



ANDREA KARRER

KARRER_s KÖSTLICHE KÜCHE

MEINE **750** BESTEN REZEPTE



KRAL
VERLAG

INHALT

5 Essen ist ein Teil der Lebensfreude!

7 KALTE GERICHTE

8 BUTTERMISCHUNGEN

12 KALTE SAUCEN

18 Selbständige Kalte Saucen

23 Pesto

24 SALATE

27 Rohkostsalate

28 Salate vom gekochten Gemüse

34 Besondere Salate

40 KALTE VORSPEISEN

41 Klassiker

50 Sulz

52 Fisch

58 Pasteten

61 Farce

65 WARME GERICHTE

66 SUPPEN

71 Klare Suppen

75 Suppeneinlagen

82 Cremesuppen

86 Einmach- und Einbrennsuppen

88 Spezialsuppen

106 WARME FONDS & SAUCEN

111 Weisse Saucen

112 Aufgeschlagene Saucen – Buttersaucen

114 Spezielle warme Saucen

116 KLEINE GERICHTE

116 Vorspeisen warm

121 Eierspeisen

128 BEILAGEN

129 Gemüsebeilagen

138 Sättigungsbeilagen

154 Erdäpfel

168 GEMÜSE VON A-Z

202 NUDELN & RISOTTO

203 Pasta – ohne Ende

216 Risotto

220 FLEISCH, FISCH & CO

222 Kalb

240 Rind

272 Schwein

298 Geflügel & Wildgeflügel

324 Lamm

332 Wild

350 Innereien

362 Fische

378 HAUSMANNSKOST

396 KARRER INTERNATIONAL

412 SÜSSE GERICHTE

414 SCHMARREN

417 PALATSCHINKEN

421 AUFLAUF, SOUFFLÉ & CO

427 SÜSSE KNÖDEL

431 MOHNNUDELN

433 BRANDTEIG

436 BACKTEIG

438 POFESEN

439 GERMTEIG

447 STRUDEL

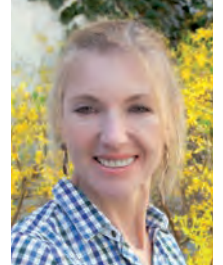
453 ANHANG

454 MENGENLEHRE

457 REGISTER

464 Dank · Impressum

ESSEN IST EIN TEIL DER LEBENSFREUDE!



Mein Vater war ein unbefangener Genießer. Für ihn wurde täglich Rindsuppe gekocht, und diese nicht zu mager; die verschiedenen Speisen durften nicht zu knapp sein – er freute sich wie ein Kind, wenn das Beinfleisch fettig zitterte, der Schweinsbraten ein knuspriges Schwartl, der Kalbsbraten ein buttriges Safterl hatte und der Kaiserschmarren flaumig und der Apfelstrudel mit ordentlich gezuckertem Schlagobers serviert wurde. Nach dem Essen durfte die Zigarette nicht fehlen und auch einem guten Tropfen war er nicht abgeneigt. Er liebte das Leben, er war ein glücklicher Mensch.

Seit 23 Jahren koche ich in der wöchentlichen RadioNÖ-Sendung „Köstlich kulinarisch“. Ich gebe gerne traditionelle und originelle Rezepte, Tipps zum Kochen und Würzen, Hinweise zur optimalen Lagerung der Lebensmittel sowie Sortenkunde und vor allem auch Anekdoten und Kulinarhistorisches an meine Hörerinnen und Hörer weiter. Es ist mir nicht egal, wie etwas wächst und verarbeitet wird oder womit ich koche. Nicht alles ist erfreulich, vieles ging verloren, das nur in und mit Gelassenheit gedeihen kann. Doch Gott sei Dank: Das Bewusstsein dieses Verlustes ist nicht verloren gegangen. Kochen soll für uns alle genauso selbstverständlich sein, wie es das für die Generation unserer Eltern und Großeltern war. Ich habe dieses Buch geschrieben, um Ihnen eine Art „Grundkurs“ über Kochen zu geben. Es soll Ihnen helfen, dass Sie bewusste Entscheidungen treffen, denn auch jeder Einkauf ist eine politische Handlung: Will ich den Bauern, den kleinen Greißler, den Bäcker oder die Supermarktkette unterstützen?

Heimische Produkte zeichnen sich durch viele Vorteile aus. Zuerst sind es die Frische und die hohe Qualität, die regionale Lebensmittel so besonders machen. Dadurch kann auf eine Reihe von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern verzichtet werden. Diesen Unterschied können wir schmecken, riechen und kosten. Mit dem Kauf regionaler Produkte können wir aber auch aktiven Klimaschutz betreiben, da sie keine langen Transportwege hinter sich haben und weniger Abgase und Lärm für uns und unsere Umwelt verursachen. Unsere Heimat bleibt dadurch auch für nachfolgende Generationen erhalten. Auf diese Weise können wir der überregionalen Vereinheitlichung gegensteuern und gemeinsam die Werte erhalten, die unsere Heimat so vielfältig und lebenswert machen. Zeigen wir mit dem Kauf regionaler Produkte, wie stolz wir auf unser Land sind und schaffen wir dadurch ein Stück Lebensqualität für uns alle!

Denn Genuss ist unteilbar, unerschöpflich und nicht begrenzt. Aber er darf, gerade in einer demokratischen Gesellschaft, niemals auf Kosten der Mitmenschen und möglichst auch nicht auf Kosten der Ressourcen gehen, für deren Gegenwart und Zukunft wir gleichermaßen Verantwortung tragen.

Gutes Essen steht für gute und schlechte Zeiten, prägt Feste, bringt Menschen zusammen und nimmt einen wichtigen Platz in der Familie ein.

Burger, Kebab, Pasta, Pizza, Wok und Sushi – unser Ernährungsalltag ist geprägt von Speisen, die ihren Ursprung anderswo haben. All diese Erscheinungen haben Wurzeln in der Vergangenheit. Seit ihren Anfängen hat unsere Küche immer wieder Neues in sich aufgenommen und integriert. Über Jahrhunderte haben Griechen, Armenier, Italiener, Franzosen, Türken, Spanier, Tschechen, Ungarn und Polen als Künstler und Köche, als Soldaten, Cafetiers, Handwerker, Händler und Hauspersonal die Essgewohnheiten der Wiener beeinflusst. Die Wiener Küche hat unzählige Wandlungen erfahren – sie wird sich weiter verändern, wie alles, was lebendig ist. So wie wir, die wir das Neue manchmal skeptisch betrachten, um es dann zuzulassen und nach einer Weile leidenschaftlich zu verteidigen. Die Mischung aus Derbem und Zartem, aus Schlichtem und Raffiniertem ist uns über Kriege und Umschichtungen erhalten geblieben. Nicht unverändert, denn Kochlöffel sind keine Museumswärter, sondern auf ihre Art Chronisten einer Zeit. Und die Wiener Küche beweist seit Jahrhunderten durch Veränderung, dass sie lebt!

Viel Spaß beim Kochen!

Andrea Koller



KALTE GERICHTE

BUTTERMISCHUNGEN

Die beigemengten Zutaten in der Butter unterstützen und verfeinern bestimmte Gerichte, ergänzen Suppen und Saucen, Brot und Toastaufstriche. Je nach der Zutat in der Butter ist sie eine geschmackliche Ergänzung zu Fisch und Fleischgerichten und Gemüsen.



ZUTATEN für 4 Portionen

100 g Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Msp. Estragonenf
1 EL Olivenöl
1 TL frischer Thymian, fein gehackt
1 EL frischer Korb, fein gehackt
½ TL frischer Rosmarin, fein gehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt,
nach Geschmack

KRÄUTERBUTTER

■ Zimmerwarme Butter mit Salz, Pfeffer würzen und schaumig rühren. Butter mit Senf, Öl, Kräutern sowie Knoblauch nach Geschmack gut verrühren, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Rosetten auf Backtrennpapier spritzen, kalt stellen.

VERWENDUNG: Zu Fischgerichten, hellem Fleisch, Geflügel und Gemüsen.

ZUTATEN für 4 Portionen

100 g weiche Butter
2 Knoblauchzehen
1 Schuss Zitronensaft
Salz
Schnittlauch, geschnitten

KNOBLAUCHBUTTER

■ Die Butter in einer Schüssel – am besten mit dem Handrührgerät – hell cremig rühren. Knoblauchzehen hineinpresse, mit Zitronensaft und Salz abschmecken, mit fein gehacktem Schnittlauch abrunden, in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, Rosetten auf Backtrennpapier spritzen, kalt stellen.

VERWENDUNG: Fisch und Grillgerichte.

ZUTATEN für 125 g

1 Schalotte
200 ml Rotwein
125 g weiche Butter
Salz, Pfeffer aus der Mühle

SCHALOTTENBUTTER

■ Schalotte schälen und sehr feinkwürfelig schneiden. Wein und Schalotte in einen Topf geben und so lange auf höchster Stufe kochen, bis nur noch ein minimaler Rest an Flüssigkeit übrig ist. Das dauert je nach Größe des Topfes etwa 10 Minuten. Die Reduktion komplett auskühlen lassen.

■ In einer Schüssel die Butter mit den reduzierten Rotwein-Schalotten, Salz und Pfeffer vermengen. In einem Stück Backpapier zu einer Rolle formen und im Kühlschrank fest werden lassen.

VERWENDUNG: Für Grillgerichte, wie Steak, Rostbraten.

ZUTATEN für etwa 250 g

3 g Knoblauch
225 g Butter
22,5 g körniger Senf
2 g Salz
1 g gemahlener,
weißer Pfeffer

SENF BUTTER

■ Knoblauch schälen und fein hacken. Butter auf Zimmertemperatur bringen. Butter, Senf, Knoblauch, Salz und Pfeffer in einer Aufschlagmaschine luftig aufschlagen. Butter portionieren und kühl stellen.

VERWENDUNG: Aufstrichbutter für Brote und Sandwiches, Grillgerichte.

ZUTATEN

800 g Hummerschalen
oder Krebsschalen
200 g Hummerabschnitte
oder Krebsabschnitte
1.200 g Butter
150 g Wurzelgemüse, in
kleine Würfel geschnitten
50 g Tomatenmark
2 EL Cognac
200 ml Weißwein
300 ml Fischfume
(konzentrierter Fischfond)
1 Thymianzweig
20 g Dille

KREBS BUTTER – HUMMER BUTTER

■ Die Hummerschalen und Hummerabschnitte zerstoßen, in Butter langsam anrösten. Wurzelgemüse beifügen und mitrösten. Tomatenmark einrühren und mitrösten. Mit Cognac flambieren, mit Weißwein ablöschen und reduzieren.

■ Fischfume und Kräuter zufügen, eine halbe Stunde sieden lassen. Durch ein Spitzsieb pressen, anschließend durch ein Passiertuch passieren und kalt stellen.

■ Die obenauf schwimmende Butter abschöpfen und klären.

VERWENDUNG: Für Suppen, Saucen und warme Fischgerichte.

