

Marillenknödel

Die **Original Wachauer Marille** ist eine besondere Frucht mit einzigartigem Aroma. In der Wachau und deren Randgemeinden herrschen ideale Bedingungen, die die sensiblen Früchtchen zum Wachsen und Reifen benötigen.



Die Koexistenz verschiedener Klimate (Pannonisches Becken und Waldviertel, Nähe zur Donau – der sogenannte Aromagürtel), zusammen mit den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, speziell in der Reifephase, haben einen direkten Einfluss auf Geschmack, Aroma und Gehalt der Frucht.

Die Wachauer Marille ist eine europaweit bekannte und anerkannte Spezialität, eines der wenigen österreichischen Produkte, das innerhalb der EU als eigene Marke geschützt ist. So auch die Marillen aus unserer eigenen kleinen Landwirtschaft, die in unserem Restaurant verarbeitet werden.

Der Kern der Marille wird durch einen Zuckerwürfel ersetzt, welcher die Marillenknödel zusätzlich süßt. Dann werden die Marillen mit Topfenteig umhüllt um sie anschließend in leicht siedendem Wasser ziehen zu lassen. Zu allerletzt werden die Knödel in einer Semmelbrösel-Zucker-Mischung gewälzt und mit Staubzucker bestreut.

Rezept für 12 Knödel:

Für den Teig: 70 g Butter, 1 Ei, Salz, 250 g Topfen (mind. 20 Prozent Fettgehalt), 70 g Weizenmehl, 70 g Hartweizengrieß, 12 reife Marillen, 12 Stück Würfelzucker, 10 ml brauner Rum, Mark von ½ Vanilleschote.

Für die Brösel: 3 EL Butter, 100 g Semmelbrösel, 2 EL Kristallzucker, ½ Vanilleschote.

Profi-Tipp: Die Brösel werden knuspriger, wenn sie im Ofen bei 170 Grad rund 20 Minuten gebacken werden. Immer wieder umrühren. Erst danach mit Butter und Zucker versetzen.

Guten Appetit!

Wachauer Marillenpalatschinke

„Woher kommt eigentlich das Wort Palatschinke?“, werden Sie sich vielleicht auch schon einmal gefragt haben.

Palatschinken lassen sich am ehesten von dem lateinischen Wort placenta, was so viel wie Kuchen bedeutet; ableiten. Über rumänisch placinta, ungarisch palatsinta und slawisch palatsinka kam das Wort nach Österreich.

In der Wiener Umgangssprache und auch in alten Kochbüchern heißen Palatschinken häufig "Amaletten" oder "Amuletten". Der Name Palatschinken taucht erstmals um 1890 in den Wiener Kochbüchern auf.



Zutaten für 6 Portionen:

Zutaten	Zubereitung
120 g Mehl	Für den Palatschinkenteig werden alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder dem Mixer schön verrührt, bis eine glatte, flüssige Teigmasse entsteht. Eine flache Pfanne mit wenig Öl heiß machen. Mit einem Schöpfer so viel Teig reingießen, dass der Boden bedeckt ist - Achtung nicht zu viel Teig da sonst die Palatschinke zu dick wird. Wenn es leicht angebräunt ist, die Palatschinke mit einem Pfannenwender umdrehen. Noch heiß mit Marmelade oder Fruchtmus füllen und mit Staubzucker bestreuen.
0,25 l Milch	
1 Stk. Ei	
1 Prise Salz	
1 EL Zucker	
Beliebige Marmelade zum Bestreichen	
Staubzucker zum Bestreuen	

Guten Appetit!

Weintraubenstrudel

Die Wurzeln des Strudels

In einem handgeschriebenen Kochbuch der Wienbibliothek aus dem Jahr 1669 gibt es ein Rezept *Milch Raimb Strudl zu machen*. Der Milchrahmstrudel ist wohl der älteste der Wiener Strudel. In gedruckter Form erschien er erstmals im Kochbuch *Granatapffel*, der 1699 publiziert wurde. Drei dem Inhalt nach beinahe identische Kochbücher – Kurtzer Unterricht 1736 / Nützliches Kochbuch 1740 / Bewährtes Kochbuch 1749 – führen schon mehrere Strudelrezepte an, wie etwa auch das des Weintraubenstrudels.

Nicht nur in Wien, sondern auch in den anderen Weinbau-Regionen hat der Weintraubenstrudel immer mehr an Beliebtheit erlangt und man konnte einige Weintrauben vor der Kelterung „retten“.

Ein paar der Zutaten für den Weintraubenstrudel beziehen wir aus unserer eigenen kleinen Landwirtschaft, wie etwa die Weintrauben aus unseren Weingärten und die Eier von unseren Hühnern aus Freilandhaltung.



Rezept für einen Strudel:

Zutaten	Zubereitung
<i>Für den Teig:</i>	Bereiten sie zuerst den Teig zu. Dazu alle Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethacken verrühren. Danach auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals durchkneten. Eine Kugel formen und diese mit Öl bestreichen. Zugedeckt an einem warmen Ort vor der Weiterverarbeitung 40 Minuten rasten lassen. In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Weintrauben verlesen, waschen. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Brösel darin goldgelb anrösten. Nun den Strudelteig ausrollen und mit etwas Butter bestreichen. Danach zuerst die Brösel und dann die Weintrauben darüber verteilen, zuckern und den Strudel fest einrollen. Die Enden fest andrücken, auf das Backblech legen und nochmals mit etwas weicher Butter bestreichen. Im Backrohr 40 Minuten goldbraun backen.
250 g Mehl 1 EL Öl 1 Prise Salz 125 ml Wasser (lauwarm) 1 EL Öl zum Bestreichen	
<i>Für die Fülle:</i>	Die Enden fest andrücken, auf das Backblech legen und nochmals mit etwas weicher Butter bestreichen. Im Backrohr 40 Minuten goldbraun backen. <i>Tipp zum Rezept</i> Sie können je nach Geschmack noch Nüsse unter die Weintrauben mengen.
100 g Butter (weich) 400 g Weintrauben 150 g Brösel 100 g Zucker	

Guten Appetit!