

In diesem Kochbuch werden viele österreichische Küchenbegriffe verwendet, die in den einstigen deutschen Gebieten Böhmens üblich waren.

Abbröseln: mit den Handflächen verreiben, sodaß Bröseln entstehen • **abschlagen:** mit dem Kochlöffel abarbeiten • **abseihen:** durch ein feines Sieb oder Tuch gießen • **absprudeln:** verquirlen • **Beuschel:** Lungenhaschee, Lüngerl, Geschlinge (Speise aus Innereien vom Rind oder Kalb) • **blanchieren:** Fleisch kurz in kochendem Wasser abbrühen, damit es eine schöne weiße Farbe bekommt • **Brimsen:** gesalzener Frischkäse aus Schafsmilch • **Chaudreau:** dicker Schaum von Wein und Eidottern • **Dampfl:** kleine Portion Teig zur Probe der Hefe • **dünsten:** schmoren • **Eiklar:** Eiweiß • **Einmach:** lichte Mehlschwitze zum Binden von Soßen und Suppen. *Zubereitung:* Mehl wird in Butter leicht angeröstet und mit Wasser aufgegossen • **Eierschwammerl:** Pfifferlinge • **Einbrenn:** dunkle Mehlschwitze • **Erdapfel:** Kartoffel • **faschieren:** durch den Fleischwolf drehen, feinhaken, zermahlen • **Faschiertes:** Hackfleisch (Hachée) • **Fischbeuschel:** der Rogen oder die Milch sowie die übrigen Innereien ohne die Fischblase, Gallenblase und Gedärme • **Fisolen:** grüne Bohnen • **Fleckerl:** kleine Nudelteigquadrate • **Frittaten:** Amulette; in dünne Streifen geschnittene Palatschinken als Suppeneinlage • **Germ:** Hefe • **Geselchtes:** geräuchertes Schweinefleisch • **Grammeln:** Grieben, Griefen, Schkwarken • **Graupen:** Gerstl; geschälte, gerundete Gersten- oder Weizenkörner • **Gugelhupf:** Napfkuchen, Babe, Aschkuchen • **Jause:** Vesper • **Karfiol:** Blumenkohl • **Kasserolle:** flacher Topf mit Stiel • **Kipferl:** Hömchen • **Kletze:** Hutzel, Dörrbirne • **Knödel:** Kloß • **Kren:** Meerrettich • **Kuttelflecke:** Kaldaunen •

Porree: Lauch • **Lungenbraten:** Lendenbraten (Filet) • **Marille:** Aprikose • **Maroni:** Eß- oder Edelkastanien • **montieren:** mit einem Schneebesen aufschlagen bzw. unterheben • **Muzika:** Weihnachtsspeise aus Dörrzwetschken und anderem Dörrrost, Nüssen, Mandeln und Gewürzen • **Neugewürz:** Piment • **Nockerl:** knödelartige Masse, vgl. ital. gnocchi • **Obers:** Sahne, Schmetten, Rahm • **Omeletten:** Eierpfannkuchen • **Palatschinken:** dünne Pfannkuchen • **Paradeiser:** Tomate • **Powidl:** Pflaumen- oder Zwetschkenmus, Latwerge • **Rahm:** Sahne • **Reindl:** Kasserolle • **Ribiseln:** Johannisbeeren • **Schlagobers,** auch Schlag oder Obers: steif geschlagene Schlagsahne • **Schlegel** (Schlögel): Keule • **Schmarren:** Speise aus gekochtem oder in Fett gebackenem und gestoßenem Teig • **Schmetten:** Sahne • **Schnee:** das Weiße von Eiern zu dickem Schaum geschlagen • **Schwammerln:** Pilze • **Semmel:** Brötchen, Schrippe • **Selchwurst:** Räucherwurst • **Spagat:** Schnur, Bindfaden • **spicken:** (mit Hilfe einer Spicknadel) gleichmäßig mit Speckstreifen durchziehen • **stauben:** mit Mehl bestäuben • **Staubzucker:** Puderzucker • **Sulz:** Aspik • **Topfen:** Quark, Quarg, Weißkäse; in der Tschechischen Republik ist auch eine festere, reibbare Quarkvariante bekannt. Falls diese nicht erhältlich ist, behelfe man sich mit dem handelsüblichen weicheren Quark • **versprudeln:** verquirlen • **Weichsel:** Sauerkirsche • **Wurzelwerk:** Suppengrün (Karotte oder gelbe Rübe, Sellerie, Petersilienwurzel, Lauch) • **Zwetschke** (Zwetschge) Pflaume • **Zwetschkenwoika:** Weihnachtsgesicht aus Dörrzwetschken (vgl. muzika).

Für die Zubereitung der Speisen sind Grundkenntnisse bzw. Erfahrungen im Kochen erforderlich. Falls nicht anders angegeben, sind die Rezepte für vier Personen gedacht.

UMSCHLAGABBILDUNGEN: Österlicher Lammbraten, Zwetschkenknödel, Marinierter Hermelin.

Die Abbildungen auf den Seiten 48, 52, 53, 67, 70–72 entstammen dem Buch *Velká knedlíková kuchařka* (Großes Knödelbuch) und wurden mit freundlicher Genehmigung des Verlages *Došl Karamel* und des Knödelproduzenten *Knedlíky Lázněcká s.r.o.* abgedruckt.

© Vitalis, 2022 • Deutsche Originalausgabe • Hergestellt in der Europäischen Union • Alle Rechte vorbehalten • ISBN 978-3-89919-657-3 (Vitalis GmbH) • ISBN 978-80-7253-425-8 (Vitalis, s.r.o., Praha) www.vitalis-verlag.com

AUS DEM INHALT

EIN LOB DER BÖHMISCHEN KÜCHE 5

BROT UND GEBÄCK 11

LOMNITZER ZWIEBACK • SEMMELBABA • HAUSBROT MIT KARTOFFELN • MARTINIKIPFERL • KARLSBADER WASSERZWIEBACK • PRAGER ZWIEBACK • SALZBÄCKEREI • NUDELAUFLAUF MIT JÄGERALAMI • PRAGER SCHINKEN IM BROTTTEIG • BROTSUPPE

KLEINE GERICHTE UND KALTE SPEISEN 28

MARINIERTER HERMELIN • GEBACKENER KÄSE • GEFÜLLTE SCHINKENRÖLLCHEN • QUARGELTOLERANZ

BÖHMISCHE SUPPEN 37

LINSENSUPPE • KNOBLAUCHSUPPE • BOHNENSUPPE • GULASCHSUPPE • KRAUTSUPPE • ERDÄPFELSUPPE • KUTTLEFLECKSUPPE • RINDSUPPE MIT LEBERKNÖDELN • PARADEISAPFELSUPPE • BÖHMISCHE PILZSUPPE KULAJDA

ALLES KNÖDEL 49

SPECKKNÖDEL • STRAPAZIKNÖDEL • TOPFENKNÖDEL • KARTOFFELKNÖDEL • KARLSBADER KNÖDEL • SEMMELKNÖDEL • OBSTKNÖDEL

GEMÜSEFREUDEN 59

ERDÄPFELLAIBCHEN • SCHKUBANKEN • RÖSTERBSEN • KARFIOL IN BACKTEIG • KÜRBISAUFLAUF • HALUSCHKEN • KRAUTFLECKERLN • SAURE LINSEN • KRAUTNUDELN AUS DEM CHODENLAND • HANNACKISCHE KRAUTNOCKELRN • DILLSOSSE • GEFÜLLTE KOHLRABI

EIN SCHLACHTFEST 75

GRAMMELN • BLUT- UND LEBERWURST MIT SAUERKRAUT

FLEISCHLICHE GENÜSSE 79

MÄHRISCHER SPATZ • SCHWEINSBRATEN AUF WILDBRETART • GEKOCHTER SCHWEINSKOPF • SCHWEINSKOTELETTS MIT CHAMPIGNONS • SCHWEINSRIPPCHEN VOM ROST • GEFÜLLTE PAPRIKA • SCHWEINSLUNGENBRATEN AUF ROSMARIN • GEFÜLLTE KRAUTROLLEN • SCHWEINSRÖLLCHEN MIT ÄPFELN • SCHWEINSCHNITZEL • PRAGER KALBSGESCHNETZELTES • SALONBEUSCHEL • KARLSBADER ROULADE • RINDSROULADEN „SPANISCHE VÖGELCHEN“ • RINDSGULASCH • LUNGENBRATEN MIT RAHMSOSSE • BÖHMISCHER

ROSTBRATEN • RINDSZUNGE IN SARDELLENOSSE • KANINCHEN IN RAHMSOSSE • REHRAGOUT • WILDSCHWEINBRATEN IN WACHOLDEROSSE

GEFLÜGELTE DELIKATESSEN 107

HENDERL MIT SEMMELFÜLLE • HÜHNERLEBER AUF PILZEN • GEBRATENE HÜHNERSCHENKEL MIT GEMÜSE • GEFÜLLTE HÜHNCHENBRUST • FASANENBRATEN MIT KÜMMEL • MARTINIGANS • ENTENBRATEN MIT ROTKRAUT • GEBRATENE REBHÜHNER • GEBRATENER UND GEFÜLLTER INDIAN

FRISCHE FISCHFISCH 121

KARPFEN MIT SARDELLENFILETS • GEBRATENE FORELLE • GEKOCHTER ZANDER • SCHLEIEN IN RAHM • FISCHAUFSTRICH • ALT-PRAGER GRUNDELN

ALLERLEI SÜSSES 129

LIWANZEN • APFELSTRUDEL • DUKATENBUCHTELN MIT VANILLESOSSE • HASELNUSSSCHEIBEN • POWIDL-TASCHERL • GEBACKENE ZWETSCHKEN • BÖHMISCHE DALKEN • PALATSCHINKEN • PRAGER NUSSTORTE • MARMORGUGELHUPF • TOPFENGUGELHUPF • WALACHISCHE KOLATSCHEN • MOHNSCHNITTEN • RIBISELKUCHEN • SCHMARREN MIT WALDRÜCHTEN • KARLSBADER RINGERLN • TOPFENSCHNITTEN MISCHA • LEBKUCHEN

HOPFENBRÄU 153

PILSNER BIER SUPPE • BUDWEISER BIER SUPPE

REBENSAPFEL 156

MELNIKER WEINSUPPE • LAMMRIPPEN IN ROTWEIN

HÖHERPROZENTIGE ELIXIERE 161

LIQUEUR-PUNSCH

FRÜHLINGSERWACHEN 163

OSTERBINSEN • OSTERAUFLAUF • ÖSTERLICHER LAMMBRATEN • OSTERKRANZ

WEIHNACHTSDUFT 170

WEIHNACHTSSTRIESEL • WEIHNACHTLICHE FISCHSUPPE • PANIERTER KARPEN MIT KARTOFFELALAT • JAHRHUNDERTWÜRSTEL • SCHWARZE KUBA • NUSSTASCHERL • SÜSSE PRATZERL

REGISTER DER REZEPTE 184

Neuestes Handbuch der Böhmischen Kochkunst



von
Marie Souček

A. Hartlebens Verlag.

EIN LOB DER BÖHMISCHEN KÜCHE

Mit ihrem reichen Fundus an kulinarischen Traditionen können sich die historischen Kronländer Böhmen (*Čechy*) und Mähren (*Morava*) sowie die Goldene Stadt Prag (*Praha*) selbstbewußt im Kreis der ersten europäischen Küchennationen behaupten. Zwar sind Köstlichkeiten wie Olmützer Quargel, Prager Schinken oder die süßen Oblaten aus dem mondänen Kurort Karlsbad bekannt in aller Welt, der böhmischen Küche in ihrer gerundeten Fülle begegnet man nur in der Tschechischen Republik selbst, wo sich das lukullische Erbe aus Jahrhunderten in einer erfreulichen Vielfalt erhalten hat.

Es sind verschiedene Kraftquellen, aus denen sich die böhmische Küche speist. Zu den Koch- und Speisegebräuchen der Tschechen im Landesinneren und den Küchensitten der einst in den Sudetengebieten ansässigen Deutschböhmern lassen sich Einflüsse aus Bayern und Sachsen erkennen, aus Ungarn und Polen, Frankreich und Tirol. Vor allem aber weist die böhmische Art des Kochens zahlreiche Überschneidungen und Ähnlichkeiten mit der Wiener bzw. der österreichischen Kochkunst auf.

Die Anfänge der böhmischen Küche lassen sich bis 1591 zurückverfolgen, als Bavor Rodovský von Hustiřany, ein Koch und Alchemist am kaiserlichen Hof zu Prag, ein grundlegendes Buch über die Kochkunst veröffentlichte. Die Idee einer eigenständigen böhmischen Küche wurde erst mit dem Kochbuch *Die Bayerische Köchin in Böhmen* volkstümlich, das 1805 von der tüchtigen Gastwirtin Maria Anna Neudecker veröffentlicht wurde. Dieses Kochbuch gilt als eine Art Vorläufer für die ab 1826 kursierende grundlegende Rezeptesammlung *Domácí kuchařka* (*Die Hausköchin*) der deutschstämmigen bürgerlichen Hausfrau und -mutter

LINKS: Umschlagblatt zu Marie Souček, *Neuestes Handbuch der Böhmischen Kochkunst*.

Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845) mit Schleife und Häubchen.



MAJDALENA DOBROMILA RETTIGOVA.



ALLES KNÖDEL

SALZIG UND SÜSS

Es ist Donnerstag, der klassische Knödeltag in vielen tschechischen Familien. Mit köstlicher Fracht erscheint die Hausköchin in der Küchentür, deftige Leckerbissen hochaufgetürmt in einer tiefen Steingutschüssel. Jedes böhmische Mädchen, so heißt es, müsse vor der Hochzeit mindestens ein Dutzend verschiedener Knödelrezepte beherrschen. Salzig oder süß, länglich oder rund – die Knödel sind die Gardetruppen der kulinarischen Regimenter Böhmens.

Der Begriff Knödel (*knedlik*) läßt sich herleiten vom mittelhochdeutschen „knode“, was so viel heißt wie „Knoten“. Die Anzahl der Zubereitungsformen ist schier unendlich. Im Mittelalter wurden Knödel aus Kalb-, Hammel-, Gänse-, Hühner- und Kapaunenfleisch oder Fisch geformt. Auch Leber- und Speck-, Krebs- und Roggen-, Wild- und Hasenknödel verspeisten die Ritter und ihr Gefolge, und was sonst noch an rundlich-sinnlichen Gebilden aus gehacktem Fleisch auf die Tische kam. Der teigumantelte Knödel unserer Tage war damals unbekannt. Vielleicht ging die Erfindung des Knödels so: Einmal war zu wenig Schweinernes da für die vielen hungrigen Mäuler und so ließ der Koch die Fleischmasse nicht nur mit Brot, Mehl oder anderen Zutaten strecken, sondern mit einer eigenen Schale aus Teig umhüllen. Besonders Brot und Hafer kamen für die Hülle in Frage, aber auch Brösel, Hirse und Gerste, Mais und Reis eigneten sich bestens. Aus den Kombinationen ergab sich eine beachtliche Vielfalt von regionalen Knödelvarianten – einmal klein wie Murmeln für die Suppe, dann wieder füllig wie Kanonenkugeln zum Hauptgericht. Im Brotknödel ist die Fleischmasse oft zur Gänze durch Brot oder Semmelteig ersetzt, dabei konnten allzu große Knödel leicht auseinanderfallen. Um dies zu verhindern, band ein gewitzter Urahn die Knödelanwärter in einen Stoffsack oder bediente sich vielleicht auch

LINKE SEITE: Der längliche Knödel der tschechischen Küche wird mit einem speziellen Schneidegerät (*knáječ*) in Scheiben geschnitten.

UNTEN: Stolz präsentiert eine Köchin die soeben fabrizierte Knödelfracht, ca. 1975.





SCHWEINSBRATEN AUF WILDBRETART

Vepřová pečeně na divoko

1 kg Schweinekeule • 4 Knoblauchzehen • 1 Teelöffel Salz • etwas Pfeffer • 1 Teelöffel gemahlener Kümmel • 4 Lorbeerblätter • 8 Neugewürzkörner • 8 Pfefferkörner • 4 Wacholderbeeren • 5 Eßlöffel Öl • 3 Eßlöffel Mehl

Die Schweinekeule waschen, gut trockentupfen und die Schwarte mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. Knoblauchzehen schälen, zerdrücken und mit Salz, etwas Pfeffer und dem gemahlenen Kümmel verrühren. Das Fleisch mit dieser Paste einreiben, Lorbeerblätter vierteln und Neugewürz- und Pfefferkörner sowie Wacholderbeeren in die Einschnitte der Schwarte stecken. Die Keule mit Wasser untergießen, den zugedeckten Bräter in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen stellen und den Braten 2–2½ Stunden dünsten lassen (dabei wiederholt wenden und mit Bratensaft übergießen). Dann den Braten warmstellen. Den Bratenfond abgießen, mit Mehl binden, mit Wasser aufgießen und 15 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Den Braten in Scheiben schneiden, mit Sauerkraut (S. 77) und Knödeln (S. 55) servieren, die Soße zum Übergießen beistellen.

„Die Prager waren in besseren Zeiten sehr starke Fleischesser. Auch in Kleinbürger- und Arbeiterfamilien aß man wochentags täglich das gekochte Rindfleisch mit Tomaten- („Paradeiser-“), Schwämme-, Dill-, Kren-Sauce – freilich auch den Semmelknödel dazu, der zwar einfach, aber gar nicht leicht zu bereiten ist. Sonntags Gansbraten, Entenbraten, Schweinebraten mit Kraut und Knödeln – hier war vielleicht der längliche Kartoffelknödel vorzuziehen, auf dem die bräunlich gerösteten Zwiebelstückchen dufteten.“ Willy Haas

GEKOCHTER SCHWEINSKOPF

Vářená prasečí hlava

½ Schweinskopf mit Rüssel • Salz • ½ Knoblauchzehe • 4 Pfefferkörner • ¼ Lorbeerblatt • Wurzelwerk (2 Karotten, ½ Sellerie, 1 Petersilienwurzel, ¼ Porree) • 1 Zwiebel • Kren

Den Schweinskopf waschen und mit Salz, Knoblauch und den Gewürzen 2 Stunden im Wasser kochen. Das in Streifen geschnittene Wurzelwerk und die Zwiebel 20 Minuten vor dem Ende der Kochzeit dazugeben. Den Schweinskopf herausnehmen, sobald das Fleisch weich ist. Dieses von den Knochen lösen, in fingerdicke Stücke schneiden und mit dem weichgekochten Wurzelwerk, mit Suppe, frischem geriebenen Kren und Salzkartoffeln servieren.



GEFÜLLTE PAPRIKA

Plněné papriky

GEFÜLLTE PAPRIKA: 10 grüne Spitzpaprikaschoten • 3 Eßlöffel Öl zum Anrösten • 1 große Zwiebel • Petersilie • 500 g faschiertes Schweinefleisch • Salz • Pfeffer • Majoran • 100 g Reis

PARADIESÄPFELSOSE: 1 kg Paradeiser • 1 Eßlöffel Öl zum Anrösten • 1 kleine Zwiebel • Petersilie • 40 g Butter • 30 g Mehl • Rindsuppe oder Wasser • 100 ml Rotwein • 20 g Zucker • Salz • 1 Lorbeerblatt • 3 Neugewürzkörner • 5 Pfefferkörner • Zitronensaft

PARADIESÄPFELSOSE: Zwiebeln und Petersilie feinhackern und in Öl anrösten. Dann die gewaschenen und halbierten Paradeiser dazugeben, mit etwas Wasser weichdünsten und passieren. Eine Einmach aus der Butter und dem Mehl herstellen und die Paradeisermasse damit mischen. Eine Tasse Rindsuppe oder Wasser dazugießen, Rotwein und Zucker zugeben und mit Salz, dem Lorbeerblatt, Neugewürz und Pfeffer würzen. Die Soße 15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluß die Gewürze herausnehmen und mit Zitronensaft abschmecken.

GEFÜLLTE PAPRIKA: Von den Paprika die Deckel beim Stiel abschneiden und die Schoten ganz aushöhlen. Den Reis in Salzwasser kochen. Für die Zubereitung der Fülle die feingehackte Zwiebel und das Petersiliengrün in Öl anrösten, mit dem faschierten Schweinefleisch, Salz, Pfeffer, Majoran sowie dem gekochten Reis gut verrühren und in die Paprikaschoten füllen. Die Schoten sodann in eine Kasserolle legen, mit der Paradiesäpfelsoße übergießen und 45 Minuten zugedeckt dünsten.

SCHWEINSLUNGENBRATEN AUF ROSMARIN

Vepřová panenka na rozmarýnu

600 g Schweinslungenbraten • 3 Eßlöffel Senf • 2 Eßlöffel Honig • gemahlener Rosmarin • Pfeffer • Salz • Öl zum Anbraten

Den Lungenbraten von Haut und Fett befreien. In einer Schüssel eine Marinade aus Senf, Honig, Rosmarin, Salz und Pfeffer bereiten, den Lungenbraten damit bestreichen und zwei Stunden darin einlegen. Danach in heißem Fett braten, nach Geschmack medium oder gar. Anschließend noch zehn Minuten in der zugedeckten Pfanne ziehen lassen. Als Beilage passen Rösterdäpfel oder Püree.



POWIDL TASCHERL

Povidlové taštičky



TEIG: 500 g Mehl • 1 Ei • etwas Salz. FÜLLE: 300–400 g Powidl • 1 Eßlöffel Rum • Zimt • etwas Zucker • 1 Ei • 2–3 Eßlöffel Staubzucker

OBEN: Die stadtbekannte „Zukerbaba“ (*cukrová babička*) Marie Plíhalová, die sonntags an den Promenaden im Baumgarten Süßgebäck feilbot.

UNTEN: Böhmisches Kernkraft-Zwetschken.

TEIG: Das Mehl auf ein Backbrett sieben und mit dem Ei, dem Salz und unter schrittweiser Beigabe von ca. 200 ml warmen Wasser gut zu einem weichen Teig kneten. Diesen auf der bemehlten Arbeitsfläche einen halben Zentimeter dick ausrollen und handtellergroße Flecken ausstechen.

FÜLLE: Powidl mit Rum, Zimt und Zucker abschmecken und gleichmäßig auf die Flecken verteilen. Das Ei mit etwas Wasser verquirren und damit die Teigländer bestreichen, diese übereinanderschlagen und gut verschließen. Die Tascherl für ca. 6 Minuten in siedendes Salzwasser geben, bis sie obenauf schwimmen. Mit dem Schaumlöffel werden sie anschließend herausgeholt und kurz unter kaltem Wasser abgeschreckt und getrocknet. Vor dem Anrichten die Powidltascherl mit Zimt und Staubzucker bestreuen.

GEBACKENE ZWETSCHKEN

Smažené švestky

¼ l Weißwein • 200 g Mehl • Salz • 190 g Zucker • Zimt • die geriebene Schale einer ¼ Zitrone • 2 Eiklar • 1 kg getrocknete Zwetschken • 100 g Mandeln oder wahlweise 40 g Marzipan • ½ kg Fett • 140 g Schokolade

Zunächst wird der Backteig zubereitet: Der Weißwein wird mit Mehl, Salz, 60 g Zucker und der Zitronenschale zu einem glatten Teig verquirlt, in den man schließlich den festen Schnee unterhebt.

Nun große getrocknete Zwetschken in Wasser halbweich kochen und nach nochmaligem Aufkochen auskühlen lassen. Die Kerne herausnehmen und an ihrer Stelle je eine geschälte Mandel oder etwas Marzipan legen. Dann die Früchte mit 130 g Zucker und Zimt würzen, in den vorbereiteten Backteig tauchen, in heißem Fett backen und zum Abtropfen auf Filtrierpapier geben.

Solange die gebackenen Zwetschken noch heiß sind, diese in geriebener, mit Zucker vermischter Schokolade rollen und auftragen.

