

# Alfons Schuhbeck

---

## Servus Österreich

Alle  
Schmankerl aus  
der TV-Sendung  
„Österreich & i“

### Schuhbecks Österreich

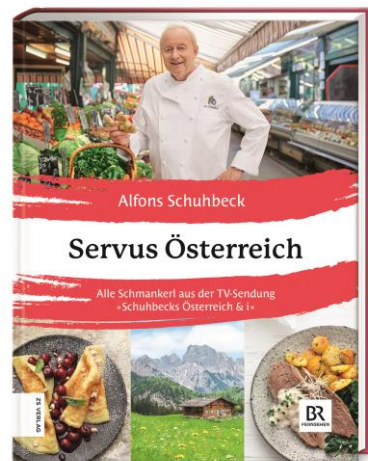
Ab September 2020 unternimmt **Alfons Schuhbeck** in seiner neuen Sendung „Österreich & i“ eine **kulinarische Rundreise durch unser geliebtes Nachbarland** mit dem guten Kaiserschmarren: **Österreich**.

In der BR-Sendung sowie im **begleitenden Kochbuch „Servus Österreich“** dreht sich alles rund um die beliebtesten Gerichte aus der österreichischen Küche. **Von deftig bis süß**, Alfons Schuhbeck kocht sich von Vorarlberg bis Wien und verleiht den Gerichten seine ganz persönliche Note.

„Einfach was guads“ lautet dabei das Motto des Meisterkochs. Denn **jede Region Österreichs bietet ganz besondere Schmankerl**, die geprägt sind durch die Einflüsse der zahlreichen Nachbarländer – von Tafelspitz mit Semmelkren über Gulasch und Kasspatzn bis hin zu Backhendlsalat mit steierischem Kernöl, Kaspressknödel, Palatschinken, Marillknödel und Millirahmstrudel – da ist **für jeden Geschmack etwas dabei**.

**Neben 54 Rezepten** gibt es obendrein praktische **Tipps** zur Zubereitung, nette **Geschichten** rund um die Entstehung mancher Gerichte sowie **Bilder von Schuhbecks persönlicher Reise durch das kulinarische Wien** mit seinen nostalgischen Kaffeehäusern, klassischen Heurigen und kultigen „Wurststandln“.

Tauchen Sie ein in die traditionelle Küche Österreichs – natürlich interpretiert **mit dem gewissen Etwas à la Schuhbeck!**



**Alfons Schuhbeck**  
**Servus Österreich**  
144 Seiten  
19,99 € [D] | 20,60 € [A]  
ISBN 978-3-96584-047-8

**Erscheint am 04. September 2020**



DER AUTOR

## Alfons Schuhbeck

**Alfons Schuhbeck.** Wirklich spitze, der Mann. Als Koch wurde der gebürtige Traunsteiner Alfons Schuhbeck mit Sternen geadelt, als TV-Größe hat er die Herzen von Millionen erobert, Bestseller wie diese schlagen Rekorde: „Schuhbecks Welt der Kräuter und der Gewürze“, „Meine Reise in die Welt der Gewürze“, „Meine Gewürzküche aus Indien, Thailand, Vietnam und China“.



Foto von ©Benedikt Roth

Das Alfons Schuhbeck Geheimnis: bayerischer Charme, eine Prise Ironie, ein Pfund Kreativität, der Hauch der Moderne. Die Alfons Schuhbeck Philosophie: die Kochkunst seiner Heimat süß-salzigbitter-sauer-scharf zu verfeinern. Mit allem, wo er seine Nase hineingesteckt hat in seinen Lehr- und Wanderjahren durch die Welt.

DER VERLAG

## ZS Verlag

Der ZS Verlag gehört in den Bereichen Essen, Trinken, Fitness und Gesundheit zu den führenden Verlagen Deutschlands. Am Puls der Zeit, mit größter Kompetenz verlegen wir Inhalte, die wichtig für das Leben unserer Leser sind. Unsere Autoren? Menschen, die zu ihrem Thema wirklich etwas zu sagen und zu schreiben haben. Erzählerisch, appetitmachend, haptische Erlebnisse sollen unsere Produkte sein. Seit der Verlagsgründung 1984 kann der Verlag auf eine lange Reihe von Bestsellern und Titeln zurückblicken, die wegweisend für die Branche waren. Meilensteine waren dabei das legendäre und bestverkaufte Buch „Kochen — die neue große Schule“ mit dem roten Löffel und die „Erfindung“ der TV-Kochbücher. Tradition, Innovation, Inspiration und Kreativität sind auch nach dreißig Jahren die Triebfedern für uns, hochwertige, schöne Produkte zu kreieren, die unsere Leser inspirieren, motivieren und informieren. Der ZS Verlag gehört zur Unternehmensgruppe der Edel SE & Co. KGaA in Hamburg

»Inhaltliche Relevanz, große Autoren und Liebe zum Detail, das zeichnet ZS-Bücher aus.«  
Jürgen Brandt, Geschäftsführer ZS Verlag



## Backhendl mit Erdäpfelsalat und steirischem Kürbiskernöl

### FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DAS BACKHENDEL

- 150 g Naturjoghurt
- 1 EL Brathähnchengewürz (ersetztwe ½ TL Salz, je 2 Prisen milde Chiliflocken, Knoblauch- und edelstübes Paprikapulver, gemahlene Fenchel und Koriander, getr. Oregano und Rosmarin)
- mildes Chilisaiz
- 4 Hähnchenbrustfilets (à ca. 150 g)
- 100 g Weißbrotsrösel
- 50 g Panko (asiat. Paniermehl)
- Öl zum Ausbacken

#### FÜR DEN ERDÄPFELSALAT

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- Salz | 1 rote Zwiebel
- 350 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 3 EL Weißweinessig
- 1 TL Dijon-Senf
- Pfeffer aus der Mühle
- Zucker
- je 1 EL Kerbel, Petersiliablätter und Schnittlauch (eventuell auch 1-2 Liebstöckelblätter; frisch geschnitten)
- 3-5 EL steirisches Kürbiskernöl
- 2 EL geröstete Kürbiskerne

#### AUSSERDEM

- 4 TL Steirer Kren (ersatzweise Meerrettich aus dem Glas)

1 Am Vorabend für das Backhendl den Joghurt mit Brathähnchengewürz und Chilisaiz verrühren. Hähnchenfleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Gewürzjoghurt mischen und zugedeckt im Kühlschrank über Nacht marinieren.

2 Am nächsten Tag für den Erdäpfelsalat die Kartoffeln waschen und in Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben und noch heiß weiter verarbeiten. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 80 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist.

3 Für das Dressing die Brühe erhitzen und in einem hohen Rührbecher mit Essig und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen und 1 Handvoll Kartoffelscheiben mit dem Stabmixer untermischen. Nach und nach so viel Dressing unter die restlichen Kartoffelscheiben mischen, bis die Flüssigkeit vollständig gebunden ist. Zuletzt Zwiebel, Kerbel, Petersilie und Schnittlauch (eventuell auch Liebstöckel) untermischen und das Kürbiskernöl hinzugeben.

4 Für das Backhendl Weißbrotsrösel und Panko in einem tiefen Teller mischen. Die Hähnchenbruststücke der Marinade heben, kurz abtropfen lassen und in der Bröselmischung wenden, dabei die Panade nicht zu fest andrücken. Das Öl in einer Pfanne etwa 1 cm hoch erhitzen und die Fleischstücke darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa 3 Minuten knusprig goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5 Zum Servieren den Erdäpfelsalat auf vorgewärmte Teller verteilen und jeweils etwas Steirer Kren daraufsetzen. Die Backhendlstücke dazulegen und alles mit Kürbiskernen und nach Belieben mit unbehandelten Zitronenspalten garnieren.

Es gab eine Zeit, da galt das Backhendl als Bieder. Aber teuer. Denn in der Biederzeit konnte sich nur die obere Zehntausend ein goldgelb gebratenes Backhendl als Sonntagsbraten leisten. Gargart wurde es im Ganzen, aber ohne Knochen. Der Erdäpfelsalat dazu war damals schon ein Klassiker.



## Wachauer Marillenknoedel in Gewürzbröseln mit Mohnobers

### FÜR 4 PERSONEN

#### FÜR DIE MARILLENKNOEDEL

- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 100 g Magerquark bzw. Topfen (trocken, ggf. Quark in einem Sieb etwas ausdrücken)
- 50 g Speisestärke
- 50 g doppelgriffiges Mehl (Instant- oder Spätzelmehl)
- 50-55g Hartweizenmehl | 1 EI
- 4 EL zerlassene braune Butter (siehe Seite xxx)
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- Mark von ½ Vanilleschote
- 8 Marillen (Aprikosen)
- 8 Würfelzucker
- Marillenbrand zum Bestäuben

#### FÜR DEN KOCHSAUD

- 2 EL Salz | 80g Zucker
- 1 ausgeklatzte Vanilleschote
- 2 Scheiben Ingwer | ½ Zitrinrinde
- je 2 Streifen unbehandelte Zitronen- und Orangenschale

#### FÜR BRÖSEL UND OBERS

- 80 g Weißbrotsrösel
- 2 EL gemahlene Haselausskerne
- 1 EL gemahlene Pistazienkerne
- 2 EL Zucker
- je 1 Msp. Zimtpulver, gemahlene Vanille und Kardamom sowie kein geriebener Ingwer
- 2 EL Butter | 200 g Sahne
- 1 Spritzer brauner Rum
- 1 TL Vanillezucker
- 1 EL Dampfmoln
- je 1 Msp. abgeriebene unbehandelte Zitronen- und Orangenschale

1 Für die Marillenknoedel die Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser weich garen. Abgießen und kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken (ca. 350 g). Den Kartoffelschnee auf einem großen Teller oder einem Tablett ausbreiten, ausdampfen lassen und zugedeckt mehrere Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

2 Anschließend den abgekühlten Kartoffelschnee mit Topfen, Speisestärke, Mehl, Grieß, Ei, brauner Butter, Zitronenschale, Vanille und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten.

3 Die Marillen waschen, halb aufschneiden (aber nicht durchschneiden) und entsteinen. In jede Frucht statt des Steins 1 Würfelzucker legen und mit einigen Tropfen Marillenbrand beträufeln. Den Teig in 8 Portionen (à 70-85g) teilen und jede Portion mit den Händen leicht flach drücken. In die Mitte jeder Teigscheibe 1 gefüllte Marille setzen, mit Teig umhüllen und zu einem glatten Knödel drehen.

4 Für die Gewürzbrösel die Weißbrotsrösel mit Haselnüssen und Pistazien in einer Pfanne ohne Fett bei milder Hitze unter Rühren leicht rösten. Mit Zucker und den Gewürzen bestreuen, zuletzt die Butter dazugeben und darin zerlassen. Die Brösel sofort aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller abkühlen lassen.

5 Für den Kochsaud in einem großen Topf 3 l Wasser mit Salz und Zucker aufkochen. Vanilleschote, Ingwer, Zimt und Zitruschalen dazugeben. Die Marillenknoedel darin knapp unter dem Siedepunkt etwa 15 Minuten mehr ziehen als köcheln lassen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen, dann in den Gewürzbröseln wälzen.

6 Zum Servieren die Sahne mit 1 Spritzer Rum und Vanillezucker sämig schlagen und den Mohn unterhören. Jeweils etwas Mohnobers auf Dessertteller geben, mit Zitronen- und Orangenschale bestreuen und die Knödel daraufsetzen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Minzspitzen garnieren.

TIPP Damit die Marillenknoedel beim Kochen nicht so leicht „ausfransen“, können Sie noch 1 EL Speisestärke in kaltem Wasser anrühren und in den Kochsaud geben. Das verleiht den Knödeln eine kompakte Hülle und klappt auch bei anderen Knödeln.

