

Hans und Willi Tschernjak · Christoph Wagner

# DIE KLEINE KÄRNTNER KÜCHE







120 traditionsreiche  
und zeitgemäße Rezepte



*Fotografiert von*  
Ferdinand Neumüller

Verlag Carinthia

## Inhalt

	Vorwort	6
	Von der Kassup'n bis zur Kirchtagsupp'n <i>Das Beste aus dem Kärntner Suppentopf</i>	8
	Vom Glundner Kas bis zur Frigga <i>Kärntner Köstlichkeiten für Vorspeis' und Jause</i>	24
	Von der Kärntner Nudel bis zur Grant'nsauce <i>Zwischengerichte und Beilagen</i>	40
	Vom Lâx'n bis zum Hechtkotelett <i>Köstliches aus Kärntner Flüssen und Seen</i>	76
	Von den Maischalan bis zum Tuttelkalb <i>Aus Kärntens Fleischtöpfen</i>	88
	Vom Friulaner Reinling bis zur Kärntner Bauertorte <i>Torten und Kuchen</i>	130
	Von der Kletzenniggalan bis zum Nackaten Buam <i>Die warme Kärntner Mehlspeiskuchl</i>	144
	Rezeptregister	164

A close-up photograph of a traditional Austrian soup, likely a 'Suppentopf', served in a white bowl. The soup is a clear, yellowish broth containing several pieces of white fish, including a large fillet with a distinct scale pattern. There are also several dumplings, some with green fillings, and various vegetables like green onions and small pieces of carrots. The soup is garnished with fresh green herbs and small red flowers. The background is a plain white surface.

# VON DER KASSUPP'N BIS ZUR KIRCHTAGSSUPP'N

*Das Beste aus dem Kärntner Suppentopf*

#### ZUTATEN

1 l Süßrahm  
(oder Schlagobers)  
60 g Joghurt  
1 Scheibe Schwarzbrot  
Zitronensaft

#### ZUTATEN

##### für 10 Portionen

400 g Schweinshaxen  
400 g Schweinswangerln  
150 g Karotten,  
grob gewürfelt  
100 g Sellerie,  
grob gewürfelt  
50 g Lauch,  
grob geschnitten  
50 g Zwiebeln,  
grob geteilt  
1 Lorbeerblatt,  
Pfefferkörner  
1/2 Knoblauchzehe  
1 Gewürznelke  
Wacholderbeeren  
80 g Mehl  
250 ml Sauerrahm  
60 ml Weißwein  
250 g Süßrahm  
(oder Schlagobers)  
Zitronensaft  
Salz, Prise Zucker  
Muskatnuss, Majoran

## Kirchtagsrahm

#### ZUBEREITUNG

Den Süßrahm mit Joghurt, Schwarzbrot sowie einigen Tropfen Zitronensaft vermengen und zugedeckt 1–2 Tage bei Zimmertemperatur und danach 7–9 Tage im Kühlschrank stehen lassen.

**VERWENDUNG:** unentbehrlich für eine echte Kirchtags-supp'n

## Schweinswangerlsuppe

#### ZUBEREITUNG

Die Schweinshaxen und Schweinswangerln in 2,5 Liter kaltem Wasser mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern, Gewürznelke sowie Wacholderbeeren zustellen und die Schweinswangerln etwa 3–4 Stunden weich kochen. Fleisch aus der Suppe nehmen, die Suppe abseihen und wieder erhitzen. Währenddessen das Mehl mit Sauerrahm, Süßrahm und Wein versprudeln und in die Suppe einkochen. Die Suppe mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken und mit Majoran sowie Muskatnuss würzen. Noch einige Minuten kochen lassen. Inzwischen das Wangerlfleisch in Würfel schneiden und als Einlage in die Suppe geben.

## Tschebulls Villacher Kirchtagsupp'n

### ZUBEREITUNG

In einem großen Topf Fleisch und Knochen in ca. 4 Liter kaltem Wasser zustellen. Salzen und langsam zum Köcheln bringen. Dabei wiederholt den Schaum abschöpfen. Wurzeln, Knoblauch sowie die Hälfte von Zimt, Gewürznelken, Neugewürz, Pfefferkörnern, Muskatblüten und Lorbeerblättern beigegeben und auf kleiner Hitze weiter kochen, bis das Fleisch nach und nach weich ist. Das jeweils weich gekochte Fleisch herausheben und auskühlen lassen. (Das Fleisch wird in folgender Reihenfolge weich: Huhn, Lamm, Stelze, Rippe, Schöpsermes.) Fleisch von Fett und Sehnen befreien, gut kühlen und dann in kleine Würfel schneiden. Suppe durch ein ganz feines Sieb abseihen (am besten durch ein Leinentuch) und dabei den Bodensatz (Fleischeiweiß) zurücklassen.

Die restliche Hälfte der Gewürze in etwa 500 ml Suppe leicht köcheln lassen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Safran, Basilikum, Melisse, Gundelrebe und Lustock in 250 ml Suppe kurz aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Den Kirchtagsrahm (oder sauren bzw. süßen Rahm) mit einem Esslöffel Mehl gut verquirlen. Restliches Mehl bei kleiner Hitze in zerlassenes Butterschmalz einmengen und so lange rühren, bis eine sämige Masse entsteht. Das Mehl darf dabei aber auf keinen Fall Farbe bekommen. Mit abgeseihter Grundsuppe aufgießen und mit einem Schneebesen sehr gut durchrühren. Gewürz- und Kräutersud jeweils abseihen, gemeinsam mit Rahm und Wein zugeben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Eventuell nochmals mit Salz abschmecken. Eidotter einrühren und die Suppe damit legieren, wobei sie aber nicht mehr kochen darf. Nun die Suppe gut und schnell auskühlen lassen (am besten im kalten Wasserbad). Wenn möglich, erst am nächsten Tag wieder aufwärmen, damit sich der feine Geschmack voll entfalten kann. Die Suppe anrichten und mit den wieder erwärmten Fleischwürfeln servieren.

**BEILAGENE MPFEHLUNG:** Wazan (Weißbrot) oder Kärntner Reinling schmecken dazu besonders gut!

### ZUTATEN

#### für ca. 15 Portionen

1 kg Rindsrippen, gut durchwachsen  
300 g Ochsenfleisch  
1 ganze hintere Schweinshaxe mit eingehackter Stelze  
500 g Schöpsermes oder Lamm (Schulter oder Rippe)  
1 Suppenhuhn  
1 EL heimischer Gartensafran oder 2 Briefel echter Safran  
1 EL Gundelrebe  
4–5 Basilikumzweigerln  
2 EL Zitronenmelisse  
2 Blatt Liebstöckel (Lustock)  
3 Zimtstangen  
5–8 Gewürznelken  
5–8 Pimentkörner (Neugewürz)  
10 Pfefferkörner  
5 Muskatblüten  
2 Lorbeerblätter  
1 Karotte, halbiert  
1 Sellerie, geviertelt  
1 Petersilwurzel, halbiert  
2 Knoblauchzehen  
6 EL Mehl  
100 g Butterschmalz  
300 ml fruchtiger Wein  
1 l Kirchtagsrahm (s. S. 10) oder 500 ml Sauerrahm und 500 ml Süßrahm  
3 Eidotter  
Salz

*Tschebulls Villacher Kirchtagsupp'n  
(s. S. 11)*





*Kleine Kirchtagskunde:*

## Das Kärntner Schlaraffenland

*„A guata Kirchtog dauert Suntog, Montog und meistens noch Dienstag.“ Nach dieser alten Kirchtagsweisheit leben die Kärntner bis heute ganz gut. Seit jeher war der Kirchtog im Dorf nicht nur ein großes kirchliches Fest, sondern auch ein vom lieben Gott und dem Pfarrer toleriertes Schlaraffenland. Kurzum: Es war die allergrößte Schmauserei, Trinkerei und ein Tanzfest sondergleichen obendrein.*

*Der Kärntner Kirchtog zählt, neben Gailtaler „Kufenstechen“, Weitensfelder „Kranzelreiten“, Hüttenberger „Reiftanz“, „Kirchlein- oder Lichtertragen“ in Eisenkappel, Jauntaler „Striezlewerfen“ oder dem „Ringn“ in den Nockbergen zu jenen „Kärntner Urbräuchen“, die zwar in der einen oder anderen Form an heutige Bedürfnisse angepasst wurden, sich aber doch letztlich in all ihrer urtümlichen Originalität erhalten haben.*

### *Suppe, Bratl und Reinling*

*So waren (und sind) sich auch alle – Hausfrauen, Wirte, Bauern, Köche, Pfarrersköchinnen und Marktfahrer – darüber einig, dass an einem Kirchtog nach altem Brauch immer groß aufgekocht werden muss.*

*Es wurde also gebraten, gesotten und in Schmalz gebacken. Daraus entstanden Köstlichkeiten wie Kirchtags-Reinlinge, Kirchtags-Bratwürste, die vor dem Braten in Milch gewendet werden, damit sie schön braun, reißfest und resch werden, Kirchtagsbrat'ln mit und ohne goldgelb-knusprigem Schweinsnetz, vor allem aber entstand das kulinarische Wahrzeichen jedes Kirchtags: die Kirchtagsuppe.*

*Jede Pfarre, jeder Ort, ja sogar jede Köchin hat dabei ihr unverwechselbares, bodenständiges (heute würde man sagen: autochthones) Rezept. Es gibt eine gelbe, eine Gailtaler, eine Rosentaler, eine Ludmannsdorfer und noch Dutzende weiterer Kirchtagsuppen, die manchmal schlicht auch „Saure Suppe“ genannt wird. Manche dieser Suppen werden mit, manche ohne Fleisch, manche mit, manche ohne Safran, manche mit Weißbrot (Wazan), viele aber auch mit Kärntner Reinling serviert.*

### *Die wichtigsten Kirchtagskräuter und -gewürze*

*Da Kirchtage fast immer im Sommer gefeiert werden, fallen sie auch in eine sehr günstige Zeit für frische Gartenkräuter.*

Hier eine kleine Übersicht der besten „Kirchtagskräuteln“:

- Für alle fetteren Braten ist zur guten Verdauung Beifuß notwendig, es empfiehlt sich aber auch ein mit Lustock (Liebstöckel) angesetzter guter Kärntner Hausschnaps – ein Zweigerl mit 4 Blättern auf 500 ml Schnaps.
- Bei Lamm und Schöpsernem ist vor allem zu Thymian und Bertram (Estragon) zu raten.
- Für Braten, Suppen und Saucen empfehlen sich gleichermaßen Majoran, Rosmarin, Petersilie und Schnittlauch.
- Gute Dienste können auch zerkleinerte Gewürze wie Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Neugewürz (Piment), Zimtstangen, Lorbeerblätter und Gewürznelken leisten. Diese sollten aber einige Zeit in der Kochflüssigkeit ziehen, damit sie ihr Aroma voll entfalten können. Empfehlenswert ist es auch, sie zuvor im Mörser zu zerstoßen.
- Werden die Gewürze in gemahlenem Zustand verwendet, so sollte man sie nach Möglichkeit nicht allzu sehr erhitzen, da sich bei starker Hitze die wichtigen ätherischen Öle verflüchtigen. Paprikapulver darf grundsätzlich nicht in heißes Fett gegeben werden, da es sonst bitter wird.
- Beifuß, Bohnenkraut, Lustock (Liebstöckel) und Thymian müssen längere Zeit mitgekocht werden. Alle anderen Kräuter, z. B. Bertram (Estragon), Schnittlauch, Petersilie oder Basilikum, brauchen nur kurz mitzukochen.
- Gundelrebe, Zitronenmelisse und Basilikum können vielen Kirchtagsgerichten den „letzten Schliff“ geben.

Wenn Sie selbst keinen Garten für frische Kräuter haben, so versuchen Sie es doch mit einem kleinen Blumentrog auf dem Fensterbrett. Pflanzen dafür gibt's übers ganze Jahr beim Kräuterbauer Binder in Wölfnitz, Tel.: 0 46 37/49135.

### Und noch ein Tipp

Damit die Kirchtagssuppe wirklich gelingt, sollte man zwei Dinge auf jeden Fall im Haus haben: 1–2 Liter kräftige Kalbs- oder Rindsknochensuppe sowie einen besonders guten, kräftigen Kirchtagsrahm (s. S. 10).



## Jauntaler Weinsuppe

### ZUTATEN

1 l Rindsuppe  
4 Pimentkörner  
(Neugewürz)  
1 kleine Zimtrinde  
Zitronenmelisse  
300 ml Weißwein  
6 Eidotter  
200 ml Süßrahm  
(oder Schlagobers)  
Salz  
60 g Weißbrot, in  
dünne Scheiben  
geschnitten  
1 EL Butter  
Zimt

16

### ZUBEREITUNG

Die Rindsuppe mit Piment, Zimtrinde und Zitronenmelisse 5 Minuten kochen. Die Gewürze herausnehmen, Weißwein zugießen und noch einmal aufkochen. Die Dotter mit Süßrahm gut verrühren, einmengen und die Suppe damit legieren (binden), aber nicht mehr aufkochen lassen. Mit Salz abschmecken. Die Butter mit Zimt verrühren, die Weißbrotscheiben damit bestreichen und tosten. Die Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem getoasteten Weißbrot servieren.

## Gekrendelte Bärlauch-Krapferln

### ZUBEREITUNG

Auf einer bemehlten Fläche aus Mehl, Öl, einer Prise Salz, Ei und Wasser nach Bedarf einen glatten Nudelteig kneten. Den Teig zugedeckt rasten lassen. Inzwischen für die Fülle die fein gehackten Zwiebeln in Butterschmalz gelb anlaufen lassen. Gekochte und passierte Erdäpfel dazugeben. Gehackten Bärlauch, Semmelbrösel und Dotter darunter mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Nun den Teig dünn ausrollen und die vorbereitete Fülle auf eine Hälfte des Teiges jeweils in der Größe eines Fingerhutes dressieren (auftragen). Den Teig zwischen der Fülle mit Wasser oder versprudelttem Ei bestreichen. Die andere Hälfte des Teiges drüberklappen, andrücken und halbmondförmig austechen. Die Ränder zwischen den Fingern krendeln, d. h. zackenartig gut abdrücken. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen und die Täschchen darin wenige Minuten ziehen lassen, bis sie aufsteigen. Herausheben, abtropfen lassen und als Einlage in die heiße Suppe geben.

**TIPP:** Diese Krapferln geben nicht nur eine aparte Suppen- einlage ab, sondern schmecken, etwa in Begleitung von Salat und einer aromatischen Safran-Rahmsauce, als Haupt- oder Zwischengericht ganz hervorragend.

### DAS BESTE AUS DEM KÄRNTNER SUPPENTOPF

### ZUTATEN

200 g Mehl,  
griffig  
1/2 EL Öl  
Salz  
1 Ei  
Mehl für  
die Arbeitsfläche  
Wasser oder  
versprudelttes Ei  
zum Bestreichen

### Für die Fülle

40 g Zwiebeln,  
fein gehackt  
1 EL Butterschmalz  
250 g Erdäpfel,  
gekocht und passiert  
2 EL gehackter  
Bärlauch  
2 Eidotter  
1 EL Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer

#### ZUTATEN

400 g Kürbisfleisch,  
würfelig geschnitten  
1 Erdapfel,  
würfelig geschnitten  
1 Zwiebel, gehackt  
800 ml Gemüsefond  
oder Wasser  
200 ml Schlagobers  
1 EL Mehl  
2 EL Olivenöl  
Weißwein  
Parmesan, frisch  
gerieben  
Salz, Suppenwürze  
bei Bedarf  
Muskatnuss,  
Kümmelpulver  
Zitronensaft, Pfeffer  
Kürbiskernöl zum  
Beträufeln

## Kürbissuppe

#### ZUBEREITUNG

In einem Topf die gehackte Zwiebel in heißem Olivenöl andünsten. Den würfelig geschnittenen Kürbis sowie die Erdäpfelwürfel begeben, mit Gemüsefond aufgießen und weich kochen. Den Weißwein zugießen. Dann die Suppe aufmischen. Das Obers mit Mehl verrühren und in die Suppe einkochen. Mit Salz, Muskatnuss, Kümmel, Zitronensaft, Pfeffer, geriebenem Parmesan und bei Bedarf Suppenwürze abschmecken. Die fertige Suppe in vorgewärmte Tassen oder Teller füllen und mit Kürbiskernöl beträufeln.

