

## Rezepte

---

- Burgenland Kipferl
- Nougattaler
- Glücksfische
- Gänseleber auf Apfel
- Gebratenes Gansl
- Fischsuppe vom Karpfen
- Karpfengulasch

### Burgenland Kipferl

---

Rezept von Maria Wiesbauer/Orth an der Donau

Zubereitung Teig:

- 250 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1/8 l Milch
- 400 g Mehl
- 25 g Staubzucker
- 1 Packerl Germ
- 3 Dotter

Alle Zutaten (die Germ fein zerbröseln) zu einem glatten Germteig verkneten. Kurz rasten lassen und dann weiter verarbeiten.

Zubereitung Schneemasse:

- 3 Eiklar
- 200 g Staubzucker
- 200 g geriebene Haselnüsse

Die Eiklar aufschlagen und nach und nach den Staubzucker einfließen lassen und steif aufschlagen.

Den Teig sogleich ca. 4mm dick ausrollen und mit der Schneemasse bestreichen. Die Nüsse darüber streuen. Den Teig einrollen und mit einem runden Ausstecher halbmondförmige Kipferl ausstechen. Auf Backblech legen und im Backrohr bei 180°C ca. 15-20min. backen. Die Kipferl noch heiß vom Blech und sofort mit Staubzucker bestreuen.



## Nougattaler

---

### Zutaten:

200g Mehl,  
200g Butter,  
100 g Staubzucker,  
100g geriebene Haselnüsse  
Nougatcreme zum Füllen  
100g Schokolade zum Verzieren.

### Zubereitung :

Die angegebenen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig 3-4 mm dick ausrollen und runde Taler ausstechen. Bei 170°C ca. 12 min. backen. Die Hälfte der ausgekühlten Kekse mit Nougatcreme bestreichen und mit der zweiten Hälfte belegen. Danach die Taler mit geschmolzener Schokolade verzieren.

## Glücksfische

---

Rezepte von Bäckerei Müller-Gartner, Groß Enzersdorf

### Zutaten:

200g Mehl,  
130g Butter,  
70g Staubzucker,  
1 Dotter,  
Salz,  
Marillenmarmelade,  
250g Marzipan zum Belegen.

### Zubereitung :

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig bereiten und mindestens 1 Stunde rasten lassen. Danach den Teig ca. 4mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher in Fischform Kekse ausstechen. Die Kekse bei 180°C 10-15 min. backen. Marzipan messerrückendick ausrollen und wie Kekse ausstechen. Ausgekühlte Kekse mit Marillenmarmelade bestreichen und mit den Marzipanfischen belegen.

## Gänseleber auf Apfelscheibe

---

1 Apfel  
1 Gänseleber  
Butter  
Öl  
Salz  
Majoran  
1 Scheibe Schwarzbrot  
Knoblauchbutter

Schwarzbrot toasten und mit Knoblauchbutter bestreichen. Apfel in Scheiben schneiden und entkernen. Butter erhitzen und Apfelscheiben darin anbraten. Gänseleber in Scheiben schneiden und in heißem Öl kurz anbraten. Danach mit Majoran und Salz würzen. Gänseleber auf Apfelscheibe legen und mit Knoblauchbrot servieren.

## Gebratenes Weihnachtsgansl

---

1 Gans  
Salz  
Pfeffer  
1 Apfel

Die Gans mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Flügel beim mittleren Gelenk abtrennen und mit einem ganzen Apfel füllen. Gans mit Flügel auf Blech legen und mit Wasser befüllen. 2,5-3 Stunden beidseitig braten. Anschließend zerteilen und mit dem entstanden Saft anrichten.

## Rotkraut

1 Kopf Rotkraut  
Salz  
Pfeffer  
1 EL Zucker  
1/8l Rotwein  
1/8l Apfelsaft  
1/8l Orangensaft  
1 Schuss Wasser  
1 Zimtstange  
1 EL Preiselbeeren

Rotkraut fein schneiden, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. In einen großen Kochtopf geben und mit Apfel und Orangensaft, Wasser und Rotwein aufgießen. Zimtstange und Preiselbeeren dazu geben. Danach mindestens 35 Minuten weich kochen.

### **Erdäpfelknödel**

1 kg mehlig-e Erdäpfel  
2 Eier  
200g Mehl  
25g Grieß  
Salz  
Muskatnuss

Die Erdäpfel kochen, schälen und noch warm durch eine Presse drücken. Die zerdrückten Erdäpfel mit Mehl, Grieß, Eier, Salz und Muskatnuss gut verkneten. Anschließend Knödel formen und in Salzwasser ca. 20 min. köcheln lassen.

### **Fischsuppe vom Karpfen**

---

2 Filet vom Karpfen  
3 Zwiebeln  
5 Knoblauchzehen  
Butter  
1 Bund Wurzelwerk  
Salz  
Pfeffer  
1 Chilischote  
1l Fischfond  
250g Paradeiser  
1 Stange Lauch

Karpfenfilet schröpfen und in gefällige Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch würfeln und in Butter anschwitzen. Wurzelwerk und Chilischote in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Mit Fischfond aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen, 10 min kochen. Danach die Karpfen-Stücke hinzu und weitere 20 min kochen. Zuletzt geviertelte Paradeiser, Lauch in Scheiben geschnitten hinzufügen und aufkochen lassen. Eventuell nachwürzen. Mit Weißbrot servieren.

### **Karpfengulasch**

---

2 Karpfenfilets  
Öl  
4 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 EL Paradeismark  
Paprikapulver

Salz, Pfeffer  
Chilipulver  
Paprika  
Fischfond  
Petersilie  
je 1 roter und gelber Paprika  
2 EL Mehl  
1/8l saurer Rahm

Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in heißem Fett anbraten. Die klein geschnittenen Paprikastücke dazu anrösten. Salz, Pfeffer, Paprika und Chili dazu geben, kurz anrösten. Das Paradeismark dazu geben und mit Fond aufgießen. Die Karpfenfilet in Stücke schneiden, anrösten. In die Gemüse Mischung Mehl und sauren Rahm einrühren. Nicht mehr kochen lassen und dann die angebratenen Karpfenstücke dazu geben, unterheben und gleich servieren.