

Wachau

Die Wachauer Marille ist unter den Obstsorten der Region die Bekannteste. Dabei stammt sie ursprünglich gar nicht aus der Region, sondern aus Nordchina. Sie ist orange-rot und wird „vollreif“ gepflückt, das heißt, sie muß innerhalb eines Tages verarbeitet werden, sonst wird sie matschig. Sie gelangt kaum in den normalen Handel, sondern wird meist ab Hof direkt an jahrelange Stammkunden verkauft, die am Vorabend bestellen und am darauffolgenden Nachmittag die frisch gepflückte Ware abholen, so auch bei Familie Grossinger.



Zur Zeit der Marillenernte heißt das: Alle müssen mithelfen beim Pflücken, Verarbeiten und Verkaufen der schnell verderblichen Frucht.

Marillen sind schwierig zu ernten: Marillenbäume werden nicht alt, die Äste brechen leicht. Und weil die oberen Früchte eher reifen als die unteren, muß jeder Baum drei bis fünf Mal abgeerntet werden.

Zum Einsammeln verwenden die Bauern wie eh und je Zisteln, konisch zulaufende Bastkörbe, deren Form an die der Bäume angepaßt ist. Die Marillen, die sie nicht verkaufen können – oder die zu Boden gefallen sind, werden zu schmackhaften Marmeladen, Likör oder Schnaps verarbeitet.

Nicht nur zur Erntezeit kocht Großmutter Maria leckere Speisen mit den Marillen: Knödel, Kuchen, Strudel. Während sie auf Bewährtes schwört, probiert Tochter Barbara auch einmal etwas Neues aus: Marillenchutney.

Lumpensalat

Wurstsalat

Nach einem langen Arbeitstag auf dem Hof gibt es eine herzhafte Mahlzeit. Es wird Wurstsalat oder "Lumpensalat", wie er in Wachau heißt, mit Brot gegessen.

Zutaten:

450 g Fleischwurst,
400 g Butterkäse (Gouda oder Edamer),
Essiggurken,
1 Paprika,
1 Zwiebel,
2 EL Apfelessig,
4 EL Sonnenblumenöl,
1 EL Essiggurkenwasser,
Salz,
Zucker,
Pfeffer,
Salatblätter



Die Fleischwurst, den Käse und die Gurken in dünne 2-3 cm lange Streifen, die Zwiebeln in Ringe und die Paprika in kleine Würfel schneiden. Fleischwurst, Käse, Paprika und Gurken in einer Schüssel vermischen.

Die Marinadensoße mit Essig, Öl und Gurkenwasser anrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Soße über den Salat gießen und vermischen. Die Zwiebelringe auf den Salat legen. Mit Salatblättern den Wurstsalat zum Schluß garnieren.

Tip:

- Soll der Wurstsalat einen besonders guten und durchgezogenen Geschmack haben, kann er nach Zugabe der Marinadensoße abgedeckt für 30-45 min in den Kühlschrank gestellt werden. Erst danach mit den Salatblättern garnieren.

Gemüsesuppe mit Frittaten (Pfannkuchen)

Ein bunter Suppeneintopf, zubereitet mit frischem Gartengemüse, schafft die Grundlage für süße Hauptgerichte, so auch für Leckereien mit Marillen.

Zutaten:

Suppe:

2 Karotten,
6 Kartoffeln,
eine Hand voll Bohnen,
1 Kohlrabi,
1 Sellerie,
1 Broccoli,
1 Zwiebel,
½ Tasse Erbsen,
Muskatnuß,
Salz,
Pfeffer,
Wachholderbeeren,
Petersilie



Zuerst das Gemüse waschen. Kartoffeln, Kohlrabi, Sellerie und Möhren schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Broccoli in kleine Röschen teilen und die Zwiebeln klein hacken. Das ganze Gemüse in 1½ l Wasser gegeben und ca. ½ h köcheln lassen bis das Gemüse bißfest ist.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß die Suppe abschmecken.

Frittaten (in Streifen geschnittene Pfannkuchen):

25 g Mehl,
60 ml Milch,
1 Ei,
Salz

Die Teigmenge ergibt ca. 2 Pfannkuchen. Ei, Milch, Mehl und Salz glatt rühren. Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Den Teig dünn einlaufen lassen und beidseitig goldbraun backen. Nach dem Abkühlen aufrollen und in dünne Streifen schneiden.



Wenn die Suppe fertig gekocht ist, Frittaten über die Suppe geben und mit frisch gehackter Petersilie aus dem Garten servieren.

Tips:

- Die Suppe lässt sich auch in größeren Mengen zubereiten, dann spart man sich das Kochen für den nächsten Tag.
- Die Gemüseangaben sind variabel. Was der Garten anzubieten hat, kommt in den Suppentopf.

Marillenknödel

Auf die ersten Marillenknödel der Saison kann man sich freuen ... einfach köstlich! Die Marille unterstützt das gesundheitliche Wohlbefinden. Marillen sollen den Alterungsprozeß verlangsamen, helfen gegen Müdigkeit und Konzentrationsschwäche, kräftigen Haare und Nägel und sollen sogar schlechte Laune beseitigen.

Zutaten (für ca. 20 Marillenknödel):

Für den Knödelteig:

800 g Kartoffeln,
2 Eier,
Salz,
Mehl nach Bedarf,
20 Marillen,
Würfelzucker

Außerdem:

180 g Butter,
300 g Semmelbrösel,
Puderzucker



Die geschälten Kartoffeln zuerst weich kochen, um sie anschließend mit einer Kartoffelpresse zu passieren bzw. einem Kartoffelstampfer zu zerdrücken. Die Eier unter die Kartoffelmasse mengen. Ein bißchen Salz und Mehl dazugeben, so daß man einen schönen und gut knetbaren Knödelteig erhält.

Die Marillenkerne mit einem umgedrehten Kochlöffel ausstoßen und ein kleines Stück Würfelzucker in das entstandene Loch geben. Den Teig in 20 flache Stücke formen, dann mit eingemehlten Händen den Knödelteig um die Marillen legen und eine runde Kugel formen. Der Teigmantel darf nicht zu dick sein, aber die Marille sollte ganz darin verschwinden. Die Knödel in kochendes Wasser geben. Bei kleiner Flamme ca. 15 min ziehen lassen.

Die Butter in der Pfanne zergehen lassen, die Semmelbrösel unterrühren und rösten.

Anschließend die Knödel in den Bröseln wälzen. Die Marillenknoedel portionsweise auf den Teller legen und mit Puderzucker bestreuen.

Die Grossingers entkernen die Marillen für die Knödel nicht, damit sie an den Steinen sehen können, wie viel jeder gegessen hat.

Tips:

- Natürlich kann man die Marillenknödel auch abwandeln und mit anderen ähnlichen Obstsorten füllen, zum Beispiel mit Pflaumen. Das Rezept mit Mengenangaben bleibt gleich. Auch hier müssen die Früchte erst entkernt werden, bevor sie mit Teig umhüllt werden.
- Die Brösel können auch mit Zimt gewürzt werden, dann schmecken die Marillenknödel noch besser.

Marillenchutney

Neue exotische Rezepte von Barbara Grossinger. Sie gibt zu den Marillen scharfe Gewürze, um Marillenchutney zu kochen.

Zutaten:

1 kg Marillen,
200 g Zwiebeln,
2 rote Peperoni,
1 Paprika,
100 g frische Ingwerwurzeln,
20 g Zucker,
2 Knoblauchzehen,
1 TL Salz,
1 TL Kurkuma,
1 TL Senfkörner



4-5 mittelgroße Gläser mit Schraubverschluss

Die Marillen und die Paprika waschen und entkernen. Grobwürfelig schneiden. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden, die Peperoni fein hacken, den Knoblauch schälen und mit der Presse zerdrücken, den Ingwer schälen und fein reiben.

Unter häufigem Rühren und bei mittlerer Hitze das Chutney ca. 15-20 min kochen lassen und dann, noch heiß, in die Gläser füllen und fest mit dem Schraubverschluss verschließen. So ist das Chutney für mehrere Monate haltbar.

Tips:

- Sauberkeit ist wichtig. Gläser und Deckel vorher mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und auf den Kopf gestellt oder im Backofen bei 100 °C trocknen lassen.
- Stellen Sie die Gläser beim Einfüllen auf ein nasses Tuch. So wird verhindert, daß sie durch die Hitze springen.
- Ein schönes Etikett beschriften und auf das Glas kleben. Den Deckel mit einem kleinen Stoffstück überziehen und mit einem Band festschnüren. So ist das Chutney eine nette Geschenkidee für Freunde, Bekannte und Verwandte.

Marillenmarmelade

Wenn man die Marille zu Marmelade verarbeitet, kann man das ganze Jahr über die Frucht genießen.

Beim Erhitzen verlieren die Marillen ihre natürliche Süße, und die Marmelade erhält einen guten Geschmack durch den angenehmen Kontrast der süßen Grundlage mit den säuerlichen Marillen.

Zutaten:

1 kg Marillen,
500 g Gelierzucker,
Marillenbrand

4-5 mittelgroße Gläser mit Schraubverschluss

Die Marillen waschen, entkernen und durch den Fleischwolf drehen oder mit einer Küchenmaschine zerkleinern. Zucker dazu geben und erhitzen. Die Marmelade 4 min kochen lassen und noch heiß in Gläser füllen.



Die Schraubdeckel in Marillenbrand tauchen, damit die Gläser keimfrei verschlossen werden. Solange die Marmelade noch heiß ist, in die Gläser füllen und den Deckel fest zudrehen.

Tips:

- Für besonders feine Marmelade die Marillen vor der Verarbeitung häuten. Die gewaschenen Marillen kreuzweise einritzen und kurz in kochendes Wasser legen. Wenn sich die Haut zu lösen beginnt, Marillen aus dem Wasser nehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und die Haut abziehen.
- Sauberkeit ist wichtig für die Haltbarkeit der Marmelade. Gläser und Deckel vorher mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und auf den Kopf gestellt oder im Backofen bei 100 °C trocknen lassen.
- Stellen Sie die Gläser beim Einfüllen auf ein nasses Tuch. So wird verhindert, daß sie durch die Hitze springen.
- Machen Sie die Gelierprobe, bevor Sie die Marmelade in Gläser abfüllen: Geben Sie einen kleinen Löffel heiße Marmelade auf einen Teller. Erstarrt die Marmelade und fließt nicht mehr weg, kann sie in die Gläser gefüllt werden.

Schweinsbraten mit Waldviertler Knödeln und Krautsalat

Schweinsbraten mit Waldviertler Knödeln und Krautsalat ist das Festtagsessen der Familie Grossinger. Der Braten verlangt nicht viel Aufmerksamkeit und gelingt leicht.

Zutaten:

Schweinsbraten:

1 kg Schweinebraten,
Salz,
Kümmel,
Koriander,
Knoblauch,
Schweineschmalz,
1 Zwiebel



Den Braten mit den Gewürzen einreiben. Das Schmalz in einer Kasserolle zerlassen. Die Zwiebel klein schneiden und mit dem Fleisch in die Kasserolle geben. Den Ofen auf 180 °C vorheizen und das Fleisch etwa 1½ h schmoren lassen. Während des Bratens mehrmals mit Wasser übergießen. Dann den Deckel von der Kasserolle nehmen und das Fleisch bei 220 °C krustig braten.

Den Bratensaft später über die Knödel geben.

Knödel:

1 kg mehlig Kartoffeln,
120 g Kartoffelmehl (Stärkemehl),
100 g Grieß,
Salz

Kartoffeln schälen, kochen und mit einer Kartoffelpresse passieren bzw. mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Kartoffelmasse salzen und Kartoffelmehl und Grieß hinzugeben. Die Kartoffelmasse mit den Zutaten zu einem Teig



kneten. Knödel formen und in heißem Salzwasser etwa 20 min gleichmäßig kochen lassen.

Krautsalat:

1 kg Weißkraut,
¼ l Salzwasser,
1 Prise Salz,
2 Msp. Kümmel,
4 EL Sonnenblumenöl,
2 EL Weinessig,
Salz,
Zucker,
geräucherter Speck



Den Kohl halbieren und den Strunk entfernen. Mit dem Gemüsehobel in feine Streifen raspeln. Das Weißkraut im gesalzenen und gekümmelten Wasser etwa 4 min dünsten. Aus Öl und Essig eine Marinade machen. Mit Salz und Zucker die Soße würzen und über den Krautsalat geben. Den Speck kleinwürfeln und in einer Pfanne knusprig braten. Der Speck wird vor dem Servieren über den Salat gegeben.

Marillenstrudel

Eine leckere Nachspeise, der Marillenstrudel ... Mutter Grossinger serviert diesen gerne nach dem Festtagsbraten.

Zutaten:

Teig:

250 g Weizenmehl,
1 EL Sonnenblumenöl,
Salz,
½ l lauwarmes Wasser,
1 Ei

Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte mit einem Eßlöffel eine Mulde drücken und Öl, Salz und das verquirlte Ei hineingeben. Nach und nach das Wasser dazu rühren. Den Teig so lange bearbeiten und das Mehl verrühren, bis er sich leicht von der Schüssel löst. Den Strudelteig aus der Schüssel nehmen und mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer glatten Kugel formen. Wieder in die Schüssel legen und mit einem Tuch bedeckt eine ½ h ruhen lassen. Ein sauberes Geschirrtuch als Strudeltuch auf dem Tisch ausbreiten und mit Mehl bestreuen. Mit einem Rollholz den Teig möglichst rechteckig auf dem Strudeltuch ausrollen.

Füllung:

330 g Quark,
150 g Zucker,
Vanillezucker,
geriebene Zitronenschale,
2 Eigelb,
1 Ei,
1 EL Vanillepudding-Pulver,
500 g geviertelte Marillen

Den Quark mit dem Zucker, Vanillezucker, Puddingpulver und den beiden Eigelb vermengen und glatt rühren. Die Quarkmasse auf den ausgerollten Strudelteig geben und nur auf der einen Hälfte verteilen. Die geviertelten (vorher gewaschenen und entkernten) Marillen auf den Quark legen.

Die Teigränder nach innen schlagen. Den Strudel vorsichtig aufrollen, indem man das Tuch an der Seite, die mit Füllung bedeckt ist, anhebt. Den Marillenstrudel mit der Nahtstelle nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und mit dem verquirlten Ei bestreichen.

Zu Tisch in der Wachau

Backen: ca. 30 min bei 180-200 °C

Marillenkuchen

Zutaten:

100 g Butter,
100 g Zucker,
2 Eier,
200 g Mehl,
1 TL Backpulver,
1 TL Vanillezucker,
geriebene Zitronenschale,
700 g halbierte Marillen

Weiche Butter schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker nach und nach hinzufügen. Eier dazugeben unditerrühren bis man eine glatte Masse erhält. Mehl und Backpulver vermischen und dann langsam zu den anderen Zutaten geben.

Als letztes kommt die geriebene Zitronenschale dazu.

Den Rührteig auf ein gut gefettetes und bemehltes Backblech geben und gleichmäßig verstreichen. Die halbierten Marillen, mit der Hautseite nach unten, auf dem Teig verteilen.

Backen: ca. 25 min bei 180 °C

