

# Saisonale Frühjahrsküche

## Gekochtes Fleisch

Gekochtes Rindfleisch hatte in Österreich und dabei besonders in Wien bereits zu Zeiten der Monarchie große Bedeutung. Die durch das Kochen entstandene kräftige Brühe sowie die Vielfalt der unterschiedlichen Teilstücke zeichnen diese typisch wienerische Zubereitungsart aus. Dabei ist das Kochen von Fleisch selbstverständlich nicht nur auf Rindfleisch beschränkt: Suppenhuhn, Kasseler, Eisbein, Lammschulter oder Kalbskopf sind bewährte und beliebte Alternativen.

### Darauf kommt's an

- Wählen Sie Fleisch von jüngeren Tieren, am besten schmecken Kalbinnen mit reichlich weißer Fetteindeckung.
- Fleischteile junger Rinder sind kleiner und von heller Farbe.
- Schneiden Sie abdeckendes Fett und die Häute nicht ab. Das Fleisch laugt sonst beim Kochen aus und wird trocken. Falls Fett unerwünscht ist, trennen Sie es nach der Garung ab.
- Legen Sie Fleisch stets in kochendes Wasser, salzen Sie zum Schluss, kochen sie schwach wallend.
- Lauch und Wurzelwerk fügen Sie ca. 25 Minuten vor dem voraussichtlichen Garende hinzu.
- Bringen Sie das geschnittene Fleisch mit Markknochen und Wurzelgemüse in der Brühe zu Tisch, so bleibt es heiß und saftig.
- Rindfleischreste verarbeiten Sie zu Rindfleischsalat, Sülze oder Fleischknödeln.

## Beilagensaucen zu gekochtem Rindfleisch

---

### Apfelmeerrettich

300 g geschälte Äpfel mit einer Reibe fein schaben und sofort mit 2-3 EL Zitronensaft vermengen. 15 g geriebenen Meerrettich, 1 KL Zucker, etwas Salz und 1 EL neutrales Öl einrühren.

### Meerrettichsauce mit Weißbrot

2 Brötchen vom Vortag in dünne Scheiben schneiden, mit 3/8 l heißer Rinderbrühe in einer Kasserolle zum Kochen bringen. Einige Minuten breiartig verkochen, mit einem Schneebeesen verrühren, ca. 15 g geriebenen Meerrettich einrühren, salzen, heiß servieren.

### Meerrettichsauce mit Essig

1/8 l rinderbrühe mit 1 EL geriebenem Weißbrot, 1 EL Apfelessig, 1 EL neutralem Öl und ca. 10 g geriebenem Meerrettich verrühren, salzen, kalt servieren.

# Tafelspitz (Grundrezept)

---

## ZUTATEN

### FÜR 6-8 PORTIONEN

1 Zwiebel, mit Schale, halbiert  
ca. 2 kg Tafelspitz  
ca. 3,5 l Wasser  
10-15 Pfefferkörner, schwarz  
250 g Wurzelwerk, geschält  
(Möhre, Sellerie und Petersilienwurzel  
zu gleichen Teilen)  
½ Lauchstange, halbiert, gewaschen  
Brühe, gekörnt, bei Bedarf Salz  
Schnittlauch, geschnitten,  
zum Bestreuen

## VORBEREITUNG

1. Zwiebel samt Schale in einer mit Alufolie ausgelegten Pfanne ohne Fett an den Schnittflächen sehr dunkel bräunen.
2. Fleisch kurz lauwarm waschen, abtropfen lassen

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Wasser aufkochen, Fleisch einlegen, schwach wallend kochen lassen.
2. Aufsteigenden Schaum ständig abschöpfen, Pfefferkörner und Zwiebel hinzufügen.
3. Ca. 25 Minuten vor dem voraussichtlichen Garende Wurzelwerk, Lauch und falls gewünscht gekörnte Brühe beifügen.
4. Gekochtes Fleisch aus der Brühe heben, in fingerdicke Scheiben schneiden, anrichten und mit Salz und Schnittlauch bestreuen. Brühe durchsieben, mit Salz abschmecken.

**Kochdauer:** ca. 3-3 1/2 Stunden

## TIPPS

Wurzelwerk in Scheiben, Lauch in Stücke schneiden und gemeinsam mit dem geschnittenen Fleisch in der Brühe servieren. Zuerst entnehmen Sie bei Tisch die Brühe, als zweiten Gang das Fleisch.

## ANRICHTEN

Zu gekochtem Rindfleisch passen am besten klassische Beilagen: Schnittlauchsauce, Meerrettichsauce, Röstkartoffel, Cremespinat, Dillbohnen, römischer Salat mit Erbsen, Kohl nach Wiener Art, Dillkürbis oder Kohlrabigemüse.

## Rindfleisch kochen

Das Grundrezept „Tafelspitz“ gilt für alle Teilstücke, nur die Gardauer variiert. Die meisten anderen Stücke sind in ca. 2 1/2 Stunden weich. Überprüfen Sie den Garfortschritt nach ca. 2 Stunden in kürzeren Abständen. Bei Unsicherheit gibt Ihnen das Abschneiden einer Kostprobe Gewissheit.

## Kasseler kochen

Teilstücke von geräucherter Schweineschulter und –bauch, Rippenstück und Nacken (Kamm) kochen Sie schwach wallend. Salz oder andere Gewürze sind nicht erforderlich. Wurzelwerk kann, muss aber nicht hinzugefügt werden. Die Kochdauer beträgt pro Kilo ca. 1 Stunde.

## Zunge kochen

Verwenden Sie Zunge vom Rind, Kalb oder Schwein, wobei zwischen grün, also naturbelassen, und gepökelt oder geräuchert zu unterscheiden ist. Während man naturbelassene Zungen wie Rindfleisch mit Wurzelwerk und Gewürzen kocht, werden Pökeler oder Räucherzungen beim Kochen wie Kasseler behandelt. Nach dem Kochen in kaltem Wasser abschrecken, die Haut abziehen.

# Suppenhuhn

---

## ZUTATEN

### FÜR 2 PORTIONEN

1 Junghuhn, ca. 1,4 kg,  
oder 4 Hühnerkeulen  
200 g Möhren  
¼ Lauchstange  
ca. 8 Pfefferkörner  
einige Petersilienstängel  
Salz  
Hühnerbrühe, gekörnt, bei Bedarf  
80 g Suppennudeln

## VORBEREITUNG

1. Huhn lauwarm waschen.
2. Wurzelgemüse schälen, Lauch halbieren, gründlich waschen.

## SO WIRD'S GEMACHT

1. Huhn (Keulen) in passendem Topf mit Wasser bedecken, aufkochen. Aufsteigenden Schaum abschöpfen, Pfefferkörner hinzufügen.
2. Ca. 25 Minuten vor dem voraussichtlichen Garende Lauch, Wurzelwerk und Petersilienstängel dazugeben, leicht salzen, auf Wunsch gekörnte Hühnerbrühe hinzufügen.
3. Suppennudeln in kochendem Salzwasser kernig kochen, abgießen, mit kaltem Wasser abspülen.
4. Gekochtes Huhn aus der Brühe heben, diese durchsieben.
5. Huhn halbieren, Keulen abtrennen, die Haut von Brust und Keulen abziehen. Das Brustfleisch von Brustbein und Rippen lösen, Keulen halbieren.
6. Möhren und Lauch in kleine Stücke schneiden, mit den Hühnerteilen und Suppennudeln in der Suppe nochmals erhitzen.

**Kochdauer:** ca. 50 Minuten (Keulen ca. 35 Minuten)

*Empfohlene Lesequelle: „Kochschule – Bibel der guten Küche“ von Witzigmann Plachutta*