



## DER INNOVATIVE KOCH

### MAX STIEGL AUS PURBACH

Gerade ist er 30 geworden und hat mit Gut Purbach eine wirkliche Genuss-Oase geschaffen: Gute Küche, schönes Ambiente und Herzlichkeit sorgen dafür, dass sich die Gäste so wohl fühlen. Max Stiegl kocht regional, bodenständig und innovativ, besonders bekannt ist er für seine Gerichte mit Innereien. Für Fans gibt es am 24. September das „Innereien-Essen“ und am 13. November den „Sautanz“. Weil das speziell ist, haben wir lieber ganz klassische Rezepte wie pannonische Fischsuppe, Zwiebelrostbraten und Kaiserschmarrn dabei. **Gut Purbach, Hauptgasse 64 in Purbach, [www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at)**

**HALÁSZLÉ** Die pannonische Fischsuppe war ursprünglich ein Arbeiteressen. In Purbach ist sie eine Köstlichkeit



**KAISERSCHMARRN** Ein besonderer Genuss mit viel Vanille und Apfelkompott mit Safran



**GRAMMELKNÖDEL** Die klassischen Kartoffelknödel serviert Stiegl mit buntem Pfeffer bestreut auf Tomaten-Ingwer-Kraut





„JE BODENSTÄNDIGER  
DAS ESSEN IST, DESTO  
BESSER KOMMT ES BEI  
MEINEN GÄSTEN AN“

Der ZWIEBELROSTBRATEN ist zart und köstlich, das Fleisch von bester Qualität. Gekrönt wird er von einem frittierten Zwiebeltürmchen und begleitet von feiner Soße aus dem Bratfond

# BRITANNIA

## GENIESSEN WIE IM BURGENLAND – DIE REZEPTE

VON MAGARETHE TRIEBAUMER



### CHILI-TOMATENBROT

1 Brot • Foto Seite 157

2 Würfel frische Hefe (à 42 g), je 200 g Dinkelvollkornmehl, Roggenmehl (Type 1150), Weizenmehl (Type 550), Weizenvollkornmehl, je 100 g Maisgrieß (Polenta), Amaranth und kernige Haferflocken, 100 ml Olivenöl, 2–3 getrocknete Chilischoten, 200 g Vollmilchjoghurt, 1 Beutel Sauerteigpulver (15 g) oder 1 Beutel flüssiger Sauerteig (150 g), 1 EL Salz; 75 g getrocknete Softtomaten; Mehl zum Formen

- Die Hefe zerbröckeln und mit 3 EL Mehl und 100 ml lauwarmem Wasser verrühren. Etwa 30 Minuten zu einem Vorteig gehen lassen. Der Teig muss deutlich Blasen gebildet haben.
- Alle Mehl- und Getreidesorten in eine Schüssel geben und mischen. Olivenöl und die getrockneten Chilischoten zusammen im Blitzhacker zerkleinern und mit dem Joghurt, Sauerteigpulver und Salz zur Getreidemischung geben.
- Den aufgegangenen Vorteig und 400 ml lauwarmes Wasser dazugießen und alles mit einem Kochlöffel zu einem zähen Teig verrühren.
- Abgedeckt etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Teig mit den Händen nochmals durchkneten und wiederum etwa 1 Stunde gehen lassen. Der Teig sollte mindestens zweimal die Möglichkeit haben zu gehen, desto besser kann sich der Kleber im Mehl entwickeln.
- Die Softtomaten in Würfel schneiden und unter den Brotteig arbeiten.
- Reichlich Mehl (gern eine Mischung aus den verwendeten Sorten) auf ein Stück Backpapier geben und den weichen Teig daraufgeben. Teig auf dem Mehl mit zwei Holzlöffeln zu einem Brotlaib formen, dabei das Mehl zum Formen in die Teigoberfläche einarbeiten. Der weiche Teig bekommt durch das Mehl zum Formen seine Stabilität.
- Das geformte Brot nochmals mindestens 45 Minuten gehen lassen.
- Inzwischen den Backofen auf 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 vorheizen.
- Das Brot mit dem Backpapier auf ein Blech legen und in den heißen Backofen schieben. Eine Tasse mit Wasser auf den Backofenboden stellen, damit sich Feuchtigkeit bilden kann.

- Das Brot 30 Minuten backen, dann die Backofentemperatur auf 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 herunterschalten und noch etwa 40 Minuten weiterbacken.
- Klopfprobe machen (wenn das Brot beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt, ist es gar).
- Brot nach dem Backen auf einem Gitter auskühlen lassen, damit Luft von unten ans Brot kommt und sich die Feuchtigkeit nicht staut.

OHNE WARTZEIT FERTIG IN 1 Stunde 30 Minuten **INSGESAMT** ca. 3630 kcal, E 100 g, F 120 g, KH 535 g

**TIPPS:** • Aus dem Teig 2 längliche Brote formen. Bevor die Tomaten untergeknetet werden, den Teig eventuell teilen. Die eine Hälfte mit Tomaten mischen, die andere mit Walnüssen.  
• Die Teigmenge kann auch gut verdoppelt und zu mehreren Broten verarbeitet werden. Dann vielleicht den Chili ganz oder teilweise als Würze durch Fenchelsaat, Kümmel, Koriander oder Pfeffer ersetzen.

### ERDÄPFEL-GULASCH

5 Portionen • Foto Seite 157

1,5 kg festkochende Kartoffeln, 3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 3 EL Olivenöl oder 2 EL Schweineschmalz, 1 TL Kümmel, 1 EL getrockneter Majoran, 4 EL Edelsüß-Paprikapulver, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 5 Bio-Wiener Würstchen à 50 g, Chilipulver

- Die Kartoffeln schälen, kalt abspülen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Zwiebeln in Stücke schneiden und den Knoblauch zerdrücken.
- Alles in einem großen Topf in heißem Olivenöl oder Schweineschmalz andünsten.
- Mit Kümmel, Majoran und Edelsüß-Paprika, Salz und Pfeffer würzen. Etwa 1 l Wasser dazugießen und alles aufkochen lassen.
- Den Eintopf im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze etwa 30 Minuten kochen lassen.
- Wenn das Erdäpfel-Gulasch zu dick ist, noch etwas Wasser dazugießen.
- Inzwischen die Wiener Würstchen in Scheiben schneiden. In das Erdäpfel-Gulasch geben, alles noch einmal aufkochen lassen und mit Salz und Chilipulver abschmecken.

FERTIG IN 1 Stunde, **PRO PORTION** ca. 390 kcal, E 13 g, F 21 g, KH 37 g

**DAZU** Bauernbrot

**TIPPS:** • Ein unkompliziertes Essen für Frau Triebaumer, wenn die Männer aus dem Weinberg kommen. Erdäpfel-Gulasch mögen alle.  
• Das Paprikapulver ist reichlich bemessen, es würzt und bindet zugleich das Gericht und gibt ihm die typisch ungarische Note.

VON MAX STIEGL



### FISCHSUPPE – HALÁSZLÉ

4 Portionen • Foto Seite 158

je 1 Stück Möhre und Knollensellerie (zusammen 150 g), 100 g schwarze Belugalinsen, Salz, 50 g frischer Ingwer, 3 Schalotten, 2 EL Olivenöl, 1 Scheibe durchwachsener Speck (80 g; idealerweise vom Mangalitzta-Schwein), 2 rote Spitzpaprikaschoten oder 1 normale rote Paprika (200 g), 300 g Welsfilet (ersatzweise Pangasius-Filet), Currypulver, gemahlenes Kurkuma, ¼ l Fisch- oder Rinderfond, ¼ l Weißwein, 1 Schuss Pernod (Anisschnaps), etwas Limettensaft, Cayennepfeffer

- Möhre und Sellerie schälen, abspülen und in sehr kleine Würfel schneiden. Zusammen mit den Linsen in einen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedecken und aufkochen lassen. Bei kleiner Hitze zugedeckt etwa 20 Minuten bissfest kochen. Abgießen, salzen und beiseite stellen.
- Den Ingwer schälen und in feinste Würfel schneiden. Die Schalotten abziehen und würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und Ingwer- und Schalottenwürfel darin andünsten.
- Den Speck würfeln. Paprika putzen, abspülen und in Würfel schneiden.
- Das Fischfilet abspülen, trocken tupfen und in Stücke schneiden. Alles in den Topf geben und ebenfalls andünsten.
- Mit Curry und Kurkuma bestäuben. Den Fond, Wein und Pernod dazugießen und im geschlossenen Topf 10 Minuten kochen.
- Die Suppe durch ein Spitzsieb gießen und das Stückige warm stellen.
- Die Suppe zurück in den Topf gießen und mit Salz, Limettensaft und etwas Cayennepfeffer abschmecken. Mit einem Stabmixer aufschäumen.
- Das Stückige aus der Suppe und die gekochten Linsen in vorgewärmte Teller oder Suppentassen geben und mit der aufgeschäumten Suppe begießen. Sofort servieren.

FERTIG IN 50 Minuten **PRO PORTION** ca. 380 kcal, E 24 g, F 17 g, KH 21 g

**DAZU** Brot

Die pannonische Fischsuppe war früher ein einfaches Arbeiteressen. Max Stiegl hat sie als Klassiker auf seiner Speisekarte.

## ZWIEBELROSTBRATEN

4 Portionen • Foto Seite 159

4 Scheiben Roastbeef à 150 g (am besten Bio), 3 EL Olivenöl, Pfeffer-Salz-Mischung (siehe Tipp), 100 ml mildes Bier (Export oder Dunkel), 250 ml Bratenfond (z. B. aus 1 Würfel Braten-Demi glace), 60 g kalte Butter, 2 kleine Gemüsezwiebeln (250 g), etwa 3 EL Mehl, 1 EL Edelsüß-Paprikapulver; Butterschmalz zum Frittieren, Basilikumblätter zum Bestreuen

- Das Fleisch zwischen Frischhaltefolie flach klopfen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von jeder Seite 2 Minuten braun braten. Mit Salz-Pfeffer-Mischung (Tipp) würzen und in eine ofenfeste Form legen.
- Den Backofen auf 70 Grad (Ober- und Unterhitze und Umluft gleich), Gas Stufe 1 vorheizen.
- Das Bier und den Bratenfond zum Bratensatz in die Pfanne gießen und aufkochen lassen.
- Die Hälfte der kalten Butter in Flöckchen mit einem Schneebesen in die Soße rühren. Die Soße über das Fleisch gießen und mindestens 10 Minuten im Backofen warm halten.
- Inzwischen Zwiebeln abziehen und in Scheiben schneiden (z. B. auf einem Gemüsehobel). Auseinanderziehen, damit einzelne Ringe entstehen.
- Mehl in einen tiefen Teller geben. Die Zwiebelringe darin wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln, die Zwiebeln dann in Paprika wenden.
- Das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelringe darin knusprig frittieren: Zuerst portionsweise nicht ganz braun werden lassen. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann alle vorgebräunten Ringe noch einmal zusammen knusprig braten.
- Zwiebelringe mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Soße aus der Form in einen Topf geben, aufkochen lassen. Restliche kalte Butterflöckchen mit Schneebesen unterschlagen, Soße abschmecken.
- Das Fleisch auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die Röstzwiebeln auf dem Fleisch verteilen und mit Basilikumblättchen garnieren. Etwas Soße auf die Teller geben, restliche Soße extra servieren.

**FERTIG IN 45 Minuten PRO PORTION ca.**  
565 kcal, E 34 g, F 41 g, KH 14 g

**DAZU** gestampfte Kartoffeln: Heiße gekochte Pellkartoffeln (etwa 700 g) abziehen, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und mit einem Schuss Milch verrühren. 50 g Butter in einer Pfanne kurz aufschäumen und unter die Kartoffeln rühren. Mit frittierten Zwiebelringen garnieren (pro Portion bei 4 Portionen ca. 215 kcal, F 4 g, E 11 g, KH 25 g)

**TIPPS:** • Max Stiegl zerdrückt zum Würzen bunten Pfeffer und grobes Meersalz im Mörser.  
• Ein ideales Gäste-Essen, das angebratene Fleisch bleibt im Backofen in der Soße warm. Auch die Zwiebelringe halten es im Ofen aus.



## Übernachten am Neusiedler See

**Rust:** ① Mooslechners „Bürgerhaus“ mit besonders hübschen Suiten im Ortskern von Rust. Preise und Buchungen über: [www.hotelbuergerhaus-rust.at](http://www.hotelbuergerhaus-rust.at)

**Purbach** ② Max Stiegl vermietet auf Gut Purbach wenige Appartements. Ausgestattet mit Küchenzeile und getrenntem Wohn- und Schlafbereich: [www.gutpurbach.at](http://www.gutpurbach.at). Eine weitere Möglichkeit zum Übernachten in Purbach ist das ③ Hotel „Kloster am Spitz“: [www.klosteramspitz.at](http://www.klosteramspitz.at). Es liegt ein wenig außerhalb inmitten der Natur.

**Frauenkirchen:** ④ Die „St. Martins-Lodge“ in Frauenkirchen liegt direkt im Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel. Die Lodge ist ideal, um ein paar Tage auszuspannen, die Therme und die Wellness-Angebote zu nutzen und kleine kulinarische Ausflüge, zum Beispiel aufs Weingut Beck in Gols oder zum Tomatenkönig Stekovics, zu unternehmen: [www.stmartins.at](http://www.stmartins.at).



## GRAMMELKNÖDEL

12 Stück • Foto Seite 158

**KNÖDEL:** 500 g mehligkochende Kartoffeln, 1 Ei, 1 Eigelb, 50 g weiche Butter, 50 g Weizengrieß, 150 g Mehl, Salz, frisch geriebene Muskatnuss, Cayennepfeffer; **FÜLLUNG:** 1 Schalotte, 1 EL Butterschmalz, 1–2 Knoblauchzehen, 50 g Grammeln (Grieben, beim Fleischer vorbestellen; oder gehackte Walnuskerne), 1 Bund Petersilie, 4 Stiele Majoran; Mehl zum Formen

• **Für die Knödel:** Kartoffeln gut abspülen und mit Schale in wenig Wasser 20–25 Minuten gar kochen. Schälen, noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken und mit Ei, Eigelb, Butter, Grieß und Mehl verkneten. Den Kartoffelteig mit Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzen.

• **Für die Füllung:** Die Schalotte abziehen, würfeln und in etwas Schmalz andünsten. Knoblauch

abziehen, zerdrücken, zu der Schalotte geben und mitrösten. Die Grieben hacken und dazugeben. Auskühlen lassen und mit den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse 12 kleine Kugeln formen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

• Den Kartoffelteig auf einer mit Mehl bestreuten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 12 gleich große Stücke schneiden.

• Teigstücke mit der Hand flach drücken, jedes Teigstück mit einer Grammelkugel belegen und mit bemehlten Händen zu Knödeln formen.

• Die Knödel in nur schwach kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten gar ziehen lassen.

• Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

**OHNE WARTEZEIT FERTIG IN 50 Minuten PRO STÜCK ca.** 135 kcal, E 5 g, F 5 g, KH 18 g ▷

## GENIESSEN WIE IM BURGENLAND – DIE REZEPTE

### TOMATEN-INGWER-KRAUT

4 Portionen • Foto Seite 158 • vegetarisch

½ Kopf Weißkohl (geputzt 600 g), 70 g frischer Ingwer, Salz, 1 kg Tomaten, 5 EL Tomatenketchup, 3 Stiele Thymian, frisch gemahlener Pfeffer

- Vom Kohl die äußeren welken Blätter und den harten Strunk entfernen. Den Kohl in feine Streifen schneiden oder hobeln.
- 50 g Ingwer schälen und in dünne Scheibchen schneiden. Ingwer, Kohl und Salz mischen.
- Die Tomaten abspülen, den Stielansatz entfernen und die Tomaten in grobe Stücke schneiden. Restlichen Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Tomaten, Ingwer, Ketchup und Thymian einmal aufkochen lassen. 30 Minuten auf dem ausgeschalteten Herd ziehen lassen. Durch ein Sieb drücken. Den Tomatenfond in einen Topf geben und aufkochen. Den Kohl gut ausdrücken und im Tomatenfond aufkochen. Abkühlen lassen und nochmals aufkochen.
- Das Tomaten-Ingwer-Kraut abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**OHNE WARTEZEIT FERTIG IN** 30 Minuten **PRO PORTION** ca. 110 kcal, E 5 g, F 1 g, KH 19 g  
**DAZU** als Beilage zu Grammelknödeln

### KAISERSCHMARRN

2 Portionen • Foto Seite 158 • vegetarisch

1 Vanilleschote, 4 Eier, 2 EL Mehl, 5 EL Milch, je 2 EL Amaretto und Cointreau, 1 Prise Salz, 30 g Butter, 2 EL Zucker; Puderzucker zum Bestreuen

- Den Backofen auf 170 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2–3 vorheizen.
- Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Mit Eigelb, Mehl, Milch, den Likören und einer Prise Salz verrühren.
- Die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbcreme heben.
- Die Butter in einer Pfanne mit ofenfestem Stiel zerlassen. Den Schmarrnteig hineingeben und nur von einer Seite bei kleiner bis mittlerer Hitze braten. Dabei die Pfanne etwas schwenken. Aufpassen, die Unterseite wird schnell zu dunkel. Teigoberfläche mit dem Zucker bestreuen.
- Die Pfanne in den Ofen stellen und den Kaiserschmarrn etwa 7 Minuten backen, bis der Zucker eine leichte Kruste auf dem Teig gebildet hat.
- Mit 2 Gabeln zerrupfen und auf 2 Tellern anrichten. Mit Puderzucker bestäuben und mit der ausgekratzten Vanilleschote dekorieren.

**FERTIG IN** 30 Minuten, **PRO PORTION** ca. 485 kcal, E 18 g, F 27 g, KH 36 g

**DAZU** Apfelkompott

**TIPP:** Keine größere Menge als im Rezept angegeben auf einmal zubereiten – sonst wird der Teig nicht gar.

### VON JUDITH BECK



### UNGARISCHES GULASCH

4 Portionen • Foto Seite 160

1 kg Rindfleisch (am besten Bio-Qualität, Bug, Keule), 500 g Zwiebeln à 30 g, 1–2 EL Schweine- oder Butterschmalz, 1–2 getrocknete Chilischoten, Salz, frisch gemahlener Pfeffer, 1 Bund frischer Majoran, 2 TL Kümmel, 3 frische Knoblauchzehen, 1 EL Rosenpaprika-Pulver, 1 TL getrockneter Majoran, 1 TL Kümmel, 300 ml Rotwein, 300 ml Brühe

- Das Fleisch abspülen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.
- Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden (das Volumen von Fleisch und Zwiebelspalten sollte ungefähr gleich sein). Das Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin hellbraun braten. Mit gestoßenem Chili würzen.
- Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, zu den Zwiebeln geben und anbraten. Dabei entsteht erst einmal Flüssigkeit, die verdampfen muss. Das kann, je nach Fleischqualität, bis zu 1 Stunde dauern. Erst dann wird das Fleisch braun.
- Majoran, Kümmel und Knoblauch mit einem Messer fein hacken oder im Mörser zerdrücken, so dass eine Würzpaste entsteht.
- Das Fleisch mit Paprikapulver und der Würzpaste (etwas für später zurücklassen) würzen. Etwas Rotwein dazugießen und den Bratensatz damit lösen. Restlichen Rotwein und Brühe nach und nach dazugießen.
- Das Gulasch dann noch etwa 2–3 Stunden im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze schmoren lassen, bis das Fleisch zart ist. Eventuell noch mehr Flüssigkeit dazugießen.
- Die Zwiebeln sind dann vollständig verkocht.
- Das Gulasch mit Salz abschmecken. Etwas von der zurückgehaltenen Würzmischung und etwas Paprika als Farbtupfer über das Gulasch geben.

**FERTIG IN** 3–4 Stunden **PRO PORTION** ca.

505 kcal, E 54 g, F 24 g, KH 9 g

**DAZU** Schupfnudeln, Semmelknödel, Spätzle, Bandnudel oder ungarische Teigfleckerl „Cspipetke“ oder auch ein Bauernbrot

### VON ERICH STEKOVICS



### LAUCHSUPPE MIT GRÜN & WURZEL

4 Portionen • Foto Seite 161 • vegetarisch

2 Bund Lauchzwiebeln, 30 g Butter, 200 g Schlagsahne, 60 ml Olivenöl, Salz, einige Safranfäden; Öl oder Butterschmalz zum Frittieren

- Von den Lauchzwiebeln die Wurzeln abschneiden. Dann das Weiße bis zum grünen Ansatz abschneiden, kalt abspülen und in kleine Stücke schneiden (etwa 300 Gramm).
- Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstücke darin andünsten. 700 ml Wasser und die Sahne dazugießen und im geschlossenen Topf bei kleiner Hitze 20 Minuten kochen lassen.
- Inzwischen das Lauchgrün (Welkes und Trockenes vorher entfernen, es bleiben etwa 100 Gramm) klein schneiden und im Blitzhacker oder mit dem Stabmixer pürieren. Das Olivenöl unterrühren. Die Lauchcreme beiseite stellen.
- Das Frittierfett erhitzen. Die abgeschnittenen Wurzeln der Lauchzwiebeln sehr gründlich abspülen und von Sand und Schmutz befreien. Auf Küchenkrepp trocken tupfen.
- Die Wurzeln ins heiße Fett geben und kurz frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.
- Die Lauchsuppe mit dem Stabmixer fein pürieren und dabei aufschäumen. Mit wenig Salz und Safranfäden abschmecken.
- In Teller oder Tassen füllen und mit etwas Lauchöl und eventuell den frittierten Zwiebelwurzeln (siehe Tipp) dekorieren.

**FERTIG IN** 35 Minuten, **PRO PORTION** ca. 385 kcal, E 2 g, F 37 g, KH 12 g

**TIPPS:** • Wer frischen Knoblauch mit Lauchgrün im Garten hat, kann die Suppe damit machen. Erich Stekovics verwendet vom Gemüse am liebsten alles – so wie hier vom frischen Knoblauch kommt von der Wurzel bis zum Knoblauchgrün alles in die Suppe. Weil wir hier selten Knoblauch mit Grün und Wurzel bekommen, haben wir die Knoblauchsuppe in eine Zwiebelsuppe aus Lauchzwiebeln umgewandelt. • Die frittierten Wurzeln sind eine originelle Deko, sie schmecken aber eher strohig. □