

UN#ERHÖRT DIESER BRUCKNER

Anton Bruckners Leibgerichte

Kleines
aber feines
Kochbuch
zum Nachkochen



Medieninhaber: Landesmusikschule Steyr | Pyrachstraße 7, 4400 Steyr
Medien und Grafiken erstellt durch: Sophia Weinbrenner
Unterstützt durch das Land Oberösterreich und die OÖ KulturEXPO Anton
Bruckner 2024



mit Unterstützung von
Kultur



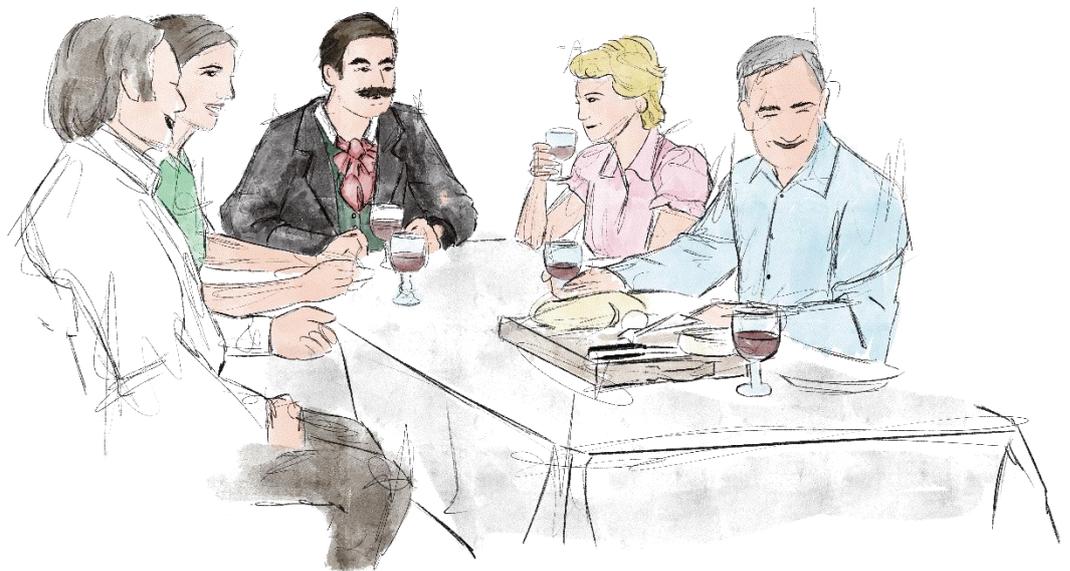
„Wann i arbeiten soll, muaß i auch gfuttert werden!“, pflegte Anton Bruckner zu sagen.

G'selchtes mit Grießknödel und Sauerkraut war sein Lieblingsessen und er hatte überall, wo er so hinkam, seine Stammlokale.

Nach einem langen Arbeitstag kam er erst spät in die Lokale und wäre am liebsten noch länger geblieben. Angeblich soll er ab und an sogar im Gasthaus eingnickt sein.

Außerdem war bekannt, dass Anton Bruckner einen mehr als gesunden Appetit hatte und auch gerne einmal als Nachspeise sechzehn große Zwetschkenpovesen verzehrte.

Einige seiner Lieblingsrezepte wurden hier zusammengetragen und sind bereit zum Nachkochen.



Alle Rezepte auf einen Blick

Vorspeisen

Butternockerlsuppe.....	4
Krebssuppe.....	5

Hauptspeisen

Erdäpfelnudeln	6
Eierfisch (poschiertes Ei) auf Kräutersalat	7
Gulasch.....	9
Gefüllte Kalbsbrust.....	9
G'selchtes mit Grießknödel und Sauerkraut.....	11

Nachspeisen

Schokoladensuppe mit Semmelbrösel.....	13
Zwetschkenknödel.....	14
Zwetschkenpovesen.....	15
Apfelradeln.....	16

Butternockerlsuppe

4 Portionen

1 l klare Suppe
1 Ei
1 Prise Salz
85 g griffiges Mehl
2 EL Milch
50 g weiche Butter
1 Bund Schnittlauch (oder Kräuter nach Wahl)

Zubereitung

Zuerst das Eiklar vom Eigelb trennen und steif schlagen. Dabei eine Prise Salz dazugeben. Das Eigelb wird dann mit der weichen Butter schaumig geschlagen.

Dann wird die Hälfte des Mehls der Eigelbmischung zugegeben. Das restliche Mehl und die Eidottermischung werden vorsichtig der Eischneemasse untergehoben (nicht rühren – sonst fällt die Masse zusammen).

Einen mittelgroßen Kochtopf mit Salzwasser aufstellen und wenn das Wasser kocht, die Nockerl formen und ins Wasser einlegen.

Das funktioniert am besten mit einem feuchten Teelöffel.

Die Nockerl für 10 Minuten kochen lassen und vorsichtig aus dem Wasser fischen.

Die Nockerl können nun in einem Suppenteller platziert werden.

Den Schnittlauch bzw. die Kräutergarnitur fein schneiden und ebenfalls im Teller platzieren.

Die Suppe muss nur noch aufgekocht und in die Teller gegossen werden.

Krebssuppe

4 Portionen

1 Bund Lauchzwiebeln
110 g Karotten
3 Schalotten
1-2 Knoblauchzehen
30 g Butter
850 ml Fischfond
150 ml Weißwein
2-3 EL Kräuter
150 g ausgelöstes Krebsfleisch (ersatzweise weißfleischiger Fisch)
½ Zitrone (Saft und fein geriebene Schale)
1 EL Crème fraîche oder Sauerrahm

Zubereitung

Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden, die geschälten Karotten fein würfen und den Knoblauch fein hacken oder mit der Knoblauchpresse zerkleinern.

Dann wird die Butter in einem Topf erhitzt und das Gemüse (ohne Lauchzwiebelringe) darin gedünstet und schließlich mit dem Fischfond und Weißwein abgelöscht.

Mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen und noch 10 Minuten köcheln lassen.

Nun die Lauchzwiebeln sowie Kräuter und das Krebsfleisch (oder ersatzweise Fisch) hinzufügen. Nochmal ordentlich erhitzen und mit Zitrone und Gewürzen fertig abschmecken.

Beim Servieren kann jede Portion mit einem Esslöffel Crème fraîche oder Sauerrahm und mit Kräutern (z. B. Petersilie, Dill, Schnittlauch) garniert werden.

Erdäpfelnudeln

4 Portionen

500 g mehliges Erdäpfel
120 g Mehl
1 Eidotter
Butter (Fett für die Pfanne)
¼ l Sauerrahm
1 Ei
Salz, Pfeffer und Muskatnuss

Zubereitung

Die Erdäpfel waschen, kochen, schälen und stampfen, wenn sie noch heiß sind (Schälen kann man die Erdäpfel auch vor dem Kochen).

Das Mehl, Dotter und etwas Salz hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Dann direkt in fingerdicke Nudeln formen und diese in die mit Butter ausgestrichene Pfanne geben. Dann werden die Nudeln am Herd gebacken. Dazu müssen die Nudeln immer wieder gewendet werden und dann kurz zugedeckt bleiben. Aufpassen, dass sie nicht verbrennen!

Wenn die Nudeln knusprig (goldbraun) sind, wird der Sauerrahm mit einem Ei vermischt und mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuss gewürzt. Die Masse über die Nudeln geben und stocken lassen. Gerne können auch Speck, Spinat, Schnittlauch oder Kräuter hinzugegeben werden.

Tipp: Man kann die Erdäpfelnudeln auch süß zubereiten. In diesem Fall wird auf die Rahmsoße verzichtet und die Erdäpfelnudeln können einfach in Zucker und Zimt geschwenkt werden (Sauerrahm wird hier weggelassen). Dazu kann dann auch Kompott oder ein Zwetschkenröster serviert werden.

Eierfisch auf Kräutersalat

4 Portionen

4 Eier

800 ml Wasser

140 ml Apfelessig (oder anderer Fruchtsessig)

1 Stück rote Zwiebel (klein)

1 EL Butter

Salz

Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Piment (Neugewürz)

Für das Dressing

50 ml Apfelessig

30 ml Rapsöl (kaltgepresst)

Salz

Zucker

Senf (süß oder scharf)

150 g Joghurt

3-4 EL feingehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Kresse etc.)

Zum Anrichten:

4 Stück Weißbrot- oder Toastscheiben (je nach Hunger)

Butter zum Anbraten

Zubereitung

Der Salat wird am besten saisonal ausgewählt. Grundsätzlich kann hier alles verwendet werden (Eisbergsalat, Ruccola, Vogelsalat, Kopfsalat, Löwenzahn etc.).

Für den Eierfisch werden zuerst die Zwiebel in feine Ringe geschnitten und mit der Butter in einem kleinen Topf angeschwitzt. Das wird dann mit Wasser und Essig aufgegossen und mit Salz und Gewürzen verfeinert. Wenn der Sud kocht, wird die Hitze reduziert, sodass dieser nur noch leicht köchelt.

Die Eier werden nun (einzeln) in einer Schüssel aufgeschlagen und dann mit einem Schöpflöffel in den Sud gesetzt. Profimäßig sollte dazu zuerst ein Strudel mit einem Kochlöffel erzeugt werden, in dem sich das Ei dann eindreht. Das Ei muss anschließend 4 Minuten im Sud ziehen und wird danach herausgefischt. Dieser Schritt muss mit jedem Ei einzeln wiederholt werden.

In der Zwischenzeit kann das Weißbrot in der Pfanne getoastet werden. Einfach etwas Butter zerlassen und das Brot darin goldgelb rösten. Alternativ kann man das Weißbrot auch im Backrohr oder im Toaster toasten.

Den Salat und die Kräuter ordentlich waschen und trocknen und für das Dressing die Zutaten verrühren. Der Zucker kann auch weggelassen und je nach Geschmack 1-2 EL Senf hinzugefügt werden.

Den Salat und das Dressing gut vermischen und auf einem Teller anrichten. Dazu das getoastete Brot drauflegen und den Eierfisch mit Kräutern und oder Kresse garniert seitlich dazulegen.

Gulasch

4 Portionen

Schmortopf oder Bräter mit ungefähr 4 l Fassungsvermögen

650 g Rindergulasch – die Stücke können von der Metzgerei vorgeschnitten (Walnussgröße) oder selbst geschnitten werden
450 ml Rinderfond - selbstgemacht oder aus dem Glas
300 g Schalotten - geschält und halbiert
150 ml trockener Rotwein alternativ roter Traubensaft (Achtung süß)
40 g Tomatenmark
3 EL Butter (oder Pflanzenöl)
1 Knoblauchzehe - geschält, klein geschnitten (oder Knoblauchpresse)
1-2 TL Zitronenabrieb - kannst du auch weggelassen
2 TL Paprikapulver
1/2 TL Majoran
1 Msp. Cayennepfeffer
1 Prise Salz

Zubereitung

Das Fleisch sollte vor der Zubereitung Zimmertemperatur haben (1/2h davor aus dem Kühlschrank nehmen).

Du solltest die Zutaten vor dem Anbraten des Fleisches schon geschnitten haben, dann ist es leichter.

Etwas Butter oder das Pflanzenöl im Schmortopf oder Bräter erhitzen und darin die Schalotten anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen.

Im Anschluss wieder 1 EL Butter oder Pflanzenöl im Bräter erhitzen und bei sehr hoher Temperatur das Fleisch anbraten, sodass das Fleisch eine schöne Bräune annimmt und sich Röstaromen bilden.

Nun werden die Schalotten sowie das Tomatenmark hinzugegeben und gut untergerührt. Das Tomatenmark soll kurz mitrösten, bevor die Mischung mit Rotwein abgelöscht wird. Die Flüssigkeit auf 1/3 reduzieren lassen.

Dann werden Knoblauch, der Zitronenabrieb, Paprikapulver, Majoran und Cayennepfeffer hinzugefügt und es wird mit dem Rinderfond abgelöscht. Mit dem Deckel am Kochtopf wird ca. 1,5h bei geringer Hitze gegart. Wenn die Soße noch zu flüssig ist, einfach eine weitere Stunde garen und dann mit Gewürzen fertig abschmecken.

Gefüllte Kalbsbrust

4 Portionen

1 kg Kalbsbrust (ausgelöst)
Öl zum Anbraten
350 ml Gemüsesuppe
140 g Schalotten

Fülle

70 g Zwiebeln
Öl zum Anbraten
120 ml Milch
120 g Semmelwürfel
2 Eier

Gemüse nach Wahl als Beilage

Zubereitung

Zuerst die Fülle vorbereiten. Dazu werden die Zwiebeln fein geschnitten und im Öl etwas angeschwitzt. Dann wird die Milch dazugegeben, kurz aufgekocht und die Mischung über die Semmelwürfel gegeben. Die Masse wird mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran gewürzt (gerne mehr Kräuter nach Belieben) und die Eier werden hinzugegeben. Die Fülle wird verrührt und muss dann ca. 15 Minuten ziehen.

Für die Kalbsbrust wird das Rohr auf 170°C vorgeheizt. Das Fleisch innen und außen salzen und pfeffern und die Brust mit der Semmelwürfelmischung füllen. Die Öffnung dann mit Zahnstochern verschließen und das Fleisch in einer Pfanne mit etwas Öl rundum anbraten. Dann die Suppe untergießen und im Rohr ca. 2 Stunden braten lassen. Dabei das Fleisch regelmäßig mit dem Bratensaft übergießen. Nach ca. einer 3/4h die Schalotten hinzugeben. Bei Bedarf kann immer etwas Suppe nachgegossen werden (falls die Flüssigkeit zu wenig wird).

Als Beilage kann Gemüse nach Wahl gedünstet werden. Besonders eignet sich Wurzelgemüse wie Knollensellerie oder Karotten. Einfach Gemüse nach Wahl schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und mit reichlich Kräutern in der Pfanne braten. Mit etwas Suppe aufgießen und bissfest dünsten.

Das Fleisch wird zum Anrichten in Scheiben geschnitten und mit Bratensaft und Gemüse serviert.

G'selchtes mit Grießknödel und Sauerkraut

4 Portionen

800 g G'selchtes (Teilsames oder Karree)
1 Bund Suppengrün
1 Zwiebel
1-3 Lorbeerblätter
4-5 Pimentkörner (Neugewürz)

Für die Grießknödel:

200 g Weizengrieß
80 g Butter
400 ml Milch
2 große Eier
Salz, Muskat und Kräuter

Für das Sauerkraut:

500 g Sauerkraut (Weißkraut)
2-3 Lorbeerblätter
Wacholderbeeren
Pfefferkörner
100 g Speck
2 EL Butter oder Öl zum Anbraten
Apfelessig
Zucker
150 ml Rindsuppe
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)

Zubereitung

Das G'selchte vor dem Kochen 1 Stunde lang in kaltes Wasser legen. Dann ungesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und das Fleisch mit den Gewürzen hinzugeben und ca. 1 Stunde wallend kochen lassen.

Für die Grießknödel Milch mit Butter, Salz und geriebener Muskatnuss in einem Topf aufkochen. Den Grieß vorsichtig einrühren (Hitze reduzieren). Wenn sich die Masse löst, werden die Eier untergerührt und die Masse soll dann 15 Minuten ruhen. Dann werden Knödel geformt und in Salzwasser für ca. 10 Minuten gekocht (nicht zu wallend).

Währenddessen die einfache Version von Sauerkraut zubereiten. Dazu wird vorab der Speck fein gewürfelt und knusprig gebraten. Diesen dann aus dem Topf nehmen und das geschnittene Kraut mit Gewürzen und etwas Suppe weichkochen. Aufpassen, dass nicht zu viel Flüssigkeit verwendet wird, da es sonst sehr flüssig wird. Die Speckschwarte kann hier für den Geschmack mitgekocht werden (ca. 10min köcheln, im Notfall einfach abgießen). Anschließend mit Fruchtszig und Zucker abschmecken und Speckwürfel hinzufügen.

Anschließend Geselchtes, Sauerkraut und Grießknödel servieren.

Schokoladensuppe mit Semmelbrösel

4 Portionen

1 l Milch
3 EL Zucker
1 Pkg. Puddingpulver (Schokolade)
1 EL Kakao
1 Prise Salz

Für die Brösel

100 g Butter
200 g Semmelbrösel
50 g Feinkristallzucker (je nach gewünschter Süße)
1 Pkg. Vanillezucker
1 Prise Zimt
Nüsse (z.B. Mandeln, Wal-, Hasel-, Macadamianüsse, Sesam)

Zubereitung

100 ml Milch mit Puddingpulver, Zucker, Kakao und Salz verrühren. Wie bei einem Pudding die übrige Milch erhitzen und dann langsam das angerührte Puddingpulver einrühren. Nochmal vorsichtig aufkochen lassen – aufpassen, dass es nicht anbrennt.

Für die süßen Brösel wird die Butter mit dem Zucker zerlassen und dann werden die restlichen Zutaten hinzugefügt. Es wird bei leichter Hitze noch geschwenkt, bis alles goldgelb geröstet ist und ein feines Karamellaroma aufsteigt.

Anschließend die Schokoladensuppe mit den Zuckerbröseln garniert servieren.

Zwetschkenknödel

4 Portionen

500 g Topfen
4 EL Öl (kein Olivenöl)
4 EL Weizengrieß
4 EL Semmelbrösel
2 Eier
50 g Weizenmehl 700
etwas Salz
12 Zwetschken

Für die Brösel

70 g Semmelbrösel
50 g Zucker
Butter

Zubereitung

Die Zutaten zu einem knetbaren Teig vermischen (sollte nicht mehr kleben) und 10 Minuten rasten lassen.

Dann den Teig in kleine flache Scheiben formen und die Zwetschken einpacken und zu Knödeln formen.

Die Knödel entweder dampfgaren oder im kochenden Wasser 20 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit wird die Butter mit Zucker geschmolzen und die Brösel werden hinzugefügt. Wer möchte, kann hier Nüsse hinzufügen. Die Mischung wird in der Pfanne goldbraun geröstet, bis ein feines Karamellaroma aufsteigt.

Die fertigen Knödel werden in den Bröseln gewälzt und dann serviert.

Zwetschkenpovesen

4 Portionen

3 Eier

150 ml Milch

1 Pkg. Vanillezucker

3 EL Butter

8 Scheiben Toastbrot

100 mg Zwetschkenmarmelade (nach Wahl auch andere Sorte)

4 EL Staubzucker

Zubereitung

Die Eier werden schaumig gerührt und dann mit Milch und Vanillezucker vermischt. Die Weißbrotscheiben werden dann von beiden Seiten eingetaucht (Achtung sie sollen nicht zu sehr triefen). Dann wird die Zwetschkenmarmelade aufgestrichen und je zwei Scheiben (mit Marmelade innen) zusammengeklebt.

Die Butter wird in der Pfanne erhitzt und die Povesen (Toasts mit Marmelade) werden von beiden Seiten darin goldbraun gebacken. Zum Servieren können die Povesen nach Wunsch mit Staubzucker bestreut werden oder auch mit Beilagen wie frischem Obst oder Obstsalat genossen werden.

Apfelradeln

4 Portionen

4 Äpfel
3 Eier
200 g Mehl
200 ml Milch
1 Schuss Weißwein
3 EL Zucker und Zimt
1 Schuss Öl

Zubereitung

Zuerst werden die Äpfel geschält und in Scheiben geschnitten. Wer möchte, kann die Schale auch belassen und einfach feine Scheiben schneiden und die Kerne entfernen.

Aus Mehl, Milch, Eiern, Zimt und Zucker wird der Backteig hergestellt. Die Apfelscheiben werden durch den Backteig gezogen und in einer Pfanne mit heißem Fett goldbraun gebacken.

Anschließend zum Abtropfen auf Küchenpapier auslegen und zum Servieren mit Zimt und Zucker bestreuen.