

# Cooking – the books

*This article was specially written for Austria #193 by Gräfin Schwarzkümmel, the Culinary Consultant to the Editorial Team. We thank her. Ed.*

The Austrian Post Office produced in 2013-2015 a series of booklets – their “Marken Heft”, approximately 160x110mm. These typically contain 30-40 sides of recipes, illustrations and background text, and two pages of Meine Marke (Personalised Stamps) with a design appropriate to the booklet’s theme and in useful denominations (eg standard inland and foreign letter). The total face value of the stamps is usually the same as the booklet’s selling price, which is in the 6 Euro region.

They are difficult to locate on the Austrian Post Office web site, so a table follows with the title, issue date, and reference number. Typing that number into the search box normally produces the correct page. There is a “description” but it tells you little of use – eg “Beinhaltet zwölf Rezepte” (= ‘contains 12 recipes’).

Your Editor tells me he has used the Gulasch booklet’s recipes in his kitchen– and greatly enjoyed the results!

<b>Best of ....</b>	<b>Ref</b>	<b>Date</b>
Kekse	611041	11/11/2013
Cremesuppen	611050	03/03/2014
Schnitzl	611051	03/03/2014
Strudel	611052	03/03/2014
Salat	611056	10/06/2014
Grillen	611057	10/06/2014
Obstkuchen	611058	10/06/2014
Schokolade	611004	18/09/2014
Klare Suppen	611062	18/09/2014
Gulasch	611063	18/09/2014
Vorspeisen	611070	27/11/2014

<b>Best of ....</b>	<b>Ref</b>	<b>Date</b>
Huhn & Co	611071	27/11/2014
Bäckereien	611072	27/11/2014
Torten	615006	16/03/2015
Pasta	615007	16/03/2015
Fisch	615016	15/06/2015
Eis & Co	615017	15/06/2015
Wild	615026	07/09/2015
Süsse Minis	615027	07/09/2015
Weihnachtsmenü	615035	23/11/2015
Weihnachtskekse	615036	23/11/2015



### Rezept

**Zutaten:**

**Salzisch:**  
 1 kg Kalbsfleisch vom Hals, Hals oder  
 Jochschal  
 300 g Zwiebeln  
 3 EL Tomatenpüree abtögl  
 Öl  
 Salz  
 3 gehackte Zwiebeln  
 20 g glattes Mehl  
 100 g Sauerkraut  
 1/2 l Wasser

**Braten:**  
 600 g pökeln Fleisch  
 1 EL Öl  
 2 Eier  
 1 TL Salz  
 2 EL Mehl

**ergibt: 6-8 Portionen**  
**Zubereitungszeit: 1,5 h**  
**Ruhezeit: mind. 1 h**

### Kalbsgulasch

Zweifeln Sie schneiden und in Öl unter stän-  
 digem Rühren goldgelb anbraten. Paprika kurz  
 unterrühren und schnell mit etwas Wasser  
 ablöschen.

Gewürfeltes Fleisch (ca. drei Zentimeter Kan-  
 tenlänge) dazugeben, kurz durchbrösten, Salz,  
 fein geriebene Zitrusenschale und Zitronensaft  
 dazugeben und mit weicher Kruste bestreut  
 zugedeckt schwach köcheln lassen. Das Weich-  
 schmeissen funktioniert auch wunderbar im  
 Backofen.

Gare Fleischwürfel aus dem Saft heben. Sau-  
 kraut mit Mehl glattrühren, mit dem Schmei-  
 sen in den Saft einrühren und kurz auf-  
 kochen. Danach den Saft mit dem Parmasab-  
 beln mischen oder pürieren.

Fleischwürfel einlegen, eventuell  
 nachwürzen und mit Nudeln oder  
 Nudeln servieren.

Für den Nockerling Mehl mit Salz,  
 Milch und Eiern schnell glattrühren.  
 Reichlich Wasser zum Kochen bringen  
 und salzen. Den Teig entweder durch  
 einen Spätzlebel köcheln oder Spätzle-  
 wasser in kochendes Wasser drücken  
 oder von Hand mit einem rauen  
 Löffel Nockerl abstechen und ein-  
 legen. Einmal aufkochen lassen,  
 abseihen und in zerlassener Butter  
 durchschwenken.



### Rezept

#### Wiener Schnitzel

**Zutaten:**  
 400 g Kalbfleisch  
 (300 g pro Person)  
 Salz  
 Mehl (gibt den Geschmack)  
 2 Eier  
 Semmelbrösel  
 Butter (zum Braten oder Öl zum  
 Backen)  
 Zitrus, Petersilie, Zitronenfalten

**passende Beilagen:** siehe Seite 34 bis 35  
**Zubereitungszeit:** 30 min

Kalbfleisch in einfache oder doppelte Schnitzel schneiden (siehe S. 10). Die Ränder ein bisschen einschneiden, damit das Schnitzel schön flach wird. Einseitig plattieren, salzen und panieren. Dazu die Fleischscheiben zuerst in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und abschließend mit Bröseln ummanteln (siehe S. 7). Schwimmend in Fett (am besten in der Pfanne) pro Seite ca. 3 bis 5 Minuten braten, vorsichtig wenden. Das überschüssige Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen, im vorgeheizten Ofen bei 50° warmhalten, bis alle Schnitzel ausgebacken sind. Mit Zitronenschnitt und Petersilie als Garnierung servieren.

Das echte Wiener Schnitzel muss aus Kalbfleisch sein, aber auch ein paniertes Schweineschnitzel schmeckt hervorragend.



## Info

## Woher kommt der Name „Cordon bleu“?

Und schon wieder begegnet uns ein Rätsel über Name und Herkunft eines Schnittbrotts. Cordon bleu ist französisch und heißt wörtlich blaues Band, als Metapher bezeichnet es aber auch die hohe Kochkunst. Der Begriff leitet sich ursprünglich von jenem inneren blauen Seidenband ab, an dem das goldene Kreuz des eiläken Ritterordens vom Heiligen Geleit aus dem 16. Jahrhundert getragen wurde.

Mit der Zeit wurde der Ordensname Cordon bleu im allgemeinen Sprachgebrauch für herausragende Leistungen in den unterschiedlichen Disziplinen, insbesondere aber im kulinarischen Feld verwendet. Ob die ausschweifenden Rittergeläge des Ordens dahinterstecken oder die Köchin der Madame du Barry, einer Mätresse Ludwigs XVI., die der König von Frankreich für ihre exzellente Kochkunst mit dem blauen Band ausgezeichnet haben soll, bleibt ungeklärt.

Eindeutig und bis heute tradiert ist aber die Charakterisierung des Exzellenten und Ausgezeichneten mit diesem Begriff. So würdigt es auch nicht, dass die 1895 in Frankreich gegründete und international fahrende Kochschule ebenfalls diesen Namen übernommen hat.





The covers of the booklets give a good idea of their contents so here are all the available ones.



By the way, there is a “Best of Nude” booklet also published by the Austrian Post. It has nothing whatsoever to do with food!