

Cooking – the books

*This article has been specially written for us by **Gräfin Schwarzkümmel**, the newly appointed Culinary Consultant to the Editorial Team, who joined the others in Mitzitant, Vienna last December. We thank her. Ed.*

The Austrian Post Office has over the last three years produced 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!

Best of	Ref	Date
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

Best of	Ref	Date
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



The booklets contain histories of the recipe theme and the main ingredients – for example, the Gulasch one discusses the origin of the dish (Hungarian cattle herdsman?) and the need for and the history of onions. Cooking hints are supplied: do not expose the paprika to dry heat for more than a few seconds or it will turn bitter; the meat must not be too lean – and much more excellent advice. The book ends with dumpling recipes. There are two pages each with four Gulasch-relevant personal stamps.

Schnitzls have many legends associated with their origin. A Byzantine princess liked her food coated with gold leaf; austerity changed this into breadcrumbs; the idea came via North Africa to Milan where F.M. Radetsky took a liking to it.

The Schnitzl book is similar, although it does include some strange coatings for the schnitzl such as ground pumpkin seeds, honey and sesame seeds, or Parmesan cheese. Three typical pages follow, showing the detailed nature of the recipes. Your Editor asserts that smoked paprika is best when making veal gulasch – I suppose it may appeal to his coarser tastes but not to my more refined palate!

Rezept

Kalbsgulasch

Zutaten:
Gulasch:
 1 kg Kalbsfleisch von Steaks, Hals oder Schädel
 300 g Zwiebeln
 3-4 EL Paprikapulver edelsüß
 Öl
 Salz
 1 unbehandelte Zitrone
 20 g glattes Mehl
 150 g Sauerrahm
 1/2 l Wasser

Nockerl:
 600 g grüßfiges Mehl
 1/4 l Milch
 4 Eier
 1 TL Salz
 2 EL Butter

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

20

Zwiebeln fein schneiden und in Öl unter ständigem Rühren goldgelb anbraten. Paprika kurz unterrühren und schnell mit etwas Wasser ablöschen.

Gewürfeltes Fleisch (ca. drei Zentimeter Kantentlänge) dazugeben, kurz durchrösten. Salz, fein geriebene Zitronenschale und Zitronensaft dazugeben und mit Wasser knapp bedeckt zugedeckt schwach köcheln lassen. Das Weichschmoren funktioniert auch wunderbar im Backrohr.

Gare Fleischwürfel aus dem Saft heben. Sauerahm mit Mehl glattrühren, mit dem Schneebesen in den Saft einrühren und kurz aufkochen. Danach den Saft mit dem Pürierstab fein mixen oder pürieren.

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

Für den Nockerlteig Mehl mit Salz, Milch und Eiern schnell glattrühren. Reichlich Wasser zum Kochen bringen und salzen. Den Teig entweder durch einen Spätzlehobel bzw. ein Spätzlesieb ins kochende Wasser drücken oder von Hand mit einem nassen Löffel Nockerl abstechen und einlegen. Einmal aufkochen lassen, abseihen und in zerlassener Butter durchschwenken.



Rezept

Wiener Schnitzel

Zutaten:
 600 g Kalbschnitzel (150 g pro Person)
 Salz
 Mehl (glatt oder universell)
 2 Eier
 Semmelbrösel
 Butterschmalz oder Öl zum Ausbacken
 Zitrone, Petersilie, Preiselbeeren

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

12

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 versprudelten 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 backen, vorsichtig wenden. Das überschüssige Fett auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im vorgeheizten Ofen bei 50° warmhalten, bis alle Schnitzel ausgebacken sind. Mit Zitronenschnitzel und Petersilie als Garnierung servieren.

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



Info

Woher kommt der Name „Cordon bleu“?

Und schon wieder begegnet uns ein Rätsel über Name und Herkunft eines Schnitzels. *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 himmelblauen Seidenband ab, an dem das goldene Kreuz des elitären Ritterordens vom Heiligen Geist aus dem 16. Jahrhundert getragen wurde.

Mit der Zeit wurde der Ordensname Cordon bleu im allgemeinen Sprachgebrauch für hervorragende Leistungen in den unterschiedlichen Disziplinen, insbesondere aber im kulinarischen Feld verwendet. Ob die ausschweifenden Rittergelage des Ordens dahinterstecken oder die Köchin der Madame du Barry, einer Mätresse Ludwigs XV., 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 wundert es auch nicht, dass die 1895 in Frankreich gegründete und international führende Kochschule ebendiesen Namen übernommen hat.

22



The covers of the booklets give a good idea of their coverage so I'll conclude by showing you all the available ones.

