

# CULTURE *in the* KITCHEN

*The Saskatchewan German  
Council and*  
**A Multicultural Cooking Series**

**Germany meets Youth**

sharing German  
food and culture



**Saskatchewan German Council**

Phone: 306.975.0845

Email: [office@saskgermancouncil.org](mailto:office@saskgermancouncil.org)

Website: [www.saskgermancouncil.org](http://www.saskgermancouncil.org)

# Kaiserschmarrn

**Vorbereitungszeit:** 20 min

**Kochzeit:** 25 min

## Zutaten für 4 Portionen:

100 g Rosinen	250 g Mehl
5 EL Wasser	500 ml Milch
6 Eigelb	50 g Butter, geschmolzen
1 Packung Bourbon Vanillezucker	6 Eiweiß
1 EL Zucker (gehäuft)	4 TL Puderzucker
1 Prise Salz	Butter zum Braten, ca. 15 – 25 g pro Pfanne

Die Rosinen in einer kleinen Schüssel oder einem Glas mindestens eine halbe Stunde mit Wasser quellen lassen.

Die Eigelbe mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und einem gehäuften Esslöffel Zucker mit einem Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach Mehl und Milch unterrühren, bis alles aufgebraucht ist. Anschließend die geschmolzene Butter unterrühren. Der Teig wird ziemlich dünn, das ist genau richtig. Wichtig! Den Teig 20 Minuten ruhen lassen, dann nochmals gut schlagen.

Das Eiweiß aufschlagen, bis es sehr fest ist, es sollte schöne Spitzen bilden. Mit einem Löffel vorsichtig unter den Teig heben, bis alles glatt ist. Die Rosinen ohne das Wasser unterrühren.

In einer Pfanne Butter schmelzen und den Teig ca. 1 cm hoch einfüllen. Die Hitze etwas reduzieren und goldbraun backen. Hin und wieder darunter schauen. Die Masse vierteln, die Stücke umdrehen und erneut backen. In mundgerechte Stücke teilen, mit 2 Teelöffeln Zucker bestreuen und den Zucker kurz karamellisieren lassen.

Auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben. Zweimal mit etwas Zeit dazwischen wiederholen.

Das Gleiche mit dem restlichen Teig machen. Immer alles noch einmal gut vermischen, da die Rosinen schnell zu Boden sinken.

Traditionell wird Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott serviert.

Tipps zum Karamellisieren: Eine beschichtete Pfanne verwenden. Einfach Zucker dazugeben, wenden, eine halbe Minute warten, in der Zwischenzeit Zucker auf die ungesüßte Seite geben, nochmals wenden, noch eine halbe Minute warten, fertig.

## Kaiserschmarrn – Wissenswertes

Kaiserschmarrn ist eines der bekanntesten Desserts Österreichs und im Grunde ein geschneitzelter Pfannkuchen. Sein Ursprung beruht auf mehreren verschiedenen Geschichten. Allen gemeinsam ist aber, dass Franz Joseph I. und seine Frau Elisabeth im 18. Jahrhundert für dieses Gericht verantwortlich sind. Eine Geschichte erzählt, dass er zur Hochzeit von Franz Joseph I. und Elisabeth zubereitet wurde und daher "Kaiserinschmarrn" genannt wurde, "Kaiserin" ist das deutsche Wort für Kaiserin, aber Elisabeth war von diesem Gericht nicht sehr überzeugt, während Franz Joseph I. es liebte. Daraufhin benannten sie ihn in "Kaiserschmarrn" um.

Normalerweise wird Kaiserschmarrn als Dessert serviert, aber aufgrund seiner Beliebtheit wird er in vielen Touristenorten auch als vollwertige Mahlzeit zum Mittagessen serviert.



# Spätzle - Käsespätzle

## Zutaten pro Person:

100 g Mehl	1 Prise frisch gemahlener weißer Pfeffer
50 ml Wasser	1 Prise Salz
1 Eier	1 Esslöffel Butter
1 Prise gemahlene Muskatnuss	1 Esslöffel gehackte frische Petersilie

## Anleitung:

Mehl, Salz, weißen Pfeffer und Muskatnuss (wenn man mag) mischen.

Ei und Wasser zu den trockenen Zutaten hinzufügen. Mixen, bis eine glatte Masse entsteht.

Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Teig durch die Spätzlepresse direkt ins Wasser drücken. Wenn keine Spätzlepresse zur Verfügung steht, genügt eine Kartoffelpresse, ein Sieb oder eine Käseibe.

Wenn die Spätzle auf dem Wasser schwimmen, mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel geben. Gekochte Spätzle in Butter oder Margarine anbraten. Gehackte frische Petersilie darüberstreuen und servieren.

## Käsespätzle

Zutaten: siehe oben

50 g geriebener Käse
2 Esslöffel Zwiebelringe
2 Esslöffel geräucherter Speck

## Anleitung:

Nach dem Kochen der Spätzle, Spätzle (ohne Butter und Petersilie) und geriebenen Käse in einer feuerfesten Form schichten. Oberste Schicht Käse.

Bei 200 °C etwa 15 Minuten backen.

Zwiebelscheiben und Speck in einer Pfanne anbraten. Über die gebackenen Spätzle geben.

## Spätzle - Wissenswertes

Spätzle, auch Knöpfle genannt, haben in der schwäbischen Region eine jahrhundertealte Tradition der Herstellung und sind für die schwäbische Küche von großer Bedeutung. Die Tradition der Spätzle Herstellung in Schwaben lässt sich bis ins 18. Jahrhundert zurückverfolgen. 1725 fasste der württembergische Ratsherr und Leibarzt Rosinus Lentilius "Knöpflein" und "Spatzen", als "alles, was aus Mehl gemacht wird", zusammen. Spätzle sind Eierteigwaren aus Spätzlemehl, Salz und Frischei mit unregelmäßiger Form und rauer, poriger Oberfläche, bei welcher der zähe Teig direkt in siedendes Salzwasser/Wasserdampf eingebracht wird – wobei ihre Form zwischen dünn und dick, länglich und kurz variiert. Der Teig wird im Gegensatz zu Nudeln gerührt und nicht geknetet. Sie werden bereits während der Produktion gekocht. Bei der klassischen Art der Herstellung wird ein Spätzlesbrett, auch Schaberbrettle genannt, verwendet und der feuchte Teig ins Kochwasser geschabt.



# Grießnockerlsuppe

## Zutaten:

80 g ungesalzene Butter, weich  
2 Eier, leicht geschlagen, Zimmertemperatur  
130 g weißer Grieß  
1/4 Teelöffel feines Salz  
1/8 Teelöffel gemahlene Muskatnuss (wenn man mag)  
1 Esslöffel gehackte Petersilie  
Gemüsebrühe (ca. 4 Tassen)  
Gehackter Schnittlauch zum Garnieren

## Anweisungen:

Weiche Butter mit verquirlten Eiern, Grieß und Gewürzen glattrühren. Die Mischung sollte weich und cremig sein.

Den Teig 15 bis 20 Minuten ruhen lassen, damit er fest wird.

Brühe zum Kochen bringen. Bitte einen großen Topf verwenden, da die Nockerl „wachsen“.

Zwei Esslöffel in die Brühe tauchen und mit den heißen Löffeln feste, ovale Klöße formen, sodass sie am Ende drei klare Kanten und eine glatte Oberfläche haben. Wem das zu schwierig ist, der kann seine Hände befeuchten und die Nockerln in Form bringen. Wichtig ist, dass sie wirklich eng geformt sind. Nicht zu groß machen, da sie sich in der Masse verdoppeln.

Die geformten Nockerln in die sanft kochende Brühe geben. Einen großen Topf verwenden, und ihn nicht überfüllen, da die Nockerln groß werden.

Die Knödel in der kaum köchelndem Brühe 5 Minuten kochen. Die Temperatur auf die niedrigste mögliche Temperatur reduzieren und weitere 10-15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen sollten sie sich im Volumen verdoppelt haben. Probieren Sie ein Nockerl, wenn es in der Mitte noch recht fest ist, noch ein paar Minuten ziehen lassen. Die Nockerln sollten weich, aber nicht matschig sein.

Mit gehacktem Schnittlauch bestreut servieren.

## Grießnockerlsuppe - Wissenswertes

Grießnockerlsuppe ist ein Klassiker der Wiener Küche und zählt auch zu den typischen Gerichten der bayerischen Küche. Es besteht aus Rindersuppe, Grießknödeln und Schnittlauch – ein gutes Gericht für einen kalten Tag!

Insbesondere nach dem Trend der Rückbesinnung auf die österreichische Küchentradition hat die Grießnockerlsuppe in Österreich eine Renaissance erleben können. Die Grießnockerlsuppe gilt – neben Frittaten- und Nudelsuppe – als Klassiker der Wiener Küche und erfreut sich unvermindert hoher Beliebtheit.

Die ersten Fertigsuppen des Typs wurden in den 1960er-Jahren eingeführt, von Knorr etwa 1968 und zunächst nur im süddeutschen Umfeld.



# Schwäbischer Kartoffelsalat

## Zutaten:

1 kg Kartoffeln  
1 kleine Zwiebel (klein gewürfelt)  
1 Bund feingewiegte Petersilie oder Schnittlauch  
3 Essiggurken europäischer Art (fein gewürfelt)

## Marinade:

60 ml Apfelessig oder weißer Balsamico Essig  
125 ml heiße Gemüse- oder Hühnerbrühe  
60 ml Sonnenblumenöl  
2 TL Senf europäischer Art  
2 TL Salz (langsam zugeben und dazwischen abschmecken)  
1 TL frisch gemahlener Pfeffer

## Anleitung:

Kartoffeln kochen und heiß schälen. Nicht zu lange kochen, sie müssen noch fest sein. Halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln, Petersilie und Essiggurken dazugeben und leicht mischen.

Marinade zubereiten. Alle Zutaten gut mischen, es soll eine cremige Konsistenz erreichen. Noch warm über die warmen Kartoffeln geben. Vorsichtig, aber gut mischen. Darauf achten, dass die Kartoffeln nicht zu sehr zerfallen. Sie sollen noch gut als Stücke erkennbar bleiben. Schüssel abdecken und ein wenig ziehen lassen.

Am besten noch warm servieren.

Es gibt viele verschiedene Variationen von Kartoffelsalat. Diese können regional sehr unterschiedlich sein. Es wird auch behauptet, dass Kartoffelsalat eine deutsche Erfindung sei und von Deutschland aus, in andere Regionen Europas verbreitet wurde.



Variationen:

- mit saurer Sahne und etwas Meerrettich
- mit einem kleinen sauren Apfel und etwas Knoblauch
- mit scharfem Senf und hart gekochten Eiern
- mit Mayonnaise und hart gekochten Eiern
- mit feinen Gurkenscheiben
- mit Bismarckherings-Stücken
- mit gebratenem Speck

# Deutscher Orangenkuchen

## Zutaten

300 g Mehl  
250 g Zucker  
1 EL Backpulver  
1/4 TL Natron  
200ml Pflanzenöl  
190ml frischer Orangensaft  
4 große Eier  
Schale von 2 großen Orangen  
1 TL Vanilleextrakt

## Guss

125 g Puderzucker  
30 ml frischer Orangensaft  
1/4 TL Vanilleextrakt

## Anweisung

1. Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 25 cm x 35 cm große Form mit Backpapier auslegen.
2. In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Backpulver und Natron vermischen.
3. In einer Schüssel das Öl, den Orangensaft, die Eier, die Orangenschale und die Vanille verquirlen.
4. Die feuchte Mischung zu den trockenen Zutaten geben und mit dem Schneebesen verrühren, bis alles gerade vermischt ist und keine Klumpen mehr vorhanden sind. Den Teig in die vorbereitete Form geben und 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und ein Zahnstocher oder Schaschlik Spieß, der in die Mitte des Kuchens gestochen wird, sauber herauskommt. Aus dem Ofen nehmen und 20 Minuten abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen, um vollständig abzukühlen. Nimm das Backpapier nicht ab.
5. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, den gesiebten Puderzucker, den Orangensaft und die Vanille glattrühren. Die Glasur gleichmäßig über den Kuchen träufeln, nicht zu nah an den Rändern, aber da es schwierig ist, diese Glasur mit einem Messer zu verteilen, den Kuchen so gleichmäßig wie möglich bestreichen. Wenn du nicht möchtest, dass die Glasur über die Ränder läuft, lege den Kuchen vor dem Glasieren wieder in die Backform.

Eine Stunde fest werden lassen, dann in Stücke schneiden und genießen!

## Notizen

Wenn du weniger süße Desserts magst oder es eilig hast, kannst du die Glasur einfach weglassen und den abgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

