



Vorarlberger Küche

s'Bescht usom Ländle

Altbewährte &
neu interpretierte
Rezepte

EVA FISCHER

's Bescht usom Ländle





EVA FISCHER

Vorarlberger Küche

Altbewährte & neu interpretierte Rezepte

TYROLIA-VERLAG • INNSBRUCK-WIEN



SÜPPLE & SALÖT 26
(Suppen & Salate)

KÄS-REZEPTE & BSUNDRIGS 58
(Käse-Rezepte & Besonderes)

HAUPTSPEISA MIT FLEISCH 102
(Hauptgerichte mit Fleisch)

BODOSEE- & BERGBACHFISCH 120
(Bodensee- und Bergbachfische)

ZUOSPEIS, KRUT & RÄBA 128
(Beilagen, Kraut & Rüben)

SÜOSSE SPEISA 134
(Süße Speisen)

**IKOCHTS, GRUNDREZEPTE,
HUSMITTELE & GETRÄNKE 172**
(Eingekochtes, Grundrezepte,
Hausmittel & Getränke)

VORWORT

Siebzehn Jahre war mein Arbeits- und Lebensmittelpunkt in Wien, während und nach dem Studium. Eine wunderbar intensive Zeit! Zwischendurch lockte aber immer auch das geliebte Ländle. So bin ich 2021 zurück nach Vorarlberg und in meine Heimatstadt Dornbirn gezogen. Das lebhaftes Großstadttreiben möchte ich jetzt durch Nähe zur Natur, den Bergen, zum See ausgleichen, vielleicht einen festen Anker setzen. Leben und Arbeit vor anderer Kulisse.

Schon länger davor – ich war noch mitten drin in Wien – wurde ich von der Anfrage zu diesem Kochbuchprojekt überrascht. Unsicher und etwas skeptisch, überlegte ich, ob dieses Projekt etwas für mich wäre. Ein Grund dafür war, dass ich Zöliakie habe und somit eine ganze Reihe von Gerichten aus der traditionellen Vorarlberger Küche gar nicht essen darf; ein anderer, mein persönliches Konzept: neue, ausgefallene und moderne Rezepte zu kreieren.

Ich war gerade dabei, meine Umzugskisten für Vorarlberg zu packen, als ein erneuter Anruf vom Verlag kam, ob ich mir die Umsetzung des Buchprojektes „Vorarlberger Küche“ noch einmal überlegt hätte. Es schien nun doch der richtige Zeitpunkt gekommen. Ich sah es vor allem als Chance, mich näher mit meiner Kultur und Herkunft auseinanderzusetzen. Die Vorstellung, mit meiner Oma, meiner Mama und Vorarlberger Alteingesessenen in traditionellen Vorarlberger Gerichten und Geschichten zu schwelgen, motivierte mich und ließ meine Ländle-Vorfreude steigen. Zudem kamen schöne Kindheitserinnerungen hoch: der Riebel bei Oma (manchmal mit Milchkaffee), die Gerstensuppe, die ich damals noch essen durfte (Gerste ist nicht glutenfrei), Mamas Hackbroto (Hackbraten) und Großtante Lisis herrliche Öpfol- (Apfel-) oder Funkoküachle.

Das Essen ist ein Teil unserer Kultur und sagt viel über die jeweilige Lebensweise aus. Man kennt die österreichische oder deutsche Esskultur – die eher schwer und kalorienreich ist. Wir schätzen die wunderbare italienische Küche oder haben wie ich mit der indonesischen Kochkunst, mit Fisch und Meeresfrüchten, der spanischen oder mexikanischen, mit Fajitas, Burritos & Co, schon Freundschaft geschlossen. Was und wie wir essen, verändert sich genauso wie andere kulturelle Gewohnheiten. Und gerade die Esskultur erfindet sich mit ihren Trends auch immer wieder neu. Diese Trends und deren Werdegang versuche ich generell zu kommunizieren. Ich will meine Erkenntnisse mit anderen teilen. Deshalb finden sich in diesem Buch auch Neuinterpretationen bei der Verwendung von typischen Vorarlberger Zutaten, etwa von Töorgomehl (türkisches Korn, Mais) für Riebelwaffeln, oder abgewandelte Speisen, wie z. B. Schweinsbraten mit Hafoloab und Sura Räba – nicht als Tellergericht, sondern als Burger.

Von manchen Rezepten und Zubereitungsarten hatte ich bis dato noch nie gehört; weil sie zu Hause zu Hause nicht üblich waren, ich zu jung bin oder so einige Rezepte aus der Vorarlberger Küche regionsbezogen sind, wie z. B. das Schwozarmuos, das vor allem im Bregenzerwald bekannt ist. Auch Biorakratzat und Ofenkatz waren mir neu. Meist habe ich mich für eine glutenfreie Variante entschieden, wobei ich das herkömmliche Mehl durch ein glutenfreies ersetzt habe. Dabei wurde ich selbst überrascht, wie gut traditionelle Speisen schmecken und wie sehr ich viele davon vermisst hatte. Bei den Suppen habe ich die typischen ein bis zwei Esslöffel Mehl zum Binden einfach weggelassen, weil es sie gar nicht braucht. Ansonsten funktioniert es einfach mit Maisstärke.

Essen ist so vielfältig, individuell und auf jeden Geschmack abstimbar, wie Mode oder Einrichtungsstil. Es sagt einiges über den Charakter und die Vorlieben des Menschen aus. Es beeinflusst unsere Gesundheit, weshalb eine ausgewogene Ernährung so wichtig ist. Essen ist ein sehr sinnlicher Vorgang, dem man seine Zeit und ganze Aufmerksamkeit widmen sollte.



Ich koche gern. Aber noch lieber esse ich. Dabei kommt es ebenso auf das gelungene Zubereiten wie auf das appetitliche Anrichten an. Denn, wie das alte Sprichwort schon sagt: Das Auge isst mit. Dementsprechend wichtig sind für mich die schönen Bilder – im Buch und auf dem Teller.

Dieses Kochbuch soll inspirieren und ein Stück Vorarlberger Esskulturgeschichte vermitteln. Es enthält altbewährte Rezepte, die zum Neu- oder Wiederentdecken einladen. Auf etwas andere Weise zubereitet, sind sie zeitgemäße Klassiker, die auch in der modernen Küche ihren genussvollen Platz haben werden.

Viel Freude beim Blättern, Probieren und Genießen

Eva Fischer



KLEINE EINFÜHRUNG INS VORARLBERGER KOCHBUCH

VON LISA FISCHER

Meine Recherche zum früheren Vorarlberger Leben, zu Küche und Kochen förderte viel und Interessantes zutage. Zu viel für ein kurzes Vorwort. Eine zu große Menge an Zutaten, Geschichte und Geschichten. Aber irgendwo muss man ja anfangen. Am besten bei der „Landesgründung“ vor ziemlich genau 160 Jahren: Als eigenes Land im Gefüge der Habsburgermonarchie wurde Vorarlberg nämlich erst 1860 anerkannt, im folgenden Jahr gestand ihm Kaiser Franz Joseph I. einen Landtag zu. So entwickelten sich Identität und Landesbewusstsein und die „Entdeckung des Alemannischen“ als ethnische Komponente erst im Verlauf des 19. Jahrhunderts. Damit wollte man sich ausdrücklich gegen Tirol abgrenzen, mit dem man verwaltungsmäßig verbunden war.

Lage und Geschichte sind überall ausschlaggebend für die Entwicklung eines Landes. Das gilt natürlich auch für das westlichste Bundesland Österreichs, Vorarlberg, das an Tirol, Bayern, Liechtenstein und die Schweiz grenzt. Das „Ländle“ erstreckt sich vom teilweise vergletscherten Silvretta-Massiv im Süden zum Bodensee im Norden. Im Osten liegen das Arlberggebiet mit den Skiorten Lech und Zürs und der Tannberg. Den Norden und Westen teilen sich der idyllische Bregenzerwald und das dicht besiedelte Rheintal. Das einst von Kelten und Rättern bewohnte Gebiet zwischen Alpen und Bodensee gelangte um 15 v. Chr. unter römischen, später unter alemannischen Einfluss, der bis heute nicht nur in der typisch alemannischen Mundart nachwirkt. Unterschiedliche Landschaftsformen, vom Bodensee über die Voralpen bis ins Hochgebirge, bringen Vielfalt und Schönheit, lassen im buchstäblichen und übertragenen Sinn über die Grenzen schauen.

Man pflegt gute Nachbarschaft zu den ebenfalls alemannisch geprägten Ostschweizern und Deutschen (Bayern und Baden-Württemberg), pocht aber auf die eigene, einzigartige Mentalität. Ganz wichtig beim Essen, Wohnen, Arbeiten und bei den Traditionen – Tracht, Festtage, Musik, Bräuche.

Mit dem Alemannischen sind Narrative wie Fleiß, Sparsamkeit, Schaffenskraft, Eigenständigkeit und Freiheitsliebe verbunden. Dafür gibt es zahlreiche Belege, und die abwechslungsreiche und erfolgreiche Entwicklung des Landes könnte diese Merkmale untermauern. „Kriechende Unterwürfigkeit gegen Vornehme und Reiche blieben ihm unbekannt, weil Adel und Geistlichkeit keinen Einfluss auf die Landesangelegenheiten hatte“, berichtet der Bregenzer Geschichtsforscher Franz Joseph Weizenegger (1784-1822) über den Vorarlberger. Danach hinge der Charakter eines Volkes besonders von seiner Lebensweise ab. Alpwirtschaft, Landbau und Holzarbeit waren einst die Beschäftigung aller Einwohner und Quelle des Unterhalts. Für den Hausbedarf – Kleidungsstoffe aus Hanf, Flachs und einheimischer Schafwolle – wurde

vor allem auf dem Land gesponnen und gewoben. „Strenge Arbeit in der Woche, ungekünstelte Speisen, einfaches und seltenes Vergnügen an Sonn- und Festtagen“, umreißt es Weizenegger, waren bedürfnisbestimmt und im Sinne von „Bete und arbeite!“ moralischer Leitfaden. Die Essgewohnheiten orientierten sich ebenso am Verfügbaren wie am kirchlichen Jahr. Die gewöhnlichen Speisen bestanden in Türkenbrei (türkisches Korn resp. Mais), Hafermus (Haber), gerollter Gerste mit Bohnen der Fisole, Gartengemüse, frischem oder getrocknetem Obst. Der Mais verdrängte später den Hafer und vielfach stieg man an Stelle von Haferkost auf die Kartoffel um. Frisch genossen wurde nur, was sich nicht aufbewahren ließ. Fleisch aßen die Bauern höchstens an Sonn- und Feiertagen. Geräuchertes (Diegenes) kam zur Faschings- und Kirchweihzeit auf den Tisch.

Eine ganze Reihe an Essensitten und Kochrezepten führt Volkskundler Karl Ilg (1913-2000) im Kapitel „Volkstümliche Nahrungsweise“ seiner Landes- und Volkskunde aus. Demnach sieht der Vorarlberger Alltag bis zu fünf Mahlzeiten vor. Speziell in bäuerlichen Betrieben und in den anstrengenden Sommermonaten. Eine fünfte Mahlzeit war auch in den Arbeiter- und Bürgerfamilien nur den körperlich hart arbeitenden Männern vorbehalten. Was heute als Jause oder Snack gilt, war damals eine wichtige Zwischenmahlzeit und heißt noch heute und je nach Region „brionda, marena, Brendessa, z'Nüni-, z'Viareesso“. Die jeweiligen Bezeichnungen haben ihren sprachlichen Ursprung in historischer Besiedlung, demnach in romanischen, lateinischen, deutschen, mittelalterlich-klösterlichen Einflüssen (Vesperbrot) oder in der Tageszeit.

Mitte des 19. Jahrhunderts entwickelte sich die industrielle Tätigkeit in Vorarlberg – besonders die Textilwirtschaft – hervorragend. Sie hatte ihren Sitz wie die größeren Gewerbe ausschließlich im Rheintal und im vorderen Walgau, wo es aber auch am meisten Acker-, Wein- und Obstbau gab. In den 1870er-Jahren wird berichtet, dass vor allem große Mengen an Holz, Molkerei-Produkten und Vieh sowie Obst exportiert wurden. Gleichzeitig bedurfte es auch umfangreicher Importe: „Der grösste Theil des Bedarfes an Cerealien, Wein, Luxus- und Modewaaren wird importirt, Maschinen, industrielle Rohstoffe, Drogen und Colonialwaaren durchgehends aus dem Auslande bezogen. Im Jahre 1874 (für inländischen Consum) circa 33.000 österr. Eimer Wein, 178.480 niederösterreichische Metzen Getreide, 80.120 n. M. Hafer, 4250 n. M. türkisches Korn (Mais) ...“

Bei Karl Ilg wird die frühere volkstümliche Alltagskost wie folgt charakterisiert: aus der Breiherstellung weiterentwickelte Pfannengerichte, starker Käseverbrauch, dagegen wenig Fleisch und Brot. Beim Käse handelte es sich meist nur um zwei Sorten, den Sura Käs aus dem Montafon und südlichen Vorarlberg sowie um den räßen, halbfetten Käse. Dieser war kein hochwertiges Produkt der Alpsennerei. Die besseren Fettkäseerzeugnisse sowie Butter kamen in den Export. Kein Vergleich zur heutigen Vielfalt an feinsten Sorten aus Kuh-, Ziegen- oder Schafmilch!



Je nach Region und im Laufe der Zeit entwickelten sich die Essensgewohnheiten unterschiedlich. Bei Wohlhabenden und an Feiertagen wurde öfter Fleisch aufgetischt. Braten, Geflügel und Wild. Deutlich zu kurz kommt der Fisch. Obgleich dieser prächtig gedieh und verzehrt wurde, fehlen Rezepte. Eine Statistik um 1870 belegt: „Im Bodensee wird die Fischerei lebhaft betrieben, im Rhein, der Ill und der Ach fängt man den Lachs und die Lachsforelle in ziemlicher Menge, in den meisten Gebirgsbächen kömmt auch die Bachforelle vor und wird häufig gefangen.“

'S ORIGINAL

Nicht nur beim heimischen Essen pocht man auf lokal- und „Ländle“-typische Eigenheiten, nämlich aufs Vorarlberger Original. Das variiert oft stark vom Bregenzerwald zum Montafon, vom Walgau bis zum Rheintal. So manches gibt's z. B. nur in Lustenau (z. B. „Käsdönnala“ = Käsefladen) oder wurde in einer bestimmten Ortschaft erfunden. Gleiches gilt für die Mundart und Mentalität. Sie ändern sich nuanciert oder subjektiv deutlich auf wenigen Kilometern; oft von einer Gemeinde oder Talschaft zur andern. Und sei's nur den jeweiligen Einwohnern gewiss, steht fest: „Wäldar ka nüd jedar sin“ (Bregenzerwälder kann nicht jeder sein). Das würde sich auch keine Montafonerin, kein Dornbirner oder sonst wer je anmaßen. Aber schließlich wird nichts so heiß gegessen wie gekocht. Trotz tiefgründiger Fragen zur Kulinarik: Ob unser Riebel oder der Ribel im Schweizer Rheintal der Echte ist? Ob Unterländer Käsknöpfle oder womöglich Montafoner, schwäbische oder Tiroler Käsespätzle das Original sind?

Die in diesem Kochbuch aufgeführten Rezepte geben das Vorarlberg-Typische weiter. Was früher aus den Rohstoffen der Milchwirtschaft, des Ackerbaus oder der Viehzucht bestand. Was die nötige Energie für den arbeitsreichen Alltag vom Kind bis zum Greis lieferte. Ganz im Original würde uns wohl vieles nicht schmecken. Damals war zwar alles bio, aber mangels heutiger Technik der Hygiene, Kühlung, Verarbeitung oder der Lagerung schnell verderblich. Geplantes Kochen und frische Zubereitung waren weitaus schwieriger. In den letzten fünfzig Jahren sind unser Lebensstandard und unser Qualitätsbewusstsein enorm gestiegen. Frische ist Prinzip, man setzt aufs Geschmackserlebnis. So fußen die neuen Rezepte zwar auf den überlieferten, werden aber zeitgemäß und qualitativ voll variiert. Das schafft eine kreative und spannende Verbindung zur Tradition. Damit wird aus einfachem Essen von damals ein Küchenschatz fürs Heute.







A BIZZLE ÜBER DO VORARLBERGER DIALEKT!

(EIN BISSCHEN ÜBER
DEN VORARLBERGER DIALEKT!)

Mit seinen vielen unterschiedlichen Ortsmundarten – besonders im Vorarlberger Unterland – gehört Vorarlberg sicherlich zu den interessantesten Mundartlandschaften im alemannischen Raum. Einzigartig klingt nicht nur der Dialekt von Lustenau, wie jedermann im Lande weiß, sondern auch jener von Götzis, Hohenems, Höchst, Gaißau, den Hofsteiggemeinden (Schwarzach, Lauterach, Wolfurt) und natürlich auch jener von Dornbirn. Darüber hinaus hat jede Taltschaft ihre sprachlichen Eigenheiten.

Eigentlich ist Mundart, ist Dialekt gesprochenes Wort. Die Überlieferung erfolgt über Sprechen und Hören. Trotzdem hat man immer wieder versucht, sie schriftlich festzuhalten, wiewohl dies eine schwierige Angelegenheit ist, denn unsere Mundarten haben eine ungleich größere Zahl an Lautungen als die Schriftsprache. Die in diesem Kochbuch vorwiegend verwendete Dornbirner Mundart gehört zu den lautlich kompliziertesten Dialekten Vorarlbergs. Die 24 Zeichen der Schriftsprache weichen somit lautlich häufig vom gesprochenen Wort ab und sind deshalb schwer zu lesen. Mit ein und demselben Zeichen werden oft unterschiedlichste Klangfarben wiedergegeben, sodass die richtige Aussprache nur dem geläufig ist, der auch Dornbirnerisch spricht.

Zudem hat sich der Wortschatz in den vergangenen Jahrzehnten deutlich geändert: Viele Begriffe gingen verloren, neue Bezeichnungen oder Bedeutungen wurden modern. Mundart lebt und entwickelt sich weiter. Die Medien führen zu einer Verflachung der Unterschiede zwischen Schriftsprache und Dialekt, aus dem „Gsiberger“ (mior siond ufom Bödele gsi) wird ein „Warberger“ (mir waren ufom Bödele).

Dennoch: Es wird noch lange dauern, bis man sagen können wird, es gäbe in Dornbirn und darüber hinaus keine Mundart mehr. Derartige Klagen setzten schon in der Mitte des 19. Jahrhunderts ein. Diese Vermutungen sind schon deshalb unbegründet, weil gerade die Sprachentwicklung Wege geht, die keiner voraussagen kann.

Händor alls vrstando odr gitas no Froga?

BEISPIELE AUS DEM VORARLBERGERISCHEN

(ANGELEHNT AN DIE
DORNBIRNER MUNDART)



KULINARISCHES

An Guata!	beim Essen: Mahlzeit; Guten Appetit!
an Duranand	ein Durcheinander
Bachenes	Gebackenes
Bomeranscha	Orangen
Bosniak	Roggenbrötchen
Brösel	bröseliges Koch
Brockkat	hineingebrocktes Brot, Brotschmarren
Milk und Bröckle	Milch mit hineingebrocktem (alten) Brot
Brotos	Gebratenes
Bura	Bauern
Diegenes	Selchfleisch
Easso	Essen
s'Easso ischt ghörig	das Essen ist gut
Öpfolbutzger	Apfelkerngehäuse
Festesso	Festessen, genug und gut zu essen
Flädle(-suppo)	Pfannkuchen, Frittaten(-suppe)
Fleischpölsterle, - löable	Fleischlaibchen
Grümperle/Grumpora	kleine Kartoffeln, Kartoffeln (von Grundbeeren)
Gsottos	Gekochtes
Guatele, Krömlle	süße Kleinigkeiten (Gebäck)
Guggummero	Gurke
gwalate	ausgewalkte, ausgerollte
Heardöpfol	Herdäpfel, Erdäpfel, Kartoffeln
Hennele	Hühnchen
Hepf	Hefe
Husmittele	Hausmittel
Igmachts	Eingemachtes
Innareia	Innereien
Kratzat	Schmarren
Loabate	übrig gebliebenes Essen
Öpfol und Biora	Äpfel und Birnen
Schlotzer	Lutscher
Schübling	Knackwurst
Töorgo	Mais
Töpfle	kleiner Topf
Wibeerle	Weinbeeren, Rosinen
Zitzele, Krenwürstle	Frankfurter oder Wiener Würstchen



ALLTÄGLICHES

a bizz	ein bisschen
a bizz(e)le	noch weniger als „a bizz“
a kläle	ein bisschen
allpot	ab und zu, immer wieder
amächeligi	appetitlich; „des macht mi a“ (darauf habe ich Lust)
an ghöriga Kohldampf	Heißhunger
as reangat	es regnet
Bibile	kleines Huhn, Kücken
Busla	Kühe
dahuo, dahoam	daheim
Dunklmüsli	im Dunkeln „herumtun“
dussa odr dionna	draußen oder drinnen
Featza	Fetzen oder starker Rausch
furig	sättigend
ghörig (körig)	Ausdruck für gut, richtig, anständig („an ghöriga Ma“)
Gfrett	Ärger, Unannehmlichkeit
Gschpano	Spielkamerad, Freund
Gschiss	übermäßiges Theater
Guttora	Flasche oder auch Schimpfwort für eine Frau
Häß	Kleidung
Hock ane!	Setz dich doch (zu uns)!
Händs frei!	Habt eine angenehme Zeit!
hofele tuo	vorsichtig agieren
hura Kog	besonders mieser Kerl
Kog	Kerl (abwertend gemeint)
Krottohegol	Taschenmesser
Lägola; Bschütte	Jauche
Lusar	Lauser, Spitzbub
Kaffeebeckele	Kaffeetasse
Mutz, Mützle	Kuss, Küsschen
Moatle	Mädchen
Moll back!	Ausruf des Erstaunens
nid lugg lo	nicht nachlassen; nicht aufgeben!
nid lumpa lo	großzügig sein
nünt für uguat	nichts für ungut
Pfluttora	behäbige Frau
rüabig si	ruhig sein
schaffa, husa	arbeiten, haushalten
Schoß	Schürze
Soachtäscho	Teenager oder Schimpfwort für freche Mädchen
Sparglamentor macha	Aufwand betreiben, Blödsinn machen
wia goht's	Wie geht es dir?
wellaweag	sowieso, natürlich, selbstverständlich



Süpple & Salöt

(SUPPEN & SALATE)





BREAGENZAR FISCHSUPPO

(BREGENZER FISCHSUPPE)

Für 4 Personen

ZUTATEN:

500 g	gemischte Fischfilets vom Bodensee wie Felche, Forelle, Zander
750 ml	Fischfond oder Fischsuppe
200 ml	Weißwein
einige	Safranfäden
6-8 Stk.	Cocktailtomaten
1	Stangensellerie nach Belieben
2-3	Scheiben Weißbrot Butter zum Anrösten
2 Zweige	Thymian Salz Schwarzer Pfeffer
1 EL	gehackter Kerbel oder Petersilie Brot-Croûtons

ZUBEREITUNGSZEIT UND SERVIERFERTIG:

25 Minuten

Fische filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden.
Fischfond oder Fischsuppe mit Weißwein und Safranfäden aufkochen.

Cocktailtomaten kurz mit siedendem Wasser überbrühen und schälen.
Stangensellerie in feine Scheiben schneiden.

Weißbrot in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Weißbrot darin mit Thymian knusprig rösten, salzen.

Fischstücke in die Suppe geben, Hitze reduzieren und maximal 10 Minuten mitkochen.

Kurz vor dem Servieren Tomaten und Sellerie zur Suppe geben.
Suppe nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit Brot-Croûtons und frisch gehacktem Kerbel oder Petersilie garniert servieren.

TIPP:

ICH VERWENDE AUCH GERNE
LACHSFORELLE FÜR DIE FISCHSUPPE.



BREAGENZAR- WÄLDAR KÄSSUPPO

(BREGENZERWÄLDER KÄSESUPPE)

Für 4 Personen

FÜR DIE SUPPE:

- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 50 ml Weißwein
- 1 Liter Rinds- oder
Gemüsesuppe
- 150–200 g Bregenzerwälder
Bergkäse, gerieben
- 250 ml Schlagobers
- Salz
- Pfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss
Brot-Croûtons
(siehe Rezept S. 181)

SONSTIGES:

- 8 Scheiben Frühstücksspeck
- 8 Stk. Bergkäsewürfel
(2 x 2 cm)
- frischer Schnittlauch
- etwas Safran

ZUBEREITUNGSZEIT UND SERVIERFERTIG:

25 Minuten

Zwiebel schälen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin glasig dünsten. Zwiebel mit Weißwein ablöschen. Nach und nach Rinds- oder Gemüsesuppe einrühren, kurz aufkochen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Käse und Schlagobers in die Suppe rühren und erneut aufkochen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Bergkäsewürfel in Frühstücksspeck wickeln und zu der Suppe servieren. Suppe mit Croûtons, frischem Schnittlauch und Safran garniert servieren.

GLUTENFREIE VARIANTE:
DIE CROÛTONS WEGLASSEN.

s'Bescht usom Ländle

Die Vorarlberger Küche hat eine Vielzahl an köstlichen Gerichten zu bieten, die Eva Fischer in ihrem neuen Buch mit großem Fachwissen und Liebe zum Detail vorstellt. Die Palette reicht dabei von typischen Suppengerichten wie Gerstensuppe über die Vorarlberger Klassiker Käsknöpfle und Riebel bis zu erlesenen Nachspeisen wie Sig-Parfait oder Funkaküachle. Neben Gerichten mit langer Tradition finden sich im Buch auch neuinterpretierte Rezepte, die das Standardrepertoire der Vorarlberger Kochkunst auf originelle Weise aufwerten.

ISBN 978-3-7022-3981-7



www.tyrolia-verlag.at