



Ruud 's Kookboek

Oostenrijkse recepten / v0.8

Inhoudsopgave.

Blutwurstgröstl – bloedworst met gebakken aardappelen.....	3
Eierlikeur.....	4
Kaiserschmarrn met karamel-rumsaus.....	5
Marillenknödel.....	6
Tiroler zuurkool.....	8
Wiener rostbraten (Römertopf).....	9
Zuurkoolschotel uit Oostenrijk (airfryer).....	10
Zwetschkenknödel.....	11
Gebruikte afkortingen.....	12

Blutwurstgröstl – bloedworst met gebakken aardappelen.



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Oostenrijkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Carta-Anton

Ingrediënten

500 g aardappelen
600 g bloedworst
2 tn knoflook
- majoraan
- peper
50 g spek, gerookte
100 g uien
2 el vet (boter of olie)
- zout

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Haal het vel van de bloedworst af en snijd het in vinger dikke plakken.

Kook de aardappelen in de schil, schil ze daarna en snijd ze in blokjes van ongeveer 2 cm (of in schijfjes).

Snipper de uien fijn.

Verhit een grote pan met vet en bak hierin de plakjes bloedworst, uien en de fijn gesneden spek.

Voeg de aardappelen toe en breng het op smaak met knoflook, majoraan, zout en peper. Bak dit, al roerend, goed door.

Tip:

Dit gerecht kunt u met zuurkool of een salade serveren.

Eierlikeur.



Menugang: Drank
Keuken: Oostenrijkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Austria Info,
Jumbo

Ingrediënten

3 eidooiers
200 ml room, slag-
100 g suiker, poeder-
1 zk suiker, vanille-
100 ml brandewijn

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Klop de eidooiers, de vanillesuiker en de poedersuiker gedurende ca. 10 min. met de mixer op de hoogste stand tot een romige massa.

Voeg slagroom toe en klop het geheel nog ca. 5 min. door met de mixer.

Voeg de brandewijn toe en klop het nog eens 3 min. door.

Schenk het mengsel in een karaf.

Tip:

Deze eierlikeur is heerlijk voor bij de koffie.

Kaiserschmarrn met karamel-rumsaus.



Menugang: Brunch-,
lunch-, nagerecht
Keuken: Oostenrijkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: Hallo Jumbo

Ingrediënten

125 g bloem
50 g boter, room-
4 eieren
125 ml melk
100 ml room, slag-,
houdbare
75 g rozijnen
50 ml rum, salsa bruin
(Schuiftevaer)
200 g suiker
1 suiker, poeder-

- mixer

Bereiding.

Smelt 150 g suiker met 2 el water op een laag vuur in een pan met dikke bodem tot een heldere suikersiroop.
Breng de siroop aan de kook en laat het goudbruin kleuren (roer niet, maar kantel de pan heen en weer!).
Draai het vuur laag en voeg de slagroom toe (pas op, dit kan spatten!).
De suiker (karamel) wordt nu weer hard.
Verwarm de saus al roerend tot de karamel weer is gesmolten.
Voeg de rum toe, roer het tot een gladde saus en verwarm de saus nog 1 min.
Neem de karamel-rumsaus van het vuur en laat de saus afkoelen tot kamertemperatuur.
Splits de eieren.
Klop de eidooiers met de laatste 50 g suiker romig.
Zeef er de bloem boven.
Schenk er de melk langzaam bij en klop het tot een glad beslag.
Doe de eiwitten met 1 mp zout in een schone, vetvrije kom en klop ze met een mixer met vetvrije gardes stevig.
Spatel het eiwit met de rozijnen luchtig door het beslag.
Verhit 25 g boter in een koekenpan.
Schenk de helft van het beslag in de pan.
Bak de pannenkoek op een middelhoog vuur tot het beslag net gestold is.
Keer de pannenkoek en bak ook de onderzijde 1-2 min.
Snijd intussen met 2 spatels de koek in stukjes.
Schep de Kaiserschmarrn op een schaal en bak op dezelfde manier nog zo'n portie.
Bestrooi de Kaiserschmarrn met poedersuiker en serveer ze met de karamel-rumsaus.

Tip:

Voeg ook een scheutje rum toe aan het beslag.

Bereidingstijd: 30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: 677
Eiwit: 13 g
Koolhydraten: 92 g
w/v suikers: - g

Natrium: - mg
Vet: 25 g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Marillenknödel.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Oostenrijkse
Stuks: 30-35
Sterren: ***
Bron: Gute Küchen

Ingrediënten

Voor het aardappeldeeg:

1 kg aardappelen,
gekookte, bloemige
1 mp bakpoeder
250 g bloem
20 g boter
2 eieren
2 el room
- zout

Voor de vulling:

1 kg abrikozen (niet
rijpe)

Bereiding.

Kook de aardappelen in de schil, pel ze direct en stamp ze fijn.

Vermeng ze snel met de overige ingrediënten voor het deeg en rol dit uit tot een lap van 4-5 mm dik.

Snijd het uitgerolde aardappeldeeg in vierkanten van ± 7x7 cm en leg midden op elk vierkant een abrikoos.

Vouw het vierkant dicht en vorm er ronde ballen van.

Kook de ballen in kokend water met zout in 4-5 min. gaar; als ze gaar zijn, komen ze bovendrijven.

Rooster intussen het broodkruim met wat suiker al roerend zachtjes in de boter tot het mooi donkerbruin is.

Wentel de uitgelekte knoedels hierin en serveer ze, bestrooid met basterdsuiker.

Ingrediënten (vervolg)**En verder:**

80 g boter
80 g broodkruim
(verkruiemel hiervoor
licht geroosterd
witbrood of toast)
2-3 el suiker
- suiker, basterd-, om te
bestrooien

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Tiroler zuurkool.



Menugang: Hoofdgerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: ***
Bron: VoorOma.nl

Ingrediënten

- boter
1 paprika, in reepjes
½ el paprikapoeder
½ tl karwijzaad
1 tn knoflook
½ tl majoraan
70 g tomatenpuree
1 ui, gesnipperd
250 g varkensvleesreepjes
½ vleesbouillontablet
- worstjes
½ zk zuurkool

Bereidingstijd: 20-30 min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Verhit in een braadpan de boter.
Pel de knoflook.
Pers de knoflook boven de boter uit.
Voeg de ui en de paprika toe.
Laat het geheel ca.1 min. zachtjes bakken.
Voeg de kruiden toe.
Schep de varkensvleesreepjes erdoor.
Laat het geheel af en toe omscheppend 5 min. bakken.
Laat het geheel op een zacht vuurtje afgedekt ca.10 min. sudderen.
Laat ondertussen de zuurkool uitlekken.
Trek met een vork de zuurkool uit elkaar.
Schep de zuurkool door het stoofvlees.

Wiener rostbraten (Römertopf).



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: Oostenrijkse
Personen: 4
Sterren: ***
Bron: -

Ingrediënten

4 biefstukken, lende-
(tot.750 g)
2 el boter
½ citroen
- paprikapoeder
- peper, versgemalen
1 tomaat, ontvelde
3 uien, grote
- zout
⅛ l room, zure
1 el bloem

Bereidingstijd: 15 min.
Grill-/oventijd: 60 min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Bereiding.

Maak in de vette rand van de biefstukken met een scherp mesje enkele inkepingen, bestrooi ze met versgemalen peper en zout, besprenkel ze met citroensap en leg ze op elkaar in de natgemaakte Römertopf.

Bak in een koekenpan de in ringen gesneden uien in de hete boter goudgeel.

Verdeel deze met de in vieren gesneden tomaat over het vlees en giet er de zure room over.

Leg de deksel op de schotel, plaats hem in een koude oven en stel de oven in op 200°C.

Smoor het vlees mals (1 uur) en leg het op een verwarmde schotel.

Doe het vocht over in een pannetje, bind het met de aangemengde bloem en maak de saus af met het citroensap, het paprikapoeder en zo nodig wat bouillon.

Tips:

- Serveer deze schotel op met aardappelpuree en sla of fijne groente.
- Bestrijk de vleeslagen eens met ansjovispasta en strooi er kappertjes en/of in schijfjes gesneden olijven over.

Zuurkoolschotel uit Oostenrijk (airfryer).



Menugang: Hoofd-
gerecht
Keuken: -
Personen: 2
Sterren: **
Bron: Gerard Dingemans

Ingrediënten

3 aardappelen, grote,
kruimige
½ tl karwijzaad
2 tn knoflook
½ tl majoraan
- peper
250 ml room, magere
250 g spekreepjes,
magere
1 ui
- zout
250 g zuurkool

Bereiding.

Schil de aardappels en snij ze in plakjes.

Snipper hierdoor de ui en pers de knoflook.

Meng deze in een bak met de spekblokjes, karwijzaad, majoraan, knoflook en maak hier in de vuurvaste schaal een bodem van.

Bedek deze weer met een dikke laag zuurkool.

Klop door de room wat peper en zout en giet deze mooi gelijkmatig over de schaal.

Nog een keer goed met peper over de gehele schotel.

Bak de zuurkoolschotel in de airfryer 40 min. 150°C tot hij mooi goudbruin is.

10

Bereidingstijd: - min.
Grill-/oventijd: - min.
Wachttijd: - min.
Calcium: - mg
Energie kJ: -
Energie kcal: -
Eiwit: - g
Koolhydraten: - g
w/v suikers: - g
Natrium: - mg
Vet: - g
w/v onverzadigd: - g
w/v verzadigd: - g
Vezels: - g
Groente: - g
Zout: - g

Zwetschenknödel.



Menugang: Nagerecht
Keuken: Oostenrijkse
Stuks: 30-35
Sterren: ***
Bron: Gute Küchen

Ingrediënten

Voor het aardappeldeeg:

1 kg aardappelen,
gekookte, bloemige
1 mp bakpoeder
250 g bloem
20 g boter
2 eieren
2 el room
- zout

Voor de vulling:

1 kg kwetsen (stevige,
langwerpige, donker-
blauwe pruimen)

En verder:

80 g boter
80 g broodkruim
(verkruimel hiervoor
licht geroosterd
witbrood of toast)
2-3 el suiker
- suiker, basterd-, om te
bestrooien

Bereiding.

Kook de aardappelen in de schil, pel ze direct en stamp ze fijn.

Vermeng ze snel met de overige ingrediënten voor het deeg en rol dit uit tot een lap van 4-5 mm dik.

Snijd het uitgerolde aardappeldeeg in vierkanten van ± 7x7 cm en leg midden op elk vierkant een kwets.

Vouw het vierkant dicht en vorm er ronde ballen van.

Kook de ballen in kokend water met zout in 4-5 min. gaar; als ze gaar zijn, komen ze bovendrijven.

Rooster intussen het broodkruim met wat suiker al roerend zachtjes in de boter tot het mooi donkerbruin is.

Wentel de uitgelekte knoedels hierin en serveer ze, bestrooid met basterdsuiker.

Tips:

Kwetsen zijn meestal in augustus te koop bij de beter gesorteerde groentezaak. Er zijn meer soorten langwerpige pruimen, dus voel even of ze wel stevig genoeg zijn; zachte, sappige pruimen zijn voor dit recept niet geschikt.

Voor het verwerken van de kwetsen kunt u de pit eruit halen en er een suikerklontje voor in de plaats doen, maar dan zijn de pruimen stuk en bestaat de kans dat het sap tijdens het koken door het deeg heen komt en daar wordt het deeg te zacht van.

U kunt dit recept ook met niet te rijpe abrikozen maken; dan heten ze Marillenknödel.

Bereidingstijd: - min.

Grill-/oventijd: - min.

Wachttijd: - min.

Calcium: - mg

Energie kJ: -

Energie kcal: -

Eiwit: - g

Koolhydraten: - g

w/v suikers: - g

Natrium: - mg

Vet: - g

w/v onverzadigd: - g

w/v verzadigd: - g

Vezels: - g

Groente: - g

Zout: - g

Gebruikte afkortingen.



v2.5

Afkorting	Betekenis
#	Aantal
ael	Afgestreken eetlepel
akl	Afgestreken koffielepel
atl	Afgestreken theelepel
bal	Balletje
bgl	Bierglas
bk	Bekertje
bkj	Bakje
bl	Blik
bld	Blaadje
blj	Blikje
blk	Blok
blkj	Blokje
bol	Bolletje
brd	Bord
brgl	Borrelglas
bs	Bosje
bdl	Bundel
cgl	Cocktailglas
cp	Cup(s)
dl	Deciliter
dln	Deel
dp	Dopje
drd	Draadje(s)
drp	Druppel(s)
dsl	Dessertlepel
ds	Doosje
el	Eetlepel (= 1/2 kol)
fls	Fles
flj	Flesje
g	Gram
gbk	Grote beker
gbl	Groot blik
gfl	Grote fles
gkp	Grote kop
gls	Glas (150 ml)
grl	Groentelepel
gzk	Grote zak
hoh	Half-om-half
hv	Handvol
jgl	Jeneverglas
kbk	Klein bakje
kbl	Klein blik
kbs	Klein bosje
kfl	Klein flesje
kg	Kilogram
kkrp	Kropje
kl	Kleine
klmj	Klontje
klnt	Klont
km	Kommetje
knl	Knol
kol	Koffielepel (= 2 tl)
kp	Kopje
kpj	Kuipje



v2.5

Afkorting	Betekenis
kpl	Klein plukje
kpt	Klein potje
krp	Krop
kst	Klein stukje
kstrk	Kleine struik
lgls	Likeurglas
m	Moot
mbi	Miniblikje
ms	Maatschepje
p.p.	Per persoon
par	Partje
pk	Pak
pkj	Pakje
pkt	Pakket
pl	Plak
plj	Plukje
ppj	Pijpje
prt	Portie
pt	Pot
ptj	Potje
rl	Rol
rp	Reep
sch	Scheutje
schf	Schijfje
schl	Schaaltje (150 g)
scht	Scheut
sl	Soeplepel
slg	Slagen
spr	Sprietje
stf	Staafje
stj	Stuk(je)
stk	Stokje
stl	Stengel
strk	Struik
strnk	Stronk
sn	Snee
snf	Snuifje
st	Stuk(s)
tb	Tablet
tf	Toefje
tl	Theelepel
tn	Teentje
trs	Tros
trsje	Trosje
tub	Tube
vel	Volle eetlepel
vl	Vel
vrk	Vierkantje
vlt	Vingerlengte
voorb.tijd	Vorbereidingstijd
wgl	Wijnglas
zk	Zak(je)

