

Franz Maier-Bruck

Vom Essen auf dem Lande.

Das große Buch der österreichischen Bauernküche und Hausmannskost.

erschienen März 1999 24,60 €

624 Seiten, 32 Farbtaf., Abb., Pappbuch

Kremayr Und Scheriau | ISBN: 3218006627



[Maier-Bruck, Franz:](#)

[Das große Sacher-Kochbuch : die österreichische Küche](#)



[Maier-Bruck, Franz:](#)

[Klassische österreichische Küche / Franz Maier-Bruck](#)

[\(Seehamer Kochbuch\) - 2003](#)

(diese beiden sind in der Stuttgarter-Stadtbibliothek)



Essen und Trinken hält Leib und Seel' z'samm'!" sagt ein altes Sprichwort, und Bauernküche und Hausmannskost bilden seit eh und je die einfache, aber solide Grundlage der Kochkunst, die gerade in Österreich eine erstaunliche Vielfalt von Speisen hervorgebracht hat. Von Strudeln und Nudeln, Sterzen und Nocken, Krapfen und Knödeln, von Geselchtem, Würsten und Kraut ist in diesem Buch die Rede, für das der Autor über 1.500 Rezepte aus vergilbten, teils handgeschriebenen Kochbüchern unserer Großmütter oder bei erfahrenen Köchinnen aus allen Bundesländern gesammelt hat. Darüber hinaus berichtet er von Alltag, Brauchtum und Festen des bäuerlichen Lebens und bietet damit zugleich eine Kulturgeschichte vom "Essen und Trinken auf dem Lande".

 NEU NICHT VERFÜGBAR

Vorwort

Schon während der fünfjährigen Arbeit an meinem "Großen Sacher Kochbuch" (1975), das den Kulturraum der bürgerlichen Küche Altösterreichs umreißen sollte, war mir klar, daß die Quellen und Ströme dazu tiefer liegen, daß gerade in Österreich von "höherer" Kochkunst nicht gesprochen werden kann, ohne die Bauernküche und Hausmannskost dieses Landes zu erforschen.

So befragte ich Bäuerinnen, Hausfrauen und Köchinnen, sammelte und studierte alte Kochbücher, historische, wirtschaftsgeschichtliche, soziologische, volkskundliche Arbeiten - und erfuhr sehr bald, daß ich den Mut zur Lücke aufbringen mußte, um auch nur ein halbwegs gültiges Bild vom "Essen auf dem Lande" zu entwerfen, um all jene Lebenserfahrungen und Praktiken in ihrer Vielfalt lebendig werden zu lassen, die zu großen Teilen bereits der Vergessenheit oder einer falschen Nostalgie-Verklärung anheimgefallen sind.

Genau genommen ist jedes Haus, jedes Dorf, jede Pfarre, jede Talschaft eine eigene, autochthone Kochlandschaft mit unzähligen Querverbindungen, familiären, lokalen wie überregionalen Einflüssen und Bezugspunkten. Dazu kommt, daß oft ein und dasselbe Gericht beim Nachbarn bereits anders heißt (und "selbstverständlich" zusätzliche Varianten aufweist). Das gleiche gilt für jedes der neun Bundesländer, für jeden historisch gewachsenen Raum. Doch bei all der Vielfalt und Einzelheit reizte es mich mehr und mehr, dahinter das Ganze zu suchen : Nur in einer verbindlich-verbindenden Betrachtungsweise, in der Zusammenschau kulturräumlicher und historisch-volkskundlicher Aspekte ist der Mensch in den ihn bestimmenden Lebensumständen aufzuspüren. Gerade deshalb auch war es notwendig, Akzente zu setzen, die Vielfalt zu ordnen, Zusammenhänge und Gegensätze herauszuarbeiten und alles in eine überschaubare Bezüglichkeit zu setzen. Diesem Prinzip mußte oft Individuelles geopfert werden. Dennoch hoffe ich, das Wesentliche, die Eigenart, die Eigengesetzlichkeit eines jeden Landes und seiner Bewohner getroffen zu haben.

Über weite Strecken befand ich mich auf Neuland. Wenn auch einzelne - beileibe nicht alle - Gebiete sehr detailliert erforscht wurden - das Leben ist ein Ganzes. Der dicht vernetzte Raum wird von ein und demselben Volk bewohnt. Die Wissenschaften müssen alles trennen, die Liebe zur Wirklichkeit aber soll vereinen.

Eines hat mich diese Arbeit gelehrt: daß wir mit Demut den Erfahrungswerten unserer Vorfahren gegenübertreten sollen, daß, wer geringschätzt, selber gering ist. Wir haben vieles davon verloren, vergessen, vertan : die Einfachheit, die Redlichkeit, die Genügsamkeit; diese Tugenden sind heute im Ausgedinge.

Daher muß ich vor falscher "Nutzanwendung" warnen. Es ist gar nicht mehr möglich, alles, was hier aufbereitet vorliegt, mit "Erfolg" nachzuvollziehen. Dazu fehlen zu viele Voraussetzungen ; es fehlt die innige Mahlgemeinschaft einer Großfamilie, der Schutz und die Sicherung einer festgefügten Tradition; es fehlen die naturbelassenen Nahrungsmittel wie die notwendigen Garungstechniken - es ist ein Unterschied, ob ich eine Speise in einem Gas- bzw. Elektroofen, in einem holzgefeuerten "Sparherd" oder gar über offenem Feuer zubereite.

Dennoch ist es vergnüglich und lehrreich, in die Jahrhunderte hineinzuhorchen und die Räume der Erinnerung aufzusuchen. Es ist gut, mit seinem Nachbarn an einem Tisch zu sitzen, über seine Sorgen, seine Herkunft, seine Schicksale zu reden. Wo könnte man das besser und ehrlicher tun als in der Gemeinschaft der Essenden? Und es ist gut, hineinzuhorchen in die Muttersprache ; sie hat mit den Speisennamen das Erbe am treuesten bewahrt.

Wenn es mir gelungen ist, bei dem einen oder anderen Leser das Gespür dafür wieder zu wecken, dann habe ich damit einen Teil des Dankes an meine Eltern abgestattet. Dank darf ich aber auch allen sagen, die mir in Gesprächen und Briefen Erfahrungen haben zuteil werden lassen, sowie den Damen und Herren der Archive und Museen im ganzen Land, die mir so großzügig Zugang zu den Schätzen ihrer Sammlungen gewährt haben. Mein besonderer Dank gilt darüber hinaus Herrn und Frau Vojtek sowie der Köchin, Frau Rosa Meliker, von der Postschänke in Sulz, wo die Gerichte für die Farbtafeln dieses Buches zubereitet wurden, den Fotografen, deren Bilder dem Band wahre Glanzlichter aufsetzen, dem Verlag, der mein Werk großzügig betreut hat, und nicht zuletzt dem Hersteller und Buchgestalter, Herrn Rudolf Kasperek; er hat vieles von dem, was abstrakt im Wort versteckt geblieben wäre, in Anschaulichkeit umgesetzt und damit eine Ganzheit geschaffen, die ich von Anfang an angestrebt hatte.

<http://www.deutschesfachbuch.de/info/detail.php?isbn=3218006627&PHPSESSID=1727a729d309fb48ddc5a1ba46c04b09>

| | |
|-----------------------------|----|
| Burgenland. | 9 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 12 |
| Jause. | 18 |
| Fischgerichte. | 20 |
| Fleischgerichte. | 22 |
| Gemüse und Salate. | 30 |
| Sterze und Schmarren. | 34 |
| Nockerln, Knödel, Nudeln. | 38 |
| Strudel. | 41 |
| Schmalzgebackenes. | 45 |
| Backwerk. | 47 |
| Brot und Brauchtumsgebäcke. | 52 |
| Vorratswirtschaft. | 60 |
| Haustrunk. | 67 |
| | |
| <u>Kärnten.</u> | 69 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 73 |
| Jause. | 80 |
| Fischgerichte. | 82 |
| Fleischgerichte. | 84 |
| Gemüse, Salate, Soßen. | 96 |

| | |
|-----------------------------|-----|
| Koche. | 103 |
| Sterze und Schmarren. | 107 |
| Nudeln. | 112 |
| Schmalzgebackenes. | 118 |
| Backwerk. | 124 |
| Brot und Brauchtumsgebäcke. | 128 |
| Vorratswirtschaft. | 134 |
| Haustrunk. | 141 |
| | |
| <u>Niederösterreich.</u> | 143 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 146 |
| Jause. | 149 |
| Fischgerichte. | 151 |
| Fleischgerichte. | 154 |
| Gemüse, Salate, Soßen. | 163 |
| Koche. | 170 |
| Sterze, Nocken, Schmarren. | 174 |
| Nudeln. | 179 |
| Knödel. | 182 |
| Strudel. | 186 |
| Schmalzgebackenes. | 191 |
| Backwerk. | 197 |
| Brot und Brauchtumsgebäcke. | 209 |
| Vorratswirtschaft. | 215 |
| Haustrunk. | 222 |
| | |
| <u>Oberösterreich.</u> | 227 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 230 |
| Jause. | 241 |
| Fischgerichte. | 245 |
| Fleischgerichte. | 247 |
| Gemüse, Salate, Soßen. | 257 |
| Knödel. | 261 |
| Koche. | 267 |
| Sterze, Nocken, Schmarren. | 271 |
| Nudeln. | 274 |
| Strudel. | 276 |
| Schmalzgebackenes. | 278 |
| Backwerk. | 286 |
| Brot und Brauchtumsgebäcke. | 293 |

| | |
|----------------------------------|-----|
| Milch. | 303 |
| Haustrunk. | 304 |
| | |
| <u>Salzburg.</u> | 309 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 312 |
| Jause. | 317 |
| Fischgerichte. | 319 |
| Fleischgerichte. | 320 |
| Gemüse, Salate, Soßen. | 325 |
| Koche und Auflaue. | 327 |
| Muse, Sterze, Schmarren. | 331 |
| Nocken, Nudeln, Knödel. | 333 |
| Schmalzgebackenes. | 338 |
| Backwerk. | 345 |
| Brot und Brauchtumsgebäcke. | 349 |
| Vorratswirtschaft. | 353 |
| Haustrunk. | 357 |
| | |
| <u>Steiermark.</u> | 359 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 362 |
| Jause. | 368 |
| Fischgerichte und Fastenspeisen. | 370 |
| Fleischgerichte. | 372 |
| Gemüse, Salate, Soßen. | 382 |
| Koche. | 389 |
| Sterze, Tommerl, Schmarren. | 394 |
| Nocken, Nudeln, Knödel. | 401 |
| Strudel. | 403 |
| Schmalzgebackenes. | 405 |
| Backwerk. | 412 |
| Brot und Brauchtumsgebäcke. | 421 |
| Vorratswirtschaft. | 426 |
| Haustrunk. | 433 |
| | |
| <u>Tirol.</u> | 437 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 440 |
| Jause. | 448 |
| Fischgerichte. | 450 |
| Fleischgerichte. | 452 |

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Gemüse, Salate, Soßen. | 461 |
| Koche, Muse, Plenten und Riebler. | 467 |
| Nocken und Nudeln. | 476 |
| Knödel. | 483 |
| Schmalzgebackenes. | 486 |
| Backwerk. | 498 |
| Brot und Brauchtumsgebäcke. | 504 |
| Vorratswirtschaft. | 509 |
| Haustrunk und Genußmittel. | 513 |
| | |
| <u>Vorarlberg.</u> | 517 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 520 |
| Jause. | 524 |
| Fischgerichte. | 525 |
| Fleischgerichte. | 526 |
| Gemüse, Salate, Soßen. | 531 |
| Muse und Koche. | 537 |
| "Kratzete", "Riebel", "Stopfer". | 542 |
| "Spätzle", Nudeln, Knödel. | 546 |
| Schmalzgebackenes. | 551 |
| Backwerk. | 554 |
| Brot und Brauchtumsgebäcke. | 556 |
| Vorratswirtschaft. | 561 |
| Haustrunk. | 566 |
| | |
| <u>Wien.</u> | 569 |
| Suppen und Suppeneinlagen. | 572 |
| Das Gabelfrühstück. | 578 |
| Fischgerichte. | 579 |
| Fleischgerichte. | 581 |
| Gemüse, Beilagen, Salate und Soßen. | 596 |
| Warme Mehlspeisen. | 603 |
| Schmalzgebackenes. | 606 |
| Backwerk. | 608 |
| Brot und Weißgebäck. | 611 |
| Vorratswirtschaft. | 613 |
| "Häferlkaffee" und "Heuriger". | 615 |
| | |
| Register. | 618 |

Bei der Wiedergabe alter Rezepte wurde die ursprüngliche Schreibweise und Gewichtsangabe beibehalten.

Alle Rezepte sind, wenn nicht ausdrücklich anders angegeben, im Durchschnitt für vier Portionen berechnet.

Maße, Gewichte, Abkürzungen :

1 Wiener Zentner = 100 (Wiener) Pfund = 56,006 Kilogramm
 1 Wiener Pfund = 32 Loth = 560 Gramm
 1 Viertel = $\frac{1}{4}$ Pfund = 140 Gramm
 1 Loth = 17,5 Gramm
 1 Hektoliter (hl) = 1000 Liter
 1 Kilogramm (kg) = 100 Dekagramm (dkg, dag) = 1000 Gramm (g)
 1 Faß = 2 Eimer = 1,13 Hektoliter
 1 Metzen (Halbe, Viertel, Achtel, Maßl) = 61,478 Liter
 1 Eimer = 40 Maß = 56,59 Liter
 1 Maß = 4 Seitel = 1,41 Liter
 1 Seitel = 0,35 Liter
 1 Liter (l) = 10 Deziliter (dl) = 100 Zentiliter (cl)
 1 EL = 1 Eßlöffel gestrichen voll
 1 TL = 1 Teelöffel gestrichen voll
 1 Glas Branntwein = 2 cl (0,02 l)
 1 Glas Wein = $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ Liter
 1 Msp. = 1 Messerspitze voll

Stichwörter, die im Inhaltsverzeichnis als Kapiteltitlel aufscheinen, sind im Register in der Regel nicht gesondert angeführt (z. B. Sterz, Schmarren). Die Abkürzungen vor den Seitenzahlen beziehen sich auf das jeweilige Bundesland (z. B. S für Salzburg).

A ↑

Aal gebacken B 21
 Abbrennmuas S 331
 Abbrennsterz N 174, St 396
 Abgefauter Käse O 242
 Abgekrendelte Specknudeta K 113
 Abgeschmalzene Brezler T 442
 Abg'rührte Talgggn K 106
 Abrausch O 283, S 340
 Áffen, Ápfn O 285
 Affoman T 491
 a'g'wirlte Supp'm B 23
 Ahndlkoch St 391

Ainprennti Supp'm B 13
Airfisch O 244
Allerheiligenstriezel B 58, N 212
Almernocken T 478
Almkäse K 136
Almkoch N 171
Almraunkerl St 410
Almsäuerlinge N 172
Alte Weiber T 495
Altweiberfersen T 495
Altweiberknie V 552
Altwiener Lungenbraten W 583
Ang'sottene Knollen V 545
Anislaibchen T 501
Anisstangerln der Tante Anna O 291
Äpfelbröcklert S 332
Apfelfosn B 50
Apfelgelee B 66
Apfelkas K 137
Apfelkäse St 431
Apfelknödel N 185, O 266
Apfelkoch St 391
Apfelkren St 388, W 602
Apfellaiblein V 557
Apfelmandl K 111, T 466
Apfelmannelade B 65
Apfelmaultaschen O 288
Apfelmus S 331, V 536
Apfelnockerl B 38
Apfelnudeln O 275
Apfelpackerln O 290
Apfelradl T 495
Apfelschlangl N 203, O 277
Apfelschöberl B 46
Apfelsoße V 536
Apfelstrudel W 604
Apfeltatschkerln O 273
Apfeltommerl St 399
Apfelzelten O 288
A'sidnudl T 479
Aufgegangene Topfennudeta S 329
Aufgegangener Gugelhupf St 413
Aufgehender Tommerl St 413
Aufgelaufenes Rahmkoch O 270
Ausgezogener Mohnstrudel N 188
Ausgezogener Strudelteig B 41, N 186
Außigeküchelte Nidai T 498

B ↑

Bachane Schni(d)n O 278

Bachane He'ßschoaßl O 283
Bachans (aussag'sodn's) Oarschmalzkôh O 269
Bachnudel V 557
Bachta O 291
Backerbsen W 577
Backerl St 373
Backhendl W 595
Balass(e)n St 422
Bänderpacklan T 494
Ba(s)chlkoch S 328
Batzenugelhupf W 608
Bauchstecherta O 275
Baudexe N 198
Bauernbrot B 52, K 129, O 293 f.
Bauerngeselchtes N 154
Bauerngröstl T 457
Bauernkas K 137
Bauernkrapfen B 45, O 280
Bauernlaibl T 501
Bauernschmaus W 584
Bauemschnatterer W 589
Bauemschöpsernes T 459
Bauernschweinsbraten O 252
Bauerntorte K 127, N 206
Bauernwürste K 88
Baumwollsuppe O 234
Bergnocken T 478
Bertramessig St 434
Bertramnudeln K 114
Bertramreinling K 126
Bertramstrudel K 126
Besoffene Liesl B 51
Bettlersuppe V 521, 522
Beuschlsuppe O 239
Biarazelta aus dem Paznaun T 508
Bier O 307
Biersuppe O 240, S 315, T 444
Biestdutter V 541
Biestgugelhupf V 554
Biestmus V 541
Bire(n)bigg V 535
Birenbrod der Fanny Amann V 558
Bire(n)stock V 535
Birnenhonig V 536
Birnenpfeffer N 169
Birnmehl K 102, K 138
Birnudeln K 114
Birntalgg K 138
Bischofsbrod S 347
Bisnerstriezel K 132
Blattlan T 490

Blattkräpfen K 115, S 322, S 341
Blattküchl T 490 f.
Blattstock K 119 f., T 493
Blaukraut O 259
Blenten mit Zimt und Zucker N 176
Blinde-Bratwurst-Suppe O 238
Blöchelsterz St 397
Blu(a)tg'röstl S 321, T 455
Bluatstruba V 552
Blunz(e)n B 23, K 87
Blutbackerl St 373
Blutknödel T 485
Blutofenmus T 456
Blutpfanzl K 87
Bluttommerl B 22, St 399
Bluttommele K 87
Blutwurst B 23, K 87
Blutwurstsuppe K 76
Boa(h)nlnudl(e)n St 407, T 481
Böhmische Buchtelfülle N 198
Bohnenknödel B 38
Bohnen mit Fleckerln W 598
Bohnensalat K 100
Bohnensterz B 36, St 397
Bohnenstrudel B 42, N 187
Bohnensuppe B 14, K 77
Bohmentorte B 51
Bohnschal'n T 461
Böllan O 283
Bolmentosche V 543
Bonifacitorte T 500
Braesupp'm B 16
Brägelte V 547
Brandenberger Fleischknödel T 485
Brandenberger Prügeltorte T 497
Brandnudeln O 283
Brandteigstrauben S 343
Branntweinkrapferln St 407
Branntweinschartel N 194
Branntweinsuppe S 315, T 445
Braodknoan O 261
Brate Nigelen T 498
Bratknödel O 264
Bratwürste(l) B 24, O 248, S 320, St 374
Bratwürstelsuppe O 238
Bratwurst im Häss V 528
Braune Grießknödel O 262
Bräunersuppe T 440
Braunweiser O 262
Brautba N 201
Brechnudeln K 131

Bregenzer Brot V 555
Brein B 34, K 107, S 329, St 389 f.
Breinfl Fleisch K 89
Breinstrudel St 404
Breinwamperl St 402
Breinwürste St 374
Breitenfurter Milirahmstrudel N 186
Brennach, Inbrennach K 97
Brennesselsuppe S 314
Brennsterz N 174, St 396
Brennsuppe O 231, S 313, T 440, V 521
Brennt(e)r V 538
Brenntorte N 206
Bretterküechle V 552
Brenzsuppe S 315, T 442
Brocket(e) V 542
Bröselknödel B 17
Bröselnudeln N 180
Bröselsuppe, Brislesuppe V 522
Brotflecken St 421
Brotknödel O 261
Brotsuppe B 14, N 146, O 233, S 313, St 366, V 521
Brottorte T 500
Bruckfleisch N 159, W 578
Brühschnittlan K 111
B'soffener Kapuziner O 288
Buamaschinken S 340
Buchteln N 197, O 286, W 609
Bukanzi N 198
Bunk(e)l O 287
Burahockerle V 552
Burgenländisches Hochzeitskranzl B 55
Butterkas K 137
Butterkeks auf Alt-Salzbürger Art S 348
Buttermilchauflauf O 270
Buttermilchkoch K 103
Buttermilchsuppe K 74, N 146, S 313
Butterschnitzel W 592
Butterstangerln O 291
Butterteigschlangerln N 203

D ↑

Dalken N 178
Damnidai (Daumennudeln) T 482
Dampfnudel K 116, O 286, S 346, T 498
Dämpfsuppe B 27
Das Beste vom Besten V 555
Denftnocken T 479
Der brennte Riebel V 545
Dillsoße W 602

Dirndlmarmelade N 221
Donaukarpfen N 152
Dornbacher Koch N 173
Dörrobstkompott S 326
Drautaler Hochzeitskrapfen K 120
Dreiseidelsterz O 271
Drischlegkrapfen K 118
Drucknudeln T 480
Dunkle Linzer Torte O 289
Dünnele V 545
D(T)uschen S 325

E ↑

Ebenseer Holzknechtnocken O 271
Ebenseer Milchstrudel O 276
Eierfisch O 244
Eiergerm-Scharteln K 130
Eiergerstel B 39, K 79
Eier in Kalkmilch K 134
Eierkäse O 242
Eierknödel O 266
Eierkraus St 409
Eier(rahm)kren K 102
Eiernockerln B 38
Eierschmarren K 110
Eierschöberln O 272
Eiersuppe O 232, T 446
Eiertosche V 543
Einbrenn K 97
Einbrennkoch St 392
Einbrennsuppe B 13, O 231, S 313, St 364, V 521
Einbrennte Krumbirn B 33
Einbrennter Heidenbrein St 390
Einbund zur Suppe O 235
Einfacher Lebkuchen N 208
Eingebrannte Bohnen B 33, N 166
Eingebrannte Erbsen B 33
Eingebrannte Erdäpfel B 33
Eingebrannter Kochsalat auf Wiener Art W 597
Eingebrannter Kohl W 597
Eingebrannte saure Rüben B 32
Eingelegte grüne Erbsen B 63
Eingelegte Paprika B 64
Eingelegter Spargel B 63
Eingemachtes T 457
Eingemachtes Kalbfleisch W 586
Eingesetzte Eierspeis O 273
Eing'quirlte Selchsuppe St 363
Eingußnudeln K 77
Einlaufsuppe V 521

Einsieder T 476
Eintauch N 169
Eintropfsuppe B 13, O 234, V 521
Eisenbahnschnitten St 417
Eisenstädter Keöch B 31
Eisenstädter Süßspeise B 51
Ennstaler Krapfen St 406
Ennstaler Lebkuchen St 420
Epflg'schra K 102
Erbsensuppe K 77, N 148
Erdäpfelblatli S 326
Erdäpfelbradl O 252
Erdäpfelbrose V 533
Erdäpfelgulasch T 464, W 600
Erdäpfelkas N 150, O 241
Erdäpfelknödel B 39, N 182, O 263, S 337
Erdäpfelkrapfen N 195
Erdäpfelkratzet(e) V 533
Erdäpfellaibchen N 168
Erdäpfelnocken T 477
Erdäpfelnudeln K 114, N 180, O 274, S 334
Erdäpfelnudeln mit Germ O 283
Erdäpfelpampe K 101
Erdäpfelpaunzen T 464
Erdäpfelpogatscherl N 204
Erdäpfelpüree W 600
Erdäpfelriebe V 534, 545
Erdäpfelsalat T 465, W 601
Erdäpfelsoße K 101
Erdäpfelstampf T 465
Erdäpfelsterz B 36, St 397
Erdäpfelstieber T 464
Erdäpfelstrudel B 43
Erdäpfelsuppe B 14, O 232, St 364, T 445, W 576
Erdäpfelsuppe mit Topfen S 314
Erdäpfelwirrlers T 464
Erdbirnkraut K 99
Essigfrüchte B 64
Essiggurken B 63
Essigknödel O 242
Essigkren St 388
Essigkürbis B 32
Essigschwammerln N 221

F ↑

Farferln B 13, S 323, 333
Farferlsuppe B 13, K 77, T 441
Faschierter Braten W 591
Faschingsspeck K 89
Fastenknödel O 246, T 485, V 550

Fauler Käse K 136
Faustnudeln K 113
Fedlkoch N 172, St 392
Fedlkrapfen St 408
Feuerflecken N 210
Feuriger V 543
Fischgulasch B 21
Fischknödel O 246
Fischpaprikasch B 21
Fischsuppe B 16
Fisolen-Apfel-Suppe T 446
Fisolengulasch St 384
Fisolen mit Bröseta W 598
Fisolenritschert K 75, 98
Fisolensuppe N 148
Flädle V 545
Flantschkerla St 408
Flecken N 202
Fleck(n) K 125, 131, St 421
Fleischfarferln S 323
Fleischkas O 241
Fleischknödel O 265, S 336, T 484 f.
Fleischkrapfen S 322
Fleischkraut K 89
Fleischlaibchen, Fleischlaberln W 592
Fleischnudeln K 113
Fleischrau(n)ggn K 90
Fleischstrudelsuppe K 78
Fleischsuppe O 232
Fleisch und Schnid'n O 251
Flenggen S 332
Flossennudeln S 346
Fogosch auf dem Rost B 20
Föleriebel, -stopfer V 545
Forelle N 153, S 319, V 525
Fosn B 53
Franzosenbrot St 420
Frigga(e) K 91
Frittatensuppe W 577
Frühlingskräutersuppe S 315

G ↑

Gaadner Schmarren N 176
Gaggerlesuppe T 442
Gailtaler Kirchtagsbraten K 91
Gailtaler Kirchtagsbrezen K 121
Gailtaler Kirchtagsgupf K 92
Gailtaler Kirchtagsuppe K 78
Gampa, Gamper K 106
Gansbraten in Weinkraut B 28

Gänseblutknödel B 39
Gansblut O 256
Gansfett B 29
Gansjunges mit Bohnen B 27
Ganssuppe B 16
Gasteiner Brot S 347
Geaschtmili T 471
Gebackene Apfelscheiben S 344
Gebackene Erdäpfel St 387
Gebackene Holunderblüten B 46
Gebackene Leberknödel O 237
Gebackene Mäuse O 280, S 343
Gebackene Schinkenfleckerln W 593
Gebackene Schweinsohren W 588
Gebackene Speckknödel O 264
Gebackene Täuberlinge O 283
Gebackener Grieß O 279
Gebackener Kalbskopf W 587
Gebackener Sellerie W 598
Gebackener Topfenstrudel (ungesüßt) B 43
Gebackener Weihnachtskarpfen N 152
Gebackenes Kalbshirn W 587
Gebackenes Kitzel T 458
Gebackenes Kraut B 31
Gebackenes Kuheuter T 458
Gebackenes Lämmernes W 588
Gebackenes Rindfleisch W 584
Gebeizter Gemsschlegel T 460
Gebratene Gans B 28
Gebratene Milch O 270
Gebratener Rehrücken K 94
Gebratenes Selchfleisch W 589
Gedörrte Kirschen K 138
Gedünsteter Hopfen S 326
Gedünsteter Ochsenfleisch W 585
Geflügeleinmachsuppe W 576
Gefüllte Butter K 136
Gefüllte Forellen V 525
Gefüllte Gans N 160
Gefüllte Görtschitztaler Heilig-Abend-Nudeln K 120
Gefüllte Paprika W 592
Gefüllter Karpfen N 153
Gefüllter Lebkuchen St 420
Gefüllte Schweinsbrust S 321, St 375
Gefülltes Kraut W 592
Gefülltes Lungenbratln W 583
Gekochte Erdäpfel N 168
Gekochter Knoblauchspeck B 25
Gekochter Mohnstrudel N 189
Gekröse V 529
Gemsbraten S 324

Gemüseschöberln B 17
Germkrapfen S 338
Germnudeln K 117
Germpofesen N 196
Germstrudel B 49
Germtorte N 206
Geröstete Brotsuppe V 521
Geröstete Leber B 23
Geröstetes Mus V 538
Gerschtbreinsuppn K 76
Gerstbrein St 390
Gersten(Gerscht)suppe T 445, V 521
Gerstlsuppe S 314
Gesäuerte Einbrennsuppe St 364
Geschmälzte Boahn T 461
Geselchtes B 25, O 253
Geslimues V 541
Gesottene Fische O 246
Gesottene Krebse S 319
Gesottener Topfenstrudel mit Röstbratelbohnen B 43
Gespickte Gansleber B 29
Gespickter Hecht, gebraten B 20
Gestoßene Reissuppe N 148
Gesulzte Milch St 392
Gesulzter Wurzelkarpfen W 579
Getrocknete Apfelspalten K 138
Gewürzschifteln T 502
Gfadelte Krapfen St 406
G'füllte Henn K 120
G'hacksupp'n O 239
G'hengknödel T 485
Gigerlfuatter W 610
Girardi-Rostbraten St 379
Giselabraten W 591
Gitzibraten V 530
Gleinker Krapfen O 280
Glundner Kas K 136
Gmachet S 325
Gmachtl N 180
Gölbe Suppn K 75
Goldhahn, Goldhühner S 343
Görtschitztaler Dempfffleisch K 91
Grabnerhoftorte St 416
G'radehe Blunzen W 591
Grammelbäckerei N 204
Grammelknödel O 264, S 336
Grammelkrapfen St 417
Grammeln B 24, K 89, T 453 f., V 528
Grammelpogatscherl N 204
Grammelsterz B 37, N 175
Grammelstrudel N 190

Grammelsuppe N 147, O 233, St 362
Granggen, Grantn K 140, St 431
Grantnsoß K 102
Grasschnitten S 344
Grattier T 464
Grätzer Mandeltörtchen St 416
Graukäse K 136
Grazer Bröseltorte St 416
Grazer Butterbrezen St 417
Grazer Salzbrezeln St 425
Grazer Triët St 419
Grazer Zwieback St 419
Grenadiermarsch W 592
Grießknödel N 183, O 262
Grießkoch O 269, S 327
Grießmaultaschen O 277
Gneß-Nigel St 400
Grießnockerln W 577
Grießschmalzkoch N 172
Grießschmarren B 37
Grießschnitten O 279
Grießschober N 176
Grießsterz B 35, N 175, St 395
Grießstrudel B 44, N 187, O 276
Grießsuppe B 13
Grießwasserhenn O 273
Gröschtl T 457
G'röstete Spätzle V 547
Grubenkraut N 165, St 383
Grumperato(t)sche V 533
Grüne Nüsse B 64, N 220
Grüne Paradeiser B 63
Gschnoadtlweri N 159
G'schtampfte K 101
G'schupfte Nudeln V 549
G'sodans (Gesottenes) O 251
G'sodener Nudel S 334
G'standene (g'stockte) Milch K 105
Guethes Niernkoch T 454
Gugelhupf N 204, St 413, V 554, W 608
Gulasch W 585
Gumpoldskirchner Speckknödel N 183
Gurkensalat W 601
Gurkensoße W 598
Gurkensuppe B 15
Gurktaler Reingalan K 123
Güssinger Krapfen B 46
Gutes billiges Milchbrot N 212
G'wackte Krapfen K 119

H ↑

Haadana Sten'z B 35
Haadani Kn,i(d)l B 38
Haarpudertorte N 206
Habermus V 538
Hacklruabn K 99
Hackdruabn-Fleisch K 89
Haderlumpensuppe S 315
Hadernigger K 125
Hadernsuppe O 234
Hadnpanzl K 110
Hadnsterz K 108
Hadnstraub'n K 123
Hadntomele K 110
Hadntrippen K 97
Hafelotb, Hafetoib, Hafenlaib V 534
Hafeloab mit Seele V 535
Haferbrei V 538
Häferlkaffee W 615
Häferlkuchen O 290
Hagebuttenmarmelade B 66
Harbuttensoße St 388
Halásdé B 16
Halbaufgehender St 412
Halbaufgehender Strudel B 49
Halbturner Hochzeitshuhn B 27
Halingstriezel B 58
Haller Törteln T 501
Haluschka B 17, N 179
Handstitzl O 291
Hanserlkoch St 392
Halber Kas K 137
Harder Kotelettes V 527
Hasen St 375
Hasenjung(e)s N 162, O 256
Hasenöhrl B 45, K 121, N 194, O 284, S 342
Haß A'g'sottenes K 91
Hauerknödel N 182
Hausmachersulz W 590
Haussalami K 88
Hecht B 20
Hecht mit Kren N 152
Heferlsterz O 258, St 394
Heidelbeernocken S 335
Heidengermnudeln K 117
Heiden(mehl)knödel B 38, St 402
Heidensterz B 35, K 108, St 394
Heidenstrauben K 123
Heidentorte St 416
Heidentrippen K 97
Heiliggeistkrופן St 407

Hepfküechele V 553
Herrengröstl T 457
Herztaapfen St 411
Herznudeln T 454
Herzreinkele, Herzreinling K 125
Hetschetschmarmelade B 66
Himbeeressig N 220
Himbeerwein T 466
Himmelsleiter K 121
Hippen N 205
Hirntürtl T 454
Hirschbrein K 107, St 389
Hirschbreinsuppn K 76
Hirschgeweih, Hirschg'stäng, Hirschhörner K 121, N 194, S 340
Hirsebrein K 107
Hirsebrein in Milch St 389
Hirseknödel N 182
Hoadelbeerschlänzete V 539
Hoadnknödl St 402
Hoahruckbraten O 252, St 373
Hobelspäne N 194, O 282
Hochzeitsmues V 536
Hochzeitsnigelen T 489
Hoiapunsch T 515
Holdersekt K 142
Holdersuppe V 523
Hollakôh O 270
Hollermannl K 111
Hollersaft T 466
Hollerschnaps O 307
Hollerschöberln B 46
Hollersekt N 226
Hollersupp(e)n K 79, O 240, St 367
Holunderessig K 140
Holunderkoch O 270
Holundersaft T 466
Holundersekt K 142
Holundersuppe K 79, O 240, V 523
Holzermuas T 470
Holzhackerknödel O 262
Holzknechtkrapfen T 489
Holzknechnocken O 271
Honig S 326
Honigbrot N 208
Honigbrühe S 326
Honigbutterlaib St 428
Honigkuchen St 420
Honignudeln T 480
Honigschmalz K 102, 127, S 326, T 466
Honigsoße S 326, T 466
Honigtaferlen K 126

Honigweike St 432
Hopfen-Salat T 465
Hühnerblut als Voressen T 459
Hühnerbrüste auf Montafoner Art V 530
Hühnerleber auf jüdische Art B 27
Hühnersuppe B 16, K 75
Huhn in Krensoße T 459
Hullaschoiba'l B 46
Hupfauf O 270
Hupfaufsuppe O 235

I ↑

Innviertler Durcheinanderknödel O 265
Innviertler Hasenöhrl O 284
Innviertler Kochkas O 242
Innviertler Primiztorte O 289
Innviertler Speckknödel O 263
Innviertler Tellerfleisch O 251
Ischler Schmarren O 272

J ↑

Jägerrecht vom Hasen T 460
Jägersuppe O 238, S 314
Jauntaler Saumagen K 88
Joachalstern T 495
Juttzigersupp T 441

K ↑

Kacksuppe T 444
Kaiserschmarren T 470, W 604
Kaiserschöberln W 577
Kälberleck K 136
Kalbseinmachsuppe W 576
Kalbsvögerl O 256
Kaltgegossenes Mus S 331
Kanarimilch W 605
Kapuzinerfleisch T 457
Kapuzinerstrudel T 500
Karlsbader Kaffee W 615
Kamertorte T 500
Kärntner Fleischknödel K 90
Kärntner Kloatzenbrot K133
Kärntner Krapfen K 115
Kärntner Nudeln K 114
Kärntner Ostertrank K 142
Kärntner Wachteln K 100
Kärntner Weltmutter K 111
Kärntner Würstel K 87

Karobemehl K 138
Karobenudeln K 114
Karottentorte O 289
Karpfen K 83, N 152 f., St 370, W 579
Karpfen auf Raizer Art B 21
Karpfen auf tyroler Art T 451
Karpfen in Sauerkraut S 319
Kartoffelpuffer N 168
Kaschernat W 597
Käseplutte V 543
Kaseromeletten T 475
Käsesalat V 535, 562
Käsesuppe K 74, St 365
Kasfarfei S 333
Käsgrümpel mit Kichera V 548
Käsknöpfle V 547
Kasmachet K 136
Kasnocken T 476
Kasnudeln K 113
Käspolt V 543
Kasquargel N 217
Kässpätzle V 547
Katarmsuppe O 234
Katschtaler Kôh K 103
Katschtaler Scheiterhaufen K 127
Katschtaler Schmalzmus K 104
Katzen'g'schr(o)a O 250
Kematner Krapferln T 501
Kemater Krapflen T 501
Kerschknödel S 337
Kestnsterz St 397
Kestnsuppe St 364
Kienzl T 446
Kindbettbrot St 418
Kindelkuchen N 202
Kinds'kôh O 268
Kindsmus V 538
Kindstau-Pofesen N 196
Kipfelschmarren B 37
Kipferlkoch W 603
Kipferlschmarren W 604
Kirschenmandl K 111
Kirschensuppe V 523
Kirtagsflecken N 202
Kirtagsschlangerl N 202
Kitzbraten S 324
Klachelfleisch St 376
Klachelsuppe St 364
Klare Rindfleischsuppe W 573
Kleine Germnudeln K 117
Kietzen K 138

Kletzenbrot K 133, N 213, 214, O 297, S 350, 351, St 423
Kletzennudeln K 114
Kletzenpfeffer K 102, O 260
Kloawabrot T 508
Klosterneuburger Knödel N 183
Klotzenkoch S 329
Knoblauchschmalz K 76, 89
Knoblauchspinat N 168
Knoblauchsuppe B 14, K 75, W 576
Knoblauchwurst B 24
Knöpfe V 547 f.
Kochkäse K 136
Köczersuppe O 238
Kohl, eingebrannt B 31
Kolatschen N 199
Koriandersuppe O 238
Kornmehlstrudel S 345
Kowaskraut K 98
Krainer Essen St 377
Krainerwürste St 374
Krammatrunk T 515
Kranzele V 529
Kranzkuchen B 56
Kranznudeln K 115
Krapfa V 553
Krapfen B 45 f., K 118 ff., N 195, O 280 f., S 338 ff., St 406 ff., T 486 ff., V 552 f., W 606
Krapfenkoch O 270
Krapflsuppe T 447
Kratzete V 542
Kraupanigln N 205
Kraut auf Steiermarker Art St 382
Kräutelschmelzach St 430
Kräuter-Dorten St 417
Kräuteressig K 139
Kräutergerstlsuppe T 443
Kräuter-Rahmkôh, -soße K 102
Kräutersoße T 465
Kräutersuppe S 315
Krautfleckerln N 179
Krautfleisch N 166
Krautfosn B 53
Krautknödel O 266
Krautkrapfen aus dem Kleinwalsertal V 532
Kräutlach-Ei K 123
Krautnockerln B 38, K 99, St 401
Krautrouladen W 592
Krautsalat K 98, O 260
Krautstrudel B 42 f., N 187
Krautsuppe B 15, O 259
Kremser Senf N 220
Kremstaler Fleischknödel N 183

Krenfleisch O 251, St 375
Krenkoch St 392
Krensoße, -brüh K 102
Kriegsgugelhupf W 609
Kriesesuppe V 523
Kronfleisch O 251
Kruimpiansupp'm B 14
Krumbirngendarm B 50
Krumpanstrudel B 43
Krumpanwatsch B 33
Krutknöpfe, -spätzle V 548
Küachlan T 494
Kübelspeck O 247
Kübelspeckknödd O 263
Kukuruzflecken B 51
Kümmelfleisch W 585
Kümmelsuppe B 13, O 231
Kürbiskraut B 32, St 385
Kuttelfleck K 92
Kuttelflecksuppe K 76, T 443
Kuttlagröstl nach Wälderart V 529

L ↑

Lammbraten K 93
Lammfleisch in Bertramssoße K 93
Landskroner Blutgrauen St 373
Langós B 53
Lanner-Scmmelknödel W 600
Laská B 53
Lauter-(Läuter)koch K 103, N 172, 174, St 393
Lavantaler Leberlan K 90
Lavantaler Oarweibl K105
Leberbunkl O 247
Leberknödel O 235, 237, T 447, W 577
Leberpofesen O 236
Leberreis W 577
Leberschedl O 248
Leberechöberln W 577
Leberspätzle V 548
Lebersterz B 23
Lebersuppe mit Schöberlen T 447
Leberwurst B 23
Lebkuchen K 126, N 207 f., O 292, S 348, St 420, T 502 f., V 555, W 610
Lebzeltsuppe K 79
Lebzeltwizl St 409
Lekwartascherln B 40
Leiertrauben T 496
Leopoldiflecken W 609
Lesachtaler Blattlstock K 120
Lesachtaler Krapfen K 115

Letscho B 33
Liegender Kuchen O 273
Lienzer Schnitten T 502
Lindauer Schillinge V 527
Lingerl O 239, 250
Linsensalat K 100
Linsensuppe B 15, K 77, N 148
Linzer Osterfleck O 302
Liptauer N 150
Liwanzen N 178
Lotschige Knöpfe, Spätzle V 548
Lundkoch K 103
Lungauer Rahmkoch S 327
Lungenstrudel(suppe) K 78, O 236
Lungentürtl T 454
Lunzer Lachsforelle N 153

M ↑

Machet K 97
Maibutter T 466, 509
Maischelen K 88
Maisknödel B 38
Maiskolben mit Butter B 33
Maismehlschmarren B 37
Maissterz B 35
Majoranerdäpfel W 600
Majoranfleisch W 585
Majoranlinsen B 33
Mandelkoch N 172
Mandelkren St 388
Mandelsulze T 512
Mandschober K 111
Mandl-steh-auf O 274
Marchfelder Fischauflauf N 153
Marillenknödel N 185
Marillenmarmelade B 66
Markknöde(r)l(n) B 17, W 576
Martinikipfel B 58
Maschinrostbraten W 583
Maultaschen O 277
Mehlknödel O 261, S 336
Mehlkoch O 268, St 391
Mehlmas mit gebranntem Zucker S 331
Mehlschmalzkoch N 172
Mehlschmarren B 37, O 272, V 542
Mehlsterz B 35, St 396
Mehlsuppe K 74, V 521
Melchermuas T 468
Merlhofer Mostbraten St 379
Metnitztaler Schmalzmus K 104

Metsuppe O 240
Metzenwadeln S 340
Miaßl K 97
Milchbrein K 107
Milch-Dotter-Suppe T 447
Milchfleck O 276
Milchkoch S 327, St 391
Mikhmu(i)s T 470, V 538
Milchnocken T 478
Milchnudeln N 179
Milchpolenta S 327
Milchrahmstrudel N 180, O 276, W 605
Milchreis N 173, T 469
Milchsoße St 393
Milchstrudel N 186
Milibrein K 107
Milifleck O 276
Millisuppe S 312
Milzschöberln W 577
Moahderkrapfen St 406
Moarbblattln S 342, T 492
Mohnbeugel N 199
Mohnbingekn, -nigelen, T 496
Mohngugelhupf N 204
Mohnknödel N 183
Mohnnockerln B 38
Mohnnudeln K 115, N 181, O 275
Mohnnübchen N 196
Mohnpinkerln B 40
Mohnsterz N 175
Mohnstrudel N 188 ff.
Mohntorte N 206
Mohnzelten N 184
Mohr im Hemd W 604
Mölfö T 486
Mölltaler Schottraunggelan K 123
Mölltaler Süßkraut K 98
Moltschcro V 558
Mondseer Knödel O 265
Montafoner Hirschrücken V 530
Montafoner Käsesuppe V 523
Moosbeerfleck S 356
Moosbeermanndl, Mooshoanzen T 465
Moosbeerensaft T 515
Mostbratel O 252
Mostessig K 139
Motschaum K 102
Motschnitteln O 278
Mostsuppe O 240
Mudlkoch O 270
Mudlsuppe T 441

Mählviertler Dampfnudeln O 286
Mühlviertler Eidäpfelsterz O 258
Mühlviertler G'hackknödel O 264
Mühlviertler Mehlknödel O 261
Mühlviertler Mehlsterz O 271
Mühlviertler Mohnnudeln O 275
Mühlviertler Rahmstrudel O 276
Mühlviertler Saumoasn O 253
Mühlviertler Topfennudeln O 283
Multscherre V 558
Munggn, Munken K 105
Mürbteigblattln S 342
Murkenstrudel N 187
Muskazinerhi, Muskazoneri S 348, T 502

N ↑

Nackata Pua K 110
Nackige Spätzle V 547
Netzbraten W 591
Netzlaibchen K 88
Neujahrsbutter St 428
Neunhäutelnudeln St 410
Neunhäutiger Nigl St 400
Neunkräutelsuppe T 443
Niederösterreichische Rahmsuppe N 146
Niederösterreichische Stosuppe N 146
Niggdan, Niggelen K 121, T 489
Nuischmalz T 466
Nußbeugel N 199
Nußstrudel N 189, T 499
Nußtorte N 206, O 289

O ↑

Oabrennter Sterz N 174
Oakraus St 409
Oa(r)fisch O 244, St 371
Oarkas O 242
Oar-Schmaderl N 176
Oarschmalzknoan O 266
Oarsterz N 174, St 397
Oasuppe T 446
Oatatscherl St 371
Oberinntaler Kasknödel T 483
Oberinntaler Lebkuchen T 502
Oberinntater Schwoißknödel T 485
Oberskren St 388
Obstessig K 139
Ochsengurgln T 494
Ochsenmaulsalat W 601

Ödenburaer Bohnentorte B 51
Ofannmuis, Ofenmuis T 469
Ofenbraten V 528
Ofenkater K 132
Ofenkatze V 554
Ofenleber T 455
Ofenschupf V 541
Ofergugger T 456
Ongsats T 492
Öpfelradl S 344
Öpfibaiki O 290
Öpfitaod O 273
Öpfilspeigö O 279
Osterflecken B 51
Osteriämmchen N 205
Osterpinza St 414
Osttiroler Bauemkrapfen T 486
Osttiroler Blattlstock T 493

P ↑

Palatschinken W 604
Panadlsuppe O 233
Paprikabohnen K 100
Paprikafisch B 21
Paprikahendl, Paprikasch B 27
Paprikakraut B 31, W 597
Paradeissoße auf Wiener Art W 602
Paradeissuppe B 15
Patzal T 488
Paulaner Würste W 579
Paunzger K 100
Paznauner Kasknödel T 484
Perchtenkoch S 328
Pfännhauser Bratl O 242
Pfefferfleisch W 585
Pfeffergericht V 536
Pfennichbrein St 389
Pfingststrauben O 282
Pfnotter N 176
Pfriglsuppe K 77
Pikalansuppe K 79
Pilzstrudel N 187
Pinza St 414
Pinzgauer Blattln S 341
Pinzgauer Farfei S 333
Pinzgauer Kasknödel S 337
Pinzgauer Kasnocken S 334
Pinzgauer Moarbkrappen S 342
Pinzgauer Nüdei S 335
Pinzgauer Strauben S 343

Pinzgerer Nocken S 333
Pinzgermus S 331
Pitölan K 111
Pittalansuppe K 79
Pitztaler Türimnudln T 480
Plattlan K 119
Plente T 473
Ptentenknödel T 483
Plentnsterz K 109
Plinzen K 131
Plohberger Schnitten O 291
Pofesen K 123, N 196, O 279, S 344, St 410, T 495
Polenta B 35, K 109, V 545
Polentakoch S 332
Pöllauer Sulz St 375
Polsterl B 57
Polsterzipf N 194
Pongauer S 330
Pongauer Fleischkrapfen S 342
Pongauer Nock'n S 335
Pongauer Speckkrapfen S 342
Potitze, Putitze St 414
Powidl N 221
Praatö Krapf'n B 45
Predinger Brotsuppe St 366
Preiselbeeren K 140, St 431
Preiselbeerkren T 465
Preßknödel N 183, S 337, T 483
Prügelkrapfen N 194 f., St 411, T 497
Preßwurst B23
Pustertaler Schwarzbeernocken T 479

Q ↑

Quittenkäse N 221, St 431
Quittensaft T 515
Quittensulze T 512

R ↑

Radisalat O 260
Radlkrapfen O 285
Rahm-Bohnensuppe B 15
Rahmdalken N 177
Rahmgurken W 597
Rahmknöpfe V 548
Rahmkoch O 270, S 328, St 393
Rahmkren K 102
Rahmmus, -miasl K 104, S 331, T 469, V 539
Rahmschöberln O 235
Rahmsöß S 326

Rahmstrauben N 195, T 496
Rahmsuppe K 79, N 146, O 231, S 313
Raunk'n N 177
Rechenzähne O 282
Reiberknödel O 263
Reibgerstlsuppe O 234
Reinanke S 319
Reinling K 124 ff
Reis auf Wiener Art W 600
Reismus T 469
Reisschmarren B 37
Reisstrudel B 44
Rellkoch T 468
Resches Ei K 123
Rettichsalat N 169, O 260
Reznudln T 480
Ribiselmarmelade B 66
Ribiselwein N 226
Ri(e)belesuppe V 522
Riebel mit Grumpere V 545
Riebel, Ri(e)bler T 474, V 544 f.
Rihrmilikôh K103
Rinderherz auf Bauernart S 323
Risi-Pisi W 600
Ritscher(t) K 97, St 376
Roachwürscht K 87
Roggene Küachl T 488
Roggene Nudeln O 286
Rohrnudeln K 117, O 286, S 346
Rollbraten K 91
Rosenkoglwein St 434
Rosenkrapfen N 194, O 285, T 494
Rosentaler Hochzeitsreinling K 125
Rosentaler Kirchtagssuppe K 78
Rosentaler Schmalzms K 104
Rosinenstollen O 299
Röstbratelbohnen B 43
Ruam-, Rübenkraut T 463
Rübensirup K 140
Rui'm-, Rübenstrudel B 44
Rübentorte W 609
Rührmilchnocken, -spatzlan K 97
Rührmilchsuppe K 74
Rührtunk S 326
Ruimfosn B 53
Rumplernudeln K 121
Russenkraut B 64

S ↑

Safranauszug K 78

Salm mit Kräutersoße T 451
Salonbeuschel W 588
Salzburger Bierfleisch S 323
Salzburger Braten S 320
Salzburger Lebkuchen S 348
Salzburger Muscazintorte S 347
Salzburger Nocken auf spezielle Art S 330
Salzburger Nocken in der Milch S 330
Salzburger Nockerlauf S 329
Salzburger Nockerln S 329
Salzburger Nockerln auf der Pfanne S 330
Salzburger Nockerln in der Schale S 330
Salzburger Nockerln. Ohne Milch (Sehr fein) S 330
Salzburger Speckknödel S 337
Salzgurken B 63
Salzgurken nach Znaimer Art N 220
Sardellensoße W 602
Sauerampfersoße St 388
Sauerbrunner Bohnensterz B 36
Sauerbrunner Schweinsherz B 24
Sauer gemachter Lembraten W 584
Sauerkas K 137
Sauerkraut B 31, K 98, O 259, S 325, St 382, T 463, V 532, W 597
Sauerkrautsakt S 325
Sauerkrautstrudel N 188
Sauerkrautsuppe B 15
Säuerling O 272
Sauerrübenfleisch K 89
Sauerrübensalat K 100
Saumoasn N 157, O 253
Saure bachane Nudeln O 274
Saure Boaner O 249
Saure Bohnen St 385
Saure Haxl O 249
Saure Kutteln V 529
Saure Milchsuppe K 74, St 363
Saure Rüben K 99, N 166, S 325
Saure Schwemmknödel O 265
Saures Gestell V 529
Saures Kronfleisch O 251
Saure Suppe O 230, St 362, T 443
Schafschnitzel, gedünstet S 324
Schälblig V 540
Schallringa T 491
Schälmlle, Schelmlle V 539
Schälmlle-Schwozermues V 541
Scharling(e) K 132, St 422
Scharlingsuppe O 240
Schartelkrapfen B 46
Schedl O 287
Scheiterhaufen B 37, K 127, S 332, V 545, W 603

Schekate Gas K 136
Scipi B 15
Schiberlan K 102
Schinkenfleckerln W 592 f.
Schinken in Brotteig N 155
Schinkenschöberln B 17
Schinkenstrudel N 188
Schlampete Schnecken W 580
Schlampiges Kraut N 166
Schlangen N 202
Schiedernocken T 479
Schlickkrapfen K 115
Schlipfkrapfe(l)n K 115, T 481
Schlög(e)l, Schleg(e)l O 287, S 346
Schloßbergkuchen St 418
Schlosserbuam W 607
Schlutzkrapfen T 481
Schmackofene T 472
Schmalzkäse K 136
Schmalzkoch, -mus K 104, N 171, O 268, St 393
Schmalzomeletten B 45
Schmalzreinkelen K 125
Schmalztorte N 207
Schmarren S 332
Schmerkrapfen N 195
Schmiedhamer Krapfen O 287
Schnallsuppn T 442
Schnalser Nudeln T 481
Schnapssuppe T 445
Schnecken auf Altwiener Art W 580
Schneck(e)nnudeln, -nidai S 342, 346, T 492
Schneckensalat W 580
Schneeballen N 194, O 284
Schneemilch T 472
Schnepfengeist T 460
Schnittlan K 123
Schnittlauchsoße W 602
Schnittlsuppe O 233
Schnittspätzle V 548
Schnurkrapfen K 121
Schnürkrapfen T 494
Schober O 287
Schöberln N 196
Schöberlsuppe O 235
Schobnblattln N 211
Schopfbraten W 589
Schöpsengulasch K 92
Schöpsenschlegel auf Wildbretart N 159
Schöpsernes K 93, St 380, T 459
Schöpsernes Bratl K 93
Schottenwanzlen T 479

Schottnidai T 482
Schottnocken S 333
Schottpaunzen T 482
Schottraunggn, -raunkn K 122 f.
Schottsuppe K 74, S 312, St 363, T 441
Schottzagalan K 122
Schrottkugelsuppe N 148
Schupfhüdele V 549
Schusternockerln B 17
Schutznudeln T 481
Schwäbische Brotsuppe B 14
Schwammerlgulasch N 169, St 387, W 598
Schwammerlsuppe B 14, St 365
Schwammkrapfen St 411
Schwarzbeermendl K 111
Schwarzbeernudeln S 335
Schwarze Breinwürste St 374
Schwarzer Karpfen K 83
Schwarzer Sterz B 35
Schwarzkoch St 391
Schwarzplentene Knödel T 483
Schwarzplentenschmarm T 475
Schwarzplentenstupfer T 475
Schweinsbraten O 252, S 320 f., T 453, V 528
Schweinsaxen St 375
Schweinsaxlsuppe St 364
Schweinskopf St 375
Schwemmknödel N 183
Schwemmkoch St 393
Schwingermuas T 468
Schwoaßbunkl O 256
Schwozermues V 540
Seefelder Soße T 465
Seisupp'n O 230
Selbachtnudeln O 274
Selchsuppe O 233
Selchwürste K 87, St 374
Senfgurken B 63
Senninhupfer S 343
Sensenschmied-Fleischknödel N 183
Semmelbackerl St 400
Semmelböller O 272
Semmelknödel O 261 f., W 599 f.
Semmelkren O 260, St 392
Semmelschmarren W 604
Semmelsuppe N 147
Serbische Bohnensuppe W 576
Serviettenknödel W 599
Silberkarpfen-Gulasch St 370
Skubanki N 177
Spagatkrapfen St 411, T 494

Spanferkel B 22
Speckfarferln S 323
Speckfleck K 92
Speckknödel N 183, O 263 f., S 337, T 484
Speckkraut S 322
Specknockerln T 447
Specknudeln K 113
Speckomelette T 472
Specksalat O 260, T 465
Speitelbrühe O 270
Speltnkraut 98
Spinatknöpfe, -Spätzle V 548
Spritztrauben S 343
Stadtchlankl K 132
Stanglkrapfen K 120
Steckerlfische O 246
Stefaniebraten W 591
Steffelbauer W 584
Steftelnidai T 482
Steiermärker-Koch St 393
Steirer Rostbraten St 379
Steirische Honigspringerl St 420
Steirischer Kohlstrudel St 404
Steirischer Lamnbraten St 380
Steirischer Strachino St 429
Steirischer Strudelteig St 403
Steirisches Hirschragout St 381
Steirisches Poulard St 381
Steirisches Poulard, gefüllt St 381
Steirisches Rahmkoch St 393
Steirisches Rindfleisch St 379
Steirisches Schöpsernes St 380
Steirische Stosuppe St 363
Steirische Topfentorte St 417
Sternkrapfen O 285
Sterzmachet St 394
Steyrisch Brot St 419
Sticknudel S 346
Stiermilch St 392
Stöcklkraut O 259
Stockplattlan K 119
Stoffade W 582
Stosuppe N 146, St 363
Strapaziknödel N 182
Sträuben K 123, N 195, O 282, S 343, St 409 f., T 496, V 552
Straubensuppe S 315
Strudel K 115
Strucklnudln St 402
Strudelteig B 41, N 186 f., O 276, S 345, St 403, W 604
Studentenfutter W 610
Süßblarschnitz V 536

Sulmtaler Spagatkrapfen St 411
Sulzmilch N 172
Sulz'n K 140
Sulzrüben S 325
Sunndörte Knodn O 264
Suppenfleisch mit Kräutern T 458
Suppen-(Nudel-)Henn B 27
Suppennudeln K 112, N 179, O 234, S 334, T 479, V 549
Suppenschotten K 74, 135
Supp' mit Wiaschtl T 443
Sure Bohna mit nackte Spätzle V 533
Sure Grumpera mit Rädle V 534
Sure Kuttla V 529
Sure Spätzle V 547
Surfleisch B 25, St 377, T 452
Surhaxen N 159
Surs G'stell V 529
Surspeck O 247
Süßenbrunner Schmerstrudel N 190
Süße Rahmsuppe K 79
Süßer Erdäpfelstrudel B 43
Süßer Krautstrudel N 188
Süßkraut B 31, O 258
Süßsaurer Kürbis St 385
Süßsaurer Weißkraut St 382

T ↑

Tabakrolle V 552
Tafzipf K 132
Tag-und-Nacht-Semmeln W 607
Talgg(e)n K 105, St 365, T 505
Talggnbrein K 106
Talggnsterz K 106
Talggntrippen K 106
Tannenzapfen O 282
Tarhonya B 39
Taschenknödel S 336
Tauben in Linsen S 324
Tegelbrein St 389
Tegelkrapfen N 177
Teigverhackert K 79
Tellersulz W 590
Terlaner Weinsuppe T 445
Tirggalen T 473
Tirggenkoch T 470
Tirggenribbler T 474
Tiroler Erdäpfel T 464
Tiroler Erdäpfelsuppe T 445
Tiroler Fochazbrot T 499
Tiroler Gröstl T 457

Tiroler Kalbsleber T 454
Tiroler Knödel T 484
Tiroler Korb T 497
Tiroler Leber T 454
Tiroler Lebkuchen, gefüllt T 503
Tiroler Mus T 469
Tiroler Netzlaibchen T 457
Tiroler Speckknödel T 484
Tiroler Soße T 465
Tiroler Stockfischgröstl T 451
Tiroler Strudel T 500
Tiroler Strudel aus Mürbteig T 500
Tiroler Zelten T 508
Topfenhaluschka B 39, N 179
Topfenkas N 150
Topfenmus S 332
Topfennockerln B 38
Topfennudeln O 283, S 329, 334
Topfenplatteln T 491
Topfenreinkerln K 123
Topfenschmarren V 543
Topfenschotten K 135
Topfensterz O 272
Topfenstrudel B 43, N 186, W 605
Topfensuppe B 13
Topfentommerl St 399
Torte aus Kornmehl S 347
Tosche V 542
Totsch N 176
Traisentaler Fleischaufstrich N 150
Traisentaler Holzknechtnocken N 177
Traubenstrudel N 189, St 404
Traungauer Scharndlsuppe O 240
Traunkirchner Torte O 289
Traunviertler Kletzenstrudel O 277
Trenten K 132
Tried, Triët B 51, N 169, O 273, St 419, V 554
Trippen K 101
Trissenet T 502
Türkenbund O 270
Türkenkoch St 393, T 470
Türkenpfanzl K 110
Türkenpolster N 196
Türkensterz B 35, K 109, St 395
Türkensuppe St 365
Türkentommerl St 399
Tuschennocken T 477
Tuschennudeln T 489
Tuxer Hunte T 477
Tuxer Nocken T 476
Tschotteblattlan T 491

Tschutsch T 475
Tsöan O 241

U ↑

Überbackenes Sauerkraut V 532
Über- und Übernigl St 400
Umschüttnocken T 478
Umurkensupp'm B 15
Ungarisches Sauerkraut B 31
Ungemachtes Broat T 472
Unterkärntner Heidenkranznudeln K 115
Unterländer Erdäpfelsuppe T 445

V ↑

Vanillecremesauce W 605
Vanillerostbraten W 583
Verhackert St 377
Verhackertsuppe St 364
Verheiratete Hadntrippen K 97
Verheiratete Erdäpfeltrippen K 101
Verheiratetes Brot K 132
Verlogenes Rahmmus K 104
Verlorenes Hendel N 147
Versoffene Ritter T 495
Versoffne Suppn T 442
Villgratener Plente T 473
Vintschgauer Rahmnudeln T 498
Vögl St 410
Vomper Schnittnudeln T 480
Vorschußknödel N 182

W ↑

Wachauer Torte N 207
Wacholderbeerenessig St 434
Wachteln mit Polenta K 94
Waffeln T 503
Wagga O 287
Waldviertler Birnenknödel N 185
Waldviertler Erdäpfelsterz N 175
Waldviertler Essigkren N 169
Waldviertler Knödel N 182
Waldviertler Linsensuppe N 148
Waldviertler Mohnnudeln N 181
Waldviertler Schnitternudeln N 181
Walerküechle V 552
Waiser Käseknödel V 550
Waiser Käsesuppe V 523
Warmer Krautsalat O 260

Warmer Rohnensalat T 465
Wasserhenn O 236
Wasserhenne K 117
Wasserkipferln O 290
Wasserkoch T 470
Wasserschnalzen St 391
Wasserschnitten O 251
Wasserspatzen O 272, T 476
Wefzgenescht, Wespennest V 553
Weicher Ofentommerl St 398
Weichselpeffer N 169
Weihnachtsgewürzschnitten O 292
Weihnachtsstollen O 299
Weinbeerlbunkl O 287
Weinbeerkipferln O 299
Weinbeerlkoch St 392
Weinbeerlstrudel N 189, St 404
Weinbeer(l)suppe O 239
Weinbeißer N 206, W 610
Weinchaudeau W 605
Weinkoch N 172
Weinkraut B 28
Weinleiterle V 552
Weinnudeln, -paunzen T 489
Weinpunsch T 466
Weinscharl N 226
Weinschaum T 466
Weinspalten O 278
Weinsterz B 35, St 396
Weinsuppe B 17, St 367, T 445
Weintraubenstrudel N 189, St 404
Weiße Breinwürste St 374
Weiße Rüben St 383
Weißes Kraut T 462
Weiße Suppe B 13
Weittraer Mohnnudeln N 181
Weizentommerl St 398
Welser Sauerkraut O 259
Wetzsteinkrapfen, -nudeln O 282, S 339
Widderbeutel T 497
Wiener Batzerlgugelhupf W 608
Wiener Erdäpfelsalat W 601
Wiener Erdäpfelsuppe W 576
Wiener Faschingskrapfen W 606
Wiener Gugelhupf W 608
Wiener Heringsalat W 580
Wiener Saftgulasch W 585
Wiener Schnitzel W 586
Wiener Semmelknödel W 599
Wiener Suppentopf W 575
Wiener Wäschermadln W 607

Wiesener Bagersterz B 35
Wildfleisch auf Alpenjägerart T 460
Wildfleisch in Beize T 459
Wildsalate K 101
Wildsuppe T 445
Windlinge K 115
Wirelesuppe T 441
Wir(r)ler T 474
Woazanes K 129
Woazene Blattln S 341
Woazene Nudln T 487
Woaztommerl St 398
Wöla O 278, 296
Wuchtein N 198, O 286
Würstelsuppe N 147, O 237, T 443
Wurzelfleisch St 375
Wuzlnudeln B 39, K 117

Y ↑

Ybbsfelder Erdäpfelknödel N 182
Ybbsitzer Schafkäse N 217
Ybbstaler Gneßknödel N 183

Z ↑

Zaunerstollen O 291
Zayataler Mohnstrudel N190
Zeldln O 241
Zelten aus dem Unterinntal T 508
Zettelnudeln T 481
Ziabel V 557
Zi(e)gernocken T 477, V 548
Zi(e)gernudeln V 549
Zi(e)gersuppe T 440 f.
Zillertaler Fleischknödel T 485
Zillertaler Kasa T 472
Zillertaler Krapfen T 491
Zillertaler Leberrostl T 455
Zillertaler Schissalnudeln T 479
Zillertaler Schliachtrnudln T 479
Zillertaler Schüttlsuppe T 442
Zimmet-Brod St 418
Zimtnudeln K 114
Zimtspalten O 278
Zimtsternle V 555
Zimtwasser T 515
Zlabern N 214
Zopf (für Triëtschnitten) V 554
Zottlkrapfen S 340
Z'sammg'legte Knödel O 265, S 336

Zuckerreinkelen K 125
Zweckerln O 275
Zwetschken in drei Häuten S 344
Zwetschkenknödel N 185
Zwetschkenkuchen O 290
Zwetschkenmarmelade B 66
Zwetschkennigelen T 495
Zwetschkenpfeffer K 102, N 169, O 260, T 465
Zwetschkenpofesen O 279
Zwetschkenreinknoan O 266
Zwetschkenrolletten N 175
Zwetschkensoße V 536
Zwetschkenstrudel B 44
Zwetschkentommerl St 399
Zwiebachane Knoan O 281
Zwiebelnockerln B 38
Zwiebelrostbraten W 583
Zwiebelsalat K 102
Zwiebelschmalz K 76, S 313, T 442
Zwiebelsuppe B 13
Zwiegebackene Krapfen O 281
Zwieg'spitzte Nudeln O 275
Zwiflpfisch T 442
Zwöschpnbaiki O 290

Notice: Undefined index: referer in
</web/Sites/Suche.DeutschesFachbuch.de/info/detailout.php> on line 794
">

