

*publication PN°1*  
Bibliothek der Provinz

Susanne Dobesch/Irene Lupinski

**SAUERBRUNN**

Gerichte aus der Sommerfrische

*Rezepte und Erinnerungen*

*herausgegeben von* Heilbad Kurort Bad Sauerbrunn,

Wr. Neustädterstr. 2, 7202 Bad Sauerbrunn

ISBN 978 3 85252 789 5

© Verlag *publication PN*°1 Bibliothek der Provinz

A-3970 WEITRA

[www.bibliothekderprovinz.at](http://www.bibliothekderprovinz.at)

*printed in Austria by* Druckerei Janetschek, A-3860 Heidenreichstein

Abbildungsnachweis:

Abb. auf den Seiten 117, 118, 119, 140, 167 Privatarchiv Günther Neubauer,  
alle anderen Abbildungen Gemeindearchiv Bad Sauerbrunn

Susanne Dobesch/Irene Lupinski

# SAUERBRUNN

Gerichte aus der Sommerfrische

*Rezepte und Erinnerungen*

## INHALT

VORWORT .....	13
<i>Suppen</i> .....	16
Rahmbohnsuppe .....	27
Rote-Rüben-Suppe mit Speckknödeln (polnisches Rezept) .....	27
Weinsuppe .....	28
Krautsuppe (ungarisches Rezept) .....	29
Maronischaumsuppe .....	30
Sauerampfercremesuppe .....	30
Bärlauchsuppe mit Topfenockerln .....	31
Brennnesselknöderlsuppe .....	32
Haadani Kneidlsuppe (burgenländisches Rezept) .....	32
Entensuppe (jüdisches Rezept) .....	33
Kalte Gurkensuppe .....	33
Kalte Paprikasuppe (ungarisches Rezept) .....	34
Kalte Weichseluppe .....	35
Geeiste Augustschale .....	35
Kürbiscremesuppe .....	36
Wilde-Frühlingskräuter-Suppe .....	36
<i>Vorspeisen</i> .....	38
Fischmousse mit Kaviar .....	39
Kürbisterrine mit Rohschinken .....	40
Engel zu Pferd .....	49
Muschel Bellevue .....	49
Gänselebertäschchen .....	50
Entenmousseterrine .....	51
Weihnachtsleberpastete .....	51
Hausgemachte Gänsewurst (jüdisches Rezept) .....	52
Blinis (russisches Rezept) .....	53

Räucherlachs in der Muschel . . . . .	53
Gebackene Kürbisblüten . . . . .	54
Gefüllte Zucchini Blüten . . . . .	54
Paradeissoufflé Promenade . . . . .	55
Gratinierte Eier . . . . .	55
Steinpilze Rosalia . . . . .	56
Silvestersulz . . . . .	56
Gänsesülze (jüdisches Rezept). . . . .	57
Gänseleberbombe. . . . .	58
Dillkrebse. . . . .	58
<i>Strudel</i> . . . . .	60
Krautstrudel mit Kräutersauce . . . . .	62
Bärlauchstrudel . . . . .	63
Bohnenstrudel . . . . .	63
Kürbisstrudel . . . . .	64
Grießstrudel, gekocht. . . . .	64
Ausgezogener Strudelteig . . . . .	73
<i>Fast vegetarische Hauptgerichte</i> . . . . .	74
Kürbisgulasch. . . . .	76
Gefüllter Kürbis . . . . .	76
Kürbisnockerln. . . . .	77
Krautfleckerln Tante Irene . . . . .	77
Ungarische Topfenfleckerl . . . . .	78
Überbackener Spargel . . . . .	78
Weißer Spargel in Maltesersauce. . . . .	79
Bohnensterz . . . . .	79
Erdäpfelgulasch . . . . .	80
Eierschwammerlsauce. . . . .	80
<i>Fleischgerichte</i> . . . . .	81
Gerolltes Beiried . . . . .	83
Rindsfilet Baronesse . . . . .	83
Paprikakraut. . . . .	84

Gefülltes Kraut (Banater Rezept) . . . . .	84
Gelegtes Kraut (Banater Rezept). . . . .	85
Schweinsbraten. . . . .	86
Schweinsschlegel (Böhmisches Rezept). . . . .	86
Gefüllter Kalbsschlegel . . . . .	87
Faschiertes Beefsteak. . . . .	88
Gerollter Pfefferminzlamnbraten . . . . .	88
Krone Italiens. . . . .	97
Paniertes Haushaserl. . . . .	98
Kräuterpariserkitzerl. . . . .	98
Esterházy-Leberfilet (ungarisches Rezept) . . . . .	99
<i>Fisch</i> . . . . .	100
Feiertagskarpfen (Wiener Rezept zu hohen Fasttagen) . . . . .	102
Gefüllter Fisch mit Gemüse (jüdisches Rezept). . . . .	103
Fogosfilet Bakony. . . . .	104
Forellenfilets in Champagnersauce . . . . .	104
Höllischer Schaiden . . . . .	105
Gefüllter Saibling . . . . .	105
<i>Wild</i> . . . . .	107
Rehrücken Irene . . . . .	109
Rehnüsschen mit Ribiselsauce . . . . .	110
Wildschweinbraten Hubertus. . . . .	111
Hirschkalbsrücken mit Rotweinbirne . . . . .	111
Hirschbraten Diana . . . . .	112
<i>Geflügel</i> . . . . .	122
Fasan Suzette . . . . .	125
Gefüllter Fasan à la Szechenyi (ungarisches Rezept) . . . . .	125
Wildente . . . . .	126
Entenbrustfilets mit Thymiansabayon. . . . .	127
Hendelpörkölt . . . . .	127
Gefülltes Henderl. . . . .	128

Haremshenderl. . . . .	128
Martinigansl. . . . .	129
Gefüllte Putenbrust . . . . .	129
<i>Beilagen</i> . . . . .	131
Palatschinken mit Pilzfülle . . . . .	133
Erdäpfelknödel . . . . .	133
Tarhonya (ungarisches Rezept) . . . . .	133
Semmeloufflé . . . . .	134
Wutzinudeln . . . . .	135
Pommes Duchesse . . . . .	135
Maronikroketten . . . . .	135
Haremsreis . . . . .	136
Pikante Erdäpfel (Wiener Rezept) . . . . .	136
Dillsauce . . . . .	145
Rotkraut gedünstet. . . . .	145
Kürbisgemüse Piroska (ungarisches Rezept) . . . . .	145
Rote-Rüben-Gemüse (polnisches Rezept). . . . .	146
Rote-Rüben-Soufflé . . . . .	146
Feine Bärlauchsauce . . . . .	147
Erdäpfelsalat. . . . .	147
Würzige Schalotten . . . . .	147
Glasierte Maroni . . . . .	148
Rotweinbirne . . . . .	148
Rosenmarmelade (jüdisches Rezept). . . . .	148
Hetschepetschesauce. . . . .	149
<i>Mehlspeisen</i> . . . . .	150
<i>Süße warme Mehlspeisen</i> . . . . .	152
Schneller Topfenauflauf . . . . .	152
Topfenstrudel Sauerbrunn . . . . .	152
Erdbeerstrudel Kaiserin Sisi . . . . .	153
Grießschmarrn . . . . .	154
Weichselauflauf Region Rosalia . . . . .	154
Milchstriezelpfelauf. . . . .	155

Ödenburger Mohnauflauf mit Nudeln . . . . .	156
Marillengerknödel . . . . .	156
Sauerbrunner Zwergbuchteln mit Vanillesauce . . . . .	157
Herbstliche Preiselbeerbuchteln . . . . .	158
Vanillecreme mit Schneenockerln . . . . .	159
<i>Kalte Nachspeisen</i> . . . . .	160
Grimm'sche Fruchtstanzel . . . . .	160
Karamellpfirsichcreme à la Irene . . . . .	160
Pfirsichüberraschung (französisches Rezept) . . . . .	169
Maronireis . . . . .	170
Irenes Hochzeitsschokoladereifen . . . . .	170
Orangencreme Altparis . . . . .	171
Marillenschaumkoch Esterházy . . . . .	172
Schokoladenschaum Prinz Eugen . . . . .	172
Wiesener Apfelcreme . . . . .	173
<i>Halbgefrorenes</i> . . . . .	174
Maroniparfait Kaiser Franz Joseph . . . . .	174
Lebkuchenmohnparfait mit marinierten Dörrzwetschken . . . . .	174
Lebkuchenparfait mit Sektsabayon und Zwetschken Kronprinz Rudolf . . . . .	175
Parfait Grand Marnier Kronprinzessin Stefanie . . . . .	176
Eisbombe „Gspitzter Riegel“ . . . . .	176
<i>Familiäre Kuchen</i> . . . . .	178
Ölkuchen Waldesruh . . . . .	178
Kirschenkuchen am Blech . . . . .	178
Ribisel- oder Marillenschnitten Irene . . . . .	179
Mohn- bzw. Nussstrudel . . . . .	179
Germgugelhupf . . . . .	181
Geburtstagsgugelhupf . . . . .	182
Apfelkuchen Boskop . . . . .	182
Hobelschartenkrapfen (Scharlkrapfen) . . . . .	183

Grimm'sche Veilchenkrapfen . . . . .	184
Kandierte Veilchen Kaiserin Sisi . . . . .	193
<i>Torten</i> . . . . .	194
Orangentorte Schlossorangerie Eisenstadt . . . . .	194
Erdbeerwandel Valerie . . . . .	195
Traunkirchnertorte . . . . .	195
Maronitorte Erntedank . . . . .	196
Maronischnitten . . . . .	197
Frühlingstorte Primavera . . . . .	198
Das Dobosdelta . . . . .	199
Himbeertopfentorte Kindertraum . . . . .	200
Pischinger Oblatentorte Dominik . . . . .	201
Gschmackige Schokoladentorte . . . . .	201
Hunyadi-Torte . . . . .	202
<i>Köstliche Bäckereien</i> . . . . .	203
Butterringern . . . . .	203
Bischofsbrot . . . . .	203
Florentiner . . . . .	204
Harlekin . . . . .	204
Honigschnitten . . . . .	205
Kekse . . . . .	205
Kokoskuppeln . . . . .	206
Lebkuchenteig . . . . .	206
Gefüllter Lebkuchen . . . . .	207
Lebkuchen mit gedörrten, marinierten Zwetschken . . . . .	207
Lebkuchen mit Marzipanfülle . . . . .	207
 NACHWORT . . . . .	 209

## NACHWORT

Dieses Buch versucht einen Brückenschlag zwischen gestern und heute, zwischen der Zeit der Monarchie, der Zwischenkriegszeit und unserem modernen Leben in kulinarischer Hinsicht.

Es soll aber auch eine Erinnerung an die Zeit sein, in der der Kurort Sauerbrunn unter anderem von jüdischen Mitbürgern profitierte, die ihm über Jahrzehnte die Treue gehalten haben. In der Zeit von 1880 bis 1937 gab es bereits eine Vielzahl von Kurorten, die damit warben, „judenfrei“ zu sein, was die jüdischen Bürger veranlasste, sich in Kurorten zu treffen, die eben nicht den Antisemitismus unterstützten. Für viele von ihnen wäre Karlsbad zu teuer und zu entlegen gewesen, also wählte man Sauerbrunn. Sie verbrachten hier ihre Sommerfrische, und wenn sie wohlhabend genug waren, errichteten sie Villen, die das Ortsbild der kleinen Gemeinde bis heute prägen.

Die Sommerfrische war für die Städter aus Budapest, Wien oder Wiener Neustadt die Gelegenheit, mit der Natur und ihren Zyklen in Berührung zu kommen, das einfache Leben, aber auch städtisches Gebaren zu genießen. Immerhin verbrachte so manche Familie von Mai bis September, den ganzen langen Sommer hindurch, unbeschwerte Tage abseits der städtischen Konventionen. Es mag so manchem Einheimischen einiges gewöhnungsbedürftig erschienen sein, was diese Städter verlangten und wie sie sich gaben. Das Resultat über die Zeit hinweg war jedenfalls eine spezielle Sommerfrischen-Symbiose. Einer lernte vom anderen und es entwickelten sich Freundschaften, Liebschaften und Dienstverhältnisse.

Auch Nichtjuden besuchten den kleinen Kurort, der, weil gut mit der Bahn erreichbar und nicht allzu teuer, ein beliebtes Ziel mit allerlei Annehmlichkeiten wurde. Kurkonzerte, Tanz, feines Essen, Heiratsmarkt.

Die Männer, die aus beruflichen Gründen nur an den Wochenenden oder für ein paar Tage mit dem „Busserlzug“ anreisten, fanden entspannte Ehefrauen und halb „verwilderte“ Kinder vor. Heute kann man sich diese Art der Sommererholung, in der die bürgerliche Familie mit Dienstmädchen und Riesengepäck Monate am Land verbrachte, kaum vorstellen. Damals verlegte man in den Sommermonaten seinen Wohnsitz an die frische Luft, eben an die Sommerfrische.

Selbstverständlich fanden diese temporären Vorgänge und Bewegungen ihren Niederschlag auch im Essen und allem, was damit zu tun hatte. So vielfältig die Küchen der Völker der k. u. k. Monarchie waren, so vielfältig hielten sie Einzug auf den heimischen Speisezetteln. Beim Essen gab es keine Berührungängste. Daher ist es nicht verwunderlich, dass die Auswahl, die in diesem Kochbuch getroffen wurde, die Einflüsse der donaumonarchischen Küchen widerspiegelt. Im Burgenland gab es Kraut in Hülle und Fülle, also bediente man sich der rumänischen Krautgerichte. Gänse und Enten wurden auf jedem noch so kleinen Hof gehalten. Einem Festtagsbraten mit Gänseleber stand nichts im Wege. Früchte und Köstlichkeiten aus dem Gemüsegartel wuchsen angesichts der unzähligen Sonnenstunden wie von selbst, also ernährte man sich nebenbei auch noch gesund.

Wie sich die Küche der Kuranstalt in Sauerbrunn einstmals an den Toprezepten der Monarchie orientierte, so sprach und aß man eben auch ungarisch, rumänisch, jüdisch, polnisch, böhmisch und wienerisch. Man vergesse auch nicht den italienischen Einfluss, der sich in diversen Reis- und Fischgerichten niederschlug. Diese Kulturleistungen des Kochens und Wissens um die vielfältigen Köstlichkeiten aus beinahe ganz Europa sind mittlerweile stark in Vergessenheit geraten.

Nach den verheerenden Weltkriegen tauschten die Städter Bösendorferflügel gegen Schmalz. Hier am Land kannte man den Hunger nur begrenzt. Felder, Wiesen und Gärten gaben genug, um anständig zu überleben. Leider erforderten die politischen

Ereignisse, dass vor allem meine Generation und die meiner Eltern schon sehr wenig von der kosmopolitischen Vielfalt der Küche der Donaumonarchie mitbekommen haben. Umso spannender ist dieser Streifzug durch die kulinarische Sommerfrische und ihre Ursprünge.

Die vorliegende Sammlung von Rezepten und Erinnerungen an die kleine Sommerfrische Sauerbrunn soll eben auch dazu dienen, den Schatz unseres kulinarischen Erbes zu bewahren und ihn ins neue Jahrtausend zu retten. Denn eines ist gewiss: Der menschliche Gaumen hat eine historische Dimension, die Wärme und Geborgenheit mit den vertrauten Rezepturen verbindet. Somit wünschen wir Ihnen guten Appetit!

### **Susanne Dobesch**

geboren 1957 in Wien, Studium der Rechtswissenschaften, lebt und arbeitet als Autorin in Bad Sauerbrunn, Vizepräsidentin des Nö. PEN-Clubs, Preisträgerin des Ersten Österreichischen Preises für Wein und Literatur „Vinum et litterae“ 2004. Zahlreiche Veröffentlichungen, 2008 erschien die Romanbiografie „Die geheimen Erinnerungen des Joseph Haydn“ in der Edition VA bENE, Wien.

### **Irene Lupinski**

geboren 1941 in Wien, arbeitete als Angestellte im ORF, begeisterte Hobbyköchin, lebt seit 1976 in Bad Sauerbrunn.



*publication PN°1*  
Bibliothek der Provinz

*Verlag für Literatur, Kunst und Musikalien*