

Vem är inte förtjust i god mat? Speciellt utomlands hittar vi kanske rätter som man tänker att det vill jag testa hemma. Dock är det då ofta svårt att hitta dessa recept på svenska. Själv är jag förtjust i den österrikiska maten. Kanske för att jag har mina rötter där. Så jag har tagit mig tid att översätta några av mina favoritrecept. Lycka till och smaklig spis.

Bakverk

© Mickey Missler

<p>* Sachertårta ~ 130 gr smör ~ 1½ dl florsocker ~ 6 ägg-gulor ~ 6 ägg-vitor ~ 130 gr blockchoklad ~ lite mer än 1 dl socker ~ ca 2 dl vetemjöl</p> <p>< Glasyr > ~ ½dl vatten ~ 1 dl socker ~ 120 gr blockchoklad ~ ca 1 dl aprikosmarmelad</p>	<p>Vispa samman smör och florsocker. Tillsätt ägg-gulor (en i taget). Smält blockchokladen i vattenbad under omrörning, tillsätt till smeten. Slå äggvitorna till hårt skum. Rör försiktigt ner sockert. Blandas försiktigt ihop med övriga smeten. Tillsätt sedan mjölet. Smörj och bröa bakformen (2 l.) och häll i smeten. Grädda kakan i 175 grader i ca 50 min. När kakan svalnat, tag den ur formen och dela den i två bottenar. Bred marmeladen på nedre botten, sätt samman bottenarna. < Glasyr > Koka en sockerlag av vattnet och sockret. Smält chokladen i vattenbad, blanda med sockerlagen. Låt svalna lite innan glasyren bredds ut över och runt om kakan. Ställs kallt till dess att glasyren stelnat. Serveras med grädde.</p>
<p>* Hasselnötstårta ~ 140 gr hasselnötter ~ knappt 1 dl strösocker ~ 4 ägg ~ 2 ägg-vitor</p> <p><kräm> ~ 2½ dl vispgrädde ~ 50 gr hasselnötter ~ 1 msk strösocker ~ hallonsylt/gele</p>	<p>Finhacka nötterna, gärna i mixer, men spar några hela till dekoration. Vispa ihop socker med fyra ägg-gulor. Blanda i de hackade nötterna och 6 till hårt skum slagna ägg-vitor. Häll smeten i en smörjd och bröad form, grädda i ca 35 min. i 175 grader. <kräm> Vispa grädden och blanda med de 50 gr finhackade nötterna. Låt tårtan svalna och dela i två delar. Fyll "mitt delen" med nöt-gräddblandningen. Bred ut hallonsylt över tårtan och dekorera med ex. grovhackade nötter eller nöt-gräddstoppar med hel nöt på.</p>

<p>* Apfelstrudel (ca 8 pers)</p> <p><deg> ~ 2½ dl vetemjöl ~ 3/4 dl ljummet vatten ~ 2 msk matolja ~ 1 krm salt</p> <p><fyllning> ~ 1 dl hasselnötter ~ 50 gr smör ~ 1 dl ströbröd ~ 1 dl socker ~ 1½ msk kanel ~ 8 äpplen (ca 800- 900 gr) ~ 2 msk citronsaft ~ 1 dl russin eller 1 dl russin dränkta i 2 msk rom ~ 1 msk smör till pensling</p> <p><dekaration> ~ 2 msk florsocker ~ 2 dl lingon</p>	<p>Blanda alla deg-ingredienterna och arbeta till en fast och smidig deg. Allra bäst blir degen i en liten matberedare. Svep in degen i en handduk och låt vila i 30 minuter. Gör undertiden fyllningen. Hacka hasselnötterna grovt. Smält smöret. Blanda smör, nötter, ströbröd och en halv dl av sockret och kanelen. Skala och skiva äpplena tunt. Lägg äpplena i kallt vatten med pressad citron så mörknar inte äppelskivorna. Värm ugnen till 200 grader. Mjöla en bakduk lätt och kavla ut degen på den till en kvadrat på ca 45 * 45 cm. Strö över nötblandningen, russinen, äppelskivorna och resten av sockret. Rulla ihop till en rulltårta. Nyp ihop ändarna så att fyllningen inte åker ut. Lägg så rullen på smörpappersklädd plåt. Pensla med smält smör och grädda i nedre delen av ugnen i 60-70 minuter tills strudeln har fått vacker färg. Vid servering pudrar du med florsocker och strör lingon på fatet. En klick lättvispad grädde smakar gått till.</p>
<p>* Choklادتårta (ca 12 - 16 pers)</p> <p>~ ca 1½ dl vetemjöl ~ 200gr smör ~ ca 2½ dl socker ~ 1½ tsk vaniljsocker ~ 5 ägg-gulor ~ 5 ägg-vitor ~ 2 tsk bakpulver ~ 100 gr blockchoklad</p> <p>~ 2 dl vispgädde ~ ca 125 gr. Mörk blockchoklad</p>	<p>Vispa upp smöret med socker, vaniljsocker och ägg-gulor (en i taget). Smält 100 gr choklad i vattenbad. Blanda mjöl, bakpulver och den smälta chokladen och vispa ner i smeten. Slå äggvitorna hårt och rör ner försiktigt i smeten. Smörja en rund bakform och häll i smeten. Grädda kakan i nedre delen av ugnen i 175 grader i ca 1 timme. När kakan har svalnat. Koka samman vispgrädden med blockchokladen under ständigt rörande. Dela kakan på hälften och fyll med en del av chokladkrämen och bred sedan ut resterande kräm över kakan. Låt svalna. Serveras med vispad grädde.</p>

Bilaga

<p>* Potatis-sallad</p> <p>~ 1 kg potatis ~ 2 dl soppa på köttbuljong ~ 2 msk vinäger ~ salt ~ 1 röd lök ~ 3 msk olja ~ 1-2 klyftor vitlök</p>	<p>Koka potatisen så att den håller sig lite fast. När potatisen har svalnat, skiva den i bitar. Skala och hacka rödlöken. Blanda ihop med resterande ingredienser till en marinad och blanda ihop med potatisen. Låt stå kallt 30 minuter innan servering.</p> <p>Strö över lite paprikapulver och persilja vid servering. Passar utmärkt till ex. Wienerschnitzel.</p>
---	--

Efterrätt

<p>* Kaiserschmarren (4 pers) ~ 1dl russin ~ 4 msk rom ~ 4 ägg ~ 2 msk strösocker ~ 2½ dl vetemjöl ~ 4½ dl mjölk ~ salt ~ 2 msk smör eller margarin ~ 2 msk florsocker</p>	<p>Lägg russin att dra i romen i ca 30 minuter.</p> <p>Skilj ägg-gulor från ägg-vitor. Vispa gulorna och strösocker tills massan blir luftig. Blanda ner mjöl, mjölk, salt och russin.</p> <p>Slå ägg-vitorna till hårt skum och blanda in försiktigt i smeten.</p> <p>Smält hälften av matfettet i en stor stekpanna på svag värme. Häll i smeten och grädda ca fyra minuter. Vänd upp pannkakan på ett fat och smält resten av matfettet i stekpannan. Låt pannkakan glida tillbaka i stekpannan och låt grädda ytterligare ca fyra minuter på andra sidan.</p> <p>Dela pannkakan i bitar med hjälp av två gafflar och stek bitarna ytterligare någon minut.</p> <p>Lägg upp bitarna i en hög på fat och pudra med florsocker. Bjud desserten varm alt. med en god fruktkompott till.</p>
---	---

<p>* Palatschinken (4 pers) ~ 3½ dl mjöl ~ 3 ägg ~ ca ½ l mjölk ~ nypa salt ~ matolja</p>	<p>Vispa ihop mjöl, mjölk, ägg och salt. Låt dra en par minuter.</p> <p>Heta upp lite olja i en stekpanna. Häll i smet så att det blir en tunn pannkaka. Grädda så att pannkakorna blir gyllenbruna.</p> <p>Servera med sylt och socker. I Österrike använder man även olika krämer, choklad-, nötkrämer, mm. till fyllnad och över den ihoprullade pannkakan strös floursocker.</p>
--	--

Förrätt

<p>* Gulaschsoppa (4 port) ~ 2 lökar ~ ca 200 gr. nötkött ~ ca 200 gr. (2 - 3 st.) potatisar ~ 2 msk matolja ~ 1-2 tsk paprikapulver ~ 1 tsk kummin ~ salt</p>	<p>Tag en kastrull. Skiva löken och stek gyllenbrun i oljan.</p> <p>Häll över paprikapulvret och tillsätt en stänk vatten så pulvret löser upp sig.</p> <p>Stycka köttet i små bitar och tillsätt det tillsammans med kumminen, salta och låt allt steka i sin egen saft under lock tills att köttet mjuknat (ca 30-40 min på svag värme).</p> <p>Fyll på med vatten eller köttbuljong så att det täcker köttet. Tärna potatisen och lägg i grytan.</p> <p>Koka tills potatisen är mjuk.</p>
<p>* Potatis-soppa (4 port) ~ ca 200 gr. (2 - 3 st.) potatisar ~ ca 50 gr. tärnad bacon ~ ½ gul lök ~ ca 80 gr. morötter och selleri ~ 4 msk matolja ~ 2-3 msk mjöl ~ 10 gr. torkad eller färsk svamp ex. Karl-Johan</p>	<p>Tärna potatis, morötter och selleri. Hacka löken.</p> <p>Hetta upp oljan och fräs bacontärningarna. Tillsätt morötter och selleri samt löken och fräs tills dess att rotfruktens egen saft frigörs.</p> <p>Rör i mjölet och tillsätt därefter buljongen.</p> <p>Blanda i mejram, vitlök och svamp. Låt koka upp under omrörning och låt sjuda ca 10 minuter.</p> <p>Blanda i potatisen och låt koka tills den är så mjuk att den nästan faller isär.</p> <p>Tillsätt gräddfilen och rör soppan "glansig".</p> <p>Smaka av med salt, peppar och vinäger.</p>

<p>~ 1,25 l. köttbuljong ~ 2 msk gräddfil ~ salt, peppar, vitlök, mejram ~ 1 ite vinäger</p>	
<p>* Griessnockerl - soppa (4 port) ~ ca 80 gr. (1-1½dl) mannagryn ~ 30 gr. smör ~ 1 ägg ~ salt och gräslök ~ 1 l. köttbuljong</p>	<p>Blanda rumsvarmt smör med ägget så det blir "skummigt". Salta och blanda i mannagrynnen lite i taget. Låt dra 15 minuter. Koka upp buljong. Forma med hjälp av en liten sked mannagrynsmeten till små ägg. Lägg i soppan och låt koka ca 10 minuter. Servera med klippt gräslök.</p>

Huvudrätt

<p>* Szegediner Gulyas ~ 100 gr bacon ~ 150 gr gul lök ~ 1 tsk paprikapulver ~ vatten ~ ½ kg grytbitar av skinka ~ salt ~ kummin ~ vitlök ~ ½ kg surkål (finns att köpa färdig på burk) ~ 2 dl filmjök eller gräddfil ~ 1 msk mjöl</p>	<p>Strimla löken och stek ihop med baconbitar i en gryta. Ta av grytan från värmen och rör i paprikapulvert. Tillsätt köttet och krydda med salt, kummin och vitlök efter behag. Sätt tillbaka grytan på värmen och stek under omrörning tills köttbitarna brynts. Häll på vatten så att det precis täcker grytans innehåll. Småkoka under lock ca 15 minuter. Tillsätt surkålen och vatten så att det precis täcker innehållet. Låt puttra under ytterligare ca 15 minuter tills allt är mjukt. Blanda mjölet med fil eller gräddfil och rör ner i grytan. Låt allt bli varmt och servera till potatis eller knödel.</p>
---	---

<p>* Paprikakcyckling ~ 1 stk kyckling ~ lite salt ~ 2 gula lökar ~ 1 msk paprikapulver ~ 2msk mjöl ~ en buljongtärning ~ 3 dl gräddfil</p>	<p>Skala och skiva löken. Stek den tills den blir gyllengul. Ta under tiden av skinnet av kycklingen och dela kycklingen i 6-7 mindre bitar. Salta. Ta bort den färdiga löken från värmen och rör i paprikan. Lägg i kycklingbitarna och låt de steka i sitt eget spad, under lock och på svar värme, i ca 30 minuter. Rör i botten med jämna mellanrum så inget fastnar. Vänd bitarna efter halva tiden. Häll i vatten så att det täcker kycklingbitarna. Låt det puttra i ca en timme. När köttet är mjukt, tar man ur den för att göra såsen. Vispa ut mjölet i ca en ½ liter av spadet och vispa i gräddfilen. Låt koka upp tillsammans med en buljongtärning. Tag av såsen från plattan. Rensa kycklingbitarna från ben och lägg ner bitarna i såsen.</p>
---	---

Dryck

GLUEHWEIN . Receptet är bara ungefär. Ingredienser: Socker, 2 liter billigt vin, ½ liter orangejuice, Kanel, Nejlikor.	Smälta sockret tills det blir som karamell, tillsätt vin, juice kanel och nejlikor. Värm allt samman. OBS. Det ska inte koka Prova dig fram tills det smakar bra! Tillsätt kanske mer socker och kryddor)
--	---

Följande recept är inte österrikiska men likväl favoriter till mig. Och bäst av allt. De är snabba att göra!

Mickey´s favoritrecept

Citronkyckling 3-4 portioner tid ca.30 min Denna rätt kan med fördel göras dagen innan den ska ätas. Ingredienser: 1 kyckling (kan vara färdiggrillad) Rivet skal och saft från 1 citron 2 vitlöksklyftor 1 buljongtärning (gärna kycklingbuljong men grönsaks eller kött går också bra) 4-5dl grädde	Dela kycklingen i mindre bitar. Ta bort alla ben. Fräs i smör eller lite olja kycklingen ihop med de två hackade vitlöksklyftorna i en kastrull. Häll över grädden och, saften från citronen och det rivna citronskalet. Lägg i buljongtärningen och låt puttra i ett par minuter. Servera med ris. Om grytan får stå ett par timmar eller över natten blir den godare. Värm upp under omröring på medelvärme. Obs. ska ej koka upp i detta fall.
Sigges korv 4 portioner tid ca.10 min för förberedelser + ca.30 minuter i ugn Ingredienser: 6-8 tjocka korvar eller 1 falukorv 1 hackad lök 4-5dl vispgrädde ca. 1dl ketchup Peppar	Sätt ugnen på 225 grader. Dela korven längs längden och lägg i en ugnssäker form. Strö över löken. Blanda grädden med ketchupen och häll över korven. Strö lite peppar över och sätt in i nedre delen av ugnen i ca. 30 minuter eller till dess att det börjar bli en guldbrun yta. Servera med kokt potatis eller ris.
Bacon Cabonara 2-3 portioner tid ca. 30 minuter Ingredienser: 2 paket bacon ½ hackad gul lök 2dl Creme Fraiché	Sätt på en kastrull med vatten för att koka spaghetti Under tiden vattnet kokar upp och sedan spaghetti lagts i kastrullen tillagas Cabonaran i ett stekjärn med höga kanter. Klipp med en sax eller dela med kniv baconen i bitar. Fräs den hackade löken i lite smör.

<p>Championer Lite soya-kulör Aromat</p>	<p>Lägg till baconen och stek under omrörning. Dela svampen i bitar och lägg till i stekjärnet. När det stekt ett par minuter rör i Creme Fraiché. Rör i lite soyakulör i taget tills dess att du fått en fin ljusbrun färg. Krydda med mycket Aromat och lite svartpeppar. Servera till spaghetтин.</p> <p>Om det blir bacon Cabonara över kan du spara den i kylan och använda den som pålägg på smörgås. Mycket gott även kallt.</p>
--	---