

KOCHEN

Eier-Speisen

Tiroler Eierspeis'

Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Hart gekochte Eier werden ebenfalls in Scheiben geschnitten.

Gekochter Schinken wird nudelig geschnitten und mit fein gehackten Sardellen vermengt.

In einer Gratinier-Schüssel den gut ausgebutterten Boden mit einer Lage Kartoffelscheiben belegen. Darüber kommt eine Lage Ei-Scheiben. Mit Rahm oder Joghurt beträufeln und darauf je eine Lage Schinken – Kartoffeln – Eier – Joghurt – Schinken usw. geben.

Als letzte Lage Kartoffeln. Mit Parmesan bestreuen und mit zerlassener Butter beträufeln. Im Backrohr bei mittlerer Hitze gratinieren; in der Schüssel servieren.



Auf Schloss Vaduz isst man besonders gerne:

Gratinierte Schinkenfleckerl

In einem grösseren Gefäss Butter, Eidotter und geriebene Muskatnuss gut verrühren.

In Salzwasser gekochte Fleckerl (in Quadrate geschnittener Nudelteig) einmengen.

Etwas sauren Rahm dazugeben. Dann den Schnee – aus den Eiklaren steif geschlagen – darunterziehen. Klein geschnittenen Schinken und Selchfleisch einrühren und in einer feuerfesten Gratinier-Schüssel – mit geriebenem Parmesankäse bestreut – im Backrohr braun gratinieren.



Rustikales aus der Schlossküche

Gefüllte Paprika nach Schlossart

Grüne Paprika mit Fülle und Tomaten-Sosse

Aus grünen Paprikaschoten werden die Stiele mit den Kernen entfernt. Gut waschen!

Fülle:

Schweinefleisch gut faschieren und mit etwas halbgekochtem Reis, 2 rohen Eiern, Zwiebel, Majoran und Pfeffer gut vermengen.

Die Paprika füllen und in einer Pfanne mit Öl gedeckt dünsten.

Sosse:

Feingehackte Zwiebel und eine zerdrückte Knoblauchzehe ganz leicht anrösten. Tomaten fein schneiden und mit etwas Zucker, Salz und Weisswein(!) leicht andünsten.

Warm durch ein Sieb passieren (oder in den Mixer geben) und über die Paprika giessen. Im Rohr fertig dünsten lassen.



Erhältlich in allen Buchhandlungen
(auch in englisch)

Schloss-Suppen

Polnische BORSZCZ

(kalt oder warm)

Eine Suppe für farbenfrohe Stunden: Sie ist nämlich knallrot.

Kleine Speckwürfel mit Wurzelwerk, bestehend aus roten Rüben (Randen), Sellerie, Karotten, Zwiebeln, und Petersilie in wenig Wasser kochen.

Ein kleines Lorbeerblatt in einer Pfanne in Butter rösten, mit Mehl stauben und mit Bouillon aufgiesen. Einen Teelöffel Essig dazugeben und mit dem Wurzelwerk 10 Minuten auf kleiner Flamme kochen lassen. Die Suppe durch ein Sieb passieren.

Als Einlage in die Suppe: Gekochte rote Rüben und geschälte, nudelig geschnittene Frankfurter Würstchen. Vor dem Servieren mit saurem Rahm legieren.



Spanischer GAZPACHO

Eine eiskalte Suppe für heisse Tage

1 Paprikaschote, 1 gehackte Zwiebel, 4 geschälte Tomaten und 150 g Schinken (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe, 1 Esslöffel Essig, 2 Esslöffel Olivenöl, Petersilie, Kümmel, Pfeffer und Salz in einem Mörser fein zerstoßen oder in den Mixer geben.

1 Tasse Bouillon und 4 Tassen Wasser einrühren.

Einige Stunden in den Eisschrank stellen.

Dazu serviert man geröstete Brotwürfel (Croutons) und klein geschnittene Gurken und Tomaten in kleinen Schälchen.