



So isst Österreich besser

Folge 4

18.3.2026 – ORF1 – 21.05 Uhr

Rezepte von Max Stiegl, Gut Purbach/Burgenland

CORDON BLEU

Zutaten:

- 200 g Schweinskaree am Knochen
- 20 g Tilisiter
- 20 g Mangalitza-Schinken
- Brösel
- Ei
- Griffiges Mehl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Schweinskaree in der Mitte mit einem Schmetterlings-Schnitt aufklappen. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer vorsichtig klopfen, der Knochen bleibt dabei am Fleisch. Beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Mangalitza-Schinken mit dem Tilisiter reinrollen. Die Schinken-Käse-Rolle in das aufgeklappte Fleisch einschlagen. Die offenen Enden mit Zahnstochern fixieren, damit der Käse nicht austritt.

Das Fleisch klassisch panieren - in griffiges Mehl tauchen, durch verquirltes Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbrösel panieren. Im heißen Öl oder Butterschmalz goldbraun herausbraten und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

KIRSCHSTRUDEL

Zutaten Teig:

- 250 g Mehl
- 125 ml Wasser
- EL Olivenöl
- Salz

Zutaten Füllung:

- 500 g Kirschen
- 200 g Butter
- 150 g Brösel
- 100 g Zucker
- Vanille

Zubereitung:

Für den Strudelteig Mehl, Salz, Olivenöl und Wasser vermengen und mit der Hand zu einem glatten, weichen Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, mit Öl einpinseln und mit Frischhaltefolie abdecken. Eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Für die Fülle die Butter in einer Pfanne zerlassen und darin die Brösel zusammen mit Vanille und Zucker anrösten.

Den Teig dünn ausziehen und auf ein bemehltes Küchentuch legen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und zum Rand hin ca. 2-3 cm frei lassen. Die vorbereitete Bröselmasse gleichmäßig darüber verteilen. Den Strudel mit Hilfe des Küchentuchs einrollen und mit Butter bestreichen.

Bei 180° C Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten goldbraun backen. Etwas abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Staubzucker bestäuben.