



So isst Österreich besser

Folge 8

15.4.2026 – ORF1 – 21.05 Uhr

Rezepte von Richard Rauch, Geschwister Rauch/Trautmannsdorf

STEIRISCHES BACKHENDL

Zutaten:

- 1 Stk Huhn
- 150 g Brösel
- 150 g Mehl
- 4 Stk Eier
- Salz, Pfeffer
- 100 g Butterschmalz
- 3 Zweige Petersilie

Zubereitung:

Das Huhn in Teile zerlegen, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zuerst in Mehl wenden, durch das verquirlte Ei ziehen und gleichmäßig in Semmelbröseln panieren.

Das Butterschmalz auf etwa 160° C erhitzen und die Hühnerteile darin für 10-12 Min. goldbraun backen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Tipp für die Garnitur: Drei Zweige Petersilie kurz frittieren, abtropfen und leicht salzen.

KARTOFFELSALAT

Zutaten:

- 1000 g speckige Kartoffeln
- 250 g Rote Zwiebeln
- 200 ml Rindsuppe
- 100 ml Essig
- 50 g Estragonsenf
- 10 g Zucker
- Salz, Pfeffer
- Schnittlauch

Zubereitung:

Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser weichkochen, noch heiß schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Rindsuppe, Essig, Senf und Zucker in einem Topf erhitzen, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Die noch warmen Kartoffelscheiben in eine Schüssel geben, die heiße Marinade darüber gießen und vorsichtig unterheben. Einige Minuten ziehen lassen, dann die Zwiebelwürfel und den frisch geschnittenen Schnittlauch untermengen. Zum Schluss nochmals abschmecken und lauwarm oder kalt servieren.

JOGHURTDRESSING

Zutaten:

- 1 Stk Grazer Krauthäuptel
- 300 g Joghurt
- 200 g Sauerrahm
- 2 EL Zitronensaft
- 1 TL Senf
- Kräuter
- Kernöl
- Salz, Pfeffer und Zucker

Zubereitung:

Joghurt mit Sauerrahm glatt verrühren. Die übrigen Zutaten mit einem Schneebesen oder einer Gabel unterrühren. Alternativ alle Zutaten in ein Schraubglas füllen und kräftig schütteln. Bis zum Servieren kaltstellen.

Beim Salatkopf den Strunk entfernen, die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser waschen und anschließend trockenschleudern. Den Salat mit reichlich Dressing marinieren und vorsichtig vermengen.