



# AM HERD MIT HERBERT STEINBÖCK

Von Kabarett bis Musical, Simpl, Ronacher, Volksoper – der vielseitige Schauspieler ist auch begeisterter Vater. Und weil unsere Kids gleich alt sind, nehme ich meinen Sohn zu unserem Kochtreffen mit.

Sankt Andrä Wördern heißt der Ort im Tullnerfeld, in dem Herbert Steinböck vor etlichen Jahren sein Traumhaus gefunden hat. Eine ehemalige Mühle und Bäckerei, uralt. Viele Stufen gehen wir hinauf, um unterm Dach einen riesigen, lichterfüllten Raum mit großartiger Küche vorzufinden. An der Küchenlampe baumeln ein paar Englein. Steinböck: „I steh scho auf Kitsch.“ Die siebenjährige Tochter Klara „Klärchen“ macht gerade die Hausübung am Esstisch und verspricht, ein bisserl mitzuhelfen. Von Papas Milchsuppe ist sie nämlich ein ganz großer Fan. Das Rezept hat Steinböck von seiner Mutter, so wie auch den Holzquirl, der sich später zwar als nicht unbedingt nötig, aber doch sehr hilfreich erweist. Im Kochen hat er Übung, das seh ich dem Schauspieler gleich an. Die Erdäpfel schält er auf Zeitungspapier, weil „damit kann ich die Schalen dann gleich auf den Kompost schmeißen.“ Nur keine unnötigen Arbeiten. Zu tun hat er im Moment ohnehin genug, hat er doch am 7. November in der Kulisse Premiere mit dem neuen Musikkabarettprogramm „Tralala“. Der Inhalt? „Lieder. Jeder kennt Tausende davon, aber nach der ersten Zeile ist es aus mit'm Text.“ In einer Sequenz widmet er sich den unpassendsten Songs im unpassendsten Moment. Wie „I'll be home for Christmas“ beim Begräbnis. Beim Kochen kommt jetzt der wichtigste Moment: das Einrühren der bröckelfrei gequirlten Obers-Mehl-Mischung in kochendes Wasser. „Lieber zu dick einkochen, weil verdünnen ist nicht das Thema. Ist es aber zu flüssig, bringt man's ohne Bröckerln kaum mehr zusammen.“ Gelungen! Einfach, nahrhaft, gut.

## MILCH SUPPE

Erdäpfel (im Druckkochtopf) weich kochen, ausdampfen lassen, schälen. Obers in eine Schüssel gießen, mit dem leeren Becher 1:1 Buttermilch dazumessen. Mehl nach und nach einrühren und bröckelfrei verquirlen. 1/8 l Wasser aufkochen lassen, die Mehlmischung einrühren und dick einkochen. Die Erdäpfel spalteln (in Spalten schneiden), auf Teller verteilen, gut salzen, mit der heißen Milchsuppe begießen, sodass sie weitgehend bedeckt sind. Sofort essen.

- 4-5 speckige Erdäpfel
- 1 Becher Obers (250 ml)
- 1 Becher Buttermilch
- 3 E Mehl
- Salz



## 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**  
Das Blattl Extrawurst beim Fleischhauer.

**Was würden Sie nie essen?**

Kutteln, nach einem traumatisierenden Erlebnis in Tschechien als Student.

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die Thailändische.

**Ihr Lieblingslokal?** Der Bonka in Oberkirchbach.

**Ihr schlimmstes kulinarisches Missgeschick?**

Eine Leber, die ich vor dem Panieren ordentlich gesalzen hab. Als sie beim Kosten hart war, hab ich sie weitergebacken bis ich Briketts hatte.



## wein DER WOCHE

DER JUNGE 2011, DIE BURGUNDERMACHER, Tattendorf, Thermenregion

Der schöne Herbst hat die Trauben frühzeitig ausreifen lassen, deswegen gibt's heuer durchaus interessante Jungweine. Die acht „Burgundermacher-Winzer“ verschneiden ihre roten Klassiker St. Laurent, Pinot Noir und Blauen Portugieser zu einer fruchtigen, leichtfüßigen Cuvee. Passt zu Wild und Gansl. **5,30 € ab Hof, www.burgundermacher.at**

Lagerung: jetzt trinken  
Trinktemperatur: 13-15°C  
Alkohol: 12% vol



## dinner FOR ONE

### LINSEN MIT LAUCH UND SPECK

Lauch putzen und gut waschen, in feine Streifen schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken. Speck würfeln und in einer Pfanne anbraten. Lauch, Knoblauch und eine Prise Zucker dazugeben, anschwitzen. Die Linsen unterrühren, Lorbeerblatt, einen Stiel Thymian und eine Prise Cayenne hinzufügen, mit Wasser aufgießen. Ca. 8 Minuten offen köcheln lassen. 1 EL Crème fraîche einrühren, mit einem Spritzer Essig und mit Salz abschmecken. Mit einem Klecks Crème fraîche garnieren. Dazu passt würziges Schwarzbrot.

- 60 g rote Linsen
- ¼ l Wasser
- ca. 10 cm Lauch (vom weißen Teil)
- 1 Scheibe Speck (ca. 30 g)
- 1 Knoblauchzehe
- Thymian
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Zucker
- Cayennepfeffer
- Obstessig
- Crème fraîche

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 15 Minuten. Ca 420 kcal

ÖSTERREICHS MEISTERKÖCHE VERRATEN IHRE

## Küchen GEHEIMNISSE



HELMUT PLACHUTTA Plachutta Restaurants in Wien 1, 13, 16, 19, www.plachutta.at

Evelyn Z. per E-mail: Bei vielen Backrezepten steht „eine Prise Salz“ dabei. Hat das wirklich eine Funktion im Sinne der Chemie oder ist das nur Aberglaube von früher?

Nein, das macht schon Sinn. Üblicherweise gibt man das Salz dazu, wenn man das Eiweiß schlägt. Der Schnee wird dadurch cremiger und homogener. (Übrigens: Die meisten schlagen den Schnee zu fest!) Aber wirklich wichtig ist das bisschen Salz für den Geschmack. Bei Palatschinken oder Kaiserschmarrn zum Beispiel ist es einfach notwendig. Die Prise muss halt wirklich eine Prise bleiben. Es ist wie bei allem: auf die Dosis kommt es an.

Wenn Sie, liebe Leser, Fragen an unsere Meisterköche haben, schicken Sie ein E-Mail an [freizeit@kurier.at](mailto:freizeit@kurier.at), Betreff: Küchegeheimnisse

## SPAR Gourmet



**COBENZL JUNGER WIENER 2011**  
Frisch & leicht. Der junge WIENER vom Weingut Cobenzl präsentiert sich intensiv fruchtig mit Anklängen von leichten Noten, harmonischer Säurestruktur und langem Abgang.  
0,75-lt-Flasche

5,79



**STIFT KLOSTERNEUBURG JUNGBRUNNEN 2011**  
Thermenregion, frisch & leicht. Genießen Sie diesen jugendlichen, intensiven Jungwein zu knackigem Gemüse mit Kräuterdips.

0,75-lt-Flasche  
5,49

SPAR Service Team - 0810/111555  
[www.spar.at](http://www.spar.at)

Angebote gültig bis 16. Nov. 2011.