



AM HERD MIT ROLAND NEUWIRTH

Der Chef der „Extremshrammeln“ lebt im Waldviertel und in Wien. Und weil er seine Hernalser Gemeindebauwohnung im Moment nicht so gerne mag, kocht er bei mir.

Außer der Alltagsküche wie Fleischlaberln oder Eiernockerln kann Neuwirth nur zwei Gerichte. Eines davon ist das Tokany. Es stammt aus einem alten K&K-Kochbuch, das er als Kind seiner Mutter geschenkt hat und wurde zur Familientradition. Ich erzähle ihm von den Lesern, die uns Mails schicken, wenn in der *freizeit* das Wort Tomate vorkommt, oder Kartoffel. Er ist begeistert. „Ich liebe sie! Es gibt ja doch noch Österreicher in diesem Land.“ Das Tokany fängt an wie Gulasch, geht aber dann ganz anders weiter. „Die eigentliche Kunst besteht darin, dass das Ganze sämig wird und nicht flüssig, und dass man ohne die Mehlstauberei auskommt.“ Ziemlich viel Wein blubbert im Topf – Wiener G'mischter Satz, Mozart lächelt vom Etikett. Wir schenken uns auch ein Glaserl ein. Kurz vor dem Essen stößt Neuwirths Manager dazu, grade rechtzeitig zum Petersilschneiden. „Das kann nur der Koepp so.“ Voriges Jahr, zu Neuwirths 60er, haben die beiden ihre erste DVD produziert. Mit Spannung warten wir auf das Einrühren des Sauerrahms in die heiße Flüssigkeit. Und siehe da – er flockt tatsächlich nicht aus. Ein Wunder! Für den Salat bräuchten wir Hesperidenessig. Haben wir nicht. Koepp: „Den nimmt man eh nur zum Kloputzen.“ Neuwirth: „Was für nachher gut ist, kann für vorher auch ned schlecht sein.“ Liebevoll richtet der Musiker an. Und während ich meinen Nachschlag esse, raucht er schon auf der Terrasse. „I iss nur, damit ma die Zigaretten nachher besser schmeckt.“ Und übrigens: Das zweite Gericht, das er kann, das ist ein *amariganischa faschiada Brodn*.

TOKANY

Fleisch in fingerdicke, 5 cm lange Streifen schneiden. Zwiebel in Öl anschwitzen, Fleisch und 2 EL Majoran dazugeben, mit-schwitzen. Mit so viel Wein aufgießen, dass es bedeckt ist. Mit Deckel köcheln lassen. Alle 15 Min. etwas Wein zugießen, umrühren – insgesamt ca. 1 Stunde. Speck fingerdick schneiden, sanft in Öl anbraten, ½ TL Paprika drüberstreuen, vermischen. Rahm mit einem Schöpfer vom heißen Fleischsaft (aus dem Topf) glatt rühren, dann zügig unter das Fleisch mischen. Sofort den heißen Speck unterrühren. 20 Min. köcheln lassen, salzen, pfeffern. Auf Spiralen anrichten, Petersilie drüberstreuen.

900 g Rinds-schnitzfleisch
600 g Zwiebel, geschält und klein gewürfelt
1/2 l Weißwein
Majoran, Salz, Pfeffer
3 (!) Becher Sauerrahm
150 g fetter Selchspeck
Paprikapulver, Öl
Spiralnudeln
gehackte Petersilie

5 fragen

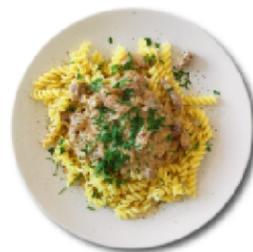
Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Die grausliche, ausgekühlte Dillsauce im Kindergarten

Was würden Sie nie essen? Hendl; eigentlich alles Geflügel

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Die, die a guads Gulasch z'sammbringt

Ihr Lieblingslokal? Der Strohmayer in Raabs/Thaya

Wo kaufen Sie am liebsten ein?
In den kleinen Geschäften



terminTIPP PROBEESEN

5 Chefs, 5 Weinmacher, 1 Brenner und 1 Chocolatier bespielen gemeinsam einen Abend lang das ehrwürdige Gemäuer des „Kloster Und“ in Krems. Angekündigt als Probeessen, in Wahrheit aber eine Gala der kulinarischen Sonderklasse. Darüber hinaus steht Anfang April einmal mehr die ganze Region im Zeichen des Genusses: Wachau Gourmet Festival, 31. März bis 11. April 2011

6 Gänge inkl. Weinbegleitung 150 €, Restaurant Mörwald „Kloster Und“, Krems, 31. März, 19 Uhr, www.moerwald.at



tafelSPITZ

Ab heute ist der neue TAFELSPITZ 2011, der erfolgreichste Gourmet-Guide Österreichs, in Ihrer Trafik erhältlich. Auch heuer wurden wieder 600 Wirtshäuser, Restaurants und Szenelokale getestet. Dazu die besten Restaurants in allen Landeshauptstädten, im Salzkammergut, im steirischen Weinland und an den Kärntner Seen. Und das alles um nur 6 €. Guten Appetit.

GLÜCK ISST

Glücksgefühle für den Gaumen.

- glutenfrei
- laktosefrei

Original Reiter Schwarzwälder

Die feinste, mit Gebirgsholz heiß geräucherte und mit Gold ausgezeichnete, ges. gesch. Markenwurst.

Garantiert zu 100 % aus frischen österr. Rohstoffen.

Zum Glück gibt es REITER.

Denn bei den Spezialitäten des Innviertler Familienbetriebes aus Eberschwang weiß man, was man isst: **Österreichische Spitzenqualität vom Feinsten.**

www.reiter.at

Seit 1996

Erhältlich im namhaften Lebensmittelhandel und in Feinkostgeschäften.

Gourmet

BERGER BÄRLAUCHSCHINKEN
Beste ausgesuchte Schweineschlegelteile, mild gepökelt. Mit frischem, vitaminreichen Bärlauch ummantelt und schonend gegart.
In Bedienung, 100 g statt 1,79
1,39
Ersparnis 0,40

BÄRLAUCHWECKERL
Backofenfrisch. Dieses längliche Weizenmischgebäck ist mit Bärlauch verfeinert. Frisches Jogurt, wertvolle Kartoffelflocken und würziger Bärlauch verleihen dem Weckerl sein unverkennbares und einzigartiges Aroma. 75-g-Stück
statt 0,79
0,49
-37%

SPAR Service Team - 0810/111555
www.spar.at

Angebote gültig bis 30. März 2011.