



GeschmacksSchule: Die Klassiker der Alpenländischen Küche

Durch die multinationalen und kulturellen Ausprägungen im Alpenländischen Raum ist eine erstaunlich facettenreiche Küche entstanden. Nicht zuletzt haben natürlich auch die teils unwirtlichen klimatischen Bedingungen in den Hochlagen dazu beigetragen, dass der Brennwert dieser meist deftigen (fleisch- und käselastigen) Speisen weit über dem eines thailändischen Wok-Gerichts liegt.

Spezialitäten der Schweizer Regionalküchen

Gericht / Spezialität	Beschreibung
Kartoffelgratin (Appenzell)	Überbacken mit Käse der Region
Basler Käsesuppe	Rahmsuppe mit Käse der Region
Basler Chäswaie	Flacher Kuchen mit Zwiebeln, Speck, Käse und Rahm
Suuri Lääberli	Saures Lebergeschnetzeltes
Fondue, Raclette	Gerichte mit geschmolzenem Käse als Hauptbestandteil
Zürcher Geschnetzeltes	Klassiker aus Kalbfleisch mit Champignonrahmsauce, meist mit Rösti serviert
Älplermagronen	Makkaroni, Kartoffeln, Käserahm, Kirschtomaten, geröstete Zwiebeln
Luzerner Chügelipastete	Mit Brätklößchen und Champignons gefüllt Pastete, in eine Suppenschüssel gefüllt und gestürzt
Hafenchabis, Stunggis	Fleischhaltige Eintopfgerichte
Maisturta	Tessiner Polenta, Beilage, mit Käse vermischt
Graubündner Pizokel	Eintopfgericht aus Buchweizennudeln und verschiedenen Gemüsen
Graubündner Capuns	Rouladen aus Mangold
Berner Platte	Rindersiedfleisch, Magerbauchspeck, Rinderzunge, Rippli (Kassler), Schüfeli (gebr. Schweineschulter), Sauerkraut, Kerbel-Bohnen
Kastanientorte	Gefüllt mit einer Masse aus Kastanien, Schokolade, Rahm, Butter, Rum
Quittenkäse	Süße Quarkspeise, wird auch in Kombination mit Greyerzer Käse serviert
Appenzeller Bienenstich	Hefeteig mit Vanillebuttercreme und Mandelsplittern
Biber (Appenzell)	Lebkuchen, durch Holzmodel geprägt
Zuger Torte	Kirschtorte mit Kirschwasser

Spezialitäten der Regionalküchen Österreichs

Gericht / Spezialität	Beschreibung
Esterházy Rostbraten	Geschmortes Rumpsteak mit Julienne von Zwiebeln und Wurzelgemüse in Sauerrahm, gewürzt mit Kapern und Senf
Tafelspitz	Siedfleisch (Frikandeau) mit Wurzelgemüse und Meerrettichrahmsauce serviert mit Salzkartoffeln oder Röstkartoffeln
Schinkenfleckerln	Gratinierter Nudelaufwurf mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, Rahm, Hartkäse, Petersilie
Apfelkren	Mischung aus Boskop-Äpfeln, Meerrettich, Zucker und Zitronensaft; wird oft zu Tafelspitz serviert
Semmelknödel	Klassiker aus altbackenem Brot oder Semmeln mit Eiern, Zwiebeln, Milch und Kräutern; ideal zu „sauce-lastigen“ Gerichten wie Gulasch und Braten
Blutwurstgröstl	Gebratenene Kartoffeln, Zwiebeln und Blutwurststücke, garniert bzw. gewürzt mit Majoran, Petersilie und Meerrettich
Waldviertler Karpfen auf Paradeis-Paprika-Gemüse	Gebratene Filets im Sud aus Paprika- und Zwiebelstreifen, garniert mit Tomatenwürfeln
Fiaker Gulasch	Eigenwillige Interpretation (der Wiener Kutscher) eines klassischen Gulaschs, garniert mit Brühwurst, saurem Gurkenfächer und Spiegelei
Kaiserschmarrn	Mehlspeisen-Klassiker mit Rosinen, der in der Pfanne zerrissen wird
Kürbiscremesuppe	In unterschiedlichen Konsistenzen oft mit verschiedenen Einlagen serviert und mit steirischem Kürbiskernöl garniert
Steirisches Weidelamm	Z.B. mit Kürbiskernkruste, Polenta und Kürbisragout serviert
Wachauer Herbstsalat	Weißkohlsalat mit Karotten, Äpfeln, Dörripflaumen und Orangenfilets
Wiener Zwiebelrostbraten	Rinderhüftsteaks mit frittierten Zwiebeln und Bratkartoffeln, garniert mit gefächerter Gewürzgurke
Martinigansl	Klassiker serviert mit Erdäpfelknödeln und Rotkraut
Bratapfel-Maronenschaum-Suppe	Ein Dessert-Klassiker, als Suppe neu interpretiert; z.B. mit gebackenem Gänseleberknödel serviert
Kärntner Kasnudeln	Mit Topfen (Quark) und Minze gefüllte Teigtaschen
Waldviertler Mohnnudeln	In Butter und Mohn sautierte Bandnudeln
Liptauer Brotaufstrich	Frischkäse, vermischt mit schaumig gerührter Butter und mit Rosenpaprika, Zwiebeln, Kümmel und Pfeffer gewürzt; Varianten mit Kapern, Sardellenpaste und Gewürzgurken
Salzburger Nockerln	Süßspeise aus Eischnee, Mehl, Dotter und Vanille, mit einem Esslöffel portioniert und in Butter im Ofen ausgebacken
Wiener Apfelstrudel	Großzügige Füllung aus Boskop-Äpfeln, Rosinen, Walnüssen, Semmelbröseln, Zimt und Vanille, in dünnen Teig eingewickelt
Topfenpalatschinken	Gratinierter Pfannkuchenklassiker, gefüllt mit einer Quarkmasse aus gerösteten Haselnüssen und Zitronensaft