



Das schmeckte Familie Trapp: gekochtes Rindfleisch mit Kren-Mandelkruste

Zu Gast bei den Trapps

KOCHEN AM WOCHENENDE MIT PETER HIRSCH

„Ich bestätige, dass Johanna Raudaschl vom 6. Juni 1931 bis 1. Jänner 1932 als Köchin beschäftigt war. Sie kocht sehr gut einfache und feinere Küche, ist geschickt, still und bescheiden und sehr zu empfehlen.“

Dieses Dienstzeugnis stellte Maria Augusta von Trapp (* 1905 als Maria Augusta Kutschera in Wien, + 1987 in Vermont, USA) aus. Als Familie Trapp 1935 ihr Vermögen verlor, gründete sie mit den sieben Kindern ihres Mannes, dem verwitweten Korvettenkapitän Georg Ludwig von Trapp, einen Chor, um durch Auftritte Geld zu verdienen. Der Chor wurde, nachdem die Familie in die USA ausgewanderte (1938), weltbekannt als „Trapp-Familie“.

Als die Familie noch wohlhabend war und in einer Villa in Salzburg lebte, wurde die Bauerntochter Johanna Raudaschl (geboren 1904 am Holzberggut über dem Attersee) als Köchin aufgenommen. Ihre Rezeptsammlung ist

erhalten („Das Trapp-Kochbuch“, 120 Seiten, 19,95 Euro, Verlag Pustet). Jedes Rezept leitete sie ein mit dem Satz „Mit Gott begonnen ist schon gewonnen“. Ich habe auch „gewonnen“ beim Nachkochen von zwei Gerichten.

Brustkarreestück mit Mandelkruste

Rippenstück vom Rind im Ganzen in Suppe weich kochen, Wurzelgemüse, bevor es zu gatschig-weich wird, herausheben. Fleisch in Scheiben schneiden. Jetzt soll man die Scheiben in eine Pfanne mit heißer Butter legen. Das halte ich für unnötig, warm halten reicht.

Einen Viertelliter Suppe, 40 g Semmelwürfel und 1 EL Schlagobers aufkochen, dann fein mixen. Nochmals aufkochen und 3 EL Kren, 1 EL geriebene Mandeln, 1 Ei, 1 Dotter und 2 EL Mandelblättchen mit dem Schneebesen unterziehen. Jedes Fleischstück wird mit in Scheiben geschnittenem Wurzelgemüse belegt und dann mit der Krenmasse dick bestrichen. Ein wenig Butter noch obenauf träufeln und ab ins Rohr: Bei 220 Grad Oberhitze goldbraun überbacken. Dazu passen Rahmkohl und gekochte Erdäpfel.

„ALTE“ SALZBURGER NOCKERLN AUS DER PFANNE

Diese an Kaiserschmarrn erinnernde Methode ist die ursprüngliche, fast vergessene Art, Nockerln zuzubereiten:

125 ml Milch mit gut 1 EL Vanillezucker mischen und wärmen. 3 Eiklar und 1 EL Kristallzucker zu Schnee schlagen. 3 Dotter mit 30 g erwärmter Butter, 1 EL Mehl und der Hälfte der Vanillemilch mischen und unter den

Schnee heben. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen, Masse eingießen, Deckel drauf. Wenn die Masse auf der Unterseite leicht gebräunt ist, große Nockerln ausstechen, diese wenden und auch diese wieder zugedeckt bräunen. Restliche Vanillemilch angießen, einziehen lassen lassen. Heiß mit Staubzucker bestreut servieren.