

6 Rezepte der „Wiener Küche“ – entdecke Frau Ziis Kochbuch



Wiener Schnitzel oder original Apfelstrudel - die Wiener Küche macht richtig was her. Susanne Zimmel alias Frau Ziii teilt auf ihrem Blog „Ziii kocht...was“ nicht nur selbst gekochte Leckereien, sondern lässt ihre Fans mit viel Charme und Wortwitz an ihrem Leben mit Herrn und Fräulein Ziii teilnehmen. Mit „Wiener Küche“ ihr erstes, eigenes Kochbuch erschienen, aus dem wir hier 6 köstliche Rezepte vorstellen dürfen.

Mollige Kukuruzsuppe

Was den Wienern ihr Kukuruz ist den Deutschen der Mais, und mit dem lässt sich jede Menge anstellen. Frau Ziii verarbeitet ihn kurzerhand samt Blättern und Bart zu einer cremigen Maissuppe, die mit reichlich Schlagsahne angereichert und mit Dill und Chiliöl verfeinert wird. Nichts für Kalorienzähler, aber wer will bei diesem sämigen Süppchen schon ans Abnehmen denken. [Zum Rezept](#)



© Dorling Kindersley Verlag / Fotografie & Rezepte: Susanne Zimmel

Dukatenschnitzel mit Braterdäpfeln und Thymiansalz

Klein und knusprig und goldig-braun – dieses Gericht ist wie gemacht für ein spitzes Papiertütchen, aus dem mit den Fingern genascht wird. Zartes Schweinefilet wird dafür zunächst in mundgerechte Stücke geschnitten, paniert und zusammen mit Erdäpfeln (Kartoffeln) und Petersilie in Schmalz gebraten. Für die Würze sorgen ein wenig Salz, ein bisschen Pfeffer und eine Prise Thymian. Achso und die obligatorische Zitronenspalte, die darf natürlich auch nicht fehlen. [Zum Rezept](#)

6 Rezepte der „Wiener Küche“ – entdecke Frau Ziis Kochbuch



© Dorling Kindersley Verlag / Fotografie & Rezepte:
Susanne Zimmel

Wiener Wirtshausgulasch

„Nur a Gulasch is' aufg'warmt guat“ und so empfiehlt Frau Ziii für ihr Wiener Wirtshausgulasch wenigstens einen Ruhetag. So kann Rinderhesse zusammen mit Zwiebeln, Bier, Kümmel und natürlich Paprikapulver gründlich durchziehen und entwickelt sein volles, deftiges Aroma. Neugierig geworden? Dann schau dir das Rezept doch mal genauer an. [Zum Rezept](#)



© Dorling Kindersley Verlag / Fotografie & Rezepte:
Susanne Zimmel

Sehr spezielle Krautwickel

Frau Ziis sehr spezielle Krautwickel basieren auf ein Gericht, das ursprünglich aus dem Balkan kommt, aber auch in Wien seit langem auf die Teller kommt. Die Wickel aus Sarmakraut (sauer eingelegtem Weißkohl) werden mit einer herzhaften Füllung aus Hackfleisch, Langkornreis und aromatischen Gewürzen versehen und ausgiebig im Backofen geschmort. [Zum Rezept](#)

6 Rezepte der „Wiener Küche“ – entdecke Frau Ziis Kochbuch



© Dorling Kindersley Verlag / Fotografie & Rezepte:
Susanne Zimmel

Überbackene Topfenpalatschinken

Hinter der durch und durch wienerischen „Topfenpalatschinke“ verbirgt sich ein zarter Pfannkuchen mit einer unverschämt leckeren Quarkfüllung. Die Topfenpalatschinken wandern anschließend in eine Auflaufform und werden im Ofen goldbraun überbacken. Zu der Leckerei empfiehlt Frau Ziii selbst gemachte Vanillesauce, Röster (grob geschnittene, eingekochte Früchte) oder Kompott. [Zum Rezept](#)



© Dorling Kindersley Verlag / Fotografie & Rezepte:
Susanne Zimmel

Kaiserschmarrn

Leicht und luftig muss Kaiserschmarrn sein und Frau Ziii verrät dir, wie es geht. Die berühmte Mehlspeise wird mit reichlich Eischnee zubereitet, in der Pfanne in etwas Butter ausgebacken und anschließend mit zwei Gabeln in mundgerechte Stücke gerissen. Für die Süße sorgt vanilliger Puderzucker, der ganz zum Schluss über die Teigstückchen rieselt. [Zum Rezept](#)

6 Rezepte der „Wiener Küche“ – entdecke Frau Ziis Kochbuch



© Dorling Kindersley Verlag / Fotografie & Rezepte:
Susanne Zimmel