

Patrick Rosenthal

# *Kaiserin Sisi*

## *Das Kochbuch*

Wiener Schnitzel, Gulasch,  
Apfelstrudel, Palatschinken und mehr

**riva**



# Vorwort



Schon als kleiner Junge liebte ich die *Sissi*-Trilogie, die seitdem jährlich ausgestrahlt wird. Ich war ganz angetan von der jungen Romy Schneider und wünschte ihr von Herzen viel Glück für ihre neuen Aufgaben. Wir alle wissen, dass sich der Drehbuchautor nur wenig am »echten« Leben von Kaiserin Elisabeth orientierte. Als Kind war mir das ehrlich gesagt aber auch egal. So spannend wie das Leben von Sisi verlief, so spannend sind die Aufenthaltsorte der Kaiserin gewesen. Und noch spannender sind all die leckeren Speisen, die es in den jeweiligen Stationen aus Sisis Leben gab und heute noch gibt. Deshalb bietet dieses Buch neben deutsch-bayerischen Rezepten natürlich auch Rezepte aus Österreich und Ungarn. Selbstverständlich dürfen auch Speisen aus Korfu, wo Sisi eigens einen Palast erbauen ließ, nicht fehlen. Aber wer war Sisi wirklich? Man munkelt, dass Sisi ständig auf Diät war. Wenn sie mal kräftig beim Essen zugeschlagen hatte, folgten wohl lange Wanderungen, um sich die Kalorien wieder abzutrainieren. Dass die Monarchin kaum Süßes aß, ist allerdings auch nur ein Mythos, der sich bis heute gehalten hat.

Sicherlich ist unser Sisi-Bild durch die *Sissi*-Filme mit Romy Schneider geprägt. Andere Einblicke in das Leben von Sisi geben der Sisi-Historienfilm von Regisseur Schwarzenberg und die recht neuen Inszenierungen *Sisi und ich*, die für RTL produzierte Serie *Sisi* sowie die Netflix-Serie *The Empress*.

Für mich bleibt Sissi (mit doppeltem S) aber ewig die junge, schöne Romy Schneider, obwohl auch Dominique Devenport eine neue Version von Sisi perfekt verkörperte. Sisi bleibt einfach ein Mythos.



# Österreich

Sisi wurde 1854 zur Kaiserin von Österreich, nachdem sie ihren Franz in Wien geheiratet hat. In Salzburg hat Sisi zum ersten Mal österreichischen Boden betreten und ist auch später immer wieder nach Salzburg gereist. Heute erinnert in der Stadt Salzburg eine schneeweiße Marmorstatue an Kaiserin Elisabeth.

Auch der Name des Salzburger Stadtteils, die »Elisabeth Vorstadt«, erinnert heute noch an die Kaiserin Elisabeth von Österreich. Im Pinzgau war die Kaiserin von der Bergwelt fasziniert und bezwang zu Fuß die Schmittenhöhe bei Zell am See. Auch wenn das Schloss Fuschl nur Drehort der *Sissi*-Verfilmungen war, munkelt man, dass die Kaiserin bei einer Durchreise dort kurz einen Stopp einlegte. Ein paar Salzburger Spezialitäten wurden der Kaiserin auf ihren vielen Reisen sicherlich auch angeboten.





# Pinzgauer Kasnocken



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

400 g Mehl

3 Eier

1 TL Salz

200 g Bergkäse

1 Zwiebel

2 EL Schnittlauchröllchen

2 EL Butter

1. Mehl in eine Schüssel sieben, Eier, Salz und 200 ml kaltes Wasser zugeben. Alles verquirlen. Käse reiben. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.
2. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Teig nach und nach in eine Spätzlereibe geben und ins Wasser reiben, kurz aufkochen lassen und nach 2 Minuten, wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einer Schöpfkelle herausnehmen, mit kaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen.
3. Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig dünsten, Spätzle zugeben und anbraten. Käse untermengen und weiterbraten, bis er anfängt zu schmelzen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

# Wiener Kabinettpudding



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

300 g Biskuit (siehe Tipp)  
3 EL Marillenmarmelade  
1 EL Butter für die Formen  
3 Eier  
250 ml Milch  
1 Pck. Vanillezucker  
4 kleine Puddingformen

1. Biskuit in Würfel schneiden und mit der Marmelade vermengen. Die Puddingförmchen mit Butter einfetten und die Biskuitwürfel in die Förmchen geben. Eier, Milch und Zucker verquirlen und über die Biskuitwürfel gießen.
2. Die Formen in einen großen Topf stellen und Wasser hinzugeben, bis die Formen zur Hälfte bedeckt sind. Einmal aufkochen, die Hitze reduzieren und im Wasserbad eine Stunde garen. Kurz auskühlen lassen, den Pudding aus den Förmchen stürzen und noch warm servieren.

## Tipp

*Für dieses Rezept kann man gut Reste von Biskuitböden vom letzten Kuchen- und Tortenbacken oder auch fertig gekaufte Böden verwenden.*









# Salzburger Biersuppe



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

3 EL Butter  
1 l helles Bier  
2 EL Honig  
1 Prise Muskatnuss  
Salz  
Pfeffer  
3 Eigelb  
3 EL Sahne  
4 Scheiben Weißbrot  
2 EL Butterschmalz  
Schnittlauch zum  
Garnieren (optional)

1. Die Butter in einem großen Topf schmelzen, Bier dazugießen und mit Honig, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Einmal aufkochen lassen, dann die Temperatur auf mittlere Stufe reduzieren. Eigelb und Sahne verrühren und die Suppe damit binden. Suppe etwas ziehen lassen, aber nicht mehr aufkochen.
2. In der Zwischenzeit das Weißbrot in Würfel schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun braten. Nach Belieben den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Suppe mit Brot und Schnittlauch garnieren.

# Salzburger Nockerl



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

10 Eiweiß  
1 Prise Salz  
6 EL Zucker  
6 Eigelb  
6 EL Mehl  
10g Speisestärke  
Butter für die Form  
60g Preiselbeeren  
(aus dem Glas)  
60g Himbeeren  
Puderzucker zum Bestäuben  
1 Auflaufform

1. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eiweiß mit etwas Salz steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen und alles cremig aufschlagen.
2. Eigelb verquirlen und vorsichtig unterheben. Mehl und Speisestärke sieben und ebenfalls unter die Eimasse heben.
3. Eine Auflaufform einfetten und die Preiselbeeren sowie die Himbeeren darin verteilen. Aus der Masse 3 Nocken formen und darauf setzen. Im Ofen 12-15 Minuten backen, dabei den Backofen nicht öffnen, damit die Nockerl nicht zusammenfallen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Tipp

*Ich mag die Nockerl mit dem fruchtigen Boden am liebsten. Die klassischen Salzburger Nockerl kommen ganz ohne Früchte aus. Um eine frische Note in die Nockerl zu bringen, einfach 1 TL geriebene Zitronenschale unter das Eiweiß heben.*









# Wiener Apfelstrudel



## ZUTATEN FÜR 1 STRUDEL

70 g Butter

1,1 kg saure Äpfel

250 g Weizenmehl (Type 550)

plus mehr zum Arbeiten

1 Prise Salz

1 Ei

20 ml Sonnenblumenöl

100 g Semmelbrösel

140 g Zucker

10 g Zimt

170 g Rosinen

1 EL Zitronensaft

1 Schuss Rum

Puderzucker zum Bestäuben

## Tipp

*Schmeckt toll mit  
selbstgemachter  
Vanillesauce  
(siehe Seite 20).*

1. Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze (170 °C Umluft) vorheizen und ein Backblech mit Butter einfetten. 30 g Butter zerlassen. Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in feine Scheiben schneiden.
2. Mehl, Salz, Ei, 100 ml lauwarmes Wasser und Öl zu einem Teig verkneten, zu einer Kugel formen und mit 10 g zerlassener Butter einpinseln. Den Teig in etwas Mehl wenden, rechteckig ausrollen und auf einem bemehlten Küchentuch mit den Handrücken ganz dünn auseinander ziehen, bis man das Geschirrtuch durchsehen kann. Mit der restlichen zerlassenen Butter bestreichen.
3. Die restliche Butter erhitzen und die Semmelbrösel darin goldbraun rösten. Zucker und Zimt vermengen. Brösel mit der Zimt-Zucker-Mischung, Rosinen, Zitronensaft, Rum und Apfelscheiben vermengen. Die Füllung auf dem Teig verteilen, dabei die Ränder freilassen und den Strudel mithilfe des Tuches einrollen.
4. Den Strudel auf das Backblech rollen, die Oberseite mehrmals einschneiden und im Ofen 30–40 Minuten goldbraun backen. Etwa 30 Minuten ruhen lassen, damit die Füllung beim Anschneiden nicht rausläuft. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



# Vanillesauce



## ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

1 Vanilleschote  
500 ml Milch  
6 Eigelb  
200 g Zucker  
30 g Mehl  
2 TL Speisestärke  
1 TL Butter

1. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Die Milch zusammen mit dem Vanillemark erhitzen. In einer Schüssel die Eigelbe zusammen mit dem Zucker, Mehl und Speisestärke aufschlagen. Die warme Milch unter Rühren zur Eigelbmasse geben.
2. Alles zurück in den Topf gießen und unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen, bis die Masse etwas eindickt. Zuletzt die Butter unterrühren.

# Sisis Lieblingseis - Veilcheneis

Eigentlich ist es eher ein Sorbet, denn es enthält keine Milch. Ein klassisches Sorbet wird mit Frucht, Zucker und Wasser hergestellt. Früher wurde der Saft aus wilden Veilchen gepresst und mit Zucker aufgekocht. In den leckeren Genuss des Veilchen-Sorbets zu kommen, ist heute natürlich viel einfacher.

