

Mit Rezepten aus der **Gruft**

Richtig  
groß  
auf-  
kochen.

Mit Rezepten aus der

**Gruft**

Ein Projekt der **Caritas**.

Richtig groß Aufkochen.

Diese  
Kochbroschüre  
gehört:

---

... und sie gehört Ihnen nicht nur, sondern möchte auch weitergeschrieben werden. Neben 14 Rezepten aus der Gruft ist nämlich auch genug Platz für Ihre Lieblingsrezepte. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Nachlesen, Aufschreiben, Genießen und Kochen zu Hause – oder vielleicht auch einmal in der Gruft.



Liebe Freundinnen und Freunde der Gruft,

von der ersten Stunde an ist die Gruft auch immer ein „Beisl“ gewesen. Begonnen hat alles mit der Idee einer engagierten Schulklasse, die Schmalzbrote und heißen Tee an Obdachlose ausgab. Heute ist die Gruft die wohl bekannteste Einrichtung für wohnungslose Menschen in Wien.

Der Speiseplan ist gewachsen und gewachsen. Seit der Einführung des 24-Stunden-Betriebs gibt es Frühstück, Mittag- und Abendessen. Im Vorjahr wurden mehr als 118.327 Mittag- und Abendessen an Obdachlose und von Armut betroffene Menschen ausgegeben – mehr als je zuvor. Unterstützt werden wir von unzähligen Kochgruppen, die engagiert schneiden, schnetzeln, pürieren, rühren und frisch gekochte Köstlichkeiten auf den Tisch zaubern. Grund genug für uns, Rezepte zu sammeln und in diesem Heft zu zeigen, wie unglaublich viel mit Ihrer Hilfe möglich geworden ist.

Ich möchte mich auf diesem Weg bei allen Unterstützerinnen und Unterstützern der Gruft bedanken, für all das Gute, das Sie bisher bewirkt haben. Und Ihnen wünsche ich viel Freude beim Kochen!

**Michael Landau**  
Caritasdirektor der Erzdiözese Wien



# So hat alles angefangt.

Von der ersten Stunde an gab es in der Gruft Essen für hungrige Besucher. Doch die Speisekarte ist im Laufe der Jahre gewachsen. Am Anfang gab es Tee und Schmalzbrot, ab 1988 täglich eine Gruftsuppe. Und seit der Einführung des 24-Stunden Betriebs gibt es Vollpension: Marmeladebrote zum Frühstück, warmes Mittagessen, Abendsuppe – und immer öfter Feinschmeckerabende, wenn Kochgruppen frisch gekochte Hausmannskost auf den Tisch zaubern.

Die Gruft ist heute vieles: Beisl, Badezimmer, Boutique... aber auch Aufenthalts- und Rückzugsort. Ein Ort, an dem Akzeptanz und Menschlichkeit groß geschrieben werden. In der Gruft geht es um Überlebenshilfe und darum, Mut für einen Neuanfang zu machen. Um dieses Ziel zu erreichen, erfüllt die Gruft auf engagierte Weise viele Funktionen.



# Is heit a Kochgrupp do?

Das ist eine Frage, die wir nahezu jeden Tag mit „Ja!“ beantworten dürfen. Das Phänomen „Kochen für die Gruft“, initiiert durch Menschen, die ihre Freizeit in den Dienst der guten Sache stellen, ist in unserer Einrichtung ein fixer und sehr wertvoller Bestandteil geworden. Ich kann mir gut vorstellen, dass Menschen, die mit dem Thema Obdachlosigkeit bisher nicht konfrontiert waren, zu allererst einmal geschockt sind, wenn sie in die Räumlichkeiten der Gruft kommen. 200-220 hungrige Gäste stellen sich täglich zwei Mal in der Gruft um warmes Essen an. Zu den Ausgabezeiten herrscht reges Treiben. Und unsere freiwilligen Köchinnen und Köche – die sind dann im wahrsten Sinne des Wortes mittendrin statt nur dabei.

Für so viel Einsatz gibt es nach gelungener Ausgabe den schönsten Dank: Applaus von den satten Gästen. Und was für uns die größte Freude ist: nahezu alle Kochgruppen kommen gerne wieder. Danke an alle, die in der Gruft aufgekocht haben!

**Judith Hartweger**  
Leiterin der Gruft

# Von Koch zu Koch.

Liebe Köchinnen,  
Liebe Köche,

wenn man so wie ich in der Gastronomie aufwächst, bekommt man zwangsläufig sehr früh einen besonderen Zugang zum Kochen und zu Essen. Meine Liebe zum Kochen teile ich gerne, und nicht nur mit meinen Gästen im Steirereck. So hatte ich vor einiger Zeit die Gelegenheit, ein Essen für die Gäste der Gruft zuzubereiten und konnte die Gerichte auch persönlich ausgeben. Ich habe heute noch den Ausdruck von Freude und Respekt in den Gesichtern der Gäste im Gedächtnis.

Diese Broschüre soll Unterstützung, Ideengeber und Nachschlagewerk für all jene sein, die sich Zeit nehmen für sich selbst und andere zu kochen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Freude beim Nachkochen und gutes Gelingen.

**Heinz Reitbauer**  
**Steirereck Wien**

# Wiener Breslfetz mit Erdäpfelsalat

In einem echten Erdäpfel-  
salat darf Senf unter  
keinen Umständen fehlen!

| <b>Einkaufsliste</b> | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|----------------------|---------------------|-------------------|
| Schweinefleisch      | 25 kg               | 500 g             |
| Brösel               | 12,5 kg             | 250 g             |
| Mehl                 | 8 kg                | 160 g             |
| Eier                 | 100 Stück           | 2 Stück           |
| Milch                | 1 ½ l               | 30 ml             |
| Salz                 | 1 kg                | nach Geschmack    |
| Pfeffer              | 120 g               | nach Geschmack    |
| Fett                 | gibt's in der Gruft | 1 l               |
| Salaterdäpfel        | 35 kg               | 700 g             |
| Zwiebel              | 3 kg                | 1 Stück           |
| Senf                 | 4 Tuben             | 2 TL              |
| Salz                 | 1 Hand              | nach Geschmack    |
| Pfeffer              | 1 Hand              | nach Geschmack    |
| Essig                | 1,5 l               | nach Geschmack    |
| Öl                   | 1,5 l               | nach Geschmack    |

## Wiener Schnitzel

Das Fleisch klopfen und leicht salzen. Die Eier in eine große Schüssel geben und mit Milch, Salz und Pfeffer aufschlagen. In ein weiteres großes Gefäß Mehl geben und die Schnitzel darin wenden. Danach in die Eiermasse tauchen und anschließend in ausreichend Bröseln wenden. Die fertigen Schnitzel auf gefettete Bleche für den Dampfgarer legen und auf beiden Seiten zusätzlich einfetten. Im Dampfgarer für 20 Minuten backen, bis sie außen schön goldbraun sind.

## Kartoffelsalat

Die Kartoffeln kochen, schälen und abkühlen lassen. Die Zwiebel fein hacken, die Erdäpfel in Scheiben schneiden und mit Essig, Öl und Senf mischen. Wenn nötig mit Wasser begießen, damit der Salat saftig bleibt. Anschließend salzen, pfeffern und servieren!

# Hendlgulasch mit Reis

Die Paprika nicht zu lange  
dünsten, sonst verlieren  
sie die Farbe.

| <b>Einkaufsliste</b> | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|----------------------|---------------------|-------------------|
| Hühnerbrust          | 25 kg               | 500 g             |
| Zwiebel              | 3 kg                | 1 Stück           |
| bunte Paprika        | 12 kg               | 2 Stück           |
| Rahm                 | 8 l                 | 200 ml            |
| Butterschmalz        | 1,5 kg              | 1 EL              |
| Butter               | 1,5 kg              | 1 EL              |
| Petersilie           | 400 g               | nach Geschmack    |
| Gulaschgewürz        | 5 Hände             | nach Geschmack    |
| Salz                 | 1 ¼ Hände           | nach Geschmack    |
| Pfeffer              | 1 ¼ Hände           | nach Geschmack    |
| Reis                 | 10 kg               | 200 g             |

## Hühnergulasch

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden, das Butterschmalz zerlassen und die mittlerweile klein geschnittenen Zwiebel anrösten. Fleisch dazu und weiter anrösten, mit Salz, Pfeffer und Gulaschgewürz abschmecken (je nach Gusto auch mehr). In der Zwischenzeit die Paprika in kleine Würfel schneiden, 20 Minuten später dazugeben und kurz mitdünsten. Zum Schluss den Rahm untermischen und die Petersilie darüber streuen. Guten Appetit!

## Reis

Den Reis auf 3 Gefäße aufgeteilt mit Wasser bedeckt in den Dampfgarer schieben, salzen, Butter unterrühren und dämpfen.

# Schinkenfleckal mit Gurkensalad

Zuerst das Obers, dann  
den Sauerrahm bei-  
geben. So flockts nicht!

| <b>Einkaufsliste</b> | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|----------------------|---------------------|-------------------|
| Fleckerl             | 20 kg               | 400 g             |
| Schinken             | 25 kg               | 500 g             |
| Knoblauch            | 5 Knollen           | 2 Zehen           |
| Zwiebel              | 8 kg                | 1 Stück           |
| Sauerrahm            | 7,5 l               | 150 ml            |
| Schlagobers          | 7,5 l               | 150 ml            |
| Butter               | 1,5 kg              | 1 EL              |
| Salz                 | 1 ¼ Hände           | nach Geschmack    |
| Pfeffer              | ¾ Hand              | nach Geschmack    |
| Petersilie           | 6 Bund              | nach Geschmack    |
| Salatgurken          | 24 kg               | 2 Stück           |
| Sauerrahm            | 7,5 l               | 150 ml            |
| Knoblauch            | 3,5 Knollen         | 1 Zehe            |
| Salz                 | 1 ¼ Hände           | nach Geschmack    |
| Pfeffer              | nach Geschmack      | nach Geschmack    |
| Essig                | nach Geschmack      | nach Geschmack    |
| Zucker               | nach Geschmack      | nach Geschmack    |

## Schinkenfleckerl

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen lassen. Die Fleckerl zugeben und al dente, also bissfest, kochen. Inzwischen den Schinken klein würfeln sowie Knoblauch und Zwiebel fein hacken. In einer großen Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel- und Knoblauchwürfel zugeben, kurz anschwitzen, Schinkenwürfel untermischen und gemeinsam weiter anschwitzen. Mit Sauerrahm und flüssigem Obers aufgießen, dabei die Hitze reduzieren. Anschließend Petersilie zugeben und die Sauce glatt rühren. Die mittlerweile bissfest gekochten Fleckerl abgießen und gut abtropfen lassen. Zum Abschluss unter die Schinkensauce mischen und das Gericht mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Gurkensalat

Die Salatgurken waschen und fein blättrig schneiden, 10 bis 20 Minuten stehen lassen und gut ausdrücken. Während die Gurkenscheiben abtropfen nimmt man eine geeignete Salatschüssel und vermischt den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und dem gepressten Knoblauch.

Sobald die Gurkenscheiben abgetropft sind gibt man sie in die Schüssel und vermischt sie mit dem Rest. Fertig! Und nun ab auf den Tisch.

# Züricher G'schnetzlettes mit Nöckel

| <b>Einkaufsliste</b>     | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|--------------------------|---------------------|-------------------|
| Putenfleisch geschnitten | 35 kg               | 700 g             |
| Champignons              | 7,5 kg              | 150 g             |
| Zwiebel                  | 5 kg                | 1 Stück           |
| Öl                       | 2 l                 | nach Bedarf       |
| Schlagobers              | 7,5 l               | 150 ml            |
| Sauerrahm                | 5 l                 | 100 ml            |
| Mehl                     | 2 kg                | 1 Ei              |
| Suppe                    | 7,5 l               | 150 ml            |
| Petersilie               | 5 Bund              | nach Geschmack    |
| Salz                     | 1 ¼ Hände nach      | nach Geschmack    |
| Pfeffer                  | Geschmack           | nach Geschmack    |
| <hr/>                    |                     |                   |
| Spätzle                  | 20 kg               | 400 g             |
| Butter                   | 1 kg                | 20 g              |
| Salz                     | 1 ¼ Hände           | nach Geschmack    |

## Zürcher Geschnetzlettes

Das Putenfleisch scharf anrösten. Genauso die Zwiebel ohne Farbe und später die Champignons hinzugeben. Anschließend das Suppenpulver für 10 bis 15 Minuten in Wasser aufkochen lassen und mit Schlagobers aufgießen. Das Ganze weitere 5 Minuten kochen lassen, um es gemeinsam mit dem Fleisch nochmal 5 Minuten einkochen zu lassen. In der Zwischenzeit Sauerrahm, Mehl und 1 Liter Wasser verrühren. Bei Mehlbröckerln einfach den Stabmixer verwenden. Wenn das Fleisch-Flüssigkeitsverhältnis passt das Sauerrahmgemisch dazu gießen und – unter ständigem Rühren – aufkochen lassen. Jetzt aber die Hitze reduzieren, damit der Sauerrahm nicht ausflockt. Sollte die Sauce zu flüssig sein einfach mehr Mehl mit Wasser vermischen und noch einmal einrühren. Nun nur noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten die gehackte Petersilie untermischen.

Mit ein bisschen  
mehr Butter schmeckt's  
gleich noch besser.

## Spätzle

Die Spätzle aus der Verpackung nehmen, mit den Fingern lockern und im Kombidämpfer 10 bis 12 Minuten erhitzen. Anschließend die zerlassene Butter zugeben und mit Salz würzen. „En Guete!“ wünschen wir, wie der Schweizer sagt.

# Ischili con Carne

Die Kochschokolade  
rundet das Chili ab und  
macht das Gericht erst  
richtig perfekt!

| <b>Einkaufsliste</b>                | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|-------------------------------------|---------------------|-------------------|
| Faschiertes (gemischt)              | 29 kg               | 500 g             |
| Brot                                | 20 kg               | ½ kg              |
| Chilischoten (Chilimix)             | 10 Stück            | 1 Stück           |
| rote Zwiebel                        | 12 kg               | 2 Stück           |
| Knoblauchzehen                      | 6 Knollen           | 2 Zehen           |
| Kreuzkümmel                         | 140 g               | nach Geschmack    |
| eingelegte &<br>getrocknete Tomaten | 5 kg                | 200 g             |
| Tomatenmark                         | 8 Tuben             | ¼ Tube            |
| Paprikapulver                       | 5 Pkg               | 1 EL              |
| Kidneybohnen                        | 13 kg               | 250 g             |
| Gemüsemais                          | 7 kg                | 125 g             |
| Kochschokolade                      | 750 g               | 15 g              |
| Suppenpulver für<br>Öl              | 25 l                | ½ l               |
| Salz                                | 2 l                 | zum Anbraten      |
| Pfeffer                             | 3 ½ Hände           | nach Geschmack    |
|                                     | 2 Hände             | nach Geschmack    |

## Chili con Carne

Zwiebel und Knoblauch schälen und mit den Chilischoten klein hacken. Das Öl im Topf erhitzen und das Fleisch anrösten. Anschließend die Zwiebel zugeben und weiter anbraten. Sobald die Zwiebel weich sind Chili und Kreuzkümmel begeben. Wenig später folgen Paprikapulver, Tomaten und -mark. Jetzt mit der Bouillon bedecken, jeweils die Hälfte von Salz und Pfeffer

begeben, genauso wie Bohnen und Mais. Unter häufigem Umrühren dünsten lassen und später nachwürzen. Mittlerweile sollte das Chili bereits 1,5 Stunden gekocht haben. Jetzt dauert es nur noch eine weitere Stunde bis es fertig ist. Also schnell das Brot schneiden, die Schokolade reiben und zu guter Letzt darüberstreuen. Jetzt noch final abschmecken und: Mahlzeit!

# Faschierte Wucheln mit Paradeisssaft

Ein paar Extra-Kräuter geben dem Gericht eine spezielle Note.

| Einkaufsliste          | 200 Personen   | 4 Personen     |
|------------------------|----------------|----------------|
| Faschiertes (gemischt) | 35 kg          | 700 g          |
| Zwiebel                | 10 kg          | 3 Stück        |
| Knoblauch              | 6 Knollen      | 2 Zehen        |
| Brösel                 | 2,5 kg         | 50 g           |
| Senf                   | 1,7 kg         | 4 EL           |
| Ketchup                | 2 kg           | 6 EL           |
| Eier                   | 60 Stück       | 1 Stück        |
| Petersilie             | 14 Bund        | nach Geschmack |
| Oregano                | 4 Hände        | nach Geschmack |
| Salz                   | 4 Hände        | nach Geschmack |
| Pfeffer                | 1 Hand         | nach Geschmack |
| Muskat                 | nach Geschmack | nach Geschmack |
| Öl                     | 18 l           | zum Anbraten   |
| Tomaten aus der Dose   | 25 l           | ½ l            |
| Zwiebel                | 5 kg           | 2 Stück        |
| Knoblauch              | 5 Knollen      | 2 Zehen        |
| Tomatenmark            | 2 kg           | 40 g           |
| Olivenöl               | 1 l            | nach Bedarf    |
| Salz & Pfeffer         | nach Geschmack | nach Geschmack |
| Oregano                | nach Geschmack | nach Geschmack |
| Zucker                 | nach Geschmack | nach Geschmack |
| Reis                   | 9 kg           | 200 g          |

## Fleischbällchen

Das Faschierte in eine große Schüssel geben, Eier, Knoblauch, Zwiebel, Paniermehl, Ketchup, Senf, Oregano und Petersilie untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, nochmal gut durchmischen und den Fleischteig zu kleinen Kugeln formen. Die Fleischklößchen in etwas Öl rundherum braun braten, dann in die Sauce legen und bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten ziehen lassen.

## Tomatensauce

Das Olivenöl erhitzen, die Zwiebel fein hacken, dazugeben und glasig dünsten, gepressten Knoblauch noch obendrauf. Jetzt nur noch kurz dünsten, denn der Knoblauch darf nicht braun werden. Die Tomaten aus der Dose pürieren und in den Topf geben. Tomatenmark hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und einer (in diesem Fall großen) Prise Zucker würzen. Das Ganze unter gelegentlichem Umrühren 2 Stunden offen und leise köcheln lassen. Zum Schluss die Tomatensauce mit Salz, Pfeffer, Oregano und nach Geschmack mit Kräutern der Provence abschmecken.

Den Reis laut Packung zubereiten und mit Fleischbällchen und Tomatensauce servieren.

# Blunzengröstl mit Specksauerkraut

Rechtzeitig ans Sauerkraut denken, dann kann beides heiß serviert werden.

| <b>Einkaufsliste</b>    | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|-------------------------|---------------------|-------------------|
| Blunzen                 | 25 kg               | 500 g             |
| Zwiebel                 | 14 kg               | 1 Stück           |
| Knoblauch               | 6 Knollen           | 2 Zehen           |
| Kartoffel (festkochend) | 38 kg               | 750 g             |
| gekochter Bauchspeck    | 3 kg                | 50 g              |
| Öl                      | 3 ½ l               | zum Anbraten      |
| Kren                    | 300 g               | nach Geschmack    |
| Majoran                 | 4–5 Hände           | nach Geschmack    |
| Kümmel                  | 1 ½ Hände           | nach Geschmack    |
| Salz                    | 4 ½ Hände           | nach Geschmack    |
| <hr/>                   |                     |                   |
| Sauerkraut              | 25 kg               | 500 g             |
| Lorbeerblätter          | 30 Blätter          | 1 Blatt           |
| Salz                    | nach Geschmack      | nach Geschmack    |

## Blunzengröstel

Die Kartoffeln schälen, vierteln und mit einem ½ l Öl vermengen. Im Backrohr bei 180 °C ca. 30 Minuten braten. 7 kg Zwiebel sowie den Knoblauch schälen, die Blunze enthäuten und den Knoblauch zerdrücken. Die geschnittenen Zwiebel anbraten. Kurz später die Blunze mitanbraten und würzen. Die gebratenen Kartoffeln mit Majoran, Kümmel und Salz abschmecken und unter die Blunze mischen. Zum Schluss den Kren darüber reiben. Und jetzt sollte auch das Sauerkraut schon fertig sein!

## Sauerkraut mit Speck

Die restlichen Zwiebel mit den Speckwürfeln anbraten und das Sauerkraut dazugeben, mit Lorbeer würzen und mit 4 bis 5 Liter Wasser aufgießen. Aufkochen lassen, abschmecken und: Fertig und servierbereit!

# Stefanibraten mit Erdäpfelpüree & Solod

Im Stefanibraten können noch ein Ei und Würstel „versteckt“ werden.

| Einkaufsliste            | 200 Personen                    | 4 Personen     |
|--------------------------|---------------------------------|----------------|
| Faschiertes (gemischt)   | 40 kg                           | 800 g          |
| Eier                     | 100 Stück                       | 2 Stück        |
| Semmeln                  | 75 Stück                        | 1 ½ Stück      |
| Milch                    | 13 l                            | 250 ml         |
| Zwiebel                  | 5 kg                            | 1 Stück        |
| Semmelbrösel             | 2 ½ kg                          | 50 g           |
| Essiggurkerl             | 5 große Gläser                  | 3 Stück        |
| Salz                     | 1 ½ Hände                       | nach Geschmack |
| Petersilie (tiefgekühlt) | 7 Packerl                       | nach Geschmack |
| Majoran                  | 2 Hände                         | nach Geschmack |
| Pfeffer                  | 1 ¼ Hände                       | nach Geschmack |
| Öl                       | 3 l                             | zum Anbraten   |
| Kartoffelpüree           | je nach Packungsgröße 1 Packung |                |
| Salatgurken              | 24 kg                           | 2 Stück        |
| Sauerrahm                | 7,5 l                           | 150 ml         |
| Knoblauch                | 4 Knollen                       | 1 Zehe         |
| Salz                     | 1 ¼ Hände                       | nach Geschmack |
| Pfeffer                  | nach Geschmack                  | nach Geschmack |
| Essig & Zucker           | nach Geschmack                  | nach Geschmack |

## Stefanibraten

Die Semmeln zerreißen und in Milch einweichen. Anschließend mit Eiern, Salz, Pfeffer und Majoran vermischen, das Faschierte und die Brösel dazugeben und wieder gut vermischen. Zum Schluss den Braten formen (Gurkerl reingeben), mit Bröseln einreiben und ab in den Ofen!

## Kartoffelpüree

Aufgrund des Arbeitsaufwands empfehlen wir Kartoffelpüree aus der Packung zu verwenden. Dann ist die Zubereitung auch sehr schnell erklärt: Einfach die Packungsbeilage beachten.

## Gurkensalat

Die Salatgurken waschen und fein blättrig schneiden, 10 bis 20 Minuten stehen lassen und gut ausdrücken. Während die Gurkenscheiben abtropfen nimmt man eine geeignete Salatschüssel und vermengt den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer und dem gepressten Knoblauch. Sobald die Gurkenscheiben abgetropft sind gibt man sie in die Schüssel und vermengt sie mit dem Rest.

# Pasta Schutta mit grünem Salat

Nicht vergessen:  
Das Nudelwasser  
ausreichend salzen, nur  
dann schmeckt's richtig gut!

| <b>Einkaufsliste</b> | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|----------------------|---------------------|-------------------|
| Spaghetti            | 25 kg               | 500 g             |
| Faschiertes          | 25 kg               | 500 g             |
| Speckwürfel          | 1 kg                | 20 g              |
| Zwiebel              | 7 kg                | 2 Stück           |
| Knoblauch            | 5 Knollen           | 2 Zehen           |
| Zucchini             | 7 kg                | 1 Stück           |
| Karotten             | 7 kg                | 2 Stück           |
| passierte Tomaten    | 12,5 l              | 250 ml            |
| würfelige Tomaten    | 4 kg                | 70 g              |
| Fix Einbrenn         | 1,5 kg              | 1 Ei              |
| Staubzucker          | 1 kg                | nach Geschmack    |
| Öl                   | 3 l                 | zum Anbraten      |
| Oregano              | 3 Hände             | nach Geschmack    |
| Basilikum            | 3 Hände             | nach Geschmack    |
| Majoran              | 3 Hände             | nach Geschmack    |
| Salz                 | 3 ½ Hände           | nach Geschmack    |
| Pfeffer              | 1 ¼ Hände           | nach Geschmack    |
| Chinakohl            | 36 kg               | 1 Kopf            |
| Zucker               | 1 ½ Hände           | nach Geschmack    |

## Nudeln in Sauce Bolognese

Zwiebel, Knoblauch, Zucchini und Karotten waschen, schälen und schneiden. Den Speck mit den Karotten anschwitzen und gemeinsam mit dem Faschierten anbraten. Das Wasser für die Spaghetti aufsetzen, die Zucchini mit den anderen Zutaten zu einer Sauce kochen und mit Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano und Majoran würzen.

## Grüner Salat

Den Salat mit Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Öl anrichten und beides gemeinsam servieren.

# Fleischlaberl mit Erdäpfelsalat

Wenn man die Masse aufteilt, kann man die große Menge besser verarbeiten.

| <b>Einkaufsliste</b> | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|----------------------|---------------------|-------------------|
| Faschiertes          | 28 kg               | 500 g             |
| Eier                 | 50 Stück            | 1 Stück           |
| Semmeln              | 50 Stück            | 1 Stück           |
| Majoran              | 5 Hände             | nach Bedarf       |
| Zwiebel              | 4 kg                | 1 Stück           |
| Brösel               | 2,5 kg              | 50 g              |
| Öl                   | 25 l                | zum Frittieren    |
| Salz                 | nach Geschmack      | nach Geschmack    |
| Pfeffer              | nach Geschmack      | nach Geschmack    |
| Salaterdäpfel        | 37,5 kg             | 750 g             |
| Zwiebel              | 5 kg                | 1 Stück           |
| Senf                 | 6 Tuben             | 2 EL              |
| Apfelessig           | 1 ¼ l               | nach Bedarf       |
| Sonnenblumenöl       | 1 ¼ l               | nach Bedarf       |
| Salz & Pfeffer       | 1 ¼ Hände           | nach Geschmack    |

## Fleischlaibchen

Am besten nimmt man 4 Gefäße und verteilt und vermischt je 5 kg Fleisch, 10 Eier sowie 50 dag Zwiebel. Dazu kommen in jedes Gefäß noch 10, in kleine Stücke zerzupfte, eingweichte und dann fest ausgedrückte Semmeln. Das Ganze jeweils mit einer Hand Majoran, Salz und Pfeffer fest durchkneten. Daraus faustgroße Laibchen formen und in den Bröseln wälzen. Danach in einer Pfanne anbraten.

## Kartoffelsalat

Erdäpfel kochen, schälen und abkühlen lassen. Die Zwiebel fein hacken, die Erdäpfel in Scheiben schneiden und mit Essig, Öl und Senf mischen. Wenn nötig mit Wasser begießen damit der Salat saftig bleibt. Anschließend salzen, pfeffern und kredenzen!

# Gulasch indische Art mit Reis

Wer es lieber pikant mag,  
kann mit scharfem  
Paprikapulver würzen.  
Aber Vorsicht: Nicht zu viel!

| <b>Einkaufsliste</b>  | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|-----------------------|---------------------|-------------------|
| Putenbrust            | 35 kg               | 800 g             |
| Roter Paprika         | 50 Stück            | 1 Stück           |
| Gelber Paprika        | 50 Stück            | 1 Stück           |
| Zwiebel               | 50 Stück            | 1 Stück           |
| Fisolen               | 7,5 kg              | 150 g             |
| Mais                  | 7,5 kg              | 150 g             |
| Öl                    | 7 l                 | 200 ml            |
| Salz                  | 2 ½ Hände           | nach Geschmack    |
| Pfeffer               | 1 ¼ Hände           | nach Geschmack    |
| Curry                 | 2 ½ Hände           | nach Geschmack    |
| Paprikapulver edelsüß | 2 ½ Hände           | nach Geschmack    |
| Reis                  | 12 kg               | 200 g             |
| Butter                | 3 kg                | 70 g              |

## Curry

Die Zwiebel zum Anbraten klein schneiden. Dann das in Stücke geschnittene Fleisch beigegeben und gut weiter anbraten. Nun die restlichen Zutaten hinzufügen (Paprika, Fisolen, Mais) und zwischendurch immer wieder Wasser beimengen. Gegen Ende noch mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer, Curry, Paprika) abschmecken. Zum Gericht passt am besten Basmatireis, man kann aber auch ganz normalen Langkornreis nehmen.

## Reis

Den Reis in 3 Gefäße aufgeteilt mit Wasser bedeckt in den Dampfgarer schieben, salzen, Butter unterheben und dämpfen.

# Reisfleisch mit Krautsalat

Den Salat gut durchkneten, das macht das Kraut schön weich.

| Einkaufsliste         | 200 Personen | 4 Personen     |
|-----------------------|--------------|----------------|
| Schweinsschulter      | 30 kg        | 600 g          |
| Zwiebel               | 80 Stück     | 2 Stück        |
| Knoblauch             | 5 Knollen    | 2 Zehen        |
| Öl                    | 2,5 l        | 5 EL           |
| Paprikapulver edelsüß | 2 ½ Hände    | 2 EL           |
| Paprikapulver scharf  | 2 ½ Hände    | 1 EL           |
| Suppe                 | 25 l         | ½ l            |
| Kümmel gemahlen       | 1 ½ Hände    | nach Geschmack |
| Majoran               | 3 Hände      | nach Geschmack |
| Reis                  | 18 kg        | 350 g          |
| Krautköpfe            | 13 Stück     | ¼ Stück        |
| Salz                  | 1 ½ Hände    | nach Geschmack |
| Essig                 | 1 ¼ l        | nach Geschmack |
| Öl                    | 1 ¼ l        | nach Geschmack |
| Zucker                | 1 ½ Hände    | nach Geschmack |
| Kümmel ganz           | 1 Hand       | nach Geschmack |

## Reisfleisch

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und im heißen Fett anbraten. Dann die Hitze reduzieren und die gewürfelten Zwiebel mit dem Knoblauch zugeben und mitbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Pfeffer, Salz, Paprika, Kümmel und Majoran würzen. Den Reis dazugeben und alles aufkochen lassen. Bei geringer Hitze mit Deckel garen lassen bis der Reis die Brühe aufgesogen hat. Nach Bedarf noch einmal mit Pfeffer und Salz nachwürzen, fertig!

## Krautsalat

Das Kraut fein hobeln und mit der heißen Marinade aus den übrigen Zutaten übergießen.

# Specklinsen mit Serviettenknödel

Viele Hülsenfrüchte lassen sich gut mit Bohnenkraut kombinieren und werden dadurch sogar besser verträglich.

| <b>Einkaufsliste</b> | <b>200 Personen</b> | <b>4 Personen</b> |
|----------------------|---------------------|-------------------|
| Linse in der Dose    | 40 kg               | 800 g             |
| Zwiebel              | 7 kg                | ½ Knolle          |
| Bauchspeck           | 5 kg                | 100 g             |
| Rapsöl               | 2 l                 | 40 g              |
| Mehl                 | 2 kg                | 40 g              |
| Knoblauch            | 6 Knollen           | 2 Zehen           |
| Essig                | 0,5 l               | 1 EL              |
| Salz                 | 4 Hände             | nach Geschmack    |
| Pfeffer              | 30 g                | nach Geschmack    |
| Thymian              | 4 Hände             | nach Geschmack    |
| Bohnenkraut          | 4 Hände             | nach Geschmack    |
| Lorbeer              | 20 Blätter          | ½ Blatt           |
| Semmelwürfel         | 13 kg               | 250 g             |
| Milch                | 13 l                | 0,25 l            |
| Butter               | 3,5 kg              | 65 g              |
| Eier                 | 100 Stück           | 2 Stück           |
| Petersilie           | 6 Bund              | nach Geschmack    |
| Salz                 | 2 ½ Hände           | nach Geschmack    |
| Muskat gerieben      | 1 ½ Nüsse           | nach Geschmack    |

## Specklinsen

Die Linsen aus der Dose geben und abwaschen. Dann in einem ¼ l Öl erhitzen, Zwiebel und Speck anrösten, die Linsen, 10 bis 15 l Wasser und die Gewürze dazugeben und 30 Minuten kochen. Das restliche Öl erhitzen, das Mehl beigeben und eine Einbrenn machen. Dazu röstet man das Mehl kurz an bis es etwas Farbe bekommt, stellt es dann zur Seite und rührt nach und nach die Linsen unter. Jetzt noch verkochen lassen, am Schluss den Essig einrühren, abschmecken und mit den Knödeln servieren!

## Serviettenknödel

Für die Serviettenknödel die Butter zerlassen und die Milch erwärmen. Salz und Muskat über die Semmelwürfel geben, etwas ziehen lassen und dann mit den Eiern und der Petersilie gut vermengen. Auf gefettete Bleche Stangen mit ca. 10 cm Durchmesser formen – je 2 davon pro Blech – und die Oberfläche mit Wasser glattstreichen. Dann im Kombidämpfer 35 Minuten dämpfen, 10 Minuten rasten lassen und anschließend am Blech mit einem Sägemesser schneiden. Mahlzeit!

Wenn man die Serviettenknödel zu Hause macht, gibt man die Masse in ein geöltes Geschirrtuch, rollt es zu einer Wurst und bindet die Enden mit Küchenspagat zu (die Schnur sollte Kochfest sein, Kunststoff kann sich auflösen!). Anschließend 35 Minuten lang in Salzwasser kochen.

## Tipps:

1.

Den **Einkauf** am besten im Großhandel erledigen, denn da bekommt man die passenden Dimensionen.

Wenn Sie die Lebensmittel anliefern lassen ist folgendes zu beachten: Der Lieferant sollte von Ihnen informiert worden sein, für welche Kochgruppe (idealerweise namentlich der, der den Termin fixiert hat) und für welchen Tag, die Lebensmittel geliefert werden.

2.

Aus organisatorischen Gründen kann **nur ein Gericht** zubereitet werden (keine Vorspeise oder Suppe). Jedoch ist die Freude über mitgebrachte Nachspeisen, wie Obst, Joghurt oder Kuchenstücke, immer groß.

3.

Die Speisen dürfen **keinen Alkohol** enthalten! (Achtung: Der versteckt sich manchmal auch in Joghurt oder Kuchen.)

4.

### **Kochlegende:**

|                    |      |
|--------------------|------|
| 1 Handvoll Salz    | 50 g |
| 1 Handvoll Gewürze | 15 g |

# Frogst a amoi groß aufkochen?

### **Die Idee:**

Aus den von Ihnen mitgebrachten Lebensmitteln wird eine frische Mahlzeit für die Gäste der Gruft zubereitet. Anschließend geben Sie als Kochgruppe das Essen auch selbst aus. Unterstützt wird das Kochteam dabei von zwei MitarbeiterInnen der Gruft.

Die Kochgruppe, bestehend aus 6 bis 7 Personen, kann zwischen Mittag- (10:00 bis 12:45) und Abendessen wählen (16:00 bis 19:00). Die anschließende Essensausgabe dauert 30 bis 45 Minuten.

### **Küchenausstattung:**

Die Küche ist mit einem Hockerkocher, einer Kippbratpfanne und einem Combi-Dämpfer ausgestattet, mit dem man dämpfen, braten, backen und grillen kan. Geschirr und große Töpfe sind genügend vorhanden, zusätzliche Kochgeräte wie Mixer, Stampfer oder Küchenwage sind mitzubringen.

### **Termin vereinbaren:**

kochenfuerdiegruft@caritas-wien.at, 01 587-87-54



# Und wenn is de Kocherei eigfoin?

Spaß am Kochen verbunden mit einem sozialen Anliegen – das ist „Kochen für die Gruft“.

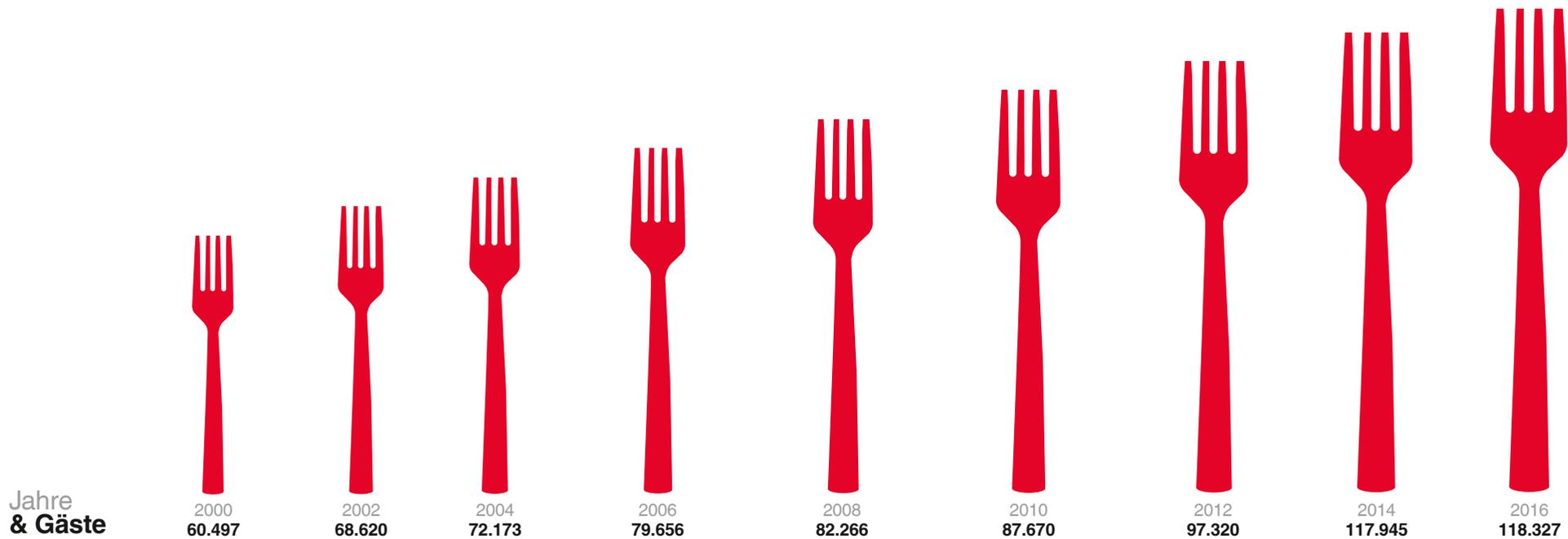
Andrea Stimpfl-Abele war es, die als eine der allerersten die Idee hatte, in der Gruft regelmäßig zu kochen. Inzwischen hat sie seit 2002 schon über 300 Mahlzeiten für die Gruftgäste aufgetischt.

Was mit vier Kochgruppen aus dem Freundeskreis der engagierten Dame begann, hat sich heute zu einem sozialen Event für viele Gruppen entwickelt, für den so manche sogar Wartezeiten in Kauf nehmen.

Die Gruft freut sich sehr über so viele engagierte Köchinnen und Köche. Dass in der Küche täglich mittags und abends Hochbetrieb herrscht, freut vor allem die hungrigen Gäste.

# 1.454.702

*Frühstückszeiten in 16 Jahren.*

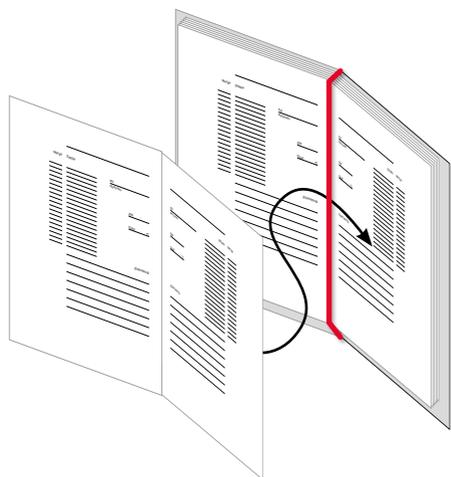


Ein  
großes  
Danke!

**Für die köstlichen  
Rezeptspenden an:**

Raiffeisenlandesbank Niederösterreich-Wien AG  
A1 Telekom Austria  
Mondi AG  
Andrea Stimpfl-Abele & Team  
Wien Energie GmbH  
Michelin Österreich Reifenverkaufsges.m.b.H  
Andreea Mihaila & Team  
CBRE GmbH  
Erste Bank der österreichischen Sparkassen AG  
Bundesanstalt Statistik Austria  
Frequentis AG  
M³ – Modern Mind Marketing GmbH  
L. S. Z. Consulting  
Muslimische Jugend Österreich  
United Parcel Service Speditionsges.m.b.H.  
Wolfgang Havel & „Die lachenden Köche“  
Brigitte Jedelsky & Team  
Medtronic Österreich GmbH  
HYPO NOE Gruppe Bank AG  
Baxter AG

# So wird es Ihre Rezeptsammlung.



Neben den 14 Rezepten aus der Gruft ist in unserer Kochbroschüre auch genug Platz für Ihre eigenen Lieblingsrezepte: **Dank der leeren Rezeptseite, die einfach immer wieder kopiert, befüllt und abgelegt werden kann.**

## Impressum

### Redaktion:

Magda Bauer, Elisabeth Drabek,  
Sylvia Laszlo, Judith Hartweger  
Stefan Schramböck, Susanne Takacs

### Redaktionsanschrift:

Caritas der Erzdiözese Wien  
Albrechtskreithgasse 19-21, 1160 Wien  
Tel: 01/878 12-0, [gruft@caritas-wien.at](mailto:gruft@caritas-wien.at)  
**Besuchen Sie uns auf [www.gruft.at](http://www.gruft.at)**

Fotos: Gernot Kerth  
Design: Patrick Band  
Druck: Hofbauer-Kunstdruck

### Spendenkonto:

RBI 40 40 50 0 50  
BLZ 31 000  
Kennwort: Gruft

