

7.10.2011

## Krems an der Donau (Österreich)



Gliederung:

1. Vorstellung der Stadt
  - 1.1 Lage der Stadt, Gründung, Einwohnerzahl
  - 1.2 Sehenswürdigkeiten
2. Heutiges Leben
  - 2.1 Kultur, Museen, Universitäten
  - 2.2 Industrie, Hafen
3. Nähere Umgebung
  - 3.1 Mautern, Stift Göttweig
  - 3.2 Heurige, typische regionale Produkte
  - 2.3 Wachau, Burgruine Aggstein

1 • Stadt Krems war im Jahre **995** gegründet und sie liegt **an dem Fluss Donau**, ca. 80 km westlich von Wien und 30 km nördlich von Landeshauptstadt St. Pölten. Heute leben dort ungefähr **24.000 Einwohner** – interessante Altstadt, Fußgängerzone, zauberhafte Straßen, enge Gässchen, Steiner Tor, Linzer Tor.

2 • Ort des **Weinbaues** und **Gastronomiekultur**, vier Universitäten (Donau-Universität Krems), Karikaturmuseum (Steiner Landstraße), moderne Industrie (VOEST Alpine), Ausflug an der Donau mit dem **Schiff** (Hafen Krems)

3 • Dorf **Mautern** (5 km); Stift **Göttweig**, Was ist **Heuriger**: Sturm, Wein, typisches Essen; Kräuterlimonade Almdudler, **Kremser Senf** (+ Rezept), Spezialität: warmer Marilenlikör Bailon; Tal **Wachau** und Burgruine **Aggstein**

**Links:**

<http://www.krems.gv.at> <http://www.mautern.at> <http://www.stiftgoettweig.or.at>  
<http://www.ruineaggstein.at>

**Rezept:****Zwiebelschaumsüppchen (mit Räucherlachs – muss nicht sein)****Zutaten** (für 4 Portionen)

4 große Zwiebeln, 500 ml Milch, 250 ml Rinderbrühe, 30 g Räucherlachs in Scheiben, 1 EL Kremser Senf, 1 Bund Dill und Schnittlauch, 10 g Butter, 4 Scheiben Brot - am besten Knäckebrötchen ohne Körnerbelag, 4 Scheiben Käse (Emmentaler), Öl, Salz, Pfeffer - weiß, gemahlen

**Zubereitung**

Die Zwiebeln abziehen und grob würfeln. In einem Schmortopf etwas Maiskeimöl mäßig erhitzen, die Zwiebelstücke darin glasig dünsten, sie dürfen nicht bräunen! Die Rinderbrühe angießen, aufkochen lassen, die Milch und einen gestrichenen Esslöffel Kremser Senf hinzufügen. Nochmals kurz aufkochen, danach etwa 50 Minuten leise unter gelegentlichem Rühren köcheln.

Das Backrohr auf mindestens 180°C vorheizen. Die Brotscheiben dünn mit Käse belegen, etwa 1 mm dick. Die Scheiben sollten zur Gänze belegt sein, vor allem, wenn das Knäckebrötchen mit Körnern bestreut ist; diese könnten sonst verbrennen und somit bitter werden. Die Brote nun im Backrohr überbacken, danach herausnehmen und auskühlen lassen. Das ausgekühlte, überbackene Brot in Dreiecke schneiden und zur Seite stellen. In der Zwischenzeit kann die Garnierung vorbereitet werden (Schnittlauch, Dill o.ä.). Die Räucherlachs Scheiben in dünne Streifen schneiden.

Die Zwiebelsuppe mit einem Mixstab pürieren, mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken, mit mehr oder weniger Butter (ganz nach Belieben) montieren und aufschäumen. Die Suppe in die Teller aufteilen, jeweils ein paar Lachsstreifen darauf legen, Knäckebrötchenspitze dazu stecken. Diese sollten zum Teil in der Suppe sein, damit sie diese aufnehmen können, mit Kräutern garnieren und servieren.

Arbeitszeit: ca. 20 Min.

Quelle: Kronen Zeitung