

Österreich ▾

- ▶ Nachrichten
- ▶ Radio NÖ
Service, Kulinarium,
Am Ball
- ▶ NÖ heute
On demand
- ▶ Landesstudio
- ▶ Tipps

Ganz nach Mundart: Kotzngschra

Friedrich Renner hat sich sein Leben lang mit der Niederösterreichischen Mundart beschäftigt. Nun hat er sein Wissen zu Papier gebracht und ein „Mundart-Lexikon“ veröffentlicht.

Kotzngschra

60 dag Schweinefleisch (z.B. Schulter oder Bauchfleisch gemischt)

1 Zwiebel

3 dag Fett, gut wäre Schmalz

Rindsuppe

Salz, Pfeffer

1/2 Lorbeerblatt, Majoran,

Thymian, Beizkräutel (Bohnenkraut), Kümmel,

2 EL Mehl

Essig

Zwiebel feinnudelig und Fleisch in dünne Blättchen schneiden. Zwiebel goldgelb rösten, Fleisch kurz durchrösten, mit Suppe ablöschen. Gewürze (Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Majoran, Thymian, Beizkräutl, und Kümmel) dazugeben. Das Fleisch etwa 20 Min. dünsten, mit Mehl stauben, etwas anrösten, mit Rindsuppe zu einer molligen Soße aufgießen, mit Essig abschmecken. Dazu passen Erdäpfel, frisches Bauernbrot, Wachauerlaberl und Ähnliches. Rezept erstellt von Friedrich Renner.

privat



Von Metallen zur Mundart

Fritz Renner wurde 1944 in Klosterneuburg geboren, aufgewachsen ist er in Tulln und in Staasdorf. Nach vier Klassen Gymnasium wechselte er in die dreijährige Handelsschule und stieg dann gleich ins Berufsleben ein. 1967 heiratete er seine Frau Margareta, ein Jahr später kam seine Tochter Bettina auf die Welt.

Sendungshinweis: „Radio NÖ am Vormittag“, Sendung vom 27.10.11

Durch großen Einsatz in seinem Beruf erreichte er in einem Betrieb für Oberflächenbearbeitungen von Metallen die Einzelprokura und war als Prokurist verantwortlich für den Export und Marketing. Nach

seiner Pensionierung begann Fritz Renner mit dem Sammeln und Aufschreiben von Mundartaussdrücken.

27.10.2011

Seitenanfang ▲