

ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

So schmeckt
der OKTOBER

Jetzt kommt der Herbst

Alle Rezepte
3 mal
getestet

Fünf köstliche Kürbisvariationen + Deko-
und Bastelideen für den herbstlichen Tisch

**SÜSS &
FLAUMIG**

Nussige Törtchen und Kuchen

**RUND &
G'SCHMACKIG**

Pikant, gefüllt und überbacken

**FRISCH &
GEBACKEN**

Strudel, Tartes und mehr

Österreichische Post AG WZ 02020303A, GbV Medien Holding GmbH, Laborstraße 1-3, 1020 Wien, Retouren an Postfach 100, 1150 Wien
4,80 Euro



Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary

Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen – diesmal zum Thema Cover-Umfrage



Anna Wagner

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Wolfgang Schlüter

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

Wenn man mich fragt, was ich zum Dessert möchte, würde ich ein Beef Tatar statt einem Stück Kuchen bevorzugen. Denn ich gehöre absolut in die salzige Ecke. Bis zu dieser Ausgabe. Denn als unsere Charlotte den Kuchen von S. 49 herausholte und ein nussartiger und fruchtiger Geruch durch die Küche zog, musste ich entgegen meiner Vorlieben ein Stück probieren. Ich sage Ihnen, dieser Kuchen ist nicht mit Worten zu beschreiben. Die Birnen, die Nüsse, der Marzipan ... ein Gedicht! Und dieses Gedicht wollten wir Ihnen auf dem Cover nicht vorenthalten! Wenn da nicht auch noch das Kürbis-Fleischpfandl gewesen wäre. Schlü hat sich mit diesem Rezept wirklich selbst übertroffen und auch hier kann ich nur von einer Geschmacksexplosion sprechen. Liebe Leserin und lieber Leser, folgen Sie uns eigentlich schon auf Facebook? GUSTO ist auch dort präsent und stets mit den Lesern im Austausch. Auf dieser besagten Seite haben wir Sie letztendlich über das aktuelle Cover entscheiden lassen. Natürlich kann man die Gerichte auf Facebook weder schmecken noch riechen, aber die Optik gehört ja bekanntermaßen zum Essen dazu. Liebe Freunde von GUSTO, Sie haben sich diesmal für das salzige Rezept entschieden. Gute Wahl! Nichtsdestotrotz bitte ich Sie, auch den Kuchen auszuprobieren, und natürlich auch alle andere Gerichte :)

Ich wünsche Ihnen einen wunderschönen Herbst und eine fabelhafte Zeit! Ich freu mich auf Sie in der nächsten Ausgabe oder auf unserer Facebookseite! Bis dahin alles Liebe

Es ist immer wieder ein schönes Gefühl, wenn am Ende einer GUSTO-Produktion alle Daten an die Druckerei gesendet wurden und wir uns darüber freuen können, es wieder einmal geschafft zu haben. Ob wir allerdings die richtigen Themen und Rezepte für Sie ausgewählt haben, wissen wir erst dann, wenn wir die Verkaufszahlen der Ausgabe erfahren. Der erste Eindruck entscheidet wie so oft, in unserem Fall geschieht das über das Cover. Diesmal war es echt schwierig, das geeignete Objekt der Begierde zu finden. In die Endauswahl schafften es ein süßer und ein pikanter Kandidat. Anna war im Lager der Kuchenfraktion, kein Wunder, sie liebt Marzipan sehr und in der Kombination mit Nüssen sowieso. Bei mir war es ziemlich klar, wo meine Präferenz hinging. Genau, natürlich in Richtung Kürbis- Fleischpfandl! Gerne ziehen wir bei solchen Situationen dann den Leserjoker und bitten Sie, Ihre geschätzte Meinung abzugeben, wofür ich mich an dieser Stelle bei Ihnen bedanken möchte.

Nun sind die Würfel gefallen und wir schicken das Kürbis-Cover auf die Reise zu Ihnen. Auch wenn es der Kuchen nicht aufs Cover geschafft hat: in jedem Fall sollte er es in Ihr Backrohr schaffen. Und keinesfalls versäumen sollten Sie auch die vielen anderen süßen und pikanten Rezepte in dieser Ausgabe!

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen viel Spaß und gutes Gelingen beim Nachkochen der Rezepte. Ich würde mich freuen, wenn wir mit unseren kulinarischen Ideen auch Ihren Geschmack treffen konnten!

Foto: Dieter Brasch

Anna Wagner

Wir freuen
uns, wenn
Sie unserer
Facebook-Gruppe
„Wir sind GUSTO“
beitreten.

Wolfgang Schlüter



28

Inhalt

16 Bunter Herbsttisch

- 20 Herbstliche Minestrone
- 24 Karamell-Apfelstrudel

28 Aus dem Topf gelöffelt

- 28 Würziger Lammeintopf
- 30 Asiatischer Hühnereintopf
- 32 Boeuf Bourguignon

36 Frisch gebacken

- 36 Cheesecake-Strudel mit Brombeeren
- 38 Gratinierte Tartelettes mit Rotweinzwiebeln
- 40 Flammkuchen mit Fenchel und Nüssen
- 42 Tarte Tatin mit Paradeisern und Rosmarin
- 44 Schnelle Bonbons mit Dörrzwetschken & Speck



38

46 Süßes mit Nüssen

- 46 Erdnussbutter-Marmor-Gugelhupf
- 48 Birnenkuchen mit Marzipan & Walnüssen
- 50 Maroni-Mandel-Rehrücken
- 52 Mandelbrioche mit weißer Schokoglasur
- 54 Kaffee-Törtchen mit Nougat-Frischkäsecreme
- 56 Nougatcreme

58 Kugelrunde Bällchen

- 58 Hühnerbällchen mit Schinken-Käsefülle und Chinakohlsalat
- 60 Rote-Rüben-Bällchen mit Ricotta-Krenfülle und Salat
- 62 Bulgurbällchen mit Knoblauchdip und Gurken-Rettich-Radieschensalat
- 64 Parmesan-Karfiolbällchen mit Fenchel-Lauchgemüse
- 66 Fleischbällchen mit Kapernsauce und Blattspinat



46



62

68 Zwerg am Herd

68 Spooky Brownies

72 Jetzt ist Kürbiszeit!

- 72 Kürbis-Orangensuppe mit Walnüssen
- 74 Mini-Kürbispizzen mit Roten Rüben und Spinat
- 76 Kürbisgemüse mit Fleischbällchen und Kräutersauce
- 78 Entenbrust mit Kürbis-Champignonsalat und Trauben
- 80 Kürbis-Hirsesalat mit Melanzani und Bergkäse

Standards

- 3 Editorial
- 6 Neues im Oktober
- 14 Urlaubsträume – Gewinnspiel
- 82 Vorschau & Impressum

Abkürzungen: **EL** = Esslöffel (ca. 15 ml), **TL** = Teelöffel (ca. 5 ml),
MS = Messerspitze, **kcal** = Kilokalorien, **EW** = Eiweiß,
KH = Kohlenhydrate, **BE** = Broteinheit, **Chol.** = Cholesterin



78

Deshalb lieben wir **den OKTOBER ...**

Wir stellen Ihnen tolle Hotels, neue Lokale, innovative Produkte, interessante Bücher und andere Neuigkeiten vor. Es gibt viel Spannendes zu entdecken und zu gewinnen!



HEU & GABEL

.....
Bio-Feinkostladen und Heurigen

Unlängst hat am Meidlinger Markt mit dem Heu & Gabel ein Bio-Feinkostladen mit Stadtheurigem eröffnet. **Die Regale und Vitrinen sind gefüllt mit Produkten von kleinen Lieferanten und Produzenten**, die mit Ausnahme des Bregenzerwald-Bio-Bergkäses aus unmittelbarer Nähe zu Wien stammen: Würste, Obst, Gemüse, Sauerteigbrot,

Wein, Bier, Eis ... Im Heurigen gibt's Brettljause, Schinken vom Mangalitza Schwein, Nurans Merguez-Würste, Roastbeef, Käsekrainer und Burger vom Wagyu Rind, zudem veganes Streetfood und Käsevariationen. Für einen köstlichen Start in den Tag bieten sich Bircher Müsli, Naturjoghurt und das große Heu&Gabel-Frühstück an. Ab Oktober wird Lukas Reiter, der schon im Palazzo und Park Hyatt gekocht hat, die Küche führen. Es sind auch Menüs zum Mitnehmen, Caterings und private Dinners geplant. Selbstredend alles aus dem Bio-Sortiment des Ladens.



Heu & Gabel

1120 Wien, Meidlinger Markt
Di. 8 – 18, Mi. 8 – 17, Do. u. Fr. 8 – 22,
Sa. 8 – 16 Uhr, So. u. Mo. Ruhetag
www.heuundgabel.at

Fotos: Vicky Posch



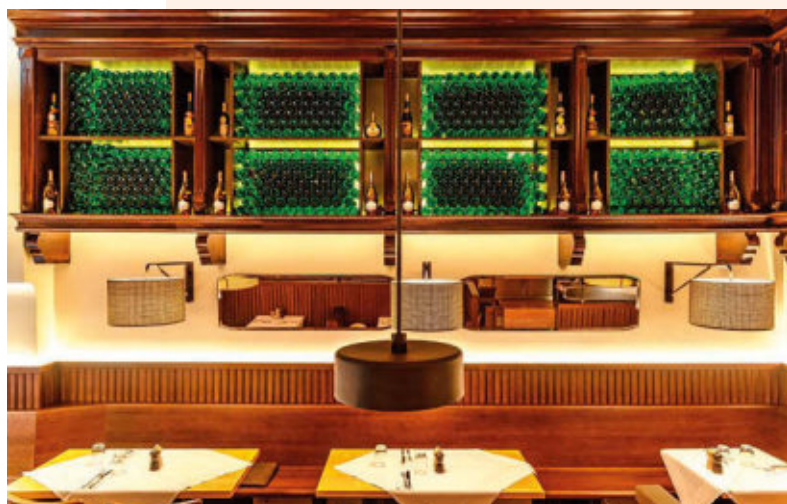
NEUE PANIER FÜR DAS FIGLMÜLLER

.....
Eine Wiener Institution

1115 Jahre nachdem Johann Figlmüller den Grundstein für die Erfolgsgeschichte des Figlmüller-Schnitzels legte, und nach Wochen des Shutdowns, kommt das beliebte Wirtshausjuwel in der Wiener Bäckerstraße in neuer Größe und frischem Glanz zurück.

In den letzten Wochen wurde die „Heimat des Schnitzels“ um rund 150 Quadratmeter ausgebaut und komplett renoviert. Mit noch mehr Charme, Weitläufigkeit und gemüthlicher Atmosphäre erwartet Figlmüller die Gäste zum Genuss über den Tellerrand hinaus. Neben dem bekannten Schnitzel kann man vor allem die Spinatknödel wärmsten empfehlen!

Figlmüller Bäckerstraße
1010 Wien, Bäckerstraße 6
Tägl. 11:30 – 23 Uhr
www.figlmueeller.at



THERMOMIX

.....
Gewinnspiel



Verwandle deine Küche in einen kulinarischen Hotspot! Mit aufregenden Funktionen wie Anbraten, Sous Vide, Slow Cooking und Fermentieren ist der Thermomix® TM6 eine wahre kulinarische Revolution, die dir nicht nur das Leben erleichtert, sondern deinen Lieblingsrezepten den besonderen Kick verleiht. Lass deinen kulinarischen Fantasien freie Bahn! Mehr Informationen unter: thermomix.vorwerk.at

Wir verlosen einen Thermomix® TM6: Gleich mitspielen, fest Daumen drücken und mit etwas Glück auf www.gusto.at/gewinnspiele eine Thermomix® TM6 Multifunktions-Küchenmaschine gewinnen! Das Gewinnspiel läuft bis 22. Oktober 2020.

Sensationeller
GEWINN
auf GUSTO.at/gewinnspiele



GENUSS IN DER BOX

.....
Gourmettipp

Das Restaurant Paul im ersten Wiener Gemeindebezirk hat sich was ganz Besonderes überlegt: Um 45 Euro kann man sich nach Vorbestellung eine köstlich gefüllte Box abholen, die man mit Gästen zu Hause oder auch auf einer Bank im Park genießen kann. Neben dem knusprigen Madame Crousto Baguette von Georg Öfferl gibt's herrlichen Käse und würzige Wurstspezialitäten aus der Region. Aprikosensenf, Weintrauben und Feigen sorgen für die fruchtige Komponente und die Trüffelbutter verspricht ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Wer doch eher warme Speisen und Gastronomiekultur liebt, kann dem stilvollen Restaurant einen Besuch abstatten und sich von der neu interpretierten österreichischen Küche überraschen lassen!

Restaurant Paul
1010 Wien, Johannesgasse 16
www.paul.wien



ZEITSPAREND & INDIVIDUELL

WERBUNG

.....
Tante Fanny Frischteige

Selbst belegte Teige erfreuen sich großer Beliebtheit, sowohl bei der Familie, als auch bei Freunden. Deshalb bietet Tante Fanny mit einer Vielfalt an Teigen die gelingsichere Basis für individuelle und kreative Speisen. Von Pizza- und Flammkuchenteig, über Mürb- und Quicheteig, bis hin zu Blätter- und Strudelteig – mit Tante Fanny Frischteigen gelingt Selbstgemachtes ganz schnell und einfach. Die Besonderheit hinter den Frischteigen von Tante Fanny? Sie sind perfekt für hausgemachte pikante oder süße Speisen und bieten die Möglichkeit, Kreativität in die Gerichte einfließen zu lassen, um so einzigartige Köstlichkeiten zu kreieren. Genussmomente sind so im Nu gezaubert.

Bereits backfertig auf Backpapier ausgerollt, warten die Frischteige nur noch darauf kreativ und individuell weiterverarbeitet zu werden. Ob Tante Fanny Frischteige mit nussigem Aroma dank 100% Dinkel, mit herrlicher Butternote dank 100% Butter oder auch ganz klassisch – köstliche Vorspeisen, Hauptspeisen und Nachspeisen gelingen so im Handumdrehen.

Tipp: Rezeptideen für allerlei Teige finden Sie ab Seite 36.

Vielfältige Verwendungsmöglichkeiten in Form von gelingsicheren Rezepten findet man auf www.tantefanny.at





ADRIAN

.....

Winzertipp

Weingut und Heurigenhof Adrian
7143 Apetlon, Wallernerstraße 29
www.weingut-adrian.at

Die Kellermeister Johann Adrian und Sohn Daniel produzieren mit viel Feingefühl und Leidenschaft hervorragende Weine. Seniorchef Andreas steht den beiden gerne zur Seite: „**Guter Wein entsteht durch eine gesunde Mischung aus Tradition und Veränderung**“. Die Weingärten liegen größtenteils im Herzen des Nationalparks Neusiedlersee und des Naturschutzgebietes Lange Lacke. Die Weißweine werden fast ausschließlich klassisch ausgebaut, einzig der Chardonnay wird auch im 500-Liter-Eichenfass vinifiziert. Das Rotweinsortiment reicht von leichten fruchtigen bis hin zu kräftigen, holzgereiften Weinen. Zudem gibt es edle Süß- und spritzige Schaumweine. Tipp: Noch bis Ende September kann man in der Laberei, dem reizenden Heurigen der Adrians, die Weine verkosten und dazu herrliche Schmankerl genießen.



SALON *hat immer* SAISON

Der härteste Weinwettbewerb Österreichs beweist: Österreich hat in allen Kategorien Spitzenweine zu bieten. Einmal im Jahr nimmt der Weg von der Rebe bis ins Glas einen steilen Anstieg, der die Besten von den Guten trennt. Nur die Besten schaffen es ganz hinauf, in den SALON Österreich Wein.



WINE-MODERATION.eu
Art de Vivre

ÖSTERREICH WEIN





SO SÜSS SCHMECKT ÖSTERREICH

.....
Das Standardwerk

Ingrid Pernkopf hat ihren Schatz an verführerisch süßen Rezepten, die das gemütliche Zusammensein im Kreis der Lieben erst perfekt machen, in diesem Standardwerk zusammengefasst. Gemeinsam mit Alexander Höss-Knakal präsentiert sie in mehr als **200 Rezepten die authentische österreichische Mehlspeisenküche**. Es beginnt mit den Grundrezepten für sämtliche Teige, Böden und Füllungen, die weiteren Kapitel widmen sich den warmen Köstlichkeiten, den fruchtigen Kuchen, Schnitten, Gugelhupf und Tartes und den kühlen und zart-schmelzenden Desserts wie Cremen, Terrinen, Parfaits, Granités und Eis.

Süßes Österreich

Ingrid Pernkopf, Alexander Höss-Knakal
Pichler Verlag, € 30,-

Wir verlosen
3 Exemplare
auf [GUSTO.at/gewinnspiele](https://gusto.at/gewinnspiele)

PILZKUNDE

.....

25 Pilze im Porträt

Abseits der bekannten Schwammerlpfade gibt es viele Pilze zu entdecken, die man gefahrlos sammeln und zubereiten kann. **Homa Jordis führt in die Pilzkunde ein**, zeigt wie groß die Auswahl an schmackhaften Speisepilzen in den heimischen Wäldern ist und stellt auch ihre giftigen Doppelgänger vor. In 80 Rezepten zeigt die Autorin wie vielfältig Pilz- und Schwammerlfunde kulinarisch veredelt und verwendet werden können.

Kulinarische Pilzkunde

Homa Jordis
Krenn Verlag, € 24,90



EINFACH VEGAN

.....

Schnelle Rezepte mit fünf Zutaten

Schnell, einfach, budgetfreundlich und vegan kochen – und dabei sich selbst und der Umwelt Gutes tun. **Katy Beskow zeigt, wie schnelle vegane Küche mit nur fünf ausgewählten Zutaten funktioniert**. So gibt es 100 unkomplizierte und abwechslungsreiche Gerichte: von den wichtigsten Basics über sizilianische Pizzamuffins, schnelles Kichererbsenmasala und Bohnen-Avocado-Wraps bis zu selbst gemachten süßen Haferriegeln. Die Zutatenlisten sind kurz, die Lebensmittel überall leicht und frisch erhältlich. Zudem verrät die Autorin Tipps für den perfekten Vorratsschrank und nachhaltige Ernährung.

Einfach vegan

Schnelle Rezepte mit 5 Zutaten
Katy Beskow
Ars Vivendi, € 24,90

EXKLUSIV BEI HOFER

FRISCH AUS DER...

BACKBOX

BACKBOX garantiert Ihnen:

- Regelmäßige Qualitätsüberprüfung durch unabhängige Institute
- Täglich mehrmals ofenfrische Backwaren
- Brot & Gebäck vorwiegend von regionalen Traditionsbäckereien
- 100 % naturbelassenes Brot & Gebäck von Zurück zum Ursprung



Da bin ich mir sicher.

WIR BACKEN'S ZUM **HOFER PREIS,-**

Da bin ich mir sicher.

BACKBOX

Körniges Sonnenblumenbrot
500 g



dauerhaft erhältlich

per Stück

1,59

3,18/kg

BACKBOX **BIO-Kornspitz**



dauerhaft erhältlich

per Stück

0,69

BACKBOX

Vitales Eiweißweckerl



dauerhaft erhältlich

per Stück

0,59

BACKBOX

Vitales Chia-Weckerl



dauerhaft erhältlich

per Stück

0,65



Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Kein Flaschenpfand, inkl. sämtlicher Steuern. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge bzw. Symbolfotos. Bitte beachten Sie, dass vereinzelte Filialen ein abweichendes Sortiments- und Aktionsartikelangebot führen. Diese sind auf hofer.at/filialen zu finden sowie vor Ort entsprechend gekennzeichnet. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

hofer.at



FRANZÖSISCHES WINZERDINNER

Gourmet-Highlight im Hotel Steirerschloßl

Bourgogne trifft Murtal, so das Motto am 24. Oktober im Haubenrestaurant des Hotel Steirerschloßl. Der französische Top-Winzer Pierre Jhean vom Weingut Domaine Henri de Villamont präsentiert im Rahmen eines exklusiven 6-gängigen Menüs edle Weine. Zu Foie gras, französischer Fischsuppe von Ausseer Fischen, gebratener Wachtelbrust mit Trüffel, Rinderfilet und geschmorten Backerln, Crème Brûlée und exquisiten französischem Käse hat Pierre Jhean ganz besondere Schätze aus seinen 2.400 Quadratmeter großen Kellergewölben, wo rund 4.000 Fässer lagern, im Repertoire.

Termin: 24. Oktober 2020, Beginn 18 Uhr

Preis: € 229,- pro Person, Aperitif, 6-gängiges Menü inkl. Weinbegleitung

Hotel Steirerschloßl
8740 Zeltweg, Hauptstraße 100
www.hotel-steirerschloessl.at

**WIR
VERLOSEN**
2 x Französisches Dinner
in 6 Gängen
inkl. Weinbegleitung
GUSTO.at/
gewinnspiele



NACHGEKOCHT

Von Lesern gekocht und fotografiert

Sie haben ein GUSTO-Rezept ausprobiert? Schicken Sie uns ein Foto davon an redaktion@gusto.at! Jedes abgedruckte Bild wird mit einem Kochbuch belohnt.



In diesem Monat hat uns Beate Czizek aus Ottensheim mit den knusprigen Arancini aus unserem Mai-Heft begeistert. Ihr Urteil: „Sehr aufwändig, aber die Mühe hat sich gelohnt!“ Gefreut hat uns auch ihr Feedback zu GUSTO: „Ich bin begeisterte Leserin und warte jeden Monat gespannt auf neue Rezepte und Ideen!“

HEUMILCH- REZEPTHEFT

WERBUNG

Käse perfekt angerichtet

Egal, ob als Vorspeise, Hauptgang oder zum Dessert serviert, Heumilch-Käsesorten bieten ein besonderes Geschmackserlebnis. Doch was muss beim Vorbereiten von Käseplatten beachtet werden? Wie viele verschiedene Käse sollen Gastgeber für ihre Gäste vorbereiten? Und welche Menge wird benötigt? Das jüngste Rezeptheft der ARGE Heumilch zeigt auf, wie Heumilchkäse perfekt angerichtet wird und enthält Tipps und Tricks für die richtige Schneidetechnik sowie Empfehlungen für passende Käsebegleiter. „Käseplatten“ kann kostenlos unter www.heumilch.at bestellt werden.





ZEIT FÜR DIE FREUNDSCHAFT

Manchmal ist ein entspannter Freundinnen-Urlaub einfach wieder einmal notwendig. Gemütlich tratschten und sich alles von der Seele reden, entspannen und sich verwöhnen lassen und die gemeinsame Zeit genießen. Eine Mädels-Auszeit im Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf verspricht Vielfalt statt Kompromisse ...

Die eine Freundin ist die volle Sportskanone, die andere genießt lieber die Sonne am Wasser. Die eine ernährt sich vegetarisch, die andere wird ungenießbar, wenn sie „nur“ Grünzeug serviert bekommt. In den letzten Monaten hat sich deutlich gezeigt, wie kostbar die gemeinsame Zeit mit Freundinnen ist. Und dass es wieder mal höchste Zeit für einen gemeinsamen Mädels-Urlaub ist! In der weitläufigen Anlage des Quellenhotels kann man auf 14 Hektar Fläche ...

... sportlich aktiv sein UND im Wasser entspannen.

Für Sportskanonen kommt mit Sportbecken, täglichem Gesundheitsprogramm, Queenax-Zirkeltraining, Floatfit und Unterwasserfahrrädern keine Langeweile auf. Genauso wenig aber für Entspannungssuchende. Thermalwasser-Massagestrecke, Ruheoasen

mit Waldblick, Wasserbetten und der Thermalwasser-Pool am Naturbade- teich sorgen für perfekte Regeneration.

... Schwitzvergnügen UND kühles Nass.

Ein Naturbadeteich und 14 Becken, darunter auch Kneipp- und Tauchbecken, sorgen für ausreichend Platz zum Abkühlen. Darüber hinaus findet man auch bei einem Spaziergang im angrenzenden Wald schattige Plätze – ebenso unter den Bäumen im Gesundheitspark. Saunafans genießen die reinigende Kraft der Wärme in der großzügigen Saunalandschaft.

... mal als Frauen unter sich sein UND die Geselligkeit auskosten.

Mit dem „Feminarium“ bietet das Quel-

lenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf einen eigenen Erholungsbereich mit Sauna, Terrasse und Ruheoase, bei dem gilt: Exklusiv für Frauen.

Tipp: Freundinnen Ritual exklusiv für die eigene Mädels-Runde mit Gesichtsmaske, Körperpeeling und Spezial-Aufguss. Wenn einem dann zwischendurch der Sinn nach mehr Geselligkeit steht, steuert man am besten die Oasebar mit herrlichem Blick auf den Naturbade- teich mitten im Grünen oder die gemü- tliche Hotelbar des Quellenhotels an.

Dem Urlaub in einer kunterbunten Runde steht also nichts mehr im Wege. Weitere Informationen zur Mädels-Auszeit im Quellenhotel finden Sie unter www.heiltherme.at/freundschaft

Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf, Thermenstraße 111, 8271 Bad Waltersdorf
Tel.: 03333/500-0, office@quellenhotel.at, www.heiltherme.at/freundschaft

Urlaubsträume werden wahr!

.....
Gewinnspiel-Special

**Diesmal wir verlosen
zwei tolle Packages
in wunderschönen
Genießerhotels.**

Außergewöhnliche Küche, eine spannende Weinkarte und persönliche Führung durch die Besitzer ist das Markenzeichen der Vereinigung der **Genießerhotels & -restaurants** mit 38 sehr individuellen 4- und 5-Sterne-Hotels in Österreich, Südtirol, Bayern und dem Berner Oberland. Ob direkt am See, in den Bergen oder einer Weinregion: Jedes ein kulinarisches Kleinod für sich, einige mit umfassender Sport- und Wellness-Infrastruktur, andere fokussiert auf ihr Gourmetrestaurant, perfekt für Familien aber auch für eine genussvolle Auszeit zu zweit. www.geniesserhotels.com

LA MAIENA MERAN RESORT

Das Genießerhotel ist die Luxusoase für Verwöhnte. Im Pool schwimmen und das malerische Südtiroler Panorama genießen: Der neue Infinity Outdoor Pool (26 Meter!) und der großzügige Indoor Pool machen es möglich. Neu ist im „Sensa Spa“ zudem der Saunabereich mit Finnischer Eventsauna und dem größten Nackt-Pool Südtirols. Im familiär geführten Hotel wellnessen auch die Kleinsten im 33 Grad-Warmwasserpool. Rückzugsoasen, urbaner Lifestyle und stylische Wohnelemente sorgen für ein einzigartiges Urlaubsfeeling. **Im neu eröffneten Gourmet-Restaurant la fleur verspricht Küchenchef Andreas Schwenbacher Genuss auf höchstem Niveau.** „Meine Küche ist klar französisch inspiriert, wobei der mediterrane Herzschlag stets zu spüren ist. Ebenso wie der Weitblick und die Offenheit für Trends, Experimente und Wow-Effekte“, so der 3-Hauben-Koch, der eine eigenständige Gourmet-Cuisine kreiert, mit der er die Gäste mit so mancher überraschenden Genusserfahrung begeistern möchte. „Mein Ziel ist klar gesetzt: Ich möchte einen Michelin-Stern erkochen.“

5-Sterne-Genießerhotel La Maiena Meran Resort
Familie Waldner
39020 Marling bei Meran, Nörderstraße 15
www.lamaiena.it



Fotos: Michael Huber, Armin Terzer



**WIR
VERLOSEN**
2 Nächte für 2 Personen
im Doppelzimmer
samt Halbpension
[GUSTO.at/
gewinnspiele](http://GUSTO.at/gewinnspiele)

BERGERGUT

Genuss und Romantik fernab vom Mainstream – das Bergergut ist das Hideaway für Paare im Mühlviertel. „Bei uns verbringen Sie romantische Urlaubstage ganz ungestört in Zweisamkeit. Keine Kinder, herausragende Kulinarik, exklusives Ambiente und idyllische Lage“, so die **Gastgeber Eva-Maria Pürmayer und Thomas Hofer**. Liebevoll gestaltete Suiten, ein feiner Wellnessbereich und ganz viel Herzlichkeit bieten die besten Voraussetzungen dafür. „Nachhaltig zelebrierter Genuss und viel Liebe zum Detail“, so auch die Küchenphilosophie. 2-Hauben-Koch Thomas Hofer kennt bei den Produkten keine Kompromisse, auf einer riesigen Tafel stellt er jeden Lieferanten (samt Entfernung zum Bergergut) vor. Speck produziert er selbst und sein Faible für Brot zelebriert er in seinem neuen Backhaus im Garten, wo man ihm über die Schulter sehen kann. Hinter dem Pool sprießen in den Hochbeeten Kräuter und Blüten, die man auf dem Teller wiederfindet. Am Morgen heißt es: **Slow-Food statt Break-Fast, das Schlemmerfrühstück wird serviert**. Am Abend: **Mühlviertler Mund.Art, das ultimative Dinner in 6 Gängen**, das man auch mit Bierbegleitung genießen kann. Thomas Hofer veranstaltet Koch- und Backworkshops, in der Greißlerei gibt's hausgemachte Mitbringsel, zudem reizende Souvenirs aus der Region.



4-Sterne-Superior Genießerhotel Bergergut
4170 Afiesl 7
www.romantik.at

**WIR
VERLOSEN**
2 Nächte für 2 Personen
im Doppelzimmer
samt Halbpension
[GUSTO.at/
gewinnspiele](http://GUSTO.at/gewinnspiele)

DAMIT DU DEIN
LÄCHELN NICHT
VERSTECKEN
MUSST.



**Dein Zahnfleisch
darf dir nicht
wurscht sein.**

Chlorhexamed FORTE Mundspüllösung bekämpft Bakterien bis zu 12 Stunden und unterstützt den Heilungsprozess bei Zahnfleischentzündungen und nach operativen Eingriffen in Mund- und Rachenraum.

Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker. Wirkstoff: Chlorhexidin. Marken sind Eigentum der GSK Unternehmensgruppe oder an diese lizenziert. Stand: Juni 2020



A photograph of a rustic autumn table setting. In the foreground, a grey tablecloth is adorned with dried autumn leaves, a small wooden bowl filled with chestnuts, and a light blue ceramic bowl with a spoon. Behind these are three tall, slender glass bottles holding red candles, decorated with dried berries and red string. To the right, a large glass lantern contains a yellow candle and dried floral arrangements. The background is a soft-focus outdoor scene with trees and sunlight filtering through the leaves.

Bunter Herbsttisch

Catrin vom Blog [cookingCatrin](#) zauberte den Herbst und seine ganze Farbenvielfalt auf den Tisch. Wir schauten ihr dabei über die Schulter und konnten ihr Rezepte und tolle Bastel- und Dekoideen entlocken!

FOTOS Carletto Ferrari

Dekoration am bunten Herbsttisch

Die **opulent gefüllten Stanitzel** aus Stroh sind ein absoluter Hingucker. Sie lassen sich an Stuhllehnen, Fensterbänken oder Eingangstüren befestigen und repräsentieren die bunte Vielfalt des Herbsts. Dafür wickelt man um Blumen, Zweige & Co. ein wenig Stroh und fixiert dieses mit einem goldenen Draht. Mit etwas Moos, das mit Superkleber befestigt wird, füllt man eventuelle Leerstellen an der Öffnung des Stanitzels.

Alte Fenster oder Weinflaschen sind tolle **Dekorationselemente**, die einen gedeckten Tisch ganz besonders machen. Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf, oft sind es die außergewöhnlichsten Dekostücke, die das Flair eines Tisches erst ausmachen. Auf einem Herbsttisch dürfen auf jeden Fall bunte Blätter, kleine Äste, Hagebutten und Kastanien nicht fehlen. Sie verwandeln das Gesamtbild in eine herbstliche Waldlichtung!

Umwickeln (etwa mit schönen Bändern, bunter Wolle oder rustikalen Schüren) ist bei selbstgemachter Deko stets ein großes Thema. Damit kann man simplen Gegenständen wie einer Flasche einen neuen Charakter verleihen. Ergänzt man Moos oder Stroh lassen sich so im Handumdrehen tolle Kerzenständer zaubern, und auch farbenfrohe Blätter eignen sich perfekt, um Windlichtern einen herbstlichen Touch zu verleihen.







Herbstliche Minestrone

6 Portionen,
Zubereitung ca. 45 Minuten

- ◆ 1 große rote Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ ½ Hokkaido
- ◆ 1 mittlere Zucchini
- ◆ 2 große Karotten
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 200 g rote Bohnen *(gekocht)*
- ◆ 1 Dose Pelati *(gewürfelt)*
- ◆ 4 Zweige Thymian
- ◆ 1,2 l Gemüsesuppe

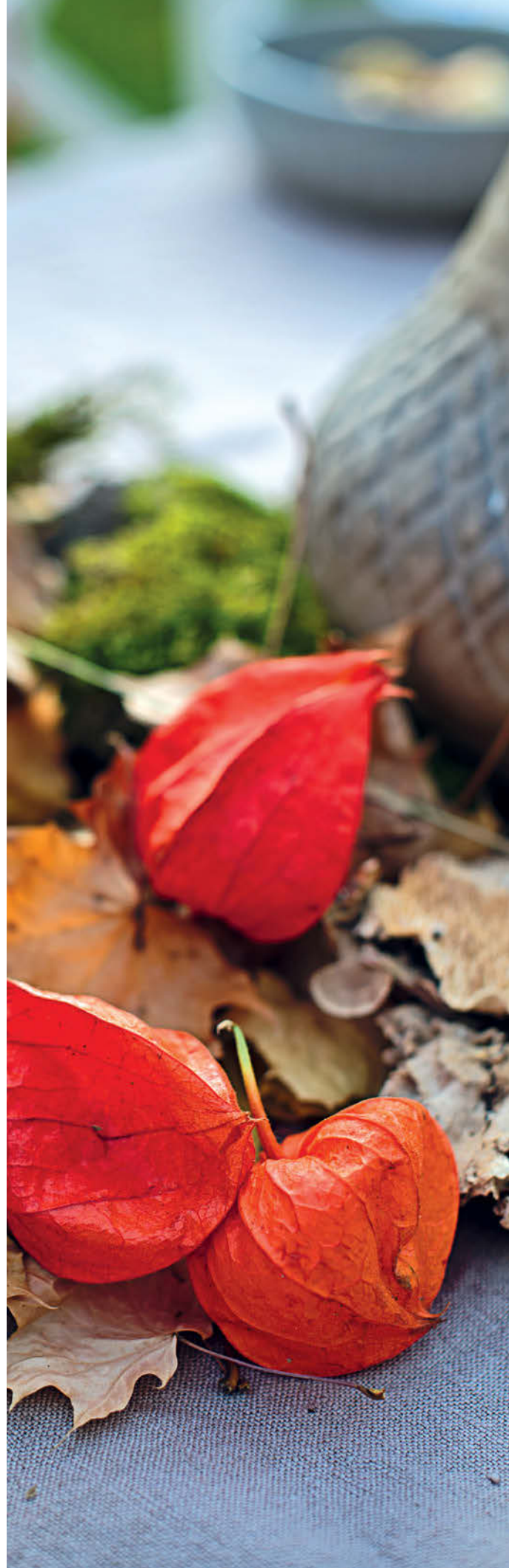
.....
◆ Salz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Kürbis entkernen und in Stücke schneiden. Zucchini putzen, eventuell halbieren und in Scheiben schneiden. Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

2. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Karotten und Kürbis zugeben und kurz anrösten. Bohnen, Pelati und Thymian hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Suppe aufgießen und köcheln. Nach 10 Minuten Zucchini zugeben, Suppe weitere 15 Minuten köcheln. Minestrone mit Salz und Pfeffer abschmecken.

.....
Pro Portion: 229 kcal | **EW:** 10x g | **Fett:** 8 g
KH: 39 g | **BE:** 2,1 | **Chol:** 4,4 mg

Tipp: Die Minestrone kann man mit unterschiedlichem Gemüse zubereiten und nach Lust und Laune mit Parmesan, Backerbsen oder Penne aufpeppen.





*Der Herbst ist wie
ein unvergleichlich
schönes Abschieds-
lied, an dem man sich
nicht satthören kann.*



DOPPELT QUIZZT BESSER.

**DER QUIZABEND
MIT ANDREAS MORAVEC
UND FLORIAN LETTNER**

**MO-FR
17:05 | QUIZJAGD
19:35 | QUIZMASTER**

ServusTV
Einfach gut fernsehen.

Karamell- Apfel- strudel

**2 Strudel (16 Stück),
Zubereitung ca. 1 Stunde**

- ♦ 500 g Äpfel
- ♦ 1 EL Zitronensaft
- ♦ 50 g Butter
- ♦ 60 g Kristallzucker
- ♦ 200 g Semmelbrösel
- ♦ 1 TL Zimt
- ♦ 6 weiche Karamellbonbons
- ♦ 1 Pkg. Strudelteig (4 Blätter)
- ♦ 2 EL Butter (geschmolzen)
- ♦ 1 mittleres Ei (verquirlt)

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel würfeln und mit dem Zitronensaft vermischen. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zucker darin karamellisieren. Brösel und Zimt zugeben, kurz rösten und vom Herd nehmen. Karamellbonbons in Stücke schneiden.

2. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. 1 Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen, mit Butter bestreichen, zweites Blatt darauflegen. Die Hälfte der Äpfel, Brösel und Bonbons auf dem unteren Teig Drittel verteilen, seitliche Teigblätter einschlagen. Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen und auf das Backblech legen. Aus den übrigen Zutaten einen zweiten Strudel herstellen.

3. Strudel mit Ei bestreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und warm servieren.

Pro Stück: 146 kcal | **EW:** 2 g | **Fett:** 6 g
KH: 23 g | **BE:** 1,8 | **Chol:** 27 mg





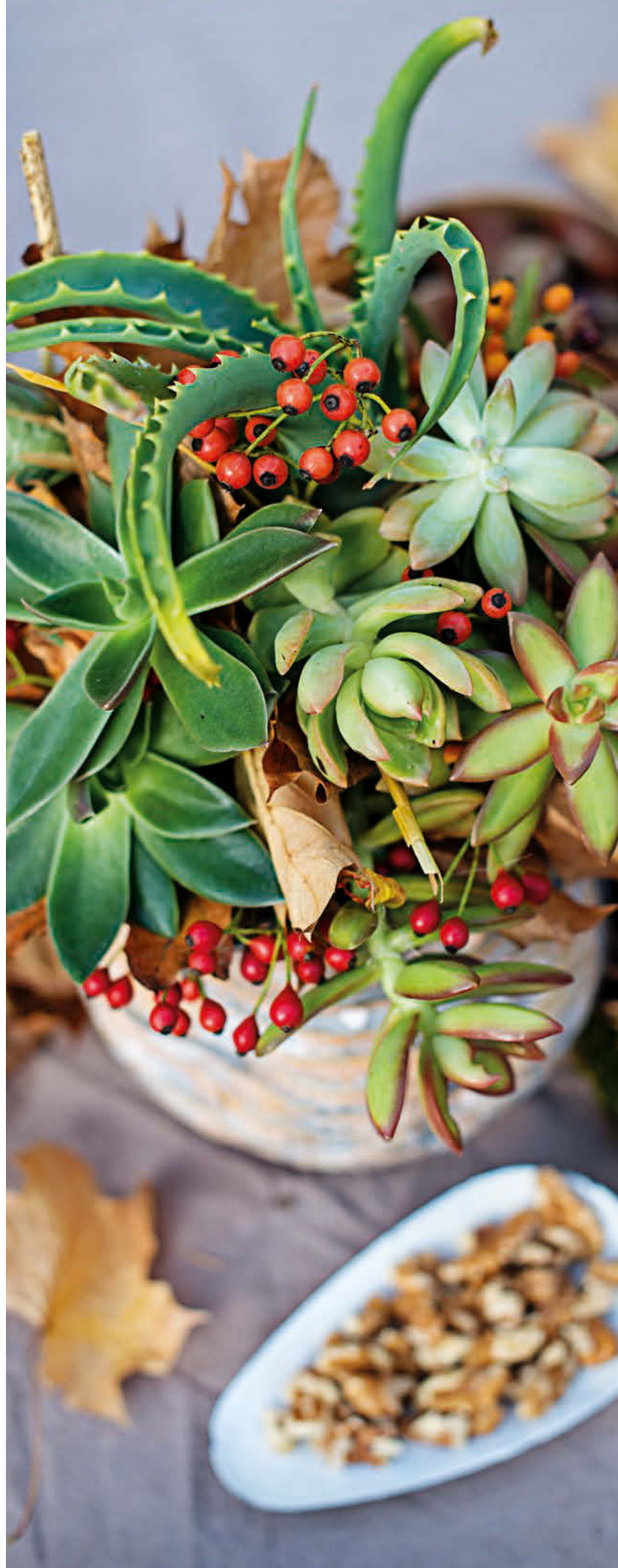


Catrin

Ferrari-Brunnenfeld



Die Wahlkärntnerin Catrin Ferrari-Brunnenfeld, besser bekannt als **cookingCatrin**, arbeitet als Redakteurin für Print- und Onlinemagazine, Foodbloggerin, Foodstylistin, Kochbuchautorin („Echt.Fesch.Gekocht.“) und Küchenstudiobetreiberin („Die Kuchl“). Überdies hinaus ist die 33-Jährige seit 2014 als Chefredakteurin auf ihrem kulinarischen Blogazine www.cookingcatrin.at wirksam. Das kulinarische Onlinemagazin liefert täglich neuen Input rund um die Themen Rezepte, Genuss, Deko- und DIY-Ideen. Die Leidenschaft, die in ihrer Arbeit steckt, ist ersichtlich und spürbar, denn cookingCatrin liebt, was sie tut: „Für mich sind Kochen und Backen eine Art Küchenyoga. Gerne nehme ich meine Leser auf meine kulinarischen Entdeckungsreisen ins In- und Ausland mit. Ich liebe es althergebrachte Rezepte zeitgemäß zu interpretieren und damit den Bogen zwischen Tradition und Moderne zu spannen.“



Aus dem Topf gelöffelt

Diese Gerichte punkten mit vielen Vorzügen: Es genügt ein Topf, in dem alles köchelt, sie können auch für viele Hungrige zubereitet und nach Lust und Laune variiert werden.

REZEPTE & FOTOS Florence Stoiber **ASSISTENZ** Christina Langer





Würziger Lammeintopf

**4 Portionen, Zubereitung c. 2 ½ Stunden,
zum Marinieren ca. 30 Minuten**

- ◆ 700 g Lammschlägel (*ausgelöst*)
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 250 g Cherry-Paradeiser
- ◆ 3 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL glattes Mehl
- ◆ 400 ml Rotwein
- ◆ 2 EL Paradeismark
- ◆ 600 ml Rindsuppe
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ 1 Rosmarinzweig
- ◆ 3 Thymianzweige
- ◆ 1 TL brauner Zucker
- ◆ 1 Hand voll Petersilie (*grob gehackt*)

Marinade:

- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 1 TL schwarzer Pfeffer (*gemahlen*)
- ◆ 1 TL Piment (*gemahlen*)
- ◆ 1 TL Harissa-Pulver (*alternativ Cayennepfeffer*)
- ◆ 1 TL Ingwer (*gemahlen*)
- ◆ 1 TL Kreuzkümmel
- ◆ 3 EL Olivenöl

.....
◆ Salz, Pfeffer

- 1.** Für die Marinade alle Zutaten vermischen. Fleisch in ca. 2 cm große Würfel schneiden, mit der Marinade vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
- 2.** Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Die Hälfte der Paradeiser halbieren.
- 3.** Olivenöl in einem Topf erhitzen. Fleisch darin rundum scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebel im Bratrückstand glasig anschwitzen, Knoblauch zugeben. Fleisch untermischen, Mehl darüber streuen und kurz bräunen. Mit Rotwein ablöschen, Paradeismark untermischen. Mit Suppe aufgießen. Lorbeer, Rosmarin, Thymian und Paradeiser untermischen. Eintopf zugedeckt ca. 90 Minuten köcheln lassen.
- 4.** Deckel abnehmen, Eintopf 15 Minuten köcheln. Petersilie zugeben, weitere 15 Minuten köcheln lassen. Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

.....
Pro Portion: 436 kcal | **EW:** 39 g | **Fett:** 19 g | **KH:** 14 g | **BE:** 1,1 | **Chol:** 110 mg

Asiatischer Hühnereintopf

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 5 Shiitake (*getrocknet*)
- ◆ 5 Knoblauchzehen
- ◆ 30 g Ingwer
- ◆ 130 g Jungzwiebeln
- ◆ 4 Hühnerkeulen
- ◆ 2 EL Sesamöl
- ◆ 50 ml Sojasauce
- ◆ 1 TL brauner Zucker
- ◆ Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange
- ◆ 200 ml Hühnersuppe
- ◆ 2 EL Erdnüsse (*gehackt*)

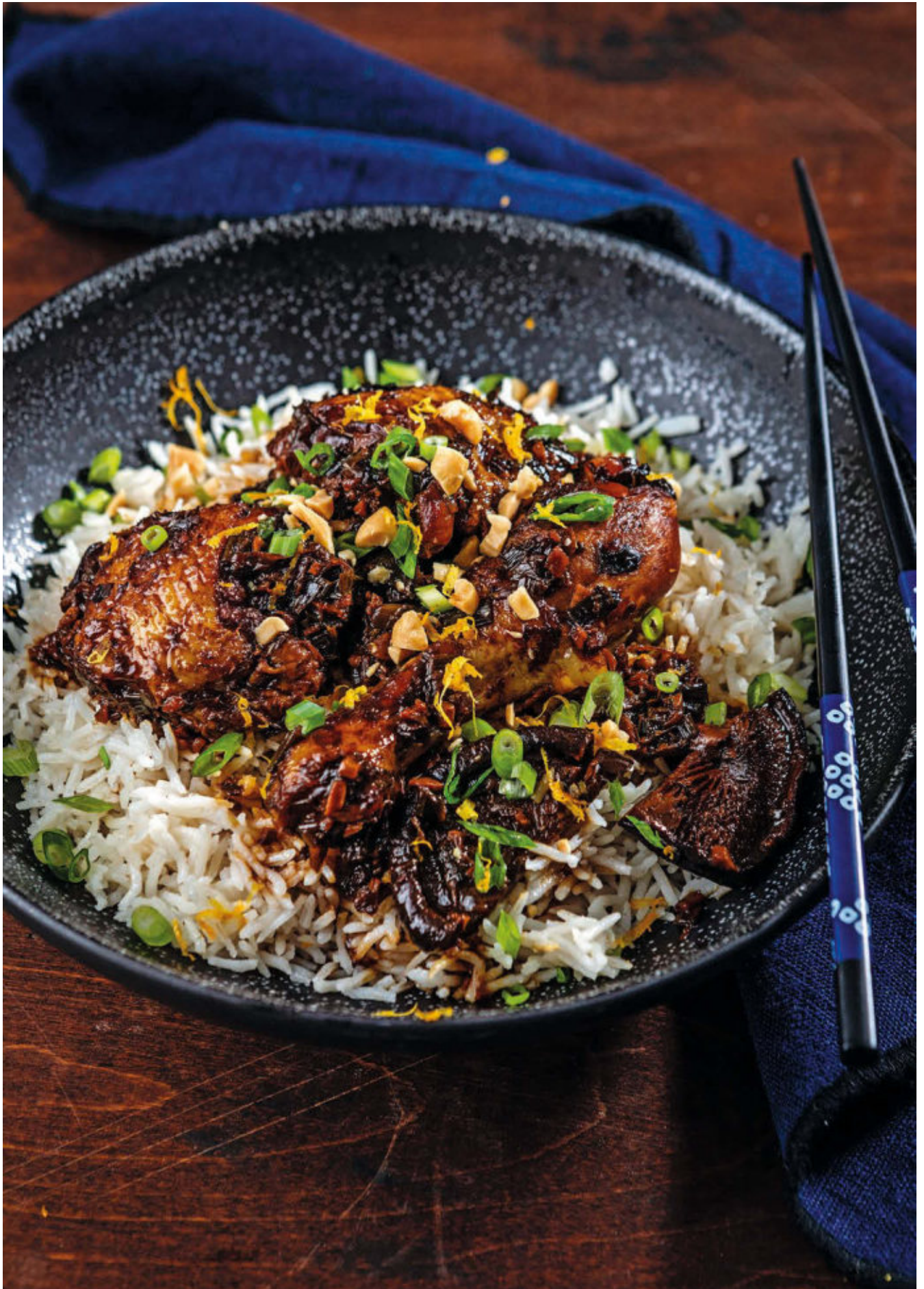
1. Shiitake in heißes Wasser legen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

2. Knoblauch schälen und klein schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Jungzwiebeln putzen, Zwiebeln fein schneiden, das Grün in Röllchen schneiden und für die Garnitur beiseite legen. Pilze aus dem Wasser nehmen, Stiele entfernen, Pilze halbieren. Hühnerkeulen halbieren.

3. In einem Topf Sesamöl erhitzen. Keulen darin rundum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Im Bratrückstand Jungzwiebeln, Ingwer und Knoblauch anbraten. Mit Sojasauce ablöschen, Zucker zugeben. Orangenschale und -saft unterrühren, mit Suppe aufgießen. Pilze und Hühnerkeulen einlegen (sie sollten mit Flüssigkeit bedeckt sein, eventuell etwas Wasser zugießen). Eintopf zugedeckt ca. 1 Stunde köcheln.

4. Hühnereintopf mit Erdnüssen, Jungzwiebelgrün und eventuell Orangenzenen bestreuen und mit Reis servieren.

Pro Portion: 480 kcal | **EW:** 26 g | **Fett:** 39 g | **KH:** 12 g | **BE:** 0,8
Chol: 109 mg





Bœuf Bourguignon

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 ½ Stunden

- ♦ 700 g Schulterscherzel
- ♦ 180 g Wurzelspeck
- ♦ 2 Karotten
- ♦ 3 Knoblauchzehen
- ♦ 2 EL Pflanzenöl
- ♦ 400 ml Rotwein
- ♦ 2 EL Paradeismark
- ♦ 200 ml Rindsuppe
- ♦ 1 Gewürzsträußchen
(Petersilie, Rosmarin, Thymian, Lorbeer)
- ♦ 1 Zwiebel
- ♦ 30 g Butter
- ♦ 200 g Champignons
- ♦ Saft ½ Zitrone
- ♦ 1 EL Petersilblättchen
-
- ♦ Salz, Pfeffer

1. Fleisch in ca. 2 cm große Würfel, Speck klein schneiden. Karotten und Knoblauch schälen und grob schneiden.
 2. In einem Gusseisentopf Öl erhitzen, Speck darin ca. 1 Minuten leicht bräunen und herausnehmen. Fleisch im Bratrückstand rundum scharf anbraten. Speck wieder zugeben und mit Rotwein ablöschen. Paradeismark untermischen und mit Suppe aufgießen. Knoblauch, Karotten und Gewürzsträußchen hineingeben. Eintopf salzen, pfeffern und ca. 2 Stunden köcheln.
 3. Ca. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Zwiebel schälen und fein schneiden. 20 g von der Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin ca. 20 Minuten karamellisieren. Champignons putzen, eventuell halbieren und in übriger Butter rundum anbraten. Zwiebel und Champignons zum Eintopf geben, offen fertig köcheln.
 4. Eintopf mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.
-

Pro Portion: 728 kcal | EW: 43 g | Fett: 51 g | KH: 15 g | BE: 1,1 | Chol: 139 mg

Auf mein Gedächtnis
ist Verlass.

Mikronährstoffe für die geistige Leistung.



Neue
innovative
Formel

Mit B-Vitaminen und Zink

- ✓ für Gedächtnis und Konzentration
- ✓ unterstützt das Erinnerungsvermögen
- ✓ hält geistig fit, in jedem Alter



Das ist unser bester GUGELHUPF

Er führt seit Jahren die Liste der beliebtesten
GUSTO-Mehlspeisen an: der zart-flaumige Gugelhupf mit weißer
Schoko, Mandeln und Karamellkrokant.



© Barbara Sterl | Feiner Gugelhupf

Das brauchst du:

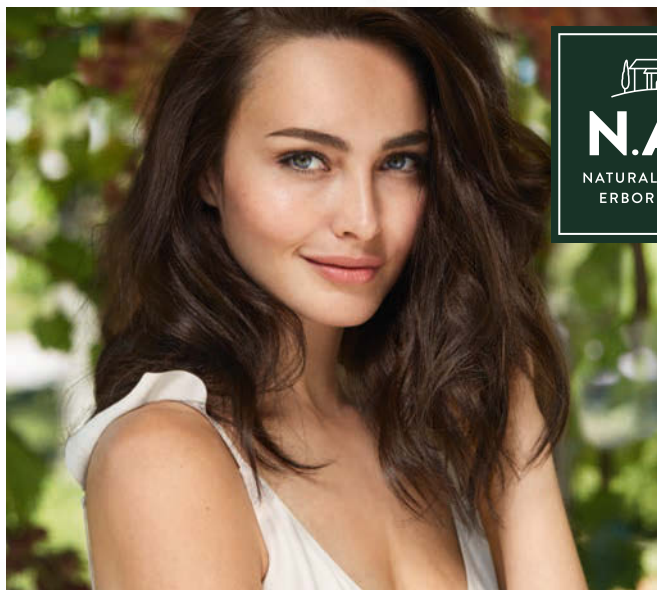
🕒 ca. 1¼ Stunden

- 120 g weiche Butter
- 220 g Kristallzucker
- 6 mittlere Eier
- 110 g weiße Kuvertüre
- 350 g glattes Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 g Mandeln (gerieben)
- 200 g Karamellkrokant

1. Rohr auf 180 °C vorheizen.
Gugelhupfform (Inhalt ca. 1,5 l) mit
Butter einstreichen und mit
Karamellkrokant ausstreuen. But-
ter erhitzen. 10 Minuten schau-
keln und unterrühren.
Backzeit ca. 45 Minuten.
unten

LUST AUF DAS GANZE REZEPT?

Jetzt kostenlos auf get.gusto.at/gugelhupf downloaden!



**MANCHE SAGEN,
NATURKOSMETIK SEI
DER NEUESTE TREND,
WIR NENNEN ES
TRADITION.**

Schönheit liegt in unserer Natur

Stellen Sie sich eine Pflegelinie vor, die mediterrane Natur, italienische Lebensfreude und authentische Werte miteinander verbindet. Benvenuti – willkommen bei der italienischen Kosmetik von Naturale Antica Erboristeria, oder wie wir sagen: N.A.E.

Traube, Olive, Rose, Hibiskus und Aloe – jede Pflanze birgt ihr eigenes Geheimnis für mehr Wohlbefinden. In Italien wird das Wissen der Kräuterkunde seit Jahrhunderten von Generation zu Generation weitergegeben. Mit größter Sorgfalt kombiniert N.A.E. dieses Wissen mit biologisch angebauten Inhaltsstoffen zu verwöhnenden Schönheitsrezepturen, die die Haut gesund und strahlend pflegen.

Düfte, die den Tag verschönern

Die frischen und fruchtigen Düfte mediterraner Natur machen N.A.E. einzigartig.

Lassen Sie sich von N.A.E. auf eine Sinnesreise durch das sonnige Italien entführen, wo duftende Zitrusgärten und schattenspendende Feigenbäume den Alltag vergessen lassen.

Mit N.A.E. die Natur bewahren

Mit Inhaltsstoffen aus biologischem Anbau und veganen Formeln ohne synthetische Farb- und Duftstoffe zelebriert N.A.E. die natürliche Art der „La Bella Vita“. Bei Tuben setzen wir auf eine biobasierte innovative Verpackung auf Zuckerrohrbasis. Dieser Rohstoff ist innerhalb eines Jahres erneuerbar.



NATÜRLICHE WIRKSTOFFE FÜR IHR WOHLBEFINDEN

Die **Rose** ist seit Jahrtausenden in der traditionellen Medizin vor allem wegen ihrer entspannenden und beruhigenden Wirkung bekannt.



Seit der Jungsteinzeit wird die **Traube** zur Behandlung von Hautkrankheiten und Infektionen verwendet. Angereichert mit den Vitaminen A und E ist Traubenkernöl bekannt für seine starken antioxidativen und Anti-Aging-Eigenschaften.

Das N.A.E. Nachhaltigkeitskonzept

Da sind wir ganz ehrlich: konsequent!

Alle unsere Produkte sind durch IONC (BDIH) zertifizierte Naturkosmetik nach dem COSMOS Organic Standard. Sie enthalten Minimum 97% Inhaltsstoffe natürlichen Ursprungs, sind ohne Parabene und Silikone und frei von künstlichen Farbstoffen, künstlichen Duftstoffen und Mineralölen. Alle unsere Formeln sind VEGAN; das bedeutet ohne Anteil tierischer Produkte. Unsere Tuben (ohne Kappen) sind eine innovative Verpackungslösung – gewonnen aus dem nachwachsenden pflanzlichen Rohstoff Zuckerrohr.



Zertifizierte
Naturkosmetik



Min. 97% Natürliche
Inhaltsstoffe



VEGANE
Formel



Umweltschonende
Verpackung

FRISCH GEBACKEN

Wir füllen zarten Strudelteig, belegen knusprigen Tarte- und Flammkuchenteig und gratinieren feinen Blätterteig.

REZEPTE Charlotte Cerny
FOTOS Florence Stoiber

CHEESECAKE- STRUDEL MIT BROMBEEREN

8 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 4 Strudelteigblätter (120 g)
- ◆ 60 g Butter (zerlassen)
- ◆ 80 g Mandelblättchen

Fülle:

- ◆ 500 g Doppelrahm-Frischkäse
- ◆ 2 EL Kristallzucker
- ◆ 2 EL Maisstärke
- ◆ 1 mittleres Ei
- ◆ Schale von ½ Bio-Zitrone (abgerieben)
- ◆ 180 g Brombeeren

Glasur:

- ◆ 30 g Brombeeren
- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ 1 TL Zitronensaft

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für die Fülle Frischkäse, Zucker, Stärke, Ei und Zitronenschale verrühren.
3. Strudelteigblätter mit Butter bestreichen und übereinanderlegen. Fülle auf dem unteren Drittel verteilen, Brombeeren darauf legen und leicht andrücken. Teig links und rechts einschlagen und von unten nach oben über die Fülle einrollen. Strudel auf das Blech legen, mit Butter bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.
4. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
5. Für die Glasur Brombeeren zerdrücken und mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Strudel damit beträufeln.

Pro Stück: 421 kcal | EW: 8 g | Fett: 31 g | KH: 30 g | BE: 2,4 | Chol: 44 mg

TIPP:

Wenn Sie die Glasur weglassen, empfiehlt es sich, die Zuckermenge der Fülle auf ca. 100 g zu erhöhen.





GRATINIERTE TARTELETTES MIT ROTWEINZWIEBELN

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 5 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 250 ml Rotwein
- 1 EL brauner Zucker
- 4 Zweige Thymian
- 1 Ziegenkäserolle (150 g)
- 1 Pkg. Blätterteig (270 g)
-
- Salz, Pfeffer

1. Zwiebeln schälen, fein schneiden und im Olivenöl ca. 15 Minuten anschwitzen, aber nicht bräunen. Die Hälfte vom Wein zugießen und einkochen.

2. Zucker, 2 Thymianzweige, Salz und Pfeffer untermischen. Übrigen Wein zugießen und einkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

3. Ziegenkäse in 12 Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier belegen. Rohr auf 200°C vorheizen.

4. Blätterteig aufrollen und mit einem Ausstecher (Ø 9 cm) 12 Scheiben ausstechen. Scheiben auf das Blech legen und mittig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Rotweinzwiebeln darauf verteilen und mit je 1 Scheibe Ziegenkäse belegen. Thymian abzupfen und auf den Tartelettes verteilen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten goldbraun backen.

.....
Pro Stück: 174 kcal | **EW:** 4 g | **Fett:** 12 g | **KH:** 7 g | **BE:** 0,7
Chol: 19 mg



TANTE FANNY FRISCHER BLÄTTERTEIG

AUCH MIT 100% DINKEL

Vielseitig einsetzbar, punktet der Tante Fanny Frische Blätterteig 270g mit einem unvergesslichen Geschmackserlebnis, auch mit 100% Dinkel und herrlichem nussigen Aroma erhältlich. *Damit gelingen sowohl süße als auch herzhafte Gerichte im Handumdrehen.*

Alle
weiteren Infos
finden Sie auf
www.tantefanny.at

WERBUNG



FLAMMKUCHEN MIT FENCHEL UND NÜSSEN

8 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

- ◆ 1 Fenchel
- ◆ 150 g Crème fraîche
- ◆ 1 EL Schnittlauch (*fein geschnitten*)
- ◆ 1 EL Petersilie (*fein geschnitten*)
- ◆ 1 TL Thymian (*fein geschnitten*)
- ◆ 1 Pkg. Flammkuchenböden (340 g)
- ◆ 80 g Blauschimmelkäse (z.B. Stilton)
- ◆ 50 g Walnüsse
- ◆ 1 EL Honig
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Fenchelgrün abzupfen und in kaltes Wasser legen. Fenchel in sehr dünne Scheiben schneiden (am besten mit einer Brotschneidemaschine oder Mandoline). Crème fraîche mit den Kräutern verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Rohr auf 230°C vorheizen. Flammkuchenböden auf ein Backblech legen. Creme auf dem Teig verstreichen und mit Fenchel belegen. Käse darauf verteilen. Nüsse grob hacken und darüber streuen.

3. Flammkuchen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Herausnehmen, mit Honig beträufeln und mit Fenchelgrün belegen.

.....
Pro Portion: 241 kcal | **EW:** 7 g | **Fett:** 15 g | **KH:** 21 g | **BE:** 1,6 | **Chol:** 28 mg





TARTE TATIN MIT PARADEISERN UND ROSMARIN

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Abkühlen ca. 20 Minuten

- 60 g brauner Zucker
- 2 EL weißer Balsamico
- 550 g Cocktail-Paradeiser
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Honig
- 1 Pkg. Quiche- oder Tarteteig (rund, 300 g)

.....

- Meersalz, Pfeffer

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Zucker in einer ofenfesten Pfanne (Ø 28–30 cm) karamellisieren. Balsamico, Paradeiser und Rosmarin zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten schmoren.

2. Mit Honig beträufeln. Teig darauf legen und den Teigrand leicht hineindrücken. Tarte im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 45 Minuten goldbraun backen.

3. Tarte herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Teller auf die Pfanne legen, Tarte Tatin stürzen und warm servieren.

.....

Pro Stück: 153 kcal | **EW:** 2 g | **Fett:** 7 g | **KH:** 21 g | **BE:** 1,7 | **Chol:** 21 mg

TIPP:

Je nachdem welche Paradeiser verwendet werden, kann es passieren dass viel Flüssigkeit austritt. Einfach vor dem Stürzen abgießen bzw. mit einer Küchenrolle auftupfen.



TANTE FANNY FRISCHER QUICHE- UND TARTETEIG

AUCH MIT 100% BUTTER

Mit dem Frischen Quiche- und Tarteteig von Tante Fanny, auch mit vollem Buttergeschmack durch 100% Butter erhältlich, gelingen raffinierte Rezepte von süß bis pikant. **Bereits rund zugeschnitten und auf Backpapier ausgerollt passt er schnell und einfach in die Form.**



Alle weiteren Infos finden Sie auf www.tantefanny.at

..... WERBUNG



SCHNELLE BONBONS MIT DÖRRZWETSCHKEN & SPECK

12 Stück, Zubereitung ca. 40 Minuten

- 12 Dörrzwetschken
- 24 Scheiben Frühstücksspeck
- 1 Pkg. Blätterteig (270 g)
- 1 Ei (verquirlt)
- 2 EL Sesam (hell und schwarz)
- 1 kl. Bund Schnittlauch

1. Rohr auf 200°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Zwetschken in je 2 Scheiben Speck einrollen. Blätterteig in 12 Rechtecke schneiden, Speck-zwetschken darin einrollen. Enden zusammendrücken.
3. Bonbons auf das Blech legen, mit Ei bestreichen, mit Sesam bestreuen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und mit je 2 Schnittlauchhalmen verschnüren.

Pro Stück: 169 kcal | EW: 5 g | Fett: 12 g | KH: 12 g | BE: 0,8 | Chol: 37 mg

TIPP:

Diese Bonbons schmecken sowohl warm als auch kalt und sind somit perfekt für Party oder Picknick.

.....

Du hast es selbst in der Hand.

**Gewissheit in
ungewissen Zeiten.**

Süßes mit Nüssen

Gugelhupf, Birnenkuchen, Rehrücken, Brioche und Nougattörtchen – mit Nüssen kombiniert, schmecken Kuchen und Desserts einfach unwiderstehlich.

REZEPTE Charlotte Cerny **FOTOS** Barbara Ster



Erdnussbutter-Marmor-Gugelhupf

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden

- ◆ 100 g dunkle Kuvertüre
- ◆ 50 g Kakao
- ◆ 240 g Kristallzucker
- ◆ 130 ml Milch
- ◆ 280 g weiche Butter
- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 320 g glattes Mehl
- ◆ 150 ml Buttermilch
- ◆ 130 g Erdnussbutter

.....
◆ Butter, Mehl, Staubzucker

1. Rohr auf 170°C vorheizen. Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben.
2. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Kakao, 120 g vom Zucker, 80 ml von der Milch und Kuvertüre verrühren.
3. Butter und übrigen Zucker ca. 5 Minuten cremig mixen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Buttermilch abwechselnd einrühren.
4. Masse halbieren. Eine Hälfte mit der Schokomischung verrühren, zweite mit der Erdnussbutter und übrigen Milch vermischen. Massen abwechselnd in die Form füllen.
5. Im Rohr (zweite Schiene von unten / Gitterrost) ca. 50 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen. Gugelhupf aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

.....
Pro Stück: 502 kcal | **EW:** 11 g | **Fett:** 31 g | **KH:** 49 g | **BE:** 3,9 | **Chol:** 125 mg

Birnenkuchen mit Marzipan & Walnüssen

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 100 g Marzipan
- 300 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker
- 5 mittlere Eier
- Schale von ½ Bio-Zitrone (abgerieben)
- 50 g Kristallzucker
- 280 g glattes Mehl
- 1 MS Backpulver
- 2 Birnen
- 50 g Walnüsse (grob gehackt)

.....
• Butter, Mehl, Staubzucker

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Springform (Ø 24 cm) mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben.

2. Marzipan reiben. Butter, Staubzucker und Marzipan ca. 5 Minuten cremig mixen. Eier trennen. Dotter einzeln zugeben und untermixen. Zitronenschale untermischen.

3. Eiklar und Zucker zu cremigem Schnee schlagen. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit dem Schnee unter die Dottermasse heben. Masse in die Form füllen und verstreichen.

4. Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in Spalten schneiden und auf die Kuchenmasse legen. Kuchen mit Nüssen bestreuen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

5. Birnenkuchen aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreut servieren.

.....
Pro Stück: 428 kcal | **EW:** 7 g | **Fett:** 28 g | **KH:** 39 g | **BE:** 3,2 | **Chol:** 146 mg





Maroni-Mandel-Rehrücken

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- 200 g Maroni (vorgegart, geschält)
- 100 ml Milch
- 150 g Kristallzucker
- 150 g dunkle Kuvertüre
- 100 g Butter
- 3 mittlere Eier
- 100 g geriebene Mandeln

Glasur:

- 80 g dunkle Kuvertüre (70 %)
- 40 g Butter
- 80 g Mandelstifte

.....
♦ Butter, Mehl

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Rehrückenform mit Butter ausstreichen und mit Mehl stauben.
2. Maroni, Milch und 50 g vom Zucker aufkochen und 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln. Vom Herd nehmen, pürieren und auskühlen lassen.
3. Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad schmelzen. Eier und übrigen Zucker ca. 5 Minuten mixen. Maronipüree untermixen. Kuvertüremischung und geriebene Mandeln unterrühren. Masse in die Form füllen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 35 Minuten backen.
4. Rehrücken ca. 10 Minuten abkühlen lassen, aus der Form stürzen und auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad schmelzen und glatt rühren.
6. Mandelstifte in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und auskühlen lassen.
7. Rehrücken mit der Glasur übergießen und mit den Mandelstiften bestreuen.

Pro Stück: 378 kcal | EW: 7 g | Fett: 25 g | KH: 34 g | BE: 2,5
Chol: 83 mg



**JETZT
NEU!**
IM HALTBAR-
MILCHREGAL

Was Barista können, kannst du schon lange. Denn die neue Barista Milch hat eine einzigartige Rezeptur und lässt sich ganz easy aufschäumen. So zauberst du großartigen Latte Macchiato und den cremigsten Cappuccino aller Zeiten – die ganz Kreativen können sich so auf perfekte Latte Art freuen.

Natürlich von MARESI.
Was die alles kann.

www.meinemaresi.at



fb.com/meinemaresi



www.meinemaresi.at







Mandelbrioche mit weißer Schokoglasur

8 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden,
zum Gehenlassen ca. 1 Stunde

Germteig:

- ◆ 520 g glattes Mehl
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 1 Pkg. Trockengerm
- ◆ 90 g weiche Butter
- ◆ 80 ml Milch
- ◆ 180 ml Buttermilch
- ◆ 100 g Kristallzucker

Fülle:

- ◆ 200 g Mandeln (*gerieben*)
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 1 TL Zimt
- ◆ 70 g Semmelbrösel
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ 50 ml Rum

Glasur:

- ◆ 50 g weiße Kuvertüre
- ◆ 1 TL Erdnussbutter

.....
◆ Butter (zerlassen), Mehl

1. Für den Germteig Mehl, Eier, Germ, Butter, Milch, Buttermilch und Zucker ca. 10 Minuten glatt verkneten. Teig in eine Schüssel legen, abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Für die Fülle Mandeln, Zucker, Zimt, Brösel, Milch und Rum verrühren. Fülle in 4 Portionen teilen.
3. Rohr auf 170°C vorheizen. Springform (Ø 28–30 cm) mit Butter austreichen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche durchkneten und in 4 gleich schwere Stücke teilen. Jedes Stück zu einem Rechteck ausrollen und mit je einer Portion der Fülle bestreichen.
4. Teigrechtecke von unten nach oben einrollen und der Länge nach halbieren, sodass 8 Teigstreifen entstehen.
5. Jeden Teigstreifen mittig falten und mit der Schnittfläche nach oben flechten. Zu einem Knoten eindrehen.
6. Knoten in die Form setzen und mit etwas Butter bestreichen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 45 Minuten goldbraun backen. Wenn sie zu schnell dunkel werden, mit Alufolie abdecken.
7. Für die Glasur Kuvertüre und Erdnussbutter über einem Wasserbad schmelzen. Brioche mit der Glasur bestreichen und noch warm genießen.

.....
Pro Stück: 739 kcal | EW: 20 g | Fett: 32 g | KH: 95 g | BE: 7,2 | Chol: 84 mg

TIPPS:

Für die Fülle können auch Nüsse verwendet werden. Die Knoten können statt in einer Form direkt auf dem Backblech gebacken werden.

Kaffee-Törtchen mit Nougat- Frischkäsecreme

14 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Kühlen ca. 4 ½ Stunden

Böden:

- 200 g Butter
- 120 ml Milch
- 240 g glattes Mehl
- 1 ½ TL Natron
- 70 g Kakao
- 280 g Kristallzucker
- 2 mittlere Eier
- 150 g Sauerrahm
- 120 ml Espresso

Creme:

- 250 g Nougatcreme (siehe Rezept Seite 57)
- 150 g weiche Butter
- 175 g Frischkäse

Deko:

- 50 g Schokoraspel

.....
• Butter, Kakao

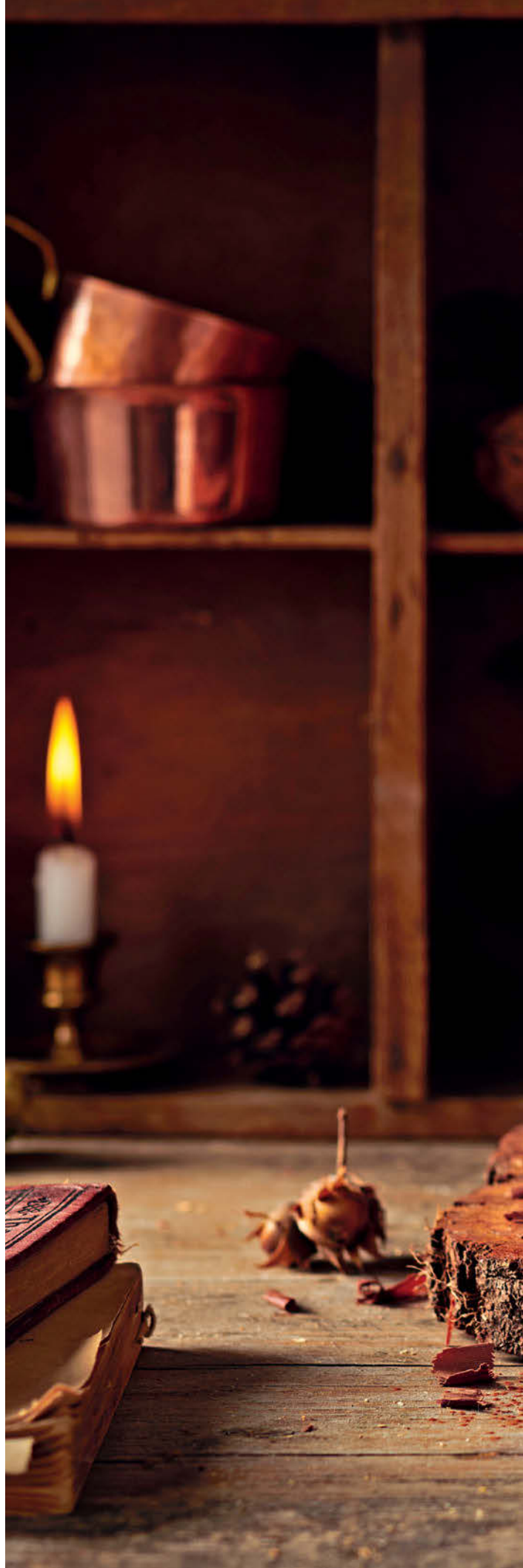
1. Rohr auf 170°C vorheizen. 2 Tortenformen (Ø 18 cm) mit Butter ausstreichen und mit Kakao stauben.

2. Für die Böden Butter und Milch bei mittlerer Hitze erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Mehl, Natron und Kakao sieben und mit dem Zucker grob unterrühren. Eier, Sauerrahm und Espresso einrühren. Masse gleichmäßig in den Formen verteilen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Kuchenböden aus der Form lösen, auskühlen lassen und horizontal halbieren.

3. Für die Creme Nougat über einem Wasserbad langsam schmelzen. Butter ca. 5 Minuten cremig mixen. Frischkäse untermixen. Nougat unterrühren. Creme in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen. Auf 3 Tortenböden dem Rand entlang Tupfen aufdressieren, übrige Creme darin verstreichen. Tortenböden für ca. 30 Minuten kühl stellen, damit die Creme etwas anzieht.

4. Böden übereinanderlegen und mit dem vierten Tortenboden abschließen. Torte für mind. 4 Stunden kühl stellen. Vor dem Servieren mit Schokoraspeln bestreuen.

.....
Pro Stück: 531 kcal | **EW:** 8 g | **Fett:** 34 g | **KH:** 51 g | **BE:** 3,9 | **Chol:** 104 mg







Nougatcreme

1 Glas, Zubereitung ca. 30 Minuten

- 200 g Haselnüsse
- 150 g Milchkuvertüre (gehackt)
- 8 EL Öl
- 80 g Kristallzucker
- 1 EL Kakao
- 1 TL Vanillearoma

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Nüsse auf einem Backblech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) rösten, bis die Schale aufplatzt (dauert ca. 12 Minuten). Nüsse herausnehmen, in einem Geschirrtuch einschlagen und aneinander reiben, damit sich die Schale löst.

2. Nüsse im Kutter zerkleinern, bis eine cremige Masse entsteht (ca. 10 Minuten).

3. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und mit den übrigen Zutaten unter die Nussmasse rühren. Creme in ein Einmachglas füllen. Sie ist im Kühlschrank bis zu 3 Monaten haltbar.

Gesamt: 2842 kcal | EW: 52 g | Fett: 207 g | KH: 228 g
BE: 15,9 | Chol: 0 mg



Ein wahrlich starker Auftritt.

Diese Rarität aus erlesenen Weichseln verspricht ein sensationell köstliches Geschmackserlebnis – auf dem Kipferl und erst recht am Käsebrot.



Kugelrunde Bällchen

Gebacken oder gekocht, pur oder gefüllt, mit Fleisch oder Gemüse – unsere würzigen Bällchen sind die Stars auf dem Teller.

REZEPTE Wolfgang Schlüter **FOTOS** Michael Rathmayer

GESCHIRR seiz-keramik.at, elsi-tischkultur.at

Hühnerbällchen mit Schinken-Käsefülle und Chinakohlsalat

4 Portionen, Zubereitung ca. 70 Minuten

- 600 g Hühnerfaschiertes
- 2 Dotter
- 120 g Semmelbrösel
- 2 EL Petersilie (gehackt)

Fülle:

- 12 Mini-Mozzarella
- 12 Scheiben Prosciutto
(dünn geschnitten)

Zum Panieren:

- 100 g glattes Mehl
- 2 mittlere Eier (verquirlt)
- 100 g Semmelbrösel

Salat:

- 300 g Chinakohlsalat
- 100 g rote Zwiebeln
- 3 EL weißer Balsamico
- 3 EL Rapsöl
- 1 EL Petersilie (gehackt)
-
- Salz, Pfeffer, Öl zum Backen

1. Für die Fülle Mozzarella trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Stück eng in einer Scheibe Prosciutto einwickeln.
2. Faschiertes, Dotter, Brösel und Petersilie vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Masse in 12 Portionen teilen und flach drücken. Fülle darauf setzen, mit Faschiertem umhüllen und zu Bällchen formen. Bällchen in Mehl, Eiern und Bröseln panieren.
3. Für den Salat Chinakohl putzen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Für die Marinade Balsamico mit Salz und Pfeffer vermischen, Öl einrühren. Chinakohl, Zwiebeln und Petersilie mit der Marinade vermischen.
4. Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen und die Bällchen darin goldbraun backen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bällchen mit dem Salat servieren.

Weintipp

Dazu passt ein mittelgewichtiger Rosalia DAC Zweigelt mit feinherben Tanninen und bekömmlicher Säure.

Pro Portion: 979 kcal | EW: 48 g | Fett: 64 g | KH: 59 g | BE: 4,5 | Chol: 386 mg

Rote-Rüben-Bällchen

mit Ricotta-Krenfülle und Salat

4 Portionen, Zubereitung ca. 75 Minuten

- 200 g Toastbrot
- 125 g Rote Rüben *(gekocht)*
- 2 mittlere Eier
- 2 kleine Knoblauchzehen
- 50 g Jungzwiebeln
- 50 g Butter
- 200 g glattes Mehl
- 2 cl Rote-Rüben-Saft
- 2 Pkg. Gartenkresse

Fülle:

- 100 g Ricotta
- 50 g Kren *(gerissen)*
- 50 g Semmelbrösel

Salat:

- 100 g grüner Salat
- 100 g Lollo verde
- 3 EL weißer Balsamico
- 1 EL Petersilie *(gehackt)*
- 3 EL Olivenöl

- Salz, Pfeffer, Kümmel

1. Für die Bällchen Toastbrot in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Rote Rüben trockentupfen, raspeln und mit den Eiern verrühren. Mischung mit dem Stabmixer pürieren. Knoblauch schälen, Jungzwiebeln putzen. Beides klein schneiden, in Butter anschwitzen und vom Herd nehmen. Mit Brotstücken, Rüben-Eimischung, Mehl und Rübensaft verrühren. Masse mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
2. Für die Fülle Ricotta, Kren und Brösel verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse 8 Bällchen formen.
3. Rübenmasse in 8 Portionen teilen, ein wenig flach drücken und mit der Fülle belegen. Masse über der Fülle schließen und zu glatten Bällchen drehen. Salzwasser aufkochen, Bällchen einlegen und ca. 12 Minuten köcheln. Für die Garnitur Kresse abschneiden.
4. Salate putzen und zerpfücken. Balsamico salzen und pfeffern, Petersilie und Öl einrühren. Salat mit der Marinade vermischen und anrichten.
5. Bällchen mit einem Gitterlöffel aus dem Kochwasser heben und gut abtropfen lassen. Mit Kresse bestreuen und mit dem Salat servieren.

Pro Portion: 637 kcal | EW: 22 g | Fett: 24 g | KH: 92 g | BE: 6,8 | Chol: 146 mg

Weintipp

Dazu passt ein DAC Zweigelt vom Neusiedlersee oder ein jugendlicher, trockener Steirischer Gemischter Satz.





Bulgur-Bällchen

mit Knoblauchdip und Gurken-Rettich- Radieschensalat

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 600 ml Gemüsesuppe
- 300 g Dinkelbulgur
- 2 mittlere Eier
- 100 g Speisestärke

Knoblauchdip:

- 3 Knoblauchzehen
- 250 g Sauerrahm
- 3 EL Zitronensaft
- 2 EL Petersilie (gehackt)

Salat:

- 300 g weißer Rettich
- 300 g Radieschen
- 4 Mini-Gurken
- 4 EL Zitronensaft
- 4 EL Öl
- 1 EL Gartenkresse (gehackt)
- Salz, Pfeffer, Öl zum Backen

1. Für die Bällchen Suppe aufkochen, Bulgur einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Bulgur ca. 2 Minuten köcheln, vom Herd nehmen und zugedeckt ca. 20 Minuten quellen lassen. Eier und Stärke in die Bulgurmasse rühren.

2. Für den Dip Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Sauerrahm mit Knoblauch, Zitronensaft und Petersilie verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für den Salat Rettich schälen, Radieschen putzen. Rettich, Gurken und Radieschen in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Für die Marinade Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Kresse vermischen, Öl einrühren. Gurken, Rettich und Radieschen untermischen.

4. Aus der Bulgurmasse 12 Bällchen formen. 3 Finger hoch Öl erhitzen und die Bällchen darin schwimmend knusprig backen. Mit einem Gitterlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Bällchen mit dem Dip anrichten und mit dem Salat servieren.

Pro Portion: 598 kcal | EW: 17 g | Fett: 19 g | KH: 102 g | BE: 7,4 | Chol: 112 mg

Weintipp

Die perfekte Begleitung ist ein Kamptal DAC Riesling mit feinen Steinobst- und Zitrusnoten und mineralischen Akzenten.

MULTI

MEINE TÄGLICHE IMMUN-POWER

MULTIFLORA® DARMMANAGER



VON
EXPERTEN
entwickelt

80% des Immunsystems
sitzen im Darm

MULTIspezies-Probiotikum

Einfache & schnelle Einnahme

Vitamin B8 (Biotin)

multi.at

Vitamin B8 (Biotin) trägt zur Erhaltung
normaler Schleimhäute bei.

© Daniel Krasoň – stock.adobe.com, 20200917_MFDM_LL_Gusto

veggie

Parmesan-Karfiolbällchen

mit Fenchel-Lauchgemüse

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten, zum Kühlen ca. 1 Stunde

- 400 g Karfiol
- 375 ml Milch
- 50 g Butter
- 250 g Weizengrieß
- 3 mittlere Eier
- 200 g Parmesan (gerieben)
- 4 EL Estragon (gehackt)

Fenchel-Lauchgemüse:

- 500 g Fenchel
- 150 g Lauch
- 2 mittlere Paradeiser
- 3 EL Walnussöl
- 80 g Butter

.....
• Salz, Pfeffer, Muskat

1. Für die Bällchen Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Vom Karfiol den Strunk ausschneiden. Karfiol grob raspeln, salzen, pfeffern und auf dem Blech verteilen. Karfiol im Rohr (mittlere Schiene) ca. 20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

2. Milch mit Butter und je 1 Prise Salz und Muskat aufkochen, Grieß einrühren. Masse aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eier unterrühren. Karfiol und Parmesan untermischen. Masse für ca. 1 Stunde kühl stellen.

3. Für das Gemüse Fenchel längs halbieren und den Strunk ausschneiden. Fenchel in möglichst dünne Scheiben schneiden. Lauch längs halbieren und quer in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Paradeiser vierteln und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden.

4. Salzwasser aufkochen. Aus der Masse 12 Bällchen formen, ins kochende Wasser legen und ca. 15 Minuten köcheln.

5. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel darin knusprig braten. Gegen Ende der Garzeit Lauch und Butter untermischen und mitbraten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Bällchen mit einem Gitterlöffel herausheben, abtropfen lassen und im Estragon wälzen. Fenchelgemüse mit den Bällchen anrichten und mit Paradeisern garnieren.

.....
Pro Portion: 785 kcal | **EW:** 35 g | **Fett:** 46 g | **KH:** 64 g | **BE:** 1,2 | **Chol:** 274 mg

Getränketipp

Dazu sollten Sie ein Glas Bier oder einen fassgereiften Leithaberg DAC Chardonnay probieren.







Fleischbällchen

mit Kapernsauce und Blattspinat

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 100 g Zwiebeln
- 3 EL Petersilie (*gehackt*)
- 20 g Butter
- 500 g Kalbsfaschiertes
- 1 mittleres Ei
- 80 g Semmelbrösel
- 20 g Schnittlauch

Sauce:

- 500 ml Gemüsesuppe
- 500 ml Schlagobers
- 2 EL Kapern
- 4 Sardellenfilets
(*grob geschnitten*)
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Zitronensaft

Spinat:

- 80 g Butter
 - 600 g Babyspinat
-
- Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat,
Butter

1. Für die Bällchen Zwiebeln schälen und klein schneiden. Zwiebeln und Petersilie in Butter anschwitzen. Faschiertes, Zwiebelmischung, Ei, Brösel, Salz, Pfeffer und Majoran verkneten. Aus der Masse 8 Bällchen formen. Schnittlauch fein schneiden.
 2. Suppe und Obers verrühren und aufkochen. Bällchen einlegen und ca. 12 Minuten köcheln. Mit einem Gitterlöffel herausheben und beiseite stellen.
 3. Kapern und Sardellen zugeben und die Sauce mit dem Stabmixer aufschlagen. Stärke mit einigen Tropfen Wasser mischen und in die Sauce rühren. Sauce nochmal kurz aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Bällchen in der Sauce ziehen lassen.
 4. Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, Spinat untermischen, zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bällchen mit Sauce und Spinat anrichten und mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passt Kräutereis.
-

Pro Portion: 912 kcal | EW: 40 g | Fett: 70 g | KH: 39 g | BE: 2,4
Chol: 296 mg

Weintipp

Dazu passt ein kräftiger Südsteiermark DAC Sauvignon blanc aus besonderer Riede mit anregender Säure und saftigem Johannisbeer-Stachelbeer-Alpenkräuteraroma.



THUNFISCH WIE MAN IHN KENNEN SOLLTE.

AUS
GARANTIERT
NACHHALTIGER
FISCHEREI

MSC-zertifiziert



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT

Spooky *Brownies*

FOTOS Barbara Ster

REZEPT Charlotte Cerny



Rania ist ein großer Harry-Potter-Fan, deshalb war klar, dass sie die Gespenster-Brownies fertig zaubert. Die magischen Schoko-Naschereien sind ein absoluter Hingucker auf allen Zauber- und Halloween-Partys und schmecken köstlich!



**24 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde,
zum Kühlen ca. 1 Stunde**

- ◆ 140 g Butter (zerlassen)
- ◆ 220 g Rohrohrzucker
- ◆ 75 g Kakao
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 70 g glattes Mehl
- ◆ ½ TL Backpulver
- ◆ 60 g Sauerrahm
- ◆ 150 g weiße Kuvertüre (gehackt)
- ◆ 50 g dunkle Kuvertüre (gehackt)
- ◆ 120 g Marshmallows
-
- ◆ Butter (zerlassen)

Gut zu wissen:

Ja! Natürlich steht für strenge soziale Standards. So wird für die Herstellung des Bio-Rohrohrzuckers ausschließlich FAIRTRADE Bio-Zuckerrohr aus Paraguay verwendet.

Dieses wird schonend gepresst und unter Vakuum eingedickt. Anschließend werden Zuckerkristalle zugesetzt, die durch die anhaftende Melasse braun sind. Der auskristallisierte Zucker wird vom anhaftenden Sirup getrennt und anschließend getrocknet. Das Ergebnis ist ein heller Bio-Rohrohrzucker.



- 1.** Rohr auf 170°C vorheizen. Eine Backform (20 x 20 cm) mit Alufolie auslegen und leicht mit Butter austreichen.
- 2.** Butter in eine Schüssel geben. Zucker untermischen, Kakao einrühren. Eier einzeln zugeben und kräftig unterrühren. Mehl und Backpulver in die Schüssel sieben und mit dem Sauerrahm untermischen.





3. Masse in der Form verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten backen. (Brownies werden nicht durchgebacken. Bei einer Stäbchenprobe soll noch etwas von der Masse daran kleben bleiben.)
4. Herausnehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Danach im Kühlschrank erkalten lassen.



5. Kuvertüresorten getrennt über einem Wasserbad schmelzen.
6. Brownies in kleine Quadrate schneiden. Marshmallows mittig darauf platzieren und mit der weißen Kuvertüre glasieren. Im Kühlschrank erkalten lassen.
7. Mit der dunklen Kuvertüre Gesichter aufdressieren.

*So süß und doch ein bisschen gruselig!
Bio-Brownies
schmecken genial und
sind der Eyecatcher.*





Jetzt ist Kürbiszeit!

Unser Lieblingsherbstgemüse ist vielseitig. Ob in einer cremigen Suppe, auf knusprigem Pizzateig, mit einer würzigen Sauce oder in einem feinen Salat – Kürbis schmeckt immer.

REZEPTE Wolfgang Schlüter **FOTOS** Barbara Ster

Kürbis-Orangensuppe mit Walnüssen

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ♦ 800 g Muskatkürbis
 - ♦ 100 g Zwiebeln
 - ♦ 2 EL Butter
 - ♦ 2 EL Curry
 - ♦ 150 ml Orangensaft
 - ♦ 600 ml Gemüsesuppe
 - ♦ 2 Knoblauchzehen (*fein gehackt*)
 - ♦ 250 ml Schlagobers
- Einlage:**
- ♦ 100 g Lauch
 - ♦ 4 EL Walnussöl
 - ♦ 80 g Walnüsse (*grob gehackt*)
 - ♦ 2 EL Majoranblättchen
 - ♦ Salz, Pfeffer

Weintipp

Dazu passt ein grün-gelber Vulkanland Steiermark DAC Gelber Muskateller.

1. Kürbis entkernen. Zwiebeln und Kürbis schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 100 g vom Kürbis für die Einlage beiseite legen. Zwiebeln und übrigen Kürbis in Butter anschwitzen, Curry einrühren, mit Orangensaft und Suppe aufgießen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und ca. 20 Minuten köcheln.

2. Für die Einlage Lauch putzen, längs halbieren und quer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden. Reservierten Kürbis im Öl anschwitzen und bissfest braten. Gegen Ende der Garzeit Lauch und Nüsse untermischen und kurz mitbraten.

3. Obers in die Suppe gießen. Suppe aufkochen und fein pürieren. Suppe mit der Einlage anrichten und mit Majoran garniert servieren.

Pro Portion: 458 kcal | **EW:** 10 g | **Fett:** 35 g | **KH:** 36 g | **BE:** 2,1 | **Chol:** 67 mg







Mini-Kürbispizzen mit Roten Rüben und Spinat

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden, zum Rasten ca. 20 Minuten

Teig:

- 350 ml lauwarmes Wasser
- 21 g Germ
- 1 gestr. EL Salz
- 1 TL Kristallzucker
- 6 EL Olivenöl
- 300 g glattes Mehl
- 250 g griffiges Mehl

Belag:

- 100 g Rote Rüben *(gekocht)*
- 200 g Frischkäse
- 40 g Kren *(frisch gerissen)*
- 400 g Blattspinat
- 400 g Muskatkürbis
- 6 EL Walnussöl
- 100 g Feta *(geraspelt)*

Garnitur:

- 250 g Sauerrahm
- 1 Pkg. Gartenkresse

♦ Salz, Pfeffer, Kümmel *(gemahlen)*, Muskat, Mehl

1. Für den Teig Wasser, Germ, Salz, Zucker und Öl verrühren. Mehle zugeben und zu einem glatten Teig abschlagen. Teig ca. 20 Minuten zugedeckt rasten lassen.
2. Für den Belag Rote Rüben grob raspeln, in ein Tuch einschlagen und gut ausdrücken. Frischkäse mit Roten Rüben und Kren verrühren, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
3. Spinat putzen, grobe Stiele entfernen. Spinat in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und in einem Sieb gut abtropfen lassen.
4. Kürbis schälen und die Kerne entfernen. Kürbis in ca. 1 cm große Stücke schneiden und im Öl rundum braten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Kürbis umfüllen.
5. Rohr auf 230°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und davon 12 gleich schwere Stücke abschneiden. Stücke flachdrücken und zu Pizzen (Ø ca. 8 cm) formen, dabei darauf achten, dass ein dicker Rand entsteht.
6. Pizzen auf das Blech legen, mit Frischkäsecreme bestreichen, mit Spinat und Kürbis belegen und mit Feta bestreuen. Pizzen im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen.
7. Für die Garnitur Rahm verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Kresse abschneiden. Pizzen aus dem Rohr nehmen und mit Rahm und Kresse garniert servieren.

Pro Stück: 392 kcal | EW: 12 g | Fett: 20 g | KH: 45 g | BE: 3,4 | Chol: 30 mg

Getränketipp

Dazu bietet sich ein Bier oder ein Wiener Gemischter Satz DAC mit fruchtigen Nuancen an.

Kürbisgemüse mit Fleischbällchen und Kräutersauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- 800 g Hokkaido
- 800 g speckige Erdäpfel
- 600 g rote Zwiebeln
- 60 g Thymian (*grob gehackt*)
- 6 kleine Knoblauchzehen (*zerdrückt*)
- 100 ml Olivenöl
- 150 g Cheddar (*geraspelt*)

Fleischbällchen:

- 40 g Schnittlauch
- 400 g Rinderfaschiertes
- 1 mittleres Ei
- 200 g Toastbrot (*gerieben*)

Sauce:

- 400 ml Gemüsesuppe
 - 250 ml Schlagobers
 - 1 EL Speisestärke
 - 2 EL Wasser
 - 4 EL Kräuter (*Petersilie, Majoran, Thymian: gehackt*)
-
- Salz, Pfeffer, Kümmel (*gemahlen*)

1. Kürbis halbieren und die Kerne entfernen. Fruchtfleisch in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden. Erdäpfel und Zwiebeln schälen. Erdäpfel längs halbieren und quer in 4 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln in schmale Spalten schneiden. Thymianblättchen abzupfen.
2. Kürbis, Erdäpfel, Zwiebeln, Knoblauch und Thymian mit der Hälfte vom Öl vermischen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und kurz ziehen lassen.
3. Rohr auf 200°C vorheizen. Gemüse in einer Auflaufform verteilen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 45 Minuten backen.
4. Für die Laibchen Schnittlauch fein schneiden. Faschiertes mit Ei, Brotbröseln und Schnittlauch vermischen. Masse mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Aus der Masse 12 Laibchen formen. Übriges Öl erhitzen und die Laibchen darin beidseitig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
5. Bratrückstand mit Suppe und Obers ablöschen und aufkochen. Stärke mit Wasser vermischen, in die Sauce rühren und kurz mitköcheln. Gegen Ende der Garzeit Kräuter einrühren.
6. Rohr auf Grillstellung schalten. Gemüse mit den Laibchen belegen, mit der Hälfte von der Sauce übergießen und mit dem Käse bestreuen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) überbacken. Gemüse mit restlicher Sauce servieren und eventuell mit Thymian garnieren.

Pro Portion: 1029 kcal | EW: 47 g | Fett: 58 g | KH: 91 g | BE:6,4 | Chol: 193 mg

Weintipp

Ein zart mineralischer Pinot noir aus der Thermenregion harmonisiert zu diesem Gericht.









Entenbrust mit Kürbis-Champignon-salat und Trauben

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ♦ 200 g Trauben (hell und dunkel)
- ♦ 300 g Butternusskürbis
- ♦ 200 g braune Champignons
- ♦ 5 EL Rapsöl
- ♦ 2 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- ♦ ½ TL Kreuzkümmel (grob zerstoßen)
- ♦ 100 g Pekannüsse (grob gehackt)
- ♦ 2 Entenbrustfilets (mit Haut, je ca. 350 g)
- ♦ 4 EL Öl
- ♦ 8 kleine Thymianzweige

Marinade:

- ♦ 40 ml weißer Balsamico
- ♦ 1 EL Thymian (gehackt)
- ♦ 40 ml Walnussöl
- ♦ Salz, Pfeffer, Thymian

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Trauben halbieren. Kürbis schälen, längs halbieren und die Kerne entfernen. Kürbishälften längs vierteln und quer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Champignons in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Rapsöl mit dem Knoblauch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen. Kürbis, Champignons und Nüsse mit dem Öl vermischen, auf dem Blech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten rösten; dabei einmal wenden.

2. Für die Marinade Balsamico mit Thymian und Nussöl verrühren. Kürbismischung aus dem Rohr nehmen, mit der Marinade vermischen und abkühlen lassen.

3. Rohrtemperatur auf 180°C reduzieren. Haut der Entenbrüste mit einem scharfen Messer in kurzen Abständen nicht zu tief einschneiden. Entenbrüste mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.

4. In einer Bratenpfanne Öl erhitzen. Entenbrüste mit der Hautseite nach unten einlegen und auf dem Herd anbraten. Pfanne ins Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) schieben, Entenbrüste ca. 15 Minuten braten, nach halber Garzeit wenden. Entenbrüste aus der Pfanne nehmen und zugedeckt warm stellen.

5. Entenbrüste quer zur Faser in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Salat mit den Entenbrüsten und Trauben anrichten und mit Thymian garnieren.

Pro Portion: 821 kcal | EW: 38 g | Fett: 69 g | KH: 20 g | BE: 1,3 | Chol: 133 mg

Weintipp

Auch dazu bietet sich ein zart mineralischer Pinot noir aus der Thermenregion an.

Kürbis- Hirsesalat mit Melanzani und Bergkäse

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 150 g Melanzani
- 500 g Hokkaido
- 150 g Bergkäse
- 5 EL Olivenöl
- 150 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 200 g Hirse
- 500 ml Gemüsesuppe

Marinade:

- 6 EL Weißweinessig
- 1 TL Dijon-Senf
- 2 EL Petersilie (gehackt)
- 2 EL Olivenöl

- Salz, Pfeffer

1. Melanzani putzen. Vom Kürbis die Kerne entfernen. Melanzani und Kürbis in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Käse fein raspeln. Melanzani in 2 EL vom Öl anbraten, salzen, pfeffern und umfüllen.
2. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und im übrigen Öl anschwitzen. Hirse einrühren und kurz mitgaren. Suppe zugießen und die Hirse unter Rühren ca. 15 Minuten bissfest köcheln.
3. Nach halber Garzeit Kürbis unterrühren und bissfest mitgaren. Hirse vom Herd nehmen, Melanzani und die Hälfte vom Käse untermischen. Hirse zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
4. Für die Marinade Essig, Senf und Petersilie vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl einrühren. Hirse mit der Marinade vermischen und kurz ziehen lassen. Hirse anrichten und mit übrigem Käse servieren.

Pro Portion: 539 kcal | EW: 21 g | Fett: 29 g
KH: 56 g | BE: 4,1 | Chol: 29 mg

Weintipp

Dazu passt ein erfrischender, charmanter Neuburger Federspiel aus der Wachau.





Nach einer Showidee des ZDF

BARES FÜR RARES ÖSTERREICH

MIT WILLI GABALIER

SONNTAG | 20:15

ServusTV
Einfach gut fernsehen.

BESUCHEN SIE UNS AUCH ONLINE

Website
GUSTO.at

Social Media

Facebook: facebook.com/gustomagazin

Facebook-Gruppe: *Wir sind GUSTO*

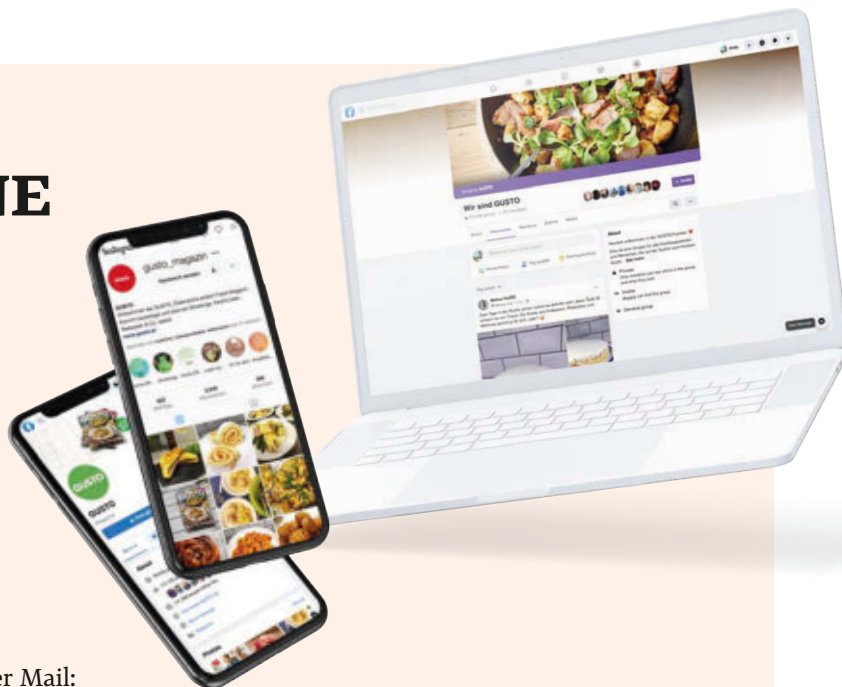
Instagram: [@gusto_magazin](https://instagram.com/gusto_magazin)

Newsletter

[GUSTO.at/newsletter](https://gusto.at/newsletter)

Erhalten Sie 3 x pro Woche neue Rezeptideen per Mail:

Abonnieren Sie doch unseren kostenlosen Newsletter!



Wir freuen uns auf Sie!

VORSCHAU

Die Tage werden kürzer und die Temperaturen sinken. Nun nehmen wir uns wieder ganz viel Zeit zum Kochen und Genießen, es stehen herzhaftes und süße Gerichte auf unserem Speiseplan.



Endlich gibt's wieder unser heiß geliebtes Gansl!



Unsere junge Gastköchin zaubert Schnitzlerl in einer knusprigen Cornflakes-Panier.

Das neue GUSTO
erscheint am
22. Oktober

IMPRESSUM

Adresse der Redaktion: 1020 Wien, Taborstraße 1-3; T: (01) 86 331-5301 Fax (01) 86 331-5610 **E-Mail:** redaktion@gusto.at **Herausgeber:** Wolfgang Schlüter **Chefredakteurin:** Anna Wagner
Redaktion: Susanne Jelinek (stv. CR), Barbara Knapp (CvD), Natascha Golan, Kerstin Grossbauer **Grafik:** Dominik Roitner (AD), Mona Schwaiger, Lubomir Tzolov **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Charlotte Cerny **Fotografen:** Dieter Bräsch, Michael Rathmayer, Barbara Ster, Florence Stoiber; Art copyright VBK **Abo-Service:** T: (01) 95 55 100 Fax: (01) 95 55 200, **E-Mail:** abo@gusto.at
Postanschrift: GUSTO Abo-Service; 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Abobetreuung:** DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, www.dpv.de **Medieninhaber, Verleger, Produktion:** Gusto GmbH & Co KG, 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Verlagsort:** 1020 Wien, Taborstraße 1-3 Verwaltung, T: (01) 86 331-6050 **Geschäftsführung Gusto GmbH & Co KG** Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schoba (CSO) **Generalbevollmächtigte:** Gabriele Kindl, Dietmar Zikulnig **International Sales:** Ines Gruber **Anzeigenverrechnung:** Sabina Pfeiffer (Teamleitung Print), Martina Dizili (Teamleitung Online) Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2020 **Controlling & Rechnungswesen:** Christine Glaser (Ltg.) **Produktion:** Sabine Stumvoll (Ltg.), Sibylle Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tschernitz (Ltg.) **Vertrieb:** Michael Pirsch (Ltg.), Cornelia Wolf (EV) **Marketing:** Daniela Dietachmayr **Hersteller:** Walstead Leykam Druck GmbH & Co KG, 7201 Neudorf, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgvaustria.at **GUSTO-Premium-Abo:** € 71,90 (inkl. MwSt.) Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter gusto.at/offenlegung abrufbar.

ORF. WIE WIR.

ORF 2

SILVIA KOCHT

JETZT NEU
MO BIS FR 14:00

SILVIA SCHNEIDER KOCHT MIT DEN BESTEN
KÖCHINNEN UND KÖCHEN ÖSTERREICHS



Bleib frisch.



GUSTO

Alles rund um den
WHISKY

.....

Infos, Cocktails & Rezepte





**«TIME DOESN'T
MATTER.
TASTE MATTERS.»**



LIEBE LESERIN UND LIEBER LESER,

wir dürfen Ihnen ein neues Produkt am Spirituosenmarkt präsentieren: einen Whisky namens Seven Seals!

Ein neuartiger Whisky, der nicht nur in seinem Geschmack, sondern vor allem auch in seiner Produktionstechnik einzigartig ist und sich von allen anderen Arten unterscheidet. Vater und Erfinder dieses edlen Tröpfchens, Dolf Stockhausen, wird Ihnen auf den letzten Seiten mehr davon berichten.

Auf **7sealswhisky.com** können Sie die einzigartigen Produkte übrigens erwerben und dann selbst verkosten.

Man kann Whisky allerdings nicht nur trinken, sondern auch hervorragend mit ihm kochen und backen. Wir hoffen, Sie mit unseren Whisky-Rezepten zusätzlich zu inspirieren und Sie neugierig auf dieses tolle Produkt zu machen.

Viel Vergnügen mit einem guten Schlückchen Seven Seals und den passenden Rezepten, wünscht

Ihr GUSTO Team

Die Welt von

Seven Seals legt besonders Wert auf die Vielfaltigkeit seiner Geschmacks- und Geruchsnuancen. Von orientalischen Gewürzen über süßen Honig bis zu karamellisierten Nüssen darf sich der Whisky-Liebhaber hier über eine Geschmacksexplosion freuen!



SINGLE MALT PORT WOOD FINISH

Dieser Seven Seals Port Wood Finish Single Malt verbindet raffiniert verschiedene Malts aus derselben Brennerei. So entsteht ein hervorragend komplexer und vielschichtiger Charakter. Die Sinfonie dieser Vereinigung ist außerordentlich harmonisch und zeichnet sich durch einen Hauch von Torf-Rauch mit süßem Honig, Aromen von Dörrfrüchten, gebrannten Nüssen sowie Lebkuchen aus.

Gratulation zu diesen Preisen

Mit diesen Auszeichnungen kann sich der Whisky schon schmücken:



Seven Seals

SINGLE MALT WHISKY SHERRY WOOD FINISH

Dieser Sherry Wood Finish Single Malt Whisky erinnert an einen Jahrmarktsparadgang. Düfte von Toffee, Lebkuchen, gebrannten Mandeln, Candy und weihnachtlichen Gewürzen steigen einem spontan in die Nase. Am Gaumen vereinen sich diese Geschmacksnoten auf harmonische Art und Weise und entwickeln eine langanhaltende Toffee-Nuss-Note. Ein Hauch von Orange bleibt im Abgang zurück.



PEATED SINGLE MALT PORT WOOD FINISH

Den Gaumen verwöhnt die markante Note des Torf-Rauches, eingebettet in vollmundige Aromen von Dörrfrüchten wie Rosinen mit Akzenten von Honig und orientalischen Gewürzen. Dieses Geschmackserlebnis bleibt im Abgang bis zum dezenten Verklingen erstaunlich lange erhalten.



Whisky-Küche

FOTOS Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny
GESCHIRR Stonemade by Katharina Mörtz

Gebeizter Thunfisch mit Orange und Seven Seals Whisky

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Marinieren 24 Stunden

- ◆ 400 g Thunfischfilet
- ◆ 1 Grapefruit
- ◆ 1 Pkg. Gartenkresse
- ◆ 2 Handvoll Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Basilikum)
- ◆ 1 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- ◆ 80 g TK-Sojabohnen (aufgetaut)

Beize:

- ◆ 100 g Meersalzflocken
- ◆ 35 g brauner Zucker
- ◆ 1 EL Orangenschale
- ◆ 1 TL Zitronenschale
- ◆ 2 EL Whisky (Single Malt Whisky
Sherry Wood Finish)

Avocadocreme:

- ◆ 3 Avocados
- ◆ Saft von 1 Limette
- ◆ Meersalz

1. Für die Beize Salz, Zucker und Zitruschalen mit den Fingerspitzen etwas verreiben. Mit Whisky verrühren. Thunfisch auf Frischhaltefolie legen, mit der Beize bedecken und leicht andrücken. Fest in die Folie wickeln und 24 Stunden kühl stellen. Etwas beschweren (z.B. mit einem Getränkepackerl oder ähnlichem).
2. Für die Creme Avocados und Limettensaft fein pürieren und mit Salz abschmecken.
3. Grapefruitschale mit einem Messer vom Fruchtfleisch schneiden. Filets aus der Frucht schneiden.
4. Kresseblättchen abschneiden, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Blätter von restlichen Kräutern zupfen. Alles mit Olivenöl und Zitronensaft vermischen.
5. Thunfisch gründlich waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden.
6. Avocadocreme auf den Tellern verstreichen. Salat, Grapefruitfilets, Sojabohnen und Kräutersalat darauf anrichten.

Ripperl mit Seven Seals Whisky-BBQ-Sauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 3 ¼ Stunden, zum Marinieren ca. 12 Stunden

- ◆ 1,5 kg Spareribs vom Schwein

Rub:

- ◆ 5 EL Ahornsirup
- ◆ 1 TL Chiliflocken
- ◆ 2 TL Meersalz
- ◆ 1 EL frischer Ingwer (*gerieben*)
- ◆ 1 EL Worcestershiresauce
- ◆ 1 ½ TL Paprikapulver (*edelsüß*)
- ◆ 1 TL Kreuzkümmel (*gemahlen*)

BBQ-Sauce:

- ◆ 3 EL Apfelessig
- ◆ 120 g Ketchup
- ◆ 60 ml Whisky (*Peated Single Malt Port Wood Finish*)
- ◆ 4 Knoblauchzehen (*gepresst*)
- ◆ 50 g brauner Zucker
- ◆ 1 TL Dijon-Senf
- ◆ 80 ml Wasser

Hasselback-Erdäpfel:

- ◆ 1 kg speckige Erdäpfel
 - ◆ 2 EL Butter
 - ◆ 2 Knoblauchzehen (*gepresst*)
 - ◆ 5 Zweige Thymian
-
- ◆ Meersalz

1. Für den Rub alle Zutaten verrühren und die Ripperl damit einreiben. Im Kühlschrank ca. 12 Stunden marinieren lassen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen.
3. Ripperl locker in Alufolie wickeln und auf ein Blech legen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 2 Stunden garen.
4. Für die BBQ-Sauce alle Zutaten in einem kleinen Topf verrühren. Unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten köcheln.
5. Für die Hasselback-Erdäpfel die Erdäpfel fächerförmig einschneiden. Darauf achten, nicht zu tief zu schneiden. Butter, Knoblauch und Thymian langsam erhitzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Erdäpfel mit der Butter großzügig einstreichen und mit Salz bestreuen.
6. Ripperl aus der Folie nehmen und rundum großzügig mit der Sauce einpinseln. Ripperl und Erdäpfel für 40 Minuten backen, bis die Ripperl knusprig und die Erdäpfel goldbraun sind.

TIPP: BBQ-Ripperl können mit verschiedensten Beilagen serviert werden. Ofengemüse, Weiß- oder Rotkrautsalat, Tsatsiki oder Potato Wedges. Auf www.gusto.at finden Sie jede Menge Rezepte dafür.



Steaks mit Seven Seals Whisky-Pfeffersauce und zweierlei Püree

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 4 Hüftsteaks (à 150 g)
- ◆ 3 EL grüne Pfefferkörner
- ◆ 1 mittelgroße Zucchini
- ◆ 1 kleine Süßkartoffel
- ◆ 1 TL Olivenöl
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 2 Schalotten
- ◆ 60 ml Whisky (*Single Malt Port Wood Finish*)
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 1 EL Butterstücke

Süßkartoffelpüree:

- ◆ 400 g Süßkartoffeln
- ◆ 1 Schalotte
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 100 ml Milch

Selleriepüree:

- ◆ 400 g Knollensellerie
- ◆ 1 mittelgroßer, mehligter Erdapfel
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 100 ml Milch
- ◆ 80 g Crème fraîche

.....
◆ Meersalz, Pfeffer, Olivenöl

1. Steaks 1 Stunde vor dem Kochen aus dem Kühlschrank nehmen und mit Küchengarn binden. Pfefferkörner grob mörsern. Fleisch beidseitig salzen und mit dem Pfeffer einreiben.

2. Für das Süßkartoffelpüree Süßkartoffeln und Schalotte schälen und klein schneiden. Mit Butter und Milch ca. 30 Minuten köcheln. Milch abgießen. Gemüse fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Püree über einem Wasserbad warm halten.

3. Sellerie und Erdapfel schälen und klein schneiden. Mit Butter und Milch ca. 20 Minuten köcheln. Milch abgießen. Gemüse fein pürieren. Crème fraîche untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Püree über einem Wasserbad warm halten.

4. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Zucchini und Süßkartoffel in sehr dünne Scheiben schneiden und auf das Blech legen. Mit etwas Olivenöl bepinseln und mit Salz bestreuen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten knusprig backen.

5. Rohr auf 120°C abkühlen.

6. Öl und Butter in einer Pfanne aufschäumen. Steaks einlegen und rundum kräftig anbraten. Steaks auf



einen Teller legen und im Rohr 15 Minuten ruhen lassen.

7. Schalotten schälen, klein schneiden und in die Bratpfanne geben. Whisky zuleeren und flambieren. Mit Obers aufgießen und ca. 6 Minuten köcheln. Butterstücke nach und nach unterrühren. Sauce mit Salz abschmecken. Fleisch mit Pürees, Ofengemüse und Sauce anrichten.

Schoko Cheese- cake mit Seven Seals Whisky

12 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden,
zum Kühlen ca. 8 Stunden

- ◆ 220 g Schokokekse (*fein zerbröseln*)
- ◆ 80 g Butter (*zerlassen*)
- ◆ 340 g dunkle Kuvertüre (65 %)
- ◆ 680 g Doppelrahm-Frischkäse
- ◆ 180 g Kristallzucker
- ◆ 2 EL Kakao
- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 170 ml Sauerrahm
- ◆ 2 TL Vanilleextrakt
- ◆ 2 EL Whisky (*Single Malt Whisky
Sherry Wood Finish*)

Ganache:

- ◆ 110 g dunkle Kuvertüre (65 %)
- ◆ 20 g Butter
- ◆ 100 ml Schlagobers
- ◆ 1 EL Whisky (*Single Malt Whisky
Sherry Wood Finish*)

.....

- ◆ Butter (*zerlassen*), Fleur de Sel

1. Rohr auf 160°C vorheizen. Springform (Ø 26 cm) mit etwas Butter einstreichen und mit Backpapier auslegen. Ein tiefes Blech ca. 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

2. Kekse mit Butter mischen. Masse in die Form drücken.



3. Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Frischkäse, Zucker und Kakao vermischen (Handmixer). Eier einzeln untermischen. Sauerrahm, Vanille und Whisky einrühren. Masse in der Form verstreichen. Form ins Wasserbad stellen. Im Rohr ca. 1 Stunde backen.

4. Cheesecake herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form lösen. Im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.

5. Für die Ganache Kuvertüre hacken und mit Butter in eine Schüssel geben. Obers aufkochen und darüber leeren. 5 Minuten ziehen lassen, glatt rühren. Abgekühlt auf dem Cake verstreichen. Mit etwas Fleur de Sel bestreuen.



Schokokuglerl mit Seven Seals Whisky und Amarenakirschen

45 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Kühlen ca. 3 Stunden

- ◆ 250 g Mascarino
- ◆ 100 g weiche Butter
- ◆ 250 g Biskotten
(gerieben)
- ◆ 60 ml Whisky
(Peated Single Malt
Port Wood Finish)
- ◆ 100 g dunkle Kuvertüre
(gerieben)
- ◆ 120 g Amarenakirschen
- ◆ 200 g dunkle Kuvertüre
(geschmolzen)
- ◆ 80 g Schokoraspel

1. Mascarino und Butter verrühren. Biskotten, Whisky und geriebene Kuvertüre untermischen. Masse mit Frischhaltefolie abdecken und für ca. 2 Stunden kühlen.
2. Mit einem Teelöffel kleine Stücke abstechen und etwas flach drücken. Mit den Amarenakirschen füllen und zu Kugeln rollen.
3. Pralinen in die Kuvertüre tunken, abtropfen lassen und in den Schokoraspeln wälzen. Vor dem Servieren mind. 1 Stunde kühlen. Schokokuglerl im Kühlschrank aufbewahren.



Whisky mal anders...

Es muss nicht immer pur sein

FOTOS Nadine Poncioni **REZEPTE** Bert Jachmann

7 Basil Smash

- ◆ 5 cl Single Port Wood Finish
- ◆ 20 Blatt Basilikum
- ◆ 2 cl Zitronensaft
- ◆ 2 cl Zuckersirup

Alle Zutaten mit einem Eiswürfel in den Shaker gegeben und kräftig shaken. Drink durch ein Barsieb in ein mit Eis gefülltes Glas leeren. Mit einer Kirsche und/oder einem kleinen Kräuterkweig dekorieren.



Apricot Punch

- ◆ 5 cl Peated Single Malt
- ◆ 2 cl Zitronensaft
- ◆ 2 cl Blütenhonig
- ◆ 1/2 Marille
- ◆ 2 Zweige Zitronenthymian

Malt, Zitronensaft, Honig und die Hälfte der Marille verrühren und in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas leeren. Mit einem Marillenstück und Thymian dekorieren.

Watermelon Seals

- ◆ 5 cl Sherry Wood Finish
- ◆ 3 cl Wassermelonen-Pfeffer-Sirup
- ◆ 2 cl Limettensaft
- ◆ 6 cl Ginger Ale

Deko:

- ◆ 1 Stk. Wassermelone
- ◆ 1 Zweig Minze

Alle Zutaten verrühren und in ein mit Eiswürfel gefülltes Glas leeren. Mit Minze und Melonen dekorieren.





***“Time doesn’t matter,
taste matters”***

Dolf Stockhausen

**Der neuartig hergestellte Whisky fasziniert Kritiker und Liebhaber zugleich, denn Dolf Stockhausen erfindet den Whisky neu. Seine Seven Seals Whiskys brauchen nur einen Bruchteil der Zeit zur Reife.
Und es schmeckt.**



„Whisky wie ihn die Schotten herstellen, braucht ordentlich Zeit. Wenn du aber mindestens zehn Jahre auf den ersten Whisky warten musst, bin ich steinalt. Also habe ich überlegt, wie man das Ganze beschleunigen kann.“ Mit seinem Verfahren ist es ihm gelungen, dass sein Whisky schon nach ein bis drei Jahren ein mindestens so gutes Aroma erzielt wie ein Whisky, der 15 bis 18 Jahre im Fass gelagert worden ist. „Wir machen eigentlich

nichts anderes als die Schotten und verwenden die gleichen Rohstoffe, aber wir haben ihren Prozess zu Ende gedacht.“ Stockhausen verwendet Holzchips, an deren kleiner Oberfläche die Übertragungsreaktionen stattfinden können. Man kann aber nicht einfach nur Holzstücke in den Whisky werfen und das war's. Das Übermaß an Tanninen ergibt ein völlig ungenießbares Resultat. Das Holz braucht eine Vorbehandlung mit Wasser, um die Tannine zu reduzieren, anschließend muss das Holz schonend erhitzt werden, dann bilden sich gute Aromen wie Holzzucker und Vanillin.

„In Schottland werden die Fässer dagegen mit 3000 Grad ausgeflämmt, da können nur wenige Aromastoffe entstehen.“ Mittlerweile hat sich Stockhausen das Verfahren patentieren lassen.

„Verletzung der Tradition“, schreien die Konservativen nicht nur in Schottland, nur alter Whisky sei guter Whisky.

„Der Geschmack ist maßgebend. Nicht die Zeit“, entgegnet Dolf Stockhausen.

ERLEBEN SIE MICH!



shop.7sealswhisky.at