

ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

So schmeckt
der SEPTEMBER

Alle Rezepte
3 mal
getestet



Pasta schmeckt immer

SÜSSES
Strudel und Rouladen

GEMÜSE
in all seinen Variationen

WIRTSCHAUSKÜCHE
von Andreas Döllerer



**Erholungsgebiet
Laaer Wald**



Wiens Erholungsgebiet wächst.

Für dich. Um dir noch mehr städtische Erholungsgebiete zu bieten,

- schaffen wir Stadtwildnis-Parks wie die Freie Mitte Nordbahnhof.
- pflanzen wir in den nächsten Jahren 25.000 neue Stadtbäume.
- sorgen wir für mehr Grün auf bereits bebauten Flächen.
- führen wir dich auf 13 Stadtwanderwegen zu den schönsten Plätzen Wiens.

**Stadt
Wien**

Entdecke dein Erholungsgebiet unter
wien.gv.at/freizeit/erholung

Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen – diesmal zum Thema Spätsommer



Anna Wagner

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Auch wenn es auf Grund der Temperaturen momentan alles andere als „herbstelt“, blicke ich auf einen tollen Sommer zurück. Meine Familie und ich haben uns dieses Jahr für Griechenland entschieden. Die Sehnsucht auf das Meer und das mediterrane Klima war zu groß, um nicht in den Flieger zu steigen. Das Wasser, die Luft, die Sonne und das griechische Essen taten unserem Gemüt richtig gut.

Auch Sie werden in dieser Ausgabe merken, dass wir noch nicht im Herbst angekommen sind und den Sommer gemütlich ausklingen lassen. Meine Lieblingsgeschichten sind eindeutig die Veggie- ab Seite 18 und die Pasta-Geschichte ab Seite 58! Es sind wunderbare Gerichte, die sich perfekt für die letzten warmen Sommerabende eignen. Vor allem mit einem Gläschen Sprudel in der Hand.

Liebe Leserinnen und liebe Leser, an dieser Stelle auch nochmal ein kleiner Reminder an unsere „Wir sind GUSTO Gruppe“ auf Facebook. Wenn Sie für sich und/oder ihre Liebsten was Gutes zaubern, würden wir uns sehr, sehr freuen, wenn Sie ein Foto in unserer Gruppe posten. So viele Mitglieder freuen sich dort über die Inspirationen. Und wir hoffen sehr, dass unsere September-Rezepte Sie dazu verführen, vieles auszuprobieren und zu genießen.

Alles Liebe und ich freue mich, wenn wir uns nächstes Monat wieder lesen,

Anna Wagner

Wolfgang Schlueter

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

Wie schnell die Zeit vergeht, kaum hat der Urlaub begonnen, ist er auch schon wieder vorbei. Schön war er, stressfrei und erholsam. Wie angekündigt, zog es mich diesmal nicht in ferne Gefilde, sondern ins Burgenland in den Garten und an den See. Unglaublich, was es da in der Umgebung an tollen Lokalen zu entdecken gab. Vom Heurigen bis zum feinen Restaurant war alles dabei. Vieles bequem zu Fuß oder einfach mit dem Fahrrad erreichbar, sehr angenehm. Ich genoss es auch, nach einem leichten Mittagessen in der Hängematte zu liegen und die Seele baumeln zu lassen. Zum Wohlfühlen trug die sehr überschaubare Menschenmenge bei, die das kühle Nass suchte. Sie lesen schon, ich breche diesmal eine Lanze für den Urlaub im eigenen Land. Eigentlich komisch, dass es einen Lockdown brauchte, um solch ein Vorhaben in die Tat umzusetzen. Die genussvolle Zeit schlägt sich allerdings mit ein paar Kilo mehr zu Buche. Aber was soll's, man gönnt sich ja sonst nichts. All jenen, die aus fernen Ländern heimkehren, möchte ich unsere klassischen, traditionellen Rezepte (ab Seite 32) ans Herz legen. Aber natürlich alle anderen ebenso.

Ich wünsche Ihnen einen guten Start in den Alltag, gutes Gelingen beim Nachkochen unserer Rezepte und hoffe, dass sie Ihnen genauso gut schmecken wie uns!

Wolfgang Schlueter





20



34

Inhalt

18 Knackig & frisch – so lieben wir Gemüse

- 20 Linsenbällchen mit Cremesauce und Selleriepuree
- 22 Sellerie-Pommes mit Limetten-Aioli
- 24 Kohlrouladen mit Risottofülle
- 26 Karfiol-Kräuterkuchen
- 28 Schupfnudelpfanne mit Kohl und Bergkäse
- 30 Karotten-Tarte-Tatin mit cremigem Feta

32 Klassisch & traditionell

- 32 Gebackenes Schnitzel mit Erdäpfelsalat
- 34 Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfeln
- 36 Augsburger mit Kochsalat und Erdäpfelschmarren
- 38 Krautstrudel mit Paprikasauce
- 40 Zwiebelrostbraten mit Braterdäpfeln
- 42 Kalbsvögerl mit Champignonsauce und Risipisi

44 Zwerg am Herd

- 44 Oktopus-Pizza

48 Fein gerollt und süß gefüllt

- 48 Weiße Schokoroulade mit Himbeeren & Pistazien
- 50 Trauben-Topfenstrudel
- 52 Mandelrouladen mit Birnenkompott
- 54 Banoffee-Meringue-Rolle
- 56 Steirischer Apfel-Birnenstrudel mit Pignoli

58 Pasta

- 58 Pansoti mit Steinpilz-Mangoldfülle und Salbeibutter
- 60 Linguine mit Paprikasauce, Pimentos und Pancetta
- 62 Penne mit Fleischbällchen und Paradeissauce
- 64 Fusilli auflauf mit Lammfaschiertem, Gemüse und Feta
- 66 Spaghetti mit Karfiol und Eierschwammerln
- 68 Cannelloni mit Kalbfleisch-Spinatfülle und Käsesauce



48



58



78

70 Wirtshausküche von Andreas Döllerer

- 72** Teufelsroller von der Forelle
- 74** Geröstete Kalbsnieren
- 76** Saibling, bunte Paradeiser & Joghurt
- 78** Burgunder-Rindsbraten

Standards

- 3** Editorial
- 6** Neues im September
- 14** Urlaubsträume – Gewinnspiel
- 82** Produktvergleich: Mineralwasser
- 83** Sonderstrecke: Aktiv in Österreich
- 90** Impressum

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

Deshalb lieben wir den SEPTEMBER ...

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



DAS EGGENBERG

Lokaltipp

Der 14. Grazer Bezirk ist bekannt für sein wunderschönes Barockschloss und die weitläufige Parkanlage. Nun ist er um einen Hotspot reicher – das Lokal „Das Eggenberg“. Von der alten Location blieb grad mal der Name, aber kein Ziegel auf dem anderen. Es wurde völlig umgebaut, vergrößert und erstrahlt nun in coolem Industrial Design. Große Deckenleuchten, stilvolle Holztische, gemütliche Bänke, schräge Dekoelemente – doch der Eyecatcher ist der riesige knallrote Pizzaofen, der mitten im Lokal thront. Dort werkt Lui, der Pizzaioli, der zwar nicht aus Italien kommt, aber gemeinsam mit Patron Philip Oswald mehr als ein halbes Jahr an der Rezeptur des Teiges getüftelt, sich mit der perfekten Temperatur und den feinsten Zutaten beschäftigt hat. Mit Erfolg! Ob Margherita, Napoli, Crudo oder Diavolo – die Pizzen schmecken wie in Bella Italia. Das gilt auch für die Pasta, die mit viel Liebe selbst hergestellt wird. Ob Frühstück, Lunch, Abendessen, auf einen Kaffee oder After-Work-Drink, ob drinnen oder auf einer der beiden großzügigen Terrassen, das Ambiente ist gemütlich und das Service perfekt. Übrigens: Im Eggenberg gibt's keine klassische Karte, sondern eine Zeitung, in der man neben dem Angebot an Speisen und Getränken auch allerlei Interessantes über Lokal, Mitarbeiter und Lieferanten lesen kann.

Das Eggenberg
8020 Graz
Eggenberger Allee 49
www.das-eggenberg.at

HUBERT WALLNER

Gourmettipp

Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner hat im Juni sein neues Restaurant eröffnet. Die Lage am Südufer des Wörthersees ist traumhaft, die Terrasse prächtig, das Ambiente extravagant – **das Highlight ist natürlich die exquisite österreichisch-mediterranen Küche des Ausnahmekochs.** Die Bandbreite seiner Kreationen spiegelt sich in seinen Menüs wider (5 Gänge € 155 / Wein € 100; 7 Gänge € 185 / Wein € 120, Gedeck € 8), doch man kann auch à la carte essen. Unbedingt probieren sollte man das „Signature Dish“, wofür der Fisch direkt vor dem Restaurant aus dem Wörthersee gefischt wird. Eine Klasse für sich ist zudem der jeweils mit sehr persönlicher Handschrift aufwändig bestückte „Wagenpark“ mit Aperitif-, Käse-, Petit Four- und Digestif-Wagen.

Gourmet Restaurant Hubert Wallner
9082 Dellach / Maria Wörth
Seeplatz Nr. 6
www.hubertwallner.com



Foto: Werner Krug

Foto: Stefano Oliva



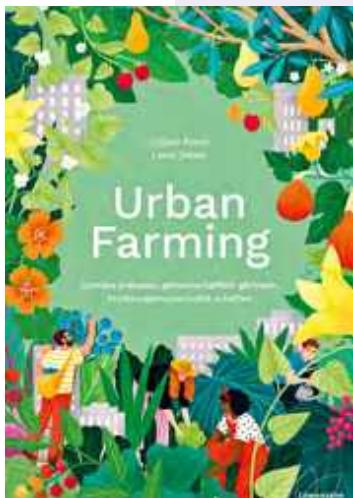
SALSA PARADISO

Feinste Tomatensauce aus Bella Italia

Richtig gute Tomatensauce schmeckt pur köstlich, ist die Basis für Sugo und lässt sich hervorragend mit Fleisch, Fisch und Gemüse kombinieren. Bei Hermina kommen nur die besten Tomaten ins Glas – sonnengereifte italienische. Doch wann sind sie am besten? „Wenn sie von der Sonne geküsst wurden und zur richtigen Saison bei voller Reife und Süße geerntet werden. Jedes Jahr im August bin ich in Italien und produziere in wenigen Tagen die Menge für das ganze Jahr.“ Die Roma-Tomaten werden binnen 24 Stunden schonend bei Niedrigtemperatur eingekocht, ohne künstliche Zusätze und Konservierungsstoffe. Hermina Deiana ist Marketing- und PR-Managerin, hat vor vielen Jahren während ihres Sprachstudiums die Liebe zu Italien entdeckt. Bei einem Familienessen in Neapel probierte sie zum ersten Mal hausgemachte Tomatensauce. Jetzt, 30 Jahre später, produziert sie diese Sauce selbst. „Herminas Salsa Paradiso“ gibt es mild und pikant, beide Saucen sind vegan, lactose- und glutenfrei.

Hermina Salsa Paradiso
6 Gläser je 290 g, € 21,50
www.hermina-tomatensauce.de





URBAN FARMING

Gemüse anbauen und gemeinschaftlich gärtnern

Die beiden Autorinnen Laura Setzer und Juliane Ranck haben das Projekt „GemüseheldInnen Frankfurt“ ins Leben gerufen. Die Idee: Gemeinschaftlich gärtnern gegen die Klimakrise und für eine blühende Stadtlandschaft. Immer mehr Begeisterte schließen sich an, mittlerweile bewirtschaften sie 12 Gärten mit 80 aktiven GärtnerInnen und versorgen sich und ihre Mitmenschen mit Selbstangebautem. Im Buch gibt's jede Menge Tipps, wie man in seiner Stadt, im Garten oder einfach auf dem Balkon ein blühendes, essbares Eldorado erschaffen oder sogar eine eigene Urban-Farming-Initiative starten kann. Es liefert Hintergrundwissen und Anleitungen rund um permakulturelle Modelle, die sich einfach umsetzen lassen. So macht man sein Umfeld grüner, gärtnert für ein besseres Klima, kann sich selbstversorgen und unabhängiger werden.

Urban Farming

Juliane Ranck, Laura Setzer
Löwenzahn Verlag, € 24,90

ECHT SIZILIANISCH KOCHEN

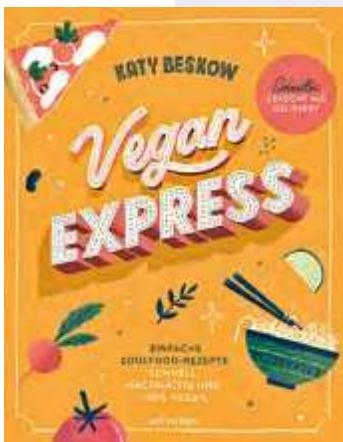
Antipasti, Primi, Secondi e Dolci

Marinella Sammarco wurden die Geheimnisse der sizilianischen Küche in die Wiege gelegt. Schon früh wollte sie mit dem Großvater aufs Feld und Oma Maria dabei zusehen, wie man aus eigenem Gemüse und Kräutern zusammen mit Olivenöl, Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch vom Markt wahre Köstlichkeiten zubereiten kann. „Es braucht nicht viel, um authentisch sizilianisch zu kochen. Die Grundregel lautet: wenige Zutaten verwenden, aber dafür die richtigen“, so die Spitzenköchin. In ihrem Buch erzählt sie über Sizilien und ihr Leben, erklärt regionale Zutaten und Weine und verrät ihre besten Rezepte für sizilianische Antipasti, Primi und Secondi piatti sowie unwiderstehliche Dolci.



Echt sizilianisch kochen

Ich zeig euch wie!
Marinella Sammarco
Becker Joest Volk Verlag; € 30,80



VEGAN EXPRESS

Einfache Soulfood-Rezepte

Katy Beskow animiert dazu, weniger Essen zu bestellen und mehr selbst zu kochen. Denn veganes Soulfood ist auf Lieferservice-Speisekarten schwer zu finden, bestelltes Essen verursacht viel Verpackungsmüll, ist oft teuer und enthält Fette und Zusatzstoffe. Sie zeigt, wie man internationale Klassiker einfach, schnell, gesund und vegan zubereiten kann. Etwa ein amerikanisches Menü mit Nachos, Fajitas, Süßkartoffelfritten und Lime Pies, ein indisches mit Naanbroten, Pilaw, Dhal und Lassi oder ein mediterran & nahöstliches mit Tabbouleh, Baba Ganoush, Köfte und Dattel-Orangenschnecken.

Vegan Express

Schneller gekocht als geliefert
Katy Beskow
Ars Vivendi; € 20,90

LIEBE ZUM WEIN

Winzertipp

Das Weingut Aigner liegt mitten in Krems und blickt auf eine lange Tradition zurück. Der Grundstein wurde 1773 gelegt, nun bewirtschaftet man 16 Hektar, darunter die Kremstaler Top-Rieden Obere Sandgrube, Frechau und Weinzierlberg. Wolfgang Aigner übernahm als 21-Jähriger den Betrieb und setzte wie sein Vater und Großvater auf das Potential des Terroirs. Der nährstoffreiche Löss und die Urgesteinsverwitterungsböden in den tieferen Schichten geben den

Weinen ein unverkennbares Profil. „Ich wusste ja, was unsere Lagen können und dass Riesling und Veltliner auf diesem Boden nicht zu überbieten sind.“ **Kräftige Grüne Veltliner und facettenreiche Rieslinge sind die Aushängeschilder des Weinguts**, besonderen Wert legt man auf die Lagerfähigkeit und will mit den besten Riedenweinen vor allem erfahrene Kenner ansprechen. Mit Tochter Birgit und Sohn Christian steht bereits die neunte Generation bereit, die Erfolgsgeschichte des Familienweinguts weiterzuschreiben.

Weingut Aigner
3500 Krems, Weinzierl 53
www.aigner-wein.at

WEIN AUS NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Seine Weine sind vielfach ausgezeichnet und

dennnoch am Boden geblieben. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich.

[österreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.

WERBUNG



GEWINNSPIEL

Anmeldung auf
GUSTO.at/
gewinnspiele

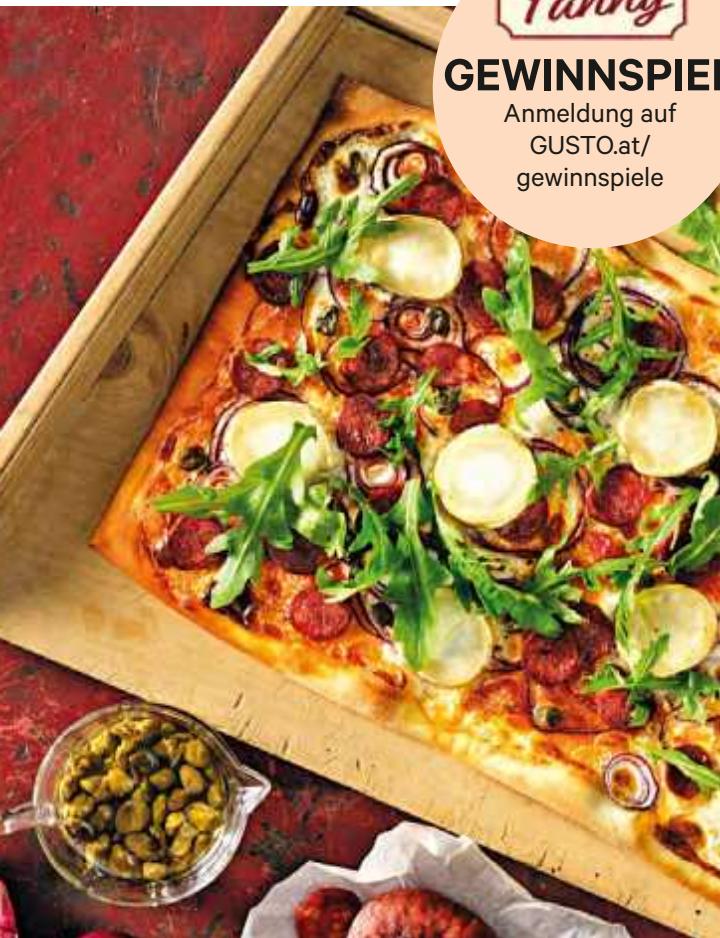


Foto: Tante Fanny

BACK-WORKSHOP

Gewinnspiel

Sie sind ein Genussmensch und lieben es zu kochen und zu backen? Dann werden Sie sich über dieses Gewinnspiel ganz besonders freuen! Denn Tante Fanny und GUSTO verlosen gemeinsam Plätze für einen ganz besonderen Kochkurs am **2. September** in der GUSTO-Küche. Von salzig bis süß werden wir herbstliche Köstlichkeiten backen und nebenbei haben Sie die Möglichkeit, einem GUSTO-Fotografen über die Schulter zu schauen, der die zubereiteten Speisen für die nächste Ausgabe perfekt in Szene setzen wird. Auf [GUSTO.at/gewinnspiele](#) finden Sie alle weiteren Informationen und die Möglichkeit, teilzunehmen! Wir freuen uns bereits jetzt auf einen tollen und lustigen Abend mit Ihnen! Teilnahmeschluss ist am 29.8.2021.

Der Workshop wird unter Einhaltung der zu diesem Zeitpunkt geltenden Corona/Covid-Sicherheitsmaßnahmen gestaltet. Falls dies in der GUSTO-Küche nicht möglich ist, findet er online statt.

NACHGEKOCHT

Von Lesern gekocht und fotografiert

Wir haben immer eine riesige Freude mit den Bildern, die uns von unseren Lesern erreichen, nachdem sie eines unserer Rezepte probiert haben!



Unsere Leserin Elisabeth Mandl aus Wien hat eines der beliebtesten Rezepte aus unserer Sommer-Ausgabe nachgebacken: diese wunderbar süßen Marillenspitzen. Da will man doch sofort zugreifen!



Katharina Varga aus Moosbrunn hatte sich schon länger vorgenommen, unseren Topfengugelhupf mit Himbeeren auszuprobieren. „Er hat allen, von 3 bis 40 Jahren, ausgezeichnet geschmeckt. Er wird einer meiner neuen Lieblingskuchen werden!“

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



Johanna hat die Liebe eiskalt erwischt.

Endlich wieder in den Wiener Bädern erfrischen!

Johanna ist in Wien verliebt! Denn in den Wiener Bädern kann sie ihr heißes Temperament ein wenig abkühlen. Wer sich an die 3G-Regel hält, kann es wie Johanna machen und sich in unsere Sommerangebote verlieben. Online-Tickets gibt's in der Bäderampel oder in der Stadt Wien-App.

Corona ist noch nicht vorbei! Teste dich regelmäßig und lass dich impfen.

**Stadt
Wien**

sommer.wien.gv.at

GENUSSMESSE

Veranstaltungstipp

Das zweitägige Kulinarik-Festival wird dieses Jahr zum sechsten Mal stattfinden, noch genussreicher und hochwertiger mit noch mehr Platz zum Schlendern und Genießen. **100 Spitzenköche, 100 Winzer** und viele Top-Produzenten werden den Kursalon im Wiener Stadtpark in einen einzigartigen Gourmettempel verwandeln. Das Highlight der **Gault&Millau Genuss-Messe** ist die Showküche, in der jede Stunde ein anderer Starkoch raffinierter Rezepte präsentiert und praktische Tipps verrät. Mit dabei sind: Konstantin Filippou (Restaurant Konstantin Filippou), Silvio Nickol (Gourmet-Restaurant Silvio Nickol), Martin Sieberer (Paznaunerstube), Benjamin Parth (Stüva), Alain Weissgerber (Taubenkobel), Thomas Dorfer (Landhaus Bacher) und viele mehr.

Tickets nur im Vorverkauf:

1 Tag: € 129,- / € 45,- Kinder 10 bis 16 Jahre
2-Tages-Pass: € 229,- / € 90,- Kinder 10 bis 16 Jahre

Gault&Millau Genussmesse
18. & 19. September 2021, Kursalon Hübner
Johannesgasse 33, 1010 Wien
www.gaultmillau.at



Foto: Manuel Markt!



MEISSL & SCHADN

Neueröffnung

An der legendären Adresse Getreidegasse 50 hat nun auch die Stadt Salzburg ein legendäres Restaurant. Nach dem Wiener Vorbild bietet man großartige österreichische Küche und legt den Fokus auf die kulinarischen Highlights der beiden Hauptstädte: Wiener Schnitzel und Salzburger Nockerl. **In der offenen Schauküche zelebriert man die Zubereitung des Schnitzels**, dank der hohen Fenster kann man sogar von der Getreidegasse aus beobachten, wie plattiert, paniert und gebacken wird. Das Restaurant wurde aufwändig umgebaut, die Decke im Eingangsbereich großzügig geöffnet, dort hängt ein prächtiger Maria-Theresia-Luster von Lobmeyr, eine geschwungene Treppe führt ins Obergeschoß. Das Interieur ist elegant: Wandvertäfelungen aus Holz, helle Keramikfliesen, Thonet-Stühle, bordeauxrot-lederbezogene Bänke, Leisten und Tischbeine aus Messing, Zementfliesen und Holzböden.

Meissl & Schadn
5020 Salzburg, Getreidegasse 50
www.schnitzellove.com



VersICHerung

Endlich eine Versicherung,
die sich meinem Leben anpasst.

Weil ich das Wunder Mensch bin.
www.merkur.at

merkur
VERSICHERUNG

Urlaubsträume werden wahr!

Gewinnspiel-Special

Diesmal verlosen wir zwei tolle Packages in wunderschönen Romantik- und Genießerhotels.

Tradition, Historie, Qualität und Gastfreundschaft prägen die knapp 200 **Romantik Hotels & Restaurants**. Ob hochwertiger Landgasthof, Wellness- oder Luxushotel – ausgezeichnete Kulinarik, echte Regionalität und erlebbare Geschichte machen die persönlich geführten Häuser zu exklusiven Hideaways. www.romantikhotels.com Außergewöhnliche Küche, eine spannende Weinkarte und persönliche Führung durch die Besitzer ist das Markenzeichen der **Genießerhotels & -restaurants**. Jedes ein kulinarisches Kleinod für sich, einige mit umfassender Sport- und Wellness-Infrastruktur, andere fokussiert auf ihr Gourmetrestaurant. www.geniesserhotels.com

SEEFISCHER

Familie Berndls Hideaway liegt traumhaft in einer ruhigen Bucht am Millstätter See und vereint alles, was man sich im Urlaub wünscht: zauberhafte Rückzugsorte, herzliche Gastfreundschaft und eine ausgezeichnete Küche. Ein Highlight ist der private Badestrand mit einer großzügigen Liegewiese, Seesauna und Rosengarten, in dem mehr als 100 Rosenstöcke liebevoll gepflegt werden. In der kleinen Marina können Gäste hauseigene Boote fürs Picknick am See mieten. Im SPA-Haus hat man durch die großzügigen, rund angeordneten Glasfronten auf zwei Ebenen das Gefühl, man sei von Wasser umgeben. Die Ruheräume „Indoor Strand“ und „Hafen der Ruhe“ sind perfekt, um zu zweit den Sonnenuntergang zu beobachten. In den „Rosen-Suiten“ im SPA-Salon ist während einer Massage der Alltag schnell vergessen. Alle Zimmer und Suiten sind geschmackvoll eingerichtet. Heuer, zum 60. Jubiläum des Hauses bekamen 15 Zimmer ein Facelifting – Eichenholzböden, weiße Stilmöbel und bequeme Boxspringbetten. In neuem Glanz erstrahlt auch die Hotelloobby: moderner Landhausstil, kräftige Farbakzente und bequeme Möbel laden zum gemütlichen Verweilen ein. Die Küche im Seefischer ist mit einer Haube ausgezeichnet, der Küchenchef setzt auf die besten Produkte aus dem Alpe-Adria-Raum.



WIR
VERLOSEN
2 Nächte für 2 Personen
im Doppelzimmer
inkl. Genießerfrühstück
GUSTO.at/
gewinnspiele

Fotos: Gert Perauer

Romantik Spa Hotel Seefischer ****S
9873 Döbriach, Fischerweg 1
www.seefischer.at

I FEEL
SLOVENIA

SLOWENIEN. MEINE ART, DER GAUMENFREUDEN.

#ifeelsLOVEnia
#myway
#tasteslovenia

 SLOVENIA
EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
AWARDED 2021



www.slovenia.info
www.tasteslovenia.si



SATTLERHOF

Das etwas versteckte, jedoch mit wunderbarer Aussicht gesegnete Anwesen von Familie Sattler beheimatet neben dem traditionellen Wirtshaus und dem hervorragenden Genießer-Restaurant (3 Gault-Millau-Hauben) auch ein einladendes Landhotel mit großzügigen, gemütlichen Zimmern. Ein beheizter Außenpool lädt vom Frühling bis spät in den Herbst zum Plantschen, die Sauna zum gesunden Schwitzen und Ulrike Sattler verwöhnt mit Massagen. Übrigens, der Pool grenzt direkt an die Morillon-Weingärten der besten Lage Sernauberg. **Ständige Begleiter sind die international ausgezeichneten Top-Weine der Winzer Andreas und Alexander Sattler**, die das Weingut von den Eltern Willi und Maria übernommen haben und die Tradition als

eines der führenden, international renommierten Weingüter fortsetzen. Vor allem die Rebsorte Sauvignon Blanc hat Weingeschichte geschrieben und die internationalen Jurys regelmäßig aufs Neue überrascht. Eine kleine Vinothek auf der Spitze des Sernaubergs lädt seit kurzem ein, die exquisiten Weine dort zu genießen, wo sie wachsen: Bei der „Kapellenrast am Sernauberg“. Eine Holzverkleidung birgt einen gut gefüllten Weinkühlschrank, Säfte aus der Umgebung und Wasser, Gläser stehen bereit und bezahlt wird mit Bankomat- oder Kreditkarte.

WIR VERLOSEN
2 Nächte für 2 Personen
im Doppelzimmer
inkl. Genießerfrühstück
GUSTO.at/gewinnspiele

**Genießerhotel, Restaurant und
Wirtshaus am Sattlerhof**
8462 Gamlitz, Sernau 2
www.sattlerhof.at

DAS GEWINNSPIEL ZUM SCHULSTART



GEWINNE ZUM SCHULSTART EINES VON FÜNF AXE-PACKS!

Das AXE-Pack enthält einen praktischen und coolen Rucksack inklusive 2 x Dusche und 2 x Bodyspray der neuen Variante AXE Recharge Sport Refresh. Mit dem neuen AXE riechst du nicht nur unwiderstehlich, sondern bist auch für jedes Abenteuer des stressigen Schulalltags bereit. Mach mit, und überzeug dich selbst! www.axe.com

BRINGE SONNE IN DEN ERNST DES LEBENS

So wird der Schulbeginn ganz besonders. Ob Frühstück, Snackpause oder Hausaufgaben am Nachmittag – die Bio-Bengelchen haben das richtige Rezept und begleiten uns mit ihren Schätzchen durch den Tag. Das SONNENTOR-Paket bringt Genuss für die ganze Familie, denn auch große Naschkatzen freuen sich über nachhaltige Snacks und eine kleine Auszeit zwischendurch. Mehr über die Welt der Bio-Bengelchen gibt's auf: www.sonnentor.com/bengelchen



BERGSTEIGER JUNIOR – DER GSCHMACKIGE PAUSENSNACK

Ob als Proviant beim Wandern und Radfahren oder als herzhafte Schuljause – die Bergsteiger Junior sollte man immer mit im Gepäck haben. Im praktischen Fingerfood-Format und hergestellt aus bestem Rind- und Schweinefleisch, ist Wiesbauers neuer Dauerwurst-Snack perfekt für den kleinen Hunger zwischendurch. Gewinne eine von zehn Vorratsboxen mit jeweils 15 Packungen Bergsteiger Junior! www.wiesbauer.at

THERMOMIX®: DAS ORIGINAL FÜR DIE KLEINSTEN FANS

Der batteriebetriebene Thermomix® für Kinder ist ein Spaß für die ganze Familie: Während Mama und Papa im original Thermomix® tolle Gerichte zubereiten, können die Nachwuchsköche selbstständig leicht zu realisierende Dessertträume kreieren. Mach jetzt mit, und gewinne einen Thermomix® für Kinder! thermomix.vorwerk.at



Wir
freuen uns, wenn
Sie sich für unseren
Veggie-Newsletter
anmelden:
GUSTO.at/
veggie-newsletter

Knackig und frisch – so lieben wir Gemüse

*Diesmal gibt es
Linsen, Karfiol, Kohl,
Sellerie und
viel feines Grünzeug.*

Bällchen, Pommes, Schupfnudel, Rouladen, Gemüsekuchen und Tarte Tatin – all diese Köstlichkeiten schmecken auch ohne Fleisch großartig.

FOTOS Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny



Linsenbällchen

mit Cremesauce und Selleriepüree

4 Portionen, Zubereitung ca. 1½ Stunden

- ◆ 100 g Linsen
- ◆ 200 g Pilze (Austernpilze, braune Champignons, Kräuterseitlinge)
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 120 g Haferflocken (feinblättrig)
- ◆ 15 g Petersilie
- ◆ 2 TL Kreuzkümmel
- ◆ 1 TL Paprikapulver (geräuchert)

- Püree:**
- ◆ 600 g mehlige Erdäpfel
 - ◆ 400 g Sellerie
 - ◆ 150 ml Milch
 - ◆ 50 g Butter
 - ◆ 1 Prise Muskat

- Deko:**
- ◆ 4 EL Petersilie (gehackt)
 -
 - ◆ Salz, Pfeffer, Öl

Sauce:

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 250 ml Gemüsesuppe
- ◆ 400 ml Schlagobers
- ◆ 1 TL Senf
- ◆ 1 TL Paprikapulver
- ◆ 1 TL Majoran

1. Für die Bällchen Linsen in reichlich Wasser weich kochen und in einem Sieb abtropfen lassen. Pilze putzen und in Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Zwiebel und Knoblauch darin goldbraun rösten und vom Herd nehmen. Linsen, Zwiebelmischung, Pilze, Haferflocken, Petersilie und Gewürze in einen Kutter geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und zerkleinern. Masse ziehen lassen.
2. Für die Sauce Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne aufschäumen, Zwiebel darin glasig anschwitzen. Suppe zugießen und 10 Minuten köcheln. Obers, Senf, Paprikapulver und Majoran zugeben. Sauce 10 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Für das Püree Erdäpfel und Sellerie schälen und grob schneiden. In kochendem Wasser weich garen. Gemüse in ein Sieb leeren und abtropfen lassen. Mit Milch und Butter in den Topf geben und zerstampfen. Mit Muskat und Salz abschmecken. Püree abgedeckt über einem Wasserbad warm halten.
4. Masse zu 20 Bällchen formen und in Öl rundum braun braten. Bällchen auf dem Selleriepüree anrichten, mit der Sauce beträufeln und mit Petersilie garnieren.

Pro Portion: 803 kcal | EW: 16 g | Fett: 57 g | KH: 61 g | BE: 2,8 | Chol: 127 mg





Sellerie-Pommes

mit Limetten-Aioli

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 2 Knollensellerie
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL Chiliflocken
- ◆ 1 TL Thymian
- ◆ 2 TL Paprikapulver (*edelsüß, geräuchert*)

Aioli:

- ◆ 2 Dotter
 - ◆ 2 Knoblauchzehen (*zerdrückt*)
 - ◆ Saft und Schale von 1 Bio-Limette
 - ◆ 1 TL Senf
 - ◆ 125 ml Rapsöl
-
- ◆ *Salz, Pfeffer*

1. Rohr auf 220°C Umluft vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier belegen.
 2. Sellerie schälen und in dicke Stifte schneiden. Mit Olivenöl, Chiliflocken, Thymian und Paprikapulver vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pommes auf den Blechen verteilen und im Rohr ca. 30 Minuten braun backen.
 3. Für die Aioli Dotter, Knoblauch, Limettensaft, Senf und 1 Prise Salz verrühren. Öl nach und nach unter ständigem Rühren tropfenweise zugeben. Sobald die Masse dicker wird, Öl in dünnem Strahl zugießen. Limettenschale untermischen.
 4. Sellerie-Pommes aus dem Rohr nehmen und sofort mit Aioli servieren.
-

Pro Portion: 351 kcal | **EW:** 3 g | **Fett:** 36 g | **KH:** 5,9 g | **BE:** 0,3 | **Chol:** 126 mg

Kohlrouladen

mit Risottofüllle

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 1 l Gemüsesuppe
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 300 g Risottoreis
- ◆ 120 ml Weißwein
- ◆ 1 Briefchen Safran
- ◆ 100 g Parmesan (*gerieben*)
- ◆ 12 große Kohlblätter

Sauce:

- ◆ 1 Zwiebel
 - ◆ 1 EL Butter
 - ◆ 200 ml Weißwein
 - ◆ 400 ml Schlagobers
 - ◆ 1 EL Estragon
-

◆ Butter, Salz, Pfeffer, Muskat

1. Für das Risotto Zwiebel und Knoblauch schälen und klein würfeln. Suppe in einem Topf erhitzen. Butter in einem Topf aufschäumen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Reis zugeben und kurz mitrösten. Wein zugießen und reduzieren lassen. Safran mit 1 EL heißem Wasser vermischen und zugeben.
 2. Suppe nach und nach zugießen. Reis unter Rühren bissfest köcheln, dabei öfter umrühren. Risotto vom Herd nehmen, Parmesan untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 3. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Von den Kohlblättern die Mittelrippe herausschneiden. Blätter im kochenden Wasser blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.
 4. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Kohlblätter auf die Arbeitsplatte legen und das Risotto darauf verteilen. Blätter links und rechts einschlagen und über die Fülle nach oben einrollen. Mit der Naht nach unten in die Auflaufform setzen. Rohr auf 180°C vorheizen.
 5. Für die Sauce Zwiebel schälen und fein schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Wein aufgießen und stark reduzieren lassen. Obers und Estragon zugeben und ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Sauce in die Form gießen. Kohlrouladen im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und mit der Sauce anrichten.
-

Pro Portion: 652 kcal | EW: 13 g | Fett: 30 g | KH: 47 g | BE: 0,5 | Chol: 77 mg





Karfiol-Kräuterkuchen

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 1 Karfiol (ca. 600 g)
 - ◆ 1 Zwiebel
 - ◆ 1 Knoblauchzehe
 - ◆ 1 EL Butter
 - ◆ 8 mittlere Eier
 - ◆ 4 EL frische Kräuter (z.B. Thymian, Basilikum, Petersilie)
 - ◆ ½ TL Chiliflocken
 - ◆ 100 g glattes Mehl
 - ◆ 1 TL Backpulver
 - ◆ 140 g Bergkäse (gerieben)
 - ◆ ½ kleine rote Zwiebel
-

◆ Salz, Pfeffer, Butter, heller und dunkler Sesam

1. Karfiol in Röschen teilen. Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Karfiol ca. 3 Minuten darin blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken.
 2. Rohr auf 200°C vorheizen. Springform (Ø 24 cm) mit Butter ausstreichen und mit Sesam ausstreuen.
 3. Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Butter aufschäumen, beides darin goldbraun rösten.
 4. Eier verquirlen, Kräuter, Chiliflocken, Mehl, Backpulver und Käse unterrühren. Karfiol und die Zwiebelmischung unterheben. Masse in der Form verteilen.
 5. Rote Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Kuchen mit Zwiebelringen belegen und im Rohr (zweite Schiene von unten / Gitterrost) ca. 45 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und überkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und servieren.
-

Pro Stück: 175 kcal | EW: 12 g | Fett: 10 g | KH: 10 g | BE: 0,7 | Chol: 195 mg

Schupfnudelpfanne

mit Kohl und Bergkäse

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 2 Schalotten
- ◆ 1 mittlerer Kohl
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 250 ml Gemüsesuppe
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 250 g Bergkäse

Erdäpfelteig:

- ◆ 1 kg mehlige Erdäpfel
- ◆ 200 g griffiges Mehl
- ◆ 60 g Grieß
- ◆ 50 g Butter (zerlassen)
- ◆ 4 Dotter

.....
◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl

1. Für den Teig Erdäpfel schälen, vierteln und in Salzwasser gar kochen. In einem Sieb abtropfen lassen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Mit Mehl, Grieß, Butter, Dotter, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 5 cm langen Schnupfnudeln formen.
2. Reichlich Salzwasser aufkochen. Hitze reduzieren, Schupfnudeln einlegen und ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herd ausschalten, Nudeln ca. 2 Minuten nachziehen lassen. Mit einem Schiebschöpfer herausnehmen und abtropfen lassen.
3. Schalotten schälen und fein schneiden. Kohl putzen und grob schneiden. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Schalotten zugeben und glasig anschwitzen. Kohl untermischen. Mit Suppe aufgießen und 10 Minuten köcheln. Obers zuleeren und aufkochen. Bergkäse und Schupfnudel untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pro Portion: 994 kcal | EW: 36 g | Fett: 56 g | KH: 89 g | BE: 6 | Chol: 376 mg





Karotten-Tarte-Tatin mit cremigem Feta

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 500 g Karotten (bunt)
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 2 EL Ahornsirup
- ◆ 1 TL Kreuzkümmel
- ◆ 1 TL Koriandersamen
- ◆ 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- ◆ 4 Strudelteigblätter (ca. 120 g)

Feta:

- ◆ 200 g Feta
- ◆ 70 ml Milch
- ◆ 100 g Doppelrahmfrischkäse
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Karotten putzen und je nach Dicke und Länge halbieren. Butter in einer ofenfesten Pfanne aufschäumen. Karotten zugeben und beidseitig bissfest braten. Ahornsirup und Gewürze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Karotten durchschwenken und vom Herd nehmen.

2. Strudelteigblätter jeweils in der Mitte falten, sodass ein Quadrat entsteht und übereinanderlegen. Teig in die Pfanne auf die Karotten legen und den Rand einschlagen.

3. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 20 Minuten backen, bis der Teig goldbraun ist. Herausnehmen und 5 Minuten rasten lassen. Tarte auf einen Teller stürzen.

4. Für den Feta die Zutaten pürieren und mit der warmen Tarte servieren.

Pro Portion: 511 kcal | EW: 16 g | Fett: 35 g | KH: 35 g
BE: 2,5 | Chol: 91 mg

KOCHEN GEHT KINDERLEICHT



Der „Bunte Kochlöffel“

Eine gesunde, ausgewogene Ernährung ist bunt, weil sie von allem etwas hat, was Menschen stark fürs Leben macht. Und damit kann man nicht früh genug anfangen! Frisch gekocht ist dabei immer noch am gesündesten. GUSTO will daher bei den Jüngsten die Liebe zum Kochen und Backen wecken und veranstaltet gemeinsam mit TOPPITS, der Unimarkt Gruppe (mit der Marke UNIPUR) und TANTE FANNY FRISCHTEIGEN einen Koch- und Backevent für Kinder.



**Kids von 6 bis 10:
Jetzt Lieblingsrezept
schicken & mitkochen!**

Alle Infos auf
[www.gusto.at/
bunterkochloeffel](http://www.gusto.at/bunterkochloeffel)

Gemeinsam mit Freude kochen

Bei der Aktion „Bunter Kochlöffel“ sind Kids von 6 bis 10 Jahren aufgerufen, ihre Lieblingsrezepte einzuschicken. Ihre Eltern dürfen ihnen natürlich dabei helfen. Die fünf Nachwuchsköchinnen und -köche mit den interessantesten Rezepten werden in die GUSTO-Küche eingeladen, gemeinsam zu kochen beziehungsweise zu backen und ihre Gerichte vor einer Jury zu präsentieren. Für die am besten bewertete Speise erhält die Gewinnerin/der Gewinner den „Bunten Kochlöffel“. Neben dieser Trophäe winken noch weitere tolle Gewinnchancen.





Klassisch & traditionell

Die österreichische Küche steht für ganz besondere Schmankerl. Wir haben unsere sechs Lieblingsgerichte aus Omas Kochbuch vorbereitet.

FOTOS Dieter Brasch REZEPTE Wolfgang Schlüter

Gebackenes Schnitzel mit Erdäpfelsalat

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Marinieren ca. 30 Minuten

- ◆ 8 kl. Schweinsschnitzel
- ◆ 150 g griffiges Mehl
- ◆ 2 mittlere Eier (*verquirlt*)
- ◆ 300 g Semmelbrösel
- ◆ 4 Zitronenspalten

Erdäpfelsalat:

- ◆ 750 g speckige Erdäpfel
- ◆ 1 kl. rote Zwiebel
- ◆ 250 ml heiße Rindsuppe
- ◆ 20 g Schnittlauch (*geschnitten*)
- ◆ 50 ml weißer Balsamico
- ◆ 80 ml Rapsöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer,
Butterschmalz zum Backen

1. Für den Salat Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und auskühlen lassen. Zwiebel schälen, klein schneiden, mit Suppe, Schnittlauch, Balsamico, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.

2. Erdäpfel schälen, in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und mit der Marinade vermengen. Salat ca. 30 Minuten marinieren lassen.

3. Schnitzel zwischen einem aufgeschnittenem Tiefkühl-säckchen behutsam klopfen, salzen, im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Bröseln panieren.

4. Ca. 3 Finger hoch Schmalz erhitzen, Schnitzel darin gold-gelb backen; die Pfanne dabei rütteln, damit die Schnitzel gleichmäßig goldbraun werden und soufflieren. Schnitzel herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Zitronenspalten garnieren und mit dem Salat servieren.

Pro Portion: 1002 kcal | EW: 59 g | Fett: 48 g | KH: 86 g | BE: 6,5 | Chol: 207 mg

Weintipp

Auf der Feinhefe ausgebauter Wiener Gemischter Satz DAC Reserve, getragen von steinobstigen, zart exotischen Frucht- und Kräuternoten, passt hervorragend.

Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfeln

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- 1,5 kg Schweinsschulter
(ohne Knochen)
- 4 l Wasser
- 5 Pfefferkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 30 ml Apfelessig

Gemüse:

- 250 g Karotten
- 250 g Gelbe Rüben
- 250 g Petersilwurzeln
- 300 g speckige Erdäpfel
- 20 g Schnittlauch
- 60 g frischer Kren *(gerissen)*
-
- Salz

1. Fleisch mit Spagat binden, damit es sich während des Kochens nicht verformt. Wasser mit Pfefferkörnern, Lorbeer und Essig aufkochen. Fleisch einlegen, Topf bis auf einen kleinen Spalt zudecken und das Fleisch ca. 1 ¾ Stunden köcheln, nach halber Garzeit salzen.

2. Gemüse und Erdäpfel schälen. Erdäpfel in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in kaltes Wasser legen. Gemüse in 0,5 cm dicke Stifte schneiden.

3. Ca. 15 Minuten bevor das Fleisch fertig ist, Erdäpfel zugeben, ca. 8 Minuten später Gemüestifte zugeben und mitköcheln. Schnittlauch fein schneiden.

4. Fleisch aus dem Kochfond heben, Spagat entfernen. Fleisch in Scheiben schneiden. Wenig vom Kochfond in tiefe Teller gießen, Fleisch, Gemüse und Erdäpfel darauf anrichten. Wurzelfleisch mit Kren und Schnittlauch bestreut servieren.

Pro Portion: 514 kcal | EW: 38 g | Fett: 33 g | KH: 16 g | BE: 1,3 | Chol: 140 mg

>Weintipp

Steirischer Morillon Erste Lage, geprägt von Ringlotten, Blutorangen und Wiesenkräutern, begeistert.







Augsburger mit Kochsalat und Erdäpfelschmarren

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 4 Augsburger
- 5 EL Öl

Kochsalat:

- 750 g Kochsalat
- 80 g Zwiebeln
- 30 g Butter
- 30 g glattes Mehl
- 500 ml Gemüsesuppe
- 125 ml Schlagobers
- 2 Knoblauchzehen (zerdrückt)
- 3 EL Majoran (gehackt)

Erdäpfelschmarren:

- 750 g mehlige Erdäpfel
 - 80 g Zwiebeln
 - 3 EL Öl
-
- Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen), Mehl

1. Für den Schmarren Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und ca. 10 Minuten zugedeckt ausdampfen lassen. Erdäpfel schälen, grob raspeln und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zwiebeln schälen und klein schneiden.

2. Kochsalat längs halbieren, in ca. 1 cm breite Streifen schneiden und in Salzwasser kurz überkochen. Abseihen, abschrecken und gut ausdrücken. Zwiebeln schälen und klein würfeln.

3. Für den Schmarren Zwiebeln in Öl anschwitzen. Erdäpfel zugeben und bei mittlerer Hitze rösten, dabei den Schmarren öfter wenden und zerteilen.

4. Für den Kochsalat Zwiebeln in Butter anschwitzen. Mehl zugeben, kurz mitrösten, mit Suppe und Obers aufgießen und aufkochen. Sauce ca. 3 Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer würzen. Salat und Knoblauch untermischen und ca. 3 Minuten köcheln. Dabei öfter umrühren.

5. Würste enthäuten, längs halbieren und auf der gewölbten Seite kreuzweise einschneiden. Würste in Mehl wenden und in Öl beidseitig braten. Augsburger mit Kochsalat und Schmarren servieren.

Pro Portion: 943 kcal | EW: 28 g | Fett: 72 g | KH: 51 g | BE: 3,5 | Chol: 125 mg

Getränkertipp

Dazu passt Bier oder eine Kamptal DAC Grüner Veltliner Reserve mit Wiesenkräutern, reifen, gelben Fruchtnoten und mineralisch-salzigem Bukett.

Krautstrudel

mit Paprikasauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 1½ Stunden, zum Marinieren ca. 20 Minuten

Strudel:

- ◆ 1 kg Weißkraut
- ◆ 200 g Zwiebeln
- ◆ 2 EL Öl
- ◆ 125 ml Weißwein
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 2 Dotter
- ◆ 2 EL Petersilie (*gehackt*)
- ◆ 1½ Pkg. Strudelteig
(6 Blätter)
- ◆ 150 g Butter (*zerlassen*)

Paprikasauce:

- ◆ 60 g Butter
 - ◆ 2 EL Paprikapulver (*edelsüß*)
 - ◆ 500 ml Gemüsesuppe
 - ◆ 150 g Crème fraîche
 - ◆ 2 Knoblauchzehen
 - ◆ 1 EL Speisestärke
 - ◆ 2 EL Wasser
-

◆ Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran

1. Für die Fülle Kraut vierteln, Strunk ausschneiden. Kraut in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen, vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. Zwiebeln schälen, klein schneiden und in Öl anschwitzen. Wein zugießen und aufkochen. Kraut gut ausdrücken, zugeben und offen ca. 15 Minuten weich köcheln, dabei öfter umrühren. Am Ende der Garzeit soll die Flüssigkeit fast zur Gänze verdampft sein. Obers zugießen und das Kraut dick einkochen. Kraut abkühlen lassen.
3. Dotter und Petersilie einrühren. Fülle mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und auskühlen lassen.
4. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ein Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen und mit Butter bestreichen, zwei weitere Teigblätter nacheinander darauf legen, jede Lage mit Butter bestreichen.
5. Die Hälfte von der Fülle am unteren Teigrand auftragen, seitliche Ränder einschlagen und den Teig von unten über die Fülle einrollen. Strudel auf das Backblech legen und mit Butter bestreichen.
6. Diesen Vorgang mit übrigem Teig und restlicher Fülle wiederholen. Strudel im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten goldgelb backen.
7. Für die Sauce Butter erhitzen, Paprikapulver einrühren und kurz rösten. Suppe zugießen und aufkochen. Crème fraîche einröhren und die Sauce ca. 1 Minute köcheln, dabei öfter umrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und zerdrücktem Knoblauch würzen. Stärke mit Wasser vermischen, in die Sauce röhren und kurz mitköcheln.
8. Strudel aus dem Rohr nehmen, portionieren und mit der Sauce anrichten.

Pro Portion: 908 kcal | EW: 13 g | Fett: 76 g | KH: 41 g | BE: 2,6 | Chol: 316 mg

>Weintipp

Grüngelber, trockener, burgenländischer Sauvignon blanc mit exotischem Früchtekorb in der Nase, zartem Paprikatouch am Gaumen und cremigem Körper erfreut zum Gericht.







Zwiebelrostbraten

mit Braterdäpfeln

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden

- 4 Rostbraten (je ca. 180 g)
- 4 EL Öl
- 300 ml brauner Rindsbratensaft
- Je 1 TL Thymian und Majoran (gehackt)

Röstzwiebeln:

- 750 g Zwiebeln
- 60 g glattes Mehl
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)

Braterdäpfel:

- 500 g speckige Erdäpfel
- 6 EL Maiskeimöl
-
- Salz, Pfeffer, Mehl, Öl zum Backen

1. Zwiebeln schälen, in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden, in Ringe teilen und mit Küchenpapier trocken-tupfen. Mehl mit Paprikapulver vermischen, Zwiebeln damit vermengen. 3 Finger hoch Öl erhitzen. Zwiebelringe darin goldgelb backen, herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Erdäpfel in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und auskühlen lassen. Erdäpfel schälen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
3. Rohr auf 50°C vorheizen. Fleisch klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl erhitzen, Fleisch mit einer Seite in Mehl tauchen und beidseitig (Mehlseite zuerst) darin braten. Fleisch herausnehmen und im Rohr warm stellen.
4. Bratfett abgießen, Bratrückstand mit Bratensaft aufgießen und aufkochen. Fleisch in die Sauce legen und ca. 1 Minute ziehen lassen, nach halber Zeit wenden. Kräuter untermischen.
5. Öl erhitzen, Erdäpfel darin rundum goldbraun braten, salzen und pfeffern.
6. Rostbraten mit der Sauce anrichten, mit Röstzwiebeln bestreuen und mit den Erdäpfeln servieren.

Pro Portion: 818 kcal | EW: 42 g | Fett: 54 g | KH: 45 g | BE: 3,3 | Chol: 103 mg

Weintipp

Aktueller Carnuntum DAC mit intensivem Duft nach Kirschen und dunklen Beeren, am Gaumen samtig und füllig mit zartem Schoko-Nachhall bietet sich an.

Kalbsvögerl

mit Champignonsauce, Risipisi und Salat

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 1/4 Stunden

- ◆ 1 kg Kalbsvögerl (*ausgelöst*)
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 200 ml Gemüsesuppe
- ◆ 400 ml brauner Kalbsfond
- ◆ 200 g braune Champignons
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 2 EL Petersilie (*gehackt*)
- ◆ 250 g Sauerrahm
- ◆ 50 g glattes Mehl

Risipisi:

- ◆ 80 g Zwiebeln
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 200 g Langkornreis
- ◆ 350 ml Gemüsesuppe
- ◆ 200 g TK-Erbsen

Salat:

- ◆ 200 g grüner Salat
- ◆ 200 g Radieschen
- ◆ 30 ml Apfelessig
- ◆ 4 EL Maiskeimöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Thymian

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Kalbsvögerl zuputzen (Häute, die das Fleisch umgeben nicht entfernen). Fleisch mit Spagat binden, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und in Öl rundum anbraten. Fleisch aus der Pfanne heben und beiseite stellen.
2. Bratrückstand mit Suppe und Fond aufgießen und aufkochen. Fleisch einlegen, zudecken und im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) ca. 2 Stunden weich schmoren.
3. Für das Risipisi Zwiebeln schälen und klein würfeln. Butter erhitzen, Zwiebeln und Reis darin unter Rühren anschwitzen, mit Suppe aufgießen, aufkochen, zudecken und bei schwacher Hitze ca. 25 Minuten dünsten. Erbsen untermischen, Reis weitere 5 Minuten dünsten.
4. Champignons putzen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Champignons in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie untermischen.
5. Fleisch aus der Sauce heben, Spagat entfernen. Fleisch zugedeckt warm stellen. Rahm mit Mehl verquirlen, in die Sauce rühren und ca. 5 Minuten köcheln. Champignons untermischen.
6. Salat putzen und zerpfücken. Radieschen putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Essig salzen und pfeffern. Öl unter Rühren zugießen. Salat und Radieschen mit der Marinade vermischen.
7. Fleisch in Scheiben schneiden, mit Sauce und Risibisi anrichten und mit dem Salat servieren.

Pro Portion: 735 kcal | EW: 58 g | Fett: 41 g | KH: 38 g | BE: 2,3 | Chol: 203 mg

Weintipp

Dazu passt ein leicht strohgelber, fülliger, mineralischer Leithaberg DAC mit Feuerstein, reifer Birne und zartem Karamell.





OKTOPUS- PIZZA

FOTOS Barbara Ster REZEPT Charlotte Cerny



Haben Sie schon mal eine Oktopus-Pizza probiert? Wir versprechen, ihre Kinder werden sie lieben. Die Form des Teiges kann natürlich beliebig gewählt werden. Und eine Blumen-Pizza schmeckt sicherlich genauso gut. Viel Spaß und guten Appetit!



2 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

Teig:

- ◆ 350 g Universal Mehl
- ◆ 250 g Joghurt
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ ½ TL Salz
- ◆ 2 EL Olivenöl

Belag:

- ◆ 100 g schwarze Oliven
- ◆ 80 g Passata
- ◆ 80 g Butterkäse (gerieben)
- ◆ 1 EL Feta (zerbröseln)
- ◆ 2 EL Mais
- ◆ 4 Scheiben Salami

-
- ◆ Mehl

1. Für den Teig Mehl, Joghurt, Backpulver, Salz und Olivenöl glatt verkneten.
2. Für den Belag Oliven in Ringe schneiden.
3. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.



Gut zu wissen:

Bio ist gut – aber Bio aus Österreich ist die beste Kombination für unser Klima. Höchste Standards sorgen für einen gesunden Boden mit genügend Humus, der CO₂ und Wasser speichert. Und durch die kurzen Transportwege entsteht weniger CO₂. 80 Prozent der Ja! Natürlich-Produkte kommen deshalb von heimischen Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern. Ist heimische Produktion aus klimatischen Gründen nicht möglich, wird auf andere europäische Länder ausgewichen, auf Transporte mit dem Flugzeug wird bewusst verzichtet.

*Grazie Jungs, die
Pizza ist fantastico!
Sie sieht großartig aus
und schmeckt ganz
wunderbar.*



4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche halbieren. Eine Hälfte oval ausrollen und auf das Blech legen. Zweite Hälfte in 8 gleich große Stücke teilen, zu dünnen Stangen wuzeln, als Fangarme an den „Teigkopf“ legen und andrücken.



Elian & Faris

Eli und Faris sind Freunde seit Eli geboren wurde. Neben der Liebe zu Beyblade und Lego verbindet die beiden auch die Freude am Naschen. Umso lustiger war es, sie zu beobachten, als sie zum ersten Mal (mit ein bisschen Hilfe unsererseits) alleine gekocht haben. Vielen Dank euch beiden!



5. Teig mit Passata bestreichen und die Fangarme mit Olivenringen belegen. Pizza mit Käse, Feta und Mais bestreuen. Je 2 Scheiben Salami übereinanderlegen und als Augen mittig platzieren. 2 Olivenringe darauf legen.
6. Pizza im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und heiß genießen.







Fein gerollt und süß gefüllt

Knuspriger Strudel- und feiner Mürbteig, flaumige Meringue und lockeres Biskuit, dazu cremige Füllungen und süße Früchte – Rouladen und Strudel schmecken immer und versüßen jeden Nachmittagskaffee.

FOTOS Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny

Weiße Schokoroulade mit Himbeeren & Pistazien

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Kühlen mind. 1 Stunde

Biskuit:

- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 120 g Kristallzucker
- ◆ 30 ml Milch
- ◆ 120 g glattes Mehl
- ◆ 1 TL Backpulver

Fülle:

- ◆ 200 g weiße Kuvertüre
- ◆ 250 g Doppelrahmfrischkäse
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 200 g Himbeeren
- ◆ 30 g Pistazien (*gehackt*)

Deko:

- ◆ 150 g weiße Kuvertüreraspel
- ◆ 50 g Pistazien (*gehackt*)
- ◆ 50 g Himbeeren

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

2. Für das Biskuit Eier trennen. Eiklar mit der Hälfte vom Zucker zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit übrigem Zucker dickcremig mixen. Milch, Mehl, Backpulver und Schnee unterheben. Masse auf dem Blech verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen.

3. Herausnehmen und auf ein Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und wieder auf das Biskuit legen. Biskuit samt Papier und Tuch einrollen und auskühlen lassen.

4. Für die Fülle Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Frischkäse, Obers und Vanillezucker cremig mixen. Kuvertüre untermischen. 2 EL von der Creme beiseite stellen.

5. Biskuit aufrollen und die Creme darauf verstreichen. Himbeeren und Pistazien darauf verteilen. Biskuit einrollen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

6. Roulade mit der übrigen Creme einstreichen, in Kuvertüreraspeln und Pistazien wälzen und mit Himbeeren garnieren.

Pro Stück: 452 kcal | EW: 9 g | Fett: 29 g | KH: 40 g | BE: 1,9 | Chol: 104 mg

Trauben-Topfenstrudel

8 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden,
zum Rastenlassen ca. 1 Stunde

Strudelteig:

- ◆ 320 g glattes Mehl
- ◆ 25 ml Öl
- ◆ 200 ml lauwarmes Wasser
- ◆ 2 EL Butter (zerlassen, zum Bestreichen)

Fülle:

- ◆ 3 mittlere Eier
 - ◆ 50 g Kristallzucker
 - ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
 - ◆ 250 g Topfen
 - ◆ 100 g Sauerrahm
 - ◆ 2 EL Vanillepuddingpulver
 - ◆ 250 g rote Weintrauben (*kernlos*)
-
- ◆ Öl, Mehl, Staubzucker

1. Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche sieben, in die Mitte des Mehlläufchens eine Mulde drücken. Öl und Wasser in die Mulde geben, verrühren und immer mehr vom Mehl untermischen. Teig glatt kneten und zu einer Kugel schleifen. Auf einen geölten Teller legen und dünn mit Öl bestreichen. Teigkugel zudecken und mindestens 1 Stunde rasten lassen.
2. Für die Fülle Eier trennen. Eiklar und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Dotter, Vanillezucker, Topfen, Sauerrahm und Puddingpulver verrühren. Schnee und Trauben unterheben.
3. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
4. Teig auf einem bemehlten Tischtuch ausrollen und mit den Handrücken dünn ausziehen. Dickeren Rand abschneiden. Fülle auf dem Teig verteilen, dabei die Ränder aussparen. Teig links und rechts einschlagen und über die Fülle von unten nach oben einrollen.
5. Strudel mit der Naht nach unten auf das Blech setzen, mit Butter bestreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen.
6. Herausnehmen und auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Pro Stück: 344 kcal | EW: 11 g | Fett: 13 g | KH: 47 g
BE: 3,6 | Chol: 99 mg









Mandelroulade mit Birnenkompott

16 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Kühlen mind. 1 Stunde

Biskuit:

- ◆ 8 mittlere Eier
- ◆ 180 g Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 120 g glattes Mehl
- ◆ 100 g Mandeln (*gerieben*)
- ◆ 2 Pkg. Vanillepuddingpulver
- ◆ 2 TL Backpulver

Creme:

- ◆ 250 g Mascarpone
- ◆ 200 ml Schlagobers
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 1 TL Vanillepaste
- ◆ 500 g Topfen

Birnenkompott:

- ◆ 4 Birnen
- ◆ 70 g Kristallzucker
- ◆ 50 ml Birnenschnaps
- ◆ 50 ml Birnensaft (*oder Wasser*)

Deko:

- ◆ 1 große Birne
- ◆ 50 g Mandelblättchen

.....

◆ Kristallzucker

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für das Biskuit Eier und Zuckersorten ca. 8 Minuten dick-cremig mixen. Mehl, Mandeln, Puddingpulver und Backpulver unterheben. Masse auf dem Blech verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten backen.
2. Biskuit herausnehmen und auf ein Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und wieder auf das Biskuit legen. Biskuit samt Papier und Tuch einrollen und auskühlen lassen.
3. Für das Kompott Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Birnen in kleine Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Birnen und Schnaps zugeben und durchschwenken. Birnensaft zugießen. Kompott 15 Minuten langsam köcheln. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Für die Deko Rohr auf 170°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Birne der Länge nach in möglichst dünne Scheiben schneiden, in Zucker wälzen und auf das Blech legen. Chips ca. 20 Minuten backen, wenden und weitere 15 Minuten backen, bis der Zucker karamellisiert. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten.
6. Für die Creme Mascarpone, Obers, Zucker und Vanillepaste ca. 5 Minuten cremig mixen. Topfen unterrühren. 3 EL von der Creme beiseite stellen.
7. Biskuit aufrollen und mit Creme bestreichen. Birnenkompott darauf verteilen. Biskuit einrollen und für mindestens 1 Stunde kühl stellen. Roulade mit der übrigen Creme bestreichen, mit Birnenchips und Mandelblättchen verzieren.

Pro Stück: 363 kcal | EW: 12 g | Fett: 17 g | KH: 40 g | BE: 2,9 | Chol: 136 mg



Banoffee-Meringue-Rolle

12 Stück, Zubereitung ca. 1½ Stunden

Meringue:

- 6 Eiklar (240 g)
- 280 g Kristallzucker
- 150 g Haselnüsse (gerieben)

Karamell:

- 80 ml Schlagobers
- 110 g Kristallzucker
- 50 g kalte Butterstücke
- 1 Prise Fleur de sel (optional)

Fülle:

- 400 ml Schlagobers
- 1 TL Vanillepaste
- 2 große Bananen

Deko:

- 80 g dunkle Kuvertüre (geschmolzen)
- 2 EL Schokospäne

1. Rohr auf 150°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Für die Meringue Eiklar schaumig mixen. Während des Mixens den Zucker teelöffelweise zugeben. Weiterschlagen, bis ein fester, glänzender Schnee entsteht. Nüsse unterheben. Masse gleichmäßig auf dem Blech verstreichen.
3. Meringue im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und wieder auf die Meringue legen. Meringue samt Papier und Tuch einrollen und auskühlen lassen.
4. Für das Karamell Obers in einem Topf erwärmen. Währenddessen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Butter einrühren. Obers zugießen und glatt rühren. Karamell einmal aufkochen, vom Herd nehmen, Fleur de Sel einröhren.
5. Für die Fülle Obers und Vanille cremig mixen. Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Meringue vorsichtig aufrollen, mit dem Obers bestreichen und mit den Bananenscheiben belegen. Mit drei Viertel vom Karamell beträufeln. Meringue einrollen. Mit Kuvertüre und übrigem Karamell beträufeln und mit Schokospänen bestreuen.

Pro Stück: 801 kcal | EW: 9 g | Fett: 65 g | KH: 49 g | BE: 3,9 | Chol: 144 mg



Heumilch

EINFACH URGUT.

Heumilch schmeckt,
weil so viel Artenvielfalt
in ihr steckt.

Traditionelle Heuwirtschaft fördert durch ihre nachhaltige Wirtschaftsweise die Artenvielfalt auf Wiesen, Weiden und Almen. So genießen Heumilchkühe im Sommer viele frische Gräser und Kräuter sowie schmackhaftes Heu im Winter. Gleichzeitig wird wertvoller Lebensraum für Bienen und Schmetterlinge erhalten. Vergorene Futtermittel sind bei dieser jahrhundertealten Tradition strengstens verboten. Mehr darüber, warum Heumilch *urgut zur Natur* ist unter [heumilch.com](#).

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.

Mehr auf [heumilch.com](#)

GARANTIERT GENTECHNIKFREI* UND SILAGEFREI

* Laut Definition des Österreichischen Lebensmittelkodex für gentechnikfrei erzeugte Lebensmittel.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer
Fonds für die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

Steirischer Apfel-Birnenstrudel mit Pignoli

8 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden,
zum Kühlen und Ziehenlassen ca. 8 Stunden

Mürbteig:

- ◆ 350 g glattes Mehl
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 180 g kalte Butterwürfel
- ◆ 2 EL kaltes Wasser

Zum Fertigstellen:

- ◆ 1 mittleres Ei
 - ◆ 1 EL Milch
 - ◆ 30 g Pignoli
-
- ◆ Rum, Mehl, Zimt

Fülle:

- ◆ 80 g Rosinen
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ 50 g Semmelbrösel
- ◆ 50 g Haselnüsse (gerieben)
- ◆ 50 g Pignoli
- ◆ 3 Äpfel (ca. 400 g)
- ◆ 3 Birnen (ca. 400 g)

1. Rosinen in ein Gefäß geben, mit Rum bedecken und über Nacht ziehen lassen.
2. Für den Teig Mehl, Backpulver, Zucker und Butter mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Wasser zugeben und zügig zu einem Teig verkneten. Teig abdecken und für ca. 1 Stunde kühl stellen.
3. Für die Fülle Butter in einer Pfanne aufschäumen. Brösel, Haselnüsse und 1 Prise Zimt zugeben und goldbraun rösten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Pignoli in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten.
4. Rosinen abseihen. Äpfel und Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Obst in kleine Stücke schneiden, mit Rosinen, der Bröselmischung und den Pignoli vermengen.
5. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen. Fülle am unteren Drittel verteilen. Teig links und rechts einschlagen und von unten nach oben über die Fülle einrollen. Strudel auf das Blech legen. Ei und Milch verquiren und den Strudel damit bestreichen. Mit Pignoli bestreuen. Im Rohr (zweite Schiene von unten) ca. 40 Minuten goldbraun backen.
7. Strudel herausnehmen und überkühlen lassen. Noch warm genießen. Dazu passt Vanillesauce.

Pro Stück: 632 kcal | EW: 10 g | Fett: 33 g | KH: 76 g | BE: 5,8 | Chol: 88 mg





Pasta, Pasta, Pasta

Pansoti, Linguine, Penne, Fusilli, Spaghetti und Canneloni – bei diesen sechs Pasta-gerichten ist für jeden etwas dabei. Lassen Sie sich von unseren Rezeptideen inspirieren!

FOTOS Dieter Brasch **REZEPTE** Wolfgang Schlüter

58 **GUSTO** 9/2021





Pansoti

mit Steinpilz-Mangoldfülle und Salbeibutter

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Rasten ca. 30 Minuten

Teig:

- ◆ 300 g griffiges Mehl (Type 480)
- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 1 Dotter
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ 3 EL Olivenöl

Salbeibutter und Garnitur:

- ◆ 20 g frischer Salbei
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 100 g Butter
- ◆ 3 EL Pignoli (geröstet)
- ◆ 80 g Parmesan (grob geraspelt)
- ◆ Salz, Pfeffer, Mehl, Eiklar (verquirlt)

Fülle:

- ◆ 300 g Steinpilze
- ◆ 2 kleine Knoblauchzehen
- ◆ 1 EL Nussöl
- ◆ 150 g roter Mangold
- ◆ 2 EL Majoran (gehackt)
- ◆ 50 g Toastbrot (gerieben)
- ◆ 60 g Parmesan (gerieben)

1. Für die Fülle Pilze putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Öl erhitzen, Pilze darin unter öfterem Schwenken der Pfanne braten. Mangold unterrühren und zusammenfallen lassen. Fülle mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Majoran würzen, umfüllen und auskühlen lassen. Brot und Parmesan untermischen.

2. Für den Teig alle Zutaten glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten rasten lassen.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 50 x 42 cm), in der Größe von 48 x 40 cm zuschneiden, dann in ca. 8 x 8 cm große Quadrate schneiden. Fülle in Häufchen in die Mitte der Quadrate setzen, Teigränder dünn mit Eiklar bestreichen. Teilstücke über die Fülle zu Dreiecken falten und an den Rändern gut zusammendrücken.

4. Für die Garnitur Salbeiblätter abzupfen. Öl erhitzen, Blätter darin knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Reichlich Salzwasser aufkochen, Pansoti darin ca. 8 Minuten kochen. Butter bis zur leichten Braunfärbung erhitzen. Pansoti abseihen und abtropfen lassen, mit der Hälfte von der Butter, Salbei und Pignoli vermischen und anrichten. Mit Parmesan bestreuen, mit übriger Butter beträufeln.

Pro Portion: 901 kcal | EW: 31 g | Fett: 58 g | KH: 68 g | BE: 5,4 | Chol: 311 mg

Weintipp

Ein 3-jähriger Grüner Veltliner Smaragd aus besonderer Lage passt perfekt.





Linguine mit Paprikasauce, Pimentos und Pancetta

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 200 g Zuckerschoten
- ◆ 150 g Pimentos
- ◆ 50 g Lauch
- ◆ 3 EL Öl
- ◆ 200 g Pancetta
(dünn geschnitten)
- ◆ 500 g Linguine
- ◆ 80 g Grana *(gerieben)*

Paprikasauce:

- ◆ 300 g gelbe Paprika
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 375 ml Gemüsesuppe
- ◆ 1 EL Speisestärke
- ◆ 2 TL Wasser
- ◆ 1 EL Rosmarin *(klein gehackt)*
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Sauce Paprika längs halbieren, Kerne entfernen. Paprika klein würfeln und in der Butter anschwitzen. Suppe zugießen, Sauce ca. 10 Minuten köcheln und fein pürrieren. Stärke mit Wasser glatt rühren, Mischung und Rosmarin in die Sauce rühren und ca. 1 Minute köcheln.
2. Zuckerschoten putzen und quer in schmale Streifen schneiden. Pimentos längs halbieren, Kerne entfernen. Pimentos grob schneiden. Lauch längs halbieren, waschen, klein würfeln und in Öl anbraten. Pimentos und Schoten untermischen, mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mischung umfüllen und die Pfanne säubern.
3. Pancetta in der Pfanne knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Linguine in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen, abtropfen lassen und mit Sauce und Gemüse vermischen. Anrichten, mit Grana und Pancetta garnieren und eventuell mit gebratenen Rosmarinzweigen garnieren.

Pro Portion: 932 kcal | EW: 37 g | Fett: 39 g
KH: 109 g | BE: 8,3 | Chol: 152 mg

Weintipp

Ein aktueller Vulkanland Steiermark DAC Sauvignon blanc mit sortentypischen Nuancen von Stachelbeeren und Paprika, fein mineralisch und zart würzig ergänzt optimal.

Penne mit Fleischbällchen und Paradeissauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 75 Minuten

- ◆ 400 g Penne
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 2 EL Basilikumblättchen
- ◆ 2 EL Pecorino (*gerieben*)

Sauce:

- ◆ 1 kg Fleischparadeiser
- ◆ 150 g Zwiebeln
- ◆ 4 Knoblauchzehen
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 100 ml Gemüsesuppe
- ◆ 4 EL Basilikum (*gehackt*)

Fleischbällchen:

- ◆ 500 g Faschierter (*gemischt*)
 - ◆ 2 EL Petersilie (*gehackt*)
 - ◆ 70 g Weißbrot (*gerieben*)
 - ◆ 50 ml Weißwein
 - ◆ 1 mittleres Ei
 - ◆ 2 TL Zitronensaft
 - ◆ 4 EL Olivenöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

1. Für die Sauce Paradeiser kurz in kochendes Wasser legen, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Paradeiser in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen und möglichst klein schneiden. Beides in Öl glasig anschwitzen und mit Suppe ablöschen. Paradeiser untermischen und ca. 35 Minuten köcheln, dabei öfter umrühren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Am Ende der Garzeit Basilikum einrühren.
2. Für die Bällchen Faschiertes mit Petersilie, Brot, Wein, Ei, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Aus der Masse ca. 20 g schwere Bällchen formen. Öl erhitzen und die Bällchen darin rundum knusprig braten. Bällchen in die Sauce geben und kurz ziehen lassen.
3. Penne in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abseihen und abtropfen lassen. Penne mit Öl vermischen, salzen, pfeffern, mit Bällchen und Sauce anrichten, mit Basilikum bestreuen und mit Pecorino servieren.

Pro Portion: 951 kcal | EW: 46 g | Fett: 43 g | KH: 96 g | BE: 7,3 | Chol: 216 mg



Weintipp

Rubinroter, würziger, kirschfruchtiger, saftiger Neusiedlersee DAC sorgt für Harmonie und Freude.







Fusilliauflauf mit Lammfaschiertem, Gemüse und Feta

6 Portionen, Zubereitung ca. 70 Minuten

- ◆ 150 g Zucchini
 - ◆ 150 g Melanzani
 - ◆ 2 EL Olivenöl
 - ◆ 2 kleine Knoblauchzehen (*zerdrückt*)
 - ◆ 300 g Fusilli
 - ◆ 500 g Lammfaschiertes
 - ◆ 1 mittleres Ei
 - ◆ 20 g Thymian (*gehackt*)
 - ◆ 30 g Semmelbrösel
 - ◆ 150 g Feta (*fein geraspelt*)
 - ◆ 2 kleine Chilis (*gehackt*)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Butter, Semmelbrösel

1. Zucchini und Melanzani putzen, in ca. 1 cm große Stücke schneiden, in Öl anrösten und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. In ein Sieb leeren, abtropfen und auskühlen lassen.
 2. Reichlich Salzwasser aufkochen. Fusilli darin bissfest kochen, abseihen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
 3. Faschiertes mit Ei, Thymian, Gemüse, Bröseln, Fusilli und 100 g vom Feta vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.
 4. Rohr auf 180°C vorheizen. Auflaufförmchen (Inhalt ca. 150 ml) mit Butter ausstreichen und mit Bröseln ausstreuen. Masse gleichmäßig in den Förmchen verteilen und mit übrigem Feta und Chilis bestreuen.
 5. Aufläufe im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und eventuell mit Thymian bestreuen.
-

Pro Portion: 515 kcal | EW: 28 g | Fett: 26 g | KH: 43 g
BE: 3,4 Chol: 58 mg

Weintipp

Dazu passt ein jugendlicher Rosalia DAC Blaufränkisch mit feinem Tannin und bekömmlicher Säure.





Spaghetti mit Karfiol und Eierschwammerln

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 600 g Karfiol
- ◆ 2 EL Zitronensaft
- ◆ 200 g Eierschwammerl
- ◆ 3 EL Nussöl
- ◆ 2 kleine Knoblauchzehen
(klein gehackt)
- ◆ 40 g Schnittlauch
- ◆ 4 Dotter
- ◆ 80 g Parmesan *(gerieben)*
- ◆ 400 g Spaghetti
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
2. Karfiol putzen, Strunk ausschneiden. Karfiol grob raspeln, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft vermischen, auf dem Blech verteilen und im Rohr ca. 30 Minuten backen.
3. Eierschwammerl putzen und klein schneiden. Öl erhitzen, Schwammerl darin scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Schnittlauch fein schneiden. Dotter mit dem Parmesan verrühren.
4. Reichlich Salzwasser aufkochen, Spaghetti darin bissfest kochen. Abseihen, abtropfen lassen und zurück in den Topf geben.
5. Spaghetti, Karfiol, Schwammerl, Dottermischung und die Hälfte vom Schnittlauch behutsam vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti anrichten und mit übrigem Schnittlauch bestreut servieren.

Pro Portion: 752 kcal | EW: 34 g | Fett: 33 g | KH: 84 g | BE: 6,4 | Chol: 795 mg

Weintipp

Kompakter Grauburgunder mit harmonischer Säure und kräuter-blumigen Geschmacksnoten, ergänzt von Kletzn-Frucht und Brioche bietet sich an.

Cannelloni

mit Kalbfleisch-Spinatfülle und Käsesauce

6 Portionen, Zubereitung ca. 90 Minuten, zum Auftauen ca. 4 Stunden

- ◆ 12 Cannelloni
- ◆ 50 g Parmesan (*gerieben*)

Füll:

- ◆ 450 g TK-Spinat
(*doppelt passiert*)
- ◆ 600 g Kalbsfaschiertes
- ◆ 2 kleine Knoblauchzehen
(*fein gehackt*)

Käsesauce:

- ◆ 400 ml Milch
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 30 g glattes Mehl
- ◆ 80 g Parmesan (*gerieben*)
- ◆ 125 ml Kaffeeobers

Salat:

- ◆ 1 Häuptelsalat
 - ◆ 1 Pkg. Gartenkresse
 - ◆ 3 EL weißer Balsamico
 - ◆ 3 EL Olivenöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

1. Für die Fülle Spinat auftauen lassen.
2. Spinat in ein Tuch einschlagen, gut ausdrücken, mit Faschiertem verrühren und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauch würzen.
3. Für die Sauce Milch erhitzen. Butter in einem Topf schmelzen, Mehl mit dem Schneebesen einrühren. Milch zugießen und die Sauce unter Rühren ca. 2 Minuten köcheln. Parmesan und Obers einrühren, Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
4. Cannelloni in Salzwasser bissfest kochen, mit einem Gitterlöffel herausheben, in kaltem Wasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fülle in einen Dressiersack mit glatter Tüle (Ø ca. 2 cm) füllen.
5. Rohr auf 180°C vorheizen. Sauce in einer Auflaufform (16 x 26 cm) gleichmäßig verteilen.
6. Cannelloni mit der Masse prall füllen, quer halbieren und in die Form schichten. Mit Parmesan bestreuen und im Rohr (mittlere Schiene/ Gitterrost) ca. 35 Minuten backen.
7. Salat putzen und in mundgerechte Stücke teilen. Kresse abschneiden. Balsamico salzen, pfeffern und das Öl einrühren. Salat mit der Marinade vermischen und mit Kresse bestreuen. Cannelloni aus dem Rohr nehmen und mit dem Salat servieren.

Pro Portion: 762 kcal | EW: 43 g | Fett: 33 g | KH: 74 g | BE: 5,8
Chol: 188 mg

Weintipp

Ein niederösterreichischer, samtiger, körperreicher, barrique gereifter Pinot noir passt perfekt.





DAS WIRTSHAUUS

Rezepte und Geschichten aus dem Salzburger Land



In Golling erlebt man bei der Familie Döllerer nicht nur im Haubenrestaurant kulinarisch Unvergessliches, auch das dazugehörende Wirtshaus ist einen Besuch wert. Urig und vertraut, so beschreibt Haubenkoch Andreas Döllerer seine bodenständige Salzburger Heimatküche, die er mit internationaler Hausmannskost abrundet. Die beliebtesten Rezepte gibt es nun als Kochbuch. Wir haben mit Döllerer über seine kulinarische Welt geplaudert und zeigen eine Auswahl der besten Gerichte.

VERLAG Brandstätter Verlag
FOTOS Joerg Lehmann

Das Interview



Foto: Joerg Lehmann

Döllerers Genusswelten
Markt 56, 5440 Golling
doellerer.at



Das Wirtshaus
Rezepte und Geschichten aus dem Salzburger Land
Andreas Döllerer
Brandstätter Verlag, € 35,-

Andreas Döllerer ist seit 2004 Küchenchef im Restaurant Döllerer, für das er 5 Sterne und 4 Hauben erkocht hat und das sich im aktuellen „A la Carte“-Guide mit dem Steirereck die Spitze der heimischen Restaurants teilt. Seine zweite Leidenschaft ist die hauseigene Wirtshausküche.

Fine Dining und Wirtshausküche – Sie sind für zwei recht gegensätzliche Extreme der Küche bekannt ...

Unser Haus ist seit über 100 Jahren ein Wirtshaus, von daher ist es nur logisch, dass mir diese Küche sehr am Herzen liegt. Umgekehrt ist natürlich auch die von mir geprägte „Alpine Cuisine“ für mich etwas ganz Besonderes. Mir ist es sehr, sehr wichtig, dass sich auch meine Mitarbeiter mit beiden Küchenlinien identifizieren können.

Bodenständige Küche wird oft als einfach abgestempelt. Wie bringt man Raffinesse in die unterschätzte Hausmannskost?

Wichtig ist, dass man auch die einfachsten Gerichte mit größtmöglicher Sorgfalt und mit dem selben Qualitätsdenken zubereitet wie die aufwendigsten.

Ihr Kochbuch ist mit Anekdoten aus dem Wirtshaus abgerundet. Welchen Anteil haben Nostalgie, Geschichte und Persönlichkeiten am Charme eines Wirtshauses?

Persönlichkeiten machen ein Wirtshaus einzigartig. Ein Wirtshaus ohne Wirt wird nicht funktionieren. Tradition und Geschichten kann man nicht einfach ersetzen.

Haben Sie ein Lieblingsrezept im Buch?

Kalbsnierenbraten und Schwarzbbernock'n. Beide Gerichte begleiten mich schon mein ganzes Leben. Ein Familienessen ohne Nierenbraten ist unvorstellbar. Und die Nock'n gab's immer bei der Oma auf der Alm.

Döllerers Genusswelten sind ein Familienbetrieb – das ist zwar charmant, aber sicher nicht immer einfach. Wie schaffen Sie es, Familie und Arbeit harmonisch zu vereinen?

Familienbetriebe sind für mich etwas ganz Wunderbares. Funktionieren tun sie allerdings nur, wenn jedes Familienmitglied, das mitarbeitet, seinen eigenen Arbeitsbereich hat, in dem er frei agieren kann. Alltägliche Entscheidungen trifft man alleine, die großen gemeinsam.

Was ist Ihre früheste kulinarische Erinnerung?

Ich bin in einem Wirtshaus aufgewachsen, da gibt's viele Dinge, die meine Kindheit geprägt haben. Bis ich vier Jahre alt war, haben wir noch selbst Schweine geschlachtet, so etwas vergisst du nicht. Die ersten Muscheln und Schnecken habe ich, glaube ich, auch in diesem Alter gegessen. Und mit sechs Jahren habe ich meinen Vater das erste Mal ins Piemont zum Trüffelkaufen begleitet. Viele Dinge, die in Summe meine kulinarische Identität stark geprägt haben.

Haben Sie einen Küchentipp für unsere Leser?

Wenn Sie Gäste einladen, dann sollten Sie immer Gerichte kochen, die Sie schon oft zubereitet haben. Erfahrung kann durch nichts ersetzt werden.

„Der Teufel wartet am nächsten Morgen nach einer Nacht, in der man Freunde gewann, in Gesprächen die Welt rettete und nebenbei ein paar leer getrunkene Gläser um sich sammelte.“

.....

Teufelsroller von der Forelle

4 Portionen

Forelle:

- ◆ 4 hochwertige Forellenfilets à 200 g
(Döllerer bevorzugt die kleine Zucht von Sigi Schatteiner im Bluntautal)

Zwiebeln:

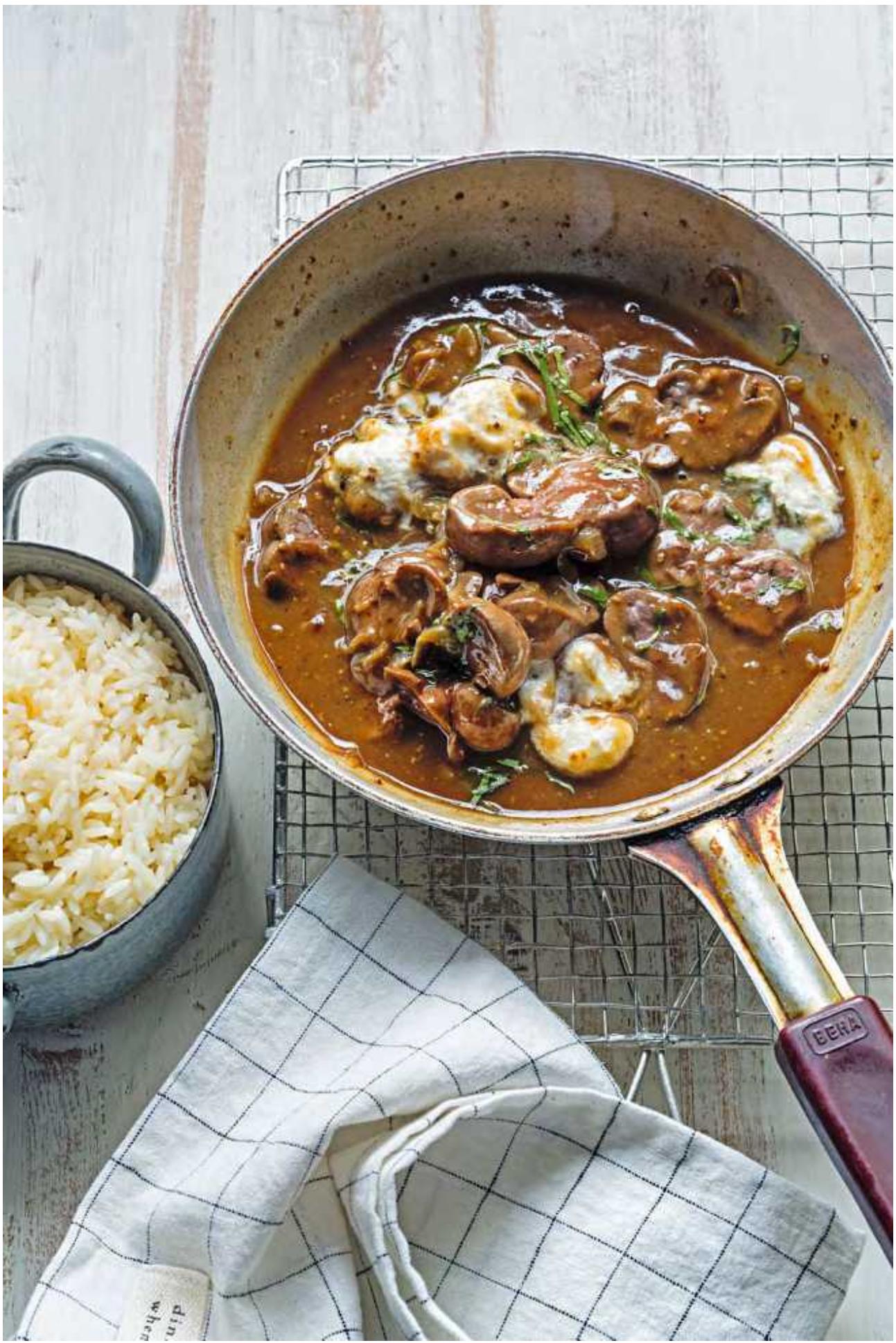
- ◆ 2 rote Paprika
- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ Olivenöl
- ◆ Salz
- ◆ 50 ml Rieslingessig
- ◆ 50 ml Weißwein
- ◆ 1 TL Paprikapulver edelsüß
- ◆ 1 Peperoncino
- ◆ Cayennepfeffer
- ◆ Zucker nach Geschmack

Essigsud:

- ◆ 300 ml Rieslingessig
- ◆ 200 ml Wasser
- ◆ 3 Wacholderbeeren
- ◆ 5 Pfefferkörner
- ◆ 2 Lorbeerblätter
- ◆ Salz
- ◆ Tomatensauce nach Bedarf
- ◆ knusprige Schwarzbrotchips
- ◆ scharfe Pfefferoni

- 1.** Für die Zwiebeln Paprika und Zwiebeln grob schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die restlichen Zutaten beigeben und langsam zu einem reduzierten, relativ trockenen Kompott einkochen lassen.
- 2.** Für den Sud alle Zutaten einmal aufkochen lassen.
- 3.** Die Forellenfilets enthaften und der Länge nach einschneiden. Zwischen Frischhaltefolie vorsichtig plattieren. Mit der kalten Zwiebel-Paprika-Mischung füllen und einrollen. Die Enden der Folie verknoten und mit einer Nadel die Folie mehrmals einstechen. Den Fisch in der Frischhaltefolie in den kalten Essigsud legen und mindestens 3 Tage im Kühlschrank ziehen lassen.
- 4.** Die restliche Zwiebelmasse mit etwas Tomatensauce „verdünnen“ und lauwarm auf den Teller geben. Den Teufelsroller einmal durchschneiden und darauf platzieren. Mit den Schwarzbrotchips garnieren. Dazu noch eine Extraption Pfefferoni reichen.





„Kalbsniere zählt zu Andreas' Lieblingsspeisen. Wie es sich für echte Lieblingsspeisen gehört, gönnt er sie sich selten. Eine gute Niere aufzutreiben ist kein leichtes Unterfangen. Ihre Qualität hängt sehr davon ab, wie und wo das Kalb gelebt hat und wie es gefüttert wurde. Haben Sie diese Hürde genommen, ist die geringe Mühe bei der Zubereitung dieses Gerichts die Belohnung.“

Geröstete Kalbsnieren

4 Portionen

- ◆ 2 Milchkalbsnieren ohne Fett und Haut
- ◆ Olivenöl
- ◆ 50 ml weißer Portwein
- ◆ 1 EL scharfer Dijonsenf
- ◆ 1 TL Meauxsenf
- ◆ Thymian und Rosmarin
- ◆ 200 ml Kalbsfond
- ◆ weißer Pfeffer
- ◆ Salz
- ◆ 1 EL kalte Butter
- ◆ in dünne Streifen geschnittenes Basilikum
- ◆ 1 EL geschlagenes Obers

1. Die Milchkalbsnieren in dünne Scheiben schneiden und in einer ca. 30 cm großen Pfanne in Olivenöl kräftig anbraten. Aus dem Fett nehmen und zur Seite stellen. Bratrückstand mit Portwein ablöschen, beide Senfsorten und die Kräuter dazugeben, mit Kalbsfond auffüllen. Auf die Hälfte einkochen lassen.

2. Nieren wieder beigegeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und kurz ziehen lassen, nicht mehr kochen. Die Nieren sollten im Idealfall am Ende leicht rosa und fast knackig im Biss sein, jedenfalls nicht durchgebraten, weil sonst die Gefahr besteht, dass sie trocken und zäh werden. Butter, Basilikum und geschlagenes Obers unterziehen.

Tipp: Mit Butterreis servieren.

„Die Metamorphose der Tomate. Nach dem Passieren wird aus roten Tomaten transparenter Saft. Auch sonst ist dieser Teller der Tomate gewidmet, zu der man im Osten Österreichs Paradeiser sagt. Paradeiser wie paradiesisch. Die Vielfalt an Tomaten ist faszinierend. Es gibt sie in allen Größen, Formen und Farben. Und wenn sie nicht aus dem Gewächshaus kommen, richtig reif sind – und nur dann –, dann sind sie das, was wir uns unter einem Sommer wie damals vorstellen. Mit blassen Tomaten, die nie die Sonne gesehen haben, bleibt dieses Gericht so blass wie unsreiner nach einem Sommer im Büro. Da hilft auch der beste Saibling nichts.“

.....

Saibling, bunte Paradeiser & Joghurt

4 Portionen

Beize:

- ◆ 2 Limetten
- ◆ 2 EL geschnittenes Basilikum
- ◆ 300 g Meersalz
- ◆ 200 g brauner Zucker
- ◆ 50 ml Olivenöl

Saibling:

- ◆ 500 g Saiblingsfilet ohne Gräten (*Döllerer bevorzugt Saibling von Sigi Schatteiner im Bluntaul*)

Tomatenmarinade:

- ◆ 500 ml überreife Tomaten
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ weißer Balsamicoessig
- ◆ 1 TL fein gehackte Petersilie
- ◆ 1 TL fein gehackter Knoblauch

Joghurtschaum:

- ◆ 250 ml Joghurt
- ◆ 150 g Sauerrahm
- ◆ Salz
- ◆ Pfeffer
- ◆ Saft und Abrieb von 1 Limette
- ◆ Tabasco
- ◆ 1 Avocado
- ◆ Salz
- ◆ Zitronensaft und Olivenöl zum Marinieren
- ◆ kleine bunte Tomaten
- ◆ griechisches Basilikum
- ◆ rotes Basilikum

1. Für die Sablingsbeize die Limetten in Scheiben schneiden und mit den anderen Zutaten vermischen. Großzügig auf dem Filet verteilen und das Filet im Kühlschrank 12 Stunden beizen lassen. Mit kaltem Wasser abspülen, die Haut abziehen und das Filet portionieren.

2. Für die Marinade die Tomaten grob schneiden und mixen. Auf ein Küchentuch aus Stoff gießen und dieses zu einem Beutel binden. Aufhängen und mehrere Stunden, am besten über Nacht oder parallel zum Saibling, in ein Gefäß abtropfen lassen. Den nun farblosen Tomatensaft mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen und auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Kurz vor dem Servieren Petersilie und Knoblauch unterrühren.

3. Für den Joghurtschaum alle Zutaten verrühren und kräftig abschmecken. Durch ein Sieb in eine Siphonflasche füllen und mit einer Kapsel laden. Das ergibt einen schönen Schaum-Effekt. Falls keine Siphonflasche im Haus ist, einfach die Zutaten verrühren und servieren, eventuell vorm Servieren mit dem Mixstab mixen.

4. Avocado in 8 Stücke schneiden. Mit Salz, Zitrone und Olivenöl marinieren. Fisch, bunte Tomaten und Avocadostücke mit Basilikum und Tomatensaft in einem stilvollen Durcheinander anrichten.

Joghurtschaum getrennt dazu reichen.

Tipp: Die gewürzte Joghurt-Sauerrahm-Mischung können Sie auch in einem Glas servieren, zum Trinken. In diesem Fall nach Wunsch das Verhältnis von Joghurt und Rahm ändern.





„Geben Sie der Sauce von Anfang an die Zeit, die sie braucht, damit sich die Aromen der Zutaten verdichten. Kochen Sie mit der Bedächtigkeit und dem Weitblick eines Mönches aus Cluny oder eines Winzers aus Nuits St. Georges.“

Burgunder-Rindsbraten

4 Portionen

- ◆ 1,3 kg Schulterscherzl
- ◆ 400 ml roter Burgunder
- ◆ Olivenöl zum Anbraten
- ◆ 100 g grob gewürfelter Sellerie
- ◆ 100 g grob gewürfelter Lauch
- ◆ 150 g grob gewürfelte Zwiebeln
- ◆ 100 g grob gewürfelte Karotten
- ◆ 1 EL Tomatenmark
- ◆ 4 Lorbeerblätter
- ◆ 4 angedrückte Wacholderbeeren
- ◆ 8 Pfefferkörner
- ◆ 1 Thymianzweig
- ◆ 200 ml roter Portwein
- ◆ 1 EL Preiselbeermarmelade
(plus Preiselbeermarmelade zum Abschmecken)
- ◆ Rindssuppe
- ◆ evtl. Maisstärke zum Binden
- ◆ Salz
- ◆ weißer Pfeffer

- 1.** Fleisch in Rotwein 24 Stunden marinieren. Aus dem Wein nehmen, Wein zur Seite stellen, Fleisch abtupfen und in einem Bräter in Olivenöl von allen Seiten anbraten. Aus dem Bräter nehmen und im Bräter das Gemüse anrösten. Tomatenmark, Gewürze und Thymian hinzufügen, kurz mitrösten, mit der Hälfte des Rotweines ablöschen. Flüssigkeit ganz einkochen lassen. Den Rest des Weines angießen, wieder komplett reduzieren und mit Portwein aufgießen, wiederum einkochen.
- 2.** Schulterscherzl und Preiselbeermarmelade dazugeben, mit Rindssuppe auffüllen, das Fleisch soll gut bedeckt sein. Topf mit Alufolie abdecken, ein paar Löcher in die Folie stechen und den Braten bei 170 °C 3 Stunden im vorgeheizten Ofen garen.
- 3.** Fleisch vorsichtig mit einer feinen Fleischgabel herausnehmen, es sollte schön weich sein. Warmstellen. Die Flüssigkeit durch ein feines Sieb gießen und das Gemüse gut ausdrücken, aber nicht passieren. Sauce auf ca. zwei Drittel einkochen lassen und, wenn notwendig, mit etwas Stärke binden. Mit Salz, Pfeffer und Preiselbeeren abschmecken. Am Ende sollte die Sauce seidig glänzen. Den Braten aufschneiden, die Scheiben vor dem Servieren nochmals behutsam in der Sauce erwärmen.

Tipp: Dazu gibt's Tagliolini oder, weil die Sauce so „riche“ ist wie ein burgundischer Fürst, etwas Grünes, z.B. Fisolen.

Alle Magazine digital lesen, mit der readers Lounge E-Paper-App

Jetzt
live

Jetzt
downloaden

Mit der readers Lounge E-Paper-App haben Sie als Abon-
nentin oder Abonnent ab sofort Zugriff auf alle unsere
Magazine, in nur einer App. Sollten Sie unsere Magazi-
ne als E-Paper bereits in der Vergangenheit konsumiert
haben, ersetzt diese App ab sofort die alte WOMAN-,
trend-, autorevue- und e-media-E-Paper-App.



Jetzt im
Apple
App Store



Jetzt im
Google Play
Store



Laden im
App Store

JETZT BEI
Google Play





Alle Magazine in einer App

Gleich App downloaden
und Ihre zusätzlichen
Benefits als AbonnentIn
genießen.

Neuer Lesemodus

In der neuen readers
Lounge E-Paper-App kön-
nen Sie längere Artikel im
Lesemodus konsumieren.

Ohne Anmeldung

Bis Ende Juli sind alle
Inhalte unserer Magazine
kostenlos für Sie als
AbonnentIn verfügbar.

auto
revue

@media

GOLF REVUE

GUSTO

lo/a

Lust
auf LEBEN

News

trend.

tvmedia

woman

yacht
revue

Nur für Sie als AbonnentIn

- kostenlos zu jedem aktiven Abo
- eine App für alle Magazine
- praktischer Lesemodus
- Vorlesefunktion für jeden Artikel
- großes Archiv der letzten vier Jahre
- Suchfunktion durch alle Magazine

PRODUKTVERGLEICH



Foto: istockphoto

Mineralwasser prickelnd

Auf knapp über 90 Liter bemisst sich der Pro-Kopf-Verbrauch an Mineralwasser in Österreich. Das ist etwas mehr als eine halbe Badewannenfüllung, aber doch weniger als in der Schweiz (108 l) und vor allem in Deutschland (134 l) im Durchschnitt getrunken wird. Dabei verfügt Österreich über große Mineralwasser-Reserven bzw. zahlreiche unterirdische, vor jeglicher Verunreinigung geschützte Vorkommen, aus denen das Naturprodukt gewonnen wird. Welche von acht gängigen Marken den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien nun in Kooperation mit der Universität Wien ermittelt.

Gesamturteil: Mineralwasser (prickelnd)

Note	Marke	in Punkten
1,0	Römerquelle Prickelnd	7,07
1,4	Zurück zum Ursprung – Tauernquelle prickelnd	6,66
1,6	Saskia prickelnd	6,40
1,7	Gasteiner Kristallklar Mineralwasser prickelnd	6,33
1,8	Waldquelle Mineralwasser spritzig	6,19
2,1	Tiroler Quelle prickelnd	5,95
2,5	Vöslauer Mineralwasser prickelnd	5,46
2,6	SPAR Lebensquell Natürliches Mineralwasser prickelnd	5,39

So wurde getestet

Für die Untersuchung wurde bei allen Marken die Flaschengröße 1,5 Liter gewählt. Die vom Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien durchgeführte Untersuchung gliedert sich in zwei Teile. Im ersten Schritt unterzogen sensorisch geschulte Prüfer die Produkte einer Quantitativen Deskriptiven Analyse (QDA nach Stone et al. (1974)). Zunächst wurden 14 produkt-spezifische Attribute der Kategorie Aussehen, Geruch, Flavour, Geschmack, Mundgefühl & Textur sowie Nachgeschmack inklusive Definitionen festgelegt, anhand derer die Mineralwässer beschrieben werden konnten. Anschließend evaluierten die Prüfer alle Produkte in randomisierter Reihenfolge entsprechend dieser Attribute auf einer Skala von 0 bis 10 (0 = nicht wahrnehmbar – 10 = sehr intensiv) und erstellten für jede Marke ein spezifisches sensorisches Produktprofil. Auf Basis dieser systematisierten Auseinandersetzung nahmen die Prüfer im zweiten Schritt eine Gesamtbewertung für jede Marke vor. Die Prüfung fand im Sensorik-Labor des Departments für Ernährungswissenschaften der Universität Wien statt.

Testsieger:

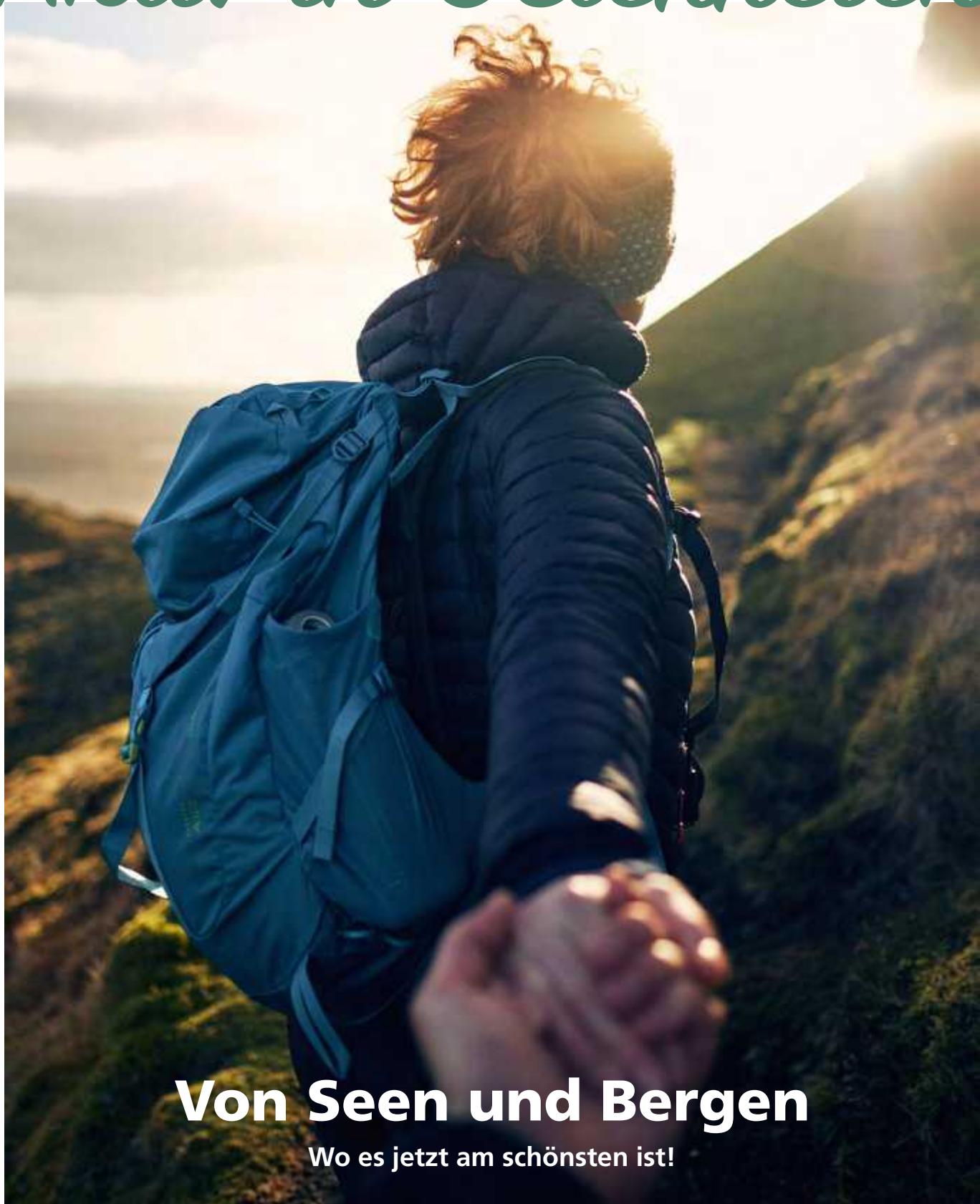
Den ersten Platz im Gesamteindruck belegte das prickelnde Mineralwasser der Marke Römerquelle, das aus geschichtsträchtigen Quellen in Edelstal im Burgenland abgefüllt wird. Auch wenn das sensorische Profil mit Blick auf die einzelnen Attribute eher unauffällig war und weder beim Mundgefühl, Flavour oder auch Geschmack im Vergleich zu den anderen Marken besonders starke oder schwache Ausprägungen wahrgenommen wurden, so wusste das Wasser von Römerquelle durch das gelungene Zusammenspiel der einzelnen Komponenten zu überzeugen. Knapp hinter Römerquelle platzierte sich „Tauernquelle prickelnd“ der Hofer-Eigenmarke Zurück zum Ursprung auf dem zweiten Platz. Der durch Kohlensäure verursachte prickelnde Eindruck auf der Zunge und in der Mundhöhle war bei diesem Mineralwasser etwas intensiver als beim Erstplatzierten, so dass die Tauernquelle zugleich auch als etwas erfrischender wahrgenommen wurde. Geschmacklich lagen die beiden Mineralwässer eng beieinander, wobei beim Wasser der Tauernquelle die salzige Note etwas stärker ausgeprägt war.

Auf Rang drei in der Gesamtwertung landete am Ende das Wasser der Marke „Saskia“ von Lidl. Es wies weniger Kohlensäurebläschen auf als das Spitzenduo und war somit nicht ganz so prickelnd und erfrischend wie diese. Im Flavour war es etwas metallischer als die beiden Mineralwässer auf Platz eins und zwei.

Auf den weiteren Plätzen folgten Gasteiner, Waldquelle, Tiroler Quelle, Vöslauer und Spar Lebensquell.



Aktiv in Österreich



Von Seen und Bergen

Wo es jetzt am schönsten ist!

Im Land der Berge

WANDERLUST. Wer in Österreich lebt, hat das große Los gezogen – kaum sonst wo lässt sich die pittoreske Natur besser genießen als daheim. Wo das am besten klappt? Wir verraten unsere liebsten Wanderwege.



Im Donautal säumen Weingärten das Wachauer Landschaftsbild.

Wenn der Sommer allmählich seinen Ausklang findet, die warmen Spätsommer-sonnenstrahlen Berggipfel in Gold tauchen und uns milde Temperaturen bescheren, sind die Gegebenheiten geradezu ideal, um die Wanderschuhe zu schnüren. Denn das Wandern schärft unsere Sinne: Wir nehmen das atemberaubende Schauspiel der Natur, die uns umgibt, intensiver wahr und finden dabei zurück in unsere Mitte. So vielseitig wie die Erlebnisse und Momente, die wir beim Wandern sammeln, gestalten sich auch die heimischen Wanderwege. Welche unsere liebsten sind?

Wandern in der Wachau

Keine eineinhalb Autostunden von Wien entfernt, erstreckt sich eines der schönsten Fleckchen Österreichs entlang des Donauufers: die Wachau – UNESCO-Weltkulturerbe. Als große Freunde der Kulinarik zählen Wanderungen in der Wachau zu unseren liebsten.

Der Ausgangspunkt ist für uns meist derselbe: Weißenkirchen – von der Autobahnabfahrt Melk kommend, bietet der Parkplatz am Donauufer, direkt am Ortsbeginn, eine gute Parkmöglichkeit. Von hier aus erreicht man in rund zehn Gehminuten den Dorfkern der Gemeinde. Da eine Wanderung ohne zünftigem Proviant nur halb so viel Spaß macht, starten wir mit einem Besuch in Christi-

an Mayrs Wachauer Bauernladen und füllen den Rucksack mit regionalen Köstlichkeiten – ofenfrischem Nussbrot, Wildschweinwurst, Käse, Marillennectar, Mohnzellen (ein absolutes Muss!) und einer Wanderkarte mit den Routen der Region.

Und davon gibt es in Weißenkirchen 15 an der Zahl. So abwechslungsreich, dass Wanderer jeden Levels fünfzig werden. Eines der absoluten Wachau-Highlights ist jedoch der Welterbesteig. Auf insgesamt 14 Etappen unterschiedlicher Schwierigkeitsstufen erzählen – inmitten von Weingärten und steilen Steinterrassen – Burgen, Schlösser und Ruinen die Geschichte der Region.

Unser Tipp: Auf einem der zahlreichen Aussichtsberkerl inmitten der Weingärten (eine kleine Kostprobe der Trauben ist erlaubt) genießt man die Jause bei atemberaubenden Ausblick über das Donautal. Für all jene, die ein Stückchen Wachau mit nach Hause nehmen möchten: Zurück in Weißenkirchen, kommen Weinliebhaber im denkmalgeschützten Weingut Manghof (www.manghof.at) auf Ihre Kosten. Persönliche Empfehlung: der Grüne Veltliner Federspiel.

Hoch hinaus: Die Rax ruft

Ebenso knappe eineinhalb Autostunden von der Bundesstadt entfernt, bietet das Preiner Gscheid am Fuße der Rax einen idealen Ausgangspunkt, um ebendiese zu >>



4. Tage der Alpen-Adria Küche 15. – 26. September 2021

- ⇒ Koch des Jahres Max Stiegl
- ⇒ Food Trends mit Hanni Rützler & Richard Kägi
- ⇒ Charming Italian Chefs
- ⇒ Slowenische Spitzenköche wie Ksenija Mahorčič, Jure Tomič, Uroš Štefelin
- ⇒ Alpen-Adria am Pfarrplatz
- ⇒ „Kummts eina“ in der Osterwitzgasse
- ⇒ Alpen-Adria Genussmeile vom 24.-26. September
- ⇒ Alpen-Adria Biomarkt am 24. & 25. September
- ⇒ Kochkurse, Vorträge, Kultur & Kulinarik, Verkostungen uvm.

visitklagenfurt.at/alpenadria



Aktiv in Österreich

erkunden. Den Waldfpfad folgend, geht es zuallererst Richtung Waxriegelhaus. Da wir uns eine Einkehr zu diesem Zeitpunkt noch nicht verdient haben, lassen wir das Waxriegelhaus (vorerst) hinter uns. Richtung Schlangenweg entscheiden wir uns motiviert für den anstrengenderen Weg und wählen den recht anspruchsvollen Steig hinauf zum Karl-Ludwig-Haus.

Ohne reichlich Wasser hätten wir diese Etappe wohl nicht geschafft. Doch endlich: Licht am Ende des Tunnels – oben angelangt, treffen wir auf die Wanderer, die den Schlangenweg gewählt haben. Gemeinsam bahnen wir uns die letzten Meter zum Karl-Ludwig-Haus. Wir kehren ein, bestellen standesgemäß – vom herrlichen Duft verleitet – Kaiserschmarrn, dazu eine Waldmeisterlimonade. So stärken wir uns für die letzte halbe Stunde zur Heukuppe, die mit knapp über 2.000 Metern den höchsten Punkt der Rax markiert. Zu diesem Zeitpunkt liegen knappe 1.000 Höhenmeter und die Grenze zur Steiermark hinter uns. Der Ausblick entschädigt alle Anstrengungen.

Das mitgebrachte Gipfelbier durchaus verdient, geht es allmählich zurück Richtung Karl-Ludwig-Haus, von wo aus wir den Abstieg über den Schlangenweg, der sich wie eine Schlange durch den Sieben-Brunnen-Kessel wendet, wählen. Auf dem Weg zurück zum Parkplatz kommen wir wieder an der Abzweigung zum Waxriegelhaus vorbei. Jetzt aber! Unser Tipp: Der Kaspressknödel-Salat.

Wenn Wiener wandern

Wer in der Hauptstadt lebt, muss diese nicht zwingend verlassen, um unvergessliche Wandererlebnisse zu sammeln: Elf Wiener Stadtwanderwege und der 24 Etappen umfassende Rundwanderweg bieten überaus erkundungswerte Touren durch ausgewählte, sehenswerte Teile der Stadt.

Zu unseren liebsten Wanderwegen zählt der Stadtwanderweg mit der Nummer vier. Von der 39A-Endstation Sievering führt er über die Sieveringer Straße und den Gspött-



Das Karl-Ludwig-Haus ist für uns ein Fixpunkt auf dem Weg zur Heukuppe der Rax.

graben Richtung Himmel. Die Jägerwiese und das Agnesbrünnl passiert, geht es durch den Wald weiter auf den höchsten Punkt Wiens, den Hermannskogel (524 Meter). Hier eröffnet sich von der Habsburgwarte aus ein genialer Blick auf den Schneeberg.

Durch einen lauschigen Waldabschnitt geht es weiter, vorbei am „Grüss di a Gott Wirt“ bahnen wir uns die letzten Meter zur verdienten Einkehr: das „Häuserl am Stoan“ bietet exzellente, bodenständige Küche (klare Empfehlung: das Schnitzerl) zu vernünftigen Preisen – und das bei einem Ausblick der Superlative.

Gut gestärkt, geht es über die Weinberge Salmannsdorfs Richtung Agnesgasse, ehe wir uns wieder am Ausgangspunkt in Sievering einfinden und mit dem Bus die Heimreise antreten.

<<

Sicheldorfer Heilwasser. Seit Generationen bewährt.

Als Heilwasser wird mineralhaltiges Wasser bezeichnet, dem heilende oder schmerzlindernde Wirkungen zugesprochen wird und dessen medizinische Wirkung wissenschaftlich bestätigt wurde.

Einzigartige Zusammensetzung. Dafür verantwortlich zeichnet sich die Zusammensetzung natürlicher, hochwertiger Inhaltsstoffe.

Kampf dem Sodbrennen – seit 82 Jahren. Im Falle einer unangenehmen Übersäuerung des Magens, werden die Reizzustände beim Trinken von Sicheldorfer Heilwasser in kurzer Zeit gemildert. Die natürliche Mineralisation und der hohe Hydrogencarbonat-Gehalt des Heilwassers neutralisiert den Überschuss an Magensäure und lindert so die plagenden Schmerzen – Soforthilfe ist damit garantiert.

Weitere Informationen unter www.heilwassersicheldorf.com





- 24 x in Österreich
- gelegen in den schönsten Regionen der Alpen
- Zimmer, Suiten, Chalets, Penthouses & Apartments
- hervorragende Kulinarik
- modernes Design

www.vayaresorts.com



„Wie weit ist es noch?“, frage ich meine Reisebegleitung. „Wir sind gleich da“, sagt diese und biegt ein letztes Mal um die Kurve. Und tatsächlich: Vor uns, mitten auf dem malerischen Dorfplatz von Saalbach gelegen, empfängt uns eine große Terrasse. Sie ist gut besetzt – kein Wunder, schließlich gilt sie als beliebter Treffpunkt für das ganze Dorf. Sie ist Teil des VAYA Post Saalbach, eines von insgesamt 24 Häusern der VAYA Group. Neben einem Spa, einem Schwimmteich, unterschiedlichen Unterkunftstypen vom Zimmer über Suiten bis hin zu Familienzimmern und einem Apartment erwartet die Gäste auch hervorragende Kulinarik. Schon vor 600 Jahren wurde hier Wein ausgeschenkt, heute ist das Haus der perfekte Ausgangspunkt für aktive Urlauber, egal, ob diese lieber wandernd, mit dem Mountainbike oder im Winter auf Skis und dem Snowboard unterwegs sind. Bis zur nächsten Gondel sind es nämlich gerade mal ein paar Schritte.

VAYA-Vibes in Salzburg und Tirol

Noch ein bisschen näher dran ist das VAYA Zell am See, denn hier schwebt die Gondel direkt an der Terrasse vorbei. Im Winter trennen einen dann nur ein paar Schwünge vom erlebnisreichen Tag auf der Piste, abends führt die Abfahrt direkt zum wärmenden Getränk auf der Hotelterrasse. Wäh-

rend der wärmeren Jahreszeit gelangt man mit der Gondel in wenigen Minuten direkt in ein Wanderparadies der Extra-Klasse. Und zur Abkühlung? Gibt es auch hier einen Pool, der Zeller See ist ebenfalls nur ein paar Minuten entfernt.

See – noch so ein Stichwort. Urlaub am größten See Tirols, dem Achensee, ermöglicht das Resort Achensee by VAYA. Hier muss man sich nicht zwischen Urlaub am See oder Urlaub am Berg entscheiden, man hat beides. Entspannte Tage am Wasser, Wanderungen, Radtouren und Golfen sind nur ein paar der Aktivitäten, für die man das Resort als Ausgangspunkt nutzt. Golf, eine Leidenschaft, der auch die Gäste des VAYA Zillertal nachgehen können. Neben vielen anderen Aktivitäten, versteht sich. Wie die anderen Häuser der VAYA Group auch liegt es ideal für alle, die Genuss in den Bergen und auf den Tellern verbinden möchten. Das letzte Haus, das wir auf unserem Roadtrip besuchen, ist das VAYA Fieberbrunn. Auch das bietet alles, was VAYA ausmacht: einen eigenständigen Charakter, aber typisches VAYA-Design, hervorragende Kulinarik, unterschiedliche Unterkunftstypen – und diesen typischen VAYA-Vibe, der erholsame Urlaubstage verspricht. Wir fahren nur ungern wieder nach Hause, sind aber sicher, dass wir auch die restlichen VAYAs demnächst besuchen werden.

Die schönsten Seen

SEENSUCHT. Frei nach dem Motto „Wenn ich den See seh, brauch ich kein Meer mehr“ präsentieren wir unsere drei Lieblingsseen. Weil's hier einfach am schönsten ist.



Der Wörthersee

Der ruhige, türkisgrüne See inmitten grüner Hügel, sein glasklares Wasser und ringsum das pure Leben – ein Kontrast ganz nach unserem Geschmack. Eingebettet zwischen den Alpen im Norden und der Adria im Süden, nahe der Grenze zu Slowenien und Italien, erwartet einen der See auch im Spätsommer mit gutem Wetter.

Unser Tipp: Wer den Sonnenuntergang „erste Reihe fußfrei“ genießen möchte, sichert sich am besten einen Platz auf der begehrten Seeterrasse des nostalgischen Werzer's Badehauses in Pörtschach. Feinschmecker kommen hier sowohl bei regionalen Kärntner Köstlichkeiten als auch beim exquisiten Galadinner auf ihre Kosten. Übrigens: Auch Day-Spa-Gäste sind im Badehaus herzlich willkommen!

Der Attersee

Geht es nach uns, ist der Attersee unbestritten das Juwel des Salzkammergutes. Und im Vergleich zu anderen heimischen Seen ist er einer der wenigen, die nicht nur gegen teuren Eintritt den Sprung ins kühle (!) Nass gewähren.

Unser Tipp: Zwischen Weyregg und Steinbach versteckt sich der kleine, frei zugängliche Naturbadeplatz „Alexenau“. Von hier aus betrachtet, funkelt das türkise Wasser nachmittags am schönsten. Wer hier mit einem Picknick in den Sonnenuntergang startet, den erwartet Romantik pur.

Der Wörthersee in Kärnten wartet bis in den Spätsommer mit warmen Temperaturen auf.

Die Alpen-Adria Küchen-Wochen

Sie sind mittlerweile ein fixer Höhepunkt im kulinarischen Reigen Kärtents: die Tage der Alpen-Adria Küche. Bei der Hochzeit des guten Geschmacks treffen heuer vom 16. bis 26. September zahlreiche Gastköche auf Spitzenköche der heimischen Szene. An die 50 handverlesene Produzenten aus Friaul, dem Veneto, Kärnten, der Steiermark und Slowenien präsentieren ihre edlen Waren bei der Genussmeile. Weit über 30 kulinarische Veranstaltungen zeigen geballt das, wofür das Herz in der Stadt sonst auch schlägt – den Alpen-Adria Raum für Hochgenuss.



Der Lunzer See

Für uns wartet der See am Fuße des Dürrensteins vor allem mit einem auf – einer Fülle an Erinnerungen, die sich am besten mit einer zweistündigen Wanderung um den See und einem anschließenden Besuch des Strandbads auffrischen lassen.

Unser Tipp: Beim ansässigen Bootsverleih unbedingt ein Boot ausleihen. Um der Nostalgie zusätzlich Tiefgang zu verleihen, setzen wir auf eine Holznussschale zum Ruder – der Luner Seesaibling im Zellerhof will schließlich verdient sein.

<<

sicheldorf

HEILWASSER

EIN SOMMER VOLLER FREUDE!

Einfach wieder genießen

SOFORTWIRKUNG BEI SODBRENNEN

HEILWIRKUNG BEI: Sodbrennen, Reflux, Gastritis, Schilddrüsenunterfunktion, Uratsteinen

www.heilwassersicheldorf.com

Erhältlich im gut sortierten Fachhandel.

**BESUCHEN
SIE UNS AUCH
ONLINE!**



Auf **GUSTO.at** finden Sie 15.000 Rezepte aus über 500 Ausgaben GUSTO, Tipps und Tricks rund ums Kochen sowie eine Vielzahl an Gewinnspielen.

Social Media

Facebook: facebook.com/gustomagazin

Facebook-Gruppe: *Wir sind GUSTO*

Instagram: @gusto_magazin

Newsletter

GUSTO.at/newsletter

Erhalten Sie 3 x pro Woche neue Rezeptideen per Mail:
Abonnieren Sie doch unseren kostenlosen Newsletter!

Jetzt neu!

GUSTO.at/veggie-newsletter

Wir freuen uns auch über eine Anmeldung zu
unserem wöchentlichen Veggie-Newsletter!



Das
neue **GUSTO**
erscheint am
16.
September

IMPRESSUM

Adresse der Redaktion: 1020 Wien, Taborstraße 1–3; T: (01) 86 331-5301 **E-Mail:** redaktion@gusto.at **Herausgeber:** Wolfgang Schlüter **Chefredakteurin:** Anna Wagner **Redaktion:** Susanne Jelinek (stv. CR), Barbara Knapp (CvD), Natascha Golan, Kerstin Grossbauer, Melisa Hadzic **Grafik:** Dominik Roitner (AD), Lubomir Tzolov **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Charlotte Cerny **Fotografen:** Dieter Brasch, Barbara Ster, Art copyright VBK **Abo-Service:** T: (01) 95 55 100 **E-Mail:** help@abo.gusto.at **Postanschrift:** GUSTO Abo-Service; 1020 Wien, Taborstraße 1–3 **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 Zikulinig **Head of Sales:** Klaus Edelhofer **International Sales:** Mag. Neslihan Bilgin-Kara **Anzeigenverrechnung:** Sabina Pfeiffer (Teamleitung Print), Martina Dizili (Teamleitung Online) Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2021 **Controlling:** Nikolai Stefanelli **Produktion:** Sabine Stumvoll (Ltg.), Sibylle Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tscherndz (Ltg.) **Vertrieb:** Michael Pirsch (Ltg.), Cornelia Wolf (EV) **Marketing:** Luca Gatscher **Hersteller:** Walstead Leykam Druck GmbH & CO KG, 7201 Neudörfl, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgaustria.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.

Grundsätzlich
können Sie alles wissen.

Was passiert



Was passiert **2021**

Was passiert **nach der nächsten Wahl**

Was passiert **wenn man zu viel Wasser trinkt**

Was passiert **mit der österreichischen Wirtschaft**

Was passiert **mit abgelaufenen Lebensmitteln**

Was passiert **auf Ibiza**

Was passiert **in der ÖVP**

Was passiert **bei der Apfelernte**

**Was Sie wissen müssen,
erfahren Sie mit News.**

News

news.at

Mein Verwöhnen genuss!



nōm

Bleib frisch.

