



S-RAILEIGH/SAMURAI31

ÖSTERREICH'S ERSTES FOOD MAGAZIN

# GUSTO

GRATIS

*Kochen und Genießen im*  
**Herbst**



*Tchibo*

# GENUSS MIT ANSPRUCH

NEU



**Tchibo BARISTA:**  
Traditionelle Röstkunst. Fair gehandelt.

tchibo.at





# Liebe Leserinnen und Leser!

Herzlich willkommen bei **GUSTO!**



**Anna Wagner**

wagner.anna@gusto.at

**Chefredakteurin**

**Wolfgang Schlüter**

schlueter.wolfgang@gusto.at

**Herausgeber**

Kürzlich äußerte sich eine Kollegin wie folgt: „Essen war immer gut zu mir und hat mich nie enttäuscht“. Wir mussten über den Satz noch Tage später immer wieder nachdenken. Denn wenn Essen nicht nur als Stillen des Hungergefühls betrachtet wird und man wirklich gerne kocht, ist dem wohl nichts hinzuzufügen. Essen macht nun mal so richtig glücklich. Ein schöner Gedanke, und somit herzlich willkommen in diesem GUSTO-Magazin. Wir hoffen, Ihnen mit unseren Rezepten und der Vielfalt an Speisen Freude am Kochen und vor allem beim Verzehren und Genießen zu machen und wünschen aus tiefstem Herzen, Sie mit keinem unserer Gerichte zu enttäuschen. Falls Sie noch mehr Inspirationen brauchen, klicken Sie doch auf GUSTO.at. Dort warten rund 15.000 Rezepte darauf, von Ihnen entdeckt zu werden und Sie noch glücklicher zu machen!

**Wir wünschen viel Freunde, einen wundervollen Herbst und alles, alles Liebe,**

*Ihre Anna Wagner*

*Wolfgang Schlüter*

## 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, **Art Director** Lubomir Tzolov

**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 Zikulnig **Head of Sales:** Klaus Edelhofer **International Sales:** Mag. Neslihan Bilgin-Kara **Produktion:** Sabine Stumvoll (Lt看.), Sibylle Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tschernitz (Lt看.), Cornelia Wolf (EV) **Marketing:** Luca Gatscher **Hersteller:** Walstead Leykam Druck GmbH & Co KG, 7201 Neudörfel, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Presse Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgvaustria.at

Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter [www.gusto.at/offenlegung](http://www.gusto.at/offenlegung) abrufbar.

SO PRICKELND KANN  
FRÜHSTÜCK SEIN



[www.sektfrühstück.at](http://www.sektfrühstück.at)





28



32



52

# Inhalt

## 16 So lieben wir Gemüse

- 16 Maroni-Süßkartoffelsuppe mit Crostini
- 18 Butternuss Mac and Cheese
- 20 Sauerrahm-Mürbteigkuchen mit Kürbis, Roten Rüben und Käse

## 22 Rundes Glück

- 22 Gestürzter Karamell-Birnenkuchen
- 24 Gedämpfter Schoko-Lava-Kuchen
- 26 Cookie mit weißer Schokolade und Nougat
- 28 Cotton Cheesecake
- 30 Pfannen-Brownie mit Nüssen

## 32 Wohlfühlgerichte

- 32 Schweinskoteletts mit Cider und cremiger Polenta
- 34 Falscher Hase mit Fenchel & Prosciutto
- 36 Pulled Beef Pie mit fruchtigem Rotkrautsalat
- 38 Gnocchi-Eintopf mit Gemüse und Speck
- 40 Lasagneröllchen mit Kohl und Kürbis
- 42 Coq au Riesling mit Champignons
- 44 Hühner-Paprikás mit Buttermilchnockerln

## 46 Knusprig gebacken

- 46 Tarte Tatin mit Melanzani
- 48 Zucchiniroschen mit Feta-Honigcreme
- 50 Banoffee-Flammkuchlein mit Erdnusskrokant-Eis

## 52 Wild auf Wild

- 52 Fasanenbrüstchen mit Gemüserösti und Kürbis
- 54 Rehbraten mit Speckbirnen und Serviettenknödeln
- 56 Fleischknödel mit Rotkraut-Feigensalat

## 58 Fein gerollt & süß gefüllt

- 60 Ungarischer Mohnstrudel
- 62 Nussschnecken-Strudel
- 64 Erdnussbutter-Brownie-Roulade mit Karamell-Crunch
- 66 Orangen-Trüffelroulade

## Standards

- 3 Editorial, Impressum
- 6 Deshalb lieben wir den Herbst

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





# Die neue Z10 für hot & cold Kaffeespezialitäten



**Frisch gemahlen, nicht gekapselt.**

Das neue Mahlwerk, der Product Recognising Grinder (P.R.G.), passt den Mahlgrad automatisch an die gewählte Kaffeespezialität an. So ist es erstmals möglich, sowohl heiße als auch Cold-Brew-Spezialitäten nach der Espresso-Methode zuzubereiten. Erleben Sie jetzt eine vollkommen neue Art des Kaffeeenusses. JURA – If you love coffee.

[jura.com](https://jura.com)



# *Deshalb lieben* *wir den* **HERBST** ...

.....

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



Fotos: Günter Standl

## HIDEAWAY FÜR NATURLIEBHABER

.....

### Hotel Post Lermoos

Der Ausblick vom traditionsreichen Hotel Post Lermoos auf die legendäre Zugspitze ist phänomenal, die Landhaussuiten bieten alpinen Luxus, die „Post Vitalwelt“ erstreckt sich auf überaus großzügigen 3.000 Quadratmetern und die „Post Gourmet Stube“ steht für „Alpine Haute Cuisine“ auf 2-Hauben-Niveau. Die Gäste werden wahlweise mit sechs bis acht Gängen verwöhnt, die erlesenen Produkte dafür stammen aus der eigenen Landwirtschaft, von regionalen Bauern und ausgewählten Sennereien. Die exzellente Weinkarte punktet mit über 1.000 Positionen. Die Gastgeberfamilie Angelika und Franz Dengg führt das 4-Sterne-Superior-Hotel als edle, gemütliche und entspannte Genussadresse, die Tiroler Gastfreundschaft spürt man in allen Bereichen.



**Genießerhotel Post Lermoos**  
Familie Angelika und Franz Dengg  
6631 Lermoos, Kirchplatz 6  
[www.post-lermoos.at](http://www.post-lermoos.at)





## RESTAURANT & BISTRO

.....  
**Neueröffnung**

„Der gute Fang“ nennt sich der neue Gourmet-hotspot, der direkt am Donauufer in Ybbs eröffnet hat. Gemeinsam mit den Architekten von BWM konzipierte die Gastronomin Hannah Neunteufel ein gediegenes Restaurant mit edlem Interieur und gemütlichem Ambiente und das dazugehörige Bistro „Fischbar“, als Treffpunkt für jede Gelegenheit. Nomen est Omen – auf der Speisekarte finden sich Bouillabaisse, Bachforelle, Saibling und Waller, aber auch Blunzenknödel, Beuschel, Schnitzel, Ripperl vom Wollschwein und Rüben-gratin. In der Fischbar gibt's vom Frühstück bis zum Sundowner eine große Auswahl an Snacks, Vor- und Hauptspeisen, unbedingt zu empfehlen ist ein Aperitivo auf der traumhaften Donauterrasse.

### Der gute Fang

3370 Ybbs an der Donau, Donaulände 1  
Restaurant: Mo. bis Sa. 17:30 – 24, So. 11 – 17 Uhr  
Fischbar: So. bis Do. 9:30 – 24, Sa. 9:30 – 1 Uhr  
[www.dergutefang.at](http://www.dergutefang.at)



Fotos: Mato Johannik



## KREIEREN SIE IHRE PERSÖNLICHE LINDT CHOCOLADE



Fotos: Matt Observe

**JETZT GEWINNEN!**  
Teilnehmen auf:  
[gusto.at/  
lindt-gewinnspiel](http://gusto.at/lindt-gewinnspiel)

### MÖCHTEN SIE CHOCOLADE

wie ein Profi verkosten und sogar selbst gestalten? Bei den LINDT Chocolate-Workshops lernen Sie, feinste LINDT EXCELLENCE Tafeln wie ein echter Maître Chocolatier zu verkosten: mit allen fünf Sinnen. Erleben Sie die erlesenen Kakaobohnen und die besonders dünne Tafelform der LINDT EXCELLENCE, welche für ein unglaubliches Geschmackserlebnis sorgen. Bei den LINDT Chocoladen-Workshop erfahren Sie außerdem, wie Sie die feine dunkle Chocolate von LINDT mit Wein und Kaffee perfekt kombinieren können. Zum krönenden Abschluss können Sie unter Anleitung des LINDT Maître Chocolatiers Ihre per-

sönliche Chocolate-Tafel kreieren und nach Herzenslust verzieren.

### HOCHWERTIGE KAKAO-BOHNEN

sind das Herzstück der feinen LINDT EXCELLENCE Chocolate. Seit 2020 sind 100% der Kakaobohnen, die Lindt & Sprüngli verwendet, rückverfolgbar und extern verifiziert. Denn nur wenn rückverfolgt werden kann, wo die Kakaobohnen herkommen, wer sie anbaut und wie diese produziert werden, kann ein positiver Einfluss auf die lokalen Konditionen genommen werden. Daher hat Lindt & Sprüngli ein eigenes Nachhaltigkeitsprogramm für Kakaobohnen aufgebaut: das Lindt & Sprüngli Farming Program.

WERBUNG

### ANMELDEN UND LINDT WORKSHOP FÜR 2 GEWINNEN!

Gewinnen Sie jetzt die Teilnahme an einem LINDT Chocolate-Workshop für sich und Ihre Begleitung am 1. 10., 15. 10. oder 29. 10.  
Infos & Anmeldung auf: [gusto.at/lindt-gewinnspiel](http://gusto.at/lindt-gewinnspiel)



# STEIRISCHE KLASSIK

## Winzertipp

Winzer und Juniorchef Michael Gutjahr ist mit viel Engagement und Leidenschaft bei der Sache, wenn es um die Entwicklung hervorragender Weine geht. Großartig unterstützt wird er dabei von seiner Freundin Diplom Sommelière Tanja Rappold und von seinen Eltern, die mit Rat und Tat zur Seite stehen. **Bei den Gutjahrs ist in allen Bereichen des Betriebes Handarbeit angesagt – das gewährleistet die hohe Qualität der Weine und verleiht ihnen eine persönliche Note.** Das Sausal zählt zu den ältesten Weinanbaugebieten Österreichs, die Böden bestehen aus Schiefer und Muschelkalk. Sie sind für das langsame Wachstum der Rebstöcke verantwortlich und verleihen den Weinen ihre mineralische Note. Das Aushängeschild ist der Riesling, weiters werden Welschriesling, Gelber Muskateller, Weißburgunder, Sauvignon Blanc und Morillon angebaut. Schnäpse, Wermut und Sekt runden das reichhaltige Angebot ab. Sehr zu empfehlen ist ein Besuch der Buschenschank, die liebevoll zubereiteten Köstlichkeiten sollten Sie keinesfalls versäumen.

**Weingut & Buschenschank Gutjahr**  
8442 Kitzack, Neurath 33  
[www.weingut-gutjahr.at](http://www.weingut-gutjahr.at)



WERBUNG

## COOKIT. SO LEICHT GEHT SELBSTGEMACHT.

### Die Küchenmaschine mit Kochfunktion von Bosch



Als multifunktionale und vernetzte Küchenmaschine mit Kochfunktion bietet der Cookit außergewöhnliche Möglichkeiten: Ganz egal ob Kochen, Braten, Pürieren, Dampfgaren, Mixen oder Teigkneten – mit dem Cookit geht alles spielend leicht. Das Allround-Talent kann aufgrund seiner großen Auflagefläche und einer Temperatur von bis zu 200 Grad sogar Steaks perfekt anbraten. Mit seinem XL-Topf, welcher bis zu 3 Liter Fassungsvermögen hat, kann locker für eine Großfamilie aufgekocht werden. Der Cookit ist mit reichlich Profi-Zubehörteilen ausgestattet. Dank Universalmesser, 3D-Rührer, Zwilling-Rührbesen und Dampfgarzubehör geht die Zubereitung schnell, präzise und unkompliziert von der Hand. Verbindet man den Cookit mit der Home Connect App hat man alles stets im Blick: Man kann den aktuellen Kochfortschritt am Smartphone überwachen, Software-Updates runterladen und neue Rezepte entdecken. Mit den drei verschiedenen Kocharten des Cookit - Guided Cooking (Schritt-für-Schritt Anleitung), Automatikprogramm und manuelles Kochen - kann jeder nach eigenem Geschmack und persönlichem Können ganz einfach loskochen.

**JETZT NEU:** Ab sofort können Sie ganz einfach Ihre eigenen Rezepte einspeichern, jederzeit im Cookit aufrufen und nachkochen – Ihr ganz persönliches Kochbuch.

Sie wollen den Cookit näher kennenlernen? Dann laden wir Sie gerne zu unseren Cookit Veranstaltungen ein. Mehr Information unter [bosch-cookit.at](http://bosch-cookit.at)





Foto: Getty Images

# Wohnbeihilfe: Jetzt beantragen!

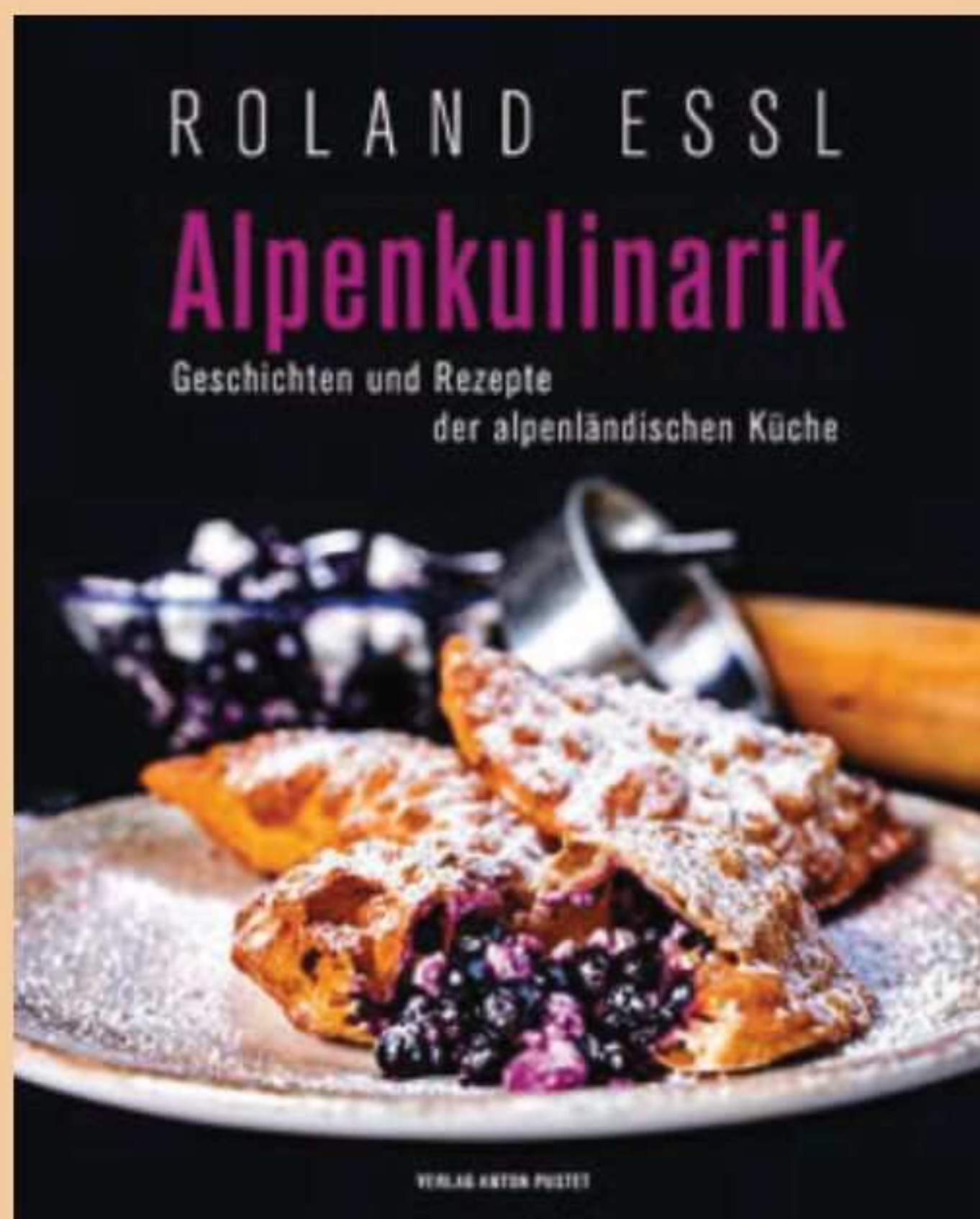
Mit der Wohnbeihilfe unterstützt die Stadt Wien Personen mit geringem Einkommen bei der Finanzierung ihrer Wohnkosten.

Für immer mehr Menschen wird es aufgrund steigender Mieten schwieriger, sich Wohnen leisten zu können. In diesen Fällen hilft die Wohnbeihilfe der Stadt Wien. Diese wird sowohl für gefördert errichtete bzw. sanierte Wohnungen als auch für nicht geförderte (private) Mietwohnungen ausbezahlt. Auch für Wohngemeinschaften und geförderte Eigentumswohnungen – unter bestimmten Voraussetzungen – gibt es Wohnbeihilfe. Die Höhe der Wohnbeihilfe ist generell abhängig von der Haushaltsgröße, dem Haushaltseinkommen und den Wohnkosten. Mit dem Online-Wohnbeihilfe-Checker lässt sich rasch und unkompliziert klären, ob Sie die Voraussetzungen erfüllen. Ein Antrag auf Wohnbeihilfe kann auch einfach und schnell online gestellt werden.



# ALPENKULINARIK

.....  
Geschichten und Rezepte



In jedem alpinen Tal wird seit jeher anders gekocht, weil die Regionen schon immer unterschiedliche Voraussetzungen für den Anbau und die Erzeugung von Nahrungsmitteln mit sich brachten. Entstanden sind daraus lokale Gerichte wie Saumoa, Katzenschroa oder Stinkerknödel. Die Namen erheitern nicht nur, sie erzählen auch besondere Geschichten. Spitzenkoch

Roland Essl widmet sich seit Jahren der Erforschung der bäuerlichen Speisen, deren Rezepte meist nur mündlich von Generation zu Generation weitergegeben wurden.

**Alpenkulinarik**  
Geschichten und Rezepte der alpenländischen Küche, Roland Essl  
Anton Pustet Verlag; € 32,-

Wir verlosen  
3 Exemplare  
auf [GUSTO.at/gewinnspiele](https://gusto.at/gewinnspiele)  
Verlost wird am  
31.10.2021

# GLUTENFREI BACKEN

.....  
Köstliche Kuchen und Torten

Tanja Gruber gilt als die erfolgreichste Glutenfrei-Bloggerin im deutschsprachigen Raum. In ihrem neuen Buch erklärt sie, wie Kuchen und Torten ohne Gluten ganz wunderbar gelingen und schmecken: vom Nuss-Schokogugelhupf über Birnen-Mohn-Topfenkuchen bis zur fruchtigen Charlotte. Gruber zeigt darin nicht nur tolle Tortenideen für jeden Anlass zum gelingsicheren Nachmachen, sondern liefert obendrein die wichtigsten Grundrezepte, damit glutenfreie Hobbybäcker selbst experimentieren und so richtig kreativ werden können.



**Meine glutenfreien Kuchen und Torten**  
Tanja Gruber  
Kneipp Verlag; € 27,-

# VEGGIE-SOULFOOD

.....  
Hausmannskost ohne Fleisch und Fisch



Zur echten, traditionellen Hausmannskost gehört Fleisch ganz einfach dazu? Stimmt eigentlich gar nicht! Unsere Großeltern haben aus finanziellen Gründen meist vegetarisch gekocht, Fleisch war ein Luxus und deshalb besonderen Anlässen vorbehalten. In „Heimwehküche vegetarisch“ zeigt das Autorenpaar 70 fast vergessene Klassiker der Veggie-Haus-

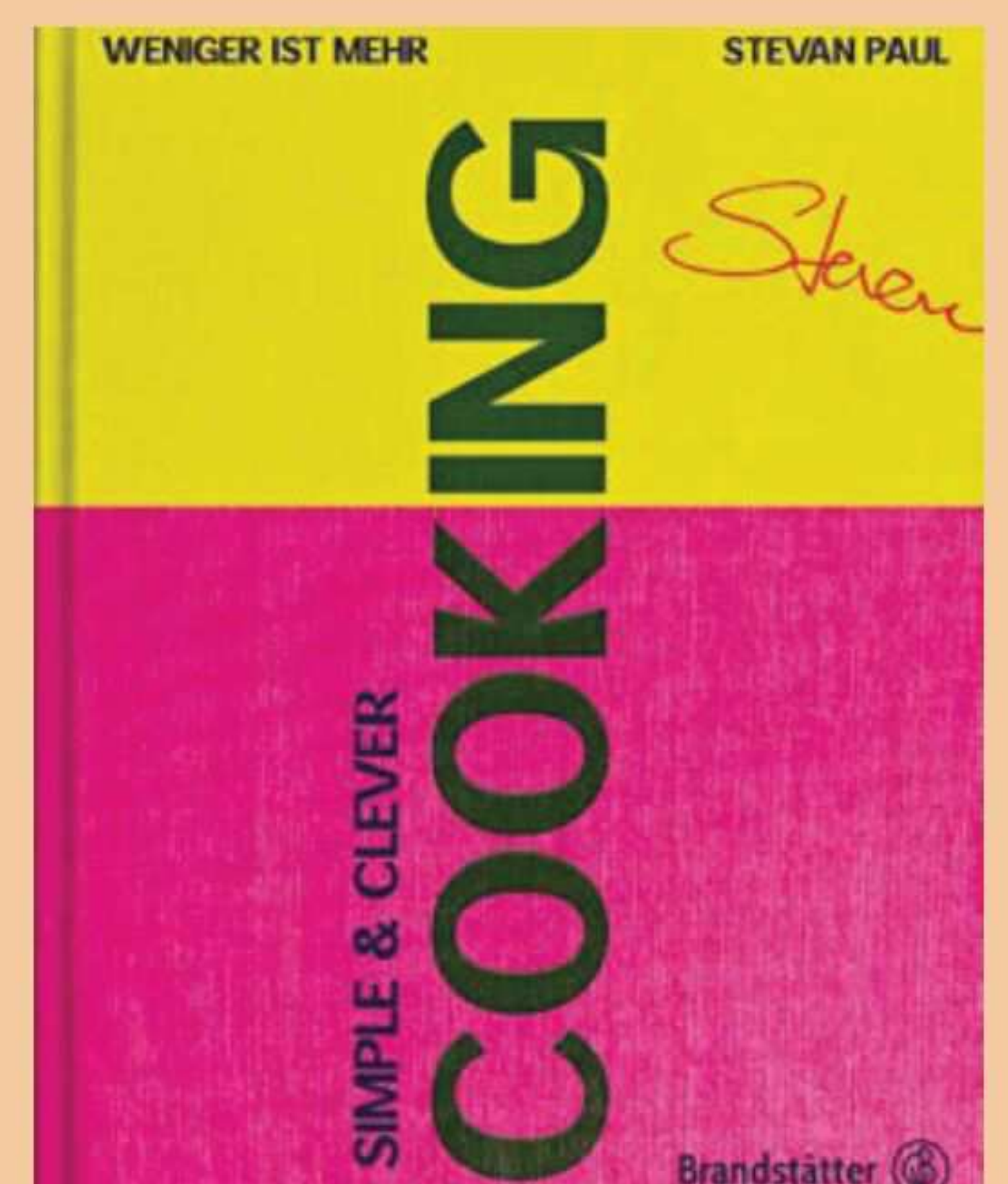
mannskost, die auf regionalen und saisonalen Zutaten basieren. Die Gerichte wurden zeitgemäß überarbeitet, die atmosphärische Fotografie erinnert aber an Omas und Opas Küche. Wunderbar bodenständig, abwechslungsreich und sättigend: auch so geht fleischloser Genuss!

**Heimwehküche vegetarisch**  
Madeleine & Florian Ankner  
Dorling Kindersley; € 20,95

# WENIGER IST MEHR

.....  
Simple und clever kochen

Einfache Gerichte mit cleverer Kreativität aufwerten: das ist die Idee hinter Stevan Pauls Küchenphilosophie. Dem Hamburger geht es um die (Wieder-)Entdeckung der eigenen Küche. Was brauchen wir, was kann man sich sparen? Wie organisiere ich meinen Vorrat, was kann ich aus (zu) simplen Gerichten zaubern? Variantenreich, ideengebend und genial inspirierend: so wird dank dieses Buchs unsere Küche aufgemischt! Mit dabei: Pasta-Variationen, Klassiker der Streetfood-Kultur und Lieblingsgerichte aus aller Welt.



**Simple & clever Cooking**  
Stevan Paul  
Brandstätter Verlag; € 30,-



# Naturtalent

**NEU!**

**+BB12**



**25<sub>g</sub> high  
PROTEIN**

- ⓈⓂ 2 Milliarden Bifidobakterien
- ✓ proteinreich
- ✓ laktosefrei
- Cal. 600 mg Calcium



[noem.at/fuermich](https://noem.at/fuermich)

**noem**  
**für mich**



PROMOTION

## QIMIQ SAHNE-BASIS

Das natürliche und einzigartige Sahneprodukt von QimiQ. Kochen und Backen geht jetzt mit Links.



Weitere Infos & tolle Rezepte unter [www.QimiQ.com](http://www.QimiQ.com)



## VINOTHEK IM WEINGARTEN

Weine vom Sattlerhof

Am Gipfel des Sernaubergs eröffnet sich ein traumhafter Blick über eine der schönsten Landschaften Österreichs. **Nun können Radfahrer und Spaziergänger dort die besten Tropfen der Winzerfamilie Sattler in freier Natur verkosten.** Eine selbst gezimmerte Holzverkleidung birgt einen gut gefüllten Weinkühlschrank, Säfte aus der Umgebung und Wasser sowie Gläser stehen bereit und bezahlt wird per Bankomat- oder Kreditkarte. „Die Idee ist, dass man unsere Weine dort verkosten kann, wo sie wachsen“, erklärt Alexander Sattler. Erreichbar ist die „Kapellenrast am Sernauberg“ direkt über den Gamlitzer Wanderweg Nr. 4. Bänke laden zum Verweilen, gleich nebenan befindet sich eine der vier modernen Kapellen aus gerostetem Corten-Stahl des Architekten Alberto Bach.

**Weingut Sattlerhof**

8462 Gamlitz, Sernau 2

[www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)



Foto: Gerry Wolf



# Rapso<sup>®</sup>

## DAS ORIGINAL

- ernährungsphysiologisch besonders wertvoll
- 100% reines Rapsöl-schonend gepresst
- für Salate, zum Backen, Braten und Frittieren
- Vertragsanbau aus Österreich



0,75 L

Natürlich aus Österreich

Weitere Informationen können angefordert werden bei: VOG AG, Bäckermühlweg 44, A-4030 Linz oder unter [www.rapso.at](http://www.rapso.at)



LIEBER IM WINTER ODER IM SOMMER?

# Lieber im Sommer Natur

SKI IN - SKI OUT



[www.gradonna.at](http://www.gradonna.at)

Gradonna Mountain Resort Châlets & Hotel | 9981 Kals am Großglockner

[www.sporthotel-sillian.at](http://www.sporthotel-sillian.at)

Dolomiten Residenz Sporthotel Sillian | Sillian 49d | 9920 Sillian

OSTTIROL  
**Tirol**



# Willkommen bei GUSTO

## Lesen Sie uns:



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](https://facebook.com/gustomagazin)

Facebook-Gruppe: *Wir sind GUSTO*

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

### Newsletter

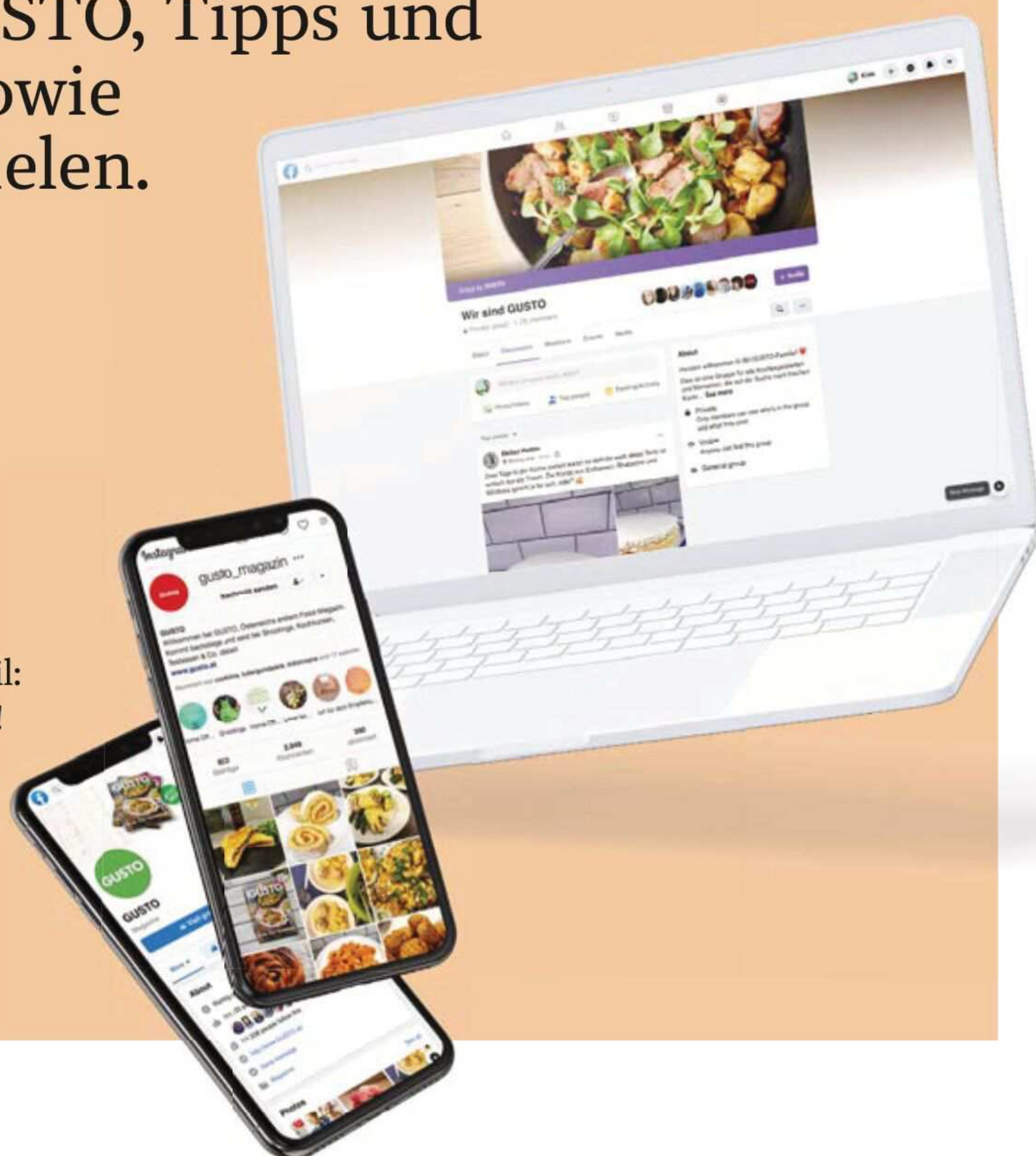
[GUSTO.at/newsletter](https://GUSTO.at/newsletter)

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

### Jetzt neu!

[GUSTO.at/veggie-newsletter](https://GUSTO.at/veggie-newsletter)

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





# FIT IN JEDER FASER

*Tchibo*

Der Herbst zeigt sich in Bestform! Und die neue Active-Kollektion für Indoor und Outdoor sorgt für jede Menge Motivation und Spaß beim Lieblings-Workout. Einfach Funktionskleidung, clevere Sportgadgets oder was zum Fahrradfahren benötigt wird, schnappen und los geht's zur nächsten Tour mit Freunden oder ins Sportstudio!

*Active-Wear  
und -Gadgets*

erhältlich ab 12.10.  
in Ihrer Tchibo Filiale  
und im Online-Shop

***tchibo.at***



## **Langarm-Funktionsshirt\***

extraflache Nähte, verlängerte Rückenpartie, reflektierende Elemente, Neonpink oder Anthrazit

**ca. € 18,00**



## **Sporttight**

DryActive Plus-Ausrüstung, breiter, elastischer Bund, eingearbeitetes, reflektierendes Tape, Schwarz

**ca. € 18,00**



## **Springseil**

gepolsterte Griffe mit herausnehmbaren Gewichten, je ca. 80 g

**ca. € 9,00**



## **Balance-Board**

rutschhemmende Ober- und Unterseite, seitliche Eingriffe, Grau oder Hellblau

**ca. € 18,00**



## **Kapuzen-Funktionsshirt**

DryActive Plus-Ausrüstung, unterschiedliche Strickzonen für optimales Körpergefühl, weich und elastisch, Dunkelblau-Violett

**ca. € 25,00**

\*über tchibo.at erhältlich.



# So lieben wir Gemüse

Wir haben knackiges Herbstgemüse in feine Rezepte verpackt. Es gibt ein cremiges Süsspchen, würzige Makkaroni mit viel Käse und einen knusprigen Kuchen.

**FOTOS** Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny

## Maroni-Süßkartoffelsuppe mit *Pastinaken-Crostini*

**4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden**

- ◆ 2 Schalotten
- ◆ 1 mittlere Süßkartoffel
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 200 g Maroni (*vorgegart, geschält*)
- ◆ 800 ml Gemüsesuppe
- ◆ 100 ml Schlagobers

### **Garnitur:**

- ◆ 4 EL Kresse
- ◆ 4 EL Schlagobers
- ◆ 50 g Maroni (*vorgegart, geschält*)

### **Pastinaken-Crostini:**

- ◆ 2 Pastinaken
- ◆ 1 EL Öl
- ◆ 200 ml Gemüsesuppe
- ◆ 3 EL Kren (*gerissen*)
- ◆ 8 Scheiben Wurzelbrot

- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

**1.** Für die Suppe Schalotten schälen und würfeln. Süßkartoffel schälen und klein schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen. Schalotten zugeben und goldbraun rösten. Kartoffel und Maroni zugeben. Mit Gemüsesuppe aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln. Suppe fein pürieren. Obers zugießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Suppe warm halten.

**2.** Pastinaken schälen und grob schneiden. In einem Topf Öl erhitzen. Pastinaken darin anrösten, mit Suppe aufgießen und zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln. Pürieren und abkühlen lassen. Kren untermischen. Creme mit Salz und Pfeffer würzen.

**3.** Brotscheiben knusprig toasten und mit der Pastinakencreme bestreichen. Suppe in Schüsseln anrichten, mit Kresse, Obers und Maroni garnieren und mit den Crostini servieren.













# Butternuss *Mac and Cheese*

**6 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde**

- ◆ 500 g Butternusskürbis
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ 10 Salbeiblätter
- ◆ 350 ml Gemüsesuppe
- ◆ 450 ml Milch
- ◆ 500 g Makkaroni
- ◆ 500 g Kohlsprossen
- ◆ 250 g würziger Cheddar (*gerieben*)
- ◆ 50 g Pignoli
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

- 1.** Kürbis schälen und würfeln. Knoblauch schälen und fein schneiden.
- 2.** Olivenöl mit der Hälfte von der Butter in einem Topf erhitzen. Salbeiblätter darin knusprig braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kürbis und Knoblauch in den Topf geben und scharf anrösten. Suppe und Milch zugießen und ca. 25 Minuten köcheln. Alles fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sauce warm halten.
- 3.** Makkaroni in reichlich Salzwasser al dente kochen, abseihen und abtropfen lassen. Dabei ca. 200 ml vom Kochwasser auffangen.
- 4.** Kohlsprossen putzen und eventuell halbieren. Übrige Butter in einer Pfanne aufschäumen, Kohlsprossen darin goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5.** Sauce aufkochen, Cheddar untermischen.
- 6.** Pignoli in einer trockenen Pfanne goldbraun rösten und beiseite stellen.
- 7.** Makkaroni mit der Sauce vermengen und bei Bedarf mit Nudelwasser etwas auflockern.
- 8.** Mac and Cheese mit den Kohlsprossen, Salbeiblättern und Pignoli anrichten.



# Sauerrahm-Mürbteigkuchen *mit Kürbis, Roten Rüben und Käse*

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Kühlen ca. 1 Stunde

## Mürbteig:

- ◆ 500 g glattes Mehl
- ◆ 200 g kalte Butterstücke
- ◆ 200 g Sauerrahm
- ◆ 1 TL Meersalz
- ◆ 1 TL Thymian
- ◆ 1 TL Rosmarin

## Fülle:

- ◆ 500 g Hokkaido
- ◆ 2 Rote Rüben
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 1 TL Paprikapulver *(geräuchert)*
- ◆ 1 TL Kreuzkümmel *(gemahlen)*
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 100 g Gorgonzola
- ◆ 100 g Feta
- ◆ 100 g Parmesan *(gerieben)*
- ◆ 1 Ei *(verquirlt)*
- ◆ 1 EL Kürbiskerne *(gehackt)*
- ◆ 1 EL Sesam *(hell und schwarz)*
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer, Mehl

**1.** Für den Teig Mehl und Butter verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Rahm, Salz und Kräuter zugeben und zügig zu einem glatten Teig verkneten. Abdecken und für ca. 1 Stunde kalt stellen.

**2.** Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.

**3.** Für die Fülle Hokkaido in Stücke schneiden. Rote Rüben schälen und vierteln. Gemüse mit 3 EL vom Olivenöl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen, auf dem Blech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Die Hälfte vom Gemüse mit einer Gabel zerdrücken.

**4.** Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und im übrigen Olivenöl karamellisieren. Gemüse und Zwiebelmischung in eine Schüssel geben. Gorgonzola in Stücke teilen, Feta zerbröseln und mit dem Parmesan untermischen.

**5.** Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig halbieren, eine Hälfte auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen. Fülle darauf verteilen, dabei ca. 2 cm vom Rand aussparen. Zweite Teighälfte ausrollen und auf die Fülle legen. Rand mit dem Gabelrücken andrücken. Kuchen mit Ei bestreichen und mit Kürbiskernen und Sesam bestreuen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 45 Minuten goldbraun backen.

**6.** Kuchen herausnehmen und überkühlen lassen. Dazu passt Kräutersalat und ein Sauerrahm-Dip.







# Rundes Glück

Für diese süßen Köstlichkeiten braucht es kein Backrohr. Die Kuchenmasse wird in eine Pfanne oder Form gefüllt und am Herd zubereitet. Klingt einfach, ist einfach und schmeckt großartig!

**FOTOS** Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny

## Gestürzter Karamell-Birnenkuchen

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

### Kuchenmasse:

- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 120 g Butter (*zerlassen*)
- ◆ 60 g Joghurt
- ◆ 160 g glattes Mehl
- ◆ 2 TL Backpulver

### Belag:

- ◆ 3 Birnen
- ◆ 80 g Kristallzucker
- ◆ 50 g Butter

.....  
◆ Staubzucker

- 1.** Für den Belag Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen. Birnen in Spalten schneiden.
- 2.** Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren und vom Herd nehmen. Birnenspalten auf dem Karamell verteilen.
- 3.** Eier und Zuckersorte cremig mixen. Butter, Joghurt, Mehl und Backpulver untermischen. Masse auf den Birnen verstreichen.
- 4.** Kuchen zugedeckt bei schwacher Hitze (Stufe 3 von 10) ca. 45 Minuten garen. Um zu testen, ob der Kuchen gar ist, einen Zahnstocher hineinstecken. Bleiben nur ein paar Brösel daran kleben, ist er fertig.
- 5.** Kuchen aus der Pfanne auf einen Teller stürzen, mit Staubzucker bestreuen und warm mit Schlagobers servieren.











# Gedämpfter Schoko-Lava-Kuchen

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 120 g weiche Butter
- ◆ 120 g Kristallzucker
- ◆ 2 mittlerer Eier
- ◆ 60 g glattes Mehl
- ◆ 25 g Kakao
- ◆ 1 TL Backpulver

## Schokosauce:

- ◆ 50 ml Schlagobers
- ◆ 60 g dunkle Kuvertüre (gehackt)
- .....
- ◆ Butter

1. Eine Kuchenform (ca. Ø 20 cm) mit Butter ausstreichen und mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen.
2. Eine tiefe Pfanne ca. 3 cm hoch mit Wasser füllen und erwärmen, aber nicht kochen. Einen Dessertring hineinlegen, damit die Kuchenform das Wasser nicht berührt.
3. Butter und Zucker cremig mixen. Eier einzeln zugeben und unterrühren. Mehl, Kakao und Backpulver einrühren. Masse in der Form verstreichen und mit Alufolie abdecken.
4. Kuchenform auf den Dessertring in die Pfanne stellen. Kuchen zugedeckt ca. 1 Stunde dämpfen (das Wasser darf nicht kochen).
5. Kuchen herausnehmen und 10 Minuten überkühlen lassen. Aus der Form nehmen und das Backpapier abziehen.
6. Für die Schokosauce Obers aufkochen und vom Herd nehmen. Kuvertüre unter Rühren darin schmelzen. Sauce auf dem Kuchen verteilen. Kuchen noch heiß servieren.

## 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 jahrhundertalten Tradition strengstens verboten. Mehr auf [heumilch.com](http://heumilch.com).

Ausgezeichnet als „garantiert traditionelle Spezialität“.





# Cookie mit weißer Schokolade und Nougat

**4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde**

- ◆ 110 g weiche Butter
- ◆ 70 g Kristallzucker
- ◆ 70 g brauner Zucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 1 mittleres Ei
- ◆ 140 g glattes Mehl
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ 150 g weiße Kuvertüre (gehackt)
- ◆ 50 ml Schlagobers
- ◆ 100 g Nougat

.....

- ◆ *Butter*

- 1.** Butter und Zuckersorten cremig mixen. Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und die Hälfte der weißen Kuvertüre untermischen.
- 2.** Pfanne (ca. Ø 20 cm) mit Butter ausstreichen. Cookieteig darin verteilen und flach drücken. Übrige Kuvertürestücke darauf verteilen und leicht in den Teig drücken. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten garen.
- 3.** Schlagobers aufkochen und vom Herd nehmen. Nougat darin schmelzen. Cookie noch warm mit dem Nougat servieren. Dazu passt Vanilleeis.





# COOKIE ♥

- 100g Butter
- 100g brauner Zucker
- Vanille
- 1 Ei
- 170g glattes Mehl
- weiße Schokolade
- Nougat





# Cotton Cheesecake

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden

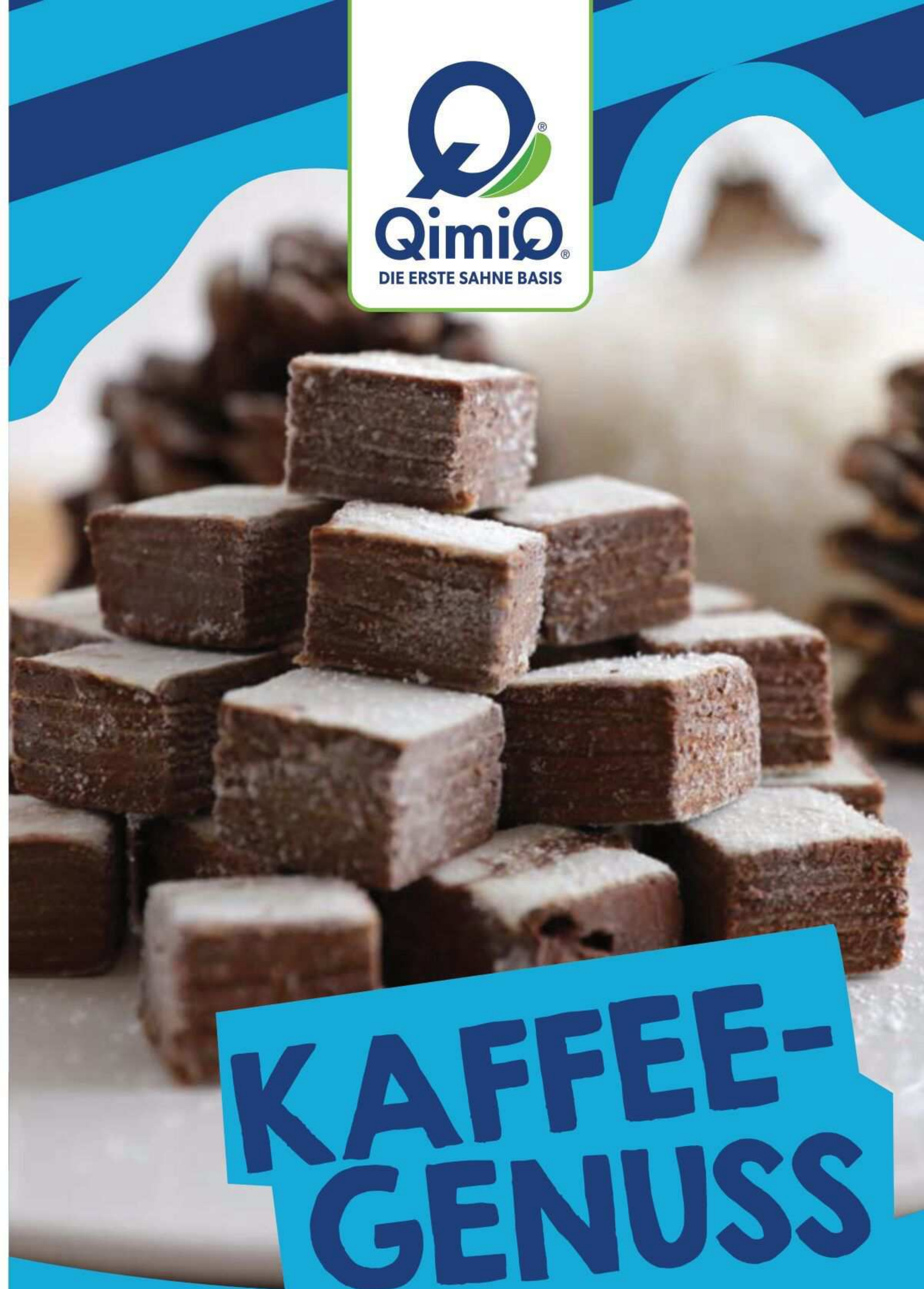
- ◆ 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 150 ml Milch
- ◆ 50 g glattes Mehl
- ◆ 40 g Speisestärke
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 1 MS Zitronenschale
- ◆ 5 mittlere Eier
- ◆ 80 g Kristallzucker

◆ Butter, Staubzucker

1. Eine Kuchenform (Ø 24 cm) mit Butter ausstreichen und mit zurechtgeschnittenem Backpapier auslegen. Eine tiefe Pfanne ca. 3 cm hoch mit Wasser füllen und erwärmen, nicht kochen. Einen Dessertring hineinlegen, diese Erhöhung verhindert, dass die Kuchenform das Wasser berührt.
2. Frischkäse, Butter und Milch unter Rühren erwärmen, aber nicht kochen. Vom Herd nehmen. Mehl, Stärke, Vanillezucker und Zitronenschale unterrühren.
3. Eier trennen. Eiklar mit Kristallzucker zu cremigem Schnee schlagen. Dotter unter die Frischkäsecreme mischen. Schnee unterheben. Masse in die Form füllen und mit Alufolie abdecken.
4. Kuchenform auf den Dessertring in die Pfanne stellen. Zugedeckt ca. 50 Minuten dämpfen (das Wasser darf nicht kochen).
5. Cheesecake herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Form nehmen, Backpapier abziehen. Cheesecake mit Staubzucker bestreut servieren.







# KAFFEE-GENUSS

## KAFFEEWÜRFEL

### ZUTATEN FÜR 50 STÜCK

- 250 g QimiQ Classic
- 250 g Dunkle Schokolade
- 2 cl Cognac
- 15 g Löskaffeepulver
- Backoblaten (120x200)

1. QimiQ Classic mit der Schokolade schmelzen.
2. Cognac und Löskaffeepulver dazumischen.
3. Die Masse abwechselnd mit den Oblaten in eine Form schichten, beschweren und über Nacht kühlen.
4. In Würfel (ca. 2,5 x 2,5 cm) schneiden.
5. Gekühlt lagern.

### Tipp:

Statt Cognac kann auch Baileys oder Orangenlikör verwendet werden.

the  
cream base  
company









# Pfannen-Brownie mit Nüssen

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 200 g dunkle Kuvertüre
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 30 g Kristallzucker
- ◆ 60 g brauner Zucker
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 60 g glattes Mehl
- ◆ 1 EL Kakao
- ◆ 50 g Walnüsse (gehackt)
- ◆ 80 g Vollmilchkuvertüre (gehackt)
- ◆ 2 Kugeln Vanilleeis
- .....
- ◆ Butter

**1.** Kuvertüre und Butter schmelzen. Zuckersorten unterrühren. Eier einzeln untermischen. Mehl und Kakao einrühren. Pfanne (Ø ca. 20 cm) mit Butter ausstreichen.

**2.** 1 EL von den Walnüssen für die Garnitur beiseite stellen. Browniemasse mit Vollmilchkuvertüre und Nüssen vermengen und in die Pfanne füllen. Zugedeckt bei schwacher Hitze (Stufe 3 von 10) ca. 35 Minuten garen. Die Mitte soll noch flüssig sein. Vom Herd nehmen und 10 Minuten rasten lassen.

**3.** Brownie mit den übrigen Nüssen bestreuen und noch warm mit Vanilleeis genießen.

# Verkühlt?

REZEPT  
FREI



## Ibucomp®

IBUPROFEN/PSEUDOEPHEDRIN

Lindert Schmerzen und Fieber, bekämpft die Entzündung & befreit Nase und Nebenhöhlen

Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren  
Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.

© Natallia - stock.adobe.com, 20211007\_Ibucomp®\_I\_Gusto





# Wohlfühlgerichte *herzhaft köstlich*

Essen macht glücklich! Hier kommt Geschmortes, Gebratenes, Überbackenes und ein cremiger Eintopf auf den Tisch – mit viel Gemüse und üppigen Beilagen.

**FOTOS** Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny

## *Schweinskoteletts mit Cider und cremiger Polenta*

**4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten**

- ◆ 2 kleine Äpfel
- ◆ 4 Schweinskoteletts (je ca. 200 g, mit Knochen)
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 4 EL Butter
- ◆ 4 Zweige Thymian
- ◆ 2 Zweige Salbei
- ◆ 200 ml Apfel-Cider

### **Polenta:**

- ◆ 700 ml Milch
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 120 g Maisgrieß
- ◆ 120 g Gorgonzola
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

- 1.** Rohr auf 220°C vorheizen.
- 2.** Äpfel in Scheiben schneiden. Koteletts beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Koteletts darin beidseitig scharf anbraten. Butter, Kräuter und Äpfel zugeben und durchschwenken. Mit Cider ablöschen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 20 Minuten garen.
- 3.** Für die Polenta Milch und Butter aufkochen. Grieß einrieseln lassen und unter Rühren dick-cremig einkochen. Polenta mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Vom Herd nehmen, Gorgonzola untermischen. Koteletts aus dem Rohr nehmen, mit Saft und Polenta anrichten.









Die besten  
FLEISCH- & WURSTWAREN



# Falscher Hase mit Fenchel & Prosciutto

8 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 1 Fenchelknolle
- ◆ 1 Stange Lauch
- ◆ 1 Semmel
- ◆ 60 ml Milch
- ◆ 2 EL Öl
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 1 kg gemischtes Faschiertes
- ◆ 2 EL Majoran
- ◆ 1 EL Senf
- ◆ 120 g Prosciutto
- ◆ 1,5 kg Baby-Erdäpfel
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 4 EL Rosmarin
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Vom Fenchel das Grün abzupfen und beiseite legen. Fenchel und Lauch putzen und fein schneiden. Semmel mit der Milch übergießen und ziehen lassen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fenchel darin ca. 3 Minuten abraten. Lauch zugeben und ca. 3 Minuten mitbraten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Knoblauch schälen und fein schneiden. Semmel ausdrücken. Faschiertes, Gemüse, Knoblauch, Majoran, Senf und Semmel vermischen, salzen und pfeffern.
4. Rohr auf 180°C Umluft vorheizen. Faschierte Masse auf einem Blech zu einem länglichen Laib formen und mit Prosciutto umwickeln.
5. Erdäpfel eventuell halbieren, mit Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Blech verteilen. Falschen Hasen mit den Erdäpfeln im Rohr ca. 30 Minuten braten. Rosmarin mit den Erdäpfeln vermengen und weitere 20 Minuten garen.
6. Braten mit dem Fenchelgrün garnieren und mit den Erdäpfeln servieren.

mein 



NEU!

Jetzt  
€ 35,-  
sparen

**SAFE PARTNER: Wir sorgen für sichere Betreuung!**

Jetzt anmelden!

**1 Programm – 3 Wege, es zu leben!**

Erstmals wird das neue WW Programm persönlich auf dich und deinen Lifestyle abgestimmt. Genieße **zero point™** **Lebensmittel**, bis der Hunger verschwunden ist – ohne wiegen, ohne zählen. Einfach optimal abnehmen und genießen!

Unsere Mitarbeiter werden **regelmäßig auf Corona getestet**, die Betreuung ist auch digital oder per Fernkurs möglich.

**AKTION:**

gratis Einschreibung, du sparst .... **€ 35,00**  
 Wochengebühr..... **€ 22,00**  
 Wochengebühr 10–23 Jahre ..... **€ 12,00**

**Easy Pass\***, das günstigste Angebot:  
 wöchentlich nur..... **€ 19,00**  
 (\* Mindestbuchung: 3 Monate, danach jederzeit kündbar!)

weightwatchers  
Österreich



WW ist nicht geeignet für Schwangere, Personen mit Essstörungen und Kinder unter 10 Jahren. Vor Beginn einer Abnahme sollte ärztlicher Rat eingeholt werden. © 2021 WW International, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

www.weightwatchers.at | Tel. 01 532 53 53

 **WWOesterreich**  **ww\_oesterreich**



# ***Pulled Beef Pie***

## ***mit fruchtigem Rotkrautsalat***

**6 Portionen, Zubereitung ca. 4 Stunden**

- ◆ 1,5 kg Rinderbrust
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 2 TL Paprikapulver *(geräuchert)*
- ◆ 1 EL Tomatenmark
- ◆ 2 Chilischoten *(getrocknet)*
- ◆ 800 g Pelati
- ◆ 500 ml Rindsuppe
- ◆ 1 EL Maisstärke

### **Rotkrautsalat:**

- ◆ 1 kleines Rotkraut
- ◆ 4 EL Olivenöl
- ◆ 4 EL Apfelessig
- ◆ Saft von 1 Mandarine
- ◆ 1 TL Dijon-Senf
- ◆ 1 EL Ahornsirup *(optional)*
- ◆ 2 kleine Äpfel
- ◆ 2 Mandarinen

### **Topping:**

- ◆ 220 g glattes Mehl
- ◆ 1 Pkg. Backpulver
- ◆ 170 g Instant-Polenta
- ◆ 370 g Buttermilch
- ◆ 120 g Cheddar *(gerieben)*
- ◆ 15 g Petersilie *(gehackt)*

- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

- 1.** Fleisch in ca. 5 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. In einem Topf 3 EL vom Öl erhitzen. Fleisch in mehreren Arbeitsschritten darin rundum braun braten und herausnehmen. Übriges Öl im Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb rösten. Bratrückstand vom Topfboden schaben (er gibt den intensiven Geschmack). Paprikapulver, Tomatenmark und Chilis zugeben und kurz mitrösten. Pelati und Suppe zugeben. Fleisch einlegen, aufkochen und zugedeckt 2 Stunden schmoren. Deckel einen Spalt öffnen, Ragout 1 Stunde weiterschmoren.
- 2.** Für den Salat Rotkraut putzen und sehr fein schneiden. Mit Salz würzen, kräftig durchkneten und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Olivenöl, Essig, Mandarinsaft, Senf und Sirup gut verrühren, mit Pfeffer würzen. Rotkraut mit der Marinade vermischen und ziehen lassen. Äpfel vierteln, Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stifte schneiden. Mandarinen schälen und in Stücke schneiden. Beides unter den Salat mischen.
- 3.** Für das Topping Mehl, Backpulver, Polenta und Buttermilch verrühren. Cheddar und Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4.** Fleisch aus dem Sud nehmen und mit 2 Gabeln zerzupfen. Stärke mit 3 EL vom Sud verrühren. Sud aufkochen und mit der Stärke binden. Fleisch untermischen und vom Herd nehmen.
- 5.** Rohr auf 200°C vorheizen. Ein ofenfestes Reindl oder eine Auflaufform auf ein Blech stellen. Ragout einfüllen. Nocken vom Topping darauf verteilen. Im Rohr (zweite Schiene von unten) ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Herausnehmen und mit dem Rotkrautsalat servieren.











# Gnocchi-Eintopf

## mit Gemüse und knusprigem Speck

6 Portionen, Zubereitung ca. 45 Minuten

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 6 Karotten
- ◆ 4 Stangen Sellerie
- ◆ 4 dicke Scheiben Frühstücksspeck
- ◆ 1 EL Rosmarin
- ◆ 1 TL Fenchelsamen
- ◆ 1 TL Chiliflocken
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ 2 EL glattes Mehl
- ◆ 1 l Gemüsesuppe
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ ½ Kohl
- ◆ 500 g Gnocchi (Fertigprodukt)
- ◆ 100 g würziger Käse (z.B. Asiago, gerieben)
- ◆ 4 EL Kresse
- .....
- ◆ Salz

**1.** Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Karotten schälen und klein würfeln. Sellerie putzen und würfeln. Speck in Stücke schneiden und in einem Topf langsam anbraten, bis er knusprig ist. Rosmarin untermischen, beides aus dem Topf nehmen. Gemüse im Bratrückstand anrösten. Fenchelsamen, Chiliflocken und Butter zugeben und durchschwenken. Mehl unterrühren und mit Suppe aufgießen. Gemüse zugedeckt ca. 20 Minuten köcheln.

**2.** Obers zugießen. Kohl in Stücke schneiden und mit den Gnocchi zugeben. 10 Minuten köcheln.

**3.** Eintopf mit Salz abschmecken, anrichten und mit Speck, Käse und Kresse bestreuen.



## Da bin i daheim.

## Nudeln aus 100% österreichischen Zutaten

**JETZT  
GEWINNEN!**

1 Familienurlaub und  
weitere tolle Preise!  
[recheis.com/dabinidaheim](https://recheis.com/dabinidaheim)



Teilnahmebedingungen und weitere Infos auf [www.recheis.com/dabinidaheim](https://www.recheis.com/dabinidaheim). Teilnahmeschluss: 31.10.2021



# Lasagneröllchen mit Kohl und Kürbis

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 250 g Lasagneblätter
- ◆ 3 Knoblauchzehen
- ◆ 300 g Butternusskürbis
- ◆ 300 g Kohl
- ◆ 500 g frische Bratwürste
- ◆ 200 g Ricotta
- ◆ 60 g Butter
- ◆ 20 g Salbeiblätter
- ◆ 60 g glattes Mehl
- ◆ 500 ml Milch
- ◆ 100 g Parmesan *(gerieben)*
- ◆ 100 g Scamorza *(gerieben)*

.....  
◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Olivenöl

1. Lasagneblätter in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten kochen, herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
2. Knoblauch und Kürbis schälen und klein würfeln. Kohl klein schneiden. Wurstbrät aus der Haut drücken und in einer Pfanne ohne Öl braun braten. Brät aus der Pfanne nehmen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Kürbis darin ca. 5 Minuten anschwitzen und herausnehmen. 1 EL Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Kohl und Knoblauch darin kurz anrösten und vom Herd nehmen.
3. Arbeitsfläche leicht mit Öl bestreichen und die Lasagneblätter hochkant auflegen. Mit Ricotta bestreichen. Gemüse und Brät darauf verteilen, mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Lasagneblätter von unten nach oben über die Fülle einrollen und in eine Auflaufform (ca. 25 x 15 cm) stellen.
5. Rohr auf 180°C vorheizen. Auflaufform auf ein Blech stellen.
6. Für die Käsesauce Butter in einem Topf aufschäumen. Salbeiblätter darin knusprig braten. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.
7. Mehl in den Topf geben und kurz anschwitzen. Milch in mehreren Arbeitsschritten unter ständigem Rühren zuleeren. Sauce aufkochen und vom Herd nehmen. Käsesorten unterrühren. Sauce mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Falls die Sauce zu zähflüssig, etwas mehr Milch unterrühren.
8. Sauce auf den Lasagneröllchen verteilen. Form mehrmals auf die Arbeitsfläche klopfen, damit sich die Sauce absetzt. Im Rohr (zweite Schiene von unten) ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und mit den Salbeiblättern belegt servieren.











# Coq au Riesling mit Champignons

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 2 Karotten
- ◆ 500 g Champignons
- ◆ 4 Hühnerbrüste (mit Haut und Knochen)
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ 4 Zweige Thymian
- ◆ 500 ml Riesling
- ◆ 200 ml Schlagobers
- ◆ 2 EL Dijon-Senf
- ◆ 2 EL Schnittlauchröllchen
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Karotten schälen und vierteln. Champignons putzen und je nach Größe halbieren oder blättrig schneiden.
2. Hühnerbrüste mit Salz und Pfeffer würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch mit der Hautseite nach unten einlegen und ca. 5 Minuten scharf anbraten. Wenden und rundum anrösten. Fleisch aus der Pfanne nehmen. 1 EL von der Butter in der Pfanne aufschäumen. Zwiebel und Knoblauch zugeben, goldgelb rösten und herausnehmen.
3. Übrige Butter in die Pfanne geben, Champignons darin braun braten. Karotten zugeben und durchschwenken. Zwiebelmischung, Fleisch und Thymian zugeben und mit Wein ablöschen. Aufkochen und 5 Minuten köcheln. Obers und Senf zugeben und zugedeckt ca. 40 Minuten garen.
4. Coq au Riesling mit Schnittlauch bestreuen und mit Baguette servieren.



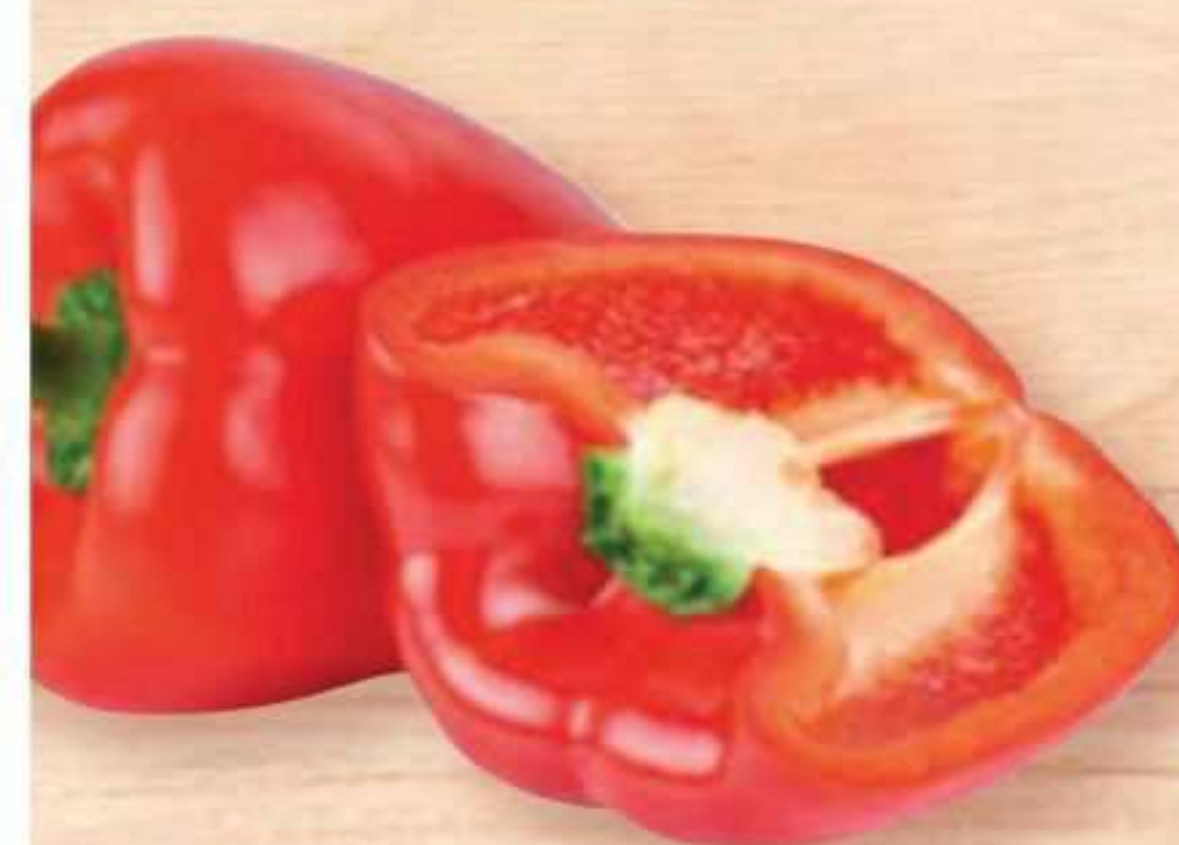
Genussmomente in  
Hülle mit Fülle.



Das **Ölz Super Soft Sandwich** eignet sich mit seinem extra großen Scheibenformat ideal für Sandwich Kompositionen.

So zum Beispiel die trendige Variante mit gegrillten Auberginen, Humus und geschmorter Paprika.

Das Rezept zum Nachmachen und noch mehr Inspirationen gibt es jetzt auf **www.oelz.com**



**...jeder schmeckt, dass Ölz mit Liebe bäckt!**

Ölz der Meisterbäcker • [www.oelz.com](http://www.oelz.com)



# Hühner-Paprikás

## mit Buttermilchnockerln

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 5 rote Paprika
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 1 Huhn (ca. 1,6 kg; zerteilt, ohne Haut)
- ◆ 1 TL Paprikapulver
- ◆ 200 ml Hühnersuppe
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 2 EL Kerbel

### Nockerl:

- ◆ 500 g glattes Mehl
- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 100 g Butter (zerlassen)
- ◆ 250 g Buttermilch

.....  
◆ Salz, Pfeffer, Muskat

**1.** Rohr auf 220°C Oberhitze vorheizen. Paprika halbieren, putzen, mit der Hautseite nach oben auf das Blech legen und im Rohr (oberste Schiene) ca. 15 Minuten rösten, bis die Haut schwarz ist. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abdecken. 10 Minuten ziehen lassen und die Haut entfernen.

**2.** Für die Nockerl Mehl, Eier, Butter, Buttermilch, Salz, Pfeffer und Muskat zu einem zähen Teig verrühren.

**3.** Reichlich Salzwasser aufkochen. Aus dem Teig mit einem Löffel Nockerl ausstechen und ins kochende Wasser legen. Hitze reduzieren, Nockerl ca. 10 Minuten schwach köcheln. Aus dem Wasser heben und warm halten.

**4.** Knoblauch und Zwiebel schälen und würfeln. Paprika mit dem Knoblauch pürieren und beiseite stellen.

**5.** In einer tiefen Pfanne 3 EL vom Öl erhitzen, Fleisch darin rundum scharf anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Übriges Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel darin goldgelb rösten. Paprikapulver unterrühren. Pürierte Paprika und Suppe zuleeren. Fleisch einlegen und zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln.

**6.** Obers zugießen, Fleisch wenden und weitere 30 Minuten köcheln. Fleisch herausnehmen, Sauce pürieren. Fleisch einlegen.

**7.** Paprikás mit Kerbel bestreuen und mit den Nockerln servieren.







# Knusprig gebacken



So macht Backen Spaß! Wir haben eine pikante Tarte, knusprige Röschen und süße Küchlein vorbereitet.

**REZEPTE** Charlotte Cerny

**FOTOS** Barbara Ster

## 10 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 2 Melanzani
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 250 g Cocktailparadeiser
- ◆ 2 EL Rosmarin
- ◆ 100 g Ziegenfrischkäse
- ◆ 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig (280 g)

.....

◆ Salz, Pfeffer, Olivenöl

- 1.** Melanzani in Scheiben schneiden, auf ein Küchentuch legen, beidseitig salzen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
- 2.** Knoblauch schälen und fein schneiden. Paradeiser halbieren. 2 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Paradeiser zugeben und braten. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL vom Rosmarin würzen. 10 Minuten köcheln, vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
- 3.** Melanzanischeiben trockentupfen und in mehreren Arbeitsschritten in Olivenöl beidseitig anbraten.
- 4.** Rohr auf 180°C vorheizen. Tarteform (Ø 28–32 cm) mit Öl einpinseln. Den Boden der Form mit Melanzanischeiben belegen. 2 EL vom Frischkäse für die Garnitur beiseite stellen. Paradeiser und übrigen Frischkäse auf den Melanzanischeiben verteilen. Teig darauf legen und den überstehenden Rand einschlagen.
- 5.** Tarte im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und 10 Minuten rasten lassen. Tarte Tatin auf einen Teller stürzen und mit Frischkäse und Rosmarin garnieren.







# TARTE TATIN MIT MELANZANI







# ZUCCHINIRÖSCHEN MIT FETA-HONIGCREME

**8 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden**

- ◆ 2 Zucchini
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 150 g Feta
- ◆ 50 ml Milch
- ◆ 1 Knoblauchzehe *(geschält)*
- ◆ 1 TL Honig
- ◆ 1 TL Thymian
- ◆ 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Blätterteig (270 g)
- ◆ 50 g Parmesan *(fein gerieben)*
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer, Öl

- 1.** Rohr auf 180°C vorheizen. Muffinförmchen mit Öl ausstreichen.
- 2.** Zucchini in gleichmäßig feine Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zuccinischeiben darin in mehreren Arbeitsschritten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
- 3.** Feta, Milch, Knoblauch, Honig und Thymian pürieren.
- 4.** Teig aufrollen, mit 2 EL von der Fetacreme bestreichen, mit Parmesan bestreuen und horizontal in 8 gleich dicke Streifen schneiden. Streifen leicht überlappend mit den Zuccinischeiben belegen, einrollen und in die Förmchen legen. Im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 30 Minuten goldbraun backen.
- 5.** Zucciniröschen herausnehmen und mit der übrigen Fetacreme servieren.

## EINFACH MEHR

Ob Röschen, Strudel oder Tarte – Blätterteig ist der Alleskönner. Ihn selbst zu machen ist allerdings eine Herausforderung, deshalb übernimmt Tante Fanny das. Ob klassischer Blätterteig als vegane Variante, mit 100 % Butter oder mit 100 % Dinkel – jeder findet seinen Favoriten. Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at)





# BANOFFEE-FLAMMKÜCHLEIN MIT ERDNUSSKROKANT-EIS

**6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden**

- ◆ 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Dinkel-Flammkuchenteig (260 g)
- ◆ 3 Bananen

**Erdnusskrokant-Eis:**

- ◆ 6 Kugeln Vanilleeis
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 80 g Erdnüsse (gesalzen, geröstet)

**Karamell-Erdnusscreme:**

- ◆ 75 g Kristallzucker
- ◆ 50 ml Wasser
- ◆ 125 ml Schlagobers
- ◆ 250 g Erdnussbutter

- 1.** Für den Krokant das Vanilleeis weich werden lassen. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, vom Herd nehmen, Erdnüsse untermischen und sofort auf einem Bogen Backpapier verteilen. Erkalten lassen und fein hacken. Krokant mit dem Vanilleeis vermischen und tiefkühlen.
- 2.** Für die Creme Zucker und Wasser in einem Topf erhitzen, bis ein goldiges Karamell entsteht. Obers zuleeren und ca. 5 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und 10 Minuten überkühlen lassen. Erdnussbutter unterrühren. Creme kalt stellen.
- 3.** Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
- 4.** Flammkuchenteig in 6 gleich große Stücke schneiden und auf das Blech legen. Creme darauf verstreichen und mit den Bananenscheiben belegen. Ränder ca. 1 cm einschlagen.
- 5.** Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 25 Minuten backen, bis der Rand goldbraun ist. Herausnehmen und mit dem Eis servieren.

## EINFACH MEHR

Mit dem Frischteig von Tante Fanny gelingt der Flammkuchen im Handumdrehen. Ob ganz klassisch nach Elsässer Art oder auch süß als Banoffee Flammküchlein – die Möglichkeiten sind grenzenlos. Für den besonderen Genuss gibt es zur Abwechslung den Flammkuchenteig auch mit 100 % Dinkel.

Weitere Rezeptideen finden Sie auf  
[www.tantefanny.at](http://www.tantefanny.at)













# Wild auf Wild

Ob gebraten, geschmort oder als würzige Fülle – das Fleisch von Fasan, Reh und Hirsch ist etwas ganz Besonderes. Dazu gibt es Rösti, Knödel und Salat.

**FOTOS** Dieter Brasch **REZEPTE** Wolfgang Schlüter

## Fasanenbrüstchen mit Prosciutto, Gemüserösti und Kürbis

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 8 Fasanenbrüstchen *(ohne Haut und Knochen)*
- ◆ 16 Scheiben Prosciutto *(dünn geschnitten)*
- ◆ 6 EL Nussöl
- ◆ 8 kleine Zweige Thymian
- ◆ 200 ml brauner Wildfond

### Kürbisgemüse:

- ◆ 800 g Hokkaido
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 80 ml Gemüsesuppe
- ◆ 2 kleine Knoblauchzehen *(zerdrückt)*
- ◆ 2 EL Petersilie *(gehackt)*

### Erdäpfel-Rübenrösti:

- ◆ 750 speckige Erdäpfel
- ◆ 250 g Rote Rüben *(gekocht und geschält)*
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 50 g glattes Mehl
- ◆ 4 EL Öl

- ◆ Salz, Pfeffer, Kümmel

1. Für die Rösti Erdäpfel schälen, Rote Rüben trockentupfen. Beides grob raspeln, in ein Küchentuch einschlagen und gut ausdrücken. Mit Eiern und Mehl vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
2. Fasanenbrüstchen salzen, pfeffern und mit Prosciutto eng umwickeln.
3. Kürbis halbieren, Kerne mit einem Löffel entfernen. Kürbis in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
4. Für die Rösti Rohr auf 70°C vorheizen. In einer beschichteten Pfanne wenig vom Öl erhitzen. Kleine Häufchen Gemüsemasse hineinsetzen, etwas flach drücken und beidseitig knusprig braten. Rösti herausnehmen und warm stellen. Diesen Vorgang mit übriger Masse wiederholen.
5. Butter bis zum Aufschäumen erhitzen. Kürbis darin anschwitzen, mit Suppe aufgießen und bissfest dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen, Petersilie unterrühren.
6. In einer Pfanne Öl erhitzen, Brüstchen darin beidseitig braten, mit Thymian belegen und öfter mit Bratfett übergießen. Brüstchen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratrückstand mit Fond aufgießen und ca. 3 Minuten köcheln. Brüstchen mit Sauce, Kürbis und Rösti servieren.



# Rehbraten

## mit Speckbirnen und Serviettenknödeln

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 1,2 kg Rehschlegel (*ausgelöst, ohne Knochen*)
- ◆ 1 Bund Suppengrün
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 8 EL Öl
- ◆ 1 Zweig Thymian
- ◆ 1 Zweig Rosmarin
- ◆ 4 Knoblauchzehen (*grob geschnitten*)
- ◆ 250 ml Portwein
- ◆ 500 ml brauner Wildfond
- ◆ 1 EL Wacholderbeeren
- ◆ 1 Lorbeerblatt

### Serviettenknödel:

- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 375 ml Milch
- ◆ 250 g Semmelwürfel (*getrocknet*)
- ◆ 50 g Butter (*zerlassen*)
- ◆ 2 EL Petersilie (*gehackt*)

### Speckbirnen:

- ◆ 6 kleine Birnen
  - ◆ 18 Scheiben Frühstücksspeck (*dünn geschnitten*)
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Butter

1. Rohr auf 200°C vorheizen. Fleisch zum Akklimatisieren aus dem Kühlschrank nehmen. Suppengrün putzen, Zwiebel schälen, beides klein würfelig schneiden. Fleisch in Schale, Nuss und Frikandeau teilen, mit Spagat binden, salzen und pfeffern. In einem Schmortopf Öl erhitzen, Fleischstücke darin rundum anbraten, herausheben und beiseite stellen.
2. Im Bratrückstand Suppengrün und Zwiebel anschwitzen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch zugeben, kurz mitrösten, mit Wein ablöschen und kochen, bis der Wein fast verdampft ist. Wildfond zugießen, Wacholder und Lorbeer zugeben, Bratensaft aufkochen. Fleisch einlegen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 50 Minuten schmoren, dabei immer wieder mit Bratensaft übergießen (falls erforderlich, wenig Wasser zugießen).
3. Für die Knödel Eier trennen. Milch, Dotter, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und über die Semmelwürfel gießen. Butter untermischen. Masse 30 Minuten ziehen lassen. Eiklar mit 1 Prise Salz zu cremigem Schnee schlagen und unter die Masse heben.
4. Masse halbieren, jede Hälfte zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie wickeln. Enden eindrehen und mit Spagat binden. Salzwasser aufkochen, Knödel einlegen und 30 Minuten köcheln.
5. Birnen in Salzwasser ca. 8 Minuten köcheln, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Birnen mit je 3 Speckscheiben umwickeln und mit Zahnstochern fixieren. Auflaufform mit Butter ausstreichen, Birnen hineingeben und ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Braten ins Rohr stellen.
6. Braten aus dem Rohr nehmen und den Spagat entfernen. Sauce durch ein feines Sieb gießen (sollte ca. 300 ml sein, falls nötig, mit Gemüsesuppe ergänzen) und eventuell nachwürzen. Knödel aus dem Wasser heben, Folie entfernen. Knödel in Scheiben schneiden und mit Petersilie bestreuen. Fleisch portionieren und mit Sauce, Knödeln und Birnen servieren.













# Fleischknödel mit Rotkraut-Feigensalat

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ¼ Stunden,  
zum Rasten und Marinieren ca. 30 Minuten

- ◆ 500 g griffiges Mehl
- ◆ 300 ml Wasser
- ◆ 2 EL Öl
- ◆ 20 g Salz
- ◆ 20 g Schnittlauch

## Fülle:

- ◆ 600 g Wildschweinschlegel
- ◆ 100 g Frühstücksspeck
- ◆ 200 g Zwiebeln
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 3 EL Öl
- ◆ 2 EL Majoran (gehackt)

## Rotkrautsalat:

- ◆ 500 g Rotkraut
- ◆ 8 frische Feigen
- ◆ 4 EL Zitronensaft
- ◆ 3 EL Balsamico
- ◆ 3 EL Honig
- ◆ 4 EL Walnussöl
- ◆ 80 g Walnüsse (gehackt)
- ◆ 2 EL Petersilie (gehackt)
- .....
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für den Salat vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in möglichst dünne Streifen schneiden. Feigen je nach Größe halbieren oder vierteln.

2. Für die Marinade Zitronensaft, Balsamico und Honig vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Öl unterrühren. Kraut, Nüsse, Feigen und Petersilie in eine Schüssel geben, mit der Marinade vermischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

3. Für die Knödel Mehl, Wasser, Öl und Salz zu einem glatten Teig abschlagen. Teig zu einer Rolle (Ø ca. 5 cm) formen und zugedeckt ca. 20 Minuten rasten lassen.

4. Für die Fülle Fleisch und Speck möglichst klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein würfeln und im Öl anschwitzen. Fleisch und Speck zugeben, anrösten, mit Salz und Pfeffer würzen, umfüllen und auskühlen lassen. Masse mit dem Mixstab sehr grob und kurz pürieren. Majoran untermischen. Aus der Masse 12 Kugeln formen.

5. Vom Teig 12 Scheiben abschneiden und die Fülle damit umhüllen. Knödel glatt drehen. Salzwasser aufkochen, Knödel einlegen und ca. 12 Minuten köcheln. Schnittlauch fein schneiden. Knödel herausheben, abtropfen lassen, mit Schnittlauch bestreuen und mit dem Salat servieren.



Wennst gerne kochst.  
**Werde Tyroler!**



- ✓ Aus bestem österreichischem Schweinefleisch mit dem AMA-Gütesiegel
- ✓ Ohne Zusatz von Farbstoffen
- ✓ Ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern
- ✓ Von Natur aus laktose- und glutenfrei

**100%  
FLEISCH AUS  
ÖSTERREICH**

Wer gerne kocht, weiß: Unsere Feinen Speckwürfel sind als raffinierte Zutat in der Küche kaum weg zu denken. Mit HANDL TYROL schmecken viele gute Gerichte einfach noch ein bisschen besser.

*Ihr HANDL TYROL Speckmeister*

#werdetyroler









# *Fein gerollt und süß gefüllt*

Viel Freude mit diesen Rezepten für unwiderstehliche Strudel und Rouladen, perfekt für Ihren Nachmittagskaffee. Gutes Gelingen!

**FOTOS** Barbara Ster **REZEPTE** Charlotte Cerny



# Ungarischer Mohnstrudel

3 Stück (je 10 Scheiben), Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Gehenlassen ca. 1 Stunde

## Germteig:

- ◆ 400 g glattes Mehl
- ◆ 180 ml Milch
- ◆ 150 g Butter *(zerlassen)*
- ◆ 6 Dotter
- ◆ 2 EL Rum
- ◆ 60 g Kristallzucker
- ◆ 1 Würfel Germ *(42 g)*

## Fülle:

- ◆ 500 g Mohn *(gemahlen)*
- ◆ 100 g Rosinen
- ◆ 100 g brauner Zucker
- ◆ 50 g Walnüsse *(gehackt)*
- ◆ 3 EL Honig
- ◆ 1 EL weiche Butter
- ◆ 6 Eiklar
- ◆ 100 g Aranzini
- ◆ 50 ml Milch

## Glasur:

- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ 3 EL Zitronensaft
- ◆ 1 EL Mohn *(gemahlen)*

.....

- ◆ Mehl

1. Für den Teig Mehl, Milch, Butter, Dotter, Rum und Zucker in eine Schüssel geben. Germ hineinbröseln. Zutaten ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig soll noch klebrig sein. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Für die Fülle alle Zutaten vermengen und ziehen lassen.
3. Rohr auf 160°C Umluft vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
4. Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten und in 3 gleich schwere Stücke teilen. Jedes Teigstück rechteckig ausrollen und je ein Drittel der Fülle gleichmäßig darauf verteilen. Teig von unten nach oben eng einrollen. Strudel auf das Blech legen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
5. Für die Glasur Staubzucker und Zitronensaft glatt rühren. Strudel damit einstreichen und mit Mohn bestreuen.













# Nuss-schnecken-Strudel

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

## Germteig:

- ◆ 500 g glattes Mehl
- ◆ 250 ml Milch
- ◆ 50 g weiche Butter
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ 30 g Germ

## Fülle:

- ◆ 300 ml Milch
- ◆ 300 g Nüsse  
(Walnüsse, Mandeln)
- ◆ 80 g Semmelbrösel
- ◆ 30 g Honig
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ ½ TL Zimt
- ◆ 2 EL Rum
- ◆ Schale von ½ Bio-Zitrone  
(abgerieben)

## Streusel:

- ◆ 80 g glattes Mehl
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ 50 g kalte Butterstücke
- ◆ 1 Prise Zimt

## Zum Bestreichen:

- ◆ 1 Dotter
- ◆ 1 EL Milch

## Glasur:

- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ 1 EL Sauerrahm
- ◆ 1 EL Zitronensaft
- .....
- ◆ Mehl

1. Für den Teig Mehl, Milch, Butter und Zucker in eine Schüssel geben. Germ hineinbröseln. Zutaten ca. 10 Minuten zu einem glatten Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
2. Für die Fülle Milch in einem Topf aufkochen. Nüsse, Brösel, Honig, Zucker und Zimt zugeben und unter Rühren ca. 3 Minuten abrösten. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Rum und Zitronenschale untermischen.
3. Für die Streusel alle Zutaten mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht.
4. Rohr auf 170°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche rechteckig ausrollen und die Nussfülle gleichmäßig darauf verstreichen. Teig von links und rechts zur Mitte hin eng einrollen. Strudel auf das Blech legen. Dotter und Milch verquirlen und den Strudel damit bestreichen. Mit den Streuseln bestreuen. Strudel im Rohr (mittlere Schiene) ca. 50 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und überkühlen lassen.
5. Für die Glasur die Zutaten glatt rühren und den Strudel damit beträufeln.



AUS DEM HAUSE  
GENERICON



## MULTI vitDK®

Das starke Duo für  
Immunsystem und Knochen  
mit Vitamin D3 & K2.



Glutenfrei



Laktosefrei



BPA-frei



Vegetarisch

[www.multi.at](http://www.multi.at)





# Erdnussbutter-Brownie-Roulade mit Karamell-Crunch

12 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Köhlen ca. 1 Stunde

## Biskuit:

- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 140 g Kristallzucker
- ◆ 2 EL Espresso
- ◆ 60 g Butter (zerlassen)
- ◆ 30 g glattes Mehl
- ◆ 3 EL Kakao

## Karamell-Crunch:

- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 80 g Erdnüsse (geröstet)

## Creme:

- ◆ 300 g Erdnussbutter
- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ 100 ml Schlagobers
- ◆ 175 g Doppelrahmfrischkäse

## Glasur:

- ◆ 250 g dunkle Kuvertüre
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 50 g Haselnuss-Krokant

**1.** Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Für das Biskuit Eier trennen. Eiklar mit 70 g vom Zucker zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit übrigem Zucker dickcremig mixen. Espresso, Butter, Mehl und Kakao untermischen. Schnee unterheben. Masse auf dem Blech verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen. Herausnehmen und auf ein Geschirrtuch stürzen. Papier vorsichtig abziehen und auf das Biskuit legen. Biskuit samt Papier und Tuch einrollen und auskühlen lassen.





2. Für den Karamell-Crunch Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Nüsse unterrühren und die Masse sofort auf einem Bogen Backpapier gleichmäßig verteilen.
3. Für die Creme Erdnussbutter, Staubzucker und Obers cremig mixen. Frischkäse untermischen. 2 EL von der Creme in einen Dressiersack mit gezackter Tülle füllen.
4. Biskuit aufrollen und mit Creme bestreichen. Ein Drittel vom Karamell-Crunch fein hacken und darauf streuen. Biskuit einrollen und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.
5. Für die Glasur Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad schmelzen. Krokant untermischen. Roulade damit glasieren. Übrigen Crunch in kleine Stücke brechen. Roulade mit der restlichen Creme und den Karamellstücken verzieren.



# GO FOR IT.

Die neuen Schuhtrends ... jetzt bei Deichmann!

Aus ihrer neuen Pole Position erobern die angesagten ‚Chunky Flats‘ mit ihren sperrig-klobigen Sohlen gerade das Fashionparkett im Schnellschritt! Allen voran gelten superedle Loafers ganz preppy als das it-Piece der Saison, dicht gefolgt von lässig-androgynen Schnürern, die sich jetzt auch in coolen Winterbeiges zeigen.

Preppy Style

€ 29,99



Willhaben

€ 29,99



Off White

€ 34,99



His & hers

€ 34,99



**ONLINE SHOP**  
Trends rund um die Uhr.  
[www.deichmann.com](http://www.deichmann.com)

Diese und viele andere Herbst-Trends gibt es jetzt zum sensationellen Preis-Leistungs-Verhältnis bei Deichmann und im Online Shop unter [www.deichmann.com](http://www.deichmann.com)!





# Orangen-Trüffelroulade

14 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden, zum Köhlen ca. 9 Stunden

## Ganache:

- ◆ 250 g dunkle Kuvertüre (gehackt)
- ◆ 70 g Butter
- ◆ 350 ml Schlagobers
- ◆ 30 ml Orangenlikör

## Biskuit:

- ◆ 6 mittlere Eier
- ◆ 180 g Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ Schale von 1 Bio-Orange (abgerieben)
- ◆ 120 g glattes Mehl

## Glasur & Deko:

- ◆ 100 ml Schlagobers
- ◆ 120 g dunkle Kuvertüre (gehackt)
- ◆ 12 Pralinen

1. Für die Ganache Kuvertüre und Butter in eine Schüssel geben. Obers aufkochen und darüber leeren. Masse ca. 5 Minuten ziehen lassen und glatt rühren. Likör untermischen. Ganache abdecken und über Nacht kalt stellen.
2. Rohr auf 190°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
3. Für das Biskuit Eier trennen. Eiklar mit 100 g vom Zucker zu steifem Schnee schlagen. Dotter mit übrigem Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten dickcremig mixen. Orangenschale, Mehl und Schnee unterheben. Masse auf dem Blech verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten backen.
4. Herausnehmen und auf ein Geschirrtuch stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und auf das Biskuit legen. Biskuit samt Papier und Tuch einrollen und auskühlen lassen.
5. Ganache kurz mit dem Mixer dickcremig aufschlagen. 3 EL davon in einen Dressiersack mit Sterntülle füllen. Übrige Ganache auf dem Biskuit verstreichen. Biskuit einrollen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.
6. Für die Glasur Obers aufkochen und über die Kuvertüre leeren. 5 Minuten ziehen lassen, dann glatt rühren. Roulade auf ein Abtropfgitter legen. Glasur über die Roulade gießen und abtropfen lassen.
7. Roulade mit der übrigen Ganache und den Pralinen garnieren.





Überraschen Sie Ihre Liebsten  
mit einem Jahr Lesevergnügen

# ORF nachlese 12x zum Verschenken

zum Top-Preis von  
**€ 25,40**  
(inkl. Versand  
und Porto)

## Das Geschenk-Abo

**1 Jahr** (12 Ausgaben)  
ORF nachlese  
**plus** aktuelle Ausgabe  
und Geschenkgutschein  
**plus** ORF-nachlese-  
Schokolade von Berger  
Feinste Confiserie



Als Zahler bekommen Sie eine aktuelle Ausgabe und den Geschenkgutschein zur Überreichung an den Beschenkten.  
Dieser erhält dann ein Jahr lang die ORF nachlese direkt zugestellt. (Achtung: Zahler- und Leserschrift gesondert angeben!)

Preis inkl. MWSt. und Versand, gültig nur in Österreich, Ausland auf Anfrage. Das Abo endet automatisch. Die Zustellung von Rechnung, Einzelausgabe, Schokolade und Geschenkgutschein erfolgt direkt an den Zahler nach der Bestellung (solange der Vorrat reicht). Die Abo-Heftzustellung an den Beschenkten erfolgt jeweils spätestens am 5. Werktag nach dem Erscheinungstermin. Wenn die Bestellung nach dem 20. des Monats einlangt, beginnt das Abo erst mit der übernächsten Ausgabe. Satz- und Druckfehler sowie Irrtümer vorbehalten.

**Service-Hotline**  
**0800-22 69 89**  
GEBÜHRENFREI

**E-Mail**  
**nachlese@orf.at**

**Postkarte**  
**ORF NACHLESE**  
**WÜRZBURGGASSE 30**  
**A-1136 WIEN**

Erfüllung der Informationspflichten gem. Art 13 DSGVO: Namen und Kontaktdaten des Verantwortlichen: Österreichischer Rundfunk, Würzburggasse 30, 1136 Wien; nachlese@orf.at „Die ORF Marketing & Creation GmbH & Co KG“ sowie die „ORF-Kontakt Kundenservice GmbH & Co KG“ verwenden Ihre Daten um Ihre gewünschte Abobestellung vertragskonform abwickeln zu können. Ohne diese Daten kann der Vertrag nicht abgeschlossen werden. Ihre Daten werden wir nur insoweit übermitteln, als dies gesetzlich vorgeschrieben ist, wie zum Beispiel an Steuerbehörden, Rechnungshof, Wirtschaftsprüfer. Wir werden Ihre Daten nur so lange speichern, als Sie Ihr Abo beziehen. Darüber hinaus speichern wir die Daten nur so lange als gesetzliche Aufbewahrungsfristen – insbesondere jene nach dem Steuerrecht und dergleichen – dies vorsehen. Ihnen stehen grundsätzlich die Rechte auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung, Datenübertragbarkeit, Widerruf und Widerspruch zu. Wenn Sie glauben, dass die Verarbeitung Ihrer Daten gegen das Datenschutzrecht verstößt oder Ihre datenschutzrechtlichen Ansprüche sonst in einer Weise verletzt worden sind, können Sie sich bei der Aufsichtsbehörde beschweren. In Österreich ist dies die Datenschutzbehörde.



**ewe**<sup>®</sup>



Nicht irgendeine Küche.

# Die Küche für morgen.

**100 %**

Fertigung  
in Österreich

**96 %**

Heimische und  
europ. Hölzer

**100 %**

Wohngesund

**96 %**

Lacke auf  
Wasserbasis

**100 %**

Strom aus erneuer-  
barer Energie

Nachhaltigkeit ist für ewe kein Trend – sie zeigt sich in jedem einzelnen Detail.  
Weil Verantwortung für uns keine Phrase, sondern Leitsatz ist.



**KLIMANEUTRALES**  
UNTERNEHMEN  
certified by Fokus Zukunft