

# Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**MODERN  
SOULFOOD**

*Hank Ge setzt  
in seinen  
Lokalen auf  
Bali Vibes*

**PRAKTISCH**

*Küchenhelfer  
für ein  
einfacheres  
Einkochen*

**Sommer  
auf  
Vorrat**

*Einlegen, einkochen und fermentieren!*





Schärdinger

# INSALATA CAPRESE

MIT KÜRBISKERNÖL  
UND PETERSILIE



Zum Rezept:



Schärdinger. So schmeckt mir das Leben!



## Happy Friday!

**H**aben Sie den Sommer auch schon ins Glas gepackt? Wenn nicht, ist spätestens jetzt die Zeit gekommen, um Platz in der Vorratskammer zu schaffen: Diese Woche richten sich nämlich alle Blicke auf unsere Rezepte rund ums **Einlegen** und **Einkochen**.

Zunächst einmal starten wir mit einem Gemüsepotpourri aus Melanzani, Karotten, Zwiebeln und vielem mehr. Das frische Gemüse möchte schließlich auch außerhalb der Saison genossen werden. Probieren Sie einfach alle Rezepte aus, denn im Anschluss lässt sich das eine oder andere Gericht damit ganz wunderbar aufpeppen.

In Sachen Marmelade haben wir natürlich auch noch was zu bieten, jedoch weichen wir diesmal bewusst von den Klassikern ab – denn im süßen Aufstrich steckt so einiges und da darf es auch gerne mal mehr als Erdbeere, Marille oder Himbeere sein!

Viel Freude mit unseren Rezepten und News!

**Natalie Ezzo**  
Chefredakteurin  
n.ezzo@oe24.at

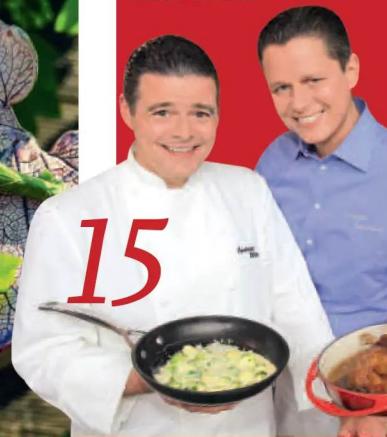
# Inhalt Cooking 33



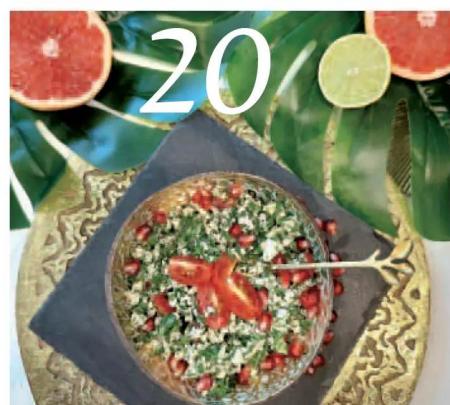
**AUF DIE PLÄTZE, FERTIG, EINLEGEN.** Gläser voller feinster Aromen – COOKING gibt den Startschuss zum großen Einlegen!



**12** FERMENTIEREN ist der Hit – Rezepte für Genießer!



**15**



**URLAUBSFEELING**  
kommt auf, wenn man in den Lokalen von Hank Ge Platz nimmt.

**24**  
**SPANNENDE** Marmeladenkombis für alle, die etwas Neues probieren wollen!



Seite 5

## Kochen AKTUELL

### 6 Gemüse auf Vorrat

Volle Gläser für die kommenden Monate.

### 12 Fermentierte Spezialitäten

Die traditionelle Methode sorgt für Geschmackserlebnisse.

Seite 23

## Süße KÜCHE

### 24 Marmelade mal anders

Diesmal kochen wir Karotte, Zucchini und Co. ein!

Seite 15

## Koch WOCHE

### 15 14 Ideen für 7 Tage

Für Sie zum Herausnehmen: Zwei Rezepte für jeden Tag. Plus: Freitag ist Andi- und Alex-Tag – starten Sie mit den Gerichten der Starköche in die Koch-Woche

Seite 28

## Deko KÜCHE

### 28 Praktische Helferlein

Beim Einlegen und -kochen dürfen folgende Helferlein nicht fehlen.

# Andi & Alex

**KOCH-WOCHE**  
Die heimischen Spitzengastronomen liefern Ihnen jede Woche Ideen für die Koch-Woche.



**AM COVER** Einlege und -koch-Spezial – alle Rezepte ab Seite 6, 12 und 24

# FLEISCHERMEISTER FRITZ REINHARD

Fleischerei - Lebensmittel - Steirische Spezialitäten

1140 Wien, Braillegasse 9

Tel: 01 / 914 62 26

E-Mail: [fleischerei.fritz@aon.at](mailto:fleischerei.fritz@aon.at)

**Täglich**

**Frisch gekochte Menüs zum Abholen  
5 Sorten heißer Leberkäse sowie  
eine große Auswahl Gebackenes und  
Gebratenes aus unserer warmen Vitrine**

**Zum Einsatz gelangt nur Fleisch aus  
unserem Vollsortiment**

**Rindfleisch aus Österreich (Voralpenland)  
Schweinefleisch aus Österreich (Weinviertel)  
Geflügelfleisch aus Österreich (Steiermark)  
Lammfleisch aus Österreich (Steiermark)**

**Hausgemachte Spezialitäten  
Rohwurstel, Bratwurstel, Käsekrainer, Blutwurst,  
Leberpastete im Glas!**

**Einzigartig auf Vorbestellung  
Steirische Brettljause für 2 Personen inkl. Brot,  
dazu steirische Fruchtsäfte, Weine und Frizzante**

**Ihr Fleischer Fritz Team**

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

# Kochen

## AKTUELL



Food-  
Expertin  
**Eva Mörwald**

### Das ganze Jahr vor sich „hinrexen“

Die Expertin über die Freuden und dem Frust in Sachen Eigenanbau.

Eigenanbau-Lebensmittel zu konservieren hat etwas wahnsinnig Sinnliches und Sinnvolles, finden Sie nicht auch? Zumindest am Anfang der Erntezeit. Mit fortlaufender Saison, dann, wenn die Freude über die reiche Ernte dem Frust über die Früchteschwemme weicht, kann es mitunter recht mühsam werden. Dann denke ich jedes Jahr, es wäre doch nett, die unterschiedlichen Beete/Bäume/Stauden usw. in unterschiedlichen Klimazonen zu haben. So könnte man das ganze Jahr gemütlich vor sich „hinrexen“, wie sich's halt ausgeht. Aber nein, wenn man kein internationaler Großgrundbesitzer ist und lediglich schnuckelige Gemüsegärtchen im Kamptal und am Wagram hat, dann geht's jetzt Mitte/Ende August richtig zur Sache. Aber es lohnt sich allemal, hausgemachte Sugos, Saucen und Eingelegtes zur Verfügung zu haben. Sie müssen nur die nachbarschaftlichen Zucchini- und andere Geschenke – beharrlich ablehnen, sonst wird's echt stressig.

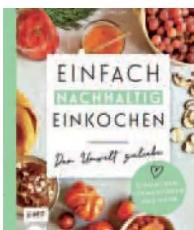
FÜR JEDEN WAS DABEI.  
Schon über 100 gehobene Gastronomiebetriebe in ganz Österreich nehmen teil.



Thema der Woche:  
**Einkochen & -legen**



**399 X EINLEGEN UND EINKOCHEN.** Marmelade, Gemüse, Sauerkraut, Fleisch und mehr einmachen. Ulmer/20 Euro



**EINFACH NACHHALTIG EINKOCHEN.** Die besten Techniken, Hilfsmittel und Tipps rund ums Einmachen, Fermentieren & Co. EMF/18,90 Euro



**GLÄSER VOLLE GLÜCK.** Saisonales, regionales Gemüse und Obst einkochen, fermentieren und dörren.

Edition Raetia/30,50 Euro

### COOKING-News

## Startschuss für die Restaurantwoche

Die österreichische Gastronomieszene steht in den Startlöchern, um die 27. Auflage der Restaurantwoche einzuläuten. Vom 04. bis zum 10. September 2023 öffnen Restaurants im ganzen Land ihre Türen: Die Veranstaltung verspricht eine Woche voller erstklassiger Menüs und unvergesslicher Geschmackserlebnisse. Während der Restaurantwoche haben Gäste unter dem Motto

„Fein speisen zu Jubelpreisen“ die Möglichkeit, exklusive Menüs zu Fixpreisen zu genießen. Jedes der Restaurants präsentiert ein speziell für die Veranstaltung zusammengestelltes Menü. Von traditionell bis international – die Restaurantwoche bietet eine breite Palette an gastronomischen Erlebnissen. Reservierungen nur online ab dem 22. August unter [dierestaurantwoche.at](http://dierestaurantwoche.at)

### COOKING News: Genuss zum Fixpreis

Über 100 teilnehmende Betriebe. Bei Restaurants mit einer Haube liegt der attraktive Preis für ein zweigängiges Mittagsmenü bei 19,50 Euro und für ein dreigängiges Dinnermenü bei 39,50 Euro. Je weiterer Haube erhöht sich der Preis. Bei Restaurants ohne Haube bleibt der Preis gleich wie bei einer Haube, das Menü wird jedoch um einen Gang zum dreigängigen Lunchmenü und viergängigen Dinnermenü erweitert.

# Gemüse auf Vorrat

## Karotte

DAS BELIEBTE GEMÜSE macht auch im Glaseine Überaus gute Figur!

**Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!**



Volle Gläser für die kommenden Monate

*Schaffen Sie Platz in Ihrer Vorratskammer, denn Zwiebel, Karotte und Co. warten darauf, von Ihnen eingelegt zu werden!*

## Rote Zwiebel

**HAUCHDÜNNE SCHEIBEN.**  
Rote Zwiebeln gehen eigentlich immer – die eingelegte Version wird Sie vollends überzeugen!

**Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!**

## Die Rezepte von Seite 6 und 7



### Eingelegte Karotten

■ Dauer: 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 1 Glas

#### Zutaten

1kg Karotten  
2 Knoblauchzehen  
120 ml Weißwein, trocken  
300 ml Weißweinessig  
120 g Zucker  
5 TL Salz  
2 EL Limettensaft  
2 frische Lorbeerblätter  
3 kleine Zweige Rosmarin; gewaschen  
1 TL Pfefferkörner, schwarz

#### Zubereitung

1. Die Karotten schälen

und je nach Dicke ganz lassen oder längs halbieren. Den Knoblauch abziehen.

2. Den Wein mit Essig, 180 ml Wasser, Zucker, Salz und Limettensaft, Knoblauch, Lorbeerblättern, Rosmarin und Pfefferkörnern aufkochen lassen.

3. Die Karotten dazugeben und ca. 5 Minuten mit Biss garen. Dann mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben und in ein sauberes, heiß ausgespültes

Einmachglas (ca. 1 l Inhalt) füllen.

4. Den Sud erneut kurz aufkochen, über die Karotten gießen und diese gut bedecken. Das Glas sofort verschließen und alles auskühlen lassen. Die Karotten halten dunkel und kühl aufbewahrt 3-6 Monate.

**Tipp.** Der Wein kann nach Belieben durch Gemüsefond ersetzt werden, falls kein Alkohol erwünscht ist.

### Eingelegte rote Zwiebeln

■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4 Gläser

#### Zutaten

2 TL Pfefferkörner, schwarz  
1 TL Wacholderbeeren  
200 ml Rotweinessig  
100 g Honig  
1 EL Salz  
4 Lorbeerblätter  
1kg Zwiebeln, rot

#### Zubereitung

1. Pfeffer und Wacholder im Mörser grob zerstoßen. Essig mit 200 ml Wasser, Honig, Salz, Pfeffer, Wacholder und

Lorbeerblättern aufkochen lassen.

2. Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. In den Topf geben und kurz aufkochen lassen. Herausheben und in die vorbereiteten Gläser füllen.

3. Sud erneut aufkochen lassen und über die Zwiebeln gießen, so dass alles gut bedeckt ist. Sofort verschließen und auskühlen lassen. Kühl und dunkel lagern.



### Eingelegte Paprika mit Kraut befüllt

■ Dauer: 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4 Gläser

#### Zutaten

1 Spitzkraut  
Salz  
11/2 kg kleine Paprikaschoten  
750 ml Weißweinessig  
200 g Zucker  
1 EL Wacholderbeeren  
2 TL Pfefferkörner, schwarz  
8 Lorbeerblätter  
1 Hand voll Dill

#### Zubereitung

1. Das Spitzkraut halbie-

ren, Strunk entfernen und die Hälften in feine Streifen schneiden. Mit Salz in einer Schüssel mischen, kurz knei-ten und ca. 15 Minuten zie-hen lassen. Paprikaschoten waschen, einen Deckel ab-schneiden und das Kernge-häuse entfernen.

2. Den Essig mit 750 ml Wasser, dem Zucker, 50 g Salz und den Gewürzen in einem Topf aufkochen las-sen. Die Paprikaschoten da-zugeben und ca. 5 Minuten

mitköcheln. Mit einer Schaumkelle herausholen, abtropfen und abkühlen las-sen. Das Kraut in die Papri-kas füllen und diese auf vier steriile Gläser (à ca. 700 ml) verteilen. Den Dill hinzufügen.

3. Den Sud nochmals auf-kochen und kochend heiß über die Paprikaschoten gie-ßen. Die Gläser verschlie-ßen und auskühlen lassen. Vor dem Verzehr 2-3 Tage durchziehen lassen.





## Sauer eingelegte Pilze

- Dauer: 25 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4 Gläser

### Zutaten

1kg Pilzmischung:  
z.B. Eierschwammerl,  
Steinpilze, Champignons,  
etc.  
1 Karotte, 60 g Krenwurzel  
2 Chilischoten, rot  
750 ml Weißweinessig  
2 EL Salz  
1 EL Zucker  
4 Lorbeerblätter  
1 EL Senfkörner  
2 TL Piment  
2 TL Pfefferkörner,  
schwarz

### Zubereitung

1. Die Pilze sorgfältig putzen und je nach Größe

ganz lassen oder in Stücke schneiden. Karotte und Kren schälen und in Scheiben schneiden. Chilis waschen.

2. Den Essig mit dem Salz, Zucker, 500 ml Wasser, Lorbeer, Senf, Piment und Pfeffer aufkochen lassen. Die Pilze, Karotte, Kren und Chilis zugeben und ca. 5 Minuten darin kochen.

3. Den Inhalt mit einem Schaumlöffel aus dem Sud heben (auch Gewürze und Gemüse) und in vorbereitete sterile Gläser (ca. 350 ml) füllen. Den Sud nochmals aufkochen und heiß darübergießen. Die Gläser verschließen und auskühlen lassen.



## Melanzani in Öl eingelegt

- Dauer: 25 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 2 Gläser

### Zutaten

2 TL Salz  
200 ml Weißweinessig  
3 Knoblauchzehen  
2 Chilischoten  
1 TL Pfefferkörner, schwarz  
1 TL Oregano, getrocknet  
21/2 kg Melanzani  
400 ml Olivenöl; oder nach Bedarf

### Zubereitung

1. In einem Topf Salzwasser mit dem Essig aufkochen. Den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Chilischoten abbrausen, putzen und kleinschneiden.
2. Melanzani schälen, längs in ca. 5 mm dicke Scheiben, dann quer in dünne Streifen schneiden. Portionsweise in den Topf geben und jeweils ca. 2 Minuten blanchieren.
3. In einem Sieb abschrecken und gut abtropfen lassen. In 3 vorbereitete Gläser (à ca. 400 ml) füllen und dabei mit der Würzmischung bestreuen. Mit dem Öl auffüllen, auf der Arbeitsfläche aufstoßen oder mit einem Stäbchen Luftblasen entfernen und gut verschlossen an einem kühlen Ort aufbewahren.



## Eingelegte Zitronen

■ Dauer: 35 min  
■ Schwierigkeit: leicht  
■ Portionen: 2

### Zutaten

12 Zitronen, Bio  
1TL Koriandersamen  
1TL Kümmelsamen  
4 Lorbeerblätter  
200g grobes Meersalz

### Zubereitung

1. Den Backofen auf 100 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Einmachgläser (ca. 0,5l) mitsamt den passenden Deckeln für ca. 20 Minuten in den Ofen stellen, anschließend vorsichtig herausnehmen (ohne die Gläser innen zu berühren) und bereitstellen.
2. Etwa 10 Zitronen waschen, mit Küchenpapier trockentupfen und längs vierteln. In die vorbereiteten Gläser füllen. Die übrigen Zitronen entsaften.
3. Jeweils 100 g Salz, 0,5 TL Koriander, 0,5 TL Kümmel und 2 Lorbeerblätter in die Gläser geben. Den Zitronensaft auf die Gläser verteilen und alles mit Wasser auffüllen.
4. Die Gläser luftdicht verschließen und die eingelegten Zitronen für ca. 4 Wochen an einen dunklen kühlen Ort stellen. Alle 2-3 Tage die Gläser leicht schütteln, damit sich das Salz gut verteilt. Anschließend sind die Salzzitronen genussfertig, sie halten mindestens 3 Monate.

## Eingelegte Zucchini

■ Dauer: 35 min + 25 h ziehen  
■ Schwierigkeit: mittel  
■ Portionen: 2 Gläser

### Zutaten

40 g Zwiebeln  
800 g Zucchini, gelb  
200 g Zucchini  
2 EL Salz  
500 ml Apfelessig  
200 g Zucker  
1/2 TL Muskat  
2-3 TL Senfkörner  
1-2 TL Zitronenthymianspitzen

### Zubereitung

1. Die Zwiebel abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zucchini waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel und Zucchini mit 500 ml kaltem Wasser in eine große Schüssel geben. Das Salz ergänzen und gut untermischen. Ab-

gedeckt ca. 1 Stunde durchziehen lassen, sodass die Zucchini weich werden.

2. In der Zwischenzeit den Essig mit dem Zucker, Muskat, Senf, Pfeffer und Thymian in einem weiten Topf aufkochen lassen. Etwa 5 Minuten bei geringer Hitze zugedeckt köcheln lassen, dann vom Herd ziehen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

3. Die Zucchini in einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Mit der Essig-Mischung vermengen und in zwei sterilisierte Gläser (ca. 800 ml) abfüllen. Falls nötig ein wenig abgekochtes Wasser ergänzen, bis die Zucchini vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Gut verschließen und vor dem Verzehr mindestens einen Tag an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen.





## Getrocknete Paradeiser in Öl

- Dauer: 4 h 30 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 3 Gläser

### Zutaten

- 2 kg Eierparadeiser
- 1EL Meersalz
- 1TL Zucker
- 1Hand voll Kräuter;  
z.B. Oregano, Rosmarin,  
Thymian, Salbei
- 6 Knoblauchzehen
- 750 ml Olivenöl

### Zubereitung

1. Den Ofen auf 120 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Paradeiser waschen, trocken reiben und längs halbieren. Mit der Schnittfläche

nach oben auf einem Backblech verteilen und mit Salz und Zucker bestreuen.

2. Für ca. 4 Stunden im Ofen trocknen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In 3 sterilisierte Schraubgläser (á ca. 500 ml) füllen. Knoblauch andrücken und hinzufügen. Kräuter waschen, trocken tupfen und auf die Gläser verteilen.

3. Mit dem Öl auffüllen, so dass alles bedeckt ist, verschließen und an einem dunklen kühlen Ort lagern. Hält sich ungeöffnet mehrere Monate. Nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren und zeitnah verbrauchen.



SINCE 1888

Gemüsemesser Artesano von RÖSLE

Für perfekt  
geschnittenes  
Gemüse

Solinger Messerkunst trifft  
auf italienische Eleganz.

Handgeschmiedet, perfekt ausbalanciert und mit einem Olivenholzgriff aus Italien liegt das Gemüsemesser von RÖSLE angenehm in der Hand. Durch seine kleine, präzise geschliffene Klinge ist es ideal zum Zerkleinern oder Schälen von Tomaten und Co. Erhältlich im Handel oder auf [www.roesle.com](http://www.roesle.com)



WERBUNG

## Wein-/ Ahornblätter zum Füllen

- Methode: **inLake**
- Menge: ca. 200 g
- Behälter: 600-ml-Weckglas (Zylinderform)

### Zutaten

1EL Salz, 0-30 große Wein- oder Ahornblätter nach Belieben: Kräuter auf griechische Art, z. B. Thymian, Rosmarin, Salbei, Dill, Minze ½ Zwiebel, 1Knoblauchzehe 12 g Salz (2,5%)

### Zubereitung

**1.** 1 EL Salz in einer Schüssel mit ½ Liter Wasser auflösen und die Weinblätter darin eine Stunde einlegen. Mit einem Teller beschweren, sodass alles schön unter Wasser bleibt. Dadurch werden die Blätter weich und können im nächsten Schritt leichter gerollt werden. Die Zwiebel schälen und in halbe Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und halbieren.

**2.** Die Blätter kurz mit kaltem Wasser abspülen und die Stiele auf einige cm einkürzen. Jeweils 5 Blätter übereinanderstapeln, von der Blattspitze her eng aufrollen und die Rolle mit dem Teller beschweren, damit sie nicht wieder aufgeht. Mit allen Blättern genauso verfahren.

**3.** 12 g Salz ins Weckglas geben und mit einer ½ Tasse kaltem Wasser auflösen. Die Zwiebel und den Knoblauch (und evtl. die Kräuter) unten ins Glas geben. Die Blattrollen vorsichtig einlegen und mit kaltem Wasser bis 1,5 cm unter den Rand auffüllen. Einen kleinen Deckel darauflegen und das Glas mit Gummi und Klammern verschließen.

**Gärung.** 5-7 Tage bei 19-21 Grad.

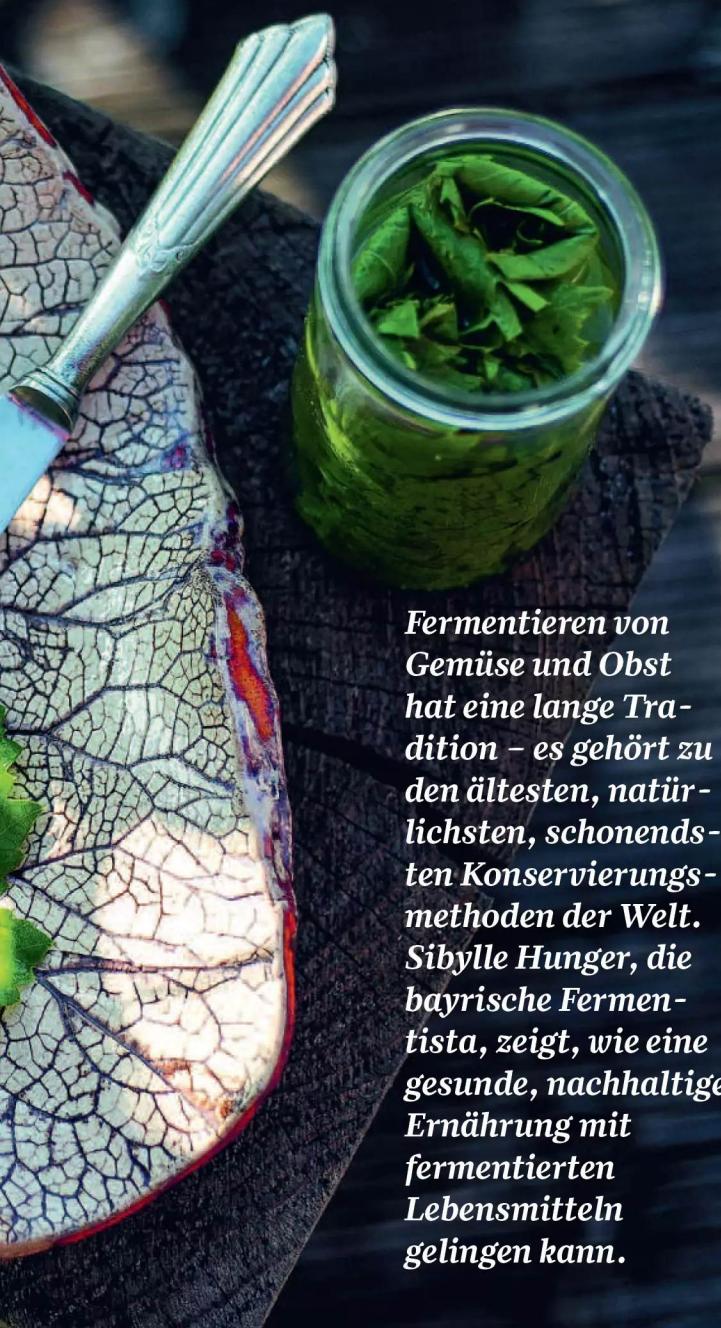
**Reifung.** 2-3 Wochen bei 15-18 Grad.

**Verwendung.** Für griechische Dolmades mit Füllung aus gewürztem Reis. Andere Füllungen: Frischkäse, Käsescheiben, Schinken, Kräuter-topfen, Aufstrich, fermentiertes Gemüse.

# Traditionelle Methode Fermen Spezialitä



# tiereten



*Fermentieren von Gemüse und Obst hat eine lange Tradition – es gehört zu den ältesten, natürlichen, schonendsten Konservierungsmethoden der Welt. Sibylle Hunger, die bayrische Famentista, zeigt, wie eine gesunde, nachhaltige Ernährung mit fermentierten Lebensmitteln gelingen kann.*

## Sriracha klassisch

- Methode: im eigenen Saft
- Menge: ca. 500 g
- Behälter: 630-ml-Weck-Saftflasche

### Zutaten

- 500 g rote Paprika
- 1-2 rote Chilischoten, z.B. Habañero
- 2 Knoblauchzehen
- 10 g Salz (2 %)

### Zubereitung

1. Die Paprika waschen und den Stielansatz mitsamt Kernen entfernen. Die weiße Haut innen kann mitverwendet werden. Die Chilischote waschen und ebenfalls entstielen. Je nach gewünschter Schärfe kannst du die Kerne und inneren Häutchen mitverwenden. Die Knoblauchzehe schälen. Alles zusam-

men mit dem Salz im Mixer zerkleinern. Fein oder noch leicht stückig, das ist Geschmackssache. Die Soße in die Flasche füllen bis 2 cm unter den Rand und mit Gummi und Klammern verschließen. Für die Flaschen gibt es keine Einlegedeckel, es funktioniert auch ohne.

**Gärung.** 5 Tage bei 19-21 Grad.

**Reifung.** Einige Wochen bei 15-18 Grad (nach Möglichkeit).

**Verwendung.** Ich verweise die Soßen wie Senf oder Ketchup zu allem, was Schärfe, Würze und Frische mag. Nach dem Öffnen kann man sie mit 1-2 EL Essig und 1 TL Zucker verfeinern und im Kühlschrank aufbewahren.



**Gemüse und Obst einfach fermentieren**  
REZEPTE UND GRUNDWISSEN für sicheres Gelingen von Sibylle Hunger.  
AT Verlag/36 Euro

## Bunte Chilischoten

■ Methode: **in Lake**  
 ■ Menge: **100-200 g**  
 ■ Behälter: **630-ml-Weck-Saftflasche**

**Zutaten**  
 10-12 g Salz (2-2,5 %)  
 optional: Knoblauchzehen,  
 Kräuterzweige,  
 Blüten, Gewürze  
 100-200 g Chilischoten  
 (Die Menge hängt davon ab,  
 wie dick das Fruchtfleisch ist  
 und wie groß die Schoten  
 sind. Aufgeschnitten passen  
 deutlich mehr ins Glas.)



### Zubereitung

Das Salz in die Flasche geben und mit 100 ml kaltem Wasser auflösen. Knoblauch, Kräuter und Gewürze ins Glas legen. Die Chilischoten waschen, eventuell aufschneiden und in die Flasche schichten. Mit kaltem Wasser bis 2 cm unter den Rand auffüllen und mit Gummi und Klammer verschließen.

**Gärung.** 7 Tage bei 19-21 Grad.

**Reifung.** einige Wochen bei 15-18 Grad (nach Möglichkeit).

**Verwendung.** Wie frische Chilischoten, als Basis für fruchtige Soßen und Salsa. Lake als universelle Flüssigwürze für Soßen, Suppen, Dressings und Dips.

**Tipp.** Die Schoten nach der Reifung für mindestens eine Woche in Salatöl einlegen. Aromen und Schärfe gehen ins Öl über.

## IHR LIEBLINGS-MAGAZIN als E-Paper

Nehmen Sie Ihr Magazin mit in den Urlaub. Als oe24VIP Member haben Sie vollen Zugriff auf unsere gesamte Magazinwelt: **MADONNA, gesund&fit, ReiseLust, Insider, Live&Style und Cooking.**

**JETZT  
GLEICH  
ANMELDEN:**



**Jederzeit und überall für nur 1\* Euro pro Woche auf: oe24 VIP**

\*) 4€ im Monat. Mindestlaufzeit 1 Monat. Das Abo ist jederzeit monatlich kündbar. Alle Informationen finden Sie auf [vip.oe24.at](http://vip.oe24.at).

# Zum HERAUSNEHMEN & Sammeln:



**Andi & Alex  
kochen für  
COOKING**

JEDEN FREITAG ist in  
COOKING „Andi & Alex  
Tag“! Starten Sie die  
Koch-Woche mit zwei  
schmackhaften Rezep-  
tenden österreichischen  
Starköche.

# Ihre Koch- Woche 14 Ideen für 7 Tage

Mit COOKING  
fällt langwieriges  
Planen für die ganze  
Woche weg – denn  
wir liefern Ihnen  
jeden Tag zwei neue  
Rezeptideen. Für  
den großen und  
kleinen Hunger!



## FREITAG

18.8.



**Zu Mittag**

### Weinsuppe von Andi Wojta

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

**Zutaten** 2 Zwiebeln, 1EL Öl, 2 große Erdäpfel (mehlige Sorte), 1/2l Weißwein (Gemischter Satz), ev. etwas Suppe, 1/4l Schlagobers, Salz, Pfeffer  
Für das Räuchersaiblingsbaguette:  
1 Baguette, Öl, 150 g geräucherter Saibling, 2 EL Butter, 1EL glattes Mehl, ca. 1/4 l Milch, 1 Eidotter, 1EL frisch gehackte Kräuter

#### Zubereitung

1. Die Zwiebeln grob schneiden und anrösten. Die Erdäpfel schälen, ebenfalls grob schneiden und zu den Zwiebeln geben. Mit dem Wein aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 30 Minuten köcheln lassen. Je nach Flüssigkeitsstand etwas Wein oder Suppe nachgießen. Die Suppe pürieren und mit Obers verfeinern. Für wei-

tere 15 Minuten köcheln lassen.

2. Das Baguette in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in wenig heißem Öl auf beiden Seiten leicht bräunen. In einem Topf Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen und mit Milch aufgießen. Mit einem Schneebesen klumpenfrei verrühren, auskühlen lassen. Die Béchamelsauce mit Eidotter und dem klein gehackten bzw. pürierten Räuchersaibling verrühren. Die Masse dick auf die angerösteten Baguettescheiben streichen und diese im Rohr bei maximaler Oberhitze überbacken. Die Suppe mit frischen Kräutern bestreuen und mit den Räuchersaiblingsbaguettes servieren.

**Am Abend**

### Schweinsfilet im Kümmelsaft

von Alex Fankhauser

■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

**Zutaten** 600 g Schweinsfilet, Salz, Pfeffer, Senf, Butter und Öl zum Braten, 1-2 geschälte Knoblauchzehen, 1TL Kümmel (ganz), 1Schuss Weißwein, 1/4l Bratensaft

#### Zubereitung

1. Das Fleisch mit Senf einstreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer geräumigen Pfanne in etwas Butter und Öl beidseitig anbraten, danach auf ein Backblech legen. Im Rohr bei 175 °C ca. 15 Minuten rosa braten.

2. Im Bratenrückstand den Kümmel sowie den grob geschnittenen Knoblauch anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Mit dem Bratensaft aufgießen und die Sauce sämig einkochen lassen.

3. Das Fleisch aus dem Rohr nehmen, in der Kümmelsauce wenden und in Scheiben schneiden. Dazu passen Erdäpfel oder Salat.

## IHRE KOCH-WOCHE ZUM HERAUS

## SAMSTAG

19.8.



Zu Mittag

## Exotischer Salat mit Huhn

■ Dauer: 55 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 2 Hühnerbrustfilets, 150 ml trockener Weißwein, 2 cm Ingwer, 1 Limettenblatt, 1 TL Pfefferkörner, 1 Kopf Eichblattsalat, 60 g Zuckerschoten, 2-3 Frühlingszwiebeln, ½ Salatgurke, 1 Chilischote, 2 kleine Mangos, 50 g Cashewkerne, 1 Handvoll Koriandergrün, 3 EL Reisessig, 3 EL Limettensaft, 2-4 EL Pflanzenöl, Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

## Zubereitung

1. Den Wein mit 250 ml Wasser zum Kochen bringen. Den Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden. Mit dem Limettenblatt und dem Pfeffer in Sud geben. Das Huhn darin ca. 20 Minuten pochieren.

2. Den Salat waschen, put-

zen und kleiner zupfen. Die Zuckerschoten, Frühlingszwiebeln, Gurke und Chili waschen und in möglichst schmale Streifen schneiden. Die Mangos schälen und das Fruchtfleisch in Streifen vom Kern schneiden. Alles auf Salatschalen verteilen. Die Cashewkerne und das Koriandergrün klein zerhacken.

3. Das Fleisch aus dem Sud nehmen, in Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Den Reisessig, Limettensaft, Öl, Salz, Pfeffer und Zucker verquirlen. Die Chili und Nüsse einrühren und das Dressing über den Salatträufeln.

Am Abend

## Heidelbeerkuchen mit Topfen

■ Dauer: 1h 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 500 g Heidelbeeren, 2 kg Topfen, 6 Eier, 150 g Zucker, 2 EL Vanillezucker, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 2 TL Backpulver, 75 g Grieß, 1 EL Speisestärke



## Zubereitung

1. Heidelbeeren waschen und trocken tupfen. Topfen und Eier in eine Rührschüssel geben und verrühren. Zucker mit Vanillezucker, Puddingpulver, Backpulver und Grieß vermengen und gut unter den Topfen rühren. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte eckige Kuchenform streichen. Die Beeren locker mit der Stärke vermengen und auf die Masse streuen. Im Ofen bei 180 °C etwa 60 Minuten backen.

## SONNTAG

20.8.

Zu Mittag

## Knuspriges Rindfleisch

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 250 g Basmatireis, 400 g Brokkoli, Salz, 400 g Rinderfaschierter, 1 EL Speisestärke, 2 EL Pflanzenöl, 1 Zwiebel, 1 rote Chilischote, 2 Knoblauchzehen, 2 Handvoll Koriandergrün, Abrieb von 1 unbehandelter Zitrone, 2-3 EL Sojasauce, 2-3 EL Chilisauce

## Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsangabe kochen. Den Brokkoli waschen, putzen, in die einzelnen Röschen zerteilen, den Stiel schälen und in feine Scheiben schneiden. Zusammen in kochendem Salzwasser 3-4 Minuten mit leichtem Biss blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Das Faschierterte mit der Stärke vermengen und in einer heißen Pfanne im Öl unter Rühren leicht goldbraun braten. Die Zwiebel schälen, in Streifen schneiden und mit dem Faschierteren braun und knusprig braten.

2. Zwischendurch die Chilischote waschen, halbieren, putzen und fein hacken. Den



Knoblauch schälen und ebenfalls fein hacken. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln und hacken. Mit dem Knoblauch, Chili und Zitronenabrieb vermengen.

3. Das Fleisch mit Sojasauce und Chilisauce abschmecken, den Brokkoli untermengen, heiß werden lassen und mit der Chili-Knoblauch-Würze bestreut auf dem Reis servieren.

Am Abend

## Paprika-Penne mit Speck

■ Dauer: 35 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 400 g Penne, Salz, 100 g Frühstücksspeck, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 4 Paprika, 4 Paradeiser, 2 EL Olivenöl, 1 Schuss Weißwein, Chilipulver, 50 g schwarze Oliven, entsteint, 2 EL Kapernäpfel, 2 EL frisch gehackter Oregano, ca. 50 g Parmesan

## Zubereitung

1. Die Penne in Salzwasser al dente kochen. Den Speck in Streifen schneiden. Die Zwie-

bel und den Knoblauch schälen und beides fein würfeln. Die Paprika waschen, halbieren, putzen und klein schneiden. Die Paradeiser waschen, viertern, entkernen und ebenfalls klein würfeln.

2. Den Speck mit Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl glasig anschwitzen. Die Paprika und Paradeiser kurz mit schwitzen und mit dem Wein ablöschen. Mit Salz und Chili würzen und 2-3 Minuten düsten. Die Oliven hacken und mit den Kapernäpfeln, dem Oregano und den abgetropften Nudeln unterschwenken. Mit frisch gehobeltem Parmesan garniert servieren.



# NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

## MONTAG

21.8.



Zu Mittag

### Falafel-Sandwich

■ Dauer: 50 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 200 g getrocknete Kichererbsen, 1 altbackene Semmel, 2 Frühlingszwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 Msp. Backpulver, 2 EL gehackte Petersilie, 2 EL gehacktes Koriandergrün, Kreuzkümmel, Salz, Cayennepfeffer, Semmelbrösel, Pflanzenöl, 1/2 Salatgurke, 4 Blätter Eisbergsalat, 150 g Joghurt, 1 EL Zitronensaft, 4 Pitabrote

#### Zubereitung

1. Die Kichererbsen über Nacht mit reichlich Wasser einweichen. Die Semmel am nächsten Tag mit etwas Wasser einweichen. Die Kichererbsen abtropfen lassen und zusammen mit dem ausgedrückten Brötchen im Mixer zu einer feinen Paste pürieren.

2. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und sehr fein

hacken. Den Knoblauch schälen und ebenfalls sehr fein hacken. Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Backpulver und Kräuter unter die Kichererbsenpaste mengen. Mit Kreuzkümmel, Salz und Cayennepfeffer würzen. Nach Bedarf Brösel unterkneten, bis der Teig gut formbar ist. Mit angefeuchteten Händen etwa 12 kleine Bällchen formen. In heißem Öl (ca. 175 °C) 5–6 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Joghurt mit Zitronensaft verrühren. Die Pitabrote jeweils seitlich einschneiden, mit dem Joghurt, dem Salat, der geschnittenen Gurke und den Falafel füllen.

Am Abend

### Thunfisch-Salat

■ Dauer: 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 600 g Karotten, 150 g Thunfisch im eigenen Saft, 2 EL Wein-essig, 1 EL Zitronensaft, 1 TL Dijon-Senf, 6 EL Olivenöl, 2 EL grüne Pfefferkörner, Kerbelblättchen zum Garnieren, 1 un-behandelte Zitrone in Spalten

#### Zubereitung

1. Die Karotten schälen und in schmale Streifen schneiden. Mit dem abgetropften, zerflücktem Thunfisch mischen

und auf Tellern anrichten.

2. Für das Dressing den Essig mit dem Zitronensaft und dem Dijon-Senf in ein hohes, schmales Gefäß geben und unter Mixen das Öl einfließen lassen. Zum Schluss Pfefferkörner untermengen, abschmecken und das Dressing über den Salat trüpfeln. Mit Kerbelblättchen und Zitronenecken garniert servieren.

## DIENSTAG

22.8.

Zu Mittag

### Erdnuss-Huhn mit Paprika

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 700 g Hühnerbrustfilet, 2 TL Speisestärke, 1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 6 getrocknete Chilischoten, 5 EL Sojasauce, 5 EL Reiswein, 2 EL Reisessig, 3 TL Zucker, 5 EL Öl, 125 g Erdnusskerne, Salz, Korianderblättchen

#### Zubereitung

1. Das Hühnerfleisch in 1 cm große Würfel schneiden, die Speisestärke darüberstäuben und alles gut durchmischen. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Sojasauce, Essig, Zucker, Reiswein und 75 ml Wasser mischen. Chilischoten im Mörser zerstoßen.

2. Das Öl im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen. Die Erdnusskerne im heißen Öl goldbraun braten, dann herausnehmen. Paprika zusammen mit dem Chili bei starker



Hitze ca. 1 Min. braten, dann an den Rand des Woks schieben. Das Hühnerfleisch in den Wok geben und unter Rühren ca. 3 Min. braten. Die Sauce angießen und einmal gut aufkochen lassen. Die Erdnüsse dazugeben und alles gut mischen. Mit Salz abschmecken und mit Koriander bestreut servieren.

Am Abend

### Hirse-Taboulé

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** ca. 600 ml Gemüsefond, 300 g Hirse, 3 Paprika, 1 rote Zwiebel, 100 g ungesalzene Erdnüsse, 3 EL Erdnussöl, 3 EL gehackte Petersilie, 1 EL gehackte Minze, Salz, Pfeffer, Saft von 1 unbehandelte Zitrone. Für den Dip: 300 g Naturjoghurt, 100 g Crème fraîche, 1–2 EL frisch gehackter Koriander, 1 Spritzer Zitronensaft

#### Zubereitung

1. In einem Topf den Fond



aufkochen lassen, Hirse zugeben und unter gelegentlichem Rühren 10–15 Minuten bei kleiner Hitze ausquellen lassen. Vom Herd ziehen und mit einer Gabel auflockern.

2. Paprika waschen, putzen, und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die Nüsse in einer heißen Pfanne ohne Fett anrösten, beiseite legen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit dem Paprika anschwitzen. Mit den Nüssen, dem restlichen Öl, Petersilie und Minze unter die Hirse mischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

3. Für den Joghurtdip alle Zutaten verrühren. Zu dem Taboulé servieren.

# ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

## MITTWOCH

23.8.



Zu Mittag

### Zucchini-Auflauf

■ Dauer: 1h 20 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 400 g Zucchini, 400 g festkochende Erdäpfel, 200 g Champignons, Butter für die Form, 2 Knoblauchzehen, 4 EL Ajvar, 200 ml Milch, 100 ml Obers, Salz, Pfeffer, 2 EL frisch gehackte Petersilie

#### Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Zucchini waschen, putzen und in schmale Scheiben schneiden. Die Erdäpfel schälen, waschen und ebenfalls in schmale Scheiben schneiden oder hobeln. Die Pil-

ze putzen, abreiben und in schmale Scheiben schneiden.

2. Pilz-, Erdäpfel- und Zucchini scheiben dachziegelartig in eine gebutterte Auflaufform schichten. Den Knoblauch abziehen und mit Ajvar, der Milch und dem Obers verrühren, salzen, pfeffern und über das Gemüse gießen. Mit Petersilie bestreut im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Am Abend

### Chia-Pancakes mit Obst

■ Dauer: 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 3 EL Chia-Samen, ca. 300 ml Milch, 180 g Mehl, 50 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 EL Backpulver, 1 TL Zimt, 2 Bananen, 1 TL Zitronensaft, Butter zum Braten, 6–8 Kumquats, 2–3 Kaki

#### Zubereitung

1. Die Chia-Samen in die Milch geben und 20 Minuten quellen lassen. Mehl, Zucker, Salz, Backpulver und Zimt vermischen. Die Bananen schälen,

mit einer Gabel zerdrücken und mit der Mehlmischung, der Milch und dem Zitronensaft zu einem glatten, dickflüssigen Teig verrühren. Gegebenenfalls, je nach Größe der Bananen, noch etwas Milch hinzufügen.

2. Butter in einer Pfanne erhitzen und portionsweise aus dem Teig kleine Pancakes von beiden Seiten je ca. 2–3 Minuten backen. Die Kumquats heiß abwaschen und in Scheiben schneiden. Die Kaki schälen, halbieren und in Scheiben scheiden. Die Früchte zu den Pancakes reichen.



## DONNERSTAG

24.8.

Zu Mittag

### Mangold-Feta-Stangerl

■ Dauer: 50 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 400 g Blätterteig TK, 200–250 g Mangold, 1 Schalotte, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, 150 g Feta, 1 Ei, 2 EL schwarze Sesamsamen, 2 EL helle Sesamsamen

#### Zubereitung

1. Den Blätterteig auftauen lassen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Mangold waschen, verlesen, putzen und trocken schütteln. Die Blätter mit den weißen Stielen in feine Streifen schneiden. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in einem Topf mit heißem Öl glasig schwitzen. Den Mangold zugeben, kurz mitschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd ziehen, die entstandene Flüssigkeit abgießen und den Mangold etwas auskühlen lassen. Den Feta in kleine Würfel schneiden und untermischen.

2. Den Blätterteig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Streifen (á



5x10 cm) ausschneiden. Etwas von der Füllung länglich darauf verteilen und dabei einen kleinen Rand frei lassen. Diese mit verquirtem Eiklar bestreichen, den Teig über die Füllung schlagen und zu Rollen aufwickeln. Die Ränder gut andrücken und die Röllchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem Dotter bestreichen, mit Sesamsaat bestreuen und im Ofen ca. 15–20 Minuten backen.

Am Abend

### Schinken-Käse-Salat

■ Dauer: 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 250 g gemischter Blattsalat (z. B. Vogelsalat und Frisée), 100 g Kochschinken, 150 g Gruyère, ½ Stange Lauch nur das Weiß, Salz, 80 g Champignons, 1 TL scharfer Senf, 1 TL Honig, 4 EL Weinessig, 5 EL Traubenkernöl, Pfeffer, 2 EL Schnittlauch

#### Zubereitung

1. Die Salate waschen, put-



zen, trocken schleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Schinken und Käse in feine Streifen schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. In Salzwasser 2–3 Minuten blanchieren, abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Alle vorbereiteten Salatzutaten vermischen.

2. Für das Dressing den Senf mit dem Honig, Essig, Öl und 2–3 EL Wasser cremig mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über den Salatträufeln und mit Schnittlauch bestreut servieren.

# Profi KÜCHE

## Zur Person: Markus Sattler

In den letzten beiden Jahren stand der 26-jährige Sohn von Spitzenkoch Hannes Sattler in den Restaurants Kokkeriet in Kopenhagen (1 Michelin-Stern) sowie Vollmers im schwedischen Malmö (2 Michelin-Sterne) am Herd. Davor zählten das Grand Chalet Gstaad, das Les Deux by Fabrice Kieffer in München sowie das Restaurant Konstantin Filippou zu seinen Stationen.

Noch weiter nach oben soll es mit innovativem Kulinarikkonzept gehen, das der junge Steirer als „sanfte Küche“ bezeichnet: Er setzt auf eine komplett regionale, puristische Küche, bei der vor allem Gemüse seinen großen Auftritt hat. Er möchte unterschätzte Sorten ins Rampenlicht rücken: „Man kann mit einfachen Grundprodukten wie z.B. Sellerie, Wurzelgemüse, Spitzkraut oder Zwiebel einen großen Wow-Effekt erzielen.“

Besonders geprägt, haben ihn seine Stationen in Kopenhagen und Schweden: „Die Konsequenz, mit der dort regionale Produkte verwendet werden und der hohe Stellenwert von Gemüse, das hierzulande oft nur Nebendarsteller ist, haben mich beeindruckt. Das wird stark in meine Küchenlinie einfliessen.“



DIE GESCHWISTER Markus und Anna Sattler bilden das neue junge Dream-Team am Sattlerhof.

## COOKING-News Generationenwechsel am Sattlerhof

**Nach Stationen** in europäischen Top-Betrieben kehrt Markus Sattler als Küchenchef für Gourmetrestaurant und Wirtshaus in die Heimat zurück. Gemeinsam mit Schwester Anna, die bei Alain Ducasse arbeitete, und Spitzensommelier Thomas Ferrand bildet er das neue, junge Dream-Team am Sattlerhof. Für die regional-puristische Küche werden die besten Produkte aus dem hauseigenen Gemüse- und Kräutergarten, auf dessen Pfllege sich Vater Hannes Sattler künftig konzentriert, bezogen.

Auf 600 m<sup>2</sup> gedeihen mehr als 5.000 Pflanzen, darunter ältere, in Vergessenheit geratene Sorten. Zusätzlich kümmert er sich um die Verarbeitung des feinen Lammfleischs aus eigener Zucht zu Würstel, Salami oder Leberkäse. Begleiter zum Essen sind zum einen die hauseigenen Sattlerhof-Weine, mit denen die jungen Spitzewinzer Andreas und Alexander Sattler bei internationalen Verkostungen für Furore sorgen, sowie internationale Top-Weine und Neuentdeckungen. [www.sattlerhof.at](http://www.sattlerhof.at)

## COOKING Buchtipp: Tanja vegetarisch



**Die Basler Spitzenköchin** Tanja Grandits präsentiert die Grundlagen ihrer vegetarischen Küche und dazu passend über 100 vegetarische Rezepte. Einfach & genussvoll! AT Verlag/43 Euro

## COOKING-News: 120 Jahre Sporer



**VON DER BRANNTWEINSCHENKE ZUR MODERNE MANUFAKTUR.** Begonnen hat alles 1903, heute führen Michael und Susanne Sporer in der 4. Generation die Manufaktur in der Salzburger Altstadt, die längst Kultstatus erlangt hat.

Zum 120-Jahre- Jubiläum präsentiert die Familie einen eigens kreirten Kräutergeist in einer neu designten Flasche in limitierter Edition (999 Stück), die dem historischen Zunftzeichen der Branntweinschenke angelehnt ist.

Das neue Produkt besteht aus verschiedenen Kräutern, Blumen, Wurzeln und Beeren, ange setzt in Feinkorndestillat, dann gebrannt und zuletzt für 10 Monate im Süßwein Fass von Krächer gereift. Der Likör eignet sich als Digestif, wie auch als erfrischender Aperitif auf Eis oder mit Tonic.

Mehr unter [sporer.at](http://sporer.at)

Als kreativer Kopf steckt der findige Unternehmer Hank Ge hinter einigen der angesagtesten Gastro-Locations in Wien – von Bali Brunch über Pizzeria Wolke bis hin zur Speakeasy-Bar Fitzcarraldo. Als neues Franchise-Konzept hat er kürzlich Bali Brunch und Wolke unter einem Dach vereint. Für einen ersten Gusto hat er mit seiner Küchenchefin Julia Schwarzenbacher folgende Rezepte verraten!



Modern  
Soulfood

# Bali Vibes

Küchen-  
chefin  
Julia  
Schwarzen-  
bacher

„Bali Brunch ist für mich eine Herzensangelegenheit. Ich liebe es, jedes Wochenende neue Rezepte zu entwickeln und den Leuten zu zeigen, wie vielfältig vegane Küche sein kann. Mir ist es wichtig, dass man die Liebe zum Detail in den Gerichten nicht nur sieht, sondern auch schmeckt.“

## Veganer Feta-Kräuterdip

■ Portionen: 4

### Zutaten

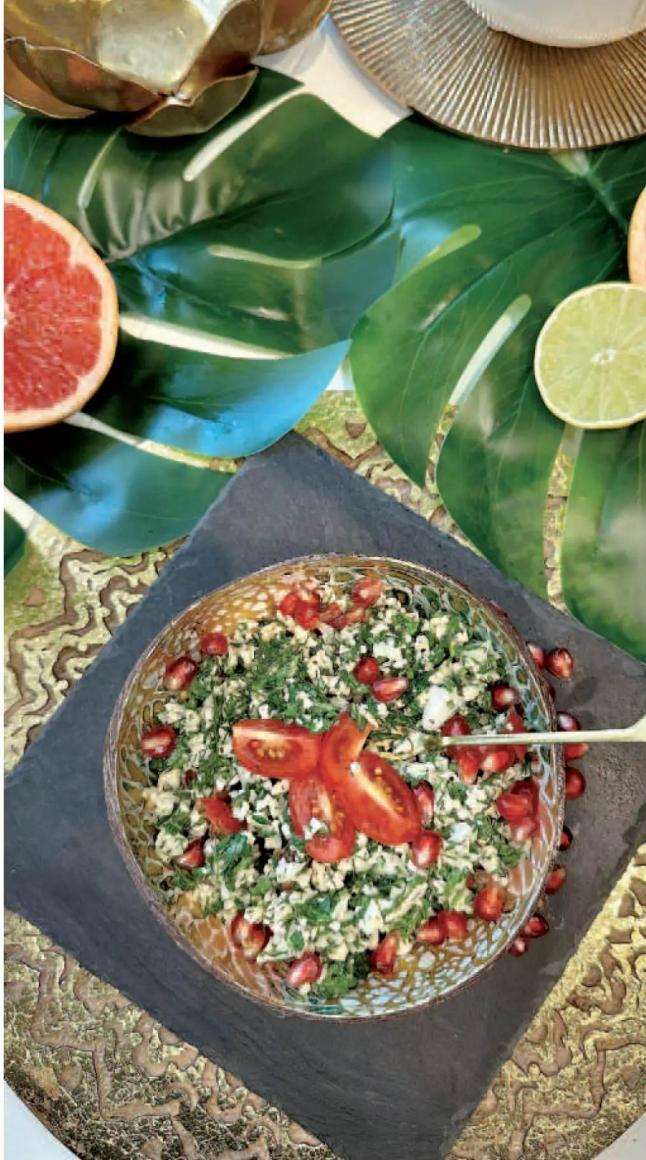
400 g vegane Fetaalternative  
1 Bund Petersilie (ca. 40 g)  
1 Bund Dille (ca 40 g)  
50 ml Sojamilch  
3 Knoblauchzehen  
Saft einer Zitrone  
Salz, Pfeffer  
ein Schuss Olivenöl  
Kräuter, zum Garnieren

### Zubereitung

1. Petersilie und Dille fein hacken und mit 50ml Sojamilch in einem Standmixer fein pürieren.
2. Knoblauchzehen, Zitronensaft und die vegane Feta-Alternative zu den pürierten Kräutern zugeben und ca. 3 min mixen lassen.
3. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, nach Belieben Sojamilch, bis zur gewünschten Konsistenz zugeben. Mit Olivenöl und gehackten Kräutern garnieren.



Die 21-jährige Wienerin ist seit mittlerweile 1,5 Jahren mit Herz und Seele Küchenchefin beim Bali Brunch (seit kurzem am neuen Standort in 1090 Wien). Sie verfügt über eine abgeschlossene Kochausbildung und studiert neben ihrer Tätigkeit bei Bali Brunch aktuell Ernährungspädagogik an der PH Wien. Ihre Leidenschaft zum Kochen haben ihre Eltern mitgegeben – bei ihr zuhause hat jeden Tag die ganze Familie zusammen gekocht und in der Küche experimentiert. Nicht nur am Wochenende findet man sie in der Bali-Brunch-Küche, sondern auch privat ist sie ständig am Ausprobieren und Kreieren von neuen Rezepten.



## Karfiol-Taboulé mit Tahinidressing

■ Portionen: 4

### Zutaten

1 großer Karfiolkopf  
2 Bund Petersilie (à 40g)

2 Bund Dille (à 40g)

1 große Zwiebel

150 g Paradeiser

1 Granatapfel

### Für das Dressing:

100g Tahin

50 ml Olivenöl

Saft von 3 Limetten

Salz

Pfeffer

fein hacken. Petersilie, Dille und Zwiebel ebenfalls fein hacken.

**2.** Paradeiser in kleine Stücke schneiden und mit dem Karfiol, den Kräutern und der Zwiebel in eine Schüssel geben.

**3.** Aus Tahin, Olivenöl, Limettensaft das Dressing mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**4.** Das Dressing über die bereits geschnittenen Zutaten geben und gut vermischen. Mit Granatapfelsamen garnieren.

*Noch besser schmeckt der Taboulé, wenn er über Nacht im Kühlschrank durchziehen kann.*

### Zubereitung

**1.** Karfiolkopf in Rösschen teilen und in einem Food-Processor oder mit Hilfe eines Messers sehr



## Kardamom-Kokos-Milchreis

■ Portionen: 4

### Zutaten

1 Liter Kokosmilch

250 g Rundkornreis

½ TL gemahlene Cardamom

1 EL vegane Butter

5 EL Zucker

1 Packung Vanillezucker

Zeste einer Limette

frische Früchte nach Belieben

### Zubereitung

**1.** In einem großen Topf die vegane Butter schmelzen

und den Reis darin glasig anschwitzen lassen.

**2.** Kokosmilch, Cardamom und die Zeste einer halben Limette hinzugeben und unter Rühren aufkochen lassen. Temperatur zurückdrehen und auf kleiner Stufe mit geschlossenem Deckel circa 15 Minuten leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

**3.** Zucker und Vanillezucker unterrühren und weitere 15 Minuten mit Deckel ziehen lassen.

**4.** Nach 30 Minuten ist der Kokosmilchreis fertig. Entweder warm, oder im Sommer am besten kalt genießen und mit Limettenzeste und frischen Früchten servieren.



### Bali Brunch x Wolke

Alserbachstrasse 33

1090 Wien

Reservierungen unter:

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

[wolke-vienna.at](http://wolke-vienna.at)

# Süße KÜCHE

Rezept der Woche:  
**Chouquettes**



**Zutaten** für 30 Stück  
1 Prise Salz, 30 g Butter  
100 g Mehl, 1 EL Stärke  
1/2 TL Backpulver, 3 Eier  
100 g Hagelzucker

#### Zubereitung

Für den Teig 160 ml Wasser in einen Topf geben und mit Salz und Butter kurz aufkochen. Das Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen und in einem Schwung in den Topf schütten, dabei ständig rühren. Den Teig bei mittlerer Hitze so lange rühren, bis sich eine große Teigkugel bildet. Dieses so lange rühren und wenden, bis sich ein weißer Film auf dem Topfboden absetzt. Nun den Teig in eine Schüssel geben ca. 5 Minuten abkühlen lassen. Die Eier nacheinander zugeben und mit den Knethaken des elektrischen Handmixers gut unterkneten. Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und ca. 30 Tupfen (ca. 2 cm groß) auf das Backblech setzen. Mit dem Hagelzucker bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten backen, dann auskühlen lassen.



**ECLAIRS FÜR GENIESSE**  
TOP02 setzt auf Geschmack  
und Optik – die Auswahl  
spricht für sich!

Thema der  
Woche:  
**Patisserien  
in Wien**



**CREME DE LA CREME.**  
Lange Gasse 76  
1080 Wien  
cremedelacreme.at



**PETIPARI.**  
Otto-Bauer-Gasse 2  
1060 Wien  
petipari.com



**PARÉMI BOULANGERIE  
PÂTISSERIE.**  
Bäckerstraße 10  
1010 Wien  
paremi.at



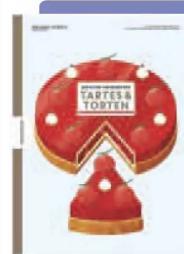
**MARISCHKA WIEN.**  
Gredlerstraße 9/10a  
1020 Wien  
marischkawien.com

#### COOKING-News

## Patisserie kunstvoll in Szene gesetzt

**Französische Klassiker** in moderner Form. Die hohe Kunst der Patisserie obliegt nicht jedem und stellt auch so manchen geübten Hobbypatissiere vor so manche Herausforderung. Wie gut, dass hierzulande bereits einige Profis am Werk sind und ihre süßen Kunstwerke unter die Naschkatzen-Community bringen. Der neueste Hotspot-Zugang ist das sogenannte TOP02 –

das in dritter Generation, familiengeführte Patisserie-Business setzt auf moderne Ideen, hochwertige Zutaten und kreative Geschmacks-kombinationen. Die Éclair-Spezialitäten gleichen essbaren Kunstwerken und sind fast zu schade, um vernascht zu werden, aber nur fast! Hausgemachtes Eis und aromatischer Kaffee runden das süße Angebot ab. Mehr unter [top02.at](http://top02.at)



#### COOKING Buchtipp: **Französische Backkunst**

**Das kleine Handbuch** der Tartes und Torten lüftet die Geheimnisse der französischen Backkunst und erklärt Schritt für Schritt, wie Sie ganz easy feine Tartes und Torten selbst zu Hause backen können. Knesebeck Verlag/20,90 Euro

Mit Liebe gemacht

# Marmelade mal anders

*Marmeladen einkochen, lieben wir:  
Diesmal haben wir uns an spannende  
Kreationen, abseits der Klassiker,  
probier - das Ergebnis: Köstlich!*

## Heidelbeer- marmelade mit Ingwer

■ Dauer: 30 min  
■ Schwierigkeit: leicht  
■ Portionen: 5 Gläser

### Zutaten

750 g Heidelbeeren  
60 g Ingwer  
2 Orangen, Bio  
500 g Gelierzucker 2:1

### Zubereitung

**1.** Heidelbeeren waschen, verlesen und gut abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein reiben. Orangen heiß waschen, trockentupfen und die Schale fein abreiben. Beide Orangen auspressen.

**2.** Orangensaft, Orangenabrieb und Ingwer in einer Kasserolle sirupartig einkochen lassen. Heidelbeeren mit Gelierzucker und dem Sirup in einen Topf geben, aufkochen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.

**3.** Die Marmelade noch heiß in fünf sterile Gläser (à ca. 250 ml) füllen, gut verschließen und auskühlen lassen.





## Karottenmarmelade

■ Dauer: 1h 30 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

### Zutaten

1kg Karotten  
3 Zitronen, Bio; Abrieb und  
Saft  
500 g Gelierzucker 2:1

### Zubereitung

1. Die Karotten schälen, putzen und kleinschneiden. Abrieb und Saft der Zitronen

(ca. 125 ml Saft) mit 125 ml Wasser in einen Topf geben.

2. Die Karottenstücke darin abgedeckt in ca. 10 Minuten weich dünsten. Zur Seite ziehen und anschließend mit dem Pürierstab fein pürieren.

3. Den Gelierzucker untermischen und die Masse ca. 1

Stunde ziehen lassen. Dann aufkochen und unter ständigem Rühren ca. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

4. Die fertige Marmelade noch heiß in sterile Gläser (ca. 300 ml) mit Bügelverschluss füllen, verschließen und auskühlen lassen.

# Mango-Passionsfrucht marmelade

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 6 Gläser

## Zutaten

11/2 kg Mangos  
4 Limetten, Bio; Zester und Saft  
1 Orange, Bio; Zester und Saft  
500 g Gelierzucker 2:1  
3 Passionsfrüchte  
2 EL Orangenlikör

## Zubereitung

**1.** Die Mangos schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und klein würfeln. Zusammen mit Limettensaft und Orangensaft in einen Topf füllen, den Deckel auflegen und aufkochen lassen.

**2.** Unter gelegentlichem Rühren ca. 15 Minuten leise

köcheln lassen, bis die Mango weich ist. Nach Bedarf pürieren oder mit dem Erdäpfelstampfer zerdrücken.

**3.** Anschließend den Gelierzucker untermischen und alles offen weitere ca. 5 Minuten kochen.

**4.** Die Passionsfrüchte halbieren und das Mark heraus-

schaben. Zusammen mit Limetten- und Orangenzesten sowie dem Likör unter die Marmelade rühren und eine Gelierprobe durchführen.

**5.** In die vorbereiteten Schraubgläser (à 250 ml) füllen und die Marmelade gut verschlossen auskühlen lassen.





## Zucchini-Ananasmarmelade

■ Dauer: 4 h 25 min  
■ Schwierigkeit: leicht  
■ Portionen: 3 Gläser

### Zutaten

250 g Zucchini  
500 g Ananas  
500 g Gelierzucker  
1 Zitrone; Saft  
1/4 TL Chiliflocken;  
nach Belieben

### Zubereitung

1. Zucchini putzen und waschen, Ananas schälen, den harten Strunk entfernen und das Fruchtfleisch sehr fein würfeln. Beides in

einem großen Topf mit dem Zucker und dem Zitronensaft mischen. Zu gedeckt ca. 4 Stunden stehen lassen.

2. Anschließend 4-5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nach Belieben mit etwas Chili würzen. Noch heiß in sterile Gläser (à ca. 400 ml) füllen.

3. Verschließen und auf den Kopf gedreht abkühlen lassen. Dann umdrehen und vollständig auskühlen lassen. Dazu passt z.B. frisches Baguette.

## Apfelmarmelade

■ Dauer: 40 min  
■ Schwierigkeit: leicht  
■ Portionen: 4 Gläser

### Zutaten

1kg Äpfel  
250 g Zucker  
3 EL Zitronensaft  
1/2 TL Zimtpulver  
4 EL Calvados

### Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und

klein würfeln. Mit dem Zucker, Zitronensaft und 250 ml Wasser in einen Topf füllen. Unter regelmäßi- gem Rühren etwa 25 Minuten köcheln, bis die Äpfel beginnen zu zerfallen.

2. Den Zimt und Calvados ergänzen, eine Gelierprobe durchführen und in

4 vorbereitete Marmeladengläser (à ca. 350 ml) füllen. Gut verschlossen auskühlen lassen.



Wenn schon eingekocht wird, dann mit den richtigen und vor allem praktischen Küchenhelfern. Da macht das Ganze gleich doppelten Spaß!



NOSTALGISCHE OBST-RANKE. 200  
beschriftbare Etiketten für die  
Gläser. [weltbild.at](http://weltbild.at) / 8,99 Euro



SPRITSCHUTZ  
– wenn es mal  
beim Köcheln et-  
was stärker  
blubbert.  
[xxxlutz.at](http://xxxlutz.at) /  
13,99 Euro



WECK TULPEN-  
GLAS (75 ml) mit  
Glasdeckel, Gum-  
miring und 2 Klam-  
mern. [weckglae-  
ser.com](http://weckglae-<br/>ser.com) / 1,52 Euro





Küchengadgets zum Einkochen- und legen

# Praktische Helferlein



GESCHENK-  
ANHÄNGER für  
selbstgemachte  
Mitbringsel.  
fackelmann.  
de/2,99 Euro



MARMELADENTOPF aus Kupfer.  
Ausschließlich zur Bereitung von  
Marmelade, Gelee und Co.  
manufactum.at/199 Euro



GLASHEBER  
LIFTUP – für  
das leichtere  
Entnehmen der  
heißen Gläser.  
gefu.com/  
13,95 Euro



SEHTUCH AUS LEINEN  
zum Passieren von  
Marmeladen uvm.  
vieboeck-shop.at/  
24,90 Euro



SCHÜRZE MIT BLUMEN-  
MUSTER zum Schutz  
vor Flecken. ikea.com/  
9,99 Euro

MARMELADEN-  
TRICHTER  
zum einfache-  
ren Einfüllen.  
wmf.com/  
11,99 Euro







# MADONNA

## Beauty Day

ÖSTERREICH'S  
EXKLUSIVSTE  
BEAUTY MESSE  
IST ZURÜCK!

Boris  
Entrup

Internationale Brands aus den Bereichen Make-up, Styling & Beauty-Treatments,  
dazu Live on Stage-Talks mit Stars und Beauty-Experten der Branche!

**RED TICKET** 49.90 EURO INKL. MWST

**Red Ticket:** Eintritt, gratis Getränke,  
gratis Treatments, Meet & Greet mit den  
Stars, Goody Bag im Wert von 250 €.

**GOLD TICKET** 79.90 EURO INKL. MWST

**Gold Ticket:** Eintritt, gratis Getränke, gratis  
Treatments, Meet & Greet mit den Stars, Goody Bag im Wert von 300 €,  
Zutritt zu eigenem Premium Beauty Brand Floor, Zutritt Vip-Lounge.

Für  
ÖSTERREICH-Leser:  
2 RED TICKETS  
kaufen, 1 zahlen  
mit Code: red50

**01.09.2023**

AULA DER WISSENSCHAFTEN  
WOLLZEILE 27, 1010 WIEN



**WWW.MADONNABEAUTYDAY.AT**

Yves Saint Laurent  
BEAUTE

ORIBE

SENSAI  
THE SENSE AND SCIENCE OF JAPAN

LANCÔME

Kiehl's SINCE 1851

sisley  
PARIS

OSSIG®  
hairstyle & beauty

hotels vom feinsten

Jean Paul  
GAULTIER

WORSEG

HIRSANA

top smile®

Filia  
JEWELRY

DERMAFORA

LOOK

Alpinamed®

BIJOU BRIGITTE

BRUNO  
JUICE BAR

Dr. Beckmann

L'ORÉAL  
PARIS

Kenny's

NÄGEL & STRUBELL  
WIENER HOF PARISIERE SEIT 1892  
nägelundstrubell.at

Veganista

RESCH & FRISCH  
AV-LEISTER INNEN

color  
STREET

HYLO'

GW COSMETICS®  
BIO-TECH

WHITE SPICE

spermidine®LIFE®

it

PARSA  
BEAUTY

SPARKLEASY  
BOTTLED COCKTAILS

MERZ AESTHETICS®  
CONFIDENCE TO BE

KLIPP  
UNIQUE DESIGN

Schlumberger  
1871

chd

RAUSCH

FRO  
ZENI

BIC®

Gretter's Pastilles

# PANNONISCHER SPÄTSOMMER

ÜBER 200 HA NATURPARADIES

IM BURGENLÄNDISCHEN SEEWINKEL

WELLNESS & KULINARIK VOM FEINSTEN



Tories - <https://mygully.com>

**VILA VITA Pannonia \*\*\*\*s**

Storchengasse 1 | 7152 Pamhagen | +43 (0)2175/2180-0  
[info@vilavitapannonia.at](mailto:info@vilavitapannonia.at) | [www.vilavitapannonia.at](http://www.vilavitapannonia.at)