

# Cooking

ÖSTERREICH'S GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

## KOCHEN WIE CICCIO SULTANO

*Pastamara:  
Sizilienflair  
mitten in Wien*

### OFENGERICHTE

*Kochen mit  
Christina*

### INTENSIV-SAUER

*Herrliches  
mit Hagebutte*

Endlich wieder

# Kürbis

*Saisonaler Allrounder - pikant & süß*





# HOAß AUF GOAß

## Barbecue

Je länger und lauer die Sommernächte werden, umso mehr werden Geschmacksvariationen für den Grillrost gesucht.

# ZIEGENKITZ

Regionale Abwechslung- auch am Grill

Von der Gastronomie vorgelebt, nehmen Fleischdelikatessen vom Kitz einen zunehmenden Stellenwert ein. Von einem neuen Trend kann dabei jedoch nicht die Rede sein, denn das feine, zarte Fleisch der Jungziege ist bereits seit dem 18. Jahrhundert ein fester Bestandteil der europäischen Küche.

Zurück zu unserem

### „Hoasß auf Goaß“ Barbecue

Das beste und auch vielfältigste Stück der Ziege ist die Keule, welche sich hervorragend zum Schmorren im Ganzen, wahlweise mit oder ohne Knochen anbietet, aber auch in Scheiben geschnitten für saftig Schlögl-Steaks sorgt.

Der Rücken vom Kitz mit seinen innenliegenden Filets ist ideal zum Braten. So lassen sich daraus würzige Koteletts oder Goatletts, wie Insider es gerne nennen, zubereiten. Für beliebig bestückte Spieße findet Gewürfeltes von der Schulter oder von den Brustspitzen gerne seinen Platz.

Regionale Lebensmittelerzeuger bieten feinste Ziegenprodukte „aus erster Hand - frisch vom Land“. Auch im breit gefächerten Lebensmittelhandel finden sich immer mehr Produkte der heimischen Goaß.

Beim Einkauf sollte besonders auf die regionale Herkunft des Fleisches geachtet werden. Bei prall gefüllten Regalen mit unterschiedlichsten Gewürzen für die Marinade wird die Vielfalt an Varianten von zartbitter bis fruchtig frisch sozusagen multipliziert. Ein bis zwei Tage vorher mariniert, entfaltet sich auch beim Kitzfleisch der gewünschte Geschmack am genussvollsten.

### Nicht nur Fleischtiger finden Genuss an Ziegenprodukten

Mit Ziegenkäse im Speckmantel, Gurkensalat mit Ziegenkäse-Kräuter-Bällchen oder dem ach so beliebten griechischen Salat mit Ziegenkäsewürfeln wird der Gaumen ernährungsbewusster Feinschmecker mit überaus gesunden Produkten der Ziegenmilch als Hauptspeise oder Beilage verwöhnt.

Die Milch lässt sich neben Käse mit seinem einzigartigen Aroma auch wunderbar in Form von Jogurt oder Topfen zu cremigen Soßen und Dips verarbeiten, welche den Grillschmaus abrunden.

Der ÖBSZ (Österreichischer Bundesverband für Schafe und Ziegen) hat dazu kurze Videos mit Tipps und Tricks vom Einkauf bis zum Nachtisch erstellt >

 **/GoatoberAustria**

Apropos Nachtisch:

jede Grillerei sollte natürlich mit einer süßen Nachspeise vollendet werden. Auch hier rücken Produkte der sehr vielfältigen Ziege in den Mittelpunkt.



REZEPTIDEEN, INFOS UND  
ABHOF-VERKÄUFER AUF  
**www.schazie.land**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

**LE 14-20**  
Entwicklung für den Ländlichen Raum

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







## Happy Friday!

**E**s ist wieder soweit – das lange Warten hat ein Ende: Ab sofort bereichert allerhand **Kürbis** unsere Teller. Die Riesenbeere überzeugt mit ihrem kulinarischen Facettenreichtum – von süß bis pikant, Kürbisliebhaber kommen alljährlich auf ihre Kosten. Ab Seite 6 stehen eine cremige Suppe, mürbe Quiche oder auch ein feines Risotto zum Schnabulieren bereit. Süße Waffeln, flaumiger Brioche und viele weitere Naschereien hingegen, können Sie ab Seite 24 entdecken. Lange Rede, kurzer Sinn – weiterblättern, Rezepte entdecken und loskochen bzw. -backen!

„AbinsRohr“ lautet die Devise der Bestsellerautorin Christina Bauer. Der Backofen läuft bei ihr daheim auf Hochbetrieb – wenn sie nicht gerade Brot bäckt, dann setzt sie eben auf allerhand Ofengerichte! Diese schmecken nicht nur gut, sondern sind auch alltagstauglich und leicht zuzubereiten. Ein Blick auf die Gerichte lohnt sich!

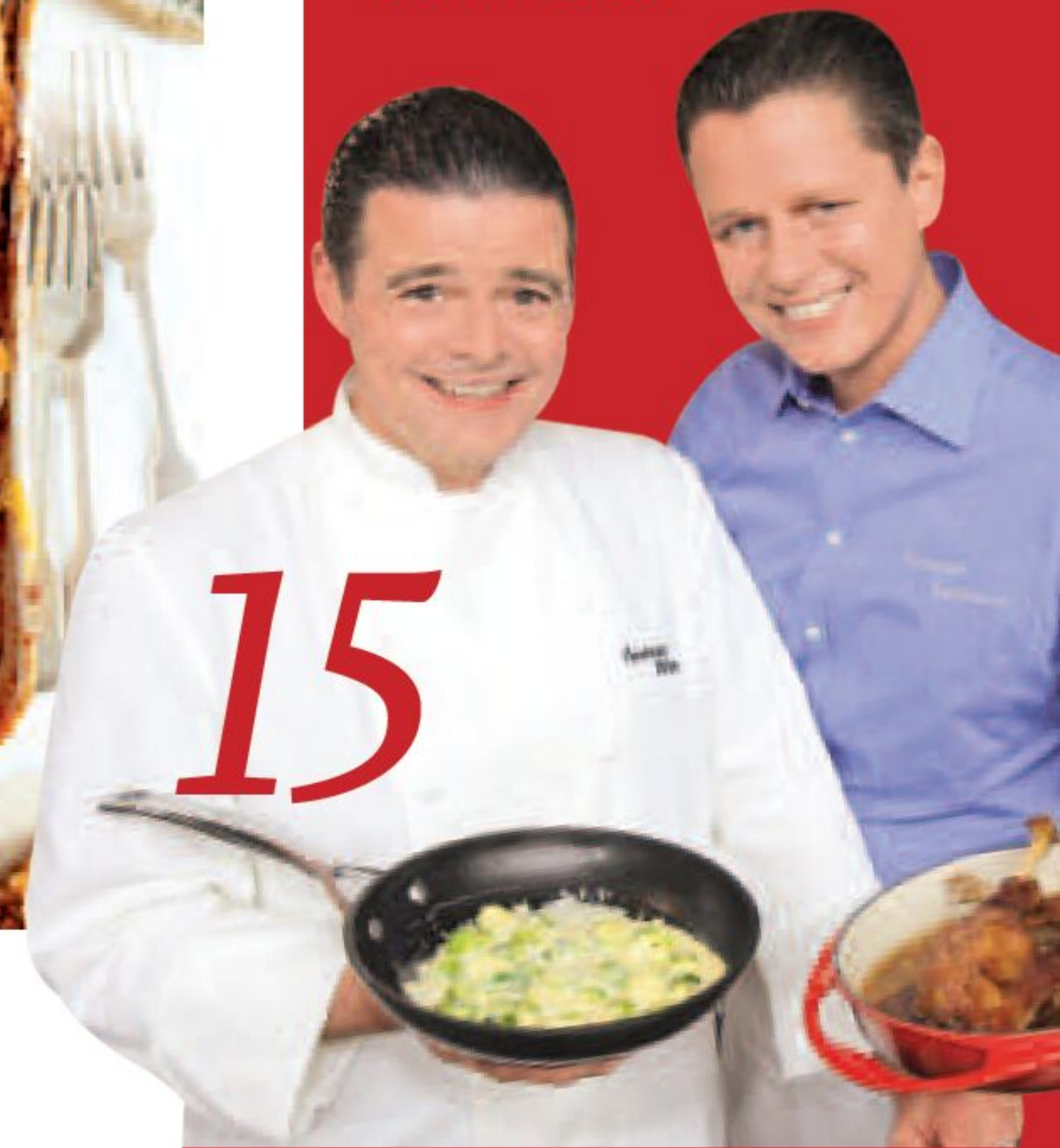
Ich wünsche Ihnen genussvolle Tage!

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

# Inhalt Cooking 36

## Andi & Alex

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



**6 KÜRBIS #1.** Der orangene Saisonliebling pikant aufgetischt.



**12 AUS DEM OFEN,** auf den Teller. Unkomplizierte Gerichte für die ganze Familie!



**24**

**KÜRBIS #2.** Nach dem Pikanten gibt es natürlich auch etwas Süßes!

**28**

**HAGEBUTTE** überzeugt mit ihrem feinen Aroma.



Seite 5

## Kochen AKTUELL

**6 Köstlicher Kürbis**  
 Die Riesenbeere besticht in herzhaften Gerichten.  
**12 Ab in den Ofen**  
 Ofengerichte von Bestsellerautorin Christina Bauer.

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 19

## Profi KÜCHE

**20 Genuss à la Ciccio**  
 Der Spitzenkoch sorgt für Sizilienflair am Teller.

Seite 23

## Süße KÜCHE

**24 Oh, du süßer Kürbis**  
 Brioche, Kuchen und Co. versüßen uns den Tag.

**28 Hallo, Hagebutte**  
 Rot, fruchtig und zum Ver-naschen bereit.



**AM COVER**  
 Best of Kürbisgerichte – alle Rezepte ab Seite 6



ehrich.tirol liefert heimisches Qualitätsfleisch tiefgekühlt direkt nach Hause:

# ehrich.tirol heimische Qualität

**ehrich.tirol bietet über shop.ehrlich.tirol bestes Tiroler Bio-Rindfleisch und -Kalbfleisch mit dem AMA-Gütesiegel.**

Das aromatische Qualitätsfleisch von Ochs oder Kalb in ist Garant für ein gelungenes Festessen. Die Rinder werden auf Tiroler Bio-Bauernhöfen gehalten. Das EU-Bio-Logo zeigt Bio-Qualität an, denn bei Lebensmitteln ist der Begriff „Bio“ eine geschützte Bezeichnung. Das grüne EU-Bio-Logo ist europaweit das offizielle Zeichen für Bio. Das ehrlich.tirol-Kalbfleisch trägt das AMA-

Gütesiegel. Die Tiere, die für ehrlich.tirol vermarktet werden, sind in Tirol geboren, aufgewachsen und geschlachtet worden. Auf klein strukturierten Bauernhöfen werden die Kälber fürsorglich aufgezogen und mit bestem Futter versorgt. In Laufboxen gehalten, können sich die Kälber möglichst artgerecht bewegen. Das fettarme Kalbfleisch eignet sich hervorragend für Fleischgerichte aller Art. Unsere Mischpakete oder individuell bestellbaren Produkte werden unkompliziert

direkt nach Hause geliefert. Einfach reinschauen und bestellen im Onlineshop auf [shop.ehrlich.tirol](http://shop.ehrlich.tirol)!

**Jetzt bestellen:**  
bestes Tiroler Fleisch auf [shop.ehrlich.tirol](http://shop.ehrlich.tirol)!  
Versandkostenfrei  
in ganz Österreich!



## Information

ehrich.tirol liefert garantiert Tiroler Qualitätsfleisch direkt nach Hause. Die Produkte sind einzeln verpackt sowie individuell etikettiert und werden mit dem Postservice „Next Day Fresh“ geliefert.

[shop.ehrlich.tirol](http://shop.ehrlich.tirol)

WERBUNG

**ehrich.  
direkt.**



Das AMA-Gütesiegel steht für nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrollen



Bio-Rindfleisch oder AMA-Gütesiegel Kalb „ehrich.tirol“ einfach online einkaufen. Mehr Infos zu Bio unter [ehrich.tirol/bio-qualitaet](http://ehrich.tirol/bio-qualitaet) sowie zu unserem AMA-Qualitätsfleisch auf [ehrich.tirol/ama-guetesiegel](http://ehrich.tirol/ama-guetesiegel)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

 Bundesministerium  
Land- und Forstwirtschaft,  
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20  
Investition in den ländlichen Raum

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





# Kochen

## AKTUELL

Food-  
Expertin  
**Eva Mörwald**

### Kürbisse – soweit das Auge reicht

**Eva Mörwalds Schafherde  
hat dieses Jahr die Kürbis-  
ernte in Ruhe gelassen.**

**Her mit den Kürbissen.** Heuer sieht es wieder gut aus mit der Kürbisernte. Alle unsere Beete sind ausladend grün und voller Früchte, so dass wir die Restaurants und auch die Events, bis tief in den Herbst hinein, beliefern können. Letztes Jahr hatten wir um diese Zeit gerade ein kleines Malheur. Meine Schafherde ist ausgebrochen und hat in nur einer Nacht alle Kürbisse mit Butz und Stingl verspeist. Danach ist die gesamte Bagerie tagelang mit gefüllten Bäuchen faul auf der Wiese gelegen. Ich war so verärgert über meine Schäflein, ich hätte fast mit Kürbis gefüllten Lambraten auf die Karte gesetzt. Die Zubereitung wäre denkbar einfach gewesen: Bei 180°C für einige Stunden ins Rohr. Wie auch immer, die Lämmer haben überlebt, zumindest den Herbst. Und heuer gibt es wieder Kürbisse und so lassen sich ganz fabelhafte Kreationen auftischen – probieren Sie die Rezeptideen der COOKING-Redaktion unbedingt aus.



**AUFGETISCHT.** Die vegane Küche hat so Einiges zu bieten – optisch wie geschmacklich!

Thema der  
Woche:  
**Kürbis-  
kern x 3**



**STEIRISCHES  
KÜRBISKERN-  
ÖL G.G.A.**  
Beim Öl handelt es sich um 100% reines Kürbiskernöl aus Erstpressung. Infos: [steirisches-kuebiskernoel.eu](http://steirisches-kuebiskernoel.eu)

### COOKING-News

## Veganer Monat im Falkensteiner

#### Mit dem Thema Nachhaltigkeit

setzt sich das Falkensteiner Balance Resort Stegersbach schon lange auseinander – insbesondere im Hinblick auf eine große Auswahl an pflanzlichen Gerichten. Im September wird zudem verstärkt auf die vegane Küche gesetzt und der Spieß umgedreht – soll heißen: Anstatt Veganismus zur Alternative auf der Speisekarte zu machen, rücken die flexitarischen Gerichte in den Hintergrund des

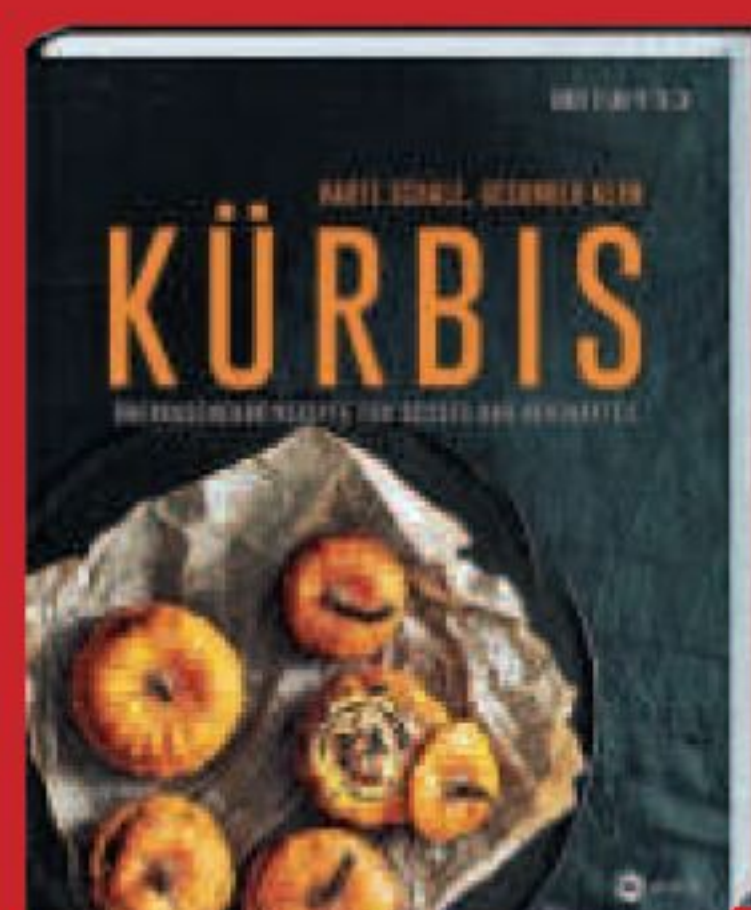
kulinarischen Geschehens. Warum? Weil Veganes unglaubliche Geschmackserlebnisse bietet! Zusätzlich wird den ganzen Monat lang ein spannendes Programm rund um das Thema „Pflanzliche Ernährung“ angeboten, das mit seinem Facettenreichtum gleichermaßen für aufgeschlossene Neulinge sowie Vollzeit-Veganer geeignet ist. Mehr Infos unter [falkensteiner.com/balance-resort-stegersbach/veganer-monat](http://falkensteiner.com/balance-resort-stegersbach/veganer-monat)



**STEIRISCHE BIO-  
KÜRBISKERNE** von Fandler – geröstet & gesalzen, perfekt zum Knabbern, als Topping und Co. [fandler.at/6](http://fandler.at/6) Euro



**KÜRBIS PESTO** mit steirischem Kernöl von Fink's Delikatessen. Passt zu Pasta, Fleisch oder als Zutat für Aufstriche. [finks-haberl.at/7,40](http://finks-haberl.at/7,40) Euro



### COOKING Buchtipp: Kürbis

**Harte Schale, gesunder Kern.** Ob als pikante Mahlzeit oder süße Köstlichkeit: Der dänische Koch Sören Staun Petersen weiß, welche kulinarischen Möglichkeiten im Kürbis stecken. LV.Buch/18,90 Euro



Suppe, Quiche und Co. – mit Kürbis lassen sich so einige Schmankerln zubereiten. Die Saison ist eröffnet!

## Kürbissuppe

AUSGELÖFFELT. Keine Kürbissaison ohne cremige Kürbissuppe.

Das Rezept finden Sie auf der nächsten Seite!

Saisonliebling

# Köstlicher Kürbis



# Hasselback- Butternuss- Kürbis

AUFGEFÄCHERT. Kürbis  
aus dem Ofen, etwas  
Feta drüber – Mahlzeit!

Das Rezept finden Sie  
auf der nächsten Seite!







## Kürbissuppe

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

### Zutaten

4 kleine Hokkaidokürbisse  
150 g Erdäpfel, mehligkochend  
1 Karotte  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
2 EL Butter  
800 ml Gemüsfond  
1 EL Ingwer; frisch gerieben  
150 ml Obers  
Salz  
Pfeffer, schwarz  
Muskatnuss; frisch gerieben  
2 EL Kürbiskernöl  
2 EL Kürbiskerne; geröstet

### Zubereitung

**1.** Von den Kürbissen die Deckel abschneiden. Vorsichtig aushöhlen so dass ein etwa 1 cm dicker Rand bleibt, ohne die Schale zu beschädigen. Kerne und Fasern entfernen und das Kürbisfleisch würfeln.

**2.** Erdäpfel und Karotte schälen und würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In heißer Butter glasig andünsten, dann die Kürbiswürfel hineingeben und kurz mitschwitzen.

**3.** Fond angießen, Erdäpfel und Ingwer mit in den Topf ge-

ben und alles 25-30 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Die ausgehöhlten Kürbisse etwa 15 Minuten vor dem Servieren im Backofen (80 °C) erwärmen.

**4.** Kürbissuppe fein pürieren. Obers und je nach gewünschter Konsistenz noch Fond unterrühren oder ein wenig einköcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Suppe in die Kürbisse füllen, mit Kürbiskernöl beträufeln und mit Kürbiskernen bestreut servieren.

## Hasselback-Butternuss-Kürbis mit Feta

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

### Zutaten

2 kleine Butternuss-Kürbisse  
2 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
800 g Paradeiser, stückig; aus der Dose  
2 EL Harissa  
4 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer, schwarz  
1 TL Zucker  
8 Lorbeerblätter  
2 EL Honig  
1 TL Paprikapulver, geräuchert; und zum Bestauben  
200 g Feta  
2 EL frische Dillspitzen

### Zubereitung

**1.** Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Kürbisse schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Kürbishälften mit den Schnittflächen nach unten auf ein Brett legen und im Abstand von 4 mm jeweils tief ein, aber nicht durchschneiden.

**2.** Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. Paradeiser mit Harissa, 2 EL Öl und Knoblauch vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und auf einem tiefen Backblech vertei-

len. Zwiebelstreifen darauf streuen.

**3.** Kürbishälften auf die Paradeiser legen. Je 2 Lorbeerblätter in die Schlitzte stecken. Kürbisse mit restlichem Öl beträufeln, mit Alufolie bedecken und im Ofen ca. 25 Minuten garen.

**4.** Folie entfernen, die Hälften mit Honig beträufeln, mit Paprikapulver bestauben und weitere ca. 25 Minuten backen.

**5.** Zum Servieren den Feta darüber bröseln. Dillspitzen darüberstreuen und nach Belieben mit extra Paprikapulver bestauben.



## Kürbis-Pasta Carbonara

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

### Zutaten

200 g Hokkaidokürbis; Fruchtfleisch  
2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe  
1/2 Chilischote, rot  
4 EL Olivenöl, 150 ml Obers  
2 Eier, Salz, Pfeffer, weiß  
2 EL Zitronensaft  
1 Msp. Ingwerpulver  
400 g Spaghetti  
80 g Pancetta; in dünnen Scheiben  
40 g Parmesan; fein gerieben  
1/2 Hand voll Basilikum

### Zubereitung

**1.** Das Kürbisfruchtfleisch

fein reiben. Schalotten und Knoblauch abziehen, Chili waschen und putzen, alles sehr fein hacken. In heißem Olivenöl anschwitzen, dann den Kürbis zugeben und unter gelegentlichem Wenden 5 Minuten mitgaren.

**2.** Obers angießen und aufkochen, dann vom Herd ziehen, Eier mit 2 EL Wasser verquirlen und einrühren, dann zurück auf dem Herd unter

Rühren erhitzen, bis die Sauce eindickt, aber nicht mehr kochen lassen! Erneut vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Ingwer würzen und abschmecken. Zugedeckt warm halten.

**3.** Die Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser bissfest garen. Inzwischen den Pancetta in einer Pfanne knusprig braten. Nudeln abgießen und kurz abtropfen lassen.

Mit der Kürbis-Carbonara vermengen, in Teller verteilen und mit Parmesan, Pancetta und Basilikum bestreuen.







## Kürbis-Lasagne

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

### Zutaten

500 g Kürbisfruchtfleisch;  
z.B. Muskat  
1 Paradeiser  
2-3 cm Ingwer  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
250 g Faschiertes  
2 EL Olivenöl  
Salz  
Pfeffer, schwarz  
75 ml Weißwein, trocken  
1 EL Salbei; gehackt;  
1 EL Butter  
2 EL Mehl  
400 ml Milch  
1 Msp. Muskatpulver  
12 Lasagneblätter  
120 g Mozzarella; gerieben  
Salbei; zum Garnieren

### Zubereitung

**1.** Den Kürbis klein würfeln, den Paradeiser waschen, vierteln, entkernen und kleinschneiden. Ingwer, Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und alles fein hacken. Mit dem Faschierten in einer heißen Pfanne im Öl anbraten, Kürbis zugeben und mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Wein ablöschen.

**2.** Zugedeckt ca. 10 Minu-

ten mit Biss köcheln lassen. Den Paradeiser zugeben, offen die Flüssigkeit fast vollständig verdampfen lassen, Salbei ergänzen und abschmecken.

**3.** Für die Sauce die Butter in einem heißen Topf schmelzen, Mehl dazu streuen und kurz mitschwitzen. Unter Rühren die Milch angießen und ca. 5 Minuten sämig köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und von der Hitze nehmen.

**4.** Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Etwas Sauce in eine Auflaufform (ca. 35 cm Länge) geben und mit einer Schicht Nudeln belegen. Darauf die Hälfte vom Kürbis verteilen und Sauce darüber geben.

**5.** Mit einer weiteren Schicht Nudeln bedecken, mit etwas Sauce bestreichen, Nudeln auflegen und mit dem übrigen Kürbis-Fleisch-Mix bedecken. Sauce darüber geben und mit Nudeln belegen.

**6.** Mit der restlichen Sauce bestreichen und mit dem Mozzarella bestreuen. Im Ofen ca. 40 Minuten goldbraun backen. Mit Salbeiblättern garniert servieren.

## Kürbis-Quiche

- Dauer: 2 h 20 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Form, 26 cm

### Zutaten

250 g Mehl; und zum Arbeiten  
1/2 TL Salz, 1 Ei  
140 g Butter; kalt, und für die Form  
1 Zwiebel, rot  
2 EL Pflanzenöl  
350 g Kürbisfruchtfleisch; z.B. Hokkaido  
1 Knoblauchzehe  
220 g Obers  
4 Eier, Salz  
Pfeffer, schwarz  
Muskatnuss; gerieben  
100 g Käse; gerieben, z.B. Cheddar  
1 EL Kräuter; gehackt, z.B. Thymian, Salbei, Majoran  
Kräuter; z.B. Salbeiblätter, Majoran- und Thymianspitzen, zum Bestreuen

### Zubereitung

**1.** Mehl und Salz auf eine Arbeitsfläche häufen, in die Mitte eine Mulde drücken und das Ei hineingeben. Butter in Stücken auf dem Mehlerand verteilen und alles krümelig hacken.

**2.** Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Bei Bedarf ein wenig kaltes Wasser oder Mehl ergänzen. Den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 1 Stunde kühlstellen.

**3.** Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Quicheform (ca. 26 cm ø) mit Butter fetten.

**4.** Für den Belag die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Spalten schneiden. In einer Pfanne im heißen Öl kurz anschwitzen, herausnehmen und abkühlen lassen.

**5.** Kürbis in dünne Spalten schneiden und im verbliebenen Öl ca. 5 Minuten unter Wenden braten. Beisitestellen und abkühlen lassen. Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.

**6.** Obers und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Knoblauch und Käse untermengen.

**7.** Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis, etwas größer als die Form, ausrollen. Diese damit auslegen und einen Rand formen.

**8.** Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Kürbisspalten und Zwiebelstreifen belegen. Alles mit den gehackten Kräutern bestreuen, mit der Eiersahne übergießen und im Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Die Quiche leicht mit Pfeffer übermahlen, mit frischen Kräuterblättchen bestreuen und nach Belieben warm oder lauwarm servieren.







## Kürbis-Flammkuchen

- Dauer: 1 h 25 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

### Zutaten

10 g frischer Germ  
350 g Mehl; und zum Arbeiten  
Salz  
400 g Hokkaidokürbis  
2 Zwiebeln, rot  
200 g Erdäpfel, violett  
250 g Crème fraîche  
1 Eigelb  
40 g Parmesan; gerieben  
4 EL Olivenöl  
4 Stängel Petersilie  
Pfeffer, schwarz

### Zubereitung

**1.** Germ in ca. 175 ml lauwarmem Wasser auflösen, mit dem Mehl und 1 TL Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten, der sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

**2.** Den Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Den Kürbis waschen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und Erdäpfel schälen, die Zwiebeln in Ringe

und die Erdäpfel in feine Scheiben schneiden oder hobeln.

**3.** Die Erdäpfel in Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren. Abschrecken und abtropfen lassen. 200 g Crème fraîche mit dem Eigelb und dem Parmesan verrühren.

**4.** Den Germteig auf bemehlter Arbeitsfläche durchkneten, vierteln und jeweils zu einem dünnen Fladen auswellen. Auf die Bleche legen und mit der Käsecreme bestreichen. Dabei rundherum einen schmalen Rand frei lassen.

**5.** Mit Erdäpfelscheiben, Zwiebeln und Kürbis belegen und mit 2 EL Öl beträufeln. Leicht salzen und im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

**6.** Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Die Flammkuchen mit Pfeffer übermahlen, mit dem übrigen Öl beträufeln, mit der restlichen Crème fraîche garnieren und mit der Petersilie bestreut servieren.

## Kürbis-Risotto

- Dauer: 60 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

### Zutaten

600 g Butternuss-Kürbis  
1 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Olivenöl  
3 EL Butter  
350 g Risottoreis;  
z.B. Arborio  
200 ml Weißwein, trocken  
800 ml-1 l heißer  
Gemüsefond  
2-3 EL Haselnusskerne  
1 Chilischote, getrocknet  
50 g Parmesan  
Salz  
Pfeffer, schwarz  
Kresse; z.B. Shiso-Kresse, für  
die Garnitur

### Zubereitung

**1.** Kürbis schälen, Kerne und Fasern entfernen und das Fruchtfleisch in 1-2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und beides fein hacken.

**2.** Olivenöl und 1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig braten. Kürbis und Risottoreis dazugeben und

ebenfalls unter Rühren andünsten, bis der Reis glasig ist.

**3.** Die Hälfte des Weins angießen und vollständig einkochen lassen. Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen, dann so viel Fond angießen, dass der Reis und Kürbis gerade bedeckt sind.

**4.** Flüssigkeit unter gelegentlichem Rühren fast ganz einkochen lassen, dann erneut etwas Fond angießen, umrühren und einkochen lassen. So fortfahren, bis der Fond aufgebraucht ist und der Reis noch Biss hat (Dauer 15-20 Minuten).

**5.** Haselnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett unter gelegentlichem Rühren goldbraun und duftend rösten. Herausnehmen und mit der zerbröselten Chili vermengen.

**6.** Parmesan fein reiben. Nach Ende der Garzeit mit der restlichen Butter unter den Risotto rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf vorgewärmte Teller verteilen und mit Chilinüssen sowie Kresse bestreut servieren.





# Aufgeben?



## Aufgeben!

Jetzt CARE-Paket<sup>®</sup> für Katastrophenhilfe  
spenden auf [care.at/aufgeben](https://care.at/aufgeben)





Köstliches für den Alltag

# Ab in den Ofen



*Christina Bauer verwendet den Backofen liebend gern zum Backen, aber auch zum Kochen – weil es praktisch ist, weil man gut größere Mengen zubereiten kann und, weil das Ergebnis einfach richtig gut schmeckt!*



# Lasagne

■ Dauer: 1h 20 min  
■ Portionen: 4

## Zutaten

### Fülle:

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe, 2 EL Öl

1 kg Faschiertes, 80 g Rotwein

400 g feinpassierte Paradeiser

Salz, Pfeffer, Oregano, 1 TL Zucker

### Béchamelsauce:

60 g Butter, 60 g Weizenmehl

750 g Milch, Salz, Pfeffer, Muskat

9–10 Lasagneblätter

### Zum Belegen/Bestreuen:

250 g Mozzarella oder alternativ

geriebener Parmesan

## Zubereitung

**1.** Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, klein schneiden und in dem Öl anrösten, das Faschierte dazugeben und anbraten. Mit dem Rotwein aufgießen und kurz einkochen lassen. Nun die fein passierten Paradeiser dazugeben. Alles aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Oregano und Zucker abschmecken.

**2.** Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf schmelzen lassen, das Mehl löffelweise einrühren und danach langsam unter Zugeben der Milch aufkochen. Dabei konstant umrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

**3.** Nun beginnend mit der Fleischfülle abwechselnd Fülle, Béchamelsauce und Lasagneblätter in die Auflaufform schichten. Mit Lasagneblättern abschließen und darauf die restliche Béchamelsauce verteilen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden bzw. den Parmesan über die Sauce streuen.

**4.** Im vorgeheizten Backofen bei 160 °C Heißluft etwa 40 Minuten backen. Falls Mozzarella verwendet wird, diesen in Scheiben schneiden und 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Lasagne damit belegen und fertig backen.



# Gefüllte Zucchini

■ Dauer: 50 min ■ Portionen: 4

## Zutaten

4 Zucchini, 120 g Couscous

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

Thymian, Rosmarin, Oregano

1 Paradeiser, ½ rote Paprika

100 g Champignons

Paprikapulver

1 EL Paradeisermark

50 g Sauerrahm, Salz, Pfeffer

100 g geriebener Käse

## Zubereitung

**1.** Die Zucchini waschen, der Länge nach halbieren, aushöhlen und das Fruchtfleisch zur Seite stellen. Den Couscous mit der doppelten Menge an heißem Wasser übergießen und 5–10 Minuten quellen lassen. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und klein schneiden, in dem heißen Öl anrösten

und mit Thymian, Rosmarin und Oregano würzen.

**2.** Den Paradeiser und die Paprika kleinwürfelig und die Champignons in feine Scheiben schneiden. Anschließend alles gemeinsam mit dem zerkleinerten Zucchini-Fruchtfleisch zu der Zwiebel-Knoblauch-Mischung in die Pfanne geben und mitrösten. Mit Paprikapulver würzen und Paradeisermark und Sauerrahm hinzufügen.

**3.** Zum Schluss noch den

Couscous unterheben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fülle nun in die ausgehöhlten Zucchini geben und diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 170 °C Heißluft etwa 20 Minuten überbacken.

## Kochen mit Christina

ÜBER 70 REZEPTE für den Backofen, die immer gelingen. Löwenzahn Verlag/29,90 Euro







## Spinat-Quiche

■ Dauer: 2 h

■ Portionen: 4

### Zutaten

#### Teig:

250 g Weizenmehl  
125 g Butter, 1 Ei, 5 g Salz

#### Belag:

2 kleine Zwiebeln, 20 g Butter  
1 Knoblauchzehe  
400 g Tiefkühlspinat  
12 Cocktailparadeiser

#### Guss:

200 g Schlagobers, 3 Eier  
100 g geriebener Käse  
Salz, Pfeffer und Gewürze,  
nach Belieben

#### Zum Dekorieren:

halbierte Cocktailparadeiser,  
nach Belieben

### Zubereitung

**1.** Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbteig zubereiten und ca. 1 Stunde zugedeckt rasten lassen. Die Zwiebeln schälen, kleinwürfelig schneiden und in der heißen, geschmolzenen But-

ter rösten. Die Knoblauchzehe schälen und kleinwürfelig schneiden. Nun gemeinsam mit dem Tiefkühlspinat hinzufügen und dünsten, bis der Spinat aufgetaut ist. Die Cocktailtomaten halbieren.

**2.** Den Belag abkühlen lassen und währenddessen den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, in die Tarte-/Quicheform legen, an den Rändern hochziehen und gleichmäßig in der Form festdrücken. Die Spinatmasse in der Form verteilen.

**3.** Für den Guss die Schlagobers mit den Eiern verrühren, den Käse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Form gießen. Nach Wunsch mit halbierten Cocktailtomaten dekorieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft etwa 30 Minuten überbacken.

## 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:**



Für Ihr  
Handy &  
Tablet

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).





## Andi & Alex kochen für COOKING

JEDEN FREITAG ist in COOKING „Andi & Alex Tag“! Starten Sie die Koch-Woche mit zwei schmackhaften Rezepten der 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

8.9.



**Zu Mittag**

## Linsenbällchen mit Tsatsiki

von Alex Fankhauser

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

**Zutaten** 200 g rote Linsen, 500 ml Wasser, 100–150 g Brösel, 2 Zwiebeln, 3 EL Olivenöl, 1 EL Paprikapulver, 1 EL Paradeismark, 1 Bund Frühlingszwiebeln (klein gehackt), etwas gehackte Petersilie, Salz, Mehl, Ei und Brösel zum Panieren, Öl zum Backen, 1 TL Paprikapulver, 2 TL Kreuzkümmel, 1 kleine Salatgurke, 250 g Topfen (20 % Fett), 200 g griechisches Joghurt, 2–3 Knoblauchzehen, einige Dillspitzen, Salz, Pfeffer

### Zubereitung

**1.** Die Linsen in Wasser weich kochen, abseihen und kalt abschrecken. Die Zwiebeln fein schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Die Linsen zuge-

ben, Paprikapulver und Paradeismark beifügen, dann abkühlen lassen.

**2.** Die gehackten Frühlingszwiebeln untermischen, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Je nach Konsistenz mit Bröseln binden. Die Masse zu Kugeln formen, diese in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln panieren. Die Linsenbällchen in heißem Öl backen.

**3.** Für das Tsatsiki die Gurke schälen, reiben und gut ausdrücken. Gurke mit Topfen und Joghurt vermischen, mit Paprikapulver, Kümmel, Salz, Pfeffer, gepresstem Knoblauch und gehackter Dille würzen.

**Am Abend**

## Hendlbrust mit Pilzen von Andi Wojta

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

**Zutaten** 2 Hendlbrüste, Sesamöl, 1 EL gehackter Ingwer, 1 Knoblauchzehe (geschält, klein geschnitten), 1/8 l Sojasauce, 1 EL Honig, 1 EL Ketchup, 1/2 Chilischote, 100 g Shiitake-Pilze, 100 g Austernpilze, 100 g Sojasprossen, 1 roter Paprika (Kerngehäuse entfernt, klein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (geschält, klein geschnitten), 2 EL gehackte Petersilie, Sesamöl

### Zubereitung

**1.** Ingwer mit Sojasauce, Chili, Knoblauch, Ketchup und

Honig verrühren. Hendlbrüste in fingerdicke Scheiben schneiden und in heißem Sesamöl beidseitig scharf anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Ingwer-Sojasauce darüber gießen. Zugedeckt kurz durchziehen lassen.

**2.** Die Pilze mit den Sojasprossen und dem Paprika in Sesamöl scharf anbraten, frischen Knoblauch und Petersilie unterheben.



# IHRE KOCH-WOCHE ZUM HERAUS

## SAMSTAG



**Zu Mittag**

### Muffins mit Faschiertem

■ Dauer: 50 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: für 12 Stück

**Zutaten** Pflanzenöl für die Formen, 5 Scheiben Toastbrot, 200 ml Milch, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 2 Lauchzwiebeln, 2 rote Chilischoten, 400 g Faschiertes, 2 Eier, 1 TL Salz, Pfeffer, geriebener Muskat, 200 g ungesalzene Erdnusskerne, 2–3 EL Staubzucker, 40 g Sweet Chilisauce

#### Zubereitung

**1.** Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

**2.** Den Toast in Würfel schneiden und in der Milch einweichen. Den Knoblauch und die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Lauchzwiebeln abwaschen, putzen und das Weiße in feine Ringe schneiden. Die Chilis entker-

nen und fein würfeln.

**3.** Das Faschierte in einer Schüssel mit dem ausgedrückten Toast, dem Knoblauch, den Zwiebeln, den Lauchzwiebeln und der Chili vermengen. Die Eier zugeben, zu einer geschmeidigen Masse verkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. In die Vertiefungen des Muffinblechs füllen. 20 Minuten backen.

**4.** Die Erdnüsse grob hacken und in einer heißen Pfanne anrösten. Mit dem Staubzucker bestäuben und leicht karamellisieren lassen. Die Sweet Chilisauce untermischen. Nach ca. 10 Minuten auf den Muffins verteilen und zu Ende backen.

**Am Abend**

### Knusprige Maiskölbchen

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

**Zutaten** 12 Babymaiskolben, 40 g Cornflakes, 3 milde Chilischoten, 60 g Paniermehl, 3 Eier, Salz, Frittierfett, Mehl zum Bestäuben

#### Zubereitung

**1.** Die Maiskolben in kochendem Wasser 8–10 Minuten ga-

ren, dann abtropfen lassen. Cornflakes in einem Gefrierbeutel zu Bröseln zerdrücken. Die Chilis waschen und hacken. Cornflakes, Paniermehl und Chilis vermischen.

**2.** Die Eier mit 4 EL Wasser verquirlen und salzen. Die Maiskolben mit Mehl bestäuben, durch die verquirlten Eier ziehen und in der Cornflakes-Mischung panieren. Im heißen Fett goldbraun frittieren, zum Servieren auf Spieße stecken.



## SONNTAG



**Zu Mittag**

### Cannelloni mit Spinat und Saubohnen

■ Dauer: 1 h 10 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

**Zutaten** 150 g TK-Brokkoli, 2 Hand voll Spinatblätter, 1 Knoblauchzehe, 60 g frisch geriebener Parmesan, 1 Hand voll Minzeblätter, 500 g Ricotta, 200 g Saubohnen, Salz, Pfeffer, Butter für die Form, 300 g frische Lasagneblätter (aus dem Kühlregal), 800 ml passierte Paradeiser, 2 Packungen Mini-Mozzarella, à 125 g, frische Minzeblättchen zum Garnieren

#### Zubereitung

**1.** Den Brokkoli auftauen lassen. Den Spinat waschen, trocken schütteln und grob hacken. Den Knoblauch schälen und mit dem Messerrücken zerdrücken. Spinat, Knoblauch, 30 g Parmesan und Minze mit 250 g Ricotta im Mixer pürieren. Mit restlichem Ricotta, Brokkoli und den Saubohnen verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2.** Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und eine Auflaufform buttern. Die Lasagneblätter mit der Ricottafüllung zu Cannelloni einrollen. Die Hälfte der passierten Paradeiser in der Form verstreichen und die Cannelloni nebeneinander darauf betten. Mit den



restlichen Paradeisern übergießen. Die abgetropften Mozzarellakugeln und den restlichen Parmesan darauf verteilen und ca. 40 Minuten backen. Mit Minzeblättchen garnieren.

**Am Abend**

### Würzige Putenbrust

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

**Zutaten** 1 Putenbrust à 600 g mit Haut, Salz, 1–2 EL Olivenöl, 2 EL Senf, bunter Pfeffer

#### Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Putenbrust



waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Von allen Seiten kräftig salzen. Mit der Hautseite nach oben auf ein mit Öl ausgepinseltes Backblech legen, mit dem Senf bestreichen und mit reichlich buntem Pfeffer bestreuen. Im Backofen ca. 35 Minuten garen, bis ein Bratenthermometer in der Mitte des Fleisches eine Kerntemperatur von 80 °C anzeigt. Anschließend kurz ruhen lassen und in Scheiben geschnitten servieren.



# NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

## MONTAG



Zu Mittag

### Ciabatta mit Rind, Käse und Paradeisern

■ Dauer: 1h 40 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

**Zutaten** 1 TL Thymianblättchen, 2 EL Paradeismark, 1 TL Fünf-Gewürze-Pulver, 1/2 TL geriebener Ingwer, 4 EL Sojasauce, 4 Rindersteaks, küchenfertig, 3 Zwiebeln, 4 EL Pflanzenöl, 4 Ciabattabrötchen, 1 TL Staubzucker, 16 eingelegte getrocknete Paradeiser in Öl, 4 Scheiben Käse

#### Zubereitung

1. Den Thymian mit dem Paradeismark, Gewürzepulver, Ingwer und Sojasauce verrühren. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, mit der Marinade bestreichen und 1 Stunde ziehen lassen. Die Zwiebeln abziehen und in schmale Streifen schneiden.

2. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Steaks je Seite ca. 4 Minuten braten. Heraus-

nehmen, kurz ruhen lassen. Den Backofengrill vorheizen.

3. Die Brötchen längs halbieren, auf ein Backofengitter legen und unter dem Backofengrill leicht anrösten.

4. Die Zwiebeln in einer weiteren Pfanne mit Öl goldbraun braten, mit dem Zucker bestauben und leicht karamellisieren lassen. Auf den Brötchenunterseiten verteilen und mit den gut abgetropften Paradeisern bedecken. Das Fleisch in Tranchen schneiden, drauflegen, mit grobem Meersalz bestreuen und mit je einer Scheibe Käse bedecken. Unter dem Backofengrill schmelzen lassen und die Brötchendeckel aufsetzen.

Am Abend

### Gebackener Fisch

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

**Zutaten** 800 g Fischfilet z. B. Kabeljau oder Seelachs, Salz, Pfeffer, ca. 50 g Mehl, Pflanzenöl zum Braten, 4 EL Koriander- oder Basilikumpesto, Zitronenschnitze für die Garnitur

#### Zubereitung

Den Fisch abrausen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. In reichlich Öl in einer tiefen Pfanne portionsweise rundhe-

rum 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit je einem EL Pesto und Zitronenschnitzen garniert servieren.



## DIENSTAG



Zu Mittag

### Nudelaufauf mit Mozzarella

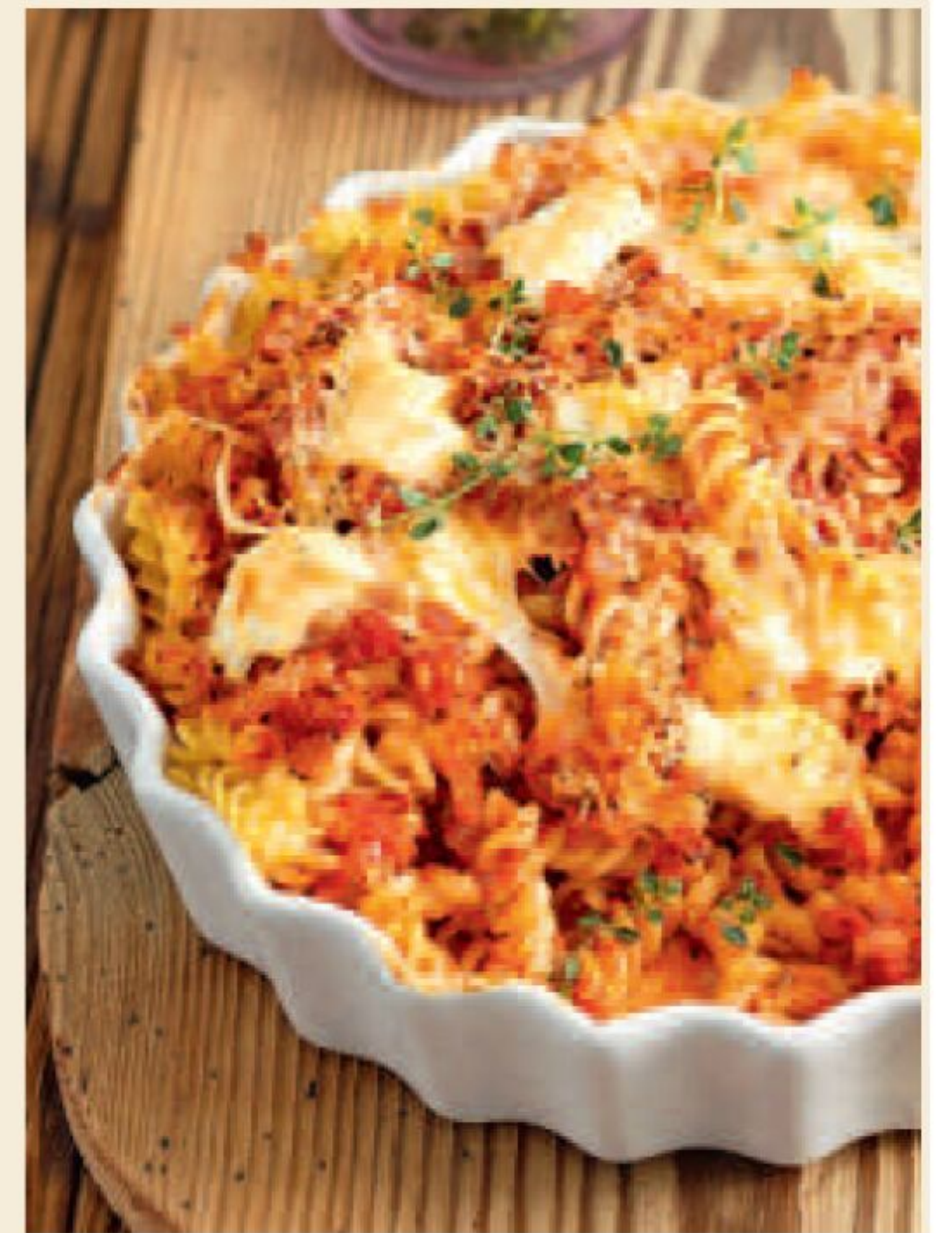
■ Dauer: 1h 15 min  
■ Schwierigkeit: leicht  
■ Portionen: 4

**Zutaten** 4 Paradeiser, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 2 EL Paradeismark, 500 g passierte Paradeiser, Salz, 1–2 TL Zucker, Pfeffer, 500 g Spirelli, 125 g Mozzarella, Olivenöl für die Form, 80 g geriebener Parmesan

#### Zubereitung

1. Die Paradeiser waschen, Stielansatz entfernen, vierteln, Kerne ausschaben und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und im heißen Olivenöl in einem Topf glasig anschwitzen. Das Paradeismark einrühren, die passierten und frischen Paradeiser zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Packungsan-



gabe sehr bissfest kochen. Abgießen und gut abtropfen lassen. Den Mozzarella würfeln. Die Nudeln mit der Sauce vermengen und in eine geölte Auflaufform geben. Den Mozzarella darauf verteilen und mit dem Parmesan bestreuen. Im Ofen ca. 25 Minuten überbacken.

Am Abend

### Truthahnröllchen, paniert

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

**Zutaten** 4 große, dünne Putenschnitzel, 4 große Blätter Mangold, Salz, 4 Scheiben Rohschinken, 2 EL körniger Senf, 4 Scheiben Emmentaler, 2–3 EL Mehl, 2 Eier, ca. 100 g Semmelbrösel, Pflanzenöl zum Frittieren

#### Zubereitung

1. Die Schnitzel waschen, trocken tupfen, etwas flach

klopfen. Den Mangold waschen, dicken Stiel abschneiden, in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, herausnehmen, kalt abspülen, gut abtropfen lassen, auf die Fleischscheiben legen. Darauf den Schinken geben und diesen mit Senf einstreichen, dann die Käsescheiben auflegen. Fest aufrollen, leicht salzen und pfeffern und im Mehl wenden.

2. Die Eier verquirlen. Die Röllchen in den Eiern wenden, anschließend mit den Semmelbröseln panieren gut festdrücken. Das Fett gut erhitzen und die Putenröllchen im schwimmenden Fett ca. 8 Minuten goldbraun ausbacken. Abtropfen lassen und mit Salat servieren.





# ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

## MITTWOCH



**Zu Mittag**

### Knusperecken auf Vogerlsalat

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

**Zutaten** 300 g Knollensellerie, 300 g Erdäpfel, Salz, ca. 180 ml lauwarme Milch, 2 EL Butter, Muskat, 5 Frühlingszwiebeln, 100 g junger Blattspinat, 120 g Cheddar, Pfeffer, 8 Scheiben Toastbrot, 1 Ei, ca. 6 EL Semmelbrösel, 3 EL Pflanzenöl, 150 g Feldsalat, Balsamicoreme

#### Zubereitung

**1.** Sellerie und Erdäpfel schälen, waschen und in kochendem Salzwasser weich garen.

**2.** Frühlingszwiebeln abrausen, putzen und in Ringe schneiden. Spinat waschen, verlesen und hacken. Den Käse reiben, mit Frühlingszwiebeln und Spinat mischen, pfeffern,

salzen und auf die Hälfte der Toastscheiben verteilen. Mit je einer weiteren Scheibe bedecken, leicht andrücken und von beiden Seiten in verquirltem Ei und dann in Bröseln wenden. In einer heißen Pfanne in Öl goldbraun braten.

**3.** Den Salat waschen, verlesen und trocken schleudern. Erdäpfel und Sellerie abgießen, ausdampfen lassen, durch eine Presse drücken und mit Milch und Butter zu einem glatten Püree verrühren. Mit Salz sowie Muskat abschmecken und mit dem Salat und den Knusperecken anrichten.

#### Am Abend

### Schinken-Käse-Omelett

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

**Zutaten** 8 Eier, 4 EL Obers, 150 g Kochschinken in Scheiben, 4 EL Butter, Pfeffer, Salz, 100 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler

#### Zubereitung

**1.** Den Ofen auf 220 °C Oberhitze vorheizen. Die Eier trennen und die Eiweiße halbsteif

schlagen. Die Dotter und den Obers unterziehen.

**2.** Den Schinken in Stücke schneiden und jeweils 1/4 in 1 EL heißer Butter in einer Omelettpfanne anschwitzen. Ein Viertel der Eiermasse darüber gießen, pfeffern und leicht salzen und mit etwas Käse bestreut in den Ofen stellen. Etwa 5 Minuten stocken und leicht bräunen lassen und auf diese Weise 4 Omeletts backen.



## DONNERSTAG



**Zu Mittag**

### Putengeschnetzeltes mit Lauch

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

**Zutaten** 700 g Putenbrustfilet, Salz, Pfeffer, Chilipulver, 2 Lauchzwiebeln, 300 g kleine Champignons, 1 Karotte, 2 EL Butterschmalz, 200 ml Obers, 150 ml Milch, 1 EL Speisestärke, 3 EL trockener Weißwein

#### Zubereitung

**1.** Das Putenfleisch waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer und Chili würzen.

**2.** Die Lauchzwiebeln waschen, putzen und schräg in ca. 1 cm breite Stücke schneiden. Die Pilze putzen und halbieren oder vierteln. Die Karotte schälen, in Stifte schneiden.

**3.** Das Putenfleisch in einer Pfanne in heißem Butterschmalz rundum 4–5 Minuten hellbraun braten. Herausnehmen und warm stellen. Die Karotten ebenfalls kurz andünsten und wieder herausnehmen. Nun die Lauchzwiebeln und Pilze ca. 2 Minuten anbraten, Obers und Milch aufgießen und zum Kochen bringen. Die



Stärke im Weißwein anrühren, zur Sauce geben und leicht cremig einköcheln lassen. Fleisch und Karotten wieder zugeben, kurz warm werden lassen, das Geschnetzelte abschmecken und nach Belieben mit Reis servieren.

#### Am Abend

### Clubsandwich mit Huhn und Ei

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

**Zutaten** 4 Salatblätter, z. B. Kopfsalat, 1/4 Gurke, 1 großer Paradeiser, 2 Hühnerbrustfilets à ca. 120 g, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, 8 Scheiben Bacon, 4 Eier, 8 Scheiben Sandwichtoast

#### Zubereitung

**1.** Salat waschen und trocken schleudern. Gurke und Paradeiser waschen und in Schei-

ben schneiden. Fleisch abrausen, trocken tupfen, jeweils einmal halbieren und im heißen Öl von jeder Seite 2–3 Minuten hellbraun braten, dabei mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Herausnehmen.

**2.** Bacon in der Pfanne braten, dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Eier in die Pfanne schlagen und zu Spiegeleiern braten. Toastscheiben im Toaster rösten und vier Scheiben nebeneinander auslegen. Mit Salat, Gurke und Paradeiser belegen. Darauf Bacon, Fleisch und je ein Spiegelei setzen, salzen, pfeffern und die übrigen Toastscheiben auflegen. Halbieren und servieren.





# Profi KÜCHE

## Highlights der Genuss- messe

**Die Elite der österreichischen Gastronomieszene** wird an beiden Tagen für genussvolle Stunden sorgen.

Genießer dürfen sich u.a. auf folgende 5-Hauber freuen:

- Rudi Obauer (Sonntag-abend in der Showküche)
- Martin Klein
- Silvio Nickol
- Konstantin Filippou
- Heinz Reitbauer

Zusätzlich werden zwei Gastköche aus Georgien am Sonntag landestypische Spezialitäten zubereiten:

- Ketik Bakradze
- Guram Bardoshvili

Winzer, Brauer und Brennereien runden das Programm gekonnt ab:

- Weingut Zantho, Krispel, Feiler-Artinger, Gernot & Heike Heinrich und viele mehr
- Ottakringer, Culturbrauer
- Reisetbauer Blue Gin, Hämmerle, Moet, Sakegirl, Remy Martin

Der Österreichische Teeverband bereitet zudem kreative, alkoholfreie Speisenbegleiter zu.

Es wird köstlich!



**BÜHNE FREI für die Gastköche. Zahlreiche Schman-  
kerln und Drinks stehen  
zum Verkosten bereit.**

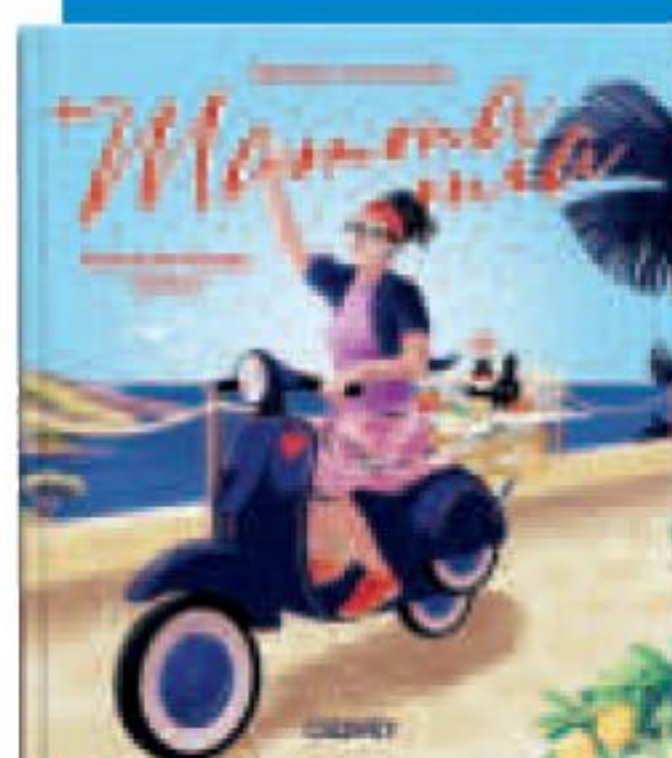
## COOKING-Eventtipp

# Gipfeltreffen der Haubenköche

### Heimische Spitzengastronomie.

Die Gault & Millau Genussmesse findet heuer bereits zum achten Mal statt und wird im Kursalon Wien samt Terrasse und einem Teil des Wiener Stadtparks ausgetragen. Feinschmecker dürfen sich freuen, denn 100 der besten Köche Österreichs bereiten am 16. und 17. September raffinierte Kreationen zu, 70 Winzer und viele weitere Partner sorgen zudem

für ein genussvolles Rahmenprogramm. „Wir freuen uns, dass wir wieder so viele Partner für die Genussmesse gewinnen konnten. Wir bedanken uns bei den Haubenköchen, die uns schon seit Jahren mit ihrer Leidenschaft und Kreativität unterstützen“, so die Initiatoren Martina und Karl Hohenlohe. Tickets unter [gaultmillau.at/news/gaultmillau-genussmesse-2023](https://gaultmillau.at/news/gaultmillau-genussmesse-2023)



## COOKING Buchtipp: Mamma Mia

**Italienische Rezepte mit Herz.** Auf über 200 Seiten präsentiert Graciela Cucchiara in diesem Buch Rezepte, die vor allen eins sind: Gut und einfach, so wie man es von italienischen Mamas kennt. Der Spaß am Kochen steht für Graciela dabei an erster Stelle! Callwey Verlag/ab 20.9. um 47,50 Euro erhältlich

## News der Woche: Hoffinger x Fontana Restaurant



**IN OBERWALTERSDORF** dürfen sich Genussliebhaber freuen, denn der ehemalige Fernsehkoch Oliver Hoffinger bringt frischen Wind in das Restaurant Fontana, welches sich seit Jahren zu den besten kulinarischen Adressen reiht.

Der mehrfache Haubenkoch – mit Stationen in Los Angeles und New York – wird mit modernen österreichischen sowie internationalen Gerichten den Flair der Sterneküche auf die Teller zaubern.

Während Hoffinger für die Kulinarik verantwortlich zeichnet, übernimmt seine Partnerin, Jennifer Berger, die Position der neuen Restaurantleiterin.

**FONTANA Restaurant**  
Fontana Allee 1  
2522 Oberwaltersdorf  
[fontana.at/restaurant](https://fontana.at/restaurant)



## Ciccio Sultano

DER STERNEKUCH sorgt mit seinem Mix aus traditioneller und moderner Küche für Hochgenuss.





# Sizilien am Teller

# Genuss à la Ciccio

*Das Pastamara hat sich unter Wiens Italien-Liehabern schon lange einen Namen gemacht. Ausgezeichnete Gerichte werden im modern-schlichten Ambiente serviert und sorgen für ein sizilianisches Lebensgefühl der Extraklasse. Damit Sie diesen Flair auch daheim erleben, hat Sternekoch Ciccio Sultano – die treibende Kraft hinter dem Pastamara – zwei spannende Rezepte verraten. Nachkochen, aber auch vor Ort vorbeischauen – beides lohnt sich!*



## Ventresca di tonno, mosto e cipollata

### Zutaten

300 gr Thunfischbauch  
(Toro), bereits von Haut und  
Knochen befreit  
300 g Zwiebel-Julienne  
20 g Olivenöl  
2 Lorbeerblätter  
30 g Weißweinessig  
30 g Zucker  
50 g Saba oder Traubenmost  
100 g Kalbsjus  
5 g Rosmarin  
5 g Thymian  
1 Knoblauchzehe  
10 g Sumachpulver  
Salz und schwarzer Pfeffer

### Zubereitung

**1.** Die Zwiebel mit dem Öl, etwas Salz und dem Lorbeerblatt langsam anschmoren. Nach 30 Minuten bei schwacher Hitze den Essig und den Zucker dazugeben, verdampfen lassen und einkochen lassen, salzen, die Lorbeerblätter entfernen und gut verrühren, bis eine glatte Creme entsteht. Die Zwiebelcreme abkühlen lassen

und in eine Plastikflasche füllen.

**2.** Den Thunfischbauch in 2 Würfel schneiden und auf Holzkohle von allen Seiten grillen, bis er eine Kerntemperatur von 55° erreicht. Achten Sie auf die Flammen, die durch das tropfende Fett entstehen, und löschen Sie die Flammen ggf. mit einem Wasserstrahl.

**3.** Für die Soße Kalbsjus und Most verrühren, mit Rosmarin, Thymian und zerdrückter Knoblauchzehe aufkochen. Filtern und warm halten.

**4.** Mit der Zwiebelcreme kreisförmig servieren, den Thunfischbauchwürfel in die Mitte legen, gut mit dem Mostsaft bestreichen, mit der Zwiebelcreme und den knusprig gebratenen Zwiebelringen dekorieren. Mit Maldonsalz, schwarzem Pfeffer und Sumachpulver würzen.



# Cannolo, Sorbet di Mandorla Pizzuta d'Avola

## Zutaten

### Für den Teig:

225 g Rotwein  
25 g Rotweinessig  
35 g Zucker  
25 g Sonnenblumenöl  
500 g Mehl „00“

### Für die Ricottacreme:

500 g Kuh-Ricotta  
150 g Zucker

### Für das Mandelsorbet:

175 g Wasser  
50 g Glukosepulver  
190 g Zucker  
4 g Sorbetstabilisator  
400 g Mandelbasis (200 g Wasser, 200 g Mandelmehl Pizzuta d'Avola)

### Weiters:

Staubzucker  
Zimtpulver  
geröstete Pistazien  
und Mandeln

## Zubereitung

**1.** Für den Teig alle Zutaten vermischen, bis ein glatter Teig entsteht. Mindestens eine Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und mindestens 2 Mal falten. Rollen Sie den Teig erneut sehr dünn aus, lassen Sie ihn 5 Minuten ruhen und schneiden Sie den Teig dann mit den runden Formen mit einem Durchmesser von etwa 14 cm aus.

**2.** Rollen Sie die Kreise in die spezielle Cannoli-Form und schließen Sie die beiden Enden, indem Sie den Teig mit etwas Wasser befeuchten. Den Teig in den Formen bei 180°C 8/10 Minuten lang frittieren, bis das Öl keine Blasen mehr

bildet.

**3.** Lassen Sie das Öl auf saugfähigem Papier abtropfen, abkühlen und nehmen Sie die Cannoli aus der Form.

**4.** Für die Ricotta-Creme den Ricotta durch ein feines Sieb streichen, in eine Schüssel geben und mit dem Zucker vermischen. In einen Spritzbeutel füllen.

**5.** Für das Sorbet die Mandelbasis vorbereiten, indem man das Mandelmehl mit Wasser vermischt, in das Pacojet-Glas gibt, einfriert und dreimal durch den Pacojet lässt.

**6.** Bereiten Sie den Sirup mit den restlichen Zutaten zu, indem Sie alles zusammen in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen, dann die Mandelbasis zum Sirup geben, gut verrühren und in die Eismaschine geben.

**7.** Die Cannoli mit der Ricotta-Creme füllen, mit Staubzucker und Zimt bestreuen, geröstete Pistazien auf eine Seite und geröstete Mandeln auf die andere legen.

**7.** Machen Sie einen Kreis aus Ricotta-Creme auf dem Teller und legen Sie die Cannoli so darauf, dass sie ruhig bleiben. Mit dem Mandelsorbet servieren und etwas Mandelmehl darunter geben, damit es fest bleibt.



**Pastamara -  
Bar con Cucina**

The Ritz-Carlton  
Schubertring 5/7, 1010 Wien  
[www.pastamara.com](http://www.pastamara.com)



# Süße KÜCHE

## Das Duo hinter „Unver- schwendet“

### ANDREA DIESENREITER

Geboren 1985, studierte er MultiMedia Art an der FH Salzburg und arbeitet seit 20 Jahren in den Bereichen Kommunikation, Marketing HR & (Produkt-) Design. Er hatte leitende Positionen als Creative Director, Head of Grafik & New Media, bzw. als Senior Communications Manager inne, bevor er gemeinsam mit Cornelia Diesenreiter vor 8 Jahren „Unverschwendet“ gründete.

### CORNELIA DIESENREITER

Geboren 1987, studierte sie Umwelt- und Bioressourcenmanagement in Wien und Design und Innovation for Sustainability in England. Diesenreiter lernt dort Zero Waste kennen und gründet 2016 ihr eigenes nachhaltiges Unternehmen „Unverschwendet“, das überschüssiges Obst, Gemüse und Kräuter in Marmelade, Sirup, Chutneys, Eingelegtes und vieles mehr verwandelt. 2019 wird sie für ihr Start-up zur „Österreicherin des Jahres“ gewählt. Diesenreiter ist häufig gebuchte Speakerin und Autorin des Buches „Nachhaltig gibt's nicht“ (Molden Verlag 2021).

Hersteller



ANDREAS UND CORNELIA  
DIESENREITER: „Mit die-  
sem neuen Rohstoff zu ar-  
beiten ist Pionierarbeit.“

## COOKING-News

# Unverschwendet rettet Waffelbrösel

„Unverschwendet“ war bisher dafür bekannt, landwirtschaftliche Überschüsse, sprich Obst und Gemüse, aus ganz Österreich vor der Tonne zu bewahren. Nun weitet das Unternehmen seine Rettungsstrategie aus, um die Lebensmittelverschwendung in noch größerem Stil einzudämmen. Zum Start des neuen Unterfangens geht Unverschwendet mit dem bekannten Süßwarenhersteller Manner eine Wiener Liaison ein. Tonnenweise Waffelbrösel bringt Unverschwendet nun zu GÖLLES, der Manufaktur für edle Brände, die daraus zwei ganz spezielle Spirituosen destilliert: den „Kein Gin Dry“ mit Wacholder und Zitrusnoten als Botanicals und den „Kein Gin Chocolate“ auf Basis von Wacholder und Kakaobohnen. Den ungewöhnlichen Namen ver-

danken die „Kein Gins“ dem Lebensmittelgesetz, laut dem der Basisalkohol eines Gins aus landwirtschaftlicher Produktion stammen muss. Das tut ihrem Gin-Dasein aber keinen Abbruch – das Unverschwendet-Credo lautet: „Gemacht wie Gin, schmeckt wie Gin - darf aber nicht so heißen - also ‚Kein Gin!‘“ Die beiden „Kein Gin“-Sorten werden ab Anfang Oktober im Unverschwendet-Online-Shop, am Unverschwendet-Stand am Schwendermarkt und in diversen Feinkostläden erhältlich sein.



## Thema der Woche: Pumpkin Spice



**LIMITED EDITION.** Pumpkin Pie Spice in einem Special Design in herbstlichen Farben. [justspices.de/](https://justspices.de/) 5,99 Euro



**FÜRS GEBÄCK.** Pumpkin Spice Fruchtaufstrich von ehrenwort mit süßen Kürbisnoten und wärmenden Gewürzen. [piccantino.at/](https://piccantino.at/) 4,99 Euro



**COFFEE-TIME.** Pumpkin Spice Cake von Nespresso – südamerikanischen Arabica-Bohnen mit Aromen von süßem Kürbis und Gewürznoten. [nespresso.com/](https://nespresso.com/) 5,70 Euro



Dessertvariationen

# Oh, du süßer Kürbis



**Das Tolle am Kürbis – er ist vielfältig einsetzbar: Nach den pikanten Köstlichkeiten, gönnen wir uns deshalb folgende Naschereien!**

## Kürbiskuchen

- Dauer: **3 h 35 min**
- Schwierigkeit: **leicht**
- Portionen: **1 Form, 24 cm**

### Zutaten

#### Für den Teig:

250 g Kürbisfruchtfleisch  
150 g Walnüsse  
180 ml Butter; weich, und für die Form  
100 g Zucker  
100 g Zucker, braun  
3 EL Joghurt, griechisch  
3 Eier

250 g Mehl; und für die Form  
2 TL Backpulver  
2 TL Zimtpulver  
2 Prisen Macis  
2 Prisen Salz

#### Für die Creme:

300 g Frischkäse  
120 g Butter; weich  
1 TL Vanilleextrakt  
Salz, 80 g Staubzucker

#### Außerdem:

30 g Zucker  
60 g Walnüsse; grob gehackt  
Karamellsauce; zum Beträufeln

### Zubereitung

**1.** Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Springform (ca. 24 cm ø) mit Butter fetten und mit Mehl austreuen.

**2.** Das Kürbisfruchtfleisch fein reiben. Walnüsse fein hacken. Butter mit beiden Sorten Zucker und Joghurt in einer Rührschüssel cremig rühren, dann die Eier nacheinander gut unterschlagen.

**3.** Mehl, Backpulver und Gewürze mischen, darüber sieben und rasch unterrühren. Kürbis und Walnüsse unterziehen und alles gut

vermengen.

**4.** Den Teig in die vorbereitete Form geben, glattstreichen und im Ofen 15-20 Minuten backen. Das Kürbispüree darauf verstreichen und den Kuchen zurück im Ofen in ca. 20 Minuten fertig backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen, den Kuchen etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

**5.** Für die Creme den Frischkäse mit Butter, Vanilleextrakt und 1 Prise Salz cremig rühren. Dann den Staubzucker dazu sieben, untermischen und das Frosting abschmecken.

**6.** Den Kuchen auf eine Platte legen, die Frischkäsecreme darauf geben, mit einem Löffelrücken dekorativ kreisförmig verstreichen und den Kuchen ca. 2 Stunden kühl stellen.

**7.** Inzwischen in einer Kasserolle den Zucker mit 40 ml Wasser schmelzen und goldbraun karamellisieren. Walnüsse zufügen und rühren, bis der Zucker Fäden zieht und zähflüssig ist.

**8.** Die Walnüsse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auskühlen lassen. Den Kuchen ringsum mit einem Ring gebrannter Walnüsse bestreuen, mit Karamellsauce linienartig beträufeln und servieren.



## Kürbiswaffeln

- Dauer: **1 h 30 min**
- Schwierigkeit: **mittel**
- Portionen: **4-6**

### Zutaten

400 g Hokkaidokürbis  
2 EL Ahornsirup  
Muskatnuss; gerieben  
1/2 TL Zimtpulver  
1/4 TL Ingwerpulver  
75 g Butter; weich  
60 g Zucker, 1 EL Vanillezucker  
Salz, 3 Eier, 150 g Mehl  
1 TL Backpulver  
100 ml Milch; bei Bedarf mehr Pflanzenöl; für das Waffeleisen  
100 g Obers  
2 EL Vanillezucker  
100 g Mascarpone  
2 EL Pistazienkerne; fein gehackt  
Staubzucker; zum Bestäuben

### Zubereitung

**1.** Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Kürbis putzen, 250 g in größere Stücke schneiden, den Rest schälen und in dünne Streifen schneiden oder hobeln.

**2.** Alles auf dem Blech verteilen, die Streifen mit Ahornsirup beträufeln und im Ofen 30-35 Minuten backen. Sollten die Streifen zu dunkel werden, vorzeitig herausnehmen.

**3.** Kürbis abkühlen lassen

und die Streifen beiseitelegen. Das weiche Fruchtfleisch von der Schale lösen und mit 2 Msp. Muskat, Zimt- und Ingwerpulver fein pürieren.

**4.** Butter mit Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz cremig rühren. Eier nach und nach einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterziehen. Zum Schluss das Kürbispüree unterheben.

**5.** Ein Waffeleisen für belgische Waffeln mit Öl austreichen, mittig je einen kleinen Schöpflöffel Teig einfüllen und goldbraune Waffeln ausbacken.

**6.** Obers mit Vanillezucker steifschlagen. Mascarpone glattrühren und das Schlagobers unterziehen. Kürbiswaffeln auf Tellern stapeln, etwas Frischkäsecreme daraufsetzen und mit karamellisierten Kürbistreifen toppen. Mit gehackten Pistazien bestreuen, leicht mit Staubzucker bestäuben und servieren. Übrige Frischkäsecreme separat dazu reichen.





## Kürbis-Grapefruit-Creme brulee

- Dauer: 3 h 15 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

### Zutaten

150 g Kürbisfruchtfleisch; z.B. Hokkaido  
90 g Zucker  
60 ml Grapefruitsaft  
1 Vanilleschote  
250 g Obers  
1 EL Speisestärke  
3 Eier  
3 Eigelb  
2 Msp. Zimtpulver  
4 EL Zucker, braun

### Zubereitung

**1.** Das Kürbisfruchtfleisch in Würfel schneiden, in einen Topf geben und 2 EL Zucker sowie den Grapefruitsaft zugeben. Aufkochen und den Kürbis in 10-15 Minuten weich garen. Den Kürbis fein pürieren und abkühlen lassen.

**2.** Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauschaben. Beides in einem Topf mit 200 ml Obers auf-

kochen. Die Stärke mit dem übrigen Obers glattrühren, zugießen und nochmals kurz aufkochen.

**3.** Eier und Eigelb mit dem restlichen Zucker cremig (nicht schaumig) schlagen, dann das Kürbispüree und den Zimt unterrühren. Die Vanilleschote entfernen, nach und nach die heiße, nicht mehr kochende Vanillesahne zugießen und unterrühren.

**4.** Die Mischung in 4 ofenfeste Tassen oder Förmchen (ca. 200 ml) verteilen und in einen Bräter stellen. Bis zu 2/3 der Höhe heißes Wasser angießen, die Creme mit Alufolie bedecken und in ca. 35 Minuten stocken lassen.

**5.** Herausnehmen, abkühlen lassen und die Förmchen ca. 2 Stunden kühlstellen. Vor dem Servieren die Creme jeweils mit 1 EL braunem Zucker bestreuen, kurz mit dem Gasbrenner abflammen und karamellisieren und die Kürbis-Grapefruit-Creme brulee servieren.

## Kürbis-Brioche

- Dauer: 3 h 20 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Kastenform, 25 cm

### Zutaten

125 g Kürbisfruchtfleisch; z.B. Muskat  
550 g Weizenmehl, Type 550  
4 EL Zucker  
1/2 Würfel Germ  
120 ml Wasser; lauwarm  
2 Eier  
120 g Butter; weich und für die Form  
1/2 TL Salz  
1 Msp. Anispulver  
1 Msp. Zimtpulver  
1 Msp. Nelkenpulver  
Staubzucker; zum Bestäuben

### Zubereitung

**1.** Das Kürbisfruchtfleisch grob würfeln und ca. 10 Minuten weich dämpfen. Danach fein pürieren und abkühlen lassen.

**2.** Das Mehl mit dem Zucker vermischen. Germ in

120 ml Wasser auflösen. Mehlmischung, Germwasser, Eier, Butter, Salz und Gewürze zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1,5 Stunden aufgehen lassen.

**3.** Eine Kastenform (ca. 25 cm) buttern. Den Teig in 9 Portionen aufteilen, zu Kugeln formen und versetzt in die Form legen. Zugedeckt nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

**4.** Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und den Brioche darin ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Dabei darauf achten, dass er oben nicht zu dunkel wird. Ggf. mit Alufolie abdecken.

**5.** Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und auf einem Küchengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.







## Kürbis-Crumble mit Zimt

- Dauer: 60 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

### Zutaten

100 g Butter  
170 g Mehl  
140 g Zucker, braun  
Salz  
450 g Kürbisfruchtfleisch  
4 Stücke Ingwer, eingelegt  
1 1/2 TL Zimtpulver  
2 EL Rosinen; grob gehackt  
2 TL Speisestärke  
2 EL Zitronensaft

### Zubereitung

**1.** Die Butter in einem Topf erhitzen. Mehl mit 110 g Zucker und 1 Msp. Salz in einer Schüssel mit der flüssigen Butter vermengen, mit einem

Kochlöffel zu einem bröseligen Teig verrühren und kurz kühlstellen.

**2.** Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Kürbis in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Den Ingwer fein hacken, mit Kürbis, 1 TL Zimtpulver, Rosinen, übrigem Zucker, Stärke, Zitronensaft und einer Prise Salz verrühren.

**3.** Die Kürbismischung in 4 ofenfeste Portionsförmchen (ca. 12 cm ø) füllen, die Bröselmasse darauf verteilen und mit dem übrigen Zimt bestreuen.

**4.** Die Crumbles im Ofen 25-30 Minuten goldbraun backen, bis die Oberfläche knusprig ist.

## Kürbis-Mini-Gugelhupf mit Karamellsauce

- Dauer: 1 h 05 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 10-12 Stück

### Zutaten

#### Für den Teig:

200 g Kürbisfruchtfleisch; z.B. Butternut, Muskat  
3 Eier  
200 g Butter; weich, und für die Förmchen  
180 g Zucker  
1 EL Vanillezucker  
200 g Dinkelmehl, und für die Förmchen  
1 TL Backpulver  
50 g Mandeln, gemahlen  
1/2 TL Zimtpulver  
1 Prise Muskatpulver  
1 Prise Nelkenpulver  
1 Msp. Salz

#### Für die Karamellsauce:

100 g Zucker  
125 ml Apfelsaft  
3 TL Butter  
1 Msp. Fleur de Sel

### Zubereitung

**1.** Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zehn bis zwölf Mini-Gugelhupfformen (7-8 cm Durchmesser) bei Bedarf ausfetten und mit Mehl bestauben (Silikonformen müs-

sen nicht vorbereitet werden).

**2.** Kürbisfleisch sehr fein reiben. Eier trennen. Butter mit 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver, Mandeln, Zimt, Muskat und Nelken mischen.

**3.** Zur Eier-Butter-Masse geben und rasch unterrühren. Eiweiß mit Salz und restlichem Zucker zu steifem Eischnee schlagen und diesen abwechselnd mit den Kürbispulpen unter den Teig ziehen.

**4.** Die Masse in die Formen verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten (Stäbchenprobe) backen. Gugelhupfe etwas abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

**5.** Für die Karamellsauce den Zucker in einem Topf karamellisieren. Apfelsaft, Butter und Fleur de Sel zufügen und alles dickflüssig einkochen lassen. Die Sauce beiseitestellen und lauwarm abkühlen lassen. Die Gugelhupfe mit der Karamellsauce bepinseln und tränken.





*Sie besticht mit ihrem einzigartigen Aroma und bietet sich ideal als Hauptakteurin für so manche süße Köstlichkeiten an. Ran an die Hagebutte!*

Intensiv fruchtig

# Hallo, Hagebutte



# Hagebutten- kuchen

im Glas

- Dauer: 1h 05 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 6 x 300 ml

## Zutaten

Butter; für die Gläser  
Mehl; für die Gläser  
5 Eier  
1 Prise Salz  
175 g Zucker  
2 EL Vanillezucker  
150 g Mehl  
150 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
250 g Butter  
5 EL Hagebuttenmarmelade  
100 g schwarzes Hagebutten-  
gelee  
1 EL Staubzucker  
Obers; geschlagen, zum Ver-  
zieren  
Hagebutten; für die Garnitur

## Zubereitung

**1.** Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Gläser ausbuttern und bemehlen.

**2.** Die Eier mit dem Salz, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen und esslöffelweise unter die Eiercreme rühren. Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und in dünnem Strahl unter den Teig rühren. Die Hagebuttenmarmelade unterheben. Im Backofen ca. 30 Minuten garen (Stäbchenprobe).

**3.** In der Zwischenzeit das Hagebuttengelee mit 4-5 EL Wasser erhitzen und dabei zu einem Sirup verrühren. Den Hagebuttensirup abkühlen lassen und als Spiegel auf Teller verstreichen. Die Kuchen darauf stürzen, mit Staubzucker bestäuben, mit Obers verzieren und mit Hagebutten garnieren.



# Mandelmuffins mit Hagebutte

- Dauer: 55 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 12 Stück

## Zutaten

Pflanzenöl, für die Förmchen  
2 Eier (M)  
150 ml Milch  
120 ml Pflanzenöl  
200 g Mehl  
3 TL Backpulver  
80 g gemahlene Mandeln  
1 Prise Salz  
100 g Staubzucker  
2 EL Vanillezucker  
**Zum Füllen:**  
ca. 150 g Hagebuttenmarmelade oder -mus

## Zubereitung

**1.** Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vorheizen. 12 Muffinförmchen mit gewelltem Rand mit Öl austreichen. Die Eier in einer

Schüssel mit der Milch und dem Öl verquirlen.

**2.** In einer zweiten Schüssel das Mehl mit dem Backpulver, den Mandeln, Salz, Staubzucker und Vanillezucker vermischen.

**3.** Die feuchten Zutaten unter die Mehlmischung rühren und alles rasch zu einem feuchten Teig verrühren. Bei Bedarf noch etwas Milch oder Mehl einarbeiten. Den Teig in die Förmchen verteilen und im Ofen ca. 22-25 Minuten backen (Stäbchenprobe).

**4.** Herausnehmen und die Förmchen etwas abkühlen lassen. Die Muffins mit einem Löffel aufbrechen, jeweils mit 1-1,5 EL Hagebuttenmarmelade oder -mus füllen und am besten in den Förmchen servieren.



# Hagebutten- marmelade

- Dauer: 1h 10 min + 12 h Einweichen
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4 x 250 g Gläser

## Zutaten

800 g Hagebutten  
200 g Zucker  
ca. 200 g Gelierzucker, 1:1  
150 ml Orangensaft  
1 unbehandelte Zitrone,  
Schale und Saft  
1 Zimtstange

## Zubereitung

**1.** Die Hagebutten waschen, putzen und halbieren. Die Kerne mit einem Kugelausstecher oder einem kleinen Löffel entfernen. In einen Topf geben und mit dem Zucker zugedeckt über Nacht ziehen lassen.

**2.** Am nächsten Tag die Hagebutten mit 150 ml Wasser aufkochen. Den Orangensaft zugießen. Etwa 15-20 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich köcheln lassen.

**3.** Die Zitrone heiß waschen, die Schale abschälen und den Saft auspressen. Zusammen mit der Zimtstange und dem Gelierzucker in den Topf geben. Fünf Minuten weiter köcheln lassen.

**4.** Die fertige Marmelade durch ein großes Sieb in einen Topf passieren. Nochmal kurz aufkochen und sofort heiß in ausgespülte Gläser füllen und gut verschließen. Auf den Kopf stellen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Danach umdrehen und auskühlen lassen.



# COOKING neu am 15.9.

In unserer nächsten Ausgabe von COOKING dürfen Sie sich unter anderem auf diese köstlichen Themen freuen!



## Hermann Gstrein

DER KÜCHENCHEF des Hotel Krallerhof setzt auf Regionalität und serviert den Gästen feinste Gerichte.



## Mohn

AROMATISCH! COOKING liebt Mohn und lässt diesen ruckzuck in ein süßes Trio wandern.



## Herbstsalate

KÖSTLICHE Salatideen für die bevorstehende Jahreszeit.



## Apfel

AN APPLE A DAY – das saftige Lieblingsobst bereichert ab sofort unsere Dessertteller.

**Alle Rezepte auf cooking.at  
– 24 Stunden täglich**

Ihr neues  
**ONLINE-  
PORTAL**



**DAS IST COOKING.AT! 24 Stunden täglich – 7 Tage die Woche sind hier alle Rezepte verfügbar.**



**ÜBERSICHTLICH. Jedes Rezept Schritt für Schritt: Einkaufsliste, Zubereitung, Preiskategorie...**



**DER SCHNELLSTE WEG ZU COOKING.AT**  
Einfach mit der Handy-Kamera einscannen und loskochen!

Hersteller: StockFood

## GEWINNSPIEL der Woche

**Grillen Indoor sowie Outdoor** – bei jedem Wetter und das ganze Jahr über? Die neuen MultiGriller von Braun (braunhousehold.com) machen's möglich! Drei verschiedene Plattensets und drei flexible Kochpositionen vereinen sich in einem einzigen Gerät und bieten dadurch eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten. Auf [www.cooking.at](http://www.cooking.at) können Sie einen MultiGriller gewinnen!



## Impressum

**Medieninhaber:** Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH, Friedrichstrasse 10, 1010 Wien

**Chefredaktion:** Natalie Ezzo, Alex Schima

**Layout/Produktion:** Corinna Scharfegger, Kornél Schulteisz

**Online:** [www.cooking.at](http://www.cooking.at)

Desirée Fellner (Ltg.)

**Bildbearbeitung:** Martina Plak-Stanzel (Ltg.)

**Anzeigenleitung:** John Bryan Fernando

**Anzeigenproduktion:** Semina Kovacevic, Larissa Reisenbauer, Patricia Steger

**Druck:** Media Print GmbH, Wien **Kontakt:** Tel.: 0508811

**E-Mail:** [cooking@oe24.at](mailto:cooking@oe24.at) **Online:** [www.cooking.at](http://www.cooking.at)

**Preis:** Alle Informationen zu unseren Angeboten finden Sie unter [www.abo.oe24.at](http://www.abo.oe24.at). Die Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz ist unter [www.oe24.at/impressum/offenlegung/cooking](http://www.oe24.at/impressum/offenlegung/cooking) abrufbar.





**BIO**  
**WÜDAPFEL  
SECCO**

STREUOBST  
AUS OÖ

LEICHTER GENUSS  
OHNE REVE

HANDARBEIT

HERRLICH  
PRICKELND

100% BIO

VEGAN

♥ SLOW-PRESS-  
VERFAHREN ♥



**DIESE UND VIELE  
WEITERE NATURSPRUDEL  
FINDEST DU UNTER**

[www.traunsecco.at/shop](http://www.traunsecco.at/shop)







# 100 % NATÜRLICH ECHT IM GESCHMACK



Die größte Inspiration kommt direkt aus der Natur.  
Egal ob Fleisch, Fisch oder Gemüse mit dem natürlichen Grillgewürzsalz von  
Kotányi verleihen Sie Ihrem Gegrillten eine ganz besondere Note!

Spannende Rezepte finden Sie auf [www.kotanyi.com](http://www.kotanyi.com)