

Cooking

ÖSTERREICHS 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.



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 „Hoaß 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.

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

ZIEGENKITZ

Regionale Abwechslung- auch am Grill



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 Fleischiger finden Genuss an Ziegenprodukten

Mit Ziegenkäse im Speckmantel, Gurken- salat mit Ziegenkäse-Kräuter-Bällchen oder dem auch so beliebten griechischen Salat mit Ziegenkäsewürfeln wird der Gaumen ernährungsbewusster Feinschmecker mit überaus gesunden Produkten der Ziegenmilch als Haupt- speise 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.



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!

Es 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, flaufliger Brioche und viele weitere Naschereien hingegen, können Sie ab Seite 24 entdecken. Lange Rede, kurzer Sinn – weiterblättern, Rezepte entdecken und loskochen bzw. -backen!

„**Ab ins Rohr**“ 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 zubereiten. Ein Blick auf die Gerichte lohnt sich!

Ich wünsche Ihnen genussvolle Tage!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 36



6

KÜRBIS #1. Der orangene Saisonliebling pikant aufgetischt.



12

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



15

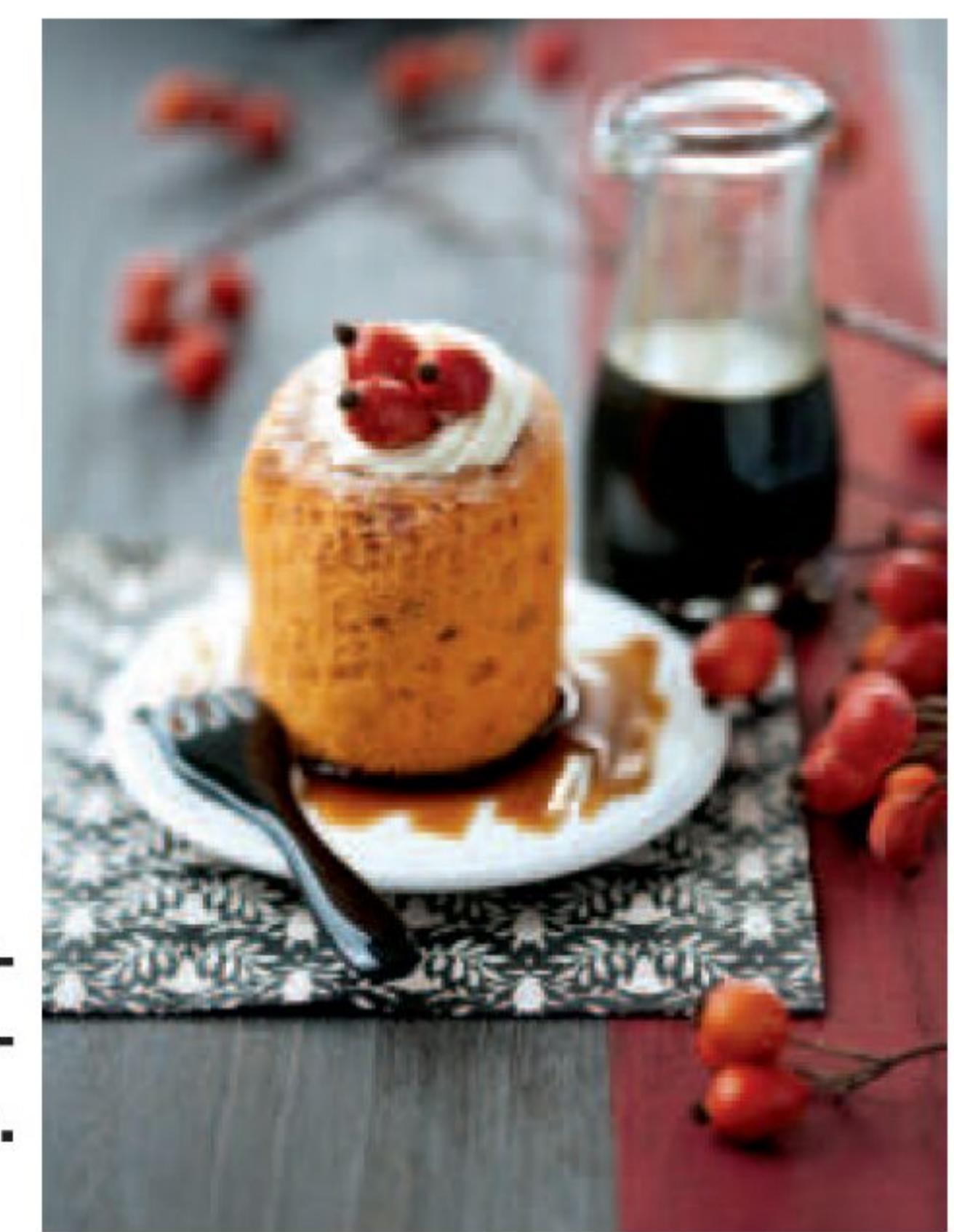


24

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 23

Süße KÜCHE

24 Oh, du süßer Kürbis

Brioche, Kuchen und Co. versüßen uns den Tag.

28 Hallo, Hagebutte

Rot, fruchtig und zum Vernaschen bereit.

Seite 19

Profi KÜCHE

20 Genuss à la Ciccio

Der Spitzenkoch sorgt für Sizilienflair am Teller.

AM COVER
Best of Kürbisgerichte – alle Rezepte ab Seite 6



ehrlich.tirol liefert heimisches Qualitätsfleisch tiefgekühlt direkt nach Hause:

ehrlich.tirol heimische Qualität

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

Das aromatische Qualitätsfleisch von Ochs oder Kalbin 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!



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



Information

ehrlich.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

**ehrlich.
direkt.**



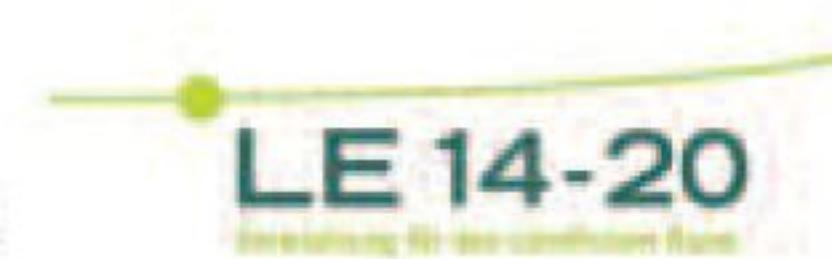
Das AMA-Gütesiegel steht für nachvollziehbare Herkunft, hohe Qualität und unabhängige Kontrollen



**Bio-Rindfleisch oder AMA-Gütesiegel Kalb „ehrlich.tirol“
einfach online einkaufen. Mehr Infos zu Bio unter
ehrlich.tirol/bio-qualitaet sowie zu unserem
AMA-Qualitätsfleisch auf ehrlich.tirol/ama-guotesiegel**

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft



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



WERBUNG

Kochen

AKTUELL

Food-
Expertin
Eva Mörwald

Kürbisse – soweit das Auge reicht

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

Hermit 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 Bagage tagelang mit gefüllten Bäuchen faul auf der Wiese gelegen. Ich war so verärgert über meine Schäflein, ich hätte fast mit Kürbis gefüllten Lammbraten 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-Reaktion unbedingt aus.



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

Thema der
Woche:
**Kürbis-
kern x 3**



**STEIRISCHES
KÜRBISKER-
NÖL G.A.**
Beim Öl han-
delt es sich um
100 % reines
Kürbiskernöl
aus Erstpres-
sung. Infos:
steirisches-kuerbiskernoel.eu



**STEIRISCHE BIO-
KÜRBISKERNE** von
Fandler – geröstet & ge-
salzen, perfekt zum
Knabbern, als Topping
und Co. fandler.at / 6 Euro



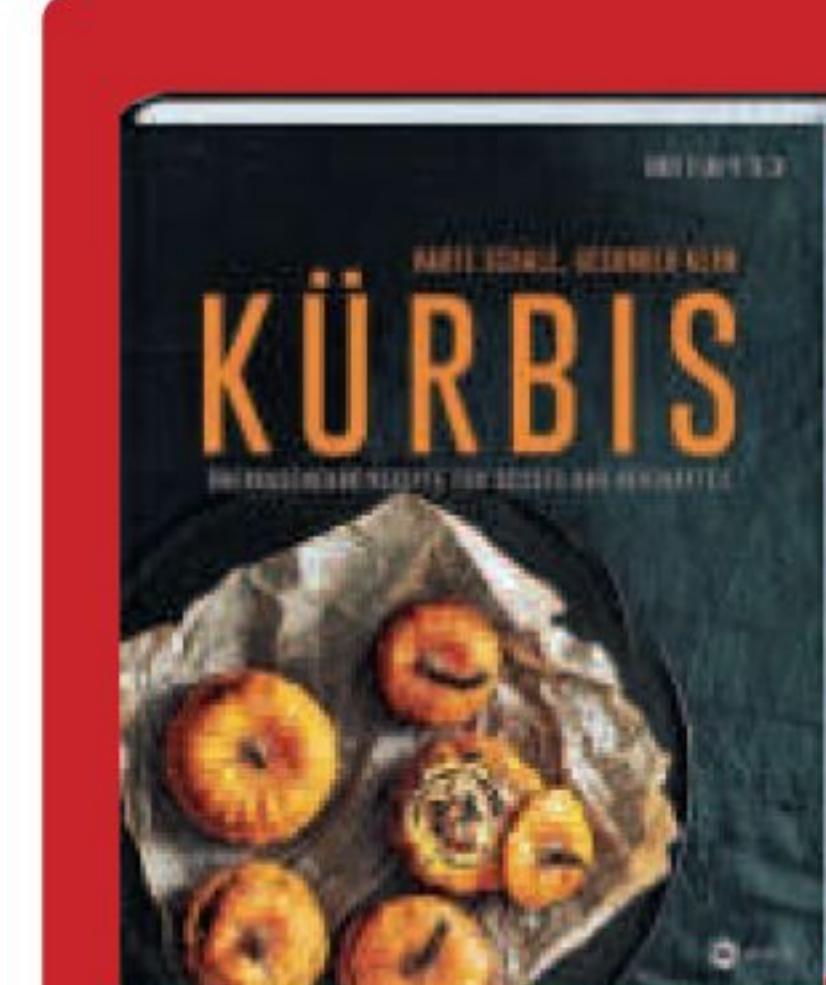
KÜRBIS PESTO mit stei-
rischem Kernöl von Fink's
Delikatessen. Passt zu
Pasta, Fleisch oder als
Zutat für Aufstriche.
finks-haberl.at / 7,40 Euro

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



COOKING Buchtipp: **Kürbis**

Harte Schale, gesunder Kern. Ob als pikante Mahlzeit oder süße Köstlichkeit: Der dänische Koch Søren 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!



Die Rezepte von Seite 6 und 7

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 Gemüsefond
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 verteilen. Zwiebelstreifen darauf streuen.
3. Kürbishälften auf die Paradeiser legen. Je 2 Lorbeerblätter in die Schlitze 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

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

Röhren 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.

**Zubereitung**

1. Das Kürbisfruchtfleisch



Kürbis-Lasagne

■ Dauer: 1h 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 Salbei-blättchen garniert servieren.

Kürbis-Quiche

■ Dauer: 2h 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 Mehlrand 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. Beiseitestellen 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: 1h 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. Zudeckt 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 ausrollen. 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

ebenfalls unter Rühren andünsten, bis der Reis glasig ist.

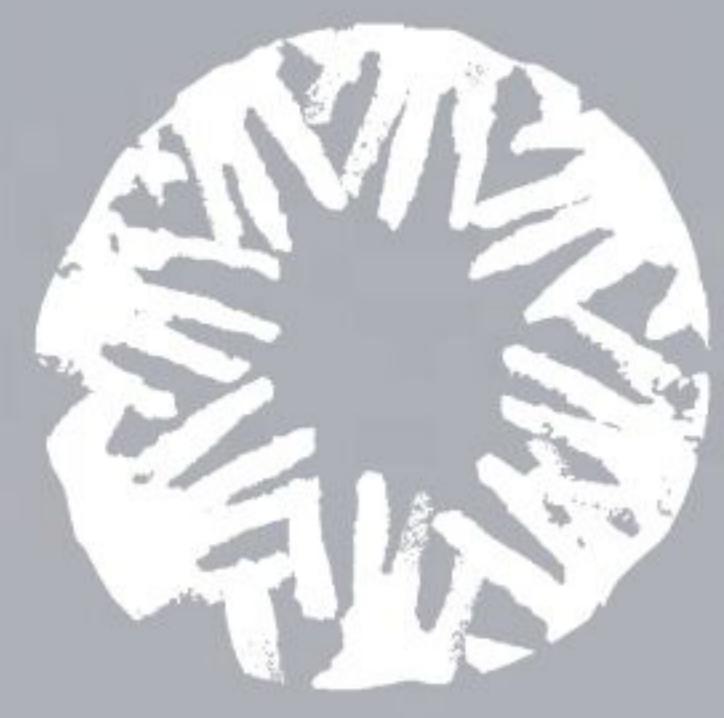
3. Die Hälfte des Weins angießen und vollständig einkochen lassen. Vorgang mit dem restlichen Wein wiederholen, dann so viel Fond angießen, dass der Reis und Kürbis gerade bedeckt sind.

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 Chili-Nüssen sowie Kresse bestreut servieren.





care®

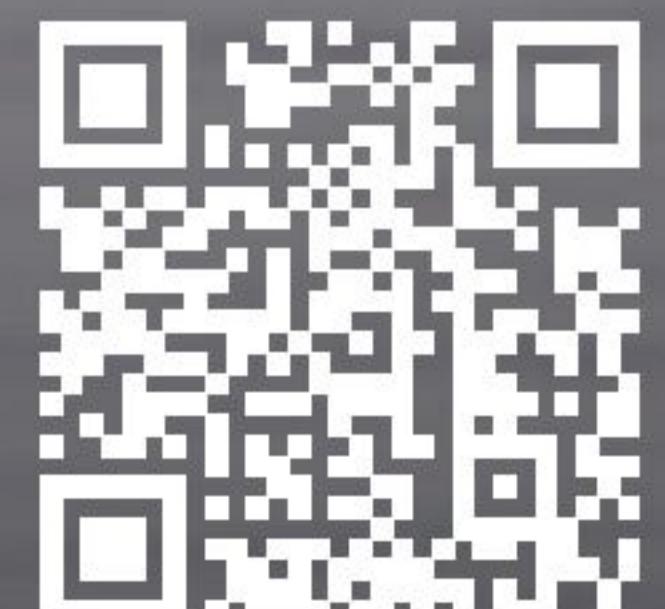
WIEN NORD SERVICEPLAN

Aufgeben?



Aufgeben!

Jetzt CARE-Paket® für Katastrophenhilfe
spenden auf 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 fein passierte 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, 1/2 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: 2h
■ Portionen: 4

Zutaten

Teig:

250 g Weizenmehl
125 g Butter, 1Ei, 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

ter rösten. Die Knoblauchzehe schälen und kleinwürfelig schneiden. Nun gemeinsam mit dem Tiefkühlspinat hinzufügen und dünsten, bis der Spinat aufgetaut ist. Die Cocktailltomaten 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 Schlagsahne mit den Eiern verrühren, den Käse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Form gießen. Nach Wunsch mit halbierten Cocktailltomaten dekorieren. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Heißluft etwa 30 Minuten überbacken.

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-

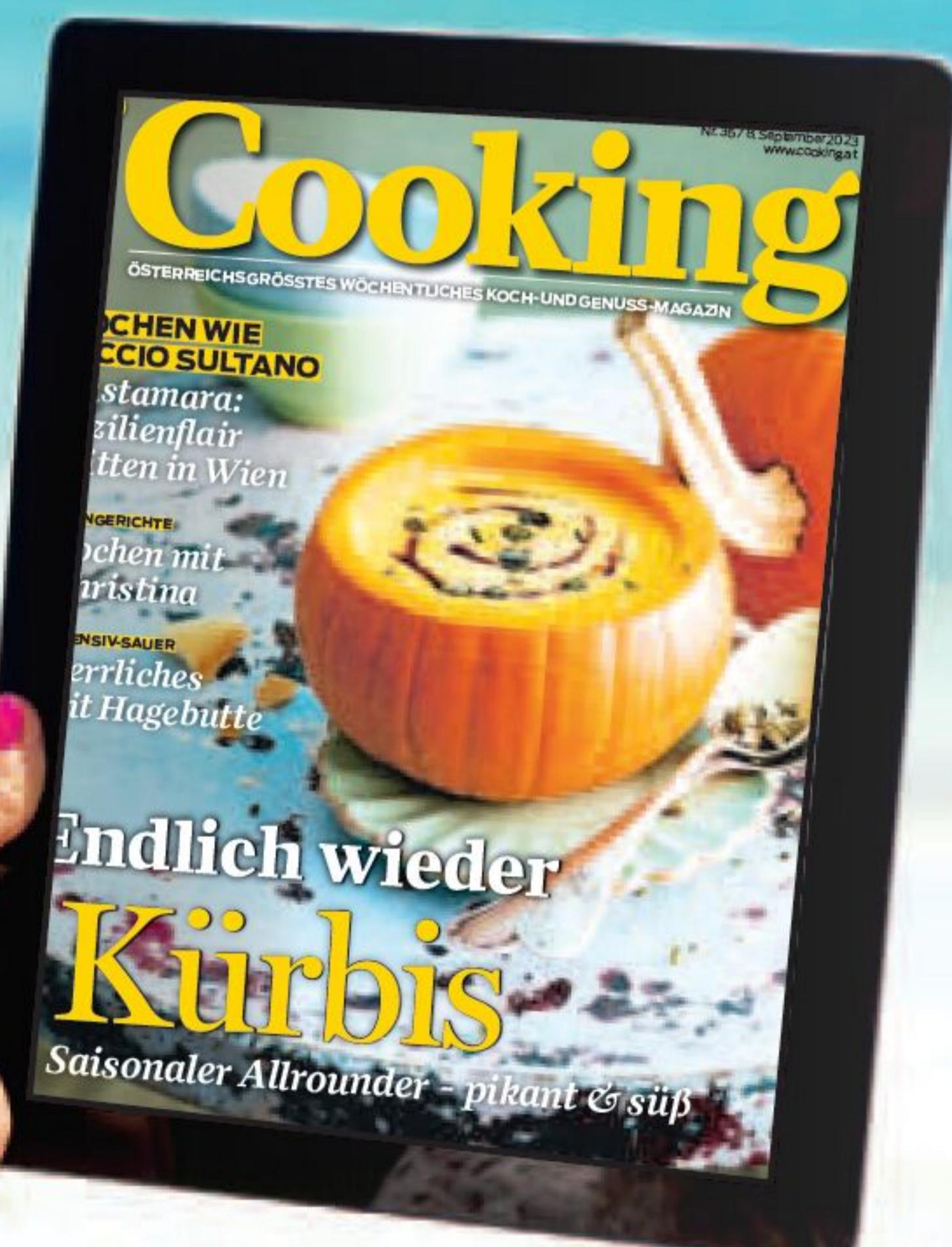
**IHR
LIEBLINGS-
MAGAZIN
als E-Paper**

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.

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-
ten 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



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

9.9.



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 bestauben 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, Frittierzett, 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

10.9.

Zu Mittag

Cannelloni mit Spinat und Saubohnen

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

Zutaten 150 g TK-Brokkoli, 2 Handvoll Spinatblätter, 1 Knoblauchzehe, 60 g frisch geriebener Parmesan, 1 Handvoll 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 neben einander darauf betten. Mit den



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

Am Abend

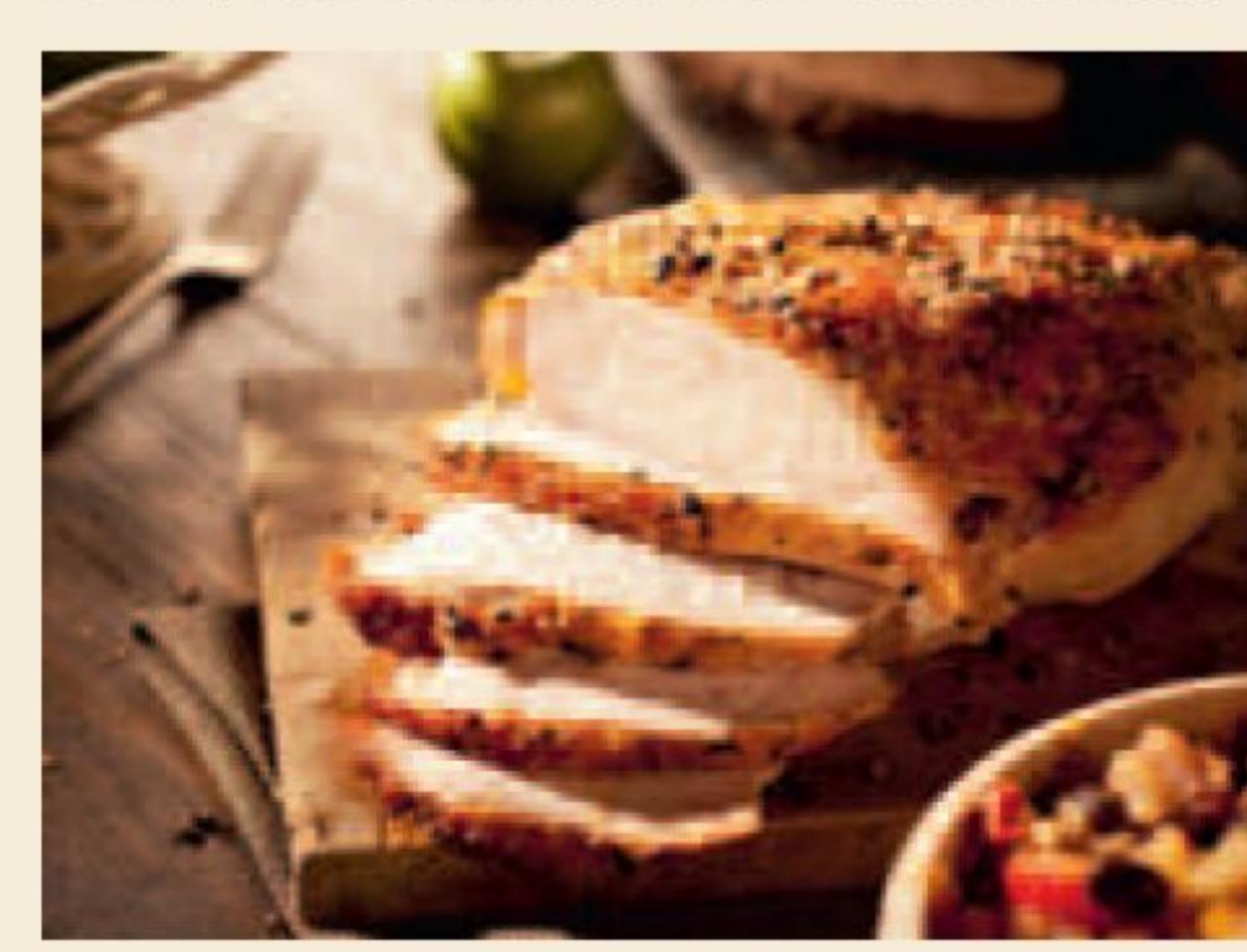
Würzige Putenbrust

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

Zutaten 1 Putenbrust à 600 g mit Haut, Salz, 1–2 EL Olivenöl, 2 EL Senf, junger 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 junger 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

11.9.



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 Ciabattabrotchen, 1 TL Staubzucker, 16 eingeklebte 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 Backofen- grill leicht anrösten.

4. Die Zwiebeln in einer weiteren Pfanne mit Öl goldbraun braten, mit dem Zucker bestäuben 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 abbrausen, 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

12.9.

Zu Mittag

Nudelauflauf mit Mozzarella

■ Dauer: 1h 15 min

■ Schwierigkeit: leicht

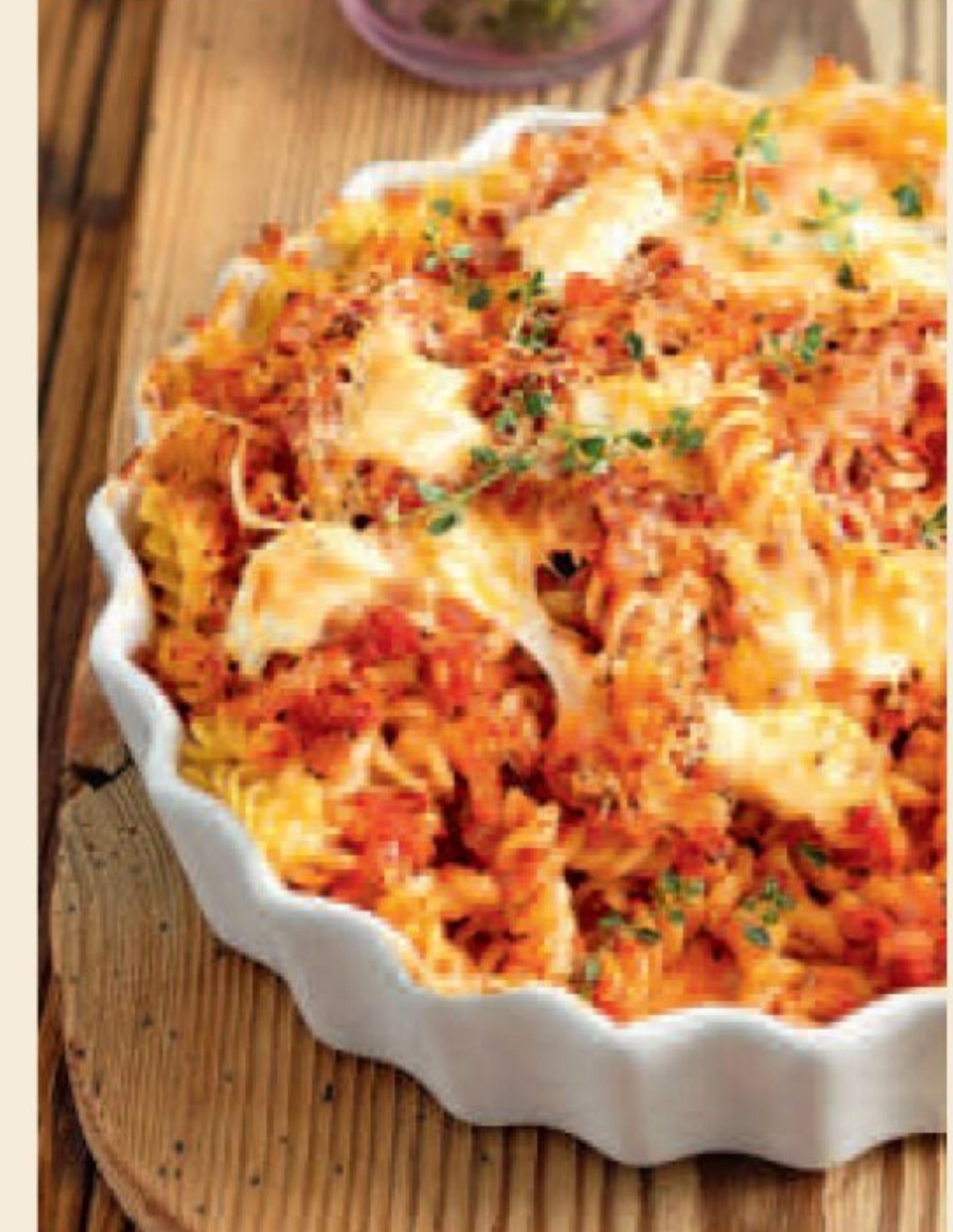
■ Portionen: 4

Zutaten 4 Paradeiser, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 2 EL Paradeisermark, 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

13.9.



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, Balsamicocreme

Zubereitung

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

2. Frühlingszwiebeln abbrausen, 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 verquirtem 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

14.9.

Zu Mittag

Putengeschnetzeltes mit Lauch

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

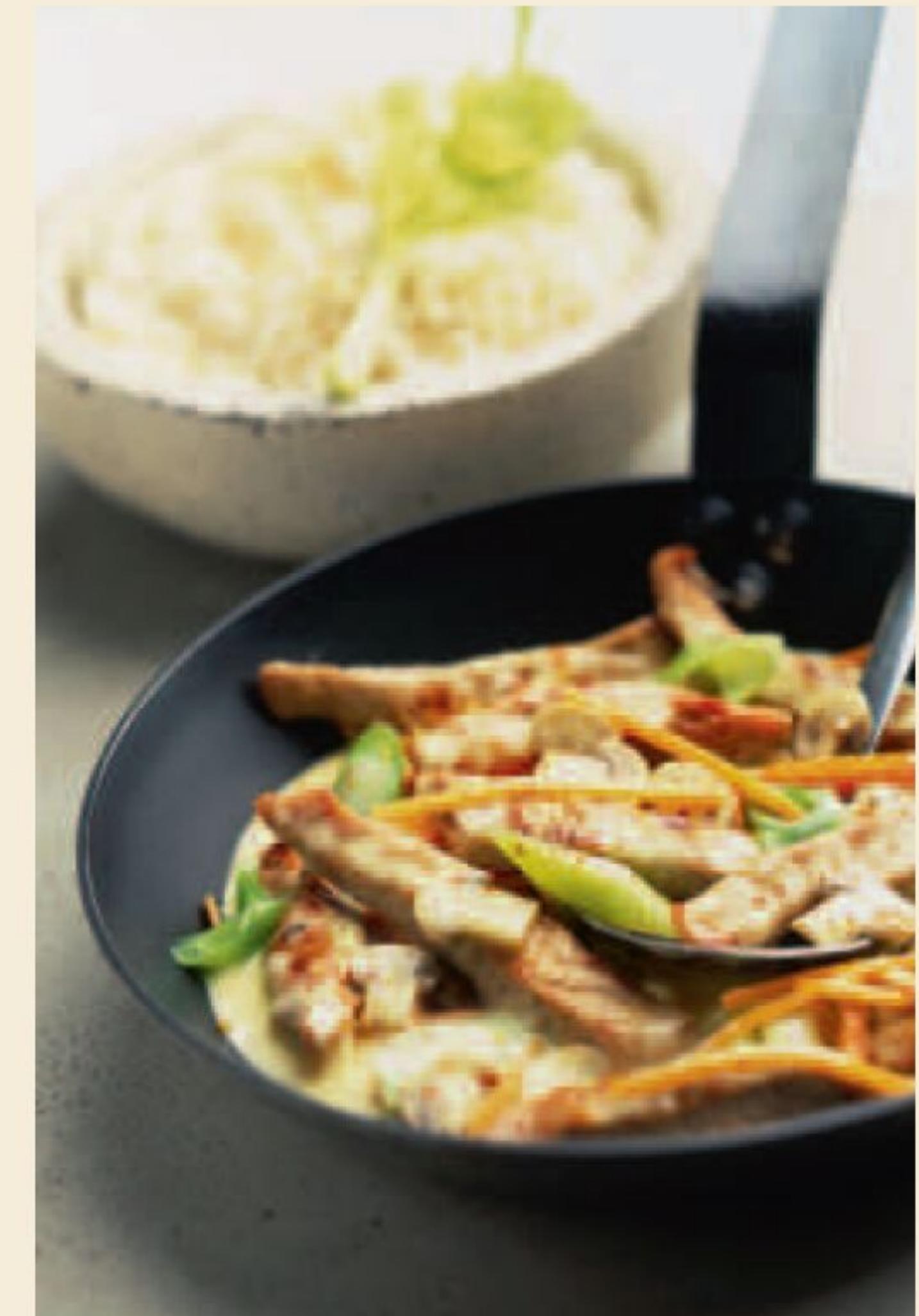
Zutaten 700 g Putenbrustfilet, Salz, Pfeffer, Chilipulver, 2 Lauchzwiebeln, 300 g kleine Champignons, 1 Karotte, 2 EL Butterschmalz, 200 ml Obers, 150 ml Milch, 1 EL Speisestärke, 3 EL trockener Weißwein

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 andüsten 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

Club sandwich 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 abbrausen, 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 aufliegen. Halbieren und servieren.

Profi KÜCHE

Highlights der Genuss- messe

Die Elite der österreichi-
schen Gastronomieszene
wird an beiden Tagen für
genussvolle Stunden sor-
gen.

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 landestypi-
sche Spezialitäten zuberei-
ten:

- Keti Bakradze
- Guram Bardoshvili

Winzer, Brauer und
Brennereien runden das
Programm gekonnt ab:
• Weingut Zanthon, Krispel,
Feiler-Artinger, Gernot &
Heike Heinrich und viele
mehr
• Ottakringer, Culturbrauer
• Reisetbauer Blue Gin,
Hämmerle, Moet, Sakegirl,
Remy Martin

Der Österreichische Tee-
verband bereitet zudem
kreative, alkoholfreie Spei-
senbegleiter zu.

Es wird köstlich!



BÜHNE FREI für die Gastkö-
che. Zahlreiche Schman-
kerln und Drinks stehen
zum Verkosten bereit.

News der
Woche:
**Hoffinger
x Fontana
Restaurant**



**IN OBERWALTERS-
DORF** dürfen sich Ge-
nussliebhaber freuen,
denn der ehemalige Fern-
sehkoch Oliver Hoffinger
bringt frischen Wind in
das Restaurant Fontana,
welches sich seit Jahren
zu den besten kulinari-
schen Adressen reiht.

Der mehrfache Hauben-
koch – mit Stationen in
Los Angeles und New
York – wird mit moder-
nen österreichischen so-
wie internationalen Ge-
richten den Flair der Ster-
neküche auf die Teller
zaubern.

Während Hoffinger für
die Kulinarik verant-
wortlich zeichnet, übernimmt
seine Partnerin, Jennifer
Berger, die Position der
neuen Restaurantleite-
rin.

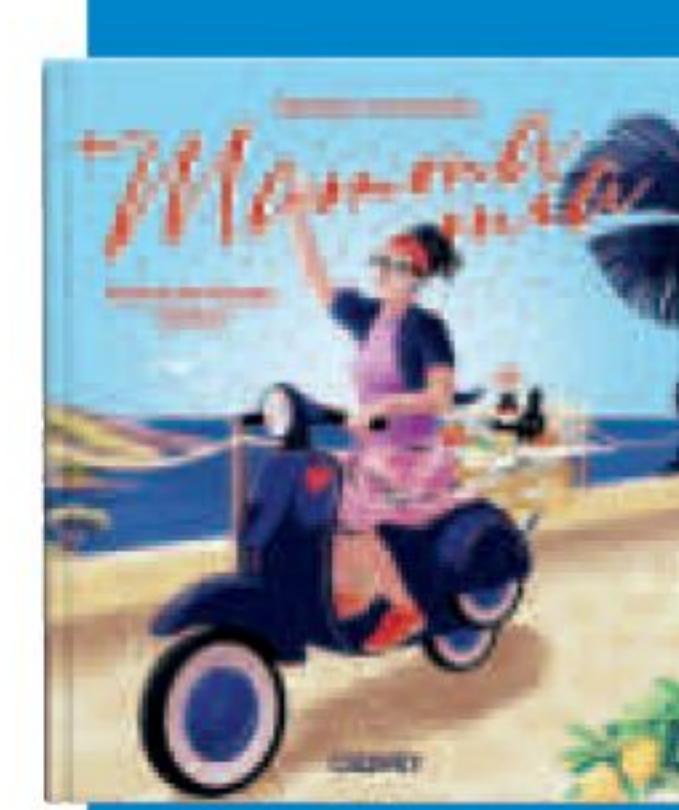
FONTANA Restaurant
Fontana Allee 1
2522 Oberwaltersdorf
fontana.at/restaurant

COOKING-Eventtipp **Gipfeltreffen der Haubenköche**

Heimische Spitzengastronomie.

Die Gault&Millau Genussmes-
se findet heuer bereits zum
achten Mal statt und wird im
Kursalon Wien samt Terrasse
und einem Teil des Wiener
Stadtparks ausgetragen. Fein-
schmecker dürfen sich freuen,
denn 100 der besten Köche Ös-
terreichs bereiten am 16. und
17. September raffinierte Krea-
tionen zu, 70 Winzer und viele
weitere Partner sorgen zudem

für ein genussvolles Rahmen-
programm. „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 Leid-
enschaft und Kreativität un-
terstützen“, so die Initiatoren
Martina und Karl Hohenlohe.
Tickets unter [gaultmillau.at/
news/gaultmillau-genussmes-
se-2023](http://gaultmillau.at/news/gaultmillau-genussmesse-2023)



COOKING Buchtipp: **Mamma Mia**

Italienische Rezepte mit Herz. Auf über 200 Seiten
präsentiert Graciela Cucchiara in diesem Buch Re-
zepte, 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

Ciccio Sultano

DER STERNEKOCH 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-Liebhabern 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

Süße KÜCHE

Das Duo hinter „Unverschwendet“

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).



ANDREAS UND CORNELIA DIESENREITER: „Mit diesem neuen Rohstoff zu arbeiten ist Pionierarbeit.“

Thema der Woche:
Pumpkin Spice



LIMITED EDITION. Pumpkin Pie Spice in einem Special Design in herbstlichen Farben. justspices.de/5,99 Euro



FÜR'S GEBÄCK. Pumpkin Spice Fruchtaufstrich von ehrenwort mit süßen Kürbisnoten und wärmenden Gewürzen. piccantino.at/4,99 Euro



COFFEE-TIME. Pumpkin Spice Cake von Nespresso – südamerikanischen Arabica-Bohnen mit Aromen von süßem Kürbis und Gewürznoten. nespresso.com/5,70 Euro

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 Lebensmittelverschwendet 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.





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 ausstreuen.

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 Kasseroche 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 gebrannte Walnüsse bestreuen, mit Karamellsauce liniertig 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; feingehackt
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 pürrieren.

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 Kürbis püree unterheben.

5. Ein Waffeleisen für belgische Waffeln mit Öl ausstreichen, 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 Kürbisstreifen toppen. Mit gehackten Pistazien bestreuen, leicht mit Staubzucker bestäuben und servieren. Übrige Frischkäsecreme separat dazu reichen.



Kürbis-Grapefruit-Creme brûlée

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

Zutaten

150 g Kürbisfruchtfleisch; z.B. Hokkaido
90 g Zucker
60 ml Grapefruitsaft
1 Vanilleschote
250 g Obers
1EL 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 abflämmen und karamellisieren und die Kürbis-Grapefruit-Creme brûlée servieren.

Kürbis-Brioche

■ Dauer: 3h 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 Kühengitter vollständig auskühlen lassen. Mit Staubzucker bestäuben und in Scheiben schneiden.





Kürbis-Mini-Gugelhupf mit Karamellsauce

■ Dauer: 1h 05min
 ■ 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
 1EL Vanillezucker
 200 g Dinkelmehl, und für die Förmchen
 1TL Backpulver
 50 g Mandeln, gemahlen
 1/2 TL Zimtpulver
 1Prise Muskatpulver
 1Prise Nelkenpulver
 1Msp. Salz
Für die Karamellsauce:
 100 g Zucker
 125 ml Apfelsaft
 3 TL Butter
 1Msp. 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 bestäuben (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 Kürbisraspeln unter den Teig ziehen.

4. Die Masse in die Formen verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten (Stäbchenprobe) backen. Guglhupfe 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 Guglhupfe mit der Karamellsauce bepinseln und tränken.

Kürbis-Crumble mit Zimt

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

Zutaten

100 g Butter
 170 g Mehl
 140 g Zucker, braun
 Salz
 450 g Kürbisfruchtfleisch
 4 Stücke Ingwer, eingelegt
 11/2 TL Zimtpulver
 2EL Rosinen; grob gehackt
 2 TL Speisestärke
 2EL 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 brösigen 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.





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 Verzieren
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 Hagebutten sirup 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 ausstreichen. Die Eier in einer

Schüssel mit der Milch und dem Öl verquirken.

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.



Traunsecco wurde ausgezeichnet durch
Die GOLDENE BIRNE 2023 mit dem Landessieger 2023 & 6 Medaillien.



AT-BIO-902
Österreich-
Landwirtschaft

BIO WÜDAPFEL SECCO

STREUOBST
AUS ÖÖ

HANDARBEIT

100% BIO

LEICHTER GENUSS
OHNE REUE

HERRLICH
PRICKELND

VEGAN

♥ SLOW-PRESS-
VERFAHREN ♥



DIESE UND VIELE
WEITERE NATURSPRUDEL
FINDEST DU UNTER
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