

Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**JAMIE OLIVER
TISCHT AUF**

*Mediterraner
Genuss mit nur
5 Zutaten!*

ZEIT FÜR DAS DESSERT

- Soloauftritt:
Schokolade
- Im Duo:
Schokolade trifft Rote Rübe



**Was essen wir?
Pasta!**
Wohlfühlessen zum Tagesausklang



Die besten Ideen beginnen im Topf!

Was der Thermomix® TM6 alles kann, erfährst du bei unseren Beraterinnen und Beratern, in den Vorwerk Stores oder auf www.vorwerk.at.

Jetzt
Thermomix®
unverbindlich
testen!

thermomix
VORWERK

Editorial



Happy Friday!

Pasta ist und bleibt das Soulfood schlechthin – es ist nicht nur schnell gemacht, sondern punktet auch damit, abwechslungsreich aufgetischt zu werden. Deshalb haben wir es uns nicht nehmen lassen, Ihnen eine Reihe von köstlichen Ideen zum Nudelgericht aufzutischen!

Für einen mediterranen Touch sorgt auch Spitzenkoch **Jamie Oliver** – er hat kürzlich sein Kochbuch „5 Zutaten mediterran“ herausgebracht. Das Motto lautet „Einfach genial kochen“ – da lassen wir uns nicht zweimal bitten und schwingen prompt den Kochlöffel.

Sind Sie auch Team **Schokolade**? Perfekt: Dann ist die süße Rubrik genau auf Sie zugeschnitten, werte Naschkatzen und -tiger! Einmal besticht die zartschmelzende Versuchung bei einem Soloauftakt, dann wiederum vereint sie sich mit Rote Rübe. Da macht das Naschen gleich doppelten Spaß!

Viel Freude beim Schmöken und Genießen!

Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 40



6 PASTA. Das Nudelgericht sorgt für Glücksgefühle beim Essen!



20 JAMIE OLIVER setzt auf 5 Zutaten und zaubert daraus mediterrane Köstlichkeiten!



15



24

Seite 5

Kochen

AKTUELL

6 Ciao Pasta!

Wohlfühlen für den Herbst.

12 Gusto auf Salate

Leichter Lunch – kunterbunt und gesund.

Seite 23

Süße KÜCHE

24 Oh, là, là, Chocolat!

Zartschmelzende Versuchung zum Dessert.

28 Einfach stimmig

Schokolade meets Rote Rübe.

SCHOKOLADE macht glücklich, deshalb gönnen wir uns das eine oder andere Dessert.

28

GELUNGENE FUSION.
Die Aromen von Schokolade und Rote Rübe ergänzen sich.



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

20 High 5

Spitzenkoch Jamie Oliver setzt auf einfache geniale Gerichte!



AM COVER

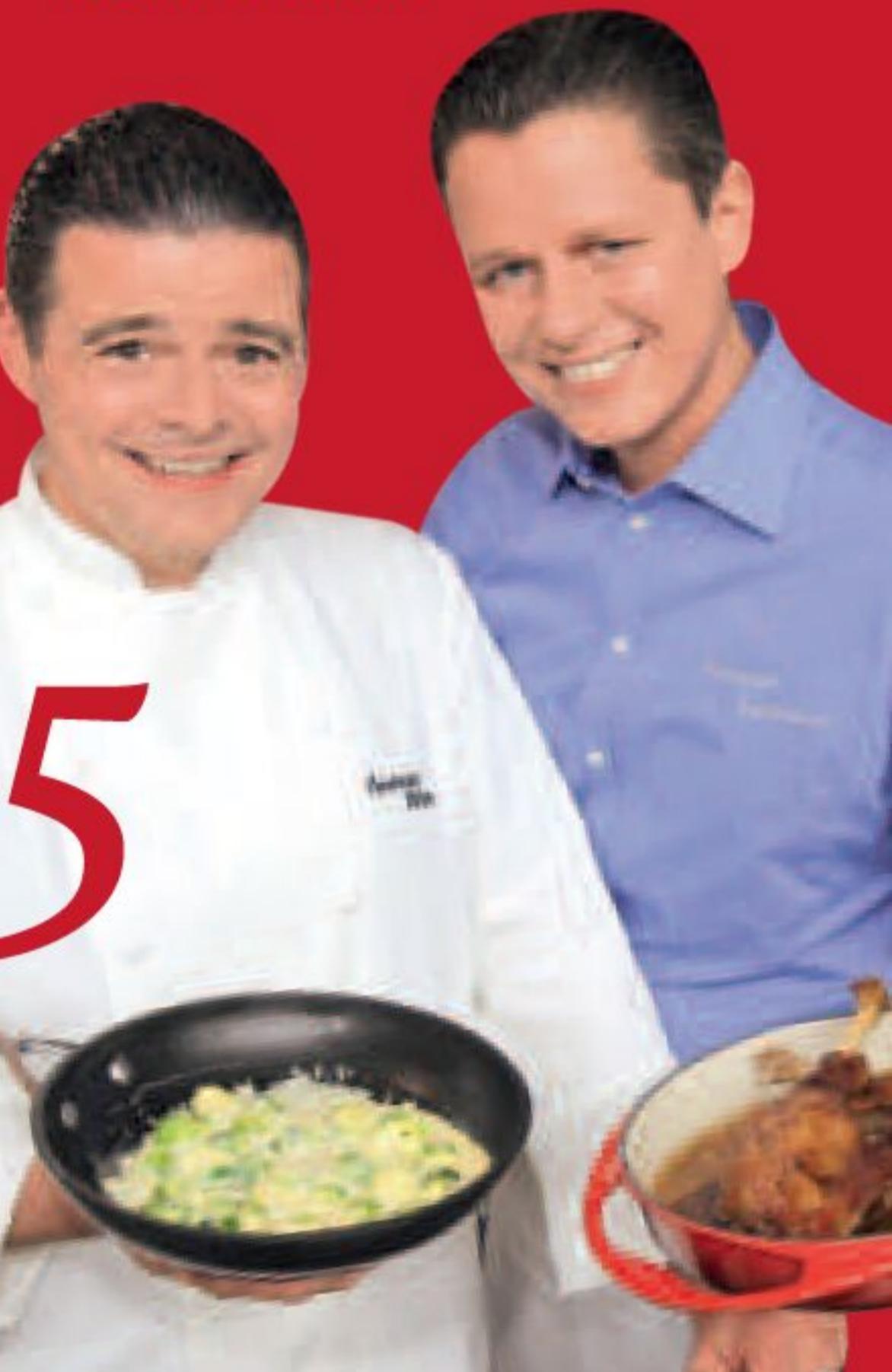
Pasta e basta – alle Rezepte ab Seite 6!



**AB SOFORT IN
IHRER TRAFIK.
COOKING PREMIUM**
mit noch mehr Rezepten und News!

Andi & Alex

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





Der Wasserhahn, der alles kann

100°C kochendes, gekühltes prickelndes und stilles Wasser

Mit dem Quooker erhalten Sie ab sofort alle Wassersorten aus einer Armatur: warmes, kaltes, 100 °C kochendes sowie gekühltes prickelndes und stilles Wasser. Ein Quooker spart Zeit, Energie sowie Platz und ist dabei für Groß und Klein sicher im Gebrauch.

Erhalten Sie mehr Informationen auf quooker.at

Quooker®

Kochen

AKTUELL



Food-
Expertin
Eva Mörwald

Pasta essen für Körper und Seele

Eva Mörwald über die Leidenschaft zum Nudelgericht.

Pasta vereint. Obwohl ich mich bereits zu Recht als alter Hase in der kulinarischen Welt bezeichnen kann, übt Pasta noch immer eine besondere Faszination auf mich aus. Aus den schlichtesten Zutaten ein wahres Festmahl zu zaubern, schaffen wohl die Italiener ganz besonders. Mehl, Wasser, Salz und eine gute Portion Leidenschaft – mehr braucht es in Italien nicht, um in den kulinarischen Olymp aufzusteigen. Zum Einen liegt der Erfolg der Pasta an der Vielseitigkeit der Gerichte, zum Anderen auch an der Fähigkeit, Menschen am Tisch zu vereinen. Eine Schüssel dampfender Nudeln bietet nicht nur die Gelegenheit zur Sättigung des Körpers, sondern auch der Seele. Pasta eignet sich zum Teilen, zum Geschichten-Erzählen und Zuhören und zum Feiern des Lebens. Tipp für Pasta-Liebhaber: Raus aus der Komfortzone und neue Rezepte probieren. Lassen Sie sich ein auf neue Aromen, Farben und Texturen. Die Zubereitung von Pasta ist nicht nur eine kulinarische Kunst, sondern eine Herzensangelegenheit.



DAS TRADITIONSHAUS
serviert die Wiener Alternative
zum amerikanischen Burger.

COOKING-News

Figlmüller serviert Wiener Burgerduo

Neues Pop-up in der Rotenturmstraße. Hans und Thomas Figlmüller haben kürzlich das nächste Pop-up gestartet, nachdem sie erst zu Beginn des Sommers das „Zwischengang“ am Stephansplatz eröffnet haben. Nur einen Steinwurf entfernt, in der Rotenturmstraße 21, gibt es nun die Wiener Interpretation des klassischen Burgers. In einem ehemaligen Würstelstand situiert, fokussiert sich das neue Figlmüller-Pop-up auf die zwei Klassiker

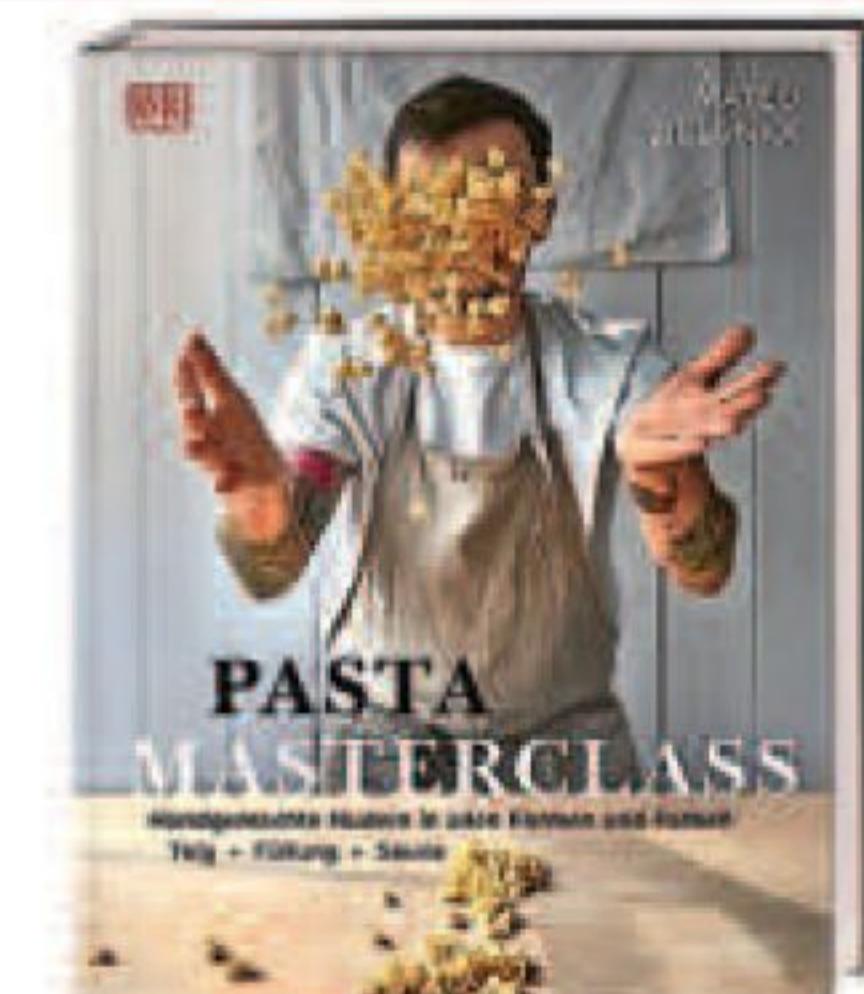
der Wiener Küche: Wiener Schnitzel und Tafelspitz gibt es jetzt erstmals als Burger to go. Beim Wiener-Schnitzel-Burger gesellen sich zum Kalbsschnitzel im Brioche-Bun fermentierte Zitronen, Zwiebelmarmelade, Petersilmayonnaise und Salat. Der sous vide gegarte Tafelspitz erfreut Feinschmeckerherzen mit Erdäpfelstroh und frischem Kren sowie Schnittlauchsauce. Die frisch zubereiteten Burger (ab 9,80 Euro) gibt es täglich, von 11.30 bis 22 Uhr.



COOKING-Produkttipp: **XXL Digital Air Fryer**

Dank der intelligenten Technologie erleichtert die Heißluftfritteuse von nutribullet nicht nur das Frittieren, Backen und Braten, sondern reduziert ganz nebenbei auch noch den Zeitaufwand und die Menge an Öl bei der Zubereitung. UVP 149,90 Euro

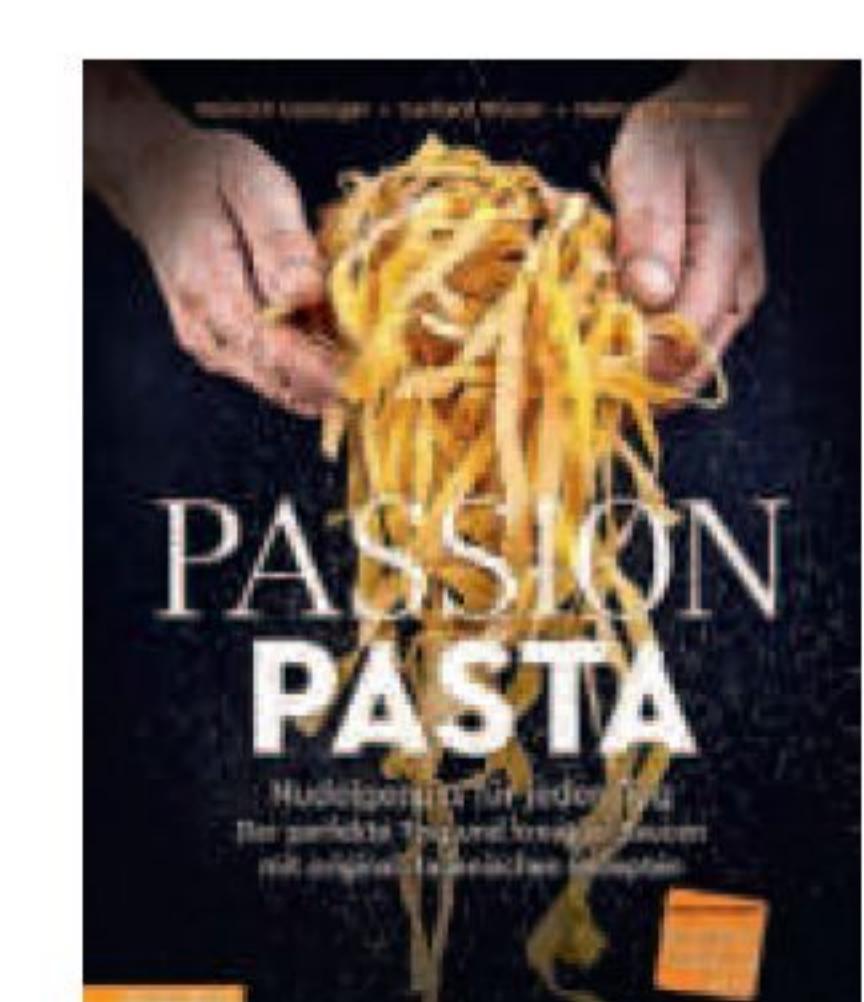
Thema der
Woche:
**Pasta
für alle**



PASTA MASTERCLASS.
30 Nudelarten, 40 Rezepte mit umfassender Anleitung von „The Pasta Man“ Mateo Zielonka. DK Verlag/31,50 Euro



PASTA VEGAN. Clémentine Catz präsentiert 50 Rezepte für gesunde, pflanzenbasierte und kreative Pastagerichte. Heel Verlag/18,95 Euro



PASSION PASTA. Nudelgenuss für jeden Tag: der perfekte Teig und kreative Saucen mit original italienischen Rezepten. Athesia-Tappeiner Verlag/26 Euro

Wohlfühlessen für den Herbst

Ciao Pasta!

Pasta zählt zu unseren liebsten Gerichten, denn die Vielfalt an Nudeln ist breit und mindestens genauso, die Möglichkeit, das Soulfood aufzutischen!

*Casarecce
mit Pancetta
und Pilzen*

PERFETTO. Bei diesem Pastateller geraten wir ins kulinarische Schwärmen!

Das Rezept finden Sie
auf der nächsten Seite!



Fettuccine mit Huhn und Birne

AMORE. Diese Kombi
besticht mit ihrem
Aromenmix!

Das Rezept finden Sie
auf der nächsten Seite!



Die Rezepte von Seite 8 und 9



Casarecce mit Pancetta und Pilzen

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

Zutaten

120 g Pancetta; in Scheiben
200 g Champignons
1 Zwiebel
1 EL Butter
250 ml Obers
Salz
500 g Casarecce
Pfeffer, schwarz
60 g Parmesan; gerieben
1/2 Hand voll Petersilie

Zubereitung

- Pancetta klein würfeln. In einer Pfanne knusprig auslassen, herausnehmen. Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. In der Butter glasig schwitzen, mit Obers aufgießen und ca. 10 Minuten leise köcheln lassen.
- Casarecce in einem Topf mit Salzwasser al dente kochen.

Pilze zur Sauce geben und ca. 3 Minuten köcheln, bis sie weich werden. Pancetta ergänzen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen.

- Nudeln abgießen und unterschwenken. Parmesan untermengen und alles abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Pasta auf vorgewärmte Teller verteilen und mit der Petersilie bestreut servieren.

Fettuccine mit Huhn, Birne und Blauschimmelkäse

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

Zutaten

400 g Fettuccine, Salz
200 ml Hühnerfond
100 g Obers
250 g Hühnerbrustfilet
Pfeffer, schwarz
150 g Blauschimmelkäse
1 Birne, 1 EL Butter
30 g Walnüsse
1 EL Zucker, 1 Radicchio
2 Stängel Petersilie;
abgezupfte Blätter

Zubereitung

- Die Nudeln in Salzwasser al dente kochen. In zwischen den Fond mit dem

Obers in einer Pfanne aufkochen lassen. Das Huhn abbrausen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Sauce legen. Mit aufgelegtem Deckel ca. 10 Minuten gar dünsten.

- Aus der Pfanne nehmen und die Sauce etwas einkochen lassen. Die Hälfte vom Käse dazu bröckeln, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Huhn in Streifen schneiden und zurück in die Sauce legen.

- Die Birne waschen, putzen und längs in dünne Scheiben schneiden. In einer Pfanne

in der heißen Butter goldbraun braten. Die Walnüsse hacken und darüberstreuen. Alles mit dem Zucker bestreuen und leicht karamellisieren.

- Den Radicchio abbrausen, putzen, trockenschütteln und zerpfücken. Die Pasta gut abtropfen lassen und mit dem Radicchio auf Teller anrichten. Das Huhn darüber verteilen und mit den Birnen und Walnüssen belegen. Mit Pfeffer übermahlen und den übrigen Käse darüber bröckeln. Mit Petersilie garniert servieren.



Fusilli mit Garnelen, Chorizo und Erbsen

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

Zutaten

400 g Fusilli, Salz
2-4 Stängel Minze
120 g Erbsen, TK
60 g Paradeiser,
getrocknet, in Öl
20 Riesengarnelen; küchenfertig,
bis auf das Schwanzsegment
geschält
3 EL Olivenöl
Pfeffer; aus der Mühle
1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Zitronensaft
1/4 Hand voll Erbsensprossen; gewaschen

Zubereitung

- Die Fusilli in reichlich Salzwasser nach Packungsangabe bissfest kochen. Minze abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und größere grob hacken. Die Erbsen in Salzwasser 3-4 Minuten blanchieren, abgießen und abtropfen lassen.

- Getrocknete Paradeiser abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Garnelen abbrausen und trockentupfen.

- In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen und die Garnelen darin

unter Wenden ca. 3 Minuten braten, dann mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.

- In einem Topf Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und dem übrigen Öl vermischen. Fusilli, Garnelen, getrocknete Paradeiser und Erbsen zugeben und alles nochmals kurz erhitzen, dann die Hälfte der Minze unterheben.

- Die Pasta abschmecken, auf Tellern anrichten, mit Pfeffer übermahlen und mit der übrigen Minze und Erbsensprossen garniert servieren.





Penne mit Lauch und Rosenkohl

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

Zutaten

500 g Rosenkohl
2 Stangen Lauch
40 g Pinienkerne
75 g Butter
Salz
Pfeffer, schwarz
Muskatnuss; frisch gerieben
3 EL Zitronensaft
350 g Penne
4 EL Parmesan;
frisch gerieben

Zubereitung

1. Rosenkohl putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Lauch

putzen, in Ringe schneiden und waschen. Pinienkerne in einer heißen Pfanne duftend rösten. Herausnehmen, abkühlen lassen und hacken.

2. In die heiße Pfanne 50 g Butter geben und langsam golden bräunen. Aus der Pfanne gießen und den Rosenkohl in der übrigen Butter goldbraun braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Lauch zugeben und 1-2 Minuten mitbraten. Mit Zitronensaft und ein wenig Wasser ablöschen und zudeckt 5-6 Minuten gar dünsten.

4. Zwischendurch die Penne in Salzwasser al dente kochen. Abtropfen lassen und mit den Pinienkernen unter das Gemüse mengen. Abschmecken und auf Teller verteilen. Mit der braunen Butter beträufeln und mit Parmesan bestreut servieren.



Ö-WEIN ZUR PASTA

Dolce Vita

... mit Wein aus Österreich!

Mit dem Soulfood Pasta lässt sich das italienische Lebensgefühl ganz einfach auf die Teller holen. Ist dann noch niederösterreichischer Wein im Glas, ist der Genuss gesichert!

Die Pasta gibt den Ton an

Die Weinauswahl zu Pastagerichten hängt von der Art der Pasta und der Sauce ab. Bei schlichter Pasta mit Gemüse passen frische, leichte Weißweine wie ein klassischer Grüner Veltliner oder Welschriesling aus Niederösterreich. Penne all'arrabbiata verlangen nach einem kräftigen Begleiter, der die Schärfe gut ausbalanciert. Hier sollte man schon zu einem gereiften Grünen Veltliner greifen, etwa als Weinviertel DAC. Zu Spaghetti mit Meeresfrüchten empfehlen sich elegante Weißweine – etwa ein Riesling aus der Wachau oder ein klassischer Rotgipfler aus der Thermenregion.

Rot wie die Liebe

Auch österreichischer Rotwein macht sich gut zu italienischen Gaumenfreuden: Für herzhafte Pastagerichte wie Lasagne ist Carnuntum DAC aus der Sorte Blaufränkisch der ideale Partner – würzig und mit genügend Körper für die gehaltvolle Sauce. That's amore!

Omelette au Saint Albray

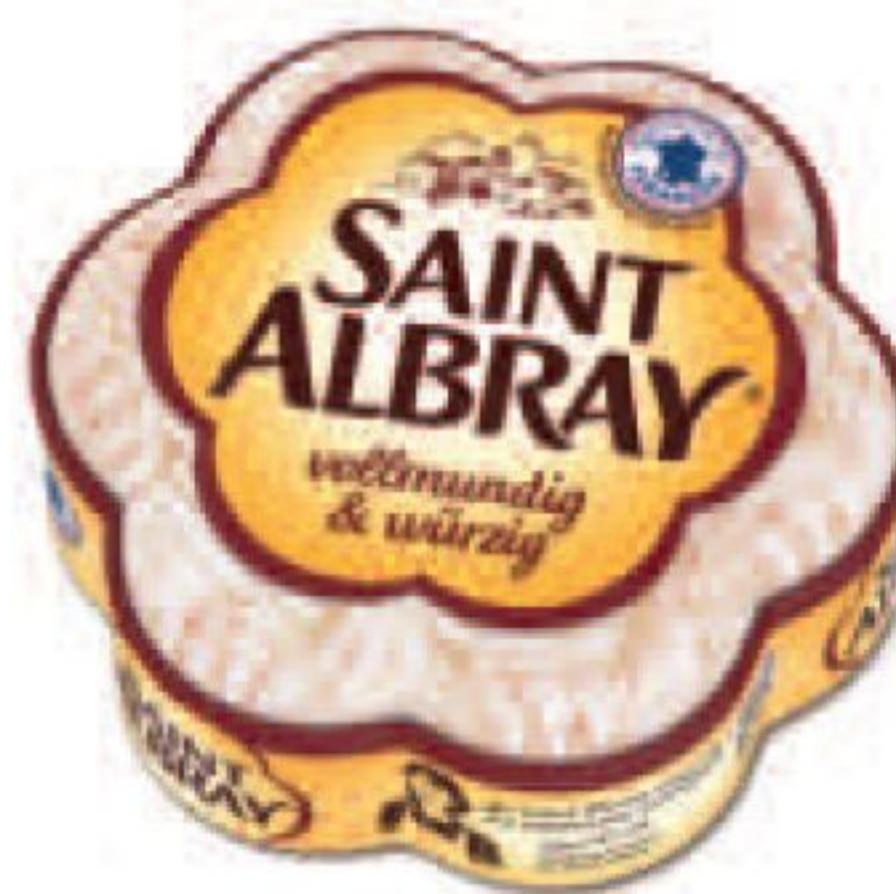
45 Min.

Für 4 Personen



Zutaten:

180 g Saint Albray L'original,
600 g festkochende Erdäpfel
(klein), 3 Stängeln Petersilie,
6 Eier, Salz, Pfeffer, 1 EL Butter



1. Die Erdäpfel waschen,
schälen und in Salzwasser
gar kochen. Etwas auskühlen
lassen und dann in dünne
Scheiben schneiden.

2. Petersilie waschen, trocken
schütteln, Blätter abzupfen
und fein hacken. Die Hälfte
des Käses in kleine Würfel,
die andere Hälfte in Scheiben
schneiden. Die Eier verquir-
len. Die Hälfte der Petersilie,
die Saint Albray-Würfel sowie
Salz und Pfeffer zugeben und
vermengen.

3. Die Butter in einer Pfanne
bei kleiner Flamme zerlassen
und die Erdäpfelscheiben
zufügen. Von beiden Seiten
leicht braten, mit einer Prise
Salz würzen, dann die
Eiermasse zufügen und das
Omelette mit geschlossenem
Deckel fertig backen, bis es
gestockt ist. Das Omelette mit
der restlichen Petersilie
bestreuen, die Saint Albray-
Scheiben auf dem fertigen
Omelette verteilen, leicht
schmelzen lassen und
servieren.

Mehr köstliche Rezepte auf
saintalbray.at

Salut Genießer

Mit Saint Albray genießen und gewinnen

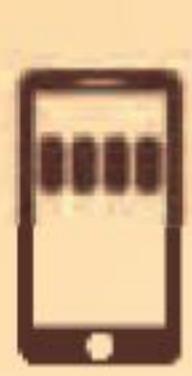
Und so geht's:

1



PRODUKT
KAUFEN

2



PROMO-CODE
EINGEBEN

3



MIT ETWAS GLÜCK
GEWINNEN

www.saintalbray-gewinnspiel.com



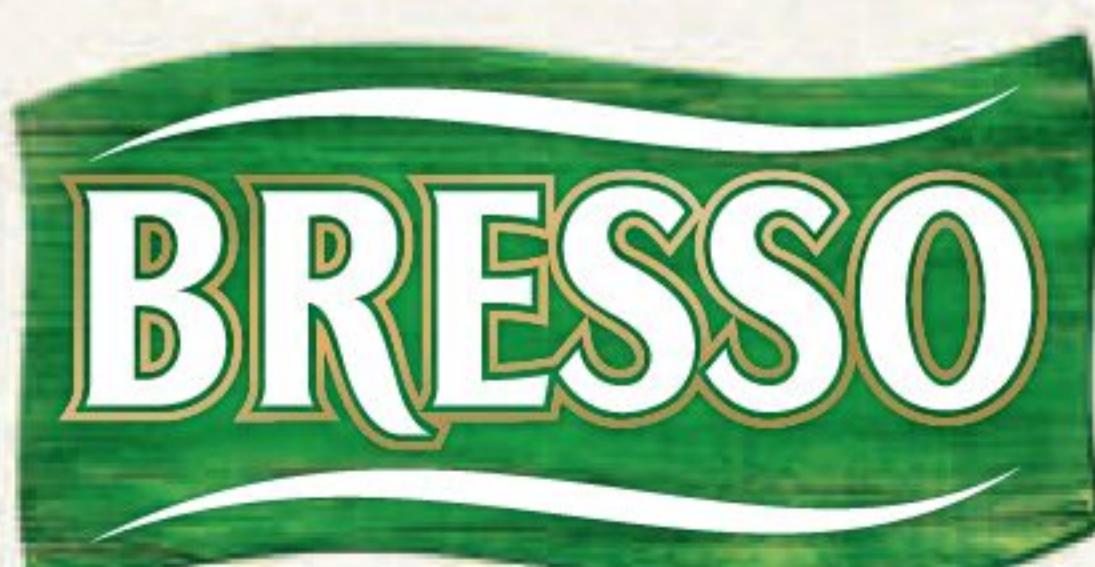
Entdecke die echte Provence!



Kürbisquiche mit BRESSO-Creme

Zutaten

- 250 g **Mehl**
- 1 EL **Zucker** (fein)
- 1 Prise **Salz**
- 125 g **Butter**
- 5 **Eier**, M
- 100 g **Blattspinat** (aufgetaut)
- 3 EL **Kürbiskerne**
- 750 g **Hokkaidokürbisse**
- 300 g **BRESSO Kräuter aus der Provence**
- 4 EL **Milch**
- 4 EL **Parmesan** (gehobelt)



Mehr köstliche Rezepte auf
bresso.at

Zubereitung

SCHRITT 1

Mehl, **Zucker** und **Salz** in einer flachen Schüssel mischen. **Butter** in Würfel schneiden und mit einem **Ei** und zwei EL **kaltem Wasser** dazugeben. Damit der Teig nicht zu warm wird, zunächst nur mit den Fingerspitzen alles miteinander verkrümeln, dann zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel geformt in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

SCHRITT 2

Den Backofen auf 200° C vorheizen (Umluft 180 °C). **Kürbis** halbieren, die Kerne herausnehmen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden. In einem Topf mit **Salzwasser** 4 bis 5 Minuten kochen, abgießen, abschrecken, gut abtropfen lassen, auf ein Tuch legen und mit Küchenpapier trocken tupfen.

SCHRITT 3

BRESSO mit **Milch** und den restlichen **Eiern** verrühren, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen. **Blattspinat** grob hacken und unter die **BRESSO-Creme** mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die zuvor gut gefettete Tarteform (Ø 26 cm) legen. **BRESSO-Creme** und **Kürbisscheiben** abwechselnd auf dem Teig verteilen und mit **Parmesan** bestreuen.

SCHRITT 4

Die Quiche auf der untersten Schiene im Ofen etwa 35 Minuten backen. Währenddessen **Kürbiskerne** in einer Pfanne anrösten, leicht salzen und die fertige Quiche damit bestreuen.

Leichter Lunch

Gusto auf Salate



**Ein prall gefüllter,
fein abgeschmeckter
Salatteller mit aller-
hand Zutaten ist und
bleibt eine unserer
liebsten Lunchideen.**

**Die bunten Teller
sättigen nicht nur,
sondern vereinen
auch noch eine Reihe
von Nährstoffen.**

Salat mit rotem Reis

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

Zutaten

240 g Reis, rot
Salz
2 Stangen Staudensellerie
200 g Rotkraut
200 g Radicchio
2 Clementinen
2 Stängel Petersilie
250 g Feta
5 EL Olivenöl
3 EL Orangensaft
2 EL Essig
Pfeffer, schwarz

Zubereitung

1. Den Reis in kochendem Salzwasser 30-35 Minuten mit leichtem Biss garen. Abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

2. In der Zwischenzeit Sellerie waschen und in feine Scheiben schneiden. Rottkohl und Radicchio waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Clementinen schälen und in die einzelnen Segmente teilen. Petersilie waschen, trocken-schütteln und fein hacken. Feta in Würfel schneiden.

3. Alles zusammen in einer Schüssel mit dem Olivenöl, Orangensaft, Essig, Salz und Pfeffer mischen. Auf einem Teller anrichten und servieren.



Salat mit Huhn, Trauben und Walnüssen

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

Zubereitung

1. Salat waschen, putzen, trockenschleudern und in Streifen schneiden. Karotte und Rettich schälen und in schmale Stifte schneiden. Trauben waschen und halbieren.

2. Essig mit Orangensaft, Salz, Pfeffer, Agavendicksaft und Kronenöl zu einem Dressing verquirlen. Abschmecken und zur Seite stellen.

3. Hühnerbrustfilets wa-

schen, trockentupfen und würfeln. Mit Salz, Pfeffer, mildem und ein wenig scharfem Paprika würzen und im heißen Kronenöl rundherum 5-8 Minuten braten.

4. Den Salat mit Karotten- und Rettichstreifen sowie den Trauben auf Teller verteilen. Mit Dressing beträufeln. Walnüsse grob hacken und zusammen mit den Hühnerwürfeln auf dem Salat verteilen.

Zutaten

1/2 Kopf Endiviensalat
1 große Karotte, 100 g Rettich
200 g Weintrauben, weiß
4 EL Apfelsalsamessig
2 EL Orangensaft, Salz
Pfeffer, schwarz, 4 EL Kronenöl
1 TL Agavendicksaft
2 Hühnerbrustfilets; à ca. 120 g
Paprikapulver, edelsüß
Paprikapulver, rosenscharf
2 EL Kronenöl
40 g Walnusskerne



Kronenöl Vertragsbauer Familie Silber, Bild VFI

Kronenöl - 100% Österreich

Die Versorgungsgapsse mit wichtigen Lebensmitteln haben uns in Erinnerung gerufen, wie verwundbar die internationalen Lieferketten sind. Unsere Gesellschaft hat sich in ihrem Streben nach immer noch günstigeren Produkten in starke Abhängigkeiten gebracht. Viele Produkte werden von weit her importiert, obwohl sie auch hier bei uns erzeugt werden könnten.

Kronenöl ist ganz anders. In unserem Familienbetrieb VFI Oils for Life in Wels setzen wir für Kronenöl schon lange auf regionale Versorgung. Der Raps für Kronenöl wird von oberösterreichischen Bauern angebaut, die dadurch einen sicheren Absatzmarkt haben. Die Landwirte bekommen für ihre erstklassige heimische Ware einen deutlich höheren Preis. Das AMA Gütesiegel ist die unabhängige Garantie für die österreichische Herkunft.

Die Rapssamen werden mechanisch gepresst und in unserem Werk in Wels wird das Kronenöl schonend verarbeitet. Auch bei der Verpackung setzen wir auf Nachhaltigkeit. Die bekannten 2 l und 4 l Kronenöl Weißblechdosen kommen von einem österreichischen Hersteller, ebenso die Glasflaschen für unser Kronenöl mit feinem Buttergeschmack. Die PET-Flaschen in der ikonischen ovalen Form stellen wir in unserem Werk selbst her und sparen dadurch hunderte LKW-Fahrten ein. Unser PET ist 100% recyclingfähig, genauso wie die Blech- und Glasverpackungen.

Das Kronenöl zeigt deutlich, dass es möglich ist, wichtige Grundnahrungsmittel mit kurzen Transportwegen in Österreich herzustellen und dabei allen in der Herstellung Beteiligten faire österreichische Entlohnung zukommen zu lassen. Neben den Vertragsbauern sind allein über 200 Mitarbeiterinnen

und Mitarbeiter bei VFI Oils for Life mit der Ölherstellung beschäftigt, dazu noch Hunderte bei Zulieferern und Servicefirmen. Das Resultat ist ein erstklassiges Produkt aus 100% österreichischer Produktion.

Die Entscheidung für Kronenöl ist eine für höchste Qualität und eine für sichere Beschaffigung in Österreich. Da fühlt man sich besser und es schmeckt auch besser. Kronenöl – das Öl für die österreichische Küche!



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

6.10.



Zu Mittag

Schweinsschnitzerl mit Morcheln von Andi Wojta

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

Zutaten 1 Schweinslungenbraten (ca. 600 g), 250 g Morcheln, 1 TL Mehl, $\frac{1}{6}$ l Whisky, $\frac{1}{4}$ l Schlagobers, Salz, Butter
Für die Schnittlauch-Rahm-Dalken:
500 g mehlige Erdäpfel, 2 Eidotter, 2 EL Sauerrahm, 2 EL Schnittlauch (frisch geschnitten), 1 TL Stärkemehl, Butter, Salz

Zubereitung

- Den Schweinslungenbraten in Stücke schneiden, mit einem Butterfly-Schnitt einschneiden und vorsichtig flach klopfen. Die Morcheln unter fließendem Wasser gründlich waschen, dabei große Pilze halbieren.
- Fleisch in einer Pfanne in wenig Butter beidseitig scharf anbraten, mit Salz würzen und auf einen warmen Teller legen.

Im Bratenrückstand etwas Butter aufschäumen, die Morcheln zufügen und durchschwenken. Mit Whisky ablöschen und mit Mehl stauben. Obers zugießen, kurz aufkochen und mit Salz würzen. Die Schweinsschnitzerl zur Sauce geben und nochmals kurz durchziehen lassen.

- Für die Dalken die Erdäpfel weich kochen, noch heiß schälen und pressen. Gepresste Erdäpfel mit Eidottern, Sauerrahm, Schnittlauch und Stärkemehl vermengen und mit Salz würzen. Kleine Dalken formen und diese in aufgeschäumter Butter beidseitig goldgelb braten. Alternativ passen auch Tagliatelle gut dazu.

Am Abend

Erdäpfelkrapfen von Alex Fankhauser

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

Zutaten 400 g Erdäpfel (festkochende Sorte, gekocht und geschält, durch eine Presse gedrückt), 125 g Semmelbrösel, 125 g Obers, 1 Ei, 3 EL gehackte Petersilie, 4 EL geriebener Bergkäse, 120 g Kochschinken (kleinwürfig geschnitten), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Mehl, Eier und Brösel zum Panieren, Öl zum Backen

Zubereitung

Die Brösel mit dem Obers gut vermischen, mit den ge-

pressten Erdäpfeln, Ei, Petersilie und Bergkäse verrühren. Den Schinken in etwas Öl anschwitzen und ebenfalls unter die Masse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Kleine Krapfen formen und diese in Mehl, verquirltem Ei und Bröseln panieren. In reichlich Öl schwimmend goldgelb backen.

IHRE KOCH-WOCHE ZUM HERAUS

SAMSTAG

7.10.



Zu Mittag

Orangen-Fenchel-Salat

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

Zutaten 2 Fenchelknollen, 2 Orangen, 1/2 Salatzwiebel, 1 EL Honig, 4 EL weißer Balsamico, 2 EL Olivenöl, 2 EL Walnussöl, Salz, Pfeffer, 60 g schwarze Oliven (entsteint), 100 g Walnusskernhälften, 150 g Brunnenkresse

Zubereitung

1. Die Fenchelknollen waschen, trocken tupfen halbieren, den Strunk keilförmig herauschneiden und anschließend in sehr dünne Scheiben schneiden bzw. hobeln. Die Orangen mit einem scharfen Messer gründlich schälen und dabei die weiße Haut entfer-

nen. In dünne Scheiben schneiden und den dabei austretenden Orangensaft auffangen.

2. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben hobeln. Den Orangensaft mit dem Honig, Balsamico und den beiden Ölen verrühren; mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Den Fenchel mit den Orangen, den Oliven und den Nüssen locker auf Tellern oder einer Platte anrichten. Mit gewaschener und trocken geschüttelter Brunnenkresse ausgarnieren sowie mit der Vinaigrette beträufeln.

Am Abend

Steaks mit Honig und Salbei

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

Zutaten

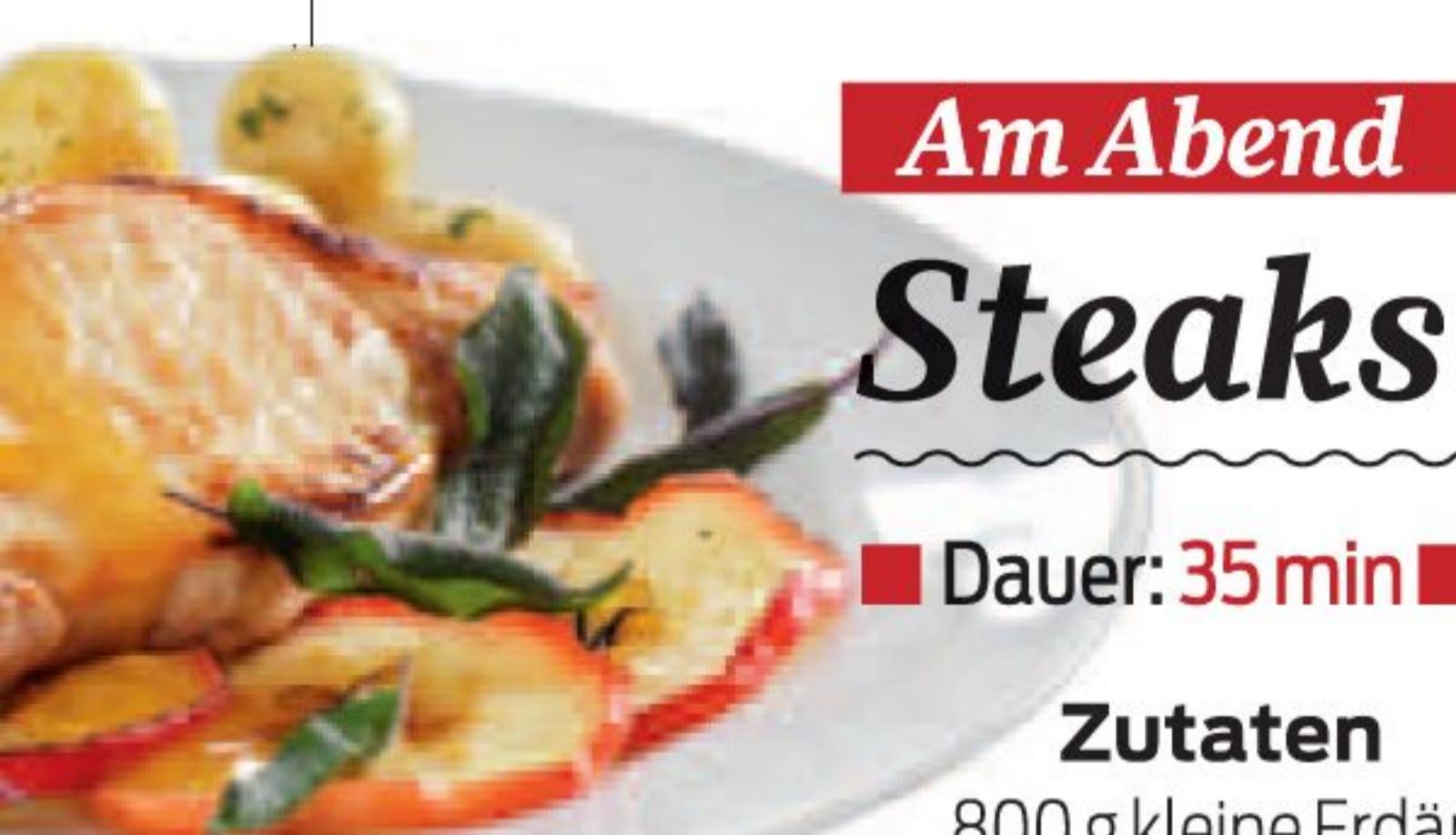
800 g kleine Erdäpfel, Salz, 4 Schweinerückensteaks à ca. 200 g, Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl, 1 großer, rotschaliger Apfel, 2 EL Zitronensaft, 4 EL Butter, 2 Stängel Salbei, 2 cl Calvados, 2 EL frisch gehackte Petersilie, 4 TL flüssiger Honig

Zubereitung

1. Die Erdäpfel in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Das Fleisch abbrausen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer heißen, beschichteten Pfanne im Öl auf beiden Seiten ca. 5 Minuten goldbraun braten.

2. Den Apfel waschen und in knapp 0,5 cm dünne Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft bepinseln. In einer weiteren heißen, beschichteten Pfanne in 2 EL Butter auf beiden Seiten leicht anbraten. Die Salbeiblätter abzupfen, dazu streuen und kurz mitbraten. Mit dem Calvados ablöschen.

3. Die Erdäpfel abgießen und in einem heißen Topf in der übrigen Butter mit der Petersilie schwenken. Mit den Schweinesteaks und den Salbei-Äpfeln auf Tellern anrichten. Mit Honig beträufelt servieren.



SONNTAG

8.10.

Zu Mittag

Faschierter Braten

■ Dauer: 2 h 15 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 6

Zutaten 1 altbackenes Brötchen, 50 g Bauchspeck in Scheiben, 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Butter, 2 EL fein gehackte Petersilie, 1 EL frisch gehackter Thymian, 1 kg gemischtes Faschiertes, 2 Eier, ca. 60 g Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, 1 EL mittelscharfer Senf, Pflanzenöl für die Form und zum Bestreichen, frischer Thymian für die Garnitur

Zubereitung

1. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen. Den Speck klein würfeln. Die Zwiebeln und den Knoblauch häuten und fein würfeln. Beides mit dem gehackten Speck in der Butter anbraten, vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen. Das gut ausgedrückte Brötchen mit der Zwiebel-Speck-Mischung, dem Faschierten, der Petersilie, Thymian, den Eiern und den Semmelbröseln vermengen. Alles kräftig mit Salz, Pfeffer und Senf würzen.

2. Den Teig verkneten, bis



eine homogene Masse entsteht, und nochmals abschmecken. Die Masse in eine mit Öl gefettete Kastenform geben. Mit etwas Öl bestreichen und im vorgeheizten Ofen 1-1,5 Stunden braten. Zum Anrichten auf eine vorgeheizte Platte legen, mit dem frischen Thymian garnieren und nach Belieben mit Chimichurri servieren.

Am Abend

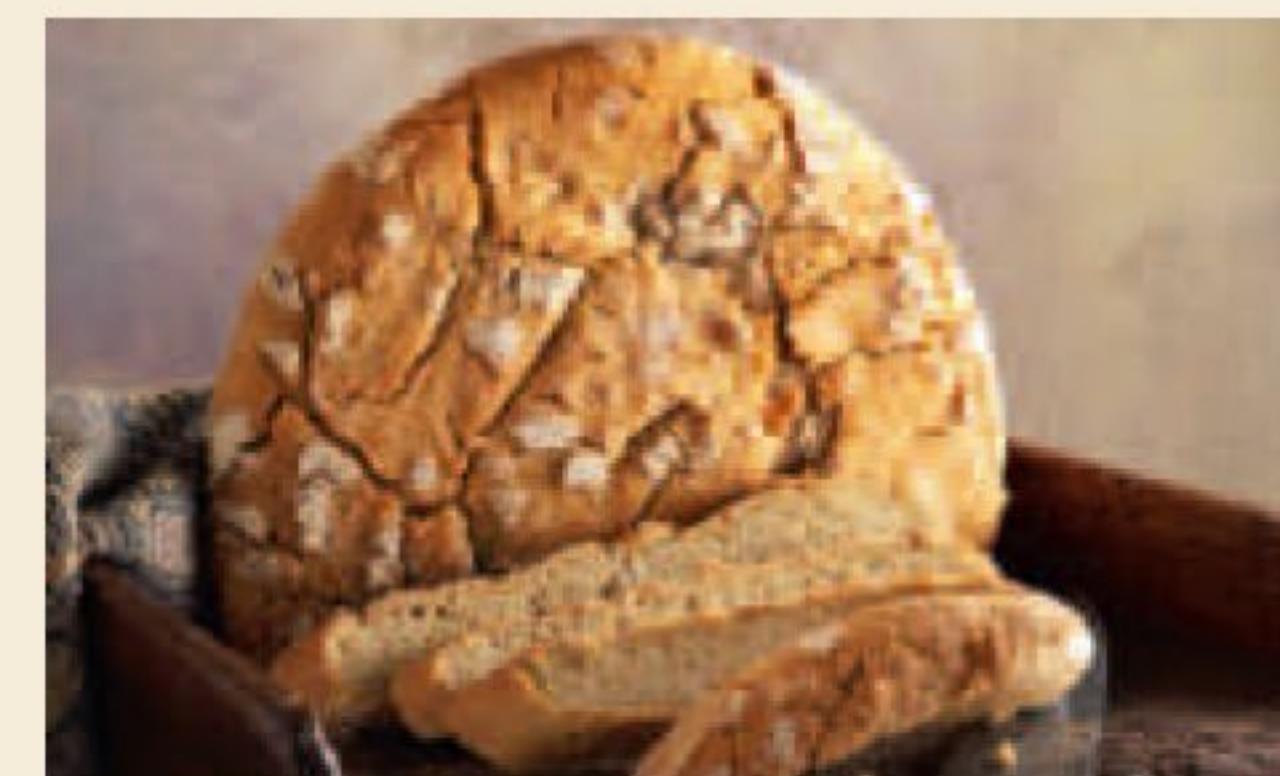
Weißbrot glutenfrei

■ Dauer: 2 h 25 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 1 Würfel Hefe (ca. 42 g), 1 TL Zucker, 500 g helle glutenfreie Mehlmischung (Fertigprodukt), 50 g Maismehl, 50 g Hirseflocken, 1 TL Salz, 3 EL Sonnenblumenöl, glutenfreies Mehl zum Arbeiten

Zubereitung

Die Hefe zerbröckeln, mit dem Zucker in 100 ml lauwarmem Wasser auflösen lassen.



Das Mehl mit dem Maismehl, Hirseflocken und Salz mischen. Das Hefewasser, 430 ml lauwarmes Wasser sowie das Öl zugeben und ca. 5 Minuten mit einer Küchenmaschine kneten. Auf einer mit glutenfreiem Mehl bestaubten Arbeitsfläche zu einem Laib formen, in eine ofenfeste Schüssel setzen und im Backofen bei ca. 50 °C so lange gehen lassen, bis sich das Tegvolumen verdoppelt hat. Den Backofen anschließend auf 200 °C Umluft hochschalten und ca. 1 Stunde backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

NEHMEN: Menü-Ideen für jeden Tag

MONTAG

9.10.



Zu Mittag

Gemüseauflauf

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

Zutaten 400 g Blätterteig
Olivenöl für die Form, 4 Paradeiser
400 g Kürbisfruchtfleisch, 400 g mehlige Erdäpfel, 2 Zucchini, 1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen, 50 g schwarze Oliven entsteint, 1 TL getrockneter Thymian, 2 EL Olivenöl, 4 EL Weißbrotbrösel
Salz, Pfeffer, 60 g frisch geriebener Parmesan, 200 g Feta, 150 g Mozzarella, 2 EL frisch gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Den Blätterteig ausrollen und zwei Kreise zum Auslegen der Form sowie als Deckel ausschneiden. Die Pieform mit Öl auspinseln, mit dem Teig auslegen und diesen mit 20 g Parmesan bestreuen. Den Ofen auf 180°C vorheizen.

2. Die Paradeiser waschen, den Stielansatz entfernen und

würfeln. Das Kürbisfleisch und die Erdäpfel schälen und ebenfalls würfeln. Die Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Paradeiser, Kürbis, Erdäpfel, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch, Oliven, Thymian, Olivenöl mit dem restlichen Parmesan und Bröseln in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Pieform füllen und mit zerbrockeltem Feta bestreuen. Den Deckel darauf legen und die Ränder andrücken. Im Ofen 40 Minuten backen. In Stücke geschnitten und mit Petersilie bestreut servieren.

Am Abend

Spinat-Kerbel-Salat

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

Zutaten 600 g junger Spinat, ½ Bund Radieschen, 1 Zwiebel, 1 Bund Kerbel, 1 Karotte, 4 EL Apfelessig
6 EL Distelöl, Kräutersalz, Pfeffer
Gänseblümchen zum Garnieren

Zubereitung

1. Den Spinat putzen, waschen, verlesen, entstielen und trocken schleudern, dann in Streifen schneiden. Radieschen waschen, putzen und in

Scheiben schneiden. Die Karotte schälen und grob raffeln. Den Kerbel abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

2. Apfelessig und Distelöl vermischen und mit etwas Pfeffer und Kräutersalz abschmecken. Die Salatzutaten damit anmachen, auf vier Tellern verteilen und mit Gänseblümchen garnieren.



DIENSTAG

10.10.

Zu Mittag

Lachsfilet mit Erdbeersalsa

■ Dauer: 1h 35 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 600 g Lachsfilet küchenfertig mit Haut, 2 EL Olivenöl, 2 EL weißer Balsamico, 1–2 EL flüssiger Honig, Salz, Pfeffer, 1 EL Olivenöl, 1 EL Butter, 200 g Erdbeeren, ½ Gurke, 1 Avocado, Saft von 1 Limette, 2–3 Stängel Koriandergrün, 1 EL Olivenöl

Zubereitung

1. Den Lachs waschen, trocken tupfen und in 4 Stücke teilen. Öl mit Essig und Honig verrühren, salzen und pfeffern und den Fisch damit bestreichen. Zugedeckt für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Die Erdbeeren und die Gurke waschen und klein würfeln. Das Avocado-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Erdbeeren, Gurken und Avocado in einer Schale



mit dem Limettensaft vermischen. Das Koriandergrün abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zusammen mit dem Öl untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. In einer heißen Pfanne das Öl und die Butter erhitzen. Den Lachs aus der Marinade nehmen und darin auf der Hautseite ca. 2 Minuten anbraten. Dann wenden, vom Herd nehmen und 2–3 Minuten gar ziehen lassen. Auf Tellern anrichten und mit der Erdbeersalsa servieren.

Am Abend

Karottencremesuppe

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

Zutaten 600 g Karotten, 1 Zwiebel, 3 Knoblauchzehen, 30 g Ingwer, 1 rote Chilischote, 1 EL Rapsöl, 1 frisches Lorbeerblatt, ca. 600 ml Gemüsefond, Salz, Cayennepfeffer, Kurkuma, 1–2 EL Limettensaft, 4 EL Joghurt 1,5 % Fett, frische Lorbeerblätter zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Karotten schälen und fein hobeln. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chili putzen und klein würfeln.



Etwa die Hälfte zur Seite legen.

2. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebel, den Knoblauch, den Ingwer und die Chili darin 1–2 Minuten glasig anschwitzen. Das Lorbeerblatt zugeben. Die Karotten ergänzen und mit der Brühe aufgießen. Bei mittlerer Hitze 20–25 Minuten weich kochen. Dann das Lorbeerblatt wieder entfernen. Mit einem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Kurkuma und Limettensaft würzen. Je nach gewünschter Konsistenz noch etwas Brühe zugeben und etwas einkochen lassen.

3. Dann würzig abschmecken und mit je einem Klecks Joghurt, einigen Chiliwürfeln und einem Lorbeerblatt garniert servieren.

ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH

11.10.



Zu Mittag

Reiskuchen mit Zucchini und Rucola

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

Zutaten 300 g Langkornreis, 600 ml Gemüsefond, 150 g Emmentaler am Stück, 3 Zucchini, 2 Handvoll Rucola, 200 ml Obers, 200 g Crème fraîche, 4 Eier, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat (frisch gemahlen)

Zubereitung

1. Den Reis in einem Sieb kalt abwaschen und in der Brühe ca. 15 Minuten nicht ganz gar kochen. Danach auskühlen lassen. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Den Käse grob raspeln. Die Zucchini waschen, putzen und grob raspeln. Den Rucola

waschen, trocken schütteln und grob hacken. Das Obers mit der Crème fraîche, den Eiern und 100 g Käse verrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Den Reis mit den Zucchini, dem Rucola und dem Eier-Obers vermengen und in die Springform füllen. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen. In der Form abkühlen lassen und lauwarm oder kalt servieren.

Am Abend

Geflügelsalat auf Brot

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

Zutaten 350 g Hühnerbrustfilet, ca. 500 ml Geflügelfond, 4 Scheiben Ananas (Dose), 1 Dose Mandarinen (175 g Abtropfgewicht), 100 g Mayonnaise, 75 g Joghurt, Salz, 1 Spritzer Zitronensaft, 4 Scheiben Bauernbrot



Zubereitung

Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in den kochenden Fond legen und ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze garen. Danach herausnehmen, abkühlen lassen und klein würfeln. Die Ananasscheiben und Mandarinen abtropfen lassen und klein würfeln. Beides mit der Mayonnaise, dem Joghurt und dem Huhn vermengen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken und auf den Brotscheiben servieren.

DONNERSTAG

12.10.

Zu Mittag

Lamm in Spinatsauce

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

Zutaten 600 g Lammfleisch (Keule), 500 g Spinat, 2 Zwiebeln, 4 EL Ghee, 2 TL frisch geriebener Ingwer, 3 Knoblauchzehen, 2 TL gemahlener Koriander, 1 TL gemahlener Kumin, 1/2 TL Kurkuma, 1/2 TL Chilipulver, 100 g Joghurt, Salz, 1/2 TL Garam Masala, 1 Stück frischer Ingwer (ca. 2 cm)

Zubereitung

1. Das Lammfleisch waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Den Spinat waschen, putzen, verlesen und grob hacken. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in heißem Ghee in einem Topf glasig schwitzen, den Ingwer und das Fleisch zugeben und unter Rühren ca. 6 Minuten anbraten.

2. Den Knoblauch schälen und dazu pressen. Den Koriander, Kumin, Kurkuma, Chilipulver und Joghurt unter das Fleisch rühren, salzen und 2–3 Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Spinat untermen-



gen und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren und bei Bedarf etwas Wasser angießen.

3. Zum Schluss Garam Masala unter die Sauce rühren und noch 2 Minuten durchziehen lassen. Ingwer schälen und in feine Stifte schneiden. Das Lamm in der Spinatsauce auf Tellern anrichten und mit den Ingwerstiften bestreuen.

Am Abend

Kabeljau gebacken, mit Paradeisern

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

Zutaten 60 g getrocknete Paradeiser in Öl, 2 EL Kapern, 1 Schalotte, 2 frische Knoblauchzehen, 1 Handvoll Petersilie, 1/2 unbehandelte Zitrone Abrieb und Saft, 4 Kabeljaufilets küchenfertig à ca. 180 g, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Paradeiser abtropfen und mit den abgetropften Kapern fein hacken. Die Schalotte und den Knoblauch schälen,



beides fein würfeln. Die Petersilie abbrausen, trocken schütten, die Blätter abzupfen und hacken. Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Zitronenabrieb vermengen. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

2. Den Fisch abbrausen, trocken tupfen und jeweils auf ein ausreichend großes Stück Backpapier legen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Paradeiser-Kapern-Mischung darauf verteilen, salzen, pfeffern und die Päckchen gut verschließen. Auf einem Backblech im Ofen ca. 15 Minuten garen. Erst kurz vor dem Servieren öffnen.

Profi KÜCHE

**Toni
Mörwald**
Spitzenkoch

Essenszeit ist Lebenszeit

Toni Mörwald gibt Einblick in die PALAZZO-Menüs.

Auf welche Köstlichkeiten dürfen sich die Besucher freuen?

TONI MÖRWALD Als Vorspeise wird ein Mille-feuille vom Büffelricotta mit Paradeisfondue, Wildkräuterpesto und Oliventempura gereicht. Darauf folgt als Zwischenang ein Shiitake-Consommé mit Gyoza, Garnele und Onionponzu. Beim Hauptgang dürfen sich die Gäste auf Rindsbackerl in Chianti auf Trüffelpolenta mit jungen Karotten sowie Zuckerschoten freuen. Als Dessert wird eine Sachertorte 2.0 mit Schokolade, Marille, Schlagobers und Kaffee serviert. Selbstverständlich gibt es auch eine vegetarische Alternative, ebenfalls bestehend aus dem Mille-feuille vom Büffelricotta mit Paradeisfondue, Wildkräuterpesto und Oliventempura als Vorspeise und einem Shiitake-Consommé mit Gyoza, Shiitake und Onionponzu als Zwischengang. Als vegetarischen Hauptgang gibt es einen geschmorten Hokkaido-Kürbis auf Couscous mit Granatapfel und karamellisierten Walnüssen. Zum Dessert wird ebenfalls die Sachertorte 2.0 serviert.



HEREINSPAZIERT. Toni Mörwald verspricht eine fulminante Show – für Gaumen und Augen.

Thema der Woche:
Großer Auftritt



ÖSTERREICH MEETS BERLIN. Die „Frühshoppen Female Edition – Österreich meets Berlin“ ist als Closing-Event mittlerweile ein abschließendes Highlight der Food Week. In Kooperation mit der Österreich Werbung sind am So, 15. Oktober (12 bis 20 Uhr) die Unterwirtinnen aus Ebbs in Tirol (s.o.) zu Gast im frisch eröffneten Restaurant Ryke (s.u.). Auf den Tisch kommen verschiedene Variationen eines Gerichtes, das in Österreich ebenso wie in Berlin Tradition hat: Gefüllte Teigtaschen! Dazu werden Weine von jungen wilden Winzerinnen aus Österreich serviert!

Mehr unter:
unterwirt.at
berlinfoodweek.de
ryke-berlin.de



COOKING-News

Comeback für Toni Mörwald PALAZZO

„**UNIKATE**“ heißt die neue aufregende PALAZZO-Dinnershow, die vom 10. November 2023 bis 17. März 2024 im nostalgischen Spiegelpalast im Wiener Prater eine köstliche wie unterhaltsame Mischung aus Haute Cuisine und bestem Varieté-Entertainment bietet. PALAZZO ist eine gekonnte Mischung aus zeitgenössischer Akrobatik, unverwechselbare Comedy, einer großartigen Live-Band und ein 4-gängiges Gourmetmenü. Für die kulinarischen Genüsse zeichnet kein Geringerer als Spitzenkoch Toni Mörwald verantwortlich, der wie kaum ein anderer Küchenchef für beste österreichische Gastlichkeit und wahre Genusskultur steht. Seine innovativen Ideen, sein hervorragendes Hand-

werk und das klare Bekenntnis zu hochwertigen, regionalen Produkten haben den gebürtigen Niederösterreicher zu einem der erfolgreichsten und populärsten Köche des Landes gemacht. Auch in der kommenden Spielzeit wird es wieder unglaublich köstlich (siehe links)! Feinschmecker dürfen sich auf eine bodenständige Küche mit einer großen Portion Raffinesse und vertrauten Zutaten, die spannend miteinander kombiniert werden, freuen. Im Kalender vormerken und Tickets sichern!

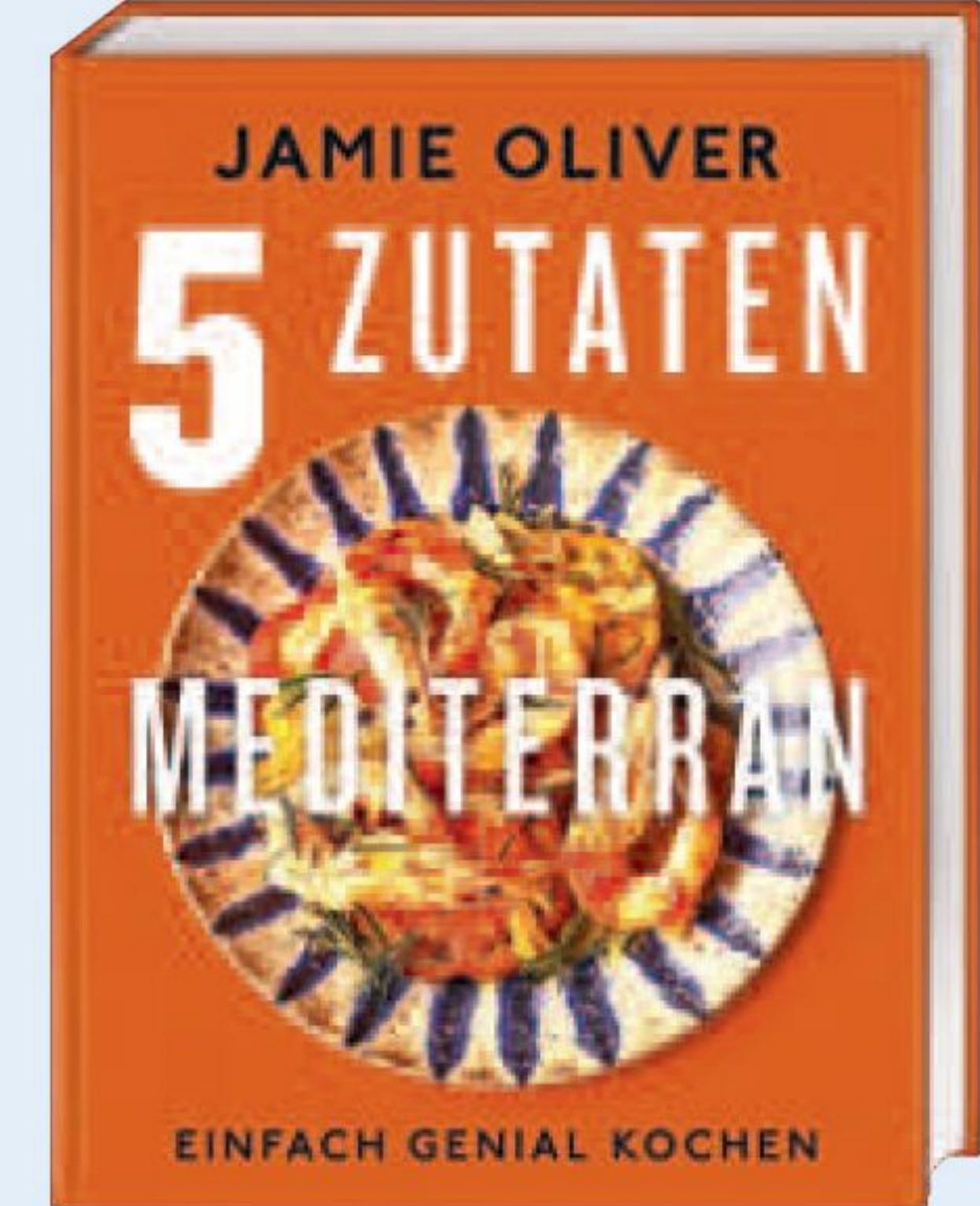
**Toni Mörwald Palazzo
UNIKATE
Im Wiener Prater
Prater 121
1020 Wien
www.palazzo.org/wien**



Jamie Oliver High⁵

5 Zutaten mediterran

EINFACH GENIAL KOCHEN. Jamie Oliver's brandneues 5-Zutaten-Kochbuch. DK Verlag/30,80 Euro



Er hat wieder am Herd gezaubert: Jamie Oliver präsentiert mit „5 Zutaten mediterran“ alles, was Fans an seinem Kochbuch-Bestseller „Jamies 5-Zutaten-Küche“ am meisten lieben – aber diesmal mit dem einzigartigen „Va-va-voom“ mediterraner Aromen, die der Spitzenkoch auf seinen lebenslangen Reisen rund um das Mittelmeer entdeckt hat. Prädikat: Unbedingt nachkochen!

Maroni-Carbonara rauchige Pancetta, cremiger Pecorino & Pfeffersauce

■ Dauer: 15 min ■ Portionen: 2

Zutaten

150 g gemischte Pasta-Reste
3 Scheiben geräucherte Pancetta (oder durchwachsener Räucherspeck)
180 g Maroni aus dem Vakuumpack
4 große Eier
20 g Pecorino oder Parmesan, plus mehr zum Servieren (nach Belieben)

2. Sobald das Öl heiß ist, die Maroni in die Pfanne krümeln, mit 1 kräftigen Prise schwarzem Pfeffer würzen und alles goldbraun und knusprig braten. Regelmäßig umrühren.

3. Inzwischen die Eier trennen und die Eigelbe in eine Schüssel geben (das Eiklar können Sie für Baisers zur Seite stellen). Den Käse in die Schüssel reiben und mit dem Eigelb verrühren.

4. Die abgetropfte Pasta zu den Maroni in die Pfanne geben, vom Herd nehmen und 2 Minuten abkühlen lassen (ist die Pfanne zu heiß, gerinnt das Eigelb, also alles richtig machen und die Sauce wird cremig, seidig und köstlich).

5. Die Eigelbmischung mit 1 Schuss Pastawasser verdünnen, über die Nudeln gießen und dabei energisch



| Kalorien | Fett | GF | Eiweiss | KH | Zucker | Salz | BS |
|----------|-------|------|---------|-------|--------|------|------|
| 726 kcal | 27,1g | 7,6g | 27,4g | 97,7g | 1,6g | 1,2g | 7,3g |

rühren und schwenken – das Eigelb gart sanft in der Resthitze. Sorgfältig abschmecken und, falls nötig, noch

etwas Pastawasser unterrühren. Vor dem Servieren nach Belieben mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Zubereitung

1. Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen, dann abgießen und dabei einen Becher Kochwasser auffangen. Etwa 4 Minuten vor Ende der Garzeit die Pancetta oder den Speck in feine Streifen schneiden, mit 1 EL Olivenöl in eine große beschichtete Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen.

| Kalorien | Fett | GF | Eiweiss | KH | Zucker | Salz | BS |
|----------|--------|-------|---------|--------|--------|-------|-------|
| 610 kcal | 17,3 g | 5,4 g | 12 g | 92,5 g | 17,6 g | 0,6 g | 8,6 g |



Rasanter Ratatouille-Risotto gegrilltes Gemüse, duftendes Basilikum & würziger Ziegenkäse

Dauer: 35 min
Portionen: 4

Zutaten

- Zutaten**

700 g gemischtes
mediterranes
Grillgemüse (TK)
300 g Risottoreis
1,2 l Hühner- oder
Gemüsefond
1 Bund Basilikum (30 g)
100 g Ziegenkäse

Zubereitung

- 1.** Das Gemüse mit 2 EL Olivenöl in eine große tiefe Pfanne geben und bei mittlerer bis starker Hitze 10 Minuten garen, bis es weich ist, dabei regelmäßig umrühren. Die Hälfte des Fond in eine Schüssel geben.

- 2.** Den Reis unter das restliche Gemüse rühren und 2 Minuten anrösten. Den Fond erhitzen. Einen kräftigen Schuss des heißen Fond in die Pfanne gie-

ßen und warten, bis der Reis sie vollständig aufgenommen hat.

- 3.** Auf diese Weise den Reis unter ständigem Rühren 16–18 Minuten garen und nach und nach weiteren Fond zugießen, bis der Risotto perfekt ist. Die Basilikumblätter abzupfen, den größten Teil in Streifen schneiden und unter den Risotto ziehen.

- 4.** Das restliche Gemüse, den größten Teil des Ziegenkäses sowie 1 EL natives Olivenöl extra unterrühren und sorgfältig abschmecken. Falls nötig, mit 1 Schuss heißem Wasser aus dem Kocher auf eine cremige Konsistenz bringen.

- 5.** Den Risotto auf Teller verteilen und vor dem Servieren mit dem restlichen Basilikum und Ziegenkäse garnieren.

Gerösteter Karfiol gemogelte Romesco-Sauce & zerstoßene geröstete Mandeln

■ Dauer: 45 min
■ Portionen: 4

Zutaten

- 1 Karfiol (800 g)
4 Knoblauchzehen
100 g helles Sauerteigbrot
50 g blanchierte
Mandeln
Glas geröstete rote Paprika
schoten in Lake (460 g)

Zubereitung

- 1.** Den Backofen auf 180°C vorheizen. Nur die äußeren welken Blätter des Karfiols entfernen und den Strunk etwas kürzen. Den Karfiol halbieren, in 3 cm dicke Spalten schneiden und in einer großen ofenfesten Form in etwas Olivenöl und Rotweinessig wenden. Mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und im Ofen 35 Minuten rösten, bis der Karfiol goldbraun und durchgegart ist.

- 2.** Inzwischen den Knoblauch schälen, das Brot in

Stücke zupfen und mit den Mandeln in einer zweiten ofenfesten Form verteilen. 15 Minuten, bevor der Karfiol fertig ist, die zweite Form ebenfalls in den Ofen schieben.

- 3.** Sobald die Garzeit beendet ist, beide Formen aus dem Ofen nehmen. Eine Handvoll Mandeln beiseitelegen, den Rest mit dem Knoblauch und dem gerösteten Brot in den Mixer geben.

- 4.** Die abgetropften Paprikaschoten sowie 2 EL Olivenöl und 1 Schuss Rotweinessig hinzufügen und mixen, bis die Sauce glatt und seidig ist. Falls nötig, mit 1 Schuss Wasser verdünnen und sorgfältig abschmecken.

- 5.** Die Sauce auf eine Platte gießen und den Karfiol darauf anrichten. Die restlichen Mandeln zerstoßen oder hacken, den Karfiol damit bestreuen und servieren



| Kalorien | Fett | GF | Eiweiss | KH | Zucker | Salz | BS |
|----------|-------|------|---------|-------|--------|------|------|
| 286 kcal | 15,7g | 1,9g | 11,1g | 25,2g | 9,8g | 0,8g | 4,5g |

Süße KÜCHE



Qualität, die man spürt

Der Cafetier im COOKING-Talk über das 150. Jubiläum des Traditionscafés.

Das Café Landtmann zelebriert dieses Jahr sein 150. Jubiläum. Gratulation! Worauf führen Sie den Erfolg und das Bestehendes Traditionshauses zurück? **BERNDT QUERFELD** Dass wir nach 150 Jahren hier sind, haben wir nur unserem Team zu verdanken, das täglich die erstklassige Qualität, für die das Landtmann steht, nach außen transportiert. Das merken auch unsere Gäste, die oft schon allein wegen des Schmähs unseres Oberkellners Herrn Rudolf wiederkommen. Er ist schon dreißig Jahre bei uns und genau solche Mitarbeiter wie Rudi schaffen es, Professionalität und Menschlichkeit zu vereinen. 150 Jahre sind geschafft, weitere 150 werden folgen. Wir, wie auch unsere Gäste, kommen und gehen, das Café Landtmann jedoch wird ein fester Bestandteil der Wiener Kaffeehauskultur bleiben.



LANGJÄHRIGE GESCHICHTE.
Das Café ist bis heute ein Ort der Entschleunigung.

Thema der Woche:
Schokolade mit Pfiff



ANGENEHME SCHÄRFE.
KUMABO Finest Selection Schokolade (80%) mit gemahlenem Ingwer von Craigher Chocolat.
craigher.com/6,40 Euro

COOKING-News

Café Landtmann feiert 150. Jubiläum

Von Sigmund Freud bis Paul McCartney. 600.000 Gäste jährlich und insgesamt 10 Millionen servierte Tassen Melange: Seit der Eröffnung im Jahr 1873 hat sich das Café Landtmann als feste Wiener Kaffeehausinstitution und als beliebter Treffpunkt etabliert. Neben dem am meisten servierten Kaffee, der Melange, und der beliebtesten Speise, dem Wiener Schnitzel, ist auch der Landtmann's Original Gu-

gelhupf bei den Gästen sehr beliebt. Gebacken in Landtmann's feiner Patisserie, begeistert der Guglhupf durch beste Zutaten und eine einzigartige Konsistenz seit Jahrzehnten die Gäste des Café Landtmann.

COOKING gratuliert und schaut bald wieder vorbei!

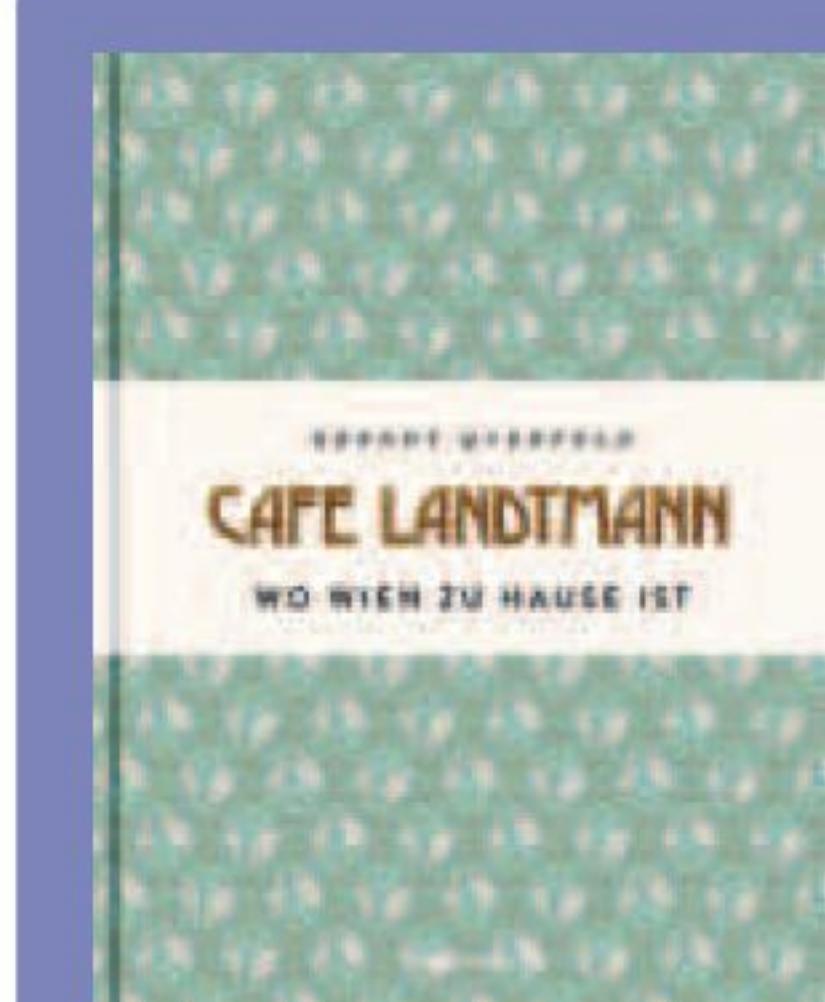
Café Landtmann
Universitätsring 4, 1010 Wien
www.landtmann.at



DIE SPARGELSAISON ist zwar lange vorbei, aber Frucht und Sinne hat weiße Schokolade mit gefriergetrocknetem grünen Spargel vereint. fruchtundsinne.at/3,80 Euro



WIE DAS DUFTET. Felber Schokoladen setzt auf eine dunkle Schokolade, die mit Lavendelcreme (63%) gefüllt ist. felber-schokoladen.at/3,90 Euro



COOKING Buchtipp: Café Landtmann

Wo Wien zu Hause ist. Das Buch lädt mit wunderbaren Beiträgen und reich bebildert ein, in die Atmosphäre und die Besonderheiten des Traditionskaffeehauses damals und heute einzutauchen. Brandstätter Verlag/39 Euro

Zart-schmelzende Versuchung

Bei Schokolade schmelzen wir dahin – erst recht, wenn diese tollen Dessertkreationen vor uns liegen und zum Vernaschen bereit sind!

Heiße Schoko-lade mit Sternanis

- Dauer: 15 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

- 600 ml Milch
- 200 ml Obers
- 1 Vanilleschote
- 2 Sternanis
- 1 Prise Fleur de Sel
- 2 EL Zucker, braun
- 120 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

Die Milch mit dem Obers, der aufgeschnittenen Vanilleschote, Anis, Salz und Zucker erhitzen. Etwa 5 Minuten ziehen lassen. Die Kuvertüre kleinhacken, unter die Gewürz-Milch rühren und schmelzen lassen. Durch ein Sieb in Tassen (ca. 250 ml) füllen und servieren.

Oh, là, là Chocol





Schokoladen-Biskuitkuchen mit Schokoladencreme

■ Dauer: 1h 25 min + 17 h Kühlen ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 1 Form, 20 cm

Zutaten

150 g Zartbitter-Kuvertüre
300 g Obers
2 Päckchen Sahnesteif, 6 Eier
100 g Zucker, braun
Salz, 80 g Staubzucker
100 g Mehl, 50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
40 g Kakaopulver
1/2 TL Zimtpulver
80 g Schokolade, dunkel
1 TL Kokosfett, 70 ml Obers

Zubereitung

1. Für die Creme die Kuvertüre hacken. Das Obers aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. Das Schokoladenobers abgedeckt über Nacht in den Kühlschrank stellen.

2. Den Backofen auf 170 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Für den Biskuit die Eier trennen. Eigelb mit dem braunen Zucker und 2 EL Wasser

in einer Rührschüssel in ca. 5 Minuten weißcremig aufschlagen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen, dabei den Staubzucker einrieseln lassen. Den Eischnee weiter-schlagen, bis er glänzt und Spitzen zieht, anschließend auf die Eigelbmasse geben.

3. Das Mehl mit der Stärke, dem Backpulver, Kakao und Zimt mischen, darüber sieben und alles vorsichtig unterziehen. Eine hohe Springform (ca. 20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Backofen 40-45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Biskuit herausnehmen, auskühlen lassen, aus der Form lösen und waagerecht in 2 etwas dicke und einen dünneren Boden teilen.

4. Das Schokoladenobers mit dem Sahnesteif mischen

und steifschlagen. Einen dicken Biskuitboden auf eine Platte legen und mit 1/3 der Creme bestreichen. Den dünneren Boden auflegen, ebenfalls mit einem Drittel Creme bestreichen, dann den 3. Boden auflegen. Die Torte ringsum mit der restlichen Creme einstreichen und ca. 3 Stunden kühlstellen.

5. Die Schokolade hacken und mit dem Kokosfett in eine Schüssel geben. Das Obers aufkochen, darübergießen und die Schokolade unter Rühren schmelzen, sodass eine homogene Masse entsteht. Abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

6. Die Torte mit der noch flüssigen Schokolade übergießen, sodass diese seitlich etwas herabläuft. Die Torte vor dem Servieren nochmals ca. 2 Stunden kühlstellen.



Schokoladenkekse

■ Dauer: 1h 20min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: ca. 40 Stück

Zutaten

180 g Zartbitter-Schokolade
375-400 g Mehl
60 g Kakaopulver
1TL Backpulver
1Msp. Salz
150 g weiche Butter
150 g Zucker, braun
2 Eier

Zubereitung

1. Die Schokolade klein-hacken. Das Mehl mit dem Kakao, Backpulver und Salz vermischen. Die Butter mit dem braunen Zucker mit dem Handrührgerät cremig rühren. Dann nach-einander gründlich die Eier untermischen.

2. Die Mehlmischung hin-zufügen und unterrühren. Drei Viertel der gehackten Schokolade dazugeben und untermengen.

3. Den Teig als Strang auf Frischhaltefolie geben und zu einer Rolle formen (ca. 5 cm Durchmesser). Mind. 30 Minuten kalt stellen.

4. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen und zwei Backbleche mit Backpapier belegen. Die Teigrolle mit ei-nem Messer in ca. 5 mm di-cke Scheiben schneiden, die-se rund nachformen und auf die Bleche setzen.

5. Mit der übrigen gehackten Schokolade bestreuen und im heißen Ofen ca. 12 Minuten backen. Mit dem Papier vom Blech ziehen und erkalten lassen.

Schokoladenmousse

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

Zutaten

200 g Zartbitter-Kuvertüre
2cl Orangenlikör
2Bio-Eier, sehr frisch
50 g Zucker
250 ml Obers
1TL Kakaopulver

Zubereitung

1. Etwa 150 g Kuvertüre ha-cken und zusammen mit dem Likör über einem heißen Wasserbad schmelzen. Vom Herd nehmen.

2. Eier trennen. Eigelb mit der Hälfte des Zuckers eben-falls über dem heißen Was-serbad cremig rühren. Ku-vertüre untermengen, vom

Wasserbad nehmen und kalt rühren.

3. Vom Obers 150 ml steif-schlagen. Eiweiß mit restli-chem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Schlag-obers auf die Schokomasse setzen und mit dem Schnee-besen schnell unterheben, bevor die Masse fest wird.

4. Den Eischnee vorsichtig unterziehen. In Gläser (à ca. 300 ml) füllen und abgedeckt für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Zum Garnieren die übri-ge Kuvertüre raspeln. Restliche Sahne steifschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. In Tupfern auf die Mousse setzen und mit der Kuvertü-re bestreuen. Mit Kakaopul-ver bestauben.





Blumauer Tomaten

INNOVATIV,
REGIONAL &
NACHHALTIG

ÖSTERREICHS GESCHMACK- VOLLSTE TOMATEN



Schokolade meets Rote Rübe

Einfach stimmig



Zutaten

- 100 g Walnüsse
- 200 g Rote Rübe
- 2 Eier
- 75 ml Pflanzenöl; und für die Form
- 100 ml Milch
- 1 TL Vanilleextrakt
- 80 g Ahornsirup
- 150 g Weizenmehl, Vollkorn
- 60 g Walnusskerne, gemahlen; und für die Form
- 1 EL Kakaopulver
- 1 TL Backpulver
- 30 g Kakao Nibs

Schoko-Rote-Rübe-Muffins

■ Dauer: 45 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 12 Stück

Zubereitung

1. Die Mulden eines Muffinbackblechs mit Öl auspinseln und dünn mit Walnussmehl ausstreuen. Die Walnüsse hacken. Die Rote Rübe schälen und fein raspeln. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.
2. Die Rote Rübe-Raspeln

mit den Eiern, Öl, Milch, Vanille und Ahornsirup verquirlen. In einer Rührschüssel Mehl, Walnussmehl, Kakao und Backpulver mischen, dann die Rote Rübe-Masse mit 50 g der gehackten Walnüsse und die Kakao Nibs zügig unterrühren.

3. Den Teig in das Muffin-

Haben Sie schon mal Rote Rübe mit Schokolade vereint? Wenn nicht, stehen Ihnen für einen ersten Geschmackseindruck folgende drei süße Kreationen zur Verfügung. Sie werden das Duo nicht mehr missen wollen!

Schoko-Rote-Rübe-Cookies

■ Dauer: 45 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: ca. 30 Stück

Zutaten

200 g Mehl
50 g Speisestärke
125 g Zucker
1 Prise Salz
1 TL Backpulver
125 g Butter
2 EL Milch
3 EL Rote Rübe-Saft
100 g Zartbitter-Schokoladenraspeln

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.

2. Mehl, Stärke, Zucker, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen. Mit der Butter in Stücken, Milch und Rote Rübe-Saft zu einem formbaren Teig verkneten. Zuletzt Schokoladenraspeln

einarbeiten.

3. Teig in zwei Portionen teilen und jeweils zu einer 4 cm dicken Rolle formen. Jede Rolle in ca. 20 dünne Scheiben schneiden und diese mit Abstand auf den Blechen auslegen.

4. Die Rote Rübe nacheinander für je 10-12 Minuten im Ofen backen. Mit dem Backpapier vom Blech ziehen und auf einem Gitter auskühlen lassen.



Rote-Rübe-Himbeereis mit Chocolate Chips

■ Dauer: 6 h 20 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 6-8

Zutaten

20 g Ingwer
250 ml Milch
100 g Staubzucker
1 TL Kakaopulver
400 g Rote Rübe; gegart
1 EL Zitronensaft
100 g Himbeeren
50 g Zartbitter-Schokolade



Zubereitung

1. Ingwer schälen und fein hacken. Mit Milch und Staubzucker unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Kakaopulver mit 1-2 TL Wasser zu einer Paste verrühren.

2. Rote Rübe grob würfeln und mit abgekühlter Ingwermilch, angerührtem Kakaopulver, Zitronensaft und den Himbeeren im Mixer fein pürieren. Die Masse mit Folie bedecken und ca. 1 Stunde kühlstellen.

3. Schokolade hacken. Die

Eismasse in der Eismaschine cremig frieren, dabei zum Schluss 2/3 der Schokolade unterrühren. Das Eis anschließend in einen Gefrierbehälter geben und 4-5 Stunden durchfrieren lassen.

4. Zum Servieren das Eis kurz antauen lassen, mit dem Eisportionierer Kugeln ausschneiden und auf Tellern oder in Schalen anrichten. Mit den Schokoladenstückchen bestreuen und das Rote Rübe-Himbeer-Eis servieren.

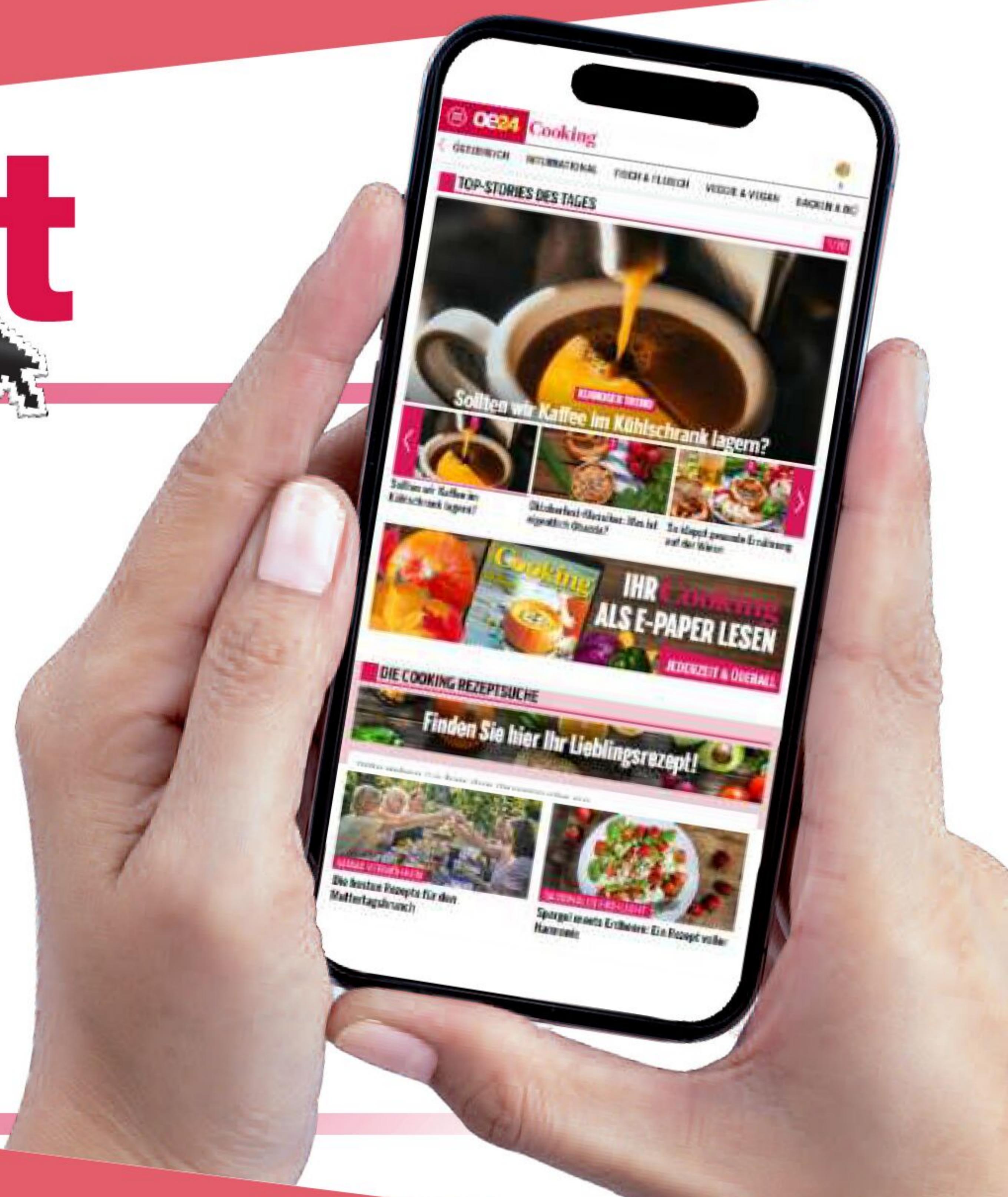
Die besten Rezepte und Kochideen auf einen Klick

cooking.at

DAS 24/7 ONLINE PORTAL FÜR KULINARISCHE VIELFALT

Auf cooking.at finden Sie täglich die besten Rezepte von Klassisch über Veggie bis Backen. Dazu alle Updates aus der Gastro-Szene.

JETZT GLEICH REINKLICKEN ODER QR-CODE SCANNEN



www.cooking.at

COOKING

neu am 13.10.

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



Getty Hersteller StockEnd

One Pot

**EINTÖPFE mit Fleisch, Fisch und Gemüse.
Perfekt für die Herbsttage!**



Karamell

SÜSSE TRÄUME mit Ka- ramell – Tarte, Baiser und Pudding!



Erdäpfel

INA JANINE JOHNSEN setzt auf die Facetten des Erdapfels.



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

Impressum

Medieninhaber: Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH,
Friedrichstrasse 10, 1010 Wien

Chefredaktion: Natalie Ezzo, Alex Schima

Layout/Produktion: Corinna Scharfegger, Kornél Schulteisz

Online: www.cooking.at, Desirée Fellner (Ltg.)

Bildbearbeitung: Martina Plak-Stanzel (Ltg.)

Anzeigenleitung: John Bryan Fernando

Anzeigenproduktion: Semina Kovacevic, Larissa
Büro für Design, Raum + Medien, Pädagogische Universität Wien

eisenbauer, Patricia Steger **Druck:** Media Print GmbH, W

Kontakt: Tel.: 0508811, E-Mail: cooking@oe2

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

Ihr neues ONLINE-PORTAL

TOP-STORIES DES TAGES

MIT KARAMEL UND GOLD

Hier gibt's die teuerste Pizza Österreichs

Wien gibt's die teuerste Pizza Österreichs

Klassiker mit Herbedithacke: Pizza mit Feigen & Schinken

So lagern Sie Käsekäse, um sie länger frisch zu halten

Wiener Café zum besten Airport-Café der Welt gekürt

Das sind die beliebtesten Nachspeisen der Welt

| Ochsen-Rahm-Gulasch | | REZEPTINFO | |
|-----------------------|--------|--|----------|
| | TEILEN | | TWITTERN |
| | | | |
| Zutaten für | Person | ZEITUNGSMODE | |
| Menge | Art | Zutat | |
| Für das Gulasch: | | | |
| 800 | g | Gulaschfleisch, vom Ochsen Zwischen | |
| 400 | g | mürbgekochtes Entkäpfel | |
| 200 | g | Salz | |
| 2-3 | EL. | Pfeffer, aus der Mühle | |
| 1 | EL. | Butterschmalz | |
| 1 | EL. | Tomatenmark | |
| 1 | TL. | Paprikapesto, adékoss | |
| 1/2 | TL. | Paprikapesto, scharf | |
| 500 | ml | Kummel | |
| 250 | ml | Fruchtbrühe | |
| | | Rahm | |
| Für die Saucenkruste: | | | |
| Zubereitungszeit: | | | |
| Schwierigkeitsgrad: | | | |
| Praktikategorie: | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Beklebte Kategorien: | | | |
| | | | |

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

DREI HELDEN FÜR FASERTIEF SAUBERE WÄSCHE

IHRE HELDEN
GEGEN FLECKEN!

Dr. Beckmann Fleckensalz bekämpft Flecken seit Generationen. Die verbesserte Formel und zwei neue Fleckenprodukte sorgen für Werterhalt von Kleidung und Alltagstextilien.

Aktiv-Sauerstoff und andere Superkräfte: Die farb- und faserschonende Aktiv-Sauerstoff-Formel bekämpft mehr als 100 verschiedene Flecken, verhindert Vergrauungen an Textilien und unterstützt so deren Werterhalt – die nachhaltigste Pflege.

Dr. Beckmann Fleckensalz Farbfrische befreit Buntwäsche von hartnäckigen Kleckereien und schenkt Farben einen Frischekick. Das neue Dr. Beckmann Fleckensalz Aktiv-Weiß mit optischen Aufhellern macht Flecken Beine und bringt weiße Wäsche zum Strahlen. Wirksam sind beide Produktvarianten schon bei niedrigen Temperaturen ab 20 Grad, sie sind vegan, frei von Duftstoffen und als „sehr gut“ hautverträglich getestet.

Der Dr. Beckmann Fleckenschaum Oxi-Power mit Aktiv-Sauerstoff ist für die Fleckenvorbehandlung und entfernt farbige, bleichbare Flecken und Fettflecken. Dank des praktischen Sprühkopfs lässt es sich gezielt auf die Schmutzstelle dosieren. Einfach, direkt, unkompliziert!

WERBUNG Foto: z.V.g.



Dr. Beckmann ORIGINAL®

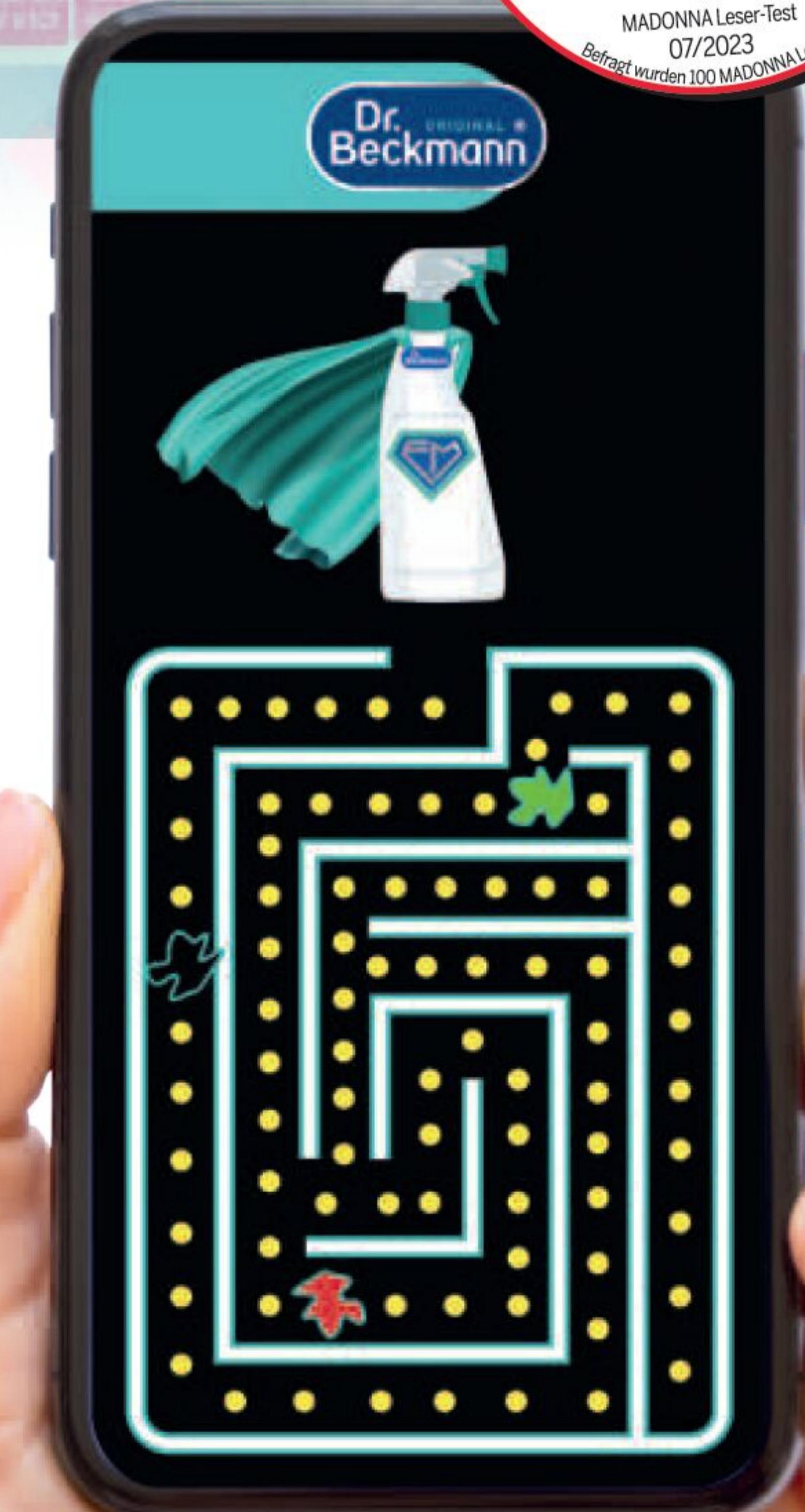


98 von 100
MADONNA
LeserInnen würden das Produkt weiterempfehlen!
MADONNA Leser-Test
07/2023
Befragt wurden 100 MADONNA LeserInnen

Flecken jagen, Highscore knacken – Dr. Beckmann „Fleck Man“-Spiel

Passend zu den Anfängen des Fleckensalzes setzt Dr. Beckmann in seiner Produktkampagne auf das Retro-Spiel „Pac Man“ aus den 80er-Jahren. Nach dem gleichen Prinzip lassen sich auf Fleckenjagd mit „Fleck Man“ Punkte sammeln und Shoppinggutscheine von beliebten Modelabels gewinnen, mit dabei Armedangels oder Hess Natur. Link zum Spiel!

**SCANNEN,
MITSPIELEN,
GEWINNEN!***



**„FLECK MAN“ SPIELEN
UND GEWINNEN!***

JEDO WOCHE CHANCE AUF
1x € 250,- SHOPPINGGUTSCHEIN

* Die Gewinne werden unter allen Teilnehmern verlost.
Infos und ausführliche Teilnahmebedingungen auf www.dr-beckmann.de/fleckentferner

BARILLA AL BRONZO

EINE PERFEKTE SAUCENHAFTUNG FÜR INTENSIVEREN GESCHMACK



EINZIGARTIG RAUE OBERFLÄCHE



DAL 1877
Barilla®

EIN ZEICHEN DER LIEBE