

Cooking

ÖSTERREICHS GRÖSSTES WÖCHENTLICHES KOCH- UND GENUSS-MAGAZIN

**SARAH
WIENER**

*Einfache und
schnelle
Rezepte von der
Spitzenköchin*

AROMATISCHE KLASSIKER

*Bratapfel &
Rotweinbirne*

Aus dem Ofen:

Strudel

Mit Fisch, Fleisch und Gemüse gefüllt



ENTDECKE
DIE

Finis

IN DIR





Happy Friday!

Der Genuss eines köstlichen Stücks **Strudel** liegt schon ein Weilchen her?

COOKING schafft kulinarische Abhilfe und liefert eine Reihe von Ideen, die dem gewickelten und gut gefüllten Liebling vollends gerecht werden. Ran an die Rezepte, ab in den Ofen und Mahlzeit!

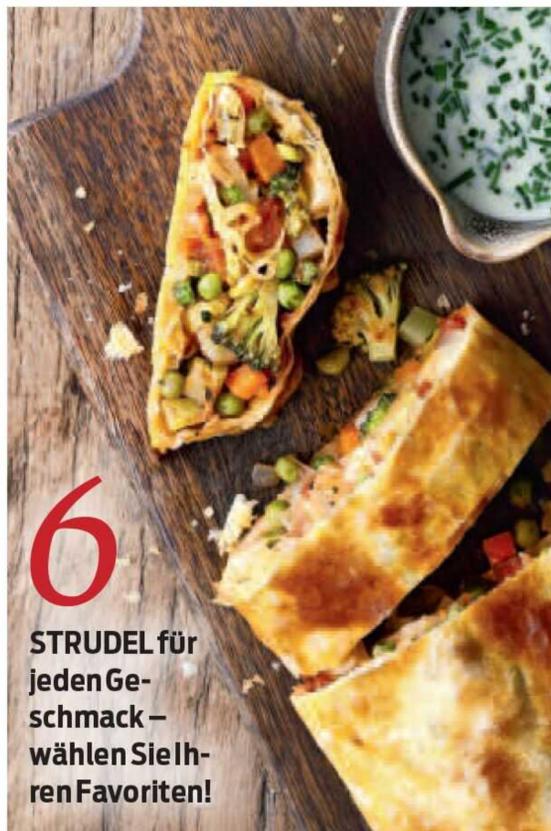
Dem Strudelglück nicht genug, schreit das Herbstwetter förmlich danach, mal wieder einen **Eintopf** zuzubereiten. Weil der Gusto auf das Soulfood groß war, liefern wir direkt die passenden Rezepte.

Schön langsam macht sich mit der Öffnung der Christkindlmärkte die langersehnte Adventstimmung breit – damit diese auch in die eigenen vier Wände zieht, gönnen wir uns zwei absolute Lieblinge in unterschiedlichen Variationen: **Bratäpfel und Rotweibirnen!**

Machen Sie sich eine schöne Woche – soviel sei verraten: Kommenden Freitag erwarten Sie in unserer Sonderausgabe eine Reihe von Keksen!

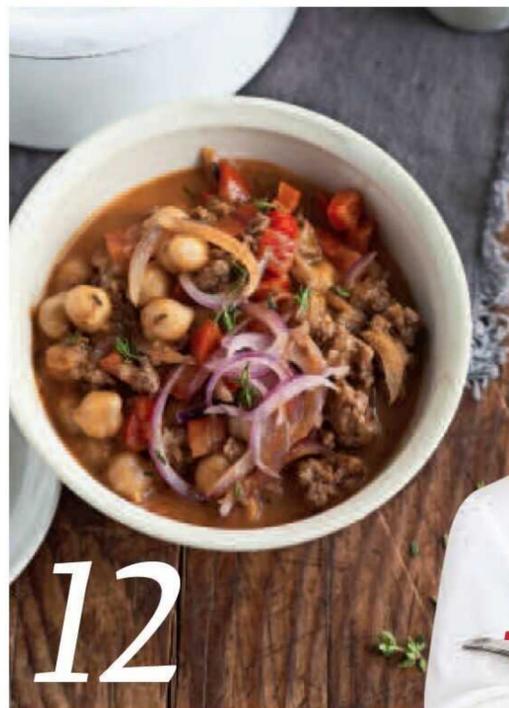
Natalie Ezzo
Chefredakteurin
n.ezzo@oe24.at

Inhalt Cooking 45



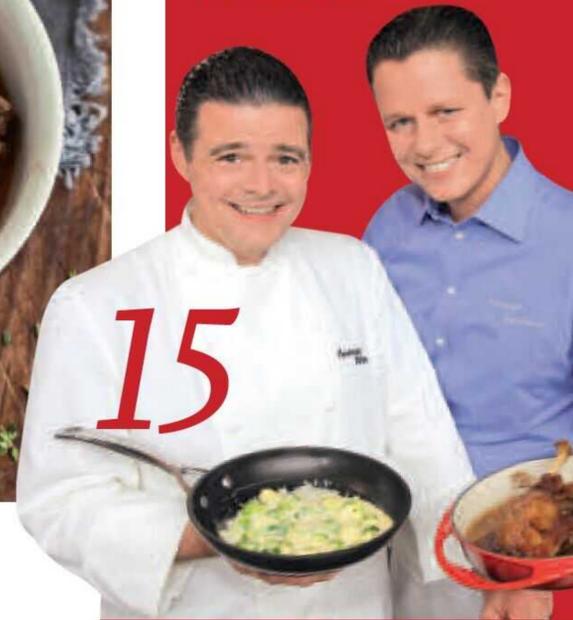
6

STRUDEL für jeden Geschmack – wählen Sie Ihren Favoriten!

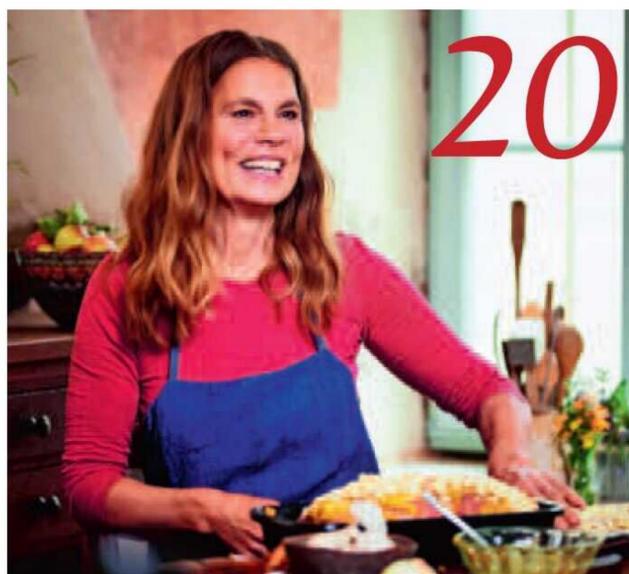


12

EINTÖPFE. Ab in den Topf zum Köcheln – der Herbst schreit nach dem Klassiker!



15



20

SARAH WIENER. Die Spitzenköchin liefert Rezepte für alle, die auf gutes Essen, trotz Stress, nicht verzichten wollen.

24

BRATAPFEL & ROTWEIBIRNE. Adventsstimmung kommt bei den würzigen Lieblingen auf!



Seite 5

Kochen

AKTUELL

6 Herzhafte Strudel
Ob nun mit Gemüse, Fleisch oder Fisch – ein Strudel geht immer!

12 Es gibt Eintopf!
Seelenschmeichler zum Auslöffeln.

Seite 15

Koch

WOCHE

15 14 Ideen für 7 Tage
Für Sie zum Herausnehmen: Zwei Rezepte für jeden Tag. Plus: Freitag ist Andi- und Alex-Tag – starten Sie mit den Gerichten der Starköche in die Koch-Woche

Seite 19

Profi

KÜCHE

20 Sarah Wiener kocht auf
Schnelle und einfache Rezepte von Spitzenköchin Sarah Wiener.

Seite 23

Süße

KÜCHE

24 Zweierlei Lieblinge
Keine Adventszeit ohne diese beiden Klassiker – freuen Sie sich auf abwechslungsreiche Dessertideen!



AM COVER
Strudelglück – alle Rezepte ab Seite 6



WEINVIERTLER
WOHNMANUFAKTUR



Designküchen made by
WEINVIERTLER
WOHNMANUFAKTUR



9

**Phantastische
Gründe** für eine Design-
küche der WEINVIERTLER
WOHNMANUFAKTUR

- ✓ Jahrzehnte Erfahrung in Planung und Montage
- ✓ Komplettplanung vom Boden bis zur Decke
- ✓ 3D Computeransichten
- ✓ Individuelle Planung und lösungsorientiert
- ✓ Kostenlose Koordination aller Handwerker
- ✓ Persönliches Ausmessen und Installationsplan
- ✓ Persönliche Abnahme der Küche mit Ihnen
- ✓ Ein Ansprechpartner von Anfang an
- ✓ Kein Rabattschmäh – dafür Bestpreisgarantie

Kochehen

AKTUELL

Food-
Expertin
Eva Mörwald

Kindheits- erinnerung Strudel

Die Food-Expertin erinnert sich liebend gern an den Grießstrudel von Lisl Wagner-Bacher.

Der süße Strudel gehört zu unserer Österreichischen Mehlspeis-Seele wie die Sachertorte oder der Kaiserschmarr'n. Er ist ein absoluter Topseller auf jeder Mehlspeiskarte. Weniger bekannt, aber mindestens genauso gut, ist der gekochte Strudel. Gekochter Grießstrudel ist für mich ein echter Kindheitsgeschmack. Mit meinen Eltern durfte ich regelmäßig das Landhaus Bacher besuchen und Lisl Wagner-Bacher hatte damals, es muss in den 1980ern gewesen sein, gekochten Grießstrudel auf der Karte. Ich habe ihn geliebt und jedes Mal bestellt, wenn Lisl ihn gekocht hat. Mit dem Erwachsenwerden hab ich den gekochten Grießstrudel aus den Augen verloren und in letzter Zeit aber wieder für meine eigene Küche entdeckt. Meiner kommt leider an den aus den Kindertagen nicht heran, aber vielleicht vergolden die Jahre meine Erinnerung. In jedem Fall lohnt sich der Versuch. Gutes Gelingen.



MIT LEIDENSCHAFT DABEI.
Martin Feichtinger, Tono Soravia
und Kenny Pajaziti (v.l.n.r.)
freuen sich auf ihre Gäste!

Restaurant-Tipp

Kulinarische Jagd am Spittelberg

New in Town. Anfang November hat Tono Soravia sein erstes Restaurant in Österreich eröffnet, nachdem er zehn Jahre im Ausland verbrachte. In Frankreich absolvierte er die Ausbildung zum Koch und in Hongkong managte er für „Black Sheep Restaurants“ Betriebe – so kam er auch schließlich auf den Geschmack eines eigenen Lokals. Nun treffen im „Collina am Berg“ Naturverbundenheit, Bodenständigkeit und Kreativität aufeinander – für die leben-

dige und saisonal häufig wechselnde Karte zeichnet Küchenchef und Drei-Hauben-Koch Martin Feichtinger verantwortlich. Ein Ort des Genusses und der Entschleunigung in modernem Jagdhaus-Ambiente lädt zum Verweilen an kalten Herbsttagen ein – der hippe „Siebente“ ist um einen Hotspot reicher!

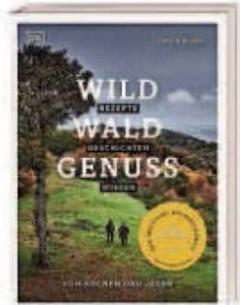
Collina am Berg
Spittelberggasse 12, 1070 Wien
www.collina.wien



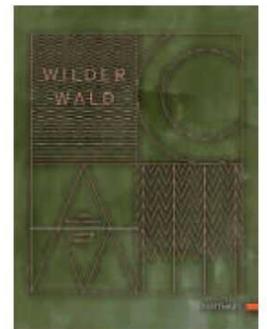
COOKING News: Special: Ganspizza

Klassiker, neu interpretiert. Viva La Mamma präsentiert das neueste Highlight auf der Karte: Die Ganspizza besticht u.a. mit geräucherter Gans, Rotkrautcremesoße, Fior di latte sowie Bratensaft und Rucola! Bis 21.11. zum Preis von 19,50 Euro auf der Speisekarte. www.vivalamamma.at

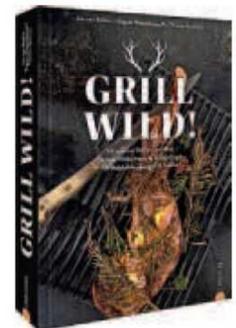
Thema der
Woche:
**Wild
und Wald**



WILD-WALD-GENUSS.
„Back to the Roots“ – Re-
zepte, Wissen und Ge-
schichten aus der Natur.
DK Verlag/36 Euro



WILDER WALD. Heiko
Antoniewicz und Ludwig
Mauer interpretieren Wald,
Wiese, Bach und See auf
vielfältige Art und Weise.
Matthaes/82,95 Euro



GRILL WILD! 60 kreative
Rezepte mit Reh, Hirsch,
Wildschwein & Wildge-
flügel. Für Holzkohle-,
Gasgrill & Smoker.
Christian Verlag/31,50 Euro

Gut gewickelt und gefüllt

Gusto auf Strudel

Mal wieder Lust auf einen Strudel? Dann bitte einmal weiterblättern, einen nach dem anderen zubereiten und schmecken lassen!

Kraut- Speckstrudel

DEFTIG. Sauerkraut und Speck? Passt perfekt!

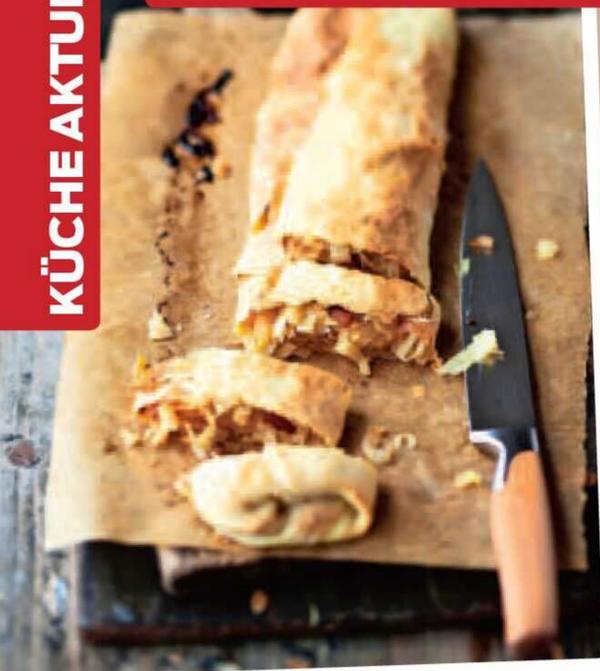
**Das Rezept finden Sie
auf der nächsten Seite!**

Gemüse- strudel

STRUDEL TRIFFT SAUCE.
Die Schnittlauch-Käse-
sauce ist der Hit zum bun-
ten Gemüsestrudel.

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





Kraut-Speckstrudel

■ Dauer: 2 h 20 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 6-8

Zubereitung

1. Das Mehl sieben und 1 TL Salz, das Öl sowie ca. 200 ml lauwarmes Wasser zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts vermischen, bei Bedarf noch etwas lauwarmes Wasser einarbeiten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen ca. 10 Minuten durchkneten, bis er glatt und geschmeidig ist. Zur Kugel formen, mit Öl bestreichen und den Teig mit Frischhaltefolie bedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

2. Inzwischen das Kraut von den Hüllblättern befreien, vierteln, vom harten Strunk und den dicken Rippen befreien. Die Viertel in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten blanchieren, abgießen und gut abtropfen lassen.

3. Den Speck klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Eine große Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. 2 EL Butter zugeben und die Zwiebeln darin hell anschwitzen. Das Kraut untermischen, den Fond, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten, dabei bei Bedarf noch etwas Fond dazugeben. Beiseite stellen und das Kraut auskühlen lassen.

4. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche möglichst dünn ausrollen, anschließend auf einem bemehlten Leinentuch über die Handrücken zu einem dünnen Rechteck von ca. 40x60 cm ausziehen, dabei darauf achten, dass der Teig nicht reißt.

5. Den Backofen auf 180 °C

Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Die restliche Butter erhitzen, den Teig mit flüssiger Butter bestreichen und mit Bröseln bestreuen.

6. Den Sauerrahm mit den Eiern verquirlen und unter das Kraut mischen. Die Krautfüllung auf dem Teig verteilen, dabei ringsum einen ca. 4 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig auf den kurzen Seiten über die Füllung schlagen und mit Hilfe des Tuchs von der langen Seite her aufrollen. Die Enden unterschlagen und den Strudel mit der Naht nach unten auf das vorbereitete Blech setzen.

7. Den Strudel mit der übrigen flüssigen Butter bestreichen und im Ofen 50-55 Minuten backen. Herausnehmen, den Strudel in Scheiben schneiden und servieren.

Zutaten

250 g Mehl, Salz
2 EL Pflanzenöl
Mehl, zum Arbeiten
Pflanzenöl, zum Bestreichen
1 Kraut (ca. 950 g)
120 g Räucherspeck
2 Zwiebeln, 7 EL Butter
ca. 40 ml Gemüsfond
1 TL Kümmel
1/2 TL getrockneter Majoran
Pfeffer, 60 g Semmelbrösel
100 g Sauerrahm
2 Eier

Gemüsestrudel mit Schnittlauch-Käsesauce

■ Dauer: 1 h 05 min
■ Schwierigkeit: mittel
■ Portionen: 4

Zutaten

Für den Strudel:

2 Karotten
150 g Knollensellerie
125 g Brokkoliröschen
Salz, 1 Stange Lauch
3 EL Butter, 75 g Erbsen (TK)
150 g Paradeiser, stückig; Dose
Pfeffer
1 EL Kräuter; gehackt z.B. Thymian und Rosmarin
1 Rolle Blätterteig, 1 Ei

Für die Sauce:

2 EL Butter, 2 EL Mehl
250 ml Milch
100 ml Gemüsfond
100 g Bergkäse; gerieben
2 EL Schnittlauch; in Röllchenschnitten
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Karotten und Sellerie putzen, schälen und würfeln. Mit den Brokkoliröschen ca. 3 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

2. Lauch putzen, längs vierteln, waschen und trockenschütteln. Quer kleinschneiden und in einer Pfanne in der Butter 3-4 Minuten andünsten. Restliches blanchiertes Gemüse, Erbsen und die Paradeiser zugeben und 3-4 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und zur Seite ziehen.

3. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen. Den

Blätterteig abrollen, auf das Backpapier legen und das Gemüse längs im unteren Drittel darauf verteilen, dabei Platz zum Rand lassen. Die Ränder einklappen, den Strudel eng aufrollen und mit der Naht nach unten mittig auf das Blech legen. Ei verquirlen, die Oberfläche damit bepinseln und für ca. 30 Minuten im Ofen goldbraun backen.

4. Währenddessen für die Sauce die Butter in einem Topf erhitzen und das Wasser verdampfen lassen. Mehl einstreuen, kurz hell angehen lassen und mit der Milch ablöschen. Fond zugeben und unter Rühren aufkochen. Für 5-6 Minuten köcheln lassen, dabei darauf achten, dass nichts anbrennt.



5. Zum Schluss geriebenen Käse, Schnittlauch und Zitronensaft zur Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine Sauce füllen. Den Strudel kurz ruhen lassen, in Stücke schneiden und mit der Käsesauce servieren.



Camembertstrudel mit Birne und Speck

- Dauer: 60 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4-6

Zutaten

450 g Blätterteig; Rolle
120 g Speck;
indünne Scheiben
250 g Camembert
750 g Birnen
Salz
Pfeffer; weiß
1/2 TL Kreuzkümmelpulver
1 Eigelb

Zubereitung

1. Den Blätterteig entrollen und auf beiden Außenseiten je 2 schmale Teigstreifen (à 0,5-1 cm breit) abschneiden.

2. Den Ofen auf 210 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Speck in Streifen schneiden, Camembert in

mundgerechte Stücke teilen. Birnen schälen, vierteln, entkernen und quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Mit Speck und Camembert vermischen und mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.

3. Die Mischung längs, mittig auf den Teig geben und die freien Teigseiten darüber klappen. Die Rolle mit der Naht nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.

4. Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen und Teigoberfläche damit bepinseln. Mit den Teigstreifen ein Kreuzmuster auf den Strudel setzen und ebenfalls mit Eigelb einpinseln. Im heißen Ofen in 30-40 Minuten goldbraun backen. Noch heiß oder lauwarm abgekühlt servieren.

Thunfischstrudel mit Ei

- Dauer: 1 h 55 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 8

Zutaten

300 g Mehl; und zum Arbeiten
1 Ei, 1 Prise Salz
2 EL Apfelessig
3 EL Pflanzenöl; und zum Bestreichen
200 g Bohnen, grün
Salz, 6 Eier
400 g Thunfisch, natur; aus der Dose
80 g Paradeiser, getrocknet
1 Paprika, rot
1 Hand voll Koriandergrün
1 Hand voll Petersilie
3 EL Harissa
40 g Butter; zerlassen
60 g Semmelbrösel
1 Eigelb, 2 EL Milch
2 Stängel Thymian

Zubereitung

1. Aus Mehl, Ei, Salz, Essig und Öl mit ca. 150 ml lauwarmem Wasser einen glatten Teig kneten. Nach Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl ergänzen. Zu einer Kugel formen, mit Öl bestreichen und abgedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

2. Für die Füllung die Bohnen abrausen, putzen und in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Die Eier ca. 5 Minuten kochen,

abschrecken und pellen. Thunfisch und Paradeiser abtropfen lassen, die Paradeiser fein hacken und den Thunfisch zerpfücken. Paprika und Kräuter abrausen und putzen.

3. Die Paprika klein würfeln, die Kräuterblätter abzupfen und hacken. Thunfisch, Paradeiser, Paprika und Kräuter vermengen und mit Harissa und Salz abschmecken.

4. Den Teig halbieren und auf jeweils bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Auf ein leicht bemehltes Küchentuch legen und hauchdünn ausziehen. Mit zerlassener Butter bestreichen.

5. Das untere Drittel mit den Bröseln bestreuen, dabei einen schmalen Rand frei lassen und etwas Thunfisch darauf geben. Mit der Hälfte der Eier und Bohnen belegen und mit Thunfisch bedecken.

6. Den Strudel mithilfe des Tuches so aufrollen, dass die Naht unten liegt. Die Enden gut zusammendrücken. Auf diese Weise zwei Strudel formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech heben.

7. Das Eigelb mit der Milch verrühren und auf die Strudel streichen. Mit abgestreiften Thymianblättchen bestreuen. Im Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen und in Scheiben geschnitten servieren.





Gemüsestrudel mit Ziegenkäse

■ Dauer: 1 h 15 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4-6

Zutaten

80 g Haselnüsse
1/2 Hand voll Thymian
je 1 kleine Zucchini und Melanzani
je 1 Paprika, grün und rot
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen
4 Paradeiser, getrocknet, in Öl
3 EL Olivenöl
1 EL Paradeisermark
100 g Ziegenfrischkäse
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer
120 g Strudelteig; 4 Blätter
1 Ei

Zubereitung

1. Die Haselnüsse in einer Pfanne trocken rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Thymian abrausen, trocken schütteln und 2-3 Zweige beiseitelegen. Übrige Blättchen abstreifen und hacken.

2. Zucchini, Melanzani und Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Getrocknete Paradeiser abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

3. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Gemüse- und Zwiebelwürfel darin kurz anbraten und leicht Farbe nehmen lassen.

4. Knoblauch und gehackten Thymian dazugeben und

noch ca. 2 Minuten mitgaren, dann das Paradeisermark einrühren und ebenfalls kurz mit angehen lassen. Getrocknete Paradeiser, die Hälfte der Haselnüsse und den Ziegenfrischkäse untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Cayennepfeffer würzen. Die Masse abschmecken und auskühlen lassen.

5. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Ei verquirlen. Ein Strudelteigblatt auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten und dünn mit verquirltem Ei bestreichen. Ein zweites und drittes Teigblatt passgenau auflegen und ebenfalls mit Ei bestreichen, mit dem letzten Teigblatt bedecken.

6. Die Gemüsemasse längs auf dem unteren Drittel verteilen und die Ränder mit Ei bepinseln. Den Strudel mithilfe des Küchentuchs vorsichtig aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mit dem restlichen Ei bestreichen und im Ofen ca. 20 Minuten backen.

7. Vom übrigen Thymian die Spitzen abzupfen. Den Strudel kurz abkühlen lassen, mit Thymian und den restlichen Haselnüssen bestreut servieren.

Kürbisstrudel mit Pekannuss

■ Dauer: 2 h ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 8-10

Zutaten

1 kg Kürbisfruchtfleisch; z.B. Butternutkürbis
1 EL Pflanzenöl
2 EL Ahornsirup
2 TL Zimtpulver
140 g Zucker, braun; und zum Bestreuen
100 g Mandeln, gemahlen
100 g Weißbrotbrösel, 1 Ei
1 Msp. geriebene Muskatnuss
100 g Pekannüsse; geröstet
6 Blätter Filoteig
80 g flüssige Butter
1 Eigelb; zum Bestreichen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Kürbisfruchtfleisch in Spalten schneiden, auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit dem Öl bepinseln, mit Ahornsirup beträufeln, mit 1/2 TL Zimt bestreuen, und im Ofen 35-45 Minuten backen, bis der Kürbis weich ist.

2. Etwas auskühlen lassen, fein pürieren und das Kürbispüree in eine Schüssel geben, Zucker, Mandeln, Brotbrösel, Ei, restlichen Zimt und Muskat dazugeben und alles gut vermischen.

3. Den Backofen auf 160 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit

Backpapier belegen. Die Pekannüsse hacken und 2 EL beiseitelegen. Ein Filoteigblatt auf der Arbeitsfläche auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen, mit etwas Zucker und gehackten Pekannüssen bestreuen.

4. Ein zweites Teigblatt auflegen, wieder mit Butter bestreichen und mit braunem Zucker und Pekannüssen bestreuen. So fortfahren, bis alle Teigblätter verbraucht sind.

5. Die Kürbisfüllung als Streifen im unteren Drittel längs auf die Teigblätter geben, dabei unten und an den Seiten einen ca. 2,5 cm breiten Rand frei lassen. Die Teigenden einschlagen, den Strudel vorsichtig aufrollen und mit der Naht nach unten auf das Blech legen.

6. Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen. Den Strudel damit bestreichen, mit den beiseitegelegten Pekannüssen und etwas braunem Zucker bestreuen und im Ofen in ca. 40 Minuten goldbraun backen. Den Strudel etwas abkühlen lassen und lauwarm oder kalt in Stücke geschnitten servieren. Nach Belieben Ahornsirup zum Beträufeln dazu reichen.





Filoteigstrudel-Schnecken mit Huhn

■ Dauer: 1 h 10 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 8

Zutaten

800 g Hühnerfleisch; gebraten oder gegrillt
 150 g Baby-Spinat
 1/2 Hand voll Schnittlauch
 200 g Ricotta
 1 EL Kräuter; gehackt, z.B. Petersilie, Estragon
 200 g Mini-Mozzarella
 Salz, Pfeffer
 12 Blätter Filoteig
 80 g Butter; flüssig zum Bestreichen

Zubereitung

1. Das Hühnerfleisch in kleine Stücke schneiden. Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen. Schnittlauch abbrausen, trocken-schütteln und in Röllchen schneiden.

2. Den Backofen auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

3. Den Ricotta in eine

Schüssel geben. Die Mozzarellaabällchen vierteln und mit Kräutern, Hühnerfleisch, Spinat und Schnittlauch zufügen. Alles salzen, pfeffern, gut vermengen und die Füllung abschmecken.

4. Je drei Teigblätter auf einer Arbeitsfläche auslegen, mit Butter bestreichen und aufeinanderlegen. Ein Viertel der Füllung am unteren langen Ende als Streifen aufbringen und eng in die Teigblätter einrollen.

5. Die Rolle zu einem spiralförmigen Strudel formen, auf das Blech setzen und mit Butter bepinseln. Auf diese Weise weitere 3 Strudel herstellen und auf das Blech legen.

6. Die Strudel im Ofen in 25-30 Minuten goldgelb backen. Herausnehmen, mit Pfeffer übermahlen und servieren.



SINCE 1888

Schüssel aus Edelstahl von RÖSLE

Perfekt fürs Zubereiten, Servieren und Aufbewahren

Die formschöne Schüssel aus Edelstahl ist sowohl für die Zubereitung und Aufbewahrung von Speisen geeignet als auch zum direkten Servieren am

Tisch. Sie verfügt über einen Schüttrand zum besseren Ausgießen von Flüssigkeiten und kann durch einen Frischhaltedeckel aus Glas mit flexiblem Silikonrand ergänzt werden. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com



Tisch. Sie verfügt über einen Schüttrand zum besseren Ausgießen von Flüssigkeiten und kann durch einen Frischhaltedeckel aus Glas mit flexiblem Silikonrand ergänzt werden. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com

Ausgießen von Flüssigkeiten und kann durch einen Frischhaltedeckel aus Glas mit flexiblem Silikonrand ergänzt werden. Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com

Erhältlich im Handel oder auf www.roesle.com

Handel oder auf www.roesle.com

www.roesle.com

WERBUNG

Soulfood für den Herbst

Es gibt Eintopf!

Heimkommen, Eintopf zubereiten, köcheln lassen, es sich gemütlich machen und genießen – tischen Sie den Seelenschmeichler auf!



Erbse- eintopf mit Erdäpfel und Paradeiser

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

Zutaten

800 g Erdäpfel
 2-3 cm frischer Ingwer
 1 grüne Chilischote
 2 Zwiebeln, 2 EL Pflanzenöl
 2 TL Kurkuma, gemahlen
 1 TL Kreuzkümmel, zerstoßen
 1 TL Koriander, zerstoßen
 ca. 500 ml Gemüsefond
 400 ml Kokosmilch
 4 Paradeiser
 250 g Erbsen, frisch oder TK
 1 Spritzer Limettensaft
 Salz, Pfeffer
 Koriandergrün, zum Garnieren

Zubereitung

1. Die Erdäpfel waschen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und fein würfeln. Die Chilischote waschen, putzen und fein würfeln. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln.

2. Zusammen mit der Chili und dem Ingwer im heißen Öl glasig anschwitzen. Den Kurkuma, den Kreuzkümmel und den Koriander kurz mitschwitzen und mit dem Fond sowie der Kokosmilch ablöschen.

3. Die Erdäpfel zugeben und unter gelegentlichem Rühren etwa 20 Minuten leise gar köcheln lassen. Die Paradeiser überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln und entkernen. Zusammen mit den Erbsen zum Eintopf geben und zusammen 2-3 Minuten fertig garen.

4. Mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken und auf Schälchen verteilen. Mit Koriandergrün garniert servieren.



Paprika-Kichererbseneintopf mit Faschiertem

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

Zutaten

2 rote Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 2 rote Paprikaschoten
 2 gelbe Paprikaschoten
 600 g gemischtes Faschiertes
 4 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer
 1 TL edelsüßes Paprikapulver
 1 EL Paradeisermark
 ca. 600 ml Fleischfond
 2 EL frische Thymianblätter
 2 Dosen Kichererbsen,
 à 400 ml

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden. Etwa ein Viertel davon vom Garnieren beiseitelegen. Den Knoblauch schälen und pressen, die Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen und würfeln.

2. Das Faschierte in einem Topf im heißen Rapsöl krümelig und leicht gebräunt braten. Die restlichen Zwiebeln, den Knoblauch und die

Paprikaschoten dazugeben. Salzen, pfeffern, mit dem Paprikapulver bestreuen.

3. Das Paradeisermark einrühren und anschwitzen, mit dem Fond ablöschen und zum Kochen bringen. Die abgetropften Kichererbsen und den Thymian dazugeben und bei niedriger Temperatur ca. 30 Minuten köcheln lassen. In Schälchen anrichten und mit den übrigen roten Zwiebeln garnieren.



Bohneneintopf mit Kraut und Karotten

- Dauer: 3 h + über Nacht einweichen
- Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten

300 g weiße Bohnen
 1/8 l Olivenöl
 1 Knoblauchzehe gehackt
 1/2 Zwiebel in feinen Scheiben gehobelt
 1 Stange Stangensellerie fein gewürfelt
 1 Karotte in Scheiben geschnitten
 2 Rosmarinzwige gehackt
 50 g Bauchspeck gewürfelt
 2 EL Paradeissauce
 1/2 Kohl fein gehobelt
 2 Lauchstangen in Ringe geschnitten
 2 Zucchini fein gewürfelt
 1 Bd. Basilikum gehackt
 1 Gewürznelke
 100 g Nudeln nach Wahl
 Salz

Zubereitung

1. Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, dann Wasser abgießen

und ca. 2 Stunden in Salzwasser kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen.

2. Etwa die Hälfte der Bohnen passieren. Dann Knoblauch, Zwiebel, Sellerie, Karotte, Rosmarin und den Speck im Öl goldbraun andünsten.

3. Paradeissauce mit ein wenig lauwarmem Wasser verrühren und zugeben. Jetzt auch das restliche Gemüse, die ganzen und passierten Bohnen mit ihrem Kochwasser, das Basilikum und die Gewürznelke in den Topf geben. Etwas heißes Wasser dazu gießen.

4. Eintopf mit Salz abschmecken und 1/2 Stunde sanft köcheln lassen. Den Eintopf nach Wunsch mit bissfest gekochten Nudeln ergänzen oder mit geröstetem Brot servieren.

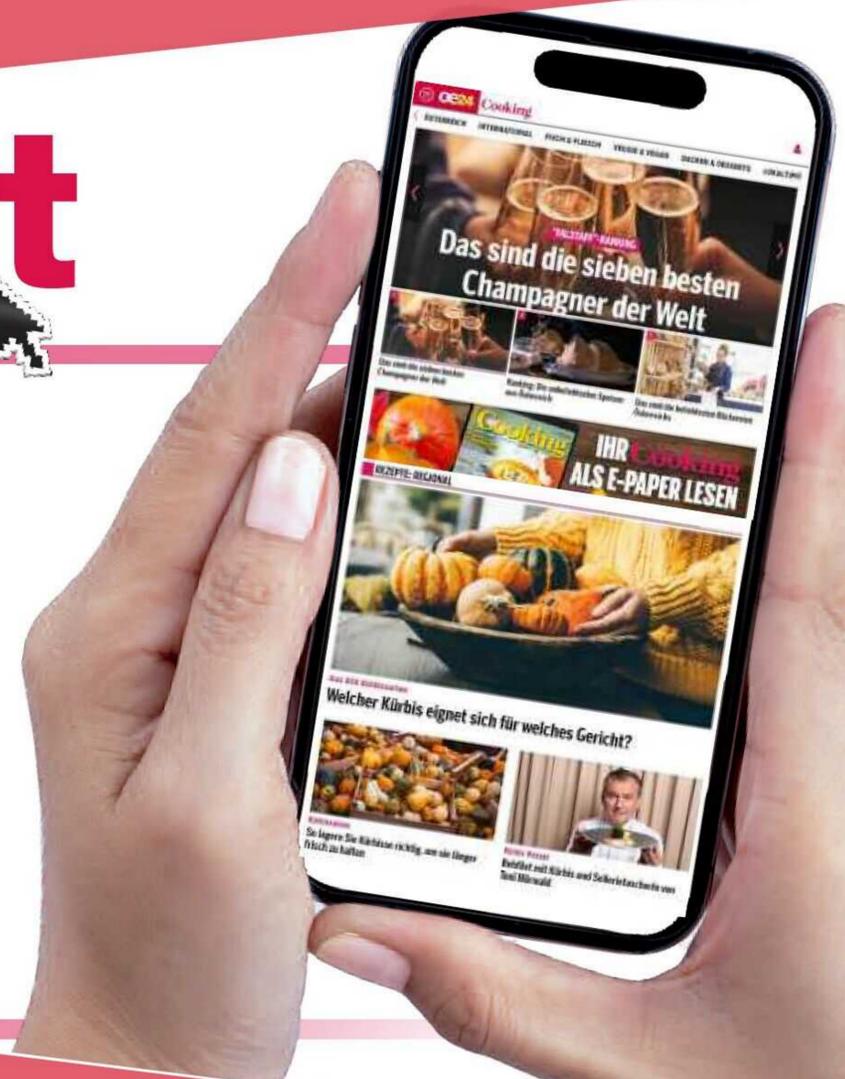
Die besten Rezepte und Kochideen auf einen Klick

cooking.at

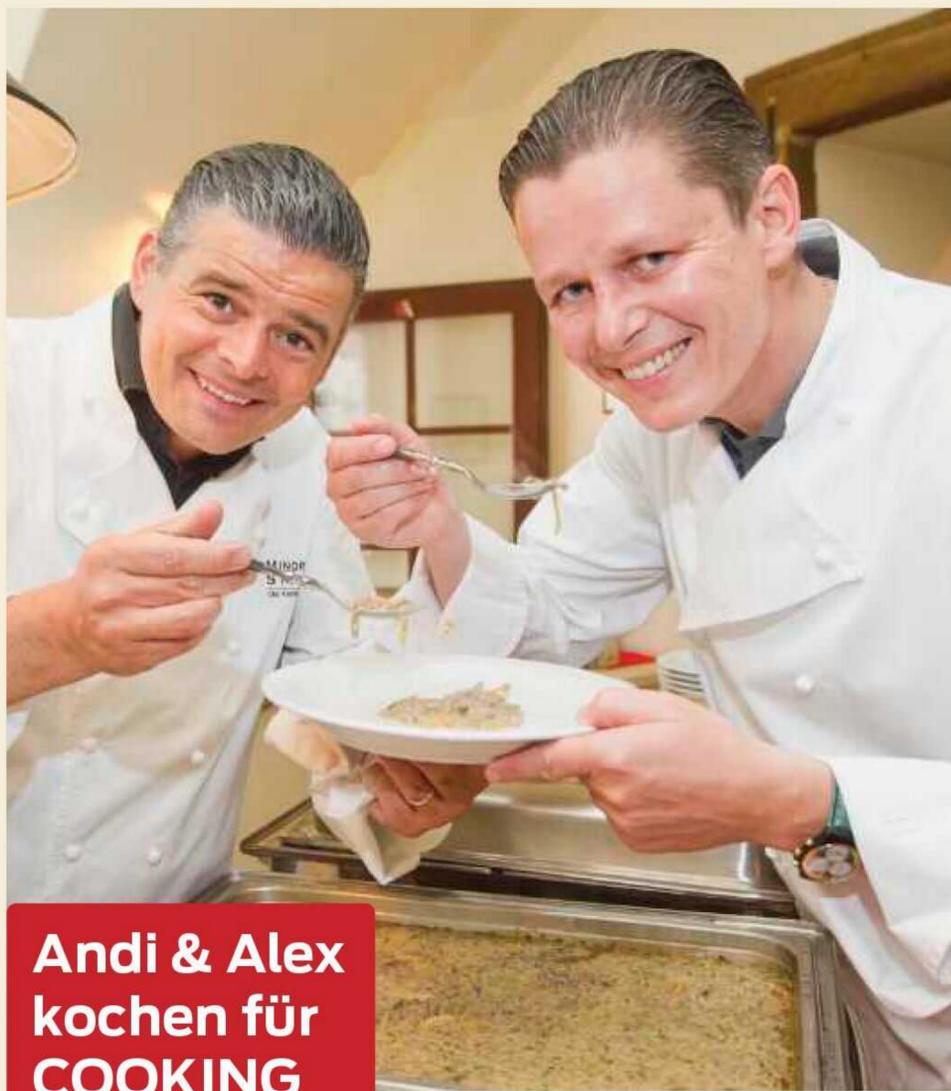
**DAS 24/7 ONLINE PORTAL
FÜR KULINARISCHE VIELFALT**

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



Andi & Alex kochen für COOKING

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

Ihre Koch-Woche

14 Ideen für 7 Tage

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

FREITAG

10.11.



Zu Mittag

Lammrücken mit Pastinaken-Liebstockepüree von Alex Fankhauser

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

Zutaten 600 g Lammrücken (ausgelöst), 2 Zweige Rosmarin, 2 Dijon-Senf, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Butter zum Braten, 1 oder 2 Pastinaken, 1 Schuss Milch, 3 EL gehackter Liebstöckel, ½ l weißer Portwein, ¼ l Lammjus, 60 g kalte Butter, 3 Paradeiser (geschält), 2 geschälte Knoblauchzehen, 1 Prise Zucker, Rosmarin, Thymian, 1 unbehandelte Zitrone

Zubereitung

1. Den Lammrücken mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf einstreichen. Das Fleisch in einer Pfanne in einem heißen Öl-Butter-Gemisch rundum scharf anbraten. Rosmarin-zweige zugeben und im vorgeheizten Rohr bei 150 °C in ca.

20 Minuten zu einem rosa Fleischkern garen. Den Bratenrückstand in der Pfanne mit dem Portwein ablöschen und einkochen lassen. Mit Lammjus aufgießen, Knoblauch zugeben und die Sauce zum Schluss mit kalten Butterflocken montieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Die Pastinaken schälen und in Würfel schneiden, in gesalzenem Wasser mit einem Schuss Milch weich kochen und anschließend in der Küchenmaschine pürieren. Kalte Butter nach und nach zugeben, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Liebstöckel abschmecken.

Am Abend

Linsensuppe von Andi Wojta

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

Zutaten 250 g Saiblingsfilet (ohne Gräten und Haut), 1 Ei, 150 ml kaltes Schlagobers, 1 kleiner Bund Dille, 125 ml Weißwein, Salz; ½ l Rindsuppe, 150 g rote Linsen, ½ Stange Lauch (klein geschnitten), 1 angedrückte Knoblauchzehe, 2 EL Karotte (würfelig), 2 EL Sellerie (würfelig), 2 EL gelbe Rübe (würfelig), 1 EL Paradeismark, 1 Zweig Thymian, geriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt), Salz, Öl, Suppenpulver

Zubereitung

1. Saibling klein schneiden und in einer Küchenmaschine fein pürieren. Ei und Obers langsam einarbeiten, mit Salz abschmecken. Kleine Nockerl

formen und diese in mit Weißwein, Salz und Dille gewürztem heißen Wasser in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.

2. Lauch, Knoblauch und Wurzelgemüse anrösten, Linsen und Paradeismark unterrühren und mit der Suppe aufgießen. Thymian und Zitronenschale begeben, mit Salz und Suppenpulver würzen. Auf kleiner Hitze ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Thymian entfernen und die Suppe cremig aufmixen. Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit den Saiblingsnockern servieren.

SAMSTAG



Zu Mittag

Griesßknödel mit Mohn

Dauer: 1 h 45 min ■ Schwierigkeit: mittel ■ Portionen: 4

Zutaten ½ l Milch, 1 Prise Salz, 100 g Butter, 3 EL Zucker, 150 g Hartweizengrieß, 2 Eier, 50 g Butter, 2 EL gemahlene Mandeln, 2 EL gemahlener Mohn, 1 EL brauner Zucker, ½ TL Zimt

Zubereitung

1. Die Milch mit Salz, Butter und Zucker aufkochen lassen. Den Grieß zugeben und unter Rühren andicken lassen, bis sich die Masse vom Topfboden löst. Vom Feuer nehmen, kurz warten und ein Ei unterrühren. Anschließend das zweite Ei unterrühren und abkühlen las-

sen. Anschließend vom Griessteig Nocken abstechen und in siedendes Wasser geben. Etwa 8 Minuten nur noch gar ziehen lassen.

2. Vor dem Servieren die Butter in einem Topf schmelzen lassen, darin die Mandeln und den Mohn 2–3 Minuten anrösten. Vom Feuer nehmen, den braunen Zucker und den Zimt unterrühren. Die Nocken mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und die Mohnbutter darüber geben.

Am Abend gibt es Martinigansl

Gänsekeulen im Speckmantel

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

Zutaten 4 Gänsekeulen à ca. 400 g, 2–3 Zweige Thymian, Salz, Pfeffer, 4 Lorbeerblätter, 160 g Bacon in Streifen, 30 g flüssige Butter



Zubereitung

1. Ofen auf 160 °C Umluft vorheizen. Gänsekeulen waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blätter abstreifen. Die Keulen salzen und pfeffern, Thymian und Lorbeer darauf verteilen. Den Bacon über die Keulen legen, auf ein Backblech setzen und mit der Butter bepinseln.

2. Im Ofen ca. 45 Minuten garen, bis sich die Keulen leicht einstechen lassen.

SONNTAG



Zu Mittag

Süßkartoffelsuppe mit Speck

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

Zutaten 1 Zwiebel, 450 g Süßkartoffeln, 2 gelbe Paprika, 100 g ungeräucherter durchwachsener Speck, 1 EL Butter, 1 Knoblauchzehe, 1 TL Currypulver, 1 Msp. Koriander gemahlen, 750 ml Gemüsfond, 150 g Kokosmilch, Salz, Pfeffer

Zubereitung

1. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Süßkartoffeln schälen und klein schneiden. Die Paprika waschen, putzen, entkernen und klein schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig auslassen, dann herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2. Die Zwiebeln in heißer Butter glasig schwitzen, den Knoblauch dazupressen, kurz mitschwitzen lassen, mit Curry und Koriander würzen, Süßkartoffeln und Paprika zugeben, ca. 5 Minuten unter Rühren andünsten. Gemüsfond angießen und das Gemüse zugedeckt in ca. 30 Minuten



weich köcheln lassen. Die Suppe vom Herd ziehen, kurz etwas abkühlen lassen dann pürieren, wieder erhitzen, die Kokosmilch einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, abschmecken und mit dem knusprigen Speck bestreut servieren.

Am Abend

Rotkraut-Salat mit Roastbeef

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

Zutaten 500 g Rotkraut, 2 Karotten, 1 unbehandelte Orange 2–3 EL Apfelesig, 1 EL Honig, Salz, weißer Pfeffer, 2 Kaki, 2 EL Nussöl, Cayennepfeffer, 12 Scheiben Roastbeef, 20 g Pekannüsse, 1 TL frisch gehackter Thymian

Zubereitung

1. Das Rotkraut putzen, den Strunk und harte Blattrippen entfernen und den Kopf in feine Streifen schneiden oder ho-

beln. Die Karotten schälen und grob raspeln. Die Orange heiß waschen, trocken reiben und einen Teil der Schale abreiben. Den Saft auspressen. Schale und Saft mit dem Essig und Honig in eine Schüssel geben. Das Kraut und die Karotten gut untermengen, salzen, pfeffern und ca. 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

2. Die Kaki schälen und würfeln. Mit dem Öl unter den Salat mengen und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Mit den Roastbeefscheiben auf Tellern anrichten und mit den Nüssen und Thymian bestreut servieren.



MONTAG



Zu Mittag

Rindfleischpastete

■ Dauer: 2 h 10 min ■ Schwierigkeit: leicht ■ Portionen: 4

Zutaten 700 g Rindfleisch aus der Schulter, 1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 200 g Karotten, 200 g Knollensellerie, 2 EL Pflanzenöl, 1 EL Paradeisermark, 250 ml dunkles Bier, 200–300 ml Rinderfond, 1 Lorbeerblatt, 1/4 TL Piment, 1 Msp. Zimtpulver, Salz, Pfeffer, 400 g Blätterteig, TK, 1 Dotter

Zubereitung

1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, parieren und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Sellerie schälen und sehr fein würfeln. In einer Pfanne das Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Das Gemüse zugeben, kurz mitbraten, das Paradeisermark unterrühren und mit

dem Bier ablöschen. Den Fond angießen, die Gewürze zufügen, salzen und pfeffern und bei mittlerer Hitze 1 Stunde schmoren lassen.

2. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Blätterteig auftauen lassen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und 4 ovale Kreise in Größe der Formen (12 x 18 cm) ausstechen. Das Ragout in die 4 Förmchen füllen, mit je einem Blätterteigdeckel verschließen. Den Dotter mit 1–2 EL Wasser verrühren und die Pasteten damit bestreichen. Im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und servieren.

Am Abend

Spaghetti mit Mandeln und Parmesan

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

Zutaten 400 g Spaghetti, 8 Paradeiser, 2 Knoblauchzehen, 80 g gehackte Mandeln, 2 Sardellenfilets in Öl, 2 EL Olivenöl, 2–3 EL heller Balsamico, 1 Prise Zucker, 2 EL frisch gehacktes Basilikum, 2 EL geriebener Parmesan



Zubereitung

Die Nudeln in kochendem Salzwasser al dente garen. Paradeiser entkernen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Mandeln und gehackten Sardellen in einer heißen Pfanne mit Öl anschwitzen. Die Paradeiser zugeben, mit dem Essig ablöschen. Pfeffern, zuckern, die Nudeln abgießen und mit dem Basilikum und Parmesan unterschwenken.

DIENSTAG



Zu Mittag

Gedämpfter Fisch mit Ingwersauce

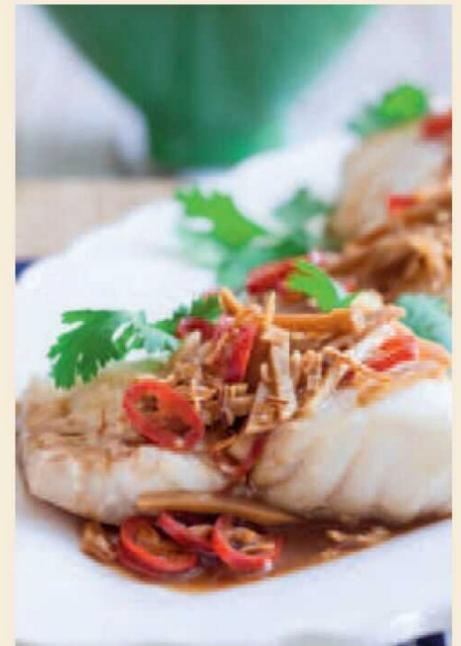
■ Dauer: 50 min
■ Schwierigkeit: leicht
■ Portionen: 4

Zutaten 4 Seeteufelfilets à ca. 160 g mit Knochen, 40 g frischer Ingwer, 2 rote Chilischoten, 1 Hand voll Koriandergrün, 3 EL Sesamöl, 2 Anissterne, 2 Zimtstangen, 300 ml Hühnerfond, 1 TL brauner Zucker, 1 TL Speisestärke, 2–3 EL Sojasauce

Zubereitung

1. Den Seeteufel waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Ingwer schälen, zuerst in dünne Scheiben, dann in Streifen schneiden. Die Chilischoten waschen, putzen, entkernen und in Ringe schneiden. Den Koriander waschen und trocken schütteln.

2. Das Sesamöl in einem Topf erhitzen, Anis und Zimtstangen darin gut anrösten. Den Ingwer und die Chilis dazugeben, unter Rühren kurz anschwitzen. Hühnerfond mit Zucker und Stärke vermischen und in den Topf rühren. Einmal aufkochen lassen, mit der



Sojasauce abschmecken und vom Herd ziehen. Neben dem Herd ca. 15 Minuten ziehen lassen, danach den Anis und den Zimt aus der Sauce entfernen.

3. Die Seeteufelfilets salzen und im Dämpfeinsatz eines Kochtopfes ca. 15 Minuten garen. Auf Tellern anrichten, mit der Sauce übergießen und mit dem Koriander bestreuen.

Am Abend

Polenta-Ecken

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

Zutaten 600 ml Gemüsefond, 30 g Butter, 150 g Polentagrieß Instant, 50 g geriebener Parmesan, Salz, Muskat frisch gerieben, Butter

Zubereitung

1. Den Gemüsefond und die Butter im Topf zum Kochen bringen. Die Polenta unter Rühren einrieseln lassen. Aufkochen und unter gelegentli-

chem Rühren etwa 5 Minuten ausquellen lassen. Vom Feuer nehmen, 40 g Parmesan unterziehen, mit Salz und Muskat abschmecken. Eine Auflaufform buttern, die Polentamasse einfüllen, glatt streichen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Im Kühlschrank 1 Stunde kalt stellen.

2. Die Polenta in Dreiecke schneiden und aus der Form heben. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Polentaecken darin von allen Seiten goldbraun braten. Mit dem restlichen Parmesan bestreut und mit Petersilie garniert servieren.



ZWEI REZEPTE für jeden Wochentag

MITTWOCH



Zu Mittag

Steckrübensuppe mit Speck

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

Zutaten 400 g Steckrüben, 200 g mehliges Erdäpfel, 1 Schalotte, 1 Apfel, 2 EL Zitronensaft, 4 EL Butter, 600 ml Gemüsefond, 2 Scheiben Vollkornbrot, 50 g Speck, 1 EL frisch gehackte Petersilie, 200 ml Obers, 1–2 EL Crème fraîche, Salz, weißer Pfeffer, Muskat

Zubereitung

1. Die Steckrüben, die Erdäpfel und die Schalotte schälen und würfeln. Den Apfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in sehr kleine Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft vermengen. Das Gemüse in 2 EL heißer Butter kurz anschwitzen und mit dem Fond ablöschen. Die Hälfte der

Apfelwürfel zufügen und alles ca. 20 Minuten leise köcheln lassen.

2. Währenddessen das Vollkornbrot in der restlichen Butter kurz anrösten und in Rauten schneiden. Den Speck würfeln und in derselben Pfanne goldbraun braten. Mit den Apfelwürfeln und der Petersilie vermengen und auf die Rauten setzen.

3. Die Suppe fein pürieren, das Obers und die Crème fraîche unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf Schälchen verteilen, jeweils 3 Stücke Brot darauf setzen und servieren.

Am Abend

Gemüsepudding vegan

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

Zutaten 500 g Erdäpfel (vorwiegend festkochend), 2 Karotten, 1 Zucchini, 1 EL Kichererbsenmehl, Salz, Muskatpulver, Pflanzenöl zum Braten, 1 Zitrone, Rucolablätter

Zubereitung

1. Die Erdäpfel schälen und



auf einer Küchenreibe raspeln. Die Karotten schälen, die Zucchini waschen. Beide Gemüse ebenfalls raspeln und mit den geraspelten Erdäpfeln und dem Mehl vermischen. Mit Salz und Muskat würzen.

2. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und darin kleine, flache Rösti aus der Gemüsemasse von jeder Seite ca. 6 Minuten braten. Die Rösti auf Tellern anrichten, mit Rucola und Zitronenspalten garnieren.

DONNERSTAG



Zu Mittag

Grill-Steak mit Folienerdäpfeln

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

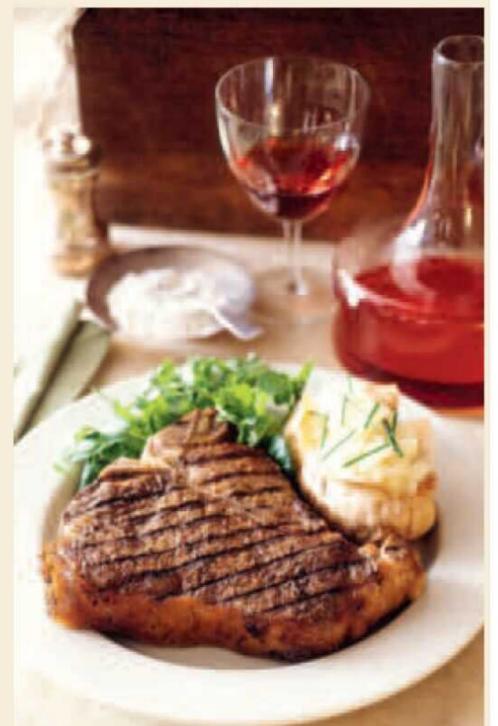
Zutaten 4 große, festkochende Erdäpfel, 4 T-Bone-Steaks à ca. 400 g, Salz, Pfeffer, 2 EL Pflanzenöl

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Erdäpfel gründlich waschen, trocken tupfen, dann fest in Alufolie wickeln und rundherum mit der Gabel mehrmals einstechen. Auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden ca. 50 Minuten backen. Ist beim Einstechen mit einer Gabel kein Widerstand zu spüren, sind die Erdäpfel gar.

2. Die Steaks abrausen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Öl beträufeln. Auf dem Grill von beiden Seiten je nach Fleischdicke und gewünschtem Gargrad 6–15 Minuten grillen.

3. Die Erdäpfel aus der Folie wickeln, kreuzweise einschneiden und ein wenig mit einer Gabel auflockern. Mit den Steaks auf Tellern angeordnet servieren. Nach Belie-



ben einen Salat dazu reichen.

Tipp: Ist ein T-Bone-Steak pro Person zu viel, einfach eines für 2 Personen rechnen. Die Zuschnitte können für solch ein Steak bis zu über 800 g gehen, also auch für 4 Personen reichen.

Am Abend

Apfelkuch mit Rosinen

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

Zutaten Butter für die Backform, ca. 250 g Hefezopf oder Brioche, 2 Äpfel, 1–2 EL Zitronensaft, 2 Eier, ca. 250 ml Milch, 2 EL Vanillezucker, 2 EL Zucker, 1 EL Butter, Staubzucker

Zubereitung

1. Die Auflaufform ausbuttern. Den Hefezopf in Scheiben



schneiden. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und klein würfeln. Mit dem Zitronensaft beträufeln. Zusammen mit dem Hefezopf in die Auflaufform schichten. Die Eier mit der Milch, Vanillezucker und Zucker verquirlen und über den Hefezopf gießen. 20 Minuten ziehen lassen.

2. Den Ofen auf 200 °C Unter- und Oberhitze vorheizen. Die Butter in Flöckchen auf dem Auflauf verteilen und im Ofen ca. 35 Minuten goldbraun backen. Dann aus dem Ofen nehmen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Prof

KÜCHE

**Alain
Weissgerber &
Barbara
Eselböck**
Taubenkobel

Nehmen Sie sich Zeit, zu genießen!

Ectem elestrud dit inisl
utatummy nosto od ectet,
se doloreet, quisl et am,

Abseits der erfolgreichen
Pop-Ups zählt der Taubenko-
bel in Schützen am Gebirge
zu den besten Gourmetad-
ressen Österreichs. Was
macht den Erfolg aus, was
spornt Sie täglich an?
BARBARA ESELBÖCK

Ich liebe die Gastfreund-
schaft und die Dienstlei-
stung, aber wenn Servieren
das Einzige wäre, was ich
täte, wäre mir ziemlich fad.
Ich brauche ständig neue
Aufgaben und bin immer
auf der Suche nach Ab-
wechslung. Das ist die
ständige Weiterentwick-
lung im Taubenkobel, die
uns so unendlich viel Spass
und Freude macht.

ALAIN WEISSGERBER
Überall auf der Welt sehen
die Lebensmittel gleich
aus, schmecken gleich und
sind völlig identitäts- und
geschmacklos. Wenn ein
Gast bei uns die Augen
schließt, in ein Gericht hin-
einbeißt und dann weiß,
dass er in Schützen am Ge-
birge sitzt, dann ist uns et-
was gelungen.



ALAIN WEISSGERBER UND
BARBARA ESELBÖCK treten
für den Wunderkobel schon
bald vor den Vorhang.

Eventtipp der Woche #1

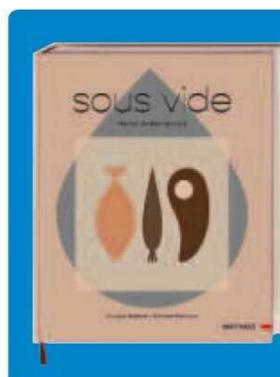
Auftritt für den Wunderkobel

Vorhang auf. Nach dem Schrau-
benkobel in der Mercedes Werk-
stätte laden Barbara Eselböck
und Alain Weissgerber diesjäh-
rig zum Wunderkobel in die
Räumlichkeiten des hundert
Jahre alten Jugendstiltheaters
am Otto Wagner Areal. Von 17.
November bis 22. Dezember
2023 dürfen sich Feinschmecker
auf ein fantastisches Programm
in mehreren Akten freuen: Alain
Weissgerber wird für das Gast-
spiel die Rolle des Regisseurs
übernehmen und mit seinem
Team die Taubenkobel-Küchen-

Highlights des vergangenen
Jahres in einem Menü (188 Euro)
neu inszenieren. Sichern Sie sich
Ihren Tisch rechtzeitig!

Hard Facts – Wunderkobel.

Mo bis Sa ab 18 Uhr
Jugendstiltheater am
Otto Wagner Areal
Baumgartner Höhe 1, 1140 Wien
Reservierungen:
Online: www.taubenkobel.at
Telefon: + 43 2684 2297
Mail: restaurant@taubenkobel.at
Exklusive Veranstaltungen
buchbar!



COOKING Buchtipp: Sous vide

Das umfassende Standardwerk. 50 komplexe
neu entdeckte Sous vide-Gerichte und umfas-
sende Grundrezepte von Spitzenkoch Heiko
Antoniewicz. DK Verlag/69,90 Euro

Eventtipp der Woche #2: Musik und Kulinarik



**GENUSSVOLLES FÜR
GEHÖR- UND GE-
SCHMACKSSINN.** Der
junge Dirigent und Lied-
begleiter Felix Hornbach-
ner bringt Franz Schu-
berts Liederzyklen
nach Großbraming. Beim
einzigartigen Schubert-
fest kommt mit dem Te-
nor Michael Schade auch
ein absoluter Weltstar
auf die Bühne. Weitere
Solisten sind Johannes
Bamberger und Chris-
toph Filler.

Auch in Sachen Kulinarik
wird höchste Qualität ge-
boten. So darf man sich
an diesem Tag von Spit-
zenkoch Klemens
Schraml begleiten las-
sen, der extra ein beson-
deres „Schubertmenü“
kreiert hat.

Das Schubertfest
findet am 19. November
2023 von 11:00 bis 18:00
Uhr im Festsaal der Lan-
desmusikschule Großbra-
ming statt. Alle weiteren
Infos rund um das Musik-
programm und den kuli-
narischen Gastauftritt
erhalten Sie online unter
schubertfest.at

Wenig Aufwand,
voller Geschmack

Was esse ich heute?

Stressiger Tag, viel um die Ohren, lange unterwegs? Damit das gute Essen nicht zu kurz kommt, hat Spitzenköchin Sarah Wiener ein Sammelsurium an Rezepten zusammengetragen, die mit wenig Aufwand auf dem Teller landen!



Bulgursalat mit Faschiertem

■ Dauer: 30 min ■ Portionen: 2

Zutaten

200 ml Gemüsefond
100 g Bulgur, 1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 rote Spitzpaprika
5 EL Olivenöl
200 g Faschiertes vom Rind
¼ TL gemahlene Kurkuma
¾ TL gemahlener Kreuzkümmel
1–2 EL Rosinen, Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bio-Zitrone, 1 dicke Karotte
½ Bund Koriandergrün
1/3 Bund Petersilie

Zubereitung

1. Den Gemüsefond zum Kochen bringen. Bulgur einrühren und einmal aufkochen lassen. Auf kleiner Hitze 10–15 Min. zugedeckt garen. Herd ausschalten und den Bulgur weitere 5–10

Min. nachquellen lassen.

2. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und getrennt fein würfeln. Spitzpaprika waschen, halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen und quer in dünne Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, darin die Zwiebel langsam bei mittlerer Hitze goldgelb dünsten. Knoblauch und Paprika zugeben und bei mittlerer bis großer Hitze 1–2 Min. unter Rühren braten.

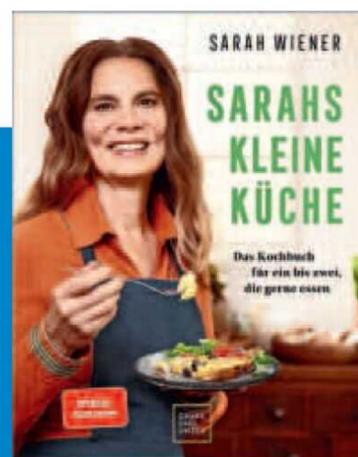
3. Faschiertes dazugeben und bei großer Hitze anbraten, dabei mit einem Holzlöffel zerteilen und in der Pfanne bewegen, bis es krümelig und braun gebraten ist. Kurkuma und Kreuzkümmel unterrühren und 1–2 Min. unter Rühren anrösten. Rosinen und 2–3 EL Wasser dazuge-

ben, salzen, pfeffern und bei kleiner bis mittlerer Hitze garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und sich die Aromen verbunden haben.

4. Zitrone heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben und den Saft auspressen. 1/3 TL Schale mit 2 EL -saft und dem übrigen Öl verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. Als Dressing unter den (gerne noch warmen Bulgur) mischen. Karotte putzen, schälen und auf der Rohkostreibe grob raspeln.

5. Die Kräuter waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und nicht zu fein zerschneiden. Faschiertes mit der Karotte und einem Großteil der Kräuter unter den Bulgur mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronen-

saft abschmecken und mit übrigen Kräutern bestreuen. Nach Wunsch lauwarm genießen oder vollständig abkühlen lassen (dann die Kräuter erst kurz vor dem Essen untermischen).



Saraha's kleine Küche

DAS KOCHBUCH für ein bis zwei, die gerne essen!
GU Verlag / 27,50 Euro



Würzige Kürbis-Reis-Küchlein

■ Dauer: 30 min
■ Portionen: 2

Zutaten

1 Stück Hokkaido-Kürbis (ca. 250 g)
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehen
Pflanzenöl zum Braten
1/3 TL getrockneter Oregano
1/2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1/3 TL Gemahlene Kurkuma
3 Msp. Chilipulver (nach Belieben)
Salz, Pfeffer
1/3 Bund Koriandergrün
2 Eier (Größe S)
300 g gegarter Reis

Zubereitung

1. Kerne und Fasern aus dem Kürbis entfernen und gut herauskratzen – wer möchte, entfernt noch die Schale mit einem Spar-

schäler. Kürbisfleisch auf einer Rohkostreibe grob raspeln. Zwiebel und Knoblauch getrennt schälen und fein würfeln. In einer Pfanne 2 EL Öl erhitzen, darin die Zwiebel langsam weich und goldgelb dünsten.

2. Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten, dann Kürbis dazugeben und 2 Min. bei mittlerer bis großer Hitze anbraten. Oregano und die gemahlene Gewürze dazugeben und unter Rühren 1 Min. mitbraten. Mit 5–6 EL Wasser ablöschen, salzen, pfeffern und bei mittlerer Hitze garen, bis das Wasser völlig verdunstet ist, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

3. Inzwischen das Koriandergrün waschen, tro-

cken schütteln, Blättchen abzupfen und zerschneiden. Reis in einer Schüssel mit den Händen auflockern, sodass keine Klümpchen mehr darin sind. Koriandergrün und Kürbis dazugeben, alles mischen. Eier verquirlen und untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 5–10 Min. ziehen lassen.

4. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen, jeweils 1 guten EL der Reismasse hineingeben und leicht flach drücken. Beidseitig bei mittlerer bis großer Hitze in jeweils 2–3 Min. goldgelb braten, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Warm, evtl. mit einem Dip (z. B. Joghurt-Minz-Dip,) und/oder einem grünen Salat servieren.

Kohlrabi-carpaccio

■ Dauer: 25 min
■ Portionen: 2-4

Zutaten

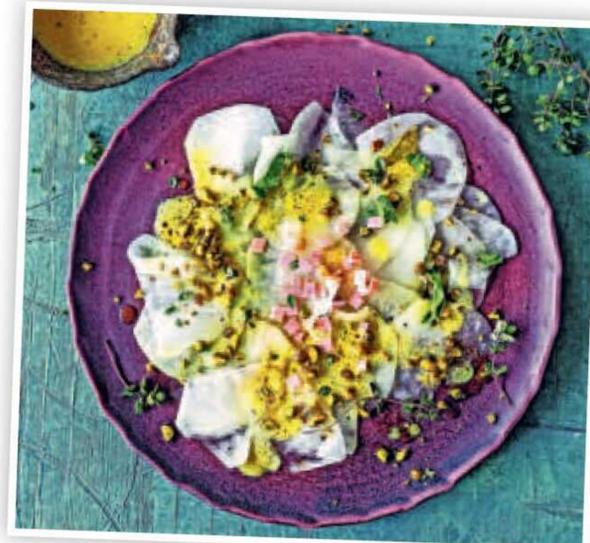
2 kleine zarte Kohlrabi (ca. 300 g)
1 TL Dijon-Senf
2 EL Weißweinessig (ersatzweise Zitronensaft)
3 EL Olivenöl
2 EL ungesalzene Pistazien
2 Scheiben gekochter (Prager-)Schinken

Zubereitung

1. Kohlrabi schälen, dabei falls noch vorhanden, kleine zarte Blätter beiseitelegen. Dann auf einem Gemüsehobel oder mit einem Messer in möglichst feine Scheiben hobeln bzw. schneiden. Die Kohlrabischeiben auf zwei Tellern überlappend auslegen.

3. Senf und Honig mit Essig glatt verrühren, dann das Öl kräftig unterschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Dressing über den Kohlrabi träufeln. Pistazien in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie ganz leicht zu bräunen beginnen. Aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und grob hacken.

3. Schinken in Streifen schneiden. Zitronenthymian waschen, trocken schütteln, Blättchen abstreifen und möglichst fein hacken. Falls vorhanden einige Kohlrabi-blättchen ebenfalls waschen, trocken schütteln und fein zerschneiden. Schinken, Thymian und falls möglich Kohlrabi-blättchen mit den Pistazien über das Carpaccio streuen und servieren.



Süße KÜCHE

Konzept und Rolls von Cinnamood

Die gute alte Zimtschnecke hat Ehrfurcht, aber auch ein Upgrade verdient. So das Motto von Anna Schlecht und Luca Breuer, die ein Konzept entwickelt haben, das Tradition und Vielfalt miteinander vereint: Besonders hervorzuheben sind dabei die sogenannten Next-Level-Rolls zum Mitnehmen mit Variationen an Toppings und Füllungen, die jeden Geschmack treffen.

„Viele Food-Konzepte am Markt sind One-Hit-Wonder. Wir wollen mit Qualität und Geschmack überzeugen und nicht bloß eine Blogger-Zimtschnecke auf den Markt werfen“, sagt die Gründerin.

Zu den Next Level Rolls reihen sich beispielsweise The Red Velvet Roll mit einem Red-Cream-Cheese-Frosting, Cookie Dough Chip Choc Roll mit Browniefüllung und Keksteig als Topping und viele mehr.

Für alle, die auf vegane Desserts setzen, stehen unter anderem die Snicka Roll, Speculas Roll oder auch die Pumpkin Spice Roll zum Vernaschen bereit!

GETOPPT MIT ALLERHAND Zutaten, dazu noch der fluffige Teig und diverse Cremes – Cinnamood setzt auf die Vielfalt der Zubereitung!



COOKING-News

Next Level Rolls von Cinnamood

Das Warten hat ein Ende. Das Kölner Startup „Cinnamood“ sorgt seit Anfang November nun auch in Wien für lange Schlangen, denn der 1. Standort wurde auf der beliebten Einkaufsmeile Mariahilferstraße feierlich eröffnet. Angeboten werden nicht nur klassische Zimtschnecken, sondern auch ausgefallene Signature-Kreationen, die als „Next Level Rolls“ bezeichnet werden. Hinter dem Erfolgskon-

zept stehen Anna Schlecht und Luca Breuer, ein Pärchen, das auf ihren gemeinsamen Reisen Ideen und Inspiration sammelte und daraus das Rezept für besonders saftige, luftige und leckere Rolls kreierte. Beim nächsten Shoppingtrip ist sicher Platz für eine Schnecke!

Cinnamood Wien
Mariahilfer Straße 74, 1070 Wien
cinnamood.de



COOKING Buchtipp: Zimtschneckenliebe

So wie jedes Land seine Eigenheiten hat, haben auch alle nordischen Länder ihre eigene Variante der Zimtschnecke. All diese Klassiker, sowie einige ungewöhnliche Zimtschnecken-Rezepte finden sich in diesem Buch. BoD Verlag/8,90 Euro

Thema der
Woche:
**Bratapfel-
Dreierlei**



STAY SPICED. Bratapfel
Dessert & Müsli Gewürz!
piccantino.at/7,99 Euro



FENKART. „Bean to Bar“
Edelvollmilchschokolade
mit Elstar Äpfeln,
Mandeln & Gewürzen.
gsiberger.at/6,20 Euro



HAUSENSTEINER.
Bio-Bratapfel Fruchtauf-
strich. Auch zum Verfei-
nern von Desserts
und Joghurt.
dm.at/5,50 Euro

Bratapfel & Rotweibirne

Zweierlei Lieblinge



Der Duft von Bratäpfeln und Rotweibirnen liegt in der Luft – folgende Dessertideen sollten Sie unbedingt probieren!

Rotwein- birnen mit Mascarponecreme

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

Zutaten

400 ml Rotwein
1 Zimtstange
50 g Zucker
4 kleine Birnen
200 g Mascarpone
400 g Topfen
1/2 Zitrone, Bio;
Saft und Abrieb
1 TL Vanilleextrakt
40 g Staubzucker
1/2 TL Zimtpulver

Zubereitung

1. Den Rotwein mit Zimt und Zucker aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Hälften in den Sud legen und ca. 10 Minuten leise köcheln. Von der Hitze nehmen und im Sud ca. 30 Minuten abkühlen und ziehen lassen.

2. Dann herausnehmen, den Zimt entfernen und den Wein unter gelegentlichem Rühren leicht sirupartig einkochen. Abkühlen lassen.

3. Für die Creme Mascarpone mit Topfen, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Vanille und Staubzucker cremig verrühren. Auf Schälchen verteilen und die Birnen darauf anrichten. Mit dem Weinsirup beträufeln und mit Zimt bestauben. Dazu nach Belieben Lebkuchensterne servieren.

Bratapfel-Schoko-Torte

- Dauer: 3 h 25 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Form, 18 cm

Zutaten

2 Äpfel, 1 EL Staubzucker
1 Msp. Zimtpulver
150 g Marzipanrohmasse
150 g Butter, 50 g Zucker
3 Eier, 175 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
2 EL Kakao, 2 EL Rum
Außerdem:
100 g Zartbitter-Schokolade;
mind. 62% Kakao
500 g Obers
1 Päckchen Sahnesteif
2 EL Vanillezucker
3 Baby-Äpfel;
mehr nach Belieben
50 g Haselnüsse; geröstet
und gehackt

Zubereitung

1. Zwei Springformen (18 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Äpfel schälen, vierteln, putzen und in Spalten schneiden. In einer beschichteten Pfanne in 25 g

heißer Butter kurz auf den Schnittflächen anbraten, mit Staubzucker und Zimt bestäuben, leicht karamellisieren und vom Herd ziehen.

2. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Marzipanrohmasse kleinschneiden und mit Butter und Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier unterquirlen und die Masse schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, auf die Schaummasse sieben und mit dem Rum unterziehen.

3. Den Teig in die beiden Formen geben, die Äpfel darauf verteilen (zum Rand hin Teig frei lassen) und in den Teig drücken. Oberfläche glatt streichen und die Kuchen im heißen Ofen ca. 35 Minuten backen (Stäbchenprobe). Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann aus den Formen lösen und auskühlen lassen.

4. Schokolade hacken, 125g Obers aufkochen, darü-

bergießen und umrühren, bis die Masse glatt ist. Mit dem Mixer homogenisieren und lauwarm abkühlen lassen.

5. Die Kuchen jeweils in der Mitte waagrecht halbieren. Übriges Obers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die Kuchen mit Obers bestreichen, zur Torte aufeinanderstapeln und am Rand mit etwas Obers einstreichen. Mindestens 2 Stunden kühlen.

6. Inzwischen die Äpfel je etwa zur Hälfte in die Glasur tauchen, kurz abtropfen lassen und auf Alufolie oder Backpapier absetzen zum Trocknen.

7. Restliche Glasur auf die Torte gießen (bei Bedarf nochmal leicht erwärmen), mit der Palette verstreichen und über den Rand der Torte leicht ablaufen lassen. Die Torte mit gehackten Nüssen bestreuen und nach Belieben mit einigen Schoko-Äpfeln garnieren.



Bratapfel-Porridge

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

Zutaten

800 ml Milch
 150 ml Ahornsirup
 1/2 TL Vanilleextrakt
 150 g Haferflocken; zart
 Zimtpulver
 1 großer Apfel; rotschalig
 20 g Butter
 Staubzucker; zum Bestäuben
 80 g Nussmischung;
 z.B. Walnüsse, Mandeln
 4 EL Rosinen
 Essblüten; nach Belieben

Zubereitung

1. Die Milch mit 50 ml Ahornsirup aufkochen. Vanilleextrakt zufügen, die Haferflocken einstreuen und unter gelegentlichem Rühren bei milder Hitze ca. 5 Minuten ausquellen lassen.

2. Das Porridge mit Ahornsirup und einer Prise Zimt abschmecken. Den Apfel waschen, vierteln, entkernen und in schmale Spalten schneiden.

3. In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Apfelspalten zufügen, mit Staubzucker bestäuben und unter gelegentlichem Schwenken ca. 5 Minuten braten. Die Nüsse grob hacken und in einer Pfanne kurz rösten, dann mit 3-4 EL Ahornsirup übergießen und karamellisieren.

4. Das Porridge in Schalen verteilen und die Apfelspalten darauf anrichten. Alles mit den karamellisierten Nüssen und Rosinen bestreuen und nach Belieben mit Essblüten garniert servieren. Übrigen Ahornsirup in einem kleinen Kännchen separat dazu reichen.

Karamellisierte Bratäpfel

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

Zutaten

200 g Marzipan
 30 g Bourbon-Vanillezucker
 1 Msp. Zimtpulver
 1 Msp. gemahlener
 Kardamom
 60 g Rosinen
 1 EL Semmelbrösel
 4 säuerliche Äpfel,
 z.B. Boskop
 8 cl Rum
 brauner Zucker, zum Bestreuen

Zubereitung

1. Den Ofen auf 175°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Marzipan für 30 Minuten ins Gefrierfach legen. Das Marzipan mit ei-

ner Vierkanteibe (grobe Seite) in eine Schüssel reiben. Den Vanillezucker, den Zimt, den Kardamom, die Rosinen und die Semmelbrösel dazugeben und vermengen.

2. Die Äpfel waschen, den Stiel entfernen mit einem Ausstecher das Kernhaus entfernen, hierbei aber nicht ganz durch stechen. Je 2 cl Rum in die Äpfel gießen. Die Füllung auf die Äpfel verteilen und diese mit braunem Zucker bestreuen. Die Bratäpfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen und für 30 Minuten im Ofen backen. Herausnehmen und nach Belieben z.B. mit einer selbstgemachten Vanillesauce servieren.





- Dauer: 2 h 15 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 1 Tarte, 24 cm

Zutaten

200 g Mehl
 2 EL Kakaopulver
 75 g Zucker
 100 g Butter, 1 Ei
 500 ml Rotwein
 150 g Zucker, 1 Zimtstange
 2 Sternanis, 4 kleine Birnen
 2 EL Vanillepuddingpulver
 2 Eier, 100 g Obers
 200 g Crème fraîche
 250 g Himbeeren
 1 TL Speisestärke
 40 g Zucker
 100 ml Apfelsaft

Puddingkuchen mit Rotweibirnen und Himbeersauce

Zubereitung

1. Für den Mürbeteig alle Zutaten glatt verkneten, dabei nach Bedarf ein wenig kaltes Wasser ergänzen. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Den Rotwein mit 2 EL Zucker, Zimt und Sternanis aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und das Kernhaus entfernen. Zum Wein geben und ca. 10 Minuten köcheln. Im Sud auskühlen lassen, anschlie-

ßend trockentupfen und fächerartig einschneiden. Leicht flach drücken.

3. Das Puddingpulver mit den Eiern, Obers, Crème fraîche und restlichem Zucker verrühren.

4. Den Ofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Tarteform (ca. 24 cm Durchmesser) mit Butter fetten.

5. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche auswellen und die Form damit auslegen. An Boden und Rand andrücken und überstehen-

de Ränder abschneiden. Mit der Creme füllen und mit den Birnen belegen. Im Ofen ca. 45 Minuten leicht goldbraun backen.

6. Für die Sauce die Himbeeren abbrausen und verlesen. Mit der Stärke, Zucker und Apfelsaft in einen Topf aufkochen. Leicht andicken lassen und durch ein Sieb streichen. Abkühlen lassen und in ein Kännchen füllen. Den Kuchen auskühlen lassen, in Stücke teilen und mit der Sauce servieren.



Rotweibirne mit Zimtrisiko

- Dauer: 1h10 min
- Schwierigkeit: mittel
- Portionen: 4

Zutaten

Für die Birnen:

1 unbehandelte Orange
400 ml Rotwein, trocken
100 ml Portwein
100 ml Ribiselsaft, schwarz
50 g Zucker
4 Birnen

Für den Reis:

2 EL Butter
200 g Risottoreis
800 ml Milch
2 EL Zucker
1 TL Zimtpulver

Zubereitung

1. Die Orange heiß waschen, trocken tupfen und die Schale (ohne weiße Haut) dünn abschneiden. Den Saft auspressen und mit der Schale, dem Rotwein, dem Portwein, dem Saft und dem Zucker in einem kleinen Topf aufkochen lassen.

2. Die Birnen schälen, das Kernhaus ausstechen, dabei den Stiel aber an den Früchten belassen. In den Weinsud legen, so dass sie bedeckt sind, und etwa 5 Minuten darin bei milder Hitze ziehen lassen. Von der Hitze nehmen und die Birnen im Sud auskühlen lassen.

3. Für den Reis die Butter in einen heißen Topf geben und darin den Reis glasig schwitzen. Mit etwas Milch bedecken. Den Zucker einstreuen und unter gelegentlichem Rühren immer wieder Milch nachgießen bis das Risotto cremig ist, aber der Reis noch Biss hat (ca. 15 Minuten). Von der Hitze nehmen und den Zimt einrühren.

4. Die Birnen aus dem Sud nehmen und jeweils zweimal waagrecht durchschneiden. Nun abwechselnd mit dem Reis in Gläser schichten und servieren.

Bratapfel-Tiramisu

- Dauer: 1h45 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 4

Zutaten

2 Äpfel
2 EL Honig
1/2 TL Zimtpulver
1 Prise Vanillepulver
50 ml Portwein, weiß
1 EL Rosinen
1 EL Rum
120 g Lebkuchen
150 g Mascarpone
1 Bio-Eigelb, sehr frisch
2 EL Zucker
50 g Obers
Rosmarin; für die Dekoration
2 EL Cranberries
1 EL Staubzucker

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhit-

ze vorheizen. Die Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Hälften kleinschneiden. Mit Honig, Zimt, Vanille, Portwein, Rosinen und Rum in einer Auflaufform mischen und ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen und in vier Gläser (à ca. 250 ml) füllen.

2. Den Lebkuchen zerbröseln und als nächste Schicht darauf verteilen. Mascarpone, Eigelb, Zucker und Obers schaumig schlagen und auf dem Lebkuchen verteilen.

3. Etwa 1 Stunde kalt stellen. Zum Servieren mit Rosmarin und Cranberries garnieren und nach Belieben mit Staubzucker bestäuben.



- Dauer: 60 min
- Schwierigkeit: leicht
- Portionen: 8

Zutaten

1/2 Päckchen
Vanillepuddingpulver
200 ml Milch
8 kleine Äpfel
Butter, für die Form
80 g Marzipanrohmasse
1 Ei
1 Msp. Vanillemark
50 g gehäutete, gemahlene
Mandeln
100 ml Apfelsaft
1-2 Zimtstangen
1-2 Sternanis
150 g weiße Schokolade
150 ml Milch
100 ml Obers

Bratapfel mit Vanillecreme und weißer Schokoladensauce

Zubereitung

1. Das Puddingpulver mit 2 EL Milch glattrühren. Die restliche Milch aufkochen, das Puddingpulver einrühren, aufkochen und vom Herd ziehen. Auskühlen lassen.

2. Den Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine Bratreine mit Butter austreichen.

3. Inzwischen die Äpfel waschen, einen Deckel abschneiden und das Kernhaus herausstechen.

4. Das Marzipan in kleine Stücke zupfen und mit dem Ei zu einer glatten Masse

verrühren. Löffelweise den Pudding und das Vanillemark unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterheben.

5. Die Masse in und auf die Apfelunterhälften füllen, die Deckel auflegen und die Äpfel in die Reine setzen. Den Saft, den Zimt und die Sternanis zugeben und die Äpfel im heißen Ofen ca. 30 Minuten garen.

6. Inzwischen die Schokolade hacken. Die Milch mit dem Obers erwärmen und die Schokolade darin auflösen. Im kalten Wasserbad kalt rühren. Zu den Bratäpfeln servieren.



COOKING neu am 17.11.

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

Weihnachtskekse

ALLE JAHRE WIEDER freuen wir uns darauf, den Startschuss für den Weihnachtsbackmarathon zu geben!



Getty, Hersteller, StockFood

Pikante Kekse

NICHT NUR SÜSS, sondern auch pikant, lassen sich Kekse genießen!



Mit Liebe gemacht

DO IT YOURSELF Geschenkideen für Feinschmecker!



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

Ihr neues ONLINE-PORTAL



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



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

Impressum

Medieninhaber: Mediengruppe ÖSTERREICH GmbH, Friedrichstrasse 10, 1010 Wien

Chefredaktion: Natalie Ezzo, Alex Schima

Layout/Produktion: Brocza Stefanie, Kornél Schulteisz

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

Bildbearbeitung: Martina Plak-Stanzel (Ltg.)

Anzeigenleitung: John Bryan Fernando

Anzeigenproduktion: Semina Kovacevic, Larissa Reisenbauer, Patricia Steger Druck: Media Print GmbH, Wien

Kontakt: Tel.: 0508811, E-Mail: cooking@oe24.at

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/impresum/offenlegung/cooking abrufbar.



Schlemmer Krapfen

.....
Vielfach ausgezeichnet als bester Krapfen der Stadt!

Von der Qualität sind nicht nur unsere Kunden begeistert. Schon mehrfach wurden die Groissböck-Krapfen Testsieger und erhielten den Titel „Bester Krapfen der Stadt.“



Genussvolle Strudelvielfalt

Fannytastisch einfach!



Mehr
Strudel-Rezeptideen -
süß und herzhaft

