

AUSGABE 05/2024

ESSEN & *Kochen*

Alm Kulinarik

TIPPS & TRICKS

33 REZEPTE FÜR
KULINARISCHE
ABENTEUER



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 05. Februar 2024

der nächste **Essen & Kochen**

erscheint am 09. Februar 2024

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Redaktion: Christine Arnoldt
Geschäftsführer: Sabine Elsässer

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des ESSEN & KOCHEN TIPPS UND TRICKS MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Edition Rezepte 05/2024

FROM THE EDITOR

Essen & Kochen Tipps und Tricks

Das wöchentliche Kochmagazin für kulinarische Abenteuer

„Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist ein einzigartiges Kochmagazin, das wöchentlich neue und aufregende Rezepte aus der ganzen Welt präsentiert. Wenn du eine Leidenschaft für kulinarische Entdeckungen hast und gerne die Aromen fremder Kulturen in deiner Küche erleben möchtest, dann ist dieses Magazin genau das Richtige für dich!

Jede Ausgabe von „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ nimmt dich mit auf eine Reise rund um den Globus und bietet dir eine vielfältige Auswahl an authentischen Gerichten, die von renommierten Köchen und leidenschaftlichen Food-Bloggern kreiert wurden. Von exotischen Gewürzen der indischen Küche über die frischen Aromen der mediterranen Gerichte bis hin zu den umami-reichen Spezialitäten aus Ostasien - unser Magazin deckt die ganze Bandbreite der internationalen Küche ab.

Unser talentiertes Team von Autoren und Redakteuren sammelt und präsentiert die besten Rezepte, die von traditionellen Familienrezepten bis hin zu modernen Interpretationen reichen. Jedes Rezept wird sorgfältig getestet und mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen sowie nützlichen Tipps und Tricks versehen, um sicherzustellen, dass auch Anfänger in der Küche ein erfolgreiches kulinarisches Erlebnis haben.

Zusätzlich zu den köstlichen Rezepten bietet „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ auch faszinierende Hintergrundinformationen über die kulinarischen Traditionen und Essgewohnheiten verschiedener Länder. Wir stellen dir lokale Zutaten vor, geben Empfehlungen für die besten Märkte und Restaurants weltweit und teilen inspirierende Geschichten über die Menschen, die hinter den Gerichten stehen.

Egal, ob du nach neuen Ideen für das Abendessen suchst, deinen kulinarischen Horizont erweitern möchtest oder einfach nur Spaß am Kochen und Genießen hast - „Essen und Kochen Tipps und Tricks“ ist dein wöchentliches Ticket für eine unvergessliche kulinarische Reise um die Welt. Tauche ein in die Vielfalt der internationalen Küche und lass dich von den faszinierenden Aromen und Geschmäckern inspirieren!



Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher

Ab sofort täglich neue Rezepte auf:
www.essenundkochen.com

The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass der Bierkäse perfekt gelingt, empfehlen wir, hochwertigen Bierkäse zu verwenden, um den authentischen Geschmack zu garantieren. 2. Zudem ist es hilfreich, die Käsemischung gleichmäßig zu verteilen, um eine konsistente Textur und Aromen in jedem Bissen zu gewährleisten. Genieße diesen herzhaften Bierkäse als perfekte Begleitung zu Brot oder Brezen!

Bierkäse

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Bierkäse
- 200 ml helles Bier
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- 1 TL Paprikapulver, edelsüß
- Pfeffer, nach Geschmack
- 1 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 Baguette, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

1. Den Bierkäse in kleine Würfel schneiden und in eine hitzebeständige Form geben.
2. Das Bier in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen lassen.
3. Den heißen Bier über den Bierkäse gießen und kurz ziehen lassen, bis der Käse leicht geschmolzen ist.
4. Knoblauch, Kümmel, Paprikapulver und Pfeffer hinzufügen, gut vermengen.
5. Die Form in den vorgeheizten Ofen stellen und den Bierkäse bei 180 Grad Celsius für etwa 15-20 Minuten backen, bis er schön cremig ist.
6. Mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen und mit Baguettescheiben servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Verwende hochwertige Zutaten, insbesondere gutes Olivenöl und frischen Parmesan, um die Aromen des Bergkräuter-Pestos optimal zur Geltung zu bringen. 2. Experimentiere mit den Kräuteranteilen, um das Pesto nach deinem Geschmack anzupassen. Das Bergkräuter-Pesto eignet sich hervorragend als Würzmittel für Pasta, als Dip für Brot oder als aromatische Zugabe zu verschiedenen Gerichten. Genieße den intensiven Geschmack der Bergkräuter!

Bergkräuter-Pesto

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 100 g frisches Basilikum
- 50 g frischer Thymian
- 50 g frischer Rosmarin
- 50 g frisches Oregano
- 3 Knoblauchzehen, gehackt
- 100 g geriebener Parmesan
- 150 ml Olivenöl
- 100 g geröstete Pinienkerne
- Saft von 1 Zitrone
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die frischen Kräuter waschen und trocken tupfen.
2. In einem Mixer oder einer Küchenmaschine die Kräuter, Knoblauch, Parmesan und geröstete Pinienkerne grob zerkleinern.
3. Nach und nach das Olivenöl hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Zitronensaft, Salz und Pfeffer dazugeben und erneut mixen, bis das Pesto die gewünschte Konsistenz erreicht hat.
5. Das Bergkräuter-Pesto in ein verschließbares Glas füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Rindfleisch besonders zart zu machen, kann es vor dem Anbraten mariniert werden. Verwende dazu eine Mischung aus Öl, Essig, Senf, Knoblauch und Gewürzen deiner Wahl. 2. Wenn du dem Eintopf eine rauchige Note verleihen möchtest, kannst du geräucherten Meerrettich verwenden. Dies gibt dem Gericht eine zusätzliche geschmackliche Dimension. Dieser Krenfleisch Eintopf ist ein herzhaftes Gericht, das besonders an kalten Tagen wohltuend ist. Der frische Meerrettich verleiht dem Eintopf eine angenehme Schärfe und Aroma.

Krenfleisch Eintopf

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg Rindfleisch (z. B. Schulter oder Beinscheiben), in Würfel geschnitten
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Karotten, in Scheiben geschnitten
- 2 Petersilienwurzeln, gewürfelt
- 1 Sellerieknolle, gewürfelt
- 4 Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Pfefferkörner
- Salz nach Geschmack
- 3 EL Rapsöl
- 1 Bund frischer Kren (Meerrettich), gerieben
- 1 Bund frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Das Rindfleisch in einem großen Topf mit Rapsöl scharf anbraten, bis es gut braun ist.
2. Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten.
3. Karotten, Petersilienwurzeln, Sellerie und Kartoffeln in den Topf geben. Alles gut vermengen.
4. Mit ausreichend Wasser aufgießen, bis das Gemüse und Fleisch bedeckt ist.
5. Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Salz hinzufügen. Den Eintopf zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren.
6. Den Eintopf köcheln lassen, bis das Fleisch und das Gemüse zart sind (ungefähr 1,5 bis 2 Stunden).
7. Den frischen Kren (Meerrettich) reiben und kurz vor dem Servieren zum Eintopf hinzufügen.
8. Mit frisch gehackter Petersilie bestreuen und servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Verwende festkochende Kartoffeln, um sicherzustellen, dass der Erdäpfelkas eine angenehme Konsistenz behält. 2. Zudem können Zwiebeln fein gehackt oder für einen milderen Geschmack auch in dünne Ringe geschnitten und hinzugefügt werden. Der Erdäpfelkas ist eine köstliche Beilage oder ein herzhafter Brotaufstrich, der sich ideal für gesellige Anlässe eignet. Genieße den erfrischenden Geschmack dieser traditionellen Spezialität!

Erdäpfelkas

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + Ziehzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg festkochende Kartoffeln, gekocht und geschält
- 250 g Sauerrahm
- 150 g Topfen (Quark)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Schnittlauch, fein geschnitten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die gekochten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden oder grob reiben, je nach Vorliebe.
2. In einer großen Schüssel Sauerrahm, Topfen und gehackte Zwiebel vermengen.
3. Die Kartoffelscheiben unter die Sauerrahm-Topfen-Mischung heben, bis alles gut vermischt ist.
4. Den Erdäpfelkas mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Den Schnittlauch unterheben und den Erdäpfelkas für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.
6. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und nach Bedarf nachwürzen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Betone den intensiven Geschmack der Alpenbeeren, indem du eine Spur frisch geriebener Zitronenschale zum Sorbet gibst. Das verleiht deinem Sorbet eine zusätzliche Frische. **2.** Wenn du keine Eismaschine hast, friere das Sorbet in Eiswürfelformen ein und gib es später in einen Mixer für ein einfaches Alpenbeerenslush. Dieses erfrischende Alpenbeeren-Sorbet ist eine köstliche Möglichkeit, die Aromen der Beeren aus den Alpen zu genießen. Es eignet sich perfekt als leichtes Dessert oder als erfrischende Zwischenmahlzeit.

Alpenbeeren-Sorbet

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Gefrierzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g gemischte Alpenbeeren (Heidelbeeren, Himbeeren, Brombeeren)
- 200 g Zucker
- 250 ml Wasser
- Saft von 2 Zitronen
- 1 Eiweiß (optional, für eine cremige Konsistenz)

Zubereitung:

1. Die Alpenbeeren gründlich waschen und verlesen.
2. In einem Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen, um einen Zuckersirup herzustellen. Den Sirup abkühlen lassen.
3. Die Alpenbeeren und den Zitronensaft in einem Mixer pürieren.
4. Das Beerenpüree mit dem Zuckersirup vermengen.
5. Die Mischung in einer Eismaschine nach den Anweisungen des Herstellers zu Sorbet verarbeiten. Falls keine Eismaschine vorhanden ist, die Mischung in eine flache, gefrierfeste Schale geben und alle 30 Minuten gut durchrühren, um die Bildung von Eiskristallen zu verhindern, bis das Sorbet fest ist.
6. Optional kann man während des Gefrierprozesses ein geschlagenes Eiweiß unterheben, um dem Sorbet eine cremigere Textur zu verleihen.
7. Das Alpenbeeren-Sorbet in Schalen oder Gläser füllen und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass die Kasspatzn eine perfekte Konsistenz haben, ist es wichtig, den Teig gut zu rühren und anschließend ausreichend ruhen zu lassen. Dadurch werden die Spätzle besonders zart und luftig. 2. Für eine extra würzige Note kannst du dem Teig fein gehackte frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch hinzufügen. Dies verleiht den Kasspatzn eine köstliche Frische und Aromenvielfalt. Traditionell werden Kasspatzn mit grünem Salat gereicht.

Kasspatzn

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

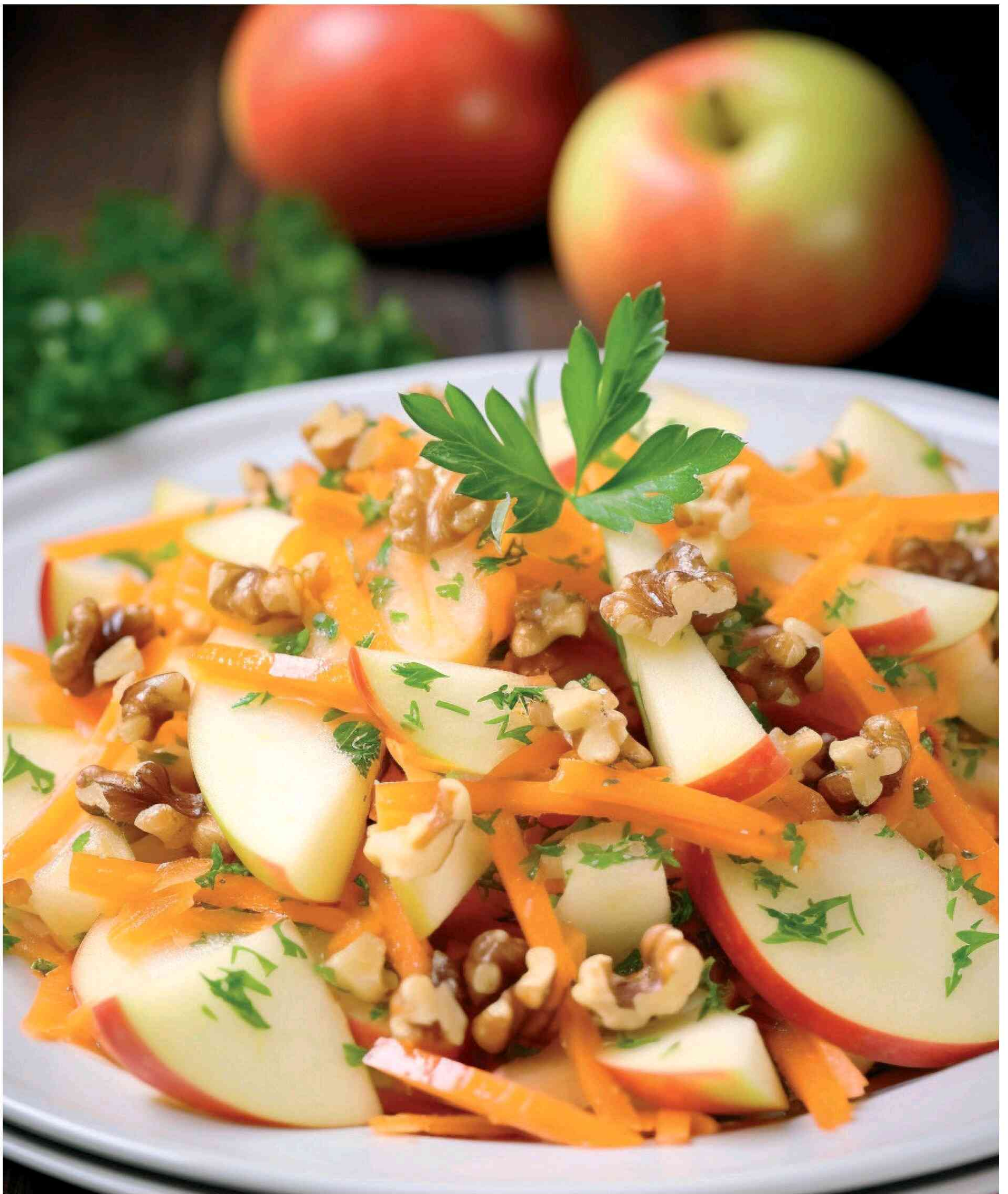
Zutaten:

- 500 g Allzweckmehl
- 6 Eier
- 250 ml Wasser
- Salz
- 200 g Bergkäse, gerieben
- 150 g Butter
- Zwiebeln zum Anbraten

Zubereitung:

1. In einer großen Schüssel das Mehl mit den Eiern, Wasser und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen, salzen und den Teig portionsweise durch ein Spätzlesieb ins kochende Wasser pressen.
4. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
5. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten.
6. Die Spätzle dazugeben und kurz anbraten.
7. Den geriebenen Bergkäse darüber streuen und gut durchmengen, bis der Käse geschmolzen ist.
8. Mit Salz abschmecken und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um den Karotten-Apfel-Salat besonders frisch und knusprig zu halten, empfehlen wir, die Walnüsse erst kurz vor dem Servieren hinzuzufügen. 2. Zudem kannst du dem Salat für eine süßere Note einen Esslöffel Honig beimengen – eine geschmackvolle Variante für eine zusätzliche Genussnuance. Dieser erfrischende Karotten-Apfel-Salat mit Walnüssen ist nicht nur köstlich, sondern auch reich an Vitaminen und Ballaststoffen. Perfekt als Beilage oder leichter Snack für jede Gelegenheit.

Karotten-Apfel-Salat mit Walnüssen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 große Karotten, geraspelt
- 4 Äpfel, geschält und gewürfelt
- 200 g Walnüsse, grob gehackt
- Saft von 2 Zitronen

Zubereitung:

1. Die geraspelten Karotten und gewürfelten Äpfel in eine große Schüssel geben.
2. Die grob gehackten Walnüsse hinzufügen.
3. Den frisch gepressten Saft von zwei Zitronen über die Zutaten gießen.
4. Alles gut vermengen, bis die Zutaten gleichmäßig mit Zitronensaft benetzt sind.
5. Den Salat vor dem Servieren für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Experimentiere mit verschiedenen Alpenkräutern, um den Holundersaft nach deinem Geschmack zu personalisieren. Ein Hauch von Bergminze oder Zitronenthymian verleiht dem Getränk eine einzigartige Note. 2. Falls du den Holundersaft süßer magst, kann die Zuckermenge nach deinem Geschmack angepasst werden. Beginne mit einer kleinen Menge und füge bei Bedarf mehr hinzu, um die optimale Süße zu erreichen. Genieße diesen erfrischenden Holundersaft mit einer alpinen Note als besonderes Getränk für gesellige Anlässe.

Holundersaft mit Alpenkräutern

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 l Holundersaft
- 1 Handvoll frische Alpenkräuter (z. B. Melisse, Thymian, Minze)
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- 100 g Zucker (optional, je nach gewünschter Süße)
- Eiswürfel

Zubereitung:

1. Den Holundersaft in einen großen Krug gießen.
2. Die frischen Alpenkräuter waschen und zu dem Saft hinzufügen.
3. Die Zitronenscheiben ebenfalls in den Krug geben.
4. Nach Belieben Zucker hinzufügen und gut umrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
5. Den Holundersaft mit Alpenkräutern im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten.
6. Vor dem Servieren den Saft durch ein Sieb gießen, um die Kräuter und Zitronenstücke zu entfernen.
7. Den Holundersaft über Eiswürfel in Gläsern servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Damit die Blätterteigkreise perfekt knusprig werden, empfehlen wir, sie vor dem Füllen kurz im Kühlschrank zu kühlen. Dies sorgt für eine optimale Konsistenz und verhindert ein zu schnelles Aufgehen im Ofen. **2.** Um der Hühnermischung eine zusätzliche Geschmacksnote zu verleihen, kannst du einen Hauch frisch geriebener Muskatnuss oder einen Teelöffel fein gehackter frischer Kräuter wie Estragon oder Petersilie hinzufügen. Dies rundet das Aroma der Chügelipastete perfekt ab. Genieße diese Chügelipastete als herzhaftes Gericht mit einer köstlichen Rahmsauce.

Chügelipastete

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Blätterteig
- 600 g Hühnerfleisch, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 500 ml Hühnerbrühe
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Eigelb (zum Bestreichen)

Zubereitung:

1. Den Blätterteig ausrollen und Kreise schneiden, um die Pastetenformen auszulegen.
2. Das Hühnerfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis es goldbraun ist.
3. In einem separaten Topf die restliche Butter schmelzen, die Zwiebel darin anschwitzen und das Mehl hinzufügen. Unter ständigem Rühren eine Roux zubereiten.
4. Langsam die Hühnerbrühe hinzugießen und dabei kontinuierlich rühren, um Klumpen zu vermeiden.
5. Die Sahne einrühren und die Sauce eindicken lassen. Das angebratene Hühnerfleisch hinzufügen und gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Die Blätterteigkreise mit der Hühnermischung füllen und die Pasteten verschließen. Das Eigelb verquirlen und die Pasteten damit bestreichen.
7. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 20-25 Minuten goldbraun backen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Verwende hochwertige Butter für die Kräuterbutter, um einen intensiven Geschmack zu gewährleisten. Zudem kannst du je nach persönlichem Geschmack die Menge der Almkrauter variieren, um das Aroma nach Belieben anzupassen. 2. Wenn du die Kräuterbutter länger aufbewahren möchtest, kannst du sie in kleine Portionen einfrieren. So hast du immer aromatische Kräuterbutter zur Hand, wenn du sie benötigst. Diese Kräuterbutter mit Almkrautern verleiht vielen Gerichten eine aromatische Note und ist eine perfekte Begleitung zu vielen Speisen.

Kräuterbutter mit Almkräutern

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Kühlzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g weiche Butter
- 2 EL frische Almkräuter (z.B. Bergbohnenkraut, Schnittlauch, Petersilie), fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die weiche Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät oder einem Holzlöffel glatt rühren.
2. Die fein gehackten Almkräuter, gepressten Knoblauch und Zitronensaft hinzufügen. Alles gut vermengen.
3. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und erneut gut durchmengen.
4. Die Kräuterbutter zu einer Rolle formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen.
5. Vor dem Servieren die Kräuterbutter in Scheiben schneiden und auf warmem Brot, gegrilltem Gemüse oder zu gegrilltem Fleisch genießen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Um dem Liptauer eine besondere Note zu verleihen, kannst du zusätzlich zu den angegebenen Zutaten geräuchertes Paprikapulver verwenden. Dies verleiht dem Aufstrich ein rauchiges Aroma, das gut mit den anderen Gewürzen harmoniert. **2.** Für eine intensivere Geschmacksentfaltung empfehlen wir, den Liptauer mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen zu lassen, bevor er serviert wird. Dadurch können sich die Aromen gut miteinander verbinden und der Aufstrich wird noch schmackhafter. Diese würzige Liptauer eignet sich hervorragend als Brotaufstrich oder Dip und ist eine beliebte Vorspeise auf vielen österreichischen Tischen.

Liptauer

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Ziehzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Frischkäse
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 EL Sauerrahm
- 1 TL scharfer Senf
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Schnittlauch zum Garnieren

Zubereitung:

1. Den Frischkäse in eine Schüssel geben und glatt rühren.
2. Paprikapulver, gehackte Zwiebel, Sauerrahm, scharfen Senf und gemahlenen Kümmel hinzufügen.
3. Alles gut vermengen, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Liptauer-Masse in eine Servierschüssel geben und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.
6. Die Liptauer vor dem Servieren mindestens eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass die Marillenknödel perfekt gelingen, ist es ratsam, den Teig nicht zu fest zu kneten, um eine zarte Konsistenz zu erhalten. 2. Beim Formen der Knödel ist es hilfreich, die Hände leicht mit Mehl zu bestäuben, um ein Kleben zu verhindern und die Arbeit zu erleichtern. Diese süßen Marillenknödel sind ein köstlicher Abschluss eines jeden Mahls und erfreuen sich besonders in der österreichischen Küche großer Beliebtheit.

Marillenknoedel

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 Marillen (Aprikosen)
- 250 g Topfen (Quark)
- 100 g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 200 g Grieß
- 200 g Mehl
- Semmelbrösel zum Wälzen
- Zucker und Zimt zum Bestreuen
- Puderzucker zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Marillen waschen, halbieren und den Kern entfernen.
2. Für den Teig Topfen, weiche Butter, Eier, Salz, Grieß und Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Aus dem Teig kleine Fladen formen, jeweils eine Marille darin einschließen und zu Knödeln formen.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin ca. 10-15 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen.
5. In einer Pfanne Semmelbrösel goldbraun rösten.
6. Die gekochten Marillenknoedel in den gerösteten Bröseln wälzen.
7. Mit Zucker und Zimt bestreuen und mit Puderzucker garnieren.
8. Die Marillenknoedel warm servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um das Kürbisgulasch perfekt zuzubereiten, empfehlen wir, beim Anbraten des Gemüses auf eine goldene Farbe zu achten, um zusätzlichen Geschmack zu entwickeln. 2. Zudem kannst du dem Gulasch einen Hauch frischer Zitrone hinzufügen, bevor du es servierst, um die Aromen zu beleben und dem Gericht eine erfrischende Note zu verleihen. Dieses herzhaftes Kürbisgulasch ist eine köstliche vegetarische Option, die mit aromatischen Gewürzen und Gemüse eine wohltuende Mahlzeit ergibt.

Kürbisgulasch

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Kürbis, z. B. Hokkaido, gewürfelt
- 3 Zwiebeln, fein gehackt
- 3 Paprika (verschiedene Farben), in Streifen geschnitten
- 4 Kartoffeln, gewürfelt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 3 EL Tomatenmark
- 1,5 l Gemüsebrühe
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 TL Majoran, getrocknet
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 3 EL Öl zum Braten
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten.
2. Den gewürfelten Kürbis, Paprika, Kartoffeln und gehackten Knoblauch hinzufügen. Alles kurz anbraten.
3. Das Tomatenmark einrühren und das Gemüse mit Gemüsebrühe ablöschen.
4. Paprikapulver, Kreuzkümmel, Majoran, Salz und Pfeffer hinzufügen. Gut umrühren.
5. Das Gulasch zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Abgedeckt etwa 20-25 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
6. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um der Mostsuppe eine besondere Note zu verleihen, könnt ihr vor dem Servieren einen Hauch geriebene Muskatnuss hinzufügen. Dies verstärkt das aromatische Profil und rundet den Geschmack ab. 2. Falls die Suppe zu dickflüssig erscheint, könnt ihr nach Bedarf etwas zusätzliche Gemüsebrühe oder Apfelmost hinzufügen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen. Adjustiert die Würzung am Ende und genießt Sie diese erfrischende Mostsuppe. Diese Mostsuppe ist eine köstliche Variation, die mit ihrer fruchtigen Note und dem cremigem Sauerrahm eine besondere Geschmackserfahrung bietet.

Mostsuppe

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Butter
- 1 kg säuerliche Äpfel, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- 1 Liter naturtrüber Apfelmost
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Kümmel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 ml Sauerrahm
- Frische Petersilie zum Garnieren

Zubereitung:

1. In einem großen Topf die gehackten Zwiebeln in Butter glasig dünsten.
2. Die Apfelwürfel hinzufügen und kurz mit den Zwiebeln anbraten.
3. Mit Apfelmost und Gemüsebrühe ablöschen und die Lorbeerblätter sowie den Kümmel hinzufügen.
4. Die Suppe zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Ca. 20-25 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind.
5. Die Lorbeerblätter entfernen und die Suppe pürieren, bis sie eine glatte Konsistenz hat.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
7. Die Mostsuppe in Schalen servieren, jeweils einen Klecks Sauerrahm daraufsetzen und mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Damit die Wiener Schnitzel perfekt gelingen, stelle sicher, dass die panierten Schnitzel vor dem Braten kurz ruhen, damit die Panade gut haften bleibt und knusprig wird. 2. Verwendet hochwertiges Kalbsschnitzel für ein zartes und köstliches Ergebnis. Serviert die Schnitzel heiß mit Zitronenspalten und genießt sie mit einem frischen Salat oder Kartoffelsalat.

Wiener Schnitzel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Kalbsschnitzel (je ca. 150 g)
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 300 g Semmelbrösel
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Zitronenspalten zum Servieren
- Frittieröl

Zubereitung:

1. Die Kalbsschnitzel leicht klopfen, um sie gleichmäßig dünn zu machen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mehl, verquirlte Eier und Semmelbrösel jeweils in separate flache Schalen geben.
3. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und schließlich in den Semmelbröseln panieren.
4. Das Frittieröl in einer Pfanne erhitzen. Die panierten Schnitzel portionsweise goldbraun frittieren, dabei darauf achten, dass sie vollständig bedeckt sind.
5. Die Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenspalten servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um dem Salat eine extra Geschmacksnote zu verleihen, können geröstete Kürbiskerne vor dem Servieren frisch über den Salat gestreut werden. 2. Kaspressknödel können auch selbstgemacht oder in verschiedenen Varianten (z.B. mit Kräutern oder getrockneten Tomaten) im Handel gekauft werden, um dem Salat eine individuelle Note zu verleihen. Dieser erfrischende Salat mit herzhaften Kaspressknödelscheiben ist eine köstliche Vorspeise oder ein leichtes Hauptgericht.

Kaspressknödelsalat

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Kaspressknödel
- 200 g gemischter Blattsalat
- 1 rote Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
- 100 g Kirschtomaten, halbiert
- 50 g Radieschen, in dünne Scheiben geschnitten
- 50 g Kürbiskerne, geröstet
- 4 EL Essig
- 8 EL Kürbiskernöl
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die Kaspressknödel nach Packungsanweisung zubereiten und in Scheiben schneiden.
2. Den gemischten Blattsalat auf einer großen Servierplatte anrichten.
3. Die geschnittenen Kaspressknödel gleichmäßig über dem Salat verteilen.
4. Zwiebelringe, Kirschtomaten und Radieschen auf dem Salat arrangieren.
5. Die gerösteten Kürbiskerne über den Salat streuen.
6. Essig und Kürbiskernöl gleichmäßig über den Salat träufeln.
7. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
8. Den Kaspressknödelsalat vor dem Servieren leicht durchmengen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um einen köstlichen Zirbenschnaps zuzubereiten, ist es wichtig, reife und frische Zirbenzapfen zu verwenden. 2. Achtet darauf, den Schnaps während der Ziehzeit gelegentlich zu schwenken, um ein gleichmäßiges Aroma zu gewährleisten. Nach der Reifezeit kann der Zirbenschnaps durch ein feines Sieb oder ein Tuch gefiltert werden, um unerwünschte Rückstände zu entfernen. Genießt den einzigartigen Geschmack dieses hausgemachten Schnapses als Digestif.

Zirbenschnaps

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten + Ziehzeit (mindestens 6 Wochen) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 Liter klarer Schnaps (z.B., Weingeist, Wodka oder Korn)
- 150 g Zirbenzapfen
- 200 g Zucker
- 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. Die Zirbenzapfen gut waschen und in einen großen Glasbehälter geben.
2. Den klaren Schnaps über die Zapfen gießen, sodass sie vollständig bedeckt sind.
3. Den Behälter verschließen und an einem dunklen Ort für etwa 6-8 Wochen ziehen lassen, um das Aroma der Zirbenzapfen auf den Schnaps zu übertragen.
4. Nach der Ziehzeit den Schnaps durch ein feines Sieb oder Tuch abseihen, um die festen Bestandteile zu entfernen.
5. In einem Topf Wasser und Zucker aufkochen, um einen Zuckersirup herzustellen. Diesen vollständig abkühlen lassen.
6. Den Zuckersirup zum Zirbenschnaps hinzufügen und gut vermengen.
7. Den fertigen Zirbenschnaps in Flaschen abfüllen und kühl aufbewahren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Achte darauf, die Eiweiße für die Nockerl steif zu schlagen, bis sie glänzen und feste Spitzen bilden. Dies sorgt für eine luftige Textur der Nockerl. 2. Wenn du die Nockerl formst, verwende zwei Esslöffel, die in heißes Wasser getaucht wurden, um das Teigkleben zu verhindern und schöne, glatte Nockerl zu formen. Traditionell werden Nockerl direkt aus dem Ofen serviert, oft mit Beerensoße oder Vanillesoße. Die luftigen Nockerl sind ein echter Genuss!

Nockerl

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 6 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanillezucker
- 250 ml Milch
- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Celsius vorheizen.
2. Eigelb von Eiweiß trennen. Eigelb mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen.
3. Milch erwärmen, aber nicht kochen lassen. Das Mehl sieben und abwechselnd mit der warmen Milch in die Eigelbmasse rühren.
4. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.
5. Eine große, feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und den Teig einfüllen.
6. Mit kleinen Butterflöckchen belegen.
7. Im vorgeheizten Ofen etwa 12-15 Minuten backen, bis die Nockerl goldbraun sind.
8. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um sicherzustellen, dass die Forellen saftig und aromatisch werden, kannst du sie vor dem Befüllen für einige Stunden in einer Marinade aus Zitronensaft, Olivenöl und den gehackten Kräutern einlegen. 2. Falls die Mandeln zu schnell bräunen, decke die Forellen während des Backens mit Aluminiumfolie ab und entferne sie etwa 10 Minuten vor Ende der Garzeit, um eine knusprige Kruste zu gewährleisten. Die gefüllten Forellen aus den Tiroler Bergbächen sind eine köstliche Delikatesse, die mit ihrer aromatischen Füllung und dem Mandel-Topping einen Hauch von Alpenkräutern bietet.

Gefüllte Forellen aus den Tiroler Bergbächen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Forellen:

- 8 Forellen, ausgenommen und gesäubert
- 200 g Mandeln, gehackt
- 100 g Butter
- 1 Zitrone, in Scheiben geschnitten
- Frische Kräuter (z. B. Petersilie, Dill), gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten Füllung:

- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 200 g Semmelbrösel
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter anschwitzen. Semmelbrösel hinzufügen und kurz rösten.
2. Milch erhitzen und über die Semmelbrösel gießen. Eier unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die Forellen mit der Füllung gleichmäßig befüllen.
4. Gehackte Mandeln in Butter anrösten und die Forellen damit bedecken.
5. Forellen mit Zitronenscheiben und frischen Kräutern garnieren.
6. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Celsius ca. 20-25 Minuten backen, bis die Forellen durchgegart sind.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um den Bergkräuter-Senf geschmacklich zu variieren, experimentiere mit verschiedenen Bergkräutermischungen. Kombinationen von Thymian, Rosmarin und Salbei können eine individuelle Note verleihen. 2. Wenn du den Senf gerne schärfer magst, kannst du die Einweichzeit der Senfkörner verkürzen und auch eine Prise Cayennepfeffer hinzufügen. Taste dich vorsichtig vor, um den gewünschten Schärfegrad zu erreichen. Der Bergkräuter-Senf eignet sich hervorragend als Begleitung zu Käse, Fleisch oder als Dip.

Bergkräuter-Senf

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Einweichzeit - **Personen:** 4-8

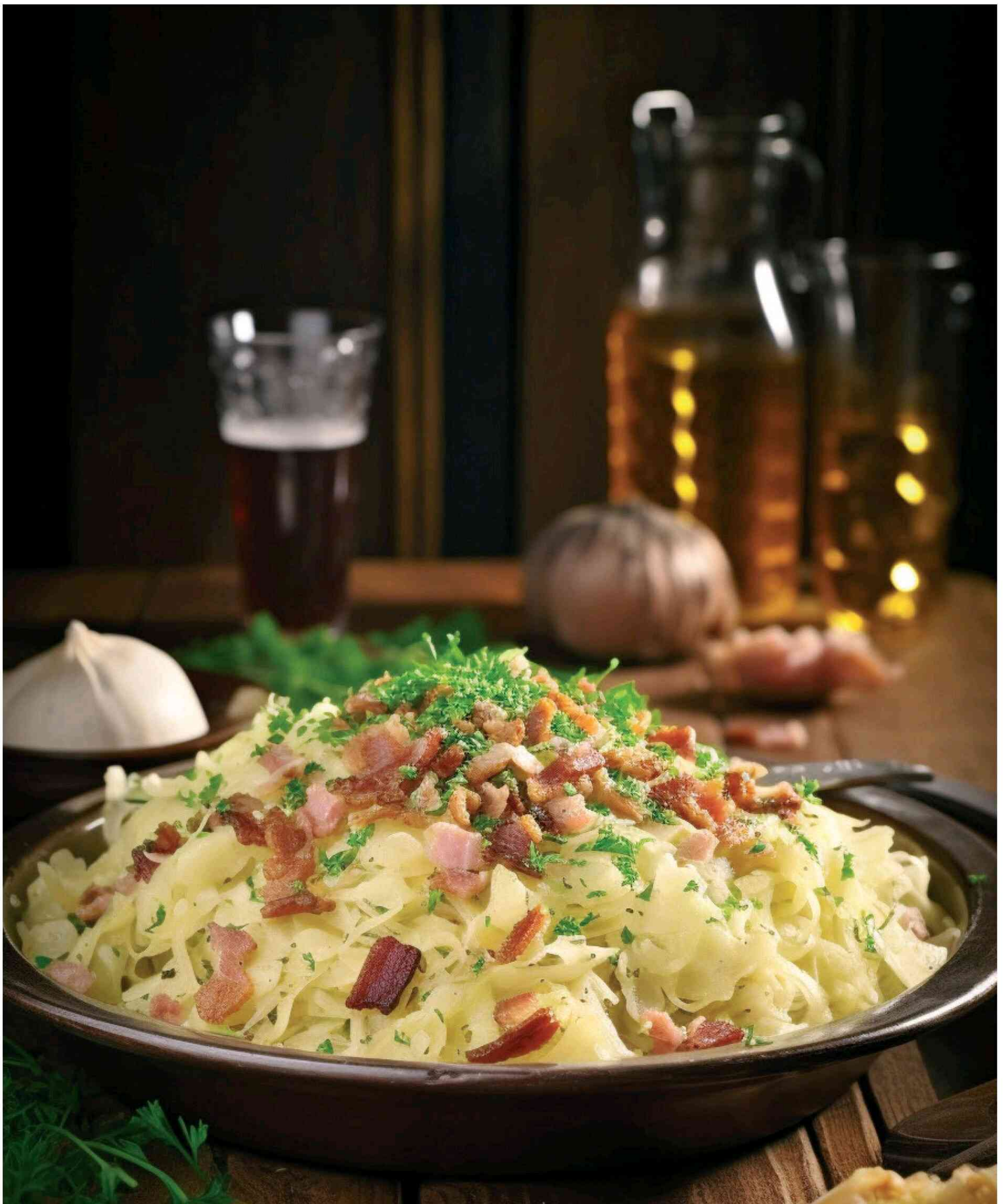
Zutaten:

- 200 g Senfkörner (gelb oder braun)
- 150 ml Weißweinessig
- 100 ml Wasser
- 1 TL Salz
- 1 TL Honig
- 2 EL gemischte Bergkräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Salbei), fein gehackt
- 1 TL Zucker
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

1. Die Senfkörner gründlich in eine Schüssel geben und mit Weißweinessig und Wasser übergießen. Die Schüssel abdecken und die Senfkörner mindestens 12 Stunden oder über Nacht einweichen lassen.
2. Die eingeweichten Senfkörner abtropfen lassen und in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren, bis eine grobe Paste entsteht.
3. Die Bergkräuter, Salz, Honig, Zucker und Olivenöl zur Senfpaste hinzufügen. Alles gut vermengen, bis die Kräuter gleichmäßig verteilt sind.
4. Den Senf in ein sterilisiertes Glas füllen und luftdicht verschließen.
5. Den Bergkräuter-Senf für mindestens 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen gut entfalten können.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um den Geschmack der Krautfleckerl zu intensivieren, kannst du das Kraut vor dem Dünsten kurz in etwas Schweineschmalz anrösten, bevor du die Speck-Zwiebel-Mischung hinzufügst. 2. Falls du eine vegetarische Variante bevorzugst, kannst du den Speck durch geräucherten Tofu oder Pilze ersetzen, um dennoch einen herzhaften Geschmack zu erreichen.

Krautfleckerl

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

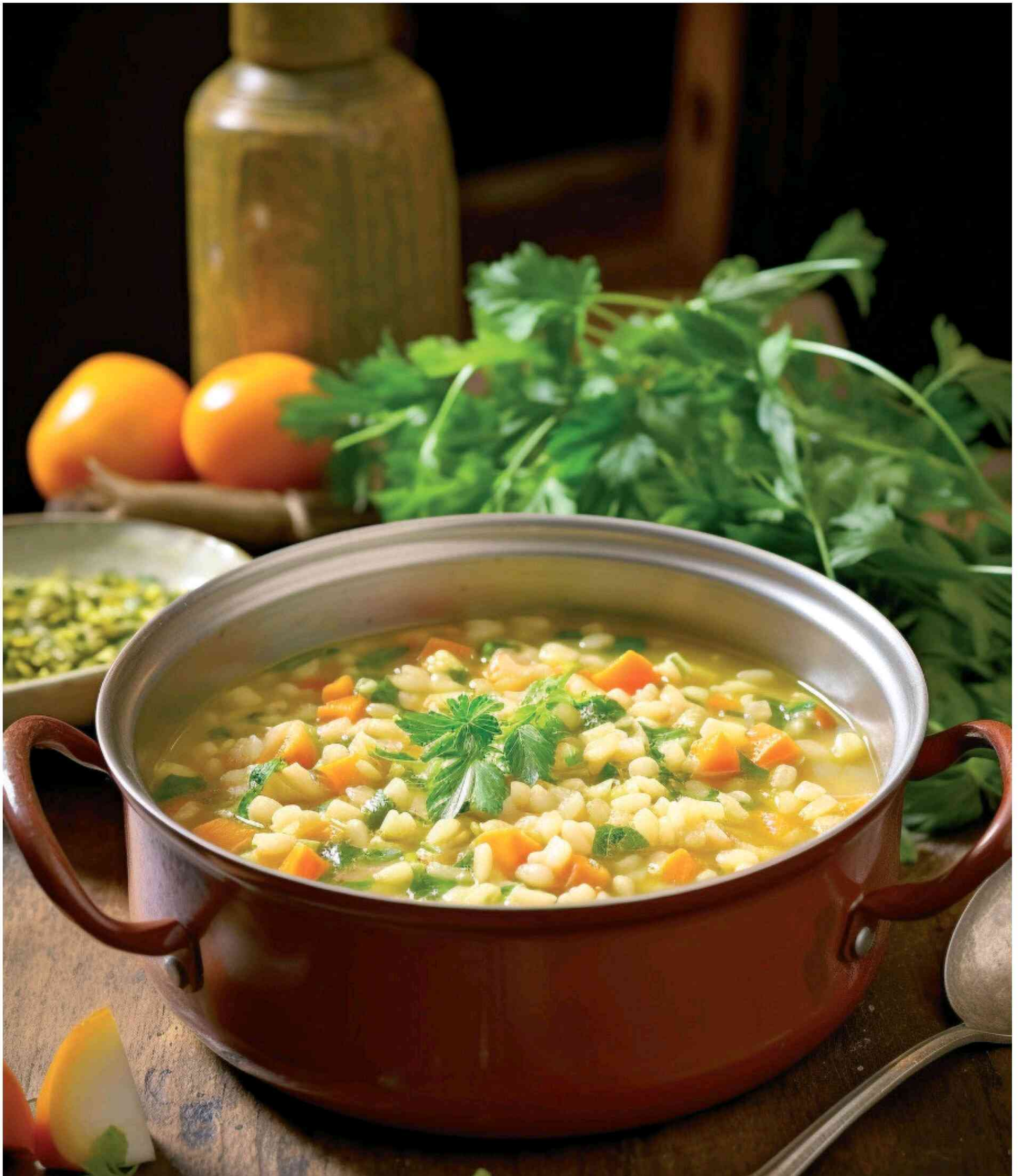
Zutaten:

- 500 g Fleckerl (Hartweizennudeln, typisch für Österreich)
- 1 Kopf Weißkraut (ca. 1 kg), fein gehobelt
- 200 g Speck, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 EL Schweineschmalz oder Öl
- 2 TL Kümmel, gemahlen
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt (optional, als Garnitur)

Zubereitung:

1. Die Fleckerl nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen.
2. In einer großen Pfanne das Schweineschmalz oder Öl erhitzen. Die gewürfelten Speckstücke darin knusprig anbraten.
3. Die fein gehackten Zwiebeln hinzufügen und glasig dünsten.
4. Das fein gehobelte Weißkraut in die Pfanne geben und gut durchmischen. Bei mittlerer Hitze das Kraut etwa 15-20 Minuten dünsten, bis es weich ist.
5. Den gemahlenen Kümmel hinzufügen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
6. Die gekochten Fleckerl in die Pfanne geben und alles gut vermengen, sodass die Nudeln mit dem Kraut und dem Speck gleichmäßig verteilt sind.
7. Die Krautfleckerl auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um der Gerstensuppe eine zusätzliche Geschmacksnote zu verleihen, kannst du vor dem Servieren einen Schuss frischen Zitronensaft hinzufügen oder mit einem Klecks saurer Sahne garnieren. 2. Wenn du die Suppe am nächsten Tag wieder aufwärmen möchtest, füge eventuell etwas zusätzliche Gemüsebrühe hinzu, da die Perlgrauen dazu neigen, Flüssigkeit aufzunehmen und die Suppe beim Aufwärmen dicker werden kann. Die Gerstensuppe ist ein herzhaftes und nahrhaftes Gericht, das sich gut als Vorspeise oder Hauptmahlzeit eignet.

Gerstensuppe

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Perlgraupen (Gerste)
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 Möhren, gewürfelt
- 2 Selleriestangen, gewürfelt
- 2 Kartoffeln, gewürfelt
- 2 EL Öl oder Butter
- 2 Liter Gemüsebrühe
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Teelöffel getrockneter Thymian
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt (als Garnitur)

Zubereitung:

1. Die Perlgraupen nach Packungsanleitung kochen, abgießen und beiseite stellen.
2. In einem großen Topf das Öl oder die Butter erhitzen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Kartoffeln hinzufügen und kurz anschwitzen.
3. Die Gemüsebrühe, Lorbeerblatt und Thymian in den Topf geben. Die gekochten Perlgraupen hinzufügen und alles zum Kochen bringen.
4. Die Hitze reduzieren und die Suppe köcheln lassen, bis das Gemüse und die Gerste weich sind. Dies dauert in der Regel etwa 30-40 Minuten.
5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen.
6. Die Gerstensuppe in Schüsseln servieren und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um die Schärfe des Apfelkrens zu mildern, kannst du die Menge an frisch geriebenem Kren nach deinem persönlichen Geschmack anpassen. Beginne mit einer kleineren Menge und füge bei Bedarf mehr hinzu. 2. Falls du die Apfelkren-Creme etwas leichter machen möchtest, kannst du einen Teil der Sahne durch Joghurt oder saure Sahne ersetzen, um eine angenehme Säure und Frische zu erreichen. Apfelkren ist eine erfrischende und leicht scharfe Beilage, die besonders gut zu kaltem Braten oder gebratenem Fleisch passt.

Apfelkren

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten + Ziehzeit - **Personen:** 4-8

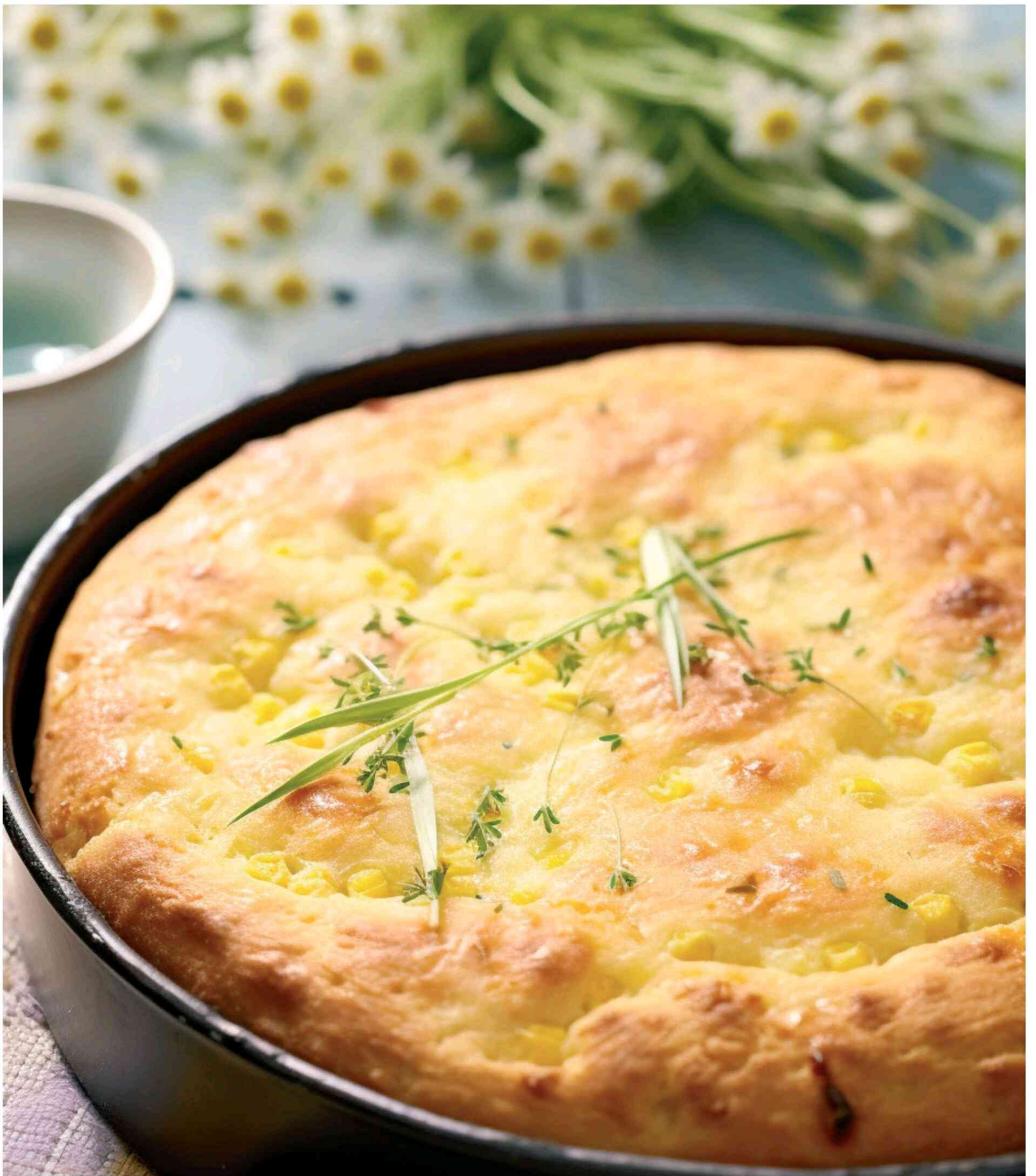
Zutaten:

- 200 g frisch geriebener Kren (Meerrettich)
- 4 säuerliche Äpfel, geschält, entkernt und fein gerieben
- 2 EL Zucker
- 1 TL Salz
- 2 EL Weißweinessig
- 250 ml Sahne

Zubereitung:

1. Den frisch geriebenen Kren mit den geriebenen Äpfeln in einer Schüssel vermengen.
2. Zucker, Salz und Weißweinessig hinzufügen und gut durchrühren.
3. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Kren-Apfel-Mischung heben.
4. Die Apfelkren-Masse abschmecken und bei Bedarf mehr Zucker oder Salz hinzufügen.
5. Die Apfelkren-Creme für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen, um die Aromen gut zu verbinden.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Für eine geschmeidigere Konsistenz des Riebels kannst du während des Kochens nach Bedarf etwas mehr Wasser hinzufügen. Achte darauf, das Wasser langsam einzurühren, um Klumpenbildung zu vermeiden. 2. Wenn du den Riebel besonders aromatisch machen möchtest, kannst du vor dem Servieren frische Kräuter wie Schnittlauch oder Petersilie unterheben oder ihn mit geriebenem Käse bestreuen. Dies verleiht dem Gericht eine zusätzliche Geschmacksebene. Riebel ist eine traditionelle österreichische Beilage, die aus grobem Maismehl hergestellt wird. Sie ist eine herzhafte Beilage und kann mit deftigen Gerichten oder auch süßen Beilagen wie Apfelmus serviert werden.

Riebel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

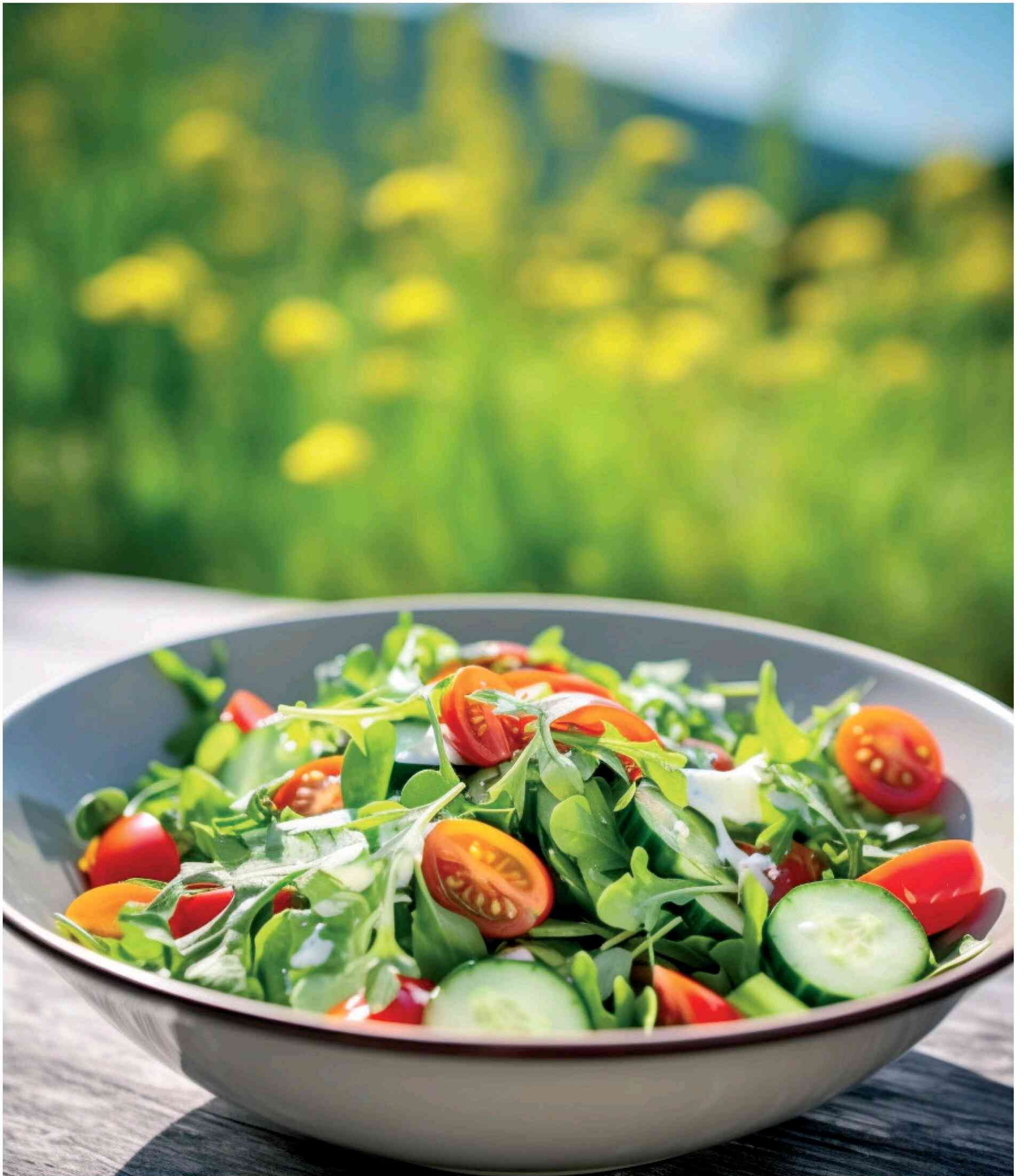
Zutaten:

- 500 g grobes Maismehl (Riebelmais)
- 1 Liter Wasser
- 1 TL Salz
- 50 g Butter (optional)

Zubereitung:

1. Das Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen.
2. Das grobe Maismehl langsam und unter ständigem Rühren in das kochende Wasser einstreuen, um Klumpen zu vermeiden.
3. Die Hitze reduzieren und den Riebel unter gelegentlichem Rühren bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 20-30 Minuten köcheln lassen, bis eine feste Masse entsteht.
4. Den Riebel in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder Backform geben und glatt streichen. Die Oberfläche eventuell mit einem nassen Löffel glätten.
5. Den Riebel auskühlen lassen und anschließend in Stücke schneiden.
6. Optional kann der Riebel in Butter kurz angebraten werden, um eine leicht knusprige Oberfläche zu erhalten.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um den Almwiesensalat noch geschmacksintensiver zu gestalten, kannst du einen Hauch von frisch geriebener Zitronenschale über den Salat streuen oder einen Spritzer Zitronensaft in das Dressing geben. 2. Wenn möglich, wähle Bergkäse mit intensivem Geschmack, um dem Salat eine kräftige Note zu verleihen. Alternativ kannst du auch verschiedene Bergkräuter nach persönlichem Geschmack kombinieren, um die Aromenvielfalt zu intensivieren. Der Almwiesensalat mit Bergkräutern ist eine frische und aromatische Beilage, die sich perfekt als leichtes Mittagessen oder als Begleitung zu gegrilltem Fleisch eignet.

Almwiesensalat mit Bergkräutern

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g gemischte Blattsalate (z.B. Feldsalat, Rucola, Lollo Rosso)
- 200 g Kirschtomaten, halbiert
- 1 Salatgurke, geschält und in Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll Bergkräuter (z.B. Thymian, Salbei, Petersilie), grob gehackt
- 100 g Bergkäse, in dünnen Streifen
- 50 g Walnüsse, grob gehackt
- 4 EL natives Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die gemischten Blattsalate gründlich waschen und trocken schleudern. In eine große Salatschüssel geben.
2. Kirschtomaten halbieren, Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Beides zum Salat hinzufügen.
3. Die Bergkräuter grob hacken und zusammen mit den Walnüssen über den Salat streuen.
4. Den Bergkäse in dünnen Streifen über den Salat hobeln.
5. In einer kleinen Schüssel das Olivenöl und den Balsamico-Essig vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Das Dressing über den Salat gießen und alles vorsichtig vermengen, sodass die Zutaten gut miteinander kombiniert sind.
7. Den Almwiesensalat auf Teller verteilen und nach Wunsch mit zusätzlichen Bergkräutern oder Walnüssen garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Damit das Backhendl eine knusprige Panade erhält, lasse die marinierten Hähnchenteile vor dem Frittieren für etwa 15 Minuten ruhen. Dadurch haftet die Teigpanade besser am Fleisch. **2.** Um die Hähnchenteile gleichmäßig zu garen, achte darauf, dass sie nicht zu dicht aneinanderliegen, wenn du sie im Öl frittierst. Dies ermöglicht eine optimale Luftzirkulation und gewährleistet eine gleichmäßige Bräunung. Die Backhendl sind eine köstliche Spezialität, die besonders gut mit Kartoffelsalat oder frischem Bauernbrot serviert wird.

Backhendl

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 ganze Hähnchen (je ca. 1,5 kg), in 8 Teile zerlegt
- 500 g Mehl
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 TL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 TL Majoran, getrocknet
- 1 TL Thymian, getrocknet
- 1 TL Kümmel, gemahlen
- Öl zum Frittieren
- Zitronenspalten zum Servieren

Zubereitung:

1. Das Hähnchen in einzelne Teile zerlegen und mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Milch, Paprikapulver, Majoran, Thymian und Kümmel hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.
3. Die Hähnchenteile im Teig wenden, sodass sie gleichmäßig bedeckt sind.
4. Das Öl in einem großen Topf oder einer Fritteuse auf etwa 170-180 Grad Celsius erhitzen.
5. Die Hähnchenteile portionsweise im heißen Öl goldbraun frittieren. Dies dauert etwa 12-15 Minuten pro Charge.
6. Die frittierten Hähnchenteile auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
7. Die Steirischen Backhenderl auf einer Servierplatte anrichten und mit Zitronenspalten servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Damit der Alpkäse in der Suppe optimal schmilzt, füge ihn nach und nach hinzu und rühre kontinuierlich, um eine gleichmäßige Konsistenz zu gewährleisten. 2. Für zusätzlichen Geschmack kannst du der Suppe fein gehackte Bergkräuter wie Schnittlauch oder Dill hinzufügen und sie erst kurz vor dem Servieren unterrühren. Dies verstärkt das alpine Aroma der Suppe. Diese herzhafte Alpkäse-Suppe mit knusprigen Brotwürfeln ist eine köstliche Vorspeise, die den Geschmack der Berge einfängt.

Almkäse-Suppe mit Brotwürfeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Almkäse, gerieben
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 g Butter
- 50 g Mehl
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 250 ml Milch
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 Prise Muskatnuss
- 200 g Brot (z.B. Bauernbrot), in Würfeln geschnitten und geröstet
- Frische Petersilie, gehackt (zum Garnieren)

Zubereitung:

1. In einem großen Topf die Butter erhitzen und die Zwiebeln sowie den Knoblauch darin glasig dünsten.
2. Das Mehl hinzufügen und unter ständigem Rühren anschwitzen, bis es goldbraun ist.
3. Langsam die Gemüsebrühe, Milch und Sahne in den Topf gießen, dabei kontinuierlich rühren, um Klumpenbildung zu vermeiden.
4. Den geriebenen Almkäse in die Suppe geben und schmelzen lassen. Dabei darauf achten, dass die Suppe nicht kocht, um die Konsistenz des Käses zu bewahren.
5. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Die gerösteten Brotwürfel in Suppenschalen verteilen und die Almkäse-Suppe darüber gießen.
7. Mit frisch gehackter Petersilie garnieren und heiß servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Um den Mangoldnudeln eine zusätzliche Geschmacksebene zu verleihen, kannst du geröstete Pinienkerne oder gehackte Walnüsse über das Gericht streuen, bevor du es servierst. 2. Falls der Mangold zu faserig ist, trenne die dickeren Stiele von den Blättern und koche sie kurz vor, bevor du die Blätter hinzufügst, um sicherzustellen, dass beide Teile des Mangolds perfekt gegart sind.

Mangoldnudeln

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Mangoldblätter, gewaschen und fein gehackt
- 500 g Nudeln (z.B. Tagliatelle oder Pappardelle)
- 3 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 ml Gemüsebrühe
- 200 ml Sahne
- 150 g Parmesan, frisch gerieben
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss
- Frische Petersilie, gehackt (optional, als Garnitur)

Zubereitung:

1. Die Nudeln in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser al dente kochen. Abgießen und beiseite stellen.
2. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die gehackten Zwiebeln sowie den Knoblauch darin glasig dünsten.
3. Den gehackten Mangold hinzufügen und kurz mitbraten, bis er zusammenfällt.
4. Mit Gemüsebrühe ablöschen und die Sahne einrühren. Die Mischung für etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis der Mangold weich ist.
5. Den geriebenen Parmesan unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
6. Die gekochten Nudeln in die Pfanne geben und gut vermengen, sodass sie gleichmäßig von der Mangold-Sahne-Sauce umhüllt sind.
7. Die Mangoldnudeln auf Tellern anrichten und nach Belieben mit frischer Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Damit der Apfelstrudel schön saftig bleibt, kannst du die Semmelbrösel vor dem Verteilen auf dem Teig leicht in warmer Milch einweichen und sie dann aufstreuen. Dies verhindert, dass sie zu stark austrocknen. 2. Beim Ausziehen des Teigs ist Geduld gefragt. Ziehe ihn behutsam aus den Händen, um Risse zu vermeiden, und überlasse die letzten Zentimeter des Ausziehens dem eigenen Gewicht des Teigs. Dies trägt dazu bei, dass der Strudel dünn und gleichmäßig wird. Der Apfelstrudel ist ein köstliches Dessert und kann mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis serviert werden.

Apfelstrudel

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Teig:

- 400 g Mehl
- 80 ml Öl
- 1 Prise Salz
- 200 ml lauwarmes Wasser

Zutaten Glasur:

- 2 EL Aprikosenmarmelade
- 2 EL Wasser

Zutaten Füllung:

- 1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
- 100 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 150 g Rosinen (optional)
- 100 g gemahlene Mandeln oder Haselnüsse
- Saft einer halben Zitrone
- 100 g Semmelbrösel

Zubereitung:

1. Das Mehl in eine große Schüssel sieben, eine Prise Salz hinzufügen und in der Mitte eine Mulde formen. Öl und lauwarmes Wasser in die Mulde geben und einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Tuch abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Die Äpfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, um das Bräunen zu verhindern.

3. Den Teig auf einem bemehlten Tuch dünn ausrollen und vorsichtig mit den Händen weiter ausziehen, bis er durchsichtig ist.

4. Die Semmelbrösel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Dann die Äpfel darauf legen und mit Zucker, Zimt, Rosinen (falls verwendet) und gemahlenden Nüssen bestreuen.

5. Den Strudel vorsichtig mit Hilfe des Tuches aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

6. Die Aprikosenmarmelade mit Wasser verrühren und den Strudel damit bestreichen.

7. Den Apfelstrudel im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 45-50 Minuten goldbraun backen.

8. Den Apfelstrudel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: **1.** Damit der Kirschenmichel schön saftig wird, kannst du die entstandene Ei-Milch-Mischung einige Minuten einziehen lassen, bevor du ihn in den Ofen schiebst. Dies ermöglicht dem Brot, die Flüssigkeit besser aufzunehmen. **2.** Wenn du möchtest, dass der Kirschenmichel noch aromatischer wird, beträufle jede Schicht Brot und Kirschen leicht mit Kirschlikör oder Rotwein, bevor du die Ei-Milch-Mischung hinzufügst. Dies verleiht dem Dessert eine zusätzliche geschmackliche Nuance. Der Kirschenmichel ist ein köstliches, traditionelles Gericht, das warm oder bei Raumtemperatur serviert werden kann.

Kirschenmichel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten + Backzeit - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g altbackenes Weißbrot oder Semmeln
- 600 g entsteinte Kirschen (frisch oder aus dem Glas)
- 4 Eier
- 200 ml Milch
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- Eine Prise Salz
- 100 g Mandelblättchen
- Butter für die Form
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. Das altbackene Weißbrot in kleine Würfel schneiden und die Kirschen entsteinen.
2. Die Eier mit Milch, Zucker, Vanillezucker, Zimt und einer Prise Salz in einer Schüssel verquirlen.
3. Die Weißbrotwürfel und Kirschen abwechselnd in eine gefettete Auflaufform schichten.
4. Die Ei-Milch-Mischung über die Brot-Kirschenschichten gießen und sicherstellen, dass alle Brotstücke gut getränkt sind.
5. Die Mandelblättchen über den Kirschenmichel streuen.
6. Den Kirschenmichel im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius etwa 30-40 Minuten goldbraun backen.
7. Den Kirschenmichel aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Damit die Grammelknödel nicht zu fest werden, achte darauf, die Mischung nicht zu lange zu kneten. Nur so lange vermengen, bis alle Zutaten gut verteilt sind. 2. Wenn du den Grammelknödeln eine besonders rustikale Note geben möchtest, kannst du zusätzlich zu den gerösteten Semmelbröseln auch noch etwas gewürfelten Speck in Butter anbraten und über die Knödel geben. Die Grammelknödel sind eine herzhafte österreichische Spezialität und werden traditionell mit Sauerkraut oder warmem Kartoffelsalat serviert.

Grammelknödel

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Grammeln (Grieben, erhältlich beim Metzger oder in gut sortierten Lebensmittelgeschäften)
- 500 g altbackenes Weißbrot
- 3 Zwiebeln
- 3 Eier
- 250 ml Milch
- 150 g Schmalz
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Majoran
- 200 g Semmelbrösel
- Butter zum Anbraten

Zubereitung:

1. Die Grammeln fein hacken und das altbackene Weißbrot in kleine Würfel schneiden.
2. Die Zwiebeln fein hacken und in etwas Schmalz glasig dünsten.
3. In einer großen Schüssel die Grammeln, die Weißbrotwürfel, die gedünsteten Zwiebeln, Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Majoran vermengen.
Die Mischung gut durchkneten und für etwa 30 Minuten ruhen lassen.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und leicht salzen.
5. Die Semmelbrösel in einer Pfanne in etwas Butter goldbraun rösten.
6. Aus der Grammelknödel-Mischung Knödel formen und vorsichtig in das kochende Wasser geben.
Die Hitze reduzieren, sodass die Knödel leicht simmern, und für etwa 15-20 Minuten ziehen lassen.
7. Die gegarten Grammelknödel aus dem Wasser nehmen, in den gerösteten Semmelbröseln wenden und auf einem Teller servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Damit der Kaiserschmarrn besonders luftig wird, ist es entscheidend, die steif geschlagenen Eiweiße vorsichtig unter den Teig zu heben. Dies verleiht dem Dessert eine lockere Konsistenz. 2. Wenn du möchtest, dass der Kaiserschmarrn noch saftiger wird, kannst du zusätzlich etwas Rum oder Rumextrakt zum Teig hinzufügen. Dies verleiht dem Gericht eine zusätzliche geschmackliche Note. Der Kaiserschmarrn ist ein beliebtes österreichisches Dessert und eignet sich perfekt für gemütliche Stunden am Nachmittag.

Kaiserschmarrn

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 500 ml Milch
- 6 Eier (getrennt)
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Eine Prise Salz
- 100 g Rosinen (optional)
- 100 g Butter
- Puderzucker zum Bestreuen
- Apfelmus oder Zwetschgenröster zum Servieren

Zubereitung:

1. Das Mehl mit der Milch, den Eigelben, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz zu einem glatten Teig verrühren.
2. Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben. Optional können die Rosinen in den Teig eingerührt werden.
3. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und den Teig hineingießen. Den Kaiserschmarrn bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.
4. Den angebratenen Teig mit zwei Gabeln in Stücke zerteilen und weiter braten, bis alle Seiten goldbraun sind.
5. Nach Belieben kann der Kaiserschmarrn mit Zucker bestreut und kurz karamellisiert werden.
6. Den Kaiserschmarrn auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Dazu Apfelmus oder Zwetschgenröster servieren.

Guten Appetit!



Tipps & Tricks: 1. Damit die Germknödel besonders locker werden, lasse den Teig während des Gehens an einem warmen Ort ruhen und decke ihn mit einem feuchten Tuch ab, um optimale Bedingungen für die Hefegärung zu schaffen. 2. Bevor du die Germknödel dämpfst, lege sie auf kleine Quadrate Backpapier. Dadurch verhinderst du, dass sie am Dampfgarer kleben, und erleichterst das Servieren. Germknödel sind ein traditionelles österreichisches Dessert und werden oft mit Vanillesauce serviert.

Germknödel

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

Zutaten Teig:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe (oder 42 g frische Hefe)
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 50 g weiche Butter

Zutaten Füllung:

- 200 g Pflaumenmus
- 8 Würfel Würfelzucker (optional)

Für die Dampfgarung:

- Wasser für den Dampfgarer

Zutaten Zucker Mohnmischung:

- 150 g Mohn, gemahlen
- 150 g Puderzucker
- 50 g Butter, geschmolzen

Zubereitung:

1. Die Hefe in lauwarmer Milch auflösen, Zucker hinzufügen und etwa 10 Minuten ruhen lassen, bis sich Blasen bilden.

2. In einer großen Schüssel Mehl, Salz und weiche Butter vermengen. Die Hefe-Milch-Mischung hinzufügen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde aufgehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

3. Den Teig in 8 gleich große Portionen teilen und zu runden Knödeln formen. In jedes Knödel eine Vertiefung drücken und einen Esslöffel Pflaumenmus hineingeben. Optional mit einem Würfelzucker bedecken und den Teig wieder verschließen.

4. Wasser in einem Dampfgarer zum Kochen bringen. Die Germknödel in den Dampfeinsatz setzen und etwa 20-25 Minuten dämpfen, bis sie aufgegangen und fest sind.

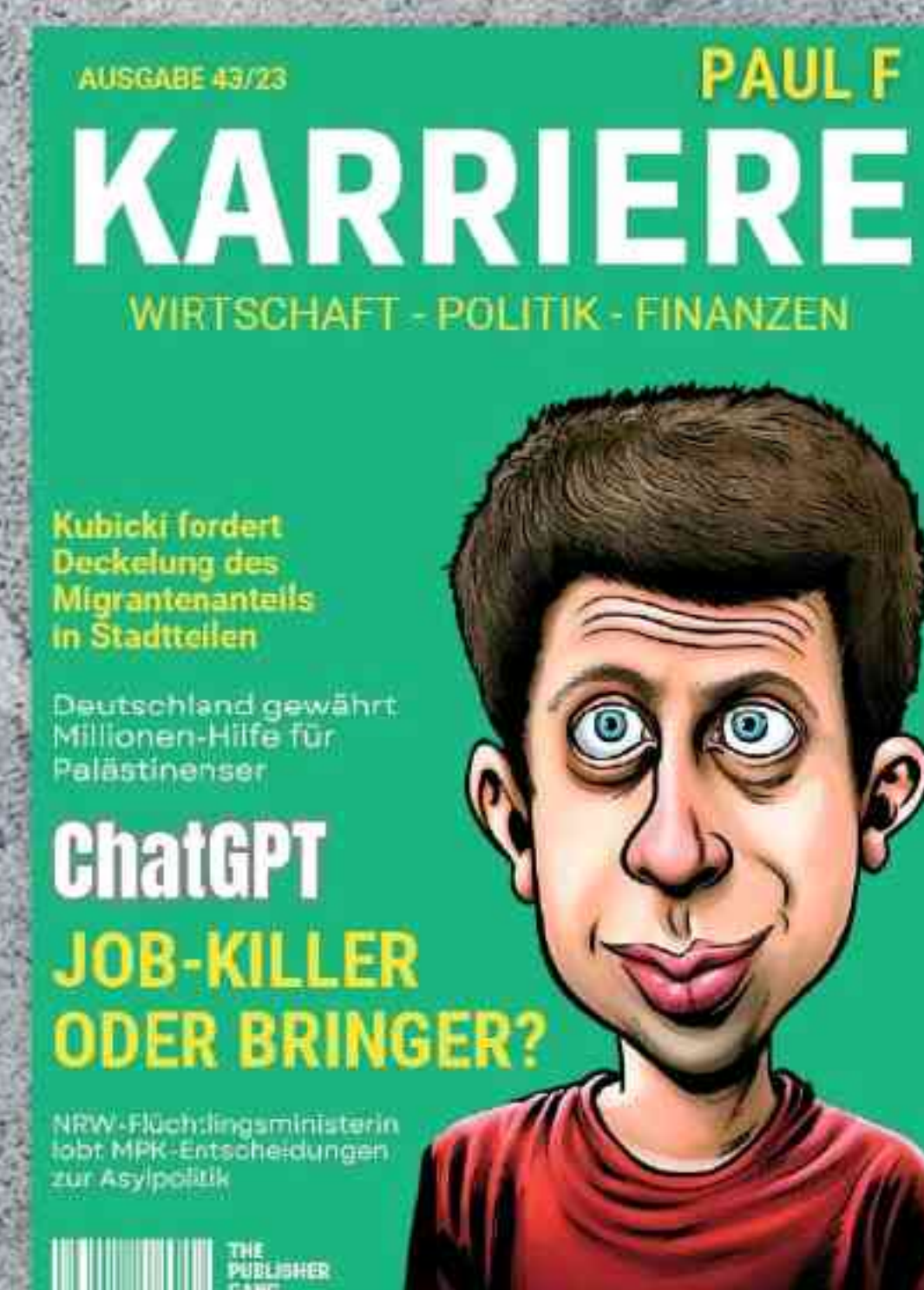
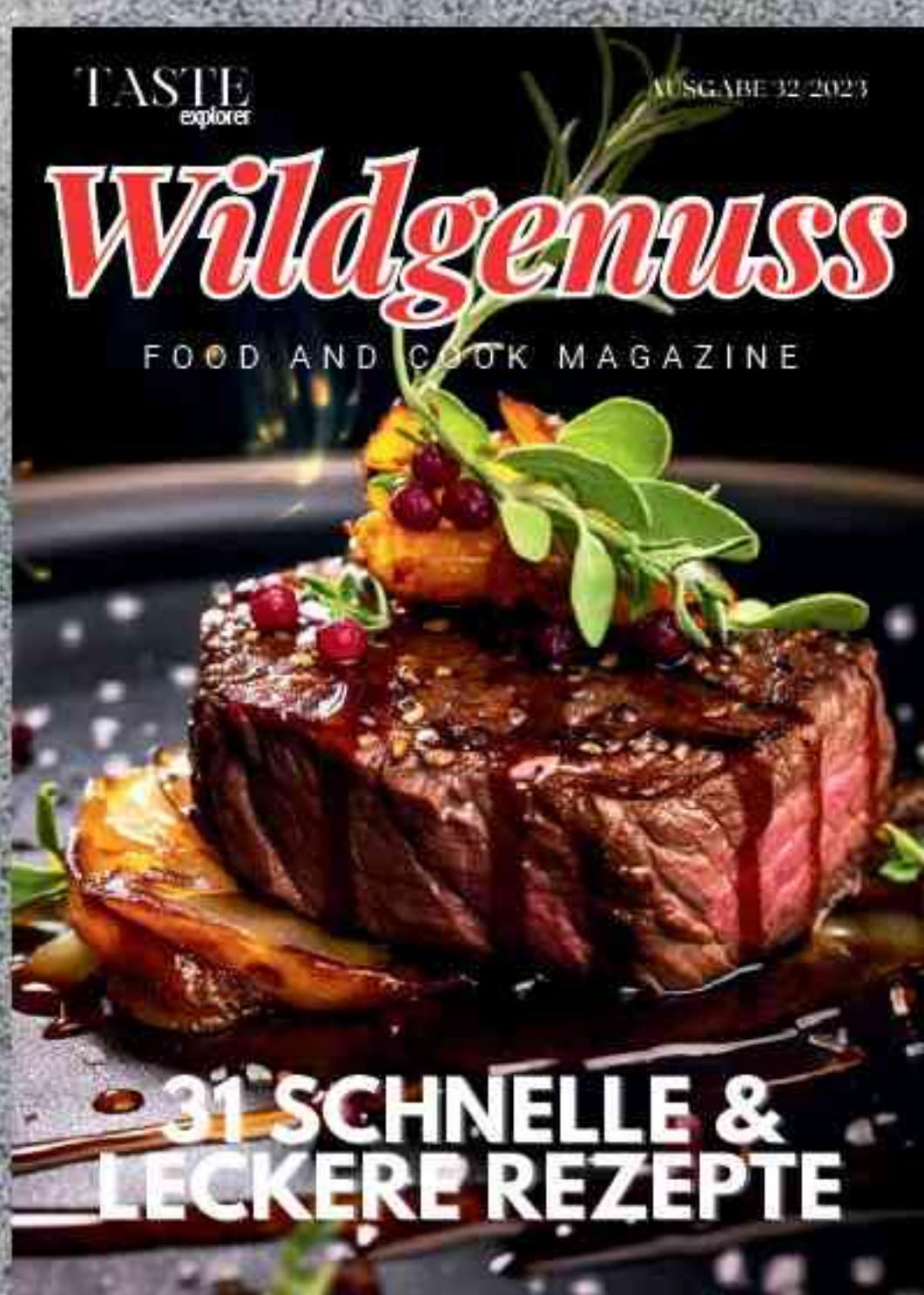
5. Für die Zuckermohnmischung den gemahlenen Mohn mit Puderzucker vermengen. Die geschmolzene Butter hinzufügen und gut vermengen.

6. Die gedämpften Germknödel mit der Zuckermohnmischung großzügig bestreichen und warm servieren.

Guten Appetit!



Weitere Interessante Magazine aus unserem
Haus finden Sie ab sofort in unserem
Online-Shop auf **THE PUBLISHER GANG**



<https://bit.ly/TPG-Magazine>