



Bayrische Tapas

Weißblaue Appetithäppchen – pikant und süß



LECHNER
TIMME







Inhalt

Vorwort

Kalt und pikant

Warm und herhaft

Süß und verführerisch

Tapas-Menüs

Kleines Wörterbuch Bayrisch – Hochdeutsch

Wissenswertes

Rezeptverzeichnis

Über die Autoren



Vorwort

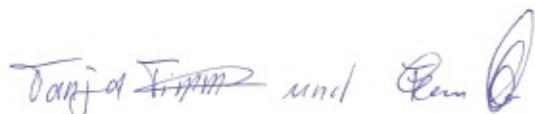
Häufig fragen unsere Gäste, meistens nach dem Frühstück, der Küchenparty oder dem Biergartenbesuch, wie wir denn dieses oder jenes Gericht gemacht haben. Gerne gewähren wir Einblicke in unsere Küche. Und meistens sind die Menschen überrascht, wenn sie erfahren, wie einfach es ist.

Am meisten freut es uns, wenn nach kurzer Zeit Feedback kommt, die Gäste voller Stolz sagen, dass es zu Hause in der eigenen Küche ebenso funktioniert hat. »Daraus sollten Sie endlich mal ein Kochbuch machen«, hören wir oft. Nun – hier ist es. Tanja Timme und ich stellen Ihnen in diesem Buch eine kleine Sammlung erprobter Rezepte zur Verfügung, die Ihnen garantiert gelingen. Rezepte, die zum Ausprobieren, Nachkochen und Experimentieren einladen.

Und natürlich auch zum Genießen. Mit unseren bayrischen Tapas greifen wir den Gedanken der spanischen Tapas auf: Bayrische Tapas – das ist originale bayrische Küche im Häppchen-Format mit dem gewissen Dreh. Kleine, ausgewählte Schmankerl, mit denen Sie Gäste oder einfach sich selbst verwöhnen können.

Wir wünschen beim Nachkochen am eigenen Herd viel Spaß und gutes Gelingen!

Herzlich

Handwritten signatures in blue ink. The first signature on the left reads 'Tanja Timme' and the second signature on the right reads 'Florian Lechner'.

Tanja Timme und Florian Lechner

Kalt und pikant

Für ein Picknick im Grünen sind diese Leckerbissen wie geschaffen. Sie lassen sich gut vorbereiten und mitnehmen und sind auch kombiniert mit warmen und süßen Tapas ein echtes Highlight. Dazu ist eines ziemlich sicher: Diese Tapas sind ganz g'wiss ganz schnell verputzt!



Birnen-Apfel-Obatzda



Eine fruchtige Alternative, die besonders gut auf geröstetem Walnussbrot schmeckt.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- ½ Birne
- ½ Apfel
- 1cl Birnengeist
- 150 g Brie
- 100 g Crème fraîche
- 100 g Schmand
- 100 g Quark
- Salz
- weißer Pfeffer

- 1.** Birne und Apfel schälen, putzen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mit Birnengeist marinieren.
- 2.** Den Brie in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel mit Crème fraîche, Schmand und Quark cremig rühren.
- 3.** Die marinierteren Birnen- und Apfelwürfel unterheben. Den Obatzden mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Apfel- und Birnenspalten dekorieren.

Getränkertipp

Weißbier

Lauwarmer Brezensalat mit San-Daniele-Schinken



Für eine vegetarische Variante dieses köstlichen Salates »zupfen« Sie einfach einen guten Büffelmozzarella.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

2 Brezen- bzw. Laugenstangen

25 g Butter

1 rote Zwiebel

½ Bund Schnittlauch

80 g Kirschtomaten

½ Kopf Romanasalat

10 ml weißen Balsamicoessig

10 ml Himbeeressig

40 ml Olivenöl

etwas Knoblauchöl

Salz

schwarzer Pfeffer

ca. 1 TL Puderzucker bzw. nach Geschmack

8 Scheiben San-Daniele-Schinken

- 1.** Die Brezenstangen in mundgerechte Stücke schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brezenwürfel darin goldbraun und kross anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2.** Die Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Den Schnittlauch fein schneiden, die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Romanasalat putzen, waschen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden.
- 3.** Beide Essigsorten mischen und nach und nach Oliven- und Knoblauchöl unterschlagen. Das Dressing mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken.
- 4.** Zwiebel, Schnittlauch, Kirschtomaten und Romanasalat mit dem Dressing vermischen und die Brezenwürfel untermischen. Den Salat verteilen, mit dem San-Daniele-Schinken garnieren und sofort servieren.

Getränkertipp

Weiße Wein, z. B. Chardonnay

Kartoffelbrot



Ein Muss auf jeder Küchenparty bei uns! Und wenn Sie leere Tomatenmarkdosen haben, ein echter Hingucker.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Ruhezeit: 40 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

– 21 g Hefe (ein halber Würfel)

– 2 Prisen Salz

– 375 ml Wasser

– 250 g Kartoffelflocken

– 250 g Mehl

– 1 EL Olivenöl

– Chiliflocken nach Geschmack

– Meersalz zum Bestreuen (nach Geschmack)

– 8 leere, saubere Tomatenmarkdosen

1. Die Hefe mit einer Prise Salz im 28 °C warmen Wasser in einer Rührschüssel 2 Minuten gehen lassen. Die restlichen Zutaten sowie das restliche Salz zugeben und 5 Minuten mit dem Handmixer kneten.

2. Den Teig auf ein Backblech geben und 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

3. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf der mittleren Schiene 20 Minuten als Ganzes auf dem Blech oder in Tomatenmarkdosen backen. Nach dem Backen mit Meersalz bestreuen.

Noch ein Tipp

Sie können auch Kirschtomaten oder frischen Rosmarin in den Teig drücken.

Getränkertipp

Roséwein aus Südtirol

Glasierter, lauwarmer Krautsalat



Dieser Salat ist eine typisch bayrische Beilage und wird besonders gern im Biergarten gegessen.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

½ Weißkraut
70 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise ganzer Kümmel
80 ml Gemüsebrühe
10 ml Weißweinessig
1 EL Öl
Salz
schwarzer Pfeffer
1 Prise Zucker

1. Das Weißkraut in feine Streifen schneiden, den Strunk dabei entfernen.
2. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne schmelzen. Das Kraut darin bei mittlerer Hitze leicht anbraten. Salz und Kümmel dazugeben.
3. Die Gemüsebrühe in einer Schale mit dem Weißweinessig, der restlichen Butter und dem Öl verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Marinade über das Kraut geben und den Salat einige Minuten ziehen lassen.

Getränkertipp

Weißbier

Biergartenfreuden

Sein Ruf eilt ihm weit voraus. Deutschland-, europa-, ja sogar weltweit steht der Biergarten für typisch bayrische Geselligkeit, Lebensfreude und für Genuss.

Was den Biergarten so besonders macht, ist sein mittlerweile schon fast mythenhafter Charakter. Die urbayrische bzw. urmünchnerische Erfindung existiert seit 200 Jahren. Um das Bier im Sommer vor Wärme zu schützen, wurde es in unterirdischen Bierkellern gelagert. Oben drüber pflanzte man die heute so typischen und nicht mehr wegzudenkenden Kastanienbäume und streute Kies auf den Boden. Die Menschen, die sich Bier zur Erfrischung direkt vom Bierkeller holten, wurden mehr und mehr. Schließlich war das Erfolgsmodell Biergarten geboren. Seit 200 Jahren gilt dabei vor allem in München und Umgebung die Regel, dass man Bier und andere Getränke im Biergarten kauft, aber eine Brotzeit auch selbst mitbringen darf. Im Biergarten treffen sich alle gerne nach der Arbeit, am Samstag auch schon früher und am Sonntag bereits zum Frühschoppen – und »alle« heißt wirklich alle, alle Altersstufen, alle Einkommensklassen, alle Schichten. Ginge man alleine hin, es gäbe ausreichend zu sehen und zu hören.



Carpaccio vom Radi und Tafelspitz mit Bärlauchpesto



Das gab's bei meiner Oma immer am nächsten Tag, falls Tafelspitz übrig geblieben war.

Zubereitungszeit:

Carpaccio 15 Minuten

Pesto 5 Minuten

Für das Carpaccio

— **½ Radi**

— **200 g gekochter Tafelspitz (Zubereitung s. »Gebackener Tafelspitz«, S. 80)**

— **Salz**

— **schwarzer Pfeffer**

Für das Bärlauchpesto

— **60 g Bärlauch**

— **40 g Petersilie**

— **100 ml Olivenöl**

— **1 TL Pinienkerne**

— **10 g Parmesan**

— **½ Knoblauchzehe**

— **etwas Meersalz**

1. Für das Bärlauchpesto alle Zutaten im Mixer zu einer cremigen Sauce verarbeiten.
2. Für das Carpaccio den Radi schälen und in dünne Scheiben scheiden oder hobeln.
3. Den gekochten Tafelspitz in 8 gleichmäßig dünne Scheiben schneiden und mit den Radischeiben auf einem Teller anrichten. Die Scheiben salzen und pfeffern. Etwas Bärlauchpesto auf das Carpaccio geben.

Getränkertipp

Grüner Veltliner, z. B. Federspiel aus der Wachau

Kartoffelsuppe mit Liebstöckelpesto



Der ein wenig in Vergessenheit geratene Liebstöckel – auch »Maggikraut« – ist eine richtige Vitaminbombe. Er schmeckt auch pur mit Pasta. Dafür einfach Pesto unter die Pasta mischen, Parmesan drauf, fertig!

Zubereitungszeit: Suppe 40 Minuten Pesto 5 Minuten

Garzeit: 1 Stunde 30 Minuten

Für die Kartoffelsuppe

- 800 g mehligkochende Kartoffeln**
- 1 Karotte**
- 2 Gemüsezwiebeln**
- 50 g Butter**
- Salz**
- 20 g Zucker**
- 200 ml Weißwein**
- 1 l Brühe oder Fond nach Geschmack (Gemüse, Huhn, Rind oder Tomate)**
- 1 Lorbeerblatt**
- ½ Knoblauchzehe, gemahlener oder ganzer Kümmel, Liebstöckel, Macis oder Muskat, weißer Pfeffer**
- 200 g Sahne**

Für das Liebstöckelpesto

- 60 g Liebstöckel**
- 40 g Petersilie**
- 100 ml Olivenöl**
- 1 TL Pinienkerne**
- 10 g Parmesan**
- ½ Knoblauchzehe**
- etwas Meersalz**

1. Kartoffeln und Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, grob würfeln und in Butter mit einer Prise Salz und Zucker hell (das ist sehr wichtig, sonst wird die Suppe leicht bräunlich) anschwitzen. Nun die Kartoffel- und die Karottenwürfel für ca. 5 Minuten mit anschwitzen. Das Gemüse darf jedoch keine Farbe bekommen.

2. Das Gemüse mit Weißwein ablöschen und diesen komplett einkochen lassen. Mit der Brühe bzw. dem Fond auffüllen, Lorbeerblatt zugeben und ziehen lassen. Nicht kochen!

3. Nach ca. 25 Minuten die Suppe mit dem Pürierstab pürieren, dann je nach Geschmack Gewürze und Kräuter zugeben. Die Suppe noch mal ca. 5 Minuten ziehen lassen.

4. In der Zwischenzeit für das Pesto alle Zutaten im Mixer zu einer cremigen

Sauce verarbeiten.

5. Sahne zur Suppe geben und die Suppe kurz aufkochen. Abschmecken, durch ein feines Sieb passieren und auskühlen lassen. Natürlich kann man die Suppe auch warm verzehren.

Noch ein Tipp

Sie können anstelle von getrockneten Gewürzen frischen Liebstöckel und ein frisches Lorbeerblatt hinzugeben.

Getränkertipp

Weißwein, z. B. Chardonnay

Nudelsalat vom Spargel mit Schwarzgeräuchertem



Dieser Salat ist ein super Gericht fürs Picknick. Bei Familie oder Freunden können Sie damit ganz sicher punkten.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- 100 g Nudeln (Penne)
- 250 g weißer Spargel
- 10 ml Öl
- Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 100 g Kirschtomaten
- ½ Bund Schnittlauch
- 60 ml Weißweinessig
- 120 ml Olivenöl
- 20 g geriebener Parmesan
- 4 Scheiben Schwarzgeräuchertes (oder hauchdünn aufgeschnittener Speck)
- leere, saubere Thunfischdosen

- 1.** Die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelstangen schräg in 2 cm lange Stücke schneiden.
- 2.** Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Spargel darin kurz anbraten. Die Stücke mit etwas Zucker bestreuen und kurz weiterbraten. Spargel salzen und pfeffern und mit den Nudeln mischen.
- 3.** Die Kirschtomaten waschen und vierteln, den Schnittlauch fein schneiden. Beides zu den Nudeln geben und mischen.
- 4.** Den Weißweinessig mit Salz, Pfeffer und Zucker verrühren, dann das Olivenöl nach und nach unterschlagen. Das Dressing unter die Nudeln mischen und zum Schluss den geriebenen Parmesan unterheben. Salat verteilen und mit dem Schwarzgeräucherten garnieren.

Getränkertipp

Junger Weißwein

Bayrischer Obatzda



Der bayrische Biergarten-Klassiker schlechthin – ein Muss auch für Nicht-Bayern.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- _ 250 g Brie**
- _ 100 g Crème fraîche**
- _ 100 g Quark**
- _ 100 g Schmand**
- _ 2 Prisen edelsüßes Paprikapulver**
- _ weißer Pfeffer**
- _ 1–3 Prisen Salz**
- _ Kümmel (ganz, grob gehackt oder gemahlen)**
- _ Knoblauchöl**

- 1.** Den Brie klein schneiden und in einer Schüssel mit Crème fraîche, Quark und Schmand cremig rühren.
- 2.** Den Obatzden je nach Geschmack mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz, Kümmel und einigen Tropfen Knoblauchöl würzen.

Getränkertipp

Weiße Bier

Holzofenbrotsalat mit Meerrettichdressing



Dieser Salat ist ein hervorragender Begleiter für das Kalbsfilet im Zipfelsud (S. 37).

Zubereitungszeit: Salat 15 Minuten Dressing 10 Minuten

Für den Holzofenbrotsalat

— 160 g Holzofen- oder Graubrot

— 25 g Butter

— $\frac{1}{2}$ Romanasalat

— 80 g Kirschtomaten

— 50 g gebratene Croûtons

— 50 g ausgelassener Speck

Für das Meerrettichdressing

— 2 Essiggurken

— 40 g frisch geriebener Meerrettich

— $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe

— 10 g Dijonsenf

— 5 g scharfer Senf

— 15 g geriebener Parmesan

— 75 g Sahne

— 50 ml Öl

— Salz

— schwarzer Pfeffer

1. Für den Salat das Brot in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin goldbraun anbraten, danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Für das Dressing Essiggurken, Meerrettich, Knoblauch, Senf, Parmesan und Sahne in einem hohen Gefäß fein pürieren. Wenn eine gleichmäßige Masse entstanden ist, während des Pürierens ganz langsam das Öl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Romanasalat waschen, putzen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Romanasalat, Kirschtomaten, Croûtons und Speck mit dem Meerrettichdressing mischen und das kross gebratene Holzofenbrot untermischen.

Noch ein Tipp

Sollte das Dressing zu dick sein, kann man es mit Wasser oder Essiggurkenwasser verdünnen.

Getränkertipp

Weißwein

Gebackene Schwarzwurzeln im Mohnmantel



Ein pfiffiger Begleiter zu Fleischgerichten oder ganz einfach pur zu genießen zu jeder Art von Blattsalat.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

- 400 g Schwarzwurzeln
- Salz
- 3 Eier
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g geriebener Mohn
- Abrieb von einer $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Msp. Currys
- 100 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)
- Pflanzenöl zum Braten

- 1.** Die Schwarzwurzeln sehr gründlich waschen, zum Beispiel mit einem Stahlschwamm, und mit Schale in gleichmäßig große Stücke schneiden. Die Stücke in schwach gesalzenem Wasser bissfest blanchieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 2.** Die Eier so aufschlagen, dass ihre Struktur noch erkennbar ist. Die Semmelbrösel mit dem Mohn mischen. Zitronenschale, Cayennepfeffer und Currys unter die Semmelbrösel-Mohn-Mischung geben.
- 3.** Ausreichend Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schwarzwurzelstücke in Wiener Grießler wälzen, in Ei wenden und gut abtropfen lassen. Zum Schluss in der Semmelbrösel-Mohn-Mischung wälzen und im erhitzen Öl ausbacken. In leeren und gesäuberten Tomatenmarkdosen servieren oder jeweils drei Stück mit Küchengarn oder Bast zusammenbinden.

Getränkertipp

Weiße Wein

Radisalat mit gerösteten Nüssen und Radieserlpesto



Wichtig beim Kauf ist, auf schöne Radieserlblätter für das Pesto zu achten.

Zubereitungszeit:

Salat 15 Minuten

Pesto 5 Minuten

Für den Radisalat

- 400 g Radi
- Salz
- 10 g gehackte Haselnüsse
- 10 g Pinienkerne
- 25 ml weißer Balsamicoessig
- ½ TL scharfer Senf
- 25 ml Sesamöl
- 25 ml Olivenöl
- etwas Chiliöl
- schwarzer Pfeffer
- 1–2 TL Puderzucker

Für das Radieserlpesto

- 1 TL Pinienkerne
- 60 g Radieserlblätter
- 40 g Petersilie
- 100 ml Olivenöl
- 10 g Parmesan
- ½ Knoblauchzehe
- etwas Meersalz

- 1.** Den Radi schälen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und leicht salzen.
- 2.** Gehackte Haselnüsse und Pinienkerne in einer Pfanne rösten, zum Radi geben und vermischen.
- 3.** Für das Dressing Balsamicoessig und Senf verrühren und nach und nach das Öl unterschlagen. Mit Salz, Pfeffer und Puderzucker abschmecken. Das Dressing über den Radi geben und gut unterrühren.
- 4.** Für das Pesto die Pinienkerne in der zuvor verwendeten Pfanne rösten und zusammen mit den restlichen Zutaten für das Pesto im Mixer zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Den Salat in kleine Schalen verteilen und jeweils einen Klecks Pesto daraufgeben.

Noch ein Tipp

Statt Haselnüssen und Pinienkernen können Sie auch andere Nüsse verwenden, z. B. Cashewkerne.

Getränkertipp

Helles Bier

Regensburger Biergartensalat mit Radieserln



Ein sommerlicher Wurstsalat, der genauso gut mit Lyoner funktioniert.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- **400 g Regensburger**
- **1 rote Zwiebel**
- **1 Bund Radieschen**
- **½ Salatgurke**
- **8 Kirschtomaten**
- **1 kleine weiße Zwiebel**
- **2 EL Rapsöl**
- **2–3 EL Zucker**
- **300 ml Gemüsebrühe**
- **1–2 TL scharfer Senf**
- **3 EL Weissweinessig**
- **½ Knoblauchzehe**
- **Salz**
- **weißer Pfeffer**
- **10 Blätter Basilikum**
- **1 Bund Schnittlauch**

1. Die Regensburger in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Salatgurke schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Kirschtomaten waschen und vierteln. Alles zusammen in eine Schale geben und zur Seite stellen.

2. Für das Dressing die weiße Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelstreifen darin weich dünsten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren. Die Zwiebelstreifen mit der warmen Gemüsebrühe ablöschen. Senf, Weissweinessig und den Knoblauch dazugeben und das Ganze bei niedriger Hitze 10 Minuten kochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Das lauwarme Dressing über den Salat geben und gut untermischen. Vor dem Servieren die Basilikumblätter zupfen und unterheben und den Salat mit klein geschnittenem Schnittlauch bestreuen. In Gläsern mit Bügelverschluss servieren.

Getränkertipp

Radler

In Zipfelsud pochiertes Kalbsfilet



Damit können Sie sicher Eindruck schinden ... a bisserl Kocherfahrung ist aber g'wiss ein kleiner Vorteil.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 50 g Sellerie
- 300 g Kalbsfilet
- 1 EL Pflanzenöl
- 375 ml Gemüsebrühe
- 1 Wacholderbeere
- 2 Pimentkörner
- 5 Pfefferkörner
- ½ Lorbeerblatt
- 1 dünne Scheibe Knoblauch
- 40 ml Weißweinessig
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

- 1.** Das Gemüse schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Kalbsfilet parieren, in Frischhalte- und Alufolie einrollen und zur Seite legen.
- 2.** Das Öl in einem Topf erhitzen, das Gemüse darin anschwitzen und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Aus den Gewürzen einen Gewürzbeutel herstellen und zur Brühe geben. Für den Beutel können Sie zum Beispiel ein Stofftaschentuch benutzen, das Sie mit Nähgarn zubinden oder einfach ein Tee-Ei. Die Brühe weiter köcheln lassen, bis das Gemüse noch bissfest ist.
- 3.** Das eingerollte Kalbsfilet 5 Minuten lang zur Brühe geben, dann zusammen mit dem Gewürzbeutel herausnehmen. Die Brühe mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Noch ein Tipp

Dazu passt der Holzofenbrotsalat mit Meerrettichdressing ([S. 28](#)).

Getränkertipp

Weißen, z. B. Müller-Thurgau oder Riesling

Ziegenkäse-Obatzda



Dieser Obatzde ist sozusagen die »weibliche« Variante vom Klassiker.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 30 g geschmarter Paprika aus dem Glas (abgetropft)
- 30 g getrocknete Tomaten
- 150 g Ziegenfrischkäse
- 50 g Crème fraîche
- 50 g Quark
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- edelsüßes Paprikapulver

1. Den geschmorten Paprika und die getrockneten Tomaten in feine Würfel schneiden.
2. Den Ziegenfrischkäse in einer Schüssel mit Crème fraîche und Quark cremig rühren.
3. Die Paprika- und Tomatenwürfel unterheben. Den Obatzden mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Getränkertipp

Weißeinschorle

Würziger Mini-Wurstsalat



Der darf auf keiner Speisekarte in Bayern fehlen ...

Zubereitungszeit: 25 Minuten

- 400 g Pfälzer Würstchen
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund Radieschen
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 kleine weiße Zwiebel
- 2 EL Rapsöl
- 2–3 EL Zucker
- 300 ml warme Gemüsebrühe
- 1–2 TL scharfer Senf
- 3 EL Weißweinessig
- ½ Knoblauchzehe
- Salz
- weißer Pfeffer
- 1 Bund Schnittlauch

- 1.** Die Pfälzer in Scheiben schneiden. Die rote Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Die Radieschen putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und schräg in feine Stücke schneiden. Alles in eine Schüssel geben und zur Seite stellen.
- 2.** Für das Dressing die weiße Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelstreifen darin weich dünsten, mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren.
- 3.** Die Streifen mit der Gemüsebrühe ablöschen. Senf, Weißweinessig und die Knoblauchhälfte dazugeben und das Ganze bei niedriger Hitze 10 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 4.** Das lauwarme Dressing über den Wurstsalat geben und gut unterrühren. Den Schnittlauch klein schneiden und darüberstreuen.

Getränkertipp

Junger, spritziger Weißwein

Warm und herhaft

Als ein wahrer Gaumenschmaus für Fleischliebhaber und solche, die eher auf Grünes stehen, kommen die warmen Tapas daher. Mit Suppen oder Gangerln, Knödeln, Gnocchi sowie Fisch, Fleisch und Geflügel ist viel Abwechslung geboten. Das verwendete Gemüse kommt natürlich aus der Region, und alle Tapas sind bodenständig, aber mit dem gewissen Dreh.



Gefülltes Münchener Schnitzel vom Sellerie



Ratzfatz fertig und man schmeckt fast gar nicht, dass es ohne Fleisch ist.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

— **1 mittelgroßer Knollen sellerie**

— **Salz**

— **80 g süßer Senf**

— **20 g geriebener Meerrettich**

— **3 Eier**

— **100 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)**

— **150 g Semmelbrösel**

— **250 ml Pflanzenöl zum Braten**

1. Den Sellerie schälen und in 8 Scheiben von 1 cm Breite schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und eine Prise Salz hinzugeben. Die Selleriescheiben darin bissfest kochen, mit Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

2. Den Senf mit dem geriebenen Meerrettich vermischen. 4 Selleriescheiben damit bestreichen, die übrigen Scheiben auf die bestrichene Seite legen.

3. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Sellerieschnitzel in Mehl wenden und dabei das überschüssige Mehl abklopfen. Danach durch Ei ziehen und in Semmelbröseln wenden.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den panierten Sellerie zuerst auf einer Seite goldbraun backen, dann wenden und danach die andere Seite backen. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Getränkertipp

Münchner Helles

Geschmorte Saubackerl



Ich gebe Ihnen recht, die Backerl dauern ziemlich lang, aber es lohnt sich wirklich.

Zubereitungszeit: 6 Stunden

- **1 Zwiebel**
- **ca. 800 g Saubackerl**
- **1–2 EL brauner Zucker**
- **900 ml Rotwein (1 l Rotwein)**
- **750 ml Portwein**
- **40 g Tomatenmark**
- **1500 ml Fleischbrühe (oder Kalbsfond oder Gemüsebrühe)**
- **60 g Speisestärke**
- **2 Lorbeerblätter**
- **2 Pimentkörner**
- **10 Korianderkörner**
- **1 Stiel frischer bzw. 1 Msp. getrockneter Majoran**
- **1 Zweig frischer Thymian**
- **2 dünne Scheiben Ingwer**
- **2 geschälte Knoblauchzehen**
- **Chilipulver und Macis nach Geschmack**
- **Salz**
- **schwarzer Pfeffer**
- **Öl zum Braten**
- **evtl. Butter zum Verfeinern**

- 1.** Die Zwiebel klein würfeln. Öl in einem Bräter erhitzen und die Saubackerl darin scharf anbraten.
- 2.** In einer Pfanne den braunen Zucker in Öl karamellisieren, Zwiebel dazugeben und anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen und komplett einkochen lassen. Dann das Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Für eine kräftige Rotweinsauce den Einkochvorgang mit zusätzlichen 100 ml Rotwein wiederholen und wieder komplett einkochen lassen.
- 3.** Die Saubackerl zugeben, mit Brühe oder Fond aufgießen und mit Backpapier abdecken. Im Backofen bei max. 100 °C auf mittlerer Schiene ca. 4,5 Stunden schmoren lassen. Die Saubackerl aus der Sauce nehmen und warm halten.
- 4.** Die Sauce passieren und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen. Mit Speisestärke abbinden, die Gewürze dazugeben und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Sauce nach Geschmack mit kalter Butter verfeinern und zusammen mit den Saubackerln anrichten.

Getränkertipp

Rotwein

Scharfes Paradeiser-Gangerl



Ist auch eisgekühlt ein Genuss ...

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 1 Stunde

- 1 Zwiebel
- ½ Sellerie
- 1 Karotte
- 30 g Butter
- 1 EL rote oder gelbe Curtypaste
- 1 EL gemahlene Kurkuma
- 1 EL Tomatenmark
- 2 kg ganze Tomaten aus der Dose
- 600 ml Gemüsebrühe
- 4 cl süßer Weißwein
- 500 ml Kokosmilch
- 300 g Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer
- Macis
- 1 EL Speisestärke

- 1.** Zwiebel, Sellerie und Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden.
- 2.** Butter in einem hohen Topf erhitzen. Das Gemüse darin mit Curtypaste und Kurkuma kurz anschwitzen, dann das Tomatenmark zugeben und mitsrösten.
- 3.** Die Dosentomaten mit dem ganzen Saft hinzugeben und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Weißwein dazugießen und das Gemüse weich kochen.
- 4.** Kokosmilch und Sahne zugeben und das Ganze nochmals aufkochen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Macis abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren.
- 5.** Die Flüssigkeit durch ein Sieb gießen und mit Speisestärke leicht abbinden. Die Suppe sofort servieren.

Getränkertipp

Ingwer-Limonade

Karotten-Steckerlfisch



Mit a bisserl Fingerspitzengefühl ganz schnell fertig und gut vorzubereiten.

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

4 Babykarotten mit Grün

200 g Saiblingfilet ohne Haut und Gräten (oder z. B. Zander, Lachsforelle etc.)

Salz

schwarzer Pfeffer

25 g geklärte Butter

Butter zum Einfetten

1. Die Karotten schälen und das Grün bis auf 5 mm abschneiden. Bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2. Das Saiblingfilet in 4 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie mit der Hand leicht plattieren.
3. Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Ein Backblech einfetten. Die plattierten Saiblingsstücke leicht um die blanchierten Karotten wickeln und auf das Backblech legen. Die Steckerlfische salzen, pfeffern und mit der geklärten Butter bestreichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene 10 Minuten garen lassen.

Getränkertipp

Silvaner aus Franken

Gänseblümchen-Gnocchi



**Sie werden bei uns gerne als leichtes Mittagessen bei Seminaren serviert
... mal ein anderes Vegi-Gericht.**

Zubereitungszeit: 10 Minuten

- 180 g frisches Toast- oder Weißbrot**
- 50 g Blattspinat**
- 50 g Petersilie**
- 100 g Quark**
- 2–3 Eier**
- 160 g gewaschene Gänseblümchen ohne Stiel**
- 30 g fein geriebener Parmesan**
- Salz**
- schwarzer Pfeffer**
- Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl) zum Bemehlen**
- Butter**
- 30 g Parmesan zum Bestreuen**

- 1.** Das Brot in einem Zerkleinerer fein zerhacken. Blattspinat und Petersilie in einem kleinen Topf blanchieren und mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren oder mit einem Messer sehr fein schneiden. Brot, Spinat und Petersilie mit den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
- 2.** Wasser in einem großen Topf aufkochen. Arbeitsfläche und Hände bemehlen und den Teig mit viel Mehl per Hand zu kleinen Gnocchi abdrehen. Die Gnocchi ins kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten in leicht sprudelndem Wasser ziehen lassen. Die Gnocchi mit einer Schöpfkelle abseihen, kurz in Butter anschwenken und mit Parmesan bestreut servieren.

Noch ein Tipp

Der Parmesan ist selbst schon salzig, deshalb Vorsicht beim Salzen.

Getränkertipp

Kaiserspritz (So geht's: Zu gleichen Teilen Weißwein und Mineralwasser – beides gut gekühlt – mischen, einen Schuss Holunderblütensirup hinzugeben und mit Eiswürfeln und einer Zitronenscheibe servieren.)

Weißwurst und Brezn

Das typisch bayrische Duo wird gerne im Rahmen eines Frühschoppens eingenommen, begleitet von süßem Senf und einem süffigen Weißbier.

Beim Genuss der Weißwurst gilt eine wichtige zeitliche Regel: Sie muss vor dem Zwölfglockengeläut gegessen werden. Ein Frevel wäre es, die Wurst erst nachmittags zu essen – oder besser gesagt die Würste, denn sie kommen traditionell als Paar daher. Die Frage, wie er mit diesen weißen, dicklichen Würsten nun weiter vorgehen soll, stellt sich wohl jedem, der die Dinger das erste Mal auf seinem Teller liegen hat und nicht einer bayrischen Sippe entspringt. Des Rätsels Lösung heißt originalerweise »zuzeln«, also die Wurst aussaugen und den Inhalt mit den Zähnen peu à peu aus der Haut schieben, die dabei keinesfalls – ziehen Sie es nicht mal ansatzweise in Erwägung – mitgegessen werden darf. Der Bayer, der dies bei Besuchern aus der Fremde beobachtet, leidet innerlich schwer. Für die weniger Wagemutigen: Der Länge nach aufschneiden und die Haut abziehen ist auch erlaubt. Die Breze ist das zweite bayrische Nahrungsmittel mit Kultcharakter. Eigentlich doch nur weißer Teig mit Laugenummantelung, schmeckt sie doch von jedem Bäcker anders. Der Bayer startet mit ihr gerne in den Tag in Form der Butterbreze, zum Weißwurstfrühstück dient sie als Beilage, genauso wie beim Mittagessen zum Salat, nachmittags beim Shopping wird sie als Happen beim plötzlich auftretenden kleinen Hunger eingenommen – in dieser Rolle glänzt sie, denn man kann sich nicht mit ihr bekleckern und hat gegebenenfalls immer eine Hand frei –, und abends im Biergarten vertilgt man sie zu Hendl, Haxn oder Krautsalat. An Guadn!



Gebackene Weißwurstradel und Rahmiges Pfeffer-Apfelkraut



Wieder die Weißwurst ... wieder übergeblieben ... wieder lecker!

Zubereitungszeit:

Apfelkraut 60 Minuten

Weißwurstradel 5 Minuten

Für die Weißwurstradel

- 4 Weißwürste
- 4 EL süßer Senf
- 20 g Meerrettich
- 100 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)

- 3 Eier

- 150 g Semmelbrösel

- Salz, schwarzer Pfeffer

- Öl zum Ausbacken

Für das Pfeffer-Apfelkraut

- 1 Zwiebel
- 200 g Gänsefett
- 150 g brauner Zucker
- 1 Glas Apfelmus (ca. 125 g)
- 800 g Sauerkraut
- 1 Flasche Apfelsaft (0,75 l)
- etwas kalte Butter
- Macis, Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer
- 50 g Sahne

1. Für das Pfeffer-Apfelkraut die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Das Gänsefett in einem Topf erhitzen und den Zucker darin karamellisieren. Zwiebel und Apfelmus zugeben und weich kochen. Das Kraut dazugeben und 10 Minuten mit anschwitzen. 100 ml Apfelsaft hineingießen und einkochen lassen, den Vorgang wiederholen, bis der ganze Saft eingekocht ist. Dabei mit Backpapier abdecken und bei niedrigster Hitze so lange wie möglich kochen. Zum Schluss etwas kalte Butter, Gewürze und Sahne unterrühren.
2. Für die Weißwurstradel die Weißwürste häuten und jeweils dritteln. Senf und Meerrettich mischen und die Weißwurststücke damit marinieren.
3. Die Weißwurstradel in Mehl wenden, danach in verquiritem Ei und anschließend in Semmelbröseln.
4. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Radel darin backen, bis sie eine goldbraune Farbe annehmen. Zum Schluss salzen und pfeffern.

Getränkertipp

Weißwein

Schweinebraten-Cannelloni



... wieder ein pikantes »Resterl-Gericht«!

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Garzeit: 10 Minuten

8 Stück Cannelloni

Salz

1 Laugenstange

100 g Toastbrot

½ Zwiebel

20 g Butter

1 Ei

100 g gegarter Schweinebraten oder 1 breitere Scheibe kalter Braten

10 ml Bier (Helles oder Pils)

20 ml lauwarme Milch

1 EL gehackter Liebstöckel

schwarzer Pfeffer

Macis

Bratensauce (Fertigprodukt) oder Gemüsebrühe

1. Die Cannelloni in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Laugenstange und das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Ei in einer Schüssel verquirlen. Den Schweinebraten in kleine Würfel schneiden, mit den Laugenstangen- und Toastbrotwürfeln in eine weitere Schüssel geben und mit Bier übergießen. Milch, verquirltes Ei und Liebstöckel dazugeben und das Ganze zu einer Knödelmasse kneten. Mit Salz, Pfeffer und Macis abschmecken.

3. Die Knödelmasse in einen Spritzbeutel geben und damit die blanchierten Cannelloni füllen. Die gefüllten Cannelloni in Bratensauce oder Gemüsebrühe gar ziehen lassen.

Noch ein Tipp

Zu den Cannelloni passt der glasierte, lauwarme Krautsalat ([S. 17](#)).

Getränkertipp

Naturtrübes Bier

Rote-Bete-Knödel



Ohne die Bete ist es ein klassisches Rezept für Südtiroler Knödel.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

- **500 g Weißbrot**
- **1 Zwiebel**
- **½ Knoblauchzehe**
- **1 Msp. gemahlener Kümmel**
- **1 Msp. getrockneter Majoran**
- **1 Prise Macis**
- **1 EL fein geschnittene Petersilie (nicht hacken!)**
- **65 ml warme Milch**
- **5 Eier**
- **60 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)**
- **125 g geriebener Bergkäse (oder ein anderer würziger Käse)**
- **125 g vorgekochte, geschälte und geriebene Rote oder Gelbe Bete (notfalls geht auch Rote Bete aus dem Glas)**
- **Salz**
- **schwarzer Pfeffer**
- **Parmesan zum Bestreuen**
- **etwas Butter zum Servieren**
- **Butter und Pflanzenöl zum Braten**

- 1.** Das Weißbrot sehr fein würfeln, ein Drittel in einer Pfanne in 1 EL Öl anrösten, aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Die Zwiebel fein würfeln und in Butter und etwas Öl in der Pfanne weich kochen. Die Knoblauchzehe halbieren, fein schneiden und zusammen mit den Gewürzen dazugeben, dann die Petersilie.
- 2.** Das restliche Weißbrot in eine Schüssel geben. Milch (auf keinen Fall heiß!) und gekochte Zwiebel dazugeben und leicht unter das Weißbrot unterheben. Die Eier verquirlen und untermengen, danach das Mehl. Zuletzt die gerösteten Weißbrotwürfel, den Bergkäse und die Rote Bete untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3.** Für die Knödel jeweils ca. 2 ½ EL Knödelmasse zuerst in Frischhaltefolie wickeln und dann wie ein Bonbon in Alufolie einpacken. Wasser in einem großen Topf erhitzen. Die verpackten Knödel hineingeben und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Auspacken und mit gehobeltem Parmesan und Nussbutter (helle gebräunte Butter) anrichten.

Noch ein Tipp

Das Garen in Frischhalte- und Alufolie verhindert, dass der Geschmack ins Wasser geht. Die in Folie eingewickelten Knödel lassen sich übrigens sehr gut einfrieren.

Getränkertipp

Weißburgunder aus Südtirol

Roulade vom »Ochsenkreuz«



Eine kurze Bratvariante vom Schmorklassiker.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

- 500 g Ochsenlende (ohne Sehnen)
- 30 g Toastbrot
- 50 g Rucola
- 50 g Löwenzahnblüten
- 75 g Topfen, z. B. Andechser Topfen
- 100 g Parmesan
- $\frac{1}{2}$ gepresste Knoblauchzehe
- Cayennepfeffer

1. Die Ochsenlende in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben zwischen Frischhaltefolie geben und zum Beispiel mit der Hand, einer Stielkasserolle oder einem Nudelholz leicht plattieren.
2. Das Toastbrot im Zerkleinerer oder mit dem Messer zerkleinern. Rucola und Löwenzahnblüten klein schneiden. Topfen, Parmesan und Toastbrot mischen. Knoblauch in kleine Würfel schneiden und unter die Topfmasse rühren. Rucola, Löwenzahnblüten und Knoblauch zur Topfmasse geben und vorsichtig untermischen. Die Masse mit Cayennepfeffer abschmecken (nicht salzen, da der Parmesan schon würzig genug ist).
3. Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Die Topfmasse auf das Fleisch streichen und die Scheiben jeweils zu einer Roulade eindrehen.
4. Die Rouladen scharf auf der Naht anbraten und wenden. 5–8 Minuten auf mittlerer Schiene im Backofen gar ziehen lassen.

Getränkertipp

Italienischer Rotwein

Bayrisches Brauchtum



Brauchtum spielt eine große Rolle im Freistaat Bayern: Von Fronleichnamsprozessionen über das Fischerstechen am 15. August und Leonhardiritte am 6. November mit prachtvoll geschmückten Pferden bis hin zu den Rauhnächten um die Zeit des Jahreswechsels lässt sich eine Vielzahl von traditionellen Veranstaltungen erleben.

Manche Traditionen wird man selbst als Bayer nur dann erleben, wenn man, sei es absichtlich oder zufällig, zur richtigen Zeit am richtigen Ort ist. Dazu gehört gewiss der im Bayerischen Wald gepflegte Brauch des Wasservögelsingens am Abend des Pfingstsonntags. Junge Burschen in Regenkleidung ziehen dabei in den Dörfern von Haus zu Haus, um einem alten Fruchtbarkeitsbrauch folgend den Bauern und Familien einen fruchtbaren, sprich regenreichen Sommer zu wünschen. Erwidert werden sollen die G'stanzln mit eimerweise Wasser von oben durch die Bewohner, zudem werden die Wasservogelsänger auch mit Eiern und Geld belohnt. Nicht minder faszinierend, aber dafür ohrenbetäubend ist der novemberliche Brauch des Wolfsauslassens. Auch hier ziehen Gruppen von

Männern von Haus zu Haus und machen mit riesigen Blechglocken, die um die Hüften geschnallt werden, einen Riesenkrawall. Dagegen könnte das traditionelle Maibaumaufstellen fast schon als unspektakulär rüberkommen, wäre da nicht der Brauch des Maibaumstehlens, bevor der Baum aufgestellt wird. Ganze Nächte werden von jungen Burschen durchwacht, um zu verhindern, dass der Baum zum Beispiel von der Nachbargemeinde entwendet wird. Dann heißt es nämlich, den Baum bei den Dieben auszulösen, meist in Form einer Brotzeit mit Getränken. So kann er dann am 1. Mai – traditionell mithilfe von langen Stangen – feierlich mit Blasmusikumrahmung aufgestellt werden, während sich die Zuschauer bei Speis und Trank die Zeit vertreiben.

Fleischpflanzerl im Laugensemelmantel



Diese kleinen Köstlichkeiten lassen sich super für ein Picknick vorbereiten, denn sie schmecken auch kalt wunderbar.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

- 80 g entrindetes Toastbrot**
- 80 ml Milch**
- 1 Zwiebel**
- 10 g Butter**
- 250 g Kalbshackfleisch**
- 50 g Schweinehackfleisch**
- 1 Ei**
- 1 TL scharfer Senf**
- 1 Prise getrockneter Majoran**
- $\frac{1}{2}$ gehackte Knoblauchzehe**
- 1 EL grob gehackte Petersilie**
- Salz**
- schwarzer Pfeffer**
- 2 Laugenstangen oder -semmeln (vom Vortag)**
- Öl zum Anbraten**

- 1.** Das Toastbrot in Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebel darin glasig dünsten.
- 2.** Das Kalbs- und Schweinhackfleisch mit Toastbrot, Zwiebel, Ei und Senf gut vermischen. Die Fleischmasse mit Majoran, Knoblauch, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Mit angefeuchteten Händen kleine Fleischpflanzerl aus der Masse formen.
- 3.** Die Laugenstangen mit einer Brotmaschine der Länge nach sehr dünn aufschneiden. Jeweils ein Fleischpflanzerl auf eine Laugenstangenscheibe legen und diese einschlagen.
- 4.** Die Fleischpflanzerl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze in etwas Öl von beiden Seiten ca. 10 Minuten goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Noch ein Tipp

Dazu passt der Salat mit Meerrettichdressing ([S. 28](#)) – einfach das Holzofenbrot weglassen und dafür mehr Blattsalat verwenden.

Getränketipp

Dunkles Weißbier

Kürbis-Gangerl im Zierkürbis



Mit dieser Suppe beginnt für mich der Herbst. Investieren Sie etwas mehr Geld und nehmen Sie Muskatkürbis – es lohnt sich.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Garzeit: 1 Stunde 30 Minuten

- **1 Zwiebel**
- **½ Knollensellerie**
- **1 Karotte**
- **2 kg Muskatkürbis**
- **30 g Butter**
- **1 EL rote oder gelbe Curtypaste**
- **1 EL gemahlene Kurkuma**
- **20 g Tomatenmark**
- **400 ml Gemüsebrühe**
- **200 ml Orangensaft**
- **4 cl süßer Weißwein**
- **500 ml Kokosmilch**
- **300 g Sahne**
- **Salz**
- **weißer Pfeffer**
- **1 Msp. Macis**
- **1 EL Speisestärke**
- **4 Zierkürbisse zum Anrichten**

- 1.** Zwiebel, Sellerie, Karotte und Kürbis schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Das Gemüse darin mit Curtypaste und Kurkuma kurz anschwitzen, dann Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Mit Gemüsebrühe und Orangensaft ablöschen. Den Weißwein dazugießen und das Gemüse weich kochen.
- 2.** In der Zwischenzeit jeweils einen Deckel von den Zierkürbissen abschneiden und die Kürbisse mit einem Esslöffel aushöhlen.
- 3.** Kokosmilch und Sahne zugeben und alles nochmals aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Macis abschmecken und mit einem Stabmixer fein pürieren. Durch ein Sieb gießen und mit Speisestärke leicht abbinden. Die Suppe in die Zierkürbisse hineinschöpfen und sofort servieren.

Getränkertipp

Frisch gepresster Orangensaft

Bayrische Fischstäbchen vom Zander in der Graubrotkruste



Die regionale Variante des englischen Nationalgerichts.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

- 400 g Zanderfilet (2 Filets) ohne Haut und Gräten (oder Lachsfilet)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 100 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)
- 3 Eier
- 200 g Graubrotbrösel
- 250 ml Pflanzenöl zum Braten

- 1.** Die Zanderfilets in 8 gleich große Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2.** Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Stücke in Mehl wenden, dabei das überschüssige Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und in den Graubrotbröseln wenden.
- 3.** Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Filetstücke nicht zu heiß zuerst auf einer Seite goldbraun backen, dann wenden und auch die andere Seite goldbraun backen. Die gebackenen Filetstücke aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Noch ein Tipp

Dazu passen handgeschnitzte Pommes (dazu Kartoffeln schälen, in längliche Schnitze schneiden und in ausreichend Pflanzenöl frittieren).

Getränkertipp

Grüner Veltliner, z. B. Federspiel aus der Wachau

Strudel von Nürnberger Rostbratwurst



Bei diesem Gericht werden Ihre Gäste sicher Augen machen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

- **80 g entrindetes Toastbrot**
- **80 g Sahne**
- **1 Zwiebel**
- **1 EL Butter**
- **150 g Kalbshackfleisch**
- **350 g Schweinehackfleisch**
- **2 TL mittelscharfer Senf**
- **Salz**
- **schwarzer Pfeffer**
- **1 TL frischer, geschnittener Majoran**
- **1 TL frischer, geschnittener Liebstöckel**
- **2 Lagen Tk-Strudelteig**
- **Ei und flüssige Butter zum Bestreichen**

- 1.** Backofen auf 160 °C vorheizen. Toastbrot in Sahne einweichen. Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- 2.** Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.
- 3.** Beide Hackfleischsorten mit dem eingeweichten Toastbrot, Zwiebel und Senf gut vermischen. Die Fleischmasse mit Salz, Pfeffer, Majoran und Liebstöckel würzen.
- 4.** Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die beiden Lagen Strudelteig auf einer Arbeitsfläche übereinanderlegen. Die Hackfleischmasse an der Längsseite des Teiges als Strang verteilen. Dabei an den Schmalseiten je 3 cm Rand frei lassen und diese nach innen einschlagen. Den Strudel aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf das Backblech legen.
- 5.** Den Strudel mit Ei und flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Noch ein Tipp

Servieren Sie den Strudel mit dem glasierten, lauwarmen Krautsalat (S. 17) und garnieren Sie ihn nach Belieben mit angebratenen Speckwürfeln.

Getränkertipp

Dunkles Weißbier

Allgäuer Käsespätzle im Reisblatt gebacken



Der »Schwaben-Klassiker« als Fingerfood-Variante oder als Beilage zum Salat.

Zubereitungszeit:

Spätzle 20 Minuten

Dip 5 Minuten

Für die Spätzle

– 100 g Mehl (Type 405)

– 100 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)

– 2 Eier

– 100 ml Milch

– 2 Prisen Salz

– Macis nach Geschmack

– 40 g Butter

– 100 g geriebener Bergkäse

– 50 g geriebener Emmentaler

– 16 Reisblätter

– 80 ml Öl

Für den Dip

– $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

– 150 g Crème fraîche

– 50 g Frischkäse

– Salz

– schwarzer Pfeffer

1. Beide Mehlsorten, Eier, Milch, Salz und Macis in einer Rührschüssel mit dem Handmixer rasch zu einem festen Spätzleteig verarbeiten.

2. Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Teig mit einem Spätzlehobel hineinschaben. Die Spätzle sind fertig, wenn sie an die Oberfläche kommen, dann abgießen und abtropfen lassen.

3. In der Zwischenzeit für den Dip den Schnittlauch fein schneiden. Crème fraîche und Frischkäse mit dem Handrührgerät cremig rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den geschnittenen Schnittlauch unterheben.

4. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Spätzle hinzugeben, den Käse darüber verteilen und durchschwenken.

5. Heißes Wasser in eine Schüssel geben. Je zwei Reisblätter hintereinander kurz darin eintauchen, übereinanderlegen und jeweils $2 \frac{1}{2}$ EL Käsespätzle darauf verteilen. Die Blätter paketartig zu einer Rolle formen.

6. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Rollen darin von allen Seiten goldbraun

anbraten. Die Käsespätzle-Rollen mit dem Dip servieren.

Getränkertipp

Weißbier

Kartoffelpaunzen



Die wahrscheinlich beste Beilage zu jedem Saucen-Gericht.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

- **600 g mehligkochende Kartoffeln**
- **ca. 80 g Stärke**
- **70 g Hartweizengrieß**
- **200 g abgetropfter Quark**
- **4 Eier**
- **1 Prise Macis nach Geschmack**
- **Salz**
- **schwarzer Pfeffer**
- **120 g Leberkasbrät**
- **Pflanzenöl zum Ausbacken**

- 1.** Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, abgießen und auf ein Backblech legen. Bei 180 °C 45 Minuten lang im Backofen trocknen.
- 2.** Danach zügig arbeiten, da die Kartoffeln abgekühlt ihre Bindung verlieren. Die heißen Kartoffeln mit einem Löffel auskratzen und die Kartoffelmasse dreimal durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Die restlichen Zutaten hinzufügen und so lange mit den Händen kneten, bis ein glatter Teig entstanden ist.
- 3.** Mit einem Esslöffel kleine Nocken ausstechen, in der Handinnenfläche mit dem Daumen ein Loch formen und jeweils mit 1 TL Leberkasbrät füllen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Nocken darin goldgelb ausbacken.

Noch ein Tipp

Dazu passt der glasierte, lauwarme Krautsalat ([S. 17](#)).

Getränkertipp

Kellerbier, z.B. Ayinger

Blaukraut-Gangerl



Blaukraut einmal »anders« überrascht sicher alle Ihre Gäste und schmeckt superlecker mit Schmalzbrot als Beilage.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Garzeit: 1 Stunde 30 Minuten

– 2 kg Blaukraut

– 1 l Rotwein

– 100 ml Rotweinessig

– 6 große Zwiebeln

– 4 Äpfel

– 100 g Gänsefett

– 100 g brauner Zucker

– 3 l Brühe

– 50 g geschälter Ingwer

– 2 getrocknete Chilischoten

– 1 Zimtstange, 1 Nelke

– 2 Lorbeerblätter

– 1 EL Speisestärke

– 500 g Sahne

1. Das Blaukraut fein schneiden und in eine große Schüssel geben. Mit Rotwein und Essig marinieren. Zwiebeln und Äpfel putzen und in feine Streifen schneiden. Gänsefett in einem großen Topf erhitzen und mit braunem Zucker karamellisieren. Zwiebeln und Äpfel dazugeben und weich kochen.

2. Die Blaukraut-Marinade abseihen, das Blaukraut in den Topf geben und alles zusammen ein paar Minuten leicht anschwitzen. Marinade zugeben und aufkochen. Nach und nach die Brühe zugeben und 1 Stunde weiterkochen, bis das Blaukraut weich ist. Dann die Gewürze in einem Gewürzbeutel zugeben (Stofftaschentuch mit Nähgarn zubinden oder ein Tee-Ei verwenden), 10 Minuten ziehen lassen und die Gewürze entfernen. Das Blaukraut mit einem Stabmixer fein pürieren. Speisestärke mit Sahne verrühren und in die köchelnde Suppe geben. Die Flüssigkeit noch mal aufkochen, bis die Stärke leicht bindet.

Getränkertipp

Rotwein, z. B. Shiraz

Gebackener Tafelspitz



Wieder so ein Resterl-Gericht meiner Oma, fast besser als am Tag zuvor »frisch gekocht.

Zubereitungszeit:

1 Stunde 45 Minuten

1-2 EL Pflanzenöl

1,2 kg Kalbstafelspitz

Salz

1 Zwiebel

1 Karotte

1 gelbe Karotte

150 g Knollensellerie

1 Petersilienwurzel

½ dünne Stange Lauch

1 Lorbeerblatt

3 Wacholderbeeren

½ TL schwarze Pfefferkörner

3 Petersilienstiele ohne Blätter

80 g süßer Senf

20 g geriebener Meerrettich

3 Eier

100 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)

150 g Semmelbrösel

250 ml Öl zum Braten

1. Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten rundherum anbraten. So viel Wasser angießen, dass das Fleisch gut bedeckt ist, und leicht salzen. Den Tafelspitz bei milder Hitze knapp unter dem Siedepunkt 1 Stunde mehr ziehen als kochen lassen. Den aufsteigenden Schaum ab und zu abschöpfen.

2. Die Zwiebel schälen und die Schalen zum Tafelspitz geben. Karotten, Sellerie und Petersilienwurzel schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und nach 30 Minuten Kochzeit dazugeben. Den Lauch putzen, waschen, in dünne Scheiben schneiden und 15 Minuten vor dem Ende der Garzeit mit Lorbeerblatt, Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und Petersilienstielen in den Bräter geben.

3. Den Tafelspitz in 8 dünne Scheiben schneiden. Den Senf mit dem geriebenen Meerrettich mischen. 4 Scheiben vom Tafelspitz mit dem süßen Senf bestreichen, die anderen Scheiben auf die bestrichene Seite legen. Die Eier verquirlen. Tafelspitz in Mehl wenden, dabei das überschüssige Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in Semmelbröseln wälzen.

4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Den panierten Tafelspitz zuerst auf einer

Seite goldbraun backen, dann wenden und auch die andere Seite goldbraun backen. Den fertigen Tafelspitz aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Getränkertipp

Grüner Veltliner Smaragd

Falsche Krautwickerl mit Spanferkel



Dieses Gericht bauen wir gerne in unser Alpenmenü mit ein. Es funktioniert auch mit Kalbsfilet.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

- 8 Blätter Weißkraut (oder Spitzkohl)
- 2 Spanferkelfilets oder 1 kleines Schweinefilet
- 40 g entrindetes Toastbrot
- 40 ml Milch
- ½ geschälte Zwiebel
- 150 g Schweinehackfleisch
- 50 g Kalbshackfleisch
- 1 Ei
- 5 g scharfer Senf
- 1 Prise getrockneter Majoran
- 1 TL fein gehackte Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter zum Braten

- 1.** Die Kohlblätter in leicht gesalzenem, kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Die Spanferkelfilets parieren und zur Seite legen. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in Milch einweichen.
- 2.** Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Das Schweine- und Kalbshackfleisch mit den Toastbrotwürfeln, Zwiebel, Ei und Senf gut vermischen. Die Hackfleischmasse mit Majoran, Petersilie, Salz und Pfeffer würzen.
- 3.** Den Backofen auf 160 °C vorheizen. Jeweils gut 2 EL Hackfleischmasse auf einem Kohlblatt verteilen. Die Längsseiten der Blätter einschlagen und die Blätter von den schmalen Seiten her aufrollen, dann mit Küchengarn festbinden und in eine Auflaufform geben. Die Krautwickerl auf mittlerer Schiene 15 Minuten garen.

Getränkertipp

Dunkles Bier

Linsen-Couscous-Salat mit Bauernhendl



Bayern trifft Marokko, und das passt.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

- **50 g Berglinsen**
- **1 kleine Karotte**
- **1 kleine Zwiebel**
- **25 g Butter**
- **125 g Couscous**
- **250 ml Gemüsebrühe**
- **Salz**
- **schwarzer Pfeffer**
- **1 Prise gemahlener milder Curry (oder scharf nach Geschmack)**
- **etwas Olivenöl**
- **160 g (1 Brust) ausgelöste Hendlbrust**
- **Öl zum Braten**

- 1.** Berglinsen in eine Schüssel geben und in lauwarmem Wasser einweichen.
- 2.** Karotte und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen, das Gemüse darin weich dünsten.
- 3.** Couscous in einem Topf ohne Fett leicht anrösten. Die Berglinsen abgießen und zum Couscous geben. Die Gemüsebrühe nach und nach dazugießen. Couscous und Linsen so lange köcheln, bis die Gemüsebrühe vollständig einreduziert ist.
- 4.** Das gedünstete Gemüse unter die Couscous-Linsen-Mischung heben und den Salat mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Etwas Olivenöl unter den Linsen-Couscous-Salat rühren.
- 5.** Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hendlbrust darin goldbraun anbraten. Die gebratene Brust in Streifen schneiden. Den Salat verteilen und jeweils einige Streifen darauf anrichten.

Getränkertipp

Weißeinschorle mit einem Stückchen Zitronengras und einer halben Kirschtomate



Das Oktoberfest – »o'zapft is«

Die Wiesn lockt Jahr für Jahr Millionen Besucher aus aller Welt nach München. Von Mitte bis Ende September befindet sich die Stadt in einem Ausnahmezustand bieriger Glückseligkeit.

Das erste Oktoberfest fand 1810 anlässlich der Hochzeit von Kronprinz Ludwig und Prinzessin Therese statt. Damals wurde auf der nach der Prinzessin benannten Theresienwiese ein Pferderennen abgehalten – daher leitet sich auch der Ausdruck »Wiesn« ab. Der bayrische Exportschlager – Oktoberfeste begeht man mittlerweile überall auf der Welt von Asien über Nordamerika bis Brasilien – ist das Sinnbild für bayerische Lebensart schlechthin. Bier in Hülle und Fülle und das gesellige Beisammensein in den riesigen Festzelten sind wohl an vorderster Stelle die Dinge, die den Reiz des Oktoberfestes ausmachen. Da können auch der jährlich steigende Preis für die Maß Bier, Gedränge bis zum Abwinken und geschlossene Zelte bereits um 9 Uhr morgens – weil voll! – nicht daran rütteln. Aber das Oktoberfest kann mehr sein als hemmungsloser Biergenuss und Tanzen auf den Tischen. Eine schöne Entwicklung war die Einführung des »Historischen Oktoberfestes« im Jahr 2010, das auch in Zukunft fortgeführt werden soll. Hier geht es ein bisschen zünftiger und beschaulicher zu, und es wird handfeste, echte Volksmusik aufgespielt. Dazu kann man zahlreiche Trachten- und Brauchtumsgruppen wie Goaßlschnalzer in Aktion erleben. Geschunkelt und gefeiert wird aber natürlich auch hier, wenn es wieder heißt »o'zapft is«.

Weiße-Bete-»Cordon bleu« vom Blauschimmelkäse



Unser Vegi-Schnitzel. Blattsalat dazu und ein Tomatenbrot ... mmm.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

- 1 TL ganzer Kümmel
- 2 kleine Knollen Weiße Bete (oder Rote bzw. Gelbe Bete oder 1 kleiner Knollensellerie)
- 100 g Blauschimmelkäse, z. B. Bavaria blu
- 3 Eier
- 100 g Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl)
- 150 g Semmelbrösel
- 250 ml Öl zum Braten

- 1.** Ausreichend Wasser in einem Topf erhitzen und Kümmel zugeben. Die Weißen Bete darin ca. 15 Minuten gar kochen und schälen. Sobald die Knollen abgekühlt sind, in insgesamt 8 gleichmäßig dicke Scheiben schneiden.
- 2.** Den Blauschimmelkäse ebenfalls in Scheiben schneiden. 4 Scheiben der Weißen Bete mit Blauschimmelkäse belegen, die übrigen Scheiben darauflegen.
- 3.** Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Die Weiße-Bete-»Cordons bleus« in Mehl wenden und dabei das überschüssige Mehl abklopfen. Danach durch das Ei ziehen und beide Seiten in den Semmelbröseln wälzen.
- 4.** Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die panierte Weiße Bete zuerst auf einer Seite goldbraun backen, dann wenden und auch die andere Seite goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Getränkertipp

Kräftiger Weißwein, z.B. Gewürztraminer

Weißwurst-Gnocchi



Für Vegetarier können Sie statt der Weißwurst einfach klein geschnittene grüne Oliven verwenden.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

- 180 g frisches Toast- oder Weißbrot
- 1 Paar Weißwürste
- 50 g Petersilie
- 50 g Liebstöckelblätter
- 160 g Quark
- 2–3 Eier
- 30 g fein geriebener Parmesan
- 2–3 Eier
- 1 Prise Salz
- schwarzer Pfeffer
- Wiener Grießler (doppelgriffiges Mehl) zum Bemehlen
- Butter
- 30 g Parmesan zum Bestreuen
- leere, saubere Sardinenbüchsen zum Servieren

- 1.** Das Brot in einem Zerkleinerer fein zerhacken. Die Weißwürste häuten und klein schneiden. Petersilie und Liebstöckel in einem kleinen Topf blanchieren und mit einem Mixer oder Pürierstab fein pürieren oder mit einem Messer sehr fein schneiden.
- 2.** Brot, Weißwurst und Kräuter mit den restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem Teig verarbeiten.
- 3.** Wasser in einem großen Topf aufkochen. Arbeitsfläche und Hände bemehlen und den Teig mit viel Mehl per Hand zu kleinen Gnocchi abdrehen. Die Gnocchi ins kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten in leicht sprudelndem Wasser ziehen lassen. Die Gnocchi mit einer Schöpfkelle abseihen, kurz in Butter anschwenken und mit Parmesan bestreut servieren.

Noch ein Tipp

Vorsicht beim Salzen, da der Parmesan schon salzig ist.

Getränkertipp

Weißwein

Winterliche Rahmsuppe vom schwarzen Radi



Ein Familienrezept, das immer bei Husten und Grippe zum Einsatz kommt.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

2 Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

500 g schwarzer Radi (runde Form)

25 g Butter

100 ml Weißwein

500 ml Gemüsebrühe

150 g Sahne

Salz

schwarzer Pfeffer

1. Kartoffeln, Zwiebel und Radi schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Die Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren. Gemüsebrühe und Sahne hinzugeben und die Suppe köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist.
3. Die Suppe mit einem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Noch ein Tipp

Servieren Sie die Suppe in einem halbierten und ausgehöhlten Radi und garnieren Sie sie mit getrockneten Radischeiben.

Getränkertipp

Winzersekt

Süß und verführerisch

Bei einer Runde Tapas dürfen süße Gaumenschmeichler natürlich auch nicht fehlen. Ob mit Früchten, Topfen oder Schokolade – für jeden Geschmack ist hier sicherlich etwas Passendes dabei. Aber Vorsicht: Diese Nachspeisen sind ein wahrer Anschlag auf die Sinne ...



Mini-Zwetschgenkuchen



Bitte nicht »Datschi« dazu sagen, er ist ohne Hefe. Schmeckt aber viel saftiger und voller als der Klassiker mit Hefe.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

100 g kalte Butter

80 g Puderzucker

2 Eier

40 g Kristallzucker

1 Prise Zimt

100 g Mehl

12 Zwetschgen

Butter zum Einfetten

brauner Zucker zum Bestreuen

6 Mini-Weckgläser, kleine Gläser mit Bügelverschluss oder andere kleine Förmchen

1. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Puderzucker ca. 20 Minuten schaumig schlagen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen.

2. Die Eigelbe nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben, weiter schlagen und den Zimt zugeben. Vorsichtig nach und nach das Mehl dazugeben und zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben.

3. Den Backofen auf 165 °C vorheizen. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Die Weckgläser bzw. Förmchen mit Butter einfetten und etwas braunem Zucker bestreuen. Den Rührteig hineinfüllen und die Zwetschgen in den Teig stecken. Die Zwetschgenkuchen auf mittlerer Schiene ca. 20 Minuten backen.

Getränkertipp

Doppelter Espresso

Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Crème-brûlée-Kern



Ganz klar – ein Dessert zum Angeben!

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: 60 + 10 Minuten

Für das Schokoladensoufflé

– 65 g Zartbitterkuvertüre

– 50 g Butter

– 1 Ei

– 25 g Vanillezucker

– 20 g Mehl

– 1,5 g Backpulver

– 5 g Kakaopulver

Für den Crème-brûlée-Kern

– 1 Blatt Gelatine

– 260 g Sahne

– 90 g Crème fraîche

– 60 g Zucker

– 4 Eigelb

– etwas Abrieb von der Tonkabohne

– Butter zum Einfetten

– 6–8 Mini-Auflauf- bzw. Gugelhupfformen (Durchmesser ca. 9 cm)

1. Für das Schokoladensoufflé die Zartbitterkuvertüre zusammen mit der Butter über einem warmen Wasserbad schmelzen. In einer Schüssel Ei mit Vanillezucker schaumig schlagen. Alle Zutaten nach und nach zur Ei-Zucker-Masse geben und gut unterheben.

2. Für den Crème-brûlée-Kern die Gelatine in kaltem Wasser ca. 15 Minuten einweichen. 1 EL Sahne zurückbehalten und die restliche Sahne, Crème fraîche, Zucker und Eigelbe in einer Schüssel miteinander verrühren. Abrieb von der Tonkabohne mit dem Esslöffel Sahne erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Die aufgelöste Gelatine zur Sahne-Ei-Masse geben.

3. Den Backofen auf 90 °C vorheizen. Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Crème-brûlée-Masse hineinfüllen. Die Crème brûlée auf mittlerer Schiene 60 Minuten garen, dann herausnehmen und abkühlen lassen. Nach dem Erkalten die Form stürzen und die Crème brûlée in kleine Scheiben schneiden.

4. Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Auflaufformen mit Butter einfetten, zu einem Drittel mit der Schokoladenmasse befüllen und die Crème-brûlée-Scheiben darauflegen. Die Formen mit der Schokoladenmasse auffüllen und das Ganze noch mal auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen.

Noch ein Tipp

Den Crème-brûlée-Kern am besten schon am Vortag herstellen.

Getränkertipp

Französischer Süßwein

Kaiserschmarrntarte



Unbedingt probieren! Perfekt als kulinarisches Mitbringsel zu jeder Party.

Zubereitungszeit: Mürbeteig 15 Minuten/Kühlzeit 30 Minuten; Kaiserschmarrn und Tarte 45 Minuten
Backzeit: 1 Stunde

Für den Mürbeteig

- 75 g kalte Butter
- 120 g Mehl
- 40 g Puderzucker
- 6 g Stärke
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 1 Msp. Bio-Zitronenabrieb
- 1 Prise Salz
- Butter zum Einfetten

Für Kaiserschmarrn und Tarte

- 30 g Mehl
- 12 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 35 ml Milch
- 10 g flüssige Butter
- 2 Eier
- 1 EL Rosinen, 2 cl Rum
- 500 g Schmand
- 50 g Zucker
- 20 g Vanillepuddingpulver
- 1 Ei
- Butter zum Backen

- 1.** Die Rosinen 1 Tag zuvor in Rum oder Schwarztee einweichen.
- 2.** Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden. Butter mit Mehl, Puderzucker, Stärke, Vanillezucker, Eigelb, Zitronenabrieb und Salz verkneten, bis keine Butterstücke mehr zu sehen sind. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.
- 3.** Den Mürbeteig nach der Kühlzeit zwischen Frischhaltefolie dünn ausrollen. Die Backform (20 cm) mit Butter einfetten, den ausgerollten Teig in die Form legen und leicht andrücken.
- 4.** Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Milch zu einem glatten Teig verrühren. Die flüssige Butter unter den Teig rühren. Die Eier so unter den Teig schlagen, dass die Struktur vom Ei noch erkennbar ist.

5. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen und den Teig hineingießen. Die Rumrosinen auf dem Teig verteilen. Den Schmarrn bei mittlerer Hitze backen, bis der Teig Blasen wirft. Die Pfanne in den Backofen geben und den Schmarrn auf mittlerer Schiene 10 Minuten backen (den Ofentemperatur danach auf 100 °C reduzieren). Den Kaiserschmarrn in Stücke teilen und zur Seite stellen.
6. Schmand, Zucker und Vanillepuddingpulver in eine große Rührschüssel geben und gut miteinander verrühren. Das Ei so unter die Schmandmasse schlagen, dass die Eistruktur noch erkennbar ist.
7. Den Kaiserschmarrn unter die Schmandmasse heben und auf dem Mürbeteig verteilen. Die Tarte im Backofen auf mittlerer Schiene 1 Stunde backen. Zum Servieren in kleine Tortenstücke schneiden.

Getränkertipp

Französischer Süßwein

Panna cotta von Heu und Kamille



Der italienische Klassiker mit Zutaten von unseren Almen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Kühlzeit: 3 Stunden

– 3 Blatt Gelatine

– 400 g Sahne

– 100 g Zucker

– 10 g Heu (Tierbedarf)

– 1 Beutel Kamillentee

– 20 g weiße Kuvertüre

– 200 g Naturjoghurt

1. Die Gelatine ca. 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne mit Zucker, Heu und Kamillenteebeutel aufkochen. Die Gelatine gut ausdrücken und in der warmen Sahne auflösen.

2. Die Kuvertüre in der warmen Sahne auflösen. Die Masse durch ein Sieb passieren. Zum Schluss den Naturjoghurt vorsichtig unter die Sahne rühren. Die Panna-cotta-Masse in kleine Gläser oder Tassen füllen und abkühlen lassen. Nach Belieben mit Apfelmarmelade oder Früchtemüsli garnieren.

Getränkertipp

Gewürztraminer aus Südtirol

Bayrisch Crème vom Löwenzahn



Unser Klassiker im Frühling ... alle Köche pflücken in ihrer Pause Löwenzahn.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Abkühlzeit: 2 Stunden

Für die Bayrisch Crème

– 3 Blatt Gelatine

– 350 g Sahne

– 1 Ei, 3 Eigelb

– 75 g Puderzucker

– Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

– 10 ml Schnaps (Marille)

– 300 ml Löwenzahnsirup

Für den Löwenzahnsirup

– 250 ml Marillensaft

– 250 ml Orangensaft

– 250 ml Zitronensaft

– $\frac{1}{2}$ Pck. Gelierzucker (3:1)

– 25 Löwenzahnblüten

– Sardinenbüchsen, Gläser oder Schälchen zum Servieren

1. Für den Löwenzahnsirup die Säfte mit dem Gelierzucker und den Löwenzahnblüten 20 Minuten köcheln lassen. Den Löwenzahnsirup durch ein feines Sieb passieren.
2. Für die Bayrisch Crème die Gelatine ca. 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen und zur Seite stellen. Die Sahne mit einem Handmixer halb steif schlagen und kalt stellen.
3. Ei, Eigelbe, Puderzucker und Vanillemark in einer Metallschüssel auf einem warmen Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen: Um festzustellen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat, einen Holzkochlöffel kurz in die Crème tauchen und dann ganz leicht auf den Kochlöffelrücken pusten. Die Konsistenz ist gut, wenn dabei eine Rosenfigur (Wellen) entsteht. Die Masse darf nicht über 85 °C erhitzt werden, sonst gerinnt sie.
4. Den Schnaps mit dem Löwenzahnsirup in einem Topf erwärmen, die gut ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Flüssigkeit unter die Eimasse rühren. Die Eiermasse auf einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Wenn die Masse leicht anzieht, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Bayrisch Crème zum Beispiel in leeren und gesäuberten Sardinenbüchsen servieren. Nach Belieben ein wenig Sirup über die Crème geben.

Getränkertipp

Marillennektar aus der Wachau

Mini-Birnenkuchen



Geht genauso gut mit Äpfeln, Rhabarber oder Zwetschgen.

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Backzeit: 20 Minuten

- 100 g kalte Butter
- 80 g Puderzucker
- 2 Eier
- 40 g Kristallzucker
- 1 Msp. Salz
- 1 Msp. Vanille
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Abrieb von 1 Bio-Orange
- 105 g Mehl
- 1 ½ Birnen
- 40 g brauner Zucker
- Butter zum Einfetten
- brauner Zucker zum Bestreuen
- 6 Mini-Weckgläser bzw. Gläser mit Bügelverschluss oder kleine Formen

- 1.** Den Backofen auf 165 °C vorheizen. Die Butter in kleine Würfel schneiden und mit dem Puderzucker ca. 20 Minuten schaumig schlagen. In der Zwischenzeit die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Kristallzucker steif schlagen.
- 2.** Die Eigelbe nach und nach zur Butter-Puderzucker-Masse geben und weiter schlagen, dabei die Gewürze zugeben. Nach und nach vorsichtig das Mehl dazugeben. Zum Schluss das steif geschlagene Eiweiß unterheben.
- 3.** Die Birnen vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Weckgläser bzw. Formen mit Butter einfetten und mit braunem Zucker bestreuen. Den Rührteig hineinfüllen und jeweils ein Birnenviertel in den Rührteig stecken. Die Birnenkuchen ca. 20 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Getränkertipp

Birnen-Tonkabohnen-Spritz (Birnensaft-Schorle mit Tonkabohnenabrieb), Weißwein-Schorle

Mini-Käsekuchen mit Beeren der Saison



Keine Angst, die Backtemperatur stimmt!

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Backzeit: 35–40 bzw. 60 Minuten

250 g Quark

250 g Schmand

50 g Zucker

20 g Vanillepuddingpulver

Abrieb und Saft von einer Bio-Orange

1 Ei

Beeren der Saison (z. B. Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, auch gemischt)

6 Mini-Weckgläser, Auflaufformen oder Espresso-/Cappuccinotassen

1. Den Backofen auf 99 °C (bzw. auf ca. 100 °C) vorheizen. Quark, Schmand, Zucker, Vanillepuddingpulver, Orangenschalenabrieb und Saft in einer Rührschüssel miteinander verrühren. Das Ei vorsichtig so unterschlagen, dass die Eistruktur noch erkennbar ist (dadurch geht der Kuchen auf).
2. Die Beeren vorsichtig unter die Masse heben.
3. Die Masse in eine Tortenform mit 28 cm Durchmesser geben oder auf 6 kleine Weckgläser, Auflaufformen oder Espresso-/Cappuccinotassen verteilen. Den Kuchen auf mittlerer Schiene ca. 60–70 Minuten (Tortenform) bzw. 35–40 Minuten (Gläser, Auflaufformen und Tassen) backen.

Noch ein Tipp

Sollte etwas von der Kuchenmasse übrig sein, kann man sie auch als Topfensoufflé oder Käsekuchen verarbeiten.

Getränkertipp

Cappuccino

Dirndl und Lederhosn

Die Tracht erlebt derzeit ein Revival, dabei galt sie bis vor einigen Jahren als altmodisch, untragbar und angestaubt. Der neue Mut zur modernen Tradition ist vor allem auch schön anzuschauen.

Man sieht sie wieder, Dirndl und Lederhosen, im bayrischen, genauer gesagt im Münchener Straßenbild. Vor allem zur Oktoberfestzeit, wenn d' Wiesn is, hat die Tracht Hochkonjunktur. Noch vor einigen wenigen Jahren undenkbar: junge Mädchen und Burschen, die im zumeist kurzen (eigentlich untypischen) Dirndl und mit rotweiß kariertem Hemd und Lederhosn, sogar mit Wadlwärmern, aber gerne in Turnschuhen auf den Festplatz bei der Bavaria schwärmen. Das Bild hat sich gedreht: In der Minderzahl sind nun die »Unbetrachteten«. Dass die bayerische Tracht wieder einmal so modern werden würde, war nicht unbedingt absehbar. Doch stellt diese Entwicklung keinen gesamtbayrischen Trend dar. Auch wenn eine gewisse Rückbesinnung auf alte Werte erkennbar ist, ist die Trachtentragerei doch vor allem ein Münchener sowie ein Volksfest-Phänomen. Sonst sind Dirndl und Lederhosn eher im Brauchtum beheimatet. Auf Dorffesten, bei Umzügen oder anderen besonderen Anlässen wurde und wird nach wie vor viel Tracht getragen. Diese Tracht unterscheidet sich vor allem bei den Frauen in Schnitt und Verzierung aber doch recht deutlich von der Ware im Geschäft. Ein klassisches Dirndl ist knöchellang. Dirndlröcke, die gerade über das Knie gehen oder (weit) darüber enden, sind eine Erfindung der Neuzeit – und in München eindeutig der Verkaufsschlager bei der jugendlichen Zielgruppe. Ob die kurzen Dirndl »echt« sind, mag dahingestellt sein, eines ist jedoch gewiss: Die Tracht, egal ob kurz, lang, glitzernd, aufgerüscht oder ganz klassisch, schafft ein Gefühl von Zusammengehörigkeit. Auch der Zuagroaste gehört in Tracht gewandet plötzlich dazu. Und eines kann man dabei auf jeden Fall festhalten: Schlecht is des ned!



Marillen-Topfenpalatschinken



Sie lassen sich auch schon einige Tage vorher vorbereiten, einfach Vanillesauce dazugeben und die Reindl in die Tischmitte stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Backzeit: 10 Minuten

Für den Teig

- _ 70 g Mehl**
- _ 125 ml Milch**
- _ 1 Prise Salz**
- _ $\frac{1}{2}$ Pck. Vanillezucker**
- _ 1 Ei, 1 Eigelb**

_ 50 g Marillenmarmelade

_ Butterschmalz zum Braten

Für die Topfenmasse

- _ 1 Ei**
- _ 20 g Vanillepuddingpulver**
- _ 50 g Zucker**
- _ 400 g Schmand**
- _ 100 g Topfen**
- _ 8 Mini-Weckgläser**

1. Für den Teig Mehl, Milch, Salz und Vanillezucker mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Ei und Eigelb einrühren, den Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.

2. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, überschüssiges Fett weggießen. Teig dünn einfließen lassen, goldbraun anbacken und wenden. Auf diese Weise insgesamt 4 Palatschinken herstellen.

4. Den Backofen auf 120 °C vorheizen. Die Pfannkuchen mit Marillenmarmelade füllen, zusammenrollen und in der Mitte quer halbieren. Jeweils eine Hälfte in ein Weckglas geben.

5. Für die Topfenmasse Ei, Vanillepuddingpulver und Zucker mischen. Schmand und Topfen unterheben und die Masse auf die Palatschinkenhälften verteilen. Die Topfenpalatschinken 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Getränkertipp

Süßwein

Bayrisch-Crème-Parfait von der Himbeere



Schmeckt auch mit kleinen Erdbeeren lecker oder mit abgeschmolzenen Marillen aus der Wachau.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Gefrierzeit: 5 Stunden

3 Blatt Gelatine

350 g Sahne

3 Eigelb

1 Ei

75 g Puderzucker

Mark von $\frac{1}{2}$ Vanilleschote

10 ml Schnaps (Himbeergeist)

150 g frische Himbeeren

8 tiefkühlgeeignete Portionsformen, zum Beispiel Auflaufformen (Durchmesser ca. 9 cm) oder Gläser

1. Die Gelatine ca. 15 Minuten in kaltem Wasser einweichen und zur Seite stellen. Die Sahne mit einem Handmixer halb steif schlagen und kalt stellen.
2. Ei, Eigelbe, Puderzucker und Vanillemark in einer Metallschüssel auf einem warmen Wasserbad aufschlagen und zur Rose abziehen: Um festzustellen, ob die Masse die richtige Konsistenz hat, einen Holzkochlöffel kurz in die Crème tauchen und dann ganz leicht auf den Kochlöffelrücken pusten. Die Konsistenz ist gut, wenn dabei eine Rosenfigur (Wellen) entsteht. Die Masse darf nicht über 85 °C erhitzt werden, sonst gerinnt sie.
3. Den Schnaps in einem Topf erwärmen. Die Gelatine gut ausdrücken und im Schnaps auflösen. Die Flüssigkeit unter die Eiermasse rühren.
4. Die Eiermasse auf einem kalten Wasserbad kalt schlagen. Wenn die Masse leicht anzieht, die Himbeeren und die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die Portionsformen mit Frischhaltefolie auslegen, die Parfaitmasse einfüllen und die Formen ins Gefrierfach stellen.

Getränkertipp

Himbeergeist

Apfeltiramisu



Ideal im Herbst mit Südtiroler Äpfeln oder auch mit Williamsbirnen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

- 300 g weiße Schokolade
- 5 Blatt Gelatine
- 6 Eier
- 6 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 kg Mascarpone
- 200 g Löffelbiskuits
- 0,1 l Apfelschnaps
- 500 g Apfelmus
- Kakaopulver zum Bestäuben

- 1.** Die Schokolade schmelzen und die Gelatine ca. 15 Minuten in Wasser einweichen. Eier und Eigelbe über einem warmen Wasserbad mit Zucker aufschlagen. Gelatine ausdrücken und mit der geschmolzenen Schokolade unter die Eimasse heben.
- 2.** Das Ei-Schokoladen-Gemisch auf einem kalten Wasserbad in einer ausreichend großen Schüssel kalt schlagen und Mascarpone unterheben.
- 3.** Die Löffelbiskuits in eine Auflaufform geben und ca. 20 Minuten mit Schnaps tränken. Mit Apfelmus bestreichen und die Schokoladen-Mascarpone-Crème auf dem Apfelmus verteilen. Die Form abdecken und in den Kühlschrank geben. Zum Servieren in Schälchen füllen und mit Kakaopulver bestäuben.

Getränkertipp

Frisch gepresster Apfelsaft

Tapas-Menüs

Für unterschiedliche Anlässe und Situationen haben wir Menüs für Sie kreiert. Denn genau wie im Ursprungsland Spanien können und sollen kalte, warme und süße Tapas gleichzeitig auf dem Tisch stehen und verspeist werden. Die vorgestellten Kombinationen von Tapas harmonieren besonders gut, aber Sie können natürlich jederzeit auch andere Tapas miteinander kombinieren.



Für Gäste

Kürbis-Gangerl (S. 68)



Gänseblümchen-Gnocchi (S. 53)



Karotten-Steckerlfisch (S. 50)



Linsen-Couscous-Salat mit Bauernhendl (S. 85)



Apfeltiramisu (S. 116)



Kaiserschmarrntarte (S. 100)



Nur eine halbe Stunde Zeit zur Vorbereitung

Birnen-Apfel-Obatzda ([S. 10](#))



Bayrische Fischstäbchen vom Zander in der Graubrotkruste ([S. 70](#))



Weißenwurst-Gnocchi ([S. 80](#))



Allgäuer Käsespätzle im Reisblatt gebacken ([S. 75](#))



Gebackene Schwarzwurzel im Mohnmantel ([S. 31](#))



Lauwarmer Brezensalat mit San-Daniele-Schinken ([S. 12](#))



Fürs Picknick oder den Biergarten

Carpaccio vom Radi und Tafelspitz mit Bärlauchpesto (S. 20)



Bayrischer Obatzda (S. 21)



Nudelsalat vom Spargel mit Schwarzgeräuchertem (S. 25)



Fleischpflanzerl im Laugensemmentmantel (S. 66)



Regensburger Biergartensalat (S. 35)



Mini-Wurstsalat von der Pfälzer (S. 41)



Zum Eindruckschinden

Blaukraut-Gangerl ([S. 79](#))



Rote-Bete-Knödel ([S. 61](#))



Roulade vom »Ochsenkreuz« ([S. 63](#))



In Zipfelsud pochiertes Kalbsfilet mit Holzofenbrotsalat ([S. 28](#) und [37](#))



Geschmorte Saubackerl ([S. 82](#))



Lauwarmes Schokoladensoufflé mit einem Crème-brûlée-Kern ([S. 99](#))



Kleines Wörterbuch Bayrisch – Hochdeutsch

Da sich manche Begrifflichkeiten für Zuagroaste oder Nordlichter vielleicht nicht (gleich) erschließen, hier eine kleine Auflistung von bayrischen Ausdrücken, die Sie in den Rezepten finden:

An Guadn! – Guten Appetit!

auskratzen – herausholen (*hier*: mit einem Löffel)

Bauernhendl – Bauernhähnchen

Breze, a. Brezn – Brezel

Datschi – Blechkuchen aus Hefeteig

Fleischpflanzerl – Buletten, Frikadellen

Gangerl – kleiner Gang beim Menü (*hier*: Suppe)

Haxn, a. Schweinshaxe – Eisbein (in Bayern wird eine Haxn gegrillt oder im Ofen gebraten)

Hendl – Hähnchen

Krautwickerl – Krautwickel

Laugensemmel – Laugenbrötchen

Marille (österr.) – Aprikose

Obatzda – »Angepazter«, »Vermischter« (bayrische Käsecrème)

Palatschinken – Pfannkuchen

Paradeiser (österr.) – Tomate

Paunze (österr.) – meist eckig geformte Beilage aus Kartoffelteig

Radi – Rettich

Radieserl – Radieschen

Rahm – Sahne (**Sauerrahm** – saure Sahne)

Reindl – *hier*: Form, Gefäß

Saubackerl – Schweinebäckchen

Schmankerl – besonderer Leckerbissen

Schmarrn – süße Mehlspeise aus zerteiltem Pfannkuchenteig

Schwarzgeräuchertes – gepökeltes und geräuchertes Schweinefleisch (Keule,

Schulter oder Rücken)

Steckerlfisch – am Stab gegrillter Fisch

Topfen – ähnlich wie Quark, aber trockener

(Weißwurst-)Radel/Radl – (Weißwurst-) »Rad« bzw. Scheibe

Wiener Grießler – doppelgriffiges Mehl

Wissenswertes

Interessantes rund um die Rezepte im Buch und »Geheimnisse« aus unserer Küche.

- ◆ Alle Rezepte sind für 4 Personen berechnet, außer im Rezept ist etwas anderes angegeben.
- ◆ Die Eiergröße ist L (60 g pro Ei; ein Eiweiß ist ca. 30–40 g schwer, ein Eigelb hat ca. 25 g).
- ◆ Wir verwenden:
Sauerrahmbutter, frische Bio-Milch mit einem Fettgehalt von 3,5 %, Bio-Sahne mit einem Fettgehalt von 32 %. Schmand ist gleich Sauerrahm (stichfest, mit einem Fettgehalt von 20 % oder mehr).
- ◆ Doppelgriffiges Mehl (Wiener Grießler) besitzt eine gröbere Körnung als normales Mehl und ausgezeichnete Backeigenschaften. Es klumpt nicht so leicht und Teige werden damit sehr elastisch.
- ◆ Unsere Semmelbrösel mahlen wir noch ein zweites Mal.
- ◆ Unsere Gewürze stammen vom Alten Gewürzamt (Ingo Holland). Wir verwenden für unsere Gerichte zum Beispiel Tellicherry-Pfeffer, Dragon Curry (äußerst scharf) und ausschließlich feines Meersalz.
- ◆ Pfeffer sollte immer frisch gemahlen werden.
- ◆ Macis (oder Mazis) heißt auch Muskatblüte und ist traditionell in der Würzmischung für Weißwürste enthalten.
- ◆ Zum Braten von Gemüse, Fisch, Fleisch etc. nehmen wir Pflanzenöl.
- ◆ In unserer Küche kommen die Apfelsorten Gala (süß) und Pinova (süßsäuerlich und aromatisch; die Sorte ist eine Kreuzung zwischen Clivia und Golden Delicious) und die Birnensorte Williams Christ zum Einsatz.
- ◆ Wenn Tomaten gefragt sind, vertrauen wir auf das Aroma von Ochsenherztomaten (sie sind auf dem Foto zum Paradeiser-Gangerl zu sehen).
- ◆ Und zu guter Letzt – Heu (für die Panna cotta, [S. 103](#)) bekommt man auch im Zoofachgeschäft.

Zum Servieren

Damit die Tapas in einer Tapas-Runde auch gut zur Geltung kommen, können Sie sie nach Belieben zum Beispiel in leeren und gesäuberten **Thunfisch-** und **Tomatenmarkdosen** oder **Sardinenbüchsen** anrichten. Auch **kleine Auflauf-**

oder **Bräterformen** eignen sich sehr gut. Salate können in **kleinen Weck-** oder **Bügelverschlussgläsern** angerichtet werden. Kuchen lassen sich auch problemlos in diesen Gläsern backen. Mini-Weckgläser, kleine Gläser mit Bügelverschluss und Auflaufformen mit geringem Durchmesser erhalten Sie im gut sortierten Fachhandel oder bei diversen Onlineshops, z.B. bei:

www.einkochzeit.de (Gläser)

www.glaeserundflaschen.de (Gläser)

www.flaschenbauer.de (Gläser)

www.vega-direct.com (Gläser und Formen)

www.tischkulturshop.com (Formen)

Rezeptverzeichnis

Kalt und pikant

Birnen-Apfel-Obatzda	10
Lauwarmer Brezensalat mit San-Daniele-Schinken	12
Kartoffelbrot	15
Glasierter, lauwarmer Krautsalat	17
Carpaccio vom Radi und Tafelspitz mit Bärlauchpesto	20
Kartoffelsuppe mit Liebstöckelpesto	22
Nudelsalat vom Spargel mit Schwarzgeräuchertem	25
Bayrischer Obatzda	27
Holzofenbrotsalat mit Meerrettichdressing	28
Gebackene Schwarzwurzeln im Mohnmantel	31
Radisalat mit gerösteten Nüssen und Radieserlpesto	32
Regensburger Biergartensalat mit Radieserln	35
In Zipfelsud pochiertes Kalbsfilet	37
Ziegenkäse-Obatzda	38
Würziger Mini-Wurstsalat	41

Warm und herhaft

Gefülltes Münchener Schnitzel vom Sellerie	44
Geschmorte Saubackerl	46
Scharfes Paradeiser-Gangerl	48

Karotten-Steckerlfisch	51
Gänseblümchen-Gnocchi	53
Gebackene Weißwurstradel und rahmiges Pfeffer- Apfelkraut	56
Schweinebraten-Cannelloni	58
Rote-Bete-Knödel	61
Roulade vom »Ochsenkreuz«	63
Fleischpflanzerl im Laugensemelmantel	66
Kürbis-Gangerl im Zierkürbis	68
Bayrische Fischstäbchen vom Zander in der Graubrotkruste	70
Strudel von Nürnberger Rostbratwurst	73
Allgäuer Käsespätzle im Reisblatt gebacken	75
Kartoffelpaunzen	76
Blaukraut-Gangerl	79
Gebackener Tafelspitz	80
Falsche Krautwickerl mit Spanferkel	82
Linsen-Couscous-Salat mit Bauernhendl	85
Weiße-Bete-»Cordon bleu« vom Blauschimmelkäse	88
Weißenwurst-Gnocchi	90
Winterliche Rahmsuppe vom schwarzen Radi	92

Süß und verführerisch

Mini-Zwetschgenkuchen	96
Lauwarmes Schokoladensoufflé mit Crème-brûlée-Kern	99
Kaiserschmarrntarte	100
Panna cotta von Heu und Kamille	103
Bayrisch Crème vom Löwenzahn	104
Mini-Birnenkuchen	107
Mini-Käsekuchen mit Beeren der Saison	108
Marillen-Topfenpalatschinken	113
Bayrisch-Crème-Parfait von der Himbeere	115
Apfeltiramisu	116

Über die Autoren



Florian Lechner ist Pächter und Chefkoch des Landhotels Moarwirt mit Restaurant bei Dietramszell. Er steht für originelle, bayrische Küche, die Tradition mit Moderne verbindet. Gault Millau lobt Florian Lechners »unverkünstelte Interpretation von Klassikern der Alpenregion«. Für seine »sehr gute Küche, die mehr als das Alltägliche« bietet, hat er 1 Haube erhalten.



Tanja Timme besitzt umfangreiche Erfahrungen als Köchin sowohl in der gutbürgerlichen als auch in der gehobenen Gastronomie. Seit 2009 ist Tanja Timme als Chef Gardemanger und rechte Hand Florian Lechners im Landhotel Moarwirt in Hechenberg tätig.

Impressum

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.



BLV Buchverlag
GmbH & Co. KG
80797 München

© 2014 BLV Buchverlag GmbH & Co. KG, München

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechtsgesetzes ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Bildnachweis:

Alle Bilder stammen von Peter Raider, mit Ausnahme der Bilder auf [S. 127](#) (Thomas Neumann).

Umschlagkonzeption: Kochan & Partner, München

Umschlagfotos: Peter Raider

Konzeption, Lektorat & Texte auf [S. 18, 54, 65, 87](#) und [110](#): Stella Rahn

Herstellung: Angelika Tröger

Layoutkonzept Innenteil: Kochan & Partner, München

DTP: Uhl + Massopust GmbH, Aalen

ebook ISBN 978-3-8354-6176-5

Hinweis

Das vorliegende ebook wurde sorgfältig erarbeitet. Dennoch erfolgen alle Angaben ohne Gewähr. Weder Autoren noch Verlag können für eventuelle Nachteile oder Schäden, die aus den im ebook vorgestellten Informationen resultieren, eine Haftung übernehmen.



www.facebook.com/blvVerlag
