

ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

So schmeckt
der OKTOBER

EIERSCHWAMMERL

Jetzt wird das Gold aus
dem Wald verarbeitet

AUFGEDECKT

Wir zaubern den
perfekten Herbsttisch

WILDZEIT

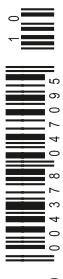
Ragout, Butterschnitzerl,
Steak & vieles mehr

Willkommen im süßen Herbst

Fruchtige Birne trifft auf Karamell, Schokolade und Nüsse

Österreichische Post AG MZ 02203233 M. VGN Medien Holding GmbH, Taborstraße 1-3, 1020 Wien. Retournen an Postfach 100, 1350 Wien

4,50 Euro





Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen – diesmal zum Thema **Herbstbeginn**



Anna Wagner

wagner.anna@gusto.at

Chefredakteurin

Ich liebe den Sommer und die nicht aufhören wollenen hellen Tage, die einen fast zwingen, seine freien Stunden draußen zu verbringen! Doch genauso, liebe Leserin und lieber Leser, freue ich mich jetzt über den Herbst! Ich muss gestehen, ich habe meine Wohnung fast ein wenig vermisst, und durch mein stiefmütterliches Verhältnis und die wenigen Stunden, die ich dort verbracht habe, verdient sie jetzt wieder ein wenig mehr Aufmerksamkeit! In meinem Fall bedeutet das, dass ich mich wieder öfters in der Küche aufhalte und für meine Familie und Freunde gerne kuche. Unzählige Köstlichkeiten wie Wild, Schwammerl und Kürbisse machen es einem wunderbar einfach, sich voll zu entfalten. Schlu wird Ihnen gleich noch persönlich eine Empfehlung abgeben. Ich hoffe, Sie haben mit unseren aktuellen Herbst-Rezepten mindestens genauso viel Freude wie wir. Was ich Ihnen aber gerne noch besonders ans Herz legen möchte, ist das Thema Dekoration. Der Herbst bietet uns mit eingefärbten Blättern, Nüssen und Früchten so viele Möglichkeiten, unsere vier Wände selbst in eine wunderschöne Herbstkulisse zu verzaubern. Schauen Sie sich als Inspiration deshalb bitte unsere Dekotipps ab Seite 40 an. Manchmal reichen schon ein schöner Ast in einer Vase, zusammengebundene Sträucher als Türkranz oder einfach kleine Äpfel vom Bauern, die als Tischdeko dienen.

Viel Freude beim Experimentieren und einen wunderschönen Herbst! Ich freue mich jetzt schon Sie in der nächsten Ausgabe begrüßen zu dürfen!

Foto: Dieter Brasch

Ihre
Anna Wagner

Wir freuen uns,
Sie in der GUSTO
Küche begrüßen
zu dürfen. Unter
GUSTO.at/kochkurse
finden Sie alle
Termine.

Wolfgang Schlueter

schlueter.wolfgang@gusto.at

Herausgeber

Gerade war noch Sommer. Nun ist auch schon der Herbst im Anmarsch und es wird draußen kühler und ungemütlicher. Man sehnt sich nach Wärme und der Geborgenheit der eigenen vier Wände. Man lädt auch gerne Freunde und Bekannte nach hause ein und verbringt mit ihnen gesellige Stunden bei angenehmen Gesprächen. Natürlich darf bei solchen Anlässen der kulinarische Aspekt nicht zu kurz kommen.

Diesbezüglich hat diese Jahreszeit viel zu bieten. Einiges davon findet sich auf den nächsten Seiten. Eierschwammerl, Wild, Äpfel, Birnen, Kraut, Kohl und Kürbisse geben sich ein Stelldichein. Jetzt schmecken uns auch wieder deftige Braten wie zum Beispiel die gefüllte Kalbsbrust (Seite 46) oder das Rehfilet im Blätterteig (Seite 22). Von meinem Ausflug ins Gasthaus Jell habe ich eine besondere Kreation mitgebracht. Ein Schweinkotelett mit Grammeln, Kümmerlsäferl und Blunzenlasagne (Seite 79). Fragen Sie mich erst gar nicht nach den Kalorien, diese sollte man des Genusses wegen einfach ausblenden.

Aber zu einem geselligen und gemütlichen Abend gehört neben gutem Essen und feinen Weinen auch ein mit viel Liebe gedeckter Tisch, mit der passenden Deko und netten, kleinen Details. Dazu hat Ihnen Anna bereits so einiges erzählt. Bei ihr sprühen nur so die Ideen, wenn es darum geht, dem Tisch eine ganz persönliche Note zu verleihen.

Ich wünsche Ihnen einen wunderbaren Herbstbeginn! Mögen Ihnen unsere herbstlichen Kreationen auf das Köstlichste gelingen und schmecken.

Anna
Wolfgang Schlueter

Inhalt

20 Jetzt kommt Wild auf den Tisch

- 22 Rehrückenfilet im Blätterteig
- 24 Gamsragout mit Spätzle
- 26 Rehfilet-Wrap mit Preiselbeer-Hagebuttensoße
- 28 Wild-Butterschnitzel mit Erdäpfel-Trüffelpüree
- 30 Ossobuco vom Hirsch mit Polentaschnitten
- 32 Tomahawk Steak vom Wildschwein mit Orangensauce und Kohlsalat

34 Heimatkunde Burgenland

- 36 Grammel-Kraut-Strudel mit Kräuter-Dip

40 Wir bitten zu Tisch

- 44 Erdäpfelsuppe mit Mais und Lauch
- 46 Kalbsbrust mit Semmel-Mangoldfülle und Wurzelgemüse

52 Vorkochen: Serviettenknödel

- 53 Serviettenknödel (Grundrezept)
- 54 Knödellasagne mit Pilzen und Petersilsauce
- 56 Erbsensuppe mit Knödelcroûtons
- 58 Knödel-Cordon-bleu mit Paradeissalat
- 60 Knödelgröstl mit Gurken-Rahm-Salat



62 Zwerg am Herd

62 Kunterbunte Monster-Cupcakes

66 Süßes mit Birnen

66 Birnen-Mandel-Brioche
68 Gewürzkuchen mit Karamellbirnen
70 Birnen-Tarte mit Tonkabohne
72 Nussbirne im Mürbteigmantel
74 Schoko-Birnen-Auflauf

76 Kulinarischer Ausflug ins Gasthaus Jell

78 Schweinssteak mit Kümmelsaftterl
und Blunzen-Lasagne



82 Eierschwammerl: Das Gold aus dem Wald

82 Spaghetti mit Eierschwammerlsauce
und Zuckerschoten
84 Eierschwammerlsuppe mit Grammeln und
Schinken-Grissini
86 Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödeln
und Wachtelei
88 Eierschwammerlgrößl mit Salat

90 Kochschule

90 Heidelbeer-Croissants

Standards

3 Editorial
6 Neues im Oktober
18 Lieblingsprodukte im Oktober
94 Produkttest: Holunderblüten sirup
96 Der Blick hinter die Kulissen
98 Vorschau & Impressum

Abkürzungen: **EL** = Esslöffel (ca. 15 ml), **TL** = Teelöffel (ca. 5 ml),
MS = Messerspitze, **kcal** = Kilokalorien, **EW** = Eiweiß,
KH = Kohlenhydrate, **BE** = Broteinheit, **Chol.** = Cholesterin



Deshalb lieben wir den OKTOBER ...

Der Oktober hat's in sich, es gibt viel zu entdecken! Wir stellen Ihnen spannende Termine, neue Lokale, interessante Bücher, tolle Weine und andere Entdeckungen vor.

ÖFFERL

Neueröffnung

Rezepte
von Georg Öfferl
finden Sie übrigens
in der aktuellen
Lola-Ausgabe



Lang haben wir darauf gewartet und endlich ist es soweit! **Georg Öfferl und Cousin Lukas Uhl** eröffnen ihren ersten Shop. Ein Allround-Konzept, denn neben dem Cafe mit 40 Sitzplätzen und einer feinen Karte aus verschiedenen Brotköstlichkeiten, gibt es dort die Möglichkeit, den Profis beim Backen und Kneten über die Schulter zu schauen, und das frisch gebackene Brot und andere regionale Köstlichkeiten gleich mit nach Hause zu nehmen. Für das kulinarische Wohl sorgt **Marvin Mudenda**, der davor unter anderem im Salonplafond kochte. „Man kann sich zum Beispiel auf verschieden interpretierte Butterbrote freuen, die mit Gulasch bis hin zu Wiesenkräutern und pochiertem Ei belegt werden“, erzählen die beiden Jungs. Den Kaffee beziehen die beiden direkt von Maria Botto, die sich in El Salvador für die Unabhängigkeit der Frauen stark macht. Die Bohnen werden im Weinviertel geröstet. Ein Genuss und sicher jeden Besuch wert!

Öfferl Shop

Wollzeile 31, 1010 Wien

Täglich 8 bis 19 Uhr

www.oeffler.bio



KULINARISCHER HERBST

Genusstour

Vor vielen Jahren haben sich feinsinnige Produzenten und kulinarische Pioniere zusammengeschlossen, um sich gegenseitig zu inspirieren und ihren Gästen und Kunden gemeinsam eine geballte Vielfalt zu bieten. Seitdem laden die **Vulkanland Kulinariker** immer am letzten Sonntag im September in ihre Betriebe ein und geben die Möglichkeit hinter die Kulissen zu blicken. Es gibt die einzigartigen Spezialitäten des Steirischen Vulkanlandes zu verkosten und mit Garantie köstliche Unterhaltungen. Diesmal ist auch **David Gölles** mit seinem **house of whiskey, gin and rum** erstmals dabei. Zudem die Gölles Manufaktur, die Berghofer-Mühle, die Vulcano Schinkenmanufaktur, das Weingut Eibel, das **Gasthaus Haberl & Fink's Delikatessen**, das **Weingut Neumeister**, das **Genussotel Riegersburg**, die **Zotter Schokoladen Manufaktur** und das **Weingut Winkler-Hermaden**.

Kulinarischer Herbst
29. September 2019
Steirisches Vulkanland
www.die-vulkanland-kulinariker.at



AUF VIER RÄDERN

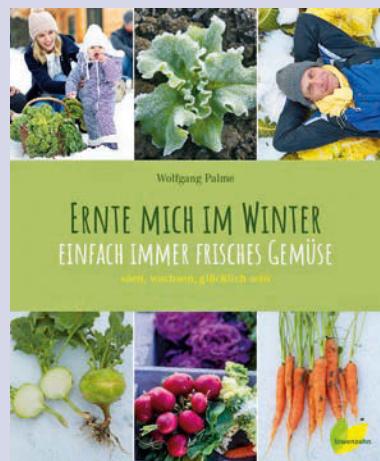
Der neue Winetruck



Die **Loisium Wine & Spa Hotels** stehen für außergewöhnliche Architektur, Design und Lifestyle inmitten idyllischer Weingärten. Nun gibt's Familienzuwachs: einen schicken Truck im Retro-Design, **vollgepackt mit 400 Flaschen**. Neben den besten Weinen aus Niederösterreich und der Steiermark hat er Gin, Mineralwasser, Traubensaft und Snacks an Bord. Demnächst startet er seine Tour durch Österreich und Deutschland, macht Halt bei Festivals, Events und wo auch immer Sie möchten, denn er ist auch exklusiv zu mieten.

Wine Runner

Den Tourplan mit allen Stopps und Daten gibt's demnächst auf www.loisium.com



MANCHE MÖGEN'S KALT

Buchtipp

Im Sommer gedeiht Gemüse in Hülle und Fülle, und bei Prachtwetter zu gärtnern macht Spaß. Doch es klappt auch wunderbar, wenn es kalt und frostig wird. In diesem Buch zeigt Wolfgang Palme, was er mit Mütze, Handschuhen und einem Lächeln im Gesicht in seinem Garten macht. **Ernten! Und zwar frisches Gemüse.** Er lässt die Leser an einem Jahr im Leben eines Wintergärtners teilhaben: Wann muss man aussäen, wie pflegt man sein Beet, wie viel Frost vertragen die Pflanzen? **Er porträtiert 30 Gemüsearten**, die im Winter noch besser schmecken, zeigt, wie man Wintergemüse im Hochbeet, am Balkon, auf der Terrasse und im Garten ziehen kann. Und das ohne Profizubehör oder Beheizen.

Ernte mich im Winter

Wolfgang Palme

Löwenzahn Verlag, € 24,90

Erscheint am 20.9.2019

EIN STANDARDWERK

Buchtipp

„In diesem Buch steckt die Essenz des Kochens. Man kann damit kochen lernen, aber auch zu seinem eigenen Geschmack finden“, so Kochbuchautor, Foodjournalist und Weltenbummler Stevan Paul. Er zeigt die Basics des Kochens, gibt Infos zu Geschmack und Zutaten und hat **500 Rezepte** so verfasst, dass sie wunderbar nachvollziehbar sind. Der Schwerpunkt liegt auf der französischen Küche, asiatische und orientalische Einflüsse setzen Akzente. Die Rezepte lassen sich nicht nur als Ganzes nachkochen, man kann nur Teile davon machen und alles neu kombinieren.

kochen.
Stevan Paul
Brandstätter Verlag, € 40,-



BEN KINDLER



BANGKOK
ORIGINAL STREETFOOD

Authentische Rezepte aus Thailand

atverlag

STREETFOOD AUS THAILAND

Buchtipp

Bangkok ist die Welthauptstadt des Streetfoods. Alles wird frisch zubereitet und auch gleich am Straßenrand gegessen. Der deutsche Koch Ben Kindle hat sich vor 20 Jahren in die Mega-Metropole verliebt, verbringt seit damals jedes Jahr einige Zeit dort und **hat auch eine Ausbildung zum Thai-Koch gemacht**, um die Küche von Grund auf kennenzulernen. Für dieses Buch ist er mit seinem Fotografen Joss Andres nach Thailand gereist, hat seine liebsten Gerichte aus den Straßen Bangkoks zusammengestellt, mit den Leuten geplaudert und ihnen in die brodelnden Töpfe geschaut.

Joss Andres hat die Impressionen wunderbar eingefangen und die köstlichen Gerichte perfekt in Szene gesetzt.

Bangkok. Original Streetfood

Ben Kindle

AT Verlag, € 30,80



SCHÖNHEIT KENNT KEIN ALTER.

**MIT HYALURON, KOLLAGEN
& ELASTIN-BOOSTER.**

- ✓ Reduziert Falten und festigt die Haut.
- ✓ Regt die Haut an, 64%* mehr Hyaluron, Kollagen und Elastin zu produzieren.

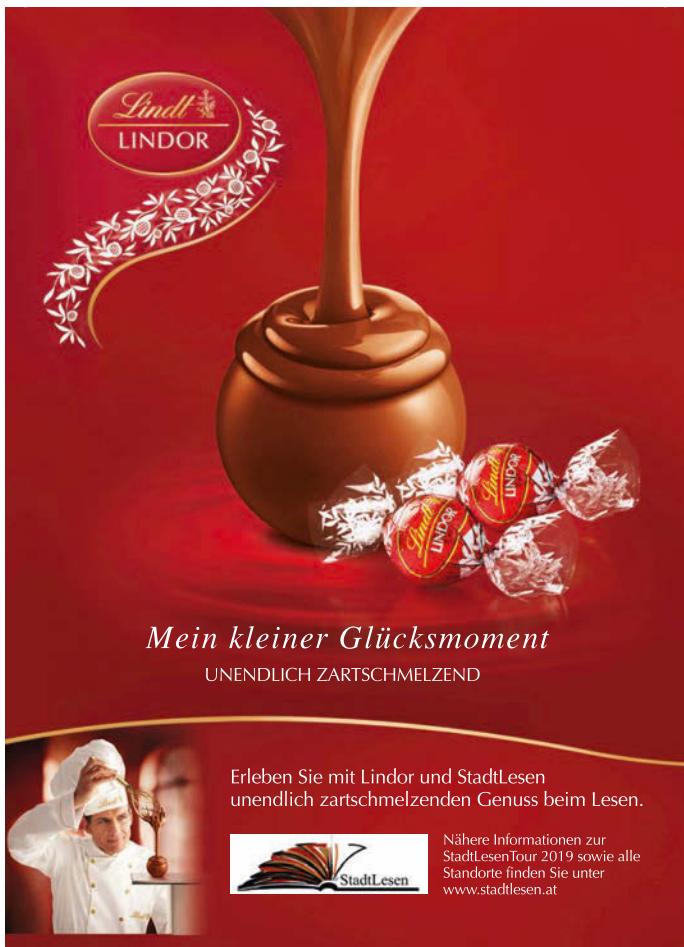
Monica Bellucci

NEU



*in vitro Test

NIVEA.AT



Lindt LINDOR

Mein kleiner Glücksmoment
UNENDLICH ZARTSCHMELZEND

Erleben Sie mit Lindor und StadtLesen unendlich zartschmelzenden Genuss beim Lesen.

 Nähre Informationen zur StadtLesenTour 2019 sowie alle Standorte finden Sie unter www.stadtlesen.at



MARESI 1955

Eis Café CAPPUCINO
ARABICA-KAFFEE MIT MILCH UND OBERS

Eis Café CLASSIC CREAM
ARABICA-KAFFEE MIT MILCH UND OBERS

Jetzt probieren:
Cappuccino oder Classic Cream

**Cremiger Kaffee-Kick
in feinen Dosen.**

Edle Arabica Bohnen und feinste österreichische Bergbauernmilch machen unseren Eis Café zu einer kräftigen Erfrischung, die cremig auf der Zunge zergeht. In der umweltfreundlichen Kartondose.

Typisch MARESI. Was die alles kann.

FEINKOST-KISTL

Gutes entdecken

Versand monatlicher Überraschungsboxen mit den Spitzenprodukten von über 200 österreichischen Kleinproduzenten. Sorgfältige Auswahl und viel Erfahrung sorgen für ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Infos & Bestellung: **feinkostkistl.at | T: 0650/5000 276**



SMART GARDEN

Kräutertöpfe

Auch wenn es draußen kalt wird, muss man nicht auf frisches Grün verzichten. Ein kleiner Garten in der Küche ist eine wunderbare Deko und leicht zu bepflanzen. Einfach die Kapseln mit Mini-Paradiesern, wilden Erdbeeren, Chilis, Basilikum, Rosmarin oder anderen Kräutern einsetzen, den Wassertank auffüllen und die LED-Beleuchtung einschaltet. Schon bald keimen die Samen und schlagen Wurzeln. Den Smart Garden gibt's in Weiß und Anthrazit, für drei oder neun Pflänzchen.

Smart Garden
Click & Crow, ab € 99,-
www.emsa.com



Fotos: Kenwood, Shutterstock

EINE HAUBE FÜR IHRE KÜCHE

Bei dem Kochen geht es längst nicht mehr nur darum, den Hunger zu stillen. Kulinarische Sehnsüchte zu befriedigen und das Sinneserlebnis, das sich einem dabei offenbart, sind Lebensfreude pur. Die Zubereitung solcher Traummenüs scheint

im Alltag für viele jedoch oft eine fast unüberwindbare handwerkliche Herausforderung. Nicht so mit einem eigenen Küchenchef!

Kochen ohne Grenzen: Der vielseitige KENWOOD Cooking Chef Gourmet ist ein kulinarischer Alleskönnner, der Menüs der exquisiteren Art wie auch den eigenen kreativen Ideen keine Grenzen setzt. Kneten, Mixen, Rühren, Schlagen: In der 6,7-Liter-Edelstahlschüssel gelingen Teige, Risotto, gedämpftes Gemüse, gegartes Fleisch, frischer Fisch, feine Desserts, Suppen und vieles mehr. Mit intuitiver Bedienung, erweiterter Rührintervallregelung und mehr als 20 voreingestellten Programmen kommen Leichtigkeit und Präzision in die Küche.



Weitere Infos auf
www.gusto.at/meintraummenue

Traummenü
einreichen
& Cooking Chef
gewinnen!

Jetzt gewinnen:

einen von drei KENWOOD Cooking Chef Gourmet. Und so geht's:

Reichen Sie Ihr Traummenü, das Sie schon immer kochen wollten, auf www.gusto.at/meintraummenue ein. Eine Jury, bestehend aus Gusto-Chefredakteurin Anna Wagner und Herausgeber Wolfgang Schlüter, wählt die drei besten Menüs aus. Die Gewinner dürfen sich nicht nur über eine hochmoderne Küchenmaschine freuen, sondern auch gemeinsam mit den Profis ihr persönliches Traummenü in der Gusto-Küche nachkochen.

KENWOOD



WEIDEGÄNSE

Genusstipp

Bereits Anfang Juni kommen die jungen Gänse auf die hofeigenen Weiden, wo sie unter freiem Himmel leben. Neben Kräutern und Gräsern bekommen sie bestes Getreide aus eigenem Anbau als Beifutter. Bei „meineWeideGans“ lehnt man Massentierhaltung und Zwangsmast strikt ab, verpackt in biologisch abbaubaren Kartons und veranstaltet Abhoffeste:

- **Samstag, 2. November**
Markt der Erde. Gans ganz anders
7111 Parndorf, Schulgasse 1 g
- **Freitag, 8. November**
mWG. Das Original Weingut Esterházy
7061 Trausdorf an der Wulka
- **Samstag, 21. Dezember**
Markt der Erde WeihnachtsFrische
7111 Parndorf, Schulgasse 1 g
- **Montag, 23. Dezember**
mWG-Punsch. Das Original
BESONDERS*S, 2500 Baden, Wassergasse 2

Reservieren Sie Ihre Weidegans auf:
www.meineweidegans.at

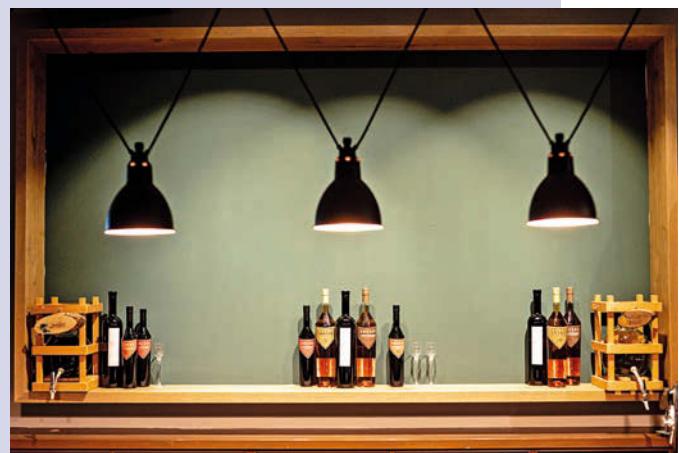
Tipp: Wer seine Gans bis 30. September 2019 reserviert, bekommt ein Glas feinstes Gänse-Rillettes gratis.

BIER- UND SCHNAPSBAR

Lokaltipp

Das im Jahr 1902 eröffnete Gösser Bräu ist eine Institution in der Grazer Innenstadt. Nun bekam das ehrwürdige Gasthaus ein Facelifting, eine offene Küche und die **Bier&Schnapsbar**. In der sind die besten Produzenten des Landes, aber auch kleine und noch weniger bekannte Brenner vertreten. Im 4-Wochen-Rhythmus stellen sie bei Verkostungen ihre Spezialitäten vor. Den Beginn der hochprozentigen Serie machte Monika Tinnauer, die bei den diesjährigen World-Spirits-Awards drei Mal Double-Gold holte. Im Oktober folgt mit der Grazer Schnaps-Manufaktur Holzmann ein echter Geheimtipp. Zudem lässt man den alten Brauch des Bierstachels wieder aufleben. Früher haben die Bierbrauer ein glühendes Eisen – den sogenannten Bierstachel – in sehr kaltes Bier getaucht, um es auf Trinktemperatur zu bringen. Nun übernimmt das bei Verkostungen der Bier-Sommelier.

Gösser Bräu
8010 Graz, Neutorgasse 48
www.goesserbraeugraz.at





Weingut
Winkler-Hermaden
8353 Kapfenstein, Kapfenstein 105
www.winkler-hermaden.at

TYPISCH STEIRISCH

Winzertipp

Das Weingut Winkler-Hermaden wird in der dritten Generation geführt und befindet sich am Karpfensteiner Kogel im steirischen Vulkanland. Das Ziel von Kellermeister Thomas Winkler-Hermaden ist es, den typischen Charakter der Böden und der jeweiligen Sorten in den Weinen spürbar zu machen. Die 40 Hektar Weingartenfläche werden nach biologischen Richtlinien bearbeitet. Dadurch lässt sich zum einen die Sortenvielfalt in den Weingärten steigern und zum anderen eine höhere Weinqualität erreichen. Bemerkenswert ist auch die Tatsache, dass die Trauben ausschließlich von Hand geerntet werden. Die Hauptsorten bei den Weißweinen sind Sauvignon Blanc, Traminer, Gewürztraminer sowie Weißburgunder und Grauburgunder. Die wichtigste Rotweinsorte ist der Blaue Zweigelt, der sich auch zu 100 Prozent im allseits bekannten und beliebten „Olivin“ wiederfindet. Merlot und Pinot Noir vervollständigen das Angebot. Sehr zu empfehlen ist auch ein Besuch des Schloss Karpfenstein-Hotel-Restaurants.



GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.



PERFEKTE DRINKS

Kristallgläser

Ob geschüttelt oder gerührt, ob Martini oder Gin Tonic – die besten Drinks brauchen ein adäquates Glas. Die Martinigläser sind mundgeblasen, das filigrane Rautenmuster in Vintage-Optik verleiht ihnen einen Hauch von Eleganz. Das Longdrinkglas ist edel geschliffen, liegt gut in der Hand und ist dank des verdickten Bodens sehr standfest.

Soho Home, Barwell Martiniglas, Kristall, je € 35,-
Nachtmann, Kristallglas Longdrink, 4er-Set, € 21,50
www.onekitchen.com



MUST HAVE

Feinreibe

Auf dieser Multi-Reibe aus Edelstahl kriegt man dank ihrer langen Reibfläche selbst Zitruschalen im Handumdrehen klein und fein. Dank der kleinen Stütze unten rutscht sie nicht weg und der praktische Kunststoffgriff sorgt dafür, dass sie perfekt in der Hand liegt.

Multi-Feinreibe Giano
€ 19,99
www.geschenke.de

SCHARFE KLINGE

Brotmesser

Dank Doppelwellenschliff lassen sich damit harte Krusten genauso problemlos schneiden wie weiches Brot. Die Klinge ist aus einem Stück rostfreiem, hochlegiertem Edelstahl gefertigt und super scharf.

Wüsthof Brotmesser

Doppelwelle 23 cm, Classic Ikon, € 99,90
www.wuesthof-shop.de



TEA TIME

Teekanne

Leonardo steht für Eleganz und zeitloses, schlichtes Design. Die Teekanne ist ein handgefertigtes Unikat aus hitzebeständigem Borosilikatglas, das dünnwandig aber trotzdem sehr stabil ist. Im gläsernen Sieb hat man die Teeblätter immer im Auge.

Teekanne Armonia
Inhalt 1,2 l, € 19,95
www.leonardo.de

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary



WERBUNG

„ZEIT FÜR WANDER-GENUSS“

im ****Spa Hotel Bründl

- 2 Übernachtungen im Wohlfühl-Zimmer
- Begrüßungsdrink & Wanderkarte der Region
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet & Nachmittagsjause
- 4-Gänge-Gourmet Abendessen
- 1x Mühlviertler Jause & Getränk bei Jausenstation
- Leihweise Wander- od. Nordic-Stöcke
- Mühlviertler Genuss-Leinensackerl
- Spa Bereich

€ 230,- p. P.
für 2 Nächte

(Kein EZ-Zuschlag,
bis Ende Nov. 19)



INFO & BUCHUNG: ****Spa Hotel Bründl Betriebs GmbH
Badweg 1, 4190 Bad Leonfelden, Tel.: +43 7213 61177
info@hotelbruendl.at, www.hotelbruendl.at

ALLROUNDER

Wasserkocher

Er ist ein wahres Multitalent und hat 5 Programme: zum Wasserkochen, für die Zubereitung von Tee, Joghurt und Kuvertüre für Schoko-Fondue sowie zum Aufwärmen von Babynahrung. Er fasst 1,6 Liter und schafft eine Spitzenleistung von 3.000 Watt. Der Gerätesockel ist LED-beleuchtet und hat einen Überhitzungsschutz sowie eine Kochstopautomatik.

WMF Lumero
Multi-Wasserkocher
ca. € 170,-; im Fachhandel



MACHEN SIE'S MIT thermomix®

WERBUNG

Eierschwammerlaufstrich



- ◆ 1 Bund Petersilie
(Blättchen abgezupft)
- ◆ 1 Zwiebel (geviertelt, ca. 100 g)
- ◆ 500 g frische Eierschwämmer
(halbiert)
- ◆ 100–125 g Speckwürfel
- ◆ 25 g Butter (in Stücken)
- ◆ 150 g Magertopfen
- ◆ 100 g Sauerrahm
- ◆ 0,25–0,5 TL Salz
- ◆ 3 Prisen Pfeffer (frisch gemahlen)
- ◆ ½ TL Paprikapulver (edelsüß)
- ◆ 1 TL Thymian (getrocknet)
- ◆ 1 TL Oregano (getrocknet)

TM Teile

- ◆ Messbecher
- ◆ Spatel

Tipp: Servieren Sie den Eierschwammerlaufstrich als Eierschwammerltartar mit Rucola und getoastetem Weißbrot als Vorspeise. Ersetzen Sie dafür 100 g Topfen durch Sauerrahm.

1. Petersilie in den Mixtopf geben
4 Sek./Stufe 7 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen.
2. Zwiebel, Eierschwämmerl und Speckwürfel in den Mixtopf geben, 6 Sek./Stufe 4 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
3. Butter zugeben und ohne Messbecher 19 Min./Varoma/Stufe 2 dünsten.
4. Magertopfen, Rahm, zerkleinerte Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Oregano zugeben und 10 Sek./Stufe 3 mischen. Aufstrich abschmecken, auskühlen lassen und servieren.





VIENNA DESIGN WEEK

Veranstaltungstipp

A city full of design, so das Motto der Design Week Vienna. Im Fokus liegt diesmal der 9. Wiener Gemeindebezirk rund um das Althan-Quartier am Julius-Tandler-Platz, Gastland ist Finnland und die Künstlerin Hedwig Rotter ist mit ihrem Label **mano design** diesmal Programmpartner. Sie präsentiert in ihrem Atelier (1160 Wien, Grundsteingasse 36) Neues aus ihrer TWOTONE COLLECTION und lädt gemeinsam mit Saporito-Koch Bruno Ciccaglione am 4. Oktober zum Feigen-Dinner. Der Gedanke dahinter: **Die ältesten Kulturpflanzen treffen auf eines der ältesten Materialien.** Auf einer festlich gedeckten Tafel servieren die beiden ein 4-gängiges Menü mit Weinbegleitung, zum Empfang gibt's Prosecco und Crostini. Anmeldung: office@manodesign.at

Vienna Design Week 2019

27. September bis 6. Oktober
www.viennadesignweek.at

GEHT ZUM EINEN OHR REIN.
UND BLEIBT DANN DRIN.



Superfly.fm
Your Soul Radio



1.



2.



3.



5.



4.

Lieblingsprodukte im Oktober

1. Preiselbeeren Kann man nicht nur als Marmelade zu Fleischgerichten oder gebackenem Camembert essen, sondern auch roh. Sie schmecken herb-sauer und sind kleine Vitaminbomben. **2. Sloeberry Blue Gin** Hans Reisetbauers Gegenstück zu seinem „Blue Gin“-Klassiker. Mit dem Saft von ausgesuchten, biologisch angebauten Schlehen erzielt er einen einzigartig fruchtigen Geschmack. Mehr Infos auf bluegin.cc **3. Rotkraut** Ein gesundes Multitalent: egal ob als Salat, Beilage, im Auflauf oder als Smoothie! **4. Ingwer** Die Wunderwurzel fördert Stoffwechsel und Durchblutung, zudem stärkt es das Immunsystem. Tipp: Bei aufkommender Erkältung ein paar Scheiben frischen Ingwer mit heißem Wasser überbrühen und langsam trinken!

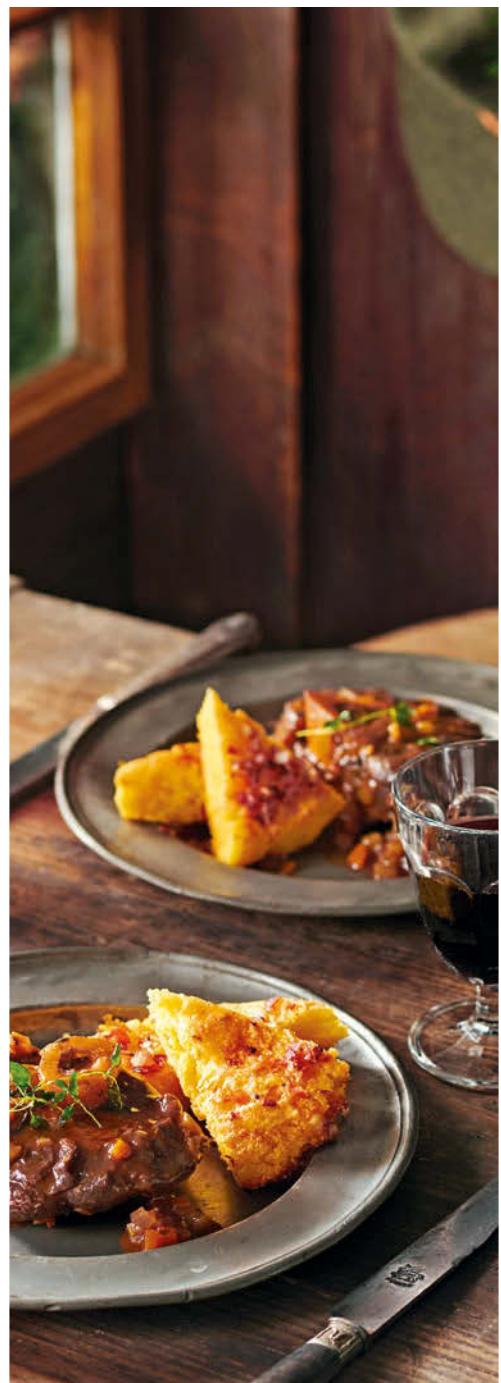


5. Wildschweinschlögel „Wild. Wald. Wiese.“ bringt mit dem Produktsortiment „Wilde Versuchung“ zu 100% aus Österreich stammendes Wildfleisch in die Küche (siehe Rezepte ab Seite 20). Ein echtes Naturprodukt für den anspruchsvollen Fleischliebhaber. Mehr Infos unter wildwaldwiese.at **6. Polenta** Der Maisgrieß ist glutenfrei und sehr schnell zubereitet. Funktioniert auch gut als Suppeneinlage! **7. Eierschwammerl** Darf man auf keinen Fall roh verzehren! Gute Rezeptideen gibt es daher ab Seite 82 **8. Lorbeer** Das Küchengewürz passt zu Suppen, Eintöpfen, Schmorgerichten, Fleisch, Wild und Fisch. Außerdem wirkt es antibakteriell. **9. Öfferl** Madame Crousto, das „sinnliche“ Weizenmischbrot der Öfferlschen Brotfamilie ist auch gleichzeitig deren Markenzeichen. Knackige Kruste mit zartweichem Kern! **10. Kaktusfrucht** Ein exotischer Blickfang mit vorzülichen inneren Werten. Zuerst muss man aber an der mit Stacheln gespickten Schale vorbei. Handschuhe helfen dabei!

Jetzt kommt WI

Zum Höhepunkt der Jagdsaison stehen Reh, Hirsch, Wildschwein und Gams besonders im und delikat. Welches Wild das beste ist, muss jeder für sich selbst entscheiden. Damit Sie

FOTOS Barbara Ster **REZEPTE** Sabina Hohnjec und Wolfgang Schlüter



LD auf den Tisch

kulinarischen Rampenlicht. Das Angebot ist vielfältig und frisches Wild schmeckt zart
sich Ihr ganz persönliches Urteil bilden können, haben wir sechs Rezepte vorbereitet.



REHRÜCKENFILET

im Blätterteig

8 Portionen, Zubereitung ca. 1½ Stunden, zum Kühlen ca. 30 Minuten

- ◆ 2 Pkg. Blätterteig (je ca. 280 g)
- ◆ 1 Ei (verquirlt)
- ◆ 500 ml brauner Wildfond

Füllle:

- ◆ 1 Rehrückenfilet (ca. 450 g)
 - ◆ 4 EL Olivenöl
 - ◆ 80 g Schalotten
 - ◆ 250 g braune Champignons
 - ◆ 50 g Butter
 - ◆ 100 ml Weißwein
 - ◆ 2 EL Petersilie (gehackt)
 - ◆ 1 EL Thymian (gehackt)
 - ◆ 12 Scheiben Schinkenspeck (dünn geschnitten)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Mehl

1. Für die Füllle Filet quer halbieren und mit Salz und Pfeffer rundum würzen. In einer Pfanne 3 EL Öl erhitzen und das Fleisch darin rundum scharf anbraten. Herausnehmen und zugedeckt auskühlen lassen.
2. Schalotten schälen und fein schneiden. Champignons putzen und klein schneiden. In einem Topf Butter und übriges Öl erhitzen, Schalotten und Champignons darin anschwitzen. Mit Wein ablöschen und köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Mischung salzen, pfeffern, mit Petersilie und Thymian verfeinern, umfüllen und auskühlen lassen. Mischung im Kutter fein pürieren.
3. Ein großes Schneidebrett mit Frischhaltefolie belegen. In der Mitte der Folie die Hälfte der Speckscheiben auflegen und mit einem Viertel der Champignonmasse bestreichen. Filet darauf geben und mit einem weiteren Viertel der Masse rundum einstreichen. Filet Folie zuerst in den Speckscheiben, dann in der Folie eng einrollen und für ca. 30 Minuten kühl stellen. Diesen Vorgang mit den übrigen Zutaten wiederholen.
4. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche einen Teig aufrollen und das Papier abziehen. Folie vom Filet entfernen und das Filet im unteren Teigdrittel auflegen. Filet im Teig eng einrollen. Überstehenden Teig abdrücken, wegschneiden und für die Garnitur beiseite legen. Rolle mit der Naht nach unten auf das Blech geben und mit Ei bestreichen. Diesen Vorgang mit übrigem Filet und restlichem Teig wiederholen.
5. Für die Garnitur aus den Teigresten Ornamente ausschneiden, auf die Filets legen und mit Ei bestreichen. Filets im Rohr (mittlere Schiene) ca. 30 Minuten backen. Herausnehmen und vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten rasten lassen. Wildfond aufkochen. Filets portionieren und mit dem Fond anrichten. Als Beilage passen Kohlspalten oder Brokkoli.

>Weintipp

Dazu passt ein rubinroter, facettenreicher, mineralischer Pinot noir aus der Thermenregion, mit zarter Holzwürze und Herzkirschenaromen.

Pro Portion: 722 kcal | EW: 51 g | Fett: 47 g | KH: 26 g | BE: 1,7
Chol: 232 mg





GAMS RAGOUT

mit Spätzle

6 Portionen, Zubereitung ca. 3 Stunden

- ◆ 1,5 kg Gamsschulter (ohne Knochen)
 - ◆ 200 g Zwiebeln
 - ◆ 200 g Karotten
 - ◆ 150 g Gelbe Rüben
 - ◆ 200 g Knollensellerie
 - ◆ 8 EL Öl
 - ◆ 350 ml Rotwein
 - ◆ 1 TL Staubzucker
 - ◆ 2 EL Paradeismark
 - ◆ 250 ml brauner Wildfond
 - ◆ 1 TL Wacholderbeeren
 - ◆ 1 TL schwarze Pfefferkörner
 - ◆ 1 TL Thymian
 - ◆ 1 Lorbeerblatt
 - ◆ 1 EL Preiselbeermarmelade
 - ◆ 30 g kalte Butter
- Spätzle:**
- ◆ 500 g glattes Mehl
 - ◆ 4 große Eier
 - ◆ 250 ml Wasser
 - ◆ 30 g Butter
 -
 - ◆ Salz, Pfeffer

1. Vom Fleisch eventuell vorhandene Sehnen wegschneiden. Gemüse putzen und schälen. Fleisch in ca. 3 cm große Würfel, Gemüse in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne 6 EL vom Öl erhitzen, Fleisch darin in mehreren Arbeitsgängen scharf anbraten und herausnehmen. Bratrückstand mit 100 ml vom Wein ablöschen, aufkochen und beiseite stellen.
2. In einem Schmortopf übriges Öl erhitzen und das Gemüse darin anschwitzen. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Paradeismark einrühren, kurz mitrösten, mit übrigem Wein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Fleisch, Sauce, Wildfond und die Gewürze zugeben. Ragout bei mittlerer Hitze ca. 2 ½ Stunden weich schmoren.
3. Für die Spätzle Mehl, Eier, Wasser und Salz zu einem glatten Teig abschlagen. Reichlich Salzwasser aufkochen. Teig durch ein Spätzlesieb ins kochende Wasser drücken. Spätzle unter Rühren köcheln, bis sie an die Oberfläche steigen. Spätzle abseihen und abtropfen lassen.
4. Fleisch mit einem Siebschöpfer herausnehmen. Sauce mit dem Gemüse durch ein Sieb passieren. Sauce aufkochen, Marmelade einrühren und die Sauce durch Einrühren der Butter binden. Fleisch zugeben und in der Sauce ziehen lassen.
5. Butter bis zum Aufschäumen erhitzen. Spätzle darin unter öfterem Schwenken der Pfanne erwärmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ragout mit den Spätzle anrichten. Spätzle eventuell mit gehackten Kräutern bestreuen.

Pro Portion: 902 kcal | EW: 62 g | Fett: 36 g | KH: 77 g | BE: 6,1 | Chol: 181 mg

Weintipp

Die perfekte Wahl ist ein saftiger und komplexer, burgenländischer Merlot mit gereiften Tanninen und seidigen Zwetschkenfrucht-Aromen.



Schenkel's ZARTE ANCHOVIS

Genießer lieben die echten Sardellenfilets auf traditionelle Art mit Kräutern, naturell in reinem Olivenöl, gerollt mit Kapern oder die beliebten Cocktailspießchen "Ancholive". Besonders köstlich zum Aperitif.



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN

Schenkel Delikatessen erhalten Sie im guten Feinkosthandel. Weitere Informationen: Tel.: 01/367 11 11 / www.schenkel.at

REHFILET-WRAP

mit Preiselbeer-Hagebutten sauce

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- 6 Tortillas
(Ø ca. 20 cm)

Füllle:

- 400 g Weißkraut
- 100 g Lauch
- 150 g Salatgurke
- 450 g Rehfilet
- 40 ml Olivenöl
- 3 EL weißer Balsamico

Sauce:

- 200 g Preiselbeer kompott
- 200 g Hagebutten gelee
- 80 ml Portwein
- 80 ml Orangensaft
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Dijon-Senf
-
- Salz, Cayennepfeffer, Pfeffer

Weintipp

Dazu passt eine kräftige Mittelburgenland DAC Reserve mit Brombeer- und Preiselbeerfrucht am Gaumen.

1. Für die Sauce Kompott und Gelee passieren. Portwein, Orangen- und Zitronensaft verrühren, aufkochen und mit dem Fruchtpüree verrühren. Senf einrühren und die Sauce mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

2. Für die Füllle vom Kraut den Strunk ausschneiden. Lauch längs halbieren und waschen. Kraut und Lauch in schmale Streifen schneiden. Gurke mit einem Sparschäler in dünne Längsstreifen schneiden. Filet quer halbieren, salzen, pfeffern und im Öl rundum braten. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt beiseite stellen.

3. Im Bratrückstand Kraut und Lauch anbraten, mit Balsamico ablöschen und köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Filet quer in dünne Scheiben schneiden.

4. Rohr auf 100°C vorheizen. Tortillas in Alufolie wickeln und 5 Minuten im Rohr erhitzen. Kraut und Lauch im mittleren Drittel der Tortillas verteilen und mit Gurkenstreifen und Filetscheiben belegen. Wraps einrollen, quer halbieren und mit der Sauce servieren.

Pro Portion: 520 kcal | **EW:** 21 g | **Fett:** 12 g | **KH:** 76 g
BE: 6,2 | **Chol:** 53 mg





WILD-BUTTER-SCHNITZEL

mit Erdäpfel-Trüffelpüree

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 120 g Zwiebeln
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 120 g entrindetes Toastbrot
(fein gerieben)
- ◆ 150 ml kalte Rindsuppe
- ◆ 600 g Wildfaschiertes
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 50 g Semmelbrösel
- ◆ 4 EL Öl

Erdäpfel-Trüffelpüree:

- ◆ 600 g mehlige Erdäpfel
- ◆ 150 ml heiße Milch
- ◆ 40 g weiche Trüffelbutter
- ◆ 1 EL Petersilie (gehackt)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat (gerieben)

>Weintipp

Dazu sollten Sie einen Leithaberg DAC Chardonnay mit Geschmack von Brioche, Butterkekse und Dörrapfel am Gaumen probieren.

1. Für die Butterschnitzel Zwiebeln schälen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen. Brot mit der Suppe verrühren und ziehen lassen.
2. Faschiertes, Eier, Zwiebeln, Brotmischung und Brösel gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Masse mit leicht befeuchteten Händen 8 Laibchen formen.
3. Für das Püree Erdäpfel schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.
4. Rohr auf 60°C vorheizen. In einer Pfanne Öl erhitzen, Laibchen darin bei schwacher Hitze beidseitig braten. Aus der Pfanne nehmen und im Rohr warm stellen.
5. Erdäpfel abseihen, abtropfen lassen und mit Milch und Butter vermengen. Mit dem Schneebesen kräftig glatt rühren. Püree mit Salz und wenig Muskat würzen. Laibchen mit dem Püree anrichten. Püree mit Petersilie bestreuen. Dazu passen Preiselbeeren.

Pro Portion: 386 kcal | EW: 21 g | Fett: 21 g | KH: 28 g
BE: 2,2 | Chol: 124 mg



OSSOBUCO VOM HIRSCH

mit Polentaschnitten

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 ½ Stunden

- ◆ 6 Scheiben von der Hirschhaxe (je ca. 300 g)
- ◆ 200 g Zwiebeln
- ◆ 250 g Karotten
- ◆ 250 g Gelbe Rüben
- ◆ 100 g Stangensellerie
- ◆ 2 EL Butter
- ◆ 6 Knoblauchzehen (gehackt)
- ◆ 7 EL Öl
- ◆ 125 ml Rotwein
- ◆ 600 ml Wildfond
- ◆ 125 g Passata
- ◆ 1 EL Thymian
- ◆ 1 EL Rosmarin
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ 6 kleine Thymianzweige

Polentaschnitten:

- ◆ 325 ml Milch
- ◆ 125 ml Schlagobers
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 180 g Maisgrieß
- ◆ 60 g Frühstücksspeck
- ◆ 60 g Parmesan (gerieben)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Mehl

1. Fleisch ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen. Gemüse schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. In einem Schmortopf Butter erhitzen, Gemüse darin anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.
2. Fleisch salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in 6 EL vom Öl beidseitig anbraten. Herausheben und auf das Gemüse legen. Bratrückstand mit Wein ablöschen und ein wenig einkochen. Wildfond zugießen, Passata, Thymian, Rosmarin und Lorbeerblatt zugeben und aufkochen. Sauce über das Fleisch gießen, aufkochen und bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 2 Stunden dünsten.
3. Für die Garnitur Thymianzweige im übrigen Öl braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Für die Polentaschnitten Rohr auf Grillstellung vorheizen. Milch, Obers und Butter verrühren und aufkochen. Maisgrieß einrühren und dickcremig einkochen. Masse umfüllen und abkühlen lassen.
5. In einer Pfanne (Ø ca. 20 cm) Speck ohne Zugabe von Öl knusprig braten und in einem Sieb abtropfen lassen. Fett auffangen und in die Pfanne geben. Polentamasse darin verteilen, ein wenig flach drücken und anbraten. Masse mit Parmesan bestreuen und im Rohr (obere Schiene /Gitterrost) auf Grillstellung überbacken.
6. Polenta aus dem Rohr nehmen, mit zerkleinertem Speck bestreuen und portionieren. Fleisch mit der Sauce anrichten, mit Thymianzweigen garnieren und mit den Polentaschnitten servieren.

Pro Portion: 964 kcal | EW: 74 g | Fett: 59 g | KH: 36 g | BE: 1 | Chol: 251 mg

Weintipp

Die perfekte Begleitung ist eine mineralische, dichte Eisenberg DAC Reserve mit Zwetschkenröster-Aromatik und weichen Tanninen.



Kluge Köpfe trinken hohes C Lernfit

Das neue hohes C Lernfit wurde speziell für Schüler und deren Bedürfnisse entwickelt. Der köstliche 100% Saft deckt den Tagesbedarf an Vitamin C und rund 40% des täglichen Bedarfs an Eisen & Vitamin D.

hohesC.at

TOMAHAWK STEAK VOM WILDSCHWEIN

mit Orangensauce und Kohlsalat

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Marinieren ca. 6 Stunden

- ◆ 4 Tomahawk Steaks vom Wildschwein (je ca. 200 g)
- ◆ 3 EL Öl

Marinade:

- ◆ Schale von 1 Bio-Orange (Zesten)
- ◆ Schale von 2 Bio-Zitronen (Zesten)
- ◆ 1 EL Rosmarin (grob gehackt)
- ◆ 1 EL Wacholderbeeren (zerdrückt)
- ◆ 150 ml Nussöl

Orangensauce:

- ◆ 150 g Crème fraîche
- ◆ 100 ml Orangensaft
- ◆ Schale von 1 Bio-Orange (abgerieben)
- ◆ 1 TL Rosmarin (gehackt)

Kohlsalat:

- ◆ 300 g Kohl
- ◆ 80 g rote Zwiebeln
- ◆ 200 g Karotten
- ◆ 40 ml weißer Balsamico
- ◆ 6 EL Nussöl
- ◆ 1 EL Petersilie (gehackt)
-
- ◆ Salz, Pfeffer

>Weintipp

Dazu empfiehlt sich ein feingliedriger, tannigereifter Rubin Carnuntum.

1. Für die Marinade als Zutaten gut verrühren. Steaks in der Marinade wenden, mit Frischhaltefolie zudecken und für 6 Stunden kalt stellen.

2. Für die Sauce Crème fraîche, Orangensaft, Orangenschale und Rosmarin verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce zugedeckt kalt stellen.

3. Für den Salat Kohl halbieren und den Strunk ausschneiden. Kohl in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Karotten putzen und schälen. Zwiebeln klein schneiden. Karotten zuerst längs in Scheiben, dann quer in Streifen schneiden.

4. Kohl und Karotten nacheinander in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Für die Marinade Balsamico salzen, pfeffern und mit den Öl verrühren. Gemüse mit der Marinade vermischen, mit Petersilie verfeinern und 10 Minuten ziehen lassen.

5. Von den Steaks die Marinade abstreifen und beiseite stellen. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und im Öl beidseitig braten. Gegen Ende der Garzeit Marinade zugeben und die Steaks unter öfterem Begießen fertig braten. Steaks mit Sauce und Salat anrichten.

Pro Portion: 930 kcal | **EW:** 43 g | **Fett:** 77 g | **KH:** 22 g
BE: 1,6 | **Chol:** 159 mg





Heimatkunde Burgenland

Foto: iStockphoto.com

Nun ist die perfekte Zeit für einen Ausflug ins Burgenland. Die Landschaft gibt sich den schönsten Herbstfarben, am Neusiedler See geht es richtig beschaulich zu, die Winzer öffnen ihre Kellertüren, es gibt prickelnden Sturm und jungen Wein.

Mildes Klima, einzigartige Steppenlandschaft, idyllische Kellergassen, imposante Burgen und Schlösser – das jüngste und kleinste Bundesland punktet mit Superlativen. Ein **Must für Naturliebhaber** ist der Nationalpark Neusiedler See – Seewinkel. Er erstreckt sich auf etwa 300 Quadratkilometer, 100 davon liegen in Österreich, der Rest in Ungarn. Er ist Lebensraum für eine einzigartige Tier- und Pflanzenwelt, darunter 350 Vorgelarten. Je näher der Winter rückt, umso mehr Vögel finden sich ein, machen Rast, bevor sie weiter Richtung Süden ziehen oder überwintern hier. Wer den See umrunden möchte, findet im Herbst die optimalen Bedingungen für eine Radtour. Egal, ob man



die 125 Kilometer in einer Etappe fahren, Zwischenstopps einlegen, Abkürzer machen oder mal kurz an Bord eines Schiffes gehen möchte - die Gegend ist wundervoll und der Weg, bis auf eine kleine Etappe in Ungarn, nicht zu anspruchsvoll oder steil.

Kunstinnige, Kulturinteressierte und Musikliebhaber kommen in der Landeshauptstadt Eisenstadt voll auf ihre Kosten. Im wunderschönen Barocksenschloss Esterházy, das auch das Wahrzeichen der Stadt ist, taucht man in das glanzvolle Leben am Hofe der Fürsten Esterházy ein. Hier ließ sich der Komponist Joseph Haydn inspirieren und hier wurden seine Werke uraufgeführt. Der prunkvolle Haydnsaal gilt als einer der besten Konzertsäle der Welt.

Das Burgenland steht auch für **Wein, Genuss und Gastfreundschaft**. Das besondere Mikroklima mit den vielen Sonnentagen und die Bodenbeschaffenheit bilden die perfekten Bedingungen für Weinbau. Etwas abseits von den Hotspots rund um den Neusiedler See gilt die Gegend um den Eisenberg als Geheimtipp. Hier bewirtschaften noch Nebenerwerbswinzer kleine Rebflächen, keltern hervorragende Weine und vermarkten sie selbst in ihren Buschenschankern, wo es auch wunderbare Schmankerl gibt. Wer sich eine entspannte Auszeit gönnen möchte, kombiniert einen Ausflug in die Weinregionen des Burgenlandes mit einem Wellness-Wochenende, die Auswahl an Thermenhotels ist enorm.

Grammel-Kraut-Strudel mit Kräuter-Dip

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 1/4 Stunden

- ◆ 1 Pkg. Strudelteig (2 Blätter)
- ◆ 80 g Butter (zerlassen)

Füll:

- ◆ 600 g Weißkraut
- ◆ 150 g Grammeln
- ◆ 1 EL Schmalz
- ◆ 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ◆ 60 ml Gemüsesuppe

Dip:

- ◆ 200 g Joghurt
 - ◆ 150 g Sauerrahm
 - ◆ 30 g Schnittlauch (fein geschnitten)
 - ◆ 30 g Petersilie (gehackt)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen)

1. Für die Füll vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut auf einem Hobel in dünne Scheiben schneiden.
2. In einer Pfanne Grammeln trocken rösten und umfüllen. Pfanne säubern, Schmalz darin erhitzen und das Kraut darin anschwitzen. Paprikapulver einrühren, kurz mitrösten und mit Suppe aufgießen. Kraut bissfest dünsten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Füll in einem Sieb abtropfen lassen, Grammeln untermischen.
3. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ein Strudelblatt auf ein feuchtes Tuch legen und mit Butter bestreichen, zweites Teigblatt darauf legen und ebenfalls bestreichen. Kraut auf zwei Drittel der Teigfläche verteilen. Teigränder einschlagen, Strudel einrollen, auf das Blech legen und mit Butter bestreichen. Strudel im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen.
4. Für den Dip alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Strudel portionieren, mit dem Dip anrichten und eventuell mit gehackten Kräutern bestreuen.

Pro Portion: 551 kcal | EW: 17 g | Fett: 43 g | KH: 26 g | BE: 1,5 | Chol: 33 mg

Weintipp

Dazu passt ein körpereicher burgenländischer Grauburgunder mit viel Schmelz und karamelligem Charakter.



Regionales



Grammelpogatscherl

Sie bestehen aus Germteig, der mit Wein oder Rahm verfeinert und mit grob faschierten Grammeln vermischt wird. Den Teig schlägt man dann ein paar Mal wie Blätterteig zusammen, lässt ihn gehen und formt ihn zu kleinen Pogatscherln, die man wieder gehen lässt. Danach schneidet man sie kreuzweise ein und bäckt sie im Ofen. Grammelpogatscherl sind der perfekte Snack zu einem guten Glas Wein.



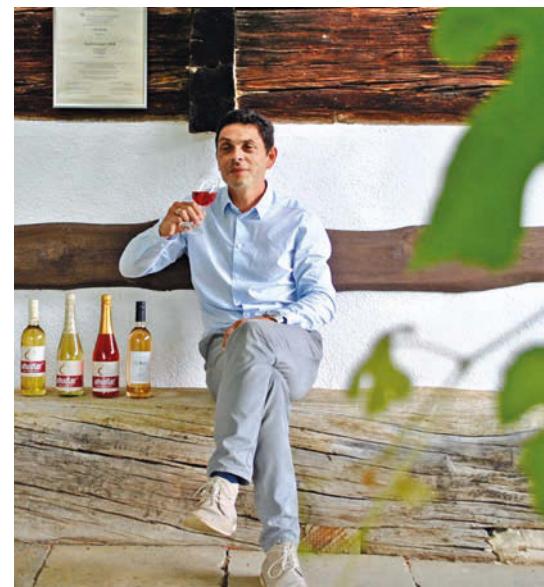
Pannonische Fischsuppe

Sie ist wie viele Speisen dem ungarischen Einfluss zu verdanken, deshalb auch der Name Halászlé oder Fischpaprikasch. Früher wurde sie in einem hängenden Topf über offenem Feuer gekocht. Damit nichts anbrannte, musste man nicht umrühren, sondern nur den Topf leicht hin und her bewegen. Sie war ein Armeleuteessen, denn die Edelteile der Fische wurden verkauft, für die Suppe blieben nur Kopf, Gräten und eventuell das Beuschel.

Uhudler

Früher oft verpönt und als Heckenkleischer abgewertet, hat der Uhulder Kultstatus erlangt. Wie es dazu kam, erklärt Patrick Kluiber, dessen Tröpfchen schon mehrfach prämiert wurden. „Die Reblaus war es, die den Direktträger aus Amerika um die Jahrhundertwende einen vogue machte. Denn sie war die einzige Rebe, die dem Schädling Paroli bieten konnte. Bald aber wurden dem Retter in der Not böse Eigenschaften zugeschrieben. Im Südburgenland hielt man den Gerüchten zum Trotz an ihm fest. Zum Glück, denn heute besitzen wir südburgenländische Winzer eine einzigartige Rarität an Uhultern. Mit seinem charakteristischen Foxgeschmack und dem Bouquet nach Waldbeeren, Himbeeren und Robinien gewinnt er immer mehr Freunde. Er liebt natürliche Verhältnisse, braucht weder Kunstdünger noch Spritzmittel – er ist der Bio-Wein schlechthin.“

Patrick Kluiber, 7563 Königsdorf,
www.uhudler-online.at



Frisch vom Baum

Die Leeb's hegen und pflegen mit viel Leidenschaft auf knapp 10 Hektar Ackerfläche und Schaugärten die verschiedensten Apfelsorten – vom frühen Early Gold bis zur Wintersorte Braeburn. Man kann die Äpfel selber pflücken, verkosten und kaufen. Frisch vom Baum werden sie auch verarbeitet – zu Chips, Saft, Essig, Likör, Schnaps, Marmelade, Sekt und Wein. Das alles gibt's im Hofladen (Do. bis So. 9-17 Uhr). Apropos, die Äpfel für unseren Tisch (ab Seite 40) kommen von der Familie Leeb.

Obstbau Familie Leeb, 7161 St. Andrä am Zicksee, Wiener Straße 40, www.allesapfel.at



Pannonischer Herbst

Zwischen September und November dreht sich im Burgenland alles um Wein und Essen. So gibt es prickelnden Sturm, frische Schwammerl, alles vom Kürbis und viele andere Schmankerl. Der Höhepunkt des Pannonischen Herbstes ist das traditionelle Martiniloben rund um den 11. November. Der junge Wein wird getauft und an den „Tagen der offenen Kellertüren“ kann man verkosten, was der Keller hergibt. Das Highlight in Wirtshäusern wie Haubenlokalen ist das traditionelle Martinigansl.

Termine 2019

September

- 21. 9. Kürbisfest in Eisenstadt
- 21. - 22. 9. Schmatz in Tatz in Bad Tatzmannsdorf
- 27. - 29. 9. Weinlesefest in Mörbisch am See
- 28. 9. Pannonischer Herbst in St. Andrä am Zicksee
- 28. 9. Uhudler-Sturmfest in Heiligenbrunn

Oktober

- 4. - 6. 10. Alles Gans Genussfestival in Bad Sauerbrunn
- 5. 10. Kellergassenheuriger und Blunzenfest in Purbach
- 11. - 13. 10. Gans Burgenland Genussfestival in Rust
- 12. 10. Vila Vita Genussfestival in Pamhagen
- 12. - 13. 10. Gans Oggau - Wein und Kulinarik in der Natur
- 13. 10. Gansl-Buffet am Schiff in Rust
- 18. - 20. 10. Podersdorfer Gänsemarsch
- 19. 10. Weinleseparty am Weingut Esterházy in Trausdorf an der Wulka
- 25. 10. Martiniloben - Zum Lachen in den Keller in Breitenbrunn am See
- 25. - 27. 10. Apfelkulinarium auf der Burg Forchtenstein
- 26. - 27. 10. Rotweinherbst in Horitschon
- 31. 10. Hallowein - Tag der offenen Kellertür in St. Margarethen

November

- 1. - 11. 11. Martinitage in Markt St. Martin
- 2. 11. Ruster Herbst Zeitlos
- 7. 11. Podersdorfer Martiniloben
- 8. 11. WeinErleben 1. Wochenende in Apetlon
- 8. 11. Martiniloben in Gols
- 8. 11. Zweigelt Cup Publikums-Blindverkostung in Gols
- 8. 11. Martiniloben in Neusiedl am See - Tag der offenen Kellertür
- 10. 11. Tag der offenen Kellertür Andau
- 11. 11. Martini in Eisenstadt
- 11. 11. Weintaufe des Weinbauvereins in Donnerskirchen
- 9. - 11. 11. Festum Martini Novum - Martinsfeier in St. Martin an der Raab
- 15. 11. WeinErleben 2. Wochenende in Apetlon

Unser Bio. Unsere Qualität.

Natürlich wurden dafür ganze Wiesen aufgefressen.



Es braucht natürlich nicht viel,
um diesen Käse zu machen:

Schöne Wiesen mit saftigen Gräsern
und Kräutern. Kühe, die diese
Wiesen während der Sommermonate
beweideln. Bio-Milch in höchster
Qualität. Mehrere Generationen
Erfahrung im Käsmachen und Zeit.
Sonst braucht es nichts. Gar nichts.
Das ist Bio. Kontrollierte Qualität.
Garantiert mit dem EU-Biologo
und dem AMA-Biosiegel.

bioinfo.at



ec.europa.eu/agriculture/organic



KAMPAGNE FINANZIERT
MIT FÖRDERMITTELN
DER EUROPÄISCHEN UNION



Der Inhalt dieser Veröffentlichung gibt allein die Meinung
des Autors wieder, der allein für den Inhalt verantwortlich ist.
Die Europäische Kommission haftet nicht für die etwaige
Verwendung der darin enthaltenen Informationen.

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES ABSATZES
LANDWIRTSCHAFTLICHER QUALITÄTSERZEUGNISSE.



Alles Ap

Deko zum Anbeißen – diesmal haben wir den Garten auf den Tisch geholt. Die Äpfel sind der Eyecatcher auf dem Ast, im Glas und auf dem Teller. Das Rot der Äpfel und das Braun des Astes finden sich im Geschirr wieder und das goldene Besteck verleiht dem Arrangement einen Hauch Eleganz.

FOTOS Dieter Brasch

STYLING Lucie Lamster Thury

REZEPTE Wolfgang Schlüter



fel

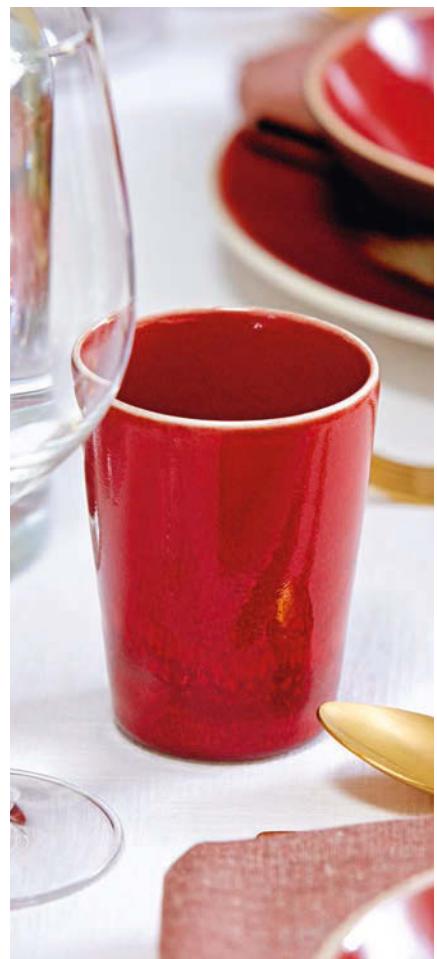




Gramath & Windsor

Das reizende Geschäft in der Wiener Innenstadt steht für edle Wohnkultur. Hier gibt es alles für ein gemütliches Zuhause. „Ich versuche zeitlos Schönes zu finden, das schnelllebigen Trends entgegensteht und Beständigkeit gewährleistet“, so Bettina Gramath. Dementsprechend gestaltet sich das Sortiment, der Fokus liegt auf Qualität und Nachhaltigkeit. Alle Materialien sind aus ethisch und ökologisch korrekten Rohstoffen und bestens verarbeitet: Farben und Lacke von MyLand, Tisch- und Bettwäsche von Leitner Leinen, Gläser von Nason Moretti, Teppiche von Kinnasand und handgefertigtes Geschirr von Jars. Ob Becher, Tassen oder Teller – jedes Stück ist einzigartig. Zudem ist Steinzeug durch seine Beschaffenheit, die hohe Brenntemperatur und die robuste Glasur besonders strapazierfähig. Die Kombination aus Braun und Dunkelrot zaubert herbstliche Stimmung auf den Tisch.





Österreichische Werkstätten

Kunst von Hand gefertigt, Accessoires, Besteck, Geschirr, Glas, Hüte, Schmuck, Taschen – im Geschäft der Österreichischen Werkstätten werden stilische Dinge adäquat präsentiert. Denn Schönes in den Alltag zu bringen, war auch das Ziel von Josef Hoffmann, dem Mitbegründer der Wiener Werkstätten und späteren Gründer der Österreichischen Werkstätten. Er designete unter anderem Geschirr und Glas für Lobmeyr und viele seiner Muster werden bis heute reproduziert. Stoffe von Backhausen sind von seinen Skizzen und Zeichnungen inspiriert und bei Wittmann produziert man Möbelstücke nach seinen Entwürfen.







Erdäpfelsuppe mit Mais und Lauch

6 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- 800 g mehlige Erdäpfel
- 150 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Butter
- 200 ml Weißwein
- 1,3 l Gemüsesuppe
- 1 Lorbeerblatt
- 375 ml Kaffeeobers
- 1 EL Zitronensaft

Einlage:

- 1 Dose gekochter Mais (ca. 326 g)
 - 200 g Lauch
 - 30 g Butter
 - 2 EL Petersilie (gehackt)
-
- Salz, Pfeffer, Muskat

1. Erdäpfel, Zwiebeln und Knoblauch schälen. Erdäpfel in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln und in der Butter anschwitzen. Mit Wein und Suppe ablöschen und aufkochen. Erdäpfel und Lorbeer zugeben und ca. 25 Minuten köcheln.
2. Für die Einlage Mais in ein Sieb leeren, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Lauch längs aufschneiden, waschen und quer in 1 cm breite Stücke schneiden. Lauch in der Butter anschwitzen, Mais untermischen und das Gemüse salzen und pfeffern.
3. Lorbeerblatt aus der Suppe entfernen, Erdäpfel mit einem Siebschöpfer herausheben und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Erdäpfelmasse in die Suppe rühren. Obers zugießen, Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen. Mais-Lauchmischung und Petersilie in die Suppe rühren und kurz mitköcheln.

Pro Portion: 399 kcal | EW: 12 g | Fett: 15 g | KH: 54 g | BE: 2,8 | Chol: 20 mg

>Weintipp

Dazu sollten Sie ein Glas blumigen und fruchtigen Welschriesling aus dem Burgenland probieren.

SIZILIEN IST,
wo ich bin.
AVERNA

DER ECHTE
AMARO
SICILIANO
Mit Zitrusfrüchten und
für einen milden
und bittersüßen
Geschmack.

AVERNA
AMARO SICILIANO
L'ORIGINALE
SPECIALITÀ
AMARO SICILIANO
CITRUS
AL LIMONE E ALL'ARANCIA
AROMATICO, BARRITO E TOSO
ESSENZIALE AL ALCOOL
Salvatore Averna 1860
PASSIONE DI SICILIA

@Averna_Austria

10.2019 GUSTO

Enjoy responsibly.

Kalbsbrust

mit Semmel-Mangoldfülle und Wurzelgemüse

6 Portionen, Zubereitung ca. 3 1/4 Stunden

- ◆ Ca. 2 kg Kalbsbrust (ausgelöst, ohne Knochen)
- ◆ 1 Bund Suppengrün
- ◆ 5 EL Öl
- ◆ 750 ml Gemüsesuppe

Fülle:

- ◆ 600 g Mangold
- ◆ 100 g Zwiebeln
- ◆ 3 EL Öl
- ◆ 200 ml Milch
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 200 g Semmelwürfel (getrocknet)

Wurzelgemüse:

- ◆ 400 g Schalotten
 - ◆ 400 g Karotten
 - ◆ 400 g Gelbe Rüben
 - ◆ 30 g Schnittlauch
 - ◆ 100 g Butter
 - ◆ 380 ml Gemüsesuppe
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran

1. Für die Fülle vom Mangold die dicken Mittelrippen ausschneiden. Blätter waschen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, klein würfeln und im Öl anschwitzen. Mangold zugeben, mitrösten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch mit den Eiern verquirlen. Milchmischung und Mangold mit den Semmelwürfeln gut vermischen und ca. 20 Minuten ziehen lassen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Fülle zu einer Rolle formen und im mittleren Fleischdrittel auflegen. Zuerst unteres Fleischdrittel über die Fülle schlagen, dann das Fleisch eng einrollen. Fleisch mit Spagat formgerecht binden, salzen und pfeffern. Suppengrün grob schneiden.
3. Fleisch im Öl rundum anbraten und aus der Pfanne nehmen. Im Bratrückstand Suppengrün anschwitzen und mit der Hälfte von der Suppe aufgießen. Fleisch im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 2 1/2 Stunden braten. Dabei immer wieder mit Bratsaft übergießen und mit übriger Suppe untergießen.
4. Schalotten und Wurzelgemüse schälen. Wurzelgemüse in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Größere Schalotten eventuell halbieren. Schnittlauch klein schneiden.
5. Wurzelgemüse in ca. 70 g von der Butter anschwitzen, mit 180 ml von der Suppe aufgießen. Gemüse salzen, pfeffern und bissfest dünsten. Schalotten in der übrigen Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit restlicher Suppe aufgießen und bissfest dünsten. Gemüse und Schalotten mischen und mit Schnittlauch verfeinern.
6. Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratsaft abseihen und eventuell einkochen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit Bratsaft und Gemüse anrichten.

Pro Portion: 1194 kcal | EW: 73 g | Fett: 79 g | KH: 60 g | BE: 3,9 | Chol: 117 mg

Weintipp

Die perfekte Begleitung ist ein gereifter, blumiger Pinot noir aus dem Carnuntum mit ausgewogener Textur und Aromen nach Orangen und Nougat.









Bitte höflichst zu Tisch

Tisch- und Benimmregeln sind wieder angesagt. GUSTO widmet sich deshalb beim gedeckten Tisch immer einem speziellen Thema.

In dieser Ausgabe geht es um die Serviette:

Streng traditionell liegt die Serviette entweder auf dem Brotteller, falls dieser vorhanden ist, oder links neben dem Besteck. Mittlerweile hat sich diese Regel jedoch gelockert. Worauf unbedingt zu achten ist: dass sie für den Gast gut sichtbar und sauber ist. Ob auf dem Teller, rechts oder links, obliegt heutzutage dem Gastgeber. Ausnahme: hochoffizielle Anlässe.

Die Serviette wird beim Essen einmal gefaltet auf den Schoß gelegt, und das bereits, sobald Sie Ihren Platz eingenommen haben. Bitte nicht als Lätzchen verwenden. Wenn Sie Ihren Mund während des Essens säubern müssen, diesen mit der Serviette dezent abtupfen.

Sollten Sie den Tisch verlassen, Serviette bitte nicht auf dem Stuhl, sondern links neben dem Teller platzieren. Nach dem Essen wird die Serviette dann auch an diesem Platz zusammengefaltet hinterlassen.

In der nächsten GUSTO Ausgabe wenden wir uns dem Thema „Gläser“ zu und erklären, wie sie stilgerecht zu verwenden sind!

DANKE AN:

Depot

Dekogläser, Kerzen und Kerzenhalter
www.depot-online.com

Gramath & Windsor

Teller, Schalen und Becher von „Jars“
1010 Wien, Wollzeile 1-3
www.gramath-windsor.at

Österreichische Werkstätten

Besteck „Greengate Gold“
1010 Wien, Kärntner Straße 6
www.oew.at

Tessuti

Servietten mit Monogramm
1010 Wien, Drahtgasse 3
www.tessuti.at



Schwebender Ast

Lucie dekorierte einen „Apfelbaum“. Doch auch ein Birkenast macht sich sehr hübsch über dem Tisch, und was Sie runterbaumeln lassen, bleibt Ihrer Kreativität überlassen.

Man braucht:

- ◆ Ast
- ◆ Schraubgläser (ohne Deckel)
- ◆ Schere
- ◆ Teelichter
- ◆ Äpfel
- ◆ Blätter



Die Natur auf dem Tisch

Die Tischdeko kommt aus dem wunderschönen Burgenland. Da war Teamwork angesagt – mein Mann Werner und ich haben einen Apfelbaum am Straßenrand geplündert und bei der Familie Leeb Äpfel besorgt.

Lucie kommt aus New York, ist Designerin und Stylistin und hat Wiens erste Shoppingtour ins Leben gerufen: „**Shopping with Lucie!**“ Ob Geschirr, Design, Mode oder Delikatessen – Lucie kennt die besten Adressen, die kleinsten und verstecktesten Läden. www.shoppingwithlucie.com



BEIM LETZTEN SCHREI DIE ERSTEN SEIN

#könnenwir

12. SEPTEMBER 2019 / € 3,90 DAS FRAUEN- & LIFESTYLE-MAGAZIN ÖSTERREICH'S

woman

IT-BAGS
ON BUDGET BIS HIGH-END

SCHMUCK

MAKE-UP
VOM CATWALK

STYLE-
REPORT

Very
70ies

NEUE
HUTTE

ALLE
TRENDS
FÜR HERBST
& WINTER

PROFI-
SECRETS

LILA
LIDER

CHIC

Mode-Gossip

POP
ART

beauty

IHR EXTRA:
Lippenstift-Box

DIE WIR
IHR REIN

woman

magazin | web | social | woman.at

VORKOCHEN



Serviettenknödel



Einmal Serviettenknödel vorbereiten und dann mehrere Speisen daraus zaubern. Diese moderne Art zu kochen spart nicht nur Zeit, sondern bietet auch viel Spielraum für eigene Ideen. Mit unseren Vorschlägen bringen Sie vier herrliche Gerichte auf den Tisch. Wir zeigen Ihnen, wie's geht!

FOTOS Michael Rathmayer **REZEPTE** Sabina Hohnjec

Serviettenknödel *Grundrezept*

8 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten, zum Rasten ca. 20 Minuten

- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 500 ml Milch
- ◆ 500 g Semmelwürfel
- ◆ 40 g Petersilie
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 EL Butter
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Muskat

- 1.** Eier, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und über die Semmelwürfel gießen. Petersilie fein hacken.
- 2.** Zwiebel schälen und würfelig schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Zwiebel und Petersilie unter die Knödelmasse mischen und ca. 20 Minuten rasten lassen.
- 3.** Knödelmasse zu 4 Rollen formen und in Frischhaltefolie wickeln. Rollen jeweils mit Alufolie umwickeln und die Enden eindrehen.
- 4.** Wasser aufkochen, Knödel einlegen und ca. 30 Minuten schwach wallend köcheln.

Pro Portion: 319 kcal | EW: 14 g | Fett: 9 g | KH: 46 g | BE: 3,8 | Chol: 123 mg

Knödellasagne

mit Pilzen und Petersilsauce

2 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 180 g Knödel (siehe Grundrezept)
- ◆ 2 Schalotten
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 400 g Shitake-Pilze
- ◆ 250 ml Schlagobers
- ◆ 1 EL Petersilie (gehackt)
- ◆ 2 Scheiben Speck
- ◆ 1 EL Öl

Petersilsauce:

- ◆ 1 Bund Petersilie
 - ◆ 150 g Crème fraîche
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Knödel in fingerdicke Längsscheiben schneiden und halbieren. Schalotten schälen und würfelig schneiden.
 2. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Pilze zugeben und anbraten. Obers zugießen, salzen und pfeffern. Petersilie untermischen.
 3. Speck in einer Pfanne knusprig braten und herausnehmen. Öl in der Pfanne erhitzen und die Knödel darin beidseitig braten.
 4. Für die Sauce Petersilblätter abzupfen, mit Crème fraîche vermischen und mit dem Mixstab pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 5. Jeweils eine Knödelscheibe auf den Teller legen, Pilze mit der Sauce daraufgeben, eine Knödelscheibe darauflegen, nochmals Pilze und Sauce daraufgeben und mit Speck belegen.
-

Pro Portion: 947 kcal | EW: 23 g | Fett: 81 g | KH: 41 g | BE: 2,8 | Chol: 281 mg

>Weintipp

Dazu harmoniert ein körperreicher Weißburgunder Vulkanland Steiermark DAC hervorragend.





Erbsensuppe mit Knödelcroûtons

2 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 4 Jungzwiebeln
 - ◆ 4 EL Olivenöl
 - ◆ 450 g TK-Erbsen
 - ◆ 500 ml Gemüsesuppe
 - ◆ 200 ml Schlagobers
 - ◆ 1 TL Bio-Zitronenschale (*abgerieben*)
 - ◆ 1 EL Zitronensaft
 - ◆ ½ TL Chiliflocken
 - ◆ 2 Scheiben Knödel (*je 40 g, siehe Grundrezept*)
-
- ◆ *Salz, Pfeffer*

1. Jungzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

3 EL vom Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Erbsen zugeben und kurz mitdünsten. Suppe und Obers zugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten köcheln. Zitronenschale, -saft und Chiliflocken untermischen. Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

2. Knödel in Würfel schneiden. Übriges Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödelwürfel darin knusprig braten. Suppe anrichten und mit den Knödelwürfeln bestreuen.

Pro Portion: 837 kcal | **EW:** 26 g | **Fett:** 59 g | **KH:** 70 g | **BE:** 3,9 | **Chol:** 102 mg

>Weintipp

Junger, frischer, trinkfreudiger Wiener Gemischter Satz DAC mit kernobstigen Aromen ist die perfekte Suppenbegleitung.

Knödel-Cordon-bleu

mit Paradeissalat

2 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten

- ◆ 480 g Knödel (siehe Grundrezept)
- ◆ 90 g Edamer
- ◆ 90 g Pressschinken
- ◆ 60 g glattes Mehl
- ◆ 2 mittlere Eier (verquirlt)
- ◆ 150 g Semmelbrösel
- ◆ 2 EL Preiselbeermarmelade

Paradeissalat:

- ◆ 300 g Paradeiser
 - ◆ 1 Zwiebel
 - ◆ 2 EL Olivenöl
 - ◆ 2 EL Weissig
 - ◆ 1 EL Schnittlauch (fein geschnitten)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Öl zum Backen

1. Knödel in 12 Scheiben schneiden. Käse und Schinken in Quadrate schneiden. Die Hälfte der Knödelscheiben mit Schinken und Käse belegen. Übrige Knödelscheiben darauf legen und behutsam andrücken. Knödelpäckchen im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Bröseln panieren.
2. Paradeiser in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl und Essig verrühren. Paradeiser mit der Marinade, Zwiebel und Schnittlauch vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen. Knödelpäckchen darin beidseitig goldgelb backen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Cordon bleu mit Preiselbeermarmelade und Salat servieren.

Pro Portion: 1260 kcal | EW: 40 g | Fett: 80 g | KH: 104 g | BE: 7,8 | Chol: 288 mg

>Weintipp

Ein vollmundiger Kremstal DAC Grüner Veltliner aus besonderer Riede begleitet beispielhaft mit typischem Pfefferl, zarten Zitrusnoten und mineralischem Anklang.





Knödelgröstl mit Gurken-Rahm-Salat

2 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

- ◆ 400 g Knödel (siehe Grundrezept)
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 EL Butterschmalz
- ◆ 70 g Speckwürfel
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 1 EL Öl
- ◆ 3 EL Schnittlauch (fein geschnitten)

Gurken-Rahm-Salat

- ◆ 1 mittelgroße Gurke
- ◆ 200 g Sauerrahm
- ◆ 3 EL Essig
- ◆ 2 EL Petersilie (fein geschnitten)
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Knödel in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfelig schneiden. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin beidseitig anbraten. Zwiebel und Speckwürfel zugeben und mitbraten.
2. Eier in einer beschichteten Pfanne im Öl braten, salzen und pfeffern.
3. Gurke in feine Scheiben hobeln, salzen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Sauerrahm mit Essig vermischen und unter die Gurken rühren. Salat mit Petersilie bestreuen.
4. Gröstl mit den Spiegeleieren anrichten, mit Schnittlauch bestreuen und mit dem Salat servieren.

Pro Portion: 924 kcal | EW: 38 g | Fett: 61 g | KH: 60 g | BE: 4,5 | Chol: 453 mg

>Weintipp

Dazu bietet sich ein Zierfandler aus der Thermenregion mit einer Note von Maracuja und Mango an.

über 6.000 Artikel im Markt
**200 Bio-Obst- & Gemüseartikel
im Regal**

Ihr Bio-Supermarkt | 30x in Österreich

denn's

WIR SIND BIO.

So viel Bio gibt's nur hier!

Echte Bio-Vielfalt

www.denns-biomarkt.at



Kunterbunte Monster-Cupcakes

FOTOS Barbara Ster **REZEPT** Charlotte Cerny





Die Zeit vergeht wie im Flug und Halloween naht mit Riesen-schritten. Damit es dann auch so richtig gruselig wird, hat Camillo den süßen Cupcakes ein Monster-Outfit verpasst.

12 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 200 g Kürbis (Hokkaido)
- ◆ 2 EL Wasser
- ◆ 120 g weiche Butter
- ◆ 200 g Kristallzucker
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 200 g glattes Mehl
- ◆ 1 TL Backpulver
- ◆ ½ TL Natron
- ◆ 1 TL Zimt
- ◆ 1 MS Ingwer
- ◆ 1 MS Nelkenpulver

- Creme:**
- ◆ 100 g weiche Butter
 - ◆ 170 g Staubzucker
 - ◆ ½ TL Vanillepasta
 - ◆ 200 g Frischkäse
 - ◆ Lebensmittelfarben (orange, grün, blau)
 - ◆ Zuckeraugen

- 1.** Rohr auf 180°C vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen.

Gut zu wissen:

Die Ja! Natürlich Bio-Bauern halten eine Fruchtfolge ein, verzichten dem Boden zu Liebe auf Maximierung der Ernte und auf Kunstdünger. So etwa bauen sie nur eine Saison Kürbis auf dem Feld an, in der nächsten etwas anderes. Die wechselnde Aussaat hält den Boden gesund und lockert ihn auf. Das wirkt sich positiv auf die Freisetzung von Nährstoffen für die folgende Ernte aus.



- 2.** Kürbis in Würfel schneiden und mit Wasser ca. 15 Minuten weich kochen. Kürbis mit dem Stabmixer pürieren.

*Dank Bio-Kürbis
gibt's jetzt auch
köstliche Bio-
Halloween-Muffins!*



Camillo

Quirlig und voller Tatendrang kam der 5-Jährige mit Mama Elisa in der GUSTO Küche an. Ganz aufgereggt erzählte er von seinen Abenteuern im Kindergarten, wo er mit seinen Freunden am liebsten Fußball spielt. Die kleine Sportskanone liebt es außerdem, im Winter die rote Piste auf Skiern hinunter zu sausen. Camillo unterstützt Mama Elisa auch gerne beim Kochen und Backen. „Ich würde am liebsten immer Grießnockerlsuppe, Schnitzerl mit viel Ketchup und Schokokekse essen!“

3. Butter und Zucker ca. 5 Minuten cremig mixen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Ingwer, Nelkenpulver und Kürbispüree untermischen.



4. Teig in die Förmchen füllen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.



5. Für die Creme Butter, Zucker, Vanillepasta und Frischkäse cremig mixen. Creme auf 3 Schüsseln aufteilen und einfärben. In Dressiersäcke mit verschiedenen Tüllen (Gras-, Stern- und Lochtülle) füllen und die Cupcakes damit verzieren. Mit Zuckeraugen belegen.



Süßes mit Birne

Gute Luise, Clapps Liebling, Kaiser Alexander oder Frühe von Trevoux – das sind nur wenige fantasiereiche Namen der über 1.500 Birnensorten weltweit. Welche auch immer sie verwenden möchten, diese Rezepte schmecken garantiert mit jeder Sorte.

FOTOS Dieter Brasch **REZEPTE** Charlotte Cerny

Birnen-Mandel-Brioches

6 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Gehenlassen ca. 2 ½ Stunden

- ◆ 120 g Marzipan
- ◆ 3 Birnen
- ◆ Saft von ½ Zitrone
- ◆ 1 Ei (*verquirlt*)
- ◆ 60 g Mandelblättchen

Germteig:

- ◆ 50 ml Milch
- ◆ 10 g Germ
- ◆ 350 g glattes Mehl
- ◆ 60 g Kristallzucker
- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 125 g weiche Butter

Crème Pâtissière:

- ◆ 300 ml Milch
- ◆ Mark von 1 Vanilleschote
- ◆ 2 Dotter
- ◆ 50 g Kristallzucker
- ◆ 20 g glattes Mehl
- ◆ 20 g Speisestärke
-
- ◆ Mehl

1. Für den Teig Milch erwärmen und die Germ darin auflösen. Mehl und Zucker unterrühren. Eier und Butter einarbeiten und den Teig ca. 10 Minuten glatt kneten. Teig in eine Schüssel legen, mit Frischhaltefolie abdecken und an einem warmen Ort ca. 2 Stunden gehen lassen.

2. Für die Crème Milch und Vanillemark aufkochen. Dotter, Zucker, Mehl und Stärke verrühren. Milch unter Rühren zugießen. Masse zurück in das Kochgefäß leeren und bei mittlerer Hitze unter Rühren eindicken. Crème in eine Schüssel leeren, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

3. 2 Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer großzügig bemehlten Arbeitsfläche in 6 gleich schwere Stücke teilen. Teigstücke oval formen, flach drücken und auf die Bleche legen. Marzipan zwischen 2 Bögen Backpapier dünn ausrollen und „birnenförmige“ Stücke ausschneiden. Marzipan auf die Brioches legen.

4. Birnen halbieren und das Kerngehäuse mit einem Parisienneausstecher herauslösen. Birnen mit Crème Pâtissière füllen. Übrige Crème auf dem Marzipan verstreichen. Birnenhälften auf das Marzipan legen. Brioche mit Folie abdecken und ca. 30 Minuten rasten lassen.

5. Rohr auf 180°C Umluft vorheizen. Brioche mit Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im Rohr ca. 25 Minuten goldbraun backen. Nach der Hälfte der Backzeit die Bleche tauschen. Herausnehmen und noch warm servieren.

Pro Stück: 784 kcal | EW: 20 g | Fett: 37 g | KH: 99 g | BE: 7,7 | Chol: 317 mg





Gewürzkuchen mit Karamellbirnen

12 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden

- ◆ 3 Birnen
- ◆ 1 l Wasser
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ Saft von 1 Zitrone
- ◆ 1 Zimtstange
- ◆ 2 Nelken

Kuchen:

- ◆ 100 g Pekannüsse
- ◆ 310 g glattes Mehl
- ◆ 2 TL Backpulver
- ◆ 1 TL Natron
- ◆ 1 TL Zimt
- ◆ 1 TL Ingwer (*gemahlen*)
- ◆ 1 Prise Muskat
- ◆ 1 Prise Nelkenpulver
- ◆ 240 ml Öl
- ◆ 320 g brauner Zucker
- ◆ 180 g Apfelmus
- ◆ 4 mittlere Eier
- ◆ 1 Birne

Canache:

- ◆ 150 ml Schlagobers
- ◆ 250 g dunkle Kuvertüre (*gehackt*)
- ◆ 2 EL Birnenschnaps

Karamellsauce:

- ◆ 100 ml Wasser
 - ◆ 100 g brauner Zucker
 - ◆ 1 Prise Meersalz
 - ◆ 125 ml Schlagobers
-
- ◆ Butter, Semmelbrösel

1. Birnen schälen. Wasser, Zucker, Zitronensaft, Zimt und Nelken aufkochen. Birnen einlegen, Hitze reduzieren und die Birnen ca. 30 Minuten ziehen lassen. Vom Herd nehmen und die Birnen im Sud auskühlen lassen.

2. Für den Kuchen Rohr auf 180°C vorheizen. Tortenform (Ø 20 cm) mit Butter ausstreichen und mit Bröseln einstreuen. Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im Rohr ca. 10 Minuten rösten. Herausnehmen, vom Blech ziehen und abkühlen lassen.

3. Mehl, Backpulver, Natron, Zimt, Ingwer, Muskat und Nelken vermengen. Öl, Zucker, Apfelmus und Eier zugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Birne schälen und reiben. Nüsse hacken. Birne und Nüsse untermischen.

4. Masse in der Form verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 45 Minuten backen. Kuchen herausnehmen, 10 Minuten abkühlen lassen und aus der Form stürzen. Kuchen auskühlen lassen.

5. Für die Canache Obers aufkochen und über die Kuvertüre leeren. Birnenschnaps zugeben. Masse 5 Minuten ziehen lassen und glatt rühren.

6. Für die Karamellsauce Wasser, Zucker und Salz erhitzen, bis ein Karamell entsteht. Obers unterrühren. Sauce aufkochen und 2 Minuten köcheln.

7. Canache auf dem Kuchen verteilen. Birnen darauf setzen und mit der Karamellsauce beträufeln.

Pro Stück: 715 kcal | EW: 9 g | Fett: 39 g | KH: 85 g | BE: 6,8 | Chol: 88 mg







Birnen-Tarte mit Tonkabohne

12 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden,
zum Kühlen ca. 1 Stunde

- ◆ 6 Birnen

Mürbteig:

- ◆ 200 g glattes Mehl
- ◆ 50 g Mandeln (gerieben)
- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ Schale von 1 Bio-Orange (abgerieben)
- ◆ 125 g kalte Butterstücke
- ◆ 1 mittleres Ei
- ◆ 1 EL Milch

Royal:

- ◆ 200 g Crème fraîche
- ◆ 150 ml Schlagobers
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 60 g Kristallzucker
- ◆ 1 MS Tonkabohne (gerieben)
-
- ◆ Mehl

1. Für den Teig Mehl, Mandeln, Zucker, Orangenschale und Butter mit den Fingerspitzen verreiben, bis eine bröselige Masse entsteht. Ei und Milch zugeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. In Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Royal Crème fraîche, Schlagobers, Eier, Zucker und Tonkabohne verrühren.
3. Rohr auf 180°C vorheizen. Tarteform mit Hebeboden (Ø 28 cm) auf ein Blech stellen.
4. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Teig locker um ein Rollholz legen und behutsam über der Backform abrollen. Überstehenden Teig mit einem Messer abtrennen.
5. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in Spalten schneiden und in die Form schichten. Royale darauf verteilen. Tarte im Rohr (mittlere Schiene) ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Pro Stück: 359 kcal | EW: 5 g | Fett: 21 g | KH: 40 g
BE: 3 | Chol: 102 mg



Nussbirne im Mürbteigmantel

4 Stück (8 Portionen), Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Kühlen ca. 2 Stunden

- ◆ 4 große Birnen
- ◆ Saft von 1 Zitrone
- ◆ 1 Ei (verquirlt)

Vanillesauce:

- ◆ 120 ml Schlagobers
- ◆ 120 ml Milch
- ◆ Mark von 1 Vanilleschote
- ◆ 3 Dotter
- ◆ 1 TL Maisstärke
- ◆ 40 g Kristallzucker
-
- ◆ Mehl, Staubzucker

Mürbteig:

- ◆ 300 g glattes Mehl
- ◆ 200 g kalte Butterstücke
- ◆ 100 g Staubzucker
- ◆ 2 EL Milch
- ◆ Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)

Nussfülle:

- ◆ 200 g Walnüsse (gerieben)
- ◆ 100 g Kristallzucker
- ◆ 120 g Semmelbrösel
- ◆ 2 EL Rum
- ◆ 120 ml Milch

1. Für den Teig Mehl, Butter, Zucker, Milch und Zitronenschale verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Für die Füllung Nüsse, Zucker, Brösel, Rum und Milch vermischen.
3. Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse mit einem Parisienneausstecher herauschäben. Birnenhälften mit der Nussfülle füllen und zusammensetzen. Großzügig mit Zitronensaft einstreichen.
4. Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden. Birnen mit den Teigstreifen umwickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.
5. Rohr auf 180°C vorheizen. Birnen auf ein Blech stellen, mit Ei bestreichen und im Rohr (2. Schiene von unten) ca. 50 Minuten goldbraun backen.
6. Für die Sauce Obers, Milch und Vanillemark aufkochen. Dotter, Stärke und Kristallzucker verrühren, Milchmischung unter Rühren zugießen. Dottermilch zurück in das Kochgefäß leeren und unter Rühren cremig köcheln. Sauce vom Herd nehmen.
7. Birnen aus dem Rohr nehmen, halbieren, mit Staubzucker bestreuen und noch warm mit der Vanillesauce servieren.

Pro Portion: 828 kcal | EW: 13 g | Fett: 48 g | KH: 88 g | BE: 8,5
Chol: 192 mg

Lindt
EXCELLENCE

KOMMEN SIE ZUM
FEST DER SINNE!

JETZT GEWINNEN!
Teilnehmen auf:
gusto.at/festdersinne



CHOCOLADE ist
Ihre Leidenschaft?
Dann sind Sie beim
LINDT EXCELLENCE Work-
shop in bester Gesellschaft!
Nach dem genussvollen Start
der Eventreihe entführt der
Maître Chocolatier von LINDT
an zwei weiteren Terminen im
Herbst zum „Fest der Sinne“:
Sehen, tasten, hören, riechen,
schmecken – bei der erlese-
nen Verkostung der dunklen
EXCELLENCE Chocoladen sind

alle Sinne in freudi-
ger Erwartung. Seit
vielen Jahren beweisen
die Maîtres Chocolatiers
von LINDT, wie vielfältig edel-
bittere Chocolade sein kann.
Mit der EXCELLENCE Milch
Chocolade, der jüngsten Inno-
vation, setzen sie neue Maß-
stäbe und vereinen die Vortei-
le hoher Cacao-Raten mit der
einzigartigen Cremigkeit zar-
ter Milch Chocolade: Welche
Tafel ist Ihr Favorit?

WERBUNG

ANMELDEN UND WORKSHOP FÜR 2 GEWINNEN

„Fest der Sinne“-Workshops im Oktober:
Verkosten Sie LINDT EXCELLENCE mit edlen Weinen, lernen Sie die
neue EXCELLENCE Milch Chocolade kennen, und zaubern Sie Ihre
eigene Chocoladen-Kreation.
Infos & Anmeldung auf: gusto.at/festdersinne

Schoko-Birnen-Auflauf

8 Portionen, Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden

Birnenschicht:

- ◆ 6 Birnen
- ◆ 50 g Butter
- ◆ 2 EL Wasser
- ◆ 120 g brauner Zucker
- ◆ 1 TL Maisstärke
- ◆ 1 Prise Zimt
- ◆ Schale von 1/2 Bio-Orange (abgerieben)

Schokomasse:

- ◆ 260 g dunkle Kuvertüre (gehackt)
- ◆ 120 g Butter
- ◆ 2 EL Kakao
- ◆ 200 g Kristallzucker
- ◆ 3 mittlere Eier
- ◆ 90 g glattes Mehl
- ◆ 80 g Haselnüsse (gehackt)

Garnitur:

- ◆ 8 Kugeln Vanilleeis

1. Birnen schälen und das Kerngehäuse entfernen. Birnen in grobe Stücke schneiden. Butter, Wasser und Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Birnen zugeben und darin schwenken. Stärke, Zimt und Orangenschale unterrühren. Karamellbirnen kurz aufkochen und vom Herd nehmen.

2. Rohr auf 190°C vorheizen. Form (28 x 20 cm) auf ein Blech stellen.

3. Für die Schokomasse 140 g von der Kuvertüre mit der Butter über einem Wasserbad schmelzen. Kakao und Zucker untermischen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, übrige Kuvertüre und Nüsse untermengen.

4. Karamellbirnen in der Form verteilen. Schokomasse darauf verstreichen. Auflauf im Rohr (mittlere Schiene) ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen und mit dem Vanilleeis servieren.

Pro Portion: 787 kcal | EW: 12 g | Fett: 42 g
KH: 94 g | BE: 7,2 | Chol: 228 mg







Nehmen Sie
beim Kochkurs am
21. Oktober mit Ulrike
Jell teil! Buchungen
unter **GUSTO.at/**
kochkurse

Dominik Mistelbauer, Laurent Amon, Ulrike Amon-Jell

Kulinarischer AUSFLUG *ins Gasthaus Jell*

Wirtin aus Berufung und Köchin mit Herz, treffender lässt sich Ulrike Amon-Jell nicht beschreiben. Die langjährige Obfrau der Niederösterreichischen Wirtshauskultur kochte sich mit ihren bodenständigen Gerichten in die Herzen der Feinschmecker. Auch in Zukunft bleibt das Gasthaus Jell fest in Familienhand: Amon-Jells jüngster Sohn Laurent leitet nun gemeinsam mit Küchenchef Dominik Mistelbauer die Geschicke der Küche.

FOTOS Nadine Poncioni

Im ältesten Teil von Krems liegt der Hohe Markt, dort befindet sich das Gasthaus von Ulrike Amon-Jell. Im 16. Jahrhundert wurde es erbaut und war schon immer ein Ort der Gastlichkeit. Urgroßvater Josef Jell hat das Haus erworben und mit seiner Frau Anna die Wirtshaus-Dynastie begründet, in deren vierter Generation die sympathische Ulrike Amon-Jell den Kochlöffel schwingt. „Mein großes Wohnzimmer“ nennt sie ihr Wirtshaus liebevoll. Hier ist sie aufgewachsen, hier möchte sie leben, und nirgendwo sonst. Wohlfühlen sollen sich die Gäste, wünscht sich die stets strahlende Wirtin. Das tun sie garantiert in der gemütlichen Gaststube mit den vertäfelten Wänden, den rot karierten Pölstern, den bestickten Vorhängen und Spitzendecken auf den Tischen.

Auch wenn Amon-Jell aus der Wirtshausküche nicht wegzudenken ist, hat sie mittlerweile an Sohn Laurent das Zepter übergeben. Er und Küchenchef Dominik Mistelbauer sind nicht nur beste Freunde, sondern auch ein eingespieltes Team und kongeniale Partner, die sich einfach perfekt ergänzen.

Dominik Mistelbauer hat das Kochen von der Pike auf im Wirtshaus Jell gelernt. Nach Abschluss der Lehre ging er auf Wanderschaft und arbeitete unter anderem in Krems und in der Gastwirtschaft Floh in Langenlebarn.



„Niemals den Humor verlieren, auch wenn einmal etwas nicht nach Wunsch läuft.“

Laurent Amon



Schweinssteak

mit Kümmelsaferl und Blunzen-Lasagne

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 4 Steaks vom Jung-Schweinskarree (je 140 g)
- ◆ 1 TL Schmalz
- ◆ ½ TL Kümmel (ganz)
- ◆ 160 ml Schweinsbratensaft

Veltlinerkraut:

- ◆ 600 g Weißkraut
- ◆ 100 g Zwiebeln
- ◆ 1 EL Schmalz
- ◆ 1 EL Kristallzucker
- ◆ 125 ml Weißwein (Veltliner)
- ◆ 125 ml Rindssuppe
- ◆ 2 EL Sauerrahm
- ◆ 1 EL glattes Mehl
- ◆ 1 EL weißer Balsamico

Grammelkruste:

- ◆ 4 EL Grammeln
- ◆ 40 g Zwiebeln
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 1 EL Schmalz

Blunzen-Lasagne:

- ◆ 500 g mehlige Erdäpfel
- ◆ 110 g griffiges Mehl
- ◆ 1 EL Speisestärke
- ◆ 1 Dotter
- ◆ 200 g Blutwurst
- ◆ 50 g Zwiebeln
- ◆ 1 TL Schmalz

Erdäpfelchips:

- ◆ 200 g mehlige Erdäpfel (gekocht)
 - ◆ 200 ml Wasser
 - ◆ 1 TL Paradeismark
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Majoran, Muskat, Mehl, Butter

„Eine gute Ausbildung ist die beste Basis, um gut zu kochen.“

Dominik Mistelbauer

1. Für die Chips Rohr auf 140°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Erdäpfel passieren und mit den übrigen Zutaten zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Masse auf dem Blech gleichmäßig dünn verstreichen und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 70 Minuten knusprig backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und in Stücke teilen.
2. Vom Kraut den Strunk ausschneiden. Kraut in feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen, klein würfeln und in Schmalz anrösten. Zucker einstreuen und karamellisieren lassen. Mit Wein und Suppe ablöschen. Mischung aufkochen, Kraut zugeben und weich dünsten. Rahm mit Mehl verquirlen, in das Kraut rühren und kurz mitköcheln. Kraut mit Salz, Pfeffer und Balsamico würzen.
3. Für die Lasagne Erdäpfel in Salzwasser weich kochen, abseihen, schälen und durch eine Erdäpfelpresse drücken. Masse mit Mehl, Stärke und Dotter zu einem glatten Teig verkneten und mit Salz und Muskat würzen.
4. Für die Fülle Blutwurst grob schneiden. Zwiebeln schälen, klein würfeln und in Schmalz anbraten, Blutwurst unterrühren und mitbraten. Masse mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
5. Rohr auf 80°C vorheizen. Für die Kruste Grammeln hacken. Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden und in Schmalz anrösten. Grammeln unterrühren, mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
6. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen. Aus dem Teig mit einem glatten Ausstecher Scheiben (Ø 6 cm) ausstechen.
7. Steaks salzen, pfeffern und in Schmalz beidseitig knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen, mit Grammelmasse bedecken und im Rohr warm stellen. Im Bratrückstand Kümmel anschwitzen, mit Bratensaft aufgießen und kurz köcheln. Saft abseihen.
8. Teigscheiben in aufgeschäumter Butter beidseitig braten und die Fülle darauf verteilen. Je 3 Teigscheiben übereinander setzen und behutsam aufeinander drücken. Steaks mit Bratensaft, Kraut und Lasagne anrichten und mit Chips garniert servieren.

>Weintipp

Dazu empfiehlt sich ein Glas Grüner Veltliner Federspiel, Ried Vorderer Seiber, vom Weingut Jäger aus Weißenkirchen.

Pro Portion: 1093 kcal | EW: 49 g | Fett: 68 g | KH: 70 g | BE: 4,5 | Chol: 101 mg





Doch bald ereilte ihn der Ruf seiner ehemaligen Chefin, die seine Arbeit immer sehr geschätzt hatte und ihn als Küchenchef wollte. Drei Jahre ist das nun her. Inspirieren lässt er sich von Kochsendungen, Beiträgen im Internet oder bei Veranstaltungen von Spitzenköchen wie Paul Ivic und Tim Raue.

Laurent Amon, Sohn und Juniorchef, ist schon als kleiner Bub in der Küche gestanden und hat die Mama bei der Arbeit unterstützt. Auch in der Wirtsstube war er anzutreffen und hat Gläser abgeserviert. Für ihn war immer klar, dass er der Wirthausbub ist und das Gasthaus seiner Mutter einmal übernehmen wird. Er absolvierte die HLF in Krems und machte Praktika im Restaurant Triad, bei Adi Bittermann in Göttlesbrunn und beim Bärenhof Kolm in Schönfeld. Nach der Schule ging es auf Wintersaison nach Ischgl ins Trofana Royal. Dort machte er auch Bekanntschaft mit moderner Küche, Anrichten mit der Pinzette und ähnlichem Schnickschnack. Für Laurent war bald klar, dass er nicht mehr für andere Chefs kochen, sondern sein eigenes Ding machen und seine Visionen im Wirtshaus seiner Mutter verwirklichen möchte.

In Sachen Küchenlinie sind sich die beiden völlig einig, daran wollen sie nichts Grundsätzliches ändern, nur die klassischen Gerichte ein wenig moderner und zeitgemäßer gestalten. Überlegungen gehen auch dahin, Rezepte aus uralten Kochbüchern neu zu interpretieren und dafür zu sorgen, dass sie nicht in Vergessenheit geraten. Die beiden wollen einfach Neues und Altes in Einklang zu bringen. Einfach ein bisschen schöner und feiner, aber keinesfalls abgehoben.

Die beiden Chefs werden bei ihrer Küchenarbeit nur von einem Lehrling unterstützt. Falls nötig, steht ihnen aber stets die Chefin zur Seite. Sie übernimmt allerdings auch gerne den Empfang und die Beratung der Gäste. Was die Gäste im Gasthaus Jell besonders lieben? Das sogenannte Ofenbratl, das Samstag und Sonntag mittags serviert wird – ein Highlight und eine Institution.



Aus welchen Gerichten würde eure Henkersmahlzeit bestehen?

Dominik: In jedem Fall eine Portion Beuschel, begleitet von einem kühlen Bier.

Laurent: Ich bin ein Fleischtiger. Für mich muss es ein großes Steak sein. Dazu reicht mir ein guter Bratensaft, ein kühles Bier und/oder ein Glas Whiskey. Alternativ dazu würde ich mir eine Leberkäsesemmel wünschen. Am besten mit je einer dünnen Scheibe Käse- und scharfem Leberkäse.

Welche Zutaten habt ihr immer bei euch zu Hause im Kühlschrank?

Dominik: Darin finden sich immer Parmesan, Butter und Basilikum für eine Pasta.

Laurent: Ich kuche mir privat nichts, darum finden sich in meinem Kühlschrank 20 Flaschen Bier, 3 Flaschen Wein und 1 Flasche Prosecco.

Eure größten Missgeschicke in Küche und Service?

Dominik: In der Lehrzeit wurde ich zum Eisenhändler geschickt, um eine Kümmelkern-Spaltnmaschine zu besorgen. Ein echter Klassiker, nachher ist man immer gescheiter.

Laurent: Ich musste einmal ca. 3 kg Gemüse für eine Sauce Mirepoix (das sind große Stücke) schneiden. Ich habe aber Brunoise verstanden, das sind ganz kleine Würfel. Ich habe dann für die Arbeit statt 10 Minuten 3 Stunden gebraucht.

Eure Lieblingslokale?

Dominik: Mit meiner Familie gehe ich gerne in die Hofmeisterei vom Hirtzberger, ins Landgasthaus Essl in Rührsdorf oder auf einen Burger oder ein Steak ins Clocktower.

Laurent: Bei einem Ausflug mit meiner Familie besuchten wir das Restaurant Triad. Dabei hat mich nicht nur das Essen beeindruckt, sondern auch die ganze Stimmung rundum.

Was sind eure Zukunftsträume?

Dominik: Ich wünsche mir, das alles auch zukünftig so bleibt, wie es zur Zeit ist.

Laurent: Es soll den Gästen auch weiterhin bei uns gut schmecken, sie sollen sich wohl und wie zu Hause fühlen. Keinesfalls verzichten möchte ich darauf, nach der Arbeit mit meinen Mitarbeitern ab und zu ein Gläschen zu trinken.



GASTHAUS JELL

Restaurant

Öffnungszeiten:

Di. bis So. 11 – 14 Uhr (Küche ab 11:30)

Di. bis Fr. zusätzlich 18 – 22:30 Uhr (Küche bis 21:30)

Montag Ruhetag

Gasthaus Jell

Hoher Markt 8, 3500 Krems an der Donau

Tel.: 02732 82345

www.amon-jell.at



Eierschwammerl

DAS GOLD AUS DEM WALD

Die äußerst geschmackvollen gelben Schwammerl findet man in Laub- und Nadelwäldern. Besonders nach einem Regen sollte man sich auf die Suche begeben, denn da sprießen sie massenhaft aus dem Boden. Freuen Sie sich auf vier klassische Variationen.

FOTOS Nadine Poncioni **REZEPTE** Wolfgang Schlüter

Spaghetti MIT EIERSCHWAMMERLSAUCE UND ZUCKERSCHOTEN

4 Portionen, Zubereitung ca. 35 Minuten

- 500 g Spaghetti

Sauce:

- 500 g Eierschwammerl
- 200 g Zuckerschoten
- 150 g rote Zwiebeln
- 4 kleine Knoblauchzehen
- 30 g Basilikum
- 60 g Parmesan
- 3 EL Olivenöl
- 150 ml Gemüsesuppe
- 150 g Schlagobers
- 2 EL Speisestärke
- 4 EL Wasser

-
- Salz, Pfeffer, Olivenöl

1. Schwammerl putzen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Zuckerschoten putzen und quer in 0,5 cm breite Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch schälen und klein schneiden. Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. Parmesan fein reiben.
2. Schwammerl, Zwiebeln und Knoblauch im Öl scharf anbraten, dabei öfter schwenken, mit Salz und Pfeffer würzen. Zuckerschoten zugeben und kurz mitgaren. Mischung umfüllen.
3. Bratrückstand mit Suppe und Obers aufgießen und aufkochen. Stärke mit Wasser vermischen, einrühren und kurz mitköcheln.
4. Parallel dazu Spaghetti in Salzwasser kochen, abseihen und abtropfen lassen. Spaghetti, Schwammerlmischung, Basilikum und die Hälfte vom Parmesan mit der Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Spaghetti anrichten und mit übrigem Parmesan bestreut servieren.

Pro Portion: 413 kcal | EW: 13 g | Fett: 32 g | KH: 21 g | BE: 1 | Chol: 45 mg

>Weintipp

Dazu passt ein extraktreicher DAC Grauburgunder aus dem steirischen Vulkanland, mit eleganten Komponenten von Birnen und Mandeln am Gaumen.

Eierschwammerlsuppe

MIT GRAMMELN UND SCHINKEN-GRISSINI

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

- ◆ 500 g Eierschwammerl
- ◆ 200 g Zwiebeln
- ◆ 3 EL Walnussöl
- ◆ 1 EL Butter
- ◆ 125 ml Weißwein
- ◆ 500 ml Gemüsesuppe
- ◆ 250 ml Kaffeeobers
- ◆ 250 g Sauerrahm
- ◆ 2 EL glattes Mehl
- ◆ 1 EL Petersilie (gehackt)
- ◆ 50 g Grammeln (gehackt)

Schinken-Grissini:

- ◆ 4 mittlere Grissini
 - ◆ 8 kleine Rosmarinzweige
 - ◆ 8 Scheiben Prosciutto (dünn geschnitten)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Majoran, Zitronensaft

1. Schwammerl putzen, kurz waschen, abtropfen lassen und je nach Größe vierteln oder sechsteln. Zwiebeln schälen und möglichst klein schneiden.
 2. In einer Pfanne Öl erhitzen. Schwammerl darin scharf anbraten, salzen, pfeffern und beiseite stellen. Zwiebeln in der Butter anschwitzen, mit Wein ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen. Suppe und Obers zugießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Rahm mit Mehl verquirlen und in die Suppe rühren. Suppe weitere 10 Minuten köcheln.
 3. Grissini mit Rosmarin belegen, mit je zwei Scheiben Prosciutto eng umwickeln und zugedeckt kühl stellen.
 4. Schwammerl in die Suppe rühren. Suppe nochmal erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronensaft würzen. Petersilie einrühren. Suppe anrichten, mit Grammeln bestreuen und mit den Grissini servieren.
-

Pro Portion: 590 kcal | EW: 18 g | Fett: 47 g | KH: 24 g | BE: 2 | Chol: 41 mg

>Weintipp

Dazu passt ein cremiger Neuburger aus dem Burgenland, mit Aromen nach gelben Früchten, mineralischem Touch und langem Abgang.





Eierschwammerlgulasch

MIT SEMMELKNÖDELN UND WACHTELEI

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 80 g Zwiebeln
- ◆ 1 roter Paprika
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 2 EL Paprikapulver
- ◆ 550 ml Gemüsesuppe
- ◆ 2 Knoblauchzehen (*zerdrückt*)
- ◆ 150 g Sauerrahm
- ◆ 1 gestr. EL glattes Mehl
- ◆ 800 g Eierschwammerl
- ◆ 80 g Frühstücksspeck
- ◆ 30 g Butter
- ◆ 1 EL Thymian (*gehackt*)
- ◆ 1 EL Petersilie (*gehackt*)
- ◆ 4 Wachteleier

Semmelknödel:

- ◆ 3 mittlere Eier
 - ◆ 125 ml Milch
 - ◆ 200 g Semmelwürfel (*getrocknet*)
 - ◆ 60 g Zwiebeln
 - ◆ 1 EL Butterschmalz
 - ◆ 2 EL Majoran (*gehackt*)
 - ◆ 30 g glattes Mehl
-

◆ Salz, Pfeffer, Muskat, Kümmel (*gemahlen*)

1. Für die Knödel Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und über die Semmelwürfel gießen. Masse vermischen und zusammendrücken. Zwiebeln klein schneiden und im Butterschmalz anschwitzen. Majoran untermischen. Zwiebelmischung und Mehl in die Semmelmasse rühren. Masse ca. 20 Minuten rasten lassen.

2. Für das Gulasch Zwiebeln schälen, Paprika putzen, beides in kleine Würfel schneiden und in 3 EL vom Öl anrösten. Paprikapulver einrühren und mitrösten.

Mit Suppe ablöschen, aufkochen und 15 Minuten köcheln. Sauce mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Knoblauch würzen und pürieren. Rahm mit Mehl verquirlen, in die Paprikasauce rühren und die Sauce ca. 1 Minute köcheln.

3. Salzwasser aufkochen. Aus der Knödelmasse mit gut nassen Händen 12 gleich große Knödel formen und ins kochende Wasser legen. Hitze reduzieren und die Knödel ca. 10 Minuten köcheln.

4. Schwammerl putzen, kurz waschen, abtropfen lassen und grob schneiden. Speck würfeln. Speck und Schwammerl in der Butter rösten, bis die austretende Flüssigkeit verdampft ist. Schwammerl und die Hälfte von den Kräutern in die Sauce rühren und kurz ziehen lassen.

5. In einer beschichteten Pfanne übriges Öl erhitzen. Eier vorsichtig in die Pfanne schlagen und bei schwacher Hitze braten. Schwammerlgulasch mit den Knödeln anrichten, mit übrigen Kräutern bestreuen und mit den Spiegeleieren garniert servieren.

Pro Portion: 773 kcal | EW: 28 g | Fett: 48 g | KH: 65 g | BE: 4,6 | Chol: 261 mg

>Weintipp

Zur Wahl stehen ein vielschichtiger DAC Sauvignon blanc aus der Südsteiermark oder ein ebensolcher aus Neuseeland mit Stachelbeeren-Ananas-Aromatik.



Eierschwammerlgröstl

MIT SALAT

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 500 g speckige Erdäpfel
- ◆ 500 g Eierschwammerl
- ◆ 150 g Lauch
- ◆ 6 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 3 Knoblauchzehen (gehackt)
- ◆ 2 EL Petersilie (gehackt)

Salat:

- ◆ 2 grüne Salatherzen
 - ◆ 100 g Radieschen
 - ◆ 2 EL weißer Balsamico
 - ◆ 3 EL Rapsöl
 - ◆ 1 Pkg. Gartenkresse
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen)

1. Salatherzen putzen, längs halbieren und zerplücken. Radieschen putzen, halbieren und in Scheiben schneiden. Balsamico salzen und pfeffern. Öl unterrühren. Kresseblättchen abschneiden.
2. Erdäpfel waschen und in Salzwasser bissfest kochen. Abseihen, schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Schwammerl putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Lauch putzen, längs aufschneiden und waschen. Lauch quer in Scheiben schneiden.
3. Rohr auf 70°C vorheizen. In einer Pfanne 3 EL vom Öl erhitzen, Schwammerl darin braten und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Schwammerl umfüllen und im Rohr warm stellen.
4. Pfanne säubern, übriges Öl darin erhitzen, Erdäpfelscheiben zugeben, knusprig braten und mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Lauch untermischen und mitgaren. Schwammerl und Petersilie unterrühren und eventuell nachwürzen.
5. Salat mit Marinade und Radieschen vermischen, anrichten und mit Kresse bestreuen. Gröstl mit dem Salat servieren.

Pro Portion: 458 kcal | EW: 6 g | Fett: 37 g | KH: 30 g | BE: 2,2 | Chol: 0 mg

Weintipp

Dazu passt ein Blütenhonig-duftender DAC Grüner Veltliner Reserve aus dem Kamptal.



5 kg in 5 Wochen abnehmen!
MIT GARANTIE!

Gesunde Gewohnheiten

Schlank bleiben auf Dauer geht nur mit gesunden Gewohnheiten. Das neue **WW Freestyle** Programm bietet dir wissenschaftlich fundierte Strategien zur Verhaltensänderung. Dein WW Coach und die WW Community motivieren dich einfühlsam und klug. Du wirst gesund essen, wenig Stress haben und dich gern bewegen. So gelingt auch dir die Umstellung.

AKTION: Preise noch bis 30. September gültig

gratis Einschreibung, du sparst	€ 33,00
Wochengebühr.....	€ 21,00
Wochengebühr 10–23 Jahre	€ 11,00

Easy Pass*, das günstigste Angebot:
wöchentlich nur..... € 18,00

(*Mindestbuchung: 3 Monate, danach jederzeit kündbar!)

weightwatchers



WW ist nicht geeignet für Schwangere, Personen mit Essstörungen und Kinder unter 10 Jahren. Vor Beginn einer Abnahme sollte ärztlicher Rat eingeholt werden. © 2019 WW International, Inc. Alle Rechte vorbehalten.

www.weightwatchers.at | Tel. 01 532 53 53

WW Österreich | ww_oesterreich





Heidelbeer-Croissants

Zugegeben, Blätterteig selbst zu machen ist etwas aufwendig und erfordert ein bisschen Geduld. Nichtsdestotrotz haben wir uns der Herausforderung gestellt und dem klassischen Croissant auch eine fruchtige Note verpasst. Der Genuss, in ein frisch gebackenes Croissant zu beißen, ist die Arbeit auf jeden Fall wert.

FOTOS Barbara Ster **REZEPT** Charlotte Cerny



KOCHSCHULTIPP

Die neue Zuckerdose enthält Wiener Feinkristallzucker in gewohnter Qualität, garantiert ohne Gentechnik hergestellt. Durch das hochwertige, moderne Design passt sie zu jedem Haushalt und darf auf dem Tisch, statt im Schrank, Platz nehmen. Die Kartonverpackung ist wieder verschließbar, somit muss man den Zucker nicht umfüllen und kann ihn zudem leicht dosieren.

www.wiener-zucker.at

8 Stück,
Zubereitung ca. 1 ½ Stunden,
zum Rasten und Kühlen
ca. 4 Stunden

Teig:

- ◆ 240 ml Milch
- ◆ 1 Pkg. Trockengerm
- ◆ 70 g Kristallzucker
- ◆ 520 g glattes Mehl
- ◆ 55 g Butter
- ◆ 1 Ei (verquirlt, zum Bestreichen)

Heidelbeerbutter:

- ◆ 100 g Waldheidelbeeren
- ◆ 2 EL Staubzucker
- ◆ 250 g Butter

Füll:

- ◆ 120 g Heidelbeeren

.....

- ◆ Mehl

1. Milch erwärmen und mit Germ und 2 EL vom Zucker verrühren. Mischung ca. 10 Minuten quellen lassen. Mehl, übrigen Zucker, Milchmischung und Butter verrühren. Teig abdecken und für ca. 1 Stunde kalt stellen.



2. Heidelbeeren, Zucker und Butter vermixen. Form (20 x 20 cm) mit einem Stück Backpapier auslegen. Butter darin verteilen und tiefkühlen.



4. Butterriegel in die Mitte legen, Teig darüber einschlagen und zu einem Rechteck ausrollen.



6. Vorgang 2 Mal wiederholen. Teig mit Folie abdecken und für mind. 3 Stunden kalt stellen. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in 8 Dreiecke schneiden.



3. Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, ein X hineindrücken und den Teig in die jeweilige Richtung ausrollen.



5. Teig von unten in die Mitte schlagen und von oben nach unten.



7. Breite Seite mit je 5 Heidelbeeren belegen und zum spitzen Ende hin einrollen. Mit übrigem Teig und Heidelbeeren wiederholen. Croissants auf das Blech legen, mit Ei bestreichen und im Rohr ca. 35 Minuten backen.

Pro Stück: 604 kcal | EW: 9 g | Fett: 34 g
KH: 68 g | BE: 5,2 | Chol: 114 mg



EINFACH MEHR



Butterziegel

Wer keine passende Form für die Butter hat, kann sie auch mit Hilfe einer Teigkarte zwischen 2 Bögen Backpapier formen.



Tourieren

Das wiederholte Einschlagen ist bei Blätterteig besonders wichtig. So entstehen die vielen Lagen von Butterziegel und Teig, was die Croissants besonders luftig macht.



Vorbereiten

Um morgens frische Croissants genießen zu können, kann man sie am Vortag vorbereiten und in der Früh frisch aufbacken.

PRODUKTVERGLEICH



Holunderblüten sirup

Mit Wasser verdünnt ist Holunderblüten sirup die perfekte Erfrischung. Im „Hugo“ und „Kaiser-G’spritzten“ ist er fixer Bestandteil. Welche von acht in Österreich gängigen Marken den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien – nun in Kooperation mit der Universität Wien ermittelt.

Gesamturteil: Holunderblüten sirup

Note	Marke	in Punkten
1,0	Darbo	7,14
1,4	YO	6,68
1,9	Mautner Markhof	6,21
2,1	Solevita	5,98
2,1	Hofer	5,92
2,2	Spar	5,90
2,3	Clever	5,77
3,0	Rauch	5,00

EINFACH MEHR

Der Longdrink

Hugo

wurde in Südtirol erfunden, binnen kürzester Zeit war er das Sommergetränk schlechthin.

Foto: istockphoto

So wurde getestet

Alle Marken enthalten Zucker, Holunderblütenextrakt und Zitronensäure als Säuerungsmittel. Bei den Produkten von Clever, Hofer, Spar, Rauch und Yo ist laut Deklaration zusätzlich Glukose-Fructose-Sirup beigegeben. Die vom Department für Ernährungswissenschaften der Universität Wien durchgeführte Untersuchung gliedert sich in zwei Teile. Im ersten Schritt unterzogen die Prüfer die Produkte einer Quantitativen Deskriptiven Analyse (QDA nach Stone et al. (1974)). Zunächst wurden 17 produktsspezifische Attribute der Kategorie Aussehen, Geruch, Flavour, Geschmack, Mundgefühl sowie Nachgeschmack inklusive Definitionen festgelegt, anhand derer der Sirup beschrieben werden konnte. Anschließend evaluierten die Prüfer alle Produkte in randomisierter Reihenfolge entsprechend dieser Attribute auf einer Skala von 0 bis 10 (0 = nicht wahrnehmbar – 10 = sehr intensiv) und erstellten für jede untersuchte Marke ein spezifisches sensorisches Produktprofil. Auf Basis dieser Auseinandersetzung nahmen die Prüfer im zweiten Schritt eine Gesamtbewertung für jede der untersuchten Marken vor. Die Prüfung fand im Sensorik-Labor des Departments für Ernährungswissenschaften der Universität Wien statt.

Testsieger

Den ersten Platz konnte sich der Sirup von Darbo sichern. Der verhältnismäßig trübe Sirup roch am intensivsten nach Holunderblüten, die auch beim Flavour klar dominierten. Geschmacklich wurde er als einer der süßesten Sirupe beschrieben, die sauren Geschmacksnoten hingegen waren im Vergleich zu den anderen Produkten am geringsten ausgeprägt. Der YO Fruchtsirup Holunderblüte überzeugte mit dem zweitbesten Gesamteindruck.





Lust aufs **LEBEN** präsentiert den

2. Detox Kongress am 12. Oktober in Wien

Was erwarten Sie?

Detox im Alltag - praktische Tipps für ein gesundes Leben.
Mit Vorträgen von Experten aus Medizin, Küche und Spitzensport sowie einem umfangreichen Rahmenprogramm.
Jeder Besucher erhält ein Goodie-Bag!

Mit dem Promo Code:

DETOX20

20% Ermäßigung
auf ihr Tagesticket

Normalpreis € 45

Hardfacts:

12. Oktober 2019 | 09:00-18:00

Tech Gate Vienna, Donau-City-Strasse 1, 1220 Wien
Buchung und alle Programminformationen unter:

www.detoxkongress.com



Der Blick hinter die Kulissen ...

Die Redaktion gibt an dieser Stelle persönliche Einblicke in die GUSTO-Welt und zeigt kulinarische Entdeckungen inner- und außerhalb der Arbeit. Viel Spaß!



Was für ein Jubiläum! Unser Schlü feiert seinen 60. Geburtstag. Ein wunderbarer Grund für uns, das Glas zu erheben und ihm nur das Allerbeste zu wünschen.



Für diese Ausgabe besuchten wir das Gasthaus Jell in Krems an der Donau. Auch unsere Fotografin Nadine schwenkte zusammen mit den Küchenchefs Laurent und Dominik die Pfanne, bevor es ans Fotografieren ging.

Von Lesern nachgekocht:

In diesem Monat müsste die Rubrik wohl „Von Lesern nachgebacken“ heißen. Bei diesen wunderschönen Kreationen waren wir ganz hin und weg! Leserin **Sabine Lazansky** hat beispielsweise unsere **Rosa Blütentorte** ganz großartig umgesetzt.



Ebenfalls ein mehr als gelungener Hingucker: Leserin **Helga Bacher** hat den **Vanille-Mascarpone-Traum** aus unserem September-Heft gebacken und ihn als „herrlich“ beschrieben. Das freut uns sehr!



Sie haben ebenfalls ein GUSTO-Rezepte ausprobiert? Schicken Sie uns doch ein Foto davon an **redaktion@gusto.at!** Jedes abgedruckte Bild wird mit einem wunderschönen Kochbuch belohnt!



Volle Konzentration in der Küche, wenn Schlü mit den großen Messern hantiert! Die letzten Vorbereitungen für das Shooting laufen auf Hochtouren und Fotografin Barbara Ster schaut genau hin, damit auch ja alle Finger dran bleiben ;-)



Der Öfferl-Brot-Backkurs in unserer Kochschule war restlos ausgebucht. Georg Öfferl und Lukas Uhl sorgten für beste Stimmung – und dafür, dass auch ja nicht die Butter ausging!



Barbara war in Lothringen unterwegs – idyllische Landschaft, reizende Dörfer und gastfreundliche Franzosen. Vom schrägen Cafe des Sports in Tréveray, dem Essen und den herrlichen Weinen im „Le Commerce à Toul“ träumt sie noch heute.

Stylistin Lucie und Fotograf Dieter sind das perfekte Team. Ab Seite 40 finden Sie unseren wunderschönen Tisch, den die beiden perfektioniert haben.



FOLGEN SIE UNS

Facebook: [facebook.com/gustomagazin](https://www.facebook.com/gustomagazin)
& Instagram: [@gusto_magazin](https://www.instagram.com/gusto_magazin)



Besuchen Sie uns auf [GUSTO.at](https://www.gusto.at)
Wir freuen uns auf Sie!

VORSCHAU

Der Herbst naht mit Riesenschritten! Wir freuen uns über frische Kürbisse, braten ein Gansl, bereiten viele andere Rezepte vor und decken einen skandinavisch inspirierten Tisch.



In unserer Serie „Vorkochen“ spielt eine knusprig gebratene Schweinstelze die Hauptrolle.

Wir widmen uns dem Hokkaido und verpacken ihn in wunderbare Lieblingsgerichte.

Unsere kleinen Gastköche Alexander und Johannes zaubern bunte Gemüsespieße aus dem Rohr.

Das
neue **GUSTO**
erscheint am
24.
Oktober

IMPRESSUM

Adresse der Redaktion: 1020 Wien, Taborstraße 1-3; T: (01) 86 331-5301 Fax: (01) 86 331-5610 **E-Mail:** redaktion@gusto.at **Herausgeber:** Wolfgang Schlüter **Chefredakteurin:** Anna Wagner **Redaktion:** Susanne Jelinek (stv. CR), Barbara Knapp (CvD), Natascha Golan, Sabina Hohnjec **Grafik:** Dominik Roitner (AD), Mona Schwaiger, Lubomir Tzolov **Mitarbeiter dieser Ausgabe:** Charlotte Cerny, Lucie Lamster Thury **Fotografen:** Dieter Brasch, Nadine Poncioni, Michael Rathmayer, Barbara Ster; Art copyright VBK **Abo-Service:** T: (01) 95 55 100 **Fax:** (01) 95 55 200, **E-Mail:** abo@gusto.at **Postanschrift:** GUSTO Abo-Service; 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Abobetreuung:** DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, www.dpv.de **Medieninhaber, Verleger,** **Produktion:** Gusto GmbH & Co KG, 1020 Wien, Taborstraße 1-3 **Verlagsort:** 1020 Wien, Taborstraße 1-3 Verwaltung, T: (01) 86 331-6050 **Geschäftsführung Gusto GmbH & Co KG** Dr. Horst Pirker (CEO & Vorsitz), Mag. Claudia Gradwohl (CHRO), Mag. Helmut Schöba (CSO) **Generalbevollmächtigte:** Gabriele Kindl, Dietmar Zikulin **International Sales:** Mag. Evelyn Strohriegel (**Ltg.**) **Anzeigenverrechnung:** Ingrid Lichtblau (Teamleitung Print), Michaela Köfer. Derzeit gilt Anzeigenpreisliste 2019. **Controlling & Rechnungswesen:** Christine Glaser (Ltg.) **Produktion:** Sabine Stumvoll (Ltg.), Sibylle Bauer **Anzeigenproduktion:** Günter Tschernitz (Ltg.) **Vertrieb:** Michael Pirsch (Ltg.), Cornelia Wolf (EV) **VGN Creation:** Maria Oppitz (Ltg.), Daniela Dietachmair (Marketing) **Hersteller:** Walstead Leykam Druck GmbH & CO KG, 7201 Neudörfel, Bickfordstraße 21 **Vertrieb:** Presso Großvertrieb Austria Trunk GmbH, St. Leonharder Straße 10, 5081 Anif, www.pgv.austria.at **GUSTO-Premium-Abo:** € 71,90 (inkl. MwSt.) 535.000 LeserInnen lt. MA 2017/18. Alle Rechte, auch die Übernahme von Beiträgen nach §44 Abs. 1 Urheberrechtsgesetz, sind vorbehalten. Der Offenlegungstext gem. § 25 MedG ist unter www.gusto.at/offenlegung abrufbar.

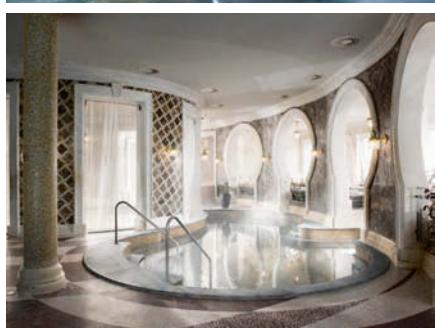
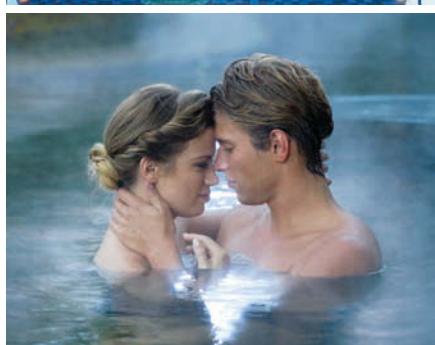
REISETIPPS für Genießer

WERBUNG

In die Liebe investieren.

Die Liebe ist ein Freudentanz von Körper und Seele. Warum auf den Jahrestag warten, um die Liebe würdig zu feiern? Kommen Sie zu uns und genießen Sie zwei Nächte zu zweit in stilvoller, gemütlicher und ruhiger Atmosphäre, in bequemen Himmelbetten und in der wunderbaren Badelandschaft des Spirit Hotels. Im Zimmer erwarten Sie eine süße Überraschung und prickelnder Sekt.

Eine Paarmassage belebt die Sinne. Am Abend ein elegantes Abendessen bei Kerzenlicht, dann ein Glas Sekt vor dem Kamin. Stimmgivende Tage klingen romantisch aus. Die Liebe braucht Aufmerksamkeit, das Spirit Hotel macht Träume wahr.



SPIRIT LIEBE

ab € 126,- p. P./Nacht

Spirit Hotel Thermal Spa*****superior
Vadkert krt. 5, H 9600 Sárvár
T +36 95 889 555, reservation@spirithotel.hu
www.spirithotel.eu



Aktivhotel zum Genießen und Verwöhnen lassen. Klare Linien und echte Südtiroler Lebensart – der Kontrast im Hotel Sand. Ideal für Gäste, die gerne wandern und biken. Wir verwöhnen Sie kulinarisch von morgens bis abends. Der Hausherr selbst lädt als Weinliebhaber zur Degustation besonderer Jahrgänge in den hauseigenen Weinkeller ein.



WEIN & KULINARIK 05.–29.10.2019
3 ÜN von Sa.–Di., 3/4 Verwöhnpension, Sonntag Gala-Dinner inkl. Weinbegleitung, 1 Fl. Prosecco, 3 Nächte ab € 404,-

Hotel Sand*****Fam. Bernhart, Mühlweg Nr. 2
I 39020 Kastelbell/Tschars, T +39 0473 624 130
info@hotel-sand.com, www.hotel-sand.com

SAND
★★★★★



EIN HERBST zwischen bunter Natur und blauem Gletschereis. Dort, wo einer der schönsten Almabtriebe Tirols gefeiert wird, wo die Adler und Murmeltiere zu Hause sind, wo 365 Tage im Jahr Ski gefahren wird und jedermann in eine echte Gletscherspalte hinabsteigen kann, verwöhnt das Hotel Klausnerhof seine Gäste. Die ausgezeichnete Küche verwöhnt Feinschmecker vorwiegend mit Produkten aus der hoteleigenen Landwirtschaft und mit regionalen Köstlichkeiten. Martins Weinkeller ist ein „Geheimtipp“ für Liebhaber feiner Tropfen.

HERBSTWANDERWOCHE 29.09.–19.10.2019
6–7 ÜN inkl. Verwöhnpension ab € 642,- p. P.

Hotel Klausnerhof****, Martin Klausner U.
A 6294 Hintertux, Nr. 770, T +43 (0)5287 8588
info@klausnerhof.at, www.klausnerhof.at

KLAUSNERHOF
berührt die Sinne

Neue Wellness-Suiten in „meinem Matillhof“. Der Matillhof mit seinem denkmalgeschützten Schloss und dem Natur.Veda.SPA ist ein Genusstipp für echte Erholung und ebensolches Naturerlebnis. Viel Neues gibt es bei den Zimmern, Suiten und im Wellnessbereich. Jeder Urlaubsgast hat ganz individuelle Bedürfnisse in seinem Urlaub. Die Gastgeberfamilie Dietl vom Südtiroler Mein Matillhof*****möchte möglichst viele davon erfüllen. Die Voraussetzungen dafür sind in dem Viersterne-Superiorhaus perfekt. Direkt vor der Haustür liegt die alpin-mediterrane Landschaft des Vinschgaus. Das älteste Kulturtal Südtirols befindet sich fast zur Gänze im Nationalpark Stilfserjoch und spottet mit den meisten Sonnentagen in den Alpen zu Aktivität und Kulturgenuß an. Vom April bis November organisiert der Matillhof geführte Wanderungen, Berg- und Biketouren auf den Waalwegen, zu den Almen des Martelltals und in die Welt der Dreitausender der Ortlergruppe.

MATHILLHOF VORTEILSTAGE

7=6, 4=3 vom 19.10.–26.10. u. 03.–10.11.19
7 oder 4 Übernachtungen inkl. Matillhofs 3/4 Genießerpension, Willkommensgruß auf dem Zimmer, Betreutes Fitness- und Entspannungsprogramm (Yoga, Wassergymnastik, 5 Tibeter, Rückengymnastik...), Relax & Regeneration, Wellnessbereich mit Saunlandschaft, Badewelt, Ruheräume, Vitalbar ...1 ÜN geschenkt



Mein Matillhof*****Familie Charlotte & Hansjörg Dietl
Hans Pegger Strasse 6a, I 39021 Latsch
T +39 0473 6234 44, info@hotelmattillhof.com
www.hotelmattillhof.com

Mein Matillhof

Die nachhaltigste Milchflasche

100%



rePET

MEHR SAMMELN. RICHTIG TRENNEN. ARA®



Bleib frisch.