

ÖSTERREICHS ERSTES FOOD MAGAZIN

GUSTO

GUSTO

So schmeckt
der DEZEMBER

Fröhliche Weihnachten

Alle Rezepte
3 mal
getestet

KEKSERL

Zum Verlieben & Vernaschen

AUS DEM OFEN

Zart geschmortes Fleisch

FESTLICHER TISCH

Eine Freude für die Familie

1.2 Österreichische Post/GMZ 02ZU3293 M VGN Medien Holding GmbH, Taborstraße 1-3, 1010 Wien, Re buton, an Postfach 100, 1350 Wien

4,50 Euro





100% HAUTIDENTISCH 100% DU

DAS NEUE NIVEA Q10 – EXTRA REICHHALTIG
UND ERSTMALS MIT 100% HAUTIDENTISCHEM Q10

NEU

- ⚠ STRAFFERE HAUT NACH 2 WOCHEN
- ⚠ GEMILDERTE FALTEN NACH 4 WOCHEN
- ⚠ SPEZIELL FÜR TROCKENE UND
ANSPRUCHSYOLLE HAUT ENTWICKELT



EXTRA-REICHHALTIGES
MULTI-ACTION ÖL ELIXIER

EXTRA-REICHHALTIGE
TAGES- UND NACHTPFLEGE

Liebe Leserinnen und Leser!

Zwei Meinungen - diesmal zum Thema **Weihnachtssessen**

Anna Wagner
wagner.anna@gusto.at
Chefredakteurin



Wolfgang Schlueter
schlueter.wolfgang@gusto.at
Herausgeber

Ich gestehe, ich liebe Weihnachten und alles, was damit zu tun hat! Bei den Weihnachtskekserln angefangen über die toll beleuchteten Straßen bis hin zum wunderschön geschmückten Tannenbaum. Und natürlich den Geschenken, die man am Heiligen Abend alle auspacken darf! Auch unser Heft zeigt sich im weihnachtlichen Gewand: unsere große Kekserlgeschichte ab Seite 42 wie auch der weihnachtlich gedeckte Tisch ab Seite 22 gehören zu den Highlights in dieser Ausgabe. Was es dieses Jahr bei mir zu Hause zu Weihnachten geben wird, weiß ich ehrlich gesagt noch nicht. Kurz habe ich ja mit der Idee unserer Bratwürstel geliebäugelt, da ich ein Fan von wenig Aufwand bin und lieber dekoriere :-) Die Familie wünscht sich jedoch eine Gans, und zwecks Harmonie und gutem Willen werde ich diesem Wunsch wohl nachgeben. Und dazu gibt es natürlich Serviettenknödel. Aber nicht irgendwelche ... Sie müssen wissen, ich wünsche mir diese immer von Schlu, denn es gibt niemanden, der sie besser macht als er. Ich friere ich sie gerne ein, um sie dann zum Beispiel an Weihnachten genießen zu können! Lieber Schlu, bitte bitte, ich wünsche mir auch dieses Jahr deine herrlichen Serviettenknödel!

Für Sie liebe Leserin und lieber Leser, wünsche ich mir, dass Sie eine erholsame Zeit haben, es sich gut gehen lassen und nicht zu sehr gestresst sind!

Ich hoffe, wir können Ihnen mit unseren Rezepten rund um die Feiertage eine Freude machen!
Ich wünsche Ihnen eine schöne vorweihnachtliche Zeit und alles, alles Liebe!

Foto: Dieter Brasch



Anna Wagner

11 weitere köstliche Keksrezepte finden Sie im **GUSTO Winterzauber**.

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

Kaum zu glauben, wie die Zeit vergeht. Hatten wir nicht eben noch Sommer und fotografierten unsere umfangreiche Grillstory? Nun steht bereits Weihnachten vor der Tür - mit Schnee und frostigen Temperaturen. Zugegeben, ein wenig Zeit ist ja noch, aber die ersten Gedanken über das Weihnachtsmenü kann man sich ja schon mal machen. In den letzten Jahren gab es im Hause Schlueter mittags Krautfleisch oder Bratwürstel mit Kraut und Erdäpfeln. Am Abend Raclette, Fondue oder gemischte Räucherfische mit Erdäpfelpuffern. Ich denke, heuer werden wir mit dieser Tradition brechen und ein festliches Menü zaubern. Die Idee dazu kam mir beim GUSTO Shooting mit Peter Troißinger. Da waren richtig tolle Rezepte (ab Seite 84) dabei. Zwar ein bisschen aufwendig, aber wann, wenn nicht zu den Festtagen, sollte man sich so etwas gönnen! In jedem Fall werde ich die Kreationen dem Familienrat beim nächsten Zusammentreffen zur Begutachtung vorlegen. Mal sehen, was dabei herauskommt. Ich bin schon gespannt, was es bei Anna dieses Jahr gibt. Beim letzten Plausch hat sie mir verraten, dass sie die Bratwürstel mit Kraut, Erdäpfeln und Senfvariationen (auf Seite 28) besonders anlächeln. Anna liebt zwar Gansl und besonders den dazugehörenden Serviettenknödel, aber vielleicht schaffen es ja diesmal die Bratwürstel auf ihren Festtagstisch ...

Mit der Hoffnung, dass auch Sie in dieser Ausgabe die passenden Ideen für Ihren Weihnachtstisch und die Feiertage finden, verbleibe ich mit den besten Wünschen für eine wundervolle Adventzeit und eine noch schöneres Fest!

Wolfgang Schlueter



Zubereitung
der Traummenüs
im Video auf
[www.gusto.at/
meintraummenue](http://www.gusto.at/meintraummenue)

Italienisches Flair: Piccata Milanese auf Spaghetti Promodoro, Hauptgang des Traummenüs 1.

DIE TRAUMMENÜS ZUM NACHKOCHEN

Wer glaubt, Traummenüs würden sich nur mit viel Aufwand bewerkstelligen lassen, wird angesichts dieser exquisiten Gaumenfreuden ins Schwärmen kommen. Und nein, sie wurden nicht von Haubenköchen kreiert. GUSTO-LeserInnen waren aufgerufen, ihr persönliches Traummenü einzureichen. Eine Jury wählte aus den zahlreichen Einsendungen die drei kreativsten Menüs aus. Die Gewinnerinnen freuten sich über einen ganz besonderen Preis: den vielseitigen KENWOOD Cooking Chef Gourmet.



Attraktiver Gewinn: Mit dem vielseitigen KENWOOD Cooking Chef Gourmet sind dem Kochen keine Grenzen gesetzt.

Traummenü 1

Kürbiscremesuppe
mit Schwarzbrot-Knoblauch-Croûtons

Piccata Milanese
auf Spaghetti Pomodoro

Schichtdessert im Glas
Apfelmus, Crumble, Joghurt, Zimt



Gewonnen hat:
Martha Huemer aus Strengberg.



Gewonnen hat:
Angelika Rübenack aus Bregenz.



Gewonnen hat:
Anastasiya Blach aus Wien.

Traummenü 2

Maroniccremesuppe
mit Schlagobershaube

Gebratene Barbarie-Entenbrust
mit Orangensauce und
Wurzelgemüse Julienne

Kardamom-Tarte
mit weißer Schokolade und
Physaliskompott

Traummenü 3

Ravioli
mit Steinpilzfüllung

Kürbisrisotto

Powidltascherln
mit Karamellsauce

KENWOOD

Verwirkliche *deine*
KOCH- UND
BACKIDEEN

Und erhalte bis zu **DREI ZUBEHÖRTEILE GRATIS**
beim Kauf einer Kenwood Chef Küchenmaschine im
Zeitraum von 15. Oktober 2019 bis 06. Jänner 2020.

#FeedYourImagination

Mehr Infos und
Teilnahmebedingungen unter
www.kenwoodaustria.at





28

Inhalt

22 Himmlische Stimmung

28 Bratwürstel mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn

34 Kulinärischer Ausflug zu Reiters Reserve Supreme

36 Kräuterlardo und Geselchtes mit Kürbis, Steinpilzen und Cranberrys

42 Weihnachtskekserl

42 Schoko-Zimtsterne

44 Dattelwurst

46 Unsere besten Butterkekse

48 Nougat-Taler

50 Burgenländer

52 Mohn-Powidl-Kekse

54 Punsch-Pralinen

56 Linzer Kipferl

58 Eisenbahner mit Erdbeermarmelade

60 Italienische Mandelkekse (glutenfrei)

62 Heimatkunde: Wien

64 Gabelbissen



54

68 Aus dem Ofen, auf den Tisch

70 Kalbsbackerl auf Erdäpfel-Thymianpüree

72 Lammschulter mit Erdäpfelfüllung und Roten Rüben

74 Ente mit Orangen-Chilischalotten und Erdäpfel-Couscouslaibchen

76 Schweinsbauch mit Polentaknödeln

78 Kalbstafelspitz mit Senfsauce und Papaya-Prosciutto-päckchen

80 Zwerg am Herd

80 Schokomännchen

82 Früchteteemischung zum Selbermachen

84 Raffiniert

86 Steinbutt in der Erdäpfelkruste mit Chorizo-Paprikasauce

88 Taubenbrüstchen mit Maroni-Misopüree

90 Schwarzwurzeln mit Kohlsalat und Trüffelrahm

92 Rindsfilet mit Goldrügen, Kürbiscreme und Topinambur

94 Garnelen mit Pak Choi, Avocado und Kaviar



96 Kochschule

96 Orangen-Petit-fours

100 Vorkochen: Brathuhn

- 100 Knusprige Brathühner (Grundrezept)
- 102 Indisches Butter Chicken mit Kokosreis
- 104 Pastilla mit Kürbis und Maroni
- 106 Henderragout mit Blätterteighaube
- 108 Pulled-Chicken-Burger

Standards

- 3 Editorial
- 8 Neues im Dezember
- 20 Lieblingsprodukte im Dezember
- 94 Produkttest: Haselnusscreme
- 112 Der Blick hinter die Kulissen
- 114 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 DEZEMBER ...

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



IM WEISSEN RÖSSL

Hoteltipp

Das Hotel ist Mitglied der **Romantik Hotels & Restaurants**, wurde durch die gleichnamige Operette weltberühmt und wird von Gastgeberin Gudrun Peter bereits in fünfter Generation geführt. Die Kombination aus Tradition und Moderne ist hier einzigartig. Der Wolfgangsee bietet zu jeder Jahreszeit eine traumhafte Kulisse, die Zimmer und Suiten haben Stil, **der SPA- und Wellnessbereich ist phänomenal**. Der Pool im See wird auch im Winter auf 30 Grad geheizt, der schwimmende Whirlpool hat feine 37 Grad. Die Küche im „Romantik Restaurant“ wird im

aktuellen Gault Millau mit 1 Haube ausgezeichnet und Küchenchef Hermann Poll wurde von A la Carte zum Aufsteiger des Jahres 2019 gekürt. Legendär ist auch der Felsenkeller des Weissen Rössls. Hier lagern rund **8.000 Flaschen und über 400 verschiedene Weine** von österreichischen Top-Winzern, darunter so manche Rarität.

Romantik Hotel
Im Weissen Rössl am Wolfgangsee
Markt 74, 5360 St. Wolfgang
www.romantikhotels.com/st-wolfgang



Naturparkhotel Das Leonhard
Techendorf 82, 9762 Weißensee
www.das-leonhard.at

DAS LEONHARD

Hoteltipp

Wer dem Trubel entfliehen möchte, findet am Weißensee ein charmantes Hideaway. Klein und fein lautet das Motto, Nachhaltigkeit ist ein großes Thema im Naturparkhotel. Es ist der ideale Ausgangspunkt für Entdeckungstouren im Schnee. Am See kann man auf 6,5 Quadratkilometern Schlittschuhlaufen, Langlauffreunde finden 55 Kilometer Doppelspur- und Skatingloipen und das Skigebiet mit leichten und mittleren Abfahrten ist ideal für die ganze Familie.

Package See-Weihnachten von 21.-26. Dezember:

Halbpension mit Frühstück und viergängigem Feinschmeckermenü, Benützung des SPA, der Eislaufbahn und Loipen. Dazu gibt's Weihnachten wie damals, mit liebevoll geschmücktem Baum, Fackelwanderungen, Glühwein bei offenem Feuer, Christmette uvm.: 4 Nächte € 436,-/Person



GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

Eventtipp

Mit der Initiative „Arlberg Weinberg“, von 3.-7. Dezember, wird Lech seinem Ruf als Gourmetdorf gerecht. Zur Saisoneröffnung findet eine Reihe an Veranstaltungen für sportliche Weinliebhaber statt. So gibt etwa am 5.12. **WinzerKino + Big Bottle Party**. Fünf Weinpersönlichkeiten erzählen ihre Lebensgeschichten und den Werdegang des Weinguts. Mit dabei haben sie eine Magnum oder gar eine Jeroboam ihres Lieblingsweins. Danach gibt's ein Winzerdinner in Gittis Esszimmer. Das Schmelzhof-Küchenteam präsentiert fünf Gerichte, die Winzer weitere Weine aus Großformaten. Vertreten sind die Weingüter Humbert Frères (Gevrey Chambertin, Burgund), Alois Lageder (Südtirol), Tenuta Monteverro (Toskana), Dows Port (Douro) sowie Matthias Hirtzberger von der Weinhofmeisterei (Wachau).

Preis: Winzerkino € 38,-; Winzerkino & Dinner € 110,-
Jetzt mitspielen! Wir verlosen 2 x 2 Karten.

WinzerKino + Big Bottle Party

Donnerstag, 5. Dezember 2019, 18.30 Uhr
Boutique-Hotel Schmelzhof, Lech am Arlberg
Anmeldung: hotel@schmelzhof.at



Gewinnen Sie
2 x 2 Karten für
Kino plus Dinner
auf **GUSTO.at/**
gewinnspiele

ZUM DAHINSCHMELZEN

Buchtipp

Käse, Erdäpfel, Gurken und Zwiebelchen – so geht das klassische Raclette. Doch es gibt noch so viel mehr. **Maria Panzer** zeigt in diesem Buch, was man in den kleinen Raclette-Pfännchen alles brutzeln kann! Sie erklärt die Basics, die unterschiedlichen Käsesorten, Beilagen und Kombinationen. **70 Rezepte** bringen die besten Ideen aus der Schweiz, Italien, Frankreich, Griechenland, Südamerika, den USA und aus dem Orient. So gibt es klassisches Raclette, Pizzapfännchen, gebackenen Camembert, Souvlaki-Spieße, Nacho-Jalapeño-Pfännchen, Bacon mit Spiegelei und Taboulé. Zudem warmen Obstsalat mit Pistazien, Crêpes, Dulce de leche-Brownies, Nidelwähre und andere köstliche Süßspeisen.

Je ne Raclette rien!

Maria Panzer
EMF Verlag, € 15,50



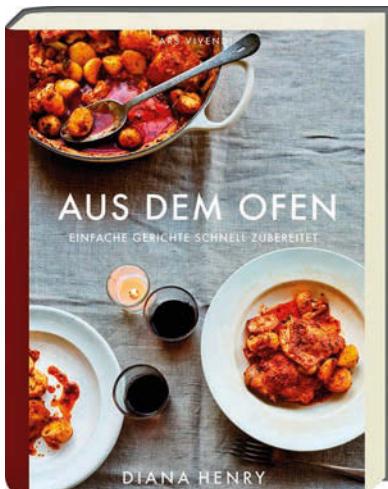
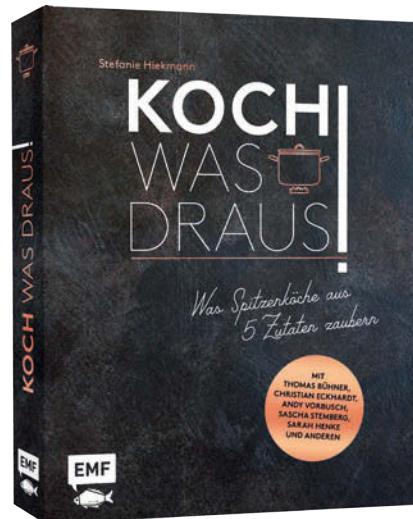
WAS SPITZENKÖCHE AUS 5 ZUTATEN ZAUBERN

Buchtipp

10 Spitzenköche durften sich jeweils **5 Zutaten aussuchen**, aus denen sie in ihrer Küche 3 verschiedene Gerichte kochten. Erlaubt waren 2 Bonuszutaten je Gericht sowie Basics wie Salz, Pfeffer, Wasser und Öl. Es entstanden wunderbare Rezepte, die auch für Hobbyköche nachvollziehbar sind und spannende

Reportagen von Stefanie Hiekmann. Sie hat den Köchen über die Schulter gesehen und jeden Arbeitsschritt dokumentiert.

Koch was draus!
Stefanie Hiekmann
EMF Verlag, € 30,90



EINFACHE GERICHTE SCHNELL ZUBEREITET

Buchtipp

Dieses Buch ist genau richtig für all jene, die gerne Freunde und Familie mit einem wunderbaren Essen überraschen möchten, aber wenig Zeit zum Kochen haben. **Diana Henry** hat ein buntes **Potpourri an Rezepten** zusammengestellt, die allesamt im Rohr zubereitet werden und trotzdem viel Pep haben. Sie spielt mit grandiosen Aromen, bietet gewitzte Kombinationen mit unglaublichem Geschmack. So etwa Würste mit Äpfeln, Brombeeren und Ahornsirup, Kohlspalten mit Xo-Bröseln, Meerbarbe mit Sardellen gefüllt oder Schweinsschulter mit Hoisin-Sauce. Zudem gibt es raffinierte Desserts und Kuchen und ein Kapitel mit den Lieblingszutaten der Autorin.

Aus dem Ofen

Diana Henry
Ars Vivendi, € 28,90

ÖSTERREICH,

SO GEHT'S DIR.

Wir haben Österreich gefragt: **Wie geht's dir?**

Und Österreich hat geantwortet. Erste Ergebnisse gibt es hier – und Lösungen, wie es besser geht. Aber das ist erst der Anfang: Gemeinsam werden wir gesund, Österreich. Seid dabei auf generali.at/sogehtsmir



JEDER 3. ÖSTERREICHER SITZT ZU VIEL.

ÖSTERREICH, SO GEHT'S DIR BESSER:

Kleine aktive Pausen helfen schon viel. Sei es, um sich ein Glas Wasser zu holen, persönlich zur Kollegin zu gehen, statt ihr eine Mail zu schreiben, oder um sich einfach nur zu strecken. Und Generali Vitality Mitglieder werden für jeden Schritt in ein aktiveres Leben gleich doppelt belohnt: mit einem gesünderen Lebensgefühl und tollen Prämien bei zahlreichen Partnermarken.

JEDER 4. ÖSTERREICHER TRINKT, DAMIT ES IHM GUT GEHT.

ÖSTERREICH, SO GEHT'S DIR BESSER:

Die Glückshormone Dopamin und Endorphin werden nicht nur beim Trinken von Alkohol ausgeschüttet, sondern auch beim Sport, Musikhören, nach ausreichendem Schlaf, einem Stück Bitterschokolade und Sex – also bei allem, was einem guttut. Unterstützend kann ein persönlicher GesundheitsCoach dabei helfen, negative Einflüsse auf die Gesundheit zu vermeiden. Er hilft, schlechte Gewohnheiten abzustellen, und führt so zu einem gesünderen Lebensstil.



DIE ÖSTERREICHER WARTEN LÄNGER ALS 1 STUNDE BEIM ARZT.

ÖSTERREICH, SO GEHT'S DIR BESSER:

Manchmal weiß man von Anfang an, dass man länger im Wartezimmer sitzen muss. Um die Zeit sinnvoll zu nutzen, kann man mit der Sprechstundenhilfe vereinbaren, in der Zwischenzeit seine Besorgungen zu erledigen. Mit der Gesundheitsvorsorge kann man auf Privatärzte ausweichen und spart sich so lange Wartezeiten. Oder man führt über die App „Meine Generali“ die Sprechstunden mit einem Arzt ganz einfach per Videochat.



Quelle: Meinungsumfrage Generali Versicherung AG, Umfragezeitraum: 09/2019, Stichprobe: 3.164 Personen



**GESUNDHEITS
COACHING**

SO IST GESUNDHEIT NUR NOCH EINEN KLICK ENTFERNT.

Die App „Meine Generali“ vereint viele nützliche Funktionen rund um die eigene Gesundheit. Damit behält man den Überblick über vergangene und anstehende Untersuchungen. Planen kann man diese auch direkt über die App. Oder man besucht ganz bequem eine Online Sprechstunde bei einem Arzt oder Spezialisten aus unterschiedlichen Fachgebieten. **So geht GesundheitsCoaching.**



WERBUNG



FÜRS GEMEINSAME FRÜHSTÜCK.

Besonders fein an einem kalten Sonntagmorgen:
Ein warmes Porridge aus Haferflocken, abgerundet mit Nüssen und einem Topping aus Fruchtkus Tropic.

Mehr Inspirationen auf fruchtkurs.at

MACHEN SIE'S MIT thermomix

Fruchtiges Pulled Pork

WERBUNG



4 Portionen, Zubereitung 9 ½ Stunden

- ◆ 800 g Schweinefleisch (ausgelöst, im Ganzen, Schopf oder Schulter)
- ◆ 1 TL Paprikapulver (geräuchert)
- ◆ 1 TL Paprikapulver (edelsüß)
- ◆ 1 TL Knoblauch (granuliert)
- ◆ 1 TL Salz
- ◆ ½ TL Pfeffer (frisch gemahlen)
- ◆ 150 g Zwiebeln (in Spalten)
- ◆ 300 g Barbecue-Sauce
- ◆ 15 g Worcestershire-Sauce
- ◆ 250 g Apfelsaft (oder 250 g Ananassaft)
- ◆ 250 g Rinderfond
- ◆ 25 g Apfelessig



TM Teile

- ◆ Messbecher

1. Schweinefleisch in ca. 6 cm große Stücke schneiden und mit geräuchertem und edelsüßem Paprika-pulver, Knoblauchgranulat, Salz und Pfeffer rundherum einreiben. Fleisch in ein verschließbares Gefäß geben und für mind. 1 Stunde oder auch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Nach der Ziehzeit: Zwiebeln, gewürztes Schweinefleisch, Barbecue-Sauce, Worcestershire Sauce, Apfel- oder Ananassaft, Rinderfond und Essig in den Mixtopf geben und Slow Cooking Mode/8 Std./95°C garen. Fleisch mit einer Grillzange aus der Flüssigkeit nehmen und mit zwei Gabeln zerpfücken. Pulled Pork nach Belieben salzen, mit etwas Marinade beträufeln und nach Belieben (*siehe Tipp*) servieren.

Tipp: Servieren Sie das Pulled Pork mit eingelegtem Gemüse, Salat, Tacos oder Burgerbrötchen.

Stroeck
stroeck.at



DER ALLROUNDER

Winzertipp

Das kleine aber feine Weingut der Familie Prieler liegt in Schützen am Gebirge und hat bereits eine 150-jährige Geschichte. Die Weine des Hauses sind stark vom Boden geprägt, es vereinen sich Muschelkalk, Glimmerschiefer und eisenhaltiger Lehm. Das schafft die Voraussetzung, dass für jede Sorte die besten Lagen gewählt werden konnten. Seit vielen Jahren produziert die Familie feinste Rot- und Weißweine, und dazu benötigt es neben Erfahrung auch Fingerspitzengefühl. Viele Wege waren vorgezeichnet, andere galt es neu zu gehen. Die Weingärten kompromisslos biologisch zu bewirtschaften war dabei der wichtigste Schritt. Georg Prieler ist Önologe mit Auslandserfahrung, seine Schwester Silvia Prieler promovierte Mikrobiologin. Die beiden dürften einiges richtig gemacht haben, denn der Erfolg gibt ihnen recht. Beim Rotwein zählen Merlot und Cabernet Sauvignon neben Blaufränkisch Goldberg zu den berühmtesten Rotweinen des Landes. Aber auch im Weißweinbereich produzieren die Prieler höchste Qualität, vor allem Pinot Blanc Seeberg und Chardonnay Seeberg sorgen für besondere Freude unter den Weinliebhabern.

Weingut Prieler
7081 Schützen am Gebirge,
Hauptstraße 181
www.prieler.at

WEIN AUS DEM BURGENLAND.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Burgenland – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Burgenländischer Wein wächst unter

der pannonischen Sonne. Einzigartig und rassig. Hochdekoriert, international begehr und dennoch am Boden geblieben.

oesterreichwein.at

 **WINEinMODERATION.eu**
Art de Vivre

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren. 

MARESI
1955



www.meinemaresi.at

Aus schwarz wird weich

Schwarz und Weiß, Kaffee und Milch. Das ist pure Harmonie. Wir verwenden dafür reine Bergbauernmilch aus Österreich und veredeln sie zu unserer Kaffeemilch. Für besonders weichen Kaffeegenuss.



Jetzt probieren:
Die Bio

Natürlich von MARESI.
Was die alles kann.

WERBUNG

ROGNER BAD BLUMAU

Momente voller Geborgenheit



Wenn Umrisse goldener Kuppeln, bunter Säulen und Fassaden aus dem Dampf heißer Quellen auftauchen, ist man angekommen. In einer märchenhaften Welt,

gestaltet von Friedensreich Hundertwasser. Rückzug und Ruhe im größten bewohnbaren Gesamtkunstwerk finden. Unzählige Refugien schenken hier Entspannung und Erholung. Den perfekten Tagesausklang erlebt man im Vulkania® Urmeer, wenn der Vulkan Strombolino in einem kugelroten Feuerspiel erwacht und die Welt für einen Augenblick den Atem anhält.

KUGELROT ab € 123,- p.P./Nacht inkl. Halbpension

TIPP: Schenken Sie einen Ausbruch an Lebensfreude mit Gutscheinen für Hotel & SPA. shop.blumau.com

WERBUNG

WINTER AM HEUMILCHBAUERNHOF

Thema des jüngsten Kinderbuchs der ARGE Heumilch ist der Winter am Heumilchbauernhof.

Darin erfahren die kleinen Leser, was sich in der kalten Jahreszeit am Hof abspielt und dass sich Heumilchkühe auch im Winter rundum wohlfühlen.

Durch die Handlung führt Bauerntochter Laura, die mit ihren Freunden Heustadl, Stall und beschneite Wiesen erkundet. Zudem eignet sich das Buch zum Ausmalen von Katzen, Hühnern, Heumilchkühen und Co.



Das Kinderbuch „Winter am Heumilchbauernhof“ kann kostenlos über www.heumilch.at bestellt werden.

teteSept:

VITAMIN D
Jetzt Speicher auffüllen



88% der
Österreicher sind
nicht ausreichend
mit Vitamin D
versorgt.*

- Hochdosierte 50µg pro Tablette
 - 50 praktische Mini-Tabletten
 - Bei Mangel an nat. Sonnenlicht
- Für Immunsystem, Muskeln & Knochen

*Laut österr. Ernährungsbericht (2012, Institut für Ernährungswissenschaften, Universität Wien, 88% der Männer, 82% der Frauen nehmen täglich zu wenig Vitamin D auf). Nahrungsergänzungsmittel für Erwachsene. Einnahmeempfehlung beachten.

www.teteSept.at



ADVENTZAUBER

im Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf

Wir haben es der Natur abgeschaut: Wenn es draußen kalt ist, kommen wir zur Ruhe und gleiten in den Entspannungsmodus. Mit dem Genießen nehmen wir es im Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf sehr genau. Wer den Adventzauber im Quellenhotel bucht, dem fehlt es an nichts für Körper, Geist und Seele. Das Frühstücksbuffet mit vielen regionalen Köstlichkeiten ist eine Wonne. Neben dem 5-Gänge Abendwahlmenü wartet im Advent ein kleiner Mittagssnack im Quellblick. Adventgenießer dürfen das reine Sein bei einem Aufenthalt im Salinarium erleben, in der Ruheoase vor dem knisternden Kaminfeuer in weihnachtlicher Vorfreude schwelgen oder vollkommene Entspannung im heilkraftigen Thermalwasser finden. Das täglich wechselnde Gesundheits- und Wohlfühlprogramm sorgt für einen wohltuenden Ausgleich an Bewegung und Ruhe. Der zarte Duft von Weihnacht dringt an der Quellenbar in alle Näschen. Hier gibt's köstliche Weihnachtswaffeln. Eingekuschelt im flauschigen Bademantel wärmt der steirische Glühwein von außen und innen. Wir verstreuen heimeligen Adventzauber. Alles, was Sie tun müssen: mit allen Sinnen genießen.

3 Tage / 2 Nächte € 290,- pro Person im Doppelzimmer

4 Tage / 3 Nächte € 399,- pro Person im Doppelzimmer

Buchung und Informationen: Quellenhotel Heiltherme Bad Waltersdorf, Thermenstr. 111, 8271 Bad Waltersdorf, Tel.: +43 (0)3333/500-0, www.heiltherme.at

ZWISCHEN TRADITION UND MODERNE

Advent am Spielberg

In der Vorweihnachtszeit präsentiert sich das Murtal von seiner stillen und romantischen Seite und steht ganz im Zeichen stimmungsvollen Genusses.

Das Adventdorf im Park des Hotel G'Schlössl Murtal bietet an den Wochenenden von **23. November bis 22. Dezember** alles, um in weihnachtliche Stimmung zu kommen. In den Holzhütten rund um den romantischen Naturteich werden traditionelles Handwerk und steirische Schmankerl geboten. Am 7. Dezember werden 30 Krampus-Gruppen mit ihren beeindruckenden Masken im Adventdorf erwartet.

Am 7. und 8. Dezember lädt das Hotel Hofwirt zum ARTvent, einer Mischung aus traditionellem und modernem Handwerk, sowie Kunst aus der Region, volkstümlicher Musik und regionalen Köstlichkeiten.



Hotel G'Schlössl Murtal
Murhof 1, 8734 Großlobming
www.gschloessl-murtal.at

Hotel Hofwirt
8732 Seckau 3
www.hotel-hofwirt.at



NESPRESSO NORDIC MOMENTS

Mit Nespresso & Hygge gemütlich durch den Winter!

Nespresso hat seine legendäre Winterkollektion heuer auf nordische Wohlfühlmomente ausgerichtet und in Zusammenarbeit mit der dänischen Designerin Louise Campbell eine besondere Kollektion kreiert. Die drei Limited Edition Kaffees Variations **Nordic Cloudberry Flavoured**, Variations **Nordic Almond Cake Flavoured** und **Nordic Black** bieten köstliche Kaffeevarietäten für jeden Geschmack!



DAS BESONDERE DANKESCHÖN

zu Weihnachten

Von Herzen Danke sagen, war noch nie so einfach wie mit der selbst gestalteten merci: auf www.merci.at passende Vorlage online auswählen, persönliches Foto hochladen, liebe Worte dazuschreiben, ausdrucken und hinter die Folie einer merci Packung schieben. Fertig ist deine merci!

MUST HAVES

Alles für die Backstube

Mit schlauen Helferlein gelingt das Weihnachtsgebäck perfekt und das Backen macht doppelt Spaß. Damit man länger etwas davon hat, verpackt man es in schicke Vorratsdosen.



Messbecher Saturas

Fasst 500 ml, hat eine Skala für Mehl, Zucker, Reis, Salz etc. und Einheitenangabe in Gramm, Liter, ccm, ml, fl.oz und Tassen.

Von Gefu, erhältlich im Fachhandel; ca. € 15,-



Cookie Jar

Diese Blechdose (Ø 16,7 cm) ist perfekt für Kekse, Kipferl und anderes Kleingebäck. € 3,99; www.butlers.com



Schürzen von Rice

Die Baumwollschürzen von Rice gibt's in unterschiedlichen Farben und Designs. Größe: 70 x 83 cm, ab € 12,90; www.takatomo.de





Ausstechsablonen

Damit formen Sie mit einem Druck 19 Tannenbaum-Kekse, 12 kleine und große Herzen oder 19 Schneeflocken in 2 Größen. Und das Beste daran: es bleiben dazwischen keine Teigfragmente über. 3er-Set, € 26,95; www.proidee.at

Ausrollstab 3-in-1

Das 17-teilige Set ist ideal zum gleichmäßigen Ausrollen von Teigen. Die Stäbe sind aus Kunststoff (Länge: 23, 40 und 50 cm), die Abstandhalter aus lebensmittelechtem Silikon (Stärke: 1,6 / 3,2 / 4,8 mm).

Von Städter, erhältlich im Fachhandel; € 39,95



Gebäckdose Classic Line

Aus pulverbeschichtetem Stahlblech (Ø 24, H 12,4 cm). Gibt's in 8 Farben.

Von WESCO, erhältlich im Fachhandel; € 27,90



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

Brot selber backen ist ...



... ganz einfach mit
unseren **BIY-Backsets**

tetesep:

Sofort-Hilfe wenn's wieder brennt!



SCHNELLER WIRKEINTRITT | M MAGEN:

- Neutralisiert die Magensäure
 - Stoppt Sodbrennen sofort
 - Wirkt direkt und zuverlässig

FÜR SCHNELLE LINDERUNG

Medizinprodukt: Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.
*Anwendertest mit 250 Personen



Foto: Lukas Jahn

LAFER COMEBACK

Gastspiel im Grazer Gösster Bräu

Ein kulinarisches Highlight im steirischen Advent: An sieben Abenden wird im Gösser Bräu ein Menü serviert, das der bekannte **Fernsehkoch und ehemalige Lehrling des Hauses Johann Lafer** kreiert. An ausgewählten Abenden wird er sogar höchstpersönlich aufkochen. Diese vier Gänge werden auf der Karte stehen: Tartar vom steirischen Almochsen mit Wasabi Onzene & Kaviar, Kürbis-orangen-Ingwersuppe mit Lachs, gebratene Entenbrust mit Sellerieapfelpüree, Schokoladenkuchen mit Craftbiersabayone & Glühweineis.

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

Termine: 27.11, 30.11, 2.12., 9.12., 11.12., 16.12., 17.12.
Preis: € 65,- exkl. Getränke, € 85,- inkl. Getränke



FEINKOST- KISTL

Gutes entdecken

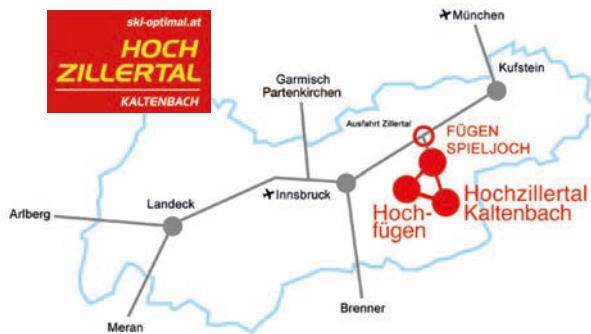
Infos & Bestellung: feinkostkistl.at | T: 0650/5000 276



SKI OPTIMAL

HOCHZILLERTAL-KALTENBACH

Das wohl geschmackvollste Ski-Opening in Österreich – das 3. Ski Food Festival begeistert vom **14. bis 15. Dezember 2019** mit kulinarischen Höhepunkten. 14 Länder und 14 Hütten nehmen die Gäste mit auf eine Weltreise der Geschmäcker. Hochzillertal-Kaltenbach und Spieljoch-Fügen sind bekannt für perfekt präparierte Pisten, Familienfreundlichkeit, die gute Erreichbarkeit und die hervorragende Küche. Ganz nach dem Motto „Ski Food statt Street Food“ zeigt das Ski Food Festival einmal mehr die Bedeutung der Kulinarik für die Zillertaler Alpenregion. Direkt an den Liftstationen gibt es an beiden Tagen von 9 bis 11 Uhr Kostproben to go – direkt auf den Handschuh. Und nicht vergessen: Über guten Geschmack diskutiert man nicht, man probiert ihn – am besten direkt beim 3. Ski Food Festival im Zillertal.



SKI-FOOD-EXKLUSIV-SKITAGE:

2 Übernachtungen

- 3-Tages-Superskipass für das gesamte Zillertal
- 1 Gutschein für einen Liegestuhl
- 1 Test der neuesten Skimodelle (für 2 Stunden)
- Teilnahme am Ski Food Festival

ab € 219,- p. P./DZ
www.hochzillertal.com



papar.at

Jetzt eintauchen!

Erleben Sie das Ski Food Festival in Kaltenbach!



Lieblingsprodukte im Dezember

- 1. Clementinen** Sind nicht nur zu Nikolo heißbegehrte und haben weniger Kerne als die verwandten Mandarinen.
- 2. Butter Vanillekipferl** Tante Fanny macht das Keksbacken für alle möglich. Auspacken, Kipferl rollen, backen und fertig. Damit gelingt es auch Anfängern!
- 3. Foodloose Fruchtherzen** Sind fruchtig-süß und werden aus 97,5 % Früchten und ganz ohne Gelatine hergestellt. Eine natürliche Alternative zu den gewohnten Naschereien.



6.



7.



8.



9.



10.

- 4. Speiserüben** Das vitaminreiche Gemüse liegt wieder im Trend und kann roh als auch gegart gegessen werden.
- 5. Marmondo** Die Marmeladen-Manufaktur hat sich für Weihnachten besondere Kreationen überlegt. Winterapfel und Merry Christmas bringen die Saison aufs Brot.
- 6. Wiener Würze** Die herzhafte, biologische und vegane Würzsauce aus österreichischen Lupinen wird vom Genusskoarl traditionell gebraut.
- 7. Flora Plant** Die zu 100 Prozent pflanzliche Butter gibt es gesalzen und ungesalzen. Sie kann wie herkömmliche Butter verwendet werden.
- 8. Flor de Sal d'Es Trenc** Reines Meersalz, das in Handarbeit geerntet wird. Es hebt das Eigenaroma von Speisen hervor und wird idealerweise erst als Abschluss auf dem Teller verwendet. Gibt es in verschiedenen, sehr aromatischen Sorten.
- 9. Destillerie Farthofer** Die Bio-Destillerie im niederösterreichischen Mostviertel erzeugt über 50 naturbelassene und schonend erzeugte Bio-Spirituosen.
- 10. Sharonfrucht** Ist eine veredelte Zuchtförm der Kaki mit einer dünnernen Schale, festerem Fruchtfleisch und keinen Kernen.



Himmlische Stimmung

Edles Geschirr, liebevolle Deko, ein bisschen Schnickschnack, der Duft nach Tannen und stimmungsvolles Kerzenlicht – wir lieben die Weihnachtszeit!

FOTOS Dieter Brasch **STYLING** Lucie Lamster Thury

REZEPTE Wolfgang Schlüter





Wiener Christmas Salon

In einem altehrwürdigen Haus in der Wiener Innenstadt hat **Anita Gosztola** (links im Bild) vor drei Jahren den Christmas Salon eröffnet. Seitdem ist am Franziskanerplatz 6 das ganze Jahr über Weihnachten. Das liebevoll zusammengestellte Sortiment lässt nicht nur Kinderaugen leuchten: glitzernde Kugeln, goldene Glöckchen, entzückende Engel, Spielzeug aus vergangenen Zeiten, bunte Nussknacker, niedliche Holzschaukelpferdchen. Zudem gibt's immer Weihnachtsmusik, Kekse und Glühwein. Ob Sie einkaufen, Ihre Deko bestellen, ein Event in weihnachtlichem Ambiente planen oder einfach ein bisschen Adventluft schnuppern möchten, im Christmas Salon können Sie dies zu jeder Jahreszeit. Es hat was, sich im Sommer vor den Kamin zu setzen und bei weihnachtlichen Klängen die geschmückten Christbäume zu bestaunen. Vor Weihnachten ist der Weihnachtsmann höchstpersönlich anwesend, es gibt ganz viel Kinderprogramm und Workshops. So etwa Kranzbinden mit **Esther Duffles** (rechts im Bild), die unseren wunderschönen Adventkranz kreiert hat. Alle, die nicht selber kreativ sein möchten, können im Christmas Salon bei Esther einen ganz individuellen bestellen. Übrigens, unser Tisch liegt auch farblich voll im Trend, denn laut Anita ist heuer **Royal Style** angesagt – smaragdgrün und gold.



Schöne Weihnachten und mit einem
guten Tropfen ins neue Jahr!



DANKE AN:

Wiener Christmas Salon

Sessel, Christbaumkugeln, Nussknacker, Pferdchen, Adventkranz
1010 Wien, Franziskanerplatz 6
www.wienerchristmassalon.at

Depot

Weisse Kerzen, Deko-Tablett
www.depot-online.com

Österreichische Werkstätten

Sämtliche Teller und Schalen „Oliva“, Besteck „Greengate Gold“, Serviettenringe, Kerzenständer, grüne Kerzen
1010 Wien, Kärntner Straße 6
www.oew.at

Lobmeyr

Champagner- und Weingläser „Ambassador“, Wassergläser „Balloon“, Weinflasche mit Stöpsel, Dekanter mit Bodenkugel
1010 Wien, Kärntner Straße 26
www.lobmeyr.at

ICH SCHAU AUF FRISCHE. GANZ GENAU.

Wenn ich aufs AMA-Gütesiegel schau.



Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.

Wer aufs AMA-Gütesiegel schaut, schaut auch auf erstklassige Qualität bei Frischfleisch. Tausende unabhängige AMA-Kontrollen im Jahr stellen sicher, dass Fleisch mit dem AMA-Gütesiegel immer in bester Qualität ins Geschäft kommt.

Ich schau auf amainfo.at

Bratwürstel

mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarren

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 4 Paar Bratwürstel
- ◆ 3 EL Öl

Sauerkraut:

- ◆ 2 Pkg. Sauerkraut (je ca. 500 g)
- ◆ 100 g Zwiebeln
- ◆ 40 g Schmalz
- ◆ 700 ml Gemüsesuppe
- ◆ ½ TL Kristallzucker
- ◆ 5 Pfefferkörner
- ◆ 5 Wacholderbeeren
- ◆ 1 Lorbeerblatt
- ◆ 50 g mehlige Erdäpfel

Kräutersenf:

- ◆ 3 Pkg. Gartenkresse
- ◆ 200 g Dijonsenf
- ◆ 2 EL Petersilie (gehackt)
- ◆ 1 EL Zitronensaft

Zwiebel-Chilisenz:

- ◆ 150 grote Zwiebeln
- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 200 g Estragonsenf
- ◆ 2 kleine Chilis (gehackt)

Erdäpfelschmarren:

- ◆ 1,2 kg speckige Erdäpfel
- ◆ 150 g Zwiebeln
- ◆ 2 EL Speisestärke
- ◆ 20 g Schnittlauch
- ◆ 3 EL Öl
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Kraut wässern und gut ausdrücken. Zwiebeln schälen, klein würfeln und in Schmalz anschwitzen. Kraut zugeben, mit Suppe aufgießen, mit Salz, Zucker, Pfefferkörnern, Wacholder und Lorbeer würzen. Kraut ca. 45 Minuten dünsten. Erdäpfel schälen und nach halber Garzeit in das Kraut raspeln. Kraut durchrühren und fertig dünsten.

2. Für den Kräutersenf Kresseblättchen von den Stielen schneiden und hacken. Senf, Kresse, Petersilie und Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für den Zwiebel-Chilisenz Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein schneiden. Beides in Salzwasser kurz überkochen, abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Senf mit der Zwiebel-Knoblauchmischung und Chili verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Für den Schmarren Erdäpfel und Zwiebeln schälen. Zwiebeln klein schneiden. Erdäpfel grob raspeln, in einem Küchentuch einschlagen und gut ausdrücken. Raspel salzen, pfeffern und mit der Stärke vermischen. Schnittlauch fein schneiden.

5. In einer großen beschichteten Pfanne Öl erhitzen, Raspel darin verteilen und unter öfterem Durchmischen knusprig braten. Erdäpfel mit Schnittlauch verfeinern.

6. Parallel dazu Öl erhitzen und die Würstel darin bei schwacher Hitze beidseitig zugedeckt knusprig braten. Würstel mit Senf, Sauerkraut und Schmarren anrichten.

Pro Portion: 1602 kcal | EW: 60 g | Fett: 114 g | KH: 96 g | BE: 6,4 | Chol: 219 mg

Weintipp

Für Weißweinliebhaber bietet sich ein trinkanimerender Kamptal DAC Grüner Veltliner Klassik an. Rotweinfans sollten einen jugendlichen, klassischen Sankt Laurent aus der Thermenregion probieren.







Goldig gerahmt

Der kleine Bilderrahmen macht sich entzückend auf dem gedeckten Tisch und ist das Giveaway für zuhause. Er ist der perfekte Rahmen für Ihr Lieblingsbild des wunderbaren Weihnachtssessens.

Man braucht:

- Kleine Bilderrahmen
- Christbaumkugeln
- Reisig
- Glitzerkordel
- Golddraht
- Stift in Goldfarbe
- Schere
- Zange





Merry Christmas!

Das wunderschöne Geschirr der Österreichischen Werkstätten, die edlen Gläser von Lobmeyr und die barocken Stühle aus dem Christmas Salon sorgen für festliche Stimmung. Die goldenen Dekoelemente verleihen dem Ganzen eine verspielte Eleganz.

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



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 Besteck:

Gestikulieren Sie nicht, während Sie das Besteck in Händen halten. Das Besteck wird ausschließlich zum Schneiden und Essen verwendet.

Legen Sie den Löffel nach Beendigung der Suppe auf dem Unterteller – nicht auf dem Platzteller oder dem Suppenteller – ab.

Wenn Sie das Besteck auf dem Teller kreuzen, kann dies entweder bedeuten, dass Sie mit dem Essen noch nicht fertig sind und eine Pause einlegen oder dass Sie mit einem Nachreichen rechnen.

Nach Beendigung des Essens legt man Messer und Gabel parallel zueinander auf etwa „fünf Uhr“. Die Schneide des Messers zeigt zur Gabel.

Legen Sie niemals benutztes Besteck auf dem Tischtuch ab und putzen Sie auch nicht das Messer an der Gabel ab.

In der nächsten GUSTO Ausgabe wenden wir uns dem Thema „Allgemeine Etikette“ zu!



Vignettenpreis 2020: € 91,10

ABOGNETTE

EIN JAHR LESEN, EIN JAHR FAHREN!

Mit Vignette 2020 + Jahresabo bis zu € 105,- sparen

Bestellen Sie jetzt unter 01/95 55 100 oder MEINABO.AT/VIGNETTE2020



KLEBE
VIGNETTE



DIGITALE
VIGNETTE

*Wenn ich mich nicht 3 Hefte vor Ende meines Abonnements schriftlich melde, möchte ich das Magazin zu den jeweils gültigen Bedingungen weiterbeziehen. Angebot nur im Inland gültig bis 31.1.2020. Druckfehler, Irrtümer & Preisänderungen vorbehalten. Die Zustellung der Klebevignette oder des Aktivierungscode erfolgt nach verbuchtem Zahlungseingang (zzgl. 5,50 Euro Versandspesen) eingeschrieben per Post durch die Österreichische Post AG. Bitte prüfen Sie den Inhalt bei Empfang. Unsere Datenschutzerklärung finden Sie auf vgn.at/Datenschutzpolicy. Es gelten unsere Abo-AGB, abrufbar unter aboshop.vgn.at.



Helmuth Gangl

Kulinarischer AUSFLUG

zu Reiters Reserve Supreme

Es ist schon einige Zeit her, dass Hotelier Karl J. Reiter zwei Hotels in Bad Tatzmannsdorf übernommen und daraus das größte privat geführte Thermenresort Europas gemacht hat. Zu kurz kommt dabei auch nicht die kulinarische Seite, umgesetzt von Küchenchef Helmuth Gangl und seinem großartigen Küchenteam. GUSTO hat sich vor Ort umgesehen.

FOTOS Nadine Poncioni

Eigentlich wollte Helmuth Gangl ja Jäger werden. Aber wie so vieles im Leben änderte sich auch dieser Kindheitstraum. Gerne half er seiner Mutter in der Küche und bewies dabei Talent. Und so nahmen die Dinge ihren Lauf und er absolvierte in einem renommierten Hotel in Bad Radkersburg eine Kochlehre. Wie viele seiner Kollegen ging er nach seinem Abschluss auf Wanderschaft und konnte viel Erfahrung in heimischen Spitzenrestaurants sammeln. Anfang 2004 kreuzten sich schließlich die Wege von Karl J. Reiter und Helmuth Gangl im exklusiven Wellnesshotel Reiters Reserve Supreme. Als frisch gebäckener Küchenmeister des Landes (und einer der jüngsten!) wurde er als Sous Chef eingestellt. Der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten, bereits nach einem Jahr wurden sein Einsatz und großes Engagement belohnt: Gangl wurde zum Küchenchef befördert. Mit viel Herzblut und großer Leidenschaft setzte er seinen Weg fort und mit der Verantwortung wuchs auch sein Küchenteam auf über 30 Köche im „Birdie“-Restaurant, in dem Gerichte in der offenen Schauküche à la minute zubereitet werden, und im damaligen À-la-Carte-Restaurant „Die Traube“.

„Besonders wichtig ist mir, dass man das jeweilige Grundprodukt unverfälscht aus dem Gericht herausschmecken kann.“

Helmuth Gangl

Für Helmuth Gangl ist der Herd sein Büro, in der Küche kann er seine Ideen mit Hilfe seines Teams umsetzen. Wenn er auf der Suche nach einer neuen Kreation ist, dann überlegt er zunächst, welche Produkte geschmacklich miteinander gut harmonieren, dann erst, wie er es optisch umsetzt, sprich am Teller anrichtet. Essen muss für ihn Freude bereiten und



gleichzeitig ein kulinarisches Erlebnis sein. Gekocht wird frisch und mit besten Zutaten – regional, saisonal und wenn möglich biologisch. Die Produkte aus der eigenen Landwirtschaft bekommen dabei den Vorzug. Dazu zählen neben der Zucht von Angus-Rindern und Wollschweinen auch die Herstellung von Fruchtsäften, Weinen, Saucen, traditionellem Schwarzbrot aus Sauerteig, Nudeln, Marmelade und mehr. Viele der Produkte lassen sich übrigens in der hauseigenen Genusswerkstatt erwerben, als genussvolles Souvenir für die Daheimgebliebenen.



KRÄUTERLARDO UND GESELCHTES

mit Kürbis, Steinpilzen und Cranberrys

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Marinieren 2 Wochen

- ◆ 2 EL Apfel Balsamico
- ◆ 2 EL Kernöl
- ◆ 100 g Reiters Wollschwein-Geselchtes (oder Osso collo)

Marinierter Lardo:

- ◆ 20 g Rosmarin
- ◆ 20 g Salbei
- ◆ 20 g Kerbel
- ◆ 20 g Petersilie
- ◆ 3 kleine Zweige Koriander
- ◆ 1 KL Senfkörner
- ◆ 1 KL Fenchelsamen
- ◆ 1 KL Anis
- ◆ 1 Chili (getrocknet)
- ◆ 1 KL getrocknete Bio-Blüten (Kornblumen oder Ringelblüten)
- ◆ 150 g Lardo (am besten Reiters Lardo)
- ◆ 50 g Meersalz

Eingelegter Kürbis:

- ◆ 200 g Kürbis (Langer von Neapel)
- ◆ 100 ml Wasser
- ◆ 100 ml Pfirsichnektar
- ◆ 30 ml Apfelessig
- ◆ 30 g Kristallzucker
- ◆ 1 KL Ingwer (gehackt)
- ◆ Schale von 1 Bio-Zitrone (abgerieben)
- ◆ ½ TL Salz
- ◆ 1 Sternanis

Kürbischutney:

- ◆ 150 g Kürbis (Langer von Neapel)
- ◆ 1 mittlerer Apfel
- ◆ 2 Schalotten
- ◆ 1 Knoblauchzehe
- ◆ 1 KL Ingwer
- ◆ 1 Chili
- ◆ 10 Korianderkörner
- ◆ 1 MS Kreuzkümmel
- ◆ ½ KL Curry
- ◆ 1 MS Zimt
- ◆ Schale von 1 Bio-Orange (abgerieben)
- ◆ 100 g Gelierzucker
- ◆ 50 ml Apfelessig

Cranberrykompott:

- ◆ 50 ml Cranberryensaft
- ◆ 10 ml Cranberryessig
- ◆ 20 g Kristallzucker
- ◆ 1 Gewürznelke
- ◆ 100 g frische Cranberrys

Eingelegte Steinpilze:

- ◆ 300 g Steinpilze
- ◆ 200 ml Wasser
- ◆ 200 ml weißer Balsamico
- ◆ 30 ml Madeira
- ◆ 40 g Kristallzucker
- ◆ ½ TL Senfkörner
- ◆ 1 TL Thymian (gehackt)
- ◆ 1 TL Rosmarin (gehackt)
- ◆ 50 ml Olivenöl
-
- ◆ Salz, Pfeffer

„In meiner Küche kommen nur frische Produkte zum Einsatz. Ich setze auf regionale, ehrliche und saisonale Ware.“

Helmuth Gangl

1. Für den Lardo Kräuterblättchen bzw. Nadeln von den Stielen zupfen und fein hacken. Senfkörner, Fenchelsamen, Anis und Chili in einer Pfanne ohne Zugabe von Öl rösten, bis sie zu duften beginnen. Mischung mit Blüten in einem Mörser zerstoßen und mit Kräutern vermischen.
2. Lardo mit der Gewürz-Kräutermischung und Meersalz rundum gut einreiben, am besten vakuumieren und im Kühlschrank mindestens 2 Wochen marinieren. Je länger der Lardo liegt, desto intensiver wird der Geschmack.
3. Für den eingelegten Kürbis Kürbis schälen. Zuerst in ca. 4 mm dicke Scheiben, dann in Streifen (10 cm x 0,5 cm) schneiden. Streifen in eine Schüssel legen. Für die Marinade Wasser, Nektar, Essig, Zucker, Ingwer, Zitronenschale und Salz gut verrühren. Sternanis zugeben, Mischung aufkochen und die Kürbisstreifen damit gut bedeckt aufgießen. Kürbis zugedeckt kühl stellen.
4. Für das Chutney Kürbis, Apfel, Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen. Kürbis und Apfel in ca. 1 cm große Würfel, Schalotten, Knoblauch, Ingwer und Chili fein hacken und in einen Topf geben. Koriander und Kümmel in einer Pfanne trocken rösten, zerstoßen und mit Curry, Zimt, Orangenschale, Zucker und Essig mit der Kürbismischung verrühren. Aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln. Chutney umfüllen und auskühlen lassen.
5. Für das Kompott Saft mit Essig, Zucker und Gewürznelke vermischen und aufkochen. Cranberrys einrühren und köcheln, bis sie zu platzen beginnen. Kompott umfüllen und auskühlen lassen.
6. Für die Pilze ein Einsiedeglas (Inhalt ca. 1 l) vorbereiten. Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Wasser, Balsamico, Madeira, Zucker, Senfkörner und Kräuter verrühren und aufkochen. Pilze zugeben und darin kurz köcheln.
7. Mischung in ein Sieb leeren und die Marinade auffangen. Marinade ca. 1 Minute kochen lassen. Pilze in das Glas füllen, mit der Marinade gut bedeckt aufgießen und mit Öl bedecken. Glas verschließen und am besten über Nacht kühl stellen.
8. Zum Anrichten Balsamico salzen, pfeffern und das Kernöl einrühren. Geselchtes und Lardo dünn aufschneiden und mit eingelegtem Kürbis, Chutney, Kompott und Pilzen anrichten.
9. Eventuell mit schwarzen Nüssen, geriebenen Wal- und Haselnüssen sowie Estragon und Bibernelle garnieren.

Pro Portion: 802 kcal | EW: 13 g | Fett: 52 g | KH: 76 g | BE: 5,6 | Chol: 245 mg





Mit seiner Art zu kochen gelang es ihm nicht nur die kulinarische Landschaft der Region, sondern auch des Landes zu prägen. Quasi nebenbei gewann er bei Wettbewerben unter anderem auch das „Goldene Reindl“ und eine Goldmedaille bei der internationalen Kochkunstausstellung in Singapur. Von dort konnte er viele kulinarische Eindrücke mitbringen. Bis heute fasziniert ihn die asiatische Küche und deren Produkte und Gewürze. Ein Grund, warum er diese gerne in unterschiedlichsten Kombinationen in seine Gerichte einfließen lässt.

2006 wurde er für seine Leistungen von Gault Millau mit zwei Hauben ausgezeichnet. Für ihn und sein Küchenteam ein besonders emotionaler Moment und ein unbeschreibliches Gefühl. Im Jahr 2014 wurde er von Gault Millau dann sogar mit der dritten Haube prämiert. Eine großartige Leistung, vor allem wenn man bedenkt, dass in vielen ausgezeichneten Restaurants nur für eine überschaubare Gästeanzahl gekocht wird, während Helmuth Gangl und sein Team auch den alltäglichen Hotelbetrieb bewältigen. Da gilt es 200 bis 300 Gäste in verschiedenen Restaurants mit unterschiedlichen Menüs kulinarisch zu verwöhnen.

Ganz nach dem Motto „Man soll aufhören, wenn es am schönsten ist“ entschieden sich Helmuth Gangl und Karl J. Reiter 2015 andere Wege einzuschlagen und aus dem Haubenreigen auszusteigen. Aus dem Restaurant Traube machten sie ein Steakrestaurant, in dem nur Dry Aged Steaks verarbeitet werden. Das am Knochen gereifte Steak von Weidetieren gibt es auf Wunsch auch in Asche- oder Heutalgreifung. Das Fleisch dafür stammt aus der eigenen Landwirtschaft. Seit heurigem Sommer gibt es dort auch die Möglichkeit der Hofschlachtung, die eine möglichst stressfreie Schlachtung der Tiere erlaubt. Auch für die Zukunft gibt es bereits große Pläne. Bis zum Jahr 2021 wird das Restaurant im Reiters Reserve Finest Family (das All-Inclusive-Familienresort, das vom Reiters Reserve Supreme aus aktuell über einen Verbindungs-gang erreichbar ist) umgebaut. Im Zuge dessen werden die bisher getrennten Hotelküchen zusammengeführt und unter die Leitung von Helmuth Gangl gestellt. Wer ihn kennt, weiß, dass er auch diese Herausforderung mit Bravour schaffen wird.

„Ich liebe meinen Beruf, weil er meiner Kreativität keine Grenzen setzt und ich andere Leute mit meinen Gerichten glücklich mache.“

Helmuth Gangl

Drei Gerichte, aus denen deine Henkersmahlzeit bestehen würde?

Zuerst eine Hühnereinmachsuppe mit Reibgersteln, Gemüse, Hühnerleber und Liebstöckel. Als Hauptspeise ein schönes Steak. Ich esse sehr selten Steak, vielleicht einmal im Jahr. Aber zu diesem Anlass würde mir ein schönes Rib Eye oder ein T-Bone gönnen. Als Dessert dürfen es dann mit einer Masse aus Mascarpone oder Crème fraîche und Vanillemark überbackene Beeren sein. Und dann kann es von mir aus losgehen.

Wie oft kochst du zu Hause?

Einmal in der Woche werden bei uns Brot bzw. kleine Weckerl gebacken. Aus diesem Grund habe ich immer einige Vollkorn-Mehlsorten in der Vorratskammer. Im Kühlschrank habe ich immer Butter, Milch, Sauerteig und eine kleine Auswahl an frischem Gemüse.

Dein größtes Küchenmissgeschick?

Früher gab es in den Küchen fast ausschließlich Gasherde und da konnte man die Zubereitungszeiten gut einschätzen. Aber nun mit den Induktionsherden geht alles viel, viel rascher und da passiert es mir dann schon einmal, dass mir die Saucen mal übergehen oder so schnell einkochen, dass am Ende nichts mehr im Topf ist.

Was sind deine Lieblingslokale?

In unserem Beruf ist Konkurrenzbeobachtung ein wichtiger Aspekt. Dabei ist es egal, ob es sich um ein Restaurant mit vier Hauben oder das Gasthaus ums Eck handelt. In Wien besuche ich gerne das Restaurant im Palais Coburg. In Sachen Backhendl oder Cordon bleu werde ich aber in der Gegend rund um Klöch fündig. Dort gibt es herrliche Buschenschenken.



REITERS RESERVE

Restaurant

Am Golfplatz 1-4
7431 Bad Tatzmannsdorf

Telefon: 03353-8841
www.reiters-reserve.at

Das große X-Mas Special:

Unlimitierte Daten mit A1 Unlimited!

Du kannst mit unlimitiertem Datenvolumen unendlich viel Freude haben.

Gratis
Aktivierung
auf A1.net

€ 0,-

im A1 Unlimited Tarif



A1

Du kannst alles.
#ConnectLife

Mobile-Service-Pauschale € 25,-/Jahr

Gerätepreis gültig bei Neuanmeldung zum Tarif A1 Unlimited bis zum 06.01.2020 (für Connect Plus Kunden mtl. € 54,90, ansonsten € 64,90). Vertragsbindung 24 Monate. Aktivierung bei Bestellung auf A1.net gratis, ansonsten einmalig € 39,90. Speichermedienvergütung € 3,-/Smartphone. Unlimitierte Daten gelten österreichweit. Details auf A1.net

Der Amazon Echo Show 5 mit integriertem Bildschirm kann den Alltag sowie besondere Anlässe erleichtern.



GEBEN SIE JEDERZEIT DEN TON AN

Das Einpacken der Geschenke hat fast etwas Meditatives. Ein festlicher Moment nur für uns – fehlt bloß noch die richtige Musik. Während Sie mit Geschenkpapier und Klebeband hantieren, reicht der kurze Sprachbefehl „Alexa, spiel Weihnachtsmusik“ – und schon versetzt Sie der smarte Lautsprecher in Festtagsstimmung und zeigt Ihnen den passenden Songtext auf dem Bildschirm an. Puh, „Last Christmas“ geht gar nicht? Dann wünschen Sie sich von Alexa schnell Ihr Lieblingslied oder entgehen mit „Alexa, nächster Song“ geschickt dem Ohrwurm. Sie treffen beim Singen nicht immer den Ton? Keine Sorge, Ihre Anfragen an Alexa werden nur dann an die sichere Cloud von Amazon gesendet, wenn das Gerät das Aktivierungswort „Alexa“ erkennt. Im Zweifel schalten Sie Mikrofon und Kamera des Echo Show 5 einfach per Knopfdruck aus.



SO GENIESSEN SIE BESINNLICHE MOMENTE

Feiertagsstress? Wir verraten, wie Ihnen ALEXA ganz nebenbei den Alltag erleichtert.

Das gemeinsame Plätzchenbacken, das Schmücken des Weihnachtsbaums – all das sind Momente, an die man sich auch als Erwachsener noch gern zurückinnert. Umso wichtiger ist es, die Zeit zu genießen und ganz bei den Liebsten zu sein. Und genau hier setzt der Amazon Echo Show 5 an. Lassen Sie sich von Alexa schnell und unkompliziert beliebte Rezepte anzeigen, anstatt ewig im Internet zu suchen. Statt mit mehligen Fingern auf dem Smartphone-Bildschirm zu tippen, reicht der Befehl „Alexa, stell einen Zimtstern-Timer für zehn Minuten“, und schon erinnert Sie Alexa daran, die Leckereien aus dem

Backofen zu holen. Wenn Ihnen nach dem gemeinsamen Naschen noch nach einem gemütlichen Winterspaziergang mit Familie und Freunden ist, fragen Sie Alexa einfach nach der Wettervorhersage für den Nachmittag. Praktisch, hilfreich, schnell – nur den Wunsch nach Schnee zu Weihnachten kann leider auch Alexa nicht erfüllen.

Der Echo Show 5 ist nicht nur bei AMAZON erhältlich – Sie können die Echo-Produktfamilie auch im Handel bei SATURN oder MEDIA MARKT entdecken. Preis: € 89,99.

»Alexa,
Wie lange
ist es noch bis
Weihnachten?«



Ob in der Küche
oder im Wohnzim-
mer: Der Amazon
Echo Show 5 bietet
viele nützliche
Funktionen.



ALEXA zeigt Ihnen jetzt noch
mehr – dank des Echo Show 5
mit Bildschirm

- » ALEXA, finde Plätzchenrezepte. «
- » ALEXA, ruf Oma an. «
- » ALEXA, zeig mir die Haustürkamera. «
- » ALEXA, wie wird das Wetter morgen? «
- » ALEXA, zeig mir meinen Kalender. «

KLEINE DINGE, GROSSE HILFE

Das Schmücken des Weihnachtsbaums ist ein schönes Ritual, das die ganze Familie zusammenbringt. Während Sie gemütlich die Lichterkette um den Baum wickeln, können Sie dabei ganz einfach per Sprachbefehl die Weihnachtsbeleuchtung steuern. Zum Beispiel mit „Alexa, mach den Weihnachtsbaum an“. Alles, was Sie dafür brauchen, ist ein smarter Steckdosenadapter. Es sind

vermeintliche Kleinigkeiten wie diese, die den Amazon Echo Show 5 so praktisch machen. Denn Alexa hilft Ihnen dabei, alltägliche Dinge, wie das Steuern des Lichts, die Suche nach der perfekten Musik oder das Verfolgen Ihrer letzten Amazon-Bestellung, in einem Bruchteil der Zeit und ganz nebenbei zu erledigen – einfach per Sprachbefehl. So bleibt mehr Zeit für das wirklich Wichtige.

AKTIVIERUNGSWORT

Das Gerät sendet Ihre Anfrage nur an die sichere Cloud von Amazon, wenn das Aktivierungswort „Alexa“ erkannt wird.

MIKROFON- STEUERUNG

Wie bei allen Echo-Geräten lässt sich das Mikrofon bei Bedarf per Knopfdruck ein- und ausschalten.

KAMERAABDECKUNG

Die integrierte Kameraabdeckung des Echo Show 5 lässt sich einfach über die Linse schieben. So bleibt kein Zweifel mehr, dass Sie ungestört Ihre Ruhe haben.



DATENSCHUTZ
In den Alexa-Datenschutzeinstellungen oder in der App lassen sich Ihre Sprachaufzeichnungen jederzeit sehen, anhören und löschen.

INDIKATOREN
Ob Alexa Ihre Anfrage aufzeichnet und an die Cloud weiterleitet, erkennen Sie an dem blauen Licht am Amazon Echo Show 5 oder an dem Signalton.

Weihnachtskekserl

Sie sind einer der Hauptgründe, warum wir die Weihnachtszeit von Jahr zu Jahr kaum erwarten können: eine feine Auswahl an Kekserln gehört zu einem stimmungsvollen Advent einfach dazu. Wir haben unsere Keksdosen mit vielen traditionellen und auch modernen Kreationen gefüllt. Von den wunderbar fruchtigen Burgenländern bis zur herrlich nussigen Dattelwurst ist sicher auch für Sie einiges mit dabei, das Ihnen den Dezember versüßen wird.

FOTOS Barbara Ster REZEPTE Charlotte Cerny

11 weitere köstliche Kekszrezepte finden Sie in unserer Winterzauber-Ausgabe

Schoko-Zimtsterne

46 Stück, Zubereitung ca. 2 Stunden, zum Kühlen ca. 2 Stunden

- 60 g Marzipanrohmasse
- 100 g Staubzucker
- 3 EL glattes Mehl
- 20 g Kakao
- 1 TL Zimt
- 100 g Mandeln (gerieben)
- 100 g Haselnüsse (gerieben)
- 50 g Honig
- 1 Eiklar
- 50 g dunkle Kuvertüre (geschmolzen)

Glasur:

- 1 Eiklar
- 200 g Staubzucker
-
- Mehl

1. Marzipan reiben. Zucker, Mehl, Kakao, Zimt, Mandeln, Nüsse, Honig, Eiklar, Kuvertüre und Marzipan verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 2 Stunden kalt stellen.
2. Rohr auf 170°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 5 mm dick ausrollen. Sterne ausschneiden und auf die Bleche legen.
4. Für die Glasur Eiklar und Zucker cremig mixen. Glasur mit einem Teelöffel auf den Sternen verstreichen. Kekse nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten hell backen.
5. Herausnehmen und abkühlen lassen. In einer Keksdose aufbewahren.

Pro Stück: 72 kcal | EW: 1 g | Fett: 3 g | KH: 9 g | BE: 1 | Chol: 0 mg

TIPP: Ist die Glasur etwas zu steif geschlagen, tröpfchenweise Wasser zugeben, bis sie die richtige Konsistenz hat.







Dattelwurst

52 Stück, Zubereitung ca. 30 Minuten, zum Kühlen ca. 6 Stunden

- 500 g dunkle Kuvertüre (65 %)
- 200 g Butter
- 150 g Biskotten (oder Butterkekse)
- 50 g Pistazien (geschält)
- 100 g Haselnüsse (ganz, geröstet)
- 250 g Soft-Datteln (getrocknet)

1. Kuvertüre und Butter über einem Wasserbad schmelzen. Biskotten grob zerbröseln und untermischen. Pistazien und Haselnüsse untermischen. Soft-Datteln grob schneiden und zugeben.
2. Schokomasse dritteln und mit Hilfe von Frischhaltefolie zu Würsten einrölten. Dattelwurst für ca. 6 Stunden kalt stellen.
3. Dattelwurst ca. 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und in Scheiben schneiden.

Pro Stück: 110 kcal | EW: 2 g | Fett: 7 g
KH: 13 g | BE: 1 | Chol: 9 mg

TIPP: Dieses Rezept lässt sich je nach persönlichem Geschmack ganz einfach variieren, indem man andere Nüsse, Kekse (statt der Biskotten) oder Kuvertüren verwendet.

Unsere besten Butterkekse

32 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde,
zum Kühlen ca. 4 Stunden

- 225 g weiche Butter
- 60 g Staubzucker
- 260 g glattes Mehl
- Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (abgerieben)

1. Butter und Zucker ca. 5 Minuten hell-cremig mixen. Mehl und Zitronenschale untermischen.
2. Teig zwischen 2 Bögen Backpapier ca. 3 mm ausrollen und für ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Rohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Einen Bogen Backpapier abziehen und Kekse ausstechen. Kekse auf die Bleche legen und im Rohr ca. 13 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
4. Übrigen Keksteig nochmals zwischen 2 Bögen Backpapier ausrollen und für ca. 2 Stunden kalt stellen. Kekse ausstechen und backen. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist. Kekse in einer Dose aufbewahren.

Pro Stück: 88 kcal | EW: 1 g | Fett: 6 g | KH: 8 g | BE: 1 | Chol: 15,5 mg

TIPP: Dieses Rezept lässt sich je nach persönlichem Geschmack ganz einfach variieren, indem man andere Nüsse, Kekse (statt der Biskotten) oder Kuvertüren verwendet.





Nougat-Taler

56 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Kühlen ca. 1 Stunde

Teig:

- 260 g weiche Butter
- 100 g Staubzucker
- 1 TL Bio-Orangenschale (abgerieben)
- 6 EL Haselnusslikör
- 300 g glattes Mehl
- 40 g Maisstärke
- 40 g Kakao
- 2 TL Backpulver

Füllung:

- 250 g Nougat
- 56 Haselnüsse (geröstet)

1. Butter und Zucker ca. 5 Minuten schaumig mixen. Orangenschale und Likör unterrühren. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver untermischen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Teig in 2 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Rolle formen und in 56 gleichmäßige Scheiben schneiden. Scheiben zu Kugeln formen und auf die Bleche legen.
4. Mit einem Kochlöffelstiel Mulden in die Kugeln drücken, aber nicht durchbohren. Kekse nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 12 Minuten backen. Aus dem Rohr nehmen und abkühlen lassen.
5. Nougat über einem Wasserbad vorsichtig erwärmen, bis es streichfähig ist. Nougat in einen Dressiersack füllen und die Mulden der Kekse damit füllen. Nougat-Taler mit je einer Haselnuss belegen. Kekse in einer Dose aufbewahren.

Pro Stück: 120 kcal | EW: 3 g | Fett: 7 g | KH: 13 g | BE: 1 | Chol: 10 mg



EINE MARKE VON AGRANA



250g Ich

Mein Cranberry-Orangen-Gewürz-Punsch.
Gib jedem Rezept deine persönliche Note und mach es zu deinem eigenen!

Lass dich inspirieren auf
wiener-zucker.at

Burgen-länder

38 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde,
zum Kühlen ca. 1 Stunde

Teig:

- 190 g glattes Mehl
- 1 MS Backpulver
- 150 g weiche Butter
- 35 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 2 Dotter

Baiser und Deko:

- 2 Eiklar
- 150 g Staubzucker
- 100 g Marillenmarmelade (passiert)

.....
• Mehl

1. Für den Teig Mehl, Backpulver, Butter, Zuckersorten und Dotter verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Backbleche mit Backpapier belegen. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Blumen-Ausstecher Kekse ausschneiden. Kekse auf die Bleche legen.
3. Rohr auf 130°C Umluft vorheizen. Eiklar und Staubzucker zu steifem Schnee schlagen und in einen Dressiersack mit kleiner Sternfüllung füllen. Tupfen auf den Rand der Kekse dressieren.
4. Kekse im Rohr (mittlere und untere Schiene) ca. 25 Minuten backen. Nach halber Backzeit Bleche tauschen. Backrohrtür einen Spalt öffnen und die Kekse darin auskühlen lassen.
5. Marmelade aufkochen, glatt rühren und in einen Dressiersack füllen. Marmelade in die Mitte der Burgenländer füllen und gut trocknen lassen. Kekse in einer Dose aufbewahren.

Pro Stück: 77 kcal | EW: 1 g | Fett: 4 g
KH: 10 g | BE: 1 | Chol: 22 mg







Mohn-Powidl-Kekse

25 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde,
zum Kühlen ca. 1 Stunde

- 250 g glattes Mehl
 - 60 g Staubzucker
 - 50 g Mohn (gemahlen)
 - 150 g weiche Butter
 - 1 Dotter
 - 100 g Powidl
-
- Mehl, Staubzucker

1. Mehl, Zucker, Mohn, Butter und Dotter glatt verkneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dick ausrollen. Scheiben (Ø 5 cm) ausstechen. Aus der Hälfte der Scheiben einen kleinen Stern ausstechen. Scheiben auf die Bleche legen und nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen.
4. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kekse mit Powidl bestreichen, zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen. In einer Keksdose aufbewahren.

Pro Stück: 108 kcal | EW: 2 g | Fett: 5 g
KH: 14 g | BE: 1 | Chol: 21 mg

Lindt EXCELLENCE

Die Welt der CHOCOLADE entdecken und MIT ALLEN SINNEN genießen



Fotos: Matt Observe

EINE GENUSSVOLLE REISE

erlebten die Teilnehmer der jüngsten LINDT EXCELLENCE-Workshops unter dem Motto „Fest der Sinne“. Wenn die Tage kälter und die Nächte länger werden, wächst die Lust auf Momente, in denen man sich „von innen“ verwöhnt. Die herbstlichen Workshops in der GUSTO-Küche erweckten dazu gar süße Inspirationen. Der LINDT Maître Chocolatier entführte seine Gäste in die Welt der LINDT Chocolade und verriet das Geheimnis welches diese zu etwas ganz Besonderem macht: Von der sorgfältigen Auswahl der Cacao-bohnen aus den weltbesten Herkunftsregionen über das einzigartige Röst- und Mahlverfahren bis hin zu dem von LINDT erfundenen Conchieren, dem intensiven Rühren der erwärmten Chocoladenmasse. Gelegenheit, den Gaumen von diesem

außergewöhnlichen Genuss zu überzeugen, bot die Degustation mit edlen Weinen und erlesenen Kaffee mischungen – ein wahres Fest der Sinne. Und das gipfelte zweifelsohne in den eigenen Chocoladenkreationen der Workshop-Teilnehmer.

DIE VIELFALT EDELBITTERER CHOCOLADE begeisterte alle Gäste der LINDT EXCELLENCE-Workshops. Diese zeigt sich nun in einer weiteren Facette: Bei der neuen LINDT EXCELLENCE Milch Chocolade verschmelzen die Vorteile hoher Cacao-anteile – unter anderem ein geringerer Zuckeranteil – mit ihrem typisch fein-herben Geschmack und die Cremigkeit zarter Milch Chocolade zu einer unwiderrstehlichen Gaumenfreude in drei Sorten mit milde 45%, feinen 55% und intensiven 65% Cacao.



Punsch-Pralinen

**25 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde,
zum Ziehenlassen und Kühlen ca. 5 Stunden**

- ◆ 3 EL Rum
- ◆ 70 g Rosinen
- ◆ 300 g süße Brösel (siehe Tipp)
- ◆ 25 g Kakao
- ◆ 200 g dunkle Kuvertüre (geschmolzen)
- ◆ 2 EL Marillenmarmelade
- ◆ 2 Becher Punschglasur (ca. 250 g)
- ◆ 80 g kandierte Kirschen

1. Rum und Rosinen vermischen und mind. 3 Stunden ziehen lassen.
2. Süße Brösel, Rumrosinen, Kakao, Kuvertüre und Marmelade vermischen. Masse zu 25 gleich großen Kugeln formen und für ca. 2 Stunden kalt stellen.
3. Glasur in einem Wasserbad schmelzen. Kugeln mit einem Zahnstocher aufspießen, in die Glasur tunken und gut abtropfen lassen. Auf Backpapier legen. Kirschen vierteln und jede Praline mit einem Stück belegen. Punsch-Pralinen trocknen lassen.
4. Im Kühlschrank aufbewahren und 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen.

Pro Stück: 128 kcal | EW: 2 g | Fett: 3 g | KH: 22 g | BE: 1 | Chol: 2 mg

TIPP: Als süße Brösel können verschiedene Kuchen- oder Keksreste (etwa Früchtebrot, Biskuit oder eine Mischung aus mehreren Kuchenresten) verwendet werden.



Linzer Kipferl

35 Stück, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 220 g weiche Butter
- ◆ 120 g Kristallzucker
- ◆ 1 Pkg. Vanillezucker
- ◆ 2 mittlere Eier
- ◆ 350 g glattes Mehl
- ◆ Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone (abgerieben)
- ◆ 80 ml Milch
- ◆ 150 g dunkle Kuvertüre (geschmolzen)
- ◆ 10 g Kokosfett
- ◆ 120 g Marillenmarmelade (passiert)

1. Rohr auf 190°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen. Butter und Zuckersorten ca. 5 Minuten hell-cremig mixen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Zitronenschale unterheben. Milch zugeben und vermischen. Teig in einen Dressiersack mit kleiner Sterntülle füllen und Kipferl auf die Bleche dressieren.
2. Kipferl nacheinander im Rohr (mittlere Schiene) ca. 11 Minuten hell backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
3. Kuvertüre und Fett über einem Wasserbad schmelzen. Kipferl mit Marmelade bestreichen und zusammensetzen. Enden in die Kuvertüre tunken. Auf Backpapier legen. Kuvertüre fest werden lassen. In einer Dose aufbewahren.

Pro Stück: 123 kcal | EW: 2 g | Fett: 6 g | KH: 15 g | BE: 1 | Chol: 27 mg

Miele



DIE NEUE GENERATION 7000

PERFEKTION NEU DEFINIERT

WWW.MIELE.AT/GENERATION7000

#LifeBeyondOrdinary





Eisenbahner mit Erdbeer-marmelade

30 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde, zum Kühlen ca. 1 Stunde

- 125 g weiche Butter
 - 60 g Staubzucker
 - 1 Pkg. Vanillezucker
 - 1 Dotter
 - 150 g glattes Mehl
 - 25 g Maisstärke
 - 200 g Erdbeermarmelade
-
- Mehl, Staubzucker

1. Butter und Zuckersorten ca. 5 Minuten schaumig mixen. Dotter untermixen. Mehl und Stärke untermischen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Stunde kalt stellen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen.
3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche halbieren. Jedes Teigstück zu einem langen Streifen (35 x 10 cm) ausrollen. Teigstreifen auf das Blech legen und mittig mit der Marmelade bestreichen. Ober- und Unterseite der Teigstreifen einschlagen. In der Mitte soll ein ca. 3 cm breiter Streifen frei bleiben. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 17 Minuten hell backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Eisenbahner mit Staubzucker bestreuen und in Streifen schneiden. In einer Keksdose aufbewahren.

Pro Stück: 81 kcal | EW: 1 g | Fett: 4 g | KH: 11 g | BE: 1 | Chol: 18 mg



Italienische Mandelkekse (glutenfrei)

32 Stück, Zubereitung ca. 45 Minuten, zum Kühlen ca. 30 Minuten

- 300 g Mandeln (gerieben)
- 180 g Kristallzucker
- 2 Eiklar
- 150 g Staubzucker
- 32 Mandeln (blanchiert)

1. Backbleche mit Backpapier belegen. Geriebene Mandeln, Kristallzucker und Eiklar verrühren. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Rohr auf 160°C vorheizen. Teig in 32 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen. In Staubzucker wälzen. Kekse auf die Bleche legen. Auf jede Kugel eine Mandel legen und leicht hineindrücken.
3. Im Rohr (mittlere Schiene) nacheinander ca. 12 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Kekse in einer Dose aufbewahren.

Pro Stück: 89 kcal | EW: 2 g | Fett: 5 g | KH: 8 g | BE: 1 | Chol: 0 mg

KENWOOD

Verwirkliche *deine* KOCH- UND BACKIDEEEN

Und erhalte bis zu **DREI ZUBEHÖRTEILE GRATIS**
beim Kauf einer Kenwood Chef Küchenmaschine im
Zeitraum von 15. Oktober 2019 bis 06. Jänner 2020.

#FeedYourImagination



Mehr Infos und
Teilnahmebedingungen unter
www.kenwoodaustria.at

Heimatkunde

Wien





Wien wurde schon zum zehnten Mal in Folge zur lebenswertesten Stadt der Welt gekürt und steht nicht nur für Kultur, Musik und Museen, für Theater und Literatur, sondern auch für Wein und Kulinistik.

Prunkvolle Gebäude, imposante Schlösser, charmannte Gäßchen mit schicken Läden, historische Plätze mit altehrwürdigen Kaffeehäusern neben hippen Lokalen – die Bundeshauptstadt punktet mit einer geschichtsträchtigen Vergangenheit und ist zugleich am Puls der Zeit. Ein Spaziergang durch den ersten Bezirk ist eine Reise in längst vergangene Epochen. Flaniert man die Ringstraße entlang, kann man erahnen, Welch Prachtboulevard sie schon im Jahr 1865 war, als sie der Kaiser feierlich eröffnete. Schlendert man durch die Kaiserappartements in der Hofburg, hat man das Gefühl, Sisi und Franz Joseph kommen jeden Moment zur Tür herein. Und bucht man die bekannte „Dritte Mann Tour“, bewegt man sich nicht nur auf den Spuren von Orson Welles, alias Penicillinschmuggler Harry Lime, sondern erfährt auch Interessantes über das moderne Kanalisationssystem der Stadt.

Wien steht auch für Gegensätze und dem Mix aus Alt und Neu. Ein wunderbares Beispiel ist das Museumsquartier, hier trifft barocker Baustil auf moderne Architektur. Wo einst die kaiserlichen Hofstallungen waren, findet man nun das Museum moderner Kunst, die Kunsthalle und das Leopold Museum neben Szenelokalen und Shops.

Im Advent gibt sich Wien besonders romantisch. Abends erstrahlt die ganze Stadt als einziges Lichtermeer, der Duft von Glühwein, Punsch, Weihnachtsgebäck, gebrannten Mandeln und heißen Maroni liegt in der Luft. Ob vor dem Schloss Schönbrunn, dem Belvedere, der Karlskirche, am Spittelberg, auf der Freyung oder im alten AKH – überall gibt es zauberhafte Weihnachtsmärkte. Der älteste und bekannteste ist der Wiener Weihnachtstraum, der sich über den Rathausplatz und die umliegende Parkanlage erstreckt. Die Kulisse ist großartig, die vielen Standl bieten Süßes, Pikantes, Kitschiges und Stylisches, es gibt ein buntes Programm für Kinder und man kann sogar eislaufen, was über die verschlungenen Wege des Parks bei weihnachtlicher Beleuchtung und Musik einfach einzigartig ist. Für alle, die in luftiger Höhe abseits vom Trubel Adventstimmung genießen möchten, bietet sich die „Atmosphere Rooftop Bar“ am Dach des Ritz-Carlton Vienna an. Jene, die gerne am Wasser sind, können am Deck des Badeschiffes am Donaukanal punschen, snacken und auch Eisstockschießen.

Hoteltipp

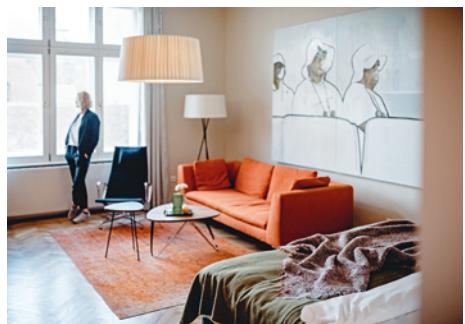
Fotos: Constantin Witt Doering



Altstadt Vienna

Das reizende Boutique-Hotel in einem altehrwürdigen Patrizierhaus im trendig- kreativen siebenten Gemeindebezirk punktet mit **Stil, Eleganz und ganz viel Wiener Gemütlichkeit**. Vom Single- zimmer ab 16 bis zur Suite mit 110 Quadratmetern, klassisch mit Stuck- decke, kitschig oder mit Designmöbeln ausgestattet, hier findet jeder sein spezielles Hideaway. Ob als Leihgabe großer Museen oder im Besitz des Hausherren – im ganzen Haus findet man zeitgenössische Kunst, Werke von Warhol, Niki de Saint Phalle, Attersee, Helnwein uvm. Das wundervolle Früh- stück mit regionalen Köstlichkeiten wird wochentags bis 11 und am Wochenende bis 11:30 zelebriert, die Tea Time ganz- tägig bis 18 Uhr und die Bar im Roten Salon bietet sich auch abends noch für einen Schlummertrunk oder Snack an.

**Kirchengasse 41, 1070 Wien,
T: 01 5226666, www.altstadt.at**



Gabelbissen

4 Portionen, Zubereitung ca. 30 Minuten,
zum Kühlen ca. 2 Stunde

- ◆ 150 g speckige Erdäpfel
 - ◆ 150 g Karotten
 - ◆ 100 g Essiggurken
 - ◆ 100 g TK-Erbsen
 - ◆ 1 großes Ei
 - ◆ 150 g Russenfilet (*eingelegte Heringe*)
 - ◆ 500 g Mayonnaise
 - ◆ 4 EL Sauerrahm
 - ◆ 4 EL Joghurt
 - ◆ 5 Blätter Gelatine
 - ◆ 250 ml Hühnersuppe
 - ◆ 4 Petersilblättchen
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Erdäpfel und Karotten schälen. Erdäpfel, Karotten und Gurken in ca. 0,5 cm große Stücke schneiden. Erdäpfel, Karotten und Erbsen in Salzwasser kochen. Abseihen, abschrecken und abtropfen lassen. Ei in kochendes Wasser legen und ca. 6 Minuten kochen. Herausheben, kalt abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Russenfilet quer vierteln.

2. Mayonnaise mit Sauerrahm und Joghurt verrühren. Karotten, Erdäpfel, Erbsen und Gurken unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Schüsself (Inhalt ca. 250 ml) vorbereiten. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Suppe aufkochen, Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Mischung umfüllen und auskühlen, aber nicht fest werden lassen.

4. Schüsself mit der Gemüsemayonnaise bis ca. 2 cm unter den Rand füllen und glatt streichen. Mit Eischeiben, Russenfilets und Petersilie belegen. Förmchen bis zum Rand mit Gelee füllen und für ca. 2 Stunden kühlen stellen. Gabelbissen mit Salzstangerln servieren.

Pro Portion: 934 kcal | EW: 18 g | Fett: 64 g | KH: 75 g | BE: 6
Chol: 202 mg

Legendäres Convenienceprodukt

Wer den klassischen Gabelbissen erfunden hat, ist nicht klar. Es gibt zwei Wiener Firmen, die ihn seit den 1930er-Jahren in Plastikbechern abgefüllt verkaufen, die Rezepturen sind ähnlich: viel Mayonnaise, etwas Gemüse, als Garnitur ein Stückchen Fisch, ein Scheibchen Wurst, Essiggurkerl oder/und Ei, mit einer Schicht Aspik luftdicht abgedeckt.

Foto: Barbara Ster Rezept: Sabina Hohnjec



CAVIAR
FÜR JEDEN
ANLASS.



AUS LIEBE ZUM GUTEN ESSEN
WWW.SCHENKEL.AT

Typisch Wien

Sachertorte



Sie ist das süße Aushängeschild schlechthin. Das Originalrezept ist ein streng gehütetes Geheimnis des Hauses Sacher, das auch als einziges ihre Torte „Original Sacher-Torte“ nennen darf. **Erfunden wurde sie angeblich von Franz Sacher**, der im Jahr 1832 als junger Lehrling am Hofe des Fürsten Metternichs aus der Not heraus – der Küchenchef war erkrankt – die Torte kreierte. Er rührte einfach Mehl, Butter, Zucker, Eier und Schokolade zu einem Teig, bestrich ihn mit warmer Marmelade und überzog ihn mit flüssiger Schokolade. Die Gäste des Fürsten waren begeistert und seit damals hat sich an der Rezeptur nichts großartig verändert.

Wiener Schnitzel

Das Original wird aus Kalbfleisch – am besten aus der Schale (Kaiserteil) – zubereitet. Wichtig ist, dass man es richtig klopft (plattiert), heißt gleichmäßig, nicht zu stark und nicht zu dünn. Die Brösel für die Panier sollten aus Kaisersemmeln sein und das Ei darf nur verschlagen und nicht gemixt werden. Herausgebacken wird das Wiener Schnitzel klassisch in Butter- oder Schweineschmalz.

Wiener Melange



Sie ist die typische Kaffeespezialität. Dafür kommt ein kleiner Espresso mit geschäumter Milch und einem Schaumhäubchen in eine große Kaffeetasse. **Die Melange unterscheidet sich nicht wesentlich vom Cappuccino**, der aber meist mit mehr Milchschaum serviert wird.



Wiener Schnecken

Weinbergschnecken haben in der Wiener Küche eine lange Tradition, ab dem 18. Jahrhundert war die Stadt die Schneckenhochburg schlechthin. Schneckenessen kam in Mode, es gab einen eigenen Markt und daneben das Schneckenbierhaus. Seit mehr als zehn Jahren züchtet Andreas Gugumuck auf seinem Gemüseacker Weinbergschnecken. Die Tiere leben in natürlicher Freilandhaltung und ernähren sich von lokal angebautem Gemüse und Kräutern. „Wir legen großen Wert darauf, Tradition und Innovation auf neue Weise miteinander zu verbinden“, so Andreas Gugumuck. Zu kaufen gibt's die Köstlichkeiten im Hofladen, genießen kann man sie im Hof-Bistro und in Spitzenrestaurants. **Gugumuck-Hof, Rosiwalgasse 44, 1100 Wien**
www.gugumuck.com





Gemischter Satz

Der Wiener Gemischte Satz ist einer der traditionsreichsten Weine des Landes und ein Stück Identität der Weinstadt Wien. Er trägt die geschützte Herkunftsbezeichnung DAC. Nun gibt's einen ganz besonderen: „Ried Falkenberg 1ÖTW Wiener Gemischter Satz DAC 2018“ von

Starwinzer Fritz Wieninger. Er wurde von der europäische Spitzenköche-vereinigung Jeunes Restaurateurs in ihre Exklusiv-Edition aufgenommen. **Erhältlich im Weingut Wieninger, Stammersdorfer Str. 31, 1210 Wien und im Weinhandelshaus Döllerer www.weinhandelshaus.at; € 23,40**



Wien entdecken mit der Bim

Einsteigen, abfahren und aus dem Fenster schauen! Beppo Beyer und Thomas Hofmann zeigen, dass man Wien wunderbar mit der Tramway erkunden kann, listen Fakten auf und haben Zahlen parat. Die Tour führt über 172 Kilometer, von der Innenstadt bis in die Peripherie, mit sämtlichen Linien – vom 1er bis zum 71er sowie mit D-und O-Wagen. **Styria Verlag, € 21,-**

Das Wichtigste ist ein Team, auf das man sich verlassen kann.

Aus dem Ofen, auf den Tisch

Lust auf entspannte kulinarische Weihnachten? Wenn ja, dann haben wir genau das Richtige für Sie: Geschmortes vom Feinsten! Von Kalbstafelspitz über Ente mit Orangen-Chilischalotten bis hin zu saftigen Kalbsbackerln mit Erdäpfel-Thymianpüree – unsere herzhaften Kreationen sind in jedem Fall ein Fest.

FOTOS Barbara Ster

REZEPTE Sabina Hohnjec und Wolfgang Schlüter









Kalbsbackerl auf Erdäpfel-Thymianpüree

4 Portionen, Zubereitung ca. 3 Stunden

- ♦ 8 Kalbsbackerl
- ♦ 100 g Karotten
- ♦ 100 gelbe Rüben
- ♦ 100 g Knollensellerie
- ♦ 1 mittlere Zwiebel
- ♦ 2 EL Öl
- ♦ 1 EL Paradeisermark
- ♦ 200 ml Rotwein
- ♦ 1 l brauner Kalbsfond
- ♦ 2 kleine Rosmarinzweige
- ♦ 2 kleine Thymianzweige
- ♦ 10 Pfefferkörner
- ♦ 2 Lorbeerblätter
- ♦ 1 EL Kräuter (gehackt)

Erdäpfel-Thymianpüree:

- ♦ 1 kg mehlige Erdäpfel
- ♦ 500 g Crème fraîche
- ♦ 10 kleine Thymianzweige
- ♦ 1 EL Thymian (fein gehackt)
-
- ♦ Salz, Pfeffer, Muskat

1. Backerl zum Akklimatisieren ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Gemüse schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. In einem Schmortopf Öl erhitzen. Backerl salzen, pfeffern, darin rundum rasch anbraten und aus dem Topf nehmen.
3. Im Bratrückstand Gemüse anrösten, Paradeismark einrühren, mitrösten und mit Wein ablöschen. Flüssigkeit einkochen lassen. Kalbsfond zugießen, Rosmarin, Thymian, Pfefferkörner und Lorbeer zugeben und die Mischung aufkochen. Bäckchen einlegen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) 2 ½ Stunden schmoren.
4. Für das Püree Erdäpfel schälen, in gleich große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. Erdäpfel abseihen und durch die Erdäpfelpresse drücken.
5. In einem Topf Crème fraîche erwärmen, Thymianzweige zugeben und darin ca. 5 Minuten ziehen lassen.
6. Backerl aus der Sauce nehmen und warm stellen. Sauce samt Gemüse durch ein Sieb in einen Topf passieren und aufkochen. Falls nötig, mit wenig Wasser verdünnen und aufkochen.
7. Zweige aus der Crème fraîche entfernen, Erdäpfelmasse und gehackten Thymian einrühren. Püree erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Fleisch mit Kräutern bestreuen, Püree mit Thymian garnieren.

Pro Portion: 1069 kcal | EW: 52 g | Fett: 63 g | KH: 73 g | BE: 5 | Chol: 108 mg

>Weintipp

Rotwein im Gericht ruft nach Rotweinbegleitung: klassischer Neusiedlersee DAC, zart schmelzig, rauchig, kräuterig, kirschig und tanninig, wirkt stimmig.

Lammschulter mit Erdäpfelfülle und Roten Rüben

6 Portionen, Zubereitung ca. 1 ½ Stunden

- ◆ 1 Lammschulter (ausgelöst; ca. 1,4 kg)
- ◆ 1 Schwebsnetz (vorbestellen)
- ◆ 8 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 1 Bund Suppengrün
- ◆ 5 EL Olivenöl
- ◆ 150 ml Rotwein (Blaufränkisch)
- ◆ 500 ml Gemüsesuppe
- ◆ 1 getr. EL Speisestärke

Fülle:

- ◆ 250 g mehlige Erdäpfel
- ◆ 50 g grüne Oliven (entkernt)
- ◆ 1 Dotter
- ◆ 100 g Mandeln (gerieben)
- ◆ 50 g feiner Weizengrieß
- ◆ 3 EL Thymian (gehackt)

Rote Rüben mit Datteln:

- ◆ 200 g frische Datteln
 - ◆ 500 g Rote Rüben (gegart)
 - ◆ 40 g Butter
 - ◆ 125 ml Gemüsesuppe
 - ◆ 2 EL Pignoli
 - ◆ 1 TL Zitronensaft
 - ◆ 1 EL Petersilie (gehackt)
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Thymian (getrocknet), Rosmarin (getrocknet), Kümmel (gemahlen)

1. Fleisch zum Akklimatisieren ca. 1 Stunden vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Für die Fülle Erdäpfel in Salzwasser weich kochen, schälen und passieren. Oliven würfeln. Erdäpfel mit Dotter, Mandeln, Grieß, Oliven und Thymian gut verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Rohr auf 200°C vorheizen. Schwebsnetz gut wässern. Lammschulter mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und der Hälfte vom Knoblauch würzen. Fülle in der Mitte der Fleischfläche verteilen, Lammschulter einrollen.
4. Schwebsnetz ausdrücken, auflegen, Fleisch darin straff einwickeln, mit Spagat binden und nochmals mit Salz, Pfeffer, Thymian, Rosmarin und übrigem Knoblauch würzen. Zwiebel schälen und Suppengrün putzen. Beides in ca. 2 cm große Stücke schneiden.
5. In einem Topf Öl erhitzen, Fleisch darin rundum anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Im Bratrückstand Zwiebel und Suppengrün anschwitzen, mit Wein und Suppe aufgießen und aufkochen. Fleisch auf das Gemüse legen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) zugedeckt ca. 75 Minuten schmoren.
6. Für das Gemüse von den Datteln die Haut abziehen. Datteln entkernen. Rüben und Datteln in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Rüben in Butter anschwitzen. Mit Suppe ablöschen und ca. 8 Minuten dünsten. Gegen Ende der Garzeit Datteln und Pignoli untermischen und mitgaren. Gemüse mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronensaft würzen. Petersilie untermischen.
7. Fleisch aus dem Topf nehmen und den Spagat entfernen. Fleisch warm stellen. Bratsaft abseihen (sollte ca. 500 ml sein, eventuell mit Wasser ergänzen oder einkochen lassen). Stärke mit wenig Wasser vermischen, in den Saft rühren und kurz mitköcheln. Fleisch portionieren und mit Bratsaft und Gemüse anrichten.

Pro Portion: 893 kcal | EW: 37 g | Fett: 47 g | KH: 77 g | BE: 3 | Chol: 149 mg

Weintipp

Eine fassgereifte Mittelburgenland DAC Reserve überzeugt mit feiner Röstaromatik, Zartbitterschokoladennoten, Brombeeraromen und balanciertem Tannin.







Ente mit Orangen-Chilischalotten und Erdäpfel-Couscouslaibchen

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 ½ Stunden

- ◆ 1 große Ente (ca. 2,5 kg)
- ◆ 1 Bund Suppengrün
- ◆ 1 kleine Zwiebel
- ◆ 30 g Majoran
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 400 ml Gemüsesuppe
- ◆ 1 gestr. EL Speisestärke

Orangen-Chilischalotten:

- ◆ 400 g Schalotten
- ◆ 400 ml Orangensaft
- ◆ 125 ml Riesling
- ◆ 1 EL Honig
- ◆ 3 EL Walnussöl
- ◆ 1 kleine Chili (gehackt)

Erdäpfel-Couscouslaibchen:

- ◆ 2 Knoblauchzehen
- ◆ 125 ml Gemüsesuppe
- ◆ 125 g mittelfeiner Couscous
- ◆ 300 g mehlige Erdäpfel
- ◆ 1 Dotter
- ◆ 4 EL Öl

.....
◆ Salz, Pfeffer, Muskat

1. Römertopf mit Deckel vor der Zubereitung ca. 5 Stunden ins Wasser legen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Von der Ente Flügel und Hals wegschneiden und klein hacken. Suppengrün putzen und Zwiebel schälen. Beides in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Ente innen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen und mit Spagat binden. Ente außen mit Salz und Pfeffer würzen.
3. In einer Pfanne Öl erhitzen. Flügel, Halsstücke, Suppengrün, Zwiebel und Majoranstücke darin anbraten und mit Suppe ablöschen. Mischung in den Römer-topf füllen, die Ente daraufsetzen und den Topf verschließen. Ente im Rohr (untere Schiene / Gitterrost) ca. 1 ½ Stunden schmoren.
4. Schalotten schälen. Orangensaft, Riesling und Honig verrühren und auf die Hälfte der ursprünglichen Menge einkochen. Schalotten in Öl anschwitzen, mit der Reduktion ablöschen und bissfest dünnen. Gegen Ende der Garzeit Chili untermischen und die Schalotten mit Salz würzen.
5. Für die Laibchen Knoblauch schälen und klein schneiden. Suppe mit Knoblauch verrühren, aufkochen und vom Herd mehmen. Couscous einröhren, 7 Minuten quellen lassen, salzen, pfeffern und auskühlen lassen. Erdäpfel in Salzwasser weich kochen, schälen und noch heiß passieren. Couscous und Dotter einröhren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Aus der Masse ca. 50 g schwere Laibchen formen. Öl erhitzen und die Laibchen darin beidseitig goldbraun braten.
6. Rohr auf Grillstellung schalten und den Deckel vom Topf entfernen. Spagat von der Ente entfernen und die Ente bräunen. Schmorfond abseihen und auf ca. 400 ml einkochen lassen. Stärke mit wenig Wasser vermischen, in den Fond röhren und mitköcheln. Fond eventuell mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Ente mit einem scharfen Messer oder einer Geflügelschere teilen und mit Fond, Schalotten und Laibchen anrichten.

Pro Portion: 1179 kcal | EW: 55 g | Fett: 86 g | KH: 51 g | BE: 3,4 | Chol: 257 mg

>Weintipp

Ein enorm fülliger, mineralischer Leithaberg DAC Blaufränkisch erfreut mit viel Beerenfrucht, zarten Orangennoten und gut eingebundenen, samtigen Tanninen.



MIT Cynarix FORTE FETT WEGVERDAUEN



- » Die Kraft der Artischocke
- » Behandelt Völlegefühl und Blähungen
- » Reguliert die Blutfettwerte
- » Schützt die Leber
- » Erhältlich in Ihrer Apotheke

Pflanzliches Arzneimittel

Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.
Die Anwendung dieses traditionellen pflanzlichen Arzneimittels zur Linderung von Verdauungsbeschwerden beruht ausschließlich auf langjähriger Erfahrung.



www.montavit.com

Schweinsbauch mit Polentaknödeln

4 Portionen, Zubereitung ca. 3 Stunden

- ◆ 1 kg Schweinsbauch
(mit Fettschicht)
- ◆ 4 Knoblauchzehen (klein gehackt)
- ◆ 2 kleine Zwiebeln
- ◆ 150 g Karotten
- ◆ 100 g Knollensellerie
- ◆ 2 EL Schmalz
- ◆ 250 ml Bier
- ◆ 250 ml Gemüsesuppe
- ◆ 1 EL Meersalz

- Polentaknödel:**
- ◆ 125 ml Schlagobers
 - ◆ 125 ml Milch
 - ◆ 20 g Butter
 - ◆ 80 g Maisgrieß
 - ◆ 1 EL Olivenöl
 - ◆ 70 g Semmelwürfel
 - ◆ 1 Ei
 - ◆ 2 Dotter
 - ◆ 2 EL Schnittlauch (geschnitten)
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Rohr auf 150°C vorheizen. Die Fettschicht vom Fleisch im Abstand von ca. 2 cm nicht zu tief einschneiden. Fleisch längs halbieren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch rundum kräftig würzen. Zwiebeln, Karotten und Sellerie putzen, schälen und grob schneiden.
2. In einem Schmortopf Schmalz erhitzen, Fleisch darin beidseitig anbraten und herausnehmen. Im Bratrückstand Gemüse anschwitzen, mit Bier ablöschen und mit Suppe aufgießen. Fleisch einlegen und im Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) ca. 2 1/2 Stunden weich schmoren.
3. Knapp vor Ende der Garzeit, Deckel vom Topf entfernen. Rohr auf Grillstellung schalten, Fleischoberfläche mit Meersalz bestreuen und knusprig überbacken.
4. Für die Knödel Obers, Milch und Butter aufkochen. Grieß unter Rühren einrieseln lassen und die Masse dickcremig einkochen. Umfüllen und abkühlen lassen.
5. In einer Pfanne Öl erhitzen, Semmelwürfel darin unter öfterem Schwenken goldbraun braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Grießmasse mit Ei, Dottern und Semmelwürfeln gut verrühren, salzen, pfeffern und zugedeckt auskühlen lassen. Aus der Masse 8 Knödel formen. Salzwasser aufkochen, Knödel einlegen und darin ca. 10 Minuten köcheln.
6. Fleisch aus dem Schmorfond heben und beiseite stellen. Fond abseihen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
7. Knödel aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen. Fleisch portionieren mit Saft und Knödeln anrichten. Knödel mit Schnittlauch bestreuen.

Pro Portion: 1340 kcal | EW: 51 g | Fett: 93 g | KH: 78 g | BE: 3 | Chol: 353 mg

■ Weintipp

Dazu bietet sich ein jugendlicher Rosalia DAC mit feinen, abgerundeten Tanninen und fantastischem Trinkfluss an.







Kalbstafelspitz mit Senfsauce und Papaya-Prosciuttopäckchen

6 Portionen, Zubereitung ca. 2 1/4 Stunden

- ◆ 2 Stk. Kalbstafelspitz (je ca. 750 g)
 - ◆ 3 EL Öl
 - ◆ 1 kg kleine speckige Erdäpfel
 - ◆ 125 ml Weißwein (*trocken*)
 - ◆ 500 ml brauner Kalbsfond
 - ◆ 8 kleine Thymianzweige
 - ◆ 4 EL helle Senfkörner
 - ◆ 150 g Crème fraîche
 - ◆ 3 EL Dijon-Senf

Papaya-Prosciutto-päckchen

- ◆ **½ Papaya** (ca. 750 g)
 - ◆ **12 Scheiben Prosciutto**
(*dünner geschnitten*)
 - ◆ **1 Pkg. grüne Daikonkresse**
 - ◆ **60 ml Walnussöl**

Grüner Salat mit Kerbel:

- ◆ 200 g Salatherzen
 - ◆ 3 EL weißer Balsamico
 - ◆ 6 EL Olivenöl
 - ◆ 40 g Kerbel

.....

 - ◆ *Salz, Pfeffer*

1. Fleisch zum Akklimatisieren ca. 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.
 2. Rohr auf 180°C vorheizen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Bratenpfanne Öl erhitzen, Fleisch und Erdäpfel darin nacheinander rundum anbraten, aus der Pfanne heben und beiseite stellen.
 3. Bratrückstand mit Wein ablöschen, Bratensatz mit einem Kochlöffel lösen und die Flüssigkeit fast zur Gänze einkochen lassen. Ca. 200 ml vom Kalbsfond zugießen und aufkochen.
 4. Erdäpfel einfüllen, das Fleisch darauf setzen, mit Thymianzweigen belegen und zugedeckt im Rohr (unterste Schiene / Gitterrost) ca. 1 ¾ Stunden schmoren. Nach und nach übrigen Fond zugießen und den Braten immer wieder mit entstehendem Bratensaft übergießen.
 5. Senfkörner in Salzwasser bissfest kochen, abseihen und abtropfen lassen.
 6. Papaya schälen und die Kerne ausschaben. Fruchtfleisch quer in 12 gleich dicke Scheiben schneiden und mit je einer Scheibe Prosciutto umwickeln. Kresse von den Stielen schneiden.
 7. Salatherzen zerflücken, waschen und abtropfen lassen. Für die Marinade Balsamico salzen, pfeffern und das Öl einrühren. Kerbel grob hacken.
 8. Fleisch und Erdäpfel aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Bratensaft abseihen (sollte ca. 300 ml sein) und aufkochen. Crème fraîche, Senfkörner und Senf einrühren und die Sauce ca. 5 Minuten köcheln. Dabei öfters umrühren.
 9. In einer Pfanne Walnussöl erhitzen, Papayapäckchen darin beidseitig braten, salzen, pfeffern und mit Kresse bestreuen.
 10. Salat marinieren, mit Kerbel vermischen und anrichten. Fleisch portionieren und mit Sauce, Erdäpfeln, Papayapäckchen und Salat anrichten.

Pro Portion: 629 kcal | **EW:** 25 g | **Fett:** 30 g | **KH:** 58 g | **BE:** 4 | **Chol:** 46 mg

• Weintipp

Dazu passt ein aktueller Vulkanland DAC Weißburgunder

“
Eine
kulinarische
köstlichkeit
zum
Verlieben
“
— abgeschmeckt
hat sie leider
nur dein
Schnupfen.

#läuftbeidir

Nicht vergessen:
In der Schnupfenzeit
viel Obst & Gemüse essen!

Mehr Informationen zu Schnupfen und Otrivin auf: www.otrivin-schnupfen.at



Wirkstoff: Xulometazolin & Dexpantenol

Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.
BG-JV.OTN191101, ©2019 GSK oder Lizenzgeber

Schokomännchen

& Früchteteemischung zum Selbermachen

FOTOS Barbara Ster REZEPT Charlotte Cerny





Ella kam mit einem wichtigen Auftrag in die GUSTO Küche: kleine Geschenke für das Christkind backen! Einige davon hat sie zu ihrem Christkindlbrief dazugelegt, den Rest hat sie für ihre großen Geschwister eingepackt, damit auch sie eine süße Überraschung haben.

**22 Stück, Zubereitung ca. 1 Stunde,
zum Kühlen ca. 1 ½ Stunden**

- ◆ 200 g weiche Butter
- ◆ 100 g Rohrzucker
- ◆ 1 mittleres Ei
- ◆ 250 g glattes Mehl
- ◆ 70 g Kakao

- Deko:**
- ◆ 22 Zuckerstangen
 - ◆ 1 Eiklar
 - ◆ 200 g Staubzucker
-
- ◆ Mehl

1. Butter und Zucker ca. 5 Minuten cremig mixen. Ei untermischen. Mehl und Kakao sieben und unter den Butterabtrieb mischen. Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 ½ Stunden kalt stellen.
2. Rohr auf 180°C vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.



Gut zu wissen:

Die Ja! Natürlich Bio-Eier stammen von freilaufenden Hühnern und sind zu 100 % aus Österreich. Die Tiere leben in einem artgemäßen Umfeld mit viel Auslauf sowohl im Hühnerhaus, als auch im Freien. Was den Hühnern gefüttert wird, steckt auch im Ei, weshalb sie mit natürlichem Bio-Futter ohne synthetische Farbstoffe versorgt werden.





Ella

Stolz darauf im Dezember das Küchenengel zu spielen, kam Ella voller Vorfreude in die GUSTO Küche. Als Jüngste von drei Geschwistern weiß sie genau, wie sie ihren Charme einsetzen muss, um ihren Kopf durchzusetzen. Vom Rühren, Kneten, Ausstechen, Backen und Probieren war sie so begeistert, dass sie gar nicht mehr aufhören wollte. Nebenbei erzählte sie uns, dass sie sich schon sehr auf Weihnachten freut, denn da gibt's Geschenke, Schnee (hoffentlich!) und viiiiele Kekse!

3. Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Ausstecher Lebkuchenmännchen ausstechen. Kekse auf das Blech legen. Backpapierstücke zusammenrollen, die „Arme“ vom Lebkuchenmännchen darüber schlagen und vorsichtig zusammendrücken. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Backpapierröllchen entfernen und die Zuckerstangen vorsichtig hineinschieben.



4. Für die Glasur Eiklar und Staubzucker ca. 5 Minuten steif schlagen. Glasur in ein Stanitzel füllen und die Kekse damit verzieren.



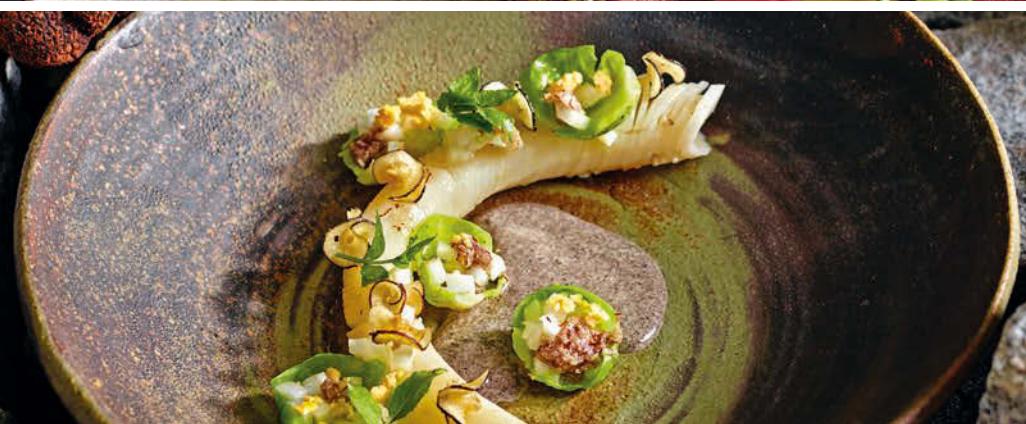
Frohe, gemütliche und köstliche Weihnachten wünsche ich.

Früchteteemischung zum Selbermachen

Rohr auf 120°C vorheizen. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden und auf einem mit Backpapier belegten Blech ca. 1 Stunde im Rohr trocknen lassen. Während der Backzeit die Apfelscheiben immer wieder wenden. Schale dünn von Orangen schälen. Apfelchips mit Zimtstangen und Schale in Teebeutel füllen. Innerhalb von 2-3 Tagen verbrauchen.



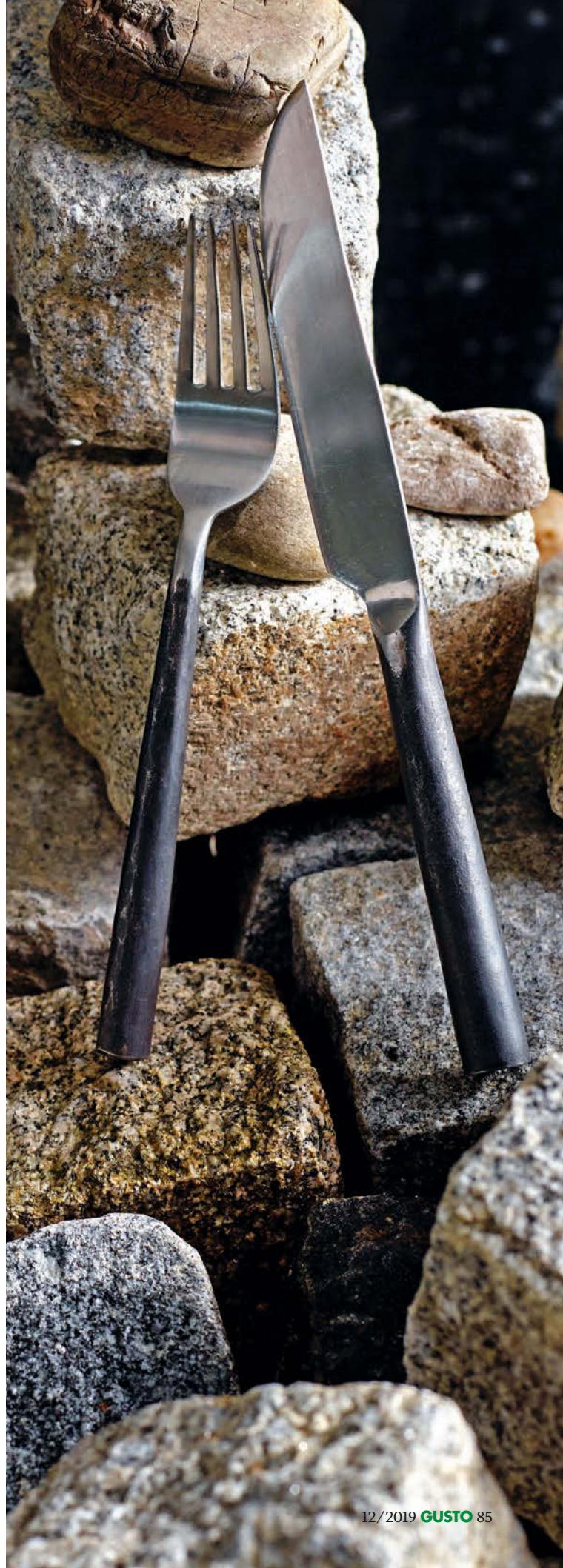




RAFFINÉE ER

Besondere Feste und Anlässe verlangen nach der entsprechenden kulinarischen Begleitung. Wir haben Spitzenkoch Peter Troißinger gebeten sich dem Thema anzunehmen und seiner Kreativität freien Lauf zu lassen. Ob Fisch, Fleisch, Geflügel, Meeresfrüchte oder Gemüse: es ist bestimmt für jeden etwas Passendes dabei.

FOTOS Dieter Brasch **REZEPTE** Peter Troißinger





STEINBUTT IN DER ERDÄPFEL- KRUSTE MIT CHORIZO-PAPRIKASAUCE

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 4 Steinbuttsfilets (je 140 g)
- ◆ 1 großer mehliger Erdäpfel
- ◆ 200 g lila Erdäpfel
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 40 g Butter

Gemüse:

- ◆ 2 Navets
- ◆ 1 Jungzwiebel
- ◆ 8 schwarze Oliven (ohne Kern)
- ◆ 40 g Butter
- ◆ 80 ml Gemüsesuppe
- ◆ 1 EL Thymianblättchen (abgezupft)

Chorizosauce:

- ◆ 200 g rote Paprika
 - ◆ 1 TL Kristallzucker
 - ◆ 1 EL Butter
 - ◆ 1 kleine Knoblauchzehe (gehackt)
 - ◆ 200 ml Wasser
 - ◆ 50 g Chorizo
 - ◆ 1 TL Öl
 - ◆ 1 TL Paradeismark
 - ◆ 100 ml Orangensaft
 - ◆ Schale von $\frac{1}{2}$ Bio-Orange (abgerieben)
 - ◆ $\frac{1}{2}$ TL Oregano (gehackt)
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Für die Sauce Paprika längs halbieren und die Kerne entfernen. Paprika klein würfeln. Zucker in Butter anschwitzen, Paprika und Knoblauch zugeben, kurz mitrösten und mit Wasser ablöschen. Paprika darin weichköcheln und mit einem Stabmixer pürieren.

2. Chorizo möglichst klein würfeln und in Öl anschwitzen. Paradeismark einrühren, kurz mitrösten, mit Orangensaft ablöschen und aufkochen. Paprikapüree, Orangenschale und Oregano einrühren und die Sauce ca. 1 Minute köcheln. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und falls nötig mit wenig Wasser verdünnen.

3. Für das Gemüse Navets schälen und in Spalten schneiden. Jungzwiebel putzen und quer in dünne Scheiben schneiden. Oliven halbieren.

4. Beide Erdäpfelsorten schälen und davon jeweils vier möglichst dünne Längsscheiben abschneiden (Brotmaschine oder Gemüsehobel). Die Scheiben vom mehligem Erdäpfel nebeneinander auflegen und mit den lila Erdäpfelscheiben belegen.

5. Steinbuttsfilets salzen, pfeffern und am unteren Rand der Erdäpfelscheiben auflegen. Filets in den Erdäpfelscheiben möglichst eng einrollen.

6. In einer großen, beschichteten Pfanne das Öl erhitzen. Die Fischpäckchen mit der Verschlussseite nach unten in das Öl legen und darin bei schwacher Hitze ca. 6 Minuten anbraten. Nach halber Garzeit Butter zugeben, Filets wenden und fertig braten. Dabei öfters mit Bratfett übergießen.

7. Navets in Butter anschwitzen, mit Suppe aufgießen und bissfest dünsten. Gegen Ende der Garzeit Oliven, Jungzwiebeln und die Hälfte vom Thymian zugeben. Gemüse salzen und pfeffern.

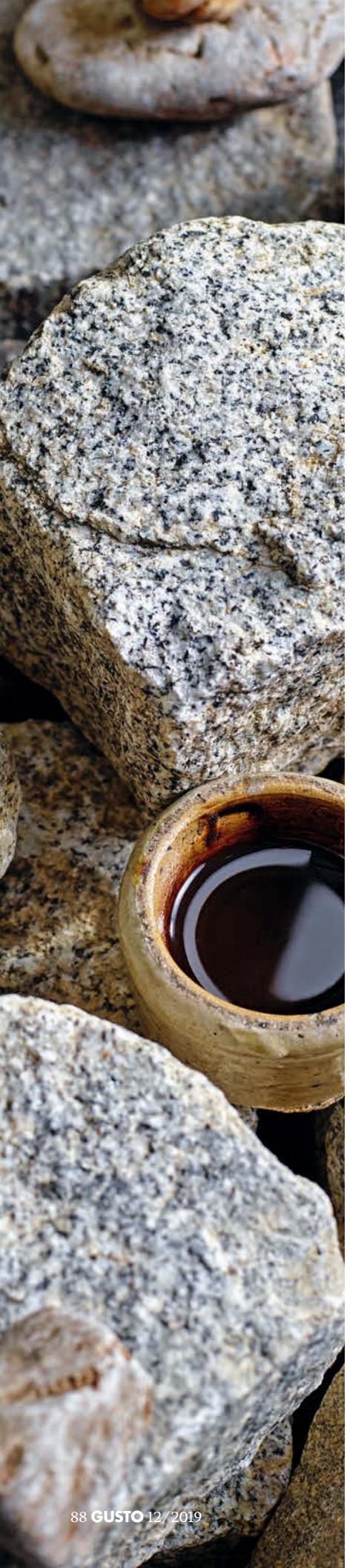
8. Chorizosauce erhitzen. Von den Steinbuttsfilets die Enden wegschneiden. Filets mit Gemüse und Sauce anrichten und mit übrigem Thymian garniert servieren.

Pro Portion: 616 kcal | EW: 30 g | Fett: 43 g | KH: 32 g | BE: 2 | Chol: 94 mg

Weintipp

Animierender Südsteiermark DAC Sauvignon blanc bereichert und balanciert mit Zitrus-Paprika-Noten und einem zarten Hauch von Pfeffer.





TAUBEN- BRÜSTCHEN MIT MARONI-MISOPÜREE

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden

- ◆ 4 Tauben (je ca. 400 g)
- ◆ 30 ml weißer Balsamico
- ◆ 375 ml roter Portwein
- ◆ 800 ml Sonnenblumenöl
- ◆ 8 g Amarant (gepopppt)
- ◆ 1 Prise Lebkuchengewürz
- ◆ 3 Prisen Salz
- ◆ 40 g kalte Butter

Garnitur:

- ◆ ½ Sharonfrucht
- ◆ 200 g Puntarelle
- ◆ 4 kleine Zweige Ananassalbei

Maroni-Misopüree:

- ◆ 125 ml Schlagobers
 - ◆ 50 ml Wasser
 - ◆ 50 g Maronipüree
 - ◆ 30 g weiße Misopaste
 - ◆ 30 g Butter
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Zucker, Öl

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Taubenbrust samt Knochen von der Karkasse schneiden und die Haut entfernen. Keulen von den Karkassen schneiden (siehe Tipp). Karkassen klein hacken.
2. Für die Sauce in einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Karkassen darin rundum anbraten, ins Rohr (mittlere Schiene / Gitterrost) schieben und ca. 40 Minuten braten. Dabei öfters umrühren.
3. Nach halber Garzeit Karkassen mit Balsamico ablöschen und mit Wein aufgießen. Karkassen samt Flüssigkeit in einen Topf füllen, mit ca. 2 l Wasser aufgießen und ca. 30 Minuten köcheln. Fond abseihen und auf ca. 250 ml einkochen lassen.
4. Für das Püree Obers, Wasser, Maroni und Misopaste verrühren und ca. 10 Minuten köcheln. Butter bis zur leichten Braunfärbung erhitzen. Maronimischung eventuell pürieren, Nussbutter einrühren und das Püree salzen und pfeffern.
5. Sonnenblumenöl auf 100°C erhitzen, Taubenbrüste einlegen und darin ca. 18 Minuten ziehen lassen. Amarant mit Lebkuchengewürz und Salz vermischen.
6. Für die Garnitur Sharonfrucht schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. 1 l leicht gesalzenes und gezuckertes Wasser aufkochen. Von der Puntarelle die Stängel abschneiden und darin kurz überkochen. Stängel herausheben, abtropfen lassen und einige davon mit dem Püree füllen.
7. Fond aufkochen und durch Einrühren der Butter binden. Brüste mit einem Gitterlöffel aus dem Öl heben, abtropfen lassen und auf Küchenpapier trockentupfen.
8. Brustfilets beidseitig vom Brustbein schneiden und mit der Außenseite in den Amarant drücken. Brüstchen mit der Schnittfläche nach oben anrichten und mit Sauce, gefüllten und übrigen Puntarellastängeln, Sharonfrucht und Ananassalbei garniert servieren.

Pro Portion: 842 kcal | EW: 23 g | Fett: 60 g | KH: 33 g | BE: 2,3 | Chol: 175 mg

Tipp:

Die Keulen werden für das Rezept nicht benötigt. Um sie trotzdem zu verwerten, rät Peter Troißinger: salzen, pfeffern und mit abgeriebener Orangenschale vermischen. Keulen in Mehl, Ei und Bröseln panieren. In Öl schwimmend backen, herausheben, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Blattsalaten servieren.

Weintipp

Ein klassischer Gewürztraminer aus der Steiermark mit würzigen Aromen nach Rosen, Minze, Orangen und Exotikobst vereint alle gewünschten Geschmacksnoten.







SCHWARZ-WURZELN

MIT KOHLSALAT UND TRÜFFELRAHM

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten

- ◆ 800 g Schwarzwurzeln
- ◆ Saft von 1 Zitrone
- ◆ 2 gekochte Eier
- ◆ 2 EL Schwarzwurzelchips

Kohlsalat mit Trüffelmarinade:

- ◆ 100 g Kohlsprossen
- ◆ 100 g Chinakohl (nur weiße Teile)
- ◆ 30 ml weißer Balsamico
- ◆ 1 Prise Kristallzucker
- ◆ 30 ml Nussöl
- ◆ 10 g schwarze Trüffel
(fein geraspelt)

Trüffelrahmsauce:

- ◆ 30 g schwarze Trüffel
 - ◆ 50 g Butter
 - ◆ 100 ml Gemüsesuppe
 - ◆ 100 ml Schlagobers
-
- ◆ Salz, Pfeffer, Mehl, Butter

1. Für die Schwarzwurzeln Wasser mit wenig Mehl und Zitronensaft vermischen. Schwarzwurzeln unter fließendem Wasser gut waschen, schälen und in das vorbereitete Wasser legen.
2. Für den Salat Kohlsprossen putzen und den Strunk wegschneiden. Blättchen abheben und gut waschen. Chinakohl klein würfeln. Für die Marinade Balsamico mit Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und Trüffel unterrühren.
3. Für die Sauce Trüffel grob schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Suppe und Obers aufgießen und ca. 1 Minute köcheln. Mischung mit einem Stabmixer fein pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Für die Garnitur gekochte Eier schälen. Eiweiß klein würfeln, Dotter mit einer Gabel grob zerdrücken.
5. Schwarzwurzeln in kurzen Abständen 2 Drittel tief einschneiden. Schwarzwurzeln wenden und versetzt ebenfalls 2 Drittel tief einschneiden (nicht durchschneiden). Es entsteht dabei eine Art Spirale.
6. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser erhitzen, Siebeinsatz darüber geben und diesen mit Butter ausstreichen. Einen Teil der Schwarzwurzeln nebeneinander in den Siebeinsatz legen, salzen, pfeffern und über Dampf zugedeckt bissfest dämpfen. Wiederholen, bis alle Schwarzwurzeln gedämpft sind.
7. Kohlsprossen und Chinakohl mit der Marinade vermischen. Schwarzwurzeln mit Sauce und Salat anrichten und mit Eiweiß, Dottern und Schwarzwurzelchips garniert servieren.

Pro Portion: 609 kcal | EW: 10 g | Fett: 56 g | KH: 26 g | BE: 1,5 | Chol: 212 mg

>Weintipp

Fassgereifter, nobler Chardonnay aus Wien, mit intensivem Duft nach Vanille, Kräutern und Trüffel, mit reifen Früchten abgerundet, erfreut sehr lange.

RINDS-FILET

MIT GOLDRÜBEN, KÜRBISCREME UND TOPINAMBUR

4 Portionen, Zubereitung ca. 50 Minuten

- ◆ 4 Steaks vom Rindsfilet (je ca. 180 g)
- ◆ 4 EL Öl
- ◆ 20 g Butter

- Kürbiscreme und Topinambur:**
- ◆ 300 g Hokkaido
 - ◆ 800 g Topinambur
 - ◆ 50 g Butter

.....

Marinierte Goldrücken:

- ◆ 150 g Goldrücken
- ◆ 2 EL Apfelessig
- ◆ 2 EL Sonnenblumenöl
- ◆ 50 g Brunnenkresse

- ◆ Salz, Pfeffer, Tabasco, Öl zum Backen

1. Rohr auf 180°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Vom Hokkaido die Kerne entfernen. Hokkaido grob würfeln, auf dem Blech verteilen und im Rohr (mittlere Schiene) solange backen, bis er weich ist (dauert ca. 35 Minuten).
2. Goldrücken waschen und in möglichst dünne Scheiben schneiden (Brotschneidemaschine oder Gemüsehobel). Apfelessig salzen, pfeffern und das Öl einrühren. Goldrücken mit der Marinade vermischen und ziehen lassen.
3. Topinambur unter fließendem Wasser mit einer Bürste säubern, quer in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden und gut trockentupfen.
4. Kürbis in einen Topf füllen, Butter zugeben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Kürbiscreme mit Salz und einigen Tropfen Tabasco würzen.
5. Ca. 3 Finger hoch Öl erhitzen, Topinambur einlegen und darin knusprig backen. Mit einem Gitterlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Steaks mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Steaks darin beidseitig braten. Gegen Ende der Garzeit Butter zugeben und die Steaks öfters mit Bratfett übergießen.
7. Steaks mit Kürbiscreme anrichten, mit wenig vom Bratfett beträufeln und mit Topinambur- und Goldrübenschichten belegen. Mit der Goldrückenmarinade beträufeln und mit Kresseblättchen bestreut servieren.

Pro Portion: 684 kcal | EW: 45 g | Fett: 50 g | KH: 42 g | BE: 1,1 | Chol: 103 mg

Weintipp

Eine vollmundige, burgenländische Rotweincuvée Reserve beflügelt mit mächtigen Tanninen und präsenten Röstaromen.





GARNELEN MIT PAK CHOI, AVOCADO UND KAVIAR

4 Portionen, Zubereitung ca. 1½ Stunden

- ◆ 800 g Rotgarnelen (10/20)
- ◆ 800 ml Sonnenblumenöl

Gemüse:

- ◆ 2 Schalotten
- ◆ 400 g Mini-Pak-Choi
- ◆ ½ Birne (ca. 100 g)
- ◆ 1 Avocado
- ◆ 4 EL Zitronensaft
- ◆ 20 g Butter
- ◆ 100 ml Gemüsesuppe
- ◆ 4 EL Lachsforellenkaviar
- ◆ 50 g Senfkohlblätter

Garnelenfond:

- ◆ 3 EL Olivenöl
 - ◆ 50 g Schalotten
 - ◆ 50 g Stangensellerie
 - ◆ 50 g Butter
 - ◆ ½ TL Paradeismark
 - ◆ 1 l Gemüsesuppe
 - ◆ 125 ml Schlagobers
 - ◆ 1 EL Butter
-
- ◆ Salz, Pfeffer

1. Von den Garnelen den Schwanz ablösen und Schalen entfernen. Für den Fond Schalen und die übrigen, abgelösten Garnelenteile grob hacken und in Olivenöl anrösten, dabei öfters umrühren.
2. Schalotten und Sellerie schälen und würfeln. Gemüse in Butter anschwitzen, Paradeismark einrühren und mitrösten. Schalenmischung einrühren, mit Suppe ablöschen und ca. 1 Stunde köcheln. Fond abseihen (sollte ca. 200 ml sein), Obers zugießen und die Sauce cremig einkochen.
3. Für das Gemüse Schalotten schälen und in schmale Spalten schneiden. Pak Choi längs halbieren. Birne schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Birne in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden. Avocado schälen, halbieren und entkernen. Fruchtfleisch in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Birne und Avocado mit Zitronensaft vermischen.
4. Sonnenblumenöl auf 100°C erhitzen und die Garnelen darin ca. 8 Minuten ziehen lassen.
5. Schalotten und Pak Choi in Butter anschwitzen, mit Suppe ablöschen und aufkochen. Pak Choi bissfest dünsten. Gegen Ende der Garzeit Birnen zugeben und mitgaren.
6. Mischung salzen, pfeffern und vom Herd nehmen. Avocado und Kaviar unterheben und darin ziehen lassen.
7. Garnelen mit einem Gitterlöffel aus dem Öl heben, gut abtropfen lassen und auf Küchenpapier trocken tupfen. Garnelenfond aufkochen, Butter zugeben und den Fond mit einem Stabmixer aufschlagen.
8. Garnelen mit Gemüse und Garnelensauce anrichten und mit Senfkohlblättern garnieren.

Pro Portion: 1333 kcal | EW: 52 g | Fett: 115 g | KH: 37 g | BE: 3 | Chol: mg

Weintipp

Hervorragender, kraftvoller Riesling Smaragd, Wachau, steinobst-fruchtig, mineralisch, ausdrucksstark, verwöhnt aufs Höchste.







Orangen-Petit-fours mit weißer Schokolade

Alle lieben selbst gemachte Geschenke – vor allem wenn sie mit Liebe gebacken werden, so reizend aussehen und so süß schmecken! Der Teig für die Petit fours ist im Nu im Backrohr und bei der Dekoration können Sie Ihrer Fantasie freien Lauf lassen.

FOTOS Barbara Ster **REZEPT** Charlotte Cerny



KOCHSCHULTIPP

Wiener Braunzucker – der Exotisch-Süße.

Kristallzucker aus der Zuckerrübe, veredelt durch Karamellisierung und Zugabe von Zuckerrohrsirup. Besonders eignet er sich für Mürbteiggebäck, Honigmassen, Sandkuchen, Lebkuchen und Massen mit Schokolade, Nüssen oder Mohn, denn Wiener Braunzucker hebt die Würzkraft aller verwendeten Zutaten.

www.wiener-zucker.at

1. Butter und Zucker ca. 5 Minuten hellcremig mixen. Eier einzeln zugeben und untermixen. Mehl und Backpulver sieben. Orangenschale und -saft abwechselnd mit der Mehlmischung untermischen. Rohr auf 180°C vorheizen.



2. Masse in der Form (25 x 30 cm) verstreicheln und im Rohr (mittlere Schiene) ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen.



3. Boden zuschneiden (1 cm hoch, 25 x 25 cm breit). Übrigen Kuchen zerbröseln und mit der weißen Kuvertüre, Marmelade und Likör vermischen. Masse auf dem Kuchenboden verteilen, andrücken und für ca. 5 Stunden kalt stellen.



4. Dunkle Kuvertüre mit 1 TL vom Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Weiße Kuvertüre mit restlichem Kokosfett über einem Wasserbad schmelzen. Marzipan zwischen 2 Bögen Backpapier ausrollen und auf den Orangenkuchen legen. Kuchen in 25 Quadrate schneiden.



5. Stücke auf ein Gitter stellen, mit den Kuvertüren überziehen und gut abtropfen lassen. Glasur trocknen lassen.

6. Eiklar und Staubzucker cremig mixen. Halbieren, einen Teil rot, den anderen grün einfärben. In Stanitzel füllen und die Petit fours damit verzieren. Glasur trocknen lassen.

Pro Stück: 463 kcal | EW: 6 g
Fett: 25 g | KH: 55 g | BE: 3,7
Chol: 84 mg

25 Stück,
Zubereitung ca. 3 Stunden,
zum Kühlen ca. 5 Stunden

- ◆ 360 g weiche Butter
- ◆ 300 g Braunzucker
- ◆ 6 mittlere Eier
- ◆ 450 g glattes Mehl
- ◆ 4 gestr. TL Backpulver
- ◆ Schale von 2 Bio-Orangen (abgerieben)
- ◆ 250 ml Orangensaft
- ◆ 300 g weiße Kuvertüre (geschmolzen)
- ◆ 100 g Orangenmarmelade
- ◆ 25 ml Orangenlikör
- ◆ 200 g Marzipan

Glasur:

- ◆ 300 g dunkle Kuvertüre (gehackt)
- ◆ 2 TL Kokosfett
- ◆ 300 g weiße Kuvertüre (gehackt)

Deko:

- ◆ 1 Eiklar
- ◆ 180 g Staubzucker
- ◆ Rote und grüne Lebensmittelfarbe



EINFACH MEHR



Stanitzel

Aus einem Stück Backpapier ein Dreieck ausschneiden. Dreieck an der kurzen Seite beginnend zu einem Stanitzel eindrehen.



Konsistenz

Beim Verzieren der Küchlein ist die Konsistenz der Spritzglasur besonders wichtig. Für Farbintensität verwenden wir Gel-Farben. Ist die Glasur etwas zu dickflüssig, mit ein paar Tropfen Wasser verdünnen.



Backen

Wird der Kuchen vor Ende der Backzeit etwas zu dunkel, mit Alufolie abdecken und fertig backen.

Brathuhn



Wie schön, wenn das Kochen im Alltag erleichtert wird! Beim Meal Prepping geschieht genau das. Die Idee: ein Grundgericht (in unserem Fall knusprige Brathenderl) wird am Wochenende zubereitet, im Lauf der Woche zaubern wir daraus dann vier tolle, abwechslungsreiche Gerichte. Angenehmer Nebeneffekt: die gute Planung spart nicht nur Zeit, sondern auch Geld.

FOTOS Michael Rathmayer **REZEPTE** Charlotte Cerny

Knusprige Brathühner *Grundrezept*

4 Portionen, Zubereitung ca. 2 1/4 Stunden

- ◆ 2 Hühner (ausgenommen, je ca. 1,3 kg)
- ◆ 200 ml Wasser

.....
◆ Meersalz, Pfeffer

1. Rohr auf 170°C vorheizen. Hühner waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Auf ein Blech legen und mit Wasser untergießen. Im Rohr (2. Schiene von unten) ca. 2 Stunden braten.
2. Herausnehmen und abkühlen lassen. Fleisch von den Knochen zupfen (ca. 1,2 kg). Bratensaft (ca. 300 ml) auffangen.

Pro Portion: 498 kcal | EW: 60 g | Fett: 29 g | KH: 163 g | BE: 0 | Chol: 0 mg





Indisches Butter Chicken mit Kokosreis

4 Portionen, Zubereitung ca. 40 Minuten, zum Marinieren ca. 30 Minuten

- ◆ 450 g Hühnerfleisch (siehe Grundrezept)
- ◆ 1 ½ TL Chilipulver
- ◆ 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- ◆ 1 TL Korianderpulver
- ◆ 1 TL Garam Masala
- ◆ 150 g Joghurt (10 % Fett)
- ◆ 2 Zwiebeln
- ◆ 80 g Butter
- ◆ 1 EL Öl
- ◆ 2 Lorbeerblätter
- ◆ 3 Knoblauchzehen (gepresst)
- ◆ 1 EL Ingwer (gerieben)
- ◆ 400 g Paradeiser (gehackt)
- ◆ 1 TL Kristallzucker
- ◆ 4 EL Schlagobers
- ◆ 2 EL Koriander (gehackt)

Kokosreis:

- ◆ 1 TL Butter
- ◆ 200 g Jasminreis
- ◆ 200 ml Kokosmilch
- ◆ 200 ml Wasser
-
- ◆ Meersalz

1. Hühnerfleisch, Chili, Kreuzkümmel, Koriander und Garam Masala vermischen. Joghurt untermengen und 30 Minuten ziehen lassen.

2. Zwiebeln schälen und würfelig schneiden. Butter und Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Lorbeer, Knoblauch und Ingwer zugeben und ca. 30 Sekunden mitrösten. Paradeiser zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln. Lorbeer herausnehmen, Sauce pürieren und durch ein Sieb passieren. Sauce aufkochen, das marinierte Hühnerfleisch und Zucker zugeben und ca. 10 Minuten garen. Obers zugeben. Butter Chicken mit Salz abschmecken.

3. Butter in einem Topf zerlassen und den Reis darin ca. 3 Minuten anschwitzen. Kokosmilch und Wasser zugießen und aufkochen. Topf abdecken und den Reis bei schwacher Hitze weich garen.

4. Butter Chicken mit Koriander bestreuen und mit dem Kokosreis servieren.

Pro Portion: 578 kcal | EW: 28 g | Fett: 40 g | KH: 30 g | BE: 2 | Chol: 64 mg

Weintipp

Weißen Traminer aus Niederösterreich, vielschichtig, opulent im Geschmack nach Rosen, Gewürzen und Blüten, begleitet grandios.

SIZILIEN IST, wo ich bin. AVERNA

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

@Averna_Austria

Enjoy responsibly.

Pastilla

mit Kürbis und Maroni

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 1 kleine Zwiebel
 - ◆ 2 Knoblauchzehen
 - ◆ 350 g Hokkaido
 - ◆ 3 EL Olivenöl
 - ◆ 1 TL Fenchelsamen
 - ◆ 1 TL Koriandersamen
 - ◆ 1 TL Thymianblättchen
 - ◆ 1 TL Rosmarinnadeln (gehackt)
 - ◆ 100 g Maroni (vorgegart)
 - ◆ 100 ml vom Bratensaft (siehe Grundrezept)
 - ◆ 2 EL Frischkäse
 - ◆ 250 g Hühnerfleisch (siehe Grundrezept)
 - ◆ 1 Pkg. Strudelteig (4 Blätter)
 - ◆ 1 Ei (verquirlt)
 - ◆ 1 EL schwarzer Sesam
-
- ◆ Meersalz, Pfeffer

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln. Kürbis in kleine Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin goldgelb anschwitzen. Kürbis, Fenchel, Koriander, Thymian, Rosmarin und Maroni zugeben und ca. 5 Minuten mitrösten. Bratensaft zugießen. Kürbis ca. 20 Minuten weich garen. Gelegentlich umrühren.
2. Kürbisfülle vom Herd nehmen und mit einer Gabel grob zerdrücken. Frischkäse und Hühnerfleisch untermischen und die Fülle mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Rohr auf 200°C vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen. Ein Teigblatt am Blech auflegen und die Fülle am unteren Drittel verteilen. Teig über die Fülle einrollen. Mit den restlichen Blättern wiederholen. Teigrollen auf dem Blech zu einer Schnecke zusammenlegen. Mit Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. Pastilla im Rohr (mittlere Schiene) ca. 35 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und leicht abkühlen lassen.

Pro Portion: 601 kcal | EW: 25 g | Fett: 30 g | KH: 63 g | BE: 4,9 | Chol: 61 mg

>Weintipp

Dazu passt ein autochthoner, körperreicher Rotgipfler aus der Thermenregion mit exotischen Düften von Ananas und Mango.





Henderlragout mit Blätterteighaube

2 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 100 g Champignons
 - ◆ 2 EL Butter
 - ◆ 1 TL Mehl
 - ◆ 150 ml Bratensaft (siehe Grundrezept)
 - ◆ 100 g TK-Erbsen
 - ◆ 80 ml Schlagobers
 - ◆ 200 g Hühnerfleisch (siehe Grundrezept)
 - ◆ 2 EL Petersilie (gehackt)
 - ◆ ½ Pkg. Blätterteig
-
- ◆ Meersalz, Pfeffer

1. Rohr auf 220°C vorheizen. 2 Soufflédöpfchen (Füllmenge 150 ml) auf ein Blech stellen.
2. Champignons halbieren. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und die Champignons darin anbraten. Vom Herd nehmen und beiseite stellen.
3. Übrige Butter in einem Topf zerlassen. Mehl unterrühren und anrösten. Bratensaft unter Rühren zugießen und aufkochen. Champignons, Erbsen und Obers zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hühnerfleisch und die Hälfte der Petersilie untermengen. Ragout in die Förmchen füllen.
4. Blätterteig aufrollen und pro Förmchen eine Scheibe (ca. Ø 13 cm) ausstechen. Blätterteigscheiben auf die Förmchen legen und am Rand festdrücken. In der Mitte überkreuz einen kleinen Einschnitt machen. Im Rohr (mittlere Schiene) ca. 15 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und mit restlicher Petersilie bestreut servieren.

Pro Portion: 425 kcal | EW: 15 g | Fett: 32 g | KH: 21 g | BE: 1,4 | Chol: 65 mg

>Weintipp

Dazu bietet sich ein nordburgenländischer, mittelkräftiger Chardonnay mit zart nussigen Komponenten am Gaumen an.

yellow at

WURST
IM
RAUCH

moser

Schwarze Pute GERÄUCHERT

11% Fettgehalt

100% Pute geräuchert

Theke und SB-Regal

moserwurst.at

Schwarze Pute GERÄUCHERT

Pulled-Chicken-Burger

4 Portionen, Zubereitung ca. 1 Stunde

- ◆ 350 g Hühnerfleisch (siehe Grundrezept)
- ◆ 4 Weckerl
- ◆ 4 Scheiben Cheddar
- ◆ 2 Romana-Salatherzen
- ◆ 1 kleine Zwiebel

BBQ-Sauce:

- ◆ 1 Zwiebel
- ◆ 2 EL Olivenöl
- ◆ 1 EL brauner Zucker
- ◆ 250 g Ketchup
- ◆ 2 EL Weißweinessig
- ◆ ½ TL Chilipulver
- ◆ ½ TL Paprikapulver

.....

- ◆ Meersalz

1. Für die Sauce Zwiebel schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb anschwitzen. Zucker, Ketchup, Essig, Chili- und Paprika-pulver zugeben. Sauce ca. 15 Minuten köcheln. Gelegentlich umrühren. Fleisch untermischen.
2. Rohr auf 220°C vorheizen. Weckerl aufschneiden. Böden mit Cheddar belegen und auf ein Blech legen. Im Rohr ca. 5 Minuten überbacken und herausnehmen.
3. Weckerlböden mit Salatblättern belegen. Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Pulled Chicken auf den Weckerln verteilen. Mit Zwiebelringen und den oberen Weckerlhälften belegen.

.....

Pro Portion: 484 kcal | **EW:** 27 g | **Fett:** 21 g | **KH:** 51 g | **BE:** 3,7 | **Chol:** 9 mg

>Weintipp

Gereifter Wiener Gemischter Satz DAC aus besonderer Lage überzeugt mit zart tabakigen Noten, einem Hauch von Kletzen und weißen Blüten.



PRODUKTVERGLEICH



Haselnusscreme

Für viele Kinder wichtigster Bestandteil des Frühstücks – und auch Erwachsenen eine Sünde wert: Haselnuss- bzw. Nuss-Nougat-Creme. Zwar dominiert Nutella als Haselnusscreme-Pionier noch immer das Produkt-Segment, doch mittlerweile hat die Marke von Ferrero durchaus Konkurrenz bekommen. Welche von insgesamt acht in Österreich beliebten Haselnusscreme-Marken den höchsten Genuss verspricht, hat die ÖGVS – Gesellschaft für Verbraucherstudien – nun in Kooperation mit der Universität Wien ermittelt.

Gesamturteil: Haselnusscreme

Note	Marke	in Punkten
1,0	Nutella (Ferrero)	7,44
1,7	dmBio Nuss-Nougat	6,68
1,7	Nutoka (Hofer)	6,67
1,7	Choco nussa: Bio Nuss-Nougat Creme (Lidl)	6,63
2,1	Clever Haselnuss-Creme	6,20

EINFACH MEHR

Die Haselnusscreme wurde im Jahr 1940 vom Konditor Pietro Ferrero in Piemont erfunden, der sie erstmal „Pasta gianduia“ nannte.

Foto: iStockphoto

So wurde getestet

Alle Marken haben einen hohen Zuckeranteil – von 47g/100g bei DM Bio Nuss-Nougat bis zu 56,3g/100g bei Nutella. Der Haselnuss-Gehalt liegt bei den meisten Produkten bei 13%, nur Choco nussa (16%) und Ja! Natürlich (17%) weisen einen geringfügig höheren Anteil aus. 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 14 Attribute der Kategorie Aussehen, Geruch, Flavour, Geschmack, Mundgefühl & Textur sowie Nachgeschmack inklusive Definitionen festgelegt, anhand derer die Produkte beschrieben werden konnten. Anschließend evaluierten die Prüfer alle Produkte in randomisierter Reihenfolge auf einer Skala von 0 bis 10 (0 = nicht wahrnehmbar – 10 = sehr intensiv) und erstellten ein Produktprofil. Auf dieser Basis nahmen die Prüfer im zweiten Schritt eine Gesamtbewertung vor. Die Prüfung fand im Sensorik-Labor des Departments für Ernährungswissenschaften der Universität Wien statt.

Testsieger

Den ersten Platz belegte Nutella. Dabei scheint ihr „Geheimnis“ in der Kombination der unterschiedlichen sensorischen Komponenten zu liegen. Denn das Produkt von Ferrero wies lediglich beim Mundgefühl in puncto Glätte und beim Kakao-Geruch die höchsten Ausprägungen auf. Es wurde zwar als recht süß eingestuft, andere schmeckten jedoch noch süßer. Der Flavour roher und gerösteter Haselnüsse wurde intensiv wahrgenommen, aber auch hier wurden anderen Marken intensivere Ausprägungen zugeschrieben. Beim Gesamteindruck jedoch

überzeugte Nutella. Auf den Plätzen zwei bis vier und somit als Spitzentrio der Eigenmarken-Wertung behaupteten sich die Haselnusscremes von DM, Hofer und Lidl. Die Unterschiede im Gesamteindruck waren dabei denkbar knapp, so dass am Ende die zweite Nachkomma-Stelle die Entscheidung brachte. Was wiederum nicht verwundert, da auch die sensorischen Profile im Test ähnlich waren. Alle drei wurden als nahezu gleich süß eingestuft – und auch beim Flavour nach Haselnuss hielten sich die Unterschiede in engen Grenzen.



Bauch Beine PRO

jetzt
neu!

**low
carb**

**ohne
zucker
zusatz**

**fett
arm**



Bleib frisch.

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!



Dürfen wir vorstellen: Peter Troißinger, Betreiber des „Malerwinkl“ und ein absolutes Multitalent. Wenn der frisch gebackene Papa ein wenig Zeit übrig hat, besucht er uns in der GUSTO Küche und schwingt für Sie, liebe Leserin und lieber Leser, den Kochlöffel. Seine Rezepte finden Sie ab Seite 84. Am Foto zu sehen (v.l.n.r): Schlü, Dieter, Anna und Peter.

Von Lesern nachgekocht:

Petra Mayr hat Polenta-Nusslaibchen mit Käsekruste und Paradeissauce aus unserem Februar-Heft 2019 nachgekocht. Sehen die nicht fantastisch aus? Davon möchte man am liebsten sofort einen Teller haben!



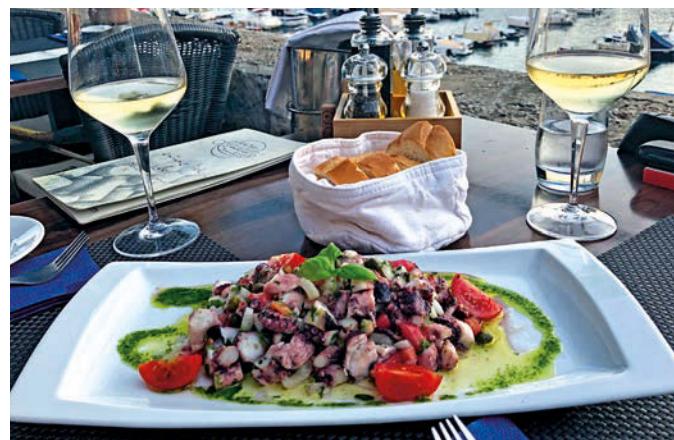
Sie haben ein GUSTO-Rezept ausprobiert? Schicken Sie uns ein Foto davon an redaktion@gusto.at! Jedes abgedruckte Bild wird mit einem Kochbuch belohnt.



Dieses Mal durfte Nataschas Kleinstes zum Kindershooting kommen. Ella hat uns nicht nur mit ihren blauen Augen verzaubert, sondern auch mit ihrem Appetit. Sie naschte nicht nur Kekserl, sondern auch getrocknete Äpfel, denn „An apple a day, keeps the doctor away!“ ;-)



Barbara hat es wieder einmal in das entzückende Städtchen Dubrovnik verschlagen. Mit herrlichem Blick auf die imposante Stadtmauer und den idyllischen Hafen kommt bei Oktopussalat und einem Gläschen istrischen Weißwein so richtig Urlaubstimmung auf.





Nehmen
Sie an unseren
Kochkursen teil!
Buchungen unter
GUSTO.at/
kochkurse

Sie wollten schon immer mal einem Profi über die Schulter schauen, in einer geselligen Runde gemeinsam kochen und dann bei einem guten Gläschen Wein die Kreationen genießen? Dann sollten Sie sich unbedingt unsere Kochkurse anschauen, denn wir versuchen immer wieder spannende Köche zu uns einzuladen, um Ihnen eine Freude zu machen. Diesen Monat besuchte uns Norbert Payr vom Gasthaus „Zum lustigen Bauern“ und zeigte passend zum November, wie das perfekte Martinigansl gelingt. Wir freuen uns, wenn wir auch Sie bei uns begrüßen dürfen!

DIE BEWEGENDSTE LIEBESGESCHICHTE UNSERER ZEIT

CAMERON MACKINTOSH'S
ERFOLGSPRODUKTION VON
BOUBLIL & SCHÖNBERGS

MISS Saigon

PREMIERE HERBST 2020

RAIMUND THEATER

RONACHEЯ



CATS

TM © 1981 RUG LTD CATS LOGO DESIGNED BY DEWNTERS

JETZT TICKETS SICHERN!

BESUCHEN SIE UNS AUCH ONLINE

Website
GUSTO.at

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

Newsletter

[GUSTO.at/newsletter](https://gusto.at/newsletter)

Erhalten Sie 3 x pro Woche neue Rezeptideen per Mail:
Abonnieren Sie doch unseren kostenlosen Newsletter!



Wir freuen uns auf Sie!

VORSCHAU

Für unsere nächste Ausgabe backen wir festliche Torten, kochen unsere Lieblingsknödel, panieren und frittieren Fleisch und Gemüse und feiern eine großartige Party.



Spinat-, Rote Rüben-, Fleisch-, Thunfisch- und Blunzenknödel warten nur darauf, an kalten Tagen gekocht und verspeist zu werden. Freuen Sie sich auf die runde Vielfalt!



Das
neue GUSTO
erscheint am
12.
Dezember

Eine der fünf süßen Köstlichkeiten wird eine Punschtorte werden. Als Boden verwenden wir übrig gebliebene Kekserl.

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 Zikulnig **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.

11
2019

Hausapotheke
Schnupfen & Co. vorbeugen

Handwerkskunst
Florale Adventtrends

Meryns Sprechzimmer
Pflege und Demenz

Österreich € 3,20
DE € 3,80 / IT € 3,80 / CH FR 5,90

ORF nachlese

Ihr großes Back-Extra



NUSSIGE KÖSTLICHKEITEN
SCHOKOLADIGER HOCHGENUSS
WÜRZIGE NASCHEREIEN
FRUCHTIGE SCHMANKERLN

85 Rezepte im Heft

Jetzt im Handel!

P.b.b. Erscheinungsort: Wien, Glanzgasse, Verlagsamt: 1130 Wien

40 JAHRE
ORF nachlese
Das 5. GROSSE JUBILÄUMSGEWINNSPIEL 2019
12 x Top-Preise für Sie

Universum
Die bunte Welt
der Gartenvögel

- GESUNDER MENSCH Gesunder Darm
- JUBILÄUM 90 Jahre Grace Kelly
- TRAUERARBEIT Wie Kinder trauern

**Wohlfühlen. Genießen. Reisen. Beraten.
Und hautnah bei den Stars –
mit Ihrer ORF nachlese**



NESPRESSO®

what else?