

ichkoche.at

aus liebe zum kochen

Rezepte aus der Herbstküche

 **Eierschwammerln**
Goldiger
Waldgenuss

Seite **4**

 **Frühstück**
Morgenstund hat Gold
im Mund

Seite **12**

 **Apfel**
Süße Versuchungen

Seite **18**



NEU!
Beratung,
Kochevents,
Hausgeräte
live erleben!



ERLEBNIS-BERATUNG & KOCHGENUSS

Massgeschneiderte Beratung und jede Menge Inspiration – das ist das Konzept der kürzlich eröffneten Stilarena, die Ihnen bei der Verwirklichung Ihres Traumes von der neuen Küche zur Seite steht. In entspannter Wohlfühl-Atmosphäre präsentieren die Qualitätsmarken Bosch, Siemens, Gaggenau und Neff auf 1200 m² ihre innovativen Geräte für Ihren Haushalt.



Damit Stil, Qualität und Handling perfekt passen, können Sie die Produkte im Schauraum nicht nur ansehen, sondern auch gleich ausprobieren. So wird Ihre Anschaffung für viele Jahre zur puren Freude!



Besuchen Sie die Welt der Hausgeräte!

- Bedarfserhebung und Fachberatung
- Kochkurse und Veranstaltungen
- Inspiration und Praxis-Tipps

Online-Buchung:
www.stilarena.at

Folgen Sie auch unserem Foodblog auf unserer Website!



So finden Sie uns:
Quellenstraße 2a, 1100 Wien
Tel.: +43 (1) 60575 - 49121

Öffnungszeiten:
Mo – Mi : 9.00 – 18.00 Uhr
Do : 9.00 – 20.00 Uhr
Fr : 9.00 – 18.00 Uhr
Sa : 9.00 – 12.30 Uhr

Hausgeräte unter den Marken



BOSCH

SIEMENS

GAGGENAU



Sommergrüße

Liebe Leserin, lieber Leser!



Inhalt
Herbst 2016

WILLKOMMEN

3

Nach so viel sportlicher Betätigung in den Sommermonaten, widmen wir uns im Herbst wieder ganz den kulinarischen Höhepunkten. Die Weinlese, die Wildsaison, Kürbisfeste oder Ganslessen kommen auf uns zu. Im Wald werden eifrig Schwammerl gesucht und die Apfel-ernte ist voll im Gang. Eine Fülle an Möglichkeiten für neue schmackhafte Rezepte!

Wenn es uns wieder mehr nach Drinnen zieht, kann man sich auch Zeit für ein ausgiebiges, selbst gemachtes Frühstück nehmen. In einem unserer Lieblingsbücher der Herbstsaison finden Sie einen wahren Schatz an Rezepten, Informationen und Inspirationen zur wichtigsten Mahlzeit des Tages. Bei uns können Sie sich einen kleinen Vorgesmack holen!

Maria Tutschek-Landauer

Maria Tutschek-Landauer & das ichkoche.at-Team

P.S. Auf www.ichkoche.at warten mehr als 150.000 kostenlose Rezeptideen auf Sie – schauen Sie gleich rein!

| Chicken-Waffel-Sandwich 15

FISCH UND ZITRONE

| Zanderfilet in Parmesankruste 16

APFELVERSUCHUNG

| Apfel-Palatschinken 19
| Zucchini-Apfelkuchen 19
| Süße Apfelsuppe mit Schnitten-Knödel 20
| Apfeltorte 21

KARFIOLZEIT

| Karfiolcremesuppe 22
| Gemüsepizza mit Karfiolboden 23
| Karfiol-Käse-Laibchen 23

BABYPARTY

| Baby-Cake-Pops 25

KOCHSCHULE

| Strudelschnecken mit Faschiertem 26

DEKOTIPP

| Mini-Tontöpfe 30

EIERSCHWAMMERLSUCHE

| Eierschwammerlstrudel 5
| Beiried-Eierschwammerl-Brot 5
| Zucchini mit Schwammerl-Zwiebel-Füllung 6
| Eierschwammerl-Minestrone 7

BUCHTELGLÜCK

| Buchteln mit bunter Marmelade 9
| Mit Camembert gefüllte Mohnbuchteln mit Apfel-Curry-Chutney 10
| Flaumige Nussbuchteln 11

FRÜHSTÜCKSWONNEN

| Bananenbrot 13
| Avocado-Schokocreme 13
| 3x Breakfast Hot Dogs 14
| Gröstl-Tacos 15



aus biologischer
Landwirtschaft

**WARUM UNSER
Haferdrink
DER BESTE
IN BIO IST?**

**HAFER OHNE
CHEMISCH-SYNTHETISCHE
SPRITZ- UND DÜNGEMITTEL**

**VON HAFER-BAUERN AUS
NIEDERÖSTERREICH UND
DEM BURGENLAND**

PUR UND UNGESÜSST

100 % PFLANZLICH

LAKTOSEFREI



www.janaturlich.at
magazin.janaturlich.at



Jetzt bei:



EIERSCHWAMMERL SUCHE

*Goldig leuchten sie
im Wald hervor:
die Eierschwammerln!
Da sie so beliebt sind und oft viel zu
zahlreich gesammelt werden, sind
sie fast schon so rar wie
echtes Gold.*



4 Personen / Dauer: 60 Minuten

EIERSCHWAMMERLSTRUDEL

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- | 250 g Mehl
- | Salz
- | 4 EL Öl

FÜR DIE FÜLLE

- | 250 g Eierschwammerl
- | 200 g Erdäpfel
- | 1/2 Zwiebel
- | 1 Ei
- | 1 Zweig Estragon
- | 1 Stängel Petersilie
- | 1/2 Zweig Majoran
- | Salz, Pfeffer (frisch gemahlen)
- | Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

- Mehl, Salz und 3 EL Öl in eine Schüssel geben. Nach und nach 125 ml lauwarmes Wasser unterrühren. Den Teig anschließend so lange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Mit Öl bestreichen und zugedeckt 30 Minuten rasten lassen.
- Für die Fülle die Erdäpfel weich kochen, schälen und

noch heiß durch die Erdäpfelpresse drücken. Das Ei trennen. Die Eierschwammerln trocken putzen, größere halbieren. Zwiebel schälen und fein schneiden, Kräuter hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldgelb rösten. Die Schwammerln dazugeben und mitrösten. Vom Herd nehmen. Mit den Erdäpfeln und dem Dotter vermengen und mit den Kräutern und Gewürzen abschmecken.

- Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Form eines Rechtecks ausrollen und die Schwammerlfülle auf dem unteren Drittel verteilen. Zu einem Strudel aufrollen und mit der Nahtseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Mit Eiklar bestreichen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C ca. 20 Minuten goldgelb backen.

5 Personen / Dauer: 15 min

BEIRIED-EIERSCHWAMMERL-BROT

ZUTATEN

- | 100 g Eierschwammerl
- | 2 Knoblauchzehen (geschält, fein gehackt)
- | 1/2 Zwiebel (geschält, fein gehackt)
- | 1 Karotte (fein gerieben)
- | 1/2 TL Kümmel
- | 1 Stängel Petersilie
- | 1 Scheibe Beiried (ca. 2 cm dick)
- | 1 Baguette (nach Belieben)
- | 5 Tropfen Fruchttessig

ZUBEREITUNG

- Die Eierschwammerl mit den Zwiebeln, der Karotte,

dem Kümmel, der Petersilie und den Knoblauchzehen anrösten.

- In einer zweiten Pfanne das Beiried bei hoher Temperatur beidseitig nur 1 Minute anbraten und dann mit ein paar Tropfen Fruchttessig in Alufolie eingepackt für etwa 5 Minuten ziehen lassen. Dann das Beiried schräg in Schnitten schneiden.
- Das Brot in Scheiben schneiden, mit den Schwammerln garnieren und mit Beireidschnitten belegen.

- Eierschwammerl enthalten sehr viel Vitamin D
- Schmecken frisch am besten
- Jede Art der Haltbarmachung verringert aber das Aroma
- Eierschwammerl haben zwar einen geringen Nährwert, sollten aber trotzdem in Maßen genossen werden, das sie schwer verdaubar sind.

WUSTEN SIE?



4 Personen / Dauer: 30 Minuten

ZUCCHINI MIT SCHWAMMERL-ZWIEBEL-FÜLLUNG

ZUTATEN

- | 4 Zucchini (je ca. 200 g)
- | Salz
- | Pfeffer
- | 50 g Speck (geräuchert, durchwachsen, gewürfelt)
- | 6 Zwiebeln (geschält, gewürfelt)
- | 200 g Eierschwammerln
- | Salz, Pfeffer
- | Tabasco
- | 20 g Butter

- | 100 ml Schlagobers
- | 20 g Mehl
- | Dille (gehackt)

ZUBEREITUNG

- Von den Zucchini in Längsrichtung einen Deckel abschneiden und die Kerne heraus schaben. Zucchini mit Salz und Pfeffer würzen. Speck und Zwiebeln in Würfeln schneiden. Speckwürfel

auslassen, Zwiebeln darin andünsten.

- Eierschwammerln anbraten, Flüssigkeit auffangen. Schwammerln zum Speck-Zwiebel-Gemisch geben, mit Salz, Pfeffer und Tabasco nachwürzen. Masse in die Zucchini füllen, Deckel wieder auflegen.
- Butter erhitzen und Zucchini darin anbraten. Mit

der Flüssigkeit aufgießen und das Gemüse 15 Minuten dünsten. Zucchini herausnehmen und warmstellen.

- Fond mit Wasser auf 250 ml auffüllen, aufkochen lassen und mit in Schlagobers angerührtem Mehl binden. Sauce mit Dill bestreuen und dazu die Zucchini mit Schwammerl-Zwiebel-Füllung servieren.

4 Personen

Dauer: mehr als 60 Minuten

EIER- SCHWAMMERL- MINISTRONE

ZUTATEN

- | 50 g Lauch
- | 2 Zwiebeln
- | 1/4 Knolle Sellerie
- | 2 Karotten
- | 1 Knoblauchzehe
- | 1/2 Bund Petersilie
- | 1/2 Zitrone
- | 300 g Eierschwammerl
- | 100 g Bohnen (aus der Dose)
- | 10 Scheiben Speck
- | 20 g Parmesan
- | 1 Lorbeerblatt
- | 1 Zweig Rosmarin
- | 3 Zweige Thymian
- | 1 l Geflügelsuppe
- | Salz, Pfeffer
- | Olivenöl

ZUBEREITUNG

- Zwiebel schälen und fein hacken, das Gemüse in gleich große Würfel schneiden, den Speck in kleine Stücke schneiden. Die Eierschwammerl gut putzen, die größeren in kleine Stücke zupfen.
- In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen, das Gemüse und den Speck scharf anbraten. Kurz danach die Eierschwammerl dazugeben und weiter anbraten lassen.
- Die Bohnen abtropfen lassen und kurz abspülen. Zusammen mit den Kräutern und der Suppe zum Gemüse geben. Bei geringer Hitze köcheln lassen, bis das Gemüse weich gekocht ist.
- Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit gehackter Petersilie und frisch geriebenem Parmesan garnieren, nach Belieben einen Schuss hochwertiges Olivenöl dazugeben.



BUCHTEL GLÜCK



Eine der beliebtesten Mehlspeisen der österreichischen Hausmannskost!

Flaumig, zart und einfach unwiderstehlich. Wir zeigen Ihnen den Buchtel-Klassiker in einer etwas bunteren Variante und verführen mit pikanten Überraschungen.

4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

BUCHTELN MIT BUNTER MARMELADE

ZUTATEN

- | 20 g Germ
- | 100 ml Milch (lauwarm)
- | 250 g Mehl (glatt)
- | 1 Ei
- | 1 Dotter
- | 1 Prise Salz
- | 50 g Zucker
- | 1/2 Zitrone (unbehandelt, Schale)
- | 100 g Butter (flüssig)
- | je 50 g Marillenmarmelade, Himbeermarmelade, Zwetschkenmarmelade

ZUBEREITUNG

- Germ in der Hälfte der Milch auflösen und mit ein wenig Mehl zu einem Vorteig anrühren. Mit etwas Mehl bedecken und zugedeckt an einem warmen Ort bei ca. 35 °C 20 Minuten gehen lassen.
- Restliche Milch, Ei, Dotter, Salz, Zucker, Zitronenschale und 50 g flüssige Butter verrühren, Vorteig und restliches Mehl dazugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt nochmals ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Aus dem Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche

- eine Rolle formen. In ca. 15–20 gleich große Stücke teilen. Aus jedem Teil eine kleine Kugel formen und leicht flach drücken. Jeweils mit einem Teelöffel Marmelade füllen und verschließen. In die übrige flüssige Butter tunken. In eine vorbereitete, feuerfeste Form schichten und wiederum zugedeckt 20 Minuten rasten lassen.
- In der Zwischenzeit das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Die Buchteln 20–25 Minuten backen, abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

TIPPS & TRICKS

viele weitere Buchtel-Rezepte und eine Videoanleitung finden Sie unter www.ichkoche.at/buchteln

VIDEO-TIPP



 **WÜSTHOF**



Um aus einem Stück glühendem Chrom-Molybdän-Vanadium Stahl bei 1.200° C ein WÜSTHOF Messer zu schmieden und es dann zu perfekter Schärfe zu schleifen, gilt die gleiche Philosophie wie für die Zubereitung raffinierter Gerichte:

Leidenschaft – Sorgfalt – Perfektion





4 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

MIT CAMEMBERT GEFÜLLTE MOHNBUCHELN MIT APFEL-CURRY-CHUTNEY

ZUTATEN

FÜR DIE BUCHELN

- | 500 g Mehl (glatt)
- | 150 ml Milch (lauwarm)
- | 180 g Butter (flüssig)
- | 20 g Germ (frisch)
- | 50 g Graumohn (gerieben)
- | 1 Ei
- | 1 Dotter
- | 1 Prise Zucker
- | Salz, Pfeffer
- | Muskatnuss (gerieben)
- | 1 Prise Kümmel (gemahlen)
- | 150 g Camembert

FÜR DAS CHUTNEY

- | 2 Äpfel
- | 1 Zwiebel (weiß, geschält)
- | 100 g Zucker (braun)
- | 125 ml Tafelessig
- | 100 ml Apfelsaft
- | 30 g Rosinen
- | 1 EL Currypulver
- | 20 g Maisstärke
- | Salz, Pfeffer

| Sonnenblumenöl (oder Rapsöl)

ZUBEREITUNG

- Germ in etwas lauwarmer Milch auflösen, mit ca. 1/3 vom Mehl und der Prise Zucker breiig glattrühren. Mit etwas Mehl stauben und zugedeckt ca. 15-20 Minuten rasten lassen. Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Restliche Milch mit der flüssigen Butter, dem geriebenen Mohn, dem Ei und dem Dotter, den Gewürzen und dem übrigen Mehl zu einem Teig anrühren.
- Dampf (Germ-Vorteig) dazugeben und mit dem Handmixer bzw. einer Küchenmaschine mit Hilfe der Knethaken zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Rolle formen und in 20 gleichgroße Stücke teilen. Diese mit der Handfläche auf der Arbeitsplatte zu Kugeln schleifen.
- Camembert in 12 Stücke teilen und daraus kleine Kugeln rollen. Aus jeder Germteigkugel eine kleine Flade formen, ein Stück Camembert darauf setzen und zu kleinen Knödeln verschließen. Danach in die restliche flüssige Butter eintauchen und in eine feuerfeste Form schlichten. Zugedeckt wieder ca. 20 Minuten rasten lassen und anschließend im vorgeheizten Backofen ca. 20-25 Minuten goldbraun backen.
- Zwischendurch das Chutney ansetzen: Äpfel schälen und in 1 x 1 cm große Würfel schneiden. In etwas Zitronenwasser beiseite stellen.

Zwiebel schälen und in feine Spalten schneiden. Einen kleinen Topf mit wenig Öl erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Zucker dazugeben und schmelzen lassen, das Currypulver und die Apfelfwürfel einrühren und mit dem Essig ablöschen. Etwas einkochen lassen, dann den Apfelsaft und die Rosinen zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Noch ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und das Chutney damit binden, einmal aufkochen lassen und zum Abkühlen umfüllen.

- Die gebackenen Buchteln mit etwas Mohn bestreuen und gemeinsam mit dem Chutney servieren.

4 Personen

Dauer: mehr als 60 Minuten

FLAUMIGE NUSSBUCHTELN

ZUTATEN

- | 250 g Mehl (glatt)
- | 20 g Germ
- | 50 g Kristallzucker
- | 100 g Butter (flüssig)
- | 100 ml Milch (lauwarm)
- | 1 Ei
- | 1 Dotter
- | 1 Prise Salz
- | 1/2 Zitrone
(unbehandelt, Schale)
- | 80 g Nüsse
(gehackt, nach Wahl)

ZUBEREITUNG

- Zuerst das Dampfl zubereiten: Dafür die Germ in der Hälfte der lauwarmen Milch auflösen und mit etwas Mehl zu einem breiigen Teig anrühren. Mit ein wenig Mehl bedecken und zugedeckt an einem warmen Ort (ca. 35 °C) 20 Minuten lang gehen lassen.
- Die übrige Milch, Eier, Dotter, Salz, Kristallzucker, Rum, Zitronenschale und 50 g flüssige Butter verrühren, Dampfl und restliches Mehl dazugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt wieder ca. 20 Minuten rasten lassen.
- Aus dem Germteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche eine Rolle formen, diese in ca. 15-20 gleich große Stücke teilen (je nach Belieben große oder kleinere Buchteln). Aus jedem Teil



 **ichkoche.at-TIPP**
Schmecken herrlich
mit Vanillesauce oder
einem Fruchtspiegel.

eine kleine Kugel formen. Die gehackten Nüsse in die Teigkugeln einarbeiten und diese in die verbliebene flüssige Butter tauchen.

• In eine vorbereitete, feuerfeste Form schichten und nochmal zugedeckt 20 Minuten rasten lassen. Im vorgeheizten Backofen

bei 180 °C ca. 20-25 Minuten goldbraun backen. Danach abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Nicht immer haben wir genügend Zeit für ein ausgiebiges Frühstück. Aber wenn sich die Gelegenheit ergibt, kann man mit diesen Rezepten so richtig gut in den Tag starten. Banane, Schoko und Avocado versüßen das Aufstehen und mit Hot-Dog, Tacos und Waffel-Sandwich begeben wir uns bequem im Pyjama auf eine kulinarische Reise...

Frühstückswannen



BUCHTIPP:

Die Redaktion verlässt sich seit Jahren bei allen Fragen rund um das perfekte Frühstückslokal auf die Kollegen der Frühstückserinnen. Ihr neu erschienen Buch ist ein Muss für das Frühstück zu Hause!

**MORGENSTUND**

Vom Hof
auf den Frühstückstisch

Antonia Kögl
Barbara Haider
Dani Terbu

Fotos von Benedikt Steinle
ISBN: 978-3-85431-733-3
Seiten: 192

Pichler Verlag € 24,90
Erhältlich im Buchhandel

4 Personen / Dauer: 60 Minuten

Bananenbrot

ZUTATEN

- | 150 g Weizenmehl
- | 100 g Vollkornmehl
- | 100 g Haselnüsse (gehackt)
- | 80 g Staubzucker
- | 60 g Butter (geschmolzen)
- | 50 g Joghurt
- | 40 ml Buttermilch
- | 4 Bananen (reif)
- | Semmelbrösel
- | Schokoladeglasur

ZUBEREITUNG

- Für den Teig gesiebtes Mehl mit flüssiger Butter, Staubzucker, Joghurt und Buttermilch vermengen. Bananen schälen, kleine

Stückchen abreißen und zur Mehlmischung dazugeben. Die gehackten Haselnüsse unterheben und alles gut vermengen. Die Kastenform mit etwas Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen.

- Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) 35–40 Minuten backen.
- Anschließend aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und mit Schokoladeglasur und Haselnüssen garnieren.



2 Personen / Dauer: 5 Minuten

Avocado-Schokocreme

ZUTATEN

- | 2 reife Avocados
- | 2 EL Kakaopulver
- | 3 EL Milch
- | 1 EL Honig
- | 1 TL Ahornsirup
- | 1 TL Zimt
- | 1 kleine Chilischote (optional)

ZUBEREITUNG

- Avocado schälen, entkernen und in einen Standmixer geben.
- Kakaopulver, Milch, Honig, Sirup und Zimt dazugeben und alles so lange mixen, bis eine homogene Masse entsteht.
- Optional eine kleine Chilischote mitmixen. Schmeckt auf frisch gebackenem Brot, garniert zum Beispiel mit frischem Obst ... oder einfach pur.

 ichkoche.at - KOCHKURSTIPP

Wer Anregungen und Rezeptideen sucht oder einfach einen gemütlichen Brunch mit Familie, Freunden oder Gleichgesinnten gestalten möchte, sollte in unserer Kochschule vorbeischaun. Die beliebten Brunch-Kurse werden im Herbst wieder aufgenommen – schnell zugreifen, sie sind immer rasch ausgebucht!



Je 1 Hot Dog / Dauer: jeweils 5-10 Minuten

3x Breakfast Hot Dogs

Mango – Chili – Sour Cream

ZUTATEN

- | 2 Scheiben Mango
- | 1 Frankfurter
- | 1 Schalotte (in Ringe geschnitten)
- | 1 rote Chilischote
- | 4 Blatt Thai-Basilikum
- | 4 EL Sauerrahm
- | ½ Zitrone (Saft davon)
- | 15 cm Baguette

ZUBEREITUNG

- Das Baguette der Länge nach halbieren, jedoch nicht ganz durchschneiden.

- Das Würstel 5 Minuten in einem Topf mit heißem Wasser erwärmen. Währenddessen den Sauerraum mit Zitronensaft und der fein gehackten Chilischote mischen.
- Das Baguette mit Sauerrahm, Würstel, Mango, Schalottenringen und Thai-Basilikum füllen.

Sauerkraut – Ei – Röstzwiebeln

ZUTATEN

- | 40 g Sauerkraut
- | ½ TL Kümmel
- | 1 EL Butter
- | 2 EL Röstzwiebeln
- | 1 Ei
- | 1 Frankfurter
- | 15 cm Baguette

ZUBEREITUNG

- Das Baguette der Länge nach halbieren, jedoch nicht ganz durchschneiden.
- In einem kleinen Topf Sauerkraut mit Butter und Kümmel erwärmen und 5 Minuten dünsten. In einem weiteren Topf mit heißem Wasser das Würstel 5 Minuten erwärmen. Währenddessen in einer beschichteten Pfanne ein Spiegelei braten.
- Das Baguette mit Sauerkraut, Würstel, Spiegelei und Röstzwiebeln füllen.

Pilz – Ei – Basilikum

ZUTATEN

- | 2 Champignons, in Scheiben geschnitten
- | 2 Eier
- | 1 Frankfurter
- | 10 ml Milch
- | 1 Msp. Muskat
- | 1 TL Apfel-Kren-Senf
- | 1 TL Pflanzenöl
- | etwas frisches Basilikum
- | Salz, Pfeffer
- | 15 cm Baguette

ZUBEREITUNG

- Das Baguette der Länge nach halbieren, jedoch nicht ganz durchschneiden. Das Würstel 5 Minuten in einem Topf mit heißem Wasser erwärmen. Eier mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Champignons kurz anbraten. Eiermasse dazugeben und eine Minute warten. Die Eiermasse mit einem Kochlöffel etwas zerkleinern und so lange warten, bis das Ei durch ist.
- Das Baguette mit der Hälfte der Pilz-Eierspeise, Würstel, andere Hälfte der Eierspeise, Basilikum und Apfel-Kren-Senf füllen.





4 Personen / Dauer: 40 Minuten

Gröstl-Tacos

ZUTATEN

- | 200 g Blunzen
- | 200 g Erdäpfel (festkochend)
- | 150 ml Sauerrahm
- | 6 Taco Shells
- | 1 Stk. Kren (4 cm, frisch gerieben)
- | 2 EL Schmalz
- | 1 Schalotte
- | 1 Knoblauchzehe
- | 1 Zitrone
- | 2 Handvoll frischer Majoran
- | 2 Handvoll Rucola
- | Salz, Pfeffer
- | etwas Mehl

ZUBEREITUNG

- Erdäpfeln waschen, schälen und in Salzwasser bissfest kochen (je nach Größe ca. 15–25 Minuten), abschrecken und beiseitestellen. Blunzen enthäuten, in dünne Scheiben schneiden und von beiden Seiten mit Mehl bestäuben. Ebenfalls auf einem Teller beiseitestellen. Schalotte und Knoblauch schälen und fein würfeln.
- Die bissfesten Erdäpfel in

kleine Scheiben schneiden (in etwa so groß wie die Blunzenstücke). Schmalz in der Pfanne erhitzen und die mehlierten Blunzenstücke von beiden Seiten scharf anbraten, danach direkt auf einen Teller mit Küchenpapier geben.

- In der gleichen Pfanne Zwiebel andünsten, anschließend Knoblauch und Erdäpfel dazugeben und alles 5 Minuten anbraten. Blunzen hinzufügen und weitere 5 Minuten braten. Anschließend die Hitze reduzieren und den grob gehackten Majoran untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Sauerrahm mit Zitronensaft vermischen. Zum Befüllen eine Taco Shell in die Hand nehmen. Am Boden etwas Zitronen-Sauerrahm verteilen. Erst Rucola, dann das Blunzen-Gröstl darauf geben und mit frisch geriebenem Kren als Topping servieren.

4 Personen / Dauer: 35 Minuten



Chicken-Waffel Sandwich

ZUTATEN

FÜR DEN WAFFELTEIG

- | 150 g Weizenmehl
- | 50 ml Milch (lauwarm)
- | 2 Eier
- | 3 EL Staubzucker

FÜR DEN BELAG

- | 100 g Topfen
- | 100 g Ziegenfrischkäse
- | 150 g Hühnerfilet
- | 50 ml Kokosmilch
- | 4 Scheiben Frühstücksspeck
- | 1 Handvoll rote Trauben
- | 2 Handvoll junger Spinat
- | 1 TL Rosmarin (gehackt)
- | 1 TL Kerbel (gehackt)
- | Wasser
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Für den Waffelteig gesiebtes Mehl mit Staubzucker vermischen. Milch und Eier unterheben und so lange

Wasser dazugeben, bis eine homogene, nicht zu flüssige Masse entsteht. Daraus 8 kleine Waffeln backen.

- Hühnerfilet in einem Topf mit Wasser und Kokosmilch 25 Minuten lang kochen. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und mit der Gabel grob zerreißen.
- Trauben waschen und vierteln.
- Topfen, Ziegenfrischkäse, Kräuter, Trauben und Huhn vermischen und mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.
- 4 Waffelhälften mit etwas Spinat belegen, etwas Huhn-Frischkäse und jeweils eine Scheibe kross gebratenen Frühstücksspeck darauf geben. Mit den restlichen Waffeln abdecken und mit einem Spieß fixieren.





FISCH UND ZITRONE

– ein perfektes Duo!

Schmackhafte Hülle für zarte Fischfilets! Die klassische Semmelbrösel-Panier verfeinert mit Parmesan – eine traumhafte Kombination!

4 Personen

Dauer: 25 Minuten

ZANDERFILET IN PARMESAN- KRUSTE

ZUTATEN

- | 4 Zanderfilets (à 150 g)
- | 80 g Parmesan
- | 2 Eier (mittelgroß)
- | 25 g Semmelbrösel
- | 1 TL Ponti Glassa Zitrone
- | 5 EL Mehl
- | 6 EL Olivenöl
- | 2 EL Butter
- | Salz, Pfeffer
- | Kresse

ZUBEREITUNG

- Die Fischfilets abspülen, abtrocknen, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen.
- Parmesan fein reiben. Eier verquirlen. Parmesan mit Semmelbröseln und geriebener Zitronenschale vermengen. Die vorbereiteten Filets auf beiden Seiten gleichmäßig bemehlen und das überschüssige Mehl abklopfen.
- Fischfilets in Eiern und der Bröselmischung panieren. Öl und Butter erhitzen, den panierten Zander darin auf jeder Seite 1–2 Minuten goldbraun rösten. Das Zanderfilet mit Kresse bestreuen und servieren.

PONTI N.1 IN ITALIEN*



www.andcommunication.it

Unsere **Geschichte**
hat einen anderen **Geschmack**

**Probieren Sie einen Hauch Italien
auf Ihren Lieblingsgerichten**



CHICKEN NUGGETS MIT PINIENKERNEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- *Ponti Glassa Zitrone* • 400g *Hühnerbrust* • 250g *Semmelbrösel* • 150g *Pinienkerne*
- 2 *Basilikumblätter* • 3 *Eier* • 2 *Esslöffel geriebener Parmesan* • *Pflanzenöl zum Braten*
- *Salz & Pfeffer.*

Die Hühnerbrust in eine Schüssel geben, mit gesalzenem kaltem Wasser bedecken und 3 Stunden ruhen lassen. Danach das Wasser abgießen, die Hühnerbrust mit Küchenrolle abtupfen und in 3-4 cm große Würfel schneiden. In einer mittelgroßen Schüssel die Eier mit Salz, Pfeffer und dem Parmesan vermischen. Die Hühnerbrustwürfel in die Eier-Parmesan Mischung tauchen. In eine zweite Schüssel die Semmelbrösel geben und diese mit den Pinienkernen und geschnittenen Basilikumblättern vermischen. Eine Pfanne mit Pflanzenöl erhitzen. Die Hühnerwürfel Stück für Stück aus der Eimischung nehmen und in den Semmelbröseln wenden. Danach in der Pfanne schön goldbraun anbraten. Die fertigen Chicken Nuggets auf einem Teller mit Küchenrolle abtropfen lassen. Zum Schluss auf Tellern mit Ponti Glassa Zitrone anrichten und servieren. Guten Appetit!



*zertifizierte Marktdaten

APFEL

VERSUCHUNG

Es muss nicht immer Apfelstrudel sein. Äpfel machen sich gemeinsam mit Zucchini großartig im Kuchen, sie überraschen in einer süßen Suppe und auch mit einer Palatschinke harmoniert das Obst vortrefflich!





4 Personen / Dauer: 30 Minuten

APFEL-PALATSCHINKEN

ZUTATEN FÜR DIE PALATSCHINKEN

- | 120 g Mehl (glatt)
- | 250 ml Milch
- | 2 Eier
- | 1 Prise Salz
- | Butter

FÜR DIE FÜLLE

- | 2-3 Äpfel
- | 2 EL Zucker
- | 1 Zimtrinde
- | ½ TL Nelkenpulver
- | Vanillezucker

ZUBEREITUNG

- Für die Fülle die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker und Zimtrinde in Wasser weich kochen.

- Danach abseihen und mit Nelkenpulver und Vanillezucker abschmecken.
- Für den Palatschinkenteig die Eier mit der Milch gut verquirlen. Etwas Salz und Mehl dazugeben und zu einem glatten, dünnflüssigen Teig verrühren. Ein wenig Butter in einer Pfanne erhitzen und den Teig so dünn wie möglich eingießen, backen und einmal vorsichtig wenden. Diesen Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.
 - Auf den einzelnen Palatschinken die Apfelfülle auftragen, einrollen oder zuklappen, überzuckern und gleich servieren.

USER-REZEPT
von **thereslok**

6 Personen / Dauer: mehr als 60 Minuten

ZUCCHINI-APFELKUCHEN

ZUTATEN

- | 200 g Margarine
- | 175 g Zucker
- | 400 g Mehl
- | 200 g Äpfel
- | 200 g Zucchini
- | 150 g Puderzucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 4 Eier
- | 1 Pkg. Backpulver
- | 2 EL Zitronensaft
- | 3 EL Apfelsaft

ZUBEREITUNG

- Margarine, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Eier, Mehl und Backpulver unterrühren. Die geschälten Äpfel und Zucchini grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln und unterheben.
- Die fertige Mischung in eine Kastenform (30 cm) füllen und 60-70 Minuten bei 175 °C backen. Puderzucker und Apfelsaft verrühren und den Kuchen damit überziehen.

 **ichkoche.at-TIPP**

Rosinenliebhaber können natürlich noch Rosinen in die Apfelfülle geben; auch ein Schuss Rum verfeinert das Aroma.



4 Personen / Dauer: 45 min

SÜSSE APFELSUPPE MIT SCHNITTEN-KNÖDEL

ZUTATEN

FÜR DIE SUPPE

- | 6 Äpfel
- | 400 ml Weißwein
- | 150 g Zucker
- | 3 EL Zitronensaft

FÜR DIE KNÖDEL

- | 2 Pkg. Schnitten
- | 2 EL Nougat
- | 6 Biskotten
- | Minze (als Dekoration)

ZUBEREITUNG

- Für die Knödel die Biskotten zu feinen Bröseln zermahlen. Die Schnitten und das Nougat in einer Küchenmaschine fein mixen, aus der Masse 4-8 kleine Knödel formen, in den Bröseln wälzen und für ca. 40 Minuten in den Tiefkühler stellen.
- Wein, Zucker und Zitronensaft zusammen aufkochen. Die Äpfel schälen, entker-
- nen und in kleine Stücke schneiden, danach zum Wein geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen, dabei öfter umrühren.
- Abschließend mit einem Stabmixer fein pürieren und ebenfalls kühl stellen.
- Vor dem Servieren die Suppe in vorgekühlten Tellern anrichten, die Knödel hineinsetzen und mit etwas frischer Minze garnieren.

Dauer: 60 Minuten, 35 Minuten Backzeit (Plus 2 h Kühlzeit)

APFELTORTE

ZUTATEN

FÜR DEN BODEN

- | 3 Eigelb
- | 3 Eiweiß
- | 140 g Butter
- | 120 g Zucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Prise Salz
- | etwas Rum
- | 65 g Mandeln (gerieben)
- | 60 g Mehl
- | ½ Backpulver
- | 1 TL Zimt

FÜR DIE FÜLLE

- | 500 g Äpfel (süße Sorte, z. B. Gala)
- | 250 g Guma Pâtisserie Creme
- | 2 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Pkg. Sahnesteif
- | 1 Schnapsglas Eierlikör
- | Mandelblättchen für die Deko

ZUBEREITUNG

- Eine runde Kuchenform (ca. 24 cm Ø) einfetten und den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft vorheizen.
- Für den Boden: Die weiche Butter, den Zucker und das Eigelb schaumig rühren. Eine Prise Salz, etwas Rum, den Vanillezucker und die Mandeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt vermengen, über die Masse sieben und ebenfalls unterheben.
- Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.
- Die Äpfel schälen, entkernen und in der Küchenmaschine kleinhacken oder grob reiben. Etwas Teig in einen Dressiersack füllen und einen ca. 2 cm dicken Teigrand in die vorgerichte-



te Form spritzen. Die kleingehackten Apfelstücke in die Mitte füllen und etwas andrücken. Den restlichen Teig über die Apfelmasse streichen und ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen in der Form ca. 2 Stunden auskühlen lassen und dann stürzen.

- Für die Fülle: Die Guma Pâtisserie Creme mit Eierlikör, Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen bis die Creme fest aber dennoch luftig ist, in einen Spritzsack füllen und den Tortenrand damit verzieren. Nach Belieben Mandelblättchen über die Torte streuen.



PRODUKT-TIPP

Guma Pâtisserie Creme ist auch ohne Gelatine formstabil und behält ihre schöne weiße Farbe.



PROMOTION



GUMA®

Guma Pâtisserie Creme
Süße Träume die in Form bleiben

- ✓ Formstabil
- ✓ Perfektes Aussehen
- ✓ Idealer Aromaträger



KARFIOLZEIT

Leuchtend grüne Blätter und cremig-weiße Röschen – so muss frischer Karfiol ausschauen. Und am liebsten essen wir ihn dann mit Brösel. Doch dieses kalorienarme und sättigende Kohlgemüse verführt zu vielen weiteren kulinarischen Abenteuern...

- Karfiol hat einen milden Geschmack
- Er liefert Kalium, Phosphor, Vitamin C und Vitamin B6
- Er ist ballaststoffreich und kalorienarm
- Er ist leicht verdaulich und schonkostgeeignet
- Zum Waschen legt man den Karfiol am besten in Essig- oder Salzwasser ein

WUSTEN SIE?

- Vor dem Einfrieren mit einem Spritzer Zitronensaft blanchieren

4 Personen / Dauer: 35 Minuten

KARFIOLCREMESUPPE

ZUTATEN

- | 200 g Karfiolröschen
- | 60 g Butter
- | 60 g Zwiebel
- | 350 g Gemüsesuppe
- | 250 ml Schlagobers
- | Muskat
- | Salz, Pfeffer
- | 1/2 Zitrone

ZUBEREITUNG

- Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Gemeinsam mit den Karfiolröschen

kurz anschwitzen. Mit der Gemüsesuppe aufgießen und weichkochen lassen. Einige kleine Röschen herausheben und zur Seite geben. Das Schlagobers fest schlagen.

- Die Karfiolcremesuppe mit dem Schlagobers vermengen. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Vor dem Servieren mit den Karfiolröschen garnieren.

6 Personen
Dauer: 40 Minuten

GEMÜSEPIZZA MIT KARFIOLBODEN

ZUTATEN

FÜR DEN KARFIOLTEIG

- | 1 Karfiolkopf
(ca. 600-700 g)
- | 2 Eier
- | 1 EL Kartoffelstärke
(nach Bedarf mehr)
- | 100 g Haselnüsse (gerieben)
- | 1 Prise Muskatnuss
- | Salz, Pfeffer
- | Basilikum (getrocknet)

FÜR DEN BELAG

- | 500 ml Polpa (passierte Paradeiser)
- | 1 Bund Kräuter
(frisch, z.B. Oregano)
- | 1 Knoblauchzehe
- | Salz, Pfeffer
- | 2 Zucchini
- | 100 g Parmesan (gehobelt)

ZUBEREITUNG

- Karfiol waschen und in Röschen zerteilen. In einem Mixer klein hacken, bis der Karfiol körnig, aber noch nicht ganz zu Brei geworden

ist. Die Karfiolmasse mit den geriebenen Haselnüssen, den Eiern und etwas Kartoffelstärke vermengen. Mit Basilikum, Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

- Nun ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Masse sehr dünn darauf verstreichen (ca. 5 mm hoch). Sollte noch etwas von der Masse übrig bleiben, so verwenden Sie einfach noch ein zweites

Backblech. Den Boden im auf 200 °C vorgeheizten Backrohr für ca. 20-25 Minuten backen, bis er etwas Farbe bekommen hat.

- Einstweilen für den Belag aus passierten Paradeisern eine Sauce herstellen. Dazu die Kräuter hacken und die Knoblauchzehe durch eine Presse drücken. Alle Zutaten mit der Paradeisersauce vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Am Herd kurz erhitzen, bis die Sauce warm ist.

- Die Zucchini und den Parmesan hobeln.
- Sobald die Karfiolpizza fertig ist, aus dem Ofen nehmen, mit der warmen Paradeisersauce bestreichen und mit den frischen Zucchini belegen. Den gehobelten, frischen Parmesan darauf verteilen und die Gemüsepizza mit Karfiolboden gleich servieren.



2 Personen / Dauer: 35 Minuten

KARFIOL-KÄSE-LAIBCHEN

ZUTATEN

- | 500 g Karfiol
- | 200 g Emmentaler
(gerieben)
- | 100 g Semmelbrösel
- | 3 Eier
- | 1 Stange Lauch
(fein gehackt)
- | Salz, Pfeffer
- | Muskat
- | Öl (zum Herausbacken)
- | Semmelbrösel
(zum Wälzen)

ZUBEREITUNG

- Frischen Karfiol in Röschen teilen, in Salzwasser weich kochen, abseihen und anschließend die Röschen mit einer Gabel zerdrücken.
- Eier, Käse, Lauch, Salz und Pfeffer und so viele Semmelbrösel untermischen, dass sich daraus Laibchen formen lassen.
- Die Karfiol-Käse-Laibchen in ganz wenig Öl goldbraun braten. Mit Salat Ihrer Wahl servieren.

Immer öfter wird anlässlich der bevorstehenden Geburt eines Babys eine Party geschmissen. Im angelsächsischen Raum seit vielen Jahren als Baby-Shower bekannt, wird nun auch hierzulande mit viel Liebe zum Detail gekocht, gebacken und gefeiert. Als Mitbringsel oder Partygeschenke sind selbst gemachte Cupcakes, Torten oder Cake-Pops ein Hit – fast so niedlich wie die kleinen Racker selbst!

... mit
Liebe
ausgerührt.

Cakepop-Formen

- ✓ Für Minikuchen am Stiel mit Bbymotiven

€ 14,99



Kuchenform

- ✓ Dieser Kinderwagen schmeckt jedem!

€ 15,90



Fondant-Form

- ✓ 6 Motive für die perfekte Baby-Torte

€ 11,90

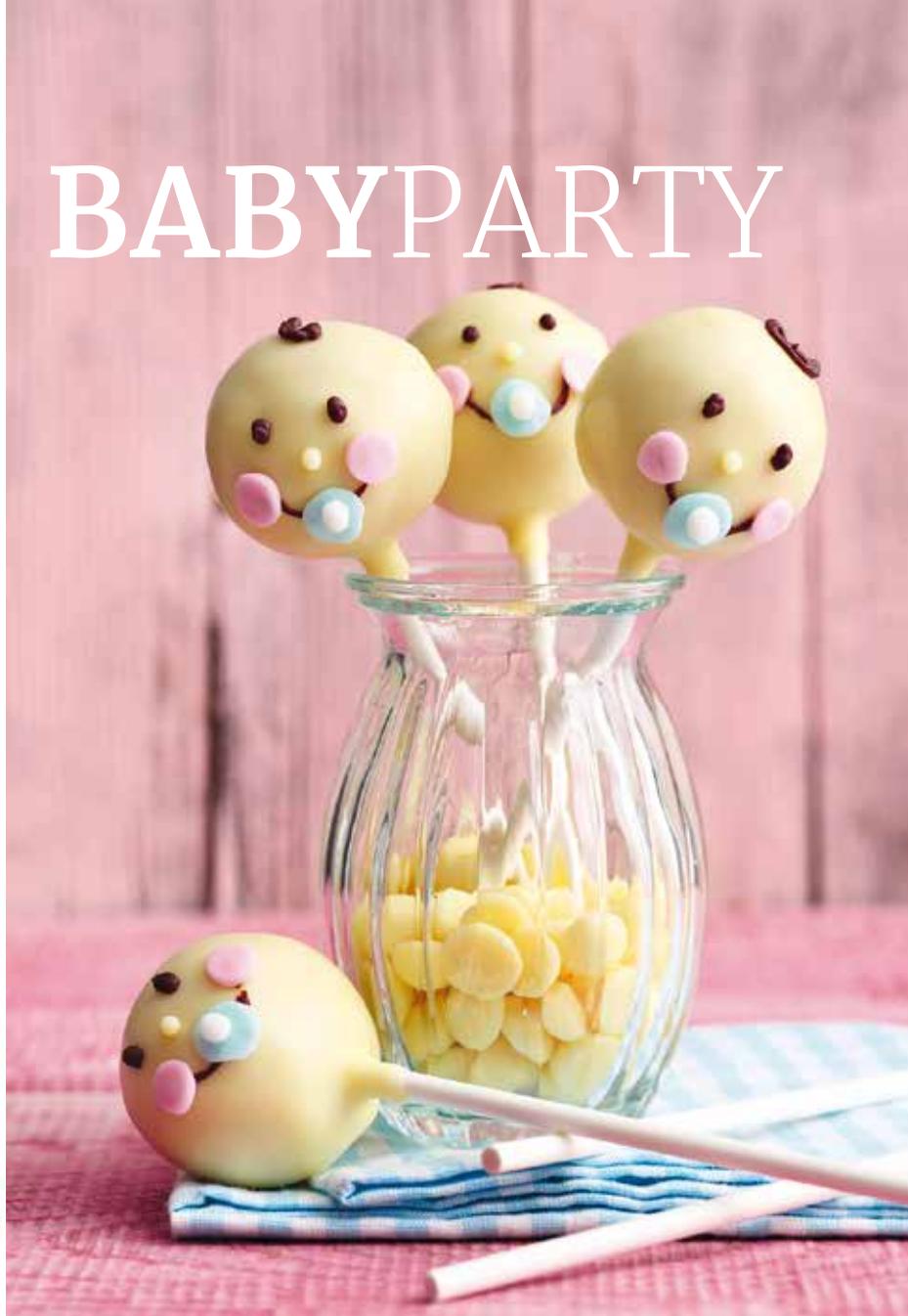
Cupcake-Set mit herzigen Baby-Motiven

- ✓ Damit hat die werdende Mama bestimmt Freude!

€ 7,90



BABYPARTY



20 Cake-Pops / Dauer: mehr als 60 Minuten

BABY-CAKE-POPS

ZUTATEN

FÜR DIE CAKE-POPS

- | 3 Eier (M)
- | 60 g Zucker
- | 2 Pkg. Vanillezucker
- | 75 g Mehl
- | ½ TL Backpulver
- | 100 g Doppelrahm-Frischkäse
- | 4 TL Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre

FÜR DIE GARNITUR

- | je 50 g rosa, weißer und hellblauer Fondant
- | 180 g weiße Kuvertüre
- | 100 g Zartbitterschokolade

AUSSERDEM

- | Springform (20 cm Ø)
- | Butter für die Form
- | Lochtülle (6 mm Ø)
- | 20 Cake-Pop-Stiele
- | Styroporplatte
- | 2 kleine Spritztüten

Kerzen-Set

- ✓ *Bringen jeden Babyparty-Kuchen zum Strahlen!* € 4,50



Cupcake-Förmchen

- ✓ *Das schönste Gewand für Ihre Cupcakes und Muffins.*

€ 3,-



ZUBEREITUNG

- Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Eier trennen. Eiweiße mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen. Zucker und Vanillezucker langsam einstreuen und weiterschlagen, bis die Masse fest ist. Eigelbe dazugeben und rasch unterrühren. Mehl und Backpulver mit dem Teigschaber unterheben. Den Teig in die vorbereitete Form füllen und im Ofen (Mitte) ca. 20 Minuten backen.
- Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und in einer Schüssel fein zerkrümeln. Frischkäse und Konfitüre dazugeben und alles zu einer formbaren Masse verarbeiten. Daraus 20 Bällchen rollen und 30 Minuten kalt stellen.
- Fondants weich kneten. Rosa und blauen Fondant 2 mm dick ausrollen und

mit der Tülle Kreise ausstechen (je 1 blauen Kreis für den Schnuller und 2 rosa Kreise für die Backen). Aus weißem Fondant für die Schnuller 20 Kügelchen formen, flach drücken, auf einer Seite anfeuchten und in der Mitte des blauen Kreises befestigen.

- Die Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. CakePop-Stiele ca. 1 cm tief in die Kuvertüre tauchen und mit dieser Seite in die Bällchen stecken, Cake-Pops 15 Minuten kalt stellen. Die Cake-Pops am Stiel festhalten und ganz in die Kuvertüre tauchen. Herausziehen, abtropfen lassen und zum Trocknen in die Styroporplatte stecken. Die übrige Kuvertüre in eine Spritztüte füllen.
- Zartbitterschokolade fein hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen und 10 Minuten abkühlen lassen. Die Schokolade in die zweite Spritztüte füllen. Bei beiden Spritztüten an der Spitze eine kleine Ecke abschneiden.
- Mit der Zartbitterschokolade jeweils Mund, Augen und eine Haarlocke auf die Cake-Pops zeichnen, fest werden lassen. Mit der weißen Kuvertüre je 1 kleinen Punkt rechts, links und in die Mitte des Mundes spritzen. Rosa Bäckchen und Schnuller daraufsetzen und leicht andrücken. Abschließend die Nase „aufmalen“.



Sandra Schumann
Motivtorten

Torten dekorieren leicht gemacht

64 Seiten, ca. 45 Farbfotos
ISBN: 978-3-8338-5166-7
GU-Verlag, € 9,30
Erhältlich im Buchhandel

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, Styria Medienhaus Lifestyle GmbH & Co KG, Ghegastraße 3, 1030 Wien; Büro ichkoche.at Linke Wienzeile 4/3/8, 1060 Wien, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung erscheint in einer Auflage von 100.000 Stk. Chefredaktion: Maria Tutschek-Landauer. Mitarbeiter dieser Ausgabe: Georg Kriz. Fotos: Blanka Kefer, Seite 12-17 Illustrationsmaterial Flip-Flops: Fotolia/ lazzylama, diverse von Partnern beige stellt. Anzeigenverkauf: sales@sdo.at. Grafisches Konzept: Jan Schwiager. Grafik: Andrea Malek, Malanda-Buchdesign, Graz. Herstellung: Neografia, a.s. Firmenbuchnummer: 292121 s. UID-Nummer: ATU 61949324. Firmenbuchgericht: Handelsgericht Wien. Kammer: Wirtschaftskammer Wien. Anwendbare Vorschriften: Österreichische Gewerbeordnung. Offenlegung laut § 25 Mediengesetz unter: <http://www.ichkoche.at/page/impressum>. „Alle Rechte, insbesondere die Übernahme von Beiträgen gem. § 44 Abs. 1 u. 2 Urheberrechtsgesetz sind vorbehalten“. Die nächste Ausgabe „Winter 2016“ erscheint Ende Oktober 2016.

Kochschule: FASCHIERTES

Mit Faschiertem werden einige unserer liebsten Gerichte zubereitet: vom Faschierten Laibchen, über den Faschierten Braten bis zu den berühmten Cevapcici oder dem feurigen Chili con carne. Die Rezepte sind vielfältig und meist schnell zuzubereiten.

4 Personen / Dauer: 35 Minuten

STRUDELSCHNECKEN MIT FASCHIERTEM

ZUTATEN

- | 4 Blätter Strudelteig
- | 300 g Rindsfaschiertes
- | 2 EL Paradeiser (getrocknet, gehackt)
- | 2 EL Oliven (ohne Kern, gehackt)
- | 1/2 TL Paprikapulver (geräuchert)
- | 1 TL Oregano (getrocknet)
- | Salz, Pfeffer
- | 10 g Butter (geschmolzen)

ZUBEREITUNG

- Faschiertes mit den restlichen Zutaten vermischen und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Strudelteigblätter mit

Butter einstreichen und übereinander legen. Das Faschierte flach auf dem Teig verteilen, dabei an den Rändern 5 cm Platz lassen.

- Den Strudelteig fest zusammenrollen und die Enden mit Butter einstreichen. Fingerdicke Scheiben von

der Strudelrolle schneiden und mit der offenen Seite auf ein Backblech legen. Den Teig mit Butter einpinseln, und die Strudelrollen bei 200 °C Umluft ca. 25 Minuten backen. Vor dem Servieren mit etwas Salz bestreuen.



ichkoche.at-TIPP

Wenn man die Teigrolle für einige Zeit im Gefrierfach anfrieren lässt, ist sie leichter in Scheiben zu schneiden. In diesem Fall einfach einige Minuten länger backen lassen.

TIPPS & TRICKS

- Faschiertes ist schnell verderblich und sollte immer so rasch als möglich verarbeitet werden.
- Die tolle rote Farbe entsteht durch die Schutzatmosphäre der Verpackung. Der darin enthaltene Sauerstoff erhält die rote Farbe des Faschierten. Durch das Kohlendioxid in der Schutzatmosphäre wird die Haltbarkeit erhöht.
- Faschiertes besteht aus Muskelfleisch, das durch den Fleischwolf gedreht wird, und Salz.
- Ganz frisches Faschiertes kann auch roh gegessen werden.
- Faschiertes ist wesentlich schneller gegart als ganze Fleischstücke, weil die Muskelfasern durch das Faschieren bereits stark zerkleinert sind.
- Faschiertes kann aus Hühnerfleisch, Lammfleisch, Kalbs- oder Rindfleisch oder aus Schweinefleisch hergestellt sein. Eine besondere Delikatesse ist Wildfaschiertes.
- Mett ist Faschiertes vom Schwein mit Gewürzen, Tatar ist Faschiertes vom Rind mit Gewürzen.

Die **Top 5 Rezepte** der ichkoche.at-User mit **Faschiertem**:

1. Faschierte Laibchen
2. Faschierter Braten
3. Lasagne
4. Spaghetti Bolognese
5. Gefüllte Zucchini

Stabmixer MultiQuick 9 >
Der beste Stabmixer für die härtesten Anforderungen.*

Neu

BRAUN
Multi Quick 9

Weltweit 1er!



30 Tage Geld zurück Garantie!**



** 30 Tage Geld zurück Garantie auf alle Stabmixer der Braun Multiquick 5 Vario, Multiquick 7 und Multiquick 9 Serie. Aktionszeitraum: Bis auf Widerruf.



„...Spaß, Freude und gewusst wie! WAU! Wie kanns jetzt noch besser gehen?
Von Herzen danke an alle, die dies ermöglicht haben!!!!!!...“

Agnes, nach unserem italienischen Pasta-Workshop



Happy Birthday! Unsere Kochschule



Wir haben uns mit unserer Kochschule einen lang ersehnten Traum erfüllt und diesen im September 2012 in die Tat umgesetzt.

Seither haben wir gemeinsam mit über **15.000 kochbegeisterten Besuchern** gebrutzelt, gerührt und so manchen wertvollen Moment geteilt.

Tag für Tag geben unsere Profiköche ihr Wissen an kulinarische Weltenbummler, Cookaholics aber, auch Einsteiger weiter. Seit 4 Jahren dürfen wir zahlreiche Mitarbeitererevents und private Feste umsetzen und bedanken uns mit den Eindrücken auf diesen Seiten für Ihr Vertrauen!

Margot nach dem Backworkshop mit Christine Egger

„...Ich glaube, ich hab das Problem Germteig endlich im Griff! Meine Freude kannst du dir nicht vorstellen!
Ostern kann kommen! Hab gestern noch einen Zopf gebacken, der mithilfe von Christines Tipps super geklappt hat...“





feiert Geburtstag!

Florian, nach dem
Alles Wok-Kochkurs

„...Habe gestern bei ihm den Kurs „Alles Wok!“ besucht und bin einfach nur begeistert. Es waren super schmackhafte und auch einfach nachzukochende Rezepte, das Essen war ungeheuer gut...“



Geburtstagsaktion
20 € Rabatt

auf alle Kochkurse bis 31.12.2016
(bei Buchung bis 15.9.2016).

Gutscheincode: **F32J5TZO**

Nicht anrechenbar auf bereits
gebuchte Plätze.

kassandra206, kommentierte am
19. 4. 2016 um 18 Uhr

„Danke für den interessanten fröhlichen und kurzweiligen Mehlspeis- und Dessert-Workshop mit vielen köstlichen Kreationen und guten Tipps! Dachte erst, 6 Stunden seien aber lange, die sind jedoch vergangen wie im Flug und ich hätte echt was versäumt!“

„Habe gestern an Ihrem Kochkurs EasyCooking teilgenommen. Dieses Geschenk meiner Tochter an mich war ein Riesenspaß und sehr lehrreich! Wollte mich nochmals ausdrücklich beim Küchenchef Georg bedanken, der überaus versiert und freundlich alle unsere Fragen beantwortet hat. Dank gebührt auch seiner Assistentin, die charmant und unermüdlich mitgeholfen hat, dass alles in einem Top-Zustand bleibt.“

ichkoche.at

aus liebe zum kochen

Alle Termine, saisonale Workshops und weitere Themen finden Sie in unserem Kursprogramm unter www.ichkoche.at/kochschule

Herbert,
nach dem
Easy Cooking
Kochkurs

MINI-TONTÖPFE ALS PLATZKARTEN

DAS BRAUCHEN SIE

- | Mini-Tontöpfe (3 cm hoch)
- | Weiße Acrylfarbe
- | Pinsel
- | Schleifpapier
- | Moos
- | Zweige
- | Kärtchen
- | Stift
- | Klebeband oder Sekundenkleber

SO WIRD'S GEMACHT

- Den Tontopf mit Wasser nass machen.
- Acrylfarbe auf einen Unterteller geben, Pinsel erst in ein Glas mit Wasser, dann in die Farbe tauchen und relativ dünn auf den Tontopf auftragen. Trocknen lassen.
- Anschließend leicht mit Schleifpapieranschleifen, bis die gewünschte, etwas verwitterte Optik erreicht ist.
- Den Tontopf mit Moos füllen, einen kleinen Zweig als Baumstamm in das Moos setzen.
- Die Platzkarte beschriften und auf der Rückseite mit Klebeband oder Sekundenkleber an dem Zweig befestigen.



**Buchtipp
der Redaktion:**

HÜBSCH EINGEDECKT
Kreative Tischdekorationen
im Vintage-Style
Nadine Villmann

160 Seiten, Hardcover
ISBN: 9783772474323
Busse Seewald Verlag
www.busseseewald.de
€ 22,95

Alles für den perfekten Burger

Da bin ich mir sicher.



Da bin ich mir sicher.



Gewürzmühle
verschiedene Sorten
30 g/100 g/50 g/40 g/20 g

per Stück
7,99

IMMMH



American Toast
verschiedene Sorten
250 g



per Packung
1,29
52/100 g



Bacon
150 g

per Packung
1,89
122/100 g



Grill-Burger
gewürzt
2 x 100 g

per Packung
1,99
99/100 g

Hamburger-Brötchen
300 g



NUR KURZE ZEIT ERHÄLTlich!

per Packung
7,99
330/100 g



Feine Sauce
verschiedene Sorten
250 ml

per Flasche
7,89
3,56/Liter

Bitte beachten Sie, dass sämtliche Aktionsartikel, im Unterschied zu unserem ständig vorhandenen Sortiment, nur in begrenzter Anzahl zur Verfügung stehen. Abgabe nur in Haushaltsmengen und solange der Vorrat reicht. Kein Flaschenpfand, inkl. sämtlicher Steuern. Alle Artikel ohne Dekoration. Die Abbildungen verstehen sich als Serviervorschläge bzw. Symbolfotos. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.



hofer.at

TREUEPROGRAMM



Wir Herzen unsere User!

IN NUR 3 SCHRITTEN ZU IHRER PRÄMIE

- ▶ Bei ichkoche.at aktiv werden ◀
- ▶ Herzen sammeln ◀
- ▶ Prämien erhalten ◀

Alle Infos rund um das Treueprogramm finden Sie unter
www.ichkoche.at/treueprogramm