



ichkoche.at

aus liebe zum kochen

SCHUPFNUDELN

Essbarer Fingerjenuuss Seite **10**

KURKUMAWÜRZE

Gelb, gesund, gewürzt Seite **14**

FOOD VILLAGE

Besuchen, Kosten,
Kaufen Seite **24**

Rezepte AUS

DER **HERBSTKÜCHE**

AEG

HEBT DAS GESCHIRR AUF EIN NEUES LEVEL

DER NEUE AEG GESCHIRRPÜLER MIT COMFORTLIFT

Bequemer geht's nicht: Dank ComfortLift lässt sich der Unterkorb für schnelles, müheloses Be- und Entladen sanft auf eine bequeme Arbeitshöhe fahren. Ein Küchenhelfer für gehobene Ansprüche, ganz nach unserem Motto „Taking Taste Further“. **AEG.AT**



Herbstgrüße

Liebe Leserin, lieber Leser!



Auf diesen Herbst haben wir mit besonders viel Vorfreude gewartet! Dürfen wir Sie doch im Oktober bei unserer neuen Messe herzlich willkommen heißen! FOOD VILLAGE – Ein Kochfest der ganz besonderen Art, das dem ichkoche.at-Anspruch „aus Liebe zum Kochen“ voll gerecht werden wird! Innovative Produkte, charmante Produzenten, verführerische Happen und edle Tropfen bieten den Besuchern kulinarischen Genuss, gute Unterhaltung und Einkaufsmöglichkeiten direkt vor Ort. Die Veranstaltungen auf der Kochbühne laden Sie zum aktiven Mitkochen ein! Sichern Sie sich gleich Ihr vergünstigtes Ticket! Bis zur Messe versüßen wir Ihnen die Wartezeit mit Kürbisrezepten für Naschkatzen. Lassen Sie sich verführen! Christine Egger hat uns bei Ihrem Besuch in der Redaktionsküche verraten, wie es wirklich ist, mit dem Mehl – glatt, griffig oder doch egal ...?

Wir wünschen Ihnen schmackhafte Herbstmonate!

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!

WILLKOMMEN

INHALT

Kürbiskaschereien		Kurkuma-Würze	
Süße Kürbiskascherln	4	Scharfer Kurkuma-Karfiol	15
Kürbiswaffeln mit Vanille-Mandelcreme	5	Nudelglück	
Süße Kürbissuppe mit Zimt und Zucker	6	Canneloni mit Nußfüllung	16
Scheiterhaufen mit Kürbiskompott	7	Nudel-Schinken-Kuchen	17
Schinkenlust		Bachschule	
Kürbisragout mit Ziegencamembert und Kürbisschinken	8	Tipps & Tricks rund um's Mehl	18
Herbstliche Eggs Benedict	9	Zu Gast bei Gugumuck	20
Schupfnudeln		Panadenparade	
Mais-Schupfnudeln mit Kürbispüree und Brokkoli	10	Zwiebelringe in Cornflakes-Panier	22
Brombeer-Schupfnudeln mit Vanillesauce	11	Hühnerruggets mit Tortilla-Panade	23
Kochschule		Food Village	24
Gurken-Joghurt-Panna-Cotta mit Räuchersaibling	12	WorldFood	
		Schweizer Rösti	29
		OmaFreuden	
		Omas Apfelmus	30

Impressum: Medieninhaber und Herausgeber, Styria Medienhaus Lifestyle GmbH & Co KG/ichkoche.at, Ghegastraße 3, 1030 Wien; Büro: ichkoche.at, Tel: +43 664 8144650, E-Mail: office@ichkoche.at. Diese unentgeltliche Kochzeitung erscheint in einer Auflage von 100.000 Stk. Chefredaktion: Maria Tutschek-Landauer. Fotos: Julia Schenk, Blanka Kefer, diverse von Partnern beigestellt. Anzeigenverkauf: sales@sdo.at. Grafisches Konzept: Alice Sowa. 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 erscheint Ende Oktober 2018.

LOISIUM
WINE
SPA
RESORTS

A MEMBER OF DESIGN HOTELS™



HIGH-SEASON FÜR DEN GUTEN geschmack

INDIAN SUMMER LOISIUM STYLE

Die LOISIUM Wine & Spa Resorts in der Südsteiermark und im Kamptal sind die Hotspots für Wine Lovers, Foodies und alle die ein besonderes Spa Erlebnis suchen! Der Wein.Herbst bringt nicht nur ein prächtiges Farbenspiel, sondern auch jede Menge Kulinarikerevents rund um Gansl, Trüffel & Co.

Alle Termine & Highlights » www.loisium.com/events

Wein.Herbst

2 Nächte inkl. Sturm, Speckbrot und Spa Highlight

ab **EUR 242.50** /P
www.loisium.com

Langenlois | Kamptal: hotel.langenlois@loisium.com, +43 2734 77 100 – Ehrenhausen | Südsteiermark: hotel.steiermark@loisium.com, +43 3453 288 00

KÜRBIS Naschereien

Allerorts werden sie nun geerntet und wir freuen uns alle schon auf die erste selbst gemachte Kürbiscremesuppe, ein cremiges Kürbisrisotto oder ein Kürbisbrot. Aber auch die Naschkatzen unter uns sollten sich dem Thema Kürbis nicht verwehren. Die Kombination „Süß & Kürbis“ gibt nämlich einiges her!



Süße KÜRBISTASCHERLN MIT KNUSPRIGEN KÜRBISKERNEN

Süße Taschen mit goldiger Fülle! Hokkaido verfeinert mit Amarettini, dazu wunderbare karamellierte Kürbiskerne und ein süßes Kürbispüree – naschendes Kürbisberz, was willst du mehr?

KÜRBISWAFFELN MIT **Vanille-Mandelcreme**

Flaumige Waffeln mit herrlichem Vanille-Mandelgeschmack. Und wer es besonders pfiffig mag, spritzt noch ein wenig Kürbispüree und Schlagobers als Deko auf.





ichkoche.at-Tipp

Diese Kürbisrezepte für Naschkatzen zum Nachkochen und noch einige mehr finden Sie unter www.ichkoche.at/kuerbisnaschereien. Gleich reinschauen!

Süße KÜRBISSUPPE MIT ZIMT-ZUCKER

Auch wenn die Kürbiscremesuppe einer der beliebtesten Klassiker ist, diese süße Variante ist einen Versuch wert. Herrlich cremig und mit wobligen Zimt-Duft!



SCHEITERHAUFEN MIT Kürbiskompott

*Ein Liebling unserer User mit neuem Begleiter!
Das süß-würzige Kompott bringt Kürbisgenuss ins Spiel!*





SCHINKEN Lust

30 Minuten • 4 Personen

Wer Schinken verkochen möchte, hat wahrlich eine große Auswahl an Möglichkeiten. Von berühmten Klassikern wie Cordon Bleu, Schinken im Brotteig oder Schinkenfleckerl bis zu immer wieder neuen Kreationen verfeinert das zartrosa Produkt unseren Gaumen! Wir haben zwei wunderbar herbstliche Geschmacksvarianten für Sie verarbeitet.

KÜRBISRAGOUT MIT ZIEGENCAMEMBERT UND Kürbisschinken

ZUTATEN

FÜR DAS KÜRBISRAGOUT

- 400 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- Salz, Pfeffer
- 300 ml Apfelsaft
- 1 Zwiebel (gewürfelt)
- Olivenöl

FÜR DEN MANGOLD

- 1 kleiner Mangold
- Butter
- Salz, Pfeffer
- Muskatnuss (gerieben)

AUSSERDEM

- 4 Scheiben Ziegencamembert (gereifte Ziegenkäserolle)
- 4 Scheiben Kürbisschinken
- Petersilie

ZUBEREITUNG

- Den Kürbis waschen, ggf. schälen (Hokkaido kann man mit Schale essen), Kerne herauslösen und das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Kürbisstücke mit den Zwiebelwürfeln in etwas Olivenöl anbraten, mit dem Apfelsaft ablöschen und weichkochen, bis der Apfelsaft fast ganz einreduziert ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den Mangold waschen und von den dicken, weißen Stängeln befreien. 8 Blätter abtrennen. Den Mangold in etwas Butter anbraten und mit

- Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, mit wenig Wasser ablöschen, aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller mit Küchenrolle abtropfen lassen.
- Den Ziegencamembert mit wenig Öl in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun anbraten.
- Das Kürbisragout in der Mitte des Tellers anrichten, darauf den Mangold geben. Den gebratenen Ziegencamembert halbieren und versetzt auf den Mangold setzen. Zum Schluss mit dem Kürbisschinken und etwas Petersilie garnieren.

30 Minuten • 4 Personen

HERBSTLICHE Eggs Benedict

ZUTATEN

FÜR DIE KÜRBISCREME

- 200 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
- 200 ml Schlagobers
- Salz, Pfeffer
- Apfelessig

FÜR DIE EGGS BENEDICT

- 4 Eier
- 4 Scheiben Steinpilzschinken
- 1 kleiner Mangold
- Butter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- 4 Scheiben Brot (oder Toast)
- Muskatnuss (gerieben)

FÜR DEN MANGOLD

siehe Seite 8

FÜR DIE GARNIERUNG

- Petersilie (oder Schnittlauch)

ZUBEREITUNG

- Den Kürbis waschen, ggf. schälen, Kerne herauschaben und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Kürbisstücke mit Schlagobers, etwas Apfelessig, Salz und Pfeffer weichkochen. Wenn der Kürbis weich ist, mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Apfelessig nochmals abschmecken.
- Das Brot kurz tosten oder mit etwas Olivenöl in der Pfanne kurz anbraten.
- Den Steinpilzschinken ebenfalls kurz anbraten.
- Den Mangold, wie auf Seite 8 beschrieben, zubereiten.
- Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Sobald es kocht, die Hitze abdrehen und nacheinander vier Eier



- vorsichtig ins Wasser geben. Die Eier ca. 4 Minuten im Wasser lassen (wenn man sie weich bevorzugt). Aus dem Wasser nehmen und auf einem Teller mit Küchenrolle abtropfen lassen.
- Nun alles nacheinander anrichten. Zuerst das Brot auf

- einen Teller geben, darauf den Mangold, dann den Steinpilzschinken und das pochierte Ei auflegen. Das Ei mit der Kürbiscreme übergießen und mit fein geschnittenem Schnittlauch und/oder Petersilie garnieren.

Mein BERGER Schinken

Iss, wie du dich fühlst!

Nr. 11 Der Harmonische Puten-Schinken



Puten-Schinken

WWW.BERGER-SCHINKEN.AT

45 Minuten • 4 Personen

BROMBEER-Schupfnudeln MIT VANILLESAUCE

ZUTATEN

FÜR DIE VANILLESAUCE

1 Vanilleschote
2 EL Zucker
250 ml Schlagobers
2 Eigelb

FÜR DIE BROMBEER-SCHUPFNUDELN

300 g Erdäpfel (mehlig)
300 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei

50 g Butter
80 g Zucker
100 g Brombeeren

FÜR DIE GARNIERUNG

Puderzucker
Minze

ZUBEREITUNG

- Vanilleschote aufschneiden und Mark herauskratzen. Vanilleschote, Mark, Zucker und Obers in einen Topf geben, vermischen, aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote herausnehmen. Die Eigelbe verquirlen und mit dem Schneebesen in das Obers einarbeiten. Die Masse langsam bis kurz vor den Siedepunkt erhitzen und mit dem Schneebesen kräftig schlagen, bis sie dickflüssig zu werden beginnt. Die Vanillesauce unter wiederholtem Umrühren erkalten lassen. Dann in den Kühlschrank stellen.
- Erdäpfel schälen und kochen, wenn die Erdäpfel weich sind aus dem Wasser nehmen und ausdämpfen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist, die Erdäpfel durch eine Erdäpfelpresse drücken. Mit 2/3 der Brombeeren, Zucker, Salz, Butter, Mehl, und dem Ei zu einem Teig kneten. Den Teig auf einer mehlierten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden, dann mit den Händen zu Schupfnudeln formen.
- Die Schupfnudeln in leicht gezuckertem Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen und gut abtropfen lassen.
- Je nach Belieben kann man diese Schupfnudeln auch in etwas Butter anbraten und in der Pfanne mit Semmelbröseln bestreuen und darin wenden.
- Die Vanillesauce auf einen Teller geben und die Brombeer-Schupfnudeln darauf anrichten. Mit den restlichen Brombeeren, Minze und Puderzucker dekorieren.

SCHUPF Nudeln

45 Minuten • 4 Personen

MAIS-Schupfnudeln MIT KÜRBISPÜREE UND BROKKOLI

ZUTATEN

FÜR DAS KÜRBISPÜREE

400 g Kürbis (z.B. Hokkaido)
250 ml Schlagobers
Salz, Pfeffer
Apfelessig

FÜR DIE MAIS-SCHUPFNUDELN

300 g Erdäpfel (mehlig)
300 g Mehl
Salz
1 Ei
50 g Butter
100 g Mais (frischer Kolben oder aus der Dose)
Muskatnuss (fein gerieben)

FÜR DEN BROKKOLI

Brokkoli
Salz
Butter

ZUBEREITUNG

- Den Kürbis waschen, ggf. schälen (Hokkaido kann man mit Schale essen), Kerne auskratzen und das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Kürbisstücke mit dem Schlagobers, etwas Apfelessig, Salz und Pfeffer weichkochen. Wenn der Kürbis weich ist, mit einem Mixstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Apfelessig nochmals abschmecken.
- Erdäpfel schälen und kochen. Wenn die Erdäpfel weich sind, aus dem Wasser nehmen und ausdämpfen lassen.
- Maiskolben in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis er weich ist, dann vom Kolben lösen und mit einem Pürierstab oder in einem Mixer pürieren.
- Dosenmais abtropfen lassen und fein pürieren.
- Sobald die Erdäpfelmasse abgekühlt ist, durch eine Erdäpfelpresse drücken. Dann mit Salz, Butter, Mehl, Muskatnuss, Maispüree und Ei zu einem Teig kneten. Den Teig auf einer mehlierten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen und in ca. 3 cm breite Stücke schneiden. Mit den Händen zu Schupfnudeln formen.
- Die Schupfnudeln in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und gut abtropfen lassen.
- Je nach Belieben kann man diese Schupfnudeln auch in etwas Butter anbraten und in der Pfanne mit Semmelbröseln bestreuen und darin wenden.
- Den Brokkoli in kleine Röschen schneiden. In Salzwasser kochen und vor dem Anrichten in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.
- Auf einem Teller das Kürbispüree mittig platzieren, darauf die Mais-Schupfnudeln anrichten und mit Brokkoliröschen garnieren.

Eigentlich als Klassiker bekannt, ist bei den Schupf- oder Fingernudeln so gut wie gar nichts fix. Mit oder ohne Erdäpfel, gekocht oder frittiert, süß oder pikant, lang und schlank oder kurz und dick. Die Möglichkeiten sind vielfältig und stark regional geprägt. Auf jeden Fall erinnern sich die meisten an wunderbare Essmomente in ihrer Kindheit!

Unser Koch Hermann Breuninger hat für uns zwei ganz neue Rezepte entworfen!



PANNA Cotta

Es gibt viele Möglichkeiten den Klassiker zu verfeinern – wir wollen Ihnen auch eine pikante Variante schmackhaft machen!

Mehr als 60 Minuten • 4 Personen

GURKEN-JOGHURT-Panna Cotta MIT RÄUCHERSAIBLING UND KNOBLAUCHCROSTINI

ZUTATEN

FÜR DIE PANNA COTTA

- | 5 Minigurken
- | 3-4 Knoblauchzehen (geschält)
- | Dille (frisch)
- | 400 g Joghurt (griechische Art)
- | 5 Blatt Gelatine
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- 4 Förmchen mit kaltem Wasser austreichen und mit Frischhaltefolie auslegen.
- 5 Gurken schälen, in grobe Stücke schneiden und mit 2 geschälten Knoblauchzehen sowie etwas gezupfter Dille

FÜR DIE CROSTINI

- | 1 Kornbaguette
- | Olivenöl
- | 1 Knoblauchzehe (geschält)

ZUM GARNIEREN

- | 1 Minigurke
- | Dille (frisch)
- | Blattsalate (frisch)
- | 100 g Räuchersaibling

pürieren. Durch ein feines Sieb streichen und die Flüssigkeit auffangen. Diese mit dem Joghurt verrühren, salzen und pfeffern.

- Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, gut ausdrücken und mit ein paar Tropfen Wasser über Dampf bzw. in der Mikrowelle schmelzen (Vorsicht, Gelatine darf nicht kochen sonst verliert sie ihre Bindung!). Flüssige Gelatine in die Joghurt-Gurkencreme einrühren und in die vorbereiteten Formen füllen. Mindestens 4 Stunden kalt stellen.

- Backrohr auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Baguette schräg in dünne Scheiben schneiden, mit etwas Olivenöl beträufeln und auf einem Backblech beidseitig im Backrohr rösten. Zuletzt mit der Knoblauchzehe einreiben.
- Panna Cotta aus den Formen stürzen und auf Teller setzen. Die Gurke mit dem Sparschäler in dünne Scheiben hobeln, ein wenig salzen und zur Panna Cotta geben. Mit frischer Dille, bunten Blattsalaten und den Crostini garnieren. Den Räuchersaibling in kleine Stücke gezupft darauf verteilen und servieren.

6 Tipps FÜR PERFEKTE PANNA COTTA

- Wenn Sie die Gelatine zur heißen Obersauce geben, verrühren Sie diese am besten gut mit einem Schneebesen, damit sich keine Klumpen bilden.
- Die Panna Cotta lässt sich leichter stürzen, wenn Sie die Formen mit kaltem Wasser ausspülen, bevor Sie die Flüssigkeit einfüllen. Vor dem Stürzen können Sie die Förmchen auch kurz in heißes Wasser eintauchen. Auch das hilft, damit sich die Creme schöner vom Rand löst.
- Wenn Sie die Panna Cotta mit Alkohol verfeinern möchten, achten Sie darauf, dass das Obers nicht heißer als etwa 40 Grad ist, denn sonst verdunstet der Alkohol und der Geschmack verflüchtigt sich.
- Geben Sie die Förmchen für einige Zeit in die Tiefkühltruhe. Auch als Halbgefrorenes schmeckt Panna Cotta köstlich.
- Auch wunderbar für Gäste – das perfekte Dessert.

Unser nöm Rezepttipp:



Joghurtsuppe mit Mango-Chili-Shrimps

Knackig gebratene Shrimps, eingetaucht in einen Mix aus fruchtiger Mango und feurigem Chili treffen auf eisgekühltes nöm Naturjoghurt – ein leichtes Gericht, das den Sommer in seiner Vielfalt widerspiegelt. Wir wünschen gutes Gelingen!

Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g Shrimps (bzw. Garnelen)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL nöm Teebutter
- 1 reife Mango
- 2 EL Honig
- ½ TL Chilipulver
- 2 Becher nöm Naturjoghurt
- 5 Eiswürfel
- ½ Gurke
- 1 Handvoll Minze, gehackt
- Saft von 2 Limetten
- 50g gehackte Cashewkerne
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. nöm Naturjoghurt mit Eiswürfeln, Gurken und Limettensaft in eine Schüssel geben und mit einem Pürierstab cremig mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Kühlschrank kalt stellen.
2. In einer Pfanne die nöm Teebutter erhitzen und feingehackte Zwiebel und Knoblauch darin anbraten.
3. Die Mangostücke mit Honig und Chili in die Pfanne geben und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Etwas abkühlen lassen. Mit einem Pürierstab den Mango-Chili-Mix fein pürieren.
5. Die Shrimps in der Mangoglasur wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, bis sie rosa sind.
6. Die kalte Joghurtsuppe in Schüsseln füllen und mit den Shrimps und den gehackten Cashewkernen garnieren.

KURKUMA Würze

Die Gelbwurzel ist die mildere Verwandte des Ingwers. Sehr würzig und leicht bitter, färbt es Speisen nicht nur wunderschön gelb, sondern ist darüber hinaus auch noch äußerst gesund für Leber und Galle.

45 Minuten • 4 Personen

SCHARFER Kurkuma KARFIOL

ZUTATEN

1 2 Stk. Karfiol
1 4 EL Olivenöl
1 2 TL Kurkuma
1 2 TL Garam Masala
1 1 TL Cayennepfeffer
1 roter und grüner Chili (mild)

ZUBEREITUNG

• Karfiol waschen und in kleine Röschen teilen. Aus den restlichen Zutaten in einer tiefen Schüssel die Marinade anrühren und die Karfiolröschen darin wenden, bis alles schön bedeckt ist und etwas durchziehen lassen.

- Das Backrohr auf 200 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.
- Die Röschen abtropfen lassen, auf dem Blech verteilen und ca. 20 Minuten backen. Mit frisch geschnittenem Chili bestreuen und servieren.

Die Rezepte finden Sie unter www.ichkoche.at/kurkuma-rezepte



MIT **Kurkumawürze**
KARTOFFELPÜREE



Kurkuma-
SCHAUMSUPPE



LET'S GO
VEGGY!

WÜRZEN **OHNE SALZ**

Peppen Sie Ihre vegetarischen Gerichte auf und verwenden Sie die raffinierten VEGGY Gewürzcreationen von Kotányi.

NATÜRLICH
OHNE ZUSATZ VON:

- ✓ Geschmacksverstärkern
- ✓ Konservierungsstoffen
- ✓ Farbstoffen

KOTÁNYI
1881

Neu!



Was tät' i ohne Kotányi!

MEHR ENTDECKEN AUF:
www.kotanyi.at

Nudel GLÜCK

Manchmal wird man auf ein Buch aufmerksam, einfach nur, weil der Titel so perfekt ist!

„Nudel dich glücklich“, aus einem unserer Lieblingsverlage Gräfe & Unzer aus München, hat alles, was wir uns von einem Kochbuch wünschen. Das richtige Thema, wunderbare Fotos und vor allem richtig originelle Rezepte! Wir dürfen Ihnen zwei Gerichte daraus vorstellen, um Ihnen so richtig Appetit zu machen.



55 Minuten • 2 Personen

Cannelloni MIT NUSSFÜLLUNG

ZUTATEN

- | 150 ml Milch
- | 100 g gemahlene Haselnusskerne (oder gemahlene Mandeln)
- | 1 EL Rosinen
- | 40 g Zucker
- | ½ TL Zimtpulver
- | 1 großer Apfel
- | ½ Zitrone
- | 100 g Topfen
- | 2 Eier
- | 10 Cannellonirollen (ohne Vorkochen)
- | 150 g Schlagobers
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 EL Butter
- | Puderzucker zum Bestäuben
- | Auflaufform (ca. 20 x 20 cm)

ZUBEREITUNG

- 100 ml Milch in einem Topf aufkochen. Gemahlene Nüsse, Rosinen, Zucker und Zimt zugeben und alles bei niedriger Temperatur 2–3 Minuten erhitzen. Lauwarm abkühlen lassen.
- Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- Den Apfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien.

- Ein Viertel würfeln, die übrigen fein raspeln. Aus der Zitronenhälfte 2 TL Saft auspressen und mit den Apfelfaseln mischen. Die Nussmasse mit Topfen, geraspeltem Apfel und 1 Ei verrühren und in die Cannellonirollen füllen.
- Die Rollen nebeneinander in die Form legen. Das Schlagobers mit der restlichen Milch, dem übrigen Ei und dem Vanillezucker verrühren und darüber gießen. Die Apfelfwürfel darauf streuen. Die Butter in Flöckchen schneiden und obenauf setzen.
- Die Cannelloni im heißen Ofen (Mitte) ca. 30 Minuten backen, bis sie weich sind und die Oberfläche leicht gebräunt ist. Die Cannelloni kurz stehen lassen, dann mit Puderzucker bestäuben und noch warm oder lauwarm servieren.

Mebr als 60 Minuten • 2 Personen

Nudel- SCHINKEN-KUCHEN

ZUTATEN

- | 100 g Nudeln Ihrer Wahl
- | Salz
- | 1 Stk. Zucchini (ca. 80 g)
- | 1 gelbe Paprika (klein)
- | 1 kleiner Paradeiser (klein)
- | 50 g TK-Erbesen
- | Pfeffer
- | 100 g roher Schinken (in dünnen Scheiben)
- | 100 g würziger Hartkäse (z.B. Bergkäse)
- | 2 Eier
- | 100 g Topfen
- | 1 EL Olivenöl
- | Springform (18 cm Ø, ersatzweise kleine runde Auflaufform)

ZUBEREITUNG

- Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung knapp bissfest garen, dann in einem Sieb kalt abschrecken und gründlich abtropfen lassen.
- Inzwischen den Zucchini waschen, putzen und würfeln. Die Paprika halbieren, weiße Trennwände und Kerne entfernen, die Hälften waschen und in kleine Würfel schneiden. Den Paradeiser waschen und ohne den Stielansatz fein hacken. Zucchini und Paprika mit Nudeln, Paradeiser und

- Erbsen mischen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Schinken in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Den Käse ggf. entrinden und fein reiben. Eier und Topfen verrühren, Käse untermengen und die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen.
- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Die Springform mit Olivenöl auspinseln und vollständig mit Schinkenstreifen auskleiden, dabei einige Streifen auch längs am Rand der Form hochlegen und überlappen lassen.

- Die Nudelmischung mit der Eiercreme verrühren und in die Form füllen. Die überlappenden Schinkenstreifen über die Füllung klappen, sodass die Oberfläche komplett bedeckt ist. Den Nudelkuchen im heißen Backofen (Mitte) ca. 35 Minuten backen. Sollte der Schinken zu stark bräunen, die Form mit Alufolie abdecken.
- Den Kuchen kurz stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Teller setzen. Zum Servieren in Kuchenstücke schneiden.



Fotocredit: Gräfe und Unzer Verlag / Fotografin: Shabnam Shamelii



Die Redaktion
empfehl:



Cornelia Schinharl
Nudel dich glücklich

192 Seiten, Hardcover
GU Verlag
ISBN: 978-3-8338-64582
€ 20,60
Im Buchhandel oder unter
www.gu.de erhältlich!

Mehl wird unterteilt in griffiges, glattes und Universalmehl, sowie in unterschiedliche Typen kategorisiert.

Universalmehl ist eine Mischung aus glattem & griffigem Mehl.

JE HÖHER DIE TYPENZAHL, DESTO HÖHER DER SCHALENANTEIL UND DESTO DUNKLER DAS MEHL – JE HELLER DAS MEHL, DESTO NIEDRIGER DIE TYPENZAHL!

FÜR NOCKERLTEIG SOLLTE IMMER GRIFFIGES MEHL VERWENDET WERDEN: DADURCH „REISSEN“ DIE NOCKERL SCHÖNER „AB“, DER TEIG IST LEICHTER ZU VERARBEITEN!

Für Biskuitmassen und fettgerührte Massen, z.B. Marmorgugelhupf, sollte glattes Mehl verwendet werden.

Die Type gibt Auskunft über den Schalen- bzw. Mineralstoffgehalt des Mehls pro 100 g - das ist ausschlaggebend für die Qualität des Mehls!

Für Strudelteig eignet sich glattes Mehl Type 700 am besten: Es hat eine bessere Elastizität, wodurch sich der Teig einfacher ziehen lässt.

Im Zweifelsfall einfach zu Universalmehl greifen, damit lassen sich meist sehr gute Ergebnisse erzielen!

Tipps & Tricks rund um's Mehl

Die Type eines Mehls wird anhand dessen Asche ermittelt! Zur Feststellung der Type werden 100 g Mehl verbrannt: Bleiben dabei z.B. 0,48 g Asche übrig, lautet die Mehltypen 480. Dieses Mehl enthält also 480 g Mineralstoffe pro 100 g. Bleibt mehr Asche übrig, ist der Schalen- bzw. Mineralstoffanteil im Mehl höher! Griffiges Mehl ist nicht so fein versiebt wie glattes – es ist wesentlich grobkörniger!

Reismehl enthält kaum Gluten (Kleber) und eignet sich daher generell NICHT zum Backen!

Back-
SCHULE

MIT
Christine
EGGER

Mehlsorten können grundsätzlich mit einer jeweils anderen Sorte ersetzt werden, entscheidend für den Backerfolg ist dabei allerdings der enthaltene Kleber (Gluten)! Enthält die Mehlsorte, mit welcher Sie das im Rezept angegebene Mehl ersetzen möchten, wenig bis gar keinen Kleber, ist es z.B. sehr schwierig, kompakte Biskuitmassen daraus herzustellen ...

Schnell gefragt ...

Food Rap mit Christine Egger



Das erste Gericht, das ich gekocht habe, war ...
ein Sandgugelhupf in der Sandkiste!

So sieht die Küche aus, nachdem ich gekocht habe ...
Meistens ein Chaos, weil ich alles auch einmal mache und dann erst reinige ...

Davon kann ich gar nicht genug bekommen ...
Eischaum für Schaumbecher und Schaumrollen – es muss süß sein, sonst schmeckt's nicht!

Das kommt mir sicher nicht auf den Teller ...
Wenn etwas unansehnlich aussieht ...

Wenn ich jemanden einkochen müsste, dann wäre es mit ...
Marmelade! (lacht)

Zu dieser Musik schwinde ich am liebsten Hüften und Kochlöffel ...
Ich twiste durch die Gegend ...! (lacht)

Wenn ich hungrig bin, bin ich ...
Beim Kochtopf – damit ich schnell was zu essen bekomme!

Dieser Geschmack erinnert mich am meisten an meine Kindheit ...
Humm ... (denkt nach) ... eine schlimme Erinnerung ist: Backblaten-Torte mit Buttercreme gefüllt – jede Muttertagstorte ...

Mein persönliches Rezept für Glück ist ...
Viel geben – dann bekommt man auch viel zurück.



4 Personen • 20 Minuten

Hühnernuggets MIT TORTILLA-PANADE

ZUTATEN

- 2 Pkg. CHIO Tortillas Wild Paprika (à 125 g)
- 1 Glas CHIO Dip Hot Salsa
- 550 g Hühnerbrust
- 100 g Mehl
- 350 ml Pflanzenöl (zum Frittieren)
- 2 Eier (Größe L)
- Salz, Pfeffer

- mit einer Gabel aufschlagen.
- Das Mehl in einen weiteren tiefen Teller geben.
- Die Hühnernuggets zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in Tortillas wälzen.
- In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen, darin die Nuggets goldbraun frittieren.
- Die Nuggets auf vier Teller verteilen und mit CHIO Dip Hot Salsa servieren.

PRODUKT-TIPP



ZUBEREITUNG

- Die Hühnerbrust waschen, trockentupfen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Tortillas in einen verschließbaren Tiefkühlbeutel füllen, mithilfe eines Nudelholzes zu Paniermehl verarbeiten (nicht zu fein) und in einen tiefen Teller geben.
- Die Eier in einem tiefen Teller

TIPP Alternativ können die Nuggets auch im Backofen gegart werden. Dafür den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die ersten fünf Schritte im Rezept bleiben gleich, dann die panierten Nuggets auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 12–15 Minuten backen.



PANADEN Parade

Eine große Liebe der Österreicher ist Paniertes – das ist kein Geheimnis! Abseits der klassischen Panade mit Ei, Mehl und Semmelbröseln, umbüllen aber immer öfter Kerne, Nüsse oder sogar Popcorn und Tortilla Chips unsere Schnitzel, Nuggets und Co. Wir zeigen Ihnen zwei Rezepte mit pfiffigen Panaden!

4 Personen • 30 Minuten

Zwiebelringe = CORNFLAKES-PANIER

ZUTATEN

- 4 Zwiebeln (groß)
- 400 g Cornflakes
- 1-2 TL Salz
- 1 TL Zucker
- 2 TL Paprikapulver (je nach Geschmack scharf oder edelsüß)
- 2 Eier

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln in jeweils 4 Scheiben schneiden und die Ringe voneinander lösen. Nur die größeren Ringe verwenden.
 - Cornflakes in einem Frischhalte-sackerl zerstoßen, mit Salz, Zucker und Paprikapulver mischen und in einem Teller bereitstellen.
 - Eier sehr cremig aufschlagen.
- Die Zwiebelringe durch die Eimasse ziehen und in den Cornflakes wenden. Gut andrücken, überschüssige Cornflakes abschütteln.
- Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig verteilen.
 - Bei 190 °C ca. 15 Minuten lang backen bis die Zwiebelringe kross sind.

Chio Tortillas Wild Paprika

Schon probiert?

Part of the Intersnack Group: Kelly's, Soletti, Chio, Güte.

PRÄSENTIERT



FOOD VILLAGE

WIEN, EXPEDITHALLE

SAMSTAG, 20. OKTOBER 10:00–20:00 UHR

SONNTAG, 21. OKTOBER 10:00–18:00 UHR

GOURMETSHOPS, KOCHNEWS, FOODTRENDS UND WORKSHOPS

foodvillage.ichkoche.at

Eine Auswahl unserer Aussteller, die sich auf Ihren Besuch freuen!

AUSSTELLER von A bis Z

AMD COSMETICS	GGA CRETNIK	KÜCHENBOUTIQUE HEUBERGER	RIESS EMAILLE
ATZLER KG	GÖLLES	LABUGGER KÜRBISKERNÖLPRESSE	RITA KOCHT GESUND
BERGER SCHINKEN	GÖTTINGER DESSERT-MANUFAKTUR	LÖWENZAHN VERLAG	SALATKAFFEE
BRABANTIA	GUGUMUCK	MEDIAMARKT	SCHILEROL
CEASAR CEASAR	HARTL ÖL	MIELE	SEEBERGER
COCA COLA HBC AUSTRIA	HENKELL	MILLIE	SKODA
DAILY	HERMANN FÜR FLEISCHLOSE TAGE	MÜLLER GLAS	SOS KINDERDORF
DELI DIP	HUT UND STIEL - DIE WIENER PILZMANUFAKTUR	PALETTEN MÖBEL	SPICE WORLD
DELTA JOGHURT	IMKER LINZ	PETER MAX	STYRIA BOOKS
EHRENWORT GEWÜRZE	KRENN VERLAG	RADATZ	SZIGETI SEKTKELLEREI
ESPRESSOMOBIL		REX EAT	ULRIKAS MANUFAKTUR
FARMGOODIES		RICK GIN	UTE DAMISCH
FLOBOX			WIENERIN
GENUSS AM SEE			ZOTTER SCHOKOLADE

SAMSTAG, 20. OKTOBER

11:00 UHR:
BREAKFAST, DINNER, LUNCH? → BRUNCH!
Starring: *Seeberger, DELTA, Deli Dip*

12:00 UHR:
MARMELADEN MIT PFIFF
Starring: *Rex*

13:00 UHR:
PIMP MY PUMPKIN
Starring: *ichkoche.at, Steirisches Kürbiskernöl*

14:30 UHR:
WINTER IST COMING – FERMENTIERTES GEMÜSE
Starring: *Rex*

16:00 UHR:
WER MIT WEM?
Die harmonischsten Gewürzfreundschaften
Starring: *Spice World*

18:00 UHR:
SHAKE IT, MIX IT, FIX IT
Uppers, Downers und der Tag danach
Starring: *David Gölles*

SONNTAG, 21. OKTOBER

11:00 UHR:
KUCHEN IM GLAS & KULINARISCHE GESCHENKE
Starring: *Rex*

12:30 UHR:
HERMANN KOCHT: FLEISCHLOS!
Starring: *Hermann fleischlos*

14:00 UHR:
CHUTNEYS
Pikante Speisenbegleiter selbst eingerext!
Starring: *Rex*

15:30 UHR:
TELLER STATT TONNE
Starring: *ichkoche.at*

Programmänderungen vorbehalten!

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Expedithalle

Besuchen Sie auch die **ichkoche.at-Lounge** und lernen Sie unser Team kennen!

Plaudern, lachen 😊 und Fotos machen! 📷



JETZT GLEICH IHR GRATIS EINTRITTSTICKET DOWNLOADEN!

<https://foodvillage.ichkoche.at/>

DER NEUE ŠKODA FABIA.



ŠKODA
SIMPLY CLEVER



Der neue ŠKODA FABIA setzt ein echtes Design-Statement und zieht damit alle Blicke auf sich. Er ist ganz auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten – entweder als wendiger Cityflitzer oder als kompaktes Raumwunder. Der neue ŠKODA FABIA passt sich Ihren Anforderungen an!

Lassen Sie sich bei einer Probefahrt von den Highlights des neuen FABIA begeistern.
Ab 14. September 2018 bei Ihrem ŠKODA Betrieb.

Details bei Ihrem ŠKODA Berater. Symbolfoto. Stand 08/2018.

Verbrauch: 4,6–4,9 l/100 km. CO₂-Emission: 105–111 g/km.

skoda.at

facebook.com/skoda.at

youtube.com/skodaAT

instagram.com/skodaAT



FOOD VILLAGE

Besuchen Sie einen der **kostenlosen** ichkoche.at-Workshops!

Unsere exklusiven Workshops laden zum **aktiven Mitmachen, Ausprobieren** und **Live-Erleben** ein. Ein Kochfest der besonderen Art, das dem ichkoche.at-Anspruch „aus Liebe zum Kochen“ voll gerecht werden soll!

Nutzen Sie die Möglichkeit aktiv mitzukochen, Produkte zu verkosten, Tipps und Tricks beim Koch abzuschauen oder neue Foodtrends zu entdecken!

SAMSTAG, 20. OKTOBER 2018

11:30 UHR

◆ **Der Saftladen** ◆

*Herbstlich, saisonale
Energiespender selbstgemacht*

13:30 UHR

◆ **Howto** ◆

*Tipps und Tricks rund ums
Einrexen*

15:30 UHR

◆ **Tutorial Cuts** ◆

*Vom New-York-Strip-Steak bis zum
Kavalierspitz*

SONNTAG, 21. OKTOBER 2018

11:30 UHR

◆ **Teige und Massen** ◆

*Merkmale, Verwendung,
Unterschiede – Gemeinsamkeiten*

13:00 UHR

◆ **Nudel is(s)t international** ◆

*Über Fettuccine, Fleckerl, Pâtes,
Maultaschen und Piroggen*

15:00 UHR

◆ **Ganz Gans** ◆

*Die richtige Zubereitung und
passende Beilagen*

*Diese und viele andere Workshops können Sie bei uns kostenlos buchen.
Schauen Sie immer wieder auf*

<https://foodvillage.ichkoche.at/workshops>

vorbei – das Programm wird laufend ergänzt.



Schweiz

Verreisen im Kochtopf – zu weltberühmten Klassikern! Röschti aus der Schweiz, klassisch nur mit mehligen Erdäpfeln, Salz und Pfeffer zubereitet. An der fortwährend andauernden Diskussion, ob man die Erdäpfel vorkocht, roh verwendet oder beides gemischt verarbeitet, wollen wir uns gar nicht beteiligen: Hauptsache es schmeckt!



Fotocredit: Pixabay

25 Minuten • 4 Personen

Schweizer RÖSTI

ZUTATEN

- | 1 kg Kartoffeln (mehlig kochend)
- | Butter oder Schmalz
- | Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Kartoffel schälen und mit einer Röstireibe reiben.
- Flache Scheiben (ca. 1 ½ cm dick) zusammendrücken und in einer Pfanne (15-20 cm Durchmesser) mit nicht zu wenig Butter oder Schmalz anbraten.
- Wenn die „Röschti“ auf einer Seite knusprig sind, umdrehen und auch auf der anderen Seite goldgelb anbraten.
- Mit Salz und Pfeffer würzen und genießen!



Credit: fotolia.de - Doris Heinrichs



NEW DESIGN UNIVERSITY
PRIVATUNIVERSITÄT ST. PÖLTEN

FOOD DESIGN
AKADEMISCHER LEHRGANG
BERUFSBEGLEITEND

START: OKTOBER 2018
JETZT RASCH ANMELDEN!

WWW.NDU.AC.AT

FOTO: STUMMER/HABLESREITER/KOEB/AKITA





Credit: Dar1930



45 Minuten • 4 Personen

OMAS *Apfelmus*

Gebt es Ihnen auch so: Man bemüht sich so sehr und trotzdem schmeckt es einfach nicht so, wie damals bei der Oma. Was ist das Geheimnis, außer der zu ihr empfundenen Liebe, die die Erinnerungen vielleicht ein wenig verklärt?

ZUTATEN

- | 1 kg Äpfel (am besten mürbe)
- | 1 Zitrone (Saft)
- | 150 ml Wasser
- | 150 ml Weißwein (halbsüß)
- | 150 g Kristallzucker
- | 1–2 EL Rosinen
- | Gewürznelken
- | Zimtrinde
- | Apfelschnaps (nach Belieben)
- | Vanillezucker (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

- Die Äpfel waschen, schälen und das Kerngehäuse entfernen. In Spalten schneiden, diese in eine passende Schüssel legen und mit Zitronensaft übergießen.
- In einem Topf das Wasser gemeinsam mit dem Weißwein, dem Zucker, den Rosinen, den Gewürznelken und der Zimtrinde aufkochen und kurz ziehen lassen. Die Gewürze machen das Apfelmus erst zum wunderbar duftenden Genuss.
- Nun die Äpfel einmengen, weich kochen und danach passieren.
- Das passierte Apfelmus nach Belieben noch mit etwas Apfelschnaps und Vanillezucker verfeinern.

JETZT GRATIS TESTEN!



DAS ABO ENDET AUTOMATISCH.

BESTELLEN SIE JETZT!

unter 01/514 14 800 oder
www.magazinshop.at/ichkoche

DU WIRST PATE UND ICH WERDE KÖCHIN

WWW.SOS-KINDERDORF.AT



SOS
KINDERDORF