



ichkoche.at

aus liebe zum kochen

MANDARINEN

Zitrusfrüchte
ganz weihnachtlich Seite **14**

ROTKRAUT

Gebalzte Farbe und
Vitaminkraft Seite **16**

MÄRCHEN KEKSE

Aschenputtel,
Rotkäppchen
und Co. Seite **24**



Rezepte AUS

DER **WINTERKÜCHE**

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**

Wintergrüße

Liebe Leserin, lieber Leser!



Ein aufregender Oktober liegt hinter uns! Haben Sie uns auf der Food Village besucht? Unter <https://foodvillage.ichkoche.at/> können Sie noch einmal durch unsere Messe schmökern! Wir freuen uns schon auf das nächste Jahr! Maroni wärmen uns nicht nur beim winterlichen Shoppingtrip oder Spaziergang, sie sind auch ein gern gesehener Gast in der Küche. Besonders verliebt sind wir in das Maronibrot, probieren Sie es unbedingt aus! Wenn die Tage kürzer werden und das Wetter unfreundlicher, bringen exotische Früchte, wie Ananas oder Mandarinen, Farbe und Vitamine in unser Leben. Wir zeigen Ihnen abwechslungsreiche Rezepte dazu. Dass in der Suppe außer Nudeln auch andere Beilagen einen Platz verdient haben, wollen wir Ihnen mit Schöberl und Nockerl nahe bringen.

Wir wünschen Ihnen schmackhafte Wintermonate!

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!

INHALT

Maroniwärme		
Maroni mit Speck	5	
Maronisuppe	6	
Maronibrot	7	
Schinkeneinlage		
Schinken-Schöberl	8	
Schinkenockerl	9	
Ananas-Krönung		
Ananas-Fondue	10	
Gedörrte Ananasringe mit Kokos	11	
Kochschule		
Winter-Smoothie	12	
Mandarinen-Fruchtgenuss		
Mandarinen-Hühnchen	14	
Mandarinen-Pizza	15	
Rotkraut-Fest		
Curry-Linsen-Rotkraut	17	
Bachschule		
Tipps & Tricks rund um den Zucker	18	
Zu Gast bei Pirker		20
Zupfleich		
Pulled Turkey mit Süßkartoffelpüree	22	
Tortilla-Chikereki	23	
Keksmärchen		
Rotkäppchen	24	
Hänsel und Gretel	25	
Rumpelstilzchen	27	
WorldFood		
Short Bread	29	
OmaFreuden		
Klassische Hascheehörnchen	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 beige stellt. 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 März 2019.

Wo gibt's was

in Aktion?

Top Aktion: Heute gesehen in
der wogibtswas.at App!

Nr. 1
Aktionsportal
in Österreich

**Jetzt gratis
APP laden**
wogibtswas.at/app




wogibtswas.at
in Aktion?

Die schimmernd braune, herzförmige Frucht ist ein beliebter Begleiter durch die kalte Jahreszeit. Wärmend, schmackhaft und – wussten Sie das? – nervenschonend! Dafür sorgen jede Menge Kalium und Vitamin B. Und wer sich auch sonst keine Sorgen machen will, genießt mit dem Maroniverzehr einfach die Aminosäure Tryptophan, aus der das Glückshormon Serotonin entsteht.

MARONI Wärme



ichkoche.at-Tipp

Zu Maroni passt hervorragend ein knackiger Schilcher, ein duftender Traminer oder ein kraftvoller Zweigelt.

Maroni MIT **SPECK**

Saftige Maroni in knuspriger Speckhülle, neckisch auf Spießchen gesteckt und schon hat man den perfekten Snack zu einem guten Glas Wein.



Maroni **SUPPE**

Ein Klassiker unter den Wintersuppen! Herrlich cremig und würzig wärmend ist die Maronisuppe ein willkommener Begleiter in der kalten Jahreszeit!

Knusprige Kruste, flaumige Krume und der Duft ist einfach umwerfend – in dieses Brotrezept haben wir uns verliebt!

Maroni **BROT**



ichkoche.at-Tipp

Diese Maronirezepte zum Nachkochen und noch einige mehr finden Sie unter www.ichkoche.at/maroni-rezepte. Gleich reinschauen!

Schinken als Suppeneinlage? Ja bitte! Eine selbstgemachte Suppe wärmt in der kalten Jahreszeit Körper und Seele – und Einlagen wie Nockerl oder Schöberl mit herrlichem Schinken sind eine krönende Ergänzung.

SCHINKEN Einlage



20 Minuten • 4 Personen

SCHINKEN-Schöberl

ZUTATEN

- | 3 Eiklar
- | 3 Eidotter
- | 100 g Mehl
- | 65 g Schinken
- | Salz
- | Kräuter (nach Belieben, fein gehackt)
- | Butter (für die Form)
- | Mehl (für die Form)

ZUBEREITUNG

- Eier aufschlagen und trennen. Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Dotter und Mehl vorsichtig ein-
- rühren. Mit Salz und Kräutern mild abschmecken.
- Schinken kleinwürfelig schneiden und vorsichtig unterheben. Eine passende Form einfetten und mehlieren. Masse gleichmäßig ca. 5 cm hoch, auftragen und im vorgeheizten Rohr bei 200 °C Heißluft ca. 8–10 Minuten backen.
- Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und in die gewünschte Schöberlform schneiden.

20 Minuten • 4 Personen

SCHINKEN- -nockerl

ZUTATEN

- | 5 Scheiben Schinken
- | 2 Eier
- | 5 EL Grieß
- | Salz
- | Pfeffer
- | Schnittlauch (oder andere Kräuter Ihrer Wahl)

ZUBEREITUNG

- Schinken in feine Streifen schneiden. Eier aufschlagen und in einer Schüssel mit Salz verquirlen. Die Schinkenstreifen unterheben. Mit Pfeffer abschmecken.
- Nach und nach den Grieß glatt einrühren bis ein schöner Teig entsteht. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unterheben. Nockerln formen und ins kochende Wasser geben. Wenn die Nockerl aufsteigen, mit einem Schöpfer herausheben.



Iss, wie du
dich fühlst!

Mein
BERGER
Schinken

Nr.6
Der Romantische
Römer-Schinken



WWW.BERGER-SCHINKEN.AT





ANANAS *Krönung*

30 Minuten • 4 Personen

*„Sei wie eine Ananas –
steh aufrecht, trage eine
Krone und sei innen
süß“. Dem ist nichts hin-
zuzufügen. Obwohl die
exotische Frucht einfach
pur genossen eine Wucht
ist, lässt sie sich auch
wunderbar zum Kochen
und Backen verwenden!*

ANANAS-Fondue

ZUTATEN

- | 350 g Ananas (frisch gewürfelt oder aus der Dose)
- | 220 ml Ananassaft (direkt aus der Dose; bei frischen Ananas zusätzlich)
- | 200 g Emmentaler
- | 400 g Greyerzer
- | 80 ml Weißwein (trocken)
- | 4 TL Speisestärke
- | Currypulver
- | Pfeffer (weiß)
- | 1 TL Ingwer (frisch gerieben)
- | 1/4 Chilischote (scharf)

ZUBEREITUNG

- Ananassaft und Weißwein vermischen. Ananasscheiben in kleine mundgerechte Stücke schneiden. Chilischote teilen, Kerne entfernen und 1/4 der Chilischote kleine schneiden. Ingwer reiben.
- Die beiden Käsesorten in Würfel schneiden oder reiben.
- Die Stärke im Weißwein-Ananassaftgemisch anrühren und die Flüssigkeit in einem Topf aufkochen lassen. Danach unter kräftigem und

stetigem Rühren den Käse untermischen, schmelzen lassen und solange leicht köcheln lassen, bis sich eine cremige Masse bildet. Mit Currypulver, Ingwer, Chili und Pfeffer würzen. Masse in einen Fonduetopf füllen und das Ananas-Fondue auf einem Fonduestövkchen ganz leicht weiter köcheln lassen.

- Nach Lust und Laune zum Beispiel frisches Brot, scharf angebratene Hühnerfleischstückchen und Garnelen oder Wurststückchen eintauchen.

mehr als 60 Minuten • 4 Personen

GEDÖRRTE ANANASringe MIT KOKOS

ZUTATEN

- | 24 Ananasringe (aus der Dose oder frisch geschnitten)
- | 160 g Kokosraspeln

ZUBEREITUNG

- Die Ananasringe abtropfen lassen und in Kokosraspeln wälzen.
- Zwei Dörrgitter damit befüllen und etwa 11 Stunden bei 50 °C trocknen.

KARIBISCHER REISSALAT mit Mango und Ananas



Zutaten

FÜR 4 PERSONEN

- 300 g Langkornreis
- 400 ml Wasser
- 200 ml Kokosmilch
- 4 EL Sesamöl
- 15 g **KOTÁNYI VEGGY EXOTIC**
- 2 Stk. Karotten
- 2 Stk. Jungzwiebel
- ½ Stk. reife Mango
- ½ Stk. reife Ananas
- 2 EL frische Korianderblätter
- 2 EL frische Petersilie

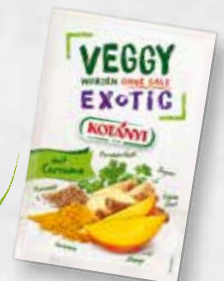
FÜR DAS DRESSING:

- Saft von zwei Orangen
- 4 EL Sesamöl
- 2 EL Agavendicksaft
- 2 EL Sojasauce
- 5 g **KOTÁNYI VEGGY EXOTIC**



TIPP

Sehr gut auch mit Chili



Zubereitung

Wasser, Kokosmilch, **KOTÁNYI VEGGY EXOTIC** und Sesamöl in einen Topf geben und den Reis darin kochen. Abkühlen lassen. Karotten schälen und grob reiben, Jungzwiebel fein schneiden, beides unter den Reis mischen. Ananas und Mango in kleine Würfel schneiden und unterheben. Korianderblätter und Petersilie dazu geben. Ein Dressing aus den angegebenen Zutaten anrühren und den Reissalat damit marinieren. Gericht nach Belieben salzen.



SMOOTHIE

Parade

*Cremig-weich und
fruchtig gut –
das gesunde
Snack-Getränk!*

..... 15 Minuten • 1 Person

WINTER-Smoothie

ZUTATEN

- | 4 Datteln (getrocknet)
- | 1 Stk. Ingwer (daumen-nagelgroß)
- | 25 g Kakaopulver (ungesüßt)
- | 50 g Haselnüsse (gerieben)
- | 1 Prise Zimt
- | 1 EL Honig
- | 200 ml Wasser (alternativ)

ZUBEREITUNG

- Die Datteln entkernen und hacken.
- Ingwer schälen und ebenfalls fein schneiden.
- Die Datteln, den Ingwer, Kakaopulver, Haselnüsse, Zimt und Honig in einen Standmixer geben, mit Wasser

- auffüllen und zu einer feinen Masse mixen (alternativ in einem hohen Gefäß mit einem Standmixer).
- In ein Glas füllen und servieren.

6 Tipps FÜR DEN PERFEKTEN SMOOTHIE

- Kerne und Schale nicht mitverarbeiten.
- Das Obst fein pürieren.
- Hochwertige, frische Säfte hinzufügen.
- Auch Milchprodukte wie Joghurt und Milch hineingeben.
- Für eine cremige Konsistenz eine Banane verwenden.
- Getrocknete Früchte, Nüsse, Honig, Ahornsirup, Erdnussbutter und vieles mehr bringen Abwechslung in den Smoothie.

Unser nöm Rezepttipp:



Apfelstrudel to go

Zubereitung

1. Vanilleschote mit einem scharfen Messer der Länge nach aufschneiden und Vanillemark mit dem Messer aus den Schotenhälften kratzen.
2. **nöm Naturjoghurt 3,6%**, Honig, Kardamom und Zimt mit dem Vanillemark vermengen. Die Joghurtmasse dann auf kleine Gläser aufteilen und kaltstellen.
3. Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zimt und Zitronensaft mischen. Anschließend die Apfelstücke in einer Pfanne bei niedriger Hitze mit Honig karamellisieren.
4. Vollkornbutterkekse in kleine Stücke zerbröseln. Je nachdem wie viel Biss es haben soll, kannst du größere oder kleinere Stücke auf das gekühlte Joghurt streuen. Zum Schluss Apfeltopping auf das Joghurt geben und mit jedem Löffel genießen.

Zutaten für 4 Portionen

500 g **nöm Naturjoghurt 3,6%**, 80 g Vollkornbutterkekse,
2 EL Zitronensaft (frisch gepresst), 2 EL Honig, 1 TL Zimt, 1 TL Kardamom,
1 Vanilleschote und 3 Äpfel.



MANDARINEN *Fruchtgenuss*

MANDARINEN-
Hühnchen



30 Minuten • 4 Personen

MANDARINEN-Pizza

ZUTATEN

- | 6 Mandarinen
- | 2 Eier
- | 1 Pkg. Blätterteig
- | 2 EL Pistazien (gehackt)
- | 1-2 EL Zucker
- | Marmelade

ZUBEREITUNG


- Den Blätterteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, nicht zu dünn ausrollen. In 4 gleich große, runde Scheiben oder Rechtecke schneiden. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und den Rand jeder Pizza zwischen den Fingern wulstartig hochdrücken. Kurz rasten lassen. Backrohr auf 180 °C vorheizen.

- Mandarinen schälen, in Filets trennen und die Haut abziehen. In kleine Stücken teilen. Blätterteig mit Marmelade bestreichen. Mandarinen darauf verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen.
- Die Eier trennen. Teigränder mit Eidotter bestreichen und im heißen Backrohr 15–20 Minuten backen. Inzwischen Eiklar mit Zucker zu steifem Schnee schlagen. Etwa 5–7 Minuten vor Ende der Backzeit in Flocken auf die Mandarinen auftragen und mitbacken, wobei der Schnee nicht zu dunkel werden sollte. Bräunt er zu schnell, mit Alufolie abdecken.

- Die Mandarinen-Pizza herausheben und warm oder kalt servieren.

Das Mandarinenhühnchen und weitere Mandarinen Rezepte finden Sie auf www.ichkoche.at

Der süß-säuerliche Akzent des orangen Muntermachers harmonisiert mit vielen süßen und pikanten Speisen. Vor allem in der kalten und dunklen Jahreszeit stärkt die Mandarine durch ihren hohen Vitamin C-Anteil das Immunsystem und schützt dabei vor der obligatorischen Wintererkrankung. Die ätherischen Öle der Mandarine haben eine positive Wirkung auf Körper und Geist, wirken Winterdepressionen und Schlaflosigkeit entgegen.



*Wer schon mal selbst
Rotkraut zubereitet hat, weiß,
dass eine tiefrote Farbe einige Zeit als Souvenir
auf den Händen erhalten bleibt. Küchenband-
schube sind daher ein guter Schutz beim emsigen
Durchkneten des Krauts! Übrigens: Achten
Sie auf das Knacken des Rotkrautschopfs beim
Halbieren: es zeigt die Frische der Ware an!*

ROTKRAUT *Fest*



ichkoche.at-Tipp

*Fügt man Zucker oder
Natron zum Kraut,
erhält es eine
eher bläuliche Farbe,
verfeinert man das
Kraut mit Essig oder
Wein, wird es rot.*

Mebr als 1 Stunde • 4 Personen

CURRY-LINSEN

Rotkraut

ZUTATEN

- | 400 g Puy-Linsen
- | 1 kg Rotkraut
- | 200 g Marillen (getrocknet)
- | 6 EL Öl
- | 2 EL Koriandersamen
- | 2 TL Cumin
- | 2 EL Zucker
- | 4 EL Currypulver
- | 600 ml Gemüsesuppe
- | 400 ml Kokosmilch
- | 4 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

- Linsen nach Packungsanweisung gardünsten.
- Die Marillen fein würfeln.
- Vom Rotkraut die äußersten Blätter entfernen, entstielen und die restlichen Blätter waschen. Danach in feine Streifen schneiden.

- Den Wok erhitzen, Öl hineingeben und Koriandersamen und Cumin dazugeben. Kurz anbraten, das Rotkraut hinzufügen und unter Rühren 5 Minuten anrösten. Zucker und Currypulver untermengen. Kurz mitbraten und mit der Suppe aufgießen. Im geschlossenen Wok 6 Minuten kochen lassen. Kokosmilch, Zitronensaft und Marillenwürfel beimengen und bei niedriger Temperatur im geschlossenen Wok köcheln lassen, bis das Rotkraut gar ist.



ichkoche.at-Tipp

Mit Raita servieren!
Das Rezept dazu auf
www.ichkoche.at



GRATIS
ARIEL AKTION

60 Tage
Geld zurück
Garantie!*



BRAUN
CareStyle

Beim Kauf einer Braun **CareStyle Dampfbügelstation** der Serie 3 oder 7 erhalten Sie einen **Jahresvorrat ARIEL gratis**

(2x ARIEL 3in1 Pods 54 WL).



GRATIS

Aktion gültig vom 15. Oktober 2018 bis 6. Jänner 2019 ausschließlich im österreichischen Fachhandel. Aktion gültig, solange der Vorrat reicht.

Nähere Infos und Teilnahmebedingungen unter www.braunhousehold.at.

* Infos zur 60 Tage Geld zurück Garantie siehe www.braunhousehold.at

Wenn in der Masse zu wenig Flüssigkeit zum Auflösen der Kristalle vorhanden ist, ist Staubzucker besser geeignet.

Für Butterabtriebe wird üblicherweise Feinkristallzucker verwendet.

STAUBZUCKER SOLLTE NICHT DURCH PUDERZUCKER ERSETZT WERDEN.

Achtung:

Brauner Zucker ändert Farbe und Geschmack des Teiges! Brauner Zucker sollte nur verwendet werden, wenn bewusst eine andere Geschmacksnote im Gericht sein soll.

Tipps & Tricks

rund um Zucker

Für das Schlagen von Eiklar immer Kristallzucker verwenden.

Staubzucker und Puderzucker sind NICHT dasselbe Produkt: Staubzucker ist um einiges gröber als Puderzucker! Ungefähr wie „grober Sand“ und „ganz feiner Sand“.

RÜHRT MAN BUTTER SCHAUMIG, SOLLTE IMMER STAUBZUCKER VERWENDET WERDEN, DA SICH DIESER SCHNELLER AUFLÖST!



MIT
**Christine
EGGER**

Brauner Zucker und Robrohrzucker als Ersatz von „normalem“ Kristallzucker verändern nicht die Konsistenz.

FÜR BISKUITMASSEN ENTWEDER DIE EIER MIT KRISTALLZUCKER SCHAUMIG SCHLAGEN ODER DIE DOTTER MIT STAUBZUCKER UND DIE EIKLAR MIT KRISTALLZUCKER GETRENNT AUFSCHLAGEN.

PUDERZUCKER SOLLTE NUR FÜR SPRITZGLASUREN VERWENDET WERDEN.



Fotocredit: © manuta / fotolia.com

Schnell gefragt ...

Food Rap

Hermann Breuninger

ichkoche.at-Koch



Das erste Gericht, das ich gekocht habe, war...

Spaghetti Bolognese

So sieht die Küche aus, nachdem ich gekocht habe...

Überwiegend ordentlich, außer wenn etwas gewaltig schief geht

Davon kann ich gar nicht genug bekommen...

Leider von so vielen Speisen, gutes Brot und Butter esse ich wohl am häufigsten

Das kommt mir sicher nicht auf den Teller...

Saure Nieren

Wenn ich jemanden einkochen müsste, dann wäre es mit...

Schokolade! Das soll gut für die Haut sein.

Zu dieser Musik schwinge ich am liebsten Hüften und Kochlöffel...

Ich höre alles Mögliche an Musik beim Kochen, in letzter Zeit immer öfter Jazz.

Wenn ich hungrig bin, bin ich...

leicht zu reizen, aber meist wie lange, ich kann ja kochen.

Dieser Geschmack erinnert mich am meisten an meine Kindheit...

Maultaschen mit geschmälzten Zwiebeln

Mein persönliches Rezept für Glück ist...

1 kg Humor
2 EL Geduld
1 EL Disziplin
1 Prise Toleranz

Wer eine Pilgerreise tut, der kann was erzählen... Erst recht nach einer „Genussreise“ zum berühmtesten Lebzelter Österreichs, dem „Pirker“ im kleinen, geschichtsträchtigen Wallfahrtsort Mariazell! Man trifft sich beim „Pirker am Hauptplatz“ – beim Eintritt in das gemütliche Lokal wird uns trotz trübem Regenwetter sofort warm ums Herz: Honigsüßer Lebkuchenduft liegt in der Luft, die sonnige Gastgeberin & fleißige Betriebschefin Katharina Pirker, die das Traditionshaus in 6. Generation führt, strahlt uns schon von weitem entgegen.

noch in ihrer Trilogie betrieben und gelehrt würden, erzählt Frau Pirker stolz, während wir unseren Begrüßungskaffee leeren. Kurz darauf folgen wir der „süßen“ Chefin und dem verführerischen Lebkuchenduft bereits, „immer der Nase nach“, in die kleine Backstube: Dort vernaschen wir brandneuen, veganen Pirker Lebkuchen (geschmacklich nicht zu unterscheiden vom traditionellen!), bestaunen die ersten

„Papa Pirker“, musste das hübsche „Lebkuchenmariazell“ vor ca. zwei Jahren erstmals erneuert werden: „Die Kinder naschen bei Führungen immer wieder davon, wenn man mal kurz nicht hinschaut...“, schmunzelt die Chefin. In Glaskästen werden alte, handgeschnitzte Formen präsentiert: „Früher haben die Lebzelter eigene Modelle geschnitzt“, erzählt die Hausherrin und zeigt dabei bekräftigend auf eine der wertvollen Holzformen:

heute an genau jenem Fleck, wo sich 1846 das „Café Stadt Wien“ ihrer Urgroßeltern befand! Heute erwarten den Besucher an dieser Stelle auf 3.500 Quadratmetern Besichtigungsfläche weitläufige, lichtdurchflutete Räume, moderne Baukunst trifft auf traditionelles Handwerk. Über den breiten, gläsernen Besuchergang, hoch über den Köpfen der fleißigen Konditoren und Lebzelter, dürfen „Lebkuchenspa“ (Lagerung),



ZU Gast BEI... Pirker



FOTOS Julia Schenk
TEXT Maria Lutz

Es duftet nach ... Lebkuchen!

Mehr als 170 Jahre schon ist ihre Familie untrennbar mit der Lebzelterei verbunden: „Die Ur-Ur-Großmutter hat begonnen, in der ‚oiden Kuchl‘ Lebkuchen zu backen, um ihn den Gästen mitzugeben, als Proviant für die Reise.“ Die ältesten Lebkuchenrezepturen der Familie Pirker können heute bis ins Jahr 1926 zurückverfolgt werden – seither wurde die geheime Grundrezeptur für den Pirker’schen Lebkuchenteig nie geändert! In Wallfahrtsorten wie Mariazell hat das Lebzelter-Handwerk seit Jahrhunderten Tradition: „Die Pilger brauchten für den Nachhauseweg Proviant, dafür war der Lebkuchen bestens geeignet: Durch den hohen Honiganteil ist er lange haltbar, sehr nahrhaft und schmackhaft.“ Aus den Honigresten wurde Met gebraut, aus dem Bienenwachs Kirchenkerzen hergestellt – daher waren die Lebzelterei, Metsiederei und Wachszieherei ursprünglich EIN Handwerk. Heute sei Pirker der einzige Lebzeltbetrieb Europas, bei welchem diese Tätigkeiten

Weihnachtslebkuchen des Jahres und spähen der „kleinen Backstubenleiterin“ Claudia faszinierten Blickes beim kunstvollen „beeisen“ (=beschriften) von Lebkuchenherzen über die Schulter. „Reine Übungssache... und ein bissl Talent“, grinsen die beiden Profis – und das liegt sicherlich in der Betriebsfamilie: „50 000 Herzen hat mein Opa im Jahr beschrieben!“, erzählt seine stolze Enkelin & Nachfolgerin Katharina Pirker. In den Ausstellungsräumlichkeiten des oberen Stockwerks bewundern wir ein wunderschönes, detailgetreues Lebkuchenmodell des Mariazeller Ortskerns, inklusive Basilika. Vor über 10 Jahren angefertigt von

„DAS hat mein Opa gemacht!“, und es ist... Rätselhaft, wie wir allesamt lachend feststellen müssen. Die verführerisch duftende Welt der Lebzelterei steckt eben voller Geheimnisse – und nicht jedes davon will gelüftet werden... Jedenfalls aber ist es ein bedeutsames Stück Familien- UND Lebzeltgeschichte, das da vor unseren lebkuchenduft-verwöhnten Naschkatzennasen liegt – so viel ist sicher! Durch Kostproben der sortimentsneuen „Kokos-Zunge“ gestärkt, spazieren wir gemeinsam Richtung „erLebzelterei“, deren Eröffnung Katharina Pirker rückblickend als die bislang „spannendste Entwicklung“ Ihrer Karriere bezeichnet. Durch puren Zufall übrigens steht dieses Gebäude

„Künstleratelier“ (Verzierungen) – die kreativen Details stammen allesamt von der findigen Chefin selbst! – und alle weiteren Produktionsschritte verfolgt werden. Nur „die Gewürzmischung ist das Geheimnis – die kennt auch niemand. Nur mein Mann, der Backstubenmeister Fritz und ich!“, erzählt Katharina Pirker, denn: „Die macht, neben dem Honig, den Hauptgeschmack aus.“ Und weil wir gerade von Honig sprechen: Rund 180 Tonnen verarbeitet der Betrieb pro Jahr, die Hälfte des Pirker Lebkuchenteigs besteht aus reinem Bienenhonig – ein Standard, den heute nur mehr die wenigsten Lebzelter halten können. „Durch den Honig bleibt der Lebkuchen weich, er bekommt die Farbe, den Geschmack, wir brauchen keine Aromastoffe oder Konservierungsmittel beimengen UND er gibt diese ganz besondere Konsistenz!“ Noch heute setze man, im Sinne der Qualitätssicherung, bei einigen Zutaten größten-

.....
50 000 Herzen
hat mein Opa
im Jahr
beschrieben!
.....





teils auf jene Lieferanten, welchen bereits „der Opa“ vertraute. In der großen, hellen Backstube, welche einen sensationellen Blick auf das Mariazeller Bergpanorama bietet, sind täglich etwa 30 Personen mit der Herstellung, Dekoration und Verpackung der Pirker'schen Köstlichkeiten beschäftigt. Nach wie vor geschieht hier ein Gutteil der Arbeit von Hand, ganz ohne Technik kommt aber selbst der Pirker nicht aus: Unter anderem bestaunen wir meterlange Walz- und Tunkmaschinen, sowie eine Ultraschallschneidemaschine: „Herkömmliche Messer würd' der Honig zu stark verkleben!“ Als schließlich ofenfrisches, duftendes Lebkuchensoufflé an uns vorbeigerollt wird, bestätigt Katharina Pirker einmal mehr lachend den Pirker'schen

Lebkuchenzauber: „Das hab ich meinem Mann serviert, wie er das erste Mal in Mariazell war... Also: Es ist auch erprobt!“ Ja, das Traditionsgebäck spielt hier eine große Rolle: „Lebkuchen ist in Mariazell fast ein Ganzjahresprodukt. Mit Mai, in der Wallfahrtsaison, brauchen wir vor Ort sehr viele Lebkuchen, weil's Tradition ist, diesen mitzunehmen.“ Ein sogenanntes „B'schoad Binklerl“ zum Beispiel: Ein süßer Gruß, um den Daheimgebliebenen von der geschafften Reise Bescheid („B'schoad“) zu geben. Raus aus der duftenden

Backstube, rein in die kuschelig-warme Gaststube: Zurück beim „Pirker am Hauptplatz“ erzählt

Frau Pirker im gemütlichen Klavierzimmer von ersten, lebkuchenduftigen Kindheitserinnerungen: „Marmorgugelhupf mit Lebkuchenbrösel – das war das erste, das ich mit meinem Großvater selbst fabriziert habe!“ Lauscht man ihren liebevollen Schilderungen, möge man fast meinen, er wäre ein richtiges „Familienmitglied“, der Pirker'sche Lebkuchen... jedenfalls aber liegen der flotten Hausherrin dessen Würze & Wärme sichtlich im Blut, die Begeisterung für ihren Beruf und die damit verbundene Familientradition ist deutlich zu spüren – und zu SCHMECKEN, denn: Wie einst ihre Mutter, zeichnet heute Katharina Pirker für die zahlreichen, köstlichen Neukreationen des Hauses verantwortlich! 70 Sorten Lebkuchen, sowie mehr als 400 Artikel – von Konfekt bis Schnaps, von Kerzen bis Eis – produziert der Betrieb heute selbst. „Manchmal frag ich mich eh selber, wie wir das alles machen“, lächelt die Chefin, „aber: Es läuft!“

Längst ist der Nachmittag angebrochen – Zeit, nach Hause zu



PIRKER Fact-Box:

- Die Hälfte des Pirker'schen Lebkuchenteigs besteht aus reinem Bienenhonig!
 - Zwischen 160–180 Tonnen Honig verarbeitet Pirker pro Jahr
 - Heute gibt es knapp 70 verschiedene Sorten Pirker Lebkuchen – der Grundteig ist bei allen gleich!
 - Nur 3 Personen kennen das genaue Rezept für die Pirker Gewürzmischung: Katharina Pirker, ihr Ehemann und der Backstubenleiter Fritz!
- www.lebkuchen-pirker.at

fahren. So schnell entlässt uns das warmherzige Firmenerhaupt sodann allerdings nicht in die heute gar so grauen, regnerischen Gässchen Mariazells: Die Hände randvoll mit Pirker'schen Lebkuchenspezialitäten, bereitet sie uns einen herzlichen und ganz und gar traditionsgemäßen Abschied – wie wir heute gelernt haben, ist es ja schließlich Tradition, von der (Genuss-) Wallfahrt Lebkuchen mit nach Hause zu bringen, um „b'schoad“ zu geben. So treten wir schließlich, unser ganz persönliches „Pirker Binklerl“ unterm Arm, die Heimreise an... Und noch Stunden später duftet es immer noch nach... Lebkuchen.



ZUPF Fleisch

Low & Slow! Fleisch so zart gegart, dass man es zerzupfen, auf neu deutsch „pullen“ kann. Ob Pulled Pork oder Pulled Beef: Geduld ist gefragt! Wer bei niedriger Temperatur eine möglichst lange Garzeit einhält, wird mit unvergleichlichem Geschmack und Konsistenz belohnt!

Pulled Turkey MIT SÜSSKARTOFFELPÜREE

Mebr als 1 Stunde • 4 Personen

ZUTATEN

FÜR DEN TRUTHAHN

- 4 Truthahnkeulen
- 4 EL Pumpkin Spice (Gewürzmischung, siehe Rezept)
- 1 EL Chilipulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer (aus der Mühle)
- 1 Zwiebel (rot)
- 250 ml Gemüsesuppe
- 50 g Zucker (braun)
- 1 TL Ahornsirup
- 2 EL Honigsenf
- 1 EL Sojasauce
- 1 EL Balsamicoessig

FÜR DAS SÜSSKARTOFFELPÜREE

- 5 Süßkartoffeln
- 200 ml Milch (ggf. etwas mehr)
- 2 1/2 EL Butter

- 1 Stange Zimt
- Salz, Pfeffer (aus der Mühle)

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 130 °C Unterhitze vorheizen.
- Pumpkin Spice mit den restlichen Gewürzen für den Pulled Turkey vermischen.
- Truthahnkeulen waschen, trocken tupfen und mit den Gewürzen einreiben. Zwiebel schälen und fein hacken. Suppe, Zucker, Ahornsirup, Senf und Sojasauce vermengen.
- In einen feuerfesten Bräter die Zwiebel einlegen, Truthahnkeulen auflegen und mit der Flüssigkeit aufgießen.
- Den Bräter verschließen und das Fleisch ca. 4 Stunden garen lassen. Danach sollte es sich mit einer Gabel ganz leicht auseinander und vom Knochen ziehen lassen.
- In der Zwischenzeit das Süßkartoffelpüree zubereiten. Dafür die Süßkartoffeln weichkochen und schälen. Milch mit Butter und Zimt aufkochen, mit Frischhaltefolie zudecken und für etwa 10 Minuten ziehen lassen. Frischhaltefolie und Zimtstange entfernen. Süßkartoffeln hineingeben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Sauce im Bräter mit Balsamico abschmecken, das gezupfte Truthahnfleisch wieder hineingeben und beides gut vermischen. Pulled Turkey mit Süßkartoffelpüree anrichten und servieren.



ÖWIM / Wirz, Robert Staudinger

Neusiedlersee DAC

Der Neusiedlersee DAC ist eine großartige Wahl zum Pulled Turkey. Aus Zweigelt gewonnen, der von den nördlichen und östlichen Ufern des Neusiedler Sees stammt, zeigt er sich fruchtig-würzig und mit Duft nach Herzkirsche sowie dunklen Beeren. Feine und weiche Tannine untermalen seinen ausgewogenen Körper. Somit werden die winterlichen Komponenten der Pumpkin Spice Gewürzmischung wie Zimt und Nelken nicht übertönt und die Süße des Pürees unterstützt.

30 Minuten • 4 Personen

TORTILLAS *Chikereki*

ZUTATEN

- 2 Pkg. CHIO Tortillas Wild Paprika (à 125 g)
- 1 Glas CHIO Dip Hot Salsa
- 600 g Hühnerbrust
- 250 g Emmentaler (gerieben)
- 4 Tomaten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Hühnerbrust unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Die Tomaten waschen und würfeln.
- Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
- In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin das Fleisch 4 Minuten anbraten. Mit

200 ml Wasser ablöschen und abgedeckt 10–12 Minuten garen.

- Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.
- Das Fleisch auf einen Teller legen und 5 Minuten abkühlen lassen. Dann mit zwei Gabeln zerpfücken. Tomaten und CHIO Dip Hot Salsa dazu geben und untermischen.
- Die Tortillas in eine Auflaufform geben, die Fleischmischung darauf verteilen, mit Käse bestreuen und 6–8 Minuten überbacken.
- Auf vier Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.

PRODUKT-TIPP



Part of the Intersnack Group



Schon probiert?



KEKSE

Märchen

*Als wäre die
Weihnachtszeit
nicht schon romantisch
und märchenhaft genug,
entführen wir Sie mit unserer Kekse-
Interpretation in die Welt von
Dornröschen, Rotkäppchen
und Co. Lassen Sie sich
verzaubern!*

ROTkäppchen



HÄNSEL
UND *Gretel*



Rumpel
STILZCHEN



Mebr als 60 Minuten

ROTkäppchen

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- | 150 g Zucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 220 g Butter
- | 1 Prise Salz
- | 3 Eidotter
- | 300 g Mehl
- | 50 g Kokosflocken

FÜR DIE FÜLLUNG

- | Kirschmarmelade

FÜR DIE GARNITUR

- | 1 Pkg. Kirschen (kandierte, oder Cocktailkirschen)
- | 50 g Kokosflocken
- | 50 g Staubzucker

ZUBEREITUNG

- Zunächst den Keksteig vorbereiten: Dazu Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter sehr schaumig rühren und anschließend Eidotter untermengen.
- Mehl und Kokosflocken hinzufügen und alles zügig zu einem glatten Teig verarbeiten.
- Im Kühlschrank abgedeckt ca. 2-3 Stunden rasten lassen.

- Das Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Kandierte Kirschen bei Bedarf halbieren, Marmelade glatt rühren.
- Aus dem Teig kleine Kugeln formen, diese auf das vorbereitete Blech setzen und leicht flach drücken. Mithilfe eines Kochlöffels in die Mitte jeder Kugel eine kleine Einbuchtung drücken und diese jeweils mit einem Klecks Kirschmarmelade füllen.
- Anschließend jeder Kugel eine halbe Kirsche als „Kappe“ auf die Marmeladenfüllung setzen.
- Die Kekse im heißen Backrohr ca. 10 Minuten backen.
- In der Zwischenzeit Kokosflocken mit Staubzucker in einer tiefen Schüssel vermischen. Die noch heißen Kekse mit der Unterseite sofort in der Kokos-Zucker-Mischung wälzen, bis sie dick damit überzogen sind.

Mebr als 60 Minuten

RumpelSTILZCHEN

ZUTATEN

FÜR DEN MÜRBEITIG

- | 300 g Mehl (glatt)
- | 300 g Butter (kalt)
- | 100 g Zucker
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1 Eidotter
- | 1 Prise Salz
- | 1 TL Zimt (gerieben)

FÜR DIE FÜLLUNG

- | Ingwermarmelade (oder eine andere Sorte)
- | 1 Eiklar (zum Bestreichen)

FÜR DIE GARNITUR

- | Aranzini (oder backfeste Schokodrops)
- | Goldpulver (goldene Lebensmittelfarbe)

ZUBEREITUNG

- Zunächst einen Mürbteig zubereiten: Dazu alle angegebenen Zutaten rasch zusammenkneten, zu einer glatten Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank mindestens 1 Stunde rasten lassen.
- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Den Mürbteig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn ausrollen. Mithilfe eines Keksausstechers (alternativ ein Glas verwenden) Kreise ausstechen. In die Mitte jedes Kreises einen kleinen Klecks Marmelade setzen, die Ränder mit Eiklar bestreichen und die Kreise zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Jeweils drei Aranzini als Augen und Nasen auflegen.
- Die Kekse nicht zu dicht aneinander auf das vorbereitete Blech legen und im heißen Backrohr ca. 12 Minuten (auf Sicht) hell backen.
- Rumpelstilzchen vollständig abkühlen lassen und mit Goldpulver bestäuben.



Mebr als 60 Minuten

HÄNSEL UND Gretel

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

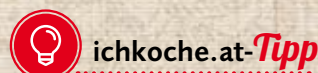
- | 250 g Butter
- | 250 g Staubzucker
- | 1 Prise Salz
- | 1 Pkg. Vanillezucker
- | 1/2 Orange (Schalenabrieb)
- | 1 TL Lebkuchengewürz
- | 2 Eier
- | 300 g Mehl
- | 2 EL Kakaopulver (ungesüßt)

FÜR DIE GARNITUR

- | 200 g Kuvertüre (dunkel)
- | 3 EL Pistazien (gehackt)

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Butter mit Staubzucker, Vanillezucker, Salz, Orangenschale und Lebkuchengewürz flaumig schlagen. Eier nach und nach einrühren, anschließend Mehl untermischen.
- Den Teig in zwei Hälften teilen und unter eine Teighälfte das Kakaopulver mischen.
- Teige in zwei Dressiersäcke mit glatter Tülle füllen. Auf das vorbereitete Backblech nun mit ausreichend Abstand „Teigpärchen“ aufspritzen: Je zwei kleine Teighäufchen dicht aneinander, ein helles und ein dunkles, sodass sie sich jeweils berühren.
- Die Teigpärchen ins heiße Backrohr schieben und (auf Sicht) ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.
- In der Zwischenzeit die Kuvertüre laut Packungsanleitung schmelzen. Pistazien in eine Schüssel füllen.
- Die abgekühlten Kekse nach Geschmack mit Kuvertüre überziehen und mit Pistazien verzieren.



ichkoche.at-Tipp

Im Märchen verhilft Rumpelstilzchen der Müllerstochter dazu, Stroh zu Gold zu spinnen – daher werden diese Kekse laut Rezept golden gefärbt. Selbstverständlich können die Kekse aber auch mit Schokoglasur, Zuckerperlen- oder Streuseln (zusätzlich) dekoriert werden.



KENWOOD

Verwirkliche *deine* KOCH- UND BACKIDEEN

Und erhalte bis zu drei Zubehörteile
gratis beim Kauf einer Kenwood
Chef Küchenmaschine im Zeitraum
von 15. Oktober 2018 bis 6. Jänner 2019.

#FeedYourImagination



Mehr Infos und
Teilnahmebedingungen unter
www.kenwoodaustria.at



Schottland

Verreisen im Kochtopf – zu weltberühmten Klassikern! Wildromantische Seen, steinerne Ruinen und torfige Whiskys – Schottland hat einen durchaus herben Charme. Umso süßer ist der berühmte Klassiker Shortbread! Einfach und ohne Firlefanz, aber umso schmackhafter!





Fotocredit: © Jiri Hera / fotolia.com

ShortBREAD

Mehr als 1 Stunde • 6 Personen

ZUTATEN

- | 200 g Butter (weich)
- | 100 g Staubzucker
- | 300 g Mehl
- | etwas Salz

ZUBEREITUNG

- Zucker, Mehl, Salz und Butter zu einem Teig vermengen.
- Auf einer bemehlten Arbeitsfläche kurz durchkneten, dann zu einer Rolle formen. In Frischhaltefolie einwickeln und ungefähr 60 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

- In der Zwischenzeit ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backrohr auf 170 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Rolle auswickeln und ungefähr 1 cm breite Scheiben abschneiden. Alternativ kann der Teig auch 1 cm dick aus-

gerollt und mit einem Messer in Rechtecke geschnitten oder mit Ausstechern bearbeitet werden.

- Mit genügend Abstand auf das Blech legen und mit einer Gabel einstechen. Ungefähr 15 Minuten backen lassen.



20 Minuten • 4 Personen

KLASSISCHE *Hascheehörnchen*



**Oma
FREUDEN**

*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 viel-
leicht ein wenig verklärt?*

ZUTATEN

- | 500 g Hörnchen
- | 400 g Fleisch- oder Wurstreste (Schinken, Bratenreste, Speck, Leberkäse)
- | 2 EL Butter
- | 1 Zwiebel
- | 2 Knoblauchzehen
- | Salz
- | Pfeffer
- | Petersilie



ichkoche.at-Tipp

Perfekt zum Aufbrauchen von Resten, alternativ werden sie auch oft einfach nur mit Faschiertem gemacht.

ZUBEREITUNG

- Die Hörnchen kochen, abseihen und beiseite stellen.
- Fleisch- und Wurstreste im Cutter fein faszieren. Alternativ können Sie auch kleine Würfelchen schneiden.
- Knoblauch und Zwiebel schälen, sehr fein hacken. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blätter fein schneiden.
- Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen, darin das Fleisch anbraten. Zwiebel und Knoblauch beimengen und ca. 10 Minuten mitanbraten. danach die geschnittenen Zwiebeln und Knoblauchzehen beimengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Zum Schluss die Hörnchen beimengen und kurz mitanbraten. Mit Petersilie garnieren und gleich servieren.

JETZT 2X GRATIS TESTEN!



**DAS ABO ENDET
AUTOMATISCH.**

**BESTELLEN
SIE JETZT!**

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



KOCHEN AUS LEIDENSCHAFT SEIT 1877



UNSERE AUTARKEN KOCHFELDER – INTUITIVER KOCHEN

Autarke Kochfelder von NEFF bieten für jeden Kochcharakter genau die passende Lösung. Induktions- und Elektro-Kochfelder mit innovativen Ausstattungsmerkmalen, wie zum Beispiel die FlexInduction-Kochzone. Sie alle haben eines gemeinsam: Sie bringen Leidenschaft in die Küche. Und die flache Form des TwistPad® rundet das moderne Design der NEFF Kochfeldreihe ab.



TWIST PAD® – EINFACH NOCH EINFACHER KOCHEN

Wir haben das einzigartige Einknopf-Bedienkonzept noch intuitiver gemacht. Die Auswahl der Kochzone erfolgt durch eine leichte Berührung des TwistPad® und die Einstellung der Kochstufe durch eine Drehbewegung.

INSPIRIERT VON DEN HÖCHSTEN ANSPRÜCHEN



UNSERE VARIO STEAM BACKÖFEN MIT SLIDE & HIDE®

Kochen leicht gemacht mit VarioSteam: Beim Braten, Backen und Aufwärmen werden Speisen per Dampfzugabe in drei Intensitätsstufen mit der idealen Feuchtigkeit versorgt. Individuell steuerbar oder bequem wählbar aus 18 voreingestellten Programmen. Für ein intensiveres Geschmackserlebnis und besonders leckeres Aussehen.

Nur von NEFF gibt es Slide&Hide®, die voll versenkbare Backofentür. Im geöffneten Zustand verschwindet die Backofentürkomplett unter dem Backraum. Der Griff dreht sich beim Öffnen und Schließen ergonomisch mit.



GASCHLER

ELEKTROMÄRKTE

www.gaschler.at