

zucker seiten

Ausgabe 01/2016



*Da beginnt
das süße Leben.*

FRUCHTIGE
GESCHENKE
MIT PFIFF

Seite 14

EINKOCHEN
WILL GELERNT
SEIN

Seite 21

KULTUR
IM SOMMER:
KONZERTKARTEN
ZU GEWINNEN!

Seite 34

*250 Jahre
Wiener Prater*

Seite 22



Editorial

**Sehr geehrte Wiener Zucker Clubmitglieder,
liebe Freundinnen und Freunde von Wiener Zucker!**

Die heimische Früchtesaison steht vor der Tür und wir haben viele News rund um das Thema Einkochen und die besten Früchte für Sie gesammelt. Ganz neu ist die Kooperation des Wiener Zucker Clubs mit Frau Treitner von »Let's Jam«. Sie verrät unseren Mitgliedern ihre geheimsten Rezepte und gibt in drei interessanten Kursen ihre wichtigsten Einkoch-Tipps auch gerne an Sie weiter.

Aufgrund des großen Erfolgs des Wiener Zucker Promotionautos in den letzten Jahren schicken wir auch in diesem Sommer einen neuen Fiat 500 auf Früchte-Tour durch Österreich. Alle Termine finden Sie in diesem Magazin. Natürlich können Sie den Fiat nach der Promotion wieder gewinnen.

Als Wiener Traditionsmarke erweisen wir einer anderen urtypischen Wiener Institution zum Jubiläum unsere Ehre. Der Wiener Prater ist 250 Jahre alt und wir haben uns auf Spurensuche begeben. Neben historischen Informationen über den Wiener Prater haben wir – passend zum Thema – aus traditionellen Speisen neue, moderne Rezepte zum Nachkochen für Sie gesammelt und stellen Sie Ihnen gerne zum Ausprobieren zur Verfügung.

Mit unseren aktuellen Sommertipps für kulinarische Veranstaltungen wünsche ich Ihnen im Namen des Clubteams einen schönen und abwechslungsreichen Sommer und viel Spaß mit der neuen Ausgabe der Zuckerseiten.

Selma Illitz
Leiterin Wiener Zucker Club

PS: Besuchen Sie unsere Website unter www.wiener-zucker.at oder schreiben Sie uns einfach Ihre Anregungen an: Wiener Zucker Club, Postfach 105, 2460 Bruck/Leitha, oder per E-Mail an marketing@agrana.com

zucker
seiten



Inhalt



Neuigkeiten

Einkochkurse mit Irene Treitner 21
Das neue Kursangebot

Urgut 29
Das Kursprogramm unserer Seminar-Bäuerinnen

Rätselspaß für Jung & Alt 30

Sommerevents 34
Aktuelle Termine für Kultur & Genuss

Clubshop 39
Das schnuckelige Promotionauto hat eine neue Besitzerin

Standards

Clubanmeldung ab 38

Rezeptkärtchen ab 38

Vorschau 39

Titelstory

Komm in den Prater 22
250 Jahre Wiener Attraktionen

Trends

Superfood 6
Mythos oder Wahrheit

Süß & sinnvoll 8

Fruchtige Geschenke mit Pfiff 14
Die Toprezepte des Früchtesommers

Themen

Jetzt geht's ans Eingemachte 4
Vorbereitung, Verarbeitung und Equipment

Da schaut wie ein Uhu 10
Der Uhudler – eine typisch österreichische Spezialität

Rhabarber 13
Steckbrief: »Voll im Trend«

70 Sorten himmlisches Eis 32
Die Eismanufaktur Valentino

IMPRESSUM

Herausgeber und Medieneigentümer AGRANA Zucker GmbH, Josef-Reither-Str. 21–23, 3430 Tulln, Tel.: +43 2272 602-12033, www.wiener-zucker.at **Wiener Zucker Clubleitung** Selma Illitz **Wiener Zucker Club** Postfach 105, 2460 Bruck/Leitha **Redaktion und Gestaltung** Werbeagentur Kotschever, Schulgasse 12, 7083 Purbach am Neusiedler See, Chefredakteur/Creative Director: Rudolf Kotschever, Art Director: Sascha Barkhofen, Grafik-Design: Kristin Stocker, Redaktionsteam: Günter Bottesch, Yvonne Ineichen, Christina Schöll; Lektorat: Korrektor **Bildquellen** Gerhard Kreutzer, Trizeps, Theresa Schrems, Wien Museum, AGRANA Zucker GmbH, Fotolia, Industrie- und Wirtschaftspartner **Produktion** Werbeagentur Kotschever/Print & Smile **Verteilung** gratis an Clubmitglieder und Freundinnen und Freunde von Wiener Zucker



Jetzt geht's ans Eingemachte

Das heimische Obst beginnt zu reifen, die Einkochsaison kann kommen. Mit vollreifen Früchten, Wiener Gelierzucker und den Einmachgläsern von myRex werden Marmelade-Träume wahr und lassen sich lange auskosten.

Die wiederkehrende Freude am »Selbermachen« wie auch der Trend zu naturbelassenen Lebensmitteln erhalten einen immer höheren Stellenwert. Selbst ernten, selbst einkochen und natürlich auch selbst genießen, ist wieder voll im Trend. Kein Wunder, es gibt ja kaum etwas Köstlicheres als selbst gemachte Marmelade, am besten aus reifen heimischen Früchten aus dem eigenen Garten. In den myRex-Einmachgläsern von

Müller Glas & Co – einem österreichischen Traditionsunternehmen mit über 25 Jahren Erfahrung am Einkochmarkt – haben Duft- und Geschmackserlebnisse Bestand und lassen sich lange auskosten.

Wiener Zucker empfiehlt zum Einkochen von Marmelade deshalb die Marke myRex, die in Anlehnung an die schon bei unseren Müttern und Großmüttern beliebten Gläser, für

hochwertige Glaskonserven, Sirupflaschen und Zubehör steht. Die in Österreich produzierten Gläser sind für jede Art von Einkochgut geeignet, heiß und kalt befüllbar, 100%ig dicht, füllgutbeständig und die Außengewinde-Deckel lassen sich nicht überdrehen. MyRex-Gläser sind in den »Müller Glas & Co«-Abholmärkten in vielen Größen erhältlich – auf Wunsch auch einzeln.

zucker
selten

So bereiten Sie richtig vor!

- Früchte immer brutto wiegen
- Nicht mehr als 2 kg Früchte auf einmal verarbeiten
- Die vorbereiteten Früchte können mit Wiener Gelierzucker verrührt, über Nacht kühl gestellt und am nächsten Tag weiterverarbeitet werden
- Wiener Gelierzucker immer in die kalte Fruchtmasse rühren

So verarbeiten Sie richtig!

- Wiener Gelierzucker vor allem bei pürierten Früchten so rasch wie möglich unterrühren (wirkt konservierend)
- Je nach Eigenpektin Gehalt und Reifestadium der Früchte die Masse mindestens 4–6 und maximal 10 Minuten kochen
- Für die Gelierprobe einige Tropfen des Einkochens auf einen kalten, glatten Teller geben. Wird diese Probe beim Erkalten fest, ist die Marmelade fertig
- Um Schäumen zu verhindern, 1–2 Tropfen pflanzliches Öl in die bereits kalte Fruchtzucker Masse rühren
- Hat sich Schaum gebildet, diesen vor dem Abfüllen abschöpfen

So füllen Sie richtig ab!

- Die myRex-Gläser vor dem Befüllen einige Minuten in heißes Wasser tauchen

- Die Deckel mit lauwarmem Wasser abwaschen und die Gläser vor dem Befüllen auf ein nasses Tuch stellen, damit sie nicht springen
- Für 100%ige Verschlusssicherheit die Deckel nur einmal verwenden
- Die Deckel nach dem Befüllen nur vorsichtig andrehen. Beim Abkühlen entsteht ein Vakuum, dadurch sitzt der Deckel dann fest

So wird alles richtig haltbar!

- Marmelade kühl und dunkel lagern, um Farbveränderungen zu vermeiden
- Bei Verwendung von Wiener Gelierzucker 1 : 1 und 2 : 1 beträgt die Haltbarkeit der Marmelade 1 Jahr
- Bei Verwendung von Wiener Gelierzucker 3 : 1 beträgt die Haltbarkeit ein halbes Jahr

Saisonkalender für Obst und Gemüse

Die Zeit, zu der Früchte ihre höchste Reife erreichen, ist üblicherweise auch die ideale Zeit zum Einkochen. Im Downloadbereich von Wiener Zucker (www.wiener-zucker.at) finden Sie einen Einkochkalender mit den idealen Einkochzeiten. Und auf der Homepage www.gesundheit.gv.at finden Sie unter »Gesund leben« und »Ernährung« einen Saisonkalender für heimische Obst- und Gemüsesorten und passende Kochrezepte dazu.



www.myrex.at

»Müller Glas & Co«-Abholmärkte
Öffnungszeiten: Montag–Freitag,
08:00–12:00 Uhr und 13:00–17:00 Uhr
A-2464 Göttlesbrunn, Landstraße 100,
Tel.: +43 (0)2162 8251
A-3550 Langenlois, Gewerbestraße 20,
Tel.: +43 (0)2734 2267
A-8410 Wildon, St. Georgener Straße 20,
Tel.: +43 (0)3182 20 440
HU-9025 Győr, Bécsi út 14,
Tel.: +36 (0)96 312 133

Der Traditionstipp:



Marillen-Marmelade

Die Marillen-Marmelade aus Wachauer Marillen ist geschmacklich nicht zu toppen. Schon die Blüten treiben im April die Massen in die Wachau. Zur Ernte im Juli ist dann noch mehr los. Zu recht! Denn diese Marillen sind aufgrund der besonderen klimatischen Bedingungen wirklich besonders süß und saftig. Die Einkochzeit für Marillen reicht von Juni bis September.

Der Geheimtipp:



Rhabarber-Marmelade

Rhabarber hat einen säuerlichen Geschmack und wird gerne als Obst bezeichnet, obwohl er zur Familie der Stielgewüse gehört. Zum Einkochen werden nur die Stiele verwendet. Generell gilt: je grüner die Stiele, desto säuerlicher der Geschmack. Rote Stiele sind weniger sauer, der rote Himbeerrhabarber ist besonders aromatisch. Die perfekte Reife- und Einkochzeit für Rhabarber ist April bis Juni.

Der Probiertipp:



Sanddorn-Marmelade

Es gibt eigentlich nichts, das wie Sanddorn schmeckt. Die sauren Beeren sind für ihren hohen Vitamin-C-Gehalt bekannt und der Geschmack erinnert an Zitrusfrüchte, ist aber trotzdem auch erdig und herb. Manche hassen, viele jedoch lieben diesen Marmelade-Geschmack. Probieren geht über Studieren. Im September und Oktober ist die beste Einkochzeit dafür.

Fruchtige Geschenke mit Pfiff

Mit den neuen Rezepten der Einkochspezialistin Irene Treitner von »Let's Jam« können Sie sich schon jetzt auf einen langen Früchtesommer vorbereiten.

Die Rezepte haben es wirklich in sich! Die Kombinationen von »Südseefeeling« und heimischen Weichseln oder der Ribisel mit der Erinnerung an »After Eight« werden nicht nur Ihre Lieben zu Hause begeistern. Damit die einzigartigen Geschmackscreationen auch als Geschenk einen bleibenden Eindruck hinterlassen, hat sich unsere Fotografin Theresa Schrems ein paar nette Verpackungs- und Dekorationsideen einfallen lassen. Mehr zum Thema »Deko« finden Sie unter besserbasteln.de im Internet. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Einkochen, Dekorieren und Verschenken – oder einfach beim Selbstvernaschen.



Erfrischende Rhabarber-Zitronen- Marmelade

1300 ML 30 Min. MITTEL
ZUBEREITUNG

Diese Marmelade eröffnet das Einkochjahr und bringt das angenehm säuerliche Aroma des Rhabarbers voll zur Geltung.

1 kg Rhabarberstangen
5 Bio-Zitronen
500 g Wiener Gelierzucker 2 : 1

Rhabarberstangen schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Mit einem Sparschäler die Zitronen schälen (möglichst nur das Gelbe, das Weiße schmeckt bitter). Die Zitronen auspressen.

In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die Schalen ca. 1 Minute blanchieren. Dann in schmale Streifen schneiden.

Die Rhabarberstücke mit dem Zitronensaft, den Schalenstreifen und dem Gelierzucker in einen ausreichend großen Topf geben und unter Rühren zum Kochen bringen.

Ca. 4–6 Minuten kochen lassen, Gelierprobe machen, dann heiß in kleine Marmeladegläser abfüllen.



Hollerblüten- geheimnis

2800 ML 30 Min. LEICHT
ZUBEREITUNG

Die Blüten des Hollerbusches lassen den Sommer erahnen. Wie gut, dass es noch wunderbar aromatische Orangen gibt, mit deren Saft sich nun ein herrlich fruchtiges Gelee kochen lässt.

Ein halber Kübel Hollerblüten
1 Liter frisch gepresster Orangensaft
Saft von 6 Zitronen
2 x 500 g Wiener Gelierzucker 2 : 1

Die groben Stängel von den Hollerblüten mit einer Schere abschneiden, die Blüten in einen großen Topf geben. Den Orangensaft sowie den Zitronensaft darübergießen. Die Blüten sollen vom Saft bedeckt sein. Zugedeckt über Nacht ca. 12 Stunden stehen lassen. Dann das Ganze durch ein feines Sieb gießen, die Blüten vorsichtig ausdrücken, um den Saft vollständig zu gewinnen. Sicherheitshalber die Menge nachmessen – es sollte 1 Liter Saft sein.

Den Orangensaft mit dem Zucker zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten gut kochen lassen. Unbedingt Gelierprobe machen! Dann das Gelee heiß in die vorbereiteten Gläser abfüllen. In kleinen Gläsern klappt das Gelieren am besten.



Ein Mittsommer- nachtstraum

1300 ML 20 Min. LEICHT
ZUBEREITUNG

Jetzt ist Erdbeersaison und Kirschenzeit – aber auch die ersten Ribiseln und Himbeeren locken.

250 g Erdbeeren in Scheiben
250 g rote Ribiseln
250 g Himbeeren
250 g entsteinte Herzkirschen, halbiert
1 Bio-Zitrone
500 g Wiener Gelierzucker 2 : 1

Alle Früchte mit dem Zucker in einen ausreichend großen Topf geben. Von der Bio-Zitrone die Schale mit dem Zestenreißer gewinnen und mit dem Zitronensaft untermengen.

Die Masse zum Kochen bringen und 5 Minuten kochen, Gelierprobe nicht vergessen!



Weichsel träumt von der Südsee

1300 ML 20 Min. LEICHT

Dieses Rezept kann man auch sehr gut mit eingefrorenen Weichseln im Winter einkochen, dann, wenn wir alle ein bisschen von der Südsee träumen.

1 kg entsteinte Weichseln
400 g Kokoscreme (eine Dose)
4 EL Kokosetti
1 Stamperl Kokoslikör
500 g Wiener Gelierzucker 2 : 1

Alle Zutaten in einem ausreichend großen Topf vermischen und mit dem Stabmixer die Weichseln etwas zerkleinern. Dann zum Kochen bringen, 5 Minuten kochen lassen und in kleine Gläser abfüllen.

Ribisel-After-Eight

1800 ML 2 ¼ Std. MITTEL

Ein Ribiselgelee mit erfrischem Minzgeschmack: gekühlt – wunderbar für heiße Sommertage.

1 Liter roter Ribiselsaft (mit dem Dampfentsafter gewonnen)
3–5 schöne Stängel Schokominze
Saft einer Zitrone
1 kg Wiener Gelierzucker 1 : 1

Der Ribiselsaft wird am einfachsten mit dem traditionellen Dampfentsafter gewonnen. Im heißen Saft die Schokominze ca. 5 Minuten ziehen lassen, dann den Saft in einen Topf seihen und den Zitronensaft dazugeben.

Mit dem Gelierzucker ca. 5 Minuten kochen lassen und in Geleegläser abfüllen.

Tipp:

Das Gelee schmeckt am besten direkt aus dem Kühlschrank.

Willi Vanilli

1800 ML 20 Min. LEICHT

Eine Williamsbirne vollreif gepflückt hat ein unvergleichliches Aroma. Ein paar Tage zum Nachreifen lagern (die Früchte sollen schön gelb und duftend, aber noch nicht innen mehlig sein) – dann wird die Marmelade ein Traum!

1,5 kg voll ausgereifte Williamsbirnen
Saft einer Zitrone
2 TL echter Bourbon-Vanillezucker
500 g Wiener Gelierzucker 3 : 1
1 Stamperl Williamsbirnen-Edelbrand

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem Zitronensaft, dem Vanillezucker und dem Gelierzucker in einem ausreichend großen Topf erhitzen und 5 Minuten kochen lassen. Gelierprobe nicht vergessen. Zum Schluss den Edelbrand unterrühren und heiß in Gläser abfüllen.



Böhmische Zwetschke

2800
ML

1 Std.
ZUBEREITUNG

MITTEL

Traditionell wurden in Böhmen die Zwetschken ohne Zucker gekocht, bis der Löffel stecken blieb – das war der Powidl. Davon inspiriert, kochen wir eine geschmacksintensive, fruchtige Zwetschkenmarmelade.

4 kg gut reife Hauszwetschken
1 Stange Zimt
1 Stamperl Inländer-Rum
Saft und abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
2 x 500 g Wiener Gelierzucker 2 : 1

Die Zwetschken entsteinen und in einen großen, breiten Topf geben. Zum Kochen bringen und unter Rühren kochen lassen, bis die Fruchtmasse auf die Hälfte einreduziert ist. Dies muss nicht auf einmal geschehen. Sie können die Masse immer wieder mal zwischendurch aufkochen. Wichtig ist das Rühren, damit die Flüssigkeit verdampft. Dies konzentriert den Geschmack der Zwetschke.

Wenn das Zielgewicht von 2 kg erreicht ist, die Zimtstange, den Rum, den Zitronensaft sowie den Gelierzucker dazugeben und weitere 5 Minuten kochen. Dann die Zimtstange herausfischen und die Marmelade in Gläser füllen. Sofort verschließen.

»Let's Jam« 3 Einkochkurse mit Irene Treitner



Köstliche Vorräte aus dem eigenen Garten

16. Juli, 10:00–17:00 Uhr

Im Juli schenkt uns der Obstgarten meist eine Überfülle an vielfältigen Obst- und Beersorten. Bringen Sie verschiedenes Obst aus Ihrem Garten mit, das Sie gerne verarbeiten möchten (ca. 5 kg pro TeilnehmerIn). Die weiteren Zutaten stehen zur Verfügung.

Inhalte

- Die Methoden der Haltbarmachung: Marmeladen, Konfitüren und Gelees, Kompotte und Röster
- Säfte und Sirupe
- Umgang mit Dampfentsafter und Rextopf
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- Kreative Rezepte entwickeln und umsetzen

Preis

€ 60,- pro Person
(inkl. Heurigenjause und Kaffee)

Ort

Heuriger Fam. Haselbacher
Puchbergerstr. 45
2732 Willendorf
Niederösterreich

Einkaufen und Einkochen – der Naschmarkt ruft!

27. August, 11:00–18:00 Uhr

Der Naschmarkt im August ist ein Eldorado an Einkochinspirationen: Heimisches Obst in breiter Vielfalt, mediterrane Früchte und Exoten ermöglichen uns eine Komposition kreativer Rezepte. Es entstehen nicht nur reinsortige Marmeladen aus vollreifem Obst, sondern auch überraschende Kreationen mit Gewürzen, Kräutern und Schokoladen.

Inhalte

- Gemeinsamer Einkaufsbummel über den Naschmarkt
- Grundlagen des Einkochens
- Rezepte komponieren – was passt zusammen?
- Vorbereiten des Obstes
- Umgang mit Rexgläsern, Bügelgläsern und Twist-off-Gläsern
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- Eigene Rezepte entwickeln und umsetzen

Preis

€ 80,- pro Person (inkl. Budget für Einkauf am Naschmarkt)

Ort

Showküche in den RINGSTRASSEN-GALERIEN

Treffpunkt um 11:00 Uhr bei der U-Bahn-Station Kettenbrückengasse im 5. Wiener Gemeindebezirk, Fahrkartenaufschlag beim Ausgang Kettenbrückengasse

(Möglichkeit zum Mittagsimbiss am Naschmarkt)

Wildes & Seltenes sammeln und einkochen

10. September, 10:00 – 17:00 Uhr

Im September bieten Hecken, der Waldrand und Streuobstwiesen eine Fülle an Früchten, die man käuflich nicht erwerben kann. Wir lernen bei einem Spaziergang die essbaren Beeren und Früchte kennen und werden diese sammeln. In Obstgärten werden wir dazu auch einige alte Kulturobstsorten ernten und daraus werden wir gemeinsam köstliche Marmeladen komponieren.

Inhalte

- Sammelspaziergang rund um Willendorf
- Kennenlernen heimischer Wildobstsorten und alter Obstsorten
- Traditionelles Gebrauchswissen dieser Obstsorten
- Heurigenjause
- Grundlagen des Einkochens
- Rezepte komponieren
- Vorbereiten des Obstes
- Tipps und Tricks aus der Praxis
- Eigene Rezepte entwickeln und umsetzen

Preis

€ 60,- pro Person
(inkl. Heurigenjause und Kaffee)

Ort

Heuriger Fam. Haselbacher
Puchbergerstr. 45
2732 Willendorf
Niederösterreich

Eine vielfältige Auswahl an Gläsern und Flaschen können Sie vor Ort zum Selbstkostenpreis erwerben.

Anmeldung zu allen
»Let's-Jam-Kursen«:
office@letsjam.co.at
Tel.: +43 (0)676 5591916
Anmeldeschluss:
jeweils 2 Wochen
vor Kurstermin

Komm in den Prater!

KONZEPT: Rudolf Kotschever
TEXT: Günter Bottesch
FOODFOTOGRAFIE: Trizeps
REZEPTE: Meinrad Neunkirchner

Wir danken dem Wien Museum für die historischen Bilder!

Versammlung der schönen Welt bei den Kaffee-Häusern in der großen Prater Allee, 1795 – Johann Ziegler nach Laurenz Janscha

250 Jahre Wiener Attraktionen

Das Riesenrad dreht langsam seine Runden, der Watschenmann hält standhaft Ausschau nach schlagkräftiger Kundschaft und der Calafati wacht riesenhaft über dem oft tolldreisten Treiben. Der Geruch von gegrillten Stelzen und Zuckerwatte liegt in der Luft. Seit 250 Jahren ist der Wiener Prater, einst kaiserliches Jagdgebiet, für die breite Öffentlichkeit zugänglich und der Würstelprater sein pochendes Herz. Er bringt die Augen der Kinder zum Leuchten und öffnet die Herzen der Eltern.

Anfangs als Freiraum für szenische Feuerwerke und Ballonflugexperimente genutzt, begann die Blütezeit des Praters im Vorfeld zur Weltausstellung 1873. Fantasiervolle Neuerungen wie der Blumenkorso oder der Vergnügungspark »Venedig in Wien« trugen das Ihre dazu bei. Kulinarisch wurde immer schon einiges geboten. »Lebzelter, Fleischselcher, Bradelpratter« und »Kaßstecher« fanden sich hier ebenso wie eine »Krapfenbacherin« und ein »Chocolattenmacher«.

Das »Schweizerhaus« wurde als einer der Erben des deftigen Kochhandwerks zur Wiener Institution und Touristenattraktion. Doch auch Muße fand und findet man – vor allem im grünen Teil des Praters. Die Hauptallee fungiert heute wie damals als Flaniermeile und Bühne der Eitelkeit, die Kaiserwiese lädt zum entspannenden Verweilen ein und am Feldherrnhügel verlieren sich die Gedanken im Himmel der Sorgenfreiheit.

Inspiziert vom Prater, seiner Geschichte und Tradition verführen die Rezepte in eine Welt der Fantasie, des Genusses und des Vergnügens. Kochen Sie die Gerichte nach und lassen Sie sich die sprühende Lebensfreude des Praters auf der Zunge zergehen.

Das Wien Museum zeigt noch bis 21. August 2016 die Ausstellung »In den Prater! Wiener Vergnügungen seit 1766«. Zu sehen sind rund 650 Exponate, die die Geschichte des Praters Revue passieren lassen. Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag, 10:00–18:00 Uhr. www.wienmuseum.at

In der Krieau – Praterpartie im Frühling 1882 – Tina Blau, Öl auf Leinwand



Puffer aus roten Rüben, Petersilie und Rahm

6 PORTIONEN 40 Min. LEICHT

4 größere speckige Erdäpfel, geschält und roh
2 rote Rüben, geschält und gekocht
2 klein geschnittene Stangen Jungzwiebeln
Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
1 gehackte Knoblauchzehe
2 Eier
1–2 EL glattes Mehl
2 EL grob geschnittene Petersilie

4 EL Pflanzenöl zum Braten
1 Becher Sauerrahm mit Salz und Spritzer
Zitronensaft glatt gerührt

Erdäpfel und rote Rüben mit einer Röstreibereiben und mit einem Tuch leicht ausdrücken. Mit den restlichen Zutaten vermischen, abschmecken und mit einem Löffel kleine Puffer formen. In Pflanzenöl beidseitig knusprig braten und mit dem Rahm servieren.



Stelzen-Knödel-spieß mit Senfereme

6 PORTIONEN 120 Min. LEICHT

1 kleinere Schweinsstelze
Salz
2 gehackte Knoblauchzehen
2 EL Schweineschmalz oder Pflanzenöl
etwas Wasser zum Untergießen
2 EL Pflanzenöl
1 Thymianzweig zum Anbraten
2 angedrückte Knoblauchzehen

Knödel
1/2 Wecken Toastbrot in größere Würfel geschnitten
Salz, geriebene Muskatnuss
2 kleine Eier
ca. 0,3 l lauwarme Milch
1 EL Butter

Senfereme
3 EL Weißwurstsenf, 2 EL Gurkerlessig
2 EL Sauerrahm, 1 EL gehackte Petersilie

Die Stelze mit Salz und Knoblauch einreiben, mit Wasser und Schmalz im Bräter langsam im Rohr bei 200 °C knusprig braten – abkühlen lassen. Für die Knödel alle Zutaten vermischen, ca. 10 Minuten stehen lassen. Kleine Rollen formen, in Klarsichtfolie und danach in Alufolie wickeln. Ca. 20 Minuten leicht köcheln und dann abkühlen lassen. Für die Senfereme alle Zutaten vermischen. Stelzenwürfel und Knödelscheiben abwechselnd auf Spieße stecken. Im Öl mit Thymian und Knoblauch kurz anbraten – mit Senfereme servieren.



Fiakergulasch eat to go

8 PORTIONEN 110 Min. MITTEL

500 g Rinderschulter zugeputzt, in nicht zu kleine Würfel geschnitten
Salz
4 EL Pflanzenöl
400 g klein geschnittene Zwiebeln
2 gehackte Knoblauchzehen
etwas gerebelter Majoran
etwas gehackter Kümmel
1 EL Paradeisermark
1/2 EL edelsüßes Paprikapulver
Spritzer Weißweinessig
Wasser zum Untergießen

4 größere rote Paprika, der Länge nach halbiert und ausgehöhlt

Garnitur
2 gekochte Eier, gesehstelt
8 kleine Fächergurkerl
8 kleine Stücke Frankfurter kurz knusprig frittiert
8 kleine Majoranzweige oder kleine frische Lorbeerblätter
8 Scheiben Baguette

Rinderschulter salzen. In Öl Zwiebeln goldbraun rösten. Gewürze und Paradeisermark beifügen, kurz mitrösten. Paprikapulver dazugeben und mit Essig und Wasser ablöschen. Fleisch dazugeben und mit Wasser knapp bedecken. Langsam ca. 60–70 Minuten dünsten. Danach abschmecken. Gulasch in den Paprikahälften anrichten und mit der Garnitur dekorieren.



Erdäpfel- Erdnusschips mit Paprika

10 PORTIONEN 30 Min. LEICHT

8 größere speckige Erdäpfel
grobes Salz
2 EL fein gehackte geröstete Erdnüsse
1 EL geräuchertes oder edelsüßes Paprika-
pulver

ca. 1 l Erdnussöl zum Frittieren

Erdäpfel schälen, in Scheiben hobeln und in einem Tuch kurz trocken reiben. In Öl bei ca. 170–180 °C knusprig frittieren, gut abtropfen lassen und mit Salz, Erdnüssen und Paprika würzen.



Kokosstangerl mit verschiedenen Schokoladen

12 PORTIONEN 30 Min. LEICHT

300 g Marzipanrohmasse
ca. 100 g geröstete Kokosraspeln
ca. 2 cl Kokosnussslikör

jeweils ca. 50 g lippenwarme zerlassene
weiße, braune und schwarze Kuvertüre

gehackte Pistazien, Haselnusskrokant und
Kokosraspeln geröstet zum Eintauchen

Marzipan, Raspeln und Likör miteinander
vermischen und kleine Stangerl formen.
Kurz antrocknen lassen und Stangerl in die
verschiedenen Kuvertüren tauchen. Danach
abwechselnd in Pistazien, Krokant und Ras-
peln tauchen.

Tipp:

Eventuell die Hälfte der Masse
mit etwas Preiselbeerkompott
abschmecken.



Himbeergelee

12 PORTIONEN 20 Min. LEICHT

250 g sehr guter Himbeersaft
50 g Wiener Gelierzucker 3 : 1
2 Packerl Gelatine à 12 Gramm
2 g Zitronensäure
Wiener Feinkristallzucker zum Wälzen

Saft mit Gelierzucker gut aufkochen.
Gelatine und Zitronensäure dazu auflösen.
In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form
gut fingerhoch einfüllen. Stocken lassen.
Danach stürzen und in Würfel schneiden.
Auf Backpapier legen und ca. einen Tag bei
Zimmertemperatur trocknen lassen. Einmal
wenden, dann in Feinkristallzucker rollen.

Tipp:

Eventuell mit Himbeeren
und Zitronenverbene garnieren.



Autodromwagen, um 1965



Venedig im Wiener Prater, 1890 – K. Kriwanek



Schaumrollen

6 STÜCK 60 Min. MITTEL

- 1 Rolle Blätterteig
- 1 Dotter mit etwas Milch verrührt

Fülle

- 3 Eiklar
- 60 g Wiener Staubzucker
- 2 EL Zitronensaft
- 5 EL Wasser

Wiener Staubzucker zum Bestreuen

Blätterteig in ca. 2 cm breite Streifen schneiden und auf die Schaumrollen-Formen aufrollen. Mit dem Eigemisch bestreichen und bei 180–190 °C knusprig backen.

Eiklar mit ca. 30 g Staubzucker und Zitronensaft zu Schnee schlagen. Wasser mit dem restlichen Staubzucker aufkochen und sofort unter den Schnee rühren. Die Fülle mit einem Dressiersack in die Rollen füllen und anzuckern.

Tipp:

Die Masse kann man auch in Stanitzel füllen, kurz antrocknen lassen und in Kuvertüre tauchen.



Mit »Bohn Appetit« und »Weckerl knusprig & frisch« in den Herbst!

Die UrGut! Kochseminare liegen voll im Trend!
Ein genussvolles Menü zum Thema »Hülsenfrüchte« mit Getränkebegleitung und eine Rezeptbroschüre für zu Hause machen jedes Kochseminar zum Erlebnis. Beim Weckerlkurs wird gemeinsam gebacken und verkostet.

Der Terminkalender für alle Kochseminare im Herbst 2016:

Ort	Hülsenfrüchte		Weckerl	
	Datum	Uhrzeit	Datum	Uhrzeit
Amstetten	14. 10. 2016	13:30–17:30	11. 11. 2016	13:30–19:30
Baden	11. 10. 2016	17:00–21:00	22. 11. 2016	15:00–21:00
	12. 10. 2016	17:00–21:00	23. 11. 2016	15:00–21:00
Bruck/Leitha	14. 10. 2016	17:00–21:00	25. 11. 2016	15:00–21:00
	–	–	28. 11. 2016	15:00–21:00
	–	–	29. 11. 2016	15:00–21:00
Gänserndorf	07. 10. 2016	17:30–21:30	18. 11. 2016	15:00–21:00
Gmünd	10. 10. 2016	09:00–13:00	09. 01. 2017	09:00–15:00
Hollabrunn	18. 10. 2016	18:00–22:00	02. 11. 2016	16:00–22:00
	–	–	03. 11. 2016	16:00–22:00
Horn	11. 10. 2016	09:00–13:00	16. 01. 2017	09:00–15:00
Korneuburg	28. 10. 2016	18:00–22:00	23. 11. 2016	16:00–22:00
Krems	–	–	18. 11. 2016	16:00–22:00
Melk	14. 10. 2016	18:00–22:00	25. 11. 2016	16:00–22:00
Mistelbach	10. 10. 2016	17:30–21:30	09. 11. 2016	15:30–21:30
Scheibbs	12. 10. 2016	18:00–22:00	11. 11. 2016	16:00–22:00
St. Pölten	21. 10. 2016	17:00–21:00	11. 11. 2016	16:00–22:00
Tulln	28. 10. 2016	17:00–21:00	04. 11. 2016	16:00–22:00
Waidhofen/Thaya	12. 10. 2016	09:00–13:00	21. 11. 2016	09:00–15:00
Waidhofen/Ybbs	20. 10. 2016	17:30–21:30	10. 11. 2016	08:30–14:30
Wr. Neustadt	–	–	04. 11. 2016	09:00–15:00
Zwettl	13. 10. 2016	09:00–13:00	18. 01. 2017	09:00–15:00



»Bohn Appetit« mit Hülsenfrüchten.

Erbsen, Bohnen, Linsen und Co. begeistern durch ihre unendliche Vielfalt und sind Toplieferanten des gesunden »grünen Eiweißes«. Von der Erbsencremesuppe über den pikanten Bohnenstrudel und die süße Kichererbsentorte bis zur Käferbohnen-schnitte reicht unser vielfältiges Kursprogramm im internationalen Jahr der Hülsenfrucht.



»Weckerl knusprig & frisch« – selbst gebacken.

Die Seminarbäuerin zeigt die Zubereitung der knusprigen Fixstarter bei jeder Jause und beim Frühstück von der Teigzubereitung bis ins Körberl. Begeistern Sie Ihre Familie und Ihre Gäste mit frischen Salzstangen, Semmeln, Brezen, Kornstangen & Co.



Infos & Anmeldung

+43 5 0259 26202

urgutkochen@lk-noe.at
www.urgutkochen.at

Dipl.-Päd. Ing. Elisabeth Heidegger
Katharina Bamberger

Kursdauer:

- »Hülsenfrüchte«: 4 Stunden
- »Weckerl«: 6 Stunden

Teilnehmer:

- »Hülsenfrüchte«: mind. 12, max. 18
- »Weckerl«: mind. 12, max. 15

Adressen:

eine Bezirksbauernkammer in Ihrer Nähe und die Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten

Seminarbeitrag:

»Hülsenfrüchte«: 49 Euro pro Person, exkl. Lebensmittelkosten

»Weckerl«: 45 Euro pro Person

Gruppenbuchungen: auf Anfrage

Anmeldeschluss: zwei Wochen vor Kursbeginn