

Warmes für kalte Tage!



REZEPTE:
MARTINA
THALLER

LIEBE STUDIS,
ICH WÜNSCHE EUCH
GUTES GELINGEN
UND VIEL FREUDE
BEIM NACHKOCHEN.
ALLES LIEBE,
MARTINA

DIE TAGE WERDEN WIEDER KÜRZER UND DER NEBEL BEGINNT SICH WIEDER IM TAL FESTZUSETZEN. DAS RICHTIGE WETTER UM NOCHMALS DIE BETTDECKE ÜBER DEN KOPF ZU ZIEHEN ODER MAL EINEN GEMÜTLICHEN LESETAG EINZULEGEN. DIESE TRÜBEN TAGE KANN MAN MIT GUTEM ESSEN AUSKLINGEN LASSEN.

TECHNIK LIVE

VOGELSALAT MIT NÜSSEN UND BRIEKÄSE

3 EL Walnuskerne
3 EL Butter
2 reife Birnen
2 EL Honig
75 ml weißer Balsamico-Essig
250 g Feldsalat
180 g Brie
Salz, Pfeffer
2-3 EL Öl



Zuerst Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anrösten. Danach herausnehmen und sie auskühlen lassen. Birnen waschen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. 2 EL Butter in die Pfanne geben und zerlassen. Danach die Birnenscheiben unter Wenden andünsten. 2 EL Honig dazu geben und das Ganze weiter kochen lassen bis der Honig zu karamellisieren beginnt. Danach mit Balsamico-Essig ablöschen und kurz einkochen lassen, bis sich alles verbindet. Die karamellisierten Birnen auskühlen lassen.

Den Vogelsalat waschen und den gewürfelten Brie sowie Walnüsse dazugeben. Den Salat nach Belieben salzen und den Sud der Birnen darüber geben. Weiters das Öl darauf und am Schluss die Birnen darauf drapieren.



BROWNIE MIT KARAMELLISIERTEN NÜSSEN

200 g Butter
200 g Schokolade (65-70%ige)
200 g geriebene Haselnüsse
200 g Kristallzucker
5 Eier

Schokolade über Dampf schmelzen. In der Zwischenzeit Eier trennen und das Eiklar zu Schnee schlagen. Den Schnee so lange schlagen, bis die Eimasse so fest ist, dass man das Gefäß kurz drehen kann und der Schnee sich dennoch nicht bewegt. Mutige können es auch über dem eigenen Kopf probieren :)

Eidotter und Zucker schaumig schlagen (ca. 5 Minuten mit dem Handmixer). Nüsse unter die Schoko-Buttermasse heben und dies dann unter die Eier-Dotter-Mischung geben. Am Schluss den Eischnee unterheben. Die Backform mit Öl auspinseln und die Masse hineingeben. Im vorgeheizten Ofen (160-180 Grad) ca. 40-45 Minuten backen. Tipp: Der Kuchen sollte am Schluss noch etwas klebrig bleiben.

2-3 EL Kristallzucker in einer Pfanne erhitzen bis er schmilzt. Danach eine Handvoll Nüsse nach Belieben hinzufügen und ankaramellisieren lassen. Diese am fertigen Kuchen verteilen.



ROTKRAUTSTRUDEL

- 1/4-1/2 Kopf Rotkraut (350 g)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Apfel
- 2 EL Öl
- 200 ml Apfelsaft
- Salz
- 2 Gewürznelken
- etwas Zimt nach Belieben
- 1 TL Speisestärke
- 1 Packung (250 g) Strudelteigblätter
- 50 g Pinienkerne
- 200 g Fetakäse
- 100 g Butter
- Currysauce
- 1 Becher Joghurt
- 1/2 Becher Sauerrahm
- Salz, Pfeffer, Curry nach Belieben

Rotkraut waschen, putzen und den Strunk entfernen. Das Rotkraut wird dann in feine Streifen geschnitten – man kann es auch hobeln. Zwiebel, Knoblauch und Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch anrösten. Sind sie schön glasig angedünstet, wird das Rotkraut hinzugefügt. Es wird ca. 5-10 Minuten angedünstet. Danach mit Saft ablöschen. Nun werden der Apfel und die Gewürze hinzugefügt. Weiters einkochen lassen bis die Flüssigkeit bis zur Hälfte reduziert ist. Die Stärke mit 1 EL Wasser anrühren und in die Kohlmasse geben - einmal noch aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach den gewürfelten Fetakäse hinzufügen. Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten und danach auch in die Rotkohl-Feta-Mischung geben. Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen. Die Strudelteigblätter aufteilen (für zwei Strudel) und mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Die Masse aufteilen und auf den Strudelteig verteilen. Danach zusammenrollen und die Ecken zusammendrücken. Den Strudel nochmals mit der zerlassenen Butter einstreichen. Die Strudel auf Backpapier und Backblech für ca. 20-30 Minuten in den Ofen geben, bis sie schön goldgelb gebräunt sind.

Das Joghurt und den Sauerrahm vermischen und mit Salz- Pfeffer und Curry abschmecken und zum Strudel servieren.



KARTOFFELSUPPE NACH WIENER ART

- 6-8 mittlere Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1-2 Karotten
- 1cm dicke Scheibe Sellerieknolle
- 1/4 Lauch
- 50 g Speck
- 50 g getrocknete Pilze
- 1 l Gemüsesuppe
- 1 Lorbeerblatt
- 2-3 Körner Wacholderbeeren
- 3 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Einbrenn:
- 2 EL Butter
- 3 EL Mehl

Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Wenn sie geschnitten sind in ein Gefäß mit Wasser geben, damit sie in der Zwischenzeit nicht braun werden.

Die Zwiebel, die Karotte und den Sellerie ebenfalls in Würfel schneiden. Den Lauch der Länge nach schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen und zuerst den Speck anbraten. Danach die Zwiebel, bis sie goldgelb gebräunt ist, anschwitzen. Ist dies getan, kommen die restliche Gemüsesorten hinzu. Ebenfalls etwas anrösten und dann mit der Suppe ablöschen. Gewürzt wird die Suppe mit Salz, Pfeffer, Wacholderbeeren und Lorbeerblatt. Die getrockneten Steinpilze (in der Pilzsaison können auch frische Steinpilze oder Schwammerl verwendet werden - dann braucht man dies nicht machen) etwas im heißen Wasser einweichen und danach zerkleinern. Sie werden dann ebenfalls in die Suppe hinzugefügt. Die Suppe muss jetzt etwas kochen, bis die Kartoffeln bissfest sind. Am Schluss wird eine Einbrenn dazugegeben, damit die Suppe etwas sämiger und dicker wird. Einbrenn: Butter zerlassen und das Mehl beifügen - goldgelb anrösten. Ist dies der Fall kommt etwas Wasser dazu. Man rührt dies solange, bis die Einbrenn keine Mehlkrümelchen mehr hat. Danach wird sie in die Suppe untergerührt. Die Suppe muss danach nochmals aufkochen.