



SÜSSER KÜRBIS- AUFSTRICH

Der Kürbis hat ja, wie schon jedes Kleinkind weiß, im 16. Jahrhundert seinen Weg von Portugal nach Japan gefunden, wo sie ihn dann mit der irgendwie dorthin geratenen amerikanischen Kürbissorte „Habbat“ verkreuzten. Irgendwann haben dann die Japaner den weltberühmten Hokkaidokürbis, der in den 90er-Jahren seinen Weg zurück nach Europa gefunden hat, kultiviert. Unsere baut unser guter Freund und Nachbar Pepi Krexner aus Kronberg an.

ZUTATEN für 4 Personen:

500 g Hokkaidokürbis

300 g Ahornsirup

150 g klarer Honig

1 Zimtstange

Zeit: ca. 45 min

1. Den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden.
2. Die Kürbiswürfel zusammen mit den restlichen Zutaten in einem Topf bei niedriger Temperatur weich kochen.
3. Die Kürbismasse pürieren und so lange bei geringer Temperatur einreduzieren, bis eine dickliche Masse entsteht.
4. Anschließend in sterile Gläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

TIPP:

Dieses Rezept eignet sich großartig zum Vorkochen (und Verwerten eventueller Kürbisreste), denn der Aufstrich ist im Kühlschrank mindestens vier Wochen haltbar.



Dieses klassische österreichische Rezept lebt – wie alle anderen Dinge im Leben auch – von der Qualität der Zutaten. Über die Besonderheit des Rindfleisches haben wir schon genug erzählt, doch auch beim begleitenden Wurzelgemüse spielen Herkunft und Qualität eine große Rolle.

ZUTATEN für 4 Personen:

Für den Tafelspitz:

700 g Tafelspitz

500 g Wurzelgemüse (Lauch, Sellerie, Karotten)

2 Zwiebeln

1 kleine Ingwerwurzel

1 Bund Liebstöckel

2 Lorbeerblätter

5 Wacholderbeeren

1 Nelke

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Für den Semmelkren:

300 ml Tafelspitzsud

2 altbackene Semmeln

2 Eidotter

3 EL geriebener Kren

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Schnittlauch

Zeit: 45 min

TAFELSPITZ MIT SEMMELKREN

1. Den Tafelspitz in einen Topf mit kaltem Wasser geben und dann langsam aufkochen lassen. Immer wieder den Schaum von der Oberfläche abschöpfen.
2. Die Suppe darf immer nur leicht köcheln, nach 15 min das geschälte und grob zerkleinerte Wurzelgemüse, die Gewürze und den in Scheiben geschnittenen Ingwer dazugeben.
3. Die Zwiebeln quer halbieren und die Schnittfläche in einer Pfanne dunkelbraun rösten, danach zur Suppe geben.
4. Tafelspitz je nach Fleischdicke zwei bis drei Stunden in der Suppe leicht wallend ziehen lassen.
5. Zwischendurch 300 ml von dem Fleischsud abschöpfen und in einem separaten Topf aufkochen, von der Herdplatte nehmen und vorsichtig die Eidotter einrühren.
6. Die Semmel in kleine Würfel schneiden und mit der Eimasse, Kren, gehacktem Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskatnuss mischen.
7. Den Tafelspitz dünn aufschneiden und mit etwas Suppe, Wurzelgemüse und Semmelkren servieren.

TIPP:

Aus den Tafelspitzresten lässt sich wunderbar eine Sülze zubereiten (siehe Rezept Seite 99).



Unser allerliebster Multiobauer mit großer Galloway-Herde Pepi Krexner – schon vor 20 Jahren Biopionier, heute folgt ihm die ganze Gegend.

APPLE CRUMBLE

Dieses Rezept gibt immer wieder Anlass zu großer Begeisterung. Nicht nur bei allen Esserinnen und -ern, vor allem aber auch bei den Köchinnen und Köchen, denn es ist so rasch und einfach zuzubereiten. Bei der weiteren Verfeinerung sind der Phantasie ja keine Grenzen gesetzt. Ein heißer Tipp ist Vanilleeis oder auch unser eigenes Spargeleis (siehe Rezept Seite 47).

ZUTATEN für 4 Personen:

500 g Äpfel

100 g weiche Butter

125 g Mehl

125 g Zucker

1 Eigelb

1 Pkg. Vanillezucker (oder 1 Messerspitze
Bourbonvanillepulver/-konzentrat)

Abrieb einer Zitrone (Zitronenzesten)

Zeit: 60 min

TIPP:

Die Streuselmasse lässt sich ganz einfach mit verschiedenen gehackten Nüssen verfeinern.

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und anschließend in grobe Scheiben schneiden.
3. Die weiche Butter, Mehl, Zucker, Eigelb, Vanillezucker und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig kneten und 20 min in den Kühlschrank geben.
4. Eine Auflaufform buttern, die Äpfel hineingeben und den Teig darüberbröseln.
5. Ca. 25 min backen, bis die Streusel goldbraun sind.





Ja, auch wir strapazieren hier den blöden Hanfschmäh. Nein, dieses Rezept macht nicht berauscht – da müsste man dem Kuchen getrocknete Hanfblätter beimengen ;-), was ja angeblich immer wieder vorkommen soll. Wir wissen natürlich nix Genaues. Das Crunchy-Geschmackserlebnis dieses muckschen Spezialrezeptes ist eine Sensation. You better not miss.

ZUTATEN für 4 Personen:

Für den Kuchen:

3 Eier

50 g Zucker

100 ml Öl

250 g geriebene Karotten

125 g Mehl

1 ½ TL Natron

Für das Karamell:

250 g Zucker

2 EL Butter

300 ml Schlagobers

50 g Hanfnüsse ungeschält

Zeit: 2 Std. mit Kaltstellen

TIPP:

Hanfnüsse können, wenn nicht verfügbar, auch durch andere Nüsse, wie gesalzene Erdnüsse oder Walnusskerne, ersetzt werden – aber es wäre schade drum.

KAROTTENKUCHEN MIT HANFNUSS- KARAMELL

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.
2. Eier und Zucker schaumig schlagen, die restlichen Zutaten dazugeben und mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Eine Springform buttern und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig in die Springform geben und ca. 20-30 min backen.
4. Den Kuchen in der Springform auskühlen lassen.
5. In einer Pfanne oder einem breiten Topf den Zucker langsam goldbraun karamellisieren lassen. Butter, Schlagobers und Hanfnüsse dazugeben und einkochen lassen bis eine zähflüssige Karamellmasse entsteht.
6. Diese auf den Kuchen in der Springform geben und im Kühlschrank für ca. 2 Std. kalt stellen.