
Deftiges für kalte Tage

Die Rezepte

Feel the Beet	2
Glögg	4
Kartoffelgulasch mit Schmalz und reichlich Paprikapulver	6
Schweinepfeffer á la Björn mit Wurzelgemüse und schnell „gepickeltem“ Gemüse	8
Zimtschnecken ohne Hefe mit Frischkäse-Frosting	11

Feel the Beet

Rezept von Bartender Nic Shanker

Dieser tiefrote Gemüse-Obst-Drink hebt die erdigen Aromen der Rote Bete auf ein neues geschmackliches Level. Ein Cocktail mit viel Tiefe und herbstlichen Noten.



Zutaten für 1 Tumbler:

- 6 cl Rote-Bete-Saft, frisch gepresst
- 4 cl Himbeergeist
- 2,5 cl Limettensaft, frisch gepresst
- 1,5 cl weißer Schokoladensirup
- 3 cl naturtrüber Apfelsaft
- 1 TL Hagebuttenkonfitüre (5 g)
- Eiswürfel

Für die Deko:

- 1 Rote-Bete-Chip
- 1 Tropfen Joghurt natur

Zubereitung:

- Alle Zutaten in den Shaker geben.
- Eiswürfel hinzufügen, Deckel aufsetzen und den Drink kräftig shaken.
- Durch ein Barsieb in einen Tumbler mit frischem Eis abseihen.

Deko: Rote Bete Chip auf den Spitzen der Eiswürfel platzieren, einen Kleks Joghurt darauf geben. Sofort servieren. Vor dem Genuss des Drinks den Chip essen.

Glögg

Rezept von Bartender Nic Shanker

Der skandinavische Glühwein "Glögg" schmeckt auch ohne Alkohol! Nic Shanker setzt statt auf Wein auf schwarzen Johannisbeersaft und auch auf den typischen Schuss Wodka kann man getrost verzichten. Wichtig hingegen sind Mandeln, Rosinen und weihnachtliche Gewürze! Der alkoholfreie Glögg ist ein fruchtig-heißes Wohlfühl-Getränk für die ganze Familie!



Zutaten für ca. 1,6 Liter

- 20 g frischer Ingwer
- 4 Nelken
- 6 Kapseln Kardamom
- 1 Zimtstange
- 2 Sternanis
- 3 EL Mandelstifte
- 1,5 l schwarzer Johannisbeersaft (Alternativ: trockener, fruchtiger Rotwein)
- 100 g Zucker
- 100 g getrocknete Pflaumen soft
- 100 g Rosinen soft
- 100 ml Verjus Rosé (Saft von unreifen Trauben)
- 50 ml alkoholfreie Rum-Alternative
- 1 TL Bio-Orangenschalenabrieb

Für die Deko:

- 5 Mandelstifte
- 1 Sternanis
- ½ Scheibe Orange

Zubereitung:

- Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit Nelken, angebrühten Kardamomkapseln, Zimtstange, Sternanis und Mandelstiften in einem größeren Topf anrösten, bis es gut riecht. Dann mit dem Saft ablöschen.
- Den Glögg erhitzen, Zucker hinzufügen und rühren, bis er sich aufgelöst hat.
- Pflaumen kleinschneiden und zusammen mit den Rosinen in den Topf geben, den Glögg weiter erhitzen, aber nicht kochen lassen.
- Zum Schluss noch Verjus, die alkoholfreie Rum-Alternative sowie den Orangenabrieb unterziehen, Deckel aufsetzen, Herd ausschalten und den Glögg abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Topf ziehen lassen.
- Kurz vor dem Genuss: Den Glögg durch ein feines Sieb geben und in einem Topf erhitzen. Tipp: Man kann auch einfach nur die Gewürze herauspicken, die Trockenfrüchte wieder zurück in die Flüssigkeit geben und ebenfalls genießen.
- Glögg heiß in Gläser oder Becker füllen, nach Belieben mit Mandelstiften, halbierten Orangenscheiben und Sternanis garnieren.

Kartoffelgulasch mit Schmalz und reichlich Paprikapulver

Rezept von Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer

Kartoffelgulasch beziehungsweise Erdäpfelgulasch – wie unsere österreichischen Nachbarn sagen – ist ein herrliches Löffelgericht. Genau richtig in der kalten Jahreszeit, weil es von innen wärmt.



Zutaten für 4 bis 6 Personen:

- 1 große Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 Möhre
- 1 Stück Sellerie
- 2 EL Schweineschmalz (auch Butterschmalz oder Öl)
- 1,2 kg mehliges oder vorwiegend festkochende Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- 1 gehäufter EL Delikatesspaprika
- Rosenpaprika (nach Gusto)
- 1 TL Kümmel
- 1 EL getrockneter Majoran
- ½ l Brühe oder Rindssuppe (wie man in Österreich sagt)
- Petersilie
- 1 guter Schuss Essig
- Nach Belieben ca. 250 g Fleischwurst, Debreziner, Lyoner, Mettwurst oder eine andere, scharfe Knoblauchwurst zum Sieden

Zubereitung:

- Die Zwiebel fein würfeln, Knoblauch zerdrücken, Möhre und Sellerie möglichst akkurat halbzentimeterklein würfeln. Im heißen Schmalz (Öl) in einem ausreichend großen Suppentopf andünsten. Die Kartoffeln schälen, in 2 bis 3 cm große Würfel schneiden und in den Topf füllen. Sogleich salzen und pfeffern und schließlich paprizieren: Das Pulver darüberstreuen und mit dem Kochlöffel gründlich rühren, bis das Pulver alles rot überzieht. Mit scharfem Rosenpaprika (für den Geschmack!) Majoran und Kümmel würzen. Brühe angießen, aufkochen und dann zugedeckt eine halbe Stunde leise simmern lassen.
- Wieder gut umrühren, dabei zerfallen einige der Kartoffelstücke und machen die Sauce schön cremig. Jetzt reichlich fein gehackte Petersilie unterrühren und mit Essig abschmecken.
- Schließlich ganz nach Gusto mit mehr oder weniger scharfer Wurst in Scheiben (Debreziner, Lyoner, Mettwurst) im Gulasch ziehen lassen. Vegetarier oder Veganer verzichten darauf.

Servieren: Kleine knusprige Bauernbrot-Croutons dazureichen, von denen sich jeder nach Gusto nehmen und über seinen Teller streuen kann.

Getränk: Dazu passt natürlich ein Seidl Bier oder ein Glas Grüner Veltliner, zum Beispiel aus der Wachau oder aus Wagram.

Schweinepfeffer á la Björn mit Wurzelgemüse und schnell „gepickeltem“ Gemüse

Rezept von Björn Freitag

Westfälischer Schweinepfeffer ist eigentlich ein Schmorgericht von der Schweineschulter mit vielen Zwiebeln, Schokolade und Rotwein. Björn Freitag macht den Schweinepfeffer auf eine besondere Art – und zwar mit heller Sauce! Das Gericht ist schnell gemacht, denn er verwendet Schweinefilet. Dazu schmeckt knackiges, süß-saures Gemüse.



Zutaten für 4 Portionen:

Für das schnell „gepickelte“ Gemüse:

- 300 ml Wasser
- 300 ml Weißweinessig
- 1 EL gelbe Senfkörner, ganz
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Salz
- 1 EL Zucker
- 10 Perlwiebeln
- 3 kleine Gurken
- 6 Mini-Maiskölbchen
- 200 g weißer Rettich
- Div. frische Kräuter wie Dill, Petersilie

Zubereitung:

- Wasser und Essig in einem Topf warm werden lassen und die Gewürze sowie den Zucker hinzufügen.
- Perlzwiebeln schälen und mit einem kleinen Messer einstechen.
- Gurken waschen und in Scheiben schneiden.
- Maiskolben einmal längs halbieren.
- Rettich schälen und in feine Scheiben schneiden.
- Gemüse in eine Schüssel geben und den warmen Sud darüber gießen. Das Gemüse sollte gut bedeckt sein. Ca. 30 Minuten ziehen und dabei abkühlen lassen. Dann noch einmal 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Tipp: Der Geschmack wird intensiver, wenn man es über Nacht im Kühlschrank ziehen lässt.

Zutaten für den Schweinepfeffer à la Björn:

- 1 Wurzelpetersilie
- 1 Möhre
- 1 Pastinake
- ¼ Knollensellerie
- 20 g Butter
- 50 g geräucherter, leicht durchwachsener Speck
- 1 l Gemüse- oder Kalbsfond
- 2 Lorbeerblätter
- 700 g Schweinefilet
- 2 EL Rapsöl
- Pfeffer
- Salz
- 1 große Gemüsezwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zweig Thymian
- 2 Pimentkörner
- 2 Wacholderbeeren
- ¼ l Weißwein, trocken (z.B. Weißburgunder)
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 2 EL Worcestershiresauce
- 200 ml Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- 3 Zweige krause Petersilie
- 1 Scheibe Pumpernickel
- Dazu schmeckt frisches Graubrot

Zubereitung:

- **Gemüse** putzen, schälen und fein würfeln.
- Butter in einem Schmortopf heiß werden lassen, Speck hinzufügen und kräftig anbraten.
- Alle Gemüsewürfel hinzufügen und ca. 5 Minuten anrösten, dabei wenden.
- Fond angießen, Lorbeerblätter hinzufügen, Deckel aufsetzen und das Gemüse ca. 10 Minuten bei wenig Hitze garen.
- **Fleisch** parieren (Sehnen und Haut entfernen) und feine Scheiben schneiden.
- Filetscheiben kurz in Rapsöl krossbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, dann aus der Pfanne nehmen. Pfanne nicht reinigen, sondern kurz zur Seite stellen. Tipp: Nicht zu viel Fleisch auf einmal in die heiße Pfanne geben, da diese sonst abkühlt und das Fleisch nicht mehr kross wird.
- **Für die Sauce** die Zwiebel schälen und in größere Streifen schneiden.
- Knoblauch schälen und in feine Scheibchen schneiden.
- Beides in der Pfanne in dem Fleischsaft anschwitzen. Deckel aufsetzen und kräftig braten lassen, bis das Gemüse braun wird und gut duftet. Immer wieder schwenken.
- Thymianblättchen fein hacken und zusammen mit Piment, angedrückten Wacholderbeeren, Pfeffer sowie Salz zu den Zwiebeln geben.
- Mit Weißwein ablöschen, Worcestershiresauce hinzufügen und alles einmal kräftig aufkochen lassen.
- Sahne hinzugießen, Crème fraîche hineinrühren.
- Sauce warm werden, aber nicht mehr kochen lassen. Ist sie zu dickflüssig, dann noch mit etwas Fond strecken.
- Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken und unterziehen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Das gebratene Fleisch in der Sauce warm werden lassen.

Anrichten:

- Bissfest gegartes Gemüse mit einer Schaumkelle aus dem Sud nehmen und auf den Tellern verteilen.
- Daneben das Fleisch anrichten und mit Sauce beträufeln. Achtung: Gewürzblätter und -körner entfernen.
- Pumpernickel mit den Fingern zerkrümeln und als Topping obenauf streuen.

Das gepickelte Gemüse und Graubrot dazu servieren.

Zimtschnecken ohne Hefe mit Frischkäse-Frosting

Rezept von Theresa Knipschild



Zutaten für den Teig (12 Stück):

- 550 g Weizenmehl Typ 405
- 50 g Zucker
- 2 TL Backpulver
- optional: 1 TL gemahlener Kardamom
- 3 Prisen Salz
- 250 g kalte Butter
- 300 ml kalte Milch

Zubereitung:

- Alle trockenen Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und vermengen.
- Die kalte Butter in Würfel schneiden und hinzufügen.
- Die Zutaten mit einem Knethaken vermengen und dabei kalte Milch hinzufügen.
- Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- Etwas Mehl auf einer Arbeitsfläche verteilen. Darauf den Teig geben und mit den Händen in eine rechteckige Form drücken.
- 10 Minuten ruhen lassen.

Zutaten für die Füllung:

- 80 g weiche Butter
- 1 EL Zimt
- 150 g brauner Zucker

Zubereitung:

- Ein Muffinblech mit 12 Mulden mit etwas weicher Butter einfetten und mehlieren.
- Den Teig 5-10 mm dick ausrollen, danach mit der Butter bestreichen.
- Zimt und Zucker mischen und dick aufstreuen.
- Backofen auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.
- Den Teig von der langen Seite straff aufrollen. Die fertige Teigrolle nochmals leicht rollen, damit sie überall die gleiche Dicke hat, dann in 12 Stücke schneiden.
- Die Teigschnecken in die Muffinblech-Mulden drücken. Alternativ kann man sie auch auf einem Backblech zubereiten.
- Zimtschnecken 25 Minuten backen.
- Noch warm aus der Form lösen und in Zucker wälzen oder ausgekühlt mit dem Frosting bestreichen.

Zutaten für das Frosting:

- 60 g weiche Butter
- 120 g (Doppelrahmstufe) Frischkäse
- 80 g Puderzucker
- Etwas Vanille-Aroma
- alternativ: Mark von 0.5 Vanille-Schote

Zubereitung:

- Butter und Puderzucker in eine Schüssel geben und glatt rühren.
- Frischkäse (er sollte Raumtemperatur haben) löffelweise dazugeben und verrühren.
- Mit Vanille abschmecken.
- Die Creme auf den abgekühlten Zimtschnecken verteilen.