

Leinbach Kocher

AUSGABE
SOMMER
2022

DAS REZEPTEMAGAZIN VON HOFER

ITALIEN NACH
HAUSE HOLEN
PIZZA
AL BALCONE

HANDFEST
GRILLEN
GRILLREZEPTE
AUS ALLER
WELT



41

REZEPTE
FÜR HEISSE
SOMMERTAGE

LUST AUF DEN SOMMER!

GENUSS-IDEEN ZUM SELBERKOCHE



WWW.HOFER.AT

€1,-

5 Jahre

Bauern- und Tierwohl mit FairHOF



HOFER

Da bin ich mir sicher.

FAIR ZUM BAUERN. FAIR ZUM TIER.

Weil uns faire Tierhaltung bereits seit vielen Jahren ein Anliegen ist. Weil man faire Tierhaltung und die Liebe zur Landwirtschaft einfach schmeckt. Probieren Sie jetzt unser vielfältiges Sortiment von FairHOF. 5 Jahre FairHOF - Exklusiv bei HOFER.



- ✓ Produkte von österreichischen Familienbetrieben
- ✓ Mehr Platz für Tiere als gesetzlich vorgeschrieben
- ✓ Zugang zu frischer Luft und natürlichem Licht
- ✓ Stallungen mit Wintergarten oder Auslauf ins Freie
- ✓ Gentechnikfreies Futter
- ✓ Alle Schweine und Rindfleisch-Produkte zu 100 % CO₂-Neutral*

*Die CO₂-Emissionen, die durch Produktion, Transport und Vertrieb entstehen, werden mittels Klimaschutzzertifikaten ausgeglichen.

Herausgeberbrief

DEN SOMMER SCHMECKEN!

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Der Sommer lockt mit vielen kleinen Genüssen – denen wir gerne nachgeben. Jetzt können wir den Sommer endlich wieder riechen und natürlich auch schmecken. Die Aromen reifer Früchte, mediterrane Gewürze und der verführerische Duft frisch gegrillter Köstlichkeiten – das alles macht Lust, die heißen Tage und lauen Abende im Kreise von Familie und Freunden zu zelebrieren.

Hand aufs Herz – was bringt uns mehr in Sommer-Stimmung als traditionelle italienische Gerichte. Ab Seite 6 nehmen wir Sie mit auf eine kulinarische Reise in unser südliches Nachbarland. Vom Aperitivo bis zur selbstgemachten Pizza zeigen wir in einfachen Rezepten, wie Sie sich den Geschmack Italiens nach Hause holen. Dabei dürfen natürlich auch Feigen nicht fehlen, denen wir uns ab Seite 38 widmen.

Ab Seite 48 wird es österreichisch. Spitzenköchin Heidi Neuländtner-Ratzinger zeigt uns ihre Lieblingsrezepte mit Zwetschgen und Powidl. Bei der Zubereitung ihrer legendären Germknödel durften wir ihr über die Schulter schauen und einiges lernen.

Nichts verkörpert den Sommer besser als das Grillen. Ab Seite 74 wird es herzhaft und würzig. Wir haben uns international umgesehen und haben viele Rezept-Variationen von Grillspießen eingesammelt. Ideen für pikante Grillsaucen liefern wir auf den Seiten 86 und 87 natürlich dazu.

Süß wird es ab Seite 104. Dass ein Espresso nicht nur heiß in der Tasse schmeckt, sondern mehr kann, beweisen herrliche Sommer-Desserts. Lassen Sie sich von Tiramisu, Semifreddo & Co verwöhnen.

Unsere Sommerweine aus der HOFER Vinothek stellen wir ab Seite 112 vor. Herrliche Weiß- und Roséweine für heiße Tage und ebensolche Abende.

Mir bleibt nur noch, Ihnen einen wunderschönen und unvergesslichen Sommer zu wünschen und ich hoffe, dass Sie unsere Rezeptideen in dieser Ausgabe von »Einfach Kochen« zum Nachkochen und Genießen anregen.

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

»» DER SOMMER LOCKT
MIT VIELEN KLEINEN
GENÜSSEN – DENEN WIR
GERNE NACHGEBEN. ««

IMPRESSUM MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Führichgasse 8, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, www.falstaff.com, office@falstaff.at
HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M. Sc. CHEFREDAKTEURIN
Herta Scheidinger ART DIRECTOR Zeljko Basura PHOTO DIRECTOR Eva Bauer FOTOREDAKTION Isabella Gehart FOTOGRAFEN Ian Ehm, Michael
Rathmayer, Olivia Serschön, Lena Staal, Betina Hostoft, Stine Christiansen PRODUKTION/LITHO Konstantin Riemerschmid MITARBEITERINNEN
DIESER AUSGABE Dr. Marlies Gruber, Peter Moser, Tobias Müller, Gina Müller, Sandra Wobrazek LEKTORAT Thomas Fisher, M. Sc. ; in Zusammen-
arbeit mit HOFER KG, Hofer Straße 2, 4642 Sattledt HERSTELLER Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn GESELLSCHAFTER DER
FALSTAFF-VERLAGS-GMBH 67 % Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23 % JOFE Immobilienverwaltung GmbH, 10 % Angelika Rosam



Leinlich Kochchen



10 APERITIVO

60 GRENZENLOS GUTE REZEPTE



24 PIZZA ZUM SELBERMACHEN

So gelingt der italienische Klassiker auch am heimischen Grill.

6 DAS ESSEN VOR DEM ESSEN

Aperitivo, eine schöne Tradition aus Italien

10 APERITIVO-REZEPTE ZUM NACHKOCHEN

Aperitivo-Rezepte, die Lust auf mehr machen

20 APERITIVO ITALIANO

Cooler Sommer-Cocktails

24 PIZZA AL BALCONE

Pizza zum Selbermachen

32 FRUCHTAUSDEMSÜDEN

Unwiderstehliche Rezept-Ideen rund um die Feige

40 SONNENSCHUTZ VON INNEN

Wie Vitamine im Sommer die Haut schützen

48 HEIDI NEULÄNDTNER-RATZINGER KOCHT

Feine Gerichte mit Zwetschken

60 ÖSTERREICH GRENZENLOS

Österreichische Gerichte neu interpretiert

74 HANDFEST GRILLEN

Internationale Grillrezepte für einen bunten Sommer





INHALT



AUSGABE SOMMER 2022



74 GRILLEN MIT BISS

92 DEN SOMMER BACKEN

92 DIE SONNE SCHMECKEN
Tartes, Focaccie & Co

**104 EIN ESPRESSO
ALS DESSERT**
Süße Desserts mit Kaffee

112 SOMMERWEINE
Weine für den Sommer aus
der HOFER Vinothek

118 REISESOMMER 2022
Weinreisen und Trips nach
Italien für Genießer

3 IMPRESSUM
3 EDITORIAL
122 TISCHGESPRÄCH



118 REISE ZUM WEIN
Urlaub in den Weinbergen liegt
diesen Sommer im Trend.

DAS ESSEN VOR DEM ESSEN

Der Aperitivo, das Appetit-Anessen und Trinken am frühen Abend, ist kulinarisches Dolce Vita pur und eine der schönsten italienischen Traditionen. Doch man muss nicht gleich nach Mailand oder Palermo reisen, um einen entspannten Abend mit Freunden zu genießen. Mit köstlichen Kleinigkeiten kann man sich das Aperitivo-Feeling nach Hause holen.

TEXT HERTA SCHEIDINGER FOTOS OLIVIA SERSCHÖN FOODSTYLING NICOLA ZAMPERETTI





MIT DEN RICHTIGEN REZEPTEN, ZUTATEN UND GANZ VIEL FANTASIE KANN MAN SICH DAS ITALIENISCHE »DOLCE-VITA« NACH HAUSE HOLEN.



Aromatische Oliven, Salami und Brot gehören zum Aperitivo ganz einfach dazu.

Ein sonniger Marktplatz in einem italienischen Städtchen kurz vor Sonnenuntergang, eine Bar, davor kleine Tische, auf denen eine Reihe bunter Drinks leuchtet und kleine Snacks locken. Über allem eine wunderbare Stimmung. Haben Sie sich auch schon einmal gefragt, ob man sich dieses »Dolce Vita« nicht nach Hause zaubern könnte?

Man kann. Und zwar mit den richtigen Rezepten, Zutaten und ganz viel Fantasie. Denn wenn wir uns von den Italienern eines anschauen sollten, dann die Gewohnheit des Aperitivos. Sich am frühen Abend nach der Arbeit mit Freunden zusammenzufinden, den Tag hinter sich zu lassen und sich auf einen entspannten Abend freuen. Einfach einmal die Zeit zu vergessen und bei Drinks und Häppchen zu tratschen, bis es Zeit fürs Abendessen wird. Was es für die richtige Aperitivo-Stimmung braucht, sind zum einen herrliche Drinks, die nach Sommer und Sonne schmecken, und zum anderen die dazu passenden kleinen oder größeren Köstlichkeiten.

DEN MAGEN ÖFFNEN

Das Wort »aperire« kommt aus dem Lateinischen und bedeutet »öffnen«. Der Aperitif soll also den Magen öffnen und diesen auf das bevorstehende Abendessen vorbereiten. Deshalb werden bei einem klassischen Aperitivo auch meist herbe und bittere Getränke serviert, da diese den Hunger fördern. Aperitivo – das ist also das kleine Essen vor dem Essen. Gerade genug, um Lust auf mehr machen und doch zu wenig, um richtig satt zu machen. Meistens jedenfalls. Das Angebot reicht vom »aperitivo breve« mit gesalzenen Nüssen und Chips über den »aperitivo moderno« mit hausgemachten einfachen Appetithappen bis zum »aperitivo lungo« mit komplexeren Schlemmereien, quasi einem Ersatz für das Abendessen: Da gibt es dann richtige Buffets mit einer Vielfalt von Antipasti bis hin zu Pasta- und Reisgerichten.

VIELE KLEINE HÄPPCHEN

Zu einem richtigen italienischen Aperitif gehören also verschiedene kleine, feine Häppchen. Bei einem ganz einfachen Aperitif reichen ein paar aromatische Oliven, Grissini und gesalzene Mandeln.



Der Aperitivo schließt den Tag ab und läutet den Abend mit vielen kleinen Köstlichkeiten ein, die man gemeinsam mit Freunden genießt.

Perfekt also für einen Last-Minute-Aperitivo, wenn sich spontan Freunde ankündigen. Auch frisches Ciabatta und diverse Schinken- und Salamisorten dürfen nicht fehlen. Sie schmecken herrlich und machen wenig Mühe bei der Vorbereitung. Doch Achtung bei Zutaten auf Ei- oder Milchbasis, denn diese haben eine sättigende Wirkung, die vor einem Menü nicht erwünscht ist.

Gerne kann es auch die vegetarische oder vegane Variante sein. Erlaubt ist, was schmeckt. Wie wäre es mit einer Bruschetta? Der italienische Vorspeisen-

Klassiker darf auch beim Aperitivo nicht fehlen. In einer besonders feinen Variante kann auch alternativ eine Mango statt Paradieser verwendet werden.

ARANCINI DI RISO

Doch man kann sich auch gerne an etwas aufwendigere Gerichte wagen. Ein absoluter Klassiker aus Sizilien sind die köstlichen Arancini di riso. Außen knusprig, innen nach Safran duftender Reis und eine schmackhafte Füllung verführen dazu, mehr als einmal zuzugreifen. Wie die Reisbällchen zu

ihrem Namen gekommen sind? Ganz einfach durch ihre Farbe und Form. Weil sie an Zitrusfrüchte erinnern, taufte man sie »Arancini«, zu Deutsch »kleine Orangen«. Womit man sie füllt, bleibt dem eigenen Geschmack überlassen. Hier kann man der Fantasie freien Lauf lassen und nutzen, was schmeckt und gerade vorhanden ist. Wichtig ist dabei nur, dass die Füllung nicht flüssig, sondern kompakt ist, denn sonst lassen sich die Arancini nicht gut füllen.

CICCHETTI

In Venetien werden die kleinen Köstlichkeiten »Cicchetti« genannt – in venezianischer Mundart auch »Cicheti«. Und auch hier ist Vielfalt angesagt: gefüllte Oliven, gegrillte Melanzani, eingelegte Sardinen, Polpette. Oder wie wäre es mit einer Scheibe Crostino oder Polenta, bei denen Hunderte schmackhafte Beläge möglich sind. Um nur einige zu nennen: Pilze und Speck, Lachs und Frischkäse, Olivencreme und getrocknete Paradieser, Meeresfrüchte, oder »Baccalà Mantecato«, eine für Venetien typische Fischcreme, die aus Stockfisch zubereitet wird.

Und das alles ist nur der Anfang! <



Zu einem richtigen italienischen Aperitivo gehören verschiedene kleine Häppchen.



HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-RINDERFASCHIERTES

Das BIO-Faschierte vom Bergrind stammt ausschließlich von heimischen Bergrindern aus artgerechter Tierhaltung.



PROFI-TIPP

LEICHTES HÜHNERFLEISCH

Mit frischen BIO-Zutaten schmeckt man die Sonne Siziliens. Wer kein Rindfleisch mag, kann auch Hühnerfleisch verwenden.



GEBACKENE SAFRAN-REISBÄLLCHEN MIT BOLOGNESEFÜLLUNG



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MIN. + 2-3 STD. FÜR
BOLOGNESE, 35 MIN REIS



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Ein sizilianischer Snack, bei dem Reste eine neue Verwendung finden. Übrig gebliebene Bolognese kann so auf köstliche Art wiederverwendet werden. Auch Risotto-Reste lassen sich auf so zu einem knusprigen Snack verarbeiten.

ZUTATEN FÜR DIE BOLOGNESE

- 400 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Rinderfaschiertes
- 1 kleine Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 kleine Karotte aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- ½ Stange Staudensellerie vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 200 ml **NATUR AKTIV** passierte BIO-Tomaten
- 1 EL **CUCINA NOBILE** Tomatenmark
- etwas **LE GUSTO** Suppe im Glas
- in Backpapier eingewickelte frische **NATUR AKTIV** BIO-Kräuter in Form eines Bonbons: Salbei, Thymian, Rosmarin, Lorbeer
- **BIO NATURA** Griechisches BIO-Olivenöl
- **SALINENGOLD** Speisesalz
- **LE GUSTO** Pfeffer

ZUTATEN FÜR DEN REIS

- 200 g **NATUR AKTIV** BIO-Reis **FAIRTRADE**
- 1 Prise Safran
- 700 ml **LE GUSTO** Suppe im Glas
- 70 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Bergbauernbutter
- **Salinengold** Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE KÄSEFÜLLE

- 50 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Mozzarella, in Würfel geschnitten

ZUTATEN ZUM PANIEREN

- 50 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl
- 150 ml Wasser
- 200 g **HAPPY HARVEST** Semmelbrösel
- 1 l **BELLASAN** Rapsöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

- Die Bolognese kann bereits am Vortag zubereitet werden: Erst das Faschierte mit etwas Olivenöl in einer Pfanne kräftig anbraten. Herausheben, das fein gehackte Gemüse zugeben und ebenfalls anrösten, den gehackten Knoblauch erst gegen Ende zugeben. Anschließend mit dem Fleisch durchmischen, mit den passierten Tomaten übergießen und mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer würzen. Den Kräuterbeutel zugeben und 2–3 Stunden bei niedriger Hitze zugedeckt schmurgeln. Dabei wird nach und nach mit etwas Fond abgelöscht.
- Den Reis mit Salz und Safran in einem Topf ohne Fond erhitzen und kurz anrösten. Sobald er die Hitze aufgenommen hat, mit dem Fond ablöschen und bei mittlerer Hitze ca. 18 Minuten kochen, bis er gar ist. Zum Abschluss die Butter hinzugeben und dann den Topf abkühlen lassen.
- Den Reis zu kleinen Schalen formen (je ca. 45 g). In diese kommt jeweils ein Löffel Bolognese sowie ein Würfel Mozzarella, bevor der Reis mit der Hand verschlossen und zu einer gleichmäßigen Kugel geformt wird.
- Zum Panieren Mehl und Wasser vermengen, die Bällchen darin wenden und in den Bröseln rollen, bis sie komplett umhüllt sind. Die Bällchen für ca. 1 Stunde zum Ruhen in den Kühlschrank stellen, bevor sie in Pflanzenöl bei 180 °C für 8 Minuten frittiert werden. Heiß servieren.

FRITTIERTES KICHERERBSEN-SANDWICH



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STD. + 2,5 STD. BROT



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Ein Klassiker der Straßenküche Siziliens – so etwas wie die italienische Antwort auf Falafel. Der salzig-nussige, frittierte Kichererbsenteig ist ein kulinarisches Erlebnis.

ZUTATEN FÜR DAS BROT

- 400 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl
- 20 g **BIO NATURA** BIO-Honig
- ½ Würfel **BELLA** Germ
- 300 g Wasser
- 7,5 g **SALINENGOLD** Speisesalz
- 50 g **BIO NATURA** Griechisches BIO-Olivenöl
- optional 20 g Sesam zum Bestreuen
- 500 ml **BELLASAN** Rapsöl zum Frittieren

ZUTATEN FÜR DIE PANELLE

- 150 g Kichererbsen-Mehl
- 450 g Wasser
- 8 g **SALINENGOLD** Speisesalz
- eine Handvoll **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Petersilie, Blätter gezupft
- 1 Zitrone vom **HOFER** Marktplatz
- **LE GUSTO** schwarzer Pfeffer

ZUBEREITUNG BROT

- Das Mehl mit Honig und Germ in eine Schüssel geben und unter ständigem Rühren das Wasser und das Salz hinzugeben. In einer Küchenmaschine oder per Hand auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis der Teig geschmeidig ist (etwa 20 Minuten).
- Das Olivenöl einarbeiten und den Teig rasten lassen, bis er sich ungefähr verdoppelt hat. In Portionen von etwa 20 g teilen und kleine Kugeln formen. Auf ein Backblech mit Backpapier setzen und nochmals rasten lassen, bis sich das Volumen der Teigkugeln verdoppelt hat. Inzwischen das Backrohr auf 200 °C vorheizen. Teig mit Sesam bestreuen (optional) und für etwa 12 Minuten backen.

ZUBEREITUNG PANELLE

- Das kalte Wasser mit Kichererbsen-Mehl vermengen, dann erst das Salz zugeben. Auf kleiner Flamme bei ständigem Rühren ca. 40 Minuten kochen. Zum Schluss die gehackte Petersilie sowie den gemahlenden Pfeffer zugeben.
- Die fertige Masse ca. 2 mm dünn ausrollen. Kurz abkühlen lassen, bis die Panelle-Masse fest wird, dann in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Frittieröl auf etwa 190 °C erhitzen und die Panelle ca. 5 Minuten frittieren. Mit Zitronensaft und Pfeffer würzen.
- Jedes Mini-Sandwich mit zwei bis drei Panelle-Scheiben belegen und sofort heiß servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

GEWÜRZMÜHLE PFEFFER »LE GUSTO«

Mit seinem intensiven Aroma ist schwarzer Pfeffer der Klassiker unter den Gewürzen.



PROFI-TIPP

WENN'S SCHNELL GEHEN SOLL

Sie müssen das Brot für die Panelle natürlich nicht selber backen. Eine gute gekaufte Brioche tut's auch.





SIZILIANISCHE CAPONATA MIT MOZZARELLA



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MINUTEN
+ 1 TAG ZIEHEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Caponata ist so etwas wie der verkochte italienische Sommergarten – und einer der besten Snacks an einem lauen Abend. Cremiger Mozzarella sorgt dabei für den extra Schmelz.

ZUTATEN

- 400 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Melanzani
- 100 g Staudensellerie vom HOFER Marktplatz
- 100 g Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 EL LYTTOS Griechische Oliven
- 2 EL Kapernbeeren
- 100 g NATUR AKTIV passierte BIO-Tomaten
- 2 EL BIO NATURA BIO-Honig
- 1 EL CASTELLO Condimento Bianco
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Mozzarella
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Minze
- BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz

HOFER PRODUKT-TIPP

»CASTELLO« CONDIMENTO BIANCO

Condimento Bianco wird aus Weißweinessig und Traubenmostkonzentrat hergestellt und veredelt als Würzmittel jede Speise. Der mild-säuerliche Geschmack verleiht salzigen und süßen, kalten und warmen Speisen ein charmantes Aroma.



ZUBEREITUNG

- Die Melanzani würfeln und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Anschließend Zwiebel und Staudensellerie schälen, in Würfel schneiden.
- Sellerie und Zwiebeln in einer Pfanne sautieren. Nach etwa 6 Minuten die Oliven und Kapern sowie die passierten Tomaten zugeben und zugedeckt kernweich schmoren. Dann die Melanzani dazugeben und mit Salz, Honig und Essig abschmecken, um einen süßsauren Geschmack zu erhalten. Abschließend werden das Basilikum und die Minze hinzugegeben, bevor die Caponata für 24 Stunden im Kühlschrank abkühlt und durchzieht. Vor dem Servieren auf Zimmertemperatur bringen.
- Mozzarella aufschneiden und auf der Caponata drapieren.



PROFI-TIPP

VORSICHT: FETTIG!

Die Melanzani nach dem Schneiden ordentlich salzen und für mindestens 30 Minuten rasten lassen, danach kräftig ausdrücken, damit sie sich nicht wie ein Schwamm mit Öl ansaugen. Nachher die Stücke auf Küchenpapier etwas trocknen lassen und braten.

SIZILIANISCHES THUNFISCH-SANDWICH



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN + 1 TAG ZUM
EINLEGEN DER ZWIEBELN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Der Thunfisch gehört traditionell auf die Speisekarte der Sizilianer.
Im Sandwich schmeckt er leicht und herrlich sommerlich.
Ideal zum Aperitivo auf der Terrasse oder im Garten.*

ZUTATEN

- 200 g Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 0,5 l CASTELLO Condimento Bianco
- 500 g Radicchio
- 1 Spritzer BIO NATURA BIO-Balsamico
- 300 g ALMARE SEAFOOD Mini Pack Thunfisch
- 1 BBQ Focaccia (saisonal erhältlich) oder ein gutes Weißbrot aus der HOFER BACKBOX
- 50 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sennkäse, grob gerieben
- Eisbergsalat aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- BIO NAURIA Griechisches BIO-Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- frischer ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Thymian

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-SENNKÄSE

Der BIO-Sennkäse wird nach alter Tradition hergestellt und auf Fichtenholzbrettern gereift. Während seiner rund 3-monatigen Reifezeit bildet sich durch regelmäßiges Schmierens die typische Rinde und sein herzhaft würziger Geschmack.



ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und für 24 Stunden in Essig einlegen. Den Radicchio gut waschen, halbieren und in einer Grillpfanne ohne Öl rösten. Dann in Scheiben schneiden und mit Öl, Salz, gehacktem Knoblauch, gezupftem Thymian und wenig Balsamico würzen.
- Den Thunfisch mit Öl und etwas Salz würzen und in der sehr heißen Grillpfanne auf jeder Seite knapp 1 Minute grillen. Es ist darauf zu achten, dass der Thunfisch außen schön geröstet und innen immer noch roh ist.
- Die Focaccia der Länge nach durchschneiden oder schöne Scheiben vom Weißbrot abschneiden. Mit Salz und Öl würzen. Beim Zusammenbauen des Sandwiches wird zuerst der Radicchio als Basis eingelegt, bevor der Käse hinzugegeben wird. Kurz im heißen Backofen schmelzen lassen, dann den Thunfisch in dünnen Scheiben sowie die Essig-Zwiebeln und den Salat darüber häufen. Die andere Brothälfte aufsetzen und in kleine Sandwiches schneiden.



PROFI-TIPP

KURZ ANBRATEN

Den Thunfisch nur ganz kurz in die glühend heiße Pfanne legen, er darf keinesfalls so lange gebraten werden, dass er bereits beginnt durchzugaren. So richtig gut schmeckt er nämlich nur, wenn er im Grunde noch roh ist.



SHORTLIST APERITIVO

IN IHRER HOFER FILIALE



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO- BERGBAUERN MOZZARELLA & RISPENTOMATEN

Die Bergbauern BIO-Milch für den BIO-Mozzarella kommt aus der Region Ötscherland und zum Teil aus der Region Mühlviertel. Dazu passen perfekt die reifen, aromatischen Rispentomaten vom HOFER Marktplatz!

RUSTIKALES LANDBAGUETTE

Das aromatische Landbaguette gehört zu den beliebtesten Spezialitäten im HOFER BACKBOX-Sortiment.



MILFINA HIRTENKÄSE

Die drei pikanten Sorten des MILFINA Hirtenkäses sind mit erlesenen Kräutern, mit Oliven oder mit Paprika und Chili verfeinert.



APERITIVO SPRITZ

Der fruchtige Aperitivo Spritz darf auf keiner Sommer-Party fehlen. Trinkfertig gemixt erobert er auch den Aperitivo am Abend. Bei HOFER erhältlich ab 08.07.2022



HOF-SNACKS

Die würzigen FairHOF Snacks Hof-Stangerl, Hof-Wurzerl und Salami-Sticks werden aus bestem regionalem Schweine- und Rindfleisch hergestellt.



GEFÜLLTE GRIECHISCHE OLIVEN

Oliven sind beim Aperitivo Pflicht! Pikant gefüllt sind sie ein willkommener Snack.



BAGUETTE

Immer frisch und besonders aromatisch. Knoblauch- oder Kräuter-Baguette dürfen beim Aperitivo nicht fehlen.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-BASILIKUM

Die duftenden BIO-Kräuter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG verleihen den Speisen die nötige Würze und Frische.



PREMIUM RÄUCHERLACHS

Der Skandinavische Räucherlachs stammt aus verantwortungsvoller Aquakultur.



MEDITERRANE ANTIPASTI

Pikante Spezialitäten, die den Süden auf den Teller zaubern. Antipasti in Rapsöl aus besten Zutaten.



APERITIVO ITALIANO

Einen sommerlichen Feierabend genießt man am besten auf Italienisch: Ein fruchtiger Marillen-Negroni oder ein klassischer Americano – diese Rezepte sind nicht nur einfach zuzubereiten, sondern auch erfrischend aromatisch!

APICE SPRITZ

*Das Erfolgsgeheimnis dieses Kultgetränks?
Seine Einfachheit, sowohl bei der Zubereitung
als auch zum Trinken.*

ZUTATEN

- 6 cl APICE Aperitivo Italiano (04.05.2022 – 30.09.2022 bei HOFER erhältlich)
- 6 cl SAN ZENONE Bianco tre Venezie
- 1 Spritzer ZURÜCK ZUM URSPRUNG Tauernquelle prickelnd
- 1 Scheibe einer Orange vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Ein bauchiges (Wein-)Glas mit Eiswürfeln anfüllen. Den Aperitivo Italiano und den Wein in gleichen Teilen verwenden, 6 cl sind ein Richtwert. Zuerst den Weißwein einfüllen, dann den Aperitivo Italiano und am Ende das Mineralwasser. Idealerweise so, dass die Zutaten gut vermischt werden.
- Mit einer Orangenscheibe dekorieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIANCO TRE VENEZIE IGT »SAN ZENONE«

Dieser italienische Weißwein passt auch wunderbar zu Fischgerichten, Krustentieren und Vorspeisen mit Fisch.

GIN & IT

Auch bekannt als süßer Martini, ist dieser Aperitif ein einfacher, erfrischender und aromatischer Cocktail für Sommertage.

ZUTATEN

- 35 ml JOHNSEN Club Gin
- 25 ml JOHNSEN BIO-Gin
- 1 Spritzer RIO D'ORO Orangensaft
- 1 Scheibe einer Orange vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in einen Shaker geben und mit Eiswürfeln umrühren.
- In ein Glas abseihen und mit der Orangenscheibe schön garnieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

»JOHNSEN« LONDON DRY GIN

Kräftige Wacholdernoten samt feinem Duft nach frischen Kräutern und Gewürzen zeichnen diesen London Dry Gin aus.

MARILLEN-NEGRONI

Marmelade und Kakaopulver im Negroni? Eine mutige Mischung, die unwiderstehlich süß schmeckt!

ZUTATEN

- 3 cl RIQUET Inländerrum
- 3 cl roter Wermut
- 3 cl Bitter
- 2 TL GRANDESSA Marillenkönfitüre extra/fein passiert
- 1 Msp. BELLA Kakao
- Schale einer Zitrone vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Zutaten in einem Rührglas auf Eiswürfeln verrühren und mit einem Strainer und einem Feinsieb (double strained) in einen mit Eiswürfeln gefüllten Tumbler gießen.
- Mit Zitronenschale garnieren.

Rezept von Christian Ebert,
»Eberts Cocktailbar«, 1060 W.

HOFER PRODUKT-TIPP

»GRANDESSA« MARILLEN-KONFITÜRE EXTRA/FEIN PASSIERT

Die vielseitig einsetzbare Marillen-Könfitüre darf in keiner Küche fehlen.





AMERICANO

Wer es spritziger mag, fügt dem Americano Sekt oder Prosecco hinzu – genannt wird dieser Cocktail dann Americano Sbagliato.

ZUTATEN

- 3 cl Campari
- 3 cl roter Wermut
- 1 Spritzer **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** Tauerquelle, prickelnd
- 1 Scheibe einer Orange oder Zitrone vom **HOFER** Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in das Glas füllen, mit Eiswürfeln auffüllen und einen Spritzer Mineralwasser hinzugeben. Mit einer Orangen- oder Zitronenscheibe dekorieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« TAUERQUELLE PRICKELND

Mineralwasser aus eigener Quelle des Nationalparks Hohe Tauern.

APICE FIZZ

Der klassische Fizz wird mit Gin zubereitet, unsere Variation müssen Sie jedoch unbedingt ausprobieren!

ZUTATEN

- 5 cl **APICE** Aperitivo Italiano (04.05.2022 – 30.09.2022 bei **HOFER** erhältlich)
- 2 cl selbstgemachter Zuckersirup aus **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker und Wasser
- 3 cl Saft einer Zitrone vom **HOFER** Marktplatz
- 1 Eiweiß vom **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilande
- **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** Mineralwasser

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten – außer dem Mineralwasser – mit Eiswürfeln in einem Shaker kräftig schütteln. In ein Glas mit Eiswürfeln abseihen und mit kaltem Soda auffüllen.
- Nochmals kurz verrühren.

HOFER PRODUKT-TIPP

FRUCHTSIRUP 1,5L

Statt des Zuckersirups kann man – ganz nach Geschmack – auch eine Variante mit Fruchtsirup ausprobieren. Schmeckt herrlich süß!





PIZZA

AL BALCONE

Ein guter Griller kann viel mehr, als Würstel und Steak braten. Wir haben unseren angeheizt, einen Pizzastein besorgt, uns von König Ferdinand IV. von Neapel inspirieren lassen – und eine Pizzaparty »al fresco« veranstaltet. Nicht im königlichen Garten, sondern bloß am Balkon. Hat aber mindestens genauso gut geschmeckt!

TEXT UND PIZZA TOBIAS MÜLLER FOTOS IAN EHM

Was in dem ganzen Hype, den die Pizza in den vergangenen Jahren gerade auch unter informierten Genießern erlebte, ein bisschen untergegangen ist: Die Pizza war in früheren Jahrhunderten keineswegs nur ein Arme-Leute-Essen. Vielmehr verdankt sie ihren Weltruhm nicht unwesentlich auch einer königlich-barocken Gartenparty.

Die Teigflade mit unterschiedlichsten Auflagen ist in Neapel zwar schon sehr lang bekannt und war auch immer ein billiges Essen für die Armen der Stadt – und ein lokales Phänomen. Eines Tages, so will es die Legende, wurde Ferdinand IV., in der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts König von Neapel, eine solche Flade zugesteckt – angeblich eine Marinara mit Tomatensauce, Knoblauch, Olivenöl und Oregano. Der König war berüchtigt für seinen vulgären Geschmack und seine Liebe zu allem Volkstümlichen. Und er war von seiner ersten Pizza so begeistert, dass er sie fortan möglichst oft und auch in seinem Palast essen wollte.

Des Königs vornehmere Gemahlin, Maria Karolina von Österreich, ließ ihm daher widerwillig, aber doch, im Garten des Palasts einen Pizzaofen bauen. So

würde der volksnahe Regent die vulgäre Speise zumindest nicht in, sondern nur vor den königlichen Gemächern verzehren. Es dauerte nicht lange, bis Pizzaofen und Pizzapartys der letzte Schrei in den Parks der neapolitanischen High Society wurden. Der Adel im Rest Europas machte es ihnen bald darauf nach, die Pizza wurde erstmals auch außerhalb ihrer Heimat bekannt.

Wir finden: völlig zu Recht. Pizza, im eigenen Garten oder auch nur am Balkon selbst gebacken, hat auch und vor allem für Nicht-Aristokraten wie uns eine gewisse, hart erarbeitete Qualität, die eine Pizzeria nicht bieten kann. Luftiger, langsam gegorener Teig, der sich nur dank Höllenhitze in essbare Wollust verwandelt, schmeckt einfach noch einmal viel besser, wenn man ihn selbst angesetzt, geformt und gebacken hat. Selbst wenn die Flade nicht immer perfekt kreisrund gelingen will.

Wir haben uns daher für diese Ausgabe daran gemacht zu erforschen, wie das Experiment Pizza am Grill optimal gelingt.

I. DIE AUSRÜSTUNG

Der Griller: Ideal zum Pizzagrillen sind Griller wie das große grüne Ei oder der Black Bastard. Sie können mit viel >

Ist sie unten auch nicht angebrannt? Der Blick auf den Pizzaboden gehört zur Qualitätskontrolle des ambitionierten Balkon-Pizzaiolo.

BEI DEN AUFLAGEN IST WENIGER OFT MEHR. BESCHRÄNKEN SIE SICH AM BESTEN AUF ZWEI BIS VIER RICHTIG GUTE ZUTATEN.



Mit etwas Geschick, Übung und kreisenden Bewegungen wird die Teigflade von Mal zu Mal runder und schöner.

> Kohle befüllt und auf sehr hohe Temperaturen gebracht und auch dort gehalten werden – notfalls tut's aber auch ein handelsüblicher Kugelgriller.

Stein und Schaufel: Daneben werden unbedingt ein Pizzastein und eine Pizzaschaufel gebraucht. Ein Pizzastein überträgt die Hitze viel effizienter auf den Teig als Luft oder ein Grillrost und lässt ihn daher wunderbar aufgehen; die Schaufel macht es möglich, die Pizza unverletzt in und aus dem Ofen zu bekommen.

Die Kohle: Ohne gute Kohle kann kaum die nötige Temperatur erreicht werden – gespart werden sollte hier nicht, stattdessen lieber auf Qualität setzen. Von Briketts raten wir ab: Sie brennen zwar länger, werden aber weniger heiß als Holzkohle.

Hartweizengrieß: perfekt, um damit die Arbeitsfläche und die Pizzaschaufel zu bestreuen, damit sich der Teig problemlos



löst; gibt außerdem dem Pizzateig nach dem Backen noch extra Crunch.

II. DER TEIG

Es gibt zwei große Pizzaschulen in Italien: die neapolitanische, die auf etwas dickeren, fluffigeren Teig setzt, und die römische, die dünnere, knusprigere Pizzen fabriziert. Neapolitanischer Teig wird nur aus Mehl, Wasser, Hefe und Salz gefertigt, während römischem Teig etwas Olivenöl und manchmal Zucker zugesetzt wird.

Wir haben insgesamt neun verschiedene Rezepte aus verschiedenen Quellen ausprobiert, von italienischen Kochbüchern bis hin zu amerikanischen Blogs – und einen klaren Sieger für beide Pizzastile gefunden. Sie sind grandios einfach – jenes für die neapolitanische Pizza kommt sogar komplett ohne Küchenmaschine oder Kneten aus, muss allerdings etwas länger rasten. Der römische Teig wird etwas schneller fertig.

Die neapolitanische Variante hat eine herrlich grobporige Krume mit großen Luftlöchern und dank der langen Gärung ganz viel Geschmack – der Rand ist hier mitunter das Beste an der Pizza. Die römische Version ist dünner, knuspriger und trotz des Öls leichter: Sie können davon leicht zwei ganze Pizzen allein verdrücken.

III. DAS FORMEN

Die vielleicht schwierigste Aufgabe des Balkon-Pizzaiolo ist es, seiner Pizza eine schöne Form zu geben. Profis, die das 500 Mal am Tag machen, haben das einfach anders drauf als Gelegenheitsbäcker. Erschwerend kommt hinzu, dass die Pizza nicht immer ganz reibungslos von der Pizzaschaufel auf den heißen Stein gleitet, sondern sich dabei gern noch einmal verformt. Aber nicht ärgern: Auch ovale Pizzen schmecken gut. Die grundlegende Technik: Arbeitsfläche mit viel Hartweizengrieß bestreuen. Teig mit Nudelholz rund ausrollen, dann hochheben und auf die Fingerknöchel legen. In Drehbewegungen hängend langsam größer machen – wer sich das nicht vorstellen kann, schaut am besten eine der vielen Videoanleitungen auf YouTube an. Die Pizzaschaufel ebenfalls ordentlich mit Hartweizengrieß bestreuen und die Teigflade darauf ziehen. In Form bringen und erst jetzt mit den Zutaten belegen. >



Mit ruhiger Hand und einer ruckartigen Bewegung wird die Pizza von der Schaufel auf den Grill befördert. Kugelgriller jeder Größe sind dafür bestens geeignet.





Es muss nicht immer Tomatensauce sein, auch eine Pizza bianca, hier mit Taleggio, Kartoffeln und Salbei, hat ihre Reize.

> IV. DIE AUFLAGEN

Hier ist weniger mehr. Damit die Auflagen den guten Teig nicht erschlagen, sollte nicht zu viel Belag auf die Pizza kommen. Für die Tomatensauce empfehlen sich entweder gute passierte Tomaten oder mit einem Stabmixer pürierte geschälte Tomaten aus der Dose. In beiden Fällen keinesfalls das Salzen vergessen.

Wir haben vier recht klassische Varianten gebacken. Welche auch immer gewählt wird: Es schadet nie, kurz vor und/oder nach dem Backen noch einen Schuss Olivenöl darüber zu gießen.

• MARGARITA

Tomaten, Mozzarella, Basilikum: rot, weiß, grün, die Tricolore der italienischen Flagge. Ein zeitloser Klassiker. Unserer Meinung nach am besten mit BIO-Mozzarella.

• PIZZA ROMA

Tomatensauce, gute Sardellen, Kapern und Mozzarella: Purismus in köstlicher Perfektion.

• PIZZA NORD/SUD

Tomatensauce, Taleggio, Nduja, rohe Zwiebel. Norditalienischer Käse trifft auf die scharfe Streichsalami aus dem Süden



und vereint sich zu unserer liebsten Kombination des Abends.

• PIZZA CON PROSCIUTTO E RUCOLA

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Rohschinken. Gebacken werden nur die Tomatensauce und der Käse, der Salat und der Schinken kommen in dieser Reihenfolge erst nachher auf die heiße Flade. War bei den fünf anwesenden Kindern die gefragteste Pizza des Abends.

V. DIE RICHTIGE TEMPERATUR

Pizza braucht, um richtig gut zu werden – außen knusprig, innen cremig weich und voller Dampf, der nach frisch Gebackenem duftet – ziemlich infernalische Hitze. In einem neapolitanischen Holzofen hat es

gut und gerne 400 Grad. Das ist zu Hause kaum zu schaffen. Auf einem guten Grill, mit ordentlichen Kohlen angeheizt, sind aber 350 Grad schon machbar – genug, um zumindest ähnliche Ergebnisse zu erbacken.

Allzu heiß muss es aber gar nicht sein: Weil die Hitze hier von unten kommt, besteht die Gefahr, dass die Pizza unten verbrennt, bevor sie oben eine schöne Farbe bekommen hat.

Als ideal hat sich bei unseren Versuchen eine Temperatur von etwa 300 Grad erwiesen.

VI. DAS BACKEN

Fast geschafft! Jetzt nur nicht die Nerven verlieren. Die Pizza mithilfe der Schaufel und einer ruckartigen Bewegung auf den Stein befördern – das braucht mitunter ein bisschen Übung, aber spätestens beim zehnten Mal sollte es gut klappen. Deckel schließen und bei 300 Grad etwa drei Minuten backen. Unbedingt darauf achten, dass der Boden nicht verbrennt. Beim grünen Ei den Hitzeschild unter den Pizzastein legen, bei einem Kugelgriller die Kohlen am besten am Rand des Grillers und nicht direkt unter dem Stein anordnen.

Herausnehmen, portionieren, mit königlichem Stolz servieren – und die selbstgebackene Pizza mit der Familie genießen. <

RÖMISCHER PIZZATEIG

FÜR ETWA 8 MITTELGROSSE PIZZEN
ZUBEREITUNGSZEIT 25 MINUTEN, WARTEZEIT 24 STUNDEN
SCHWIERIGKEITSGRAD LEICHT

ZUTATEN

- 1 kg ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 20 g SALINENGOLD Speisesalz
- 20 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 14 g BELLA Germ
- 50 ml BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- 670 ml Wasser

ZUBEREITUNG

- Mehl, Salz, Zucker und Germ gut durchrühren. Wasser zugießen und in einer Küchenmaschine mit dem Knethaken so lange kneten, bis die Zutaten zu einem Teig zusammenkommen (etwa 5 Minuten).

Das Olivenöl zugießen und so lange weiterkneten, bis sich ein geschmeidiger Teig gebildet hat (auf mittlerer Geschwindigkeit etwa 15 bis 20 Minuten). Mit Klarsichtfolie bedecken, in den Kühlschrank stellen und 24 Stunden rasten lassen.

- Weiter verfahren wie mit dem neapolitanischen Teig (siehe unten).

HOFER PRODUKT-TIPP

»BELLA« GERM

Wer gerne bäckt, kennt und schätzt die Trockenhefe von BELLA.



NEAPOLITANISCHER PIZZATEIG

FÜR ETWA 8 MITTELGROSSE PIZZEN
ZUBEREITUNGSZEIT 10 MINUTEN, WARTEZEIT 58 STUNDEN
SCHWIERIGKEITSGRAD LEICHT

ZUTATEN

- 1 kg ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 14 g BELLA Germ
- SALINENGOLD Speisesalz
- 650 ml Wasser

ZUBEREITUNG

- Mehl, Salz und Germ gut durchrühren. Wasser zugießen, mit den Händen so lange bearbeiten, bis sich ein

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-WEIZENMEHL

Das Getreide für das BIO-Weizenmehl von wird in der Region Waldviertel angebaut.



Teig gebildet hat und alles Wasser absorbiert ist. Mit Klarsichtfolie bedecken und bei Zimmertemperatur 8–10 Stunden gären lassen. In den Kühlschrank stellen und 48 Stunden rasten lassen.

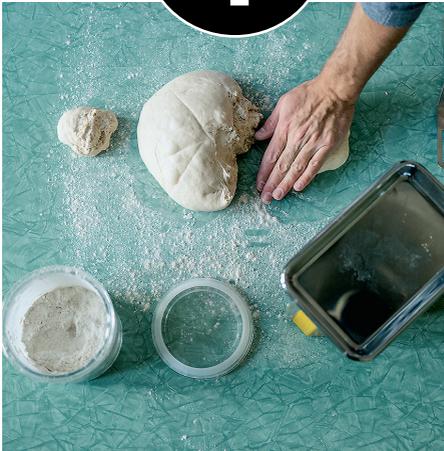
- 2 Stunden vor dem Backen herausnehmen und in Portionen von ca. 200 g teilen. Flachdrücken, jede der vier Teigseiten einmal zur Mitte schlagen. Den Teig umdrehen, mit der flachen Hand gegen die Tischplatte drücken und mit Kreisbewegungen eine Kugel formen.

- Ein Backblech mit Backpapier belegen, die Teigstücke darauf verteilen, mit Klarsichtfolie bedecken und etwa 1,5 Stunden gehen lassen.



PIZZA VOM GRILL IN SECHS SCHRITTEN

Pizza selber backen macht großen Spaß und sorgt für den etwas anderen Grillabend. Wir verraten Ihnen die wichtigsten Tricks, damit das Abenteuer auch gelingt.

1

DEN TEIG MINDESTENS 24 STUNDEN GEHEN LASSEN

Folgen Sie den Teigrezepten auf S. 29, je nachdem, ob Sie einen dünneren oder etwas flaumigeren Teig wünschen. Bedenken Sie, dass der Teig mindestens 24, noch besser 48 Stunden vor dem Grillen angesetzt werden muss.

2

ZWEI STUNDEN VOR DEM BACKEN PORTIONIEREN

Nehmen Sie den Teig zwei Stunden vor dem Backen aus dem Kühlschrank und portionieren Sie ihn. Direkt vor dem Backen wird er geformt: Rund ausrollen und dann auf den Fingerknöcheln hängend kreisen lassen, bis er die richtige Größe hat.

3

NEHMEN SIE NUR ALLERBESTE ZUTATEN

Pizza ist oft puristisch am besten: Nehmen Sie lieber weniger, dafür richtig gute Zutaten wie edlen Prosciutto, cremigen BIO-Käse oder scharfe Salami. Und nicht zu viel auflegen, Sie wollen ja auch den köstlichen Teig schmecken.

4

LIEBER ERST AUF DER SCHAUFEL BELEGEN

Belegen Sie Ihre Pizza am besten erst, nachdem Sie den Teig bereits auf die Pizzaschaufel transferiert haben – das verhindert, dass der Teig reißt. Hartweizengrieß auf der Arbeitsfläche macht das Leben des Pizzabäckers ebenfalls leichter.

5

MIT GEFÜHL VON DER SCHAUFEL AUF DEN STEIN

Die Pizza von der Schaufel auf den Pizzastein zu befördern, kann etwas herausfordernd sein: Arbeiten Sie mit Gefühl und ruckartigen Bewegungen, und helfen Sie mit den Fingern etwas nach, falls die Pizza trotzdem nicht auf den Stein will.

6

HEISS, ABER NICHT BRENNHEISS BACKEN

Um die 300 Grad sollte Ihr Grill schon haben, damit das was wird mit dem perfekten Teig. Achten Sie aber darauf, dass der Pizzastein nicht zu heiß wird und den Boden verbrennt. Ein Hitzeschild oder die Glut nur am Rand helfen.





FRUCHT AUS DEM SÜDEN

Bereits vor 9000 Jahren wurde die Feige von unseren Vorfahren kultiviert, was sie vielleicht zur ältesten Kulturfrucht überhaupt macht. Ziemlich sicher ist sie mit ihrer himmlischen Süße bis heute eine der besten.

Wir zeigen, dass sie nicht nur in Desserts eine gute Figur macht.

FOTOS BETINA HASTOFT **FOODSTYLING** GITTE HEIDI RASMUSSEN

GEGRILLTE FEIGEN MIT FRISCHKÄSE UND HONIG



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Reife gegrillte Feigen schmelzen im Mund. Die rauchig-karamellige Note steht ihnen besonders gut. Dieses Rezept ist ganz einfach und besteht aus wenigen Zutaten – Genuss pur.

ZUTATEN

- 12 reife Feigen vom HOFER Marktplatz (saisonal ab August erhältlich)
- 50 g BELLA Mandeln, gehackt
- 500 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Frischkäse
- BIO-NATURA BIO-Honig

ZUBEREITUNG

- Die Kohlen anheizen und den Kugelgrill auf etwa 140 °C einstellen.
- Die Feigen an der Spitze kreuzförmig einschneiden, sodass sie unten noch zusammenhalten. Die Mandeln grob hacken.
- Die Feigen über den Kohlen bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel grillen, bis sie etwas Farbe genommen haben und der austretende Saft leicht karamellisiert ist (etwa 10 Minuten).
- Frischkäse gleichmäßig auf Schüsseln verteilen. In jede Schüssel drei Feigen setzen. Die Mandeln anrösten und die Feigen damit bestreuen. Nach Geschmack mit Honig verfeinern und genießen, solange die Feigen noch warm sind.



HOFER PRODUKT-TIPP

»BELLA« MANDELN GANZ

Die Mandeln von BELLA passen perfekt zu den fruchtigen Feigen. Fein gehackt sind sie im Sommer auch auf Salaten ein besonderes Geschmackserlebnis.



PROFI-TIPP

RICOTTA SELBST GEMACHT!

Eine Alternative zum Frischkäse ist selbst gemachter Ricotta: Einfach Milch auf 85 °C erhitzen (die Milch darf nicht kochen), einen Schuss Zitronensaft zugießen (auf einen Liter kommen 35 ml) und warten, bis die Milch gerinnt. Dann durch ein Sehtuch oder einen Kaffeefilter abseihen.





FOCACCIA

MIT SALAMI, GORGONZOLA UND FRISCHEN FEIGEN



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Panino wie aus dem Paradies: cremig milder Gorgonzola, würzige Salami – und als frischer, fruchtiger Kick vollreife Feigen. So einfach kann ein Sandwich der Luxusklasse sein!

HOFER PRODUKT-TIPP

»CUCINA NOBILE« GORGONZOLA

Der italienische Blauschimmelkäse schmeckt würzig-pikant mit einer dezent süßen Note. Er verleiht vielen Gerichten einen ganz besonderen Geschmack.

ZUTATEN

- 200 g GUTES VOM BÄCKER Weißer Wecken, geschnitten
- 120 g CUCINA NOBILE Gorgonzola, zimmerwarm
- 3 vollreife Feigen vom HOFER Marktplatz (saisonal ab August erhältlich)
- 150 g CUCINA NOBILE Orig. italienische Salami, in dünnen Scheiben

ZUBEREITUNG

– Das Weißbrot mit dem Gorgonzola bestreichen. Die Feigen der Länge nach in Scheiben schneiden, darauf verteilen. Die Salami großzügig darauf legen, eine zweite Scheibe Brot darauf setzen, etwas andrücken und im Sandwichgrill kurz anknuspern.



PROFI-TIPP

MOZZARELLA ODER FRISCHKÄSE

Wer kein Fan von Blauschimmelkäse ist, kann auch Mozzarella oder Frischkäse verwenden. Dann aber mithilfe frischer Kräuter zusätzlich Würze hineinbringen.



ZUTATEN

- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 4 Feigen vom HOFER Marktplatz (saisonal ab August erhältlich)
- 4 Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 10 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 1 Dose ALMARE SEAFOOD Makrele in Öl
- 250 g CUCINA NOBILE Spaghetti oder Fusilli
- BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- 2 Sardellenfilets
- 8 LYTTOS Griechische Oliven
- 1 Schuss Grüner Veltliner & Friends
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Knoblauch fein hacken, Feigen vierteln, Tomaten in kleine Stücke schneiden. In einer trockenen Pfanne die Semmelbrösel kurz rösten, bis sie ein wenig Farbe genommen haben.
- Die Makrele aus der Dose nehmen und das Öl abfangen.
- Genug Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, damit die Pasta gerade bedeckt ist. Die Pasta darin nach Packungsangabe kochen, bis sie sehr al dente ist.
- Das Öl der Makrele plus etwas Olivenöl in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erhitzen. Die Feigen kurz darin braten, bis sie etwas Farbe genommen haben. Aus der Pfanne heben.
- Die Sardellenfilets und den gehackten Knoblauch zugeben und braten, bis sich die Filets aufgelöst haben. Die gehackten getrockneten Tomaten und die Oliven ebenfalls zugeben und kurz mitbraten. Zuletzt die Makrelenstücke und die gebratenen Feigen vorsichtig unterheben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen, einkochen lassen, von der Hitze nehmen.
- Wenn die Pasta gekocht ist, abseihen und eine Tasse Pastakochwasser aufheben.
- Die Sauce wieder auf die Hitze stellen. Die Pasta zur Sauce geben und die Hälfte des zurückgehaltenen Kochwassers zugeben. Rühren und köcheln, bis sich eine sämige Sauce bildet.
- Auf vorgewärmte Teller verteilen, würzen und mit den gerösteten Semmelbröseln bestreuen und sofort servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

»CUCINA NOBILE« FUSILLI

Gerne können die Spaghetti auch durch Fusilli ersetzt werden. Das bringt mehr Biss und schmeckt herrlich.



PASTA

MIT FEIGEN, MAKRELE, OLIVEN, TOMATEN



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Mischung aus salzig und süß, aus Fisch und Früchten ist vor allem in Süditalien sehr beliebt – erobert aber mühelos auch unseren Gaumen.



SOMMERLICHE TARTE MIT FRISCHEN FEIGEN AUF MANDELCREME



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
4 STUNDEN INKL.
TEIGRUHE & KÜHLUNG



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Untenrum eine gemeingefährlich köstliche, gebackene Mandelcreme, obendrauf vollreife, zum Bersten saftige Feigen: So unverschämt gut kann es uns nur im Sommer gehen.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

(für eine Tarte-Form mit 32 cm Durchmesser)

- 125 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Bergbauernbutter, zimmerwarm
- 250 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl
- 1 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeier
- Prise **SALINENGOLD** Speisesalz
- 125 g Staubzucker

ZUTATEN FÜR DIE MANDELCREME

- 100 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Bergbauernbutter, zimmerwarm
- 100 g **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker
- 100 g **BELLA** Mandeln, gerieben
- 30 g Kartoffel- oder Maisstärke
- 1 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeier
- 1 Eidotter vom **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Freilandeier

ZUTATEN FÜR DIE VANILLE-CRÈME-FRÂICHE

- 200 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Crème-fraîche Natur
- 60 g **HAPPY HARVEST** Feinkristallzucker
- 1 Pkg. **BELLA** Vanillinzucker
- 8–10 reife Feigen vom **HOFER** Marktplatz (saisonal ab August erhältlich)

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-BERGBAUERNBUTTER

Die BIO-Bergbauernbutter aus Süßrahm wird mit BIO-Milch aus dem Mühlviertel und teilweise aus dem Waldviertler Bergland und dem Ötscherland hergestellt.

ZUBEREITUNG

- Für den Teig die zimmerwarme Butter mit dem Mehl, dem Ei, einer Prise Salz und dem Zucker in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und im Kühlschrank 2 Stunden rasten lassen.
- Für die Mandelcreme die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, geriebene Mandeln und Stärke gut vermengen, mit den Eiern unter die Butter-Zucker-Mischung mixen. In einem Kochtopf unter Rühren bei mittelkleiner Hitze etwas fest werden lassen.
- Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, mit etwas Mehl gut 5 mm dick ausrollen, in die Tarte-Form heben, gleichmäßig festdrücken und den Überschuss abzwicken. Mit einer Gabel mehrfach einstechen, mit Backpapier abdecken und mit Reis oder Bohnen beschweren, damit der Teig keine Blasen wirft. Bei 170 °C für 15–20 Minuten im Backrohr backen. Bohnen oder Reis entfernen und abkühlen lassen. Mit der Mandelcreme bestreichen und nochmals 25 Minuten bei 170 °C backen. Wieder abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Crème fraîche, Zucker und Vanillezucker cremig mixen. Auf der Mandelcreme verteilen. Die Feigen achteln, auf die Tarte legen und servieren.



PROFI-TIPP

SÜSSEN MIT MARMELADE!

Die Crème fraîche nur wenig süßen, sie soll nämlich einen belebenden Kontrapunkt zum Schmelz der Füllung bilden! Besonders fruchtig: Wer Feigenmarmelade zur Hand hat, kann sie statt Zucker untermischen!





Produktfoto: HOFER, beige stellt



SONNENSCHUTZ VON INNEN

Schatten, Hut und Sonnencreme schützen vor Sonnenbrand. Dazu lässt sich ein Basisschutz von etwa 2–3 mit gelb-orange-rotem Obst und Gemüse und ausgewähltem Seafood erreichen. Dafür sorgen Vitamine und Carotinoide.

TEXT MARLIES GRUBER

ILLUSTRATION GINA MÜLLER / CAROLINESEIDLER.COM



Unsere Haut ist das größte Organ, Spiegel der Seele und ein wesentliches Schönheitsattribut. Sie gibt Aufschluss über Lebensstil, Stress und Alter. Sieht sie vorzeitig gealtert aus, ist das zu 80 Prozent auf UV-Licht-Exposition zurückzuführen. Denn durch das UV-Licht bilden sich freie Radikale, DNA-Strangbrüche und toxische Fotoprodukte, die die Haut schädigen. Zudem fallen Stoffwechselprodukte an, die Entzündungen auslösen. Und es entstehen mehr Falten. Insgesamt lässt sich sagen: Bei der UV-bedingten Hautalterung handelt es sich um eine chronische Entzündung. Bewusste Ernährung kann helfen, diese in Schach zu halten. Wer die Haut konsequent vor den Effekten der Sonnenstrahlung schützen will, greift daher nicht nur zur Tube, sondern unterstützt mit einer »Sonnendiät«. Diese kann zwar das Eincremen und den Schutz mit Hut und Shirt nicht ersetzen, ein zusätzlicher Schutz von innen hat aber einen entscheidenden Vorteil: Während Cremes nur in der oberen Hautschicht wirken, erreichen Nährstoffe den gesamten Körper.

**WER DIE HAUT
VOR DEN
EFFEKTEN DER
SONNEN-
STRAHLUNG
SCHÜTZEN WILL,
UNTERSTÜTZT
MIT EINER
»SONNENDIÄT«.**





SO LÄSST SICH EIN INNERER SONNENSCHUTZ- FAKTOR VON 2-3 AUFBAUEN.

Zu den Gegenspielern des »Sonnenstresses« zählt eine Reihe von effektiven »Radikalfängern«: Vitamin C und Vitamin E sowie die gelb-orange-roten Carotinoide wie Betacarotin, Lycopin und Astaxanthin können die Haut vor dem durch UV-Strahlung ausgelösten Stress schützen. Pfirsiche, Nektarinen, Marillen, Wassermelonen, Mangos, Karotten, rote Paprika, rote Grapefruit und Paradeiser (auch und sogar als Sauce) zählen demnach zu den protektiven Favoriten. Auch Algen, Lachs und Krustentiere sind hilfreich. Um einen effektiven Schutz zu erzielen, braucht es mindestens acht Wochen bunte Kost, damit genug Zeit bleibt, leere Speicher zu füllen und das Überschüssige in der Haut abzulagern. Zudem werden Vitamin-C-reiche Früchte wie Paprika oder Zitrusfrüchte idealerweise mit Vitamin-E-haltigen Ölen wie Sonnenblumen- oder Olivenöl kombiniert. Innerhalb mehrerer Wochen lässt sich so ein innerer Sonnenschutzfaktor von 2-3 aufbauen. Das ist nicht viel, kann jedoch ein wertvoller Basisschutz sein. Ist die Haut bereits gerötet, lindert Zink die Entzündungsprozesse und lässt so den Sonnenbrand schneller abklingen. Profitieren kann also auch, wer erst in den heißen Sommermonaten zielgerichtet bei Zinkreichem zugreift: So können Milchshakes, Steaks, Fisch oder Omlette unterstützen, einen bestehenden Sonnenbrand zu lindern. <

SHORTLIST OBST

IN IHRER HOFER FILIALE



HEIDELBEEREN AUS ÖSTERREICH

Heidelbeeren wecken Kindheitserinnerungen und sind wahre Hingucker auf Kuchen und in cremigen Desserts. Sie sind echte Sommerfrüchte, denn ihre Erntezeit liegt zwischen Juli und September.

SAFTIGE NEKTARINEN

Die Nektarine ist eine der beliebtesten Sommerfrüchte. In der heißen Jahreszeit begegnen wir ihnen auch im Obstsalat oder in der Bowl.



ÄPFEL AUS ÖSTERREICH

Sie sind frisch, knackig und äußerst beliebt. Im Sommer sind die Äpfel aus Österreich ein erfrischender Snack.



BANANEN

Die Österreicherinnen und Österreicher verspeisen im Jahr pro Kopf rund 14 Kilo Bananen. Ob zur Jause, im Obstsalat, im Shake oder auf einem Kuchen – Bananen haben immer Saison.

WEISSE WEINTRAUBEN

Besonders in der Sommerhitze haben die fruchtigen und süßen Vitaminbomben viele Fans. Und wie wäre es mit Weintrauben zur Käseplatte?



ERDBEEREN AUS ÖSTERREICH

Sie gehören einfach zum Sommer! Die aromatischen Erdbeeren sind echte Allrounder, die nicht nur Kinder lieben.



OBST

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die Obst-Bäuerinnen und -Bauern liefern ihre Produkte in höchster Qualität stets frisch für die HOFER Kundinnen und Kunden.

LIEFERT:
SÜSSKIRSCHEN



KIRSCHENHOF HARMER

1986 pflanzte Familie Harmer in ihrem traditionsreichen Familienbetrieb ihre ersten Kirschenbäume im Marchfeld.

»Es freut mich, dass ich einen Beitrag dazu leisten kann, dass die Menschen gerne saisonales Obst aus der Region kaufen, das ihnen ausgezeichnet schmeckt.«

Familie Harmer

MAIER HEIDELBEEREN

Im Jahr 2021 haben sich Hans und Richard Maier in der Südoststeiermark den langjährigen Traum einer eigenen Produktion von Heidelbeeren erfüllt.

»Regionalität ist unsere Zukunft. Daher liegt es uns sehr am Herzen, nachhaltig und umweltschonend zu arbeiten, um traditionelles, heimisches Obst weiterhin regional vermarkten zu können.«

Hans und Richard Maier

LIEFERN:
HEIDELBEEREN





LIEFERT:
STEINOBST &
KIRSCHEN

FAMILIE EDELMANN

Vor 20 Jahren wurde der Eglshof von der Familie Edelmann im südoststeirischen Vulkanland gegründet.

»Anstatt Arbeitsschritte auszulagern, führen wir alle Tätigkeiten direkt am Hof durch. Damit können wir eine naturnahe und sorgfältige Produktion garantieren.«

Karlheinz Edelmann



FAMILIE DREIER

Im Herzen des Naturparks Pöllauer Tal in der Oststeiermark gelegen, reifen in der »Apfelschmiede« der Familie Dreier mehr als ein Dutzend verschiedener Apfelsorten.

»Biologische Landwirtschaft bedeutet für uns, Lebensmittel mit möglichst wenig und ausschließlich natürlichen Hilfsmitteln zu produzieren. Damit die Kunden unser Obst und Gemüse pestizidfrei genießen können.«

Familie Dreier

LIEFERT:
BIO-ÄPFEL

Heidi Neuländtner-Ratzinger:

MEISTERIN DER WIENER KÜCHE

Wir haben die großartige Köchin Heidi Neuländtner-Ratzinger von der »Wirtschaft« am Meidlinger Markt besucht und sie gebeten, uns zu zeigen, wie echte Germknödel gehen. Resultat: göttlich – und gar nicht schwer!

TEXT HERTA SCHEIDINGER FOTOS IAN EHM KERAMIK HERZLICHEN DANK AN NANNA.AT



Heidi Neuländtner-Ratzinger kocht in ihrer »Wirtschaft am Markt« ganz wunderbare Wiener Küche. Und hält die Ehre der Wiener Küche hoch!



Heidi Neuländtner-Ratzinger kocht Wiener Küche mit Herz und Eleganz.

HEIDI NEULÄNDTNER-RATZINGER IST DIE WOHL BESTE ADRESSE FÜR ECHT GEPFLEGTE WIENER KÜCHE.

Heidi Neuländtner-Ratzinger kommt von einem Bauernhof. Sieben Kinder waren sie daheim im Innviertel, dem Kernland österreichischer Knödelkunst. Das Wissen ums richtige »Knödeln« hat Heidi schon als Kind an der Quelle aufgesogen. Dass Neuländtner nach dem Entschluss, Köchin zu werden, auch ein paar Jahre in kalifornischen Küchen gearbeitet hat, war wichtig, um sich entsprechende Weltläufigkeit anzueignen und die endlose Vielfalt der guten Küchen zu entdecken.

»Aber mir war immer klar, dass die Küche, die ich im Grunde meines Herzens kochen will, unsere österreichische ist«, sagt sie. Also kam Heidi heim, wurde erst Küchenchefin im Luxushotel »Zur Blauen Gans« in der Salzburger Getreidegasse, bevor sie beschloss, noch einmal in die Lehre zu gehen. »Ich wollte die Feinheiten unserer Küche bei einem ganz

Großen lernen.« So heuerte sie bei Kochlegende Christian Petz an, der damals gerade seine vier Hauben samt Michelin-Stern an den Nagel gehängt hatte, um am Badeschiff mit vergleichsweise entspannter, aber unglaublich fitnessreicher Küche durchzustarten.

Petz machte Heidi zu seiner rechten Hand, über Jahre versorgten die beiden Wien mit ihrer kompromisslos köstlichen Version der Wiener Küche. »Christian hat mir unglaublich viel beigebracht, er ist einer der ganz großen Köche dieses Landes«, sagt Neuländtner-Ratzinger.

PERFEKTE WIENER KÜCHE

So ist es für sie ganz einfach unvorstellbar, etwas anderes als selbst angesetzte, echte Rindsuppe auf der Karte zu haben. Oder ihre herrlichen, unverkennbar bissfesten Agnolotti, Tortellini und Ravioli mit vielfach variierten Füllungen nicht täglich

frisch und von Hand zu fertigen. Neuländtner fabriziert aber auch einen legendär köstlichen, hauchdünn aufgeschnittenen Kalbskopf mit stets leicht variiertem Dressing oder das dieser Tage mit Abstand beste Kalbsbutterschnitzel der Stadt.

Eigentlich sollte sie allein schon deshalb längst Anwärterin auf den Goldenen Rathausmann oder sonst eine richtig hohe Ehrung der Millionenstadt sein, die so stolz ist, ihren Namen einer großen Küche leihen zu dürfen. Dass sie den Meidlinger Markt, der seit ein paar Jahren erfreulicherweise wieder sehr positive Lebenszeichen gibt, mit ihrem Lokal fix auf die To-do-Liste kulinarikaffiner Wien-Touristen gesetzt hat, ist da nur die Draufgabe.

KNÖDEL MIT FANGEMEINDE

Heidi Neuländtner-Ratzingers Knödel sind aber eine ganz eigene Geschichte. Ihre Innviertler Grammelknödel zum Beispiel, klassisch mit hauchdünnem Mehlteig gemacht, sind so zart und klein und delikat, dass sie beinahe als gefüllte Pasta durchgehen könnten. Für Heidis Marillenknödel reisen Fans in der Saison dem Vernehmen nach sogar aus der Wachau an, weil die Geschmacksexplosion beim Anreißern des Knödels einfach unvergleichlich ist.

Und der Germknödel? Hie und da einmal taucht er als süße Hauptspeise im Mittagsmenü auf und ist dann natürlich flugs ausverkauft. Da hilft nur Selbermachen. Nach Heidis Rezept gerät er nämlich zu einem federleichten, wolkigen Kissen aus purer Duftigkeit.

Für die vielen von uns, welche Germknödel ausschließlich aus dem Tiefkühlpackerl kennen, ist dieses Rezept auf den folgenden Seiten deshalb ein klarer Auftrag: Wer wissen will, wie so ein selbst gemachter großer Germknödel von Heidi Neuländtner-Ratzinger schmeckt, dem bleibt nichts übrig, als sich selbst daran zu machen. An einem verregneten Samstagnachmittag gibt es wenig Beschäftigungen, die mit größerer Zufriedenheit belohnt werden.

Und auch die Kinder sind sicher mit Begeisterung dabei!



Ein Marktstand in Meidling ist die neue Wirkungsstätte der großen Köchin. Nicht nur Germknödel: Auch Neuländtner-Ratzingers Innviertler Grammelknödel sind eine Wucht.





ZWETSCHKENTARTE MIT MASCARPONE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN
+ 1 STD. TEIG RASTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Heidelbeeren in diesem Rezept verleihen der Tarte eine besonders animierende Säure – sie gelingt aber auch ohne ganz wunderbar verführerisch.

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- 800 g reife Zwetschken vom HOFER Marktplatz (saisonal erhältlich)
- 100 g Heidelbeeren vom HOFER Marktplatz (optional)
- 1 TL NATUR AKTIV BIO-Fairtrade Zimt
- 3 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Schuss Amaretto

ZUTATEN FÜR DEN MÜRBEIG

- 300 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 200 g kalte ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernbutter
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 100 g Staubzucker
- 1 Päckchen BELLA Vanillinzucker
- Schale einer Zitrone vom HOFER Marktplatz

ZUTATEN FÜR DEN MASCARPONEGUSS

- 400 g MILFINA Mascarpone
- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauerntopfen
- 3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 3 Eidotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 150 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 EL BELLA Vanillinzucker
- 2 EL BELLA Puddingpulver

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-BERGBAUERNTOPFEN

Als Brotaufstrich oder zum Backen, mit seinem natürlichen Geschmack und der cremigen Konsistenz macht dieser BIO-Speisetopfen Lust auf mehr.

ZUBEREITUNG

- Die Zwetschken halbieren und mit den Heidelbeeren, Zimt, Kristallzucker und einem Schuss Amaretto marinieren. Währenddessen den Mürbteig zubereiten: Das Mehl auf ein Brett sieben, Butter, Eier, Zucker, Vanillinzucker und geriebene Zitronenschale begeben und rasch zu einem glatten Teig kneten. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.
- Das Backrohr auf 175 °C vorheizen.
- Den kalten Teig ½ cm dick ausrollen und in eine Tarteform legen, an den Rändern festdrücken und Überschuss mit den Fingern abzwicken. Die marinierten Zwetschken mit der Schnittfläche nach oben auflegen, die Heidelbeeren dazwischen geben.
- Für den Mascarponeguss alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren, über die Zwetschken gießen und bei 170 °C 45 Minuten backen. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.



PROFI-TIPP

FRISCHKÄSE STATT MASCARPONE

Wer es weniger fett mag, der kann den Mascarpone auch durch Frischkäse ersetzen.



SCHLOSSERBUBEN

MIT AUFGESCHLAGENEM SAUERRAHM



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Idee, reife Zwetschken ganz einfach in Backteig zu tunken und in buttrigem Backfett knusprig zu backen, ist einfach genial, wie wir finden. Und selbst gemacht schmeckt es am besten!

ZUTATEN FÜR DIE ZWETSCHKEN

- 300 g reife Zwetschken vom HOFER Marktplatz (saisonal erhältlich)
- 3 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 20 ml Amaretto
- 1 TL NATUR AKTIV BIO-Fairtrade Zimt

ZUTATEN FÜR DEN BACKTEIG

- 250 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 50 ml BELLASAN Rapsöl
- 4 Eidotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 16 g BELLA Vanillinzucker
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 220 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 4 Eiweiß vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 50 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUTATEN FÜR DEN SAUERRAHM

- 100 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernschlagobers
- 1 Blatt Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernsauerrahm
- 2 EL Staubzucker
- ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz, gepresst

ZUTATEN ZUM HERAUSBACKEN

- 300 ml MILFINA Butterschmalz
- 200 ml BELLASAN Rapsöl

ZUBEREITUNG

- Die Zwetschken entkernen und danach mit etwas Zucker und Amaretto vermischen. Marinieren lassen. Währenddessen den Backteig zubereiten: $\frac{2}{3}$ der Milch mit Öl, Eigelb, Vanillezucker und Salz mischen. Das Mehl dazugeben und glattrühren.
- Dann die restliche Milch hinzugeben und rühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist – es soll wie ein sehr fester Palatschinkenteig sein. Für den aufgeschlagenen Sauerrahm die ausgedrückte Gelatine in wenig erhitztem Obers auflösen, dann mit allen Zutaten glattrühren und kühl stellen.
- Das Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen und sanft unter den Teig heben. Das Backfett auf 180 °C erhitzen – ein Tropfen Backteig soll darin in etwa 30 Sekunden goldgelb werden. Die Zwetschken einzeln mit einer Gabel aufspießen, im Teig wenden und nacheinander sachte ins Backfett geben. Goldgelb backen und mittels Schaumlöffel herausholen. Danach die Schlosserbuben auf einem Sieb oder auf Küchenkrepp abtropfen, etwas abkühlen lassen. Zucker und Zimt auf einem tiefen Teller vermischen, die gebackenen Zwetschken darin wälzen. Zum Servieren die Sauerrahm-Creme auf Teller spritzen und die Schlosserbuben dazusetzen.



Produktfoto: HOFER, beige stellt



HOFER PRODUKT-TIPP

»BELLA« VANILLINZUCKER

Es gibt keine Jahreszeit, in der der Vanillinzucker von BELLA keine Saison hat. Zum Backen und für süße Cremes.



GERMKNÖDEL



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
2 STUNDEN INKL.
TEIGRUHE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Germknödel sind keine Wissenschaft – doch man braucht dafür Gefühl und Geduld. Der Teig muss an einem warmen Ort zweimal gehen, um schön luftig zu werden, das zweite Mal bereits als fertig gefüllter Knödel. Aber Vorsicht: Einmal gekostet, will man sie immer wieder haben!

ZUTATEN

- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl, griffig
- 21 g BELLA Germ
- 120 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch, warm
- 30 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 2 Eidotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 40 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernbutter
- 6 EL Powidl
- 1 Schuss RIQUET Inländerrum
- 1 Schuss ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch (für den Kochtopf)
- 90 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernbutter
- 4 EL Waldviertler Mohn, gerieben
- 3 EL Staubzucker



HOFER PRODUKT-TIPP

»RIQUET« INLÄNDERRUM

Rum rundet den Geschmack von Kuchen, Cremes, Strudeln und auch unserer Germknödel ab.



PROFI-TIPP

MILCH INS KOCHWASSER

Beim Dämpfen im Kochtopf sorgt der Schuss Milch im Wasser dafür, dass die Knödel »süßer« schmecken.

ZUBEREITUNG

- Das Mehl in eine Schüssel sieben. Für das Dampf den Germ zerbröckeln und mit der Hälfte der warmen Milch und 2 EL vom Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.
- Wenn das Dampf schön aufgegangen ist, die restlichen Zutaten zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Abdecken und um das Doppelte aufgehen lassen. Den Teig in sechs Kugeln à ca. 80 g teilen und mit angefeuchteten Händen zu Knödeln schleifen. Den Powidl mit einem kleinen Schuss Rum würzen und verrühren. Die Knödel auseinanderziehen und mit 1 EL Powidl füllen, danach gut verschließen und nochmals schleifen, sodass sie schön rund sind.
- Die gefüllten Knödel an einem warmen Ort um das Doppelte (oder fast) aufgehen lassen. Das kann gut 40 Minuten dauern.
- Nun die Knödel in einem Kochtopf bei 100 °C oder in einem Siebeinsatz über kochendem Wasser mit einem Schuss Milch oder nur in kochendem, leicht gesalzenem Wasser ca. 15 Minuten garen. Wenn im Wasser gegart wird, die Germknödel nach etwa 10 Minuten umdrehen und weitere 4–5 Minuten zugedeckt fertig kochen. Herausheben und sofort mit einer dicken Nadel oder einem Zahnstocher einige Male anstechen, um das Zusammenfallen der Knödel zu verhindern.
- Butter zerlassen und den geriebenen Mohn mit Zucker mischen. Die Knödel in Suppentellern mit zerlassener Butter begießen und mit Mohnzucker bestreuen.

GERMKNÖDEL

Die Germknödel von Heidi Neuländtner-Ratzinger sind luftig, leicht und schmecken herrlich.

1



DAMPFL

Für das Dampf den Germ zerbröckeln und mit etwas warmer Milch und Mehl verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

2



RÜHREN

Wenn das Dampf schön aufgegangen ist, die restlichen Zutaten zugeben und verrühren.

3



KNETEN

Den Teig gründlich zu einem glatten Teig verkneten.

4



GLÄTTEN

Den Teig zu einer glatten Kugel formen.

5



RUHEN LASSEN

Die Schüssel mit einem Hangerl abdecken und den Teig an einem warmen Ort ums Doppelte aufgehen lassen.

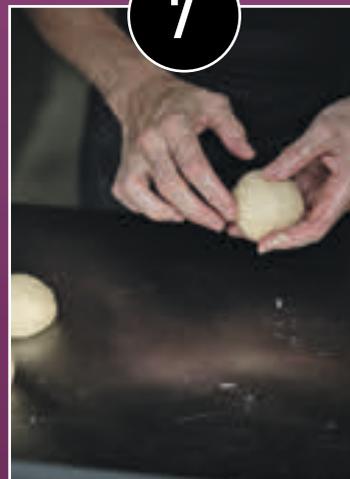
6



KNÖDEL PORTIONIEREN

Den Teig in sechs Stücke à ca. 80 g teilen.

7



KNÖDEL SCHLEIFEN

Die Teigstücke mit angefeuchteten Handflächen zu glatten, runden Knödeln schleifen.

8



POWIDL WÜRZEN

Den Powidl mit einem Schuss Rum verfeinern und glattrühren.

»Germknödel machen, ist nicht schwer. Wie stets bei Hefeteig braucht es nur etwas Zeit, damit die Knödel auch richtig schön aufgehen!«

HANDGEMACHT

Und es ist gar nicht schwer, sie selbst zu machen. Hier zeigt uns Heidi, wie's richtig geht.

9



AUSEINANDER-ZIEHEN

Jeden Knödel etwas flachdrücken und mithilfe der Daumen eine Einbuchtung für den Powidl formen.

10



FÜLLEN

Den Powidl mithilfe eines Dressiersacks oder Teelöffels füllen, den Teig darüberziehen und abermals zu einem glatten Knödel schleifen.

11



DÄMPFEINSATZ FÜLLEN

Die Knödel mit ausreichend Abstand in den Dämpfeinsatz des Dampfgarers setzen.

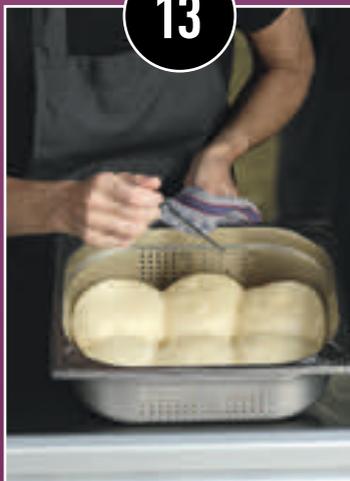
12



NOCHMALS RUHEN

Wieder mit dem Hangerl abdecken und abermals ums Doppelte aufgehen lassen.

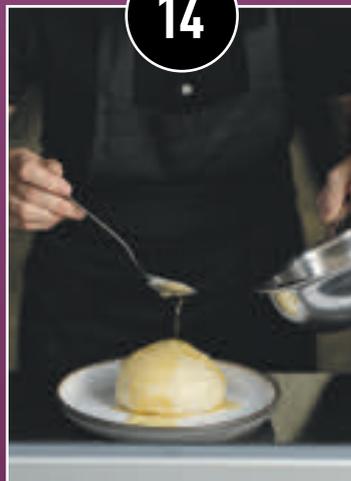
13



DÄMPFEN

Im Dämpfer bei 100 °C 15 Minuten dämpfen, alternativ im Kochtopf mit Siebeinsatz. Danach gleich mit Spicknadel oder Zahnstocher mehrfach einstechen.

14



MIT BUTTER BEGIESSEN

Butter aufschäumen und unter Rühren leicht anbräunen lassen. Reichlich über die Knödel träufeln.

15



MOHN & ZUCKER

Mit einer Mischung aus Staubzucker und geriebenem Mohn großzügig bedecken.

16



SERVIEREN

Gleich auftragen! Das genaue Rezept finden Sie auf den vorherigen Seiten. Gutes Gelingen!

»Wer keinen Dampfgarer hat, kann die Knödel ganz traditionell im Kochtopf garen, wird genauso gut!«

ÖSTERREICH GRENZENLOS

Wir lieben die klassische heimische Sommerküche – ob saures Rindfleisch, Backhendlsalat oder Liptauer und Presskopf. Doch es muss nicht immer klassisch sein: Ein Hauch von internationalem Urlaubsfeeling macht Lust auf mehr.

FOTOS LENA STAAL · FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN







CEVICHE VOM PRESSKOPF



REZEPT FÜR
3-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Sülzchen goes Ceviche. Das traditionelle Fischgericht aus Südamerika stand Pate für unsere alpenländische Version mit Sülzchen und Kernöl.

ZUTATEN

- 300 g FairHOF Sülzchen, fein geschnitten
- 1 EL BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- Saft und geriebene Schale von 2 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- Saft einer Orange vom HOFER Marktplatz
- 2 EL ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- 4 EL BELLASAN Kürbiskernöl
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Schnittlauch, in 1 cm große Stücke geschnitten
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Dill, gezupft
- 1 Bund **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Koriander, gezupft
- 1 Zuckermais kolben aus Österreich, vom HOFER Marktplatz, gegrillt
- 4 Radieschen aus Österreich, vom HOFER Marktplatz, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 Pfefferoni, in dünne Scheiben geschnitten

ZUBEREITUNG

- Sülzchen auf einer Servierplatte hübsch drapieren. Aus Schale und Saft der Zitronen, der Orange, der Sojasauce, dem Ingwer und dem Kürbiskernöl eine Marinade rühren, abschmecken und darüber verteilen. Die Kräuter und Radieschenscheiben darüber streuen, vom gegrillten Maiskolben mittels eines scharfen Messers vorsichtig 2 x 3 cm große Segmente abschneiden, sodass die Körner nicht auseinanderfallen, und darüber verteilen. Mit Pfefferoni garnieren und mit knusprigem Sauerteigbrot servieren.



PROFI-TIPP

BROTGENUSS

Die frischen Brotsorten aus der HOFER BACKBOX bieten Brotgenuss für jeden Geschmack.

HOFER PRODUKT-TIPP

»FAIRHOF« SÜLZCHEN FEIN GESCHNITTEN

Die Sülzchen von FairHOF werden aus bestem Fleisch und Gemüse hergestellt. Fein aufgeschnitten und mariniert ein echter Genuss.





SAURES RINDFLEISCH AUF VIETNAMESISCH



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Saures Rindfleisch muss nicht immer im Kernöl schwimmen. Mit frischen Gewürzen und Erdnüssen bekommt es einen neuen exotischen Touch – ideal für Asia-Fans.

ZUTATEN

- 400 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Siedfleisch, gekocht
- 1 Handvoll Sojasprossen
- 5 EL BELLASAN Kürbiskernöl
- 2 EL Fischsauce
- ½ TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Dill
- 4 Zweige ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Minze
- 1 Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander
- 1 Handvoll SNACK FUN Erdnüsse, grob gehackt
- 2 Pfefferoni, fein geschnitten

ZUTATEN MARINIERTER ZWIEBEL

- 2 rote Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 EL Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Glas heißes Wasser

HOFER PRODUKT-TIPP

»SNACK FUN« ERDNÜSSE

Geröstete Erdnüsse sind nicht nur ein wunderbarer Snack, fein gehackt geben sie Salaten das besondere Etwas.

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden und in ein passendes Glas geben. Essig, Zucker, heißes Wasser und Salz vermengen und darübergießen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen – hält sich im Kühlschrank für gut eine Woche.
- Das gekochte Rindfleisch mit der Maschine oder mit einem sehr scharfen Messer in dünne Scheiben schneiden, auf einer Servierplatte drapieren. Eine Handvoll Sprossen und die Pfefferoni daraufsetzen.
- Aus Kernöl, Zitronensaft, etwas Zwiebelmarinade, Fischsauce und Zucker eine Marinade rühren, abschmecken und darüber träufeln. Die Kräuter zupfen und darüber streuen, Zwiebeln abtropfen und ebenso darauf verteilen. Zum Schluss mit den gerösteten Erdnüssen bestreuen und servieren.



PROFI-TIPP

DER RICHTIGE SCHNITT

Gekochtes Fleisch wird immer quer zur Faser aufgeschnitten. Hier muss das Messer besonders scharf sein, damit das Fleisch nicht schon beim Schneiden auseinanderfällt.









SOUTHERN FRIED BACKHENDLSALAT MIT KUKURUZ UND RADIESCHEN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Backhendlsalat ist ein Klassiker. Mit dem Aroma von Gewürzhonig und einem bunten Salat serviert schmeckt er nach Sommer in den USA.

ZUTATEN

- 4 FairHOF Hühner Ober/Unterkeulen
- ¼ l ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Buttermilch Natur
- ½ TL SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, gerieben
- 1 daumengroßer BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, gerieben
- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 100 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 100 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 1 l BELLASAN Rapsöl zum Herausbacken

ZUTATEN SALAT

- 2 Handvoll Babyspinat, gewaschen
- 3 Zuckermais vorgekocht aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Bund Radieschen vom HOFER Marktplatz, in Scheiben geschnitten
- 3 Jungzwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in Scheiben
- 5 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernbuttermilch Natur
- 1 TL LE GUSTO Paprika edelsüß
- ½ Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, gerieben
- ½ TL LE GUSTO Curry
- 3 EL BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- Saft und Abrieb einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 TL BIO NATURA BIO-Honig, flüssig
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUTATEN GEWÜRZHONIG

- 3 EL BIO NATURA BIO-Honig
- ½ Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 3 Zweige ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Oregano
- 1 EL NATUR AKTIV Thymian
- 1 EL LE GUSTO Rosmarin
- 3 Pfefferoni, schräg in Scheiben

ZUBEREITUNG

- Aus Buttermilch, Knoblauch, Ingwer, Paprika und Salz die Marinade rühren. Hühnerkeulen auslösen, das Fleisch in einem Tiefkühlbeutel in der Marinade einlegen und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.
- Für den Gewürzhonig alle Zutaten für 5 Minuten im Honig erhitzen, bis er schäumt, und warm stellen. Mehl, Bröseln und mit etwas Wasser verschlagenes Ei zum Panieren in Tellern vorbereiten. Das Öl in einer Schmalzpfanne auf 180 °C erhitzen. Marinade vom Fleisch streichen, trocken tupfen, in mundgerechte Stücke teilen und nacheinander in Mehl, Ei und Bröseln wenden. Im heißen Öl goldbraun frittieren.
- In einer Schüssel Spinat, Radieschen, Jungzwiebeln und vom Kolben geschnittene Maiskörner vermengen. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing mixen und unterheben. Backhendlstücke mit dem Gewürzhonig beträufeln und servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-BUTTERMILCH NATUR

Die Bergbauern BIO-Buttermilch Natur aus der Region Mühlviertel wird aus bester BIO-Milch hergestellt.





»LIPTAUER«

GEGRILLTE PAPRIKA MIT FRISCHKÄSE, OLIVENÖL UND KAPERN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Liptauer besteht aus köstlichen, aromatischen Zutaten.
Wir servieren sie einmal anders und rücken jede
einzelne von ihnen ins rechte Licht.*

ZUTATEN

- 1 TL LE GUSTO Kümmel
- 6 Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz, rot und gelb
- 250 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernfrischkäse
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz
- 3 EL BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- 2 EL Kapernbeeren
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-BERGBAUERN FRISCHKÄSE

Der Bergbauern BIO-Frischkäse Natur wird mit Milch aus der Region Mühlviertel und zum Teil aus dem Waldviertler Bergland hergestellt.



ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf Grillstufe maximal aufheizen. Den Kümmel in einer kleinen Pfanne ohne Fett anrösten, bis er zu duf-ten beginnt, dabei mehrmals umrühren. Sofort zum Abkühlen auf einen kühlen Teller transferieren.
- Die gewaschenen Paprika auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und auf allen Seiten grillen, bis die Haut deutliche schwarze Stellen hat und sich vom Fruchtfleisch abhebt, ca. 20–30 Minuten. Auf einen Teller geben und diesen mög-lichst dicht in einen Plastiksack hüllen, damit die Paprika im eigenen Dampf dunsten können – das macht das Schälen viel leichter. Nach 10 Minuten herausho-len, die schwarze Haut abziehen und die Samen entfernen.
- In langen Streifen auf einer Servierplatte anrichten. Den Frischkäse in unregelmäßigen Tupfern darüber verteilen. Knoblauch fein reiben und mit dem Olivenöl vermengen. Paprika und Frischkäse damit beträufeln, gehackten Schnittlauch, Kapern und Kümmel darüber verteilen und servieren.







SCHINKENROLLEN VOM PROSCIUTTO CRUDO



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

*Sie sind würzig und so wunderbar italienisch!
Pikante Schinkenrollen aus Prosciutto di Parma lassen
die Herzen der Italo-Fans höher schlagen.*

ZUTATEN

- 8 Scheiben CUCINA NOBILE Prosciutto di Parma
- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Erdäpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, festkochend
- 1 Handvoll NATURES GOLD Erbsen, aufgetaut
- 3 EL BIO NATURA BIO-Mayonnaise im Glas
- 1 EL BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- 2 EL CUCINA NOBILE Parmigiano Reggiano DOP, fein gerieben
- 1 TL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Schnittlauch, geschnitten
- 1 Bund Rucola vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Karotten und Kartoffeln schälen, in akkurate Würfel schneiden und im Kochtopf mit Dämpfeinsatz etwa 10 Minuten kochen. In Eiswasser abschrecken und auf Küchenpapier trocknen. Die Erbsen roh lassen, aber ebenfalls trocken tupfen. Mit der Mayonnaise, dem Olivenöl, Schnittlauch und Parmesan vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Im Kühlschrank durchkühlen lassen. Rucola waschen und trocken schleudern.
- Die Prosciuttoscheiben der Länge nach teilen, dann auflegen, in die Mitte jeweils einen Esslöffel Gemüsemayonnaise setzen und einrollen, dabei jeweils ein Büschel Rucola so mit einrollen, dass es etwas herauschaut.

HOFER PRODUKT-TIPP

»CUCINA NOBILE« PARMIGIANO REGGIANO DOP

Parmigiano Reggiano ist der wohl berühmteste italienische Hartkäse aus Kuh-Rohmilch. Sein Geschmack ist würzig-aromatisch und vollmundig.



PROFI-TIPP

DIE RICHTIGE DICKE

Um den Prosciutto ohne Probleme rollen zu können, darf er nicht zu dünn aufgeschnitten werden. Ist er aber zu dick, werden die Röllchen zu steif und behalten nicht die Form.



CAPRESE

MIT OFENTOMATEN, MOZZARELLA UND SARDELLEN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

So einfach und doch so gut – Wer den Geschmack von aromatischen Tomaten mag, der wird dieses Rezept lieben.

ZUTATEN

- 600 g Midi-Rispentomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 große Stücke **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Bergbauernmozzarella
- 1 Dose Sardellen in Olivenöl
- 4 Zweige **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Petersilie
- BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-MOZZARELLA

Diese Spezialität wird traditionell mit Milchsäurekulturen hergestellt, wodurch ein milder, angenehm frischer und leicht säuerlicher Bio-Käse entsteht.



ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 250 °C vorheizen. Tomaten in verschiedenen Größen auf ein Backblech setzen, mit etwas Öl beträufeln und für 15–20 Minuten backen, bis die Haut geplatzt und gebräunt ist. Auf eine Servierplatte geben.
- Mozzarella mit der Hand in jeweils 3 Stücke reißen und zwischen den Tomaten drapieren. Sardellen dazwischen legen, mit reichlich gezupfter Petersilie garnieren, mit Olivenöl beträufeln, salzen und servieren.



PROFI-TIPP

REISSEN STATT SCHNEIDEN

Probieren Sie den Mozzarella zu reißen statt zu schneiden. Dadurch vergrößert sich die Oberfläche, die Stücke nehmen so die Salatsauce oder das Olivenöl besser auf und der Eigengeschmack ist intensiver.







HANDFEST GRILLEN

Die Idee, Fleisch in mundgerechten Happen pikant zu marinieren, dann auf Spieße zu stecken und perfekt zu grillen, ist Jahrtausende alt – und sie ist auf der ganzen Welt zu finden!

Wir haben einige der besten Rezepte zusammengetragen.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN



ADANA KEBAB



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN + EINE
NACHT ZUM RASTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Der Kebab ist nach einer Stadt ganz im Süden der Türkei benannt und wird traditionell mit handgehacktem Fleisch, Fett und kaum Gewürzen zubereitet. Wir sind etwas großzügiger und geben herrlich sauren Rahm, Petersilie und eine Prise Zimt dazu.

ZUTATEN FÜR DEN KEBAB

- 1 mittelgroße Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 700 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rinderfaschiertes
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Oregano
- 1 Pfefferoni vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Pfeffer
- 1 Prise LE GUSTO Zimt, gemahlen
- 1 EL SALINENGOLD Speisesalz

ZUM SERVIEREN

- 4 grüne oder rote Pfefferoni
- 2 Mini-Rispen Tomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, halbiert
- 4 Scheiben GUTES VOM BÄCKER Weißer Wecken
- 255 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauern Sauerrahm
- ½ Bund ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Petersilie, gehackt
- 1 rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-BERGBAUERN SAUERRAHM

Der cremig-lockere Murauer BIO-Bergbauernsauerrahm besitzt einen feinen, leicht säuerlichen, milden Geschmack.

ZUBEREITUNG

- Zwiebel und Knoblauchzehen fein reiben oder mit einem Mixer pürieren. Alle Zutaten mit der Hand gut vermischen und kneten, bis eine Art Teig entsteht. In acht Portionen teilen, auf die Spieße pressen, und mindestens drei Stunden, besser über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- Grill gut vorheizen. Zunächst das Gemüse grillen: Die Pfefferoni grillen, bis sie weich sind und schwarze Blasen werfen, die Tomaten grillen, bis sie schön Farbe genommen haben. Dann die Spieße grillen, bis sie außen schön braun und ein wenig knusprig sind. Kurz rasten lassen und währenddessen das Brot auf dem Teil des Rosts grillen, wo vorher das Fleisch gelegen ist.
- Fleisch und Gemüse auf dem Brot anrichten und mit Sauerrahm, gehackter Petersilie und rohen roten Zwiebeln servieren.



PROFI-TIPP

MINZE

Wer es traditionell türkisch will, kann Knoblauch und Minze in den Sauerrahm geben. Danach sollte er für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen.





Produktfoto: HOFER, beigestellt





NEGIMA-YAKITORI

JAPANISCHE SPIESSE VOM HUHN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
1 STUNDE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Yakitori ist ein beliebtes japanisches Gericht mit gegrilltem Hühnerfleisch am Spieß. Auf Japanisch bedeutet Yakitori wörtlich gegrilltes Hähnchen. »Yaki« bedeutet grillen und »tori« bezieht sich auf Hühnchen.

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 200 ml ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- 50 g HAPPY HARVEST Rohrzucker FAIRTRADE
- 200 ml Sherry
- 100 ml Muskateller Steiermark

ZUTATEN FÜR DIE SPIESSE

- 800 g FairHOF Hühner Ober-/Unterkeulen, ausgelöst
- 1 Bund Jungzwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

HOFER PRODUKT-TIPP

»ASIA GREEN GARDEN« SOJASAUCE

Das intensive und vollmundige Aroma der Sojasauce rundet den Geschmack von asiatischen Speisen ab.



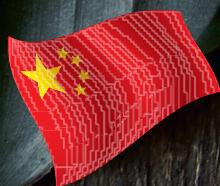
PROFI-TIPP

HONIG STATT ZUCKER

Besonders fein wird der Geschmack, wenn man Honig statt Zucker in die Sauce gibt.

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Sauce in einem Topf zum Kochen bringen. 20 Minuten offen köcheln und dann etwas auskühlen lassen.
- Hühnerkeulen in mundgerechte Stücke schneiden und gut salzen. Frühlingszwiebeln in etwa 2 cm lange Stücke zerteilen.
- Spieße machen: zwei Hühnerstücke aufspießen und fest zusammendrücken, dann ein Stück Frühlingszwiebel so aufspießen, dass es im rechten Winkel zum Spieß steht (siehe Bild). Wiederholen, bis alles Fleisch und alle Zwiebeln aufgebraucht sind. Darauf achten, dass die Spieße festgesteckt sind!
- Grill anheizen und Kohlen zum Glühen bringen. Spieße über direkter hoher Hitze grillen, bis die Zwiebeln weich und das Huhn gar und auf beiden Seiten schön gebräunt ist. Mit Sojasauce beidseitig bestreichen und nochmals auf jeder Seite etwa 30 Sekunden grillen, bis die Sauce etwas karamellisiert.
- Vom Grill nehmen, abermals beidseitig mit Sauce bestreichen und kurz rasten lassen. Mit Reis servieren.



YANG ROU CHUAN

SCHARFE CHINESISCHE RINDERSPIESSE MIT PFEFFER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN + EINE
NACHT ZUM MARINIEREN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Wer sein Herz für Spieße noch nicht entdeckt hat,
der kennt diese chinesische Köstlichkeit noch nicht!
Diese Spießchen schmecken schlicht himmlisch.*

ZUTATEN

- 800 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Rindersteak
- 2 EL LE GUSTO Kümmel
- 2 EL LE GUSTO Pfeffer
- 2 EL Chiliflocken
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 1 daumengroßes Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 100 ml Rieden Selection
- SALINENGOLD Speisesalz



HOFER PRODUKT-TIPP

»RIEDEN SELECTION« RIESLING

Dieser »König der Weißweine« wird aus hügeligen Südlagen im Donauraum selektioniert. Die Urgesteins- bzw. Löss- und Schotterböden verleihen dem Wein eine finessenreiche Mineralität.



PROFI-TIPP

LAMMFLEISCH

Diese Spieße können auch mit Lammfleisch zubereitet werden.

ZUBEREITUNG

- Das Rindfleisch in kleine, mundgerechte Stücke schneiden. Fett nicht entfernen – es schmeckt nach dem Grillen besonders gut!
- Kümmel und Pfeffer in einer trockenen Pfanne rösten, bis sie köstlich duften, etwa eine Minute. Mit den Chiliflocken in einem Mörser zu einem groben Pulver mahlen. Knoblauchzehen und Ingwer schälen und mit der flachen Seite eines großen Messers anquetschen.
- Rindfleisch mit Ingwer, Knoblauch, Weißwein und $\frac{2}{3}$ der Gewürzmischung gut mischen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
- Grill vorheizen. Rindfleisch auf Spieße stecken und über direkter, hoher Hitze grillen, bis es auf beiden Seiten schön Farbe genommen hat und gar ist, etwa drei Minuten pro Seite.
- Mit etwas Gewürzmischung bestreuen und mit Reis und eventuell geschmortem Pak Choi servieren.









INDONESISCHES SATAY VOM HUHN



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN + 24 STD
FÜR DIE MARINADE



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Satayspieße sind wohl die beliebtesten von allen weltweit – und aus gutem Grund: Die Kombination aus saftigem Huhn und einer Fülle exotischer Gewürze ist einfach unwiderstehlich – speziell mit dieser Erdnuss-salsa!

ZUTATEN FÜR DIE SPIESSE

- 1 kg FairHOF Hühner Ober-/Unterkeulen
- Holzspieße, in heißem Wasser eingelegt

ZUTATEN FÜR DIE MARINADE

- 80 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 TL LE GUSTO Pfeffer, gemahlen
- 2 TL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Koriander, fein gehackt
- 2 TL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- 1 EL ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- 2 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 120 ml BELLASAN Rapsöl
- 1 mittelgroße Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 5 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 120 g frischer BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 1 EL NATUR AKTIV BIO-Garnelen

ZUBEREITUNG

- Die Haut von den Hühnerkeulen abziehen, danach auslösen, in mundgerechte Stücke schneiden. Die Haut aufheben.
- Hühnerhaut in kleine Stücke schneiden – sie wird später alternierend mit dem Fleisch auf die Spieße gesteckt, um es besonders saftig zu halten.
- Alle Zutaten für die Marinade in der Küchenmaschine zu einer Paste mixen und mit dem Huhn vermengen. Über Nacht zugedeckt im Kühlschrank marinieren lassen.
- Den Grill anheizen und die Hühnerstücke immer abwechselnd mit einem Stück Haut auf die gewässerten Spieße stecken, dabei zwischen jedem Fleischstück einen kleinen Spalt freilassen, damit alles gleichmäßig bräunen kann.
- Bei mäßiger Hitze grillen, bis alles gleichmäßig braun und durchgegart ist.

HOFER PRODUKT-TIPP

»FAIRHOF« HÜHNER OBER-/UNTERKEULEN

FaiHOF Fleisch steht für artgerechte Haltung der Nutztiere und beste Qualität, 100 Prozent garantiert aus Österreich.



PROFI-TIPP

SERVIEREN

Die Spieße können mit frischen Gurkenscheiben, roten Zwiebeln, einer Grillsauce nach Geschmack und Reis serviert werden.





GARNELEN-ANANAS-SPIESSE MANILA-STYLE



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Kombination klingt wild, schmeckt aber unwiderstehlich – ganz besonders, wenn die Spieße vor dem Servieren mit gerösteten, gemahlenen Erdnüssen bestäubt werden!

ZUTATEN FÜR DIE SPIESSE

- 1 kg NATUR AKTIV BIO-Garnelen
- ½ reife Ananas vom HOFER Marktplatz, geschält
- 2 EL Sambal Oelek
- Geriebene Schale von 2 Zitronen vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, fein gerieben
- 3 EL ASIA GREEN GARDEN Sojasauce
- Gewässerte Bambusspieße

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

- Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1-2 EL BIO NATURA BIO-Honig

ZUTATEN FÜR DIE CURRY-ERDNUSS-BRÖSEL

- 100 g SNACK FUN Erdnüsse, geröstet
- 1 TL LE GUSTO Currypulver
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- ¼ TL BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, fein gerieben

HOFER PRODUKT-TIPP

»BIO NATURA« BIO-HONIG

Den BIO NATURA BIO-Honig gibt es cremig oder flüssig. Er stammt aus kontrolliert biologischer Imkerei und schmeckt als Brotaufstrich oder als Zutat für sommerliche Gerichte.

ZUBEREITUNG

- Den Grill aufheizen. Die Ananas in mundgerechte Segmente schneiden und mit den Garnelen und Marinadezutaten vermengen. Abwechselnd auf die Spieße stecken. Für die Erdnussbrösel alle Zutaten in der Küchenmaschine zu einem groben Pulver mixen und beiseitestellen.
- Spieße für etwa 5 Minuten grillen, dabei immer wieder wenden und mit der Glasur bepinseln. Auf eine Platte schichten, mit den Erdnussbröseln bestreuen und mit Reis servieren.



PROFI-TIPP

SCHONEND AUFTAUEN

Bei gefrorenen Garnelen ist das schonende Auftauen besonders wichtig. Die gefrorenen Garnelen am besten über Nacht in den Kühlschrank legen und erst am nächsten Tag marinieren.





SHORTLIST GRILLEN

IN IHRER HOFER FILIALE



SCHWEINS- KOTELETTS

Die BBQ Schweinskoteletts vom Schopf oder vom Karree mit Knochen sind der Star auf jeder Grillparty.



**TOP
PRODUKT!**

Qualität garantiert aus
Österreich!

GRILLSPEZIALITÄTEN

Die herrlichen Griller von BBQ gibt es mit Speck, Käse und Zwiebel, scharf gewürzt oder in der Barbecue-Variante.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO- WALDVIERTLER

Die knackigen BIO-Waldviertler von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* sind ideal zum Grillen. Ihre herzhafte Note verdanken sie der Räucherung über Buchenholz.



**TOP
PRODUKT!**

Die Top-Seller bei HOFER
in der Grillsaison

BBQ GRILL-BURGER

Als Beef Burger klassik oder Alm Burger mit Speck erhältlich.



GRILLBAUCH

Der marinierte BBQ Grillbauch vom Schwein stammt garantiert aus Österreich und ist brat- & grillfertig.



SPARERIBS MARINIERT

Der Klassiker beim Grillen. Spareribs vom Schwein in bester österreichischer Qualität.



GRILLSORTIMENT

Das HOFER Grillsortiment wird durch frische Cevapcici, Faschierten-Spieße und Bratwurst-Schnecken perfekt abgerundet.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-BAUERNBRATWÜRSTE

Die BIO-Bauernbratwürste werden nur aus bestem österreichischem BIO-Rinder- und BIO-Schweinefleisch hergestellt.

SCHWEINESTEAKS

Es muss nicht immer Rind sein. Auch Schweinesteaks erfreuen sich größter Beliebtheit unter den österreichischen Grill-Freunden.



HÜHNER- GRILLTASSE

Fertig mariniert und bereit auf den Grill gelegt zu werden. Würziges Hühnerfleisch gehört fix auf jede Grillparty.



GRILLSPIESSE

Ob Pute, Huhn oder Schwein, bunte Grillspieße mit Würstel, Speck und Paprika ergänzen die Auswahl.



FLEISCH

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die Bäuerinnen und Bauern von HOFER liefern ihre Fleisch- und Wurstprodukte in höchster Qualität stets frisch in die HOFER Filialen.

LIEFERT:
HUHN



FAMILIE RUHSAM

Der Bauernhof der Familie Ruhsam liegt im nördlichen Mühlviertel am Rande der tschechischen Grenze und ist bereits seit über 200 Jahren in Familienbesitz.

»Seit Jahrzehnten betreiben wir auf unserem Hof Rinderhaltung – unter anderem Stiermast und Milchviehhaltung. Seit 2017 gibt es bei uns zusätzlich einen Stall für die Hühnerhaltung.«

Michael Ruhsam

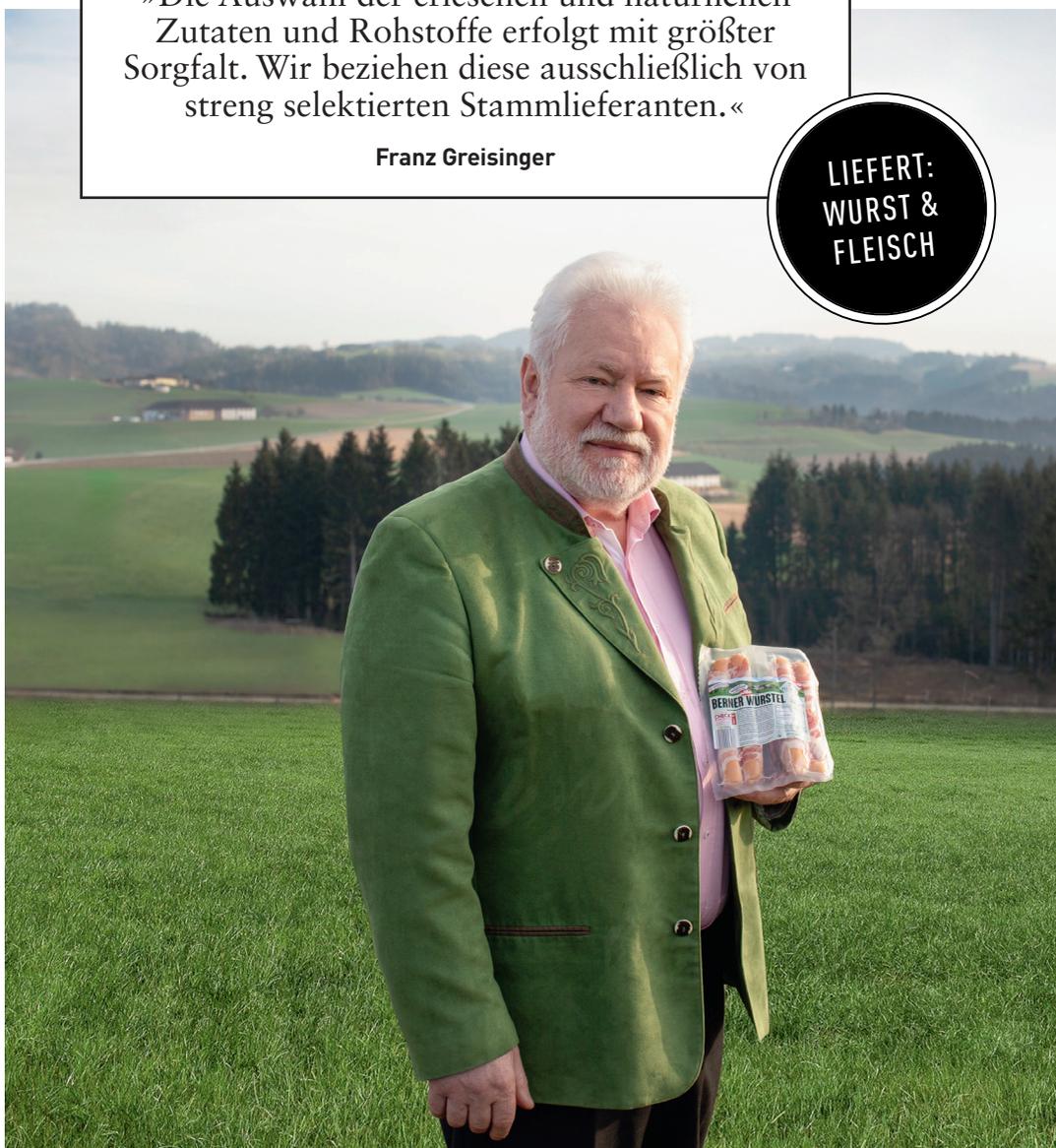
FRANZ GREISINGER

Das seit 38 Jahren familiengeführte Unternehmen Greisinger mit Sitz in Münzbach (OÖ) ist einer der innovativsten und modernsten privat geführten Fleischverarbeitungsbetriebe Österreichs.

»Die Auswahl der erlesenen und natürlichen Zutaten und Rohstoffe erfolgt mit größter Sorgfalt. Wir beziehen diese ausschließlich von streng selektierten Stammlieferanten.«

Franz Greisinger

LIEFERT:
WURST &
FLEISCH



LIEFERT:
FLEISCH &
WURST

FAMILIE GRUBER

Der wunderschöne Bauernhof von Familie Gruber steht am Rande von Dresselbrunn in Oberösterreich. Die Familie entschied sich 2016 dazu der erste FairHOF-Partnerhof zu werden.

»Kundinnen und Kunden sollten verstärkt auf Regionalität und Qualität beim Fleisch achten, um so die heimischen Bauern zu unterstützen.«

Familie Gruber



FAMILIE STARK

Seit 1991 betreiben Martina und Hubert Stark einen BIO-Hof mit Rindern und Schweinen im Waldviertel (NÖ) und beliefern uns mit hochwertigem BIO-Faschierfleisch für die BIO-Eigenmarke *Zurück zum Ursprung*.

»Das Wichtigste ist es für mich, nachhaltig zu wirtschaften. Das Thema Nachhaltigkeit bekommt eine ganz andere Dimension, wenn man Enkel hat. Wir alle tragen eine Verantwortung gegenüber den Kindern und der Generation nach uns, um ihnen eine lebenswerte Welt zu hinterlassen.«

Hubert Stark

LIEFERT:
FLEISCH





A top-down view of a wooden rolling pin, fresh herbs, and vegetables on a dark teal surface. The rolling pin is positioned diagonally on the right side. In the upper left, there are green herbs, possibly rosemary, and some vegetables like onions and garlic. The background is a textured, dark teal surface.

DIE SONNE SCHMECKEN

Den Sommer auf den Teller holen. Und die Italiener, die Südfranzosen und die Spanier machen uns vor, wie es geht: Aus sonnengereiftem Gemüse werden mit ebenso einfachen wie raffinierten Rezepten die köstlichsten Tartes und Focaccie.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN



TOMATEN-TARTE-TATIN

MIT PINIENKERNEN UND BASILIKUM



REZEPT FÜR
3-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Reife Tomaten sind immer ein Geschmackserlebnis.
Die Tarte-Tartin mit aromatischem Basilikum
bringt den Sommer auf den Teller.*

ZUTATEN

- 1 Tarteform mit 20 cm Durchmesser und festem Boden
- 2 kg Midi-Rispentomaten aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 3 EL BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 1 TL Staubzucker
- ½ TL SALINENGOLD Speisesalz
- Eine Handvoll NATUR AKTIV Thymian
- 1 Rolle GOOD CHOICE Blätterteig, rund
- Ein paar Zweige ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Basilikum
- 2 EL BELLA Pinienkerne

HOFER PRODUKT-TIPP

»GOOD CHOICE« BLÄTTERTEIG

Der vegane Blätterteig ist die Basis für viele süße und pikante Köstlichkeiten und macht die Zubereitung kinderleicht.



ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Die Tomaten halbieren, die Samen mithilfe eines Kaffeelöffels entfernen und die Tomaten mit reichlich Küchenkrepp trocken tupfen. Mit der Hautseite nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech schichten, salzen, zuckern, mit Knoblauch und Olivenöl sowie dem Thymian würzen und für 1 Stunde ins Rohr schieben. Darauf achten, dass die Tomaten nicht zu sehr bräunen, bei Bedarf auf 160 °C zurückschalten. Bis hierher kann alles am Tag davor vorbereitet werden.
- Die Tarteform mit Olivenöl auspinseln und die Tomaten dicht und überlappend einschichten, mit der Hautseite nach unten – bei manchen Tomaten ist es ganz leicht, jetzt die zähe Haut zu entfernen – lässt die Tarte nur umso feiner werden!
- Den Blätterteig zurechtschneiden, über die Tomaten legen und am Rand etwas unter die Tomaten drücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200 °C für 25 Minuten ins vorgeheizte Backrohr schieben.
- Beim Herausholen einen passenden Teller bereithalten, über die Tarteform stülpen, wenden und die Tarteform abheben. Sollten einige Tomaten daran haften geblieben sein, einfach vorsichtig ablösen und zurück auf die Tarte legen. Etwas abkühlen lassen, dann mit kurz angerösteten Pinienkernen und Basilikumblättern garnieren und zu Tisch bringen. Dazu passt Mozzarella mit Olivenöl und/oder grüner Salat.

STEINPILZTARTE

NACH MICHEL BRAS



REZEPT FÜR
3-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Feinschmecker lieben Steinpilze. Ob getrocknet oder frisch, die haben das ganze Jahr Saison. Sie entwickeln bei der Zubereitung ein köstliches nussartiges Aroma, das hervorragend zu unserer Tarte passt.

ZUTATEN

- 1 kleine Zwiebel vom HOFER Marktplatz
- 60 g Haselnüsse
- 40 g GUTES VOM BÄCKER, Weißer Wecken, entrindet
- 120 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernschlagobers
- ½ Portion CUCINA NOBILE Pizza-Teig
- 600 g schöne, feste Steinpilze oder Kräuterseitlinge vom HOFER Marktplatz
- 2 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz
- 60 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernbutter
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel fein hacken und in der Hälfte der Butter langsam weichdünsten. Mit den Haselnüssen, dem Obers und dem Weißbrot in der Küchenmaschine zu einer feinen Paste mixen.
- Den Pizza-Teig dünn auswalken, die Paste gleichmäßig darüberstreichen. Die Steinpilze in kochendem Wasser eine Minute blanchieren, abtrocknen und in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Die Tarte damit dicht dachziegelartig belegen, die restliche Butter mit den angedrückten Knoblauchzehen aufschäumen lassen und die Tarte damit bepinseln. Salzen und pfeffern.
- Bei 210 °C für 5 Minuten in den Ofen schieben, dann auf 200 °C zurückdrehen und weitere 20 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen, in Rechtecke schneiden und zum Beispiel mit grünem Salat servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

»GUTES VOM BÄCKER« WEISSER WECKEN GESCHN.

Der Weiße Wecken ist ein echter Allrounder. Er passt sehr gut für Aufstriche und Pasteten oder als Alternative zum Toastbrot.





SCHINKEN-KÄSE-FOCACCIA

WIE IN NEAPEL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Passierte Tomaten sind in der mediterranen Küche ein fester Bestandteil von vielen Gerichten. Hier geben sie dem Schinken-Käse-Focaccia das besondere Aroma.

ZUTATEN

- 500 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- ¼ l Wasser
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Würfel BELLA Germ
- 1 Glas NATUR AKTIV Passierte BIO-Tomaten
- 1 Rolle GOOD CHOICE Blätterteig
- BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- 200 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Bein- oder Farmerschinken
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sennkäse, in Scheiben
- 1 Eidotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- Etwas ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-FREILANDEIER

Die BIO-Eier von freilaufenden Hühnern stammen aus dem Projekt »Hahn im Glück«. Das bedeutet, dass für die gesamte ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eierproduktion keine männlichen Kücken getötet werden.



ZUBEREITUNG

- Den Germ in etwas lauwarmem Wasser auflösen, mit dem Mehl, Salz und Wasser in einer Schüssel zu einem Teig kneten. Mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Stunden gehen lassen.
- In der Zwischenzeit die passierten Tomaten bei mittlerer Flamme in einem Topf um gut ein Drittel einkochen lassen, abkühlen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsplatte rechteckig dünn auswalken, auf die Größe des Blätterteigs zurechtschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Tomatensauce gleichmäßig darauf verteilen – nicht zu dick und die Ränder frei lassen! Mit Olivenöl beträufeln, dann die Schinkenscheiben darüberlegen, mit dem Käse ebenso verfahren.
- Zum Schluss die Blätterteigrolle darüber ausrollen und die Teigländer miteinander verdrücken. Eidotter und einen Esslöffel Milch verquirlen und über den Blätterteig pinseln.
- Bei 180 °C für 30 Minuten backen, dann abkühlen lassen und aufschneiden.



PROFI-TIPP

SELBST GEMACHT SCHMECKT!

Für die passierten Tomaten die reifen Früchte waschen und die grünen Stielansätze entfernen. Danach die Tomaten schneiden und bei niedriger Temperatur ca. 2 Stunden kochen. Danach mit Pürierstab oder Sieb passieren.

PISSALADIÈRE



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Die provenzalische Tarte mit Zwiebeln, Sardellen und Oliven kann als Aperitif, als Beilage oder als Hauptgericht mit einem grünen Salat gegessen werden.

ZUTATEN

- 1,2 kg Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in feine Scheiben geschnitten
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- Etwas NATUR AKTIV Thymian
- 275 g GOOD CHOICE Blätterteig
- 50 g Kapernbeeren
- 1 Glas Sardellen
- 1 roter Paprika aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gegrillt, geschält und entkernt
- 50 g LYTTOS Griechische Oliven
- BIO NATURA Griechisches BIO-Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

HOFER PRODUKT-TIPP

»LYTTOS« GRIECHISCHE OLIVEN

Ob als pikanter Snack oder als mediterrane, mild-würzige Ergänzung im Salat oder auf einer Pizza – griechische Oliven sind immer ein wahrer Genuss.



ZUBEREITUNG

- Die Zwiebeln in sechs Esslöffeln Olivenöl mit wenig Salz, etwas Pfeffer und den Kräutern zugedeckt ganz sanft schmoren, bis sie weich und süß schmecken. Das dauert richtig lange, gut eine Stunde. Immer wieder umrühren. Abkühlen lassen.
- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Den Teig ausrollen und ein geöltes Backblech damit ausschlagen. Zwiebeln mit den Kapern vermengen. Sardellen der Länge nach in zwei schmale Streifen teilen. Die Paprikaschote ebenso in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebelmasse auf dem Teig verteilen, Sardellen in Parallelstreifen über die Tarte legen, dann die Paprika ebenfalls in Streifen darüberlegen, so dass ein Karomuster entsteht. In die Mitte jeweils Oliven setzen.
- Für 25 Minuten backen. Schmeckt am besten ausgekühlt mit Rohkost wie Gurke oder Salatherzen.



PROFI-TIPP

BROTGENUSS

Wer Sardellen nicht mag, kann sie einfach weglassen oder durch eine würzige Salami oder Feta ersetzen.





SPINAT-OMELETT MIT HARTKÄSE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Spinat ist aus der heimischen Küche nicht wegzudenken. In unserem Omelett spielt er die Hauptrolle – ergänzt durch aromatischen Hartkäse.

ZUTATEN

- 1 kg NATURE'S GOLD Blattspinat
- 6 kleine Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 100 ml LE GUSTO Suppe im Glas
- LE GUSTO Pfeffer
- 4 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 20 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 40 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sennkäse
- LE GUSTO Muskatnuss
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernbutter für die Form
- HAPPY HARVEST Semmelbrösel zum Gratinieren



PROFI-TIPP

FETA PASST (FAST) IMMER

Der geriebene Hartkäse kann auch durch zerbröselten Feta ersetzt werden.

ZUBEREITUNG

- Spinat in dünne Streifen schneiden.
- Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin anschwitzen. Spinat zugeben und fünf Minuten braten, dann die Suppe zugeben, gut salzen und zusammenfallen lassen. Offen köcheln, bis alle Flüssigkeit verdampft ist.
- Spinat und Zwiebeln in einem Sieb gut ausdrücken, auf ein Schneidebrett legen und mit einem Messer grob hacken.
- Die Eier in eine Schüssel schlagen, Milch und Salz zugeben und gut durchrühren. $\frac{3}{4}$ des Hartkäses, Pfeffer und die geriebene Muskatnuss zugeben. Den Blattspinat und die Zwiebeln hinzufügen und mischen.
- Eine etwa 20 x 20 cm große Form mit Butter austreichen, mit Semmelbröseln bestreuen und dann die Eier-Gemüse-Mischung gleichmäßig darin verteilen.
- Die Oberfläche mit etwas Semmelbröseln, dem restlichen Käse und einigen Butterflöckchen bestreuen und bei 200 °C etwa 40 Minuten backen.
- Warm oder kalt servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

»NATURE'S GOLD« BLATTSPINAT

Der Blattspinat von NATURE'S GOLD stammt aus österreichischem Anbau. Er schmeckt als Beilage oder als Zutat für viele Gerichte.





EIN ESPRESSO ALS DESSERT

Starker Espresso ist nicht nur zum Dessert fantastisch, er kann auch gleich selbst in herrliche Nachspeisen verwandelt werden – Süßspeise und Koffeinkick in einem. Wir präsentieren vier köstliche Rezepte, vom erfrischenden Semifreddo bis hin zum Originalrezept für das berühmteste aller Kaffeedesserts, das Tiramisu.





TIRAMISU

DAS ORIGINALREZEPT



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN WARTE-
ZEIT 4-8 STUNDEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Es ist das wohl berühmteste Kaffee-Dessert. Dabei entstand das Tiramisu erst in den 1960er-Jahren in der norditalienischen Lombardei, in einem Restaurant namens »Le Beccherie«. Lassen Sie sich das Originalrezept auf der Zunge zergehen.

ZUTATEN

- Etwa 300 ml starker Espresso
- 2 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Schuss RIQUET Inländerrum (optional)
- 4 Eigelb vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 100 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 450 g MILFINA Mascarpone
- 4 Eiweiß vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier (optional)
- 30 Freilandeier-Biskotten
- 2 EL BELLA Kakao

HOFER PRODUKT-TIPP

»BELLA« KAKAO

Wer gerne bäckt oder herzhafte Desserts liebt, bei dem darf der Kakao von BELLA im Vorratsschrank nicht fehlen.



ZUBEREITUNG

- Einen starken Espresso oder Filterkaffee brühen, leicht zuckern und auskühlen lassen. Wer möchte, gießt nun den Inländerrum zu.
- Mascarpone auf Zimmertemperatur bringen. Eigelb und Zucker mit einem Schneebesen schlagen, bis die Creme etwas fluffig wird, dann den Mascarpone dazurühren. Gründlich arbeiten, damit keine Bröckchen übrig bleiben.
- Wer Eiweiß verwendet, diese steif schlagen und vorsichtig unter die Mascarpone-Creme heben.
- Die Hälfte der Biskotten ein paar Sekunden in den Kaffee tunken. Sie sollen sich vollsaugen, aber nicht weich werden.
- Den Boden einer Auflaufform mit den Biskotten auslegen. Etwas Mascarpone-Creme darauf verteilen und dann mit Kakao bestreuen. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind, und mit einer Mascarpone-Kakao-Schicht enden.
- Im Kühlschrank mindestens 4, besser 6–8 Stunden ziehen lassen. Kalt servieren.



PROFI-TIPP

TIRAMISU FÜR KINDER

Für ein kindertaugliches Tiramisu den Rum einfach weglassen und die Biskotten statt in Espresso einfach in Trinkkakao tunken.

SEMIFREDDO AL CAFFÈ CON CROCCANTE



REZEPT FÜR
12 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN
+ 1,5 STD ZUM FRIEREN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Eis ohne Eismaschine, einfach perfekt! Das klassische Semifreddo wird mit reichlich Eigelb und Obers gerührt, in Schüsselchen gefüllt und tiefgefroren. Zum Genießen aus der Kühlung nehmen, nach 30 Minuten Antauzeit hat die Creme die richtige, halbgefrorene Konsistenz!

ZUTATEN

- 100 g BELLA Mandeln, ganz
- 12 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 100 g BELLA Haushaltsschokolade
- 5 Eidotter vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 2 Espresso ristretti (kurze Espresso)
- 500 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauerschlagobers

HOFER PRODUKT-TIPP

»BELLA« HAUSHALTSSCHOKOLADE 400G

Ob als Zutat oder für Glasuren, die Haushaltsschokolade von BELLA kennt jede Hobby-Bäckerin.



PROFI-TIPP

AM EINFACHSTEN MIT EINER SILIKONFORM!

Das Stürzen kann mitunter etwas schwierig sein, wenn man für das Semifreddo eine harte Form verwendet. Am leichtesten geht es mit einer Silikonform, aus der das Eis ganz einfach herausgedrückt werden kann.

ZUBEREITUNG

- Für das Krokant die Mandeln nicht zu fein hacken und mit 5 EL Zucker in einer beschichteten Pfanne mittelheiß erhitzen. Wenn der Zucker zu karamellisieren beginnt, gut umrühren, bis die gewünschte Farbe, ein sattes Braun, erreicht ist. Vorsicht: Der Zucker karamellisiert in der heißen Pfanne auch abseits der Hitze weiter, also lieber kurz vor der gewünschten Farbe ausschalten. Abkühlen lassen, aus der Pfanne holen.
- Die Schokolade etwas kühlen, ebenfalls grob hacken und untermischen. Bis zur weiteren Verwendung kühl und luftdicht verpackt lagern.
- Für das Semifreddo Eigelb mit dem verbliebenen Zucker aufschlagen, bis die Masse hell und schaumig wird. Den abgekühlten Kaffee dazugeben, Schlagobers steif schlagen und ebenfalls unterheben.
- 12 Portionsschalen mit jeweils 1 EL der Masse füllen, mit einer dünnen Schicht Schoko-Mandel-Krokant bedecken und mit der restlichen Masse auffüllen. Für mindestens 1,5 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen.
- 30 Minuten vor dem Servieren herausnehmen, antauen lassen, auf Servierteller stürzen. Nach Geschmack mit warmer Schokoladensauce (100 g Bitterschokolade in 100 ml Obers langsam schmelzen lassen) servieren.



CREMA PANNA E CAFFÈ



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein ganz simples Dessert, das großartig schmeckt und beim Servieren auch noch richtig viel hermacht: Das können eben nur die Italiener!

ZUTATEN

- 200 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernschlagobers
- 125 g MILFINA Mascarpone
- 30 g Staubzucker (ca. 2 EL)
- 4 Tassen Espresso

ZUBEREITUNG

- Schlagobers in einer Rührschüssel aufschlagen. Den Mascarpone in einer weiteren Rührschüssel mit dem Staubzucker verrühren und mithilfe eines Handmixers zu einer kompakten, glatten Creme aufschlagen. Geschlagenes Schlagobers dazugeben, mit einem Teigschaber vorsichtig unterheben und gleichmäßig vermengen. Gut durchkühlen lassen.
- Vor dem Servieren die Creme auf 4 Gläser oder Schüsselchen verteilen. 4 Espresso zubereiten (können je nach Geschmack auch doppelte sein!), in ein Kännchen geben und mit der Creme zu Tisch bringen. Erst bei Tisch die Creme mit dem Kaffee übergießen und sofort



Übergießen!

PROFI-TIPP

ABENDS EVENTUELL ENTKOFFEINIERTEN KAFFEE

Weil manche nach dem Genuss eines abendlichen Kaffees nicht so gut einschlafen können, sollten Sie für alle Fälle auch entkoffeinierten Espresso vorrätig haben!

HOFER PRODUKT-TIPP

»MILFINA« MASCARPONE

Mascarpone ist ein italienischer Frischkäse mit sehr cremiger Konsistenz, der zugleich aber ausgesprochen frisch schmeckt.



DIE BESTEN WEINE DES SOMMERS



JETZT WIRD ES FRUCHTIG UND FRISCH

Heiße Sommertage und laue Abende im Kreis der Freunde. Die Sommerstimmung runden eisgekühlte Weiße oder fruchtige Rosés perfekt ab. Jeder Schluck macht Spaß und sie passen perfekt zu leichten Speisen wie Salat, Gemüse oder Fisch. Wir haben die Sommerweine aus der HOFER Vinothek für Sie getestet.





89 / 100 Falstaff-Punkte

**WEISSBURGUNDER
SELECTION 2020**

Lenz Moser

12,5 %, sehr helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart floral unterlegte weiße Birnenfrucht, ein Hauch von Walnuss und Blütenhonig. Mittlerer Körper, etwas Biskuit, gelbes Kernobst, ausgewogen, ein eleganter Speisenwein.



89 / 100 Falstaff-Punkte

**GEMISCHTER SATZ EDITION
LESEGUT 2020**

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Feine gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Papaya und Blütenhonig, kandierte Orangenzensten, Mittlerer Körper, weißer Apfel, frische Säure, zitroniger Nachhall, lebendiger Stil.



90 / 100 Falstaff-Punkte

**MUSKATELLER STEIERMARK
2021**

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Holunderblüten, Limettenzesten, Muskatnuss, frischer weißer Pfirsich unterlegt. Leichtfüßig, feine Apfel- frucht, lebendig strukturiert, mineralisch-zitronig im Abgang, ein delikater Frühlingsbote.



88 / 100 Falstaff-Punkte

FRISCH UND FRUCHTIG 2021

Lenz Moser

10,5 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Intensive weiße Tropenfrucht, ein Hauch von Litschi und Papaya, Nuancen von Grapefruitzesten. Schlank, leichtfüßig, milder Säurebogen, ein Hauch von Zitrone im Finale.



89 / 100 Falstaff-Punkte

**SAUVIGNON BLANC
SÜDSTEIERMARK 2021**

12,5 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart würzig unterlegte gelbe Paprikaschoten, Nuancen von Stachelbeere und etwas Cassis. Mittlerer Körper, grüner Apfel, lebendig strukturiert, zitroniger Nachhall.



**SILVER WEISSWEINCUVÉE
FLAT LAKE**

11,5 %, hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Zitrusfrucht, leicht pfeffrige Würze, Haselnuss, Apfel, dezent Pfirsich, leicht florale Noten. Am Gaumen sauber, saftig, mittlere Dichte und Länge, dezente Säure.

**FEIN
SOMMERLICH**

ROSIG UND LEICHT



89 / 100 Falstaff-Punkte

ROSÉ SELECTION 2021 Lenz Moser

11,5 %, helles Altrosa, Silberreflexe. Zart kräuterwürzig unterlegte Nuancen von Erdbeerkonfitüre, rote Kirschen, kandierte Orangenzesten. Saftig, elegant, frische Kirschen, feiner Säurebogen, zitronig-animierender Nachhall.



88 / 100 Falstaff-Punkte

HASHTAG ROSE 2020

11 %, helles Orangegold, zarte Kupferreflexe. Nuancen von eingelegten Kirschen, ein Hauch von Birnen und Kräuter, zart nach Mandarinenzesten. Leichtfüßig, weißer Pfirsich, Nuancen von Kirschen, frischer Abgang.



88 / 100 Falstaff-Punkte

CHARDONNAY VALLA GATTI COLLEZIONE PRIVATA 2020

12 %, helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach Trockenkräutern, zart nach Kamille, gelber Apfel unterlegt. Leichtfüßig, gelbe Birne, etwas Biskuit, dezente Säure, gereifte Aromatik.



88 / 100 Falstaff-Punkte

ROSÉ HALBTROCKEN

Lenz Moser
11 %, Zartes Lachsrosa. Zart nach getrockneten Brombeerbblättern, Nuancen von roten Kirschen, Noten von Zwetschen. Mittlerer Körper, feine Fruchtsüße, gelbe Pflaumen im Abgang, bietet unkompliziert-fruchtigen Trinkspaß.



89 / 100 Falstaff-Punkte

SPÄTLESE LIEBLICH SELECTION 2020

Lenz Moser
12,5 %, mittleres Grüngelb, Silberreflexe. Einladende gelbe Tropenfrucht nach Mango und Ananas, zarter Honigtouch. Saftig, elegant, integrierte Fruchtsüße, etwas Honigmelone im Nachhall, unkompliziertes Trinkvergnügen der fruchtbetonten Art.



89 / 100 Falstaff-Punkte

SCHILCHER KLASSIK WESTSTEIERMARK DAC 2020

11,5 %, mittleres Lachsrosa, Orangereflexe. Zart nach Waldbeeren, eingelegten Kirschen, tabakige Kräuterwürze. Schlank, frischer Apfel, zart nach weißen Johannisbeeren, mineralisch-zitronig, rassig im Nachhall, animierender Aperitiv.



88 / 100 Falstaff-Punkte

WEISSWEIN LIEBLICH

Lenz Moser
11 %, Helles Goldgelb, Silberreflexe. Zart nach Anis und gelber Tropenfrucht, zart nach kandierten Mandarinenzesten. Mittlerer Körper, fruchtig und rund, Ananas im Abgang, fruchtig und lebendig.

TROCKEN DEZENT



89 / 100 Falstaff-Punkte

GRÜNER VELTLINER RIEDEN SELECTION 2021

Selection

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Ein Hauch von frischen Wiesenkräutern unterlegte gelbe Apfelfrucht, zart nach Orangenzesten, mineralischer Touch. Mittlere Komplexität, feines Kernobst, dezenter Säurebogen, zitronige Nuancen, leichtfüßig und vielseitig einsetzbar.



89 / 100 Falstaff-Punkte

BIO ZAHEL GEMISCHTER SATZ 2021

Zahel

12 %, helles Grüngelb, Silberreflexe. Frischer grüner Apfel, Nuancen von Limettenzesten und weißen Blüten, attraktives Bukett. Leichtfüßig, zart nach Apfel, frisch strukturiert, zitroniger Nachhall, feiner Sommerwein.



GRÜNER VELTLINER WAGRAM 2021

Franz Anton Mayer

12,5 %, helles Grüngelb mit goldenen Reflexen. Nach grünem Apfel und Birnen, kräutrige Noten, dezent nach gelben Früchten. Am Gaumen frisch und animierend, zart würzig, ein gut ausgewogenes Frucht-Säure-Spiel, lang anhaltender Abgang.



89 / 100 Falstaff-Punkte

RIESLING RIEDEN SELECTION 2021

Selection

12 %, Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte gelbe Tropenfrucht, Nuancen von Mango und Pfirsich, etwas Blütenhonig unterlegt. Leichtfüßig, weißer Apfel, frisch strukturiert, feine Fruchtsüße im Abgang, zitroniger Nachhall.



90 / 100 Falstaff-Punkte

GRÜNER VELTLINER SELECTION 2021

Graf von Kreuzen

12,5 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Wiesenkräutern und Tabak, weißes Kernobst, ein Hauch von Honigmelone. Saftig, elegant, frischer Apfel, feiner Säurebogen, mineralisch-zitroniger Nachhall, vielseitig einsetzbar.



88 / 100 Falstaff-Punkte

PINOT BLANC – CHARDONNAY 2020

FLAT LAKE

12 %, helles Goldgelb, Silberreflexe. Verhalten, zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Apfel. Schlank, zarte Fruchtsüße nach Birne, dezenter Säurebogen, zitroniges Finale, bietet unkomplizierten Trinkspaß.



STEIRISCHER WEISSBURGUNDER 2020

12,5 %, Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Apfel, Birne, Kräuter, dezent hefig, floral, grasig, Zitrusfrucht. Am Gaumen sauber, saftig, Schmelz, frische Säure, Kräuter, Zitrus, floral, Apfel, Birne, gute mittlere Dichte und Länge.



88 / 100 Falstaff-Punkte

WELSCHRIESLING EDITION LESEGUT 2021

12 %, Helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, ein Hauch von frischer weißer Birnenfrucht, tabakige Würze. Saftig, lebendige Kernobstnote, frischer Säurebogen, zitronig-salzig, schwungvoller Sommerwein.



88 / 100 Falstaff-Punkte

WELSCHRIESLING SÜDSTEIERMARK 2020

12 %, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zart nach Grapefruit und Wiesenkräutern, grüner Apfel, Limettenzesten. Zarte Kernobstnuancen, frische Säurestruktur, salziger Nachhall, unkomplizierter Speisenbegleiter.



GRÜNER VELTLINER SELECTION 2021

Lenz Moser

12,5 %, blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Zitrusfrucht, grüner Apfel, etwas Gelbfrucht, dezent pfeffrig. Am Gaumen sauber, saftig, frische Säure, leichter Schmelz, feine Frucht, mittlere Dichte und Länge.



**KRÄFTIG
WÜRZIG**



BUDINO AL CAFFÈ CON PANNA MONTATA KAFFEEPUDDING MIT SCHLAGOBERS



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
75 MINUTEN + 1 NACHT
IM KÜHLSCHRANK



SCHWIERIGKEIT
MITTEL



Kaffee, Zucker, Kakao und Obers – das passt nicht nur im Kaffeehaus ganz wunderbar zusammen, sondern auch bei diesem italienischen Dessert-Klassiker.

ZUTATEN FÜR DEN PUDDING

- 150 ml kräftiger Espresso oder sehr stark gebrühter Kaffee
- 50 ml Baileys original
- 125 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 gehäufter EL BELLA Kakao
- 300 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Vollmilch
- 4 Eigelb vom ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier
- 4 ganze ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Freilandeier

ZUTATEN FÜR DIE GARNITUR

- 100 ml ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Bergbauernschlagobers
- 1 EL Staubzucker
- 50 g BELLA Haushaltsschokolade, gehackt
- BIO NATURA BIO-Kaffee Fairtrade Kaffeebohnen, grob gehackt

ZUBEREITUNG

Espresso, Baileys, Zucker, Kakao und Milch in einen Topf geben und erhitzen, bis sich der Zucker gut aufgelöst hat.

- Eier und Eigelb mit einem Schneebesen gut mischen. Nach und nach unter ständigem Rühren die warme Kaffeemilch zugießen. Achtung: nicht zu schnell, sonst könnten die Eier gerinnen.
- Durch ein Sieb in eine Puddingform (oder einen Cremetopf) gießen. Im heißen Wasserbad bei 180 °C etwa 45 Minuten backen, bis die Creme gestockt ist. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.
- Obers mit dem Zucker schlagen. Pudding mit dem Schlagobers, Schokosplittern und gehackten Kaffeebohnen verzieren und sofort servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG« BIO-VOLLMILCH

Die BIO-Heumilch aus der Region Kitzbüheler Alpen und der Bergregion Kufstein stammt aus traditioneller Heuwirtschaft.



PROFI-TIPP

FUNKTIONIERT AUCH MIT LÖFFELKAFFEE!

Wer keine Espressomaschine hat oder keinen Kaffee brühen will, kann auch Löskaffee für das Rezept verwenden. Die Milchmenge auf 450 ml erhöhen und im ersten Schritt 3 EL Löskaffee statt Espresso verwenden.

einfach kochen · REISE



URLAUB MIT GENUSS

WEINREISEN

Mit HOFER REISEN lernen Feinschmecker und Weinliebhaber die Vielfalt der Weine und der Weinlandschaften kennen und lieben.

TEXT SANDRA WOBRAZEK



Mit einem Glas vollmundigen Rotwein auf einer Terrasse sitzen, dem Zirpen der Zikaden lauschen und den Sonnenuntergang genießen oder die Nachmittagshitze mit einem erfrischenden Weißwein und Meeresfrüchten überdauern: Eine Weinreise ist für bekennende Feinschmecker zurecht der Höhepunkt des Sommers. Zahlreiche Regionen locken mit ihren einzigartigen Spezialitäten und wildromantischen Landschaften, edle Weine und kulinarische Schmankerl ziehen Urlauber in ihren Bann. Gebiete wie Friaul-Julisch Venetien, die Toskana oder die südsteirische Weinstraße sind Eldorados für Weinliebhaber.

WEINPARADIES DES SÜDENS

Hohe Berge, karge Felsen und der atemberaubende Ausblick auf die Adriaküste prägen die Landschaft der geschichtsträchtigen Grenzregion Friaul-Julisch Venetien. Der Genussfaktor wird hier einerseits von den berühmten Weißweinen der Region, andererseits von kulinarischen Spezialitäten wie San-Daniele-Schinken und Montasio-Käse bestimmt. Die Karstebenen bieten geradezu ideale Bedingungen für das Gedeihen der Traubensorten Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc und Pinot Grigio. Eine Reise in dieses Gebiet ist allerdings nicht nur aufgrund der hervorragenden Weine und Kulinarik ein Erlebnis, auch kulturell hat die italienische Grenzregion zwischen Österreich und Slowenien einiges zu bieten: Von der Hafenstadt Triest und dem prächtigen Schloss Miramare über die archäologischen Stätten in Udine bis hin zur malerischen Altstadt

von Pordenone lassen die kulturellen Highlights nichts zu wünschen übrig.

Die Toskana zählt zu den ältesten Weinbauregionen der Welt. Das bekannte Gebiet des Chianti befindet sich im Herzen der Region zwischen Florenz und Siena. Die dort wachsende Rebsorte Sangiovese ist ein herrlicher Grund für einen ausgiebigen Besuch.

SÜDSTEIRISCHE WEINSTRASSE

Aber auch hierzulande finden sich bezaubernde Weinlandschaften – die Südsteiermark wird nicht umsonst als Toskana Österreichs bezeichnet. In den urigen Buschenschänken werden zu den fruchtigen Weinen der Region Spezialitäten wie Wurzelkrapfen mit Kren oder Backhendl serviert. Die Gegend ist zudem für eine regelrechte Ansammlung an beeindruckenden Schlössern und barocken Kirchen bekannt, die zu Ausflügen und Besichtigungen einladen.

DAS BESONDERE HOFER REISEN-ANGEBOT:

Malerische Toskana –
Wanderreise Italien

- Hotels *** und italienische Landhäuser
- Frühstück
- 7 Tage / 6 Nächte
- Inkl. Gepäcktransfer zur jeweiligen Unterkunft
- Termine: 03.07.22 – 15.10.22

Ab EUR 449,00 pro Person

Buchbar unter hofer-reisen.at/19666947 <



LUST AUF LAND & STRAND

BELLA ITALIA

Ein Tag am Strand, ein Ausflug in die Stadt oder doch lieber eine Tour durch die Hügel der Toskana? Das Urlaubstraumland vieler Österreicher liegt gleich um die Ecke.

TEXT SANDRA WOBRAZEK

In der sanften Meeresbrise am Strand liegen, durch die schmalen Gassen malerischer Städte spazieren und bei einem Glas Wein den Tag ausklingen lassen – ein Sommerurlaub wie aus dem Bilderbuch. Mit steigenden Temperaturen kommt auch die Sehnsucht nach Sonne, Meer und Entspannung auf. Wie gut, dass sich etliche Traumziele im Süden ganz unkompliziert erreichen lassen! Mit dem Auto in den Urlaub zu fahren, hat etwas wunderbar Nostalgisches, zudem sind viele Destinationen nur wenige Stunden entfernt. Wie wäre es zum Beispiel mit der Adriaküste oder der romantischen Toskana?

IDYLLISCHE WANDERROUTEN UND MEE(H)R

Für wanderbegeisterte Urlauber, die auch auf kulturelle Highlights nicht verzichten möchten, bietet sich eine Reise in die Toskana an. Zwischen Zypressen, Weingärten und den Mauern historischer Ortschaften lassen sich Natur, Kultur und die schönsten Orte Italiens zu Fuß erkunden. Mit gut angesetzten Etappenzielen halten sich die Strecken so in Grenzen, dass noch mehr als genug Zeit für Städtebummel und entspanntes Dolce Vita bleibt. Gerade Kulturfans finden in dieser italienischen Traumregion alles, was ihr Herz begehrt – von den Gemälden

und Skulpturen in den weltberühmten Florentiner Uffizien bis hin zu den mittelalterlichen Türmen von San Gimignano gibt es jede Menge Schätze zu entdecken.

Wen im Sommer die Meeressehnsucht packt, reist zu den weitläufigen Stränden der Adriaküste. Zahlreichen beliebte Urlaubsdestinationen an der oberen Adria wie Caorle, Jesolo, Bibione oder Lignano locken Sonnenanbeter. Gerade für Familien sind die Strände dieser klassischen Badeorte ideal, da das Meer hier sehr flach ist und die Kinder nach Herzenslust Sandburgen bauen können.

DAS BESONDERE HOFER REISEN- ANGEBOT:

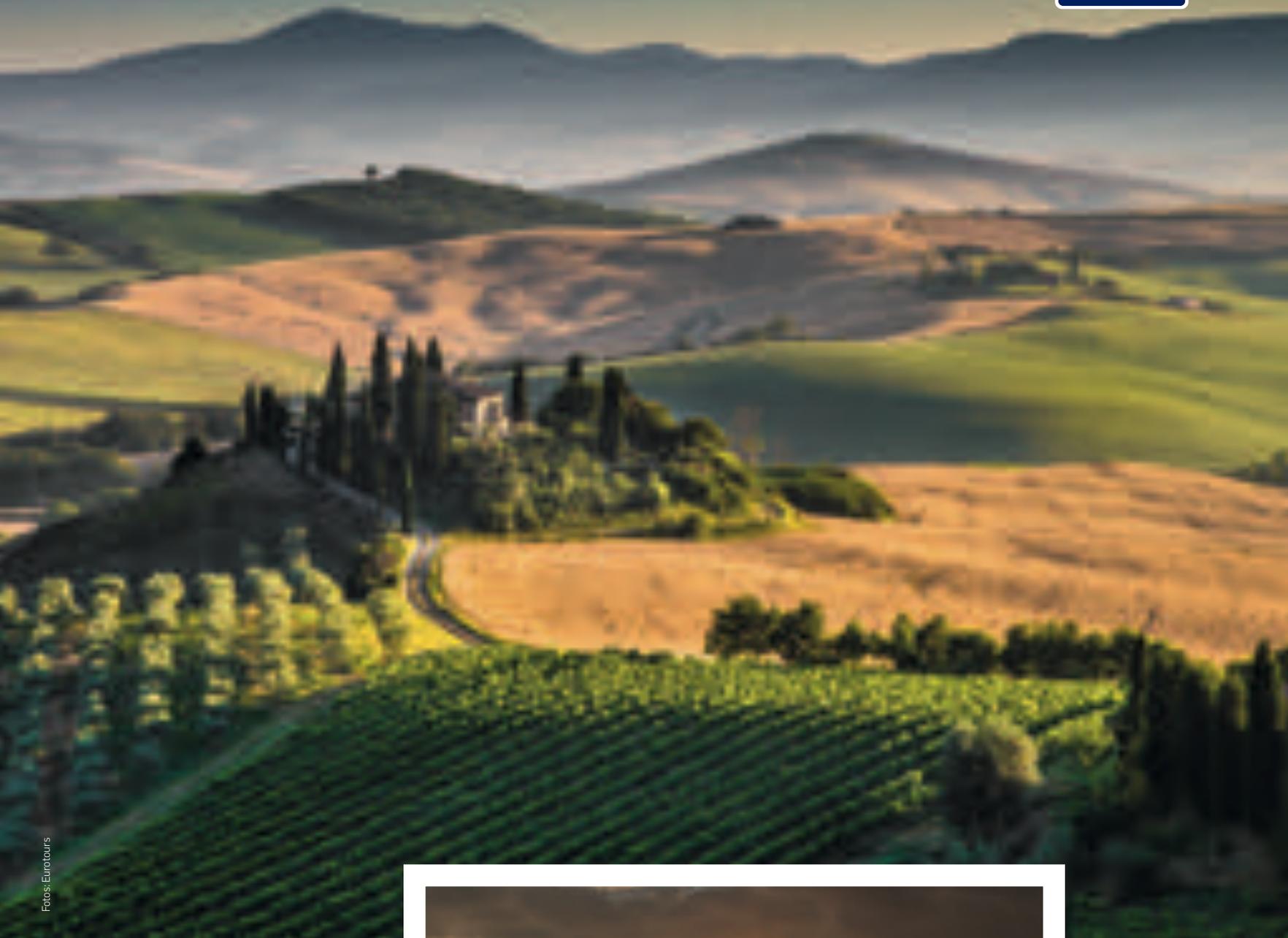
Obere Adria / Lignano

- Hotel Florida ****
- Direkt am Strand
- Halbpension
- 4, 5 oder 7 Nächte
- Inkl. 2 Liegen am Strand und 1 Sonnenschirm
- Fahrradverleih (nach Verfügbarkeit)
- Termine: 30.06.22 – 04.09.22

Ab EUR 399,00 pro Person

Buchbar unter hofer-reisen.at/9674494 <





Fotos: Eurocours



Ob Strandurlaub oder Genussreise durch die Toskana, Italien erfüllt alle Urlaubsträume. Wer mit dem Auto anreist, ist unabhängig und kann Land und Kultur erkunden. HOFER REISEN hat dafür die passenden Angebote.

Tischgespräch mit Andrea Sawatzki über ROUTINEKÜCHE UND RATATOUILLE

HOFER Frau Sawatzki, Sie haben Ihren Mann 1997 kennengelernt und mit ihm zum ersten Mal Champagner getrunken. Wie haben Sie die ersten 34 Jahre überlebt?

ANDREA SAWATZKI Ganz gut! Ich bin kein so großer Champagner-Fan. Es gibt allerdings eine Sorte, die wir bei unserer Hochzeit getrunken haben und die Christian im Weinkeller für besondere Anlässe aufbewahrt. Da werde selbst ich schwach. Ansonsten bin ich eher für Gin Tonic und Rotweine zu haben – vor allem jene aus Spanien, Italien und Südafrika.

Ich habe mir Ihren kulinarischen Lebenslauf genauer angeschaut: Sie waren kurzzeitig Würstchen-Fan, zuvor 22 Jahre Vegetarierin und in Ihrer Kindheit eher einseitig unterwegs, wenn man das so sagen darf. Tatsächlich war das Essen in meiner Kindheit eher eine Routineangelegenheit. Es gab jeden Wochentag eine festgelegte Mahlzeit. Der Samstag war toll, da gab es Topfen mit Marmelade drin, Freitag Topfen mit Kartoffeln und Leinöl, das war auch super. Montag war Grießbrei-Tag – das war Horror! Zum Glück hatten wir einen Hund (lacht).

Fleisch war also schon in der Kindheit tabu? Das gab es nur als Nierchen in Tomatensauce. Die mochte ich. Erst später, so mit acht, gab es jeden Sonntag Kotelett mit Kartoffeln, Erbsen und Karotten. Und mit 15 habe ich mich dem Verein gegen tierquälische Massentierhaltung angeschlossen und von da an ganz auf Fleisch verzichtet.

Sind Sie dabei geblieben?

Während meiner zweiten Schwangerschaft habe ich mein Faible für Frankfurter entdeckt und musste die ständig essen. Aber jetzt habe ich seit über einem Jahr keine Lust



»Ich esse gern meine Lieblingsgerichte, dann bin ich aber eher Gourmand als Gourmet.«

ANDREA SAWATZKI

1963 in Bayern geboren, gelang der beliebten Schauspielerin und ehemaligen »Tatort«-Kommissarin 1997 mit der Ingrid-Noll-Verfilmung »Die Apothekerin« der Durchbruch. Seit 2011 ist Sawatzki mit ihrem Kollegen Christian Berkel verheiratet, mit dem sie zwei Söhne hat.

Im Februar 2022 erschien ihr neues Buch »Brunnenstraße« im PIPER Verlag. Ein ungeschminkter autofiktionaler Roman.

mehr auf Fleisch. Es ist unglaublich, wie gut man ohne Fleisch essen kann.

Und zwar?

Ich esse gern meine Lieblingsgerichte, dann bin ich aber eher Gourmand als Gourmet. Ratatouille mit Couscous oder Kartoffelsalat oder Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan könnte ich bis zur Ohnmacht essen. Aber wenn es Artischocken mit feiner Sauce gibt oder Kaviar mit Obers und Blinis, bin ich auch dabei (lacht).

Sie sind auch Mutter zweier Kinder. Wie »überreden« Sie sie, gesund zu essen?

Unsere Söhne hatten früher regelrechte Süßigkeitenattacken. Ich habe dann irgendwann mal gelesen, dass die Skandinavier einmal pro Woche einen Süßigkeitentag für ihre Kinder einläuten. Die Eltern gehen davon aus, dass den Kindern dann für den Rest der Woche die Lust am Süßen vergeht. Bei unseren Söhnen war das nicht so. Aber wir haben uns trotz Widerspruch und Behauptungsversuchen anderer Eltern damit abgefunden, weil wir aus eigener Erfahrung wissen, dass Kinder das Verbotene am reizvollsten finden. Und so ist es gekommen. Die beiden essen nur noch selten Süßes. Und wenn, dann selbst gebackenen Kuchen.

Ein Zitat von Ihnen: »Gutes Essen – damit kann man streitsüchtige Familienmitglieder am besten beruhigen.« Mit welcher Speise kann man Sie beruhigen?

Tomaten mit Burrata und frischem Basilikum, Spaghetti, Kartoffeln mit Topfen und Leinöl, Käse mit Weintrauben. Wir versuchen, uns als Familie so oft wie möglich gemeinsam zum Abendessen einzufinden. Beim Genießen kommen wir unweigerlich ins Gespräch, und die anfänglichen Gewitterwolken weichen nach und nach.



BIO-VIELFALT ZUM

HOFER PREIS,-



HOFER

Da bin ich mir sicher.



Bio, das weiter geht.

- ✓ Traditionelle Herstellung und höchste BIO-Qualität aus Österreich
- ✓ Mehr als 450 BIO-Produkte zum HOFER Preis
- ✓ Höchste Tierwohl- und BIO Standards, die weit über die EU-Bio-Verordnung hinausgehen
- ✓ Mehrbeitrag für unsere Ursprungsbauern und Erhalt österreichischer Regionen
- ✓ Online rückverfolgbar bis „zum Ursprung“
- ✓ Palmölfrei, gentechnikfrei sowie frei von unnötigen Zusatzstoffen



- ✓ Köstliche BIO-Produkte aus dem In- und Ausland
- ✓ Mehr als 400 BIO-Produkte zum HOFER Preis
- ✓ Artgerechte Tierhaltung und Erfüllung der EU-Bio-Verordnung und darüber hinaus
- ✓ Vielfältige Produktauswahl über alle Warengruppen hinweg
- ✓ Plastikreduktion durch Natural Branding
- ✓ Palmölfrei, gentechnikfrei sowie frei von unnötigen Zusatzstoffen