

Leinbach Kochen

AUSGABE
HERBST/
WINTER
2024

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

BACKEN

KEKSE BACKEN
MIT DEN HOFER
LEHRLINGEN

BRATEN

SCHMACKHAFTE
BRATEN FÜR DIE
FESTTAGE

35

REZEPTE
FÜR SIE

ZUM
NACHKOCHEN

KÖSTLICHE WINTERGERICHTE

REZEPTE FÜR DIE KALTE JAHRESZEIT



WWW.HOFER.AT

€1,-

MEHR URLAUB FÜR WENIGER GELD.



hofer-reisen.at



Entdecken Sie unsere Wellnessangebote unter
hofer-reisen.at/wellness



HOFER REISEN

Preis-Leistungs-Versprechen

EINFACH

VERLÄSSLICH

GÜNSTIG

SORGLOS

Herausgeberbrief

DIE WINTERZEIT GENIESSEN

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Die Tage werden kürzer und die Temperaturen sinken. Die kalte Jahreszeit hat so viele schöne und zugleich spannende Seiten. Wer freut sich nicht darauf, einen herrlichen Winterabend bei einem selbst gekochten Essen ausklingen zu lassen? Wenn dann kurz vor Weihnachten der Schnee leise herabrieselt und die Feiertage vor der Tür stehen, macht vor allem das Backen besonders viel Freude.

Ab Seite 6 zeigen unsere HOFER Lehrlinge gemeinsam mit dem gelernten Konditor und Patissier Jürgen Vsetecka – dem Chief of Sugar – aktuelle Keksrezepte. Denn es müssen nicht immer Vanillekipferl sein. Wie wäre es also mit glutenfreien Studentenbusserl, laktosefreien Honigbusserl oder einem Gewürzapfel-Gelee? Wir schauen dem Chief of Sugar über die Schulter: Dieser hat neben seinen köstlichen Rezepten auch viele nützliche Tipps für Backbegeisterte parat, die er gerne weitergibt.

Danach wird es herzlich. Wir haben ein Weihnachtsmenü kreiert, von dem Sie sich ab Seite 26 inspirieren lassen können. Auch hier wandern wir auf ungewöhnlichen Pfaden und zeigen eine Vielzahl an Rezepten, beispielsweise für eine Terrine mit Pflaumen, für marinierte Rote Rüben oder für einen gebeizten Wildlachs.

In puncto Nachhaltigkeit und Fairness setzt HOFER seit Jahren vielfältige Maßnahmen und Projekte um. Auch FAIRTRADE ist dabei kein leeres Schlagwort für uns. Mehr dazu lesen Sie ab Seite 82.

Wir haben auch der HOFER Vinothek wieder einen Besuch abgestattet und präsentieren die besten Weine zum Festmahl ab Seite 110. Unsere guten Tropfen sind übrigens auch willkommene Geschenke für Freundinnen und Freunde sowie die Familie.

Ich darf Ihnen nun wieder viel Vergnügen beim Nachkochen der Rezepte wünschen. Verbringen Sie schöne Stunden mit Ihren Lieben und genießen Sie die Adventzeit und die Feiertage mit selbst gekochten – und gebackenen – Köstlichkeiten.

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

» WER FREUT SICH
NICHT DARAUF, EINEN
HERRLICHEN WINTER-
ABEND BEI EINEM
SELBST GEKOCHTEN
ESSEN AUSKLINGEN
ZU LASSEN? «



Leinfaeh Koeohen



26 WEIHNACHTEN



36 SPECK



6 BACKEN WILL GELERNT SEIN!
Die HOFER Lehrlinge Annabell und Pardip backen gemeinsam mit Patissier Jürgen Vsetecka Weihnachtskekse

20 AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT
HOFER bietet attraktive, moderne Lehrstellen

26 FÜR EIN FROHES FEST
Rezepte für ein stressfreies Weihnachtsmenü

36 MIT SPECK FÄNGT MAN GENIESSER
Herzhafte Gerichte für die kalte Jahreszeit

48 GUT GEFÜLLT
Wunderbar schmeckendes Wintergemüse, delikat gefüllt

66 PURER GESCHMACK AUS ÖSTERREICH
Heimische Qualität garantiert besten Fleischgenuss mit gutem Gewissen

70 BEEF MIT KULTFAKTOR
Fünf Klassiker der internationalen Rindfleischküche

82 FAIRNESS GEGENÜBER MENSCH UND UMWELT
Die erfolgreiche Kooperation von FAIRTRADE und HOFER





INHALT



AUSGABE HERBST/WINTER 2024



48 GUT GEFÜLLT

98 BAISER

88 SAUER MACHT LUSTIG

Herrlich aromatische Gerichte mit Zitrusfrüchten

98 LUFTIG-SÜSSE VERSUCHUNG

Windbäckerei und Baiser sind die Stars zur Weihnachtszeit

110 WEINE ZUM FESTMAHL

Weine für das Festmahl aus der HOFER VINO THEK

116 REISEN ZUR ADVENTZEIT

Stimmungsvolle Reisen im Winter

120 AKTUELLES VON HOFER

Interessante Einblicke in die Welt von HOFER

3 IMPRESSUM & EDITORIAL
122 TISCHGESPRÄCH




110 WEINE ZUM FEST

Die besten Weine im HOFER Sortiment!

116 WINTERZAUBER

Urlaubsdestinationen für Wintersportbegeisterte und zum Relaxen.

BACKEN WILL GELERNT SEIN!

A man with a beard and dark hair, wearing a blue polo shirt with a HOFER logo and a name tag that says "MAX STOR", is smiling as he dusts a golden-brown bundt cake with powdered sugar. He is holding a small sieve in his hands. The cake sits on a silver pedestal. In the background, there are wooden shelves with various kitchen items like a mortar and pestle, a coffee maker, and books. The lighting is warm and focused on the man and the cake.

Dass sich HOFER Lehrlinge jeder Herausforderung stellen, haben Annabell Fastl und Pardip Mattu bewiesen. Sie sind unserer Einladung begeistert gefolgt und haben gemeinsam mit dem Patissier und Konditor Jürgen Vsetecka – dem »Chief of Sugar« – Kekserl gebacken.

FOTOS FLORENCE STOIBER

Annabell Fastl und Pardip Mattu haben ihre Lehre bei HOFER vor Kurzem erfolgreich abgeschlossen.



GLUTENFREI

»GESÜNDERES«

STUDENTENBUSSERL



REZEPT FÜR
ca. 47 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 20 MINUTEN ZUM
AUSHÄRTEN

Fruchtig-frisch und doch so weihnachtlich! Unsere Studentenbusserl schmecken nach Nüssen und Zitrusfrüchten und schmelzen im Mund. Ein glutenfreier Genuss!

ZUTATEN

- 80 g BELLA Mandelsplitter, geröstet
- 180 g HAPPY HARVEST Walnüsse, geröstet
- 80 g BELLA Sultaninen
- Schale von 2 Orangen vom HOFER Marktplatz
- Schale von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 2 Msp. LE GUSTO Zimt
- 160 g BELLA Haushaltsschokolade
- 15 g NUSETT Kokosfett
- Prise LE GUSTO Muskatnuss, gerieben
- SNACK FUN Pistazien, gerieben

ZUBEREITUNG

- Die Schokolade mit dem Kokosfett schmelzen, aber nicht heiß werden lassen.
- Die gerösteten Nüsse und Mandeln etwas gröber zerkleinern und mit den restlichen Zutaten gut vermengen.
- Mithilfe eines Kaffeelöffels kleine Busserl (Häufchen) auf ein Backpapier portionieren, mit Pistazien bestreuen und aushärten lassen.
- Kühl in einer Metalldose aufbewahren.



HOFER PRODUKT-TIPP

ZIMT GEMAHLEN »LE GUSTO«

Zimt ist eines der ältesten Gewürze der Welt und gehört zum Winter und besonders zur Backsaison einfach dazu. In Gebäck, Kuchen, Glühwein oder auf dem Kaffee findet Zimt Verwendung.



HONIGBUSSERL LAKTOSEFREI



REZEPT FÜR
ca. 120 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Das Aroma von Honig ist alles, was es braucht, um die kleinen Busserl zum Geschmackserlebnis zu machen. Da das Rezept ohne Milchprodukte auskommt, sind die kleinen Köstlichkeiten laktosefrei.

ZUTATEN

- 280 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 210 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 50 g BIO NATURA Bio-Honig
- 2 GOLDLAND Freilandeier
- ½ TL Natron
- 1 gestr. TL LE GUSTO Zimt
- 10 g BELLA Vanillinzucker
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.
- Eier, Honig, Zimt, Salz, Vanillin- und Kristallzucker über Wasserbad warm schlagen. Ist die Masse warm und schaumig, vom Wasserbad wegnehmen und kalt schön fest ausschlagen. Mehl und Natron vermengen und unter die Eiermasse mischen.
- Mithilfe eines Dressiersacks kleine Tupfen mit kleinem Abstand auf das Backpapier dressieren und für circa 9 Minuten backen.



HOFER PRODUKT-TIPP

HONIG FLÜSSIG/CREMIG »BIO NATURA«

Honig ist ein reines Naturprodukt. In Bioqualität erfüllt er strenge Kriterien – vom Standort der Bienenstöcke bis zu den Haltungsbedingungen der Bienen. Ob man den Honig flüssig oder cremig mag, ist jedoch reine Geschmackssache.







DRESSIERTE SCHOKOLADENKIPFERL



REZEPT FÜR
ca. 47 STÜCK



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Diese Kipferl zergehen auf der Zunge! Sie schmecken nach Butter und Schokolade und die säuerliche Marmelade rundet den Geschmack ab.

ZUTATEN

- 180 g MILFINA Teebutter
- 60 g Staubzucker
- 5 g BELLA Vanillinzucker
- SALINENGOLD Speisesalz
- 2 Dotter von GOLDLAND Freilandeiern
- 120 g BELLA Haushaltsschokolade, weich
- 200 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- BIO NATURA BIO-Wildpreiselbeeren
- Schokoladenglasur
- Dekorperlen oder Dekorstreusel

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 190 °C vorheizen.
- Weiche Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Die Schokolade darf nur weich sein, nicht heiß und wird in die Butter eingeschlagen. Mit den Dottern gut schaumig schlagen und das Mehl unterheben.
- Die Masse in einen Dressiersack mit einer kleinen Sterntülle füllen und auf einem Backblech gleichmäßige Kipferl dressieren.
- Im Rohr für circa 10 Minuten backen.
- Die erkalteten Kipferl mit der Marmelade zusammenkleben, die Spitzen in Schokoladenglasur eintauchen und mit Zuckerperlen dekorieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

TEEBUTTER »MILFINA«

Die vielseitige MILFINA Teebutter ist das ganze Jahr über ein Fixstarter in der Küche. Beim Backen sorgt sie für ein feines Butteraroma.



HAUSFREUND



REZEPT FÜR
2 STANGEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 20 MINUTEN ZUM ABKÜHLEN

Dieses aromatische Gebäck ist die österreichische Antwort auf italienische Cantucci. Zum Kaffee ein Traum!



ZUTATEN

- 220 g HAPPY HARVEST Weizenmehl, glatt
- 210 g Staubzucker
- 70 g HAPPY HARVEST Walnüsse, gehackt
- 70 g Aranzini
- 70 g BELLA Haushaltsschokolade, gehackt
- 2 GOLDLAND Freilandeier
- 4 g BELLA Backpulver
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 180 °C vorheizen.
- Die Aranzini kann man bei Bedarf feiner hacken, anschließend mit allen anderen Zutaten zu einem Teig verkneten.
- Den Teig in 2 Teile trennen und zu Stangen formen. Die Länge der Stange richtet sich nach der Backblechlänge.
- Im Rohr für circa 25 Minuten backen, herausnehmen und überkühlen lassen.
- In dünne Scheiben schneiden und luftdicht lagern.





HOFER PRODUKT-TIPP

WEIZENMEHL, GLATT »HAPPY HARVEST«

Weizenmehl Type 480 ist der Alleskönner unter den Mehlen. Früher wurde es auch Kuchen- oder Konditormehl genannt. Es ist besonders für Germteig, Mürbteig, Biskuitmasse und alle feinen Backwaren geeignet.