

Lein einfach Kochen

AUSGABE
HERBST/
WINTER
2023

DAS REZEPTMAGAZIN VON HOFER

**RAFFINIERT &
TRADITIONELL**

DIE BESTEN REZEPTE FÜR
FESTLICHE STUNDEN

**KOCHEN MIT
SCHOKOLADE**

VOM BROWNIE BIS ZU
PIKANTEN GERICHTEN

38

REZEPTE
FÜR SIE
ZUM
NACHKOCHEN

IDEEN FÜR DIE WINTERKÜCHE



REZEPTE, DIE ALLE LIEBEN



WWW.HOFER.AT

€1,-



Da bin ich mir sicher.

**WENN ICH NOCH
LÄNGER WARTEN MUSS,
WERD' ICH UNRUND.**



HEUTE Lebensmittel retten für ein lebenswertes **MORGEN.**

Herausgeberbrief

DIE JAHRESZEITEN FEIERN

Liebe Leserinnen, liebe Leser!

Der Wechsel der Jahreszeiten bringt neue Farben, Gerüche und Geschmäcker. Wir haben uns für diese Ausgabe von »Einfach Kochen« davon inspirieren lassen. Auf der Suche nach saisonalen Zutaten und Gerichten sind wir auf eine Fülle von Produkten und Rezepten gestoßen, die uns im Herbst begleiten und uns langsam auf den Winter einstimmen. Der Höhepunkt des Jahres sind natürlich die Festtage, die mit besonderen Gerichten gefeiert werden. Dabei darf man gerne Traditionen aufleben lassen, denn sie bringen uns zurück zu den Geschmäckern der Kindheit.

Themen, die auch Spitzenkoch Toni Mörwald und seiner Tochter Johanna wichtig sind. Wir haben sie in Feuersbrunn besucht und durften den beiden beim Keksebacken über die Schulter schauen. Dabei haben wir gelernt, dass die süßen Köstlichkeiten immer Saison haben – und einfach himmlisch schmecken. Begleiten Sie uns ab Seite 6 ins niederösterreichische Feuersbrunn.

Wenn zu den Feiertagen Familie und Freunde zusammenkommen, gehören festliche Gerichte einfach dazu. Wagen Sie sich an die Klassiker! Vom Shrimpscocktail bis zum Beef Wellington haben wir für Sie Rezepte zum Nachkochen zusammengestellt, die Festtagsstimmung auf den Tisch bringen (ab Seite 34).

Kochen mit Schokolade hat in der kühlen Jahreszeit Saison. Ob pikant oder süß, unsere Rezepte ab Seite 92 verführen Groß und Klein. Erfahren Sie mehr über die Herstellung der Schokolade in der hauseigenen HOFER Schokoladefabrik ab Seite 88. Hier stehen Qualität, Nachhaltigkeit der Rohstoffe und eine umweltschonende Produktion im Mittelpunkt. Genuss mit gutem Gewissen und ganz viel Geschmack!

Die HOFER Vinothek ist für kalte Tage bestens gerüstet. Ab Seite 112 haben wir unsere Empfehlungen für die besten Weiß- und Rotweine zusammengestellt.

In diesem Sinne darf ich Ihnen einen schönen Herbst und einen wundervollen Winter wünschen. Viel Vergnügen beim Ausprobieren der Rezepte in dieser Ausgabe von »Einfach Kochen«.

Ihr
Horst Leitner




Horst Leitner
CEO HOFER S/E

»» DIE FESTTAGE SOLLTEN MIT
BESONDEREN GERICHTEN
GEFEIERT WERDEN. ««

IMPRESSUM MEDIENINHABER Falstaff Verlags-GmbH, Schottenring 2–6, 1010 Wien, T: +43 1 9042141, www.falstaff.com, office@falstaff.at
HERAUSGEBER Wolfgang M. Rosam, Angelika Rosam GESCHÄFTSFÜHRUNG Wolfgang M. Rosam, Mag. Elisabeth Kamper, Ronald Tomandl, M.Sc.
CHEFREDAKTEURIN Herta Scheidinger ART DIRECTOR Harald Wittmann-Duniecki PHOTO DIRECTOR Isabella Huber FOTOGRAFEN
Luise Reichert, Lena Staal, Stine Christiansen, PRODUKTION/LITHO Konstantin Riemerschmid LEKTORAT Mag. Sandra Bak;
in Zusammenarbeit mit HOFER KG, Hofer Straße 2, 4642 Sattledt HERSTELLER Druckerei Berger, Wiener Straße 80, 3580 Horn
GESELLSCHAFT DER FALSTAFF-VERLAGS-GMBH 67 % Wolfgang Rosam Privatstiftung, 23 % JOFE Immobilienverwaltung GmbH,
10 % Angelika Rosam



Lein einfach Kochen



6 EINE LEBENDIGE TRADITION

34 FESTLICHER GENUSS



6 EINE LEBENDIGE TRADITION

Toni Mörwald und seine Tochter Johanna verraten ihre Lieblings-Keksrezepte

34 FESTLICHER GENUSS

Feiern Sie Weihnachten traditionell – mit unseren Rezepten

48 EIN HEISSES BAD NEHMEN

Frittiert schmeckt alles doppelt so gut. Wir haben Rezepte aus aller Welt gesammelt

60 GESUNDE VITAMIN-BOMBE

Kohl ist ein gesunder Klassiker, der ideal zum Winter passt

74 KRUMM & RICHTIG SÜSS!

Wir bringen Bananen mit unseren Rezepten richtig zur Geltung

88 DIESCHOKOLADENSEITE DES GENUSSES

Ein Besuch in der hauseigenen Schoko-Fabrik von HOFER



INHALT



AUSGABE HERBST/WINTER 2023



48 EIN HEISSES BAD NEHMEN

92 ZUR HAUPTSPESIE GIBT'S SCHOKOLADE ...

Raffinierte Gerichte, die dank Schokolade herrlich schmecken

100 ... UND NATÜRLICH ZUM DESSERT

Zart schmelzende Kuchen und Desserts

112 WEINTIPPS

Unsere Weinempfehlungen für die kalte Jahreszeit

118 DER KÄLTE ENTFLIEHEN

Faszinierende Reisedestinationen in Asien und im Orient warten

3 IMPRESSUM
3 EDITORIAL
122 TISCHGESPRÄCH



74 KRUMM & RICHTIG SÜSS



118 FASZINIERENDE LÄNDER

Eine Reise in den Oman oder eine Rundreise durch Asien sorgen für unvergessliche Eindrücke.

EINE LEBENDIGE TRADITION

Wer sagt, dass gemeinsam Kochen und Backen nur mit kleinen Kindern Spaß macht? Toni Mörwald – einer der besten und bekanntesten Köche Österreichs – und seine Tochter Johanna haben für uns den Backofen angeworfen. Es wurde gelacht, gebacken und natürlich viel gekostet.

TEXT HERTA SCHEIDINGER FOTOS LUISE REICHERT

Johanna und Toni Mörwald zaubern gemeinsam herrliche Kekserl aus den besten Zutaten.



M Ö R W A L D

GOURMET RESTAURANT



RELAIS & CHATEAUX



M Ö R W A L D



Viele Kekssorten
schmecken das ganze Jahr
über zu Tee oder Kaffee.

EIGENTLICH IST ES DER GESCHMACK DER KINDHEIT.
ES WERDEN GENUSSMOMENTE GESCHAFFEN, DIE
EINEN DAS GANZE LEBEN LANG BEGLEITEN.

Ihre Hände fliegen flink zwischen den bereits vorbereiteten Zutaten und dem Teig im Werden hin und her. Vor unseren Augen entstehen in einigen Arbeitsschritten Wachauer Krapferl. Ein Rezept mit großer Wirkung, sehen die in Schokolade getunkten Kekse doch wirklich zum Anbeißen aus.

GEMEINSCHAFTSPROJEKT

Johanna und Toni Mörwald haben uns ins niederösterreichische Feuersbrunn eingeladen, um für uns einige Kekse aus dem reichhaltigen Repertoire des Hauses zu backen. Und reichhaltig ist noch untertrieben. »Wir backen in der Weihnachtszeit rund 300 Kilo Kekse. 60 Sorten stehen in meinem Rezeptbuch«, erklärt Toni Mörwald. Eigentlich ist in der Weihnachtszeit der ganze Betrieb an der Entstehung der Kekse beteiligt. Wer möchte, kann beim Backen mithelfen. Die Rezepte werden jedes Jahr erweitert, ergänzt, verfeinert und weiterentwickelt. Jede Idee ist herzlich willkommen. So wächst die Rezeptesammlung – sehr zur Freude der Gäste – mit jedem Jahr.

Das Vater-Tochter-Gespann hantiert gekonnt mit Zutaten und Utensilien. Jeder Handgriff sitzt und sieht leicht aus. Dabei ist es eine hohe Kunst, die viel Übung braucht.

GENUSSMOMENTE SCHAFFEN

Verwendet werden nur die besten Zutaten. »Denn man schmeckt den Unterschied«, wie Mörwald versichert. Darum sollte man bei den Zutaten nicht sparen: Bio-Eier, Bio-Butter und selbstgemachte Marmelade sind nur einige der Produkte, die den herrlichen Geschmack der kleinen Köstlichkeiten ausmachen.

Eigentlich ist es der Geschmack der Kindheit. Und hier hakt der Spitzenkoch ein. Denn Geschmack ist für ihn eine Wissenschaft – und ein Lernprozess. »Wir alle müssen einen vernünftigen Umgang mit unserer Nahrung leben und unseren Kindern von Geburt an mitgeben. Ein Großteil dessen, was uns schmeckt oder nicht, wird früh festgelegt. Gestörtes Essverhalten, das in der Kindheit geprägt wird – ob gedankenlose Völlerei oder überängstlicher Umgang mit Fetten, Zucker, Kohlenhydraten oder dergleichen –, ist später nur sehr schwer wieder abzulegen«, ist er überzeugt. Es gilt also, beson-



Im Relais & Châteaux Restaurant »Zur Traube« in Feuersbrunn werden jedes Jahr bis zu 300 Kilo Kekse gebacken.



Mit etwas Übung gelingen auch schwierige Kekсреzepte. Einfach ausprobieren!

dere Gemussmomente zu schaffen, die einen das ganze Leben lang begleiten. Und was eignet sich dafür besser als die Weihnachtsfeiertage mit all den feinen Köstlichkeiten, wenn aus dem Backrohr der Duft von Vanille, Butter und Nüssen durchs Haus zieht.

KEKSE HABEN IMMER SAISON

Johanna Mörwald liebt Süßes. Vor allem Schokolade hat es ihr angetan. »Die selbst gebackenen Kekse gehören für mich einfach zu den Festtagen dazu«, sagt

sie, und fügt lachend hinzu: »Auch wenn man am Ende der Adventzeit dann gerne wieder zu etwas anderem greift.«

Johanna und Toni haben für uns Kekse ausgewählt, die – wie die Wachauer Krapferl, die kleinen Kokoskuppeln, die Florentiner, die Mandelschnitten oder die Ingwerkekse – das ganze Jahr über zu Tee oder Kaffee serviert werden können. Denn es gibt noch zahlreiche andere Anlässe, um Kekse zu backen, zu verzieren, zu essen oder zu verschenken.

Und es müssen auch nicht nur die

traditionellen heimischen Kekse sein. In Ländern wie England, Italien, Frankreich, aber auch den USA findet man köstliche Anregungen und Rezepte. Kekse sind eine herrliche Möglichkeit, den süßen Genuss zu zelebrieren und zu experimentieren. Sie sind kulinarische Spezialitäten im Miniformat, die keine Grenzen kennen.

BACKEN MIT KINDERN

Wer vorhat, mit kleineren Kindern zu backen, sollte vorerst einfache Rezepte aussuchen, die bestimmt gelingen. Denn das Erfolgserlebnis, wenn die eigenen Kekse verkostet werden, macht Kinder stolz. Ob Teig kneten, Plätzchen ausstechen oder beim Verzieren der Kekse die eigene Kreativität ausleben – die Kleinen sind mit Begeisterung bei der Sache und lernen dabei auch Wichtiges über Lebensmittel, Zubereitung und Geschmack.

Auch wenn manchmal keine Meisterwerke dabei entstehen: Es werden Erinnerungen geschaffen, und Lust aufs Kochen und Backen gemacht. <

WACHAUER KRAPFERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Diese Kekse haben das Potenzial zu Ihren Lieblingskekse zu werden, denn die Kombination von Mürbteig, Vanillecreme und Schokoladeglasur ist unwiderstehlich.

ZUTATEN KEKSE

- 270 g HAPPY HARVEST Mehl glatt
- 200 g MILFINA Teebutter
- 110 g Staubzucker
- 2 Dotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern
- 50 g BELLA Haushaltsschokolade, gerieben
- 40 g BELLA Vanillinzucker

ZUTATEN CREME

- 1/4 l MILFINA Vollmilch
- 20 g BELLA Vanillepuddingpulver
- 40 g BELLA Vanillinzucker
- 250 g MILFINA Teebutter
- 200 g Staubzucker
- BELLA Kuvertüre für die Glasur



HOFER PRODUKT-TIPP

VANILLEPUDDING

»BELLA«

Der BELLA Pudding mit Vanillegeschmack ist wohl die beliebteste Geschmacksrichtung im Puddingsortiment. In der Backsaison unentbehrlich!

ZUBEREITUNG

- Butter mit Mehl zerbröseln, mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig ca. 3 mm dick ausrollen und runde Scheiben ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei 170 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.
- Für die Creme die Hälfte der Milch mit Vanillinzucker aufkochen lassen, restliche Milch mit Vanillepuddingpulver verrühren und in die kochende Milch rühren. Vom Herd nehmen und überkühlen lassen.
- Butter mit Staubzucker weiß-schaumig rühren. Den kalten Pudding mit dem Stabmixer glatt mixen und dann löffelweise unter die Butter rühren.
- Die Creme in einen Spritzsack mit kleiner runder Tülle füllen. Die Hälfte der Kekse mit der Creme bespritzen und eine zweite Scheibe daraufsetzen.
- Die Schokoladenglasur erweichen und die Kekse nur mit der Oberfläche eintauchen. Die Creme soll sichtbar bleiben.



PROFI-TIPP

TUNKEN BRAUCHT ÜBUNG

Nicht aufgeben, sollte es mit dem exakten Tunken der Kekse nicht gleich klappen. Es braucht etwas Übung, bis man den Bogen raus hat. Und sie schmecken auch mit ein paar Schokokleksen hervorragend!







MARZIPAN-AMARETTO-KUGELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Marzipan-Liebhaber werden von diesem Rezept begeistert sein. Auch wenn man sich dabei die Hände schmutzig macht – es lohnt sich wirklich.

ZUTATEN

- 300 g BELLA Rohmarzipan
- 6 cl Amaretto
- 200 g NUTOKA Haselnusscreme
- BELLA Kakao zum Wälzen

ZUBEREITUNG

- Das Marzipan mit dem Amaretto und der weichen Haselnusscreme – am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine – gut verkneten.
- Aus der Masse mit befeuchteten Händen Kugeln oder Stangerl formen und in Kakao wälzen.
- In Papierförmchen setzen.



PROFI-TIPP

WENN DIE HÄNDE KLEBEN

Klebt die Masse beim Formen der Kugeln an den Händen fest, einfach dazwischen immer wieder abspülen oder die Hände mit Kakaopulver bestreuen.



HOFER PRODUKT-TIPP

HASELNUSSCREME »NUTOKA«

Die Nuss-Nougat-Creme von GRANDESSA wird aus feinen Haselnüssen hergestellt. Sie schmeckt als süßer Snack und kann auch in der Küche vielseitig verwendet werden.

VANILLEKIPFERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Sie sind der absolute Klassiker und dürfen zu Weihnachten auf keinen Fall fehlen. Welche Nüsse man dafür verwendet, ist reine Geschmackssache – wir haben uns für Mandeln entschieden.

ZUTATEN

- 200 g MILFINA Teebutter
- 280 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 80 g Staubzucker
- 100 g BELLA Mandeln, gemahlen
- Staub- und BELLA Vanillinzucker zum Wälzen



HOFER PRODUKT-TIPP

VANILLINZUCKER »BELLA«

Vanillinzucker hat einen intensiven Geschmack nach Vanille. Aus diesem Grund wird Vanillinzucker nachgesagt, beim Backen stärker herauszuschmecken als Vanillezucker.

ZUBEREITUNG

- Auf einem Brett Mehl und Butter zerbröseln. Mit dem Staubzucker und den geriebenen Mandeln zu einem glatten Teig verarbeiten und etwa 30 Minuten kühl rasten lassen.
- Den Teig zu einer Rolle formen. Davon kleine Stückchen abschneiden und diese dann zu kleinen Kipferln formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C Umluft etwa 10 Minuten backen.
- Die noch heißen Kipferln vorsichtig (sie brechen sehr leicht!) in einem Gemisch aus Staub- und Vanillinzucker wälzen.



PROFI-TIPP

WELCHE NUSS DARF ES SEIN?

Wahrscheinlich hat es mit den Kindheits-erinnerungen zu tun, vielleicht auch mit der gewünschten Süße. Aber egal ob man Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse für die Vanillekipferl verwendet, wichtig ist, dass es schmeckt!





KOKOSKUPPELN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Natürlich gibt es sie das ganze Jahr über, aber in Miniform passen sie auch perfekt auf den Weihnachtstisch. Schön saftig und flaumig haben sie Suchtpotenzial.

ZUTATEN

- 200 g Staubzucker
- 3 Eiklar von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern
- 200 g BELLA Kokosraspeln
- 1 TL GRANDESSA Blütenhonig

ZUTATEN FÜR DIE CREME

- 250 g MILFINA Teebutter
- 150 g Staubzucker
- 80 g BELLA Haushaltsschokolade

- Oblaten
- BELLA Kuvertüre

ZUBEREITUNG

- Eiklar mit Staubzucker zu Schnee schlagen, Kokosraspel und Honig unterheben.
- Auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Häufchen setzen und bei ca. 160 °C Umluft 10 Minuten backen.
- Auskühlen lassen.
- Für die Creme die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die geriebene Schokolade nach und nach einrühren.
- Aus den Oblaten Scheiben mit 3 cm Durchmesser ausstechen, die Scheiben mit Creme bestreichen und ein Kokosbuserl daraufsetzen. Überkühlen lassen, damit die Creme fester wird.
- Die Kuvertüre schmelzen und die Unterseite der Kokoskuppeln darin tunken.



PROFI-TIPP

WENN ES SCHNELL GEHEN MUSS

Den Staubzucker sollte man vorher unbedingt sieben, damit er wirklich fein und ohne Klümpchen ist. Dafür eignet sich am besten ein kleines Sieb oder ein Mehlsieb.

HOFER PRODUKT-TIPP

KOKOSRASPELN »BELLA«

Kokosraspel wird aus dem Fruchtfleisch der Kokosnuss hergestellt. Sie eignen sich für Kekse, Desserts und als Topping aufs Müsli.



LEUTNANTSBUSSERL



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Diese Schoko-Nuss-Busserl haben eine lange Tradition – was auch der Name aus der k. u. k. Zeit vermuten lässt. Wenn es schnell gehen muss, sind diese Busserl ideal, denn die Zubereitung ist einfach.

ZUTATEN

- 120 g MILFINA Teebutter
- 250 g Staubzucker
- 120 g BELLA Mandeln, gerieben
- 120 g BELLA Haushaltsschokolade, gerieben
- 1 TL BELLA Vanillinzucker
- 1 Prise LE GUSTO Zimt
- BELLA Mandelstifte zur Dekoration

ZUBEREITUNG

- Die Butter, den Zucker, die Mandeln und die Schokolade händisch zu einem Teig verkneten.
- Kleine Kugeln formen und je einen Mandelstift auf die Kugel setzen.
- Bei 170 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.



HOFER PRODUKT-TIPP

KOCHSCHOKOLADE

»BELLA«

Die Haushaltsschokolade von BELLA wird in der eigenen Schokoladefabrik von HOFER in Oberösterreich aus besten Kakaobohnen hergestellt.



PROFI-TIPP

HASELNÜSSE STATT MANDELN

Probieren Sie doch auch eine Variation mit Haselnüssen aus. Diese Busserl schmecken ebenso herrlich!





LINZER AUGEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Linzer Augen zählen zu den Klassikern der österreichischen Weihnachtsbäckerei. Ob rund oder in Sternform, sie schmecken immer unwiderstehlich fruchtig.

ZUTATEN

- 240 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 240 g MILFINA Teebuter
- 140 g Staubzucker
- 170 g BELLA Mandeln, gemahlen
- 1 TL LE GUSTO Zimt, gemahlen
- 2 EL MILFINA Vollmilch
- 1 TL BELLA Vanillinzucker
- GRANDESSA Marillenkonfitüre zum Füllen
- Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

- Das Mehl, die zimmerwarme Butter, den Staubzucker, die geriebenen Mandeln, den Zimt und die Milch zu einem Teig verkneten.
- 30 Minuten rasten lassen.
- Den Teig ausrollen, kleine Scheiben und Ringe ausstechen und bei 180 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.
- Die Scheiben mit Marillenmarmelade bestreichen und die Ringe daraufsetzen.
- Mit Staubzucker bestreuen.



PROFI-TIPP

AUFBEWAHREN, NICHT WEGSCHMEISSEN

Wurde zu viel Mürbteig hergestellt, kann man diesen in Alufolie oder Frischhaltefolie wickeln und bis zu acht Tage im Kühlschrank aufbewahren.

HOFER PRODUKT-TIPP

ZIMT, GEMAHLEN »LE GUSTO«

Zimt ist der Geschmack von Weihnachten. Er ist bei der Zubereitung von Keksen und Kuchen nicht wegzudenken.



MANDELSCHNITTEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Sie sind herrlich saftig und schmecken himmlisch. Und das nicht nur zu Weihnachten. Die Mandelschnitten von Toni Mörwald sind das ganze Jahr über ein Genuss.

ZUTATEN

- 150 g MILFINA Teebutter
- 7 Eidotter von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Eiern
- 150 g Staubzucker
- SALINENGOLD Speisesalz
- 150 g HAPPY HARVEST Weizenmehl
- 1 Msp. BELLA Backpulver
- Zeste von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz, gehackt
- GRANDESSA Marillenkönfitüre
- 7 Eiklar von *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* BIO-Eiern
- 150 g Staubzucker
- 100 g BELLA Mandeln, gerieben
- 100 g BELLA Haushaltsschokolade
- 1 EL RIQUET Inländerrum
- BELLA Haushaltsschokolade, flüssig, zur Dekoration

ZUBEREITUNG

- Die Dotter mit der Butter sowie mit etwas Salz und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Zitronenzeste und Backpulver unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.
- Die Masse mit Marmelade bestreichen.
- Eiklar mit Staubzucker steif schlagen, Mandeln und Schokolade unterheben. Mit Rum aromatisieren.
- Die Mandelmasse auf den mit Marmelade bestrichenen Teig gleichmäßig verstreichen. Bei ca. 170 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.
- In kleine Schnitten schneiden und mit Schokoladenfäden verzieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

INLÄNDERRUM »RIQUET«

In der österreichischen Mehlspeisküche wird der spezifische Geschmack des Inländerrums in mehreren Gerichten gezielt eingesetzt.



PROFI-TIPP

ALKOHOLFREI

Möchten Sie keinen Rum verwenden oder sind Kinder unter den Gästen, kann man den Alkohol durch einen Schuss Obers oder etwas Orangensaft ersetzen.





INGWERKEKSE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN.



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 12 STUNDEN TROCKNUNGSZEIT

Für alle, die den Geschmack von frischem Ingwer lieben, haben wir dieses Rezept für Ingwerkekse ausgewählt. Sie haben eine würzige Note, die dem Ganzen seinen unvergesslichen Geschmack gibt.

ZUTATEN

- 250 g Staubzucker
- 250 g HAPPY HARVEST Weizenmehl glatt
- 15 g BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, gerieben
- 1 TL Hirschhornsalz
- 2 Eier von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern
- 1 TL BELLA Vanillinzucker

ZUBEREITUNG

- Den Staubzucker, das Mehl, den Ingwer, das Hirschhornsalz, den Vanillinzucker und die Eier verkneten.
- Kurz rasten lassen. Den Teig auf 3–4 mm auswalken und anschließend ausstechen.
- Die Kekse auf einem bemehlten Holzbrett 12 Stunden trocknen lassen.
- Danach bei 150 °C Umluft ca. 8 Minuten im Rohr weiter trocknen.



PROFI-TIPP

BITTE NICHT ZU SCHARF!

Für die Ingwerwurzel gilt: Je jünger und frischer sie ist, desto aromatischer ist sie. Bei jüngeren Wurzeln ist das Verhältnis von Aroma und Schärfe ausgewogen. Älterer und zu lange gelagerter Ingwer verliert viel an Geschmack und bekommt eine beißende Schärfe.



HOFER PRODUKT-TIPP

WEIZENMEHL GLATT »HAPPY HARVEST«

Ein Mehl, das sich ideal zum Kochen und Backen eignet. Das Weizenmehl wird in bester Qualität in Österreich hergestellt.

FLORENTINER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
35 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Die Florentiner haben zwar nichts mit Florenz zu tun, durch die Aranzini bekommen sie dennoch einen südlichen Anstrich. Eine süße Köstlichkeit, die wir das ganze Jahr über gerne naschen.

ZUTATEN

- 100 g Aranzini
- 140 g BELLA Mandeln, gehobelt
- 100 g BELLA Sultaninen
- 40 g HAPPY HARVEST Weizenmehl glatt
- 100 g Staubzucker
- 125 ml MILFINA Haltbarer Schlagobers
- BELLA Kuvertüre zur Dekoration

ZUBEREITUNG

- Die Aranzini und die Sultaninen zerkleinern, mit den gehobelten Mandeln und dem Mehl gut vermengen.
- Schlagobers und Staubzucker aufkochen lassen und zur Mischung geben.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, kleine Häufel setzen und mit einer Gabel flach drücken. Bei 160 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.
- Die Florentiner auskühlen lassen und die Unterseite in geschmolzene Kuvertüre tunken.



HOFER PRODUKT-TIPP

KUVERTÜRE »BELLA«

Die Kuvertüre von BELLA gibt es in Weiß, Zartbitter oder Vollmilch. Sie wird aus Fairtrade Zutaten hergestellt und ist für viele Keksorten, Kuchen und Torten einsetzbar.



PROFI-TIPP

EINHEITLICHE GRÖSSE

Die Florentiner werden gleichmäßiger, wenn man zum Abstechen der Masse einen Mini-Eisportionierer verwendet.





WACHAUERKRAPFERL SCHRITT FÜR SCHRITT

FOTOS LUISE REICHERT

1



ZUERST DIE ZUTATEN VORBEREITEN

Da der Teig zügig geknetet werden muss, sollte man als ersten Schritt schon alle erforderlichen Zutaten vorbereiten und diese griffbereit haben.

2



ALLE TEIGZUTATEN MIT DEM MEHL MISCHEN

Das Mehl auf die Arbeitsfläche schütten und eine Mulde in die Mitte drücken. Jetzt alle Zutaten in die Vertiefung geben, so kann nichts verlaufen.

3



DIE ZUTATEN RASCH ZU EINEM GLATTEN TEIG VERKNETEN

Hat man alle Zutaten beisammen, diese mit dem Mehl zu einem glatten Teig verkneten. Das erfordert etwas Kraft und Ausdauer.

4



DEN NUN GLATTEN TEIG RASTEN LASSEN

Haben sich alle Zutaten zu einem glatten Teig verbunden, muss man diesen 30 Minuten rasten lassen, bevor man ihn weiterverarbeiten kann.

5



DEN TEIG MIT EINEM NUDELHOLZ DÜNN AUSROLLEN

Den Teig nun auf der bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ca. 3 mm dick ausrollen. Sollte der Teig kleben, das Nudelholz bemehlen.

6



SCHEIBEN AUSSTECHEN UND AUF EIN BACKBLECH LEGEN

Hat der Teig die richtige Dicke, kann man mit dem Ausstechen der Scheiben beginnen. Bis zum Rand ausstechen, damit keine Reste bleiben.

7



GEBACKENE UNTERTEILE MIT CREME FÜLLEN

Die Ober- und Unterteile ca. 10 Minuten backen. Danach die Vanillecreme mit einem Spritzsack und glatter Tülle auf die ausgekühlten Unterteile spritzen.

8



DIE OBERTEILE DER KEKSE AUFSETZEN UND LEICHT ANDRÜCKEN

Nicht zu viel Creme aufspritzen, damit diese nicht beim Aufsetzen der Oberteile aus dem Keks quillt. Nach dem Aufsetzen leicht andrücken.

9



DIE UNTERTEILE DER KEKSE IN FLÜSSIGE SCHOKOLADE TUNKEN

Nach dem Füllen, folgt das Tunken der Kekse. Den Keks am Oberteil festhalten und bis zum Beginn der Cremeschichte in flüssige Schokolade tunken.

BESTE BACKZUTATEN IN IHRER HOFER FILIALE



BELLA KAKAO

Der feine und aromatische BELLA Kakao eignet sich ideal zum Backen, Verfeinern und Dekorieren von Gebäck und Süßwaren.

ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-EIER HAHN IM GLÜCK

Die BIO-Eier von ZURÜCK ZUM URSPRUNG sind aus dem Projekt »Hahn im Glück«. Im Rahmen des Programms wachsen nicht nur die weiblichen, sondern auch die männlichen Küken artgerecht und gemäß nachhaltigen Tierwohl-Kriterien auf.



HAPPY HARVEST FEINKRISTALL- ZUCKER

Ideal zum Backen. Durch seine feine Körnung löst er sich schneller auf als normaler Kristallzucker.



ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-WEIZENMEHL

Für das glatte BIO-Weizenmehl von ZURÜCK ZUM URSPRUNG wird das Getreide in der Region Waldviertel unter den strengen Prüf Nach!-Richtlinien angebaut.

ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-VOLLKORN WEIZENMEHL

Vollkornmehl wird aus dem ganzen Korn hergestellt und ist ein gesunder Ballaststofflieferant. BIO-Weizenvollkornmehl stellt in der Küche eine vollwertige Alternative zum Weizenmehl dar.



RIQUET INLÄNDER RUM

Eine österreichische Spirituosen-Spezialität, die ideal zum Kochen und Backen ist. Inländer Rum ist natürlich auch für hochprozentige Heißgetränke eine aromatische Zutat.



BELLA KUVERTÜRE

Die vielseitige Kuvertüre von BELLA bringt Geschmack und Vielfalt in die Küche. Für Torten, Kuchen, Mousse, Desserts und Pralinen ein Muss!



GERM

Germteig gehört einfach zur österreichischen Mehlspeisküche. Es gibt kaum ein Gebäck, das sich nicht aus einem einfachen Germteig backen lässt. Frische Germ am besten im Kühlschrank lagern.



MILFINA TEEBUTTER

Egal ob kalt aus dem Kühlschrank, zimmerwarm oder zerlassen, die heimische MILFINA Teebutter von HOFER darf beim Backen nicht fehlen. Gibt es auch als laktose-freie Variante.

BELLA SULTANINEN

Sultaninen haben einen besonders süßen Geschmack, der ein wenig an Honig erinnert. Vor dem Backen in Wasser oder Rum einlegen, dann bleiben sie schön saftig.



BELLA BACKPULVER

Damit der Teig auch wirklich luftig wird braucht man Backpulver als Triebmittel. Backpulver sollte stets trocken und kühl aufbewahrt werden. Feuchtigkeit und Wärme lösen die Wirkung des Backtriebmittels aus und lassen es verderben.



BELLA VANILLINZUCKER

Der feine Vanillinzucker von BELLA ist eine unentbehrliche Zutat für Kekse, Kuchen und Torten, da er ihnen Süße und Aroma gibt. In Qualität aus Österreich.

BELLA MANDELN

Gemahlene Mandeln eignen sich ideal zum Backen. Mit ihrem charakteristischen Geschmack dürfen sie natürlich auch bei der Weihnachtsbäckerei nicht fehlen.



WEIHNACHTS KEKSE

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die engagierten Bäuerinnen und Bauern von HOFER liefern nur Produkte in bester Qualität für die HOFER Kundinnen und Kunden.

LIEFERT:
FREILANDEIER



LIEFERT:
MOLKEREI-
PRODUKTE

FAMILIE KINIGER

Der seit über 250 Jahren im Familienbesitz befindliche Bauernhof von Familie Kiniger liegt in der idyllischen Ortschaft Steinbach am Ziehberg im schönen Traunviertel.

»Das Konzept ‚Tierwohl auf Lebenszeit‘ ist uns wichtig und wir sind überzeugt, dass es noch viel besser schmeckt, wenn man weiß, dass die Produkte von glücklichen Tieren stammen«

Familie Kiniger



FAMILIE MAYR

Seit 2010 werden am Hof der Familie Mayr in der schönen Pyhrn-Priel Region (OÖ) Hühner in Freilandhaltung gehalten.

»Bestes Futter, ein respektvoller Umgang mit den Tieren und eine besonders artgerechte Haltung garantieren uns die besondere Qualität unserer Freiland Eier.«

Wolfgang u. Sandra Mayr

LIEFERT:
MEHL, BROT-
BACKMISCHUNG

HABERFELLNER

Der traditionelle Familienbetrieb Haberfellner mit Sitz in Grieskirchen (OÖ) ist bereits seit 1986 ein Partnerbetrieb von HOFER. Die Haberfellner Mühle ist der größte private Mühlenbetrieb in Österreich.

»Unser kompromissloser Qualitätsanspruch und das Streben nach höchster Kundenzufriedenheit machten unseren Mühlenbetrieb zu einem der modernsten Europas. Auch unser Engagement in Bezug auf Rohstoffe und Umwelt belegen unsere nachhaltige Philosophie und den Erfolg seit über 100 Jahren.«

Markus Haberfellner



FAMILIE HACKL

Der BIO-Hof von Familie Hackl wird seit ca. 1850 nun in vierter Generation bewirtschaftet. Seit 2017 leben am Familienbetrieb auch BIO-Legehennen, die unsere BIO-Freiland Eier für die Eigenmarke *ZURÜCK ZUM URSPRUNG* produzieren.

»BIO-Landwirtschaft war eine Grundsatzenscheidung. BIO passt einfach viel besser zu unserer generellen Einstellung. BIO bedeutet auch für uns: LEBEN! Uns gefällt, dass klar die Tiere und ihr Wohlergehen im Fokus sind. Tierwohl steht im Vordergrund.«

Familie Hackl

LIEFERT:
FREILANDEIER







FESTLICHER GENUSS

Die Feiertage sind der kulinarische Höhepunkt des Jahres. Wenn Familien und Freunde zusammenkommen, wird gekocht, gegessen und die gemeinsame Zeit genossen. Wir haben ein klassisches Weihnachtsmenü zusammengestellt, mit dem Sie Ihre Gäste begeistern.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

SHRIMPSCOCKTAIL MIT MARIE-ROSE-SAUCE



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
140 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Der Shrimpscocktail wurde in den 1950er-Jahren erfunden und darf seither auf keiner Party mehr fehlen. In eleganter Aufmachung macht schon sein Anblick Festtagslaune.

ZUTATEN KEKSE

- 4–5 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 3 Handvoll Romana-Salatblätter
- 1–2 EL LE GUSTO Premium Ketchup
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 4–5 Spritzer Tabasco
- ein paar Spritzer Saft 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 Schlenker ARC ROYAL Cognac
- 1 Frühlingszwiebel vom HOFER Marktplatz, feinst geschnitten
- 600 g ALMARE SEAFOOD Garnelen, im Kühlschrank langsam aufgetaut
- 6 Spalten von Zitronen vom HOFER Marktplatz
- Etwas LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- HAPPY HARVEST Toastbrot
- MILFINA Teebutter

ZUBEREITUNG

- Die Mayonnaise mit Ketchup, Senf, Tabasco und Cognac sowie Pfeffer, Salz und eventuell etwas Zitronensaft abschmecken. Die Salatblätter waschen und trocken schleudern, in feine Streifen (»Chiffons«) schneiden, mit der feinst geschnittenen Frühlingszwiebel vermengen und auf sechs dickwandige Weingläser aufteilen. Einen satten Löffel Sauce daraufsetzen, dann die im Kühlschrank aufgetauten Shrimps gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
- Mit einem großzügigen Esslöffel Sauce, vollenden, der die Tierchen zur Gänze bedecken sollte. Für ein bis zwei Stunden kalt stellen.
- Vor dem Servieren mit ein wenig Paprikapulver durch ein Teesieb bestäuben, mit Zitronenspalten garnieren und mit frisch getoastetem Brot und Butter servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

MAYONNAISE »LE GUSTO«

Die Mayonnaise von »LE GUSTO« gibt es mit 80 Prozent Fett oder in der figurbewussten Leichtversion mit 25 Prozent Fett.



PROFI-TIPP

WASSERSCHEU

Wenn Sie tiefgekühlte Shrimps oder Garnelen auftauen, auf keinen Fall waschen, sonst verlieren sie den Geschmack.





THUNFISCH- & AVOCADOTARTAR MIT INGWER



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Schnelle Zubereitung – große Wirkung.
Das Tartar schmeckt leicht und erfrischend, damit ist es
nicht nur zu den Feiertagen besonders beliebt.*

ZUTATEN

- 300 g frisches Thunfischfilet
- 1 Saft 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 EL CASTELLO Condimento Bianco
- 1 EL ASIA GREEN GARDEN Asia Sauce
- BELLASAN Olivenöl
- 1 EL Schnittlauch, fein gehackt
- 1 EL LE GUSTO Mayonnaise
- 1 Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, 2-3 cm lang, geschält und sehr fein gewürfelt
- ½ Salatgurke vom HOFER Marktplatz, geschält, entkernt und gewürfelt
- 1 ISS REIF! Avocado vom HOFER Marktplatz, gewürfelt
- SALINENGOLD Speisesalz
- ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Kräuter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Den Thunfisch in 1-cm-Würfel schneiden und mit Condimento Bianco, Asia Sauce, Olivenöl, Schnittlauch, Mayonnaise, Ingwer, der Hälfte des Zitronensafts und einer Prise Salz vermengen. Abschmecken und beiseitestellen.
- In einer separaten Schüssel die gewürfelte Avocado und die Gurke, den restlichen Zitronensaft und eine gute Prise Salz vermengen. Abschmecken.
- Einen Servierring in die Mitte des Tellers setzen. Mit einem kleinen Löffel die Avocadomischung bis zur Hälfte einfüllen. Das Thunfisch-Tartar gleichmäßig über die Avocado häufen und leicht andrücken, ebenso bei den anderen Tellern.
- Die Ringe vorsichtig abnehmen und nach Geschmack mit den Kräutern garnieren.
- Sofort servieren.



PROFI-TIPP

AUS HART MACH WEICH

Ist die Avocado beim Kauf noch hart, so kann man sie einfach zu Hause nachreifen lassen. Bei 16 bis 20 °C Raumtemperatur dauert das etwa ein bis drei Tage.

HOFER PRODUKT-TIPP

CONDIMENTO BIANCO »CASTELLO«

Condimento Bianco ist eine Mischung aus Essig und Traubenmost. Er schmeckt weniger sauer und viel fruchtiger als normaler Essig.



FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSETOAST UND THYMIAN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
70 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Muss für Feinschmecker! Die französische Zwiebelsuppe kommt mit knusprigem Brot und würzigem Käse, der den Geschmack abrundet. Diese herzhafteste Kombination schmeckt einfach immer.

ZUTATEN

- 50 g MILFINA Teebutter
- 1 EL BELLASAN Olivenöl
- 1 kg Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält, halbiert und in dünne Scheiben geschnitten
- SALINENGOLD Speisesalz
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 2 Zweige Thymian
- 1 EL LE GUSTO Thymian, getrocknet
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 250 ml Weißwein Cuvee
- 1 l LE GUSTO Suppe im Glas
- 2 EL BIO NATURA BIO-Aceto Balsamico
- 8 dünne Scheiben Jumbo Baguette aus der HOFER Backbox
- 140 g MILFINA Emmentaler, gerieben
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Butter und das Öl in einem großen, schweren Topf erhitzen. Die Zwiebeln und eine gute Prise Salz hinzugeben und bei mittlerer bis schwacher Hitze unter häufigem Rühren 20–25 Minuten braten, bis sie goldgelb und weich sind. Die Knoblauchzehen zugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Zucker, Mehl, Thymian und das Lorbeerblatt unterrühren und unter ständigem Rühren 2 Minuten lang rösten.
- Die Hitze erhöhen und unter ständigem Rühren nach und nach den Wein, dann den Fond und den Essig zugeben und zum Köcheln bringen. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Flüssigkeit leicht eingekocht ist.
- Den Grill auf hoher Stufe vorheizen. Während die Suppe köchelt, das Brot auf ein Backblech legen und 2 Minuten auf jeder Seite rösten, dann mit reichlich Käse und etwas Thymian bestreuen. Unter dem Grill 5–6 Minuten grillen, bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist.
- Die Suppe auf Schüsseln verteilen, pro Portion 2 Käsetoasts auflegen und mit Pfeffer garnieren.



PROFI-TIPP

KEINE EILE BEIM KOCHEN

Das feine Aroma der Zwiebelsuppe entsteht, wenn die Zwiebeln langsam gegart werden. Der in ihnen enthaltene Zucker muss karamellisiert und dann in der Suppe gelöst werden.

HOFER PRODUKT-TIPP

WEISSWEIN CUVEE

Blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, Gelbfrucht, Birne, Apfel, dezent Zitrusfrucht. Am Gaumen sauber, saftig, frisch, fast mittlere Dichte und Länge. Ideal zu leichten Vorspeisen, zur Jause, zu Fisch und Geflügel.







GEBACKENER KARPFFEN MIT KARTOFFELSALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Gebackener Karpfen ist das klassische Weihnachtsgericht vieler Österreicher. Dass ein warmer Kartoffelsalat dazugehört, versteht sich fast von selbst.

ZUTATEN FÜR DEN KARPFFEN

- 700 g Karpfenfilets, geschöpft
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 3 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 150 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- Saft einer halben Zitrone vom HOFER Marktplatz
- BELLASAN Rapsöl zum Backen
- MILFINA Teebutter

ZUTATEN KARTOFFELSALAT

- 200 g Kartoffeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 800 ml SUPPE IM GLAS Rindsuppe
- 1 EL CASTELLO Condimento Bianco
- 1 EL CASTELLO Olivenöl
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 1 TL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- LE GUSTO Pfeffer
- 1 rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- Schnittlauch, fein geschnitten



PROFI-TIPP

DER RICHTIGE ZEITPUNKT

So testet man ganz leicht, ob die Kartoffeln gar sind: Mit einem kleinen Küchenmesser in eine im Topf schwimmende Kartoffel stechen. Kann man sie am Messer steckend aus dem Topf ziehen, ist sie noch zu hart. Flutscht die Kartoffel beim Herausheben vom Messer zurück ins Wasser, ist der optimale Garpunkt erreicht.

ZUBEREITUNG

- Für den Salat die Kartoffeln in der Schale bissfest kochen. Die rote Zwiebel schälen, fein schneiden und in der heißen Rindsuppe 1 Minute blanchieren. Abseihen und die Suppe dabei auffangen.
- In der Zwischenzeit das Karpfenfilet in etwa 4 cm breite Stücke schneiden. Salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. In Mehl wenden, durch das Ei ziehen und mit den Bröseln panieren.
- In einer großen Pfanne Öl erhitzen, die Fischstücke darin beidseitig kurz frittieren. Butter zugeben und den Karpfen knusprig ausbacken. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- Die Erdäpfel heiß schälen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Rindsuppe, Zwiebel, Senf, Schnittlauch, Essig und Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Den gebackenen Karpfen mit dem Erdäpfelsalat anrichten und mit Schnittlauch bestreuen.

HOFER PRODUKT-TIPP

KARTOFFELN AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

HOFER setzt zu 100 Prozent auf Kartoffeln aus Österreich und unterstützt damit die heimische Landwirtschaft.



RINDSFILET WELLINGTON



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 24 STUNDEN

Das edle Filet Wellington gehört zur Königsklasse unter den Fleischgerichten. Was könnte sich also besser für die Feiertage eignen?

ZUTATEN

- 1,2 kg Rindslungenbraten, zugeputzt
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 3 EL BELLASAN Olivenöl
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, feinst gehackt
- 200 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Champignons
- 50 g MILFINA Teebutter
- 1 TL LE GUSTO Thymian
- 100 ml Portwein
- 12 CUCINA NOBILE Prosciutto Cotto
- 500 g GOOD CHOICE Blätterteig
- 2 Eidotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern, verschlagen
- Salz
- Pfeffer



HOFER PRODUKT-TIPP

BLÄTTERTEIG »GOOD CHOICE«

Mit fertigem Blätterteig lassen sich in kurzer Zeit viele Köstlichkeiten zaubern – ob süß oder pikant. Er sollte daher immer griffbereit sein!

ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 220 °C vorheizen. Zimmerwarmes Filet kräftig salzen, pfeffern und in einer heißen Pfanne in Öl auf allen Seiten scharf anbraten. Abkühlen lassen, in den Kühlschrank stellen. Währenddessen die Champignons in der Küchenmaschine fein häckseln. Mit dem Zwiebel und Thymian in der Butter anschwitzen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Salzen, pfeffern, mit dem Likörwein ablöschen und komplett verkochen lassen, bis die Masse kompakt wird und die Form hält. Abkühlen lassen.
- Einige Bahnen Frischhaltefolie auf der Arbeitsfläche ausrollen. Prosciutto leicht überlappend in doppelter Reihe à 6 Scheiben darauf drapieren, Champignonmasse darauf verstreichen und das Filet daraufsetzen. Mithilfe der Folie den Prosciutto gleichmäßig über das Filet ziehen, sodass es komplett verpackt ist. Blätterteig ausrollen, das Paket in die Mitte setzen, mit dem Teig verpacken und kühl stellen – bis zu 24 Stunden.
- Vor dem Servieren mit Eigelb bestreichen und bei 200 °C 25 (medium rare) bis 35 Minuten (medium to well) fertig backen.
- Vor dem Aufschneiden (dicke Scheiben!) mindestens 15, besser 25 Minuten rasten lassen.



PROFI-TIPP

AUCH KALT EIN GENUSS

Bleibt vom Festschmaus etwas übrig, schmeckt das Beef Wellington auch kalt noch hervorragend!





OMELETTE SURPRISE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Das Omelette surprise ist auch heute noch für eine Überraschung gut.
Das recht einfache Dessertrezept garantiert auf jeden Fall
den Beifall der Gäste.*

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 4 Eier und Eidotter (klar trennen!) von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern
- 4 EL Wasser (warm)
- 150 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Pkg. BELLA Vanillinzucker
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 80 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 80 g Speisestärke
- CUCINA NOBILE Olivenöl zum Einfetten

ZUTATEN FÜR DIE BAISERMASSE

- 5 Eiklar von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern
- 250 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUTATEN FÜR DIE FÜLLE

- 200 g GRANDESSA Frucht- oder Vanilleeis (nach Geschmack)

HOFER PRODUKT-TIPP

OLIVENÖL »CUCINA NOBILE«

Das extra native Olivenöl von »Cucina Nobile« ist ein Allrounder in der Küche, der den Speisen das gewisse Etwas verleiht.



ZUBEREITUNG

- Für den Biskuitteig Eidotter und Zucker cremig rühren. Nach und nach zwei Drittel des Zuckers, den Vanillinzucker und das Salz hinzufügen, derweil rühren, bis eine cremige Masse entsteht. In einer anderen Backschüssel das Eiklar steif aufschlagen und den übrigen Zucker langsam hinzufügen. Den Schnee auf die Creme gleiten lassen, Mehl und Speisestärke darüber geben. Vorsichtig unterziehen.
- Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen und einfetten. Die Menge etwa 1 cm dick draufgeben. Bei 180 °C ca. 20 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Das Backblech rausnehmen. Stürzen. Pergamentpapier entfernen und auskühlen lassen. Später in Stücke schneiden. Es müssen 2 Platten herauskommen.
- Für den Baiserteig die Eiklar sehr steif aufschlagen. Zucker nach und nach dazugeben.
- Für das Omelette eine Biskuitplatte in eine feuerfeste Form legen, das Eis (leicht angetaut) draufgeben und die zweite Teigplatte drauflegen. Jetzt die Baisermasse drauf verstreichen. In den vorgeheizten Ofen bei 250 °C 5 Minuten lang auf der oberen Schiene überbacken. Herausnehmen und sofort servieren.



PROFI-TIPP

LIKÖR ZUM VERFEINERN

Um noch mehr Aroma in das Omelette surprise zu bekommen, kann man das Biskuit noch mit einem passenden Likör beträufeln, bevor man es mit der Baisermasse bedeckt.

einfach kochen · FRITTIERTES

EIN HEISSES BAD NEHMEN

Frittieren ist eine der schonendsten und geschmacklich interessantesten Arten des Kochens – wenn es richtig gemacht wird! Wir haben Rezepte aus der ganzen Welt vorbereitet.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN





SOUTHERN FRIED KARFIOL MIT AVOCADOCREME



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Ein Rezept aus den Vereinigten Staaten, das in unserer Version den Karfiol zum Star macht. Mit Avocadocreme serviert, ein wahrer Genuss.

ZUTATEN FÜR DEN KARFIOL

- 1 Karfiol vom HOFER Marktplatz
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 60 ml Wasser
- 2 EL Misopaste
- 1 Zehe Knoblauch vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 100 ml Hot Sauce
- 120 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 1 TL LE GUSTO Pfeffer
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- SALINENGOLD Speisesalz,
- LE GUSTO Pfeffer
- BELLASAN Olivenöl



HOFER PRODUKT-TIPP

PAPRIKAPULVER EDELSÜSS »LE GUSTO«

Der fruchtig-süße Geschmack verleiht Speisen eine milde Würze. Paprikapulver ist eines der beliebtesten und bekanntesten Gewürze weltweit.

ZUTATEN FÜR DIE AVOCADOCREME

- 2 ISS REIF! Avocados vom HOFER Marktplatz
- Saft von 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 3 EL MILFINA Sauerrahm
- ½ Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz, gerieben
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN ZUM SERVIEREN

- 2 Handvoll Pflücksalat (Rucola) vom HOFER Marktplatz
- 2 rote Chilis
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 kleine rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in feine Ringe geschnitten

ZUBEREITUNG

- Für die Avocadocreme alle Zutaten im Mixer zu einer glatten Creme mixen und abschmecken.
- Für den Karfiol in einer Schüssel Eier, Wasser, Miso, Knoblauch und Hot Sauce verquirlen. In einer tiefen Schüssel das Mehl mit den restlichen trockenen Zutaten vermischen.
- Den Karfiol in große Röschen zerteilen. Mit ein wenig Wasser besprühen, damit die Mehlmischung kleben bleibt.
- Den Karfiol in die Mehlmischung geben und wenden, bis er bedeckt ist. In die Eiermischung tauchen, bis er komplett bedeckt ist, und dann erneut im Mehl wenden.
- Das Öl auf 170 °C erhitzen. Den Karfiol in mehreren Durchgängen darin herausbacken, dabei die Hitze erhöhen, sodass er in 3 bis 4 Minuten eine goldene Farbe annimmt. Auf einem Gitter abtropfen lassen.
- Zum Servieren Rucola auf einer großen Platte verteilen. Den Tiegel mit der Avocadocreme in die Mitte setzen. Den Karfiol rundherum verteilen. Mit Chiliringen, Zwiebelringen, Zitronenscheiben und der dekorativ darüber verteilen und sofort servieren.



PROFI-TIPP

RICHTIG LAGERN

Karfiol kann bis zu einer Woche im Gemüsefach des Kühlschranks aufbewahrt werden. Dazu werden die Blätter entfernt und der ungewaschene Karfiol lose in ein Papiersackerl oder in Folie gewickelt.



GEBACKENER SELLERIE MIT SAUCE TARTARE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 2 STUNDEN IM BACKROHR

Diese echt vegetarische und original Altwiener Spezialität wird im Backrohr gebacken. Das konzentriert die Aromen und verleiht dem Sellerie eine dichtere, durchaus an Fleisch erinnernde Konsistenz.

ZUTATEN

- 1 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Sellerie, ca. 1 kg
- 2 EL BELLASAN Pflanzenöl
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN ZUM PANIEREN

- 150 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 200 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 500 g MILFINA Butterschmalz
- SALINENGOLD Speisesalz

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE TARTARE

- 200 g LE GUSTO Mayonnaise
- 1 TL LE GUSTO Estragon Senf
- 2 EL NATUR AKTIV BIO-Leinöl
- 1 Bund Petersilie, fein gehackt
- 1 Bund Schnittlauch, fein gehackt
- 1 Bund Dille, fein gehackt
- 4 NATURE'S GOLD Delikatessgurken, gehackt
- 2 EL GOURMET Kapernbeeren
- Abrieb von ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer
- 300 g GOOD CHOICE Vogersalat
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 220 °C aufheizen. Den Sellerie gründlich bürsten und abschrubben. Abtrocknen, mit Öl einreiben und salzen. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech für 2 Stunden backen, zwischendurch wenden. Herausnehmen und abkühlen lassen. Währenddessen alle Zutaten für die Sauce tartare miteinander vermengen und abschmecken. Kühl stellen. Den Sellerie in fingerdicke Scheiben schneiden, dann kreuzweise vierteln. Erst gut in Mehl, dann in verschlagenem Ei und schließlich in Bröseln wenden. In 2 Finger hoch heißem Butterschmalz flott herausbacken, bis die Scheiben goldbraun sind, und auf einem Gitter abtropfen lassen. Auf gewaschenem Vogersalat anrichten und mit der Sauce tartare und Zitronenschnitzen servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-SELLERIE

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Das Aroma von Knollensellerie ist auf seine ätherischen Öle zurückzuführen, die ihn durch Calcium, Vitamine und Eisen äußerst wertvoll machen. Er schmeckt als Beilage oder eignet sich als Basis für Suppen, Souffles und für Fleischgerichte.



PROFI-TIPP

SAISONAL

Als ein typisches Wintergemüse ist Knollensellerie aus regionalem Anbau vom frühen Herbst bis in den Mai erhältlich. Sellerie lässt sich auch hervorragend mit anderen Gemüsesorten kombinieren, etwa für eine Pastasauce oder einen Auflauf.





PROFI-TIPP

DIE SACHE MIT DEM BUTTERSCHMALZ

Zum Herausbacken muss das Butterschmalz erhitzt werden, bis Blubberblasen aufsteigen, wenn man einen hölzernen Kochlöffelstiel hineintaucht.

STEIRISCHES BACKHENDL AUS DEM BUTTERSCHMALZ



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Mit Sauerrahm mariniert und am Knochen belassen – so gehört echt steirisches Backhendl! Das Paprikapulver verleiht ihm zusätzlich milde Würze.

ZUTATEN

- 1 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Landhendlteile
- 1 TL LE GUSTO Paprikapulver edelsüß
- 3 EL MILFINA Sauerrahm
- 150 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl
- 2 **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Eier
- 200 g HAPPY HARVEST Semmelbrösel
- 1 kg MILFINA Butterschmalz
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- LE GUSTO Küchenkräuter Petersilie
- SALINENGOLD Speisesalz
- Salat vom HOFER Marktplatz zum Anrichten

ZUBEREITUNG

- Die Hendlteile ohne Haut mit Salz und Paprika würzen und in dem Sauerrahm mindestens 2 Stunden marinieren. Anschließend alles panieren – den Sauerrahm nicht abspülen: Erst in Mehl, dann in verschlagenem Ei wenden und schließlich in den Semmelbröseln panieren. Das Butterschmalz in einem hohen Topf erhitzen, Die Hendlteile langsam schwimmend im Butterschmalz backen. Nicht zu heiß, damit das Hendl im Fett gar wird! Dauert ca. 25 Minuten.
- Die fertigen Hendlstücke auf einem Gitter gut abtropfen lassen – nicht auf einer Küchenrolle abtropfen lassen, das würde die Panier aufweichen. Das Backhendl mit in Achtel geschnittener Zitrone in einem Körberl auf frischen Salatblättern anrichten.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-LANDHENDLTEILE »ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Hühner können sich täglich im Freien bewegen, das merkt man am schmackhaften festen Fleisch.

TEMPURA VOM ERNTEFRISCHEN GEMÜSE



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Tempura lässt sich mit ein bisschen Übung auch wunderbar zu Hause genießen. Ganz wichtig: der Tempurateig darf nicht zu viel gerührt werden und muss ganz frisch direkt vor dem Frittieren gemacht werden – sonst wird er nicht so herrlich dünn und knusprig.

ZUTATEN

- Frisches Gemüse der Saison, etwa: 2 Zucchini, vom HOFER Marktplatz, der Länge nach halbiert und dann in etwa 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Handvoll frischer Fisolen vom HOFER Marktplatz, die Stängel abgeschnitten
- 2 Kartoffeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in etwa 5 mm dicke Scheiben geschnitten
- 2 rote Paprika vom HOFER Marktplatz, längs in etwa fingerbreite Streifen geschnitten

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 1 Eigelb vom **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Ei
- 250 ml eiskaltes Wasser
- 100 g **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl

ZUTATEN FÜR DIE SAUCE

- 100 ml Dashi
- 40 ml Mirin
- 40 ml **ASIA GREEN GARDEN** Asia Sauce
- 100 g Daikon, gerieben
- 1 kleines Stück BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz, geschält und gerieben
- Etwas **ZURÜCK ZUM URSPRUNG** BIO-Weizenmehl zum Mehlieren
- **ASIA SPZIALITÄTEN** Erdnussöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten für die Dipsauce vermischen.
- Das Gemüse vorbereiten und die geschnittenen Stücke mit Küchenrolle gut trocken tupfen. Das Öl in einem schweren Topf auf etwa 170 °C erhitzen – wenn es Schlieren wirft, aber nicht raucht, ist es heiß genug.
- Während das Öl heiß wird, den Teig zubereiten. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Essstäbchen ein wenig umrühren, sodass sich alles gerade vermischt – er soll keinesfalls gut gerührt sein, es müssen unbedingt Mehlklumpen im Teig übrigbleiben.
- Das Mehl zum Mehlieren auf einen Teller geben. Die Gemüsestücke erst im Mehl wenden, dann in den Teig tauchen und frittieren, bis der Teig knusprig und das Gemüse gar ist. Die Gemüsesorten nacheinander frittieren und nicht zu viel auf einmal in den Topf geben. Mit dem schneller garenden Gemüse wie Zucchini beginnen.
- Das Gemüse kurz abtropfen lassen, dann auf einem Teller mit etwas Wachs- oder Küchenpapier anrichten. Zusammen mit der Sauce zum Dippen servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP



SOJASAUCE »ASIA GREEN GARDEN«

Die Sojasauce nach japanischer Art enthält wenige ausgewählte Zutaten und ist besonders fein im Geschmack.



PROFI-TIPP

TEMPERATUR TESTEN

Die Temperatur des Öls testet man mit einem Tropfen Teig: Wenn er ins Öl fällt, sollte er ein wenig sinken, dann aber schnell wieder aufsteigen und von Bläschen umgeben sein.



GEBACKENE MÄUSE MIT APFELMUS



REZEPT FÜR
2 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Natürlich werden hier nicht wirklich Mäuse gebacken! Zu den köstlich weichen Germteigpolstern passt das leicht säuerliche Apfelmus perfekt.

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

- 180 g MILFINA Vollmilch
- 30 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- RIQUET Inländerrum
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 15 g Germ aus Österreich
- 300 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 60 g MILFINA Teebutter (Raumtemperatur)
- 3 Eidotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern
- 3 g SALINENGOLD Speisesalz
- ½ kg MILFINA Butterschmalz zum Backen



HOFER PRODUKT-TIPP

GERM AUS ÖSTERREICH

Ein Fixstarter in der Back-Saison. Besonders für Gebäck mit feinerem Geschmack, ist die Germ das richtige Backtriebmittel.

ZUTATEN FÜR DAS APFELMUS

- ½ kg Äpfel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 1 BELLA Zimtstange
- 4 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUBEREITUNG

- Milch und Zucker leicht erwärmen, mit dem Germ verrühren und mit wenig Mehl zu einem dünnflüssigen Teig vermischen.
- Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten stehen lassen.
- In der Zwischenzeit die restlichen Zutaten und das übrige Mehl zusammen in eine Rührschüssel geben.
- Sobald sich der Vorteig im Volumen verdoppelt hat, zu den anderen Zutaten geben und langsam verkneten. Wenn der Teig glatt und glänzend ist, abermals zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen.
- Danach wieder zusammenkneten. Diesen Vorgang noch einmal wiederholen. Danach mit einem Löffel Nockerl formen und diese in 160 °C heißem Butterschmalz goldbraun backen. Mit einem Gitterlöffel aus dem Fett nehmen und auf Küchenrolle legen.

ZUBEREITUNG DES APFELMUS

- Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in 2 Zentimeter große Stücke schneiden. Die Zitrone waschen und ein großes Stück Zitronenschale dünn abschälen. Saft auspressen und mit den Äpfeln mischen. 5 Esslöffel Wasser, Zitronenschale, Zimt, Zucker und Äpfel in einem Topf aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 15 Minuten weich dünsten.
- Zitronenschale und Zimt entfernen. Die Äpfel mit dem Pürierstab fein pürieren oder mit der Gabel zerdrücken.
- Die gebackenen Mäuse mit Staubzucker bestreuen und mit Apfelmus anrichten.



PROFI-TIPP

FARBECHT

Um ein bräunliches Anlaufen zu verhindern, Zitrone ins Apfelmus geben. Die Zitronensäure verhindert eine unansehnliche Verfärbung.

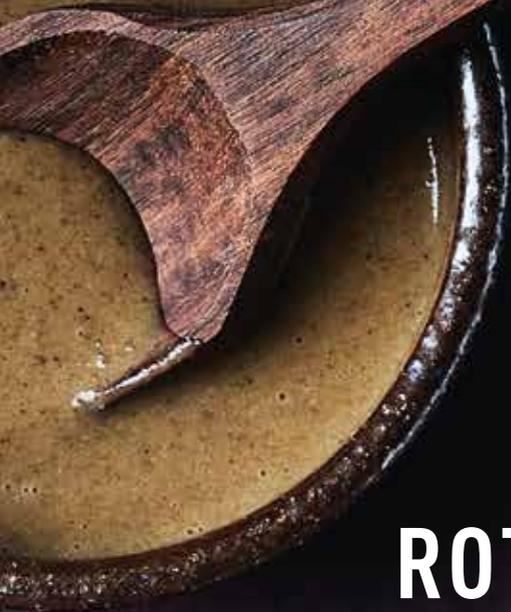
GESUNDE VITAMIN-BOMBE

Er ist das Wintergemüse schlechthin! Kohl ist nicht nur vielseitig, in ihm stecken auch viele wertvolle Inhaltsstoffe und Vitamine. Wir präsentieren sechs Rezepte, mit denen Sie den gesunden Klassiker gekonnt auf den Tisch bringen.

FOTO AUFMACHER SHUTTERSTOCK FOTOS REZEPTE LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN







ROTKRAUT-ZITRUS-SALAT



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
15 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Diesen herrlich erfrischenden winterlichen Salat sollten Sie unbedingt ausprobieren, und lassen Sie sich vom Geschmack des Rotkrauts überzeugen!

ZUTATEN

- ½ Rotkraut aus Österreich vom HOFER Marktplatz, Strunk entfernt
- SALINENGOLD Speisesalz
- 2 Orangen vom HOFER Marktplatz
- 2 Grapefruits
- 1 Handvoll SNACK FUN Erdnüsse, geröstet
- 5 Stängel Koriander
- 1-2 Thai-Chili, nach Geschmack
- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, geschält
- Saft von ½ Zitrone vom HOFER Marktplatz,
- 1 Schuss CASTELLO Condimento Bianco
- 4 EL Fischsauce
- 1 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 2 TL Sesampaste (asiatische oder Tahini)

ZUBEREITUNG

- Rotkraut in dünne Streifen schneiden. Leicht salzen, gut durchkneten und mindestens 15 Minuten ziehen lassen.
- Orangen und Grapefruits filetieren und den Grapefruitsaft auffangen. Grapefruits in Spalten teilen. Erdnüsse und Koriander grob hacken, Chilis in feine Ringe schneiden. Karotten hobeln oder raspeln.
- Aus Grapefruitsaft, Zitronensaft, Essig, Fischsauce, Zucker, Sesampaste und Chili eine Marinade rühren. Rotkraut abgießen und mit Marinade vermischen, Zitrusfrüchte, Erdnüsse, Karotten und Koriander untermischen und servieren.



PROFI-TIPP

FARBENSPIEL

Rotkraut kann seine Farbe verändern. Mischt man es mit süßen Zutaten, färbt das Rotkraut ins Blauviolette. Säurereiche Zutaten machen es rötlicher. Grund sind die natürlichen Farbstoffe namens Anthocyane, die bei Zugabe von Säure reagieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

KRAUTMIX AUS ÖSTERREICH VOM HOFER MARKTPLATZ

Kraut ist – egal ob rot oder weiß – das perfekte Wintergemüse. Rotkraut sollte beim Kauf angenehm riechen, saftige und unbeschädigte Blätter und eine glänzende, feste Oberfläche haben.



PASTA MIT KOHL UND SARDELLEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Kohl in der Pastasauce? Wir sagen selbstverständlich!
Der Geschmack des Kohls ergänzt sich perfekt mit den würzigen Sardellen.*

ZUTATEN

- 400 g CUCINA NOBILE Penne
- BELLASAN Olivenöl
- 8 Sardellenfilets
- 4 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, in feine Scheiben geschnitten
- 2 Chilis (oder nach Geschmack), getrocknet, gehackt
- 300 g Kohl
- 15–20 BELLA Pinienkerne, geröstet
- geriebene Schale und Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- 50 g PRIMIS Parmigiano Reggiano DOP, gerieben



HOFER PRODUKT-TIPP

PINIENKERNE »BELLA«

Pinienkerne gehören zu den Zutaten von vielen Pestos – das bekannteste ist Pesto alla Genovese. Ihr mandelartiger Geschmack verfeinert aber auch Aufläufe, Vorspeisen, Salate und Gebäck.

ZUBEREITUNG

- Salzwasser zum Kochen bringen und darin die Pasta nach Packungsangaben al dente kochen.
- Inzwischen Olivenöl in einer Pfanne mittelheiß werden lassen. 4 Sardellenfilets darin braten, bis sie zerfallen sind, dann Knoblauch und Chilis zugeben und kurz braten, bis alles duftet. Kohl zugeben, gut durchrühren und bei geschlossenem Deckel zusammenfallen lassen.
- Deckel entfernen, einen Schöpfer Pastakochwasser zugeben und auf hoher Hitze verdampfen lassen. Wiederholen, bis der Kohl weich und die Pasta gar ist und sich eine sämige Sauce gebildet hat.
- Pasta abgießen. Pinienkerne, Zitronenschale und Zitronensaft zur Sauce geben und Pasta und geriebenen Käse unterheben. Mit den restlichen Sardellenfilets in vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.



PROFI-TIPP

KEINE BITTERKEIT AUFKOMMEN LASSEN

Schmeckt der Kohl zu bitter, einfach eine Prise Zucker in das Gericht geben, um den Bitterstoffen entgegenzuwirken. Auch etwas Butter oder ein Spritzer Zitronensaft können Abhilfe schaffen.





PROFI-TIPP

RICHTIGE AUFBEWAHUNG

Kohlsprossen halten im Kühlschrank ca. vier Tage. Sie sollten aber nicht neben Äpfeln oder Tomaten aufbewahrt werden, denn diese sondern einen Stoff ab, der die Reifung beschleunigt.

GRÜNES CURRY MIT KOHLSPROSSEN UND SCHWEIN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Winterliche Aromen und scharfes grünes Curry passen ganz wunderbar zusammen.

ZUTATEN

- 380 g Salat-/Wok-Streifen vom Schwein (Genuss 100% aus Österreich)
- BELLASAN Pflanzenöl
- 500 g Kohlsprossen aus Österreich vom HOFER Marktplatz, vom Strunk befreit und halbiert
- 50 g grüne Currypaste
- 700 ml ASIA Kokosmilch
- 30 g HAPPY HARVEST Rohrzucker
- 2-3 EL Fischsauce
- 125 g Babyspinat vom HOFER Marktplatz
- ½ Bund Thai-Basilikum
- 1 Handvoll SNACK FUN Erdnüsse, geröstet

ZUBEREITUNG

- Pflanzenöl in einem Bräter heiß werden lassen. Fleischstreifen kurz scharf darin anbraten, bis sie ein wenig Farbe genommen haben, dann mit einem Schaumlöffel herausheben und für später zur Seite stellen. Kohlsprossen mit der Schnittseite nach unten ins Fett legen, ein paar Minuten Farbe nehmen lassen, herausnehmen und zur Seite stellen.
- Im gleichen Topf die Currypaste kurz anbraten. Mit Kokosmilch ablöschen. Rohrzucker zugeben und mit Fischsauce würzen. Kohlsprossen zugeben und köcheln, bis die Sprossen gar sind, aber noch etwas Biss haben (dauert etwa 5 Minuten).
- Spinat und Schwein in die Sauce geben und weitere 3 Minuten köcheln. Mit Thai-Basilikum, gehackten Erdnüssen servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BABYSPINAT VOM HOFER MARKTPLATZ

Spinat ist eine geschmackvolle Zutat vieler Speisen. Im Winter versorgt das grüne Blattgemüse den Körper mit wichtigen Vitaminen und Mineralstoffen.



RINDSLUNGENBRATEN COLBERT IM SPECKJUS



REZEPT FÜR
4-6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Zartes Rindsfilet, würzige Sauce – so edel und klassisch gut kann Kohl sein.

ZUTATEN

- 800 g Rinderfilet, Mittelstück
- 1 Grünkohl
- 300 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Champignons
- 4 kleine Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 80 g MILFINA Butter
- 2 TL LE GUSTO Thymian
- 5 Wacholderbeeren, fein gehackt
- 4 BIO NATURA BIO-Trockenpflaumen, fein gewürfelt
- 200 g GENUSS 100 % AUS ÖSTERREICH Speckwürfel
- 2 Stück Stangensellerie, fein gewürfelt
- 2 Karotten aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gewürfelt
- ½ l Weißwein Cuvee
- ½ l LE GUSTO Suppe im Glas, Rindsuppe
- 1 LE GUSTO Lorbeerblatt
- 3 Eidotter von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern

- 2 EL ASIA GREEN GARDEN Asiasauce
- 80 g kalte MILFINA Teebutter
- BELLA Olivenöl
- SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUSTO Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Das Rindsfilet kräftig salzen und pfeffern. Eine schwere Pfanne heiß werden lassen und das Filet bei hoher Hitze in Olivenöl von allen Seiten kräftig Farbe nehmen lassen (ca. 6 Minuten). Herausheben und abkühlen lassen. Den Kohl entblättern, dabei besonders auf die äußeren, dunkelgrünen Blätter achten. Die Mittelrippen herausschneiden und die Blätter in reichlich kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken und trockentupfen.
- Die Champignons und Zwiebel fein hacken. Butter im Bratenrückstand aufschäumen lassen, Pilze und Zwiebeln sowie Thymian und Wacholder zugeben und unter mehrmaligem Rühren dünsten,

- bis die Flüssigkeit verdampft ist (dauert ca. 10 Minuten). Die Trockenpflaumen unterziehen und weitere 3 Minuten rösten.
- Währenddessen Speck mit Sellerie, Karotten und Zwiebel anrösten, mit Wein und Suppe ablöschen, mit Lorbeer langsam um gut die Hälfte einreduzieren. Durch ein Sieb passieren und Speckjus auffangen.
- Auf einer Arbeitsfläche ca. 30 cm Frischhaltefolie ausbreiten. Die Kohlblätter darauf überlappend in mehreren Schichten anordnen, sodass ein Teppich entsteht. Darauf achten, dass die dunkelgrünen Blätter zuunterst sind. Die Champignon-Mischung mit den Eidottern vermengen und mittig auf den Kohl streichen. Rindslungenbraten darauf setzen, den Kohl mithilfe der Folie herumrollen, sodass ein hübsches Paket entsteht. Mit der Nahtstelle nach unten in ein passendes Geschirr geben und im Backrohr bei 130 °C garen, bis eine Kerntemperatur von 55 °C erreicht ist (dauert ca. 25 Minuten). Herausholen und abdecken.
- Den Speckjus zum Kochen bringen, mit Sojasauce abschmecken, kalte Butter in Würfeln dazugeben und unter kraftvollem Rühren emulgieren. Abschmecken. Das Filet in Scheiben schneiden, mit dem Jus umkränzen und mit Salz- oder Bratkartoffeln servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

BIO-CHAMPIONS

»ZURÜCK ZUM URSPRUNG«

Die BIO-Champignons werden in Handarbeit in der Region Tiroler Inntal produziert. Sie werden täglich frisch von Hand geerntet und ausgeliefert.



PROFI-TIPP

TROCKENPFLAUMEN FÜR DEN GESCHMACK

Trockenpflaumen haben einen süßen Geschmack, der wunderbar zu Fleisch passt. Einfach als Variante bei allen möglichen Fleischgerichten ausprobieren – die Wirkung überrascht.





KRAUT AUS DEM OFEN MIT SCHWEINSBRATEN-GEWÜRZEN



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Kraut – richtig behandelt – kann eine geschmackliche Wucht entfalten, die sich vor einem klassischen Braten nicht zu verstecken braucht.

ZUTATEN

- 2 kleine Spitzkrautköpfe, geviertelt
- 2,5 EL LE GUSTO Kümmel, gemahlen
- 3 EL SALINENGOLD Speisesalz
- 4 EL BIO NATURA BIO-Ahornsirup
- 6 EL BELLASAN Olivenöl
- 3 EL LE GUSTO Majoran, getrocknet
- 3 rote Zwiebeln aus Österreich vom HOFER Marktplatz
- 1 Knoblauchzehe vom HOFER Marktplatz geriebe
- 1 große Knoblauchknolle vom HOFER Marktplatz, quer halbiert
- 1 EL LE GUSTO Kümmel, ganz
- 3 EL BELLASAN Olivenöl
- frischer Majoran zum Garnieren

ZUBEREITUNG

– Backrohr auf 160 °C vorheizen. Salz, Kümmel, Ahornsirup, Majoran und Olivenöl gut vermengen und die Mischung kräftig in das Kraut einmassieren. Kraut mit der Schnittfläche nach oben auf ein ausgefettetes Backblech setzen und für 1 Stunde ins Rohr schieben. Es soll richtig nach Schweinsbraten duften. Zwischendurch das Kraut immer wieder wenden, bis es wirklich weich und gebräunt ist. Währenddessen die Zwiebeln in feine Ringe schneiden, im Olivenöl anlaufen lassen, Knoblauch und Kümmel zugeben, salzen, und 10 Minuten weich werden lassen. Zum Servieren die Zwiebelringe über dem Kohl verteilen, mit frischem Majoran und den geschmorten Knoblauchzehen garnieren.



PROFI-TIPP

SCHWEINSBRATENGEWÜRZ

Wenn es schnell gehen soll, kann man auch eine fertige Gewürzmischung für Schweinsbraten verwenden.

HOFER PRODUKT-TIPP

AHORNSIRUP »BIO NATURA«

Ahornsirup ist ein echtes Multitalent. Überall, wo das gewisse Etwas fehlt, sorgen schon ein paar Tropfen Ahornsirup für einen echten Wow-Effekt.

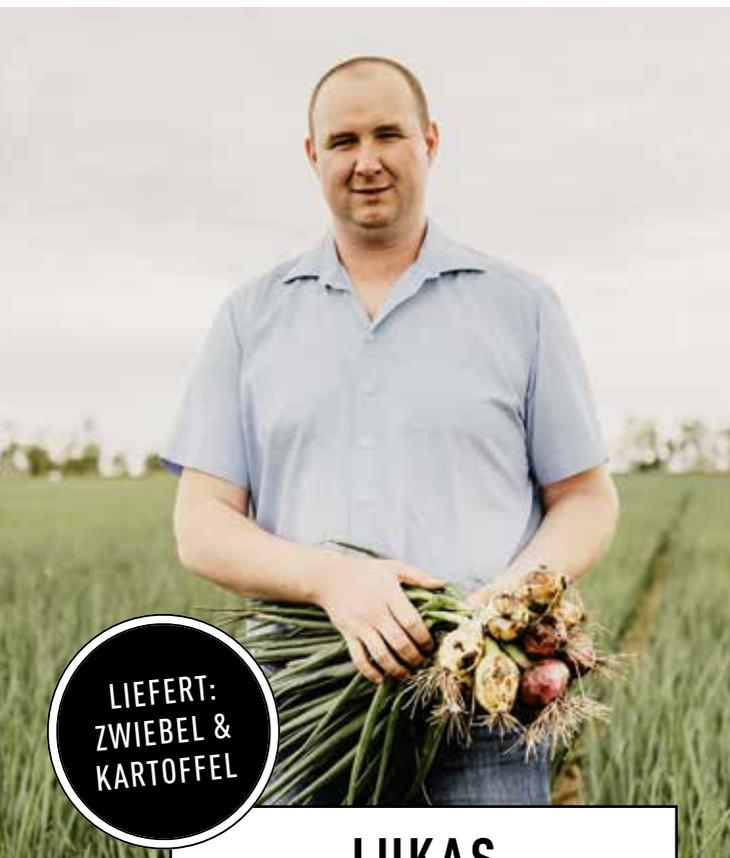




KOHL & CO

PRODUZENTEN & LIEFERANTEN

Die engagierten Gemüsebauerinnen und -bauern von HOFER liefern täglich frisches, knackiges Gemüse in die HOFER Filialen.



LIEFERT:
ZWIEBEL &
KARTOFFEL

LUKAS SCHEIBLHOFER

Der Familienbetrieb der Familie Scheiblhofner baut bereits in fünfter Generation im burgenländischen Seewinkel Zwiebel und Kartoffel an.

»Unsere Zwiebeln haben das Glück, in der sonnenreichsten Region Österreichs zu gedeihen. Das schmeckt man auch am Teller.«

Familie Scheiblhofner

LIEFERT:
GEMÜSE

JOSEF WOPFNER GEMÜSEBAU

Für die Familie Wopfner aus dem schönen Thaur in Tirol ist Regionalität wichtiger denn je und daher bauen sie bereits seit über 50 Jahren heimisches Gemüse, wie Karotten, Kartoffeln, Radieschen, Eisbergsalat und Chinakohl an.

»Die Herstellung von qualitativ hochwertigen Lebensmitteln für den heimischen Markt hat für uns oberste Priorität und so setzen wir unter anderem Feldbewässerung mit Trinkwasserqualität ein und nutzen das begünstigte Klima im Tiroler Inntal.«

Familie Wopfner

LIEFERT:
GEMÜSE

MARIO THALLINGER

Im oberösterreichischen Thalheim bei Wels baut Familie Thallinger bereits in zweiter Generation Gemüse an, welches aufgrund der sehr fruchtbaren Böden des Alpenvorlandes besonders gut gedeiht.

»Taufrisch ist unser Motto – das Gemüse wird in der Früh geerntet und ist bereits am nächsten Tag taufrisch in den HOFER Filialen zu finden. Um sehr nachhaltig zu wirtschaften, wechseln sich in unserer Fruchtfolge Getreide und Gemüse ab. Zwischendurch begrünen wir die Flächen, sodass nach der Ernte den Bienen, Insekten und Vögeln eine wertvolle Lebensgrundlage geboten werden kann.«

Mario Thallinger



LIEFERT:
PILZE



CORNELIA PLANK

Die ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Pilze werden unter anderem im Herzen des Tiroler Inntals produziert. Der Gemüseanbau hat hier lange Tradition und die Pilzhäuser sind der beste Beweis, dass das heimische Bergquellwasser auch in Tiroler BIO-Pilzen für einen echten Unterschied sorgt. Darüber hinaus wird mit der hocheffizienten PV-Anlage dazu beigetragen, ein zu 100 % nachhaltig und aus 100 % erneuerbaren Energien produziertes Produkt in die Küchen liefern zu können.

»Im Vergleich zu konventionell produzierten Pilzen, zeichnen sich unsere Tiroler BIO-Pilze durch ein deutlich aromatischeres Geschmackserlebnis aus. Noch dazu sind sie 100 Prozent biologisch produziert. Unsere Pilze wachsen lediglich durch die Zugabe von quellfrischem Tiroler Bergwasser und einer großen Portion Liebe.«

Cornelia Plank

KRUMM & RICHTIG SÜSS!

Sie sind die weltweit am meisten gegessenen Früchte. Und das hat seinen Grund. Wir haben sechs Rezepte gefunden, mit denen Sie die Süße und Cremigkeit der gelben Früchte noch mehr genießen können.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN





PROFI-TIPP

GERNE AUCH ÜBERREIF

Reife, dunkle Bananen sorgen für die saftige Konsistenz und geben dem Brot die nötige Süße. Man kann sogar extrem reife, weiche Bananen verwenden, deren Fruchtfleisch schon leicht matschig ist – darum ist Bananenbrot geradezu prädestiniert für eine Restverwertung.

BANANENBROT MIT SCHOKOLADE UND NÜSSEN



REZEPT FÜR
6-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Ist das jetzt wirklich ein Brot oder doch eher ein Kuchen?
Egal, es ist jedenfalls köstlich und im Handumdrehen gebacken!*

ZUTATEN

- 125 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 240 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 1 TL BELLA Backpulver
- ¾ TL SALINENGOLD Speisesalz
- 85 g MILFINA Teebutter, Raumtemperatur (+ etwas mehr zum Einfetten der Form)
- 115 g HAPPY HARVEST Rohrzucker
- 1 TL BELLA Vanilleextrakt (optional)
- 1 großes ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Ei
- 5 Bananen vom HOFER Marktplatz, sehr reif, davon 4 grob püriert und 1 längs aufgeschnitten für den Belag
- 125 g MILFINA Sauerrahm
- 70 g BELLA Haushaltsschokolade, gehackt
- 50 g BELLA Walnüsse, gehackt



HOFER PRODUKT-TIPP

SAUERRAHM »MILFINA«

Der österreichische Sauerrahm von MILFINA hat einen Fettanteil von 15 Prozent. Er ist besonders gut zur Verfeinerung herzhafter Gerichte und Saucen geeignet. Der fein-säuerliche Geschmack passt aber auch hervorragend zu Süßspeisen.

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 175 °C vorheizen. Eine 22 mal 13 Zentimeter große Kastenform mit ein wenig Butter einfetten. Die Innenseite der Form mit der Hälfte des Zuckers bestreuen und den Überschuss herausklopfen.
- In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl, das Backpulver und das Salz vermischen und beiseitestellen.
- Die Butter, den Rohrzucker und die Vanille (falls diese verwendet wird) mit einem elektrischen Mixer auf mittlerer bis hoher Stufe für etwa 5 Minuten schlagen, bis die Mischung sehr leicht und luftig ist.
- Das Ei hinzufügen und so lange schlagen, bis alles gut vermischt ist. Während der Mixer langsam läuft, die trockenen Zutaten hinzugeben. Wenn alles gerade eingerührt ist, den Mixer abschalten und mit dem Gummispatel die zerdrückten Bananen und anschließend den Sauerrahm unterheben, dann die Schokolade und die Walnüsse einrühren. Den Teig in die vorbereitete Kastenform gießen und die Oberfläche glatt streichen.
- Die Bananenhälften mit der Schnittfläche nach oben auf den Teig legen. Mit dem restlichen Zucker bestreuen und backen, bis sich die Ränder lösen und das Bananenbrot in der Mitte durchgebacken ist (etwa 1 Stunde, 15 Minuten).
- Vor dem Anschneiden vollständig abkühlen lassen.

FRITTIERTE KARAMELLBANANEN MIT GERÖSTETEN SESAMKÖRNERN



REZEPT FÜR
6-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
25 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Ein wirklich süßes Rezept, das zu jeder Jahreszeit passt.
Das Vanilleeis sorgt dabei für den cremigen Genuss.*

ZUTATEN

- 4 Bananen vom HOFER Marktplatz, reif, aber fest
- 100 g HAPPY HARVEST Mehl, glatt
- 1 TL BELLA Backpulver
- 100 g Maisstärke
- 180 ml Wasser, kalt
- 1 TL BELLASAN Pflanzenöl (+ mehr zum Frittieren)
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 200 g Staubzucker
- 2 EL geröstete schwarze und weiße Sesamsamen zum Bestreuen



HOFER PRODUKT-TIPP

BANANEN VOM HOFER MARKTPLATZ

In Österreich werden durchschnittlich 14,7 Kilogramm Bananen pro Kopf und Jahr konsumiert. Darum gehören Bananen auch zu den Bestsellern bei HOFER.

- Eiswürfel
- GRANDESSA Vanilleeis zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Die Bananen schälen und leicht schräg in 3 Zentimeter lange Stücke schneiden.
- Für den Teig Mehl, Backpulver und 50 g Maisstärke verquirlen, dann das kalte Wasser dazugeben und glattrühren. 1 Teelöffel Pflanzenöl und 1 Prise Salz einrühren.
- Einen Wok, einen großen Topf oder eine Fritteuse zu einem Drittel mit Pflanzenöl füllen und auf 190 °C erhitzen. Falls kein Thermometer vorhanden ist, etwas Teig in das Öl geben, wenn dieser brutzelt und sich an die Oberfläche setzt, ist das Öl heiß genug. Die Bananenstücke erst in der restlichen Speisestärke wenden und dann in den Teig tauchen. Im heißen Öl nacheinander frittieren, bis sie goldgelb und knusprig sind. Auf einem Küchentuch abtropfen lassen.
- Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und die Eiswürfel hinzufügen.
- Den Zucker in einer großen, schweren Pfanne bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Schütteln schmelzen und weiter erhitzen, bis sich ein Karamell bildet. Vom Herd nehmen und die gebratenen Bananenstücke einzeln und schnell in das Karamell geben und darin wenden. Die Bananenstücke in Eiswasser tauchen, damit das Karamell aushärtet. Sofort abtropfen lassen, dann mit schwarzem und weißem Sesam bestreuen. Mit dem Vanilleeis servieren.



PROFI-TIPP

ERSATZSPIELER

Wer keine Sesamkörner mag, kann diese auch durch gehackte Pistazien ersetzen. Oder wie wäre es mit Zimt?





PROFI-TIPP

EXTRA FLUFFIG

Die Eier getrennt aufschlagen und aus dem Eiklar einen steifen Schnee schlagen. Diesen vorsichtig unter den Teig heben. Das katapultiert die Pfannkuchen in den Fluffigkeits-Himmel!



BANANEN-PANCAKES MIT HIMBEEREN UND HONIG



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
20 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Schmecken nicht nur zum Frühstück gut!

ZUTATEN

- 180 g HAPPY HARVEST Mehl, universal
- 2 ½ TL BELLA Backpulver
- 1 Prise LE GUSTO Zimt (optional)
- 1 Messerspitze SALINENGOLD Speisesalz
- 2 mittelgroße Bananen vom HOFER Marktplatz, sehr reif, püriert
- 2 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 240 ml MILFINA Vollmilch
- 1 Banane vom HOFER Marktplatz, gerade reif, zum Servieren
- 150 g GRANDESSA Blütenhonig
- 150 g Himbeeren vom HOFER Marktplatz, oder gefroren
- Saft einer Zitrone vom HOFER Marktplatz
- MILFINA Teebutter zum Braten

ZUBEREITUNG

- Für die Himbeeren, den Zitronensaft und den Honig in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter häufigem Rühren erwärmen, bis die Himbeeren aufgetaut sind (falls sie gefroren waren). Dies sollte nicht länger als etwa 3 Minuten dauern.
- In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl, das Backpulver, den Zimt und das Salz miteinander vermischen. In einer anderen, größeren Schüssel die Bananen und die Eier verquirlen. Die Milch mit dem Schneebesen einrühren, dann die trockenen Zutaten einrühren, bis alles gut

vermischt ist (nicht zu viel rühren). Der Teig soll leicht klumpig sein. Ein paar Minuten ruhen lassen.

- Ein kleines Stück Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Pro Pancake 2 bis 3 Esslöffel Teig in die Pfanne geben und einige Minuten backen, bis sich an der Oberfläche kleine Blasen bilden. Die Pancakes umdrehen und 1 bis 2 Minuten auf der anderen Seite backen.
- Warm mit Bananenscheiben und der Himbeer-Honig-Sauce servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

BLÜTEN- UND WALDHONIG »GRANDESSA«

Ob süßer Blütenhonig oder Waldhonig mit würzig-harzigen Aroma: Es gibt eine Vielzahl von Gerichten, die mit Honig verfeinert werden können.



BANANENSPLIT-DESSERT MIT ANANAS UND SCHOKOSAUCE



REZEPT FÜR
6-8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
50 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 2 STUNDEN ZUM KÜHLEN

Bananensplit im neuen Gewand: ins Glas geschichtet und mit traumhaft süßer Ananas verfeinert.

ZUTATEN FÜR DIE STREUSEL

- 75 g MILFINA Teebutter
- 250 g Vollkornkekse
- 1 EL HAPPY HARVEST Feinkristallzucker

ZUTATEN FÜR DIE BANANENCREME

- 1 Banane vom HOFER Marktplatz, reif
- 2 EL Staubzucker
- 100 g MILFINA Topfen
- 150 g MILFINA Cremiges Naturjoghurt
- 1 BELLA Vanilleschote
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- 200 g MILFINA Schlagobers



HOFER PRODUKT-TIPP

NATURJOGHURT »MILFINA«

Naturjoghurt ist besonders bekömmlich und peppt jedes Dessert im Handumdrehen auf. Eine cremige Zutat, die schmeckt.

ZUTATEN FÜR DIE FRUCHTSCHICHT

- 1 Ananas vom HOFER Marktplatz
- 2 Bananen vom HOFER Marktplatz, in Scheiben geschnitten

ZUTATEN FÜR DIE SCHOKOLADENSAUCE

- 150 g BELLA Haushaltsschokolade
- 150 g MILFINA Haltbarer Schlagobers
- 3-4 EL Amarenakirschen zum Garnieren (optional)

ZUBEREITUNG

- Den Backofen auf 180 °C vorheizen.
- Für die Streusel die Butter schmelzen und die Kekse mit der Hand fein zerbröseln. Beides mit dem Zucker vermischen. Die Streuselmischung in einer flachen Auflaufform gleichmäßig verteilen und leicht andrücken. Im heißen Ofen etwa 10 Minuten backen und abkühlen lassen.

- Die Streusel aus der Form nehmen und zerbröseln.
- Banane, Zucker, Topfen und Joghurt in eine Schüssel geben und cremig pürieren. Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen und unter die Bananen-Topfen-Masse rühren. Das Schlagobers, mit einer Prise Salz, steif schlagen und unterheben.
- Die Ananasstücke in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Anschließend in einer Küchenmaschine zu einem groben Püree verarbeiten.
- Für die Schokoladensauce die Zartbitterschokolade zusammen mit dem Schlagobers in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze vorsichtig erhitzen, bis die Masse homogen und flüssig ist.
- Abwechselnd Streusel, Schlagobers, Bananenscheiben und Ananaspüree in die Dessertgläser schichten. Den Vorgang wiederholen und mit einer Schicht Schlagobers abschließen. Zugedeckt mindestens 2 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Die Schokoladensauce darübergießen und mit den Amarenakirschen garnieren.



PROFI-TIPP

ETWAS BESCHWIPPST

Für eine Party kann man dieses Dessert auch mit etwas Likör verfeinern. Von Bananenlikör bis Cognac ist alles möglich.





PROFI-TIPP

VANILLEZUCKER SELBST GEMACHT

Die ausgekratzte Vanilleschote kann natürlich auch noch weiter verwendet werden. In ein Glas mit Zucker geben und das Glas verschließen. Nach wenigen Wochen erhält der Zucker eine feine Vanillenote und man hat seinen eigenen Vanillezucker hergestellt.

BANANEN-TARTE-TATIN MIT WÄRMENDEN GEWÜRZEN



REZEPT FÜR
6 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
45 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Tarte Tatin geht immer. Ein Hauch Pfeffer, Kardamom und Rum lassen uns hier wohlige Wärme auf der Zunge spüren.

ZUTATEN

- 60 g MILFINA Teebutter
- 100 g HAPPY HARVEST Rohrzucker
- 1 TL Kardamom, gemahlen
- ¼ TL SALINENGOLD Speisesalz
- ½ TL LE GUSTO schwarze Pfefferkörner, im Mörser zerstoßen
- 2 BELLA Vanilleschoten, aufgeschnitten und das Mark herausgeschabt
- 4–5 große Bananen vom HOFER Marktplatz, reif, aber fest, in Scheiben geschnitten
- 2 EL RIQUET Inländer Rum

- 1 Packung (275 g) GOOD CHOICE Blätterteig
- MILFINA Crème fraîche Natur zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Den Ofen auf 200 °C vorheizen.
- Die Bananen schälen und in 3 bis 4 Zentimeter dicke Stücke schneiden.
- Die Butter in einer 22 Zentimeter großen, ofenfesten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Zucker, Kardamom, Salz, zerstoßene Pfefferkörner und beide Vanilleschoten hinzufügen. Unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Mischung goldbraun wird und an den Seiten Blasen wirft, etwa 3 bis 4 Minuten.
- Vom Herd nehmen und die Bananenscheiben in gleichmäßigen Kreisen auf der Karamellsauce anordnen, sodass sie die gleiche Höhe wie der Rand haben. Die Bananenscheiben mit Rum beträufeln.
- Aus dem Blätterteig einen Kreis schneiden, der im Umfang 3 Zentimeter über die Form hinausragt.
- Den Teig über die Bananen legen und die Ränder mit der Rückseite eines Löffels an den Seiten der Form festdrücken.

- Mit der Spitze eines scharfen Messers ein paar Mal in den Teig einstechen.
- In den Ofen schieben und etwa 30 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und aufgegangen ist. Die Tarte 10 Minuten abkühlen lassen und dann vorsichtig auf einen Servierteller stürzen.
- Warm oder bei Zimmertemperatur mit Crème fraîche oder Sauerrahm servieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

VANILLESCHOTE »BELLA«

Das Vanillemark aus der Vanilleschote hat ein sehr intensives Vanillearoma. Sollte nicht die ganze Vanilleschote verarbeitet werden, einfach wieder luftdicht im Röhrchen verschließen.

BANANENSCHNITTE MIT MARILLENMARMELADE



REZEPT FÜR
8-10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
90 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 2 STUNDEN KÜHLZEIT

Wer liebt sie nicht? Bananenschnitten gehören zu den Klassikern und haben in jeder Altersgruppe ihre Fans. Sie selbst zu machen, ist gar nicht so schwer. Einfach ausprobieren.

ZUTATEN FÜR DAS BISKUIT

- 6 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier
- 200 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 1 Päckchen BELLA Vanillinzucker
- 180 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl

ZUTATEN FÜR DIE VANILLECREME

- 500 ml MILFINA Vollmilch
- 2 Päckchen BELLA Vanillepuddingpulver
- 1-2 Päckchen BELLA Vanillinzucker
- 3 Blatt Gelatine
- 250 g MILFINA Teebutter, erweicht
- 250 ml MILFINA Haltbarer Schlagobers

ZUTATEN FÜR DEN BELAG

- 5-6 große Bananen vom HOFER Marktplatz
- 170 g GRANDESSA Marillenkonfitüre

ZUTATEN FÜR DIE GLASUR

- 200 g BELLA Kuvertüre
- 1 TL BIO NATURA BIO-Kokosöl

ZUBEREITUNG

- Für den Biskuitboden die Eier mit dem Kristallzucker und dem Vanillinzucker weiß und schaumig schlagen. Das Mehl vorsichtig unterheben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze, ca. 30 Minuten lang backen.
- Für die Vanillecreme ca. 10 Esslöffel Milch mit dem Puddingpulver verrühren.

Die restliche Milch mit Vanillinzucker in einem Topf aufkochen und die Puddingpulvermischung unter ständigem Rühren zugießen. Weiterrühren, bis der Pudding eindickt, dann vom Herd nehmen und in eine Schüssel gießen. Mit Frischhaltefolie abdecken, sodass sie die Oberfläche des Puddings berührt, damit sich keine Haut bildet. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Die weiche Butter schaumig schlagen, den abgekühlten Pudding kurz cremig rühren und nach und nach (Löffelweise) unter die geschlagene Butter rühren.
- Die eingeweichte Gelatine in einem Topf leicht erwärmen, bis sie flüssig ist, und dann zwei Esslöffel der Buttercreme einrühren. Dann unter ständigem Rühren in die Butter-Pudding-Mischung einrühren.
- Das Schlagobers aufschlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Die Bananen in 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden. Das abgekühlte Biskuit mit Marillenmarmelade bestreichen und mit Bananenscheiben belegen, die Puddingbuttercreme darauf verteilen.
- Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und gut verrühren, das Kokosöl dazugeben und die flüssige Schokolade mit einem Spachtel auf den Schnitten verteilen.
- Im Kühlschrank gut durchkühlen lassen, etwa 2 Stunden, dann die Seiten anschneiden und servieren.





HOFER PRODUKT-TIPP

NATIVES BIO-KOKOSÖL »BIO NATURA«

Natives Kokosöl in BIO-Qualität ist aus der gesunden Küche nicht wegzudenken, da es sich zum Braten und Backen ideal eignet.



PROFI-TIPP

IN STÜCKE SCHNEIDEN

Wenn der Schokoladeüberzug fest wird, lässt sich der Kuchen schlechter teilen. Am besten mit einem heißen Messer in Stücke schneiden.



**Schokolade von HOFER
steht für:**

- zertifizierte Nachhaltigkeit
- kontrolliert hohe Qualität
- ganzheitliche Verarbeitung
- Produktion nur mit Grünstrom

DIE SCHOKOLADENSEITE DES GENUSSSES

Die Schokolade der HOFER Eigenmarken CHOCEUR und BELLA kommt aus der hauseigenen Schokoladefabrik im oberösterreichischen Sattledt. Nach dem Motto »from bean to bar« werden hier Kakaobohnen zu delikaten Tafelschokoladen veredelt.

TEXT HERTA SCHEIDINGER



Nur kontrollierte und zertifiziert nachhaltige Rohstoffe werden für die HOFER Schokoladeneigenmarken verarbeitet.

»Alle Produktionsschritte passieren direkt im Werk – von der Anlieferung der Kakaobohnen bis hin zur Auslieferung der fertigen Schokolade.«

Sie ist eine süße Versuchung, der man nicht so leicht widerstehen kann. Die Rede ist natürlich von Schokolade. Die kleinen und großen Tafeln lachen uns aus den Regalen an. Wunderschön und bunt verpackt, gehören sie zu den Bestsellern in den Geschäften. Jährlich essen die Österreicherinnen und Österreicher durchschnittlich acht Kilogramm Schokolade pro Person, so die offiziellen Zahlen. Davon machen rund ein Viertel Tafelschokoladen aus.

Doch den Kundinnen und Kunden sind zunehmend Kriterien wie die Qualität und die Nachhaltigkeit der Rohstoffe und eine umweltschonende Produktion wichtig. Um beides zu gewährleisten, produziert HOFER die Schokoladeneigenmarken CHOCEUR und BELLA selbst. Ja, richtig, es gibt eine HOFER Schokoladefabrik. Sie steht im oberösterreichischen Sattledt. Die ersten Tafeln wurden hier bereits im Jahr 1986 hergestellt.

Heute werden auf einer Fläche von rund 11.000 m² rund 14.000 Tonnen Schokolade pro Jahr produziert. Davon werden 50 Prozent direkt an die über 530 HOFER Filialen in Österreich ausgeliefert. Die zweite Hälfte geht an andere ALDI Länder wie Slowenien, Schweiz, Ungarn, Deutschland, Italien, Irland, Großbritannien, China und sogar die USA. Ein Teil der produzierten Ware wird als Flüssigschokolade auch an andere Unternehmen verkauft.

NACHHALTIGE QUALITÄT

In Sattledt wird »from bean to bar« produziert. Das bedeutet: Alle Produktionsschritte passieren direkt im Werk – von der Anlieferung der Kakaobohnen bis hin zur Auslieferung der fertigen Schokolade. Die HOFER Schokoladefabrik ist einer der wenigen Standorte Österreichs, bei dem eine ganzheitliche Produktion von Schokolade möglich ist. Dadurch kann HOFER die hohe Qualität der Schokoladenprodukte garantieren. Dass die Fabrik ausschließlich mit Grünstrom betrieben wird, versteht sich fast schon von selbst.

Doch beginnen wir mit dem wichtigsten: den Kakaobohnen. Diese stammen für sämtliche Schokoladen von HOFER zu 100 Prozent aus verantwortungsvollen Quellen. HOFER fördert eine nachhaltige

Beschaffung von Kakao in seinen Lieferketten. Durch Zertifizierungen von Fairtrade oder Rainforest Alliance wird sichergestellt, dass die Ressourcen nachhaltig angebaut und fair gehandelt werden.

VERANTWORTUNGSVOLLE VERARBEITUNG

Wenn die Jutesäcke mit den Kakaobohnen aus Afrika und Südamerika im Lager eintreffen, wird zuerst ihre Qualität von erfahrenen Mitarbeitenden kontrolliert. Anschließend erfolgen die Reinigung und Röstung der Bohnen. Es gibt nur wenige Hersteller, die ihre Kakaobohnen selbst rösten. Bei HOFER ist das jedoch entscheidend für ein einzigartiges Genusslebnis. Danach werden die Kakaobohnen stufenweise zu Kakaomasse zerkleinert. Diese wird mit weiteren Zutaten wie Zucker, Kakaobutter und Milchpulver vermischt und zwischen Walzen gemahlen. Dadurch erhält die Schokolade ihre typische Feinheit, die zwischen Zunge und Gaumen spürbar ist.

Pro Stunde werden in der HOFER Schokolademanufaktur mehr als 10.000 Tafeln Schokolade produziert. Rund 30 verschiedene Schokoladen werden hier im Jahr hergestellt – von Edelvollmilch über Flüssigschokoladen bis



hin zur dunklen »Noir«. Die beliebteste Schokolade der Österreicherinnen und Österreicher ist die »Choceur ganze Haselnuss« 300 g, gefolgt vom »Nussknacker«.

AUSBILDUNG MIT ZUKUNFT

Seit dem Jahr 2022 bietet HOFER in der hauseigenen Schokoladefabrik erstmals auch die Lehre zur Lebensmitteltechnikerin und zum Lebensmitteltechniker sowie zur Elektrotechnikerin und zum Elektro-

techniker an. Neben einer hoch professionellen Ausbildung am

Puls der Zeit profitieren die zukünftigen Lehrlinge von einem attraktiven Lehrlingseinkommen und zahlreichen weiteren HOFER Benefits.

In diesem »süßen« Arbeitsumfeld finden Jugendliche Ausbildungen mit hohem Nachhaltigkeitsanspruch und mit attraktiven und zukunftssicheren Karriereperspektiven.

<



Die Schokoladensorten mit ganzen gerösteten Haselnüssen sind bei den Kundinnen und Kunden besonders beliebt.

ZUR HAUPTSPEISE GIBT'S SCHO KO LADE!

Dunkle Schokolade ist eine tolle Zutat beim Kochen. Sie brauchen Beweise? Wir haben ein paar köstlich-salzige Verlockungen für Sie zusammengetragen.

FOTOS STINE CHRISTIANSEN FOODSTYLING THOMAS STEINMANN



TACOS MIT GESCHMORTEM BEINFLEISCH UND SCHOKOLADE



REZEPT FÜR
8-10 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 8 STUNDEN KOCHEN

Schokolade verleiht diesem mexikanischen Gericht genau jene tiefe, samtige Herrlichkeit, nach der wir uns an feuchtkalten Winterabenden sehnen.

FÜR DAS BEINFLEISCH

- 3 kg Beinfleisch am Knochen, in Stücken
- 1 TL SALINENGOLD Speisesalz
- LE GUST Pfeffer schwarz
- 2 EL BELLASAN Olivenöl
- 1 große Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein geschnitten
- 6 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, gehackt
- 3 EL HAPPY HARVEST Rohrzucker
- 2 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Apfelessig
- 3 EL Chilipulver
- ½ TL LE GUSTO Pfeffer
- 50 g CHOCEUR dunkle Schokolade (70 % oder mehr)

ZUM SERVIEREN

- 1-2 Packungen Maistortillas
- 1 rote Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein geschnitten
- 1 Bund Koriander, gehackt
- 100 g Jalapeño-Paprika, geschnitten
- 300 g LYTTOS Feta, zerbröckelt
- 4 Zitronen vom HOFER Marktplatz, geviertelt

ZUBEREITUNG

- Das Rohr auf 130 °C vorheizen. Beinfleisch von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Das Öl in einem großen Gusseisentopf bei mittlerer bis starker Hitze erhitzen. Das Fleisch in 2 Chargen kräftig anbraten, 6-7 Minuten pro Charge. Alles Fleisch, Zwiebel und Knoblauch sowie alle anderen Zutaten außer der Schokolade hinzufügen und mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch auf halber Höhe bedeckt ist. Zum Kochen bringen, abdecken und in das Rohr stellen. 7-9 Stunden schmoren lassen, am besten über Nacht.
- Das Fleisch herausnehmen und abkühlen lassen. Die Sauce auf dem Herd dick einkochen und die Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen. Das Fleisch von den Knochen nehmen und mit den Händen in mundgerechte Streifen zupfen, zur Sauce geben.
- Die Tacos in der Pfanne nach Packungsanleitung anknuspern. Am Tisch etwas Fleisch auf die Tacos geben, mit Zwiebel, Koriander, Jalapeño-Paprika und Käse belegen und mit einem Spritzer Zitronensaft würzen. Geessen wird mit den Händen!

HOFER PRODUKT-TIPP

FETA »LYTTOS«

Der LYTTOS Feta aus Schafs- und Ziegenmagermilch schmeckt herrlich auf Salaten, in Studeln oder in Tacos. Der Feta ist auch in der Leicht-Version erhältlich.





PROFI-TIPP

GEWUSST WIE!

Für einen geschlossenen Wrap die Füllung mittig auf den erwärmten Fladen geben. Ein bisschen Platz links und rechts zum Rand für das spätere Falten lassen. Als erstes wird eine lange Seite über die Füllung geklappt. Dann nacheinander die kurzen Seiten links und rechts einklappen und die übrige lange Seite auffalten. Fertig!



GEGRILLTER KARFIOL MIT BRATPAPRIKAS UND SALSA PICADA



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

Es ist nur eine Idee zartbitterer Schokolade, die dieser klassisch katalanischen Salsa ihren besonderen Geschmack gibt – und aus gegrilltem Karfiol eine Spezialität macht.

ZUTATEN

- 1 Karfiol aus Österreich vom HOFER Marktplatz, in Röschen geteilt
- 3 EL BELLASAN Olivenöl
- 6 Knoblauchzehen vom HOFER Marktplatz, grob gehackt
- 170 ml BELLASAN Olivenöl
- 12 Bratpaprikas
- 100 g BELLA Mandeln, geröstet und grob gehackt
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 EL BELLA Haushaltsschokolade, fein gerieben
- 1 EL Sherry
- SALINENGOLD Speisesalz
- LÉ GUSTO Pfeffer

HOFER PRODUKT-TIPP

KARFIOL VOM HOFER MARKTPLATZ

Karfiol ist wegen seines milden Geschmacks besonders beliebt. Enthält zahlreiche Mineralstoffe sowie B-Vitamine und Vitamin C.

ZUBEREITUNG

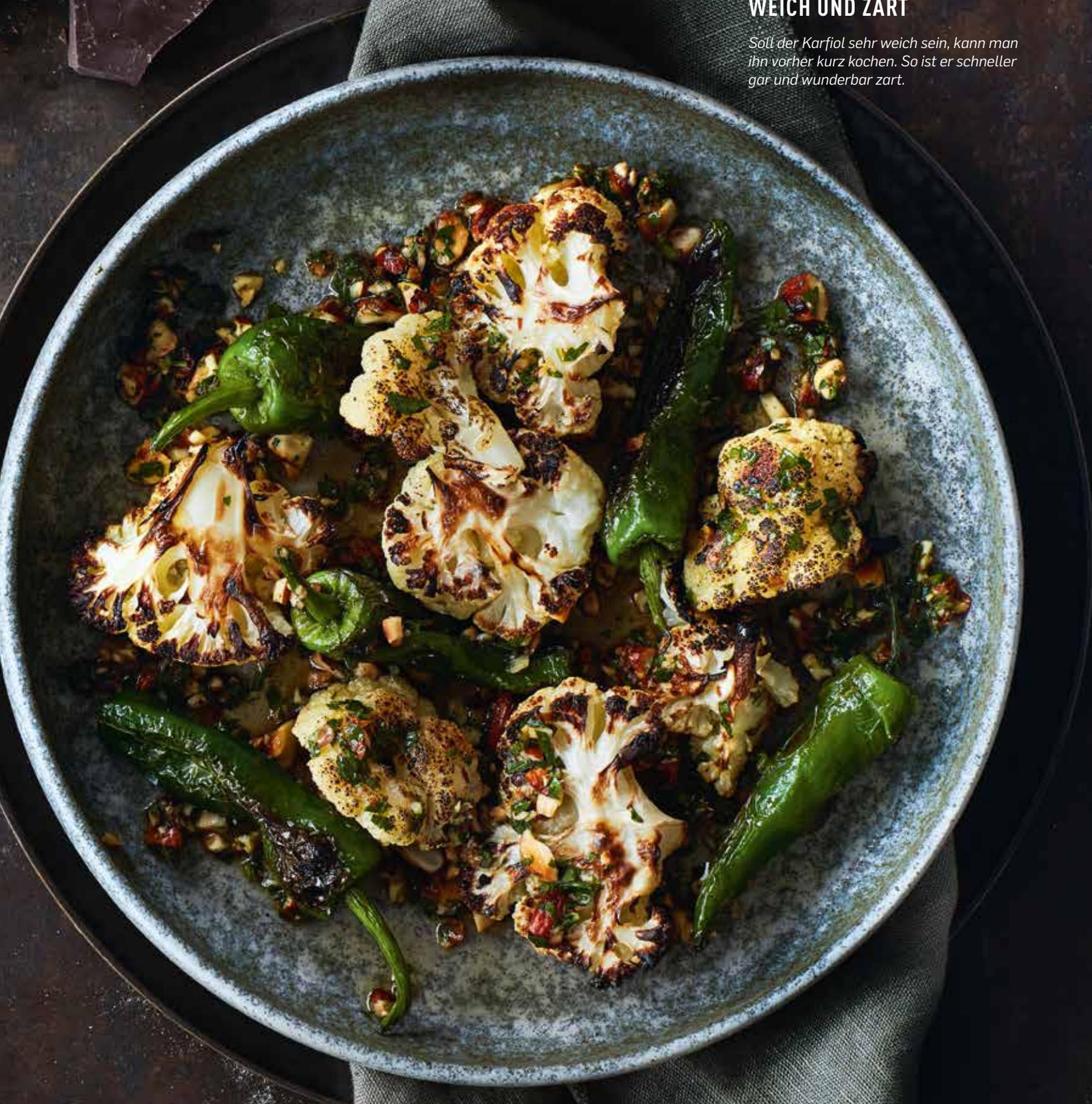
- Das Backrohr auf der Grillstufe vorheizen. Karfiolröschen mit Olivenöl beträufeln, salzen und auf einem Backblech mit Backpapier verteilen. Etwa 15 Minuten grillen, bis die Röschen schön angekokelt sind, dann wenden und grillen, bis alles gleichmäßig gebräunt ist. In der Zwischenzeit 170 ml Olivenöl mit dem Knoblauch in einer Pfanne bei mittlerer Stufe erhitzen, bis der Knoblauch goldfarben karamellisiert ist, 4–6 Minuten; in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. In der Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, die Paprika bei starker Hitze darin braten, bis sie Blasen werfen und leicht gebräunt sind, ca. 4–6 Minuten. Paprika auf Küchenkrepp abtropfen und salzen. Jetzt die gehackten Mandeln, die Petersilie, Schokolade, den Sherry, Salz und Pfeffer in dem vorbereiteten Knoblauchöl zu einer Salsa rühren, abschmecken und auf einer Servierplatte verteilen. Den Karfiol darüber verteilen, mit gebratenen Paprika und etwas frischer Petersilie garnieren.



PROFI-TIPP

WEICH UND ZART

Soll der Karfiol sehr weich sein, kann man ihn vorher kurz kochen. So ist er schneller gar und wunderbar zart.





PROFI-TIPP

KEINE TRÜBE SACHE

Ist die Rindssuppe trüb, kann man sie durch ein dünnes Stofftuch abseihen, um die Trübstoffe herauszufiltern. Man kann die Rindssuppe aber auch einfach stehen lassen, bis die Trübstoffe zu Boden sinken, dann kann die klare Suppe abgeschöpft werden.



IN CHILI UND SCHOKOLADE MARINIERTER SPARERIBS



REZEPT FÜR
2-4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
80 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
MITTEL

+ 1 NACHT ZUM MARINIEREN

Die Zubereitung dieser Spareribs ist so einfach, dass Sie sie immer wieder machen werden! Der Kakao gibt dazu das verführerische Aroma.

ZUTATEN

- 2 EL BELLA Kakaopulver
- 4 EL HAPPY HARVEST Rohrzucker
- 3 EL Chilipulver
- 2 EL SALINENGOLD Speisesalz
- 1 Zwiebel aus Österreich vom HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen HOFER Marktplatz, fein gehackt
- 3 EL BIO-Ingwer HOFER Marktplatz, gerieben
- 1 EL LE GUSTO Oregano
- 1 EL Senfkörner
- 2 TL LE GUSTO Zimt, gemahlen
- 2 Längen Spareribs vom Schwein (1,5–2 kg)
- LE GUSTO Petersilie zum Garnieren

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen. Die Spareribs mit Gewürzmischung großzügig einreiben, in Frischhaltefolie verpacken und über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.
- Etwa 2 Stunden, bevor Sie planen, die Rippen zu servieren, aus dem Kühlschrank holen und Rippen auf Raumtemperatur kommen lassen. Das Rohr auf 190 °C erhitzen, die Rippen auf ein Backblech legen und ca. 40 Minuten braten. Dann die Hitze auf 230 °C erhöhen und etwa 15–20 Minuten weiterbraten, zwischendurch wenden, sodass sie gleichmäßig knusprig werden. Mit Petersilie garnieren.



HOFER PRODUKT-TIPP

GEFRIERGETROCKNETE PETERSILIE »LE GUSTO«

Ein absoluter Allrounder in der Küche. Zum Kochen und Verfeinern der Speisen und Salate.





... UND NATÜRLICH ZUM DESSERT

Schon der Gedanke an Schokoladedesserts und -kuchen lässt uns träumen. Zart schmelzend und so wunderbar aromatisch wollen sie uns verführen.

FOTOS LENA STAAL FOODSTYLING GITTE JAKOBSEN

SCHOKO-HIMBEER-BOMBE



REZEPT FÜR
4 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
100 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

*Sie ist eine Augenweide und wird Ihre Gäste beeindrucken.
Dabei ist die Zubereitung einfacher als man denkt.*

ZUTATEN

- 2 große Eiweiß von ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eiern
- 120 g Staubzucker
- 50 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 100 g BELLA Mandeln, gerieben
- 1 EL ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 1/2 TL Bittermandel-Aroma
- 400 g BELLA Haushaltsschokolade
- 50 g MILFINA Teebutter
- 600 ml MILFINA Haltbarer Schlagobers
- 2 EL BELLA Kakao zum Bestreuen
- 200 g Himbeeren vom HOFER Marktplatz zum Garnieren

ZUTATEN FÜR DAS HIMBEERGELEE

- 1/2 TL BELLASAN Olivenöl
- 3 Gelatineblätter
- 90 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 300 g Himbeeren vom HOFER Marktplatz, plus extra zum Servieren
- Saft von 1/2 Zitrone vom HOFER Marktplatz



HOFER PRODUKT-TIPP

KAKAO »BELLA«

Kakao hat immer Saison. Als Getränk oder als Zutat für Speisen, Desserts und Kuchen punktet er mit seinem feinen Aroma.

ZUBEREITUNG

- Für das Himbeergelee die Innenseite einer 10-cm-Kuppelform oder einer Schüssel leicht mit Öl einfetten. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
- Währenddessen 180 ml Wasser mit dem Staubzucker und den Himbeeren unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren, sodass die Mischung kaum noch köchelt, und 5 Minuten lang kochen, bis die Himbeeren zerfallen, dabei vorsichtig umrühren.
- Durch ein Sieb drücken und den Zitronensaft unterrühren. Das Wasser aus den Gelatineblättern abgießen, den Überschuss ausdrücken und in die Himbeersauce rühren, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. In eine passende, halbrunde Form gießen. Nach dem Abkühlen im Kühlschrank fest werden lassen.
- Für den Biskuit das Eiweiß mit 50 g Staubzucker steif schlagen.
- In einer Schüssel Feinkristallzucker, 50 g Staubzucker, Mandelmehl und Mehl vermischen. Den Eischnee und das Mandelaroma vorsichtig unterheben.
- Eine Form mit einem Durchmesser von 20 cm ausbuttern und bemehlen. Um das Herauslösen zu erleichtern, eine Scheibe Backpapier ausschneiden und auf den Boden der Form legen.

- Den Teig einfüllen.
- Im auf 160 °C vorgeheizten Backrohr etwa 30 Minuten backen.
- Herausnehmen und abkühlen lassen.
- Für die Schokoladencreme die Schokolade und Butter in einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen. Schlagobers mit den 20 g Kristallzucker steif schlagen und vorsichtig unter die leicht abgekühlte Schokolade heben.
- Zum Fertigstellen eine Schüssel aus Edelstahl oder Porzellan mit einem Durchmesser von 20 cm mit Frischhaltefolie auslegen.
- Die Schokocreme bis zur Hälfte einfüllen. Das fest gewordene Himbeergelee aus der Form nehmen und in die Mitte der Schokoladencreme drücken. Mit etwas mehr Creme bedecken. Mit dem Biskuit abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.
- Am nächsten Tag die Bombe aus der Form nehmen, mittels Sieb mit dem Kakaopulver bestäuben sodass die Bombe ganz eingehüllt ist, auf einen Servierteller transferieren und reihum mit frischen Himbeeren verzieren.



PROFI-TIPP

GEFRORENE FRÜCHTE

Verwendet man für das Himbeergelee tiefgekühlte Himbeeren, unbedingt mit einkalkulieren, dass diese beim Auftauen noch Wasser lassen.







SCHOKOLADE TIRAMISU



REZEPT FÜR
10-12 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
30 MINUTEN

+ 3-4 STUNDEN KÜHLZEIT



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Es stammt aus Italien und ist doch längst schon bei uns eingebürgert. Das Tiramisu ist aus der Mehlspeisküche nicht mehr wegzudenken.

ZUTATEN

- 100 g FINEST BAKERY Freilandeierbiskotten
- 600 g BELLA Haushaltsschokolade, sehr fein gehackt
- 125 ml AMAROY Espressokaffee
- 310 ml MILFINA Haltbarer Schlagobers
- BELLA Kakao zum Bestäuben

FÜR DEN GESCHLAGENEN MASCARPONE:

- 375 ml MILFINA Haltbarer Schlagobers
- 180 g MILFINA Mascarpone
- 50 g Staubzucker



HOFER PRODUKT-TIPP

MASCARPONE »MILFINA«

Mascarpone ist sehr sahnig und schmeckt zugleich ausgesprochen frisch, das macht ihn so vielseitig. Der Frischkäse kommt in süßen und herzhaften Gerichten gleichermaßen gut zur Geltung.

ZUBEREITUNG

- Den Boden einer ovalen Form von 25 cm Durchmesser (1,5 l Inhalt) mit Biskotten auslegen und mit dem Kaffee übergießen.
- Die Schokolade in einer Küchenmaschine zerkleinern, bis sie fein gehackt ist. Das Obers in einem kleinen Kochtopf bis zum Siedepunkt erhitzen. Vom Herd nehmen, die Schokolade hinzufügen und 5 Minuten stehen lassen. Umrühren, bis sie geschmolzen und glatt ist. Gleichmäßig über die Biskotten gießen und 3–4 Stunden – oder bis zum Festwerden – in den Kühlschrank stellen.
- Für die Mascarpone-Obers-Mischung, den Mascarpone und den Staubzucker mit dem Handmixer steif schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. In einen Spritzbeutel mit einer 1,5-cm-Rundtülle füllen. Die Mascarpone-Mischung in gleichmäßigen Tupfen auf die Schokobiskotten spritzen.
- Das Tiramisu durchkühlen lassen und vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.



PROFI-TIPP

EINE WEIHNACHTLICHE VARIANTE

Will man dem Tiramisu einen weihnachtlichen Anstrich geben, kann man statt der Biskotten auch Spekulatius verwenden.

SCHOKOLADE-BROWNIES MIT PISTAZIEN



REZEPFÜR
20 BROWNIES



ZUBEREITUNGSZEIT
40 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

Saftige Brownies, extra schokoladig und ganz einfach gemacht. Die kleinen Köstlichkeiten aus den USA verfeinern wir mit Pistazien.

ZUTATEN

- 200 g BELLA Haushaltsschokolade, grob gehackt
- 250 g MILFINA Teebutter
- 125 g HAPPY HARVEST Pistazienkerne geschält, grob gehackt
- 80 g BELLA Kakao
- 65 g ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Weizenmehl
- 1 TL (5 g) BELLA Backpulver
- 360 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 4 große ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier



ZUBEREITUNG

- Backrohr auf 180 °C vorheizen. Eine quadratische Backform (24 cm) mit Backpapier auslegen.
- Die Schokolade und die Butter in einer großen Schüssel über einem Topf mit kochendem Wasser schmelzen. Regelmäßig umrühren, bis die Masse glatt ist. Den Großteil der Pistazien unterrühren, einige zum Bestreuen zurücklassen.
- Kakao und Mehl in eine Schüssel sieben, mit dem Backpulver und dem Zucker vermengen. Zu der Schokoladen-Pistazien-Mischung geben und gut verrühren. Die Eier verquirlen und unterrühren, bis eine seidige Konsistenz entsteht.
- Die Brownie-Mischung in die Backform geben, die restlichen Pistazien darüber streuen und für etwa 25 Minuten backen. Der Teig sollte außen leicht knusprig sein, aber in der Mitte noch schön feucht und »ziehig«.
- In der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein großes Schneidebrett stürzen und in Quadrate schneiden.

HOFER PRODUKT-TIPP

PISTAZIENKERNE »HAPPY HARVEST«

Durch die Röstung kommt der angenehm mild-würzige Geschmack der Pistazie zur Geltung. Pistazien eignen sich perfekt als Knabberlei oder als Zutat für Kuchen.



PROFI-TIPP

BESSER ZU VIEL BUTTER

Bei Brownies gilt die Devise: lieber zu viel Butter verwenden. Die Butter ist nicht nur Geschmacksträger, sondern macht die Brownies auch super saftig.



SCHOKOLADEN-INGWER-TORTE



REZEPT FÜR
8 PERSONEN



ZUBEREITUNGSZEIT
60 MINUTEN



SCHWIERIGKEIT
LEICHT

+ 50 MINUTEN ZUM ABKÜHLEN

Diese sündhaft cremige Torte kommt ganz ohne Mehl aus. Der Ingwer schmeckt in der Kombination mit Schokolade besonders unwiderstehlich. Beim Abkühlen fällt die Torte zwar etwas ein – dafür ist sie aber wunderbar saftig!

ZUTATEN

- 250 g BELLA Haushaltsschokolade
- 50 g BIO-Ingwer vom HOFER Marktplatz
- 150 g MILFINA Teebutter, gewürfelt
- 150 g HAPPY HARVEST Feinkristallzucker
- 5 ZURÜCK ZUM URSPRUNG BIO-Eier, getrennt
- 60 g BELLA Mandeln, fein gemahlen
- 1 TL BELLA Backpulver
- 1 Prise SALINENGOLD Speisesalz
- BELLA Kakao
- GRANDESSA Vanilleeis zum Servieren

ZUBEREITUNG

- Das Backrohr auf 170 °C vorheizen. Schokolade und Butter mit dem fein gehackten Ingwer in einer Schüssel über einem leicht köchelnden Wasserbad schmelzen. Die Masse lauwarm abkühlen lassen, dann mit dem Handmixer ein Drittel des Zuckers und ein Eigelb unterrühren und nach und nach die restlichen Eigelbe

- dazugeben. Dann die gemahlene Mandeln und das Backpulver unterheben.
- Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Dann den restlichen Zucker nach und nach zufügen und kräftig weiter schlagen. So lange schlagen, bis der Eischnee sehr steif und glänzend ist.
- Mit einem Teigschaber zuerst einen Esslöffel Eischnee mit der Schokoladenmasse vermengen, dann vorsichtig den Rest unterheben. Die Tortenform mit wenig Butter ausfetten und den Teig in die Form füllen. Anschließend 35 bis 40 Minuten backen. Das Innere des Kuchens soll noch weich und nicht ganz gebacken sein.
- 15 Minuten abkühlen lassen, dann die Torte aus der Form lösen und vollständig abkühlen lassen. Mithilfe eines Siebs mit etwas Kakao bestäuben und mit Vanilleeis servieren.

HOFER PRODUKT-TIPP

MANDELN »BELLA«

Mandeln schmecken nussig und leicht süß, darum haben sie bei Gebäck und Kuchen einen fixen Platz in der Zutatenliste.



PROFI-TIPP

MIT SALZ UND ZITRONE

Gibt man etwas Salz zum Eiklar, bevor man es steif schlägt, beschleunigt dies das Steifschlagen und verbessert anschließend die Stabilität des Eischnees. Das Gleiche funktioniert auch bei der Zugabe von Zitronensaft.



SCHOKOLADE

AUS DER HOFER SCHOKOLADEFABRIK IN IHRE HOFER FILIALE

CHOCEUR ALPENMILCH

Für Schokolade-Liebhaber! Hochfeine Schokolade, die im Geschmack eine Nuance von Vanille hat. Hier werden nur edelste Rohstoffe verarbeitet.



CHOCEUR HASELNUSS

Zartschmelzende Vollmilchschokolade aus Alpenmilch mit 12 Prozent gerösteten, gehackten Haselnüssen. Ein wunderbar harmonisches Geschmackserlebnis.

BELLA KOCHSCHOKOLADE

Wer gerne bäckt, sollte Kochschokolade immer auf Vorrat haben, denn sie ist ein Allrounder bei der Zubereitung von Kuchen und Keksen. Die Kochschokolade von BELLA hat einen Kakaoanteil von 45 Prozent.



**TOP
PRODUKT!**

Ein Muss für Freunde
zarter Schokolade



CHOCEUR COCOA 65%

Eine feine Zartbitterschokolade mit einem Kakaoanteil von 65 Prozent, die zart auf der Zunge schmilzt. Leicht herb im Geschmack.



CHOCEUR COCOA 75%

Die verarbeiteten Kakaobohnen der CHOCEUR Cocoa 75 % stammen zu 100 Prozent aus verantwortungsvollen Quellen.



CHOCEUR COCOA 85%

Je höher der Kakaoanteil, um so herber schmeckt die Schokolade. Die feine dunkle Schokolade von CHOCEUR ist ein Genuss für Kenner.

CHOCEUR NUSSKNACKER

Vollmilchschokolade mit ganzen Haselnüssen. Die Schokolade trägt – wie alle Schokoladesorten von HOFER – das Siegel der Rainforest Alliance für nachhaltige, klimaschonende Landwirtschaftsmethoden.



CHOCEUR ORANGE 55%

Dunkle Schokolade und Orange ist fast schon ein Klassiker, der ganz besonders gut zu den Festtagen passt.



CHOCEUR ALPENVOLLMILCH 300G

Die Alpenvollmilchschokolade von CHOCEUR wird aus ausgewählten Rohstoffen hergestellt.

CHOCEUR MARILLE 55%

Eine traumhafte Kombination: feinherbe Zartbitterschokolade und fruchtige Marille.



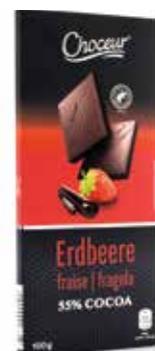
CHOCEUR HASELNUSS 300G

Ganze Haselnüsse und ganz viel Schokolade! Die 300-Gramm-Tafel für wahre Schokoladefans.



CHOCEUR ERDBEERE 55%

Der feine Erdbeergeschmack harmoniert perfekt mit dem kräftigen Kakaoaroma.



CHOCEUR NOISETTE 300G

Ein besonders zartes Schokoladenerlebnis von CHOCEUR mit fein gemahlene Haselnüssen.

CHOCEUR TRAUBEN NUSS 300G

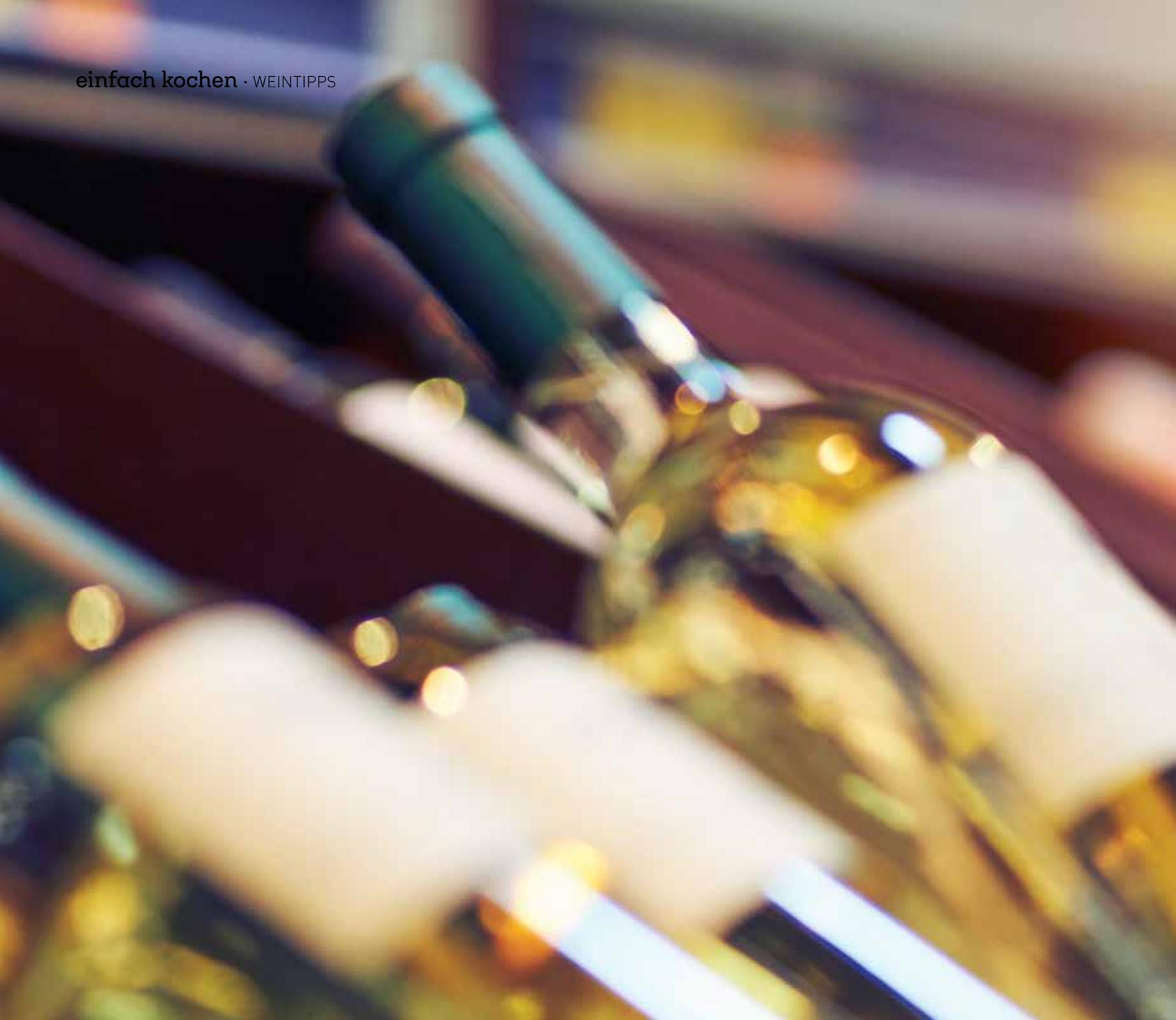
Edel-Vollmilchschokolade mit Trauben und Haselnüssen aus der HOFER Schokoladefabrik in Sattledt.



WEINE VOLL CHARAKTER

Feinwürzige, aromatische Weine stimmen Feinschmecker und Weinliebhaber auf Herbst und Winter ein. Die HOFER VINO THEK bietet Wein-Genuss für feierliche Anlässe und jeden Geschmack.





RIESLING RIEDEN SELECTION

Kaiserhofkellerei

12 %, 0,75 l, 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.



GRÜNER VELTLINER WAGRAM DAC

Franz Anton Mayer

12,5 %, 0,75 l, 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.



HASHTAG GRÜNER VELTLINER

12 %, 1 l, klares Strohgelb, in der Nase fruchtige Aromen, würzig und lebendig am Gaumen, harmonisch im Abgang.



SPANNENDE, FRUCHTIGE ESSENSBEGLEITER



MUSKATELLER STEIERMARK

12 %, 0,75 l, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Holunderblüten, Limettenzesten, Muskatnuss, frischer weißer Pfirsich unterlegt. Leichtfüßig, feine Apfelfrucht, lebendig strukturiert, mineralisch-zitronig im Abgang, ein delikater Frühlingbote.



CHARDONNAY

Villa Gatti

12%, 0,75 l, blassgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, dezente Frucht, Kräuter. Am Gaumen sauber, frische Säure, ordentliche Dichte und Länge.



GRÜNER VELTLINER WACHAU DAC

Domäne Wachau

12,5 %, 0,75 l, hellgelb mit grünen Reflexen. In der Nase sauber, pfeffrige Würze, reife Frucht, Marille, Mirabelle, Reneclauden. Am Gaumen sauber, saftig, mittlere Dichte und gute Länge, feine Säure, satte Frucht.



GRÜNER VELTLINER SELECTION

Lenz Moser

12 %, 0,75 l, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Frische Wiesenkräuter, ein Hauch von frischer weißer Birnenfrucht, tabakige Würze. Saftig, lebendige Kernobstnote, frischer Säurebogen, zitronig-salzig, schwungvoller Wein.



SPÄTLESE LIEBLICH SELECTION

Lenz Moser

12,5 %, 0,75 l, 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.

>



FÜR STIMMUNGSVOLLE ABENDE



FRIZZANTE HOLUNDERBLÜTE

3,9 %, 0,75 l, Ein erlesener Holunderblütenextrakt dient als Basis für diesen herrlich prickelnden Aperitif. Ausgewählte Duftnoten unterstützen die floralen Noten der Holunderblüte in harmonischem Einklang mit klaren, charakteristischen Zügen von traditionell vergorenen Weintrauben. Feinprickelnde Kohlensäure sorgt für ein anregendes, spritziges Erlebnis am Gaumen.



SILVER WEISSWEINCUVÉE

Flat Lake

11,5 %, 0,75 l, helles Gelbgrün, Silberreflexe. Zarte Nuancen von frischer Birne, ein Hauch von Honigmelone, kandierte Orangenzesten, floraler Touch. Mittlere Komplexität, weißer Apfel, dezenter Säurebogen, zitronig im Abgang, ein vielseitiger, leichtfüßiger Speisenbegleiter.



PINOT BLANC- CHARDONNAY

Flat Lake

12 %, 0,75 l, helles Goldgelb, Silberreflexe. Verhalten, zarte gelbe Tropenfrucht, ein Hauch von Apfel. Schlank, zarte Fruchtsüße nach Birne, dezenter Säurebogen, zitroniges Finale, bietet unkomplizierten Trinkspaß.



PROSECCO FRIZZANTE DOC

Danti

10,5 %, 0,75 l helles Grün, Silberreflexe, zartes Mousseux. Zart blumig unterlegte reife Kernobstnuancen, ein Hauch von Ringlotte, Limettenezesten im Hintergrund. Frische weiße Tropenfrucht, dezente Süße, etwas Honigmelone, zitronig-mineralischer Nachhall.

VIELFALT IM GLAS



SECCO ROSÉ

Flat Lake

12 %, 0,75 l, helles Zyklamrosa, Silberreflexe, feine Perlage. Ein Hauch von Erdbeerkonfit und eingelegten Kirschen, zart nach Pfirsich und frischen Orangenzenen. Mittlere Komplexität, rotbeerig, feine Fruchtsüße, elegant und anhaftend, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen, kirschiger Nachhall.



HASHTAG ROSÉ

11 %, 0,75 l, helles Orangegold, zarte Kupferreflexe. Nuancen von eingelegten Kirschen, ein Hauch von Birnen und Kräuter, zart nach Mandarinenzenen. Leichtfüßig, weißer Pfirsich, Nuancen von Kirschen, frischer Abgang.



SCHILCHER KLASSIK WESTSTEIERMARK DAC

11,5 %, 0,75 l, mittleres Lachsrosa, Orangereflexe. Zart nach Waldbeeren, eingelegten Kirschen, tabakige Kräuterwürze. Schlank, frischer Apfel, zart nach weißen Johannisbeeren, mineralisch-zitronig, rassig im Nachhall, animierender Aperitiv.



ROSSO TOSCANA

San Zenone

13 %, 0,75 l, mittleres Rubingranatrot, violette Reflexe, breite Ockerrandaufhellung. Tabakigkräuterwürzig unterlegte rote Waldbeernuancen, zart nach Ribisel, etwas Lakritze. Mittlere Komplexität, rotbeerig und gut anhaftend, integrierte Tannine, feine Süße im Finish, ein feinwürziger Speisenbegleiter.



THE SIR CUVÉE

Iby Emotion

13,5 %, 0,75 l, dunkles Rubingranatrot, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Schwarze Beeren, dunkle Herzkirschen, zart blumige Nuancen. Mittlerer Körper, rotbeerige Textur, frischer Säurebogen, zart nach Gewürznelken im Abgang, Limetten im Finale.



FASZINATION ORIENT

Der sagenumwobene Orient wartet darauf, von Ihnen erkundet zu werden. Bei HOFER REISEN brauchen Sie keine Wunderlampe, um Ihren Traum vom Abenteuer wahrzumachen. Der Oman ist ein faszinierendes Reiseziel für alle, die die geheimnisvolle Welt des Orients lieben.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Waren Sie auch schon immer fasziniert vom Zauber des Orients? Von Geschichten wie aus Tausendundeiner Nacht und von herrlichen Düften wie Weihrauch, Myrrhe und Muskat? Dann tauchen Sie ein in das märchenhafte Sultanat Oman. Karge Wüsten durchqueren und sich danach in idyllischen, saftig-grünen Oasen erholen. Sultanspaläste, Moscheen und Festungen beeindruckt Sie auf Ihrem Weg. So fühlt sich der Mythos Orient an, den Sie jetzt mit HOFER REISEN entdecken können.

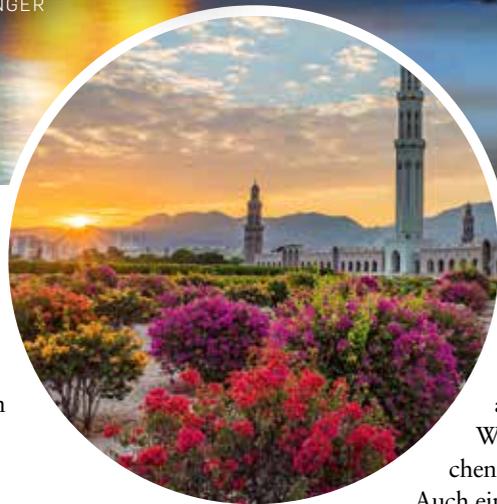
FASZINIERENDE GEGENSÄTZE

Im Oman gibt es viel zu erleben: Ein Absteher in die geschäftigen Souks, wo aromatische Gewürze und kunstvolles Handwerk angeboten werden, lohnt sich immer.

Weiters warten Paläste, Forts und Moscheen, die ihre Besucher mit ihrer Pracht in ihren Bann ziehen. Es gilt, die kulturelle Vielfalt in Wüsten, Fischerdörfern und Großstädten zu erleben.

ORIENTALISCHE BAUKUNST

Ein absolut eindrucksvolles Beispiel islamischer Architektur ist beispielsweise die monumentale Sultan-Qabus-Moschee in Muscat, die größte Moschee des Landes, in der bis zu 20.000 Gläubige Platz finden (6.000 im Inneren der Moschee und 14.000 auf dem Gebetsplatz im Hof). Für Oman-Urlauber ist sie fast schon ein Pflichtbesuch. In der Sultan Qaboos Moschee dürfen nämlich auch die beiden Gebetshallen, streng getrennt für Männer und Frauen, von



Nicht-Muslimen betreten werden – ein Privileg, das auf der ganzen Welt seinesgleichen sucht.

Auch ein Besuch des Nizwa Fort mit seinem berühmten 30 Meter hohen Rundturm lohnt sich. Nizwa ist eine der größten Städte des Oman. Sie liegt im Landesinneren und ist nur 1,5 Stunden von Muscat entfernt.

Eine der wichtigsten kulturellen Sehenswürdigkeiten im Oman ist Bahla Fort. Die Festung Hisn Tamah aus dem 13. und 14. Jahrhundert zeigt auf wirklich beeindruckende Weise den Reichtum ihrer Erbauer und die imposante Architektur des islamischen Mittelalters. Zusammen mit drei



FACETTENREICHER OMAN

Im Oman öffnen sich den Besuchern die Tore zu einer traumhaften orientalischen Welt. Die Vielfalt an Landschaften, wie Wüsten, eindrucksvolle Gebirgszüge und grüne Oasen, kombiniert mit lebendigen Städten, in deren engen Gässchen es nach Gewürzen duftet, faszinieren die Reisenden aus aller Welt.

nahe gelegenen historischen Festungen am Fuß des Djebel-Akhdar-Hochlands bildet die Festung Hisn Tamah ein faszinierendes Baudenkmal. Das umfangreich restaurierte Bahla Fort ist Teil des UNESCO-Weltkulturerbes.

MIT DEM JEEP DURCH DIE WÜSTE

Aber auch Action-Freunde kommen auf ihre Rechnung. Bei einer spannenden Jeepfahrt in der Wüste kann man das saftige Grün der palmenreichen Oasen, in denen farbige Blumen blühen, und die endlosen Dünen im Sand entdecken. Die Wadis im Oman präsentieren sich in einer faszinierenden Vielfalt: ausgetrocknete und karge Wüstentäler mit bizarren Felsformationen und palmengesäumte Oasen. Und auch der Badespaß darf natürlich nicht zu kurz kommen. Wagen Sie einen Sprung in das kühle Nass eines smaragdgrünen Wadis, oder soll es doch lieber ein Bad im Meer sein? Besucher können wählen, müssen aber nicht, denn beides steht bei einer Reise

durch den Oman auf dem Plan. Ganze 1.700 Kilometer Länge misst die Küste des Omans. Viel Platz also, um einen unvergesslichen Badeurlaub zu verbringen. Die Strände hier sind so vielseitig wie das Land selbst. An der Küste findet man einsame Badebuchten, die von hohen Bergen umgeben sind, aber auch lange traumhafte Strände mit feinstem weißem Sand, die dem Oman den Beinamen »Karibik des Orients« eingebracht haben. <

DAS BESONDERE HOFER REISEN ANGEBOT:

OMAN – WANDERREISE

Termine: 06.02.24 – 28.03.24

Preis/Person ab € 2.499,-

Inklusiv-Leistungen:

- 10 Tage
- Flug ab/bis Wien
- Halbpension

Buchbar unter hofer-reisen.at

Reisecode: 9745288





VIETNAM, KAMBODSCHA & THAILAND FISCH & MEHR

Asien hat mit seiner einzigartigen Kultur viel zu bieten! Bei einer Rundreise kann man faszinierende Länder wie Vietnam, Kambodscha und Thailand entdecken – und so viele Eindrücke sammeln sowie neue Freunde und Kulturen kennenlernen.

TEXT HERTA SCHEIDINGER

Die Rundreise beginnt in Vietnam, einem der eindrucksvollsten Länder in Südostasien. Ein traumhaftes Reiseziel mit freundlichen Menschen und fantastischer Küche, das sich in den letzten Jahren zu einem der aufregendsten Destinationen in Südostasien entwickelt hat. Bei einem Aufenthalt in Ho Chi Minh City, der größten Stadt Vietnams, gibt es eine Vielzahl an Sehenswürdigkeiten zu bestaunen: vom alten Posthaus, der Kathedrale Notre Dame und dem Wiederver-

einigungspalast bis zur belebten Dong-Khoi-Straße im Herzen der Stadt.

Bei einem Ausflug in die Provinz Ben Tre im Mekong-Delta mit Stopps in Cai Son und beim Nhon-Thanh-Kanal kann man den authentischen Lebensstil der Menschen im Mekong-Delta erleben. Reisende können die kleinen, in grüne Gärten und Reisfelder eingebetteten Dörfer bei einer Fahrt mit einer Rikscha erkunden.

Eine Bootstour zu den schwimmenden Märkten in Cai Rang ist ein einmaliges Er-

lebnis. Hier kann man die Einheimischen dabei beobachten, wie sie von ihren Booten aus mit Waren handeln und so einen riesigen schwimmenden Markt schaffen. Der schwimmende Markt von Cai Rang in der Nähe der Stadt Can Tho ist der bekannteste dieser Märkte.

KAMBODSCHA

Auch wenn Kambodscha zu den kleineren Ländern Südostasiens gehört, gibt es dennoch viel zu entdecken. Das erste Reiseziel



VIETNAM, KAMBODSCHA & THAILAND

HOFER REISEN bringt Sie nach Südostasien, wo Sie unvergessliche Eindrücke dieser exotischen Welt sammeln können.



ist Phnom Penh, die Hauptstadt von Kambodscha. Bei einer Stadtbesichtigung besucht man den Königspalast, die Silberpagode, den Tempel Wat Phnom und das Nationalmuseum.

Ein absoluter Höhepunkt ist die Besichtigung des Tempels Angkor Wat, der zum UNESCO-Weltkulturerbe zählt, des Tempels Ta Prohm, einem Tempel aus dem 12. Jahrhundert, und von Angkor Thom, der »großen Stadt«, mit dem Bayon Tempel. Mit seinen 54 Göttertürmen, dekoriert mit 216 lächelnden Gesichtern, gilt dieser Tempel in der Stadtmitte als einer der rätselhaftesten Tempel der Angkor-Tempelgruppe.

THAILAND

Entlang eines traumhaften Strands spazieren, der von unzähligen Palmen gesäumt wird, und den feinen Sand unter den Füßen spüren. Doch das ist nicht alles: In Thailand gibt es neben schönen palmenge-

säumten Stränden auch jede Menge Kultur. Die Liste der eindrucksvollen Tempel ist lang und jeder einzelne ist einen Ausflug wert. Einer davon ist der Tempel der Morgenröte (Wat Arun) mit seinen funkelnden Türmen, welche mit Glas- und Keramikscherben bestückt sind. Der Tempel Wat Phra Kaeo ist für die Einheimischen der wichtigste Tempel, da er die viel verehrte Smaragd-Buddha-Figur beherbergt.

Wer auf der Suche nach Action ist, begibt sich in den Trubel von Bangkok und lernt das laute Thailand kennen. Auf den ersten Blick scheint Bangkok überwältigend. Über 15 Millionen Menschen leben hier, und verleihen der Hauptstadt Thailands ihre pulsierende Atmosphäre. <

Hier gibt es Tuk Tuks, köstliches Streetfood, viele Händler, die ihre Waren anbieten, und dazu ein glitzerndes Nachtleben.

Vor allem: Lassen Sie sich verzaubern vom Charme der Thais – denn von ihnen hat das Land des Lächelns seinen Namen.

Erkunden Sie das Land mit HOFER REISEN – Asien wartet schon auf Sie.

Entdecken Sie unsere Angebote unter: hofer-reisen.at/asien

Tischgespräch mit Angelika Niedetzky über ...

... WOHLFÜHLGERICHTE UND DIE FISCHSUPPE DER TANTE



HOFER *Gesunde Ernährung und regionale Lebensmittel sind ein großes Thema. Wie wichtig ist gesunde Ernährung für Sie?*

ANGELIKA NIEDETZKY Gesunde Ernährung ist für mich sehr wichtig, es tut mir immer wieder weh, wenn ich sehe, wieviel Junk auf den Kassenbändern herumfährt. Ich fühle mich einfach wohler, wenn ich mich bewusst und gesund ernähre.

Gibt es ein »Wohlfühlgericht« aus Ihrer Kindheit?

Meine Kindheit habe ich in Griechenland verbracht – vier Jahre lang –, und ich werde mich immer an den Okraschoten-eintopf meines Vaters erinnern, und als Nachspeise eine riesige, reife Wassermelone, die richtig knackt beim Anschneiden.

Was wird bei Ihnen traditionell zu den Feiertagen gegessen?

Früher gab es am 24.12. immer den

»Kochen hat auch etwas sehr Meditatives für mich. Und ich weiß dann halt genau, was drinnen ist.«

ANGELIKA NIEDETZKY

Die vielbeschäftigte Schauspielerin und Kabarettistin ist in Linz geboren und aufgewachsen. Nach absolvierter Schauspielschule in Wien hatte sie ihren ersten Theaterauftritt 2001 am Akathemietheater in Wien. Einem breiten Publikum wurde sie durch zahlreiche TV-Auftritte bekannt.

Derzeit tourt sie mit ihrem neuen Programm »Der schönste Tag« durch Österreich und Deutschland.
angelikaniemiedetzky.com

Karpfen, den ich gar nicht so mag, und am 25.12. Fischsuppe bei der Tante. Dazu muss ich sagen, dass man mich mit Fischsuppe jagen kann.

Heute verreise ich oft über Weihnachten. Da kann es schon mal vorkommen, dass es am 24.12. auch Fisch gibt, aber aus dem Ozean Sri Lankas oder Jordaniens.

Wie steht es in der Weihnachtszeit mit Keksen? Eine Versuchung?

Vanillekipferl, sonst brauch ich nichts.

Haben Sie neben Ihren zahlreichen Engagements Zeit und Lust selbst zu kochen?

Ja, die nehme ich mir. Kochen hat auch etwas sehr Meditatives für mich. Und ich weiß dann halt genau, was drinnen ist. Womit wir wieder bei der gesunden Ernährung wären. Mein Verlobter kocht noch viel besser, darum genieße ich auch oft den Luxus, mich bekochen lassen zu können. <



DER BESTE MOMENT ZUM URLAUB BUCHEN IST JETZT.



hofer-reisen.at



IHRE HOFER REISEN VORTEILE

- RISIKOLOS
- GÜNSTIG
- RUNDUM VERSORGT
- VERLÄSSLICH
- EINFACH
- QUALITÄT

Profitieren Sie von den zahlreichen Vorteilen einer Buchung bei HOFER REISEN und erhalten Sie alles aus einer Hand. Mehr Informationen unter hofer-reisen.at/vorteile

Weitere Informationen zu Reisen erhalten Sie unter 0138 600 oder unter hofer-reisen.at. Die HOFER KG ist weder Vermittler noch Veranstalter dieser Reisen. Vermittler ist die HOFER REISEN GmbH & Co KG. Reiseveranstalter für alle Reisen ist die Eurotours Ges.m.b.H. Die HOFER REISEN GmbH & Co KG ist mit dem Inkasso beauftragt. Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.

hofer-reisen.at