

# Gebackene Birne

Edle Vorspeise, vollmundiger Geschmack. Mein Rezept für gebackene Birne ist die edle Version meines Warmer Birnen-Salats und einer der beliebtesten Gänge meines Herbstmenüs. Die Kombination aus weicher Birne, knusprigem Speck, erdigen Pekannüssen und einer Sauce aus Ahornsirup und süßen Senf, ist ein feines Spiel der Aromen, das Lust auf mehr macht.

---

# Palatschinken

Goldgelb. Weich. Unwiderstehlich. Palatschinken sind dünne Pfannkuchen, die in der Pfanne ausgebacken werden. Seit meiner Zeit in Österreich bin in den Eierkuchen völlig verfallen. So lecker und schnell gemacht kommen sie bei mir sowohl in meine heiß geliebte Frittatensuppe als auch mit allerhand süßen Toppings auf den Teller.

---

# Zwetschgenknödel

Aromatisch. Fruchtig. Samtig. Wenn Anfang Herbst die Zeit der Marillenknödel endet, haben die Zwetschgenknödel ihren großen Auftritt. Am besten schmecken sie dabei noch warm und mit Pflaumensauce gereicht. Ich verwende am liebsten meine eigenen, frisch geernteten Zwetschgen. So mache ich gern auch mal ein paar Zwetschgenknödel auf Vorrat ein, sodass wir sie den ganzen Winter über genießen können. Dafür werden die Knödel vor dem Garen im Wasserbad eingefroren und später im

siedenden Wasserbad aufgetaut und wie gewohnt weiterverarbeitet.

---

## **Marillenknödel**

Samtweicher Teig. Fruchtige Füllung. Und das volle Aroma der Wachau. Wer einmal in den Genuss von Wachauer Marillenknödel kam, ist ihnen auf immer verfallen. Und die kulinarische Erinnerung an meine frühere Heimat Österreich ist so schnell und einfach selbst gemacht. Natürlich mit Topfenteig und in gebräunten Semmelbröseln gewendet. Ich serviere sie dabei mit einem süßen Marillenpüree.

---

## **Clafoutis mit Marillen**

Fluffig. Fruchtig. Leicht. Clafoutis ist eine herrlich luftige Kreuzung aus Kuchen und Auflauf. Im Sommer, wenn die Marillen reif und saftig sind, gibt es für uns neben Johannisbeeren kaum ein bessere Kombination. Für mich ist es eine kulinarische Erinnerung an meine Zeit in der Wachau, wo im Sommer die schönsten Marillenbäume Österreichs Früchte tragen. Natürlich kannst du den süßen Auflauf aber auch mit Kirschen, Brombeeren und Heidelbeeren backen.

---

# Vanillepudding mit Himbeer-Sauce

Herrlich cremig, super samtig und zart im Geschmack. Vanillepudding mit Himbeer-Sauce ist Kindheitserinnerung pur. Das klassische Hausmannskost-Gericht ist besonders in Deutschland und Österreich beliebt. Nur noch selten wird die Süßspeise frisch gemacht. Dabei ist Vanillepudding selbst machen kinderleicht. So steht der Pudding in unter zehn Minuten fertig auf dem Tisch. Wir lieben ihn dabei vor allem mit selbstgemachter Himbeersauce mit einem Schuss Kakaolikör. So bildet die Säure der Früchte einen tollen Kontrast zur Süße des Puddings. Einfach ein Gedicht! Wir löffeln ihn am liebsten noch warm. Du kannst ihn aber auch kalt stellen und so zum Beispiel schon einen Tag vorher für eine Feier vorbereiten.

---

## Cremiges Kartoffelpüree

Samtig. Weich. Und herrlich cremig. Ein gutes Kartoffelpüree braucht nicht mehr als vier Zutaten und ein bisschen Liebe. Ob zu Fischstäbchen, Spinat oder Schlemmerfilet. Kartoffelpüree ist ein wahres Kindheitsessen. Inzwischen haben wir uns aber auch in die vegane Version verliebt, reichen diese gerne zu veganen Würstchen und Erbsen & Möhrchen. Und auch nach 30 Jahren macht mein Papa noch den gleichen Witz, wenn dieses Essen auf den Tisch kommt: Wie heißt das Reh mit Vornamen? Kartoppelpü!

---

# Bärlauch-Creme

Würzig. Aromatisch. Intensiv. Bärlauch ist einfach zu lecker, um es nur in Form von Pesto und Butter zu genießen. Wir machen im Frühling daher immer unsere eigene Bärlauch-Creme. Besonders auf frisch gebackenem Brot ist der Bärlauch-Aufstrich dann ein absolutes Highlight am Morgen. Klingt spannend? Dann probiere es aus und lade deine Liebsten zu einem ganz besonderem Frühstück inklusive Brotaufstrich mit Bärlauch ein.

---

# Linseneintopf mit Würstchen

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem Gemüfefond und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat einkochen.

---

# Gedämpfter Blumenkohl

Gedämpfter Blumenkohl ist so viel aromatischer als gekochter Blumenkohl. Durch die schonende Zubereitung behält das Gemüse nicht nur mehr von seinem Geschmack, sondern auch mehr Vitamine. Besonders bei lila oder gelben Blumenkohl hilft ein anschließendes Eisbad dabei, die knallige Farbe zu behalten.

---

# Grießklößchen

Grießklößchen wie von Oma. Weich und fluffig, sind sie eine herrliche Suppeneinlage – ob In Hochzeitssuppe oder Hühnersuppe nach Omas Art. Am besten schmecken sie natürlich selbstgemacht und handgerollt. Zeit euch mein Lieblingsrezept zu verraten.

---

# Pflaumensauce

Farbintensiv. Samtig. Aromatisch. Pflaumensauce ist herrlich intensiv im Geschmack und passt hervorragend zu Mehlspeisen wie Pflaumenknödeln aber auch herzhaften Speisen wie knuspriger Ente oder Roastbeef. Ich bereite sie am liebsten aus Zwergpflaumen aus eigenem Anbau zu. So friere ich die geernteten Pflaumen jeden Herbst gewaschen, halbiert und entkernt ein , um sie bei Bedarf weiterzuverarbeiten zu können. Du kannst die Pflaumensauce aber auch auf Vorrat produzieren und einkochen.