

Kartoffelsalat Kürbiskernöl

mit

Sämig. Aromatisch. Und ein bisschen grün. Einfach österreichischer Kartoffelsalat, wie ich ihn liebe. Wichtig ist, dass die Kartoffeln noch heiß geschält und direkt mit dem Dressing vermengt werden. So saugen sie sich richtig schön voll und strotzen nur so vor Geschmack. Und oben auf gehört natürlich ein zünftiger Schuss Kürbiskernöl aus der Steiermark und eine Handvoll frisches Schnitzel. Dazu ein Wiener Schnitzel oder eine Portion Backhendl und schon fühl ich mich in meine alte Heimat zurückversetzt.

Saltimbocca alla romana

Zartes Kalbsfleisch, würziger Schinken, aromatischer Salbei. Saltimbocca ist ein traditionelles italienisches Gericht und entspringt der römischen Küche. Der Fokus liegt auf hochwertigen Produkten und frischen Kräutern, die dich im Handumdrehen das perfekte Kalbschnitzel zaubern lassen. Läuft dir schon das Wasser im Mund zusammen? Dann an die Pfannen, fertig, los!

Cremiges Rührei

Extra cremig, extra Buttrig. An das perfekte Rührei kommt nichts außer Butter und Salz. Keine Milch, kein Wasser.

Einfach purer Geschmack. Wichtig ist hier nur das richtige Verhältnis von Eiern zu Butter, das Garen auf kleiner Flamme und ständiges Rühren. Klingt einfach? Ist es auch! Mach dir das perfekte Rührei und begeistere beim nächsten Frühstück oder Brunch deine Liebsten.

Haselnuss-Krokant

Knusprig. Süß. Karamellisierte Haselnüsse sind der perfekte Crunch. Und eignet sich somit optimal als Topping für deine Torten und Desserts. So verwende ich ihn gerne für mein Mocca-Panacotta mit Schokomousse und Salzkaramell. Du kannst ihn aber auch nehmen um den Rand deiner Torten zu verzieren, mit Cremes mischen oder aber auch einfach pur naschen.

Veal Parmigiana

Knuspriges Kalbschnitzel mit Parmesan-Panade, aromatische Tomatensauce mit Sardellen, geschmolzener Mozzarella. Veal Parmigiana ist ein klassisches italo-amerikanisches Gericht, das von italienischen Einwanderern mitgebracht wurde und inzwischen vor allem in New York nicht mehr wegzudenken ist. Das besondere: Veal Parmigiana ist ein Gericht, dass sowohl von Hausfrauen, als auch von exquisiten Restaurants zubereitet wird. Kein Wunder, denn das Rezept vereint das beste aus beiden Welten.

Schupfnudeln

Außen knusprig, innen herrlich weich und perfekt um jede Menge Sauce aufzusagen. Obwohl Schupfnudeln ein klassisches deutsches Gericht sind, habe ich sie das erste Mal in Österreich probiert. Heute lieben wir sowohl die herzhaftere als auch die süße Variante in Form von Mohnnudeln. Bei Schupfnudeln ist quasi alles erlaubt. Also probiere dich aus!

Kabeljau auf Spitzkohl

Edel und einfach zugleich. Zarter Kabeljau auf cremigem Spitzkohl ist ein Gericht in perfekter Balance zwischen Hausmannskost und Gourmetküche. Wir lieben das Fischgericht mit Hasselback Potatoes, es kann auch ohne Beilage oder mit Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln oder Rosmarin-Kartoffeln gereicht werden.

Granola mit Nüssen und Reissirup

Granola ist ein Knuspermüsli aus gebackenen Haferflocken. Ursprünglich mit Honig oder Zucker zubereitet, verwende ich am liebsten Reiszucker. Das Ergebnis: Veganes Granola ohne

Industriezucker. Für den perfekten Crunch dürfen dabei ein paar Nüsse nicht fehlen. Ein wenig Zimt und Kardamom und dein Granola schmeckt besonders aromatisch. Obwohl ich Granola auch gerne pur snacke, nehme ich es dabei doch am liebsten als Basis für selbstgemachte Müslimischungen wie Nussmüsli und Beerenmüsli.

Apfel-Sellerie-Salat

Knackig. Erfrischend. Fruchtig. Apfel-Sellerie-Salat ist der perfekte Wintersalat. Denn genau dann hat Stangensellerie Saison, sind die gelagerten Äpfel noch herrlich knackig. Ich gebe gern ein paar Mandeln für den Crunch hinein und balanciere die leichte Schärfe der Zwiebeln mit etwas Agavendicksaft aus. Da dieser Salat lange frisch bleibt, lässt er sich dabei super vorbereiten.

Gyoza

Raffiniert. Traditionell. Aromatisch. Gyoza sind herzhaft gefüllte Teigtaschen, die sowohl gebraten als auch gedämpft werden. Die traditionelle japanische Vorspeise ist wird mit Hackfleisch, Kohl und Frühlingszwiebel gefüllt. Ihren charakteristischen Geschmack erhalten die Teigtaschen jedoch durch Sesamöl. Das Beste: Sie lassen sich hervorragend auf Vorrat produzieren und einfrieren

Hackbraten mit Ei

Hackbraten mit Ei ist ein Klassiker der deutschen Küche und zählt nur Hausmannkost. Oftmals wird der Hackbraten mit gekochten Eiern gefüllt serviert. Der Kern aus Eiern sorgt nicht nur für zusätzliche Textur und ein optisches Highlight beim Anschneiden, sondern auch ein besonders feines Aroma. Gericht wird der Hackbraten meist mit einer Stärkebeilage wie Röstkartoffeln, Kartoffel-Klöße oder Kartoffelstampf sowie einer zusätzlichen Gemüsebeilage wie Kohlrabi-Gemüse, Erbsen & Möhrchen, Rahmwirsing oder Lauchgemüse nach Omas Art.

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck

Außen knusprig, innen weich. Mit Zwiebeln und Speck. Die perfekten Bratkartoffeln sind einfach zu machen, wenn man weiß wie es geht. Das Wichtige: Speck und Zwiebeln separat anbraten und die Kartoffelscheiben nicht so oft wenden. So zauberst du dir im Handumdrehen Bratkartoffeln wie von Oma!