

kinderLEICHT schinkenkipferl



Schneide Zwiebel und Petersilie fein, würfle den Schinken.

Erhitze die Butter, brate darin die Zwiebeln glasig an. Rühre Schinken, Petersilie und Rahm unter, würze mit Salz und Pfeffer.

Schneide den Blätterteig in Dreiecke. Gib 1 EL der Masse auf die Breitseite, rolle den Teig zur Spitze hin ein, forme ihn zu Kipferln.

Bestreich die Kipferl mit Eidotter, gebe sie auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech, backe sie bei 220°C goldbraun – ca. 10 Minuten.

DU BRAUCHST: PFANNE, BACKROHR, BACKPAPIER

AB 10 JAHREN HIERBEI LASS DIR HELFEN!

ILLUSTRATION: BIRGITTA HESKEL

zutaten
200 G BLÄTTERTEIG, 130 G SCHINKEN,
1 KLEINE ZWIEBEL, 2 EL SAUERRAHM,
1 EL PETERSILIE, SALZ, PFEFFER,
1 EL BUTTER, 1 EIDOTTER

? Warum heißt der Blätterteig Blätterteig?

LILLI WEISS ES: Richtig hergestellter Blätterteig besteht aus 144 (!) Schichten. Um das zu erreichen wird er immer wieder ausgerollt und zusammengelegt. Durch die darin eingeschlossene Luft geht er beim Backen auf und wird schön luftig.

genussFRAGE

GEWINNSPIEL

Bitte beantworten Sie die Frage und gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von 70 €. Diesmal vom Ristorante TARTUFO, Frömmgasse 36, Wien 21, www.tartufo.at

Dalken sind typisch für die böhmische Küche. Wie werden sie noch genannt?

- A Strawanzen
- B Liwanzen
- C Awanzen

Senden Sie bitte die richtige Antwort an:
KURIER FREIZEIT, Lindengasse 52, 1072 Wien
E-Mail: genussfrage@kurier.at, Kennwort: „genussfrage“
Einsendeschluss: 21. November 2009.
Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt.

Die richtige Antwort von letzter Woche: B. Pangasius ist eine Welsart.

Spitzenköche FÜR AFRIKA

Mit kreativen Events wie Küchenpartys, Benefizveranstaltungen oder Home Cookings haben es deutsche Spitzenköche und deren Gäste geschafft, Geld genug zu sammeln, um in Illubabor, einer der ärmsten Regionen Äthiopiens, eine Schule einweihen zu können. Die Initiatoren der Aktion „Spitzenköche für Afrika“, Eckart Witzigmann und Ralf Bos, hatten zuvor in einer bundesweit einzigartigen Hilfsaktion gegen Karlheinz Böhm erfolgreich gewettet, das dafür nötige Geld in der Höhe von 250.000 € binnen 100 Tagen zusammenzubekommen. Es wurden mehr als 265.000 Euro! Weitere Aktivitäten sind geplant. www.skfa2009.de



Mehr finden Sie auf www.kurier.at/genuss

Witzigmanns Welt



linsen



Der frühere „Kaviar der Armen“ hat heute seinen fixen Platz in den Spitzenküchen – nicht nur in Indien. Aber dort weiß man besonders gut damit umzugehen.

Wenn ich an die Linsen mit Schübling (eine Art Knacker) denke, hebt es mir heute noch den Magen. Dieser lieblos gekochte Batz hätte bestenfalls als biologische Waffe fürs Bundesheer getaugt. Die Linsensuppe mit Frankfurter Würsteln von meinem Freund Mike auf der Jagawurz-Hütte hingegen ist für mich der perfekte Abschluss eines Skitages am Jochberg. Gott Lob sind sie mittlerweile aus der Spitzengastronomie nicht mehr wegzudenken. Sind sie doch ein herrlicher Begleiter zu deftig-derben Gerichten wie Schwein, Wild und Wildgeflügel, aber auch zu Fisch. Mein Zander auf Linsen in Specksauce avancierte bereits in den Siebzigern zum Klassiker. Allerdings muss ich gestehen, gab es schon in den 1960er-Jahren einen gewissen Herrn Fischer, seinerzeit Patron im Berliner Ritz, der sich die „kulinarische Frechheit“ erlaubte, seinen Gästen Hummer auf Linsen zu servieren. Pikanterweise hatte ich mich damals bei diesem revolutionären Küchenchef um eine Stelle beworben und bekam glatt eine Absage. Noch immer besagt eine Linsenweisheit, diese Hülsenfrüchte müssten über Nacht gewässert werden. Ist natürlich Kaiserschmarrn vom Feinsten! Denn die Linsen beginnen daraufhin zu keimen und zu gären, wodurch sie unangenehm schmecken und übel aufstoßen. Besser ist es, sie in kaltes Wasser zu geben, kurz aufzukochen und danach in einem Sieb abtropfen zu lassen (nicht salzen!). Ein echter Knaller ist die schwarze Beluga-Linse, die nicht umsonst als Kaviar unter den Hülsenfrüchten gilt. Mein Favorit aber ist die grüne Le-Puy-Linse aus der Auvergne. Richtig schätzen gelernt habe ich Linsen erst während einer Indien-Reise, wo ich auf den Märkten die geschmackliche Vielfalt und unglaubliche Farbenpracht der Linsen entdecken sollte. Zusammen mit namhaften Kollegen wie Jean Troisgros, Michel Rostang und Pierre Romeyer waren wir eingeladen, für den damaligen Premierminister Rajiv Gandhi zu kochen. Unglücklicherweise wurden wir bei der Einreise für französische Spione gehalten und stundenlang am Flughafen von Neu Delhi festgehalten. Nachdem der Irrtum geklärt worden war, wurden wir zur Entschuldigung mit den herrlichsten Linsengerichten verwöhnt: Linsen als Paste, zu Currys, mit Lamm, süß gebacken mit Reis. Seitdem heißt die Residenz im Volksmund übrigens nicht mehr Palast des Premiers, sondern Palast der Winde.

eckart.witzigmann@kurier.at
www.eckart-witzigmann.com



„Ich bin jeder Herausforderung gewachsen.“

Felix Gottwald, Olympiasieger



Direkt in die Pfanne: für die schnellsten Siege am Herd.



Aus der Packung direkt in die Pfanne, umrühren, fertig. Hergestellt aus besten Zutaten sind die köstlichen Nudelspezialitäten die Innovation für Ihre Küche. Die perfekte Kombination aus blitzschneller Zubereitung und vollem Genuss – denn mit Recheis gelingt Ihnen in der Küche immer eine Spitzenleistung. **Recheis könnt' ich täglich essen!**