Ausgabe 34, Juni 2012

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Der große Barbecue-Sommer, Teil 1

Inhalt

Sommer auf Terrassien & Balkonien....2
Wiener Sommer-Tipps, Teil 1.....3
REZEPT: Ziegenkäse-Apfel-Pizza.....4
REZEPT: Räucherlachs-Tortillitas.....5
REZEPT: Halloumi-Trauben-Spieße.....6
REZEPT: Zitroniger Schopfbraten.....7
REZEPT: Mais mit Gorgonzolabutter...8
REZEPT: Vollkornbrotstangen.....9
REZEPT: Tsatsiki mit roten Zwiebeln10
REZEPT: Wasabi-Majonäse.....11
REZEPT: Schoko-Himbeer-Kuchen....12
REZEPT: Zuckermelonen-Granitá.....13
Von Mann zu Mann.....14
Weitere sommerliche Rezeptideen aus dem Facettenreich.....15
Buchtipps mit Sommerflair.....16
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Himbeer-Bananen-Smoothie.17

Aber nix is so schön wie der Sommer in Wien

Einer der allerersten Frühsommerausflüge in diesem Jahr führte mich an einen Ort nahe von Wien, den ich seit gefühlten zehn Jahren besuchen wollte: Zu „100 Tage Sommer“ in Brunn am Gebirge, einem Gelände mit See, Liegewiesen, alten Bäumen, netten Loungechairs und insbesondere viel Urlaubsflair.

Das dort am Ufer liegende Boot rief mir auch gleich ein bewährtes Motto in Erinnerung, das gerade im Sommer Bedeutung bekommt: CARPE DIEM hieß das Boot, das vermutlich vom gleichnamigen Sponsor stammte. Es bewirkte, dass ich seither auch bei weniger prächtigem Wetter als an jenem 30. April mit seinen 30 Grad meinen Aktionsradius vergrößere und Wien und Umgebung mal wieder genau unter die Lupe nehme.

Die daraus resultierenden Tipps für alle Wiener und Wien-Besucher gibt es in den beiden Sommer-GENUSSMEILEN. Thematisch zum Sommer passend präsentiere ich Euch in diesen beiden Ausgaben auch meine Lieblingsrezepte für den Griller. Und der Grillmeister höchstpersönlich verrät Euch, mit welchen Tricks er dank neuem E-Griller schnelle, köstliche Gerichte zaubert. Einen wunderschönen Sommer wünscht Euch

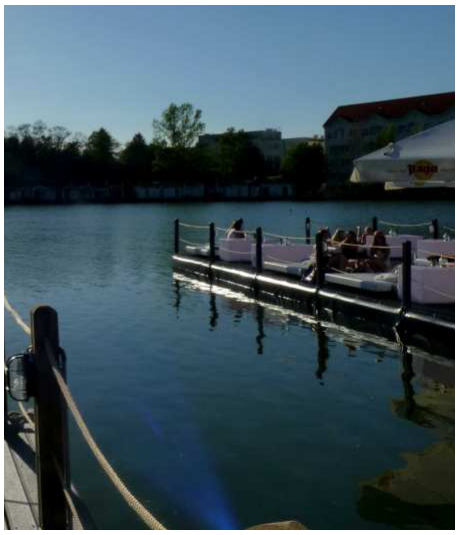
Andrea

Sommer auf Terrassien, Balkonien und ein wenig darüber hinaus

Ich stehe dazu: I LOVE SUMMER! Der Sommer 2010 gefiel mir so gut, dass ich ihm unter genau diesem Motto eine eigenen sommerliche GENUSSMEILE gewidmet habe. Dieses Jahr zeichnet sich ein Jahrhundertsommer ab, zumindest was das Grillen auf der eigenen Terrasse angeht. Denn wir sind auf einen E-Griller umgestiegen, der uns kurzfristige Grillaktionen ohne langes Aufheizen ermöglicht und unsere Grilllaune ins nahezu Unermessliche gesteigert hat. Wer macht mit? Mit den Rezepten in dieser GENUSSMEILE ist der Anfang ganz leicht, und die Rezepte eignen sich für jede Art von Griller!

Ausblick auf den Neusiedlersee: Haus im See

Weil der Sommer auch zuhause wunderschön sein kann, vor allem wenn er schon Ende April beginnt und zeigt, was er drauf hat, gibt es in dieser und der kommenden GENUSSMEILE nicht nur eine Fülle von Barbecue-Rezepten, sondern auch viele Wien-Tipps. Denn wie sang schon unser Toni Polster, seines Zeichens legendärer Fußballer: „Aber nix is so schön wie der Sommer in Wien“. Da gebe ich ihm ausnahmsweise mal recht! Ich hoffe, Ihr genießt die freien Stunden. Ich freue mich übrigens auch über Eure Tipps für Erkundungen in und um Wien!



100 Tage Sommer in Brunn am Gebirge

Bad Vöslau und sein wiges „Retro“-Bad

Meine Wiener Sommer-Tipps, Teil 1: Von A-H

„Carpe Diem" lautet mein diesjähriges Sommermotto. Entsprechend viele Entdeckungen und Neuentdeckungen habe ich gemacht, und die will ich allen Wienern und Wien-Besuchern natürlich nicht vorenhalten. Hier der erste Teil meines Best of Vienna 2012.

Gemütlich und relaxt: Das Edison Cafe, Alser Straße

100 Tage Sommer: In Brunn am Gebirge liegt dieser See mit Liegewiesen, Terrassen, Loungechairs und altem Baumbestand. Der Zeit beim Vergehen zuzusehen, war selten schöner!

Auszeit: Bei diesem Heurigen in Stammersdorf ist Nomen wirklich ein gutes Omen. Man sitzt auf gemütlichen Möbeln und Kissen mit Blick auf die Weinstöcke und genießt die Köstlichkeiten des Hauses!

Bad Vöslau: Eine kleine Auszeit von der modernen Welt kann man in Bad Vöslau machen und dabei in echtem Vöslauer Wasser baden. Die Retrokabinen und die Architektur aus der vorletzten Jahrhundertwende verbreiten ein witziges Flair, die Milchbar und der Waldsee oben im Wald tun ein Übriges.

Bunkerei: Dieses einfache Lokal im Augarten hat einen eigenen Charme. Das Frühstück ist unaufgeregt gut, und sonntags wird hier im Sommer auch Shiatsu angeboten.

Cafe Pierre: Frankreich war noch nie näher und besser als hier: in diesem Café in der Nähe der Mariahilferstraße ist der Wochenendbrunch besonders gut und besonders günstig.

Cupcakes Wien: Renate Grubers wunderbare Cupcakes gibt es seit Kurzem auch in einem entzückenden Schanigarten in der Albertgasse im Ludo-Hartmann-Hof mit schattigem Baum und palmenartigen Dekosäulen.

Daniel Bakery: Das Hotel Daniel am Landstraßer Gürtel bietet auch etwas für Wiener, die lieber zuhause übernachten. Denn das umfassende Frühstücksbuffet steht allen offen! Noch ein Plus: das nette Interieur mit Hängecouch und die witzigen Pflanzgefäße!

Edison Cafe: „Mein" neues Wohnzimmer mitten in der Stadt, genau genommen nahe des Alten AKH. Im Obergeschoß gibt's bequeme Sofas, eine Fülle von Büchern und natürlich auch köstliches Frühstück und leckere Shakes!

Haus im See: Die unerwartet lange Fahrt ins Burgenland lohnt sich, denn so schön wie im Haus im See bin ich schon ewig nicht mehr gesessen. Fürs Frühstücksbuffet unbedingt reservieren!

Urig und stylisch: Der neue Heurige „Auszeit"

Einladend und locker: Die Bakery im Hotel Daniel

Ziegenkäse-Apfel-Pizza mit Trauben & Lavendel

Die Erkenntnis des Sommers: Selbst gemachtes Brot kann man herrlich auf dem Griller zubereiten, ob solo oder in Begleitung von Ziegenkäse, Trauben und Apfelscheiben.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Teig
8 g Germ
1/2 TL Zucker
1 TL Salz
200 g Mehl
1 EL Öl

Für den Belag
1 säuerlicher Apfel
1 Rolle Ziegenkäse
Eine Handvoll Weintrauben
Etwas frischer Rosmarin
Etwas Lavendel

Nach Geschmack
Etwas gehackte rote Zwiebel oder Frühlingszwiebel

ZUBEREITUNG

Für den Teig Germ mit Zucker, Salz und 125 ml lauwarmem Wasser verrühren, bis sich die Germ aufgelöst hat. Mehl und Öl in eine Schüssel geben, Germmischung zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Erneut durchkneten und den Teig in sechs Stücke teilen. Diese zu Kugeln rollen und noch einmal 20 Minuten gehen lassen. Die Kugeln zu kleinen Fladen flach drücken.

Apfel schälen, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Pizzafladen mit etwas Öl bestreichen und mit den Apfelscheiben belegen. Ziegenkäse quer in dünne Scheiben schneiden und darauf legen. Mit gehackten Zwiebeln, halbierten Weintrauben und dem gehackten Rosmarin bestreuen und etwa 15-20 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Zum Servieren mit Lavendel bestreuen.

Gegrillte Räucherlachs-Zucchini-Tortillitas

Eine wunderbare Kreation sind diese Tortillahäppchen mit einer Füllung aus Räucherlachs, und Zucchini. Mit den praktischen Doppelspießen ist das Grillen ganz easy.

ZUTATEN

Für 2 Personen

4 Tortilla-Fladen (aus dem Supermarkt)
100 g Frischkäse oder weicher Ziegenkäse
1 rote Zwiebel
Etwas Zitronensaft
1/2 Zucchino
120 g Räucherlachs

Dazu passt
Wasabi-Knoblauch-Majonäse von Seite 11

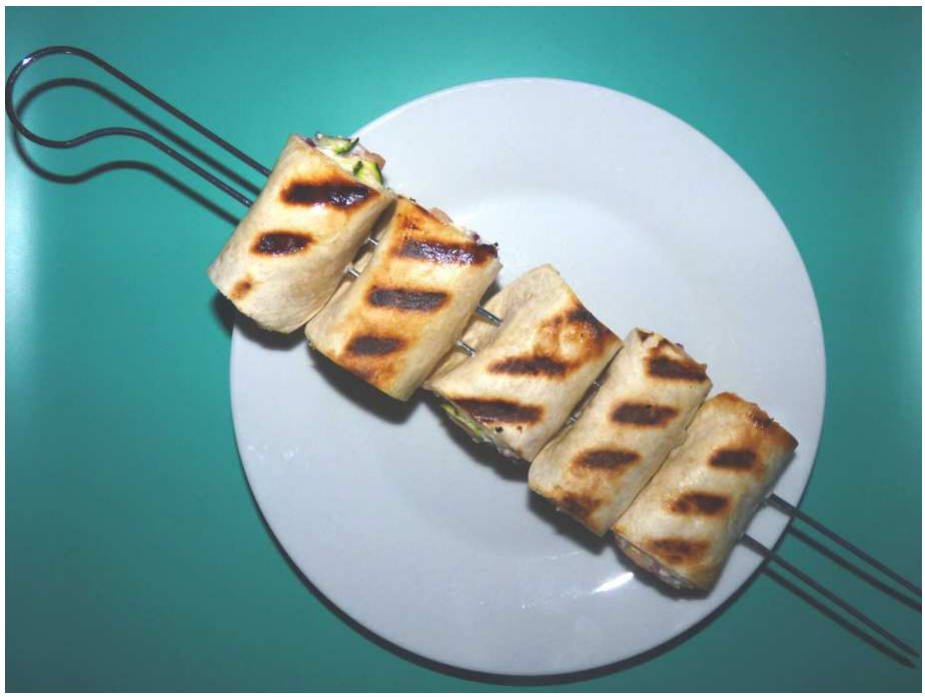
ZUBEREITUNG

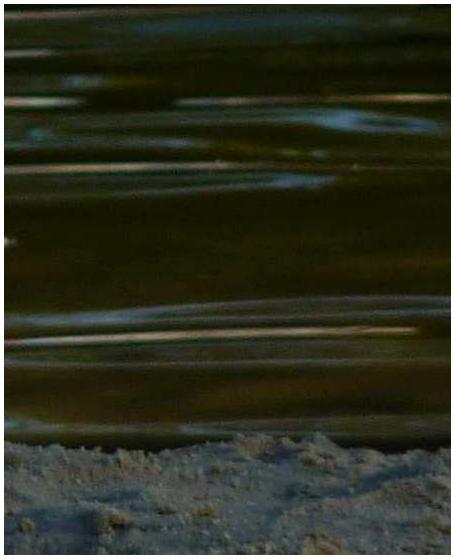
Frischkäse mit fein gehackter Zwiebel und dem Zitronensaft verrühren.

Tortilla-Fladen auflegen und mit der Fülle bestreichen. Zucchini in hauchdünne Streifen schneiden und darauf verteilen. Lachs darauf verteilen und die Fladen eng aufrollen.

Von der Tortilla-Rolle die ungefüllten Enden abschneiden und die Rolle mit einem scharfen Messer in 4-5 cm lange Röllchen („Tortillitas“) schneiden. Die Tortillitas quer auf Doppelspieße stecken und mit etwas Olivenöl bestreichen.

Auf dem gut vorgeheizten Griller auf beiden Seiten 3-4 Minuten grillen.





Halloumi-Spieße mit Weintrauben

Der griechisch-zypriotische Hartkäse heißt nicht grundlos auch Grillkäse. In Verbindung mit Zwiebel, Paprika Weintrauben oder auch Melonenstücken schmeckt er besonders gut.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Pkg. Halloumi
Etwas roter Paprika
Etwas Zwiebel
Eine Handvoll Weintrauben
Etwas Öl

Nach Geschmack
Ein paar Melonenbällchen

ZUBEREITUNG

Halloumi in Stücke schneiden. Abwechselnd mit den Paprika- und Zwiebelstücken sowie mit den Weintrauben oder auch Melonenbällchen auf die Doppelspieße stecken. Mit etwas Öl, eventuell mit gepresstem Knoblauch angereichert, einpinseln.

Spieße auf dem vorgeheizten Griller von beiden Seiten je 3-5 Minuten grillen.

Schopfbraten in Zitronen-Knoblauch-Marinade mit gegrillter Limette

Diese Marinade ist schnell zubereitet und nahezu universell einsetzbar. Ob Fleisch, Fisch oder auch Brotfladen – mit dieser Marinade wird das Grillgericht doppelt gut!

ZUTATEN

Für 2 Personen

2 etwa 3 cm dicke Scheiben Schopfbraten oder Schweinsschulter
1 Limette

Für die Marinade
1 Zitrone
2 Knoblauchzehen
1 TL Chili-Flocken
1 EL Rotweinessig
5 El Olivenöl

ZUBEREITUNG

Für die Marinade Zitrone pressen, Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden und mit den restlichen Marinade-Zutaten verrühren. Marinade in einen großen Gefrierbeutel füllen und Fleisch einlegen. Beutel verschließen und Fleisch ein paar Stunden im Kühlschrank marinieren.

Vor dem Grillen 30 Minuten bei Zimmertemperatur marinieren. Fleisch abtropfen lassen und auf dem vorgeheizten Griller von beiden Seiten bei starker Hitze und geschlossenem Deckel je 5-8 Minuten grillen.

Gegrillter Chili-Mais mit Gorgonzolabutter

Die feine Gorgonzolabutter ist das Tüpfelchen auf dem „I“. Grobes Chili-Meersalz sorgt für zusätzliches Aroma auf den Maiskörnern.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für den Mais
2 Kolben vorgekochten Mais
Etwas Chili-Meersalz-Mischung

Für die Gorgonzolabutter
1 EL Butter, zimmerwarm
1 EL Gorgonzola, zimmerwarm

ZUBEREITUNG

Mais halbieren und mit etwas Öl einstreichen. In einer Chili-Meersalz-Mischung wenden und von allen Seiten ein paar Minuten grillen.

Für die Gorgonzolabutter die beiden Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mais mit der Gorgonzolabutter servieren.

Vollkornbrotstangen in Chili-Meersalz, optional als Cheesy Crust

Auch dem vollen Korn tut der Griller gut, so etwa diesen schnellen Brotstangen oder vielmehr Chili-Meersalz-Stangen, die auch mit Mozzarella gefüllt herrlich schmecken.

ZUTATEN

Für 4 Personen

250 g Mehl (funktioniert mit normalem Weizenmehl, aber auch einer Mischung aus Weizen- und Weizenvollkornmehl)
1,5 TL Backpulver
250 g Joghurt
2 Knoblauchzehen
Etwas Salz

Zum Füllen und Bestreichen
1/2 Pkg. Mozzarella
Etwas Olivenöl
Etwas Chili-Knoblauch-Meersalz

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und pressen. Mit den restlichen Zutaten sowie etwas Salz in einer Schüssel zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Aus dem Teig auf einer bemehlten Fläche circa 6 handflächengroße Fladen rollen und diese zu Stangen einrollen oder zuerst mit länglichen Mozzarellastücken belegen und dann einrollen.

Mit etwas Öl bestreichen und in der Chili-Knoblauch-Meersalz-Mischung wenden. Auf dem vorgeheizten Griller ein paar Minuten von allen Seiten garen.

Tsatsiki mit roten Zwiebeln

Ein traditionelles Tsatsiki angereichert um fein gehackte rote Zwiebeln ist eine erfrischende Beilage für allerlei Grillgut.

ZUTATEN

Für 2 Personen

20 cm Gurke
1 rote Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1/2 Becher Schafjoghurt oder griechisches Joghurt

ZUBEREITUNG

Gurke schälen, reiben und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Mit dem Joghurt und der Gurke verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.

Wasabi-Knoblauch-Majonäse & Zitronen-Chili-Zwiebel-Dip

Mit etwas Wasabi und Knoblauch wird aus einer simplen Majonäse ein köstlicher Dip. Und der passt – ebenso wie der Zitronen-Chili-Zwiebel-Dip – gut zu gegrilltem Fleisch und Gemüse.

ZUTATEN

Für 4 Personen

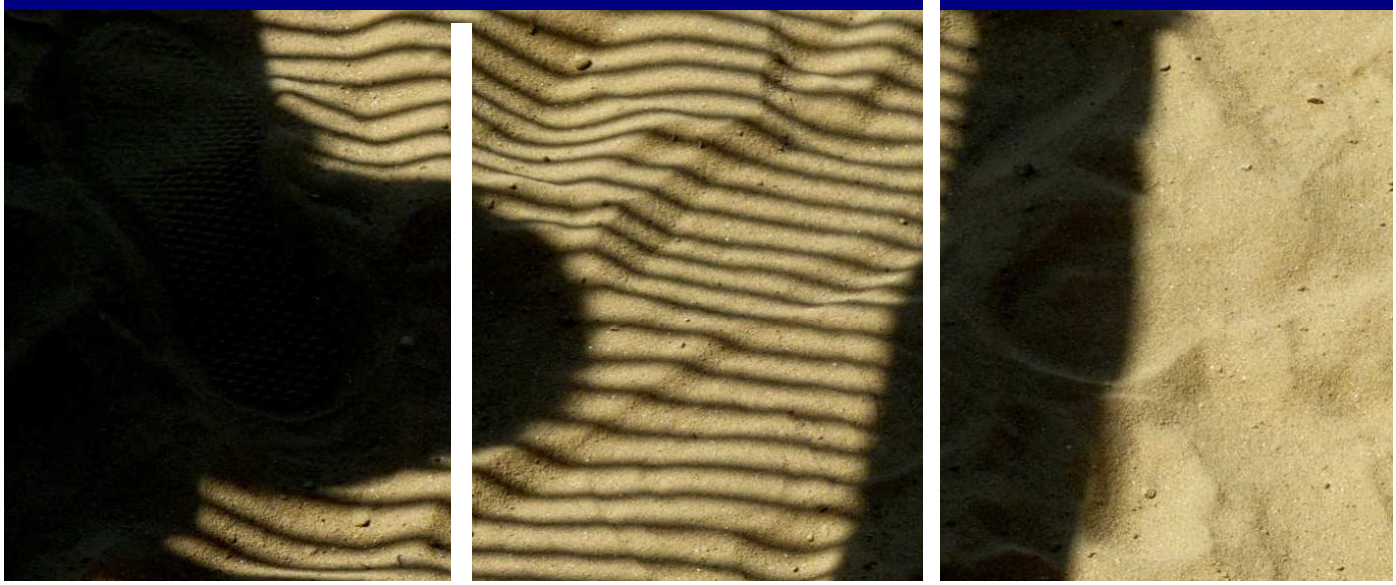
Für die Wasabi-Knoblauch-Majonäse
100 g Majonäse
2 EL Wasabi-Paste aus der Tube
Etwas frischer Koriander
Etwas frischer Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
1-2 TL Olivenöl

Für den Zitronen-Chili-Zwiebel-Dip
125 g griechisches Joghurt
1 kleine rote Zwiebel
Etwas Zitronensaft
Chiliflocken nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Für die Wasabi-Knoblauch-Majonäse die Majonäse und die Wasabi-Paste in einer Schale verrühren. Koriander und Schnittlauch fein hacken. Knoblauch pressen. Mit dem Öl unter die Majo-Mischung rühren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Für den Zitronen-Chili-Zwiebel-Dip Zwiebel schälen und fein hacken. Mit den Chiliflocken unter das Joghurt rühren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kalt stellen.



Schoko-Himbeer-Kuchen vom Griller

Es gibt ihn doch, den Kuchen vom Griller! Lange gesucht und versucht und endlich hat es geklappt. Ein herrlicher Himbeer-Schoko-Kuchen, der innen noch super-fudgy ist. I'm loving it...

ZUTATEN

Für 6-8 Personen

120 g Schokolade (70%)
120 g Butter
100 g Staubzucker
100 g Mehl
2 Eier
1 Handvoll Himbeeren

4 0,5-Liter-Aluschalen

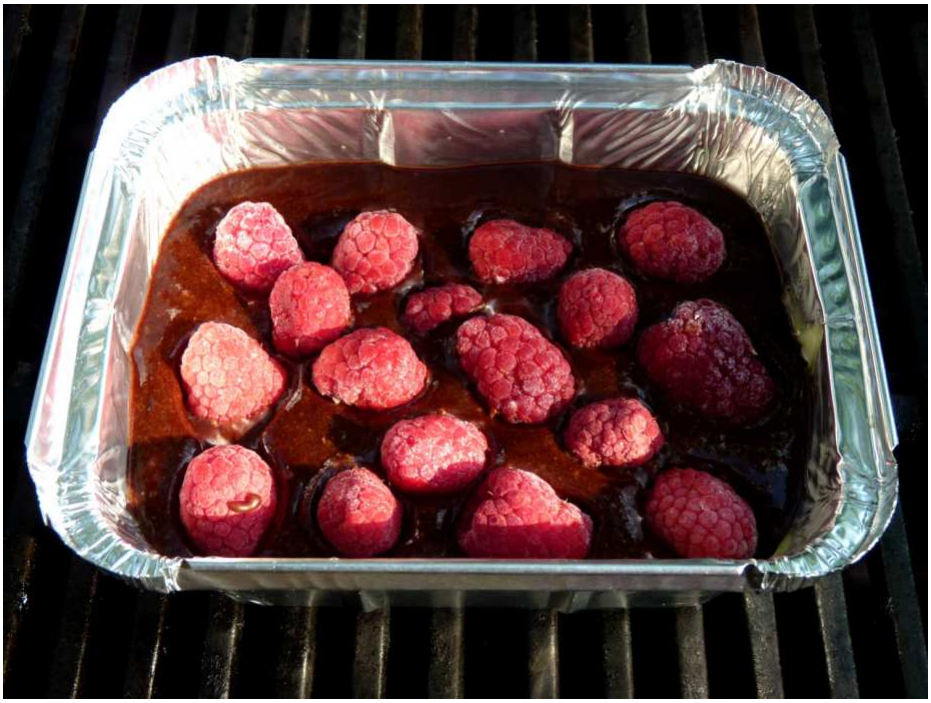
ZUBEREITUNG

Schokolade und Butter schmelzen. Zucker, Mehl und Eier unterrühren.

Je zwei 0,5-Liter-Aluschälchen ineinander stellen. Teig in die oberen und gut ausgefetteten Aluförmchen gießen. Himbeeren darüber verteilen und leicht in den Teig drücken.

Auf einem heißen E-Griller 15-20 Minuten langsam „backen" oder sehr weit unten in die Holzkohle stellen. Der Kuchen darf innen noch flüssig sein, was ihm einen leckeren „Lava Cake"-Touch gibt.

Tipp: Dieser Kuchen wird in der Holzkohle mit viel Umgebungswärme besser als auf dem E-Griller, wo die Hitze vorwiegend von unten kommt und der Kuchen leichter anbrennt!



Erfrischendes Zuckermelonen-Granitá

Dieses Zuckermelonen-Granitá mit einem Schuss Cachaca lässt sich hervorragend vorbereiten. Zum Servieren noch ein Schuss Limes oder Limoncello drüber und das Dessert ist fertig!

ZUTATEN

Für 4 Personen

1/2 Zuckermelone
Etwas Zitronensaft
Ein Schuss Cachaca

Zum Servieren
Ein Schuss Grenadine oder Cassis
Etwas Deko

ZUBEREITUNG

Geschälte und entkernte Melone im Standmixer pürieren. Mit Zitronensaft und Cachaca abschmecken. In ein flaches Gefäß füllen und tiefkühlen. Alle 30-60 Minuten mit einer Gabel durchrühren, um eine Granitá-artige Konsistenz zu erhalten.

Zum Servieren in Gläser füllen. Mit einem Schuss Grenadine oder Cassis übergießen und mit etwa Deko bestreut servieren.

Von Mann zu Mann oder: E wie Erfolg

Das Projekt „Grillen 2012“ hat bei uns eine neue Dimension angenommen. Ausschlaggebend dafür war die glorreiche Anschaffung eines E-Grillers, wobei das E hier ähnlich wie bei E-Mail oder E-Card für Elektro steht und schnelle und wunderbare Ergebnisse mit Erfolgsgarantie und ohne Wachelarmmuskelkater ermöglicht. Doch das lasse ich lieber den Mann erzählen, der für diese technische und kulinarische Innovation verantwortlich ist.

Da lacht das Grillmeisterherz: endlich nicht mehr ewig warten müssen, bis die doofe Kohle statt sich selbst den Anheizer zur Weißglut gebracht hat. Einfach den Stecker in die Steckdose und den Drehgriff auf Anschlag – schon kann man(n) sich nützlicheren Dingen wie Bierflasche öffnen, Gemüse schnippeln oder Fleisch würzen widmen. Nach 10-15 Minuten glüht die Heiz-schlange auf vollen Touren und die Brutzelei kann beginnen.

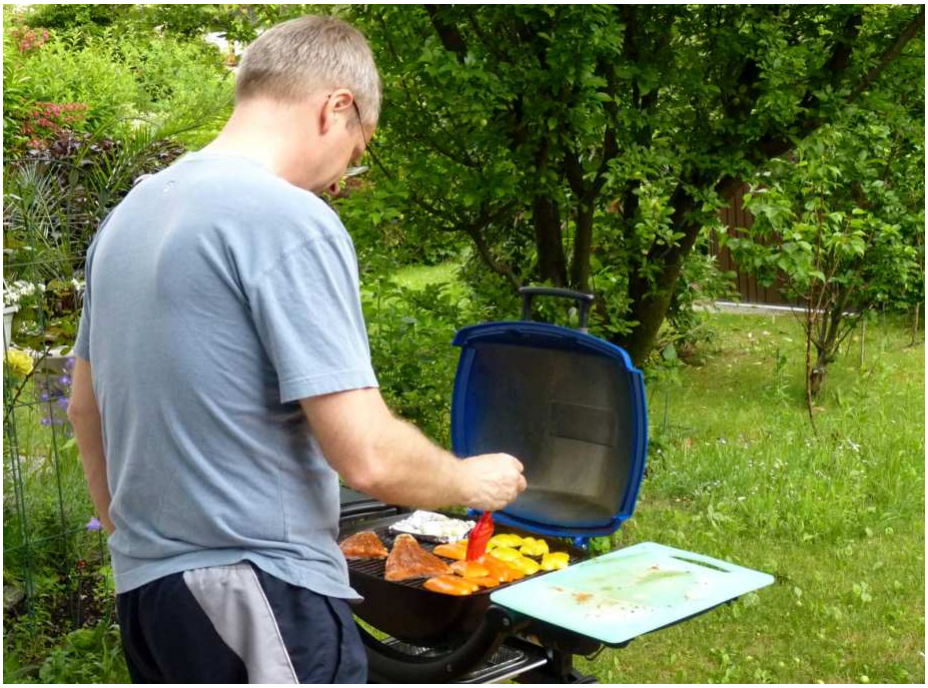
Saftige Fleischstücke, Lachsfilets gewürzt mit eigenhändig aus Florida importiertem Chili-Lime-Rub oder mit geschlossener Grillhaube sogar Pizzafladen mit Ziegenkäse und Weintrauben: mit dem blauen Prachtstück vom Grillerspezialisten Weber gelingt das alles im Handumdrehen.

Ja, ja, ich weiß schon, die „Am Anfang war das Feuer“-Fraktion wird jetzt ihre Nase rümpfen. Grillen ohne lodernde Flamme und Rauchwolken, hervorgebracht im Schweiße des Angesichts aus Holzkohle oder Gas geht gar nicht. Grillen mit Strom ist etwas für Weicheier und nicht geeignet für richtige Männer.

VORHER: Früher hätte man beim Warten auf das Vorglühen der Kohle ganze Schiffe bauen oder auch umbauen können. Jetzt kann man mit vollgeschlagenem statt knurrendem Magen den Ausklang des Tages genießen.

Aber ehrlich Leute: Rauchzeichen sind von gestern. Willkommen im 21. Jahrhundert, dem Zeitalter moderner Kommunikationsmittel wie E-Mail, Smartphones und iPads. Die betreiben wir auch nicht mit einem Verbrennungsmotor. Mein neues Motto: Beim Grillen steh ich unter Strom.

Max



NACHHER: Während man ein paar Vorbereitungen in der Küche trifft, glüht der E-Griller ohne langes Blasen und Wacheln vor. Entspannung für den Grillmeister und seine hungrige Frau ist somit garantiert! Das wunderschöne Blitzblau erfreut zudem das Auge.

Weitere sommerliche Rezeptideen aus dem Facettenreich

Weitere Ideen für das Barbecue unterwegs oder zuhause gibt es auch online im Facettenreich! Unter meinen persönlichen Top 10 sind zweifellos die köstlichen Sorbets!

Was sind Eure Lieblingsrezepte im Sommer? Schickt mir eine Mail mit Eurem Lieblingsrezept an andreaf@facettenreich.at – ich erweitere mein Repertoire gerne!

Kaltes Karotten-Zitronengras-Süppchen oder -Granitá

Gegrillte Marillen mit geeistem Mascarpone-Meringue-Topping

Himbeer-Kokos-Sorbet

Marillen-Cointreau-Sorbet

Strawberry Meringue Ice Cream

Alle Rezepte aus dem Facettenreich findet Ihr unter www.facettenreich.at > Kulinarik > Rezeptindex!

Pikant gefüllte Zitronen

Ensalada Crusoe mit Shrimps

Tsatsiki-Trifle mit Schafkäse & Shrimps

Buchtipps mit Sommerflair

Leichte Sommerlektüre für die Handtasche und den trägen Geist habe ich mir für diesen Sommer verordnet und beschlossen, Bücher vorübergehend ausschließlich nach dem Cover oder dem viel versprechenden Titel zu kaufen. Ein interessanter Selbstversuch in bislang drei Teilen.

Johannisbeersommer, Andrea Israel & Nancy Garfinkel
Lily und Valerie sind seit Kindertagen befreundet. Ihre Freundschaft, die zuerst über Briefe, später über E-Mails gepflegt wird, basiert auch auf dem Austausch von Rezepten. Eine Belastungsprobe für die Freundschaft bleibt natürlich nicht aus. Angeblich entstanden nach dem Überraschungserfolg dieses Romans in den USA zahlreiche Rezeptclubs nach dem Vorbild in diesem Buch, in denen Frauen Rezepte austauschen und alte Freundschaften neu beleben.

All exclusive, Gunnar Homann
Dieser „Unterwegsroman" führt Viktor durch die USA. Er will nach Kalifornien, allerdings nicht über Florida, „denn so kann man ein Stieleis nennen, aber keine Gegend". Gemeinsam mit der beflissenen Soziologiestudentin Casbah Feininger erkundet er die Gegenden und die eigene Gefühlswelt.

The Beach House, Jane Green
Im sonnigen Nantucket in New England treffen unterschiedliche Charaktere aufeinander, die auf Zeit im selben Haus eingemietet sind. Macht richtig Lust, endlich mal diesen Teil der USA zu erobern oder doch einmal ernsthaft Lotto zu spielen: so ein Beach House würde mir schon gefallen!

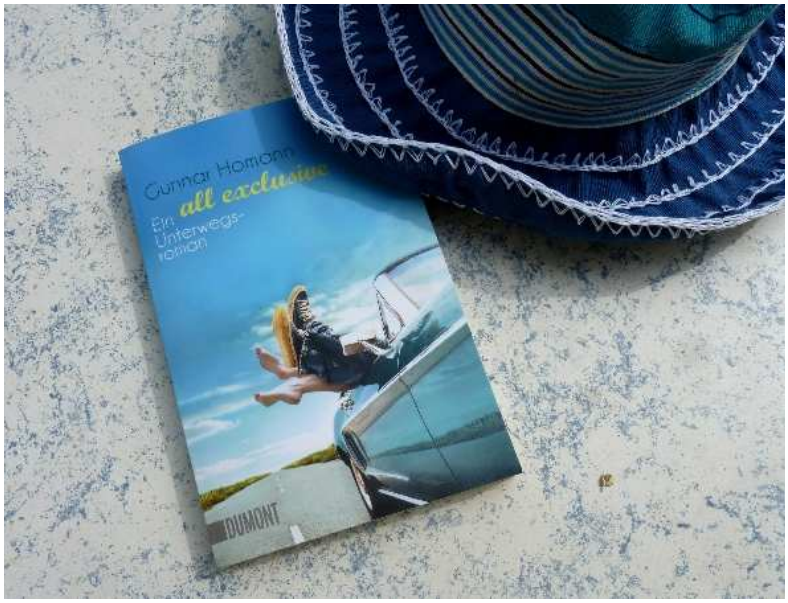
Ebenfalls perfekte Sommerlektüre

Nächsten Sommer, Edgar Rai
Witziges Road Movie am Meer in Frankreich.

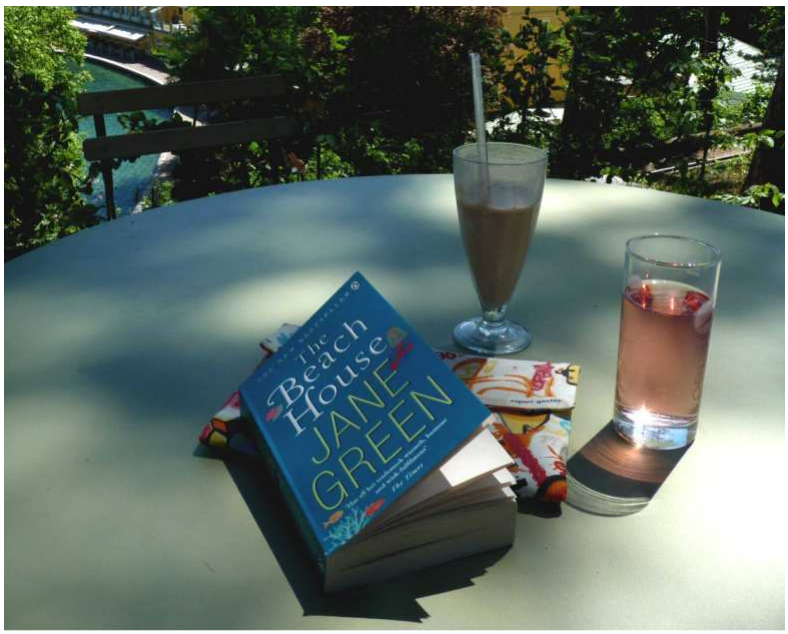
Resturlaub, Vollidiot und Hummeldumm, Tommy Jaud
Lustig-leichte Geschichten, in denen es auch ums Reisen geht.

Mit einer Reise fing alles an & Eine einzige Reise kann alles verändern, Katja Büllmann
Porträts von Frauen, die auf ihren Reisen zu sich gefunden oder wunderbare Dinge erlebt haben. Am liebsten möchte man nach der Lektüre gleich losziehen!

Das Leben ist nur eine Phase, Till Raether
Wunderbar unterhaltsame Urlaubslektüre zum Relativieren der Dinge.



Lesevergnügen auf Terrassen



Lesevergnügen in der idyllischen Milchbar von Bad Vöslau

Lesevergnügen beim Hewigen Mayer am Nussberg

Insider-Tipp für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt“

Himbeer-Bananen-Smoothie, Seite 293

Aus dem köstlichen Bananen-Zimt-Smoothie von Seite 293 von „Genussvoll um die Welt“ wird im Handumdrehen ein fruchtiges Himbeer-Bananen-Smoothie.

Dazu passen die Deko-spießchen mit Schokopralinen und Banane oder Himbeer natürlich mindestens genauso gut. Unbedingt probieren!

SO GEHT'S

Alle Zutaten laut Rezept von Seite 293 in „Genussvoll um die Welt“ im Standmixer pürieren. Zuletzt zwei Handvoll Himbeeren – eventuell Tiefkühlhimbeeren, die gleich für Kühlung sorgen – mitpürieren.

In hohe Gläser füllen, deren Rand man zuvor in flüssige Schokolade und danach Kokosraspel getaucht hat.

Eine Kugel Vanilleeis in die Gläser geben und diese mit Spießchen mit Bananenstücken, Himbeeren und Schokopralinen dekoriert servieren. Der Sommer kann kommen und darf gerne bleiben!

BESTELLEN

„Genussvoll um die Welt“ gibt es online bei amazon, Thalia und anderen Buchhandlungen ebenso wie in größeren Buchgeschäften – oder aber natürlich bei mir!

Wer die 312 Seiten Urlaubsflair mit 150 Rezepten, mehr als 500 Fotos und vielen Reiseanekdoten bei mir bestellt, bekommt das Buch signiert – und ein Magnetlesezeichen mit Urlaubsflair gratis dazu!

KONTAKT

■ Web: www.facettenreich.at/bestellen ■ Mail: andreaf@facettenreich.at

In der nächsten GENUSSMEILE: Der große Barbecue-Sommer, Teil 2

Noch einmal Hochsommer, noch einmal Hochgenuss vom heimischen Griller. So stelle ich mir zumindest die nächsten Wochen vor.

Am 12. Juli ist wieder Genusstag. Bei der nächsten GENUSSMEILE lade ich Euch gerne noch einmal ein, Euch an den Griller zu stellen und Köstlichkeiten zu zaubern. Mit weiteren Tipps für Unternehmungen in und um Wien gibt es zudem sommerliche Anregungen in Hülle und Fülle.

Bis dahin wünsche ich Euch einen HAPPY SUMMER!

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer

Web: www.facettenreich.at
Mail: andreaf@facettenreich.at
Telefon: +43-1-26 42 290

BESTELLUNGEN

www.facettenreich.at
> *Bestellen*

facettenreich 100% www.facettenreich.at