Ausgabe 37, September 2012

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Verliebt in Stockholm – und eine beerenstarke Küche

Inhalt

REZEPT: Wassermelonensalat mit Schafkäse & Paranüssen....2
REZEPT: Roastbeefsalat....3
REZEPT: Lachs mit Apfelbeize....4
REZEPT: Kartoffeln mit Kirschen....5
REZEPT: Haselnuss-Kartoffeln....6
REZEPT: Brombeerschnecken....7
REZEPT: Schokoladeparfait....8
REZEPT: Brombeer-Meringues....9
REZEPT: Blåbärsmuffins....10
REZEPT: Lemon Curd Semifreddo....11
REZEPT: Kirsch-Kokos-Shake....12
Weitere facettenreiche Rezepte aus Schweden....13
Meine besten Stockholm-Tipps....14
Reisen in Österreich: 4 Tipps....17
Insider-Tipp für „Genussvoll um die Welt“: Chocolate Happiness....18

Eine Tier- und Inselwelt zum Verlieben

Jetzt ist es also passiert. Ich war wieder in Stockholm, wieder im Tierpark Skansen und habe mich wieder verliebt. In genau jene Bärenkinder, in die ich mich bereits kurz nach ihrer Geburt vor einigen Jahren verguckt hatte. Ewige Liebe oder so? Die Kleinen sind einfach zu entzückend!

Das gilt auch für die Inselwelt Stockholms, die ich diesmal bei prächtigem Wetter ausgiebig erkunden konnte. Ob auf der Insel Fjäderholmarna oder Langholm, ob „Röda Villan“, „Stora Henriksvik“ oder „Rosendals Trädgarden“, überall gibt es diese idyllischen Cafés inmitten von Apfelhainen, Blumenbeeten oder Meeresfelsen, die man am liebsten nicht mehr verlassen würde.

Warum auch? Die schwedische Küche ist fantastisch. Ob Salate, pikante Snacks oder gar die wunderbaren Kuchen oder Schnecken: Hier kann versorgungstechnisch nichts schief gehen. Beim Bootfahren lässt man schnell die Altstadt und die Sorgen hinter sich und bricht auf zu neuen Ufern. Hier ist das wirklich ein Kinderspiel – so sehr, dass man versucht ist, es jeden Tag aufs Neue zu probieren. Freut Euch also auf viele Seiten schwedische Genüsse und Reisetipps! Viel Spaß mit dieser „beerigen“ Ausgabe,

Andrea

Wassermelonensalat mit Schafkäse & Paranüssen

Wassermelonen sind scheinbar auch in Schweden „in“. Das beweisen die vielen Rezepte auf Basis von Wassermelonen. Besonders die Idee, einen Salat mit Schafkäse daraus zu machen, besticht!

ZUTATEN

Für 4 Personen

1/2 Wassermelone
140 g Schafkäse
1 Handvoll Paranüsse
Etwas grüner Salat

Für das Dressing
Etwas Haselnussöl
Etwas Balsamico-Essig
Etwas Zitronensaft

Zum Dekorieren
Etwas schwarzer Sesam
Etwas Minze

ZUBEREITUNG

Aus der gut gekühlten Wassermelone mit einem Melonenbällchenausstecher Kugeln ausstechen. Schafkäse würfelig schneiden. Paranüsse hacken.

Salat auf den Tellern anrichten und Wassermelone, Schafkäse und Paranüsse darüber verteilen.

Für das Dressing alle Zutaten nach Geschmack vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat gießen. Mit schwarzem Sesam bestreuen und mit einem Zweig Minze garnieren.

Roastbeef-Salat mit Kartoffeln und Blaubeeren

Einen köstlichen Roastbeef-Salat wie diesen verkosteten wir in einem idyllischen Café inmitten von mannshohen Sonnengewächsen. Das cremige Dressing sorgt für den feinen Geschmack.

ZUTATEN

Für 4 Personen

1 Pkg. Rucola
4 gekochte kleinere Kartoffeln
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine weiße Zwiebel
100 g Roastbeef, dünn geschnitten
2 Handvoll Blaubeeren
2 Essiggurkerl

Für das Dressing
2 EL Majonäse Leicht
1 EL Balsamico-Essig
1 Schuss Olivenöl

ZUBEREITUNG

Rucola auf den Tellern verteilen. Gekochte und ausgekühlte Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln auf dem Salat anrichten, Roastbeef darauf verteilen und mit den Zwiebeln dekorieren. Gurkerl in dünne Scheiben schneiden und darauf anrichten. Heidelbeeren darüber streuen.

Für das Dressing alle Zutaten nach Geschmack vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Salat anrichten.

Gegrillter Lachs mit Apfelbeize

Lachs schmeckt nirgendwo so gut wie in Schweden. Aber mit dieser Apfelbeize kommt man dem schwedischen Lachsglück schon sehr nahe!

ZUTATEN

Für 4 Portionen

4 frische Lachsfilets

Für die Apfelbeize
50 ml Apfelsaft
50 g Honig
2 EL gehackter Rosmarin
Saft von 1 Zitrone

Zum Servieren
2 Zitronenhälften
2 Rosmarinzweige

ZUBEREITUNG

Griller vorheizen.

Lachsfilets salzen und pfeffern. Etwa 20 Minuten indirekt grillen.

Für die Beize alle Zutaten in einem kleinen Topf aufkochen und köcheln lassen. Lachs kurz vor Ende der Garzeit damit von beiden Seiten einstreichen.

Mit gegrillten Zitronenhälften und einem Rosmarinzweig servieren.

Dazu passen Mangold mit in braunem Zucker karamellisierten Pfirsichhälften oder –spalten sowie auf Alufolie gegrillte Knoblauchzehen.

Kartoffelscheiben mit Kirschen – Potatissallad med körsbär

Die erstaunliche Kombination aus Kartoffelscheiben und Kirschen passt ausgezeichnet zum gegrillten Lachs. Unbedingt probieren! Versprochen?

ZUTATEN

Für 4 Portionen

600 g Kartoffeln
3 Stangen Frühlingszwiebel
2 EL Rapsöl
250 g TK-Sauerkirschen, entkernt
3 Zweige Rosmarin

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Kartoffeln waschen und in dünne Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden.

Eine große Auflaufform mit dem Öl auspinseln und Kartoffeln und Frühlingszwiebeln hineinlegen. Salzen und pfeffern und mit dem restlichen Öl beträufeln.

20-25 Minuten backen, dabei mehrfach umrühren. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Kirschen und Rosmarinzweige zugeben und mitbacken.

Kartoffeln mit Haselnussbutter – Potatis med haselnötter

Diese Kartoffeln mit einer herrlich crunchy Haselnussbutter eignen sich ebenso als Beilage zu Fisch oder Fleisch wie zu einem grünen Salat.

ZUTATEN

Für 2 Personen

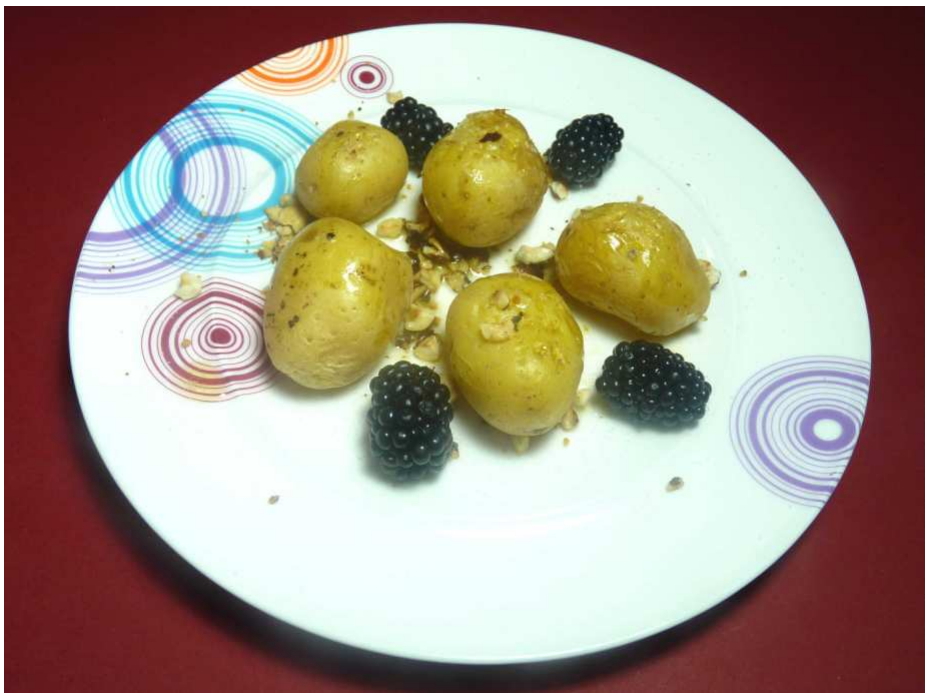
300-400 g Kartoffeln
20 g Haselnüsse
40 g Butter
Ein paar Brombeeren

ZUBEREITUNG

Kartoffeln 20 Minuten in Salzwasser oder ohne Wasser ein paar Minuten in der Mikrowelle garen. (Dafür vor dem Garen mehrfach einstechen.) Haselnüsse in eine Gefriertüte geben, Tüte auf ein Schneidbrett legen und die Nüsse mit dem Fleischhammer grob hacken.

In einer kleinen Pfanne die Butter zerlassen. In einer zweiten Pfanne die gehackten Nüsse trocken rösten. Achtung: Sie verbrennen ganz plötzlich, jedes Mal wieder ;-)

Kartoffeln mit den gerösteten Nüssen bestreuen, mit der zerlassenen Butter übergießen und mit ein paar Brombeeren dekoriert servieren.



Brombeerschnecken mit Mandeln – Björnbärbullar

Diese Gute-Laune-Wunder sind saftig, fruchtig und dank reichlich Zimt auch voller Schweden-Erinnerungen.

ZUTATEN

Für 10 kleine oder 7 mittlere Schnecken

Für die Schnecken
30 g Butter
100 ml Milch
1/2 Pkg. Trockengerm
Eine Prise Salz
20 g Staubzucker
Etwas Zimt
150 g Weizenmehl

Für die Füllung
80 g Brombeeren
20 g Butter
Etwas Staubzucker
Etwas Zimt

Zum Bestreuen
Eine Handvoll Mandelblättchen

ZUBEREITUNG

Butter in einem Topf zerlassen, Milch zugeben und mitwärmen. Trockengerm in etwas warmer Milchmischung auflösen und unter die Mischung rühren. In einem größeren Gefäß Salz, Staubzucker, Zimt sowie Mehl vermengen und die Milchmischung unterrühren. Mit der Hand zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Für die Füllung Brombeeren der Länge nach halbieren. Butter in einem Topf zerlassen und soviel Staubzucker einrühren, bis eine cremige, streichfähige Masse entsteht. Mit reichlich Zimt abschmecken.

Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Fläche zu einem dünnen Teig ausrollen. Dabei bei Bedarf etwas Mehl einarbeiten. Mit der Zimtmasse bestreichen und Brombeeren auflegen. Von der Längsseite her eng aufrollen. Mit einem scharfen Messer jeweils 3-4 cm dicke Scheiben abschneiden und diese flach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech oder in passende Muffin-Papierhütchen setzen. Mit der restlichen Butter-Zimt-Mischung bestreichen und mit ein paar Mandelblättchen bestreuen. 10-15 Minuten backen.

Schokoladeparfait mit Brombeer-Swirls – Choklad parfait

Brombeer und Schoko passen nicht nur geschmacklich hervorragend zusammen – auch optisch sind sie ein tolles Duo. Höchstnoten von meinem Bruder und meiner Nichte sprechen für sich...

ZUTATEN

Für 2 kleine Kastenformen oder 10 mittlere Silikonförmchen

Für die Brombeer-Swirls
125 g Brombeeren
3 EL Wasser
3 EL Staubzucker

Für das Schokoladeparfait
100 g Schokolade, 55-75% plus
30 g Schokolade extra
2 Eier
250 ml Cremefine
120 Creamcheese (möglichst salzarm)
120 g Kristallzucker

Zum Servieren
Ein paar Brombeeren extra

ZUBEREITUNG

Brombeeren halbieren oder vierteln in einem kleinen Topf mit dem Wasser und dem Staubzucker aufkochen und köcheln lassen, bis eine Art Sauce entstanden ist. Auskühlen lassen. Schokolade bei geringer Hitze schmelzen. Extra-Schoko fein hacken. Eier trennen; Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. In einem zweiten Gefäß Cremefine aufschlagen, in einem dritten Dotter, Creamcheese und Zucker verrühren. Cremefine und Schnee unterheben. Geschmolzene Schokolade sowie zwei Drittel der gehackten Schokolade unterziehen.

Kastenformen mit einer Gefriertüte auslegen und das Parfait bis zur Hälfte einfüllen. Etwas Brombeersauce darauf geben und mit Parfait abschließen. Mit einem Spieß die Massen etwas verrühren. Mit der restlichen gehackten Schokolade und einzelnen Brombeerklecksen verzieren und 5 Stunden oder über Nacht in den Gefrierschrank stellen. Vor dem Servieren 20 Minuten bei Zimmertemperatur anwärmen. Mit frischen Brombeeren dekoriert servieren.

Brombeer-Meringues – Björnbär maränger

Nicht nur schön, sondern auch schrecklich lecker sind diese Meringues. Sie eignen sich als Deko zu den Parfaits ebenso wie als kleiner süßes Snack oder als Mitbringsel.

ZUTATEN

Für ca. 20 Stück

60 g Brombeeren
1 EL Staubzucker
2 Eiklar
100 g Staubzucker
1 Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 100 Grad vorheizen.

Brombeeren halbieren oder vierteln in einem kleinen Topf mit 1 EL Wasser und 1 EL Staubzucker aufkochen und köcheln lassen, bis eine Art Sauce entstanden ist. Auskühlen lassen.

Eiklar mit Staubzucker und Zitronensaft mit dem Mixer aufschlagen, bis der Schnee glänzt und ziemlich fest ist. Brombeersauce vorsichtig unterheben, dass Swirls entstehen. Mit einem Löffel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech golfballgroße Kleckse setzen. Meringues ca. 2 Stunden backen, bis sie sich leicht vom Backpapier lösen. Backrohr ausschalten und Meringues darin abkühlen lassen.

Blåbärsmuffins mit einem Hauch Zitrone

Diese Topfenmuffins schmecken wunderbar leicht und fruchtig. Dafür sorgen nicht nur die Beeren, sondern auch der Lemon Curd im Teig!

ZUTATEN

Für 15-20 Mini-Muffins

60 g Butter
75 g Kristallzucker
Etwas Vanillezucker
2 Eier
125 g Topfen
100 g Sauerrahm
125 g Mehl
1/2 Pkg. Backpulver
1-2 EL Lemon Curd (kann auch weggelassen werden)
2 Handvoll Blaubeeren

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Küchenwarme Butter in kleine Stücke teilen und mit Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Topfen und Sauerrahm untermischen. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben. Lemon Curd einrühren. Mit einer Gabel die Beeren unter die Teigmasse heben.

Förmchen zur Hälfte mit Teig füllen und 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreut servieren.

Variation gefällig? Statt der Beeren kann man auch andere Früchte, wie etwa Kirschen, oder Stückchen von Bounty-Riegeln oder Mars-Riegeln, getrocknete Früchte, Chocolate Chips vor dem Backen unter den Teig heben. Auch mit Schokoglasur kommen die Muffins hervorragend an!

Lemon Curd Semifreddo – Tricolore-Semifreddo

Davon kann man nie genug kriegen, genauso wie von der Inselwelt Stockholms! Man serviert die tiefgekühlten Minis mit etwas Lemon Curd oder mit Erdbeer-Limes und schwebt im 7. Himmel!

ZUTATEN

Für 6-8 Gläschen oder Eis-am-Stiel-Förmchen

2 Eier
250 ml Cremefine
100 Creamcheese (möglichst salzarm)
1 Pkg. Vanillezucker
130 g Kristallzucker
Saft von einer Zitrone
120 g Lemon Curd

Tipp: Statt des Lemon Curd kann man Schokoraspeln für eine Stracciatella-Variante einrühren oder „rote Früchtchen“ aus dem Glas für eine beerige Variante. Dann noch dreilagig schichten, ein paar gehackte Soft Cakes Orange oder Himbeer einlegen und man hat ein wunderbares Tricolore-Semifreddo bestehend aus Vanille, Stracciatella und Beeren. Das Ergebnis laut meiner Nichte: „Das allerbeste Eis auf der ganzen Welt!“

ZUBEREITUNG

Eier trennen und Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. In einem zweiten Gefäß Cremefine aufschlagen. In einem dritten Gefäß Creamcheese, Vanillezucker und Zucker cremig rühren. Dotter unterrühren. Cremefine unterheben. Schnee unterheben. Zuletzt Zitronensaft und Lemon Curd einrühren.

In Gläschen oder Eis-am-Stiel-Formchen füllen und mindestens 5 Stunden im Tiefkühler fest werden lassen. Gläschen vor dem Servieren 20 Minuten bei Zimmertemperatur antauen lassen und mit etwas zusätzlichem Lemon Curd und ein paar Beeren anrichten.

Tipp: Auch mit Erdbeer-Limes anstelle des Lemon Curds kann man dieses Dessert hübsch garnieren.

Kirsch-Kokos-Shake

Kirschen mögen sie, die Schweden! Nicht verwunderlich also, dass die Kirschen auch in Drinks zum Einsatz kommen. Köstlich ist die Kombination mit Kokos!

ZUTATEN

Für 2 Gläser

120 g TK-Kirschen
350 ml Milch
2 Handvoll grobe Kokosraspeln
Etwas Zitronensaft
Etwas flüssiger Süßstoff

Zum Dekorieren
Feiner Kokos
Etwas Schokostreusel

ZUBEREITUNG

Kirschen, Milch und Kokos im Standmixer pürieren. Mit Süßstoff und Zitronensaft abschmecken.

Für den Kokosrand die Gläser verkehrt in eine 2 mm hoch mit Wasser gefüllte Tasse tauchen und dann in die feinen Kokosraspel tauchen. Shake in die Gläser gießen und mit etwas Kokos und Schokostreuseln dekorieren.

Passt hervorragend zu den Blåbärsmuffins von Seite 10, die man übrigens thematisch passend auch mit Kirschen anstatt der Heidelbeeren zubereiten kann.

Tipp: Auch die Brombeer-Meringues von Seite 9 eignen sich mit der Hand zerbröselt sehr gut als Topping!

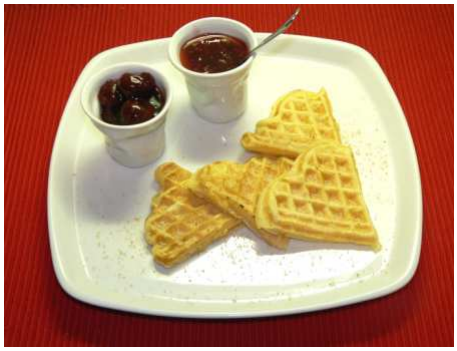
Weitere facettenreiche Rezepte aus Schweden

Weitere Kochideen aus Schweden gibt es auch online im Facettenreich. Über *Kulinarik > Bonusrezepte > Europa > Schweden* gelangt man zu vielen Gerichten aus dem Norden.

Jedes Mal wieder lecker finde ich nicht nur die würzige Räucherlachs-Quiche, sondern auch Janssons Versuchung, einen köstlichen Kartoffel-Sardellen-Auflauf, wie man ihn, glaube ich, nur in Schweden erfinden kann.

Weitere Fixpunkte auf meinem Schweden-Speiseplan: die köstlichen Zimtschnecken, am besten ofenfrisch, und ebenso wunderbare Waffeln frisch aus dem Waffeleisen, bei dem ich immer an die Kinder aus Bullerbü denken muss.

Himbeer-Trifle mit Stracciatella-Creme



Schwedische Waffeln

Mascarpone-Dip

Kaneelbullar, die köstlichsten Zimtschnecken der Welt

Räucherlachs-Quiche

Janssons Versuchung

Brunch-Parfaits mit Beeren

Meine allerbesten Stockholm-Tipps

Meine allerbesten Stockholm-Tipps

Stockholm ist ein Traum. Das gilt vor allem, wenn die Sonne scheint, der Himmel blau ist und sich die Inselwelt vor der Stadt noch faszinierender präsentiert als sonst. Lauschige Ecken in Cafés und Parks und vor dem Gehege der Braunbären in Skansen zählen dann zu meinen Lieblingsplätzchen.

BESICHTIGEN

Schären-Welt
Nicht versäumen darf man die Inselwelt der Schären, die Stockholm vorgelagert ist. Schon ein Tagesausflug vermittelt Einblicke in eine Astrid-Lindgren-Welt! Siehe dazu die restlichen Tipps.

Skansen Zoo, Drottningholm
Das Freiluftmuseum mit wunderbarem Zoo und insbesondere den immer entzückenden Bären erreicht man am schönsten mit der Fähre.

Rosendals Trädgard, Drottingholm
In einem riesigen Obstgarten unter Apfelbäumen picknicken oder etwas aus dem netten Cafe verzehren – ein Muss! Auch der Laden ist süß!

Fjäderholmarna, Schären-Insel
Dieses wunderbare Eiland erreicht man auf einer schönen 20minütigen Fährenfahrt ab Slussen. Die Insel selbst bietet nette Läden, Spaziergänge und die unübertroffene „Röda Villan“, ein idyllisch über dem Meer gelegenes Cafe (rote Villa) mit versteckten Sitzplätzchen, Hängematten und Adirondeck Chairs. Meine Nummer 1 unter den Rückzugsorten Stockholms!

Insel Langholm
Diese Insel mit Strandzugang besticht vor allem durch das süße Café „Stora Henriksvik“. Hier kann man leckere Speisen und göttliche Kuchen in einem riesigen Blumengarten genießen! Meine Nummer 2 unter den Rückzugsorten Stockholms!

Monteliusvägen
Dieser 500 m lange Spazierweg über der Stadt eröffnet traumhafte Ausblicke auf Rathaus, Mälarsee und Riddarholmen. Angeblich auch bei Sonnenauf– und –untergang traumhaft.

ESSEN

Salu Hall, Östermalm, Stockholm
Ein überdachtes Feinschmeckerparadies.

ICA und ICA to go-Super- und Minimärkte
Bestens sortierte Supermärkte, die ICA to go-Läden sind eine Art hochwertiger Seven Eleven mit einer tollen Auswahl an Takeaway-Salaten und Snacks, darunter z.B. Toblerone- oder Daim-Kaneelbullar (Zimtschnecken).

Espresso House, viele Filialen
Gemütliches Café, etwa in der Vasagatan, mit superbequemen Sitzgelegenheiten im Freien, guter Musik und leckeren Kleinigkeiten.

Mama Ye's Sushi & Thai, Kungsgatan 29
Asiatisches Lokal mit guter und erschwinglicher Asia-Küche.

EINKA UFEN

Panduro Hobby, Kungsgatan
Alles für Bastelfreunde und zwar in einer sehr großen Auswahl.

Lagerhaus, mehrere Filialen
Die schwedische Alternative zu Butlers führt eine Fülle hübscher Dinge für Haus & Heim, die man einfach besitzen möchte.

Bruka Design, Östermalmtorget
Direkt neben der Salu Hall liegt dieses Designladen mit einer großen Auswahl an Geschirr und anderen

Irgendwo vor Stockholm, irgendwo im Paradies

Das entzückende Inselchen Fjäderholmarna

Meine allerbesten Stockholm-Tipps (Fortsetzung)

lebenswichtigen Dingen für das eigene Heim, etwa auch schlichten maritimen Kissen. Schön!

Designtorget, Nybrogatan oder UG Sergels Torg
In den Filialen dieses Designershops gibt es allerlei Wunderbares.

Gallerian, Einkaufszentrum, Hamngatan
Großes hübsches Einkaufszentrum, das mehr bietet als nur die großen Ketten, so etwa auch gute Imbissmöglichkeiten.

NK Nordiska Kompaniet, das Einkaufsparadies schlechthin
Großes Kaufhaus, das insbesondere einen überwältigenden Supermarkt und Feinkostbereich im Untergeschoß aufweist. Dort gibt es auch eine gute Auswahl an Zeitschriften sowie Designartikeln.

PUB Kaufhaus
Große Auswahl an hübschen Waren für alle Lebensbereiche. Besonders die Inneneinrichtungsabteilung ist eine Versuchung.

Akademikbokhandeln, viele Filialen
Riesige Buchhandlung mit allem, was das Schwedisch sprechende Herz begehrt. Außerdem einiges an englischen Büchern, hübsche Karten und Papierwaren.

Sweden Bookshop, Slottsbacken 10
Ein überschaubarer Buchladen, der aber viele Bücher über Schweden in vielen Sprachen bietet.

WOHNEN

Hotel Crystal Plaza, Stockholm
Ein ausgezeichnet gelegenes Hotel mit gutem Frühstück und netten Zimmern, die meisten mit Balkon. Erstaunlich nette und günstige Expedia-Buchung!

Traumhafte Zimtschnecken

Die beliebten Adirondack Chairs in der Röda Villan

Rosendals Trädgard: Einladung zum Picknick im Apfelgarten

Ballonfahrten über Stockholm

Reisen in Österreich: Weil es auch zuhause schön ist

Manchmal entdeckt man im eigenen Land oder in der eigenen Stadt Orte und Lokale, die man mit allen teilen möchte. Weil sie einfach so schön sind. Tja, dann gibt es eben eine Extraseite in der GENUSSMEILE, auf der ich euch von meinen Entdeckungen des Sommers erzähle.

❶**Der Faaker See in Kärnten.** Ich wusste, dass es da schön ist, aber soooo schön hatte ich nicht erwartet. Eine wunderbare Mischung aus Schweden und Jamaika mitten in Österreich.

❷**Burgruine Finkenstein.** Ein Freiluftkonzert in der Burgruine ist der absolute Wahnsinn, vor allem wenn man frühzeitig herauf kommt und in der Burgschenke noch gut isst und trinkt, den Ausblick auf den türkisen Faaker See und dann Konzert und Abendstimmung genießt. Mit etwas Glück kann man sogar noch den Proben zuhören und sich so auf einen tollen Abend einstimmen.

❸**Die Strandbar.** Ebenfalls am Faaker See liegt Egg am See und seine entzückende winzige Strandbar, die mit Palmen und weißen Möbeln für Karibikgefühle sorgt. Snacks und Getränke runden das Hauptprogramm „Ausblick“ ab.

❹**Handtaschen von Anita Wiegele.** Bei einem Radausflug nach Villach, ebenfalls nahe des Faaker Sees, entdeckte ich den Laden von Anita Wiegele. Sie zaubert stylishe, ausgeflippte Handtaschen aus einem tollen Materialmix. Richtig hippe Modelle zum Verlieben! www.anitawiegele.com

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

Traumhafte Schokosauce – Chocolate Happiness aus dem Glas, Seite 249

Beim gemeinsamen Backen mit meiner Nichte entdeckte ich kürzlich dieses Rezept in meinem eigenen Kochbuch wieder. Wir haben die himmlische Schokosauce mit Eiscreme anstatt mit einem Brownie Sundae serviert.

Weil ich so begeistert davon war, habe ich gleich noch ein paar Variationen dafür ausprobiert.

DAS BRAUCHT'S ZUSÄTZLICH

Eine Vanilleschote, reichlich Zimt und/oder etwas Cointreau

SO GEHT'S

Vanilleschote aufschlitzen und das Mark auskratzen. Schokosauce nach Anleitung auf Seite 249 von „Genussvoll um die Welt“ zubereiten, dabei die Vanille einrühren und mitköcheln lassen. Zimt ebenfalls unterrühren und mitköcheln lassen. Zum Schluss mit etwas Cointreau abschmecken. Alternativ die halbe Masse ohne Alkohol abfüllen und die zweite Hälfte mit Cointreau vermengen. In Gläschen im Kühlschrank aufbewahren oder verschenken!

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: Breakfast in America, Teil 1

Frühstücken ist in. Doch für ein wunderbares Frühstück mit dem Touch der großen weiten Welt braucht es nicht viel. Um das zu beweisen, wird es in Zukunft eigene Frühstücksausgaben der GENUSSMEILE geben.

Den Anfang macht am 12. September die dreiteilige Reihe „Breakfast in America“. Der erste Frühstücksstopp führt uns dabei nach New York. Freut Euch schon mal auf köstliche Frühstückskreationen aus dem Big Apple. Bis dahin viel Spaß mit der aktuellen schwedischen GENUSSMEILE!

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