

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Verführerisches Vollmondpicknick

Inhalt

REZEPT: Roastbeef-Salat mit Orange & Granatapfel.....2 REZEPT: Crudités mit Dips......3 REZEPT: Avocado mit Nussmix.....4 REZEPT: Ziegenkäsetöpfchen......**5** REZEPT: Hühnerfrikadellchen mit Pesto-Feta-Fülle......6 REZEPT: Lachs-Verrines......**7** REZEPT: Minzlimonade....... ich habe. Ich habe mein REZEPT: Bananen-Cupcakes.....9 REZEPT: Blackberry Lovelies.....10 REZEPT: Wunderbarer glutenfreier Schokottenkuchen.....11 REZEPT: Banana Peach Crumble.......12 REZEPT: Buttermilch-Smoothie mit Frozen Cherry Curd Yogurt......13 Jahren durchaus einen 111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN.....**14** Gustostückerl 1......**16** um es mal so zu sagen.

Weil Vollmondnächte bezaubernd sind

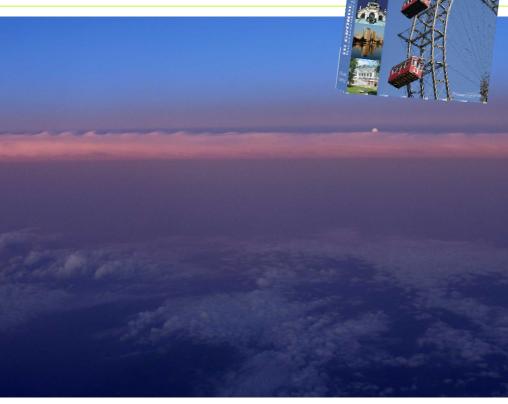
Eines vorweg: Beim Tippen dieser Zeilen bin ich einigermaßen aufgeregt. Das gute aufgeregt, wohlgemerkt, das mit dem Kribbeln im Bauch und dem ungläubigen "Hab ich das wirklich gemacht?" Ja, zweites Buch geschrieben, wobei dieses in Zusammenarbeit mit Partner und nunmehrigem Koautor Max entstand, was einer Beziehung nach 10 gewissen Kick verleiht, Passend zu unserem neuen Buch "111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN", das in drei Tagen erscheint, und Grund 107 – "Weil Vollmondnächte zauberhaft sind" steht auch diese GENUSSMEILE ganz im Zeichen bezaubernder Sommervollmondnächte.

Damit diese auch in kulinarischer Sicht bezaubern, serviert GENUSSMEILE 46 Köstlichkeiten, die im Freien verspeist am besten schmecken. Ob auf der Picknickdecke, in einem

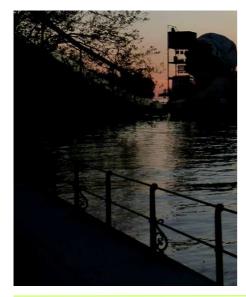
Boot, in einem Park, einem Garten oder im siebenten Himmel - das spielt da keine Rolle. Ich wünsche Euch wunderbare Sternstunden!



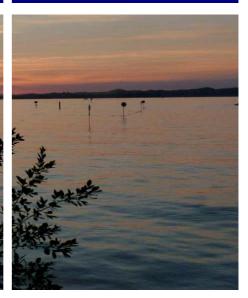




www.facettenreich.at







Roastbeef-Salat mit Orange & Granatapfel

Dieser fruchtige Salat erinnert mich an die herrlichen Salatkreationen in Stockholm, wo Roastbeef auch eine beliebte Zutat für Salate darstellt.

ZUTATEN

Für 2 Personen

120 g Roastbeef, geschnitten

- 1 kleine Orange
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 EL Granatapfelkerne
- 1 Pkg. Blattsalate
- 1 EL Olivenöl
- 1-2 TL Dijon-Senf

ZUBEREITUNG

Roastbeef in dünne Streifen schneiden. Orange filetieren und in mundgerechte Stücke schneiden; Orangensaft dabei auffangen. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. In einer Schüssel Roastbeef, Orangenstücke und Zwiebelringe vermengen.

Für das Dressing den Orangensaft mit etwas Olivenöl und Dijon-Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Roastbeef-Mischung geben.

Blattsalate auf Tellern verteilen, die Roastbeef-Mischung darauf verteilen und mit Granatapfelkernen dekoriert servieren.









Crudités mit zweierlei Dips

Gemüsesticks mit Dips eignen sich hervorragend zum Snacken im Grünen. Die beiden extravaganten Dips machen sie auch zu etwas ganz Besonderem!

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Gemüsesticks

4 Karotten

1-2 Paprika

1/2 Gurke

Für den Tunfisch-Dip

1 kleine rote Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Dose Tunfisch im eigenen Sud

1 Handvoll Kapern

Saft einer halben Zitrone

1-2 EL Majo Light

1 Handvoll Petersilblättchen

Für den Erdnuss-Dip

2-3 EL Erdnussbutter (ich bevorzuge die Crunchy-Sorte)
Saft einer halben Zitrone
1-2 EL Sojasauce
1-2 EL Kaffeesahne
Etwas Cayennepfeffer
Etwas frisch geriebener Ingwer

ZUBEREITUNG

Gemüse putzen und in Sticks schneiden.

Für den Tunfisch-Dip Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Gemeinsam mit dem Tunfisch und den Kapern in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Zitronensaft und Majo unterrühren. Petersil hacken und mit einer Gabel unterrühren.

Für den Erdnuss-Dip die Erdnussbutter bei geringer Hitze in einem kleinen Topf erwärmen, mit der Kaffeesahne glatt rühren und mit den restlichen Zutaten abschmecken.



GENUSSMEILE 46 4







Avocado mit Salsa aus geröstetem Nussmix & Petersil

Diese Avocado mit würzigem gerösteten Nussmix ist ein idealer Picknickbegleiter, aber auch eine wunderbare Vorspeise.

ZUTATEN

Für 2-4 Personen

1 Avocado
100 g Nussmix (z.B. von Seeberger)
1 kleine rote Zwiebel
Etwas schwarzer Sesam
Etwas Koriander
Etwas Kreuzkümmel
1-2 EL Zitronensaft
1-2 EL Olivenöl
1 EL Petersilblätter
1 kleine Tomate

ZUBEREITUNG

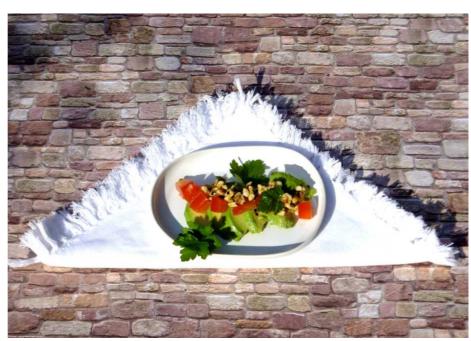
Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Nussmix mit etwas schwarzem Sesam, Koriander, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer vermengen. Auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und 7-10 Minuten rösten. Sobald die Nüsse zu duften beginnen, aus dem Backrohr nehmen und auskühlen lassen.

In einer Schüssel mit dem Zitronensaft, den roten Zwiebeln, dem Olivenöl und den Petersilblättern vermengen.

Avocado schälen und in Spalten schneiden. 1 Tomate klein würfeln und auf der Avocado verteilen. Nussmix darüber streuen.







Rillettes de Chevre – Ziegenkäsetöpfchen mit Nüssen

Diese kleinen Gläschen mit französischem Glück sind wie für das Picknick geschaffen. Die gerösteten Cashews sorgen gemeinsam mit dem Basilikum für eine feine Note.

ZUTATEN

Für 2 Gläser

60 g Cashews 1 Becher Ziegenfrischkäse (z.B. Chavroux) 1 Rolle Ziegenkäse mit Asche 1-2 EL Olivenöl 1 Handvoll Basilikumblättchen Etwas Zitronensaft

Zum Servieren Ein paar Weintrauben Etwas Baguette

ZUBEREITUNG

Cashews in einer Pfanne trocken rösten und im Häcksler grob hacken.

In einer Schüssel die beiden Käsesorten mit dem Öl cremig rühren. Basilikum fein hacken und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Den Großteil der Cashews untermengen. Kleine Gläschen mit der Masse befüllen, mit den restlichen Cashews bestreuen und mit Weintrauben und Baguette servieren.









Stuffed Chicken Rissoles - Hühnerfrikadellchen mit Feta-Pesto-Fülle

Diese gefüllten Hühnerbällchen trumpfen mit einem Kern aus Feta und Pesto auf und passen in jede Picknicktasche.

ZUTATEN

Für 16 Stück

Für das Pesto

100 g Cashews (geröstet)

- 2 Handvoll Basilikumblättchen
- 1-2 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- 3 Knoblauchzehen

Für die Rissoles

500 g Hühnerhack (gehackte Hühnerbrust)

1 Ei

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3-4 EL Semmelbrösel

Öl zum Braten

Zum Füllen

Etwas Feta

ZUBEREITUNG

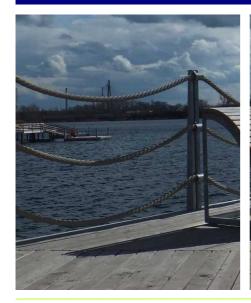
Für das Pesto alle Zutaten in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kühl stellen.

Für die Rissoles alle Zutaten inklusive Salz und Pfeffer vermengen, sodass eine kompakte Masse entsteht.

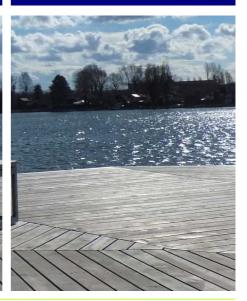
Aus der Fleischmasse handtellergroße Fladen formen, je 1 Würfel Feta und etwas Pesto in die Mitte setzen und die Masse zu einem Bällchen formen. Etwas flach drücken. In etwas Öl in einer Pfanne von beiden Seiten braten.



GENUSSMEILE 46 7







Lachs-Verrines mit Joghurtcreme

Kleine Gläschen hübsch befüllt mit allerlei Leckereien sind eine wunderbare französische Erfindung, die als "verrines" (kleine Gläser) verkauft werden. Lachs ist dafür besonders köstlich.

ZUTATEN

Für 4 Gläser

4 Kartoffeln
1/2 Gurke
200 g Räucherlachs
1 kleine rote Zwiebel
Etwas frischer Petersil
2 Essiggurkerl
1 Becher griechisches Joghurt
Saft einer halben Zitrone

ZUBEREITUNG

Kartoffeln kochen, auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Gurke schälen und hauchdünn schneiden. Lachs in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebel schälen und fein hacken. Petersil hacken. Gürkchen hacken. Joghurt mit diesen drei Zutaten verrühren und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Kartoffeln auf die Gläser verteilen. Etwas Creme darüber verteilen. Gurkenscheiben hineinschichten. Etwas Lachs darauf und dann alle Schichten wiederholen. Mit etwas Petersil im Ganzen und einem Topping aus gehackten Zwiebeln dekoriert servieren.









Zitronenlimonade mit Minze

Diese fruchtige Limo ist dank frischer Minze und ganz viel Zitronensaft besonders sommerlich und erfrischend.

ZUTATEN

Zitrone

Für 2 kleine Flaschen

1 l Wasser 4 EL Zucker 1 Bund Minze Saft von einer Zitrone Scheiben einer unbehandelten

ZUBEREITUNG

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und 2 Minuten kochen.

Minzblätter in Flaschen oder Krüge verteilen und mit der Zuckerlösung übergießen. Auskühlen lassen. Minze abseihen. Zitronensaft zugeben. Kühl stellen.

Mit dünn geschnittenen Zitronenscheiben auf Gläser verteilen.



GENUSSMEILE 46 9







Bananen-Cupcakes mit Creamcheese-Topping & Butterscotch Sauce

Kurz gesagt: Diese Cupcakes sind ein Hit. Die Kombination aus Banane und Karamell schmeckt nämlich ganz wunderbar!

ZUTATEN

Für 6 Cupcakes

Für den Teig

150 g Mehl 1 TL Backpulver 1/2 TL Natron 50 g Zucker 50 g weiße Schokolade 150 ml Milch 35 ml Sonnenblumenöl 2 kleine Bananen

Für die Butterscotch Sauce

60 g Kaffeesahne 50 g brauner Zucker 1 EL Butter 1 TL Meersalzflocken 1/2 TL Zimt

Für die Creme

130 g Creamcheese (Philadelphia) 1 EL Milch

2 EL Staubzucker

Zum Dekorieren

Ein paar Karamellkekse

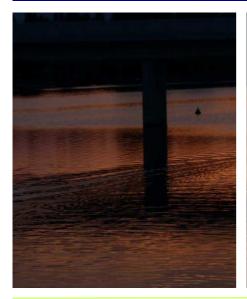
ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Mehl und Backpulver in einer Schüssel vermengen. Natron und Zucker unterrühren. Schokolade hacken und zugeben. Milch und Öl mit dem Mixer unterrühren. Bananen mit der Gabel zerdrücken und unterrühren. Teig in Muffinförmchen füllen und 15-20 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Für die Butterscotch Sauce alle Zutaten in einem kleinen Topf verrühren und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen. Bei geringer Hitze 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und auskühlen lassen; dabei dickt die Sauce noch ein.

Für die Creme den Creamcheese mit einer Gabel mit etwas Milch und dem Zucker glatt rühren. Mit einem Dressiersack auf die ausgekühlten Teigböden spritzen. Mit etwas Butterscotch Sauce und eventuell einem Stückchen Karamellkeks verziert servieren.









Blackberry Lovelies – Kleine Brombeerwunder für zwischendurch

Diese fruchtigen Minis sind ideale Picknickbegleiter und äußerst vielseitig, was die verwendeten Früchte angeht. Herz, was willst du mehr?

ZUTATEN

Für 2 Gläser

Für das Brombeerkompott 100 g TK-Brombeeren 35 g Gelierzucker 3:1 Saft von einer Zitrone Etwas Zimt

Für die Mascarpone-Creme

75 g Cremefine zum Schlagen 75 g Mascarpone (Light)

35 g Brombeerkonfitüre

Für die Streusel 100 g Mehl 2-3 EL geriebene Mandeln 1 EL Kakaopulver 50 g brauner Zucker 50 g Butter

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für die Streusel Mehl, Mandeln, Kakao und Zucker in einer Schüssel verrühren. Butter schmelzen und unterrühren. Menge zu Streuseln verkneten und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. 20-30 Minuten knusprig backen. Auskühlen lassen.

Für das Brombeerkompott Zitronensaft, Gelierzucker und Zimt aufkochen. Brombeeren zugeben und ein paar Minuten weiterkochen, bis die Masse einzudicken beginnt. Früchte mit einer Gabel zerdrücken. Kompott auf die Gläser verteilen und diese im Kühlschrank auskühlen lassen.

Für die Creme Cremefine aufschlagen, Mascarpone unterrühren und zuletzt die Konfitüre unterrühren. Ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Eine Lage Creme auf das Brombeerkompott schichten. Streusel darüber verteilen. Eine zweite Lage Creme darüber verteilen und mit Streuseln abschließen.









Der wunderbare glutenfreie Schokottenkuchen

Diese Schokotorte ist glutenfrei und trotzdem ganz wunderbar! Die Biskotten sorgen für einen crunchy Kontrapunkt, der Grenadinesirup für den perfekten Hauch Fruchtgeschmack.

ZUTATEN

Für 1 Torte (18 cm Durchmesser)

60 g glutenfreie Biskotten 100 g dunkle Schokolade 50 g Butter 60 g Zucker 2 Eier 60 g geriebene Mandeln 70 g Mascarpone Light 2 EL Grenadine

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 190 Grad vorheizen. Boden der Springform mit Backpapier auslegen. Die Ränder ausfetten. Etwa die Hälfte der Biskotten in einem Gefrierbeutel fein zerkrümeln und auf dem Boden der Springform verteilen. Die restlichen Biskotten im Gefrierbeutel grob zerbröseln.

Schokolade und Butter in der Mikrowelle oder über einem Wasserbad schmelzen und dabei verrühren. In einer Schüssel Zucker und Eier schaumig schlagen. Schoko-Butter-Mischung zugeben. Mandeln und die restlichen Biskottenbrösel unterrühren. Zuletzt den Mascarpone und den Grenadine unterrühren. In die Form gießen und etwa 30-40 Minuten backen.

Die Torte sollte keinesfalls zu lange backen, denn sie soll innen schön "fudgy" bleiben. Auskühlen lassen, herausstürzen und den nach dem Stürzen auf der Oberseite befindlichen Biskottenboden nach Lust und Laune mit Kakao oder Staubzucker dekoriert servieren.









Banana Peach Crumble mit Peach Sorbet

Diese kleinen Fruchttöpfchen lassen sich hervorragend transportieren. Das Pfirsichsorbet ist für zuhause eine wunderbare Ergänzung.

ZUTATEN

Für 2-4 Gläser

Für die Fruchtbasis

1 Banane 1 große Dose Pfirsiche (ungezuckert) 1-2 TL Vanillezucker Etwas Zitronensaft

Für die Streusel

100 g Mehl 2-3 EL geriebene Mandeln 1 EL Kakaopulver 50 g brauner Zucker 50 g Butter

Für das Sorbet

2 Pfirsiche aus der Dose 150 ml Wasser oder Pfirsichsaft aus der Dose Etwas Zucker nach Geschmack 1 Schuss Cointreau 1 EL Schokolade-Chips oder Cocoa Nibs (z.B. von Zotter)



ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Pfirsiche in Stücke schneiden und abwechselnd mit den Bananenscheiben auf die Gläser verteilen. Vanillezucker und Zitronensaft verrühren und über die Pfirsiche verteilen.

Für die Streusel Mehl, Mandeln, Kakao und Zucker in einer Schüssel verrühren. Butter schmelzen und unterrühren. Menge zu Streuseln verkneten und auf die Pfirsiche verteilen. 20-30 Minuten knusprig backen.

Für das Sorbet Pfirsiche und Saft oder Wasser mit dem Stabmixer pürieren. Mit Zucker und Cointreau abschmecken. Fein gehackte Schokolade oder Cocoa Nibs unterrühren. Ins Gefrierfach stellen und alle 30 Minuten umrühren. Mit dem Crumble servieren.









Buttermilch-Smoothie mit Frozen Cherry Curd Yogurt

Dieses Smoothie auf Basis eines Frozen Yogurt mit Lemon Cherry Curd ist einfach fantastisch – fruchtig, erfrischend und sommerlich.

ZUTATEN

Für 2-4 Gläser

Für den Lemon Cherry Curd 90 g TK-Kirschen 50 ml Zitronensaft (circa 2 Zitronen) 2 Eier 75 g Zucker 50 g Butter

Für das Frozen Yogurt 200 g Naturjoghurt Curd nach Geschmack

Für das Smoothie 200 ml Buttermilch Frozen Yogurt nach Geschmack

Zum DekorierenEin paar bunte Smarties

ZUBEREITUNG

Für den Curd die Kirschen gemeinsam mit dem abgemessenen Zitronensaft in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie aufgetaut sind und sich mit der Gabel fein zerdrücken lassen. Masse durch ein feines Sieb gießen.

75 ml Fruchtmasse abmessen und gemeinsam mit dem Zucker und den Eiern in einem Metalltopf verrühren. Über einem leicht köchelnden Wasserbad mit dem Mixer oder Schneebesen verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Butter stückchenweise zugeben und mit einem Teigspatel weiterrühren, bis der Curd einzudicken beginnt (etwa 10 Minuten). Curd in Gläser abfüllen und auskühlen lassen.

Für das Frozen Yogurt das Naturjoghurt mit dem ausgekühlten Curd (Menge nach Geschmack) vermengen und ein paar Stunden tiefkühlen. Für das Smoothie das Frozen Yogurt (Menge nach Geschmack) im Standmixer mit der Buttermilch glatt rühren. Smoothie mit einem Extraklecks Curd und ein paar bunten Smarties dekoriert servieren.



Neues im Facettenreich: 111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN

Den 15. Juni 2013 haben wir dick im Kalender angestrichen! Warum? An diesem Tag erscheint offiziell unser neues Buch "111 GRÜNDE, WIEN ZU LIEBEN". Was wir am häufigsten gefragt werden: Wie seid Ihr auf diese Idee gekommen?

Wie alles begann

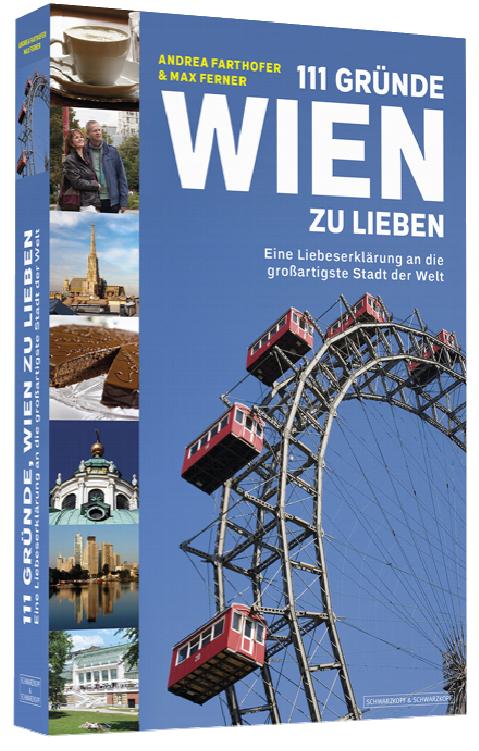
Der Wunsch, etwas über Wien zu schreiben, entstand nach unserer neunmonatigen Weltreise im Jahr 2008. Als wir im Herbst nach Wien zurückkehrten, gingen wir eines Abends über den Wiener Rathausplatz. Das traumhaft beleuchtete Rathaus veranlasste mich zu der spontanen Aussage, noch ganz im Stil der Weltreisenden: "In dieser Stadt möchte ich auch mal länger bleiben." Das taten wir dann auch und entdeckten täglich neue Facetten unserer Heimatstadt. Als ich dann an meinem Reisekochbuch "Genussvoll um die Welt" zu arbeiten begann, wurde der Wunsch, auch über meine Heimatstadt etwas zu schreiben, immer größer - mit jedem Rezept aus Malaysia, jeder Geschichte aus Hawaii und jedem Foto aus Fidschi einen Hauch mehr.

Wie es weiterging

Einige Jahre trat dieser Wunsch in den Hintergrund, um dann, kurz nach Weihnachten 2011, mit fulminanter Kraft wieder in mein Leben zu treten. Wir waren gerade vom Weihnachtsurlaub in Florida zurückgekehrt, als ich in meinem Briefkasten das noch vor der Abreise bestellte Buch "111 GRÜNDE, HAMBURG ZU LIEBEN" vorfand. In einer etwas befremdlichen Stimmung - Florida im Hinterkopf, Hamburg vor meinen Augen - las ich noch an diesem Abend die ersten drei Gründe. Und wusste nach diesen 10 Seiten, dass ich genau dieses Buch gerne für Wien schreiben würde. Entsprechend beseel rief ich gleich am folgenden Morgen im Verlag Schwarzkopf & Schwarzkopf an und sprudelte scheinbar mit solcher Freude und Begeisterung alle meine Ideen zum Wien-Buch dieser Serie heraus, dass ich eingeladen wurde, ein paar Probekapitel und ein Exposé einzusenden. Wenige Tage später – Begeisterung verleiht dem Mausarm Flügel – schickte ich meine Ideen in zwei Dateien verpackt nach Berlin. Der Rest ist Geschichte. Eine sehr arbeitsreiche, aber auch eine sehr beglückende Geschichte.

Wien neu entdecken

Der Rest des Jahres verging mit interessanten, überraschenden, sensationellen und inspirierenden Begegnungen mit der eigenen Stadt und ihren Menschen. Ich durfte mit zahlreichen Personen, wie etwa Geschäftsbesitzerinnen, Lokalbesitzern, Newsletter-Betreiberinnen plaudern und ihre Sicht der Dinge in meine Geschichten einfließen lassen. Eines bestätigte sich immer wieder: Der Vergleich macht sicher. Wien ist und bleibt für mich die großartigste Stadt der Welt, egal wie oft ich komme und gehe. Eh klar, wir lieben Wien!



Leseprobe

11. GRUND

Weil ein Stück Heimat in jeden Koffer gehört

Da sitze ich also in einem, sagen wir, größen- und ausstattungsmäßig eher unterprivilegierten Hotel in Kuala Lumpur. Was der Auftakt zu einem wunderschönen Urlaub werden sollte, ist der Ernüchterung gewichen. Der Jetlag hält mich wach und die Gedanken drehen sich im Kreis wie die Formel-1-Fahrer im Fernsehen, die ich als Schäfchenersatz über den winzigen Bildschirm flitzen lasse. Ich habe Kreuzschmerzen von dem durchgelegenen Bett, bin übernächtigt von einem zu langen Flug und hätte gern eine richtig heiße Dusche. Meine Reise hat gerade erst begonnen und doch kratzt schon leises Heimweh an der zu dünnen Hotelzimmertür, die Frage, ob Lignano nicht auch schön gewesen wäre, steht groß im viel zu kleinen Raum. Der Jetlag ist ein Hund mit leerem Magen, erfolglos auf der Suche nach einer Minibar.

Bevor Heim- und Kreuzweh sich über das letzte bisschen Urlaubsvorfreude legen, zaubere ich aus den Tiefen meines Rucksacks, was man in einer solchen Nacht dringend braucht. Ja, das kleine Fläschchen Himbeer-Wodka auch, aber viel besser noch ein Stückchen Heimat. Eine Ration Antiheimweh misst gerade mal 10 x 8,5 Zentimeter und kommt zumeist im Viererpack, je nach Länge der Reise manchmal sogar im Achterpack. Was zum Auftakt der Malaysia-Reise ein reiner Glücksgriff war, ein spontaner letzter Wurf in den Rucksack kurz vor der Abreise, hat bei mir seither Tradition.

GUSTOSTÜCKERL 1: Faschierte Laibchen mit Wiener Schmäh

Diese Fingerfood-Variante eines beliebten österreichischen Gerichts in Cupcake-Form – faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree – ist ideal für eine Sommerparty.

ZUTATEN

Für 10 Stück

Für die faschierten Bällchen

 $500~\mathrm{g}$ gemischtes Faschiertes

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

3-4 EL Semmelbrösel

Für das Püree

1 Pkg. Fertigpüree Etwas geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Für die faschierten Bällchen alle Zutaten inklusive Salz und Pfeffer vermengen, sodass eine kompakte Masse entsteht. In Muffinhütchen drücken, sodass diese die Ränder ausfüllen und oben relativ flach abschließen. 15-20 Minuten garen.

Backrohr auf Grillstufe aufheizen. Kartoffelpüree nach Anleitung zubereiten und mit einem Dressiersack auf die Muffins spritzen. Mit Parmesan bestreuen und ein paar Minuten bräunen, bis der Käse geschmolzen ist.

GUSTOSTÜCKERL

Passend zu unserem neuen Wien-Buch "111 GRÜNDE, WIEN ZU LIE-BEN" wird es in künftigen GENUSS-MEILEN in der neuen Rubrik "Grätzeltipps & Gustostückerl" immer wieder mal Schmankerl aus Wien zum Nachkochen geben, ob ganz traditionell oder wie hier mit einem modernen Touch.

Ich freue mich darauf, in alten Familienkochbüchem zu stöbern und auszuprobieren, was sich aus Omas Lieblingsspeisen heute alles zaubern lässt und wie man die Lieblingsspeisen meiner Kindheit an die Neuzeit anpassen kann!



In der nächsten GENUSSMEILE: Brekky Down-Under

Auf unserer langen Reise durch Australien machten wir natürlich auch viele kulinarische Entdeckungen, was die letzten Ausgaben der GENUSSMEILE eindrücklich bewiesen haben. Für besondere Genussmomente sorgten aber vor allem die Frühstücke nach australischer Art.

Aus diesem Grund wartet die nächste GENUSSMEILE am 12. Juli mit wunderbaren australisch inspirierten Frühstücksrezepten wie diesem köstlichen Lemon Loaf mit kandierten Zitronen auf. Bis dahin wünsche ich wunderbare Sommertage und traumhafte Vollmondnächte mit GENUSSMEILE 46!



IMPRESSUM

Herausgeberin: Andrea Farthofer

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

1 eleion: +43-1-26 42 29

BESTELLUNGEN

Mail:

andreaf@facettenreich.at ehklar@wirliebenwien.at

