Ausgabe 06, Februar 2010

DER NEWSLETTER FÜR KULINARIK & REISEN AUS DEM FACETTENREICH

Leben und Feiern im Big Apple: Ein Tag in New York

Inhalt

Willkommen im Land der unbegrenzten Öffnungszeiten!....1
Der Schmelztiegel kocht....2
Aus dem Männergarten....2
Nordamerikanisches Küchenlatein....3
REZEPT: Granola-Knuspermüsli....4
REZEPT: Brathuhn auf Amerikanisch....5
REZEPT: Apple Cranberry Cider....6
REZEPT: New York Cheesecake....7
REZEPT: Raspberry Creamcheese Brownies....8
Tipps zum Nachreisen, Nachlesen und Nachshoppen, Teil 1....9
„Genussvoll um die Welt" in den Medien....10
Insider-Tipps....11
Podcasts & Website-Neuerungen....11
WANTED! Großabnehmer....12
Breaking News....12
Vorschau....12

Willkommen im Land der unbegrenzten Öffnungszeiten!

Eine Stadt wie New York lässt sich nicht so schnell abhandeln – weder in ein paar Tagen noch auf ein paar kulinarischen Seiten.

Daher beschloss ich, 1.) gleich zwei Wochen und zwar über Weihnachten und Silvester dort zu bleiben und 2.) ein Apartment zu mieten, um mich wie eine Einheimische dieser Stadt zu fühlen und 3.) dem Big Apple zwei ganze Ausgaben der GENUSSMEILE zu widmen.

In dieser und der kommenden Ausgabe finden sich daher Rezepte für einen ganzen Tag: Frühstück, Drink, süße Häppchen und eine Hauptspeise, wie sie amerikanischer nicht sein könnte.

Außerdem enthalten: zahlreiche Tipps für Filme und Restaurants, die ich für einen New York-Besuch nur empfehlen kann. Tipps für Shopping und Bücher gibt's dann in der nächste Ausgabe.

Und es erwartet Euch der erste Teil des nordamerikanischen Küchenlateins, das mit allerlei kuriosen Begriffen aufwartet. Darf's vielleicht ein frisches Knish sein?

Da bleibt mir nur: „Enjoy your meal!" zu sagen und wie immer viel Spaß beim Lesen, Nachkochen und Nachreisen zu wünschen!

Andrea

Der Schmelztiegel kocht - Das Beste aus der New Yorker Fusionsküche

Ein Besuch in New York kann ohne große Umstände zu einer kleinen Weltreise ausarten.

Und dabei denke ich jetzt nicht an unser Abenteuer – eine schneechaosbedingte zweitägige Strandung am Flughafen von Washington mit Überlandtransfer nach New York und 4 Wochen verschollenem Koffer.

Vielmehr denke ich an das Multi-Kulti-Flair, das diese Stadt auch kulinarisch auszeichnet. Eine U-Bahn-Fahrt nach Queens entführt beispielsweise in das größte Chinatown außerhalb von China, während ein Spaziergang unter der Hochbahn Nr. 7 durch ein riesiges Viertel spanisch sprechender Einwanderer führt. Während man unter der Hochbahn zurück Richtung Manhattan pilgert, passiert man jede Menge spanischer Lokale, Läden, Bäckereien, Dienstleister und Straßenhändler. An den argentinischen Churros* konnte ich nicht vorbeigehen. Wer weiß, wann ich einmal nach Argentinien komme?

Auch Chinatown bietet – sowohl in Queens als auch in Manhattan – reichlich Gelegenheit, authentisches Chinaflair zu schnuppern. Oder wirkt es nicht authentisch, wenn vor den Augen der Restaurantgäste die Anlieferung unverpackter, ganzer toter Tiere erfolgt? Am erbaulicheren Ende der chinesischen Erlebnisse reihen sich hingegen die Dim Sum-Restaurants ein, in denen die Kellner mit Wagerln durchfahren, von denen man sich leckeren Teigtaschen herunternimmt.

Dann wäre da noch der italienische Einfluss, der auch außerhalb von Little Italy nicht zu leugnen ist. Spaghetti & Meatballs, Cannoli* und Eggplant Rollatini* sind – neben ausgezeichnetem Kaffee – nur einige der Beweise dafür, dass hier Italiener ihre Finger im Spiel hatten.

Dazu kommt der starke jüdische Einfluss, der vielerorts nicht nur für „kosher food“ sorgt, sondern auch Dinge wie Challah* und Knish* hervorgebracht hat.

Auch der französische Einfluss ist unübersehbar. Gerade zur Weihnachtszeit finden sich auch in Supermärkten wunderschön dekorierte Bûches de Noel* oder Profiteroles – oft gleich als Take-Away verpackt.

Ergänzt wird dieses reichhaltige Angebot durch rund um die Uhr geöffnete Delis – Tante Emma und Onkel Willy-Läden mit einem erstaunlich guten Sortiment und immer frischen Bagels. Herz, was willst du mehr?

*Siehe Küchenlatein auf Seite 3.

Aus dem Männergarten*

Max meldet: New York in der Vor- und Nachweihnachtszeit, für die eine 14 Tage im Shoppingparadies, für den anderen 2 Wochen mit langgezogenen Armen vom Einkaufsackerl schleppen. Na ja, so schlimm war es auch wieder nicht, schließlich gibt es segensreiche Einrichtungen wie Coffeeshops – auch in Buchhandlungen. Außerdem haben die praktisch veranlagten Designer dieser Shopping-Metropole nicht nur die Wallstreet mit Banken zugepflastert, sondern auch so manche „Bench for tired husbands and tourists“ eingeplant. Aber irgendwann schlage ich zurück: 1 Woche All-Inclusive-Aufenthalt bei Hornbach & Co. Bohrmaschinentest, Heimwerkerkurs und, und, und – denn es gibt immer was zu tun.

*** Männergarten, der:** Eine Ein– oder Vorrichtung ähnlich dem Kindergarten für die süßen Kleinen, die im englischsprachigen Ausland auch als „Bench for bored husbands“ bezeichnet wird und häufig in Form von Kaffeehäusern und Bierlokalen in Erscheinung tritt.

Das nordamerikanische Küchenlatein, Teil 1*

Beim Schmökern in den Speisekarten in New York reicht das Schulenglisch oft nicht aus. Das liegt nicht nur daran, dass „Ann & Pat“ wohl nie bis in die USA gekommen sind, sondern dass New York mit seinem starken jüdischen Einfluss und vielen Einwanderergruppen eine Fülle an ausländischen Speisen kredenzt, die den Rahmen jedes Schulbuchs sprengt.

* Teil 2 gibt's in der nächsten Genussmeile!

Bûche de Noel

Bûche de Noel: Französisches Kulturgut, das in New York zur Weihnachtszeit hoch im Kurs steht. Dieser auch „Yule Log“ genannte Baumstamm wird mit Meringue-Pilzen, Zuckerfiguren und auch Plastikdeko reichlich verziert.

Cannoli: Italienische Spezialität, die in New York um die Weihnachtszeit herum sehr beliebt ist. Knuspriges Waffelröllchen mit cremiger Ricotta-Fülle, die oft Schokostückchen enthält.

Challah Bread: Der jüdische Einfluss hat dieses briocheartige Gebäck in der New Yorker Küche hinterlassen. Wird oft auch für French Toast verwendet!

Churros: Dem südamerikanischen Einfluss, wie er etwa im Viertel Queens nicht zu übersehen und überhören ist, verdankt New York dieses Schmalzgebäck in Stangenform, das auch gefüllt erhältlich ist.

Coffee Cake: Hier ist Nomen nicht Omen, denn mit Kaffee hat dieser Kuchen nichts zu tun. Vielmehr bezeichnet dieser Begriff allerlei Kuchensorten, die zur Jause und zum Kaffee gereicht werden.

Corn Dog: Ein Hot Dog, der statt in einem Gebäck verpackt in einem Maismehlteig frittiert und am Stiel verkauft wird.

Eggplant Rollatini: Gebratene Melanzani-Röllchen mit einer schmackhaften Ricotta-Käse-Fülle, die oft in einer Tomatensauce serviert werden.

French Toast: Kommt nicht aus Frankreich, sondern aus den USA. Brot oder Brioche wird in eine Ei-Milch-Mischung getaucht und in der Pfanne gebraten und mit reichlich Zucker und/oder Ahornsirup oder auch Speckscheiben zum Frühstück serviert. Rezept siehe „Genussvoll um die Welt“, Seite 23.

Frittata: Wer hierbei an unsere Frittatensuppe denkt, liegt falsch. Denn Frittata isst man in New York zum Frühstück. Es handelt sich dabei um ein Omelette, das mit unterschiedlichen Zutaten, wie Zucchini oder Paprika, zubereitet wird.

Granola: Ein Knuspermüsli aus dem Slow Cooker oder Backrohr, das flüssige und feste Zutaten sowie etwas „Klebemittel“ wie Honig zu einer köstlichen Masse vereint. Serviert mit Joghurt oder Parfait einfach herrlich! Rezept siehe Seite 4.

Knish: Viereckiges jüdisches Gebäck aus Kartoffelbreimasse, knusprig frittiert.

Latkes: Dabei handelt es sich um eine Art Kartoffelpuffer aus der jüdischen Küche. Diese werden oft mit Zwiebel verfeinert und im Englischen als „potato pancakes“ bezeichnet, was ich sehr irreführend finde.

Pepperjack: Sehr scharfer und pikanter Hartkäse, der sich auch in Omelettes und Sandwiches sehr gut macht.

Popovers: Germteiggebäck, das beim Backen in kleinen Formen stark aufgeht und dann über deren Rand hinausschaut.

Popsicle: Eis am Stiel, zumeist selbst gemacht, wobei mehrere Sorten Eis, Fruchtpüree etc. geschichtet werden.

Cannoli

Churros

Corn Dog

Knish

Leichtes Granola-Frühstück mit Joghurt und Früchten

Dieses Knuspermüsli lässt sich hervorragend vorbereiten und wird in New York oft mit Fruchtjoghurt oder Parfait serviert. Man erhält es in Supermärkten und Bioläden in unzähligen Variationen – hausgemacht und in runden, durchsichtigen Bechern. Meine Lieblingsvariante ist jene mit getrockneten Apfelstücken, die sehr gut mit dem Zimt und dem Honig harmonieren und für einen besonders knusprigen Start in den Tag sorgen.

ZUTATEN

Für 12 Portionen

1 säuerlicher Apfel
20 g brauner Zucker
40 ml Apfelsaft (ungesüßt)
15 ml Pflanzenöl
20 g Honig
140 g Haferflocken
1-2 EL Zimt
1-2 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 140 Grad vorheizen.

Apfel schälen und entkernen. In dünne Scheiben schneiden und diese fein würfeln. Gemeinsam mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren. Die Masse sollte gut feucht und klebrig sein.

Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech dicht aufstreichen. 40-50 Minuten backen, bis das Granola knusprig, aber nicht zu dunkel ist; dabei alle 15 Minuten umrühren. Backrohr abschalten und Granola im Backrohr auskühlen lassen. Bis zur Verwendung luftdicht aufbewahren.

Tipp: Die Zutaten können beliebig variiert werden. So schmecken statt des Apfels auch getrocknete Marillen oder Cranberries sehr gut. Der Apfelsaft kann auch durch Wasser ersetzt werden. Für mehr Fruchtgeschmack kann man auch Orangenzeste zugeben.

Roast Rooster mit Cranberry-Pekannuss-Fülle

Dieses Rezept für einen typisch amerikanischen Rooster, ein Masthuhn, ist auch auf heimische Hühner übertragbar – und schmeckt hier genauso lecker. Die Fülle aus Cranberries und Pekannüssen gibt dem Huhn eine besondere Note. Serviert mit Kartoffelpüree wird diese Hauptspeise so richtig authentisch! Übrig gebliebene Fülle kann man übrigens in separaten Auflaufförmchen backen.

ZUTATEN

Für 4 Personen

Für die Fülle
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 EL frischer Thymian
1/2 Bund Petersil
2 Handvoll Semmelwürfeln
2 EL getrocknete Cranberries
2 EL Pekannüsse (ersatzweise Walnüsse)
100 ml Milch

Für das Huhn
1 großes Hühnchen (1,5 – 1,8 kg)
1 TL Pflanzenöl
1 EL Butter
6 Knoblauchzehen
1 EL frischer Thymian
1 kleine Weißbrotscheibe

ZUBEREITUNG

Für die Fülle Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. In einer Pfanne die Hälfte der Butter und das Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin 5-10 Minuten braten. Mit der Hälfte des Thymians und des Petersils sowie Salz und Pfeffer würzen.

In einer großen Schüssel Semmelwürfel mit dem restlichen Thymian und Petersil, den Cranberries und den Nüssen vermischen. Zwiebel-Knoblauch-Mischung unterrühren. In der Pfanne Milch und restliche Butter bei geringer Hitze erwärmen und zur Fülle geben. Die Fülle sollte feucht sein; andernfalls noch etwas Milch zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backrohr auf 200 Grad vorheizen.

Für das Hühnchen Auflaufform mit dem Öl ausstreichen.

Hühnchen innen und außen salzen und pfeffern und die Fülle hineingeben. Die Öffnung mit einer kleinen Scheibe Weißbrot verschließen. Hühnerschenkel mit Nähgarn zusammenbinden.

Knoblauch schälen. Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch darin goldbraun braten.

Die Hälfte der so entstandenen Knoblauchbutter mit einem Pinsel auf das Hühnchen auftragen. Die Hälfte der Knoblauchzehen in der Auflaufform mit dem Huhn mitbraten. Die restlichen Knoblauchzehen beiseite stellen. Auf mittlerer Stufe circa 30 Minuten braten. Hitze auf 180 Grad verringern. Hühnchen mit der restlichen Knoblauchbutter bestreichen, restliche Knoblauchzehen zugeben und mitbraten.

Huhn je nach Größe weitere 60-90 Minuten braten, bis es knusprig braun und gut durch ist. Immer wieder mit dem eigenen Saft begießen. Reste der Fülle in kleine Auflaufformen geben und die letzten 20 Minuten im Rohr mitbacken.

Huhn mit der aus den Formen gestürzten Fülle und Kartoffelpüree oder Reis und Salat servieren.

Apple Cranberry Cider

Auf dem Weihnachtsmarkt im New Yorker Bryant Park verkosteten wir am 24. Dezember einen herrlichen Apple Cider. Während wir von unseren Weihnachtseinkäufen ermattet und voller Vorfreude auf das weihnachtliche Mahl eine Pause einlegten, sahen wir den Eisläufern vor der sonnigen und imposanten Kulisse bei ihren freiwilligen und unfreiwilligen Pirouetten zu.

ZUTATEN

Für 2 Personen

300 ml Apfelsaft (vorzugsweise naturtrüb)
200 ml Cranberry-Saft
25 g brauner Zucker
1 Handvoll Gewürznelken
4 Zimtstangen

ZUBEREITUNG

Apfel- und Cranberry-Saft in einen Topf gießen. Zucker einrühren. Nelken und 2 Zimtstangen zugeben.

Alles aufkochen und 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Gewürze entfernen und den Cider mit den restlichen beiden Zimtstangen als Rührstäbchen servieren.

Dazu passen hervorragend Meringues mit Cranberry-Fülle! Das Rezept dazu findet Ihr online unter *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *Ozeanien* > *Australien* > *MiniPavlovas* – oder Ihr sucht es einfach über den Rezeptindex auf *Kulinarik* > *Bonusrezepte* > *Rezeptindex*.

New York Cheesecake mit einem Hauch von Himbeere

Der Cheesecake gehört zu New York wie der Topfenstrudel zu Wien. Es gibt dabei den „New York Cheesecake" sowie Hunderte Ausführungen und Geschmacksrichtungen, vom Strawberry Swirl über den Chocolate Fudge bis zum Devil's Food Cheesecake. Hier meine Lieblingskreation: fast ein Original-Cheesecake New York-Style mit einem Hauch von Himbeere.

ZUTATEN

Für 6 Cheesecake Minis (mit einem Durchmesser von 7 cm)

150 g TK-Himbeeren
240 g Creamcheese (Philadelphia Doppelrahmstufe, keine Light-Version!)
30 g Staubzucker
1,5 EL Maisstärke
1 EL Vanilleextrakt
1 großes Ei
60 ml Schlagobers
Ein paar frische Himbeeren für die Deko

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. 3 Liter Wasser erhitzen. Muffinform mit Papierhütchen auslegen. TK-Himbeeren auftauen und pürieren. Die Hälfte des Creamcheese mit der Hälfte des Zuckers und der Maisstärke auf kleiner Stufe mixen. Restlichen Creamcheese unterrühren. Auf mittlerer Stufe den restlichen Zucker sowie die Vanille unterrühren. Ei gut unterrühren. Zuletzt kurz das Schlagobers einrühren. Förmchen fast bis oben mit Teig füllen.

In jeden Cheesecake einen Klecks Himbeerpüree setzen und dieses zum Marmorieren mit einer Messerspitze in den Teig ziehen. Form in eine große Auflaufform setzen; heißes Wasser 2-3 cm hoch rundherum eingießen. 30 Minuten backen, bis bei einer Garprobe nichts mehr anklebt. Form aus dem Wasserbad nehmen und ein paar Stunden bei Raumtemperatur und dann mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank auskühlen lassen. Restliches Himbeerpüree nach Geschmack süßen. Cheesecake Minis vorsichtig aus den Papierhütchen nehmen und mit dem Püree und frischen Himbeeren servieren.

Raspberry Creamcheese Brownies

Diese Brownies sind etwas, was man auf Englisch wohl als „the best of both worlds" bezeichnen würde: ein bisschen Brownie, ein bisschen Cheesecake, und dann auch noch ein bisschen Schoko und ein bisschen Frucht. Unwiderstehlich!

ZUTATEN

Für 1 rechteckige Form 20×20 cm

Für die Fülle
40 g Staubzucker
50 g Creamcheese
2 TL Mehl
½ TL Vanille
1 großes Eiweiß
Für den Teig
100 g Mehl
¼ TL Backpulver
¼ TL Natron & eine Prise Salz
120 g Staubzucker
60 g Kakaopulver
50 g Butter
1,5 EL Wasser
1 TL Vanille
1 großes Ei & 3 Eiklar
3 EL Himbeermarmelade
Zum Servieren
Himbeerpüree & Schlagobers

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 180 Grad vorheizen. Für die Fülle alle Zutaten mit dem Mixer cremig rühren. Butter schmelzen. Boden der Backform mit etwas flüssiger Butter ausstreichen (aber nicht die Ränder!).

Für den Teig Mehl, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel verrühren. Zucker, Kakao, restliche Butter, Wasser, Vanille, Ei und Eiklar mit einer Gabel gut in einer zweiten Schüssel verrühren. Unter die Mehlmischung rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Zwei Drittel des Teigs in der Form verteilen. Fülle gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Restlichen Teig mit einem kleinen Löffel auf die Masse klecksen. Marmelade dazwischen klecksen. Mit einer Messerspitze in die obersten Schichten marmorartige Spuren ziehen. Ca. 30 Minuten backen, bis bei einer Garprobe kein Teig mehr an einem Spieß anhaftet.

Tipps zum Nachreisen, Nachlesen & Nachshoppen, Teil 1*

LOKALE

Artepasta:
www.artepastanyc.com
Gemütliches „neighbourhood restaurant“ in Greenwich Village mit toller Speisekarte und gutem Preis-Leistungsverhältnis.

Bubby's: www.bubbys.com
Vor allem die Location von Bubby's Pie Company in Brooklyn, genau genommen im Bezirk DUMBO (Down Under the Manhattan Bridge Overpass) ist toll, denn man frühstückt hervorragend und mit einem wunderschönen Blick auf die Brücken über den East River! Bietet auch ein eigenes Brunch-Kochbuch!

Fat Witch: www.fatwitch.com
Brownie-Kunst fürs Auge und für den Gaumen. Tolles Konzept!

Elenis: www.elenis.com
Verlockende Cupcakes und Cookies in fantastischer Optik. Jetzt auch aus österreichischer Fertigung erhältlich: über den Online-Shop der Kekswerkstatt auf www.kekswerkstatt.at! Für echtes Elenis-Flair empfehle ich 20 dag Herzklopfen!

Junior's:
www.juniorscheesecake.com
Eine unglaubliche Auswahl unglaublich großer, unglaublich leckerer Cheesecake-Kreationen. Und natürlich auch ein eigenes, sehr inspirierendes Kochbuch!

Cafe Angelique:
www.cafeangelique.com
Uriges Frühstückslokal in Greenwich Village mit altmodischem Design inklusive Kredenzen, knallbunten Venedig-Fotomotiven, sehr guten Bagel Sticks und French Toast aus Almond Brioche. I‘ll be back!

FILM

Besser geht‘s nicht (As Good As It Gets)
Jack Nicholson als schrulliger Stadtneurotiker – einfach brilliant!

Der Teufel trägt Prada (The Devil Wears Prada)
Meryl Streep als erbarmungslose Chefin und Anne Hathaway als ihre Assistentin machen in dieser Satire auf das Mode-Business Furore.

Ein Chef zum Verlieben (Two Weeks Notice)
Sandra Bullock und Hugh Grant liefern sich als Anwältin und Baulöwe in New York, u.a. auch in Coney Island, Gefechte.

E-Mail für dich (Mail For You)
Meg Ryan als Besitzerin eines kleinen Buchladens in der Upper East Side von New York duelliert sich mit Tom Hanks, dem Manager einer Mega-Buchhandelskette. Happy End nicht ausgeschlossen!

Harry und Sally (When Harry Met Sally)
Das Lokal, in dem Sally ihren fulminanten Auftritt hinlegt, heißt „Katz‘ Diner“ und erlangte durch den Film Berühmtheit. Können Männer und Frauen Freunde sein? Meg Ryan und Billy Crystal wollen es wissen.

Liebe auf Umwegen (Raising Helen)
Als ihre Schwester stirbt, mutiert Kate Hudson von der Karrierefrau im New Yorker Fashion Business zur überforderten Ersatz-Mum.

Sex in the City
Ich habe keine einzige Folge gesehen, aber in Manhattan spielt die Fernsehserie (jetzt auf DVD) allemal. So kam auch die Magnolia Bakery zu ihrer Berühmtheit!

Weil es Dich gibt (Serendipity)
New York, wie es leibt, lebt und genießt – schmalzig und schön. Gibt es eine höhere Macht, ein Schicksal, das ein Wiedersehen ermöglicht? Im „Serendipity“ treffen sich John Cusack und Kate Beckinsale.

Whatever Works
Ein Film von Woody Allen – schräg wie New York. Ein exzentrischer Grantler lässt sich im New Yorker Stadtteil Greenwich Village mit einem wesentlich jüngeren Mädchen ein. Die Probleme sind vorprogrammiert.

* Teil 2 gibt’s in der nächsten Genussmeile!

Mein Kochbuch: „Genussvoll um die Welt“ in den Medien

Auch 2010 beginnt für mein Kochbuch „Genussvoll um die Welt – Ein Reisekochbuch für alle Sinne“ gut – mit einer Reihe von netten Buchrezensionen, fulminanter Werbung im Radio und einem spannenden 90minütigen Live-Interview bei Radio Burgenland!

Rezensionen über Rezensionen: zu Jahresbeginn übertreffen sich die Medien fast, was Rezensionen von „Genussvoll um die Welt“ angeht. Ob unter dem Titel „GENUSSVOLL REISEN“ oder „Appetit auf Urlaub?“ oder „Urlaubsträume zum Nachkochen“ – sie alle bringen auf den Punkt, was ich auf 312 Seiten vermitteln wollte.

Print- & Online-Magazine

VOR Magazin, ORF Nachlese, Schönbrunner Tiergarten Journal, das zweimal jährlich erscheinende Touristik-Fachmagazin Reisetipps und nicht zuletzt DAS führende österreichische Kochmagazin GUSTO bringen eine Empfehlung für mein Buch! Eine tolle Fotostrecke über 21 Seiten gab es auf den Online-Genuss-Seiten des KURIER!

Präsentationen

Beim Club Alpha, einem überparteilichen Frauenclub, präsentierte ich in einer sehr netten Veranstaltung mein Buch – Diashow, Auszeit-Anleitung, Reisetipps und Buchverkauf inklusive. Herzlichen Dank für die erneute Einladung!

Radio

RTL Radio verloste am 30. und 31. Jänner von 10-18 Uhr stündlich ein Buch unter dem Motto „Fernweh? Muss nicht sein!“ Eine ganz besonders tolle Werbung!

Live zu Gast bei ORF Radio Burgenland in „Mahlzeit Burgenland!“ plauderte ich am 5. Februar 90 Minuten mit Top-Moderator Georg Prenner und erzählte über meine Reisen und mein Buchprojekt.

Auszug als Podcast auf meiner Website verfügbar!

Top-Ranking auf amazon.de

Top-Ranking auf amazon.de: in der Kategorie „Kochen nach Ländern“ erreichte mein Buch mehrfach die Top 100! Beste Platzierung bisher: Nr. 73!

„Genussvoll um die Welt" – Insidertipps für KochbuchbesitzerInnen

Exklusiv für KochbuchbesitzerInnen enthält die GENUSSMEILE Tipps für Variationen der im Kochbuch enthaltenen Rezepte.

Somit ist „Genussvoll um die Welt" das erste Kochbuch, das laufend wächst. Die Insider-Tipps findet man auch unter *Kulinarik > Insider-Tipps*.

French Toast einmal anders

A propos New York und die dort omnipräsenten French Toasts, die KochbuchbesitzerInnen von Seite 23 meines Kochbuchs kennen: aus altem Brioche kann man auch eine herrliche French Toast Casserole machen.

Damit beginnt der Tag besonders gut! Am Vorabend vorbereitet, ist das Gericht morgens schnell auf dem Tisch!

So geht's

Brioche oder Striezel in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und quer halbieren. Auflaufformen ausfetten. Brioche-Scheiben mit etwas Butter bestreichen. Die Hälfte der Scheiben mit der Butterseite nach unten überlappend in die Auflaufformen schichten. Marmelade auf die Oberseite dieser Scheiben streichen. Restliche Brioche-Scheiben mit der Butterseite nach oben überlappend darauf schichten.

Milch, Zucker, Zimt und Eier in einer Schale verquirlen. Über die Brioche-Scheiben gießen. Einige Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Backrohr auf 180 Grad vorheizen.

Aufläufe mit Mandelscheiben oder gehackten Nüssen bestreuen und circa 30 Minuten goldbraun backen.

Mitmachen und eigene Rezeptvariation veröffentlichen!

Wer selbst auch schon Variationen der Rezepte in „Genussvoll um die Welt" entwickelt hat, ist herzlich eingeladen, Infos über seine Kreation einzusenden. Die besten Tipps werden online und in der GENUSSMEILE veröffentlicht! Ich freue mich auf Eure Anregungen!

Mail senden an:
andreaf@facettenreich.at

Neues aus dem virtuellen Facettenreich: Website-Neuerungen

Auf www.facettenreich.at findet man (fast) alles, was das reisefreudige und kulinarisch interessierte Herz begehrt: Reisetipps für Destinationen von Jamaika bis Venedig, von Sylt bis Dublin, von Borneo bis Sydney, passende Literaturempfehlungen, um sich Lokalkolorit ins Haus zu holen, und natürlich jede Menge Rezepte aus Nah & Fern.

Die aktuellen Schlagzeilen gibt es auf der Startseite. Und im Blog finden sich tagesaktuelle Meldungen, Rezeptentdeckungen sowie Reiseberichte.

JETZT NEU: Podcasts auf der Website!

Für alle, die sich zwischendurch einmal in wärmere Gefilde beamen möchten, gibt es jetzt auch eine Hörprobe online. 2 Minuten Südsee-Flair beleben bestimmt die Sinne!

Weitere Podcasts gibt es von meinem Interview bei Radio Burgenland sowie der Werbung für „Genussvoll um die Welt" bei RTL Radio.

Zu finden auf der Startsteite www.facettenreich.at.

Rezeptindex für Bonusrezepte

Der Rezeptindex für die Bonusrezepte ist jetzt noch übersichtlicher. Einfach über *Kulinarik > Bonusrezepte > Rezeptindex* aufrufen und in der gewünschten Kategorie – Snack, Frühstück, Hauptspeise, Drinks, etc. – suchen, klicken und kochen!

Neues Bestellformular

Bestellen geht jetzt noch leichter – mit dem Bestellformular im Menüpunkt *Bestellen*.

Mein Kochbuch: Minus 40% für Großabnehmer (ab 100 Stück)

WANTED! Firmen, die als Incentives oder Geschenke große Stückzahlen von „Genussvoll um die Welt“ benötigen. BITTE WEITERSAGEN! tolles Angebot bei Abnahme großer Stückzahlen von „Genussvoll um die Welt“!.

Wer kennt Firmen, die für ihre Kunden, Partner, Mitarbeiter oder Incentives größere Stückzahlen von „Genussvoll um die Welt“ brauchen, um ihre Internationalität zu beweisen, ihren Kunden oder Mitarbeitern Urlaubsgrüße zu schenken oder Käufe zu belohnen?

„Genussvoll um die Welt“ bringt dann nicht nur den Beschenkten Freude, sondern auch dem Großabnehmer und dem Vermittler!

Der Großabnehmer bekommt bei Abnahme von 100+ Exemplaren einen Rabatt von 40 Prozent! Außerdem gibt es auch für Stückzahlen ab 10 Stück eine attraktive Preisstaffel. Details auf Anfrage.

Ich freue mich auf Rückmeldungen und lasse mir für erfolgreiche Vermittler etwas ganz Besonderes einfallen! Danke für die Unterstützung!

Breaking News: COMPLIMENT empfiehlt www.facettenreich.at

HOT OFF THE PRESS - Brandaktuell! Kurz vor Redaktionsschluss eingelangt...

In der neuesten Ausgabe des österreichischen Frauenmagazins COMPLIMENT wird das Facettenreich als Plattform für Reisen & Kulinarik empfohlen! Damit es – bald – alle wissen: Am 12. ist Genusstag!

StammleserInnen haben es aber ohnehin schon gewusst. Reisetipps für mittlerweile 20 Länder und rund 75 Bonusrezepte sprechen Bände und stillen das Fernweh.

IMPRESSUM

Herausgeberin:
Andrea Farthofer
www.facettenreich.at

KONTAKT & BESTELLUNG

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

Für signierte Exemplare bitte Wunschtext angeben ;-)

In der nächsten GENUSSMEILE: Noch ein Tag in New York

Auch die nächste GENUSSMEILE wartet mit Rezepten und Fotos aus dem Big Apple auf. Schließlich hat diese Stadt weit mehr zu bieten, als in eine Ausgabe der GENUSSMEILE passt.

Darüber hinaus enthält sie Tipps zum Nachlesen und Nachshoppen sowie den zweiten Teil des nordamerikanischen Küchenlateins!

Für weitere Rezeptideen steht in der Zwischenzeit natürlich meine Website zur Verfügung, wo laufend neue Rezepte hinzukommen!

GENUSSMEILE jetzt online unter *Newsletter* abonnieren und am besten gleich weiterempfehlen!

So kommen auch Freunde und Verwandte in den Genuss neuer Rezepte aus aller Welt. Die nächste GENUSSMEILE erscheint am 12. März, denn am 12. ist wieder Genusstag. Bis dahin viel Spaß beim Lesen und Kochen!

Andrea