



REZEPTTIPP

Als Quasi-Abschluss der Ausgabe darf noch einmal gekocht werden. Das Rezept (für 4 Personen) fürs Ossobucco stammt von Hörtnagl.

ZUTATEN:

8 Scheiben Kalbshaxe,
2 Karotten, 1 Stange Lauch,
1 kleine Dose geschälte Tomaten,
1 Zwiebel, Salz und Pfeffer,
20 g Mehl, 6 Esslöffel Öl,
1 Zehe Knoblauch, 1 Lorbeerblatt,
Thymian, Rosmarin, Basilikum,
200 ml trockenen Weißwein,
400 ml Rinderbrühe, 2 EL Sahne,
etwas Zitronenschale, Petersilie

ZUBEREITUNG:

Die gewaschenen, getrockneten Kalbshaxenscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Das geputzte Gemüse und die Zwiebel in feine Ringe oder Scheiben schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen, das Fleisch darin goldbraun anbraten, herausnehmen und warmstellen. Im selben Fett und dem restlichen Öl das zubereitete Gemüse, die Zwiebel, pürierte Knoblauchzehe und Kräuter durchdünsten. Die Fleischstücke wieder darauflegen, mit Wein ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Brühe angießen, zugedeckt etwa 75 Minuten leicht kochen lassen. Das Fleisch in eine vorgewärmte Schüssel legen. Die Sauce durch ein Sieb streichen, mit der Sahne verfeinern, über das Fleisch geben. Die fein geschnittene Zitronenschale mit der Petersilie vermengen und über die Sauce streuen.



WAHNGIN

Den lieben „Herrn Friedrich“, den Gin aus altem Brot aus dem Haus Therese Mölk, haben wir Ihnen schon mal dringend ans Herz gelegt. Da ist nicht nur die Verpackung ganz entzückend. Seit 2016 wird in Kooperation mit der Tiroler Brauerei Bierol außerdem das Brotbier „Baker's Bread Ale“ mit Weißbrot in der Maise hergestellt. Letztes Jahr kam „Frau Rosis Ansatz“ dazu, für den ebenfalls Brot in einem aufwändigen Verfahren verzuckert und vergoren wird. Unterstützt wurde die Bäckerei bei Gin und Ansatz von Schnapsbrenner Toni Rosetti. Kürzlich eröffnete Therese Mölk nun ihre eigene, hochmoderne Brennerei in Völs, um Brot aus Fehlproduktion und altes Brot direkt und ohne zusätzliche Transportwege einer sinnvollen Verwertung zuzuführen. Damit ist Therese Mölk die erste Großbäckerei Österreichs mit eigener Brennerei. Das finden wir richtig cool.



FEIGE

Torte mal anders – diese Kreation hier besteht aus erlesenen Trockenfrüchten und hochwertigen Nüssen und ist deshalb nicht nur gut, sondern auch gesund. Für eine feine Süße sorgen in dem Fall getrocknete Baglamafeigen, die auch gut für Haut und Haare sind. Verschiedene Varianten gibt's bei Obst Gemüse Niederwieser in der Nähe des Ferdinandeums in Innsbruck.



FRAU KAUFMANN KOCHT

Karin Kaufmann ist uns schon länger wegen ihrer wunderbaren Gewürzmischungen aufgefallen (gibt's in Innsbruck übrigens bei Hörtnagl am Burggraben und der Filiale am Claudiaplatz). Nun hat sie all ihr Wissen, das sie auch in ihren Kochrunden weitergibt, in ein Buch gepackt. Unter dem Motto „Kochen mit dem, was Garten, Hof und lokale Produzenten bieten“ hat die Bregenzerwälderin 80 Rezepte zusammengestellt, die gut nachzukochen, bodenständig und doch kreativ sind. Dazu gibt's wunderbare Bilder von den Gerichten und schöne Sideshots.

Frau Kaufmann kocht, Karin Kaufmann/Karin Guldenschuh, AT Verlag, 250 Seiten, EUR 35,00