



G

GENUSS
HEFTERL
FÜR DAHEIM



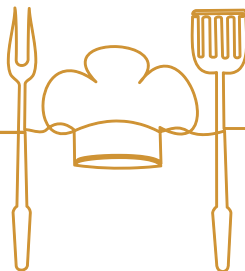
**SINNlich KOCHEN. MIT TIEFEM BEWUSSTSEIN.
FÜR DIE REGION. UND DEREN WURZELN.**

Unser Küchenteam unter der Leitung von Erwin Peters hat die beliebtesten Rezepte für Sie zusammengefasst.

Für Zuhause. Zum Nachkochen.
Für Ihre ganz persönlichen Genuss.Momente.
Einfach. Wertvoll. Genussreich.

Wir wünschen viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen.

Herzlichst
Vera & Georg Seer
und DAS.GOLDBERG Team





Erdbeer

G

Erdbeer-
marmelade
Zutaten: Erdbeeren,
Zucker
www.dasgoldberg.at

G

Erdbeer-
marmelade
Zutaten: Erdbeeren,
Zucker
www.dasgoldberg.at



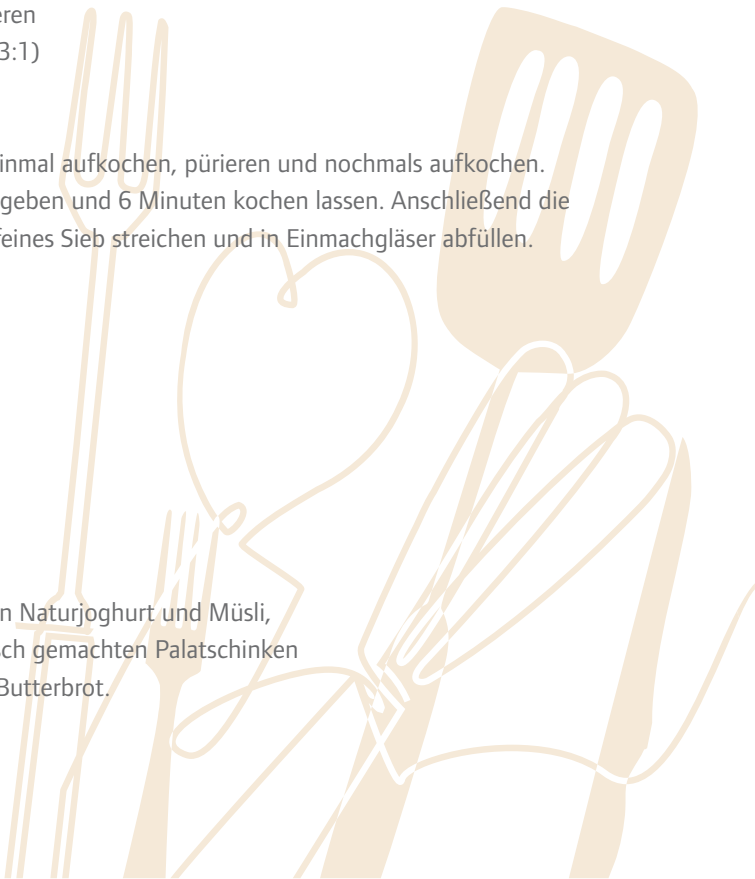
Erdbeermarmelade

1 kg frische Erdbeeren
350 g Gelierzucker (3:1)

Die Früchte langsam einmal aufkochen, pürieren und nochmals aufkochen. Den Gelierzucker dazugeben und 6 Minuten kochen lassen. Anschließend die Marmelade durch ein feines Sieb streichen und in Einmachgläser abfüllen.

GENUSS.TIP:

Zum Verfeinern von Naturjoghurt und Müsli,
zum Füllen der frisch gemachten Palatschinken
oder einfach aufs Butterbrot.





Kaiserschmarrn (2 Portionen)

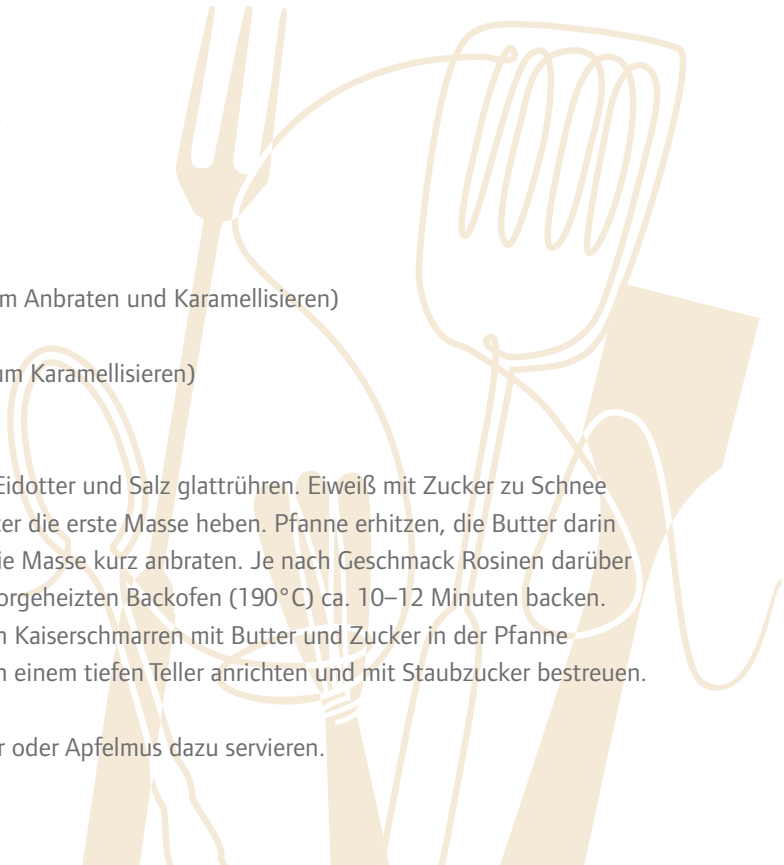
250 g Milch
120 g Mehl
80 g Dotter
etwas Salz

120 g Eiweiß
40 g Zucker

Butter (zum Anbraten und Karamellisieren)
Rosinen
Zucker (zum Karamellisieren)

Milch mit Mehl, Eidotter und Salz glattrühren. Eiweiß mit Zucker zu Schnee schlagen und unter die erste Masse heben. Pfanne erhitzen, die Butter darin schmelzen und die Masse kurz anbraten. Je nach Geschmack Rosinen darüber streuen und im vorgeheizten Backofen (190°C) ca. 10–12 Minuten backen. Anschließend den Kaiserschmarrn mit Butter und Zucker in der Pfanne karamellisieren, in einem tiefen Teller anrichten und mit Staubzucker bestreuen.

Zwetschkenröster oder Apfelmus dazu servieren.





Rhabarber

Rhabarbersirup

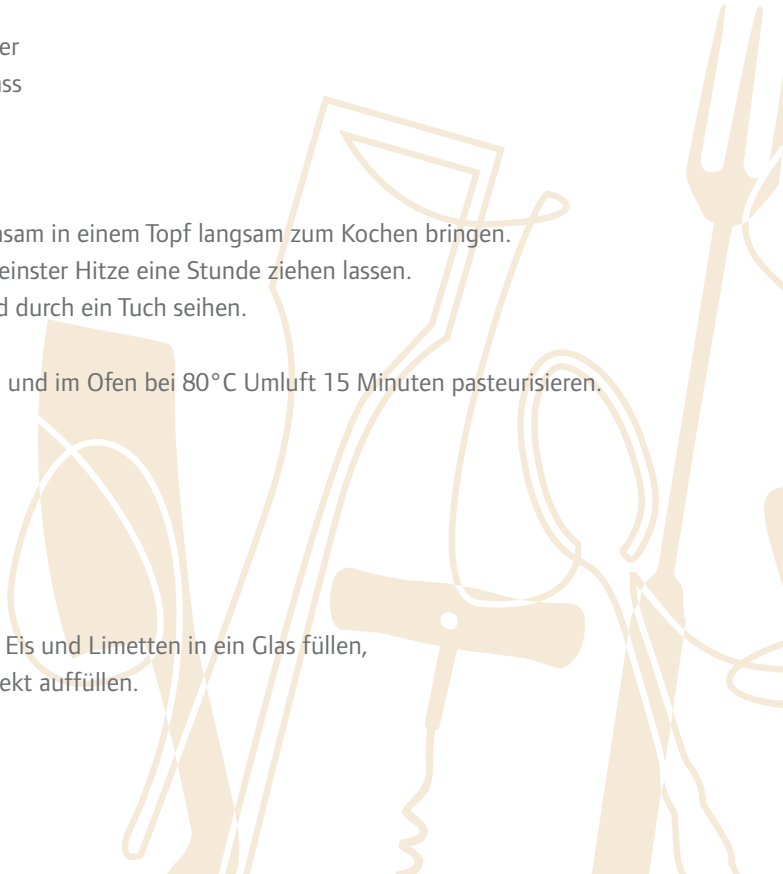
600 ml Wasser
500 g Kristallzucker
50 g Zitronengrass
400 g Rhabarber

Alle Zutaten gemeinsam in einem Topf langsam zum Kochen bringen.
Anschließend auf kleinster Hitze eine Stunde ziehen lassen.
Abkühlen lassen und durch ein Tuch seihen.

In Flaschen abfüllen und im Ofen bei 80°C Umluft 15 Minuten pasteurisieren.

GENUSS.TIP:

Rhabarbersirup, Eis und Limetten in ein Glas füllen,
mit Soda oder Sekt auffüllen.





Kürbis

Kernöl-Dressing à la Goldberg

100 g Eigelb

200 g Apfelessig

800 g Kernöl

50 g Dijon Senf

Salz, Pfeffer

Eigelb mit Senf in einer Schüssel aufschlagen und langsam das Kernöl zugeben. Danach den Apfelessig, Salz und Pfeffer darunter rühren und in Flaschen abfüllen.





Mehl

Zucker

Kürbiskerncookies (Kaffeekekse)

100 g Butter

100 g Staubzucker

80 g Rohrzucker

1 Ei

75 g gehackte Walnüsse

75 g gehackte Kürbiskerne

175 g Mehl

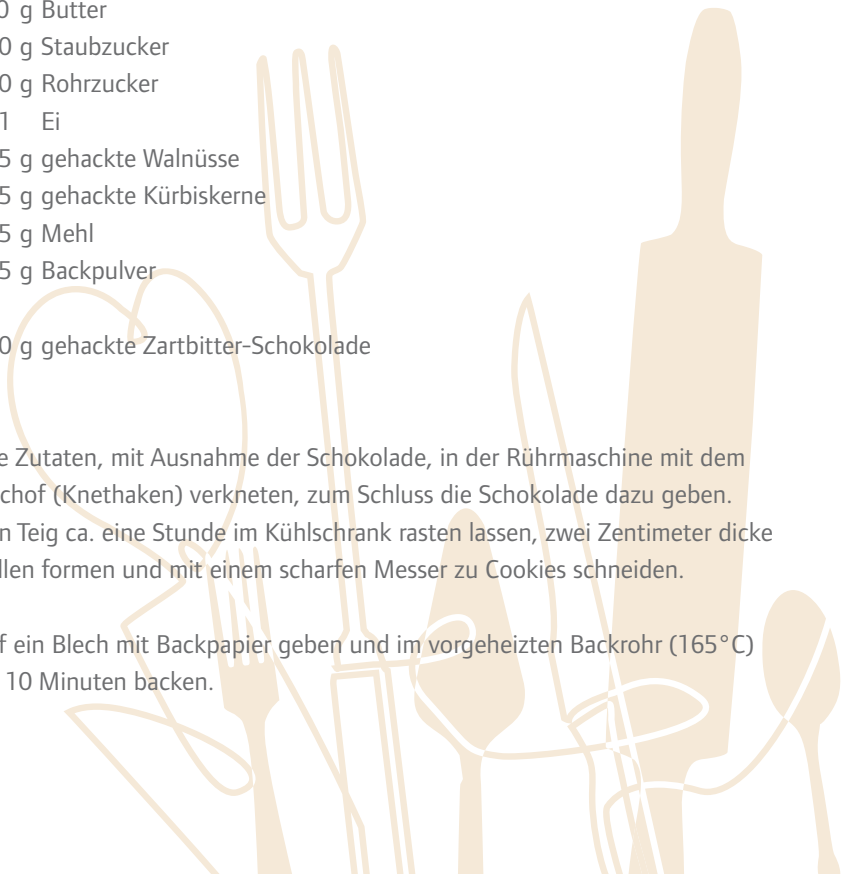
5 g Backpulver

200 g gehackte Zartbitter-Schokolade

Alle Zutaten, mit Ausnahme der Schokolade, in der Rührmaschine mit dem Bischof (Knethaken) verkneten, zum Schluss die Schokolade dazu geben.

Den Teig ca. eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen, zwei Zentimeter dicke Rollen formen und mit einem scharfen Messer zu Cookies schneiden.

Auf ein Blech mit Backpapier geben und im vorgeheizten Backrohr (165°C) ca. 10 Minuten backen.





Hausgemachtes Olivenbrot

Für den Sauerteig:

300 g glattes Mehl (700)
300 g kaltes Wasser
5 g Trockenhefe

Für den Brotteig:

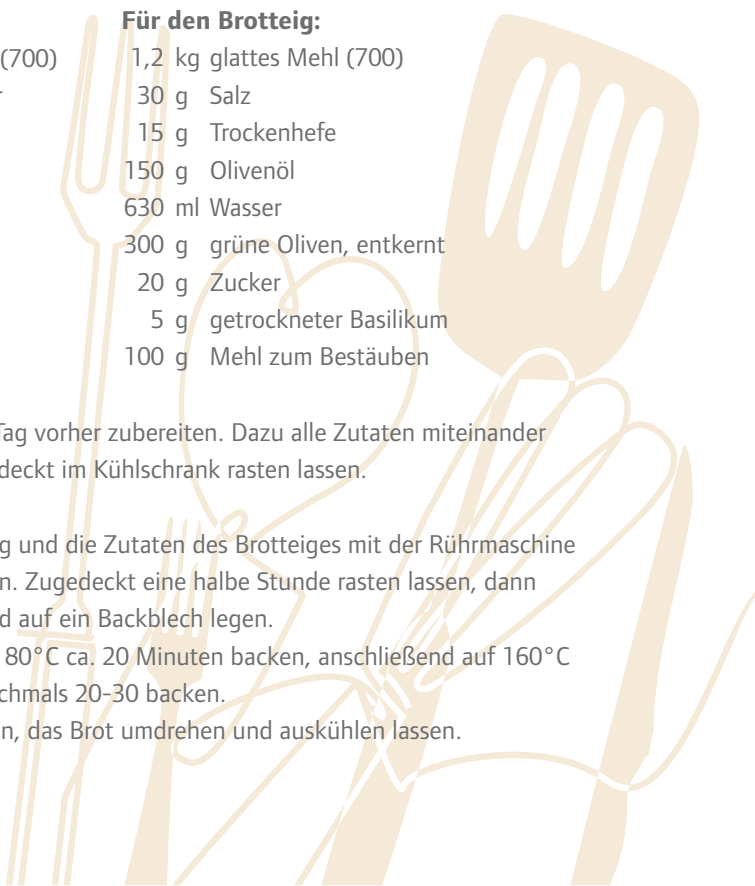
1,2 kg glattes Mehl (700)
30 g Salz
15 g Trockenhefe
150 g Olivenöl
630 ml Wasser
300 g grüne Oliven, entkernt
20 g Zucker
5 g getrockneter Basilikum
100 g Mehl zum Bestäuben

Den Sauerteig einen Tag vorher zubereiten. Dazu alle Zutaten miteinander vermischen und abgedeckt im Kühlschrank rasten lassen.

Den fertigen Sauerteig und die Zutaten des Brotteiges mit der Rührmaschine ca. 10 Minuten kneten. Zugedeckt eine halbe Stunde rasten lassen, dann zwei Laibe formen und auf ein Backblech legen.

Danach das Brot bei 180°C ca. 20 Minuten backen, anschließend auf 160°C zurückdrehen und nochmals 20-30 backen.

Aus dem Ofen nehmen, das Brot umdrehen und auskühlen lassen.





Kaspessknödel

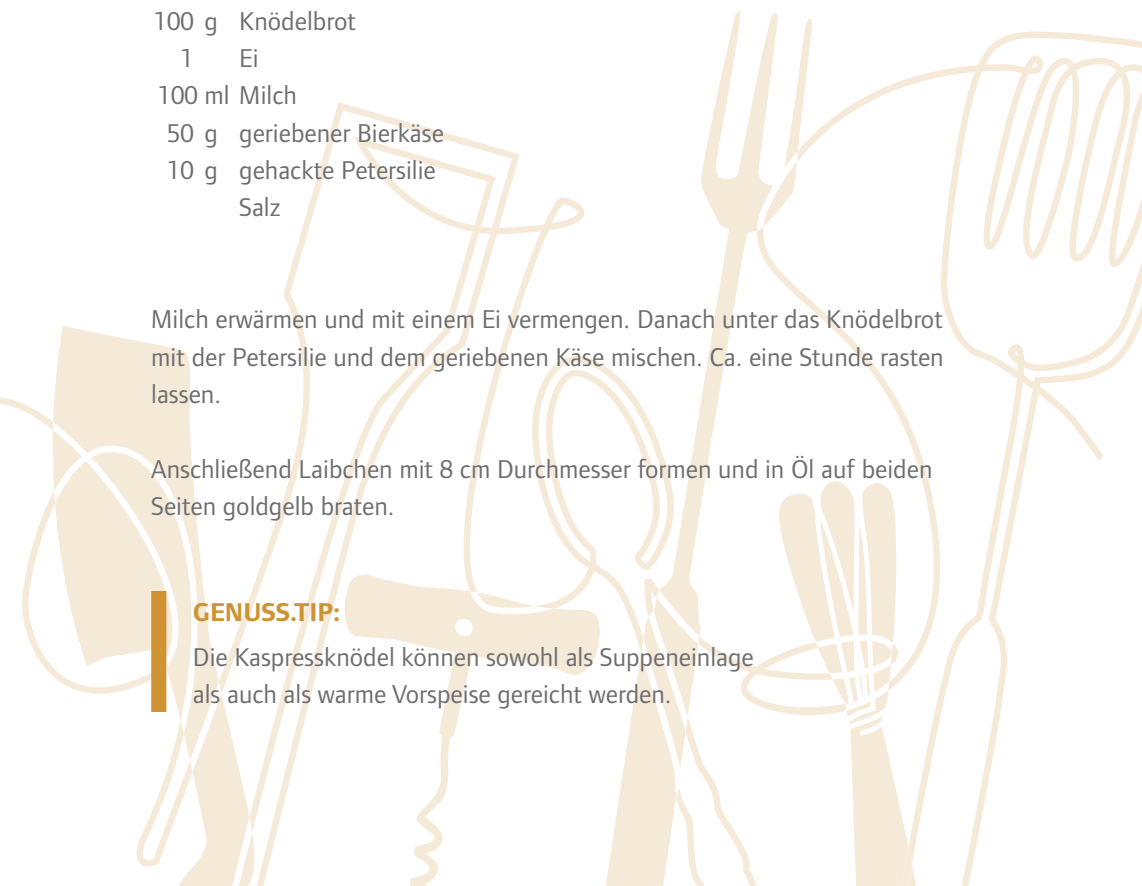
- 100 g Knödelbrot
- 1 Ei
- 100 ml Milch
- 50 g geriebener Bierkäse
- 10 g gehackte Petersilie
- Salz

Milch erwärmen und mit einem Ei vermengen. Danach unter das Knödelbrot mit der Petersilie und dem geriebenen Käse mischen. Ca. eine Stunde rasten lassen.

Anschließend Laibchen mit 8 cm Durchmesser formen und in Öl auf beiden Seiten goldgelb braten.

GENUSS.TIP:

Die Kaspessknödel können sowohl als Suppeneinlage als auch als warme Vorspeise gereicht werden.





Spinat-Kasnocken

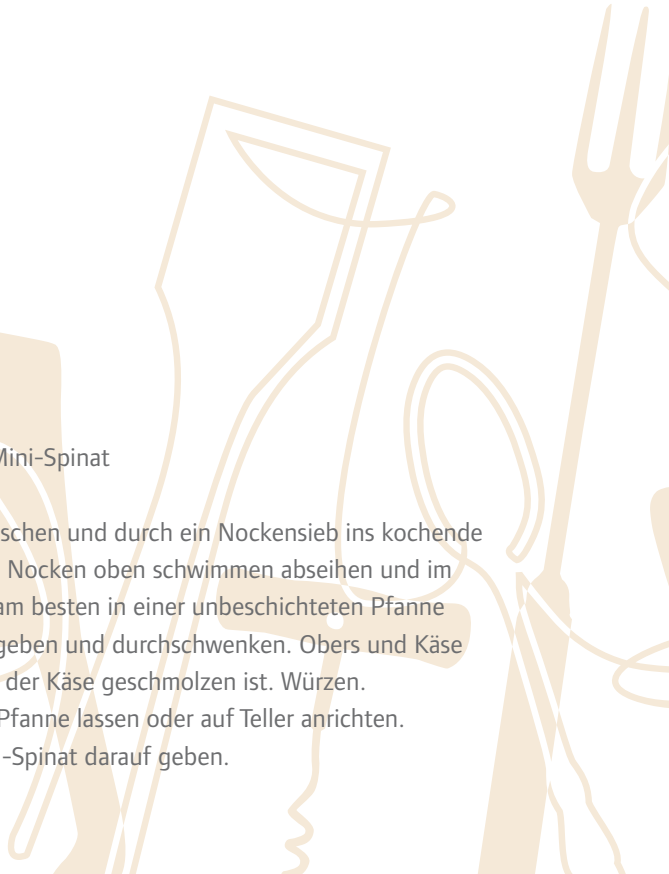
Für den Nockenteig:

- 250 g griffiges Mehl
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- 50 g passierter Blattspinat
- Salz

Kasnocken:

- 150 g Obers
- 50 g Mozzarella
- 30 g gehackte Zwiebel
- 20 ml Öl
- Salz, Pfeffer, frischer Mini-Spinat

Für den Teig alle Zutaten vermischen und durch ein Nockensieb ins kochende Salzwasser streichen. Wenn die Nocken oben schwimmen abseihen und im Eiswasser abkühlen. Zwiebeln am besten in einer unbeschichteten Pfanne anschwitzen, die Nocken dazugeben und durchschwenken. Obers und Käse zugeben und weiter rösten, bis der Käse geschmolzen ist. Würzen. Anschließend entweder in der Pfanne lassen oder auf Teller anrichten. Als Garnitur noch frischen Mini-Spinat darauf geben.





DAS . GOLDBERG
mein wertvollstes

DAS GOLDBERG GmbH | Vera & Georg Seer
Haltestellenweg 23 | A-5630 Bad Hofgastein
Telefon +43 (0) 6432 6444 | Telefax +43 (0) 6432 6444 60
info@dasgoldberg.at | www.dasgoldberg.at