

**Rezepte in unseren Magazinen lassen sich bequem downloaden unter:**

[http://www.steiermarkwein.at/das\\_magazin/page/2-Das-Magazin](http://www.steiermarkwein.at/das_magazin/page/2-Das-Magazin)

Button

Heft 1 lesen

Oder

Heft 2 lesen

Nachfolgend weitere Rezepte:

### **Steirische Apfeltarte**

**Didi Dorner, Landhaus Stainach, [www.cuisine-intuitive.at](http://www.cuisine-intuitive.at)**

Zutaten:

1 großer steirischer Apfel

(Gloster oder Boskoop)

Blätterteig

Zimt gemahlen

Butter

Zucker

Vanilleeis

Vanille- und Fruchtsaucen

Zubereitung:

Den Apfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Feuerfeste Pfanne (ca. Ø 18 cm) stark buttern und zuckern. Die Apfelspalten in der Pfanne auslegen, mit Zimt bestreuen und die Pfanne mit dem ca. 5 mm dick ausgerollten und rund ausgestochenen Blätterteig abdecken, bei 200° C ausbacken. Danach auf der Herdplatte karamelisieren, aus der Pfanne stürzen, mit Vanilleeis und Fruchtsaucen anrichten.

### **Überbackene Apfelspeise mit Karamelleis**

**Steirereck Pogusch, [www.steirereck.at](http://www.steirereck.at)**

Zutaten: (für 4 Personen)

6 Stk. Äpfel (Gravensteiner, Elstar)

2 EL Zucker

etwas Zimt (gemahlen)  
4 Stk. Blätterteig  
(ca. 15cm x 10cm / 5mm dick)  
1 Eigelb  
2 EL Lavendelhonig

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. In einer Pfanne den Zucker leicht karamellisieren und die Apfelspalten darin schwenken; etwas Zimt begeben. Die Äpfel in einem feuerfesten Geschirr platzieren und mit dem Blätterteig bedecken. Mit Eigelb bepinseln und für 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen (180° C) schieben. Die goldbraune Blätterteighaube mit Lavendelhonig dünn bestreichen. Die Apfelnachspeise noch warm mit Karamelleis, eingelegten Feigen und schwarzen Nüssen servieren.

### **Salat mit Räucherfischen**

**Forellenhof Kulmer, [www.kulmer-fisch.at](http://www.kulmer-fisch.at)**

Zutaten:

2 Äpfel (Rubinette, Pinova)  
1/2 Becher Sauerrahm  
1/2 Becher Joghurt  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Saft einer Zitrone, Kren  
Speisetrauben  
1 roten Paprika

Zubereitung:

Den Sauerrahm mit Joghurt, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Kren verrühren. Die Äpfel und den roten Paprika in kleine Würfel schneiden, Weinbeeren halbieren und alles mit der Sauerrahm-Joghurtmischung vermengen.

Apfelsalat auf Teller anrichten und mit Räucherforelle und kalt geräucherter Lachsforelle belegen.

### **Schafskäsetatare am Kernöl-Rahmspiegel im Salatbeet**

## **Zum Kirchenwirt, Puch bei Weiz, [www.kirchenwirt-puch.at](http://www.kirchenwirt-puch.at)**

### Zutaten:

400 g Schafskäse vom Bauern  
1 bis 2 Golden Delicious je nach Größe  
1 kleine Schalotte  
1 Zehe Knoblauch  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer, Thymian  
geriebene Kürbiskerne  
Sauerrahm  
Steirisches Kürbiskernöl  
Apfelmostessig  
Salz, Pfeffer, Worchester  
Vogersalat oder verschiedene Blatt-salate

### Zubereitung:

Den Schafskäse zerdrücken und die in kleine Würfel geschnittenen Äpfel und die Schalotte mit der zerdrückten Knoblauchzehe sowie allen Gewürzen gut vermischen und ziehen lassen. Nun den Sauerrahm mit Salz, Pfeffer, Worchester und Kernöl verrühren. Das Schafskäsetatüre am Kernölspiegel anrichten und mit in Apfelmostessig-Kernölvinaigrette mariniertem Vogersalat oder verschiedenen Blattsalaten garnieren.

## **Mostschaumsuppe mit Zimt-Blätterteiggebäck**

**Wirtshaus Meissl, Puch bei Weiz, [www.wirtmeissl.at](http://www.wirtmeissl.at)**

### Zutaten:

4 Äpfel (Golden Delicious )  
1 Zwiebel, 1 Lauch, 1 halbe Sellerie  
1/8 l Apfelmost, 3/4 l Rindssuppe  
1/4 l Schlagobers, 1/2 Zimtstange  
30 g Blätterteig, etwas gemahlener Zimt, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, Salz, frisch gemahlener Piment, Muskat

### Zubereitung:

Das Weiße vom Lauch, den Zwiebel und den Sellerie in kleine Stücke schneiden,

mit wenig Butter, etwas Salz leicht dünsten. Mit dem Apfelmilch ablöschen, mit Rindsuppe und Obers auffüllen. Lorbeerblatt, Zimtstange und Nelken begeben, mit Salz, Piment und Muskat abschmecken, 45 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Blätterteig 5 mm dick ausrollen und mit Eigelb bestreichen, mit dem gemahlene Zimt mäßig bestreuen und in 4 gleiche Streifen schneiden. Die Streifen an den Enden festhalten und gegengleich eindrehen, so dass eine Spirale entsteht, bei 180° C circa 6 Minuten backen.

Das Lorbeerblatt, die Zimtstange und die Nelken aus der Suppe entfernen und diese dann pürieren und fein passieren. Die geschälten Äpfel in kleine Stücke schneiden und sofort in den heißen Ansatz geben. Mitköcheln bis sie weich sind und nochmals fein pürieren.

In einem tiefen Teller anrichten und mit einem Oberstüpfel, Apfelmelissenblatt und Blätterteiggebäck garnieren.

## **Geeistes Süsschen mit gebackenen Fritatten und Schneenockerl Casino-Restaurant Graz**

Zutaten:

Süsschen:

2 Äpfel (Gala), 50g Zucker, 1 EL Fichtenhonig, 1/2 Vanillestange, 1/8 l Milch, 4cl Prosecco, etwas Zitronensaft

Gebackene Fritatten:

1 Ei, 40 g Mehl, etwas Milch, Prise Salz, Prise Vanillezucker, Butter zum Braten, Öl zum Ausbacken

Apfelschneenockerl:

1 Apfel (Gala), ca. 3 Stk. Eiweiß, 80g Zucker, 1/2 Vanillestange, 1/2 l Milch

Zubereitung:

Für das Süsschen Äpfel waschen, schälen und grob würfeln. Den Zucker karamellisieren, den Fichtenhonig und die Äpfel begeben, anschwitzen lassen und mit der Milch aufgießen, die Vanillestange begeben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Teig für die Fritatten zubereiten. Nun das Apfelsüsschen von der Hitze nehmen und pürieren, dabei langsam den Prosecco zugeben. Durch ein feines Sieb passieren und kalt stellen. Die in Butter zubereiteten Palatschinken abkühlen lassen und in dünne Streifen (Fritatten) schneiden. Diese kurz im heißen Öl backen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für die Apfelschneenockerl den Apfel waschen,

schälen und in kleine Würfel schneiden. Das Eiweiß und die Hälfte des Zuckers zu einem steifen Schnee schlagen. Die Apfelwürfel unterziehen. Die Milch aufkochen und den Rest des Zuckers sowie die Vanilleschote begeben und von der Hitze nehmen, aus dem Apfelschnee Nockerl stechen, in die Milch geben, etwas ziehen lassen, dabei einmal wenden. In einem gekühltem Suppenteller anrichten, mit Fritatten und Zitronenmelisse garnieren.

## **Tüte mit Steirer-Fritzen und Apfel-Guacamole** **Koch-Art Graz, [www.koch-art.at](http://www.koch-art.at)**

Zutaten zur Apfel-Guacamole:

1 Apfel (Gala), fein würfelig  
1 reife Avocado  
1 Knoblauchzehe (fein gehackt)  
1 Frühlingszwiebel (fein geschnitten)  
60 g Tomaten würfeln (ohne Haut)  
1 EL frischen Koriander (fein geschnitten)  
Saft von einer Limette und etwas Zeste  
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Avocado längs halbieren, schälen.  
2/3 pürieren, 1/3 in Würfel schneiden. Alle Zutaten dazugeben, kurz durchrühren, mit Salz und Chili abschmecken.

Zutaten zur Tüte mit Steirer-Fritzen:

4 Tortillas  
600 g Hühnerfilet (in Streifen)  
400 g Zwiebeln (in Spalten)  
300 g Paprika (in Streifen)  
8 Hamburgerspeck-Streifen  
Öl, Salz, Pfeffer, Chili, Koriander  
frische Kräuter und Salatblätter  
3 Stk. Tomaten  
2 Äpfel (Gala)

Zubereitung:

Hühnerstreifen anbraten, Zwiebel, Paprika dazugeben und fertig garen mit Gewürzen abschmecken, das Ganze warm halten; Tortillas in ein feuchtes Küchentuch einwickeln, bei 180° C im Backrohr ca. 10 min erwärmen, Tortillas mit Hühnermix, Speck, Kräuter, Salat, Tomaten und Guacamole füllen, einrollen und reinbeißen. Apfel in Pommes-Größe geschnitten auf ein Geschirrtuch legen, trocken tupfen, mit Maizena bestäuben und in Öl frittieren, anschließend mit etwas Zimt bestreuen.

### **Gebratene Äpfel mit Mandelfülle**

**Landhauskeller Graz, [www.landhaus-keller.at](http://www.landhaus-keller.at)**

Zutaten:

2 mittelgroße, säuerliche Äpfel (Elstar)

1 Orange

1/16 l Weißwein

60 g Mandeln, gerieben

4 cl Apfelbrand oder Calvados

Zubereitung:

Die Äpfel waschen, gut trocknen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Den Weißwein mit dem Saft einer Orange aufkochen und die halbierten Äpfel darin einlegen, anschließend beiseite stellen. Nun die geriebenen Mandeln mit 2 bis 3 EL von der Marinade vermengen und mit Calvados abschmecken. Nach Belieben mit etwas Zucker, Honig oder auch Preiselbeeren süßen.

Die Masse gleichmäßig auf die Apfelhälften verteilen, auf ein Blech oder Teller setzen und im heißen Backrohr 5 bis 10 Minuten ausbacken bis die Mandelmasse goldgelb wird.

### **Rehrücken im Apfel-Mohn-Omlette mit Glühwein-Apfelpüree**

**Magnolia Graz, [www.restaurant-magnolia.at](http://www.restaurant-magnolia.at)**

Zutaten Rehrücken:

40 dag Rehrücken

2 Eier

1 EL Obers

2 TL Apfelchutney

Mohn, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Rehrücken mit Salz, Pfeffer würzen und beidseitig scharf anbraten. Eier mit Obers mixen, mit Salz, Pfeffer würzen und in einer Teflonpfanne hauchdünn ausbacken. Mit Apfelchutney und Mohn bestreichen und das angebratene Reh darin einschlagen. Nochmals kurz anbraten und bei 180° C im Ofen garen. Anschließend 10 Minuten rasten lassen.

Zutaten Glühwein-Apfelpüree:

8 Äpfel (Gala, Golden Delicious)

1/4 Liter Rotwein

1/4 Liter Apfelsaft

1 Zimtstange

1 Gewürznelke

50 g Zucker

2 TL Glühweingewürz

Zubereitung:

Zucker karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und mit Apfelsaft aufgießen. Gewürze dazu geben. Die geschälten, und halbierten Äpfel im Sud garkochen. 24 Stunden durchziehen lassen. Danach mixen und in einem Tuch abtropfen lassen. Das Reh tranchieren und mit Glühwein-Apfelpüree arichten.

## **Rindertournedos mit glacierten Äpfeln**

**Der Steirer in Graz, [www.der-steirer.at](http://www.der-steirer.at)**

Zutaten:

180 g Rindfilet

1 Apfel (Golden Delicious, Elstar)

1 rote Zwiebel

1 EL Zucker

1/16 l Rotwein

1 Schuss Apfel-Balsamico

Preiselbeeren, Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Rinderfilet auf beiden Seiten kurz anbraten (bis sich die Poren schließen), dann im vorgeheizten Backrohr bei 180° C 8 Minuten bei Ober-/Unterhitze garen, anschließend rasten lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel in Spalten schneiden und in Butter goldgelb anschwitzen, mit einem 1/16 Liter Rotwein ablöschen, ein Schuss Apfel-Balsamico dazu geben und einreduzieren. Während dessen den Apfel schälen, in Spalten schneiden, entkernen und in einer anderen Pfanne in Butter goldbraun anbraten. Die Tournedos auf den Rotwein-Zwiebeln anrichten und mit den glacierten Äpfeln und Preiselbeeren garnieren.

### **Steirisches Erdapfel-Apfel-Püree**

**Henry Sams, Chefredakteur, [www.steiermarkwein.at](http://www.steiermarkwein.at)**

Zutaten:

400 g mehliges Erdäpfel, 2 bis 3 Äpfel (Idared, Boskoop), 50 ml Apfelsaft, 2 Zitronen, 1 EL Kren aus dem Glas, 150 ml Milch, 200 g Butter, etwas Obers, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln, Zitronen pressen und mit dem Apfelsaft und den Äpfeln vermischen, 2 bis 3 Minuten dünsten. Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und 15 bis 20 Minuten in Salzwasser gar kochen, abschütten, etwas auskühlen lassen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Milch erhitzen und zur Erdäpfelmasse geben. Mit Butter und etwas Obers verfeinern, Kren, Apfelmasse dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles zu einem Püree vermischen. Sie werden überrascht sein, wie herrlich dieses Erdäpfel-Apfel-Püree schmeckt. Passt zu Meerestischen wie Seeteufel oder Seelachs

### **Apfel-Gewürzkuchen**

**Renate Gumpl, St. Georgen an der Stiefing**

Zutaten:

1 Apfel (Gala, Golden Delicious, Jonagold), 125 g Sauerrahm, 350 g glattes Mehl, 1 Pkg. Backpulver, 80 g Walnüsse, gerieben, 250 g weiche Butter, 250 g Staubzucker, je gestrichener 1 TL Ingwer, Zimt, Nelken (gemahlen), 1/2 TL

Kardamon (gemahlen), 1 Schale von Bio-Orange (abgerieben), 3 Eier, Butter, Brösel

Zubereitung:

Eine Springform (Ø 24 cm) mit Butter ausstreichen und mit Brösel ausstreuen. Dann Backrohr auf 180° C vorheizen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und 1 cm große Würfel schneiden; mit dem Sauerrahm vermischen. Mehl mit Backpulver versieben und die Nüsse untermischen. Butter und Zucker, Gewürzen und abgeriebene Orangenschale gut cremig rühren. Die Eier nach und nach zugeben, Masse schaumig rühren und die Apfelwürfel einrühren. Die Mehl-Nuss-Mischung unterheben. Masse in die Form füllen und glatt verstreichen. Kuchen im Backrohr auf Gitterrost (mittlere Schiene) ca. 70 Minuten backen. Danach herausnehmen, ca. 10 Minuten rasten lassen, dann erst aus der Form stürzen. Kuchen mit Staubzucker bestreuen.

### **Gefülltes Huhn mit feiner Fülle**

**Herbert-Julius Marak, Judenburg**

Zutaten: 1 Huhn, Salz, Pfeffer, Majoran, 4 cl Calvados, ca. 300 dag Hühnchenfilet, 80 g Leber, 350 ml Schlagobers, 80 g geschälte Esskastanien, ca. 5 Äpfel, 80 g Schinken, 80 g Pinienkerne, 2 Zwiebel, 50 g Sellerie, 2 Karotten, 1 Zweigerl Beifuss.

Zubereitung: Das Huhn kalt abspülen, trocken tupfen. Mit einem Messer das Huhn vom Rücken herauslösen, so dass die Brusthälften verbunden sind. Fett entfernen, das Fett zurückbehalten. Das Hühnchen mit Salz, Pfeffer, Majoran, 2 cl Calvados einreiben und 60 Minuten ziehen lassen. Das Hühnchenfleisch, Leber durch den Fleischwolf drehen, mit Obers verrühren. Leber, Kastanien in Würfel schneiden, 2-3 Äpfel waschen, vierteln, entkernen, würfeln, Schinken ebenfalls in Würfel schneiden. Diese Zutaten mit Pinienkernen und der Hühnchenfarce vermengen, mit Calvados abschmecken und ins Hendl füllen. Das Hühnchen am Rücken zunähen, formen und ins Rohr geben. Restliche Äpfel waschen, entkernen. Zwiebeln abziehen, Sellerie, Möhren putzen und waschen. Alles grob zerkleinern und mit dem Hendlfett den zerkleinerten Knochen und Beifuss zum Hühnchen geben. Das Hühnchen auf etwa 170 – 180 °C im vorgeheizten Rohr ca. 60 Minuten braten. Hühnchen öfters aufgießen, mit Apfelmus und Honig bestreichen. Die Farbe wird dadurch wahnsinnig knusprig und schön. Hühnchen herausnehmen

und quer in Scheiben schneiden. Sauce durch ein Sieb gießen, Serviettenknödel, Bratkartoffel oder ein kleiner Bratapfel und Rotkohl ergibt ein gutes Gericht

## **Weihnachtliches Früchtebrot**

**Maria Sams, Leibnitz**

Zutaten:

1,5 kg Äpfel (Elstar, Gala, aber auch Pinova oder Brae-burn), 50 dag Rosinen, 50 dag getrocknete Feigen, 30 dag grob gehackte Walnüsse, 50 dag Zucker, 1 EL Zimt, je 1 TL Nelkenpulver, Neugewürz (Piment) und Kakao, 1/8 Liter Rum, Salz. Zusätzlich 1 kg Mehl, 2 Pkg. Backpulver.

Zubereitung:

Alle Zutaten (außer Mehl, Backpulver und Salz) gut durchmischen und mindestens über Nacht stehen lassen. Die Masse dann mit Mehl, Backpulver und einer Prise Salz würzen und Wecken daraus formen. Bei 180° C bei Ober- und Unterhitze ca. 80-90 min. backen. Noch heiß mit einer Zuckerwasser-Lösung einpinseln, auskühlen lassen.