

UNSER REZEPT DER WOCHEN



Rindsrouladen mit Kürbiskernen

■ Nach Anleitung von Rosalinde Jöbstl kochten die „Meisterköche“ den Hauptgang: Die Rindschnitzel würzen und mit Schinken belegen. Für die Fülle Kürbiskerne, Knoblauch, Ei, Sesamöl und Brösel mit dem Pürierstab fein hacken bzw. mixen und auf den Schinken streichen. Einrollen, mit Zahnstochern fixieren, die Rouladen in Fett anbraten, herausnehmen und warmstellen.

Kleinwürfelig geschnittenes Gemüse im Bratensatz anrösten, mit Wein ablöschen, mit Wasser aufgießen und die Beeren dazugeben. Die Rouladen einlegen und mit Kapern, Chili und Lorbeerblatt dünsten. Nach circa einer Stunde das Lorbeerblatt herausnehmen, die Soße pürieren und mit Holundernektar und Schlagobers verfeinern und abschmecken. Rouladen halbieren und dekorativ anrichten. Als Beilage wurden Spätzle gereicht.

ZUTATEN 4 PERSONEN

Rindsrouladen

4 Rindschnitzel
Salz, Pfeffer, Fett zum Anbraten
4 Scheiben Saunaschinken
4 dag Kürbiskerne
1 Knoblauchzehe, 1 Ei
2 EL Sesamöl, 2 EL Semmelbrösel
1 TL Kapern, 1/2 Stange Lauch
1 Karotte, 1 Zwiebel
1 Lorbeerblatt, Chili
1 EL Hollerbeeren
1/8 l Rotwein, 1/8 l Wasser
3/8 l Hollernektar, 1/8 l Obers



Die „Meisterköche“ mit Lehrmeisterin: Zum Weihnachtskochen trafen sich die Mitglieder der Kochgruppe rund um August Wohlkinger (l.) aus St. Anna am Aigen. Rosalinde Jöbstl zeigte, wie's gelingt.

Sieben Männer

Kochrunde traf sich zum Weihnachtsmahl und zauberte wieder ein festliches Menü.

ulrike.kiedl-goelles@woche.at

■ Am Anfang stand die Idee, einen Kochkurs zu machen, um zu beweisen, dass auch Männer in der Küche eine gute Figur machen können. Nach einem Grundkurs, „in dem wir vor allem Suppen gekocht und gegessen haben“, wie Hauptorganisator August Wohlkinger aus Klapping bei St. Anna am Aigen schmunzelnd erzählte, und weiteren acht kulinarisch lehrreichen Zusammenkünften, stand ein weihnachtliches Kochtreffen in der Fachschule für Land-

und Ernährungswirtschaft in Wagner auf dem Programm.

„Männer sind meist unerfahren, wenn sie zu einem Kochkurs kommen. Auch bei dieser Runde ging es anfangs um grundlegende Zubereitungsar-

ten“, so Kursleiterin Rosalinde Jöbstl. Die Hauswirtschaftslehrerin mit Klöcher Wurzeln legte dem Menüplan diesmal den Holunder bzw. von ihr abgeänderte Rezepte aus dem Kochbuch „Alles Holler“ von Renate



Ein Anti-Aging-Cocktail aus Hollervulkan, Buttermilch, Melonen und Bananen mundete.



Krönender Abschluss: Zum Dessert gab's Holunderblütennockerl auf Hollerröster.

Wein mit tollem Kirscharoma

Blauer Zweigelt vom Weinhof Neubauer aus Klapping als Begleiter.

■ Zu ihren Rindsrouladen empfehlen die „Meisterköche“ rund um August Wohlkinger einen Blauen Zweigelt 2009 vom Weinhof Neubauer aus Klapping bei St. Anna am Aigen.

Dieser klassisch ausgebauter Zweigelt erfreut den Weingenießer mit einem



voluminösen, dichten und eleganten Körper. Tolle Kirsch- und Waldbeeraromen sowie ein Hauch von Vanille machen diesen fruchtigen Wein zum wahren Trinkgenuss – ein würdiger Begleiter vor allem zu Fleisch- und Wildgerichten. Der Blaue Zweigelt 2009 hat

13,7 Volumsprozent Alkohol und kostet ab Hof 6 Euro.

Mit Liebe und Traditionsbewusstsein bewirtschaften Herbert und Marianne Neubauer ihren Weinhof mit Buschenschank, wo man sich einen Überblick über das typisch steirische Weinsortiment des Betriebes verschaffen kann.