



Für Freunde des THEA Kochbuchs

Lieblingsrezepte der Österreicher

Eine bunte Vielfalt an kreativen Rezepten mit Gelinggarantie für Suppen, Salate, Fleischspeisen und fleischlose Gerichte, Desserts, Kuchen und Kleingebäck.

Mit dieser 20. Ausgabe feiert das THEA Kochbuch wieder ein kleines Jubiläum, diesmal ganz im Zeichen österreichischer Tradition und österreichischen Geschmacks.

Dafür haben viele Kochbuchverwender ihr Lieblingsrezept eingesandt bzw. ihr Lieblingsgericht gemeldet und THEA hat das Rezept dafür zur Verfügung gestellt. Von den zahlreichen Einsendungen hat THEA 240 köstliche Gerichte ausgesucht, die nun im Thea Kochbuch Nummer 20 *Das schmeckt Österreich* präsentiert werden.

Es erwartet Sie eine bunte kreative Vielfalt an Originalen aus privaten Rezeptsammlungen, viele versehen mit speziellen persönlichen Empfehlungen, THEA Tipps sowie den bereits beliebten Weintipps.

Alle Rezepte wurden von Schülern im Kochunterricht probegekocht und erhielten das Prädikat „köstlich im Geschmack – einfach in der Zubereitung und gelingen garantiert“.

Machen auch Sie einen kulinarischen Spaziergang durch das Land von Ost nach West. Genießen Sie österreichische Köstlichkeiten ganz privat!



Auch das Rezept für das »Gebratene Zanderfilet auf Krautfleckerln mit violetter Sensauce«, das vom österreichischen 4-Hauben-Koch Christian Petz stammt, finden Sie in *Das schmeckt Österreich*.



THEA Kochbuch Nr. 20
Das schmeckt Österreich
 224 Seiten, mit zahlreichen Fotos
 Unilever € 9,90
 ISBN 978-3-9501055-6-8
 Erhältlich ab 1. Dezember



Lammstelze

vom Backrohr mit Brezelroulade

zur Verfügung gestellt von unserem Foodstylisten Alexander Knakal, Klosterneuburg

Zutaten für 4 Portionen:

2 hintere Lammstelzen · Salz · Pfeffer aus der Mühle · Olivenöl · 4 EL Mazola Maiskeimöl · ¼ l Weißwein · ¼ l Wasser · Rosmarin · Thymian · 3 Knoblauchzehen gehackt · 10 Schalotten gehackt · 1 Bd. Wurzelwerk grob geschnitten · 1 EL Minze gehackt · 1 EL Liebstöckel gehackt · 3 EL Petersilie gehackt

Brezelroulade: 30 dag Laugenbrezeln · 3 Schalotten fein geschnitten · 5 dag THEA · 3 Eier · ¼ l Milch · Salz · Muskatnuss gerieben · 1 EL Schnittlauch geschnitten · THEA zum Anbraten

Zubereitung:

1. Stelzen mit Salz und Pfeffer einreiben und in Olivenöl leicht anbraten. Mit Öl einreiben, Weißwein und Wasser zugeben. Bei 170° ca. 2 bis 3 Stunden im Rohr schmoren lassen. Dabei immer wieder mit dem Saft übergießen und die Stelzen wenden.
2. Nach einer Stunde Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Schalotten und Wurzelwerk zugeben. Weiter schmoren, bis das Fleisch leicht vom Knochen fällt.
3. Saft abgießen und die gehackten Kräuter zugeben.
4. Fleisch aufschneiden und mit dem Saft übergossen servieren.
5. Für die Brezelroulade Brezeln in kleine Stücke schneiden.
6. Schalotten in THEA anschwitzen und mit den verschlagenen Eiern und der Milch über die Brezelstücke gießen. Mit Salz, Muskatnuss und Schnittlauch würzen.
7. Masse zu einer Rolle formen und zuerst in Klarsichtfolie und dann mit Alufolie umwickeln.
8. In kochendes Wasser einlegen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Ausrollen, in Scheiben schneiden, leicht in THEA beidseitig anbraten und zur Stelze servieren.

Pro Portion: kJ 3389 | kcal 807, EW: 52 g, F: 41 g, KH: 46 g, BST: 5 g, Chol.: 325 mg