

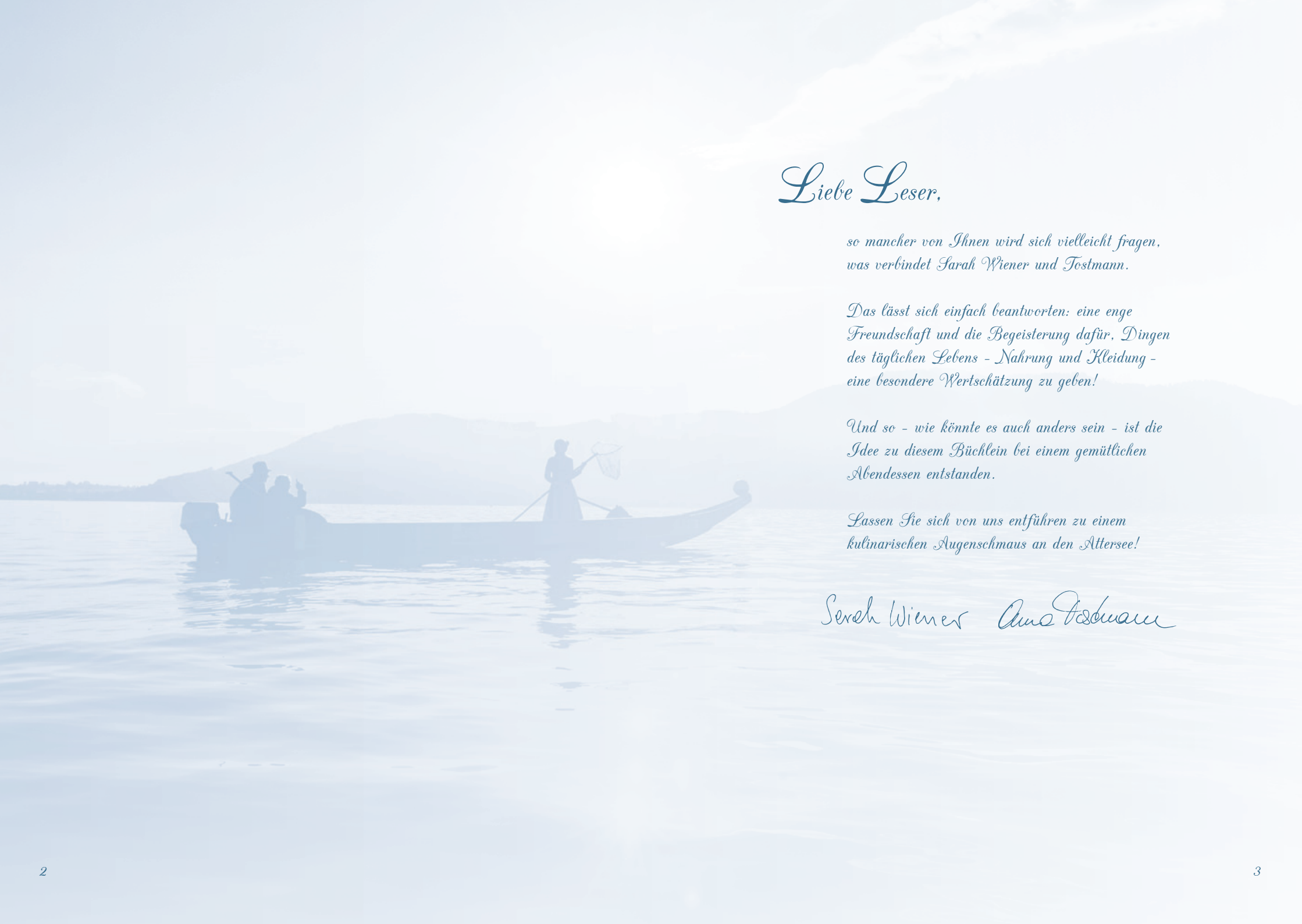


Ein Tag am Attersee



Angedirndlt und aufgetischt mit

.....
Sarah Wiener
.....



Liebe Leser,

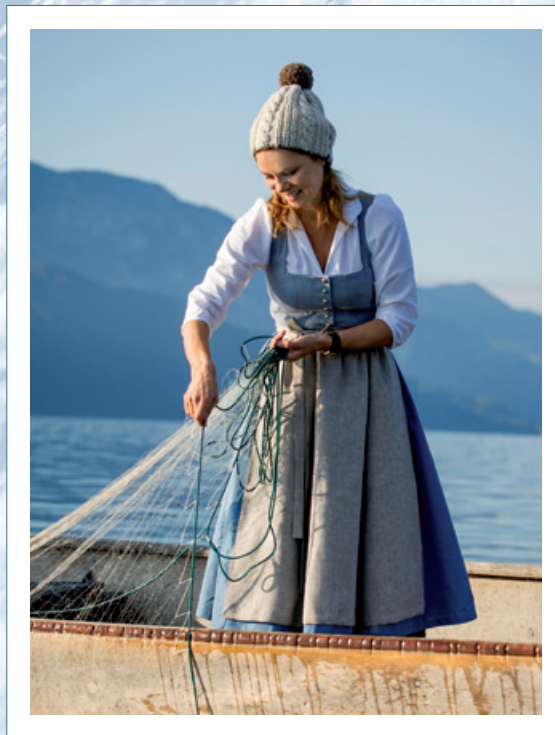
*so mancher von Ihnen wird sich vielleicht fragen,
was verbindet Sarah Wiener und Tostmann.*

*Das lässt sich einfach beantworten: eine enge
Freundschaft und die Begeisterung dafür, Dingen
des täglichen Lebens - Nahrung und Kleidung -
eine besondere Wertschätzung zu geben!*

*Und so - wie könnte es auch anders sein - ist die
Idee zu diesem Büchlein bei einem gemütlichen
Abendessen entstanden.*

*Lassen Sie sich von uns entführen zu einem
kulinarischen Augenschmaus an den Attersee!*

Sarah Wiener Aust Tostmann



Eierschwammerl auf Schnittlauchbrot

ZUTATEN

600 g Eierschwammerl geputzt
4 Scheiben kräftiges Landbrot
1 Bund Schnittlauch
1 rote Zwiebel in feine Würfel
2 EL trockenen Weißwein
60 g Butter
2 EL Öl zum Braten
Salz, Pfeffer

Tipp: Pilze nie waschen da sie sich voll mit Wasser saugen, immer bürsten oder reiben. Beim Braten der Eierschwammerl nur soviel in die Pfanne geben, dass der Boden gerade mal bedeckt ist. Wenn es mehr sein sollte, dann lieber in 3 Etappen arbeiten.



Eierschwammerl in heißer Pfanne mit Öl anbraten und kurz danach die Zwiebelwürfel dazu geben. Mit dem trockenen Weißwein ablöschen, etwas Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abrunden. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Das Landbrot dünn mit Butter bestreichen und in den Schnittlauch drücken, so dass dieser an der Butter haften bleibt. Mit etwas Salz würzen. Die noch warmen Eierschwammerl auf das Brot geben.







Unkrautsuppe

ZUTATEN

Zwiebel

Öl zum Anschwitzen

1 L Gemüsefond

3 mittelgroße, eher festkochende Kartoffeln

1 Handvoll junger Brennnesselblätter, gemischte Unkräuter, wie Schafgarbe, Thymian, Spitzwegerich, Gundelrebe, Vogelmiere, Frauenmantel, Löwenzahnblätter, Giersch, Malvenblätter, Hirtentäschel, guter Heinrich, Taubnessel, Brunnenkresse, Ehrenpreis, Wiesenbärenklau, ... (je nach Saison – je vielfältiger, desto besser)



Die Zwiebel fein hacken, anrösten und mit dem Fond aufgießen. Die Kartoffeln schälen, Julienne schneiden, in lange Streifen, und bissfest in der Suppe kochen.

Die Kräuter bei Bedarf waschen, zupfen, fein schneiden und kurz vor dem Servieren der Suppe zugeben. Bei Bedarf mit Salz und Knoblauch abschmecken und servieren.



Pfirsich-Himbeer-Crisp

ZUTATEN

1 Tasse Haferflocken (80 g)
1/2 Tasse Weizenmehl (60 g)
1/2 Tasse gemahlene Walnüsse (30 g)
1/2 Tasse brauner Zucker (90 g)
1/2 TL Zimtpulver
1/2 TL geriebener Ingwer
1 Prise Salz
1/2 Tasse kalte Butter in kleinen Würfeln (100 g)
500g reife gelbe Pfirsiche
4-5 Tassen Himbeeren (ca. 400 g)
3/4 Tasse Zucker (135 g)
2 TL Maisstärke
evtl. Staubzucker zum Bestäuben

In einer Schüssel Haferflocken, Mehl, Walnüsse, braunen Zucker, Zimt, Ingwer und Salz mischen. Butter dazugeben und mit den Fingern alles mischen, bis Brösel entstehen. Kalt stellen und abdecken. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Pfirsiche kurz in kochendes Wasser tauchen. Die Haut abziehen, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Himbeeren, Zucker und Stärke vorsichtig mischen. Die Früchte in eine feuerfeste Form füllen und mit den Bröseln gleichmäßig bedecken. Im vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen, bis die Brösel goldgelb sind und die Früchte Blasen werfen. Den Früchte-Crisp heiß oder warm servieren. Wird er lauwarm serviert, eventuell mit Staubzucker bestäuben.

Tipp: Meinen Himbeer-Pfirsich-Crisp mögen Erwachsene genau so gern wie Kinder, und man kann die Zutaten ganz einfach mit einer Kaffeetasse abmessen. Sie können ihn abwandeln mit fast allen Beeren- und Obstsorten. Zum Beispiel mit Äpfeln oder Birnen, mit Aprikosen oder Ananas, mit Stachelbeeren oder einer Mischung aus verschiedenen Waldbeeren. Am besten passen dazu Schlagobers mit Vanillezucker oder Vanilleeis.







Saibling in der Pfanne gebraten



ZUTATEN

Für jeden einen mittelgroßen Saibling
(vom Fischhändler ausnehmen und
schuppen lassen)

1 Zitrone

Salz, Pfeffer

Mehl

Den Fisch innen und außen unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und leicht mit Salz würzen. Die Fische in Mehl wenden und in einer beschichteten Pfanne in reichlich heißer Butter von beiden Seiten braten. Das dauert pro Seite 5 - 8 Minuten. Sofort auf vorgewärmten Tellern servieren. Dazu passen am besten Salzkartoffeln, die man mit zerlassener Butter und gehackter Petersilie verfeinert hat.

Die Rezepte eignen sich übrigens auch für andere Portionsfische aus dem Süßwasser, also etwa Reinanken, Felche und Forellen.



MADE IN AUSTRIA

SEIT 1949



Wer Gusto auf mehr hat, dem empfehlen wir:

„Kochen kann jeder mit Sarah Wiener“

Verlag Gräfe und Unzer

www.sarahwiener.de

Tostmann Trachten

GmbH & Co. KG

SEEWALCHEN

Hauptstraße 1

4863 Seewalchen am Attersee

T: +43 (0)7662/2304

Geschäftszeiten Seewalchen

Mo - Fr: 9:00 - 18:00 Uhr

Sa: 9:00 - 13:00 Uhr

Sa (Juli/August): 9:00 - 17:00 Uhr

Bandlkramerey

Hauptstraße 4

4863 Seewalchen am Attersee

T: +43 (0)7662/2304-40

bandlkramerey@tostmann.at

WIEN

Schottengasse 3a

1010 Wien

T: +43 (0)1/533 5331

Geschäftszeiten Wien

Mo - Fr: 10:00 - 18:00 Uhr

Sa: 10:00 - 17:00 Uhr

www.tostmann.at

office@tostmann.at

FOTOS

Karin Lohberger

GRAFIK

Sophie Wilhelm

REZEpte

Sarah Wiener

Unkrautsuppe: Sarah Wieners Freundin Anna Holzer

KINDER

Camilla, Cecilia, Emilia, Giovanna, Helene, Rachele

FISCHER

Elisabeth und Hans Eichhorn

DEKORATION

Vera Pirklbauer

Dieses Büchlein wurde auf umweltfreundlichem
FSC™-zertifiziertem Papier gedruckt.