brandnooz
Probier was Neues

NOOZ Magazin

MIT BRANDNOOZ NEUE PRODUKTE & TRENDS ERLEBEN

1 € unverbindliche Preisempfehlung

Streetfood für zu Hause

Rezepte für Sandwich, Fish 'n' Chips und Co.

Restaurantbesuch mal anders

Ungewöhnliche Dinner-Erlebnisse

Frühlingsgrüße

Tolle DIY-Ideen mit Blumen

EAT VEGGIE

Vegetarische Rezeptideen

Jetzt entdecken und sparen!

Der neue brandnooz Shop

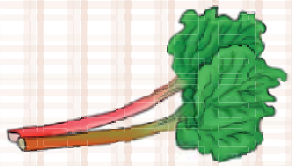
✓ Bis zu 25 % Rabatt für Produktbewertungen

✓ Versandkostenfrei für Box-Abonnenten*

✓ Ausgewählte Spezialitäten nur für Noozies

jetzt entdecken!
www.brandnooz.de/shop

* Bei Lieferung der Bestellung zusammen mit der brandnooz Abo-Box.
Alternativ: Sofortversand für 3,99 € möglich.



Liebe Noozies,

endlich Frühling! Auch die Mai Ausgabe des NOOZ Magazins kommt mit frühlingshaften Inhalten daher. Unsere leckeren Rezepte eignen sich zum Beispiel wunderbar zum Mitnehmen fürs Picknick oder für die nächste Gartenparty, sorgen natürlich aber auch zu Hause oder im Büro für kulinarische Genussmomente.

Ein rot-grüner Frühlingsbote, über den sich viele Menschen ganz besonders freuen, ist Rhabarber. Das Obst, das botanisch gesehen eigentlich ein Gemüse ist, hat nämlich nur wenige Monate im Jahr Saison. Umso mehr genießen wir deshalb das erste Stück frisch gebackenen Rhabarberkuchen oder das fruchtige Rhabarberkompott. Wir verraten Euch, was Ihr über den Kauf und die Zubereitung des Gemüses wissen solltet. Auf was wir Deutschen ebenso nur schwer verzichten können, sind Brötchen. In unserer Rubrik „10 Fakten“ dreht sich diesmal daher alles um die geliebte Backware.

Was natürlich auch zum Frühling gehört: Blumen! Umso praktischer, wenn man sich die ausgefallenen Vasen dazu gleich selbst basteln kann – und zwar aus alten Küchenutensilien oder Früchten. Wie genau das geht, zeigen wir Euch in unserer Rubrik „Schöner leben“. Ihr seid auf der Suche nach einem ausgefallenen Restaurant-Erlebnis? Da haben wir gleich mehrere Vorschläge parat. Denn ob im Museum, im Aquarium oder im Bus: Essen in Non-Food-Locations liegt voll im Trend!

Viel Spaß beim Schmökern,
Kochen und Ausprobieren wünschen

Johannes Nielsen
& das brandnooz Team

Herausgeber
NOOZ Magazin

Foto: GOLDEN TOAST (Titel)

INHALT

S. 4 **Produkt Nooz**

Mhm... Rezepte

S. 6 Streetfood für zu Hause
S. 10 Sandwich de luxe
S. 12 Veggie-Aufstrich mal anders
S. 14 Heiß auf Reis

S. 18 **Tipps & Tricks** Süß-saurer Frühlingsbote

S. 20 **10 Fakten** Geliebtes Sonntagsbrötchen

S. 22 **Schöner Leben** Zauberhafte DIY-Ideen mit Blumen

S. 26 **Unterwegs** Ungewöhnliche Dinner-Erlebnisse

S. 29 **Nooz Gewinnspiel** Wir verlosen 10 Tee-Pakete von shuyao

S. 30 **Im Trend** Kleine Trend-Körnchen

S. 32 **Aufgedeckt** Sterneküche & Haubenköche

S. 34 **Vorschau & Impressum**

Produkt NOOZ

Neue Produkte zum Ausprobieren.

2Go by Sovinello

Secco Ice Lemon

Mit seinem einzigartigen „cooling-taste“ ist 2Go by Sovinello in der spritzig-prickelnden Variante „Secco Ice Lemon“ der perfekte Drink für heiße Partynächte und die lässigste Erfrischung des Abends. Das unverwechselbare, perlige Genusserlebnis ist verfeinert mit einem Hauch feinherber Zitrone und ab Mai mit noch mehr fruchtig-spritzigen Sorten bei vielen Händlern erhältlich.

UVP € 0,99 (200 ml)

Kölln

Müsli Schoko-Banane

Wer Schokolade und Bananen mag, für den ist das neue Müsli von Kölln genau richtig, denn es enthält sowohl Bananenflocken und Bananenchips als auch Vollmilchschoko-Blättchen. Hinzu kommen zarte Hafer-Vollkornflocken und leckeres Mandelkrokant – genau das Richtige für einen süßen und fruchtigen Start in den Tag!

UVP € 2,99 (500 g)

McVitie's

Digestive Creams

Keksfreunde können sich freuen, denn von McVitie's gibt es jetzt neuen Knusperspaß. Die leckeren Kekse namens Digestive Creams bestehen aus einer einzigartigen Kombination von mürbem Digestive-Weizenkeks mit Vollkorn und leckerer Cremefüllung. Erhältlich in den Sorten „Schoko“ und „Vanille“. Mit Ballaststoffen und ohne künstliche Aromen.

UVP € 1,79 (205 g)

Carstens Haefelin Kellereien GmbH

Robby Bubble

Perfekte Partner auf Sportplatz, Schulhof oder unterwegs sind die fruchtigen Sorten Apple-Cherry und Apple-Lemon in der praktischen 0,5-Liter-PET-Flasche mit Sportscap. Das robuste, wiederverschließbare Gebinde macht jeden Spaß mit – perfekt für aktive Kids. Beide Varianten sind mit Stevia gesüßt und enthalten weder Konservierungsstoffe noch zugesetzten Zucker.

UVP € 0,99 (500 ml)

SAVA

Fruchtaufstriche

Für die Herstellung der neuen, zuckerreduzierten SAVA Fruchtaufstriche wurde der Weg zurück zur Natürlichkeit der Früchte gesucht und der Zusatz von Zucker und Geliermittel auf ein Minimum reduziert. Durch die schonende und naturbelassene Verarbeitung bleiben die typischen Geschmacksnoten von Pflaumen, Äpfeln, Aprikosen, Hagebutten, Kirschen und Erdbeeren nahezu vollständig erhalten. Die fünf Fruchtaufstriche von SAVA sind nicht nur leckere Brotaufstriche – sie eignen sich auch hervorragend, um Joghurt, Kuchen oder Desserts zu verfeinern.

UVP € 1,99 (210 ml)

Stolle

Chicken Box

Hähnchen im American Style kann man nun auch in Deutschland genießen – und zwar stilecht in passender Box im Amerika-Look. Das Besondere an den panierten Hähnchenteilen ist die aromatische Chili-Note – ideal für alle, die es kross und würzig mögen!

UVP ab € 3,99 (650 g)

Schamel

Meerrettich-Senf

Jetzt kommt Abwechslung ins Meerrettich-Regal – mit dem Meerrettich-Senf-Sortiment von Schamel. Die natürliche Kraft grob geraspelter Meerrettichwurzeln und gemahlene Senfkörner machen den Schamel Meerrettich-Senf zu einem pikanten Geschmackserlebnis mit Biss. Erhältlich in den drei Geschmacksrichtungen scharf, Kräuter und süß.

UVP € 1,85 (140 ml)

Cube Energy

Energy-Drink

Cube Energy® schmeckt nicht wie die meisten herkömmlichen Energy-Drinks, sondern ist fruchtig und erfrischend. Das Getränk ist für die vegane Ernährung geeignet, besteht aus einer Kombination aus Koffein & Guaraná und enthält weder Taurin noch künstliche Farb- oder Konservierungsstoffe. Insgesamt setzt Cube Energy® geschmacklich ein Zeichen. Einfach probieren – und genießen!

UVP € 0,99 (250 ml)

STREETFOOD FÜR ZU HAUSE

FOODTRUCKS UND STREETFOOD WERDEN IMMER POPULÄRER. KEIN WUNDER, DENN BURGER, SANDWICH UND CO. SCHMECKEN AUCH EINFACH VORZÜGLICH! HÖCHSTE ZEIT ALSO, DAS FINGERFOOD ZU SICH NACH HAUSE ZU HOLEN!

Dominobrot

Zutaten für 6 Portionen

300 g	EHER FESTER FRISCHKÄSE
1 EL	OLIVENÖL
1 Bund	KRAUSE PETERSILIE
	SALZ
1 EL	FEIN GERIEBENER MEERRETTICH
8 Scheiben	PUMPERNICKEL
18	AUSTERN*
1	ZITRONE IN SPALTEN

* Wer keine Austern mag: Luftgetrockneter Schinken, Räucherfisch oder reifer Käse passen ebenfalls wunderbar zum Dominobrot.

1. Frischkäse auf 2 Schüsseln aufteilen. Für die Petersilienschichten das Öl im Mixer mit der Petersilie grün pürieren und unter die eine Hälfte des Frischkäses rühren. Mit Salz würzen. Die andere Hälfte des Frischkäses mit Meerrettich glatt rühren und ebenfalls mit Salz würzen.

2. 4 Scheiben Pumpernickel sorgfältig mit Meerrettich-Frischkäse bestreichen, 3 Scheiben mit dem Petersilien-Frischkäse. Die Scheiben abwechselnd übereinanderlegen und mit der übrigen Scheibe deckeln. Leicht andrücken und den entstandenen Brotquader straff in Frischhaltefolie wickeln. Mindestens 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren das Brot mit einem scharfen Brotmesser in 6 Türmchen schneiden.

3. Austern mit einem Austernmesser öffnen. Dabei die Hand, die die Auster hält, mit einem Austernhandschuh schützen. Austern mit einem Messer von der Unterschale lösen, eventuelle Schalenstückchen im Austernwasser entfernen. Mit Zitrone zum Dominobrot servieren.

Mehr kreative und internationale Rezepte rund um Fingerfood, Burger und Co. findet ihr im Buch „Auf die Hand" von Stevan Paul. Angelehnt an die Streetfood-Küche, findet man hier Rezepte, die perfekt für unterwegs oder die nächste Party sind. Zu jedem Rezept gibt es außerdem interessante Infos und spannendes Hintergrundwissen. Erschienen bei Brandstätter, € 34,90 (ISBN: 978-3-85033-812-7)

Fish 'n' Chips
mit Dip und Brotchips

Zutaten für 6 Portionen

FISCH IM BIERTEIG

1 (M)	EI
100 ml	BIER
100 g	MEHL (TYPE 405)
500 g	WELSFILET
	SALZ
	WASSER
	ÖL

BROTCHIPS

½	CIABATTA
	OLIVENÖL
	SALZ, PFEFFER

DIP

50 ml	UNGESÜSSTE SOJAMILCH
1-2 TL	SCHARFEN SENF
80-100 ml	PFLANZENÖL
100 g	MAGERQUARK
100 g	SPREEWALD-GURKEN
1	HART GE-KOCHTES EI
1 kl. Bund	DILL
1 TL	HONIG
1 Spritzer	APFELESSIG
	SALZ, PFEFFER

1. Sojamilch und scharfen Senf mit dem Schneidstab im Mixbecher pürieren. Pflanzenöl erst tröpfchenweise, dann in dünnem Strahl untermixen, bis eine cremig-feste Mayonnaise entsteht. Die Mayonnaise mit dem Magerquark mischen. Die Spreewaldgurken fein hacken und unterrühren. Das gekochte Ei fein hacken und ebenfalls unterrühren. Den Dill fein schneiden und den Honig unterrühren. Den Spreewaldgurkendip mit 1 Spritzer Apfelessig, Salz und Pfeffer würzen.

2. ½ Ciabatta-Brot in möglichst dünne Scheiben schneiden und auf einem Blech mit Backpapier ausbreiten. Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Im heißen Ofen bei 160 °C 12-15 Min. hellbraun rösten.

3. Das Ei mit 2 EL Wasser verquirlen und mit dem Bier und dem Mehl zu einem glatten Teig verrühren. Mit Salz würzen und 10 Min. quellen lassen. Öl nach Herstellerangaben in einer Fritteuse auf 190 °C erhitzen. Alternativ ca. 500 ml Öl in einem hohen, schlanken Topf erhitzen.

4. 500 g Welsfilet (ohne Gräten, küchenfertig) in mundgerechte Stücke schneiden und mit 1 EL Mehl vermengen. Durch den Teig ziehen und portionsweise im heißen Fett ca. 2-3 Min. goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen und sofort mit Brot und Dip servieren.

Meatball Marinada

Zutaten für 4 Portionen

* Provolone ist ein mildwürziger norditalienischer Schnittkäse. Falls man ihn nicht findet, durch Gouda oder Gruyère ersetzen.

80 g	PROVOLONE*
4	GETR. SOFT-TOMATEN
1	ZWIEBEL
1	KNOBLAUCHZEHE
6 EL	OLIVENÖL (+ ZUM BETRÄUFELN)
1 EL	ZUCKER
1 EL	TOMATENMARK
500 g	DOSENTOMATEN
	SALZ
	SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE
400 g	GROBE ROHE BRATWURST (SALSICCIA/MERGUEZ)
4	CIABATTA-BRÖTCHEN
	RAUKE

1. Getrocknete Tomaten, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und in 3 EL Olivenöl andünsten. Zucker und Tomatenmark unterrühren und 1 Min. schmoren. Dosentomaten im Saft mit dem Mixstab grob pürieren und zum Saucenansatz gießen. Bei milder Hitze offen 8-10 Min. dicklich einkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Bratwurstbrät in kleinen, mundgerechten Portionen aus den Bratwurstdärmen streichen. Hände mit Wasser benetzen und das Brät zu runden Kugeln formen. 3 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin in 5 Min. bei mittlerer Hitze braten.

3. Bratwurstbällchen mit in die Tomatensauce geben und einmal aufkochen. Ciabatta-Brötchen halbieren, die Deckel-Schnittflächen mit Olivenöl beträufeln und die Bällchen mit Sauce auf den Brötchenunterseiten anrichten.

4. Provolone reiben und über die Bällchen streuen. Auf ein Blech mit Backpapier setzen, Brötchendeckel mit der Schnittfläche nach oben danebenlegen. Im heißen Ofen unter dem Grill (Stufe 2) wenige Min. überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Rauke bestreuen, Deckel aufsetzen und servieren.

Fotos: Daniela Haug/Brandstätter Verlag

SANDWICH DE LUXE

OB MORGENS, ZUM LUNCH ODER UNTERWEGS: EIN LECKERES SANDWICH IST GENAU DAS RICHTIGE, UM KNURRENDE MÄGEN ZU BESÄNFTIGEN. UND MIT ABWECHSLUNGSREICHEN UND FRISCHEN ZUTATEN BELEGT, ERHÄLT MAN IM NU EINE GESUNDE UND SCHMACKHAFTE MAHLZEIT!

Promotion

Wer sich bewusst ernähren, dabei aber nicht auf soften Sandwich-Genuss verzichten möchte, lässt sich das leckere Körnerharmonie Sandwich, das Teil der GOLDEN TOAST Körnerharmonie-Range ist, schmecken. Darin steckt eine einzigartige Körnermischung mit einer Extraportion Leinsamen, Sonnenblumenkernen sowie Hafer- und Roggenflocken. Dank der neuen, verbesserten Rezeptur schmeckt das GOLDEN TOAST Körnerharmonie Sandwich jetzt noch besser!

€ 1,95 (750 g)

Fotos: GOLDEN TOAST

Vegetarisches Clubsandwich

Zutaten für 4 Portionen

12 Scheiben	SANDWICH, Z. B. GOLDEN TOAST KÖRNER-HARMONIE SANDWICH
je 2	GELBE UND ROTE MINI-PAPRIKA
2 kl.	ZUCCHINI
2	TOMATEN
8 Blätter	KOPFSALAT
4 EL	OLIVENÖL
2 EL	FRISCHKÄSE
2 EL	GRÜNES PESTO
	KRESSE
	SALZ
	PFEFFER

1. Tomaten, Paprikaschoten und Zucchini waschen. Tomaten in Scheiben und Paprikaschoten in Stücke schneiden. Zucchini quer halbieren und der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
2. Öl in einer Grillpfanne erhitzen. Paprikastücke darin 2-3 Min., Zucchinischeiben 1-2 Min. bei starker Hitze von jeder Seite braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Drei Sandwichscheiben ergeben ein Sandwich. Jede Sandwichscheibe auf einer Seite mit Frischkäse und darüber mit Pesto bestreichen. Die erste Sandwichscheibe mit Salat und Zucchinischeiben belegen. Die nächste Sandwichscheibe darauflegen und mit Paprika, Tomate und Kresse belegen. Die letzte Sandwichscheibe bildet das Dach des Sandwichturms.

Avocado-Granatapfel-Toast

Zutaten für 1 Portion

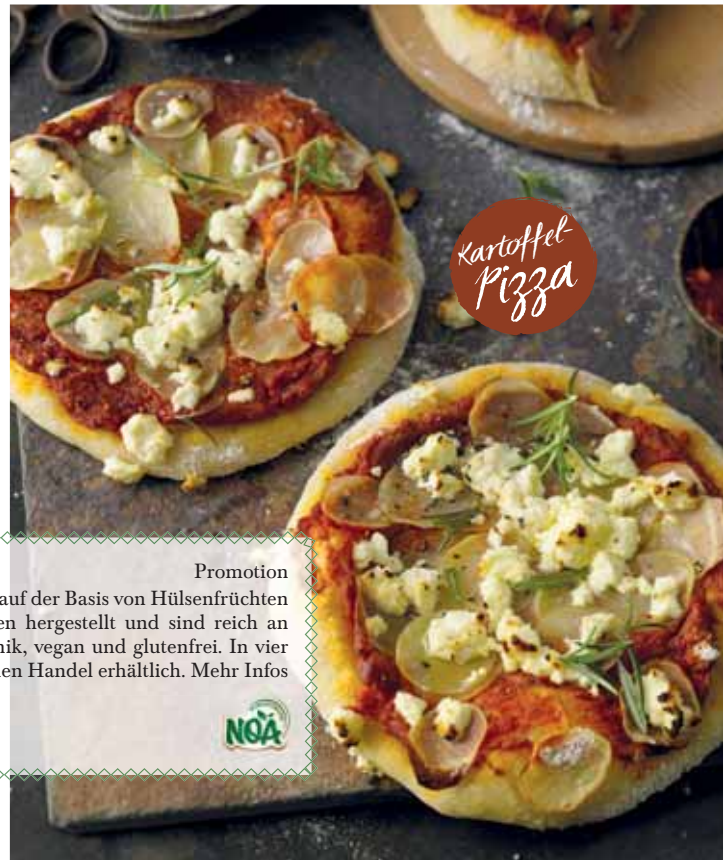
1 Scheibe	TOAST, Z. B. GOLDEN TOAST KÖRNER-HARMONIE TOAST
½	AVOCADO
30 g	FETAKÄSE
1 EL	MILDE AJVARPASTE
1 TL	GRANATAPFEL-KERNE

1. Toastscheibe toasten. Die Avocado schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Die geröstete Toastscheibe mit Ajvarpaste bestreichen und mit der Avocado belegen. Fetakäse zerbröseln und auf dem Toast verteilen.
2. Den Granatapfel aufschneiden, die Kerne entnehmen und den Toast damit bestreuen.

Titelrezept

VEGGIE-AUFSTRICH MAL ANDERS

OB ZUM DIPPEN, SNACKEN ODER STREICHEN: PFLANZLICHE BROTAUFSTRICHE WERDEN IMMER BELIEBTER. UND DASS MAN MIT IHNEN AUCH IM HANDUMDREHEN LECKERE MAHLZEITEN ZAUBERN KANN, BEWEISEN DIESE BEIDEN REZEPTE!



Promotion

Die pflanzlichen Aufstriche von NOA werden auf der Basis von Hülsenfrüchten wie Kichererbsen, Linsen oder Kidneybohnen hergestellt und sind reich an pflanzlichem Eiweiß. NOA ist ohne Gentechnik, vegan und glutenfrei. In vier leckeren Sorten ab dem 01.06.2016 im deutschen Handel erhältlich. Mehr Infos unter www.noa-pflanzlich.de

UVP € 1,99 (175 g)

Kartoffel-Pizza

Zutaten für 4 Portionen

DER BELAG

200 g	VEGETARISCHER AUFSTRICH, Z. B. NOA BOHNE-PAPRIKA
	FRISCH GEMAHLENER SCHWARZER PFEFFER
150 g	CREMIGER FRISCHKÄSE
4 Zw.	ROSMARIN

DER PIZZATEIG

600 g	KARTOFFELN, MEHLIGKOCHEND
220 g	DINKELMEHL (TYP 630)
½	WÜRFEL FRISCHE HEFE
1 TL	ROHROHRZUCKER
6 EL	OLIVENÖL
	SALZ

1. Für den Pizzateig 200 g Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich kochen, dann abgießen und abkühlen. Später die Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. In diese Mulde Hefe, Zucker sowie 50 ml lauwarmes Wasser mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Vorteig verrühren. Abgedeckt 10 Min. an einem warmen Ort stehen lassen.
3. Dann mit dem Kartoffelschnee, 1 EL Olivenöl sowie 1 TL Salz zu einem homogenen Teig verkneten (ca. 5 Min.) und abgedeckt weitere 30 Min. ruhen lassen.
4. Inzwischen die restlichen Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder hobeln. Den Schafskäse zerbröckeln. Die Rosmarinnadeln von den Stielen streifen und fein schneiden.
5. Den Backofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und zwei Bleche mit Backpapier belegen. Die Teigmenge in vier Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Je zwei Pizzen auf ein Blech setzen. Den Teig mit dem Bohnen-Paprika-Aufstrich bestreichen und mit den Kartoffelscheiben belegen, dann mit Schafskäse und Rosmarin bestreuen. Alles leicht salzen sowie pfeffern und 10-12 Min. im Ofen kross backen. Anschließend mit dem restlichen Olivenöl beträufeln.

Schicht-salat

Zutaten für 4 Portionen

30 g	FEINER BR. ZUCKER
80 g	WALNUSSKERNE
15 g	PFLANZLICHES FETT
400 g	BÜFFELMOZZARELLA
400 g	AROMATISCHE TOMATEN
300 g	FLUGMANGO
300 g	MÖHREN
2 Bd.	FEINE RAUKE
½ Bd.	PFEFFERMINZE
400 g	VEGETARISCHER AUFSTRICH, Z. B. NOA LINSE-CURRY

1. Den Zucker in einer Pfanne hellgelb karamellisieren lassen, dann Nüsse und Fett hineingeben und vermischen. Die Nüsse zum Abkühlen auf ein Backpapier geben, später grob hacken.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen und die Tomaten abwaschen, dann beides klein schneiden und leicht salzen. Die Mango schälen und ebenfalls klein schneiden, dabei entkernen. Die Möhren schälen und grob raspeln. Die Rauke putzen, waschen, dann trocken schleudern und mundgerecht zupfen. Die Minze von den Stielen zupfen und grob schneiden.
3. Die Salat-Zutaten zusammen mit dem Linsen-Curry-Aufstrich in einem Weckglas oder Ähnlichem schichten, dabei die Nüsse und die Minze zuletzt verwenden.

Fotos: NOA

HEISS AUF REIS

GENUG VON KARTOFFELN UND PASTA? DANN KOMMEN DIESE FERNÖSTLICH UND MEDITERRAN INSPIRIERTEN GERICHTE DOCH GERADE RECHT. UND LEICHT ZUZUBEREITEN SIND SIE EBENFALLS – PERFEKT, WENN GROSS UND KLEIN GEMEINSAM KOCHEN WOLLEN!

Promotion

Der Express-Reis von Uncle Ben's® besteht aus schonend dampfgegartem Reis, gewürzt mit natürlichen Zutaten. Die verschiedenen Express-Sorten sind die ideale Basis für leckere Reisgerichte und sind frei von künstlichen Geschmacksverstärkern, Farb-, Aroma- und Konservierungsstoffen. Also an die Töpfe, fertig, los! Weitere Inspirationen zum gemeinsamen Kochen auf www.unclebens.de

UVP ca. € 1,75 (250 g)

Fotos: Uncle Ben's®

Mildes Gemüsecurry zu Jasmin-Reis

Zutaten für 4 Portionen

je 1	ROTE UND GELBE PAPRIKA
250 g	REIS, Z. B. UNCLE BEN'S® EXPRESS BASMATI & JASMIN-REIS
½	FENCHELKNOLLE
1	ZUCCHINI
3	MÖHREN
1	ZWIEBEL
2 EL	ÖL
1 gestr. EL	GARAM MASALA
400 ml	KOKOSMILCH
1 gestr. EL	CURRY
50 g	CASHEWKERNE
	SALZ
	ZIMT

1. Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Fenchel putzen, waschen und in Streifen schneiden. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und würfeln.
2. Reis nach Packungsanweisung zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin andünsten, Garam Masala zufügen und mitrösten. Möhren und Fenchel zufügen und andünsten. Nach ca. 5 Min. Paprika und Zucchini zufügen, kurz andünsten. Kokosmilch zugießen und ca. 5 Min. köcheln. Mit Curry, Salz und Zimt abschmecken. Cashewkerne grob hacken und zufügen.
3. Reis portionsweise in Tassen drücken und auf je einen Teller stürzen. Gemüsecurry dazu anrichten.

Mediterrane Reisstangen mit Pesto und Fetakäse

Zutaten für 8 Stück

10 Bl.	FILO- ODER YUFKATEIG (KÜHLREGAL)
100 g	FETA-KÄSE
1	ROTE PAPRIKA
125 g	REIS, Z. B. UNCLE BEN'S® EXPRESS REIS MEDITERRAN
2-3 EL	ROTES PESTO
1 EL	ÖL
	BACKPAPIER

1. Teigblätter bei Raumtemperatur ca. 10 Min. ruhen lassen. Käse würfeln. Paprika putzen, waschen und würfeln. Reis, Käse, Paprika und Pesto verrühren.
2. Filoteig entrollen, je 5 Blätter aufeinanderlegen und diagonal vierteln. Reismischung jeweils auf die lange Seite der Dreiecke verteilen, dabei zum Rand jeweils 1 cm Abstand lassen. Ränder einschlagen und den Teig zur Spitze hin aufrollen.
3. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Stangen darauflegen. Mit etwas Öl bestreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C) ca. 20 Min. backen. Dazu schmeckt ein Dip aus Schmand und rotem Pesto.

BRATWURST ADÉ, JETZT GIBT´S GRILLKÄSE!

BALD IST ES WIEDER SOWEIT UND DIE LANGERSEHNTE GRILLZEIT STARTET. STATT FLEISCH LANDET MITTLERWEILE AUCH IMMER HÄUFIGER GRILLKÄSE AUF DEM ROST. KEIN WUNDER, DENN WARMER KÄSE IST ETWAS WUNDERBARES! DA KOMMT DER NEUE GLUTGUT HIRTENKÄSE FIX & PFÄNNCHEN VON RÜCKER DOCH GERADE RECHT …

Wenn die Sonne scheint und die Temperaturen steigen ist es endlich wieder an der Zeit, den Grill hervorzuholen und drauflosszubrutzeln! Dabei muss es nicht immer das Steak oder die Bratwurst sein: Mittlerweile gibt es genügend fleischlose Alternativen, die mindestens genauso lecker schmecken.

Das dachte sich wohl auch die Familienmolkerei Rücker und erweiterte ihr Grillkäse-Sortiment um den GlutGut Hirtenkäse Fix & Pfännchen. Denn Grillkäse ist bei den Deutschen sogar noch beliebter als Maiskolben und Soja- bzw. Tofuprodukte!

Im Nu zubereitet

Die GlutGut Hirtenkäse Fix & Pfännchen sind vor allem ideal, wenn es schnell gehen muss oder man im Park grillen möchte. Denn den Grillkäse gibt es hier praktischerweise direkt mit Aluschälchen und marinierten Zutaten. So ist der cremige Hirtenkäse aus Kuhmilch in zehn Minuten auf dem Grillrost zubereitet. Als Beilagen stehen Tomate und Kräuter oder gegrillte Paprika und Chilinote zur Auswahl. Und sollte das Wetter mal nicht so mitspielen, kann man den marinierten Käse auch wunderbar im Ofen zubereiten und hat so ganz schnell eine leckere warme Käsemahlzeit!

Leckere Vielfalt

Neben den praktischen Pfännchen bietet Rücker noch weitere Grillkäse-Varianten: GlutGut Natur, Kräuter und Chili ist bei unter 20 % Fett besonders cremig und trotzdem gut erhitzbar. Praktisch portioniert kann er entweder auf dem Grill oder in der Pfanne zubereitet werden. Und dieses Argument dürfte sogar Grillkäse-Gegner überzeugen: Der Grillkäse von Rücker ist der erste Käse zum Grillen und für den Ofen, der nicht quietscht! Alternativ können Liebhaber von norddeutschem Hirtenkäse auch zu „Waterkant“ oder „Cremas“ greifen. Da kann die Grillsaison doch starten …

Der GlutGut Hirtenkäse Fix & Pfännchen von Rücker ist eine ganze, warme Käsemahlzeit. Dank der praktischen Aluschale bringt er schnell Abwechslung auf den Teller. Der cremige Hirtenkäse aus Kuhmilch ist nicht nur fix auf dem Grill oder im Ofen zubereitet, das marinierte Hirtenkäse-Pfännchen kommt auch mit einer leckeren Beilage aus Tomaten und Kräutern oder gegrillter Paprika mit Chilinote daher.

UVP € 1,99 (150 g)

RÜCKER

Fotos: Rücker

SÜSS-SAURER FRÜHLINGSBOTE

IM APRIL FINDET MAN DIE ROT-GRÜNEN STANGEN ENDLICH WIEDER IM SUPERMARKT UND IM GARTEN: RHABARBER. ALS KUCHEN ODER KOMPOTT SCHMECKT DAS SÜSS-SÄUERLICHE GEMÜSE EINFACH UNSCHLAGBAR. WAS ES BEIM EINKAUF UND BEI DER ZUBEREITUNG ZU BEACHTEN GIBT, VERRATEN WIR EUCH JETZT.

Saison-gebunden

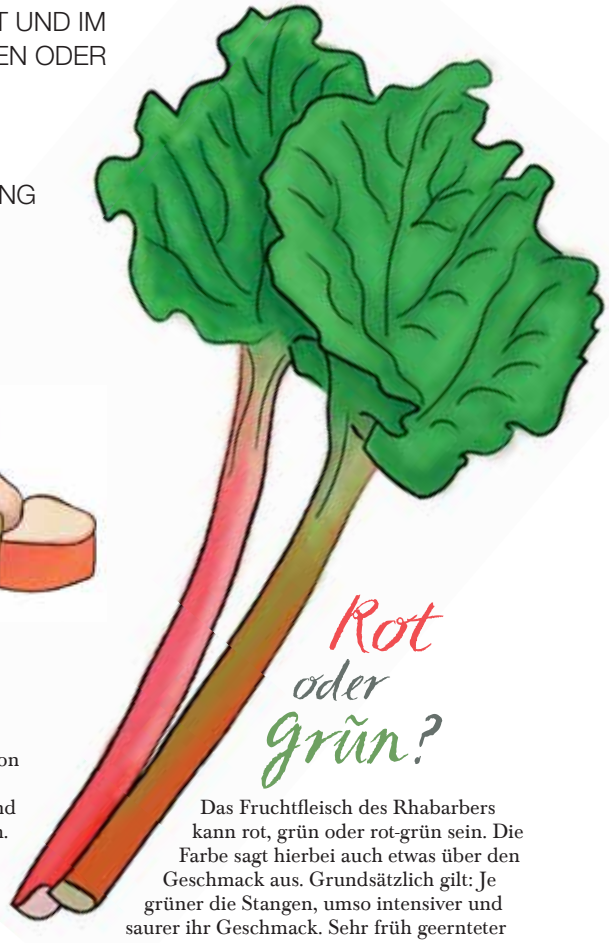
Rhabarberfreunde werden spätestens ab Ende Juni wehmütig, denn dann geht die Rhabarbersaison zu Ende ... Die Lösung: einfrieren! Denn dafür eignet sich das Gemüse wunderbar. Einfach wie gewohnt waschen, schälen und in Stücke schneiden und dann in einem Gefrierbeutel einfrieren. Und schon kann man sich jederzeit am leckeren Gemüse erfreuen. Eingefrorener Rhabarber ist übrigens bis zu einem Jahr haltbar.

Schäl-Profi

Das Schälen des Rhabarbers ist eigentlich ganz einfach. Zunächst heißt es aber: Stangen abwaschen und Blätter entfernen. Bevor es ans Schälen geht, sollte man außerdem beide Enden der Stange mit einem Messer abschneiden. Anschließend entfernt man vom dickeren Ende her die Haut, indem man kurz unter der Haut mit einem Schälmesser einschneidet und diese, zwischen Daumen und Klinge geklemmt, zum anderen Ende der Stange hin abzieht. Dies wiederholt man einfach, bis die Stange komplett geschält ist – und schwups ist man fertig!

Sorten-vielfalt

Während man auf Anhieb einige Apfelsorten aufzählen könnte, sieht das beim Rhabarber schon anders aus. „Holsteiner Blut“ gehört zu den bekanntesten und beliebtesten Rhabarbersorten und hat eine rötliche Schale und grünes Fruchtfleisch. Eine Unterart hiervon ist die Sorte „Holsteiner Edelblut“, die neben der rötlichen Schale auch rotes Fruchtfleisch hat und somit ein besonders mildes und süßes Aroma besitzt. Ebenfalls beliebt ist die Sorte „Goliath“. Dieser Rhabarber hat seinen Namen aufgrund seiner Größe, denn die Stangen werden knapp einen Meter lang! Sein Aroma ist kräftig und leicht säuerlich.



Rot oder Grün?

Das Fruchtfleisch des Rhabarbers kann rot, grün oder rot-grün sein. Die Farbe sagt hierbei auch etwas über den Geschmack aus. Grundsätzlich gilt: Je grüner die Stangen, umso intensiver und saurer ihr Geschmack. Sehr früh geernteter Rhabarber schmeckt ebenfalls besonders sauer. Wer es also etwas milder und süßer mag, der sollte auf rot-grünen und roten Rhabarber zurückgreifen.

Fest & knackig

Beim Einkauf des leckeren Gemüses sollte man sich die Stangen genauer ansehen. Denn diese sollten fest und knackig sein und keine trockenen Schnittstellen aufweisen. Um blühenden Rhabarber sollte man ebenfalls einen Bogen schlagen: Er ist holzig!

Ein traumhaftes Duo

Rhabarber wird besonders gern für Kuchen verwendet, denn sein säuerliches Aroma harmoniert hervorragend mit einem süßen Kuchenteig. Rhabarber mit rotem Fruchtfleisch eignet sich hierbei am besten, da er am süßesten schmeckt und zusätzlich eine leichte Himbeernote besitzt. Besonders lecker schmeckt Rhabarberkuchen, wenn er mit Baiser oder Streuseln bedeckt ist. Botanisch wird Rhabarber übrigens dem Gemüse zugeordnet, auch wenn die Stangen im Alltag oft als Obst bezeichnet werden.

GELIEBTES SONNTAGS-BRÖTCHEN

IN DEUTSCHLAND GEHÖREN SIE AM WOCHENENDE EINFACH ZUM FRÜHSTÜCK DAZU: LECKERE BRÖTCHEN, AM BESTEN FRISCH VOM BÄCKER. WAS MAN ÜBER DIE GELIEBTE TEIGWARE UNBEDINGT WISSEN SOLLTE, VERRATEN WIR EUCH JETZT!

1. Die Milch macht's

Von Kindern werden sie geliebt, bei Erwachsenen wecken sie Erinnerungen: Milchbrötchen! Im Gegensatz zu anderen Brötchen enthalten sie – man kann es sich denken – Milch oder Milchpulver im Teig. Beim Bäcker findet man sie manchmal auch in Hörnchenform oder – nachdem noch Rosinen hinzugefügt wurden – als Rosinenbrötchen.

2. Say my name

Beim Bäcker kauft man Brötchen, ist doch klar. Nicht ganz, denn in Berlin oder Bayern wird man bei dieser Bestellung irritierte Blicke ernten. Denn hier heißen die Brötchen Schrippen beziehungsweise Semmeln. Wer sich also nicht gleich als ortsfremd outen will, der bestellt ganz lässig ein paar Semmeln oder Schrippen ...

3. Deutsche Liebe

Alle lieben Backwaren, oder nicht? Die Leidenschaft für Brötchen und Co. findet man vor allem in Deutschland: Während 90 Prozent der Deutschen täglich Brötchen, Brot und Backwaren in großen Mengen essen, werden diese es in Südostasien kaum verzehrt. Auch in den USA findet man kaum Brötchen – hier gibt es zum Frühstück Pancakes, Muffins oder Eier mit Speck.

4. Auf Eis gelegt

Schon gewusst? Tiefgekühlte Aufbackbrötchen werden in der Brotfabrik bereits zu rund 97 Prozent in Spezialöfen fertig gebacken und danach schockgefroren. Danach geht es für sie in die Tiefkühltheken vom Supermarkt. Insgesamt können sie bis zu zwölf Monate tiefgekühlt gelagert werden.

5. Altbacken

Die Brötchen sind pappig geworden? Kein Grund für den Mülleimer, denn aus alten Brötchen lässt sich wunderbar Paniermehl machen. Einfach die Brötchen ein paar Tage an der Luft trocknen lassen, und schon können sie zerrieben und zu Semmelbröseln verarbeitet werden.

6. Handwerk

Beim Bäcker werden die Brötchen noch richtig mit der Hand geformt – könnte man meinen. Das Formen mit der Hand ist heute im Handwerk nämlich eher selten anzutreffen. Stattdessen werden Brötchen heute auch im Handwerk mit Unterstützung von Maschinen – zum Beispiel einer Brötchenpresse – überwiegend halbautomatisch gefertigt, während in der Industrie die Produktion vollautomatisch erfolgt.

Foto: Shutterstock/stockcreations

7. Jahresverbrauch

Deutsche lieben Backwaren – und verzehren davon aufs Jahr gesehen eine ziemlich beeindruckende Anzahl: Über 80 Kilogramm Brot und Brötchen essen die Deutschen pro Jahr! Zu einem frischen Brötchen am Morgen oder einer leckeren Stulle zwischendurch kann halt niemand Nein sagen ...

8. Splitterbrötchen

Wer Backwaren liebt und in Berlin wohnt, dem sind die leckeren Splitterbrötchen auf jeden Fall ein Begriff. Diese süße, fettreiche Brötchenspezialität hat eine knusprige Kruste und eine weiche Krume. Der Teig wird aus Weizenmehl, Hefe, Sauerteig, Salz, Zucker und Butter hergestellt. Als Besonderheit wird die Butter in halbgefrorenem Zustand erst zum Schluss nach der eigentlichen Teigzubereitung dazugegeben und muss nach dem Unterkneten noch in Stücken erkennbar sein.

9. Knackig bleiben

Frische Brötchen sind etwas Feines, nur leider altern sie schnell. Damit sie möglichst lange knackig bleiben, sollte man sie am besten in einer Brötchentüte, einer Keksdose oder einem Römertopf lagern. Brötchen mit einem hohen Roggenanteil lassen sich übrigens länger lagern als helle Brötchen – wer seine Brötchen also noch ein paar Tage später essen möchte, sollte auf die dunkle Variante zurückgreifen.

10. Sortenvielfalt

Noch nie was von Knauzen, Pfennigmuggerl oder Schusterjunge gehört? Auch hierbei handelt es sich um Brötchensorten: Knauzen sind besonders große Brötchen aus Weizen- und Dinkelmehl. Mit Pfennigmuggerl bezeichnet man in München eine besonders kleine und knackige Brötchensorte, und Schusterjungen werden in Berlin dunkelbraune Brötchen genannt, die aus Weizen-Roggen-Mischmehl gebacken wurden.

ZAUBERHAFTE DIY-IDEEN MIT BLUMEN

WIE KÖNNTE MAN DEN FRÜHLING BESSER BEGRÜSSEN ALS MIT EINEM SCHÖNEN BLUMENSTRAUSS? NOCH INDIVIDUELLER WIRD DAS GANZE MIT SELBSTGEBASTELTEN VASEN. UND DAS BESTE: DIE MATERIALIEN FINDET MAN IN JEDER KÜCHE!

Frische Früchtchen

MATERIAL

10 GELBE ROSEN,
30 MARGERITEN,
2-3 PALMENBLÄTTER,
1 HONIGMELONE,
1 MITTELGROSSE ANANAS,
2 GLÄSER, MESSER

So geht's:

1. Von Ananas und Honigmelone jeweils den Deckel abschneiden und beide Früchte aushöhlen. Fruchtfleisch für spätere Genüsse kalt stellen.
2. Nun für jede Fruchtvase ein Glas auswählen, das von Breite und Höhe in den entstandenen Hohlraum passt. Dabei darauf achten, dass der Rand, wenn überhaupt, nur wenig herausschaut. Dann in jede Fruchtvase ein Glas stecken und es anschließend zu zwei Dritteln mit Wasser füllen.
3. Die Rosen und die Margeriten auf die passende Länge zurechtkürzen. Das Blumenarrangement zum Schluss mit Palmenblättern dekorieren– das sorgt für einen Hauch von Exotik und Südsee-Feeling!

Mehr kreative Anregungen für Blumenarrangements findet ihr im Buch „Dekoideen mit Schnittblumen" von Franziska von Hardenberg. In über 60 Anleitungen wird gezeigt, wie man Tulpen, Rosen und Co. eindrucksvoll in Szene setzen kann. Und damit die Blütenpracht auch lange hält, gibt es Pflegetipps und interessante Zusatzinfos. Erschienen bei GU, € 14,99 (ISBN: 978-3-8338-5041-7)

Artischockenvase in Weiß

MATERIAL

**10 HELLGRÜNE ROSEN,
1 BUND FRAUENMANTEL,
1 BUND HIRTENTÄSCHEL,
RUNDE GLASVASE, GROSS-
PACKUNG PLASTIKLÖFFEL,
HEISSKLEBEPISTOLE,
ZEITUNGSPAPIER,
WEISSE SPRÜHFARBE**

So geht's:

1. Als Erstes den Arbeitsplatz mit Zeitungspapier auslegen, um Farbkleckse in der Wohnung zu vermeiden.
2. Die Stiele der Plastiklöffel vorsichtig abbrechen und die Löffelenden mit der Sprühfarbe besprühen. Anschließend trocknen lassen.
3. Die abgebrochenen Löffelrundungen mit dem Heißkleber an der Glasöffnung der Vase fixieren. In den folgenden Runden werden die Löffel von oben nach unten so aufgeklebt, dass sie sich etwas überlappen und der Artischocken-Effekt entsteht.
4. Wasser in die Vase füllen und Frauenmantel und Hirtentäschel locker darin arrangieren. Anschließend die Rosen so weit abschneiden, dass sie etwas kürzer sind als die übrigen Blumen. Sie werden zum Schluss dicht an dicht hineingesteckt – so wirkt das Bouquet besonders üppig.

Fotos: Gräfe und Unzer/Fotograf: Patrick Wüstner

Bouquet im Gugelhupf

MATERIAL

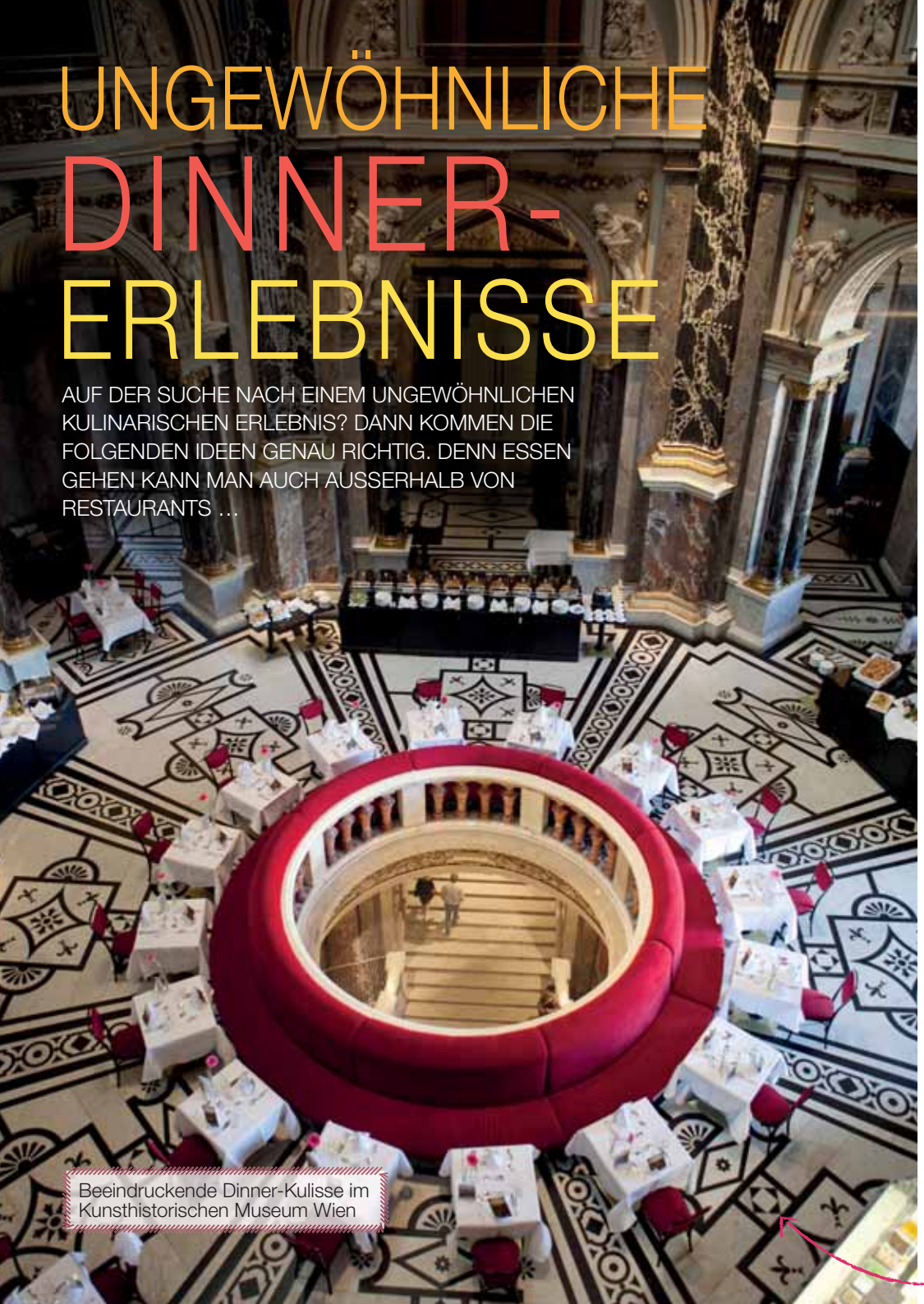
**10 ROSAFARBENE TULPEN,
10 WEISSE TULPEN,
10 HELLGRÜNE TULPEN,
10 GELBE TULPEN,
GUGELHUPFFORMEN IN
UNTERSCHIEDLICHEN
GRÖSSEN**

So geht's:

1. Alte Gugelhupfformen aus Metall eignen sich besonders gut für dieses blumige Arrangement, denn sie wirken besonders dekorativ. Ein paar Abnutzungsspuren dürfen die Formen ruhig haben. Einen regelrechten Wow-Effekt erzielt man, indem man mehrere Gefäße in unterschiedlichen Formen und Farben verwendet, die direkt ineinandergestellt werden.
2. Mit Wasser gefüllt wird immer nur die obere Form. In ihr werden dann die eingekürzten Tulpen so platziert, dass das Arrangement schön voluminös und üppig wirkt. Besonders harmonisch wirken übrigens Tulpen, die aus einer Farbfamilie stammen.

UNGEWÖHNLICHE DINNER-ERLEBNISSE

AUF DER SUCHE NACH EINEM UNGEWÖHNLICHEN KULINARISCHEN ERLEBNIS? DANN KOMMEN DIE FOLGENDEN IDEEN GENAU RICHTIG. DENN ESSEN GEHEN KANN MAN AUCH AUSSERHALB VON RESTAURANTS …



Beeindruckende Dinner-Kulisse im Kunsthistorischen Museum Wien

Wer essen gehen möchte, der geht ins Restaurant – oder aber ins Museum, in einen Klamottenladen oder ins Aquarium. Essen in Non-Food-Locations liegt nämlich voll im Trend: Im Urban Outfitters in Brooklyn in New York befindet sich das Restaurant „The Gorbals“ zum Beispiel direkt neben der Herrenabteilung, und im Flagship-Store „Intersect by Lexus“ in Aoyama in Tokio stehen statt Autos das Bistro und die beeindruckende Location im Vordergrund. Zum Glück muss man aber gar nicht so weit wegfahren, um ein Dinner an einem ungewöhnlichen Ort zu erleben.

Im Museum

Im Kunsthistorischen Museum in Wien findet beispielsweise jeden Donnerstag der Gourmet-Abend statt. In der prachtvollen Kuppelhalle kann man hier ein exquisites Dinner genießen und zuvor oder im Anschluss durch die aktuellen Ausstellungen und Sammlungen flanieren. Kulinarisch kann man sich hier über ein reichhaltiges Vorspeisen- und Dessertbuffet freuen, die Hauptspeise wird am Platz serviert.
Kultur und kulinarischen Genuss kann man in Wien auch im Naturhistorischen Museum erleben. Hier findet jeden Mittwoch je nach Saison das Muschel- beziehungsweise Spargeldinner statt. Kulturelles Highlight ist die anschließende Führung „Über den Dächern von Wien“, in welcher ein Spaziergang durch das Museum bis auf das Dach gemacht wird – einen beeindruckenden Ausblick auf Wiens Innenstadt inklusive.

Kunsthistorisches Museum/
Naturhistorisches Museum Wien
Maria-Theresien-Platz
1010 Wien
www.genussimmuseum.at

Fotos: www.dinnerhopping.eu, Gourmet

Auf vier Rädern

Wer hat eigentlich gesagt, dass das Abendessen nur an einem Ort stattfinden muss? Beim Dinnerhopping in München fährt man in einem echten amerikanischen Schulbus an Münchens Sehenswürdigkeiten vorbei und kann währenddessen ein leckeres 3-Gänge-Menü genießen. Vom Namen sollte man sich dabei nicht täuschen lassen: Man braucht seinen bequemen Sitzplatz im Bus nicht zu verlassen, sondern wird die ganze Zeit über bedient – nur eben an unterschiedlichen Standorten und von unterschiedlichen Kellnern. Das Erlebnisdinner gibt es in der italienischen oder der amerikanischen Variante und dauert jeweils drei Stunden.

www.dinnerhopping.eu

Candle-Light-Dinner mit Nemo und Co. – im Aquarium Berlin

Antonia on Tour!

Unter Wasser

Candle-Light-Dinner mit Nemo und Co.? Dieses ungewöhnliche Dinner-Erlebnis kann man zum Beispiel im Aquarium in Berlin erleben. Umgeben von Anemonenfischen, Haien und Rochen, kann man hier bei Kerzenschein ein exquisites 4-Gänge-Menü genießen. Serviert werden hier deutsche Speisen mit internationalen Einflüssen. Veranstaltet wird das Ganze vom Steigenberger Hotel, das nur 700 m entfernt vom Aquarium liegt und aus dessen Küchen auch die Speisen geliefert werden. Es gibt allerdings nur wenige Termine im Jahr, an denen das Candle-Light-Dinner im Aquarium angeboten wird. Die Location kann aber auch für große Geburtstage und Firmenfeiern angemietet werden.

Zoologischer Garten Berlin
Hardenbergplatz 8
10787 Berlin

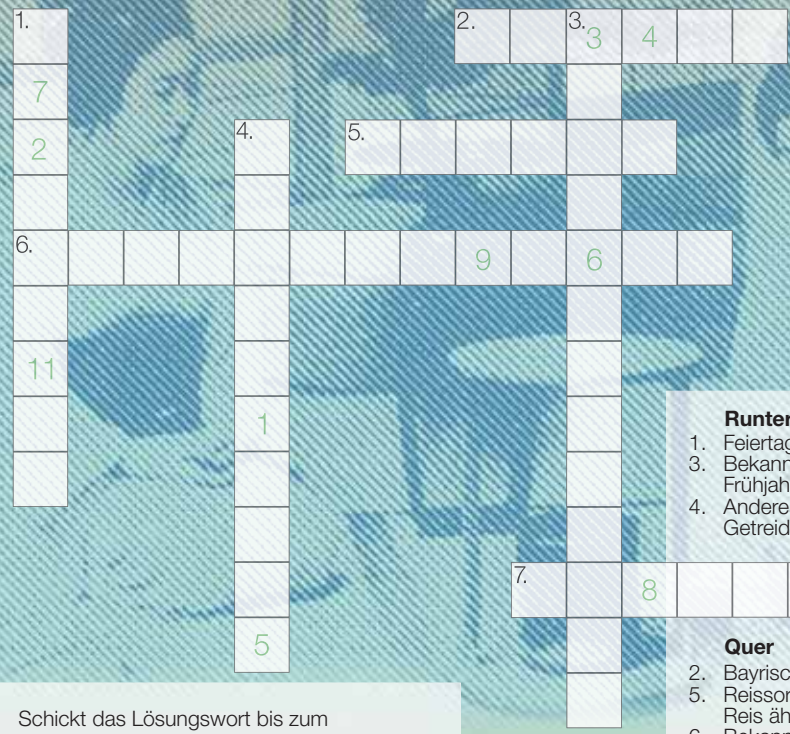
Eine weitere Adresse, in der man umgeben von Meeresbewohnern dinieren kann, ist das Restaurant „La Mer“ in Neuwied in der Nähe von Koblenz. Das Aquarium des Restaurants gehört mit 150.000 Litern Salzwasser zu einem der größten Aquarien in Deutschland. Auf der Speisekarte steht hier eine große Auswahl an Fisch aus nachhaltigem Fang – zum Beispiel Jakobsmuscheln, Edelfischrouladen oder gebratene Riesengarnelen.

Restaurant La Mer
Aubachstr. 85
56567 Neuwied

Fotos: Zoo Berlin, La Mer

Wir verlosen **10 Tee-Pakete von shuyao**

Das brandnooz Kreuzworträtsel



Runter
1. Feiertag im Mai
3. Bekannte weißblütige Frühjahrsblume
4. Anderes Wort für das Getreide Teff

Quer
2. Bayrisches Wort für Brötchen
5. Reissorte, die dem Basmati-Reis ähnelt
6. Bekannter französischer Hotel- und Reiseführer
7. Rot-grüne Stangen, die ab April Saison haben

Schickt das Lösungswort bis zum 31.05.2016 mit dem Betreff „Mai-rätsel“ an **nooz@brandnooz.de**!

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11

Fotos: shuyao

Promotion
Unter allen Einsendungen verlosen wir 10 Tee-Pakete von shuyao im Wert von je € 50. Die Pakete enthalten jeweils einen limitierten Teemaker funky Edition sowie ein Früchtetee-Set, bestehend aus acht verschiedenen Sorten. Der Teemaker ist ideal für unterwegs, und die verschiedenen Früchtetee-Sorten sorgen für fruchtigen Tee-Genuss ohne den Zusatz von Aromen, Zucker oder Konservierungsstoffen.

*Nicht gewonnen? Mit dem Gutscheincode **nooziexf16** erhältst Du 10 Prozent Rabatt im Online-Shop auf www.shuyao.de unabhängig vom Bestellwert.*

shu yao teekultur

KLEINE TREND-KÖRNCHEN

IN NORDAFRIKA IST ES EIN ALTER HUT, IM WESTEN WIRD ES ERST JETZT ENTDECKT: DAS GETREIDE TEFF. WIR VERRATEN EUCH, WAS SICH DAHINTER VERBIRGT UND WIESO MAN DAS GETREIDE UNBEDINGT EINMAL AUSPROBIEREN SOLLTE.

Auch Pizzen lassen sich wunderbar mit Teff-Mehl backen.

Das kleinste Getreide der Welt: Teff

Wer beim Wort Teff nur Bahnhof versteht, dem können wir schnell weiterhelfen: Teff ist das kleinste Getreide der Welt und stammt aus Äthiopien. Hier kocht und backt man schon seit Tausenden von Jahren mit dem Getreide, das auch unter dem Namen Zwerghirse bekannt ist.

Power-Getreide

So langsam finden die kleinen Körnchen nun auch bei uns Anklang. Kein Wunder, denn in ihnen stecken lauter wichtige Inhaltsstoffe. Teff enthält zum Beispiel Kieselsäure, die gut für Haare und Nägel ist, und hat außerdem einen hohen Eisengehalt. Dies macht das Getreide gerade für Veganer ideal. Glutenfrei sind die Körnchen ebenso, sodass sie auch Menschen mit einer Gluten-Unverträglichkeit bedenkenlos essen können. Generell gilt Zwerghirse als besonders bekömmlich und leicht verdaulich; die Körner sind daher auch perfekt für Menschen mit einem empfindlichen Magen.

Vielseitige Körnchen

Teff kann man als ganze Körnchen, Flocken oder als Mehl in Reformhäusern oder Bio-Läden kaufen. Der Geschmack ist leicht nussig und mit dem von anderer Hirse vergleichbar. Als ganzes Korn eignet sich die Zwerghirse perfekt für süße Gerichte wie Brei oder Flammeri. Aber auch für herzhafte Speisen wie Aufläufe, Suppen, Bratlinge oder zum Binden von Soßen wird Teff eingesetzt. Die Zwerghirse kann aber auch wunderbar als Beilage und Reis-Alternative serviert werden. Nach 15 Minuten Kochzeit ist sie ungefähr gar. Vor dem Kochen sollte man die Körnchen allerdings in einem Sieb gründlich mit heißem Wasser durchspülen, damit Bitterstoffe ausgewaschen werden.

„Injera“ wird in Äthiopien fast täglich verzehrt.

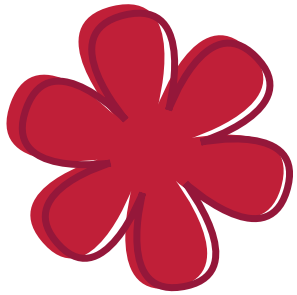
Flocken & Mehl

Das aus Teff gemahlene Mehl nimmt man in Äthiopien als Basis für weiche Fladenbrote. Das als „Injera“ bezeichnet Fladenbrot wird in der Pfanne zubereitet und gehört hier zur alltäglichen Ernährung dazu. Aber natürlich kann man das Teff-Mehl auch für andere Brote, Kuchen oder Pfannkuchen verwenden. Und auch die Teff-Flocken können vielseitig eingesetzt werden und zum Beispiel wunderbar übers Morgen-Müsli gestreut oder zum Binden von Suppen und Saucen verwendet werden.

Fotos: Shutterstock/Denis Tabler, Lost Mountain Studio, rweisswald

STERNEKÜCHE & HAUBENKÖCHE

NUR WENIGE KÜCHEN WERDEN MIT EINEM MICHELIN-STERN ODER EINER GAULT-MILLAU-HAUBE AUSGEZEICHNET. ABER WAS VERBIRGT SICH EIGENTLICH HINTER DIESEN AUSZEICHNUNGEN? UND NACH WELCHEN KRITERIEN WIRD DAS ESSEN BEURTEILT? WIR HABEN ES FÜR EUCH HERAUSGEFUNDEN!



Dass besonders exquisite Restaurants mit einem Stern ausgezeichnet werden können, davon hat man schon mal gehört. Wenn es aber darum geht, zu erklären, was diese Auszeichnung eigentlich genau bedeutet, wird es schon schwieriger …
Zwei Namen sollte man in diesem Kontext auf jeden Fall kennen: den französischen Hotel- und Reiseführer Guide Michelin sowie den ebenfalls aus Frankreich stammenden Restaurantführer Gault-Millau.

Guide Michelin

Der Guide Michelin ist ein Hotel- und Reiseführer, der jährlich erscheint. Während der rote Michelin Restaurants und Hotels bewertet, ist der grüne Michelin eher ein allgemeiner touristischer Führer. Der erste Guide Michelin erschien übrigens bereits im Jahr 1900, war aber zunächst auf Frankreich beschränkt. Da er vom Reifenhersteller Michelin gestaltet wurde, war er zunächst als eine Art Werkstattwegweiser für Autofahrer gedacht. Erst mit den Jahren wurde der Hotel- und Reiseführer auch in anderen Ländern verlegt, und 1926 kam dann die Auszeichnung von besonders exquisiten Küchen durch ein, zwei oder drei Sterne hinzu. Für Köche der gehobenen Küche ist dies damals wie heute eine der begehrtesten Auszeichnungen.

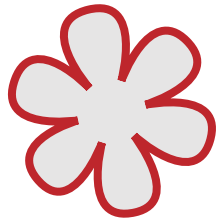
Bewertungskriterien

Die Bedeutung der Sterne könnte man hierbei folgendermaßen beschreiben: Einen Stern gibt es für „eine sehr gute Küche, welche die Beachtung des Lesers verdient“, zwei Sterne bedeuten „eine hervorragende Küche – verdient einen Umweg“, und drei Sterne gibt es für „eine der besten Küchen – eine Reise wert“. Die Sterne sind allerdings sehr schwer zu bekommen, schon ein Michelin-Stern gilt daher als große Auszeichnung. Bewertungskriterien für die Sterne sind hier die gleichbleibende Qualität der Zutaten und deren Frische, ihre fachgerechte Zubereitung, die Harmonie der geschmacklichen Verbindung sowie die Innovation und Einzigartigkeit der Gerichte.

Gault-Millau

Genauso bekannt und bei Köchen der Haute Cuisine begehrt sind die Gault-Millau-Punkte. Im Gegensatz zum Guide Michelin beschränkt sich der Gault-Millau nicht nur auf eine Auflistung der ausgezeichneten Restaurants, sondern bietet auch eine Beschreibung des Restaurantbesuchs. 20 Punkte sind die höchste Anzahl, die ein Top-Restaurant erhalten kann. Diese Punktzahl wird allerdings nur äußerst selten vergeben – in Deutschland konnte dies noch von gar keinem Restaurant erreicht werden.

Zusätzlich zu den Punkten werden kleine Kochmützen, in Österreich auch „Hauben“ genannt, abgebildet. Bei 13 und 14 Punkten erhält das Restaurant eine Mütze, bei 15 und 16 Punkten zwei, bei 17 und 18 Punkten drei und ab 19 Punkten vier Mützen. In Österreich wird ein im Gault-Millau ausgezeichneter Koch deswegen auch als „Haubenkoch“ bezeichnet. Die Bewertungskriterien sind hierbei ähnlich wie bei den Michelin-Sternen. Feinschmecker und Gourmets werden also in einem von einem Michelin Stern oder mit Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant mit Sicherheit auf ihre Kosten kommen …



SCHON MAL ZUM FREUEN:

Vorschau

Möbel bauen aus *Paletten*

Gesund & vitaminreich – *saisonale Salatsorten*

Prost! Spannende *Fakten über Bier*

Das Beste am Morgen – leckere Frühstücks-rezepte

brandnooz®
Probier was Neues

Impressum

Herausgeber:
brandnooz Media GmbH
Stresemannstraße 23
22769 Hamburg
Tel. +49 30 788 9100 00
nooz@brandnooz.de

Verantwortlich für den Inhalt:
Daniele Fontaniello, Johannes Nielsen
Chefredaktion: Antonia Friemelt
Chef vom Dienst: Nadja Bräunig
Kreativdirektion: Catharina Kusch
Mitarbeit an dieser Ausgabe:
Lisa Pommerenke, Josephie Kurby
Anzeigen und Media:
Katharina Hochgräfe, Christian Pooch, Christiane Eckerich, Björn Torvund, Nadine Boenig, Urte Sjuts
Druck: Druckerei Nauendorf GmbH, 16278 Angermünde
Erscheinungsweise: 12 x jährlich
Auflage gedruckt: 24.000

Alle Beiträge und Grafiken des brandnooz Magazins sind urheberrechtlich geschützt. Nachdruck, auch in Auszügen, darf nur nach vorab schriftlicher Genehmigung durch die brandnooz Media GmbH erfolgen. Redaktionelle Inhalte dürfen mit Quellenangabe zitiert werden. Alle Preise sind zum Zeitpunkt der Magazin-Veröffentlichung aktuell, können aber Änderungen unterliegen und sind daher ohne Gewähr. Auch die Erhältlichkeit der dargestellten Produkte kann regional unterschiedlich sein. brandnooz übernimmt keine Verantwortung für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder.
Weitere Informationen zu brandnooz, Deutschlands größtem Informationsportal für neue Lebensmittel mit mehr als 600.000 unabhängigen Produktbewertungen von Konsumenten für Konsumenten, unter www.brandnooz.de. Hier können brandneue Lebensmittelprodukte bekannter Marken getestet und bewertet werden – teilweise sogar noch vor Markteinführung. Und hier gibt es auch noch mehr Infos zur monatlichen brandnooz Abo- und Themen-Box mit vielen leckeren neuen Lebensmitteln zum Überraschenlassen, Testen und Genießen.

Fotos: Didier Barbecot/LV-Buch; Virginia Horstmann; Shutterstock/Shailth, Gavran333

Schlemmen & Genießen
– mit der Genuss Box zum Abonnentenpreis
Nur 16,99€*
für brandnooz Box Abonnenten
Jetzt sichern!
www.brandnooz.de/genuss-box
* Ab der nächsten Genuss Box zahlst Du als brandnooz Box Abonnent nur noch 16,99 € für die Genuss Box, solange Dein Abo für beide Boxen läuft. Gilt auch für bestehende Abos.

ERSTE PRESSUNG, ERSTE WAHL!

Deli Reform Erste Pressung Rapskernöl wird in einem einzigen Pressvorgang gewonnen – naturreine Premium-Qualität für erstklassigen Genuss! Probieren Sie Erste Pressung „mild" für edles Fleisch oder Fisch sowie Erste Pressung „nussig" für Salate und Gemüse.

Mehr Infos und leckere Rezepte unter:
www.erste-pressung.com

Deli REFORM