

# meine gute Landküche

LÄNDLICHER GENUSS & REGIONALE VIELFALT

September/Oktober 2024 5,90 €

Das  
Original

## Genuss-Schätze im Herbst

**Kürbis-Küche**  
wie Kürbis-Kartoffel-Auflauf  
mit Speck S. 50



Braten, Suppe & mehr:  
Bestes mit Haselnuss



Von Lauch-Quiche  
bis Zwiebelkuchen



Süße & würzige  
Ideen mit Trauben



**Hausgemacht  
schmeckt's am besten!**

- Einladung zum Winzerfest
- Grieß-Nockerl & -Pudding neu entdeckt
- Eintöpfe für jeden Tag • Unterwegs in den Weinbergen rund um Dresden



5  
24

MEINE GUTE LANDKÜCHE

Köstliches mit Kürbis, Haselnüssen & Birnen

Österreich 6,70 € • Benelux 7,20 € • Schweiz 9,40 sfr  
Italien • Spanien • Frankreich 8,30 €

Ihr persönliches Abo-Angebot

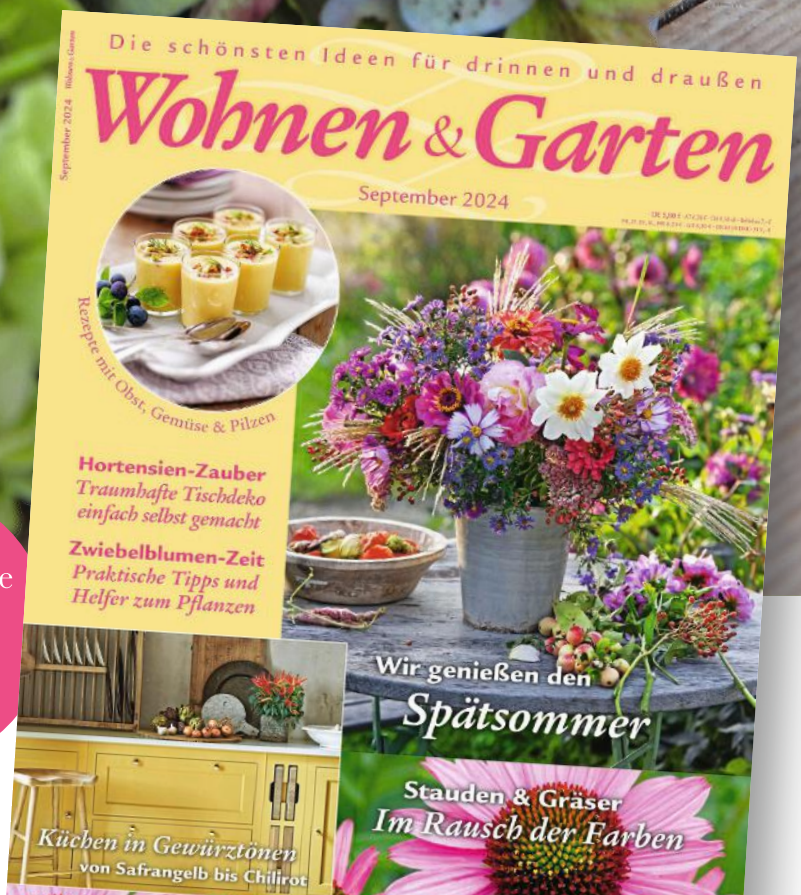


# Highlight

*heißt bei uns*

## & Hortensierendeko & Gastfreundschaft

Fotos: WSL/Alexandra Ichters/Alexandra Doll/Floristik: Helga Ell-Baumgratz



Neue Ausgabe

16.8.

**Wohnen & Garten**

*Willkommen im schönsten Zuhause*


## Genussvolle Momente in einer wunderbaren Zeit



Monique Doepel  
stellv. Chefredakteurin

**W**enn ich an den Herbst denke, kommen mir bunt gefärbte Blätter in den Sinn, Wolken, Wind, die letzten warmen Sonnenstrahlen und das fröhliche Zusammensitzen in einer urigen Straußwirtschaft. Die Stimmung ist dann immer eine besondere, als hätte man ein großes Werk vollbracht und dürfe sich nun ausruhen, loslassen. Dazu gibt es spritzigen, neuen Wein, Flamm- oder Zwiebelkuchen, eingelegten Käse und andere Leckereien. Unkompliziertes Essen. Mit den Früchten des Herbstes. Wir laden Sie ein, mit uns zu genießen. Herzhaftes und Süßes mit Kürbis, mit Haselnüssen, mit Trauben. Dabei darf ein Winzermenü nicht fehlen – mit einem meiner Lieblingsrezepte aus dem Heft: zweierlei Kompott auf Baiser mit Weinschaum. Lassen Sie es sich schmecken!

Haben Sie Fragen, Tipps oder Anregungen? Schreiben Sie uns: [landkueche@burda.com](mailto:landkueche@burda.com)



Winzer-Dessert  
Rezept Seite 23

# INHALT

## SAISON-REZEPTE

- 8 Trauben**  
Die saftigen Früchte verfeinern Desserts und pikante Speisen
- 18 Feiern wie beim Winzer**  
Deftige Leckereien, die perfekt zu einem Gläschen Wein passen
- 24 Zwiebelkuchen**  
Knusprig, heiß und herrlich würzig
- 32 Herbst-Salate**  
Knackiges mit aromatischen Dressings
- 48 Kürbisse**  
Schmackhafte Pfundskerle in Tarte, Auflauf, Käsekuchen und Parfait
- 66 Haselnüsse**  
Süßes und Herzhaftes mit Biss
- 82 Trüffel**  
Die Pilze verleihen bodenständigen Gerichten eine edle Note
- 84 Eintöpfe**  
Wärmendes mit frischem Gemüse

## KREATIV-IDEEN

- 14 Wilder Wein**  
Stilvolle Arrangements mit dem leuchtend roten Blättern
- 62 Vielseitige Baumscheiben**  
So werden Aststücke zu stimmungsvollen Deko-Objekten

## MENSCHEN UNSERER HEIMAT

- 26 Natalie Lump**  
Die Sommelière verrät, wie sie zum Wein kam und wie man gute Tropfen richtig verkostet
- 58 Kürbiskernöl**  
Zu Gast in der Steiermark, wo das „flüssige Gold“ gewonnen wird



## 18 GEMÜTLICH FEIERN WIE BEIM WINZER

Lassen Sie sich die Weinlese schmecken – mit Lauch-Quiche, eingelegtem Käse, Rote-Bete-Salat, Schweinefilet mit Rahmpilzen und mehr

## 38 Vielfältige Rezept- Ideen mit leckerem Schnitzfleisch



Ein Leben für den  
Wein: Sommelière  
Natalie Lump

## 26

## 14

Das leuchtend rote  
Laub des Wilden  
Weins eignet sich  
wunderbar für  
kleine Stillleben



„meine gute Landküche“ gibt es auch  
als E-Paper. Infos dazu auf Seite 112



44 Köstliches Prachtstück:  
eine Sahnetorte mit  
Zwetschgenkompott

32

Salate, so bunt  
wie Herbstlaub –  
aufgepeppt mit  
Gemüse, Fleisch  
oder Käse



- 78 **Auf Trüffelsuche in Baden**  
Oda und Hans-Georg Pfüller bilden  
Spürhunde für die Pilz-Jagd aus

## HAUSGEMACHT

- 38 **Lieblings-Schnitzel**  
Paniert, gerollt oder gratiniert –  
immer ein Genuss
- 44 **Zwetschgentorte**  
Sahnecreme, Biskuit und fruchtiges  
Kompott auf feine Art geschichtet
- 88 **Kochen mit Grieß**  
Lecker wie bei Oma: Pudding,  
Auflauf, Kuchen und mehr

## GESUNDHEIT

- 74 **Kraftpakete Nüsse**  
Warum Sie jeden Tag eine Handvoll  
davon knabbern sollten
- 94 **eatbetter: Herzhaftes mit Birnen**  
Fünf Gerichte mit dem Obst – nicht  
nur lecker, sondern auch gesund
- 98 **Heilpflanzenschule**  
Nachtkerze: schmackhaft und ge-  
sund von der Wurzel bis zur Blüte

## UNTERWEGS MIT LEIB UND SEELE

- 100 **Weinland Sachsen**  
Entdecken Sie Genuss-Traditionen  
zwischen Dresden und Meißen

## SERVICE

- 6 **Aufgegabelt**  
37 **Marktplatz**  
46 **Küchentipps**  
110 **Register**  
112 **Impressum**  
113 **Was Süßes zum Schluss**  
114 **Vorschau**

Alle Rezepte auf einen Blick.

Das Register finden

Sie auf Seite 111

# Für Sie entdeckt

Die weltgrößte Kürbis-Ausstellung, ein Nudel-Museum,  
Brot und Senf traditionell von Hand gemacht



Der Schlossgarten rund um das Barockschloss in Ludwigsburg wird ab Ende August zum Schauplatz für Kürbis-Kunstwerke

## Ausstellung in Ludwigsburg

### *Kürbisse, soweit das Auge reicht*

**S**peise-, Zier- und Schnitzkürbisse: Mehr als 800 Sorten gibt es jetzt im Ludwigsburger Schlossgarten zu bestaunen – es ist die weltgrößte Kürbis-Ausstellung. Thema sind in diesem Jahr berühmte Persönlichkeiten von Frida Kahlo bis Pippi Langstrumpf.

Natürlich kann man das Gemüse auch verkosten: in Maultaschen, Pesto oder Waffeln, als Secco oder Schorle. Ein besonderer Spaß ist die Kürbis-Regatta (21. & 22.09.). Dabei geht's

in ausgehöhlten Kürbissen über den Schlossteich. Außerdem werden die Deutschen (06.10.) sowie die Europa-meisterschaften (13.10.) im Kürbiswiegen ausgetragen.

Beim Schlachtfest (03.11.) werden die Riesenkürbisse geöffnet, damit die Züchter an die Kerne für das nächste Jahr kommen. Zudem haben Besucher die Chance, Saatgut zu kaufen.

**Kürbis-Ausstellung Ludwigsburg, 23.08. – 03.11, Mömpelgardstr. 28, 71640 Ludwigsburg, ☎ 0 71 41 / 97 56 50, [www.blueba.de](http://www.blueba.de)**





## Gutes aus dem Senfwerk

**R**ôtisseur-Senf (grobkörniger Senf) in Bio-Qualität stellen Markus Tebbe, Jeanette Marquis und Bruno Schulz in ihrer Bad Kreuznacher Manufaktur „Senfwerk“ her. Dafür verwenden sie nur kaltgeschrotete Saaten, die hohe Temperaturen besser vertragen als Senfmehl, sodass – auch beim Kochen damit – Aroma und Geschmack erhalten bleiben. Neben klassischem Senf gibt es scharfe Varianten mit Chili und Meerrettich, einen fruchtigen Senf mit Mango und eine süße Variante.



Kreuznacher Senfwerk GmbH,  
☎ 06 71 / 79 08 30 29, [senfwerk.de](http://senfwerk.de)

## Ein Hoch auf den Apfel



**D**as MainÄppelHaus Lohrberg ist ein gemeinnütziges Streuobstzentrum in Frankfurt. Hier wird ökologischer Obstanbau betrieben, Mitarbeiter kümmern sich um Streuobstwiesen, geben Tipps zur Gartenpflege und veranstalten Workshops – z.B. Geschenke aus der Küche. Der Hofladen bietet Bio-Obst, Aufstriche, Apfelwein und mehr, das Äppel-Bistro u.a. traditionelle Gerichte.

MainÄppelHaus Lohrberg Streuobstzentrum e.V., Klingenbergweg 90,  
60389 Frankfurt/Main,  
☎ 069 / 28 60 61 03,  
[www.mainaepfelhauslohrberg.de](http://www.mainaepfelhauslohrberg.de)



## Erlebniswelt für Pasta-Freunde



**D**as Nudelcenter in Riesa (ca. 50 km nordwestlich von Dresden) bietet bei Werksführungen einen Einblick in die Nudelproduktion. Im angeschlossenen Museum erfahren Sie mehr über die Geschichte der Nudel und die Entwicklung des Unternehmens. Auch ein Überblick über das Nudelsortiment der DDR wird gegeben. Zum Abschluss können Besucher süße und herzhaft Nudelgerichte im Restaurant „Makkaroni“ genießen.

Teigwaren Riesa GmbH,  
Merzdorfer Str. 21-25, 01591 Riesa,  
☎ 035 25 / 7 20 30,  
[www.teigwaren-riese.de](http://www.teigwaren-riese.de)



**Bäckermeister & Brotsommelier**  
Jan-Christian von der Heide aus Nordhessen setzt beim Brotbacken auf echtes Handwerk



## Hessische Brote weltweit erhältlich

**D**iemelnixe, 12 Räuber Kräuterkruste oder Pfefferstick – die Brote der Bäckerei von der Heide aus Willingen haben originelle Namen. Ansonsten setzt das Unternehmen, das Bäckermeister Jan-Christian in fünfter Generation führt, auf Tradition und regionales Bio-Mehl. Wer Brot – auch Stollen und Kleingebäck – probieren möchte, muss nicht nach Nordhessen fahren. Alle Backwaren gibt es online: [www.gourmetbrot.de](http://www.gourmetbrot.de)



*Bunte Vielfalt*  
**TRAUBEN**

Farbenfroh leuchten jetzt die prallen Beeren. Im Geschmack unterscheiden sie sich ein wenig. Doch alle passen ebenso zu süßen wie zu herzhaften Gerichten



## Spätzle-Mousse mit gelierten Vanille-Trauben

### Für 4 Portionen

Zubereitung: 45 Minuten

Kühlzeit: ca. 4 Stunden, Garzeit: ca. ½ Stunde

**Für die Mousse:** • 3 Blatt Gelatine

• 3 Eier (M) • 75 g Zucker

• 150 ml Spätzle-Wein • 1 Prise Salz

**Für die Trauben:** • 1 Blatt Gelatine

• 200 ml Spätzle-Wein • Mark von 1 Vanil-

leschote • je 150 g kernlose blaue & grüne

Trauben • 1 Blatt Strudelteig (30 x 40 cm)

• 2–3 EL flüssige Butter • 2 EL Puderzucker

1. Für die Mousse Gelatine ca. 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen.

Eigelbe, 25 g Zucker und Wein in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad in 4–5 Minuten schaumig aufschlagen.

2. Gelatine ausdrücken, im warmen Schaum auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen, Creme auf Eis kalt schlagen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Eischnee unter die Creme heben. Mousse zugedeckt ca. 4 Stunden kühlen.

3. Für das Gelee die Gelatine einweichen. 50 ml Wein mit Vanille erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen. 150 ml Wein hinzufügen. Die Mischung auf Eis stellen und in ca. 1 Stunde gelieren lassen.

4. Die Trauben abbrausen und halbieren. Die Trauben unter das Weingelee mischen und alles kühlen.

5. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Blech mit Backpapier belegen.

6. Den Teig auf dem Blech ausbreiten, mit Butter bepinseln, mit Puderzucker bestäuben und 5 Minuten backen – zum Ende hin die Grillfunktion zuschalten. Den Teig abkühlen lassen und in Stücke brechen.

7. Von der Mousse Nocken abstechen und auf Tellern anrichten. Die gelierten Trauben sowie die karamellisierten Teigstücke hinzufügen. Alles evtl. mit Puderzucker bestäuben.





## Schichtdessert mit Keks und Trauben

Für 4 Gläser (à 300 ml)

Zubereitung: 30 Minuten

- 300 g grüne kernlose Weintrauben
- 250 g Magerquark • 250 g Mascarpone
- 200 g Sahne • 80 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 120 g Kekse mit Schokostückchen

(American Style Cookies; im Süßwarenregal)



1. Die Trauben abbrausen und abtropfen lassen. Quark und Mascarpone in einer Schüssel verrühren.
2. Die Sahne steif schlagen. Mit Zucker und Vanillezucker unter die Quarkcreme heben.
3. Die Kekse grob zerkleinern. Trauben, Creme und Keksbrösel schichtweise in Gläser füllen.

**Weinessig** lässt sich aus Weiß- oder Rotwein herstellen. Der Weiße ist etwas milder und passt prima zu Salaten, Fisch oder Geflügel. Der etwas herbe Rote eignet sich z. B. gut zum Marinieren von Wild



## Wissenswertes rund um Weintrauben

**Rebsorten** gibt es weltweit rund 10 000 verschiedene. In Deutschland werden mehr als 100 angebaut.

**Tafeltrauben** haben eine dünne Schale, große Früchte, sind süß und direkt zum Verzehr geeignet. Keltertrauben, die zu Wein verarbeitet werden, sind in der Regel kleiner, haben einen höheren Zuckergehalt und mehr Fruchtsäure.

**Farbvielfalt** Neben hellen und dunklen Trauben, gibt es auch roséfarbene Sorten. Dunkle Früchte schmecken meist süßer und aromatischer, helle sind saurer und weisen eine Muskatnote auf.

**Rosinen** sind getrocknete, dunkle Trauben. Ihr Wassergehalt liegt bei unter

20 Prozent. **Sultaninen** werden aus hellen Rebsorten hergestellt und sind meist etwas weicher. **Korinthen** wiederum werden ausschließlich aus der roten Rebsorte „Korinthiaki“ gewonnen.

**Wertvolle Inhaltsstoffe** stecken vor allem in Kernen und Haut. Sekundäre Pflanzenstoffe wirken antioxidativ, halten die Haut jung und regulieren Blutdruck sowie Cholesterinspiegel. Trauben enthalten zudem Vitamin B 6 und Kalium. Sie wirken entwässernd, entschlackend und verdauungsfördernd. Im Gegensatz zu anderen Beeren, die zu den zuckerarmen Früchten zählen, haben Trauben jedoch ca. dreimal so viel Zucker (ca. 15 g/ 100 g).

