

Van den Berg

EINE WELT
VOLLER GESCHMACK



Weihnachtliche Köstlichkeiten

8 Rezepte für das frohe Fest

mit edlen Gewürzen

und Spirituosen

Wenn es draußen kalt und drinnen immer heimeliger wird – dann ist die beste Zeit gekommen, um geschmacklich auf Reisen zu gehen. Unsere unterschiedlichen Gewürze, Gewürzkombinationen und Spirituosen sind dafür die perfekten Begleiter.

Eine Auswahl findet ihr in den folgenden Gerichten, die in Zusammenarbeit mit Florence Stoiber alias @avocadobanane entstanden sind.

Wir wünschen euch und euren Liebsten eine besinnliche Weihnachtszeit und viel Freude mit unseren Rezepten!

Euer Van den Berg-Team



Geschmorte Karotten

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Karotten (mit Grün)
- Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen
- ein paar kleine Stücke Butter

Gewürzmischung:

- 1 TL Zimtblüten
- 1 TL Ancho-Chili-Pulver für die Pistazien

Zum Anrichten:

- 2 El Pistazien, geschält, geröstet, ungesalzen
- 100g Sauerrahm
- ½ TL Ancho-Chili-Pulver für den Sauerrahm
- 1 kleiner Granatapfel

So funktioniert's:

Karotten waschen und Grün abschneiden. Karotten auf einem Blech mit Backpapier platzieren. Zimtblüten im Mörser zerstoßen und mit dem Chili-Pulver mischen. Knoblauchzehen mit Schale zerdrücken und unter die Karotten mischen, etwas von der Gewürzmischung ebenfalls dazu geben. Butterstücke auf den Karotten verteilen, sodass sie dazu schmilzt. Bei 180° Umluft für 45 Minuten in den Ofen geben.

Pistazien ohne Öl kurz in einer Pfanne anrösten. Am Ende das restliche Gewürzpulver hinzufügen und vom Herd nehmen. Den Sauerrahm mit einem ½ TL Ancho-Chili-Pulver verrühren. Granatapfel öffnen und Kerne lösen. Karotten servieren, mit Granatapfelkernen und Pistazien garnieren und Sauerrahm nach Geschmack darüber gießen.



Gefüllter Kürbis

Zutaten für 4 Portionen:

2 kleinere Hokkaido-Kürbisse

400g Faschiertes

1 Prise Zimt

1TL Piment, ganz

½TL Kubeben-Pfeffer, ganz

1TL Kümmel, ganz

1 gestr. TL Ancho-Chili-Pulver

2 Stangen Jungzwiebel

20g Butter

Atlantisches Meersalz

1 Schuss Weißwein

1 gestrichener EL Stärke

Zum Anrichten:

Sauerrahm

Blütensalz

So klappt's:

Den Deckel der Kürbisse abschneiden (so, dass sie später wieder zugemacht werden können), alles aushöhlen und innen mit Salz einreiben. Mit offenem Deckel bei 160° Umluft in den Ofen stellen, während die restlichen Vorbereitungen laufen.

Piment, Kubeben-Pfeffer und Kümmel in einer Pfanne ohne Öl anrösten, damit sie ihr Aroma entfalten können. Jungzwiebel fein schneiden. Geröstete Gewürze zusammen mit dem Zimt und Chilipulver in einem Mörser zerstoßen. Salz nach Geschmack hinzugeben. Jungzwiebel und das Gewürzpulver, Butter, Wein und Stärke gut mit dem Faschierten vermischen.

Die Kürbisse aus dem Ofen nehmen und mit dem Faschierten bis zum Rand füllen, mit dem Deckel schließen. Im Ofen bei 160° Umluft für 45 Minuten – 1 Stunde garen. Mit geöffnetem Deckel servieren und mit Sauerrahm und Blütensalz garnieren.



Taiwanesische Rindfleischsuppe

Zutaten:

1,5kg Beinscheibe vom Rind
6 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
1 Bund Frühlingszwiebel
3cm Ingwer fingerbreit geschnitten
4 Tomaten, mittelgroß
1EL Chili Bean Sauce
3EL dunkle Sojasauce
5EL helle Sojasauce
1 Schuss chinesischer Wein z.B. Shaoxing oder Hua Diao Wein
1EL Zucker
5 Sternanis
1EL Timut-Wild Pfeffer
1 Stange Ceylon Zimt
3 Lorbeerblätter
2 Birds Eye Chilis, für mehr Schärfe

Toppings:

6-12EL Suan Cai, quasi chinesisches Sauerkraut (ca. 1-2EL pro Portion bzw. nach Geschmack mehr)
1 Stange Jungzwiebel
1EL Zucker
3 Pak Choi pro Portion 1/2 frische chinesische Suppennudeln (dick oder dünn)
1-2 Packungen Enoki Mushrooms

So gelingt's:

Das Fleisch grob schneiden und in einem Druckkochtopf oder einem schweren Schmortopf platzieren. Dann mit Wasser auffüllen, so dass das Fleisch komplett abgedeckt ist. Einmal aufkochen lassen und Wasser abgießen. Das Fleisch herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebel, Frühlingszwiebel und Tomaten grob schneiden, Ingwer in Scheiben schneiden und Knoblauch schälen. Im Druckkochtopf 2 EL Öl erhitzen und Zwiebel, Ingwer und Frühlingszwiebel darin kurz anschwitzen, Tomaten und Knoblauch sowie das Fleisch dazu mischen. Chili Bean Sauce hineinmischen und mit Sojasaucen ablöschen. Dann Wein und Zucker dazu geben und mit Wasser aufgießen, so dass alles gut bedeckt ist. Zum Köcheln bringen.

Timut Pfeffer in ein Teesieb oder Gewürzei geben, so dass die kleinen Körnchen nicht frei herumschwimmen können und man später nicht die ganze Zeit darauf beißt. Dann mit den restlichen Gewürzen in die Suppe geben. Deckel verschließen und ca. 1,5 h bei mittlerer Temperatur kochen. (bei normalen Töpfen ca. 3-mal so lange köcheln lassen.). Wichtig beim Druckkochtopf ist, dass die Temperatur nicht zu groß, aber auch nicht zu klein. Ist der Druck zu klein, werden die gewünschten Effekte nicht erzielt.

Zum Anrichten:

Die Nudeln nach Anleitung anrichten. Frische chinesische Nudeln werden meistens 2-3 Minuten in siedendem Wasser gekocht. Frühlingszwiebel klein schneiden und mit Suan Cai anbraten, Zucker daruntermischen. Pak Choi je nach Größe, der Länge nach halbieren oder vierteln, erdige Enden von Enoki Mushrooms abschneiden und in heißem Wasser 1-2 Minuten kochen. Nudeln gleichmäßig in Schüsseln aufteilen, Suppe und Fleischstücke hineingeben und mit Suan Cai, PakChoi und Enoki Mushrooms garnieren.



Fünf-Gewürz Gansl mit (Wermut) Rotkraut und Erdäpfelknödel

Für das Gansl:

1 Bio-Gans aus Österreich
ca. 5kg

1 Orange

1 Zitrone

1 EL Fünfgewürz

1 Apfel

2 EL Essig neutral

1-2 TL Salz

Wermut Rotkraut:

1 Rotkrautkopf

1 rote Zwiebel

1 Zwiebel

200ml Wermut rosso

300ml frischer Orangensaft

3 Lorbeerblätter

1 Sternanis

3 Nelken

250g Maroni

Die Gans

Ofen auf 220° Umluft vorheizen. Die ausgenommene Gans mit kaltem Wasser abwaschen und Küchenrolle trocken tupfen. Die Haut rundum mit einer Nadel oder einem spitzen Messer punktieren. So kann später das Fett noch besser abrinnen. Die Haut mit Essig bestreichen. Dadurch wird sie später noch knuspriger.

Zeste von einer Orange und einer Zitrone abreiben, 1 EL Fünfgewürz damit mischen. Gans von außen und innen mit dem Gewürz einreiben. Dann noch etwas salzen. Die Orange, Zitrone und einen Apfel in Scheiben schneiden und in die Gans hineinlegen. Beine über der Öffnung mit einem Küchengarn zusammenbinden, so dass die Gans geschlossen ist und eine schöne Form hat. Mit Zahnstochern die Flügel an den Körper pinnen. Eventuell den äußeren Teil der Flügel abschneiden und später für die Sauce verwenden.

Gans in den Ofen auf ein Gitter legen, darunter ein tiefes Blech stellen, damit das Fett aufgefangen wird. Das Ganslfett kann später für alle möglichen Dinge verwendet werden (Bratkartoffel und Co.) Die Gans für 30 Minuten bei 220° braten, danach mit Alufolie bedecken, auf 160° Umluft reduzieren und 4-5 Stunden garen, bis eine Kerntemperatur von 89°-92° erreicht wird. Wer möchte, kann 20 Minuten vor Garende die Temperatur wieder auf 220° erhöhen – dann wird die Haut besonders knusprig.

Aus dem Ofen nehmen und abgedeckt noch 20 Minuten nachgaren lassen.

Tipp:

Die Garzeit von Gänsen variiert je nach Größe. Pro Kilo kann man etwa mit einer Stunde Garzeit rechnen.

Erdäpfelknödel:

1,5kg Erdäpfel, mehlig

5 EL Mehl universal

2 EL Butter

Atlantisches Meersalz

3 Eidotter

1 Prise Muskatnuss

Gansl Sauce:

Schnittreste und Innereien vom Gansl

5 Schalotten

2 Karotten

1 Scheibe Sellerieknolle

3 Knoblauchzehen

300ml Geflügelfond

Saft 1/2 Zitrone

1 EL Tomatenmark

Prise Orangensalz

ein paar Zweige Rosmarin, Thymian

1 TL Kampot Pfeffer schwarz

Rotkraut

Das Rotkraut in sehr feine Streifen schneiden. Eine rote und eine weiße Zwiebel klein würfeln. 3 EL Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und Zwiebel bei mittlerer Hitze glasig anbraten. Rotkraut hinzufügen und unter ständigem Rühren erhitzen. Nach etwa 2 Minuten mit einem guten Schuss Wermut ablöschen. Orangensaft, Maroni und Gewürze hinzufügen und unterrühren. Mit dem restlichen Wermut aufgießen und eventuell etwas Gemüsebrühe hinzufügen falls zu wenig Flüssigkeit darin ist. Topf abdecken und bei niedriger Hitze sanft ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, ab und zu umrühren.

Erdäpfelknödel

Erdäpfel schälen und in gesalzenem Wasser garkochen. Danach kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. 3 Eidotter, 5 EL Mehl daruntermischen. Etwas Muskatnuss hinein reiben und nach Geschmack salzen. Alles gut vermengen und mit leicht befeuchteten Händen Knödel formen. In siedendem Wasser ca. 10 Minuten lang ziehen lassen oder so lange bis sie oben schwimmen.

Gansl Sauce

Gemüse klein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Gansl Innereien, Hals und Co. darin scharf anbraten. Dann wieder herausnehmen und das Gemüse und die Schalotten darin anbraten. Gansl Stücke wieder dazugeben und mit Brühe ablöschen. Saft einer halben Zitrone hinein träufeln und Gewürze wie Rosmarin, Thymian und Pfeffer darunter rühren. Tomatenmark ebenfalls dazu geben. Bei niedriger Hitze köcheln lassen und nach ca. einer halben Stunde durch ein Sieb laufen lassen. Mit etwas Mehl eindicken und noch einmal aufkochen. Zur Gans servieren.



Madras Curry-Erdnüsse

Zutaten:

200g Erdnüsse, geröstet, ungesalzen
2 EL Curry-Madras-Pulver
1 TL Pflanzenöl
Salz

So einfach geht's:

Gewürz, Salz und Öl in einer Schüssel vermischen. Erdnüsse dazugeben und unterheben. Erdnüsse auf einem Blech mit Backpapier auslegen. Bei 160° Umluft für 10 Minuten in den Ofen geben. Die Nüsse beobachten, so dass sie nicht zu dunkel werden.

Spekulatius-Erdnüsse

Zutaten:

120ml Wasser
120g Zucker
200g Erdnüsse, geröstet, ungesalzen
1 Prise Salz
2 EL Spekulatius-Gewürz

So gehst du vor:

Alle Zutaten bis auf die Erdnüsse in einem Topf aufkochen bis 120° erreicht sind. Dann die Erdnüsse hinzugeben und unter ständigem Rühren karamellisieren. Bei Bedarf Hitze etwas reduzieren, damit nichts anbrennt. Erdnüsse auf einem Stück Backpapier verteilen und auskühlen lassen.

Vorsicht beim Hantieren mit heißem Zucker: Verbrennungsgefahr.



Haselnuss-Schoko-Tarte (28 cm)

Zutaten für 8 Portionen:

Mürbteig:

130g Mehl

50g Haselnüsse, gerieben

90g kalte Butter

1 Ei

1 Prise Salz

Füllung:

400ml Schlagobers

300g Zartbitterschokolade, 70%

2 Eidotter

1 Schuss (ca 2cl) Haselnusschnaps

150g Sauerrahm

Zum Garnieren:

100g geröstete Haselnüsse,
grob gehackt

Grobes Meersalz

Dein Weg zum Genuss:

Zutaten für den Mürbteig zu einem glatten Teig kneten und für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Teig etwa 2mm dünn ausrollen. In die Tarte-Form legen, mit der Gabelspitze leicht einige Löcher einstechen, mit Backpapier bedecken und dann mit trockenen Hülsenfrüchten wie Linsen oder Kichererbsen beschweren (Das verhindert ein übermäßiges Aufgehen des Teiges).

Schlagobers vorsichtig erhitzen und Schokolade in Stückchen dazugeben. Rühren, bis die Schokolade komplett geschmolzen ist. Schlagobers vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und die Eidotter sowie den Sauerrahm einrühren. Dann noch den Van den Berg Haselnusschnaps hinzufügen.

Tarteboden aus dem Ofen nehmen, Kichererbsen und Backpapier entfernen, kurz abkühlen lassen. Schlagoberscreme in die Form füllen und bei 180° Ober- Unterhitze für 20 weitere Minuten backen. Tarte aus dem Ofen nehmen und für mindestens eine Stunde abkühlen lassen. Die Haselnüsse anrösten, grob hacken und die Tarte damit nach Wunsch garnieren.



Tiramisu

Zutaten für 8 Portionen:

5 Eier

60g Zucker

1 Prise Salz

500g Mascarpone

ca. 250ml frisch gebrühter
Kaffee, abgekühlt

1 Schuss Rum

1 gestrichener Teelöffel
arabisches Kaffeegewürz

1TL Orangenzeste

ca. 50 Biskotten
(wir empfehlen Manner)

Zum Garnieren:

ca. 1EL Kakaopulver

1TL arabisches Kaffeegewürz

So wird's gemacht:

Eier trennen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und beiseitestellen. Eigelb mit Zucker cremig schlagen, Mascarpone dazu geben und weiter auf mittlerer Stufe rühren. Orangenzeste hinzufügen und unterrühren.

Kaffee mit dem Kaffeegewürz und einem Schuss Rum vermischen. Biskotten kurz in Kaffeemischung tauchen, und direkt in die Tiramisu-Form schichten. Darauf eine Schicht Mascarpone-Creme geben. Darauf wieder eine Schicht getunkte Biskotten. So fortfahren, bis die Form gefüllt ist. Mit einer Creme-Schicht abschließen.

Das Tiramisu für eine Stunde im Kühlschrank rasten lassen, dann mit einer Mischung aus Kakaopulver und Kaffeegewürz bestreuen.

Wo der einzigartige Geschmack herkommt:

Strauchergasse 8 (im Hof)

A-8020 Graz

Die Öffnungszeiten findet

ihr auf vandenbergl.at



In der Strauchergasse 8 findet ihr unser
Gewürzhaus Graz - der perfekte Ort, um
neue Geschmäcker zu erkunden, zu verkosten
und anschließend mit nach Hause zu nehmen.
Wir beraten euch gerne bei der Auswahl von
feinen Gewürzen und hochwertigen Spirituosen.
Und falls ihr gerade auf der Suche nach
einem geschmackvollen Geschenk seid, hier
werdet ihr garantiert fündig!



Wir wünschen guten Appetit!

Gewürz Glossar

Zimtblüten

Ancho-Chili-Pulver

Piment

Kubeben-Pfeffer

Kümmel

Atlantisches Meersalz

Blütensalz

Timut-Wild Pfeffer

Birds Eye Chilis

Ceylon Zimt gemahlen

Muskatnuss*

Schwarzer Kampot-Pfeffer

Wermut rosso*

Fünfgewürz

Curry-Madras-Pulver

Spekulatius Gewürz

Grobes Meersalz

Arabisches Kaffeegewürz

Nelken

Haselnussschnaps

Sternanis ganz*

Sternanis

Ceylon Zimtstangen*

Lorbeerblätter*

All das und vieles mehr findet

ihr auf www.vandenberg.at

*) nicht oder unzureichend im Adventskalender enthalten.

