



KARIN SCHNEGDAR

REZEPT DER WOCHE

CHILI-ERDÄPFELLAIBCHEN

ZUTATEN (für 4 Pers.):

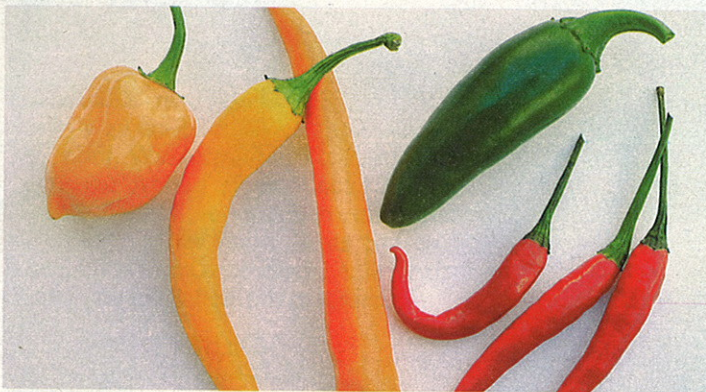
Laibchen: 500 g mehliges Erdäpfel geschält und geviertelt, 50 g Butter, 4 Eier, 3 Eidotter, Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Muskatnuss, 2 Chilischoten in feine Streifen geschnitten, Butterschmalz zum Backen. Chiliöl: 1/8 l Olivenöl kalt gepresst, 2 Chilischoten

ZUBEREITUNG

Die Chilischoten in kochendem Wasser kurz blanchieren und danach im Eiswasser abkühlen lassen. Erdäpfel in wenig gesalzenem Wasser weich kochen. Schälen und noch heiß passieren, mit Butter, den Eiern, den Dottern, Salz, Pfeffer und der Muskatnuss zu einer glatten Masse vermengen. Diese kurz ruhen lassen. Anschließend mit feuchter Hand 3 bis 4 Zentimeter große Plätzchen formen. Butterschmalz erhitzen und die flach gedrückten Bällchen darin beidseitig knusprig backen.

Für das Chiliöl die Chilischoten im Mörser zerdrücken oder fein hacken und mit dem Öl vermengen. Dann eine in Ringe geschnittene Chilischote untermischen und mit den Erdäpfellaibchen servieren.

Tipp: Dazu passt sehr gut Sauerrahm oder grüner Salat.



... gehören zu den Scharfmachern Nummer 1 und gehen getrost als die gesündeste Naturdroge durch!

Für das Feuer in der kleinen Schote ist das Capsaicin verantwortlich – sogar bei einer Verdünnung von 1:100.000 schmeckt es noch deutlich scharf. Wie der Körper darauf reagiert? Er schüttet Endorphine aus – und die machen bekanntlich glücklich. Also gilt: Was scharf ist, macht auch scharf. Und gesund. Der deutsche Sternekoch Alfons Schuhbeck ist sich sicher: „Wer richtig würzt, wird so manche Krankheit nicht erleben.“ Wie gut, dass man auch seine Schmerzrezeptoren erziehen kann.

REZEPTE UNSERER LESER

- Tofu Chili von „provegi“
 - Ananas Chili von „sinbad12“
 - Chili-Dip von „mipmip“
 - Chili con Chili von „carrie111“
 - Henderl mit Chili von „kukukskind“
- Mehr Ideen auf CookingStars.at

SUPER(MARKT)WEIN

Die Trauben für den **CARNUNTUM 2006** stammen aus Blaufränkisch-Rebstöcken, die bis zu 50 Jahre alt sind. Ein Teil wurde klassisch in offenen Bottichen vergoren und antik mit Füßen gestampft. Das wollen Dir **van der Nieport**, der portugiesische Winzer, und **Dorli Muhr**, im Hauptberuf Agenturchefin, auch so. **11,70 €** www.wagners-weinshop.com



GENUSS & TRENDS

Das „Kuratorium Kulinarisches Erbe Österreichs“ hat monatelang gut gehütete und demnach kostbarste Privatrezepte zusammengetragen: Jetzt ist das Buch **DER GESCHMACK DER HEIMAT** (av-**BUCH** Verlag, 224 Seiten, 29,90 €) fertig. Es enthält eine Bandbreite von unkomplizierten, gänzlich schnörkellosen Alltagspeisen wie Bauerngrießsuppe, Krautwickel, Steirischer Schwammerlsterz, Karpfensulz, Zillertaler Kaskrapfen oder Scheiterhaufen. Alle Gerichte wurden freilich für den modernen Haushalt editiert.

