

Kochen auf offenem FEUER ist ein ganz besonderes Erlebnis. Die Schönheit der Flammen und die unverwechselbaren Aromen von Glut und Rauch machen uns rundherum glücklich.

Fotos, Rezepte & Styling: Susanne Zimmel, [www.ziikocht.at](http://www.ziikocht.at)

# FEUER & FLAMME

## KESSEL-GULASCH

mit gerösteten Zwiebeln  
& Kräutersalat  
S. 18

TIPP: Sie können das Gulasch auch am Vortag in der Küche zubereiten und über dem Feuer nur mehr erwärmen.

### KARAMELL- FEIGEN

mit Thymian, Walnüssen  
& griechischem Joghurt  
S. 20

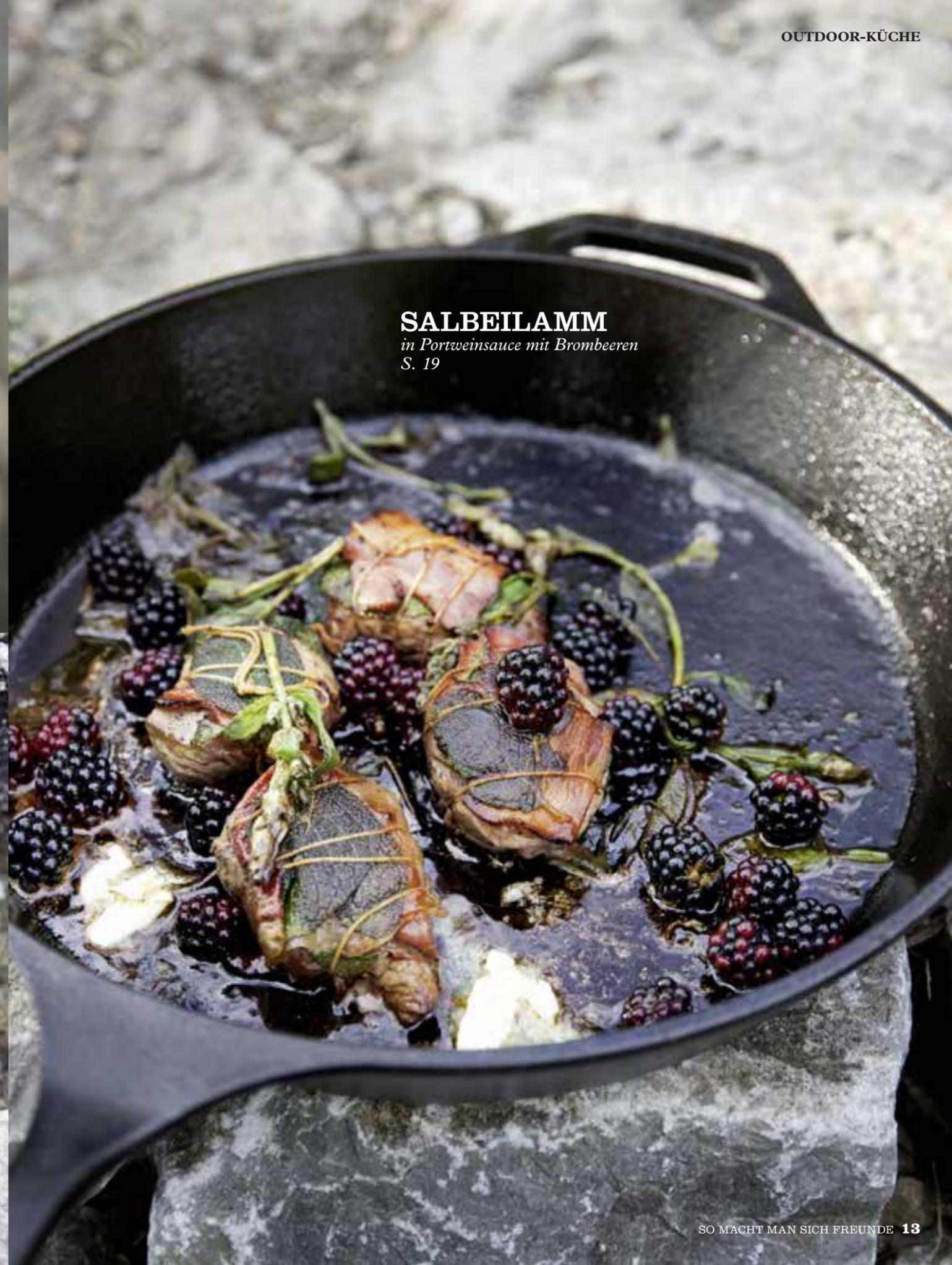


TIPP:  
Das Kesselgulasch von  
S. 18 lässt sich auch  
wunderbar in Fladenbrot  
oder Weizentortillas füllen.



### SALBEILAMM

in Portweinsauce mit Brombeeren  
S. 19



**ZHOUK**  
mit schwarzen Oliven  
S. 21



## STECKERL-FISCH

im Feigenblatt mit  
gebrannter Zitrone  
S. 19



### DIE IDEALE GLUT:

Ein großes Feuer entfachen und ca. 30 Minuten niederbrennen lassen, bis sich Glut bildet. Einen Teil davon mit einer Schaufel zusammenschieben. Seitlich davon je zwei Ziegelsteine legen. Pfanne oder Rost darauf platzieren, sodass die Pfanne 5cm (große Hitze) bis 10cm (mittlere Hitze) über der Glut steht. Ziegelstein dafür flach hinlegen oder seitlich aufstellen. Das restliche Feuer mit weiteren Scheiten brennen lassen. So entsteht laufend neue Glut, die man bei Bedarf unter den Rost schieben kann.

**HINWEIS:** Wenn Sie ein offenes Grillfeuer entfachen, gehen Sie sorgfältig vor! Entzünden Sie das Feuer nur mit Erlaubnis des Grundeigentümers. Verwenden Sie nur trockenes, unbehandeltes Holz und Holzkohle. Fragen Sie zur Sicherheit bei der Gemeinde nach. Quelle: [www.wildsprouts.at](http://www.wildsprouts.at).

## KARAMELL-FEIGEN

mit Thymian, Walnüssen  
& griechischem Joghurt  
S. 20



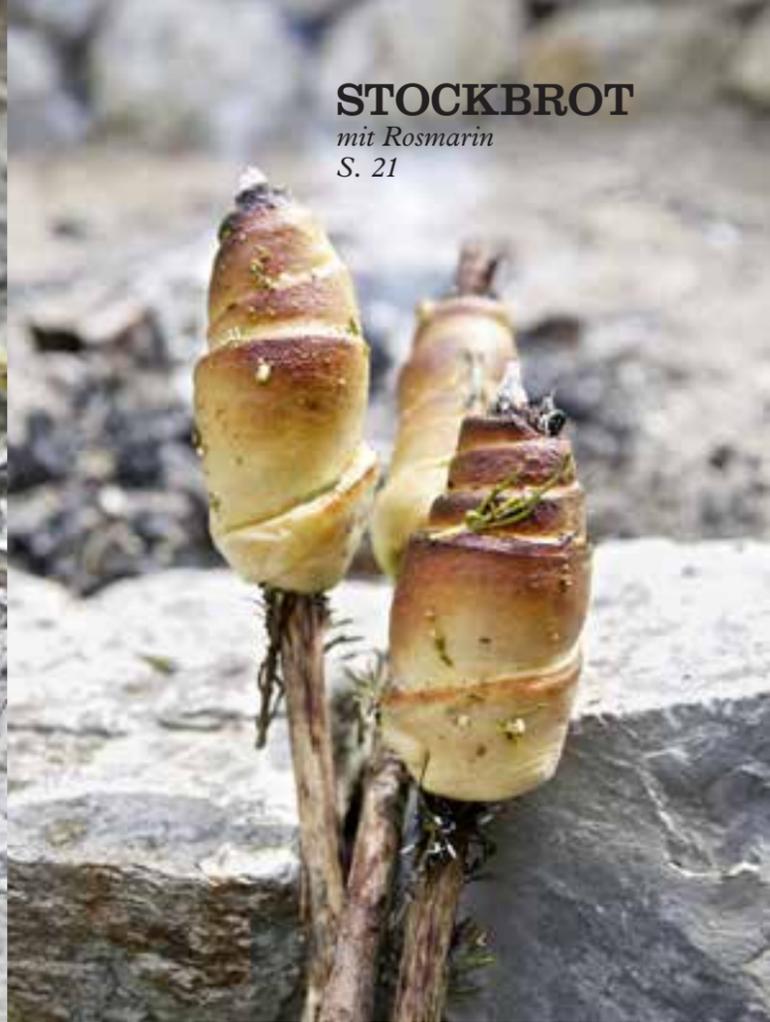
## GLUTGEMÜSE

mit Salzflöcken  
S. 20



## STOCKBROT

mit Rosmarin  
S. 21



## BUCHTELBROT

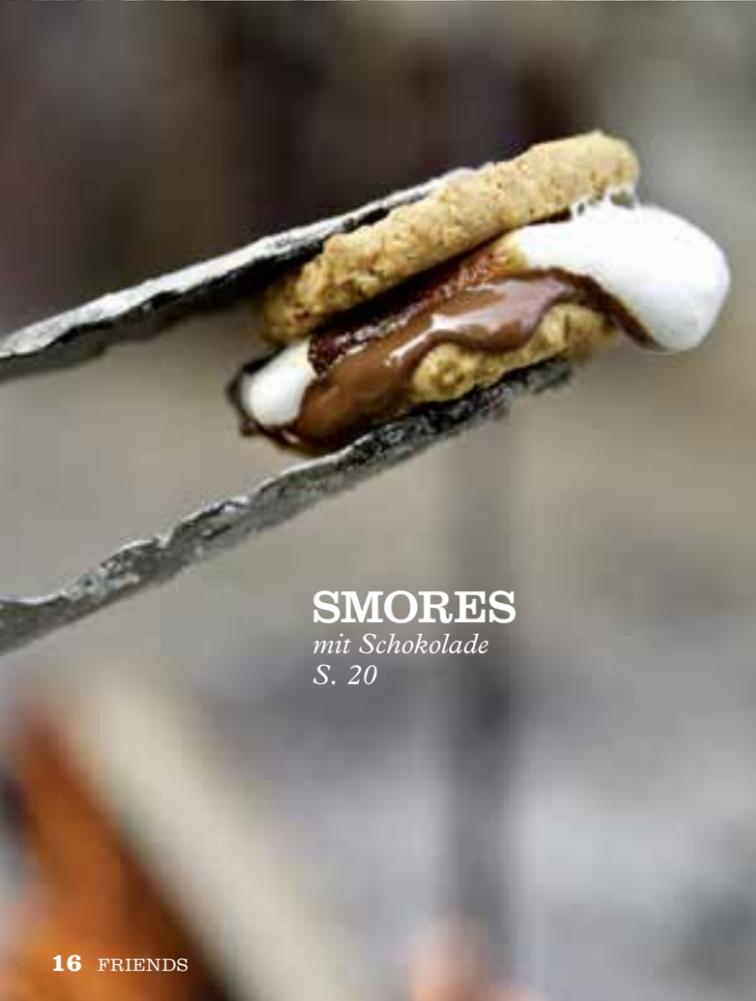
aus dem Dutch Oven  
S. 20

**GEWUSST:** Der Dutch Oven ist ein gusseiserner dreibeiniger Topf, der direkt in die Glut gestellt wird. Der Deckel hat einen hochgezogenen Rand, damit heiße Kohlen daraufgelegt werden können, wodurch nach Bedarf auch Oberhitze erzeugt werden kann.



## SMORES

mit Schokolade  
S. 20



# KESSEL-GULASCH

mit gerösteten Zwiebeln & Kräutersalat



Für 10–12 Personen

- 3 kg Wadschunken in 3x3 cm großen Würfeln
- 150 g Schweineschmalz
- 3 kg Zwiebeln
- 1 EL Zucker
- 1 TL Kreuzkümmel *grob gehackt*
- 300 g Tomatenfruchtfleisch in Stücken

- 100 g edelsüßes Paprikapulver *siehe Kasten rechts*
- 1–2 EL scharfer Paprika
- 300 ml Bier
- Salz
- 6 Paar Debreziner oder Frankfurter

Für die gerösteten Zwiebeln:

- 4 große Zwiebeln
- Frittierfett
- Für den Kräutersalat:
- 1 Bund Blatt Petersilie
- 1 Bund Koriandergrün
- 1 Bund Dill
- 1 Bund Minze
- 1 rote Zwiebel
- 2 EL Weißweinessig
- 1 TL Ahornsirup *oder Zucker*
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Kapernbeeren

1. Glut wie im Tipp (Seite 14) herstellen. Ein Dreibein über die Glut stellen und einen Kessel ca. 30 cm über die Glut hängen. Darin das Schmalz erhitzen und das Fleisch in mehreren Tranchen bräunen. Mit einem Siebschöpfer entnehmen und beiseite stellen. Bei Bedarf mehr Glut nachlegen.

2. Die Zwiebeln fein schneiden und im verbliebenen Bratensatz mit dem Zucker goldbraun rösten. Dabei die Zwiebeln nach und nach in den Topf geben, damit sie nicht zu stark Wasser lassen.

3. Das Fleisch, den gehackten Kreuzkümmel und die Tomaten zu den Zwiebeln geben und weiterrösten, bis die Tomaten andicken und eine dunkle Farbe annehmen. Beide Paprikasorten dazugeben, umrühren und mit Bier aufgießen. Einige Min. kochen lassen, salzen und mit so viel Wasser aufgießen, dass das Fleisch gerade bedeckt ist. Bei mäßiger Hitze ca. 1,5 Stunden köcheln lassen.

4. Die Würstel im fertigen Gulasch gar ziehen lassen.

5. Salat zu Hause vorbereiten: Kräuter verlesen und die Blätter abzupfen. 20 Min. in Eiswasser legen und danach gründlich trocken schleudern. Bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.

6. Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Essig, Ahornsirup und Öl in ein Schraubglas füllen, Deckel schließen und kräftig schütteln.

7. Kräuter, Zwiebeln und Kapern in eine Schüssel geben und erst unmittelbar vor dem Servieren mit der Marinade vermischen.

8. Für die gerösteten Zwiebeln die Zwiebeln in der Hausküche schälen und in feine Ringe schneiden. Mit den Händen durchmischen, um die einzelnen Ringe voneinander zu lösen. Die Mittelstücke dabei aussortieren. In mehreren Durchgängen in heißem Fett schwimmend ausbacken und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

⌚ 1 Stunde 45 Min ★☆☆ Hobbykoch



## PAPRIKA MIT AROMASCHUTZ

Der Familienbetrieb **Donautal** hat sich auf die Herstellung von natürlichem Gewürzpaprika spezialisiert.

Das Geheimnis liegt im manuellen Produktionsverfahren und in über 60 Jahren Erfahrung. Verwendet wird nur Paprika aus eigenem Anbau. Künstliche Düngemittel wurden durch Gründüngung ersetzt. Unkraut wird mechanisch bekämpft. Die Ernte erfolgt von Hand. Nur reife und tiefrote Früchte werden verarbeitet. Die schonende Trocknung erhält jene Nährwerte, die Geschmack, Aroma und Farbe ausmachen. In den wiederverschließbaren Gewürzdosen bleiben die ausgeprägten Aromen lange erhalten.

MERKUR HOHER MARKT

Der besondere Tipp von



Mehrfach ausgezeichnet! Von **Gault Millau**, dem einflussreichen Gourmetführer.

**Paprika edelsüß**  
Fruchtig im Geschmack, tiefrot in der Farbe.  
90 g 5,49 Euro

**Passt zu**  
allen Fleischarten, zu Geflügel und Fisch, Käsegerichten, Pilzen, Gurken u. v. m.

**GEWUSST:**  
Eine Faustregel lautet:  
Je intensiver der Farbton, desto milder und süßer der Paprika.



**Paprika scharf**  
Chili-scharfer Gewürz-paprika. Intensive Schärfe mit wunderbarem Aroma.  
90 g 5,49 Euro

**Passt zu**  
Schmorgerichten, Gulaschsuppen, Kurzgebratenem, Sauerkraut u. v. m.

EXKLUSIV BEI MERKUR HOHER MARKT

**TIPP:** Paprika braucht Fett, um seinen Geschmack zu entfalten. Mildes Paprikapulver daher gleich nach dem Anbraten bei mittlerer Hitze kurz andünsten.

# STECKERLFISCH

im Feigenblatt mit gebrannter Zitrone *alternativ im Kräuter- oder Lardomantel*



Für 4 Personen

- 4 Forellen
- Salz
- 200 g Lardo oder Speck
- Feigenblätter oder holzige Kräuter wie Lorbeer, Rosmarin oder Salbei
- Draht (ca. 4x20 cm)
- 4 Bio-Zitronen

1. Fische unter fließendem Wasser gründlich waschen. Mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen gut salzen, einige Kräuter in den Bauch stecken und den Fisch mit Speck umwickeln. Mit Feigenblättern, Kräutern oder Lardo ummanteln und mit Draht fixieren.

2. Vier lange Holzstöcke zuspitzen und die Fische von der Maulseite her aufspießen.

3. Die Zitronen vierteln und jeweils vier Stück durch die Schale hindurch auf Draht fädeln. Die Zitronen auf den Stöcken neben dem Fisch fixieren.

4. Über Feuer ca. 20 Min. garen.

⌚ 40 Min ★☆☆ Hobbykoch

## WEINEMPFEHLUNG

**Peter Skoff**  
Weißburgunder Klassik  
0,75 l 8,99 Euro  
erhältlich bei MERKUR



## TIPP:

Besorgen Sie sich viereckige Kanthölzer im Baumarkt. Diese lassen sich gut zuspitzen und der Fisch kann nicht so leicht verrutschen.



**WEINEMPFEHLUNG**  
**Luis Cañas**  
Rioja Reserva  
0,75 l 11,99 Euro  
erhältlich bei MERKUR

⌚ 25 Min ★☆☆ Hobbykoch

## Endlich: SanLucar Obst & Gemüse

### jetzt auch zum Trinken!

Die ganze Welt ist unser Garten, wo erfahrene Meisteranbauer im Einklang mit der Natur nur sonnenverwöhnte, süße Früchte für SanLucar ernten. Ganz neu und frisch haben wir Ihnen köstliche Smoothies und Säfte in vielen beliebten Sorten mitgebracht. Wohl bekomm's!



**SanLucar**



## KARAMELL- FEIGEN

mit Thymian, Walnüssen  
& griechischem Joghurt

Für 4 Personen

- 4 EL Zucker
- 20 g Butter +1 Prise Salz
- 8 Feigen
- 150 g blaue Weintrauben
- 2 Zweige Thymian
- 50 g Walnusskerne *zum Servieren*
- griechisches Joghurt/Mascarpone

1. Glut wie in Tipp (Seite 14) vorbereiten. Zucker in einer Pfanne über der Glut schmelzen lassen, ohne dabei umzurühren. Sobald der Zucker eine dunkle, kupferbraune Färbung annimmt, die Butter und das Salz dazugeben.

2. Die Feigen halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in das Karamell legen und nach 1 Min. umdrehen. Weintrauben, abgezupfte Thymianblättchen, Walnüsse dazugeben und 2–3 Min. bei mäßiger Hitze im Karamell schmelzen lassen. Lauwarm mit griechischem Joghurt servieren.

⌚ 15 Min ★☆☆ Fortgeschritten

## SMORES

mit Schokolade

Für 4 Personen

- 50 g Vollmilchschokolade
- 8 große Marshmallows
- 16 runde Kekse z.B. Schoko-Cookies
- 8 Holzspieße

1. Die Schokolade im Haus im Wasserbad schmelzen und an eine warme Stelle beim Feuer stellen.

2. Marshmallows auf einen Spieß stecken und über der Glut rösten, bis sie sich aufblähen und der Zucker an der Außenseite karamellisiert (Vorsicht: brennheiß!). Die Unterseite der Kekse in Schokolade tunken, je einen Marshmallow daraufsetzen und mit einem zweiten Keks zusammenpressen. Vor dem Verzehren leicht überkühlen lassen.

⌚ 10 Min ★☆☆ Hobbykoch

## GLUTGEMÜSE

mit Salzlocken



Für 4 Personen

- 2 Lauchstangen *mit Grün*
- 3 Rote Rüben
- 2 Zucchini *je nach Größe*
- 4–6 mehlig Kartoffeln
- 2 Melanzani
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Salzlocken
- Olivenöl
- Draht (ca. 10 cm)

1. Von den Lauchstangen das Grün abschneiden und dieses um den weißen Teil der Stangen wickeln. Mit Basteldraht fixieren.

2. Glut wie im Tipp (Seite 14) vorbereiten. Einen Teil der Glut am Boden verteilen. Das Gemüse (außer Melanzani und Frühlingszwiebeln) darauf verteilen und mit dem Rest der Glut bedecken.

3. Die Melanzani mit einem Messer mehrmals einstechen, damit sie durch die Hitze nicht explodieren. Von den Frühlingszwiebeln das obere Drittel entfernen. Melanzani und Zwiebeln zuoberst auf die Glut legen und mit einer Grillzange gelegentlich wenden. Die Außenseite sollte durchgehend geschwärzt sein. Das dauert ca. 20 Min. Das fertige Gemüse auf ein Blech legen und auskühlen lassen. Den schwarzen Saft, der sich dabei am Boden sammelt, wegschütten. Die verbrannte Schicht des Gemüses entfernen und das Gemüse neben dem Feuer warm halten.

4. Nach 30 Min. Zucchini, Süßkartoffeln und den Lauch entnehmen. Vom Lauch den Draht und die äußersten Blattschichten entfernen.

5. Kartoffeln und Rote Rüben brauchen am längsten, bis sie gar sind, ca. 35–45 Min. Prüfen Sie den Garzustand am besten mit einem langen Spieß.

6. Zum Servieren Kartoffeln, Süßkartoffeln, Rote Rüben und Zucchini halbieren und zuunterst auf eine Platte legen. Restliches Gemüse darauf anrichten, mit Salzlocken bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Zhouk (Rezept Seite 21) und Buchtelbrot servieren.

⌚ 25 Min ★☆☆ Hobbykoch



## BUCHTELBROT

aus dem Dutch Oven

Für 16 Stück

- 850 g Mehl universal
- 1 gestrichener EL Zucker
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 1 Würfel frischer Germ (42 g)
- 1 gestrichener EL Salz
- 2 EL Olivenöl

1. Mehl und Zucker in einer großen Schüssel vermischen. Germ in das lauwarme Wasser (nicht über 40°C) bröckeln und mit einem Löffel verrühren, bis sich der Germ vollständig aufgelöst hat. In die Mitte der Mehl-Zucker-Mischung ein tiefes Loch drücken und die Wasser-Germ-Mischung einlaufen lassen. Dabei mit dem Löffel von der Seite her etwas Mehl einrühren, sodass in der Mitte der Schüssel ein weicher Teig entsteht. Die Mischung an einem warmen Ort (35°C) gehen lassen, bis der Vorteig Blasen wirft und sich sein Volumen verdoppelt hat.

2. Salz und Olivenöl dazugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen zu einer Kugel formen, bemehlen und zurück in die Schüssel geben. Mit einem Tuch bedecken und ein weiteres Mal an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat. Währenddessen den Dutch Oven neben dem Feuer leicht vorwärmen, aber nicht zu stark erhitzen.

3. Den Teig in 16 gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück rundherum mit Koriander-Rosmarin-Öl (Rezept Seite 21) bepinseln und in den lauwarmen Dutch Oven setzen. Den Deckel schließen und weitere 30 Min. gehen lassen.

4. Glut wie im Tipp (Seite 14) vorbereiten. Den Dutch Oven direkt darüberstellen und auf dem Deckel ebenfalls etwas Glut verteilen (einige wenige Kohlen reichen). Etwa 30 Min. goldbraun backen. Noch heiß mit Öl bepinseln und mit frischen Rosmarinnadeln bestreuen.

⌚ 45 Min exkl. Ruhezeiten ★☆☆ Fortgeschritten

*TIPP: Der Teig für das Buchtelbrot wird besser in der Küche vorbereitet und über dem Feuer nur gebacken.*

**BACKOFEN:**  
Das Buchtelbrot kann auch im Ofen in einer gusseisernen Form mit Deckel zubereitet werden. Den Ofen auf 220°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und das Buchtelbrot wie beschrieben ungefähr 30 Min. im Ofen backen.

*Zu Hause vorbereiten!*

## KORIANDER- ROSMARIN-ÖL

Für 4 Personen

- 100 ml Olivenöl
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL Koriandersamen

1. Den Koriander in einem Mörser grob zerstoßen. Den Knoblauch schälen und die Zehen mit der flachen Seite eines breiten Messers zerquetschen. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen zupfen und zwei Drittel davon fein hacken, den Rest ganz lassen.

2. Alle Zutaten in einen kleinen Topf geben, leicht erwärmen (handwarm) und ziehen lassen.

⌚ 10 Min ★☆☆ Hobbykoch

## STOCKBROT

mit Rosmarin

Für 4–6 Stück

- Rosmarinzweige
- Teig siehe Buchtelbrot, halbe Menge
- 4–6 Holzspieße
- Draht (ca. 30 cm)

1. Je einen Rosmarinzweig mit einem Stück Draht am Ende eines Holzspießes fixieren. Die Spieße dann mindestens 1 Stunde mit der Spitze nach unten in einen Kübel Wasser stellen, damit sie sich über dem Feuer nicht entzünden.

2. Den Teig 1 cm dick ausrollen und in 4 cm breite Streifen schneiden. Je einen Streifen von der Spitze weg überlappend um einen Holzspieß wickeln. So entsteht am oberen Ende ein knuspriges Stück Brot, während im unteren, bauchigen Teil das Brot schön flauschig bleibt. Über dem Feuer backen und noch heiß mit Öl bepinseln.

⌚ 45 Min exkl. Ruhezeiten ★☆☆ Hobbykoch

**BEWUSST:** Zhouk ist eine scharfe Gewürzpaste aus dem Jemen. Sie passt zu Fisch, Fleisch sowie Gemüse. Sie kann mehrere Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden. Begießen Sie dafür die Oberfläche der Paste 1 Finger breit mit Olivenöl.

## ZHOUK *Zu Hause vorbereiten!*

mit schwarzen Oliven

Für 4 Personen

- 1 TL grüne Kardamomkapseln
- 1 TL Kreuzkümmel
- 2 kleine grüne Chilischoten
- 2 Zehen Knoblauch
- ½ TL Salz
- 1 Bund frischer Koriander
- 1 Bund Petersilie
- 150 ml Olivenöl
- 80 g schwarze Oliven

1. Kardamomkapseln öffnen und die schwarzen Samen entnehmen. Die Schalen entsorgen. Kardamom und Kreuzkümmel in einem Mörser zerstoßen. Die Chilischote der Länge nach halbieren, Samen und Scheidewände herauskratzen und unter fließendem warmem Wasser abspülen. Von den Kräutern die harten Stängel entfernen und die Blätter grob hacken.

2. Gewürze, Chili, Knoblauch, Salz und Kräuter mit 1 EL Olivenöl in einem elektrischen Zerkleinerer oder mit dem Stabmixer zu einer Paste verarbeiten. Diese dann mit dem restlichen Olivenöl aufrühren und die Oliven dazugeben. Mehrere Stunden durchziehen lassen.

⌚ 10 Min ★☆☆ Hobbykoch

# Salzburger Käsevielfalt – ein Genuss für jeden Geschmack

SalzburgMilch



Gültig von 1.9. bis 1.10.2016

FRIENDS OF MERKUR

SalzburgMilch Scheiben div. Sorten 150g Bei Kauf von 2 je

1+1 GRATIS 1,09 ~~2,19~~

9 002235 934649

100 g 0,73

Gutschein einmalig von 1.9. bis 1.10.2016 gültig und nur für Friends of MERKUR durch Verwendung ihrer Bankomat- oder Friends of MERKUR Kundenkarte. Nicht übertragbar. Statt-Preis bezieht sich auf bisherigen MERKUR Normalverkaufspreis. Die Aktion ist nicht gültig im MERKUR mini Markt WBH Wien, MERKUR inside und MERKUR Direkt. Solange der Vorrat reicht.