

Raffinierte Gaumenspiele

Fast ein Jahr lang ist der Herd in der Frau Kaufmann Kochschule wegen Corona mehr oder weniger kalt geblieben. Hinter den Kulissen war von Stillstand aber nichts zu spüren. Küchenmeisterin Karin Kaufmann hat in ihrer Gewürzwerkstatt in Egg eifrig an neuen Gewürzen getüftelt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Die handgefertigten Kreationen schmecken wunderbar und bringen Farbe in die Küche.



Salziges Früchtchen

Dieses Gewürz schmeckt wie ein Spaziergang durch den Garten, nach Liebstöckel, Rosmarin usw. Eine Mischung aus Schwarzen Johannisbeeren, Schlüsselblumenblüten, Kräutern und Sal Tradicional. Bei all meinen Salzgewürzen habe ich den Anspruch, dass sie pur gut schmecken und zugleich vielfältig einsetzbar sind. Das Salzige Früchtchen veredelt Butterbrote und Olivenöl sowie Gemüse und Salate aromatisch und auch optisch.

Süßes Früchtchen

Für alle, die auf Süßes stehen, habe ich wirklich einen Knaller. Eine mediterrane Erfrischung mit Rübenzucker sowie Orangen- und Zitronenschalen. Das Süße Früchtchen hat es wirklich in sich. Es ist eine schnelle und geschmackvolle Bereicherung für Shakes, Müsli, Topfen, Kuchen, Zopf und Desserts.

Burgerei

Für laue Abende habe ich die Burgerei kreiert – ein Natursalz mit pffiffiger Kräutermischung. Die Geschmacksnoten sind so komponiert, dass dem Fleisch die Hauptrolle bleibt. Die Burgermasse ganz unkompliziert abschmecken, und schon geht's ans Braten oder Grillen. Dieses Gewürz passt zu Rind-, Kalb- und Schweinefleisch.

Braterei

Diese Mischung empfehle ich nicht nur für den Braten, sondern vor allem für die perfekt gewürzte Sauce. Bei uns zu Hause ist die Sauce genauso wichtig wie das Fleisch darin. Den Braten nur mit Salz würzen und dann wie gewohnt zubereiten. Einen oder zwei Löffel Braterei in die Sauce und ab in den Ofen. Damit wird der Sonntagsbraten zum Wochenendschlager.



Kochbuch „Frau Kaufmann kocht“

Von bewährten Klassikern bis zu überraschenden Küchenexperimenten – 80 Rezepte zeigen, wie unkompliziert eine genussvolle saisonale Küche sein kann. Das Kochbuch, das Küchenmeisterin Karin Kaufmann gemeinsam mit der Autorin Karin Guldenschuh verfasst hat, hat bereits die 3. Auflage erreicht.

Frau Kaufmann kocht, AT Verlag, € 35,-

Fernsehtipp:

Karin Kaufmann zu Gast bei „Silvia kocht“

29.11.21 – 2.12.21, 14.00 Uhr, ORF 2

Frau Kaufmann

Karin Kaufmann, Buchenrain 339
6863 Egg, Österreich
+43 (0)676 49 54 144
karin@frau Kaufmann.at
www.frau Kaufmann.at  

GAGGENAU 

Online einkaufen bei Frau Kaufmann



frau Kaufmann.shop

Der Frau Kaufmann Laden im Engel ist bei den Kochrunden und zu speziellen Anlässen geöffnet.

Frau Kaufmann Produkte gibt es außerdem in folgenden Geschäften:

Bregenz: Metzgerei Schmuck
Andelsbuch: Werkraum Bregenzerwald
Egg: La Wurscht - Sonja und Peter Gmeiner
Schwarzenberg: Käsladen Vögel
Hittisau: Ernele - Hotel Schiff
Lingenau: Wälderhof
Bezau, Dornbirn, Lauterach, Lustenau: Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei
Bezau: Geschenk und Handwerk
Mellau: Kulinarium - Manuela Metzler
Dornbirn: Jürgens Stadtmetzg
Hohenems und Dornbirn: Lusthaus
Götzis: Spar Metzler
Feldkirch: Vorarlberg Milch
NEU Bludenz: Wunderla Verena Walch
Lech: Hagens Dorfmetzgerei
Leutkirch: Zweigstelle
Wangen im Allgäu: Kaspar Interior Design
NEU Oberstdorf: Speisekammer
NEU Köln: Metzgerei Kremer
Innsbruck: Hörtnagl Stammhaus Burggraben
NEU Gmunden: Kauf Dahoam
NEU Wien: BESEN&SPAGHETTI

Nr. 23 Herbst/Winter 2021/22

Was mir wichtig ist Gerichte mit Emotionen

auf ein
Neues

karin.guldenschuh.at | veronika.studer.com | roswitha.schneider.com

 **Frau Kaufmann**

Gewürzwerkstatt & Kochschule

Frau Kaufmann Kochrunden

September 2021 bis Februar 2022

Jeder Gast bekommt sein persönliches Set mit einem Aperitif, Schürze, Geschirrtuch und Besteck. Dann können alle selbst entscheiden, wie sie sich bewegen wollen, wie intensiv sie mitmachen oder zuschauen wollen und wo sie genau sitzen wollen.

Wir kochen die 4-Gang-Menüs nach alten Rezepten, original oder mit zeitgemäßen Änderungen. Die Beilagen richten sich nach dem aktuellen Marktangebot.

Die Gerichte werden laufend gegessen, sobald sie fertig sind.

171 Vertrauen

Vertrauen gibt mir Sicherheit. Es ist einfach ein gutes Gefühl, zu 100 Prozent zu wissen, was ich esse und wo es herkommt. Mit jedem meiner Lieferanten verbindet mich ein wertschätzendes Miteinander.

**Allerlei von der Bohne, Pesto mit Erdnüssen, geröstete Samen
Paprikaschaumsuppe, Chilischäum
Gnocchi mit Kräuterfülle
Gebackene Ochsenerztomaten mit Schafskäse
Zwetschkenragout, Schokoküchle,
Zitronencreme**

Mi, 29.9.21 oder Do, 30.9.21
Menü mit Wein und Überraschung 150,-

Die Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 23.00 statt.

Eine Kochrunde beinhaltet die Rezepte, einen Aperitif mit selbstgemachtem Brot, das Menü mit Weinbegleitung sowie eine Überraschung für zu Hause.

172 Freundschaft

Gästen tischen wir auf. Bei Freunden hingegen ist es unkompliziert. Wir kochen sogar gemeinsam und verbringen einfach eine unbeschwertere Zeit miteinander - in der Küche und am Tisch.

**Fladen mit würzigem Speck und süßen Feigen, Kräutersalat
Streifen vom Bachsaibling, mariniertes Gemüse
Kalbsbrust und Schweinebauch,
Zweierlei vom Wirsing
Tartelettes mit Karamellcreme und Walnüssen**

Mi, 13.10.21, Do, 14.10.21, oder Fr 15.10.21
Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

173 Verbundenheit

Es ist wohl ein Lottosechser, wenn du so richtig gerundet bist. Verbunden mit all dem, was deine Umgebung ausmacht - die Ernte aus Feld und Wald, die Natur, die Menschen.

**Herbstgemüse im Salzteig, Frischkäsecreme, Schinken vom Wild
Kastaniensuppe mit Trüffelschaum
Hirschrücken mit Kräuterkruste,
Wildfond, Blumenkohl im Ganzen,
gebackene Kartoffelknudeln
Apfelkrapfen, geeiste Orangencreme**

Mi, 10.11.21, Do, 11.11.21, oder Fr 12.11.21
Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-



174 Erinnerungen

Schöne Erinnerungen sind der beste Geschmacksverstärker. Wenn du bestimmte Gerichte kochst, isst du all das mit, was dich persönlich damit verbindet. Den Garten, den Wald oder auch die Art und Weise, wie die Speisen angerichtet und serviert wurden.

**Sellerie-Apfel-Walnuss-Salat
Kalbfleischsuppe, Brätschöberl
Chateaubriand, Sauce Béarnaise, Kartoffel-
spalten gebacken, Herbstgemüse
Marinierte Früchte, Orangen-Mohn-Schnitte**

Mi, 17.11.21, Do, 18.11.21, oder Fr 19.11.21
Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

175 Sehnsucht

Es gibt wohl keinen Tag im Jahr, der so geprägt ist von der Sehnsucht nach Harmonie wie Weihnachten. Einen großen Beitrag zur Erfüllung dieses Wunsches leistet ein feines Menü. Es erwärmt ganz einfach die Seele.

**Carpaccio vom Rind, Tatar vom Bach-
saibling, Korianderpesto, Randigjulienne
Rindssuppe, Backerbsen
Orangensorbet mit Vreimuth
Rindsrouladen, Lauchpüree, Grünkohlchips
Geeiste Griesflammerie, Madeleines**

Mi, 1.12.21, Do, 2.12.21, oder Fr 3.12.21
Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

176 Leidenschaft

Leidenschaft hat immer mit Nervenkitzel zu tun. Wenn du etwas ausprobierst, weißt du nicht, wie es ausgeht. Aber es ist wohl die einzige Möglichkeit, neue Geschmackserlebnisse zu entdecken und dich immer wieder zu verbessern.

**Zandercevice, Avocado
Linsen-Safran-Suppe
Joghurtsorbet mit Gin
Gerollter Hühnerbraten à la Frau Kaufmann,
Zitronenrisotto
Tiramisu mit Banane und Schokolade**

Mi, 19.1.22 oder Do, 20.1.22
Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

177 Fernweh

Fernweh ist in meinem Fall mit Italien verbunden. Das Meer und vor allem die Lebensmittel und die Art sie zuzubereiten, haben es mir angetan. Auch der Wein kommt von meinem Olivenöl-Produzenten Egidio Marcantoni aus den Marken.

**Piadina mit Prosciutto
Pulpo, Gemüse und Olivenöl
Spaghetti Vongole
Ragu vom Rind, Rosmarinpolenta,
Wurzelgemüse
Eis, Kuchen und Gebäck mit Haselnüssen
aus dem Piemont**

Mi, 2.2.22, Do, 3.2.22, oder Fr 4.2.22
Menü mit Wein und Überraschung: € 155,-

Zum Verschenken: Gutscheine

Für Geschenke habe ich Gutscheine für meine Kochrunden und den Laden vorbereitet, die ich gerne an Sie oder an den gewünschten Empfänger verschicke.