

# Kochen für jeden Tag

April / Mai 2010

## 01 Kalb, Spargel und Rhabarber

Eine kräftige Fleischsuppe ist für mich weit mehr als ein wärmendes Essen, sie riecht nach Sonntagvormittag in meiner Kindheit auf dem Bauernhof. Die Flädle dazu hat meine Oma unvorstellbar dünn geschnitten. Das schaffe ich bis heute nicht.

**Fleischsuppe mit Flädle  
Gebackener Tafelspitz mit  
Kartoffel-Spargel-Salat  
Ragout und Rücken mit Jus vom Kalb  
Rhabarbergelee mit Vanillecreme**

Mittwoch 28.4. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 124.-

## 02 Fisch, Mayonnaise und Schokolade

Was haben Schoko-Mousse und Mayonnaise gemeinsam? Frische Eier. Mir können sie nicht frisch genug sein. Meine Bäuerin sagt immer zu mir: Du willst am liebsten die ungelegten.

**Spargelschaum mit frischen Kräutern  
Klare Fischsuppe vom Bodensee, Mayonnaise  
Fisch in der Salzkruste und gebraten  
Fruchtiges und Schokolade-Mousse**

Mittwoch 5.5. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 124.-

## 03 Gemüse, Knödel und Käse

Käse ist im Bregenzerwald ein unentbehrliches Grundnahrungsmittel. Ich kann kaum schlafen, wenn ich nicht eine große Spalte Bergkäse im Kühlschrank habe.

**Fleischsuppe mit Grießknödel  
Frühlingssalat mit Brot  
Zweierlei vom Bregenzerwälder Käse  
Joghurt-Topfenterrine mit Früchten**

Mittwoch 12.5. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 99.-

## 04 Schwein, Kohlrabi und Erdbeere

Fleischsaucen serviere ich in einer Saucière aus feinem Porzellan von Rosenthal: ein Erbstück von meiner Tante Erna. Sie hat mir auch beigebracht, dass das Essen an einem schön gedeckten Tisch einfach besser schmeckt.

**Kohlrabischaumsuppe mit knusprigem Speck  
Spargel-Mousse  
Ripple, Braten, Kotelett und Jus vom Schwein  
Gefrorenes von der Erdbeere**

Mittwoch 19.5. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 112.-

## 05 Rind, Backerbsen und Himbeere

Selbst gemachte Backerbsen sind für mich Luxus pur, ein traditionelles Rezept für hohe Feiertage. Wie man sie macht, habe ich von meiner Schwiegermama gelernt. Ich beneide sie um ihr Spezielsieb, das man leider nirgends kaufen kann.

**Fleischsuppe mit Backerbsen  
Sülze vom Tafelspitz  
Tafelspitz und Steak  
Topfenvanilletorte mit Himbeeren**

Mittwoch 26.5. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 124.-



Juni 2010

## 06 Geflügel, Liebstockel und Schokolade

Hennele sind für mich der Inbegriff von Familie. Wenn bei uns jemand Geburtstag hatte, schob meine Mama sechs Hennen ins Rohr, dazu gab es eine Riesenschüssel Grünen Salat. Und natürlich durften wir Kinder uns auch einen Kuchen wünschen.

**Hühnersuppe  
Liebstockel-Mousse  
Backhuhn und Hühnerbrust  
Marinierte Erdbeeren  
und Schokoladetörtchen**

Mittwoch 2.6. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 112.-

## 07 Nudeln, Pilze und Kartoffeln

Wenn der Liebstockel in meinem Kräutergarten blüht, beginnt für mich der Frühling. Ich warte jedes Jahr darauf. Die Stauden wuchern so üppig, dass ich durch die Unmengen, die zu verarbeiten sind, kreativ werde.

**Liebstockelschaumsuppe  
Selbst gemachte Nudeln mit Spargel  
und Morcheln  
Zweierlei Gröschtl (Tafelspitz und Wurst)  
Topfen-Mousse mit Erdbeeren**

Mittwoch 09.6. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 99.-

## 08 Kalb, Fisch und Marille

Gute Hacklaibchen halten mit jedem Filetstück mit. Und sie eignen sich für Experimente, ich lege eine Scheibe Ingwer oder ein frisches Salbeiblatt hinein und brate sie auf dem Grill.

**Sommersalat  
Gebackene Fische  
Kalbshacklaibchen und Kalbshaxen-Scheiben  
Marilleneis in einer Hippenschüssel**

Mittwoch 16.6. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 124.-

## 09 Schwein, Brot und Marille

Brotteig könnte ich im Traum machen: Ein Kilo Dinkelmehl, ein halber Liter Wasser und Salz. Abwechslung in mein Lebensrezept bringen die verschiedenen Mühlen, bei denen ich das Mehl kaufe, und das Backen auf Stein oder auf Blech.

**Tomatenziegenkäseterrine  
Verschiedenes selbst gemachtes Brot  
Geschnetzeltes und Karree vom Schwein  
Buchteln mit Marillenmarmelade  
und Vanillecreme**

Mittwoch 23.6. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 112.-

## 10 Rind, Tomate und Marille

Kartoffel- oder Topfenteig? Für viele ist das bei Marillenknödel eine Glaubensfrage. Für mich ist die Antwort klar. Ich mache sie mit Topfenteig. Wenn die Marillen reif sind, gibt es nämlich meistens keine mehligten Kartoffeln.

**Tartar  
Tomaten-Mousse  
Burger und Gulasch vom Rind  
Marillenknödel**

Mittwoch 30.6. 2010, 17.30 – 22.30 Uhr  
Kochrunde mit Weinbegleitung: € 124.-

## Wer kocht, isst leidenschaftlich.

„Frau Kaufmann“, die neue Kochschule im ehemaligen Gasthaus Engel in Egg, will jene handwerklichen und geschmacklichen Fähigkeiten vermitteln, die früher in den Familien von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Mit saisonalen Zutaten werden in Gruppen von maximal 12 Personen einfache Gerichte gekocht, gemäß dem Programm oder frei nach Ihren individuellen Wünschen.

### Kochen für jeden Tag

Bei „Frau Kaufmann“ kochen wir 4-Gang-Menüs nach alten Rezepten, original oder mit zeitgemäßen Änderungen. Die Beilagen richten sich jeweils nach dem aktuellen Marktangebot. Jeder ist bei allen Gängen dabei, kocht entweder selbst und oder schaut zu. Die einzelnen Gerichte werden laufend gegessen, sobald sie fertig sind. Dazu gibt es passende Weine. Je nach Thema, lade ich interessante Gäste ein, erfahrene Köchinnen, Landwirte oder Winzer. Die Kochrunde inkludiert die Rezepte, einen Aperitif, das gemeinsame Essen der Gerichte mit Weinbegleitung sowie eine Kostprobe für zu Hause.

**„Frau Kaufmann“-Frühbucherbonus:** Wer sich für die Kurse des aktuellen Programms bis 31. März 2010 anmeldet, profitiert als Frühbucher und erhält 20 % Preisnachlass.

### Kochen nach Maß

Sie wünschen, wir kochen gemeinsam. Sie kommen als geschlossene Gruppe zu „Frau Kaufmann“ und wählen den Termin und das Menü aus. Das Wunschprogramm kann einen Abend oder einen Tag umfassen, ganz nach Ihren Vorstellungen.

### Kochen im Urlaub

Sie machen Urlaub im Bregenzerwald und wollen die regionale Küche kennen lernen. „Frau Kaufmann“ kocht mit Ihnen, einen Tag oder auch eine ganze Woche lang. Auf dem Speiseplan stehen traditionelle Gerichte wie Fleischsuppe mit Einlagen, Ragout oder Braten, Kroketten oder Knödel, Zopf, Buchteln, Marmelade und vieles mehr. Wenn Sie länger Zeit haben, gehen wir auch gemeinsam auf den Markt einkaufen und schauen bei den Bauern vorbei, die uns die Produkte liefern. Dieses Angebot gilt exklusiv für Gäste des „Hotel Post“ in Bezau.

### Kochen im Team

Sie veranstalten ein Seminar für Ihre Mitarbeiter und suchen einen passenden Rahmen dafür. Warum nicht bei „Frau Kaufmann“ gemeinsam kochen. Jenseits des betrieblichen Alltags findet Ihr Team eine motivierende Atmosphäre. Termin und Programm legen wir gemeinsam fest.

**Sie haben Appetit auf Kochen und Essen bei „Frau Kaufmann“, dann melden Sie sich an:**

*Karin Kaufmann*

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

N°1 Frühling / Sommer 2010

*Alles ist vorbereitet,  
jetzt wird zubereitet.*



 **Frau  
Kaufmann**

*Kochen lernen wie zu Hause.*

MIT UNTERSTÜTZUNG VON



Europäischer Landwirtschaftsfonds  
für die Entwicklung des ländlichen  
Raums: Hier investiert Europa in  
die ländlichen Gebiete.



**GAGGENAU**

mary rose