

Gewürze von „Frau Kaufmann“

Seit 2012 habe ich eigene Gewürze im Sortiment. Wenn es um die Feinheiten des Aromas geht, sorgen sie einfach für den entscheidenden Unterschied. In einem ersten Schritt habe ich die Gewürzmischungen selbst kreiert und von einem Spezialisten produzieren lassen. Seit einem halben Jahr mache ich meine Gewürze in Egg im Bregenzerwald von A bis Z selbst. So konnte ich die Mischungen geschmacklich verfeinern und die Qualität der Zutaten steigern. Statt Meersalz verwende ich beispielsweise nur noch tausende Jahre altes Bergkernsalz aus Österreich. Insgesamt umfasst mein Sortiment inzwischen elf eigene Kreationen. Hier eine kleine Auswahl.



NEU: Grüner Elfer

Bergkernsalz mit pikant-süßer Mischung

Bergkernsalz, Senfmehl, Rohrohrzucker, Sellerieblätter, Petersilie, Thymian, Chili ohne Saat, Korianderblätter, Koriander, Kümmel, Tellicherry Pfeffer. Diese Mischung sorgt für die spezielle Note im Salat. Je nach Intensität des Essigs braucht es ein Schäufelchen mehr oder weniger.



Rassiger Doppler

Fleur traditional mit Chili

Ein Allround-Talent, das praktisch überall verwendet werden kann. Eine Prise ins Olivenöl oder als Variante zu gesalzener Butter, dazu selbst gebackenes Brot.



Süßer Dreier

Rohrohrzucker, Zimt, Nelken

Ein vielseitiges Nachspeisengewürz. Für Apfelkuchen, Kaiserschmarren, ins Müsli oder in einen Nusszopf.



Blumiger Achter

Fleur de Sel mit Gartenkräutern

Fleur de Sel mit Kornblumen, Blütenpollen und meinen liebsten Gartenkräutern. Passt besonders gut zu Gemüse, in die Salatmarinade. Oder einfach eine Prise aufs Butterbrot oder ins Olivenöl.



Flotter Zweier

Koriander-Kümmel

Für Roggen- und Dinkelbrot. Den Sonntagsbraten marinieren ich auch häufig mit dem Flotten Zweier. Für Bratkartoffeln und Gulaschsuppen, aber auch für den letzten Schliff bei vielen Gemüsesuppen bestens geeignet.



Scharfer Fünfer

Pfeffer-Salz-Mischung

Vier Pfeffersorten und Salz. Für dunkles Fleisch. Eine unserer Lieblings Speisen ist ein Gröstl mit Scharfem Fünfer.



Herzhafter Neuner

Bergkernsalz mit Schmorgewürzen

Bergkernsalz, Koriander, Lorbeer, Muskatblüte, Nelken, Chili ohne Saat, Szechuan Pfeffer, Wacholderbeeren, Schwarzer Pfeffer. Für Wild, Rinderschmorgerichte, Pilzsaucen oder in ein herzhaftes Gemüse.

Aus dem „Frau Kaufmann“- Gästebuch

Tolles Konzept, sehr gesellig, gutes Essen, tolle Gastgeber, super Abend!
Rudhardt+ Gasser, Bregenz

Wir waren fasziniert von Dir und dem guten Essen. Vor allem waren wir verwundert, dass wir kochen können. Dank Deiner Hilfe sind wir nun in der Lage, unsere Frauen/ Männer glücklich zu machen. Du bist ein Hit!

Das Team der Gemeindefinanz, Dornbirn

Danke für die Gastfreundschaft und den gelungenen schönen Abend mit vielen kulinarischen Genüssen. Ein Highlight 2015.

Lindau Tourismus

Kultur heißt wissen, woher wir kommen und wohin wir gehen. Dieser Ort ist ein Kulturgut.

Siegi Wiehl, Hard

Richtiges Schmecken ist zärtliches Betasten. Ein wundervoller, genussvoller, lustiger Abend für alle Sinne. Gestärkt für unseren spannenden Alltag verlassen wir den „Would“ beglückt und mit einem herzlichen Dankeschön.

Das Team der SMO, Bregenz

Presse:

Die Glücksformel der örtlichen Küchenchefs ist die Kooperation mit den lokalen Bauern, die die Möglichkeit liefert, die regionalen und saisonalen Produkte zu benutzen. Im sympathischen zweistöckigen Häuschen von Frau Kaufmann werden im ersten Stock Bioprodukte sowie Küchengeräte aus lokaler Fertigung verkauft. Im zweiten Stock befindet sich das Kochstudio, in dem sie Masterclasses abhält.

Ludmila Nikitina, Jamie Oliver Magazin, Moskau, Nov. 2015

Karin Kaufmann

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

GAGGENAU

mary rose
AUSTRIA

N°13 Frühling / Sommer 2016

Für Feinschmecker: Gewürze aus eigener Produktion.



Frau Kaufmann

Kochen lernen wie zu Hause.

Kochen für jeden Tag

März - Juni 2016

Wir kochen die 4-Gang-Menüs nach alten Rezepten, original oder mit zeitgemäßen Änderungen. Die Beilagen richten sich nach dem aktuellen Marktangebot. Jeder ist bei allen Gängen dabei, kocht entweder selbst oder schaut einfach zu. Die Gerichte werden laufend gegessen, wenn sie fertig sind.

Eine Kochrunde beinhaltet die Rezepte, einen Aperitif mit selbst gemachtem Brot, das Menü mit Weinbegleitung sowie eine Kostprobe für zu Hause.

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

104 Huhn, Pilze, Topfen

Flambiertes Huhn mit Rotweinsauce nach dem Coque au Vin-Rezept der amerikanischen Kochlegende Julia Child. Fantastisch, aber dramatisch! Feuerlöscher parat halten, falls die Stichflamme die Küchendecke erreicht.

**Feldsalat mit knusprigem Speck
Hühnerbrühe mit Kräuter-Backerbsen
Coque au Vin mit Pilzen und Zwiebeln,
Spätzle
Topfenockerl mit Nussbröseln, Kompott**

Mi, 9.3.16, mit Weinbegleitung: € 125,-

105 Ostermenü

Beim Osterfrühstück sollte das selbst gebackene Osterlamm sanft von hinten nach vorn abgeschnitten werden. Unser Sohn Maximilian ist endlich groß genug, dass er nicht sofort den Kopf des armen Tieres verspeisen will.

**Forelle mit Zitronenmarinade und
Radieschenstreifen, Toastbrot
Kalbssuppe mit Kräuterknödele
Kalbsbraten klassisch, Kalbsrücken modern,
selbst gemachte Nudeln, zweierlei Kohl
Schwarzweiße Schokocreme
Osterlamm für das Osterfrühstück**

**Mi, 16.3. oder Do, 17.3.16
mit Weinbegleitung: € 142,-**

106 Lachs, Reis, Rhabarber

Risotto ist ein einfaches und gutes Essen. Die Zubereitung aber hat es in sich. Ein paar wichtige Punkte muss man unbedingt beachten, wie das Timing. Wenn es fertig ist, muss das Risotto sofort gegessen werden. Im Notfall fange ich auch alleine an, weil ich mir den Genuss nicht nehmen lassen will.

**Geräucherte Lachsforelle mit Gurken
und Sauerrahm
Ravioli mit Kräuterfülle, Zitronen-Butter-
Sauce
Orangenlachs auf jungem Spinat,
Weißweinrisotto
Gelierter Rhabarber mit Schneehaube,
Madeleines**

Mi, 13.4.16, mit Weinbegleitung: € 135,-

107 Brennessel, Spargel, Erdbeeren

Brennesseln werden eindeutig unter Wert geschlagen. Wer einmal damit in Berührung kommt, macht einen großen Bogen. Dabei hat diese Pflanze ein wunderbares Aroma, wenn man sie verkocht. Brennesseln können es locker mit Spinat aufnehmen, mir schmecken sie sogar besser.

**Mit Salat gefülltes Fladenbrot
Brennesselsuppe, Chilicroutons
Herzhafter Schmarren, Grüner und Weißer
Spargel, Grüne Sauce Hollandaise
Omas Erdbeerkuchen mit Schlagrahm**

Mi, 4.5.16, mit Weinbegleitung: € 115,-

108 Fisch, Kalb, Minze

Die Fische aus den Fließwasserteichen von Andrea und Hubert Sinz in Buch sind immer wieder ein besonderes Erlebnis. Frischer geht´s nicht mehr. Die Saiblinge und Forellen können mit jedem Sushi mithalten.

**Lachsforelle mariniert, Spargelmousse,
Kräutersalat
Karottensuppe mit Erbsen-Minze-Pesto
Kalbskotelett, Spargel in Folie, Kräutersauce,
Kartoffeln
Beerenauflauf**

**Mi, 11.5. oder Do, 12.5.16
mit Weinbegleitung: € 135,-**



109 Rind, Karotte, Himbeere

Klassische Rindsvögel werden geschmort. Ich brate sie lieber kurz an, weil sie dann saftiger werden und das Gemüse knackig bleibt. Die Saucen stelle ich her, wenn ich ein Fleischpaket kaufe. So habe ich in meinem Gefrierschrank immer einen Vorrat in kleinen Portionen.

**Salat im Strudelteig-Schüsselchen
Carpaccio vom Rind mit Rucola und
Käsespänen
Rindsrouladen kurz gebraten, Jus vom Rind,
Frühlingskarotten in Kräutersauce, Rösti
Himbeer-Törtchen**

Mi, 18.5.16, mit Weinbegleitung: € 135,-

110 Regenparty

Wenn es bei uns selbst gemachte Lasagne gibt, kommt keiner zu spät nach Hause. Das ist das absolute Lieblingsgericht unserer jetzt schon großen Kinder. Ich mag Lasagne am liebsten bei schlechtem Wetter. Aufgewärmt schmeckt sie fast noch besser. Am nächsten Tag kann´s also auch noch regnen.

**Lachsrollchen in Speck
Pizza vom Stein
Klassische Lasagne mit selbst gemachten
Teigblättern und sommerlicher Bolognese,
Blattsalat
Grießflammerie mit frischen Früchten**

Mi, 8.6.16 mit Weinbegleitung: € 125,-

111 Sommerfest

Wenn der Sommer und die warmen Abende kommen, sind wir nur auf der Terrasse anzutreffen. Am liebsten essen wir einfache, schnelle und leichte Gerichte. Eine Ausnahme sind die Würste von Sonja und Peter Gmeiner aus Langenegg. Da können wir und auch unsere Freunde nicht widerstehen.

**Salat mit fruchtiger Marinade
Currywurst mit selbst gemachter Sauce
Rindsfilet, marinierte Spieße vom Huhn,
Hühnerflügel, süß-scharfe Sauce, gebratenes
Gemüse mit Kräutermarinade
Sorbet und Kuchen mit Marille**

Mi, 15.6.15 mit Weinbegleitung: € 135,-

„Inkoufo“ im Engel

Im Engel in Egg ist auch der Laden mit dem erlesenen Sortiment von „Frau Kaufmann“. Im historischen Kellergewölbe kann man sich mit allen möglichen Köstlichkeiten und Küchen- und Tisch-Werkzeugen eindecken.

Öffnungszeiten (während des Schuljahres):

**Dienstag bis Donnerstag, 8.30 - 11.30
Freitag, 8.30 bis 11.30 und 14.00 bis 18.00**

Einkaufen rund um die Uhr im Online-Shop:
www.fraukaufmann.at

Zum Verschenken: Gutscheine

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

NEU

Karins Küchen-Einmaleins

Mein praktischer Begleiter beim Kochen.

Auf meiner Homepage unter
www.fraukaufmann.at und als Faltblatt
in meinem Laden in Egg erhältlich.