



1250 Jahre Glonn

erleben und genießen

Bilder und Rezepte aus Glonn





Inhaltsverzeichnis

Vorwort	S. 3
Übersicht Veranstaltungen zur 1.250-Jahr-Feier	S. 4
Rainers Marillen-Sprizz	S. 4
Logo	S. 5
Steffis Sellerie-Creme-Suppe	S. 5
Neujahrs-Empfang	S.6-7
Jeanys orientalische Kürbiscremesuppe	S. 7
Vernissage Logowettbewerb	S. 8
Ostereiersuche	S. 8
Ludwig & Krolas Spargel-Erdbeer-Salat	S. 8
Fastensuppe vom PGR	S. 8
Constanzes One Pot Pasta	S. 9
Franziskas marinierte Spitzpaprika	S. 9
Szenische Lesung	S. 9
Christinas Rindsrouladen und Burgunderbraten	S. 10
SoLaWi Ossobuco	S. 11
Herrmannsdorf: Kalbs-Ragout	S. 11
774 - 2024: Glonn feiert!	S. 12-13
Reinholds Hirschragout	S. 14
Alberts Hähnchen Unterschenkel	S. 14
Ralfs Hendl ausm Ofen	S. 15
Eine "Schenkung" und ihre Folgen	S. 15
Alberts geräucherter Lachs	S. 16
Erste historische Tafeln werden enthüllt	S. 16-17
Jugendfest	S. 17
Marktblicks Ora King Lachs	S. 17
Pfarrfest	S. 18
Karos Zwuller	S. 18
Des war net schlecht - Hans Obermair	S. 19
Glonner Kirchenkonzert	S. 20
Claudias Feta-Blätterteig-Strudel	S. 20
Brittas pikante Pasta Botte	S. 20
Annettes Feingericht	S. 21
Lisis Walnuss-Spinatknödel mit Bergkas	S. 21
Nicos Reiberdatschi	S. 22
Sportfest für Kinder und Erwachsene	S. 22
Vronis, Lorenz' und Korbis Herzchenwaffeln	S. 23
Gut Sonnenhausen: ORANGEN-CRÈME-BRÛLÉE	S. 23
Rätselheft Siegerehrung	S. 23
Überraschungstorte für den Bürgermeister	S. 24
Julias Erdbeer-Holunder-Torte	S. 24
Lottes Bratapfelkuchen	S. 25
Georgs Waldmeisterkrem	S. 25
Annemaries Apfelstrudel	S. 25
Schmid Fannys Fensternudeln	S. 26
Sabines Herrentorte	S. 26
Bärbels Kardinal-Schnitten	S. 27
Adrians Sommercocktail - Cold Brew Aperol	S. 27
Franzis Dinkel Frühstücksburger	S. 28
Nina & Frank kochen bulgarisch und flensburgerisch	S. 28-29
Jens' Power-Müsli	S. 29
Martins Wintertraum-Cocktail	S. 30
Theater des Trachtenvereins	S. 31
Marktschießen	S. 31

Liebe Glonnerinnen und Glonner,

dieses Jahr jährte sich die erste urkundliche Erwähnung von Glonn zum 1250-igsten Mal. Auf dieses Jubiläum wurde bei mehr als 20 Veranstaltungen mit über 2.000 Teilnehmern sowie einigen Veröffentlichungen besonders hingewiesen. Es freut mich, dass wir von Ihnen so viele positive Rückmeldungen erhalten haben und wir für alle Altersgruppen etwas anbieten konnten.

Ein Jubiläum ist nicht nur ein Anlass, auf vergangene Zeiten zurückzublicken, sondern auch ein Anlass etwas festzuhalten. Daher haben wir uns entschieden, zum Abschluss des Festjahres eine Rezeptbroschüre herauszugeben. Die kulinarischen Traditionen und Spezialitäten der Glonner Bürgerinnen und Bürger, welche bereits einzeln in den Marktschreiberausgaben enthalten waren, haben wir hierfür zusammengestellt. Die Rezepte verkörpern auch ein Stück der aktuellen Geschichte und regen ggf. auch dazu an sich über diesen Weg noch besser kennenzulernen.

Begleitet wird diese Rezeptsammlung von Bildern der verschiedenen Veranstaltungen des Jubiläumsjahres. Möge diese Broschüre mit den Bildern eine schöne Erinnerung an die Veranstaltungen bleiben und eine Einladung sein, die Rezepte auszuprobieren. Gestärkt von den kulinarischen Leckerbissen können Sie sich auch gerne intensiver mit der Glonner Geschichte beschäftigen. Hierzu finden Sie jede Menge Lesestoff und Bilder auf den Webseiten des Glonner Archivs unter <https://gemeindearchiv-glonn.de/>. Ich bedanke mich recht herzlich bei allen aktiv Mitwirkenden der Veranstaltungen und der Publikationen. Nur durch das Zusammenwirken war es möglich, den interessierten Glonnerinnen und Glonnern schöne Stunden, verbunden mit unserer 1250-jährigen Geschichte, zu bieten.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren der Rezepte und beim Entdecken der Geschichte(n), die unser Glonn so einzigartig machen. Möge diese Broschüre ein weiterer Baustein in der lebendigen Geschichte unserer 1250 Jahre alten Marktgemeinde sein!

Mit herzlichen Grüßen und den besten Wünschen für viele genussvolle Momente,

Ihr Bürgermeister



und das gesamte Team der 1250-Jahrfeier



1250 Jahre Glonn: Termine

Datum	Uhrzeit	Ort	Thema
02.01.2024	17.00	Dorffestplatz	Neujahrsempfang am Dorffestplatz
03.03.2024	16.00	Klosterschule	Vernissage der eingereichten Logovorschläge
17.03.2024	19.00	Pfarrkirche	Passionskonzert
31.03.2024	14.30	Klosterschule	Ostereiersuchen
06.04.2024	19.30	Pfarrsaal	774 - 2024 Glonn feiert
26.04.2024	19.30	Pfarrsaal	Eine "Schenkung" und ihre Folgen - Vortrag mit Stephan Ametsbichler
16.05.2024	19.00	Marktplatz	Erste historische Tafeln werden enthüllt
08.06.2024	11.00	Dorffestplatz	Jugendfest /sportl. Veranstaltung
15.06.2024	20.30	Zinneberg	Orgel-Open-Air in Zinneberg mit Thomas Pfeiffer
23.06.2024	10.00	Pfarrkirche	Pfarrfest der kath. Kirche - Kirche anlässlich 1250 Jahre Glonn
30.06.2024	17.00	Klosterschule	Szenische Lesung Lena Christ
27.07.2024	14.00		Sportfest für Kinder und Erwachsene
21.09.2024	19.00	Marienheim	Festkonzert des Chor- & Orchestervereins
28.09.2024	11.00	FFW-Haus	Siegerehrung Bildersuche
25.10. bis 3.11.24		Klosterschule	Ausstellung Fotofreunde
27.10.2024	19.00	Pfarrkirche	Kirchenkonzert des Glonner Kirchenchores
10.11.2024	10. - 17.00	Schützenheim	Marktschießen
22. und 23.11.2024	20.00	Marienheim	Theater des Trachtenvereins
24.11.2024	19.00	Marienheim	Theater des Trachtenvereins
29. und 30.11.2024	20.00	Marienheim	Theater des Trachtenvereins
01.12.2024	14.00	Marienheim	Theater des Trachtenvereins
Ende 2024			Rezeptbroschüre angereichert mit Bildern von den Veranstaltungen

Wir starten mit einem *Aperitif*

- vom Haflhof aus Münster -



Rainers Marillen-Sprizz

Rainer Ott vom Haflhof ist bekannt für seine leckeren Cocktails. Heute verrät er uns einen fruchtig leichten Sommerdrink, den jeder zu Hause nachmachen kann:

Zutaten:

- 4 cl Marillensaft
- 1 cl Gordons Gin
- 0,15 l Sekt
- Schuss Tonic Water
- Schuss Mineralwasser
- Zitrone
- Eiswürfel
- Rosmarin (Deko)

Zubereitung:

Alles in den Cocktail Shaker und kräftig schütteln, mit Rosmarin dekorieren.

Es wird ein regionaler Gin mit kräftiger Wacholdernote empfohlen. Zum Wohlsein!

Danke Rainer, dass du den Drink mit uns teilst.

Mehr zum Haflhof erfahren Sie unter: www.haflhof.de



Das schönste Bild: gezeichnet von Anna Triffo und Sarah Wohrab

Logo-Wettbewerb



Das Sieger-Logo von Madita Lontz



Von 2G Media modifiziertes Logo

Weiter geht's mit Vorspeisen

Steffis Sellerie-Creme-Suppe mit Croutons

Steffi und Vasco Kintzel aus Haslach kochen beide sehr gerne - am liebsten mit Produkten aus der Region. Als Mitglieder der Solidarischen Landwirtschaft, SoLaWi fair&teilen Glonn e.V. können sie das ganze Jahr über saisonales Bio-Gemüse vom Acker in Krübling genießen. Von Beruf ist Steffi Tierärztin

und Vasco Grafik-Designer und freier Künstler. Vasco schafft archaisch anmutende Objekte aus heimischen Hölzern. Steffi ist Gemeinderätin und engagiert sich im Förderverein KiJuFa. Zusammen sind sie viel zu Fuß oder mit dem Rad rund um Glonn unterwegs.



Diese wunderbar wärmende Suppe ist einfach und schnell zubereitet und nach einem langen Winterspaziergang genau das Richtige.

Zutaten:

- 3 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 1-2 Knoblauchzehen, in dünnen Scheiben
- 1 EL Mehl
- 1 Sellerieknolle, geschält und gewürfelt
- 1,5 l Gemüsebrühe
- etw. Schlagsahne NB
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2-3 Scheiben altbackenes Misch- oder Vollkornbrot

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, evtl. etwas Sahne zugeben. Für die Croutons das Brot in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne ohne Fett knusprig rösten. Über die Suppe geben und servieren. Dazu schmeckt Feldsalat (hier in Holzschale serviert) mit fein gewürfelten Schalotten und Honig-Senf-Dressing. Viel Spaß beim Kochen und lasst es euch schmecken.

Steffi und Vasco Kintzel

Zubereitung:

Olivenöl in einem weiten Topf erhitzen. Zwiebel hinzufügen und bei kleiner Hitze weich dünsten, Knoblauch zugeben und mit Mehl bestäuben. Sellerie dazugeben, mit heißer Gemüsebrühe aufgießen und ungefähr 20 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen. Wenn der Sellerie weich ist, Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren.



Vascos Holzobjekte sind auf www.instagram.com/art_vasco oder auf der Website: www.art-vasco.com zu sehen und auf Anfrage zu erwerben.




774-2024

Glonn feiert!
**Einladung zum
 Neujahrsempfang 2024**

Da sich die erstmalige urkundliche Erwähnung des Marktes Glonn zum 1250. Mal jährt, lade ich alle Glonner Bürger herzlich ein

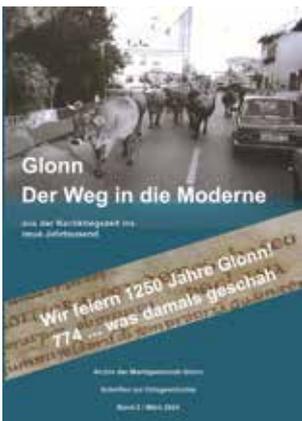
am Dienstag,
 den **2. Januar 2024**
 um **17 Uhr**
 am Dorffestplatz in Glonn
 mit uns zu feiern.

Programm:
 Neujahrsgnße
 gesellschaftlicher Austausch bei
 Glühwein, Bier und Pizzaschnitten

Jam
 JAM
 Peter Riegerbauer

Neujahrsgnße - Empfang





Broschüre "Glonn – Der Weg in die Moderne" aus dem Archiv von Barbara Kreutzer, erhältlich im Glonner Rathaus.

Jeany's

orientalische Kürbiscremesuppe

Zutaten:

- Ca. 1,5 kg Hokkaido Kürbis
- 1 mittlere gelbe Zwiebel
- 2 Karotten
- 400 ml Hühnerbrühe (alternativ Gemüsebrühe für eine vegane Suppe)
- 300 ml Kokosmilch
- 1/4 - 1/2 Teelöffel gemahlene Kurkuma
- 1/4 - 1/2 Teelöffel gemahlene Kreuzkümmel
- 1/2 Teelöffel gemahlene Korianderpulver
- 1/4 Teelöffel Thymian
- 1/2 Teelöffel Oregano
- 1/8 Teelöffel gemahlene Chili
- 1/2 Teelöffel gemahlene Ingwer
- 2-3 Zehen Knoblauch
- 1-2 Bund frischen Koriander
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Anbraten
- optional 1/8 Teelöffel Zimt oder Garam Masala
- optional 1 Esslöffel geröstete Kürbiskerne und / oder etwas Kürbiskernöl zum Dekorieren und Verfeinern.



Den Kürbis dazufügen und anbraten bis er relativ weich ist. Den Knoblauch und Ingwer dazugeben und kurz zusammen braten. Die Masse mit einem Pürierstab pürieren. Mit Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe) und Kokosmilch kurz aufkochen. Dazu die restlichen Kräuter und Gewürze geben und gut umrühren. Etwa eine halbe Stunde auf ganz niedriger Temperatur köcheln lassen und immer wieder rühren, aber nicht aufkochen lassen. Zum Schluß alles ggf noch einmal pürieren, abschmecken. Mit Baguette servieren. Guten Appetit!

Ihre Jeany Chen

Zubereitung:

Den Kürbis säubern, entkernen (geht prima mit einem Esslöffel) und in Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Ebenfalls die Karotten schälen und in größere Würfel schneiden. Am Besten schmeckt selbstgemachte Hühnerbrühe aber mit Bouillon kann man auch arbeiten. Die Kokosmilch vor dem Öffnen gut durchschütteln und dann 300 ml entnehmen. Den Knoblauch und den Koriander fein hacken.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen. Die Zwiebeln anbraten bis sie glasig sind, dann den Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander und Chili kurz mitbraten.



Jeany wohnt mit ihrem Mann Peter, ihrer Hündin Amie und zwei Katzen in Wetterling. Neben dem Reisen - mit allen Tieren - ist das Kochen mit vielen exotischen Gewürzen ihre Leidenschaft. Da Peter ihr ständig vorschlägt, ihre pfiffigen Kreationen auf Papier festzuhalten, fing sie gleich mit einem Rezept für den Marktschreiber an.

Vernissage Logowettbewerb



Ostereiersuche am 1250-igsten Geburtstag von Glonn



Spargel-Erdbeer-Salat von Ludwig & Karola

Karola und Ludwig sind Weinkenner und Inhaber der Glommer Weinbegegnung (www.weinbegegnung.de). Sie kochen sehr gerne gemeinsam und zaubern heute für uns einen Spargel-Erdbeer Salat:

Zutaten: für 4 Personen

- 500 g weißer Spargel
- 400 g Erdbeeren
- 55 g Butter
- 5 EL Ahornsirup
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL weißer Balsamico
- 2 Stängel Minze
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Die Minzblätter abzupfen und grob schneiden. Den Spargel schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden und in Butter 1 bis 2 Minuten anschwitzen. Mit 3 EL Ahornsirup leicht karamellisieren und vom Ofen nehmen. Dann Zitronensaft, Essig, die restlichen 2 EL Ahornsirup dazugeben,

salzen, pfeffern. Erdbeeren unter den Spargelmengen, abschmecken und noch leicht warm servieren.

Unsere Weinempfehlung:

Grüner Veltliner Classic 2020 / Weingut Hirtl / Weinviertel / Österreich

Sein toller Geruch nach Zitrusfrüchten, die schöne Säure und wunderbare Grapefruitaromen harmonisieren hervorragend zu diesem Spargelgericht.

Guten Appetit und zum Wohle,
Karola Ebner und Ludwig Scherzl

weinbegegnung



Fastensuppe vom PGR



Hansi Schwarzer ist verantwortlich, dass nichts anbrennt.

Immer am 05. Fastensonntag lädt Pfarrer Schöpf nach dem 10 Uhr Gottesdienst, zum traditionellen Fastenessen in den Pfarrsaal ein. Ein Grund, die Fastensuppe des Pfarrgemeinderates einmal genauer unter die Lupe zu nehmen. Die Zutaten werden für rund 85 Gäste veranschlagt, deswegen die großen Mengen.

Zutaten für 85 Personen:

- 15 kg Kartoffeln
- 5 kg Gelbe Rüben
- 2 kg Lauch
- 4 Petersilienwurzeln
- 5 Bund Schnittlauch
- 1 Stück Sellerie
- Bratöl
- Gemüsebrühe

- Salz und Pfeffer
- Sahne zum Verfeinern
- Wiener nach Bedarf

Um die große Menge zubereiten zu können, braucht man vor allem einen großen Topf, einen riesen Schöpflöffel und einen noch größeren Pürierstab

Zubereitung:

Gemüse klein schneiden, in Öl andünsten, dann Kartoffelstücke dazugeben, mit Gemüsebrühe aufgießen und kochen, bis das Gemüse und die Kartoffeln weich sind. Anschließend dann die Suppe pürieren, mit Salz, Pfeffer und Sahne abschmecken und mit Schnittlauch dekorieren. Wer mag, bekommt noch geschnittene Wiener in seine Suppe (es ist ja Sonntag).

Zutaten für rund 4 Personen:

- 700 g Kartoffeln
- 250 g Gelbe Rüben
- 100 g Lauch
- 50 g Petersilienwurzeln
- 1/4 Bund Schnittlauch
- 40 g Sellerie
- Bratöl
- Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer
- Sahne zum Verfeinern
- Wiener nach Bedarf

An Guadn wünschen der PGR und Pfarrer Schöpf.

Constanzes One Pot Pasta

Constanze ist leidenschaftliche Fotografin und Designerin und in ihrem Fotostudio für euch da. Sie liebt gute und leichte Küche. Das Rezept für ihr Gericht One Pot Pasta aufzuschreiben, macht mehr Arbeit, als das eigentliche Kochen. Aber gerne möchte sie es mit Euch teilen:



Zutaten: für 4 Personen

- 200 g Spaghetti
- 250 g Tomaten
- 250 g griechischer Fetakäse
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Olivenöl
- Gewürze (Pfeffer, Salz, Paprikapulver)
- Frisches Basilikum (Blätter von 4 Stängeln)

Zusätzlich wer mag:

- Schinkenwürfel
- Frühlingszwiebeln
- Knoblauch

Zubereitung:

Zuallererst den Backofen auf 175 Grad Ober- und Unterhitze vor-

heizen. In eine Auflaufform wird das Olivenöl gegeben und darauf der Feta Käse mittig platziert. Links und rechts vom Fetakäse werden die Spaghetti gelegt (ich breche sie in der Mitte durch).

Danach decke ich die Spaghetti mit den gewürfelten Tomaten und Zwiebeln zu (wer mag, kann Frühlingszwiebeln, Schinkenwürfel und Knoblauch noch dazu geben). Anschließend nach Herzenslust würzen und das frische Basilikum darauf verteilen. Zu guter Letzt kommt so viel Wasser in die Auflaufform, bis alles vollständig bedeckt ist – bei mir waren das 500 ml.

Jetzt das Ganze noch 35 Minuten im Ofen backen und anschließend alles gut umrühren und genießen. Guten Appetit, *Eure*

Constanze Henkel
www.promawi.de

erleben und genießen



Eine musikalische Lesung mit Marion Niederländer und Rudolf Gregor Knabl.

Marion Niederländer liest aus dem Roman „Erinnerungen einer Überflüssigen“ von Lena Christ und anschließend Biografisches zu der Glonner Schriftstellerin. Rudolf Gregor Knabl begleitet sie auf der Klarinette.

Jutta Gräf



Die Spitzpaprika und so manche andere Zutaten erhalten Sie bei Annette und Jürgen Hollinger im Vierjahreszeiten in Glonn.

Franziskas marinierte Spitzpaprika mit Büffelmozzarella

(Vorspeise für 6 Pers.)

Zutaten:

- 6 Spitzpaprika
- 120 ml Olivenöl
- 3 EL Koriander grün
- 3 EL Petersilie + ein paar Zweige zum Garnieren
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Apfelessig
- 100 g Rucola
- 200 g Büffelmozzarella
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

1. Backofen auf 200°C vorheizen. Ganze Paprikaschoten mit 2 EL Olivenöl beträufeln, würzen und im Ofen für 15 Minuten rösten bis die Schoten weich sind.
2. Knoblauch, Koriandergrün & Petersilie fein hacken und mit 80 ml Olivenöl & Apfelessig vermengen. Marinade kräftig würzen. Warme Paprika in



eine Schüssel geben, Marinade darüber geben & 2 Std. ziehen lassen.

3. Paprika & Rucola auf einer Platte verteilen. Mozzarella von Hand in große Stücke teilen & auf Paprika anrichten. Mit Marinade & restlichem Öl beträufeln und mit Petersilie garnieren. Guten Appetit! *Franziska Bell*

erleben und genießen



Es folgen die *Hauptgerichte*

Christinas Rindsrouladen



Christina inmitten ihrer Rinder im Brucker Moos. Sie kennt jedes Tier mit Namen und die Charakterzüge jedes Einzelnen.



Christinas Burgunderbraten

Zutaten:

- 1 kg Galloway Bratenfleisch
- 500 g Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Karotten, Petersilienwurzel)
- 3 Eßl. Tomatenmark
- 0,5 l Fleischbrühe (von Gallowayknochen)
- Guter Rotwein

Zubereitung:

Gemüse klein schneiden, das Fleisch kalt waschen und sehr gut trocken tupfen. Ungewürztes Fleisch in einem Bräter (oder feuerfesten Topf), von allen Seiten gut anbraten, Fleisch herausnehmen. Dann Gemüse mit Butterschmalz (wegen Geschmack) und Tomaten-

mark ebenfalls etwas anbraten. Mit einer halben Flasche Wein ablöschen, somit verflüchtigt der meiste Alkohol. Mit Brühe aufgießen und das Fleisch in das Gemüsebett legen. Mit Deckel 3Std. bei 150 Grad im Ofen garen. Wenn's schnell gehen soll, kann man das Ganze auch im Schnellkochtopf fertig dünsten. Nach der Garzeit, Fleisch aus dem Topf nehmen, Gemüse pürieren oder durch ein

Rindsrouladen:

Zutaten Rouladen:

- 4 Galloway oder Simmental Rouladen
- 250 g rohes geräuchertes Wammerl vom Schwein
- 4-8 Essiggurken
- Scharfer Senf
- Frühlingszwiebeln
- Salz, Pfeffer, Paprika
- Zahnstocher
- Zum Anbraten Butterschmalz oder Rapsöl

Zutaten für die Soße:

- 1 große Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 mittlere gelbe Rüben
- ca. 60 g Knollensellerie
- 1 Chilischote
- 1 Dose Tomaten oder Tomatenmark
- Wasser oder Rotwein zum Ablöschen

Zubereitung:

4 Stk. Rindsrouladen mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen und mit

scharfem Senf bestreichen. Mit Wammerl belegen, Frühlingszwiebeln in Röllchen schneiden und die Rouladen damit bestreuen. Jeweils ein oder zwei Gürkchen an ein Ende der Rouladen legen, und die Roulade um die Gurken wickeln, anschließend mit einem Zahnstocher feststecken. Butterschmalz in einer Pfanne schmelzen, wenn das Schmalz heiß genug ist, die Rouladen hineingeben und von allen Seiten anbraten. Anschließend die Rouladen aus der Pfanne nehmen, nochmals etwas Schmalz in die Pfanne geben, die klein geschnittenen Zwiebeln und Knoblauch, in Scheiben geschnittene gelbe Rüben, ca. 60 g Knollensellerie kleingeschnitten, andünsten. Mit der Dose Tomaten, Wasser oder Rotwein aufgießen, wer mag gibt noch eine kleine Chilischote mit dazu. Jetzt die Rouladen wieder zur Soße in die Pfanne geben und ca. 1 Stunde darin garen.

Nach der Garzeit, die Rouladen aus der Soße nehmen und die Soße pürieren. Abschmecken! Als Beilagen eignen sich Spätzle oder Kartoffelpüree, ein Rotebeetesalat oder Bohnen.

Ihre Christina Trisl

Sieb drücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, zum Verfeinern noch einen Becher Crème Fraîche in die Soße geben (geht aber auch ohne). Dazu passt: Nudeln, Spätzle oder Petersilienkartoffeln und je nach Saison Salat oder Gemüse (Blaukraut). Das Gericht kann man auch schon am Vortag vorbereiten, wenn Gäste kommen. Viel Spaß beim Nachkochen!

Ihre Christina Trisl

Zutaten für 6-8 Personen:

- 6 – 8 Beinscheiben vom Kalb, insgesamt ca. 3 kg
- 4 mittelgroße Karotten
- 4 Stangen Stangensellerie
- 1 kg reife Fleischtomaten
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL Butter
- Etwas Mehl
- 6 EL Olivenöl
- ¼ l Weißwein
- ¼ l Fleisch- o. Gemüsebrühe
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- Je ½ TL Thymian u. Oregano
- 2 Lorbeerblätter
- Salz, schwarzer Pfeffer

SoLaWi: Ossobuco – die berühmten geschmorten Kalbshaxen aus Italien

So wird's gemacht:

1. Karotten, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch fein hacken. In einer möglichst großen, flachen Kasserolle oder in einem Bräter mit Deckel, in dem die Beinscheiben nebeneinander Platz haben, Butter zerlassen und die Gemüswürfel unter Rühren darin anschmoren, bis sie leicht gebräunt sind. Bräter vom Herd nehmen und zur Seite stellen.
2. Kalbshaxen mit Küchengarn rund binden, salzen, pfeffern, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten bei mäßiger Hitze hellbraun anbraten. Herausnehmen und auf das angebratene Gemüse setzen.
3. Das Öl aus der Pfanne abgie-

- ben. Bratenfond mit ¼ l Weißwein aufkochen. Dabei rühren, bis sich der Satz aufgelöst hat und der Wein auf 4 -6 EL Flüssigkeit eingekocht ist. Den Backofen auf 175 °C vorheizen.
4. Tomaten überbrühen und häuten und klein schneiden. Petersilie hacken.
5. Pfannenfond mit ¼ l Brühe aufgießen, gehackte Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeerblätter und Tomatenstücke dazugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Die Sauce über die Fleischstücke gießen. Auf dem Herd aufkochen, Deckel auflegen und in den Ofen schieben. 2 – 3 Stunden schmoren. Dabei alle 30 Min. die Haxen mit etwas Brühe übergießen.



7. Wer mag, kann das fertige Gericht schließlich auch noch mit einer Gremolata bestreuen: Diese besteht aus der Schale von 2 Zitronen – fein abgeraspelt, fein gehackter Petersilie und 5 ganz fein gewürfelte Knoblauchzehen.

Guten Appetit!
Ihre Angelika Gsellmann

erleben und genießen

Ein Rezept von Hans Gerlach, Koch und Autor. Zubereitungszeit: 35 Minuten und 1 Stunde Garzeit.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Kalbfleisch (z.B. Schulter/Unterschale/Hüfte/Tafelspitz, besonders saftig schmecken der Hals oder der Deckel vom Kalbsrücken)
- 125 g Petersilienwurzeln
- 125 g Karotten
- 100 g Schalotten
- 1 Bund Salbei
- 1 Zitrone
- 6 EL Olivenöl
- ca. 125 g Weißbrotbrösel (am besten selbst gemacht und etwas gröber)
- Salz, Pfeffer
- 200 ml kräftiger Weißwein
- 1 EL Zitronengelee
- 100 ml passierte Tomaten
- 400 ml Herrmannsdorfer Kalbsfond
- 600 g Gnocchi (Kühlregal oder selbst gemacht)

Zubereitung:

1. Kalbfleisch 1-2 cm klein würfeln. Gemüse schälen und noch kleiner würfeln. Salbeiblätter abzupfen. Zitrone waschen, die Schale fein abreiben, dann schälen, das Fruchtfleisch ganz klein würfeln oder hacken.
2. Im Topf Olivenöl erhitzen. Salbeiblätter darin knusprig backen, mit einem Sieblöffel aus dem Öl heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen. Etwas vom Salbeilöl in eine zweite Pfanne gießen, darin die Brotbrösel goldbraun braten. Im Topf Kalbfleisch hellgolden braten, Gemüse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronengelee und Tomaten zugeben, mit Wein ablöschen, vollständig einkochen.
3. Etwa 100 ml Kalbsfond zugeben, zwei Löffel Röstbrösel unterrühren und bei sehr schwacher Hitze etwa eine Stunde zugedeckt schmoren, dabei immer wieder kleine Mengen

Rezept aus Herrmannsdorf:

Kalbs-Ragout mit Gnocchi und Salbei



- Flüssigkeit nachgießen. Zum Schluß Kräuter und Zitrone in das Ragout rühren.
4. Gnocchi zubereiten und mit dem Ragout durchschwenken. Mit Röstbröseln und Salbeiblättern

bestreuen.
Weinempfehlung: Sauvignon Blanc von Otono aus Spanien.
Gutes Gelingen und guten Appetit wünscht Ihnen das Team der Herrmannsdorfer Landwerkstätten.



Helga Berninger von den Donnerstagsdamen und Maria Sabrowsky von den Schülerlotsen wurden für ihre langjährige, ehrenamtliche Tätigkeit mit der Bürgermedaille des Marktes Glonn geehrt.

774-2024

Glonn feiert!



06. April 2024

**19.30 Uhr
im Glonner Pfarrsaal**

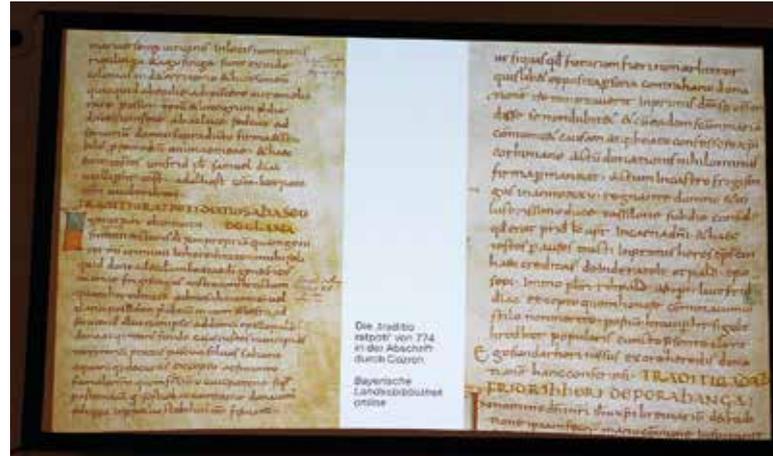
eingeladen sind *alle*
Glonnerinnen und Glonner

Ablauf:

- Kurze Begrüßung
- Ehrungen
- Kurzer historischer Vortrag (ausführlicher Vortrag ist am 26.4.)
- Kurzvorstellung Webauftritt zur Geschichte Glonns
- Hefchen zur Bildersuche liegen auf
- Kurzchronik der jüngeren Vergangenheit wird da sein
- Verpflegung

Wir freuen uns auf Sie,
Ihr 1. Bürgermeister, Josef Oswald







Reinhold's

Hirschragout für 6 Personen

Zutaten:

- 1,5 kg Hirschgulasch
- 6 Zwiebeln
- 4 Karotten
- 150 ml weißer Balsamico
- 500 ml Glühwein
- 1 EL Tomatenmark
- 4 EL Preiselbeeren
- Nach Geschmack Wacholderbeeren, Nelke, Piment, schwarze Pfefferkörner
- 3 EL Mehl
- 2 EL Kakaopulver

Rezept:

Schritt 1:

Ca. 1 Woche vorher aus dem Glühwein, Balsamico und den Gewürzen eine Beize herstellen. Kleiner Tipp, die Gewürze in ein Teeei oder ein Gewürzsäckchen geben, dann können sie später leichter entfernt werden. Das Fleisch darin einlegen, am besten in einen gut verschließbaren Behälter. Alle 2 Tage den Behälter durchschütteln oder umrühren.

Schritt 2:

Am Vorabend das Fleisch abgießen, die Beize nicht wegschütten, sondern aufheben.

Schritt 3:

In einem ausreichend großen Topf, die in Würfel geschnittenen Zwiebeln und Karotten scharf anbraten. Dann das Fleisch dazugeben und auch anbraten. Das Tomatenmark

und die Preiselbeeren kurz mit anschwitzen. Die Beize (incl. Gewürzbeutel) mit in den Topf geben. 1l Wasser dazugeben und bei niedriger Hitze und geschlossenem Deckel ca. 2-3h das Fleisch weich schmoren. Wenn das Fleisch weich gekocht ist, kann es aus dem Topf genommen werden. Auch der Gewürzbeutel kommt jetzt raus. Der im Topf verbliebene Sud wird mit einem Pürierstab durchgemixt. Jetzt wird mit Salz und Kakaopulver die Soße abgeschmeckt. Bei Bedarf kann, das mit kaltem Wasser angerührte Mehl, zum Andicken der Soße verwendet werden, hierbei bitte darauf achten, dass die Soße kocht, wenn das Mehl dazugegeben wird. Am Schluss das Fleisch wieder dazugeben. Als Beilage dazu eignet sich jede Art Knödel (im Bild: Serviettenknödel) oder auch Spätzle.

Zum Dippen eignen sich Preiselbeeren oder Johannisbeermarmelade.

Kleine Anregung für eine Menüfolge:

- Kürbissuppe, Hirschragout, Creme Brûlée (herbstlich)
- Maronissuppe, Hirschragout, Schoko/Lebkuchen Mousse (winterlich)

*Gutes Gelingen und guten Appetit,
Reinhold Szededi*



Albert's

Hähnchen Unterschenkel

Asia Art gegrillt - leicht -

Heute kocht für uns Albert Singer von der Glonner Musi. Er hat ein eigenes Rezept für a ganz guats Hendl: Vorbereitungszeit 0,5 h, Grillzeit 30 min. ;-)

Zutaten:

- 2 kg Hähnchen Unterschenkel
- 4 Knoblauchzehen fein gehackt
- Sojasoße

Einen ordentlichen Schluck (0,33 oder mehr) helle Sojasoße in einen Beutel geben und 1 - 2 h vakuumieren oder nicht vakuumiert über Nacht bzw. 8 h abgedeckt in den Kühlschrank.

Marinade herrichten:

1,5 gehäufte TL „Hähnchen Tandoori Gewürz vom Fuchs“, des ist vom Geschmack sehr wichtig! Das kann man auch selber herrichten, besteht aber aus 16 verschiedenen Gewürzen.

- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 2 - 3 TL Salz
- 1 gestri. TL Chiliflocken
- Etwas Pfeffer
- 1,5 EL Rohrzucker

An Spritzer dunkles Sesamöl Des Ganze verrühren und mit Rapsöl oder einem anderen geschmacksneutralen Öl zur streichfähigen Marinade auffüllen.

Zubereitung Hähnchen:

Hähnchen auspacken, die Sojasoße wegschütten. Dabei aber die Knoblauchzehen abseihen und zur Marinade zugeben. Jetzt die Schenkel mit einem Pinsel marinieren. Im Kugelgrill die Kohlenkörbe nach außen und im indirekten Bereich auf 68-70° Kerntemperatur ziehen. Es muß koa Kugelgrill sein, aber Ihr braucht einfach a indirekte Zone. Übrigens, jeder Backofen ist eine riesige indirekte Zone, bei 180° Ober- & Unterhitze.

In den letzten 5 Min. Grillzeit noch glasieren.

Die Glasur besteht aus dem Rest der Marinade, wir brauchen aber nur die abgehockten Feststoffe, diese fischen wir raus und geben 1 EL rauchiges & 1 EL fruchtiges Ketchup dazu. Wer mag auch noch Ahornsirup oder Honig etc., so wie bei Sparerrips halt.

Die Schenkel mit dem Pinsel einstreichen, halt nicht zu viel beziehungsweise nach Geschmack. Und jetzt fertig grillen. Des Zeug ist der pure Wahnsinn. Serviert mit Reissalat und grünem Salat.

Noch kurz an Protipp: Wenn du Lust hast, kannst auch ein paar Ingwerscheiben mit vakuumieren, und als Kick zum Servieren Sesam und Frühlingszwiebeln drüberstreuen.

Wenn Du noch mehr Lust hast, dann die Schenkel unter der Haut würzen. Also die Haut raufschieben, würzen und wieder runterziehen. Ich würd hier aber dann bei der Marinade etwas weniger Salz reingeben, dafür jetzt die Haut außen a bisserl salzen. Dann wird diese einfach schöner. Bin aber eh nicht so der Freund vom unter der Haut würzen, weil ich gerne a g'scheite gegrillte Haut mag. Aber wir wissen ja, die Haut ist angeblich eine Gewürzbarriere. Jetzt noch oben gleich unter dem Gelenk einmal rundum bis auf den Knochen schneiden, dann zieht sich des Fleisch beim Grillen schön zusammen und soll angeblich noch saftiger bleiben und man hat sogenannte Hähnchen Drumsticks. Oder wenn 'st jetzt auch noch des obere Gelenk ausbeinst san's Chicken Lollis. ;-)

I schmeiß mi weg. Aber das Wichtigste ist eigentlich die Kerntemperatur einhalten. Dann sans saftig.

An Guadn euer Albert Singer

Ralfs

Hendl ausm Ofen

Zutatenliste: (4 Personen)

- 1 Hendl
- 750 Gramm Kartoffeln (Junge Kartoffeln oder Drillinge)
- 3 Paprika (Farbe egal)
- 3 mittelgroße Zwiebeln

Für die Marinade:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 halben Bund Basilikum
- 1 halbe Zitrone
- Salz & Pfeffer
- 2 EL Olivenöl
- Balsamicoessig (dunkel oder hell)

Für alle Zutaten haben wir Topadressen in und um Glonn (Metzgereien, Hofläden, Gemüsegeschäft).

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Paprika in gleichgroße Stücke (ca. 4 cm) schneiden. Die Zwiebeln achteln und die Schichten voneinander lösen. Alles zusammen in eine Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

2. Das Basilikum und den Knoblauch fein hacken. Mit Olivenöl, Zitronensaft und einem Spritzer Essig vermischen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das sieht dann aus wie Pesto.

3. Das Hendl am Rückgrat von oben bis unten aufschneiden und aufklappen.

4. Eine Hälfte der Marinade auf das geschnittene Gemüse geben und vermischen. Mit der anderen Hälfte das Hendl einreiben.

5. Das Hendl mit der Hautseite nach oben auf das Gemüse legen und die Haut nochmals leicht salzen (dann wird's knuspriger).

6. Bei 180 Grad Umluft ca. 50 Minuten garen und anschließend nochmals 10 Minuten bei 200 Grad Oberhitze grillen.

Serviert wird's in der Auflaufform am Tisch, dann kann sich jeder sein Lieblingsstück vom Hendl sichern. Dazu passt Kräuterquarkdip hervorragend.

An Guadn, Euer Ralf.



Wer kennt ihn nicht in Glonn, unseren Ralf vom Schuhe Sport Obermair. Stets ein lockerer Spruch auf den Lippen und immer, für alle Kunden ob groß oder klein, eine zuvorkommende und freundliche Beratung. Heute stellt er uns sein liebstes Rezept vor, das er kurz zusammenfasst: "ziemlich simpel und ziemlich lecker".

1.250 JAHRE GLONN
erleben und genießen

774-2024
EINE „SCHENKUNG“
UND IHRE FOLGEN
Die ‚traditio ratpoti‘ von 774 und 821
Ein Vortrag mit *Stephan Ametsbichler*

Datiert auf den 31. März 774 übergibt ein gewisser Ratpot vor genau 1250 Jahren das, was er von seinem Vater Crimuni geerbt hat, der Bischofskirche zu Freising.

Die erste urkundlich Erwähnung von *Glonn*

Freitag
26. April 2024
19.00 Uhr im Glonner Pfarrsaal

Eintritt frei!

Wir freuen uns auf Sie,
Ihr 1. Bürgermeister, Josef Oswald und Stephan Ametsbichler





Alberts

geräucherter Lachs aus dem Blechkübel

Geräucherten Fisch kennt natürlich jeder, aber wir machen den jetzt einmal ganz anders. Dieses Rezept ist nicht meine „Erfindung“, aber ich find des so toll, dass ich des gerne teilen möchte.

Zutaten:

- Eine Lachsfilethälfte mit Haut am Stück
- Pfeffer und Salz
- Holzkohle
- Blechkübel, kleinen Grillrost, Tortenring, und a nasses Geschirrtuch.
- Holzchips

Für die Aioli:

Nehmts 3 gehackte Knoblauchzehen, 1 frisches Ei, 25g scharfen Senf und bisserl Salz und Pfeffer, dann verquirlt das Ganze mit dem Zauberstab. Wenn des schön cremig ist, gaaanz langsam 250g Öl einlaufen lassen und weiter quirlen. ProTip: Zeit lassen, es lohnt sich!

Nur einmalig!

Ihr nehmt einen emaillierten Blechkiebe (Blecheimer) und schneidet in den Boden mit der Flex Löcher rein. Meine schauen so ungefähr aus:



Völlig Wurscht, wir brauchen 8 x 1 Eurostück große Löcher. **Ganz wichtig! Bitte keinen Zinkkiebe. Zink Abbrand ist sehr giftig! Und setzt a Brille auf beim Flexen. Danke!**

Zubereitung:

Die Lachshälfte in dreifingerdicke Streifen schneiden, natürlich quer zur Faser, salzen und pfeffern nach Geschmack, gerne auch ein bisschen Dill drauf. Gut durchgeglühte Holzkohle ca. eine Handbreit in den Eimer geben. Dieser sollte auf ein paar Steinen stehen, damit er von unten gut Luft bekommt. Darüber eine Handvoll Holzchips zum Räuchern. Ich nehme gerne Nussbaum, Ahorn oder heimische Obstbäume. Wichtig: keine harzhaltigen Hölzer wie Fichte oder Lärche, und natürlich nix gerbsäurehaltiges wie Eiche, eher was Zuckerhaltiges. Des bekommt Ihr im Handel oder beim Schreiner Eures Vertrauens. Auf den gefüllten Kübel legts einen Grillrost, in der Größe passend ist gut, wenn dieser größer ist, geht's auch. Nun einen Tortenring darüber im Durchmesser auf den des Kübels angepasst. Jetzt wird der Fisch mit der Hautunterseite reingelegt, und ein eingeweichtes Geschirrtuch luftabdichtend darüber. Nun kann der Räucher- und Garprozess einsetzen und wir warten bis auf der Oberseite kleine Bläschen von Eiweiß zum Vorschein kommen. Ich persönlich steck ein Thermometer rein und zieh das Ganze auf 52° Kerntemperatur rauf, dann ist der Lachs saftig und etwas glasig. Aber bei 60° sollte Schluss sein, denn dann wird es trocken. Jetzt rauf auf den Teller und zu Kartoffelsalat, Püree oder einer Maronensuppe genießen. Hierzu nehmt das Filet samt Haut vom Grill und esst von der Haut. Obacht, Aioli nicht vergessen! Für die Suppe natürlich die Haut weglassen.

An Guadn. Euer Albert

P.S.: An die Partner. Sollte jemand an Euch herantreten und Räucherchips benötigen. Schneidets einfache 2 x 2 cm Riegel quer zur Faser runter, und stemmts dann 2-3 mm dicke Trümmer raus.



erleben und genießen

Erste historische Tafeln werden enthüllt





erleben und genießen

Jugendfest



Mantelblicks

Ora King Lachs auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln

Ilonka und Markus Steinberger präsentieren eine ihrer Delikatessen, wie wir sie vom Marktblick am Marktplatz gewohnt sind.

Zutaten Ratatouille:

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 2 große Paprikaschoten rot
- 2 große Paprikaschoten grün
- 1 Dose geschälte Bio-Tomaten
- 1 große Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 TL frisch gehackter Rosmarin
- 1 EL frisch gehackter Thymian
- 1 EL frisch gehackter Salbei
- 1 TL Zucker

und dazu:

Ora King Lachs (Cansta Nova)
Kleine Kartoffeln vom Bauern

Zubereitung:

Zuerst das Gemüse für das Ratatouille waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Dann die große Zwiebel würfeln und den Knoblauch sowie die

zuvor gewaschenen Kräuter klein hacken. Anschließend die Auberginenstücke salzen und 10 Min. ziehen lassen, danach gründlich abtupfen. In einer großen Pfanne mit hohem Rand gutes Olivenöl erhitzen. In dieser nun die Zwiebel und die Zucchini anbraten, Paprika dazugeben und als letztes kommen die Auberginen dazu. Alles etwa 5 Min. kräftig anbraten. Im Anschluss Tomatenmark dazugeben und unterrühren, dann salzen und pfeffern. Als nächstes den Knoblauch und die Kräuter, sowie die geschälten Tomaten und den Zucker dazugeben. Ca. 20 Min. köcheln lassen, das Gemüse sollte noch Biss haben. Jetzt die Kartoffeln kochen, in vorgeheizter Pfanne schwenken und mit einem Rosmarinweig, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss den Lachs mit Rosmarin anbraten und ihn dabei nicht zu trocken werden lassen, das sorgt für höchste Qualität. Anrichten, genießen. *Einen guten Appetit, Ilonka & Markus.*





Glonner Pfarrfest

Karog

Fastenessen nach Großmutter's Art Zwuller mit Kraut oder Apfelmus

Dieses Gericht ist sehr preiswert und mit wenigen Zutaten schnell hergestellt.

Zutaten für den Zwuller:

- 800 g mehlig Kartoffeln, am Vortag gekocht und geschält
- 50 g Mehl
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss
- Butterschmalz

Zubereitung:

Die gekochten kalten Kartoffeln durch ein feines Sieb oder Reibeisen in eine große Schüssel reiben. Die Kartoffeln sehr locker liegen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und das Mehl großzügig darüber sieben. Nun alles locker mit den Händen unter die Kartoffeln heben, bis

sich die einzelnen Kartoffelbrösel voneinander lösen und außen meliert sind - also bis kleine Brösel entstanden sind.

Jetzt portionsweise die Brösel in einer Pfanne, in heißem Butterschmalz, unter ständigem rühren, braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Dieser Arbeitsschritt ist der aufwendigste und erfordert auch Zeit. Im heißen Backofen bis zum Verzehr so lange warm halten, bis alles verarbeitet ist. Dazu passt traditionell Sauerkraut.

Zutaten Sauerkraut:

- 500 g Sauerkraut
- 1 Zwiebel
- 1 Apfel



- 1 Eßl. Zucker
- 2 Eßl. Öl
- einen Teefilter mit Kümmel, Wacholderbeeren, Nelken und Lorbeerblätter.

Zubereitung:

Zwiebel würfeln, Apfel grob würfeln und mit dem Zucker in Öl andünsten. Sobald die Zwiebeln goldgelb sind, werden das Sauerkraut und der Teebeutel mit den Gewürzen dazugegeben

und mit 0,5 Liter Wasser aufgegossen. Jetzt darf das Sauerkraut langsam eine Stunde köcheln. Wenn die Flüssigkeit verdampft ist, nochmals mit Wasser nachgießen. Der Zwuller wird mit Sauerkraut serviert, kann aber auch mit Apfelmus gegessen werden.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit zu diesem regionalen und saisonalen Fastenessen.

Eure Karo Sigl

„Des war net schlecht“

Wenn es um gutes Essen geht, soll man auch daran denken, dass heute Millionen Tonnen Lebensmittel im Müll landen. Warum: Nur weil sie nicht „marktgerecht“, zu alt oder auch zu viel sind. In diesem Zusammenhang ist es gut, sich daran zu erinnern, wie es unsere Vorfahren gemacht haben. Sie, die ihre Zeit zu einem guten Teil dazu verwendeten, etwas für sich und die Familie auf den „Tisch zu zaubern“. Dabei wurde alles zur Mahlzeit, was noch irgendwie genießbar war, denn Essen war knapp und gegenüber heute teurer. Dass sie vor und nach dem Essen beteten, war Bitte und Dank für etwas, was man sich nicht so einfach „nehmen“ konnte. Und wenn diese dann sagten, „des war net schlecht“, meinten sie, es war (noch) genießbar, oder auch, es war genug und hat ihren Hunger einigermaßen gestillt. Dieses „war net schlecht“ ist heute noch in Gebrauch, allerdings als Feststellung „des war guat“. Es ist beileibe keine „Dialektfloskel“, sondern sitzt tief, weil es in der Menschheitsgeschichte verwurzelt ist.

Die zur Verfügung stehende Essenmenge war nicht nur durch die Erntesituation bedingt, sondern auch jahreszeitlich. Über Jahre lagerfähig, war nur trockenes Getreide, das vor Schädlingen zu schützen war. Allein schon wegen des Saatgutes. Bei allem anderen waren Konservierungsmethoden gefragt. Für Obst, soweit man es nicht mehr offen lagern konnte, sowie für Pilze, war es die „Darre“ in der Sonne oder in der Restwärme des Backofens. Das „Brennen“ von Obst zu „Schnaps“ war nur wenigen vorbehalten. Für Erdfrüchte, wie Kartoffel, Rüben, auch „Dotschen“, war der Keller, soweit überhaupt vorhanden, der Lagerort. Oft aber auch eine „Erdmiete“ oder Sandkiste. Für

die Lagerung von Weißkraut war es das „Krautfass“, in das dieses Hauptnahrungsmittel geschnitten, gesalzen, gewürzt und eingetreten wurde, um letztlich mit Brett und Stein beschwert, im eigenen Saft zu „gären“. Frische Eier waren ein Saisonartikel und den „Austraglern“ oft „notarisch“ gesichert. In der Regel auf „von Georgi (23.4.) bis Martini“ (11.11.) beschränkt. Aber auch im Winter brauchte man Eier, schon deswegen, weil diese eine wichtige Zutat für das andere Hauptnahrungsmittel „Knödel“ waren. Und so legte man Eier in einem oft irdenen Topf mit „Wasserglas“ oder Kalkwasser umgeben, luftdicht ein. Milch war dauerhaft nur als Butter, Butterschmalz oder Käse zu konservieren.

Soweit Schlachtvieh überhaupt vorhanden war, kam Fleisch nur selten auf den Tisch. Vieh war ja auch „marktfähig“ und konnte Geld in die Kasse bringen. Außer dem obligatorischen „Weihnachter“, also die „Sau“, die zu Weihnachten geschlachtet wurde oder zu anderen seltenen Anlässen, wie einer Hochzeit, zur Ernte oder der Kirchweih, gab es kaum Fleisch. Gab es eine „Notschlachtung“, dann wurde „eingesagt“, das heißt der Großteil des noch brauchbaren Fleisches wurde den Dorfbewohnern angeboten. Der seltene Fall, wo Fleisch „außerordentlich“ auf den Tisch kam. Fleisch wurde immer „portioniert“, das heißt, man konnte nicht so viel essen, wie man wollte. Nur zu Weinachten und eventuell zu Kirchweih konnte man sich „vollhauen“, ob Würste oder Fleisch in allen Formen, was gelegentlich auch den Magen überforderte. Frisches Fleisch hatte zwar jahreszeitlich verschieden, nur eine kurze Haltbarkeit. Beliebt war das „einsuren“, damit gab es „Pökelfleisch“, was wieder



*Hans Obermair, unser Ortschronist und Ehrenbürger, bringt uns seit Jahren mit seinen Artikeln, Büchern und zahlreichen Veröffentlichungen unsere Glonner Heimat sehr anschaulich nahe. Vielen Dank, lieber Hans!
Foto: kw, 1. Mai 2022.*

Grundlage für „Geselchtes“ war. Bei vielen Anwesen war der „Kamin“ so angelegt, dass man den Rauch in eine „Selchkammer“ umleiten konnte. Aber auch die „Rauchkutte“ über dem offenen Herd bot eine Möglichkeit zum „Selchen“.

Nahrung war vielen Alles. Der „Brotneid“, bei dem es auch zu Feindschaften kommen konnte, verdeutlicht uns dies. Die zur Verfügung stehende Nahrungsmenge hing nicht nur davon ab, wie die Ernte ausfiel, sondern auch wie die „Konservierung“ gelang. Hier konnte ja auch viel falsch gemacht worden sein. Umso mehr „Verdorbenes“ gab es. Und das „war net schlecht“ dürfte eher die Ausnahme als die Regel gewesen sein. Wenn schon Zehnjährige in den „Dienst“ zu einem anderen Bauern geschickt wurden, hatte das in erster Linie damit zu tun, einen Esser weniger am Tisch zu haben.

Das Brot war Grundlage der Verpflegung. Das sagt uns auch das Sprichwort, wenn die Rede ist „vom Brot verdienen“ oder „man sei in Arbeit und Brot“. Wenn ein Laib beim Anschneiden bekreuzigt wurde, so mag das den Wert des Brotes verdeutlichen. War es hart und angeschimmelt, war es immer noch genießbar, wenn auch nur in der „Brotsuppe“ oder im Knödel. Diese wiederum als Hauptmahlzeit mit Kraut oder als „Koite Kuchä“. Haben sich

die guten Knödel eines „Dienstplatzes“ herumgesprochen, mag das so manchen Dienstantritt mitentschieden haben. Und zum Knödel gehörte das Kraut. Früher selbst erzeugt und später zugekauft. Und wenn der „Bot vo Glo“, heute Hotel Schwaiger, noch 1929 gar 10 Waggon unter seine Kunden brachte, mag das über die Bedeutung dieses „Grundnahrungsmittels“ etwas aussagen.

Wie würden unsere Vorfahren reagieren, wenn sie uns in einem heutigen Discounter beobachten könnten, während wir die Angebote auf Preise, Inhalte und Verfallsdaten prüfen: Sie würden sich freuen, weil es uns so gut geht. Würden wir ihnen aber auch sagen, dass Millionen Tonnen Lebensmittel unverbraucht im Kompost landen, würden sie unverständlich den Kopf schütteln und traurig sein.

Diese Betrachtung soll ein Vorspann für die hier gesammelten Kochrezepte aus unserer Gegend sein. Viele werden von unseren Vorfahren stammen. Wenn sie diese umsetzen wollen, denken sie daran, wie damals, oft mit einfachsten Mitteln, etwas auf den Tisch „gezaubert“ wurde. Früher sagte man „Hunger sei der beste Koch“. Hoffen wir, dass diese alte Weisheit bei uns nicht mehr zum Tragen kommt.

**Und nun gutes Gelingen und guten Appetit.
Euer Hans Obermair**



Glonner Kirchenkonzert

erleben und genießen

Claudia

Feta-Blätterteig-Strudel

Für ca. 3-4 Portionen:

- 1 Blätterteig
- 1 Pkg. Feta-Käse
- ca. 3 Tomaten
- Lauchzwiebeln
- Gewürze nach Wahl, z.B. italienische Gewürzmischung, Kräuter der Provence...
- Schwarzkümmel

Zubereitung:

Blätterteig ca. 10 Min. vor Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen. Dann den Blätterteig ausrollen. Den Feta-Käse auf der längeren Seite in 4 Streifen schneiden. Die Käsestreifen mittig auf den Blätterteig legen, nach Belieben würzen. Die Tomaten vierteln, aushöhlen und in kleine Stücke schneiden, die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Tomaten und Lauchzwiebeln auf den Käsestreifen verteilen. Nun den Blätterteig über der Füllung zusammenklappen und die Ränder einschlagen. Den Strudel mit Wasser bestreichen und den Schwarzkümmel über den Strudel streuen und, wenn nötig, leicht andrücken. Den Strudel bei 200° C (Ober-/Unterhitze) ca. 20-25 Min. backen, bis er leicht bräunlich ist. Dazu passt sehr gut ein gemischter Salat.



So sieht der Strudel vor dem Einrollen aus.



Vielleicht kennen Sie Claudia Spranger von den E-Mails an den Marktschreiber. Wenn nicht: Sie liest ihn regelmäßig Korrektur und kümmert sich um alle Kommas. Als studierte Medienwissenschaftlerin bearbeitet sie nicht nur die Texte, sondern bringt auch viele Ideen bei Anzeigen und Gestaltungsfragen ein.

Brittas Südtiroler Küche für Zuhause mit pikanter Note

Bei Britta Muzyk-Tikovsky und ihrem Mann Gerhard geht es in der Küche schon mal „scharf“ zu. Selbst angebaute Peperoni werden über den Winter getrocknet und zu Flocken und Pulver verarbeitet: von der mildereren Jalapeno über die fruchtig-scharfe Habanero bis zur aktuell weltweit schärfsten Carolina Reaper. Da nicht alle gerne scharf essen, kommt bei Gästen die Chili-Mischung separat auf den Tisch. Wer will, würzt selbst nach. Dieses Rezept ist ihre Variation von einem Gericht, das sie im Torggkeller in Klausen gegessen haben.



Pikante Pasta Botte - Zutaten für 4 Personen (als Primo Piatto):

- 500 g Tagliatelle
- 200 g Bresaola (luftgetrockneter Rinderschinken) in Streifen geschnitten
- 150 g Steinpilze (frisch oder im Glas) oder 50 g getrocknete Steinpilze (ca. 20 Min. in warmem Wasser eingelegt)
- 3 Frühlingszwiebeln, samt Grün in feine Ringe geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 200 ml Rinderfond
- 3 EL Sonnenblumenöl zum Anbraten
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Chilipulver oder Flocken
- 100 g Rucola
- 50 g Parmesan (frisch vom Stück gehobelt)
- Kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung:

Frühlingszwiebeln in einer großen, hohen Pfanne leicht in Öl anbraten. Bresaola, Steinpilze

und Knoblauch dazugeben, für 4-5 Minuten auf mittlerer Hitze braten und dann mit der Rinderbrühe ablöschen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chili würzen (wir nehmen einen Espressolöffel Habanero-Flocken, mögen es aber auch gerne scharf) und für weitere 5 Minuten leicht simmern lassen. Dann die bissfest gekochten Tagliatelle schnell in der Pfanne mit unterrühren. Mischung auf 4 Teller verteilen und je einen EL Olivenöl darüber träufeln. Mit Rucola und Parmesan garnieren. Als vegane Alternative: Bresaola und Rinderfond durch frische Champignons und Gemüsefond ersetzen. Wenn getrocknete Steinpilze verwendet werden, 2-3 EL des Einweich-Wassers hinzugeben. Verleiht einen intensiveren Geschmack.

Dazu passt gut ein kräftiger Südtiroler Lagrein oder Mineralwasser mit Limettenscheiben. Um den Gesprächen beim Essen noch mehr Würze zu verleihen, empfehlen sich übrigens die Chillipicks als „Vorspeise“. Sie werden wöchentlich in einem kostenlosen Newsletter vom Glonner Verlag Capscovil versendet. *Buon Appetito und Mahlzeit!*

Eure Britta Muzyk-Tikovsky



Nach einer Wanderung in den Dolomiten schmeckt die Pasta Botte gleich noch besser.

Für den Newsletter anmelden: <https://chillipicks.com/de/newsletter-abonnieren/> (deutsch)

QR-Code „Chillipicks_Newsletter_abonnieren_DE“: Direkte Weiterleitung zur Anmeldeseite (DE)



Festkonzert des Chor- & Orchestervereins

Annettes Spaghetti "Feingericht"

von Schwester Canisia

Das ist ein sehr altes, einfaches Rezept, welches meine Mutter von ihrer Lehrzeit (50er Jahre) aus dem Kloster Oberzell in Würzburg mitgebracht hat.

Zutaten:

- 500 g Spaghetti
- 500 g Hackfleisch
- 500 g passierte Tomaten
- 1 Zwiebel
- 4 - 5 Eier

- Salz / Pfeffer
- Gewürze wie z.B. Majoran

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit der gewürfelten Zwiebel andünsten und anschließend mit den passierten Tomaten aufgießen und köcheln lassen - mit Salz / Pfeffer und Gewürzen nach Geschmack abschmecken. Spaghetti al dente kochen und mit der Tomatenhackfleischsoße vermengen.

Auf jede Portion kommt abschließend noch ein Spiegelei oben drauf. Mit einem grünen Salat servieren.

Kleiner Tipp: Am nächsten Tag (in der Pfanne knusprig aufgewärmt) schmeckt das Nudelgericht besonders lecker.



Guten Appetit, wünscht euch Euere Annette.

Lisig

Walnuss-Spinatknödel mit Bergkas

Lisi Raig aus Adling kocht gerne für ihre Familie mit gesunden Produkten aus der Region. Heute stellt sie uns eines ihrer Lieblings-Herbst-Rezepte vor.

Zutaten:

- 300 g Knödelbrot
- 80 g gehackte Walnüsse
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel Pfeffer
- 1 Prise Muskatnuss
- 1/2 Zwiebel
- 1-2 Knoblauchzehen
- 1 Eßl. Butter
- 300 g Blattspinat
- 100 ml Milch
- 2 Eier
- Semmelbrösel
- 100 - 120 g Butter
- würziger Bergkäse

Zubereitung:

Knödelbrot fein würfeln und mit Walnüssen, Salz, Pfeffer und Muskatnuss in einer Schüssel vermischen. (Wenn ins Knödelbrot körnige Semmeln dazu gemischt werden, schmeckt

noch besser.)

Zwiebel und Knoblauch fein würfeln, in Butter anschwitzen und ins Knödelbrot mischen. Spinat mit Milch erhitzen und pürieren. Dies ebenfalls unter die Semmeln mischen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Zum Schluss noch die Eier dazu geben und gut durchkneten. Wenn der Teig zu weich ist, können noch 1-3 Eßl. Semmelbrösel dazugegeben werden. Ein Brett mit etwas Semmelbrösel bestreuen. Aus dem Teig ca. 14 kleine Knödel formen und auf das vorbereitete Brett legen, um ein Festkleben zu verhindern.

Tipp: Der Teig klebt nicht an den Händen, wenn man sich eine Schüssel kaltes Wasser bereitstellt und die Fingerspitzen während des Knödeldrehens im-

mer wieder hineintaucht.

Die Knödel rasch in kochendes Salzwasser legen. Sofort die Temperatur zurückschalten und die Knödel 25 Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf nach dem Einlegen nicht mehr sprudeln, sonst zerfallen die Knödel. 2-3 Knödel in einem Suppenteller mit zerlassener Butter übergießen und beliebig viel Bergkäse darüber hobeln. Mit Schnittlauch garnieren. Dazu einen bunten, knackigen Salat servieren.



Viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!
Lisi Raig



erleben und genießen

Nicos Reiberdatschi

Reiberdatschi mit Emmentaler Käse oder Almbutterkäse:

Zutaten für 4 Personen:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Ei
- 3 EL Haferflocken
- Muskat
- Salz / Pfeffer
- 2-3 EL Mehl
- Käse nach Belieben (Emmentaler, Almkäse alt oder auch Greyerzer)
- Wer es würziger mag: Zwiebelwürfel aus einer mittelgrossen Zwiebel

Zubereitung:

Kartoffeln grob raspeln, Eier, Haferflocken, Mehl und evtl. Zwiebelwürfel dazu und durchmengen. Mit Salz / Pfeffer / Muskat abschmecken. Dann den Käse genauso raspeln, wie die Kartoffeln und gleich unterheben.

In einer Pfanne Butterschmalz

oder Sonnenblumenöl erhitzen. Wenn das Fett heiß genug ist, pro Kartoffelpuffer einen EL Teig in die Pfanne geben und zu einem Puffer flach streichen. Von beiden Seiten goldbraun ausbraten. Entweder als Beilage, z.B. zu einem Gulasch oder als eigenständiges Gericht mit Kräuterquark und einem Salat.



Guten Appetit wünscht Ihr Nico
Feig von der Postfiliale in Glonn



Sportfest für Kinder und Erwachsene



Jetzt wird es *Grüß*

Muttertags Herzchenwaffeln von *Vroni, Lorenz und Korbi*

Eine gute Idee zum Muttertag. Herzchenwaffeln mit Erdbeeren und Sahne, welche Mama steht da nicht drauf?

Zutaten:

- 120 g weiche Butter
- 130 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- etwas Zimt
- 2 Eier
- 1 großer Becher Buttermilch (250 g)
- 250 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Prise Salz

- Puderzucker zum Bestäuben
- Erdbeeren
- Sprühsahne
- Waffeleisen

Zubereitung:

Waffeleisen vorheizen. Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt, Eier schaumig rühren. Dann Buttermilch, Mehl, Backpulver und Salz zugeben, verrühren und portionsweise in dem Waffeleisen backen. Mit Erdbeeren und Sahne verzieren.

Guten Appetit wünschen Vroni, Lorenz und Korbi



Die Waffeln schmecken nicht nur den Mamas finden die Freunde Vroni, Lorenz und Korbi.



ORANGEN-CRÈME-BRÛLÉE

Zubereitung:

Orangen gut waschen und Schale der Früchte abreiben. Sahne, Crème fraîche, Zucker, Vanille eine Prise Salz und Eigelb vermengen und mit der Orangenschale abschmecken.

Die Masse in ofenfeste Förmchen gießen und für ca. 1 Stunde bei 90° C im Ofen stocken lassen. Nach jeweils 20 Minuten die Ofentür öffnen, um den Dampf entweichen zu lassen. Vor dem Servieren gleichmäßig Zucker auf die Crème streuen und mit einem Bunsenbrenner karamellisieren.



Für 4 Personen

Zutaten:

- 2 Orangen
- 250 ml Sahne
- 250 g Crème fraîche
- 50 g Zucker
- Vanille, Salz
- 7 Eigelb
- Zucker

erleben und genießen



Siegerehrung



Überraschungstorte für den Bürgermeister *Gepp*



Ein verspätetes Geburtstagsgeschenk erhielt unser Bürgermeister, Josef Oswald, von den beiden Kuchenbäckerinnen Anastasia und Magdalena, einen Schoko-Beeren-Naked-Cake. Er lies sich ein großes Stück davon schmecken und versicherte, dass er ihn auch mit seinem Vorzimmer geteilt hätte.

Schoko-Beeren-Naked Cake

Zubehör:

2 Springformen mit Ø 26 cm

Zutaten Boden:

- 12 Eier
- 360 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Prisen Salz
- 280 g Mehl
- 80 g Backkakao
- 1 Päckchen Backpulver



Zutaten Creme:

- 700 g Waldfrüchte gefroren
- 60 g Puderzucker
- 500 g Mascarpone
- 600 g Schlagsahne
- optional: Fix Galantine

Zubereitung:

Zuerst die Eier, den Zucker, den Vanillezucker und das Salz in eine Schüssel geben und 10 Minuten lang aufschlagen. Anschließend das Mehl, den Backkakao und das Backpulver hinzugeben und kurz unterrühren. Nun den Teig in zwei Kuchenformen füllen und nacheinander im Backofen bei 180° (Umluft 160°) für ca. 25 Minuten backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und jeweils in 2 Hälften schneiden.

Für die Creme die Waldfrüchte auftauen lassen, pürieren und durch ein Sieb streichen um die Kerne zu entfernen. Daraufhin die Mascarpone mit der Sahne steifschlagen und den Puderzucker kurz unterrühren. Nun die Waldfrüchte vorsichtig unterheben. (Falls nicht fest genug: Fix Galantine einrühren).

Abschließend den untersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Creme bestreichen, den nächsten Boden drauflegen und diesen Vorgang wiederholen, bis die Torte fertig ist. Zur Dekoration können oben frische Früchte platziert werden.

Gutes Gelingen wünschen Anastasia und Magdalena.



Julias Erdbeertraum

Erdbeer-Holunder-Torte

Zutaten für den Teig:

- 3 Eier (pro Ei 25 g Mehl und 25 g Zucker)
- 75 g Zucker
- 75 g Mehl
- ½ TL Backpulver

Zutaten für den Belag:

- 800 g Erdbeeren (ca. 6 Erdbeeren für die Deko auf die Seite legen)
- 8 Blatt Gelatine
- 400 g Joghurt
- 300 g Quark
- 400 g Sahne
- 100 g Zucker
- 1 Pk Vanillezucker
- 75 g Holunderblüten Sirup

Zubereitung:

1. Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker ca. 8 Minuten sehr cremig aufschlagen. Das Mehl und die Speisestärke mit Hilfe eines feinen Siebs darüber geben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine nicht gefettete Springform geben und ca. 18 Minuten bei 180 Grad Ober- / Unterhitze backen.

2. Den abgekühlten Boden mit einem Tortenring auf eine Platte setzen.

3. Die Erdbeeren gründlich waschen und von den Stielansätzen

befreien. Nun die Erdbeeren ungeschnitten auf den Boden stellen.

4. Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Min. quellen lassen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen. Aus Zucker, Joghurt, Quark und Vanillezucker eine Creme rühren.

5. Den Holunderblüten Sirup in einem kleinen Topf erhitzen, die Gelatine vorsichtig ausdrücken und in dem heißen Sirup auflösen. Jetzt wichtig – Temperaturengleich!!! Einen Esslöffel Creme in die aufgelöste Gelatine geben und gut verrühren. Nach und nach noch 3-4 weitere Esslöffel dazugeben und gut verrühren, damit sich keine Klumpen bilden. Erst dann die Gelatine-Sirup-Mischung zur Creme geben.

6. Sahne vorsichtig unter die Creme heben und anschließend auf den Erdbeeren verteilen.

7. Torte am besten über Nacht (mind. aber 3 - 4 Stunden) fest werden lassen.

8. Jetzt darf nach Belieben verziert werden, Frühlingsblüten und die beiseite gestellten Erdbeeren eignen sich hier hervorragend.

Gutes Gelingen und viel Spaß!

Euere Julia Esterl

Georgs Waldmeistercreme

Zutaten:

- 12 Eigelb
- 40 g Puderzucker
- 1,5 Blatt Gelatine
- 150 g Schlagsahne
- 2 cl Kräuterlikör (z. B. Benedictine)
- frischer Waldmeister, fein gehackt

Zubereitung:

Zuerst die Sahne steif aufschlagen. In einer anderen Schüssel Eigelb mit Puderzucker verrühren, Schaummasse über dem Wasserbad warm aufschlagen. Die Gelatine in Likör auflösen und unter die Schaummasse geben. Den gehackten Waldmeister vorsichtig einrühren und den Schlagrahm unterheben. Die Krem wird dann in Gläser abgefüllt. Zur Dekoration eignen

sich frische Erdbeeren. Waldmeister wächst beim Hafthof im Garten oder auch wie hier am Grottenweg und kann von April bis Juni geerntet werden. *Guten Appetit wünscht Fam. Ott*



Georg Ott beim Hacken des frischen Waldmeisters.

erleben und genießen

Annemaries Apfelstrudel

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 TL Zucker
- 80 g Fett
- Wasser
- 2 Becher Schmand
- 6 Äpfel
- Zimt - Zucker
- Milch

Zubereitung:

Mehl, 1 Ei, 1 Prise Salz, 1 TL

Zucker und Fett vermengen und so viel Wasser zugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Den fertigen Teig halbieren und dünn ausziehen. Jeweils mit einem Becher Schmand bestreichen. Die Äpfel daraufhobeln und mit Zimt-Zucker bestreuen. Anschließend aufrollen und in eine gefettete Raine setzen. Mit etwas Milch aufgießen und bei 180 °C hell backen. *Gutes Gelingen wünscht Ihnen, Annemarie Hauser aus Schlacht.*



Lottes

Bratäpfelkuchen

Zutaten Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g Butter
- 1 Ei
- 1/2 TL Backpulver

Zutaten Füllung:

- 30 g Marzipan
- 30 g Rosinen
- 30 g gehackte Mandeln
- 2 EL Rum
- Ca. 10 kleine Äpfel

Zutaten Guß:

- 400 g Sahne
- 600 ml Milch
- 2 Pck. Vanillepuddingpulver
- 100 g Zucker

Zum Bestreuen: 3 EL Mandelblättchen

Zubereitung: Aus den Zutaten einen Mürbteig herstellen. 2/3 des Teiges für den Boden in einer gefetteten Springform

(Ø 26 cm) verwenden. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und glatt drücken. Als Rand (5 cm) leicht an die Form drücken und 30 Min. kühl stellen.

Das Marzipan klein schneiden, mit den Rosinen, Mandeln und Rum vermischen und kurz durchziehen lassen. Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Mit der Marzipanmasse füllen.

Aus den Zutaten für den Guß einen Vanillepudding kochen. Die Äpfel auf den Teig stellen, den Guß darüber gießen und backen. Backzeit: ca. 70 Min., bei 175°C Ober -u. Unterhitze oder bei 160°C Umluft. 15 Min. vor Ende der Backzeit die Mandelblättchen über den Kuchen streuen.

Tipp: wer kein Marzipan oder Rosinen mag, einfach weglassen!

*Ich wünsche gutes Gelingen!
Eure Lotte Winhart*



Gschmid Fannys

Fensterndudeln

"I mecht net ind' Zeidung, aber meine Fensterndudeln", erzählt Christian Maier spitzbübisch. Diese sind nämlich bekannt, vor allem bei den Adlingern. Christian macht sie genau so, wie sie seine Oma, die Schmid Fanny aus Adling, immer gemacht hat. Nicht mit einer Fritteuse, sondern mit einem Holzofen und einer Gusseisernen Pfanne und viel Butterschmalz.

Zutaten (für rund 20 Stück):

- Zucker
- Rum
- 1 kg Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Hefe
- 4 Eier
- 20 g Butter
- 1/4 l Milch
- 2-3 Packungen Butterschmalz (1500 g)

Zubereitung:

In eine Tasse zerbröselst man einen Hefewürfel, gibt 1-2 TL Zucker dazu und gießt es mit

warmer Milch auf. Das Ganze verrühren und 10 Minuten an einem warmen Ort gären lassen. Das Mehl schüttet man mit einer richtig großzügigen Prise Salz (das war der Oma wichtig!) in eine große Aluschüssel und verrührt die beiden Zutaten. Mit einem Löffel drückt man eine Mulde hinein und schüttet die "gegangene" Hefe mit 1/4 - 1/2 l lauwarmen Milch, 3 EL Zucker, den Eiern, 20 g zerlassener Butter und etwas Rum in die Mulde. Der Rum ist für die Aufnahme des Fettes wichtig. Der Teig wird mit einem großen Kochlöffel geschlagen, bis er Blasen wirft und eine schöne geschmeidige Konsistenz aufweist. Der Teig wurde genug geschlagen, wenn man mit der Fingerprobe Fäden aus dem Teig ziehen kann. Ist der Teig zu flüssig, dann bitte Mehl zugeben und wenn er zu trocken oder zu schwer ist, dann noch etwas lauwarme Milch zugeben. Den Teig an einem warmen Platz (evtl. am Holzofen) in



Sieht die Fensterndudel am Ende so aus, dann hat man alles richtig gemacht. Gesegnete Mahlzeit! Euer Christian Maier aus Adling.

guter Wärme 30 - 45 Minuten gehen lassen. Auf jeden Fall so lange, bis er doppelt so groß wie anfangs ist.

Mit einem Löffel handgroße Kugeln ausstechen (mit der Hand zu Kugeln formen) und auf einem bemehlten Holzbrett ablegen. Es werden rund 18 - 20 Stück werden. Falls die Kugeln anbapen, dann mit Mehl bestäuben. Jeweils eine Kugel in die Hand nehmen, eindrücken, nach außen ziehen und dabei einen Rand entstehen lassen. In der Mitte entsteht ein Fenster (darum der Name Fensterndudeln).

Währenddessen das Butterschmalz in einer hohen Alugusspfanne am Holzofen erhitzen. In das sprudelnde, flüssige Fett die Fensterndudeln legen und

schwimmen lassen (3 Stück gleichzeitig) bis sie goldbraun sind, dann umdrehen.

Mit zwei Gabeln die Nudeln vorsichtig aus dem Fett nehmen und in einem Sieb abtropfen lassen. Zuletzt die Fensterndudeln mit Puderzucker bestäuben.



Tipp: Mit Butter an den Fingerspitzen arbeiten, dann reisst das Fenster nicht so leicht.

erleben und genießen

Gabines Herrentorte

... schmeckt vor allem den Damen

Sabine Kämpf wird immer wieder beim Pfarrfest gefragt, wie denn das Rezept ihrer leckeren Eierlikörtorte, auch Herrentorte genannt, lautet. Hier wird nun das Geheimnis gelüftet:

Zutaten:

- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 250 g gemahlene Haselnüsse
- 2 Esslöffel Semmelbrösel
- 1 TL Backpulver
- Preiselbeeren
- 3 Becher Sahne
- evtl. Sahnesteif
- 0,3 l Eierlikör

Zubereitung:

Eier mit Zucker schaumig rüh-

ren, dann die Haselnüsse mit den Semmelbröseln und dem Backpulver vermengen, dazugeben und untermengen. In einer gefetteten Tortenform Ø 26 cm bei 180 °C (Umlu/) 30 - 35 Minuten backen.

Mit Preiselbeeren bestreichen. (Man kann den Kuchenboden am Vortag backen und mit Preiselbeeren bestreichen). Die Sahne schlagen (evtl. mit Sahnesteif) die Oberfläche des Tortenbodens mit Sahne bestreichen, an der Oberfläche mit der Sahne einen Tupfenrand spritzen, der ganz dicht ist und dann mit ca. 0,3 l Eierlikör vorsichtig auffüllen.



Guten Appetit, euere Sabine Kämpf.

Bärbel's Kardinal-Schnitten



Bärbel Esterl mit ihrem leckeren Backwerk in ihrem Garten in Reinstorf.

"Ja klar mach i was fürn Marktschreiber, i hab fui Rezepte auf Lager" war die sympathische Antwort von Bärbel Elsterl aus Reinstorf auf die Frage, ob sie uns ein Rezept zur Verfügung stellt. Und es kam noch besser, ich durfte sogar probieren und mich von der Genialität der Kardinals-Schnitte überzeugen. Hier nun das Rezept von der ehemaligen Vollblutbäuerin, aktiven Sportlerin und Oma.

Zutaten:

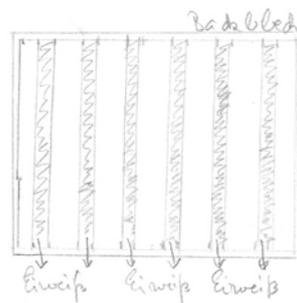
- 10 Eier
- 120 g Zucker
- 100 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Johannisbeergelee
- Sahne (geschlagen)

Zubereitung:

Aus 5 Eiweiß Eischnee steif schlagen, Zucker zugeben. 5 ganze Eier, 5 Eigelb, Puderzucker und Vanillezucker cremig rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Backblech mit

Backpapier belegen, 6 Bahnen mit Abstand Eiweiß aufspritzen und Eigelbmasse dazwischen laufen lassen.

Hier zur Verdeutlichung:



Für ca. 20 Min. bei 180°C backen. Nach dem Erkalten in drei Teile schneiden. Den ersten und zweiten Boden mit Johannisbeergelee und Sahne bestreichen und übereinander legen. Den oberen Boden mit Puderzucker bestreichen.

Bei Fragen oder Unklarheiten beim Backen der Kardinals-Schnitte dürfen wir uns an Bärbel wenden. Sie hilft gerne weiter. Vielen Dank, liebe Bärbel, für dein Rezept.



Adrians Sommercocktail - Cold Brew Aperol

Wer kennt sich mit Getränken wohl besser aus als Adrian Gartner von den "Treibstoffen aller Art" Tankstelle und Getränkemarkt hier in Glonn. Mit seinen Kumpels probiert er vieles aus. Einen aktuellen Sommercocktail stellt er uns heute vor, den Aperol Sour a la Bernie oder auch Cold Brew Aperol genannt:

Zubereitung:

Alle Zutaten mixen. Wichtig ist hier, dass der Cold Brew Coffee (kalter Kaffee) zum Schluss zugegeben wird. Der Cocktail sieht toll aus und schmeckt vor allem an heißen Tagen sehr lecker.

Vielen Dank, Adrian für dein Rezept. Übrigens alle Zutaten und noch mehr (ausser dem Kaffee) gibt es bei Gartners Treibstoffe aller Art.

Prost, Euer Adrian.

Zutaten:

- 6 cl Aperol
- 3 cl Zitronensaft
- 3 cl Rhabarbersirup
- 9 cl Cold Brew Coffee



Was empfohlen wird, wird vorher natürlich ausgiebig getestet. Adrian Gartner (rechts) mit seinen Freunden beim Sommercocktail.



Franziska

Dinkel Frühstücksburger

Bei der Frage, ob sie was für den Marktschreiber kochen möchte, hat Franziska Schwaiger nicht lange überlegt. "Freilich, i lass mir was bsonders einfallen für die Glonner:innen."

Heute stellt uns Franziska ihre Dinkel Frühstücksburger vor:

Zutaten für 4 Personen: Burger

Wia vui?	Von wos?	Wo griag i des her?
4 Stück	Dinkelsemmeln	Schwaiger
6 EL	Grünkern Aufstrich	(Rezept siehe unten)
200 g	Rucola	4 Jahreszeiten
1 große	Tomate	4 Jahreszeiten
0,5 Stück	Gurke	4 Jahreszeiten
12 Scheiben	Frühstücksspeck	Metzgerei Heimann
4 Stück	Moarhof Freiland Eier	Schwaiger
1 Schale	Brunnenkresse	4 Jahreszeiten

Fleischlose Alternative:

2 Stück	Avocado in Streifen	4 Jahreszeiten
---------	---------------------	----------------

Grünkernaufstrich:

40 g	Grünkern (besser Schrot)	Hofladen Schlacht
100 ml	Gemüsebrühe	Hofladen Schlacht
1 Stück	Karotte	4 Jahreszeiten
0,5 Stück	Scharlotte	4 Jahreszeiten
0,5 Stück	Gurke	4 Jahreszeiten
1 Bund frische Kräuter (z.B. Petersilie, Basilikum, Liebstöckel, ...)		4 Jahreszeiten
50 g	weiche Butter	Hofladen Schlacht
1 EL	Rapsöl	Hofladen Schlacht
Gewürze nach Geschmack: Muskat, weißer Pfeffer, scharfer Senf, Zitronensaft, Salz		

(red. Anmerkung: oder andere GlonnerLebensmittelläden)

Zubereitung: Für den Aufstrich den Grünkern in der Gemüsebrühe aufkochen, auf der ausgeschalteten Herdplatte nachquellen und erkalten lassen. Karotte, Scharlotte und Kräuter waschen und kurz in den Zerkleinerer geben oder fein schneiden. Zusammen mit der Butter zum erkalten Grünkern geben. Bei Bedarf nach und nach etwas Öl hinzugeben. Gut vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Rucola und Gemüse für den Burger waschen

und in Scheiben schneiden. Dinkelsemmeln halbieren und in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Speck knusprig braten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. In derselben Pfanne die Spiegeleier braten. Untere Semmelhälften mit Grünkern Aufstrich bestreichen, Spinat, Gurken, Spiegelei, Speck und Tomaten stapeln und mit etwas Kresse bestreuen. Deckel drauf und fertig! *An Guad'n Appetit wünschen eure Schwaigers.*

erleben und genießen



zwischen durch mal

Frühstück

Nina und Frank kochen

Kulinarisches aus Bulgarien und Flensburg

Nina und Frank Hansen: in der Welt zu Hause, in Glonn daheim. Nina stammt aus Bulgarien und Frank aus dem hohen Norden Deutschlands, genauer gesagt aus Flensburg. Hier erfahren wir, was sich hinter den Namen Baniza und Schnüsich verbirgt.

- 250 g Bulgara Joghurt mit 1 Prise Natron vermischt
- ca. 100 ml Sonnenblumenöl
- 250 g Feta

Zubereitung:

Backofen auf 220°C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Eier locker in eine Schüssel aufschlagen und Joghurt mit Natron dazugeben. In die zweite Schüssel den Feta hineinbröseln lassen. Die Teigblätter auspacken und mit der Arbeit gleich anfangen, sonst werden sie schnell trocken und brüchig. Ein Blatt mit Öl bepinseln und ein Mal zuklappen. Darauf 3 EL von der Joghurt-Eier-Mischung verteilen und Feta darüber streuen. Jetzt das Blatt einrollen und wie eine Schnecke formen. Alle 7 Schnecken auf ein mit Backpapier ausgekleidetes Backblech legen und mit dem Rest der Joghurt-Eier-Mischung bepinseln, einige Feta-Brösel darüber

Baniza (Strudelteigblätter gefüllt mit Feta - Frühstück)

Die Baniza wird meistens in einer runden oder dreieckigen Form ausgebacken. Dazu kann Joghurt gereicht werden. Sie wird in Bulgarien als Frühstück oder als Zwischenmahlzeit gegessen und dort an jeder Ecke in verschiedenen Varianten verkauft.

Zutaten:

- 1 Packung Strudelteigblätter (z.B. Tante Fanny Strudelteig, Filo- oder Yufkateig - 7 Blätter)
- 3 Eier

streuen. Darauf wird eine, für Bulgarien typische, Gewürzmischung gestreut. Sie nennt sich "Scharena sol" (buntes Salz) und ist eine Mischung aus Salz, Paprikagewürz, Bockshornklee, Bohnenkraut und Thymian. Die Baniza im Ofen ca. 25 Minuten backen bis sie goldbraun gebacken ist.

Schnüsch

Schnüsch? Was ist das denn? Lustiger Name, nicht wahr?! Das ist der Name einer traditionellen Suppe aus Angeln, der Gegend an der Flensburger Förde. Die schmackhafte Suppe besteht aus vielen jungen Gemüsesorten aus dem Garten und Milch. Die Suppe heißt deshalb auch manchmal "Quer durch den Garten-Suppe", man nimmt also, was der Garten so hergibt. Je nach Region und Familienvorlieben ist die Suppe nur mit Milch und Butter gekocht und dann etwas flüssiger oder mit einer richtigen Mehlschwitze angerührt. Manchmal wird die Suppe auch als Gratin zubereitet, dafür wird Sahne hinzugefügt und das Ganze mit geriebenem Käse überbacken.

- Gemüse nach Belieben, z. B.:
- 400 g Kartoffeln
- 200 g Möhren
- 200 g Bohnen
- 200 g Erbsen
- 200 g Kohlrabi
- 1 Liter Milch
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1 Bund frische Petersilie

Zubereitung:

Das Gemüse in Salzwasser kochen und abgießen. Die Milch erhitzen, das Gemüse dazugeben, 10 Minuten ziehen lassen, die Butter darin zerfließen lassen. Für eine Mehlschwitze die Butter schmelzen, 1-2 Esslöffel Mehl darin schaumig bräunen und mit Milch aufgießen, mit dem Schneebesen ordentlich rühren, aufkochen lassen, würzen, Gemüse dazu. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Frische gehackte Petersilie draufstreuen. Dazu kann man auch geräucherten Schinken und reines Roggenbrot essen.

Guten Appetit! *Nina und Frank*



Jens' **Power-Müsli**

Sportlich war Jens Kawelke aus Wetterling schon immer. Seit einigen Jahren versucht er aber, alle Aspekte eines gesunden Lebens zu beachten, um sich noch lange rundum wohl zu fühlen. Neben sportlichen Aktivitäten sind das ein glückliches Umfeld – sowohl privat als auch beruflich, ausreichend Schlaf, gesundes Essen und viel Wasser und Kräutertee trinken. Seine Energie holt sich Jens u.a. aus einem guten Frühstück. Für dessen Zubereitung muss man schon täglich 10 Minuten investieren. Ein Teil dieses Power-Müslis ist eine Superfood-Mischung.

Und hier die Rezepte:

Superfood-Mischung als Vorrat für einen Monat:

- 5 EL Hanfsamen
- 5 EL Chia-Samen
- 5 EL Goji-Beeren
- 5 EL Leinsamen
- 10 EL Amaranth
- 2 EL Acai Pulver

- 5 EL Baobab-Pulver
- 5 EL Kakao-Pulver
- 1 EL Garam Masala Gewürz
- ½ EL Kurkuma

Power-Müsli, eine Portion:

- 1 ½ EL von obiger Superfood-Mischung
 - 4 EL Vollkorn-Dinkel Müsli eines bekannten deutschen Müsli-Herstellers...
 - 2-3 EL Haferflocken
 - 1 EL getrocknetes Obst, kleingeschnitten
 - 2 EL frisches Obst, kleingeschnitten
 - ¼ Avocado, kleingeschnitten
 - 1 EL frisch geknackte Nüsse
- Das Power-Müsli übergießt man z.B. mit Hafer-Mandel-Milch. Der Geschmack, die Konsistenz und die Energie, die Jens daraus zieht, findet er unübertroffen. Probiert es auch mal! Guten Start in den Morgen, *Jens*.





Martini

Wintertraum-Cocktail mit Farbspiel

Ein cremiger Genuss mit einem festlichen Twist – ideal für die Weihnachtszeit!

Für die Farbvarianten:
10 ml Grenadine-Sirup (für Rot)
10 ml Blue Curaçao (für Blau)

Zutaten (für 1 Cocktail):

- 100 ml kalte Milch oder Sahne (nach Geschmack)
- 2–3 Eiswürfel
- 40 ml Rum, Cognac oder Whisky (je nach Vorliebe)
- 1 gehäufte Teelöffel Puderzucker
- 1 Prise Zimt (für die Deko)

Zubereitung:

1. Mixen: Milch oder Sahne, Eiswürfel, Alkohol und Puderzucker in einen Shaker geben.
2. Shaken: Den Shaker kräftig schütteln, bis die Mischung cremig und leicht schaumig ist.

3. Servieren: Die cremige Mischung in ein Martini-Glas abseihen.

4. **Farbiger Boden:**
Roter Boden: Grenadine-Sirup vorsichtig am Glasrand entlang einfließen lassen. Der Sirup sinkt nach unten und erzeugt einen farbigen Boden.
Blauer Boden: Blue Curaçao ebenso vorsichtig

einfüllen, um einen blauen Effekt am Boden zu erzielen.

5. Dekorieren: Mit einer Prise Zimt bestäuben und nach Wunsch einen Zimtstängel oder Sternanis ins Glas legen.

Tipp:

Die farbigen Sirupe nicht umrühren, um den Schichteffekt zu bewahren. Für einen besonders festlichen Look, die Glasränder mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreichen.

Ein Hingucker für jede Weihnachtsfeier!

Gutes Gelingen und viel Freude auf der Cocktailparty!

Martin Walch

1.250 JAHRE GLONN
erleben und genießen

Impressum

Herausgeber:
Verantwortlich:
Redaktion:

Fotos:
Satz, Layout und
Druck:

Auflage:

Marktgemeinde Glonn
Josef Oswald, 1. Bürgermeister (os)
Katrin Walch (kw)
marktschreiber@glonn.de, Tel. 08093/ 9039202
Redaktion, Vereine, privat
Katrin Walch, Glonner Marktschreiber®, GD Walch
www.gd-walch.de; 08093-9039202

1.000 Stück



Theater

des Trachtenvereins



Mantelzießen





774-2024

Glonn hat gefeiert!

1250 Jahre Glonn

