

# Der „wahre“ Drink!

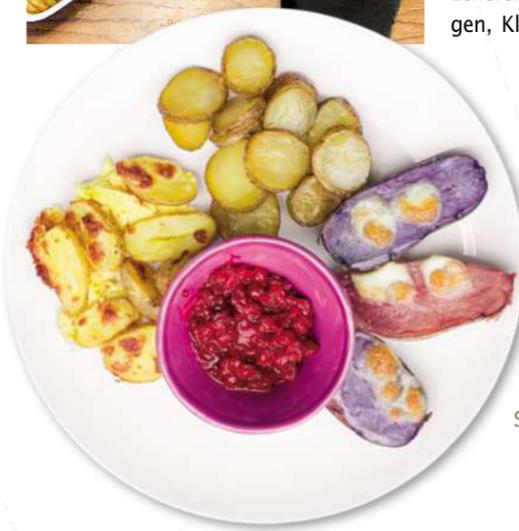
Die junge Cuvée aus dem Weingut Esterházy.  
[www.esterhazywein.at](http://www.esterhazywein.at)



FOTOS: GILBERT NOVY

## Am herd MIT KONSTANZE BREITEBNER

Als Schauspielerin begleiten sie ihre Rollen mitunter länger als ihr lieb ist, als Autorin hört sie ihren Figuren beim Geschichtenerzählen zu, privat liebt sie es, ihr eigenes Gemüse zu ziehen.



**D**aheim, in ihrer Wohnung am Donaukanal, herrscht Baustellenchaos. Deswegen nimmt Konstanze Breitebner die Einladung in meine Küche gerne an und bringt Schätze aus ihrem Gemüsegarten im Südburgenland mit. Während sie auspackt, erzählt sie von der heurigen Weichtierplage: „Mein zweiter Vornamen ist Schneckenod.“ Trotzdem bescherte ihre erste eigene Erdäpfelernte eine Menge bunter Knollen: außen rosa – innen rosa, außen rosa – innen gelb, lila durchgefärbt, gelb-gelb und noch mehr. „Wenn du mir Erdäpfel gibst, bin ich schon glücklich.“ Der Großteil der Ernte lagert, mit Sand bedeckt, im Keller und überdauert so hoffentlich die nächsten Wochen. „Schneckenjagen“ heißt auch ihr neues Programm, bei dem sie gemeinsam mit Mercedes Echerer auf der Bühne stehen wird. Erinnerungen, Klischees, Wirklichkeiten. Ein Experiment

### GRUMPASCHMAUS

ca. 500 g kleine, gelbe Erdäpfel (Grumpa)  
 je 2-3 mittelgroße violette und rosa Erdäpfel  
 Olivenöl, Rosmarin, Salz  
 1 Ei, ein Schuss Milch, Parmesan,  
 Currypulver, 1/2 Kugel Mozzarella

**FÜR DAS CHUTNEY:**  
 3 Knoblauchzehen, 3-4 EL Ribiseln (tk),  
 Salz, Minzeblättchen



über etwas, das es, so sagt man, gar nicht gibt: zwei Schauspielerinnen, die sehr gut befreundet sind. Vor der Premiere am 13. November in der Eden Bar ist Breitebner doch recht nervös. „Halt mir die Daumen.“ Viele ihrer Rollen verfolgen die Schauspielerin auch nach Jahren noch. „Schloßhotel Orth“ zum Beispiel, vor zehn Jahren gedreht, immer wieder ausgestrahlt. „Das Leben mit Serien ist nicht so einfach.“ Als Drehbuchautorin feierte sie kürzlich mit „Die Fremde und das Dorf“ einen Riesenerfolg im ZDF, die Fortsetzung ist in Arbeit. So auch der Grumpagatsch. „Das ist Kartoffelgratin auf Südburgenländisch.“ Das Ei versprudelt sie mit Milch – „ein bissi“, dazu Parmesan „so ein Stückel halt“. Den frischen Rosmarin klopft sie mit dem Schnitzelklopper, bevor sie ihn auf die Erdäpfel legt. Interessant. Liebevoll verteilt die Mutter einer 25-jährigen Tochter Mozzarella auf den bunten Knollen. „Ich kann besser dekorieren als kochen.“ Statt diversen Dips mit Topfen oder Joghurt köchelt inzwischen ein Ribiselchutney frei nach Jamie Oliver am Herd. Das Ganze gelingt nicht nur optisch zu einer runden Sache.

**D**ie Hälfte der gelben Erdäpfel blättrig schneiden, in eine Form schichten, Olivenöl drunter- und drübergeben, salzen, 20 Minuten bei 200°C backen. Dann Rosmarinästchen klopfen, drauflegen. Die zweite Hälfte der gelben Erdäpfel kochen, abseihen, halbieren, in eine Form legen. Ei mit einem Schuss Milch und geriebenem Parmesan versprudeln, drübergießen. Lila und rosa Erdäpfel kochen, halbieren, auch in die Backform legen, Mozzarellawürfel darauf verteilen, salzen. Alles ins Backrohr stellen und bei 250°C Heißluft 15 Minuten überbacken. Inzwischen Knoblauch schälen, blättrig schneiden, in Olivenöl hell anschwitzen, Ribiseln und Minze unterrühren, gut salzen, 10 Minuten köcheln lassen.

### 5 fragen

- Was würden Sie nie essen?** Schlagobers, Crème fraîche und so was. Verträge ich so schlecht.
- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Die Blunzn unserer Nachbarn in Schönau an der Triesting.
- Ihr Lieblingslokal?** Reisinger's am Salzries, Wien 1.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Die italienische.
- Welche Speise vermag es, Sie zu trösten?** Karottensuppe.



Genuss & Leidenschaft

### Festtags-Gansl

mit Weidegänsen aus der Genussregion Südburgenländische Weidegans. Das zarte, schmackhafte Fleisch der Weidegänse wird schonend, per Hand zu feinen Rillettes verarbeitet und mit erlesenen Gewürzen verfeinert. Genießen Sie das köstliche Rillettes mit einem Stück knusprigen Brot und einem guten Glas Wein.

**Festtagsgenuss der Extraklasse!**

Diese und weitere Spezialitäten sind im ausgewählten Einzelhandel sowie direkt in der Hink-Manufaktur und im Online-Shop unter [www.hink-pasteten.at](http://www.hink-pasteten.at) erhältlich.

