



AM HERD KARLHEINZ HACKL

Ob er wollte oder nicht, als Schlüsselkind im Gemeindebau musste er selbst kochen. Das hat es ihm aber nicht verleidet – Kochen ist für Karlheinz Hackl eine Art der Erholung.

Das tief verschneite Knusperhäuschen – ein Fachwerkbau aus den Dreißigern, in dem schon Claus Peymann gerne gewohnt hätte – ist von Ehefrau, Schauspielerin Maria Köstlinger, liebevoll dekoriert. Paprikahendl steht am Plan. Das kommt oft auf den Tisch, weil's die 10-jährige Tochter so gerne isst – besonders, wenn es der Papa zubereitet hat. Das Rezept stammt aus Plachuttas „Die gute Küche“. Hackl: „Das beste Kochbuch, damit können auch Männer kochen“. Das Huhn wird zerlegt, ein paar Flügel kommen extra dazu. Die Zwiebeln schält er mit einem ziemlich großen Messer: „vor kleinen fürcht' ich mich“. Während das Fleisch im Paprikasud schmurgelt, essen wir

schon die Leber des Hendl, klein geschnitten, in Butter gebraten. Die Hausherrin setzt sich zu uns. „Wenn wir gemeinsam kochen, ist der Karli der Chef im Ring.“ Was es zu Weihnachten geben wird? Mittags Karpfen, abends dank der Schwedischen Wurzeln Maria Köstlingers Weihnachtsschinken, gekocht mit Wacholder und Kräutern. Nach seiner Krankheit hat sich für Hackl viel verändert. Soziale Anliegen sind ihm besonders wichtig geworden. „Früher hat sich alles ums Theater gedreht, heute gibt es so viele Projekte, mir wird die Zeit knapp.“ Deshalb ist auch kürzlich sein „Kochbuch der Nächstenliebe“ erschienen (Trauner Verlag 24,90 €). „Weiter geht's.“

Gibt es einen prägenden Geschmack aus der Kindheit?
die Erdäpfelsuppe meiner Großmutter

Was würden Sie nie essen?
Kohlsprossen

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
die italienische

Was ist Ihr Lieblingslokal? Mraz&Sohn, Wien 20

Wo kaufen Sie am liebsten ein? am Sonnbergplatzmarkt, aber Blunzn bei Böhle in der Wollzeile

PAPRIKAHENDL

1 Junghuhn
6-8 Flügel
250 g Zwiebel
1 EL Tomatenmark
40 g Paprikapulver
6 dl Hühnersuppe
40 g Mehl
250 ml Sauerrahm
250 ml Schlagobers
1 unbeh. Zitrone
Öl, Salz, Pfeffer

Hühnersuppe vorbereiten. Zwiebel schälen und grob würfeln. Hendl in Stücke schneiden. Alle Hühnerteile salzen und pfeffern, in einem Bräter in 2 EL Öl rundherum anbraten, dann wieder herausnehmen. Zwiebel im Bräterückstand anschwitzen, Paprikapulver einstreuen, Tomatenmark dazugeben, alles gut durchrühren, mit der Suppe aufgießen. Die abgeriebene Zitronenschale dazugeben, Hühnerteile einlegen, bei schwacher Hitze zugedeckt köcheln lassen. Die Flügel nach

30 Minuten rauholen, 15 Minuten später auch das restliche Fleisch. Mehl mit Sauerrahm glatt versprudeln, in den Paprikasud einrühren, 5 Minuten kochen lassen. Mit der Flotten Lotte durchpassieren, Schlagobers und ein paar Tropfen Zitronensaft (nicht zu viel, sonst schmeckt's den Kindern nicht) einrühren, die Hühnerteile abermals einlegen und wärmen. Dazu passen Nockerln oder Nudeln.



WEIN DER WOCHE

WEISSBURGUNDER 2009,
WEINGUT SCHNEIDER, Thermenregion

Zu Unrecht ist der Weißburgunder ein wenig in Vergessenheit geraten, gibt es doch kaum einen universelleren Speisenbegleiter. Auf den kalkhaltigen, steinigen Böden von Tattendorf fühlt er sich besonders wohl. Klare Frucht, feine Mineralik – ein Wein für die Festtage.

6,50 € ab Hof in Tattendorf, Badnerstrasse 3,
www.weingut-schneider.co.at

Lagerung: bis 2015
Trinktemperatur: 12°C
Alkohol: 12,5 % vol



dinner FOR ONE

GEDÄMPFTE FORELLE MIT ORANGE&AVOCADO

Die Schale der Orange wegschneiden, sodass auch die weiße Haut entfernt ist. Filets ausschneiden, Saft auffangen. Avocado längs halbieren, Kern herausnehmen. Fruchtfleisch in kleinen Stücken herausstechen. Ein paar Tropfen Zitronensaft mit Orangensaft, etwas Honig, Cayennepfeffer und Salz verrühren, die Orangenfilets und Avocadostücke damit marinieren. Forellenfilet mit dem Zitronensaftrest beträufeln, dann auf einen eingöhlten Dämpfeinsatz legen und über heißem Wasserdampf zugedeckt 3 Minuten garen. Auf dem Salat anrichten, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl bestreuen bzw. beträufeln.

1 Orange
½ Zitrone
1 kleine, reife Avocado
1 Forellenfilet
Salz, Honig
Cayennepfeffer
Olivenöl

MAN BRAUCHT: Dampfgarer oder Topf mit Einsatz,
10 Minuten. Ca. 410 kcal

Zu Weihnachten wünsche ich mir...

Genuss & Leidenschaft



Weihnachten - DAS Fest für Genießer. Die passenden Präsente wie exquisite Hink Geschenkboxen und köstliche Glas-Creationen finden Sie einfach und bequem in unserem Onlineshop: www.hink-pasteten.at

Holen Sie sich noch heute unsere edlen Creationen nach Hause – für den festlichen Genuss.



Erhältlich in ausgesuchten Delikatessengeschäften, unter www.hink-pasteten.at sowie in der Hink-Manufaktur, Otto Beyschlag-Gasse 3, 1210 Wien, Tel.: +43 (0)1 258 23 51, Fax: DW - 17, office@hink-pasteten.at

SPAR Gourmet

GENUSS im Scheckkarten-Format

So leicht war Schenken noch nie:

1. Wählen Sie eine SPAR-Gourmet Geschenkkarte mit einem vordefinierten Wert von € 100,- oder mit einem individuellen Betrag (mind. € 5,- und max. € 200,-).
2. Lassen Sie die Geschenkkarte an der Kasse aktivieren.
3. Schon können Sie oder der/die Beschenkte bei SPAR-Gourmet damit bezahlen.



Den nächsten SPAR-Gourmet-Standort in Ihrer Nähe finden Sie auf www.spar.at

DAS PERFEKTE GESCHENK!