



AM HERD MIT ADRIANA ZARTL

Ihre steile Tänzerkarriere endete jäh nach einem Autounfall, als Schauspielerin, Moderatorin und Mutter glänzt sie aber ebenso. An ihrem 36. Geburtstag kochen wir in ihrem Loft in der Wiener Vorstadt.

Von Mariahilf hat's die Familie ins Grüne verschlagen, dem knapp einjährigen Sohn Luca zuliebe. Noch sind nicht alle Umzugskartons ausgepackt, die Bilder nicht aufgehängt – und Papa Zartl hantiert an den Kästen. Nur die Küche mitten im Raum, die sieht schon perfekt aus. „Mein Erdäpfelgulasch ist nicht so ein scharfes ‚Zunge heraus‘-Gulasch, sondern ein cremiges, mildes“, sagt Adriana Zartl. Erdäpfel schälen, Zwiebel schneiden. Luca geht inzwischen mit der Oma spazieren. „Ich mach immer zu viel“, sinniert die Schauspielerin und meint damit die Essensmenge. Ich hingegen denke an all die beruflichen und familiären Aufgaben der zierlichen Frau und frage, wie sie das schafft. Zurzeit moderiert sie die Mittags-Talkshow „4 für Sie“ auf Puls 4, ab Oktober steht sie im Wiener Metropol mit „Ti Amo II“ auf der Bühne. Und nebenbei betreibt sie die kleine, gemütliche „Hudri-Bar“ in der Lainzer Straße, zu der sie vor ein paar Jahren „wie die Jungfrau zum Kind“ gekommen ist. Das Wichtigste ist aber ihr Sohn. Und dass im November geheiratet wird, ist das Tüpfelchen auf dem „i“. Das Gulasch köchelt, beim Abschmecken wird Zartl kreativ und holt alle möglichen Gewürze aus der Lade. Als Tochter einer holländischen Mutter mit indonesischen Wurzeln, geboren in Italien, aufgewachsen in Australien, Hongkong und Wien, ist ihr Repertoire groß. „Ich kann vorher nie sagen, was ich alles reingeb.“ Und so sehr ich mich bemühe, auch mir entgeht beim Notieren bestimmt die eine oder andere Prise. Egal, es braucht ohnehin die persönliche Note. Zartl: „Ich koche kompliziert, aber mit Liebe.“

ERDÄPFELGULASCH

Erdäpfel schälen und halbieren, bzw. vierteln, mit Wasser bedecken, weich kochen, abseihen. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein würfeln, Würstel in Scheibchen schneiden. Zwiebeln in heißem Öl anschwitzen, Paprikapulver einrühren. Erdäpfel und Würstel dazugeben, mit ca. ½ l Wasser aufgießen. Würzen mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce, Aromat, Chili, Kräutergewürzsalzen, 1-2 EL Bratensauce aus der Tube. Crème fraîche und Obers einrühren, abschmecken.

- 2 kg Erdäpfel
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 4 Paar Debreziner
- Salz, Pfeffer
- Olivener Öl
- 3-4 EL Paprikapulver
- 150 g Crème fraîche
- 100 ml Schlagobers
- Worcester Sauce,
- Bratensauce aus der Tube, Chili, Gewürze



5 fragen

- Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?**
Cheesecake und Jelly Beans in Australien.
- Was würden Sie nie essen?**
Hirn, Kutteln, Herz und so Zeugs.
- Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?**
Die italienische und die indonesische.
- Ihr Lieblingslokal?**
Das „Motto“ in Wien 5 und das „Tokotoet“ in Den Haag.
- Verraten Sie uns ein kulinarisches Missgeschick?**
Eine Kürbissuppe, bei der ich die Kürbisse roh püriert hab, statt sie vorher zu kochen.



wein DER WOCHE

FAMOS 2008, WEINGUT HANS & CHRISTINE NITTAUS, Gols, Burgenland

Das Winzerpaar kreierte die Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Merlot mit dem klingenden Fantasienamen zu seinem 25-jährigen Betriebsjubiläum. Verführerisch beerenfruchtig in der Nase, harmonisch, wohlige Würze. Fein zu herbstlichem Wild.

9,99 € bei Interspar und ab Hof, www.nittaus.net

Lagerung: jetzt trinken
Trinktemperatur: 16-17°C
Alkohol: 13,5% vol

ÖSTERREICHS MEISTERKÖCHE VERRATEN IHRE

Küchen GEHEIMNISSE



LISL WAGNER-BACHER, Landhaus Bacher, Mauthern, www.landhaus-bacher.at

H. per E-Mail: Wenn ich ein ganzes Gansl brate, bleibt immer etwas übrig. Wie verwerte ich die Reste? Reisfleisch machen! Das lieben wir, meine Familie und ich. Dafür das gebratene Fleisch auslösen und ohne Haut in kleine Würfel schneiden. Zwei geschälte, fein geschnittene Schalotten in Butter andünsten, das Fleisch dazugeben, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen. Ein paar Champignons blättrig schneiden, in Butter sautieren, eine Handvoll Erbsen dämpfen. Gekochten Reis mit etwas Wasser kurz aufdünsten, nacheinander Champignons, Erbsen und das Fleisch unterheben. Mit dem Bratensaft vom Vortag übergießen, mit frischen Kräutern servieren. Mit Ente funktioniert das übrigens genauso gut.

Wenn Sie, liebe Leser, Fragen an unsere Meisterköche haben, schicken Sie ein E-Mail an freizeit@kurier.at, Betreff: Küchegeheimnisse

Mehr finden Sie auf www.kurier.at/genuss



dinner FOR ONE

RESTLESSEN AUS EI UND PARADEIS

Feta zerbröckeln. Paradeissauce in einer kleinen Pfanne aufkochen lassen, dann behutsam ein bis zwei Eier hineinschlagen. Feta darüber verteilen, zugedeckt ziehen lassen bis das Ei gestockt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen, Petersilie drüberstreuen. Dazu passt Weißbrot.

1/8 l grobe Paradeissauce (Restl der Spaghettisauce vom Vortag)
1-2 Eier
20 g Feta
Salz, Pfeffer
Petersilie

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 7 Minuten. Ca. 210 kcal (ohne Brot, mit 1 Ei)

SPAR Gourmet

SPAR PREMIUM 100% STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A. Erstpressung - nach alter Tradition, wird aus rein steirischen Kürbiskernen hergestellt, die von steirischen Bauern aus steirischem Saatgut erzeugt werden. 250-ml-Flasche

Jetzt „NEU“ bei SPAR-Gourmet!

statt 6,99
5,99 (per lt. 23,96)
Ersparnis 1,-



Gourmet Tipp!



BERGER KÜRBISKERN-SCHINKEN Edler Schinken mit knusprigen Kürbiskernen verfeinert. Ca. 9% Fett. In Bedienung, 100 g

statt 1,89
1,49
Ersparnis 0,40

SPAR Service Team - 0810/111555 www.spar.at

Angebote gültig bis 28. Sept. 2011.