



AM HERD MIT ERICH SCHLEYER

Der Schauspieler, Fotograf und Autor steht ab 24. November mit „Blüenträume“ auf der Bühne der Kammerspiele. Gemeinsam unternehmen wir eine kleine kulinarische Reise.

„Grüß Gott, wollen Sie mit mir kochen?“, frage ich den großen Mann mit der tollen Stimme, der nach einer Vorstellung von „Der Pavillon“ lässig an der Bar lehnt. Das war letzten Sommer im Weinviertel, im Filmhof Aspern. Jetzt stehe ich endlich im Lift hinauf ins Dachgeschoß im 9. Bezirk. Geboren in Dresden, lebt Erich Schleyer heute in Wien, aber auch viel in München, ein Mal pro Jahr für ein paar Wochen auf Bali. Geschnitzte Masken, bunte Bilder, großformatige Fotografien, aus der Küche duften orientalische Gewürze. In der halben Welt war Schleyer unterwegs, viel in arabischen Ländern. Auf dem Tisch liegt sein neuestes Kinderbuch „Ringelrote Regenwürmer“. „Ich hab’ das große Glück, dass mich Kinder bzw. Junge überall auf der Welt aufnehmen.“ In seiner aktuellen Theaterrolle hingegen geht’s hingegen ums Altwerden. Angebraten wird mit Leinöl, ein Mitbringsel von Erni Mangold vom Markt in Horn. Gemüse und Huhn brutzeln, als Geheimtipp kommt Löskaffee „aber ja nicht zu viel!“ dazu. Großzügig mit Sekt begießen. „Der nimmt die Gewürze mit ins Fleisch.“ Jetzt noch der Honig von einer kleinen griechischen Insel „auf der keiner verrückt wird, und auch keiner krank“. Seine Stimme, meint er, verdanke er George Tabori. „Er hat mich zu mir selbst gebracht, dann klingt eine Stimme auch ganz anders im Körper.“

GEWÜRZHUHN

Zwiebeln und Knoblauch schälen, klein schneiden. Fenchel in Streifen, geschälten Apfel in Scheiben schneiden. Ingwer schälen, in dünne Scheiben schneiden. Alles in Leinöl anbraten. Hühnerfleisch mit Senf bestreichen, dazugeben. Mit Salz und den orientalischen Gewürzen würzen, 5-8 Minuten anbraten. Löskaffee einrühren. Mit Sekt aufschäumen, weitere 5-8 Minuten köcheln. Mit Metaxa beträufeln, 2 EL Honig einrühren, im Ofen fertigbrennen. Gehackte Petersilie drüberstreuen. Dazu: Erdäpfel mit frischer Dille.



- 2 rote Zwiebeln
- 6 Jungzwiebeln
- 1/2 dicke Fenchelknolle
- 1 großer saurer Apfel
- 6 Zehen Knoblauch
- 5 cm Ingwer
- Leinöl
- Salz, Cayenne, Ras El Hanout, Guindilla, Triteradura (z.B. am Naschmarkt erhältlich)
- 1 TL Löskaffee
- Sekt, Metaxa
- 12 Hühner-Unterkeulen
- Dijonsenf, Honig, Petersilie

5 fragen

Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?
Mutterns paniertes Schweinskotelett.

Was würden Sie nie essen?
Hering, Rollmöpse, Anchovis – da krieg ich Schwimmhäute zwischen den Fingern vor Ekel.

Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?
Asiatisches Essen auf Bali.

Ihr Lieblingslokal?
Das Hofbräuhaus in München.

Ihr Lieblingsnack?
Scampi mit Zitronensaft.



wein DER WOCHE

BLAUFRÄNKISCH 2010, WEINGUT GÜNTHER & REGINA TRIEBAUMER, Rust, Burgenland

Bei dem dynamischen Winzerpaar haben neben Ruster Ausbruch und Muskateller auch trockene, fruchtbetonte Rotweine aus dem großen Fass Tradition. Kümmelig, beerig, fruchtig-würzig – ein Klassiker zum Weitertrinken. Passt zu vielen Rindfleischgerichten der Wiener Küche.

7,50 € ab Hof, Neugasse 18, www.triebaumer.at

Lagerung: bis 2015, Trinktemperatur: 18°C
Trinktemperatur: 13,5°C



dinner FOR ONE

WINTER-GRÖSTL

Lauch in feine Ringe, Erdäpfel oder Knödel blättrig schneiden. Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Ingwer schälen und fein hacken. Lauch in 1 EL Öl bei mäßiger Hitze hell anrösten, herausnehmen. Fleischscheiben in die Pfanne geben und beidseitig nur ganz kurz braten, herausnehmen, mit dem Lauch zugedeckt warm halten. Erdäpfel, bzw. Knödel mit Salz, Majoran und Koriander würzen und rundherum gut anbraten. Fleisch, Lauch und Ingwer dazugeben, kurz mitrösten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MAN BRAUCHT: 1 Pfanne, 10 Minuten. Ca. 390 kcal

buch DER WOCHE

DAS FEINE BUCH VOM KEKS



Keksbücher gibt es viele. Hier eines, das in mehrerer Hinsicht heraussticht: Fotografie und Gestaltung lag in den Händen von vier jungen Damen von der Höheren Graphischen Bundes-Lehr- und Versuchsanstalt und ist daher besonders liebevoll ausgefallen. Die 40 Rezepte aus dem Erfahrungsschatz einer begeisterten Hobbyköchin, Therese Knittl, sind eine gute Auswahl von Altbewährtem, mit vielen praktischen Tipps und Tricks hinterlegt. Außerdem ist das Buch im Eigenverlag erschienen und erlaubt es sich daher, in der Wortwahl urösterreichisch zu bleiben. Noch dazu kommt der Erlös karitativen Zwecken zugute.

20 € erbetene Spende, erhältlich beim Punschstand bei der Michaelerkirche oder unter: keksbuchlions@aon.at, <http://wien-ostarrichi.lions.at>

SPAR Gourmet



SPAR PREMIUM GLÜHWEINZAUBER GEWÜRZMISCHUNG 50-g-Dose

3,99



PIRKER MARIAZELLER LEBKUCHEN CHAMPAGNER-TRÜFFELZUNGE oder CRANBERRYZUNGE

160-g-Packung

4,20