



## AM HERD MIT RUTH BRAUER

Häufig ist sie auf der Bühne des Theaters in der Josefstadt und der Kammerspiele zu sehen, selten in der Küche. Für uns bäckt sie ihre Lieblingskuchen, voller Energie und trotzdem nervenberuhigend.

Zum Kochen hat die zarte, quirlige Schauspielerin so gut wie überhaupt keine Zeit. Alles muss einfach sein und schnell gehen; so, wie ihre Schoko-Muffins. „Bitterschokolade ist sehr gut für die Nerven. Ich hab immer welche in meiner Handtasche.“ Sie rührt die Zutaten so flott zusammen, dass ich kaum mitkomme. „Das muss so ‚fltsch‘ machen“, erklärt sie, als sie die beiden süßen Massen miteinander vermischt. Aufgewachsen in Israel, vermisst sie die Lebensmittel ihrer Kindheit. „Mir bekommt die österreichische Küche überhaupt nicht.“ Gemüse, Nuss, Frucht – das braucht sie, um sich wohl zu fühlen. „In Israel wächst das ganze Jahr über alles und schmeckt so gut.“ Hier bemüht sie sich, möglichst saisongerecht einzukaufen. „Erdbeeren gibt’s nur zur Erdbeerzeit, das hat auch was, da kann man sich drauf freuen.“ Im Moment fühlt sie sich in ihre nächste Rolle ein – die der Judy Garland. „Die hat Pillen bekommen, um abzunehmen, diese Schoko-Muffins hätte sie sicher nicht essen dürfen.“ Ruth Brauer füllt die Masse in Förmchen, normalerweise aus Silikon, diesmal Keramik. Dann schlecken wir den Topf aus. „Auf der Bühne muss ich auch rohes Ei trinken, mit ein bisschen Worcestersauce und Tabasco schmeckt mir das sogar. Außerdem ist es gut für die Stimme und hält mich fit.“ Schon stehen die Kuchen im Rohr. Nach 15 Minuten probieren wir zum ersten Mal. „Na, das dauert noch.“ Es duftet himmlisch. „Noch a bissi“. Sie dreht das Rohr um eine Spur heißer. „Jetzt is’ so weit.“ Ein fester Batzen Schlagobers kommt oben drauf. Herrlich! Mit ihrer Figur kann sie es sich ja leisten. Und ich mir auch. Zum Glück.

### SCHOKO-MUFFINS

Backrohr auf 140°C vorheizen. Butter, Zucker und zerkleinerte Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier in eine Schüssel aufschlagen, Kakao dazu, mit einem Löffel gut verrühren. Eine Hand voll Haselnüsse untermengen. Die Schokomasse kurz überkühlen lassen, dann mit der Eimasse vermischen („fltsch“!). In Förmchen füllen, ins Rohr stellen. Temperatur auf 180°C erhöhen, 30-35 Minuten backen. Heiß, mit Schlagobers essen.

- 5 Eier
- 250 g brauner Zucker
- 125 g Butter
- 2 Tafeln (200 g) Bitterschokolade (70%)
- 150 g Kakao
- geriebene Haselnüsse
- Schlagobers

### 5 fragen

**Gibt es einen prägenden Geschmack aus Ihrer Kindheit?** Die Hühnersuppe meiner Mutter

**Was würden Sie nie essen?** Ganz viel würde ich nie im Leben essen!

**Welche Küche der Welt ist Ihnen am liebsten?** Leichte, asiatische Küche

**Ihr Lieblingslokal?** Neni am Wiener Naschmarkt

**Wo kaufen Sie am liebsten ein?** Mein Bio-Bauer bringt mir regelmäßig so ein gemischtes Gemüse-Kistl.



### wein DER WOCHE

ST. LAURENT KREUZBERG RESERVE 2008, WEINGUT BANNERT, Obermarkersdorf

Im eher kühlen Klima des Weinviertels gedeihen nicht nur gute Weißweine, auch einige rote Reben mögen es lieber nicht so heiß. Der St. Laurent, ein Abkömmling des Pinot Noir, ist vermutlich aus Frankreich zu uns gekommen und in den ehemaligen Kronländern heute noch verbreitet. Er fordert viel Aufmerksamkeit im Weingarten. Bei richtiger Behandlung wird aus ihm ein hocheleganter und langlebiger Wein mit viel Würze und weichen Tanninen – ein vielseitiger Speisenbegleiter.

9,60 € bei Del Fabro Weinhandel, Wien 2, [www.delfabro.at](http://www.delfabro.at)

Lagerung: bis 2013  
Trinktemperatur: 17°C  
Alkohol: 13 % vol



### dinner FOR ONE

#### SELCHRIPPERLN MIT SAUERKRAUT

Schalotte schälen, feinschneiden und in Öl anschwitzen. Zucker einrühren, Pfeffer, gequetschte Wacholderbeeren und Kümmel dazugeben. Kraut leicht ausdrücken, zwei Mal durchschneiden, untermischen. Mit 1/8 l Wasser aufgießen, aufkochen lassen. Die Ripperln drauflegen, zehn Minuten (wenn man das Kraut weicher haben will, auch länger) zugedeckt ziehen lassen.

- 1 Schalotte
- 1 EL Öl
- 200 g Sauerkraut
- 1 TL Zucker
- 200 g gekochte Selchripperln
- 1/8 l Wasser
- 2 Wacholderbeeren
- 5 Pfefferkörner
- 1 TL Kümmel

MAN BRAUCHT: 1 Topf, 15 Minuten. Ca. 450 kcal

### genussFRAGE

#### GEWINNSPIEL

Beantworten Sie die Frage und gewinnen Sie eines von drei Packages, gefüllt mit „Echten Salzburger Mozartkugeln“ aus dem Hause MIRABELL, die heurige Damenspende beim Wiener Opernball.

Pute ist ein weiblicher Truthahn. Was ist ein Kapaun?

- A ein kastrierter Hahn?
- B ein männlicher Zuchtfasan?
- C eine Art Auerhahn?

Senden Sie bitte die richtige Antwort an: KURIER FREIZEIT, Lindengasse 52, 1072 Wien  
E-Mail: [genussfrage@kurier.at](mailto:genussfrage@kurier.at)  
Kennwort: „genussfrage“  
Einsendeschluss: 5. Februar 2011  
Der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt.

Die richtige Antwort auf unsere Frage vom 25. 12. 2010: A. Macadamianüsse stammen ursprünglich aus Australien.



CHATEAU ROUMIEU SAUTERNES AC  
Frankreich, Bordeaux, Sauternes, süß. 0,375-l-Flasche

statt 9,99

8,99 (per lt. 23,97)

Ersparnis 1,-



FRZ. BLEU D'AUVERGNE A.O.C.

Ca. 27% Fett absolut. Aus past. Kuhmilch aus der Region Auvergne hergestellt und mind. 4 Wochen gereifter, milder und cremiger Blauschimmelkäse. (herkunftsgeschützt) In Bedienung. 100 g

statt 1,45

1,09

Ersparnis 0,36

SPAR Service Team - 0810/111555 [www.spar.at](http://www.spar.at)

Angebote gültig bis 02.02.2011.