

TOMATEN-FENCHEL CHUTNEY

Zutaten:

1 rote Zwiebel
1 kleine Knolle Fenchel
1 EL Honig
3 EL Balsamicoessig
350g Tomaten
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Fenchel klein hacken und in Honig karamellisieren. Mit Balsamicoessig ablöschen und die klein geschnittenen Tomaten unterrühren. Alles aufkochen lassen und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.



BLOGGGER KOCHENEIN

Nach der reichen Obst- und Gemüseernte der letzten Monate geht es nun ans Eingemachte: Das Team des Linzer Kochblogs „Pi mal Daumen“ zeigt, wie man den Sommer im Glas konserviert.

ma hat es uns immer vorgemacht: Im Herbst wird Obst und Gemüse eingekocht – für den langen Winter, versteht sich.

Während früher noch rund 90 Prozent aller Haushalte Lebensmittel einkochte, wurde das Einmachen mit der Verbreitung von Tiefkühltruhen weitgehend abgelöst. Doch Vintage ist heute in und so besinnt man sich nun wieder auf das Einkochen – und wenn man die Einmachgläser dann noch liebevoll verziert, sind sie ein nettes Mitbringsel für Freunde und Verwandte. Für die OBERÖSTERREICHERIN hat das Linzer Kochblog-Kollektiv „Pi mal Daumen“ fünf Einmach-Rezepte zusammengestellt und wir können vorab eines verraten: Die Rezepte sehen nicht nur unglaublich toll aus, sondern schmecken wirklich einzigartig!

Über Pi mal Daumen

Der Designer Florian Bauernfeind und die drei Studentinnen der Kunstuni Linz, Silvia Wimmer, Anna Strasser und Magdalena Neuburger, gründeten vor einem Jahr den Kochblog „Pi mal Daumen“. Via ihrer Homepage (<http://pi-mal-daumen.at>) und auf ihren Social Media Kanälen zeigt das Quartett vielfältige Gerichte: Von Resteverwertung über vegane Speisen bis hin zu Hausmannskost und Omas geheime Rezepte finden Kochfans hier alles, was sie für ein gelungenes Dinner brauchen.

Tina Ornezeder

ROSMARINÖL

Zutaten:

Rosmarinzweige
2 Knoblauchzehen
1 EL bunte Pfefferkörner
1 EL grobes Meersalz
1 EL getrockneter Rosmarin
0,7 l Olivenöl

Zubereitung:

Die Rosmarinzweige zusammen mit gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und getrocknetem Rosmarin in eine saubere, trockene und gut verschließbare Glasflasche geben. So weit mit Olivenöl befüllen, dass die Rosmarinzweige vollständig mit Öl bedeckt sind. Vor dem Genuss mindestens 4 Wochen kühl und dunkel lagern, verschließen.



GEWINN- SPIEL!

Die OBERÖSTERREICHERIN verlost je einen Einkochtopf, eine Passiermühle sowie einen Zwetschgenentsteiner von WMF. Das Gewinnspiel finden Sie auf unserer Homepage www.dieoberoesterreicherin.at. Teilnahmeschluss ist 15. September 2015.

ZWETSCHGEN-HEIDELBEERMARMELADE

Zutaten:

500g Zwetschgen
250g Heidelbeeren
50g Gelierzucker
Saft von 1 Zitrone

Zubereitung:

Zwetschgen und Heidelbeeren waschen und abtropfen lassen. Zwetschgen entkernen und in kleine Stücke schneiden. Heidelbeeren mit einer Gabel leicht zerdrücken. Früchte in einem Topf mit dem Gelierzucker vermengen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Den Zitronensaft hinzufügen und die Marmelade unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und ca. 5-10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Für die Gelierprobe einen Teelöffel Marmelade auf ein kaltes Teller geben. Wird die Probe nach kurzer Zeit fest, ist die Marmelade fertig. Topf vom Herd nehmen, Marmelade in vorbereitete Gläser füllen und sofort verschließen.



FEIGENSENF

Zutaten:

250g Feigen
3 EL Zucker
1 EL Honig
2 EL Balsamicoessig
1 EL Senfkörner
3 EL Dijon-Senf

Zubereitung:

Die Feigen schälen und grob würfeln, in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren lassen. Im Anschluss mit dem Balsamicoessig ablöschen und kurz aufkochen lassen. Senfkörner und Dijon-Senf unterrühren, noch heiß in Gläser füllen und mit dem Deckel nach unten auskühlen lassen. Dunkel und kühl lagern.



Das Team von Pi mal Daumen: Florian Bauernfeind, Anna Strasser, Magdalena Neuburger und Silvia Wimmer



LAVENDELSIRUP

Zutaten:

400 g Sirupzucker
300 ml Wasser
6 EL Zitronensaft
4 EL getrocknete Lavendelblüten

Zubereitung:

Zucker und Wasser unter ständigem

Rühren in einem Topf erhitzen. 5 Minuten köcheln lassen, anschließend den Topf vom Herd nehmen und Lavendelblüten und Zitronensaft unterrühren. Den Sirup im abgedeckten Topf einen Tag ziehen lassen. Dann durch ein Sieb (oder einen Kaffeefilter) abgießen und abfüllen.