

# Herbstlicher Genuss

REDAKTION: CLAUDIA EHERER, REZEPTE: CATRIN NEUMAYER/COOKINGCATRIN.AT, FOTOS: WWW.CARLETTO.AT



**DER SOMMER IST WIEDER GESCHICHTE** – doch nun ist die Zeit, sich der reichen Ernte zu widmen und die Köstlichkeiten aus der Natur zu genießen. Unsere cookingCatrin sieht das genauso und hat für uns ein köstliches Menü gezaubert, welches Appetit auf den Herbst macht! Noch mehr leckere Rezepte mit atemberaubenden Fotos gibt es auf ihrem Blog [cookingCatrin.at](http://cookingCatrin.at)



## Zutaten

Je ein Bund Schnittlauch, Petersilie & Basilikum  
100 g Naturjoghurt, z.B. von Activia  
1 EL Creme Fraiche  
1 Zwiebel  
250 ml Gemüsebrühe (auch Instant möglich)  
2 Scheiben Toastbrot oder 1 (altbackene) Semmel  
bestes Olivenöl, Salz & Pfeffer



## KRÄUTERSCHAUMSUPPE

### Zubereitung

Die Zwiebel fein würfeln. In Olivenöl anrösten. Die Kräuter fein hacken und kurz mitrösten. Mit der Gemüsebrühe (oder mit 250 ml Wasser und 2 EL Instant-Gemüsebrühe) aufgießen. Brot in Stücken hinzufügen. Für ca. 15 - 20 Minu-

ten köcheln lassen. Das Naturjoghurt und einen Esslöffel Creme Fraiche einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit

einem Pürrierstab cremig rühren. Nach Wunsch Brotwürfel anrösten und die Suppe damit garnieren.

**Tipp:** Kurz vor dem Servieren nochmals mit dem Pürrierstab fein aufschäumen

## KNÖDEL MIT EIERSCHWAMMERLSAUCE

### Zubereitung Knödel:

Die Zwiebeln würfeln und in Butter anschwitzen. Die Milch lauwarm erhitzen. Die Semmelwürfel mit der Milch, den Zwiebelwürfeln, den Eiern und Gewürzen vermischen. Mit den Händen gut durchkneten und etwas ziehen lassen. Den Boden einer eckigen Auflaufform mit etwas Öl begießen. Mit den Händen Knödel formen und diese in die Backform geben. Ca. 30 Minuten mit Alufolie oder einer weiteren Backform abgedeckt bei 175° Celsius backen. Später den Boden mit etwas Wasser aufgießen und für ca. 15 - 20 Minuten weitergaren.

### Zutaten für ca. 10 Knödel

300 g Knödelbrot/Semmelwürfel  
250 ml Milch  
2 Eier  
2 mittelgroße Zwiebeln  
2 EL Sonnenor „Alles im Grünen“  
1 EL Butter  
1 Prise Muskatnuss  
Salz & Pfeffer



### Zubereitung Sauce:

Die Eierschwammerl putzen und die großen etwas kleiner schneiden. Die Zwiebeln würfeln und zusammen mit den Schwammerl in etwas Olivenöl anbraten. Wenn die Flüssigkeit verdunstet ist mit etwas Mehl stauben und mit dem Sauerrahm und Schlagobers aufgießen. Mit der Petersilie sowie mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer sämigen Sauce anrühren.

Die Knödel mit der Sauce heiß servieren.

### Zutaten für die Schwammerlsauce:

500 g frische Eierschwammerl  
1 große Zwiebel  
250 ml Sauerrahm  
250 ml Schlagobers  
3 EL Mehl  
2 EL frische, gehackte Petersilie  
bestes Olivenöl, Salz & Pfeffer





# Lenz Moser

## HERBSTLICHE APFELTORTE

### Zubereitung

Die weiche Butter, den Zucker und das Eigelb schaumig rühren. Eine Prise Salz, etwas Rum, den Vanillezucker und die Mandeln unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und dem Zimt vermengen, über die Masse sieben und ebenfalls unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen.

Die Äpfel schälen, entkernen und in der Küchenmaschine kleinhacken oder grob reiben. Etwas Teig in einen Dressiersack füllen und einen ca. 2cm dicken Teigrand in die vorgerichtete Form spritzen. Die kleingehackten Apfelstücke in die Mitte füllen und etwas andrücken. Den restlichen Teig über die Apfelmasse streichen und bei 180 Grad Umluft ca. 35 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form ca. 2 Stunden auskühlen lassen und dann stürzen.

### Fülle

Die Guma Pâtisserie Creme mit Eierlikör, Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen bis die Creme fest, aber dennoch luftig ist, in einen Spritzsack füllen und den Tortenrand damit verzieren. Nach Belieben Mandelblättchen über die Torte streuen.



### Zutaten

3 Eigelb  
3 Eiweiß  
140g Butter  
120g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
etwas Rum  
65g geriebene Mandeln  
60g Mehl  
½ Backpulver  
1 TL Zimt

### Fülle

500g Äpfel  
250g Guma Pâtisserie Creme  
2 Pkg. Vanillezucker  
1 Pkg. Sahnesteif  
1 Schnapsglas Eierlikör  
Mandelblättchen für die Deko