

# PIKANTER REISKUCHEN

**Zutaten**  
für 1 Springform:

250 g Mehl  
100 g Butter  
1 Ei, Größe M  
3 EL kaltes Wasser

**Belag**

200 g Reis  
ca. 400 ml Wasser  
1 Gemüsebrühwürfel  
½ TL Ingwer  
italienische Kräuter  
1 rote Paprika  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Stück Lauch, 6–7 cm lang  
150–200 g Gratinkäse  
100 ml Sahne  
2 EL Mehl  
Kräutersalz

**Zubereitungszeit**

40 Minuten (ohne Kühlzeit)



*AH! Als Beilage  
können verschiedene  
Blattsalate serviert  
werden.*

**Für den Teig** alle Zutaten glatt verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und eine Stunde kühl rasten lassen.

**Für den Belag** den Reis mit dem Gemüsebrühwürfel, dem Ingwerpulver und den italienischen Kräutern im Wasser gar kochen und kaltstellen.

Den Teig auf einem Backpapier etwas größer als die runde Kuchenform ausrollen, mit dem Backpapier in die Kuchenform geben und

den Rand andrücken. Den Teigboden mit der Gabel mehrmals einstechen und im Backrohr auf mittlerer Schiene bei 180° C ca. 10 Minuten hell backen.

Paprika, Frühlingszwiebeln sowie Lauch klein schneiden und mit dem kalten Reis, ¾ vom Gratinkäse, Sahne, Mehl und italienischen Kräutern vermengen. Mit Kräutersalz abschmecken.

Die Reismasse auf den Teigboden verstreichen, den

Rest des Gratinkäses auf die Masse geben und im Backrohr bei 180° C Ober- und Unterhitze auf mittlerer Schiene goldbraun backen.



REZEPT VON  
**CHARLOTTE ELISABETH  
GMEINER, WOLFURT**



**MEHLTIPP**

Vorarlberger UniversalMehl



## OBST- WÄHE

**Zutaten**  
für 1 Tarteform

1 Pkg. Blätterteig  
75 g Zucker *passt die Menge?*  
2 EL Mehl  
1 Pkg. Vanillepuddingpulver  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 Eier  
250 g Topfen  
200 ml Sahne

**Garnitur**  
XX g Obst nach Geschmack

**Zubereitungszeit**  
10 Minuten + Backzeit

Den Blätterteig in die Tarteform geben und überstehende Teile mit einem Messer wegschneiden. Dann alle trockenen Zutaten miteinander vermischen. Die Eier von Hand einrühren, schließlich den Topfen und die Sahne untermengen. Diese Mischung auf den Blätterteig geben und mit Obst (Mandarinspalten, Marillen, ...) belegen. Bei 180° C im Ofen ca. 50–60 Minuten backen.



REZEPT VON  
**JUDITH HÄMMERLE**  
SCHWARZACH

**Zutaten**  
für 1 Tarte- oder Springform:

200 g Mehl  
50 g weiche Butter  
2 Eier  
etwas Salz  
etwas Wasser

**Füllung**  
2 größere, gekochte Rote Bete  
2 Knoblauchzehen  
1 kleine Lauchstange  
1 kleine Zwiebel  
5 EL Sauerrahm  
ca. 50 g geriebener Kren  
einige Tropfen Olivenöl

**Zubereitungszeit**  
ca. 30 Minuten



REZEPT VON  
**FRANZ ABBIEDERIS**  
RANKWEIL

## ROTE-BETE-TARTE

Zuerst aus allen Zutaten einen würzigen, salzigen Mürbteig kneten. Diesen eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Den Teig anschließend in die Form drücken, dabei den Rand nicht vergessen, und im Ofen bei 190° C ca. 10 Minuten anbacken.

**Für die Füllung** die Rote Bete dünn in Scheiben schneiden. Knoblauch in kleine Stücke,

Lauch und Zwiebeln in Ringe schneiden. Den Randig auf den Mürbteig geben, alle anderen Zutaten darüber verteilen. Ebenso einige Tropfen Olivenöl darübergeben. Im Ofen bei 190° C backen, bis der Teigrand schön hellbraun ist. Am besten noch heiß servieren.



**MEHLTIPP**  
Vorarlberger DinkelMehl

**AH! Dazu passt sehr gut ein grüner Salat mit Orangen.**



### Zutaten

für 1 Tarteform Ø 28 cm:

150 g helles Dinkelmehl, glatt  
100 g Dinkelvollkornmehl  
1 gestr. TL Salz  
140 g kalte Butter  
1 Prise Weinsteinbackpulver  
1 EL Essig  
etwas Butter für die Tarteform

### Fülle

250 g Bärlauch  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Butter  
3 EL kaltes Wasser  
200 g milderer Schnittkäse  
nach Belieben  
4 Eier, Größe M  
250 g Sauerrahm  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Msp. Muskatnuss  
125 ml Buttermilch  
1 TL Kartoffelstärke

### Zubereitungszeit

ca. 40 Minuten,  
zzgl. Backzeit

## BÄRLAUCH- QUICHE

**Für den Teig** die Zutaten von Hand oder mit der Maschine zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank eine halbe Stunde rasten lassen. Wenn es schnell gehen muss, kann auch ein fertiger Quiche-Tarteteig verwendet werden.

**Für die Fülle** den Bärlauch waschen und in schmale Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein hacken und in zerlassener Butter kurz anrösten. Mit dem Wasser glasig dünsten und den Bärlauch dazugeben. Ein bisschen salzen und zweimal kurz umrühren. Der Bärlauch sollte nur zusammenfallen. Im Anschluss in einem Sieb abtropfen lassen.

Den Ofen auf 190° C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den Käse reiben und beiseitestellen. Den Teig zwischen einer Klarsichtfolie auf einen Durchmesser von ca. 35 cm ausrollen, in die befettete Tarteform heben, am Rand hochziehen und festdrücken. Das Überstehende direkt am Rand der Form wegschneiden und den überschüssigen Teig am Boden der Form verteilen und festdrücken. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und für ca. 7 Minuten vorbacken.



REZEPT VON  
**REINHARD A. LECHNER**  
DORNBIRN

Eier und Sauerrahm mit einem Schneebesen glattrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Guss mit dem geriebenen Käse verrühren, dann den abgetropften Bärlauch unter die Masse ziehen. Buttermilch und Stärke verquirlen und unter die Masse geben. Die Fülle auf dem Quicheboden gleichmäßig verteilen und im Ofen ca. 30–40 Minutenauf Sicht backen.

### EINKAUFSTIPPS

erhältlich bei  
Sutterlüty



- 1 Ländle Buttermilch
- 2 Sutterlüty's Schnittkäse
- 3 Bärlauch
- 4 Vorarlberger DinkelMehl
- 5 Vorarlberger DinkelVollkornmehl



# EINFACH MAGISCH GUT

Sie ist kreativ, spontan und begeisterungsfähig. Vom Marketing führte der Weg Veronika Maretic-Hinteregger in die Küche. Mit ihrer BeGeisterei erfüllte sie sich einen Lebenstraum und machte ihre Leidenschaften Kochen und Gastgeben zum Beruf.

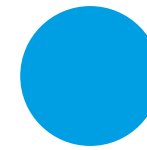
Seit nunmehr fünf Jahren ist die zweifache Mutter aus Wolfurt der gute Geist hinter der BeGeisterei. Ob Hochzeiten, Geburtstage oder Firmenfeiern – mit ihren individuellen Caterings machen Veronika und ihr kleines Team jedes Event zu einem Genusssort. Und da kommen dann so feine Kleinigkeiten wie Focaccia, der beliebte Pestokranz, bunte Burger, diverse Salate, Currys

oder Desserts im Glas auf die lange Buffettafel. Der Tenor der Gäste ist einstimmig: Die BeGeisterei weiß zu begeistern. Wer sich davon überzeugen möchte, braucht aber nicht unbedingt zu Hochzeiten und Co. eingeladen sein. Mittlerweile bietet Veronika Maretic-Hinteregger nämlich auch regelmäßige Genusspakete an. BeGeisterei für daheim, sozusagen. „Die Idee ist mir während des ersten Lockdowns gekommen. Die Genusspakete sind eine großartige Möglichkeit, themenbezogene Pakete zu kreieren und anzubieten.“

**AUF DU UND DU MIT DEN LIEFERANTEN**  
Worauf Veronika bei all ihren Kreationen großen Wert legt, sind regionale und saisonale Lebensmittel. „Wir versuchen, klassische Gerichte neu zu

interpretieren. Dabei lieben wir es bunt und abwechslungsreich.“ Zusammenarbeitet wird mit den besten Lieferanten des Landes. So bezieht die BeGeisterei ihr Gemüse vom Vetterhof in Lustenau. Hier macht Veronika auch gerne regelmäßig einen Hofbesuch, um mehr über die Produkte zu lernen. Bio-Eier, Dinkelmehl und Dinkelnudeln werden wöchentlich vom Martinshof in Buch geliefert, der Putenschinken für die Lieblings-Wraps kommen von Naturprodukte Flatz in Hard. Um nur ein paar Beispiele zu nennen. Und die Blumen für die Deko? „Die sammeln wir am liebsten im Garten meiner Mama.“

**CATERING BEGEISTEREI**  
[WWW.BEGEISTEREI.AT](http://WWW.BEGEISTEREI.AT)



REZEPT VON  
**ANNA TITTELBACH**  
FELDKIRCH

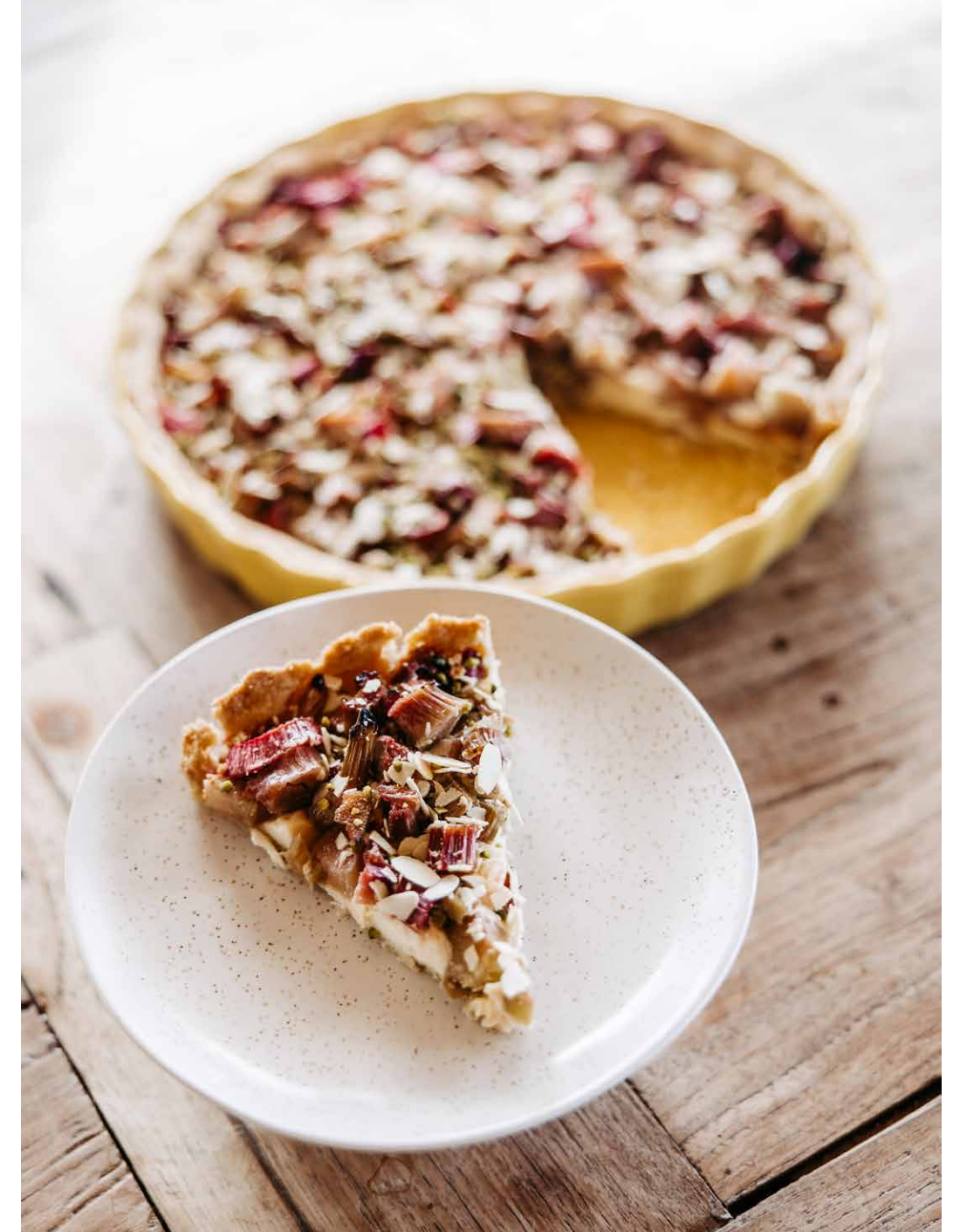
**Zutaten**  
für 1 Tarteform:

3 Stangen Rhabarber  
100 g Rohrzucker  
100 ml Wasser

**Teig**  
210 g Mehl  
140 g Butter  
70 g Rohrzucker  
1 Eigelb  
1 TL Vanillezucker

**Puddingcreme**  
600 ml Milch  
40 g Rohrzucker  
2 Päckchen Vanillepudding  
2 EL Crème fraîche  
25 g Pistazien  
15 g Mandelplättchen  
Staubzucker nach Belieben

**Zubereitungszeit**  
30 Minuten zzgl.  
30 Minuten Backzeit



## RHABARBERTARTE

Den Rhabarber schälen und der Länge nach in Streifen schneiden. Zucker und Wasser zum Kochen bringen, den Rhabarber damit übergießen und ziehen lassen.

**Für den Mürbteig** alle Zutaten verkneten und eine halbe Stunde lang im Kühlschrank kühl stellen.

Im Anschluss ausrollen und in die Tarteform heben.

**Für die Puddingcreme** 500 ml Milch aufkochen. Die restliche Milch mit Rohrzucker und Vanillepuddingpulver verrühren. Den Pudding nach Anleitung kochen. Später die Crème fraîche einrühren. Die

Puddingcreme auf den Teig geben und die Rhabarberstreifen darauf verteilen. Im Ofen bei 160° C 30 Minuten lang backen.

Nach dem Abkühlen Pistazien hacken und mit den Mandelplättchen auf dem Kuchen verteilen. Mit Staubzucker dekorieren und servieren.



**MEHLTIPP**  
Vorarlberger KuchenMehl