

Leser KÜCHE

Leserin
**Gabriela
Wimmler**



Mein Lieblings- Lokal

Gabriela Wimmler, Expertin für Persönlichkeitsentwicklung und Motivation, verrät ihre liebste kulinarische Adresse.

Warum ist das „Wirtshaus Steirereck am Pogusch“ Ihr Lieblingsrestaurant?

WIMMLER: Das Steirereck am Pogusch beeindruckt schon durch seine einzigartige Lage inmitten der unberührten Natur. Da ist man bei der Anreise schon so richtig weit weg vom Alltag. Zudem liebe ich die steirische Küche – insbesondere, wenn alles aus der Region kommt. Bei der großen Auswahl an regionalen Highlights ist es gar nicht so einfach, einen Favoriten zu wählen. Aber das steirische Backhendl mit einem Erdäpfel-Vogerlsalat ist sicher ganz vorne dabei! **Was macht das Ambiente für Sie dort aus?**

WIMMLER: Die Kombination aus Gemütlichkeit und Eleganz sowie die vielen liebevollen Details sorgen für eine besondere Wohlfühlatmosphäre. Ich bin immer wieder begeistert, wie viel Liebe in jedem Detail steckt und das spürt man als Gast. Das Zusammenspiel von hervorragender Küche, rustikaler und eleganter Atmosphäre sowie extrem freundlichem serviceorientiertem Personal macht das Steirereck zu etwas Besonderem und jeden Besuch zu einem Highlight.

Wirtshaus Steirereck am Pogusch, Pogusch 21, 8625 Pogusch, www.steirereck-pogusch.at



Die Top-Rezepte der Woche Salat mit Zitrus- früchten & Käse

Meistgeklickt von den wirkochen.at-Usern

Zutaten

2 Rote Rüben, 2 Gelbe Rüben
2 Orangen, 2 Blutorange
150 g Salatmix
1 Dose Augenbohnen, 400 ml
3 EL Sherryessig
1 TL Zucker, 1 TL Senf
25 ml Traubenkernöl
25 ml Walnusskernöl
Salz, Pfeffer
60 g Ziegenfrischkäse
60 g Walnusskerne

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen. Die Rüben waschen und einzeln in Alufolie einschlagen. Im Ofen ca. 40 Minuten garen, bis sie sich mit einem Zahnstocher einste-

chen lassen. Aus dem Ofen nehmen, auspacken, abkühlen lassen, schälen und würfeln.

2. Die Orangen mit einem Messer bis auf das Fruchtfleisch schälen und dann in Scheiben schneiden. Den Salatmix waschen und trocken schleudern. Die Bohnen in einem Sieb abrausen und abtropfen lassen.

3. Den Essig mit dem Zucker, dem Senf und den Ölen zu einer Vinaigrette verschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Ziegenkäse zerbröckeln.

4. Alle vorbereiteten Zutaten miteinander vermengen. In tiefen Tellern anrichten. Die Walnüsse darüber verteilen.

Alle Rezepte auf WIRKOCHEN.at

VOTEN SIE FÜR IHR LIEBLINGSREZEPT! Die beliebtesten Rezepte der Woche und die schönsten Instagram-Bilder stellen wir Ihnen an dieser Stelle noch einmal im Heft vor.

Ihre Lieblings- Rezepte

von wirkochen.at



Wildkräuter- Muffins mit Cheddar und Pinienkernen

Zutaten für 4 Portionen

1 Karotte
1 Babyzucchini
1 Apfel
1 Handvoll Wildkräuter, z. B. Brenn-
nessel, Giersch, Löwenzahn
1 Ei
100 ml Rapsöl, 120 ml Milch
120 g geriebener Cheddar
175 g Mehl
1 TL Backpulver
60 g Pinienkerne
40 g Dinkelflocken
1 Prise Salz, Pfeffer

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Ein Muffinbackblech mit Papierbackförmchen auslegen. Die Karotte schälen, die Zucchini waschen, putzen, den Apfel schälen, vierteln, das Kernhaus herausschneiden und alles fein raspeln. Die Kräuter abrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken. Mit dem Ei, dem Öl, der Milch und dem Käse unter die Gemüse-Apfelmischung mengen. Das Mehl mit dem Backpulver, 2 EL Pinienkernen, den Dinkelflocken, Salz und einer Prise Pfeffer vermischen. Zur Käsemasse geben und rasch zu einem glatten Teig vermengen. In die Förmchen füllen und mit den restlichen Pinienkernen bestreuen. Im Ofen ca. 25 Minuten goldbraun backen. Aus dem Ofen und vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

3 KALTE RUCOLASUPPE
Rezept auf wirkochen.at