



# SO SCHMECKT

Gemeinsam genießen!

## REDAKTIONSKONZEPT

„So schmeckt...“ erscheint sechs Mal im Jahr mit jeweils einem neuen, speziellen Thema. Die besonderen Kreationen machen Appetit darauf, die vielfältigen Rezepte umzusetzen und zu genießen.

Feine, raffinierte Gerichte wechseln sich ab mit saisonalen Leckereien und Dessertvorschlägen zum Niederknien. Das Kochbuch unter den Magazinen!

„So schmeckt ...“ richtet sich in erster Linie an moderne, gebildete, finanzstarke Frauen. Sie greifen im Handel nach diesem Bookazine, weil es durch seine moderne Optik, die Themen und deren Vielfalt ihre Aufmerksamkeit weckt und sie gern Neues ausprobieren.

## PREISE 2022

- / 1/1 Seite (sw-4c): **13.500 €**
- / Copypreis: **6,90 €**
- / EVT: **mittwochs** (6x jährlich)

Druckauflage 75.000 Exemplare

## ZIELGRUPPE

- / Gutes Essen und Trinken spielen in ihrem Leben eine große Rolle.
- / Beim Kochen probieren sie gerne neue Produkte aus.

## DIGITAL

- / Instagram: eat\_club.de
- / www.eatclub.tv

### SOFTSEMMELN mit Kürbismus

FÜR 15 STÜCK // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 1,5 STUNDEN + WARTENZEIT

**300 g Hokkaidokürbis / Salz / 1 Döschen gemahlener Safran (0,1 g) / 1/2 Würfel Hefe // 2 EL Ahornsirup / 300 g + etwas Dinkelmehl Type 630 // 12 Kardamomkörner / 3 EL Milch / Backpapier / Backofen**

**1** Kürbis waschen, Kerne und festeres Inneres herausheben. Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Mit 200 ml Wasser und 1 Prise Salz aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten weich kochen. Dann Kürbis pürieren, Safran unterrühren und lauwarm abkühlen lassen.

**2** Hefe klein bröckeln, mit Ahornsirup flüssig rühren. 500 g Mehl, 1 TL Salz, Hefenahrung und Kürbispüree in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten zu einem glatten Hefeteig verkneten. Falls der Teig zu fest ist, noch etwas lauwarmes Wasser zugeben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen, bis sich sein Volumen fast verdoppelt hat.

**3** Backofen vorbereiten (Ober-/Unterhitze: 200 °C/ Umluft: 180 °C). Teig kurz durchkneten, in 12 gleich große Stücke teilen und jeweils auf einer bemehnten Arbeitsfläche zu runden Brötchen formen. Nacheinander mittig auf je 1 Langes Stück Kuchengarn setzen. Garnenden oben zusammenführen, leicht zusammenschieben und kreuzen. Kugel mit dem Garn umdrehen, den Schritt noch dreimal wiederholen, bis die Kugeln in je 8 Abschnitte unterteilt sind. Garnenden verkneten und Enden abschneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche setzen. In 1 Kardamomkörner in die Brötchenmitte stecken. Teig mit Milch bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Blechweise im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

**Winger-HACKTOPF**

FÜR 4 PORTIENEN // ZUBEREITUNGSZEIT CA. 45 MINUTEN

**500 g Hokkaidokürbis // je 1 rote und grüne Paprikaschote / 1 rote Zwiebel / 2 EL Öl / 1 kg Rinderhackfleisch // 2 EL Tomatenmark // 250 ml Rotwein ( optional ) // 750 ml Gemüsebrühe // Salz, Pfeffer // 1 TL Paprikapulver // 100 g geriebener Parmesan**

**1** Kürbis waschen, Kerne und festeres Inneres herausheben. Fruchtfleisch klein würfeln. Paprika waschen, putzen und klein würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Hack darin kräftig krümelig anbraten. Vorbeheiztes Gemüse zugeben und 2-3 Minuten mitbraten. Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen.

**2** Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Suppe mit Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Petersilie und Parmesan bestreuen. Kürbisbrötchen dazu servieren.

*Schnaps- und Wein sind aber das Rückgrat von jeder richtigen Küche. Man kann sie nicht weglassen.*



### - Natürlich gesund - MEDIZIN AUS DER KÜCHE

**KAFFEEFEIGENS FÜR ZARTE HERZEN**

5 EL Kaffeebohnen - mit einer Kaffeemühle - mit 2 EL Olivenöl mischen. Bohnen so die Paste abgeben. Bohnen in Silikonbeutel lagern.

**WUNDERKRAUT**

Wunderkraut schmeckt nicht nur gut, sondern auch noch so viel mehr. 1 große gelbe Zwiebel, 2 EL Milch und 1 EL zerhackte Zwiebeln einweichen lassen. 10 Minuten in Wasser kochen. Heiße Kartoffel mit gelber Zwiebel als erste Beilage gegen akuten Herzschmerz.

**WUNDERKRAUT**

Wunderkraut schmeckt nicht nur gut, sondern auch noch so viel mehr. 1 große gelbe Zwiebel, 2 EL Milch und 1 EL zerhackte Zwiebeln einweichen lassen. 10 Minuten in Wasser kochen. Heiße Kartoffel mit gelber Zwiebel als erste Beilage gegen akuten Herzschmerz.

**WUNDERKRAUT**

Wunderkraut schmeckt nicht nur gut, sondern auch noch so viel mehr. 1 große gelbe Zwiebel, 2 EL Milch und 1 EL zerhackte Zwiebeln einweichen lassen. 10 Minuten in Wasser kochen. Heiße Kartoffel mit gelber Zwiebel als erste Beilage gegen akuten Herzschmerz.

**WUNDERKRAUT**

Wunderkraut schmeckt nicht nur gut, sondern auch noch so viel mehr. 1 große gelbe Zwiebel, 2 EL Milch und 1 EL zerhackte Zwiebeln einweichen lassen. 10 Minuten in Wasser kochen. Heiße Kartoffel mit gelber Zwiebel als erste Beilage gegen akuten Herzschmerz.

Themen unter Vorbehalt

## Geplante monothematische Ausgaben für 2022:

- / #01/22 Low Carb
- / #02/22 Brot
- / #03/22 Zuckerfrei
- / #04/22 Heimat
- / #05/22 Herbst
- / #06/22 Weihnachten

