



Die UDW kocht

Kochbuch



Kulinarisches aus Wulkaprodersdorf

W
D
D

Tu deinem Leib **etwas Gutes**
damit **deine Seele** Lust hat,
darin zu wohnen.

TERESA VON ÁVILA



Unabhängige Dorfliste Wulkaprodersdorf

Vorwort	Seite 13
Einleitung	Seite 14

Rezepte

Aufstriche

Blauschimmelkäse-Aufstrich mit Nüssen	Seite 18
Bärlauch-Getreide-Aufstrich	Seite 20
Grünkern-Aufstrich I	Seite 23
Grünkern-Aufstrich II	Seite 23
Körndl-Aufstrich	Seite 24
Kichererbsen-Aufstrich	Seite 25
Hendlleberpastete im Kürbiskernmantel	Seite 26
Hafer-Kren-Aufstrich	Seite 28
Schafskäse-Oliven-Aufstrich	Seite 29
Ziegenkäse-Aufstrich mit Pesto	Seite 30
Kürbiskern-Oliven-Aufstrich	Seite 30

Strudeln pikant

Lauchstrudel	Seite 36
Krautstrudel karamelisiert	Seite 39
Kürbis-Schafskäsestrudel	Seite 40
Erdäpfel-Gemüsestrudel	Seite 42
Omas Bohnenstrudel	Seite 43
Spinatstrudel mit Schafskäse und Oliven	Seite 45

Vorspeisen & Salate

Bärlauch-Pesto	Seite 50
Bärlauch-Essig	Seite 52
Bärlauch-Öl	Seite 52
Salatmarinade I und II	Seite 53
Klettengemüse	Seite 54
Eingelegter Zucchini-Salat	Seite 55
Beifuß-Kohlrabisalat	Seite 55
Couscous-Salat (Tabouleh)	Seite 57
Schweinsbrat-Fächer	Seite 58
Curry-Hühnersalat	Seite 59
Bulgursalat	Seite 60
Griechischer Bauernsalat	Seite 61
Burgenländische Antipasti Spießchen	Seite 62
Mozzarellasalat	Seite 64
Spanischer Kichererbsensalat	Seite 65
Zeller-Ingwersalat	Seite 67
Schafskäse-Terrine	Seite 68
Gekochtes Getreidefrühstück	Seite 69

Suppen und Eintöpfe

Pikante Gyrossuppe	Seite 72
Neunkräutersuppe	Seite 73
Bärlauchsuppe	Seite 73
Linsensuppe mit Kastanien	Seite 74
Irish Stew	Seite 76
Chili con Carne	Seite 77
Borschtsch	Seite 78
Gersteneintopf	Seite 80
Kürbisgulasch	Seite 81
Kürbis Chili con Carne	Seite 81
Mexikanische Bohnensuppe	Seite 83

Hauptspeisen

Grüner Spargel im Wok	Seite 86
Brotkranz gefüllt	Seite 87
Kürbisroulade	Seite 88
Lauchtorte	Seite 89
Nasi Goreng	Seite 90
Grüner Nudelauflauf	Seite 92

Hauptspeisen

Cremige Weizen-Paprikapfanne	Seite 93
Penne al arrabiata	Seite 95
Lasagne	Seite 96
Moussaka	Seite 97
Gemüselasagne	Seite 98
Ratatouille	Seite 99
Gemüse-Fleischburger	Seite 101
UDW-Wulkaburger	Seite 102
Getreidelaiabchen	Seite 103
UDW-Wulkaburger vegetarisch	Seite 103
Pilaw-Reis	Seite 104
Curry-Huhn	Seite 105
Rosa gebratener Rehrücken	Seite 106
Frittata - Gemüseomelette	Seite 108
Kramuri Zogu	Seite 109
Gefüllte Schweinsfilets	Seite 111
Kalamari vom Grill	Seite 112
Orientalische Spieße	Seite 113
Gebratenes Gemüse mit Koteletts	Seite 114
Karibische Spieße	Seite 116
Raita-Sauce	Seite 116

Süßes

Kürbiskerntorte	Seite 120
Mohntorte	Seite 120
Apfelkuchen mit Nusshaube	Seite 121
Karottentorte	Seite 122
Schoko-Apfelschnitten	Seite 125
Herbstliches Apfeldessert	Seite 126
Weintraubenstrudel	Seite 127
Bananenkuchen	Seite 128
Marillenkuchen	Seite 129
Hollerkoch	Seite 130
Kokos-Stangerl	Seite 132
Schoko-Nussmakronen	Seite 133
Melange vom schwarz-weißen Schokomousse	Seite 135
Somlauer Nockerl	Seite 137
Tiramisu im Glas	Seite 139
Buttermilchmousse mit Beerenröster	Seite 140
Holunderblüten gebacken	Seite 142
Vergänglichkeitskuglerl	Seite 143

Getränke

Holunder-Cocktail	Seite 146
Grüne Pfirsichbowle	Seite 146
Erdbeerbowle	Seite 147
Beifuß-Aperitif	Seite 148
Bärlauch-Geist	Seite 148
Bärlauch-Wein	Seite 149
Florida	Seite 150
Virgin Pina Colada	Seite 150
Virgin Caipirinha	Seite 150
Holundersirup	Seite 152
Weihnachtspunsch	Seite 153
Uromas Kakaoschnaps	Seite 154

Feste feiern

Notizen

Danke

Impressum

Seite 157
Seite 168
Seite 176
Seite 177

UDW- Veranstaltungen und Kulinarisches sind untrennbar miteinander verbunden.

Wir sind leidenschaftliche Hobbyköchinnen und Hobbyköche und wollen auf unseren Festen unsere Gäste stets mit kulinarischen Genüssen verwöhnen – weil wir auch selbst auf gutes und gesundes Essen großen Wert legen. Qualitätsvolles Essen beginnt bereits beim Einkauf, daher sind uns regionale, saisonale und biologische Lebensmittel wichtig.

Das finden Sie auch in unseren Rezepten wieder. Die meisten Rezepte wurden bei UDW-Veranstaltungen schon gekocht – die eine oder andere Speise haben Sie vielleicht noch in bester Erinnerung. Daneben sind noch einige persönliche Lieblingsrezepte enthalten.

Wir wünschen viel Freude mit diesem Kochbuch, gutes Gelingen beim Nachkochen der Speisen, neue Inspirationen für die eigenen Kochkünste und ein genussvolles kulinarisches Zusammensein.

Die UDW wünscht Guten Appetit | Dobro račenje!

Die UD... wer oder was?

Die UDW (Unabhängige Dorfliste Wulkaprodersdorf) wurde 1992 als Verein von engagierten BürgerInnen und Bürgern aus Wulkaprodersdorf gegründet, mit dem Ziel im Dorf ökologisch, sozial, gesellschaftlich, kulturell und politisch etwas zu verändern.

Nach unserem Motto „Selbst etwas tun“ hat die UDW damals begonnen Selbstverantwortung zu übernehmen und Leute zu motivieren, selbst aktiv zu werden. Dieses Ziel verfolgen wir seit nunmehr 20 Jahren und haben in dieser Zeit das gesellschaftliche und kulturelle Leben mit unseren Veranstaltungen und Festen nachhaltig verändert und bereichert.

Ob klassisches Konzert in der Leichenhalle oder in der Kirche, Jazz-Brunch im Grünen, Sommernachtstanz, Kinderspielefest, Weihnachtsmärchen, Kabarett, Informationsabende, Wildkräuterworkshops, Bio-Märkte usw. – die UDW versucht mit ihren Veranstaltungen ein breites, vielfältiges Angebot und immer wieder etwas Neues für Jung und Alt zu bieten.

Besonders das Gesundheits- und Umweltbewusstsein hat bei uns einen hohen Stellenwert. 2007 wurde eine eigene Arbeitsgruppe, das UDW-Bio-Team, gegründet, um die Bevölkerung stärker zu sensibilisieren, regionale, saisonale und biologische Lebensmittel einzukaufen. Dazu wurden beispielsweise Bio-Märkte abgehalten, um gleichzeitig auch die regionalen Produzentinnen und Produzenten bekannt zu machen. Weiters wurden Wildkräuterworkshops angeboten und andere Veranstaltungen wie z.B. die Kabaretts „Suppeneinlage“ und „Essenzen“ mit Gerhard Gutenbrunner organisiert.

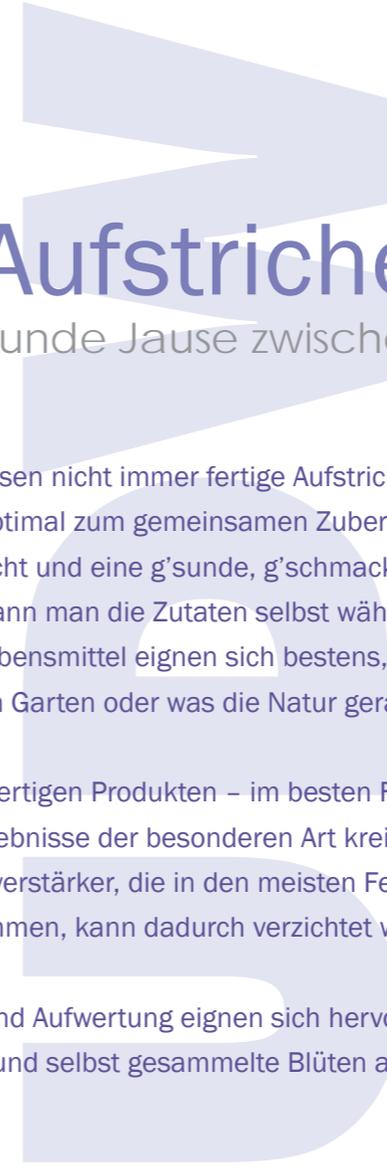
Warum ein UDW-Kochbuch?

Vielfalt und Abwechslung sind uns wichtig. Auf unseren Festen und Veranstaltungen haben wir in den letzten 20 Jahren eine große Anzahl verschiedenster Speisen für unsere Gäste zubereitet. Die Auswahl reicht von Aufstrich-, Strudel-, Salat- und Vorspeisen-Buffets, über Eintöpfe und Grillspezialitäten bis zu den süßen Versuchungen. Auch Cocktails und Getränke werden selbst kreiert.

Viele Leute haben uns immer wieder nach unseren Kochrezepten gefragt. Einige Rezepte wurden bereits in unseren laufenden Informationszeitungen „UDW-Blätter für Wulkaprodersdorf“ veröffentlicht.

Wir haben die Rezepte aller Veranstaltungen gesammelt und bieten mit dem Kochbuch „Die UDW kocht“ Einblick in die Speisenvielfalt von 20 Jahren UDW.

Wir wollten nicht nur eine reine Rezeptsammlung zusammen stellen, sondern auch Informationen und Tipps aus eigenen langjährigen Kocherfahrungen, sowie G`sundes und Wissenswertes über Speisen und Zutaten bieten.



Aufstriche

die g´sunde Jause zwischendurch

Es müssen nicht immer fertige Aufstriche sein.

Aufstriche sind optimal zum gemeinsamen Zubereiten mit Kindern.

Sie sind schnell gemacht und eine g´sunde, g´schmackige Jause. Bei eigenen

Aufstrichen kann man die Zutaten selbst wählen. Regionale

und saisonale Lebensmittel eignen sich bestens, z.B. Gemuse und

Kräuter aus dem Garten oder was die Natur gerade hervorbringt.

Kombiniert mit hochwertigen Produkten – im besten Fall biologisch – lassen

sich Geschmackserlebnisse der besonderen Art kreieren. Auf zusätzliche

Geschmacksverstärker, die in den meisten Fertigprodukten

vorkommen, kann dadurch verzichtet werden.

Als Dekoration und Aufwertung eignen sich hervorragend Kräuter,

Wildkräuter und selbst gesammelte Blüten aus der Natur.

aufstrich

vegetarisch

Blauschimmelkäse- Aufstrich mit Nüssen

von Sabine Szuppin
UDW-Kabarett 2010

150 g Bio-Frischkäse
150 g Blauschimmelkäse
(z.B. Österzola, Gorgonzola, Roquetfort)

1 EL Rahm
1 EL Leinöl
2 EL Nüsse, gerieben
1 EL Nüsse, grobgehackt
Pfeffer, ev. Salz

Blauschimmelkäse-Aufstrich mit Nüssen

Zubereitung

Frischkäse, Blauschimmelkäse und Rahm mit einem Pürierstab gut mixen, die restlichen Zutaten unterrühren und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Tipp

Vorsicht mit der Zugabe von Salz. Der Blauschimmelkäse ist selbst sehr würzig. Zum Aufwerten 1 EL Leinöl unterrühren.

Wissenswertes

Nüsse sind gesund und optimale Energiespender für den Körper und Geist. Sie enthalten mehrfach ungesättigte Fettsäuren, wichtige Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Mit ihren Inhaltsstoffen wirken sie sich positiv auf Herz- und Kreislauferkrankungen aus, senken den Blutcholesterinspiegel und gelten als „Gehirnnahrung“.



aufstrich

vegetarisch | Vollwert

Bärlauch-Getreide-Aufstrich

von Sabine Szuppin, UDW-Kabarett 2007

250 g Frischkäse
2 EL Dinkel, geschrotet
1 TL Hildegard Suppenwürze
1 EL Bärlauchpesto oder frischen
Bärlauch (siehe Rezept Pesto)
Salz, Pfeffer
Bertramwurzel, gemahlen

Bärlauch-Getreide-Aufstrich

Zubereitung

Hildegard Suppenwürze aufkochen, den geschroteten Dinkel dazugeben und einige Stunden oder über Nacht quellen lassen. Den Frischkäse und das Bärlauchpesto dazugeben und würzen. Frischgehackten Bärlauch darüber streuen.

Wissenswertes über Dinkel

Dinkel ist eine Urform des Weizens und ist diesem wegen der höheren Nährstoffdichte (Vitamine, Mineralstoffe, hier vor allem Kalium und Eisen) vorzuziehen. Sogar in gesiebttem Zustand (als Weißmehl) ist Dinkel bekömmlicher und wurde schon von Hildegard von Bingen als Basisdiät bei Stoffwechsel- und Verdauungsstörungen und bei Haut- und Schleimhauterkrankungen empfohlen. Dinkel ist zum Backen aufgrund seines sehr hohen Klebergehaltes sehr gut geeignet. Sie können alle Speisen, die Sie normalerweise aus Weizen zubereiten, genauso mit Dinkel backen.

wissenswert

Bärlauch

Mit Bärenkraft in den Frühling - Bärlauchzeit

Angeblich ist Bärlauch die erste Nahrung, die Bären nach ihrem Winterschlaf finden. Eine andere Theorie besagt, dass die alten Germanen ihren Bärenschinken mit Bärlauch würzten. Wieder andere meinen, der Name hat mit den „Bärenkräften“ zu tun, die das Wildgemüse verleiht.

Schon die alten Römer nutzten die magen- und blutreinigende Wirkung des Bärlauchs. Denn das kleine Wunderkraut wirkt schwach gefäßerweiternd, entzündungshemmend und entgiftend. Es fördert die Verdauung, senkt den Blutdruck und versorgt den Körper schon im zeitigen Frühjahr mit lebenswichtigem Vitamin C und Mineralien, wie Eisen und Magnesium. Essbar ist die ganze Pflanze, aber es sind vor allem die Blätter, die geerntet werden. Sie schmecken und riechen unverwechselbar nach Knoblauch. Idealerweise verfeinert man daher den ganzen März über die Speisen mit Bärlauch.

Bärlauch in der Küche

Ein Geschmackserlebnis in grün erfahren wir durch die vielen Zubereitungsmöglichkeiten des Bärlauchs: Suppen, Salate, Kräuterbutter, Nudeln oder „Spaghetti mit Bärlauchsauce“, Pesto, Nockerl oder Spätzle, Strudeln und nicht zuletzt frisch gehackt aufs Brot oder als Aufstrich.

Beim Sammeln ist allerdings Vorsicht geboten: Äußerlich sieht das Gewächs Maiglöckchen und Herbstzeitlosen zum Verwechseln ähnlich.



aufstrich

vegetarisch

Grünkern-Aufstrich I

Zubereitung

Grünkernschrot mit 100 - 150 ml Wasser und ca. 1 EL Suppenwürze aufkochen und ausquellen lassen. Wenn alles noch warm ist, Teebutter einrühren. Anschließend feingeschnittene Zwiebel, zerdrückte Knoblauchzehen, Sonnenblumenöl, Kräuter und Rahm dazugeben. Gut durchrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wissenswertes

Grünkern ist ein halbreifes und getrocknetes Dinkelkorn.

Grünkern-Aufstrich I

von Edith Krojer
UDW-Brunch 2006
UDW-Kabarett 2010

50 g Grünkernschrot
50 g Teebutter
Hildegard Suppenwürze
½ Zwiebel
1 - 2 Knoblauchzehen
1 EL Sonnenblumenöl
8-Kräuter, gefroren oder frische Kräuter
(z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Dille,)
1 - 2 EL Rahm, Salz, Pfeffer

Grünkern-Aufstrich II

Zubereitung

Den Grünkern über Nacht einweichen, dann weichkochen und anschließend pürieren oder faschieren. Die Zutaten fein hacken und gut verrühren.

Tipp

Wenn eine Getreidemühle vorhanden ist, kann der Grünkern zuerst grob geschrotet werden. Dann in etwas Gemüsebrühe kochen, quellen und erkalten lassen. Wenn Sie den fertigen Aufstrich über Nacht in den Kühlschrank stellen, schmeckt er noch köstlicher.

Grünkern-Aufstrich II

von Grete Krojer
UDW-Kabarett 2007

100 g Grünkern
60 g Paprika
50 g Zwiebel
100 g Topfen
1 Essigkurkerl
2 EL Joghurt, 1 EL Sauerrahm
Salz, Kräuter
Gewürze nach Geschmack

aufstrich

vegetarisch | Vollwert

Körndl-Aufstrich

von Edith Krojer
UDW-Brunch 2003, UDW-Kabarett 2007

250 g Topfen oder Gervais
2 EL Kräuter, Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe
Kümmel, gemahlenen

100 g Weizen oder
Dinkel, geschrotet
Hildegard Suppenwürze
1 kleine Zwiebel
ev. Sauerrahm

Körndl-Aufstrich

Zubereitung

Suppenwürze in 250 ml Wasser aufkochen, Weizen einrühren, vom Herd nehmen und einige Stunden zugedeckt quellen lassen. Zwiebel fein hacken und mit den Kräutern und Kümmel unter die Weizenmasse mischen. Topfen unterrühren und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Falls die Masse zu fest ist, kann man etwas Sauerrahm unterrühren.

Tipp

Wertvoll und basisch ist die biologische Suppenwürze von Hildegard v. Bingen (erhältlich im Reformhaus oder Drogerie, z.B. Fa. Haenlein Eisenstadt). Die Natur braucht keine Geschmacksverstärker!

Hildegard Suppenwürze Pikant

Diese Würze ist rein pflanzlich, frei von gehärteten Fetten, frei von tierischen Bestandteilen, frei von Ei und Milch, ohne Lauch, Kohl und Zucker, ohne Geschmacksverstärker und Konservierungsmittel für Suppen, Eintöpfe, Soßen.

Zutaten: Hefeextrakt, Steinsalz, Kartoffelstärke*, Gemüse* (Karotten*, Zwiebeln*, Sellerie*), Trennmittel Calciumcarbonat, ungehärtetes pflanzliches Fett*,

Kräuter* (Galgant*, Fenchel*, Ysop*, Petersilie*, Estragon*, Liebstöckel*), Gewürze* (Muskat*, Kurkuma*)

* aus kontrolliert biologischem Anbau (kbA)

Zubereitung

6 g (1 gehäufte Teelöffel) in 1/4 l Wasser einrühren und aufkochen. Fertig!

aufstrich

vegetarisch

Kichererbsen-Aufstrich

von Sabine Szuppin, UDW-Kabarett 2007

200 g Kichererbsen
2 EL Zitronensaft
Lauch oder Jungzwiebel feingehackt
1/4 Kohlrabi,
kleinwürfelig geschnitten

Kräuter wie Thymian,
Basilikum, Petersilie oder Schnittlauch,
Maggikraut, Lorbeerblatt, Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
1 EL hochwertiges Bio-Öl
(Oliven- oder Leinöl)

Kichererbsen-Aufstrich

Zubereitung

Kichererbsen über Nacht in Wasser einweichen und am nächsten Tag mit etwas Hildegard-Suppenwürze, Lorbeerblatt und Maggikraut kochen. Kochwasser aufheben und beim anschließenden Pürieren der Kichererbsen dazugeben bis eine cremige Substanz entsteht. Dann alle restlichen Zutaten untermengen. Nach Belieben kann auch Pfefferoni und fein geschnittener roter Paprika untermischt werden.

Tipp zum Verfeinern

Eine Handvoll Dinkel schroten, Hildegardsuppenwürze in etwa 1/4 l Wasser aufkochen, geschroteten Dinkel einige Stunden darin quellen lassen und anschließend untermengen. Der Kohlrabi macht den Aufstrich so richtig erfrischend knackig! Besonders appetitlich sehen Aufstriche aus, wenn man sie mit Blüten garniert. Je nach Saison mit Veilchen, Gänseblümchen oder Salbeiblüten.

Wissenswertes

Bei Milchallergie: Es ist erwiesen, dass viele Leute Milchprodukte nicht vertragen. Der Aufstrich ist daher eine echte Alternative zum Topfenaufstrich und zusätzlich eine wohlschmeckende Abwechslung.

vorspeise

Hendlleberpastete im Kürbiskernmantel

von Barbara Wohlrab
UDW-Sommertanz 2010, 2011
UDW-Kabarett 2010

500 g Hendlleber
ca. 6 cl Süßwein,
(nach Geschmack)
2 Pkg Butter (à 250g)
1 Becher Schlagobers

Salz, Pfeffer
1 TL Pökelsalz
250 g Kürbiskerne
(grob gehackt)
Butter zum Anbraten

Hendlleberpastete im Kürbiskernmantel

für 6 bis 8 Portionen

Zubereitung

Hendlleber im Ganzen in Butter scharf anbraten und mit dem Süßwein ablöschen. Butter schmelzen, mit dem Schlagobers erhitzen, und mit der Leber, Salz, Pfeffer und Pökelsalz im Mixer pürieren. (Anmerkung: Das Pökelsalz ist wichtig, damit die Leber die rosa Farbe erhält.) Eine Pastetenform mit Frischhaltefolie auslegen, die Masse einfüllen und am besten über Nacht kalt stellen. Pastetenform stürzen und mit den gehackten Kürbiskernen bestreuen. In ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und anrichten.

Tipp

Pastetenform zuerst mit Wasser ausspülen, damit die Frischhaltefolie an der Form besser haftet.

dazu passt

Weißbrot und Süßwein – am besten den, der vom Ablöschen der Hühnerleber übrig bleibt.
Traubensalat: Mit Weintrauben, Apfelspalten, Walnüssen, Balsamicoessig, Walnussöl, Salz, Pfeffer





Strudeln pikant

die ideale Abwechslung

Strudeln sind eine ideale Abwechslung am Speiseplan. Sie können mit dem Gemüse der Saison, aber auch mit Fleisch gefüllt werden und schmecken ausgezeichnet als Vorspeise oder auch als Hauptspeise.

Süß oder pikant, warm oder kalt genossen, gibt es Strudeln grundsätzlich bei jeder UDW-Veranstaltung. Sie sind ein Lieblingsgericht der UDW und viele Rezepte sind bereits nach eigenen Kreationen entstanden.

strudel pikant

vegetarisch

Lauchstrudel

von Andrea Wukovatz
UDW-Kabarett 2010
UDW-Brunch 1999, 2000, 2008

- 2 Stangen Lauch
- 150 g geriebener Käse
- 1 Becher Rahm
- 1 Ei
- 1 Eidotter zum Bestreichen
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- 1 Blätterteig

Lauchstrudel

Zubereitung

Lauch in Ringe schneiden und mit heißem Wasser überbrühen. Lauch dabei kurz ziehen lassen, Wasser abgießen und Lauch gut auspressen. Die übrigen Zutaten dazugeben und gut durchmischen. Masse auskühlen lassen.

Blätterteig ausrollen, Lauchfülle am unteren Teigrand auftragen und den Teig von unten über die Fülle einrollen. Die Teigenden gut zusammendrücken. Strudel mit Eidotter bestreichen und im vorgeheizten Rohr 40 Minuten bei ca. 180 °C backen.

Tipp

Strudel vor dem Anschneiden ca. 10 Minuten rasten lassen, damit er sich besser schneiden lässt.

dazu passt

Joghurt-Rahm-Sauce: ½ Becher Joghurt mit ½ Becher Sauerrahm sowie 2 EL gehackten Kräutern und Knoblauch gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.





Krautstrudel karamelisiert

von Philipp Thomschitz
UDW-Kabarett 2010 und 2011

- 1 mittelgroßer Krautkopf
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Becher Rahm
- 2 Eier
- Schmalz zum Anbraten
- 3 EL Zucker
- Salz, Pfeffer und Kümmel
- 2 Pkg. Strudelteig

strudel pikant

Krautstrudel karamelisiert

Zubereitung

Krautkopf von den äußeren Blättern und vom Strunk befreien, fein nudelig schneiden oder fein hobeln. Zwiebel fein hacken und in Schmalz kurz anschwitzen.

Zucker dazugeben, kurz karamelisieren. Dann das Kraut hinzufügen, weich dünsten, mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und überkühlen lassen. Den Rahm mit den Eiern versprudeln und das Kraut damit binden.

Die Masse auf 2/3 des Strudelteiges verteilen und einrollen, mit Ei bestreichen und bei 180°C Heißluft ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp

Warm oder kalt mit Kräutertopfen und frischem Salat servieren.



danke

Wir bedanken uns bei allen, die unsere Veranstaltungen über die vielen Jahre hindurch besucht und uns ermuntert haben, eine Rezeptsammlung über die Speisenvielfalt der UDW zu machen.

Ein großer Dank an jene, die uns mit ihren Kochkünsten und bei den Festen selbst tatkräftig unterstützt haben. Denn unsere „Veranstaltungsphilosophie“ ist auch immer mit einem logistischen Aufwand verbunden und daher sind unsere Feste auch von vielen Helferinnen und Helfern abhängig.

Und nicht zuletzt ein besonderer Dank an ALLE, die bei der Entstehung dieses Kochbuchs mitgearbeitet haben. Viele haben ihre Rezepte zur Verfügung gestellt und dazu ihre persönlichen Erfahrungen und Tipps preisgegeben.

Auch für die Unterstützung bei der Sammlung und Ausarbeitung der Rezepte und Texte, das Layout und für die hervorragenden Fotos bedanken wir uns aufs Herzlichste.

UDW

Impressum

Herausgeber und Medieninhaber: Unabhängige Dorfliste Wulkaprodersdorf (UDW)

Inhaltliches Konzept: Sabine Szuppin, Richard Artner, Marion Schuber

Inhalt und Textgestaltung: Richard Artner, Sabine Szuppin, Andrea Wukovatz

Grafisches Konzept, Grafik und Layout: Marion Schuber

Druck: Wograndl, A-7210 Mattersburg,

Foto und Bildnachweis: Manfred Horvath, www.manfredhorvath.at

Marion Schuber, Richard Artner, Cover: © iStock

copyright: Unabhängige Dorfliste Wulkaprodersdorf, A-7041 Wulkaprodersdorf

Die Rechte an den Fotos liegen bei den jeweiligen Autoren.

Mit der freundlichen Unterstützung der Druckerei Wograndl



UDW



Unabhängige Dorfliste Wulkaprodersdorf
www.udw.info