

Zurück zur Natur - Keutschacher Seental

Quittenmarmelade

von Isabella Kuschnig

Ca. 1000 g Quitten
250 g Gelierzucker (2:1)
250 g Kristallzucker
1 Vanilleschote
250 - 300 ml Apfelsaft

Quitten mit einem trockenen Tuch gut abreiben und vom Flaum befreien (sonst wird die Marmelade bitter).

Früchte mit der Schale klein schneiden, dabei nicht zu nah ans Kerngehäuse schneiden, da es schnell holzig werden kann.

Früchte mit Zucker, Gelierzucker, Apfelsaft und Vanilleschote weich kochen (ca. 1/2 Std.) Vanilleschote entfernen. Mit dem Mixstab Früchte pürieren.

Noch heiß in gewaschene Marmeladegläser füllen.

Gebratene Steinpilze

von Andi Miklautz

200 - 300 g Steinpilze
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 Msp Pilzpulver (gemahlene, getrocknete Steinpilze, wenn vorhanden)
Salz, Pfeffer, frisch gehackte Petersilie

Geputzte Pilze in nicht zu kleine Stücke schneiden.

Butter und Olivenöl in einer großen Pfanne zerlassen. Pilze dazugeben und unter ständigem Rühren ein paar Minuten braten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und frischer Petersilie würzen.

Dazu passt: Ein Schwarzbrot mit Butter oder Erdäpfel.