

Genuss-Magazin

KOCHBUCH MIT 55 REZEPTEN
Burger aus aller Welt

Da kann so manche Fastfood-Kette nicht mithalten: Burger-Kreationen aus aller Welt! 55 Rezepte finden Sie in *Das Burger-Buch* (16,99 Euro, christian-verlag) von Bodo Wanjura. Vom klassischen Hamburger bis zur vegetarischen und veganen Variante ist alles dabei.



ZUM DRITTEN MAL
Münchner Weininseln

Die Münchner Weininseln werden zur Institution. Zum dritten Mal laden Weinbars, Vinotheken und Weinhandlungen aus verschiedenen Münchner Vierteln vinophile Bürgerinnen und Bürger der Stadt zum Tag der offenen Tür ein. Am kommenden Samstag geht es los, es folgen der 18. und 25. Oktober (jeweils von 12 bis 20 Uhr). Unter den „Weinvierteln“ befinden sich Glockenbach, Zentrum, Gärtnerplatz sowie Westend und Laim.

NICHT ALLE SIND GENIESSBAR
Vorsicht bei Muscheln!

Noch bis in den April hinein gibt es frische Miesmuscheln im Handel. Aber Vorsicht! In den Kochtopf dürfen nur die Exemplare wandern, die geschlossen sind oder die sich beim Klopfen auf die Schale sofort schließen. Nach etwa zehn Minuten Kochen sollten sich alle Schalen geöffnet haben. Noch geschlossene Muscheln müssen entsorgt werden, sie sind nicht genießbar.



Der Bachmeier ★ Sein Rezept mit heimischem Kürbis



Fotos: Steffen Leiprecht (3), dpa, fkn

Kürbissuppe

Für 4 Portionen

- 500 g Muskatkürbis
- 100 g Schalotten
- 100 g Butter
- 1/2 angedrückte Knoblauchzehe
- 50 g Knollensellerie
- 1 TL Zucker
- 50 g frisch geriebener Ingwer
- 1 TL Currypulver
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 g Sahne
- Salz, frisch geriebene Muskatnuss, Cayennepfeffer, Paprikapulver (edelsüß)

A guads Supperl für den Herbst

Redaktion Essen & Trinken

E-Mail: essenundtrinken@tz.de
Telefon: 089/530 65 22
Fax: 089/530 65 67
Postfach 80282 München



Komiker Harry G. lästerte im Neuraum über die Wiesn – vor mageren 100 Gästen

Streik beim Wiesn-Kehraus

Autsch, das ging daneben. Schuld daran war wohl der Lokführer-Streik. Der Reihe nach: Eigentlich sollten Dienstagabend München's Gastronomen das Ende der Wiesn feiern. Diverse DJs und Veranstalter bescherten deshalb den Münchner Oktoberfest-Besuchern nun erstmals die **Gastro-After-Wiesn im Neuraum-Club**. Über 400 Besucher hätten sich angemeldet, sagt **Stefanie Frisch** von der Veranstaltungsagentur New Ego Live. Den großen Clubraum hatte man dafür vorsorglich gar nicht erst aufgesperrt, lediglich den kleinen Salon und die Galerie, auf der Star-gast **Harry G.** gerade routiniert sein Wiesn-Fazit zu Ende brachte: „Ruhige Wiesn, so viel Preißn wie nie.“ Der Comedian kam in Münchner Tracht, was neuerdings so viel heißt wie: unverkleidet. „Irgendwann muss das ja alles mal in die Reinigung“, sagt er dazu. Nur die Bar-Ladys des Neuraum und zwei Unentwegte („aus Solidarität“) warfen sich zum Wiesn-Kehraus noch mal in Lederhosen und Dirndl. Keine Hundert Gäste insgesamt. „Das kommt eben davon, wenn der S-Bahn-Streik eine Stunde nach Veranstaltungsbeginn einsetzt“, so Stefanie Frisch. „Aber es war einen Versuch wert.“ Auszapft wird eben doch bereits am Sonntag.



Thomas Obwald
partygaenger
Die Nacht-Kolumne

Der Kürbis hat in den vergangenen Jahren wieder viel Wertschätzung erfahren. Völlig zurecht, wie ich meine. Er ist ein gut lagerfähiges heimisches Gemüse und erstaunlich vielseitig. Ich verwende am liebsten Muskatkürbis: Der hat am meisten Geschmack.

Für meine Suppe wird der Kürbis zuerst geschält. Nicht zu sparsam sein! Denn in der Schale können Bitterstoffe sitzen. Ich verwende dazu ein nicht zu langes, keinesfalls biegsames Messer und achte sehr genau darauf, nicht abzurut-

schen. Die Kerne kratze ich mit einem Löffel heraus und rasple das Fruchtfleisch mit der Gemüseribe in eine Schüssel. Nun salze ich den Kürbis leicht und lasse ihn etwa 30 Minuten ziehen. In der Zwischenzeit schäle ich Schalotten und Sellerie, schneide beides in kleine Würfel, erhitze die Butter in einem Topf und dünste Sellerie, Schalotten sowie den Knoblauch darin an. In einem Sieb drücke ich nun den Kürbis aus, fange das Wasser auf und gebe das Kürbis in den Topf. Dort lasse ich das Gemüse mit Zucker leicht karamellisieren.



TV-Koch Hans Jörg Bachmeier verwendet für seine Suppe am liebsten Muskatkürbis

Anschließend gebe ich den Ingwer und das Currypulver dazu, lösche mit dem Kürbiswasser ab und lasse es einkochen, bevor ich mit der Brühe aufgieße und alles bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten köcheln lasse. Jetzt geht's schon auf die Zielgerade: Die Suppe wird in einem Küchenmixer oder mit dem Stabmixer sehr fein püriert und durch ein Sieb passiert. Nun rühre ich nur noch die Sahne unter und schmecke mit Salz, etwas Cayenne-

pfeffer, einer Prise Muskatnuss und etwas Paprika ab. Wer mag, kann die Suppe noch mit a bissel steirischem Kürbiskernöl verfeinern. Aber vorsichtig dosieren: Diese Spezialität schmeckt sehr intensiv! ★

An Guadn wünscht

ANZEIGE

Königlicher Hirschgarten

Täglich geöffnet von 9.00 – 24.00 Uhr
Durchgehend warme Küche von 11.00 – 22.00 Uhr
Terminänderungen vorbehalten!

Kulinarische Reise:	
Do., 9. 10. 2014, ab 18.00 Uhr Oid boarisch aufkocht € 12,50 pro Person	Fr., 10. 10. 2014, v. 12–14.30 & 18–21.30 Uhr Ins Netz gegangen € 12,50 pro Person
Sa., 11. 10. 2014, ab 18.00 Uhr Pasta Italiana € 12,30 pro Person	So., 12. 10. 2014 von 11.00–14.30 Uhr Sonntagsbrunch € 19,80 p. P., € 12,50 Kinder bis 10 J.
Mo., 13. 10. 2014 ab 18.00 Uhr Rund ums Schnitzel € 12,30 pro Person	Di., 14. 10. 2014 ab 18.00 Uhr Des Waidmanns Heil € 13,80 pro Person

Bei uns finden Sie den perfekten Rahmen für Ihre Feier. Wir beraten Sie gerne!

Pächter: Johann Eichmeier • Hirschgarten 1 • 80639 München • Tel. 0 89 / 17 99 91 19
Fax 0 89 / 17 99 91 17 • www.hirschgarten.de • restaurant@hirschgarten.de

Ausgezeichnet ★
Hier schmeckt's uns ...

Metzgerwirt

Es gibt zwar auch feine vegetarische Gerichte beim Metzgerwirt – aber eigentlich ist es eine Sünde, in dieser seit 1870 bestehenden Traditionsgaststätte nicht von den saftigen, zarten Fleischgerichten zu probieren. Wir haben die Wirtenschaft, die an der Nördlichen Auffahrtsallee in unmittelbarer Nähe zum Nymphenburger Schloss liegt, in den „Zwetschgenwochen“ getestet – und da gab es auf der Tageskarte so Originelles aus dem Fleischtopf wie ein Ochsenjungulasch in Zwetschgensoße (11,90 Euro). Eine Metzgerei gibt es in dem Gebäude aus dem Jahr 1730 zwar nicht mehr. Aber auf die Qualität des Fleisches legt

(10,30 Euro). Der Metzgerwirt steht zu Recht auf der Liste der 100 erhaltungswürdigen Traditionsgaststätten in München: Die Innenausstattung ist rustikal ohne neomodischen Kitsch, das Ambiente bayerisch-gräbig wie man es nur noch selten findet – der perfekte Abschluss nach einem Abendspaziergang durch den Schlosspark. ★ KR

Metzgerwirt
Nördliche Auffahrtsallee 69
Tel.: 089/17 04 70
täglich von 10 bis 23 Uhr,
warme Küche bis 22.30 Uhr

Service: [5 stars]

Preis/Leistung: [4 stars]

Ambiente: [4 stars]

Maximal fünf Müten möglich

Wirt Axel Schallameier, ein gelernter Koch, besonderen Wert. Jeden Dienstag gibt's beispielsweise Schlachtplatte mit Sauerkraut und Püree