



Appetit auf smarte

ERFOLGSREZEPTE



Vorspeisen & Suppen

Kürbissuppe mit selbst gebackenen Brötchen	S. 2
Französische Zwiebelsuppe	S. 4
Überbackene Vorarlberger Bergkäshrötle	S. 5



Hauptgerichte vegetarisch/vegan

Chilli sin carne & Korianderreis	S. 6	Überbackene Zucchini	S. 10
Kartoffeln, Zucchini, Gremolata	S. 7	Gefüllte Paprika & Salat	S. 11
Borschtsch vegetarisch	S. 8	Zucchini-Maccheroni-Gratin	S. 12



Hauptgerichte

Gebroter Schafkäse	S. 13	Mediterraner Flammkuchen	S. 20
Korean Fried Chicken	S. 14	Lachsfilet mit Reis & Gemüse	S. 21
Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat	S. 16	Steirisches Wurzelfleisch	S. 22
Spaghetti Ragout	S. 17	Fleischknödel mit Sauerkraut	S. 23
Zwiebelrostbraten	S. 18	Rinderfilet & Rosmaringemüse	S. 24
		Armenisches Tolma/Dolma	S. 26



Nachspeisen

Dampfnudeln, salzig oder süß	S. 27	Flaumiger Eierlikörkuchen	S. 34
Weintorte von Oma	S. 28	Russische Syrniki	S. 35
Apfelnockerl	S. 29	Kaiserschmarrn	S. 36
Marmeladepalatschinken	S. 30	Wiener Apfelstrudel	S. 37
Marillenknödel	S. 31	Bärentatzen	S. 38
Erdbeertiramisu	S. 32	Eveline Kipferl	S. 39
		Tarte tatin aux prunes	S. 40



ZUBEREITUNG

60 Min., Schwierigkeitsstufe 4*, 4 Pers.

Kürbissuppe: Geschälte und gewürfelte Zwiebeln in einem großen Topf in heißem Öl anschwitzen. Geschälten, entkernten und gewürfelten Kürbis zugeben und mit Wasser (oder auch Suppe) bedecken. Alles ca. 25 Minuten köcheln lassen.

Wenn der Kürbis weich ist (Gabelprobe), die Suppe mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz, Pfeffer, Curry, geriebener Muskatnuss abschmecken. Nach Belieben mit etwas flüssiger Sahne/Schlagobers, Kürbiskernöl und Kürbiskernen verfeinern.

Gefüllte Brötchen: Vorteig ansetzen: 300ml warmes Wasser, 300g Roggenmehl & 2g Germ klumpenfrei verrühren und an einem warmen Ort 10-12 Stunden abgedeckt reifen lassen.

300g Weizenvollkornmehl, 150g feines Roggenmehl, Honig, Salz, ev. 10g Brotgewürz und 5g Germ vermengen und mit dem Vorteig vermischen. 10 Minuten kneten, dann 30 Minuten reifen lassen. Backofen auf 240 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Teigstücke abtrennen, auf bemehlter Arbeitsfläche flachdrücken, mit Olivenöl beträufeln und beliebig z.B. mit je 1 Blatt Rohschinken, Rosmarinblättern, geriebenem Parmesan, Tomatenscheiben, Eischeiben (vorher Eier kochen), Salz, Pfeffer füllen und mit Olivenöl beträufeln. Dann einrollen bzw. für "Semmeln" die Ecken zur Mitte falten, noch einmal 30 Minuten gehen lassen und danach für 30 Minuten mit dem Schluss nach unten backen. Nach dem Backen Brötchen mit Wasser benetzen und kurz rasten lassen.

Einkaufen!

Kürbissuppe: 2 Zwiebeln, 3 Zehen Knoblauch, 1 kg Butternusskürbis, 1 Muskatnuss ganz, Salz, Pfeffer, 1/2 TL Curry, ev. Sahne & Kürbiskernöl & Kerne zum Verfeinern
Brötchen: 450 g Roggenmehl, 300 g Weizenvollkornmehl fein, 7 g Germ, 12 g Honig, 1 TL Brotgewürz, 1 große Tomate, 200 g Parmesan, 250 g Rohschinken, 2 Eier, 1 Bund frischer Rosmarin, Olivenöl, Salz, Pfeffer

KÜRBISSUPPE & SELBST GEBACKENE, GEFÜLLTE BRÖTCHEN



"Smartes Erfolgsrezept"

*"Controlling mit Excel ist wie
Zwiebeln schälen.
Erst denkt man:
'Ach, geht schon.'
Und dann sitzt man in der
Küche und heult."*

Marina & Alexander Hein,
Gründer von smartPM.solutions



ZUBEREITUNG

60 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Die Rinderbrühe in einem Suppentopf mit Petersilie, Karotten, Lorbeerblättern, Thymian, Pfefferkörnern und Knoblauch 1 Stunde köcheln lassen.

In einem Schmortopf 3 EL Olivenöl erhitzen und die geschälten und in Scheiben geschnittenen Zwiebeln auf mittlerer Hitze kräftig dünsten. Dann mit 2 Esslöffel Mehl stauben, mit 1 Tasse trockenem Sherry oder Weißwein (optional Apfelessig) ablöschen und einmal aufkochen lassen. Mit der abgeseihten Brühe aufgießen und auf mittlerer Hitze mind. 15 min köcheln lassen. Salzen und pfeffern. Optional ein wenig Soja- oder Fischsauce dazugeben, um den Geschmack zu verstärken.

Baguette in Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und mit Olivenöl benetzen. Bei 200 °C für 5 Minuten im Backrohr toasten. Die Suppe in backrohrgeeignete Tassen füllen, die getoasteten Baguettестücke und geriebenen Käse (Gruyere) darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen kurz überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Einkaufen!

1,5 kg Zwiebeln, 2 l Rinderfond, 2 Esslöffel Mehl, 1 Tasse trockenen Sherry oder Weißwein, Soja- oder Fischsauce, 1 Baguette, 250 g Gruyere Käse gerieben, 1 Bund frische Petersilie, 2 Karotten, Thymian, Knoblauch, Salz, Pfeffer

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE



"Kundenservice ist bei uns keine Abteilung, sondern das ganze Unternehmen."

Boris Pejic, Customer Support @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

50 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Zuerst den Ofen auf 200 °C Heißluft vorheizen. Kartoffeln mit den Lorbeerblättern im Salzsasser gar kochen und anschließend schälen. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Butter bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen.

Nun Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Kartoffeln mit einem Ei, dem geriebenen Bergkäse, Zwiebeln, einem Schuss Obers und 2/3 des fein geschnittenen Schnittlauchs vermengen. Dann mit Salz (Vorsicht, der Käse ist bereits salzig), Pfeffer und frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Die Bergkäsemasse großzügig auf das Brot Ihrer Wahl streichen und diese auf Bleche schlichten. Abschließend mit schwarzem Kümmel bestreuen. Bergkäse-Brötchen im Ofen 5 - 7 Min. goldbraun backen. Mit dem restlichen Schnittlauch und frisch gemahlenem Pfeffer garnieren.

Einkaufen!

120 g Kartoffeln mehlig, 3 Lorbeerblätter getrocknet, 40 g Zwiebeln, 30 g Butter, 100 g geriebenen Bergkäse 8 Monate gereift, 1 Ei, 20 g süßer Senf, 10 ml Sahne, Salz, Pfeffer schwarz, Muskatnuss, Kümmel, Schnittlauch, 8 Stk. Baguette oder 4 Dinkel-Toasts

VORARLBERGER BERGKÄS-BRÖTLE



"Wenn Sie einen schlechten Prozess digitalisieren, dann haben Sie einen schlechten, digitalen Prozess."

Fabian Gerer, Kundenberatung @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

40 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Paprika waschen, halbieren und in Streifen schneiden, Bohnen durch ein Sieb abgießen. Reis in kochendes Wasser geben und 10 Min. abgedeckt köcheln lassen, danach weitere 10 Min. abgedeckt nachziehen lassen, gehackten Koriander unterheben.

In einem großen Topf Öl erhitzen, Zwiebel und Paprika ca. 3 Min anbraten, danach Knoblauch dazupressen, Gewürzmischung, Bohnen, Tomaten, Gemüsebrühe und Balsamicocreme dazugeben, anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend 20 Min. köcheln lassen, mit Chiliflocken und Schote nach Belieben schärfen.

Avocado halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Schmand mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mahlzeit!



Einkaufen!

10 g Gewürzmischung: Paprikapulver, Zimt, Salz, Pfeffer, Kümmel, 3 Zehen Knoblauch, 10 g Balsamicocreme, 2 gelbe Paprika, 2 rote Spitzpaprika 400 g passierte Tomaten, 300 g Sauerrahm (Schmand), 300 g Jasminreis, 500 g schwarze Bohnen, 2 Avocados, 1 Chilischote, 2 rote Zwiebel, Basilikum/ Koriander, Chiliflocken.

CHILLI SIN CARNE & KORIANDERREIS



"Ich berate noch leidenschaftlicher
als ich koche :-)"

David Pein, Berater Planung & Konsolidierung © smartPM

ZUBEREITUNG

30 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen. Nun die geschnittenen Kartoffeln hineinlegen und für etwa 10 Minuten auf jeder Seite anbraten. Bevor sie goldbraun sind, noch für etwa 4 Minuten 2/3 des geschälten, gehackten Knoblauchs hinzugeben.

Petersilie waschen und fein hacken. Nun die Schale der Zitrone abreiben. Alle Zutaten mit dem restlichen Drittel des Knoblauchs für die Gremolata vermischen.

Im nächsten Schritt die Haselnüsse mit dem Messer grob hacken. Die Zucchini waschen, beide Enden abschneiden und der Länge nach in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Nun die Zucchiniestreifen in einer weiteren Pfanne beidseitig in Olivenöl braten bis sie etwas Farbe bekommen.

Zum Anrichten die Kartoffelscheiben und Zucchini auf einem Teller schichten, einen EL Joghurt und die Gremolata darauf verteilen. Mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Einkaufen!

500 g Kartoffeln, 3 Knoblauchzehen, 6 mittelgroße Zucchini, Olivenöl, 250 g griechisches Joghurt, 25 g Haselnüsse, 1 Bund frische Petersilie, 1 Zitrone, Olivenöl, Salz, Pfeffer

KARTOFFELN & ZUCCHINI MIT GREMOLATA



"Dieses Gericht ist so einfach und raffiniert wie unsere Softwarelösungen."

Nikolaus Fink, Kundenbetreuer @smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

60 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 8 Pers.

Karotten, rote Rüben und Kartoffeln schälen. Die Suppe zum Kochen bringen.

Währenddessen Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und Karotten grob reiben. Rote Rüben ebenfalls reiben und getrennt auf die Seite legen. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten ca. 5-7 Min. in Öl oder Butter anbraten, bis die Zwiebeln weich sind. Die Zwiebel-Karotten Mischung in die Suppe geben.

Rote Rüben anbraten. Tomatenmark & einen Schuss Essig dazu geben. Gut vermischen und Rotwein dazu geben. Ca. 10 min schmoren, danach die roten Rüben in die Suppe geben. Kohlrabi und Kartoffeln klein schneiden und zugeben. Kurz darauf die Bohnen dazu geben.

Würzen nach Geschmack: Salz, Pfeffer, Wachholder und nach Wunsch Chili. Die Suppe ca. 20 Min. köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dann die Suppe 10-15 Min. ruhen lassen. Petersilie und Dille klein hacken. Borschtsch mit Sauerrahm & Kräutern servieren.

Einkaufen!

2 l Gemüsesuppe, 400 g Bio rote Rüben, je 300 g Bio Karotten, Kartoffeln & Kohlrabi, 200 g Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 1 Dose Kidney Bohnen, 1 EL Tomatenmark, 1 EL Essig, 3 Stk. Lorbeerblätter, etwas Pflanzenöl, 1 Schuss Rotwein, je 1 Bund Dille & Petersilie, 100g Sauerrahm (Schmand), Salz, Pfeffer, Wachholderbeeren, Chili

BORSCHTSCH



"Beim Kochen bin ich ein Neuronales Netz.
Ich lerne aus meinen Fehlern."

Natalia Tretiakova, Data Scientist @ smartPM.solutions



„Borschtsch gehört zu den beliebtesten Suppen in Russland, ist aber immer ein Streitthema, denn jede/r hat sein eigenes Rezept. Man sagt, dass in einem richtig gekochten Borschtsch der Löffel stehen bleiben muss.“



ZUBEREITUNG

90 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Zucchini waschen, halbieren, entkernen und in eine Auflaufform legen. Das Innere der Zucchini aufbewahren. Den Couscous mit ca. 250 ml überkochtem Wasser übergießen und 5-10 Minuten quellen lassen.

Einen roten Paprika waschen und klein würfeln. Mit der Gabel aufgelockerten Couscous mit dem Paprika und dem Inneren der Zucchini vermengen, salzen, pfeffern und mit Kräutern abschmecken. Die Zucchini mit der Couscous-Masse füllen und mit reichlich Käse bestreuen. Dann in die Auflaufform Rindsuppe eingießen. Bei 180 °C Ober-/ Unterhitze ca. 45 Minuten überbacken. Im nächsten Schritt Kartoffeln in reichlich Salzwasser garen.

Tomatensauce: 1 Zwiebel würfelig schneiden und in etwas Butter anrösten. Mit ca. 2-3 EL Mehl stauben und die passierten Tomaten zugeben. Tomatenmark, Zucker, gepressten Knoblauch, Salz, Pfeffer und gehacktes Basilikum beifügen und für ca. 45 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Kartoffeln schälen, mit etwas Butter, Salz und Petersilie bestreuen und mit den überbackenen Zucchini und der mit dem Pürierstab aufgemixten Tomatensauce servieren.

Einkaufen!

3-4 Zucchini, 1 roter Paprika,
100 g Couscous, 250 g Käse,
200 ml Rindsuppe, 500 g Erdäpfel,
1 Zwiebel, 500 g passierte Tomaten,
Salz, Pfeffer, Basilikum, verschiedene
Kräuter, Tomatenmark, Mehl, Butter
zum Anbraten

ÜBERBACKENE ZUCCHINI



"Meine Ergebnisse unterliegen meiner eigenen strengen Qualitätskontrolle."

Christian Kronberger, Berater & Controller @ smartPM

ZUBEREITUNG

30 Min., Schwierigkeitsstufe 1-2, 4 Pers.

Gefüllte Paprika: Zwiebeln fein hacken, in 3/4 des Öls anrösten. Reis, geriebene Karotten, Paprikapulver, etwas Salz und 1 Esslöffel Tomatensaft hinzufügen und kurz mitrösten.

Dann 400ml Wasser zugeben und bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Paprika waschen, entkernen und die Kappe abschneiden, dann mit der vorbereiteten Reismasse füllen.

Die gefüllten Paprika in einer Auflaufform oder Pfanne anordnen, mit dem restlichen Öl beträufeln, die geriebenen Tomaten und 1 Tasse Wasser zugeben. Eine Stunde bei 180 °C im Backrohr backen.

Shopska Salat: Tomaten, Paprika & Zwiebeln in Würfel schneiden, salzen und mit fein gehackter Petersilie, Öl und Weinessig marinieren. Mit reichlich geriebenem Weißkäse anrichten.



Einkaufen!

Shopska Salat: 8 Tomaten, 4 Paprika, 2 Jungzwiebeln/Zwiebeln, 300 g Weißkäse, 6 Esslöffel Öl, 2 Esslöffel Weinessig, Salz, frische Petersilie

Gefüllte Paprika: 8 Paprika, 2 Zwiebeln, 8 Suppenlöffel Reis, 4 Karotten, 2 Tomaten, 1 EL Tomatensaft, 4 Suppenlöffel Öl, 2 TL Paprikapulver, Salz, frische Petersilie

GEFÜLLTE PAPRIKA & SHOPSKA SALAT



"Die Kunst liegt oft in der Einfachheit - beim Essen wie auch bei Prozessen."

Emil Tsvetkov, Berater ETL Prozesse @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

45 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Maccheroni in Salzwasser al dente kochen, abseihen und abtropfen lassen. Zucchini grob raspeln (bei viel Feuchte in einem Tuch ausdrücken).

Eier mit Kaffeeobers, Gouda und der Hälfte des Parmesans vermischen, klein gehackte Petersilie & zerdrückten Knoblauch einrühren. Mit der Zucchini und den gekochten Maccheroni gut vermischen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Zuletzt den Bröseltopfen locker untermischen.

Masse in eine mit Butter befettete Backform (oder vier Gratinförmchen) füllen, mit dem restlichen Parmesan bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 220 °C ca. 20 Minuten backen. Mit Salat anrichten. Guten Appetit!

Einkaufen!

400g Maccheroni, 600g Zucchini, 4 Eier, 250ml Kaffeeobers, 100g Gouda, 1 Bund Petersilie, 2 Zehen Knoblauch, 200g Bröseltopfen, Salz, Pfeffer, Muskatnuss ganz

ZUCCHINI-MACCHERONI-GRATIN



TEST

smart PM solutions



4,8 / 5 project review

"Ein Problem ist halb gelöst, wenn es klar formuliert ist."

John Dewey

Franz Schrattenecker, Lösungsentwickler @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

20 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Den Kürbis aushöhlen, schälen und in Streifen schneiden. Im Rohr bei 120 °C Ober-/Unterhitze für 30 Minuten backen. Kürbis warmhalten.

Die Zwiebel halbieren und in Halbringe schneiden. In einer Schüssel mit Balsamicoessig übergießen. 10 Minuten ziehen lassen, dann einen Esslöffel Senf und einen Teelöffel Honig dazugeben und gut verrühren. Den Salat waschen, in mundgroße Stücke reißen und auf 4 Schüsseln aufteilen, danach die Blätter mit Zitrone beträufeln. Die marinierten Zwiebelringe über den Salatschüsseln verteilen.

Den Feta in rechteckige Stücke schneiden und diese mit dem Frühstücksspeck gut umwickeln. Olivenöl in der Pfanne erhitzen und den umhüllten Feta anbraten, bis der Speck goldbraun ist. Danach auf den Salattellern garnieren. Nüsse und Kürbis in derselben Pfanne kurz anrösten und ebenfalls auf den Salat legen.

Einkaufen!

2 Stk. Salatherzen, 250 g Feta, 80 g Frühstücksspeck/Prosciutto, 1 halbiertes mittelgroßes Hokkaido-Kürbis, Walnüsse (zum Garnieren), 1 Stk. rote Zwiebel, Zitrone, Balsamico-Essig, Senf, Honig

GEBRATENER SCHAFKÄSE AUF HERBSTSALAT



"Die Neugier steht immer an erster Stelle einer Veränderung."

Christian Schiopu, Berater Planung & Konsolidierung

ZUBEREITUNG

50 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Alle Zutaten für das frittierte Hühnchen (ausgenommen das Maisöl) in einer großen Schüssel vermengen und das Fleisch so gut wie möglich bedecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hühnerstücke nacheinander im heißen Öl für ca. 10 Minuten frittieren. Die fertigen Hühnchen herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce währenddessen in einer Pfanne Maisöl und Knoblauchzehen kurz anbraten. Danach die restlichen Zutaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. 400 g Basmatireis waschen und mit 1 TL Salz und 600 ml Wasser bei niedriger Hitze im Topf quellen lassen. Gurke schälen, in Würfel schneiden und mit Essig, Öl, Salz, Knoblauch marinieren.

Das Geheimnis: Das Hühnerfleisch wird nun ein zweites Mal frittiert, bis es goldbraun und knusprig ist. Mit schwarzem Sesam bestreuen. Servieren mit Kimchi, Gurkensalat, Reis und einem superkalten Bier!

Für das Korean Fried Chicken Rezept kommst Du fast ohne exotische Zutaten aus. Fast, denn Gochujang - eine koreanische Chilipaste - brauchst Du unbedingt. Die gibts aber in jedem orientalischen Shop oder auch gleich in der Nähe unseres Büros.

Einkaufen!

900 g Hühnerflügel ohne Spitzen, zweigeteilt,
8 EL Maisstärke, 5 EL Mehl, je ½ TL grobes
Salz, Pfeffer & Natron, 1 Ei, Maisöl zum
Fritieren. 400 g Basmatireis, 1 TL Salz,
Kimchi, 2 Gurken.

Die Chilisauce: 2 TL Maisöl,
3 Knoblauchzehen, 5 EL Ketchup, 5 EL
Ahornsirup, 4 EL koreanische rote Chilipaste
(Gochujang), 2 TL Essig

KOREAN FRIED CHICKEN





"Das habe ich zum ersten Mal in einem kleinen Lokal in Seoul gegessen ..."



Meine Musikempfehlung zu diesem Gericht: Lights Out - phfat

"Ein Original darf man nur ändern, wenn es das Ergebnis zulässt. Da bin ich kompromisslos."

Martin Greunz, Kundenbetreuer @ smartPM.solutions



ZUBEREITUNG

90 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich kochendem Salzwasser garen. Wasser abgießen, Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Geschälte, klein würfelig geschnittene Zwiebeln mit heißer Suppe in einer großen Schüssel übergießen. Essig und Senf beifügen und 10 Min. ziehen lassen. Mit Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffelscheiben noch warm in die Marinade geben, vorsichtig umrühren und kaltstellen.

Das Schnitzfleisch waschen, abtupfen, dünn klopfen und salzen. Beidseitig in Mehl wenden, abschütteln. Durch das verquirlte Ei ziehen und in Semmelbröseln beidseitig wenden. Die Panier nicht andrücken, sondern überschüssige Brösel abschütteln.

Schnitzel in heißem Öl schwimmend goldgelb bei mittlerer Hitze backen (ca. 3 Min. pro Seite). Pfanne immer wieder ein wenig rütteln. Die fertigen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Erdäpfelsalat anrichten. Nach Belieben Preiselbeeren, Salat und eine Zitronenscheibe dazugeben.

Einkaufen!

4 Kalbsschnitzel, 2 Eier, 200 g
Semmelbrösel, 100 g griffliges Mehl,
Sonnenblumen/Rapsöl
Erdäpfelsalat: 1 kg Erdäpfel, 2 Zwiebeln,
150ml Suppe, 2 EL Apfelessig
2 EL Öl, 1 EL Senf, Salz

WIENER SCHNITZEL MIT KARTOFFELSALAT



"Mein Motto beim Kochen? Da bin ich wie ein Controller: ordentlich und effizient."

Daniel Peter, Digital Marketing @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

45 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 6 Pers.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden, Karotten und Knollensellerie schälen und grob reiben. Olivenöl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Hackfleisch anrösten, bis das Fleisch nicht mehr rot ist

Die getrockneten Kräuter werden mit dem Fleisch vermischt. Karotten und Sellerie dazugeben, danach wird Knoblauch hineingerieben. Tomatenmark hinzugeben und gut mit dem Rest vermischen. Ca. 30 Minuten köcheln lassen und am Ende einen Schuss Rotwein beigegeben.

Parallel die Spaghetti in einem großen Topf mit Wasser kochen (ca. 8 Minuten).

Die Sauce auf den Spaghetti anrichten und mit frischen Kräutern und geriebenem Grana Padano bestreuen. Bon Appetito.



Einkaufen!

350 g gemischtes Hackfleisch, 600 ml Tomatenmark, 2 mittelgroße Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 2 mittelgroße Karotten, 150 g Knollensellerie, 2 EL Thymian, 2 EL Oregano, 1 EL italienische Kräuter, 75 ml Rotwein trocken, frisches Basilikum oder Koriander, Grana Padano 16 Monate Reife, Salz, Pfeffer, Olivenöl, 60g Spaghetti pro Person

SPAGHETTI RAGOUT



"Kochen ist wie konsolidieren: Das richtige Zusammenführen und Weglassen entscheidet."

Christian Schioppa, Berater Konsolidierung & Konzernplanung @ smartPM

ZUBEREITUNG

150 Min., Schwierigkeitsstufe 4, 4 Pers.

500 g Zwiebeln schälen und in ca. 3 mm breite Ringe schneiden. Die Zwiebelringe in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abschütteln. Die bemehlten Zwiebeln in einen Topf mit reichlich heißem Öl geben und so lange backen, bis sie hellbraun sind. Mehrmals wenden. Nach dem Backen die Zwiebeln auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Kartoffelrosen die rohen Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden/hobeln. Die Scheiben in Muffinformen von außen nach innen in Schichten überlappend an den Rand legen. Die Muffinform gut ausfüllen, sodass eine Blütenform entsteht. Mit etwas Öl bepinseln und mit Salz (und Rosmarin) würzen. Bei 180 °C im vorgeheizten Backrohr 40 Min. backen.

Das Fleisch klopfen und an den Rändern leicht einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und Senf marinieren und anschließend mit Mehl bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten anbraten, bis es innen rosa ist. Danach das Fleisch warmstellen.

Die restlichen Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und im Bratensaft anbraten. Mit Rotwein ablöschen, Tomatenmark dazugeben und kurz einkochen lassen. Die Rinderbrühe dazugießen und ca. 15 Minuten einreduzieren lassen. Die Saube danach mit einem Pürierstab kurz pürieren und mit Zucker und Gewürzen abschmecken. Die Fisolen ca. 20 Minuten in Salzwasser blanchieren. Fleisch mit Saube, Röstzwiebeln und Beilagen anrichten.

Einkaufen!

4 Stück Rostbraten (je 200 g), 750 g gelbe Zwiebeln, 300 ml Öl zum Backen (z.B. Sonnenblumenöl), 50 g Mehl, 125 ml Rotwein, 750 ml Rinderbrühe, 30 g Butter (kalt), 1 TL Tomatenmark, etwas brauner Zucker, Salz, Pfeffer, Senf, Majoran, Thymian. Beilage: 1 kg Kartoffeln festkochend, 1 Bund Fisolen

ZWIEBEL- ROSTBRATEN

"Das habe ich schon
als Kind sehr gerne
gegessen!"



*"Das Bessere ist der Feind des Guten.
Das gilt für Rezepte wie auch für
Softwarelösungen."*

Markus Edlinger, Beratungsleiter @ smartPM.solutions



ZUBEREITUNG

25 Min., Schwierigkeitsstufe 1, 4 Pers.

Das Backrohr auf 180 °C vorheizen. Das Gemüse waschen. Den Paprika entkernen und entstielen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Den Räucherlachs in mundgerechte Stücke schneiden und mit gepresster Zitrone beträufeln. Dann den Flammkuchenteig ausrollen und mit Creme Fraiche/Schmand bestreichen. Den Pizzakäse über dem Teig verteilen und danach den Räucherlachs und das geschnittene Gemüse darauf verteilen.

Den belegten Flammkuchen im vorgeheizten Backrohr ca. 10 Minuten backen. Wohl bekomms!

"Ein schnelles Gericht für das Home-Office. Das geht sich zwischen zwei Workshops aus :-)"



Einkaufen!

500 g Bio-Räucherlachs, 1 Bio-Zitrone,
1 Bio-Paprika, 1 Bio-Zucchini,
250 g Pizzakäse, 200 g Crème
Fraiche/Schmand, Kräutergewürz,
1 Packung fertigen Flammkuchenteig

MEDITERRANER FLAMMKUCHEN



"Auch unter großem Zeitdruck muss die Qualität stimmen."

Fabian Schauhuber, Berater Integrierte Planung, EVU @ smartPM

ZUBEREITUNG

70 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Das frische Lachsfilet waschen, trockentupfen und auf der entsalpften Hautseite bemehlen.

Basmatireis waschen und mit 1,5 facher Wassermenge und 1 TL Salz 20 Min. köcheln lassen.

Die Karotten, Kohlrabi und Paprika waschen, schälen/entkernen. Dann alles in Streifen schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Die Zwiebel schälen, fein würfelig schneiden und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Das Gemüse und den gepressten Knoblauch zugeben und für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Das Gemüse ist fertig, wenn Kohlrabi und Karotten bissfest sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Esslöffel Butter und gehackter Petersilie verfeinern.

Eine beschichtete Pfanne mit Öl erhitzen und den Lachs mit der bemehlten Seite einlegen. Bei mittlerer Hitze langsam ca. 3 Minuten (je nach Dicke) auf beiden Seiten garen. Den leicht gesalzenen Lachs mit Reis, Joghurtsauce (mit Salz und Knoblauch), Gemüse und einer Zitronenscheibe servieren.

Einkaufen!

2 Lachsfilets zu je 250 g (oder 4 Stücke zu je 125g), Mehl, Öl zum Braten, 1 Zitrone, 320 g Basmatireis, Joghurt mit 10 % Fett
Gemüse: 4 Karotten, 1 Kohlrabi, 1 roter Paprika, 250 g Champignons, 1 Zwiebel, 4 Zehen Knoblauch, Salz, Pfeffer, 1 Bund frische Petersilie

LACHSFILET MIT REIS & GEMÜSE



"Kleine Schritte sind besser als keine Schritte."

Jakob Rabel, Senior Berater Integrierte Planung @ smartPM

ZUBEREITUNG

140 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Ev. mit Küchengarn zusammenbinden, damit es seine Form behält. Das gesamte Gemüse waschen. Karotten, Lauch, gelbe Rüben, Petersilwurzel und Sellerie schälen und in fingerlange Stifte schneiden. Die Kartoffeln, waschen und schälen und je nach Größe vierteln oder achteln.

In einem geräumigen Topf den Schopfbraten mit Gemüsebrühe bedecken. Senfkörner und Pfeffer grob zerstoßen und mit Essig und Lorbeerblättern dem Sud untermengen. Bei gelegentlichem Wenden das Fleisch bei kleiner Hitze für ca. 90 Min. kochen. Dann Kartoffelecken, Karotten-, Petersilwurzel-, Rüben- und Sellerie-Stifte mitkochen. Wenn das Gemüse halbgar ist, ist es auch Zeit die Lauchstreifen hinzuzufügen.

Sobald das Gemüse bissfest ist, das Fleisch aus dem Sud heben und gegen die Faser in 1,5 cm dünne Scheiben schneiden. Den Sud mit Salz und etwas Essig kräftig würzen. Den portionierten Schopf auf tiefe, heiße Teller drapieren. Schöpferweise mit dem heißen Sud samt Gemüse das Fleisch angießen und mit frisch geriebenem Kren/Meerrettich und frisch gehackter Petersilie anrichten.

Einkaufen!

2,5 l Gemüsebrühe, 1kg Schweineschopf ohne Knochen, Küchengarn, 3 Karotten, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilwurzel, 150 g Sellerie, 1 Stange Lauch, 3 EL Apfelessig, 1 g Pfefferkörner weiß, 1 g Senfkörner, 3 Lorbeerblätter, 400 g festkochende Kartoffeln, Petersilie und Liebstöckl, Salz, Kren (Meerrettich) frisch gerieben

STEIRISCHES WURZELFLEISCH



"Neue Wege entstehen dadurch,
dass man sie geht."

Fabian Gerer, Kundenberater @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

120 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Selchfleischfüllung: Zwiebel schälen, sehr fein würfelig schneiden und in Öl anrösten. Gepressten Knoblauch und das fein gewürfelte Selchfleisch zugeben und kurz mitrösten. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und viel gehackter Petersilie abschmecken.

Kartoffelknödel: Die Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich kochendem Salzwasser garen. Wasser abgießen, Kartoffeln schälen und heiß durch die Kartoffelpresse pressen. Mit Kartoffelmehl, Grieß und 3 TL Salz gut vermengen bis ein glatter Teig entsteht. Ca. eine handvoll Kartoffelteig flachdrücken und mit 1-2 EL Selchfleischfülle füllen. Zu Knödeln formen und im Dampfgarer bzw. in reichlich Salzwasser für ca. 20 Minuten garen.

Sauerkraut: Zwiebel schälen und würfelig schneiden. In einem Druckdampfkochtopf Öl erhitzen und Zwiebel anrösten. Sauerkraut, 300 ml Wasser, Lorbeerblätter, einige Pfefferkörner und Salz hinzufügen und eine rohe Kartoffel fein hineinreiben. Im Druckdampfkochtopf für ca. 20 Minuten garen. Die Knödel mit Sauerkraut, brauner, zerlassener Butter und gehacktem Schnittlauch anrichten.

Einkaufen!

750 g Kartoffeln mehlig, 50 g Grieß, 50g Kartoffelmehl, Salz, 1 Muskatnuss ganz, 300 g Selchfleisch, je 1 Bund frische Petersilie und Schnittlauch, Pfeffer, 2 große Zwiebeln, 100 g Butter, 2 Zehen Knoblauch, 500g Sauerkraut, Pfefferkörner, Lorbeerblätter

FLEISCHKNÖDEL MIT SAUERKRAUT



"Wenn man eine Arbeit mag, dann ist es keine Arbeit."

Marina Hein, Marketing & strategische Produktentwicklung @ smartPM

ZUBEREITUNG

60 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Das Rinderfilet aus dem Kühlschrank nehmen und für ca. 45 Minuten ruhen lassen. Dann waschen und trockentupfen. Die Petersilie waschen, abzupfen und grob hacken. Die Kartoffeln in der Schale in Salzwasser weich kochen (oder dampfgaren), danach schälen, in Spalten schneiden und mit Butter, Salz und gehackter Petersilie verfeinern.

Die Karotten und Zucchini waschen und die Enden entfernen. Die Karotten julienne schneiden, die Zucchini in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Champignons putzen und vierteln. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. In Butter anrösten und die Karotten, danach Zucchini und zuletzt Champignons und gepresste Knoblauchzehen zugeben. Frischen Rosmarin waschen, vom Stiel zupfen und grob hacken. Dem Gemüse zugeben und wenn die Karotten bissfest sind mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Rinderfilet im Ganzen in das heiße Öl einlegen. Scharf von allen Seiten anbraten (ca. 2 Min./Seite). Danach mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie wickeln. Bei 160 °C im vorgeheizten Backrohr für ca. 7 Minuten nachgaren lassen (medium) oder bei 85 °C für 40 Minuten ziehen lassen (wird noch zarter).

24

Einkaufen!

Ca. 200-250 g Rinderfilet pro Person,
6 Karotten, 250 g Champignons,
2 mittelgroße Zucchini, je 1 Bund frischer
Rosmarin und Petersilie, 2 große Zwiebel,
ca. 600 g Kartoffeln, 3 Knoblauchzehen,
1/8 l Weißwein, 1/4 l Suppe,
etwas Mehl zum Binden, Salz, Pfeffer

RINDERFILET MIT KARTOFFELN & ROSMARINGEMÜSE

In der selben Pfanne, in der das Steakfleisch gebraten wurde etwas Öl erhitzen, die fein gehackte Zwiebel zugeben und anrösten. Mit etwas Weißwein und Suppe aufgießen und Salz und Pfeffer würzen. Für ca. 10 Minuten einkochen lassen und dann mit dem Pürierstab fein pürieren. 2 EL Mehl mit etwas Wasser glatt rühren und damit die Sauce etwas eindicken.

Das Rinderfilet aus der Alufolie nehmen, in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Gemüse, den Petersilkartoffeln und der Sauce servieren.

"Bei uns ist der Kunde nicht 'einer von Vielen'."

*"Nichts ist so ansteckend wie Begeisterung."
Samuel Taylor Coleridge*

Alexander Hein, Gründer & CEO smartPM.solutions



ZUBEREITUNG

120 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Gewaschenen Reis, Hackfleisch, fein gehackte Zwiebel und fein gehackte Kräuter vermischen mit Salz, Pfeffer würzen und 0,5 l Wasser zugeben.

Das gewaschene, trocken-geputzte Weinblatt mit der matten Seite nach oben vor sich hinlegen. In der Mitte des Bogens einen Teelöffel Hackfleisch-Füllung einlegen. Die unteren Kanten in die Mitte der Überlappung falten. Die Seiten des Bogens zur Mitte falten. Das Blatt zu einer Rolle mit der Füllung falten.

Tolma im Topf sehr eng kreisförmig ordnen, damit es beim Kochen keinen Platz für Bewegung hat. Tolma mit Wasser bedecken und zugedeckt 75-85 Minuten köcheln lassen, währenddessen ab und zu Wasser hinzugeben. Joghurt mit klein geschittenem Knoblauch und Salz abschmecken. Tolma auf Tellern anrichten und Joghurt auf das Tolma geben.

Guten Appetit!

Einkaufen!

500 g hochwertiges, fettreiches Hackfleisch vom Rind, 2 Zwiebeln, 100 g Reis, 500 g Weinblätter, je 30 g frische Kräuter: Koriander, Basilikum & Petersilie, je 1 TL Pfeffer rot & schwarz und Salz, 2 Knoblauchzehen, 200 g Joghurt

ARMENISCHES TOLMA/DOLMA



"Neue Dinge reizen mich - beim Kochen wie in der Beratung."

Edgar Avagyan, Senior Berater Planung @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

90 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Dampfnudeln kann man salzig als Beilage & süß essen. Hier die süße Variante:

Germteig: Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte des Mehls eine Grube machen und Zucker und Germ in der warmen Milch auflösen. Dann Vanillezucker, Salz, geschmolzene Butter und Ei hinzugeben und alles fest zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig soll sich vom Schüsselrand lösen. Wenn der Teig zu trocken ist etwas Milch zugeben und wenn er zu klebrig ist etwas Mehl zugeben.

Den Teig in einer Schüssel mit einem feuchten Tuch abdecken und ca 45 Minuten gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Ca. 12 Dampfnudeln formen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt nochmal 15 Minuten gehen lassen. Etwas Butter in die Pfanne geben, Sahne und Zucker hineingeben und die Dampfnudeln einlegen. Deckel schließen und etwa etwa 10–12 Min. garen. Den Deckel erst öffnen, wenn das Wasser verdampft ist und die Dampfnudeln fertig sind, sonst fallen sie in sich zusammen. Mit Vanillesoße servieren.

Einkaufen!

500 g glattes Mehl, 0,25 l Milch,
1 Pkg. Vanillezucker, 30 g Germ, 40 g
Butter, 80 g Zucker, 1 Ei, Salz,
0,125 l Sahne, 1 EL Zucker

DAMPFNUDELN SALZIG & SÜSS



*"Sei nicht der Gefangene der Vergangenheit,
sondern der Architekt deiner Zukunft."*

Christian Konrad

Leiter Application Design @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

80 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 8 Pers.

Butter auf Zimmertemperatur bringen, Kochschokolade vorsichtig schmelzen. Eidotter trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen.

Backrohr auf 180 °C vorheizen.

Zunächst Butter mit Dotter zu einer homogenen Masse rühren. Beim ständigen Rühren die Zutaten in folgender Reihenfolge dazu geben: Zucker, Mandeln, Schokolade, Kaffee, Mehl. Danach Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Backform mit Backpapier bedecken, die Masse einfüllen. Bei 180 °C eine Stunde backen. Das schwierigste: abkühlen lassen ;-)

"Dieses Rezept kursiert schon seit Generationen in der Familie..."

Einkaufen!

150 g Butter, 3 Eier, 120 g Staubzucker, 80 g Mandeln gerieben, 70 g Mandeln gehobelt, 150 g Kochschokolade, 2 EL Kaffee, 50 g Mehl

MEINLTORTE

Ein Rezept von Oma



"Die Qualität unserer Ziele bestimmt die Qualität unserer Zukunft." Josef Schmidt

Natalia Tretiakova, Data Science @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

45 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Topfen, Staubzucker, Vanillezucker, Ei, Dotter, Zitronensaft und Grieß gut verrühren. Diese Masse eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

In der Zwischenzeit Äpfel waschen, schälen und mit einer Reibe fein reiben. Wichtig: Saft der Äpfel entfernen (z.B. durch ein feines Sieb drücken).

Nach dem Rasten die geriebenen Äpfel der Masse hinzufügen und einrühren.

Kleine Knödel oder Nockerl formen und in Salzwasser köcheln lassen (ca 10 min).

Nach dem Garen abtropfen lassen und in einem Nüsse-Zimt-Gemisch wälzen. Mit Staubzucker bestreut servieren.



"Ein Genuss!"

Einkaufen!

350 g Magertopfen, 20 g Staubzucker, 1 Pkg Vanillezucker, 1 EL Zitronensaft, 1 Ei, 1 Eidotter, 100 g Grieß, 2 mittelgroße Äpfel, geriebene Nüsse und Zimt nach Geschmack

APFELNOCKERL



"Das Gesamte ist mehr als die Summe seiner Teile."

David Pein, Berater Planung & Konsolidierung @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

25 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Eier, Milch, gesiebes Mehl und eine Prise Salz mit dem Schneebesen oder dem Mixer auf niedriger Stufe zu einem glatten dünnflüssigen Teig verrühren. Wenn der Teig Blasen wirft, noch kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

1 Esslöffel Öl in eine flache Pfanne geben und erhitzen. Erst wenn das Öl wirklich heiß ist, den Teig in die Pfanne dünn bodenbedeckend eingießen. Kurz backen, bis sich der Teig von der Pfanne löst und hellbraun ist. Mit einem Pfannenwender die Palatschinken wenden und auf der anderen Seite leicht bräunen lassen. Könner benötigen keinen Pfannenwender, sondern wenden die Palatschinken im Flug. Einfach mal ausprobieren. Noch heiß mit Marmelade füllen, rollen und anrichten.



Einkaufen!

3 Eier, 360g Mehl, 3/4 l. Milch, Salz,
Öl zum Herausbacken, 250 g
Marillenmarmelade/ Aprikosenkonfitüre
zum Bestreichen, Staubzucker,
Fruchtpüree und Sahne nach Geschmack
zum Garnieren

MARMELADE- PALATSCHINKEN = PFANNKUCHEN



"Der Weg ist das Ziel."

Loretta Hein, Kreativberaterin der smartPM.solutions

=> "Das ist unser blaues Maskottchen, der Smartofant - den habe ich selbst gehäkelt."

ZUBEREITUNG

45 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Personen

Eier, Topfen/Quark, 160g Semmelbrösel und den Grieß mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Teigstücke von der Größe der Marille/Aprikose nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche flach drücken und mit der gewaschenen, entsteinten Marille füllen. Wer es gerne süß mag, kann einen Würfelzucker in die Mitte der Marille geben. Dann Knödel formen (mit nassen Händen) und im Dampfgarer bzw. in einem Topf mit reichlich Wasser ca. 20 Minuten garen. Der Teig der Knödel ist recht weich, dafür später umso flaumiger!

Butterbrösel: Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die restlichen Semmelbrösel einrieseln lassen. Auf mittlerer Stufe die Brösel goldbraun werden lassen. Den Staubzucker in die Brösel sieben.

Die fertigen Marillknödel in den Butterbröseln welen und mit Staubzucker anzuckern. Die butterweichen Knödel mit einem Glas Milch und frischem Obst garniert servieren.

Einkaufen!

2 Eier, 500 g feinen Topfen/Quark, 160 g Brösel, 2 EL feinen Grieß. Für die Butterbrösel: 200 g Semmelbrösel, 100 g Butter, 20 g Staubzucker, 8 mittelgroße Marillen/Aprikosen, Früchte zum Garnieren.

MARILLENKNÖDEL



"Am Ende wird alles gut. Wenn es nicht gut ist, ist es noch nicht das Ende." (Oscar Wilde)

Marina Hein, Marketing & HR @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

45 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Personen

Ca. 150 g der gewaschenen Erdbeeren pürieren und beiseite stellen. Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Mascarpone und Topfen mit Zucker und Vanilleextrakt verrühren und in einen Spritzbeutel füllen.

Dessertgläser bereitstellen und eine Schicht Amarettini hineinbröseln, diese mit 1-2 TL Orangensaft beträufeln. Danach eine Schicht der Vanillecreme mit dem Spritzbeutel in die Gläser füllen. Anschließend einige der Erdbeerstücke an den Rand der Gläser stellen und leicht in die Creme drücken. Darauf dann eine Schicht Erdbeerpüree gießen und darauf ein paar Stück der geschnittenen Erdbeeren legen. Nun wieder wie zuvor eine Schicht Amarettini, Creme und Erdbeerpüree ergänzen, bis das Glas fast gefüllt ist. Am Ende sollte noch eine abschließende Schicht Vanillecreme folgen.

Die Gläser mit übrig gebliebenen Erdbeerscheiben und den Minzblättern garnieren und bis zum Servieren kühlstellen.

Einkaufen!

2 Tassen frische Erdbeeren (500 g)
250 g Magertopfen
250 g Mascarpone
50 g Zucker, 1 Packung (150 g)
Amarettini, Etwas Vanilleextrakt, 50 ml
Orangensaft, 1 Bund Minze

ERDBEER-TIRAMISU (ALKOHOLFREI)





*„Du musst genau das machen, wovon du glaubst: Das kann man nicht machen.“
(Eleanor Roosevelt)*



"Qualität benötigt Qualifikation."

Markus Edlinger, Beratungsleiter @ smartPM.solutions



ZUBEREITUNG

50 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Personen

Das Backrohr auf 160 °C Heißluft vorheizen.

Alle Zutaten abwiegen, die Vanilleschote auskratzen und alles sorgfältig mit dem Schneebesen in einer Schüssel zu einem homogenen Teig verrühren. Eine Form mit etwas Butter ausstreichen, mit Mehl ausstauben und den Teig einfüllen. Den Kuchen für ca. 35-40 Min. bei 175 °C backen.

Um zu überprüfen, ob der Kuchen fertig gebacken ist, mit einem Holzstab in die Mitte stechen und wieder herausziehen. Wenn kein Teig daran klebt, ist er fertig.

Tipp: Der Trick an diesem Rezept ist ein hochqualitativer Eierlikör! Als krönenden Höhepunkt schlagen Sie Obers halb-steif, fügen dem Ganzen im Verhältnis 1 zu 2 Eierlikör hinzu und nappieren damit die Kuchenstücke.

Gutes Gelingen!



Einkaufen!

250 g Staubzucker, 1 Vanilleschote,
250 g geschmolzene Butter, 5 Eier,
250 g Eierlikör, 180 g Weizenmehl,
70 g geriebene Mandeln, 1/2 Packung
Backpulver, Prise Salz,
Zahnstocher/Holzstab

FLAUMIGER EIERLIKÖRKUCHEN



"Richte deinen Fokus auf die Lösung, nicht auf das Problem." (Mahatma Gandhi)

Fabian Gerer, Kundenberater @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

35 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Personen

Alle Zutaten gut vermischen und die Masse auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage zu länglichen Stangen formen, Portionen abschneiden und händisch zu Scheiben formen.

In einer Pfanne mit heißem Öl auf mittlerer Stufe goldbraun backen und mit Sauerrahm oder süßen Saucen bzw. Aufstrichen servieren.

Einkaufen!

2 Packungen Alt Wiener Speisetopfen
20% bröselig (1 kg insgesamt), eine
Prise Salz, 7 Esslöffel Zucker,
6 Esslöffel Weizenmehl (glatt),
2 Packungen Vanillezucker (16 Gramm
insgesamt), 2 Eier, Öl zum
Herausbacken.

RUSSISCHE SYRNIKI - TOPFEN/QUARK- PFANNKÜCHLEIN



"Meine menschlichen Forecasts für Portionen sind selten richtig, da hilft nur Künstliche Intelligenz."

Alexander Balak, Kundenberater @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

60 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Personen

Zuerst die Eier in Eiklar und Dotter trennen. Danach das Eiklar mit dem Zucker gut aufschlagen. In einer separaten Schüssel Mehl, Vanillezucker, Salz und Milch kurz vermischen und nach und nach die Eidotter hinzugeben. Den geschlagenen Schnee dritteln und jedes Drittel langsam unterheben.

In einer großen Pfanne mit Deckel die Butter zerlassen. Bei mittlerer Hitze den Teig einfüllen und die Pfanne zudecken. Nach 10-15 Min. (wenn der Teig oben gestockt ist) den Teig wenden. Danach in mundgerechte Stücke zerteilen und ständig wenden.

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Staubzucker servieren. Wer möchte, kann dazu Zwetschenröster oder Apfelmus servieren. Guten Appetit!

Extratipp: Wer lieber salzige Speisen mag, kann das Rezept auch ohne Zucker nachmachen und einen frischen Salat dazu reichen.

Einkaufen!

4 Eier, 2 EL Zucker,
250 g glattes Mehl, ½ l Milch,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Prise Salz, 1 EL Butter

KAISERSCHMARRN



"Nur der Überzeugte überzeugt."
Joseph Joubert

Angelika Leopold, Application Designerin @ smartPM

ZUBEREITUNG

45 Min., Schwierigkeitsstufe 4, 4 Personen

Alle Teigzutaten mit 125 ml lauwarmem Wasser zu einem glatten Teig kneten, zu einer Kugel formen und mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur rasten lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In dünne Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Rosinen zugeben. Für die Butterbrösel die Semmelbrösel in einer Pfanne mit Butter goldbraun rösten und mit etwas Zimt und Zucker verfeinern.

Den Strudelteig hauchdünn ausziehen (am besten zu zweit auf den Handrücken) und auf ein bemehltes großes Tuch legen. Dicke Teigländer mit dem Messer abschneiden. Den Teig mit den Bröseln, Äpfeln und Rosinen belegen und rundherum über die Äpfel ca. 5 cm einschlagen. Dann mit Hilfe des bemehlten Tuches und leichtem Druck einrollen.

Den Strudel auf ein Blech legen und mit dem übrig gebliebenen Ziklar und flüssiger Butter bestreichen. Nach Geschmack mit Sahne, Vanilleeis & Kernöl warm servieren.

Einkaufen!

Teig: 250 g Mehl glatt, 1 Dotter, 1 Prise Salz, 20 ml Sonnenblumenöl,
Fülle: 6 säuerliche Äpfel, 60 g Butter, 80 g Semmelbrösel, 1 Prise Zimt, 5 g Rosinen, Saft 1 Zitrone

WIENER APFELSTRUDEL



"Der blaue Smartofant ist so unglaublich fantastisch wie die smartPM Lösungen."

Smartofant, Maskottchen @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG



"Smartofant", Valentina Hein 8 Jahre

Einkaufen!

45 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Personen

Butter, Zucker, Zitronenschale und Vanillezucker schaumig rühren. Ei und Eidotter einrühren und das Mehl locker darunterheben. Die Masse schnell verarbeiten, sonst wird sie zu fest.

150 g Butter, 50 g Staubzucker, geriebene Zitronenschale, 10 g Vanillezucker, 1 Ei, 1 Eidotter, 230g Mehl, Schokolade zum Tunken, Marillenmarmelade zum Füllen.

Mit einem Spritzsack und Sterntülle kleine "Tatzen" auf ein Backblech mit Backpapier dressieren. Bei 175 °C Heißluft goldbraun backen (ca. 15 Minuten).

Ausgekühlte Bärenatzen mit Marillenmarmelade füllen, zusammensetzen und in die erwärmte, flüssige Schokolade tunken.

Die Bärenatzen schmecken nicht nur zu Weihnachten sensationell :-)

BÄRENTATZEN



"Familienrezept"

"Besondere Menschen erkennst du daran, dass sie dich berühren, ohne ihre Hände zu benutzen."

Loretta & Valentina Hein, Nachwuchstalente @ smartPM

ZUBEREITUNG

20 Min., Schwierigkeitsstufe 1, 4 Personen

Brösel, Nüsse und Kristallzucker vermengen und mit Zimt verfeinern.

Blätterteig in Quadrate einteilen (5cm x 5cm oder 8cm x 8cm), dann in der Milch durchziehen und anschließend mit der Bröselmischung beidseitig „panieren“.

Von einer Ecke ausgehend zu Kipferl aufrollen und mit genügend Abstand auf ein Backblech auflegen.

Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 15 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.



*Wir wünschen gutes Gelingen
bei Ihren Projekten!*

Einkaufen!

1 Packung Blätterteig, 3 EL gehackte Nüsse, 3 EL Brösel,
3 EL Kristallzucker, 100 ml Milch,
Staubzucker, Zimt

EVELINE KIPFERL



*"Alle sagten das geht nicht. Dann kam einer
und wusste das nicht und hat es einfach gemacht."*

Franz Schrattenecker, Application Designer @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

60 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Personen

Die Mürbteigzutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und kühl stellen. Backofen auf 200° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pflaumen entkernen und halbieren. In einer Pfanne mit hitzefestem Griff zuerst Zucker, Butter und Zimt karamellisieren lassen. Die Pflaumen mit der Schnittfläche nach unten in der Pfanne ein paar Minuten, ohne umzurühren weiter karamellisieren. Der Pfannenboden soll unbedingt gleichmäßig mit den Pflaumen bedeckt sein.

Den Teig mit wenig Mehl ausrollen. Damit die Pflaumen in der Pfanne zur Gänze bedecken. Die Pfanne in den heißen Ofen stellen, ca. 30 Minuten backen, herausnehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Auf einen Teller stürzen, lauwarm servieren. *Geniebertipp:* Mit einer Kugel Vanilleeis schmeckt die Tarte besonders gut!

Guten Appetit!



Einkaufen!

Der Mürbteig: 200 g Mehl,
100 g Butter, 40 g Zucker,
1 Prise Salz, 1 Ei.

Die karamellisierten Pflaumen: 30 g
Zucker, 20 g Butter,
1 TL Zimt, 500 g Pflaumen.

TARTE TATIN AUX PRUNES



"Die Lösung ist immer einfach,
man muss sie nur finden."

Martin Greunz, Kundenbetreuer @ smartPM.solutions

Was hat das Kochen mit Controlling-Projekten zu tun?

Tja, da sehen wir mehrere Gemeinsamkeiten:

- 1) Es ist wie Magie zu sehen, wie durch die kluge Integration von Zutaten eine gelungene Gesamtkomposition entsteht, die man genießen kann.
- 2) Durch Erfahrung wird man besser und kann Bewährtes weitergeben. Das Ergebnis ist aber immer einzigartig.
- 3) Auf das Team kommt es an: Kompetenz, Verlässlichkeit, die Bereitschaft zur Extrameile & Spaß an der Arbeit machen den Unterschied.
- 4) Viele gute Bewertungen zufriedener Kunden sprechen für sich.

Haben Sie nun Appetit auf unsere Erfolgsrezepte?



smartPM.solutions GmbH | Seidengasse 9/2.3 | 1070 Wien | info@smartpm.solutions | Tel: +43 1 358 00 70

