



Appetit auf smarte

ERFOLGSREZEPTE

2. Auflage



Vorspeisen & Suppen

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



Hauptgerichte vegetarisch/vegan

Pasta alla Norma	S. 6	Spinatquiche mit Feta	S. 10
Kartoffel-Zucchini-Gremolata	S. 7	Gefüllte Paprika & Salat	S. 11
Rote-Linsen Curry mit Süßkartoffeln	S. 8		



Hauptgerichte

Lasagne al Forno	S. 12	Mediterraner Flammkuchen	S. 20
Moussaka	S. 13	Lachsfilet mit Reis & Gemüse	S. 21
Korean Fried Chicken	S. 14	Steirisches Wurzelfleisch	S. 22
Wiener Schnitzel, Kartoffelsalat	S. 16	Fleischknödel mit Sauerkraut	S. 23
Huhn auf Gemüsebett	S. 17	Rinderfilet & Rosmarin Gemüse	S. 24
Zwiebelrostbraten	S. 18	Armenisches Tolma/Dolma	S. 26



Nachspeisen

Dampfnudeln salzig oder süß	S. 27	Flaumiger Eierlikörkuchen	S. 34
Schokofondant bretonischer Art	S. 28	Joghurtparfait mit Mango	S. 35
Zimtcreme mit Apfel-Streusel	S. 29	Kaiserschmarrn	S. 36
Marmeladepalatschinken	S. 30	Wiener Apfelstrudel	S. 37
Marillenknödel	S. 31	Lieblingskekse - 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: 300 ml warmes Wasser, 300 g Roggenmehl und 2 g Germ klumpenfrei verrühren und an einem warmen Ort 10-12 Stunden abgedeckt reifen lassen.

300 g Weizenvollkornmehl, 150 g feines Roggenmehl, Honig, Salz, ev. 10 g Brotgewürz und 5 g 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 & Kürbiskerne 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"

*"Planung 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 tosten. 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 schichten. 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.

Die Aubergine in Würfel oder kleine Scheiben schneiden, salzen und für 30 Minuten ziehen lassen. Danach auf einem Küchentuch trocknen und in reichlich Öl goldgelb frittieren. Warm stellen.

Den Knoblauch klein schneiden, in etwas Olivenöl anschwitzen, danach die geschälten Tomaten hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und für 15 Minuten köcheln lassen (umrühren nicht vergessen!).

Die Penne laut Packungsangabe in reichlich Salzwasser al dente kochen. Ein wenig Kochwasser der Tomatensauce zufügen.

Die Penne in einem tiefen Teller anrichten, die frittierten Auberginenwürfel der Tomatensauce begeben und auf der Pasta anrichten. Mit frischem, kleingezupften Basilikum und Ricotta bzw. geriebenem Pecorino servieren.

Buon appetito!

Einkaufen!

500 g Penne rigate, 800 g geschälte Tomaten (Dose), 4 Knoblauchzehen, 2 mittelgroße Auberginen, 1 Bund frisches Basilikum, 1 TL Oregano, Öl zum Frittieren Olivenöl, Salz, Pfeffer, 240 g Ricotta salata oder Pecorino

PASTA ALLA NORMA

Originalrezept aus Italien



"Zwischen Reden und Tun liegt bei vielen das Meer - bei unserem Team nicht".

Rosario Pulvirenti, Berater Planung @ 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

KARTOFFEL- ZUCCHINI- GREMOLATA



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

Nikolaus Fink, Kundenbetreuer @smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

35 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Die Süßkartoffeln schälen und würfeln. Die Paprikaschote waschen, säubern und würfeln. Den Knoblauch schälen und die Zwiebeln klein schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig anschwitzen. Den Knoblauch durch die Presse in den Topf drücken, kurz mitbraten und dann die Süßkartoffeln und Paprika dazugeben. Das Tomatenmark und die Gewürze beifügen und ebenfalls kurz mitbraten. Anschließend die roten Linsen hinzufügen.

Nun alles mit Kokosmilch und Gemüsebrühe aufgießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Heiß anrichten und ev. mit einem Löffel Kokosjoghurt verfeinern. Dazu passt auch Basmatireis sehr gut.

Experten-Tipp :-)
Das Curry schmeckt am nächsten Tag meist noch besser.

Einkaufen!

450 g Süßkartoffeln, 1 große Paprikaschote, 2 Knoblauchzehen, 2 Zwiebeln, 1 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenmark, 2 TL Currypulver, 2 TL Kurkuma, 1 TL Garam Masala, Salz, Pfeffer, 200 g rote Linsen, 500 ml Kokosmilch, 250 ml Gemüsebrühe

ROTE LINSEN- CURRY MIT SÜSSKARTOFFELN



"Das Beste ist für unsere Kunden gerade gut genug!"

Pascal Speicher, Bereichsleiter Deutschland @ smartPM



*„Ich liebe Speisen aus
der ganzen Welt!“*

*„Mein Beruf als
Controller hat mich auch
nach China geführt, wo
ich viele Jahre gelebt und
meinen (kulinarischen)
Horizont erweitert habe.“*



ZUBEREITUNG

70 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 3 Pers.

Für den Mürbteig das Mehl, die Butter, 1 Ei und eine Prise Salz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Diesen auf einer bemehlten Fläche flach ausrollen und in eine gefettete, feuerfeste Auflaufform drücken - auch an den Rändern. Mit einer Gabel Löcher in den Teig stechen. Teig 10 Minuten im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad Heißluft kurz vorbacken.

Füllung: Spinat waschen, schneiden, mit Feta und fein gehackten Zwiebeln vermischen und auf die Quiche geben. 200 g Sahne, 250 g saure Sahne und 1 Ei in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und gepresstem Knoblauch abschmecken. Die Masse über dem Mürbteigboden verteilen und für 35-40 Minuten im bereits vorgeheizten Backrohr backen.

Joghurtdip: Joghurt durch mit beliebigen frischen, gehackten Kräutern (z.B. Petersilie, Basilikum, Schnittlauch), Salz und Pfeffer abschmecken und als Dip zur Quiche servieren. Guten Appetit!

Einkaufen!

Teig: 250g Mehl, 2 Bio-Eier, 125g Butter, 250 g saure Sahne, 400 g Spinat, 150g Feta, 200 g Sahne, Salz, Pfeffer, 2 Knoblauchzehen, 250 g Joghurt/saure Sahne, frische Kräuter nach Belieben

SPINATQUICHE MIT FETA



"Qualität setzt sich am Ende immer durch."

Magdalena Murauer, Project Management @ 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

60 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Zuerst muss der Koch den Wein verkosten ;-)
Anschließend fein gehackten Zwiebel anrösten,
Hackfleisch und gehackten Knoblauch begeben
und 10 Min. auf mittlerer Hitze anrösten. Mit
einem Schuss Wein ablöschen und gehackte
Tomaten und ggf. etwas Passata hinzugeben.
Weitere 5 Min. köcheln lassen. Zuletzt
gewaschenes und gehacktes Basilikum begeben
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Bechamelsauce die Butter in einem
Topf zerlassen, mit Mehl "stauben". Milch
hinzugeben und unter ständigem Rühren
erhitzen. Wenn die Sauce zu dick ist, etwas
Milch nachgießen. Mit geriebener
Muskatnuss abschmecken.

Eine hitzeresistente Auflaufform mit
Bechamel-Sauce bestreichen, und mit in
Streifen geschnittenen Mozzarella belegen.
Anschließend 3x abwechselnd Lasagneblätter -
Bolognese-Sauce - Bechamel-Sauce -
Mozzarella aufschichten. 30 Minuten im
vorgeheizten Rohr (180° Ober-/Unterhitze)
backen. Vor dem Servieren 10 Minuten ruhen
lassen. Buon Appetito!

Einkaufen!

500 g gemischtes Hackfleisch, 1 Zwiebel,
2 Knoblauchzehen, 400 g Tomaten,
1 Schuss Rotwein, 250 g.
Lasagneblätter, 250 g Mozzarella, 50 g
Butter, 80 g Mehl, 500 ml Milch,
Salz, Pfeffer, Muskatnuss gerieben,
1 Bund Basilikum, Olivenöl

LAGSAGNE AL FORNO



"Bei Lasagne wie bei Cubes gilt:
Schicht für Schicht zum Erfolg!"

Markus Fuchsberger, Solution Designer @ smartPM

ZUBEREITUNG

60 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 6 Personen

Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Melanzani putzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen, salzen und großzügig mit Olivenöl beträufeln. Bei 180° im Rohr braten und einmal wenden, bis sie leicht gebräunt sind. In einer Pfanne die fein gehackten Zwiebeln in Olivenöl glasig anrösten. Danach gehackten Knoblauch, Hackfleisch, Salz und Pfeffer beigegeben und braten. Die gehackten Tomaten mit etwas Olivenöl und Tomatenmark in einem Topf 15 Minuten leicht köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Béchamelsauce etwas Mehl mit Butter bei leichter Hitze goldgelb anschwitzen lassen, dann die Milch einrühren und 5 Min. unter ständigem Rühren köcheln lassen. Käse beigegeben. Beim Zusammensetzen des Moussakas: Eine Schicht Hackfleisch in eine befettete Form füllen, darauf die geschnittenen Kartoffeln verteilen. Darüber die gebratenen Melanzani mit der Tomatensauce bedecken. Als letzten Schritt mit Béchamelsauce bedecken. Garzeit: 30 bis 45 Minuten bei 180° auf mittlerer Ebene im Rohr.

Einkaufen!

1 kg Hackfleisch gemischt, 2 Zwiebeln, 500 g Kartoffeln, 800 g gehackte Tomaten aus der Dose, 2 Esslöffel Tomatenmark, 250 g geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda), 3 Melanzani, Salz und Pfeffer, Olivenöl, Béchamelsauce: 50 g Mehl, 50 g Butter, 500 ml Milch

MOUSSAKA



"Ich liebe es zu modellieren -
im Controlling und in der Küche."

Raphael Widhalm, Berater Planung @ smartPM

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, Kundenbetreuung @ 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 Schnitzelfleisch 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 bei mittlerer Hitze goldgelb backen (ca. 3 Min. pro Seite). Pfanne immer wieder ein wenig rütteln. Die fertigen Schnitzel auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit dem Kartoffelsalat anrichten. Nach Belieben mit Preiselbeeren, Salat und einer Zitronenscheibe servieren.

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

90 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Den Fenchel waschen, putzen (Strunk heraus schneiden, Außenblätter entfernen) und grob schneiden. Kartoffeln, Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie waschen, schälen und in grobe Würfel bzw. Scheiben schneiden. Den Lauch waschen, die äußere Schicht entfernen und in grobe Ringe schneiden.

Das Rohr auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte des Olivenöls auf dem Boden eines Backblechs verteilen. Das Gemüse mit Kräutersalz und Pfeffer würzen, vermischen und auf das Backblech legen. Das restliche Öl, Wasser und Balsamicoessig mischen und gleichmäßig über das Gemüse leeren.

Das Gemüse für 15 Minuten in das Backrohr schieben und garen. Das Huhn waschen und bratfertig machen. Innen und außen mit Salz einreiben. Dann mit der Brust nach oben auf das Gemüse setzen und für weitere 45 Minuten garen. Das Huhn zerteilen und auf dem Gemüse anrichten. Mahlzeit!

Einkaufen!

1 ganzes & regionales Bio-Huhn, 1 Knolle Fenchel, 7 Kartoffeln, 5 Karotten, 1 Sellerie
1 Zucchini, 1 Stange Lauch, 2 Stück Petersilienwurzel, 200 ml Olivenöl, 100 ml Wasser, 50 ml Balsamico, Kräutersalz, Pfeffer, frische Petersilie

HUHN AUF GEMÜSEBETT



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

Alexander Frisch, Konsolidierungs-Experte @ 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 30 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 befettete Muffinformen von außen nach innen in Schichten überlappend an den Rand legen. Die Muffinform gut ausfüllen, sodass eine Blütenform entsteht. Mit Öl bepinseln und mit Salz (und Rosmarin) würzen. Im vorgeheizten Backrohr 40 Min. bei 180 °C 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 Saucе danach mit einem Pürierstab kurz pürieren und mit Zucker und Gewürzen abschmecken. Die Fisolen ca. 20 Minuten in Salzwasser blanchieren. Fleisch mit Saucе, 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. Tipp: Den Flammkuchenteig kann man auch ganz einfach aus 300 g Mehl, 2 EL Öl, 160 ml Wasser und etwas Salz selbst machen.

"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, Senior Berater Integrierte Planung, EVU @ smartPM

ZUBEREITUNG

70 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Das frische Lachsfilet waschen, trockentupfen und auf der entschuppten 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, Petersilienwurzel 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-, Petersilienwurzel-, 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 Petersilienwurzel, 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: Zwiebeln 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. Für ca. 20 Minuten garen. Die Knödel mit Sauerkraut, brauner, zerlassener Butter und gehacktem Schnittlauch anrichten.

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

Marina Hein, Marketing & strategische Produktentwicklung @ smartPM

Einkaufen!

750 g Kartoffeln mehlig, 50 g Grieß, 50 g 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, 500 g Sauerkraut, Pfefferkörner, Lorbeerblätter

FLEISCHKNÖDEL MIT SAUERKRAUT



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 Zwiebeln 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).

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 Zwiebeln, 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. Ca. 10 Minuten reduzieren 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 (gegen die Faser) und mit dem Gemüse, den Petersilkartoffeln und der Sauce servieren.

*"Ich mag die
gute alte
Handschlagqualität."*



*"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. Torma 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

60 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Pers.

Schokolade mit 200 g Butter im Wasserbad unter langsamem Rühren schmelzen. Das Eigelb vom Eiweiß trennen, letzteres zu Schnee schlagen und kühl stellen. In einer Schüssel den braunen Zucker und das Eigelb hellgelb aufschlagen. Kühl stellen.

Für das Karamell Zucker, Vanilleextrakt, Wasser und Meersalz-Butter in einem Topf langsam karamellisieren lassen. Warten, bis die Mischung dickflüssig ist (nicht fest!).

Dann das Mehl, die schokoladige Mischung, das Karamell und die Zucker-Eigelb-Mischung zusammenrühren. Zum Schluss den Eischnee sorgfältig unterziehen. Den Teig in eine befettete Springform geben und mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Springform mit dem Teig 5 Min auf 200 °C backen, dann 45 Min auf 125 °C. Am Ende muss der Teig knusprig sein. Eine ganze Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen. Am nächsten Tag mit Früchten und Vanilleeis

28 servieren.

Einkaufen!

Teig: 5 Eier, 250 g dunkle Schokolade 70 %, 200 g Meersalz-Butter, 10 EL Weizenmehl, 180 g brauner Zucker, Karamell: 60 g Meersalz-Butter, 80 g Normalkristall Zucker, 1 EL Leitungswasser, 1 KL Vanilleextrakt.

SCHOKOFONDANT

... auf bretonische Art



"Was Juv und Fondant gemeinsam haben? Am Ende werden unsere Bemühungen mit flüssigem Gewinn belohnt."

Kévin Pillot, Berater Planung @ smartPM.solutions

ZUBEREITUNG

30 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Zunächst den Backofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter, den Zucker, Vanillezucker und das Mehl in eine Schüssel geben und verrühren, bis sich kleine Streusel bilden. Diese anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und für ca. 15 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Danach in einem Topf mit dem Zucker, dem Zitronensaft, dem Vanillezucker und 80 ml Wasser kurz aufkochen lassen. Abdecken und für 8 Minuten köcheln lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Jetzt nur noch die Zutaten für die Creme in einer Schüssel zusammenrühren und auf 4 Dessertgläser verteilen. Das Kompott und die Streusel kurz vermischen und dann auf der Creme in den Gläsern anrichten. Mit etwas Zimt oder Nüssen garnieren und servieren.

Einkaufen!

Apfelkompott: 2 Äpfel, 3 EL Zucker, 2 EL Zitronensaft, 1 Pkg. Vanillezucker.

Streusel: 80 g weiche Butter, 125 g Mehl, 40 g Zucker, 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker.

Für die Creme: 500 g Magerquark, 200 g Schmand, 2 EL Honig oder Agavendicksaft, 1 TL Zimt, 1 Msp. Muskat

ZIMTCREME MIT APFEL-STREUSEL



"Ein Genuss!"

"Tun was du magst, ist Freiheit.
Mögen was du tust, ist Glück."

Pascal Speicher, Bereichsleiter Deutschland @ smartPM

ZUBEREITUNG

25 Min., Schwierigkeitsstufe 2, 4 Pers.

Eier, Milch, gesiebtes 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 eingeißen. 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. Können benötigen keinen Pfannenwender, sondern wenden die Palatschinken im Flug. Einfach mal ausprobieren. Noch heiß mit Marmelade füllen, rollen und anrichten.



Einkaufen!

3 Eier, 360 g 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, 160 g 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 wälzen 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

30 Min. Zubereitungszeit, 6 Stunden frieren,
Schwierigkeitsstufe 3, 4 Personen

Zitrone auspressen. Ein Drittel des Saftes, Zucker, Quark bzw. Mascarpone und Joghurt vermischen. Sahne steif schlagen und unter die Masse heben. Die Mango schälen, grob würfeln und pürieren. Dann restlichen Zitronensaft und 1 EL Staubzucker zugeben. Es kann auch anderes Obst verwendet werden, z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren oder Pfirsiche. Bei Verwendung von Tiefkühl-Obst: auftauen und gut abtropfen lassen!

Eine Terrinenform (20-22 cm) mit Frischhaltefolie auslegen, etwas Mangopüree hineinfüllen und abwechselnd eine Schicht Quarkmasse und eine mit Mangopüree einfüllen. Mit Folie abdecken und mindestens 6 Stunden (am besten über Nacht) gefrieren lassen. Vor dem Servieren kurz auftauen lassen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Zitronenmelisse servieren.

Tipp: Das Parfait schmeckt mit karamellisierten Pekanüssen besonders gut!

Einkaufen!

95 g Staubzucker, 1 Zitrone, 150 g Quark (20 % Fett) oder Mascarpone, 250 g Sahnejoghurt oder fester Joghurt, 250 ml Schlagsahne. Für das Mangopüree: 300 g Mangopüree, 1 EL Staubzucker, frische Zitronenmelisse

JOGHURT-PARFAIT MIT MANGO



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

Magdalena Murauer, Project Management Office @ smartPM.solutions 35

ZUBEREITUNG

30 Min., Schwierigkeitsstufe 3, 4 Personen

Eier trennen, Mehl, Zucker, Salz, Eidotter und Milch zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Eiklar Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, den Teig eingießen und ca. 10-12 Minuten anbacken (mit Rosinen bestreuen; wer keine Rosinen mag, kann Heidelbeeren verwenden). Wenn der Teig kleine Bläschen wirft, sollte er gewendet werden. Dann bei mittlerer Hitze fertigbacken. Dabei oder am Schluss kleine Teigstücke reißen oder abstechen. Den Kaiserschmarrn im Rohr kurz ausdünsten lassen.

Den fertigen Kaiserschmarrn mit Staubzucker anrichten. Besonders gut schmeckt er, wenn man dazu Zwetschenröster, Kompott oder Apfelmus reicht. Wohl bekomms!

Tipp von Oma: Die Rosinen am Vorabend in Rum einlegen - dann schmeckt der Kaiserschmarrn noch besser!

Einkaufen!

8 Eier, 50 g Staubzucker,
200 g glattes Mehl, 3/8 l Milch,
1 Pkg. Vanillezucker, 1 Prise Salz,
70 g Butter zum Backen
Optional: 50 g Rosinen,
ein Schuss Rum

KAISERSCHMARRN



"Nur der Überzeugte überzeugt."
Joseph Joubert

Christian Marth, Business Development @ 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



"Du bist nicht gut, weil du auffällst. Du bist gut, wenn anderen auffällt, dass du fehlst."

Smartofant, Maskottchen @ smartPM.solutions 37

ZUBEREITUNG



"Smartofant", Valentina Hein 8 Jahre

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.

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

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

Die Barentatzen schmecken nicht nur zu Weihnachten sensationell :-)

Einkaufen!

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

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.



Einkaufen!

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

EVELINE KIPFERL

smart > PM .solutions



"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

Digitalisierung im Controlling ist wie Kochen?

Ja, da sehen wir mehrere Gemeinsamkeiten:

- 1) Mit den richtigen Zutaten und in der richtigen Reihenfolge gelingt es sicher!*
- 2) Man profitiert von Erfahrung und lernt von anderen. Das Ergebnis ist aber immer einzigartig.*
- 3) Auf das Team kommt es an: Kompetenz, Verlässlichkeit, Spaß an der Arbeit und die Bereitschaft zur Extrameile sind Erfolgsgaranten.*
- 4) 5 Sterne stehen für Top-Qualität und exzellenten Service.*

Wir wünschen Ihnen guten Appetit bei unseren Erfolgsrezepten!



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

