

Die Wachauer Privatdestillerie

Hellerschmid

Familie Bernhard Hellerschmid



Kochen mit Schnaps

Inhaltsverzeichnis

1	<i>VORWORT</i>	3
1.1	Schnaps und Kochen?	3
1.2	Warum „Kochen mit Schnaps?“	3
2	<i>HELLERSCHMID – WER WIR SIND</i>	3
2.1	Schnaps-Handwerk	4
3	<i>UNSERE PRODUKTE</i>	4
3.1	Wachauer Marillenlikör	4
3.2	Wachauer Marillenschnaps	5
3.3	Früchte in Alkohol – b´soffene Marille, b´soffene Birn etc.	5
3.4	Fruchtsirupe	5
3.5	Wachauer Marillen Nektar	5
3.6	Mohn-Eierlikör	5
3.7	Weitere Produkte	6
4	<i>VERWENDUNG UNSERER PRODUKTE</i>	6
4.1	Verwendung von Marillenlikör und Marillenschnaps	6
4.2	Verwendung der b´soffene Marille, b´soffene Birn, etc.	6
5	<i>REZEPTVORSCHLÄGE</i>	7
5.1	Aperitif/Cocktails	7
5.2	Vorspeisen, Salate	8
5.3	Hauptgerichte, Beilagen	9
5.4	Desserts	10
6.	<i>ADRESSEN</i>	12

1 VORWORT

1.1 Schnaps und Kochen?

Ein Schnaps-Kochbuch? Ist das nicht etwas... ungewöhnlich. Einerseits vielleicht ja! Andererseits hat die Verwendung geistiger Getränke in der Küche aber eine lange Tradition. Man denke nur an das klassische Flambieren, die Verwendung von Cognac zum Verfeinern von Saucen oder den Einsatz von feinen Likören bei Süßspeisen.

Dass sich Liköre und Brände aber auch anders verwenden lassen, wollen wir Ihnen in diesem Büchlein näher bringen. Es soll kein Kochbuch im herkömmlichen Sinn sein, sondern nur Anregungen vermitteln. Daher verzichten wir auch auf die genauen Mengenangaben. Hier lassen wir Ihrer Phantasie freien Lauf und vertrauen auf Ihr Können.

1.2 Warum „Kochen mit Schnaps?“

Unsere Senior-Chefin, Eva Hellerschmid, ist gelernte Köchin mit langjähriger Erfahrung im elterlichen Wirtshaus. Aus ihrem Fundus stammt der größte Teil der Rezepte. Die Verwendung unserer eigenen Produkte in der Familienküche war für sie seit jeher eine Selbstverständlichkeit. Inspiriert durch die Kreativität Ihres Ehemannes, Hardt Hellerschmid, bei der Likör- und Schnapsherstellung hat sie immer wieder Neues ausprobiert oder Altes, Bestehendes verfeinert.

Die verwendeten Grundrezepte stammen teilweise noch von ihrer Großmutter aus der alten, böhmischen Küche. Hier war die Verwendung von Alkohol in der Küche nichts Ungewöhnliches.

Nicht jeder Versuch war von Beginn weg von Erfolg gekrönt, über die Jahre hat Eva Hellerschmid aber eine ansehnliche Rezeptsammlung entwickelt bzw. zusammengetragen. Viele schmackhafte und interessante Variationen von teilweise bekannten Gerichten.

Außerdem: Keine Angst vor eventuell exotisch anmutenden Rezepten, wir haben alles selbst ausprobiert und auch verkostet. Bis jetzt haben wir noch alle Versuche meiner Mutter mit bestem Appetit „überlebt“!

Viel Vergnügen beim Nachkochen wünscht Ihnen Ihre Familie **Hellerschmid**.

2 HELLERSCHMID – WER WIR SIND



Die Privatdestillerie Hellerschmid besteht seit dem Jahr 1948. Seit der Gründung durch Franz Hellerschmid ist der Betrieb im Besitz unserer Familie. 1970 hat mein Vater Hardt Hellerschmid den Betrieb übernommen und weiter ausgebaut. In dritter Generation leite ich, seit 2008, unser Familien-Unternehmen. Wir verwenden seit damals nur die besten Rohstoffe für die Herstellung unserer Spezialitäten. Als kleiner Familienbetrieb trifft

für uns der Ausdruck „Klasse statt Masse“ am Besten zu. Wir sind der Tradition und dem Schutz unserer Umwelt, der wir die Rohstoffe verdanken, genauso verbunden, wie wir für Innovationen offen und zugänglich sind.



Qualitätskontrolle nach dem Mischen

Aus diesen Gedanken hat sich im Laufe der Jahrzehnte ein Produktsortiment entwickelt, das immer wieder mit neuen Ideen überrascht. Man denke zum Beispiel an die b´soffene Marille, eine Erfindung unserer Senior-Chefin Mitte der 1970er Jahre oder an unseren Mohn-Eier Likör, ein Produkt das es bis zur Markteinführung durch uns 1997 im Österreichischen Lebensmittelbuch nicht gab...

2.1 Schnaps-Handwerk



Mit Handwerk verbindet man im herkömmlichen Sprachgebrauch Tischler, Schlosser, oder ähnliche Berufsgruppen. Was haben Handwerk und Schnaps gemeinsam? – Handwerk beginnt für uns bei der Ernte, dem händischen Auswählen und Sammeln der Früchte in den Gärten, und zieht sich durch den gesamten Produktionsprozess. Teilweise werden die sogar noch die fertigen Produkte wie in alten Zeiten händisch in die Gläser oder Flaschen gefüllt. Gute, althergebrachte Handarbeit ist in unserem Betrieb durch Maschinen einfach nicht ersetzbar.

Dazu kommt noch, dass größte Sauberkeit und Hygiene für uns ebenso selbstverständlich sind wie die Verwendung von händisch ausgesuchten Rohstoffen. Wir verwenden für die Herstellung unserer Brände, Liköre und aller anderen Spezialitäten auch **KEINE** künstlichen Aromen, Konservierungsmittel oder ähnliche industrielle Zugaben.

Dieser Qualitätsanspruch findet natürlich seinen Niederschlag im Preis unserer Produkte. Im Gegenzug dazu finden sich aber immer mehr Konsumenten, die diese hoch angesetzten Standards auch honorieren.

Seit mehr als dreißig Jahren führen unsere Produkte das Österreichische Qualitätszertifikat – das Austria Gütezeichen.

3 UNSERE PRODUKTE

Ursprünglich bestand unser Sortiment ausschließlich aus Likören und Bränden. Im Laufe der Zeit hat sich aber unser Programm stark verändert. So sind die Früchte in Alkohol unter der Marke „b´soffene Marille, b´soffene Birn, b´soffene Feige“ ein weiteres Standbein. Zusätzlich haben wir in den letzten Jahren eine alkoholfreie Produktschiene mit Sirupen, Marmeladen, Chutneys und dem neuen Wachauer Marillen Nektar eingeführt.

3.1 Wachauer Marillenlikör

Der Klassiker in unserem Sortiment. „Original Hellerschmid Wachauer Marillenlikör“ wird seit der Firmengründung 1948 nach einer unveränderten Rezeptur hergestellt. Die Früchte werden von Hand verlesen entsteint und anschließend mit reinstem Alkohol angesetzt. Danach werden sie gepresst, filtriert und mit Zucker, Weingeist und Marillendestillat zum fertigen Likör gemischt. Ständige Qualitätskontrolle erlaubt uns einen Standard weit über unseren Mitbewerbern.

3.2 Wachauer Marillenschnaps

„Original Hellerschmid Wachauer Marillenschnaps“ war die erste Sorte, die 1948 verkauft wurde. Seit damals hat sich bei der Herstellung dieser Spezialität nichts verändert. Nur die besten Früchte, sauber und gesund, werden sorgfältig eingemaischt und vergoren. Nach Ablauf der Gärung wird ein Destillat gebrannt, das dann drei Jahre mit 80 % Alkoholgehalt in unserem Lager reifen darf.

Fertig ausgemischt zum Wachauer Marillenschnaps wird es dann rein in die Flaschen gefüllt.

3.3 Früchte in Alkohol – b´soffene Marille, b´soffene Birn etc.

Feinste Früchte in einer angenehmen Mischung aus Likör und Brand – die Spezialitäten, die unter der Marke „b´soffene Früchte“ verkauft werden, zählen zu den bekanntesten alkoholischen Getränken in Österreich (Gallup-Umfrage März 2005).

Die Früchte werden handverlesen in die Gläser eingelegt und mit der entsprechenden Likör-Brand Mischung übergossen. Eine ganz besondere Art, Obst zu konservieren. Außergewöhnlich hohe Qualitäts-Standards zu halten ist nicht nur hier unsere oberste Richtlinie. Diese Qualität wird durch die langjährige Auszeichnung mit dem Austria-Gütezeichen für besondere Österreichische Qualität belegt.



Marillen werden ins Glas gelegt

3.4 Fruchtsirupe

Beginnend mit unserem Marille Fruchtsirup haben wir vor einigen Jahren den Schritt zur Herstellung von alkoholfreien Getränken getan. Diese Produktlinie umfasst inzwischen vier Sorten: Marille, Birne-Melisse, Walderdbeere und Holunderblüte. Alle vier Sirupe sind hochwertige Produkte aus den regionalen Früchten. Sie eignen sich bestens zum Mischen mit Wasser, Soda oder Mineralwasser. Genießer geben einen Schuss davon auch in ein Glas trockenen Sekt oder in einen kühlen, erfrischenden G´spritzten.

Auch für Salatdressings als Ersatz für den Zucker und zum Kochen sind unsere Sirupe bestens geeignet!

3.5 Wachauer Marillen Nektar

Mehr als ein halbes Jahr haben wir uns mit der Produktion unseres Wachauer Marillennektar beschäftigt. Viele Versuche sind fehlgeschlagen und wir mussten die Chargen, die nicht in unser Qualitätsschema passen, vernichten.

Im Frühjahr 2010 konnten wir aber erstmals eine Charge fertig füllen und anbieten. Seither erfreut sich unser Nektar großer Beliebtheit bei unseren Kunden.

3.6 Mohn-Eierlikör

Ebenfalls eine Spezialität, die Sie nur in unserem Betrieb finden werden. Im Jahr 1997 von uns kreiert erfreut sich diese feine Likörspezialität immer größerer Beliebtheit bei unseren Kunden im In- und Ausland.

Die Eier für den Likör kommen von ausgesuchten Waldviertler Betrieben und werden bei uns von Hand aufgeschlagen und mit den besten Zutaten zu einem edlen Likör weiterverarbeitet. Als abschließende Krönung

kommt noch Waldviertler Graumohn vom Waldlandhof in Oberwaltenreith dazu. Nicht nur für Naschkatzen ein Genuss.

3.7 *Weitere Produkte*

Unser Sortiment umfasst mittlerweile rund dreißig Produkte - zu viele um hier alle zu erwähnen. Zu den bekanntesten und beliebtesten zählen zum Beispiel der Original Hellerschmid Waldviertler Himbeergeist, Nuß-Schnaps oder Williams Birnenbrand.

Im Laufe der letzten Jahre hat sich unser Sortiment um die alkoholfreien Produkte erweitert. Neben der bekannten und beliebten Wachauer Marillen Marmelade stellen wir seit einiger Zeit auch Chutney und Kremser Marillen Senf her.

Für alle Produkte aus unserem Haus gilt jedoch, dass Sie nach strengen Qualitätskriterien hergestellt werden. Viele Auszeichnungen, von der Goldmedaille bei der Monde-Selection über das Austria-Gütezeichen bis hin zu Gold-, Silber- und Bronzemedailles bei der Ab Hof Messe bestätigen uns immer wieder aufs Neue, dass wir mit unseren hohen Ansprüchen auf dem richtigen Weg sind.

4 **VERWENDUNG UNSERER PRODUKTE**

Unsere Produkte lassen sich in vielfacher Weise verwenden. Abseits der grundsätzlichen Eignung als feiner Aperitif oder als edler Genuss zu verschiedenen Gelegenheiten haben sich in den letzten Jahren unzählige Verwendungsmöglichkeiten gezeigt:

4.1 *Verwendung von Marillenlikör und Marillenschnaps*

Grundsätzlich eignen sich beide Produkte hervorragend als Getränk zu nahezu jeder Gelegenheit. Unser Marillenlikör ist zum Beispiel ein hervorragender Aperitif. Der Marillenschnaps dagegen wird eher nach einem guten Essen, leicht gekühlt (etwa wie guter Weißwein), genossen.

In der Küche eignet sich der Marillenlikör besonders zum Verfeinern von Saucen, für die Zubereitung von exotischen Gerichten oder für das Abrunden von Süßspeisen.

Der Marillenschnaps wird sehr gerne zum Flambieren verwendet. Kreative Köche verwenden seine milde Schärfe aber auch gerne zum Verfeinern von Fleischgerichten und Obstsalaten.

4.2 *Verwendung der b´soffene Marille, b´soffene Birn, etc.*

Die **b´soffene Marille** wurde anfänglich rein als Getränk konzipiert. Im Laufe der Zeit haben sich jedoch zusätzliche Verwendungsmöglichkeiten ergeben. Auch durch Ideen unserer Kunden wurden wir auf zusätzliche Möglichkeiten des Einsatzes unserer **b´soffene Marille, b´soffene Birn, b´soffene Feige, b´soffene Erdbeere oder b´soffene Melone** aufmerksam.

Durch den geringen Alkoholgehalt von 19 % vol. eignen sich diese Produkte hervorragend als Getränk. Dies gilt sowohl für den Einsatz als Aperitif als auch als Digestif oder einfach zum Anstoßen in gemütlicher Runde.

In der Küche eröffnet sich eine Verwendungsmöglichkeit, auf die wir selbst erst vor kurzem aufmerksam geworden sind.



Die Früchte und die Likörmischung unserer **b´soffene Marille** und **b´soffene Birn** eignen sich hervorragend zum Kochen. Sei es als Garnierung von Vorspeisen, als Beilage zum Hauptgericht oder als Dessert.

Ihrer Fantasie für das Kochen mit der b´soffene Marille und b´soffene Birn sind daher nahezu keine Grenzen gesetzt.

5 REZEPTVORSCHLÄGE

Genug der langen Vorgeschichten – ab in die Küche. Die Rezepte sind zum größten Teil ohne Mengenangaben, da jeder Gaumen seine eigenen Vorstellungen von Geschmack hat. Gerade die Sirupe und die Liköre sind in der Dosierung eher sparsam zu verwenden, hier weiß aber jede Köchin und jeder Koch, wie er seine Rezepte am besten verfeinert.

Die Titel und Texte der Rezepte sind nicht immer ganz ernst gemeint, kochen soll ja schließlich auch Spaß machen... ☺

5.1 Aperitif/Cocktails

Die nächst liegende Art der Verwendung unserer Produkte...

Marillen-Spritzer:

Ein ordentlicher G´spritzer, dazu ein kräftiger Schuss (Dosierung nach Belieben) Hellerschmid Marille Fruchtsirup. Ergibt ein herrlich erfrischendes, marilliges Getränk.

Sekt Marille

Eine Portion (= eine Marillenhälfte und ca. 3 cl Likörmischung) aus dem Glas mit einem Schöpfer in eine Sektschale geben. Mit trockenem Sekt aufgießen.

Funktioniert übrigens auch hervorragend mit dem Wachauer Marillen Nektar oder mit unseren Fruchtsirupen.

Marillen-Shot

2 cl Hellerschmid Wachauer Marillen Nektar und 2 cl Hellerschmid Wachauer Marillenschnaps, Crashed Ice, serviert in einem gekühlten Glas

Apricot Lady

2 cl Gin, 2 cl Cointreau, 4 cl Hellerschmid Wachauer Marillen Nektar, 1,5 cl Lime Juice

Wachauer Apricot Sunrise

4 cl Hellerschmid Wachauer Marillenschnaps, 2 cl Vanille-Sirup (oder etwas Vanille aus einer Schote geschabt), 2 cl Zitronensaft, 8 cl Hellerschmid Wachauer Marillen Nektar und 1 cl Grenadine Sirup – serviert mit crashed Ice in einem Cocktail-Glas, Garnierung nach Wahl.

Apricot Punch:

4 cl Rum braun, 2 cl Limettensaft, 1 cl Grenadine Sirup, 8 cl Hellerschmid Wachauer Marillen Nektar. Servieren und garnieren nach belieben...

Auch in den verschiedensten Gastronomiebetrieben erfreuen sich die **b´soffene Marille**, **b´soffene Erdbeere** und **b´soffene Birn** großer Beliebtheit. Dies zieht sich durch die gesamte Branche, vom noblen Restaurant über Pubs, Schneebars bis hin zu verschiedenen Zeltfesten oder Vereinsveranstaltungen.

5.2 Vorspeisen, Salate

Das appetitliche Aussehen der Früchte und die leichte, angenehme Süße ermöglichen eine Garnierung von Vorspeisen. Die **b´soffene Birn** eignet sich hervorragend zum Garnieren von Wildpasteten oder Rohschinken. Die **b´soffene Marille** bietet sich als Garnierung zu Roastbeef oder zu Vorspeisen mit Geflügel an. Durch die Sirupe und die seit kurzem bei uns erhältlichen Essige und Öle eröffnen sich aber auch die g´schmackigsten Möglichkeiten, um einfache aber schmackhafte Salate und Vorspeisen zu kreieren.

Marillen Salat

Frische Blattsalate, Karotten- und Gurkenscheiben, Paprikastreifen, Sonnenblumenkerne waschen, gut abtropfen und vermischen.

Marillen- oder Apfelessig, Rapsöl, Salz, Pfeffer, Marille Fruchtsirup (ca. 50 ml für 1/4 l Dressing) anrühren, nach Wunsch verfeinern mit etwas Bärlauchpesto. Dressing direkt vor dem Servieren über die Salatmischung gießen. Zum Garnieren eignen sich Marillenspalten oder geröstete Weißbrotwürfel.

Rohkost-Schafkäse Cocktail

Karotten, Gurken, bunte Paprika, Selleriestange, Radieschen putzen und würfelig schneiden. Radicchio oder Eichblattsalat in ganze Blätter zerlegen, waschen und abtropfen lassen. Dressing aus Quittenessig, Graumohnöl, Salz, Pfeffer sowie Marille Fruchtsirup anrühren und mit Joghurt vermischen.

Cocktailschüsseln mit Salatblättern auslegen und die Rohkostmischung darauf geben. Dressing dazu leeren und gewürfelten Schaf- (auch Ziegenkäse) darauf platzieren. Garnieren nach Gusto mit Cocktailtomaten.

Süßes Birnen-Mohn Dressing

Joghurt, Weißmohnöl, Salz, Pfeffer, Birne-Melisse Fruchtsirup und Birne-Holunder Essig zu einer gleichmäßigen Mischung verrühren. Zwei Teelöffel grauer Mohn und ein Teelöffel weißer Mohn unter das Dressing rühren.

Das Dressing eignet sich hervorragend für bittere Blattsalate. Zum Garnieren verwendet man am Besten Walnüsse oder gedörrte Birnenstücke.

„Dip for Two“ mit Sirup

Grundsauce: Mayonnaise (am Besten selbst gemacht) und Rahm glatt verrühren, mit Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch abschmecken.

„Part One“

Grundsauce verfeinern mit etwas Muskat, Zitronensaft, Marille Fruchtsirup, Sojasauce und Curry – ideal für Rohkost, gegrilltes Geflügel oder Schweinefleisch.

„Part Two“

Grundsauce verfeinern mit Birne-Holunder Essig, Birne-Melisse Fruchtsirup und rotem Pfeffer (Schinusfrüchte). Ideal zu Kalb-, Rind- oder Straußenfleisch.

5.3 Hauptgerichte, Beilagen

Jede gute Köchin und jeder gute Koch weiß, dass sich Obst hervorragend als Beilage eignet. Man denke beispielsweise an die Preiselbeerbirnen bei Wildgerichten. Vor allem die b´soffene Marille eignet sich sehr gut als Beilage zu den verschiedensten Gerichten. Wir verwenden die Marillenhälften gerne beim Grillen mit der Familie. Dazu werden die b´soffenen Marillen einfach auf einer Grilltasse angebraten, bis sie auf beiden Seiten schön knusprig und gold-braun sind. Der in der Frucht gespeicherte Likör karamellisiert dabei und bildet einen ausgezeichneten Geschmack. Oft sind die einfachsten Dinge die Besten...

Aber auch alle anderen Produkte aus unserer Erzeugung wie der Marille Fruchtsirup, der Marillenlikör, die b´soffene Birn oder auch der Wachauer Mandel-Likör eignen sich genauso für die Zubereitung und Garnierung feiner Hauptgerichte. Diese Spezialitäten, in geringen Mengen als „Gewürz“ verwendet, lassen in vielen traditionellen und modernen Gerichten neue Geschmackserlebnisse aufkommen.

Curry-Pute, geschnetzelt mit b´soffene Marille

Putenfilet schnetzeln, salzen und pfeffern, Curry zugeben, kurz anbraten, mit klarer Gemüsesuppe aufgießen. b´soffene Marillen in Spalten schneiden, mit Likörmischung zum Putenfilet geben. Rahm mit Kartoffelstärke verrühren und untermischen. Nicht mehr aufkochen. Ideale Beilage dazu ist Reis.

„Wachauer Hühnerspießchen“ mit b´soffene Marille

Hühnerfleisch in kleine Stückchen schneiden, salzen, pfeffern und mit Curry oder Paprika würzen. Abwechselnd Hühnerfilet, rote Paprika, Zwiebelstücke und b´soffene Marillen auf kleine Spießchen aufstecken und in einer Pfanne braten. Likörmischung der b´soffene Marille mit Sauerrahm, Knoblauch, Salz und Pfeffer zu einer Dippsauce verarbeiten. Als Beilage bieten sich Reis oder Baguette-Scheiben an.

„Glückliches Hühnchen“ mit Wachauer Mandel-Likör

Hühnerfilet salzen, pfeffern, beidseitig kurz und scharf in Rapsöl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie gewickelt im Backofen langsam garen. In der Zwischenzeit Bratrückstand mit Hühnerfond aufgießen und einreduzieren. Solange die Flüssigkeit noch kocht langsam zwei große Stamperl (8cl) feinen Wachauer Mandel-Likör dazugeben. Abkühlen lassen und mit Creme fraiche verrühren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage empfehlen wir Reis, am Besten Natur- oder Dinkelreis.

Hirschbraten „Jägerlatein“ mit b´soffene Birn

Hirschbraten salzen, pfeffern, mit zerdrückten Wacholderbeeren einreiben, auf allen Seiten kräftig anbraten, herausnehmen, in Folie wickeln, Zwiebel und Grünzeug in Fettrückstand kräftig rösten, mit Rindsuppe aufgießen, Hirschbraten hineinlegen und dünsten. Wenn der Braten gar ist herausnehmen, Gemüse und Bratrückstand passieren. In einer Pfanne Fett erhitzen, mit Mehl stauben und mit dem passierten Bratrückstand aufgießen, Obers zugeben, mit Likörmischung der b´soffene Birn ergänzen und kurz cremig einkochen lassen. b´soffene Birn zur Garnierung verwenden. Die beste Beilage sind Kroketten oder g´scheite Waldviertler Erdäpfelknödel.

Schweinslungenbraten „á la Père gris“ mit b´soffene Birn

Schweinslungenbraten (auch Schnitzel oder Kotelett) salzen und pfeffern, kurz anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Bratenrückstand mit Mehl stauben, mit einer Prise Muskat würzen, aufgießen mit ca. 2 großen Stamperln (= 8 cl) Likörmischung b´soffene Birn. Fleisch und frisch geschnittenen Schnittlauchdazugeben. Kurz vor dem Anrichten b´soffene Birn im Ganzen dazugeben und erwärmen. Dazu Braterdäpfelscheiben oder Risotto.

Schweinsmedaillons §Advokatenart§ mit Wachauer Marillenlikör

Schweinsmedaillons salzen, pfeffern, mit Mehl stauben, in die Pfanne hauen, und kurz in Olivenöl anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen (nicht warm halten!!!). Bratrückstand mit Weißwein aufgießen und in den Fond „paragrafenweise“ (für Nicht-Juristen = Schritt für Schritt) Obers, Wachauer Marillenlikör und einen Spritzer Marillenessig eingießen. Langsam köchelnd hinhalten und auf die Hälfte reduzieren.

Zwischenzeitlich die Schweinsmedaillons mit „Geheimrats“-Käse belegen und im Rohr „ganz brutal“ mit Oberhitze oder Infragrill überbacken. Dann die Medaillons aus der Pfanne nehmen und die Sauce mit dem ausgequetschten Saft vermischen.

Mit Erdäpfelpüree oder „Gesetzestext“ (i. e. Buchstaben-Suppeneinlage als Beilage) servieren.

Dinkelreis-Frischkäse Risotto vegetarisch, ohne Alkohol

Dinkelreis garen, mit frischem Schafkäse vermengen und warm stellen. Karotten, Erbsen und Fisolen gar kochen und unter den Reis mengen. Mit einem kräftigen Schuss Marillenessig sowie Bärlauchpesto, Salz und Pfeffer abschmecken.

Eignet sich bestens als Beilage zu Kalbfleisch oder als leichtes Gericht in der warmen Jahreszeit.

Wer es nicht ganz vegetarisch mag ergänzt das Risotto mit gebratenen Hühnerbruststreifen.

5.4 Desserts

Die b´soffene Marille und b´soffene Birn lassen sich hervorragend zu Desserts verarbeiten. Ganz klassisch beispielsweise zum Obstsalat zugeben und diesen dann mit der Likörmischung der b´soffene Marille und b´soffene Birn abschmecken. Man kann die b´soffene Marille und b´soffene Birn aber auch zu Eis reichen.

Für Eiscocktails wunderbar geeignet sind auch unsere Fruchtsirupe und unser Mohn-Eierlikör und der Schokoladelikör. Beide sind auch hervorragend zum Backen oder verfeinern von Süßspeisen.

Eisbecher „Wachauer Marille“

Mindestens 3 Kugeln Vanilleeis in eine Eis-Schale geben. dazu zwei b´soffene Marille (wer es geistig mag kann auch den Likör dazu geben), etwas süßen Schlag „Marille“ (siehe unten) dazu geben. Garnieren mit Erdbeersauce und Hellerschmid Wachauer Marillen Nektar, geröstete Marillenkerne darüber streuen.

„b´soffene Wachauer Palatschinke“

Plakatschinkenteig, dünne Palatschinken backen, auskühlen lassen, mit Vanilleeis bestreichen, b´soffene Marille in Spalten schneiden und dazugeben, Palatschinke rollen, mit geriebenen Mandeln bestreuen und mit Schlagobers garnieren.

„b´soffene Helene“

Vanilleeis in Schale geben, Likörmischung und b´soffene Birn dazugeben, Schokoladesauce und Schlagobers zum Garnieren. Funktioniert auch hervorragend mit b´soffene Erdbeere.

Coup „Wachauer Kindl“

Marilleneis, Joghurt- oder Topfeneis, Schokoladeneis (Kugelanzahl nach Gusto) in eine Schale geben. Garnieren mit Schlagobers, Marille Fruchtsirup und Mandel- oder Haselnussplittern.

„Süßer Schlag“

Einen Becher (250 ml) Schlagobers fast steif schlagen, dann 8 cl Hellerschmid Marille, Walderdbeere oder Birne-Melisse Fruchtsirup dazugeben und das Schlagobers fertig schlagen. Eignet sich zu Eiscrème, Kaffee, heißer Schokolade oder allen anderen Süßspeisen - Funktioniert übrigens auch mit unserem Mohn-Eierlikör, Wachauer Marillenlikör, Wachauer Schokoladen Likör Marille, Wachauer Mandel-Likör, etc....

Coup „Mohn Cher“

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeeis in eine Eisschale geben, mit „Süßer Schlag“ Erdbeere garnieren und oben drauf einen kräftigen Schuss Hellerschmid Mohn-Eierlikör geben.

Diese Rezeptvorschläge sind nur zur Anregung und als Tipps für die Verwendung unserer Produkte zu sehen. Weitere Rezepte sind auf Anfrage verfügbar. Wir sind auch für jede weitere Anregung zur Weiterverarbeitung und jedes neue Rezept dankbar.

6. ADRESSEN

Mehr Information über uns, unser Unternehmen und unsere Produkte erhalten Sie gerne unter folgender Adresse:

Die Wachauer Privatdestillerie

Hellerschmid

Inhaber Bernhard Hellerschmid e. U.

Missongasse 33

A-3500 Krems/Donau

Tel.: 00 43 (0) 2732 831 84

Fax: 0043 (0) 2732 831 84-2

Rezepte:

Eva Hellerschmid

eva.hellerschmid@hellerschmid.com

Produktion:

Hardt Hellerschmid

hardt.hellerschmid@hellerschmid.com

Geschäftsführung/Verkauf:

Bernhard Hellerschmid

bernhard.hellerschmid@hellerschmid.com