

## Alles Essig



GEORG ESSIG

### Im Herbst gehört Rotkraut dazu

Mit dem heutigen Sonntag ist offizieller Herbstbeginn. Und in dieser Jahreszeit ist selbst gemachtes Rotkraut oft die perfekte Beilage. Wird es richtig zubereitet, sollte es vorher einmariniert werden. Dafür benötigen Sie einen großen Kübel oder eine Wanne, um darin das fein geschnittene Rotkraut mit Rotwein, Orangen, Apfelsaft, Balsamessig und geriebenem Apfel sowie Salz einzulegen. Auch ein Gewürzbeutel kommt dazu. Dafür ein kleines, quadratisches Tuch (ideal eines, das danach nicht mehr benötigt wird) verwenden und mit ganzem Kümmel, Piment, Nelken, Pfefferkörnern, einer Zimtstange füllen. Tipp: mit Küchengarn fest zusammenbinden. Danach direkt ins Rotkraut und lassen es zusammen etwa 24 bis 36 Stunden einwirken.

Nach dem Einwirken entnehmen Sie den Gewürzbeutel natürlich wieder und dünsten das Kraut, bis es die gewünschte Weichheit hat. Danach wird etwas Zucker karamellisiert und sobald dieser braun geworden ist, Olivenöl – noch besser wäre Enten- oder Gansfett – dazugegeben. Im Anschluss wird Zwiebel zum Kraut dazugegeben. Sobald dieser beginnt, braun zu werden, wird mit dem Saft der Marinade abgelöscht. Nun mit dem Kraut vermischen und langsam dünsten lassen. Zum Abschluss können Sie den Saft mit aufgelöster Maisstärke binden und eventuell mit Ananasirup, Salz und Pfeffer nachwürzen. Ich wünsche Ihnen schon jetzt gutes Gelingen.

Georg Essig ist Spitzenkoch und Besitzer des Restaurants „Essig's“



Fotos: Markus Wenzel

Ab 1. Oktober kann sich beim „Austrian Hot Pot“ jeder seine individuelle Kreation – etwa mit Sprossen, Onsen Ei (r.) und Tafelspitz – zusammenstellen.



# Mahlzeit

in Oberösterreich

VON MARIO RUHMANSIEDER

## Restaurant im Musiktheater wird zum Hot Spot für Hot Pot!

# Hut ab für „Das Anton“ in Linz

Dass im Linzer Musiktheater nicht nur kulturaffines Klientel, sondern auch Gourmets und andere Genussmenschen voll auf ihre Kosten kommen, ist hinlänglich bekannt. Künftig will „Das Anton“ mit seiner zeitgemäßen Küche auch als Ort der Entschleunigung punkten.

„Von Dienstag bis Samstag findet man im Anton ab 19 Uhr neben feinsten Kulinariem auch die perfekte After-Work-Stimmung. Egal ob mit einem entschlennigenden Drink beim Kamin oder unseren neuen Hot Pots an der Essbar“, bringt es DoN-Regional-Manager Marco Luckner auf den

Punkt. Abseits der kulinarischen Pausenbegleitung für Musiktheater-Gäste will man künftig vor allem mit Gemütlichkeit punkten.

Der offene Kamin, die Lounge oder auch die Dachterrasse mit Blick auf den Pöstlingberg laden einen ein, die Seele baumeln zu lassen. Mit lukulli-

schen Genüssen für Feinschmecker und all jene, die es noch werden wollen.

Ab 1. Oktober heißt's Hut ab für „Das Anton“, wenn mongolische Kochkunst mit österreichischen Klassikern Einzug hält. Für jeweils zwei Personen wird unter dem „Hut“ des sogenannten Mongolentopfs Miso Suppe mit Sobanudeln, Onsen Ei, frisches Gemüse, Kräuter und Sprossen zum Sieden gebracht und mit Klassikern wie Tafelspitz kombiniert.

Eine Komposition neuer Gaumenfreuden, die wahre Symphonien auf die Zunge des Genießers zaubern.

Vorsicht: Akute Suchtgefahr!

Ganz wichtig: frisches Gemüse!



Eine „Symphonie“ für Genießer: mongolische Kochkunst kombiniert mit heimischen Klassikern.

