



BROT BACKEN

Zu unseren vielen Thermomix®-Brotrezepten dieser Ausgabe findet ihr hier die perfekten Helfer für die Backstube

GUT IN FORM

Mit der Brötchenbackform von Lékué ist das **Frühstück** gesichert. In der Silikonform werden alle Teiglinge beim Gehen gleich groß, beim Backen werden sie dank der Luftgitter besonders knusprig.

Und: Die fertigen Brötchen lassen sich später leicht herauslösen. Tipp: Backt doch mal ein paar Brötchen aus einem unserer **Brotteige ab Seite 18!** Ca. 25 Euro, www.pinkyourkitchen.de



Richtig gelagert

Damit euer frisch gebackenes Brot **lange saftig und frisch** bleibt, sollte es stets richtig gelagert werden. Die „Brottrommel“ mit integriertem Schneidebrett von WMF sorgt für das richtige Klima, sodass Brote weder zu feucht noch zu trocken werden. Das Geniale: Nehmt ihr das Schneidebrett ab, könnt ihr mehrere Trommeln übereinander stapeln und verschiedene Brotsorten an einem Ort aufbewahren. Je Trommel inkl. Brett ca. 120 Euro, www.wmf.de



Alles im Kasten

In der glasierten Keramikform von Emile Henry lassen sich herrliche **Kastenbrote** backen. Beispielsweise die, die ihr **ab Seite 83** findet! Löcher in Boden und Deckel sorgen für Luftzirkulation. 15×24×12,5 cm, 2 l, ca. 70 Euro, www.emilehenry-markenshop.de

FÜR JEDEN TEIG ZU HABEN

Der flexible Teigschaber von Lékué ist vielseitig einsetzbar – beim Zubereiten von Kuchen- und Brotteigen, zum Auskratzen des Mixtopfs oder zum Verstreichen von Sahne. **Praktisch:** Er ist spülmaschinenfest und bis zu 70 °C hitzebeständig. Das Modell gibt's in den Farben Türkis, Grau, Grün und Rot. Ca. 14 Euro, www.pinkyourkitchen.de



Scharfes Design

Brot schneiden – leicht gemacht mit dem Brotmesser von Opinel aus der Serie „Parallèle POP“. Die rostfreie Klinge aus korrosionsbeständigem Stahl hält **ein Leben lang** und liefert jeden Tag beste Schnittqualität. Der Buchenholzgriff mit Farbakzent liegt gut in der Hand und macht sich auch toll auf dem Tisch! Ca. 32 Euro, www.herbertz-messerclub.de



Krosse Kruste

Baguette-Teig ist mit dem Thermomix® schnell und einfach zubereitet – ein tolles **Rezept findet ihr auf Seite 123**. Mit der Baguette-Form von Kaiser gelingt der **französische Klassiker** garantiert. Dank der Perforierung kann die Feuchtigkeit des Teiges nach außen gelangen, sodass das Brot schön kross wird. Auf der antihafbeschichteten Oberfläche können sogar recht klebrige Sauerteige verarbeitet werden! Ca. 15 Euro, www.wmf.de





Hackbraten mit Quitten und Rotkohl



ZUTATEN FÜR 4 Personen

- ★ Blättchen von 2 Stielen Thymian
- ★ Blättchen von 1 Bund Petersilie
- ★ 400 g Rehfleisch aus der Keule
- ★ 250 g Quitte, geviertelt, entkernt
- ★ 180 g vorgegarte küchenfertige Maronen
- ★ 130 g Butter, in Stücken
- ★ 2 Eier
- ★ 20 g Semmelbrösel
- ★ Salz
- ★ frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- ★ 2 Schalotten
- ★ 15 g Rapsöl
- ★ 1 TL Zucker
- ★ 20 g Balsamicoessig
- ★ 100 g Portwein
- ★ 400 g Wildfond
- ★ 15 g Mehl Type 405
- ★ 1 Glas Wildpreiselbeeren

1 Kräuter in den geben, **3 Sek.** | **Stufe 8** zerkleinern, umfüllen. Fleisch säubern, in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Quitten und Maronen in den geben **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. 100 g Butter zugeben, **5 Min.** | **120°C [TM31 bitte Varoma]** | **Stufe 2** andünsten. leeren, Inhalt zum Rehfleisch geben. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

2 Eier, Semmelbrösel, Kräuter, 1 TL Salz, ¼ TL Pfeffer im **10 Sek.** | **Stufe 3** vermischen, unter die Rehmasse geben. Mit feuchten Händen einen Laib formen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, etwa 45 Min. backen.

3 Schalotten in den geben und **5 Sek.** | **Stufe 5** zerkleinern. Mit dem nach unten schieben. Öl und Zucker zugeben, **3 Min.** | **120°C [TM31 bitte Varoma]** | **Stufe 2** andünsten. Essig, Portwein, Wildfond, übrige Butter und Mehl zugeben, **4 Min.** | **100°C** | | **Stufe 3** aufkochen, salzen und pfeffern. Mit Preiselbeeren servieren.

PRO PORTION: 755 KCAL | 35 G E | 35 G F | 67 G KH

Fotos: PR (4)

Obstzeit

Hier findet ihr ein paar tolle Helferlein sowie **Inspiration** für den fruchtigen Einkauf und mehr Rezepte zum Herbst!

Schneller geht's nicht

Mit dem Apfelsausstecher von OXO ist jedes **Kerngehäuse im Nu entfernt**. Mit einer Drehbewegung gleitet das scharfe Messer direkt durch die Frucht und löst das Gehäuse sauber aus. Auch für Birnen geeignet! Ca. 13 Euro, z. B. auf www.amazon.de



Das perfekte Messer-Set

Scharfe Messer gehören in jede Küche – vor allem zum **Zerkleinern von Obst und Gemüse!** Die schönsten haben wir beim Hersteller Opinel gefunden. Das 4-teilige Küchenmesser-Set enthält drei handliche Messer sowie einen Schäler. 35 Euro, www.couteaux.de



Erfrischung aus dem Kühlregal

Himbeerfreunde, aufgepasst! Noch bis Ende Oktober findet ihr im Kühlregal die „Limited Edition Orange Himbeere“ von Valensina. **Aromatische Himbeeren** treffen hier auf sonnenverwöhnte Orangen. Der erntefrisch gepresste Direktsaft schmeckt besonders frisch und natürlich! Ca. 2 Euro, im Kühlregal. www.valensina.de



Land-Lesestoff!

Herrliche Rezepte für die Erntezeit und deftige Wohlfühlgerichte findet ihr in der neuen Ausgabe von „LandGenuss“! **Mit 70 Rezepten** wird es niemals langweilig. Freut euch auf urige Rezepte auf Basis von Vollkornteigen, auf herzhaftes Speisen mit Rüben und Knollen, edle Wildgerichte und außergewöhnliche Kreationen mit Pilzen. Auch mit dabei: viele süße Rezepte mit Äpfeln, Nüssen, Quark und Schokolade! Jetzt für nur 4,99 Euro im Handel oder unter www.landgenuss-magazin.de