



aus biologischer  
Landwirtschaft

1 Land, 3 Regionen, viel Biogenuss.  
Ja! Natürlich Qualitätsregionen  
exklusiv bei **MERKUR**

Mit vielen Tipps  
und Rezepten





Qualitätsregion  
**HOHE TAUERN**

Qualitätsregion  
**SEEWINKEL**

Qualitätsregion  
**WALDVIERTEL**



In den 80er und 90er Jahren dachte man bei Bio an Jutesäcke und teure Bioläden. Dieses Bild hat sich grundlegend gewandelt. Biologische Lebensmittel gehören heute längst zum Alltag der Österreicherinnen und Österreicher - und werden mit besonderem Genuss und Geschmack gleichgesetzt.

**Ja! Natürlich** hat an dieser Entwicklung einen entscheidenden Anteil. Die Basis des Erfolgs: Bester Geschmack und Partner, die in den Qualitätsregionen hochwertige Bio-Produkte erzeugen.

Österreich hat viel zu bieten – Steppenlandschaften und ein mildes Klima wie im Seewinkel, raue Gegebenheiten wie im Waldviertel und alpine Bedingungen wie in der Nationalparkregion Hohe Tauern.

Diese Regionen sind naturbelassene Gegenden in denen schon immer traditionell hervorragende Qualität und eine kulinarische Vielseitigkeit erzeugt wurden. Ein Großteil der Produkte von **Ja! Natürlich** kommt aus diesen Regionen. Dabei stehen höchste Qualität, strengste Kontrollen und in der Folge bester, unverfälschter Geschmack ohne Kompromisse an erster Stelle.

Beste Qualität, Regionalität und kontrollierte, biologische Produktion sind auch dem Konsumenten beim Kauf von Lebensmitteln wichtig. Daher bietet Ihnen MERKUR bereits mehr als 600 **Ja! Natürlich** Produkte an.

1 Land, 3 Regionen, viel Biogenuss? **Ja! Natürlich**. Aus biologischer Landwirtschaft.

# *Nationalparkregion Hohe Tauern*

*In der Nationalparkregion Hohe Tauern fühlt sich das Prinzgauer Rind wohl. Die saftigen Wiesen und Kräuter der Almen verleihen den Ja! Natürlich Milchprodukten das besondere Aroma.*



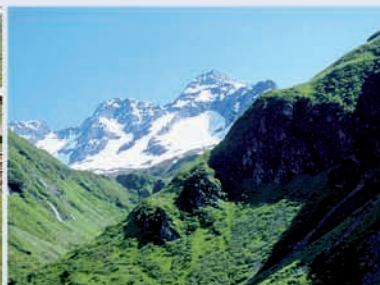


Die Nationalparkregion Hohe Tauern wurde dank **Ja! Natürlich** zur europäischen Bio-Musterregion. Hier arbeitet bereits jeder zweite Bauer nach den strengen Prinzipien der biologischen Landwirtschaft. Weil die sorgfältig hergestellten Produkte garantiert abgenommen und hohe Bio-Zuschläge bezahlt werden, können die Bauern Investitionen tätigen und auch für die Zukunft intakte Natur und beste Lebensmittelqualität gewährleisten.

Mehrjährige Verträge sichern Einkommen und Vertrauen. Nur wenn die Existenz der Bauern gesichert ist, können sie die hervorragende Qualität liefern, für die **Ja! Natürlich** Produkte bekannt sind.

Besonders wohl fühlen sich die Pinzgauer Rinder in der Nationalparkregion. Sie sind trittsicher, widerstandsfähig und daher bestens für die biologische Landwirtschaft geeignet. Dass es wieder mehr von diesen schönen Tieren im Salzburger Pinzgau gibt, ist auch dem Engagement von **Ja! Natürlich** zu verdanken.

Beste Qualität erfordert bei tierischen Produkten artgerechte Tierhaltung. Das bedeutet für **Ja! Natürlich**, dass die Tiere mit viel Licht, Luft, Bewegung und Sozialkontakt zu ihren Artgenossen gehalten werden. Weiters ist auch die Auswahl jener Rassen, die in die Region passen besonders wichtig. **Ja! Natürlich** fördert daher gefährdete Nutzierrassen wie das Pinzgauer Rind.



# Milch und Milchprodukte

## Das Aroma der Hohen Tauern

Rund 520 Bio-Bauern aus der Nationalparkregion Hohe Tauern liefern die Milch für **Ja! Natürlich**. Die Kühe leben mehr als die Hälfte des Jahres, mindestens 200 Tage, im Freien. Die meiste Zeit davon verbringen sie auf den Almen, wo eine einmalige Artenvielfalt herrscht und sogar mediterrane Kräuter und Gräser wachsen. Diese Artenvielfalt ist der biologischen Bewirtschaftung ohne Kunstdünger zu verdanken. Und weil die Vielfalt nicht nur den Kühen schmeckt, sondern auch der Milch mehr Aroma verleiht, schmecken die Milchprodukte von **Ja! Natürlich** so einzigartig gut.

## Unverfälschter Geschmack ohne Zusatzstoffe

Die Bio-Milch wird in getrennten Tanks abgeholt, mehrfach kontrolliert und zu einer Vielfalt von Produkten verarbeitet. **Ja! Natürlich** verzichtet dabei ausnahmslos auf Aromen und Farbstoffe, weil es nichts Besseres gibt als den Geschmack der Natur.



# Warum Ja! Natürlich Fleisch so gut ist



Gerade bei Fleisch ist Herkunft, Tierhaltung, Fütterung und Verarbeitung ganz entscheidend. Daher ist Bio-Fleisch besonders wertvoll für Ihre gesunde Ernährung und schmeckt besser.

## Garantiert artgerechte Tierhaltung

Die **Ja! Natürlich** Tiere wachsen artgerecht beim Muttertier auf. Sie leben ganz natürlich im Herdenverband. Pro Hektar Hofgröße sind nur ca. 2 Rinder erlaubt. Ein Bio-Bauer hat im Durchschnitt 10 bis 15 Tiere und somit ist eine intensive Betreuung und Zuwendung gegeben.

## Garantiert biologisches Futter

Neben der Muttermilch nehmen die Tiere saftige Gräser und Kräuter, Heu und biologisches Getreide zu sich. Dadurch ergibt sich eine merkbar bessere Fleischqualität.

## Garantiert gentechnikfrei

**Ja! Natürlich** Fleisch- und Wurstwaren sind garantiert gentechnikfrei.

## Garantiert kontrolliert!

Alle **Ja! Natürlich** Produkte werden regelmäßig durch unabhängige, staatlich autorisierte Prüfstellen kontrolliert. Darüber hinaus gelten für alle **Ja! Natürlich** Bio-Bauern, Verarbeiter und Verpacker die strengen Kriterien von **Ja! Natürlich**. Somit wird beste Qualität und Nachvollziehbarkeit von der Weide bis zum Einkaufskorb gesichert.



# *Das Waldviertel*

*Das Waldviertel – Erdäpfelland, Kornkammer und Heimat  
der Freilandschweine*





*Geheimnisumwittert ist es, rau und kühl. Auf den ersten Blick unzugänglich – auf den zweiten Blick schön und ursprünglich wie kaum eine andere Region:*

*Das Waldviertel. **Ja! Natürlich**, Österreichs größte Bio-Marke, arbeitet seit vielen Jahren mit den Bauern in diesem besonderen Stück Österreich zusammen. Denn reine, unverfälschte Natur und lange landwirtschaftliche Tradition sind die Grundlagen für Lebensmittel in bester Bio-Qualität und mit unvergleichlich gutem Geschmack.*

*So ursprünglich und kräftig wie die Natur sind auch die kulinarischen Spezialitäten, für die das Waldviertel bekannt und beliebt ist.*

*Saftiges Roggenbrot gehört ebenso dazu, wie kräftige, dampfende Erdäpfelgerichte oder Schweinsbraten mit Waldviertler Knödel – und zum Abschluss süße Mohnnudeln mit Graumohn.*

***Ja! Natürlich** sorgt dafür, dass die Grundlagen für all diese Waldviertler Köstlichkeiten in ganz Österreich bei MERKUR erhältlich sind. 100 % Bio, versteht sich.*



# Kornkammer und Heimat der Freilandschweine

## Mit der ganzen Kraft der Natur

Im Spätsommer strahlt das Waldviertel golden. Die Roggenfelder stehen mit prall gefüllten Ähren kurz vor der Ernte. Viele dieser Felder werden rein biologisch von den **Ja! Natürlich** Partnern, den Waldviertler Bio-Bauern, bewirtschaftet.

Ein besonders herzhaftes Geschmackserlebnis ist das **Ja! Natürlich** PurPur Weckerl. Es hat eine resche Kruste und einen Vollkornanteil von 70% – somit kann man genießen und gleichzeitig seinem Körper etwas Gutes tun. Im **Ja! Natürlich** PurPur Weckerl stecken gebündelte Energie und Vitalität.

Voraussetzung dafür sind gesunde und speicherfähige Böden, die im Waldviertel im Einklang mit der Natur bewirtschaftet werden.



## Waldviertler Freilandschweine

Artgerechte Tierhaltung und regionale Bioqualität entsprechen ganz modernen Konsumentenwünschen. Im Waldviertel gibt es ein Vorzeigeprojekt von **Ja! Natürlich** gemeinsam mit VIER PFOTEN – Stiftung für Tierschutz, der Universität für Bodenkultur und des Stiftes Geras. Das Projekt ermöglicht es den Schweinen im Freien und in sozialer Gemeinschaft zu leben. Sie können ihrem natürlichen Bedürfnis, nach Nahrung zu wühlen, ihre Umgebung zu erkunden und sich in Erde zu wälzen, nachkommen.

Auf diesem Weg entstehen Lebensmittel, die nicht nur gut schmecken und ernährungsphysiologisch wertvoll sind, sondern auch ökologisch und ethisch verantwortungsvoll hergestellt werden. Aufgrund der sehr guten Resonanz gibt es nun neben Frischfleisch vom Waldviertler Freilandschwein eine neue Produktlinie: Wurst und Speck in Bioqualität!



# Ja! Natürlich Erdäpfelgenuss



Die speckige Ditta und Nicola sind wirkliche Prachtexemplare. Beide sind sie rund, kräftig und haben eine zarte Schale und einen festen Kern. Ditta und Nicola sind Erdäpfelsorten und zwar Bio-Erdäpfel mit bester Qualität.

Bis es soweit ist, brauchen die braunen Knollen viel Sorgfalt, Pflege und vor allem Zeit bis die aromatischen Bio-Erdäpfel im September aus dem luftigen Waldviertler Boden gehoben werden.

## Bio-Erdäpfel erkennt man blind

Blind-Verkostungen haben gezeigt, dass Bio-Erdäpfel einfach besser schmecken.

## Bio-Erdäpfel sind gesünder

Die **Ja! Natürlich** Bio-Erdäpfel enthalten einen höheren Anteil an gesundheitsfördernden sekundären Pflanzeninhaltsstoffen als konventionell erzeugte Erdäpfel. Viel Vitamin C, hochwertiges Eiweiß und Mineralstoffe machen sie zu wahren Kraftpaketen.

## Bio-Erdäpfel sind auch fein in Schale

Bio-Erdäpfel können bedenkenlos mit Schale gegessen werden.

Wie gut die Bio-Erdäpfel von **Ja! Natürlich** schmecken, davon kann man sich jetzt bei der neuen Ernte aus dem Waldviertel überzeugen.



# *Der Seewinkel*

*Der Seewinkel – der Gemüse- u. Weingarten von Ja! Natürlich*





Die flache Landschaft des Seewinkels liegt am Ostufer des Neusiedler Sees. Während sich am Westufer mit dem Leithagebirge die letzten Ausläufer der Alpen erheben, öffnet sich hier die Ebene gegen Osten. Durch diese Grenzlage und durch das Mosaik an verschiedenen Lebensräumen ergibt sich eine besonders hohe Artenvielfalt.

Das pannonische Klima mit seiner langen Vegetationsperiode, geringen Jahresniederschlagsmengen und Temperaturen von über 30 °C sowie die Lage zwischen Alpen und Puszta schaffen optimale Bedingungen für den Gemüseanbau.

Aus dieser einzigartigen **Ja! Natürlich** Qualitätsregion kommt auch der Großteil des Biogemüses von Ja! Natürlich und der **Ja! Natürlich** Weine. So sind es Bio-Bauern wie Herr Erwin Binder aus St. Andrä, Herr Josef Lunzer aus Tadtten oder auch Bio-Winzer wie Herr Lunzer aus Gols und Herr Gross aus Mönchhof, mit denen **Ja! Natürlich** schon eine langjährige Partnerschaft verbindet.

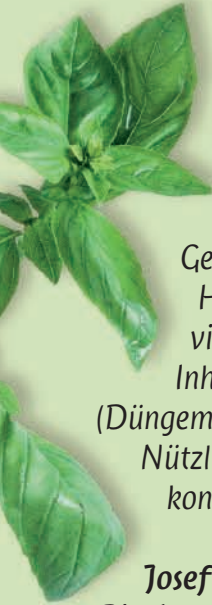
Die Qualitätsregion Seewinkel ist vor allem durch Paradeiser, Paprika, Pfefferoni, Topfkräuter, Salate, Schalottenzwiebel und Weine bekannt. Diese Spezialitäten werden von den ortsansässigen Bio-Bauern für **Ja! Natürlich** unter Einhaltung der strengsten Bio-Richtlinien angebaut.



# Gemüse- und Kräutergarten

## Gemüse braucht gesunde Böden und Zeit, um vollen Geschmack zu entwickeln

**Erwin Binder (St. Andrä) – Gemüse-Bio-Bauer:** Seit 1994, also von Beginn an, ist der Familienbetrieb ein Partner von **Ja! Natürlich** und MERKUR. Erwin Binder hat sich mit seinem Betrieb auf Paradeiser und frische Bio-Kräuter spezialisiert – selbstverständlich 100% biologisch.



Im biologischen Anbau geht es **Ja! Natürlich** und seinen Partnern um Qualität – der Ertrag ist dabei zwar geringer, der Geschmack dafür umso intensiver. So lässt Herr Binder zum Beispiel die Paradeiser viel länger am Strauch damit sie in Ruhe ihre wertvollen Inhaltsstoffe entwickeln können – ohne Chemie aus dem Boden (Düngemittel) oder über die Schale (Spritzmittel). Stattdessen setzt er auf Nützlinge wie Marienkäfer und Hummeln, um die Schädlinge zu kontrollieren.



**Josef Lunzer (Tadten) – Schalotten-Bio-Bauer:** Die **Ja! Natürlich** Bio-Schalotten kommen ausschließlich vom Biobauernhof der Familie Lunzer, die Bio-Landwirtschaft aus Überzeugung betreiben – strikt nach dem Motto „Qualität vor Quantität“.



Für die Familie Lunzer steht biologische Landwirtschaft für höchste Lebensmittelqualität durch schonende Nutzung von Landschaft, Rohstoffen und Energie. Gesunde Menschen brauchen gesunde Pflanzen, welche wiederum gesunden Boden brauchen.

# Die Ja! Natürlich Winzer



**Georg Lunzer (Gols) – Bio-Winzer:** Georg Lunzer aus Gols im Seewinkel ist schon lange Partner von **Ja! Natürlich** und einer der ersten Bio-Winzer in Österreich. Weg von der Monokultur Weingarten, hin zu einem vielschichtigen, intakten Biotop: „Wir pflanzen zwischen den Reben Blüh- u. Klee-pflanzen, Wicken und Buchweizen, welche für nützliche Insekten einen wertvollen Lebensraum bilden. So entsteht ein stabiles Ganzes.“

**Herbert Gross (Mönchhof) – Bio-Winzer:** Herbert Gross aus Mönchhof am Neusiedlersee produziert auf seinem Bio-Betrieb schon jahrelang für **Ja! Natürlich** den beliebten Rotwein St. Laurent. Durch das milde Klima, den hervorragenden für Weinbau geeigneten Boden und dem landwirtschaftlichen Know-how kann Herbert Gross Bio-Rotwein mit höchster Qualität produzieren.



Besonders schonende Verarbeitung und Vergärung mit natürlicher Hefe aus dem eigenen Weingarten ist selbstverständlich. Nationale und internationale Prämierungen geben den beiden Bio-Winzern von **Ja! Natürlich** recht.



# Suppen

## Petersilienrahmsuppe

### Zutaten:

- 3 mittelgroße 🍷 Petersilienwurzeln
- 3 🍷 Schalotten
- 1 EL 🍷 Almbutter
- 1/2 Becher 🍷 Schlagobers (100 ml)
- 1 l Gemüsesuppe
- 1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
- 1 EL 🍷 gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung:


Petersilienwurzeln und Schalotten (sie haben ein feineres runderes Aroma als Zwiebeln) schälen und in Stücke schneiden. Beides in heißer Butter anschwitzen, mit der Gemüsesuppe aufgießen und ohne Deckel köcheln lassen. Nach rund einer Viertelstunde ist das Gemüse weich und kann mit Hilfe eines Stabmixers fein püriert werden. Das Schlagobers zugeben und mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Anrichten nochmals mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen und mit gehackter Petersilie servieren.


**Unser Tipp:** Auf Basis dieses einfachen Rezeptes lassen sich auch andere Gemüsesuppen herstellen. Sie können beispielsweise die Petersilienwurzeln durch **Ja! Natürlich** Kürbis oder **Ja! Natürlich** Karotten ersetzen. Wollen Sie die Suppe etwas intensiver, nehmen Sie mehr Petersilienwurzeln und weniger Schlagobers. Außerdem kann man die Suppe mit einem Schuss Weißwein (**Ja! Natürlich** Grüner Veltliner) verfeinern.

## Paprikaschoten-Paradeisersuppe mit Erbsen und feinen Nudeln

### Zutaten:

40 g  Almbutter

1  Schalotte in feinen Streifen

2 Stück = ca. 140 g  Paprika ohne Kerne grob zerteilt

350 g  Paradeiser

0,2 l Gemüsefond

120 g Nudeln ungekocht

120 g  junge Erbsen



### Zubereitung:

Gemüse in der Butter langsam 5 Minuten schmoren, mit dem Gemüsefond aufgießen und weichdünsten. Mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein grobes Sieb passieren.






Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, die ungekochten Nudeln und die jungen Erbsen in die Suppe geben, kurz köcheln lassen und in Suppentellern anrichten.



# Hauptspeisen

## Kalbsschnitzel auf Seewinkel-Art

### Zutaten:

- 4 hauchdünne  Kalbsschnitzel (je 60-70 g)
- 1 EL  Almbutter
- 1 EL  italienisches Olivenöl
- etwas  Mehl zum Wenden
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 100 ml  Trockenbeereauslese (österr. Süßwein)
- 1/8 l Fleischsuppe



### Zubereitung:






Das Backrohr auf 100 Grad vorheizen. Butter und Öl in einer großen, flachen Pfanne erhitzen. Währenddessen die Schnitzel mit Küchenpapier abtupfen, in Mehl wenden und das überschüssige Mehl abklopfen. Wichtig ist, dass das Fleisch erst unmittelbar vor dem Braten in Mehl gewendet wird und nur von einem zarten Hauch Mehl umhüllt ist. In das heiße Fett legen, auf beiden Seiten goldbraun braten und in Alufolie gewickelt im Rohr warm stellen. Die Bratrückstände in der Pfanne salzen und mit Süßwein ablöschen. Den Wein auf die Hälfte einkochen lassen, die Suppe dazugießen und nochmals aufkochen, sodass sich ein wenig Sauce bildet. Mit Salz, Pfeffer abschmecken. Die Kalbsschnitzel mit der Süßwein-Sauce, **Ja! Natürlich** Bandnudeln und Salat servieren.

**Tip:** Die Beutelsalate von **Ja! Natürlich** aus dem Kühlregal sorgen für eine perfekte Abrundung des Gerichtes.



## Gefüllte Schweinsfilets

### Zutaten:

- 2  Schweinsfilets (600 g)
- zirka 20 Stück getrocknete  Zwetschken, entkernt
- 20 Stück geschälte Mandeln, ganz
- 2 EL  Sonnenblumenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL  gekühlte Almbutter
- 1/8 l  Rotwein (Blauer Zweigelt)



### Zubereitung:

Jede Zwetschke mit einer Mandel füllen. Falls die Zwetschken zu hart sind, lässt man sie zuvor in etwas warmen Wasser quellen. Mit dem Stiel eines Holzkochlöffels in die Mitte der zarten Schweinsfilets der Länge nach eine durchgehende Öffnung machen, mit Hilfe eines Fingers erweitern und mit den Zwetschken füllen. Die Filets von außen mit Salz und Pfeffer würzen. Das Backrohr auf 200 Grad vorheizen und die Butter, in kleine Flocken zerteilt, auf einem kleinen Teller in das Gefrierfach stellen. Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und die beiden Filets, am besten mit Alufolie abgedeckt, ins Rohr stellen und rund 10 bis 20 Minuten garen lassen. Anschließend die Filets herausnehmen und, in Folie verpackt, noch fünf Minuten bei Zimmertemperatur nachziehen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen kann.

Inzwischen die Bratenreste in der Pfanne mit Rotwein aufgießen und die Sauce auf die halbe Flüssigkeitsmenge einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren die kalten Butterflöckchen einrühren. Die Filets in zwei Zentimeter dicke Scheiben schneiden, mit der Sauce anrichten und mit **Ja! Natürlich** Erdäpfeln und **Ja! Natürlich** Fisoln servieren.

# Beilagen

## Waldviertler Knödel

### Zutaten:

1 kg  Erdäpfel, mehlig

1 EL  Mehl

Salz

2 EL  Apfelessig

### Zubereitung:







Die Hälfte der Erdäpfel kochen, schälen und mit einer Gabel oder in einer Erdäpfelpresse zerdrücken. Die andere Hälfte roh schälen und mit einer Reibe ganz fein reiben. Um den Wassergehalt zu reduzieren, gibt man die roh geriebenen Erdäpfel in ein Geschirrtuch und windet es fest aus. Nun beide Erdäpfelmassen vermischen, mit Salz gut durchkneten und mit bemehlten Händen Knödeln formen, die man in leicht wallendem Wasser mit einem Schuss Apfelessig rund eine halbe Stunde lang kochen lässt.



**Unser Tipp:** Die geschmackliche Qualität von Erdäpfeln lässt in vielen Fällen zu wünschen übrig. Es lohnt sich daher, in diesem Fall ganz besonders, die Vielfalt an unterschiedlichen Erdäpfelsorten aus dem **Ja! Natürlich** Biosortiment zu probieren.

## Bunter Waldviertler Erdäpfelsalat

### Zutaten:

1/2 kg  Erdäpfel „Waldviertler Speckige“  
Zirka 500 g  Ruccola oder  Vogelsalat  
1  Knoblauchzehe  
1-2 EL  Apfelessig  
4-5 EL  italienisches Olivenöl  
Salz, Pfeffer aus der Mühle

### Zubereitung:

Erdäpfel kochen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Salat in reichlich Wasser waschen und abtropfen lassen. Den Knoblauch feinwürfelig schneiden und mit den noch warmen Erdäpfelscheiben und dem Salat vermischen. Mit Essig und Öl marinieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.



**Unser Tipp:** Noch herzhafter mundet dieses Gericht, wenn Sie ein Speck-Dressing herstellen, indem sie kleinwürfelig geschnittenen **Ja! Natürlich** Bauernspeck in einer Pfanne anrösten, ihn mit Bier ablöschen, Essig und Öl einrühren und die Marinade etwas einkochen lassen.

# Nachspeisen

## Topfenknödel mit Zwetschkenröster

### Zutaten:

Zutaten für 4 Personen

Teig:

250 g  Topfen 10%

30 g  Almbutter

Schale von 1/2 Zitrone

1  Freilandeier

1 Dotter eines  Freilandeis

1 Prise Salz

60 g Weizengrieß

Butterbrösel:

120 g  Almbutter

150 g Brösel

1 Messerspitze Zimt

2 EL  brauner Rohrzucker

1 TL Vanillezucker

2 Gläser Zwetschkenröster à 270 g



### Zubereitung:

Butter schmelzen. Zitronen waschen, Schale fein abreiben, Ei, Dotter und eine Prise Salz glattrühren. Weizengrieß und Topfen einrühren und die Masse mindestens 2 Stunden kaltstellen. Salzwasser aufkochen. Mit einem Eisportionierer gleichmäßige Knödel aus der Masse ausstechen und in das Wasser geben. Topfenknödel bei zugedecktem Topf ca. 10 Minuten garziehen lassen (Wasser darf nicht mehr kochen).

Die Brösel in der aufgeschäumten Butter mit Zimt, Roh- und Vanillezucker hellbraun rösten. Die gegarten Knödel vorsichtig aus dem Wasser heben und in den Bröseln wälzen. Mit Staubzucker bestreuen und mit Zwetschkenröster servieren.

## Paradeisertopfschnitten

### Zutaten:

für 4 Personen:

3 Stk.  Snow White Sherry Paradeiser

3 Stk.  Fleischparadeiser

Salz

1 Pkg. Blätterteig ausgerollt

1 Pkg.  Magertopfen

3 Stk. Blattgelatine

### Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen und halbieren. Die Hälften auf einem Backblech bei 160 Grad goldgelb backen und auskühlen lassen. Die Gelatine in kaltem

Wasser einweichen. Die Paradeiser in heißem Wasser 10 Sekunden überbrühen, im Eiswasser abschrecken, die Haut abziehen. Die Paradeiser vierteln, das Kerngehäuse vom Fruchtfleisch herausschneiden, die Fruchtfleischteile auf ein Tuch geben, abtrocknen und kühl stellen. Das Kerngehäuse mit dem Saft pürieren, durch ein feines Sieb seihen und den Saft um 50% einkochen lassen. Die Gelatine in der noch warmen Flüssigkeit auflösen, salzen. Beide Blätterteigböden mit dem Topfen bestreichen, zusammensetzen, mit den Paradeisern abwechselnd belegen und kühl stellen. Das temperierte Paradeisergelee mit einem Löffel auf die Paradeiser verteilen und 10 Minuten kalt stellen. Mit einem scharfen Sägemesser aufschneiden.



[www.janaturerlich.at](http://www.janaturerlich.at)



Für weitere Informationen, Fragen oder Anregungen  
stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

**Ja! Natürlich Servicetelefon:**  
**02236/ 600 69 50**