

PRESSEMITTEILUNG

Multitasking leicht gemacht: In drei einfachen Schritten zum leckeren Oster-Menü

Rucolacreme-Süppchen, Lammrippchen mit geschmortem Gemüse und eine Brombeer-Baiser-Tarte zur Nachspeise – mit diesem Ostermenü überzeugen Sie Ihre Gäste im Handumdrehen.

Wien, 24. Februar 2016: Nach der 40-tägigen Fastenzeit steht Ostern dieses Jahr schon Ende März vor der Tür. Wer seine Liebsten zum Oster-Essen eingeladen hat, muss sich nun langsam für das passende Festtags-Menü entscheiden. Grundig hilft allen Hobbyköchen bei der Kreation des perfekten Festessens und stellt drei raffinierte Rezeptideen vor, die sich dank intelligenter Küchen-Technologien wie dem flexiblen Kochfeld FlexiCook+ und der aromadichten Backofenunterteilung Divide & Cook noch leichter umsetzen lassen – leckeres Essen und entspannte Festtage garantiert.

Frühlings-Vorspeise: Rucolacreme-Süppchen

Das Ostermenü startet passend zur Jahreszeit frühlingshaft leicht mit einem Rucolacreme-Süppchen. Dafür zunächst Schalotten und Knoblauch klein schneiden und anbraten. Anschließend Brühe und Sahne hinzufügen und die Mischung zum Kochen bringen. Jetzt kommt der Rucola ins Spiel, der geputzt und klein geschnitten wird. Mit saurer Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt und fein püriert, ergibt sich dank des fein-herben Rucola-Aromas eine köstliche Vorspeise. Wer dem Süppchen einen zusätzlichen Pfiff verleihen will, röstet jetzt noch klein gehackte Cashewkerne in einer Pfanne an und garniert die servierbereiten Teller. Für den nötigen Überblick sorgt dabei das Grundig Kochfeld GIEI 946990 N mit FlexiCook+ Funktion. Dank der integrierten Topferkennung und bis zu elf Kochfeldern, auf denen die Töpfe und Pfannen flexibel angeordnet werden können, wird das Hantieren mit ihnen noch leichter und effizienter. Haben sich zu Ostern besonders viele Gäste angesagt und es werden große Töpfe und Pfannen benötigt, erkennt das Kochfeld dies und verbindet die Kochzonen automatisch, die sich einfach über Sensortasten bedienen lassen. Dank einer Breite von 90 cm steht dabei mehr Platz als bei herkömmlichen Kochfeldern zur Verfügung.



Dank der FlexiCook+ Funktion mit flexiblen Kochfeldern finden alle Töpfe und Pfannen ihren Platz
(© Grundig Intermedia GmbH)

Zarte Oster-Versuchung: Lammrippchen mit geschmortem Gemüse

Mit Lammrippchen, frischem Gemüse und goldbraunen Rosmarinkartoffeln geht das Ostermenü in eine leckere zweite Runde. Dafür zunächst die Lammrippchen mit Öl bestreichen, rundum mit Salz und Pfeffer würzen und in einem geeigneten Bräter bei 220 Grad für 30 Minuten im unteren Ofendrittel unterstellen. Anschließend Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Knoblauch hacken und nach Ablauf der Bratzeit für weitere fünfzehn Minuten bei 150 Grad in den Bräter geben. Durch die Zugabe von Rotwein und heißem Wasser entsteht ein leckerer Fond, der zusammen mit den Lammrippchen noch ca. eineinhalb Stunden im Ofen schmoren sollte. Für die Rosmarin-Beilage Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden, mit etwas Öl sowie Rosmarin und Thymian bestreuen und bei 200 °C für 20 bis 30 Minuten garen.



Mit Divide & Cook können im GEZST 47000 B zeitgleich zwei Gerichte bei unterschiedlichen Temperaturen zubereitet werden
(© Grundig Intermedia GmbH)

Wer damit nicht warten möchte, bis der Schmortopf aus dem Ofen kann, ist mit dem Divide & Cook Ofen GEZST 47000 B von Grundig gut beraten: Dank der getrennten Ofenhälften können zwei Gerichte bei unterschiedlichen Temperaturen und Garzeiten gleichzeitig im Ofen zubereitet werden. So lässt sich bei der Zubereitung des Hauptgangs nicht nur bis zu 40 Prozent Strom, sondern auch eine Menge Zeit sparen.

Ein Traum aus Baiser zum Nachtisch

Eine fruchtig-süße Baiser-Tarte mit Brombeeren bildet den perfekten Abschluss des Ostermenüs: Dazu einfach Mehl, Backpulver, Zucker, Butter und Eier zu einem Mürbeteig kneten, in einer Tarteform ausrollen und bei 160° C für 20 Minuten backen. Für das Topping aus Baiser zwei Eiweiß mit Zucker steif schlagen und Speisestärke sowie die Brombeeren unterheben. Die Baiser-Masse dann auf dem vorgebackenen Boden verteilen und nochmal für 30-35 Minuten bei 130° Umluft im Ofen backen – fertig ist der zarte Baiser-Traum, den Ihre Gäste garantiert nicht so schnell vergessen. Wer die Tarte schon frühzeitig vorbereiten will, kann sie auch zeitgleich zum Hauptgang in den Ofen schieben – die getrennten Ofenhälften von Divide & Cook ermöglichen auch hier ein zeitgleiches Garen der Speisen – ganz ohne, dass sich die süßen und herzhaften Aromen vermischen.



Eine fruchtige Brombeer-Baiser-Tarte bildet den süßen Abschluss des Grundig Ostermenüs

(© Grundig Intermedia GmbH)

Zutaten Rucolacreme-Süppchen (4 Portionen)

- 50 g Butter
- 400 ml Brühe
- 300 ml Sahne
- 50 g Saure Sahne
- 50 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Rucola
- Cashewkerne (je nach Bedarf)

Zutaten Lammrippchen mit geschmortem Gemüse (4 Portionen)

- Lammrippchen (ca. 500g)
- 200g Sellerie
- 200g Möhren
- 150g Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 350ml Rotwein

Zutaten Brombeer-Baiser-Tarte

- 200g Mehl
- 1TL Backpulver
- 100g Butter
- 1 Ei
- 70g Zucker

- 3 Eiweiß
- 80g Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 500 g Brombeeren

Über Grundig

Grundig ist einer der führenden Anbieter von Produkten aus den Bereichen Unterhaltungselektronik sowie kleine und große Haushaltsgeräte. Mit einem Portfolio von über 500 verschiedenen Produkten – angefangen von Ultra HD-TVs und mobilen Audiogeräten über Hairstyler, Bodenstaubsauger und Küchengeräten bis hin zu Backöfen, Geschirrspülern und Waschmaschinen – bietet die Marke für jeden Raum im modernen Zuhause eine Lösung. Als europäischer Vollsortimenter setzt Grundig mit seinen Home-Electronics-Produkten kontinuierlich neue Maßstäbe mit dem Fokus auf Qualität, Design und Innovation. Grundig ist Teil von Arçelik A.S., die Nummer drei in Europa im Bereich Elektrogroßgeräte und Teil der international tätigen, börsennotierten Koç-Gruppe mit über 80.000 Mitarbeitern. Weltweit arbeiten über 1.000 Mitarbeiter im Bereich Forschung & Entwicklung, um zukunftsweisende und umweltfreundliche Produkte herzustellen. Grundig Produkte werden hauptsächlich in eigenen Produktionsstätten in Europa produziert und in über 55 Ländern weltweit vertrieben. Entdecken Sie mehr unter www.grundig.at.

Über elektrabregenz

elektrabregenz ist die österreichische Traditions-Marke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit über 120 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. Das 1893 gegründete Unternehmen ist seit 2002 ein Teil der türkischen *Arçelik*-Gruppe, die in Österreich mit den Marken **elektra**bregenz und Beko vertreten ist.

elektrabregenz bietet über 300 hochqualitative Haushalts-Produkte in folgenden Kategorien: Kühlen, Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen sowie Kochen.

Entdecken Sie mehr unter www.elektrabregenz.com

Fotocredit:

Fotos: Grundig/ **elektra**bregenz

Abdruck honorarfrei

Rückfragen richten Sie bitte an:

Elektra Bregenz AG
Philipp Breitenecker/Head of Marketing
Tel.: +43/664/384 42 30
E-Mail: philipp.breitenecker@elektrabregenz.com

Ogilvy & Mather GmbH
Dr. Gabriela Walsch
Tel.: +43/664/ 812 83 45
E-Mail: gabriela.walsch@ogilvy.com