



„Klassisch, überraschend, einfach.“ Das ist das Motto des Kochbuchs mit 80 Rezepten, das die Küchenmeisterin Karin Kaufmann und die Autorin Karin Guldenschuh gemeinsam verfasst haben. Ein Begleiter durch das ganze Jahr, um die regionalen und frischen Lebensmittel jeweils dann ohne Aufwand und Stress verarbeiten zu können, wenn sie angeboten werden. „Frau Kaufmann kocht“ erscheint im Herbst 2019 im AT Verlag.

Der Stall, der Fluss, der Garten, das Vorsäß und die Küche sind die kulinarischen Lebenswelten von Karin Kaufmann. Mit dem, was auf dem lokalen Markt oder bei den regionalen Produzenten verfügbar ist, kocht sie Gerichte, bei denen das saisonale Angebot der Jahreszeit verwertet wird. Sie greift einerseits auf klassische Rezepte zurück, die sie weiterentwickelt und zeitgemäß anpasst. Andererseits experimentiert sie mit überraschenden Kombinationen.

#### NEU: Ein Festessen aus dem Kochbuch

Neu im Frau Kaufmann Programm ist eine zweiteilige Kochrunde. Dabei geht es um das perfekte Timing bei Einladungen. Ein Angebot für Gastgeberinnen und Gastgeber, die hier leben, aber vor allem auch für Kochbegeisterte, die im Bregenzerwald Urlaub machen. Am Freitagabend wird vorbereitet und am Samstagmittag wird gekocht und gegessen. Und dann kann der nächste Anlass kommen!

#### Schreiben über das Kochen im Team

Seit 2010 machen die beiden Autorinnen gemeinsame Sache unter der Marke Frau Kaufmann. Die eine ist geprägt von ihrer Kindheit im elterlichen Gasthaus in Doren und von der Arbeit im Werkraum Bregenzerwald, die andere vom Studium an der Wirtschaftsuniversität Wien, vom Journalismus im ORF und von ihrer Strategiearbeit als Unternehmensberaterin.

Die eine kreiert die Rezepte, die andere formuliert die richtigen Worte. Die eine kocht mit Leidenschaft, die andere schreibt die Geschichten darüber. Entstanden ist das Kochbuch im intensiven Dialog – in der Küche oder am Schreibtisch. Ab Herbst 2019 ist es auf dem Markt und hoffentlich bald in vielen Haushalten.

#### Gastgeben – Frau Kaufmann bei der Werkraumschau in Andelsbuch

**Picknick im Gemüsegarten**  
Mi, 28.8., 17.00 bis 20.00, Treffpunkt Werkraumhaus Andelsbuch

**Ein Topf, ein Tisch, ein Fest**  
Di, 10.9., 17.00 bis 20.00, Werkraumhaus Andelsbuch

**Frau Kaufmann kocht – Kochbuchpräsentation**  
Do, 3.10., 19.00, Werkraumhaus Andelsbuch

**Frau Kaufmann**  
Karin Kaufmann, Buchenrain 339  
6863 Egg, Österreich  
+43 (0)676 49 54 144  
karin@frau Kaufmann.at  
[www.frau Kaufmann.at](http://www.frau Kaufmann.at) @ f

**GAGGENAU** **mary rose**  
AUSTRIA

#### Einkaufen bei Frau Kaufmann und La Wurst

Der Frau Kaufmann Laden im Engel ist bei den Kochrunden und bei speziellen Anlässen geöffnet.

Bei La Wurst nebenan ist das gesamte Frau Kaufmann Sortiment ebenfalls erhältlich.  
**Öffnungszeiten:** Mi bis Fr, 9.00 bis 12.00 und 14.30 bis 18.00, Sa 8.00 bis 12.00.

Rund um die Uhr im Online-Shop:  
[www.frau Kaufmann.at](http://www.frau Kaufmann.at)

#### Frau Kaufmann-Produkte gibt es außerdem in folgenden Geschäften:

Bregenz: Metzgerei Schmuck  
Andelsbuch: Werkraum Bregenzerwald  
Hittisau: Ernele – Hotel Schiff  
Bezau, Dornbirn, Lauterach, Lustenau:  
Alpenkäse Bregenzerwald Sennerei  
Mellau: Kulinarium – Manuela Metzler  
Dornbirn: Jürgen's Stadtmetzg  
Hohenems: Lusthaus  
Altach: Riedmann  
Götzis: Spar Fleisch  
Feldkirch: Vorarlberg Milch  
Bludenz: Hingucker Concept Store  
Lech: Hagen's Dorfmetzgerei  
Leutkirch: zweigstelle  
Wangen im Allgäu: Kaspar Interior Design  
Innsbruck: Hörtnagl Stammhaus Burggraben und Filiale Claudiaplatz

#### Zum Verschenken: Gutscheine

Für Geschenke habe ich Gutscheine für meine Kochrunden und den Laden vorbereitet, die ich gerne an Sie oder an den gewünschten Empfänger verschicke.

Nr. 20 Herbst / Winter 2019 / 20

*Frau Kaufmann kocht*

Das Kochbuch mit 80 Rezepten





# Kochen mit dem Küchen-Einmaleins

September 2019 bis Februar 2020

Wir kochen die 4-Gang-Menüs nach alten Rezepten, original oder mit zeitgemäßen Änderungen. Die Beilagen richten sich nach dem aktuellen Marktangebot.

Jeder ist bei allen Gängen dabei, kocht entweder selbst oder schaut zu. Die Gerichte werden laufend gegessen, sobald sie fertig sind.

## 157 Was der Garten hergibt

Der Spätsommer ist die beste und einfachste Zeit für die Köchin. Das Sortiment des Gartens ist paradiesisch. Gemüse und Salate würze ich abwechselnd mit meinen verschiedenen Salz-Gewürzmischungen von Veggie über Fischerei bis Blumiger Achter.

**Rustikaler, erfrischender Tomatensalat, Ziegenkäsecreme, geröstetes Roggenbrot  
Klare Paprikasuppe, Rosmarinschöberl  
Zweierlei Kartoffeltaschen, Blattsalat  
Allerlei von der Zwetschke**

**Mi, 25.9.19, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 140,-**

**Die Kochrunden finden jeweils von 17.30 bis ca. 23.00 statt.**

Eine Kochrunde beinhaltet die Rezepte, einen Aperitif mit selbst gemachtem Brot, das Menü mit Weinbegleitung sowie eine Gewürzprobe für zu Hause.

## 158 Auf der Pirsch

Alle Jahre wieder bekomme ich das Wild vom Bregenzwälder Jäger Hubert Egender. Es gibt Rezepte, die sind einfach Klassiker. Da will und darf ich nichts ändern. Ein Rehragout muss genau so schmecken, wie ich es von zu Hause in Erinnerung habe. Mit dem ausgewogenen Aroma des Herzhaften Neuner gelingt es immer.

**Gebratener Randig, Forelle geräuchert, Herbstkräuter-Dip  
Fladen mit Trauben und Zwiebeln  
Geschmortes und kurz Gebratenes vom Schönenbacher Reh, gebackene Knödel, Herbstgemüse  
Birne Helene**

**Mi, 23.10.19, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 150,-**

## 159 NEU: Ein Festessen aus dem Kochbuch

Keine Panik vor Einladungen. Die perfekte Planung garantiert ein entspanntes Fest für alle. Entscheidend ist die Zeiteinteilung. Am Freitag bereiten wir bei einem Aperitif die Suppe sowie Brot und Gebäck vor. Am Samstag wird gekocht und gegessen.

**Dreierlei Dinkelbrot, Gewürzmandeln  
Flammkuchen mit Randig und Ziegenkäse  
Fischsuppe aus Süßwasserfischen, Gemüse-einlage, selbstgemachte Zitronenmayonnaise  
Kalbsbraten geschmort, Kalbsrouladen kurz gebraten, Spätzle, Lauchgemüse  
Buchteln mit Vanillecreme**

**Fr, 15.11.19, 18.00 bis 20.00 und Sa, 16.11.19, 11.00 bis 15.00, Vorbereitungsabend,  
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 215,-**



## 160 Weihnachtsmenü

Wenn es auf den Advent zugeht, beschäftige ich mich mit dem Weihnachtsessen. Das ist eine ziemlich aufwändige Angelegenheit. Mir ist es wichtig, dass das Menü so gestaltet ist, dass die Freude am Essen vom Aperitif bis zum Nachtschlafen anhält. Das erfordert eine gekonnte Mischung aus erfrischenden und herzhaften Elementen.

**Apérogebäck  
Millefeuille aus Randig, Apfel, Fisch und Wasabi  
Rindssuppe mit Brandteigkräpfle  
Geschmortes und Kurzgebratenes vom Biorind, Rahmwirsing, Chips und Püree vom Sellerie  
Weihnachtstorte, Sorbet, Früchte**

**Mi, 27.11.19 oder Do, 28.11.19, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 150,-**

## 161 Aus dem Vorratskeller

Frisches Blaukraut, eingestampftes Weißkraut, verschiedene Apfelsorten und Wurzelgemüse sind die Zutaten für dieses Menü der Klassiker mit überraschenden Kombinationen. Ich muss dafür praktisch nicht einkaufen gehen. Denn die meisten Zutaten hole ich aus dem reich gefüllten Vorratskeller.

**Wurzelgemüsesalat mit frittierten Kichererbsen  
Herzhafte Buchteln gefüllt mit Sauerkraut, krosser Speck  
Marinierter Bioschweinebraten, warmer Blaukrautsalat und Knödele  
Apfelstrudel im Strudelteig, Cremeeis**

**Mi, 29.1.20, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 150,-**

## 162 Valentinstag

Wie wär's mit einem Abend zu zweit in netter Gesellschaft bei Frau Kaufmann abseits von Kitsch und Verlegenheitsgeschenken. Die leichten Gerichte werden mit einer prickelnden Begleitung voller Überraschungen genossen.

**Fladen mit Lachsforelle und Kräutern  
Wintersalat mit gebratenem Radicchio und marinierten Orangen  
Tagliata vom Biorind, Rindsfond, Kartoffelschmarren, Wintergemüse  
Apfelküchle mit Zimteis**

**Mi, 12.2.20 oder Do, 13.2.20, Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 150,-**

## 163 NEU: Ein Festessen aus dem Kochbuch

Keine Panik vor Einladungen. Die perfekte Planung garantiert ein entspanntes Fest für alle. Entscheidend ist die Zeiteinteilung. Am Freitag bereiten wir bei einem Aperitif die Suppe sowie Brot und Gebäck vor. Am Samstag wird gekocht und gegessen.

**Frisches Brot, Apérogebäck  
Süßwasserfisch mariniert, gebraten und geräuchert, Kräutersalat  
Klassische Fleischsuppe mit Flädle  
Hacklaibchen mit Fleischfond, Gemüse, gestampfte Kartoffeln, Röstzwiebeln, Blaukraut  
Fasnatküchle mit Eis**

**Fr, 21.2.20, 18.00 bis 20.00 und Sa, 22.2.20, 11.00 bis 15.00, Vorbereitungsabend,  
Menü mit Wein und Gewürzprobe: € 215,-**