

Gib mir Fünf!

Endlich wieder Tollwood-Zeit! Noch bis Ende Dezember lockt das Winterfestival auf der Theresienwiese mit Kultur, Kunst und Kulinarik. Unzählige Buden bieten Winter-Schmankerl und Glühgenuss. Die tz hat sich umgesehen. Was Sie unbedingt probieren sollten:

CMY

DAS WINTERFESTIVAL LOCKT MIT SCHMANKERLN



Knuspergenuss

Feuer und Flamme darf man für dieses Schmankerl sein: Cesar Vaquero (56), der mit seiner Frau Penelope den **Flammkuchenstand** am Haupteingang betreibt, zaubert in diesem Jahr eine mediterrane Variante mit Feige, Rucola, Oregano, Balsamico, Tomaten und Saurrahm. „Wir denken uns immer wieder was Neues aus“, verrät Vaquero, der schon seit 1990 auf dem Tollwood ist. Wer's lieber klassisch mag, bestellt die gewöhnliche Variante mit Speck, Zwiebeln und Saurrahm (je 6 Euro).

TOLLES vom TOLLWOOD



Süßes Mini-Format

Sie sehen zuckersüß aus – und schmecken auch so! Ganz neu in diesem Jahr auf dem Tollwood-Winterfestival: Das Mini-Standl **Poffertjes**, das die gleichnamige Teigspezialität aus den Niederlanden anbietet. Mitarbeiter Vincent (19) brutzelt die kleine Pfannkuchen-Variante in speziellen, gusseisernen Pfannen über dem Grill, dann werden sie frisch serviert. Jeweils zehn Stück gibt es in der Schale, wahlweise mit Puderzucker und Zimt (3,50 Euro), Apfel-Zimt, Pflaumenröster oder Schokolade (je 4,50 Euro). Gegen einen Aufpreis von einem Euro gibt es die Poffertjes (auf Deutsch übersetzt heißt das so viel wie „Püfferchen“) auch nicht jugendfrei mit Schuss – wahlweise mit Baileys, Calvados oder Zwetschgengeist.

Schweinsbraten im Wrap

Auch Schweinsbraten können die Tollwood-Gäste ganz einfach auf der Hand genießen: Der Stand **Bazi's** (den gleichnamigen Laden gibt es in der Müllerstraße) ist heuer das erste Mal auf dem Winterfestival und hat mit dem bayerischen Wrap, dem **Bayrito**, schon jede Menge Fans. Der Wrap gefüllt mit Schweinsbraten, Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und Bierbratensoße (7,50 Euro, mit Ente 8,50 Euro) wird einfach gerollt genossen. Die Mitarbeiter Surdas Vasilii (34) und Raimund Prieth (49): „Der Wrap muss nicht mal warm gemacht werden – das erledigt die heiße Soße.“



Fruchtiger Marillenspunsch

Weißer Glühwein, roter Glühwein, Feuerzangenbowle, Apfelglühwein, Heidelbeerglühwein, Kirschglühwein – es gibt ja so einige Sorten, die man auf dem Weihnachtsmarkt durchprobieren kann. Aber wie wäre es mal mit was ganz anderem? Im **Glocknerhaus** gibt es süß-säuerlichen **Marillenspunsch** (4,40 Euro), gemixt aus Marillensaft und Marillenschnaps. „Vor allem die Frauen trinken den gerne“, verrät Stand-Mitarbeiter Ramin (31). Die härtere Fraktion greift gleich zur reinen Schnaps-Variante: Das Stampferl kostet 2,50 Euro. Wärmt auch an kalten Wintertagen...

Ein exotischer Mix

Dieser Leckerbissen sorgt für eine echte Geschmacksexplosion auf der Zunge: Das Team von **Mamba Wraps** belegt warme Weizenfladen vom heißen Stein in vielen spannenden Kombinationen. Die Basis besteht aus Couscous und Salat, darauf kommen verschiedene Zutaten – entweder vegetarisch oder mit Bio-Huhn. Für 7,50 Euro etwa gibt es den Montego Bay mit Huhn, Jalapeno-Salsa und Joghurt, 6,50 Euro kostet zum Beispiel der Kenitra mit buntem Sommergemüse, Joghurt-Soße und Roter Bete. Mal was anderes!



Fotos: Markus Götzfried (5), Philipp Gülland, Hans Jörg Bachmeier, Matthias Bieber



Testesser Matthias Bieber und Bettina

Schicken Sie uns Fotos Schreiben Sie uns einige Zeilen über Ihr Lieblingslokal an essenund-trinken@tz.de

Sehr wohl gibt es die unerreichte Augustiner-Halben vom Fass für 3,90 Euro – oder ein Sprudelwasser (3,60 Euro). Der Service ist freundlich und aufmerksam. Insgesamt: passt!
 ▶ Baaderstraße 46, Tel. 089/20 01 90 30, täglich 11.30–0.00 Uhr, warme Küche bis 23.30 Uhr.

Hier gibt's jede Woche Rezepte oder Küchentipps



Kartoffel-Käse-Soufflé

Feine Vorspeise fürs Festmenü

Ein Käsesoufflé ist eine sehr feine Vorspeise für ein festliches Menü. Viele trauen sich nicht dran, weil es den Ruf hat schwierig zu sein. Ist es aber gar nicht, wenn man sich an die Rezepturen hält.

Zutaten für 8 Personen

- * 5 ganze Eier
- * 5 Eier getrennt in Eigelb und Eiweiß
- * Salz
- * etwas frisch geriebene Muskatnuss
- * 500 g passierter Topfen
- * 1 mittelgroße, grob zerriebene, gekochte Kartoffel
- * 1 EL Kartoffelmehl
- * 300 g Piave mezzano oder anderen nicht zu reifen, cremigen Bergkäse
- * Butter für die Förmchen
- * 6 Soufflé-Förmchen mit ca. 12 cm Durchmesser

Ein entscheidender Punkt beim Soufflé ist, dass die Masse wirklich schaumig-luftig ist. Ich schlage fünf ganze Eier und fünf Eigelb mit einer guten Prise Salz und etwas frisch geriebener Muskatnuss schaumig. Dazu stelle ich den Handmixer nicht auf höchste Stufe, so wird der Schaum etwas feinerporiger. Wenn es so weit ist, rühre ich mit dem Schneebesen vorsichtig zuerst das Kartoffelmehl, dann den Topfen, anschließend den geriebenen Käse und die Kartoffeln in die Eimasse. Das Eiweiß schlage ich zu Schnee, aber nicht, bis es total steif ist, sondern noch ganz leicht cremig, so lässt es sich besser unterheben. Das tue ich dann – wieder vorsichtig und langsam – und verteile die Masse auf acht dünn und sorgfältig gebutterte Förmchen. Diese stelle ich auf ein Blech in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen und lasse sie etwa 15 Minuten backen, bis sie aufgegangen sind und eine goldgelbe Haube haben. Achtung: In dieser Zeit sollten Sie die Backofentüre nicht öffnen, sonst kann der ganze Zauber zusammenfallen! Und noch ein Tipp: Verwenden Sie nicht die Umluftfunktion, die zarten Hauben können sonst Schlagseite bekommen. Die Soufflés serviere ich ganz unkompliziert in der Form; wer mag, kann am Tisch noch etwas Pfeffer drübermahlen.

▶ Hans Jörg Bachmeier (53) ist seit 2004 Chefkoch im Restaurant **Blauer Bock** und hat seit 2012 eine Kochsendung im BR.



ZU TISCH, SCHÄTZCHEN...

Die Lieblings-Lokale der tz-Redaktion

▶ Burg Pappenheim

Ein paar Schritte weiter ist die Krimi-Buchhandlung Glatteis, und kriminell gut, wurde uns neulich gesagt, sei in der schönen bayerischen Wirtschaft Burg Pappenheim das Wiener Schnitzel (mit Pommes bzw. Bratkartoffeln und gemischtem Salat, 18,90 Euro). Beim Test war das Kalbfleisch zart und gut gewürzt, allerdings hat entweder die Butter in der Pfanne zu heftig geschwitzt, oder es wurde Butterschmalz verwendet – da litt der Geschmack leider eine Spur. Wer's abends ohnehin lieber kalt mag, ist beim Brotzeitbrett'l (12,60 Euro) mit u. a. Obatzdn, Mailänder Salami (drei Scheiben, leider dick geschnitten), einem Fleischpflanzerl (statt des angekündigten kalten Bratens), Leberkäs, Schinken und Käse sehr gut bedient. Das Krustenbrot aus der eigenen Bäckerei gab's allerdings nicht.