

BEEF!

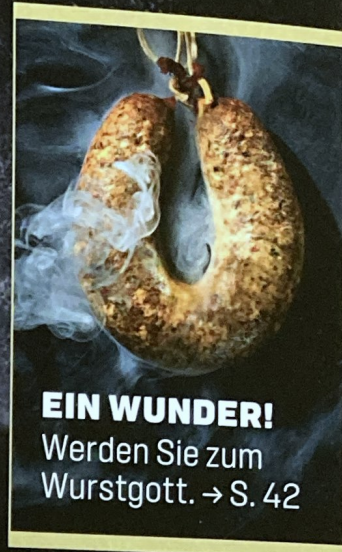
MÄNNER KOCHEN ANDERS

EINE KLASSE FÜR SICH

GRILLEN MIT AMERIKAS
GROSSMEISTERN
DES TEXAS-BARBECUES

Richtig gutes Kraut!
**Zwölf Kräuterschnäpse,
die es in sich haben**

Der beste Rohstoff
der Welt: Mit einem
edlen T-Bone Steak
kann der Grillabend
nur gelingen



EIN WUNDER!

Werden Sie zum
Wurstgott. → S. 42



Ewige Liebe

Scharf angebratene T-Bone Steaks, krosse Rinderfilets
und gesmokte Prime Ribs: Fleisch kann ja so sexy sein!

12,50 € ■ 5/2022

ÖSTERREICH 14 € SCHWEIZ 20,50 SFR
BENELUX 14 € ITALIEN 15,20 € SPANIEN 15,20 €



05

TRÄNEN LÜGEN NICHT!

WIR WEINEN – ABER VOR GLÜCK.
DENN ZWIEBELN KÖNNEN VIEL
MEHR SEIN ALS NUR SCHARF:
ZEHN SORTEN MIT AROMA-KICK

TEXT OLIVER ZELT





1 DIE AUSDAUERNDE: Sturon Eine relativ moderne Sorte, die aus dem „Stuttgarter Riesen“ herausgezüchtet wurde und ihre Aromen auch bei Lagerung über Monate behält. Würzig und mit pikanter Schärfe gibt sie Zwiebelkuchen den nötigen Wumms, ohne dabei alle anderen Zutaten beherrschen zu wollen. Auch roh im Salat ist sie eine echte Teamplayerin.

Wegen des regionalen Namensschutzes wurde die „Tropea“ umgetauft, heute heißt sie „Süßer Frauenkirchner“ – und Priska Stekovics „die Zwiebelkönigin“. Denn es sollte nicht bei dieser Zwiebel bleiben, die so süß ist, dass man aus ihr Marmelade und sogar Eis zubereiten kann. Sie ist nur eine von 30 Sorten, die auf Stekovics' Feldern wächst. Sie tragen so skurrile Namen wie „Strohgelber von Vertus“, „Texas Early“ oder „Roter Kreole“, sie sind weiß, orange, silbrig, rot, ihre Formen kugelrund, platt, spitz. Eine scharfe Vielfalt, die einem die Freudentränen in die Augen treibt.

Vor allem, wenn man an die ins Netz gezwängten Normzwiebeln in den Supermarktregalen denkt. Priska Stekovics züchtet ihre einzelnen Sorten sogar in verschiedenen Größen, indem sie die Reihen auch enger stehen lässt. „Denn in der Küche braucht man von seiner Liebessorte mal große, mal kleinere“, sagt sie. Dabei ist es nahezu unmöglich, seine Liebe nur einer einzigen Zwiebelsorte vorzubehalten: Manche schmecken überraschend mild wie die Schalotten „Mikor“, „Vigarmor“ oder die „Strohgelber von Vertus“. Andere herzhaft wie die „Biztro“ oder „Borretane“, die so zart ist, dass sie nicht einmal geschält werden muss. Die ungarische „Schinkenzwiebel“ würzt mit bulliger Balkanschärfe hervorragend traditionelles Gulasch. Und die „Ailsa Craig“, groß wie eine Honigmelone, eignet sich mit ihrer milden Süße hervorragend für Zwiebelkuchen.

Fast zehn Kilo Zwiebeln im Jahr isst man in Österreich pro Kopf, in Deutschland sind es acht. Aber nur wenige kaufen sie im Wissen, mit welcher Sorte man am besten den Salat, den Saucenansatz, das Chutney oder Gulasch veredelt – höchstens, dass eine rote eine andere Farbnuance in die Essensbeilagen bringt. Einige von Österreichs Spitzenköchen rücken die Zwiebel nun aber ins Zentrum des Tellers: Heinz Reitbauer vom „Steirereck“ in Wien experimentiert mit einer gefüllten „Ailsa Craig“, Paul Ivic aus dem „Tian“ gart halbierte „Bamberberger Birnchen“ sous-vide und frittiert dann die Ringe. Oder er karamellisiert die „Valencia“ und püriert sie dann.

Zu zeigen, dass die Zwiebel ein scharfes Ding ist und noch viel mehr, geht aber auch ganz simpel. Kurz vor der Erntezeit im Spätsommer, ihre Felder sind dann grünlich-braune Halme bis zum Horizont, muss Priska Stekovics nur über die Äcker laufen und sechs, sieben verschiedene Knollen aufsammeln. Daraus macht sie dann eine fürstliche Zwiebelsuppe, für die auch die Zwiebelkönigin nur ein einfaches Wort findet: „der Hammer!“

Zwiebeln kaufen – aber geschickt!

Diese Zwiebeln gehören nicht zu den gängigsten, aber es lohnt sich, auf dem Wochen- oder Biomarkt danach zu fragen. Und falls Sie überhaupt nicht fündig werden sollten: Einfach bei Priska Stekovics nach den verfügbaren Sorten fragen – sie verschickt sie auch und jedes Jahr werden auf dem Biohof neue alte Raritäten ausprobiert. Das Kilo Zwiebeln kostet ca. 4 Euro und wird in Kisten à ca. 25 Kilo versendet (Porto nach Deutschland: ca. 24 Euro).

E-Mail an: office@stekovics.at; Mehr Infos unter stekovics.at

„Heul doch!“

2 DIE RUSTIKALE: Strohgelber von Vertus Die Blondine unter den Zwiebeln wurde bereits im Jahr 1879 vom Gartenschriftsteller und Botaniker Karl Theodor Rümpler besungen. Und das nicht nur wegen ihres strohgelben Äußeren und ihrer charakteristischen Birnenform, sondern vor allem wegen ihres milden Geschmacks. Damit empfiehlt sich diese alte Sorte besonders für Zwiebelkuchen.

3 DIE KLASSISCHE: Bamberger Birnchen Ihr verdanken die Bamberger den Spitznamen „Zwiebeltreter“. Mit Holzbrettern unter den Schuhen stampften sie im Mittelalter über die Felder, um die sprießenden Halme wieder herunterzutreten – der Saft sollte in den Zwiebeln bleiben und nicht ins Wachstum schießen. Sie hat einen leicht süßlichen Geschmack, der zwar würzig ist, aber nicht scharf. Der Klassiker für Zwiebelkuchen.

4 DIE ROSIGE: Vigarmor Think pink! Das rosafarbene Fruchtfleisch dieser Schalotte, die ursprünglich aus dem französischen Loire-Tal stammt, ergibt mit Rotwein, Balsamico-Essig, Tomatenmark und ein wenig Preiselbeeren ein Confit, das jedem Steak eine neue Dimension verleiht. Wie andere Schalotten auch ist sie weniger fürs starke Rösten geeignet – dafür ist sie sogar roh im Salat eine Verführerin.

5 DIE KLEINE: Borretane Nur etwa drei Zentimeter groß, flach, süß und knackig lässt sie sich sehr gut in Balsamico einlegen. Oder man macht sie als Antipasto, zu Weißbrot: zu Ringen schneiden, ca. eine Viertelstunde beide Seiten in Olivenöl goldbraun braten, mit Balsamico und Thymian würzen – fertig! Aber auch Eintöpfen gibt die Italienerin, die ursprünglich aus der Po-Ebene stammt, einen feinen Kick.

6 DIE EDLE: Red Sun Schalotten schmecken feiner als ihre dicken Geschwister. Und das Fleisch der sogenannten Edelzwiebeln ist zarter, weshalb es beim Kochen leichter zergeht. Die Red Sun ist besonders

würzig, aber dabei immer noch mild – perfekt als Grundlage für Saucen wie die Béarnaise. Zum Braten ist sie sich, wie alle Schalotten, aber zu fein: Das Fleisch bleibt matschig oder wird schwarz und bitter.

7 DIE SUPERSÜSSE: Süßer Frauenkirchner In Italien, wo sie herkommt, heißt sie „Tropea“. Und sie schmeckt derart mild und süß, dass man sie dort zu Eis und Marmelitta verarbeitet – einer süß-scharfen Konfitüre, die hervorragend zu Fleisch und allem Gegrillten passt. Kenner schwören jedoch, dass sie ihr ganzes Können entfaltet, wenn man sie puristisch und frisch zubereitet: im Tomatensalat.

8 DIE DICKE: Globruna Die klassische Gemüsezwiebel ist dank ihres mild-aromatischen Geschmacks ein echter Allrounder: Sie geht roh zum Salat oder gebraten als Beilage zum Steak. Bitte bei Zwiebeln immer beachten: Sie niemals zu heiß anbraten, sondern mit viel Geduld – sonst werden sie schnell zu dunkel und schmecken dann bitter. Diese Italienerin lässt sich sogar im Ofen backen, einfach nur mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer.

9 DIE SCHARFE: Schinkenzwiebel Man erkennt sie an ihrer länglichen Form, der sie ihren Namen verdankt: Die ursprünglich aus Ungarn stammende Schinkenzwiebel heißt in ihrer Heimat „Sonka hagyma“, weil ihre Form an einen „Sonka“, also Schinken, erinnert. Sie schmeckt scharf, aber nicht unangenehm, sondern sehr rund – klar, dass sie sich besonders für Gulasch und Schaschlik eignet, aber auch dezent eingesetzt im Salat kommt sie gewaltig.

10 DIE SCHÖNHEIT: Roter Toskana Wie der Name verrät, stammt diese rot-bläulich glänzende Zwiebel aus der Toskana. Dort wird sie für die traditionelle „Cacciucco“ verwendet, eine Suppe, in die diverse Fischarten kommen. Aber auch für andere Suppen oder auch Fonds ist sie die perfekte Kandidatin.





10

Rote Zwiebeln soll es regnen!
Die „Roter Toskana“ schmeckt so
fein, wie sie aussieht und gibt
Fischsuppe den gewissen Wumms