Donauwörther Zeitung
Alles was uns bewegt

Rieser Nachrichten
Alles was uns bewegt









Geheim*rezepte*

Unternehmen aus dem Landkreis Donau-Ries
verraten ihre besten Koch- und Backtipps

1 | 2026

AMBULANTE PFLEGE
ST. JOSEF

Ambulante Pflege mit Menschlichkeit & Herz!

Grundpflege

Behandlungspflege

Hausnotrufgerät

Essen auf Rädern

Betreuungs- und Entlastungsleistungen
nach Paragraph 45b

Beratung & Begleitung

Ambulante Pflege St. Josef GmbH ♥

Hauptstraße 1 | 86756 Reimlingen

Tel. 09081 9024805 | info@ambulantepflege-st-josef.de

www.ambulantepflege-st-josef.de



Liebe Leserinnen und Leser,

Sie kochen leidenschaftlich gerne und sind immer auf der Suche nach kulinarischen Kreationen? Dann sind unsere leckeren Geheimrezepte im praktischen Sonderformat genau das Richtige für Sie.

Das Rezeptheft passt aufgrund seiner handlichen Größe nicht nur in jede Küchenschublade – es zaubert auch puren Genuss in Kochtopf und Pfanne. Die Firmen im Landkreis Donau-Ries haben uns in der ersten Ausgabe ihre besten hausgemachten Rezepte verraten. Ob Käsespätzle mit Béchamelsoße und Schmorzwiebeln, leckere Kürbissuppe oder ein deftiges Holzfällersteak: Von klassisch bürgerlich bis fein elegant ist in unserem Magazin der besonderen Art für jeden Geschmack etwas dabei.

Sie haben selbst ein Unternehmen und möchten Ihr „Geheimrezept“ in einer unserer nächsten Ausgaben veröffentlichen?
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Einen guten Appetit wünscht Ihnen

Die Redaktion










Inhalt

Editorial 3
Inhaltsverzeichnis 4
Impressum 5
Kürbiscremesuppe I Landratsamt 7
Traditionelles Baguette I Mailänder Mühle 9
Holzfällersteak I Bergschreinerhof 11
Mango-Avocado-Salat I We do Gourmet by Doris Rödter 13
Paprikaschnitzel à la Schwiegermutter I
Feix Sanitätshaus 15
Papa's Kaiserschmarrn I Himmlisch Wohnen 17
Genusswelt Käsespätzle I Zott Genusswelt 19
Glasierter Nußschmarrn I Hotel Krone 21
Rumpsteak mit Kürbisknödel I Küche & Wohnkultur 23
Power Bowl „Start Your Day" I Intersport Steingass 25
Weltbester Burger I Donauwörther Zeitung 27
Spaghetti Bolognese à la RN I Rieser Nachrichten 29

„Geheimrezepte" ist eine Verlagsbeilage der Donauwörther Zeitung und
Rieser Nachrichten vom Freitag, 13. November 2026.
Standortleitung: Andreas Schmutterer, Dr. Bernhard Hock, Daniel Kempf
Verantwortlich für Anzeigen: Matthias Schmid (Group Head of B2B), Johannes Brehm
(Head of B2B), Patrick Scheurer (Donauwörth), Heiko Spielvogel (Nördlingen)
Verantwortlich für Text: Helmut Bissinger (Redaktionsbüro Schwaben GbR)
Titelgestaltung und Layout: Marie Pögl, Medienzentrum Augsburg GmbH

Bildnachweise:
S. 1/5/18/19: Zott Genusswelt; S. 1/12/13: Doris Rödter; S. 1/20/21: Diana Hofmann;
S. 1/27: Georg Fackler; S. 3: Rawpixel.com/stock.adobe.com; S. 4/22: CHZU/stock.adobe.com;
S. 4/6/7: Landratsamt Donau-Ries; S. 4/9: Teddy/stock.adobe.com; S. 4/29: Melipo-Art/stock.adobe.com;
S. 5: denira/stock.adobe.com; S. 5/24/25: Intersport Steingass; S. 5/14/15: Feix Sanitätshaus;
S. 5/10/11: Bergschreinerhof; S. 8: Mailänder Mühle; S. 16: Himmlisch Wohnen; S. 17: AndreaR/stock.
adobe.com; S. 23: Küche & Wohnkultur; S. 26: Bernd Rottmann; S. 28: Thomas Unflath





DONAURIES

Landkreis Donau-Ries,
Landrat Michael Dinkelmeier



Für 4 Personen Zubereitungszeit 30 Min.

Kürbiscremesuppe

Zutaten

1 Hokkaido-Kürbis
(ca. 1 kg, ungeschält)
1 große Zwiebel
2 EL Butter
700 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
4 EL Kürbiskerne
300 g Kassler

Zubereitung

Vorbereitung: Den Kürbis waschen, halbieren, entkernen. Das Fruchtfleisch grob in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. Das Kassler in mundgerechte, kleine Würfel schneiden.
Anbraten: 1 TL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Kasslerwürfel darin etwa 4 – 5 Min. kross anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.
Suppe kochen: Die restliche Butter in einem großen Topf schmelzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Kürbiswürfel dazugeben und drei Minuten anbraten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen und etwa 15 – 20 Min. weich köcheln lassen.
Pürieren und Verfeinern: Den Topf vom Herd nehmen und die Sahne dazugeben. Mit einem Pürierstab alles cremig mixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Dabei bitte beachten, dass das Kassler oft schon salzig ist.
Anrichten: Die Suppe in einen Teller füllen. In die Mitte des Tellers das angebratene Kassler und die Kürbiskerne geben. Optional mit etwas Kürbiskernöl (herzhaft) oder auch Balsamico Essig (süßlich) garnieren.
Persönlicher Tipp des Landrats: Eine Scheibe Brot in Würfel schneiden und mit Butter und Salz anrösten. So entstehen knusprige Brotwürfel, die super dazu passen.

Ich wünsche Ihnen einen guten Appetit!





Für 4 bis 5 Baguettes

Traditionelles Baguette

Zutaten	Zubereitung
500 g „Rieser Gold“ Weizenmehl Type 550 (probieren Sie auch unser „Nördlinger-Roter“-Weizenmehl) 12 g Salz 20 g weiche Butter 300 ml lauwarmes Wasser 20 g frische Hefe 15 g Goldmalz 10 g Trockensauerteig	Wasser, Salz und Butter in eine Schüssel geben, dann die weiteren trockenen Zutaten dazugeben. Mit dem Knethaken etwa 10 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig kneten und zugedeckt etwa 30 Min. ruhen lassen. Den Teig mit den Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche dehnen und falten und in 4 – 5 Teile teilen, diese anschließend zu langen Baguettes formen. Die Baguettes auf ein Baguette-Blech legen und mit einem Tuch bedeckt weitere 30 Min. gehen lassen. Vor dem Backen die Baguettes mit einem scharfen Messer schräg einschneiden und mit Wasser bestreichen. Die Baguettes in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben und für ca. 25 Min. ausbacken lassen. Nach dem Backen die Baguettes auf einen Gitterrost legen und auskühlen lassen.

Mailänder Mühle®

Mailänder Mühle GmbH & Co. KG
Egerweg 30, 86753 Möttingen





Für 4 Personen Zubereitungszeit 40 Min.

Holzfällersteak – Nackensteak mit Bratkartoffeln, Speck-Zwiebeln und Kräuterbutter

Zutaten

10 – 12 mittelgroße Kartoffeln (festkochend)
4 Nackensteaks
250 g gewürfelter Speck
2 große Zwiebel
Öl zum Braten
Salz & Pfeffer

Kräuterbutter:
100 g weiche Butter
frische Kräuter (z. B. Petersilie, Schnittlauch)
1 kleine Knoblauchzehe
Salz

Zubereitung

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf mit Salzwasser ca. 20 Min. kochen, bis sie gar sind. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, schälen und in Scheiben schneiden.
Für die Kräuterbutter die weiche Butter in eine Schüssel geben. Kräuter fein hacken und mit gepresstem Knoblauch in die Butter rühren. Mit Salz abschmecken und kühl stellen.
Für die Steaks etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Steaks hineinlegen und bei hoher Hitze von beiden Seiten scharf anbraten. Bei mittlerer Hitze weiterbraten, bis sie durch sind. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Steaks aus der Pfanne nehmen und Zwiebeln mit Speck darin anbraten.
Für die Bratkartoffel die Speck-Zwiebelmischung bei Seite stellen und die Kartoffeln in der Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten. Am Ende Salz und Pfeffer zugeben.
Das Steak auf einen Teller geben, die Speck-Zwiebel Mischung darüber verteilen. Die Bratkartoffeln daneben anrichten und ein Stück Kräuterbutter auf das heiße Steak geben.

BERGSCHREINERHOF
Natur erleben. Regionales genießen.

Bergschreinerhof
Am Berg 4
86709 Wolferstadt
www.bergschreinerhof.de





Für 2 Personen Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Mango-Avocado-Salat mit Burrata & Mango-Zitronen Dressing

Zutaten

1 Burrata
1 reife Avocado – gewürfelt
1 reife Mango – gewürfelt
3 EL WeDo gourmet Mango Crema
2 – 3 EL WeDo gourmet Zitrone auf Olivenöl
½ TL Chili-Knoblauch Öl
etwas Himbeer-rosenpfeffer-Salz
100 g Cashewkerne – geröstet und mit 2 EL WeDo gourmet-Nuss-Essig karamellisiert
WeDo gourmet Feigen-Dattel-Crema
Knoblauchpfeffer
Orangenpfeffer
Zitronenpfeffer
Fleur de Sel

Zubereitung

1. Die Mango- und Avocadowürfel in eine Schüssel geben und mit Mango Crema und Zitrone auf Olivenöl, Chili-Knoblauch-Öl würzen.
2. Mit Himbeerrosenpfeffer-Salz, Knoblauchpfeffer, Orangen- und Zitronenpfeffer und Fleur de Sel abschmecken.
3. Den Salat auf zwei Teller verteilen, den Burrata halbieren, jeweils in die Mitte setzen und mit 2 Gabeln etwas auseinanderziehen.
4. Nüsse in trockener Pfanne rösten, mit 2 EL WeDo gourmet-Nuss-Balsamico ablöschen und karamellisieren. Mit gerösteten Cashewkernen toppen und anschließend mit Feigen-Dattel-Crema garnieren.
5. Reichen Sie gerne etwas Baguette dazu.

Alle Gewürze, Essige und Öle, finden Sie bei WeDo gourmet. Den passenden Wein finden Sie ebenfalls bei uns. Gutes Gelingen wünscht Ihnen Doris Rödter von WeDo gourmet. Unser neues Seminarprogramm ist online. Platz sichern – Buchen Sie jetzt!

WeDo gourmet by Doris Rödter
Reichsstraße 28
86609 Donauwörth
Tel. 0906/9611
www.roedter.de



FEIX Sanitätshaus Orthopädietechnik
sani team • reha team • ortho team • care team
Nördlingen
Baldinger Str. 19 – Tel. 09081/2941-0
Herrengasse 15–17 und Romantische Str. 49
Tel. 09081/2934-0
www.sanitaetshaus-feix.de
Donauwörth • Wemding • Dinkelsbühl • Feuchtwangen
SANITÄTSHAUS FEIX 77 JAHRE



Für 4 Personen Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Paprikaschnitzel à la Schwiegermutter

Zutaten

Schweinelende aus artgerechter Haltung
200 g frische Champignons
3 mittelgroße Paprikaschoten
1 große weiße Zwiebel
Salz, bunter Pfeffer, Paprika scharf nach Belieben
Gemüsebrühwürfel
2 – 3 EL Schwiegermutter-Paste (scharf) = griechische Feta-Paprika-Creme oder
2 – 3 EL Schwiegervater-Paste (etwas milder) = griechische Feta-Paprika-Creme
1 Becher Schmand oder Crème fraîche

Dazu servieren wir:
300 g Basmatireis

Zubereitung

1. Fleisch in 1,5 cm Scheiben schneiden, anbraten und aus der Pfanne nehmen.
2. Zwiebel, Paprika und Champignons fein schneiden und anschließend andünsten.
3. Nach Belieben würzen danach mit 500 ml Wasser ablöschen und Schmand/Crème fraîche dazugeben.
4. Fleisch zurück in die vorbereitete Soße geben, kurz aufkochen, ziehen lassen und anschließend servieren.

Sanitätshaus FEIX wünscht viel Spaß beim Ausprobieren und gutes Gelingen!



Hauptsitz:
HIMMLISCH WOHNEN
Einrichtungs GmbH
Mertinger Str. 50
86663 Asbach-Bäumenheim

Küchen-Welt
himmlisch wohnen



Rezept für 4 Personen Zubereitungszeit ca. 30 Min. (30 Min. Ruhezeit)

Papa's Kaiserschmarrn

Zutaten	Zubereitung
4 Eier (L) 130 g Mehl 250 ml Milch 1 Prise Salz 2 EL Zucker 50 g Butter 3 EL Rosinen 3 – 4 EL Puderzucker ½ Apfel	Die Eier trennen. Mehl und Milch in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren, dabei nach und nach die Eigelbe dazugeben. Den Teig 30 Min. ruhen lassen. Anschließend die Eiweiße mit Salz steif schlagen, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Den Teig durchrühren und den Eischnee sorgfältig unterheben. Einen halben Apfel in Spalten schneiden, hobeln und ebenfalls unter die Masse heben. Die Hälfte der Butter in der Pfanne schmelzen und den Teig darauf gießen. Die Rosinen anschließend darüberstreuen. Teig bei schwacher Hitze 5 – 8 Min. backen, bis die Unterseite und der Rand zart bräunen und ein leicht fester Pfannkuchen entstanden ist. Den Pfannkuchen vorsichtig in mehrere gleich große Stücke zerteilen und einzeln wenden. Nochmals 3 – 4 Min. backen, bis auch die zweite Seite hellbraun gebräunt ist, dann mit zwei Holzlöffeln in mundgerechte Stücke reißen. Übrige Butter in Flöckchen darauf geben, 2 – 3 EL Puderzucker darüberstreuen. Unter Rühren mit karamellisiertem Zucker überziehen und gebräunt ist. Auf Tellern anrichten und mit übrigem Puderzucker bestreuen. Dazu gibt es eingemachte Zwetschgen oft kombiniert mit Apfelmus.





Zott
GENUSSWELT
BISTRO · MARKT · OUTLET

Zott Genusswelt & Outlet | Anton-Jaumann-Str. 1 | 86663 Asbach-Bäumenheim

Für 4 Personen Zubereitungszeit 30 Min.

Genusswelt Käsespätzle

Zutaten

Käsespätzle:
1000 g frische Weizenspätzle vom Geflügelhof Thum aus der Zott Genusswelt
600 g Béchamel
240 g geriebene Käsemischung aus der Zott Genusswelt
320 g Schmorzwiebeln
20 g frischer Schnittlauch
Salz, Pfeffer und Muskat

Béchamel Grundsauce:
40 g Butter
40 g Mehl
400 ml Sahne
200 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Schmorzwiebeln in klarer Nussbutter:
500 g gelbe Zwiebeln
60 g Butter
1 Prise Salz & Puderzucker

Zubereitung

Für die klare Nussbutter die Butter in einem kleinen Topf langsam erhitzen, bis sie vollständig geschmolzen ist. Sobald die Butter goldbraun wird, die Butter durch ein feines Sieb oder ein Passiertuch abseihen. Für die Schmorzwiebeln die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die klare Nussbutter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen, die Zwiebeln zugeben und langsam anschwitzen. Mit Salz, einer Prise Puderzucker und etwas Pfeffer würzen. Die Zwiebeln unter regelmäßigem Wenden 15 – 20 Min. schmoren, bis sie weich, goldgelb und leicht karamellisiert sind. Für die Béchamel Grundsoße die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Das Mehl einrühren und kurz anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Zuerst die Gemüsebrühe und dann die Sahne nach und nach mit einem Schneebesen einrühren, damit eine glatte Sauce ohne Klümpchen entsteht. Die Béchamel einige Minuten sanft köcheln lassen, bis sie cremig bindet. Zum Schluss mit Salz, weißem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die frischen Weizenspätzle in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die fertige Béchamelsoße dazugeben und alles sorgfältig miteinander vermengen. Die Spätzle sollen gleichmäßig von der cremigen Sauce umhüllt sein und vollständig heiß werden. Nun die geriebene Käsemischung aus Allgäuer Emmentaler, Heumilch Bergkäse und Schweizer Appenzeller darüber geben und vorsichtig unterheben, bis der Käse schmilzt und sich harmonisch mit Spätzle und Sauce verbindet. Eine kleine Menge fein geschnittenen Schnittlauch unterheben und bei Bedarf nochmals mit Salz, weißem Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Käsespätzle auf Tellern anrichten, großzügig mit den Schmorzwiebeln aus klarer Nussbutter garnieren und mit frischem Schnittlauch bestreuen.





HOTEL
KRONE
Oettingen im Ries

Hotel Krone Oettingen
Betriebsgesellschaft mbH
Schloßstraße 34
86732 Oettingen i. Bay

Für 4 Personen Zubereitungszeit 3 Std.

Glasierter Nußschmarrn

Zutaten

Nußkuchen für Nußschmarrn:
200 g Butter
125 g Puderzucker
16 Eigelb, 16 Eiweiß
120 g Zucker
180 g griffiges Mehl
90 g gehackte Walnüsse
50 g gehackte Haselnüsse
Butter und Mehl für die Form

Masse für Nußschmarrn:
120 g Nußkuchen
2 Eigelb
2 Eiweiß
30 g geriebene Walnüße
1 EL flüssige Sahne
1 TL Rum
1 TL Zimt
1 EL Zucker

Zubereitung

Aus der Butter, dem Puderzucker und dem Eigelb einen Abtrieb herstellen. Das Eiweiß mit dem Zucker aufschlagen und unter den Abtrieb mischen. Das Mehl und die Nüsse langsam mehlieren und in ausgebutterte und mehlierte Gugelhupf-Formen füllen und im vorgeheizten Ofen bei circa 200 °C etwa 20 Min. backen.

Den fertigen Nußkuchen in große Stücke zerteilen. Alle Zutaten, außer Eiweiß, dazugeben und leicht vermengen. Diese Masse zwei Stunden zugedeckt kühl stellen. Heben Sie unter die kühlgestellte Nußschmarrnmasse das geschlagene Eiweiß. In eine Pfanne streuen Sie Zucker, geben etwas Butterschmalz dazu und karamellisieren den Zucker goldig. Jetzt gießen Sie die Nußschmarrnmasse circa zwei Zentimeter dick darüber und stellen die Pfanne auf ein Gitter in den vorgeheizten Ofen. Backen Sie den Nußschmarrn circa 10 Min. bei 200 °C. Wenn der Schmarrn eine leicht braune Farbe bekommt, ist er fertig. Mit dem Löffel stechen Sie schöne Stücke aus und richten den Schmarrn an. Garnieren Sie mit Nuss oder Birnenbrandeis.





Für 4 Personen Zubereitungszeit 1 Stunde

Rumpsteak mit Kürbisknödel

Zutaten

Rumpsteak:
1,0 – 1,5 kg Rinderrücken

Kürbisknödel:
200 g Brötchen vom Vortag (ca. 4 Stück)
1 Zwiebel
1 EL Butter
150 ml Milch
3 Eier
gehackte Petersilie
3 EL Butter
Hokkaidokürbis
Kürbiskernöl

Zubereitung

250 g Rinderrücken pro Person (ganz Hungrige packen natürlich auch 300 g und mehr). Ich streue immer Gewürze nach meiner Wahl (Salz, Pfeffer, ausnahmsweise mal Knoblauch, Paprika, Senf) auf ein Brett, Öl dazu und dann wälze ich alles in dieser Mischung. Rumpsteak auf Grillplatte oder Pfanne von beiden Seiten scharf anbraten, mit Pfeffer und Salz leicht würzen. Fleisch auf Gitter legen und ein geschlossenes Blech darunterlegen und bei 80 °C (Niedertemperatur) garen. Für die Kürbisknödel Zwiebel fein würfeln und in 1 EL Butter glasig dünsten. Kürbis in Würfel schneiden und im Ofen bei 160 °C für 15 Min. backen, sodass er weich ist. Die Würfel in 150 ml Milch geben und alles pürieren. Milch erwärmen. Die Milch über die Brötchen gießen und 10 Min. ziehen lassen. 3 Eier, 2 EL gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer zugeben und mit den Händen zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Mit feuchten Händen zu 4 Knödeln formen und in einen weiten Topf mit kochendem Salzwasser geben. Bei milder Hitze 20 Min. garziehen lassen. Man kann die Knödel auch mit Bergkäse füllen. Oder man füllt auf die warmen Knödel alles in ein Glas, gibt ein paar Würfel Käse darüber und backt es im Ofen. Wenn Dein Ofen noch über eine Dampfzugabe verfügt, diese volle Kanne einschalten. Wenn nicht, alles bei geringerer Hitze (140 – 160 °C) garen.

KÜCHE & WOHNKULTUR
Dallmaier GmbH

Küche & Wohnkultur Dallmaier GmbH
Ludwig-Auer-Str. 7
86609 Donauwörth
Tel.: 0906/7058890





Für 2 Personen Zubereitungszeit 10 Min.

Power-Bowl „Start Your Day“

Zutaten

150 g Beeren, z. B. Himbeeren, Heidelbeeren und Erdbeeren
1 Banane (ca. 120 g)
150 g Naturjoghurt oder Skyr
50 g feine Haferflocken
1 EL Chiasamen
1 EL Nussmus, z. B. Mandel- oder Erdnussmus
1 TL Honig oder Ahornsirup (optional)

Für das Topping nach Belieben:
Frische Beeren und Bananenscheiben
Kokosflocken
Gehackte Nüsse
Etwas Zimt

Zubereitung

1. Mixen
Beeren, Banane, Joghurt oder Skyr, Haferflocken, Chiasamen und Nussmus in einen Mixer geben und zu einer cremigen Masse pürieren.

2. Anrichten
Die Smoothie-Masse auf zwei Schüsseln verteilen.

3. Toppen
Mit frischen Beeren, Bananenscheiben, Kokosflocken und gehackten Nüssen garnieren. Nach Wunsch mit etwas Zimt oder Honig verfeinern.

4. Genießen
Direkt servieren und mit einem leckeren Frühstück in den aktiven Tag starten!

INTERSPORT® STEINGASS

intersport Steingass
Löpsinger Str. 10 – 12
86720 Nördlingen



Donauwörther Zeitung
Alles was uns bewegt

Donauwörther Zeitung Mediaberatung
Heilig-Kreuz-Str. 12
86609 Donauwörth
Tel. 0906/7806-26
www.donauwoerther-zeitung.de



Für 4 Personen Zubereitungszeit 20 Min.

Weltbester Burger

Zutaten

500 g Rinderhack
80 g Parmaschinken
80 g Gewürzgurken
1 Ei
1EL mittelscharfer Senf
Halbes Bund Petersilie
3 EL Röstzwiebel
Zwiebelkonfit
Cheddarkäse
Pesto-Mayonnaise
Eisbergsalat
süße BBQ-Sauce

Zubereitung

80 g Parmaschinken zusammen mit 80 g Gewürzgurken sehr fein würfeln und mit 500 g Rinderhack, einem Ei, 1 EL Senf und 3 EL Röstzwiebeln verkneten. Anschließend ein halbes Bund Petersilie fein hacken und untermengen. Aus dem Fleisch 4 flache, ca. 2 cm dicke, Burgerpatties formen, vor dem Grillen leicht mit etwas Öl einstreichen und auf jeder Seite ca. 3 – 4 Min. grillen. Für den Cheeseburger, das Fleisch kurz vor Ende der Grillzeit mit 1 EL Zwiebelkonfit und einer Scheibe Cheddarkäse belegen und diese leicht schmelzen lassen.
Die Burger Buns ebenfalls auf dem Grill von beiden Seiten leicht „toasten“, und dann kann losgelegt werden mit der „Build your own Burger“-Party...

Burger bauen: ein Blatt Eisbergsalat als Grundlage getoppt mit 1 EL Pesto-Mayonnaise darauf das Burgerpatty mit dem Käse und als Krönung, eine Süße BBQ-Sauce. Dazu Pommes Frites oder Kartoffelspalten servieren.



Rieser Nachrichten
Alles was uns bewegt

Rieser Nachrichten Mediaberatung und RN-Medienhaus
Deininger Straße 8
Tel. 09081/83-216
info@rn-medienhaus.de
www.rn-medienhaus.de



Für 4–6 Personen Zubereitungszeit 2 Std.

Spaghetti Bolognese à la RN

Zutaten

1 Zwiebel, fein gewürfelt
500 g Rinderhackfleisch
1 Karotte, fein gewürfelt
1 Stange Sellerie, fein gewürfelt
½ Stange Lauch, in feinen Ringen
2 EL Tomatenmark
ca. 150 ml Rotwein
1 Dose (400 g) gestückelte Tomaten
1 EL Preiselbeermarmelade
400 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren, leicht angedrückt
Salz und Pfeffer
1 TL Oregano
1 TL Paprikapulver
½ TL Chiliflocken (nach Geschmack)
1 Becher Sahne (200 ml)
500 g Spaghetti

Zubereitung

Zwiebel, Karotte, Sellerie und Lauch klein schneiden. In einem großen Topf oder Bräter etwas Öl erhitzen. Das Gemüse 4–5 Min. bei mittlerer Hitze anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig werden. Das Rinderhackfleisch hinzufügen und kräftig anbraten. Dabei immer wieder zerteilen, bis es schön gebräunt ist. Das Tomatenmark zum Hackfleisch geben und 1–2 Min. mitrösten. Dadurch entwickelt sich ein intensiveres Aroma. Den Rotwein angießen und kurz aufkochen lassen. Die Flüssigkeit etwa zur Hälfte einkochen lassen. Die gestückelten Tomaten, Gemüsebrühe, Preiselbeermarmelade, Lorbeerblatt und Wacholderbeeren zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano und Chiliflocken würzen. Die Bolognese bei niedriger Hitze 45–60 Min. ohne Deckel leicht köcheln lassen. Gelegentlich umrühren. Je länger die Sauce köchelt, desto aromatischer wird sie. Lorbeerblatt und Wacholderbeeren entfernen. Sahne einrühren und nochmals 5 Min. sanft köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell etwas Oregano und Chili abschmecken. Währenddessen die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen. Abgießen und kurz abtropfen lassen. Die Spaghetti auf vorgewärmte Teller geben, großzügig mit der RN-Bolognese bedecken und nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan servieren. Für den typischen „Zeitungsküchen-Effekt" die Bolognese bereits am Vortag zubereiten und über Nacht durchziehen lassen. Am nächsten Tag schmeckt sie oft noch aromatischer.







Küchen-Welt
himmlisch wohnen
... und einfach gut kochen!

Asbach-Bäumenheim
Mertinger Str. 50 · Tel. 0906 29650

Dillingen | Aichach | Neuburg
Landsberg | Kaufbeuren

www.himmlisch-wohnen.de

CARE FOR YOU - PFLEGE FÜR DICH GMBH



Im Bild (von links): Tobias Rosengart, Hamza Husain, Katharina Baur und Marvin Bergerhausen (ABW Stütz Punkt). Foto: Aschenputtel Studio – Familien- & Hochzeitsfotografin | Werbung & Design

Pflege, die da ist.
Auch wenn es intensiv wird.

Wir versorgen Menschen mit hohem medizinischem Pflegebedarf, individuell, fachkompetent und mit Herz. **Wir bieten:**

Außerklinische Intensivpflege
1:1-Intensivpflege zu Hause
Ambulante Pflege

Wir sind für Sie da.
Sie suchen einen Intensivpflegedienst für sich oder einen Angehörigen?
Wir beraten Sie gerne persönlich.

Nördlingen | Donauwörth | Westhausen
Heidenheim a. d. Brenz

Tel.: 09081 / 8055380
Mail: info@pflege-fuer-dich.de
Website: www.pflege-fuer-dich.de



FEIX

Sanitätshaus – Orthopädietechnik

sani team · ortho team · reha team · care team

Nördlingen | Donauwörth | Wemding | Dinkelsbühl | Feuchtwangen

www.sanitaetshaus-feix.de

SANITÄTSHAUS FEIX 77 JAHRE





Kontakt FEIX

Sanitätshaus/Orthopädietechnik
Baldinger Str. 19
86720 Nördlingen · 09081/29 41-0

reha team
Romantische Str. 49
86720 Nördlingen · 09081/29 34-0

reha team
Herrengasse 15 - 17
86720 Nördlingen · 09081/29 34-0

care team
Romantische Str. 49
86720 Nördlingen · 09081/29 41-13