



**So isst Österreich besser**

**Folge 7**

**8.4.2026 – ORF1 – 21.05 Uhr**

**Rezepte von Max Stiegl, Gut Purbach/Burgenland**

## **PILZSUPPE**

Zutaten:

- 1000 ml Suppe
- 250 g Pilze
- 200 ml Milch
- 100 g Zwiebel
- Petersilie
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln würfeln und mit Butter in der Pfanne anrösten. Suppe und Milch hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Anschließend fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken - und fertig ist die hausgemachte Pilzsuppe.

## **HUMMUS**

Zutaten:

- 500 g Kichererbsen
- 3 Stk Zitronen
- 3 Knoblauchzehen
- Garam Masala
- Olivenöl
- Sesamöl
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kichererbsen über Nacht einweichen und am nächsten Tag weichkochen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Garam Masala in den Mixer geben, mit frisch gepresstem Zitronensaft und einen Schuss Sesamöl zu einer cremigen Masse pürieren.

## **HEURIGENAUFSTRICH „LIPTAUER ART“**

Zutaten:

- 500 g Topfen
- 50 g Mayonnaise
- 20 g Essiggurken
- 20 g Paprikapulver
- 10 g Kapern
- 1 Stk Zitrone
- 1 Stk Zwiebel
- Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Topfen mit Mayonnaise und Senf verrühren. Die restlichen Zutaten fein hacken und unterheben. Mit Paprikapulver, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Der Liptauer sollte ein paar Stunden durchziehen, bevor man ihn genießt. Liptauer gibt es von mild bis würzig-scharf. Wer den Aufstrich kräftiger mag, kann das edelsüße ganz oder teilweise durch scharfes Paprikapulver ersetzen.

## **EI-AUFSTRICH**

Zutaten:

- 300 g Topfen
- 150 g Sauerrahm
- 8 Stk Eier
- Schnittlauch
- Senf
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Eier 10 min kochen, abschrecken, schälen und fein hacken. Mit den übrigen Zutaten verrühren und kurz durchziehen lassen.