**Medieninformation**

**So kocht Robert Letz mit elektrabregenz in der Möbel Ludwig Kochschule**

**Bei elektrabregenz steht 2024 auch wieder Kochen voll im Fokus. In der Möbel Ludwig Kochschule kocht TV- und Haubenkoch Robert Letz gemeinsam mit den Teilnehmer:innen auf elektrabregenz Geräten und gibt sein Wissen sowie Profi-Tipps weiter. Und das macht er das ganze Jahr 2024 über. Am 9. März 2024 fand der dritte Termin statt, sechs weitere folgen noch.**

**Das Menü:**

* **Gebratener Chicorée und Radicchio mit Walnüssen, Geflügelleber, Dolcelatte und Balsamessig**
* **Bärlauch-Knödeln mit brauner Butter und Parmesan**
* **Quiche mit Erdbeeren, Vanille und gehobelten Mandeln.**

Wien, 18. März 2024. Kochen liegt im Trend: In Österreich wird eifrig gekocht. In 96 Prozent der österreichischen Haushalte wird mindestens einmal pro Woche gekocht, in 38 Prozent sogar täglich. Auch kochen 21 Prozent häufiger, da sie aus Kostengründen weniger oft essen gehen bzw. Essen vom Lieferdienst bestellen. So die Ergebnisse der von marketagent im Auftrag von elektrabregenz durchgeführten repräsentativen Umfrage. [[1]](#footnote-1) Um die eigenen Koch-Skills zu verbessern – dafür gibt es die Möbel Ludwig Kochschule mit elektrabregenz. Das bedeutet: Gemeinsames Kochen mit Haubenkoch Robert Letz.

Mehr als ein TV-Star: Haubenkoch Robert Letz wurde mehrfach ausgezeichnet. Zu seinen Stationen zählten das Steierereck, das Restaurant Schlosspark Mauerbach, König von Ungarn, Winkler´s Posthorn und viele weitere Häuser. Das Bevanda in Gloggnitz baute er mit auf. Seit März 2021 ist Letz als Fernsehkoch beim ORF in „Guten Morgen Österreich“ zu sehen.

Am Speiseplan standen am 9. März 2024 Bärlauch-Knödeln mit brauner Butter und Parmesan als Hauptgang sowie als Vorspeise gebratener Chicorée und Radicchio mit Walnüssen, Geflügelleber, Dolcelatte und Balsamessig. Und als Dessert gab es Quiche mit Erdbeeren, Vanille und gehobelten Mandeln. Gekocht haben die Teilnehmer:innen auf elektrabregenz Induktionskochfeldern. Diese sind mit vollflexiblen Kochzonen ausgestattet und können über die Slider-Sensortasten gesteuert werden. So lassen sich alle Töpfe und Pfannen darauf nach Herzenslust herumschieben. Die flexible Kochstelle erkennt automatisch den Durchmesser und die Position des aufgesetzten Kochgeschirrs und gibt dort die gewünschte Temperatur ab. Wird die Indizierung unterbrochen, schaltet das Kochfeld selbsttätig ab. Die Soft Touch-Bedienkontrolle erleichtert zudem die Temperatureinstellung, wodurch sowohl extrem schnelles Kochen als auch eine langsame Erwärmung möglich werden.

Die Möbel Ludwig Kochschule bietet darüber hinaus auch die Möglichkeit die elektrabregenz Geräte mit ihren Produktinnovationen kennen zu lernen, deren einfache Handhabung live zu erleben und danach die Ergebnisse – zubereitet gemeinsam mit Starkoch Robert Letz – auch zu verkosten. elektrabregenz ist bekannt für hochwertige Küchengeräte, die sich durch Benutzerfreundlichkeit und innovative Features auszeichnen. So weist beispielsweise das Kombibackrohr neben den klassischen Dampfgar-Funktionen auch die typischen Beheizungsarten eines Backofens auf. Durch die Vorteile der Dampffunktion lässt sich nicht nur allein mit Dampf garen, sondern diese können auch mit anderen Backofen-Funktionen wie Heißluft, Grillen sowie Ober- und Unterhitze kombiniert werden.

„Dieses Jahr haben wir unter das Motto „So kocht Österreich“ gestellt. In diesem Zeichen steht auch unsere Zusammenarbeit mit dem TV-Starkoch Robert Letz, den wir zudem für die Möbel Ludwig Kochschule engagiert haben. Es ist spannend als Teilnehmer:in dabei zu sein, für sich selbst zu lernen und die volle Customer Experience von elektrabregenz zu erleben”, so Margit Anglmaier, Head of Marketing & Communications der Beko Austria AG und ergänzt: „Einfachheit und Klarheit steht an erster Stelle, auch wenn es um das Thema Kochen geht. Schließlich wollen wir am Ende des Tages das Gelernte auch daheim gut umsetzen”.

Und die Teilnehmer:innen waren einfach begeistert.

Weitere Termine in der Möbel Ludwig Kochschule mit elektrabregenz und Robert Letz:

•            06. April 2024

•            04. Mai 2024

•            07. September 2024

•            05. Oktober 2024

•            09. November 2024

•            07. Dezember 2024

Die Termine finden jeweils um 11.00 Uhr statt, bei Möbel Ludwig, Hermann Gebauer-Straße 11, 1220 Wien. Anmeldung ist erforderlich. Anmeldelink: <https://www.ludwig.eu/ludwig-kochschule>

**Foto:** Robert Letz wurde von elektrabregenz engagiert und kocht für die Möbel Ludwig Kochschule.

**Fotocredit:** © elektrabregenz / Beko Austria AG

**Über elektrabregenz**

elektrabregenz ist die österreichische Traditionsmarke in Sachen Haushaltsgeräte und zählt seit 130 Jahren zu den Top-Marken am heimischen Markt. Insgesamt über 300 hochqualitative Haushaltsprodukte werden in neun Kategorien (Kühlen/Gefrieren, Spülen, Waschen, Trocknen, Backrohre, Herde, Mikrowellen, Dunstabzugshauben und Kochfelder) angeboten. elektrabregenz gehört zur Beko Austria AG, die in Österreich zudem mit den Marken Beko und Grundig vertreten ist. Die Produkte von elektrabregenz wurden für ihre technischen Innovationen und das herausragende Design, sowie für ihre Umweltfreundlichkeit bereits mehrfach anerkannt und ausgezeichnet. Entdecken Sie mehr unter [www.elektrabregenz.com](http://www.elektrabregenz.com/)

Rückfragen richten Sie bitte an:

|  |  |
| --- | --- |
| Dr. Alexandra Vasak  Reiter PR  Tel.: +43/699/120 895 59  [alexandra.vasak@reiterpr.com](mailto:alexandra.vasak@reiterpr.com) | Mag. (FH) Margit Anglmaier / Head of Marketing & Communications  Beko Austria AG  Tel.: +43/664/384 42 30  [margit.anglmaier@beko.com](mailto:margit.anglmaier@bg-austria.at) |

**Die elektrabregenz Rezepte**

**zusammengestellt von Robert Letz**

**für die Möbel Ludwig Kochschule**

**am 9. März 2024**

**GEBRATENER CHICOREE UND RADICCHIO MIT WALNÜSSEN, GEFLÜGELLEBER, DOLCELATTE UND BALSAMESSIG**

Rezept für 2 Personen

Je 1-2 Stück Chicoree und Radicchio je nach Größe

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

2 El Walnüsse

100 g Dolce Latte

200 g Geflügeleber

Frischer Kerbel

1 El Balsamessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Chicoree und Radicchio halbieren und in einer Öl-Buttermischung auf der Schnittseite anbraten, Geflügelleber und Walnüsse beigeben, umdrehen, mit dem Dolce Latte belegen und im Backrohr auf der Grillstufe ca. 6 - 8 Minuten schmoren.

Danach nochmal auf das Kochfeld stellen, mit Balsamessig ablöschen, salzen, pfeffern mit frisch gehacktem Kerbel bestreuen und anrichten.

Man kann den Chicoree auch mit Blauschimmelkäse und Schinken gratinieren.

Ebenso kann man Trauben oder anderes Obst, z. B. Granatapfelkerne beigeben, um eine fruchtige Note zu erhalten.

**BÄRLAUCHKNÖDELN MIT BRAUNER BUTTER UND PARMESAN**

300 g getrocknete Semmelwürfeln

0,3 l Suppe (Gemüse, Rind, Huhn, je nach Belieben)

3 Eier

50 g zerlassene Butter

Ca. 100 g Bärlauch

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Eier, Suppe und Bärlauch in einem Mixer oder mit einem Pürierstab ca. 1 Minute lang gut mixen.

Mit der zerlassenen Butter über die Semmelwürfeln gießen, gut durchrühren und ca. 15 Minuten quellen lassen.

Danach Knödeln formen, in Salzwasser einkochen und 15 Minuten langsam weiterkochen lassen.

Mit brauner Butter und geriebenem Parmesan anrichten.

Die Butter in einer Kasserolle so lange langsam am Herd kochen lassen, bis die abgesetzte Molke am Boden braun wird und sich die Butter nussbraun färbt.

Aus dieser Masse können sie auch Serviettenknödeln zubereiten, oder den Knödel mit Blauschimmelkäse füllen, aber auch mit Käse vermengen und Kaspress-Knödel daraus zubereiten.

**Quiche mit Erdbeeren, Vanille und gehobelten Mandeln**

Für den Teig:

250 g glattes Mehl

1 Prise Salz

65 g Staubzucker

1 Eigelb

125 g Butter

Alle Zutaten zu einem Mürbteig vermengen und 3 Stunden rasten lassen, danach den Teig ausrollen und in eine gefettete Quiche-Form legen.

Als Alternative gibt es den Teig auch schon in sehr guter Qualität fertig zu kaufen, dieser lässt sich ganz leicht in die Form legen.

Für die Fülle:

500 g Erdbeeren, gewaschen, entstielt und geschnitten

Für die Royal (Überguss):

4 Eier

0,25 l Obers

30 g Brauner Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

½ ausgekratzte Vanilleschote

Etwas geriebene Orangenschale

Alle Zutaten mit einem Stabmixer mixen.

80-100g gehobelte Mandeln

Erdbeeren in die Form füllen, mit der Royal übergießen, die gehobelten Mandeln darüber streuen und alles bei 170° Heißluft im Backrohr ca. 35 - 40 Minuten backen.

Tipp: Es eignen sich alle Arten von Beeren und Obst für die Quiche. Hervorragend passt auch frisches Fruchtmark oder Vanilleeis dazu.

1. marketagent hat im Auftrag von elektrabregenz in einer repräsentativen Umfrage 1.000 Personen zwischen 14 und 75 Jahren im Zeitraum von 31. August bis 6. September 2023 befragt. [↑](#footnote-ref-1)