



## Raaber Prinzenpaar feiert nun immer am 11. 11. Faschingsbeginn und Hochzeitstag

„Wie könnte das Prinzenpaar aus einer Faschingshochburg wie Raab einen anderen Termin für die Hochzeit wählen, als den 11. 11. 2011“. Iris und Gernot Gaiswinkler feierten so ihre Hochzeit gleich mit der Raaber Faschingsgilde. So ist's nur recht, wenn der Vizepräsident der Raaber Faschingsgilde Karl Briglauer (l.) auch noch gleich Trauzeuge ist. Mit einer symbolischen Schlüsselübergabe hat Raabs Bürgermeister Josef Traunwieser (r.) traditionsgemäß seinen Herrschaftsanspruch über die Marktgemeinde während der fünften Jahreszeit zurückgelegt.

Foto: Wagnermaier

## Florianiplakette für Generaldirektor Breidt



Rudi Breidt wurde die höchste Auszeichnung verliehen.

SCHÄRDING (was). Mit der Florianiplakette des Feuerwehrverbandes in Bronze erhielt Rudolf Breidt kürzlich die höchste Auszeichnung für zivile Personen, die von der Feuerwehr vergeben werden kann. Für die Verleihung nahm sich auch der Ehren-Landesfeuerwehrkommandant Johann Huber die Zeit, persönlich zu gratulieren. Florian Theuerjahr, ehemaliger Kommandant der Feuerwehr Grafenau, wurde die Medaille für internationale Zusammenarbeit des Österreichischen Bundesfeuerwehrverbandes verliehen.

## Saibling mit Bulgur & Nuss-Vinaigrette

### Saibling:

4 Saiblingfilets  
350 ml Rapsöl  
4 Basilikumblätter  
1 Rosmarinzweig  
1 Knoblauchzehe

### Gemüse-Bulgur:

150 g Bulgur  
1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
1 EL Ajvar (Paprikamus)  
2 EL Olivenöl  
200 g Tomaten  
100 g Karotten  
200 g Zucchini  
200 ml Gemüsebrühe  
Salz und Pfeffer  
Muskat

### Nuss-Vinaigrette

100 g Nüsse, grob gehobelt  
1 Schalotte, klein geschnitten  
6-8 EL Haselnussöl  
5 EL Weißweinessig  
5-8 EL Gemüsefond  
Salz, Pfeffer  
1 EL gehackte Petersilie

## Süsser kocht Oberösterreich ein

LT1-Koch bereitet Saibling mit Gemüse-Bulgur und Nuss-Vinaigrette zu

Zu Beginn der Sendung wischt Mike Süsser die Saiblingfilets mit einem Papier ab. Wichtig dabei ist, dass man den Fisch gut putzt, da natürlich auch noch Gräten vorhanden sein können. Danach werden die Filets auf eine ganz besondere Weise gegart – nämlich in Rapsöl. Vorteil: Der Fisch wird sofort geschlossen und gart dann schön in seinem eigenen Saft. Für die Beilage spült der LT1-Koch den Bulgur (ein vorgekochter Weizen) kalt ab. Dieser wird dann gemeinsam mit dem geschnittenen Gemüse in einen Topf mit Zwiebeln gegeben und mit einer Gemüsebrühe aufgegossen.

Für die Nuss-Vinaigrette röstet Süsser grob gehackte Nüsse in einer Pfanne. Hinzu kommen Schalotten. Anschließend wird mit Weißweinessig abgelöscht und das Haselnussöl sowie



Die nächste „Süsser am Samstag“-Sendung läuft am Samstag, 26. November, ab 18 Uhr auf LT1.

Fotos: LT1

der Gemüsefond beigegeben. Auch LT1-Moderatorin Nina Kraft war diese Woche wieder für Süsser am Samstag in OÖ unterwegs. Sie besuchte Josef Straßmayr, der seit 20 Jahren

Rapsöl produziert. Bei ihm hat sie sich angesehen, wie das hochwertige Rapsöl hergestellt wird. Zutaten und Rezepte zum Nachkochen gibt es unter [www.lt1.at](http://www.lt1.at). WERBUNG