

Love Crash

TV-Liebeskomödie. D 2001

Ina (Valerie Niehaus) ist eine erfolgreiche Restaurantkritikerin, und auch privat ist alles in Ordnung: Sie steckt mitten in den Hochzeitsvorbereitungen für den großen Tag. Sie will den Unternehmersohn Clemens (Max Gertsch) heiraten. Doch dann geschieht ein Unglück: Sie läuft dem attraktiven Gunnar (Stephan Hornung) ins Auto – und verliert ihr Gedächtnis. Auf der verzweifelten Suche nach ihrer Identität landet sie – wie kann es anders sein – wieder bei Gunnar ...



PRO 7 20.15

Auf Dübel komm raus (1/4)

KABEL 1 20.15



Doku-Soap. D 2004

Weitere vier neue Folgen rund um die geplagten Heimwerker und ihre Sorgen und Nöte. Seien es die Tapeten, die à la Edmund Sackbauer einfach nicht so wollen wie der Tapezierer, die leidigen Probleme mit mangelhaftem Werkzeug oder einfach falsches Material – die motivierten Hobbybauer müssen mit vielen Widrigkeiten leben. Die Baukolonne, der heute auf die Finger geschaut wird, besteht aus Bruder, Schwester, Mutter und Freund.

NEU!

Der Weg der Ziege

Dokumentation. PL 2004

In fünf Dokumentationen berichtet der heute startende Zyklus „Auf der Suche nach dem Glück“ von unterschiedlichsten Europäern und darüber, wie sie ihr Leben meistern. Um die Grundversorgung eines polnischen Dorfes mit Milch und Käse zu sichern, bekommen die Bewohner statt finanzieller Zuwendungen – eine Ziege. Und aus der Sicht dieser Ziege schildern die ausgezeichneten Filmmacher Bartek Konopka und Piotr Rosolowski den dörflichen Alltag. In den nächsten Wochen geht's dann um Finnland, Masuren in Polen, Deutschland und Frankreich.



arte ARTE 22.35

NEU!

tele GOURMET



Spargel à la WOB Wolfram Ortner

Zubereitung: Die Spargelstangen sauber schälen. Die Enden nicht abschneiden, sondern zur Kontrolle abbrechen.

Den Spargel in einer Kasserolle in Olivenöl anbraten, dabei ständig drehen, damit er keine braunen Flächen bekommt. Danach mit Weißwein reichlich aufgießen, kurz einkochen lassen und mit Suppe bedecken. Zuvor noch ein wenig Zucker, Essig, Salz und weißen Pfeffer dazugeben.

Den Spargel ca. zehn Minuten kochen, danach weitere zehn Minuten die Flüssigkeit reduzieren.

In die eingedickte Flüssigkeit – wenn überhaupt notwendig – einen Schuss Obers oder Crème fraîche geben, ein wenig Dijon-Senf beimengen, kurz einkochen lassen, mit Kresse bzw. Schnittlauch überstreuen, einen kräftigen Schuss Quitten-Brand einrühren und anrichten.

Zutaten nach Belieben:

Spargel • Weißwein •
Suppenwürfel oder Suppe •
Salz • Zucker • weißer Pfeffer
• Essig oder Zitrone • eventuell
Crème fraîche oder
Obers • Dijon-Senf •
Kresse oder Schnittlauch •
Olivenöl • Quitten-Brand

Wolfram Ortner und Products auf www.tele.at

Der ehemalige Weltklasse-Skiläufer, Erfinder der Destillata und jetzige Ausrichter der World-Spirits-Awards bringt auf www.tele.at zur Verlosung: • 10 World-Spirits-Guides 2004 • 10 World-Spirits-Online-Guides 2004 • 5 Flaschen Schnaps vom Büchele – Distillery of the Year Gold • 5 Flaschen Schnaps vom Kössler – Distillery of the Year Bronze. Alles weitere auf www.tele.at Rechtsweg ausgeschlossen