

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Hack

2021 - 2023

105 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 29. Dezember 2023.

Inhalt

Frikadellen mit Kartoffel-Stampf und Karotten-Gemüse	1
Dumplings, Hackfleisch-Füllung, Miso-Dip, süßsaure Soße	2
Falscher Hase, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffel-Stampf	4
Königsberger Klopse, Kartoffel-Püree, Rote-Bete-Salat	5
Hackbällchen in Tomaten-Soße mit Patatas bravas, Aioli	6
Wirsing-Rouladen mit türkischem Reis und Okraschoten	7
Köttbullar, Rahm-Soße, Kartoffel-Püree, Gurken-Salat	8
Pastilla mit Hackfleisch, Gemüse und Salat	9
Hackbällchen mit Cognac-Rahm-Soße, Kartoffel-Stampf	10
Blätterteig-Strudel mit Rehack-Füllung, Portwein-Soße	11
Lammhacksteak, Dattel-Paprika-Gemüse, Chorizo-Schaum	12
Scotch Eggs mit Sauce gribiche und Pommes frites	13
Party-Schlemmertopf mit Hackfleisch	14
Frikadellen, Champignon-Sahne-Soße, Kartoffel-Stampf	15
Köfte mit Grillgemüse, Couscous-Salat und Minz-Soße	16
Hackfleischrolle mit Tomaten- und Béchamel-Soße	17
Maultaschen mit Hackfleisch-Kapern-Füllung, Sahne-Soße	19
Orientalische Hackbällchen, Couscous-Salat und Dip	20
Hacksteaks mit Rotwein-Soße, Karotten, Kartoffel-Stampf	21
Geräucherter Kebab, Aubergine am Spieß, Auberginen-Püree	22
Gebackene Kibbeh mit Minz-Pesto und Gemüse-Spieß	24
Italienische Hackbraten-Scheibe und Antipasti-Gemüse	26
Frikadellen mit Ketchup, Kartoffel-Sellerie-Stampf	27
Königsberger Klopse, Kartoffel-Stampf, Rote-Bete-Salat	28
Hawaii-Burger mit Honig-Bacon, Ananas, Pommes frites	30

BBQ-Bacon-Chili-Cheese-Rolls mit Kartoffel-Chips	31
Frikadellen mit Kartoffelbrei, Apfelmus, Röstzwiebeln	33
BBQ-Bacon-Burritos mit Coleslaw	34
Lamm-Köfte mit Ksr und Joghurt-Dattel-Dip	35
Gorgonzola-Burger mit Tennessee-BBQ-Soße, Coleslaw	36
Ananas-Beef-Burger, Zwiebeln, Chili-Dip, Edamame-Salat	37
Köfte mit buntem Kisir und Joghurt-Dip	38
Gnocchi alla bolognese	39
Köfte - Hackfleisch im Bulgurteig mit Hummus	40
Köfte - Hackfleisch im Bulgurteig mit Hummus	40
Tong Quian Jiaozi mit grünem Gemüse und Dip	41
Tong Quian Jiaozi mit grünem Gemüse und Dip	41
Gefüllte Paprika, Kartoffel-Scheiben, gebratene Tomaten	42
Frikadellen mit Braten-Soße, Kartoffel-Stampf	43
Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Meerrettich-Stampf	44
Frikadellen mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Zwiebeln	45
Mandu mit Surf-and-Turf-Füllung und Gochujang-Soße	46
Königsberger Klopse mit Petersilien-Kartoffeln	47
Mini-Hackbraten mit Semmelknödel und rahmiger Soße	48
Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln	49
Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat	50
Tomaten-Risotto, Hackfleisch-Bällchen, Basilikum-Pesto	51
Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete	52
Frikadellen mit Fenchel-Kartoffel-Stampf, Fenchel-Salat	53
Kalb-Ravioli mit Tomaten-Soße	55
Lamm-Hackbällchen mit Zitronen-Reis, Feta-Creme, Fenchel	57
Frikadellen mit Gurke, Spitzkohl, Kartoffel-Stampf	59
Yufka-Röllchen mit Weichkäse, Spinat und Kebab-Bällchen	60
Paprika-Risotto mit Hackbällchen	61
Frikadellen mit Kartoffel-Püree und Gurken-Salat	62
Köttbullar mit Feigen-Harissa-Soße, Reis, Feigen-Chutney	63
Tagliatelle mit schneller Tomaten-Bolognese	64

Maultaschen mit grünem Spargel, Zwiebeln, Bacon-Schaum	65
Rinderhack in Rotwein mit Tomaten, Mango und Bananen	66
Hackfleisch-Pfanne mit Basmati und Minz-Joghurt-Dip	67
Frikadellen mit Süßkartoffel-Püree, Möhren und Tomaten	68
Dumplings mit scharfem Rotkohl-Mango-Salat, Edamame, Dip	69
Frikadellen mit Kartoffel-Stampf und Gurken-Salat	71
Königsberger Klopse mit Kartoffel-Meerrettich-Espuma	72
Frikadellen mit Rahm-Spinat und Kartoffel-Stampf	74
Frikadellen mit Kartoffel-Stampf und Zwiebel-Soße	75
Champignon-Fleisch-Küchle mit Spitzkohl-Möhren Gemüse	76
Ricotta-Pappardelle mit Bolognese-Sugo	77
Königsberger Klopse nach 'Schwiegermutter Art'	78
Kroatische Frikadellen mit Djuvec-Reis und Ajvar-Dip	79
Chili con carne mit Nachos und Avocado-Dip	80
Buletten mit Birnen-Senf, Blauschimmel-Käse-Kürbis	81
Dumplings mit Garnele, Hackfleisch, Pesto, Shiso-Schaum	82
Evapii mit Zucchini-Kartoffel und Gurken-Tomaten-Salat	83
Möhren-Risotto mit Hack-Bällchen	85
Königsberger Klopse, Kartoffel-Stampf, Rote-Bete-Salat	86
Schnelle Bolognese mit selbstgemachten Linguine	87
Cevapcici mit Tomaten-Rreis, Ajvar und Sour-Cream-Dip	88
Scotch Egg mit Erbsen-Minz-Creme, Zitronen-Möhren	89
Omas Klopse mit Speckbohnen, Salzkartoffeln, Braten-Soße	90
Rindfleisch-Klopse mit Bonito-Pilz-Fünf-Gewürze-Sud	91
Fleisch-Spieß mit Grillgemüse, Tomaten-Soße, Joghurt	93
Filoteig-Päckchen mit Lammhack-Spinat-Füllung, Espuma	95
Wirsing-Roulade mit Hackfleisch und Kartoffel-Püree	96
Raviolo Eigel, Bolognese, Nussbutter mit Schinken-Segel	97
Königsberger Klopse mit Basmati	98
Maultaschen mit Hackfüllung, Zwiebelschmelze, Feldsalat	99
Königsberger Klopse mit Kartoffel-Stampf, Kohl, Kapern	100
Cheeseburger mit Brötchen, Burger-Soße und Pflücksalat	101

Hackbällchen , Tomaten-Soße, Hähnchen, Kartoffel-Würfel	102
Auberginen-Hack-Türmchen, Béchamel-Soße, Orangen-Joghurt . . .	103
Beef-Burger mit Bacon-Jam und Chili-Mayonnaise	105
Kalbshack-Saté, Dip, Pak Choi, Tintenfischtuben, Dip	107
Cevapcici mit Ajvar, Djuvec-Reis und Bauern-Salat	109
Bread-Bun-Burger, Rindfleisch-Blutwurst-Patty, Cheddar	111
Ramen-Burger mit Rindfleisch-Patty, Burger-Soße, Salat	112
Fleisch-Küchle, Bratkartoffeln, Gurken-Mandarinen-Salat	114
Piroggi mit zweierlei Füllung, Nussbutter, Semmelbrösel	115
Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln	117
Maultaschen mit Zwiebeln, Salat mit Honig-Senf-Dressing	118
Rinder-Pflanzerl, Zwiebeln, Pilzrahm, Kartoffel-Püree	119
Wirsing-Rouladen mit Lamm-Hack-Füllung, Kartoffel-Stampf	120
Buletten mit Wirsing-Rahm, Kartoffel-Sellerie-Würfel	121
Bifteki mit griechischem Salat, Rosmarin-Kartoffeln	122
Wirsingrouladen, Speck-Soße, Röstkartoffel-Würfel	123
Frikadellen mit Zwiebeln, Rahm-Kohlrabi, Röstkartoffeln	124
Hackfleisch-Lauch-Topf mit selbstgemachten Nudeln	125

Index

126

Frikadellen mit Kartoffel-Stampf und Karotten-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g Kalbshackfleisch	100 g Laugenbrezen	1 Zwiebel
1 Zitrone, Abrieb	1 Ei	1 EL Butter
115 ml Milch	4 Zweige Blattpetersilie	4 Zweige Thymian
2-3 EL Semmelbrösel	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

400 g mehlig. Kartoffeln	100 ml Milch	40 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Karottengemüse:

250 g junge Möhren mit Grün	10 g Butter	100 ml Gemüsefond
Zucker	Salz	

Für die Frikadellen:

Die Blätter von den Petersilienstielen zupfen und fein schneiden.

Laugenbrezen in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen und 1,5 EL fein hacken. Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit wenig Öl anschwitzen, mit Milch ablöschen, aufkochen, über die Brezen-Scheiben gießen und vermengen.

Kalbshackfleisch zur Brezenmasse geben, Ei und fein geschnittene Petersilie unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, wenn nötig, Semmelbrösel einarbeiten. Die fertige Masse zu 6-8 Pflanzlerl formen, in einer großen Pfanne mit wenig Pflanzenöl langsam ringsum anbraten.

Butter darin aufschäumen lassen, gehackten Thymian und etwas abgeriebene Zitronenschale zugeben, mit einem Deckel abdecken und vom Herd nehmen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen, in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und Salz hinzugeben. Das Ganze zum Kochen bringen und für ca. 20 Minuten kochen lassen, bis die Kartoffel gar sind. Anschließend die Kartoffeln abseihen und pellen.

Milch sowie Butter in einem Topf leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist.

Nun die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch- ButterMischung unterrühren. Zum Schluss den Stampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für das Karottengemüse:

Möhren so putzen und schälen, dass noch ein kleines Stück vom Grün zu sehen bleibt. Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Fond angießen. Bei geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

Florian Weingarth am 27. November 2023

Dumplings, Hackfleisch-Füllung, Miso-Dip, süßsaure Soße

Für zwei Personen

Für den Dumpling-Teig:

280 g Weizenmehl, 405 40 g Stärke Salz

Für die Dumpling-Füllung:

300 g Schweinehackfleisch 200 g Chinakohl 1 Karotte
4 Knoblauchzehen 3 Zweige Petersilie 3 Zweige Basilikum
1 Zweig Koriander 4 EL Sojasauce 3 EL Austernsauce
1 EL Ponzu 1 EL Mirin 1 TL Reisessig
2 EL Sesamöl Salz Pfeffer

Für den Miso-Dip:

2 TL helle Misopaste 4 g Ingwer 1 TL Honig
4 EL Reisessig

Für die süßsauer-Sauce:

$\frac{1}{2}$ Karotte $\frac{1}{2}$ Paprika 1 Dose Ananas mit Saft
1 EL Tomatenmark 3 EL Apfelessig 1 EL Sojasauce
2 EL Sesamöl 1 EL Speisestärke 1 EL brauner Zucker
Salz

Für den Chili-Gurkensalat:

1 Gurke 2 Knoblauchzehen 1 Chili
1 Zweig Koriander 1 EL Sojasauce 1 EL Reisessig
1 TL Chiliöl 1 TL Sesamöl 1 TL brauner Zucker
Salz

Für den Dumpling-Teig:

160 ml heißes Wasser zum Kochen bringen und mit zwei chinesischen Esstäbchen das Mehl und Salz mit dem heißen Wasser verrühren.

Anschließend den Teig 3 Minuten kneten, dann mit einem Küchenhandtuch abdecken und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach den Teig noch einmal kurz kneten und in eine lange Rolle formen.

Teig-Rolle in 1,5 cm breite Stückchen schneiden. Diese Stücke kreisförmig ausrollen und mit Stärke bestreichen, damit Sie nicht kleben.

Für die Dumpling-Füllung:

Karotte schälen, Knoblauch abziehen und beides fein hacken.

Chinakohlblätter und Kräuter fein hacken. Gemüse mit Sojasauce, Austernsauce, Ponzu, Mirin und Reisessig in einer Pfanne mit Sesamöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und rohes Hackfleisch unterrühren.

Einen Teelöffel der Füllung auf die Mitte der kreisrunden Teigstücke geben und an den oberen Rändern zusammendrücken.

Die vorbereiteten Dumplings in eine Pfanne legen und bei mittlerer Temperatur in etwas Sesamöl 3 Minuten anbraten. Danach die Dumplings mit 100 ml Wasser in der Pfanne übergießen und den Deckel darauf geben. Für weitere 3-5 Minuten ziehen lassen.

Für den Miso-Dip:

Ingwer schälen und fein hacken. Alle übrigen Zutaten damit vermischen, bis sich die Misopaste komplett aufgelöst hat.

Für die süßsauer-Sauce:

Karotte schälen und fein hacken. Paprika entkernen und fein hacken.

Die Ananasringe aus der Dose fein hacken.

Einen Teil vom Ananassaft mit Speisestärke vermischen. Diese Mischung mit restlichem Ananassaft, Apfelessig, Tomatenmark, Sojasauce, 1 EL Sesamöl, Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Karotte, Ananas und Paprika in einer Pfanne mit etwas Sesamöl kurz anbraten und zu der Sauce hinzugeben. Bei leichter Temperatur 5-10 Minuten köcheln lassen.

Für den Chili-Gurkensalat:

Gurke waschen und anschließend in Scheiben schneiden. Mit zwei Prisen Salz in eine Schüssel geben, damit das Wasser der Gurke entzogen wird, später das Gurkenwasser abgießen.

Knoblauch abziehen und mit Chili und Koriander zusammen fein hacken.

Anschließend mit Sojasauce, Reisessig, Chiliöl, Sesamöl und Zucker vermischen. Gurkenscheiben mit dem Dressing vermengen.

Nicolas Heuss am 27. November 2023

Falscher Hase, Erbsen-Möhren-Gemüse, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für den falschen Hasen:

500 g gem. Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	2 Zwiebeln
100 g Kapern	4 Eier, Größe S	4 Eier Größe M
100 ml Milch	Butter	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Panko	Mehl	Öl, Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

300 g TK-Erbsen	3 Möhren	Sahne
400 ml Hühnerfond	50 g glatte Petersilie	Zucker, Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehligk. Kartoffeln	200 g Butter	200 ml Milch
300 ml Sahne	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur: $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Für den falschen Hasen: Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Brötchen in Milch einlegen, dann ausdrücken und zum Fleisch geben. Zwiebeln abziehen und klein würfeln. Kapern ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Zwiebelwürfel in etwas Butter glasig anschwitzen und zusammen mit den Kapern zur Hackfleischmasse geben. Schnittlauch hacken und ebenfalls zum Hackfleisch geben.

Die Eier in Größe S ca. 5-7 Minuten kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Aus der Hackfleischmasse einen großen Ball formen und eine kleine Mulde hineindrücken. In diese Mulde dann vorsichtig das Ei hineinlegen und mit restlicher Fleischmasse umschließen.

Eine Panierstraße aus Mehl, verquirlten Eiern und Panko aufstellen.

Hackfleischbälle erst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss in Panko wälzen. In einer 180 Grad heißen Fritteuse goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Gemüse: Möhren schälen und in kleine Würfel oder Scheiben schneiden. Möhren in etwas Butter anschwitzen und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Hühnerfond ablöschen. Möhren köcheln lassen, bis sie gar sind.

Erbsen zu den Möhren geben und etwas mitköcheln lassen. Mit Sahne und gehackter Petersilie verfeinern.

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser weich kochen.

Milch, Sahne und Butter in einem kleinen Topf erwärmen. Weiche Kartoffeln abgießen und stampfen. Dann Milch-Sahne-Butter-Mischung nach Bedarf dazugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Für die Garnitur: Gericht mit Schnittlauch garnieren.

Richard Decker am 13. November 2023

Königsberger Klopse, Kartoffel-Püree, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Rinderhackfleisch	$\frac{1}{2}$ trockenes Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	1 l Gemüsefond	1 EL Paniermehl
Salz	Pfeffer	

Für die Kapernsauce:

60 g Kapern	1 Zitrone, davon Saft	1 Ei
2 EL Butter	50 ml Sahne	Gemüsefond
1 EL Mehl	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Für Kartoffelpüree:

500 g mehlig. Kartoffeln	5 EL Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen vorgek. Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Klopse:

Den Gemüsefond in einem Topf zum Kochen bringen. Brötchen in Wasser einweichen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Das eingeweichte Brötchen ausdrücken und ebenfalls in die Schüssel geben. Zwiebelwürfel, Ei und Paniermehl dazugeben. Mit Pfeffer und Salz kräftig abschmecken. Kleine Klößchen formen und ca. 10 Minuten in dem Gemüsefond ziehen lassen.

Für die Kapernsauce:

Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl dazugeben.

Gemüsefond von den Klopfen abnehmen und einrühren, bis eine schöne sämige Sauce entsteht. Kapern dazugeben. Mit Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Ganz zum Schluss ein Ei trennen und das Eigelb mit der Sahne in die Sauce einrühren.

Für Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Salz Wasser zum Kochen bringen. Garkochen, abgießen und ausdampfen lassen. Mit Butter und Sahne ein feines Kartoffelpüree herstellen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen.

Für den Rote-Bete-Salat:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Aus der Roten Bete mit einem Ausstecher kleine Kugeln ausstechen. Apfelessig, Öl und Schnittlauch verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Dressing mit den Rote-Bete-Kugeln vermischen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Cornelia Uetrecht am 13. November 2023

Hackbällchen in Tomaten-Soße mit Patatas bravas, Aioli

Für zwei Personen

Für Hackbällchen:

300 g gem. Hackfleisch	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Ei	Butter	15 g Panko
Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer

Für die Tomatensauce:

400 g San-Marzano-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenmark	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Zucker
1-2 Zweige Kerbel	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Patatas bravas:

300 g Kartoffeln	scharfes Paprikapulver	1 Prise Salz
Öl		

Für die Aioli:

1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zitrone, davon Saft	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Senf	75 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für Hackbällchen:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Hackfleisch mit Schalotte, Knoblauch, Ei, Panko, Salz und Pfeffer vermengen. Aus der Masse sechs Bällchen formen, diese mehlieren und in einer Pfanne mit Butter ringsherum anbraten.

Für die Tomatensauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Tomaten, Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Wenn die Hackbällchen leicht knusprig sind, zur Sauce hinzufügen und weiterköcheln lassen. Hackbällchen vor dem Servieren mit Kerbel bestreuen.

Für die Patatas bravas:

Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Stücke schneiden.

Kartoffelstücke zweimal bei 170 Grad in der Fritteuse ausbacken.

Mit Paprikapulver und Salz würzen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Aioli:

Knoblauch abziehen und grob hacken. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Zitronensaft auspressen.

Eigelb, Knoblauch, Zitronensaft, Senf Salz und Pfeffer in eine Metallschüssel geben und vermengen. Während des Aufschlagens langsam das Öl hinzufügen und weiter vermengen.

Moritz Geschke am 13. November 2023

Wirsing-Rouladen mit türkischem Reis und Okraschoten

Für zwei Personen

Für die Wirsingrouladen:

6 Wirsingblätter	400 g Rinderhackfleisch	1 Semmelbrösel
1 Ei	200 ml Rinderfond	1 EL Senf
1 TL Kümmel	1 Bund frische Petersilie	Öl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für den Sud:

1 kleine weiße Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
2 EL Tomatenmark	10 ml Apfelessig	2 TL Blütenhonig
3 EL Senfkörner	3 Pimentkörner	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	200 ml Wasser	Öl, Salz, Pfeffer
Für den Reis:	130 g türkischer Reis	4 EL Sehriye Nudeln
2 EL Butter	10 EL Rapsöl	2 ½ TL Salz

Für die Okraschoten:

6 Okraschoten	8 Cherrytomaten	30 ml Essig
Für die Garnitur:	1 Cherrytomate	Erbsenkresse

Für die Wirsingrouladen: Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Stiel der Wirsingblätter abschneiden und die Blätter in Salzwasser mit Kümmel ca. 4 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken.

Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Dann mit einem weiteren Küchentuch bedecken und mit einem Nudelholz vorsichtig plattwalzen. Rinderhackfleisch mit gehackter Petersilie mischen.

Semmelbrösel in Wasser einlegen, ausdrücken und mit Senf und Ei zum Hackfleisch hinzufügen. Alles gut verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Farce auf die Wirsingblätter geben und zu einer Roulade formen. Die Rouladen mit der geklappten Seite nach unten in eine Pfanne geben und die Rouladen von allen Seiten braten. Mit dem Fond ablöschen, dann in den vorgeheizten Ofen stellen und die Rouladen ca. 30 Minuten garen lassen.

Für den Sud: Pimentkörner im Mörser zerstoßen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und mit Öl in einer Pfanne glasig braten. Zerstoßenen Piment, Lorbeerblatt, Tomatenmark, Senfkörner, Essig und Zucker hinzufügen und verrühren. Mit ca. 200 ml Wasser aufgießen, bis ein etwas flüssiger Sud entsteht. Butter hinzufügen und alles köcheln lassen.

Mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Sud abseihen. Einige der im Sieb zurückgebliebenen Senfkörner als Garnitur verwenden.

Für den Reis: Öl in einen Topf geben und die Butter darin schmelzen. Nudeln darin anrösten. Reis und 270 ml Wasser hinzugeben, rühren und ordentlich salzen. Mit abgewinkeltem Deckel bei mittlerer Hitze köcheln lassen bis das ganze Wasser aufgesogen ist. Herd abstellen und mit einem Blatt Küchenrolle zwischen Topf und Deckel ruhen lassen. Den Reis mithilfe eines Servierings auf einem tiefen Teller anrichten.

Für die Okraschoten: Schoten waschen und an beiden Enden zuschneiden, dabei sollte das Fruchtfleisch nicht verletzt werden. Schoten für ca. 5 Minuten in Essigwasser blanchieren. Cherrytomaten einritzen und eine halbe Minute in kochendem Wasser sieden lassen. Herausnehmen und die Schale abziehen. Gemüse kurz vor dem Servieren durch den Sud ziehen.

Für die Garnitur: Erbsenkresse und je eine halbierte Tomate auf dem Reis anrichten.

Oliver Giemsa am 08. November 2023

Köttbullar, Rahm-Soße, Kartoffel-Püree, Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Gurken-Dill-Salat:

½ Salatgurke	1 Bund Dill	Balsamico Bianco
Rapsöl	Zucker	Salz

Für das Kartoffelpüree:

600 g große mehligk. Kartoffeln	100 ml kalte Milch	150 g kalte Butter
Muskatnuss	Salz	

Für die Köttbullar:

300 g Kalb-Hackfleisch	2 Schalotten	150 ml Sahne
60 g Semmelbrösel	1 EL Butter	Pflanzenöl
1 Prise gemahlener Piment	Salz	Pfeffer

Für die Rahmsauce:

300 ml Kalbsfond	200 ml Sahne	1 TL helle Sojasauce
2 TL Kartoffelstärke	Salz	

Für die Preiselbeeren:

2 EL Preiselbeeren

Für den Gurken-Dill-Salat:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Gurke mit einem Hobel in feine Scheiben schneiden. Gurkenscheiben leicht salzen und in einer Schüssel 30 Minuten ziehen lassen. Für die Vinaigrette Balsamico Bianco, Zucker und Salz verrühren und anschließend das Öl einarbeiten (Verhältnis Balsamico zu Öl ca. 1:2).

Zum Anrichten die Gurken mit der Hand ausdrücken und mit der Vinaigrette vermengen. Dill feinhacken und dazugeben.

Für das Kartoffelpüree:

Kalte Butter in Würfel schneiden. Kartoffeln schälen, in gleichmäßige Stücke schneiden und in kräftig gesalzenem Wasser weichkochen (15-25 Minuten). Abgießen und im heißen Topf kurz ausdampfen lassen.

Dann durch eine Kartoffelpresse geben und Milch und Butter unter kräftigem Rühren einarbeiten. Mit etwas geriebener Muskatnuss und ggf.

noch etwas Salz abschmecken.

Für die Köttbullar:

Semmelbrösel mit der Sahne vermengen und ca. 20 Minuten einweichen lassen. Schalotten abziehen, sehr fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen, anschließend zum Hackfleisch geben. Semmelbrösel-Sahne nun ebenfalls dazugeben und alles in einer Schüssel mit einem Holzlöffel kräftig vermengen, bis das Fleisch eine cremige Textur bekommen hat. Masse mit Salz, Pfeffer und einer Prise gemahlenem Piment abschmecken. Mit nassen Händen nun golfballgroße Bällchen formen und diese in eine geölte, große Auflaufform legen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen.

Für die Rahmsauce:

Kalbsfond in einer Saucenpfanne etwas einköcheln lassen. Dann die Sahne hinzufügen und alles noch einige Minuten weiterköcheln lassen.

Mit ein wenig Sojasauce und ggf. Salz abschmecken. Stärke mit etwas Wasser verrühren und vorsichtig dosiert zur Sauce geben und aufkochen, bis diese die gewünschte Bindung hat.

Für die Preiselbeeren: Preiselbeeren als Garnitur auf den Köttbullar verwenden.

Alexander Makris am 30. Oktober 2023

Pastilla mit Hackfleisch, Gemüse und Salat

Für zwei Personen

Für die Pastilla:

200 g Rinderhackfleisch	100 g Glasnudeln	30 Frühlingsrollenteigblätter
1 Zucchini	1 Möhre	1 Frühlingszwiebel
80 g grüne, Oliven	3 EL Butter	500 ml Hühnerfond
1 TL Sriracha	1 Bund glatte Petersilie	1 TL Kurkuma
1 TL Knoblauchpulver	2 EL Paprikapulver	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Rucolasalat:

80 g Rucola	2 große Pfirsiche	1 vorgek. Rote Bete
100 g Burrata	2 EL Butter	30 g Pinienkerne
125 ml Orangensaft	2 EL dunklen Balsamico	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 TL Mohn	30 g Emmentaler
-----------	-----------------

Für die Pastilla:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden. Möhre schälen, Zucchini und Möhre klein reiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und alles darin andünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ohne Stiele fein hacken. Hackfleisch mit in die Pfanne geben und scharf anbraten. Mit Kurkuma, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Paprika abschmecken. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Glasnudeln mit heißem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Oliven, Glasnudeln, Chilisaucen und Hühnerfond in die Hackfleisch-Pfanne geben und alle Zutaten mit einander vermengen. Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen und eine Tortelettförmchen damit einfetten. Teigblätter hineinlegen, so, dass sie an den Seiten überlappen. Hackfleischfüllung auf die Teigblätter geben und Teigenden über der Füllung zusammenklappen, sodass die Pastilla geschlossen ist. Teig mit Butter bestreichen und im Backofen etwa 15 Minuten knusprig braun backen.

Für den Rucolasalat:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Aus der Pfanne nehmen und Butter und Honig in der gleichen Pfanne schmelzen lassen. Pfirsiche halbieren, entkernen und vierteln. In der Pfanne karamellisieren lassen.

Früchte wieder herausnehmen und für das Dressing Butter-Honig-Gemisch mit Orangensaft ablöschen. Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Rucola waschen und trockenschleudern. Auf einem tiefen Teller anrichten und mit Pfirsichen, Burrata und Rote Bete belegen.

Dressing darüber geben und mit Pinienkernen bestreuen.

Für die Garnitur:

Emmentaler reiben und vor dem Servieren mit dem Mohn über die noch heiße Pastilla geben.

Amal Andres am 23. Oktober 2023

Hackbällchen mit Cognac-Rahm-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

300 g gemischtes Hackfleisch	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 rote Chilischote	200 ml Milch	100 g Schafskäse
2 Eier	1 altbackenes Brötchen	1 Bund glatte Petersilie
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Stampf:

6 kleine Kartoffeln	1 Knollensellerie	100 ml Sahne
100 g Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Karotten:

6 Babykarotten mit Grün	glatte Petersilie	150 g Butter
1 EL Zucker		

Für die Cognac-Rahmsauce:

1 Schalotte	1 Zitrone, davon Abrieb	50 ml Sahne
1 EL Butter	50 ml trockener Weißwein	1 EL Cognac
75 ml Rinderfond	4 Zweige Thymian	1 TL grüne, eingel. Pfefferkörner
1 TL Cayennepfeffer	1 EL Maisstärke	2 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer		

Für die Hackbällchen:

Das Brötchen in warmer Milch aufweichen. Chili längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch, Eiern, eingeweichten Brötchen und gehackter Petersilie mischen. Kleine Hackbällchen formen, jeweils einen Würfel Schafskäse in die Masse einarbeiten und dann in Sonnenblumenöl bei mittlerer Temperatur in der Pfanne von allen Seiten anbraten.

Für den Kartoffel-Selleriestampf:

Kartoffeln und Sellerie jeweils schälen und klein schneiden. Beides etwa 15 Minuten in siedendem Salzwasser garziehen lassen. Petersilie fein hacken. Kartoffeln und Sellerie abgießen und mit Petersilie, Butter, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss vermengen. Mit einem Kartoffelstampfer zu einem Stampf vermengen.

Für die karamellisierten Karotten:

Karotten schälen. Grün bis auf 1 cm abschneiden. In einem Topf mit Wasser garen. Anschließend in geschmolzener Butter und etwas Zucker in der Pfanne karamellisieren. Petersilie fein hacken und darüber streuen.

Für die Cognac-Rahmsauce:

Schalotte abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter anschwitzen und mit Cognac und Weißwein ablöschen. Fond angießen und Sahne einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. Thymian abzupfen und mit in die Sauce geben. Mit Maisstärke abbinden und aufmixen. Dann eingelegten grünen Pfeffer dazugeben. Zitrone heiß abwaschen und kurz vor dem Servieren etwas Schale in die Sauce reiben.

Volker Bettin am 23. Oktober 2023

Blätterteig-Strudel mit Rehack-Füllung, Portwein-Soße

Für zwei Personen

Für den Blätterteig-Strudel:

1 Rolle Blätterteig	250 g Reh-Hackfleisch	50 g Speckscheiben
2 EL getrocknete Steinpilze	1 Zwiebel	1 Ei
1 EL Butter	1 EL Dijonsenf	1 Zweig Thymian
Öl	Chilipulver	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 ml Rotwein	50 ml Portwein	100 ml Wildfond
2 Schalotten	2 EL Preiselbeeren	25 g Crème-fraîche
1 EL Butter	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Rosmarin
3 Wacholderbeeren	2 Pimentkörner	

Für die Zwiebeln:

2 Zwiebeln	1 Zitrone, Saft	4 EL brauner Zucker
2 EL Butter	Salz	

Für den Blätterteig-Strudel:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Steinpilze in Wasser einweichen.

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen, Speck in Streifen schneiden und auslassen. Zwiebel abziehen und würfeln. Reh-Hackfleisch und Zwiebel zugeben und kurz braten. Eingeweichten Steinpilze ausdrücken, klein hacken und zugeben. Mit gehacktem Thymian, Chili, Salz und Pfeffer würzen und mit Senf abschmecken.

Aus den Blätterteigrollen zwei Rechtecke ausschneiden. Die Fleischmasse auf dem Blätterteig verteilen und diesen zusammenrollen.

Die Seiten einschlagen und ordentlich andrücken.

Den Strudel mit verquirltem Ei bestreichen und auf mittlerer Schiene im Backofen 18-20 Minuten goldbraun backen.

Strudel herausnehmen und vor dem Servieren schräg aufschneiden.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, fein hacken und im Bratrückstand der Fleisch-Mischung in Butter goldgelb anrösten. Mit Rotwein und Portwein ablöschen. Lorbeerblatt, Piment, Wacholderbeeren und Rosmarin zufügen und kräftig reduzieren. Wildfond und Crème fraîche einrühren und 10 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb geben und die Sauce auffangen. Preiselbeeren unterrühren.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, halbieren oder vierteln und in reichlich Zucker wälzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin braten und karamellisieren, bis sie eine bräunliche Farbe haben. Vor dem Servieren etwas salzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Isabella Jorthan am 19. Oktober 2023

Lammhacksteak, Dattel-Paprika-Gemüse, Chorizo-Schaum

Für zwei Personen

Für das Lammhacksteak:

300 g Lammhackfleisch	1 mittelgroße rote Zwiebel	1 kleine getrocknete Chili
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
1 TL Piment d'Espelette	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Zimt	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Koriander
4 EL Panko	4 EL Sonnenblumenöl	Salz

Für das Dattel-Paprikagemüse:

4 Pimientos de Padrón	2 grüne Paprikaschoten	1 rote Spitzpaprika
2 Frühlingszwiebeln	6 weiche Datteln	2 EL Olivenöl
Meersalzflocken	Pfeffer	

Für den Chorizo-Schaum:

50 g Chorizo am Stück	1 mittelgroße Tomate	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	40 g Ziegenfrischkäse	1 EL Butter
1 TL Tomatenmark	50 ml Weißwein	150 ml Gemüsefond
1 EL Sonnenblumenöl	1 TL Lecithin	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 rote Chilis	6 weiße essbare Blüten
---------------	------------------------

Für das Lammhacksteak:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Lammhackfleisch mit einem Ei vermischen. Zwiebeln abziehen, würfeln und unterheben. Die Masse mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Piment d'Espelette, Zimt, Koriander und Salz würzen. Getrocknete Chili hacken und dazugeben.

Die Masse zu zwei Steaks formen und in Panko wenden. Die Hacksteaks in einer Pfanne in Öl auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten und bei 80 Grad in den Ofen geben.

Für das Dattel-Paprikagemüse:

Gemüse waschen, entkernen und in Ringe schneiden. Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Datteln klein würfeln.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen und alles zusammen darin circa 4 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Mit Meersalzflocken und Pfeffer abschmecken.

Für den Chorizo-Schaum:

Tomate waschen und würfeln. Schalotte abziehen und würfeln.

Knoblauch abziehen und hacken. Chorizo würfeln.

Öl im Topf erhitzen und alle Zutaten zusammen dünsten. Tomatenmark einrühren und Weißwein und Gemüsefond hinzugeben. Alles reduzieren lassen und den gesamten Sud durch ein Sieb geben und auffangen.

Ziegenfrischkäse und Butter unterheben. Lecithin dazugeben und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Chili und Blüten garnieren.

Heike Weidemann am 19. Oktober 2023

Scotch Eggs mit Sauce gribiche und Pommes frites

Für zwei Personen

Für die Scotch Eggs:	3 Eier	110 g Rinderhackfleisch
1 Frühlingszwiebel	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{4}$ Bund glatte Petersilie
1 TL Senf	100 g Panko	ca. 2 EL Mehl
Muskatnuss	Erdnussöl	Salz, Pfeffer

Für die Pommes frites:

500 g mehligk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Erdnussöl
---------------------------	-----------------------	-----------

Für die Sauce gribiche:

1 Zitrone, Saft	2 Eier	1 EL Senf
10 g Kapern	30 g Cornichons	8 g frische glatte Petersilie
8 g frischer Estragon	8 g frischer Kerbel	150 ml Traubenkernöl
5 ml Himbeeressig	$\frac{1}{2}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Tomate

Für die Scotch Eggs: Das Öl in der Fritteuse auf 180 Grad vorheizen.

Zwei Eier in leicht köchelndem Wasser ca. 5-6 Minuten wachweich kochen, anschließend herausnehmen und in Eiswasser abschrecken. Die Frühlingszwiebel von der Wurzel befreien, fein hacken und unter das Hackfleisch mischen. Mit Senf, einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer würzen. $\frac{1}{2}$ EL Petersilie und 2 TL Schnittlauch fein schneiden, dazugeben und alles zu einem glatten Fleischteig mit den Händen vermengen.

Das Mehl mit einer Prise Salz und Pfeffer vermengen. Die zwei Eier vorsichtig schälen und im Mehl wenden. Jetzt die Fleischmasse halbieren und auf einer leicht gemehlten Arbeitsplatte auf ca. 13 x 7,5 cm Fläche verteilen. Je ein Ei auf die Masse setzen und das Fleisch vorsichtig drum herum zu einem Bällchen verschließen. Die fertige Kugel in dem übrigen Mehl, einem leicht geschlagenen Ei und dem Panko wenden. In der Fritteuse ca. 6 Minuten goldbraun ausbacken. Die Scotch Eggs aus dem Öl holen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Pommes frites: Kartoffeln schälen. Die Kartoffeln auf ca. 6-7 cm Länge schneiden, d.h. die runden Enden abschneiden. Jetzt 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Aus den Scheiben wieder 1 cm breite Streifen schneiden. Nicht waschen.

Die Pommes in die Fritteuse hineingeben und die Temperatur auf 120- 130 Grad herunterstellen. Nach 5-6 Minuten die Kartoffeln herausholen, sie sollten bereits durch sein. Abtropfen und abkühlen lassen. Das Öl wieder auf 190 Grad erhitzen. Die Pommes ein zweites Mal hineingeben, das Öl auf 175 Grad herunterstellen und 2-3 Minuten goldgelb fertig frittieren. Gut abtropfen und in Salz schwenken.

Für die Sauce gribiche: Ein Ei in kochendem Wasser 9 Minuten hartkochen, in kaltem Wasser abschrecken. Das Ei schälen und das Eigelb herausholen. Das gekochte Eigelb mit einer Gabel zerdrücken. Ein Ei trennen und Eigelb mit zerdrücktem Eigelb und Senf vermengen. Mit einem Handrührer eine glatte Masse herstellen und das Öl langsam unter ständigem Rühren zu einer Mayonnaise einarbeiten. Zitrone halbieren und auspressen. Essig, $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft, Salz und Pfeffer einarbeiten. Petersilie, Estragon und Kerbel ganz fein hacken. Das gekochte Eiweiß ebenfalls ganz fein hacken. Alles mit der Mayonnaise vermengen. Cornichons und Kapern ebenfalls ganz fein hacken und zugeben.

Für die Garnitur: Tomate halbieren. Die Sauce gribiche neben den Scotch Eggs auf Teller anrichten, die Pommes daneben stapeln, die Tomate darüber wie eine Zitrone auspressen.

Anton Schweizer am 19. Oktober 2023

Party-Schlemmertopf mit Hackfleisch

Für 12-14 Personen:

1 kg gemischtes Hackfleisch	3 Paprika	4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	280 g Mais	800 g stückige Tomaten
280 g Erbsen	2 Stück Cabanossi	480 g vorgek. weiße Bohnen
4 Karotten	1 kg Kartoffeln	2 L Gemüsebrühe
2 EL Paprikapulver	2 TL Kreuzkümmel	2 EL Majoran
200 ml Sahne	400 g Schmelzkäse	Salz, Pfeffer
2 EL Butterschmalz		

Die Zwiebeln und den Knoblauch fein hacken, die Paprika, die Karotten und die Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden und die Cabanossi in Scheiben.

Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch zugeben und ebenfalls ein wenig anbraten.

Das Paprikapulver, den Kreuzkümmel und den Majoran unterrühren, gefolgt von den stückigen Tomaten.

Anschließend die Karotten (geschält und gewürfelt), die Bohnen, den Mais und die Kartoffeln zugeben.

Die Cabanossi zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Den Deckel auflegen und zirka 1 Stunde köcheln lassen.

Den Schmelzkäse und die Sahne einrühren, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Anja Würfl am 13. Oktober 2023

Frikadellen, Champignon-Sahne-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g Hackfleisch	3 Eier	2 EL mittelscharfer Senf
150 g Paniermehl	Butter	Rapsöl
Alpensalz	Pfeffer	

Für die Sauce:

400 g weiße Champignons	1 große Zwiebel	400 ml Sahne
200 g Crème fraîche	100 ml trockener Weißwein	2 EL Butter
Rapsöl	Alpensalz	Pfeffer

Für den Stampf:

600 g mehligk. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Alpensalz	

Für den Tomatensalat:

250 g Cherrytomaten	200 g Mozzarella	1 Zwiebel
Alpensalz	Pfeffer	

Für die Frikadellen:

Den Backofen auf 110 Grad Umluft vorheizen.

Hackfleisch mit den Eiern vermengen. Mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und gut vermischen. Paniermehl hinzufügen, sodass eine lockere Konsistenz entsteht, welche trotzdem klebrig ist. Aus Masse gleichgroße Frikadellen formen und in einer Pfanne in Öl anbraten und etwas Butter hinzufügen. Im Backofen für ca. 10 Minuten nachziehen lassen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne in Öl angebraten. Champignons je nach Größe vierteln und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Champignons und Zwiebeln mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, Crème fraîche hinzugeben und kurz köcheln lassen. Zum Schluss Sahne hinzugeben und Sauce für ca. 15 Minuten bei niedriger Hitze kochen lassen. Bei Bedarf nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz bevor die Sauce fertig ist, Butter hinzufügen und reduzieren lassen.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen, klein schneiden, waschen und in einen Topf mit Wasser für ca. 20 Minuten garkochen. Abgießen und Milch, Butter, Salz und Muskat dazugeben und Kartoffeln stampfen.

Für den Tomatensalat:

Cherrytomaten halbieren. Zwiebel abziehen, in halbe Ringe schneiden und mit den Tomaten mischen. Mozzarella klein schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen

Pascal König am 25. September 2023

Köfte mit Grillgemüse, Couscous-Salat und Minz-Soße

Für zwei Personen

Für die Köfte:

300 g Lammhackfleisch	150 g Rinderhackfleisch	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Abrieb, Saft	1 Ei
1 Bund krause Petersilie	1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL geräuch. Paprikapulver
1 TL gemahl. Kreuzkümmel	1 TL getrock. Oregano	1 TL gemahl. Koriander
1 TL gemahl. Zimt	1 Prise Pul Biber	Semmelbrösel
Olivenöl	1 Prise Salz	1 TL schwarzer Pfeffer

Für das Grillgemüse:

1 rote Spitzpaprika	1 grüne Spitzpaprika	2 milde Peperoni
1 Knoblauchzehe	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Couscous:

150 g Instant-Couscous	2 Tomaten	1 Zitrone, Abrieb, Saft
1 getrock. Chili	1 Bund krause Petersilie	1 TL brauner Zucker
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Minzsauc:

200 g griech. Joghurt	100 g Schmand	1 Bund frische Minze
1 Prise Zucker		

Für die Köfte:

Das Lamm- und Rinderhackfleisch mit Ei, Semmelbrösel, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Koriander, Zimt, Pul Biber, Salz und Pfeffer vermengen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein schneiden und in etwas Öl glasig anbraten. Zur Hackfleischmasse geben und gut vermengen. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen. Hackfleischmasse mit Zitronenabrieb und saft abschmecken. Petersilie fein schneiden und ebenfalls unter die Masse heben. Aus der Masse Köfte formen und in Olivenöl anbraten. Etwas ruhen und abtropfen lassen.

Für das Grillgemüse:

Knoblauch abziehen. Gemüse putzen, halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und zusammen mit Knoblauch in Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Couscous:

Couscous in eine Schüssel geben, mit heißem Wasser übergießen und quellen lassen. Anschließend mit einer Gabel auflockern, ggf. etwas Olivenöl zufügen.

Tomaten, Chili und Petersilie klein schneiden und mit dem Couscous vermengen. Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Couscous mit Zitronensaft und abrieb, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Ggf. noch einen Schuss Olivenöl zufügen.

Für die Minzsauc:

Joghurt mit Schmand aufschlagen.

Einen Teil der Minze mit wenig Zucker pürieren. Restliche Minze fein hacken. Pürierte und gehackte Minze unter den Joghurt rühren.

Franziska Marciulonis am 25. September 2023

Hackfleischrolle mit Tomaten- und Béchamel-Soße

Für zwei Personen

Für die Hackfleischmasse:

140 g Rinderhackfleisch	60 g Kalbshackfleisch	4 Sch. Hähnchenkochschinken
1 Karotte	1 Sellerieknolle	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	4 Scheiben Scamorza
3 EL Parmesan	1 Ei	½ Bund glatte Petersilie
3 EL Paniermehl	1 Prise Cayennepfeffer	1 TL getrock. Oregano
Chili	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Teigplatten:

200 g Mehl, Type 00	80 g Semola	2 Eier, Größe M
1 Schuss Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Tomatensauce:

250 ml passierte Tomaten	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	½ Bund Basilikum	Olivenöl
Chili	Salz	Pfeffer

Für die Béchamelsauce:

50 g Butter	500 ml Milch	30 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

4 Stangen Staudensellerie	2 Fleischtomaten	1 EL Weißweinessig
1 TL Oregano	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Parmesan	1 TL Butter	getrockn. Oregano
---------------	-------------	-------------------

Für die Hackfleischmasse:

Den Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen.

Hackfleisch mit abgezogener und kleingeschnittener Knoblauchzehe, geriebenem Parmesan, Ei, Paniermehl, kleingehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten. Zu einem Rechteck von ca. 0,7 cm Dicke formen.

Karotte, Zwiebel und Sellerie schälen bzw. abziehen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit Öl anbraten und Salz, Pfeffer, etwas Chili und Oregano dazugeben.

Hähnchenkochschinken auf die rechteckige Hackfleischmasse geben und das gebratene Gemüse darauf verteilen. Dann Scarmoza dazugeben und mit Hilfe von einem Backpapier alles zu einer Rolle verschließen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Teigplatten:

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine kleine Mulde formen.

Eier, Prise Salz und einen Schuss Olivenöl hineingeben und gut vermengen. Teig in Klarsichtfolie wickeln und kaltstellen.

Anschließend auf etwas Semola ausrollen und den Teig nach und nach durch die Nudelmaschine geben. Teig zu einem Rechteck von der Größe 15 cm schneiden und in reichlich kochendem und gesalzenem Wasser garen.

Für die Tomatensauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Passierte Tomaten dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Chili und Basilikum abschmecken.

Für die Béchamelsauce:

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf zerlassen. Mit einem Schneebesen das Mehl nach und nach in die geschmolzene Butter einrühren bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Dann die Milch nach und nach einrühren bis die richtige Konsistenz erreicht ist (meistens beim ersten Blubb) und dann den Topf vom Herd nehmen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen.

Für den Salat:

Gemüse kleinschneiden und mit Olivenöl, Weißweinessig, Oregano, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Hackfleischrolle mit geriebenem Parmesan und Oregano bestreuen. Rolle in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten. Lasagne-Blatt darauflegen, Sauce drüber geben und mit Parmesan und Oregano bestreuen.

Valentina Rendo am 20. September 2023

Maultaschen mit Hackfleisch-Kapern-Füllung, Sahne-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

125 g Mehl 1 Ei ½ EL Olivenöl
½ TL Salz

Für die Füllung:

100 g Kalbshackfleisch 150 g gemischtes Hackfleisch ½ altbackenes Brötchen
1 Schalotte 2 Eier 60 ml Milch
500 ml Rinderfond 1 Sardellenfilet in Öl 5 EL Kapern
1 EL Senf 2 Lorbeerblätter 1 TL Wachholderbeeren
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Sauce:

70 ml Sahne 2 EL Butter 50 g Kapern
½ Zitrone, Saft 1 EL Mehl Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Garnitur: Kapernäpfel blaue Blüten

Für den Teig: Das Mehl mit Salz vermischen und auf die Arbeitsfläche sieben. Ei und Olivenöl mit 1 EL Wasser glattrühren und mit dem Mehl rasch zu einem Teig verkneten. In Folie gewickelt etwas rasten lassen.

Mit der Nudelmaschine Teigbahnen bis Stufe 6 herstellen und den Teig auf die Arbeitsfläche bereitlegen.

Für die Füllung: Milch in eine Schale geben, die Brötchen grob in Würfel schneiden und in der Milch aufweichen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in eine Schale geben. Nun die Brötchen ausdrücken, so dass die Milch herausläuft und mit in die Schale zu den Zwiebeln geben, alles miteinander vermengen. Kalbshackfleisch, gemischtes Hackfleisch und ein ganzes Ei mit in die Schüssel geben. Kapern abtropfen lassen, hacken und dazugeben. Mit Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und gut vermengen. Sardellenfilet fein hacken und ebenfalls untermischen. Nun einen Streifen der Füllung auf die gesamte Teigbahn aufbringen. Die Ränder mit einem übrigen verquirltem Ei bestreichen und die Teigbahn von der Längsseite her aufrollen. Mit Hilfe eines Kochlöffels ca. 8 cm breite Segmente eindrücken, durchschneiden und nochmals mit den Fingern fest zusammendrücken.

Danach Rinderfond und 500 ml Wasser zusammen mit Lorbeerblättern und Wachholderbeeren in einen großen Topf geben und aufkochen.

Als nächstes die Maultaschen mit einem Löffel vorsichtig und einzeln in den Topf geben und dann alles für etwa 10 Minuten bei niedriger Temperatur gar ziehen.

Für die Sauce: Butter in einem Topf erhitzen und mit einem Schneebesen das Mehl unterrühren, bis alles leicht aufwallt. Dann etwa 400 ml von der Brühe aus dem Topf mit den Maultaschen portionsweise dazugeben und dabei gut umrühren. Als Letztes die Sahne unterrühren und kurz aufkochen lassen. Wenn sie nicht dick genug wird, vorsichtig Mehl unterrühren.

Gehackte Kapern unterrühren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die Garnitur: Gericht mit Kapernäpfel und Blüten garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michelle Tirschler am 11. September 2023

Orientalische Hackbällchen, Couscous-Salat und Dip

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

200 g Rinderhackfleisch	2 Datteln	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Ei	$\frac{1}{2}$ altbackenes Brötchen
30 g Haselnüsse	3 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer
1 TL Kreuzkümmel	1 TL Ras el-Hanout	Paniermehl
Pflanzenöl	Salz	

Für den Couscous-Salat:

50 g Couscous	$\frac{1}{2}$ Gurke	$\frac{1}{2}$ rote Paprika
1 Frühlingszwiebel	1 Zitrone, davon Saft	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Tahini	2 EL Dattelsirup	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Paprika-Dip:

1 große rote Paprika	150 g Feta	1 EL Pflaumenmus
----------------------	------------	------------------

Für den Joghurt-Dip:

100 g griech. Joghurt	1 Zitrone, davon Abrieb	3 Zweige Minze
Salz	Pfeffer	

Für die Hackbällchen:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft mit Grill vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Datteln, Petersilie und Haselnüsse klein hacken. Brötchen in feine Würfeln schneiden.

Hack mit Schalotten, Knoblauch, Datteln, Brötchen, Petersilie, Haselnüssen und Ei vermengen und mit Cayennepfeffer, Ras el-Hanout, Kreuzkümmel und Salz würzen. Mit einem Esslöffel kleine Nocken formen, leicht in Paniermehl wälzen und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten.

Für den Couscous-Salat:

Couscous salzen, mit 50 ml heißem Wasser und 1 EL Olivenöl übergießen und ca. 5 Minuten quellen lassen.

Gurke in sehr feine Würfel schneiden. Paprika halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein würfeln. Frühlingszwiebeln in sehr feine Würfel schneiden. Alles mit Couscous vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und unterheben.

Zitrone halbieren und auspressen.

Tahini, restliches Olivenöl, 2 EL Zitronensaft und Dattelsirup mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter den Salat heben.

Für den Paprika-Dip:

Paprika halbieren mit Olivenöl beträufeln, salzen, auf ein Backblech geben und ca 15 Minuten im Backofen backen (darf gern leicht schwarz werden). Schale abziehen und im Kühlschrank abkühlen lassen und anschließend mit Feta und Pflaumenmus fein pürieren.

Für den Joghurt-Dip:

Zitrone heiß abwaschen und Hälfte der Zitronenschale abreiben. Minze fein hacken und mit Joghurt und Abrieb mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Maria Matz am 04. September 2023

Hacksteaks mit Rotwein-Soße, Karotten, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Hacksteaks:

150 g Rinderhackfleisch	½ altbackenes Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	1 TL Senf	½ TL Knoblauchpulver
1 TL gemahl. Kurkuma	2 TL gemahl. Kümmel	1 TL scharfes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Panade:

200-300 g Semmelbrösel	1 Ei	Butterschmalz
Rapsöl		

Für die Schalotten-Rotweinsauce:

2 mittelgroße Schalotten	250 ml trockener Trollinger	250 ml Rinderfond
1 EL Mehl	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Karotten:

3 Karotten	Butter	Zucker
Salz		

Für den Kartoffelstampf:

4 mittelgr. mehligk. Kartoffeln	100 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Hacksteaks:

Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Brötchen in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken.

Hackfleisch, Zwiebeln, Senf, Eigelb, Brötchen und Gewürze zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Mit Salz und Kümmel abschmecken.

Masse in gleichgroße Kugeln formen und etwas plattdrücken.

Für die Panade:

Ei verquirlen und die geformten Hacksteaks durch das Ei ziehen, dann in Semmelbrösel wenden. Butterschmalz und Rapsöl in eine Pfanne geben, heiß werden lassen und braten bis sie goldgelb und knusprig sind.

Für die Schalotten-Rotweinsauce:

Schalotten abziehen und grob würfeln. In einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Anschließend mit Fond und Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fond und Wein einkochen. Mehl mit Wasser verrühren und nach und nach damit andicken.

Für die Karotten:

Karotten putzen, ggf. schälen, dann halbieren und bei schwacher Hitze in einer Pfanne mit Butter anbraten. Karotten während des Bratens mit Zucker bestreuen und mit Salz abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz weich kochen. Abgießen und die Kartoffeln stampfen. Butter und Milch hinzugeben und zu einem gleichmäßigen Brei rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Mario Mysiak am 28. August 2023

Geräucherter Kebab, Aubergine am Spieß, Auberginen-Püree

Für zwei Personen

Für den Kebab:

200 g Rinderhackfleisch	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
5 EL geriebener Gouda	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
Ghee, Nelken	Salz, Pfeffer	Räucherspäne

Für die gefüllte Aubergine:

1 Aubergine	1 rote Zwiebel	1 grüne Chilischote
1 Zitrone, davon Saft	1 Fetakäse	1 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	

Für das Auberginen-Püree:

2 Auberginen	2 mittelgroße Rispen-Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	0,5 cm Ingwer	1 grüne Chilischote
1 Zitrone, davon Saft	1 Bund Koriander	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kurkuma
Olivenöl	Salz	

Für das Stockbrot:

150 g Magerquark	1 Ei	150 g Weizenmehl
1 TL Backpulver	2 EL neutrales Öl	

Für den Erbsen-Minz-Dip:

100 g TK-Erbsen	1 Bund Minze	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	Salz	

Für die Garnitur:

2 Cherrytomaten	1 rote Zwiebel	1 Zweig Koriander
2 Zweige Minze		

Für den Kebab:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Hälfte des Hackfleisches in den Kühlschrank geben. Zwiebeln und Knoblauch abziehen. Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Minze, Korianderstängel, Salz, Gouda und Pfeffer in den Mixer geben und anschließend in einem Räuchertopf mit Räucherspäne, Ghee und Nelken räuchern. Geräuchertes Fleisch mit gekühltem Fleisch aus dem Kühlschrank vermengen. Fleisch um einen Spieß formen und auf dem Grill von allen Seiten grillen.

Für die gefüllte Aubergine:

Aubergine der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Mit Olivenöl und Salz bestreichen und kurz grillen.

Feta zermahlen und den Rest fein hacken. Chili kleinhacken. Zitrone auspressen, Petersilie feinhacken. Alle Zutaten zusammen mischen.

Auberginenscheiben damit bestreichen. Scheiben aufrollen und in einen Spieß stecken.

Für das Auberginen-Püree:

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Aubergine halbieren. In einer Hälfte 3-4 Schnitte machen. In die Schnitte 4 Knoblauchscheiben geben und in Ofen für 15 Minuten garen.

Zwiebel abziehen. Zwiebel, Tomaten, Chili und Ingwer klein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebeln sautieren, bis sie durchsichtig sind. Ingwer dazu geben und 1 Minute sautieren. Tomaten, und Kurkuma dazu geben. 3-4 Minuten zusammen kochen. Aubergine aus dem Ofen holen und stampfen. In die Pfanne geben und 2 Minuten zusammen kochen. Frischen Koriander, Salz und Zitronensaft dazu geben.

Für das Stockbrot:

Alle Zutaten gut verkneten. Um einen Spieß formen und im heißen Ofen bei 230 Grad ca. 10 Minuten backen.

Für den Erbsen-Minz-Dip:

Knoblauch abziehen und Zitrone auspressen. Alle Zutaten mixen und gut abschmecken.

Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren.

Koriander feinhacken. Minze abzupfen. Alles vermischen und als Garnitur verwenden.

Anu Jauhan am 22. August 2023

Gebackene Kibbeh mit Minz-Pesto und Gemüse-Spieß

Für zwei Personen

Für die Kibbeh:

500 g Rinderhackfleisch	150 g Bulgur	2 mittelgroße Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	1 Ei	50 g Walnüsse
1 EL naturbelassene Pistazien	50 g Cashewkerne	2 EL Tahini
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 TL Zimt	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
2 EL edelsüßes Paprikapulver	Muskatnuss, Salz	Pfeffer, Eiswürfel

Für den Gemüse-Spieß:

1 große gelbe Paprika	1 große rote Paprika	1 mittelgroße Zucchini
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Saft, Abrieb
2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Oregano	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Minz-Pesto:

1 Bund Minze	2 EL naturbelassen Pistazien	1 Orange, davon Abrieb
50 g reifer Pecorino	150 ml Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

1 Limette	1 rote Peperoni	1 Zweig Rosmarin
1 EL Wodka		

Für die Kibbeh:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Bulgur in kaltem Wasser einweichen und gut abtropfen lassen.

Anschließend in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Hackfleisch und Eiswürfeln mischen. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Anschließend zum Fleisch und Bulgur geben. Nüsse und Pistazien hacken. Minze waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Ei, Nüsse, Pistazien und Minze hinzugeben und dann alles gut zu einer homogenen Masse verkneten, danach mit allen Gewürze und Tahini mischen.

Masse in eine Auflaufform geben und mit einem Messer nach Belieben ein Muster hineinschneiden. Ein paar Cashewkerne auf der Masse verteilen. Anschließend für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen.

Für den Gemüse-Spieß:

Holzspieße in Wasser einlegen.

Paprikaschoten waschen, trockentupfen, dann Kerngehäuse und Trennhäute entfernen. Anschließend in gleichmäßige, ca. 2x2 cm große Stücke schneiden. Zucchini waschen, trockentupfen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln abziehen, halbieren und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Zitrone heiß abspülen, ca. $\frac{1}{2}$ TL Zitronenschale abreiben. Saft auspressen und auffangen. Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken. Rosmarin und Oregano abbrausen, trockenschütteln. Nadeln bzw. Blättchen abzupfen, fein hacken. Olivenöl mit Zitronenabrieb, 23 EL Zitronensaft, Knoblauch und Kräutern verrühren. Kräftig mit Pfeffer und Salz würzen. Das geschnittene Gemüse in eine große Schüssel geben. Die Marinade darüber verteilen und alles gut vermengen. Gemüse abwechselnd auf die feuchten Spieße stecken. Grillpfanne erhitzen und die Grillspieße unter Wenden ca. 12 Minuten anbraten, bis das Gemüse gar ist und eine leichte Röstung angenommen hat.

Für das Minz-Pesto:

Pistazien hacken. Pecorino reiben. Orange heiß abspülen, Schale reiben und auffangen. Minze waschen, trockenwedeln, Blätter von den Stielen zupfen und grob schneiden. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Limette waschen, trockentupfen und für die Garnitur in feine Scheiben schneiden. Rosmarin waschen und trockenwedeln. Peperoni waschen, trockentupfen und mit dem grünen Strunk halbieren. Rosmarin und halbierte Peperoni als Garnitur auf dem Teller platzieren. Mit dem Wodka mögliche Fettflecken auf dem Tellerrand entfernen.

Müller Ramos Reusch am 17. August 2023

Italienische Hackbraten-Scheibe und Antipasti-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Hackbraten:

300 g Rinderhackfleisch	2 Knoblauchzehen	1 Ei
20 g Parmesan	3 EL Paniermehl	1 Zweig glatte Petersilie
Cayennepfeffer	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

6 Scheiben ital. Putenbrust	50 g Babyspinat	1 kleiner Scamorza-Käse
Salz	Pfeffer	

Für das Antipasti-Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Zucchini	$\frac{1}{2}$ Aubergine	1 rote Spitzpaprika
1 Knoblauchzehe	2 Zweige Minze	1 TL Weißweinessig
1 EL getrock. Oregano	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Hackbraten:

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen.

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Parmesan reiben.

Anschließend Hackfleisch mit Ei, Parmesan, Knoblauch, Paniermehl und Petersilie vermengen. Mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech mit einem Nudelholz 1 cm dick zu seinem Rechteck ausrollen.

Für die Füllung:

Spinat waschen und trockenschleudern. Spinat auf dem Hackfleisch verteilen. Anschließend zunächst mit Aufschnitt, dann mit Käse belegen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und zu einer Rolle aufrollen. Die Rolle zunächst mit Backpapier, anschließend mit Alufolie zu einem Bonbon wickeln. Hackbraten auf das Backblech legen und für 20 Minuten im Ofen garen. Anschließend Alufolie und Backpapier entfernen und zum Servieren in Scheiben schneiden. Ggf. nochmals in der Pfanne in etwas Öl nachbraten.

Für das Antipasti-Gemüse:

Paprika waschen und trockentupfen. Paprika in einer Grillpfanne ohne Fett rösten bis die Haut leicht schwarz wird und sich löst. Haut abziehen, Paprika halbieren, entkernen und anschließend in feine Streifen schneiden. Zucchini und Aubergine waschen, trockentupfen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Grillpfanne erhitzen und die Scheiben darin grillen. Anschließend auf einem Teller verteilen und salzen und pfeffern.

Minze waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl mit Weißweinessig verrühren und Knoblauch, Minze und Oregano einrühren. Die Mischung über das Gemüse gießen und servieren.

Valentina Rendo am 15. August 2023

Frikadellen mit Ketchup, Kartoffel-Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

400 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Zitrone, davon Abrieb
1 Ei	2 EL mittelscharfer Senf	1 Bund glatte Petersilie
1 TL edelsüßes Paprikapulver	4 EL Semmelbrösel	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Ketchup:

4 EL Tomatenmark	1 TL hellen Balsamicoessig	2 TL Zucker
Salz		

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

4 große festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ kleine Sellerie-Knolle	100 ml Milch
4 EL Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 große Gemüsezwiebel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
-----------------------	---------------	---------------

Für die Frikadellen:

Die Zitrone heiß abspülen, Schale abreiben und auffangen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Etwas Petersilie für die Garnitur beiseitestellen. Hackfleisch in eine Schüssel geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ei, Semmelbrösel, Senf, Zitronenschale und Paprikapulver und gewürfelte Zwiebel hinzugeben und mit den Händen gut verkneten.

Mit angefeuchteten Händen gleichmäßige Frikadellen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen goldbraun von beiden Seiten anbraten.

Für den Ketchup:

Tomatenmark mit Essig und Zucker gut verrühren. Nach und nach dabei drei Teelöffel Wasser einrühren. Zum Schluss mit einer Prise Salz abschmecken.

Für den Kartoffel-Sellerie-Stampf:

Kartoffeln und Sellerie schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden.

Salzwasser zum Kochen bringen und Sellerie und Kartoffeln darin 15 Minuten bei mittlerer Stufe garkochen. Anschließend Wasser abgießen und das Gemüse im Topf zurück auf den Herd stellen. Milch leicht erwärmen. Butter hinzugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Anschließend nach und nach Milch bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Halbmonde schneiden. Fett in einer Pfanne zerlassen. Zwiebelscheiben ins heiße Fett geben und goldbraun darin braten. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und vor dem Servieren auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Inga Schmidt am 14. August 2023

Königsberger Klopse, Kartoffel-Stampf, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g gemisch. Hackfleisch	1 Brötchen	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3-4 Sardellenfilets in Öl	1 TL Kapern in Salzlake
1 Zitrone, davon Abrieb	1 Ei	Butter
200 ml Milch	1 TL Dijonsenf	1 Bund Petersilie
Semmelbrösel	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Brühe:

1 Zwiebel	800 ml Hühnerfond	100 ml trockenen Weißwein
2 Lorbeerblätter	5 Pimentkörner	Butter

Für die Sauce:

3-4 EL Kapern in Salzlake	1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 Ei
Butter	200 ml Sahne	Brühe (s.o.)
½ Bund Schnittlauch	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

500 g mehlig. Kartoffeln	200 ml Milch	30-50 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen vorgeg. Rote Bete	½ Zitrone, Saft, Abrieb	1 TL Senf
1 TL Honig	2 TL schw. Johannisbeergelee	1 Spritzer Himbeeressig
1 Bund Dill	1 TL Kümmelsamen	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Klopse:

Das Brötchen würfeln und in Milch einweichen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Ebenso die Petersilie.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Petersilie hinzugeben und zusammenfallen lassen. Vom Herd ziehen, abkühlen lassen und schließlich zum Hackfleisch geben.

Sardellen und Kapern hacken. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Hackfleischmasse mit eingeweichtem Brötchen, Sardellen, Kapern, Ei und Senf durchkneten, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronenabrieb abschmecken. Masse ggf. mit Semmelbrösel binden.

Klopse abdrehen.

Für die Brühe:

Zwiebel abziehen, fein hacken und in der Butter anschwitzen. Lorbeer und Piment dazugeben, dann zuerst mit Wein und schließlich mit Fond ablöschen. Aufkochen.

Klopse in die Brühe geben und ohne Deckel 10-15 Minuten ziehen lassen. Klopse mit einer Schaumkelle herausheben und warm stellen.

Brühe durch ein Sieb geben und auffangen. Für die Sauce beiseitestellen.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf geben, schmelzen lassen, dann mit Mehl bestreuen.

Nach und nach mit der zuvor hergestellten Brühe aufgießen, bis eine Sauce entsteht. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb in die Sauce einrühren. Dann Sahne einrühren. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und Saft auspressen. Sauce mit Kapern, Zitronensaft und -abrieb sowie mit Salz und Pfeffer abschmecken. Klopse in dieser Sauce erwärmen. Vor dem Anrichten mit Schnittlauch bestreuen.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen, in Salzwasser aufsetzen und gar kochen. Abgießen, mit einem Stampfer zerkleinern, dann mit Milch und Butter weiter zu Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat

abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete in Streifen schneiden. Zitrone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann den Saft auspressen.

Zitronensaft, Senf, Honig, Gelee, Himbeeressig, Kümmel, Zucker, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren, dann mit Rote Bete vermengen. Dill hacken und dazugeben. Salat mit Dill und Zitronenabrieb garnieren.

Ines Reich am 25. Juli 2023

Haiwaii-Burger mit Honig-Bacon, Ananas, Pommes frites

Für zwei Personen

Für den Burger:

300 g Rinderhackfleisch	2 Brioche-Burgerbrötchen	2 Scheiben Cheddar
1 TL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Belag:

4 Scheiben Bacon	2 Sch. frische Ananas	4 Blätter Eisbergsalat
3 EL flüssiger Honig	1 Bund Koriander	

Für die Mayonnaise:

3 EL Schmand	2 TL Kapern	1 TL Senf
2 EL neutrales Pflanzenöl	1 Prise Zucker	Salz

Für die Sauce:

150 g Saure Sahne	3 EL Mayonnaise (s.o.)	2 Limetten, davon Saft
2 TL Sriracha	2 TL Currypulver	Salz, Pfeffer

Für die Pommes:

4 große festk. Kartoffeln	edelsüßes Paprikapulver	Salz
---------------------------	-------------------------	------

Für den Burger:

Das Rinderhackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und vermengen.

Anschließend daraus zwei gleichgroße Burgerpatties formen. Patties auf dem Grill bis zur gewünschten Garstufe goldbraun braten. Kurz vor dem Servieren je eine Scheibe Käse auf je ein Pattie legen und kurz schmelzen lassen.

Burgerbrötchen mit Öl einstreichen und kurz auf dem Grill rösten.

Für den Belag:

Bacon mit Honig einstreichen und auf dem Grill knusprig braten. Ananas frisch aufschneiden, Schale entfernen und kurz auf dem Grill grillen.

Koriander waschen, trockenwedeln und grob zupfen. Eisbergsalat waschen und trockenschleudern.

Für die Mayonnaise:

Kapern und Senf in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Schmand hinzugeben und mit Salz und Zucker abschmecken.

Anschließend das Öl in kleinen Mengen eintröpfeln lassen und dabei mixen bis eine Bindung entsteht.

Für die Sauce:

Limetten auspressen und Saft auffangen. Saure Sahne, selbstgemachte Mayonnaise (s.o.), Sriracha und Currypulver miteinander vermengen.

Sauce mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Teil der Sauce für die Pommes zurückhalten.

Restliche Mayonnaise ebenfalls zu den Pommes reichen.

Für die Pommes:

Kartoffeln mit der Schale verarbeiten und mit einem Messer zu dünnen Pommes schneiden. Pommes in eine Schale geben und mit Wasser bedecken. Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und doppelt frittieren. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit Salz und Paprikapulver würzen.

Burger aus den Zutaten formen, mit Pommes und Sauce anrichten und servieren.

Christiane Madlener am 13. Juli 2023

BBQ-Bacon-Chili-Cheese-Rolls mit Kartoffel-Chips

Für zwei Personen

Für die Rolls:

600 g Rinderhackfleisch	16 Scheiben Bacon	100 g milden Cheddar
3 EL eingel. Jalapeños	2 TL Paprikapulver	1 TL Chiliflocken
1 TL Knoblauchpulver	1 TL Zwiebelpulver	2 TL Salz
Pfeffer		

Für die BBQ-Sauce:

200 g Tomaten-Ketchup	20 ml Ananassaft	30 ml Apfelessig
1 Nelke	1 TL Zwiebelgranulat	1 TL Knoblauchgranulat
1 TL Zucker	2 TL Liquid Smoke	1 TL Zuckerrüben-Melasse
Salz		

Für den Salat:

2 Baby-Romanasalate

Für das Dressing:

1 kleiner Apfel	½ Orange, davon Saft	1 Zitrone, davon Saft
½ Bund Schnittlauch	250 g Naturjoghurt	4 EL Olivenöl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffel-Chips:

2 große festk. Kartoffeln	50 g Hartweizengrieß	½ TL edels. Paprikapulver
½ TL geräuch. Paprikapulver	1 Prise grobes Meersalz	½ TL bunte Pfefferkörner
Pflanzenöl		

Für die Rolls:

Die Jalapeños in feine Stücke schneiden und mit dem Rinderhackfleisch vermengen. Aus dem Käseblock vier gleichmäßige Streifen schneiden von circa 1-1,5 cm Breite. Alle trockenen Gewürze miteinander vermengen, ebenfalls zum Hackfleisch geben und alles gut miteinander vermengen. Hackfleisch in vier gleichgroße Portionen teilen. Für jede Rolle vier Baconstreifen nebeneinanderlegen und die Hackfleischportionen darauf verteilen und vorsichtig flach drücken.

Anschließend je einen Käsestreifen in der Mitte der Masse platzieren und von der kurzen Seite des Bacons bis hin zur anderen kurzen Seite aufrollen, sodass eine mit Käse gefüllte Rolle entsteht und der Bacon außen als Mantel ist. Küchengarnt kurz in eine Schüssel mit Wasser legen. Anschließend die Rollen mit dem feuchten Küchengarnt umwickeln und festknoten, sodass diese beim Grillen nicht auseinanderfallen. Die Rolls auf den Grill geben und von allen Seiten kross braten.

Anschließend mit der Barbecue-Sauce glasieren und für weitere 10 Minuten auf geringer Stufe grillen. Vor dem Servieren Küchengarnt entfernen.

Für die BBQ-Sauce:

Alle Zutaten mit 30 ml Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten köcheln lassen. Die Sauce abkühlen lassen und vor dem Servieren die Nelke herausfischen. Mit Salz abschmecken.

Für den Salat:

Salat halbieren und mit der Schnittseite nach unten für ca. zwei Minuten auf den Grill geben, sodass ein schönes Grillmuster entsteht. Salat mit dem Dressing servieren.

Für das Dressing:

Orange und Zitrone auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen und mit einer Reibe fein reiben. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und grob schneiden. Aus Olivenöl, Joghurt, Orangen- und Zitronensaft ein Dressing herstellen. Anschließend geriebenen Apfel und geschnittenen Schnittlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffel-Chips:

Fritteuse auf 170 Grad aufheizen. Salz, Paprikapulver, in einen Mörser geben und zu einer feinen Gewürzmischung mörsern. Kartoffeln schälen, waschen, mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden und sofort in eine Schüssel mit Wasser legen. Einige Minuten im Wasser lassen. Anschließend auf einem Geschirrtuch einzeln verteilen und mit einem weiteren Geschirrtuch abdecken und dabei leicht andrücken und so vorsichtig trocknen. Kartoffelscheiben in Hartweibengriße wenden.

Anschließend ins heiße Öl geben und goldbraun frittieren.

Herausnehmen, gut abtropfen lassen und die Kartoffelchips mit der Gewürzmischung würzen.

Tim Neugebauer am 13. Juli 2023

Frikadellen mit Kartoffelbrei, Apfelmus, Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

200 g Lammhackfleisch	2 Datteln, ohne Kern	1 Ei, Größe S
1 gestr. EL Semmelbrösel	$\frac{3}{4}$ TL gemahl. Kurkuma	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Koriander
1 TL geräuch. Paprikapulver	1 Msp. Zimt	2 Blätter Minze
1 EL Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ TL Knoblauchöl	Salz, Pfeffer

Für den Kartoffelbrei:

250 g mehlig. Kartoffeln	50 g sehr weiche Butter	50-100 ml lauwarme Milch
Muskatnuss	Salz	

Für das Apfelmus:

2 Äpfel	1 TL brauner Zucker	Akazien-Honig
---------	---------------------	---------------

Für die Röstzwiebeln:

4 Schalotten	$\frac{1}{2}$ EL Mehl	1 TL edels. Paprikapulver
1 Prise Salz	Öl	

Für die Frikadellen:

Das Hackfleisch mit Ei, Kurkuma, Knoblauchöl, Koriander, Paprika und Zimt vermengen. Minze klein hacken und unterheben. Datteln nicht zu fein hacken und mit der Masse vermengen. Die Hackmasse darf nicht zu fest werden, Semmelbrösel entsprechend begeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Hackmasse vier flache Frikadellen formen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten in Butterschmalz knusprig gar braten.

Für den Kartoffelbrei:

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser garkochen. Kartoffelscheiben mit einem Stampfer zerdrücken. Butter langsam unterheben. Milch lauwarm erwärmen und nach und nach zugeben, bis die gewünschte Konsistenz entsteht. Kartoffelmasse durch ein mittelfeines Sieb streichen. Kartoffelbrei mit Muskat und Salz abschmecken.

Für das Apfelmus:

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke in einem Topf mit sehr wenig Wasser und braunem Zucker erhitzen und ca.

10 Minuten weichkochen. Äpfel im Topf mit einem Stampfer zerkleinern, nach Belieben mit Honig und Zucker abschmecken. Die entstandene Masse durch ein mittelfeines Sieb drücken.

Für die Röstzwiebeln:

Öl in der Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. Schalotten abziehen und in dünne Ringe schneiden. Kurz vor dem Frittieren das Mehl mit dem Paprikapulver mischen und die Ringe darin wenden. Zwiebelringe 2-3 Minuten frittieren. Vor dem Servieren mit wenig Salz würzen.

Gabi Linker am 03. Juli 2023

BBQ-Bacon-Burritos mit Coleslaw

Für zwei Personen

Für die Tortillas:

180 g Weizenmehl, 405	Mehl	$\frac{1}{4}$ TL Backpulver
2-3 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pflanzenöl

Für die BBQ-Sauce:

1 Zwiebel	100 ml Cola	50 ml Whisky
50 ml Apfelsaft	100 g Tomatenketchup	100 ml passierte Tomaten
1 TL Instantkaffee	70 g brauner Zucker	1 Prise Chilipulver
4 Tropfen Smoke Hikory	2 EL Neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

250 g Rinderhackfleisch	100 g Bacon am Stück	100 g Gouda
Pfeffer		

Für den Coleslaw:

$\frac{1}{4}$ Weißkohl	2 Karotten	1 Zitrone, Saft, Abrieb
1 Ei	3-4 EL Schmand	1 EL Senf
1 Prise Zucker	100 ml Neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tortillas: Das Mehl, Salz und Backpulver in eine Schüssel geben, mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Öl und 120 ml warmes Wasser hineingeben und mit einer Gabel verrühren, bis der Teig beginnt zu klumpen. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche kneten bis er glatt und elastisch ist. Abgedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen. Dann in 3-4 Teile abstechen, sehr dünn in Fladenform ausrollen. In einer Pfanne mit Öl etwa 30-60 Sekunden von jeder Seite ausbacken. Mit einem feuchten Tuch abgedeckt beiseitestellen bis sie gefüllt werden.

Für die BBQ-Sauce: Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. In einem Topf mit Öl andünsten und mit Zucker karamellisieren lassen. Mit Whisky ablöschen und Cola angießen. Dann Ketchup, passierte Tomaten, sowie Apfelsaft einrühren.

Zum Köcheln bringen. Instantkaffee hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Mit Liquid Smoke, Salz und Pfeffer, sowie Chili abschmecken und weiter einkochen lassen. Einen Teil der Sauce unter das Hackfleisch (siehe unten) mischen, den anderen Teil separat zum Gericht servieren.

Für die Füllung: Speck fein würfeln und in einer Pfanne ohne Öl auslassen, bis er knusprig ist. Hackfleisch hinzugeben und durchbraten. Mit Pfeffer würzen und einen Teil der BBQ-Sauce unter das Hack mischen. Gouda reiben und kurz vor dem Zusammenrollen der Burritos mit auf das Hackfleisch geben, sodass er schmilzt.

Für den Coleslaw: Kohl waschen und mit einer Gemüsereibe fein reiben, ebenso die geschälten Karotten. Beides vermengen und durchkneten. Ggf. Saft ausdrücken.

Zitrone heiß abwaschen und Schale einer Hälfte abreiben, Saft auspressen. Ei aufschlagen und in ein hohes Gefäß geben. Öl und Senf hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und einem Spritzer Zitronensaft würzen. Zutaten mit einem Stabmixer aufmixen sobald die Zutaten emulgieren, langsam nach oben ziehen. Entstandene Mayonnaise mit Schmand vermengen und nochmals mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Unter Kohl und Karotten mischen und ziehen lassen.

Josefine Hausendorf am 29. Juni 2023

Lamm-Köfte mit Ksr und Joghurt-Dattel-Dip

Für zwei Personen

Für die Lammköfte:

200 g Lammhackfleisch	1 Zwiebel	$\frac{3}{4}$ Knoblauchzehe
$\frac{3}{4}$ Frühlingszwiebel	1,5 Scheiben Toastbrot	1 Ei
2 Zweige Thymian	3 EL Pinienkerne	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Piment
$\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel	$\frac{1}{4}$ TL Rosenpaprika	TL Schwarzkümmel
Olivenöl		

Für den Ksr (Bulgursalat):

200 g feiner Bulgur	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
2 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Zitrone	1 Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1 EL Pinienkerne	1 EL Tomatenmark
1 EL scharfes Paprikamark	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel	1 TL Pul Biber
2 EL Granatapfelmelasse	4 EL Olivenöl	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	

Für den Joghurt-Dattel-Dip:

4 Medjool Datteln	4 EL griechischer Joghurt	Salz, Pfeffer
-------------------	---------------------------	---------------

Für die Lammköfte:

Den Backofen auf 190 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, beides sehr fein hacken und in Öl anbraten. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien und ebenfalls fein hacken. Toast in kaltem Wasser einweichen, mit den Händen gut ausdrücken und fein zerpflücken. Thymian zusammen mit den Pinienkernen hacken. Zwiebel, Knoblauch, Frühlingszwiebel, Toast, Thymian und Pinienkerne mit Hackfleisch, Ei, Piment, Kreuzkümmel, Rosenpaprika und Schwarzkümmel in eine Schüssel geben und am besten mit den Händen zu einem glatten Fleischteig verarbeiten.

Kleine ovale Frikadellen mit ca. 4 cm Durchmesser daraus formen und in der Pfanne mit ein wenig Olivenöl anbraten. Die fertigen Köfte im vorgewärmten Ofen gar ziehen lassen.

Für den Ksr (Bulgursalat):

150 ml Wasser zum Kochen bringen und in einer hitzebeständigen Schüssel über den Bulgur geben. Für 15 Minuten zugedeckt quellen lassen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in etwas neutralem Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze andünsten. Kreuzkümmel, Pul Biber, Paprikamark und Tomatenmark dazugeben und kurz andünsten. Pfanne vom Herd ziehen und alles abkühlen lassen. Frühlingszwiebeln von der Wurzel befreien, der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden.

Petersilie und Minze fein hacken. Die abgekühlte Zwiebel-Knoblauch-Masse auf den gequollenen Bulgur geben und einarbeiten.

Granatapfelmelasse zusammen mit Frühlingszwiebeln und den Kräutern unterrühren. Olivenöl unterrühren. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und Bulgur mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten und über den Bulgursalat streuen. Bulgur in einem kleinen Topf auf dem Herd bis zum Verzehr warmhalten.

Für den Joghurt-Dattel-Dip:

Datteln klein schneiden, mit Joghurt verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Laura Krafft am 08. Juni 2023

Gorgonzola-Burger mit Tennessee-BBQ-Soße, Coleslaw

Für zwei Personen

Für den Gorgonzola-Burger:

400 g Rinderhackfleisch	4 Sch. geräuch. Speck	1 große Tomate
½ Kopfsalat	150 g frische Ananas	4 Essiggurken
200 g Gorgonzola	100 ml Worcestershiresauce	100 ml Bourbon Whisky
100 ml Honig	50 g brauner Zucker	200 g Butterschmalz
Hickory Rauchsatz	Salz	Pfeffer

Für die Tennesseeesauce:

200 g passierte Tomaten	1 kleine, rote Zwiebel	2 Knoblauchzehe
1 Zitrone, davon Saft	1 Bund Thymian	1 Bund Liebstöckel
2 EL Bourbon Whisky	2 EL dunklen Balsamico	2 EL Worcestershiresauce
1 TL scharfer Senf	1-2 EL brauner Zucker	3 TL edelsüßes Paprikapulver
1 TL Chilipulver	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Hickory Rauchsatz
Pflanzenöl		

Für den Coleslaw:

200 g Weißkohl	200 g Rotkohl	1 Stange Staudensellerie
2 Möhren	1 Frühlingszwiebel	½ Apfel
½ Limette, davon Saft	4-6 EL griech. Joghurt	4 Zweige Petersilie
1-2 EL heller Balsamico	½ TL gemahl. Kreuzkümmel	2 TL Sumach
2 Prisen brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Gorgonzola-Burger: Das Rinderhackfleisch zu zwei gleichmäßig großen Pattys formen. Mit Salz, Pfeffer und Hickory Rauchsatz würzen. Ananas in einer Pfanne mit Zucker und Honig karamellisieren lassen. Essiggurken in Scheiben schneiden. Butterschmalz und Speck in eine Pfanne legen und beides zusammen erhitzen. Speck kross werden lassen. Dann auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Patty in gleicher Pfanne anbraten, je 5-7 Minuten von jeder Seite (einmal wenden). Dabei mit Worcestershiresauce und Whisky ablöschen. Gorgonzola dünn in Scheiben schneiden und auf Patty legen, kurz bevor sie aus der Pfanne kommen. Tomate waschen, Strunk entfernen und in Scheiben schneiden. Salat gründlich waschen und trockenschleudern. Blätter abziehen und in benötigte Größe zupfen.

Für die Tennesseeesauce: Zwiebel abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Öl anbraten. Passierte Tomaten in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und pressen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Thymian und Liebstöckel abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kräuter, Knoblauch und Zitronensaft zu passierten Tomaten geben. Sauce mit Whisky, Balsamico, Worcestershiresauce, Senf, Zucker, Paprikapulver, Chilipulver, Kreuzkümmel und Rauchsatz abschmecken. Abschließend Zwiebeln unterheben und ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren kurz pürieren.

Für den Coleslaw: Weißkohl, Rotkohl, Möhre und Apfel waschen. Möhre schälen.

Frühlingszwiebel und Stangensellerie putzen. Alles fein hobeln, Möhre raspeln und Sellerie in feine Scheiben schneiden. Limette auspressen.

Alles in einer Schüssel zusammen mit Balsamico, Limettensaft, Sumach, Kreuzkümmel, Zucker, Salz und Pfeffer vermengen. Joghurt unterheben und ziehen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Vor dem Servieren über Salat streuen.

Ulrich Dankerl am 29. Mai 2023

Ananas-Beef-Burger, Zwiebeln, Chili-Dip, Edamame-Salat

Für zwei Personen

Für den Dip:

1 Zitrone, davon Saft	50 ml Sojamilch	1 TL Senf
Agavendicksaft	1 TL rote Chili-Paste	100-120 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für den Edamame-Salat:

300 g TK-Edamame-Kerne	1 Frühlingzwiebel	3 cm Ingwer
1 Soloknoblauch	1 Zitrone, davon Saft	2 TL Sojasauce
2 TL Reissirup	2 EL Reissessig	2 TL Sesamöl
1 EL Sesamsaat	1 TL milde Chiliflocken	1 Prise Zucker

Für den Burger:

300 g Rinderhackfleisch	10 Baconscheiben	1 Ananas
6 Datteln	2 Scheiben Cheddar	2 Blätter Lollo Rosso
1 Handvoll Rucola	Knoblauchpulver	milde Chiliflocken
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für die Balsamico-Zwiebeln:

3 Schalotten	100 ml Balsamicoessig	2 EL Honig
1 EL Senf	Butterschmalz	

Für den Dip: Die Zitrone halbieren und auspressen. Sojamilch und Senf in ein hohes Gefäß geben. Mit dem Stabmixer mixen und dabei Öl zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Zitronensaft und Chilipaste hinzugeben. Mit etwas Agavendicksaft abschmecken und kalt stellen.

Für den Edamame-Salat: Edamamekerne in Salzwasser 10 Minuten kochen.

Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Zitrone halbieren und auspressen.

In eine Schüssel den Ingwer reiben, Soloknoblauch, Öl, Sojasauce, Reissirup, 2 EL Zitronensaft, Essig und einige Chiliflocken zusammen mit Frühlingszwiebel dazugeben und vermengen. Die abgessenen Edamame dazu geben und ziehen lassen. Eventuell mit etwas Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Sesam hinzugeben.

Für den Burger: Hackfleisch mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken und daraus zwei gleichgroße Pattys formen. In einer Pfanne in Butterschmalz anbraten und gegen Ende mit je einer Scheibe Cheddar belegen.

Ananas schälen und vier Scheiben abschneiden. Mit Chiliflocken bestreuen und ebenfalls in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten.

Datteln mit je einer Scheibe Bacon umwickeln und in einer Pfanne in Butterschmalz anbraten. Restlichen Bacon ebenfalls kross anbraten.

Für die Balsamico-Zwiebeln:

Schalotten abziehen, dünn aufschneiden und in Butterschmalz bei geringer Hitze glasig braten. Mit Balsamico ablöschen, Honig dazugeben.

Vom Herd nehmen und mit Senf vermengen. Ziehen lassen.

Für die Fertigstellung: Ananasscheibe, Salat, Chili-Dip, Zwiebeln, Patty, Chili-Dip, Speckscheiben, Salat, Chili-Dip, Ananasscheibe.

Datteln auf Holzspieße ziehen und mit Chiliflocken garnieren.

Burger auf Teller anrichten, etwas Dip und Edamame-Salat daneben geben und servieren.

Saskia Wangler am 08. Mai 2023

Köfte mit buntem Kisir und Joghurt-Dip

Für zwei Personen

Für die Köfte:

300 g Rinderhackfleisch	1 Karotte	1 Ei
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	50 g Semmelbrösel
½ Bund glatte Petersilie	Olivenöl	1 EL scharfes Paprikapulver
1 EL gemahlene Kreuzkümmel	Salz	Pfeffer

Für den Kisir:

150 g Bulgur, mittelgrob	2 Tomaten	1 rote Paprikaschote
1 Bauerngurke	5 Frühlingszwiebeln	2 Zitronen, davon Saft
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Tomatenmark	2 EL scharfes Paprikamark
3-4 EL Granatapfelsirup	1 EL scharfes Paprikapulver	1 EL gemahlene Kreuzkümmel
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Joghurt-Dip:

150 g Naturjoghurt, 3,8%	1 Zitrone, (Abrieb, Saft)	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Köfte:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Karotten schälen und fein raspeln.

Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und Karotten mit Hackfleisch und Ei gut vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Je nach Konsistenz der Masse eventuell etwas Semmelbrösel hinzugeben. Dann kleine Köfte formen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Köfte je Seite ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten. Vor dem Servieren auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kisir:

Bulgur in 300 ml Salzwasser kochen, bis der Bulgur das Wasser vollständig aufgesaugt hat. Frühlingszwiebel waschen, trockentupfen und in feine Ringe schneiden. Paprika waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und sehr fein würfeln. Gurke waschen, trockentupfen und ebenfalls sehr fein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomaten klein schneiden, ggf. entkernen.

Zitronen auspressen und den Saft auffangen.

Bulgur mit dem Tomaten- sowie Paprikamark vermengen, bis der Bulgur eine gleichmäßige rote Farbe hat. Tomaten, Paprika, Gurke, Frühlingszwiebeln, Petersilie und Zitronensaft zum Bulgur geben und gut vermengen. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Olivenöl, Salz, Pfeffer und Granatapfelsirup abschmecken.

Für den Joghurt-Dip:

Joghurt mit etwas kaltem Wasser und Salz mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Saft einer halben Zitrone auspressen, auffangen und zum Joghurt geben. Anschließend den Joghurt mit Zitronenabrieb, Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jessica Kayas am 17. April 2023

Gnocchi alla bolognese

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	200 g Mehl
150 g Semola	100 g Stärke	Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Bolognese-Sauce:

250 g gemischtes Hackfleisch	500 ml passierte Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	30 g Parmesan	100 ml trockener Rotwein
2 frische Lorbeerblätter	2 Zweige Oregano	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	½ Bund Basilikum	2 TL Tomatenmark
Zucker	Chili	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Anschließend pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte drücken. Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nach und nach das Mehl einarbeiten bis ein homogener Teig entsteht. Teig in fingerdicke Röllchen formen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Anschließend über eine Gabel oder ein Gnocchiholz rollen. Gnocchi vorsichtig in kochendes Salzwasser geben und bei geringer Temperatur 4 Minuten garziehen lassen. Sobald sie oben schwimmen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Gnocchi darin schwenken.

Für die Bolognese-Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Reichlich Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebel darin anschwitzen und mit Chili würzen. Nach und nach das Hackfleisch dazugeben und scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Tomatenmark mit in der Pfanne anrösten, mit Wein ablöschen und reduzieren lassen. Passierte Tomaten hinzugeben, Kräuter und Lorbeerblätter einrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Bolognese etwas einkochen lassen. Parmesan reiben und für die Garnitur beiseitestellen.

Chiara Schneider am 27. März 2023

Köfte - Hackfleisch im Bulgurteig mit Hummus

Für zwei Personen

Für den Teigmantel:

190 g feiner Bulgur	100 g Hartweizengrieß	100 g gemahl. Hartweizengrieß
1 Ei	50 g Mehl	1 L Pflanzenöl
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ EL Paprika Mark	1-2 TL gemahl. Kreuzkümmel
1 TL Salz		

Für die Hackfüllung:

300 g Rinderhackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 g Butter	200 g gehackte Walnüsse	20 g geschälte Walnüsse
1 TL Tomatenmark	2-3 EL kleine Korinthen	50 g gehackte Petersilie
1 TL gemahl. Kreuzkümmel	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	$\frac{1}{4}$ TL gemahl. Nelkenpfeffer
1-2 TL Salz	1-2 TL Pfeffer	

Für den Hummus:

250 g Kichererbsen	1-2 Knoblauchzehen	6-7 EL helles Tahin
1 Zitrone, davon Saft	2 TL Apfelessig	120 ml Eiswasser
$\frac{1}{2}$ TL edels. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel	2-3 EL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

Für die Garnitur:

1 EL Naturjoghurt	2 EL Granatapfelkerne	2 Zweige glatte Petersilie
1 TL edelsüß.Paprikapulver		

Für den Teigmantel:

Den Bulgur, Hartweizengrieß und Sefer Kitle mit 400 ml heißem Wasser übergießen und 10 Minuten quellen lassen.

Alle anderen Zutaten damit vermengen und gut kneten. 6-7 EL Wasser dazugeben. Für 10-15 Minuten kräftig kneten, denn es muss ein feuchter, körniger Teig entstehen, der sich dennoch formen lässt, ohne zu brechen.

Nun aus dem Bulgurteig walnussgroße Kugeln formen und mit dem Finger eine Kuhle eindrücken und von innen ausbeulend eine Schale formen. 1 EL der Hackfleischfüllung (siehe unten) hineingeben und die Hülle kreisförmig zu falten. Mit ein wenig Wasser glattstreichen. Die Teigtaschen können rund oder oval geformt sein. In einem Topf ca. 1 Liter Öl heiß werden lassen und die Köfte frittieren, bis sie gleichmäßig braun sind. Aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen.

Für die Hackfleischfüllung:

Zwiebel abziehen und kleinhacken. Gehacktes, gewürfelten Knoblauch und gewürfelte Zwiebeln mit der Butter anbraten solange bis der Fleischsaft wieder aufgefangen ist. Tomatenmark und Gewürze dazugeben und weiter braten. Zum Schluss die gehackte Petersilie, Korinthen und Walnüsse dazugeben und die Füllung auskühlen lassen.

Für den Hummus:

Kichererbsen abtropfen lassen. Knoblauch abziehen.

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine fein pürieren.

Für die Garnitur:

Petersilie feinhacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Joghurt, Granatapfelkernen, Petersilie und Paprikapulver garnieren und servieren.

Derya Buyantemur am 22. März 2023

Tong Quian Jiaozi mit grünem Gemüse und Dip

Für zwei Personen

Für die Füllung:

100 g Schweinehackfleisch	1 Frühlingszwiebel	1 Knoblauchzehe
1 cm Ingwer	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	1 Zweig Koriander
2 EL Fischsauce	1 EL Sojasauce	1 EL geröst. Sesamöl
1 TL Reisweinessig	1 EL Sojasauce	1 TL Tom Yum Paste

Für den Teig:

20 g Reismehl	80 g Weizenstärke	1 TL Pflanzenöl
Öl	1 $\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Garnitur:

1 Pck. Glasnudeln	Öl
-------------------	----

Für das grüne Gemüse:

1 Pak Choi	4 Stämmchen wilder Brokkoli	4 grüner Spargel
2 Frühlingszwiebeln	1 Stange Zitronengras	5 Kaffir-Limettenblätter
1 TL schwarzer Sesam		

Für den säuerlichen Dip:

Sojasauce, Reisessig, Wasser	Chines. Schnittknoblauch	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote
------------------------------	--------------------------	--------------------------------

Für die Hoisin-Sauce:

1 kleine Knoblauchzehe	60 ml Sojasauce	2 EL Erdnussbutter
2 EL Cashewmus	1 EL Honig	2 TL Reisessig
2 TL geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für die Füllung:

Das Hackfleisch mit feingehackter Frühlingszwiebel, Knoblauchzehe, geriebenem Ingwer, gehackter Chilischote, Fischsauce, Sojasauce, geröstetem Sesamöl, Reisweinessig und eventuell ein bisschen Tom Yum Paste in eine Schüssel geben. Korianderstiel feinhacken und dazugeben.

Alles mit den Händen gut durchkneten und kaltstellen.

Für den Teig:

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel vermengen. 110 ml Wasser sprudelnd aufkochen und langsam unter Rühren mit Chopsticks oder einer Gabel einrühren. Den noch heißen Teig schnell mit den Händen auf der Arbeitsfläche gut durchkneten, etwas Öl einkneten. Teig in eine gleichmäßige Wurst formen und in 8 gleich große Stücke teilen. Die noch nicht verarbeiteten Teigstücke und die halbfertigen Dumplings unter einem leicht feuchten Küchentuch aufbewahren.

Teigstücke auf ca. 1 mm Stärke ausrollen, gerne am Rand etwas dünner als in der Mitte. Mit einem Ring auf ca. 11 cm ausstechen, mit einem Teelöffel der Hackmasse füllen, luftdicht zu einem Halbkreis verschließen.

Zuerst macht man vier Dumplings, die in der Mitte gefaltet werden.

Danach werden sie zu einem Kreis zusammengesetzt. Kante anpassen, um sicherzustellen, dass sie perfekt rund ist. Rand zu einer Schnur zusammenpressen. Und beidseitig in reichlich Pflanzenöl in einem Wok auf beiden Seiten je 2 Minuten frittieren. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Glasnudeln 10 Sekunden frittieren und als Unterlage für den Tong Quian servieren.

Für das grüne Gemüse:

Pak Choi vierteln, Brokkoli, Frühlingszwiebeln und Spargel putzen und 4 Minuten im Bambuskorb dämpfen. Sud mit Zitronengras und Limettenblättern aromatisieren. Nach dem Dämpfen mit schwarzen Sesam betreuen.

Für den säuerlichen Dip:

Flüssigkeiten in einem Schüsselchen zusammenmischen und den Schnittknoblauch und Chili in

feine Ringe gehackt hinzufügen.

Für die Hoisin-Sauce:

Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Stabmixer verquirlen, bis eine glatte Masse entsteht. Abschmecken und bei Bedarf mehr Essig, Honig oder Sojasauce hinzufügen.

Isabella Farnleitner am 22. März 2023

Gefüllte Paprika, Kartoffel-Scheiben, gebratene Tomaten

Für zwei Personen

Für die gefüllte Paprika:

250 g gemischtes Hackfleisch	2 rote Paprikaschoten	1 mehligk. Kartoffel
1 altbackenes Brötchen	1 Zwiebel	1 Ei
2 TL Chilipulver	1 TL getrock. Rosmarin	2 TL Salz
2 TL schwarzer Pfeffer		

Für die Kartoffeln:

1 mehligk. Kartoffel	getrock. Rosmarin	Salz, Öl
----------------------	-------------------	----------

Für die Garnitur:

10-12 Cocktailtomaten	Öl
-----------------------	----

Für die Garnitur:

1 Bund Basilikum	1 Bund Schnittlauch
------------------	---------------------

Für die gefüllte Paprika:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffel schälen, klein schneiden und in Salzwasser ankochen.

Brötchen in Wasser einweichen. Paprika waschen, aushöhlen und auf ein Backblech setzen.

Zwiebel abziehen und fein hacken. Hackfleisch mit Ei, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Chilipulver und Rosmarin vermengen. Das altbackene Brötchen ausdrücken, untermischen und alles gut vermengen. Kartoffel pressen und ebenfalls zur Hackfleischmasse geben.

Die Masse in die Paprika füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 25-30 Minuten garen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben knusprig braten. Mit Rosmarin und Salz würzen.

Für die Garnitur:

Tomaten in einer Pfanne in Öl gleichmäßig braten.

Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Vor dem Servieren über die Paprika geben.

Karin Bastek am 13. März 2023

Frikadellen mit Braten-Soße, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:	250 g gem. Hackfleisch	1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 altes Weizenbrötchen	1 Ei, Größe L
100 ml Milch	Butterschmalz	2 TL mittelscharfer Senf
2 Stängel glatte Petersilie	1 TL Majoran	Semmelbrösel, Salz, Pfeffer
Für die Bratensauce:	1 kleine Zwiebel	Butter
150 ml Rinderfond	Speisestärke	Salz, Pfeffer
Für den Kartoffelstampf:	250 g mehligk. Kartoffeln	30 ml Milch
30 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für das Gemüse:	1 Möhre	1 Kohlrabi
50 ml Sahne	150 ml Gemüsefond	2 Stängel Petersilie
Rapsöl, Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Für die Frikadellen: Den Backofen auf 80 Grad Umluft erhitzen.

Milch erwärmen. Brötchen in der Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und hacken. Petersilie hacken.

Ei, Zwiebel, Knoblauch, Petersilie und eingeweichtes Brötchen zum Hackfleisch geben. Senf, Majoran, Salz und Pfeffer zufügen und die Masse gut verkneten. Ggf. erneut abschmecken. Sollte die Masse nicht fest genug sein, Semmelbrösel untermengen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Frikadellen mit feuchten Händen formen (ca. 6-8 Stück) und in die Pfanne geben. Unter mehrmaligem Wenden bei nicht zu hoher Hitze ca. 15 Minuten braten.

Dann herausnehmen und bis zum Servieren in einer Auflaufform im Backofen warmstellen.

Für die Bratensauce: Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Im Bratfett der Pfanne, das von den Fleischpflanzerln übrig ist, andünsten. Butter hinzugeben.

Von dem Rinderfond 3 EL abnehmen und mit der Stärke glattrühren.

Zwiebelwürfel mit Fond aufgießen, aufkochen lassen, angerührte Stärke einrühren, 1 Minute köcheln lassen und vom Herd nehmen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Bei Bedarf die Sauce durch ein Sieb passieren.

Für den Kartoffelstampf: Kartoffeln schälen, halbieren und in etwas gesalzenem Wasser kochen. Milch und Butter in einem Topf langsam erhitzen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald die Kartoffeln gar sind, abgießen und mit einem Kartoffelstampfer grob stampfen. Die Butter-Milch-Mischung unterheben und den Stampf nicht zu glattrühren. Ggf. nochmal abschmecken.

Für das Gemüse: Kohlrabi mit einem Sparschäler schälen, waschen, zunächst in Scheiben und dann in möglichst gleichmäßige Würfel schneiden. Möhre waschen, schälen, ebenfalls in Würfel schneiden. In einem Topf Rapsöl erhitzen.

Kohlrabi- und Möhrenwürfel hinzufügen und kurz schwenken, dann Gemüsefond angießen. Aufkochen lassen, Temperatur auf kleine bis mittlere Hitze zurückschalten und das Gemüse bei geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Kohlrabi- und Möhrenwürfel fast gar sind. Sahne in das Gemüse einrühren und auf kleiner Hitze nochmals ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer, Muskatnuss und Salz abschmecken. Petersilie hacken und zum Schluss damit garnieren.

Sarah Gellesch am 13. März 2023

Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Meerrettich-Stampf

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

150 g Kalbshackfleisch	150 g Schweinehackfleisch	1 große Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Ei, Größe M	50 g Emmentaler
8 EL Milch	1 EL Butter	150 g Semmelbrösel
80 g Toastbrot	1 kleines Bund glatte Petersilie	2 TL Estragon-Senf
2 EL getrockneter Majoran	2 TL edelsüßes Paprikapulver	Butterschmalz
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g Frischkäse mit Meerrettich	1 kl. Stück Meerrettich
50 g Butter	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Schlamperkraut:

1 Sch. geräuch. Bauchspeck	1 kleiner Spitzkohl	1 Knoblauchzehe
100 g Butter	200 ml Sahne	1 Liter Rinderfond
250 ml Riesling	50 ml heller Balsamicoessig	2 EL Kümmel Saat
2 EL gemahl. Kümmel	2 EL Zucker	1 Lorbeerblatt
2 EL Mehl	Butterschmalz	Muskatnuss, Salz Pfeffer

Für die Fleischpflanzerl: Die Petersilie waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Toastbrot grob schneiden und in Milch einweichen. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Gemüsezwiebel abziehen, halbieren, die eine Hälfte fein würfeln, die andere in feine Halbmonde schneiden.

Halbmonde beiseitestellen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Knoblauch hinzugeben und ebenfalls kurz dünsten. Brot aus der Milch nehmen und ausdrücken. Anschließend mit dem Hackfleisch vermengen. Ei, Senf und die gedünsteten Zwiebelwürfel untermengen und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Paprikapulver und der Petersilie würzen. Käse würfeln. Anschließend mit feuchten Händen die Fleischpflanzerl formen, mit je einem Käsewürfel füllen, verschließen und zum Schluss in den Semmelbröseln wenden.

Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen und die Fleischpflanzerl je Seite 4-5 Minuten goldbraun braten. Nun die Zwiebel-Halbmonde im Bratensatz der Fleischpflanzerl in etwas Öl goldgelb andünsten und als Garnitur für den Kartoffelstampf zurückhalten.

Für den Stampf: Kartoffeln schälen, gleichmäßig würfeln und in einem Topf mit Salzwasser garen. Anschließend die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Frischkäse und Butter unterrühren. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Kartoffelstampf mit geriebenen Meerrettich vor dem Servieren garnieren.

Für das Schlamperkraut: Speck fein würfeln. Spitzkohl von den äußeren Blättern befreien, waschen und grob hacken. Butterschmalz in einem großen Topf zerlassen. Speckwürfel darin andünsten, Kohl hinzugeben und ebenfalls andünsten. Knoblauch abziehen, fein würfeln und in den Topf geben. Zucker hinzugeben und das Ganze leicht karamellisieren lassen.

Anschließend mit Weißwein und Essig ablöschen und etwas einkochen lassen. Nun mit Fond aufgießen, Lorbeerblatt hinzugeben und den Kohl bissfest kochen. Anschließend das Kraut abgießen und den Kochsud auffangen. Butter in einem Topf zerlassen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Nach und nach den Kochsud einrühren, mit Sahne verfeinern und mit Kümmel, Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend Kohl und Sauce vermengen, ggf. nochmals abschmecken.

Tobias Zischka am 06. März 2023

Frikadellen mit Kartoffel-Möhren-Stampf und Zwiebeln

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 g edelsüßes Paprikapulver	1 g Senfpulver
4 g brauner Zucker	0,8 g Zwiebelpulver	0,2 g schwarzer Pfeffer
Salz	Sonnenblumenöl	

Für die Zwiebeln:

2 Zwiebeln	Zucker	edelsüßes Paprikapulver
Sonnenblumenöl		

Für den Stampf:

5 große Kartoffeln	3 große Möhren	250 ml Vollmilch, 3,5%
5 EL Sonnenblumenmargarine	Muskatnuss	Salz

Für die Frikadellen:

Die Paprika schälen, dann halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebel und Knoblauch abziehen. Paprika, Zwiebel und Knoblauchzehe grob schneiden und dann pürieren. Püree mit Hackfleisch vermengen und mit Paprikapulver, Knoblauchgranulat, Senfpulver, Zucker, Zwiebelpulver, Pfeffer und Salz würzen. Frikadellen formen und in Sonnenblumenöl gleichmäßig braten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in Halbringe schneiden. Zwiebeln in Öl glasig anbraten und mit Paprikapulver und Zucker würzen.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Karotten schälen, klein schneiden und in Salzwasser garen, bis sie weich sind. Wasser abgießen und stampfen. Milch, Margarine und Muskatnuss zugeben, bis der Stampf die gewünschte Konsistenz und Geschmack hat.

Stefan Zitzmann am 27. Februar 2023

Mandu mit Surf-and-Turf-Füllung und Gochujang-Soße

Für zwei Personen

120 g Weizenmehl, Type 440 15 g Reismehl 15 g Maisstärke

Für die Füllung:

150 g Schweinehackfleisch 150 g Garnelen -100 g Spitzkohl
2 Karotten 3 Lauchzwiebeln 2 Knoblauchzehen
2 cm Ingwer 50 g Kimchi 1 EL Gochujang
1-2 EL Sojasauce ½ EL Reissessig 3 EL geröstetes Sesamöl
Pfeffer

Für den Gochujang-Sauce:

2 EL korean. Chilipaste ½ EL Sojasauce ½ EL Reissessig
2 TL geröstetes Sesamöl 1 TL Sesam 1 EL Reissirup

Für die Garnitur:

30 g Feldsalat

Für die Mandu:

Das Mehl mit Stärke vermengen. Etwa 50-75 ml kochendes Wasser langsam dazugeben und alles miteinander verrühren. Mit den Händen einen festen Teig kneten und etwas ruhen lassen. Teig dünn ausrollen und 10-12 cm große Kreise ausstechen. Zum Stapeln mit etwas Stärke bestäuben.

Für die Füllung:

Spitzkohl und Lauchzwiebeln putzen und fein schneiden. Karotten schälen und in schmale Stifte schneiden oder reiben. Knoblauch und Ingwer abziehen und reiben. Gemüse in einer Pfanne anschwitzen, Hitze reduzieren, dann erst Knoblauch und Ingwer dazugeben. Eine Hälfte der Garnelen grob hacken, die andere fein. Mit dem Hackfleisch vermengen.

Gemüse sowie Sesamöl, Sojasauce, Reissessig, Gochujang dazugeben und durchkneten bis Bindung entsteht. Pfeffer.

Mit der Füllung eine Bratprobe machen und ggf. nachwürzen.

Teigblätter mit jeweils 1 Esslöffel Füllung bestreichen und die Ränder mit Wasser befeuchten, dann zusammenfallen. In einer heißen Pfanne mit Öl ca. 2-3 Minuten von jeder Seite braten.

Für den Gochujang-Sauce:

Chilipaste mit Sojasauce, Reissessig, Sesamöl, Reissirup und Sesam in einer kleinen Schüssel miteinander vermengen bis eine homogene Masse entstanden ist.

Für die Garnitur:

Feldsalat waschen, trockenschleudern und von Wurzeln befreien.

Die Mandu auf Feldsalat mit Gochujang-Sauce und Sesamöl servieren.

Aaron Bettner am 02. Februar 2023

Königsberger Klopse mit Petersilien-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Rinderhackfleisch	250 g Schweinehackfleisch	1 Brötchen
1 große Zwiebel	2 Eier	250 ml Milch
Sardellenpaste	2 EL Paniermehl	Salz, Pfeffer

Für die Brühe:

1 L klarer Fleischfond	1 große Zwiebel	1 Lorbeerblatt
3 Pimentkörner	3 Pfefferkörner	Salz

Für die Sauce:

1 EL Kapern	5-6 Kapernäpfel	1 Zitrone
1 Ei	3 EL Butter	125 ml Sahne
375 ml Fleischfond, s.o.	2 EL Mehl	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Kartoffeln:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 kl. glatte Bund Petersilie	Salz
---------------------------	------------------------------	------

Für die Garnitur:

1 kl. glatte Bund Petersilie

Für die Klopse:

Das Brötchen in Milch einweichen, dann ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Rinderhackfleisch, Schweinehackfleisch, Brötchen, Zwiebel, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und zu einem geschmeidigen Fleischteig kneten. Masse mit Paniermehl binden und mit Sardellenpaste abschmecken. Aus der Masse Klopse formen.

Für die Brühe:

Zwiebel abziehen und klein hacken. Fond mit Zwiebel, Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörnern in einen Topf geben. Fond erhitzen und ggf.

nachsalzen. Die Klopse in den Fond geben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dann das Lorbeerblatt, Piment- und Pfefferkörner entfernen.

Klopse weitere 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abgedeckt warmhalten.

Für die Sauce:

Kapern abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl hinzugeben und darin anschwitzen. Mit dem Fleischfond (s.o.) unter Rühren ablöschen. Kapernäpfel klein hacken. Kapern, Kapernäpfel und Sahne hinzugeben. Nun die Sauce nicht mehr kochen lassen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Sauce mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer süßsauer abschmecken. Ei trennen und das Eigelb zum Binden in die Sauce rühren. Klopse in der Sauce servieren.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Abgießen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter Kartoffeln heben.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sebastian Kolodzie am 17. Oktober 2022

Mini-Hackbraten mit Semmelknödel und rahmiger Soße

Für zwei Personen

Für den Mini-Hackbraten:

250 g Rinderhackfleisch	1 Brötchen, vom Vortag	1 große Speisezwiebel
1 Karotte	1 großes Ei	Butter
400 ml Rinderfond	1 TL Dijon Senf	1 TL süßer Senf
70 g Semmelbrösel	4 Zweige krause Petersilie	edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für die Semmelknödel:

150 g Brötchen, vom Vortag	50 g Speckwürfel	1 große Speisezwiebel
1 Ei	150 ml Milch	50 g Butter
3 Zweige krause Petersilie	2-3 EL Weizenmehl	Salz
Pfeffer		

Für die Bratensauce:

Stärke	edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer		

Für den Mini-Hackbraten:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen vom Vortag in Wasser einweichen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Hälfte in einer Pfanne mit Butter andünsten. Einen Teil Petersilie dazugeben und mitandünsten. Karotte fein reiben. Angedünstete Zwiebeln und restliche rohe Zwiebeln gemeinsam mit ausgedrücktem Brötchen, Rinderhack, Karotte und Petersilie in einer Schüssel zu einer Masse verarbeiten. Süßen Senf und Dijon Senf dazugeben. Masse mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken abschmecken. Ei aufschlagen und dazugeben. Je nach Konsistenz noch Semmelbrösel dazugeben. Einen Braten formen und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Braten in eine Auflaufform geben und Rinderfond hinzugießen. Den Braten-Sud für die Sauce später aufbewahren und den Hackbraten für 15-20 Minuten in den Backofen geben.

Für die Semmelknödel:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Zwiebel gemeinsam mit Speckwürfel in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten, Petersilie hinzugeben und bei kleiner Hitze glasig andünsten. Brötchen würfeln. Butter mit Milch erhitzen, nicht aufkochen und alte Brötchen übergießen. Masse aus Zwiebeln, Speck und Petersilie dazugeben. Ei aufschlagen, dazugeben und zu einem Knödelteig vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und ggf. noch Mehl dazugeben.

Knödel formen und in einem Topf mit heißem Salzwasser bei niedriger Temperatur 15 Minuten garen.

Für die Bratensauce:

Braten-Sud mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und einköcheln lassen. Mit etwas Stärke und Butter abbinden.

Nils Haubrich am 29. September 2022

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

250 g Hackfleisch vom Kalb	1 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel
1 Sardellenfilet ohne Haut	$\frac{1}{2}$ EL kleine Kapern	1 Ei
1 EL Butter	300 ml Milch	250 ml Kalbsfond
1 EL Apfelessig	1 EL Senf	2 EL Semmelbrösel
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	2 Lorbeerblätter	2 Pimentkörner
2 Nelken	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Kapernsauce:

1 Sardellenfilet ohne Haut	1 Zitrone	2 EL kleine Kapern
50 ml Sahne	1 EL Butter	50 ml Weißwein
4 Zweige Petersilie	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Salzkartoffeln:

4 festk. Kartoffeln	1 Lorbeerblatt	Salz
---------------------	----------------	------

Für die Königsberger Klopse:

Die Zwiebel abziehen, eine Hälfte fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und hinzugeben. Brötchen in Milch einweichen, gut ausdrücken und mit Zwiebel, Petersilie und Hackfleisch vermengen. Ei aufschlagen. Sardellenfilet und Kapern fein schneiden und mit dem Ei, Senf, Semmelbrösel, einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer zum Hackfleisch geben und alles gut verkneten, damit eine homogene Masse entsteht.

Kalbsfond in einen Topf geben und mit Wasser auf ca. 1,5 Liter auffüllen.

Restliche Zwiebelhälfte halbieren und mit je einem Lorbeerblatt und einer Nelke bestücken. Apfelessig dazugeben, salzen und Fond kurz aufkochen. Anschließend Hitze reduzieren. Aus dem Hackfleisch kleine Klopse formen, in den Topf mit Brühe geben und darin 15 Minuten ziehen lassen.

Für die Kapernsauce:

Butter in einer Pfanne zerlassen und Mehl hinzugeben. Gut verrühren bis eine Mehlschwitze entsteht. Mit Weißwein ablöschen und etwas Brühe von den Klopfen auffüllen. Sahne dazu geben. Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Mit den Kapern zusammen hinzugeben. Zitrone abwaschen und Schale abreiben. Sauce mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer würzen. Fertige Klopse darin einige Minuten ziehen lassen.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser und Lorbeerblatt garen. Anschließend abgießen und vierteln.

Königsberger Klopse in tiefen Tellern anrichten, Sauce und Salzkartoffeln darüber geben, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Waltraud Aigner am 29. September 2022

Fleisch-Pflanzerl mit Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

500 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Salatgurke	1 Zwiebel
50 g gewürfelter Speck	40 ml Weißweinessig	100 ml Geflügelfond
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ EL mittelscharfen Senf	1 TL Zucker
20 g Butter	4 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Fleischpflanzerl:

350 g gemischtes Hackfleisch	1 Brötchen vom Vortag	1 Ei
1 rote Zwiebel	2 frische Knoblauchzehen	1 Bund Petersilie
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	1 TL Senf	2 EL Paniermehl
2 EL Butterschmalz	1 TL edelsüßes Paprikapulver	1 TL scharfes Paprikapulver
1 TL mildes Currypulver	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Zweige glatte Petersilie	3 EL süßer Senf
----------------------------	-----------------

Für den Kartoffel-Gurkensalat:

Die Kartoffeln schälen und mit ausreichend Salz ca. 15 Minuten gar kochen, abkühlen lassen und in Scheiben schneiden. Salatgurke schälen, halbieren, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides in eine große Salatschüssel geben. Zwiebel abziehen und würfeln.

Zwiebel und Speck in einer Pfanne mit zerlassener Butter anbraten. Mit Weißweinessig ablöschen, den Geflügelfond angießen und alles etwas einkochen lassen. Senf, Öl und die noch heiße Marinade nun über den Salat geben und alles vermengen. Mindestens 15 Minuten ziehen lassen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden unter den Kartoffelsalat rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Fleischpflanzerl:

Brötchen in Wasser einweichen und ausdrücken. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie und Schnittlauch abrausen und trockenwedeln.

Hälfte der Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Knoblauchzehen abziehen, andrücken und pressen. Ei aufschlagen. Hackfleisch mit Brötchenmasse, Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch und Ei in einer Schüssel vermengen. Mit Currypulver, Paprikapulver, Senf, Salz und Pfeffer würzen. Je nach Konsistenz, noch etwas Paniermehl hinzugeben. Aus dem Teig runde, nicht zu dicke Pflanzerl (Frikadellen) formen und diese in einer Pfannen mit heißem Öl pro Seite etwa 6 Minuten braten.

Für die Garnitur:

Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern mit süßem Senf und Petersilie anrichten und servieren.

Martina Labuhn am 15. September 2022

Tomaten-Risotto, Hackfleisch-Bällchen, Basilikum-Pesto

Für zwei Personen

Für das Tomaten-Risotto:

200 g Risotto	3 Tomaten	3 Schalotten
100 g Parmesan	50 g Butter	100 ml Weißwein
800 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	3 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Hackfleischbällchen:

200 g Rinderhackfleisch	1 Ei	100 g Parmesan
30 g Semmelbrösel	1 Zweig glatte Petersilie	3 Zweige Thymian
$\frac{1}{2}$ TL Piment d Espelette	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Basilikum-Pesto:

1 Zitrone	50 g Pinienkerne	30 g Parmesan
2 Bund Basilikum	100 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Tomaten-Risotto:

Den Geflügelfond in einem Topf erhitzen. Schalotten abziehen und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Anschließend Risotto dazugeben und anschwitzen. Lorbeerblatt hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen und nach und nach Geflügelfond unter Rühren hinzugeben. Tomaten waschen, fein würfeln und nach circa 8 Minuten hinzugeben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Zum Risotto geben und umrühren. Parmesan fein reiben.

Parmesan und Butter unterrühren, vom Herd nehmen und abgedeckt ziehen lassen. Nach circa 3 Minuten umrühren und gegebenenfalls etwas Fond oder Wasser hinzugeben, um gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Hackfleischbällchen:

Ei aufschlagen. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Parmesan fein reiben. Rinderhack, Ei, Petersilie, Thymian, Semmelbrösel und Parmesan vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Piment d Espelette würzen. Anschließend zu kleinen Bällchen formen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten.

Für das Basilikum-Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Parmesan reiben. Alles in einem Standmixer grob mixen. Zitrone waschen und Schale abreiben. Danach mit Salz, Pfeffer und dem Abrieb einer halben Zitrone abschmecken.

Janko Seifert am 12. September 2022

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete

Für zwei Personen

Für die Klopse:

500 g gem. Hackfleisch	1 Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	Milch	1 EL Kapern
3 Zweige Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel	60 g Butter	Sahne
500 ml Rinderfond	1 EL Essigessenz	1 EL Kapern, mit Kapernwasser
1 Lorbeerblatt	60 g Mehl	

Für die Kartoffeln:

300 g Belana-Kartoffeln	Salz
-------------------------	------

Für die Beilage:

200 g vorgekochte Rote Bete	3 EL weißer Balsamicoessig	2 Zweige Petersilie
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

½ Bund krause Petersilie

Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf mit Öl andünsten. Brötchen mit einer Reibe grob raspeln und in Milch einweichen. Nach einigen Minuten das Brötchen gut ausdrücken und zu der Hackfleischmasse geben. Kapern hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und ebenfalls hacken. Ei, Kapern, Petersilie und die angedünstete Zwiebel zum Hackfleisch hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und mit der Hand in kleine Klopse formen.

Für die Sauce:

Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Rinderfond mit Essig, dem Lorbeerblatt und Zwiebeln in einem Topf zum Kochen bringen und die Klopse hineingeben. Je nach Größe der Klopse 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Klopse herausnehmen und den Sud durchsieben.

Butter in einem Topf erhitzen, nach und nach das Mehl hinzugeben und goldgelb anschwitzen. Sud nach und nach unter Rühren hinzugeben und Kapern mit Kapernwasser zur Sauce geben. Leicht aufkochen lassen.

Anschließend die Klopse vorsichtig in die Sauce geben und nachziehen lassen. Mit Sahne abschmecken.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln waschen, schälen und halbieren. Anschließend in einem Topf mit Salzwasser bedecken und aufkochen lassen. Kartoffeln garen.

Für die Beilage:

Rote Bete in Scheiben hobeln. Essig und Olivenöl drübergeben. Salzen und pfeffern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und über die Rote Bete geben.

Für die Garnitur:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und als Garnitur verwenden.

Leon Schulz am 05. September 2022

Frikadellen mit Fenchel-Kartoffel-Stampf, Fenchel-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

200 g Kalbshackfleisch	200 g Salsiccia mit Fenchel	2 Scheiben Toastbrot
100 g Parmesan	1 Ei	150 ml Milch
2 Zweige Estragon	1 Msp. Kreuzkümmel	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

1-2 Fenchelknollen	3-4 Kartoffeln	100 ml Sahne
1-2 EL Butter	1 TL Fenchelsamen	Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Für den Fenchelsalat:

1 Fenchelknolle mit Grün	1 Orange	1 EL Senfkörner
2 TL Agavendicksaft	100 ml Aceto bianco	200 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Estragon-Mayonnaise:

1 Ei	1 TL Dijonsenf	1 TL süßer Senf
1 TL Estragonsenf	1 TL getrockneter Estragon	2-3 Zweige Estragon
Puderzucker	150-200 ml neutrales Pflanzenöl	Salz

Für das Estragon-Öl:

50 g Estragon	50 g Schnittlauch	100 ml Olivenöl
200 ml Sonnenblumenöl	Salz	

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Für die Frikadellen:

Den Estragon abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und fein schneiden. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden, das Toastbrot in kleine Stücke schneiden und in Milch einweichen. Salsiccia-Brät aus dem Darm drücken und Brät mit dem Hackfleisch mischen. Parmesan reiben. Ei trennen und das Eigelb auffangen. Hackfleischmischung mit 2-3 TL Parmesan, Eigelb, Estragon, Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer mischen. Toastbrot ausdrücken und unter die Hackfleischmasse mischen.

Alles zu einer homogenen Masse verarbeiten. Nach Bedarf abschmecken. Kurz ruhen lassen. Aus der Masse Frikadellen formen und in Olivenöl rundum anbraten.

Für den Stampf:

Kartoffeln schälen und klein schneiden. Vom Fenchel das Grün abschneiden und beiseitelegen. Fenchel putzen und klein schneiden.

Kartoffeln und Fenchel in Salzwasser weichkochen. Anschließend abseihen und stampfen.

Die Sahne erwärmen. Fenchelsamen im Mörser zerkleinern. Stampf mit der Sahne mischen, bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Butter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer sowie Muskatnuss und gemörserten Fenchelsamen abschmecken.

Für den Fenchelsalat:

Vom Fenchel das Grün abschneiden und beiseitelegen. Fenchel in sehr feine Scheiben hobeln. Mit Senfkörnern mischen. Agavendicksaft, Aceto bianco, Salz, Pfeffer und Olivenöl verrühren, über den Fenchel geben und durchmischen. Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Zum Fenchel geben.

Für die Estragon-Mayonnaise:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Ei trennen und das Eigelb auffangen. Aus Eigelb, Dijonsenf und Öl eine Mayonnaise herstellen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Estragon, süßen Senf, Estragonsenf und getrockneten Estragon unter die Mayonnaise heben und mit Puderzucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Estragon-Öl:

Estragon und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Sonnenblumenöl in einem Topf vorsichtig auf 70 Grad erhitzen, dann in einem Mixer oder in einem hohen Gefäß mit einem Pürierstab zusammen mit dem Olivenöl und den grob gehackten Kräutern pürieren.

Anschließend durch ein sehr feines Sieb oder Passiertuch abtropfen lassen. Mit Salz abschmecken. In eine Spritzflasche füllen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Blüten garnieren.

Tamara Hesselmann am 22. August 2022

Kalb-Ravioli mit Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

9 Eier 250 g Weizenmehl, Type 550 2 EL Olivenöl
1 Prise Salz

Für die Füllung:

300 g Kalbshackfleisch, 20% Fett 1 Karotte 1 Stück Knollensellerie
1 große Zwiebel 50 g Pinienkerne 125 g Ricotta
75 g Frischkäse 1 EL Butter 1 Bund Petersilie
1 TL Koriandersamen Piment d'Espelette 1 TL Salz
Pfeffer

Für die Tomatensauce:

800 g geschälte San-Marzano-Tomaten 3 Schalotten 1 Knoblauchzehe
Sahne 100 ml Wermut 100 ml trockenen Weißwein
1 EL Tomatenmark 3-4 Zweige Basilikum 3-4 Zweige Estragon
3-4 Zweige Thymian Zucker 2 EL Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 runde Cocktailtomaten mit Grün 1 Zitrone
10 g Parmesan 100 g Butter 2 Blätter Estragon
2 Blätter Basilikum Meersalz

Für den Ravioli-Teig:

Die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe, Mehl, Olivenöl und Salz in eine große Schüssel geben und mit der Hand vermischen. Nach und nach anfangen mit den Händen zu kneten. Wenn alle Zutaten sich zu einer Masse verbunden haben, Teig aus der Schüssel nehmen und auf einer festen Unterlage mit beiden Händen sehr kräftig durchkneten. Der Teig sollte nach ca. 2-3 Minuten elastisch sein. Sollte er zu sehr kleben, Mehl nachgeben, sollte er zu trocken sein, dann etwas Wasser hinzugeben. Anschließend für 20 Minuten in Klarsichtfolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Butter in einer Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen lassen. Zwiebel abziehen, fein schneiden und zur Butter geben. Karotte und Sellerie schälen, ebenfalls ganz fein hacken und hinzugeben. Alles andünsten, ohne dass sich Röstaromen bilden. Koriander im Mörser fein zermahlen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Gemüse bissfest garen, dann von der Hitze nehmen und in eine Schüssel zum Abkühlen geben. Pinienkerne goldbraun anrösten, ca. $\frac{3}{4}$ der Kerne zerhacken und zu der Masse geben, Rest für die Garnitur beiseitestellen. Kalbshackfleisch, Ricotta und Frischkäse sowie Piment d'Espelette (nach Geschmack) hinzugeben und alles mit den Händen verkneten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein hacken und ebenfalls unter die Masse heben. Die Masse sollte geschmeidig und sehr locker sein. Sollte sie zu fest erscheinen, etwas Sahne bis zur gewünschten Konsistenz angießen. Masse komplett abkühlen lassen.

Für die Fertigstellung:

Teig aus dem Kühlschrank holen und mit der Nudelmaschine so dünn ausrollen, dass man die Tischplatte dadurch sehen kann. Jeweils einen gehäuften TL der Kalbsmasse auf die Nudelplatte legen und mit einer weiteren Nudelplatte abdecken. Lufteinschlüsse rausarbeiten. Mit einem Ravioliausstecher schöne Ravioli ausstechen und am besten unmittelbar für 2-4 Minuten in gut gesalzenes, kochendes Wasser geben.

Für die Tomatensauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Olivenöl andünsten. Knoblauch abziehen, fein hacken oder reiben und hinzugeben. Basilikum, Estragon und Thymian abbrausen, trockenwedeln und jeweils 3-4 Zweige mit in die Pfanne geben, 1-2 Minuten mit andünsten lassen. Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls mit anbraten. Zunächst mit dem Wermut ablöschen, kurz einköcheln lassen, dann den Weißwein hinzugeben und ebenfalls kurz einköcheln lassen. Tomaten hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zunächst lieber vorsichtig, da die Sauce noch einreduziert. Alles bis zur gewünschten Konsistenz einreduzieren lassen.

Sollte sie zu weit reduziert sein, etwas Wasser angießen. Gegen zu viel Säure optional mit einem Schuss Sahne oder Zucker gegensteuern.

Sauce passieren.

Für die Garnitur:

Tomaten an der Unterseite kreuzförmig einritzen und kurz blanchieren. Im Anschluss am Grün festhalten und die Haut nach oben klappen. Sollte sie abreißen, dann Haut komplett entfernen. Butter in eine Pfanne geben und eine Nussbutter herstellen. Ravioli vor dem Servieren kurz in Nussbutter schwenken.

Estragon und Basilikum abbrausen, trockenwedeln, ganz fein hacken und am Ende über die Sauce geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben. Zitronenabrieb und Meersalz über das Gericht streuen. Pinienkerne (s.o.) ebenfalls auf die Ravioli geben. Parmesan kurz vor dem Servieren frisch reiben und apart servieren.

Maximilian Klöges am 22. August 2022

Lamm-Hackbällchen mit Zitronen-Reis, Feta-Creme, Fenchel

Für zwei Personen

Für die Hackbällchen:

150 g Lammhackfleisch	1 Ei	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Semmelbrösel	3 Zweige Petersilie
3 Zweige Minze	1 Prise getrock. Oregano	1 Prise Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

50 g Langkornreis	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	50 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond
2 frische Lorbeerblätter	3 Zweige Thymian	3 Stängel Petersilie
$\frac{3}{4}$ Bund Dill	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Creme:

100 g Feta	50 g griech. Joghurt, 10%	Cayennepfeffer
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für den Fenchel:

1 Fenchel	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein	$\frac{3}{4}$ Bund Thymian	2 EL Fenchelsamen
2 EL Koriandersamen	2 frische Lorbeerblätter	Öl
Sternanis	Pfefferkörner	Salz

Für die Garnitur:

30 g Mandelblättchen	2 Zweige Petersilie
----------------------	---------------------

Für die Hackbällchen:

Einen Teller in den Backofen bei 70 Grad Ober-/Unterhitze geben.

Fritteuse auf 175 Grad einstellen.

Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In eine Schüssel mit dem Hackfleisch, Oregano, Kreuzkümmel sowie Salz und Pfeffer vermengen. Ei und Semmelbrösel hinzugeben und vermengen.

Lammhäckchen formen und in der Fritteuse frittieren.

Für den Reis:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und hacken. Zwiebeln in einer Pfanne mit Olivenöl glasig anbraten, die Hälfte entfernen und zum Fleisch in eine Schüssel geben. Die Hälfte des Knoblauchs mitbraten und die andere frisch zum Fleisch hinzugeben.

Reis hinzugeben und anschließend mit Weißwein ablöschen. Mit Gemüsefond aufgießen und Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit Deckel kochen lassen.

Petersilie, Thymian und Dill abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Zitronenschale abreiben, halbieren und den Saft auspressen. Kräuter, Zitronenabrieb und Zitronensaft zum Reis geben.

Für die Creme:

Feta, griechischen Joghurt und die Gewürze mit einem Pürierstab miteinander vermengen.

Für den Fenchel:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und schneiden. Fenchelstiel entfernen.

Fenchel zusammen mit den Stielen, Zwiebel und Knoblauch in einem Topf anbraten. Salzen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Fenchelsamen, Koriandersamen, Lorbeerblätter, Sternanis und Thymian hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Mit Wasser aufgießen und salzen. Aufkochen lassen und mit Deckel köcheln lassen.

Fenchel aus dem Topf nehmen, halbieren und auf der Schnittfläche in einer Pfanne mit Öl anbraten und würzen.

Für die Garnitur:

Mandeln in einer Pfanne ohne Öl rösten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Reis in einem Servierring anrichten, Lammhackbällchen aufspießen und neben dem Reis drapieren. Fetacreme in eine kleine Schüssel neben den Reis servieren. Fenchel mit der Schnittfläche nach oben auf den Reis setzen. Alles mit Mandeln und Petersilie garnieren

Paul Schroth am 28. Juli 2022

Frikadellen mit Gurke, Spitzkohl, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 mittelgroße Zwiebel	2 Knoblauchzehen
50 g Essiggurken	$\frac{1}{2}$ Brötchen vom Vortag	1 Ei
1 TL Senf	0,5 TL scharfes Paprikapulver	0,5 TL edels. Paprikapulver
Semmelbrösel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für das Spitzkohlgemüse:

1 Spitzkohl	1 kleine Zwiebel	1 Zitrone
250 ml Gemüsefond	Muskatnuss	gemahlener Kümmel
Butter	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehlig. Kartoffeln	45 g Butter	120 ml Vollmilch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

1 große Zwiebel	Mehl	Butterschmalz
-----------------	------	---------------

Für die Frikadellen:

Ein halbes Brötchen vom Vortag kurz in Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. Essiggurken ebenfalls sehr klein hacken. In einer Schüssel Hackfleisch mit Zwiebeln, Knoblauch und Essiggurken vermengen.

Eingeweichtes Brötchen ausdrücken und ebenfalls zur Hackfleischmasse geben. Außerdem Ei, Senf, Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer hinzugeben und zu einer homogenen Masse vermengen.

Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Frikadellen formen, in Semmelbröseln wälzen und scharf anbraten. Bei geringer Hitze garen.

Für das Spitzkohlgemüse:

Spitzkohl in feine Streifen schneiden, waschen und abtropfen lassen.

Zwiebel abziehen und klein hacken. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Spitzkohlstreifen auf die glasigen Zwiebeln geben und mit anschwitzen. Mit etwas Gemüsefond aufgießen und 10 Minuten garen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel und Zitronensaft abschmecken.

Für den Stampf:

Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen. Butter und Vollmilch hinzugeben und Kartoffeln zu einem Stampf verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in dünne Scheiben hobeln. Ringe auseinanderziehen, in Mehl wälzen und anschließend in reichlich Butterschmalz goldgelb ausbacken. Anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Astrid Tiedtke am 25. Juli 2022

Yufka-Röllchen mit Weichkäse, Spinat und Kebab-Bällchen

Für zwei Personen

Für den Yufkateig:

125 g Pizzamehl	4 ml Weißweinessig	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 Prise Salz	Semola	Pflanzenöl

Für die Yufkateig-Füllung:

250 g Babyspinat	1 Ei	2 Räder Weichkäse
Salz	Pfeffer	

Für die Kebab-Bällchen:

250 g Rinderhackfleisch	3 Schalotten	2 Knoblauchzehe
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	30 g Panko
1 TL Isot (Urfa Biber)	1 TL getrocknete Minze	1 TL Chilipulver
20 g Butter	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die geschmorten Cherrytomaten:

1 Rispe Mini-Cocktailtomaten	2 Zweige Rosmarin	2 Zweige Thymian
Olivenöl		

Für die Kräutercreme:

3 EL Joghurt	2 EL Crème-fraîche	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 TL Sumak	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

Essbare Blüten	2 Zweige Basilikum	
----------------	--------------------	--

Für den Yufkateig:

Die Fritteuse auf 170 Grad vorheizen.

Mehl, 75 ml Wasser, Essig, Backpulver und eine Prise Salz zu einem Teig kneten und ruhen lassen. Währenddessen Füllung vorbereiten.

Für die Yufkateig-Füllung:

Spinat waschen und in kochendem Wasser blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Mit den Händen ausdrücken und klein hacken. Käse in eine Schüssel zerbröseln und Spinat dazugeben. Mit Pfeffer abschmecken und bei Bedarf mit Salz abschmecken.

Ei aufschlagen und verquirlen. Yufkateig mithilfe der Nudelmaschine zu einem dünnen Teig ausrollen. Bei Bedarf Semola dazugeben damit er nicht klebt. Teig in gleichgroße Quadrate schneiden und die Spinat-Weichkäse-Füllung auf die Mitte geben. Ränder des Teigs mit verquirltem Ei bestreichen und Teig zusammenrollen. Enden zusammendrücken. In der Fritteuse ca. 4 Minuten goldbraun ausbacken und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Für die Kebab-Bällchen:

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Panko, Isot, Minze, Chilipulver, Petersilie, geriebenen Knoblauch und Schalotten mit Hackfleisch vermengen. Ei aufschlagen und hinzugeben. Gut verrühren.

Kleine Bällchen formen und in einer heißen Pfanne mit Öl von jeder Seite ca. 3 Minuten anbraten.

Für die geschmorten Cherrytomaten:

Tomaten waschen, aber an der Rispe lassen. Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne mit Olivenöl andünsten.

Tomaten hinzugeben und schmoren lassen.

Für die Kräutercreme:

Zitrone waschen, halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen.

Knoblauch abziehen und reiben. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Joghurt mit

Crème fraîche, Knoblauch, Zitronensaft und Kräutern vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Sumak abschmecken.

Für die Garnitur:

Basilikum abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nurgül Üste am 12. Juli 2022

Paprika-Risotto mit Hackbällchen

Für zwei Personen

Für das Risotto:

200 g Risotto	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 orange Paprika	1 Schalotte	100 g Parmesan
1 L Gemüfefond	100 ml trockenen Weißwein	1 Prise geräuchertes Paprikapulver
Olivener Öl	Salz	Pfeffer

Für die Hackbällchen:

500 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	30 ml Milch	4 EL Semmelbrösel
3 EL Tomatenketchup	1 ½ EL mittelscharfer Senf	1 Prise Chiliflocken
2 Zweige glatte Petersilie	Butterschmalz	

Für das Paprika-Parmesan-Risotto:

Den Backofen vorheizen und die Grillfunktion einstellen.

Paprika waschen, halbieren, entkernen und von Scheidewänden und Kernen befreien. Mit der Hautseite nach oben auf einem Backblech platzieren und in den Ofen geben. Solange grillen bis die Haut schwarz ist und Blasen wirft. Schalotte abziehen und würfeln. In einer hohen Pfanne mit Olivenöl andünsten. Risotto waschen und zu den Schalotten in die Pfanne geben. Mit dünsten bis beides glasig ist. Mit Weißwein ablöschen. Gemüfefond in einem Topf aufkochen lassen. Nach und nach heißen Gemüfefond zum Risotto geben und umrühren. Jedes Mal, wenn Fond aufgesogen wurde, neuen hinzugeben und umrühren. Wiederholen bis das Risotto die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Paprika aus dem Ofen nehmen, Haut abziehen und klein würfeln. Parmesan fein reiben.

Kurz vor Ende der Risotto-Garzeit Paprika, Paprikapulver und Parmesan unter Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika unter dem Grill schwarz werden lassen, dann aus dem Ofen holen und ein feuchtes Küchenhandtuch darüber legen. Kurz abkühlen lassen, dann lässt sich die Haut ganz leicht ablösen.

Für die Hackbällchen:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und grob zerteilen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und grob hacken. Ei aufschlagen und in einen Mixbecher geben. Semmelbrösel, Milch, Ketchup, Senf, Chiliflocken, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit einem Pürierstab pürieren. Entstandene Masse mit dem Hackfleisch vermengen und kleine Bällchen formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Hackbällchen darin von allen Seiten anbraten.

Lukas Scholz am 11. Juli 2022

Frikadellen mit Kartoffel-Püree und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g Schweinehack	250 g Rinderhack	50 g Kalbshack
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
1 Msp. geriebener Ingwer	80 g Toastbrot	50 ml Milch
1 Ei	Butterschmalz	1 TL Djonsenf
½ TL getrockneter Majoran	1 EL glatte Petersilienblätter	50 g Paniermehl
1 Prise milde Chiliflocken	1 Prise Muskatnuss	1 TL Salz
Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

300 g vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Milch	100 ml Schlagsahne
50 g Butter	Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zitrone, Abrieb und Saft	100 ml Sahne
2 EL heller Balsamicoessig	½ Bund Dill	2 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 TL mittelscharfer Senf

Für die Frikadellen:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Toastbrot würfeln und in der Milch einweichen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit 100 ml Wasser in einer Pfanne dünsten. Knoblauch und Ingwer fein reiben und zu den Zwiebeln geben. Ei mit Senf, Salz, Pfeffer, Chili, Muskat und Zesten von der Zitrone verquirlen und zu dem Hackfleisch geben. Zwiebeln, Majoran, Petersilie und Toast dazu geben und vermengen. Frikadellen (pro Frikadelle 130 g schwer) in Paniermehl wenden. In der Pfanne mit Butterschmalz anbraten und dann 10 Minuten auf der untersten Schiene im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, vierteln und in einem Topf kochen. Die gegarten Kartoffeln in eine Schüssel zweimal durchpressen. Milch und Schlagsahne aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Butter unter das heiße Püree mischen und die Milch-Sahne unterrühren.

Für den Gurkensalat:

Dill fein hacken. Gurke entkernen, in dünne Scheiben hobeln und zum Entwässern etwas salzen. Sahne und Essig für das Dressing mischen.

Gurkenscheiben ausdrücken, das Dressing und den Dill unterheben und mit Abrieb und Saft der Zitrone, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Kartoffelpüree auf vorgewärmten Tellern mit den Frikadellen anrichten.

Gurkensalat in ein Schälchen geben und das Gericht mit Senf servieren.

Rainer Gröger am 13. Juni 2022

Köttbullar mit Feigen-Harissa-Soße, Reis, Feigen-Chutney

Für zwei Personen

Für Köttbullar und Sauce:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	50 g getrock. Soft-Feigen
1 Ei	200 ml Sahne	200 ml Rinderfond
1 TL Harissa-Paste	2 TL mittelscharfer Senf	1 Bund krause Petersilie
½ Bund Minze	1 TL Rauchsatz	20 g Paniermehl
½ TL edelsüßes Paprikapulver	Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

100 g Basmati	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
20 g Rosinen	20 g blanchierte Mandeln	2 ganze Nelken
1 Stange Zimt	2 Kardamom Kapseln	Butterschmalz
1 TL Salz		

Für das Chutney:

250 g rote Zwiebeln	250 g frische Feigen	125 g brauner Zucker
1 Zitrone	125 ml Portwein	weißer Balsamicoessig
1 Prise Zimt	Salz	

Für Köttbullar und Sauce:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Petersilie klein hacken. Hack, Petersilie, Ei, Paniermehl und Senf in einer Schüssel verkneten. Mit Muskat, Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln dazugeben und aus der Masse Hackbällchen formen und in der Pfanne in Öl knusprig anbraten.

Herausnehmen und den Braten-Satz mit Fond und Sahne ablöschen.

Feigen klein schneiden. Harissa und Feigen dazugeben und alles unter starker Hitze aufkochen. Mit Rauchsatz und Pfeffer abschmecken und die Hackbällchen unterschwenken. Minze klein schneiden und als Garnitur drüberstreuen.

Für den Reis:

Reis waschen. Knoblauch und Zwiebeln abziehen, fein hacken und in einem Topf mit Butterschmalz kurz anbraten, danach alle Gewürze hinzufügen. Reis ebenfalls hinzufügen und kurz darin andünsten. Mit 250 ml Wasser und Salz auffüllen und bis zum gewünschten Ergebnis köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Rosinen und Mandeln hinzufügen.

Für das Chutney:

Zwiebeln abziehen, in dünne Scheiben schneiden und die Feigen vierteln.

Zwiebelringe mit dem Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Nun die Feigen dazugeben und mit Portwein ablöschen. Zum Schluss je nach Geschmack Zitronenschale, Essig, Salz und Zimt hinzufügen. Chutney bis zur gewünschten Konsistenz köcheln lassen.

Nicolas Heuss am 07. Juni 2022

Tagliatelle mit schneller Tomaten-Bolognese

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

125 g Semola di grano duro 75 g Mehl 2 Eier
1 Prise Salz

Für die Tomaten-Bolognese:

500 g gem. Hackfleisch 250 g Kirschtomaten 1 Schalotte
1 Knoblauchzehe 780 ml passierte Tomaten 50 g Butter
2 EL Tomatenmark 1 EL Ahornsirup 100 ml Weißwein
2 EL alten Balsamicoessig 4 Zweige Thymian 1 Bund glatte Petersilie
2 EL edelsüßes Paprikapulver Olivenöl Salz , Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan 1 Bund Basilikum Olivenöl

Für den Nudelteig:

Das Semola di grano duro und Mehl in einer Schüssel abwiegen und gut vermischen. Auf die Arbeitsplatte sieben und eine Mulde in die Mitte formen. Eier in die Mulde schlagen und eine Prise Salz hinzufügen. Alle Zutaten mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Sollte der Teig zu trocken sein, ggf. etwas Wasser einarbeiten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Nach der Ruhephase den Teig mithilfe einer Nudelmaschine ausrollen und auf Stufe 2-3 durch den Tagliatelle-Aufsatz laufen lassen. In gesalzenem Kochwasser bissfest garen.

Für die Tomaten-Bolognese:

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Kirschtomaten halbieren.

Thymian und Petersilie abrausen und trockenwedeln. Thymian von den Stielen zupfen und Petersilie fein hacken.

Zuerst das Hackfleisch in Öl mit etwas Salz und dem Paprikapulver scharf in einem Topf anbraten und das Fett auslassen. Danach das Hackfleisch aus dem Topf nehmen und beiseitestellen. Schalotten und Knoblauch in der Butter glasig andünsten, dann die Kirschtomaten und das Tomatenmark sowie den Thymian hinzugeben.

Alles gut anrösten, bis sich auf dem Topfboden ein Pfannensatz gebildet hat. Dann alles mit dem Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Mit den passierten Tomaten, Ahornsirup und Balsamico aufgießen, bei leichter Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sugo und Hackfleisch vermischen. Petersilie hinzugeben.

Etwa eine Kelle Sugo in eine Schale geben und die Tagliatelle darin vorsichtig vermischen. Mit Hilfe der Kelle und einer Pinzette die Nudeln aufdrehen und in einem tiefen Teller anrichten. Ewas Hackfleisch-Sugo daneben und obendrauf geben.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Basilikum abrausen, trockenwedeln und in feine Streifen schneiden. Mit Parmesan, Basilikum und Olivenöl anrichten.

Patrick Steuber am 23. Mai 2022

Maultaschen mit grünem Spargel, Zwiebeln, Bacon-Schaum

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	75 g Mehl	125 g Hartweizengrieß
1 Msp. Kurkuma	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

200 g gem. Hackfleisch	100 g Spinat	1 rote Zwiebeln
2 Eier	1 EL Butter	1,5 EL Semmelbrösel
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für die Fertigstellung:	1 Ei	2 L Rinderfond

Für den grünen Spargel:

6 Stangen grüner Spargel	Olivenöl
--------------------------	----------

Für die geschmelzten Zwiebeln:

2 Zwiebeln	25 g Butter	2 EL Pflanzenöl
Salz		

Für den Bacon-Schaum:

300 ml Milch	100 ml Sahne	50 g gewürfelter Speck
--------------	--------------	------------------------

Für den Teig: Die Eier in der Schüssel einer Knetmaschine mit dem Salz verquirlen.

Mehl, Grieß und Kurkuma hinzugeben und gut kneten bis ein homogener, elastischer Teig entstanden ist. Teig zu einer Kugel formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank kaltstellen.

Für die Füllung: Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen. Spinat waschen, trockenschleudern und in Pfanne mit Zwiebeln erhitzen bis er eingefallen ist. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit Petersilie, Eiern und Semmelbröseln in einer großen Schüssel gut vermischen. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Spinat in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren und dann mit der Fleischmasse vermengen.

Für die Fertigstellung: Teig mit Nudelmaschine/Nudelholz in gleichmäßige breite Bahnen ausrollen. Er sollte nicht zu dick sein. Ei aufschlagen und trennen. Füllung in kleinen Portionen auf Nudelbahnen geben und die Ränder mit Eigelb bestreichen. Teig über der Füllung zusammenlegen. Dabei mögliche Luft einschüsse vermeiden. Ränder mithilfe eines Kochlöffels festdrücken. Maultaschen in den Zwischenräumen mit dem Messer trennen.

Fond erhitzen und Maultaschen bei geringer Hitze ca. 10 Minuten darin ziehen lassen. Abtropfen und kurz vor Servieren in Butter mit der Zwiebel-Schmelze anbraten.

Für den grünen Spargel: Spargel waschen und die holzigen Enden entfernen. Bei Bedarf das untere Drittel schälen. In einer Pfanne Öl erhitzen und Spargel darin gar dünsten.

Für die geschmelzten Zwiebeln:

Zwiebeln abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer Pfanne mit Öl kräftig anbraten. Hitze runter drehen und Zwiebeln weich schmoren. Zum Ende mit der Butter nachbräunen und mit Salz würzen.

Für den Bacon-Schaum: Milch, Sahne und Speck in einen Kochtopf geben und alles zusammen aufkochen. Hitze reduzieren und 5-10 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und etwas ziehen lassen. Vor dem Servieren Speck abseihen und nochmals aufkochen lassen. Mit einem Pürierstab schaumig pürieren.

Christian Schimitzek am 19. Mai 2022

Rinderhack in Rotwein mit Tomaten, Mango und Bananen

Für zwei Personen

Für das Fleisch:

150 g Rinderhack

2 Schalotten

300 ml Gemüsefond

getrock. Thymian

Olivenöl

50 g frische Mango

1 rote Paprika

250 ml Rotwein, Merlot

getrock. Rosmarin

Salz

50 g getrocknete Mango

4 Dattel-Cherrytomaten

getrock. Petersilie

Öl

Pfeffer

Für die Süßkartoffel und Banane:

1 kleine Süßkartoffel

1 kleine mittelreife Banane

Für die Garnitur:

1 Zweig Koriander

Für das Fleisch:

Die frische Mango schälen und kleinschneiden. Getrocknete Mango ebenfalls kleinschneiden. Schalotten abziehen und feinhacken. Paprika und Tomaten waschen und kleinschneiden. 3/4 Rapsöl und 1/4 Olivenöl in einen Topf geben und Schalotte darin anbraten. Hackfleisch dazugeben und verrühren. Mit Gemüsefond ablöschen. Mango, Paprika und Tomaten dazugeben und mit Rotwein auffüllen. Getrocknete Kräuter dazugeben und auf mittlerer Stufe ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Süßkartoffel und Banane:

Banane schälen und in Stücke schneiden. Süßkartoffel und Banane in Wasser in einem Topf garen. Anschließend Süßkartoffel von der Haut befreien und kleinschneiden.

Für die Garnitur:

Korianderblätter als Garnitur verwenden.

Die Hackmasse auf Tellern anrichten, Bananenstücke und Süßkartoffel daneben anrichten, mit Koriander bestreuen und servieren.

Ada Roy am 09. Mai 2022

Hackfleisch-Pfanne mit Basmati und Minz-Joghurt-Dip

Für zwei Personen

Für die Hackfleischpfanne:

500 g Rinderhack	1 rote Paprika	125 g Kichererbsen
1 Zwiebel	2 kleine Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
2 Zweige frische Minze	1 Prise Kreuzkümmel	2 TL gemahlener Kümmel
1 TL Sumach	Chiliflocken	Sea Salt Flakes
Zucker	Rapsöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Reis:

250 g Basmati-Reis	Salz
--------------------	------

Für den Minz-Joghurt:

300 g Joghurt, 3,5%	$\frac{1}{2}$ Bund Minze	1-2 EL Olivenöl
---------------------	--------------------------	-----------------

Für die Hackfleischpfanne:

Das Hackfleisch in Öl anbraten. Zwiebel abziehen, kleinschneiden und mit dazugeben bis sie glasig sind. Tomatenmark dazugeben und scharf anbraten. Knoblauch abziehen, pressen und ebenfalls dazugeben.

Kichererbsen abtropfen lassen, Paprika waschen und kleinschneiden.

Beides zum Hackfleisch geben und mit den Gewürzen würzen.

Etwas Minze klein schneiden und mit der Hackfleischpfanne vermengen.

Für den Reis:

Reis mit der doppelten Menge leicht gesalzenem Wasser aufkochen und dann ca. 15 Minuten köcheln lassen. Mit einer Gabel auflockern.

Für den Minz-Joghurt:

Minzblätter abzupfen und feinschneiden. Joghurt, Olivenöl und Minze vermengen und ziehen lassen.

Christin Schöne am 09. Mai 2022

Frikadellen mit Süßkartoffel-Püree, Möhren und Tomaten

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Dijon-Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	150 g Semmelbrösel	Öl
Salz	Pfeffer	

Für das Püree:

3 kleine Süßkartoffeln	1 EL Butter	50 ml Milch
1 TL Currypulver	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

200 g junge Möhren	100 g Cocktailtomaten	75 ml Mineralwasser
1 Zweig Thymian	1 TL Blütenhonig	1 EL Knoblauchöl
Salz	Pfeffer	

Für die Frikadellen:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Hackfleisch mit Zwiebel, Ei und Petersilie, Knoblauch, Senf und Semmelbrösel mit den Händen vermengen und 10 Minuten ziehen lassen. Aus dem Hack Frikadellen formen und von beiden Seiten in einer Pfanne in Öl anbraten. Die Frikadellen beiseitestellen und in der gleichen Pfanne für die Sauce die Sahne in die Pfanne geben und kurz aufkochen lassen.

Für das Püree:

Kartoffeln schälen und ca. 15-20 Minuten in Salzwasser kochen. Mit dem Kartoffelstampfer fein stampfen.

Milch in einem Topf erwärmen und zusammen mit der Butter sofort einrühren und Püree mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Für das Gemüse:

Karotten schälen, längs halbieren und mit Öl in der Pfanne 6-8 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mineralwasser, Honig und Thymianzweig hinzugeben und so lang köcheln lassen bis das Wasser verdampft. Tomaten in Knoblauchöl inklusive Strunk in einer Pfanne kurz anbraten.

Melina Kunkel am 05. Mai 2022

Dumplings mit scharfem Rotkohl-Mango-Salat, Edamame, Dip

Für zwei Personen

Für die Dumplings:

100 g Mehl	Lebensmittelfarbe	2 EL schwarzer Sesam
Öl	$\frac{1}{2}$ TL Salz	

Für die Füllung:

100 g Schweinhack	2 Austernpilze	1 Lauchzwiebel
1 Stück Möhre	1 cm Ingwer	1 kleine Knoblauchzehe
2 Stiele Koriander	TL Sojasauce	Salz, Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

$\frac{1}{2}$ kleinen Rotkohlkopf	2 Frühlingszwiebeln	$\frac{1}{2}$ Mango
1 Limette	1 Knoblauchzehe	2 cm Ingwer
1 gelbe Chilischote	1 EL Sesamöl	1 EL Sojasauce
1 EL Chiliflocken	1 Prise Zucker	Öl, Salz, Pfeffer

Für Edamame:

200 g TK-Edamame	grobes Meersalz
------------------	-----------------

Für Sesamdip:

1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Saft
1 EL Tahin	2 TL heller Sesam	1 TL Agavendicksaft
2 TL Sojasauce	1 TL Reisessig	1 TL Sesamöl
Salz	Pfeffer	

Für Korianderdip:

$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Ca. 75 g eigel. Jalapenos
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone, davon Saft
1 TL braunen Zucker	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Sesam	2 Zweige Koriander
------------	--------------------

Für die Dumplings:

Das Mehl mit Salz verrühren, 50 ml heißes Wasser dazugeben und gut durchkneten (ggf. mit der Küchenmaschine). Den Teig beiseitestellen und ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Teig mit der Speisefarbe marmorieren und dann zu einem Ring formen, diesen in der Mitte durchschneiden. Teigrolle in kleine Stücke schneiden und daraus Kugeln formen. Die Kugeln ausrollen und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Fall es kleben sollte mit etwas Mehl arbeiten.

Für die Füllung:

Koriander abrausen, trockenwedeln. Austernpilze und Koriander fein hacken. Ingwer, Lauch, Möhre und Knoblauch schälen bzw. abziehen und fein hacken. Alles nun mit dem Schweinhack, Salz, Sojasauce und Pfeffer vermischen und beiseitestellen.

Füllung in die Mitte der runden Teigkreise geben und dann zudrücken.

Die untere Seite der Dumplings in Sesam drücken. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die Dumplings in das Öl setzen. Ca. 2 Minuten anbraten, dann mit Wasser ablöschen und den Deckel auf die Pfanne setzen und die Dumplings im Wasserdampf ca. 5 Minuten ziehen lassen.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl in ganz feine Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer abziehen, klein schneiden, in Öl anbraten und Chiliflocken dazugeben und anbraten, mit Sojasauce und etwas Wasser ablöschen und noch warm über den Rotkohl geben. Limette auspressen. Sesamöl, Limettensaft, Zucker, Salz und Pfeffer dazugeben und alles gut mit den Händen durchkneten und ziehen lassen.

Mango schälen, vom Kern befreien und in kleine Würfel schneiden.

Frühlingszwiebel und Chili in Ringe schneiden und unter den Salat geben.

Für Edamame:

Edamame in kochendes Wasser geben und für 3-4 Minuten kochen lassen. In ein Sieb geben und abtropfen lassen und mit Meersalz anrichten.

Für Sesamdip:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein hacken und in einer Pfanne anbraten. Sesam in einer Pfanne anrösten. Zitrone auspressen.

Alle Zutaten bis auf das Öl in einen Multizerkleinerer geben und pürieren.

Dann Öl dazu geben und mit Salz und Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Ggf. am Ende noch etwas Wasser dazu geben. Warm oder kalt servieren.

Für Korianderdip:

Zitrone auspressen. Knoblauch abziehen. Alle Zutaten in einen Mulizerkleinerer geben und pürieren. Ggf. etwas von der Jalapenos Flüssigkeit dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und je nach Konsistenz etwas Wasser hinzugeben.

Für die Garnitur:

Koriander abrausen, trockenwedeln. Koriander und Sesam als Garnitur verwenden.

Maria Hertenberg am 02. Mai 2022

Frikadellen mit Kartoffel-Stampf und Gurken-Salat

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gemischtes Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	1 Zwiebel
1 Ei	Butterschmalz	1 TL Senf
2-3 Zweige Thymian	2-3 Zweige Majoran	Salz, Pfeffer

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	1 Zitrone	250 g Joghurt
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	Salz	

Für den Kartoffelstampf:

200 g vorw. festk. Kartoffeln	2 TL Butter	4 EL Vollmilch
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 TL Senf

Für die Frikadellen:

Das Brötchen in lauwarmes Wasser legen. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Thymian und Majoran abrausen, trockenwedeln und hacken. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Senf, Kräuter, Ei, Salz und Pfeffer dazugeben und gut miteinander verkneten. Das gut ausgedrückte Brötchen dazugeben und nochmals verkneten. Aus der Masse kleine Kugeln formen und auf einen Teller beiseitelegen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Fleischbällchen in die Pfanne geben und etwas andrücken. Bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig braten.

Für den Gurkensalat:

Gurke schälen und in dünne Scheiben hobeln, salzen und beiseitestellen.

Nach 10 Minuten Wasser aus der Schüssel kippen. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Dill abrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Joghurt mit Zitronensaft, Dill und Salz verrühren und zu den Gurken geben.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Abgießen. Milch in einem Topf erwärmen. Zu den gekochten Kartoffeln Butter und Milch dazugeben, alles stampfen und mit Muskat, Salz und etwas Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Senf zu den Frikadellen auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kamilla Kowalewski am 07. März 2022

Königsberger Klopse mit Kartoffel- Meerrettich- Espuma

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g Kalbshackfleisch	100 g frisches Toastbrot	2 EL Kapern
1 Zwiebel	1 EL Butter	1 Ei, Größe L
500 ml Kalbsfond	$\frac{1}{4}$ Bund Estragon	$\frac{1}{4}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Salz	weißer Pfeffer

Für die Sauce:

400 ml Kalbsfond	80 g Butter	100-150 ml Sahne
100-150 ml Riesling	weißer Balsamicoessig	1 EL Speisestärke
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffel-Meerrettich- Espuma:

200 g mehligk. Kartoffeln	15 g frischer Meerrettich	1 EL Sahnemeerrettich
25 g Butter	100-120 ml Milch	Muskatnuss, Salz

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

1 vorgegarte Rote Bete	1 mittelgroßer Apfel	2-4 Sch. eingel. Jalapeño
2 EL Johannisbeergelee	2 EL Himbeeressig	Salz

Für die Kapernäpfel:

4 große Kapernäpfel	1 Ei	100 g Pankomehl
2 EL Weizenmehl	Öl	

Für die Garnitur:

1 Beet Kresse	1-2 Zweige Kerbel	
---------------	-------------------	--

Für die Königsberger Klopse:

Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. In Butter anschwitzen.

Weißbrot in einen Mixer geben und fein zerkleinern. Estragon, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Kapern fein hacken. In einer Schüssel das Kalbshackfleisch mit Zwiebeln, Weißbrot, Estragon, Kerbel, Schnittlauch, Kapern und Ei vermischen. Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann Klopse formen. Fond mit etwa 500 ml Wasser in einen großen Topf geben und zum Kochen bringen.

Klopse in den kochenden Fond geben, dann den Herd ausschalten und die Klopse ca. 12-15 Minuten ziehen lassen.

Für die Sauce:

In einer Pfanne Kalbsfond mit ca. 100 ml Riesling aufkochen, nach kurzer Zeit die Butter dazugeben. Alles etwas einreduzieren lassen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne angießen und die Sauce erneut einreduzieren lassen. Ggf. mit etwas Balsamicoessig abschmecken. Speisestärke mit etwas Wasser vermischen und unter die Sauce rühren.

Im Anschluss kurz aufkochen lassen.

Für die Kartoffel-Meerrettich-Espuma:

Kartoffel schälen, kleinschneiden und weichkochen. Vor dem Abgießen etwas Kochwasser abschöpfen und beiseitestellen. Milch erwärmen.

Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit warmer Milch, Butter, Salz, Sahnemeerrettich und Muskat mischen, mit einer Gabel klein drücken.

Kartoffelmasse durch ein feines Sieb streichen und in den Sahnesyphon füllen. Sahnesyphon nach Anleitung benutzen. Frischen Meerrettich schälen und über die Espuma reiben.

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

Apfel schälen und vom Kerngehäuse befreien. Rote Bete und Apfel fein in eine Schüssel raspeln. Jalapeño fein hacken und untermischen. Gelee in einen Topf geben und kurz auf den Herd stellen, damit es schmilzt. Dann mit Himbeeressig verrühren. Unter den Apfel-Rote-Bete-Salat mischen und ggf. mit etwas Salz abschmecken. Bis zum Servieren kaltstellen.

Für die Kapernäpfel:

Ei verquirlen. Kapernäpfel erst in Mehl, dann im verquirlten Ei und schließlich im Pankomehl wälzen. Bei 180 Grad in Sonnenblumenöl knusprig und goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Garnitur:

Kresse vom Beet schneiden. Kerbel abrausen und trockenwedeln.

Beides als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Knorr am 07. März 2022

Frikadellen mit Rahm-Spinat und Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g gemischtes Hackfleisch	2 Zwiebeln	1 Spritzer Mineralwasser
250 ml Milch	1 Ei	50 g Paniermehl
1 Prise Chilipulver	Muskatnuss	Butter
Öl	Salz	Pfeffer

Für den Spinat:

250 g frischer Blattspinat	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone
25 g Butter	150 ml Sahne	150 ml Milch
1 EL Mehl	Muskatnuss	Salz

Für den Kartoffelstampf:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	100 g Butter	150 ml Milch
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	Muskatnuss	Salz

Für die Frikadellen:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butter andünsten.

Hackfleisch mit Paniermehl, Zwiebeln, Ei und Mineralwasser vermengen und Masse mit Chili, Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Etwas ziehen lassen und Masse anschließend zu Frikadellen formen und in einer Pfanne in Öl von allen Seiten goldbraun anbraten und im Ofen 15 Minuten ziehen lassen.

Für den Spinat:

Spinat putzen und 5 Minuten in einem Topf mit Salzwasser blanchieren, abgießen und auskühlen lassen. Spinat zerkleinern. Zitronenschale abreiben und Zitrone halbieren.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Knoblauch abziehen, klein hacken und in der Butter anschwitzen. Spinat dazugeben, Mehl unterrühren und mit Sahne und Milch angießen. Mit einem Spritzer Zitronensaft und Abrieb würzen. Etwas einkochen lassen und mit Salz und Muskat abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Ein Teil des Wassers abgießen. Milch in einem weiteren Topf erwärmen, mit zu den Kartoffeln geben und Butter, etwas Muskat und Salz unterheben und zerstampfen. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein hacken. Über den Stampf geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carolin Klein am 28. Februar 2022

Frikadellen mit Kartoffel-Stampf und Zwiebel-Soße

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

250 g gemischtes Hackfleisch	200 g Speckwürfel	1 Schalotte
1 Ei	1 TL Senf	1 Bund Petersilie
200 g Semmelbrösel	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Endivien-Kartoffelstampf:

250 g mehligk. Kartoffeln	1 kl. Kopf Endiviensalat	1 Schalotte
80 ml Milch	100 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Zwiebelsauce mit Kölsch:

1 große Zwiebel	25 g Butter	250 ml Kölsch
250 ml Rinderfond	1 TL gemahlener Kümmel	2 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Für die Frikadellen:

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Petersilie waschen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und grob hacken. In einer Pfanne mit etwas Öl, bei mittlerer Hitze, Speck und Zwiebeln anschwitzen. In einer Rührschüssel Hackfleisch zusammen mit Ei, Senf, Zwiebel-Speck-Gemisch, Petersilie und Semmelbröseln miteinander vermengen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Kugeln daraus formen die in der Speck-Pfanne rundherum angebraten werden. Dann in den Ofen stellen um sie warm zu halten.

Für den Endivien-Kartoffelstampf:

Endiviensalat gut waschen und in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, würfeln und anschließend in kochendem Salzwasser garen. Anschließend im Topf zerstampfen und Milch, sowie $\frac{3}{4}$ der Butter hinzugeben bis ein geschmeidiger Brei entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Schalotte abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne restliche Butter aufschäumen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Abschließend warmen Kartoffelstampf mit Schalotten und Endiviensalat vermengen.

Für die Zwiebelsauce mit Kölsch:

Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und Zwiebeln darin Farbe annehmen lassen. Mehl einstreuen. Sollten die Zwiebeln zu trocken erscheinen, Butter nachgeben, sodass das Mehl nicht verbrennt. Mit Kölsch ablöschen und etwas einkochen lassen. Dann mit Rinderfond aufgießen und erneut reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Die Sauce mit dem Stabmixer kurz aufmixen und bis zum Anrichten warm halten.

Zwiebelsauce auf einen Teller geben und Endivien-Kartoffelstampf sowie Frikadellen darauf geben. Servieren.

Tobias Zenger am 24. Februar 2022

Champignon-Fleisch-Küchle mit Spitzkohl-Möhren Gemüse

Für zwei Personen

Für die Füllung:

4 Champignons	1 Scheibe Bacon	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 cm Ingwer	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	$\frac{1}{2}$ TL Butter

Für die Fleischküchle:

300 g gemischtes Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Butter
120 g Milch	$\frac{1}{2}$ TL Senf	1 TL edelsüßes Paprika
$\frac{1}{4}$ Bund Majoran	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	100 g Semmelbrösel
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

$\frac{1}{4}$ Spitzkohl	2 mittelgroße Karotten	1 Zwiebel
150 ml Orangensaft	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
70 g Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Stampf:

300 g mehligk. Kartoffeln	80 g Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Füllung:

Die Zwiebel abziehen und sehr klein würfeln. Champignons mit Küchentuch säubern und klein schneiden. Bacon in dünne Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Ingwer schälen, klein hacken und mit zu den Zwiebeln geben.

Champignons und Bacon dazugeben und kurz anbraten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit in die Pfanne mischen.

Füllung aus der Pfanne nehmen und auskühlen lassen.

Für die Fleischküchle:

Milch erhitzen und Brötchen darin aufweichen. Anschließend ausdrücken, zerkleinern und mit Hackfleisch vermischen. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein würfeln und mit dem Ei unter das Hackfleisch mischen.

Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und mit Paprikapulver, Senf, Pfeffer und Salz gut mit dem Hackfleisch vermischen. Aus der Hackfleischmasse kleine Fladen formen, in die Mitte die zuvor hergestellte Champignon-Bacon-Füllung geben und zu Bällchen rollen. Die Füllung muss gut umschlossen sein. In Semmelbrösel wenden und in einer Pfanne in heißem Butterschmalz goldbraun braten.

Für das Gemüse:

Spitzkohl waschen, Strunk entfernen und den Kohl fein schneiden.

Karotten schälen und mit einem Sparschäler dünne Streifen davon schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Butter im Topf erhitzen, Zwiebeln darin glasig andünsten, Möhrenstreifen dazugeben und mit Zucker kurz karamellisieren. Kohl hinzugeben, kurz anbraten und dann mit Orangensaft ablöschen. Alles bei reduzierter Hitze etwa 5-7 Minuten dünsten. Danach Sahne angießen, kurz aufkochen lassen, mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dill abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und untermischen.

Für den Stampf:

Kartoffeln waschen, schälen und im kalten Wasser aufsetzen. Bei mittlerer Hitze ca. 20 Minuten kochen. Butter in einem kleinen Topf unter ständigem Rühren bei wenig Temperatur erhitzen, bis sich die weißen Molkenflocke als braune Partikel in der flüssigen Butter absetzen.

Nussbutter sofort vom Herd nehmen. Fertige Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer zerkleinern. Heiße Nussbutter darüber geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles mit einem großen Löffel durchmischen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Swetlana Mohr am 31. Januar 2022

Ricotta-Pappardelle mit Bolognese-Sugo

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

50 g feines Hartweizenmehl	50 g Mehl, Typ 00	1 Ei
100 g Ricotta	10 g Parmesan	1 EL Butter
1 TL Olivenöl	Salz	

Für den Bolognese-Sugo:

150 g grobes Rinderhack	4 große reife Tomaten	1 Zitrone
1 TL Tomatenmark	50 ml Weißwein	100 ml Rinderfond
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	1 Lorbeerblatt
1 TL brauner Zucker	1 Prise Zimtpulver	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

20 g Parmesan	1 Zweig Oregano	1 Zweig Basilikum
---------------	-----------------	-------------------

Für den Nudelteig:

Aus Hartweizenmehl, Mehl, Ei, etwas Salz, und Olivenöl einen Nudelteig kneten. Nach kurzer Ruhezeit mithilfe einer Nudelmaschine zu Teigplatten ausrollen und zu Pappardelle schneiden. Pasta in Salzwasser al dente garen, abgießen und dabei etwas Kochwasser auffangen. Ricotta mit 2 EL Nudelwasser und etwas geriebenem Parmesan glatt rühren und unter die Nudeln mischen. Noch ein kleines Stückchen Butter zufügen.

Für den Bolognese-Sugo:

Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser übergießen und kurz ziehen lassen. Kalt abspülen, häuten und entkernen. Anschließend klein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch krümelig anbraten. Tomatenmark und etwas Zimt zugeben und kurz mitrösten. Tomaten zugeben, mit etwas braunem Zucker karamellisieren und mit Weißwein ablöschen. Rinderfond zugeben. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln, hacken und mit dem Lorbeer zufügen. Alles salzen und pfeffern und die Sauce ca. 15 Minuten köcheln lassen. Zitrone auspressen und mit Zitronensaft und Zucker abschmecken.

Danach die Ricotta-Nudeln mit dem Sugo vermischen.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über die Pasta mit Bolognese-Sugo streuen.

Basilikum und Oregano zum Garnieren verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kristin Stavermann am 17. Januar 2022

Königsberger Klopse nach 'Schwiegermutter Art'

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

150 g Rinderhack	100 g Schweinehack	1 Brötchen vom Vortag
1 Zwiebel	100 ml Milch	1 Ei
20 g Kapern	8 Sardellen	gemahlener Piment
Muskatnuss	Öl	Salz
weißer Pfeffer		

Für die Sauce:

200 ml Rinderfond	1 Kartoffel	1 Zwiebel
1 Zitrone	50 g Butter	150 ml Crème-fraîche
50 ml trockener Weißwein	30 g Kapern	1 EL Honig
4 EL Mehl	2 Nelken	1 Lorbeerblatt
2 EL Pfefferkörner	Zucker	

Für die Salzkartoffeln:

5 festk. Kartoffeln	150 g Butter	Salz
---------------------	--------------	------

Für das Karotten-Erbsen-Gemüse:

2 große Karotten	150 g TK Erbsen	50 g Butterschmalz
Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Königsberger Klopse:

Den Ofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brötchen in Milch einweichen und ausdrücken. Zwiebel abziehen, klein hacken und in heißem Öl glasig dünsten.

Kapern und Sardellen sehr klein hacken. Ei trennen und das Eigelb zum gesamten Hackfleisch geben. Zwiebel, Kapern, Sardellen und das ausgedrückte Brötchen dazugeben. Die Fleischmasse mit den Händen kneten. Mit Piment, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einen Topf mit dem Rinderfond und 300 ml Wasser aufsetzen. Aus der Fleischmasse mittelgroße Klopse formen und vorsichtig in die kochende Flüssigkeit geben. Temperatur runterschalten und nach etwa 12-15 Minuten die Klopse herausnehmen. Abtropfen lassen und erstmal warmhalten, bis die Sauce hergestellt ist.

Für die Sauce:

Rinderfond erhitzen. Einen Teebeutel mit Pfefferkörner, Nelken und Lorbeerblatt befüllen und in den Fond geben.

Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butter dünsten. Etwas Mehl dazugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen. Zitronenschale abreiben und den Abrieb mit Honig hinzufügen. Nach und nach den heißen gewürzten Rinderfond dazuschütten. Kartoffel hineinreiben. Kapern hacken und zugeben. Temperatur runterschalten und die Sauce mit Zucker abschmecken.

Die warmen Klopse in die Sauce geben und etwas Crème fraîche einrühren.

Für die Salzkartoffeln:

Salzwasser zum Kochen bringen. Kartoffeln schälen, halbieren und im Topf garkochen. Butter in der Pfanne schmelzen und die Kartoffeln darin schwenken.

Für das Karotten-Erbsen-Gemüse:

Karotten schälen und mit einem Hobel in Scheiben schneiden. Danach in Butterschmalz dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Erbsen mit den Karotten circa 5 Minuten mitdünsten und mit Petersilie garnieren.

Gottfried Schmitz am 17. Januar 2022

Kroatische Frikadellen mit Djuvec-Reis und Ajvar-Dip

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

500 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	2 EL Mehl	1,5 EL Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ Prise Salz	$\frac{1}{2}$ Prise Pfeffer	Olivenöl

Für den Djuvec-Reis:

125 g Langkorn-Reis	200 g aufgetaute TK-Erbesen	1 rote Paprika
250 g stückige Tomaten (Dose)	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
170 g mildes Ajvar	1 TL Salz	1 TL Pfeffer
1,5 EL Olivenöl		

Für den Ajvar-Dip:

70 g griech. Naturjoghurt	70 g Kräuter-Frischkäse	1 Knoblauchzehe
160 g mildes Ajvar	Petersilie	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Frikadellen:

Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und zu dem Fleisch geben. Ganzes Ei verquirlen und nur die Hälfte mit Mehl und einem Schuss Wasser dazugeben. Alles gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Die Fleischmasse in Laibchen formen und in der Pfanne mit reichlich Öl anbraten.

Für den Djuvec-Reis:

Reis in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten kochen.

Währenddessen 1,5 Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika entkernen und klein schneiden.

Zwiebeln mit Knoblauch, Paprika und Erbsen in einer Pfanne mit Öl etwas anrösten. Anschließend die stückigen Tomaten hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Ajvar mit unterrühren.

Den fertigen Reis mit der Paprika-Tomaten-Mischung vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Ajvar-Dip:

Knoblauch abziehen und auspressen. Joghurt mit Knoblauch, Ajvar und Kräuter-Frischkäse mischen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Mit Petersilie garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nenad Skaricic am 05. Januar 2022

Chili con carne mit Nachos und Avocado-Dip

Für zwei Personen

Für das Chili con carne:

250 g Rinderhackfleisch	400 g Kidneybohnen	1 gelbe Paprika
1 rote Paprika	1 kleine Karotte	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 grüne Chilischote
1 Dose Pelati Tomaten	100 g Crème-fraîche	10 g Zartbitterschokolade
2 Zweige Koriander	$\frac{1}{2}$ TL süßes Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kreuzkümmel
1 Msp. Zimt	Cayennepfeffer	Chiliflocken
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Nachos:

50 g gesalzene Tortilla-Chips 50 g Cheddar Käse

Für den Avocado-Dip:

1 Avocado	250 g Crème fraîche	$\frac{1}{2}$ Limette
edelsüßes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für das Chili con carne:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Pfanne auf die vorletzte Temperaturstufe erhitzen und das Olivenöl hineingeben. Zwiebel und Knoblauch schälen. Karotte schälen und klein schneiden. Zusammen in einen Multizerkleinerer geben und das zerkleinerte Gemüse anschließend in der Pfanne braten. Beide Chilischoten entkernen und klein hacken. Koriander abbrausen, trockenwedeln und 1 TL hacken. Mit Chili zusammen in die Pfanne zugeben. Mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Zimt, Chiliflocken, Salz, Cayennepfeffer und schwarzem Pfeffer würzen. Das Hackfleisch nun ebenfalls hinzufügen und mitbraten. Danach die rote und gelbe Paprika entkernen, klein schneiden und dazugeben. Die Tomaten aus der Dose zufügen und mit einem Holzlöffel zerkleinern. Kidneybohnen abschütten, abwaschen und im Sieb abtropfen lassen. In die Pfanne mitgeben und alles auf mittlerer Hitze weiterköcheln lassen. Kurz vor Schluss etwas Schokolade hineinraspeln.

Chili con Carne mit Crème fraîche darauf geben. Mit übrigem Koriander garnieren.

Für die Nachos:

Tortilla Chips in einer Auflaufform verteilen und den Käse darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten schmelzen lassen und herausnehmen.

Für den Avocado-Dip:

Avocadofleisch auslösen und zerdrücken. Mit Crème fraîche vermischen.

Eine halbe Limette auspressen und den Saft hinzufügen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Emilia Quotadamo am 20. Dezember 2021

Buletten mit Birnen-Senf, Blauschimmel-Käse-Kürbis

Für zwei Personen

Für die Buletten:

400 g Lamm-Rind-Kalb-Hackfleisch	5 Gewürz-Spekulatius	1 Schalotte
1 Zitrone	1 Orange	1 Ei
1 EL Butter	50 ml Milch	1 TL getrockneter Oregano
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für den Senf:

1 Butter-Birne	2 Schalotten	1 EL Butter
Birnenessig	20 ml Birnensaft	100 g scharfer Senf
50 g süßer Senf	1 Sternanis	2 EL Rapsöl

Für den Kürbis:

$\frac{1}{2}$ Butternut-Kürbis	100 g Blauschimmelkäse	1 rote Zwiebel
1 TL Koriandersamen	1 TL Kreuzkümmelsamen	1 Prise mildes Curry-Pulver
1 Zimtstange	2 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Buletten:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Spekulatius in einem Gefrierbeutel zerstoßen und dann in der Milch einweichen. Schalotte abziehen und fein hacken. Butter in einer Pfanne zerlassen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Zitrone und Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale einer Hälfte abreiben. Hackfleisch mit Ei, Spekulatius, den Schalottenwürfeln, Oregano, Zitronen- und Orangenabrieb in einer Schüssel vermengen, kräftig salzen und etwas weniger pfeffern. Mit angefeuchteten Händen vier gleichgroße Buletten formen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und Bouletten bei mittlerer bis starker Hitze goldbraun anbraten.

Für den Senf:

Birne vom Kerngehäuse befreien und $\frac{3}{4}$ der Frucht würfeln. Restliche Birne in Scheiben schneiden und für die Garnitur verwenden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen und Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen, dann gewürfelte Birne und Sternanis kurz mitschwenken, mit einem Schuss Birnenessig ablöschen, Rapsöl hinzugeben und ruhen lassen. Sternanis entfernen, beide Senfsorten unterrühren und mit dem Stabmixer grob pürieren. Ggf. mit Birnensaft nachsüßen. In einem kleinem Glas oder Schälchen abfüllen und mit Birnenscheiben garnieren.

Für den Kürbis:

Butternut-Kürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, ggf. nochmal quer halbieren. Zwiebel abziehen, halbieren und längs in 0,5 cm Scheiben schneiden. Koriander- und Kreuzkümmelsamen in einem Mörser zerstoßen. Kürbis und Zwiebel mit Öl, Koriander, Kreuzkümmel, Currypulver, Zimtstange, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Auflaufform oder einem Backblech verteilen. Für 25 Minuten bei gelegentlichem Umrühren im vorgeheizten Ofen garen.

Dann den Blauschimmelkäse darauf verteilen und schmelzen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jörn-Udo Kortmann am 06. Dezember 2021

Dumplings mit Garnele, Hackfleisch, Pesto, Shiso-Schaum

Für zwei Personen

Für den Teig:

400 g Mehl, Type 405 1 EL neutrales Öl

Für die Füllung:

200 g Schweinehackfleisch	120 g Garnelen	1 Garnele extra
3 Frühlingszwiebeln	2 EL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer
1 EL Sake	1 TL Sesamöl	2 EL Butter
2 TL Zucker	1 TL Salz	$\frac{1}{4}$ TL weißer Pfeffer

Für das Pesto:

1 Bund Basilikum	1 Bund Koriander	$\frac{1}{2}$ Limette
200 g Pecorino	130 g Pinienkerne	100 ml Olivenöl
100 ml geröstetes Sesamöl	Salz	Pfeffer

Für den Shiso-Schaum:

1 Bund Shisoblätter 2 g Soja-Lecithin

Für den Teig:

In einer Küchenmaschine Mehl, Öl und 180 ml warmes Wasser vermengen. Je nachdem wie schnell Gluten entsteht muss Wasser, beziehungsweise Mehl nachgegossen werden. Wenn ein Teig entstanden ist, aus der Maschine nehmen und mit den Händen durchkneten. Teig abdecken und im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Frühlingszwiebeln, Zucker, Sojasauce, Sake, Salz, Pfeffer, Ingwer und Öl im Multi-Zerkleinerer zu einer feinen Paste zerkleinern, dann Garnelen hinzugeben, bis auch diese fein zerkleinert sind. Schweinehack beimischen, entweder in der Küchenmaschine oder per Hand in einer Schüssel. Da die Mixtur roh ist, bitte nicht in dieser Phase abschmecken.

Teig aus dem Kühlschrank holen, Konsistenz prüfen, falls zu weich noch einmal Mehl nachkippen und durchkneten. Stückchen des Teigs abmachen und in der Nudelmaschine auf die gewünschte Dicke ausrollen. Mit einer Form in der gewünschten Größe rund ausstechen.

Dumplings wie gewünscht falten, kurz in Salzwasser kochen und im Anschluss in einer Pfanne mit Butter kurz anbraten.

Die Extra-Garnele in einer kleinen Pfanne glasig garen und bei Bedarf dekorativ in Stücken auf dem Teller verteilen.

Für das Pesto:

Basilikum, Koriander, Pecorino, Pinienkerne und Öle in den Mixer geben.

Je nach Geschmack den Saft der Limette zugeben. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Shiso-Schaum:

Bund Shiso kurz in heißem Wasser blanchieren, auswringen, mit 120 ml Wasser in einen Mixer geben, bis eine homogene Flüssigkeit entstanden ist. Diese durch ein Sieb geben, um die Stücke zu entfernen. Kurz vor dem Servieren Soja-Lecithin begeben und mit einem Stabmixer möglichst viel Luft untermixen. Schaum mit einem Löffel abschöpfen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hannah Bechhofer am 22. November 2021

Evapii mit Zucchini-Kartoffel und Gurken-Tomaten-Salat

Für zwei Personen

Für die evapii:

150 g Rinderhackfleisch	150 g Lammhackfleisch	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 Zweige glatte Petersilie	4 Stängel frischer Majoran
1 TL scharfes Paprikapulver	1 TL süßes Paprikapulver	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

Für Zucchini-Kartoffel:

2 Zucchini	4 mehligk. Kartoffeln	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	Salz	

Für das Ajvar:

4 rote Paprikaschoten	1 Aubergine	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	1 TL scharfes Paprika
Olivenöl	Salz	

Für den Salat:

4 bunte Tomaten	1 Salatgurke	100 g Rucola
2 EL Oliven in Öl	50 g Feta	1 EL weißen Balsamicog
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

1 rote Zwiebel	1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 EL weißen Balsamico	1 TL Zatar	4 EL Olivenöl

Für die evapii:

Den Ofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Beide Hackfleischsorten in eine Schüssel geben. Petersilie und Majoran abbrausen, trockenweldeln und fein hacken. Knoblauch und Zwiebel abziehen und sehr fein hacken. Petersilie, Majoran, Knoblauch und 2 Teelöffel gehackte Zwiebel zum Hackfleisch geben und kräftig mit Salz, Chilisalz, beiden Paprikapulvern und Pfeffer würzen, dann gut vermengen. Fleischmasse mit nassen Händen zu kleinen, etwa 6 cm langen, und 1 cm dicken Röllchen formen.

Eine gusseisernen Pfanne erhitzen und die evapii darin ohne Öl für 5-7 Minuten von allen Seiten anbraten.

Für das Zucchini-Kartoffel-Gemüse:

Kartoffeln schälen und Zucchini waschen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Zucchini und Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Kartoffelwürfel in Salzwasser kochen, nach ca. 10 Minuten die Zucchiniwürfel hinzufügen. Nach weiteren 5 Minuten das Gemüse abseihen, zurück in den Topf geben und mit Olivenöl und einer Scheibe Knoblauch abschmecken. Mit einem Holzlöffel verrühren, bis die Kartoffeln leicht breiig werden.

Für das Ajvar:

Paprika waschen, halbieren und entkernen. Aubergine waschen und halbieren. Paprika und Aubergine im Backofen in den vorgeheizten Backofen schieben und solange grillen, bis die Schale schwarz wird.

Verbrannte Schale von Paprika und Aubergine abziehen. Knoblauch abziehen und die Hälfte in grobe Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und eine Hälfte hacken. Gehackte Zwiebel und zerkleinerten Knoblauch in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Paprika und Aubergine hinzufügen und ca. 3 Minuten mitdünsten. Alles in einen hohen Becher geben und mit dem Stabmixer zerkleinern. Mit Salz und Paprikapulver abschmecken, eventuell Olivenöl dazugeben bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ajvar mit Zitronensaft und abrieb abschmecken.

Für den Gurken-Tomaten-Salat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Salatgurke halbieren, entkernen und Tomaten waschen und in kleine Stücke schneiden. Gurke und Tomaten mit Rucola, Essig und Olivenöl mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Feta und Oliven als Topping auf den Salat geben.

Für die Garnitur:

Zwiebel abziehen und mit dem Gemüsehobel in feine Ringe hobeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zwiebeln mit Petersilie, einem Spritzer Zitronensaft, Essig und Olivenöl mischen und mit Zatar abschmecken. Einen Teil zu den evapii servieren und einen Teil zu dem Gurken-Tomaten-Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Pati Keilwerth am 15. November 2021

Möhren-Risotto mit Hack-Bällchen

Für 4 Personen

Für das Risotto:

1 große Zwiebel	1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Butter
200 g Risotto-Reis	500 ml Karottensaft	100 ml Traubensaft, weiß
300 ml Gemüsebrühe	1 TL Curry	Salz
Pfeffer	1 Bio-Zitrone	20 g Parmesan

Für die Hackbällchen:

1 Zwiebel	3 Stängel Petersilie	3 Stängel Estragon
3 EL Pflanzenöl	500 g Rinderhack	Salz
Pfeffer	1 EL Senf	1 TL geräuch. Paprikapulver
1 TL Curry		

Für das Risotto die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Den Risottoreis dazugeben und mit anschwitzen.

Mit Karottensaft ablöschen und nach und nach unter ständigem Rühren den Traubensaft und die Gemüsebrühe nachgießen.

Die gehackte Petersilie dazugeben, Currypulver einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Risotto ca. 25-30 Minuten so lange auf kleiner Flamme köcheln, bis das es sämig wird und der Reis noch im Kern einen zarten Biss hat. Zwischendurch öfter durchrühren.

In der Zwischenzeit für die Hackbällchen die Zwiebel schälen und fein hacken.

Petersilie und Estragon abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abnehmen und fein schneiden. In einer Pfanne wenig Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen und wieder vom Herd nehmen.

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, die noch warmen Zwiebeln dazugeben.

Anschließend etwa die Hälfte der gehackten Kräuter, Salz, Pfeffer, Senf, Paprikapulver und Curry unter die Hackmasse kneten. Würzen und aus der Masse kleine Bällchen formen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen rundherum 4-5 Minuten kräftig braten.

Für das Risotto die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Den Parmesan fein reiben.

Vor dem Servieren den Abrieb von der Zitrone und den Parmesan zum Risotto geben und noch einmal gut durchrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Risotto auf Teller geben, die Hackbällchen anlegen. Mit restlichen gehackten Kräutern bestreuen.

Andrea Safidine am 08. November 2021

Königsberger Klopse, Kartoffel-Stampf, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

300 g Kalbshackfleisch	2 Schalotten	1 kleine Knoblauchzehe
3 Scheiben Toastbrot	200 ml Vollmilch	1 Ei
1 TL mittelscharfen Senf	4 Zweige krause Petersilie	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Kartoffelstampf:

200 g mehlig. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Sahne
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Rote-Bete-Salat:

200 g vorgegarte Rote Bete	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
2 EL roter Balsamicoessig	1 TL Zucker	2 EL Rapsöl
1 TL Salz	Pfeffer	

Für die Königsberger Klopse:

Vom Toastbrot die Rinde entfernen, in Stücke rupfen und in Milch-Wassermischung einweichen. Schalotten und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in Butter anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Hackfleisch, Schalotten und Knoblauch, Ei, Senf und Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Topf mit Wasser aufsetzen und etwas Salz dazugeben.

Aus der Hackfleischmasse 4 gleichgroße Klöße formen.

Hackbällchen in das kochende Wasser geben. 20 Minuten bei mittlerer Hitze knapp unter dem Siedepunkt gar ziehen lassen. Herausnehmen und warmhalten.

Für die Sauce:

200 ml Kochfond, der Klopse von oben 200 ml Kalbsfond 30 g Butter 100 g Sahne 1 EL Kapern 10 Kapernbeeren 30 g Mehl Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Butter in einem Topf schmelzen lassen, Mehl dazugeben, kurz anschwitzen, Kochfond der Klopse und Kalbsfond dazu geben und unter Rühren aufkochen lassen. Zwei Minuten köcheln lassen. Kapern, Kapernbeeren und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in Wasser garkochen. ca. 15 Minuten. Wasser abgießen, Butter und Sahne dazugeben und mit einem Kartoffelstampfer einen Stampf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

Rote Bete würfeln. Schalotte abziehen, halbieren und fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Öl, Essig, Zucker, Petersilie, Salz und eine Prise Pfeffer zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Zwiebeln und Rote Bete damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christiane Peters am 08. November 2021

Schnelle Bolognese mit selbstgemachten Linguine

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

150 g Hartweizengrieß 150 g Mehl 2 TL Olivenöl
½ TL Salz

Für die Sauce:

250 g gemischtes Hackfleisch	25 g geräuch., durchw. Speck	1 mittelgroße Möhre
1 Stange Staudensellerie	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
250 g stückige Tomaten	2 EL Tomatenmark	100 ml Gemüfefond
2 EL Balsamicoessig	1 TL getrockneter Thymian	1 TL getrockneter Oregano
1 TL Paprikapulver	2 TL Zucker	1 TL Natron
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Parmesan 2 Zweige Basilikum

Für die Nudeln:

Das Mehl zusammen mit Grieß und Salz in einer Schüssel vermischen.

Eine Mulde formen und langsam 150 ml Wasser und Öl hineingießen. Die Zutaten mit einer Gabel verrühren und anschließend mit den Händen gut durchkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank legen. Nach der Ruhezeit den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, flach ausrollen und anschließend solange durch die Nudelmaschine geben, bis die gewünschte Teigdicke erreicht ist.

Wasser mit etwas Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Nun aus dem Teig schmale Nudeln schneiden und diese in kochendes Wasser geben.

Die Nudeln sind fertig, wenn sie oben schwimmen. Anschließend abgießen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Möhre schälen und von den Enden befreien und fein schneiden. Sellerie von den Enden befreien, fein schneiden und waschen. Das Gemüse in einer heißen Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten, Natron unterrühren und bei mittlerer Temperatur weichkochen.

Speck fein würfeln und zusammen mit dem Hackfleisch in einer zweiten Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Das Fleisch zum Gemüse geben.

Tomatenmark dazugeben und mit 1 Teelöffel Zucker karamellisieren lassen. Mit den stückigen Tomaten und dem Gemüfefond ablöschen. Die Sauce mit Thymian, Oregano und Paprikapulver würzen und etwas einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig abschmecken.

Für die Garnitur:

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und einige Blätter abzupfen.

Parmesan hobeln. Basilikum und Parmesan als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Daniela Jahn am 04. November 2021

Cevapcici mit Tomaten-Reis, Ajvar und Sour-Cream-Dip

Für zwei Personen

Für Cevapcici:

100 g Rinderhackfleisch	100 g Schweinehackfleisch	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	Edelsüßes Paprikapulver, zum	Abschmecken
Chilipulver	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für Tomatenreis:

100 g Basmati-Reis	1 Tomate	1 kleine Zwiebel
1 EL Tomatenmark	1 EL Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ TL Sambal Oelek
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Ajvar:

1 rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Aubergine	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark	2 EL Olivenöl
Chiliflocken	Salz	

Für den Dip:

100 g Sour Cream	1 Zitrone	3 Zweige Schnittlauch
Salz, Pfeffer		

Für Cevapcici: Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Dann Knoblauch, Zwiebel und Gewürze mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und gut durchmischen. Aus der Hackfleischmasse ca. 10 cm lange, daumendicke Röllchen formen. Anschließend die evapii in den Kühlschrank geben und ziehen lassen. Eine Pfanne mit reichlich Olivenöl erhitzen und die Cevapcici bei mittlerer Temperatur ca. 8 Minuten bei stetigem Wenden braten.

Für Tomatenreis: Zwiebel abziehen, fein hacken und in einem heißen Topf mit Öl anschwitzen. Dann den Reis dazugeben und mit 150-200 ml Wasser und dem Gemüsefond ablöschen. Reis ca. 15. Minuten köcheln lassen, bis das Wasser verdunstet und der Reis fertig gegart ist.

Tomate schälen und in kleine Würfel schneiden. Sobald der Reis fertig ist, die Tomate, das Tomatenmark und Sambal Oelek dazugeben. Alles vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Ajvar: Paprika längs halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und vierteln. Paprika im Ofen für ca. 10 Minuten mit der Hautseite nach oben backen, bis die Haut leichte Blasen wirft. Aubergine waschen, von den Enden befreien, mit einer Gabel rundherum einstechen und zu der Paprika in den Ofen geben. Nach 10-15 Minuten das Gemüse herausnehmen und kurz abkühlen lassen. Nun die Haut von Paprika und Aubergine ablösen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Tomatenmark, etwas Wasser, Salz und Chiliflocken dazugeben. Paprika und Aubergine fein hacken und zu den Zwiebeln geben. Das Ganze etwas weiter köcheln lassen und nach Bedarf etwas Wasser angießen.

Für den Dip: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Etwas Schale abreiben.

Schnittlauch mit der Sour Cream vermischen und etwas Zitronensaft und -abrieb dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Oliver Seger am 04. November 2021

Scotch Egg mit Erbsen-Minz-Creme, Zitronen-Möhren

Für zwei Personen

Für die Scotch-Eggs:

200 g gemischtes Hackfleisch	1 große Zwiebel	5 Eier
Butter	2 TL Dijon-Senf	2 TL Worcester-Sauce
10 Zweige Salbei	10 Zweige Petersilie	1 TL Paprikapulver
1 TL Cayenne-Pfeffer	8 EL Speisestärke	2 TL brauner Zucker
15 EL Panko	Öl	Salz
Pfeffer	Eiswasser	

Für die Creme:

200 g TK-Erbsen	100 ml vegane Sahne	150 ml Wermut
6 Zweige Minze	Salz	Pfeffer

Für Möhren:

6 dünne Möhren	1 Zitrone	6 Zweige Thymian
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Scotch-Eggs:

In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Vier Eier anstechen und für 5 ½ Minuten kochen, bis sie weich sind. Abgießen und in Eiswasser abschrecken. Eier pellen. Dabei sehr vorsichtig arbeiten, damit die weichen Eier nicht kaputt gehen.

Salbei und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Paprikapulver, Zucker, Worcester-Sauce, Senf, Cayenne-Pfeffer, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mit dem Hackfleisch vermengen und gut durchkneten.

Das Öl in der Fritteuse auf ca. 175 Grad erhitzen. Ein Ei in einer Schale aufschlagen und verquirlen.

Hackfleischmasse dünn ausrollen. Die gekochten und gepellten Eier in Speisestärke wälzen, dann auf die Fleischmasse geben und die Hackfleischmasse vorsichtig um das Ei legen und verschließen. Wichtig ist, dass der Fleischmantel keine Löcher hat. Nun das von Hackfleisch ummantelte Ei in der Stärke rollen, dann durch das gequirlte Ei ziehen und letztlich im Panko panieren. In das heiße Öl geben und ca. 7 Minuten frittieren, bis es goldbraun ist. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. In einer separaten Pfanne mit Butter anbraten und als Basis für die Scotch-Eggs auf die Teller legen.

Für die Creme:

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen. Erbsen 6 Minuten kochen, dann abgießen. Minze abbrausen, trockenwedeln und in einem Mixer mit Wermut, Sahne und Salz und Pfeffer fein mixen. Sud in den Topf zu den Erbsen geben und aufkochen, um den Alkohol etwas verkochen zu lassen. Anschließend alles wieder in den Mixer geben und pürieren.

Wenn nötig, Sahne nachgießen, um die gewünschte Konsistenz zu erreichen.

Für Möhren:

Möhren ungeschält in gleich große Stücke schneiden. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Möhren hinzugeben. Die Möhren 12 Minuten kochen, bis sie bissfest sind. Abgießen und zurück in den Topf geben. Zitrone waschen und etwas Schale abreiben. Thymian abbrausen, trockenwedeln und in den Topf zu den Möhren zupfen. Möhren mit Zitronenabrieb, Pfeffer, Salz und Olivenöl abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Hannah Bechhofer am 04. November 2021

Omas Klopse mit Speckbohnen, Salzkartoffeln, Braten-Soße

Für zwei Personen

Für die Klopse:

500 g Schweine-Mett	1 Brötchen	1 große Zwiebel
1 Ei	1 EL mittelscharfer Senf	Semmelbrösel, nach Bedarf
Butter	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bohnen:

300 g Prinzessbohnen	Bauchschinken	Salz, Pfeffer
----------------------	---------------	---------------

Für die Salzkartoffeln:

8 Drillingskartoffeln	½ Bund glatte Petersilie	1 EL Butter
Salz		

Für die Sauce:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	500 ml Gemüsefond
500 ml Rinderfond	200 ml Rotwein	1 Flocke Butter
Öl	1 Lorbeerblatt	Piment
Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Klopse:

Das Brötchen in warmem Wasser einweichen, ausdrückrücken und mit Hackepeter Schwein, Zwiebelwürfeln, Ei, Senf, Semmelbrösel, Salz und Pfeffer vermengen. Masse zu runden Klopsen formen und in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl und Butter bei mittlerer Hitze braten.

Für die Bohnen:

Prinzessbohnen in Salzwasser ankochen, Speck in dünne Steifen schneiden und in einer Pfanne auslassen. Bohnen abtropfen lassen und zu Speck hinzugeben, mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Salzkartoffeln:

Kartoffeln schälen und in einem Wasserbad mit ausreichen Salz kochen, abtropfen lassen und in einer Pfanne mit Butter schwenken. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Sauce:

Schalotten und Knoblauch abziehen, feinschneiden, in Öl anbraten, mit Rotwein und Fond ablöschen und auffüllen. Lorbeerblätter und Piment hinzugeben und reduzieren lassen, mit einer Flocke Butter abbinden. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Lara Maria Klewin am 26. Oktober 2021

Rindfleisch-Klopse mit Bonito-Pilz-Fünf-Gewürze-Sud

Für zwei Personen

Für die Klopse:

300 g US-Entrecôte	8 Chaphlu-Blätter	6 Reispapierblätter
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ frische Thai-Chili
5 Softpflaumen	3-4 EL Semmelbrösel	4 g Ingwer
2 TL Sojasauce	$\frac{1}{2}$ TL Mirin	$\frac{1}{2}$ TL Honig
1 EL geröstetes Sesamöl	1 EL Erdnussöl	Salz
Pfeffer	weißer Pfeffer	

Für den Sud:

1 mittelgroße festk. Kartoffel	3-4 EL Bonito-Flocken	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Zitrone	300 ml Pilzfond
Öl	1 TL Szechuanpfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Fünf-Gewürzmischung
Salz		

Für das Chili-Öl:

75 ml Sonnenblumenöl	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 rote frische Thai-Chili	1 TL Tomatenmark	1 TL schwarzer Sesam
1 TL weißer Sesam	1 Sternanis	1 TL rote grobe Paprikaflocken
1 TL Szechuanpfeffer	Salz	

Für die Enoki Pilze:

1 Packung Enoki Pilze	2-3 EL Erdnussöl	1-2 Prisen grobes Chilipulver
1-2 Prisen Salz		

Für die Salicorne:

50 g Salicorne	$\frac{1}{2}$ EL brauner Zucker	$\frac{1}{2}$ EL Butter
Salz		

Für Reispapier, Noriblatt:

1 Reispapier	1 Noriblatt	300 ml Erdnussöl
Salz		

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel	rote Shisokresse
------------------	------------------

Für die Klopse:

Die Zwiebel abziehen. Chili fein hacken. Zwiebel, Ingwer, Softpflaume und Ingwer in feine Würfel schneiden. Mit Sesamöl und Erdnussöl in der Pfanne glasig anschwitzen. Mit Sojasauce, Mirin und Honig ablöschen und kurz ziehen lassen. Fleisch in grobe Stücke schneiden, mit Semmelbrösel, Salz, Pfeffer und der Masse aus der Pfanne vermischen.

Nun bei mittlerer Lochscheibe alles durch den Fleischwolf drehen und dann die Masse mit einem Eisportionierer zu gleichgroßen Kugeln formen. Jeweils zwei Chaphlu-Blätter um jede Kugel formen, ein Reispapier unter heißem Wasser weich werden lassen und den Pfefferblattklops umschließen und im asiatischen Dämpfkorb platzieren.

Topf mit Wasser aufsetzen und die Fleischbällchen ca. 5 bis 7 Minuten dämpfen.

Für den Sud:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und mit einer angedrückten Knoblauchzehe, sowie dem Szechuanpfeffer mit etwas Öl in der Pfanne anbraten. Mit Pilzfond ablöschen, die Kartoffel in feine Scheiben schneiden und mit den Bonito-Flocken zu dem Sud dazugeben.

Flüssigkeit ziehen lassen und danach mit Fünf-Gewürzmischung und ggf.

mit Salz, Zitronensaft und Pilzfond abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und servieren.

Für das Chili-Öl:

Sonnenblumenöl auf mittlerer Stufe erhitzen, Schalotte, Knoblauch und Chili fein hacken und

in dem Öl weich werden lassen. Nun alle anderen Zutaten hinzugeben und für ca. 5-10 Minuten sanft köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze aufheizen. Erdnussöl mit Salz und Chilipulver in eine Schüssel zusammenrühren. Enoki Pilze vom Wurzelstamm befreien und vorsichtig mit dem gewürzten Öl vermengen.

Nun auf einem Backblech ausbreiten und ca. 20 Minuten im Ofen knusprig werden lassen.

Für die Salicorne:

Salicorne waschen und den unteren Stiel entfernen. In etwas Butter anschwitzen, leicht in braunen Zucker karamellisieren und mit Salz würzen.

Für Reispapier, Noriblatt:

Erdnussöl in einem kleinen Topf auf ca. 200 bis 210 Grad aufheizen.

Reispapier mit einer Pinzette in dem heißen Fett kurz frittieren (5 bis 10 Sekunden), abschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Den Vorgang mit dem Noriblatt wiederholen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Rote Shisokresse platzieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Jandt am 26. Oktober 2021

Fleisch-Spieß mit Grillgemüse, Tomaten-Soße, Joghurt

Für zwei Personen

Für den Fleisch-Spieß:

500 g Lammhack, Rinderhack	40 g Zwiebeln	25 g rote Spitzpaprika
20 g Butter	40 g Pistazien	1 TL scharfe Chiliflocken
5 EL Olivenöl	10 g Salz	10 g Pfeffer

Für das Grillgemüse:

$\frac{1}{2}$ Aubergine	8 Cherrytomaten	2 grüne Spitzpaprika
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 frische Knoblauchzehe	1 Zitrone
10 g glatte Petersilie	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Tomaten-Buttersauce:

80 g Cherrytomaten	50 g Butter	25 g Ziegenbutter
1 TL Chilifäden	Salz	Pfeffer

Für den Kräuter-Joghurt:

100 g türkischer Joghurt, 10%	1 frische Knoblauchzehe	1 Zitrone
10 g glatte Petersilie	10 g frische Minze	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Fladenbrot:

1 TL frische Hefe	370 g Weizenmehl	10 g frischer Rosmarin
1 TL Zucker	2 EL Olivenöl	2 TL Salz

Für den Fleisch-Spieß:

Den Ofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Spitzpaprika waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren, dann von Scheidewänden und Kernen befreien. Zwiebeln abziehen. Paprika und Zwiebeln feinhacken und mit Olivenöl, Chiliflocken, Salz und Pfeffer unter das Hackfleisch kneten. Hackfleischmasse um die Spieße herum formen, etwas flach drücken und anschließend von beiden Seiten gleichmäßig grillen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, Pistazien hinzugeben und schwenken.

Vor dem Servieren die fertigen Fleisch-Spieße darin schwenken.

Für das Grillgemüse:

Aubergine, Tomaten und Spitzpaprika abbrausen und trockentupfen.

Aubergine in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Scheiben schneiden. Auberginenscheiben, Tomaten, Spitzpaprika und Zwiebelscheiben gleichmäßig grillen.

Zitrone abbrausen, trockentupfen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Knoblauch, Olivenöl, Saft einer halben Zitrone, Salz und Pfeffer verrühren und das gegrillte Gemüse durch die Marinade ziehen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und grob hacken. Das Grillgemüse mit Zitronenabrieb und Petersilie garnieren.

Für die Tomaten-Buttersauce:

Tomaten abbrausen, trockentupfen und grillen. Dann die Haut abziehen und mit einer Gabel zerdrücken. Butter und Ziegenbutter in der Pfanne erhitzen, die zerdrückten Tomaten in die geschmolzene Butter geben und mit Chilifäden etwas schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Kräuter-Joghurt:

Knoblauch abziehen und fein reiben. Petersilie und Minze abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knoblauch und Kräuter unter den Joghurt unter Zugabe von Olivenöl rühren. Zitrone abbrausen, trockentupfen und die Schale abreiben.

Joghurt mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb abschmecken und mit einigen Kräutern garnieren.

Für das Fladenbrot:

Hefe und Zucker in 200 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl hineinmischen und dann erst das Salz und Olivenöl dazugeben. Kneten bis ein fester und kompakter Teig entsteht. Rosmarin abrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Backpapier mit etwas Olivenöl bestreichen. Die Teiglinge flach und rund ausrollen und auf das Backpapier platzieren. Teiglinge mit etwas Olivenöl bestreichen und mit grobgehacktem Rosmarin bestreuen. Im vorgeheizten Backofen 12 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Bar Çelik am 20. September 2021

Filoteig-Päckchen mit Lammhack-Spinat-Füllung, Espuma

Für zwei Personen

Für den Filoteig:

4 Blätter Filoteig	150 g Lammhack	200 g junger Spinat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	4 Blätter Minze
2 EL Pinienkerne	2 TL Butter	2 EL Olivenöl
1 Msp. gemahlener Cumin	Salz	Pfeffer

Für den Espuma:

250 g Ziegenfrischkäse	125 g Sauerrahm	125 ml Sahne
45 ml Olivenöl	5-6 Blätter Minze	1 g Zucker
1 g Salz	1 g Pfeffer	

Für das Chutney:

1 Birne	1 kleine Schalotte	1 cm Ingwer
200 ml Birnen-Direktsaft	1 EL Williams Birnen Schnaps	1 EL Sambal Olek
1 Msp. Garam Masala	1 Msp. Raz el Hanout	1 Msp. gemahlener Kardamon
1 TL Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Filoteig:

Den Ofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Pinienkerne in eine Pfanne ohne Fett anrösten. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Spinat waschen und in einem heißen Topf zusammenfallen lassen. Knoblauch und Schalotten in eine Pfanne mit Öl anschwitzen, Lammhack dazu geben und kross anbraten. Spinat klein schneiden, Minzblätter hacken und zum Lammhack dazugeben.

Pinienkerne hinzufügen, mit Cumin, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Mischung auf doppelte Filoteigblätter geben, Butter dazugeben.

Päckchen kurz in heißem Öl von unten anbraten, in den Ofen setzen und ca. 6 Minuten backen, bis sie knusprig sind.

Für den Espuma:

Ziegenkäse, Olivenöl, Sauerrahm, Gewürze und Minze in einem Standmixer fein pürieren und ein bisschen ziehen lassen.

Durch iSi Trichter und Sieb passieren.

Sahne unterrühren, so dass die Masse eine kompakte Konsistenz hat.

Masse in den 0,5 Liter Espumafflasche füllen, eine Sahnekapsel aufschrauben und kräftig schütteln. Bis kurz vorm Servieren im Kühlschrank kühlen.

Für das Chutney:

Schalotte abziehen. Schalotte und Ingwer fein würfeln.

Birnsaft in eine Sauteuse geben, Schalotte, Ingwer und die Gewürze dazugeben.

Sambal Olek vorsichtig hinzufügen evtl. nachher nochmal abschmecken.

Saft einreduzieren lassen bis er leicht dicklich wird.

Birne schälen und fein würfeln. Für ca. 3 Minuten Birne zum Chutney zufügen und mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken.

Päckchen auf dem Teller mittig anrichten, das Chutney drumherum setzen und das Ziegenkäse Espuma als Tupfen draufsetzen. Mit kleinen Minzblättern verzieren und servieren.

Dagmar Statz am 08. September 2021

Wirsing-Roulade mit Hackfleisch und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Roulade:

250 g Rinder-Hackfleisch	1 Kopf Wirsing	1 kleine Kartoffel
1 Karotte	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	Parmesan
1 Ei, Eigelb	250 ml Fleischfond	2 Zweige Thymian
2 Zweige glatte Petersille	2 Zweige Dill	2 EL neutrales Öl
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für die Sauce:

2 Stauden Kirschtomaten	1 $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehen	5 Sardellenfilets
75 g schwarze Oliven	$\frac{1}{4}$ EL Kapern	$\frac{1}{2}$ Msp. scharfe Peperoncini
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Püree:

6 mehlig. Kartoffeln	50 ml Milch	30 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Splitter: 50 g Parmesan

Für die Garnitur: 2 Sch. Bacon 1 EL Pflanzenöl

Für die Roulade: Den Wirsing putzen, sechs schöne große Blätter in kochendem Wasser zwei Minuten blanchieren und eiskalt abschrecken.

Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden. Ein Wirsingblatt klein schneiden. Zwiebel, Karotten und Wirsing in Öl in einer Pfanne andünsten, abkühlen lassen und unter das Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian kräftig würzen. Petersille und Dill fein hacken und unter die Fleischmasse heben. Ei trennen und Eigelb mit in die Masse mischen. Kartoffel schälen und für die Bindung hineinreiben. Etwas Parmesan reinreiben und gut vermischen.

Auf jedes Kohlblatt etwas von der Mischung geben, einrollen und zubinden. Im restlichen Öl die Röllchen von allen Seiten anbraten, Fleischfond zugeben und 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen.

Für die Sauce: Tomaten blanchieren und häuten. Knoblauchzehen abziehen und pressen. Sardellenfilets, Oliven und Kapern feinhacken.

Öl erhitzen. Knoblauch bei schwacher Hitze kurz anbraten. Sardellenfilets dazugeben und zerdrücken. Oliven, Kapern und Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und dem Peperoncini würzen. Zugedeckt etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Für das Püree: Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser 20-25 Minuten garkochen. Milch und Butter in einem Topf erhitzen und die Kartoffeln dazu geben, kurz vom Servieren stampfen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für die Splitter: Auf einem Backpapier Parmesan raspeln und im Ofen bei 180 Grad 10 Minuten schmelzen lassen bis er leichte bräunliche Farbe annimmt.

Rausnehmen und abkühlen lassen. Kurz vor dem Servieren in kleine Stücke brechen und über das Gericht streuen.

Für die Garnitur: Bacon in der Pfanne mit Öl knusprig backen und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simona Ruppert am 07. September 2021

Raviolo Eigel, Bolognese, Nussbutter mit Schinken-Segel

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

185 g Weizenmehl, Type 550 ½ TL Backpulver 100 ml warmes Wasser
1 EL Tomatenmark feines Salz

Für die Bolognese:

100 g gemischtes Hackfleisch 10 Kirschtomaten 1 kleine Möhre
1 kleines Stück Sellerie 1 rote Zwiebel 1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark 50 ml Rotwein 50 ml Rinderfond
2 Zweige Basilikum 2 Zweige Rosmarin 2 Zweige Oregano
1 Zitrone Olivenöl Salz, Pfeffer

Für den Raviolo:

5 Eier, Größe S

Für die Nussbutter:

1 Stück Butter

Für die Garnitur:

10 Kirschtomaten, am Strauch 4 Scheiben Serranoschinken 2 EL Pinienkerne
20 g Parmesan 1 Zweig Basilikum Olivenöl, Puderzucker

Für den Nudelteig:

Das Wasser mit dem Backpulver verrühren und langsam zum Mehl geben. Tomatenmark unterrühren. Alles gut salzen und zu einem Teig verkneten – beiseite stellen.

Für die Bolognese:

Tomatenmark in einer Pfanne rösten, Olivenöl und Hackfleisch dazugeben. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden.

Tomaten, Möhre und Sellerie ganz klein würfeln und mit Zwiebel in die Pfanne geben. Knoblauch erst kurz bevor mit Rotwein und Rinderfond abgelöscht wird dazugeben und alles einkochen lassen. Am Schluss Basilikum, Rosmarin und Oregano hacken und dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb- und Saft abschmecken.

Für den Raviolo:

Eier trennen. Nudelteig dünn ausrollen und in kleine Vierecke schneiden.

Bolognese auf ein Stück ausgerollten Nudelteig als Nest anrichten, oben drauf ein kleines Eigelb geben und als Ravioli verschließen. 2-3 Minuten in Salzwasser kochen. Vorsichtig mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für die Nussbutter:

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen und bräunen.

Für die Garnitur:

Ofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Tomaten mit Olivenöl und Puderzucker bestreuen und im Ofen ca. 20 Minuten backen. Schinken auf einem Backpapier dazugeben. Parmesan hobeln. Basilikumblätter in einer Pfanne mit heißem Fett frittieren. Herausnehmen und auf einem Küchepapier abtropfen lassen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manuel Prennig am 07. September 2021

Königsberger Klopse mit Basmati

Für zwei Personen

Für die Brühe:

1,5 L Rinderfond	3 Zwiebeln	3 Lorbeerblätter
3 Pimentkörner	3 Pfefferkörner	

Für die Klöße:

500 g gemischtes Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Brötchen vom Vortag
1 Ei	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

200 g Basmati	Salz
---------------	------

Für die Sauce:

100 ml Sahne	1 Ei	10 Kapern
50 g Butter	50 g Mehl	Salz, Pfeffer

Für die Brühe:

Die Zwiebeln abziehen und halbieren. Fond mit Zwiebeln, Lorbeerblättern, Piment- und Pfefferkörnern zehn Minuten kochen lassen.

Für die Klöße:

Zwiebel abziehen und fein hacken. Brötchen in Wasser einweichen.

Das Hackfleisch mit Zwiebeln, eingeweichtem Brötchen und Ei vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch-Masse zu Kugeln formen und in der hergestellten Brühe gar ziehen lassen. Klöße herausnehmen und einen Liter von der Brühe für die Sauce zur Seite stellen.

Für den Reis:

Reis mit der doppelten Menge Wasser und etwas Salz in einem Topf gar kochen.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf schmelzen und mit einem Schneebesen Mehl einrühren. Ein wenig von der zurückgelegten Brühe dazugeben und verrühren. Nach und nach die übrige Brühe dazugießen, bis die Sauce die richtige Konsistenz hat. Kapern und $\frac{3}{4}$ der Sahne dazugeben. Ei trennen und das Eigelb auffangen.

Den Topf vom Herd nehmen und restliche Sahne und das Eigelb in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Klöße in die Sauce geben und alles noch einmal leicht erhitzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tobias Theis am 16. August 2021

Maultaschen mit Hackfüllung, Zwiebelschmelze, Feldsalat

Für zwei Personen:

Für die Maultaschen:

150 g gemischtes Hackfleisch	3 Eier	150 ml Milch
1 Brötchen	100 g Mehl	1 Bund glatte Petersilie
50 ml Rinderfond	100 ml Mineralwasser	

Salat, Meerrettich-Dressing:

125 g Feldsalat	1 rote Zwiebel	4 braune Champignons
3 cm Meerrettich	5 EL fettreduzierte Sahne (7%)	1,5 EL mittelscharfer Senf
2 EL Honig	2 EL Reissessig	3 EL Olivenöl
Salz		

Für die Zwiebelschmelze:

100 g Butter	1 weiße Zwiebel
--------------	-----------------

Für die Maultaschen:

Zwei Eier mit dem Mehl zu einem Teig vermengen und kurz ruhen lassen.

Brötchen in Milch einweichen und ausdrücken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Brötchen, Petersilie, Hackfleisch und Mineralwasser zu einer Masse kneten.

Das übrige Ei trennen und das Eiweiß auffangen. Den Teig mit einer Nudelmaschine ausrollen, in rechteckige Stücke schneiden und mit der Hackfleisch-Masse belegen, die Ränder frei lassen. Den unteren Teigrand über die Füllung klappen. Den schmalen Rand mit Eiweiß bestreichen und gut andrücken. Einen Topf mit Wasser und Fond zusammen aufkochen und die Taschen darin circa 7 Minuten gar kochen.

Für den Champignon-Salat mit Meerrettich-Dressing:

Salat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze putzen, in Scheiben schneiden und mit 1 EL Reissessig marinieren. Danach alles zum Salat geben.

Für das Dressing Senf, Honig, Salz und Essig mixen und langsam Öl hinzufügen. 4 EL Meerrettich reiben und mit Sahne dazugeben.

Das Dressing mit Salat und Champignons vermengen und servieren.

Für die Zwiebelschmelze:

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel schälen, fein hacken und in der Butter köcheln lassen. Zum Schluss über die Maultaschen geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Christine Fischer am 16. August 2021

Königsberger Klopse mit Kartoffel-Stampf, Kohl, Kapern

Für zwei Personen

Für die Königsberger Klopse:

400 g Kalbshackfleisch	4-5 Schalotten	2 Scheiben Toastbrot
3 kl. eingel. Sardellenfilets	40 g Kapern in Salzlacke	500 ml Gemüsefond
200 ml trockener Weißwein	1 Zitrone	1 Ei, Eiweiß
250 g kalte Butter	250 ml Sahne	Öl
200 ml Sonnenblumenöl	4-5 getrock. Lorbeerblätter	2 TL Piment im Ganzen
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kartoffelstampf:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	100 ml Sahne	100 g Butter
1 Prise Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kohl:

1 Spitzkohl	1 milde rote Chili	1 Schuss Weißwein
50 ml Sonnenblumenöl	50 g Butter	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zweig glatte Petersilie	Schnittlauchblüten
---------------------------	--------------------

Für die Königsberger Klopse:

Das Toastbrot kleinschneiden und in der Sahne kurz aufkochen und abkühlen lassen. Schalotten abziehen. Kapern, Sardellen und Schalotten würfeln. Zwei geschnittene Schalotten in neutralem Öl anschwitzen, bis sie glasig sind. 1/3 des Hackfleischs zusammen mit dem eingeweichten Toastbrot, den angeschwitzten Schalotten und einer Prise Salz und Pfeffer in einem Multi-Zerkleinere zu einer Farce verarbeiten. Farce zusammen mit dem Rest des Fleisches vermengen und die geschnittenen Kapern, Sardellen und ein Eiweiß untermischen. Aus der vermengten Masse kleine Klopse formen und in kochendem Salzwasser mit einem Teelöffel Piment und Lorbeerblättern garen, bis zu einer Kerntemperatur von 58 Grad Celsius.

Für die Sauce die restlichen geschälten und gewürfelten Schalotten ohne Farbe anschwitzen und mit Weißwein und Fond ablöschen. Aufkochen lassen, um die Hälfte reduzieren und anschließend mit einem Schuss Zitronensaft, 4-5 EL von dem Sud der Klopse und 3-4 Kapern würzen.

Sauce pürieren und durch ein Sieb passieren. Zum Schluss mit kalter Butter montieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Als Garnitur die restlichen Kapern in heißem Sonnenblumenöl für circa 4 Minuten frittieren.

Für den Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser weichkochen. Die gekochten Kartoffeln stampfen und mit einer Prise Muskat, Sahne und Butter vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Kohl:

Spitzkohl waschen, in feine Streifen schneiden und anschließend in Sonnenblumenöl langsam bissfest dünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen und Butter unterrühren. Zum Schluss eine in Streifen geschnittene milde Chilischote untermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Petersilie feinhacken und gemeinsam mit den Schnittlauchblüten als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maurice Reinhard am 09. August 2021

Cheeseburger mit Brötchen, Burger-Soße und Pflücksalat

Für zwei Personen

Für das Brötchen:

200 g Weizenmehl, Type 405	250 g Magerquark	50 ml Milch
2 Eier	4 EL Olivenöl	60 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver	2 EL heller Sesam	Zucker
Salz		

Für den Belag:

250 g Rinderhackfleisch	1 große weiße Zwiebel	2 Scheiben Bacon
2 Scheiben Gouda	1 große Tomate	1 Ei
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL scharfer Meerrettich	Öl
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Ei	100 ml Sonnenblumenöl	1 TL mittelscharfer Senf
1 Essiggurke	1 TL Worcestershire-Sauce	1 EL Tomaten-Ketchup
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Pflücksalat	1 TL mittelscharfer Senf	1 EL Himbeeressig
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das Brötchen:

Den Backofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Eier zuerst schaumig schlagen, dann den Quark, Milch und Öl dazugeben. In einer anderen Schüssel Mehl, Zucker, Salz, Speisestärke und Backpulver vermischen. Mehlmischung langsam der Quark-Ei Mischung zugeben. Gleichgroße Kugeln formen und auf ein Backblech legen, mit Milch bestreichen und anschließend noch flach drücken. Mit Sesam bestreuen. Im Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für den Belag:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In einer Schüssel Hackfleisch zusammen mit Salz und Pfeffer, Ei, Senf und Meerrettich vermischen.

Patties aus der Masse formen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Patties reingeben. Bacon und Zwiebeln dazugeben. Patties nach einigen Minuten drehen und den Käse auf die Patties geben. Zwiebeln und Bacon aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Für die Sauce:

Ei und das Öl zusammen mit dem Senf, Salz und Pfeffer in einen hohen Becher geben. Mit dem Stabmixer mischen. Ganz fein geschnittene Essiggurke dazugeben und mit Worcestershire-Sauce und Tomatenketchup abschmecken.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Aus Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und den Salat damit vermengen.

Semmeln aufschneiden und mit in die Pfanne zu den Patties geben.

Sobald die Semmeln kross geröstet sind, auf einem Teller mit Bacon, Tomate und Zwiebeln, der Sauce und dem Salat anrichten und servieren.

Bastian Walter am 02. August 2021

Hackbällchen , Tomaten-Soße, Hähnchen, Kartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für die Aioli:

1 Ei	3 Knoblauchzehen	100 ml Rapsöl
1 TL Dijonsenf	2 EL Balsamico Bianco	Knoblauchöl

Hackbällchen in Tomatensauce:

200 g Rinderhackfleisch	400 g San marzano Tomaten	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL rosenscharfes Paprikapulver	2 Zweige Petersilie
1 TL Tomatenmark	3 TL Chilipulver	20 ml Olivenöl
2 EL Rapsöl	2 EL Chili-Öl	Pfeffer
Salz		

Kartoffelwürfel:

2 große festk. Kartoffeln	500 ml Rapsöl	Paprikagewürz
Salz	Pfeffer	

Hähnchen in Honig-Senfsauce:

200 g Hähnchen-Innenfilets	200 ml Sahne	150 g Dijonsenf
80 g Blütenhonig	Öl	Salz
Pfeffer		

Für die Aioli:

Die Eier trennen und das Eigelb auffangen. Mit Dijonsenf und Balsamico mischen, mit dem Pürierstab mixen und bei langsamer Zugabe von Öl zu einer Mayonnaise hochziehen.

Knoblauch abziehen, pressen und den Saft untermischen. Mit etwas Knoblauchöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackbällchen in Tomatensauce:

Für die Tomatensauce die Tomaten kleinschneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Tomaten und Zwiebeln mit dem Olivenöl und Tomatenmark einkochen. Knoblauch abziehen, hacken und mit Chili-Öl, Chilipulver, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Für die Hackbällchen Rinderhackfleisch scharf mit Chilipulver, Paprikapulver und Pfeffer würzen, zu kleinen Bällchen formen und in Rapsöl anbraten. Anschließend in der Tomatensauce weitergaren.

Petersilie abbrausen hacken und zum Garnieren verwenden.

Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen, fein würfeln und im heißen Fett frittieren. Mit Pfeffer, Salz und Paprikagewürz abschmecken.

Hähnchen in Honig-Senfsauce:

Hähnchenfilets waschen und trocken tupfen. Fleisch würfeln und in etwas Öl scharf anbraten. Pfanne mit Sahne auffüllen. Mit Senf und Blütenhonig alles einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Klicker am 23. Juni 2021

Auberginen-Hack-Türmchen, Béchamel-Soße, Orangen-Joghurt

Für zwei Personen

Für die Béchamelsauce:

1 EL Butter	1 EL Mehl	250 ml Milch
50 g Parmesan	Muskatnuss	Salz

Auberginen Hack-Auflauf:

150 g Rinderhackfleisch	150 g Lammhackfleisch	1 Aubergine
2 festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Orange	250 ml stückige Tomaten	50 g Feta
1 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Zimt	getrock. Oregano
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für den Orangen-Joghurt:

2 EL griech. Joghurt	1 Knoblauchzehe	1 Orange
2 EL Milch	2 TL Chiliöl	1 Prise Zucker
Salz		

Für den Salat:

$\frac{1}{4}$ Salatgurke	1 Tomate	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
6 Schwarze Oliven	1 Zitrone	50 g Feta
2 TL Olivenöl	Dill	Salz
Pfeffer		

Für die Béchamelsauce: Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren und mit Milch ablöschen. Kurz aufkochen bis die Sauce eindickt und köcheln lassen.

Parmesan hinein reiben, mit Salz und Muskat abschmecken.

Auberginen Hack-Auflauf: Aubergine in Scheiben schneiden, von beiden Seiten kräftig salzen und auf Küchentrepp legen. Nach einigen Minuten trocken tupfen und das überschüssige Salz entfernen.

Auberginenscheiben mit Olivenöl einreiben, von beiden Seiten braten bis sie Farbe annehmen. Kartoffel schälen und in feine Scheiben hobeln. In Salzwasser kurz kochen. Abgießen und ausdampfen lassen.

Enden der Zwiebel und des Knoblauchs entfernen und schälen. Zwiebel fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln andünsten.

Tomatenmark kurz mitrösten. Gesamtes Hackfleisch dazugeben und mitbraten. Knoblauch hinein reiben. Mit stückigen Tomaten ablöschen.

So lange einkochen, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Orangeschale abreiben und das Hackfleisch mit Orangenabrieb, Zimt, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

In einem Servierring das Moussaka schichten: Mit den Kartoffeln beginnen, darauf eine Auberginenscheibe legen, danach mit Hackfleisch belegen und die Béchamelsauce darüber streichen. Noch eine Auberginenscheibe und die Kartoffeln darauf legen. Abschließend eine Schicht Béchamelsauce hinzufügen und etwas Fetakäse darüber bröseln.

Das Türmchen bei 250 Grad kurz 4-5 Minuten überbacken. Danach auf Küchentrepp setzen, um überschüssiges Öl abtropfen zu lassen.

Für den Orangen-Joghurt: Ein kleines Stück Orangeschale abreiben. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Orangenabrieb und ein bis zwei Knoblauchscheiben mit Chiliöl in den Joghurt hineingeben und mit Salz und Zucker abschmecken. 10 Minuten ziehen lassen, mit Milch glattrühren und durch ein Sieb streichen.

Für den Salat: Gurke würfeln. Tomate vierteln und den Strunk entfernen. Rote Zwiebel schälen

und in feine Ringe schneiden. Oliven halbieren. Alles mit ausgepresstem Zitronensaft und dem Olivenöl anmachen. Den Feta würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Streifen vom Orangen-Joghurt auf den Teller geben und das Moussaka daneben setzen. Mit dem Salat zusammen servieren und mit Dill garnieren.

Malte Krückemeier am 23. Juni 2021

Beef-Burger mit Bacon-Jam und Chili-Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Burger:

260 g Rinderhackfleisch
Paprikapulver

1 Bund Schnittlauch
Chiliflocken

2 EL Rapsöl
Pfeffer, Salz

Für das Brötchen:

250 ml Naturjoghurt
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz

2 Eier
2 EL Sesam

400 g Mehl
1 Prise Zucker

Für die Chili-Mayonnaise:

1 Ei
1 EL Balsamico Bianco
Pfeffer

100 ml Rapsöl
Srirachasauce
Salz

1 EL Dijonsenf
Chiliflocken

Für den Bacon-Jam (Marmelade):

150 g Bacon
40 g Apfelessig
1 EL Instant Kaffeepulver
50 g brauner Zucker
Salz

2 Knoblauchzehen
30 g Ahornsirup
2 TL geräuch. Paprikapulver
 $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken
10 g Olivenöl

1 rote Zwiebel
1 Schuss Whiskey
1 Prise Zimt
Pfeffer

Für den übrigen Belag:

$\frac{1}{2}$ Romanasalat
2 Zweige Petersilie
1 EL Olivenöl

1 große Fleischtomate
2 Halme Schnittlauch

4 Gewürzgurken
1 EL Balsamico Bianco

Für den Burger:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Rinderhackfleisch mit Pfeffer, Salz, Paprikapulver, Chiliflocken und etwas gehacktem Schnittlauch würzen und verfeinern. Mit einer Burgerpresse jeweils ein Patty mit ca. 130 g formen.

Pattys in einer Grillpfanne mit etwas Rapsöl scharf anbraten bis der gewünschte Gargrad erreicht ist.

Für das Brötchen:

Joghurt, 1 Ei, Mehl, Backpulver, Zucker und Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verkneten.

Kleine runde Kugeln formen, das Ei trennen und die Teig-Kugeln mit Eigelb bestreichen. Mit Sesam bestreuen und ca. 12-15 Minuten bei 180 Grad Umluft backen.

Für die Chili-Mayonnaise:

Das Ei trennen und das Eigelb mit Senf und Balsamico leicht vermischen.

Mit einem Pürierstab mixen und dabei das Öl langsam zugießen, bis eine cremige Mayonnaise entsteht. Mit Srirachasauce, Chiliflocken, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für den Bacon-Jam (Marmelade):

Knoblauch und Zwiebel abziehen und mit Bacon fein würfeln. Mit dem Olivenöl in der Pfanne dünsten, braunen Zucker dazugeben und leicht karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und den Ahornsirup dazugeben. Kaffeepulver, Paprikapulver, Zimt und Chili hinzufügen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Pfeffer, Salz und Whiskey abschmecken. Vor dem Anrichten durch ein feines Sieb abtropfen lassen.

Für den übrigen Belag:

Romanasalat waschen und passend rupfen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, klein schneiden und mit Romanasalat vermengen. Mit Öl und Essig anmachen.

Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden. Gewürzgurken kleinschneiden. Die Burgerbrötchen halbieren, beide Hälften mit der Chili Mayonnaise bestreichen.

Zuerst mit Romanasalat, Tomate und Gurke belegen, danach das Rinder Patty darauf platzieren. Bacon-Jam auf dem Fleisch dick verteilen. Den Burger mit der zweiten Brötchenhälfte verschließen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Anika Klicker am 21. Juni 2021

Kalbshack-Saté, Dip, Pak Choi, Tintenfischtuben, Dip

Für zwei Personen

Für die Kalbshack-Saté:

500 g Kalbshackfleisch	10 Kaffirlimettenblätter	10 Stiele Zitronengras
3 EL Semmelbrösel	1 Ei	1 EL Fischsauce
1 TL Garnelenpaste	1 TL brauner Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Tomaten-Pfefferschoten-Dip:

3 mittelgroße Tomaten	2 rote Pfefferschoten	1 Bund Koriander
1 Limette	2 EL Fischsauce	1 EL brauner Zucker
Salz	Pfeffer	Eiswasser

Für den gegrillten Pak Choi:

4 Baby-Pak Choi	1 EL Sojasauce	1 TL helle Misopaste
2 EL Rapsöl	1 EL heller Sesam	1 EL schwarzer Sesam
Salz		

Für die Tintenfischtuben:

4 Tintenfischtuben	1 Zitrone	2 EL Olivenöl
Salz		

Für den Mango-Curry-Dip:

1 reife Mango	1 Schalotte	1 Limette
100 g griech. Joghurt	50 g Schmand	1 TL Honig
1 Zweig Thai-Basilikum	2 TL Currypulver	1 TL Chiliflocken
1 Msp. Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Kalbshack-Saté:

Die Blattrispen aus den Kaffirlimettenblättern entfernen, Zitronengras putzen. Zwei Stiele Zitronengras klein schneiden und mit den Kaffir-Limetten-Blättern im Mixer fein zerkleinern. Mit dem Kalbshackfleisch, Semmelbröseln, Ei, Fischsauce, Zucker, Garnelenpaste, Salz und Pfeffer in einer Schale mischen und gut verkneten. Masse zu 8 Bällchen formen und jeweils auf die 8 übrigen Zitronengras-Stiele stecken, dann mit leicht angefeuchteten Händen um die Spieße zu länglichen, flachen Rollen formen. Spieße auf dem Grill braten.

Für den Tomaten-Pfefferschoten-Dip:

Tomaten in kochendem Wasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken, Haut abziehen, Stiele und Fruchtfleisch ausschneiden.

Pfefferschoten mit einem Bunsenbrenner rundherum abflämmen, und zusammen mit den Tomaten grob würfeln. Koriander abbrausen, trocken wedeln und ebenfalls grob schneiden. Alle Zutaten mit einem Stabmixer mittelfein pürieren und den Dip mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den gegrillten Pak Choi:

Sojasauce und Misopaste verrühren. Pak Choi waschen, putzen und längs halbieren, leicht salzen und mit Rapsöl und der Sojasauce-Misopaste-Mixtur bepinseln. Pak Choi auf dem heißen Grill unter Wenden ca. 5-6 Minuten grillen und zum Schluss mit etwas hellem und schwarzem Sesam bestreuen.

Für die Tintenfischtuben:

Tintenfischtuben leicht mit Öl einstreichen, an einer Seite einschneiden und ca. 2-3 Minuten von jeder Seite grillen. Mit etwas Zitronenabrieb und Salz würzen.

Für den Mango-Curry-Dip:

Mango schälen, entkernen und grob würfeln. Schalotte abziehen und die Hälfte grob würfeln. Mango und Schalotte mit dem Saft einer halben ausgepressten Limette sowie den übrigen Zuta-

ten pürieren und abschmecken. Ein paar Blätter Thai-Basilikum fein hacken und über den fertigen Dip streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thorsten Hamann am 10. Juni 2021

Cevapcici mit Ajvar, Djuvec-Reis und Bauern-Salat

Für zwei Personen

Für die Cevapcici:

300 g Rinderhack	1 Knoblauchzehe	4 Zweige glatte Petersilie
1 Ei	Olivenöl	1 EL Paprikapulver
Chilisalz	Salz	Pfeffer

Für das Ajvar:

4 rote Paprika	1 Aubergine	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 rote Peperoni	roter Weinessig
Olivenöl		

Für den Reis:

100 g Langkornreis	1 rote Paprikaschote	1 Zwiebel
50 g Ajvar, von oben	700 ml Gemüfefond	2-3 EL Olivenöl
Salz		

Für den Bauernsalat:

1 Salatgurke	2 Tomaten	1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	200 g Joghurt, 4%	50 g Schmand
Schwarze Kalamata-Oliven	200 g Feta Käse	Rotweinessig
Olivenöl	1 TL getr. Oregano	1 TL getr. Thymian
1 TL getr. Rosmarin	1 TL getr. Majoran	1 TL getr. Minze
1 Prise Zucker	Chilipulver	Salz

Für die Cevapcici:

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Knoblauch abziehen und hacken. Ei, gehackte Petersilie und gehackten Knoblauch hinzufügen. Alles kräftig mit Salz, Chilisalz, Paprikapulver und Pfeffer würzen und gut vermischen.

Fleischmasse mit nassen Händen zu kleinen, etwa 8cm langen, Röllchen formen.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Cevapcici darin von allen Seiten in 6 bis 8 Minuten braten.

Für das Ajvar:

Paprikaschoten schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Von der Aubergine zwei oder drei Scheiben abschneiden und die Schale entfernen. Halbe Knoblauchzehe abziehen und in grobe Teile schneiden. Paprika und Auberginenscheiben in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten bis sie weich sind. Kurz bevor das Paprika Auberginengemüse gar ist, eine halbe rote Zwiebel abziehen, hacken und mit dem Gemisch mit anschwitzen.

Das ganze Gemisch in einen hohen Becher geben. Rote Peperoni, je nach gewünschtem Schärfegrad, hinzugeben und mit einem Mixer pürieren; eventuell Olivenöl nachfüllen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Mit einem Schuss Essig nachwürzen.

Für den Reis:

Paprika waschen und kleinhacken. Zwiebel abziehen und ebenfalls kleinhacken. Beides in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen lassen.

Reis hinzufügen und mit andünsten bis er glasig ist. Anschließend mit Fond unter Rühren immer wieder aufgießen bis nach ca. 15 bis 20 Minuten der Reis fertig ist. Ajvar je nach Geschmack hinzugeben und durchmischen. Mit Salz abschmecken.

Für den Bauernsalat:

Gurke schälen, längs zur Hälfte teilen und in Scheiben schneiden.

Etwas Gurke für den Joghurt aufbewahren. Tomaten vierteln. Zwiebel abziehen und in feine Scheiben schneiden. Zutaten in einer Schüssel mischen mit Salz, Zucker, Essig und Öl würzen und leicht durchmischen.

Feta Käse oben drauflegen und mit Trockengewürzen bestreuen. Oliven hinzugeben.

Übrig gebliebene Gurke in den Joghurt geben, mit Schmand verrühren und mit etwas zerdrückten Knoblauch würzen. Die Mischung aus Gurke und Joghurt salzen und Chilipulver oben drauf streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Braun am 07. Juni 2021

Bread-Bun-Burger, Rindfleisch-Blutwurst-Patty, Cheddar

Für zwei Personen

Für den Soda-Bread-Bun:

150 g Weizenmehl	100 g Weizenvollkornmehl	200 ml Buttermilch
1 Ei, Größe M	1 TL Natron	$\frac{1}{2}$ TL Backpulver
1 TL Kümmelsamen	1 Prise Zucker	1 Prise Salz

Für das Patty:

200 g Rinderhackfleisch	50 g Blutwurst	4 Scheiben Cheddarkäse
80 g Butterschmalz	1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für die Stout-Bier-Sauce:

1 Schalotte	330 ml Stout-Bier	1 TL Tomatenmark
1-2 EL Vollrohrzucker	$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
$\frac{1}{2}$ TL Senfpulver	1 TL Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Fleischtomate	1 Gewürzgurke	40 g Butter
40 g Sauerrahm		

Für den Soda-Bread-Bun:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Weizenmehl, Weizenvollkornmehl, Natron, Backpulver, Kümmelsamen, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mischen. Ei und Buttermilch einrühren und alles kurz zu einem Teig kneten. Aus dem Teig einzelne Buns formen und im heißen Ofen etwa 20 Minuten ausbacken.

Für das Rindfleisch-Blutwurst-Patty:

Blutwurst pellen und würfeln. Mit Rinderhackfleisch, Ei und Kreuzkümmel vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse zwei Burger-Patties formen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Patties in der heißen Pfanne anbraten. Patties wenden, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und 1-2 Scheiben Cheddar auf jedes Patty legen. Die Hitze etwas reduzieren und die Pfanne mit einem Deckel verschließen, damit er Käse schmilzt.

Für die Stout-Bier-Sauce:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Schalotte, Bier, Tomatenmark, Vollrohrzucker, Paprikapulver, Kreuzkümmel und Senfpulver in einen kleinen Topf oder Sauteuse geben und gut verrühren. Die Flüssigkeit aufkochen und bei mittelstarke Hitze einreduzieren lassen bis eine sirupartige Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Sauce nicht dick genug sein, separat etwas Stärke mit 1 Esslöffel Wasser verrühren und in den Topf geben.

Für die Garnitur:

Soda-Bread-Buns halbieren und die Innenseiten mit Butter bestreichen.

Tomate waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Gewürzgurke ebenfalls in Scheiben schneiden. Tomaten- und Gurkenscheiben auf die untere Brothälfte legen. Dann auf jeden Bun einen Fleisch-Patty geben. Stout-BBQ-Sauce und etwas Schmand darauf geben und die zweite Brothälfte als Deckel auflegen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren. kuechenschlacht.zdf.de

Darius Kühner am 12. Mai 2021

Ramen-Burger mit Rindfleisch-Patty, Burger-Soße, Salat

Für zwei Personen

Für die Ramen-Buns:

300 g Ramennudeln	2 Eier	1 EL weißer Sesam
1 EL schwarzer Sesam	200 ml Olivenöl	Salz

Für die Rindfleisch-Miso-Pattys:

500 g Rinderhack, 20% Fett	1 Ei	10 g dunkle Misopaste
3 EL Sojasauce	25 g Koriander	100 g Pankomehl
200 ml Keimöl	Salz	Pfeffer

Für die Burgersauce:

50 g vorgeg. Rote Bete	1 Zwiebel	50 ml Rote-Bete-Saft
50 g Butter	1 EL Mayonnaise	1 EL Barbecue-Sauce
5 g Koriander	1 EL Tapiokamehl	

Für die Fertigstellung:

50 g Rucola	4 Sch. würziger Cheddar	30 g Jalapeños
3 Halme Schnittlauch	Meersalz	

Für den Rote-Bete-Nuss-Salat:

400 g vorgeg. Rote Bete	1 kleine Zwiebel	10 Cashewkerne
100 g Butter	1 TL flüssiger Honig	200 ml Walnussöl
50 ml weißer Balsamicoessig	50 g Semmelbrösel	Salz, Pfeffer

Für die Ramen-Buns:

Die Nudeln ca. 5 Minuten in Salzwasser kochen, anschließend abtropfen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Eier trennen und dabei die Eigelbe auffangen. Ramen vorsichtig mit den Eigelben vermengen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Anrichteringe in die Pfanne legen und in einen der Ringe so viele Ramen geben, dass die Nudelschicht ca. 2,5 cm dick ist. Den zweiten Ring mit weniger Nudeln füllen, sodass der Bun etwas dünner wird. Außerdem die Nudeln in dem Ring leicht an den Rand drücken, damit der Bun etwas abgerundet wird. Burger-Buns ca. 2 Minuten von jeder Seite bei mittlerer Hitze braten.

Anschließend den abgerundeten Bun mit schwarzen und weißen Sesam bestreuen.

Für die Rindfleisch-Miso-Pattys:

Koriander abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Hackfleisch mit der Misopaste, Sojasauce, Koriander, Salz und Pfeffer würzen und gut vermengen. Ggf. das Ei und Pankomehl für die Bindung unterheben.

Hackfleischmasse ca. 5 Minuten ruhen lassen. Anschließend Bun große Patties formen und in einer Pfanne mit Keimöl ca. 3 Minuten von jeder Seite medium und saftig braten.

Für die Burgersauce:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter im Topf auslassen und die Zwiebel darin ganz leicht andünsten. Mayonnaise, Barbecue-Sauce und den Rote-Bete-Saft vorsichtig verrühren. Das Ganze zu den Zwiebeln geben und erhitzen. Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Koriander unter die Sauce rühren.

Rote Bete fein in kleine Stücke schneiden. Kurz vor dem Anrichten die klein geschnittene Rote Bete und ggf. noch etwas Rote-Bete-Saft unter die Sauce rühren. kuechenschlacht.zdf.de **Für die Fertigstellung:**

Käse in einer Pfanne fast flüssig werden lassen. Auf das untere Ramen Bun das Fleisch-Patty legen und den Cheddar darauf platzieren. Rucola abrausen, trockenwedeln und auf den Burger legen. Mit Meersalz würzen. Dann Burgersauce darauf geben und den Ramen-Deckel auflegen. Jalapeños abtropfen lassen und auf dem Teller platzieren. Wer es scharf mag, kann die Jalapeños

auf den Burger legen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und als Garnitur verwenden.

Für den Rote-Bete-Nuss-Salat:

Rote Bete in feine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein hacken.

Cashewkerne ebenfalls hacken. Honig, Walnussöl, Balsamicoessig und Zwiebel verrühren und mit Salz und Pfeffer leicht abschmecken. Mit Rote Bete vermengen. Kurz vor dem Anrichten die Cashewkerne unterheben.

Semmelbrösel in Butter anrösten und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ingo Endemann am 12. Mai 2021

Fleisch-Küchle, Bratkartoffeln, Gurken-Mandarinen-Salat

Für zwei Personen

Für die Fleischküchle:

200 g gemischtes Hackfleisch	50 g fränk. Bratwurstgehäck	2 Toastscheiben
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ei
50 g Butterschmalz	2 TL Butter	500 ml Milch
100 g Mehl	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 Bund Petersilie	200 g Semmelbrösel	1 Prise Majoran
Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Für die Bratkartoffeln:

100 g Frühstücksbacon	3 festk. Kartoffeln	1 kleine Zwiebel
50 g Butterschmalz	100 g Mehl	3 EL Sonnenblumenöl
Kümmel	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für den Gurken-Mandarinenalat:

1 Salatgurke	1 Mandarine	1 kleine Zwiebel
2 EL Joghurt	3 EL Olivenöl	3 EL weißer Balsamicoessig
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Fleischküchle: Die Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne kurz glasig anschwitzen und erkalten lassen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Toastbrot in Würfel schneiden und anschließend in Milch einweichen.

In einer Schale das Hackfleisch mit dem Bratwurstgehäck vermischen und etwas Semmelbrösel untermengen. Ei und das aufgeweichte Toastbrötchen untermischen. Anschließend die Zwiebel, den Knoblauch sowie eine Prise Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer hinzugeben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Einen Teil mit in die Masse geben und den Rest für die Bratkartoffeln zum Drüberstreuen zur Seite stellen. Die Masse gut durchkneten und zu kleinen Fleischküchle formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Fleischküchle bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Rosmarin und den Thymian abbrausen, trockenwedeln und in die Pfanne hinzugeben. 2 TL Butter zerlassen und die Fleischküchle mit der aromatisierten Butter mehrmals übergießen.

Für die Bratkartoffeln: Kartoffeln waschen, schälen und in mittlere Scheiben schneiden. In einer Schale die Kartoffelscheiben mit feinem Mehl bestreuen und vermischen.

Zwiebel abziehen und in grobe Scheiben schneiden. Öl und Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und anschließend die Kartoffelscheiben darin braten, bis diese goldbraun und kross sind. Kurz davor die Zwiebel hinzugeben, damit sie saftig bleiben und nicht verbrennen. Die Bratkartoffeln mit Kümmel, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, die frische Petersilie drüberstreuen und servieren.

Für den Gurken-Mandarinenalat: Gurken waschen, trockentupfen und fein hobeln. Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne salzen, zuckern und kurz anschwitzen. Die erkaltete Zwiebel dem Gurkensalat untermischen.

Gurkensalat mit weißem Balsamico und Olivenöl würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mandarine schälen und filetieren. Die Filets anschließend dem Salat mit etwas Joghurt untermischen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Pirner am 10. Mai 2021

Piroggi mit zweierlei Füllung, Nussbutter, Semmelbrösel

Für zwei Personen

Für den ersten Teig:

280 g Weizenmehl 1 Ei, Größe L 1 TL Rapsöl
2 TL Salz

Für den zweiten Teig:

280 g Weizenmehl 1 Ei, Größe L 100 ml Rote-Bete-Saft
1 TL Rapsöl 2 TL Salz

Für die erste Füllung:

4 mehligk. Kartoffeln 50 g Speck, am Stück 1 Zwiebel
200 g Twarog-Käse Muskatnuss Salz, Pfeffer

Für die zweite Füllung:

100 g Rinderhackfleisch 100 g braune Champignons 1 Schalotte
1 Bund glatte Petersilie Zimt Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für die Butter:

200 g Butter

Für die Semmelbrösel:

200 g Butter 100 g Semmelbrösel

Für den ersten Teig:

Das Mehl und Salz vermischen, eine Mulde bilden, das Ei und 100 ml lauwarmes Wasser in die Mulde geben und zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig noch klebrig sein, dann noch etwas Mehl dazugeben. Teig in einem Tuch kurz ruhen lassen.

Für den zweiten Teig:

Mehl und Salz vermischen, eine Mulde bilden, das Ei und Rote-Bete-Saft in die Mulde geben und zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig noch klebrig sein, dann noch etwas Mehl dazugeben. Teig in einem Tuch kurz ruhen lassen.

Für die erste Füllung:

Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen.

Anschließend abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Soweit abkühlen lassen, dass man die Kartoffelmasse mit den Händen weiterverarbeiten kann.

Speck klein schneiden und in einer Pfanne braten. Zwiebel abziehen, fein würfeln, zum Speck geben und leicht rösten. Pfanne für die Piroggen zum Braten aufgestellt lassen.

Twarog-Käse mit Speck-Zwiebel-Masse zur Kartoffelmasse geben und gut miteinander vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken.

Für die zweite Füllung:

Champignons putzen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Hackfleisch in eine Pfanne geben und scharf anbraten mit Öl Sobald das Fleisch leicht gebräunt ist, Champignons und Schalotte hinzugeben. Alles mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter die Masse rühren. Masse auf einem Küchenpapier entfetten und hacken.

Beide Teige vor dem Ausrollen erneut kneten. Dann ca. 3-4 mm dünn ausrollen und mit einem Trinkglas Kreise ausstechen. Jeweils einen Teelöffel der Kartoffel-Speck-Masse mittig auf den hellen Teigkreisen verteilen, zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel fest andrücken. Auf den rot gefärbten Teigkreisen jeweils ca. 1 Teelöffel der Hackfleisch-Pilz-Masse platzieren, zusammenklappen und den Rand mit einer Gabel fest andrücken. Piroggen 2-3 Minuten in Salzwasser garen.

Piroggen in der Pfanne mit dem Bratensatz des Specks anbraten.

Für die Butter:

Butter in einem Topf erhitzen, bis sie schäumt. Sobald die Molke beginnt braun zu werden, die Butter vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb passieren.

Für die Semmelbrösel:

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie schäumt. Dann Semmelbrösel hinzugeben und braten bis sie knusprig sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Camill Kowol am 05. Mai 2021

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Klopse:

250 g gem. Hackfleisch	1 Zwiebel	1 Ei
$\frac{1}{2}$ TL Sardellenpaste	50 g Kapern, mit Kapernwasser	$\frac{1}{2}$ TL granul. Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie	2-3 EL Paniermehl	Salz, Pfeffer

Für den Fond:

1 Zwiebel	1,5 l klarer Kalbsfond	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zitrone	1 Ei	40 g Butter
125 ml Sahne	1 EL Apfelessig	$\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
1 EL granul. Zwiebeln	1-2 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

6 mittelgroße Kartoffeln	Salz
--------------------------	------

Für die Klopse:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Hackfleisch, Zwiebel, Ei, getrocknetem Knoblauch und Petersilie in eine Schüssel geben und zu einer gleichmäßigen Masse verkneten. Kapern auf ein Sieb geben, dabei das Kapernwasser auffangen. Kapern für die Sauce beiseitelegen. Masse mit Paniermehl binden und mit Sardellenpaste, Kapernwasser, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Masse gleichmäßige Klopse formen.

Für den Fond:

Fond erhitzen. Zwiebel abziehen und würfeln. Lorbeerblatt abbrausen und trockenwedeln. Zwiebel und Lorbeerblatt zum Fond geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 350 ml Fleischfond für die Sauce und ca. 250 ml für das Kochwasser der Kartoffeln zur Seite stellen.

Die geformten Klopse in den Fond geben und je nach Größe ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Für die Sauce:

Butter in einem Topf auslassen, unter Rühren Mehl hinzugeben und auf diese Weise eine Mehlschwitze herstellen. Unter ständigem Rühren mit Fleischfond (s. oben) ablöschen, dann Sahne angießen und getrocknete Zwiebeln hinzugeben. Unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Hitze auf ca. $\frac{1}{3}$ reduzieren, damit die Sauce nicht mehr kocht.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kapern (von oben) und Petersilie zur Sauce geben und alles mit Zucker, Zitronensaft, Apfelessig, Salz und Pfeffer abschmecken. Ei trennen, dabei das Eigelb auffangen und zur Bindung unter die Sauce rühren. Klopse in die Sauce geben und ziehen lassen.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen und in Salzwasser mit ca. 250 ml Fleischfond (s. oben) garen. Anschließend abgießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carsten Metzler am 28. April 2021

Maultaschen mit Zwiebeln, Salat mit Honig-Senf-Dressing

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	200 g Mehl	Mehl
1 EL Olivenöl	1 Prise Salz	

Für die Füllung:

200 g gem. Hackfleisch	1 altbackenes Brötchen	1 kleine Gemüsezwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Eier	1 Bund Petersilie
1 TL scharfes Paprikapulver	1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 Gemüsezwiebel	4 EL Butter
-----------------	-------------

Für den Salat:

1 Salatherz	100 g Cherry-Tomaten	1 Zitrone
1 EL Pinienkerne	2 EL Dijon Senf	2 EL flüssiger Honig
3 TL heller Balsamico	2 TL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Teig:

Das Mehl, die Eier, das Öl und Salz in einer Schüssel mit einer Gabel von innen nach außen miteinander vermengen. Wenn der Teig zu trocken ist, etwas Wasser hinzufügen. Der Teig muss glänzen und elastisch sein und darf nicht an den Händen kleben. Mehl nach Gefühl hinzugeben, wenn nötig. Teig kaltstellen. Sobald die Füllung fertig ist, Teig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Platten ausrollen.

Für die Füllung:

Hackfleisch mit einem Ei vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Brot würfeln. Knoblauch, Zwiebel, Petersilie, Paprikapulver und Brotwürfel anrösten und das zweite Ei darüber geben.

Fleischmasse nun auf die ausgerollten Nudelteigplatten geben, dann die hergestellte Brotmasse darüber verteilen. Kleine Maultaschen formen.

Letztes Ei trennen und Eiweiß auffangen. Den Teig an den Enden mit dem Eiweiß zusammenkleben und die Maultaschen in einer Pfanne in Öl anbraten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen, klein schneiden und bei kleiner Hitze zur zerlassenen Butter in einen Topf geben, aber nicht anbraten. Ca. 15. Minuten köcheln lassen.

Für den Salat:

Salat waschen, trockentupfen und schneiden. Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Für das Dressing Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen.

Balsamico, Honig, Zitronensaft, Senf, Öl und etwas Wasser miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat und Tomaten in einer kleinen Schüssel mit dem Dressing marinieren.

Maultaschen auf dem Salat anrichten, mit den geschmelzten Zwiebeln und den Pinienkernen garnieren und servieren.

Adeline Gold am 07. April 2021

Rinder-Pflanzerl, Zwiebeln, Pilzrahm, Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Rinder-Pflanzerl:

400 g Rinderhackfleisch	1 Laugenstange	1 Zwiebel
1 Zitrone	1 Ei, Größe L	Butter
100 ml Milch	1 TL Senf	4 Zweige glatte Petersilie
Muskatnuss	1 TL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Röstzwiebeln:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	30 g Mehl	30 g Stärke
Sonnenblumenöl		

Für den Pilzrahm:

200 g kl. braune Champignons	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	2 Zweige glatte Petersilie	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Kartoffelpüree:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	50 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	Salz	

Für die Rinder-Pflanzerl:

Die Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Stücke schneiden. Kurz in einem Topf mit Öl anbraten und mit Milch ablöschen.

Laugenstange in kleine Würfel schneiden und zum Zwiebel-Milch Gemisch geben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken. Rinderhackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Ei, Senf, Abrieb einer halben Zitrone, Zwiebel-Laugen-Gemisch und Petersilie vermischen. Masse mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen. Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Kleine Pflanzerl aus der Hackfleischmasse formen und in der Pfanne bei mittlerer Temperatur von jeder Seite etwa 5-7 Minuten braten.

Für die Röstzwiebeln:

Zwiebel abziehen und in sehr feine Streifen schneiden. Mehl und Stärke in einer Schale mischen und die Zwiebeln darin wenden. Zwiebeln in ein Sieb geben und den Mehl-Stärke-Überschuss absieben.

Öl in einem kleinen Topf erwärmen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze etwa 25 Min frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Pilzrahm:

Pilze putzen und halbieren. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Pilze und Zwiebel in einer Pfanne in Öl anbraten. Gemüsefond ablöschen und Sahne angießen. Alles bis auf $\frac{1}{4}$ der Flüssigkeit einkochen lassen.

Pilzrahm mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Pilzrahm mit Petersilie garnieren.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen und in feine Stücke schneiden. Im kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Anschließend abgießen.

Butter in einem Topf schmelzen, Kartoffeln dazugeben und mit Milch begießen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Elisa Bliedung am 10. März 2021

Wirsing-Rouladen mit Lamm-Hack-Füllung, Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die Wirsingrouladen:

1 kleinen Wirsingkopf	250 g Lammhackfleisch	1-2 Schalotten
1 Ei	Butter	1 Msp. Kreuzkümmel
1 Msp. Ras el-Hanout	1 Msp. Chiliflocken	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Tomatensugo:

440 g stückige Tomaten	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 EL dunkler Balsamico	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Stampf:

400 g mehlig.e Kartoffeln	300 g Petersilienwurzeln	100 g Butter
200 ml Sahne	Muskatnuss	

Für die Wirsingrouladen:

Den Backofen auf 140 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Strunk des Wirsings keilförmig ausschneiden. Wirsing in kochendem Salzwasser blanchieren, dann die Blätter ablösen. In Eiswasser abschrecken. Trockentupfen und dicke Blattrippen abschneiden. Zwei Wirsingblätter hacken.

Schalotten abziehen und würfeln. Mit gehackten Wirsingblättern in Butter anbraten.

Lammhackfleisch mit Ei und dem Schalotten-Wirsing-Gemisch vermengen und mit Kreuzkümmel, Ras el-Hanout, Chiliflocken, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken.

Wirsingblätter einzeln ausbreiten, mit der Hackfleischmasse füllen und kleine Rollen formen. Butter in eine Pfanne geben, Wirsingrouladen darin anbraten und schließlich im vorgeheizten Ofen fertig garen.

Für den Tomatensugo:

Schalotte und Knoblauch abziehen, Schalotte fein würfeln, Knoblauch hacken. Schalotte und Knoblauch in etwas Öl anbraten, mit den Tomaten aufgießen und köcheln lassen. Mit Balsamico ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Stampf:

Kartoffeln und Petersilienwurzeln schälen, würfeln und in Salzwasser weichkochen. Abgießen, dann Sahne und Butter hinzugeben und zu einem stückigem Stampf verarbeiten. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Shanisa Gellert am 08. März 2021

Buletten mit Wirsing-Rahm, Kartoffel-Sellerie-Würfel

Für zwei Personen

Für die Buletten:

300 g gemischtes Hackfleisch	$\frac{1}{4}$ Laugenbrötchen	100 ml Milch
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 kleine Champignons
1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel	100 g Semmelbrösel
50 g Butter	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Wirsingrahm:

$\frac{1}{4}$ Wirsing	75 g Bauchspeck	1 Schalotte
25 g getrock. Cranberrys	300 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Kümmel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Sellerie-Senf-Dip:

100 g Sellerie	250 ml Milch	25 g Crème fraîche
50 g mittelscharfer Senf	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffel-Sellerie-Würfel:

2 Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
50 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Für die Buletten:

Die Milch in einem Topf erwärmen. Das Laugenbrötchen klein schneiden und in warmer Milch aufweichen. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Champignons putzen und mit Hilfe einer Vierkantreibe klein reiben. Schalotten, Knoblauch in Champignons in einer Pfanne in Butter glasig dünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Hackfleisch mit Ei, Petersilie, Senf, Tomatenmark und Kümmel würzen. Anschließend die angebräunten Schalotten, Knoblauch und Champignons dazugeben. Das eingeweichte Laugenbrötchen ausdrücken und unter die Masse heben. Alles gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Masse zu Bouletten formen, in Semmelbrösel wenden und in der Pfanne bei mittlerer Hitze für 10 Minuten in Butterschmalz braten.

Für den Wirsingrahm:

Den Speck in einem Topf kurz anbraten und mit 75 ml Wasser aufgießen. Schalotte abziehen, fein würfeln und zu dem Speck geben. Den Wirsing in Streifen schneiden und zu dem Speck-Zwiebel-Sud geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Muskat würzen. Sahne dazugeben und einköcheln lassen. Cranberrys am Ende dazugeben.

Für den Sellerie-Senf-Dip:

Sellerie schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Milch kochen bis er weich ist. 100 ml Milch abgießen und den Sellerie pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und kaltstellen. Selleriepüree mit Crème fraîche und Senf mischen.

Für die Kartoffel-Sellerie-Würfel:

Kartoffeln und Sellerie schälen. 1x1 cm große Würfel aus den Kartoffeln und Sellerie zuschneiden. Die Würfel in der Fritteuse ausbacken bis sie braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Butter in einer Pfanne auslassen. Kartoffel-Sellerie-Würfel dazugeben und mit Petersilie würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcus Edelmann am 01. März 2021

Bifteki mit griechischem Salat, Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

Für die Bifteki:

250 g gem. Hackfleisch	1 Knoblauchzehe	75 g Feta
1 TL mittelsch. Senf	2 Zweige Rosmarin	getrock. Oregano
getrock. Thymian	gemahl. Rosmarin	gemahl. Kreuzkümmel
Olivenöl	1 Prise Chilisalز	Salz, Pfeffer

Für den griechischen Salat:

10 bunt gemischte Tomaten	½ Salatgurke	schwarze Kalamata Oliven
1 rote Zwiebel	1 Zitrone, Saft	75 g Feta
1 TL Agavendicksaft	100 ml Olivenöl	50 ml weißer Balsamico
1 Zweig Oregano	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Für die Rosmarinkartoffeln:

4 festkochende Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl, Salz, Pfeffer
---------------------------	-------------------	-------------------------

Für den Tsatsiki:

½ Salatgurke	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
200 g griech. Joghurt (10%)	Chilisalز	gemahl. Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Gurkenscheiben	2 Oliven	Meersalz Flocken
----------------	----------	------------------

Für die Bifteki: Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Hackfleisch mit den Gewürzen und Senf vermengen und abschmecken.

Ovale Bifteki formen und mit einem Stück Feta füllen.

In einer Grillpfanne in Olivenöl von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.

Rosmarin Zweige und abgezogene Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben.

Für den griechischen Salat: Gurke entkernen und Tomaten klein schneiden.

Oregano, Thymian und Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Alles zusammen mit dem Salatdressing anmachen.

Rote Zwiebel abziehen und in sehr dünne Ringe schneiden. Salzen.

Feta in kleine Stücke schneiden. Feta und die Zwiebelringe auf dem Salat anrichten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Rosmarinkartoffeln: Rosmarin kleinhacken. Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier geben. Mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischem Rosmarin marinieren.

Im Ofen ca. 30 Minuten backen.

Für den Tsatsiki: Gurke schälen und raspeln, in ein Sieb geben und das Wasser ausdrücken. Knoblauch abziehen, klein hacken und mit Meersalz zu einer Paste verarbeiten. Alles mit dem Joghurt vermengen und mit Kreuzkümmel, Zitronensaft, Chilisalز, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Den Tzatziki mit einer Gurkenscheibe und Olive garnieren und mit etwas Salz flocken bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Kathrin Deininger am 22. Februar 2021

Wirsingrouladen, Speck-Soße, Röstkartoffel-Würfel

Für zwei Personen

Für die Wirsingroulade:

1 Wirsingkohlkopf	250 g Rinderhackfleisch	1 altbackenes Brötchen
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	8-10 Kapern in Salzlake
1 Ei	150 ml Milch	Butterschmalz
1 EL mittelscharfer Senf	Paprikapulver	Salz, Pfeffer

Für die Speck-Sauce:

3 EL kleine Speckwürfel	5 Schalotten	100 g Crème-fraîche
100 ml Rinderfond	100 ml halbtr. Weißwein	Salz, Pfeffer

Für die Kartoffelwürfel:

2 große festk. Kartoffeln	Butterschmalz	5 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Wirsingroulade:

6-8 Wirsingblätter vom Kohlkopf lösen, putzen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Blätter aus dem Wasser nehmen, trockentupfen und abkühlen lassen.

Milch in einem Topf erhitzen und das Brötchen damit übergießen. Weich werden lassen, anschließend ausdrücken. Zwiebel abziehen und in sehr feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Kapern hacken. Hackfleisch in eine Schüssel geben. Zwiebel, Knoblauch, Kapern, Ei, Senf, Paprikapulver und das ausgedrückte Brötchen hinzufügen und gut mit dem Hackfleisch vermengen. Hackfleischmasse kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Wirsingkohlblatt auslegen, einen Esslöffel Hackfleischmasse darauf verteilen und das Ganze zu einer Roulade aufrollen. Mit einem Spieß fixieren.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen rundherum anbraten. Rouladen herausnehmen und die Pfanne für die Sauce aufgestellt lassen.

Für die Speck-Schalotten-Sauce:

Schalotten abziehen und fein schneiden. Speckwürfel und Schalotten in die Pfanne der Wirsingrouladen geben und kurz anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, dann Rinderfond angießen. Rouladen wieder in die Pfanne legen und mit geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen. Rouladen aus der Pfanne nehmen, Sud mit Crème fraîche verrühren und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kartoffelwürfel:

Kartoffeln schälen und die runden Seiten abschneiden, sodass ein gerades Viereck entsteht. Dar- aus ca. 1x1 cm große Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die rohen Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten garen. Anschließend bei größerer Hitze goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Kartoffelwürfel vor dem Servieren mit Petersi- lie bestreuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sarina Kuschke am 03. Februar 2021

Frikadellen mit Zwiebeln, Rahm-Kohlrabi, Röstkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Frikadellen:

375 g gem. Hackfleisch	1 Laugenbrötchen	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	2 EL Butterschmalz	1 TL scharfer Senf
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

1 Zwiebel	Butterschmalz
-----------	---------------

Für den Kohlrabi:

2 Kohlrabi	1 Schalotte	50 ml Milch
200 g Sahne	3 EL kalte Butter	50 ml halbtr. Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Speisestärke	Muskatnuss
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Kartoffeln:

200 g halb festk. Kartoffeln	Butterschmalz	Salz, Pfeffer
------------------------------	---------------	---------------

Für die Frikadellen:

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und etwas Butterschmalz glasig andünsten. Brötchen in einer Küchenmaschine zerkleinern. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit angeschwitzter Zwiebel, zerkleinertem Brötchen, Ei, Senf und gehackter Petersilie vermengen.

Masse kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßige Frikadellen formen. Butterschmalz in einer Pfanne auslassen und Frikadellen von beiden Seiten bei mittlerer Hitze gleichmäßig anbraten.

Für die Zwiebeln:

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin goldgelb schmoren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für den Kohlrabi:

Kohlrabi schälen, in Pommes frites große Stifte schneiden und in Salzwasser bissfest garen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in etwas Butter glasig andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen.

Mit Sahne und 100 ml Kochwasser des Kohlrabis auffüllen, 2 Esslöffel kalte Butter hinzugeben und Sauce mit einem Pürierstab mixen. Ggf. mit etwas Speisestärke binden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Petersilie zur Sauce geben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kohlrabi auf einem Teller anrichten und die Sauce darüber geben.

Für die Kartoffeln:

Kartoffeln schälen, vierteln und in Butterschmalz knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Frank Wehmeier am 01. Februar 2021

Hackfleisch-Lauch-Topf mit selbstgemachten Nudeln

Für zwei Personen

Für den Hackfleischtopf:

200 g Lammhackfleisch	1 Stange Lauch	1 Frühlingszwiebel
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehe	1 Chilischote
50 g Butter	100 g Schmand	200 g passierte Tomaten
3 EL mittelscharfer Senf	2-3 EL Tomatenmark	Cayennepfeffer
Rapsöl	Salz	Pfeffer

Für die Nudeln:

2 Eier	500 g Mehl	Salz
--------	------------	------

Für die Garnitur:

1 Frühlingszwiebel	1 TL Schmand
--------------------	--------------

Für den Hackfleischtopf:

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Knoblauch abziehen und pressen. Chilischote waschen, trockentupfen, der Länge nach halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Fein hacken. Hackfleisch, Chili, Knoblauch und Butter zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und braten, bis das Hackfleisch gegart ist. Tomatenmark einrühren und mitbraten.

Lauch putzen, gründlich waschen und in dünne Ringe schneiden. Zur Hackfleischmasse geben und leicht rösten. Senf einrühren. Anschließend die passierten Tomaten zugeben und köcheln lassen bis der Lauch gegart ist. Zum Schluss Schmand einrühren und alles mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Nudeln:

Eier und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten, dann kurze Zeit im Kühlschrank ruhen lassen. Nudelteig mit einem Nudelholz/Nudelmaschine ausrollen und mit einem scharfen Messer Teig in eine Art Bandnudeln schneiden. Nudeln in reichlich Salzwasser al dente kochen.

Für die Garnitur:

Frühlingszwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Hackfleisch-Lauch-Topf mit Frühlingszwiebel und Schmand garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Vincent Wonneberger am 11. Januar 2021

Index

- Apfelessig, 40
Aubergine, 22, 26, 83, 88, 93, 103, 109
Avocado, 80
- Bällchen, 6, 10, 20, 51, 57, 60, 61, 85, 102, 122
Bohnen, 14, 80, 90
Bolognese, 39, 64, 77, 87, 97
Bratkartoffeln, 114
Bratklops, 1, 15, 16, 27, 33, 35, 38, 40, 43–45, 50, 53, 59, 62, 68, 71, 74–76, 79, 81, 114, 119, 121, 122, 124
Brokkoli, 41
Bulgur, 40
Burger, 30, 36, 37, 101, 105, 111, 112
Butter, 40
- Cashewmus, 41
Cevapcici, 88, 109
Chili-con-Carne, 20
Chilischote, 41
Chinakohl, 2
Chines, 41
Choi, 41
Couscous, 16, 20
- Eisberg, 30
Eiswasser, 40
Erbsen, 4, 7, 14, 22, 78, 79, 89
Erdnussbutter, 41
- Fenchel, 53, 57
Fischsauce, 41
Frühlingszwiebel, 41
Frühlingszwiebeln, 41
- Glasnudeln, 41
Granatapfelkerne, 40
Gurke, 2, 8, 20, 36, 38, 50, 59, 62, 71, 83, 101, 103, 105, 109, 111, 114, 122
- Hackbraten, 4, 26, 48
Hackfleisch, 4, 11, 14, 28, 39, 42, 64, 76, 87, 89, 114, 122
- Hartweizengrieß, 40
Honig, 41
- Ingwer, 41
- Kürbis, 81
Kaffir-Limettenblätter, 41
Kalb, 17, 53, 55, 62, 81, 107
Kichererbsen, 40
Klops, 5, 28, 47, 49, 52, 72, 78, 86, 90, 91, 98, 100, 117
Knödel, 48
Knoblauchzehe, 40, 41
Knoblauchzehen, 40
Kohlrabi, 43, 124
Koriander, 41
Korinthen, 40
Kreuzkümmel, 40
- Lamm, 12, 35, 57, 95, 120, 125
- Möhren, 1, 2, 4, 9, 10, 14, 17, 21, 34, 36, 38, 43, 45, 46, 48, 55, 68, 69, 76, 78, 80, 85, 87, 89, 96, 97
- Mark, 40
Mehl, 40
- Naturjoghurt, 40
Nelkenpfeffer, 40
Nudeln, 64, 77, 87
- Olivenöl, 40
- Pak-Choi, 41, 107
Paprika, 2, 20, 35, 40, 66, 67, 76, 93
Paprikapulver, 40
Paste, 41
Petersilie, 40
Pflanzenöl, 40, 41
Pilze, 11, 15, 69, 76, 91, 99, 115, 119, 121
Pizza, 60
- Rüben, 31
Reis, 51, 57, 61, 63, 67, 79, 85, 88, 98, 109
Reisessig, 41

Reismehl, 41
Reisweinessig, 41
Rettich, 44, 72, 99, 101
Rind, 10, 19, 44, 52, 63, 65, 81, 90, 91, 97–99
Rinder-Hack, 5, 7, 9, 13, 16, 17, 20–22, 24,
26, 30, 31, 34, 36–38, 40, 47, 48, 51,
60, 62, 66, 67, 77, 78, 80, 83, 85, 88,
93, 96, 101–103, 105, 109, 111, 112,
115, 119, 123
Rinderhackfleisch, 40
Rote-Bete, 5, 9, 28, 52, 72, 86, 112, 115
Rotkraut, 36, 69
Rucola, 9, 37, 83, 112

Saft, 40
Schnittknoblauch, 41
Schoten, 7, 12, 42, 83, 107
Schwein, 2, 41, 46, 47, 69, 78, 82, 88, 90
Schweinehackfleisch, 41
Sellerie, 10, 17, 27, 36, 55, 87, 97, 121
Sesam, 41
Sesamöl, 41
Sojasauce, 41
Spargel, 41, 65
Spinat, 26, 60, 65, 74, 95
Spitzkohl, 44, 59, 76, 100
Stämmchen, 41

Tahin, 40
Teig-Taschen, 19, 55, 65, 99, 118
Tomatenmark, 40

Walnüsse, 40
Weißkohl, 34, 36
Weizenstärke, 41
Wirsing, 7, 96, 120, 121, 123

Zimt, 40
Zitrone, 40
Zitronengras, 41
Zucchini, 9, 24, 26, 83
Zweig, 41
Zweige, 40
Zwiebel, 40