

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Verschiedenes

2019-2022

105 Rezepte

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

Inhalt

Aioli	1
Avocado-Ziegenkäse-Stulle	1
Baby-Paprika mit Schafkäse-Füllung	2
Balsamico-Dressing	2
Bloody Mary mit Parmesan	2
Brötchen backen	3
Brötchen selbstgemacht	4
Brioche-Brötchen	5
Brottarte mit Lauch	6
Bruschetta in zwei Varianten	7
Club-Sandwich mit gegrilltem Gemüse und Rucola-Pesto	8
Das perfekt gekochte Ei	9
Das perfekte Rührei	9
Das perfekte Spiegelei	9
Die perfekte Pizza	10
Drei Sandwich-Varianten fürs Picknick	11
Dreierlei Grill-Dips	12
Dreierlei Smørrebrød	13
Dreierlei von der Almbutter	15
Erdbeer-Spargel-Bowle	15
Erdnuss-Butter	16
Erdnuss-Mus	16
Feuerzangenbowle alla Poletto	16
Filoteig-Taschen mit Bratenresten und Kartoffeln	17
Fingerfood für den Sommer	18

Flammkuchen-Teig	18
Flammkuchen-Varianten	19
Frühlingsrollenteig	20
Frischkäse selbstgemacht	20
Gebrannte Mandeln	21
Gefüllte Spitzpaprika	21
Gemüse-Brühe	22
Gemüse-Brühwürfel selbst gemacht	22
Gemüse-Chips aus dem Ofen	23
Gemischte Antipasti	24
Germknödel mit Vanille-Soße	26
Gewürz-Marinade für Schweine-Fleisch	27
Glühwein	27
Grünes Pesto und Pesto Rosso	28
Granola Müsli	28
Grillmarinaden	29
Grundrezept für Erdnuss-Butter	30
Guacamole mit Rohkost	30
Gyros Rub	30
Gyros-Gewürz	31
Hausgemachte Brötchen	32
Heurigen-Büffet	33
Hot White Russian	34
Ketchup herstellen	34
Kopfsalat-Pesto	35
Kräuter-Dip	35
Maisbrot	35
Marinaden für Fleisch	36
Mayonnaise	36
Milchnudeln mit Mandarinen-Kompott	37
Naan-Brot	38
Nudel-Teig Grundrezept	38

Nussbutter	39
Ofenbrot Pizza-Style	39
Orangen-Honig-Dressing	40
Over Night Müsli	40
Pastinaken-Creme	40
Pesto-Varianten	41
Pesto	42
Pesto	42
Petersilien-Pesto	43
Pfannkuchen-Teig	44
Pfannkuchen-Teig	45
Pinsa Romana	46
Pizza-Teig	47
Porridge mit Nüssen, süß-herbe Schokolade und Feige	47
Rührei-Varianten	48
Rührei	49
Rappel - alkoholisches Fruchtsaft-Getränk	49
Rinder-Consommé	50
Rinderfond	51
Rosé-Glühwein	51
Rotes Pesto	52
Rub - Gewürzmischung für Fleisch	52
Süße Kartoffel-Klöße mit Zimt-Zucker und Apfel-Kompott	53
Süßes Popcorn	53
Salat-Dressing griechischer Art	54
Salat-Dressing	54
Salat-Dressings	55
Sauerteig und Brot	57
Sauerteig-Brot	58
Schaschlik-Gewürz	58
Selbst gemachte Hühner-Brühe	59
Selbstgemachte Dips	60

Selbstgemachte Kokosmilch	60
Selbstgemachte Mandelmilch	61
Selbstgemachte Remoulade	61
Selbstgemachter Joghurt	62
Sommer-Cocktails	63
Tandoori-Gewürz-Paste	64
Tapas	65
Veggie-Crème fürs Brot	67
Vinaigrette	67
Weißer Schokolade, Erdbeeren und russischer Kaffee	68
Weißer Glühwein	69
Weihnachtliche Feuerzangenbowle	69
Weinbergschnecken alla Nonna mit Café-de-Paris-Butter	70
Zitronen-Chili-Mayonnaise	71
Zitronen-Senf-Honig-Dressing	71
Zitronenmelisse-Ingwer-Tee mit Matcha	71

Index	72
--------------	-----------

Aioli

Für 4 Personen

2 Eigelb (zimmerwarm)	300 ml Olivenöl (zimmerwarm)	2 TL Senf
4 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Zitrone (Saft)

Eigelb, Öl und Senf in einen schmalen, hohen Pürier- oder Mixbecher geben.

Einen Pürierstab einstellen, einschalten und alles kurz zu einer cremigen Mayonnaise mixen.

Knoblauch schälen, fein schneiden und mit einer Prise Salz auf einem Küchbrett mischen. Mit einem breiten Messerrücken zu einer feinen Paste zerreiben.

Zitrone auspressen.

Knoblauchpaste und etwas Zitronensaft unter die Mayonnaise mixen. Mit Salz, Pfeffer und eventuell weiterem Zitronensaft abschmecken.

Aioli zugedeckt kalt stellen.

Antonina Müller am 11. Juli 2022

Avocado-Ziegenkäse-Stulle

Für 2 Personen:

1/2 Avocado	2 Scheiben Bauernbrot	2 Scheibe. Parmaschinken
100 g Ziegenweichkäse (Rolle)	60 g Blaubeeren	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Avocado	

Topping:

2 EL Zucker	2 EL Butter	2 EL Balsamico-Essig
-------------	-------------	----------------------

Avocadofruchtfleisch mit einem Essloffel aus der Schale lösen, mit einer Gabel zerdrücken und die Brotscheiben damit bestreichen. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix oder mit Avocado Topping würzen.

Brote mit Schinken belegen. Ziegenkäse in dünne Scheiben schneiden, auf den Broten verteilen und mit jeweils $\frac{1}{2}$ EL Zucker bestreuen.

1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Brote mit den belegten Seiten nach unten hineinlegen und bei hoher Hitze ca. 1 Minute braten, bis der Zucker karamellisiert.

Brote aus der Pfanne nehmen und auf zwei Tellern anrichten.

1 EL Butter, 1 EL Zucker und Blaubeeren in die Pfanne geben und die Blaubeeren ca. 1 Minute braten, bis der Zucker karamellisiert und die Beeren aufplatzen. Mit Balsamico-Essig ablöschen und den Sud auf die Hälfte einkochen lassen.

Blaubeeren mit dem Sud auf den Broten verteilen.

Steffen Henssler am 23. April 2022

Baby-Paprika mit Schafkäse-Füllung

12 Baby-Paprika	Meersalz	2 Lorbeerblätter
4 EL Olivenöl	2 EL Essig	400 g Feta
100 ml Schmand	200 g Frischkäse	Pfeffer
2 EL Thymian, Oregano		

Die Paprikaschoten waschen, putzen, die Kerne mit dem Stiel herausschneiden und in einem Topf mit Salz-Lorbeerwasser 2-3 Minuten blanchieren. Die heißen Schoten mit Öl, Essig beträufeln und mit Salz würzen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung den Feta mit Schmand und Frischkäse glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen, die Kräuter unterrühren. Die Füllung auf die Paprikaschoten verteilen, leicht hineindrücken.

NN am 13. November 2021

Balsamico-Dressing

Für 2 Portionen:

2 EL Balsamico-Essig	2 EL Oliven-Öl	1 TL Honig
Salz, Pfeffer		

Alle Zutaten gut vermischen.

NN am 07. Februar 2021

Bloody Mary mit Parmesan

Für zwei Personen

160 ml Tomatensaft	2 cl Limettensaft	6 cl Gin
2 cl alter Aceto Balsamico	20 g Parmesan	1 Zweig Basilikum
Tabasco, nach Belieben	Eiswürfel	Salz, Pfeffer

Gin, Limettensaft, Tomatensaft, Aceto Balsamico, Tabasco, Salz und Pfeffer in einen Cocktail-Shaker mit etwas Eis geben und schütteln.

Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Eiswürfel in Gläser geben und Drink durch ein Bar-Sieb in Gläser füllen. Parmesan fein hobeln.

Bloody Mary mit Parmesan ausgarnieren, Basilikumzweige hineinstecken und servieren.

Cornelia Poletto am 15. Juli 2022

Brötchen backen

Für ca. 40 Brötchen

Für den Ansatz:

250 g Mehl 300 g Wasser 20 g Hefe

Für den Teig:

750 g Mehl 300 g Wasser 15 g Hefe

außerdem:

2 TL Salz Küchenmaschine

Die Zutaten des Ansatzes in einer Schüssel vermischen und abgedeckt bei Zimmertemperatur über Nacht gären lassen.

Am nächsten Morgen die Teig-Zutaten hinzufügen und den Teig mit dem Knethaken der Küchenmaschine ca. 8 min. durchkneten. Danach das Salz hinzufügen und weitere 4 min. kneten lassen.

Nun den Teig auf die Arbeitsplatte legen, mit den Händen durchkneten, eine große Kugel formen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Aus dem Teig dicke, gleichmäßige Würste formen, daraus ca. 35 g schwere Scheiben schneiden und diese mit den Händen zu kleinen Brötchen formen.

Die Teig-Brötchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, etwas mehlen, das Blech abdecken und eine Stunde ruhen lassen.

Den Backofen auf 250° C vorheizen.

Die Ofentür kurz öffnen, um ca. 200 ml Wasser auf den Boden des Backofen zu schütten. Die Brötchen der Länge nach mit einer Klinge einschneiden, das Blech auf der unteren Schiene in den Ofen schieben und die Brötchen 12 - 15 min. backen.

Wenn die Brötchen braun und knusprig sind, werden sie zum Ausdünsten auf ein Gitterrost gelegt, um lauwarm auszukühlen.

NN am 09. März 2021

Brötchen selbstgemacht

Für 4 Personen

8 g frische Hefe	1 EL heller Rohrohrzucker	20 ml lauwarme Milch
300 g Dinkelmehl (630)	50 g Weizenmehl (405)	Salz
2 Eier	60 g weiche Butter	100 ml Wasser

Zusätzlich:

Mehl	2 TL Sesamsamen	1 Ei
Olivenöl		

Für den Teig Hefe, Zucker und lauwarme Milch verrühren.

Beide Mehlsorten und 1 gehäuften TL Salz in einer Schüssel mischen und eine Mulde hineindrücken.

2 Eier zugeben, die Butterstücke auf dem Mehland verteilen und die Hefemilch in die Mulde gießen. Nach und nach 100-120 ml lauwarmes Wasser zugießen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen, in 8 gleich große Stücke teilen.

Die Teigstücke zu Kugeln formen. Die Teigkugeln mit Abstand zueinander auf das Blech setzen und zugedeckt noch einmal 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Ofengitter auf die unterste Einschubleiste schieben und eine flache ofenfeste Form mit kochendem Wasser daraufstellen.

Das restliche Ei und 1 EL Wasser verquirlen, die Brötchen damit bestreichen und mit Sesam bestreuen.

Das Blech in den heißen Backofen auf der mittleren Schiene einschieben, Brötchen 20 Minuten goldbraun backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Theresa Baumgärtner am 16. März 2020

Brioche-Brötchen

Für 4 Personen

2 EL brauner Zucker	3 EL Milch	200 ml Wasser
20 g frische Hefe	500 g Dinkelmehl (630)	80 g weiche Butter
1 Ei	$\frac{1}{2}$ TL Salz	Dinkelmehl
1 Eigelb	2 EL Sahne	

Für die Brötchen Zucker, Milch und lauwarmes Wasser in einer Schüssel verrühren, die Hefe darin auflösen. Mehl und Butter dazugeben und alles mit den Händen verrühren.

Das Ei leicht verquirlen, mit dem Salz zum Teig geben und alles mit den Händen (oder den Knethaken eines Handrührgeräts bzw. der Küchenmaschine) ca. 8 Minuten gut verkneten.

Die Teigkugel in eine große Schüssel geben, mit etwas Mehl bestäuben, abdecken und bei Zimmertemperatur etwa 1 Stunde gehen lassen.

Dann aus dem Teig 8 Brötchen formen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit etwas Mehl bestäuben, mit einem Geschirrtuch abdecken und weitere 10 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (200 Grad Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eigelb und Sahne verquirlen. Die Brötchen damit bestreichen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 15 Minuten goldbraun backen.

Tarik Rose am 25. September 2020

Brottarte mit Lauch

Für 4 Personen

Für den Teigboden:

150 g altes Baguette-Brot 80 ml Wasser 3 EL Olivenöl
¼ TL Currypulver 2 EL Hartweizengrieß

Für die Füllung:

500 g Lauch 50 g durchwachsener Speck 50 g junger Bergkäse
3 EL Olivenöl 3 EL trockener Weißwein 2 Eier (Größe M)
200 g Sahne Salz Pfeffer
2 Prisen Muskatnuss

Für den Salat:

200 g Feldsalat 1 Chicorée 1 fein gehackte Schalotte
1 TL Senf 2 EL Rotweinessig 3 EL Rapsöl
Kräutersalz 1 Prise Zucker

Eine Tarteform von 28 cm Ø mit Backpapier auslegen.

Das Brot in sehr kleine Würfel schneiden. Die Brotwürfel portionsweise im Hochleistungsmixer fein zerkrümeln. Alle Brotkrümel wieder in den Mixer geben und Wasser, Öl und Currypulver untermixen.

Brotmasse gleichmäßig in die Tarteform drücken. Mit Grieß bestreuen.

Für die Füllung den Lauch waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Den Speck klein würfeln und den Käse fein reiben.

Den Backofen auf 200 ° C Umluft vorheizen.

Den Speck in einer beschichteten Pfanne knusprig anbraten. 2 EL Öl dazugeben und den Lauch darin ca. 5 Minuten mitbraten. Mit dem Weißwein ablöschen und dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

Die Eier mit der Sahne verquirlen und unter den gedünsteten Lauch rühren. Mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskat abschmecken.

Die Lauchmasse auf dem Teigboden verteilen. Den Käse darüberstreuen und mit dem restlichen Öl beträufeln. Die Tarte ca. 20 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

Dann die Tarte direkt auf den Backofenboden stellen, Backofen ausschalten und ein gefaltetes Geschirrtuch zwischen die Tür klemmen. 5 – 10 Minuten nachgaren lassen.

Den Feldsalat waschen und gut abtropfen lassen. Chicorée in schmale Streifen schneiden.

Schalotte schälen und fein schneiden. Schalottenwürfel mit Senf, Essig, Öl, Kräutersalz und Zucker zu einer Salatsoße verrühren und mit dem Salat vermengen.

Die Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Noch warm mit dem Salat servieren.

Christina Richon am 11. März 2019

Bruschetta in zwei Varianten

Für 3 Personen:

Bruschetta mit Tomaten:

6 Strauchtomaten	6 kl. Scheiben Brot	$\frac{1}{2}$ Bund frisches Basilikum
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Bruschetta mit Gemüse:

6 kleine Scheiben Brot	3 EL Olivenöl	1 kleine Zucchini
1 Paprika gelb oder rot	$\frac{1}{2}$ kleine rote Zwiebel	2 Tomaten
2 EL Öl	1 Knoblauchzehe, gerieben	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft und Abrieb
$\frac{1}{2}$ Bund frisches Basilikum	Salz, Pfeffer	

Tomaten-Bruschetta:

Tomaten in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Basilikum in Stücke zupfen. Petersilie klein hacken. Kräuter mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zu den Tomaten geben. (Tipp: Das Topping schmeckt noch aromatischer, wenn man es eine Stunde ziehen lässt.) Den Boden einer Pfanne mit Knoblauch ausreiben und die Brotscheiben darin auf beiden Seiten ohne Öl zwei Minuten anrösten. Sind sie kross, mit etwas Olivenöl beträufeln.

Die Tomaten gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen und genießen.

Bruschetta mit mediterranem Gemüse:

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Brotscheiben mit etwas Olivenöl beträufeln und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech 6-8 Minuten rösten.

Das Gemüse putzen.

Zucchini in dünne Scheiben, Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden, Tomaten würfeln.

Pfanne sehr heiß werden lassen, Öl, Zucchini, Paprika und Zwiebel hinzufügen und bei starker Hitze kurz und scharf anbraten.

Pfanne vom Herd nehmen, Tomaten, geriebenen Knoblauch, Zitronensaft und -Abrieb sowie die Kräuter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse auf den warmen Brotscheiben verteilen und genießen.

Björn Freitag am 07. Oktober 2022

Club-Sandwich mit gegrilltem Gemüse und Rucola-Pesto

Für zwei Personen

Für das Tatar:

4 Scheiben Toastbrot

Für die Mayonnaise:

1 Limette

3 Eier

1 TL Dijon-Senf

Öl

1 Prise Salz

Für das gegrillte Gemüse:

$\frac{1}{2}$ kleine Aubergine

$\frac{1}{2}$ kleine Zucchini

$\frac{1}{2}$ rote Paprikaschote

$\frac{1}{2}$ gelbe Paprikaschote

Olivenöl

Salz, Pfeffer

Für das Rucola-Pesto:

2 Bd. Rucola

50 g Pinienkerne

30 g Parmesan

20 g Pecorino

100 ml Olivenöl

Für die Garnitur:

essbare Blüten

Kresse

Für das Tatar:

Das Toastbrot in einer Grillpfanne von einer Seite rösten.

Für die Mayonnaise:

Eier trennen und die Eigelbe in einen hohen Mixbecher geben. Senf und eine Prise Salz hinzugeben. Alles mixen, dann langsam das Öl einfließen lassen und eine Mayonnaise herstellen. Limette unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben. Unter die Mayonnaise heben.

Für das gegrillte Gemüse:

Aubergine und Zucchini putzen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Paprika schälen, halbieren und entkernen. Gemüse mit Öl beträufeln. Eine Grillpfanne ordentlich erhitzen. Zuerst Paprika, dann Aubergine und zum Schluss Zucchini in einer Grillpfanne grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Beschweren Sie das Gemüse in der Grillpfanne mit einem Topf oder einer anderen Pfanne. So entsteht ein gleichmäßiger Kontakt zwischen Pfanne und Gemüse, außerdem wird das Grillgut durch das austretende Wasser leicht gedämpft und gart somit schneller.

Für das Rucola-Pesto:

Rucola putzen und klein schneiden. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett gleichmäßig anrösten und vollständig auskühlen lassen. Parmesan und Pecorino reiben. Pinienkerne, Parmesan und Pecorino mit dem Olivenöl im Mixer fein zerkleinern. Rucola zügig untermischen.

Hitze und Säure zerstört das Chlorophyll in grünen Lebensmitteln.

Pinienkerne sollten daher unbedingt vollständig ausgekühlt sein, bevor sie im Pesto verarbeitet werden. Zudem sollten Sie lieber Zitronenabrieb statt Zitronensaft zum Abschmecken des Pestos nutzen.

Für die Garnitur:

Sandwich mit Blüten und Kresse garnieren.

Nelson Müller am 21. Juli 2022

Das perfekt gekochte Ei

Für 2 Personen:

2 Eier

Das kühl-schrankkalte Ei (Größe M) von einer Seite anstechen und vorsichtig in kochendes Wasser legen.

Je nach Wunsch das Ei aus dem Wasser holen (5/ 6 / 6,5/ 7/ 7,5/ 8 Minuten).

Für Steffen ist das Ei bei 6,5 bzw. 7 Minuten perfekt.

Steffen Henssler am 16. Januar 2021

Das perfekte Rührei

Für zwei Personen

4 Eier

6 EL Schlagahne 1 TL Butter

Salz

Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

Die Eier aufschlagen und vorsichtig in eine kleine Schüssel gleiten lassen. Sahne hinzufügen und mit etwas Salz würzen. Nun die Eigelbe mit der Gabel aufstechen und vorsichtig verrühren, so dass Eiweiß und Eigelb noch keine homogene Masse ergeben und noch einzeln erkennbar sind.

Eine kalte Pfanne mit Butter austreichen, die Eimasse in die Pfanne gießen und dann erst bei mittlerer Flamme auf den Herd setzen. Sobald das Ei anfängt zu stocken, mit einem breiten Pfannenwender vorsichtig das Ei vom Rand aus zur Mitte schieben. Nicht zu viel rühren und nicht zu trocken werden lassen!

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Das Rührei auf Tellern anrichten und mit Petersilie dekorieren.

Johann Lafer am 25. April 2019

Das perfekte Spiegelei

Für 2 Personen:

4 mittlere Eier 1 TL Butter

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen Das Ei anschlagen und in die Pfanne gleiten lassen. Das zweite Ei ebenso.

Mit einem Deckel die Pfanne abdecken und die Hitze etwas reduzieren.

Nach ca. 3,5 Minuten das Ei aus der Pfanne holen.

Steffen Henssler am 30. Dezember 2020

Die perfekte Pizza

Für 4 runde Pizzen:

Für den Teig:

500 g Weizenmehl Type 405	15 g Salz	3 g Hefe
100 ml warmes Wasser	200 ml kaltes Wasser	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl		

Tomaten-Soße:

1 Dose geschälte Tomaten	1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer
Olivenöl		

Für den Teig:

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen.

Dann die Hefe zusammen mit etwas Zucker in 100 ml warmen Wasser auflösen.

Nun 200 ml kaltes Wasser hinzufügen und zum Mehl geben. Den Teig gut durchkneten (zuerst mit dem Knethaken der Rührmaschine, dann nochmal per Hand). Zuletzt einen Esslöffel Olivenöl in den Teig einarbeiten. Gut abdecken und für 24 Stunden ruhen lassen.

Tomaten-Soße:

Die Sauce ist schnell gemacht. Einfach eine Dose geschälte Tomaten pürieren, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl würzen. Wer will, kann weitere Gewürze wie Oregano und Basilikum hinzufügen. Den Ofen bei 250°C gut vorheizen. Das Backblech mit Mehl bestäuben und nicht einfetten, da das Öl bei den hohen Backtemperaturen verbrennen würde. Den Teig auf das Blech geben und per Hand vorsichtig ausbreiten. Einen kleinen Rand formen, damit die Soße später nicht herunterläuft. Mit der Tomatensoße bestreichen und mit Mozzarellascheiben belegen. Wer will kann weitere Zutaten hinzufügen. Die Pizza je nach Dicke des Bodens und des Belages so lange auf der mittleren Schiene backen, bis die gewünschte Bräunung und Konsistenz erreicht ist. In der Regel reichen bei der hohen Temperatur 10 Minuten aus. Zum Garnieren eignet sich frischer Basilikum.

Björn Freitag am 10. September 2021

Drei Sandwich-Varianten fürs Picknick

test

Für 12 Sandwiches:

24 Scheiben Toastbrot	2 - 3 Schlangen-Gurken	2 Eier (L)
350 g Frischkäse	2 EL Milch	1 Bio-Orange
2 EL Kresseblättchen	1 Glas Kapern in Lake	2 Kleckse Wasabipaste
1 EL Butter	1 TL Salz	

Kapern fein hacken, mit Butter anbraten.

Eier in 2,5 l kochendes Wasser legen und 6:10 min. kochen; danach abschrecken. Die Gurke in längliche Stücke schneiden etwa in Toastscheiben-Breite. Mit einem Sparschäler Gurken-Streifen abhobeln, dabei das Kerngehäuse aussparen. Gurken-Streifen salzen, 10 Minuten ruhen lassen, mit Küchentrepp abtupfen. Je 8 Toastscheiben für jede Sandwich-Sorte reservieren.

Kresse-Ei-Sandwich:

In einer Schüssel ein Drittel des Frischkäses mit der Milch glatt rühren, 1 TL Kresse und Eigelbe unterrühren. 8 Toastscheiben mit der Frischkäse-Kresse-Eigelb-Mischung bestreichen. Auf 4 der Scheiben ein Drittel der Gurkenstreifen dicht an dicht legen. Restliche 4 Brotscheiben darauf legen. Leicht andrücken. Kresse auf Sandwiches streuen.

Orange-Kapern-Sandwich:

In einer zweiten Schüssel ein weiteres Drittel Frischkäse mit 2 EL Orangensaft und Kapern glatt rühren. 8 Toastscheiben mit dem Frischkäse-Orangen-Kapern-Mix bestreichen, davon 4 mit Gurken-Streifen bedecken. Die restlichen 4 Scheiben daraulegen, andrücken und mit Orangen-Abrieb bestreuen.

Wasabi-Eiweiß-Sandwich:

In einer Schüssel den restlichen Frischkäse mit Wasabi und gehacktem Eiweiß mischen. 8 Brotscheiben damit bestreichen. Auf 4 Scheiben Gurke legen, mit Brotscheiben bedecken, andrücken und mit Wasabi verzieren.

Tipps:

Die Kombination macht's. Das Fett im Frischkäse verstärkt die Aromen von leicht scharfer Kresse, säuerlich-bitteren Kapern und scharfem Wasabi.

Durch das Salzen der Gurkenstreifen verlieren diese Wasser, werden knackig und weichen das Brot weniger auf. Kühl genießen.

test April 2019

Dreierlei Grill-Dips

Für 2 Personen:

4 Knoblauchzehen, in Scheiben	1/2 Zitrone, Saft	50 ml Milch
1 Msp. Salz	20 g Basilikum	250 ml Rapsöl
50 ml Olivenöl	2 EL Zucker	1/4 gewürfelte Ananas
1 rote Chilischote, in Ringen	1/2 Gurke	4 EL Weißweinessig
1/2 Bund Koriander	1 Limette	1 Msp. Salz
1 Spur Mango-Chili-Öl	175 g cremiger Hirtenkäse	1 Knoblauchzehe, gerieben

Basilikumaioli:

Knoblauchscheiben, Zitronensaft, Milch und eine kräftige Prise Salz mit einem Stabmixer pürieren. Basilikum dazugeben und untermixen. Dann nach und nach das Rapsöl einlaufen lassen und untermixen, bis eine cremige Aioli entsteht. Zum Schluss noch einen Schuss Olivenöl untermixen.

Ananas-Relish:

Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen. Ananaswürfel und Chiliringe dazugeben und im Karamell ca. 5 Minuten anschwitzen lassen. Währenddessen Gurke schälen, Kerngehäuse entfernen und dann die Gurke in Würfel schneiden. Ananas mit Essig ablöschen und verfliegen lassen. Koriander in feine Streifen schneiden. Ananaswürfel in eine Schüssel geben, dann Gurkenwürfel und Koriander dazugeben.

Etwas Limettenschale darüberreiben, dann Limette halbieren und Saft zu den Zutaten in der Schüssel gießen. Mit einer ordentlichen Prise Salz würzen und nach Wunsch etwas Mango-Chili-Öl darübergießen. Zum Schluss alles gut durchrühren.

Griechischer Dip:

Cremigen Hirtenkäse, Thymian, Tomaten und Knoblauch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel vermengen. Joghurt dazugeben. Mit Paprikapulver und Salz würzen. Olivenöl dazugießen und alles gut verrühren.

Steffen Henssler am 16. Juli 2022

Dreierlei Smørrebrød

Für 4 Personen

Für den Brotteig:

300 ml Milch	200 ml Wasser	100 g Zuckerrüben-Sirup
42 g frische Hefe	250 g Weizenmehl (Type 1050)	250 g Roggenschrot
50 g Sonnenblumenkerne	50 g Sesam, geschält	50 g Leinsamen
Salz	Pfeffer	Butter
1 Kastenbrotbackform (21 cm)		

Für den klassischen Belag:

2 Bücklinge	4 Kopfsalatblätter	4 Radieschen
1 Bund Schnittlauch	Butter	4 Eier
Salz		

Für den Nachtmahl-Belag:

1 Tomate	1 Apfel	Butter
2 Stängel glatte Petersilie	6 Cornichons	80 g Frühstücksspeck
20 g Leberpastete		

Surf & Turf-Belag:

500 g Flanksteak	2 EL Olivenöl	½ Bio-Zitrone
1 kleine Knoblauchzehe	1 Eigelb (extrafrisch)	1 TL Senf
1 TL Kapern (Glas)	150 ml Pflanzenöl	Salz
Paprikapulver, geräuchert	2 Zweige Dill	1/2 Salatgurke
Pfeffer	150 g Nordsee-Krabbenfleisch	

Hinweis:

Die Zubereitungszeit verkürzt sich auf 30 Minuten, wenn man das Brot nicht selbst backt und ein frisches Roggenvollkornbrot vom Bäcker verwendet.

Für den Teig Milch, Wasser und Zuckerrübensirup in einen Topf geben, verrühren und leicht erwärmen.

Anschließend den Topf vom Herd ziehen, handwarm abkühlen lassen, die Hefe hinein bröseln und vollständig auflösen.

Mehl, Roggenschrot, Sonnenblumenkerne, Sesam und Leinsamen in eine große Rührschüssel geben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und untermischen. Dann die Hefe Flüssigkeit angießen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt 2 Stunden bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Kastenbrotbackform (ca. 21 cm Länge) einfetten.

Den gegangenen Teig noch einmal gut kneten und in die Backform geben, glattstreichen und auf der Oberfläche einige Male leicht einschneiden.

Das Brot für 20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, dann die Hitze auf 200 Grad reduzieren und weitere 60 Minuten backen.

Das Smørrebrød auskühlen lassen und aus der Form lösen.

Für den klassischen Belag die geräucherten Heringe entgräten und der Länge nach halbieren.

Salatblätter waschen und abtropfen lassen. Radieschen waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Schnittlauch abbrausen trocken schütteln und fein schneiden.

Pro Portion eine Scheibe Brot mit Butter bestreichen und ein Salatblatt auf jede Brotscheibe legen. Anschließend je eine Fischhälfte auf die Brote legen.

Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und auf den Fisch legen.

Die Eier in einer Pfanne mit etwas Butter zu Spiegeleiern braten, leicht salzen.

Spiegeleier auf die Radieschen geben und mit Schnittlauch bestreut servieren. Ganz klassisch

wird kein Spiegelei dazu serviert, sondern ein rohes Eigelb in der Eierschale in einer Ecke des Brotes oder auch getrennt vom Brot servieren.

Für die zweite Belagsvariante die Tomate und den Apfel abwaschen.

Den Apfel in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten.

Die Tomate in Scheiben schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Die Cornichons fein hacken.

Den Frühstücksspeck in einer Pfanne knusprig braten.

Pro Portion eine Scheibe Brot mit Butter bestreichen, darauf den kross gebratenen Speck geben.

In die Mitte etwas Leberpastete oder Leberwurst legen.

Tomaten- und die gebratenen Apfelscheiben auf dem Brot drapieren, mit Petersilie und gehackten Cornichons bestreut servieren.

Für die Belagvariante Surf & Turf den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Das Flanksteak in einem Abstand von ca. 3 cm quer zur Faser einschneiden (die Einschnitte sollten nicht tiefer als 1-2 mm sein) und mit etwas Olivenöl bepinseln.

Eine Grillpfanne stark erhitzen und das Steak darin von beiden Seiten jeweils 2 Minuten scharf anbraten. Dann in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten medium garen.

In der Zwischenzeit für die Mayonnaise die Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben, etwas Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Knoblauch schälen und fein schneiden. Zusammen mit Eigelb, Senf, Kapern und Zitronenschale in einen hohen, schmalen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab durchmischen. Dabei nach und nach das Öl untermischen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht.

Die Mayonnaise mit Salz, Paprikapulver und Zitronensaft abschmecken und kühl stellen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Gurke abwaschen, der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel die Kerne herausstreichen. Dann die Gurke in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Das Steak aus dem Ofen nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und noch kurz ruhen lassen.

In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und die Gurkenscheiben darin von beiden Seiten bei starker Hitze kurz braten.

Herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Krabben in die Bratpfanne der Gurken geben, bei milder Hitze einmal kurz durchschwenken und Dill untermischen.

Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden.

Pro Person eine Scheibe Brot mit etwas Zitronen-Mayonnaise bestreichen. Darauf die Fleischstreifen geben, nochmals etwas Mayonnaise, ein paar Gurken und die Krabben darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 28. Juni 2021

Dreierlei von der Almbutter

Für 4 Personen

Kürbiskernbutter:

50 g Kürbiskerne	200 g weiche Butter	2 EL Kürbiskernöl
Salz	gehackte Kürbiskerne	

Steirische Krenbutter:

50 g frischer Meerrettich	0.5 Bio-Zitrone	150 g weiche Butter
50 g saure Sahne	Salz und Pfeffer	

Kräuterbutter:

100 g gemischte Kräuter	50 g saure Sahne	0.5 Zitrone
150 g weiche Butter	Cayenne-Pfeffer	Salz, Radieschen

Kürbiskernbutter:

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gerösteten Kerne erkalten lassen und möglichst fein hacken. Die weiche Butter mit dem Kürbiskernöl und den fein gehackten Kürbiskernen verrühren und mit Salz abschmecken. Mit gehackten Kürbiskernen dekorieren.

Steirische Krenbutter:

Die Zitrone waschen und die Schale dünn abreiben. Den Meerrettich fein reiben und mit der Zitronenschale und der Butter glatt rühren. Nach und nach die saure Sahne unterrühren. Die Butter mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft im Mixer fein pürieren. Mit etwas frisch geriebenem Meerrettich dekorieren.

Kräuterbutter:

Zitrone auspressen. Die Kräuter (z.B. Brunnenkresse, Bergthymian, Schnittlauch, Petersilie, Estragon) abbrausen und trocken schütteln. Die Blätter von den Stielen zupfen und mit saurer Sahne und Zitronensaft in einem Mixer fein pürieren. Das Kräuterpüree nach und nach unter die Butter rühren. Mit Salz und Cayenne-Pfeffer abschmecken. Nach Belieben dekorieren, etwa mit Radieschen-Stiften.

Servier-Tipp:

Die Almbutter dick auf frisch gebackenes Bauernbrot streichen, nach Belieben dekorieren und auf einem rustikalen Holzbrett anrichten.

Johann Lafer am 16. März 2020

Erdbeer-Spargel-Bowle

Für 10-12 Personen:

1 Flasche Prosecco	½ Flasche Weißwein	1 Flasche Mineralwasser
1 Ananas	500 g Erdbeeren	6 St. grüner Spargel
2 Bund Estragon	1 EL Roter Pfeffer	

Ananas und Spargel schälen, die Erdbeeren putzen. Die vorbereiteten Zutaten in kleine Stücke schneiden und 1 Stunde in etwas Weißwein marinieren.

Erdbeeren, Ananas und Spargel mit Prosecco, Mineralwasser und dem restlichen Wein in einen großen Glasbehälter geben.

Roten Pfeffer mörsern und ins Glas geben. Estragon mit Küchenband umwickeln und in die Bowle hängen. Die Bowle mindestens 30 Minuten ziehen lassen und kühl stellen.

Je nach Geschmack und Anzahl der Gäste kann man die Menge der Früchte und das Verhältnis von Prosecco, Wein oder Mineralwasser variieren.

Rainer Sass am 19. Mai 2019

Erdnuss-Butter

Für 1 Glas (300 ml):

230 g Erdnüsse 25 ml Rapsöl (Sonnenblumenöl) evt. Salz

Die Erdnüsse von ihrer Schale befreien.

In einer nicht zu heißen Pfanne die Erdnüsse bei häufigem Bewegen ohne Öl rösten.

Die Nüsse mit dem Öl so lange pürieren bis die gewünschte Geschmeidigkeit erreicht ist. Bei ungesalzene Erdnüssen Salz hinzufügen.

Die Erdnuss-Butter in einem Einmachglas im Kühlschrank aufbewahren, wo sie mindestens 6 Wochen haltbar ist.

NN am 17. Februar 2022

Erdnuss-Mus

Für 300 g

300 g Erdnüsse, ungesalzen Meersalz

Die Erdnüsse fettfrei rösten. Sodann mit einer Prise Salz in einem Standmixer zunächst auf niedriger Stufe mixen; langsam die Stufe erhöhen. Dabei die Stücke immer wieder in die Mitte drücken.

Das Ganze dauert ca. 10 Min.

Das Erdnussmus in ein Glas füllen, abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

NN am 13. November 2021

Feuerzangenbowle alla Poletto

Für zwei Personen

2 Orangen	2 Zitronen	6 Kumquats
1 Stück Ingwer (6 cm)	3 Fl. trockener Rotwein	1 Bund Zitronenthymian
2 Zimtstangen	1 TL Nelken	1 TL Piment
3 Sternanis	1 TL Koriandersamen	1 TL Wacholderbeeren
1 TL Kardamom	1 Zuckerhut	500 ml Rum (50%)
200 ml Amaretto		

Die Orangen und Zitronen waschen, trockenreiben und mit einem Sparschäler schälen. Die Zesten beiseitelegen. Orangen und Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Kumquats waschen und trockenreiben. Ingwer schälen und in feine Scheiben schneiden.

Alles in einen Topf geben.

Rotwein mit in den Topf geben und erhitzen (nicht kochen!).

Zitronenthymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit Zimtstangen, Nelken, Piment, Sternanis, Koriandersamen, Wacholderbeeren und Kardamom zugeben und bei geringer Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, einen Deckel darauf geben und nach Geschmack ziehen lassen. Die Mischung erneut erhitzen (nicht kochen!) und durch ein feines Sieb in ein Bowlengefäß umfüllen.

Die Feuerzange über die Bowle legen, den Zuckerhut darauflegen und mit Rum tränken. Den Zuckerhut mit einem Streichholz anzünden und vollständig schmelzen lassen. Bei Bedarf etwas Rum mit einer Kelle nachgießen. Die Feuerzange abnehmen und das Rechaud anzünden.

Die Feuerzangenbowle gründlich umrühren und mit dem Amaretto abschmecken.

Die Feuerzangenbowle heiß servieren.

Cornelia Poletto am 22. Dezember 2020

Filoteig-Taschen mit Bratenresten und Kartoffeln

Für 10 Stück:

1 Lauchzwiebel	2 Kartoffeln, mittelgroß	1 Apfel, säuerlich
1 Zitrone, Saft, Abrieb	2 Aprikosen, getrocknet	400 g Bratenreste
1 EL Walnüsse	2 EL Semmelbrösel	2 EL Butterschmalz
40 ml Gemüsebrühe	Salz	Pfeffer
1 Msp. Lebkuchengewürz	1 TL Honig	80 g Butter
1 Pck. Filoteig (10 Blätter)		

Lauchzwiebel, Kartoffeln und Apfel putzen, bzw. schälen und entkernen.

Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden. Kartoffeln und Apfel grob raspeln. Mit der Hälfte Zitronensaft beträufeln. Aprikosen fein würfeln. Bratenreste ebenfalls klein schneiden.

Walnüsse hacken. Mit den Semmelbröseln in einer Pfanne rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Butterschmalz erhitzen. Kartoffeln darin anbraten, bis sie goldgelb sind.

Lauchzwiebel, Bratenreste, Apfel und Aprikose zugeben. Brühe, übrigen Zitronensaft und Zitronenschale untermischen. Mit Salz, Pfeffer, Lebkuchengewürz, Honig würzen und ca. 2-3 Minuten schmoren.

Semmelbrösel-Nussmischung unterrühren und etwas abkühlen lassen.

Butter schmelzen. Filoteigblätter nacheinander auslegen. Blätter mit der Hälfte der Butter bestreichen und eine Hälfte umklappen, sodass ein Rechteck entsteht. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Jeweils 1-2 EL Füllung am unteren Ende des Teigblattes verteilen. Dabei rechts und links einen Rand lassen. Die Teigränder einschlagen, aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen.

Filoteigpäckchen mit der restlichen Butter bestreichen. Auf der mittleren Schiene ca. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und sofort servieren. Dazu passen Rotkohl, als Salat oder Gemüse sowie evtl. vorhandene Soßenreste.

Martin Gehrlein am 24. November 2020

Fingerfood für den Sommer

Für 4 Personen

Paprika-Auberginen-Röllchen:

3 rote Bio-Paprika	3 Bio-Auberginen	Olivenöl
12 große Basilikumblätter	250 g Ziegenfrischkäse	50 g Rosinen
Salz	Ringelblumenblüten	

Schinken-Frischkäse-Röllchen:

80 g Kochschinken (2-3 mm dick)	100 g Kräuter-Knoblauch-Frischkäse
---------------------------------	------------------------------------

Den Backofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen.

Für die Gemüseröllchen Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Paprika mit der Hautseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten garen, bis die Haut Blasen wirft und beginnt schwarz zu werden.

Dann herausnehmen, Paprika mit einem feuchten Tuch abdecken und abkühlen lassen.

Die Auberginen waschen, die Enden abschneiden und Aubergine in 5 mm dicke längliche Scheiben schneiden, auf einem Blech verteilen, gleichmäßig mit Olivenöl beträufeln und im Backofen solange rösten, bis sie eine gleichmäßige braune Farbe bekommen.

Basilikumblätter abbrausen, trocken schütteln.

Von den gebratenen Paprika die Haut abziehen.

Die Paprikahälften in der Mitte durchschneiden und jeweils ein Paprikaviertel auf eine Auberginenscheibe legen. In die Mitte je ein Stück Ziegenfrischkäse, ein paar Rosinen und ein Basilikumblatt legen und alles zusammenrollen. Bis zum Servieren die Röllchen kalt stellen.

Für die Schinkenröllchen vom Schinken, falls nötig, den Fettrand entfernen und die Scheiben auf einem Brett oder der Arbeitsfläche ausbreiten.

Den Frischkäse auf die Schinkenscheiben streichen, dann von der Längsseite her einrollen und 30 Minuten kühl stellen.

Anschließend die gerollten Schinkenscheiben in gleichmäßige, etwa 1 cm breite Röllchen schneiden.

Gemüse- und Schinkenröllchen anrichten, nach Belieben mit essbaren Blüten dekorieren.

Theresa Baumgärtner am 05. August 2019

Flammkuchen-Teig

Für 4 Portionen

250 g Mehl	125 ml Wasser, lauwarm	1 TL Salz
15 g Hefe (wahlweise)		

Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermischen. Langsam das Wasser mit den Knethaken des Handrührers unter das Mehl kneten. Alles auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen weiter kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Wer mit Hefe arbeitet: Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und in die Mulde gießen. Dann wie oben beschrieben weiter verfahren. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und an einem warmen Ort 1 Std. ruhen lassen, bzw. den Teig in der Schüssel abgedeckt 30 Min. gehen lassen.

NN am 20. September 2020

Flammkuchen-Varianten

Für 2 Portionen

Klassischer Flammkuchenteig:

2 EL Öl	125 ml Wasser	Salz
250 g Mehl	Pizzaschieber	

Hefe-Flammkuchenteig:

500 g Mehl	1 Pkg. Trockenhefe	1 TL Salz
1 EL Zucker	300 ml lauwarmes Wasser	

Klassischer Flammkuchen:

4 Schalotten	Speck	200 g Crème-fraîche
100 g Schmand	Salz, Pfeffer	Piment d'Espelette

Flammkuchen mit Äpfeln, Mandeln:

1-2 Äpfel	1 EL Zitronensaft	70 g Schmand
1 TL Zimt	3 TL Zucker	

Klassischer Flammkuchenteig: Aus 2 El Öl, 125 ml Wasser, Prise Salz und 250 g Mehl einen geschmeidigen Teig kneten. Backofen mit Backstein Backblech auf höchster Stufe vorheizen. Flammkuchenteig dünn ausrollen und auf Backpapier geben.

Belag nach Wahl.

Flammkuchen auf den Backstein oder das heiße Blech geben und backen; in ca. 4 Minuten sollte er fertig sein.

Man braucht ein bisschen Geschick, um den Flammkuchen auf den Backstein zu hieven. Am besten geht es mit einem Brotschieber, den man vorher mit Hartweizengries bestreut.

Hefe-Flammkuchenteig: Mehl mit Trockenhefe, Salz und Zucker mischen.

Nach und nach das Wasser hinzufügen und zu einem glatten, leicht klebrigen Teig kneten.

Den Teig an einem warmen, windgeschützten Ort entweder in einer mit einem Geschirrtuch zugedeckten Schüssel oder eine Hefeschüssel 45 Minuten gehen lassen.

Dünn auswellen und bei 230°C Heißluft auf unterster Schiene ca. 15 Minuten backen. Der Teig ist geeignet für Flammkuchen, Pizza, Hefekleingebäck.

Klassischer Flammkuchen: 4 Schalotten in feine Scheiben schneiden und in etwas Olivenöl glasig dünsten, eine Handvoll klein geschnittenen Speck dazu geben.

200 g Crème fraîche und 100 g Schmand mit Salz, Pfeffer und Piment d'Espelette verrühren.

Den ausgewählten Flammkuchen mit der Crème bestreichen, Schalotten- Speck-Mischung darüber streuen, wer mag streut noch etwas Begkäse darüber.

Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Mandeln:

Den Backofen mitsamt Pizzastein auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und die Äpfel in sehr dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Damit die Apfelscheiben nicht braun werden, die Äpfel in ganz leicht gesalzenes Wasser legen oder mit dem Zitronensaft beträufeln Die Arbeitsfläche gut bemehlen und den Flammkuchenteig mit einem Nudelholz sehr dünn auswellen.

Teigboden mit Schmand bestreichen. Zimt und Zucker miteinander vermischen. Apfelscheiben gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen, mit dem Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

Flammkuchen im heißen Backofen direkt auf dem Pizzastein in ca. 12-15 Minuten knusprig backen.

Mit Calvados beträufeln und flambieren oder mit Mandeln bestreuen.

NN am 06. Januar 2021

Frühlingsrollenteig

Für ca. 4 Personen

250 g Weizen Mehl (405) 1/8 L Wasser Salz

Mehl mit einer Prise Salz würzen; warmes Wasser untermischen und zu einem elastischen Teig kneten. Eventuell noch etwas Wasser hinzufügen.

Eventuell würze man den Teig in Abhängigkeit von der Füllung.

Den Teig zu einer Kugel formen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen, mit einem feuchten Tuch abdecken und 2 Stunden ruhen lassen.

Aus dem Teig eine 5 cm dicke Rolle formen, 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden und abdecken. Jede Scheibe mit der Nudelmaschine sehr dünn ausrollen. Dabei immer wieder leicht mit Mehl bestäuben.

Die entstandene Nudel-Platte in gleiche Rechtecke schneiden.

Am besten sogleich mit der vorbereiteten Füllung belegen. Die Frühlingsrollen diagonal mit eingeklappten Ecken fest aufwickeln. Die Nahtstelle mit Wasser oder angerührtem Stärkemehl bestreichen, leicht andrücken und frittieren.

NN am 20. August 2019

Frischkäse selbstgemacht

Für 500 g Frischkäse:

2 l Milch 1 Zitrone 150 g Naturjoghurt

50 ml Sahne 1 Prise Salz

Die Milch in einem Topf kurz aufkochen lassen und anschließend vom Herd nehmen. Den Saft einer Zitrone unter den Joghurt rühren, das Gemisch zur Milch geben und verrühren. Die Milch beginnt nach einigen Sekunden zu gerinnen.

Ein Sieb mit einem Geschirr- oder Mulltuch auslegen, eine Schüssel unterstellen und die geronnene Milch in das Sieb gießen. Das Geschirrtuch mit der Frischkäsemasse auspressen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Der im Sieb abgetropfte Frischkäse kann nach Belieben mit Sahne und einer Prise Salz verfeinert werden. Für eine cremige Konsistenz mit einem Pürierstab kurz aufschäumen.

Über Nacht im Kühlschrank kaltstellen. Am nächsten Tag kann der Frischkäse verzehrt werden. Tipp: Die aufgefangene Molke schmeckt gemischt mit Fruchtsaft hervorragend erfrischend.

Björn Freitag am 12. August 2020

Gebrannte Mandeln

100 ml Wasser 180 g Zucker 1/2 Vanilleschote
1 Prise Zimt 200 g Mandelkerne, ungeschält

Wasser und Zucker in einen Topf geben.

Vanilleschote längs halbieren, das Mark herausstreichen. Vanillemark und Zimt mit in den Topf geben und alles kurz aufkochen.

Die Mandeln mit in den Topf geben und weiterkochen, bis das Wasser verdunstet ist, dabei immer wieder umrühren.

Dann bei mittlerer Hitze den Zucker, der sich um die Mandeln gelegt hat, vollständig karamellisieren und die Mandeln mit einer gleichmäßigen Schicht überzieht.

Die Mandeln auf ein Stück Backpapier geben und mit 2 Gabeln voneinander trennen. Vorsichtig alles ist sehr heiß! Die Mandeln auf dem Backpapier abkühlen lassen, dann genießen.

Sören Anders am 11. Dezember 2020

Gefüllte Spitzpaprika

Fü 6 Stück	10 Pfefferkörner	3 TL Salz
1 EL Zucker	5 EL Weinessig	2 l Wasser
6 Spitzpaprika	200 g Schafskäse	140 g Frischkäse
2 Knoblauchzehen	7 Basilikumblätter	

Pfefferkörner, Salz, Zucker, Tafelessig und Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Währenddessen die Deckel der Paprikas entfernen und vorsichtig mit einem Messer die Kerne heraus schneiden.

Sobald das Wasser kocht, die Paprikas in diesen Sud legen, noch einmal kurz aufkochen und anschließend ca. 5 min köcheln lassen.

Für die Füllung den Schafskäse zerkrümeln.

Anschließend den Frischkäse unter den Schafskäse mischen.

Die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln.

Die Basilikumblätter ebenfalls klein schneiden.

Basilikum und Knoblauch unter die Käsemischung mischen.

Penne mit Ofengemüse Baiser-Johannisbeer-Joghurt Sobald die Paprikas nach dem Kochen so weit abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann, können sie mit einem kleinen Löffel gefüllt werden. Dadurch, dass die Paprikas noch leicht warm sind, schmilzt der Käse beim Einfüllen ein bißchen und die Paprikas lassen sich dadurch besser füllen.

NN am 13. November 2021

Gemüse-Brühe

Für 1,5 l:

2 Karotten	$\frac{1}{2}$ Knollensellerie	2 Zwiebeln
1 Bund Petersilie	1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi
Schale einer $\frac{1}{2}$ Biozitrone	Olivenöl	1 TL Sojasauce
Salz, Pfeffer		

Gemüse putzen und mit Schale grob würfeln, zusammen mit Petersilie und Zitronenschale in einen Topf geben. Mit 2 Liter Wasser auffüllen und einen Schuss Olivenöl sowie Sojasauce hinzugeben. Brühe bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen. Zwischendurch den Schaum abschöpfen. Danach den Fond durch ein Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Björn Freitag am 05. September 2021

Gemüse-Brühwürfel selbst gemacht

140 g Zwiebeln	60 g Meersalz	85 g Karotten
65 g Knollensellerie	25 g Lauch	10 g Petersilie
150 g Tomaten		

Sie können die Mengen auch variieren. Wer es süßer mag, verwendet einen höheren Anteil an Karotten, wer herzhafter mag, nimmt mehr Lauch.

Backofen auf 75 C vorheizen. Die Zwiebeln schälen und klein schneiden. Mit dem Meersalz im Blitzhacker mixen. Die Karotten und den Sellerie schälen, den Lauch waschen. Alles klein schneiden und unter die Zwiebel-Salz-Mischung mixen.

Hinweis:

Dieses Brühpulver ist ideal zum Würzen. Als Ersatz für klare Instant- Brühe (Suppengrundlage oder zum Trinken) eignet es sich allerdings nicht. Dosierung: Ein gestrichener Teelöffel Pulver auf 200 ml Wasser.

Die Petersilienblätter waschen, trockentupfen und grob hacken. Die Tomaten waschen und halbieren, dabei den Stielansatz entfernen. Die Tomatenhälften klein schneiden und mit der Petersilie unter die Gemüsemischung mixen.

Die Masse in einer Auflaufform oder einem Bräter verteilen und über Nacht (etwa acht Stunden) im vorgeheizten Backofen trocknen lassen.

Wichtig: Damit das Gemüse richtig durchtrocknet, müssen Sie den Ofen auf Umluft stellen.

Das Brühwürfelpulver noch einmal fein mixen. In einem Schraubglas kann man es mehrere Wochen aufbewahren. Sie können das Pulver auch in Eiswürfelformen füllen und so einfrieren.

Alexander Herrmann am 18. Februar 2020

Gemüse-Chips aus dem Ofen

Für ca. 2 Bleche:

1 Rote Bete	2 mittelgroße, festk. Kartoffeln	½ Süßkartoffel (groß)
1 Möhre	5 EL Rapsöl	1 Prise Chiliflocken
1 TL Paprikapulver	Salz, Pfeffer	

Ofen auf 150 Grad Umluft aufheizen.

Gemüse schälen und in möglichst gleichmäßig dünne Scheiben hobeln (1- 2mm dick). Besonders gut geht das mit einer Aufschnittmaschine.

In einer Schüssel Öl und Gewürze miteinander vermischen, Gemüsescheiben darin marinieren. Gemüse anschließend auf 2 Backblechen verteilen, die Scheiben sollten einander nicht berühren. Gemüsescheiben für ca. 40 Minuten backen. Alle 10 bis 15 Minuten die Ofentür öffnen und Chips wenden, sodass sie gleichmäßig backen und die Feuchtigkeit verdampfen kann. Gemüsechips aus dem Ofen nehmen, wenn sie knusprige Ränder haben. **Achtung:**

Wenn die Scheiben nicht alle gleich dünn sind, werden einige Chips eher fertig als andere.

Chips auf einem Geschirrtuch oder auf Küchenpapier abkühlen lassen, damit sie an der Luft knusprig werden. Bei Bedarf noch einmal nachwürzen.

Björn Freitag am 05. September 2021

Gemischte Antipasti

Für 4 Personen

Insalata di fagioli Toscana:

80 g getrocknete weiße Bohnenkerne	4 getrocknete Tomaten	500 ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
1 EL Fenchelsamen	1 Fleischtomate	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	2 Zweige Bohnenkraut
1 Bio-Zitrone		

Peperonata:

1 Tomate	2 rote Paprika	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	1 Knoblauchzehe
2 EL Weißweinessig	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale	1 Spritzer Zitronensaft

Für die Möhren mit Balsamico:

1 Zwiebel	2 Stiele Oregano	3 Möhren
Olivenöl	Salz	Honig
50 ml Balsamico		

Bruschetta:

1/2 Bund Basilikum	2 Tomaten	Salz
250 g Ciabatta	1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl
Pfeffer		

Außerdem:

4 Sch. Parmaschinken, dünn	4 Sch. Fenchelsalami, dünn	12 schwarze Oliven
12 grüne Oliven	40 g Parmesan im Stück	

Für den Bohnensalat die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in einer Schüssel mit Wasser über Nacht einweichen.

Eingeweichte Bohnen abschütten und in einem Topf mit Gemüsebrühe weichkochen (ca. 1 Stunde), danach abgießen.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebel darin anschwitzen, Knoblauch zugeben. Die Fenchelsamen mörsern und kurz mit braten. Pfanne vom Herd ziehen.

Fleischtomate einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die getrockneten Tomaten abgießen, in feine Würfel schneiden und zu den Tomatenwürfeln geben. Angeschwitzte Zwiebel und Bohnen ebenfalls zu den Tomaten geben, alles mischen.

Bohnenkraut abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und unter den Salat mischen. Zitronen heiß abwaschen, abtrocknen. Etwas Schale abreiben und etwas Saft auspressen. Den Salat mit Abrieb und Saft der Zitrone und Olivenöl abschmecken.

Für die Peperonata die Tomate einritzen, kurz mit kochendem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, die Kerne entfernen, Tomatenviertel in feine Streifen schneiden. Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Paprika und Tomaten darin anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Knoblauch schälen, fein hacken und ebenfalls zugeben. Mit Essig ablöschen.

Die Peperonata ist fertig, wenn die Paprikastreifen gar, aber nicht zerfallen sind und die Flüssigkeit zum großen Teil verdampft ist. Mit Zitronenabrieb und Zitronensaft abschmecken.

Für die Möhren Zwiebel schälen und würfeln. Oregano abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Möhren putzen, schälen und in lange Streifen schneiden.
Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Möhren darin anbraten. Mit Salz und Honig würzen.
Balsamico einrühren und die Oreganoblättchen zugeben. Durchziehen lassen.
Vor dem Servieren nochmals mit Olivenöl aromatisieren.
Für die Bruschetta den Backofen auf 230 Grad Oberhitze vorheizen.
Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
Die Tomaten waschen, vierteln, die Kerne entfernen, Tomatenviertel fein würfeln und leicht salzen.
Das Brot in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden, auf ein Backblech legen und im Ofen rösten.
Die Knoblauchzehe halbieren. Die gerösteten Brotscheiben noch warm mit der halbierten Knoblauchzehe (Schnittfläche nach unten) einreiben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomatenwürfel darauf verteilen. Basilikum grob schneiden und darüber streuen.
Vorbereitete Antipasti, Schinken, Salami und Oliven auf Teller verteilen. Parmesan in feine Späne hobeln. Alles anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 28. August 2019

Germknödel mit Vanille-Soße

Für 6 Personen

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (405)	1 Prise Salz	75 g weiche Butter
1 Prise Zucker	2 Eier (Größe M)	20 g frische Hefe
200 ml Milch		

Für die Füllung:

10 getrock. Pflaumen	200 g Zucker	250 ml Rotwein
1 Bio-Zitrone	2 Sternanis	1 Zimtstange

Zum Garen:

500 ml Milch	50 g Butter	1 Prise Salz
50 g Zucker		

Für die Vanillesauce:

1 Vanilleschote	800 ml Milch	150 g Zucker
5 Eigelb		

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben, 1 Prise Salz untermischen. Butter, Zucker und Eier darauf geben. Die Hefe darüber bröseln und zuletzt die Milch angießen. Alles mit der Hand oder dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig 5 Minuten gut durchkneten, dann ca. 1 Stunde zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Pflaumen in Stücke schneiden.

Zucker in einen Topf geben und goldgelb karamellisieren. Dann mit Rotwein ablöschen und die getrockneten Pflaumen zugeben.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Zitronensaft mit Sternanis und der Zimtstange mit in den Topf geben und so lange kochen, bis die Flüssigkeit vollständig eingekocht ist.

Dann Sternanis und Zimtstange herausnehmen. Den Rest mit dem Pürierstab fein mixen und abkühlen lassen.

Den gegangenen Hefeteig in 6 gleich große Kugeln formen und flach drücken. Etwas Füllung darauf geben, verschließen und wieder zu Kugeln formen.

Die Kugeln auf eine leicht bemehlte Arbeitsfläche (oder Backblech) setzen und nochmals zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen.

Anschließend zum Garen der Germknödel die Milch mit der Butter, 1 Prise Salz und Zucker in einen breiten, beschichteten Topf (mit passendem Deckel) geben, einmal aufkochen.

Dann die gefüllten Teigkugeln nebeneinander in die Milch setzen und die Germknödel zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten dämpfen. Dabei darf der Deckel nicht geöffnet werden, sonst fallen die Germknödel zusammen.

In der Zwischenzeit für die Vanillesauce die Vanilleschote der Länge nach halbieren, das Mark herausstreichen. Milch mit Zucker, Vanillemark und der ausgestrichene Vanilleschote in einen Topf geben und aufkochen.

Die Eigelbe in einen Schlagkessel geben, unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen die heiße Milch dazugeben und unterrühren. Dann die Masse über dem heißen Wasserbad zur Rose abziehen, also unter Rühren die Vanillesauce bis zur gewünschten Konsistenz andicken lassen.

Die Sauce vom Wasserbad nehmen und durch ein Sieb passieren.

Die gegarten Germknödel anrichten und die warme Vanillesauce dazu servieren.

Antonina Müller am 10. Januar 2022

Gewürz-Marinade für Schweine-Fleisch

2 TL Thymian	2 TL Senfkörner (oder gemahlen)	2 TL Pfefferkörner
4 TL Salz	2 TL Selleriesalz	2 TL Majoran
2 TL Oregano	3 TL Paprika Scharf	1,5 TL Kreuzkümmel
2 TL Koriander	1 TL Zwiebelgranulat	

Die Zutaten mörsern und mischen.

Die Marinade wird in das Fleisch eingearbeitet; das Fleisch sollte 24 Stunden mariniert im Kühlschrank lagern.

NN am 21. November 2022

Glühwein

Für zwei Personen

1 L kräftiger Rotwein	1 Schuss Rum	2 Orangen
1 Zitrone	1 EL Honig	1 Vanilleschote
1 EL Sternanis	1 Zimtstange	5 Nelken
1 TL Kardamom	1 TL Pimentkörner	4 EL Zucker

Die Nelken, Sternanis und Piment in eine heiße Pfanne geben.

Kardamom mit einem Messer andrücken und gemeinsam mit der Zimtstange ebenfalls in die Pfanne geben. Alles einige Minuten anrösten lassen. Anschließend die Gewürze mit dem Rotwein in einen Topf geben und auf 80 Grad erhitzen.

Orange heiß waschen und etwas Schale abreiben. Abrieb zum Wein in den Topf geben. 4 Esslöffel Zucker und Honig ebenfalls zum Wein in den Topf geben. Vanilleschote halbieren und ebenfalls in den Topf geben.

Orange halbieren, auspressen und den Saft zum Wein geben.

Abschließend einen Schuss Rum einrühren und den Glühwein noch warm servieren.

Wichtig:

Trockener Rotwein muss immer von 8 bis auf etwa 80 Grad temperiert und nicht höher werden, da sonst der Alkohol verdampft.

Den Glühwein anrichten und servieren.

Björn Freitag am 14. Dezember 2021

Grünes Pesto und Pesto Rosso

Für 1 Becher

Für grünes Pesto:

3 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Pinienkerne
2 Knoblauchzehen	100 g Parmesan am Stück	Pfeffer, Salz
15 EL gutes Olivenöl		

Für Pesto Rosso:

50 g Cashewkerne, unges. geröstet	250 g getrock. Öl-Tomaten	2 Knoblauchzehen
80 g Pecorino, gerieben	1 Prise Salz	Chiliflocken
Olivenöl		

Für grünes Pesto:

Basilikum und Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und grob durchhacken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl leicht rösten.

Knoblauchzehen schälen und vierteln. Parmesan in grobe Stücke schneiden.

Kräuter portionsweise in eine Schüssel stopfen. Teile des Parmesans und Knoblauchs zugeben, pfeffern, salzen, Olivenöl dazugeben und mit dem Pürierstab mixen. Den Vorgang so oft wiederholen, bis alles aufgebraucht ist und das Pesto eine ölige, nicht zu cremige Konsistenz hat. Die Zutaten reichen für ca. 300 g Pesto.

Es gibt zahllose Modifikationen, die unter dem Namen Pesto versammelt sind.

Pesto Rosso:

Alle Zutaten bis auf das Olivenöl in einen hohen Rührbecher geben und mit einem Stabmixer bzw. Pürierstab rasch zerkleinern. Pesto in ein verschließbares Glas füllen und anschließend mit etwas Olivenöl abdecken. Rotes Pesto passt besonders gut zu gegrilltem Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten.

Experten-Tipp:

Orientalisch wird es mit 50 g getrocknete Datteln und $\frac{1}{2}$ gestrichenen TL Kreuzkümmel.

NN am 14. Dezember 2020

Granola Müsli

Für 4-6 Personen

2 Tassen Getreideflocken	1 Tasse Nüsse	1 Tasse Sonnenblumenkerne
$\frac{1}{4}$ Tonkabohne	6 EL Olivenöl	8 EL Honig
1 Handvoll Kokoschips	1 Handvoll getrocknete Früchte	

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Flocken, Nüsse und Kerne vermengen. Die Tonkabohne reiben und dazugeben. Olivenöl und Honig in einem kleinen Topf langsam erhitzen und einmal kurz aufkochen. Die heiße Mischung über die Flocken gießen, die Kokoschips dazugeben und alles gründlich vermengen.

Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen und andrücken. Das Blech ins untere Drittel des vorgeheizten Ofens geben und 30-40 Minuten backen.

Nach etwa der Hälfte der Zeit alles einmal gut durchmischen, damit das Granola schön knusprig wird. Aus dem Ofen nehmen, gut auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Mit Joghurt und Früchten servieren.

Christian Henze am 21. Februar 2020

Grillmarinaden

Für 2 Personen:

2 Schweinenacken à	250 g	4 EL Senf
1 EL Chilisauc	50 ml Bier	1 Zwiebel, (halbe Ringe)
1 Msp. Pfeffermix	2 Hähnchenbrustfilet	150 ml Kokosmilch
2 EL rote Currypaste	1 Limette	2 Huftsteak à 200 g
2 EL Rapsöl	1 rote Chilischote, (Ringe)	1 Knoblauchzehe, gerieben
1/2 Bund Schnittlauch, Röllchen	1/2 Bund Thymian, gehackt	2 Zweig Rosmarin, gehackt
1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp. Pfeffermix	1 Kilogramm Spareribs

Marinade für Schweinenacken:

Senf, Chilisauc, Zwiebel und Bier in einer Schüssel vermengen. Großzügig mit Pfeffer würzen. Den Schweinenacken dazugeben und kräftig durchrühren. Die Schweinenacken in der Schüssel mit Deckel oder in einem luftdichtverschlossenem Gefrierbeutel für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Marinade für Hähnchenbrustfilet:

Kokosmilch, frischgepressten Limettensaft, Currypaste in einer Schüssel glatt verrühren. Die Hähnchenbrustfilets in die Marinade tauchen und richtig gut damit benetzen, anschließend in der Schüssel mit Deckel oder in einem luftdichtverschlossenem Gefrierbeutel für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Marinade für Huftsteak:

Schnittlauch, Rosmarin, Knoblauch, Thymian, Petersilie, Chili und Rapsöl in eine Schüssel geben. Das Steak in den Kräuter-Würz-Mix geben und darin welzen, bis es richtig gut bedeckt ist und zwischendurch pfeffern. Die Huftsteaks in der Schüssel mit Deckel oder in einem luftdichtverschlossenem Gefrierbeutel für 24 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Marinade für Spareribs:

Pfefferkörner, Pimentkörner, Cayennepfeffer, Paprikapulver, Zucker und Salz in einen Mörser geben und zerstoßen. Die Spareribs großzügig mit dem Rub von beiden Seiten würzen. Spareribs direkt auf den Grill legen und bei 110 °C indirekter Hitze mit geschlossenem Deckel ca. 4 Stunden grillen.

Steffen Henssler am 07. Juli 2022

Grundrezept für Erdnuss-Butter

400 g ungesalzene Erdnüsse 3-5 EL Rapsöl 2 EL Zucker (Vanille-Zucker)
Salz

optional:

Kakao, Vanille Zimt, Chili

Die Erdnüsse schälen.

Erdnüsse im Backofen bei 180°C für 5-10 min. rösten oder in einer ungefetteten Pfanne rösten. Abkühlen lassen.

Erdnüsse mit Zucker, Salz und evt. weiteren Zutaten in einen Mixer geben und zerkleinern. Dabei mehrmals pausieren und die Masse umrühren. Nach einigen Minuten Zeit tritt Öl aus und es entsteht eine weiche Paste. Schließlich löffelweise Öl hinzugeben und weiter pürieren bis eine cremige Konsistenz entstanden ist.

In Schraubgläser füllen und kühl aufbewahren.

NN am 17. Februar 2022

Guacamole mit Rohkost

Für 2 Portionen:

1 sehr reife Avocado	1 kleine Limette	1/2 kleine rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen	Salz, Pfeffer	Chili
1 Bio-Strauchtomate	1/4 Bund frische Petersilie	1/2 Chilischote (optional)
1 Jalapeno (optional)	1 EL Joghurt (optional)	

Zuerst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen, so klein wie möglich schneiden und in eine mittelgroße Schüssel geben.

Wer es schärfer möchte, kann zusätzlich eine Jalapeno oder eine halbe Chilischote klein schneiden und hinzugeben. Anschließend Avocado halbieren, den Kern entfernen und mit einem Löffel das gesamte grüne Fruchtfleisch herauskratzen. Nun das Fruchtfleisch der Avocado in der Schüssel zerdrücken und mit den Zwiebel- und Knoblauchstückchen vermischen, sodass eine cremige Masse entsteht.

Limette sofort darüber auspressen, damit die Avocadopaste nicht braun wird. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und abschmecken.

Fertig ist die Guacamole.

NN am 03. Februar 2021

Gyros Rub

4 Tl grobes Meersalz	3 Tl Edelsüß-Paprikapulver	3 Tl getrocknetes Basilikum
3 Tl getrocknetes Thymian	3 Tl getrocknetes Majoran	3 Tl getrocknetes Oregano
3 Tl schwarzer Pfeffer	3 Tl getrocknete Koriandersamen	3 Tl brauner Zucker
2 Tl Zwiebelgranulat	2 Tl Knoblauchgranulat	2 Tl Kreuzkummel
1/2 Tl Zimtpulver		

Die Zutaten mischen und gegebenenfalls in einem Mörser fein zerkleinern.

Die Gewürzmischung sollte luftdicht aufbewahrt werden.

NN am 16. Juli 2021

Gyros-Gewürz

Für 1 kg Schweine-Nacken

1 TL Kreuzkümmel	1 TL Rosmarin-Nadeln	1 TL Pfeffer-Körner
2 TL getrock. Oregano	1 TL getrock. Thymian	1 TL getrock. Majoran
1/2 TL getrock. Koriander	1 TL rosensch. Paprika	1 TL edels. Paprika-Pulver
1/2 TL gemahl. Piment	1 Tl Zwiebel-Pulver	1 TL Knoblauch-Granulat
2 TL Salz		

Kreuzkümmel, Rosmarin und Pfeffer-Körner in einer Gewürz-Mühle zerkleinern und mit den anderen Zutaten vermischen.

NN am 04. August 2022

Hausgemachte Brötchen

Für 8 Brötchen:

Für Vollkorn-Sauerteig-Brötchen:

330 ml lauwarmes Wasser	250 g Weizenvollkornmehl	150 g Roggenvollkornmehl
100 g Sauerteig	12 g Salz	3 EL Kürbiskerne

Für Dinkelbrötchen mit Hefe:

260 ml Wasser	200 g Vollkorndinkelmehl	200 g Weizenmehl 405
10 g Butter	8 g Salz	7 g trockene Hefe
6 g Zucker	3 EL Kürbiskerne	

Zweimal Teig kneten:

Alle Zutaten bis auf das Salz mit einer Küchenmaschine oder den Knethaken eines Handrührgeräts für 3 Minuten auf mittlerer Stufe zu einem gleichmäßigen Teig verarbeiten. In einer Kunststoffschüssel abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen. Salz zufügen, nochmals 3 Minuten maschinell auf mittlerer Stufe verkneten, wieder abgedeckt 1 Stunde bei Raumtemperatur gehen lassen.

Dreimal Teig falten:

Den äußeren Rand des Teiges in die Mitte der Schüssel ziehen.

Den Vorgang so oft wiederholen, bis eine Kugel entsteht. Abgedeckt für eine Stunde gehen lassen. Den Teig noch zwei weitere Male mit Abstand von je einer Stunde falten und am Ende nochmals gehen lassen.

Teiglinge formen:

Teig in 8 Teile von je 100 Gramm teilen, auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit einer Teigkarte zu runden Teiglingen vorformen, eine halbe Stunde gehen lassen.

Sie zu straffen Kugeln formen, ein letztes Mal 30 Minuten lang gehen lassen. Danach mit Wasser befeuchten, mit Kürbiskernen bestreuen, mit einem scharfen Messer einschneiden.

Backen:

Eine hitzefeste Schale mit Wasser auf den Ofenboden stellen, Ofen auf 210°C Ober-Unter-Hitze vorheizen. Brötchen etwa 20 Minuten lang backen, bis sie leicht gebräunt sind.

Tipps:

Häufig gehen lassen. Wenn der Teig lange gärt, ab und an geknetet wird, spalten sich langkettige Kohlenhydrate im Mehl auf. Das macht die Brötchen so lecker und für Leute mit Darmproblemen bekömmlich.

Übrig gebliebene Brötchen auskühlen lassen und einfrieren. Später im vorgeheizten Ofen mit Wasserschale etwa 10 Minuten aufbacken.

test Februar 2021

Heurigen-Büffet

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ TL Kapern (in Lake)	3 Sardellenfilets
$\frac{1}{2}$ Essiggurke	250 g Frischkäse	50 g weiche Butter
1 TL Dijon-Senf	Salz	Pfeffer
1 geriebene Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer	2 TL edelsüßes Paprikapulver
$\frac{1}{2}$ TL Räucherpaprikapulver	gemahlener Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb

Eieraufstrich:

10 Safranfäden	1 Msp. gemahlene Kurkuma	4 hart gekochte Eier
1 EL Mayonnaise (ca. 25 g)	100 g Frischkäse	1 TL Dijon-Senf
1 Msp. gerieb. Knoblauch	1 Msp. gerieb. Ingwer	50 g weiche Butter
mildes Chilisalز	2 EL Zwiebelwürfel	2 EL Essiggurkenwürfel
1 EL Schnittlauchröllchen		

Eingelegter Radi:

20 g Salz	80 g Zucker	80 ml Weißweinessig
1 EL Gewürztee	500 g weißer Rettich	

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kapern, Sardellenfilets und die Essiggurke abtropfen lassen und fein hacken. Den Frischkäse und die weiche Butter glatt rühren und Senf, Zwiebel, Kapern, Sardellen und Essiggurke untermischen. Alles mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Paprikapulver, Räucherpaprika, 1 Prise Kümmel und Zitronenschale würzen. Den Liptauer in eine kleine Schüssel geben und nach Belieben mit Kapernäpfeln, Dillspitzen und Sardellenfilets garnieren.

Eieraufstrich:

Die Safranfäden und die Kurkuma in einer Tasse in 1 EL heißem Wasser etwa 10 Minuten einweichen. Inzwischen die Eier pellen und in kleine Würfel schneiden.

In einem hohen Rührbecher Mayonnaise, Frischkäse, Senf, Knoblauch, Ingwer und weiche Butter mit dem Safran-Kurkuma-Wasser mit dem Stabmixer verrühren und alles mit Chilisalز würzen. Dann Eier, Zwiebel und Gurke unterrühren. Den Aufstrich in eine kleine Schüssel füllen und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Eingelegter Radi:

In einem Topf $\frac{1}{2}$ l Wasser mit Salz, Zucker und Essig einmal aufkochen.

Dann vom Herd nehmen, den Gewürztee einstreuen und etwa 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend den Tee durch ein Sieb gießen. Inzwischen den Rettich putzen, schälen und in 2 bis 3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Den Rettich in ein großes Einmachglas (ca. 1 l Inhalt) geben und mit so viel heißem Fond übergießen, dass er damit vollständig bedeckt ist. Alles durchrühren und im Kühlschrank mehrere Stunden, am besten 1 Tag, durchziehen lassen. Zum Servieren den Rettich herausnehmen und abtropfen lassen, nach Belieben mit Kerbelblättern garnieren. Er hält sich im Kühlschrank mehrere Tage und passt zu jeder Brotzeit.

Alfons Schuhbeck am 14. September 2020

Hot White Russian

Für zwei Personen

200 ml Kaffeelikör 6 cl Wodka 75 ml Sahne
1 Limette

Die Sahne in einer Schüssel mit dem Spiralbesen aufschlagen.
Kaffeelikör im Topf erwärmen und Wodka zugeben. Limettenschale abreiben und hinzufügen.
Warmen Kaffeelikör mit Schuss in Cocktailgläser einfüllen und die angeschlagene Sahne über einen Löffelrücken in das Glas auf den Likör laufen lassen, damit sich die zwei Schichten nicht vermengen. Mit etwas Limettenabrieb garnieren.
Das Getränk in Gläsern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 15. Dezember 2022

Ketchup herstellen

Für 500 g Ketchup

2,5 EL Pflanzenöl	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer	1 Fl. Malzbier (0,33 l)	100 ml Balsamico-Essig
130 g Tomatenmark, dreifach	10 g Rauchsatz	1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Kreuzkümmel	1 Msp. Piment-d'Espelette	kleine Flaschen (Verschluss-Kappe)

Zwiebeln und Knoblauch häuten, Ingwer schälen – alles fein würfeln.
Kreuzkümmel in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten bis es duftet. Sofort aus der Pfanne nehmen, abkühlen lassen und im Mörser zerkleinern.
Das Pflanzenöl in der Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig anschwitzen.
Ingwer und Knoblauch hinzufügen, kurz mit anschwitzen.
Diesen Ansatz mit einer Flasche Malzbier auffüllen.
Alle weiteren Zutaten (auch den angerösteten, gemörserten Kreuzkümmel) hinzufügen und für 15 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen, mehrfach umrühren.
Flaschen gründlich reinigen und heiß spülen.
Die Soße heiß in die Flaschen füllen und schnell verschließen.
Der Ketchup passt zu pommes frites, Reis, Bratwurst, Feta, gegrilltem Fisch, Gemüsespießen.

test Juni 2019

Kopfsalat-Pesto

Für 4-6 Personen

80 g Kopfsalatblätter	1 EL Mandelblättchen	1 Bund Petersilie
Salz	½ geriebene Knoblauchzehe	1 Msp. geriebener Ingwer
1 EL geriebener Parmesan	40 ml Gemüsebrühe	40 ml mildes Olivenöl
40 ml Rapsöl	mildes Chilisalz	

Die Salatblätter waschen und trocken tupfen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Petersilie waschen und trocken tupfen. Die Blätter abzupfen und in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und mit den Händen gut ausdrücken.

Salatblätter, Petersilie, Knoblauch, Ingwer, Parmesan, Mandelblättchen, Brühe, Olivenöl und Öl in einem hohen Rührbecher mit dem Stabmixer oder im Blitzhacker grobkörnig pürieren. Das Pesto mit Chilisalz abschmecken.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2020

Kräuter-Dip

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Koriander	1 EL Pinienkerne
15 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	Salz
40 ml Olivenöl	60 g Crème-fraîche	

Für den Kräuterdip Petersilie und Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan fein reiben, Knoblauch schälen und grob schneiden.

Kräuterblätter, Pinienkerne, Parmesan, Knoblauch, etwas Salz, Olivenöl und Crème fraîche in einen Mixer geben, fein pürieren und abschmecken.

Sören Anders am 15. Mai 2020

Maisbrot

Für 12 bis 16 Stücke:

1 Ei	250 ml Buttermilch	50 g Butter
1/2 TL Salz	2 EL Zucker	1 TL Backpulver
1 TL Natron	120 g Polenta	150 g Mehl

Butter schmelzen.

Ei in eine Schüssel schlagen, Buttermilch und geschmolzene Butter dazugeben und verquirlen. In einer separaten Schüssel Salz, Zucker, Backpulver, Natron, Maismehl und Mehl vermengen. Nun die Flüssigkeit hineinschütten und nur kurz rühren bis sich die Zutaten gerade so vermischt haben.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2020 Seite 8 von 12 Teig in runder (18-20cm) oder eckiger (20-23cm) eingefetteter Kuchenform 25 Minuten bei 200 Grad (Ober- und Unterhitze) backen. Kurz abkühlen lassen, in Quadrate schneiden und mit dem Brunswick Stew servieren.

Björn Freitag am 21. August 2020

Marinaden für Fleisch

Für ca. 4 Portionen

Marinade 1:

1 EL Honig	3 EL Olivenöl	3 EL Sojasauce
3 EL Weißwein	1 EL Balsamico	1 EL Zitronensaft
1 TL Senf	2 TL Tomatenmark	2 Knoblauchzehen, gepresst
1 TL Rosmarin	1 TL Oregano	$\frac{1}{2}$ TL Zimt
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß
2 Chilischoten, getrock.		

Marinade 2:

6 EL Sonnenblumenöl	1 TL Sesamöl	2 EL Sojasauce
2 TL Worcestersoße	2 TL Zitronensaft	1 TL Balsamicoessig
2 EL Honig	1 TL Senf	1 Knoblauchzehe, gepresst
$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer		

Alle Zutaten einer Marinade zerkleinern, mischen und mit dem Stabmixer pürieren (möglichst frische Zutaten verwenden). Das Fleisch von allen Seiten mit Marinade einpinseln und abgedeckt über Nacht im Kühlchrank ziehen lassen.

Die Marinade 2 ist besonders für Rindfleisch geeignet.

NN am 20. Juli 2022

Mayonnaise

Für 2 Personen:

1 Eigelb	100 ml Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL Senf
1 Spur Zitrone	1 EL Crème-fraiche	1 Msp. Salz, Pfeffer

Zunächst das Ei trennen und direkt einen Spritzer Zitrone dazugeben, ebenso einen $\frac{1}{2}$ TL Senf und alles vermengen.

Dann das Rapsöl langsam einlaufen lassen und weiterhin vermengen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch etwas Creme fraiche dazugeben.

Steffen Henssler am 16. März 2021

Milchnudeln mit Mandarinen-Kompott

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

1,5 l frische Vollmilch	1 Vanilleschote	50 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Zimt	1 Sternanis	80 g Sultaninen
1 EL Butter	400 g Eier-Bandnudeln	

Für das Kompott:

8 Mandarinen	1 Apfel	2 EL Zucker
100 ml Mandarinenensaft	1 EL milder Honig	1 Prise Zimt

Für die Nudeln die Milch in einen großen Topf geben.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote für das Kompott zur Seite legen.

Vanillemark, Zucker, Zimt und Sternanis in die Milch geben und bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen, dabei öfter umrühren.

Sobald die Milch kocht, den Herd ausschalten und die Gewürze ca. 3 Minuten in der Milch ziehen lassen.

Dann Sternanis entfernen, die Milch erneut aufkochen, die Rosinen und die Butter dazugeben.

Sobald die Milch wieder kocht, die Bandnudeln einrühren und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem vorsichtigen rühren weichkochen. Dabei darauf achten, dass die Milch nicht überkocht.

In der Zwischenzeit die Mandarinen schälen und grob vierteln.

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse herausschneiden und den Apfel grob vierteln.

In einem Topf den Zucker karamellisieren lassen. Mandarinen- und Apfelstücke dazugeben und mit dem Mandarinenensaft ablöschen.

Den Honig, den Zimt und die beiseitegelegte ausgekrazte Vanilleschote dazugeben.

Alles bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis der Saft fast vollständig eingekocht ist.

Die Vanilleschote aus den Fruchtmix nehmen, dann die Früchte mit dem Stabmixer grob mixen.

Die Milchnudeln in einem tiefen Teller servieren und das Kompott dazu reichen.

Nach Geschmack geröstete, gehackte Walnüsse darüberggeben und für die Frische etwas Abrieb von der Zitrone reiben.

Andrea Safidine am 31. Januar 2022

Naan-Brot

Für 4 Portionen

20 g frische Hefe	1 EL Zucker	60 ml Wasser
400 g Weizenmehl (Type 405)	1 TL Backpulver	1 TL Salz
1 Prise Chilipulver	1 Ei	60 ml Milch
100 g Naturjoghurt		

Die Hefe in einer kleinen Schale zerbröseln, Zucker und handwarmes Wasser zugeben und mischen.

Mehl, Backpulver, Salz und Chilipulver in eine große Schüssel geben und vermischen.

Das Ei mit Milch und Joghurt verquirlen und zur Mehlmischung geben. Das Hefewasser zugeben und alles zu einem glatten Teig vermischen, den Teig gut kneten.

Tipp: Ist der Teig zu flüssig noch etwas Mehl zugeben. Ist er zu trocken, noch 1-2 EL Wasser hinzufügen.

Die Teigschüssel abdecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den gegangenen Hefeteig in 4 Stücke teilen, diese jeweils dünn ausrollen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 7 Minuten backen.

Tipp: Die Teigstücke können in einer mit Butterschmalz erhitzten Pfanne auch von beiden Seiten gebraten und auf diese Weise gebacken werden.

Christian Henze am 20. Mai 2020

Nudel-Teig Grundrezept

Zutaten:

150 g Mehl	250 g Hartweizengrieß	4 Eier
1 gute Prise Salz		

Alle Zutaten mit den Händen zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Den Teig portionsweise mit Grieß bestäuben und mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz zu sehr dünnen Bahnen ausrollen. Die Teigplatten locker aufrollen und in beliebig breite Nudeln schneiden. Auf mit Grieß bestreutes Backpapier geben und antrocknen lassen.

Faustregel zum Nudel kochen:

Auf 100g Nudeln kommen 1 Liter Wasser und 10g (2 gestr. TL) Salz.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2020

Nussbutter

Für 4 Personen

125 g ungesalzene Butter

Die Butter in einen kleinen Topf geben und bei mittlerer Hitze schmelzen.

Sobald die Butter heiß ist, und das restliche enthaltene Wasser verdampft, (das macht sich an den aufsteigenden Bläschen bemerkbar) sollte man fleißig mit einem Schneebesen umrühren.

Ist das meiste Wasser verdampft, wird die flüssige Butter langsam klar und es dauert nicht mehr lange, bis sie leicht bräunt.

Sobald die kleinen, sich am Topfboden bildenden Brösel eine schöne haselnussbraune Farbe haben, den Topf vom Herd nehmen und die flüssige Butter sofort in einen zweiten Topf geben. Wer eine ganz klare Butter, ohne dunkle Stückchen haben möchte, passiert die Butter durch ein Passiertuch.

Die fertige Nussbutter kann jetzt heiß als Sauce oder zum Überglänzen verwendet werden. Sollte davon etwas übrigbleiben, hält sie sich auch gut verschlossen im Kühlschrank und kann bei Bedarf wieder erwärmt werden.

Rainer Klutsch am 08. Mai 2020

Ofenbrot Pizza-Style

Für 4 Personen

Für die Kräuterbutter:

2 Zweige Basilikum

2 Zweige Majoran

2 Zweige Oregano

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe

70 g weiche Butter

1 Spritzer Zitronensaft

Salz, Pfeffer

Für den Belag:

1 kleiner Brokkoli

$\frac{1}{2}$ rote Paprika

200 g Gouda

2 große Tomaten

8 große Sch. glutenfreies Brot

1 Frühlingszwiebel

Ofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch fein hacken oder reiben.

Beides zur weichen Butter geben. Zitronensaft dazu pressen. Salzen und pfeffern. Alles miteinander gut verrühren.

In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Brokkoli in kleine Röschen zerteilen, Paprika in kleine Würfel schneiden und beides 2-3 Minuten blanchieren. In einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken.

Käse reiben oder würfeln.

Tomaten vierteln, entkernen und würfeln.

Brot mit der Kräuterbutter bestreichen, Käse darauf geben. Dann Tomaten, Paprika und Brokkoli darauf verteilen. Im Ofen ca. 10 min backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und das fertig gebackene Brot damit bestreuen. Heiß servieren.

Björn Freitag am 26. Februar 2021

Orangen-Honig-Dressing

Für 2 Portionen:

Saft einer halben Orange Saft einer halben Zitrone 2 EL Olivenöl
1 TL Honig Salz, Pfeffer

Alle Zutaten gut vermischen.

NN am 07. Februar 2021

Over Night Müsli

Für 2 Personen

Müsli:

1 EL Dinkelflocken 1 EL Buchweizenflocken 1 Tasse Milch
5 frische Aprikosen $\frac{1}{2}$ Tasse Aprikosensaft 5 EL Joghurt (3,5%)
1 EL Crème fraîche $\frac{1}{2}$ Vanilleschote Aprikosenspalten

Sesamkaramell:

1 EL Butter 1 EL Zucker 2 EL helle Sesamsamen
1 EL fein gehackter Ingwer

Die Getreideflocken am Vorabend in der Milch einweichen. Am nächsten Tag die Aprikosen entsteinen und fein würfeln. Getreideflocken, Aprikosenwürfel und -saft, Joghurt und Crème fraîche gut verrühren. Mit dem Vanillemark abschmecken.

Butter und Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen.

Sesam und Ingwer unterrühren.

Karamell unter das Müsli mischen und mit Aprikosenspalten garniert servieren.

Christian Henze am 21. Februar 2020

Pastinaken-Creme

Für 8-10 kleine Brotscheiben:

500 g Pastinaken 3 Schalotten 2 Zehen Knoblauch
1 Chilischote 1 Birne 4 EL Olivenöl
250 ml Gemüsebrühe 6 EL Cashewkerne 2 EL Honig
1 EL mittelscharfer Senf 1 EL Haselnussöl 2 Zitronen
Salz Pfeffer

Pastinaken, Schalotten und Knoblauch schälen und würfeln. Die Birne ebenfalls schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Kerne aus der Chilischote entfernen und die Schote fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Pastinaken, Knoblauch und Schalotten darin andünsten. Brühe angießen, dann Chili und Birnen dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf verschließen und alles bei mäßiger Hitze weich garen.

Die Cashewkerne grob hacken und mit Honig, Senf und Nussöl in den Topf geben. Nun reichlich Zitronensaft hinzufügen, da die Creme sonst zu stumpf schmeckt. Die Zutaten mit einem Stabmixer oder einer Küchenmaschine fein pürieren, gegebenenfalls nochmals abschmecken.

Als Brotaufstrich oder Dip servieren. Abgedeckt mit Olivenöl hält sich die Creme im Kühlschrank mindestens 1 Woche. Sie schmeckt auch gut in Kombination mit Petersilien-Pesto.

Tarik Rose am 10. Januar 2021

Pesto-Varianten

Feldsalat-Pesto:

100 g Feldsalat	1 Zwiebel	4 Scheiben Bacon
100 g Walnusskerne	250 ml Rapskernöl	1 TL Kürbiskernöl
1 Zitrone	1 Prise Salz	

Petersilien-Zitronen-Pesto:

1 Bund Blattpetersilie	5 EL gehobelte Mandeln	1-2 Zitronen
Cayennepfeffer	Meersalz	Olivenöl / Rapsöl

Feldsalat-Pesto:

Den Feldsalat putzen, waschen und gut trocken schleudern. Walnusskerne in einer Auflaufform oder auf einem Blech im Backofen bei 160°C Umluft 5 - 6 Minuten leicht rösten, anschließend herausnehmen, abkühlen lassen und grob hacken.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Speck und Zwiebeln zusammen mit sehr wenig Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anschwitzen bzw. den Speck auslassen. Wenn Speck und Zwiebeln etwas Farbe genommen haben, die Pfanne auf die Seite stellen und abkühlen lassen.

Den abgetropften Feldsalat mit Rapskern- und Kürbiskernöl in einen hohen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab fein mixen. Die Walnusskerne hineingeben und leicht untermixen.

Speck und Zwiebeln aus der Pfanne, sowie etwas Abrieb der Zitrone zugeben, unterrühren und das Pesto mit einer großen Prise Salz herzhaft abschmecken.

Petersilien-Zitronen-Pesto:

Die Petersilienblätter vom Stiel zupfen und mit den Mandeln, etwas Olivenöl, je einer Prise Cayennepfeffer und Meersalz und Saft und Abrieb einer Zitrone in einen Mixbecher füllen und mit einem Pürierstab zu einem Pesto mixen.

Alexander Herrmann am 08. Januar 2021

Pesto

Für 4 Personen

Für das Pesto Genovese:

120 g Pinienkerne	150 g Basilikum	120 g Parmesan
2 Knoblauchzehen	1 TL Salz	240 ml Olivenöl

Pesto vom Radieschengrün:

120 g Pinienkerne	150 g Bio-Radieschengrün	120 g Parmesan
1 TL Salz	240 ml Sonnenblumenöl	

Tomatenpesto:

125 g getrock. Tomaten	125 ml Sonnenblumenöl	40 g Cashewkernbruch
1 TL Rohrzucker		

zusätzlich:

500 g Pasta	Salz
-------------	------

Für das Pesto Genovese die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Parmesan fein reiben. Knoblauch schälen und grob schneiden. In einen Pürrierbecher oder Mixer die Pinienkerne, Basilikum, Parmesan, Knoblauch und Salz geben. Alles fein pürieren und zuletzt das Öl zugeben und unterrühren.

Für das Pesto vom Radieschengrün die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die Radieschenblätter abbrausen, trocken schütteln und grob schneiden. Parmesan fein reiben. In einen Pürrierbecher oder Mixer die Pinienkerne, Radieschengrün, Parmesan und Salz geben. Alles fein pürieren und zuletzt das Öl zugeben und unterrühren. Anstatt Radieschengrün kann man das Pesto auch mit Bio-Möhren- oder Kohlrabigrün zubereiten.

Für das Tomatenpesto getrocknete Tomaten mit Sonnenblumenöl, Cashewkernen und Rohrzucker in einen Pürrierbecher oder Mixer geben und fein mixen.

Pasta in gesalzenem Wasser bissfest kochen, abgießen, abtropfen lassen und mit jeweils 1 Portion Pesto nach Wahl vermischen und genießen.

Simon Tress am 17. Mai 2019

Pesto

Für 2 Personen:

1/2 Bund Petersilie	1/2 Bund Basilikum	1 Zehe Knoblauch
2 EL Parmesan	2 EL Cashewkerne	100-150 ml Olivenöl
1 Msp. Salz, Pfeffer		

Basilikum und Petersilie grob hacken, den Knoblauch schneiden und zusammen in den Küchenmixer geben.

Alles mixen.

Olivenöl hinzugeben und nochmal mixen. Dann Parmesan und Cashew Kerne dazugeben erneut durchmixen.

Mit Salz und Pfeffer würzen und noch etwas Olivenöl hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Eventuell auch noch etwas nachwürzen.

Steffen Henssler am 25. März 2021

Petersilien-Pesto

Für 4 Personen:

1 dickes Bund Petersilie	1 Schalotte	1 Chilischote
1.5 EL getrock., eingel. Tomaten	2 EL blanchierte Mandeln	1 EL geriebener Meerrettich
2 EL geriebener Parmesan	0.5 Zitrone	6 EL Olivenöl
Salz		

Petersilie säubern und fein hacken. Tomaten und Mandeln ebenfalls klein hacken. Schalotten schälen und die Kerne aus der Chilischote entfernen. Beides in kleine Würfel schneiden. Parmesankäse und Meerrettich reiben. Alle vorbereiteten Zutaten mit Olivenöl vermengen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Nach Geschmack, Gästezahl und Petersilienmenge kann man die Zutaten anpassen oder verändern. Die Salsa schmeckt gut zu frischen Tomaten, Ofengemüse oder auf Brot, passt aber ebenso zu Fisch oder Fleisch.

Tarik Rose am 10. Januar 2021

Pfannkuchen-Teig

Für 10-12 Pfannkuchen

150 g Mehl

eine Prise Salz 4 Eier

250 ml Milch

Das Mehl mit dem Salz in eine Schüssel sieben, Eier mit Milch in einem anderen Gefäß kurz vermengen und dann langsam zum Mehl geben, dabei gut verquirlen, damit es keine Klümpchen gibt. Den Teig etwa 20 Minuten quellen lassen.

Eine Messerspitze Butter oder Butterschmalz in einer Pfanne aufschäumen lassen, etwas Teig eingießen und die Pfanne so drehen, dass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Je nach Belieben können Sie Ihre Pfannkuchen dicker oder dünner gestalten, denn dieser Teig ist gerade flüssig genug, um auch noch als Crepe zu funktionieren, ergibt aber auch schön rustikale, dicke Pfannkuchen.

Wenn sich an der Seite der Pfanne der Teig leicht nach oben biegt, ist der richtige Zeitpunkt, den Pfannkuchen zu wenden. Danach nur noch kurz von der anderen Seite anbacken.

Alexander Herrmann am 20. Januar 2022

Pinsa Romana

Für vier Pinse:

350 g Mehl (405 oder 550)	50 g Dinkelvollkornmehl	75 g Reismehl
25 g Sojamehl	0,5 g frische Hefe	300 ml kaltes Wasser
1 TL Salz	1 TL Olivenöl	

Belag 1:

200 g Kirschtomaten	200 g Parmigiano Reggiano	Sardellenfilets in Öl
Olivenöl extra vergine	Rucola	

Belag 2:

Parma-Schinken	Kirschtomaten	Rucola
----------------	---------------	--------

Belag 3:

Ricotta	Birnen	Walnüsse
Honig		

Belag 4:

Nuss-Nougat-Creme	zerstoßene Kekse	Bananscheiben
Erdbeeren		

Die Mehlsorten in einer großen Schüssel miteinander mischen, die Hefe und das Salz jeweils in einem Teil des Wassers auflösen.

Hefewasser, Salzwasser, Olivenöl zur Mehlmischung geben, alles etwa zehn Minuten kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht; bei Bedarf noch etwas Wasser hinzugeben. Nun den Teig ca. 30 min. ruhen lassen und dabei alle 10 min. kurz durchkneten. Den Teig in ein großes, verschließbares Gefäß füllen und ihn für 72 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Am Backtag den Teig zwei bis drei Stunden vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, damit er Raumtemperatur annimmt.

Den Teig in vier Teiglinge teilen, diese mit einem Geschirrtuch bedecken und für eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Die Teiglinge oval oder rund auseinander ziehen, um wenig Luftblasen zu zerstören. Der Teig sollte am Ende nicht so dünn wie Pizzateig sein. Nun die Pinse auf ein geöltes Backblech legen und nach Wahl belegen (bei Belag 4 erst nach dem Backen). Die genannten Beläge sind nur Vorschläge.

Nach etwa 10 - 15 min. sind die Pinsen fertig.

NN am 05. September 2020

Pizza-Teig

30 g frische Hefe 500 ml lauwarmes Wasser 1 kg fein gemahlenes Mehl
1 EL Salz 4 EL Olivenöl extra vergine

Beste Version:

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und 5 min. Minuten stehen lassen.

Eine große Schüssel mit Olivenöl einfetten. Mehl und Salz darin mischen. Das Hefewasser nach und nach beifügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig 10 min. von Hand oder in einer Knetmaschine 2 Stunden kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur 3 h auf das Doppelte aufgehen lassen, dann für weitere 24 h in den Kühlschrank stellenn. Vor dem Verarbeiten nochmals gut kneten und 30 min. zugedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Von Hand sechs Kugeln formen, diese flach drücken und von innen nach aussen zu einem runden Pizzaboden formen. Pizza nach Belieben belegen und bei 250°C 10-12 min. im Ofen (auf einem Pizzastein, falls vorhanden) backen.

Kurze Version:

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und 5 min. stehen lassen.

Eine große Schüssel mit Olivenöl einfetten. Mehl und Salz darin mischen. Das Hefewasser nach und nach beifügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten und von Hand 10 min. kneten. Den Teig zugedeckt bei Raumtemperatur zirka 3 h auf das Doppelte aufgehen lassen. Sechs Kugeln formen, diese zugedeckt nochmals 30 min. bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Kugeln mit dem Wallholz dünn zu Pizzaböden auswallen. Pizza nach Belieben belegen und bei 250°C 10-12 min. im Ofen (auf einem Pizzastein, falls vorhanden) backen.

NN am 12. September 2020

Porridge mit Nüssen, süß-herbe Schokolade und Feige

Für 2 Portionen

3 Haselnusskerne	2 Pekannüsse	5-6 Mandeln
4 Cashewnüsse	70 g zarte Haferflocken	200 ml Milch
Prise Zucker	20-25 g dunkle Schokolade	2 Haferkekse
1 Feige		

Zuerst die Pekannüsse, Mandeln, Haselnüsse und Cashewnüsse feinhacken.

Die Haferflocken in einem Topf ohne Öl kurz anrösten und anschließend die gehackten Nüsse hinzugeben.

Nach ca. 1 - 2 Minuten eine Prise Zucker darüber geben, um alles leicht zu karamellisieren.

Mit der Milch ablöschen und umrühren. Das Porridge sollte nicht richtig kochen, sondern eher leicht köcheln.

Etwas von der dunklen Schokolade in den Topf reiben.

Für das Topping die Haferkekse klein hacken, die Feige in Scheiben schneiden und etwas zusätzliche Schokolade reiben. Das Porridge sollte je nach gewünschter Konsistenz bis zu 10 Minuten lang köchen. Umgerührt werden muss das Porridge nur ab und zu, hier gilt: Je mehr man rührt, desto schleimiger wird es.

Wenn das Porridge die gewünschte Konsistenz hat, in einen tiefen Teller oder eine Schüssel geben.

Feigen, Haferkekse und geriebene Schokolade auf das Porridge geben.

Björn Freitag am 09. Mai 2022

Rührei

Für 2 Personen:

4 mittlere Eier 60 g Butter

Variante 1:

Ein Stück Butter in der Pfanne langsam schmelzen lassen. Die Eier in einer Schale mit einer Gabel durchschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das geschlagene Ei in die Pfanne geben und nach einer kurzen Zeit das Ei mit dem Löffel etwas hin und her schieben. Mit der Hitze dabei nicht zu hoch gehen. Wenn das Ei etwas fester wird, noch eine Flocke Butter dazugeben und weiter stocken lassen.

Variante 2:

Die Butter in der Pfanne schmelzen lassen und den Schnittlauch in der Zwischenzeit klein schneiden. Den Schnittlauch dann direkt in die Pfanne zur Butter geben und bei nicht allzu hoher Hitze anbraten. Die Eier - zusammen mit der Milch - in einer Schüssel aufschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Eiermasse in die Pfanne zur Butter geben, kurz stocken lassen und dann mit dem Löffel hin und her schieben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Variante 3:

Die Eier in einen Topf geben und die Butter ebenfalls dazu geben. Bei kleiner Hitze auf den Herd stellen und anfangen zu rühren. Immer weiter rühren und dabei darauf achten, dass die Hitze nicht zu hoch wird.

Wenn eine cremige Konsistenz erreicht ist, etwas Creme Fraiche dazugeben. Petersilie schneiden, ebenfalls mit zum Ei geben und unterheben.

Steffen Henssler am 19. Dezember 2020

Rappel - alkoholisches Fruchtsaft-Getränk

Für eine Flasche:

0,6 L Apfel-Saft	3 EL Zitronen-Saft	2 gehäufte EL Zucker
1 Vanille-Schote	100 ml 7-jähriger Kuba-Rum	0,75 L-Flasche

Die Vanille-Schote auskratzen und mit dem Zucker mischen.

Alle Zutaten in der Flasche kräftig mischen, verschließen und im Kühlschrank aufbewahren.

Anstelle der Vanille-Schote eignet sich auch 1 TL gemahlene Vanille-Schote.

Anstelle des Apfel-Saftes eignet sich jeder selbstgemachte Frucht-Saft.

NN am 19. Oktober 2022

Rinder-Consommé

Für 5 Liter

Für die Rinder-Grundbrühe:

500 g Rinderknochen	1 kg Rindfleisch	2 Rinderbeinscheiben
2 Gemüsezwiebeln	4 Möhren	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
$\frac{1}{2}$ Sellerieknolle	3 Lorbeerblätter	1 EL schwarze Pfefferkörner
Salz		

Für die Rinder-Kraftbrühe (Consommé):

5 l Rinder-Grundbrühe (Bouillon)	150 g Möhren	200 g Knollensellerie
$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	6 Eiweiß	Salz
1 kg Rinderhackfleisch	Pfeffer	

Die Knochen mindestens 2 Minuten in kochendem Wasser blanchieren, abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Danach in ca. 8 Liter kaltem Wasser zusammen mit dem gewaschenen Rindfleisch und den Beinscheiben aufsetzen.

Zwiebeln ungeschält waagrecht halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittfläche sehr scharf anbraten. Wenn das Wasser kocht, die Zwiebeln hinzufügen. Den entstehenden Schaum mithilfe einer Schaumkelle von der Oberfläche abschöpfen.

Offen bei mittlerer Hitze ca. 4 Stunden schwach kochen, dabei zwischendurch entfetten. Dafür mit der Schaumkelle Trübstoffe von der Oberfläche abschöpfen.

Profi-Tipp:

Je länger die Bouillon kocht, desto konzentrierter wird sie. Für eine besonders kräftige Bouillon, also einfach die Kochzeit verlängern und die Flüssigkeit reduzieren.

Möhren, Lauch und Sellerie waschen und grob schneiden. Eine halbe Stunde vor Ende der Garzeit das Gemüse mit Lorbeerblättern und Pfefferkörnern zugeben.

Nach Ablauf der Kochzeit gegartes Fleisch und Gemüse entnehmen. Das gekochte Gemüse entsorgen.

Profi-Tipp:

Das Fleisch weiterverwenden, zum Beispiel klein gezupft als Suppeneinlage. Eingeschweißt hält sich das Fleisch außerdem mehrere Tage im Kühlschrank. Für die Lagerung von Fleisch sollte die kälteste Stelle des Kühlschranks direkt über dem Gemüsefach verwendet werden.

Ein feines Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen. Die Brühe hindurchgießen. Abkühlen lassen, am besten über Nacht.

Für die Rinder-Kraftbrühe (Consommé):

Die Grundbrühe muss nun geklärt, also von Trübstoffen befreit werden.

Hierzu bereitet man das sogenannte Klärfleisch zu. Es besteht aus besonders Eiweiß reichem Hackfleisch, Eiweiß und geschmacksgebenden Zutaten.

Möhren und Sellerie schälen und sehr fein würfeln. Lauch längs halbieren, waschen und fein schneiden.

Das Eiweiß in einer Schüssel mit Salz leicht aufschlagen. Das Rinderhackfleisch mit den Gemüsewürfeln und dem Eiweiß vermischen.

Kalte Brühe entfetten, indem man das kalte erstarrte Fett mit einer Schaumkelle abhebt.

Das Klärfleisch in die kalte Brühe geben und sorgfältig verrühren. Die Brühe langsam erhitzen, immer wieder rühren, damit das Eiweiß am Boden nicht anbrennt. Nicht mehr rühren, sobald die Brühe kocht, 2 Minuten sprudelnd kochen lassen, dann von der Herdplatte nehmen. An der Oberfläche hat sich ein fester Fleischkuchen gebildet.

Damit die Hitze entweichen kann, ein kleines Loch in die Mitte stechen, 1 Stunde ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb (mit Geschirrtuch ausgelegt) in einen Topf gießen.

Brühe nochmals aufkochen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Diese wohlschmeckende, kräftige Brühe kann nun als Grundlage für feine, klare Suppen verwendet werden.

Björn Freitag am 19. Juni 2021

Rinderfond

Für ca. 1 Liter:

3 EL Butterschmalz	1 kg Rinderknochen	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
3 kleine Zwiebeln	2 Möhren	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
1,5 l Wasser	Pfeffer, Salz	$\frac{1}{4}$ Bund Rosmarin

Den Ofen auf 240 Grad (Grillfunktion) vorheizen.

Butterschmalz im Topf erwärmen bis es flüssig wird. Danach ein Ofenblech damit einpinseln.

Die Knochen auf dem Blech verteilen und für 20 Minuten im Ofen rösten, bis sie dunkelbraun sind. Dabei einmal wenden. Ohne Grill und bei Ober-/Unterhitze verlängert sich der Röstprozess gegebenenfalls um 10 Minuten.

Sellerie und Zwiebeln schälen. Möhren und Lauch putzen. Das Gemüse grob zerkleinern.

Etwas Butterschmalz in einen Bräter geben und auf dem Herd erhitzen.

Sellerie, Zwiebeln und Möhren braun anrösten und hin und wieder im Fett wenden.

Den Lauch hinzugeben, sobald das Röstgemüse Farbe genommen hat.

Die noch heißen, gerösteten Knochen zum Gemüse geben. Mit 1,5 Liter Wasser aufgießen. Pfeffer, Salz und Rosmarin hinzugeben.

Mit geschlossenem Deckel zwei Stunden köcheln lassen.

Den Fond passieren, also durch ein Sieb geben. Knochen und ausgekochtes Gemüse entfernen.

Björn Freitag am 19. Juni 2021

Rosé-Glühwein

Für zwei Personen

1 Orange	1 L Rosé-Wein	Lebkuchengewürz
1 Prise Zimt	Kardamom	Nelken
Zimtstange	Lorbeerblätter	

Die Lorbeerblätter abzupfen. Den Rosé mit Zimt, Lebkuchengewürz, Kardamom, Nelken, Zimtstange und Lorbeerblättern aufkochen. Orange halbieren, auspressen und Saft zum erhitzten Wein geben.

Das Getränk in Gläsern servieren.

Nelson Müller am 10. Dezember 2020

Rotes Pesto

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	50 g Pinienkerne
120 g getrock. Öl-Tomaten	30 g Rosinen	40 g Parmesan
125 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne trocken hellbraun rösten und abkühlen lassen. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Parmesan reiben. Die getrockneten Tomaten aus dem Öl holen und abtropfen lassen. Parmesan reiben. Chilischote entkernen und zusammen mit Rosinen, abgetropften Tomaten, Petersilie, Parmesan, der halben Knoblauchzehe, den abgekühlten Pinienkernen und Olivenöl in einem Küchenmixer zu einem feinen Pesto mixen. Das rote Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christoph Ruffer am 07. Mai 2020

Rub - Gewürzmischung für Fleisch

Für ca. 4-6 Portionen:

2 TL brauner Zucker	2 TL Meersalz	2 TL Knoblauchpulver
2 TL Pfeffer	1 1/4 TL Paprikapulver	1 EL Dijon-Senf
Barbecue-Soße		

Alle Zutaten gründlich vermischen.

Die verwendete Barbecue-Soße hängt von der Fleisch-Sorte ab.

Anstelle von Zucker eignen sich z. B. auch Honig und Ahorn-Sirup.

NN am 30. November 2022

Süße Kartoffel-Klöße mit Zimt-Zucker und Apfel-Kompott

Für 4 Personen

Für die Kartoffelklöße:

400 g mehligk. Kartoffeln Salz 2 EL Butter
140 g Mehl 3 Eigelb

Für den Zimt-Zuckermix:

2 g Zimt 50 g Zucker

außerdem:

doppelgriffiges Mehl

Die Kartoffeln gründlich waschen, in leicht gesalzenem Wasser garen.

Kartoffeln dann abgießen, 10 Minuten abkühlen lassen und pellen.

Die Butter in einem kleinen Topf leicht bräunen. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Butter zugeben. Mehl übersieben und Eigelbe zugeben. Dann alles kurz zu einem glatten Teig verkneten.

Die Kartoffelmasse auf wenig Mehl zu einer Rolle von etwa 1 cm Durchmesser formen. Mit einer Teigkarte oder Messer etwa 2,5 cm lange Stücke abschneiden. Mit leicht bemehlten Händen zu kleinen Klößen formen.

Klöße auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech legen, zugedeckt kurz ruhen lassen.

Reichlich leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf aufkochen. Die Kartoffelklößchen hineingeben, die Temperatur reduzieren und die Klößchen knapp unter dem Siedepunkt etwa 1 Minute gar ziehen lassen.

Sobald die Klößchen an die Oberfläche steigen, mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen.

Klöße mit der Mischung aus Zimt und Zucker anrichten.

Andreas Schweiger am 15. November 2019

Süßes Popcorn

Für 4 Portionen

100 g Mais (Popcornmais) 6 EL Zucker 8 EL Öl

Das Öl in einem großen Topf auf 200°C erhitzen.

Den Zucker einrühren; nach 10 sec. den Herd ausstellen.

Den Mais in den Topf schütten, umrühren und mit dem Deckel schließen.

Nun etwas schütteln, damit der gesamte Mais im Zucker-Öl geschwommen ist. Nach einigen Minuten ist das Popcorn fertig.

Auf Küchenpapier lüften lassen, damit die Flüssigkeit verdampft. Durch leichtes Rühren löst sich eventuell aneinander klebendes Popcorn.

NN am 26. Februar 2020

Salat-Dressing griechischer Art

Für 2 Portionen:

6 EL Olivenöl	5 EL Weißweinessig	1 Knoblauchzehe (gehackt)
1 TL Schnittlauch (gehackt)	1 TL Oregano	1 TL Bio-Honig
2 schwarze Oliven (gehackt)	Saft einer Zitrone	Salz, Pfeffer

Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Schnittlauch und Oliven waschen und klein hacken. Alle Zutaten gut vermischen.

NN am 07. Februar 2021

Salat-Dressing

40 ml Zitronensaft	40 ml Wasser	40 ml Sojasauce
Salz	Pfeffer	Öl

Die Zutaten vermischen und wenig Öl einrühren. Mit dem Wasser dämpfen Sie die Säure vom Essig und die Sojasauce sorgt für einen speziellen Würzgrad.

Je nach Geschmack rühren Sie in die Sauce noch blanchierte Zwiebeln- oder Schalottenwürfelchen und Kräuter. Im Herbst besonders gut: ein kleiner Schuss Walnuss- oder Haselnussöl. Dazu passen auch geröstete Kürbis-, Pinien- oder Sonnenblumenkerne. Die Kerne leicht zerdrücken oder ganz grob hacken und unter den Salat geben.

Alexander Herrmann am 11. Februar 2021

Salat-Dressings

Für 4 Personen

Für die klassische Vinaigrette:

2 EL Gemüsefond	3 EL Balsamico-Essig	1 Msp. scharfen Senf
$\frac{1}{2}$ TL Honig	Meersalz	5 EL Olivenöl

Für das French-Dressing:

$\frac{1}{4}$ Knoblauchzehe	1 Eigelb	1 EL Senf
2 EL Weißweinessig	100 ml Distelöl	60 ml Geflügelfond
1 Spritzer Wermut	Salz	

Für das Saure-Sahne-Dressing:

75 g Kartoffel	Salz	1 Schalotte
75 ml Geflügelfond	2 EL Sherryessig	2 EL Olivenöl
2 EL saure Sahne		

Für die Tomaten-Vinaigrette:

4 EL weißer Tomatensaft	1 Prise Salz	1 TL Akazienhonig
2 EL Zitronensaft	6 EL Olivenöl	

Zusätzlich:

1 Bund Rucola	100 g gemischte Blattsalate	1 Bund Radieschen
1 Tomate	300 g Rib-Eye-Steak	Salz
Pfeffer	1 EL Olivenöl	1 EL Sonnenblumenkerne

Für die klassische Vinaigrette Gemüsefond und Balsamico-Essig in einen Topf geben und leicht erwärmen. Topf vom Herd nehmen, Senf und Honig zugeben und mit Salz abschmecken. Das Öl mit einem Schneebesen einrühren, nochmals abschmecken. Die Vinaigrette passt sehr gut zu Blattsalat. Diesen erst kurz vor dem Servieren mit der Vinaigrette vermischen, damit er nicht zu sehr zusammenfällt.

Für das French-Dressing Knoblauch schälen und sehr fein schneiden. Eigelb, Senf, Weißweinessig, Knoblauch, Distelöl, Geflügelfond und Wermut in eine Schüssel geben und mit einem feinen Schneebesen oder dem Pürierstab gründlich verquirlen, bis ein sämiges Dressing entsteht. Mit Salz abschmecken. Das Dressing passt ebenfalls gut zu Blattsalaten und sollte, da mit rohem Eigelb zubereitet, stets frisch und nicht auf Vorrat zubereitet werden. 3. Für das Saure-Sahne-Dressing die Kartoffel abbürsten, in leicht gesalzenem Wasser kochen, abgießen, etwas abkühlen lassen.

Schalotte schälen und fein würfeln.

Die gekochte Kartoffel abziehen, zerdrücken und durch ein feines Sieb drücken.

Geflügelfond, Sherryessig, Olivenöl und saure Sahne verquirlen. Kartoffel und Schalotten sämig unterrühren und mit Salz abschmecken. Das Dressing passt sehr gut zu Feldsalat.

Für die Tomaten-Vinaigrette den Tomatensaft auf 80 Grad erhitzen (nicht kochen) und mit Salz und Honig abschmecken. Den Zitronensaft zugeben und zum Schluss das Olivenöl einrühren. Tipp: Für den selbstgemachten weißen Tomatensaft 200 g reife Tomaten waschen und vierteln. 5 Stiele Basilikum abbürsten, trocken schütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob schneiden. Tomaten und Basilikum mit 1 EL Gin, 1 EL Weißweinessig, je 1 Prise Salz und Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Pürierstab kurz anmixen. Die Tomatenmasse in ein mit einem Passiertuch ausgelegtes Sieb geben, auf eine Schüssel setzen und abtropfen lassen. Der klare (weiße) Tomatensaft sammelt sich in der Schüssel.

Rucola und Blattsalaten putzen, waschen und trockenschleudern. Radieschen putzen, waschen und vierteln. Tomate waschen und in Scheiben schneiden.

Das Steak mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im heißen Olivenöl medium braten. Die Salate anrichten, Radieschen und Tomate darauf geben und mit dem Dressing nach Wahl

marinieren. Mit Sonnenblumenkernen bestreut servieren. Dazu das in Streifen geschnittene Steak servieren.

Andreas Schweiger am 31. Mai 2019

Sauerteig und Brot

Sauerteig-Ansatz (Anstellgut):	100 g Mehl (1150 oder 1050)	100 g Wasser
Das erste Sauerteig-Brot:		
500 g Sauerteigansatz	500 g Mehl (1150 oder 1050)	200 ml Wasser
15 g frische Hefe	1½ TL Salz	Körner, Nüsse oder Kräuter

Die Herstellung eines Sauerteig-Ansatzes erfolgt in fünf Schritten und dauert ziemlich genau fünf Tage. In diesen fünf Tagen wird der Teig heftig gären und blubbern, deshalb sollte das verwendete Gefäß ausreichend groß sein und eine Abdeckung nur locker aufliegen.

Schon nach einem Tag gärt und blodelt der Sauerteig. Am 1.Tag Mehl und Wasser (ca. 25°C) mischen und verrühren. Dabei auf Sauberkeit der Schüssel und des Rührlöffels achten. Die Schüssel lose abdecken und den Teig an ein warmes Plätzchen stellen. Nach zwölf Stunden darf die Mischung das erste Mal umgerührt werden. Nach 24 Stunden wird der Teig 'gefüttert': 100 g Mehl und 100 ml Wasser zur Mischung geben, umrühren, den Teig zurück an sein warmes Plätzchen bringen; diesen Vorgang zweimal wiederholen. Am 5. Tag wird gebacken.

Anstellgut aufbewahren:

Stets mindestens 50 Gramm des Anstellgutes zurückbehalten und (in einem Glas) im Kühlschrank aufbewahren. Bleibt er dort länger als eine Woche, sollte man ihn mit einem Löffel Mehl und einem Esslöffel Wasser 'füttern'.

Möchte man wieder ein Brot backen, reaktiviert man den Sauerteig in drei Stufen: 100 g Mehl mit 100 ml lauwarmem Wasser zu einem weichen Teig verrühren und zu den ca. 50-100 g Anstellgut geben. Dann an ein warmes Plätzchen stellen. Dieses Mal sind dafür sechs Stunden ausreichend. Damit nicht für jedes Brot ein neuer Sauerteig angesetzt werden muss, sollte man einen Teil des Anstellguts aufbewahren.

Nach den sechs Stunden den Teig mit 100 g Mehl und 75 (!) ml Wasser verrühren und erneut für sechs Stunden am warmen Ort ruhen lassen.

Zum Schluss wieder 100 g Mehl und 100 ml lauwarmes Wasser hinzufügen, verrühren - und den Teig für 12 Stunden an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach kann er erneut verbacken werden, wobei wieder ein Rest für das nächste Brot bleiben sollte.

Das erste Sauerteig-Brot:

Sauerteigansatz, Mehl, Hefe und Wasser für etwa zwei Minuten kneten, dann das Salz hinzufügen - und nochmals fünf Minuten kneten. Nur soviel Wasser verwenden, dass der Teig nicht zu trocken wird.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt für etwa 1½ Stunden gehen lassen.

Dann den Teig auf eine bemehlte Fläche geben und mehrere Minuten gut durchkneten. Anschließend erneut zu einer Kugel formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und für eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Ofen auf 240°C Ober-Unterhitze vorheizen.

Den Brotlaib mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden und das Blech mit dem Brotlaib auf der unteren Schiene in den Ofen schieben. Nach zehn Minuten die Temperatur auf 190°C reduzieren und das Brot für weitere 50 bis 55 Minuten backen.

Tipps:

Küchenmaschine oder Knethaken eines Handrührgerätes erleichtern die Arbeit.

Das Brot ist gebacken, wenn es beim Klopfen auf seine Unterseite hohl klingt.

Bitte erst anschneiden, wenn es ausgekühlt ist.

NN am 21. Mai 2020

Sauerteig-Brot

Für 4 kleine Brotlaibe:

90 g Roggenmehl	600 g Weizenmehl	200 g Dinkelmehl
22 g feines Meersalz	5 g Hefe	ca. 500 g Wasser
50 g Sauerteig-Vorteig	4 Gärkörbchen	gesalzene Butter

Sauerteig-Vorteig:

Für den Vorteig in einem großen Glas 20 g Roggenmehl mit 40 ml lauwarmem Wasser vermischen und in der warmen Küche im Schrank stehen lassen, dabei mit einem feuchten Tuch gut abschließen. In den nächsten drei Tagen jeweils 20 g Roggenmehl und 40 ml lauwarmes Wasser dazugeben, verrühren und wie gehabt stehen lassen. Am fünften Tag nur noch 10 g Roggenmehl unterheben und noch einmal einen Tag ruhen lassen.

Brot:

Hefe in lauwarmem Wasser auflösen, Vorteig und Salz einrühren, in der Küchenmaschine (mit Knethaken) bei geringer Drehzahl dann die beiden Mehlsorten dazugeben und 5 -7 Minuten kneten lassen. Den Teig 24 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort oder im Kühlschrank gehen lassen.

Den Teig für 4 kleine Leiber portionieren und unter der Zugabe von et was Mehl rundwirken (da Mehlsorten unterschiedlich reagieren muss hier evtl. noch mehr Mehl zugegeben werden, je nachdem wie feucht der Teig ist, aber aufpassen, er sollte auch nicht zu trocken werden.

Gärkörbchen mehlieren, den Teig hinein geben und noch einmal 30 min. gehen lassen.

Teigleiber auf ein Blech mit Backpapier geben, im Ofen bei 235° Ober/Unterhitze für ca. 35 Minuten backen. Dabei mindesten einmal beschwaden; dafür etwas Wasser auf den heißen Backofenboden gießen, wahlweise kann man die Leiber auch mit Wasser bepinseln.

NN am 31. Juli 2021

Schaschlik-Gewürz

Für 4 Personen:

50 g Paprika edelsüß	7,5 g Zwiebelpulver	7,5 g Knoblauchpulver
5 g Paprika rosenscharf	6-7 g Salz	5 g Oregano
5 g Thymian		

Alle Zutaten sehr gut mischen.

NN am 23. März 2022

Selbst gemachte Hühner-Brühe

Für 4 Personen:

1 Huhn (1,5 kg)	1 Möhre	1 Stange Lauch
0.25 Knolle Sellerie	1 Petersilienwurzel	1 Zwiebel
1 TL Korianderkörner	4 Wacholderbeeren	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	1 EL Pfefferkörner	1 Zehe Knoblauch
1 Stück Ingwer	5 Champignons	1 Bund Petersilie
einige Zweige Liebstöckel	Salz	Pfeffer

Das Huhn innen und außen waschen, dann mit kaltem Wasser in einen Topf geben, sodass es vollständig bedeckt ist.

Gegebenenfalls einen kleineren Topf verwenden. Den Topf erhitzen.

Gemüse und Pilze putzen, grob schneiden und zum Huhn geben.

Petersilienblätter von den Stielen zupfen. Die Stiele für die Zubereitung der Brühe verwenden.

Die Blätter für die Suppeneinlage beiseitestellen. Knoblauch und Ingwer in Stücke schneiden und mit den restlichen Gewürzen ebenfalls zum Hähnchen geben. Etwas Salz hinzufügen. Alles bei milder Hitze aufkochen und mit halb geschlossenem Deckel etwa 1 Stunde garen.

Trübstoffe gegebenenfalls abschöpfen.

Anschließend Gemüse und Hähnchen vorsichtig aus dem Topf nehmen. Das Fleisch von den Knochen lösen, klein zupfen und beiseitestellen. Das Gemüse ebenfalls beiseitestellen. Die Brühe durch ein mit einem sauberen Küchentuch ausgelegtes Sieb gießen. Die Brühe mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken.

Je nach Gästezahl einen Teil der Brühe wieder erhitzen und nach Geschmack Hühnerfleisch, Gemüse und gehackte Petersilie hinzufügen. Wer mag, kann für die Hühnersuppe auch frische Gemüse verwenden. Die restliche Brühe portionieren und für den späteren Gebrauch kühlstellen oder einfrieren.

Tarik Rose am 03. Januar 2021

Selbstgemachte Dips

Für zwei Personen:

250 g Quark (20%)	150 g Ziegenfrischkäse	Salz
Pfeffer	Paprikapulver	3 EL Olivenöl
2 EL Essig	50 g Radieschen	1 Bund gemischte Kräuter
1 Knoblauchzehe		

Rote Bete-Frischkäse-Dip:

2 Knollen rote Bete	1 Orange	2 EL Essig
Salz	Pfeffer	3 EL Olivenöl
175 g Frischkäse		

Den Quark und den Ziegenfrischkäse in eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer sowie Paprika würzen. Olivenöl und Essig hinzugeben und zu einer homogenen Masse verrühren.

Die Radieschen in Stifte schneiden und mit dem Quark vermengen.

Die gemischten Kräuter fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen, fein reiben und zusammen mit den Kräutern zu dem Quark geben. Alles gut verrühren.

Mit frischem Baguette servieren.

Rote Bete-Frischkäse-Dip:

Die Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. (Dazu am besten Gummihandschuhe tragen.)

Die Orange auspressen und den Saft mit den Rote-Bete-Würfeln in eine Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Essig ebenfalls dazugeben. Den Sud für eine halbe Stunde einkochen, bis die Rote Bete weich ist.

Den Sud mit Olivenöl verfeinern. Die eingekochte Rote Bete mit dem Frischkäse verrühren. Mit frischem Baguette servieren.

Björn Freitag am 12. August 2020

Selbstgemachte Kokosmilch

Für 2 Portionen:

200 g Kokosraspeln 800 ml Wasser

Wasser und Kokosraspeln in einen Topf geben und umrühren. Das Gemisch aufkochen lassen. Kocht schnell über! Vom Herd nehmen und 15 Minuten stehen lassen.

Anschließend die Raspeln durch ein Sieb von der Milch trennen. Die Raspeln mit einem Löffel ausdrücken.

NN am 07. Februar 2021

Selbstgemachte Mandelmilch

Für 2 Portionen:

200 g Mandeln 1,5 l Wasser

Mandeln in ein Glas oder eine Schüssel geben und mit 1,5 Liter Wasser auffüllen. Mit einem Küchentuch abdecken und die Mandeln 7 bis 9 Stunden einweichen lassen. Anschließend die Mandeln in ein Sieb geben und unter laufendem Wasser für ca. 1 Minute gut abspülen. Nun die Mandeln in einen Food Processor oder einen leistungsstarken Standmixer geben, mit 1,5 Liter frischem Wasser auffüllen und für 2 bis 3 Minuten mixen, bis die Mandeln vollständig zerkleinert sind und eine cremige Flüssigkeit entstanden ist. Zum Passieren der Milch eine große Schüssel mit einem feinen Passier- oder Geschirrtuch auslegen und die zähflüssige Mandelmasse vorsichtig einfüllen. Die Seiten des Passiertuchs zusammenraffen und anschließend fest eindrehen. Während des Eindrehens das Tuch fest an den Seiten eindrücken, um die Milch von den Mandelresten zu trennen. Nach einigen Minuten sollte eine trockene, musartige Mandelmasse im Tuch zurückbleiben, die z. B. für glutenfreies Backen oder leckere Smoothies weiterverwendet werden kann. Im Kühlschrank kann die Milch bis zu vier Tage aufbewahrt werden.

NN am 07. Februar 2021

Selbstgemachte Remoulade

Für die Mayonnaise:

2 Eier	1 TL Senf	300 ml Öl (z.B. Sonnenblumenöl)
1 Becher Schmand	1 EL heller Balsamico	1 EL Zucker
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft		

Außerdem:

5 Cornichons	$\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Dill	1 EL Kapern	Salz, Pfeffer

Eier, Senf und Öl in ein ausreichend hohes Gefäß geben und mithilfe eines Pürierstabes aufschlagen. Wichtig: Den Pürierstab ganz unten aufsetzen und beim pürieren langsam nach oben ziehen, bis eine dicke Emulsion entstanden ist – die Mayonnaise. Schmand unterrühren sowie Balsamico, Zucker und Zitronensaft. Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Cornichons ebenfalls fein würfeln. Petersilie und Dill waschen und trockentupfen. Fein hacken. Kapern abtropfen lassen und auch fein hacken. Alles unter die Mayonnaise heben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wichtig:

Die Remoulade sollte innerhalb eines Tages gegessen und stets gekühlt werden, da sie rohes Ei enthält.

Björn Freitag am 05. September 2021

Selbstgemachter Joghurt

Für 10 Gläser

1 l homogenis. Vollmilch 200 ml Bio-Joghurt evt. 2 EL Milch-Pulver
10 Gläser (125-150 ml) Küchen-Thermometer

Gläser säubern. Gefäße mit kochendem Wasser ausspülen, trocknen.

Bakterien-Kultur ansetzen:

Milch auf mindestens 85-90°C erwärmen, auf 40° abkühlen lassen.

Temperatur mit dem Küchen-Thermometer prüfen. Die Milch darf nicht wärmer als 45° sein. Bio-Joghurt und eventuell Milchpulver zugeben.

Vorsichtig verrühren, Schaum-Bildung vermeiden. In Gläser füllen, verschließen.

Stocken lassen:

Ein Küchen-Handtuch auf die Wärme-Quelle - etwa einen mittelwarmen Heizkörper - legen. Gläser daraufstellen, rund zehn Stunden stehen lassen. Alternativ den Backofen nutzen und ihn auf 50° vorwärmen. Gläser in eine Auflaufform stellen. Diese so mit lauwarmem Wasser füllen, dass die Gläser zu 3/4 im Wasser stehen. In den Ofen schieben. Neuere Öfen auf unter 40° einstellen. Ältere Öfen ausschalten und nur das Ofen-Licht zur Temperatur-Erhaltung nutzen. Nach etwa zehn Stunden ist der Joghurt leicht gestockt. Die Gläser vorsichtig vom Wärme-Ort nehmen, in den Kühlschrank stellen. Ein bis zwei Tage nachstocken lassen. In dieser Zeit nicht schütteln oder stark bewegen.

Anrichten:

Der Joghurt schmeckt pur und mit Zucker, Vanille, Schmand, Nüssen, Marmelade. Im Kühlschrank lagern und innerhalb von fünf Tagen essen.

test Januar 2022

Sommer-Cocktails

The pea and the flower:

¼ Salatgurke	3 TL Tiefkühl-Erbsen	50 g frische Ananas
4 cl Holunderblütensirup	4 cl Bio-Zitronensaft	4 cl Classic-Mineralwasser
Eiswürfel	1 Erbsenschote	Holunderblütendolde
1 Longdrink-Glas (TK)		

Paradiesvogel:

3 cl Mangopüree	100 ml Wasser	100 g Zucker
1 cl alkoholfreien Gin	1 Tasse Espresso	2 cl Medium-Mineralwasser
Eiswürfel	1 Zeste einer Bio-Zitrone	1 Rosenblüte
1 kurzes Glas (TK)		

Kurzurlaub (mit Alkohol):

3 cl Sake (japan Reiswein)	3 cl Orangenlikör	3 cl Traubensaft
1,5 cl stilles Mineralwasser	Eiswürfel	1 Cocktailschale

The pea and the flower:

Für den Cocktail, der übersetzt Die Erbse und die Blume heißt, Gurke schälen, würfeln (1 cm Kante), mit TK-Erbsen im Cocktail-Shaker grob zerstoßen. Gewürfelte Ananas oder das rohe Eiweiß, Holunderblütensirup, Zitronensaft zugeben. Mit Eiswürfeln auffüllen.

Shaker schließen, 20 bis 30 Sekunden kräftig schütteln. Flüssigkeit über ein grobes Barsieb gießen, um Eiswürfel zurückzuhalten, dann in ein feines Barsieb, um Stückchen aufzufangen. Glas mit frischen Eiswürfeln fast voll beladen, die durchgeseibte, schaumige Flüssigkeit einfüllen. Classic-Wasser langsam zugeben. Dank der Kohlensäure bildet sich eine Schaumkrone. Mit einer Erbsenschote und Holunderblütendolde dekorieren.

Paradiesvogel:

Wasser und Zucker erhitzen, rühren, bis sich der Zucker löst. Espresso brühen. Beides abkühlen lassen. Mangopüree, 3 cl des Zuckersirups, Espresso, alkoholfreien Gin in den Shaker geben. Mit Eiswürfeln auffüllen, 20 bis 30 Sekunden kräftig mixen. Glas voll mit frischen Eiswürfeln füllen. Inhalt aus dem Shaker erst durch ein grobes Barsieb gießen, dann durch ein feines Sieb ins Glas. Medium-Wasser langsam zugeben, es sorgt für cremige Konsistenz und eine Schaumkrone. Gedrehte Zitronenzeste und Rosenblätter auflegen.

Kurzurlaub (mit Alkohol):

Sake, Likör und Traubensaft in einen Shaker geben. Mit Eis so weit auffüllen, dass es leicht über der Flüssigkeit steht. Stilles Mineralwasser zufügen, im Shaker mit einem langen Löffel 30 Sekunden sehr vorsichtig und langsam rühren. Dabei schmilzt das stille Wasser einen Teil des Eises an. Über ein grobes Sieb in die Cocktailschale abseihen. Die Orangenlikör-Variante mit langer, gedrehter Zeste einer Bio-Orange parfümieren.

test August 2020

Tandoori-Gewürz-Paste

2 TL Kreuzkümmel	2 TL Koriander-Samen	0,5 TL Zimt,
1 TL Gewürznelken-Pulver	1 TL Chili	1 TL Ingwer,
1 TL Kurkuma	Planzen-Öl	

Die Zutaten - bis auf das Öl - rösten bis sie duften.

Abkühlen lassen, mit 1 TL Salz und roter Lebensmittel-Farbe mischen, fein zermahlen.

Mit etwas Öl zu einer Paste rühren; evt. 1 zerdrückte Knoblauchzehe unterrühren.

NN am 10. Juli 2022

Tapas

Für 4 Personen:

Salzmandeln 1 Eiweiß grobkörniges Salz
150 g Mandeln mit Haut

Spitzpaprika mit Chorizo:

2 rote Spitzpaprika 1 rote Zwiebel 2 Zweige Thymian
2 EL Olivenöl 100 g Chorizo geräuch. Paprikapulver
1 Prise Zucker kl. grüne Paprikaschoten 1 Knoblauchzehe
50 ml Olivenöl grobes Salz

Datteln mit Speck:

8 Datteln Sorte (Medjol) 8 dünne Speckscheiben

Manchego mit Feigen:

100 g span. Hartkäse 2 Feigen 1 Bio-Limette
3 Stängel Koriander 3 Stängel glatte Petersilie 2 EL Olivenöl

Miesmuscheln mit Schinken:

500 g frische Miesmuscheln 2 Lauchzwiebeln 3 EL Olivenöl
20 ml Weißwein 100 g Serranoschinken 1 Limette

Marinierte Oliven:

100 g grüne Oliven 100 g schwarze Oliven 0,5 Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe 0,5 Bio-Zitrone 1 EL Olivenöl

Alioli:

2 Toastbrot-Scheiben 20 ml Milch 1 Eigelb
0,5 TL scharfer Senf 150 ml Olivenöl 1 Knoblauchzehe
0,5 Bio-Zitrone Salz

Für die Salzmandeln den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Das Eiweiß mit der Gabel leicht anschlagen (kein Eischnee daraus schlagen!), etwas Salz untermischen. Dann Mandeln untermischen. Die Mandeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech verteilen und ca. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen rösten. Dann Mandeln inklusive Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen, auskühlen lassen.

Für die gebackene Paprika den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Paprika abwaschen, der Länge nach vierteln oder achteln, das Kerngehäuse entfernen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

In einer backofengeeigneten Pfanne Olivenöl erhitzen und Paprikastreifen darin anbraten.

Chorizo in Stücke schneiden und mit den Zwiebelringen und Thymianblättchen zur Paprika geben. Mit Salz, Paprikapulver und 1 Prise Zucker würzen und im vorgeheizten Ofen etwa 10 Minuten fertig garen.

Für die Pimientos de Padrón die Pimientos waschen und abtrocknen.

Die Knoblauchzehe schälen und andrücken.

In einer tiefen Pfanne das Olivenöl erhitzen, die Pimientos und die Knoblauchzehe hineingeben und unter Schwenken braten, bis die Pimientos einige Blasen bekommen. Mit dem Salz bestreuen und heiß servieren.

Für die Speckdatteln die Datteln längs aufschneiden, entsteinen und wieder zusammendrücken. Den Speck der Länge nach halbieren und jede Dattel mit einer Speckhälfte umwickeln.

In einer beschichteten Pfanne die Speckdatteln kross braten.

Für den Käse mit Feigen Manchego in fingerdicke Stücke schneiden.

Feigen abwaschen, trocken tupfen, halbieren und in Spalten schneiden.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.

Koriander und Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Käsestücke mit den Kräutern, Limettenscheiben und geschnittenen Feigen mischen und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Miesmuscheln die Muscheln gründlich in viel Wasser waschen, dabei bereits geöffnete Muscheln aussortieren und entsorgen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und die Hälfte davon grob schneiden.

Grob geschnittene Lauchzwiebel in einem Topf mit etwas Olivenöl anschwitzen, die Muscheln zugeben, Weißwein zugeben und die Muscheln zugedeckt ca. 5 Minuten garen.

Muscheln, die sich nach dem Garen nicht geöffnet haben, aussortieren und entsorgen.

Die gegarten Muscheln aus der Schale lösen.

Den übrigen Zwiebellauch fein schneiden. Schinken ebenfalls fein schneiden. Von der Limette den Saft auspressen.

Muscheln, Schinken und Zwiebellauch mischen, mit Limettensaft und Olivenöl abschmecken.

Für die marinierten Oliven die Oliven mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken. Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden.

Oliven, Petersilie, Knoblauch, Limettenscheiben und Olivenöl in eine Schüssel geben und alles vermischen.

Für die Alioli die Toastbrotsscheiben in einen tiefen Teller geben und mit der Milch übergießen. Eigelb mit Senf in eine Schüssel geben, langsam das Öl mit dem Schneebesen unterrühren, bis eine Mayonnaise entsteht.

Mayonnaise mit dem eingeweichten Brot und der geschälten Knoblauchzehe in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab fein mixen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Die Alioli mit Zitronenabrieb, Zitronensaft und Salz abschmecken.

Die verschiedenen Tapas in Schälchen anrichten. Dazu Weißbrot servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. Juni 2021

Veggie-Crème fürs Brot

Für 400 g:

Rote-Beete-Creme:

150 g rote Beete	100 ml Wasser	125 g Cashewkerne
2 EL Limettensaft	7 g Salz	

Linsenhummus:

125 g rote Linsen, trocken	225 ml Wasser	4 EL Olivenöl
Saft einer halben Zitrone	20 g Tahin (Sesammus)	1/2 TL Kreuzkümmel
1 frische Knoblauchzehe	5 g Salz	

Bohnen-Tofu-Räucher-Aufstrich:

50 ml Olivenöl	150 g Zwiebeln	200 g Räuchertofu
240 g Kidneybohnen	16 g Salz	1 g schwarzer Pfeffer
1 g Majoran	1 g Kreuzkümmel	

Rote-Beete-Creme:

Den Ofen auf 200C aufheizen (Umluft 175C). Die Rote-Beete-Knollen schälen, grob würfeln, auf ein Backblech geben, das mit Backpapier ausgelegt ist. 45 Minuten im Backofen garen.

Abkühlen lassen.

Die Rote-Bete-Würfel mit Wasser, Cashewkernen, Limettensaft und Salz in ein hohes Gefäß geben, mit dem elektrischen Mixstab pürieren.

Linsenhummus:

Linsen mit 150 ml Wasser aufkochen, 10 Minuten bei schwacher Hitze garen. Knoblauchzehe schälen, klein hacken. Gegarte Linsen vom Herd nehmen, in einem Sieb mit kaltem Wasser abbrausen und abtropfen lassen. Die Linsen mit den restlichen 75 ml Wasser, dem Olivenöl, Zitronensaft, Tahin und den Gewürzen in ein hohes Gefäß geben und zu einer glatten Masse pürieren.

Bohnen-Tofu-Räucher-Aufstrich:

Zwiebeln schälen, klein würfeln. Räuchertofu klein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Tofu darin anrösten. Kidneybohnen abspülen, abtropfen lassen, dazugeben. Einige Minuten in der Pfanne erwärmen.

Die Pfanne vom Herd nehmen, den Inhalt und die Gewürze in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren.

test März 2019

Vinaigrette

Für 2 Portionen

2 EL Apfelessig 2 EL Olivenöl 1 TL Senf
Salz, Pfeffer

Alle Zutaten gut vermischen.

NN am 07. Februar 2021

Weißer Schokolade, Erdbeeren und russischer Kaffee

Für zwei Personen

Für die Hippe:

60 g Butter	120 g Kakaobohnenbruch	25 g Glukosesirup
40 g Zucker	5 g Mehl	

Für die Schokocreame:

100 g Schmand	60 ml Sahne	100 g weiße Schokolade
10 ml Limettenvodka	1 Prise Salz	

Für den Schokosand:

60 g Butter	1 Ei	75 g Mehl
30 g Puderzucker	15 g Kakaopulver	1 Prise Salz

Für die Erdbeeren:

125 g Erdbeeren	1 Limette	20 g Puderzucker
20 ml Zitronenvodka		

Für den Drink:

50 ml angeschlagene Sahne	8 cl Kaffeelikör	2 cl Limettenvodka
---------------------------	------------------	--------------------

Für die Garnitur:

2 australische Fingerlimette	1 EL Wodka-Limetten-Kaviar	1 Tafel weiße Schokolade
Puderzucker		

Für die Hippe: Den Ofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Butter mit Glukosesirup aufkochen. Mehl und Zucker trocken mischen und unter zügigem Rühren dazugeben und nochmals aufkochen.

Kakaobohnenbruch hinzugeben und anschließend zwischen zwei Backmatten mit einem Nudelholz ausrollen.

Für die Schokocreame: Weiße Schokolade hacken. Sahne mit Limettenvodka aufkochen und auf die gehackte Schokolade gießen. Anschließend zu einer homogenen Masse mixen und im Eiswasser abkühlen lassen. Mit Schmand und Salz in einer Küchenmaschine aufschlagen und in einen Dressierbeutel mit Lochtülle füllen. Im Kühlschrank aufbewahren.

Für den Schokosand: Butter würfeln. Mehl sowie Puderzucker sieben. Ei trennen und $\frac{1}{2}$ Eigelb auffangen. Butter, Mehl, Kakaopulver, Eigelb, 1 Prise Salz und Puderzucker locker zu einem bröseligen Teig verkneten, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech bröseln, ca. min. backen.

Für die Erdbeeren: Limette waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren, auspressen und Saft auffangen. Erdbeeren waschen, trockentupfen, das Grün entfernen, Erdbeeren vierteln und mit Limettensaft- und abrieb sowie Puderzucker und Zitronenvodka vermengen.

Für den Drink: Kaffeelikör und Limettenvodka mischen und in ein Cocktailglas füllen.

Angeschlagene Sahne über den Rücken des Barlöffels vorsichtig ins Glas gleiten lassen. Die Schichten sollten sich dabei nicht vermischen.

Für die Garnitur: Schokolade schmelzen und den Teller damit bepinseln. Fingerlimes waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Den Schokosand großzügig auf den mit Schokolade angepinselten Teller anrichten. Große Tupfen Schokocreame aufdressieren und mit Hippen garnieren. Erdbeeren und Kaviar dazwischen anrichten und mit Limettenabrieb und Puderzucker verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 03. April 2020

Weißer Glühwein

Für zwei Personen

1 Orange	1 Limette	1 Zitrone
Honig	1 L Weißwein	Kardamom
Nelken	2 Zimtstangen	1 Prise brauner Zucker

Die Orange halbieren, auspressen und Saft auffangen. Limette und Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Limette und Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Wein mit Kardamom, Nelke, Zimtstange, Orangensaft, braunem Zucker und Honig aufkochen. Man kann auch gut Holundersaft in diesen Glühwein geben, wenn man variieren möchte. Das Getränk in Gläsern servieren.

Nelson Müller am 09. Dezember 2020

Weihnachtliche Feuerzangenbowle

1 Zitrone	1 Liter Johannisbeersaft	750 ml Rotwein, trocken
250 ml schwarzer Tee	1 Zimtstange	1 dünne Scheibe Ingwer
5 Dörripflaumen	3 Sternanis	5 Dörraprikosen
1 Zuckerhut	300 ml brauner Rum (54%)	

Zitrone waschen und 8 dünne Streifen Schale abschälen.

Johannisbeersaft, Rotwein und Tee in einem Topf mischen. Flüssigkeit mit der Zitronenschale, dem Ingwer, dem Dörrobst, Sternanis und der Zimtstange aufkochen und zugedeckt auf dem Herd 20 Min. ziehen lassen bei 90-95 Grad (entspricht etwa Herd-Stufe 4).

Punsch nochmals erhitzen, nicht kochen und auf ein Stövchen stellen. Eine Feuerzange mit Zuckerhut über den Topf legen. Esslöffelweise mit braunem Rum beträufeln und diesen vorsichtig anzünden. Zwischendurch den Punsch servieren.

Johann Lafer am 30. Dezember 2019

Weinbergsschnecken alla Nonna mit Café-de-Paris-Butter

Für zwei Personen

Für die Weinbergsschnecken:

12 Schnecken und Schneckenhäuser	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
Weißwein	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Butter:

1 Kastenweißbrot	50 g weiche Butter	1 EL Café-de-Paris-Gewürzmischung
1 Zitrone	2 EL Parmesan	1 TL Worcestershire
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Thymian	Olivenöl
Meersalz	Pfeffer	

Für die Weinbergsschnecken:

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Schnecken abbrausen und abtropfen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Schalotte und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, die Schnecken hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit einem Schuß Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Thymian dazugeben, dann die Pfanne vom Herd nehmen und ruhen lassen.

Für die Butter:

Café-de-Paris-Gewürzmischung mit Worcestershiresauce und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Ziehen lassen, wenn Sie Zeit haben, dann am besten über Nacht.

Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Parmesan reiben. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, trockentupfen, die Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Butter schaumig aufschlagen und mit Parmesan, Petersilie und Thymian vermischen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb und -Saft abschmecken.

Butter in einen Spritzbeutel füllen. Schneckenhäuser zuerst mit der Café de-Paris-Butter, dann mit den Schnecken füllen und dann mit einer weiteren Schicht Butter verschließen.

Weißbrot in dicke Scheiben schneiden, die Rinde entfernen und in etwas Olivenöl von beiden Seiten kross anbraten. Scheiben halbieren und mit der angebratenen Seite nach unten in eine Auflaufform legen, die Schnecken auf die weiche Seite des Brots drapieren und im Backofen ca. 15 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 23. September 2021

Zitronen-Chili-Mayonnaise

Für 2 Personen:

1 Eigelb	1 Zitrone, (Abrieb, Saft)	1 Chilischote
1 TL Senf	100 ml Rapsöl	1 EL Crème-fraîche
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Die Chilischote in Ringe schneiden.

Eigelb, Senf, Chili, Zitronensaft und -abrieb in einer Schüssel mit einem Schneebesen vermengen, nach und nach 100 ml Rapsöl unter Rühren dazugeben und weiter schlagen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Anschließend mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und Crème fraîche unterrühren.

Steffen Henssler am 24. Februar 2022

Zitronen-Senf-Honig-Dressing

Für 2 Portionen:

Saft einer Zitrone	2 EL natives Olivenöl	2 TL Senf
2 TL Honig	Salz, Pfeffer	

Alle Zutaten gut vermischen.

NN am 07. Februar 2021

Zitronenmelisse-Ingwer-Tee mit Matcha

Für 4 Personen:

1 Stück Ingwer (50 g)	1/2 Liter Wasser	5 Stängel Zitronenmelisse
1 EL Honig	2 g Granatapfelkerne	

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden, Zitronenmelisse waschen und trockenschütteln und grob schneiden. Ingwer, Melisse und Honig in einen Krug geben. Wasser aufkochen und aufgießen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss die 2 Msp Matcha mit einem Schneebesen einschlagen.

Granatapfelkerne auf vier Gläser verteilen, mit dem Tee aufgießen und servieren.

Tee in vier Gläser aufteilen und je einen Teelöffel.

Christian Henze am 15. März 2019

Index

- Aubergine, 8, 18
Avocado, 1, 30
- Bohnen, 67, 68
Brühe, 17, 22, 24, 35, 40, 50, 59
Brokkoli, 39
Brot, 1, 3–8, 11, 13, 32, 35, 38, 39, 57, 58, 65, 67, 70
Butter, 1, 4, 5, 9, 11, 13, 15–17, 26, 30, 32, 33, 35, 37, 39, 40, 44, 48, 49, 51, 53, 58, 68, 70
- Chicoree, 6
Crème, 19, 35, 36, 40, 46, 67, 71
- Dip, 12, 35, 60
Dressing, 2, 27, 29, 36, 40, 54, 55, 67, 71
- Erbsen, 63
- Fisch, 33, 46
Flammkuchen, 18, 19
Fleisch, 1, 13, 18, 24, 27, 29, 36, 50–52, 60
- Gebäck, 46, 47
Gurke, 11–13, 33, 63
- Kürbis, 15, 32, 41
Knödel, 26
Knochen, 50, 51
Kohlrabi, 22
Kuchen, 17–19, 44, 45, 51
- Lauch, 6, 22, 50, 51
Linsen, 67
- Möhren, 22–24, 50, 51, 59
Marinaden, 27, 29, 36
Mayonnaise, 33, 36, 71
mit-Alkohol, 6, 8, 12, 15, 16, 18, 21, 24, 26, 27, 29, 33, 34, 36, 49, 51, 54, 55, 63, 65, 68–70
- Nüsse, 6, 16, 17, 28, 30, 39–41, 46, 47, 57
Nudeln, 38, 42
- Obst, 1, 2, 7, 8, 11–13, 15–20, 22, 24, 26, 27, 29, 30, 33, 34, 36, 37, 39–41, 43, 46, 47, 49, 51–55, 60, 61, 63, 65, 67–71
- Paprika, 2, 7, 8, 18, 21, 24, 27, 39
Pastinaken, 40
Pesto, 8, 28, 35, 41–43, 52
Pilze, 44, 59
Pizza, 10, 19, 39, 47
Polenta, 35
- Rüben, 13
Radieschen, 13, 15, 42, 55, 60
Rettich, 15, 33, 43
Rote-Bete, 23, 60, 67
Rucola, 8, 46, 55
- Schoten, 36, 65
Sellerie, 22, 27, 50, 51, 59
sonstige, 9, 21, 30, 31, 53, 58, 60–62, 64
Spargel, 15
- Tarte, 6
Teig, 17, 18, 20, 32, 38, 44, 45, 47, 57, 58
- Zucchini, 7, 8