

i-want-food.com - **Rezeptsammlung** - drucken Sie alle Rezepte mit 1 Klick!

Hier können Sie alle Rezepte dieser Webseite mit 1 Klick als PDF herunterladen und drucken. Das Format das Sie möchten stellen Sie anschließend in den Druckereinstellungen ein.

Das Laden der Datei kann etwas Zeit in Anspruch nehmen (115MB) !

Backen -Brot & Bräutchen - **Brezeln**



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

1/4 TL Zucker,

350 ml Milch, lauwarme

Salz, feines

1 1/2 Liter Wasser

2 EL Haushaltsnatron

Salz, grobes zum Bestreuen

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl, Milch, Salz, Hefe und Zucker vermischen und einen Hefeteig kneten. Zugedeckt ca. 45 min. ruhen lassen.

Schritt 2: Teig auf einer bemehlten Fläche noch einige Male gut durchkneten und zu einer ca. 20cm langen Rolle formen. Aus der Rolle ca. 10 Stücke schneiden und diese wieder zu langen Strängen formen und daraus Brezeln formen.

Schritt 3: In einem Topf ca. 1,5 Liter Wasser mit 2 Esslöffeln Haushaltsnatron aufkochen und 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Nacheinander die Brezeln in die kochende Lauge geben und ca. 20-30 sek. kochen lassen. Dabei immer wieder untertauchen. Abtropfen lassen.

Schritt 4: Die gekochten Brezeln auf ein gefettetes Backblech oder Backpapier legen und mit grobem Salz bestreuen. Bei 180°C Celsius ca. 25-30 min backen.

Einstellungen

Ofen
180°C Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 10 Brezeln

Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

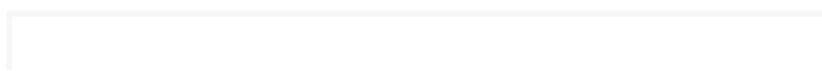
Kochzeit
ca. 35-45 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 110 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - **Sachertorte**

Zutatenliste & Informationen





Zutaten

280g Butter

280g Schokolade zartbitter

280g Zucker

8 Eigelb

8 Eiweiß

220g Mehl

1 Pck Backpulver

2 Pck Vanillezucker

Aprikosenmarmelade

evtl. Aprikosenlikör

Anleitung Rezept

Schritt 1: 280 g Butter, 280 g Zucker, 2 P. Vanillzucker, 8 Eigelb schaumig rühren.

Schritt 2: 1 P. Backpulver 220 g Mehl mischen und unter den Teig rühren. 280 g Blockschokolade im Wasserbad erweichen und zu dem Teig zufügen. 8 Eiweiße steif schlagen und vorsichtig den Eischnee unter den Teig heben. Teig in 28 Form bei 170 Grad ca 50 Min. backen.

Schritt 3: Den Kuchen nach dem Auskühlen in der Mitte durchschneiden mit Aprikosenlikör tränken und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Wieder zusammensetzen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Schritt 4: Der Kuchen kann auch 2 mal durchgeschnitten werden und evtl. wenn Kinder mitessen den Likör weglassen.

Einstellungen

Ofen

170° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

1 Kuchen (28 Form)

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 50 Minuten

Fertigstellung

ca. 2 Stunden

Vorspeise - Geflügel - Thai Chicken Soup mit Satay Spieße und Erdnusssoße



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Thai Chicken Soup

2 Karotten

2 große Zwiebeln

2 große rote Paprikas

4 Knoblauchzehen

1 Pck. frische Champignons

2 TL frisch geriebener Ingwer

1 Bund Frühlingszwiebeln

2 EL Fischsoße

2 TL rote Chilipaste

1 EL Rapsöl
300g Hähnchenbrustinnenfilets klein geschnitten
1 Glas Geflügelfonds
1 Dose Kokosnussmilch
frischer Blasilikum
2 TL frisch gepresster Limettensaft

Satay Spieße

500g Hähnchenbrustinnenfilets
1 EL Honig
60 ml Teriyakisauce
2 TL Sesamöl
1 TL gemahlener Kurkuma
1 TL gemahlener Koriander
1/2 TL Chilipulver

Erdnusssoße

1 kleine Zwiebel
1 EL Öl
150g Erdnussbutter
2 EL Teriyakisauce
125ml Kokoscreme
2 EL Chilisauce

Anleitung Rezept

Schritt 1 Spieße: Die Hähnchenbrustinnenfilets halbieren und in lange dünne Streifen schneiden. Diese auf in kaltem Wasser eingeweichte Holzstäbchen zieharmonikaförmig stecken. Honig, Teriyaki-Sauce, Sesamöl, Kurkuma, Koriander und Chilipulver zu einer Marinade verschlagen und die Spieße darin mindestens 2 Stunden marinieren lassen. Die Spieße abtropfen lassen und entweder in der Pfanne in Öl ca. 5-7 Minuten braten oder grillen.

Schritt 2 Suppe: Hähnchenbrustinnenfilets im Rapsöl kurz weiß anbraten und zur Seite stellen. Den Ingwer mit der Chilipaste dem Knoblauch und den Zwiebeln in einem Topf anbraten. Gemüse dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Geflügelfonds, Fischsoße und Kokosnussmilch dazugeben und für 30-35 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. Kurz vor dem servieren mit dem Limettensaft dazugeben und umrühren, mit Blasilikum anrichten.

Schritt 3 Soße: Die Zwiebel im Öl glasig dünsten, die restlichen Zutaten zufügen und bei geringer Hitze zu einer sämigen Sauce einköcheln.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd -	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 35 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 55 Minuten

Nachspeise -Desserts - Himbeer Weihnachtsdessert

Zutatenliste & Informationen

--



Zutaten

- 250g Himbeeren, TK
- 50g Spekulatius
- 1 EL Zitronensaft
- 2 Packungen Vanillezucker
- 200g Mascarpone
- 500g Magerquark
- 100ml Milch
- 100g Zucker
- 1 Prisen Zimt

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Spekulatius zerbröseln. Die Himbeeren auftauen und mit Zitronensaft und 1 Päckchen Vanillezucker vermengen.

Schritt 2: Mascarponecreme, Quark, Milch, Zucker, Vanillezucker und Zimt mit dem Schneebesen cremig aufschlagen.

Schritt 3: 2/3 der Keksbrösel in Dessertgläser füllen, Himbeeren darauf geben und mit der Creme abschließen. Mit Himbeeren und den restlichen Bröseln dekorieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Feuertopf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 500g Kidneybohnen
- 500g Fleischwurst oder Jagdwurst
- 500g Kartoffeln
- 500ml Gemüsebrühe
- 100g Tomatenmark
- 2 Zwiebeln
- 1/2 Bund Petersilie
- 15 Gramm Butter
- Salz und Pfeffer, Senf, Paprika, Curry, Chili

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Butter im Topf erhitzen und die Kartoffeln und Zwiebeln darin kurz anbraten.

Schritt 2: Dann die Brühe hineingeben und das Ganze aufkochen lassen. Bei

mittlerer Hitze für 15 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3: Nach 15 Minuten den Inhalt des Topfes mit einem Pürierstab pürieren. Im Anschluss Tomatenmark hinzufügen, noch einmal kurz aufkochen und dann die Petersilie hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abgeschmeckt werden.

Schritt 4: Die Kidneybohnen abtropfen lassen und die Wurst klein schneiden. Im Anschluss in das Püree geben und nochmal 10 Minuten erhitzen.

Schritt 5: Senf, Paprika und Chilligewürz nach eigenem Geschmack verwenden.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 35-45 Minuten

Basis-Soßen und Jus - Braune Jus und Demi Glace



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Braune Jus

1 Kilogramm Rindermarkknochen

100g Knollensellerie

100g Möhren

100g Zwiebeln

5 EL Tomatenmark

1 Liter Rotwein

1 Liter Fleischfond

1 Liter Wasser

2 Lorbeerblätter

1 TL Pfefferkörner

3 Piment

2 Nelken

Erdnussöl

Demi Glace

125g kalte Butter

1 kleine rote Zwiebel

4 Stiele Thymian

📖 Anleitung Rezept

Braunen Jus : 1 kg Rindermarkknochen für eine halbe Stunde bei hoher Temperatur im Backofen rösten, wo sie ein schönes Röstaroma entwickeln. Die Knochen danach mit Öl in einem Topf anbraten, 300g Röstgemüse hinzugeben, karamellisieren lassen und 5 EL Tomatenmark unterrühren. Mit 1 L Rotwein ablöschen, 1 L Fond dazugeben und den Bodensatz vom Topfboden abschaben. Anschließend 2 Lorbeerblätter, 1 TL Pfefferkörner, 3 Piment und 2 Nelken in den Topf geben, 1 L Wasser hinzufügen und für 5-6 Stunden köcheln lassen. Abschließend erst durch ein grobes und danach durch ein feines Sieb passieren. Die Braune Jus ist fertig.

Demi Glace: Um aus der Braunen Jus eine Demi Glace zu kochen, wird die Jus zunächst auf dem Herd etwa um die Hälfte reduziert und mit 125g kalter Butter abgebunden. Die Demi Glace kann portionsweise eingefroren werden.

Thymian Demi Glace: Um aus der Braunen Jus eine Thymian Demi Glace zu kochen, wird zunächst 200ml Rotwein mit etwas fein gehackter roter Zwiebel in einer Pfanne mit dem Thymian einreduziert bis der komplette Alkohol verdampft ist. Dann die Jus hinzugeben und etwa um die Hälfte reduzieren lassen und mit 125g kalter Butter binden.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

-

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 5-6 Stunden

Fertigstellung

ca. 6 Stunden

Basis-Soßen und Jus - Weiße Soße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

40g Butter

40g Mehl

500ml Gemüsebrühe oder Milch

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

1 EL Zitronensaft

1 Eigelb

100ml Sahne

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Butter in einem Topf schmelzen. Nach und nach das Mehl mit einem Schneebesen untermischen bis es blasen wirft. Brühe oder Milch langsam zugeben und immer rühren (das sich keine Klumpen bilden).

Schritt 2: Eigelb mit der Sahne, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und geriebene Muskatnuss verquirlen. Nach 10 Minuten kochen die Eigelbmischung dazugeben.

Schritt 3: Die Soße darf nicht mehr kochen sonst stockt das Ei.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

-

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Basis-Soßen und Jus - Rotweinreduktionen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Rotwein Balsamico

1 Schalotten, gewürfelt

200 ml Lammfond

50 ml Rotwein, trocken

2 EL Balsamico, (Crema di Balsamico)

1/2 TL Senf, medium

Salz und Pfeffer

Butter

Rotweinjus

1 EL Butter

200g feine Zwiebelwürfel

1 TL Tomatenmark

100ml Rotwein

400ml Kalbsfond

50g sehr kalte Butterflöckchen

eine Prise Salz

weißer Pfeffer

Rotwein Thymian

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL Olivenöl

1 TL Tomatenmark

250 ml Rotwein

250 ml Lammfond

250 ml kaltem Wasser

2 frische Lorbeerblätter

10 Stiele Thymian

Salz

Pfeffer

20g kalten Butterflocken

📖 Anleitung Rezept

Rotwein Balsamico: Die klein geschnittenen Schalotten und Knoblauchzehen in wenig neutralem Öl andünsten. Wein, Fond und Balsamico angeben und langsam auf 100 ml einkochen. Sehr sorgfältig aufmixen, oder je nach Geschmack durch ein Sieb geben. Diese Menge mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal auf schließlich 50 ml einkochen. Diese Reduktion, dann nicht mehr kochend, mit der kalten Butter Stück für Stück binden.

Rotwein Demi Glace: Die Zwiebel sehr fein würfeln und in Butter anbraten. Tomatenmark einrühren und kurz andünsten. Rotwein hinzugeben und komplett reduzieren. 1/3 Kalbsfond aufgießen und kräftig reduzieren lassen (fast komplett). Den restlichen Kalbsfond zugeben und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit sehr kalten Butterflocken binden

Rotwein Thymian: Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und glasig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren, 30 Sekunden mitrühren. Mit 125 ml Rotwein ablöschen und stark einkochen. Restlichen Rotwein zugeben und

ebenfalls stark einkochen. Mit 250 ml kaltem Wasser und dem Fond auffüllen. Offen bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeer und Thymian zugeben. Sauce durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, gut durchdrücken (ergibt ca. 250 ml), auf 150 ml einkochen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den kalten Butterflocken binden und 2 Minuten schwach kochen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

-

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Basis-Dips - Aioli



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

200ml Rapsöl

1 Ei

1 EL weißer Balsamico(oder Weißweinessig)

1 TL mittelscharfer Senf

1/4 TL Zucker

1/4 TL Salz

Knoblauchzehenmenge nach Geschmack

etwas frisch gemahlener weißer Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten ohne Rapsöl in einen hohen Becher geben und mit einem Küchenstab mixen.

Schritt 2: Nach und nach immer wieder Rapsöl nachgießen und mixen. Den Vorgang solange wiederholen bis die Konsistenz wie Mayonnaise ist.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

-

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Basis-Dips - Senf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Variante 1

100g feines gelbes Senfmehl oder Senfkörner

1/2 Knoblauchzehe

3 Zweige Thymian

125ml Sherryessig (oder milden Essig nur 5% Säure)

1 TL Salz

1/4 EL Honig

1/4 EL Puderzucker

125ml Wasser

Variante 2

100g feines gelbes Senfmehl oder Senfkörner

75ml Balsamico

75ml Weißwein, (alternativ Wasser)

1 EL Salz

1 EL Zucker oder Honig

1 leichter Schuss Rapsöl

Variante 3

100g feines gelbes Senfmehl oder Senfkörner

1 TL ungemahlener Korriander

16g Salz

1 gestrichener TL gemahlener Kurkuma

30g Zucker oder 40g Honig

60g Weißweinessig, Apfelessig oder weißer Balsamico

90g heißes Wasser

Anleitung Rezept

Variante 1: Senfmehl sehr fein mahlen und anschließend mit dem Wasser verrühren und 30 Min. quellen lassen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Kräuter mit Essig, Salz und Honig aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Min. ziehen lassen. Den Essig durch ein feines Sieb abgießen und mit dem Mixer unter das Senfmehl rühren, bis der Senf fein cremig ist. Für 8-12 Stunden offen quellen lassen und ab und an umrühren. Anschließend kann der Senf in Gläser gefüllt werden und darf im Kühlschrank verschlossen noch 2-3 Wochen durchziehen, bevor er Verwendung findet.

Variante 2 und 3: Trockenen Zutaten sehr fein mahlen, anschließend mit den flüssigen Zutaten verrühren und 30 Min. quellen lassen. Die restlichen Zutaten zufügen und gut vermengen. Für einige 8-12 Std offen quellen lassen und ab und an umrühren. Besser nochmal mixen. Anschließend kann der Senf in Gläser gefüllt werden und darf im Kühlschrank verschlossen noch 2-3 Wochen durchziehen, bevor er Verwendung findet.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

-

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 20 Minuten	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 8-12 Stunden (2-3 Wochen Wartezeit)

Basis -Dips - Ketchup



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
2kg Tomaten
2 EL Tomatenmark
250g Zwiebeln
1 EL Salz
3 EL Apfelsaft
75g Zucker
4 EL weißer Balsamico
2 TL weißer Pfeffer
1 TL Senfkörner
1/2 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Piment gemahlen

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Tomaten waschen und klein schneiden (ohne Kerne). Zwiebeln fein hacken und mit allen Zutaten in einem großen Topf 45 Minuten köcheln lassen.</p> <p>Schritt 2: Danach alles durch einen Sieb geben. Das gewonnene Tomatenmark zurück in den Topf und offen kochen lassen bis es dicklich wird.</p> <p>Schritt 3: Abschmecken und in heißen, sterilisierten Flaschen abfüllen.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 500ml Ketchup

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 60 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 70 Minuten

Basis -Dips - Kräuterquark

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
500g Quark (0,2%)
250g Quark (Topfen, Bayrischer Speisequark, halbfett)
250g Sauerrahm (Sour Cream)



250g Creme fraiche, Kräuter
250g Frischkäse, mit Kräutern der Provence (Doppelrahm)
1 Prise Zucker
1 Schalotte
1 Zehe Knoblauch
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie, glatt

Anleitung Rezept

Kräuter fein hacken und alles in einer Schüssel verrühren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	-

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 15 Minuten

Basis-Dips - Mayonaise



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200ml Rapsöl
1 Ei
1 EL weißer Balsamico(oder Weißweinessig)
1 TL mittelscharfer Senf
etwas Salz und Pfeffer
2-3 EL Quark

Anleitung Rezept

Alle Zutaten ohne Rapsöl in einen hohen Becher geben und mit einem Küchenstab mixen. Nach und nach immer wieder Rapsöl nachgießen und mixen. Den Vorgang solange wiederholen bis die richtige Konsistenz erreicht wurde. Anschließend noch Quark hinzugeben um die Mayonaise etwas leichter zu machen. Geht auch ohne.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	-

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 15 Minuten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 15 Minuten

Basis-Dips - Sour Cream



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
8 EL Magerquark
8 EL Mayonnaise
Salz und Pfeffer
8 EL Creme fraiche
8 EL saure Sahne
1/2 Knoblauchzehe
1 EL Mineralwasser

Anleitung Rezept
Knoblauch pressen. Alle Zutaten vermischen und kÄ¼hl stellen.

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge -

Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 15 Minuten

Grillsaison-BBQ & Grill SoÄ¼en - BBQ Sauce



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Scharfe BarbecuesoÄ¼e
1 Zwiebel
250ml Ketchup
1 rote Peppernioder schÄ¼feres je nach Geschmack
1 TL Cayenne Pfeffer
1 TL Chilipulver
1 TL Meersalz und Pfeffer
1 TL Butter
1/2 Glas Bier
1 EL Marmelade
1/4 TL Muskat
1 TL Honig

1/2 Glas Rum
1 EL Weißweinessig
1 EL Chiliflocken
1 EL Worcestersauce
1 TL öl nach Wahl (ich nehme Walnussöl)
Milde Barbecuesoße
5 EL Worcestersauce
1 kl. Zwiebel, fein gehackt
2 EL brauner Zucker
1 Tasse Tomatenketchup
1 TL milder Senf
2 TL Paprikapulver, edelsüß
2 TL Chilipulver
1/2 Zitrone, nur den Saft
1 TL Salz
1/2 Glas Bier
evtl. Rauchsatz, nach Geschmack
1 TL öl nach Wahl (ich nehme Walnussöl)
1 Zehe Knoblauch, zerdrückt

Anleitung Rezept

Die jeweiligen Zutaten in einem Topf mit Butter für 30 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 35 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 165 Minuten

Fertigstellung

ca. 200 Minuten

Basis-Dips - Obatzda



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250 g Camembert, reifer weicher

75 g Butter, weiche

1 Zwiebel

1 TL Paprikapulver, edelsüß

n. B. Salz und Pfeffer

2 EL Bier

1 Eigelb, von einem gekochten Ei

Anleitung Rezept

Camembert und Butter mit einer Gabel gut zerdrücken. Gewürze, Bier,

Zwiebel, Paprika, KÄ¼mmel und Eigelb unter die KÄ¼semasse kneten.

⌘ Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

-

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Dry Rub (mediterran)



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Variante 1

4 EL Salz

4 EL Paprikapulver

4 EL Zwiebelgranulat

4 EL Knoblauchgranulat

4 EL Rosmarin

2 EL Thymian

2 EL Senfpulver

2 EL Chilipulver

5 EL grober schwarzer Pfeffer

4 EL brauner Zucker

Variante 2

1/2 Tasse Paprikapulver

1/4 Tasse Knoblauchpulver

1/4 Tasse Chilipulver

3 EL Salz

3 EL frischer gemahlener Pfeffer

2 EL Zwiebelpulver

1 EL brauner Zucker

1 EL Oregano

1 EL Thymian

1 EL Kumin

2 TL Senfpulver

2 TL Korriander

2 TL Piment

1 TL Cayenne

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen.

⌘ Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge -

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Brühen und Fonds - Fischbrühe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 kg Fischkarkassen und -stücke (von Zander, Hecht oder Sch)
3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Porree
1 Knolle Fenchel (klein)
3 Stangen Staudensellerie
250g Möhren
100g braune Champignons
2 Lorbeerblätter
2 Liter Wasser
500ml Weißwein
1 TL Senfkörner
1 TL Pfefferkörner
Zitronensaft

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das ganze Suppengemüse und den Fisch waschen, schneiden und grob schneiden. Gemüse in Butterschmalz anbraten und anschließend mit Wein ablöschen. Gewürze zerdrücken und mit Wasser in den Topf zum Gemüse geben.</p> <p>Schritt 2: 30 Minuten kochen lassen und anschließend den Fisch dazugeben und für weitere 20 Minuten auf dem Herd lassen.</p> <p>Schritt 3: Sieben und nochmal einreduzieren lassen auf 1,5 Liter Fischbrühe. Mit wenig Zitronensaft abschmecken.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge 1,5 Liter Fischbrühe

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 35 Minuten	Kochzeit ca. 210 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung

Basis-Brühen und Fonds - Gemüseebrühe



Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

3 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 Stange Lauch

3 Stangen Staudensellerie

1 Knolle Fenchel (klein)

250 g Möhren

100 g braune Champignons

2 Tomaten

3 EL Butterschmalz

250ml Weißwein

3 Zweige Thymian

1 Lorbeerblatt

5 Pfefferkörner

Meersalz

2,5 Liter Wasser

 **Anleitung Rezept**

Schritt 1: Das ganze Suppengemüse waschen, schälen und grob schneiden. Gemüse in Butterschmalz anbraten (ohne die Tomaten). Mit Weißwein ablöschen. Gewürze zerdrücken, mit Tomaten und Wasser in den Topf zum Gemüse geben.

Schritt 2: Alles zugedeckt bei geringer Hitze ca. 45 Min. köcheln lassen. Schaum ab und an abschöpfen. Nach 45 Minuten absieben.

Schritt 3: Die gesiebte Brühe nochmal bei mittlerer Hitze 20-25 Minuten einkochen lassen bis 1,5 Liter klare Gemüseebrühe übrig ist.

 **Einstellungen**
Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

1,5 Liter Gemüseebrühe

 **Zeiten**
Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 65-70 Minuten

Fertigstellung

ca. 95 Minuten

Basis-Brühen und Fonds - Rinderbrühe

Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

2 Möhren



1 Petersilienwurzel
1 Knollensellerie
1 Porree
1 Zwiebel
1 Knolle Fenchel (klein)
1 kg Ochsenbeinscheiben oder Rinderknochen
Butterschmalz
1/4 TL Meersalz
5 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2,5 Liter Wasser
250ml Weißwein

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das ganze Suppengemüse waschen, schälen und grob schneiden. Fleisch und Gemüse in Butterschmalz anbraten und anschließend mit Wein ablöschen.

Schritt 2: Gewürze zerdrücken und mit Wasser in den Topf zum Fleisch und Gemüse geben. 3 Stunden kochen lassen und anschließend absieben.

Schritt 3: Die gesiebte Brühe danach nochmal 20 Minuten einkochen lassen bis 1,5 Liter klare Rinderbrühe übrig ist.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

1,5 Liter Rinderbrühe

Zeiten

Vorbereitung

ca. 35 Minuten

Kochzeit

ca. 210 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 245 Minuten

Basis-Brühen und Fonds - Hühnerbrühe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Suppenhuhn

1 Zwiebel

2 Möhren

1 Stange Möhrenkraut

150g Knollensellerie

Petersilie

1 Porree

1 Knolle Fenchel (klein)

3 Lorbeerblätter

3 Wacholderbeeren

4 schwarze Pfefferkörner

Meersalz

5 Pfefferkörner

3 Liter Wasser

250ml Weißwein

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das ganze Suppengemüse waschen, schälen und grob schneiden. In einem Topf mit Butterschmalz das Gemüse anbraten und anschließend mit Wein ablöschen.

Schritt 2: Gewürze zerdrücken und mit Wasser in den Topf. 3 Stunden köcheln lassen und anschließend absieben.

Schritt 3: Die gesiebte Brühe danach nochmal 20 Minuten einkochen (bis auf 1,5 Liter Restbrühe).

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

1,5 Liter Rinderbrühe

Zeiten

Vorbereitung

ca. 35 Minuten

Kochzeit

ca. 210 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 245 Minuten

Vorspeise-Suppen - Gulaschsuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

700 g Rindfleisch, aus der Oberschale

700 g Zwiebeln

3 Zehen Knoblauch

100 g Tomatenmark

1 EL Paprikapulver, rosenscharf

1 EL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Kümmel

1 TL Majoran

1 TL Salz

400 g Tomaten, aus der Dose, stückig

1 Paprikaschoten, rot

1 Paprikaschoten, grün

1 Möhre

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend

450 ml Rinderbrühe

800 ml Rinderfond

150 g saure Sahne

1 kl. Glas Rotwein

2 Lorbeerblätter

Butterschmalz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln fein wÄ¼rfeln, Rindfleisch in 1 x 1 cm kleine StÄ¼cke schneiden, KÄ¼mmel im MÄ¼rser zerstoÄ¼en, Paprika in Streifen schneiden, Knoblauch fein hacken.

Schritt 2: In einem Bratentopf ZwiebelwÄ¼rfel im Butterschmalz goldbraun braten, FleischwÄ¼rfel hinzugeben und bei starker Hitze 5 Minuten anrÄ¼sten, Tomatenmark zufÄ¼gen und ebenfalls ca. 1 Minute anrÄ¼sten, aber nicht anbrennen lassen. Paprikapulver, Salz, Majoran und KÄ¼mmel einstreuen und unter RÄ¼hren eine weitere Minute rÄ¼sten. Mit Rotwein ablÄ¼schen und diesen fast vollstÄ¼ndig einkochen lassen.

Schritt 3: Tomaten, BrÄ¼he, Fond, Knoblauch, Paprikastreifen, MÄ¼hre und LorbeerblÄ¼tter in den Topf geben und bei kleiner Hitze ca. 1 Std. schmoren lassen. Danach Kartoffeln dazu und weitere 25 Minuten, evtl. etwas mehr, garen. Mit einem Klacks saurer Sahne servieren.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 35 Minuten

Kochzeit

ca. 165 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 200 Minuten

Hauptspeise - Pizza - Focaccia



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

650 g Mehl

170 g Kartoffeln, gekocht und gerieben

1 Pck. Hefe, frische

1 EL Meersalz, grobes

Meersalz, feines

200 ml Wasser, warmes

8 Kirschtomaten

2 Knoblauchzehe

Olivensöl

Oregano

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Hefe in warmem Wasser auflösen und eine Prise Mehl unterrÄ¼hren, mit einem KÄ¼chentuch abdecken und einige Minuten gehen lassen. In der Mitte des Mehls eine Kuhle formen und die in Wasser gelöste Hefe zugeben und alles gut vermengen. Das grobe Meersalz und die gekochten und geriebenen Kartoffeln untermengen.

Schritt 2: Den Teig gut durchkneten. Bei Bedarf noch etwas warmes Wasser zugeben. Den Teig zu einer Kugel formen und 2 Stunden an einem warmen Ort abgedeckt gehen lassen.

Schritt 3: Ein Backblech mit Olivenöl gut einfetten. Den Teig nach Belieben portionieren und 1 cm dick ausrollen. Den in StÄ¼cke geschnittenen Knoblauch in den Teig drÄ¼cken. Halbierete Kirschtomaten auf dem Teig zerdrÄ¼cken oder stÄ¼ckige Tomaten auf dem Teig verteilen. Mit Oregano und feinem Meersalz

wÄ¼rzen. Reichlich OlivenÄ¼l Ä¼ber den Teig verteilen.

Schritt 4: Den Backofen auf 250Ä°C (Ober-Unterhitze) vorheizen. Das Backblech auf die zweite Schiene von unten stellen und die Temperatur auf 225Ä°C reduzieren. Ca. 20 - 25 Minuten bis zur gewÄ¼nschten BrÄ¼nung backen. Gessen wird die Focaccia halbiert mit frischem Mozzarella wie ein Butterbrot.

🗪 Einstellungen

Ofen

225Ä° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 120 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 150 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Ofenkartoffel mit KrÄ¼uterdip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

8 große ÄÄÄ Kartoffeln

250gÄ Quark

100g Schmand

1 TL Senf, mittelscharfer

Salz und Pfeffer

2 ELÄ Kräuter

1Ä Knoblauchzehe, gepresst

1/2 TLÄ Paprikapulver

je 1 kleines Stück Butter für die Folie

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Ofen auf 220Ä°C vorheizen. Die Kartoffeln grÄ¼ndlich waschen, abtrocknen und je eine Kartoffel (mit einem kleinen StÄ¼ck Butter) fest in ein StÄ¼ck leicht gefettete Alufolie einwickeln.

Schritt 2: Auf den mittleren Grillrost legen und 80-90 Minuten, bei faustgroÄ en Kartoffeln backen. In der Zwischenzeit die Zutaten fÄ¼r den Dip verrÄ¼hren und kurz im KÄ¼hschrank ziehen lassen.

Schritt 3: Die Alufolie der fertig gebackenen Kartoffeln leicht Ä¼ffnen, die Kartoffeln mit einer Gabel etwas auseinanderdrÄ¼cken und mit dem Dip garnieren.

🗪 Einstellungen

Ofen

220Ä° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

-

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 90 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 100 Minuten

Nachspeise -Warme Desserts - Crepes



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 Eier
100g Mehl
1 EL Zucker
1 Prise Salz
200ml Milch
Öl, zum Braten

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Ei mit dem Zucker und der Milch verquirlen. Dann Salz und Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ebenfalls 15 Minuten quellen lassen.</p>
<p>Schritt 2: Ebenfalls eine beschichtete Pfanne mit Öl auspinseln, auf mittlerer Stufe erhitzen und nur soviel Teig in die Pfanne geben, bis der Boden gerade bedeckt ist. Nach einer halben Minute den Crepe vorsichtig wenden. Nach einer weiteren halben Minute ist der Crepe fertig.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit mittel	Menge -

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 2-4 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 32-34 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Mousse au chocolate

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 Tafeln Zartbitterschokolade
3 Eier
40g Zucker
50g Butter
1 Becher Sahne



📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Eiweiß und Sahne steif schlagen. Wasserbad aufsetzen und die Schokolade mit der Butter darin schmelzen.

Schritt 2: Eigelb mit 2 EL heißem Wasser cremig schlagen, den Zucker hinzugeben und weiter cremig rühren.

Schritt 3: Die Schokolade untermischen und direkt danach den Eischnee unterheben. Mindestens 2-3 Stunden kalt stellen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 2-3 Stunden

Fertigstellung

ca. 210 Minuten

Nachspeise - Warme Desserts - Gebrante Mandeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

200g Mandeln, ungeschält

200g Zucker

100ml Wasser

2 Pck. Vanillezucker

1 EL Zimt

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Wasser mit Zucker, Zimt und Vanillezucker in einer beschichteten Pfanne zum Kochen bringen. Wenn die Masse kocht, die Mandeln zugeben und weiterhin auf hoher Temperatur kochen lassen. Solange kochen lassen, bis der Zucker getrocknet ist dabei ständig umrühren.

Schritt 2: Den Herd auf mittlere Stufe herunterschalten unditerrühren, bis der Zucker wieder anfängt zu schmelzen und die Mandeln karamellisieren.

Schritt 3: Die gebrannten Mandeln auf ein Blech mit Backpapier kippen und sofort voneinander trennen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 250g gebrannte Mandeln

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 25 Minuten

Hauptspeise - Frühstück - Pfannkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
400 g Mehl
750 ml Milch, fettarm
1 Prise Salz
3 große Eier
1 Schuss Mineralwasser
Butter, zum Backen

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das Mehl, die Milch, die Eier und die Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser leichte Blasen wirft. Dann den Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.</p> <p>Schritt 2: Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einen guten Schuss Mineralwasser zufügen und das Ganze nochmals kurz durchrühren.</p> <p>Schritt 3: Die Herdplatte anfangs auf höchster Stufe aufheizen und etwas Butter in die Pfanne geben.</p>

Einstellungen						
<table> <tr> <td>Ofen ~</td> <td>Grill ~</td> </tr> <tr> <td>Herd ~</td> <td>Einstellungen -</td> </tr> <tr> <td>Schwierigkeit mittel</td> <td>Menge -</td> </tr> </table>	Ofen ~	Grill ~	Herd ~	Einstellungen -	Schwierigkeit mittel	Menge -
Ofen ~	Grill ~					
Herd ~	Einstellungen -					
Schwierigkeit mittel	Menge -					

Zeiten				
<table> <tr> <td>Vorbereitung ca. 15 Minuten</td> <td>Kochzeit ca. 2-4 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Ruhezeit keine</td> <td>Fertigstellung ca. 32-34 Minuten</td> </tr> </table>	Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 2-4 Minuten	Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 32-34 Minuten
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 2-4 Minuten			
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 32-34 Minuten			

Nachspeise - Frühstück - French Toast

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
4 mittlegroße Eier
100 ml Sahne
40g Mehl
45g Zucker
2 Tropfen Aroma (Vanilleextrakt)
1 Prise Salz
1/2 TL Zimt



6 Scheiben Toastbrot

Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten in einer Schüssel verquirlen und die mit einer Gabel gelöcherten Toastscheiben hineinlegen.

Schritt 2: Fett erhitzen und die Toasts auf mittlerer Hitze zur gewünschten Bräune von beiden Seiten braten.

Schritt 3: Sehr gut dazu passt Ahornsirup oder Nutella mit Bananenscheiben zwischen 2 French Toasts.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Zitrus Panna Cotta



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200ml Sahne

200ml Milch, 3,5 %

1 Orangedie Schale

1 Zitrone Schale

1 Limette Schale

100g Zucker

3 Blätter Gelatine

200g Schmand

Anleitung Rezept

Schritt 1: Sahne, Milch mit dem Zucker und den Zesten der Früchte zum Kochen bringen.

Schritt 2: Gelatine einweichen. Gelatine in den leicht gekühlten Sahnemilchsud einrühren. Anschließend den Schmand unterrühren.

Schritt 3: In Förmchen füllen und mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

leicht

4-6 Zitrus Panna Cotta

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 210 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Toblerone Parfait an Waldfrüchten



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 Toblerone Riegel

2 Eier getrennt

2 EL Puderzucker

2 EL Zucker

300ml Sahne

TK Waldfruchtmischung

Prise Salz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Toblerone schmelzen, anschließend etwas abkühlen lassen. Mit Puderzucker und Eigelben schaumig schlagen.

Schritt 2: Eiweiß mit Salz und Zucker steif schlagen ebenso die Sahne.

Schritt 3: Vorsichtig und nach und nach unter die Tobleronemasse heben. Gleichmäßig in kleine Förmchen füllen die mit Klarsichtfolie ausgekleidet sind.

Schritt 4: Bis zum Verzehr mindestens 6 Stunden in das Eisfach stellen.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 6 Stunden

Nachspeise -Frühstück - Pancakes

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

150g Mehl

100ml Milch

200ml Naturjoghurt



2 EL Zucker
1 Pck. Backpulver
3 Eier
1 Prise Salz
Olivenöl
Ahornsirup oder Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Eier zu einer Schaummasse verquirlen. Milch und Naturjoghurt vermischen.

Schritt 2: Mehl, Backpulver, Milch-Joghurt-Mischung, Salz und Zucker nach und nach zu den Eiern geben und immer schön weiter rühren.

Schritt 3: Die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, jeweils etwa einen TL Olivenöl hineingeben und den Teig in die Pfanne geben. Sobald sich auf der Oberseite Blasen bilden und die Unterseite gebräunt ist, die Pancakes wenden und fertig backen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

ÄuÙleicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 6-8 Pancakes

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Nachspeise - Warme Desserts - Kaiserschmarrn



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

130g Mehl
250ml Milch
1 EL Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb
4 Eiweiß
50g Zucker
50g Butter
50g Rosinen, in Rum eingelegt
30g Zucker
Puderzucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl, Milch, Vanillezucker und Salz mit einem Schneebesen glatt rühren, danach Eidotter einrühren. Eiweiß mit Kristallzucker steif schlagen und unter den Teig heben.

Schritt 2: Butter in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Masse eingießen, Rosinen darüber streuen. Im vorgeheizten Backrohr 200°C Celsius 10 Minuten backen.

Schritt 3: Wenden und 10-15 Minuten fertig backen. In Stücke teilen, mit Zucker bestreuen und im Backrohr oder mit einem Brenner karamellisieren lassen. Mit Puderzucker bestreut anrichten.

🗪 Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise - Rind - Spaghetti mit Hackfleischbällchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Meatballs

500 g Hackfleisch, halb und halb

100 g Parmaschinken, feingehackt

50 g Parmesan, gerieben

1 Brötchen, frisch ohne Rinde und in Würfeln

1/2 Bund Petersilie, glatte feingehackt

1 EL Sauerrahm (Sour Cream)

Salz und Pfeffer

Muskat

Soße

1 große Zwiebel(n), feingehackt

2 Zehe/n Knoblauch, feingehackt

1 Stange/n Staudensellerie, feingehackt

1 Möhre(n), feingehackt

1 gr. Dose/n Tomate(n), (Pizzatomen ungewürzt)

100 ml Weißwein, trocken

100 ml Hühnerbrühe

200 g Sahne

30 g Butter

Salz und Pfeffer

Zucker

500 g Spaghetti

📖 Anleitung Rezept

Meatballs: Aus den Zutaten für die Bällchen Kugeln in der Größe eines Tischtennisballes formen.

Soße: Für die Sauce das Gemüse fein hacken und in etwas Fett anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und verdampfen lassen. Die Brühe dazugeben und ebenfalls verdampfen lassen. Tomaten, Sahne und Butter dazugeben und alles circa 40-50 Minuten leise kochen. Nun die Soße nach Wunsch abschmecken und evtl. nachwürzen, darauf die Fleischbällchen verteilen und zugedeckt circa 5 Minuten kochen. Bällchen umdrehen und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Spaghetti: In der Zwischenzeit die Spaghetti bissfest garen, alles sehr warm servieren evtl. noch Parmesan darauf streuen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise - Rind - Burgunderbraten mit Rotkraut und Semmelknödel



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Burgunderbraten

1kg Rinderbraten

1 Zwiebel

1 TL Worcester Sauce

Marinade Burgunderbraten

400ml Spätburgunder

250ml Wasser

75 - 100ml Weisweinessig

1 TL Salz

1 TL Zucker

2 EL Pflanzenöl

2 Lorbeerblätter

8 schwarze Pfefferkörner

1 getrocknete Nelke

4 zerdrückte Wacholderbeeren

1 mittelgroße Karotte

1 Stück Sellerieknolle

Semmelknödel

8-10 Brötchen vom Vortag

Salz

500ml warme Milch

1 Zwiebel

1 EL Öl

Petersilie

4-5 Eier

Salzwasser zum Kochen

Rotkraut

1kg frischen Rotkohl

2 Zwiebeln

2 EL Schweineschmalz

Salz

2 EL Zucker

6-7 EL Essig

2 Wacholderbeeren, etwas zerdrückt

Gemahlener Pfeffer

350-400ml Wasser

Bei Apfelrotkraut noch zusätzlich 2 Äpfel

Anleitung Rezept

Burgunderbraten: Marinieren: Karotte und Sellerieknolle schälen, in Würfel schneiden und in einen Kochtopf geben. Rotwein (Spätburgunder), Wasser, Weisweinessig, Salz, Zucker, Öl und Gewürze mit in den Topf geben und einmal aufkochen lassen. Die Weinmarinade gut abkühlen. Den Rinderbraten in eine große Porzellanschüssel legen, die Beize darüber gießen, dabei sollte das Fleisch ganz mit der Weinmarinade bedeckt sein. 1-2 Tage in der Marinade ziehen lassen.

Zubereitung: Das Rindfleisch aus der Marinade nehmen, mit Küchenkrepppapier trocken tupfen. 2 EL Öl in einem Schmortopf erhitzen, den Rinderbraten auf allen Seiten kräftig anbraten. 1 geschälte Zwiebel in Scheiben geschnitten ringsherum neben den Braten legen. Mit etwa der Hälfte der Weinmarinade den Braten ablöschen, den Deckel aufsetzen und nach einmaligem kurzem Aufkochen den Burgunderbraten bei zurückgedrehter Heizstufe etwa 2 Stunden langsam weich schmoren lassen. Bei Bedarf immer wieder etwas von der Weinbeize nachgießen. Den Rinderbraten bei beiden Arten der Zubereitung aus dem Sud nehmen und in Alufolie gewickelt warm halten. Die Bratenflüssigkeit durch ein Sieb abseihen und daraus die Soße zubereiten. Je nach gewünschter Soßenmenge mit übriggebliebener Weinbeize oder etwas Brühe die Soße verfeinern. Die Soße mit Salz, Pfeffer, nach persönlichem Geschmack auch noch etwas Essig oder Wein und 1-2 Worcestersauce verfeinern. 2 EL Mehl in etwas Wasser anrühren und die Soße damit abbinden. Oder einen handelsüblichen dunklen Soßenbinder oder ein Päckchen dunkles Bratensoßenpulver (Fertigprodukt) zum Andicken der Soße nehmen.

Semmelknödel: Die Brötchen kleine Würfel schneiden. und in einer Schüssel mit Salz bestreuen. Zwischenzeitlich die Milch erwärmen und die Brötchen damit befeuchten. Die Masse mit einem Rührhaken gut unterrühren, mit einem Tuch abdecken und ziehen lassen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die feingeschnittene Zwiebel goldgelb anrösten. Die Petersilie ebenfalls klein schneiden und zusammen mit den gerösteten Zwiebeln und den Eiern zu den eingeweichten Brötchen geben und zu einem Teig kneten, anschließend den Knödelteig nochmals etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Sollte der Semmelknödelteig zu weich sein, fügt man noch etwas Semmelbrösel oder etwas Mehl dazu. Die Semmelknödel einmal stark in Salzwasser aufkochen lassen, anschließend die Semmelknödel etwa 20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen, dabei die Knödel mit dem Rührhaken hin und wieder vorsichtig nach unten ins heiße Wasser stoßen und wenden. Auf diese Weise hat man eine schnelle Beilage zu Fleisch mit Soße, dazu einen grünen Salat. Oder als vegetarische Mahlzeit zusammen mit Gemüse oder Salat.

Rotkraut: Geputzten Rotkohl halbieren, vierteln, den Strunk heraus schneiden und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen, in kleine Würfel schneiden. In einem Topf Schweineschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anbraten. Fein geschnittenen Rotkohl dazu geben, ebenfalls unter Rühren kurz anbraten. Das Rotkraut salzen, mit Zucker bestreuen, Wacholderbeeren dazu geben und mit Essig und Wasser ablöschen. Aufkochen und zugedeckt bei milder Hitze 1 Stunde fast weich kochen lassen. Mit Salz, Zucker, Essig, und etwas Pfeffer das Rotkraut noch einmal nach persönlichem Geschmack pikant säuern /sauer abschmecken.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Kochzeit

ca. 120 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 1-2 Tage

Hauptspeise -Vegetarisch - Käsespätzle



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Mehl (Spätzlemehl, Weizendunst)

1 EL Öl

250 ml Wasser

5 TL Salz

6 Eier

3 m.-große Zwiebeln

300 Allgäuer Emmentaler

Anleitung Rezept

Schritt 1: Für den Teig die Eier, das Mehl, das Öl und reichlich Salz (ca. 5 Teelöffel) mit dem Kneithaken verrühren.

Schritt 2: Je nach Größe der Eier das Wasser so zugeben, dass sich ein zähflüssiger Teig ergibt. Salzwasser zum Kochen bringen und Spätzle in das Wasser reiben. Geschöpften Spätzle in der Pfanne mit Butter kurz anbraten und den Käse dazugeben.

Schritt 3: Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Zwiebeln goldbraun anbraten und über die Käsespätzle verteilen

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Kalb - Saltimbocca alla Romana



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 dünne Kalbsschnitzel (Scaloppine)

4 Scheiben Parmaschinken

12 kleine Salbeiblätter

1 EL Butter

4 EL Marsala

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kalbsschnitzel dünn klopfen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Parmaschinken und 3 Salbeiblätter legen. Beides mit einem Zahnstocher befestigen.

Schritt 2: In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Schnitzel auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten. Herausnehmen und warmstellen.

Schritt 3: Den Bratfond mit dem Marsalawein ablöschen, kurz aufkochen und die Soße über das Fleisch gießen. Sofort servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

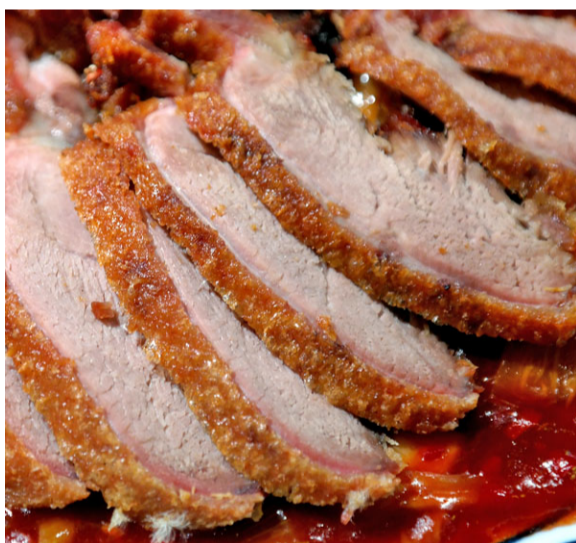
Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Knusprige Ente süß-sauer



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Süß saure Soße

4 halbe Entenbrüste (französische Barbarieente)

1 TL Fünf-Gewürz-Pulver (1/2 Zimtstange, Nelken, Fench)

2 TL Speisestärke

60ml Sojasauce

40ml Wasser

500ml Öl zum Frittieren

Ente

6 EL Essig, 5%

6 EL Zucker

1 TL Salz

2 EL Tomatenmark

2 EL Sojasauce

2 TL Sesamöl

2 EL Speisestärke

1 Dose Ananas in Scheiben

1 Paprikaschote, rot

Reis

3 Tassen Langkornreis

3 Tassen Wasser

1 EL Butter

📖 Anleitung Rezept

Süß-saure Soße: 20 Minuten dampfgaren. Die Entenbrust waschen, putzen und trocken tupfen. 2 - 3 Minuten knusprig im Fritierfett/Öl ausbacken und abtropfen.

Ente: Zuerst Ananas abtropfen lassen. Den Saft auffangen, er wird später noch benötigt. Die Ananasringe in Stücke schneiden. Paprika waschen, entkernen

und in Würfel schneiden. Essig, Zucker, Salz, Tomatenmark, Sojasauce und Sesamöl in einen Topf geben und erhitzen. Die Speisestärke zuerst in einer Schale mit ein wenig Wasser anrühren. In den Topf geben. Wenn die Bindung der Sauce anzieht, mit Ananassaft auffüllen. Dann die Ananasstücke und die rote Paprika dazugeben nach gewünschter Konsistenz und Sauce noch etwas Ananassaft oder Wasser hinzufügen.

Reis: Den Reis in einem Topf mit Butter anbraten, dabei rühren (bei höchster Stufe). nach 5 Minuten mit dem Wasser bedecken, den Herd auf geringer Hitze mit Deckel kochen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Gebratene Nudeln (Bami Goreng)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Hähnchenbrustinnenfilets

1 Knoblauchzehe

1 EL Sambal Oelek

6 EL Sesamöl

1 rote Paprika

2 Stange Frühlingszwiebeln

250g Karotten

250g Eier Mie Nudeln

200g Sojasprossen

6 EL Sojasauce

5 EL Chilisauc (Chili-Garlic-Sauce)

1 Prise Cayennepfeffer

1 Prise Paprikapulver

1 Prise Chilipulver

1 Prise Curry

Prise Salz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Filets, Paprika und Karotten in Streifen schneiden. In 4 EL Sesamöl, Sojasauce, Sambal Oelek und Knoblauch marinieren.

Schritt 2: Die Nudeln nach Anleitung kochen. Die gekochten Nudeln im Wok mit etwas Öl anbraten und aus der Pfanne nehmen.

Schritt 3: Nun die Hähnchenstreifen kurz scharf anbraten. Nudeln hinzugeben. Die Karotten und Paprika streifen hinzugeben. Gegen Ende die Frühlingszwiebeln unterheben. Sojasprossen im heißen Wasser garen.

Schritt 4: Alles im Wok wärmen mit Cayennepfeffer, Salz, Paprikapulver, Sojasauce und Chili-Garlic-Sauce. Falls die Nudeln zu trocken aussehen mehr Sesamöl oder Sojasauce dazugeben und umrühren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Fleisch - Classic Burger



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Buns

200 ml warmes Wasser

6 EL Milch

1 Würfel frische Hefe

35g Zucker

8g Salz

80g geschmolzene Butter

500g Mehl Typ 550

2 Eier

2 EL Wasser

Sesam

Burgersoße

5 EL Heinz Ketchup oder eigenes Rezept

1 EL mittelscharfer Senf oder eigenes Rezept

3 EL Mayonnaise oder eigenes Rezept

5 EL Bulls Eye Chili Sauce oder eigenes Rezept Hot BBQ Sauce

Salz und Pfeffer

1 EL Apfelsaft

Burger

1kg US-Beef-Nacken (vom Metzger grob wolfen lassen sollte 80% FI

Salz und Pfeffer

50g geschmolzene Butter

Käse

Eisbergsalat oder Lollo rosso

rote Zwiebeln

Bacon

📖 Anleitung Rezept

Buns: Das warme Wasser, 4 EL der Milch, den Zucker und den Hefewürfel in eine Schüssel hineingeben und mischen. 5 Minuten ruhen lassen. 1 Ei, Salz und Mehl zum Teig geben und kneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa 1 - 1 1/2 Stunden gehen lassen. Auf einem Backblech die ca. 10 cm Durchmesser großen Halbkugeln/Kugeln legen und nochmal 1 Stunde gehen lassen. Restliche Milch mit dem Ei und 2 EL Wasser vermischen, die Buns damit bestreichen und

Sesam darauf geben. Bei 200°C Celsius (Ober-/Unterhitze) 15-18 Minuten.

Burgersoße: Mit Hilfe der Aioli-Rezept (ohne Knoblauch) eine Mayonnaise erstellen, oder fertige kaufen. Dann alle Zutaten untereinander rühren und für 1 Stunde kalt stellen.

Burger: Beef-Nackens Hack mit Salz, Pfeffer und 25g geschmolzene Butter kneten und zu Patties formen. In einem sehr heißen Pfanne oder heißen Grill pro Seite 2 Minuten braten und 2 Minuten danach ruhen lassen. Am Besten einen Probepattie machen. Falls das Fleisch innen noch halb roh sein sollte dann (ist die Pfanne nicht heiß genug bzw. der Grill) noch 2 Minuten bei indirekter Hitze ruhen lassen.

📦 Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

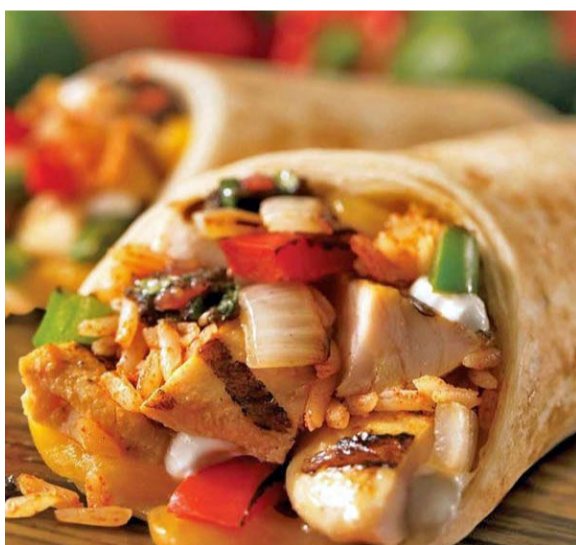
Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 210 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Chicken Wrap



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

4 Weizentortillas

400 g Hähnchenbrustfilets

1 Zehe/n Knoblauch

1 EL Öl

Cayennepfeffer

1 Paprikaschoten, gelb

1 Zwiebeln

4 kleine Tomaten

2 Lauchzwiebeln

Eisbergsalat

6 EL Crème fraîche

1 Prise Limettenschale

1/2 Zehe Knoblauch

Salz und Pfeffer

Paprika edelsüß

Tabasco

Tortillasteig

100 ml Wasser

1/2 TL Salz

2 EL Öl

280 g Mehl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Hähnchenbrust putzen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl anbraten. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel pellen, halbieren und klein schneiden. Knoblauchzehe andrücken und mit der Zwiebel

und der Paprika ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Schritt 2: Die Tomaten putzen, von den Kernen befreien und in Würfel schneiden. Zwiebellauch putzen und in feine Ringe schneiden. Salat putzen und grob in Streifen schneiden oder zupfen.

Schritt 3: Die Crème fraîche, Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Die Tortillas in einer Pfanne oder in der Mikrowelle erwärmen. Dann Tomate, Zwiebellauch und Salat zugeben. Jetzt Fleisch und Gemüse darüber verteilen und etwas Crème fraîche dazugeben. Die Tortillas unten einschlagen und anschließend seitlich einrollen.

Selbstgemachter Tortillasteig: Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Wasser und Öl zufügen und alles zu einem Teig verkneten. In Folie einschlagen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig vierteln und mit dem Nudelholz dünn rund ausrollen (ca. 24 cm). In einer Pfanne ohne Öl beide Seiten gut eine Minute backen.

📦 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4 Wraps

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 75 Minuten

Hauptspeise - Rind - Chili con Carne Wrap



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

6 Weizentortillas

500g Hackfleisch, halb & halb

2 Paprikaschoten, rot in Würfeln ohne Kerne

1 Peperoncini, rot fein gehackt

1 Gemüsezwiebel, fein gehackt

1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt

3 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt

1 kl. Dose/n Tomaten, geschält, fein gehackt und mit Saft

250g Kidneybohnen, abgebraust

150g Mais, ohne Flüssigkeit

2 EL Tomatenmark

200 ml Rotwein, trocken

2 TL Oregano, getrocknet

2 TL Paprikapulver, mittelscharf

1 TL Chilipulver

1/2 TL Kreuzkümmel

1/2 TL Pfeffer, gemahlen schwarz

1 TL Salz, mehr oder weniger nach Geschmack

1 Prise Zucker

Tortillasteig

100 ml Wasser

1/2 TL Salz

2 EL Öl

280 g Mehl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Hackfleisch gut anbraten. Zwiebeln, Paprikaschoten und Knoblauch dazugeben und stark andünsten. Tomatenmark mitrühren und mit Wein ablöschen.

Schritt 2: Dann zugedeckt alles ca. 10 Minuten köcheln lassen. Nun die restlichen Zutaten und Gewürzmischung unterrühren.

Schritt 3: Für die ersten 20 Minuten zugedeckt köcheln, dann die restlichen 20 Minuten ohne Deckel weiter köcheln lassen.

Schritt 4: Die Wraps in einer beschichteten Pfanne ohne Fett auf jeder Seite 1-2 Minuten erhitzen danach mit den Füllungen einrollen und servieren.

Selbstgemachter Tortillasteig: Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Wasser und Öl zufügen und alles zu einem Teig verkneten. In Folie einschlagen und etwa 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig vierteln und mit dem Nudelholz dünn rund ausrollen (ca. 24 cm). In einer Pfanne ohne Öl beide Seiten gut eine Minute backen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 6 Wraps

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 60-80 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 110 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Deutsche Pizzabrötchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

6 Brötchen

200g Salami

400g Champignons

200g gekochter Schinken

300g Käse gerieben

Salz und Pfeffer

1 Becher Sahne

Oregano

Pizzagewürz

Mais

Anleitung Rezept

Alles waschen und klein schneiden und in einer Schüssel vorsichtig mischen. Auf die Brötchenhälften verteilen und bei 200°C Celsius 15-20 Minuten.

Einstellungen	
Ofen 200° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge 12 Pizzabrotchen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 15-20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30-35 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Wedges



Zutatenliste & Informationen

Zutaten	
Kartoffel festkochend	
1 EL Rosmarin	
1/2 EL Thymian	
1/2 EL Pfeffer	
1 EL Meersalz	
1/2 TL Chilipulver	
3 EL Olivenöl	

Anleitung Rezept	
Kartoffeln putzen achteln (Schale nicht entfernen). Restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen und die Kartoffeln darin wenden. Im Ofen bei 200° Celsius für 40-45 Minuten backen.	

Einstellungen	
Ofen 200° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 40-45 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 55-60 Minuten

Hauptspeise -Rind - Lasagne Bolognese

Zutatenliste & Informationen

Zutaten	



Zutaten

Bolognese

500g Rinderhackfleisch

125ml Rotwein

125ml Olivenöl

2 kleine Möhren

2 Zwiebeln

1 Prise Zucker

2 Knoblauchzehen

4 Blätter Basilikum

2 Dosen passierte Tomaten

1 Tube Tomatenmark

Salz und Pfeffer

Bechamel

125g Butter

8 EL Mehl

1 Liter Milch

1 Prise Muskat

1 Prise Salz

1 Prise Zucker

Lasagne

500g Lasagneplatten

200g Gouda

Parmesan

100g gekochter Schinken

Anleitung Rezept

Bolognese: Möhren, Zwiebeln, Knoblauch schälen, fein hacken. In einem Topf das Olivenöl heiß werden lassen, das Hackfleisch anbraten. Das gemahlene Gemüse hinzufügen und ca. 15 Min. anbraten. Mit dem Rotwein ablöschen und weitere 10 Min. köcheln lassen. Die passierten Tomaten und das Tomatenmark hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 1/2 Stunde auf mittlerer Hitze kochen lassen.

Bechamel: In einem Topf die Butter zerlassen und das Mehl hinzufügen. Stetig rühren und gut verbinden. Die Milch langsam nach und nach hinzufügen (immer rühren). Den Topf von der Herdplatte nehmen und mit Muskat und Salz etwas vorsichtig abschmecken.

Lasagne: Die Nudelplatten in einem hohen Topf mit Wasser, Salz und einem Glas Pflanzenöl ca. 6 Min. kochen lassen. Die Platten abschrecken. In einer Auflaufform etwas Bolognesesauce füllen, dann eine Lage Platten. Diese dann mit der Bechamelsauce bestreichen. Erneut Bolognesesauce darüber verteilen und diese dann mit einigen von dem in Streifen geschnittenen gekochten Schinken belegen. Weiterschichten. Die oberste Schicht sollte Bechamel sein darüber Käse und Parmesan geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Celsius ca. 40-45 Min. backen lassen.

Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 35 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 110 Minuten

Hauptspeise - Rind - Chili Con Carne



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
500g Rinderhack
2 Zwiebeln
Salz
1 Glas Rotwein
1 EL Sherry
1 rote Chilischote
3 EL saure Sahne
3 EL Creme Fraiche
1 Rippchen Zartbitterschokolade
250 ml Rinderbrühe
1 Dose Mais
1 rote Paprika
1 Knoblauchzehe
1 1/2 EL Tomatenmark
1 Dose passierte Tomaten
Kidneybohnen

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Gewürfelte Zwiebel und Knoblauch mit Butter anschwitzen und anschließend das Rinderhack stark anbraten, salzen und pfeffern und kurz vor Ende das Tomatenmark und die fein gehackte Chilischote kurz mitanbraten.</p> <p>Schritt 2: Mit Rotwein und Sherry ablöschen und reduzieren lassen. Einen großen Topf erhitzen das Rinderhack hineinfüllen und mit den passierte Tomaten, der Gemüsebrühe und der Schokolade für 15 Minuten auf niedriger Hitze kochen lassen, immer wieder umrühren.</p> <p>Schritt 3: Danach die Kidneybohnen, die Paprika und den Mais, saure Sahne und Creme Fraiche dazugeben und weitere 10 Minuten auf dem Herd lassen. Kalt werden lassen und 1 Stunde ruhen lassen. Danach wieder langsam aufwärmen.</p>

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 6-8 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 25 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 95 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Kartoffelgratin



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 kg Kartoffeln festkochend

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel

Butter

Käse

250 ml Milch

250 ml Rahm

Muskat

1 kleine Knoblauchzehe

Grana Padano oder anderen Parmesan

thailändische Basilikum

1 rote Zwiebel

1 Blumenkohl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Blumenkohl putzen, in Röschen teilen, dicke Stiele abschneiden. Kartoffeln schälen, waschen, in Scheiben schneiden und beides in kochendem Salzwasser 5 Minuten blanchieren, herausnehmen und gut abtropfen lassen. Milch und Rahm vermischen, Knoblauch fein gehackt oder gepresst dazugeben, etwas Salz und Pfeffer sowie Rosmarin beifügen und mit den Kartoffelscheiben sanft aufkochen lassen, dann unter hohem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 2: Auflaufform mit Butter austreichen, Kartoffelscheiben und Milch-Rahm-Mischung einfüllen, die in Ringe geschnittenen roten Zwiebeln sowie den Blumenkohl schichten verteilen, mit Käse bestreuen und im vorgeheiztem Ofen bei 200°C Umluft ca. 30-35 Minuten überbacken. Mit thailändischem Basilikum garnieren.

Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 6-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 30-35 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 45-50 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Chicken Korma

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Chicken Korma

4 Hühnerbrustinnenfilets

Salz und Pfeffer



4 Nelken
4 Kapseln Kardamom
2 Knoblauchzehen
2 TL Ingwerpaste
1 TL Korriander
1 TL Piment
1 TL Cumin
1 1/2 TL Kurkuma
1/2 TL Korriander
1 rote Chilischote
2 EL saure Sahne
2 EL Schmand
100gr Mandeln, gemahlen
200ml Sahne
250 ml Hühnerbrühe
1 EL Tomatenmark
Reis
Langkornreis
1/2 TI Salz
Butter

Anleitung Rezept

Chicken Korma: Die Filets wã¼rfeln. Die Zwiebel klein hacken, die Knoblauchzehen fein hacken, die Kardamomkapseln zerdrã¼cken und mit den Nelken im Mã¼rser klein mahlen. Æ I in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Nelken, Kardamom, Piment, Salz, Pfeffer, Cumin, Chilischote, Ingwerpaste, Knoblauch, Kurkuma, Tomatenmark, Mandelmehl anbraten. Brã¼he und Sahne hinzugeben und bei kleiner Flamme dann 15-20 Minuten kã¼cheln lassen (zu einer dicklichen Konsistenz). Mit frischen Krã¼utern abrunden.

Reis: Butter in einem Topf erhitzen und den Reis (3 Tassen) darin kurz anschwitzen und mit 3 Tassen Wasser ablã¼schen. Deckel auf den Topf und fã¼r 15 Minuten garen lassen auf niedriger Hitze.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fã¼r 3-4 Pizzen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15-20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30-35 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrã¼chte - Risotto Milanese

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

300g Risottoreis, superfino

1 Schalotte

1 1/2 Liter Hühnerbrühe

40g Butter



100ml Weißwein
1 Dose gemahlene Safran
50g Butter, kalte
75g Parmesan
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die klein geschnittene Schalotte sanft 5 Minuten in Butter anschwitzen. Reis zugeben und ständig rühren. Temperatur leicht erhöhen und den Wein angießen und diesen komplett verdampfen lassen. Safran dazugeben.

Schritt 2: Immer 1 Kelle heiße Brühe zugeben und fast ganz einkochen lassen. Dieser Vorgang dauert 17 - 18 Minuten, um einen bissfesten und cremigen Risotto zu kochen.

Schritt 3: Bis zur 14ten Minute solange 1 Kelle heiße Brühe hinzugeben bis alles fast eingekocht ist. Ab der 14 Minute aufpassen das man nicht mehr zu viel Brühe hinzugibt. Nach Minute 17-18 den Herd ausschalten und den Reis 1 Minute ruhen lassen.

Schritt 4: Die kalten Butterwürfel und den frisch geriebenen Parmesan hinzugeben und rühren. Nicht vergessen, mit Salz und Pfeffer abzuschmecken.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 4-5 Pizzen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 19-20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 34-35 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Poutine



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Wedges

Kartoffel festkochend

1 EL Rosmarin

1/2 EL Thymian

1/2 EL Pfeffer

1 EL Meersalz

1/2 TL Chilipulver

3 EL Olivenöl

1/2 TL Muskat

braune Soße

1 Kilogramm Rindermarkknochen

Erdnussöl

100g Knollensellerie

100g Möhren

100g Zwiebeln

5 EL Tomatenmark

1 Liter Rotwein
1 Liter Fleischfond
1 Liter Wasser
2 Lorbeerblätter
1 TL Pfefferkörner
3 Piment
2 Nelken
125g kalte Butter
4 Stiele Thymian
Poutine
Salz und Pfeffer
Cheddar und fester Mozzarella

Anleitung Rezept

Wedges: Kartoffeln putzen achteln (Schale nicht entfernen). Restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen und die Kartoffeln darin wenden. Im Ofen bei 200°C Celsius für 40-45 Minuten backen.

braune Soße: Markknochen bei hoher Temperatur ca 1 Stunde im Ofen backen. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und anschließend die angerösteten Knochen hinzugeben. Gemüse im Topf braten. Sobald das Gemüse gut angebraten ist, Tomatenmark hinzugeben. Abflößen mit Rotwein und den Bratensatz vom Boden lösen. Fleischfond und Gewürze hinzugeben. 5 Stunden ohne Deckel auf mittlerer Hitze kochen lassen. Sud sieben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen und dann das Fett abschöpfen das sich oben absetzt.

Poutine: Eigentlich wird als Käse traditionell Cheddar und zwar "en grains", ungesprester Käsebruch (Quietschekäse), verwendet (Englisch = cheese curds). Wedges im Ofen fertigstellen, in einen Teller geben mit Soße und Käse bestreuen und im Ofen 5-10 Minuten schmelzen lassen.

Einstellungen

Ofen 200°C Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 300 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 360 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Mango Salsa Huhn



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Marinade

800g Hühnerbrustinnenfilet

1 EL Rapsöl

2 EL Sojasauce

3 TL Honig

Cayenne

Curry

Mango Salsa Huhn

1 Limette

2 cm Ingwer
2 TL Honig
1 Mango
1 Avocado
1 Knoblauchzehe
1 rote Chili
1 rote Zwiebel
Reis
3 Tassen Reis
3 Tassen Wasser
1 EL Butter

Anleitung Rezept

Marinade: Den Honig und eine gute Prise Cayenne und Curry in eine Schüssel geben das Ganze gut verrühren, Hähnchenfilets einlegen und ordentlich durchmischen. Mindestens 1 Stunde bei geschlossenem Deckel marinieren lassen. Grillen oder Braten. Hähnchen Innenbrustfilets eignen sich am besten.

Mango Salsa Huhn: Mango, Avocado, Knoblauchzehe, Chili und die rote Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Limette auspressen, Ingwer raspeln und mit Honig miteinander verrühren. Bevor die Salsa serviert wird noch 4 EL Rapsöl unterrühren und (frische!) Petersilie unterheben.

Reis: Den Reis in einem Topf mit Butter anbraten, dabei rühren (bei höchster Stufe). nach 5 Minuten mit dem Wasser bedecken, den Herd auf geringer Hitze mit Deckel kochen lassen. Bis der Reis das Wasser absorbiert hat.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 100 Minuten

Hauptspeise -Rind - SÄ kartoffelauflauf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Butter

200g Mozzarella

500g Rinderhackfleisch

Salz und Pfeffer

Muskat

1kg Süßkartoffeln

2 EL Tomatenmark

200ml Sahne

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 TL Paprikapulver

1/2 TL Chilipulver

Grana Padano

Anleitung Rezept

Schritt 1: SÄ¼Ä kartoffeln waschen, schÄ¼len und in Wasser kochen.

FrÄ¼hlingzwiebeln putzen, waschen schneiden. SÄ¼Ä kartoffeln,

FrÄ¼hlingzwiebeln, GewÄ¼rte zu einem Brei pÄ¼rieren.

Schritt 2: Knoblauchzehe, Tomatenmark und Zwiebel in Butter mit dem

Hackfleisch anbraten. Mit Salz und Pfeffer wÄ¼ren. Rotwein dazugeben und

reduzieren lassen. Sahne dazugeben.

Schritt 3: In einer Auflaufform Hackfleisch, Brei und Käse schichten und mit

Parmesan die oberste Schicht bedecken. 30 Minuten im Ofen backen bei 180Ä°

Celsius Umluft.

Einstellungen

Ofen

180Ä° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Backen -KleingebÄck - Grissini



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

320ml lauwarme Milch oder Wasser

400g Mehl Typ 550

100g Hartweizen Grieß

2 TL Salz

1/2 Würfel Hefe

4 EL Olivenöl

Kräutersalz

Knoblauchpulver

Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl sieben. Den Teig aus den Zutaten mischen und 10 Minuten

kneten. Nach dem Kneten das OlivenÄ¼l untermischen und nocheinmal einmassieren.

Schritt 2: Am besten Ä¼ber Nacht an einem warmen Ort gehen lassen.

Mindestens aber 2 Stunden ruhen lassen.

Schritt 3: Aus dem Teig Stangen formen und mit OlivenÄ¼l oder Wasser

bestreichen. Die Stangen in der GewÄ¼rmischung rollen. Im Ofen bei 250Ä°

Celsius Ober- Unterhitze fÄ¼r 5-10 Minuten backen.

📖 Einstellungen

Ofen
250° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 8-12 Grissini

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 5-10 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 2-12 Stunden

Hauptspeise - Pizza - Pizza Napoletana



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Mehl Typ 00

2g frische Hefe

15g Salz

300ml lauwarmes Wasser

(optional 25g Zucker)

4 EL Olivenöl

2 Dosen San Marzano Tomaten

2 TL Oregano, getrocknet

Salz

frischer Basilikum

3 Kugeln Mozzarella

📖 Anleitung Rezept

Hinweis: Der Pizzastein sollte 1 Stunde vorher in den Ofen bei voller Hitze.

Schritt 1: Den Teig zubereiten wie hier ([Pizzateig für den Pizzaofen \(Neapolitanisch\)](#)) beschrieben..

Schritt 2: In der Zwischenzeit die San Marzano Tomaten passieren in eine Schüssel geben und mit etwas Oregano und Salz abschmecken. Den Teig dünn ausrollen und mit etwas Tomatensoße bestreichen, Käse darüber geben und die Pizza auf dem Pizzastein 5-10 Minuten backen. Wer möchte kann auch gerne halbierte Cherrytomaten auf die Pizza geben. Nach dem Backen mit frischem Basilikum anrichten und genießen.

📖 Einstellungen

Ofen
maximale Stufe

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 3-4 Pizzen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 5-10 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 - 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 60-120 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Pommes Frites



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Kartoffeln festkochend

Salz oder Pommesgewürz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Kartoffeln schälen, in Streifen schneiden.

Schritt 2: In einer Friteuse 2x frittieren. Das erste mal bei 140 Grad für 5 Minuten. Die Pommes 5 Minuten abkühlen lassen. Danach bei 170-180 Grad nochmal frittieren bis die Pommes goldbraun und knusprig sind.

Schritt 3: Das doppelte Frittieren dient dazu, dass die Pommes außen knusprig ist und innen trotzdem weich bleibt.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

140 - 180° Celsius

Einstellungen

Friteuse/Topf mit Pflanzenfett

Schwierigkeit

leicht

Menge

-

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 5 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Rind - Rigatoni alla Bolognese



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Pck Rigatoni

500g Rinderhack

1 Dose parsierte Tomaten

2 EL Tomatenmark

1 Tasse Milch

1 große Zwiebel

Salz und Pfeffer

50ml Rinderbrühe

1 Glas Rotwein

1 EL saure Sahne

2 EL Portwein

3 Lorbeerblätter

Butter

1 Knoblauchzehe

Grana Padano

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln und Knoblauchzehe fein wÄ¼rfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach das Rinderhack braten. mit dem Rotwein und Portwein ablÄ¼schen und einkochen, Salz und Pfeffer, parssierte Tomaten, Tomatenmark, RinderbrÄ¼he, saure Sahne vermengen, LorbeerblÄ¼ter dazugeben und 30 Minuten auf kleiner Stufe einkochen lassen.

Schritt 3: Die Rigatoni in Salzwasser al dente kochen. Anrichten und mit Grana Padano bestreuen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Bratkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Kartoffeln festkochend

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel

gerÄ¼ucherter Speck

Butter

Anleitung Rezept

Kartoffeln in kleine Ecken/WÄ¼rfel/Scheiben schneiden und 20 Min im heiÄ¼em Salzwasser garen. AbgieÄ¼en, kalt abschrecken und schÄ¼len. Kartoffeln ca. 30 Minuten abkÄ¼hlen lassen. Zwiebel und Speck wÄ¼rfeln. Alles zusammen in eine Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten bis zur gewÄ¼nschten brÄ¼une.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 65 Minuten

Hauptspeise -Rind - Chili Cheese Fries



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
French Fries
Kartoffeln festkochend
Salz oder Pommesgewürz
Chili
500g Rinderhack
2 Zwiebeln
Salz
1 Glas Rotwein
1 rote Chilischote
3 EL saure Sahne
3 EL Creme Fraiche
150 ml Rinderbrühe
Tomatenmark
1 Dose passierte Tomaten
Kidneybohnen Gouda und Cheddar

Anleitung Rezept
<p>French Fries: Kartoffeln in Streifen schneiden und 5 Min im heißem Salzwasser garen. Danach in einer Friteuse 3x fritieren. 2x 5min 1x 3 min. WÄrzen.</p> <p>Chili: GewÄrfelte Zwiebeln mit Butter anschwitzen und anschlieÃ end das Rinderhack stark anbraten, salzen und pfeffern und kurz vor Ende das Tomatenmark und die fein gehackte Chilischote kurz mitanbraten. Mit Rotwein ablÄschen und reduzieren lassen. Einen groÃ en Topf erhitzen das Rinderhack hineinfÄllen und mit den passierte Tomaten, der RinderbrÄe fÄr 10 Minuten auf niedriger Hitze kochen lassen, immer wiedder umrÄhren. Danach die Kidenybohnen, saure Sahne und Creme Fraiche dazugeben und weitere 5 Minuten auf dem Herd lassen. Pommes auf einen Teller geben Chili darÄber, mit KÄsemischung bedecken und im Ofen bei 180Ã Celsius solange lassen bis der KÄse geschmolzen ist.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
180Ã Celsius	~
Herd	Einstellungen
~	Umluft
Schwierigkeit	Menge
mittel	fÄr 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 25 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Rind - American Chili und Grilled Cheese

Zutatenliste & Informationen



Zutaten

American Chili

250g Bacon

100ml Rotwein

4-5 grobe Schweinswürste

1kg Rinderhack

4 Pepperocini

20g Butter

1 grüne Pepperoni

2 Knoblauchzehen gepresst

2 Dosen gestückelte Tomaten

2 fein gehackte Zwiebeln

2 Dosen Tomatensoße

1 EL schwarzer Pfeffer

4 TL Chilipulver

2 rote Chilischoten

1 Glas Ketchup

3 TL Tabasco

3 EL Worcestershire Soße

200ml Wasser

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Grilled Cheese

Butter

Toastbrot

Cheddar

Emmentaler

Anleitung Rezept

American Chili: Bacon klein schneiden. Das ganze Fleisch in einer Pfanne braun braten und zur Seite stellen. In einem großen Topf die Butter erhitzen und darin das Gemüse leicht anbraten mit Rotwein ablöschen. Fleisch dazugeben und mit den restlichen Zutaten auffüllen. 3-4 Stunden auf leichter Hitze garen lassen. Mit geriebenem Cheddar und klein geschnittenen Zwiebeln servieren.

Grilled Cheese: 2 Toastbrotsscheiben mit Butter einstreichen (auf den Seiten die die Pfanne berühren) Käse nach Geschmack belegen und in der Pfanne anbraten. Wasser in die erhitze Pfanne geben und mit einer 2ten Pfanne oder einem Deckel den Wasserdampf einfangen um den Käse schmelzen zu lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-5 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 240 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 260 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Kokos Ingwer Chili Hähnchen



Zutaten

Kokos Ingwer Chili Hühnchen

3 Hühnerbrustinnenfilets

1 Becher Sahne

2 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

1 Dose Kokosmilch

1 rote Chilischote

1 Glas Mungosprossen

1 Glas Bambussprossen

1 Stangen Frühlingzwiebeln

1 rote Paprika

frische Champignons

Erdnussöl

5 cm Ingwer

1 TL Currypaste

Salz und Pfeffer

1/2 TL Chilipulver

3 EL Sojasauce

Reis

3 Tassen Reis

3 Tassen Wasser

1 EL Butter

Prise Salz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Knoblauchzehen pressen. Ingwer mit Salz und Pfeffer, Chilipulver und Currypaste zerdrücken.

Schritt 2: Die Bambussprossen, Frühlingzwiebeln, Filets, Mungosprossen, Paprika in Streife schneiden, Pilze waschen und in Scheiben schneiden.

Schritt 3: Die Filetstreifen und das geschnittene Gemüse mit der Sojasauce in einem Wok mit Erdnussöl anbraten und zur Seite stellen.

Schritt 4: Den Reis in einem Topf mit Butter anbraten, dabei rühren (bei höchster Stufe). Nach 5 Minuten mit dem Wasser bedecken und salzen, den Herd auf geringer Hitze mit Deckel kochen lassen bis der Reis das ganze Wasser aufgenommen hat.

Schritt 5: In der Zwischenzeit die Gewürzpaste im Wok anbraten und das Gemüse kurz scharf anbraten. Nun die Filetstreifen dazugeben nochmal kurz mitbraten und anschließend mit der Kokosmilch ablöschen und auf niedriger Stufe kochen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Krokette



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Kartoffeln
2 Eier
20g Stärkemehl
20g Butter, geschmolzen
Semmelbrösel
Salz und Pfeffer
Muskat
Öl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffel kochen, danach schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Schritt 2: Danach 2 Eigelbe, Stärkemehl, Butter sowie Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack begeben. Diese im Eiweiß und danach in Semmelbröseln wälzen.

Schritt 3: Die fertigen Krokette im Gefrierschrank für 1 Stunde ruhen lassen und anschließend in der Friteuse goldbraun fritieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Rind - Rinderfilet an Rotweinjus mit Prinzessinnenböhnchen und Rosmarinkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Rosmarinkartoffeln

Kartoffeln, festkochende
Rosmarin
Knoblauch
Meersalz
Olivenöl

Prinzessinnenböhnchen

Prinzessinnenböhnchen
Bacon
Salz
Butter

Rotweinjus

1 EL Butter
200g feine Zwiebelwürfel
1 TL Tomatenmark
100ml Rotwein
400ml Kalbsfond
1 TL frischen Majoran
50g sehr kalte Butterflöckchen
eine Prise Salz
weißer Pfeffer
Filetsteak
Angus-, Bison, Wagyu, Kobe, Charolais oder Simmentaler Filet
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Bohnen: Bohnen in Salzwasser garen. Mit Bacon ummanteln und zur Seite stellen.

Rosmarinkartoffeln: Kartoffeln waschen und halbieren. Auf einem Backblech Olivenöl Meersalz und Rosmarin verteilen. Die halbierten Kartoffeln mit der Unterseite auf das Blech legen. Mit mehr Olivenöl betreufeln sowie Salz und Rosmarin bestreuen. Im Backofen bei 180°C Umluft für 25-30 Minuten backen.

Filetsteak: Filets salzen und 2 Minuten bei starker Hitze beidseitig braten und 4 Minuten ruhen lassen. Danach pfeffern. Man kann das Filet auch zuvor Sous-vide-Garen wie die Chefkoch-Rezepte. Anleitungen hierzu gibt es genügend im Internet.

Rotwein Jus: Die klein geschnittenen Schalotten und Knoblauchzehen in wenig neutralem Öl andünsten. Wein, Fond und Balsamico angedünnt und langsam auf 100 ml einkochen. Sehr sorgfältig aufmixen, oder je nach Geschmack durch ein Sieb geben. Diese Menge mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal auf schließlich 50 ml einkochen. Diese Reduktion, dann nicht mehr kochend, mit der kalten Butter Stück für Stück binden.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Tagliatelle Aglio E Olio E Scampi

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Tagliatelle

300g Weizenmehl Typ 405

200g Hartweizengrieß

6 Eigelb

1 Ei



2 TL Olivenöl
2 EL Wasser
1 Prise Salz
Aglione
Meersalz
Shrimps, vorgekochte oder frische
Brokkoli
4 Knoblauchzehen
1/2 Bund Petersilie, glatte
etwas Oregano
3 Chilischote(n), getrocknete
6 EL Olivenöl und 2 EL Sesamöl
etwas Pfeffer, bunter aus der Mühle
1 Zitrone, unbehandelt
etwas Pecorino

Anleitung Rezept

Tagliatelle : Das Mehl und den Grieß auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde bilden. Die Eier, das Salz, 1 und 2 EL Wasser in die Mulde geben und zu einem glatten Teig. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig länglich darauf ausrollen. Den Teig nun zwei Mal auf der größten Stufe durch die Nudelmaschine laufen lassen und danach bei Stufe 2. Den Teig zusammenrollen und in der gewünschten Breite zu Tagliatelle schneiden. Wasser kochen und 2 EL Salz dazugeben und die Nudel darin 2-3 Min kochen. In einem Topf 4 Liter Salzwasser aufkochen, 400 g Penne darin 5 Minuten vorgaren. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erwärmen. Speck und Zwiebeln hineingeben und auf kleiner Hitze unter Rühren dinsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Knoblauch, passierte Tomaten und die Chilischoten unter Rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Hitze weiter kochen lassen.

Aglione : Die Knoblauchzehen abziehen und in Scheiben schneiden. Die Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Die Chilischoten zerstoßen. Die Zitrone heiß waschen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen. Shrimps, Knoblauch, Petersilienblättchen, Oregano und Chili dazugeben 3-4 Minuten braten, die Zitronenscheiben dazugeben und mitbraten. Die Tagliatelle dazugeben und darin schwenken. Mit Meersalz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren mit etwas Pecorino bestreuen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 20 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Penne al Arrabiata

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g Penne



Pfeffer, frisch gemahlen
400g Tomaten, frisch oder
1 Bund Petersilie, glatte
2 kleine Chilischoten
50g Parmesan oder Pecorino, frisch gerieben
Salz
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 EL Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Tomaten entstiemen, entkernen, das Fruchtfleisch klein schneiden und durch ein Sieb streichen. Die Petersilie und die Zwiebel fein hacken. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.

Schritt 2: In einem Topf 4 Liter Salzwasser aufkochen, 400 g Penne darin 5 Minuten vorgaren. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erwärmen. Speck und Zwiebeln hineingeben und auf kleiner Hitze unter Rühren dinsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Knoblauch, passierte Tomaten und die Chilischoten unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Hitze weiter köcheln lassen.

Schritt 3: Penne abgießen, vom heißen Kochwasser einige EL zurückbehalten. Penne nur kurz abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Das Ganze auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, bis die Nudeln al dente sind. Wenn nötig vom Kochwasser nachgießen. Evtl. die Chilischoten entfernen. Nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

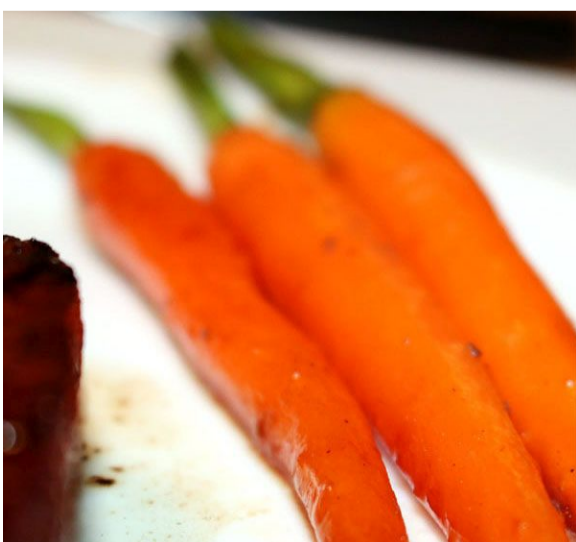
Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Glasierte Bundmöhren



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Möhren

20g Butter

10g Zucker

1 Prise Salz

125ml Fond (Gemüsefond)

Anleitung Rezept

Die Möhren putzen und schälen, so dass noch ein kleines Stück vom Grün stehen bleibt. Die Butter mit dem Zucker und dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Möhren darin unter Wenden anschwitzen. Den Fond angießen. Bei

geringer Hitze im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist und das Gemüse glänzt.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

-

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Vorspeise -Suppen - Apfelküchle mit Kartoffel Suppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Kartoffelsuppe

500 g mehlig kochende Kartoffeln

1 1/2 Liter Gemüsebrühe

1 Zwiebel

1 große Möhre

1/2 Sellerieknolle

3 El Butter

Apfelküchle

4 große säuerliche Apfel

500 g Mehl

4 Eier

Milch

Salz

Zucker

Öl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Gemüse schneiden. Die Zwiebel würfeln und in Butter anschwitzen. Kartoffelwürfel und Gemüse zugeben, leicht würzen und ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Alles pürieren und mit der Brühe auffüllen und zum Kochen bringen. Die Suppe abschmecken.

Schritt 2: Apfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen. Die Äpfel in etwa 1/2 cm starke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft betrüpfeln. Aus dem Mehl, Eiern, Zucker, Salz, und der Milch einen dickflüssigen Teig zubereiten.

Schritt 3: Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Apfelscheiben in den Teig tauchen und danach in der Pfanne beidseitig goldbraun ausbacken.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit mittel	Menge für 4-5 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Vorspeise - Suppen - Dampfnudeln mit Kartoffelsuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Dampfnudeln
375g Mehl
235ml Milch (Vollmilch)
15 g Hefe, frische
9 g Salz
3 EL Öl, neutrales (z.B. Sonnenblumenöl)
130 ml Wasser zum Garen
1 TL, gestr. Salz zum Garen
Mehl für die Arbeitsplatte und die Ausstechform
Kartoffelsuppe
800 g Kartoffeln
1 Stange/n Porree
200 g Sellerie
200 g Möhren
4 EL Öl
1 Liter Fleischbrühe
200 g Crème fraîche
evtl. Chiliflocken
Petersilie
Schnittlauch

📖 Anleitung Rezept
<p>Dampfnudeln: Man braucht dazu eine Pfanne mit dicht schließendem Deckel. 18 g Salz unter das Mehl mischen. Die Hefe darüber bräuteln, die Milch zugeben und alles von einer kräftigen Küchenmaschine ca. 15 Min. durchkneten lassen. Den Teig aus der Schüssel nehmen, zu einer Kugel formen und auf der leicht bemehlten Arbeitsplatte mit einem Geschirrtuch abgedeckt ca. 45 Min. gehen lassen. Danach den Teig von Hand zu einer etwa 2 Finger dicken und ca. 30 cm großen Teigplatte auseinander ziehen. 7 cm große kreisförmige Teiglinge ausstechen. Das sollte etwa 6 Stück geben. Die Teiglinge abgedeckt nochmals 20-30 Min. gehen lassen. 3 EL Öl in der Pfanne heiß werden lassen. 130 ml Wasser dazu gießen. Wenn das Wasser in der Pfanne kocht, 1 gestr. TL Salz auf dem Pfannenboden verteilen und die Teiglinge rein setzen. Genügend Zwischenraum lassen, denn die Dampfnudeln gehen kräftig auf. Den Deckel auflegen. Sobald die Pfanne voller Dampf ist, die Hitze auf 2/3 Maximum reduzieren und die Dampfnudeln ca. 11 Min. backen. Es darf kein Wasser auf die Dampfnudeln tropfen!</p> <p>Kartoffelsuppe: Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Lauch, Sellerie und Möhren putzen, waschen und klein schneiden. Gut ein Viertel der Kartoffeln und der Möhren beiseitestellen. Zwei Esslöffel Öl erhitzen und die restlichen Kartoffeln sowie das Gemüse kurz darin andünsten. Mit Fleischbrühe ablöschen und 25-30 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Suppe pürieren. Die beiseite gestellten Kartoffel- und Möhrenwürfel zugeben und weitere 10 bis 15 Minuten kochen. Crème fraîche unterrühren, mit Salz, Pfeffer und eventuell Chiliflocken abschmecken.</p>

🛠 Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
-	-
Schwierigkeit	Menge
schwer	für 6-8 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 55 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 115 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Ravioli mit Tomatensoße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Ravioli
200g Mehl
200g Grieß (Hartweizengrieß)
100 ml Wasser, kaltes
2 Eier
5g Salz
250 g Ziegenfrischkäse
250 g Ricotta
Tomatensoße
150g Pinienkerne, geröstet
150g Butter
150g Parmesan
Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Aus Mehl, Grieß, Eier, Wasser und Salz einen geschmeidigen, nicht klebenden Teig kneten. Den Teig 30 Min. in einer abgedeckten Schüssel ruhen lassen. Dazu die Pinienkerne ohne Öl rösten.</p> <p>Schritt 2: Ricotta, Ziegenfrischkäse, die abgetropften getrockneten Tomaten und 60 g Pinienkerne mit einem Mixstab fein pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben und beiseite stellen.</p> <p>Schritt 3: Den Nudelteig am besten mit einer Nudelmaschine ausrollen (Stärke 5 von 9) Butter in einem Topf schmelzen lassen, warm halten, nicht bräunen. Wasser in einem großen Topf aufkochen. Wenn das Wasser kocht, die Nudeln hineingeben und die Temperatur herunterschalten. Das Wasser soll nur noch simmern, nicht mehr kochen, sonst gehen die Nudeln auf. Nudeln ca. 3-5 Min. kochen, wenn die Nudeln wieder an die Oberfläche kommen, sind sie gar.</p> <p>Schritt 4: Zum Servieren die Nudeln auf einen tiefen Teller geben, mit geschmolzener Butter, Parmesan und Pinienkernen bestreut servieren.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
schwer	für 2-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 5 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 55 Minuten

Hauptspeise -Wild - Hirschgulasch mit Kartoffelknödel



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Gulasch

- 1 kg Gulasch vom Hirsch
- 125g Speck, durchwachsener
- 2 EL Öl
- Salz und Pfeffer, schwarzer
- 1 m.-große Möhre
- 375g Zwiebeln
- 2 EL Mehl
- 1 EL Tomatenmark
- 250ml Rotwein, trocken
- 1 EL Brühe, klare oder Gemüsebrühe (instant)
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Thymian, getrockneter
- 1 Bund Petersilie, glatte

Kartoffelknödel

- 800 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 200 g Kartoffelmehl
- 1 1/2 TL Salz
- 160 ml Milch, lauwarme
- Croutons

📖 Anleitung Rezept

Gulasch: Speck wÄ¼rfeln. 1 EL Öl in einem BrÄ¼ter erhitzen. Speck darin knusprig ausbraten und herausnehmen. Fleisch portionsweise in dem Speckfett anbraten. Mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen und herausnehmen. MÄ¼hre, 2 Zwiebeln und Knoblauch schÄ¼len. Alles fein wÄ¼rfeln und im Bratfett andÄ¼nsten. Fleisch und Speck wieder hinzufÄ¼gen. Alles mit Mehl bestÄ¼ben und anschwitzen. Tomatenmark einrÄ¼hren. Mit 250ml Liter Wasser und 250ml Wein ablÄ¼schen. BrÄ¼he, Lorbeer und Thymian zufÄ¼gen und zum Kochen bringen. Gulasch zugedeckt auf dem Herd ca. 1 1/2 Stunden schmoren lassen.

Kartoffelknödel: Kartoffeln kochen. SchÄ¼len und pressen. Mit dem Salz und dem Kartoffelmehl mischen. Mit der Milch zu einem weichen, klebrigen Teig verkneten, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. KlÄ¼Ä e formen, in die Mitte Croutons geben, und in heiÄ¼em Salzwasser ca. 20 Min. ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen. Die KlÄ¼Ä e sind fertig, wenn sie nach oben schwimmen.

🗄 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd
-

Einstellungen
-

Schwierigkeit
mittel

Menge
fÄ¼r 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 115 Minuten

Hauptspeise - Lamm - Lammhackspieße mit Ratatouille, Reis und Tzatziki



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Tzatziki

500g Joghurt, griechischer

1 Salatgurke

4 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

Lammhackspieße

500g Hackfleisch, vom Lamm

1 TL Zitronenschale, abgerieben

1 TL Chiliflocken

1 Zwiebel, gerieben

1 Knoblauchzehe, mit ein wenig Salz zu Mus gerieben

1 Ei

3 EL Semmelbrösel

3 Zweige Minze, frische

Salz und Pfeffer

Öl, zum Braten

Ratatouille

1 m.-große Aubergine

2 m.-große Zucchini

2 große Paprikaschoten, rot

2 große Paprikaschoten, gelb

1 gr. Dose Tomaten, geschälte

1 große Gemüsezwiebel

4 Zehen Knoblauch

1 TL Rosmarin, frisch, gehackt

1 EL Thymian, frisch, gehackt

1 EL Salbei, frisch, gehackt

2 EL Zucker

100ml Olivenöl

etwas Meersalz

etwas Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

1/2 Tube Tomatenmark

Reis

1 Tasse Langkornreis

1 1/2 Tassen Wasser

1 EL Butter

1 Prise Salz

📖 Anleitung Rezept

Tzatziki: Die geschälte und geraspelte Salatgurke einsalzen und warten, bis sich der Gurkensaft absetzt. Die Knoblauchzehen schälen und in den Joghurt pressen. Die Gurke in ein sauberes Tuch geben und den Saft abpressen. Zum Joghurt geben und unterrühren. Etwas durchziehen lassen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lammhackspieße: Alle Zutaten gut miteinander vermischen und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Hack länglich formen. Eine Pfanne mit

ein wenig Öl erhitzen und das Fleisch von allen Seiten ca. 5-6 Minuten knusprig braun ausbraten.

Ratatouille: Das Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebel grob würfeln, den Knoblauch fein hacken. Die Kräuter waschen und hacken. Die Auberginestücke einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen und dann gründlich abtupfen. In einer großen Pfanne mit hohem Rand das Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika zugeben und als letztes die Aubergine zufügen. Etwa 5 Minuten kräftig braten. Tomatenmark zugeben und unterrühren, salzen und pfeffern, Knoblauch und Kräuter sowie die geschälten Tomaten und den Zucker dazugeben. Den Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser zufügen.

Reis: Butter zerlassen, Reis kurz anschwitzen, Wasser hinzugeben und aufkochen lassen. Mit geschlossenem Deckel 10 Min. Garen bei mittlerer Stufe.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Eintopf - Linseneintopf mit Einlage



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

250g Linsen, eingeweichte

1 Zwiebel

2 große Möhren

2 große Kartoffeln

1 Knollensellerie

1 Speckschwarte

2 EL Rapsöl

1 Schuss Essig

1 EL Senf

1 Liter Gemüsebrühe

4 Bockwürstchen

Salz und Pfeffer

Zucker

200g selbstgemachte Spätzle

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Wurzelgemüse putzen und würfeln. Alles zusammen in einen Topf mit Öl und der Speckschwarte anbraten. Je nach Linsensorte diese einweichen (Packungsangaben beachten) und mit dem Einweichwasser zum Gemüse geben.

Schritt 2: Mit Essig ablöschen und diesen verkochen lassen. Gemüsebrühe, in Stücke geschnittene Kartoffeln sowie Senf zufügen. Alles ca. 20-30 Minuten

köcheln lassen.

Schritt 3: Wurstchen in mundgerechte Stücke schneiden, zufügen und im Eintopf nachziehen lassen. Mit den Gewürzen (Salz, Pfeffer und Zucker) abschmecken. Spätzle dazugeben.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Eintopf - Erbseneintopf



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Erbsen (getrocknete Schälerbsen)

100g Knollensellerie

100g Karotten

1 Stange Porree

2 m.-große Zwiebeln

300 g Kartoffeln (mehligkochende)

100 g Speck (Bauchspeck, geräuchert)

20 g Schweineschmalz

1 TL, gehäuft Majoran

2 Stängel Petersilie

2 Liter Wasser

8 TL Gemüsebrühe, (leicht gehäuft)

weißer Pfeffer

Salz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Schweineschmalz im Topf bei niedriger Stufe schmelzen. Klein gewürfelten Bauchspeck dazugeben und leicht auslassen. Dann die klein gehackten Zwiebeln dazugeben und mitdünsten bis sie glasig sind.

Schritt 2: Gewürfelte Karotten, Sellerie und klein geschnittenen Lauch hinzufügen. Temperatur hoch drehen und unter rühren alles kurz andünsten. 1 Liter Wasser hinzu.

Schritt 3: Jetzt die Erbsen unterrühren. Restliches Wasser dazu. Alles zum Kochen bringen. Dann die Gemüsebrühe und den Majoran dazugeben. Bei niedriger Stufe köcheln lassen.

Schritt 4: Nach ca. 20 Min. die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und alles noch ca. 40 Min köcheln lassen. Mit weißem Pfeffer und wenig Salz abschmecken. Gehackte Petersilie unterrühren.

🗄 Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 4-5 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Paella de Mariscos e Mixta



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Paella de Mariscos
8 große Gambas
250g kleine Gambas
250g Sepi
300g Muscheln (Greenshell)
2 Paprikaschoten rot
6 Tomaten, gewürfelt
2 Zwiebeln, gewürfelt
300g Rundkornreis, spanischer
1 Zehe Knoblauch, grob gehackt
2 EL Tomatenmark
100g Erbsen, TK
1 Liter Fischbrühe
1 TL Kurkuma
2 TL Salz
etwas Pfeffer
1 Dose Safran
6 EL Olivenöl
2 Zitronen
Paella Mixta zusätzlich
300g Hähnchenbrustfilet
200g Kaninchenschenkel

Anleitung Rezept
Hinweis: Bei frischem Fisch & Meeresfrüchten die Garzeiten bitte selbst anpassen. Dieses Rezept bezieht sich auf TK Fisch & Meeresfrüchte.
Schritt 1: Die Gambas und die Muscheln auftauen, säubern und beiseite stellen.
Schritt 2: Paprika, Tomaten und Zwiebeln in einer Partypfanne mit Olivenöl, je nachdem welche Variante zubereitet wird ebenfalls Sepias oder Hähnchenbrustfilet & Kaninchen, scharf anbraten.
Schritt 3: Knoblauch, Tomatenmark und Erbsen sowie die Gewürze dazugeben kurz anbraten. Dann den Reis kurz darin anschwitzen, 2/3 der Brühe hinzugeben.
Schritt 4: 20 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen. Die kleinen Gambas untermischen. Die großen Gambas mit den Muscheln dekorativ oben drauf setzen und weitere 5-7 Minuten leicht kochen lassen. Fertig ist die Paella, wenn das Wasser verdampft ist und der Reis gar, aber noch bissfest ist. Damit

sich die schmackhafte feine Kruste, socarrat, am Boden der Paellaform bildet, sollte sie noch einige Minuten weiter garen, bis die untere Lage der Reiskörner an der Pfanne anzubacken beginnt. Mit Zitronenspalten servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Hähnchenauflauf mit Caesar Salad



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Auflauf

4 Hühnerbrustinnenfilets

Salz und Pfeffer

1 EL Öl

250g Cocktailtomaten

10 Blätter Basilikum

200g Sahne

100g Sahne-Schmelzkäse

125g Mozzarella

frischer Parmesan

Caesars Salad

3 Knoblauchzehen

150g Mayonnaise

75g Naturjoghurt, 1,5 % Fett

2 EL Zitronensaft

2 EL Worcestersauce

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

175g Weißbrot

25g Butter

2 EL Olivenöl

75g frisch geriebener Parmesan

2 Köpfe Römersalat

📖 Anleitung Rezept

Auflauf: Fleisch waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten ca. 3 Min. kräftig anbraten. Tomaten waschen und halbieren. Basilikumbblätter abzupfen, waschen und fein hacken. Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hineingeben und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 2/3 vom Basilikum untergeben. Fleisch und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Geriebenen Parmesan darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (200°C Ober- Unterhitze bzw. 175°C Celsius Umluft) ca. 30 Min. backen.

Caesars Salat: Knoblauch putzen, pressen und mit Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft, Worcestersauce, Salz und Pfeffer verÃ¼hren. Ziehen lassen. Brot leicht antoasten, abkÃ¼hlen lassen und wÃ¼rfeln. Butter und OlivenÃ¶l in einer Pfanne erhitzen und BrotwÃ¼rfel rundherum knusprig goldbraun anbraten. Dabei in stÃ¤ndiger Bewegung halten. Salzen und pfeffern und mit ca. 40 g Parmesan bestreuen. AbkÃ¼hlen lassen. Salat waschen, putzen und in mundgerechte StÃ¼cke schneiden. In einer SchÃ¼ssel mit dem restlichen KÃ¤se und dem Dressing gut mischen und etwas durchziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

200° Celsius / 175° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

fÃ¼r 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Rind - Rinderrouladen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

8 Rouladen vom Rind

5 Zwiebeln

4 Gewürzgurken

12 Scheiben Speck

4 EL Senf, mittelscharfer

1 Knollensellerie

1 Möhre

1 Stange Lauch

350ml Rotwein

Salz

Pfeffer

500ml Liter Rinderfond

1 TL Speisestärke

1 Schuss Gurkenflüssigkeit

2 EL Butterschmalz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Rinderrouladen waschen und trockentupfen. Zwiebeln in Halbmonde, Gurken in Längsstreifen schneiden. Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, auf jede Roulade 1/2 Zwiebel und 1 1/2 Scheiben Speck sowie 1/2 Gurke verteilen.

Schritt 2: Zusammenrollen und mit Zahnstocher befestigen. In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen rundherum scharf anbraten, herausnehmen und in einen Schmortopf umfüllen.

Schritt 3: Den Sellerie, die restliche Zwiebel, den Lauch und die Möhre kleinschneiden und in der Pfanne anbraten. Glasig werden lassen und einen Teil Rotwein angießen, nicht mehr rühren und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Das ganze 3x wiederholen. Am Schluss mit der Fleischbrühe, etwas Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Gurkensud auffüllen und dann in den Schmortopf zu den Rouladen geben.

Schritt 4: Bei ca. 160Â° Celsius Umluft im Backofen für 1 1/2 Stunden schmoren lassen. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugeben.

Schritt 5: Den Sud durch einen Sieb geben und aufkochen. Ca. 1 El Senf mit etwas Wasser und der Speisestärke gut verrühren und in die kochende Soße nach und nach unterrühren bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße abschmecken.

🗄 Einstellungen

Ofen

160Â° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 115 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte -Jakobsmuscheln an Fischweinsauce mit würziger Polenta



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Polenta

250ml Brühe

200g Sahne

150g Polenta, instant

40g Parmesan

1/2 Knoblauchzehe

1 Zweig Thymian

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Jakobsmuscheln

8 große frische Jakobsmuscheln

1/2 EL Butter

1 Schalotte

Salz und Pfeffer

Fischweinsauce

75ml Wein, weiß, trocken

125ml Fischfond

100ml Crème fraîche

📖 Anleitung Rezept

Polenta: Brühe und Sahne mit Knoblauch und dem gemahlten Thymian in einem Topf aufkochen. Die Polenta vorsichtig einrühren und alles ca. 1 Minute bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren kochen. Salzen und pfeffern. Die Polentamasse anschließend auf ein leicht geöltes Blech oder in eine Auflaufform geben und glatt streichen. 15 Min. kaltstellen. In Quadrate schneiden und in etwas heißem Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten. Vor dem Servieren mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Jakobsmuscheln: Die Rogen von den Muscheln trennen, die Muscheln der Breite nach halbieren. Auf ein Tuch legen. Die Butter erhitzen und die Schalotten zufügen. Zudecken und bei milder Hitze weich dünsten. Die Jakobsmuscheln würzen und in die Pfanne geben. Bei milder Hitze 2-3 min garen. Die Rogen

zugeben und 1 weitere min. garen. Die Jacobsmuscheln aus der Pfanne nehmen und warm halten.

Fischweinsauce: Den Wein zu den Schalotten geben und bis auf 2 EL einkochen. Den Fond einrühren und bis auf 1/2 Tasse reduzieren. Die Creme fraiche zufügen und kochen lassen, bis die Sauce leicht eingedickt ist.

⚙ Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Miesmuscheln In Fischsud



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

4-5kg Miesmuscheln

6 Knoblauchzehen

1 Zwiebel

4 EL Olivenöl

600ml Weißwein

400g Lauch

1 Chilischoten

1kg Tomaten, in Stücke oder frische

1 TL Basilikum

2 EL Petersilie

Prise Salz

8 Scheiben Ciabatta

60g Butter

1 TL Petersilie

2 Knoblauchzehen

Salz

frischer schwarzer Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Muscheln unter fließendem Wasser abspülen. Geöffnete Muscheln, die sich unter Wasser oder beim leichten Klopfen nicht schließen, wegwerfen.

Schritt 2: In einem großen Topf Olivenöl geben und die Zwiebeln, den Lauch, die Chilischoten und den Knoblauch andünsten. 500ml Weißwein auf die Hälfte reduzieren lassen. Nach 30 Minuten die Tomaten dazugeben und für eine weitere Stunde kochen lassen. Die fertigen Muscheln zugeben und bei starker Hitze 5 Min. kochen, bis sich diese öffnen.

Schritt 3: Nun mit dem Weißwein abgießen und weitere drei Minuten bei starker Hitze kochen lassen. Mit Salz abschmecken und wieder 5 Min. kochen lassen. Zum Schluss noch Petersilie unterheben.

Schritt 4: Für das Knoblauchciabatta die Butter mit dem Knoblauch, der Petersilie, Salz und Pfeffer gut vermischen. Die Brotscheiben damit bestreichen und im Ofen goldbraun rösten. Vor dem Servieren die Kräuter über die Muscheln geben und sofort mit dem warmen Knoblauchciabatta servieren.

Schritt 5: Muscheln, die sich bis hierher nicht geöffnet haben, ebenfalls wegwerfen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Kochzeit

ca. 2 Stunden

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 165 Minuten

Hauptspeise - Fisch und Meeresfrüchte - Scampis



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

12 rohe Seawater-Scampis

4 Schalotten

1 Knoblauchzehe

4 Stiele glatte Petersilie

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

Salz

Pfeffer

1 à 2 EL Zitronensaft

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Scampis am Rücken längs einritzen und den dunklen Darm entfernen. Scampi waschen und trocken tupfen. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Petersilie waschen und trocken schütteln. Blätter grob hacken.

Schritt 2: Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Scampi darin unter Wenden 3-4 Minuten braten. Schalotten und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten. Butter und Petersilie zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 8-10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 23-25 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Tagliatelle in Trüffelsahnesoße



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 TL Trüffelöl
1 Knoblauchzehe
1/2 Becher Sahne
Pinienkerne
400g Tagliatelle (Rezept)
60g Parmesan gerieben
1 TL eingelegte Trüffel

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das Öl und die eingelegten Trüffel bei schwacher Hitze in einem Topf erwärmen. Die gepresste Knoblauchzehe zugeben, Sahne unterrühren und weiter köcheln lassen mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl/Butter leicht bräunen (niedrige Temperatur).</p> <p>Schritt 2: In der Zwischenzeit die Pasta in einem großen Topf mit Salzwasser al dente kochen. Abgießen und in den Topf zurückgeben. Die Pasta zu der Soße geben, schwenken und auf einem tiefen Teller anrichten. Mit Parmesan und den Pinienkernen anrichten.</p>

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit mittel	Menge für 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 25 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Japanischer Lachs

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
4 Lachssteaks (je ca. 250g)
2 TL Zucker
2 EL Sake (jap. Reiswein)
2 EL Reiswein, Mirin
4 EL Sojasauce, jap.
1 Pck. Kresse



15 cm Rettich, weißer (gerieben)

Öl, zum Braten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Lachskoteletts abtupfen und wenn möglich Haut und Mittelgräte entfernen. Für die Teriyaki-Soße alle Zutaten, bis einschließlich Sojasauce, miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Schritt 2: Den Wok heiß werden lassen und Erdnussöl dazugeben, dann das Fleisch darin kurz anbraten und wieder herausnehmen. Das Selbe kurz mit dem Gemüse machen.

Schritt 3: Etwas Öl in der Pfanne erhitzen, dann den Fisch ebenfalls ca. 3 min von jeder Seite braten. Überflüssiges Öl abgießen und die restliche Marinade in die Pfanne geben. Aufkochen lassen und den Fisch noch einige Minuten in der Soße gar ziehen lassen. Mit Kresse und geriebenem Rettich garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Mozzarella Sticks



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 Eier (M)

Salz

weißer Pfeffer

50 g Mehl

1 Msp. Backpulver

Fett oder Öl zum Ausbacken

100g Semmelbrösel

2 Packungen

Anleitung Rezept

Mozzarella abtropfen lassen und längs halbieren. Die Eier verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mozzarella-Stücke in der Mehl-Backpulver Mischung wenden, durch das Ei ziehen und mit den Semmelbröseln panieren. Das ganze noch einmal. Die Sticks für 4-5 Stunden in den Gefrierschrank geben. Im Fett oder Öl 60 Sek. frittieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

-

Herd

Einstellungen

	Grill/Smoker
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 2-3 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 25 Minuten	ca. 2 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 27 Minuten

Hauptspeise -Fleisch - Grobe Bratwurst



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Variante 1

500g Schweinefleisch (Schulter)

500g Schweinebauch

9g Salz

2g Pfeffer, weißer

1g Koriander

1g Muskat

1/2 Knoblauchzehe

3m Bratwurst- Schweinedarm

Variante 2

500g Schweinefleisch (Schulter)

500g Schweinebauch

9g Salz

2g Pfeffer, weißer

1g Koriander

1g Muskat

1/2 Knoblauchzehe

3m Bratwurst- Schweinedarm

Variante 3

500g Schweinefleisch (Schulter)

500g Schweinebauch

10g Salz

2g Pfeffer, schwarz

2g Edelsüß-Paprika

1g Muskat

1g Ingwerpulver

400 Gouda

1 Glas Pepperoni, eingelegte milde

3 rote Pepperoni

1 g Kreuzkümmel

1/2 Knoblauchzehe

3m Bratwurst- Schweinedarm

Anleitung Rezept

Bei jeder Variante 1-3 das Fleisch grob schneiden. Die Gewürze und den Knoblauch zum Fleisch geben. Die Zutaten in den Fleischwolf geben und 1x wölfen. Den Darm in Wasser legen und anschließend auf den Wurstfüller aufziehen. Wurst füllen und abdrehen.

Variante 1: Ebenfalls Pepperonis und Käse klein schneiden und zur Seite stellen und vor dem Wölfen hinzufügen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

-

Herd

~

Einstellungen

Grill/Smoker

Schwierigkeit

schwer

Menge

ergibt 8-12 WÄ¼rste

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Red Thai Curry



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

400g Hühnerbrustinnenfilet

1 EL rote Currypaste

100ml Wasser

400ml Kokosmilch

1 Glas Bambussprossen

1 Pck Zuckerschoten

1 Karotte

1 Zucchini

1 Zwiebel

1 Paprika rot und 1 gelb

2 Stangen Frühlingszwiebeln

2 EL Fischsauce

2 EL Sojasauce, helle

1 EL brauner Rohrzucker

2 rote Peperoni

1 rote und 1 gelbe Chilischoten

Chilipulver

6 Blätter Thai-Basilikum

frischer Koriander

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das komplette Gemüse und das Fleisch nach belieben in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 2: Den Wok heiß werden lassen und Erdnussöl dazugeben, dann das Fleisch darin kurz anbraten und wieder herausnehmen. Das Selbe kurz mit dem Gemüse machen.

Schritt 3: Danach im Wok die Currypaste anbraten, mit Wasser ablöschen und die Kokosmilch dazugeben. Evtl. mit Chilipulver "nachfärben" wenn die Sauce zu hell wird. Fischsauce, Sojasauce und Rohrzucker hinzufügen.

Schritt 4: Fleisch und Gemüse dazugeben und 10 Minuten kochen lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit Basilikum und Koriander hineingeben. Dazu Reis.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 2-3 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Onion Rings



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
3 Eier (M)
Salz
weißer Pfeffer
125g Mehl
1 Msp. Backpulver
100ml Milch
2 Gemüsezwiebeln (ca. 600g)
Fett oder Öl zum Ausbacken
200g Paniermehl

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Mehl, Pfeffer, Salz und Backpulver mischen. Mit den Eiern verrühren. Milch nach und nach unterrühren.</p> <p>Schritt 2: Teig zugedeckt ca. 15 Minuten quellen lassen. Zwiebeln in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese in Ringe teilen.</p> <p>Schritt 3: Fett oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Teig nochmals glattrühren. Ringe durch die Teigmix ziehen, in Paniermehl wenden und goldbraun ausbacken.</p>

🗪 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd -	Einstellungen Friteuse/Topf mit Pflanzenfett
Schwierigkeit mittel	Menge 15-20 Zwiebelringe

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 25 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

je 1 Glas Rahm/Pfifferlinge
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian
50g Pistazien (gesalzen und geröstet)
2 Lammlachse
500g Kartoffeln
125ml Milch
Muskat
2 EL Olivenöl
2 EL Butter
Salz und Pfeffer
2 EL Arganöl
1 Stange Porree
1 Becher Sahne
125ml Weißwein

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauchzehe pressen. Von den Zweigen Thymian und Rosmarin die Blätter abzupfen und fein hacken. Den Backofen auf 75Grad (Umluft 60Grad) vorheizen. Das Lammfleisch mit Salz, Arganöl, dem gepressten Knoblauch, gehackten Rosmarin und Thymian einreiben. Eine Pfanne erhitzen, das Fleisch darin auf jeder Seite ca. 4 Min. scharf anbraten.

Schritt 2: Aus der Pfanne nehmen und in Alufolie wickeln und im Ofen gar ziehen lassen. Das restliche Olivenöl mit Butter in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin scharf anbraten. Lauch halbieren waschen und in feine Streifen schneiden, Zwiebel- und Knoblauch dazugeben und ca. weitere 5 Min. mitbraten, bis die Flüssigkeit, die aus den Pilzen austritt, vollständig verdampft ist. Den Wein angießen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer würzen und die Sahne dazugeben und weitere 5 Minuten einkochen lassen.

Schritt 3: Kartoffeln im Salzwasser garen, pörieren und mit Milch, Butter, Muskat und den gemahlene Pistazien vermengen zu einem Püree. Für die Rotweinthymianreduktion siehe hier.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

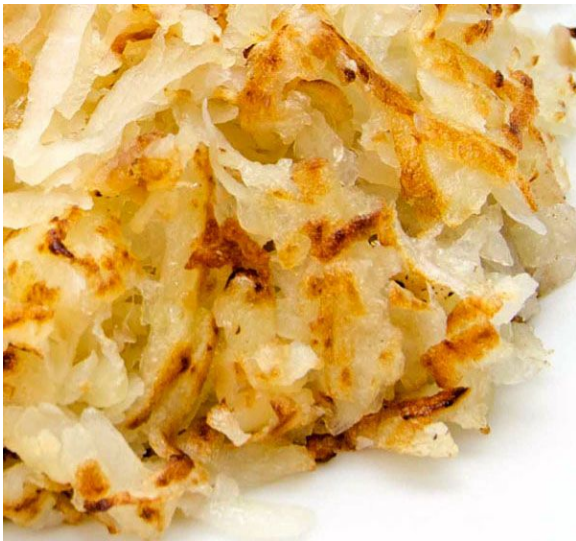
ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 4 mehlig kochende Kartoffeln
- 6 EL geklärte Butter
- 1 EL Paprikapulver
- 1/2 TL Cayenne Pfeffer
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Kartoffeln mit einer Reibe fein raspeln und in kaltem Wasser entstärken. In einem Handtuch trocken pressen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln und alle Gewürze dazugeben. Für ca. 10-15 Minuten knusprig braun braten.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Kartoffelröstis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 2 Eier
- 500g Kartoffeln, festkochend
- 1 Ei
- 2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- Butterschmalz

Anleitung Rezept

Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In einem Küchentuch ausdrücken. Ei und Mehl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und nacheinander 4 Röstis von beiden Seiten backen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Lamm - Lammkarree an Thymianreduktion mit mediterranem Ofengemüse und Kräuterquark



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Kräuterquark

750g Quark (Topfen, Bayrischer Speisequark, halbfett)

250g Sauerrahm (Sour Cream)

250g Creme fraiche, Kräuter

250g Frischkäse, mit Kräutern der Provence (Doppelrahm)

1 Prise Zucker

1 Schalotte

1 Zehe Knoblauch

1 Bund Schnittlauch und Petersilie

Lammkarree und Thymianreduktion

2 Lammkarrees

120g Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

5 El Olivenöl

1 Tl Tomatenmark

250 ml Rotwein

250 ml Lammfond

2 frische Lorbeerblätter

10 Stiele Thymian

Salz und Pfeffer

1 Tl Speisestärke

20g Butter

Ofengemüse

500g kleine Kartoffel

400g Paprikaschote (Spitzpaprika)

200g Champignons

150g Cherrytomate

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehe

Olivenöl

Meersalz und Pfeffer

1 TL Kümmel, Paprikapulver, Thymian, Majoran, Oregano, Rosm

📖 Anleitung Rezept

Kräuterquark: Kräuter fein hacken und alles in einer Schüssel verrühren. Käse stellen.

Lammkarree und Thymianreduktion: Lammkarrees scharf anbraten und Schnittreste aufbewahren. Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden. Fleischabschnitte in einer Pfanne mit Olivenöl bei starker Hitze 5 Minuten braten. Zwiebeln und die Hälfte vom Knoblauch zugeben und weitere 3-4 Minuten mitbraten. Tomatenmark zugeben und unter Rühren 30 Sekunden mitrösten. Mit 125 ml Rotwein ablöschen und stark einkochen. Restlichen Rotwein zugeben und ebenfalls stark einkochen. Mit 250 ml kaltem Wasser und dem Fond auffüllen. Offen bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeer und 7 Stiele Thymian zugeben. Soße durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, gut durchdrücken (ergibt ca. 250 ml), auf 150 ml einkochen und leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Sauce mit der in wenig

Wasser angerÄ¼hren SpeisestÄ¼rke binden und 2 Minuten schwach kochen lassen. Restliches Ä¼l und die Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Lammkarrees mit restlichem Thymian und Knoblauch darin mit der Fleischseite nach unten bei nicht zu starker Hitze 2 Minuten braten, wenden und mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen. Lammkarrees im vorgeheizten Backofen bei 180Ä¼ Celsius auf der 2. Schiene von unten 12-15 Minuten garen. Herausnehmen, in Alufolie einwickeln und 5 Minuten ruhen lassen.

OfengemÄ¼se: Den Ofen auf 200Ä¼ Celsius vorheizen. Das ganze GemÄ¼se in mundegerechte StÄ¼cke schneiden (Knoblauch in feine Scheiben) und in der OlivenÄ¼l-GewÄ¼rzmischung schwenken. FÄ¼r 30 Minuten in den Backofen geben.

📏 Einstellungen

Ofen

180-200Ä¼ Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

fÄ¼r 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 75 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Fleischküchle mit Senf



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Fleischküchle

500g Hackfleisch (halb und halb)

1 Zwiebel

1 Brötchen

1 Ei

1 TL Salz

2 TL Senf mittelscharf

Pfeffer, aus der Mühle

Butter

2 EL Semmelbrösel

Senf

200 g feines gelbes Senfmehl

1 Knoblauchzehe

6 Zweige Thymian

1/4 l Sherryessig (oder milden Essig nur 5% Säure)

2 TL Salz

1/2 EL Honig

1/2 EL Puderzucker

250ml Wasser

📖 Anleitung Rezept

Fleischküchle: Brötchen in Wasser aufweichen und gut ausdrücken. Alle Zutaten in einer Schüssel kneten. Anschließend Fleischküchle formen und in Butter anbraten.

Senf: Senfmehl mit 250ml Wasser verrühren und 30 Min. quellen lassen. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauch und Kräuter mit

Essig, Salz und Honig aufkochen lassen, vom Herd nehmen und 10 Min. ziehen lassen. Den Essig durch ein feines Sieb abgießen und mit dem Mixer unter das Senfmehl rühren, bis der Senf fein cremig ist. Einige Tage durchziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 6-8 Fleischstücke

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise - Frühstück - Rührei



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

12 Eier

50ml Milch, 3,5 %

eine Prise Meersalz und Pfeffer

15g geschmolzene Butter

100g Fetakäse

2 EL Basilikum

1 EL Öl

1 rote Zwiebel

📖 Anleitung Rezept

Wichtig beim Rührei ist die Hitze und das ständige Falten der Eier während des kochen. Zuerst die Zwiebel fein schneiden und mit den Eiern, Salz, Pfeffer und der Milch in einer Schüssel gut verquirlen. Den Fetakäse klein krümeln und den Basilikum in fein bis grobe Stücke zerrupfen, zur Seite Stellen. Die Butter in der Mikrowelle schmelzen lassen.

Nun eine Pfanne mit Öl komplett einreiben und erhitzen. Die Hälfte der Ei Masse nun in die heiße Pfanne einfließen lassen, kurz warten und nach 5-10 Sekunden anfangen die gestockten Eier zu Falten, das ganze nun mit der anderen Hälfte. Immer wieder Falten.

Dann nach 30 Sekunden den Feta und 3/4 des Basilikum sowie die flüssige Butter unterheben und weiter falten. Nach 2 Minuten ist das Rührei fertig. Zum Schluss noch mit dem restlichen Basilikum garnieren und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 2 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 12 Minuten

Hauptspeise -Kalb - Wiener Schnitzel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
600 g Kalbsschnitzel (Oberschale)
3 Eier
Prise Salz
250g Butterschmalz
1 Zitrone, in Spalten geschnitten
Mehl, glattes
Semmelbrösel

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Schnitzel mit Klarsichtfolie bedecken und sanft plattieren.</p> <p>Schritt 2: Beidseitig gleichmäßig salzen. Die Eier mit einer Gabel leicht verquirlen. Die Kalbsschnitzel mit Wasser besprühen, in griffigem Mehl beidseitig wenden, durch die Eier ziehen und danach in Semmelbröseln wenden (die Brösel dabei nicht andrücken).</p> <p>Schritt 3: Die Schnitzel leicht abschütteln und überschüssige Brösel entfernen. Reichlich Butterschmalz mit Rapsöl in einer passenden Pfanne ca. 2-3 cm erhitzen. Die Schnitzel beim frittieren dauerhaft im Kreis schwenken, die Schnitzel müssen immer in Bewegung sein. Beim ersten drehen des Soufflieren wälbt sich nun die Panade vom Fleisch.</p> <p>Schritt 4: Die Schnitzel nun auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit einer Zitronenspalte garniert servieren.</p>

Einstellungen						
<table border="0"> <tr> <td>Ofen ~</td> <td>Grill ~</td> </tr> <tr> <td>Herd ~</td> <td>Einstellungen -</td> </tr> <tr> <td>Schwierigkeit leicht</td> <td>Menge für 3 Personen</td> </tr> </table>	Ofen ~	Grill ~	Herd ~	Einstellungen -	Schwierigkeit leicht	Menge für 3 Personen
Ofen ~	Grill ~					
Herd ~	Einstellungen -					
Schwierigkeit leicht	Menge für 3 Personen					

Zeiten				
<table border="0"> <tr> <td>Vorbereitung ca. 15 Minuten</td> <td>Kochzeit ca. 10 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Ruhezeit keine</td> <td>Fertigstellung ca. 25 Minuten</td> </tr> </table>	Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten	Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 25 Minuten
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten			
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 25 Minuten			

Vorspeise -Suppen - Tomaten Cremesuppe

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
500g frische Tomaten



1 Dose geschälte Tomaten
2 EL Tomatenmark
150ml Milch
450ml Gemüsebrühe
Prise Zucker
Butter
Salz und Pfeffer
frischer Basilikum
2 EL saure Sahne
1/2 Becher Sahne
1 Zwiebel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln fein wÄ¼rfeln und in Butter anschwitzen. Tomatenmark hinzufÄ¼gen und kurz anbraten. Den Rotwein hinzufÄ¼gen und 5 Minuten auf mittlerer Hitze reduzieren lassen.

Schritt 2: Danach die frischen und die Dosentomaten vierteln und in den Topf geben. Mit der GemÄ¼sebrÄ¼he auffÄ¼llen und 30 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: AnschlieÃ¼nd sÄ¼Ã¼ e Sahne, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Zucker und die Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen und pÄ¼rieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und nochmal aufschÄ¼men. FÄ¼r die Garnitur frischen Basilikum und Mozzarella (evtl. Croutons).

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Vorspeise -Suppen - Paprika Pilz Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 rote Paprikas
1 Karotte
6 frische braune Champignons
2 kleine Kartoffeln
1 Stange FrÃ¼hlingzwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
1 rote Chilischote
Gemüsebrühe
Butter
1 Becher saure Sahne
1 Becher Sahne

1 TL Muskat
1/2 TL Chilipulver
Salz und Pfeffer
10 Blätter frischer Basilikum

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein wÄ¼rfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Die Kartoffeln, Karotte, Chilischote, Champignons, Paprikas und FrÄ¼hlingzwiebel wÄ¼rfeln in den Topf geben und anbrÄ¼nen. Mit der GemÄ¼sebrÄ¼he auffÄ¼llen bis das ganze GemÄ¼se bedeckt ist und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: AnschlieÃ¼nd saure Sahne, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Basilikum und Muskat dazugeben, kurz aufkochen lassen und pÄ¼rieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und nochmal aufschÄ¼men.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise -Suppen - Rosenkohl Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Netz Rosenkohl

2 mittelgroÙe Kartoffeln

GemüÙebrühe

Petersilie

2 Fröhlingzwiebeln

Salz und Pfeffer

1 EL Schmand

Prise Zucker

2 EL saure Sahne

1/2 Becher Sahne

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Butter

Chilipulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein wÄ¼rfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln, FrÄ¼hlingzwiebeln, Petersilie und den Rosenkohl schneiden und kurz anbraten. Mit der GemÄ¼sebrÄ¼he auffÄ¼llen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, Sahne, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chilipulver und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise-Suppen - Knollensellerie Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 große Knollensellerie

3 mittelgroße Kartoffeln

Gemüsebrühe

Petersilie

Salz und Pfeffer

1 EL Schmand

Prise Zucker

2 EL saure Sahne

1/2 Becher Sahne

1 Zwiebel

Prise frischer Muskat

1 Knoblauchzehe

Butter

Chilipulver

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln und den Knollensellerie schneiden und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, Sahne, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chilipulver Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

leicht

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 45 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 60 Minuten

Vorspeise - Suppen - Zucchini Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

5 Zucchini

2 mittelgroße Kartoffeln

Gemüsebrühe

Petersilie

Salz und Pfeffer

1 EL Schmand

Prise Zucker

2 EL saure Sahne

1/2 Becher Sahne

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Butter

Chilipulver

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Zucchini, Kartoffeln und Möhren klein schneiden kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chilipulver Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 45 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 60 Minuten

Vorspeise - Suppen - Bihun Suppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Bihunsuppe

2 Hühnerinnenbrustfilets

1 Pck. Glasnudeln

1 Knoblauchzehe

Hühnerbrühe

Butter

1 Pck. Mu-Err-Pilze

frische Champignons

1 Glas Mungobohnensprossen

1 Bund Frühlingszwiebel

1 Glas Bambusscheiben

1 Zwiebel

1 Karotte

1 rote und gelbe Paprikaschote

Gewürzmischung

3 EL Sojasoße

Salz und Pfeffer

1 TL Currypulver

1 EL Essig

Prise Zucker

2 EL Öl (Sesamöl)

1 TL Sambal Oelek

3 EL Worcestersauce

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zuerst die Filets in kleine Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebel, Karotte, Bambusscheiben, Paprikaschote und die Zwiebel in Streife schneiden.

Schritt 2: Butter in den Topf geben und das Fleisch anbraten. Das Gemüse zugeben und 5 Minuten dünsten. Mit dem Wein ablöschen, kurz einkochen lassen und mit der Hühnerbrühe auffüllen.

Schritt 3: Die Zutaten der Gewürzmischung in einer Schüssel vermischen und in die Suppe geben und umrühren. Glasnudeln in eine extra Schüssel geben und mit kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen. Die Glasnudeln in die Suppen geben und 5 Minuten aufkochen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 Staudensellerie
3 mittelgroße Kartoffeln
Gemüsebrühe
Petersilie
Salz und Pfeffer
1 EL Schmand
Prise Zucker
2 EL saure Sahne
1/2 Becher Sahne
1 Zwiebel
1/4 TL frischer Muskat
1 Knoblauchzehe
Butter
Chilipulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein wÄ¼rfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln und den Staudensellerie schneiden und kurz anbraten. Mit der GemÄ¼sebrÄ¼he auffÄ¼llen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: AnschlieÃ¼nd Schmand, sÄ¼hne, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chilipulver Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pÄ¼rieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und nochmal aufschÄ¼men.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Vorspeise -Suppen - Knoblauch Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 große Knoblauchknolle
3 mittelgroße Kartoffeln
Gemüsebrühe
Petersilie
Salz und Pfeffer
1 EL Schmand
Prise Zucker

Muskat
2 EL saure Sahne
1/2 Becher Sahne
1 Zwiebel
Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln und die Knoblauchzehen schneiden und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chilipulver Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise-Suppen - Kohlrabi Cremeuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 großen Kohlrabi

3 mittelgroße Kartoffeln

Gemüsebrühe

Petersilie

Salz und Pfeffer

1 EL Schmand

Prise Zucker

2 EL saure Sahne

1/2 Becher Sahne

1 Zwiebel

1/4 TL frischer Muskat

1 Knoblauchzehe

Butter

Chilipulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln und den Kohlrabi klein schneiden und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chilipulver Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise - Suppen - Frühlingszwiebel Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Bund Frühlingszwiebel

Gemüsebrühe

Petersilie

Salz und Pfeffer

1 EL Schmand

Prise Zucker

2 EL saure Sahne

1/2 Becher Sahne

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

Butter

Chilipulver

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln und den Frühlingszwiebel schneiden und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chilipulver und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 45 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 60 Minuten

Vorspeise - Suppen - Mais Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

3 Maisdosen

3 mittelgroße Kartoffeln

Gemüsebrühe

Petersilie

Salz und Pfeffer

1 EL Schmand

Prise Zucker

2 EL saure Sahne

1/2 Becher Sahne

1 Zwiebel

1/4 TL frischer Muskat

1 Knoblauchzehe

Butter

Chilipulver

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln klein schneiden und mit dem Mais kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, saure Sahne, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie, Chilipulver Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 45 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 60 Minuten

Vorspeise - Aperitif - Knoblauch Champignons



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Tonschalen

600g kleine Champignons

6 frische Knoblauchzehen

etwas Thymian, frisch

1/4 Zitrone

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Petersilie

Baguette

Anleitung Rezept

Schritt 1: Knoblauchzehen fein wÄ¼rfeln und in Butter anschwitzen mit den Pilzen anbraten. Alles mit Zitrone betreufeln.

Schritt 2: Die Tonschalen mit den gebratenen Champignons fÄ¼llen. Salz und Pfeffer hinzugeben, mit OlivenÄ¼ll die Pilze bedecken. Thymianzweig hinzugeben und bei 200Ä° Celsius fÄ¼r 10-15 Minuten in den Ofen geben.

Schritt 3: Mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren. Dazu Baguette.

Einstellungen

Ofen

200Ä° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 15-20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 25-30 Minuten

Vorspeise - Pizza - Italienische gefÄ¼llte PizzabrÄ¼tchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

320ml lauwarme Milch oder Wasser

400g Mehl Typ 550

100g Hartweizen Grieß

2 TL Salz

1/2 Würfel Hefe

4 EL Olivenöl

Käse

gekochter Schinken

Salami

Anleitung Rezept

Mehl, Grieß und Salz gründlich vermengen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen, 5 Minuten ruhen lassen und dann zur Mehlmischung geben. 10 Minuten kneten. 1 Stunde gehen lassen. Den Teig ausrollen und mit Schinken, Salami und Käse belegen. Zusammenrollen und in 4-5 cm große Stücke schneiden. Pizzabrotchen auf dem Pizzastein 5-10 Minuten backen. (Pizzastein sollte 1 Stunde vorher in den Ofen bei voller Hitze)

🗄 Einstellungen

Ofen

250° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 8-10 Pizzabrotchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 5-10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 90 Minuten

Vorspeise -Salate - Rucolasalat mit Serranoschinken und Granatapfelkernen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Salat

1 Pck Rucola

1 Granatapfel

Grana Padano

Serrano

Kürbiskerne

Dressing

1/2 Zwiebel

100g Johannisbeer oder Erdbeergelee

50ml Balsamico bianco

100ml Rapsöl, kalt gepresst

250ml Hühnerbrühe

1/2 EL Senf, mittelscharf

1/2 EL Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

1/2 EL Salz

1/2 Knoblauchzehe, durchgepresst

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln fein würfeln, Rucola waschen, Granatapfelkerne aus der Frucht holen und die Kürbiskerne anbraten.

Schritt 2: Für das Dressing alle Zutaten schaumig schlagen und anschließend in den Kühlschrank stellen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 20 Minuten

Vorspeise - Suppen - Muskat Kürbis, Ingwer und Süßkartoffel Suppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 Kürbisse, (Muskatkübis)
400 g Möhren
2 große Süßkartoffel
1/4 Knollensellerie
1 Ingwer, ca. 5 cm
1 kleine Chilischote
1 Knoblauchzehe
1 m.-große Zwiebel
600ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
Prise Currypulver
Muskat
Öl

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Kürbis und Chilischoten entkernen, Möhren, Kartoffeln, Ingwer, Zwiebeln, Sellerie und Knoblauch schneiden.</p> <p>Schritt 2: Alles in Würfel schneiden und in einem großen Topf in etwas Öl kurz anbraten. Mit Currypulver bestreuen und mit der Brühe ablöschen. Bei leichter Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.</p> <p>Schritt 3: Pürieren. Mit den Gewürzen abschmecken und die Kokosmilch unterrühren.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 6-8 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 60 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Variante 1

5 frische Tomaten

2 Knoblauchzehen

5 EL Olivenöl

frischer Basilikum

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel fein geschnitten

Baguette oder Ciabatta sowie Butter

Balsamicosirup

Variante 2

5 große Tomaten und 2 Dose Tomaten in Stücke

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe, klein gehackt

1 großes Baguette oder Ciabatta

etwas Pecorino

1 Bund frischer Basilikum, klein gehackt

etwas Olivenöl

etwas Oregano

50ml Balsamico

50ml Rotwein

50ml Orangensaft

2 EL Honig

Salz und Pfeffer

1 Prise Pimentpulver

Anleitung Rezept

Variante 1: Frische Tomaten (Kerne und das weiche Fruchtfleisch entfernen) und die Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den frischen Basilikum fein hacken. Baguette in Scheiben schneiden und in Olivenöl rösten danach mit den Knoblauchzehen einreiben und mit etwas Salz bestreuen. Olivenöl auf das Baguette träufeln und nochmal mit den Knoblauchzehen einreiben. Tomaten, Zwiebel, Basilikum mit etwas Pfeffer und Olivenöl vermischen. Auf das getoastete und eingerieben Baguette verteilen und mit Balsamicosirup beträufeln.

Variante 2 Frische Tomaten (Kerne und das weiche Fruchtfleisch entfernen) und die Zwiebel in Würfel schneiden. Dosentomaten durch einen Sieb abtropfen lassen. Die abgetropften Tomaten in eine Schüssel geben und die fein gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum dazugeben. 1 Schuss Olivenöl hinzufügen. Für die Balsamicocreme den Balsamico und Rotwein zum Kochen bringen. Sobald es dickflüssig wird Orangensaft und Honig dazugeben und nochmal aufkochen lassen. Baguette schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne rösten. Baguette nochmals mit Knoblauch und Olivenöl einreiben, Tomatenmasse darauf verteilen und mit der Balsamicocreme beträufeln. Zum Schluss noch etwas geriebenen Pecorino.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 55 Minuten
--------------------------	---

Vorspeise -Suppen - Steinpilzessenz Mit HackklÄrchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
750ml Hühnerbrühe
250ml Wildfond
15g getrocknete Steinpilze
5 Zweige frischer Thymian
1 Prise Meersalz und Pfeffer
4cl Portwein
250g Rinderhackfleisch
Schnittlauch
Petersilie
1 Prise Zucker
1 Eiweiß

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Fonds erhitzen, Steinpilze dazugeben, Topf vom Herd nehmen, Pilze etwa 30 Minuten einweichen lassen.</p>
<p>Schritt 2: Die Mischung einmal aufkochen, Thymian dazugeben, dann Hitze herunterdrehen, noch 25-30 Minuten ziehen lassen. Thymian nach 10 Minuten rausnehmen. Mit 100g Hackfleisch und 1 Eiweiß die Suppe klÄren. Die Mischung vom Herd nehmen, durch ein Mulltuch filtern. Salzen und Pfeffern, mit etwas Zucker abschmecken.</p>
<p>Schritt 3: Aus dem Hackfleisch die HackklÄrchen formen mit Schnittlauch und Petersilie.</p>

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 75 Minuten

Vorspeise -Aperitif - Gefüllte Eier

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Variante 1
6 Eier
Petersilie
Frühlingszwiebeln



Salatcreme
Doppelrahmfrischkäse
mittelscharfer Senf
Zucker
Salz
weißer Pfeffer
Variante 2
6 Eier
2 TL Senf
1 kl. Becher Creme fraiche
Salz
Pfeffer

Anleitung Rezept

Variante 1: Die gekochten Eier halbieren und das Eigelb herauslösen. Eigelb mit Salatcreme, Senf, Frischkäse und Gewürzen verrühren. In einen Spitzbeutel geben und die Eierhälften damit füllen. Anschließend mit Frühlingszwiebeln und Petersilie garnieren.

Variante 2: Eier hart kochen und abkühlen lassen. Eier schälen, der Länge nach halbieren und das Eigelb mit einem TL herausnehmen. Die Eigelbe und die restlichen Zutaten mit einer Gabel zerdrücken und dabei verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eigelbmasse in einen Spritzbeutel füllen und wieder in die Eihälften spritzen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 12 halbe Eier

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Vorspeise -Suppen - Ochsenschwanz Suppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

125ml Wasser

150g Möhren, gewürfelt

50g Sellerie, gewürfelt

175g Porree, in dünne Scheiben geschnitten

150g Rinderhack

1 1/2 Eiweiß

1 Zwiebel, in Scheiben geschnitten

500g Ochsenschwanz, in Stücke geschnittener

etwas Olivenöl

50g Knollensellerie, gewürfelt

Salz

1 Tomate, gehäutet, in Stücke geschnitten

1 Prise Zucker
1 Zweig frischer Thymian
1 Lorbeerblatt
1/2 Kohlrabi, in dünne Scheiben geschnitten
1 kleine Möhre, in dünne Scheiben geschnitten
150 ml Rotwein
1 Liter Fleischbrühe
1 EL Madeira
1 TL Whisky
1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnittener
Pfeffer aus der Mühle

Anleitung Rezept

Schritt 1: Klärflüssigkeit: Das Eiweiß verquirlen und mit jeweils 50 g Mäihren, Sellerie und Porree, dem Rinderhackfleisch und 152ml Wasser vermischen. Bis zur Verwendung dann im Kühlschrank kalt stellen.

Schritt 2: Für die Suppe die Ochsenchwanzstücke in heißem Olivenöl anbraten. Die Gemüseswürfel und Zwiebelscheiben hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und glasig anschwitzen. Tomatenstücke, Thymian, Zucker und Lorbeerblatt hinzufügen und alles ca. 30 Min. schmoren lassen.

Schritt 3: Anschließend mit dem Rotwein ablöschen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen lassen. Die Fleischbrühe zugeben und die Suppe 2 1/2 Stunden leise kochen lassen. Das Fleisch sollte dann weich sein. Die Suppe abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen und klein zupfen. Dann die Suppe durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das aufgefangene Gemüse entsorgen. Bevor die Klärflüssigkeit zugefügt wird, sollte die Suppe vollständig abgekühlt sein. Die Klärflüssigkeit hinzufügen, unter ständigem Rühren einmal aufkochen und dann 30 Minuten auf dem Siedepunkt ziehen lassen. Nun die Suppe durch ein Mulltuch in einen Topf gießen. Die Suppe noch einmal erhitzen und mit Salz, Pfeffer, Madeira und Whisky abschmecken.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 3 1/2 Stunden

Fertigstellung

ca. 4 1/2 Stunden

Vorspeise -Aperitif - Büffelmozzarella mit Mango an Honig Chilli Vinaigrette und Parmaschinken



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Büffelmozzarella

1 reife Mango

1/2 Chilischote, rot

1 kleine Zwiebel, rot

1/2 Bund Koriandergrün oder auch Kerbel

4 EL Sesamöl

3 EL Essig (Aprikosen- oder Pfirsichessig)

1 EL Honig (Akazienhonig)

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Mozzarella, Zwiebel und Mango in feine Scheiben schneiden und anrichten. Das Dressing aus Sesamöl, Aprikosenessig, Honig, Salz und Pfeffer zubereiten und darüber träufeln. Die Chilischote entkernen und in feine Würfeln oder Ringe schneiden und den gehackten Koriander darüber streuen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Vorspeise -Suppen - Fenchel Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

130g Fenchelknolle mit Grün

250g Kartoffeln

1 Knoblauchzehen

20g Butter

100ml trockenen Weißwein

400ml Gemüsebrühe

150ml Sahne

100ml Schmand

1 Petersilienwurzel

1 Knollensellerie

1 Porree

1 Zwiebel

Prise Zucker

Salz, Pfeffer

1/2 TI Zitronensaft

1/2 TI Weißweinessig

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach das restliche Gemüse schneiden und kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, Sahne, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Weißweinessig und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 60 Minuten

Vorspeise - Suppen - Süßkartoffel Chorizo Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
300g Chorizo
1 Zwiebel
1 rote Chili
1 Knoblauchzehe
2 Süßkartoffeln
400g Kartoffeln
1 EL Olivenöl
Butter
200ml Sahne
1 TL Edelsüßpaprika
2 EL Hühnerbrühe (instant)
1 Prise Zucker
Prise frischer Pfeffer
Prise frischer Muskat

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Chorizo in Würfel schneiden und in Butter anbraten, anschließend zur Seite legen. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehe fein würfeln und in Butter anschwitzen.</p> <p>Schritt 2: Danach die Kartoffeln in mundgerechte Würfel schneiden kurz anbraten. Den Topf mit Wasser füllen bis das ganze Gemüse bedeckt ist. Hühnerbrühe hinzugeben und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.</p> <p>Schritt 3: Anschließend Sahne und mit Salz Pfeffer abschmecken. 1 Prise frischer Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren.</p>

🗪 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
-	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 4-6 Personen


🕒 Zeiten	
-----------------	--


Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 60 Minuten

Vorspeise - Suppen - Grießklößchen Suppe




Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
Rinderbrühe
2 Möhren
1 Petersilienwurzel
1 Knollensellerie
1 Porree
1 Zwiebel
1 Knolle Fenchel (klein)
1 kg Ochsenbeinscheiben oder Rinderknochen
Butterschmalz
1/4 TL Meersalz
5 Pfefferkörner
2 Lorbeerblätter
2,5 Liter Wasser
250ml Rotwein
Grießklößchen
30g Butter
1 Ei
100 Hartweizengriße
250ml Milch
Salz
Muskat

 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1 Rinderbrühe: Das ganze Suppengemüse waschen, schälen und grob schneiden. Fleisch und Gemüse in Butterschmalz anbraten und anschließend mit Wein ablöschen. Gewürze zerdrücken und mit Wasser in den Topf zum Fleisch und Gemüse geben. 3 Stunden kochen lassen und anschließend absieben. Die gesiebte Brühe danach nochmal 20 Minuten einkochen lassen bis 1,5 Liter klare Rinderbrühe übrig ist.</p>
<p>Schritt 2 Grießklößchen: Milch zum Kochen bringen und Salz, Muskat und die Butter dazugeben. Den Grieß langsam nach und nach einrühren. Abkühlen lassen und anschließend das Ei unterheben. Mit 2 Esslöffeln Grießklößchen formen. Entweder 10 Minuten im heißen Salzwasser kochen und dann zur Suppe geben (damit die Suppe sich nicht milchig färbt von den frischen Grießklößchen) oder direkt in der Suppe 10 Minuten mitkochen lassen.</p>

 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
-	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-6 Personen

 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 190 Minuten

Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 210 Minuten
--------------------------	--

Vorspeise - Suppen - Kürbis Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1-2 Kürbis(e) (500g Fruchtfleisch) nach Wahl(z.B. Hokkaido)
2 mittelgroße Kartoffeln
2 Möhren
Gemüsebrühe
1/2 Knolle Sellerie
Salz und Pfeffer
1 EL Schmand
Prise Zucker
2 EL saure Sahne
1/2 Becher Sahne
1 Zwiebel
1/2 TL Currypulver
1/4 TL frischer Muskat
1 Knoblauchzehe
Butter
1/4 TL Chilipulver

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und mit Ingwer und Currypaste in Butter anbraten.</p> <p>Schritt 2: Danach das Fruchtfleisch, Kartoffeln, Möhren und Sellerie klein schneiden kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.</p> <p>Schritt 3: Anschließend Schmand, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Currypulver, Chilipulver Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.</p>

Einstellungen						
<table border="0"> <tr> <td>Ofen ~</td> <td>Grill ~</td> </tr> <tr> <td>Herd -</td> <td>Einstellungen -</td> </tr> <tr> <td>Schwierigkeit leicht</td> <td>Menge für 6-8 Personen</td> </tr> </table>	Ofen ~	Grill ~	Herd -	Einstellungen -	Schwierigkeit leicht	Menge für 6-8 Personen
Ofen ~	Grill ~					
Herd -	Einstellungen -					
Schwierigkeit leicht	Menge für 6-8 Personen					

Zeiten				
<table border="0"> <tr> <td>Vorbereitung ca. 15 Minuten</td> <td>Kochzeit ca. 45 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Ruhezeit keine</td> <td>Fertigstellung ca. 60 Minuten</td> </tr> </table>	Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten	Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 60 Minuten
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten			
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 60 Minuten			

Vorspeise - Suppen - Kokos Ingwer Suppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 6 Karotten
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- Gemüsebrühe
- 1 rote Chilischote
- Salz und Pfeffer
- Butter
- 2 EL saure Sahne
- 1 Zwiebel
- Muskat
- Prise Zucker
- Petersilie
- 1 Dose Kokosmilch
- 5 cm Ingwer
- 1 TL Currypaste
- 2 Stangen Frühlingzwiebeln
- 1/2 TL Chilipulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein würfeln und mit Ingwer und Currypaste in Butter anbraten.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln, Karotten, Chilischote und Frühlingzwiebeln würfeln in den Topf geben und anbräunen. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Kokosmilch, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Chilipulver, Muskat und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 6-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise -Suppen - Pilz Cremesuppe

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 400g frische Pilze nach Wahl (Steinpilze, Champignons, ...)
- 2 mittelgroße Kartoffeln
- Gemüsebrühe



Petersilie
Salz und Pfeffer
1 EL Schmand
Prise Zucker
2 EL saure Sahne
1/2 Becher Sahne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein wÄ¼rfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln und Pilze klein schneiden und kurz anbraten. Mit der GemÄ¼sebrÄ¼he auffÄ¼llen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: AnschlieÃ¼nd Schmand, sÄ¼Ã¼e Sahne, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pÄ¼rieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und nochmal aufschÄ¼umen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 6-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise -Suppen - Brokkoli Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g frischen Brokkoli

4 mittelgroÙe Kartoffeln

1 Knoblauchzehe

Gem¼sebr¼he

Prise Zucker

Salz und Pfeffer

Butter

1 EL Schmand

2 EL saure Sahne

1/2 Becher Sahne

1 Zwiebel

1/2 TL Chilipulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein warfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln vierteln und den Brokkoli kurz anbraten. Den Topf mit Wasser fullen bis das ganze Gemuse bedeckt ist. Hhnerbrhe hinzugeben und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Schmand, se Sahne, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Chilipulver und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und prieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal mit dem Prierstab aufschumen.

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fur 6-8 Personen

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise-Suppen - Franzosische Zwiebelsuppe



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

500g frische Zwiebeln

Gryere (Kese)

Baguette (in Stucke oder Scheiben)

frische Gemusebrhe

Prise Zucker

250ml Weißwein

Salz und Pfeffer

Butter

 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebeln in Ringe schneiden, halbieren und in Butter sehr scharf anbraten.

Schritt 2: 1 Glas Weißwein dazugeben und reduzieren lassen. Mit der Gemusebrhe auffullen bis alle Zwiebeln bedeckt sind und 30 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: Anschließend Salz, Pfeffer und Zucker dazugeben, kurz aufkochen. Den Ofen auf 180 Grad heizen, die Suppe in eine feuerfeste Schale geben, mit Baguette und geriebenem Gryere bedecken und im Ofen zum schmelzen bringen.

 Einstellungen

Ofen

180 Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

Grill

~

Einstellungen

Backofen Grillfunktion

Menge

leicht

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 40 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 55 Minuten

Vorspeise - Suppen - Weiße Spargel Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g weißer Spargel

1 Liter Gemüsebrühe

1 EL Zucker

Butter

1 Zwiebel

Salz und weißer Pfeffer

100ml Weißwein

1 TL Zitronensaft

4 EL saure Sahne

1/2 Becher süße Sahne

Brunnenkresse

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Spargel waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zwiebeln fein würfeln und in Butter anschwitzen. Den zuvor gestückelten Spargel mit Salz und Zucker kurz anbraten, mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen und kurz einkochen lassen.

Schritt 2: Mit Gemüsebrühe auffüllen, salzen und pfeffern und 30 Minuten auf mittlerer Hitze aufkochen lassen. Danach Sahne dazugeben und pürieren. Den ganzen Topf Suppe sieben und noch einmal aufschäumen. Vor dem Servieren mit etwas Kresse bestreuen.

🗪 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd
-

Einstellungen
-

Schwierigkeit
leicht

Menge
für 6-8 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

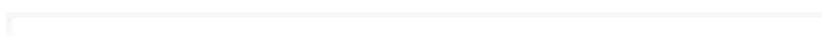
Kochzeit
ca. 30 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 45 Minuten

Grillsaison - Grillbeilagen - Gefüllte Champignons

Zutatenliste & Informationen





Zutaten

8 große frische Champignons

1 Becher Schmand

1 Zwiebel

80 g Schinken oder Speck

1/2 Bund Schnittlauch

80 g geriebenen Käse (Emmentaler, Mozzarella)

Salz und Pfeffer

etwas Butter oder Öl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Champignons mit einem Pinsel oder einem Tuch von Erde befreien. Die Stiele vorsichtig rausziehen, aber nicht wegwerfen und beiseite legen.

Schritt 2: Die Zwiebel und die Pilzstiele fein würfeln, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden, ein Blech oder einfach eine Auflaufform etwas einfetten, die Pilzköpfe mit dem Loch nach oben darauflegen. Den Backofen auf etwa 200° Celsius (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Schritt 3: Die Pilz- und Zwiebelwürfelchen in wenig Butter mit dem Schinken in einer Pfanne kurz anbraten. In einer Schüssel die Zwiebel-Pilz-Schinken-Mischung mit dem Schmand verrühren, den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Vorsichtig mit dem Salz, die Schinkenwürfel sind bereits salzig genug. Die Mischung in die Pilze füllen, über jeden Pilz etwas geriebenen Käse streuen.

Schritt 5: Die Pilze in den Ofen schieben und etwa 15 - 20 Minuten backen bis sie leicht braun sind.

Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

für 4-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15-20 Minuten

Fertigstellung

ca. 30-35 Minuten

Vorspeise - Suppen - Erbsen Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Pck Erbsen (TK)

2 mittelgroße Kartoffeln

2 Karotten

Gemüsebrühe

Petersilie

Salz und Pfeffer

1 EL Schmand

Prise Zucker

2 EL saure Sahne
1/2 Becher Sahne
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Knoblauchzehe fein wÄ¼rfeln und in Butter anschwitzen.

Schritt 2: Danach die Kartoffeln und Karotten klein schneiden und mit dem Erbsen kurz anbraten. Mit der GemÄ¼sebrÄ¼he auffÄ¼llen und 45 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen.

Schritt 3: AnschlieÃ¼nd Schmand, sÄ¼hliche Sahne, saure Sahne, Salz, Pfeffer, Petersilie und Zucker dazugeben, kurz aufkochen lassen und pÄ¼rieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 6-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise -Fisch und MeeresfrÄ¼chte - Lachs und Pilz Quiche



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

200g Weizenmehl

100g Butter

1 Ei

2 EL Milch

1 Prise Salz

Belag

200g Lachs, gerÄ¼ucherter

750g Porree

2 EL Butter

4 Eier

6 EL Creme fraiche

1/2 TL Salz und Pfeffer

1 Prise Muskat

1 TL Zitronensaft

Butter, fÄ¼r die Form

Anleitung Rezept

Schritt 1: Aus Mehl, Butter, dem Ei, der Milch und dem Salz einen geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in Klarsichtfolie ca. 30 min im KÄ¼lschrank ruhen lassen.

Schritt 2: Den Lauch putzen und in breite Ringe schneiden, dann ca. 6 Minuten in

der erhitzten Butter dÃ¼nsten, abkÃ¼hlen lassen. Den Lachs in feine Streifen schneiden. Die Eier mit der Creme fraiche verquirlen, Lauch und Lachs untermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft wÃ¼rzen.

Schritt 3: Die Form mit dem Teig auskleiden und die GemÃ¼semischung einfÃ¼llen. Den Backofen auf 200Ã° Celsius Umluft vorheizen und die Quiche 30 - 35 Minuten backen. FÃ¼r eine Pilzquiche einfach den Lachs durch 300g Pilze ersetzen.

🗪 Einstellungen

Ofen

200Ã° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

fÃ¼r 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 75 Minuten

Backen -KleingebÃ¼ck - Eisenlebkuchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

6 Eier

180g Zucker, braun

2 EL Honig

2 TL Zimt

1 TL LebkuchengewÃ¼rz

1 Prise Salz

250g Mandeln, gemahlen

250g HaselnÃ¼sse, gemahlen

200g Orangeat

200g Zitronat

Oblaten, 90 mm

200g KuvertÃ¼re

Puderzucker

Wasser

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Eier, Zucker und Honig schaumig schlagen. Die restlichen Teigzutaten untermischen. Den Teig flach auf die Oblaten streichen (ergibt ca. 30 St./90 mm).

Schritt 2: Auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Backen mit Ober- und Unterhitze bei 150Ã° Celsius, ca. 20 Minuten. Nach dem Erkalten mit KuvertÃ¼re Ã¼berziehen.

🗪 Einstellungen

Ofen

150Ã° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit leicht	Menge für 30 Eisenblechkuchen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 40 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - NY Cheesecake



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Boden
100g Butter
1 Pck Butterkekse
Füllung
3 EL Speisestärke
600g Frischkäse
200 Magerquark
150g Sahne
1 Ei
1 EL Limettensaft
150ml Milch
200g Zucker
Topping
1/2 EL Limettensaft
2 EL Zucker
250 Schmand
1Pck Vanillezucker

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Butterkekse zerbröseln und mit der flüssigen Butter vermischen. Die Mischung auf den Boden einer Backform drücken. Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 5-10 Minuten vorbacken, dann herausholen.</p> <p>Schritt 2: Zutaten für die Füllung langsam und vorsichtig unterheben und rühren. Die Creme auf den vorgebackenen Boden streichen und den Kuchen weitere 40-45 Minuten backen.</p> <p>Schritt 3: Die Zutaten für das Topping verrühren auf den Kuchen streichen und nochmal 5 Minuten backen. 2-3 Stunden abkühlen lassen, besser über Nacht.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 200° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge 1 Kuchen (26-28 Form)

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 50-60 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung

Backen -Kleingebäck - Quarkdonuts



Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

200 g Quark

20 EL Milch

8 EL Öl

175g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

400g Mehl

8 TL Backpulver

Zitronen Glasur

150g Puderzucker

3 EL Zitronensaft

Lebensmittelfarbe

Schokoladen Glasur

geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre

Streusel

 **Anleitung Rezept**

Schritt 1: In einer Schüssel Mehl mit Backpulver vermischen und in einer 2ten Schüssel Quark, Milch, Zucker, Öl und Vanillezucker vermischen.

Schritt 2: Alles zusammenführen. In einer Donutform bei 180° Celsius Umluft 20 Minuten backen.

Schritt 3: Abtropfen lassen und verzieren mit Zitronen oder Schokoladen Glasur und Streuseln.

Schritt 4: Für die Glasur 150g Puderzucker, 3 EL Zitronensaft, Lebensmittelfarbe vermischen bzw. die geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre mit den Streuseln auf den Donuts verteilen.

 **Einstellungen**
Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

für ca. 10 Donuts

 **Zeiten**
Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 2-4 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Backen -Kleingebäck - Hefedonuts

Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

420 g Mehl



1 Päckchen Trockenhefe (1/2 Würfel Frisch-Hefe)
25 ml lauwarmes Wasser
150 ml lauwarme Milch
65 g Zucker
1/2 TL Salz
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
35 g zerlassene Butter
Fritierfett (Pflanzenfett)

Zitronen Glasur

150g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
Lebensmittelfarbe

Schokoladen Glasur

geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre
Streusel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Trockenhefe mit dem lauwarmem Wasser und 2 TL des Zuckers verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl mit restlichem Zucker, dem Vanillezucker und dem Salz vermengen. Die lauwarme Milch mit dem Ei und der Butter verquirlen und zu dem Mehl in die Schüssel geben, ebenso die Hefe und 10 Minuten kneten.

Schritt 2: Den Teig 1 Stunde, an einer warmen Stelle, ruhen lassen.

Schritt 3: Donuts ausstechen und bei 140-160°C Celsius in Pflanzenfett ausbraten (1-2 Minute pro Seite).

Schritt 4: Für die Glasur 150g Puderzucker, 3 EL Zitronensaft, Lebensmittelfarbe vermischen bzw. die geschmolzene Schokolade oder Kuvertüre mit den Streuseln auf den Donuts verteilen.

Einstellungen


Ofen ~	Grill ~
Herd 140-160°C Celsius	Einstellungen Friteuse/Topf mit Pflanzenfett
Schwierigkeit mittel	Menge für ca. 10 Donuts

Zeiten

Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 2-4 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Backen - Kleingebäck - Chocolatecookies

Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
90g Butter
300g Schokolade zartbitter
2 Eier
1 EL Kakaopulver
75g Zucker
90g Mehl



1 TL Backpulver

1 Vanilleschote

200g Vollmilchschokolade

Anleitung Rezept

Schritt 1: Im Wasserbad zartbitter Schokolade und Butter langsam schmelzen und kurz abkühlen lassen.

Schritt 2: In einer zweiten Schüssel Eier, Kakaopulver und Zucker glatt rühren.

Schritt 3: In einer dritten Schüssel Mehl, Backpulver, Salz und Vanille mit dem Schneebesen verrühren.

Schritt 4: Alle 3 Inhalte in 1 Schüssel vermengen und danach 1 Stunden kühlen stellen. Den Teig auf einem Backblech verteilen (1 großer Esslöffel, 1-2 cm hoch und leicht andrücken) und bei 160°C Celsius Ober- Unterhitze 15 Minuten backen. 1 Stunden auskühlen lassen.

Einstellungen

Ofen

160°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

8-10 Cookies

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 150 Minuten

Backen -Kleingebäck - Schokolade Kirsch und Himbeer Muffins



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Mehl

2 TL Backpulver

125g Zucker

2 Eier

1 Pck Vanillezucker

80g Butter, zerlaufen

200g Schmand

80g Schokolade, zartbitter, grob gehackt

500g Kirsche aus dem Glas, Himbeeren oder anderes Obst

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl mit Backpulver gut vermischen.

Schritt 2: In einer 2ten Schüssel das Ei mit Zucker schaumig schlagen und Vanillezucker, zerlassene Butter und Schmand unterrühren.

Schritt 3: Die Mehlmischung unterheben und vorsichtig die Kirschen und die gehackten Schokostückchen dazu geben.

Schritt 4: Bei 200°C Celsius Ober- Unterhitze 25 Minuten backen.

📄 Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
leicht

Menge
15 Muffins

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 25 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 40 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Quark Christstollen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 1 Flasche Rumaroma
- 4 Tropfen Aroma, (Zitronenöl) oder Schale einer Zitrone
- 4 Tropfen Bittermandelaroma
- 2 Eier
- 150 g Mandel, gemahlene gesch.
- 175 g Zucker
- 175 g Butter
- 1 Msp. Muskat - Blüte und Kardamom
- 1 Pck. Vanillinzucker
- 250 g Quark
- 250 g Rosinen
- 100 g Zitronat, sehr fein gehackt
- Puderzucker
- 50 g Butter

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Einen Tag vorher die Rosinen in eine Schüssel geben, mit Rum mischen und darin einweichen lassen. Restliche Teigzutaten, außer Milch und Hefe, abwiegen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Schritt 2: Alle Zutaten miteinander gut verkneten und in eine Stollenform geben.

Schritt 3: Ofen auf 175° Celsius einstellen und den Stollen ca. 60 Minuten backen.

Schritt 4: Dann mit 50g zerlassener Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestäuben. In Alufolie verpackt sollte er 14 Tage lagern, bevor man ihn anschneidet.

📄 Einstellungen

Ofen
175° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit	Menge
schwer	f¼r 1 Stollen

⌚ Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 25 Minuten	ca. 60 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 14 Tage

Backen -Kuchen und Torten - N¼rnberger Christstollen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
300 g Rosinen
3 EL Rum, brauner
540 g Weizenmehl
90 g Zucker
85 g Butterschmalz
250 g Butter
50 g Zitronat
50 g Orangeat
120 g Mandel(n), gemahlene
30 g Marzipanrohmasse
1/2 TL Salz
1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale
1/2 TL Gewürzmischung für Stollen oder gemahl. Muskatb
140 ml Milch
2 Würfel Hefe, frische
100 g Butter
75 g Zucker
100 g Puderzucker

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Einen Tag vorher die Rosinen in eine Schüssel geben, mit Rum mischen und darin einweichen lassen. Restliche Teigzutaten, außer Milch und Hefe, abwiegen und bei Zimmertemperatur stehen lassen.</p>
<p>Schritt 2: Am nächsten Tag die Hälfte der Milch erwärmen, in eine große Schüssel geben. Hefe hineinbröseln, mit einer Gabel glatrühren. 1 Prise Zucker und 3 Essl. Mehl zugeben. Alles gut verrühren. Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.</p>
<p>Schritt 3: Restliches Mehl, Gewürze, Zitronenschale, Zucker, Salz, restliche Milch, Butterschmalz, Butter, Mandeln und Marzipanrohmasse zum Vorteig geben und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Teig auf die Arbeitsfläche geben, etwas fladrücken. Zitronat, Orangeat und Rosinen in die Mitte geben. Seiten überschlagen, alles mit den Händen vorsichtig unterkneten.</p>
<p>Schritt 4: Teig 1 Stunde gehen lassen. Backofen auf 175°C Celsius vorheizen. Teig durchkneten. Auf bemehlter Fläche zu einem ovalen Laib formen. Mit der Teigrolle in der Mitte eindrücken, so dass oben und unten 2 Wälste entstehen.</p>
<p>Schritt 5: Stollen auf dem Backblech noch heiß mehrmals mit flüssigem Butterschmalz bepinseln. Mit Zucker bestreuen und 2/3 des Puderzuckers darüber sieben. Abkühlen lassen. Mit restlichem Puderzucker bestreuen. Nach dem Backen mitsamt dem Backpapier vorsichtig auf ein Kuchengitter ziehen, da der Stollen sehr leicht bricht. An einem kühlen Ort, in Alufolie gewickelt, sollte er 14 Tage lagern, bevor man ihn anschneidet.</p>

📖 Einstellungen

Ofen
175° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
schwer

Menge
für 1 Stollen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 25 Minuten

Kochzeit
ca. 60 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 14 Tage

Backen -Kuchen und Torten - Apfelkuchen mit Streuseln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Apfelkuchen

300 g Mehl

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

1 Pck. Vanillinzucker

6 Äpfel, z. B. Elstar

350 g Apfelmus

Streusel

200 g Butter

275 g Mehl

125 g Zucker

1 Prise Salz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl, Butter, Zucker, Ei und Vanillezucker zu einem Teig verarbeiten. Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und mit dem Apfelmus in einer Schüssel vermischen. Die Masse auf den Teig geben.

Schritt 2: Die Butter im Topf schmelzen, vom Herd nehmen, die restlichen Zutaten vermischen und dazugeben und kurz abkühlen lassen und dann Streusel mit den Händen formen.

Schritt 3: Auf mittlerer Schiene bei ca. 175° Celsius umluft ca. 45 Min. backen.

📖 Einstellungen

Ofen
175° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 1 Kuchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 45 Minuten

Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 60 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Tarte Tatin



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
200g Mehl
3 EL Puderzucker
1 Prise Salz
1 Ei
100g Butter, kalte
2 EL Wasser, eiskaltes
750g Äpfel, feste säuerliche (z.B. Elstar)
125g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
125g Butter

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Mehl, Puderzucker, Salz, Butter in Stückchen mit Ei und Wasser zu einem glatten Teig verarbeiten. In Klarsichtfolie einpacken und für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in jeweils achteln schneiden. Mit Zitrone beträufeln.</p>
<p>Schritt 2: Die Butter und den Puderzucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Sofort die Apfelspalten kreisförmig in den Karamell legen und bei schwacher Hitze noch 4 Minuten mitbraten.</p>
<p>Schritt 3: Backofen auf 200°C Celsius Ober- Unterhitze vorheizen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf etwas Mehl unter Zuhilfenahme der Klarsichtfolie kreisförmig ausrollen. Teig über die Karamell Äpfel legen. 35 Minuten backen. Tarte dann 10 Min. abkühlen lassen. Einen passenden Kuchenteller auf die Pfanne legen, mit Schwung umdrehen.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
200°C Celsius	~
Herd	Einstellungen
~	Ober- Unterhitze
Schwierigkeit	Menge
schwer	für 1 Tarte

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 100 Minuten

Backen -Kleingebäck - Cinnamon Rolls

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Apfelkuchen
200 ml Milch



130 g Butter
500 g Mehl
1/2 TL Salz
70 g Zucker
1 Ei
1 Pck. Trockenhefe
130 g Zucker, braun
2 TL Zimt
Frosting
100 g Frischkäse
100 g Puderzucker
4 Tropfen Vanillearoma

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl, Salz, Zucker und Ei in eine Schüssel geben und die Hefe hineinbröseln. Milch und Butter erwärmen bis die Butter geschmolzen ist. Die Milch hineingießen und zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt 1 Stunde gehen lassen.

Schritt 2: Den Teig ausrollen und mit Butter bestreichen. Zucker und Zimt mischen und darüber streuen, keinen Rand lassen. Von der langen Seite aufrollen und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. 30 Minuten gehen lassen. Die Rollen bei 180°C Celsius Umluft ca. 15-20 backen.

Schritt 3: Das Frosting auf den warmen Rolls verteilen.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für ca. 10 Cinnamon Rolls

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15-20 Minuten

Fertigstellung

ca. 45-50 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Hefezopf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Weizenmehl (405)

250ml Milch, lauwarmer

50g Zucker

21g Hefe, 1/2 Würfel

75g Butter, weiche

1 TL Salz

1 Ei

1/2 EL Zitronenschale

1/2 Ei zum Bestreichen

1 EL Hagelzucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Milch leicht erwärmen Zucker und Hefe dazugeben und alles zusammen gut verrühren. Zitronenschale und Ei dazugeben und gut verquirlen. Diese Flüssigkeit zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz hinzufügen und verkneten. Abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Schritt 2: Aus dem Teig 3 Stränge formen und danach flechten und mit Hagelzucker bestreuen. Nochmals 30 Min. gehen lassen.

Schritt 3: Backofen auf 200° Celsius Ober- und Unterhitze, vorheizen. Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit auf 180 Grad herunterschalten.

Schritt 4: Nach dem Backen sofort mit zerlassener Butter oder Wasser bestreichen.

Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 1 Hefezopf

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 215 Minuten

Backen -Kleingebäck - Chocolatechipcookies



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

125g Butter (Raumtemperatur)

100g weißer Zucker

100g brauner Zucker

1/2 TL Vanilleextrakt

1 geschlagenes Ei

225g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz

250g Chocolate Chips

Anleitung Rezept

Schritt 1: Butter, Vanilleextrakt, weißer und brauner Zucker in den Mixer geben und mixen.

Schritt 2: Das Ei nach und nach dazugeben und unter die Mixtur mischen. Danach das Mehl ebenfalls nach und nach unterrühren. Die Schokolade dazugeben und weiterrühren. Kleine Kugeln formen und auf ein Backblech geben.

Schritt 3: Im Ofen bei 200° Celsius (Ober - Unterhitze) für 8-10 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

200° Celsius

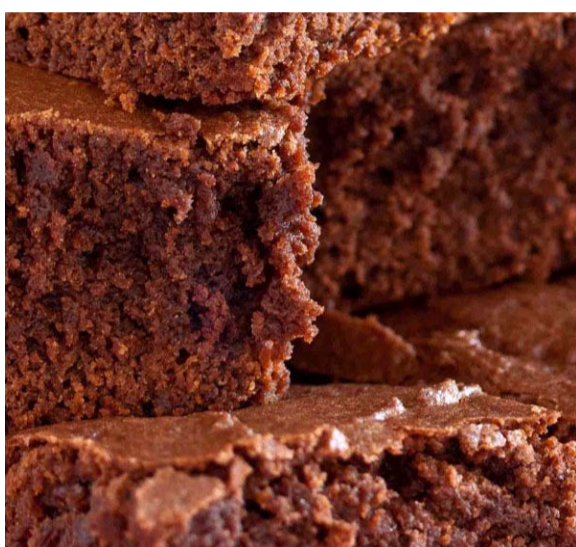
Grill

~

Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 10 Cookies

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 8-10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 18-20 Minuten

Backen -Kleingebäck - Brownies



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
150g Mehl
1 Prise Salz
2 TL Kakaopulver
300g Schokolade, zartbitter
225g Butter
300g Zucker, weiß
100g Zucker, braun
5 Eier
1/2 Flasche Vanillearoma
1 Tüten Vanillezucker

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Eine Backform (Glas oder weiß 15 x 25cm) mit Backpapier auslegen.</p> <p>Schritt 2: In einer Schüssel Mehl, Salz und Kakaopulver mit einem Schneebesen verrühren. Die Schokolade, Butter und das Esspressopulver in einem kleinen Topf durch Wasserbad erwärmen. Ab und zu umrühren bis alles geschmolzen ist. Dann Herd ausmachen und den Zucker hinzugeben. Verrühren bis alles geschmolzen ist. Drei Eier hinzufügen und verrühren. Dann die restlichen Eier hinzufügen. Vanillearoma und Vanillezucker hinzufügen. Keinen Mixer benutzen! Alles per Hand verrühren. Schokoladencreme dann langsam mit dem Mehl verrühren.</p> <p>Schritt 3: Den Teig in die Form geben. Dann 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Mit einem Zahnstocher gucken, ob das Innere gut ist. Am Zahnstocher sollten einige Klümpchen kleben bleiben. Brownies komplett abkühlen lassen. Dann mit Hilfe des Backpapier aus der Form heben und in 12 Quadrate schneiden.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 170° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit einfach	Menge für 1 Backblech

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 40 Minuten

Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 60 Minuten
--------------------------	---

Vorspeise -Salate - Ital. Nudelsalat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Penne
frischen Basilikum
1 Glas Tomaten, getrocknete in Ä l
150g Serranoschinken
50g Pinienkerne
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
250g Cocktailtomaten, halbiert
1 TL getrockneten Orgeano
1 Glas Pesto Rosso
Rucolasalat

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Nudeln kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Pinienkerne in der Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht anbräunen. Rucola waschen.

Schritt 2: Die getrockneten Tomaten klein schneiden. Alles in eine große Schüssel geben, gepresste Knoblauchzehe, Basilikum und Pesto Rosso miteinander vermischen. Halbierte Cocktailtomaten dazugeben, salzen und pfeffern und alles noch einmal gut durchmischen. Mit dem Serranoschinken garnieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 6-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 12 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 27 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Tagliatelle

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

300g Weizenmehl Typ 405
200g Hartweizengrieß
6 Eigelb
1 Ei



2 TL Olivenöl

2 EL Wasser

1 Prise Salz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Mehl und den Grieß auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde bilden. Die Eier, das Salz, 1 und 2 EL Wasser in die Mulde geben und zu einem glatten Teig. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Schritt 2: Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig länglich darauf ausrollen. Den Teig nun zwei Mal auf der größten Stufe durch die Nudelmaschine laufen lassen und danach bei Stufe 2. Den Teig zusammenrollen und in der gewünschten Breite zu Tagliatelle schneiden.

Schritt 3: Wasser kochen und 2 EL Salz dazugeben und die Nudel darin 2-3 Minuten kochen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 2-3 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 2-3 Minuten

Fertigstellung

ca. 55 Minuten

Hauptspeise - Pizza - Calzone mit Basilikum Tomatensoße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

400 g Mehl Typ 550

100 g Grieß, Hartweizen

1/2 Würfel Hefe

320 ml Wasser, lauwarm

2 TL Salz

4 EL Olivenöl

2 Dosen passierte Tomaten

2 TL Oregano, getrocknet

Salz

frischer Basilikum

Mozzarella und geriebenen Gouda

Salami

Champignons

gekochter Schinken

1 Knoblauchzehe

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl, Grieß und Salz gründlich vermengen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen, 5 Minuten ruhen lassen und dann zur Mehlmischung geben. 10 Minuten kneten. Mindestens 1 Stunde gehen lassen besser 6 Stunden.

Schritt 2: In der Zwischenzeit die passierten Tomaten in eine Schüssel geben und Oregano, Salz, gepresster Knoblauch und den Basilikum dazugeben, kurz aufkochen.

Schritt 3: Den Teig ausrollen. Die Soße auf dem Teig verstreichen, mit Schinken, Pilzen und Salami belegen. Den Käse darüber streuen und zusammenrollen. Die Enden festdrücken.

Schritt 4: Pizzastein sollte 1 Stunde vorher in den Ofen bei voller Hitze. Pizza auf dem Pizzastein 5 Minuten backen.

🗄 Einstellungen

Ofen

250°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 5-8 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 2 Stunden

Vorspeise - Suppen - Maultaschensuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Teig

750g Mehl

6 Eier

2 EL Salz

etwas Wasser

Füllung

2 Brätchen

50g Lauch

250g Spinat

50g frischen Speck

1 Zwiebel

500g Hackfleisch, gemischt

500g Kalbsbrät

4 Eier

Salz und Pfeffer

Muskat

Majoran

1 Ei, davon das Eigelb zum bestreichen

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zutaten für den Teig mischen, 10-15 Minuten kneten und 30 Minuten ruhen lassen. Danach 1 m lang und 20 cm breit ausrollen.

Schritt 2: Die Brätchen in kaltes Wasser legen. Den Lauch und Spinat andünsten. Den Speck anbraten.

Schritt 3: Die eingeweichten Brätchen mit dem angepöppften Lauch und dem Spinat, die Zwiebeln sowie dem Hackfleisch durch einen Fleischwolf drehen. Das Püree mit dem Kalbsbrät und den Eiern vermengen und abschmecken.

Schritt 4: Teigstreifen mit Eigelb einpinseln, dann die Füllung darauf geben, zu Rauten schneiden.

Schritt 5: Die Maultaschen können Sie nun in einer Rinder- oder Gemüsebrühe 15-20 Minuten mitgaren und haben dann eine Maultaschensuppe oder Sie garen die Maultaschen 15 Minuten in Salzwasser und braten diese anschließend an und servieren die Maultaschen mit Röstzwiebel.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 1 Stunde

Hauptspeise -Pizza - Chili Pfannen Pizzabrot



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400 g Mehl Typ 550

100 g Grieß, Hartweizen

1/2 Würfel Hefe

320 ml Wasser, lauwarm

2 TL Salz

1 EL Olivenöl

2 frische Chilischoten

2 Knoblauchzehen

3 EL Chiliflocken

2 EL Butter

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

geriebener Käse nach Geschmack (Gouda, Edamer, Pizzakäse)

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl, Grieß und Salz gründlich vermengen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen, 5 Minuten ruhen lassen und dann zur Mehlmischung geben. 10 Minuten kneten. Mindestens 1 Stunde gehen lassen besser 6 Stunden.

Schritt 2: Aus dem Teig Streifen schneiden und aus jedem Streifen einen Knoten formen (Tischtennisballgröße).

Schritt 3: In eine Pfanne Öl und Butter geben und darin kurz die Gewürze, den gepressten Knoblauch und die fein gehackten Chilischoten anbraten.

Schritt 4: Die geformten Knoten in eine große Schüssel geben und die Teigknoten darin wärmen.

Schritt 5: In eine feuerfeste Pfanne (26-28 Pfanne) die Knoten aneinander reihen und leicht andrücken. Es sollte kein Freiraum zwischen den Teiglingen

bestehen.

Schritt 6: Mit dem Käse bestreuen und für 25 Minuten in den Ofen geben.

🗪 Einstellungen

Ofen

220° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 2 Stunden

Hauptspeise -Schwein - Japanische Nudelsuppe mit Hühnerbrühe und Lende (Ramen)



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Schweinelende am Stück, ca. 500 g

1 Suppenhuhn (auch TK)

Ingwer, ca. 8 cm

Wasser

100 ml Sojasauce, japanisch

100 ml Reiswein oder Sake

500g Nudeln (Ramen oder Suppennudel)

4 Knoblauchzehen

1 Stange Lauch

4 Karotten

Noriblätter

100 g Sojasprossen, frisch

3 Eier

Frühlingszwiebeln

1 Prise Pfeffer

1 Prise Salz

1 EL Zucker

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Suppenhuhn mit einer Stange Lauch, einer Zwiebel, drei bis vier Zehen Knoblauch, fünf Zentimeter Ingwer am Stück, Prise Salz, drei bis vier Karotten im kalten Wasser ansetzen. So viel Wasser hinzufügen, dass das Huhn komplett bedeckt ist. Ca. 3-4 Stunden leicht kochen lassen. Die Brühe dann absieben.

Schritt 2: Die Lende kurz scharf von allen Seiten anbraten. Dann in einen Topf legen und mit 100 ml Sojasauce und 100 ml Reiswein aufgießen. 1 Esslöffel Zucker, eine in Scheiben geschnittene Frühlingszwiebel (mit dem Grün und nur wenig von der Zwiebel) und 3 cm geriebenen frischen Ingwer dazugeben. Mit etwas Wasser aufgießen, so dass die Lende fast ganz mit Flüssigkeit bedeckt ist. Dann die Flüssigkeit zum Kochen bringen. Auch hier wieder nur leicht kochen lassen. Nach 40 Minuten die Lende aus der Flüssigkeit nehmen und zur Seite legen. Die Lende sollte dann bevor sie in die Suppe kommt noch in ca. 2-3 mm dicke Scheiben geschnitten werden.

Schritt 3: Eier hart kochen und pellen. Die Eier in den Lendensud geben und für

10 Minuten mitkochen

Schritt 4: Ramen Nudeln wie auf der Verpackung beschrieben zubereiten.

Schritt 5: Wenn die Hühnerbrühe fertig ist, zusammen mit der Lendenbrühe in einen Topf geben und mit einigen Esslöffeln Sojasauce und nochmal einem kleinen Schuss Reiswein abschmecken. Das Ganze dann nochmal aufkochen lassen.

Schritt 6: Die Sojasprossen mit heißem Wasser in einem Sieb anbrühen. Das Grün von zwei Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Aus den Noriblätttern kleine Streifen (ca. 2 cm auf 3 cm) schneiden.

Schritt 7: Die Suppe in eine Schale füllen und so viele Nudeln hinzugeben, dass die Nudeln bis knapp unter die Oberfläche reichen. Zwei bis drei Scheiben Lende auflegen (die Lende kann man noch etwas mit grobem Pfeffer bestreuen). Ein halbes Ei mit dem Eigelb nach oben an den Rand der Schale legen. Eine kleine Handvoll Sprossen und Frühlingszwiebeln darüber streuen und dann das Noriblatt dazulegen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 35 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 3 Stunden

Fertigstellung

ca. 4 Stunden

Hauptspeise -Beilagen - Curly Fries



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

120g Mehl 405

300ml Wasser

170ml Bier

8 große festkochende Kartoffeln

4 EL Paprikapulver

4 TL Salz

2 TL Cayenne

2 TL Zwiebelpulver

2 TL Knoblauchpulver

Frittieröl oder Fett

Spiral Gemüseschneider

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Kartoffeln waschen und schälen (ich lasse die Haut an den Kartoffeln)

Schritt 2: Die Enden der Kartoffeln abschneiden und durch den Spiral Gemüseschneider (z.B. von Lurch Spirali Spiralschneider) drehen.

Schritt 3: Die geschnittenen Kartoffeln in Wasser von überschüssiger Stärke befreien.

Schritt 4: Anschließend aus dem Wasser nehmen und trocknen. In eine großen Schüssel die Teigzutaten vermischen und die Pommes darin gut von

allen Seiten benetzen.

Schritt 5: Je nach Größe eine Portion zubereiten. Nicht zu viele Curly Fries auf einmal in die Friteuse geben sonst werden die Fries nicht knusprig.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

175° Celsius

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Friteuse/Topf mit Pflanzenfett

Menge

für 3 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

4 Minuten

Fertigstellung

ca. 24 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Sauerkirsch Mascarpone Creme mit karamellisierten Mandeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Glas Schattenmorellen

2 Pck. Tortenguss, roter

100 g Zucker

1 Eigelb

1 Pck. Vanillinzucker

400 g Frischkäse

400 g Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Mandel(n) (Mandelblättchen)

3 EL Zucker

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kirschen mit dem Tortenguss und ca. 3 EL Zucker in einem kleinen Topf geben. Einmal kurz aufkochen lassen und nach dem Andicken abkühlen lassen.

Schritt 2: Zucker, Eigelb, Vanillinzucker und den Frischkäse miteinander verrühren. In einer separaten Schüssel die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Anschließend die beiden Massen miteinander verrühren.

Schritt 3: Die Mandelblättchen mit dem Zucker mischen und in einer Pfanne so lange rösten, bis sie goldbraun sind. Die Kirschen in eine Schüssel geben und die Creme darüber verteilen. Die Mandeln zum Schluss über den Nachtisch streuen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 12 Stunden

Nachspeise -Kalte Desserts - Spaghetticreme



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500 g Mascarpone

500 g Magerquark

100 g Puderzucker

2 Pck. Vanillezucker

2 EL Zitronensaft

2 Becher Sahne

1 Beutel Erdbeeren (TK), großer Beutel, evtl. frische Beeren

etwas Kuvertüre, weiß, geraspelt

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Mascarpone mit Quark, Puderzucker, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Schritt 2: Die Erdbeeren auftauen, pürieren und mit Puderzucker nach Geschmack süßen. Dann über die Quark-Mascarpone-Masse geben. Mit geraspelter weißer Kuvertüre verzieren. Über Nacht kühl stellen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 12 Stunden

Nachspeise -Kalte Desserts - Joghurtdessertcreme mit Apple crumble

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Streusel

150 g Dinkelmehl

70 g feiner brauner Zucker

1/2 TL gemahlene Vanille

1 TL Zimt



eine Prise Salz
100 g Butter
Apfelkompott
ca. 1,2 kg Äpfel
Saft und Abrieb von einer 1/2 Bio Orange
1 Zimtstange
3 Nelken
5 EL Zucker
ca. 250 ml Apfelsaft
1 TL Maizena
Creme
400 g Sauerrahm
300 g griechisches Joghurt
250 g Obers (Sahne)
3 EL Honig
1-2 EL Zucker (nach Belieben)
Abrieb von 1/2 Bio-Orange
1/2 TL gemahlene Vanille

Anleitung Rezept

Für die Streusel: Mehl, Zucker, Vanille, Zimt und Salz mischen. Butter in Flöckchen zugeben und mit den Händen verkneten, bis Streusel entstehen. Für 30-60 Minuten kühlen. Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Bei 180°C (HL) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für das Kompott: Die Äpfel schälen und würfeln. Mit Orangensaft, Abrieb, Zimt, Nelken und Zucker in einem Topf mischen. Apfelsaft zugeben und zugedeckt ca. 10 Minuten leicht kochen lassen. Zimt und Nelken entfernen. Je nach Konsistenz das Kompott mit etwas angerührter Stärke binden. Das Kompott in den Gläsern verteilen.

Für die Creme: Sauerrahm, Joghurt, Orangenabrieb, Vanille, Honig und Zucker verrühren. Obers cremig steif schlagen und unterheben. Die Creme auf das Kompott in den Gläsern geben. Streusel darübergeben und nach Belieben mit Staubzucker besieben.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 12 Stunden

Nachspeise -Kalte Desserts - Pfirsichcreme Dessert

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 gr. Dose Pfirsiche

500 g Joghurt (Vanillegeschmack)

400 ml Sahne



2 Pck. Vanillinzucker
2 Pck. Sahnesteif
3 Tasse/n Maracujasaft
3 Pck. Dessert-Soße (Vanillegeschmack), ohne Kochen

Anleitung Rezept

Schritt 1: In kleinen Färmchen den zerkleinerten Pfirsich geben. Den Vanillejoghurt darüber verteilen. Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif aufschlagen und über den Joghurt geben.

Schritt 2: Den Maracujasaft mit dem Vanillesoße pulver anrühren und deckend auf der Sahne verteilen. Ca. 12 Std. im Kühlschrank ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 12 Stunden

Vorspeise -Salate - Bohnensalat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 kg Bohnen, grüne

2 Zwiebel(n), fein geschnittene

2 Zweig/e Bohnenkraut (kleine Zweige)

6 EL Essig

4 EL Öl

6 TL Zucker

2 TL Salz

Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Bohnen putzen und klein schneiden, Enden entfernen. In kochendem Salzwasser zusammen mit dem Bohnenkraut ca. 15 Min. kochen (bissfest).

Schritt 2: In der Zwischenzeit eine Marinade aus den fein geschnittenen Zwiebeln, Essig, Öl, Zucker, Salz und Pfeffer zubereiten.

Schritt 3: Die heißen Bohnen abgießen und mit der Marinade mischen. Dann abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Grill

~

Einstellungen

Schwierigkeit	Menge
leicht	für 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 30 Minuten

Vorspeise -Salate - Gurkensalat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 Salatgurke(n)
1 TL Zucker
1 TL Kräuter (Salatkräuter)
1 Becher saure Sahne
1 TL Sonnenblumenöl
2 Zehe/n Knoblauch
1 TL Essig
Salz
Pfeffer
1 TL Zitronensaft

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die saure Sahne, das Sonnenblumenöl, den Essig mit Zitrone, den Zucker und die Salatkräuter in einer Schüssel gut verrühren. Den Knoblauch in die Soße pressen und Pfeffer würzen. Die Gurke fein raspeln und mit Salz bestreuen 15 Minuten ziehen lassen. Das Wasser abschöpfen und die Gurken anschließend zum Dressing geben.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 15 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Donauwelle

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Teig



3 Ei(er)
175 g Zucker
175 ml Ä
175 ml Milch
350 g Mehl
3 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
1 EL Milch
1 Glas Sauerkirschen, abgetropft

Creme

1 Pck. Vanillepuddingpulver
400 ml Milch
2 EL Zucker
250 g Butter

Glasur

200 g Schokolade, zartbitter
2 EL Nutella
1 EL Ä

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Butter in Stücken in eine Schüssel geben.

Schritt 2: Das Puddingpulver mit 50 ml Milch und dem Zucker glatt rühren, den Rest der Milch aufkochen. Das Puddingpulver einrühren, nochmals aufkochen lassen und sofort in eine Schüssel umgießen. Frischhaltefolie direkt auf den warmen Pudding legen, sodass möglichst keine Luftblasen zwischen Pudding und Folie entstehen. Den Pudding nun bei Raumtemperatur auskühlen lassen, nicht kalt stellen!

Schritt 3: Ein tiefes Blech dünn einfetten und mit Backpapier belegen, sodass das Papier gut anliegt. Den Ofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Schritt 4: Die Eier mit dem Zucker dick-cremig aufschlagen und langsam das Ä | zugießen. Anschließend Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter die Eiercreme rühren. Die Hälfte des Teiges auf das Blech streichen. Den übrigen Teig mit Kakao und Milch verrühren und vorsichtig darüber streichen. Die Kirschen darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 min. backen. Anschließend das Backpapier vom Blech auf einen Rost ziehen und auskühlen lassen.

Schritt 5: Die inzwischen zimmerwarm gewordene Butter cremig rühren. Die Folie vom ebenfalls zimmerwarm gewordenen Pudding abnehmen und nun läffelförmig den Pudding unter die Butter rühren. Danach die Creme gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Kalt stellen.

Schritt 6: Die Zartbitterschokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen, dann Nutella und Ä | darunter rühren, sodass ein recht flüssiger Schokoladenguss entsteht. Den Guss gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und mit einer Teigkarte auf der Creme glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 85 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Erdbeerkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

300g Margarine

300g Mehl

300g Zucker

5 Eier

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

1 Liter Milch

3 Pck. Puddingpulver (Sahnegeschmack oder Vanille)

800g Schmand

8 EL Zucker

2 Pck. Tortenguss

2 kg Erdbeeren

Anleitung Rezept

Schritt 1: Aus Margarine, Zucker, Mehl, Eiern, Backpulver und Vanillezucker einen Rührteig herstellen. Im Ofen bei 180 Grad ca. 15 - 20 Minuten backen.

Schritt 2: Währenddessen die Milch mit dem Pudding aufkochen ca. 4-6 EL Zucker dazugeben. Den Schmand unterziehen, nochmals zuckern mit ca. 1-2 EL. Die Masse auf den Kuchenboden streichen und weitere 10 Min. backen.

Schritt 3: Die Erdbeeren waschen, trocken tupfen und auf den etwas ausgekühlten Kuchen setzen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen. Den Tortenguss überziehen und auskühlen lassen.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25-30 Minuten

Fertigstellung

ca. 1 Stunde

Backen -Kuchen und Torten - Erdbeertorte

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Biskuitboden

6 Eier

220 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

280 g Mehl



2 TL, gestr. Backpulver

Belag

500 g Erdbeeren

800 g Joghurt (Vollmilchjoghurt)

100 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

12 Blätter Gelatine, rote

400 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

Puderzucker

Anleitung Rezept

Busquitboden: Die Eier, den Vanillinzucker und den Zucker 10 min. lang rühren. Mehl sieben, mit Backpulver vermischen und unterheben. Springform einfetten. Boden mit Backpapier auslegen. Masse einfüllen, im vorgeheizten Ofen bei 175°C, 50 min. backen.

Schritt 2: 300 g Erdbeeren putzen und mit Zucker und Vanillezucker pürieren. Die übrigen Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach außen an den Tortenring stellen. Die Gelatine in Wasser einweichen. Den Joghurt unter die pürierten Erdbeeren rühren. Die Gelatine auflösen und etwas von der Joghurtcreme dazu geben. Anschließend die Mischung unter die Joghurtcreme geben und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 3: Sobald die Joghurtcreme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen, dabei den Sahnesteif einrieseln lassen. Die Sahne unter die Creme heben und alles auf den vorbereiteten Boden verteilen. Den zweiten Boden auflegen und die Torte mindestens 4 Stunden durchkühlen lassen.

Einstellungen

Ofen

175°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 50 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Eierlikörtorte



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

80 g Butter

100 g Zucker

5 Eigelb

200 g Mandeln

130 g Schokostreusel

1 Esslöffel Kakao

2 Esslöffel Rum

1 Schnapsglas Eierlikör

1 Teelöffel Backpulver

Krone

2 Becher süße Sahne

1 Esslöffel Zucker

2 Päckchen Sahnesteif

Anleitung Rezept

Teig: 80 g Butter, 100 g Zucker und 5 Eigelb schaumig rühren. 200 g Mandeln, 130 g Schokostreusel, 1 Esslöffel Kakao, 2 Esslöffel Rum, 1 Schnapsglas Eierlikör, 1 Teelöffel Backpulver einzeln unter den Teig rühren. 5 Eiweiß steif schlagen und mit Kochlöffel unter den Teig mischen. 26 Backform geben und bei 170 Grad 55 min backen.

Krone: 2 süße Sahne, 1 Esslöffel Zucker, 2 Päckchen Sahnesteif mit Rührgerät steif schlagen. Etwas Sahne zum verzieren auf die Seite stellen, Rest auf den Boden geben und glatt streichen. Mit restlicher Sahne verzieren und mit Cocktailkirschen belegen.

Einstellungen

Ofen

170° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 55 Minuten

Fertigstellung

ca. 90 Minuten

Hauptspeise -Geflügel - Mozzarella Hähnchen in Basilikumsahnesauce



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 Hähnnerbrust - Filet

Salz und Pfeffer

1 EL Öl

250 g Cocktailtomaten

1/2 Topf Basilikum

200 g Sahne

100 g Sahne-Schmelzkäse

125 g Mozzarella

Parmesan

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Fleisch waschen und trocken tupfen, salzen und pfeffern. Öl in einer Pfanne erhitzen. Filets darin von allen Seiten ca. 5 Min. kräftig anbraten.

Schritt 2: Tomaten waschen und halbieren. Basilikumbblätter abzupfen, waschen und fein hacken.

Schritt 3: Sahne in einem Topf aufkochen lassen. Schmelzkäse hineintrühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Hälfte vom Basilikum unterrühren.

Schritt 4: Fleisch und Tomaten in eine gefettete Auflaufform geben. Sauce darüber gießen. Mozzarella in kleine Stücke schneiden und auf dem

Fleisch verteilen. Geriebenen Parmesan darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen (200 Grad bzw. 175 Grad bei Umluft) ca. 30 Min. backen. Herausnehmen und mit restlichem Basilikum bestreuen

🗄 Einstellungen

Ofen

175° Celsius bzw. 200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Mediterranes Ofengemüse mit Kräuterquark



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Drilling Kartoffeln

2 Pck Cherrytomaten

3 Spitzpaprikas

frische Champignons

2 große Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

1 Pck Halloumi Käse

1 EL Meersalz

frischer schwarzer Pfeffer

5 Zweige frischer Rosmarin

frischer Oregano

frischer Majoran

3 TL Paprikapulver

3 Zweige frischer Thymian

Olivenöl

Olivenöl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Schritt 2: Anschließend das ganze Gemüse und den Halloumi in mundgerechte Stücke schneiden, die Zwiebeln in Ringe und den Knoblauch nur schneiden.

Schritt 3: In eine feuerfeste Schale alle Zutaten geben mit den Gewürzen und Kräutern und viel Olivenöl gut vermischen.

Schritt 4: In den Ofen geben und 60-70 Minuten bei 180 Grad Celsius backen. Alle 15-20 Minuten das Gemüse im Ofen mit einem Kochlöffel durchmischen.

🗄 Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 90 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 110 Minuten

Vorspeise -Salate - Tomaten Mozzarella Salat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 Pck Cherrytomaten
2 Pck kleine Mozzarellakugeln
1 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl
Balsamicoessig
Pfeffer, schwarz
Salz

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Cherrytomaten und die Mozzarellakugeln halbieren, in eine Schüssel mit etwas Olivenöl geben.</p> <p>Schritt 2: Mit Salz und Pfeffer würzen. Evtl. ein bisschen Oregano dazugeben.</p> <p>Schritt 3: Basilikumblätter zerrupfen und über die Tomaten geben. Mit dem Balsamicoessig beträufeln.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 15 Minuten

Vorspeise -Aperitif - Knoblauchbrot

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 Baguettes



15 Knoblauchzehen

150ml Öl

Salz

Pfeffer, schwarz

Anleitung Rezept

Hinweis: Anstelle das Baguette in Scheiben zu schneiden kann man es auch am Stängel lassen und alle 2-3 cm einschneiden bis fast an den Boden und die Zwischenräume anschließend einfüllen und mit dem Knoblauch füllen.

Schritt 1: Den Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen.

Schritt 2: Das Baguette in Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und durch eine Presse geben.

Schritt 3: In eine großen Schüssel die Baguettes, den Knoblauch und das Olivenöl geben. Gut vermischen und abgedeckt im Kühlschrank für 1-2 Stunden einziehen lassen.

Schritt 4: Die Baguetteschreibe aus dem Kühlschrank nehmen und auf einem Backblech nebeneinander verteilen. Mit einem Löffel aus der Schüssel den Knoblauch mit dem Öl auf den einzelnen Scheiben sorgfältig verteilen.

Schritt 5: Im Ofen für 4-5 Minuten backen. Nicht zu dunkel werden lassen.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 5-8 Minuten

Fertigstellung

ca. 20-23 Minuten

Basis-Dips - Leichte Aioli



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

100ml Milch

200ml Sonnenblumenöl

2 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer, schwarz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben. Dann mit einem Stabmixer in das Gefäß eintauchen, das Gerät von unten nach oben ziehen und dabei erst den Stabmixer anschalten. Nach drei- bis viermal Hochziehen des Stabes ist die Aioli fertig.

Einstellungen

Ofen

Grill

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 10 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schaschliktopf



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
5 Schaschlikspieße vom Metzger
1 EL Tomatenmark
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver rosenscharf
frischer Pfeffer
Salz
750ml Gemüsebrühe
3 EL Curry Gewürz Ketchup
1/2 TL Speisestärke gestrichen

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Spieße entfernen und in einem Topf mit Butter anbraten. 1 EL Tomatenmark und mittelscharfen Senf dazugeben.</p> <p>Schritt 2: Wenn alle Zutaten schön angebräunt sind mit etwas Weißwein ablöschen und die 750ml Gemüsebrühe dazugeben. Dann 1 EL Paprika edelsüß, 1 TL Paprika rosenscharf, frischer Pfeffer, Salz und 3 EL Curry Gewürz Ketchup dazugeben. Auf leichter Hitze für 2 Stunden köcheln lassen. Nach 1 Stunde 1/2 TL Speisestärke mit etwas der Soße vermischen und anschließend in den Schaschliktopf geben. Dazu passen Spätzle, Bandnudeln, Reis oder einfach frisches Brot.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 30-45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 45-60 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Gefüllte Ofenkartoffel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

3 große Kartoffeln

3 EL Schmand

1/2 Zwiebel

100g Speck oder 150g Bacon

Salz und Pfeffer

creme Fraiche

Schnittlauch

100g Halloumi Käse

100g Emmentaler

Rosmarin

Butter und Öl

Meersalz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln einzeln in Alufolie mit 1 Stück Butter und 1 Zweig Rosmarin sowie etwas Meersalz einpacken und bei 200 Grad Celsius Umluft im Ofen für 75 Minuten backen.

Schritt 2: Währenddessen den Speck und die Zwiebeln in einer Pfanne anbraten. Halloumi dazugeben und kurz anbraten. In eine Schüssel die Zwiebel Speck Käse Mischung hineingeben dazu 3 EL Schmand und den Emmentaler gerieben alles gut vermischen.

Schritt 3: Anschließend die Kartoffel aus dem Ofen nehmen, den Ofen auf 220 Grad stellen. Die Kartoffel enthaupten und bis auf einen 1cm Rand aushäuten. Das Ausgehäutete in die Schüssel zu den anderen Zutaten geben untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Die Mischung wieder in die ausgehäuteten Kartoffel füllen und noch einmal für 10 Minuten in den Ofen geben. Mit Schnittlauch dekorieren und mit Creme Fraiche servieren.

Einstellungen

Ofen

200° Celsius bzw. 220° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

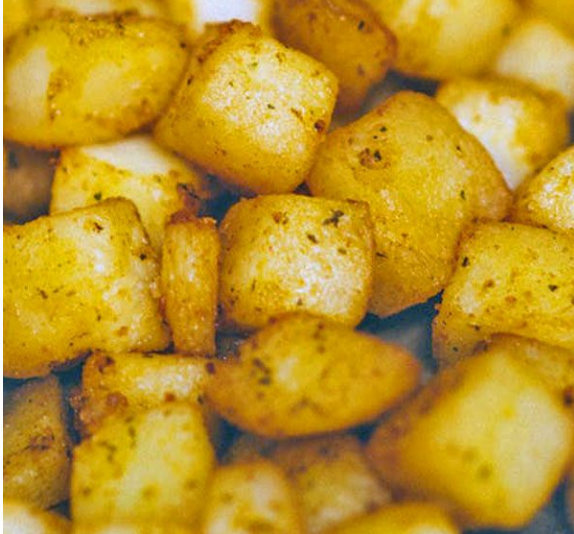
ca. 105 Minuten

Hauptspeise -Grillbeilagen - Gegrillte Kartoffelwürfel

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 große Kartoffel



1 EL Meersalz
schwarzer Pfeffer
1 EL Rosmarin
1 EL Paprika EdelsÄ¼Ä¼
1 EL Oregano
3 EL ArganÄ¼Ä¼

Anleitung Rezept

Schritt 1: Kartoffeln waschen und wÄ¼rfeln und anschlieÄ¼nd fÄ¼r 3-5 Minuten in kochendes Salzwasser geben. Die Kartoffeln sollten noch fest sein.

Schritt 2: Die restlichen Zutaten in eine SchÄ¼ssel geben und die KartoffelstÄ¼cke darin gut wenden. Eine Alugrillschale auf den Holzkohlegrill legen und fÄ¼r mind. 15 Minuten grillen oder bis die Kartoffel durch sind.

Einstellungen

Ofen ~	Grill -
Herd ~	Einstellungen Grill/Smoker
Schwierigkeit mittel	Menge fÄ¼r 3 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Grillsaison -Grillbeilagen - GefÄ¼llte Spitzpaprika



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Pck Halloumi KÄ¼se
6 Spitzpaprika
schwarzer Pfeffer
Salz
Paprika EdelsÄ¼Ä¼
Oregano
ArganÄ¼Ä¼
3 Knoblauchzehen

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Spitzpaprika aushÄ¼hlen und waschen. Den Knoblauch schÄ¼len und durch eine Presse geben.

Schritt 2: Den Halloumi KÄ¼se in Scheiben schneiden in ArganÄ¼ wenden und anschlieÄ¼nd mit den GewÄ¼rzen einreiben (Menge der GewÄ¼rze je nach Geschmack). Und anschlieÄ¼nd auf dem grill anbrÄ¼nen.

Schritt 3: Die gegrillten KÄ¼sescheiben vom Grill nehmen und danach jede Paprika mit Ä¼ einreiben und innen mit dem gepressten Knoblauch fÄ¼llen. Dann den KÄ¼se in die Paprikas fÄ¼llen und auf dem Grill fÄ¼r 5 Minuten direkt und 10 Minuten mit Aluschale grillen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill -
Herd ~	Einstellungen Grill/Smoker
Schwierigkeit mittel	Menge fÄ¼r 3 Personen

Ofen	Grill
~	-
Herd	Einstellungen
~	Grill/Smoker
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 3 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 35 Minuten

Grillsaison -Grillbeilagen - Gegrillter grüner Spargel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Grüner Spargel
Salz
schwarzer Pfeffer
Oliveöl

Anleitung Rezept
Schritt 1: Die unteren Enden des Spargels abschneiden und kurz in Wasser einlegen und putzen.
Schritt 2: Den Spargel anschließend mit Öl einreiben und salzen sowie pfeffern
Schritt 3: Direkt auf der Holzkohle ca. 5-7 Minuten und mit Aluschale ca. 10-15 Minuten grillen.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	-
Herd	Einstellungen
~	Grill/Smoker
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 3 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Fisch - Gegrillter Lachs

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Lachsfilets mit Haut
1 TL, gestr. Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen



1 TL, gestr. Meersalz
3 EL Sojasauce, dunkel Japanisch
10 EL Arganöl oder Sesamöl
3 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen, gepresst
2 EL Teriyakisauce
1 Prise Zucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten in einer Schüssel gut verrühren. Den Lachs darin einlegen und für gute 2 Stunden kühlen lassen.

Schritt 1: Der marinierte Lachs kann im Anschluss auf einer Planke gegrillt werden oder direkt auf dem Feuer mit einem Gittergrill für Fisch und Gemüse. Auf der nassen Planke ca. 15 Minuten im Kugelrill geschlossen. Direkt auf der Kohle mit dem Fischgitter ca. 10 Minuten grillen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

-

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

für 3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10-15 Minuten

Fertigstellung

ca. 25-30 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Rhabarberkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Boden

150g Margarine

1 Pck Vanillezucker

1 1/2 TL Backpulver

2 Eier und 1 Eigelb

150g Mehl

75g Speisestärke

600g Rhabarber

150g Zucker

Meringue

3 Eiweiße

1 Prise Salz

175g Zucker

1 TL Zitronensaft

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Rhabarber waschen, säubern, in Stücke schneiden und mit 50g Zucker bestreuen in eine Schüssel geben. Alle Zutaten für den Boden mit Ausnahme des Rhabarbers in eine Rührmaschine geben und für 10 Minuten kneten lassen. **Schritt 2:** Die Teigmasse in eine Kuchenform geben und den

Rhabarber ohne das entzogene Wasser auf den Teig geben. Für 25 Minuten bei 180 Grad Celsius backen. **Schritt 3:** Alle Zutaten für den Baiser in einen Messbecher geben und verquirlen. Anschließend auf den Kuchen geben und nochmals für 20 Minuten zurück in den Ofen.

🗄 Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

1 Kuchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Hauptspeise - Grillbeilagen - Baked Beans



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 große Dose weiße Bohnen

1 Dose passierte Tomaten

80 Speck gewürfelt

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Salz

frischer schwarzer Pfeffer

1 Prise Zucker

1 TL Senf mittelscharf

2 EL Heinz Tomatenketchup

1 EL Hot Chipotle BBQ Sauce

Crème Fraîche

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Speck und Zwiebeln würfeln. Knoblauch schälen und halbieren. In 2 EL Butter die Zwiebeln den Speck und den Knoblauch scharf anbraten. (ca. 5 Minuten). **Schritt 2:** Die Bohnen abtropfen lassen und dazugeben für weitere 5 Minuten mitbraten. Danach ebenfalls die passierten Tomaten hinzufügen und für 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen. **Schritt 3:** Mit den gewürzten abschmecken. Mit Crème Fraîche und frischem Brot servieren oder als Beilage zum BBQ.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 2 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 10-15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 20-25 Minuten

Hauptspeise -Rind - Enchiladas



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Tortillas

450 g Dinkelmehl, Type 630

220 g Wasser, lauwarm

60 g Ä I

1 TL, gehÄuft Backpulver

1 TL, gehÄuft Salz

FÄ¼llung

200 g Tomaten in StÄ¼cke

1 kl. Dose MaisÄ¼rner

1 Paprikaschote, rot

1 Paprikaschote, gelb

2 Zwiebel(n)

4 EL OlivenÄ¼l

400 g Hackfleisch Rind

Salz und Pfeffer

1 Prise(n) Cayennepfeffer

1/2 TL KreuzkÄ¼mmel, gemahlen

1 EL Tomatenmark

1 Prise Zucker

1 Becher CrÄ¼me fraÄ¼che

200 g KÄ¼se, gerieben

Anleitung Rezept

Tortillas:

Schritt 1: Zutaten im RÄ¼hrgerÄ¼t oder mit den HÄ¼nden einem glatten Teig kneten.

Schritt 2: Den Teig zu einer Schlange formen und 15 Min. ruhen lassen.

Schritt 3: Die ArbeitsflÄ¼che bemehlen und den Teig in 15 gleich groÄ¼e StÄ¼cke schneiden. Jedes StÄ¼ck hauchdÄ¼nn rund ausrollen. Eine Pfanne erhitzen und die Tortillas nacheinander hineinlegen und jeweils ca. 30 Sekunden von jeder Seite backen.

FÄ¼llung:

Schritt 1: Den Mais auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Paprikaschoten putzen, entkernen, waschen, trocknen und in kleine StÄ¼cke schneiden. Die Zwiebeln schÄ¼len und wÄ¼rfeln.

Schritt 2: OlivenÄ¼l in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin scharf anbraten. Zwiebeln und Paprika dazugeben und alles etwa 5 Minuten garen, bis das Fleisch durchgebraten ist.

Schritt 3: Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und KreuzkÄ¼mmel krÄ¼ftig wÄ¼rzen. Das Tomatenmark dazugeben, kurz mitrÄ¼sten, dann die Tomaten mit dem Saft und den Mais unterrÄ¼hren. Die Masse einige Minuten einkochen lassen, bis fast die gesamte FlÄ¼ssigkeit verdampft ist.

Schritt 4: Die Tortillas mit der Creme fraiche bestreichen und die Hackfleischmasse gleichmÄ¼ig darauf verteilen. Mit etwas geriebenem KÄ¼se bestreuen. Die Tortillas zu Burritos aufrollen und in eine Auflaufform legen. Mit

dem restlichen geriebenen Käse bestreuen und im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 4 - 5 Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Sofort servieren.

🗪 Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Kochzeit
ca. 20 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Grillbeilagen - Antipasti Paprika



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 4 Spitzpaprikas
- 1 Becher Schmand
- 2 EL Parmesan
- 1 Chillischote
- 4 EL geriebener Mozzarella
- 1 Zwiebel
- Salz und Pfeffer
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Olivenöl
- 2 gekochte Kartoffeln gerieben

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Paprika waschen und aushöhlen.

Schritt 2: Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend in die Paprika füllen.

Schritt 3: Auf einem Blech bei 200 Grad Celsius Umluft für 20 Minuten backen.

🗪 Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 2 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

Hauptspeise -Pizza - Deep Dish Pizza



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Füllung

125 Gramm Pilze - Champion in Scheiben geschnitten

125 Gramm Zwiebel gehackt

1 Zehe Knoblauch gepresst

1 TL Oregano getrocknet

350 ml Pizzasosse selbstgemacht

1 Dose Tomaten gestückelt

250 Gramm geriebenen Mozzarella

5 Gramm Parmesan gerieben

Teig

75 Gramm Grobes Maismehl

375 Gramm Mehl

1 Päckchen Hefe

1/2 TL Salz

1 EL Zucker

175 ml lauwarmes Wasser

50 ml Olivenöl

Anleitung Rezept

Schritt 1: In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Pilze, Zwiebel, Knoblauch und Oregano auf mittlerer Hitze braten, Pizzasosse dazugeben und nochmal aufkochen.

Schritt 2: Den Teig herstellen aus dem groben Maismehl, Mehl, Hefe, Salz, Zucker, Olivenöl und Wasser und kurz ruhen lassen (ca. 15 Minuten).

Schritt 3: Eine tiefe runde Backform mit Olivenöl einölen. Mit etwas grobem Maismehl die Seiten bedecken. Den Teig ausrollen in in die Form geben komplett bis oben an den Rand.

Schritt 4: Dann die Hälfte des Käse auf den Teig geben, anschließend die Hälfte der Tomatensoße Mischung darüber geben. Wieder Käse und den Rest der Mischung. Zum Abschluss noch den Parmesan darüber streuen.

Schritt 5: Bei 200 Grad Celsius Umluft für 30 Minuten backen.

Einstellungen
Ofen

200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten
Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 85 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Onion Bacon Rings



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

3 Gemüsezwiebeln (möglichst groß)

400 g Bacon

BBQ-Sauce

1 EL Paprika edelsüß

1 EL Paprika rosenscharf

1 EL Zwiebelpulver

1 EL Knoblauchpulver

1 EL Krütersalz

1/2 EL Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln schälen und in dicke Ringe schneiden.

Schritt 2: Die Ringe mit der Barbequesauce einreiben und in Bacon einwickeln.

Schritt 3: Die Gemüszmischung darübersteuern und bei 140-150 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen backen. (ca. 50-60 Minuten)

Einstellungen

Ofen

140°-150° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 2 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 75 Minuten

Hauptspeise -Fleisch - Souvlaki



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

800 gr. Schweinefleisch mager

2 Zitronen

2 EL Olivenöl

2 Knoblauchzehen

1 EL Oregano

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

8 Holzspieße

Anleitung Rezept

Schritt 1: Holzspieße während in kaltes Wasser legen

Schritt 2: 1 Zitrone auspressen, Knoblauch klein hacken. Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Oregano, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen.
Fleischstücke hineinlegen und mit der Marinade gut bedecken. Köhl stellen für mind. 2 Stunden.

Schritt 3: Das marinierte Fleisch auf die Spieße geben und 10 Min. grillen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 120-180 Minuten

Hauptspeise -Fleisch - Bifteki



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Hackfleisch, vom Rind

1 Ei

1 m.-große Zwiebel(n), fein gehackt

3 Zehe/n Knoblauch, gepresst

2 EL Gyros Gewürzmischung

2 EL Olivenöl, extra vergine

Pfeffer

1 Scheibe/n Toastbrot

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten für die Bifteki in einer Schüssel mischen und durchkneten.

Schritt 2: Auf dem heißen Grill ca. 10-15 Minuten braten.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Griechischer Tomatenreis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 500g Reis
- 1 Zwiebel(n), gehackt
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Tomate(n), passierte
- 1 TL Zucker
- Salz und Pfeffer
- 3 TL Gyros Gewürzmischung
- 8 TL Gemüsebrühe, Instant

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln und Knoblauch im Topf mit Olivenöl andünsten. Tomatenmark unterrühren. Passierte Tomaten und Zucker hinzufügen und 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 2: Die Gewürze dazugeben. Den Reis in ca. 2 Liter Gemüsebrühe garen. Dann den Reis mit der Tomatensoße vermischen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Basis -Dips - Tzatziki



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Salatgurke
- 400g Becher Joghurt, griechischer
- 200g Becher Sahnequark, 40% Fett
- 2 EL Dill
- 4 Zehen Knoblauch
- kleine Schuss Kräuteressig

Anleitung Rezept

Schritt 1: Gurke schÄhlen, fein raspeln und das Wasser auspressen mit einem Geschirhandtuch.

Schritt 2: Joghurt und Quark sowie Gurke vermischen. Gepressten Knoblauch, Salz und OlivenÄl untermischen. Im KÄhlschrank fÄr mind. 2 Stunden ziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

-

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄr 5-7 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 120 Minuten

Vorspeise -Salate - Antipastisalat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

GemÄuse

1 Zucchini

1 Pck frische Prinzessbohnen

1 Paprika rot und gelb

1 Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 MÄhre

Artischockenherzen

Marinade

100 ml Balsamico-Essig

100ml frisches OlivenÄl (das aus dem Ofen) kann dazugenommen wer

1 TL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

4 EL GemÄsebrÄhe

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das ganze GemÄuse waschen und nach belieben in mundegrechte StÄcke und Streifen schneiden. Den frischen Rosmarin und Oregano waschen.

Schritt 2: Das GemÄuse auf einem Backblech verteilen mit 100ml OlivenÄl betaufeln und die frischen KrÄutern darÄber streuen. Bei 200 Grad fÄr 20-25 Minuten backen.

Schritt 3: In einer groÄ en SchÄssel die Zutaten fÄr die Marinade geben und gut mischen. Das GemÄuse dazugeben und fÄr mind. 1 Stunde besser Äber Nacht durchziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

200Ä Celsius

Herd

Grill

~

Einstellungen

	Umluft
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 3-4 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 100 Minuten

Hauptspeise -Grillbeilagen - Gegrillter Halloumi



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
1 Pck Halloumi	
1 Zitrone oder Limette	
📖 Anleitung Rezept	
Schritt 1: Den Halloumi in Scheiben schneiden auf der heißen Holzkohle von beiden Seiten goldbraun grillen. Mit Limetten oder Zitronensaft betreufeln.	
🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 3-4 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 5 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 10 Minuten

Vorspeise -Aperitif - Muffins italienisch deftig



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
1 Pck Backbrötchen aus der Rolle	
1 Pck geriebenen Mozzarella	
Salz	
2 EL Chilliflocken	
1 EL frischen Oregano	
2 EL Butter	
1 Muffinform	
📖 Anleitung Rezept	

Schritt 1: Brötchenpackung öffnen und den Teig in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Schritt 2: Den Mozzarella und die Gewürze dazugeben und leicht mischen.

Schritt 3: Die Butter zerlassen und über die Masse geben.

Schritt 4: Die Masse in ein Muffinform verteilen. Jede Form halb füllen. Ergibt 12 Muffins. Bei 180 Grad Umluft für 15-20 Minuten backen.

🗄 Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15-20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30-35 Minuten

Basis-Dips - Burgersoße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

120 ml Mayonnaise

4 TL Sauce (Dill-Gurken-Relish)

1/4 TL Weißweinessig

1/2 TL Zwiebelpulver

1/2 TL Knoblauchpulver

1/2 TL Paprikapulver

2 Prisen Salz

2 TL Senf, mittelscharf

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und mind. für 2-3 Std. kühl stellen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 180 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Ofenkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Pck Drillinge
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL feines Meersalz
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 EL Paprika edelsüß
- 1 TL Zwiebelpulver
- 1 TL Knoblauchpulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln in kaltem Wasser waschen und putzen. Die drillinge halbieren. Das Öl mit den Gewürzen zu den Kartoffeln geben und gut durchmischen.

Schritt 2: Die Kartoffeln auf ein Backblech geben und bei 180 Grad Umluft für 1 Stunde backen.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Seelachs im Pergamentpapier



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 200 g Kartoffeln
- 1 Maßlauge
- 1 Stange Porre
- 2 Stiele Dill und Petersilie
- 2 Seelachsfilet
- Olivenöl
- unbehandelte Zitrone
- 1 rote Paprika
- 1 seitling
- Pergamentpapier
- 1 rote Zwiebel

Cherrytomaten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Kartoffeln schÄhlen, waschen und zugedeckt in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Das GemÄuse waschen und nach belieben schneiden (Karotten in dÄ¼nne Scheiben).

Schritt 2: Auf dem Papier 1 EL Ä l verteilen das GemÄuse darauf anrichten und den Fisch mit einer Zitronenscheibe darauf geben.

Schritt 3: Pergamentpapier Ä¼ber dem Fisch zusammenfalten und an den Enden zusammendrehen. Im vorgeheizten Backofen 180 Ä°C Umluft ca. 20 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

180Ä° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 2 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Getraenk -LikÄ¼re - OrangenlikÄ¼r



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

350 mlÄ Schnaps (klar)

350 ml Gin

250g brauner Zucker

250g weiÄ er Zucker

7 Orangen (Bio)

Anleitung Rezept

Schritt 1: Orangen Zesten aus den Schalen ziehen und das Fruchtfleisch von der Schale trennen.

Schritt 2: In ein groÄ es Einmachglas oder einem verschlieÄ baren GefÄ¼Ä den Alkohol mit dem Zucker den Orangenzesten und dem Fruchtfleische geben.

Schritt 3: Mindestens 6 Wochen ziehen lassen und jeden Tag schÄ¼tteln damit sich der Zucker vom Boden lÄ¼st.

Schritt 4: Nach den 6 Wochen den LikÄ¼r durch einen Teefilter in heiÄ ausgespÄ¼lte Flaschen abfÄ¼llen. Je lÄ¼nger der LikÄ¼r nun lagert umso mehr entfaltet sich das Aroma

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit leicht	Menge ca. 0,7 Liter
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 2-3 Wochen

Hauptspeise - Eintopf - Bohnen mit Speck Westernstyle



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Knoblauchzehe
- 150g Cabanossi
- 1 Zwiebel
- 1 Dose geschälte Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 Becher saure Sahne
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Chiliflocken
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Salz
- 1 EL Olivenöl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln und zusammen mit dem Speck in der Pfanne oder einem Topf mit etwas Öl anschwitzen.

Schritt 2: Die in Scheiben geschnittene Cabanossi und gut anrösten.

Schritt 3: Die Bohnen in einem Sieb abtropfen. Tomaten aus der Dose (den Tomatensaft aufheben) zerdrücken und in den Topf dazugeben.

Schritt 4: Den Saft dazugeben und 10 Minuten kochen lassen. Wenn man es dickflüssiger möchte einfach auf mittlere Hitze weiter einkochen. Mit Chili, Pfeffer, Paprikapulver und Salz abschmecken.

Schritt 5: In einer gusseisernen Pfanne mit Brot und einem Klecks saurer Sahne servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Getraenk-Likör - Birnenlikör

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 kg reife Birnen
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 1,40 l Doppelkorn
- 300 g weißer Kandiszucker



Anleitung Rezept

Schritt 1: Birnen in kleine Stucke schneiden.

Schritt 2: In ein großes Einmachglas oder einem verschließbaren Gefäß den Alkohol mit dem Zucker den Birnenstucke, Zimtstange und die Vanilleschote geben.

Schritt 3: Mindestens 6 Wochen ziehen lassen und jeden Tag schteln damit sich der Zucker vom Boden löst.

Schritt 4: Nach den 6 Wochen den Likr durch einen Teefilter in hei ausgespülte Flaschen abfüllen. Je länger der Likr nun lagert umso mehr entfllet sich das Aroma

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 1,4 Liter

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 2-3 Wochen

Getraenk-Liköre - Apfellikr



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500 g Äpfel

220g weißer Kandiszucker

8 Gewürznelken

1 Vanilleschote

1 Zimtstange

0,7 l Doppelkorn

Anleitung Rezept

Schritt 1: Äpfel in kleine Stucke schneiden.

Schritt 2: In ein großes Einmachglas oder einem verschließbaren Gefäß den Alkohol mit dem Zucker den Apfelstucken, Nelken, Zimtstange und der Vanille geben.

Schritt 3: Mindestens 6 Wochen ziehen lassen und jeden Tag schteln damit sich der Zucker vom Boden löst.

Schritt 4: Nach den 6 Wochen den Likr durch einen Teefilter in hei ausgespülte Flaschen abfüllen. Je länger der Likr nun lagert umso mehr entfllet sich das Aroma

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Grill

~

Einstellungen

Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 0,7 Liter

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 2-3 Wochen

Hauptspeise -Vegetarisch - Gebratene Eiernudeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
250g Mie-Eiernudeln
4 EL Sesam- oder Erdnussöl
1 Glas Bambussprossen
1 Karotte
2 Stangen Lauchzwiebeln
5 EL Sojasauce
2 TL Sambal Oelek
2 Eier

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das Gemüse in Streifen schneiden, die Frühlingszwiebeln in kleine Ringe.</p> <p>Schritt 2: In einem Wok Erdnuss- oder Sesamöl mit etwas Sojasauce und dem Sambal Oelek erhitzen das Gemüse darin 4-5 Minuten anrösten unter ständigem Rühren.</p> <p>Schritt 3: Wasser in einem Topf erhitzen bis es kocht, vom Herd nehmen und die Mie-Eiernudeln 5 Minuten im kochendem Wasser ziehen lassen.</p> <p>Schritt 4: 2 Eier verquirlen. Die gekochten Nudeln zum Gemüse in den Wok geben und die Eier ebenfalls dazugeben und ständig rühren für weitere 2-3 Minuten.</p> <p>Schritt 5: Die restliche Sojasauce dazugeben und gut durchmischen. Mit den Lauchzwiebeln garnieren.</p>

🗪 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 25 Minuten

Backen -Kleingebäck - Apfelmuffins



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

250g Mehl

1 TL Backpulver

1/2 TL Natron

1/2 TL Salz

100 g Butter

200g Zucker

2 Eier

1 Pck. Vanillezucker

190g Äpfel

Streusel

50 g Zucker

1/2 Pck. Vanillezucker

60g Butter

100g Mehl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Für die Streusel den Zucker mit Mehl vermischen, dann die Butter hinzufügen und durchkneten und kühlen lassen.

Schritt 2: Die Butter mit Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Natron, Backpulver und Salz mischen unterheben. Zuletzt die gewürfelten Äpfel hinzufügen.

Schritt 3: Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen, Papierförmchen in die Muffinform legen und drei Viertel mit dem Teig füllen. Die Muffins mit den Streusel bestreuen und ca. 20 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

160°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

12 Muffins

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Gemüsescurry mit Reis

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 EL Sesamöl

1 Zwiebel

2 EL Koriander

1 TL Kurkuma



2 TL frisch geriebener Ingwer
1 Chilischote fein gehackt
2 Knoblauchzehen, gepresst
1 Dose gehackte Tomaten
1 Dose Kokosmilch
1 Blumenkohl
1 Zucchini
2 Karotten
1 Dose Kichererbsen gewaschen
Salz und Pfeffer
100 ml Naturjoghurt
1 Messerspitze Kardamom
1 kleine Dose weiße Bohnen

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel mit Knoblauch darin kurz dämpfen. Gewürze und Chili hinzufügen und 1 weitere Minute anbraten.

Schritt 2: Tomaten und Kokosmilch dazugeben und gründlich unterrühren. Das in mundgerechte geschnittene Gemüse (Streifen oder Würfel) dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Herd ausmachen und den Joghurt unterrühren.

Schritt 4: 1 Tasse Reis in einem kleinen Topf (volle Hitze) mit 1 EL Butter anschwitzen und anschließend mit 1 Tasse Wasser auffüllen. Herd ausschalten und 10-15 Minuten auf der Platte stehen lassen bis das ganze Wasser vom Reis aufgenommen wurde.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Zwiebelkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

200g Magerquark

400g Mehl

1 Ei

1 TL Salz

8 EL Öl

6 EL Milch

1 Pck. Backpulver

Belag

9 Zwiebel
50g Butter
300 ml saure Sahne
300g Joghurt
300g gewÄ¼rfelter Speck
1 EL SpeisestÄ¼rke
3 Eier
Salz und Pfeffer
etwas Paprikapulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Quark, Mehl, 1 Ei, Salz, Ä¼l, Milch und Backpulver zu einem glatten Teig rÄ¼hren und 30 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2: Ein Backblech mit etwas Mehl bestreuen und den Teig darauf verteilen und zur Seite stellen.

Schritt 3: Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und glasig dÄ¼nsten, erkalten lassen und in einer SchÄ¼ssel mit der Sahne, dem Joghurt, der SpeisestÄ¼rke und der weichen Butter verrÄ¼hren. Den gewÄ¼rfelten Speck anbraten und mit den verquirlten Eier in die SchÄ¼ssel geben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Auf den Teig die Masse verteilen und im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad Celsius Unter- Oberhitze auf der mittleren Schiene Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

200Ä° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Vorspeise -Suppen - Rindersuppe mit KÄ¼seknÄ¼del



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

RinderbrÄ¼he

500g Tafelspitz

3 Markknochen

3 Zwiebel

2 EL Butterschmalz

2 Karotten

1 Stange Lauch

1 Knollensellerie

1 Bund Petersilie

1 EL Tomatenmark

1 TL Salz

250 ml Rotwein

1 Knoblauchzehe
2 Lorbeerblätter
10 Pfefferkörner
2,5 - 3 Liter Wasser
Käseknödel
300g Weißbrot, altbackenes oder frisches
2 mittelgroße Eier
200g Käse
100 ml Milch, lauwarme
2 kleine Zwiebel
1/2 Bund Petersilie
2 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
Muskatnuss
1-2 El Semmelbrösel

Anleitung Rezept

Rinderbrühe

Schritt 1: Tafelspitz mit Knochen ca. 15 Minuten in Wasser kochen und das Wasser wegschütten.

Schritt 2: Fleisch mit Knochen in einen großen Topf geben und mit Wasser bedecken und langsam zum Kochen bringen. Das Fett das sich absetzt evtl. abschöpfen. 80 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3: Karotten, Lauch, Sellerie, Selleriegrün, Petersilie waschen und grob schneiden. Zwiebeln und Knoblauch grob schneiden und in einer Pfanne leicht anrösten. Suppengrün und Tomatenmark dazugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen.

Schritt 4: Nach 80 Minuten das angeröstete Gemüse zusammen mit Lorbeerblättern, den zerdrückten Pfefferkörnern, 1 Prise Zucker und 1 TL Salz zur Brühe geben.

Schritt 5: Für weitere 60 Minuten auf mittlere Hitze köcheln lassen. Die Suppe durch ein Sieb geben und auf der heißen Herdplatte (Herd ausgeschaltet) stehen lassen.

Käseknödel

Schritt 1: Eier mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und einer Prise Paprikapulver verquirlen. Die leicht erwärmte Milch mit der gewaschenen und gehackten Petersilie vermischen.

Schritt 2: Die Zwiebeln in fein schneiden und in Olivenöl leicht anbräunen. Die Milchmischung über das Knödelbrot gießen und kurz durchziehen lassen. Die Eiermasse, die Käsewürfel und die Petersilie mit den Knödel-Milchmasse vermischen und gut durchkneten.

Schritt 3: Gleichmäßige Knödel formen und ca. 20 Minuten in nicht mehr kochendem Salzwasser ziehen lassen.

Anrichten

Schritt 1: Frühlingzwiebel in kleine Ringe schneiden und den Tafelspitz in Fäden ziehen oder kleine Würfel schneiden. In einen tiefen Teller die Rinderbrühe geben, ein Paar Käseknödel dazu und mit den Frühlingzwiebeln garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen


Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 140 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 170 Minuten


Backen -Brot & Brötchen - Rustikales Brot




Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
600g Roggenmehl
200g Weizenmehl, Type 1050
1 TL Honig
3 TL Salz
1 Prise Kräutersalz
1/2 Würfel frische Hefe (oder 1 Pck. Trockenhefe)
640ml lauwarmes Wasser
3 Prisen Ascorbinsäure


 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Hefe (man kann die Hefesorten auch weiter aufteilen, statt 600g Roggenmehl nimmt man 400g Roggenmehl und 200g Dinkelvollkornmehl) mit dem lauwarmen Wasser verquirlen und 5 Minuten gehen lassen.</p>
<p>Schritt 2: In einer großen Schüssel alle Zutaten vermischen und die Hefe dazugeben. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und über Nacht kühl stellen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und nochmal 2 Stunden gehen lassen.</p>
<p>Schritt 3: Den Teig leicht flach drücken und mit Mehl bestreuen. Nach innen falten bis zur Mitte unten, oben, links und rechts. den Teig umdrehen und in einen mit Backpapier ausgelegten Römertopf geben. Mit einem Messer das Brot noch leicht einschneiden.</p>
<p>Schritt 4: 5 Min. bei 250°C Ober Unterhitze mit geschlossenem Deckel, 35 Min. bei 230°C mit geschlossenem Deckel, dann Deckel abnehmen und ca. 20 Min. bei 230°C ohne Deckel fertig backen.</p>

 Einstellungen	
Ofen 230°-250° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit schwer	Menge 1 Laib

 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 60 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 12 Stunden

Backen -Kleingebäck - Malteser

Zutatenliste & Informationen

 Zutaten



Zutaten

250g Zucker

150g Puderzucker

60g Kakopulver (2 EL gesiebt)

5 Eigelb

200g Mehl

Johannisbeergelee

1 Pck Vanillezucker

Schokoladenglasur

Anleitung Rezept

Schritt 1: Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Kakao und Mehl vermengen und die Eigelbmischung vorsichtig unterheben.

Schritt 2: Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit einem Löffel kleine Häufchen setzen und bei 160 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.

Schritt 3: Nachdem die Teiglinge abgekühlt sind immer 2 Plätzchen mit Johannisbeergelee zusammenfügen und anschließend in Schokoladenglasur tauchen.

Einstellungen

Ofen

160° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 30-40 Stück

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Backen - Kleingebäck - Vanillekipferl



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

280g Mehl

250g Butter

140 g Mandeln ohne Schale

100g Zucker

1 kl. Ei

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten vermengen und einen Teig herstellen. Abgedeckt 30 Minuten kühl stellen.

Schritt 2: Danach kleine Häufchen mit ca. 7 g formen auf ein Backblech legen und bei ca 160 Grad hell backen ca 10 Minuten abkühlen lassen. 3 Esslöffel Zucker mit 3 Päckchen Vanillezucker in einer geraden Schüssel mischen und die Vanillekipferl vorsichtig darin wenden. In einer Dose aufbewahren.

Einstellungen

Ofen 160° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 30-40 Stück

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Backen - Kleingebäck - Weihnachtsbrownies



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
150g Kuvertüre
100g Butter
120g brauner Zucker
75g Honig
100g Orangeat
150g Weizenmehl Typ 405
2 TL gestr. Backin
2 TL gestr. Lebkuchengewürz
2 Eier (M)
2 EL Milch
100g gehackte Mandeln

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Rechteckige Springform 28x18cm mit Butter einfetten und den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.</p> <p>Schritt 2: Die Kuvertüre, die Butter, den Zucker und den Honig in einem Topf vorsichtig zum Schmelzen bringen und die Masse danach etwas abkühlen lassen.</p> <p>Schritt 3: Orangeat fein hacken, Mehl und Backin sowie das Lebkuchengewürz vermengen. Alle Zutaten außer dem Orangeat und den Mandeln zu einem glatten Teig rühren.</p> <p>Schritt 4: Orangeat und Mandeln untermischen. Teig in die Form geben und glatt streichen. Einschub Mitte für 22 Minuten backen. Nach dem der Teig abgekühlt ist in kleine Rechtecke schneiden.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen 160° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 20-25 Stück

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 22 Minuten

Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 37 Minuten
--------------------------	---

Backen -Kleingebäck - Zimtsterne



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Teig
300g Puderzucker
2 TL Zimt
2 EiweiÃ
2 EL LikÃr (MandellikÃr)
500g Mandeln, gemahlen
Glasur
1 EiweiÃ
125 g Puderzucker

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1:Mandeln, Puderzucker und Zimt mischen. 2 EiweiÃ und MandellikÃr zugeben. Alles mit den Knethaken des HandrÃhrgerÃtes verrÃhren. Dann mit den HÃnden zu einem glatten Teig kneten.</p> <p>Schritt 2:Teig ca. 1 cm dick ausrollen. Sterne ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Ausstecher zwischendurch immer wieder in Puderzucker tauchen.</p> <p>Schritt 3: 1 EiweiÃ sehr steif schlagen. Puderzucker nach und nach zugeben, dabei weiterschlagen. Sterne damit bepinseln. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 150 Grad 10 - 15 Minuten backen.</p>

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit -	Menge ca. 20-25 Zimtsterne

Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 10-15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 25-30 Minuten

Backen -Kleingebäck - Husarenbusserl

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
200g Butter
70 g Zucker
300 g Mehl
2 Eigelb
Aprikosenmarmelade
Johannisbeergelee



Himbeermarmelade

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen, flach drücken und mit dem Finger eine Mulde machen.

Schritt 2: In die Mulde etwas Aprikosen- oder Himbeermarmelade hineingeben. Noch besser schmeckt Johannisbeergelee. Bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen bis die Plätzchen schön hellgelb sind.

Tipp: Alle Zutaten sollten bei der Zubereitung die gleiche Temperatur haben.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 20-25 Plätzchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Backen -Kleingebäck - Nussecken



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

130g Butter

130g Zucker

2 Eier

300g Mehl

1 TL gestr. Backpulver

1 Pck Vanillezucker

Belag

200g Butter

200g brauner Zucker

2 Pck Vanillezucker

200g Haselnüsse, gemahlen

200g Mandeln, gehackt

4 EL Wasser

Schokoladeglasur

5-6 EL Aprikosenkonfitüre

Anleitung Rezept

Schritt 1: Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Aprikosenkonfitüre auf der Teigmasse gleichmäßig verteilen.

Schritt 2: Butter, Zucker und Vanillezucker erhitzen, bis der Zucker sich gelöst hat. Nüsse in einer Pfanne vorsichtig anrösten und dann zusammen mit dem Wasser unter die Masse rühren und anschließend auf den Teig geben.

Schritt 3: Bei 175° Celsius Ober- Unterhitze für ca. 30-35 Minuten backen und

anschließend erst in Quadrate schneiden und die Quadrate nochmals diagonal teilen.

Schritt 4: Zum Abschluss die erkalteten Nussecken in Schokoladenglasur tauchen.

🗄 Einstellungen

Ofen

175° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 20 Stück (Browniegröße)

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Fertigstellung

ca. 55 Minuten

Backen - Kleingebäck - Spritzgebäck (getupft)



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Mehl

250g Zucker

125g Butter

125g Margarine

1/2 Pck Backpulver

2 Pck Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 - 15 Min. backen.

Tipp: Alle Zutaten sollten bei der Zubereitung die gleiche Temperatur haben.

🗄 Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 25-30 Plätzchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 10-15 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

ca. 80-85 Minuten

Getraenk-LikÃ¶re - Blutwurz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen

1 Zimtstange

10 Rosinen

150g brauner Kandiszucker

100g getrockneter Blutwurz (erhÃ¤ltlich in der Apotheke)

5 Liter Schnaps oder Vodka 32% Alkohol

Anleitung Rezept

Schritt 1: In ein groÃes verschlieÃbares GefÃ¤Ã alle Zutaten geben und gut mischen. FÃ¼r 4-6 Wochen stehen lassen. Zwischendurch immer wieder mal schÃ¼tteln.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

5 Liter

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 4-6 Wochen

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 4-6 Wochen

Hauptspeise -Vegetarisch - WeckklÃ¶se mit ZwiebelsoÃe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

WeckklÃ¶se (SpÃtzleiteig)

500g Mehl (SpÃtzlemehl)

3 Eier

200ml Wasser

1 EL Salz

10 altbackene BrÃ¶tchen

500ml Milch

1/4 TL Muskat

evtl. StÃrkemehl

ZwiebelsoÃe

2 EL Butter

5 groÃe Zwiebeln

3 EL Mehl

600ml GemÃsebrÃ¼he oder Wasser

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

WeckklÄsse: Aus dem Mehl, den Eiern, dem Wasser und 1 EL Salz den SpÄtzleiteige herstellen. Die BrÄtchen in kleine WÄrfel schneiden. In einer groÄen SchÄssel 500ml erwÄrmte Milch die BrÄtchen, Muskat etwas Salz geben, gut mischen und zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Den SpÄtzle Teig mit der BrÄtchenmasse gut vermischen. 1 ProbekloÄ daraus machen falls dieser zu weich oder flÄssig ist etwas SpeisestÄrke dazugeben. In kochenden Wasser geben und 10-15 Minuten ziehen lassen.

ZwiebelsoÄe: Zwiebeln schÄlen und in Scheiben schneiden und halbieren. In der Butter dunkelbraun rÄsten. Mehl darÄber geben und anschitzen. Mit der BrÄhe oder dem Wasser ablÄschen. 1 EL Bratensaft dazugeben, salzen sowie pfeffern und aufkochen lassen.

Schritt 3: ZwiebelsoÄe in einen Teller geben und WeckklÄsse in die SoÄe.

Einstellungen**Ofen**

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

schwer

Menge

fÄr 4-6 Personen

Zeiten**Vorbereitung**

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 10-15 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 60-65 Minuten

Backen -KleingebÄck - Spekulatius**Zutatenliste & Informationen****Zutaten**

500g Mehl

2 TL Backpulver, gestrichen

250g Zucker

1 Pck. SpekulatiusgewÄrz

1 Prise Salz

2 Eier

200g weiche Butter

100g Mandeln, gemahlene

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Mehl, Backpulver und Mandeln in einer RÄhrschÄssel mischen. Zucker, SpekulatiusgewÄrz, Salz, Eier und Butter hinzufÄgen und alles mit einem Mixer (Knethaken) zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig etwa 30 Min. kalt stellen.

Schritt 2: Den Teig mit einer Teigrolle oder einer Flasche dÄnn ausrollen und mit Spekulatiusformen austechen. Auf mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und fÄr etwa 10 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben.

Einstellungen

Ofen 180Â° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 30 Spekulatius

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit ca. 30 Minuten	Fertigstellung ca. 60 Minuten

Backen -Kleingebäck - Rumkugeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
600g Alpenmilchschokolade
100g Zartbitterschokolade
250ml Sahne
100ml Rum
Schokostreusel oder Kakaopulver zum Wälzen

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Schokolade über dem Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich umrühren.</p> <p>Schritt 2: Dann die Sahne in einen Topf geben und kurz aufkochen. In eine Schüssel geben, geschmolzene Blockschokolade dazu gießen und sofort mit dem Schneebesen gleichmäßig verrühren. Dann den Rum dazugeben und gut verrühren. Schüssel abdecken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.</p> <p>Schritt 3: Am nächsten Tag mit einem Teelöffel etwas Schokomasse abstechen und mit den Handflächen kleine Kugeln formen. Die Schokoladenmasse nun Stückchenweise zu kleinen Kugeln verarbeiten. Zum Schluss in den Schokostreuseln wälzen</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 30-40 Kugeln

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 12 Stunden

Backen -Kleingebäck - Baiser Meringen Plätzchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 EiweiÃe

250g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: EiweiÃe schaumig schlagen und nach und nach Zucker und Vanille Zucker einfÃ¼hren, so lange bis die Masse schnittfest ist.

Schritt 2: Auf ein Backblech kleine Ringe oder Tupfen spritzen. Mit Zuckerstreusel verzieren und bei ca 100 Grad 30 Minuten trocknen lassen.

Einstellungen

Ofen	Grill
100Ã Celsius	~
Herd	Einstellungen
~	Ober- Unterhitze
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 20-25 StÃ¼ck

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 40 Minuten

Nachspeise -Warme Desserts - GermknÃdel mit VanillesoÃe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

250g Mehl

15g Hefe

30g Zucker

35g Butter

1 Prise Salz

130ml lauwarme Milch

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

Pflaumenmus fÃ¼r die FÃ¼llung

1 EL Mohn

1 EL brauner Zucker

VanillesoÃe

200ml Milch

45g Zucker

1 Vanilleschote

1 Ei

1/2 Becher Sahne

1 gestr. TL SpeisestÃ¼rke

Anleitung Rezept

Teiglinge

Schritt 1: In die lauwarme Milch etwas Mehl und den Zucker mit der Hefe geben, mit einem Schneebesen aufschlagen und 15 Minuten zur Seite stellen.

Schritt 2: Alle Zutaten mit der Hefemischung in einer Küchenmaschine glatt kneten. Eine Kugel aus dem Teig formen und für 3 Stunden unter einem Handtuch aufgehen lassen.

Schritt 3: Danach den Teig in 5 gleich große Teiglinge aufsplitten und platt drücken. 1 TL Pflaumenmus in die Mitte geben und die Außenseiten nach innen klappen, umdrehen und in eine Form für Dampfgaren geben.

Schritt 4: In einen Topf Wasser geben so dass die Teiglinge im Dampfgitter nicht das Wasser berühren. Dampfgitter wieder herausnehmen, Wasser zum kochen bringen Gitter wieder einstellen Deckel auf den Topf und für 10 Minuten garen lassen. Deckel abnehmen und noch einmal 5 Minuten garen.

Schritt 4: Vanillesoße in einen tiefen Teller geben (warm oder kalt) Germknödel darauf geben und mit der Zucker-Mohnmischung (1 EL brauner Zucker, 1 EL Mohn)  berstreuen.

Vanillesoße

Schritt 1: Milch, Vanille und Zucker aufkochen.

Schritt 2: Das Eie mit der Speisestärke und Sahne aufschlagen. Die Eimischung mit dem Schneebesen in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen.

  Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 5 Germknödel

  Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Vorspeise -Suppen - Brotsuppe mit scharfem Brät



Zutatenliste & Informationen

  Zutaten

Suppe

1 1/2 Liter     Rinderbr he (Rezept unter Rinderbr he)

1/2 TL Majoran, getrocknet

300g Brot gewürfelt

2 Zwiebel

1 EL Schweineschmalz

2 EL Butter

1/2 TL K mmel, gemahlen

1 Knoblauchzehe

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Brät

3 grobe Bratw rste (Metzger)

2 TL Chilliflocken
1 kleine Zwiebel fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe gepresst
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1 TL Oregano
1 EL Semmelbrösel
1 TL Worcestershiresauce
1 Prise Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Suppe

Schritt 1: Brot in Würfel schneiden und in einer Pfanne in 1-2 El Butter mit dem Knoblauch leicht anbraten und zur Seite stellen.

Schritt 2: Schnittlauch schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Schmalz und Butter bei mittlerer Hitze braten, Kämmel und gepresste Knoblauchzehe dazugeben und zur Seite stellen.

Schritt 3: Die Fleischbrühe mit Majoran aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Brot und Zwiebel in einen tiefen Teller geben und mit der heißen Brühe auffüllen. Einige Brätkugeln dazu geben um mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Brätkügelchen

Schritt 1: Den Darm der Bratwürste entfernen und das Brät in eine Schüssel geben. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchmischen.

Schritt 2: Zu kleinen Kugeln formen und in einer Pfanne im Butterschmalz scharf braten.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 245 Minuten

Fertigstellung

ca. 310 Minuten

Hauptspeise -Rind - Roastbeef an Rotweinjus mit Kartoffelgratin und Feldsalat

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Rotweinjus

1 EL Butter

200g feine Zwiebelwürfel

1 TL Tomatenmark

100ml Rotwein

400ml Kalbsfond



1 TL frischen Thymian

50g kalte Butterflöckchen

1 Prise Salz

frischer schwarzer Pfeffer

Roastbeef

1,5 kg Roastbeef

1 TL Pfeffer

1 TL Meersalz

100g Butterschmalz

Kartoffelgratin

500g Kartoffeln

200ml Milch

200ml Rahm

1 Knoblauchzehe

1 Zweig Rosmarin

Butter

8 EL Parmesan oder Grana Padano

Feldsalat

1 Feldsalat

5 EL Essig

5 EL Rapsöl

Pfeffer und Salz

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Becher Sahne

1/2 TL flüssiger Zucker

Schnittlauch

Anleitung Rezept

Roastbeef

Schritt 1: Das Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Roastbeef von Haut, Sehnen und überschüssigem Fett befreien und in frisch zerdrücktem Pfeffer und Meersalz würzeln und andrücken.

Schritt 2: Das Roastbeef von allen Seiten 15-20 Minuten scharf anbraten.

Schritt 3: Im Ofen bei 80 Grad Ober-Unterhitze für 4-5 Stunden backen. Bei 58-60 Grad Kerntemperatur ist das Roastbeef durchgehend rosa gebraten.

Kartoffelgratin

Schritt 1: Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2: Milch und Rahm mit dem gepressten Knoblauch, etwas Salz und Pfeffer sowie Rosmarin aufkochen lassen, Kartoffelscheiben dazugeben dann unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3: Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen, Kartoffelmasse einfüllen, und im vorgeheiztem Ofen bei 180° ca. 20 Minuten backen. Danach mit dem Käse bestreuen und für weitere 20 Minuten backen.

Feldsalat

Schritt 1: Feldsalat waschen, Zwiebeln und Petersilie fein hacken.

Schritt 2: Für das Dressing alle Zutaten zusammenmischen, schütteln und über den Salat geben.

Rotweinjus

Schritt 1: Die klein geschnittenen Schalotten und Knoblauchzehen in wenig neutralem Öl andünsten. Wein, Fond und Balsamico angießen und langsam auf 100 ml einkochen.

Schritt 2: Sehr sorgfältig aufmixen, oder je nach Geschmack durch ein Sieb geben. Diese Menge mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal auf schließlich 50 ml einkochen. Diese Reduktion, dann nicht mehr kochend, mit der kalten Butter Stück für Stück binden.

🗄 Einstellungen

Ofen

80° Celsius (Roastbeef), 200° Celsius (Gratin)

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 40 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 100 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Spinatknödel



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

300g altbackenes Weißbrot

200 ml Vollmilch

750g frischer Spinat

20g Butter

1 Zwiebel

2 Eier

Salz und Pfeffer

1 EL Mehl

4 EL Semmelbrösel

Muskat

100g Parmesan

1 gepresste Knoblauchzehe

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das gewürfelte Weißbrot Stück für Stück mit Milch befeuchten, soviel wie das Brot aufnehmen kann. Den Spinat in Salzwasser kochen in Eiswasser abschrecken, ausdrücken und klein schneiden.

Schritt 2: Butter zerlassen und gepressten Knoblauch sowie die klein gehackten Zwiebeln darin anschwitzen, den Spinat zugeben und 5 Minuten mitbraten.

Schritt 3: Eier verquirlen, mit dem Spinat und dem Käse zum eingeweichten Brot geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Mehl und Semmelbrösel dazugeben und aus der Masse kleine Knödel formen.

Schritt 4: Salzwasser zum kochen bringen, Herd herunterstellen und die Knödel ca. 15-20 Minuten kochen lassen. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und in zerlassener Butter servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 10 Knödel

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 10-15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Vorspeise -Suppen - Lauch Käse Suppe mit Hackfleisch



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
500g Hackfleisch, gemischt
2 Stangen Porree
250g Schmelzkäse
1 Becher Creme fraiche
700ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
3 EL Öl
Muskat
1 gepresste Knoblauchzehe
1/2 Zwiebel gerieben

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das Öl in einem großen Topf geben und das Hackfleisch darin von allen Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch waschen, in kleine Ringe schneiden und zum Hackfleisch geben. Ca. 5 Minuten mit anbraten. Die Gemüsebrühe dazugeben und alles ca. 15 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. D</p>
<p>Schritt 2:en Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen. Creme fraiche einrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer, Muskat, dem gepressten Knoblauch und der geriebenem Zwiebel abschmecken.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit mittel	Menge für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Vorspeise -Suppen - Flädlesuppe (Frittatensuppe)

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Flädle / Frittaten
1/2 Liter Milch



200g Weizenmehl
3 Eier
1 Msp. Salz
Butter
evtl. Kräuter
Rinderbrähe (Zutatenliste Rinderbrähe)
Gemüsebrähe (Zutatenliste Gemüsebrähe)
Hähnchenbrähe (Zutatenliste Hähnchenbrähe)

Anleitung Rezept

Flüssigkeit: Die Milch und die Eier mit einem Rührgerät glatt rühren, dabei nach und nach das Mehl einstreuen sowie das Salz. 30 Minuten quellen lassen und dabei ab und zu durchrühren. Es sollte ein dicker Teig entstehen, falls nicht etwas Milch dazugeben. In einer Pfanne die Butter heiß werden lassen und mit einer Schöpfkelle den Teig portionsweise eingießen bis der Boden vollständig bedeckt ist. Den entstehenden Pfannkuchen auf beiden Seiten goldbraun backen und heiß aufrollen und zur Seite legen.

Brähen: Für die Brähen stehen Ihnen auf dieser Seite 3 verschiedene Möglichkeiten zur Verfügung zum einen eine kräftige **Rinderbrähe**, eine **Hähnchenbrähe** oder eine **Gemüsebrähe**. Wer Zeit sparen will/muss kann auch fertige Brähe kaufen. Die aufgerollten Pfannkuchen in Streifen schneiden und mit der heißen Brähe servieren. Man kann die Suppe mit etlichen weiteren Leckereien verfeinern wie kleine Nudeln, versch. Gemüse und vielem mehr. Doch manchmal ist doch weniger auch mehr.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd -	Einstellungen -
Schwierigkeit schwer	Menge für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 2-3 Stunden
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 3 1/2 Minuten

Basis-Soßen und Jus - Geröstete Tomatensoße



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
3kg Tomaten
8 EL Olivenöl
7 Knoblauchzehen
1 Bund frischen Basilikum
3 Zweige Thymian
1 1/2 Zweige Rosmarin
Salz und Pfeffer
1TL flüssiger oder brauner Zucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Tomaten waschen halbieren. Mit der Schnittfläche nach oben in einen Bräter geben und wärzen. Das Olivenöl mit den gepressten Knoblauchzehen, den gehackten Basilikumblättern und den Kräutern in den Bräter dazugeben und kurz vermengen.

Schritt 2: Für ca. 55-70 Minuten im vorgeheizten Backofen auf 220° auf mittlere Schiene backen. Die Tomaten sollten angeröstet sein andernfalls noch kurz unter die Grillfunktion des Backofens stellen. Thymian und Rosmarinzweige entfernen.

Schritt 3: Die Tomaten mit ausgetretener Flüssigkeit pürieren. Falls die Kerne oder die Tomatenhaut stören durch einen Sieb geben.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Einmachgläser

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 55-70 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 65-80 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Nudelauflauf



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Penne

1 Tube/n Tomatenmark, ungewürzt

4 Knoblauchzehen

400ml Sahne

4 Tomaten

250 g Käse (Gouda oder Mozzarella), geriebener

100ml Olivenöl

2EL Kräuter, italienische

Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zuerst die Penne so lange in Salzwasser kochen, bis sie gut bissfest sind. Anschließend abtropfen lassen.

Schritt 2: Für die Sauce Olivenöl, Sahne, die ganze Tube Tomatenmark, Kräuter und Gewürze miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Knoblauchzehen schälen, klein schneiden und zu der Sauce geben. Die Nudeln mit der Sauce gut vermischen und in eine passende Auflaufform geben. 1/3 von der Käsemenge unter die Penne mischen. Anschließend die Tomaten vierteln und auf die Penne legen. Den restlichen Käse darübergeben.

Schritt 3: Den Auflauf ca. 35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist.

🗪 Einstellungen

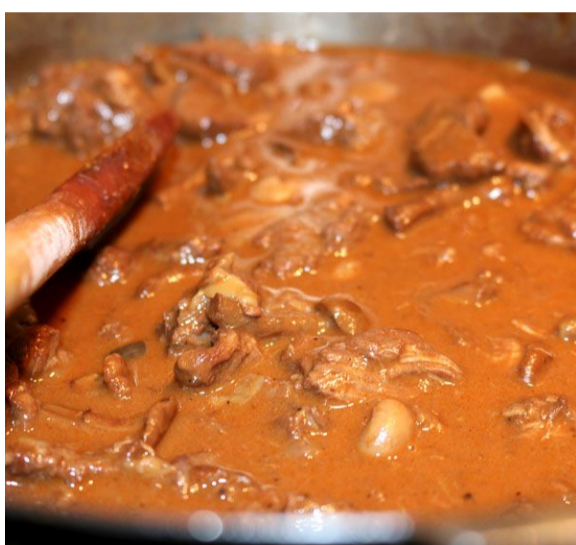
Ofen

Grill

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
-	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 40 Minuten

Hauptspeise - Wild - Rehragout mit Knödel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Rehragout
800 g Rehfleisch (Schulter, Bug) klein geschnitten
150g Knollensellerie
2 Zwiebeln
5 Stiele Thymian
1 Lorbeerblatt
1 TL Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren
2 Pimentkörner
200ml trockener Rotwein
125ml Weinessig
1 Möhre
150g Schlagsahne
100g geräucherter durchwachsener Speck
1 Glas (400 ml) Wildfond
1 EL Mehl
Semmelknödel
(Zutatenliste Semmelknödel)
Spinatknödel
(Zutatenliste Spinatknödel)

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Möhre, Sellerie und 1 Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Thymian waschen und Blättchen von den Stielen zupfen. Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Piment und Thymian in einem Mörser zermalen. Wein, Essig, Gemüse und Gewürze mischen. Fleisch waschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, mit 1 Esslöffel Öl vermengen und unter die Beize heben. 24 Stunden kalt stellen, zwischendurch wenden.</p> <p>Schritt 2: Fleisch und Gemüse in einen Durchschlag schütten, Beize dabei auffangen. Speck in Würfel schneiden und in einer Kasserole glasig auslassen, Fleisch dazugeben und ca. 10 Minuten von allen Seiten kräftig anbraten. Die letzten 3 Minuten das Gemüse mitbraten. Mehl darüber streuen. Mit der Beize ablöschen und ca. 30 Minuten schmoren. Wildfond dazugeben und ca. 30 Minuten mit geschlossenem Deckel weiterschmoren. In der Zwischenzeit die Knödel zubereiten. Das Rezept für die Semmelknödel finden Sie hier und für die Spinatknödel hier</p> <p>Schritt 3: Das fertig geschmorte Ragout mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.</p>

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
schwer	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 25 Minuten	ca. 60 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 24 Stunden	ca. 25-26 Stunden

Hauptspeise - Beilagen - Semmelknäuel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 6 altbackene Bräutchen
- 2 EL Petersilie, gehackte
- 15 g Butter
- 1 Zwiebeln, fein gehackt
- 250 ml Milch
- 3 Eier
- Salz und Pfeffer, aus der Mühle
- wer möchte etwas Muskat
- evtl. Semmelbräusel, zum Binden

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Bräutchen in kleine Würfeln schneiden.

Schritt 2: Die gehackte und gewaschene Petersilie sowie die Zwiebel in der Butter kurz anschwitzen, keine Farbe annehmen lassen, dann mit den Bräutchenwürfeln mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbräusel einrühren, kein Mehl verwenden.

Schritt 3: Mit nassen Händen tennisballgroße Knädel formen und in der siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Flüssigkeit (Salzwasser oder Brühe) in 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 4-6 Knädel

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Vanilleeis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 400ml saure Sahne
- 250 g Mascarpone
- 3 Eigelb
- 1 Vanilleschote(n), das Mark davon
- 100 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Sahne und Eier aufschlagen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark, sowie den Zucker und den Vanillezucker unterrühren. Mit einem Mixer auf höchster Stufe etwa 30 Sekunden mixen.

Schritt 2: Den Mascarpone dazugeben und kräftig unterrühren. Die Mischung in der Eismaschine gefrieren lassen oder wenn nicht möglich dann offen in ein Gefrierfach für 30 Minuten stellen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - **Schrimps im Bierteig Chili Mantel an Paparika Salsa mit Ciabatta und Feldsalat**



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Schrimps im Bierteig

150ml helles Bier

3 EL Olivenöl

150g Mehl

1/2 TL Chillisalz

etwas weißen Pfeffer

18 käufliche Garnelen, ohne Kopf und Schale (Gambas)

1 Bund Schnittlauch

1 Eiweiß

500ml Öl zum Ausbacken

1 Zitrone

1/2 TL Paprikapulver rosenscharf

Paparika Salsa

2 rote Spitzpaprika

500g Tomaten davon nur das Fruchtfleisch

2 rote Chilischoten

2 Schalotten

3 Knoblauchzehen

10 Basilikumblätter

1 Thymianzweig

Fleur de Sal

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

Olivenöl

Tomaten Ciabatta

300g Mehl

1/2 Würfel Hefe

150 ml Wasser, warm

2 TL Zucker

1 TL Salz
8 Tomaten, getrocknet, in 1 l
2 EL 1, aus dem Tomatenglas
6 Basilikumblätter, gehackt
1 Eigelb
etwas Oregano
2 Knoblauchzehen

Feldsalat
(Zutatenliste Feldsalat)

Anleitung Rezept

Schrimps im Bierteig Chili Mantel: Bier mit 150 ml Wasser und 1 erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben, Flüssigkeit nach und nach mit dem Schneebesen unterrühren. Teig kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit Garnelen abspülen und trocken tupfen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen, in Ringe schneiden. 1 erhitzen. Eiweiß steif schlagen, unter den Teig heben. Garnelen an der Schwanzflosse durch den Teig ziehen und portionsweise im heißen 1 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Garnelen mit Schnittlauch bestreuen und mit Zitronenspalten servieren.

Paprika Salsa: Tomaten entkernen und das innere der Tomate entfernen, nur das Fruchtfleisch nutzen und würfeln. Spitzpaprika halbieren, entkernen, und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Chilischoten halbieren, Kerne entfernen, sehr fein würfeln. Schalotten und Knoblauch fein würfeln. Basilikumblätter fein hacken. Schalotten- und Knoblauchwürfel in 1 hellgelb anschwitzen. Paprika- und Chiliwürfel zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, 10 Min. bei schwacher Hitze dünsten. Tomatenwürfel und Thymian zugeben. Solange köcheln, bis eine leichte sämige Konsistenz erreicht ist, abschmecken. Kurz vor Ende der Kochzeit Basilikum zugeben, ggf. nachwürzen. Kräuterzweige herausfischen.

Tomaten Ciabatta: Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die Hefe und den Zucker in das warme Wasser geben alles gut verrühren. Nach 10 Minuten die Mischung zum Mehl geben und mit einer Gabel leicht durchmengen, sodass ein breiiger Vorteig entsteht. Kurz abgedeckt stehen lassen. Währenddessen das 1 von den Tomaten etwas entfernen und fein hacken. Zusammen mit dem Salz, Basilikum und dem 1 sowie dem Knoblauch und dem Oregano in die Vorteigmischung geben und sofort alles mit dem Knetbalken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort zunächst etwa 50 Min. gehen lassen. Danach auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche zu einer langen Teigrolle formen. Wiederum abdecken und nochmals etwa 15 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ciabatta entweder dünn mit Mehl überstreuen oder, falls eine glatte Oberfläche gewünscht ist, mit verquirltem Ei bestreichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 - 25 Min. backen.

Feldsalat: Das Rezept für den Feldsalat finden Sie hier - [Feldsalat](#)

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

180-190° Celsius / 200° Celsius

Einstellungen

Friteuse/Topf mit Pflanzenfett

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Kochzeit

ca. 25-30 Minuten

Ruhezeit

ca. 65 Minuten

Fertigstellung

ca. 135-145 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Creme

- 2 Vanilleschoten
- 500g Mascarpone
- 500g Quark (Magerquark), cremig
- 2 EL Zucker
- 200g Butterkekse

Baumkuchenpralinen

- 250g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 6 Eier, getrennt
- 150g Mehl
- 100g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- 100g Marzipan
- Bittermandelaroma
- 3 EL Amaretto
- Zartbitter- oder Vollmilchkuvert¼re
- 100g Konfit¼re (Johannisbeer oder Aprikosen)

Anleitung Rezept

Creme: Vanilleschoten der L¼nge nach halbieren und das Mark herauskratzen. Mascarpone, Quark, Vanillemark und Zucker glatt r¼hren. Ein Drittel der Mascarponecreme und die H¼lfte der Himbeeren darauf verteilen. Die Kekse zerbr¼ckeln und in ein Dessertglas 1 Schicht Creme dann Kekskr¼mel wieder eine Schicht Creme und mit Keksen abschlie¼en. Das ganze kann mit Fr¼chten garniert werden. K¼hl stellen.

Baumkuchenpraline: In der Zwischenzeit den Zucker, Butter, Eigelb, Vanillezucker und Bittermandel-Aroma schaumig r¼hren. Marzipan mit 3 EL Amaretto erw¼rmen und verr¼hren, zur Teigmasse geben und unterr¼hren. Mehl, Speisest¼rke und Backpulver dazugeben. Das Eiwei¼ steif schlagen und vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 1. Stufe der Grillfunktion einstellen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und ca. 3 EL Teig darauf verstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene ca. 3 Minuten goldbraun grillen. Dann wieder ca. 3 EL Teig darauf streichen und wieder ca. 3 Minuten grillen. Mit dem restlichen Teig weiter so verfahren. Den Kuchen dabei immer im Auge behalten, damit er nicht pl¼tzlich zu dunkel ist. Den abgek¼hlten Kuchen vom Formrand l¼sen. Nun erst die Konfit¼re auf den Kuchen geben und verstreichen. Kleine Pralinen gro¼e St¼cke aus dem Kuchen schneiden und danach mit Der Kuvert¼re ¼berziehen.

Einstellungen

Ofen

1 Stufe

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Backofen Grillfunktion

Menge

f¼r 8-10 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 80 Minuten

Vorspeise - Suppen - Kartoffel Safransuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Kartoffeln

750ml Gemüsebrühe

1 Dose Safranfäden

1 große, gelbe Paprikaschote

Salz und Pfeffer

Zitronensaft

200g gelbe Kirschtomaten

100g Schlagsahne

Anleitung Rezept

Schritt 1: Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. In kochender Brühe mit Safran ca. 20 Minuten garen (etwas Safran zur Deko aufbewahren). In der Zwischenzeit Kirschtomaten putzen, waschen und würfeln oder nach Belieben ausstechen. In kochendem Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren.

Schritt 2: Die gegarten Kartoffeln mit einem Pürierstab in der Gemüsebrühe pürieren.

Schritt 3: Die Suppe mit Sahne verfeinern und Salz und Pfeffer abschmecken. Kirschtomaten vierteln kurz in einer Pfanne anbraten.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise - Wild - Flambiertes Straußenfilet an Cognac Creme mit Feldsalat und Kartoffelgratin



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Filet und Soße

4 Straußensteaks Filets

4 Körner Piment

1 EL Pfeffer, ganz, schwarz

1 EL Pfeffer, ganz, weiß

1 EL Pfeffer, ganz, grün

2 EL Öl

4 EL Cognac

20g Butter

250ml Sahne

Fleur de Sal

Kartoffelgratin

500g Kartoffeln
125ml Milch
125ml Rahm
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
Butter
5 EL Käse, z.B. Parmesan oder Pecorino
evtl. Rosmarin

Feldsalat

250g Champignons
100ml Orangensaft
1/2 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Äpfel und Butter
Salz und Pfeffer
250g Feldsalat
1 Orange (Bio)
100g Parmesan
Balsamico
Olivenöl
Honig

Anleitung Rezept

Kartoffelgratin: Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Milch und Rahm vermischen, Knoblauch fein gehackt oder gepresst dazugeben, etwas Salz und Pfeffer sowie Rosmarin beifügen und mit den Kartoffelscheiben sanft aufkochen lassen, dann unter hohem Rührer ca. 15 Minuten köcheln lassen. Auflaufform mit Butter ausstreichen, Kartoffelscheiben und Milch-Rahm-Mischung einfüllen, mit Käse bestreuen und im vorgeheiztem Ofen bei 220°C Ober- Unterhitze ca. 15-20 Minuten überbacken.

Feldsalat: In der Zeit bis das Kartoffelgratin im Ofen ist den Salat putzen, eine saure Salatsoße herstellen aus der kleingeschnittenen Zwiebel, Balsamico Essig, Olivenöl und Knoblauchzehen. Mit Salz und Pfeffer frischen Kräutern verfeinern. Die Orange filtieren. Den Orangensaft einkochen auf ca. 1/4 seiner Menge. Die Pilze vierteln, in Butter mit etwas Äpfel mit Salz und Pfeffer anbraten, wenn sie fertig sind, ca. 1 Esslöffel Honig in der Pfanne übergießen, umrühren, das Ganze sollte leicht karamellisieren. Salat anrichten und zur Seite stellen.

Steak und Soße: Pfeffer- und Pimentkörner grob zerkleinern. Die Steaks darin wenden und die Mischung gut festdrücken. Die Steaks in Äpfel auf beiden Seiten je 1 min. bei großer Hitze braten. Hitze reduzieren und auf jeder Seite 3 min. braten. Aus der Pfanne nehmen in Alufolie wickeln und beiseite stellen. Das Bratfett abgießen und den Bratfond mit Cognac ablöschen und abflambieren. Butter dazugeben und die Sahne unter Rühren dazugießen. Soße je nach gewünschter Konsistenz einkochen und mit Salz abschmecken. Die Steaks auf Tellern anrichten. Den Fleischsaft der Steaks in der Alufolie auffangen und unter die Soße mischen. Steaks damit überziehen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit mittel	Menge für 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 40 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung

Hauptspeise -Vegetarisch - Ricotta Steinpilz Ravioli an Petersilienpesto



Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**
Ravioli

600g Mehl

4 Eier

8 Eigelb

100g getrocknete Steinpilze

3 Schalotten

2 EL Butter

300g Ricotta

2 Eigelb

5 cl Weißwein

5 EL Haselnüsse, gehackte

Muskat

Petersilienpesto

100ml Olivenöl

6 Stängel Petersilie

1/2 TL Meersalz, grobes

1/2 Zehe Knoblauch

Parmesan

Salz und Pfeffer

Butter

150ml heißes Wasser

 **Anleitung Rezept**

Ravioli: Aus den Eiern (2 Eigelb aufbewahren) und dem Mehl einen Nudelteig herstellen und für mind. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. Die Steinpilze in 200ml heißem Wasser ca. 10 min. einweichen, herausnehmen und in Würfel schneiden. Einweichwasser aufbewahren. Schalotten fein würfeln und in der Butter anschwitzen, Steinpilze zugeben, kurz mitdünsten. Mit dem Weißwein ablöschen, Einweichwasser dazugeben und einkochen lassen (sollte nicht mehr flüssig sein), mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse abkühlen lassen. Haselnüsse kurz anrösten (ohne Öl), abkühlen lassen. Steinpilzmasse, Haselnüsse, Ricotta und die 2 Eigelb vermischen, noch mal mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nudelteig ausrollen und mit der Füllung Ravioli herstellen (werden ca. 60 Stück mit ca. 5 cm).

Petersilienpesto: Petersilie, Knoblauch, Salz und Olivenöl im Mixer pürieren. Mit Pfeffer und evtl. noch etwas Salz abschmecken.

Zubereitung: Ravioli in Salzwasser ca. 8 min. garen. Nach Geschmack in etwas brauner Butter schwenken. Auf vorgewärmte Teller geben, mit Petersilienöl beträufeln und Parmesanspäne darauf geben, mit Pfeffer und etw. grobem Meersalz bestreuen.

 **Einstellungen**
Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 7-8 Personen

 **Zeiten**
Vorbereitung**Kochzeit**

ca. 30 Minuten	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 60 Minuten	ca. 100 Minuten

Nachspeise -Warme Desserts - Lavacake



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

220g Zartbitter und Vollmilch Schokolade gemischt

200g Butter

250g Zucker

130g Mehl

7 Eier

30g Kakopulver

Fett für die Formen

Puderzucker

Obst oder Vanilleeis

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Schokolade mit der Butter im Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen die Eier aufschlagen und den Zucker dazugeben und weiter aufschlagen. Das Mehl unterrühren.

Schritt 2: Die Mischung mit der Schokolade vermengen und gut verrühren. Die gefetteten Formchen fast ganz voll füllen.

Schritt 3: Für ca. 8 bis max. 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 210 °C Umluft backen. Mit Puderzucker bestreuen und mit Obst oder Vanilleeis servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 8-10 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Rind - Wirsingrouladen mit Salzkartoffeln

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Wirsingroulade

1 Brätchen (vom Vortag)

1 Wirsing

750g gemischtes Hackfleisch

1 EL mittelscharfer Senf



1 Ei
2 Zwiebeln
2 EL Butter
2 EL Tomatenmark
2 EL GemäßsebrÄ¼he (Instant)
2 EL Speisestärke
5 EL Schlagsahne
EdelsÄ¼Ä -Paprika
Salz und Pfeffer
3 EL Petersilie
2 EL Ä I
Thymian
Vollmilch
Salzkartoffeln
groÄ e Kartoffeln (festkochend)
Meersalz

Anleitung Rezept

Wirsingrouladen: Kohl putzen, waschen und ca. 14 groÄ e WirsingkohlblÄ¼tter auslÄ¼sen. KohlblÄ¼tter in kochendem Wasser ca. 2 Minuten garen. Dann abtropfen lassen. Die Mittelrippen flach schneiden oder ausschneiden. Restlichen Kohl in Streifen schneiden. BrÄ¼tchen in Milch einweichen. Zwiebeln schÄ¼len und fein wÄ¼rfeln. Hackfleisch, das ausgedrÄ¼ckte BrÄ¼tchen, eine HÄ¼lfte der ZwiebelwÄ¼rfel sowie Senf und Ei verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika wÄ¼rzen und abschmecken.

Schritt 2: Hackmasse zu 6-8 ovalen KlÄ¼n formen. Je 2 KohlblÄ¼tter Ä¼berlappend aufeinanderlegen und jeweils 1 HackkloÄ¼ darauflegen. KohlrÄ¼nder einschlagen und aufrollen. Mit KÄ¼chengarn fest umwickeln. Ä¼ I in einem BrÄ¼ter erhitzen. Kohlrouladen darin rundherum anbraten. Herausnehmen.

Schritt 3: Butter im Bratsatz erhitzen. Rest Zwiebeln und Kohlstreifen darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen. Tomatenmark einrÄ¼hren und anschwitzen. Mit 750ml Wasser ablÄ¼schen, aufkochen und BrÄ¼he einrÄ¼hren. Rouladen zugeben und zugedeckt 40-45 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren. Thymian waschen und, bis auf etwas zum Garnieren, hacken und zufÄ¼gen. Rouladen herausnehmen. StÄ¼rke und Sahne glatt rÄ¼hren, Fond damit binden. SoÄ¼ e mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salzkartoffeln: WÄ¼hrend die Rouladen kochen die Kartoffeln schÄ¼len waschen und in nicht mehr kochendes Salzwasser fÄ¼r 20-25 Minuten garen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 50 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Rind - Dry Aged Filet an Thymianreduktion mit PrinzessbÄ¼hnchen und Ofenkartoffel

Zutatenliste & Informationen

--



Zutaten

Filetsteak

750g Dry Aged Filetsteak

Meersalz

schwarzer Pfeffer

PrinzessbÄhnchen

1 Pck PrinzessbÄhnchen

Salz, 1 Knoblauchzehe, 1 EL Bohnenkraut und 1 EL PfefferkÄrner

1 Pck Bacon

1 EL Butter

Ofenkartoffel

4 große Kartoffeln

250g Quark

100g Schmand

1 TL Senf, mittelscharf

Salz und Pfeffer

2 EL KrÄuter

1 Knoblauchzehe, gepresst

1/2 TL Paprikapulver

je 1 kleines StÄck Butter, fÄr die Folie

Thymianreduktion

1 rote Zwiebel

1 Knoblauchzehe

2 EL OlivenÄl

1 TL Tomatenmark

500 ml Rinderfond

250 ml kaltem Wasser

2 frische LorbeerblÄtter

10 Stiele Thymian

20g kalte Butterflocken

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Steak: Das Filetsteak vor dem braten auf Zimmertemperatur ziehen lassen. Nach dem das Steak gebraten wurde mit grobem Meersalz und grobem Pfeffer bestreuen.

Ofenkartoffel: Ofen auf 220°C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und je eine Kartoffel (mit einem kleinen StÄck Butter) fest in ein StÄck leicht gefettete Alufolie einwickeln. Auf den mittleren Grillrost legen und 80-90 Minuten, bei faustgroßen Kartoffeln backen. In der Zwischenzeit die Zutaten fÄr den Dip verrÄhren und kurz im KÄhlschrank ziehen lassen. Die Alufolie der fertig gebackenen Kartoffeln leicht Äffnen, die Kartoffeln mit einer Gabel etwas auseinanderdrÄcken und mit dem Dip garnieren.

Prinzessbohnen: Die Prinzessbohnen und das Bohnenkraut waschen und die Spitzen abschneiden. Knoblauch schÄlen und kurz mit dem Messer zerdrÄcken. Die PfefferkÄrner mÄrsern. Meersalz, Pfeffer und Knoblauch kurz mit Äl in einem Topf anrÄsten. 1,5 Liter Wasser zugießen das Bohnenkraut hinzufügen und fÄr 15 Minuten kochen. Den gesiebten Sud aufkochen und die Bohnen darin 10 Minuten garen und anschlieënd sofort in kaltem Wasser abkÄhlen. Die Bohnen in den FrÄhstÄcksbacon einwickeln und in Butter in einer Pfanne anbraten bis der Bacon knusprig braun ist.

Thymianreduktion: Zwiebeln und Knoblauch fein schneiden und glasig braten. Tomatenmark zugeben und unterÄhren, 30 Sekunden mitrÄsten. Mit 125 ml GemÄsebrÄhe ablÄschen und stark einkochen. Restliche GemÄsebrÄhe zugeben und ebenfalls stark einkochen. Mit 250 ml kaltem Wasser und dem Fond auffÄllen. Offen bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit Lorbeer und Thymian zugeben. Sauce durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf gießen, gut durchdrÄcken (ergibt ca. 250 ml), auf 150 ml einkochen und leicht mit Salz und Pfeffer wÄrzen. Mit den kalten Butterflocken binden und 2 Minuten schwach kochen lassen.

Einstellungen

Ofen

Grill

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
SCHWER	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Butterhuhn mit Naanbrot (murgh makhani)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Naan Brot
500g Mehl
150ml Milch, lauwarme
2 EL Zucker
2 TL Trockenhefe
1 TL Backpulver
150 ml Vollmilchjoghurt, leicht geschlagen
2 EL Pflanzenöl
1 großes Ei, leicht geschlagen
Salz
Butter Chicken
500g Hähnchenbrust
1 TL Paprikapulver
1 EL Zitronensaft
2 TL Salz
1 Becher Natur Joghurt (150 g)
1 Stück Ingwer daumengroß
2 Zehen Knoblauch
1 TL Cayennepfeffer
1 EL Garam masala
500g Tomaten, passiert
4 EL Butter
1 Prise Zimt
150ml Sahne
1 Zwiebel
1 Gewürznelke zerdrückt
1 Kardamom Kapseln, (zerstoßen)

Anleitung Rezept
<p>Naan Brot: Milch in eine Schüssel gießen, 1/2 EL Zucker und Hefe einrühren. An einem warmen Ort ca. 20 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird. Das Mehl in eine große Schüssel geben, 1/2 TL Salz und Backpulver untermischen. 1 EL Zucker, die Milch mit der aufgelösten Hefe, 2 EL Pflanzenöl, den leicht geschlagenen Joghurt und das leicht geschlagene Ei zufügen. Alles gut 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. 1/4 TL Öl in eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Den Teig erneut durchkneten, in 6 gleich große Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn ausrollen. In einer heißen Pfanne auf höchster Stufe den Fladen draufgeben. Auf einer Seite braten, bis er Blasen wirft. Dann noch kurz umdrehen und die andere Seite kurz bräunen.</p>

Butter Chicken Die Hähnchenbrust in Stücke schneiden. Aus Paprikapulver, Zitronensaft, Salz, Joghurt, Cayennepfeffer, Garam Masala, Ingwer und dem gepressten Knoblauch eine Marinade herstellen. Das Fleisch mit der Marinade mischen. Mindestens eine Stunde einziehen lassen. Besser ist es, das Fleisch bereits am Vortag zu marinieren und über Nacht in den Kühlschrank zu stellen. Den Ofen auf 200 °C vorheizen dann das Fleisch in einer Auflaufform für 25 Minuten garen. Die Zwiebel klein hacken und in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten, den Zimt, Salz, Cayennepfeffer und 1 gepressten Knoblauchzehe hinzugeben. Alles 20 Minuten mit Deckel und bei niedriger Temperatur kochen lassen. Gelegentlich umrühren. Nun die restlichen 2 EL Butter und die Sahne hinzufügen, weitere 3 Minuten kochen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, in die Sauce geben, kurz umrühren und 5 Minuten mitkochen lassen.

⚙️ Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 70 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis-Dips - Sour Creme Knoblauchdip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

300g Magerquark

200g Schmand

200g Saure Sahne

2 Zehen Knoblauch

1 Zwiebel

3 EL Essig

1 TL Zucker

1 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1 Bund Schnittlauch

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Knoblauch schälen, Kräuter waschen und alles fein schneiden.

Schritt 2: Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander verrühren. Im Kühlschrank für ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

⚙️ Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Vorspeise -Salate - Paprika Gurken Salat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 rote Paprikaschoten

1 gelbe Paprikaschote

1 Salatgurke

1 rote Zwiebel

Pfeffer und Salz

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

3 EL Öl (Oliven, Sesam oder Argan)

1 Hand voll Petersilie

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Paprikaschoten entkernen und das weiße Fruchtfleisch entfernen. In feine Streifen schneiden oder kleinwürfeln. Die Salatgurke schälen und mit einer groben Reibe raspeln und in einem Küchentuch das Wasser herauspressen. 1 Schalotte in feine Streifen schneiden.

Schritt 2: Petersilie waschen, trockenschütteln und die Blättchen sehr fein hacken. Das Gemüse und die Petersilie in eine Schüssel geben und mit 3 EL Öl (Arganöl oder Sesamöl wenn man es etwas nussig mag oder normales Olivenöl) 2 EL Zitronensaft Pfeffer und Salz würzen.

Schritt 3: Den Salat für ca. 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Basis -Dips - Frischkäsedip

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Knoblauchzehe



1 kleine Zwiebel

40 g Kräuter , z.B. Petersilie

200g Feta oder Frischkäse (Siehe Hinweis)

200 g Schmand, (24%)

1 TL Kräutersalz

1 Prise Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Knoblauch und Zwiebel schälen, Kräuter waschen und in einem Mixer zerkleinern (keinen Brei daraus machen).

Schritt 2: In eine Schüssel Frischkäse und Schmand geben und mit den zerkleinerten Knoblauch, Zwiebel und Kräutern vermischen.

Schritt 3: Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Hinweis: Wer es etwas streichfreundlicher mag oder kein Feta mag, kann das ganze Rezept auch mit Frischkäse anstelle des Fetts zubereiten. Anschließend 1 Stunde kühl stellen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise - Rind - Steak Paksoi mit Maiskolben



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

6 kleine Paksoi

1 Packung frische Minimaikolben (oder Glas)

1 rote Chilischote

3 Rindersteaks

3 EL Öl

Salz und Pfeffer

2 EL Reiswein

3 EL Sojasauce

4 EL Wasser

Anleitung Rezept

Schritt 1: Vom Paksoi die oberen Blätter entfernen und die Stielansätze abschneiden. Paksoi waschen und in Stücke schneiden. Mais waschen und längs halbieren. Chili putzen, waschen und mit oder ohne Kernen in feine Ringe schneiden. Fleisch trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Schritt 2: Öl in einer Pfanne oder im Wok erhitzen. Fleisch darin bei starker Hitze ca. 4 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Mais im heißen Bratfett ca. 4 Minuten braten. Paksoi zufügen, ca. 2 Minuten

weiterbraten. Reiswein, Soja-ÄsoÄ e, ca. 4 EL Wasser und Chili mischen, in die Pfanne gieÄ en. Fleisch zufÄÄgen und alles kurz kÄÄcheln lassen. Mit Salz abschmecken. Dazu passt Reis oder einfach ein paar Baguette schieben.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄÄr 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Vorspeise-Suppen - Asiatische FrÄÄhlingssuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 StÄÄck Ingwer 3 cm

2 Knoblauchzehen

2 Chilischoten

2 Stangen Zitronengras

1,5 l GemÄÄsebrÄÄhe

100g Zuckerschoten

250g MÄÄhren

1 rote Paprikaschote

200g Reis-Bandnudeln

Salz und Pfeffer

1 EL SesamÄÄl

2 Lauchzwiebeln

Koriander

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Ingwer und Knoblauch schÄÄlen und in Scheiben schneiden.

Chilischoten putzen, entkernen, waschen und in StÄÄcke schneiden.

Zitronengras putzen, in StÄÄcke schneiden und etwas andrÄÄcken. Vorbereitete Zutaten und BrÄÄhe in einem Topf aufkochen. Zugedeckt ca. 15 Minuten sieden lassen.

Schritt 2:Inzwischen Zuckerschoten waschen, abtropfen und in StÄÄcke schneiden.

MÄÄhren schÄÄlen, waschen und in sehr dÄÄnne Scheiben schneiden.

Paprika putzen, waschen und in sehr dÄÄnne Streifen schneiden.

Zitronengras herausnehmen. Zuckerschoten in die BrÄÄhe geben und zugedeckt 3-5 Minuten garen. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten. Mit Salz und Pfeffer wÄÄrzen. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. MÄÄhren, Lauchzwiebeln und Paprika in die BrÄÄhe geben und 3 Minuten mitgaren.

Schritt 3: Nudeln abgieÄ en, kurz mit kaltem Wasser ÄÄberspÄÄlen und in die Suppe geben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und mit

Koriander garnieren.

☐ Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 35 Minuten

Vorspeise - Suppen - Grüne Spargel Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 Zwiebel
500g grüner Spargel
2 El Butter
500 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
100g TK-Erbesen
3 TL Zitronensaft
1 Prise Zucker
Salz und Pfeffer
Serranoschinken
Kerbel

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: 1 Zwiebel würfeln. 500g grünen Spargel die Enden entfernen. Spargelspitzen für die Einlage abschneiden, längs halbieren und beiseitestellen. Spargelstangen in 1 cm große Stücke schneiden. 1 El Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebeln darin glasig dünsten. Spargelstücke zugeben und 2 Min. mitdünsten. 500 ml Gemüsebrühe und 100 ml Schlagsahne zugeben und aufkochen.</p> <p>Schritt 2: Suppe zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Min. köcheln lassen. TK-Erbesen zugeben und weitere 5 Min. kochen. Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und 1-2 TL Zitronensaft abschmecken.</p> <p>Schritt 3: Für die Einlage 1 El Butter in einer Pfanne erhitzen. Spargelspitzen darin bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Mit 1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer und 1 TL Zitronensaft würzen. Den Serranoschinken grob in Stücke zupfen. Blattchen vom Kerbel abzupfen. Suppe mit Spargelspitzen, Schinken und Kerbel servieren.</p>

🗪 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit

ca. 15 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 35 Minuten

Vorspeise-Suppen - MÃ¶hrensuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
400g zarte MÃ¶hren
1 Zwiebel
2 EL Butter
1/2 Liter GemÃ¼sebrÃ¼he
1 Bund Petersilie
1/4 Liter Milch
125g Sahne
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die MÃ¶hren schÃ¶len und in etwa 3cm groÃe StÃ¼cke schneiden. Die Zwiebel schÃ¶len, halbieren und grob wÃ¼rfeln. In einem Topf die Butter erhitzen. Zwiebeln und MÃ¶hren dazu geben unter RÃ¼hren bei schwacher Hitze 5 Minuten anbraten.</p> <p>Schritt 2: Die BrÃ¼he zugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30min kÃ¶cheln lassen bis die GemÃ¼se weich ist.</p> <p>Schritt 3: Petersilie waschen, trockenschuetteln und die BlÃ¤ttchen sehr fein hacken. Das GemÃ¼se mit dem PÃ¼rierstab oder dem Mixer sehr fein puerieren. Milch und Sahne mischen und unter die Suppe rÃ¼hren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Petersilie bestreut servieren.</p>

Einstellungen												
<table> <tr> <td>Ofen</td> <td>Grill</td> </tr> <tr> <td>~</td> <td>~</td> </tr> <tr> <td>Herd</td> <td>Einstellungen</td> </tr> <tr> <td>~</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>Schwierigkeit</td> <td>Menge</td> </tr> <tr> <td>leicht</td> <td>fÃ¼r 3-4 Personen</td> </tr> </table>	Ofen	Grill	~	~	Herd	Einstellungen	~	-	Schwierigkeit	Menge	leicht	fÃ¼r 3-4 Personen
Ofen	Grill											
~	~											
Herd	Einstellungen											
~	-											
Schwierigkeit	Menge											
leicht	fÃ¼r 3-4 Personen											

Zeiten								
<table> <tr> <td>Vorbereitung</td> <td>Kochzeit</td> </tr> <tr> <td>ca. 10 Minuten</td> <td>ca. 30 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Ruhezeit</td> <td>Fertigstellung</td> </tr> <tr> <td>keine</td> <td>ca. 40 Minuten</td> </tr> </table>	Vorbereitung	Kochzeit	ca. 10 Minuten	ca. 30 Minuten	Ruhezeit	Fertigstellung	keine	ca. 40 Minuten
Vorbereitung	Kochzeit							
ca. 10 Minuten	ca. 30 Minuten							
Ruhezeit	Fertigstellung							
keine	ca. 40 Minuten							

Basis-SoÃen und Jus - PilzrahmsÃ¶Ãe

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
400g Pilze frisch, getrocknet oder aus dem Glas
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
2 EL OlivenÃ¶l



1 EL Butter
100g Speck am StÄ¼ck
200ml Sahne
Salz und Pfeffer
1 EL Tomatenmark
250ml GemÄ¼sebrÄ¼he
1 Prise Zucker
1 TL Senf

Anleitung Rezept

Schritt 1: Von den Champignons die Stiele kÄ¼rzen und evtl. kurz abbÄ¼rsten. Zwiebel und Knoblauch schÄ¼len und fein schneiden.

Schritt 2: In einer hohen Pfanne oder einem BrÄ¼ter das OlivenÄ¼l mit 1 EL Butter schmelzen lassen. Das Tomatenmark und den Speck anrÄ¼sten und die Zwiebeln glasig dÄ¼nsten sowie die Pilze im Anschluss dazugeben.

Schritt 3: Nun den Knoblauch und den Senf unterheben kurz kÄ¼cheln lassen. Die GemÄ¼sebrÄ¼he hinzugeben und 15 Minuten auf mittlerer Hitze einreduzieren lassen.

Schritt 3: Kurz vor Ende mit der Sahne auffÄ¼llen und den GewÄ¼rzen abschmecken.

Hinweis: Man kann jede Art Pilze fÄ¼r die SoÄ¼e nutzen. Falls Sie getrocknete Pilze gekauft haben, diese getrocknete Pilze gut waschen und in warmem Wasser ca. 30 Minuten einweichen. Das Einweichwasser kann auch gerne mit in die SoÄ¼e und dafÄ¼r ein Teil der GemÄ¼sebrÄ¼he ersetzen. Man kann auch das Tomatenmark weglassen wenn die SoÄ¼e heller sein soll oder der Tomatengeschmack stÄ¼rt.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

-

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Marinierte Rosmarinkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Drillinge

3 EL OlivenÄ¼l

3 Zweige Rosmarin

1 EL mittelscharfer Senf

1 EL Honig

1 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln waschen (nicht schÄhlen) ganz lassen. Knoblauch schÄhlen und fein hacken sowie die Rosmarinnadeln von den Zweigen lÄhsen und in kleine StÄcke schneiden.

Schritt 2: Die Kartoffeln in Salzwasser 20-25 Minuten garen, wÄhrendessen aus den anderen Zutaten eine Marinade herstellen und im KÄhlschrank ziehen lassen bis die Kartoffel gar sind.

Schritt 3: Die fertig gegarten Kartoffeln mit der Marinade gut vermengen. In einer Pfanne 2 EL Butter zerlassen und die Kartoffeln knusprig braun braten.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄr 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 30-45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise -Salate - GrÄner Salat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Kopfsalat

1 rote Zwiebel

1 Karotte

1 Salatgurke

1/2 Bund Schnittlauch

1/2 Bund Petersilie

2 Tomaten

1 gekochtes Ei

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Salat und restliche GemÄuse waschen und mundgerecht schneiden.

Schritt 2: Das Salatdressing zubereiten ([hier geht es zum Rezept fÄr das Salatdressing](#)).

Schritt 3: Das gewaschene GempÄse im Dressing mischen und mit Tomaten und gekochten Eiern.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄr 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 15 Minuten

Vorspeise -Salate - Brokkolisalat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 250 g Brokkoli
- 1 rote Paprika
- 1 Apfel
- 30g Pinienkerne
- 1 EL Olivenöl
- 2 EL weißer Balsamico
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 Prise Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 TL Honig

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Brokkoli waschen und in kleine Röschen schneiden. Kurz in kochendem Salzwasser blanchieren. Apfel und Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke hacken. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten bis sie langsam braun werden. Die übrigen Zutaten in einer Schüssel verrühren! Mit Meersalz und frisch gemahlener Pfeffer nach Geschmack abschmecken.

Schritt 2: Das Gemüse nun im Salatdressing gut durchmischen.

🗄 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
-

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 5 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 20 Minuten

Hauptspeise -Rind - Rigatoni al forno e chorizo

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 500g frische Pasta nach belieben
- 200g Chorizo



200g Cocktailtomaten
1 Gemüsezwiebel
1/2 TL Zucker
1 EL Tomatenmark
2 EL Creme fraiche
1 Schuss Wermut (z.B. Noilly Prat)
Olivenöl
Salz und Pfeffer, schwarz
frischer Basilikum
50ml Sahne
1 Knoblauchzehe gepresst
1 EL Gemüsebrühe (instant)

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die frische Pasta nach Packungsanleitung zubereiten und etwas von dem Kochwasser aufheben. Die Chorizo aus dem Darm nehmen und wie Hackfleisch in einer Pfanne mit Olivenöl, der fein gehackten Zwiebeln und dem gepressten Knoblauch braten bis alles etwas Farbe angenommen hat. Das Tomatenmark hinzufügen, den Zucker über den Zutaten verteilen und kurz karamellisieren lassen. Die Tomaten fein würfeln Fruchtfleisch grob entfernen.

Schritt 2: Anschlieüend mit einem Schuss Wermut ablüschen und die Tomatenwürfel. In das Nudelwasser die Gemüsebrühe geben und anschlieüend 4 Esslöffel sowie die Sahne hinzufügen. Bei kleiner Hitze etwas einkochen lassen. Zum Schluss die Creme fraiche unterrühren und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gekochte Pasta mit der Sauce mischen, Küse überstreuen und kurz unter der Backofen Grillfunktion schmelzen und brüunen. Auf Teller geben und mit etwas frisch gehacktem Basilikum garnieren.

Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Backofen Grillfunktion

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Mango Mascarpone Joghurt



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200g Schlagsahne

150g griechischer Naturjoghurt

2 Mangos

3 TL gehüufteter Zucker

frische Minze

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Schlagsahne steif schlagen. Joghurt vorsichtig unter die Schlagsahne heben. Die Mangos schüelen und in einem Mixer mit dem Zucker pürrieren bis ein Brei daraus wurde. Die erste Schicht mit der Joghurtmasse

fÄ¼llen. AnschlieÃ¼nd eine Schicht der Mangomasse einfÄ¼llen. Noch einmal eine Schicht Joghurtmasse und zum Schluss wieder eine Schicht Mangomasse.

Schritt 2:Die GlÄ¼ser vor dem Servieren Ä¼ber mindestens 1 Stunden im KÄ¼hlschrank kÄ¼hlen. Mit Minze dekorieren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 80 Minuten

Vorspeise -Suppen - Paprika Chili Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

3 rote Spitzpaprikaschoten

1 Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

2 rote Chilischote

300g passierte Tomaten

600ml GemÄ¼sebrÄ¼he

10 BlÄ¼tter Basilikum

Salz, Pfeffer, Chili

OlivenÄ¼l

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1:In einem groÃ¼en Topf das OlivenÄ¼l erhitzen. Die 3 Paprikaschoten entkernen, die Chilischote waschen und in Streifen schneiden, Zwiebeln in Ringe schneiden und Knoblauch hacken.

Schritt 2: Die Zwiebeln und den Knoblauch im OlivenÄ¼l andÄ¼nsten und das geschnittene GemÄ¼se hinzufÄ¼gen. Die passierten Tomaten und die GemÄ¼sebrÄ¼he zugießen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 20 Minuten kÄ¼cheln lassen, bis die Paprikastreifen weich sind. Das GemÄ¼se abgießen, dabei die FlÄ¼ssigkeit auffangen und beiseite stellen. Alles im Mixer pÄ¼rieren

Schritt 3: Basilikum hinzufÄ¼gen und die Suppe langsam erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Basis -Salatdressing - Salatdressing



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
3 EL Öl
3 EL Essig
3 EL Wasser
etwas flüssigen Zucker
1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Maggi
Petersilie
frische Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Maggikraut, ...)

📖 Anleitung Rezept
Die frischen Kräuter waschen und fein hacken, mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken.

🔧 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Salat

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Vorspeise -Salate - Bulgursalat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
500g groben Bulgur
4 Spitzpaprikaschoten
1 Bund Petersilie, glatte
1 Bund Lauchzwiebeln
1 große Zwiebel rote
1 Tube Tomatenmark
7 EL Öl, neutrales
Salz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Bulgur in der GemäßsebrÄ¼he fÄ¼r 8 Minuten leicht kÄ¼cheln lassen vom Herd nehmen, reichlich salzen und danach weiter im Topf fÄ¼r 30 Minuten quellen lassen. Der Bulgur sollte nur leich mit der GemäßsebrÄ¼he bedeckt sein damit er nicht matschig wird.

Schritt 2: In der Zwischenzeit die Paprika und Petersilie waschen. Die Paprika und Zwiebel fein wÄ¼rfeln, die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und die Petersilie hacken

Schritt 3: Ä¼l und Tomatenmark in den Bulgur rÄ¼hren danach die restlichen Zutaten dazugeben und fÄ¼r 30 Minuten im KÄ¼hlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen**Ofen**

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten**Vorbereitung**

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 85 Minuten

Grillsaison -Grillbeilagen - Gegrillte Bulgur Paprika**Zutatenliste & Informationen****Zutaten**

3 Paprikas

100g geraspelten Käse

500g Bulgursalat

4 frische Champignons

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL Butter

2 EL Schmand

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Paprikas waschen und den Deckel der Paprika trennen, die Paprika aushÄ¼hlen. Die Paprikas kÄ¼nnen auch gerne in der Mitte durchgeschnitten werden damit man sie gleichmÄ¼ßiger auf dem Grill grillen kann.

Schritt 2: Zwiebeln, Knoblauch und Pilze fein hacken und in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten. In einer SchÄ¼ssel 2 EL Schmand den Bulgursalat ([hier geht es zum Rezept fÄ¼r den Bulgursalat](#)) etwas geraspelten Käse sowie die angebratenen Zutaten gut vermischen.

Schritt 3: Die Masse in die Paprikas fÄ¼llen den Deckel wieder aufsetzen und auf dem Grill fÄ¼r 15-20 Minuten auf einer Grillschale oder auf Alufolie grillen.

Einstellungen**Ofen****Grill**

Herd ~	Einstellungen Grill/Smoker
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 25 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Knoblauch Kartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
500g Kartoffeln (festkochend)
4 EL Olivenöl
5 Knoblauchzehen gepresst
3 EL Semmelbrösel
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 EL Sel de fleur

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1:Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden (mit oder ohne Haut). Das Olivenöl, den gepressten Knoblauch, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Sel de fleur und die Semmelbrösel in eine Schüssel geben und alles sehr gut vermengen. Anschließend in eine feuerfeste Schale umfüllen.</p> <p>Schritt 2: Die Kartoffelspalten nun im auf 190 Grad vorgeheizten Backofen ca. 45-50 Minuten goldbraun backen.</p>

Einstellungen	
Ofen 190° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge für 4-6 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 45-50 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 55-60 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Erdbeer Kuchen

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Kuchenboden



2 Eier
125g Zucker
100ml Ä I
100ml Saft
Ä½ PÄckchen Backpulver
Quarkmasse
3 Eier
1 PÄckchen Vanillezucker
500g Quark
Saft von Ä½ Zitrone
100g Sahne
1 Ä½ EsslÄpfel GrieÄ
Belag
1kg Erdbeeren
Saft von Ä½ Zitrone
1 PÄckchen Tortenguss klar
2 EL Zucker
Fett fÄ¼r das Blech

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und die Form (Springform 28cm Durchmesser) fetten. FÄ¼r den Teig die Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Oel und Saft hinzugeben. Mehl und Backpulver rasch unterrÄ¼hren. den Teig in die Form fÄ¼llen und bei Umluft 180 Grad ca 20min backen.

Schritt 2: FÄ¼r die Quarkmasse die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Quark unterrÄ¼hren. Zitronensaft, Sahne, und GrieÄ untermischen und die Masse vorsichtig von auÄ en nach innen auf den vorgebackenen Boden geben. Kuchen in 20-25 Min fertig backen. Kuchen auskÄ¼hlen lassen.

Schritt 3: Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen und gut abtropfen lassen. Auf dem Kuchen verteilen. Den Zitronensaft mit Wasser auf Ä¼ Liter auffÄ¼llen. Aus Zitronenwasser, Tortenguss und Zucker den Guss anrÄ¼hren, Ä¼ber die Erdbeeren geben und erstarren lassen. Kuchen im KÄ¼lschrank aufbewahren.

Einstellungen

Ofen 200Ä° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit mittel	Menge 1 Kuchen 28cm

Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 50 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 90 Minuten

Vorspeise -Suppen - Fischsuppe

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Fischfilet (Seelachsfilet oder Rotbarsch, Tilapia-Buntbarsch, Victoriabarsch)
4 Riesengarnelen
3 Kartoffeln



1/2 Kohlrabi
3 Karotten
3 Knoblauchzehen
400ml Fischfond mit 400ml Wasser oder 800ml Gemüsebrühe
1 Dose Kokosmilch
200g Sahne
1 große Zwiebel
Gewürzsalz
1/2 Zitrone
Salz und Pfeffer
1 Prise Chiliflocken
1 Prise Curry
2 Paprikas (rot und gelb)
Baguette
Weißwein

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das ganze Gemüse waschen wenn nötig, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Schritt 2: In einem großen Topf zuerst die Kartoffeln, Karotten und den Kohlrabi 2 Minuten anrösten und mit 150ml Weißwein ablöschen, kurz einreduzieren lassen. Dann mit Gemüsebrühe auffüllen bis das Gemüse zu 3/4 bedeckt ist. Den Herd auf niedrige Hitze stellen.

Schritt 3: In einer Pfanne das restliche Gemüse mit dem gepressten Knoblauch anbraten, nicht zu dunkel werden lassen. Anschließend in den Topf zum anderen Gemüse geben. Die Sahne und die Kokosmilch in den Topf geben und weiterköcheln lassen. In der Zwischenzeit die Filets und die Garnelen trocken tupfen, die Garnelen ebenfalls säubern wenn nötig, und in mundgerecht Stücke schneiden. Mit Gewürzsalz würzen sowie mit Zitrone befeuchten und in einer Pfanne mit etwas Butter 1, max. 2 Minuten von allen Seiten anbraten. Den Fisch in die Suppe geben kurz aufkochen mit Chili, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach 2 Minuten vom Herd nehmen und kurz durchziehen lassen. Dazu passt Baguette (Normales, Kräuter- oder Knoblauchbaguette).

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - **Blauhaifischfilet an Kohlrabigemüse mit Bratkartoffeln**

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1kg Blauhaifischfilet

Mehl

500g Kartoffeln festkochend



2 Knoblauchzehen
2 große Kohlrabis
2 EL Meersalz
Muskat
100g Frischkäse
1 TL Suppenwürze
200g Sahne
1 Pck Schmelzkäse
1 Bund Schnittlauch

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln in siedendem Salzwasser garen (ca. 20 Minuten). Die Schale entfernt sich einfach wenn man die Kartoffeln nach dem Kochen in kaltem Wasser abschreckt dann kann die Haut einfach mit Händen von der Kartoffel gepresst werden. Den Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden. Anschließend in Gemüsehöhle oder heißem Wasser für ca. 10 Minuten garen.

Schritt 2: Das Fischfilet trocken tupfen (evtl. nach Kräutern schauen) und in 4 gleich große Filets separieren. Die Filets in Mehl wenden und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun braten. Im Ofen bei 70-80 Grad warm halten.

Schritt 3: In einer Pfanne den Frischkäse, Muskat, Suppenwürze, Schmelzkäse, Salz und Pfeffer aufkochen. Den Kohlrabi abtropfen lassen und in die aufgekochte Sauce geben. In einer weiteren Pfanne die Kartoffeln in Butter mit dem gepressten Knoblauch goldbraun anbraten.

Einstellungen

Ofen

80°Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

für 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Basis-Dips - Knoblauchsoße für Döner und Co.



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

125ml Milch

125g Naturjoghurt

1 Becher Creme Fraiche

1 Becher Schmand

Salz und Pfeffer

2 große Knoblauchzehen gepresst

frische Minze

Anleitung Rezept

Minze waschen und fein hacken. Alle Zutaten in einer Schüssel gut verquirlen und für ca. 30 Minuten im Kühlschrank einziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

500ml Soße

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Basis-Dips - Chimichurri



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

feuerig scharfe Variante

8 Knoblauchzehen

2 große Zwiebeln

1 Bund Petersilie

1 EL Meersalz

4 EL Äpfel

4 EL Weinbrandessig

2 getrocknete Chilis

frische Variante

1 Bund glatte Petersilie

2 Knoblauchzehen

1 kleine rote Zwiebel

1 Limette

hochwertiges Olivenöl

½ TL Chiliflocken, getrocknet

½ TL schwarzen Pfeffer, ganze Körner

1 TL grobes Meersalz

1 TL Oregano, getrocknet

1 TL Thymian, getrocknet

1 Lorbeerblatt

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einem Mörser zerkleinern (es geht auch mit einem Mixer aber nicht zu Brei mixen) und anschließend in ein Einmachglas umfüllen. Für 1 Woche an einem kühlen und dunklen Ort ziehen lassen. Die Masse sollte in den abgefüllten Gläsern mit Flüssigkeit bedeckt sein, ist das nicht der Fall dann mit Äpfel auffüllen.

🗄 Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	1 großes Einmachglas

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 1 Woche	ca. 1 Woche

Hauptspeise -Lamm - Adana Döner



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Belag
Salat
Zwiebeln
Rotkohl
Tomaten
Döner (Wraps)
200g Mehl
100ml Wasser
8 EL Öl
1 TL Salz
Adana
500g Lamm-Hackfleisch, Rind geht auch
1/2 TL geriebene Zitronenschale
1 TL Chiliflocken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Ei
3 EL Paniermehl
1/2 Hand voll frische Minze
1 Hand voll frische Petersilie
Salz und Pfeffer
Knoblauchsoße
(Zutatenliste Knoblauchsoße)

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1 Belag: Salat, Tomaten, Zwiebeln, Rotkohl in Streifen und Scheiben schneiden</p> <p>Schritt 2 Wraps: Alle Zutaten mit einem Rührgerät 10 Minuten kneten. Anschließend noch einmal mit den Händen richtig durchkneten. Ca. 30 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Danach den Teig in 7 Portionen teilen, rund formen und sehr sehr dünn ausrollen. In einer sehr heißen Pfanne ohne Öl geben und backen, bis der Fladen Blasen wirft, dann umdrehen. Das Brot soll nicht knusprig werden sondern nur kurz backen und aus der Pfanne raus. Sobald das Brot knusprig ist kann man den Adana Döner nicht mehr rollen da das Brot zerbricht.</p> <p>Schritt 3 Knoblauchsoße: hier geht es zum Rezept</p> <p>Schritt 4 Adana: Alle Zutaten mit Ausnahme das Fleisch und dem Paniermehl in einen Mixer geben und zerkleinern. Anschließend das Fleisch und das Mehl</p>

dazugeben und gut durchmischen. Zu langen (ca. 15 cm) Röllchen formen und ein bisschen platt drücken. Im Kühlschrank für ca. 30 Minuten durchziehen lassen. Anschließend auf einem Holzkohlegrill grillen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

-

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

6 Adana

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 8-10 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Cannelloni



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Füllung

50g Pecorino Romano

1 Zwiebel

500 g Hackfleisch, gemischt

2 Knoblauchzehen gepresst

1 Bund Petersilie, klein schneiden

200ml Sahne

50g Grana Padano

Soße

50g Mehl

75g Butter

500ml Milch

500ml Tomaten, passierte

Suppengewürz

Salz und Pfeffer

Muskat

200g Mozzarella, gerieben

Cannelloni

1 Pck. Cannelloni, ohne Vorkochen

oder

400g Mehl

4 Eier

Salz

1 EL Olivenöl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1 Cannelloni: Gekaufte Cannelonis können erstmal zur Seite gelegt werden, für die selbstgemachten Canneloni jetzt das Mehl, die Eier, Salz und Öl zu einem Nudelteig verkneten. Diesen ca. 15 Min. ruhen lassen. Teig ca. 1mm dick ausrollen und in 7x10 cm große Rechtecke schneiden. Im gesalzen Wasser ca. 5 Minuten garen. Nudelplatten herausnehmen und abkühlen lassen.

Schritt 2 Füllung: Hackfleisch anbraten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Sahne und Parmesan dazugeben, 10 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer und Muskat abschmecken, zur Seite stellen, abkühlen lassen.

Schritt 3 Soße: Mehl in Butter anschwitzen, langsam und unter ständigem Rühren die Milch zugeben es dürfen keine Klümpchen entstehen, die passierten Tomaten zugeben, mit Instant-Suppenpulver, Salz, Pfeffer, Muskat abschmecken. 10 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen.

Schritt 4 Backen: Nun entweder die gekauften oder selbstgemachten Canneloni mit der Fleischmasse füllen (aufrollen zu Canneloni wenn man sich für die selbstgemachte Variante entschieden hat). Den Boden einer Auflaufform mit Soße bedecken, die gefüllten Nudeln in die Form setzen dann muss wieder etwas Soße zwischen die Nudeln. Die Nudeln sollten bedeckt sein mit Soße sonst trocknen die nicht bedeckten Stellen beim Backen aus. Käse gleichmäßig darüber streuen. Im Backofen, nicht vorheizen, Umluft 170°C, ca. 35-40 Minuten überbacken. Bei den selbstgemachten Nudeln reichen 25-30 Minuten.

🗄 Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise - Suppen - Scharfe Kokossuppe mit Garnelen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500ml Hühnerbrühe

400ml Kokosmilch

2 Stangen Zitronengras

1 rote Chilischote

25g frischen Ingwer

300g braune Champignons

200g TK-Erbesen

geschälte Garnelen

3 El Fischesauce

Koriandergrün

Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Hühnerbrühe mit der Kokosmilch aufkochen. Das Zitronengras putzen und mit einem Messerrücken faserig klopfen. Chilischote einritzen. Den frischen Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras, Chili und Ingwer in die Suppe geben und bei mittlerer Hitze 10 Minuten mitkochen.

Schritt 2: Champignons putzen und vierteln. Schrimps und Pilze in einer Pfanne für 2 Minuten anbraten. TK-Erbesen, und Pilze Garnelen in die Suppe geben und 3 Min. mitkochen. Mit 2-3 El Fischesauce würzen, evtl. salzen und Pfeffern. Mit abgezupften Blättern von Koriandergrün servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 25 Minuten

Vorspeise -Salate - Salat mit gebratenen Pilzen und Schrimps



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Dressing
1/4 TL Salz
1 Prise Zucker
1 gepresste Knoblauchzehe
1 EL gehackte Petersilie
20ml Sahne
20ml Zitronensaft
100ml Joghurt (Natur oder griechischer)
10ml Olivenöl
Salat
1 Pck Rucola
1 Pck Feldsalat
3 verschiedene farbliche Minipaprikas
1 Pck fester Grillkäse (Halloumi oder ähnlich)
1 Pck orange kleine Tomaten
1 Pck frische Champignons
1 Salatgurke
1 Pck Pinienkerne
frische käufliche Schrimps

📖 Anleitung Rezept
<p>Das Dressing aus den Zutaten herstellen und im Kühlschrank durchziehen lassen bis der Salat fertig ist. Den Salat waschen und schleudern. Das restliche Gemüse, mit Ausnahme der Pilze, waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Den Käse aus der Verpackung nehmen und in kleine Quadrate schneiden, die Pilze vierteln. In einer Pfanne den Käse und die Pilze für 5 Minuten von allen Seiten goldbraun anbraten. 3 Minuten vor Ende die Schrimps dazugeben. In einer separaten Pfanne die Pinienkerne ohne Öl oder Fett goldbraun anbraten. Das Gemüse mit dem Dressing gut mischen und anschließend die gebratenen Pilze, Käse und Schrimps sowie die Pinienkerne darauf verteilen.</p>

🗪 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Basis-Dips - Kräuterbutter mit getr. Tomaten



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 Packungen Butter

1 Glas getrocknete Tomaten

1 Glas schwarze Oliven

grobes Meersalz

Kräuter der Provence

1/2 gepresste Knoblauchzehe

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: 100g Oliven, 1/2 Knoblauch und die getr. Tomaten klein schneiden oder im Mixer zerkleinern. Die Masse unter die weiche Butter heben und mit Meersalz und Kräutern der Provence abschmecken. Im Kühlschrank für mehrere Stunden durchziehen lassen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

700g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Vorspeise-Salate - Lauwarmer Pfifferlings Zucchini Salat mit Butternut Kürbis



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Pfifferlinge

2 (ca. 500 g) Zucchini

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

Olivenöl oder Butter

Salz und Pfeffer

200ml Gemüsebrühe

1 Zitrone

100g Creme fraiche

1 Bund Petersilie

1 Butternutkürbis

Anleitung Rezept

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Pfifferlinge gründlich waschen, putzen und abtropfen lassen. Zucchini waschen, putzen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Kürbis schälen und in etwas dickere Streifen schneiden. Den Kürbis für ca. 10 Minuten in einer Pfanne anbraten, nach 5 Minuten die Pilze dazutun und von allen Seiten anbraten für ca. 5 Minuten. In einer weiteren Pfanne etwas Öl oder Butter erhitzen. Darin nun die Zucchini anbraten ca. 3 Minuten. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben für weitere 2 Minuten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zu den Pilzen und dem Kürbis kommt nun der Zitronensaft, Creme Fraiche und der Gemüsesofond. Gut verrühren und das Gemüse mit in die Pfanne geben und für 3 Minuten köcheln lassen. Auf einen Teller geben und mit Petersilie garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Grillsaison - Grillbeilagen - Pimientos de Padron



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Pimientos de Padron (Paprikas, die aus der Umgebung des Ortes Padrón in Galicien/Spanien stammen)

Olivenöl

Fleur de Sel

Anleitung Rezept

Die Paprikas waschen und leicht mit Olivenöl einreiben und danach entweder in einem Topf erhitzen und die Paprika darin rundum braten, bis die Haut Blasen wirft, es dürfen ruhig ein paar schwarze Stellen entstehen oder auf dem Grill unter ständigem wenden zubereiten. Auf einem Teller anrichten, mit Fleur de Sel bestreuen und sofort servieren. Dazu passt sehr gut eine [selbstgemachte Aioli](#) oder diese [leichte Aioli](#).

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Basis -Salatdressing - Balsamico Senf Dressing



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

50ml Olivenöl

20ml roter Balsamico

2 TL Dijonsenf

2 TL Honig, flüssiger

1 Prise Salz und Pfeffer aus der Mühle

1 Prise Chilipulver

📖 Anleitung Rezept

Die frischen Kräuter waschen und fein hacken, mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

1 Salat

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis -Salatdressing - French Dressing



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Eigelb

1 TL scharfer Senf (Dijon) oder mittelscharfer Senf

1 EL Weißweinessig

1 gepresste Knoblauchzehe

1 Prise Salz

1 Prise Zucker oder Honig

1 Prise Cayennepfeffer

75ml Sonnenblumenöl

50ml Gemüsesemmelbrösel

50ml Sahne

Anleitung Rezept

Schritt 1 - Dressing: Knoblauch pressen, Zwiebel schälen und fein würfeln. Mit den restlichen Zutaten des Dressings in ein Behälter geben und gut vermischen. In den Kühlschrank stellen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

1 Salat

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis -Salatdressing - Caesar Dressing



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 Ei
3 Knoblauchzehen
4 Sardellenfilets aus dem Glas
2 TL Dijonsenf
1/2 Zitrone, Saft davon
150 ml Äpfel (Keimäpfel o. Äpfel - kein Olivenäpfel)
frischer schwarzer Pfeffer

Anleitung Rezept

Für das Dressing die gesamten Zutaten bis auf das Äpfel in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab aufschlagen, dann das Äpfel langsam unter ständigem weiterschlagen einlaufen lassen, bis eine cremige Sauce entstanden ist. Achtung es soll eine Soße und keine Mayonnaise werden.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	1 Salat

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis -Salatdressing - Joghurtdressing



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1/4 TL Salz
1 Prise Zucker
1 gepresste Knoblauchzehe
1 EL gehackte Petersilie
20ml Sahne
20ml Zitronensaft
100ml Joghurt (Natur oder griechischer)
10ml Olivenäpfel

Anleitung Rezept

Die frischen Kräuter waschen und fein hacken, mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut verrühren und abschmecken.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen

Schwierigkeit	Menge
leicht	1 Salat

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Schwedische Kartoffeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
200g Creme fraiche
200g Rahm
400ml Gemäßsefond
500g Drillinge
100g Grana Padano
2 Zweige frischen Rosmarin
Fleur de Sel
frischer schwarzer Pfeffer
frische Muskatnuss

📖 Anleitung Rezept
<p>Die Kartoffeln waschen mehrfach einschneiden, aber nicht ganz durchschneiden, sie sollen an der Unterseite noch zusammenhängen. die Kartoffeln dann anschließend in eine feuerfeste Auflaufform legen, mit der geschnittenen Seite nach oben. In einer Schüssel die Creme Fraiche, Gemäßsefond, Schlagrahm, etwas Salz und Pfeffer sowie eine Prise Muskatnuss gut vermischen und dann über die Kartoffeln gießen. Zum Schluss noch eine Knoblauchzehe andrücken und in die Auflaufform mit reinlegen. Nun für 80-90 Minuten im Backofen bei 200 Grad Umluft backen lassen (Ofen nicht vorheizen). 10 Minuten vor Ende etwas geriebenen Grana Padano darüberstreuen.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 90 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 100 Minuten

Vorspeise -Salate - Wurstsalat

Zutatenliste & Informationen



Zutaten

500g Lyoner

1 große Zwiebel

4 große Essiggurken

1 EL Essig (Kräuternessig oder Weinbrandessig)

1 Spritzer flüssiger Zucker

1 TL mittelscharfer Senf

1 TL bunter Pfeffer, frisch gemahlen

6 EL neutrales Öl

6 EL Gurkenwasser

1 Bund Schnittlauch, fein gehackt

Anleitung Rezept

Lyoner in Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln und die Essiggurken entweder auch in feine Würfel oder Streifen schneiden. Alles zusammen in eine große Schüssel geben. Mit der Marinade aus Essig, Salz, Pfeffer, Senf und Süßholzstoff bzw. etwas Zucker, Öl und der Flüssigkeit aus dem Gurkenglas begießen und alles gut durchmischen. Der Wurstsalat sollte für mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen. Nochmal abschmecken. Vor dem Anrichten mit dem gewaschenen in klein geschnittenen Schnittlauch garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Red Thai Curry Gemüse mit Reis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Reis

2 Tassen Reis

2 Tassen Wasser

1 EL Butter

Soße

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 EL Soja Sauce

4 EL Sahne

1 Dose Kokosmilch

200ml Gemüsefond

1 Knoblauch zehe

1 Zwiebel

2 Chilischote (entkernt) und 1 TL Chiliflocken

1 gehäuftes EL Red Thai Curry Paste

Wokgemüse

1 Zwiebel
1 Pck kleine Paprikas
1 Blumenkohl
1 Pck Bohnen
1 groÄe Karotte
1 Pck weiÄe Champignons
1 Glas Bambussprossen

Anleitung Rezept

Schritt 1 SoÄe: Die FrÄhlingzwiebel, die GemÄsezwiebel und den Knoblauch schÄlen, die Chilischote kurz abwaschen und entkernen. Alles fein schneiden Chilischote, die Zwiebeln in Ringe und den Knoblauch nur kurz andrÄcken. Alles In einem Topf mit der Red Curry Paste kurz anbraten und anschlieÄend mit dem GemÄsefond ablÄschen 5 Minuten einkochen lassen. AnschlieÄend die Kokosmilch, Sahne, Fischsauce und Soja Sauce dazugeben und 5 Minuten weiter kÄcheln lassen. Vom Herd nehmen und zur Seite stellen. Chiliflocken dazugeben.

Schritt 2 Reis: In der Zwischenzeit Butter in einem Topf geben und flÄssig werden lassen. Den Reis dazugeben und unter rÄhren kurz anbraten 2 Minuten voller Hitze. Das Wasser hinzufÄgen, Deckel auf den Topf, Herd ausmachen und 20 Minuten ziehen lassen auf der heiÄen Herdplatte. Die SoÄe an dieser Stelle nochmal 5 - 10 Minuten einkochen lassen. Die SoÄe sollte eine suppenartige Konsistenz haben nicht zu dickflÄssig.

Schritt 3 GemÄse: Das komplette GemÄse waschen, in mundgerechte StÄcke schneiden. Die Bohnen, den Blumenkohl und die Karotten 2-3 Minuten in heiÄem Wasser blanchieren und mit kaltem Wasser anschlieÄend abschrecken.

Schritt 4 Anrichten: In eine groÄe ServierschÄssel das GemÄse geben und die SoÄe darÄber verteilen. Den Reis in eine extra SchÄssel geben und beides anrichten. Evtl. mit KorriandergrÄn oder klein geschnittenen FrÄhlingzwiebeln garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄr 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Grillsaison -BBQ - Spareribs

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Dry Rub

4 EL Meersalz

3 EL Rohrzucker

4 EL Paprikapulver edelsÄÄ

2 EL Chilipulver

2 EL Pfeffer, schwarzer, aus der MÄhle

2 EL Zwiebelpulver



2 ELÄ Knoblauchpulver

Marinade BBQ Sauce

250 ml Ketchup

6 EL Worcestershiresauce

4 EL Butter

3 EL Essig, weißer

4 TL Sauce, (Hickory Rauch Sauce)

1/4 TL Tabasco

110 g Zucker, brauner

1 EL Zucker

1 TL Salz

1 EL Senf, mittelscharf

3 EL Zwiebeln, fein geschnitten

1 Orange, den Saft davon

oder alternative BBQ Saucen ([Zutatenliste BBQ Sauce](#))

Spareribs

6 Spareribs (Schärrippchen) oder Baby Back Ribs (Kotelettrippchen)

Zusätzlich

Räucherchips

Holzkohle oder Holz

1 digitaler Thermometer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten für die BBQ Sauce in einen großen Topf geben, gut verrühren und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Sauce für 60 Minuten leise köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Die Sauce in einen luftdichten Behälter oder eine Flasche füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Für die alternativen BBQ Saucen die Zubereitung wie folgt ([BBQ Sauce](#)) zubereiten.

Schritt 2: Aus den Gewürzen einen Rub mischen. Die Ribs damit einmarinieren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt 3: Die Ribs bei 120°C indirekter Hitze für 3 Stunden smoken. Dazu die zuvor gewässerten Räucherchips auf die Glut geben.

Schritt 4: Anschließend werden die Ribs in Alufolie (es geht auch Käsechenkrepp und Alufolie zusammen, so kommt die Alufolie nicht an das Fleisch) gewickelt und gut damit verschlossen. Letztlich darf keine Flüssigkeit bzw. kein Dampf austreten. Die Spareribs werden direkt im eigenen Saft gedämpft man kann auch einen Schuss Bier dazugeben oder Saft nicht viel 20ml je Sparerib und Folie (einzeln verpacken). Den Smoker nun auf 150-160 Grad erhitzen. Für weitere 2 Stunden bleiben die Spareribs nun im indirekten Bereich liegen lassen. Keine Sorge bei der Temperatur, die Rippchen trocknen nicht aus da sie im eigenen Saft garen diese müssen daher sehr gut verpackt sein.

Schritt 5: Nach der Folienphase die Rippchen noch mit einer leckeren BBQ Sauce einpinseln und für weitere 60 Minuten bei 120 Grad garen lassen. Eine detailliertere Beschreibung findet ihr auch hier ([3-2-1 Ribs Methode](#))

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

120 °C indirekter Hitze für 1 Stunde smoken dann 170-180 °C indirekter Hitze für 2 Stunden in Alufolie.

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

für 6-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

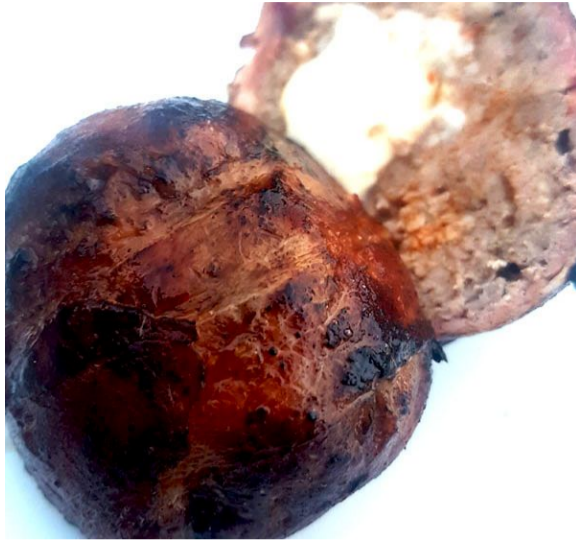
Kochzeit

ca. 4 Stunden

Ruhezeit
ca. 3 - 12 Stunden

Fertigstellung
ca. 7 - 16 Stunden

Grillsaison -BBQ - Bacon Bomb Balls



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Dry Rub

2 EL Meersalz

1 EL Rohrzucker

2 EL Paprikapulver edelsüß

1 EL Chilipulver

1 EL Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle

1 EL Zwiebelpulver

1 EL Knoblauchpulver

Marinade BBQ Sauce

BBQ Honey Chipotle Sauce

Bacon Balls

1 kg Rinderhackfleisch

2 Pck Babybel

40 Streifen Bacon

Zusätzlich

Holzkohle oder Holz

Räucherchips

2 digitale Thermometer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Aus den Gewürzen einen Rub mischen.

Schritt 2: Das Hackfleisch wird zunächst mit 6 EL RUB gewürzt und gut durchgeknetet, so dass sich der Rub gleichmäßig im Hack verteilt. Babybel halbieren.

Schritt 3: Das Hackfleisch wird etwa in 50g schwere Portionen unterteilt, die zu einer flachen Scheibe geformt werden. Darauf gibt man dann ein Stück Käse, schließt die Enden des Hackfleisches nach oben und umschließt so den Käse. In den Handinnenflächen, wird das Hackfleisch zu einer Kugel geformt. Dann werden zwei Scheiben Bacon kreuzförmig um das Hackfleisch gewickelt.

Schritt 4: Zum Schluss werden die Bacon Balls noch im Dry Rub gewürzt. Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Schritt 5: Bei 150-160 °C indirekter Hitze für 45 - 60 Minuten smoken. Dazu die zuvor gewürzten Räucherchips auf die Glut geben. Die Kerntemperatur sollte bei 70 °C sein dann sind die Bacon Balls fertig.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

150-160 °C indirekter Hitze für
45 - 60 Minuten. Kerntemperatur
bis 70 °C erreicht ist.

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

für 20 Bacon Balls

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 1 Stunden

Fertigstellung

Grillsaison -BBQ - Pulled Pork (Texas Crutch)



Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**
Dry Rub

- 4 EL Salz
- 4 EL Paprikapulver edelsüß
- 4 EL Zwiebelgranulat
- 4 EL Knoblauchgranulat
- 2 EL Rosmarin
- 1 EL Thymian
- 2 EL Senfpulver
- 1 EL Chilipulver
- 3 EL Rohrzucker
- 4 EL Pfeffer, grober, schwarzer

Marinade

- 400ml Apfelsaft
- etwas vom Dry Rub
- Sonnenblumenöl

Pulled Pork

- 3kg Schweinenacken ohne Knochen und ohne Schwarte
- 1 Karotte
- 2 Selleriestangen
- 2 Zwiebeln
- 1 Bier nach Wahl
- Barbequesauce nach Wahl oder alternativ ([Zutatenliste BBQ Sauce](#))
- Brioche Buns oder Brötchen nach Wahl

Coleslaw

([Zutatenliste Coleslaw](#))

Zusätzlich

- Holzkohle oder Holz
- Spritze mit dicker Nadel
- 2 digitale Thermometer
- Alufolie
- Räucherchips

 **Anleitung Rezept**

Schritt 1: 400ml Apfelsaft mit etwas Dry Rub vermischen und mit der Spritze den Schweinenacken mehrmals injizieren bis ca. 200ml verbraucht sind, den Rest aufbewahren. Anschließend mit dem Dry Rub ordentlich einreiben und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Schritt 2: Der Smoker wird auf 120°C eingeregelt. Platziert euer Fleisch nun im indirekten Bereich und lasst es für die nächsten 2-3 Stunden smoken. Dazu die zuvor gewässerten Räucherchips auf die Glut geben.

Schritt 3: Bereitet zum Ende der 2-3 Stunden Alufolie vor, 4 Lagen Alufolie überlappend aufeinander legen und die Außenbereiche einrollen. Dann Karotten, Sellerie, Zwiebeln auf Alufolie geben darauf eine Aluschale legen. In die Schale nun das Pulled Pork legen und alles dicht verschließen. 1 Malzbier und 150ml von der gemischten Apfelsaft Gewürzmischung in das geschlossene System geben komplett, versiegeln. Falls ihr einen festen Temperaturfühler eines Funkthermometers im Fleisch stecken habt, so wickelt fleißig drum herum.

Schritt 4: Überwacht ihr die Kerntemperatur, so sollte nach den ersten 2-3 Stunden die Temperatur bei ca. 72-74°C liegen, sprich die erste Plateauphase beginnen. Das gewickelte Pulled Pork Texas Style wandert nun wieder auf den Smoker. Erhöht die Temperatur auf ca. 150-160°C und lasst das Pulled Pork weitere 5-6 Stunden garen. Bei einer Kerntemperatur von ca. 92-95°C ist das Pulled Pork fertig.

Schritt 5: Nehmt es nach 30 Minuten ruhen vorsichtig aus der Alufolie. Lasst das Pulled Pork zusammen mit der gesamten Flüssigkeit direkt in eine Schale gleiten, in der ihr es anschließend zerrupft. Der einzige Nachteil dieser Texas Crutch Methode ist, dass das Fleisch keine so krosse Kruste bekommt wie nach 16-18 Stunden smoken ohne Alufolie.

Schritt 6: Das Brioche Bun halbieren und kurz anrösten dann etwas Pulled Pork, BBQ Sauce und etwas Coleslaw darauf geben und genießen.

Eine detaillierte [Anleitung für die Texas Crutch Methode](#) findet ihr hier.

📦 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

120 °C indirekter Hitze für 2 Stunden smoken.

Kerntemperatur bis 70-72 °C erreicht ist. 150-160 °C

indirekter Hitze für 4-5

Stunden. Kerntemperatur bis 90-95 °C erreicht ist in Alufolie.

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

für 6-8 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 7-9 Stunden

Ruhezeit

ca. 3 - 12 Stunden

Fertigstellung

ca. 9 - 18 Stunden

Hauptspeise - Beilagen - Pfannengemüse



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

2 kleine Zucchini

2 Paprika, rot

1 Zweig Thymian

10 Blätter Basilikum

1 Zweig Rosmarin

4 EL Tomatenmark

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

1 Pck Feta-Käse

150ml Gemüsesfond

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen hacken. Rosmarin, Thymian und Basilikum putzen und anschließend fein hacken. Die Zucchini in Scheiben schneiden und die Paprika in feine Streifen schneiden.

Schritt 2: In einer Pfanne das Öl erhitzen, Tomatenmark dazugeben und anrösten. Kurz danach die Zwiebeln 3 Min. anschwitzen danach den Knoblauch, Paprika und Zucchini andrösten. Mit Gemüsesfond ablöschen. Mit den

Gewürzen abschmecken. 15 Minuten köcheln lassen. Den Feta zerbröseln und unter das Gemüse mischen. Nochmals 5 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Wurzelgemüse aus dem Backofen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

300g Pastinaken

300g Knollensellerie

400g Kartoffeln

2 große Zwiebeln

1 rote Bete

20g Butter

1 Pck Halloumi

2 große Karotten

2 Knoblauchzehen

1 Zitrone

2 EL Paprikapulver edelsüß

1 EL Thymian

4 EL Olivenöl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das komplette Gemüse schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und vierteln und die einzelnen Scheiben lässeln. Knoblauch schälen und andrücken. Die Zitrone angeдрückt rollen und vierteln.

Schritt 2: in einer großen Schüssel das Olivenöl mit den Gewürzen geben sowie etwas vom Zitronensaft. Die Kräuter waschen und fein hacken und ebenfalls dazugeben. Das Gemüse darin wenden und auf ein Backblech geben. Den Knoblauch dazugeben und für 40 Minuten im Ofen backen.

🗪 Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise - Rind - Tafelspitz mit Salzkartoffeln und Meerrettichsoße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Tafelspitz

1 kg Rindfleisch, (HÄ¼ftdeckel, Tafelspitz)

2 Liter Wasser

3 MÄ¼hren

1 Stange Lauch

200g Sellerie

1 Petersilienwurzel

1 Zwiebel

Sahnemeerrettichsauce

3 EL Mehl

750ml heiÄ¼e FleischbrÄ¼he

3 EL Sahne

1/2 Stange/n Meerrettich

Salz

30g Butter

Salzkartoffeln

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln

2 EL Salz

Petersilie

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Wasser in einem groÄ¼en Topf mit je einem TeelÄ¼ffel Salz pro Liter zum Kochen bringen. Wer es etwas gehaltvoller mag, kann auch statt Wasser RinderbrÄ¼he in gleicher Menge nehmen. Das Fleisch hineinlegen und etwa zwei Stunden bei milder Hitze kÄ¼cheln lassen. Derweil das GemÄ¼se putzen, klein schneiden und etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit zum Fleisch geben.

Schritt 2: FÄ¼r die MeerrettichsoÄ¼e die Butter zerlassen und mit Mehl eine Mehlschwitze herstellen. Mit der FleischbrÄ¼he ablÄ¼schen, mit Salz wÄ¼rzen, die Sahne zugeben und etwas einkochen lassen. Erst zum Schluss geriebenen Meerrettich zugeben, nicht mehr aufkochen oder erhitzen.

Schritt 3: Das Fleisch nach dem Garen in Scheiben schneiden und auf einer Platte auf das GemÄ¼se geben und mit etwas FleischbrÄ¼he Ä¼bergieÄ¼en.

Schritt 4: Kartoffeln schÄ¼len, unter flieÄ¼endem Wasser abspÄ¼len und Erdreste entfernen. Augen und dunkle Stellen aus den Kartoffeln herauschneiden. Je nach GrÄ¼Ä¼e Kartoffeln fÄ¼r Salzkartoffeln halbieren oder vierteln - haben die KartoffelstÄ¼cke etwa die gleiche GrÄ¼Ä¼e, sind die Salzkartoffeln spÄ¼ter gleichzeitig gar.

Schritt 5: Kartoffeln in einen Topf geben. Topf mit kaltem Wasser auffÄ¼llen, bis die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Salz Ä¼ber die Kartoffeln streuen. Salzkartoffeln aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten in kochendem Wasser garen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Grill

~

Einstellungen

Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-6 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 25 Minuten	ca. 2 Stunden
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 2-3 Stunden

Backen -Kuchen und Torten - Zwetschkuchen mit Streuseln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Teig
225g Quark
500g Mehl
200g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver
9 EL Milch
9 EL Öl, z.B. Sonnenblumenöl
Belag
1 1/2 kg Zwetschgen
4 EL Zucker
Streuseln
300g Mehl
200g Butter, kalte
125g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Zwetschgen waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Zur Seite stellen.</p> <p>Schritt 2: Für die Streusel alle Zutaten verknetet und zerkrümmeln. Zur Seite stellen.</p> <p>Schritt 3: Für den Quark-Öl-Teig werden alle Zutaten in eine Schüssel gegeben und zu einem Teig verknetet. Anschließend wird ein Backblech mit den Maßen 36 cm x 26 cm eingefettet und der Teig wird darauf verteilt. Nun werden mit einer Gabel gleichmäßig Löcher in den Teig eingestochen. Für 8 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 °C Ober- und Unterhitze backen.</p> <p>Schritt 4: Die Zwetschgen auf dem Teigboden verteilen und mit Zucker bestreuen. Nun werden die Streusel über den Zwetschgen verteilt und der Kuchen wird nochmals für ca. 25 - 30 Minuten backen.</p> <p>Schritt 5: Vor dem Anschneiden muss der Kuchen noch mindestens eine Stunde ziehen.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
180° Celsius	~
Herd	Einstellungen
~	Ober- Unterhitze
Schwierigkeit	Menge
schwer	1 Kuchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 115 Minuten

Vorspeise -Suppen - Krensuppe (Meerrettich)



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Liter Gemüsebrühe

1 große Zwiebel

scharfer Senf

25g Butter

150ml Sahne

Salz und Pfeffer

Schnittlauch

8 EL frisch geriebener Meerrettich

120ml Weißwein

Zitrone

3 Kartoffeln

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Meerrettich schälen und 8 EL raspeln. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und würfeln. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln mit dem Senf für 3 Minuten anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Schritt 2: Nun die Kartoffeln dazugeben sowie den Meerrettich und anschließend mit Gemüsebrühe auffüllen. Nach 30 Minuten Garzeit alles pürieren.

Schritt 3: Mit Salz und Pfeffer und der Zitrone abschmecken. Mit der Sahne anrühren und nochmals abschmecken. Den Schnittlauch waschen und fein hacken und die Suppe damit garnieren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 45 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Schnitzel

4 dÄ¼nn geklopfte Schweineschnitzel (a 150g)

2 Eier

1 EL Schlagsahne

Salz und Pfeffer

100g Mehl

100g SemmelbrÄ¼sel

100g Butterschmalz

Rotkraut

1 kg Rotkohl, (Blaukraut)

50gÄ Butterschmalz

1Ä Zwiebel

1 EL Zucker

2 EL Rotweinessig

500mlÄ GemÄ¼sebrÄ¼he

1 StangeÄ Zimt

4 Nelken

2 TL Mehl, zum Binden

500mlÄ Rotwein

2ÄÄ pfel

1 Lorbeerblatt

KartoffelpÄ¼ree

1kg Kartoffeln mehlig kochend

75 ml heiÄ e Milch

Salz

Muskat

50ml Sahne

Butter

Garnitur

1 Zitrone

Petersilie

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Schnitzel im Schmetterlingsschnitt teilen und flachklopfen.

Schritt 2: Die 2 Eier mit der Sahne vermischen in 1 flache Schale geben. In 2 weiteren flachen Schalen das Mehl und die SemmelbrÄ¼sel geben.

Schritt 3: Nun die Schnitzel auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Zuerst beide Seiten im Mehl wenden und abklopfen. Dann in der Eirmischung wenden und zum Schluss durch die SemmelbrÄ¼sel ziehen und wieder abklopfen und zur Seite legen.

Schritt 4: Rotkraut putzen, Kopf vierteln, Strunk entfernen, hobeln oder fein schneiden. Die Zwiebel mit den Nelken spicken. In heiÄ em Fett, Zucker, Rotkraut und die Zwiebeln kochen und sofort Essig darÄ¼ber gieÄ en, damit es eine schÄ¼ne Farbe erhÄ¼lt. 10 Minuten dÄ¼nsten. GemÄ¼sebrÄ¼he aufgieÄ en, Salz und GewÄ¼rze dazugeben und ca. 20 Minuten kochen. Mit Mehl bestÄ¼uben, gut verrÄ¼hren und den Rotwein zugieÄ en und nochmal 30 Minuten kochen bis die FlÄ¼ssigkeiten so gut wie verkocht sind.

Schritt 5: Die Kartoffeln schÄ¼len, in kleine StÄ¼cke schneiden, nochmals abspÄ¼len. Dann in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 Min. garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Ä¼ber ein Sieb abgieÄ en Nun die Milch aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln durchpressen, dann mit der kochenden Milch, Sahne und dem StÄ¼ck Butter sofort abschlagen. Mit Salz und Muskat abschmecken und sofort servieren.

Schritt 6: Kurz vor Ende der Garzeiten des Rotkrautes in einer Pfanne das Butterschmalz fÄ¼r die Schnitzel erhitzen und die Schnitzel darin goldbraun ausbacken. Mit Rotkraut, KartoffelpÄ¼ree, 1 Zitronenspalte und etwas Petersilie servieren.

📖 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Currywurst



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

5 Bratwürste (gebrühte)

1 Pck Steakfries

extra Currypulver

Currysauce

2 EL Honig

3 EL Essig

1 1/2 EL, gestr. Gemüsehüfte, instant

1 EL, gestr. Worcestersauce

1 EL Curry

1 TL, gestr. Paprikapulver, rosenscharf

1/2 TL Tabasco

500g Tomaten, passierte

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten für die Currysauce gemeinsam in einen geeigneten Kochtopf geben und bei kleiner Hitze köcheln lassen für ca. 10 Minuten.

Schritt 2: Die Pommes im Backofen bei 180 Grad Umluft für 20-30 Minuten backen.

Schritt 3: Die Bratwurst in einer Pfanne backen und anschließend in Stücke schneiden. Mit der Sauce bedecken und mit etwas extra Currypulver bestreuen.

📖 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

Vorspeise -Suppen - Butternut Curry Ingwer Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

- 1 Butternut Squash
- 1 Stange Porree
- 1 Zwiebel
- 1 StÄ¼ck Ingwer, ca. 3 cm
- 1 Knoblauchzehe
- 700ml GemÄ¼sefond
- 50ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 EL OlivenÄ¼l
- 1 TL Butter
- 1 Schuss KÄ¼rbiskernÄ¼l
- 1 Kartoffel (mehligkochend)

 **Anleitung Rezept**

Schritt 1: Den KÄ¼rbis und das Poree und den Ingwer putzen und in StÄ¼cke schneiden, in einem Topf leicht in etwas Butter und OlivenÄ¼l anrÄ¼sten.

Schritt 2: Mit der BrÄ¼he aufgieÄ¼en und auf mittlerer Hitze 30 Min. kÄ¼cheln lassen. Vor dem PÄ¼rieren etwas KÄ¼rbis aufheben und in StÄ¼cke schneiden. Mit dem PÄ¼rierstab fein pÄ¼rieren, dann mit Salz, Pfeffer Currypulver und Sahne abschmecken.

Schritt 3: Zum Servieren mit etwas KÄ¼rbiskernÄ¼l betrÄ¼pfeln.

 **Einstellungen**
Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

 **Zeiten**
Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Rind - Spaghetti Bolognese (original ital.)

Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

- 1kg Rinderhackfleisch
- 2 Knoblauchzehen
- 1 groÄ¼e MÄ¼hre
- 2 Stangen Staudensellerie
- 100gÄ¼ Butter



2 große Zwiebel
500g San Marzano Tomaten entkernt, enthäutet und püriert
1 Pck Spaghetti
500ml Gemüsesofond
3 Peperoncini, püriert
Meersalz
Pfeffer
Gemüsebrühe, instant
1 Schuss Rotwein
1 EL Olivenöl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Möhren und Staudensellerie putzen bzw. schälen, fein hacken. Butter und ein 1 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und auf möglichst auf niedriger Flamme langsam mind. 30 Minuten glasig garen. Tomaten im kochendem Wasser blanchieren und anschließend häuten, entkernen und pürieren oder zerdrücken.

Schritt 2: Das Rinderhackfleisch in einer weiteren Pfanne scharf anbraten, bis es anfängt zu karamellisieren. Anschließend mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Die Tomaten hinzugeben. Nachdem alles aufkocht das gegarte Gemüse, den geschnittenen Knoblauch und die pürierten Peperoncini dazugeben.

Schritt 3: Nun ca. 5 Stunden auf niedriger bis mittlerer Stufe köcheln lassen. Dann abkühlen lassen und dann noch einmal 1 Stunde langsam aufwärmen. Mit Meersalz, frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer und der Gemüsebrühe abschmecken.

Schritt 4: Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und mit der Bolognese und etwas Petersilie servieren.

📦 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 5-6 Stunden

Fertigstellung

ca. 6 Stunden

Hauptspeise -Vegetarisch - Spaghetti aglio olio e peperoncino



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Spaghetti (Hartweizen)

1 Tomate (San Marzano)

6 Knoblauchzehen

2 Peperoni

5 EL Petersilie

2 TL Gemüsebrühe (Delikatessbrühe)

100 ml Olivenöl, nativ

40 g Käse, z. B. Grana Padano oder Pecorino

1 TL Basilikum

1 TL Oregano

1/2 TL Salz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen. 2 Kellen des Kochwassers aufbewahren. WICHTIG!

Schritt 2: Alle folgenden Zutaten unter Schritt 2 in eine Schüssel geben. Die Tomate in kleine Würfel schneiden. Dann den Knoblauch klein schneiden, leicht salzen, kurz warten und zu einer Paste zerdrücken. Basilikum, Oregano, Petersilie, Salz und Peperoni ebenfalls klein schneiden und mit in die Schüssel geben. Die Delikatessbrühe hinzugeben und die Würzmischung ist fertig. Nun die 2 Kellen des Kochwassers hinzugeben (dieses Wasser hat eine Menge Stärke abgegeben, die wir brauchen) Gut verrühren und 2 Minuten ziehen lassen. Wenn die Würzmischung leicht versalzen schmeckt, ist sie richtig.

Schritt 4: Die Nudeln gut abtropfen lassen und in einer heißen Pfanne maximal 30 Sekunden anbraten. Nun die Würzmischung hinzugeben, gut durchschwenken und dann den geriebenen Hartkäse hinzugeben (Dienst Bindemittel und die flüssige Würzmischung verbindet sich nun mit den Nudeln).

Schritt 5: Vor dem Servieren noch das kalte Olivenöl darübergeben und vermischen. Nicht vorher! Das Öl verliert extrem an Geschmack und Qualität, wenn es erhitzt wird.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 12-15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 22-25 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Gyros mit Tzatziki und Kartoffelchips



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Gyros

600g Schweineschnitzel

2 TL Oregano

2 TL Thymian

3 TL Paprikapulver, edelsüß

1 TL Kreuzkümmelpulver

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

Salz

150 ml Olivenöl

2 Spritzer Zitronensaft

1 TL Senf, scharfer

Pfeffer, gemahlener

Tsatsiki

[\(Zutatenliste Tzatziki\)](#)

Kartoffelchips

5 große festkochende Kartoffeln

1 EL Salz

1 EL Knoblauchpulver

2 EL Paprikapulver edelsüß

Anleitung Rezept

Gyros: Zunächst das Fleisch waschen, trocken tupfen und in hauchdünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und pressen. Zusammen mit dem Fleisch und den übrigen Gewürzen vermengen und ca. 1 - 2 Tage im Kühlschrank marinieren. In einer sehr heißen Pfanne portionsweise braten und warm stellen. Das Gyros heiß servieren.

Kartoffelscheiben: Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden ca. 1cm dick. Mit Salz, Knoblauchpulver und Paprikapulver edelsüß und etwas Olivenöl vermischen und für 30-40 Minuten bei 180 Umluft im Backofen backen.

Tzatziki: Tzatziki Rezept finden Sie hier ([Zutatenliste Tzatziki](#))

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 1-2 Tage

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 1-2 Tage

Hauptspeise -Vegetarisch - Steinpilze auf Tagliatelle



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g frische Steinpilze

1 Schalotte

30g Pancetta

1 Becher Sahne (200ml)

1 Handvoll glatte Petersilie

Salz und Pfeffer

2 EL Butter

1 EL Öl

200g Tagliatelle bzw. selbstgemacht ([Zutatenliste Tagliatelle](#))

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Pilze putzen (nicht mit Wasser) mit einer Bürste.

Schritt 2: Pancetta und die Schalotte in feine Würfel schneiden. Den Pancetta in einer Pfanne anbraten und nach 2 Minuten die Zwiebeln dazugeben für weitere 2 Minuten braten.

Schritt 3: Die Sahne anheben und etwas einkochen lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Schritt 4: Steinpilze in einer weiteren Pfanne mit Öl und Butter von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten stark anbraten und würzen mit Pfeffer und wenig Salz.

Schritt 5: Tagliatelle nach Packungsvorschrift oder Rezeptvorgabe kochen, abgießen und nestförmig auf einem tiefen Teller platzieren. Die Pilze darauf verteilen und die Sahne über die Nudeln gießen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 2-3 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Vorspeise -Suppen - Rote Bete Suppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Rote Bete

3 mittelgroße Kartoffeln

30g Butter

2 Zwiebeln

600ml Gemüsebrühe

400ml Gemüsefond

100 ml Schlagsahne

Salz und Pfeffer

frischer Meerrettich

frischer Schnittlauch

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Kartoffeln und Rote Bete schälen und grob würfeln. Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Rote Bete und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze 5 Minuten anbraten.

Schritt 2: Gemüsebrühe angießen und aufkochen, bei mittlerer Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Mit dem Pürierstab fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 3: Durch ein Sieb geben, Schlagsahne dazugeben und erneut aufkochen. Mit frisch geriebenem Meerrettich und fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

Menge

leicht

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 50 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Backen -Brot & Brötchen - Burger Buns



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

150ml warmes Wasser

50ml Milch

1 Würfel frische Hefe

25g Zucker

8g Salz

90g weiche Butter

1 Ei

500g Mehl

Sesam

1 extra Eiweiß (Zimmertemperatur)

2 EL lauwarmes Wasser

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Wasser und Milch in der Mikrowelle erwärmen (lauwarm). Zucker und die Hefe dazugeben und für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2: Mehl, Salz, 1 Ei und die weiche Butter mit der Hefemischung zu einem geschmeidigen Teig kneten und anschließend für eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 3: Nach 1 Stunde aus dem Teig Kugeln formen je 90g und auf einem Backblech mit Backpapier geben. Nun wiederum abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 4: Den Backofen auf 200 Grad stellen, die komplette Oberseite der Buns mit der Mischung aus Zimmer warmen Eiweiß und lauwarmen Wasser bestreichen, mit Sesam bestreuen und für 15 Minuten backen.

🛠 Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 6-8 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 120 Minuten

Fertigstellung

ca. 150 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Chicken Tikka Masala



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Marinade

500g Hähnchenbrustinnenfilets, grobe Stücke

1 TL Salz

1 TL Garam Masala (wenn nicht vorhanden dann 1 TL Currypulver)

1 TL gemahlener Korriander

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 EL Limette oder Zitronensaft

1 EL Paprikapulver edelsüß

200ml Naturjoghurt

Soße

2 EL ungesalzene Butter

2 mittelgroße Zwiebeln fein gehackt

400g frische San Marzano Tomaten

40g Tomatenmark

1 rote Chilischote entkernt

2 Knoblauchzehen

1 TL Garam Masala (wenn nicht vorhanden dann 1 TL Currypulver)

1 TL gemahlener Korriander

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

200ml Sahne

200ml Creme Fraiche

1 TL Salz

1 TL Salz

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 handvoll glatte Petersilie

1/2 TL frischer Ingwer fein gehackt

etwas Zucker

Beilage

1 TL Butter

1 Tasse Reis

1 Tasse Wasser

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zutaten für die Marinade in einer Schüssel gut verrühren und das Hähnchen darin für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Über Nacht wäre besser.

Schritt 2: In der Zwischenzeit die Tomaten im Wasser kochen bis sich die Schale langsam löst danach kalt abkühlen und schälen. In feine Stücke schneiden und zur Seite stellen.

Schritt 3: Die marinierten Filets im Backofen für 10 Minuten garen und anschließend in einer Pfanne noch etwas Kruste anbraten die Filets zur Seite stellen.

Schritt 4: In der gleichen Pfanne die Butter erhitzen, Tomatenstücke und Tomatenmark dazugeben, sowie die Zwiebeln den Knoblauch und den Ingwer. 5 Minuten kochen.

Schritt 5: Nun die Gewürze dazugeben und mit der Sahne und der Creme Fraiche auffüllen. Weitere 10-15 Minuten einkochen lassen.

Schritt 6: In der Einkochzeit in einem kleinen Topf den TL Butter erhitzen mit 1 Tasse Reis und mit 1 Tasse Wasser auffüllen. Deckel auf den Topf geben auf voller Hitze aufkochen lassen. Herd ausschalten und für 10-15 Minuten durchziehen lassen.

Schritt 7: Das Chicken Tikka Masala in der Pfanne mit Petersilie garnieren und servieren, Reis separat reichen.

🗄 Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 120 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Löffelbiskuit Torte



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Tortenboden

300g Zucker

300g Mehl, gesiebt

6 Eier

1 Prise Salz

Füllung

1 Dose gezuckerte Kondensmilch

250g ungesalzene Butter

1 Pck Löffelbiskuit

Cognac

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: 6 Eier, Zucker, und 1 Prise Salz schaumig schlagen.

Schritt 2: Mehl in Schaummasse sieben und locker unterheben. Darauf achten, dass man keine zu schnellen Bewegungen macht, insgesamt aber zügig das Mehl unterbringen. Ansonsten fällt der aufgeschlagene Teig in sich zusammen!

Schritt 3: Die Masse in eine Runde Kuchenform geben und circa 30-40 Minuten bei 200 Grad backen! (Auf den Herd anpassen, kann 30 Min bei 180 °C Ober- und Unterhitze sein.)

Schritt 4: Die Dose Kondensmilch in einem Wasserbad geschlossen und komplett mit Wasser bedeckt (sonst platzt die Dose) für 30-40 Minuten leicht kochen und anschließend abkühlen lassen. Man kann auch ein Karamell daraus machen indem man die Milch 3-4 Stunden kocht. Anschließend mit Butter gut verrühren.

Schritt 5: Fertigen Tortenboden in 3 Teile durchschneiden, mit etwas Cognac tränken und die Creme auf jeder Schicht verteilen (für die außen noch Creme aufheben). Die Torte von den Seiten mit Creme bestreichen, mit den zerbröselten Biskuit Plätzchen bestreuen. Im Kühlschrank für mindestens 2 Stunden durchziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

180 - 200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

Menge

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 30-45 Minuten

Ruhezeit

ca. 60-120 Minuten

Fertigstellung

ca. 105-165 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Miesmuscheln in Tomatensugo



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

3kg Muscheln

6 Knoblauchzehen

3 rote Zwiebeln

450ml trockener Weißwein

3 EL Olivenöl

3 EL Butter

300g Lauch

200g Sellerie

1 rote Chilischote

500g San Marzano Tomaten püriert

1 EL Zitronensaft

1 EL Tomatenmark

2 handvoll glatte Petersilie

2 Zweige Rosmarin

Salz und Pfeffer

etwas frischen Basilikum

1 EL Oregano

📖 Anleitung Rezept

Hinweis: Die Sauce 1-2 Stunden vor dem Servieren zubereiten, damit sich die Aromen entfalten können.

Schritt 1: Die Zwiebeln, der Sellerie und der Lauch fein würfeln und in einem Bräter in Olivenöl und Butter anschwitzen.

Schritt 2: Dann werden die Knoblauchzehen in Scheiben geschnitten und sobald die Zwiebeln glasig sind dazugegeben.

Schritt 3: Das Tomatenpüree, Tomatenmark und den Weißwein dazugeben. Die Petersilie fein hacken und ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren und mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft abschmecken.

Schritt 4: Die Muscheln abtropfen lassen und bei Bedarf putzen und offene oder kaputte Muscheln aussortieren.

Schritt 5: Den Sud stark zum Kochen bringen und die Muscheln dazugeben für 15 Minuten kochen lassen (Deckel geschlossen). Kurz nachschauen nach der Zeit, ob sich alle Muscheln geöffnet haben. Lieber etwas länger kochen lassen und die geschlossenen Muscheln entfernen.

Schritt 6: Die Muscheln mit dem Sud auf die Teller geben, mit etwas frischer Petersilie bestreuen und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit schwer	Menge für 3-4 Personen
--------------------------------	----------------------------------

Zeiten	
Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 140 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 165 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1kg Schweinefilet
2 EL Butterschmalz
1 kleine Zwiebel
1 Becher Sahne
200ml Gemüsesfond
150 ml Weißwein
2 EL Balsamico, dunkel
2 TL eingelegter grüner Pfeffer
1 TL gehäuft Piment, gemahlen
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 EL Creme Fraiche
1 Prise Zucker

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das Filet waschen, trocken tupfen und in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Salzen und pfeffern.</p> <p>Schritt 2: Eine Pfanne mit dem Butterschmalz gut vorheizen und die Medallions von beiden Seiten ca. 1-2 Min. pro Seite scharf anbraten. Das Filet aus der Pfanne nehmen, in Alufolie einwickeln und zur Seite stellen.</p> <p>Schritt 3: Den Bratensatz lösen und die fein gehackte Zwiebel mit dem Piment und den Pfefferkörnern anrösten. Danach das Ganze mit Balsamico und Weißwein ablöschen, kurz aufkochen und den Fond dazugeben. Den Sud auf etwa die Hälfte reduzieren lassen.</p> <p>Schritt 4: Danach die Sahne in die Pfanne geben und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprikapulver würzen. Die Sauce bei starker Hitze etwas einkochen lassen und zwischendurch umrühren. Nach gut 5 Minuten bei voller Hitze mit der Creme Fraiche binden.</p> <p>Schritt 5: Das Filet inkl. Bratensaft in der Alufolie wieder in die Pfanne zurückschichten und 1-2 Minuten bei ausgeschaltetem Herd mitköcheln lassen. Dazu passt nun Bratkartoffeln oder Spätzle mit einem frischen Feldsalat ideal.</p>

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit mittel	Menge für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 20 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 40 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Italienische Hähnchenkeulen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Zweige Rosmarin
- 2 Hähnchenkeulen vom Metzger
- Meersalz und Pfeffer
- 2 EL Tomaten Mozzarella Gewürz
- 3 EL Olivenöl
- 2 TL Tomatenmark
- 1 Prise Zucker
- 500g San Marzano Tomaten
- 200ml Hühnerbrühe
- 1 Handvoll Basilikum
- 40g schwarze entkernte Oliven

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln halbieren und in Streifen schneiden. Knoblauch pressen. Die Nadeln von 1 Zweig Rosmarin abstreifen und fein hacken. Die Hälfte des Knoblauchs mit gehacktem Rosmarin mischen.

Schritt 2: Die Rosmarin Knoblauchmischung unter die Haut der Hähnchenkeulen schieben. Hähnchen würzen mit Pfeffer und dem Tomaten Mozzarella Gewürz. In einer Pfanne die Schenkel 2-4 Minuten scharf anbraten. Hähnchen zur Seite stellen.

Schritt 3: Zwiebel, restlichen Knoblauch und den zweiten Rosmarinzweig, sowie die Oreganoblätter in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 3 Min. weiterbraten. 1 Prise Zucker und Tomatenmark in die Pfanne geben und kurz braten. Tomaten und 200ml Brühe zugeben und aufkochen. Anschließend das Gemüse und die Oliven in eine feuerfeste Form geben (bzw. in der Pfanne lassen falls diese feuerfest ist).

Schritt 4: Im Ofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 45 Min. garen. Falls die Flüssigkeit vor Garende fast vollständig verdampft ist, nochmal Brühe nachgießen. Nach der Garzeit mit gezupften Basilikumblättern bestreuen.

🛠 Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
leicht

Menge
für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 45 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

Vorspeise -Salate - KrÄuterseitlinge und Burrata mit Herbstsalat an Honig Vinaigrette



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Vinaigrette

8 EL OlivenÄ¶l

4 EL weiÄ¶er Balsamico

1 EL mittelscharfer Senf

1 ELÄ Honig

Salz und Pfeffer

Salat und Beilagen

100g gemischte Blattsalate

300g KrÄuterseitlinge

1 Burrata (aus Apulien)

3 EL OlivenÄ¶l

Salz und Pfeffer

2 EL Zitronensaft

1 Handvoll frischer Oregano

evtl. Pinienkerne oder frischer Grana Padano oder Pecorino

Anleitung Rezept

Vinaigrette: Alle Zutaten in einen Becher geben und mit einem Schneebesen oder MilchaufschÄ¶umer cremig schlagen und kÄ¶hl stellen.

Pilze: Pilze sorgfÄ¶ltig putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne bei mittlere Hitze anbrÄ¶unen, dabei mit Salz und Pfeffer wÄ¶rzen

Anrichten: WÄ¶hrend die Pilze braten die Burrata in dicke Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte in der Mitte anrichten. Mit grobem frischen Pfeffer bestreuen und Zitronensaft betreufeln. Salate waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte StÄ¶cke zupfen. Ä¶ber den Salat etwas von der Vinaigrette geben und auf die Burrata etwas OlivenÄ¶l geben. Wer mÄ¶chte kann noch frischen Grana Padano oder Pecorino Ä¶ber den Salat geben oder gerÄ¶stete Pinienkerne.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¶r 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Fisch und MeeresfrÄ¶chte - Seeteufel aus dem Ofen

Zutatenliste & Informationen





Zutaten

900g Seeteufelfilet, kÄ¼chenfertig
400g San Marzano Tomaten
200g Zucchini
40g schwarze Oliven entkernt
1 Bund frische Petersilie
2 EL Bund frischer Oregano
1/2 Bund frischer Thymian
Meersalz und Pfeffer
1/2 Bio Zitrone
2 Knoblauchzehen
75ml OlivenÄ¼l
75ml WeiÄ¼wein
frische kleine Paprika

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zucchini und Paprika waschen und in Scheiben schneiden. Tomaten vierteln, entkernen und grob zerschneiden. Schwarze Oliven abgieÄ¼en. Petersilie, Oregano und Thymian abzupfen. Seeteufelfilet mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen.

Schritt 2: Tomaten, Zucchini und Oliven drumherum verteilen in eine ofenfeste Form geben. Seeteufel auf das GemÄ¼se legen. Zitrone in dÄ¼nne Scheiben schneiden und die Filets damit belegen und mit Petersilie und Thymian bestreuen. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauchzehe in Scheiben, wÄ¼rzen.

Schritt 3: Mit WeiÄ¼wein und OlivenÄ¼l betrÄ¼pfeln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min.

Einstellungen

Ofen 200Ä¼ Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit leicht	Menge fÄ¼r 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 50 Minuten

Basis-Dips - SpundekÄ¼s



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

240g Frischkä¼se
300g Quark
1 kl. Zwiebel
1 kl Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver, edelsÄ¼Ä¼
Salz und weiÄ¼er Pfeffer

Anleitung Rezept

SpundeKÄse: Zwiebeln schÄ=len und fein wÄ¼rfeln, Knoblauch schÄ=len und pressen oder mit einer Prise Salz zerdrÄ¼cken. Nun alle Zutaten in einer SchÄ¼ssel gut verrÄ¼hren und fÄ¼r mindestens 30 Minuten im KÄ¼hlschrank durchziehen lassen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 600 Gramm

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Himbeersirup



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

550g frische Himbeeren

350g Zucker

400ml Wasser

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Mit einem Mixer die Himbeeren fein pÄ¼rieren und anschlieÄ=nd durch ein Sieb streichen, um die restlichen Kerne zu entfernen.

Schritt 2 LÄ¼terzucker: Das Wasser in einen Topf geben, Zucker zugeben und zum Kochen bringen. Dabei rÄ¼hren, bis der Zucker sich vollstÄ¼ndig aufgelÄ¼st hat. Nun das HimbeerpÄ¼ree zugeben und erneut zum Kochen bringen. Herd abschalten und Schaum abschÄ¼pfen.

Schritt 3: Den fast fertigen Sirup nochmal durch ein feinmaschiges Sieb gieÄ=ßen und abkÄ¼hlen lassen. In saubere verschlieÄ=bare GefÄ¼se abfÄ¼llen und fÄ¼r mindestens 1 Stunde kÄ¼hl stellen, besser Ä¼ber Nacht. Passt sehr gut zu Vanilleis oder andere Desserts.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 500 ml

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 80 Minuten

Hauptspeise -Schwein -Jägerrouladen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

6 Schweineschnitzel
3 Gemäßsezwiebel
400g Champignons, braune
12 Scheiben Schinken, geräuchert
1 Bund Suppengemüse
1 TL Tomatenmark
300 ml Weißwein
400ml Gemüsesfond
400 ml Sahne
1 EL Thymian, frisch
etwas Petersilie, frisch
Salz und Pfeffer
Dijon Senf
100ml Wasser

Anleitung Rezept

Die Schweineschnitzel dünn klopfen, mit Dijon Senf bestreichen und mit Salz sowie Pfeffer würzen, mit Schinken belegen und einrollen. Die Rouladen außen nochmal würzen und scharf anbraten. Eine gewürfelte Zwiebel, das Tomatenmark und das geputzte und gewürfelte Suppengemüse dazu geben, auch kurz anbraten, dann mit Wein und Fond ablöschen und in einem Schmortopf mit Deckel bei 200°C im Backofen mindestens 80 min. schmoren lassen.

Währenddessen die restlichen Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den Champignonscheiben in einer Pfanne anbraten.

Zum Ende der Garzeit die Rouladen aus dem Sud nehmen, warm stellen. Zur Bratensoße die Sahne und den Thymian geben, aufkochen lassen und etwas einreduzieren. Danach alles mit dem Zauberstab pürieren und abschmecken. Pilze, Zwiebeln und Fleisch in die Soße geben und ca. 15 min bei niedriger Temperatur durchziehen lassen. Mit Petersilie garnieren. Dazu passen Spätzle, Kroketten oder Knödel sehr gut.

Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 95 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 115 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Rahmwirsing

Zutatenliste & Informationen



Zutaten

1 kg Wirsing, geputzt, feingehackt

1 Zwiebel

1 Stück Speck

250 ml Fleischbrühe

75 ml Milch

100 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

2 EL Schmand

Anleitung Rezept

Die fein geschnittene Zwiebel, den feingeschnittenen Speck und Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze leicht br unen.

Den Wirsing zugeben, mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und das Ganze bei niedriger Hitze 10 Minuten zugedeckt weich dämpfen lassen.

Mit Pfeffer, Salz und Muskat abschmecken. Sahne mit Schmand mischen und gut verquirlen. Unter das fertige, nicht mehr kochende Gemüse wird abschließend das Sahnegemisch gerührt.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Vorspeise -Salate - Salat mit Blauschimmelkäse, Birnen und Walnüssen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Salat

1 Birne

Waln sse

300 g Blauschimmelkäse (Roquefort oder Gorgonzola)

1 TL Zucker

1 EL Butter

Salat (Feldsalat und Lollo Rosso)

Vinaigrette

8 EL Olivenöl

4 EL weißer Balsamico

1 EL mittelscharfer Senf

1 EL Honig

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Vinaigrette: Alle Zutaten in einen Becher geben und mit einem Schneebesen oder MilchaufschÄumer cremig schlagen und kÄhl stellen.

Salat: WalnÄsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Ä l etwas rÄsten. Birne schÄlen, vierteln, KerngehÄuse entfernen und schrÄg in Rauten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Birne kurz darin schwenken. Salate waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte StÄcke zupfen. Ä ber den Salat etwas von der Vinaigrette geben. KÄse zerkleinern und zusammen mit Birne und NÄssen darauf verteilen.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄr 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Backen -KleingebÄck - NussHÄrnchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

200g Butter

200g DoppelrahmfrischKÄse

300g Mehl

100g Zucker, braun

100g Zucker, weiÄ

100g HaselnÄsse, gemahlen

Puderzucker

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: FrischKÄse, Mehl und Butter zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde im KÄhlschrank ruhen lassen.

Schritt 2: Braunen und weiÄ en Zucker mit den HaselnÄssen vermischen. 1/4 der gemischten Menge auf die ArbeitsflÄche streuen. Teig in 4 gleichgroÄ e Teile schneiden. Ein viertel Teig darauf Pizza groÄ ausrollen und in 16 TortenstÄcke teilen. Restlichen Teig ebenso verarbeiten.

Schritt 3: TortenstÄcke von der breiten Seite her zu HÄrnchen aufrollen. Mit der Spitze nach unten auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen. Auf der mittleren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei 180 Ä°C ca. 15-18 Minuten goldgelb backen. HÄrnchen ausKÄhlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen.

☐ Einstellungen

Ofen

180Ä° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

mittel	ca. 32 Plätze
Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 95 Minuten

Backen - Kleingebäck - Lebkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Teig
150g Dinkelvollkornmehl
200g Rohrzucker
6 EL Honig
2 große Eier
45g Butter
1 TL Natron
10g Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
1/2 TL Nelkenpulver
1 Biozitrone, abgeriebene Schale
50g Orangeat, fein gehackt
30g Zitronat, fein gehackt
70g Haselnüsse, fein gehackt
10g Backkakao
250g Roggenvollkornmehl
Bestreichen
Walnüsse
1 Eigelb, mit 2 EL Milch vermengen
Mandel geschälte

Anleitung Rezept
<p>Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel vermischen, den erwärmten Honig mit dem Zucker, die weiche Butter und die 4 Eier einarbeiten. Wenn alles gut verknetet ist anschließend über Nacht auf einem kühlen Platz eingepackt rasten lassen. Am nächsten Tag die Hälfte des Teigs nochmal gut durchkneten und ca. 5 mm dick ausrollen. Den Ofen auf 175 Grad Umluft vorheizen. Die Lebkuchen ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit dem Ei-Milch Gemisch bestreichen, mit einer Mandel oder einer Walnuss belegen und für ca. 13 Min. backen. Auskühlen lassen und danach in einer Dose aufbewahren. Die Lebkuchen sind nach zwei Tagen weich zum Essen. Besser man lässt sie jedoch 2 Wochen in der Dose durchziehen.</p>

Einstellungen	
Ofen 170° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 40 Lebkuchen


Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit


ca. 20 Minuten	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 35 Minuten

Backen -Kleingebäck - Spitzbuben




Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
1 Prise Salz
300g Mehl
100g Mandeln, gemahlen
1 TL Zitrone, abgeriebene Schale, unbehandelt
150g Puderzucker
1 Ei
200g Butter
200g Gelee nach Belieben
Puderzucker


 Anleitung Rezept
<p>Mehl, Mandeln, Puderzucker, 1 Prise Salz, Vanillezucker, Zitronenschale, Butter in Flöckchen und Ei in einer Schüssel zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie 2 Stunden kalt stellen. Bleche mit Backpapier auslegen. Ofen Umluft: 160°C vorheizen. Den Teig durchkneten, halbieren, auf bemehlter Fläche 3 mm dünn ausrollen. Plätzchen ausstechen und danach im Ofen 12 Minuten blassgelb backen. Gelee glatt rühren, auf die heißen, nicht durchlöcherchten Plätzchen streichen. Je 1 durchlöcherchtes Plätzchen aufsetzen, etwas andrücken, abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen.</p>

 Einstellungen	
Ofen 160°C Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 20 Plätzchen

 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 12 Minuten
Ruhezeit ca. 120 Minuten	Fertigstellung ca. 132 Minuten

Backen -Kleingebäck - Alpenbrot

Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
Teig
250g Margarine
2 Eier
250g Zucker
1 TL Backpulver
30g Kakaopulver



1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelke, gemahlen
1 Msp. Kardamom
10g $\frac{1}{4}$ Lebkuchengewürz
500g Mehl
Bestreichen
150g Puderzucker
1 EL Zitronensaft

Anleitung Rezept

Teigzutaten mit einer Küchenmaschine verkneten. Den Teig in 6 Teile teilen, je zu einer Rolle formen, dass sie quer über das Backblech passen. 10 - 15 Minuten bei 180 °C Umluft backen. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Guss mit einer Gabel verrühren. Den Guss nach dem Backen sofort dick auf die Rollen streichen. Noch warm diagonal in 2-cm-breite Streifen schneiden und auskühlen lassen. In einer gut schließenden Dose aufbewahren und mehrere Tage durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen 180° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 60 Plätzchen

Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Backen -Kleingebäck - Kokosmakronen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200g Kokosraspel
65g Quark
150g Zucker
4 Eiwei
2 Tropfen Bittermandelaroma
1 Pck. Vanillezucker
Oblaten

Anleitung Rezept

Eiwei steif schlagen. Zucker und Vanillezucker zugeben und weiter steif schlagen, bis der Zucker gelöst ist. Quark, Bittermandelaroma und Kokosflocken unterheben und mit Hilfe von zwei Löffeln auf die Oblaten verteilen. Bei 175 °C Umluft ca. 12 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen 175° Celsius	Grill ~
-----------------------------	-------------------

Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 60 Plätzchen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 12 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 22 Minuten

Backen -Kleingebäck - Anisplätzchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
250g gesiebter Puderzucker
3 m.-große Eier
250g gesiebtes Mehl
1/2 TL, gestr. Backpulver
1 1/2 TL, gehäuft Anispulver
Butter, für das Blech
Mehl, für das Blech

📖 Anleitung Rezept
<p>Die Bleche mit Butter einstreichen und Mehl darüber zu sieben. Restliches Mehl wieder vom Blech abklopfen. Menge der Plätzchen reicht für 3 Bleche. Eier, Anis und Puderzucker in der Küchenmaschine auf höchster Stufe 1 Minute rühren. Mehl und Backpulver dazugeben und weitere 3 Minuten auf höchster Stufe rühren. Nun mit dem Spritzbeutel kleine Tupfer auf das Blech setzen. Auf einem Blech passen 7 quer und 6 längs, also 42 Stück, setzen. 12 Stunden oder noch besser über Nacht bei Raumtemperatur trocknen lassen. Sie sind dann richtig hart und trocken. 10 Minuten vor dem Backen die Plätzchen ins Kalte stellen nach draußen Winter oder in den Kühlschrank. Backofen auf 140°C Umluft vorheizen und die Plätzchen ca. 15 Minuten backen. Nach dem Erkalten des Bleches lösen sich die Plätzchen einwandfrei.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 140°C Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 120 Plätzchen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit ca. 12 Stunden	Fertigstellung ca. 12 1/2 Minuten

Backen -Kleingebäck - Saftige Lebkuchen

Zutatenliste & Informationen



Zutaten

6 Eier

180g brauner Zucker

2 EL Honig

2 TL Zimt

1 TL Lebkuchengewürz

1 Prise Salz

250g Mandeln gemahlen

250g Haselnüsse gemahlen

100g Orangeat

100g Zitronat

Oblaten 70mm

200g Kovertüre

Anleitung Rezept

Schritt 1: Eier, Zucker und Honig schaumig schlagen und anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und umrühren.

Schritt 2: Die Oblaten auf ein Backblech mit Backpapier geben und die Teigmasse darauf verteilen.

Schritt 3: Bei 150 Grad Ober- Unterhitze für 20 Minuten backen lassen. Danach auskühlen und in einer verschließbaren Dose aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

150°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 40 Lebkuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Backen -Kleingebäck - Cantuccini



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

175g gehäutete Mandeln

250g Mehl

180g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

1 TL Backpulver

1/2 Flasche Bittermandelaroma

1 Prise Salz

25g Butter, zimmerwarm

2 Eier

Anleitung Rezept

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz, sowie Butter und Eier zu einem klebrigen Knetteig verarbeiten. Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen. Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine ca. 20cm lange Rolle formen. Die Rollen mit etwas Abstand voneinander auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 10 Minuten rösten. Die Plätzchen auskühlen lassen und in einer geschlossenen Behälternis aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 120-150 Plätzchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Hauptspeise - Rind - Hackbällchen Toscana



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Hackfleisch

frischen Oregano

frischen Thymian

frischen Basilikum

4 Knoblauchzehen

200ml Sahne

1 Dose San Marzano Tomaten

1 EL Tomatenmark

1/4 TL Zucker

Salz und Pfeffer

2 Kugeln Mozzarella

📖 Anleitung Rezept

Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Oregano und Basilikum wärzen und 2 gepresste Knoblauchzehen dazugeben. Aus der Masse 13 kleine Hackbällchen formen und in eine Auflaufform geben. Für die Sauce die San Marzano Tomaten mit der Sahne, etwas Oregano und Basilikum wärzen und 2 gepresste Knoblauchzehen dazugeben. Tomatenmark und Zucker verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Hackbällchen geben. Den Mozzarella darüber verteilen. Bei 180°C (Umluft) ca. 30 min. garen.

🗄 Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit leicht	Menge für 3-5 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Lamm - Lammrücken an Fenchelgemüse



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Lamm
Olivenöl
Thymian
Rosmarin
Meersalz
Pfeffer
etwas Zitronensaft
3 Lammrücken
Fenchelgemüse
2 Fenchelknollen
4 Eier
Meersalz
Pfeffer
1 große Zwiebel
2 Pastinaken
1/2 Knollensellerie
Thymian
Rosmarin
braune Champignons

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das Lamm mit den Zutaten marinieren und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Das Lamm 1 Stunde vor der Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen damit es Zimmertemperatur annehmen kann.</p> <p>Schritt 2: Das Gemüse schneiden und in mundgerechte Stücke schneiden mit den weiteren Zutaten gut vermischen und auf einem Backblech verteilen. Bei 200 Grad Ober - Unterhitze für 30 Minuten backen.</p> <p>Schritt 3: Das Lamm in einer heißen Pfanne von beiden Seiten 3-4 Minuten scharf anbraten und mit Weißwein ablöschen. Anschließend den Sud über das Gemüse gießen, das Fleisch darauflegen und die letzten 10 Minuten im Ofen mitbacken.</p>

🔧 Einstellungen	
Ofen 200° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit mittel	Menge für 3-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit ca. 120 Minuten	Fertigstellung ca. 170 Minuten

Hauptspeise -Rind - Zwiebelrostbraten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
600g Rumpsteak
5 Zwiebel
200 ml Rotwein
300 ml Rinderfond
Butterschmalz
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Fleisch muss Zimmertemperatur haben. Den Backofen rechtzeitig auf 80 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In eine Pfanne Butterschmalz geben und die Zwiebelringe darin für ungefähr 15 Minuten unter Röhren braten, sodass sie weich werden und Farbe annehmen. Sobald sie braun sind, herausnehmen, abtupfen, in Alufolie einwickeln und im Backofen warmstellen.</p> <p>Schritt 2: Die Pfanne auch höchste Hitze stellen, das Fleisch salzen und anbraten, ungefähr 2 Minuten pro Seite. Anschließend werden die Steaks mit Pfeffer gewürzt und im Ofen 30 Minuten nachgaren.</p> <p>Schritt 3: Hitze in der Pfanne reduzieren, Mehl ins Fett und unter Röhren mit einem Schneebesen langsam mit dem Wein ablöschen. Kurz aufkochen, Rinderfond hinzugeben, reduzieren lassen und am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn das Fleisch fertig ist, belegt man es mit den Zwiebelringen.</p>

Einstellungen						
<table border="0"> <tr> <td>Ofen 80° Celsius</td> <td>Grill ~</td> </tr> <tr> <td>Herd ~</td> <td>Einstellungen Ober- Unterhitze</td> </tr> <tr> <td>Schwierigkeit leicht</td> <td>Menge für 3-4 Personen</td> </tr> </table>	Ofen 80° Celsius	Grill ~	Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze	Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen
Ofen 80° Celsius	Grill ~					
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze					
Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen					

Zeiten				
<table border="0"> <tr> <td>Vorbereitung ca. 10 Minuten</td> <td>Kochzeit ca. 5 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Ruhezeit ca. 30 Minuten</td> <td>Fertigstellung ca. 45 Minuten</td> </tr> </table>	Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 5 Minuten	Ruhezeit ca. 30 Minuten	Fertigstellung ca. 45 Minuten
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 5 Minuten			
Ruhezeit ca. 30 Minuten	Fertigstellung ca. 45 Minuten			

Basis -Dips - Karbis Mango Chutney

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
750g Hokkaido
300g Mango



200g brauner Zucker
1/2 TL Chilipilver
1/2 TL Curry Machas
1 Msp Cafe de Paris
1 Msp Frucht Smoothie GewÄ¼rz
1/2 TL Curry
1 TL Paprikapulver
1 Nelke ganz
1 Paprika in WÄ¼rfel
8 EL WeiÃ weinessig

Anleitung Rezept

Die Paprika waschen und wÄ¼rfeln, die Mango und den Hokkaido schÄ¼len und wÄ¼rfeln. Alle Zutaten in einem Topf fÄ¼r 45 Minuten weich kochen. Die Nelke aus der Mischung entfernen und anschlieÃ end leicht pÄ¼rieren. Die GlÄ¼ser und deren Deckel mit kochendem Wasser sorgfÄ¼ltig sterilisieren und die heiÃ e Masse einfÄ¼llen, die GlÄ¼ser zuschrauben und sofort fÄ¼r einige Minuten auf den Kopf stellen. Ca. 2-4 Wochen dunkel und kÄ¼hl ruhen lassen.

Info: Durch Essig und Zucker werden die FrÄ¼chte konserviert - ganz ohne Konservierungsmittel. Chutney ist mindestens vier Monate haltbar.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 2-4 Wochen

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 2-4 Wochen

Hauptspeise -Beilagen - Kurkuma Reis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

300g Langkornreis

80g Zwiebel

300g Tomaten

1 EL PflanzenÄ¼l

1 Nelken

1 Kardamomkapseln, grÄ¼n

1/2 TL Kurkuma

Salz

Oliven

1 rote Paprika

Cherrytomaten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Reis in einem Sieb kalt abspülen (bis das ablaufende Wasser klar bleibt). Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten kurz blanchieren, kalt abschrecken, hütten, halbieren und Samen entfernen, danach in Würfeln schneiden.

Schritt 2: Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, gemahlene Nelke und Kardamomkapsel und das Kurkumapulver bei schwacher Hitze etwa 2 Minuten braten, bis die Zwiebel glasig sind.

Schritt 3: Reis, Tomaten, 500 ml Wasser und Salz dazugeben und alles aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15-20 Minuten garen. Nochmals abschmecken. Mit den Oliven und der Paprika garnieren und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Gefüllte Spitzpaprika mit Frischkäse und Artischockenherzen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

3 rote Spitzpaprikas

200g Kräuterfrischkäse

1 Dose Artischockenherzen

Salz und Pfeffer

1 TL Kräuter der Provence

1 TL Chiliflocken

80g Grana Padano

1 TL frisch gepresster Zitronensaft

1 TL Olivenöl für die Füllung

1 EL Olivenöl für die Auflaufform

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Spitzpaprikas waschen, halbieren, entkernen und die weißen Stellen entfernen, diese werden beim kochen sonst bitter.

Schritt 2: Die Artischockenherzen parieren und mit den restlichen Zutaten der Füllung gut miteinander vermischen. Anschließend die halbierten Paprikas damit befüllen.

Schritt 3: In eine Auflaufform die gefüllten Spitzpaprikas legen auf etwas Olivenöl und mit dem geriebenem Grana Padano bestreuen. Bei 180 Grad Umluft für 25 Minuten im Ofen backen.

🗄 Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd	Einstellungen
~	Umluft
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 3-5 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Marinierte Schweinespieße mit Cacik



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Cacik
300g Naturjoghurt (3,5%)
1/2 Salatgurke, geraspelt
1 TL Salz
3 Zehen Knoblauch
1 TL Olivenöl
1 EL Zitronensaft
1 Prise weißer Pfeffer
Dill, frisch oder getrocknet
Spieße
500g Schweinegulasch oder Lende in Würfel
1 halbe Zitrone frisch gepresst
1 TL Salz
frischer schwarzer Pfeffer
1 TL Paprikapulver, rosenscharf
1/2 TL Chiliflocken
2 TL Paprikapulver, edelsüß
2 gepresste Knoblauchzehen
3 EL Rapsöl
1 rote Paprika
1 gelbe Paprika
1 weißer Speisezwiebel
1 rote Zwiebel
Sonstiges
Baguette
eingeweichte Holzspieße
Backpapier

📖 Anleitung Rezept
<p>Cacik: Die Salatgurke waschen und mit einer Reibe fein zerkleinern. In eine extra Schüssel geben und 1/2 TL Salz dazugeben. zur Seite stellen. Die Knoblauchzehen pressen und mit dem Joghurt verrühren, salzen und pfeffern sowie den Dill und den Zitronensaft dazugeben. Die geraspelte Salatgurke in ein Handtuch geben und auspressen bis das komplette Wasser entfernt wurde. In die Schüssel zu den restlichen Zutaten geben, verrühren und im Kühlschrank ziehen lassen.</p>
<p>Spieße Schritt 1: Die Holzspieße in Wasser einlegen.</p>
<p>Spieße Schritt 2: Das Gulasch oder Lende in Würfel für die Spieße schneiden und in eine Schüssel geben. Eine halbe Zitrone frisch gepresst, 1 TL Salz, frischer schwarzer Pfeffer, 1 TL Paprikapulver, rosenscharf, 1/2 TL Chiliflocken, 2 TL Paprikapulver, edelsüß, 2 gepresste Knoblauchzehen und 3 EL Rapsöl dazugeben und vermengen. Abgedeckt im Kühlschrank für</p>

mindestens 60 Minuten ziehen lassen.

Spieß Schritt 3: Das Gemüse waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke für die Spieß schneiden.

Spieß Schritt 4: Anschließend die Spieß vorbereiten. Mit einer Zwiebelscheibe anfangen, dann eine Paprikascheibe, eine Knoblauchscheibe, ein Fleischwürfel und wieder von vorne beginnen. Zutaten reichen für 6 Spieß.

Schritt 7: Baguette in Scheiben schneiden und zur Seite legen. Die Spieß auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und im Ofen bei 180 Grad Umluft für 25 Minuten backen. 5 Minuten vor Ende die Baguettescheiben dazugeben damit diese knusprig werden.

🗄 Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 120 Minuten

Basis-Dips - Feta Knoblauch Dip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1/2 Pck. Feta Käse

100g Frischkäse

5 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

1 handvoll frische Petersilie

1 TL frischer Rosmarin

1 EL Olivenöl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Rosmarin und Petersilie waschen und fein schneiden. Alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren und für mindestens 1 Stunde kühlen stellen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 5-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 10 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 60 Minuten	ca. 70 Minuten

Basis-Dips - Feta Paprika Dip



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1/2 Pck. Feta Käse

100g Frischkäse

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

1 handvoll frische Petersilie

1 TL frischer Rosmarin

1 rote Paprikaschote

Anleitung Rezept

Schritt 1: Rosmarin und Petersilie waschen und fein schneiden. Alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren und für mindestens 1 Stunde kühlen lassen. Die Paprika klein schneiden, säubern und unter den gekühlten Dip geben.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 5-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis-Dips - Feta Pesto Rosso Dip



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

100g Frischkäse

1/2 Glas Pesto Rosso

100g Vollmilchjoghurt

1 TL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

1 handvoll frische Petersilie

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren und für mindestens 1

Stunde kÃ¼hl stellen.

⚙ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÃ¼r 5-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis -Dips - Feta Thunfisch Dip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1 Dose Thunfisch

200g KrÃ¼terfrischkÃ¤se

1/2 Zwiebel

1 handvoll frische Petersilie

Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten, mit Ausnahme des Thunfisch, zu einer cremigen MaÃe rÃ¼hren. Zum Schluss den Thunfisch dazugeben und leicht unterrÃ¼hren. FÃ¼r mindestens 1 Stunde kÃ¼hl stellen.

⚙ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÃ¼r 5-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

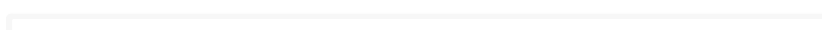
ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis -Dips - Feta Tomatencreme Dip

Zutatenliste & Informationen





Zutaten

Zutaten

- 2 EL getr. Tomaten
- 1/2 Pck. Feta Käse
- 1 EL Olivenöl
- 100g Frischkäse
- 1 handvoll frische Petersilie
- Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren und für mindestens 1 Stunde kühlen stellen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 5-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise - Eintopf - Meeresfrüchte Eintopf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Stange Porree
- 1 große Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 Dose Tomaten, geschälte
- 100 ml Weißwein
- 250g Meeresfrüchte, gemischt, TK
- 250g Fischfilets
- Salz und Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
- 1 Dose Safran
- 1 TL getrocknete Chiliflocken
- 2 EL Sherry

Anleitung Rezept

Schritt 1: Fisch und Meeresfrüchte langsam auftauen lassen.

Schritt 2: Den Knoblauch schälen und klein hacken, die Zwiebel schälen und würfeln. Den Porree waschen und in Ringe schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen Knoblauch dazu geben. Die Zwiebeln und den Porree einrühren und anschwitzen. Die Tomaten etwas zerkleinern und mit dem Saft dazugeben. Den Weißwein angießen und die Meeresfrüchte einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Safran und Chiliflocken würzen. Zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten kochen lassen. Inzwischen das Fischfilet kalt abwaschen und

abtrocknen, mundgerecht wÄrfeln und mit Salz und Pfeffer wÄrzen. Den MeeresfrÄchtetopf mit Sherry verfeinern, die FischwÄrfel einrÄhren, den Herd auf kleine Stufe stellen und alles noch ca. 10 Minuten kÄcheln lassen.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄr 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Basis-Dips - Frischkäse Paprika Dip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

100g Frischkäse

1 TL Zitronensaft

1 EL Tomatenmark

Salz und Pfeffer

1/2 Paprikaschote, rot

1/2 Paprikaschote, gelb

2 Knoblauchzehen gepresst

1 EL Tomaten Mozzarella GewÄrz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zu einer cremigen Masse rÄhren und fÄr mindestens 1 Stunde kÄhl stellen. Die Paprika im Mixer mit dem Knoblauch zu einem Brei mixen und zum Dip dazugeben.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄr 5-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis -Dips - Feta Lachs Dip



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

100g Frischkäse
200g Lachs
1 gekochtes Ei
1/2 Zwiebel
2 EL frischen Dill
100g Schmand
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten, mit Ausnahme des Lachs, zu einer cremigen Masse verrühren. Zum Schluss den Lachs dazugeben und leicht unterrühren. Für mindestens 1 Stunde kühlen stellen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 5-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Backen -Kleingebäck - Macarons



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

66g Zucker
20g Butter
40g gehackte blanchierte Mandeln
120g Vollmilchkuvertüre
180g Sahne
100g gehackte blanchierte Mandeln
100g Puderzucker
60g Eiweiß

Anleitung Rezept

Schritt 1: In einem Topf den Zucker zu Karamell schmelzen. Vom Herd nehmen, die Butter darin auflösen und gehackte 40g Mandeln unterrühren. Die Masse auf Backpapier gießen und abkühlen lassen. Kuvertüre fein hacken und über dem heißen Wasserbad auflösen. Sahne aufkochen, über die Kuvertüre gießen und glatt zur Ganache verrühren, dann ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Krokant in einem Gefrierbeutel geben, fein zerkrümeln und

unter die Ganache r hren. Zugedeckt ca. 6 Stunden abkühlen lassen.

Schritt 2: Restlichen Mandeln und Puderzucker fein mahlen und sieben. Das Eiwei  anschlagen dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Ca. 8 Minuten schlagen, dann unter die Mandelmischung heben und in den Spritzbeutel füllen.

Schritt 3: Backblech mit Backpapier auslegen 48 Tupfen aufspritzen. Ca. 30 Minuten trocknen lassen. Backofen auf 160 Grad vorheizen. Die Macarons im Ofen (Mitte) ca. 13 Minuten backen, dann für 10 Minuten abkühlen. F llung auf 24 Tupfen geben, übrige Schalen daraufsetzen und andrücken. Luftdicht verpackt für 12 Stunden kühl stellen.

  Einstellungen

Ofen

160  Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 24 Stück

  Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 13 Minuten

Ruhezeit

ca. 18 Stunden

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Safran Reis



Zutatenliste & Informationen

  Zutaten

Zutaten

300g Basmati-Reis

1 Schalotte

1 D schen Safran gemahlen

1 Ei Milch

2 EL Butter

Salz

  Anleitung Rezept

Den Reis in kaltem Wasser waschen, bis das Wasser klar ist. Schalotten sehr fein hacken. Safran in Milch geben auf sen. Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten darin glasig andünsten. Reis dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. 450 ml Wasser, Salz und Safran einrühren. Den Reis zum Kochen bringen, kurz durchr hren und den Topf mit einem Deckel verschlie en. Den Herd ausschalten und den Reis bei geschlossenem Deckel ca. 15-20 Minuten ausquellen lassen.

  Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 10 Minuten

Kochzeit
ca. 15-20 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 25-30 Minuten

Basis -Dips - Ziegenkäse Dip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

- 100g Ziegenfrischkäse
- 100ml Schlagsahne
- 50ml Milch
- 1 TL Zitronensaft
- Salz und Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 1/2 Bund Frühlingszwiebeln
- 2 EL frischen Schnittlauch
- 1 TL frischer Rosmarin
- 1 EL frischen Basilikum
- 1 handvoll frische Petersilie

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zu einer cremigen Masse rühren und für mindestens 1 Stunde kühl stellen.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 5-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
ca. 60 Minuten

Fertigstellung
ca. 70 Minuten

Vorspeise -Aperitif - Blätterteig Hack Schnecken

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

- 1 Rolle Blätterteig
- Salz und Pfeffer
- 200g Lachs klein geschnitten
- 1 EL frischer Schnittlauch



1 Becher Schmand

1 Zwiebel gewÄ¼rfelt

200g geriebener KÄ¼se

1 EL frische Petersilie

Anleitung Rezept

SchinkenwÄ¼rfel, KÄ¼se, Zwiebeln, KrÄ¼uter, GewÄ¼rze, und Schmand verrÄ¼hren. BlÄ¼ttertieg ausrollen und Masse darauf verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und fÄ¼r 15-20 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

200Ä° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 16 StÄ¼ck

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 15-20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 25-30 Minuten

Vorspeise - Aperitif - BlÄ¼ttertieg Lachs Schnecken



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1 Rolle BlÄ¼ttertieg

Salz und Pfeffer

200g SchinkenwÄ¼rfel klein geschnitten

1 EL frischer Schnittlauch

1 Becher Schmand

1 Zwiebel gewÄ¼rfelt

200g geriebener KÄ¼se

1 EL frische Petersilie

Anleitung Rezept

LachswÄ¼rfel, KÄ¼se, Zwiebeln, KrÄ¼uter, GewÄ¼rze, und Schmand verrÄ¼hren. BlÄ¼ttertieg ausrollen und Masse darauf verstreichen. Von der langen Seite her aufrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und fÄ¼r 15-20 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

200Ä° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 16 StÄ¼ck

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 15-20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 25-30 Minuten

Hauptspeise - Frühstück - Omelett



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

- 2 Eier
- 1/2 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 EL Petersilie, gehackt
- 50g Kochschinken
- 1 EL Butter
- Salz und Pfeffer
- 1 Prise Muskat
- 1 kleine Kugel Mozzarella
- Parmesan

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Backofen auf circa 180 Grad vorheizen. Die Eier mit gepresstem Knoblauch, Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat gut verquirlen. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Eier dazugeben. Auf milder Hitze mit der Rückseite eines Löffels immer gut verteilen. Tomate, Schinken, Mozzarella sehr fein hacken und auf einer Hälfte des Omeletts verteilen. Die andere Hälfte vorsichtig darauf klappen. Großzügig Parmesan auf das Omelett geben und die Pfanne in den Backofen schieben. So lange überbacken, bis der Parmesan geschmolzen ist.

🛠 Einstellungen

Ofen	Grill
180° Celsius	~
Herd	Einstellungen
~	Ober- Unterhitze
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 1 Omelett

🕒 Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 30 Minuten

Hauptspeise - Fisch und Meeresfrüchte - Tagliatelle al Salmone (Lachs)

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

- 250g frischen Lachs



500g Tagliatelle
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
200ml Sahne
1 EL Creme Fraiche
1 Prise Fleur de Sel
400 ml Gemüsehobbe
1 Dose stückige Tomaten
2 TL Tomatenmark
1 halbe Limette
2 EL Olivenöl
etwas frischen Pfeffer
etwas frische Petersilie

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Lachs würfeln und in 2 EL Olivenöl rundum kurz 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und die fein gehackten Schalotten in die Pfanne geben. Glasig anschwitzen und dann den Knoblauch hineinpresse und direkt mit der gesiebten Gemüsehobbe ablöschen. Für 10 Minuten köcheln lassen. Danach die Tomaten und das Tomatenmark beifügen. Gut mit Salz und Pfeffer würzen, den Saft der halben Limette hineinpresse. Nach weiteren 5 Minuten die Creme Fraiche und die Sahne darüber gießen, kurz verrühren weitere 5 Minuten köcheln lassen, und dann den Lachs wieder in die Soße legen. Nochmal kurz aufkochen lassen, dann die zwischenzeitlich gekochten Tagliatelle in die Sauce geben und kurz darin ziehen lassen. Mit frischer Petersilie und etwas Fleur de Sel bestreut servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise - Rind - Bombay Curry mit Naan Brot



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Naan Brot

(Zutatenliste Naan Brot)

Bombay Curry

2 große Zwiebeln

2 EL Butterschmalz

3 Knoblauchzehen gepresst

2 große Chilischoten, gehackt

1 EL Ingwer, frisch geraspelt

2 TL Kreuzkümmel, gemahlen

2 TL Chilipulver

2 TL Kurkuma

1 EL Koriander, gemahlen
800g Dosentomaten, stückig
400ml Kokosmilch
1 TL Salz
gehackte ungesalzene Erdnüsse zum Garnieren
1 kg Rindfleisch in 2-3 cm Würfel geschnitten

Anleitung Rezept

Naan Brot: [Rezept finden Sie hier](#)

Bombay Curry: Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Knoblauch, Chili, Ingwer, Kurkuma, Kreuzkümmel, Koriander und Chilipulver zugeben. Umrühren, bis alles erhitzt ist. Fleisch zugeben und bei großer Hitze anbraten. Salz und die nicht abgetropften Tomaten unterrühren. Alles zugedeckt für 2 Stunden kochen lassen, bis das Fleisch zart ist. Kokosmilch unterrühren. Offen weitere 10 Min. kochen lassen, bis die Sauce leicht eindickt. Mit Erdnüssen garniert servieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit schwer	Menge für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 130 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 220 Minuten

Vorspeise -Salate - Ei Kartoffel Fleisch Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

6 große Kartoffeln, festkochend
100g Fleischwurst
100g Gewürzgurken
350g Mayonnaise
1 Bund frische Petersilie
4 hart gekochte Eier
1 große Zwiebel
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Essig
1 EL Mineralwasser
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffel waschen und für 15-20 Minuten kochen. Schälen und auskühlen lassen. Zwiebeln in Würfel schneiden, die Eier würfeln, Fleischwurst und die Gurken in Streifen schneiden. Die Mayonnaise unterheben und mit Pfeffer, Senf, Wasser und Essig abschmecken. Salat sollte eine (leichte)

Gelbfärbung haben. Etwas Petersilie unterheben, mit dem Rest garnieren.
Mindestens 12 Stunden ziehen lassen. Mit der Petersilie garnieren. Für
mindestens 6-12 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 6-8 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 6-12 Stunden

Fertigstellung

ca. 6-12 Stunden

Vorspeise-Salate - Tortellini Salat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

500g Tortellini

2 Paprikaschoten, gelb und rot

200g Cocktailtomaten

150g gekochter Schinken

1 Zwiebel

1 kl. Glas Salatcreme

1/2 TL Salz

2 EL Weißweinessig

3 EL Sonnenblumenöl

1 Liter Gemüsebrühe

1 Prise frischer Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Tortellini in der Gemüsebrühe bissfest kochen und abkühlen lassen.

Schritt 2: Das Gemüse waschen entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Salatcreme zusammen verrühren und 2 EL der Gemüsebrühe dazugeben.

Schritt 3: Nun das Gemüse und die Tortellini dazugeben und vermischen. Für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 15 Minuten

Ruhezeit
ca. 15 Minuten

Fertigstellung
ca. 60 Minuten

Basis-Dips - Joghurt Pfefferminz Dip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1/2 Bund frische Minze

2 Knoblauchzehen

Salz und weißer Pfeffer

1 TL Zitronensaft

1/2 Salatgurke raspelt

250g Naturjoghurt

250g Magerquark

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Joghurt und Quark mit Zitronensaft zu einer glatten Masse verrühren. Die frische Pfefferminze zerkleinern. Gurken klein raspeln und unter heben. Die Masse mit etwas Zitronensaft und 3 gepressten Knoblauchzehen vermischen und kühlen stellen für mindestens 1 Stunde. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken Den Dip gekühlt servieren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 5-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 10 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
ca. 60 Minuten

Fertigstellung
ca. 70 Minuten

Hauptspeise-Beilagen - Brokkoli aus dem Ofen

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

2 Brokkoli

3 Knoblauchzehen

1 TL Meersalz

1 TL Zitronensaft

2 EL Rapsöl

1 Prise Pfeffer



Anleitung Rezept

Schritt 1: Brokkoli in kleine RÄ¶schen schneiden waschen und gut abtupfen. Den Ofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze einstellen. In einer SchÄ¶ssel den Brokkoli mit 3 gepressten Knoblauchzehen Knoblauch, 2 EL RapsÄ¶l und Meersalz sowie Pfeffer und 1 TL Zitronensaft vermischen. Auf einem Backblech gut verteilen und fÄ¶r ca. 20 bis 25 Minuten in den Ofen geben.

Einstellungen

Ofen 180Ä° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit leicht	Menge fÄ¶r 4-5 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 20-25 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30-35 Minuten

Hauptspeise -Schwein - EllsÄ¶sser Flammkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 400g Mehl (550)
- 20g Hefe
- 250ml lauwarmes Wasser
- 3 EL ÖL
- geräucherter Speck
- Salz und Pfeffer
- 1 Becher Schmand
- 1 Creme double
- 1 rote Zwiebel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Hefe mit etwas Wasser verrÄ¶hren und 10 min stehen lassen. Das Mehl sieben, mit dem Ä¶brigen Wasser, Ä¶ etwas Salz glatt kneten und zugedeckt 60 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Schritt 2: In der Zwischenzeit den Speck wÄ¶rfeln und die Zwiebel in Ringe schneiden und halbieren. Creme double und Schmand mit Salz und Pfeffer verrÄ¶hren.

Schritt 3: Den Teig hauchdÄ¶nn ausrollen, mit der Sahnemischung bestreichen und mit Zwiebel und Speck belegen.

Schritt 4: Im Ofen bei 220 Grad 10-15 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen 220Ä° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit	Menge

mittel

für 3-4 Flammkuchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 10 Minuten

Kochzeit
ca. 10-15 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 80-85 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Creme Brulee



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 Becher Sahne

140ml Vollmilch

5 Eigelb

85g Zucker

1 Vanilleschote

Zucker (zum karamelisieren)

Zitronenabrieb

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Sahne, Milch und Eigelb verquirlen. Zucker und das innere der Vanilleschote dazugeben und weitermischen zu einer cremigen Konsistenz. Am Besten über Nacht in den Kühlschrank. Es reicht aber auch 1 Stunde.

Schritt 2: In feuerfeste Formchen füllen. Mittlere Schiene bei 150° Celsius in ein Wasserbad stellen. 55 Minuten backen. Kalt stellen für mindestens 3 Stunden.

Schritt 3: Vor dem Servieren den Zucker auf die Creme streuen und mit einem Brenner karamelisieren.

🛠 Einstellungen

Ofen
150° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 4 Stunden

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 4-12 Stunden

Nachspeise -Kalte Desserts - Tiramisu

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

100g Puderzucker

4 Eigelb



2 Eiweiß
4 cl Amaretto
2 Tassen starker Kaffee bzw. Espresso
500g Mascarpone
Kakaopulver
Löffelbiskuits

Anleitung Rezept

Schritt 1: Eigelb, Puderzucker, Mascarpone und Amaretto cremig rühren. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Schritt 2: Die Löffelbiskuits mit dem Kaffee tränken (nur kurz mit der Zuckerseite nach unten).

Schritt 3: Schichten, Start mit Biskuits, Creme, Biskuits und wieder Creme. Mit Kakao bestreuen und mind. 1 Stunde kühl stellen.

Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweinelende im Ofen an Balsamicojus mit Kartoffelpüree und Rosenkohl



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Schweinefilet und Balsamicojus

- 1 Schweinelende am Stück
- 1 EL Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 2 Pck Bacon
- 1/2 TL Zucker
- 100ml Gemüse oder Rinderfond
- 2 EL Balsamicoreme
- 2 Zweige Thymian

Kartoffelpüree

- 100ml Sahne
- 100ml Milch
- 1 Prise Muskat
- 800g Kartoffeln, mehlig kochend

Rosenkohl

- 1kg Rosenkohl
- 3 EL Speckwürfel
- 20 g Butter
- 1/2 TL Zucker
- 1 kleine Zwiebel(n), gewürfelt

Salz und Pfeffer
Muskat
1/2 Tasse Fleischbrühe
1 EL Petersilie, gehackt

Anleitung Rezept

Schritt 1: Kartoffeln waschen, schälen und klein schneiden. Anschließend in Salzwasser 10 Minuten durchgaren und danach ausdampfen lassen.

Schritt 2: Das Schweinefilet parieren (Sehnen, Silberhaut und überschüssiges Fett entfernen) mit Bacon ummanteln und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten und anschließend im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft garen (ca. 12 min). In das Fleisch einen Fleischthermometer stecken bei ca. 58 - 60 Grad Temperatur in der Fleisch Mitte ist es zart rosa. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 3: Die Bratpfanne mit Rotwein ablöschen und Balsamico Creme sowie den Zucker zufügen. Ist der Rotwein fast verkocht, mit dem Bratenfond auffüllen und den Thymian dazugeben. Gegebenenfalls etwas einkochen lassen. Abschmecken.

Schritt 4: Den Rosenkohl die äußeren Blätter entfernen, den Strunk leicht abschneiden waschen und abtropfen lassen. Die Butter im Topf schmelzen, Zucker und Zwiebelwürfel sowie den Speck dazu geben und die Zwiebeln glasig anlaufen lassen. Den Rosenkohl dazu geben und unter hohem Rührer 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Fleischbrühe angießen und den Rosenkohl darin bei milder Hitze noch 10 Minuten dämpfen.

Schritt 5: Einen Topf auf den Herd stellen und die Kartoffeln dazugeben, erhitzen, Sahne und Milch dazu geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Masse zu einer cremigen Konsistenz rühren.

Einstellungen

Ofen 160°C Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Vorspeise -Salate - Rote Bete Salat mit Burrata



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

2 Stk. Burrata
300g Feldsalat
300g vorgekochte Rote Bete
Pinienkerne
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
4 EL Olivenöl
2 EL Balsamico-Essig
1/2 EL Honig

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Rote Bete in gleichmäÙige feine Scheiben schneiden. Den Fehlsalt gründlich putzen und trocken schleudern. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl goldbraun rösten. Aus dem Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Honig und Senf ein Dressing herstellen und den Salat damit marinieren. Die Rote Bete auf einen Teller anrichten, darauf den marinierten Salat und die Pinienkerne geben. Zum Schluss die abgetropfte Burrata leicht aufgerissen auf den Salat legen und mit ein paar Olivenöl Tropfen abrunden.

Einstellungen**Ofen**

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-5 Personen

Zeiten**Vorbereitung**

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Backen - Kleingebäck - Chocolate Chip Cookies**Zutatenliste & Informationen****Zutaten****Zutaten**

300g Mehl

1 Pck. Chocolate Chips

1/2 TL Salz

1 TL Backpulver

120g Butter

100g Zucker

100g brauner Zucker

2 TL Vanilleextrakt

1 Ei

Anleitung Rezept

Schritt 1: Ofen vorheizen auf 190 Grad. In einer Schüssel Mehl, Backpulver und Salz mischen. In einer weiteren Schüssel warme Butter und Zucker mischen. Ei und Vanille dazugeben und gründlich verrühren. Beide Schüssel zusammenmischen und gut verrühren. Die Chocolate Chips dazugeben und mititerrühren.

Schritt 1: Mit einem Eiskugelportionierer auf einem Backblech mit etwas Abstand immer eine Portion der Masse geben und anschließend für 10 Minuten im Ofen backen. Danach auskühlen lassen und genießen.

Einstellungen**Ofen**

190° Celsius

Herd

~

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit	Menge
leicht	für 15-20 Cookies

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 25 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Erdbeertiramisu



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Zutaten
500g Erdbeeren
2 EL Zucker
250g Mascarpone
250g Magerquark
1 EL Limettensaft
1 Pck. Vanillezucker
100g Ladyfingerbiskuits
6 EL Orangensaft

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Erdbeeren waschen und entstielen. 100g Erdbeeren mit 1 EL Zucker pürieren und kalt stellen. Mascarpone, Quark, 1 EL Zucker, Limettensaft und Vanillezucker verrühren und abschmecken. 300g Erdbeeren klein schneiden und vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Eine Form mit Ladyfingerbiskuits auslegen und diese mit Orangensaft beträufeln. Erdbeermark und Mascarponecreme abwechselnd auf die Ladyfingerbiskuits schichten, anschließend kalt stellen.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 6-8 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 120 Minuten	ca. 135 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Gebratener Rosenkohl mit Speck

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Zutaten



750g Rosenkohl
80g durchwachsener Räucherfleischspeck
2 EL Butter
Salz und Pfeffer
Muskat

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Rosenkohl putzen, waschen und in Salzwasser in 12-15 Min. bissfest garen. Kochwasser abgießen, den Rosenkohl warm halten.

Schritt 2: Den Speck in kleine Würfel schneiden. In einer großen Pfanne die Butter erhitzen und den Speck unter Rühren darin knusprig anbraten. Den Rosenkohl dazugeben ca. 5 Minuten anbraten, mit Pfeffer und Muskat würzen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Kalb - Kalbsröllchen gefüllt mit Serrano dazu gratiniertem Spargel und Kartoffelschnitze



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Kartoffelschnitze

- 6 große junge Kartoffeln, mit dünner Schale
- 3 EL Olivenöl
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Salz gestrichen
- 1 Prise frischer schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL getrockneter Rosmarin
- 1/2 TL getrockneter Oregano

Gratinierter Spargel

- 400g grüner Spargel
- 1/2 Zitrone
- 2 Knoblauchzehen gepresst
- Salz und Pfeffer
- 1 Ziegenkäserolle
- Brot für die Croutons

Kalbsröllchen

- 8 dünne Kalbsrückensteaks
- 1 Glas Pesto Rosso
- 3 EL Öl
- 50 ml Weißwein
- 200 ml Gemüsebrühe
- 8 Scheiben Serranoschinken
- 3 Knoblauchzehen in dünne Scheiben geschnitten

Anleitung Rezept

Kartoffelschnitze: Kartoffeln waschen und in Kartoffelschnitze schneiden. Mit dem Öl und den Gewürzen gut vermischen und auf einem Backblech verteilen.

gratinierter Spargel: Den Spargel waschen, die Enden entfernen und schräg in 4 cm lange Streifen schneiden. In Tonschalen den Spargel legen mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zitronensaft darüber träufeln, den Ziegenkäse in Scheiben schneiden und auf den Spargel verteilen. Zum Schluss, das in Würfel geschnittene Brot, ebenfalls auf den Spargel geben.

Kalbsrollichen: Die Schnitzel zwischen 2 Gefrierbeuteln flach klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Jede Scheibe mit 1/2 TL Pesto bestreichen, mit 1 Scheibe Serrano und 3 Scheiben Knoblauch belegen und von der schmalen Seite zu Röllchen aufrollen. Mit Holzspießen fixieren.

Zubereitung: Die Kartoffeln in den Backofen geben und für 45 Minuten backen. Den Spargel 25 Minuten vor Backende der Kartoffeln dazugeben. Direkt nachdem der Spargel im Ofen ist Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kalbsrollchen rundherum kräftig anbraten. Mit Wein ablöschen, aufkochen lassen. Brühe zugießen und zugedeckt weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 85 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Spargelflammkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

250g Mehl

125 ml lauwarmes Wasser

1 TL Salz

Belag

1 Becher Creme Fraiche

1 Becher Schmand

Salz und Pfeffer

1 rote Zwiebel

1 weiße Zwiebel

1 Bund grüner und weißer Spargel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl in eine Schüssel sieben und mit dem Salz vermischen. Mit der Maschine oder den Händen kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und an einem warmen Ort 1 Std. ruhen lassen. In der Ruhezeit kann der Pizzastein in den Ofen und auf 250°C vorheizen für 1 Stunde.

Schritt 2: Beide Spargelsorten waschen, weißen Spargel ebenfalls schneiden

untere holzige Enden abschneiden und in sehr dünne schräge Scheiben schneiden, KÄpfle halbieren. Creme Fraiche und Schmand vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Teig in 3 dünne Pizzen ausrollen mit der Creme bestreichen Zwiebeln und Spargel darauf verteilen und für 12 Minuten backen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 12 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 100 Minuten

Vorspeise -Aperitif - Sommerrollen mit Erdnussdip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

6 Reispapierblätter

1 Avocado

1 Mini Gurke

1 Möhre

1 Limette

1 Peperoni

1 Bund Koriander

30g getrocknete Mango

30g Erdnussbutter

25g Erdnussse

Salz und Zucker

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Mango in Streifen schneiden und in kaltem Wasser kurz einlegen. Das restliche Gemüse und Obst in feine Stifte schneiden (mit Ausnahme der Limette) und zur Seite stellen. Den Koriander grob und die Erdnussse fein hacken.

Schritt 2: In einer Schale die Hälfte der Erdnussse mit 2 EL Limettensaft, Erdnussbutter und 5 EL warmen Wasser zu einem Dip verrühren. Mit etwas Salz und Zucker abschmecken.

Schritt 3: In einer weiteren Schüssel die Mangostifte mit 1 EL Limettensaft etwas Salz und Zucker vermischen.

Schritt 4: Unter fließendem kaltem Wasser 1 Reispapierblatt 10 Sekunden befeuchten und danach auf eine befeuchtete Arbeitsfläche legen. Nun 1/6 der verschiedenen Stifte, Erdnussse und etwas der Mango Koriander Mischung auf das Blatt geben und zu einer Rolle falten. Den Dip dazugeben und genießen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 6 Rollen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 25 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Geflügel - Orangenhähnchen mit Balsamico Thymian Spargel an Pecorino Kartoffelstampf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Zutaten
4 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer
2 EL dunkler Balsamico Essig
Zucker
20g Butter
1 Orange
1 Bund Thymian
2 Kartoffeln
8 Stangen Spargel
2 Hähnchenbrustfilets
50g Pecorino

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Backofen auf 170 Grad vorheizen. In einem Topf Wasser aufsetzen mit 1 EL Salz und zum kochen bringen, in einem weitere kleinen Topf Wasser aufkochen.</p>
<p>Schritt 2: Den Spargel halbieren, Die Kartoffeln schälen und klein vierteln, Thymian waschen und die Blättchen abzupfen, den Pecorino fein reiben, von der Orange 4 Scheiben von der Schale abschneiden ohne das weiße reine Schale, den Saft auspressen</p>
<p>Schritt 3: Die Kartoffeln für 20 Minuten im Salzwasser kochen. In dem anderen kleinen Topf die Orangeschalen und 2 EL Zucker bei niedriger Temperatur 6 Minuten blanchieren. Anschließend herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Filets abtupfen und eine Tasche in jedes Filet schneiden, je 2 Orangenschalen hineingeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Filet von beiden Seiten 30 Sekunden anbraten und aus der Pfanne nehmen.</p>
<p>Schritt 4: In der gleichen Pfanne nun die Butter zerlassen und den Spargel 3 Minuten anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer nochmals würzen. Die Thymianblätter hinzufügen und mit dem Balsamico ablöschen. 6 EL Orangensaft hinzugeben und kurz aufkochen.</p>
<p>Schritt 5: Hähnchen auf den Spargel geben und im Ofen auf mittlerer Schiene 15 Minuten fertig garen.</p>
<p>Schritt 6: Kartoffeln abgießen 2 EL Butter dazugeben und zerdrücken. Pecorino unterheben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles auf einem tiefen Teller beginnend mit dem Kartoffelstampf, darauf den Spargel und zum Schluss die halbierten Filets geben. Abschließend mit dem Sud beträufeln und servieren.</p>

Einstellungen

Ofen 170Â° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit mittel	Menge fÃ¼r 2 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 25 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 45 Minuten

Backen -Brot & BrÃ¼tchen - Baguette



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Zutaten
500g Mehl (Typ 550)
300ml eiskaltes Wasser
1/4 WÃ¼rfel Hefe
2 TL Salz
1 Prise Zucker

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Zutaten mindestens 10 Minuten durchkneten und anschlieÃend in eine SchÃ¼ssel mit Deckel bis zum nÃchsten Morgen (mind. 8 Stunden) in den KÃ¼hlschrank stellen.</p> <p>Schritt 2: Den Backofen auf 240Â°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig erst kurz vor dem Backbeginn aus dem KÃ¼hlschrank nehmen. Er sollte mindestens doppelt so hoch aufgegangen sein nicht mehr kneten. In 3 gleiche Teile aufteilen und TeigstrÃ¤nge daraus formen und jeden Strang 3 Mal in sich verdrehen. Am Besten nun direkt auf ein Baguette Backblech legen mit Backpapier und in den vorgeheizten Ofen geben. Mittlere Stufe.</p> <p>Schritt 3: 15 Minuten bei 240Â°C backen, dann abfallend bei 220Â°C weitere 15 Minuten backen.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 240 - 220Â° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit schwer	Menge fÃ¼r 3 Baguettes

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit ca. 8 Stunden	Fertigstellung ca. 9 Stunden



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Lachsfilet

- 1 großes Lachsfilet mit Haut
- 1 TL rote Pfefferkörner
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Flammholzbrett

Avocadocreme

- 1 reife Avocado
- 1/2 Knoblauchzehe
- Salz und Pfeffer
- 1/2 Limette

Röstkartoffeln

- 6 große Kartoffeln mit dünner Haut
- 1 EL frischer Rosmarin
- 1 EL frischer Thymian
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- frisch gemahlener Muskat

Anleitung Rezept

Schritt 1 Filet: Das Brett vor der Benutzung mindestens 1 Stunde wässern.

Schritt 2 Filet: Die Gewürze im Mörser fein zerstoßen, Lachsfilet trocken tupfen und mit der Hautseite auf das Brett legen. Die Gewürzmischung auf das Filet streuen und andrücken. Die Kohle bzw. das Holz darf noch brennen und Flammen werfen. Das Brett mit dem Lachs vorsichtig leicht schräg über das Feuer geneigt aufstellen. Der Lachs sollte eine leichte Kruste gebildet haben und an den Seiten tritt etwas Fett aus dann ist der Lachs fertig. Wer es genau möchte bei ca. 55-57 Grad Kerntemperatur sollte der Lachs perfekt sein.

Schritt 1 Avocadocreme: Für die Avocadocreme die Avocado aushählen und mit einer halben Limette, 1/2 gepresste Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in einen Mixer geben und kurz zu einer Creme verarbeiten.

Schritt 1 Röstkartoffeln: Kartoffel mit dünner Haut nehmen und in dicken Scheiben schneiden ca. 2 cm. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Muskat, Paprikapulver, frischem Thymian und frischem Rosmarin sowie Olivenöl gut durchmischen. 6 Lagen Alufolie gut einwickeln damit man diese später auf dem Grill auch gut wenden kann. Die Kartoffeln auf den Grill legen, alle 15 Minuten wenden für ca. 80-90 Minuten.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

ca. 55 Grad Kerntemperatur

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

für 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 1-2 Stunden

Fertigstellung

ca. 1-2 Stunden

Vorspeise -Suppen - Pizzasuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

500g Hackfleisch
1 große Zwiebel
1 Pck frische braune Champignons
1 Dose Mais
400g Sahne-Schmelzkäse
1 Becher Creme Fraiche
1 Becher Sahne
2 Dosen Tomatensoße
500ml Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
1 EL Oregano
1 EL Olivenöl
150g Parmesan
1 rote Paprikaschoten, rot und gelb

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch pressen und mit dem Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Die Paprikaschoten waschen und würfeln und mit den geputzten und in Scheiben geschnittenen Champignons sowie dem Mais zum Hackfleisch geben. Alles kurz anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Schritt 2: Die Sahne, Creme Fraiche, Parmesan, die Tomatensoße und den Sahneschmelzkäse hinzugeben und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 6-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Fertigstellung

ca. 170 Minuten

Vorspeise -Salate - Couscous Salat

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

250g Couscous
250ml Gemüsefond
1 EL Tomatenmark
3 halbe Paprikaschoten, rot, grün und gelb



2 EL Reissessig
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL rote Currypaste
Salz und Pfeffer
Kreuzkümmel
Zucker
Chilipulver
1 EL Sojasauce

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Fond aufkochen. Anschließend den Couscous mit dem aufgekochten Fond übergießen und 10 Min. ziehen lassen. Die Paprikaschoten waschen entkernen und in kleine Würfel schneiden. Tomatenmark, Currypaste, Reissessig, Öl und Sojasauce mit dem Couscous vermengen. Gemüse unterheben und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kreuzkümmel und etwas Zucker würzen. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 80 Minuten

Vorspeise -Salate - Griechischer Bauernsalat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Dressing

Salz und Pfeffer

1 frische Knoblauchzehe

1 Zitrone gepresst

125ml Olivenöl

2 EL frischer Oregano

Salat

1 Salatgurke

1 rote Paprikaschoten

500g Tomaten

1 weiße Zwiebeln

200g Fetakäse

1 Glas schwarze Oliven

1 gelbe Paprikaschoten

1 Schalotte

Anleitung Rezept

Dressing: Kräuter waschen und mit den restlichen Zutaten des Dressings vermischen und kühl stellen.

Salat: Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Oliven abtropfen lassen und alles in eine große Schüssel geben mit dem Dressing vermischen und für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Basis-Dips - Frischkäse Pesto Rosso Dip



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

200g Frischkäse

100g Pesto Rosso

1/2 Zitrone

Salz und Pfeffer

1 Prise Zucker

2 EL frischer Oregano

2 EL frischer Thymian

1 handvoll frischer Basilikum

100g Naturjoghurt

Anleitung Rezept

Schritt 1: Kräuter waschen und fein hacken und mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 400g Dip

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Vorspeise -Salate - Grüner Spargel Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Salat

400g grüner Spargel

200g Cocktailtomaten

4 große Radieschen

Dressing

2 EL Weißweinessig

Salz und Pfeffer

2 EL frischer Schnittlauch

2 EL frische Petersilie

1/2 EL Honig

6 EL Olivenöl

1 Zitrone gepresst

Anleitung Rezept

Schritt 1 Dressing: Die Kräuter waschen und fein hacken mit den restlichen Zutaten des Dressings mischen und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2 Salat: Das Gemüse waschen. Die Tomaten halbieren und die

Radischen in feine Scheiben schneiden und zur Seite stellen. Den Spargel schrÄg in 2-3 cm lang StÄcke schneiden und in 1 EL OlivenÄl in der Pfanne braten und mit Deckel garen. Den Salat mit dem Dressing mischen und auf einer Schale oder einem Teller anrichten.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄr 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Backen - KleingebÄck - Belgische Waffeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

500g Mehl

15g Backpulver

4g Salz

300g flÄssige Margarine

325g Zucker

5 Eier

40g Vanillezucker

240ml Wasser

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Eier aufschlagen und anschlieÄnd die flÄssige Margarine sowie eine Prise Salz dazugeben. Den Zucker und Vanillezucker unterheben und weiterÄhren. Nun das mit Backpulver und Salz vermischte Mehl langsam unterÄhren und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte ca. 10 Minuten im KÄhlschrank ruhen. Im Waffeleisen fÄr ca. 4 Minuten backen und mit Puderzucker bestreuen.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Waffeleisen

Menge

fÄr 7 groÄe Waffeln

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 4 Minuten

Fertigstellung

ca. 29 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Marmorkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
- 280g Zucker
- 200g weiche Butter
- 6 Eier
- 1 Msp. Salz
- 280g Mehl
- 1/2 Pck. Backpulver
- 100ml lauwarme Milch
- 20g Kakaopulver
- für die Glasur Schokolade oder Puderzucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die weiche Butter mit 160g Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Eier trennen. Die Eigelbe nacheinander in die Masse rühren. Die 6 Eiweiße mit der Msp. Salz halbfest schlagen und mit den restlichen Zucker zu Eischnee schlagen. Mehl mit Backpulver mischen. Milch leicht erwärmen. Abwechselnd zuerst etwas Mehl auf die Masse sieben, dann etwas lauwarme Milch dazugeben und eine Portion Eischnee darauf geben. Mit einem Holzlöffel alles unterheben.

Schritt 2: Kuchenform gut mit Butter ausstreichen und mit Mehl bestäuben. Gut die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Den restlichen Teig mit dem Kakaopulver vermischen. Den dunklen Teig auf die helle Teigmasse in die Form füllen und mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.

Schritt 3: Im vorgeheizten Backofen bei 150°C Umluft ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Einstellungen

Ofen

150°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 1 Gugelhupf

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 90 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Erdbeer Panna Cotta

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten Panna Cotta

- 3 Blatt Gelatine



500ml Sahne
1 EL Vanilleextrakt
150g Zucker
1 EL Zitronensaft
Zutaten Erdbeersoße
400g Erdbeeren
50g Zucker
2 EL Wasser
weiße Schokolade

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Blattgelatine in heiße Wasser geben. Kochsahne, Vanilleextrakt und Zucker in einem Topf erhitzen. Zitronensaft und die Gelatine dazugeben.

Schritt 2: Gläser zur Hälfte füllen und für 6 Stunden kalt stellen. Erdbeeren mit Zucker und Wasser für 10 Minuten in einem Topf köcheln lassen und anschließend fein pürieren.

Schritt 3: Eine Schicht auf die kalte Panna Cotta geben und mit weißer Schokolade bestreuen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Gläser

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 6 Stunden

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 6 Stunden

Backen - Brot & Brötchen - Ciabatta mit getrockneten Tomaten



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1/2 Würfel frische Hefe

700g Mehl

150g getrocknete Tomaten in Öl

9 Stiele frischer Thymian

1 1/2 EL Salz

100g eingelegte schwarze Oliven

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Schwarze Oliven und Tomaten auf dem Küchenpapier abtropfen lassen und in Würfel schneiden. Thymian waschen und die Blättchen abzupfen.

Schritt 2: Hefe in 500ml eiskaltem Wasser auflösen. 600g Mehl und knapp 1 1/2 EL Salz mischen und zusammen mit den Thymianblättchen untermischen. Schnell zu einem weichen Teig verrühren. Danach 100g Mehl, die Oliven und die Tomaten unter den Teig rühren. Teig in einer mindestens doppelt so großen Schüssel luftdicht verschließen und über Nacht (mindestens 12 Stunden) im Kühlschrank gehen lassen.

Schritt 3: Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und halbieren. Nicht mehr verkneten. Mit etwas Mehl 2 lange, schmale Baguettes formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und die Brote mit dem restlichen Thymian garnieren. Nochmals 10 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen Umluft: 175°C Celsius ca. 40-45 Minuten backen. Auskühlen lassen und genießen.

🗄 Einstellungen

Ofen

175°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 2 Baguettes

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

ca. 12 Stunden

Fertigstellung

ca. 13 Stunden

Basis-Dips - Schafskäse Dip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1 gepresste Knoblauchzehe

10 entkernte zerdrückte Oliven

200g Schafskäse

100g Butter

50g Sahne

15g Tomatenmark

1/2 TL frischer Rosmarin

1/2 TL frischer Oregano

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten in einen Mixer geben und anschließend für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Getraenk -Smoothies und Säfte - Kiwi Ananas Smoothie



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

2 reife Kiwis

1 reife Ananas

6 Eiswürfel

50ml Maracujasirup

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Schale der Kiwi und der Ananas entfernen, zudem bei der Ananas den mittleren Strunk raus schneiden. Alle Zutaten in einen Mixer geben und gut zerkleinern bis auch das Eis aufgelöst ist. In ein großes Glas den Smoothie geben und mit eine Ananas und Kiwi Scheibe garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 2 Smoothies

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Grillsaison -Fleisch - Variationen von Fleischspießen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

4 EL Olivenöl

2 Zweige frische Rosmarin

3 Zweige frischer Thymian

1 TL Pfeffer

1 TL Salz

1 TL Kurkuma

1 TL Limettensaft

1 TL Chiliflocken

300g Schrimps

600g Filetsteak

3 TK Brezeln

400g Hähnchenbrustfilet

2 paar rote Bratwürste

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die TK Brezeln auftauen lassen. Holzspieße für mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen. Aus den flüssigen Zutaten und den Gewürzen eine Marinade herstellen. Das Fleisch und die Schrimps in mundgerechte Stücke schneiden und in getrennten Schüsseln mit der Marinade gut vermischen. Für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Schritt 2: Nun die Spieße aus dem Wasser nehmen und als erstes das Hähnchenfleisch auf die Spieße geben und mit der aufgetauten Brezel umwickeln. Mit dem Teig beginnen dann ein Stück Geflügel Teig von oben wieder einstechen und wieder Geflügel. Die restlichen Fleischsorten und Schrimps separat auf Spieße geben. Für 5-10 Minuten grillen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 6 Spieße

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 5-10 Minuten

Fertigstellung

ca. 90 Minuten

Grillsaison - Grillbeilagen - Gemüsespieße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

4 EL Olivenöl

2 Zweige frische Rosmarin

3 Zweige frischer Thymian

2 EL Paprikapulver edelsüß

1 TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Pfeffer

1 TL Salz

400g frische Champignons

300g Cocktailtomaten

1 rote und 1 gelbe Paprika

2 große Zwiebeln

1 Pck Halloumi Käse

1 Zucchini

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das ganze Gemüse waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl und den Gewürzen sehr gut vermischen und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend auf die Spieße geben und auf dem Grill zubereiten.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Grill

~

Einstellungen

Schwierigkeit leicht	Menge für 6 Spieße
--------------------------------	------------------------------

Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 5-10 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 90 Minuten

Grillsaison - Grillbeilagen - Kartoffel Bacon Spieße



Zutatenliste & Informationen

Zutaten	
Zutaten	
6 Junge Kartoffeln	
24 Scheiben Bacon	
1/2 EL Paprikapulver edelsüß	
1 TL getrockneter Thymian	

Anleitung Rezept	
<p>Schritt 1: Die jungen Kartoffeln für 10 Minuten in Salzwasser kochen und anschließend abkühlen lassen. Spieße (falls Holzspieße dann mind. 30 Minuten in Wasser einlegen). Die Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden und mit Paprika und getrocknetem Thymian bestreuen und auf einen Spieß immer abwechselnd 1 Kartoffelscheibe und 1 Baconscheibe aufspießen. Auf dem Grill schön anbraten.</p>	

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 6 Spieße

Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Vorspeise - Aperitif - Cheeseburger Muffins

Zutatenliste & Informationen

Zutaten	
Zutaten Pizzateig	
(Zutatenliste Pizzateig)	
oder fertigen Teig kaufen	
Zutaten Füllung	
2 EL Olivenöl	



400g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
20g Tomatenmark
1 EL Senf
1 Prise Zucker und Pfeffer
1 TL Salz
100g Cheddar
Backen
3 EL Heinz Ketchup
50g Cheddar
Essiggurken in Scheiben geschnitten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Teig kaufen oder wie im Rezept beschrieben zubereiten.

Schritt 2: Von den Zutaten der Füllung das Olivenöl erhitzen Knoblauch und Zwiebeln darin andünsten, Tomatenmark anbraten und das Hackfleisch und die restlichen Zutaten dazugeben und für 5-10 Minuten braten.

Schritt 3: Eine Muffinform einfetten. Den Pizzateig dünn ausrollen und Kreise ausschneiden die die Muffinform ausfüllen. Den Teig in die Muffinform geben und mit der Masse füllen. Anschließend für 15 Minuten backen. Nach dem Backen die Muffins jeweils mit Ketchup, 1-2 Gurkenscheiben und einem Teil des Käses belegen und für 5 Minuten überbacken.

Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

für 12 Muffins

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 -120 Minuten wenn man den Teig selbst macht

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten - 120 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Spaghetti alla Toscana (American Style)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

400g Hähnchen oder Putenbrust

100g Bacon (~8 Scheiben)

400g Babyspinat

200ml Schlagsahne

50g frisch geriebener Parmesan

2 Knoblauchzehen

1 frische Chili oder Chili-pulver nach Geschmack

200g Pasta

Handvoll frischer Basilikum

4 Tomaten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Tomaten entkernen und in in kleine Würfel schneiden. Babyspinat gut waschen, evtl. harte Stängel entfernen. Knoblauch grob hacken. Alles zur Seite stellen.

Schritt 2: Kochwasser für Nudeln ansetzen (Wasser gut salzen, sollte wie das Meer schmecken). Nudeln können ins Wasser gegeben werden sobald dieses kocht, nach Packungsangabe kochen, das Wasser sollte immer sprudeln. Bevor die Nudeln abgossen werden eine Tasse Nudelwasser abschöpfen und zur Seite stellen.

Schritt 3: Währenddessen Hähnchen in ordentlich Olivenöl braten, dabei mit Pfeffer und Salz würzen. Nach 6 Minuten pro Seite sollte das Fleisch durchgegart sein. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Bacon in der gleichen Pfanne kross braten. Hähnchen und Bacon in mundgerechte Stücke schneiden. Währenddessen Knoblauch in die noch heiße Pfanne, aufpassen, dass dieser nicht verbrennt (permanent mit Kochlöffel umrühren). Tomaten in die Pfanne geben, nach ~5 Minuten Spinat mit in die Pfanne geben bis dieser eingegangen ist. Jetzt die 200ml Schlagsahne dazugeben, gut umrühren und nach wenigen Minuten den Parmesan dazu geben. Den Parmesan gut unter die Sauce rühren, sobald alle Zutaten miteinander verbunden sind Hähnchen und Bacon dazugeben und unterheben. Jetzt mit Chili und Pfeffer abschmecken (vorsicht mit dem Salz, durch den Bacon und die Nudeln kommt schon einiges mit).

Schritt 4: Pasta und Pastawasser dazugeben und unterheben, die Nudeln sollten schön gleichmäßig mit der Sauce bedeckt sein, diese sollte nach kurzer Zeit schön sämig und cremig werden. Kurz vor dem servieren noch die handvoll Basilikum unterrühren.

Schritt 5: Auf dem Teller anrichten und frischen Parmesan über das Gericht reiben.

Mit einem Weißwein (z. B. Pinot Grigio oder Sauvignon Blanc) servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 2 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Grillbeilagen - Knoblauch Baguette mit Bruschetta Würz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1 Baguette

2 EL Olivenöl

1 EL Bruschettawürz

6 Knoblauchzehen

Anleitung Rezept

Schritt 1: Baguette in Scheiben schneiden mit Olivenöl betupfen. Die gepressten Knoblauchzehen untermischen und mit dem Bruschettagewurz gut vermengen. Für mindesten 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Auf dem Grill oder in der Pfanne oder dem Ofen zubereiten.

⚙ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise - Rind - Mariniertes Roastbeef Sous Vide



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1 kg Roastbeef

1 EL Olivenöl

3 Zweige Rosmarin

3 Zweige Thymian

20g Butter

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Fleisch mit kaltem Wasser abwaschen und abtupfen. Thymian- und Rosmarinblätter abtupfen. Das Roastbeef mit dem Olivenöl einreiben und in einen Plastikbeutel mit den Kräutern und vakuumieren. Den Sous Vide Garer auf 56 Grad vorheizen und das Roastbeef ins Wasserbad geben. Das Fleisch muss dann 5 Stunden im Wasserbad garen. Das Steak nach der Garzeit aus dem Beutel nehmen und abtupfen. Eine Grillpfanne erhitzen und das Fleisch kurz für maximal 1 Min. auf jeder Seite darin anbraten. Das Steak für 3 Minuten auf einem vorgeheiztem Teller ziehen lassen.

⚙ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Sous Vide Garer

Menge

für 6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 3 Minuten

Kochzeit

ca. 5 Stunden

Fertigstellung

ca. 5 Stunden 13 Minuten

Grillsaison - Grillbeilagen - Bacon umwickelte gefüllte Champignons und Bohnen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

400g Prinzessinenbohnen

400g frische Champignons

18 Scheiben Bacon

Füllung für die Champignons

1 TL Zitronensaft

Pfeffer

200g Kräuter Creme Fraiche

100g Frischkäse

1/2 Bund frische Petersilie und Schnittlauch

1 TL Chiliflocken

Anleitung Rezept

Schritt Champignons: Den Stiel entfernen und die Pilze putzen. Die Zutaten für die Füllung gut mixen. Die Füllung in die Pilze geben und mit Bacon umwickeln. Auf dem Grill für 15 Minuten grillen erst 5 Minuten direkt dann 10 Minuten indirekt.

Schritt Bohnen: Die Enden der Bohnen abschneiden und in kochendem Wasser für 3 Minuten blanchieren. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken und mit Bacon umwickeln. Auf dem Grill zubreiten bis der Bacon knusprig braun ist.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Basis -Dips - Parmesan Dip mit Bruschetta Gewürz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

200g Schmand

200g Creme Fraiche

1 EL Bruschettagewürz

1 Handvoll frischer Basilikum

1 TL Zitronensaft

1 gepresste Knoblauchzehe

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten in einer Schüssel gut miteinander vermischen und für mindestens 1 Stunde kalt stellen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Grillsaison - Grillbeilagen - Frühlings Grill Gemüsepfanne



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

3 EL Olivenöl

2 Zweige frischer Rosmarin

5 Zweige frischer Thymian

2 EL Paprikapulver edelsüß

1 TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Pfeffer

1 TL Meersalz

1 Brokkoli Kopf

6 junge Kartoffeln oder 15 Drillinge

400g frische Champignons

2 große Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

300g Cocktailtomaten

1 Pck Halloumi Käse

1 rote und 1 gelbe Paprika

1 Zucchini

1 TL Zitronensaft

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das ganze Gemüse waschen, entkernen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel mit Olivenöl und den Gewürzen sehr gut vermischen und für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen. Anschließend auf dem Grill in Alufolie oder einer feuerfesten Form mit Deckel für 1 Stunde backen.

🗪 Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

leicht

für 6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 140 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Gelbes Curry



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

500g Hähnnerbrustfilet

400g Naturjoghurt

100g Creme Fraiche

100g Schmand

200g Sahne

200ml Gemüsebrühe

1 TL Chiliflocken

1 TL Salz

1 TL Pfeffer gemahlen

1/2 TL Kardamom gemahlen

1 TL Kurkuma gemahlen

1/2 TL Ingwerpulver

1 TL Koriander gemahlen

1 EL Currypulver

1 EL Paprikapulver edelsüß

1/2 TL Chilipulver

1 Zwiebel

1 EL Öl

6 Cocktailtomaten

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Gewürze in einer Schale zusammenmischen und zur Seite stellen. Das Hähnnerfilet in mundgerechte Stücke schneiden und mit 2 TL der Gewürzmischung, 1 EL Öl und dem Joghurt in einer Schüssel gut vermischen und für mindestens 6 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen besser 12 Stunden über Nacht.

Schritt 2: Das Filet aus dem Kühlschrank nehmen und von allen Seiten in einer Pfanne kurz anbraten, mit der Gemüsebrühe und der Sahne auffüllen. Alles in einen Schmortopf mit Deckel umfüllen. Die Zwiebel halbieren, kurz anbraten, kann ruhig schwarz werden, und in den Schmortopf geben. 6 Cocktailtomaten halbieren und ebenfalls in den Topf geben. Im Ofen für 30 Minuten mit Deckel garen lassen. Danach die Creme Fraiche und den Schmand unterheben und nochmals ohne Deckel für 15 Minuten garen. Dazu Reis oder Naanbrot reichen.

🛠 Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

ca. 6-12 Stunden

Fertigstellung

ca. 7-13 Stunden

Hauptspeise - Geflügel - Gratinierte Curry Puten Hackbällchen in Tomatensoße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

500g Puten Hackfleisch

100ml Gemüsebrühe

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer gemahlen

1/4 TL Kardamom gemahlen

1/2 TL Kurkuma gemahlen

1/2 TL Koriander gemahlen

1 EL Currypulver gestrichen

1 EL Paprikapulver edelsüß gestrichen

1/2 TL Chilipulver

10 Cocktailtomaten

1 Dose Tomaten passiert

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 EL Pankomehl

1 Packung Mozzarella

1 rote und grüne Peperoni

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Gewürze in einer Schale zusammenmischen und zur Seite stellen. Die Zwiebel, die grüne und rote Peperoni sowie den Knoblauch in einem Mixer zu einem Püree mixen. Das Hackfleisch mit dem Panko, den Gewürzen und der Zwiebel Knoblauch Peperoni Masse gut vermischen und Golfball große Kugeln formen.

Schritt 2: In einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter die Hackbällchen rundherum anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen und die Dosentomaten sowie die leicht zerdrückten Cocktailtomaten mit in die Pfanne geben. Kurz aufkochen lassen und anschließend in eine Auflaufform geben.

Schritt 3: In der Auflaufform für 40 Minuten im Ofen backen. Anschließend den Mozzarella darüber geben weitere 5 Minuten gratinieren. Mit Baguette servieren.

🛠 Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Ratatouille im Backofen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

125g Mozzarella
1 Aubergine
4 Tomaten, reif
1 Zucchini
3 Schalotten
2 Knoblauchzehen
6 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Schalotten in feine Streifen schneiden, den Knoblauch fein hacken und beides mit dem Tomatenmark und 2 EL Olivenöl in einer Pfanne, auf mittlerer Stufe ca. 3 Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Aubergine, die Zucchini und die Tomaten waschen und in gleichmäÙig dÄ¼nne Scheiben schneiden. Die Schalottenmasse in einer passenden Auflaufform gleichmäÙig auf dem Boden verteilen und darauf abwechselnd das GemÄ¼se Ä¼berlappend schichten. Mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen und mit 6 EL Olivenöl betrÄ¼feln. Die Auflaufform mit Alufolie verschlieÙen und auf der mittleren Schiene ca. 40-45 Minuten backen. Den Mozzarella in der Zwischenzeit fein zupfen nach der Garzeit das GemÄ¼se damit bestreuen. Ohne Alufolie bei gleicher Temperatur fÄ¼r weitere 10 Minuten auf der mittleren Schiene bis der KÄ¼se die gewÄ¼nschte Farbe hat weiterbacken.

Einstellungen

Ofen
200Ä° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
fÄ¼r 5-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 50 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 70 Minuten

Grillsaison -Grillbeilagen - GefÄ¼llte Pilze mit Feta

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

8 groÙe frische Champignons
1 Becher Schmand
1 Zwiebel



2 EL Frischkäse

1/2 Bund Schnittlauch

1 Pck. Fetakäse

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Pilze säubern und den Strunk abschneiden. Mit einem Löffel das innere der Pilze leicht auskratzen.

Schritt 2: Die Zwiebeln und die Pilzstiele klein schneiden und mit Butter in einer Pfanne anbraten. Anschließend mit dem Schmand, Frischkäse Salz und Pfeffer und dem Schnittlauch vermischen. Den Feta klein würfeln. Die Pilze mit der Schmandmasse füllen und den Feta darüber verteilen. Auf dem Grill ca. 15 Minuten grillen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

direkte Hitze

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

für 4-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Grillsaison -Fleisch - Kabab Koobideh



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

500g Lammhack

500g Rinderhack

1 große Zwiebel

1 EL edelsüße Paprika

1 EL Salz

2 Knoblauchzehen

1 EL Char Masala (Afghanische Gewürzzubereitung)

1 TL Kurkuma

Anleitung Rezept

Hinweis Am besten funktioniert dieses Rezept mit magerem Fleisch (85/15 oder 80/20 Mischung - Fleisch/Fett) das frisch durch den Fleischwolf gezogen wurde.

Schritt 1: Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und zu einem Brei reiben, den Saft entfernen bzw. für was anderes verwenden nicht zum fleisch geben sonst hält es später nicht mehr zusammen. In eine große Schüssel zu dem Fleisch geben. Die Gewürze ebenfalls in zum Fleisch geben und alles gut vermischen.

Schritt 2: Auf Metallstäbe das fleisch pressen und leicht andrücken das die Form leicht wellig aussieht. Auf dem Grill ca. 10 Minuten grillen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill direkte Hitze
Herd ~	Einstellungen Grill/Smoker
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 8-10 Spieß e

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 10-15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 40-45 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Fenchelgemüse



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Zutaten
3 Knollen Fenchel
1 Gemüsezwiebel
3 Knoblauchzehen
1 TL Salz und Pfeffer
1/2 TL Zucker
1 EL Öl
1 Zitronenscheibe

📖 Anleitung Rezept
Den Fenchel und die Gemüsezwiebel in sehr feine Streifen schneiden. Den Knoblauch in dickere Scheiben schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. In eine feuerfeste Form geben die Zitronenscheibe und den Salbei darauf geben und im Ofen bei 180 Grad für 15 Minuten backen.

🛠 Einstellungen	
Ofen 180°C Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Grillsaison - Geflügel - Marinierte Hähnchenspieße

Zutatenliste & Informationen





Zutaten

Zutaten

6 Hähnchenbrustfilets

1 sehr scharfe Chillischote

1 handvoll Korriander

Pfeffer

125g Sauerrahm

2 Fenchelzwiebeln

4 Knoblauchzehen

100ml Olivenöl

1 EL Limettensaft

1 EL gemahlener Piment

1 TL Meersalz

1 EL Honig

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Filets vom Fett befreien und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Chilis und den Korriander waschen und in grobe Stücke schneiden. Mit den restlichen Zutaten (außer das Filet) in einen Mixer geben und zu einer Paste mixen.

Schritt 2: Die Filetstücke mit der Paste in eine verschließbare Box oder einen Gefrierbeutel geben und vermengen. Anschließend verschlossen im Kühlschrank durchziehen lassen für mind. 1 Stunde.

Schritt 3: Die marinierten Hähnchenstücke auf Holzspieße stecken und auf dem Grill ca. 6 Minuten braten.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

direkte Hitze

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

8-10 Hähnchenspieße

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 6 Minuten

Fertigstellung

ca. 81 Minuten

Grillsaison - Grillbeilagen - Mariniertes Pilz Zucchini Grillgemüse



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

400g Champignons

1 Zucchini

1/2 TL Thymian

1/2 TL Pfeffer

1 TL Salz

2 EL Rapsöl

1 TL Chiliflocken

Anleitung Rezept

Das Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und auf dem Grill in einer gusseisernen Pfanne oder einer Aluminiumschale anrösten.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Grillsaison - Grillbeilagen - Marinierte Grilltomaten



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

500g kleine Tomaten verschiedene Farben

1 TL Salz

1/2 TL Rosmarin

1/2 TL Thymian

1/2 TL Oregano

1/2 TL Pfeffer

1/4 TL Honig

2 EL Rapsöl

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und auf dem Grill in einer gusseisernen Pfanne oder einer Aluminiumschale anrösten.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Blumenkohl ganz aus dem Ofen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 1 Blumenkohl
- 1 EL Öl
- 300g griechischer Joghurt
- 2 gepresste Knoblauchzehen
- Saft und Schale einer Bio-Zitrone
- 1 EL Cayennepfeffer
- 1 EL Currypulver
- 2 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Anleitung Rezept

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Blumenkohl waschen, die Blätter und den Strunk entfernen. In einer großen Schüssel den Joghurt und die gepressten Knoblauchzehen vermischen. Zitronensaft und geriebene Schale zur Joghurt-Mischung geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Den Blumenkohl in der Schüssel mit der Marinade bestreichen, bis er vollständig bedeckt ist. Dann wird der Blumenkohl auf das gefettete Blech gesetzt und für 45 Minuten gebacken.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 55 Minuten

Vorspeise - Suppen - Kaspresknödel Suppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Rinderbrühe

(Brühe & Fonds)

Kaspresknödel

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Milch
- 250g Semmel, gewürfelt
- 2 Eier
- 100g Käse, Bierkäse und oder Graukäse
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch

Butterschmalz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. In etwas Butter anschwitzen. Mit Milch aufgießen und zu den Semmelwürfeln geben. Eier, Gewürze und Käse dazugeben und alles gut vermengen. Ca. 20 Minuten durchziehen lassen. Anschließend kleine Knädel formen, diese flachdrücken und in heißem Butterschmalz knusprig braun ausbacken.

Schritt 2: Die fertige Pressknädel in einer Gemüsee- oder Rinderbrühe mit frischen Schnittlauch bestreut servieren. Rezepte für Brühen finden Sie hier ([Brühe & Fonds](#)).

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 5-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Pulled Pork (Ofen) mit Ofenkartoffel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Pulled Pork

2 1/2 kg Schweinenacken, ohne Knochen

200ml Gemüsebrühe ([Gemüsebrühe](#))

200ml Apfelsaft

3 EL brauner Zucker

5 EL Pulled Pork Gewürzmischung ([Dry Rub](#))

Barbecuesauce ([BBQ Sauce](#))

Brioche Buns ([Brioche Buns](#))

Cole Slaw

Ofenkartoffel

5 große Ofenkartoffeln

2 Tomaten

1 rote Zwiebel

400g Sour Cream ([Sour Cream](#))

Butter

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Am Vortag die Gewürze mischen und den Braten intensiv damit einreiben bis in die kleinsten Ritzen und anschließend in einem Vakuumbeutel geben und die Luft entziehen. Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Schritt 2: Den Ofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Braten mind. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen.

Schritt 3: Den Fruchtsaft, 1 EL Zucker und die konzentrierte Brühe vermischen.

Den Braten aus der Verpackung nehmen, den Inhalt in die Mischung geben und mit einer Spritze den Braten impfen. Die restliche Mischung mit etwas Wasser in eine feuerfeste Schale geben und auf den Ofenboden stellen.

Bratenthermometer in den Nacken stechen (mittig) und in den Ofen geben. Nun den Braten auf den Grillrost über die Schale mit der Fruchtsaftmischung legen.

Schritt 4: Nach 4 Stunden sollte der Braten eine Kerntemperatur von ca. 70 °C haben. Ab und zu mit der Flüssigkeit, die darunter steht begießen. Falls die Flüssigkeit zu neig geht mit etwas Wasser oder Saft auffüllen. Schale mit der Fruchtsaftmischung legen.

Schritt 5: In der Plateauphase nicht den Ofen öffnen wenn nicht notwendig es kann ca. eine Stunde dauern bis zum nächsten Temperaturanstieg. nach ca. 6-7 Stunden sollte das Pork eine Kerntemperatur von 90 - 95 °C haben. Dann den Braten herausnehmen und erst in Alufolie und dann in Handtücher einpacken. Dann ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Schritt 6: In der Stunde in der das Pulled Pork ruht können die großen Kartoffeln jeweils in Alufolie mit 1 Stück Butter und etwas Salz und Pfeffer verpackt im Ofen beim 200 Grad backen für 60-80 Minuten. Nach dem backen der Kartoffeln diese in der Mitte halb durchschneiden mit Sour Cream füllen und frischen gewürfelten Tomaten und roten Zwiebeln garnieren. Frische Petersilie darüber streuen.

Schritt 7: Nach der Ruhezeit die Verpackung öffnen, die gesammelte Flüssigkeit zu der anderen Seite geben und diese noch mal erhitzen und bereitstellen. Den Braten mit zwei Gabeln auseinander "pullen" (zupfen).

Schritt 8: Die Buns halbieren, mit Butter bestreichen und toasten. Pulled Pork auf das Brötchen geben etwas Bratensaft darüber geben, Cole Slaw und BBQ Sauce auf das Fleisch geben und servieren.

Einstellungen

Ofen

110°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

für 5-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 7 Stunden

Fertigstellung

ca. 8-9 Stunden

Hauptspeise - Rind - Fränkischer Sauerbraten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Marinade oder vom Metzger bereits eingelegt kaufen

300ml Rotwein

250 ml Rotweinessig

3 Zwiebeln

1 Petersilienwurzeln

6 Wacholderbeeren

6 Körner Piment

3 Lorbeerblätter

8 Pfefferkörner, weiß

3 Gewürznelken

750ml Wasser

1,5 kg Rinderbraten, Bug oder Nuss

Braten

Pfeffer, aus der Mühle

2 EL Butterschmalz

2 EL Tomatenmark

evtl. saure Sahne

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Gemüse schneiden und in große Stücke schneiden. Mit dem Gewürzen, Salz und Zucker in einen Topf geben. Mit dem Wasser und Essig auffüllen und den Sud 5 Min. kräftig durchkochen und anschließend etwas abkühlen lassen.

Schritt 2: Das Fleisch waschen und in den Sud legen. Das Fleisch muss komplett bedeckt sein. Zugedeckt 3-4 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen. Ab und an das Fleisch wenden.

Schritt 3: Das Fleisch muss vor dem Braten Zimmertemperatur haben, daher frühzeitig aus dem Kühlschrank nehmen. Den Backofen auf 180° Umluft vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen und komplett mit Pfeffer würzen. Schmalz in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten kräftig braun anbraten. Die Marinade durchsieben und zur Seite stellen. Das reine Gemüse (Zwiebel und Wurzel) in den Bräter geben und mitrösten. Das Tomatenmark hinzufügen, mit der Hälfte vom Sud ablöschen und den Braten zugedeckt im Backofen 2 Std. schmoren. Zwischendurch wenden und evtl. Sud nachgießen.

Schritt 4: Nach Ende der Garzeit den Braten in dünne Scheiben schneiden. Den Sud mit dem Gemüse pürieren und durch einen Sieb in einen Topf geben und kurz erhitzen. Mit saurer Sahne andicken. Fleisch in der Sauce erneut erhitzen. Dazu passen Kartoffeln und Gemüse.

Einstellungen

Ofen

180° Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 5-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 3-4 Tage

Kochzeit

ca. 120 Minuten

Fertigstellung

ca. 3-4 Tage

Hauptspeise - Beilagen - Tomaten Salsa



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

4 Tomaten

1 Zwiebel

3 Knoblauchzehen

1 EL Zitronensaft

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1 Msp Chilipulver

1 Bund frischer Koriander

Anleitung Rezept

Die Tomaten waschen und in kleine Warfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schalen und ebenfalls fein hacken. Den Koriander waschen und fein schneiden. Nun alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer, Chili und Zitronensaft abschmecken.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

fur 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise - Gefugel - Curry Huhn mit Ananas



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

250g Hnchenbrustinnenfilet

1 Dose Ananas

200ml Kokosmilch

100g Sahne-Schmelzkese

2 Frhlingzwiebeln

2 Knoblauchzehen, gepresst

1 EL Honig

3 TL Currypulver

1 TL Hnerbrhe instant

1 Chili

Salz und Pfeffer

 I

📖 Anleitung Rezept

Das Fleisch in mundgerechte Stcke schneiden. Mit etwas  I in der Pfanne anbraten. Wenn es leicht Farbe bekommt, den Honig dazu geben.

Frhlingzwiebeln und Knoblauch dazu, kurz mit anschwitzen. Die Ananas abtropfen lassen und den Saft auffangen, dann die Ananasstcke mit in die Pfanne geben und auch kurz mit anschwitzen. Den Curry dazu geben und kurz alles durchrsten. Mit Sahne ablschen. Den Schmelzkese in Stckchen dazu geben und schmelzen lassen. Alles aufkochen lassen, mit Salz, Pfeffer, Curry, Instantbrhe, etwas gemahlenem Chili und dem Ananassaft abschmecken. Mit Frhlingzwiebel und in Ringe geschnittenem Chili servieren. Dazu passt Reis.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

Menge

leicht

für 4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise - Rind - Spaghetti Bolognese



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

750g Rinderhack

1/2 Tube Tomatenmark

1 TL Selleriesamen

1/2 TL Thymian

1/2 TL Oregano

1/2 TL Salz und Pfeffer

1 Dose Tomaten geschält

50g Butter

1 EL Butter

250ml Rotwein

250ml Rinderbrühe gesiebt

1/2 Zwiebel

1 kleine Karotte

2 Knoblauch Zehen

1 handvoll Knollensellerie

250g Spaghetti

frischer Basilikum

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebeln, Möhren und Knollensellerie putzen bzw. schälen, fein hacken. Butter und ein 1 EL Olivenöl in eine Pfanne geben und auf mittigst auf niedriger Flamme langsam mind. 15 Minuten glasig garen.

Schritt 2: Das Rinderhackfleisch in einer weiteren Pfanne scharf anbraten. Anschließend mit einem Schuss Rotwein ablöschen. Die Tomaten hinzugeben. Nachdem alles aufkocht ist das gegarte Gemüse und den geschnittenen Knoblauch dazugeben. Danach mit der Brühe auffüllen.

Schritt 3: Nun ca. 1 1/2 Stunden auf niedriger Stufe köcheln lassen. Dann abkühlen lassen und dann noch einmal 15 Minuten langsam aufwärmen.

Schritt 4: Die Nudeln nach Packungsanweisung bissfest kochen und mit der Bolognese und etwas Basilikum servieren.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 120 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 135 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Mamas Frikadellen mit Karotten Erbsen GemÃ¼se und KartoffelpÃ¼ree



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten Frikadellen

750 gemischtes Hackfleisch

1 1/2 alte BrÃ¼tchen

1 Ei

Pfeffer und Salz

2 TL Paprika edelsÃ¼Ã

1 Handvoll Petersilie

Paniermehl

Zutaten Erbsen Karottengempse

1 Glas Erbsen Karotten GemÃ¼se

2 EL Butter

1 1/2 EL Mehl

250ml Wasser aus dem GemÃ¼seglas

etwas Muskatnuss

Zutaten KartoffelpÃ¼ree

Zutaten finden Sie hier([PÃ¼ree](#)) oder hier ([PÃ¼ree](#))

Anleitung Rezept

Frikadellen:

Schritt 1: Das BrÃ¼tchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schÃ¼len und in feine WÃ¼rfel schneiden. Das Ei, die Zwiebeln und die GewÃ¼rze zum Hackfleisch geben und gut mit den HÃ¤nden vermengen

Schritt 2: Das eingeweichte BrÃ¼tchen sehr gut ausdrÃ¼cken, zur Hackmasse geben und wieder gut unterheben. Abschmecken. Kleine golfgroÃe BÃ¼llchen formen und auf einer mit SemmelbrÃ¼sel bedeckten Schale durchrollen.

Schritt 3: Eine Pfanne mit Butterschmalz stark erhitzen und die Frikadellen kurz auf allen Seiten scharf anbraten und anschlieÃend ca. 15 Minuten schwacher Hitze fertig braten.

GemÃ¼se:

Schritt 1: Butter in einem Topf flÃ¼ssig werden lassen, Mehl dazugeben kurz verrÃ¼hren. Dann das GemÃ¼sewasser hinzufÃ¼gen und schnell und stÃ¤ndig rÃ¼hren. Nun das GemÃ¼se hinzufÃ¼gen und kurz umrÃ¼hren. Herd ausstellen und fÃ¼r 10 Minuten stehen lassen.

KartoffelpÃ¼ree: Ein Rezept hierfÃ¼r finden Sie hier ([PÃ¼ree](#)) oder hier ([PÃ¼ree](#))

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÃ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Arancini di riso



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

200g Risotto - Reis

750 ml Fleischbrühe

1 Tüte Safran

40g Butter

50g Käse

2 kleine Eier

1 kleine Zwiebel

1 EL Olivenöl

100g Erbsen

2 Tomaten, geschält.

Salz und Pfeffer

2 TL Tomatenmark

100g Käse am Stück

2 EL Semmelbrösel

Anleitung Rezept

Mit der Hälfte der Brühe den Reis kochen. Im Rest der heißen Brühe den Safran auflösen und zum Reis geben. Wenn der Reis kernig gekocht ist, den Topf vom Herd nehmen und die Butter und den geriebenen Käse unterrühren. Den Reis leicht abkühlen lassen und ein Ei unterrühren. Die Zwiebel hacken und in Öl anbraten. Die Erbsen und die geschälten gestückelten Tomaten, Tomatenmark, Salz und Pfeffer zugeben und weiter garen lassen, bis eine cremige Masse entsteht. Den Käse am Stück in kleine Würfel schneiden. Nun eine handvoll Reis nehmen, in die Mitte etwas von der Masse geben sowie von den Käsewürfel und eine Kugel formen (Golfballgröße). Das Ei auf einem tiefen Teller schlagen. Die Bällchen erst in Ei, dann in Semmelbrösel wälzen. In heißem Olivenöl frittieren, bis sie auf allen Seiten gleichmäßig goldbraun sind.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

170°C Celcius

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Friteuse/Topf mit Pflanzenfett

Menge

ca. 8-10 Stück

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

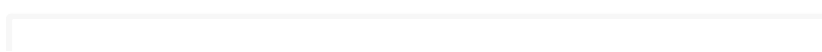
ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Vorspeise -Suppen - Knoblauchsuppe

Zutatenliste & Informationen





Zutaten

Zutaten

2 große Zwiebeln

1 große Kartoffeln

1 Liter Fleischbrühe

12 Knoblauchzehen

500ml Sahne

60g kalte Butter

1 EL Olivenöl

2 Scheiben Toastbrot

2 Extra Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

frischer Schnittlauch

Anleitung Rezept

In dem heißen Olivenöl Zwiebel, Kartoffel und Knoblauchzehen glasig dünsten. Mit der Brühe auffüllen und etwa 20 Min. bei kleiner Hitze köcheln lassen. Sahne zugeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Während die Suppe kocht den Toast entrinden, in gleich große Würfel schneiden und in 20g Butter goldbraun rösten, zur Seite stellen. Die 2 extra Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden und vorsichtig in einer Pfanne anrösten.

Mit dem Mixstab pürieren und durch ein Sieb passieren. Wieder auf den Herd stellen und mit der restlichen sehr kalten Butter.

In einem tiefen Teller anrichten mit den gerösteten Knoblauchscheiben und Toastwürfel, sowie dem Schnittlauch servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Schokosahne Torte



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

600 ml Sahne

300 g Schokolade

6 Eigelb

200 g Zucker

1 EL Vanillezucker

100 g Mehl

80 g Starkmehl

1 TL Backpulver

6 EiweiÃ

Schokodekor

Anleitung Rezept

Schritt 1: Sahne aufkochen. Die Schokolade hineinbrÃ¶ckeln und unter RÃ¼hren auflÃ¶sen. AnschlieÃend mind. 6 Std kÃ¼hl stellen besser Ã¼ber Nacht.

Schritt 2: 6 Eigelbe mit 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig rÃ¼hren. Mehl mit StÃ¤rkekornmehl und Backpulver vermischt in die Eigelbmasse rÃ¼hren. 6 EiweiÃe mit 50g Zucker sehr steif schlagen und locker unterheben. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform fÃ¼llen.

Schritt 3: Im vorgeheizten Backofen bei 190ÃC ca. 35 Min. backen. AnschlieÃend in der Form auskÃ¼hlen lassen.

Schritt 4: Die Torte zweimal durchschneiden. Die Schokoladensahne wie frische Sahne steif schlagen. Die Torte damit fÃ¼llen und auch Ã¼berziehen. Nach Belieben dekorieren.

Einstellungen

Ofen

190Ã Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

1 Torte

Zeiten

Vorbereitung

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

ca. 1 Tag

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Fertigstellung

ca. 1 Tag

Hauptspeise -Rind - Das beste Rindergulasch



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1kg Rindfleisch, aus der Schulter, Bug

2 EL Butter 1 TL RapsÃ¶l

1 groÃe Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

1 TL gehÃ¶uft Paprikapulver

1 TL, leicht gehÃ¶uft Paprikapulver, rosenscharf

1 EL Tomatenmark

700ml Rotwein, trocken

1Ã Lorbeerblatt

3 EL Creme Fraiche

1 leicht gehÃ¶uft TL SpeisestÃ¤rke

300ml RinderbrÃ¼he

60g Knollensellerie feine WÃ¼rfel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Fleisch waschen, trocken tupfen und in WÃ¼rfel schneiden. Danach ebenfalls den Knollensellerie, die Zwiebel und den Knoblauch in kleine feine WÃ¼rfel schneiden.

Schritt 2: In einen breiten Schmortopf oder großen Topf die Butter mit dem Ä l zusammen erhitzen. Die Fleischwürfel rund herum gut anbraten. Zwiebeln, Knollensellerie und Knoblauch zugeben und mitÄ¼nsten, bis die Zwiebeln leicht glasig sind. Topf von der Kochstelle nehmen. Mit den PaprikagewÄ¼rzen das Fleisch bestreuen und gut durchmischen, dann das Tomatenmark unterÄ¼hren und anÄ¼sten. Topf wieder auf die Kochstelle geben. Mit 1 Flasche Rotwein (0,7 Liter) ablÄ¼schen, mit 300ml RinderbrÄ¼he aufgieÄ¼en, bis das Fleisch bedeckt ist und kurz aufkochen lassen.

Schritt 3: Lorbeerblatt dazugeben und bei geringer Temperatur fÄ¼r 4-5 Stunden simmern lassen. 3 EL Creme Fraiche und 1 leicht gehÄ¼ften TL SpeisestÄ¼rke mit etwas von der SoÄ¼e in einer extra Schale vermischen, gut verquirlen und das Gulasch damit binden.

Tipp: Dazu passen [SpÄ¼tzle](#) oder [SemmelknÄ¼del](#) .

⚙ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 300 Minuten

Fertigstellung

ca. 325 Minuten

Backen -KleingebÄ¼ck - Stollenkonfekt



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

50 g Zitronat

100 g Rosinen

100 g Mandeln, gehackt

150 g Zucker

1 Pck Backpulver

2 Pck Vanillezucker

2 EL Rum

300 g Butter

2 groÄ¼e Eier

600 g Mehl

100 g Marzipan

2 Beutel Vanillezucker

3 EL Puderzucker

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten fÄ¼r den Teig mit den HÄ¼nden zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig lange Rollen formen, in Klarsichtfolie wickeln und 2 Stunden in den KÄ¼hlschrank legen. Die Rollen in 2-3 cm groÄ¼e StÄ¼cke teilen. Diese mit Abstand aufs Backblech legen und im auf 180 CÄ¼ vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen. Wenn sie leicht braun sind, sind sie fertig. AusKÄ¼hlen lassen, solange sie heiÄ¼ sind, mit dem Zucker-Zimtgemisch bestreuen.

📖 Einstellungen

Ofen
180° Celcius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
ca. 30-40 Stück

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 10 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 25 Minuten

Backen - Kleingebäck - Lebkuchen Plätzchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

6 m.-große Eier

250 g Butter

250 g Zucker

100 g Mehl

250 g Mandeln, fein gemahlen

250 g Kuvertüre

1 Msp. Zimtpulver

1 Pck. Kuchenglasur

60 Mandel

📖 Anleitung Rezept

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Mehl, Mandeln, Kuvertüre, Zimt und eine Prise Salz dazugeben und gut unterrühren. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech glatt streichen. Im Backofen bei 180° auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten backen, so lange bis die Oberfläche trocken ist und nicht mehr glänzt. Noch warm in ca. 4 x 4 cm große Stücke schneiden, auf dem Blech erkalten lassen und mit der Schokoladenglasur überziehen. Mit den ganzen Mandeln dekorieren.

📖 Einstellungen

Ofen
180° Celcius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
mittel

Menge
ca. 60 Stück

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 25 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 30 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g Mehl Typ 550

100g Grieß, Hartweizen

1/2 Würfel Hefe

320 ml Wasser, lauwarm

2 TL Salz

4 EL Olivenöl

2 Dosen San Marzano Tomaten

2 TL Oregano, getrocknet

Salz

1 EL Chiliflocken

Pizza Käse gerieben

Peperonisalami

scharfe Peperonis frisch oder eingelegt

1 rote Zwiebel

1 Glas schwarze Oliven

Anleitung Rezept

Hinweis: Der Pizzastein sollte 1 Stunde vorher in den Ofen bei voller Hitze.

Schritt 1: Mehl, Grieß und Salz vermengen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen, 10 Minuten ruhen lassen und anschließend zum Mehl geben. Mit den Händen kneten bis ein glatter leicht klebender Teig entstanden ist. Mindestens 30 Minuten, in einer Schüssel, abgedeckt mit einem Handtuch oder Klarsichtfolie an einem warmen Ort gehen lassen, besser 1 Stunde.

Schritt 2: In der Zwischenzeit die San Marzano Tomaten passieren in eine Schüssel geben und mit etwas Oregano, 1 EL Chiliflocken und Salz abschmecken. Die Peperonisalami, Peperonis und Oliven in Ringe schneiden und rote Zwiebel in Streifen schneiden. Den Teig dünn ausrollen und mit etwas Tomatensoße bestreichen, Käse darüber geben, mit Peperonisalami, Peperonis, Oliven und roten Zwiebeln belegen und die Pizza auf dem Pizzastein 5-10 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

maximale Stufe

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 3-4 Pizzen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 5-10 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 - 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 60-120 Minuten

Zutatenliste & Informationen

Zutaten



Spargel

15 Stangen grüner Spargel

100g Butter

1/2 halbe Zitrone

Salz und Pfeffer

etwas Muskat

1 Knoblauchzehe

Rahmsauce

400g Champignons

2 Zwiebeln

3 EL Öl

Salz und Pfeffer

1/2 TL Edelsüß-Paprika

350 ml Gemüsebrühe

100g Creme fraiche

1/4 Bund Petersilie

850g Schweinefilet

1 Pck Bacon

Anleitung Rezept

Schritt 1: Spargel waschen und großzügig die holzigen Stellen abschneiden und waschen. Auf Alu-Folie legen und mit zerlassener Butter, Salz, Zucker, Muskat und Zitrone würzen. Folie dicht zusammen falten. In den 200 Grad vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen.

Schritt 2: Champignons säubern, putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein würfeln. Fleisch waschen, trocken tupfen und 5 Minuten scharf von allen Seiten anbraten. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und dann mit dem Bacon ummanteln. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin unter wenden ca. 3 Minuten braten, herausnehmen und eingewickelt in Alufolie ruhen lassen. 1 EL Öl ins heiße Bratfett geben. Zwiebeln und Pilze darin unter Wenden ca. 4 Minuten braten, mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen, Fleisch hineingeben. Brühe angießen, aufkochen, Creme Fraiche einrühren, zugedeckt ca. 8 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen, evtl. nochmals abschmecken.

Schritt 3: Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und fein hacken. Je 3 Fleischstücke aus dem mit Bacon ummantelten Fleisch schneiden mit Pilzsaße auf Tellern anrichten, den Spargel dazulegen und der Petersilie dekorieren. Dazu passt Baguette, Kroketten oder Spätzle.

Einstellungen

Ofen

200°C Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Backen - Kleingebäck - Italienisches Mandelgebäck

Zutatenliste & Informationen

Zutaten



Zutaten

150g Mandeln, ohne Haut, gemahlen

100g Zucker

2 Pck. Vanillinzucker

3 Tropfen Bittermandelaroma

1 Eiweiß

Puderzucker, zum Wälzen

Anleitung Rezept

Die Mandeln mit dem Zucker und dem Vanillezucker vermischen. Bittermandelöl dazugeben. Das flüssige Eiweiß zu der Masse geben und alles kneten bis eine gebundene Masse entstanden ist. Kastaniengroße Bällchen formen und in Puderzucker wälzen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech mit Abstand zueinander legen und leicht andrücken. Bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 12 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

180°C Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 30 Stück

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 12 Minuten

Fertigstellung

ca. 32 Minuten

Basis-Dips - Knoblauchbutter



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

250g Butter ungesalzen

1 TL Meersalz zerkleinert (bzw. Måhle)

3 Knoblauchzehen gepresst

Anleitung Rezept

Die Butter in ein heißes Gefäß geben und die Butter darin warm werden lassen. Das Meersalz und den gepressten Knoblauch dazugeben und cremig rühren. Anschließend im Kühlschrank für mind. 1 Stunde kühl stellen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

250g Butter

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 60 Minuten	ca. 65 Minuten

Hauptspeise -Rind - Thai Rind mit frischem Kurkuma



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Zutaten
250g Rumpsteak
1 EL Äpfel
2 Knoblauchzehen
2 Wurzeln Kurkuma
4 Chilischote
1 große frische Tomate
2 Frühlingszwiebeln
2 EL Sojasauce
2 EL Austernsauce
brauner Zucker

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das Rindfleisch in feine Scheiben schneiden. Kurkuma mit einem Apfel und Küchenhandschuhen abschrubben, klein hacken. Knoblauch, Chilischoten, frische Tomate und Frühlingszwiebeln hacken. Äpfel in einem Wok erhitzen. Den Knoblauch dazugeben und ganz kurz anbraten, dann das Fleisch unter Rühren mit anbraten. Kurkuma und passierte Tomate dazugeben. Mit Sojasauce und Austernsauce würzen, 1 Prise Zucker und die Chilies dazugeben. Mit so viel Wasser ablöschen, bis die gewünschte Konsistenz entstanden ist. Mit den Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
-	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 2 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 30 Minuten

Vorspeise -Suppen - Thai Red Curry Kokos Gemüsesuppe

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Zutaten
400g Champignons
Salz
2 Schalotten



2 Knoblauchzehen
10g Galgant
30g rote Thai Currypaste
1 Pck Glasnudeln
600 ml HÄ¼hnerbrÄ¼he
150 ml Kokosnussmilch
1 Limette
Schrimps wer mÄ¼chte
1 EL Fischesauce
1 kleiner Pak Choi
1 Lauchzwiebeln
1 rote Peperoni

Anleitung Rezept

Schritt 1: Schalotten schÄ¼len und in dÄ¼nne Scheiben schneiden. Knoblauch und Ingwer schÄ¼len und pressen. Limette vierteln, 2 Viertel beiseite legen. Die beiden verbliebenen Viertel auspressen. Lauchzwiebeln waschen, trocknen und in Ringe schneiden. Pak Choi waschen und trocknen lassen. Peperoni in dÄ¼nne Ringe schneiden. Glasnudeln nach Packungsanleitung zubereiten und abgeschÄ¼pft zur Seite stellen. Pilze putzen, vierteln und kurz anbraten.

Schritt 2: Das Ä¼l in einem groÄ¼en Topf auf mittel-hoher Stufe erhitzen. Currypaste, Knoblauch, Ingwer und die Schalotten dazugeben und anrÄ¼sten. Mit Kokosmilch und BrÄ¼he ablÄ¼schen. Kaffir-LimettenblÄ¼tter zugeben, kurz aufkochen lassen und dann Hitze reduzieren.

Schritt 3: Pak Choi von vorne in dÄ¼nne Streifen schneiden. Mit Fischesauce und Limettensaft abschmecken. Kurz vor dem Servieren den Pak Choi und die Glasnudeln dazugeben und ca. 2 Minuten gar ziehen lassen. Suppe in SchÄ¼sseln servieren und mit Lauchzwiebel- und Peperoniringen dekorieren. Die verblieben Limettenspalten dazureichen.

Einstellungen

Ofen

-

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

-

Einstellungen

-

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Vorspeise -Beilagen - GedÄ¼mpftes GemÄ¼se (BambusdÄ¼mpfer)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1 Blumenkohl

1 Brokkoli

2 karotten

1 Knollensellerie

1 Fenchelknolle

1 Zwiebel

1 Pck Prinzessbohnen
1/2 TL Salz
Wasser

Anleitung Rezept

Das Gemüse waschen bzw. schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Einen großen Topf oder Wok mit Wasser füllen und Salz dazugeben und zum Kochen bringen. In den Bambusdämpfer das Gemüse geben und in Wasser stellen. Für 15 Minuten dämpfen lassen. Das Gemüse das länger braucht wie z.B. Karotten oder Sellerie in den unteren Teil des Dämpfers geben das andere Gemüse in die 2te Etage.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Gebeizter Lachs



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 2kg Lachs
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 4 EL Meersalz
- 1 EL Wacholderbeeren, grob gemahlsert
- 1 EL Pfeffer, weiß, gemahlsert
- 1 EL Pfeffer, rot, gemahlsert
- 2 EL Honig
- 1 EL Rohrzucker
- 3 Stiele Oregano
- 3 Stiele Thymian
- 1 große Zwiebel, rote
- 1 Bund Dill
- 1 Stück Ingwer 3cm

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Lachs mit Honig einreiben. Die Gewürze auf dem Lachs verteilen und die Zwiebelringe darauf legen. In Frischhaltefolie gut einwickeln.

Schritt 2: Der Lachs bleibt 4 Tage im Kühlschrank und muss regelmäßig gewendet werden. Nach Ruhezeit den Lachs ausgepackt und die Kräuter entfernen. Den Lachs mit frischem Dill servieren.

Einstellungen

Ofen	Grill
-------------	--------------

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	2kg Lachs

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 4 Tage	ca. 4 Tage

Hauptspeise - Geflügel - Knusprige Ente an cremiger Currysauce



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Entenbrust
1 Entenbrust (französische Barbarieente)
1 TL Fünf-Gewürz-Pulver
2 TL Speisestärke
6 cl Sojasauce
4 cl Wasser
Ä zum Frittieren
Soße
2 Karotten, geschält, halbiert
1 Knoblauchzehe, geschält
300ml Hühnerbrühe
120ml Milch
120ml Kokosmilch
1 EL Fischesauce
1 TL rote Curry Paste
1 1/2 TL brauner Zucker
1 1/2 TL Mehl
Beilagen
1/2 Stange Lauch
1 Karotte
1 Pck Prinzessbohnen
1 Tasse Reis
1 Prise Salz
1 TL Butter
1 1/2 Tassen Wasser

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1 - Entenbrust: Die Entenbrust waschen, putzen und trocken tupfen. Danach Sous Vide garen (57 Grad für 2 1/2 Stunden). Aus dem Vakuumbbeutel nehmen und nochmal trocken tupfen. Speisestärke, China Fünf-Gewürzmischung, Sojasaße und Wasser zusammenrühren und die Entenbrust damit bestreichen. 20 Minuten trocknen lassen.</p>
<p>Schritt 2 - Beilagen: Butter in einem Topf erhitzen den Reis dazugeben. Mit Salz und Wasser auffüllen und aufkochen. Danach Herd ausschalten und mit geschlossenem Deckel auf der Herplatte 20 Minuten ziehen lassen. Das Beilagen Gemüse waschen, schälen und in Streifen schneiden und in Salzwasser 10-12 Minuten garen (nur die Bohnen und die 1 Karotte, den Lauch nicht garen) und zur Seite stellen. Mit kaltem Wasser abschrecken.</p>
<p>Schritt 3 - Soße: Die Karotte schälen und mit Knoblauch in einem Mixer fein zerhacken. Dann die Hühnerbrühe, Kokosmilch, Fischesauce, Curry paste, Zucker dazugeben und in einem Topf kochen lassen. Durch einen Sieb geben.</p>

Die gesiebte Soße wieder in den Topf geben und mit der Speisestärke andicken. Leicht aufkochen.

Schritt 4 - Entenbrust: Das Fleisch in einem hohen Topf stark erhitzen und die Entenbrust darin ca. 4 Minuten knusprig ausbacken. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 5 - Anrichten: Das Beilagengemüse in die Soße geben und nochmal erwärmen. Die Entenbrust aufschneiden. Auf einem Teller den Reis geben, Soße mit Gemüse daneben und die aufgeschnittene Entenbrust auf die Soße legen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

170°C Celcius

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Friteuse/Topf mit Pflanzenfett

Menge

für 2 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Original Spinatknödel aus Österreich an zerlassener Butter mit Parmesan

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Semmelknödel

800g frischer Spinat

300g altbackenes Weißbrot

30 g Butter

1 kleine Zwiebel

250 ml Milch

2 Eier

1 EL Mehl

2 EL Semmelbrösel

Salz und Pfeffer

1 Prise Muskatnuss

1 Knoblauchzehe

weitere Zutaten

100g Butter

Parmesan

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Weißbrot würfeln und mit der Milch anweichen. Den Spinat in Salzwasser gar kochen, ausdrücken und klein schneiden. In einem Topf Butter zerlassen und Knoblauch und klein gehackte Zwiebeln anschwitzen, den Spinat zugeben und 5 Minuten dünsten, dann etwas auskühlen lassen. Eier und Spinat zum Brot geben, gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mehl und Semmelbrösel dazugeben und aus der Masse kleine Knödel formen.

Schritt 2: In Salzwasser ca. 15 Minuten leicht kochen lassen.

Schritt 3: Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und mit zerlassener Butter servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

volle anschließend mittlere
Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 12 Knäuel

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Getränk - Heiß getränke - Jagertee



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

2-4 cl Rum oder Schnaps

2 Nelken

200 ml Schwarztee

50 ml Rotwein

1 TL Zucker

1 kleines Stück Zimtstange

📖 Anleitung Rezept

Zuerst wird der Tee erhitzt. Anschließend den Zucker, Rotwein, Zimt und Nelken hinzugeben. Nach etwa 3-5 Min. die Gewürze entfernen, in gewünschte Tassen oder Gläser einfüllen und einen Schuss (2cl) Rum oder Obstler dazu und servieren. Tipp: Anstelle der Gewürze kann man auch einen fertigen Jagertee. Somit muss nur der Tee gemacht werden und dann 2cl-4cl vom Jagertee dazugeben.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

1 Tasse

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 2 Minuten

Ruhezeit

ca. 3-5 Minuten

Kochzeit

ca. 3-5 Minuten

Fertigstellung

ca. 7 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Herzoginkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

600g Kartoffeln, mehligkochend

75g Butter

1 Eigelb

1 Ei

1/4 TL Muskat

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln schälen, halbieren und im Salzwasser für 20-25 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.

Schritt 2: Mit den Gewürzen, der Butter und den Eiern vermengen und glattrühren.

Schritt 3: In eine Spritzflasche mit Sternaufsatz füllen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in kreisförmig Herzoginnenkartoffeln spritzen.

Schritt 4: Im Backofen für 25 Minuten goldbraun backen.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 30 Herzoginnenkartoffeln

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 50 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Lamm - Lammlachs Sous Vide



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

Lammlachse

1 TL Öl

frischer Thymian

Anleitung Rezept

Die Lammlachse in Öl und Thymian marinieren und in einen Vakuumbbeutel verschweißen. Im Wasserbad bei 59 Grad für 2 Stunden Sous Vide garen. Anschließend abtupfen und in einer heißen Pfanne kurz scharf auf beiden Seiten anbraten und servieren.

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd 59°C Celsius (Wasserbad)	Einstellungen Sous Vide Garer
Schwierigkeit leicht	Menge -

Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 120 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 135 Minuten

Basis-Dips - Curry Dip



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 Becher Schmand
1 EL Creme Fraiche
1 EL Aprikosenmarmelade
1-2 TL Currypulver
Salz
1/2 TL Tafelessig
1 EL Olivenöl

Anleitung Rezept
Alle Zutaten miteinander vermischen und im Kühlschrank mind. 30 durchziehen lassen.

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit -	Menge für 5-8 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 30 Minuten	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Basis-Dips - Harissa Joghurt Dip

Zutatenliste & Informationen

Zutaten



Zutaten

Zutaten

- 1/4 Zitrone den Saft davon
- 6 EL griechischer oder Naturjoghurt
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Harissapaste

Anleitung Rezept

Alle Zutaten miteinander vermischen und im Kühlschrank mind. 30 durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
-	für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 30 Minuten	ca. 35 Minuten

Backen -Brot & Brötchen - Pita Brot



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 500g Mehl Typ 550
- 300g kaltes Wasser
- 12g Salz
- 10g frische Hefe
- 20g Olivenöl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen. In einem Gefäß das Wasser mit der Hefe und dem Olivenöl auflösen. Nun die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und verrühren. Daraus einen geschmeidigen Teig herstellen. Das geht am besten in dem man 5 Minuten mit der Hand knetet, den Teig zu einer Kugel formt und unter einem Handtuch 5 Minuten ruhen lässt und dann nochmal für 5 Minuten knetet. Den Teig dann anschließend in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt für 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen.

Schritt 2: Ist er der Teig gut aufgegangen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 Stücke je 100g teilen. Kugeln formen und gut bemehlt, mit einem Tuch abgedeckt, 30 Minuten gehen lassen. Danach mit einem Nudelholz zu kleinen Fladen ausrollen. Nochmal abgedeckt für 15 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3: Ofen auf 250°C° Unter- und Oberhitze vorheizen. Es muss ein Blech im Ofen auf der untersten Schiene sein, das Blech muss richtig heiß werden. Ist das Blech heiß, legen wir die Fladen auf das Blech. Die Teigfladen gehen wie ein Ballon auf. Etwa 5 Minuten backen. Bei der Hälfte der Zeit kurz die Pitas wenden.

📦 Einstellungen

Ofen
250° Celcius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
schwer

Menge
8 Stk

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Kochzeit
ca. 5 Minuten

Ruhezeit
ca. 120 Minuten

Fertigstellung
ca. 155 Minuten

Basis-Dips - Hummus



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen 400g
- 2 EL Tahina (Sesampaste)
- 1 Zitrone den Saft
- 4 Knoblauchzehen, gepresst
- 2 EL Kreuzkümmelpulver (Cumin)
- 1 Chilischote
- 1 EL Currypulver
- Salz und Pfeffer, weißer
- 1/4 TL Paprikapulver, rosenscharf
- 2 EL Rapsöl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kichererbsen seihen und die Flüssigkeit aufbewahren. Die Kichererbsen mit der Tahina, dem Knoblauch, dem Zitronensaft, der Chilischote, dem Curry, etwas Salz und 2 EL Cumin in den Mixer geben. Die aufgefangene Flüssigkeit und 3 EL Öl dazugeben und mixen, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit weißem Pfeffer, Salz, Cumin und Zitronensaft abschmecken. Abgedeckt mindestens 1 Stunde ruhen lassen. Vor dem Servieren noch etwas Rosenpaprika mit Öl vermischen und den Hummus draufgeben. Mit frisch aufgebackenem Fladenbrot servieren.

📦 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
-

Schwierigkeit
leicht

Menge
für 5-8 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
ca. 60 Minuten

Fertigstellung
ca. 75 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Falafel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

200g Kichererbsen (Dose)

1 Scheibe Toastbrot

3 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1/2 Bund Petersilie

2 TL Korianderpulver

2 TL Cumin

Salz und Pfeffer

1 TL Backpulver

2 EL Mehl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Brot zerkleinern. Zwiebel und Knoblauch schälen und grob schneiden. Petersilie waschen und die Blättchen abzupfen. Alles mit den Kichererbsen im Mixer fein zerkleinern. Das Püree mit Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer und Salz abschmecken und mit Mehl und Backpulver verrühren. Aus dem Teig walnussgroße Bällchen formen.

Schritt 2: Das Öl zum Frittieren erhitzen (170 Grad). Die Falafel darin portionsweise 4 - 5 Minuten goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

170° Celcius

Einstellungen

Friteuse/Topf mit Pflanzenfett

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 16-18 Stück

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Backen - Brot & Brötchen - Fladenbrot mit Sesam und Schwarzkümmel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

500g Mehl, backstarkes Typ 550

10g Salz

10g Olivenöl

7g Zucker

1/2 Würfel Hefe oder 1 Pck. Trockenhefe

360 ml Wasser

1 Ei mit Wasser gemischt

Sesam

SchwarzkÄ¼mmel

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten (ohne Eiwassermischung und Sesam/SchwarzkÄ¼mmel) vermengen und einen Teig herstellen. Abgedeckt mit etwas Ä¼ in einer SchÄ¼ssel fÄ¼r 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Schritt 2: Den Teig danach auf eine bemehlte ArbeitsflÄ¼che kippen und in jeweils ca. 400g schwere Portionen teilen. Vorsichtig die Teiglinge in eine einigermaÄ¼en ovale Form bringen OHNE zuviel Gas aus den Teiglingen auszutreiben. Bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

Schritt 3: Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen. Jetzt mit den Fingerspitzen tief eindrÄ¼cken ein paar LÄ¼schel eindrÄ¼cken und mit Sesam sowie SchwarzkÄ¼mmel bestreuen. Noch einmal 20 Minuten ruhen lassen.

Schritt 4: In den auf 250 Ä¼C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 7 - 9 Minuten backen nicht lÄ¼nger.

🗄 Einstellungen

Ofen

250Ä¼ Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

2 groÄ¼e Fladenbrote

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 140 Minuten

Fertigstellung

ca. 160 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Ricotta Gnocchis in Salbeibutter



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten Gnocchis

220gÄ¼ Ricotta

200gÄ¼ Mehl

1 Ei

50gÄ¼ Parmesan

etwasÄ¼ Salz und Pfeffer

Zutaten Salbie Butter

150g Butter

1 Handvoll Salbei

1 Prise frischer weiÄ¼er Pfeffer

1/2 TL Meersalz

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten in eine SchÄ¼ssel geben, gut vermischen und zu einem Teig verkneten. Zu fingerdicken Rollen formen, in kleine StÄ¼cke schneiden und bemehlen. Mit einer Gabel etwas eindrÄ¼cken und zur Seite stellen. Wasser mit Salz zu kochen bringen und die Gnocchis darin kochen bis diese an der OberflÄ¼che schwimmen. FÄ¼r die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne leicht

anbräunen. So entsteht die sogenannte Nussbutter. Den Salbei dazugeben und mit Salz und Pfeffer wärzen und die fertigen Gnoochis darin schwenken. Auf einem Teller geben und mit etwas frischem Parmesan servieren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

hohe Hitze

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Basis-Soßen und Jus - Senf Sahne Soße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

200ml Sahne

1/2 EL Tomatenmark

2 EL mittelscharfer Senf

1 kleine Zwiebel

1 EL Butter

1 Knoblauchzehe

200ml Rinderfond

100ml Weißwein

Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebel schälen und in Würfeln schneiden. In einer Pfanne mit 1 Knoblauchzehe und 1 EL Butter anschwitzen. Danach das Tomatenmark und den Senf dazugeben und leicht anbraten für 2 Minuten. Mit dem Wein ablöschen und einkochen für 5 Minuten.

Schritt 2: Mit der Brühe und der Sahne auffüllen und für 15 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 5-8 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 25 Minuten

Backen -Kleingebäck - Monster Cup Cakes



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

2 Eier
150g Zucker
1 Pck Vanillezucker
125 Å l neutrales
75g saure Sahne
200g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
50g gemahlene HaselnÅ½sse
250g Puderzucker
75 Doppelrahm FrischkÅ½se
1 TL Zitronensaft
blaue Lebensmittelfarbe
24 Schokoladenaugen bzw. 100g weiÅ½e Schokolade und 24 braune Schokolinsen
12 Kekse nach Wahl
12 BackpapierfÅ¼rmchen
Backpapier
Spritzbeutel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Eier, Zucker, Vanillezucker, Å l und saure Sahne mit einem Mixer verquirlen. Mehl, NÅ½sse und Backpulver vermengen und unter den Teig rÅ¼hren.

Schritt 2: In eine Muffinform die PapierfÅ¼rmchen geben. Im vorgeheizten Ofen 20-25 Minuten backen und anschlieÅ½end auskÅ¼hlen lassen.

Schritt 3: Die weiÅ½e Schokolade im Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel umfÅ¼llen. Auf Backpapier 24 runde kleine Kreise fÅ¼r die Augen machen (etwas grÅ¼Å½er als die Schokolinsen).

Schritt 3: Puderzucker, FrischkÅ½se und Zitronensaft mit dem Schneebesen glatt rÅ¼hren. Mit der Lebensmittelfarbe blau rÅ¼hren. Muffins fÅ¼r den Keks im Mund einschneiden. Blaues FrischkÅ½setopping mit einem Spritzbeutel fransenartig aufspritzen. Die Augen anbringen und kalt stellen.

Einstellungen

Ofen

150Å° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

12 StÅ¼ck

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 20-25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50-55 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Lauchgemüse



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1 Stange Lauch

200ml Rinderfond

400ml Sahne

Salz

Muskat

Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Lauch gleichmäßige Ringe schneiden und waschen.

Schritt 2: In einer Pfanne ohne Öl und Fett den Lauch leicht anbraten für 2 Minuten. Anschließend mit der Brühe sowie der Sahne auffüllen. für 5 Minuten weiter kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Hauptspeise - Rind - Mini Frikadellen (Fleischpflanzerl)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

500g Hackfleisch, gemischt

1 Zwiebel

1 Ei

1 Brötchen

1 TL Salz

1 TL Senf mittelscharf

1 TL Paprikapulver

3 TL Petersilie, getrocknet, gestrichen

1/2 TL Maggi

Semmelbrösel

2 EL Butterschmalz

2 EL Parmesan

1/2 TL Majoran getrocknet

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das BrÄtchen in Wasser einweichen. Die Zwiebel schÄhlen und in feine WÄrfel schneiden. Das Ei, die Zwiebeln, den Parmesan und die GewÄrte zum Hackfleisch geben und gut mit den HÄnden vermengen

Schritt 2: Das eingeweichte BrÄtchen sehr gut ausdrÄcken, zur Hackmasse geben und wieder gut unterheben. Abschmecken. Kleine golfgroÄe BÄllchen formen und auf einer mit SemmelbrÄsel bedeckten Schale durchrollen.

Schritt 3: Eine Pfanne mit Butterschmalz stark erhitzen und die Frikadellen kurz auf allen Seiten scharf anbraten und anschlieÄend ca. 15 Minuten schwacher Hitze fertig braten.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

-

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

leicht

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Pizza - Pizza vom Blech mit Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

(Zutatenliste Pizzateig)

Frische Tomaten 4 StÄ¼ck

1 EL getrockneter Oregano

1/2 TL Meersalz

1/2 TL getrockneter Basilikum

2 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

geriebener KÄse wer mÄ¼chte (Gouda oder fÄ¼r die leichtere Variante etwas Parmesan)

5 EL passierte Tomaten

📖 Anleitung Rezept

Hinweis: Der Pizzastein sollte 1 Stunde vorher in den Ofen bei voller Hitze.

Schritt 1: Den Teig zubereiten wie hier (Zutatenliste Pizzateig) beschrieben.

Schritt 2: Die Tomaten achteln. In einem Topf die kleingeschnittenen Zwiebeln anbraten. Die Tomaten und das passierten Tomaten dazugeben. Aufkochen und 10 Minuten weiterkÄ¼cheln lassen. Mit den GewÄ¼rzen abschmecken.

Schritt 3: Die TomatensoÄe durch einen Sieb geben und versuchen nur das Wasser zu entfernen. Den Pizzateig ausrollen und mit der Tomatenpaste bestreichen. Darauf nun die in Ringe geschnittenen Zwiebeln und den in feine Scheiben geschnittene Knoblauch verteilen.

Schritt 4: Wer möchte kann nun noch geriebenen Käse darauf verteilen (Gouda oder fÄ¼r die leichtere Variante etwas Parmesan). Die Pizza auf dem Pizzastein 7 Minuten backen.

☐ Einstellungen

Ofen

250° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 5-10 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 - 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 60-120 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Rahmschuxen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

ZutatenTeig

75g frischer Sauerteig (gibt es zu kaufen)

1 TL Salz

230g Dinkelmehl, 630

120g Roggenmehl, 1150

50g Weizenmehl, 550

320ml Wasser, lauwarmes

1/2 WÄ¼rfel frische Hefe

Belag

200g Käse, gerieben

Salz und Pfeffer

1 TL Paprikapulver edelsÄ¼Ä

1 Bund FrÄ¼hlingzwiebeln

400g Schmand

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Hefe, das Salz und das lauwarne Wasser in eine SchÄ¼ssel geben und 5 Minuten stehen lassen. Die Mehle mit dem Sauerteig und der Hefemischung zu einem seidigen Teig verkneten (3 Minuten kneten 1 Minuten ruhen lassen nochmal 3 Minuten kneten). Den Teig zu einer Kugel formen und unter einem feuchten Handtuch ca. 30 min abgedeckt ruhen lassen.

Schritt 2: Den Teig anschlieÄ¼nd in 8 Teiglinge schneiden. Jedes TeigstÄ¼ck schleifen und mit dem Nudelholz zu langen Ovalen ausrollen. Diese auf ein Backblech legen.

Schritt 3: Alles nochmal abdecken. Die Zutaten fÄ¼r den Belag (nur den Käse nicht) verrÄ¼hren. Gut mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Dann den Belag gleichmÄ¼Ùig auf den Teiglingen verteilen, dabei den Rand rundherum frei lassen. Den Käse darauf verteilen und nochmal abgedeckt fÄ¼r 10 Minuten gehen lassen.

Schritt 4: Den Backofen auf 220°C vorheizen. Die Schuxen ca. 20 min backen und mit den FrÄ¼hlingzwiebeln garniert servieren.

☐ Einstellungen

Ofen 220° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit schwer	Menge 8 Teiglinge

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 150 Minuten

Vorspeise -Suppen - Lachs Kartoffel Lauch Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Zutaten
3 große Kartoffeln mehligkochend
50g Butter
1 Stange Poree
400ml Gemüsefond
300ml Wasser
1 Schuss Weißwein
200ml Sahne
4 EL frischer Dill, gehackter
2 Stangen Frühlingszwiebeln
200g frischer Lachs
1 Zwiebel

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Den Lauch in Ringe schneiden und waschen. Die Kartoffeln schälen und in Würfeln schneiden. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Dill hacken, zur Seite stellen. In zerlassener Butter die Kartoffeln, die Zwiebel und den Poree leicht anbraten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond und das Wasser dazugeben und alles 30 Min. kochen lassen.</p> <p>Schritt 2: Mit dem Pürierstab grob pürieren. Den Lachs in mundgerechte Stücke schneiden und zu der Suppe geben, mit der Sahne auffüllen und noch einmal 5 Min. ziehen lassen. Mit Dill bestreut servieren.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd -	Einstellungen Herd
Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
-----------------	--

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 35 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Spaghetti Cacio e Pepe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Zutaten
500g Spaghetti
frischer grober schwarzer Pfeffer
200g frisch geriebener Parmigiano Reggiano aus Pompeano
Salz für die Spaghetti

Anleitung Rezept
Schritt 1: Zuerst die Spaghetti in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen.
Schritt 2: Während die Spaghetti kochen den Pecorino fein reiben und in eine Schüssel geben. Schritt 3: 1 kleine Kelle des Kochwassers zum Käse geben und danach die gekochten Spaghetti ebenfalls in die Schüssel mit dem Käse untermischen. Auf einen Teller geben und mit dem frischen geriebenen Pfeffer servieren.

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd hohe Hitze	Einstellungen Herd
Schwierigkeit leicht	Menge für 4-6 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 15 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Italienische Gnocchis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Zutaten Gnocchis
500g Kartoffeln, vorwiegend fest kochend
250g Mehl
100g Hartweizengrieß
etwas Salz
Zutaten Soße
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200ml Sahne
75g Parmesan

1 EL Basilikum, gehackt

etwas Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Die Kartoffeln gar kochen, diese sollten nicht zerfallen. Noch heiß schälen und durch eine Presse drücken. Mit Mehl, Grieß und Salz vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Bei Bedarf etwas Mehl hinzugeben. Den Teig etwas ruhen lassen. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen und in kleine Stücke schneiden. Mit einer Gabel andrücken oder einfach so lassen. In siedendem Salzwasser gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Zwiebel würfeln. Die Zwiebel in etwas Öl glasig anbraten. Den Knoblauch pressen und hinzugeben. Alles verrühren, dann mit Sahne ablöschen. 50g des geriebenen Parmesans in die Sauce rühren und schmelzen lassen, dann die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi mit in die Pfanne geben, mit der Sauce vermengen und kurz heiß werden lassen. Auf einem Teller mit etwas frischem Basilikum und frischen Tomaten servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

hohe Hitze

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Backen -Brot & Brötchen - Kaiserbrötchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten Vorteig

100g Weizenmehl Typ 550

65g lauwarmes Wasser

7g frische Hefe

Zutaten Hauptteig

Vorteig

230g Weizenmehl Typ 550

65g Weizenmehl Typ 1050

165ml lauwarmes Wasser

7g Salz

9g frische Hefe

2g Backmalz

Anleitung Rezept

Schritt 1 - Vorteig: Zunächst bereitet man den Vorteig zu. Dazu schüttet man Mehl und Wasser in eine Schüssel, bröckelt die Hefe hinein und verrührt das Gemisch am besten mit einem Löffelstiel oder einer Gabel, damit der Teig nicht komplett an den Fingern klebt. Klappst du das rühren nicht mehr so gut, muss man kneten. Ungefähr 5 Minuten sollte der Teig von Hand geknetet werden, bevor man die Schüssel abdeckt und für 1,5 Stunden ruhen lässt.

Schritt 2 - Hauptteig: Nachdem der Vorteig ausreichend lange geruht hat, kümmert man sich um den Hauptteig. Um sich die Knetarbeit zu erleichtern, sollte man zu einer Küchenmaschine greifen (Tipp: Bosch MUM5, die für

private Zwecke völlig ausreicht). Mehl, Salz, Backmalz und den Vorteig gibt man jetzt in die Rührschüssel der Knetmaschine. Die Hefe lässt man im lauwarmen Wasser auf (einfach ins Wasser brühen und mit einem Löffel ca. eine Minute umrühren) und schüttet das Hefewasser ebenfalls in die Rührschüssel. Alle Zutaten knetet man jetzt für ca. 7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig. Am Ende des Knetvorganges sollte sich so gut wie kein Teig mehr am Schüsselrand befinden. Jetzt rollt man eine Schüssel ganz leicht ein, wischt diese mit etwas Küchenpapier aus und lässt den Teig darin abgedeckt für 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen. Dann portioniert man den Teig in 8 Stücke zu je 75-80 g. Dies geht am besten mit einer Teigkarte.

Schritt 3 - Formen: Nun nimmt man den ersten, abgewogenen Teigling und schleift ihn rund so dass die Teigoberfläche etwas Spannung bekommt. Jetzt dreht man den Teigling um, so dass der Schluss nach oben zeigt und drückt mit dem Handrücken eine Rille rein. Dann kommt der etwas kniffligere Teil und es ist doch lediglich nur ein Bewegungsablauf. Man faltet jetzt das eine Ende zum anderen Ende, drückt diese mit den Fingerspitzen feste zu und zieht sie zu sich zurück. Automatisch ergibt sich so eine ovale Form und der Schluss liegt dadurch auch automatisch unten. Das wiederholt man mit den restlichen Teiglingen und lässt diese jetzt für 45 Minuten auf Backpapier unter einem Tuch abgedeckt ruhen. Eine andere Variante ist eine Faltechnik aus der Backerei man kann sich dazu ein Video anschauen einfach danach im Internet suchen -> "Kaiserbrötchen falten".

Schritt 4 - Vorheizen und Backen: Jetzt ist es Zeit, den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorzuheizen. Optimal wäre es, wenn ein rechteckiger Pizzastein vorhanden wäre. Ansonsten tut es auch ein Backblech. Falls man die Methode wie oben beschrieben genutzt hat müssen die Teiglinge noch eingeschnitten werden falls die Faltechnik genutzt wurde müssen die Brötchen natürlich nicht mehr eingeschnitten werden und dann befeuchtet man diese gut mit Wasser. Nachdem der Stein die 45 Minuten vorgeheizt hat und der Teig gegangen ist zieht man das Backpapier mit den Teiglingen auf den heißen Stein (oder Blech) auf die mittlere Schiene und kippt noch etwas Wasser (ca. 2cl) in den Ofen damit ordentlich Dampf entsteht. Die Teiglinge werden jetzt 5 Minuten bei 250 °C angebacken, die Temperatur auf 220 °C runtergeregelt und anschließend weitere 15 Minuten zu Ende gebacken.

🗪 Einstellungen

Ofen

250 °Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

8 Stück

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 165 Minuten

Fertigstellung

ca. 215 Minuten

Backen -Brot & Brötchen - Mehrkornbrot



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

500g Dinkelmehl Vollkorn

1 TL Salz

200g Körner nach Wahl

1 Würfel frische Hefe

500 ml Wasser, lauwarm

1 EL Butter

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten außer Hefe in einen Behälter geben und kurz mischen. Die Hefe in lauwarmes Wasser brühen, umrühren und kurz ruhen lassen. Nun alles mit einem Rührgerät vermischen. Eine Kastenbackform einfetten. Den Teig direkt in die vorbereitete Form geben. Bei 200°C ohne Vorheizen ca. 1 Stunde backen. Nach dem Backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen
200°C Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
leicht

Menge
1 Brot

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 10 Minuten

Kochzeit
ca. 60 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 70 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Frischer Spinat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

- 500g frischer Blattspinat (großer Beutel)
- 100ml Sahne
- 1 Prise frischer Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Schuss Weißwein
- 1 Prise Salzflöcken
- 2 Stangen Frühlingszwiebeln

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Vom Spinat die zu dicken Stängel entfernen und danach den Spinat waschen. Knoblauch und Zwiebel sehr fein hacken. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden.

Schritt 2: Butter in einem Topf erhitzen die Zwiebel und den Knoblauch leicht andünsten. Den Spinat und die Frühlingszwiebeln dazugeben und direkt mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Ebenfalls kurz danach die Sahne dazufügen. 3-4 Minuten köcheln lassen bis der Spinat in sich einfällt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und direkt servieren

🗄 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd
-

Einstellungen
-

Schwierigkeit
leicht

Menge
für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 5 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 20 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Rote Bete Carpaccio



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten Dressing

4 EL $\frac{1}{4}$ Biskernöl

3 EL Balsamico

$\frac{1}{2}$ TL Honig

1 TL Senf

Salz und Pfeffer

1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

Zutaten Rote Beete

2 frische Knollen rote Beete

2 Stangen Frühlingszwiebeln

1 EL Creme Fraiche

evtl. Pinien-, Walnuss- oder Sonnenblumenkerne

📖 Anleitung Rezept

Rohe Rote Beete-Knollen in Salzwasser ca. 40 Minuten kochen. In der Zwischenzeit die Dressing Zutaten in einer kleinen Schüssel mit einander verrühren und zur Seite stellen. Die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden und ebenfalls zur Seite stellen. Die rote Beete aus dem Salzwasser nehmen abschrecken, schälen und in dünne Scheiben hobeln/schneiden. Auf einem Teller überlappend verteilen mit dem Dressing gut beträufeln. Mit den Frühlingszwiebeln und einem Klacks Creme Fraiche servieren. Wer möchte kann ebenfalls noch geröstete Pinien-, Walnuss- oder Sonnenblumenkerne darüber geben.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

hohe Hitze

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 40 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 55 Minuten

Hauptspeise - Schwein - Cevapcici

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten



Zutaten

500g Hackfleisch, vom Rind oder gemischt

1 TL, gestr. Salz

1/2 TL, gestr. Paprikapulver, rosenscharf

2 TL, gestr. Paprikapulver, edels

1 Knoblauchzehe, gepresst

1/4 TL Cumin gemahlen

1/4 TL Korianderpulver

1/4 TL Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen

1 TL, gestr. Oregano, gerebelt

1/4 TL, gestr. Thymian, gerebelt

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Mit feuchten Händen 10 gleichmäßige Röllchen formen. In die Pfanne erhitzen und die Cevapcici darin von allen Seiten gleichmäßig braun braten. Herausnehmen und heiß servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe bis mittlere Hitze

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Kohlrabi Gemüse



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

2 Kohlrabis

1 Zwiebel

100 ml Gemüsesfond

1 EL Butter

200 ml Sahne

Salz und Pfeffer

Muskat

evtl. 1 TI Mehl mit etwas Wasser

Anleitung Rezept

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Kohlrabis schälen und in Stifte schneiden. Die Zwiebelwürfel in 1 EL Butter glasig anschwitzen. Kohlrabi zugeben. Salz, Pfeffer, Muskat, 100 ml Gemüsesfond und 200 ml Sahne zugeben. Bei mittlerer Hitze ohne Deckel ca. 20 Minuten kochen. Die Sauce evtl. abbinden mit 1 TL Mehl in wenig Wasser aufgelöst unterheben.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
mittlere Hitze	Herd
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Kohlrabi Carpaccio



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Zutaten
1/2 Kohlrabi
2 EL Rapsöl
frischer Pfeffer
Chiliflocken
1 EL Meerrettich
2 EL Zitronensaft
2 EL glatte Petersilie
1 Prise Salzflöcken

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Öl, Zitronensaft und Meerrettich in einer Schüssel zusammen verrühren. Die Pinienkerne auf mittlerer Hitze ohne Öl oder Butter in einer Pfanne leicht anrösten.</p> <p>Schritt 2: Den Kohlrabi mit einem Gemüseschäler in sehr dünne Scheiben schneiden (man muss durchschauen können sobald man die Scheiben gegen ein Licht hält). Nun die Scheiben in der Marinade einlegen und 30 Minuten ziehen lassen. Anschließend auf einem Teller Scheibe für Scheibe anrichten und mit frischem Pfeffer, Chiliflocken und Salzflöcken sowie der Petersilie und den Pinienkerne anrichten.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
mittlere Hitze	Herd
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 5 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 30 Minuten	ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Gebratener Reis (Nasi Goreng)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 200g Hähnnerbrust in Scheiben geschnitten
- 2 Eier, leicht verquirlt
- 1 Handvoll Karotten, kleingeschnitten
- 1 kleine Zwiebel, rot
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Lauchzwiebel, in Ringe geschnitten
- Pfeffer und Salz
- 1 Chilischote, in Ringe geschnitten
- 2 EL Sojasauce
- 140g Reis
- etwas Sesamöl
- 100g Erbsen TK
- 200g Champignons

Anleitung Rezept

Den Reis kochen und über Nacht im Kühlschrank lagern. Die Zwiebel, die Champignons und den Knoblauch kurz anbraten, das Fleisch dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und braten. Das verquirlte Ei unter gelegentlichem Rühren braten und dann mit den restlichen Zutaten in der Pfanne mischen. Die Erbsen und die Karotten untermischen und nochmals 4 Min. braten. Nun den Reis dazugeben. Mit der Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen und alles gut mischen. Zum Schluss noch die Lauchzwiebel und die Chili dazugeben. In einer kleinen Schüssel mit etwas Sesamöl garniert servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 8 Stunden

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 8 Stunden

Hauptspeise - Beilagen - Bärlauch Semmelknäuel

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 6 altbackene Brötchen
- 2 EL Petersilie, gehackte
- 15 g Butter
- 1 Zwiebeln, fein gehackt
- 250 ml Milch



3 Eier
Salz und Pfeffer, aus der Mühle
wer möchte etwas Muskat
2 EL Bärlauchpesto

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Brötchen in kleine Würfel schneiden.

Schritt 2: Die gehackte und gewaschene Petersilie sowie die Zwiebel in der Butter kurz anschwitzen, keine Farbe annehmen lassen, dann mit den Brötchenwürfeln mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbräsel einrühren, kein Mehl verwenden. 1-2 EL Bärlauchpesto dazugeben. (hier geht es zum Bärlauchpesto Rezept ([Bärlauchpesto](#)))

Schritt 3: Mit nassen Händen tennisballgroße Knäckel formen und in der siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Flüssigkeit (Salzwasser oder Brühe) in 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd hohe Hitze	Einstellungen Herd
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 50 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Nusszopf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

500g Weizenmehl (405)
250ml Milch, lauwarme
50g Zucker
21g Hefe, 1/2 Würfel
75g Butter, weiche
1 TL Salz
1 Ei
1/2 EL Zitronenschale

Füllung

100g Haselnüsse, gemahlen
100g Rohrzucker
100g Bräsel
100 ml Milch
1/2 TL Zimt
1 TL Kakaopulver

Glasur

Milch

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1 - Teig: Milch leicht erwärmen Zucker und Hefe dazugeben und alles zusammen gut verrühren. Zitronenschale und Ei dazugeben und gut verquirlen. Diese Flüssigkeit zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz hinzufügen und verkneten. Abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Schritt 2 - Füllung: In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel miteinander vermischen und so viel heiße Milch dazugeben bis eine streichbare Masse entstanden ist.

Schritt 3 - Teig: Den Teig nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Auf den Teig nun die Füllung geben und komplett bis zu den Kanten verstreichen. Nun den Teig von der längeren Seite her aufrollen. Nun die Rolle auf ein Backblech legen und mit einem Messer von der Mitte der Rolle zu 1 Ende durchschneiden. Das gleiche von der anderen Seite machen die Mitte sollte jedoch noch zusammenhängen. Somit habt ihr nun einen Teig der in der Mitte noch eine Verbindung hat und 4 Stränge (je 2 die von der Mitte aus losgehen.) Diese Stränge verkreuzt ihr nun miteinander. Erst auf der einen Seite dann auf der anderen Seite. Die Enden jeder Seite werden unter den Teig gefaltet. Falls das nicht verständlich ist schaut euch einfach ein Video dazu an :).

Schritt 4 - Backen: Backofen auf 200°C Celsius Ober- und Unterhitze, vorheizen. Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit auf 180 Grad herunterschalten.

Schritt 5 - Glasur: Während der Nusszopf backt kühlt ihr die Glasurzutaten miteinander vermischen und sobald der Zopf fertig gebacken ist diesen aus dem Ofen nehmen und direkt die Glasur darauf verstreichen. Anschließend abkühlen lassen und genießen.

📦 Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

1 Nusszopf

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

ca. 120 Minuten

Fertigstellung

ca. 195 Minuten

Basis-Dips - Bärlauchpesto



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

100g Bärlauch, frisch

50g Pinienkerne

50g Pecorino oder Grana Padano

100 ml Olivenöl kaltgepresst

1 TL Pfeffer

½ TL Salz

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten - außer Olivenöl - in den Mixer geben und mixen. Olivenöl zugeben und nochmals pürieren. In, ein mit kochendem Wasser ausgespülten, Schraubglas mit Olivenöl bedeckt füllen. So ist das Pesto im Kühlschrank wochenlang haltbar.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 250g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Backen -Brot & Brötchen - Schwäbisches Bauernkrustenbrot



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Mehlbrätel

50g Roggenmehl 1150

200 g Wasser (70°C)

Hauptteig

250g Mehlbrätel

600g Weizenmehl 1050

200g Dinkelmehl 1050

150g Roggenmehl 1150

300ml Wasser

250g Buttermilch

20g Salz

20g Hefe

20g Apfelessig

20g Honig

Brotgewürz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zutaten für das Mehlbrätel miteinander vermischen und über Nacht abgedeckt stehen lassen.

Schritt 2: Nun alle Zutaten in einer Teigknetmaschine 15 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Anschließend den Teig mit Gefolgie abgedeckt 2 Stunden gehen lassen.

Schritt 3: Den Teig in 2 gleich große Stücke teilen und zu runden Broten ausformen. Diese auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals 10 Minuten gehen lassen. Für die Kruste sollten die Brotkugeln mit den Einschnitten nach oben zeigen.

Schritt 4: Bei 250°C Umluft einschalten, nach 25 Minuten auf 180°C zurückschalten, danach noch einmal 35 Minuten fertig backen.

🗄 Einstellungen

Ofen 250Â° auf 180Â° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit schwer	Menge 2 Brote

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 60 Minuten
Ruhezeit ca. 8 Stunden	Fertigstellung ca. 10 Stunden

Backen -Brot & Br tchen - Seelen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Zutaten
1kg Mehl Type 550
40g frische Hefe
20g Salz
600 ml Wasser
1 EL K�mmel

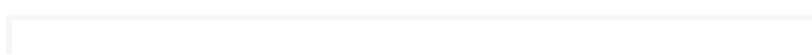
📖 Anleitung Rezept
Die frische Hefe im Wasser auflösen. Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten und anschlie�nd 60 Minuten abgedeckt ruhen lassen. Den Teig immer wieder anfeuchten damit der nicht austrocknet. Den Backofen auf 240 Â°C Ober-Unterhitze vorheizen. Den Teig nun zu etwa 15 x 30 cm breiten Strängen formen. Die Teiglinge nun auf ein gefettetes Blech setzen und die Oberfläche mehrfach einschneiden, zugedeckt noch mal gehen lassen, Teilinge mit Wasser bepinseln und mit groben Salz und K�mmel bestreuen. Eine Schale Wasser in den Backofen stellen und für 20 - 25 Minuten backen. Herausnehmen und abgedeckt auskühlen lassen.

🗄 Einstellungen	
Ofen 240Â° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit schwer	Menge für 6 Seelen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 25 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 115 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Papas arrugadas con mojo

Zutatenliste & Informationen





Zutaten

Papas Arrugadas

- 1kg Drillinge
- 250g grobes Meersalz

Rote Mojo Sauce

- 2 rote Chilischoten
- 2 rote Paprika
- 6 Knoblauchzehen
- 40g Balsamico, hell
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Salz
- 2 TL Paprika rosenscharf
- 1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
- 40g Öl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Kartoffeln waschen, mit Schale in einen Topf geben und komplett mit Wasser bedecken. Meersalz darüber streuen, aufkochen und ca. 30 Minuten zugedeckt garen. Nachdem die Kartoffeln auf kleiner Flamme gar gekocht sind, gießt man das Wasser komplett ab und stellt die Kartoffeln zurück auf den Herd. Man schaltet den Herd auf kleine Stufe zurück und lässt die Kartoffeln jetzt ausdampfen, so dass die restliche Flüssigkeit im Topf und an den Kartoffeln verschwindet. Dabei mehrmals am Topf rütteln, denn die Kartoffeln sollen ja von allen Seiten trocken werden und nicht anbrennen. Wenn das restliche Wasser komplett verdampft ist, bildet sich eine dünne Salzsicht auf den Kartoffeln und sie werden etwas runzelig.

Schritt 2: Chilischoten entkernen und in Streifen schneiden. Paprika grob würfeln, Knoblauch grob hacken, mit Chilistreifen und Essig fein pürieren. Öl langsam hinzugeben, bis die Masse gebunden ist. Mit Zucker, Salz, Paprika und Kreuzkümmel abschmecken und Sauce zu den Kartoffeln servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

-

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise - Pizza - Knoblauch Pizzabrot



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Pizzateig

- 400g Mehl Typ 550
- 100g Grieß, Hartweizen
- 1/2 Würfel Hefe
- 320 ml Wasser, lauwarm
- 2 TL Salz
- 4 EL Olivenöl

Knoblauchmischung

10 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
100ml Olivenöl
evtl. etwas Pizzagewürz

Anleitung Rezept

Hinweis: Der Pizzastein sollte 1 Stunde vorher in den Ofen bei voller Hitze.

Schritt 1: Den Teig zubereiten wie hier ([Zutatenliste Pizzateig](#)) beschrieben.

Schritt 2: Den Knoblauch fein hacken und mit Olivenöl vermischen etwas Salz und Pfeffer dazugeben.

Schritt 3: Den Teig ausrollen (Runde Pizza ca.26-30 cm Durchmesser) auf der Pizza die Knoblauchmischung verteilen. Die Pizza nun zusammenklappen wie eine Calzone. Nochmals auf der Pizza Oberseite 2-3 EL Knoblauchmischung verreiben.

Schritt 4: Die Pizza auf dem Pizzastein 7 Minuten backen. Anschließend zu Streifen schneiden und servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

maximale Stufe

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

für ca.2 Pizzen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 7 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 97 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Mandarinen Sahnetorte



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

100g weiche Butter

270g Zucker

3 Eier

115g Mehl

1 TL Backpulver

14 Blatt Gelatine

500g Joghurt

180ml Zitronensaft

400g Sahne

480g Aprikosen (Dose)

50g Puderzucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Ofen auf 180 Grad Celsius vorheizen. Butter und 110g Zucker cremig rühren. Eier unterheben. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren. Den Teig in einer gefetteten Springform (26cm) etwas 20 Minuten backen.

Schritt 2: 9 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen. Mit Joghurt, 160g Zucker, sowie 120ml Zitronensaft gut verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Saft auffangen. Den Teigboden mit einem Ring umlegen und die Hälfte des Obst und Joghurt darauf verteilen. 1 Stunde kühlen lassen.

Schritt 3: 5 Blatt Gelatine einweichen, auflösen, Rest Obst präparieren. Mit 60ml Zitronensaft und aufgefangenem Saft auf 400ml auffüllen. Puderzucker und Gelatine unterrühren. Auf der Torte verteilen und nochmals 2 Stunden kühlen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

180° Celcius

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

1 Torte

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 3 Stunden

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 230 Minuten

Getraenk -Smoothies und Säfte - Zitronenlimonade



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Wasser mit Kohlenensäure

5 frische Bio Zitronen

3 EL Zucker

2-3 Handvoll Eiswürfel

frische Minze

📖 Anleitung Rezept

Die frischen Zitronen durch eine Presse in den Mixer geben. 3 EL Zucker dazugeben. Den Mixer bis zum Rand mit Eiswürfel füllen und anschließend mit Wasser mit Kohlenensäure auffüllen. Anschließend alle Zutaten mixen bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde. Garnieren mit frischen Zitronenscheiben und etwas frischer Minze.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 500ml

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Grillsaison -Dutch Oven - Pulled Chicken Dutch Oven



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Utensilien

Dutch Oven

12 Briketts

feuerfeste Handschuhe

Zutaten

1,2kg Hähnchenbrustfilet

500g passierte Tomaten Dose

400g stückige Tomaten Dose

1 rote und 1 Gelbe Paprikaschote

1 Bund Frühlingszwiebeln

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

4 EL The Barbecue Sauce

2 EL Olivenöl

1 EL Tomatenmark

0,5 TL Chipotle Chili Pulver

1/2 TL Salz

6 EL BBQ Dry Rub (Magic Dust)

1 rote Chilischote mit Kernen

Anleitung Rezept

Hinweis: Eine Anleitung für den Dutch Oven findet ihr hier ([Magazinbeitrag Dutch Oven](#))

Schritt 1 - Brustfilet: Die Filets mit dem BBQ Dry Rub marinieren und in einer Pfanne mit dem Öl anbraten, bis die Außenseite schön gebräunt ist. Zur Seite stellen

Schritt 2 - Kochvorbereitung: Die Briketts anfeuern und durchglühen lassen bis diese komplett weiß sind.

Schritt 3 - Kochen: Alle Zutaten, bis auf die Frühlingszwiebeln, in den Dutch Oven geben und den Deckel schließen. Nun 6 Briketts unter den Dutch Oven legen sowie 6 Briketts auf den Deckel legen und das ganze 2 Stunden kochen lassen. Ab und an den Deckel mit einem feuerfestem Handschuh öffnen und umrühren. Falls etwas Flüssigkeit fehlt kann mit Bier, Cola, Wasser oder Fonds etwas aufgefüllt werden.

Schritt 4 - Fertigstellung: Nachden 2 Stunden die Brustfilets aus der Sauce nehmen und mit 2 Gabeln das Fleisch "pullen", also zu streifen zerrupfen. Das Fleisch danach wieder in den Topf geben und umrühren. Mit den, in Ringe geschnittenen, Frühlingszwiebeln garnieren und servieren. Das Pulled Chicken kann nun auf Brioche Buns oder in Taco Shells gegessen werden. Oder einfach pur genießen mit frischem Salat.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

indirekte Hitze

Einstellungen

Dutch Oven

Menge

für 8-10 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 120 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 150 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Salzkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

5 große Kartoffeln

2 EL Salz

Wasser

1 handvoll Petersilie

Anleitung Rezept

Schritt 1: Ein Topf mit Wasser und 2 EL Salz zum kochen bringen.

Schritt 2: Während das Wasser aufheizt die Kartoffeln schälen und vierteln oder achteln. Sobald das Wasser kocht die Kartoffel in den Topf geben und nach ca. 15-20 Minuten aus dem Wasser nehmen. Mit Petersilie garnieren und servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

höchste Stufe

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15-20 Minuten

Fertigstellung

ca. 20-25 Minuten

Vorspeise -Salate - Weißer Bohnensalat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1 Dose Bohnen, weiße

1 große Zwiebel

2 Tomaten

½ Bund Basilikum

1 EL Essig

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Die weißen Bohnen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abwaschen. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Die Tomaten fein würfeln. Basilikum waschen und fein hacken.

Bohnen, Zwiebelstreifen, Tomatenwürfel und Basilikum vermischen. In einer Schale Essig mit Öl, Salz und Pfeffer vermischen und darüber den Salat geben und vermengen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Hauptspeise - Rind - Boeuf Bourguignon



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1 ½ kg Rindfleisch

1 Flasche Rotwein

400ml Rinderfonds

250g Schalotte(n)

½ TL Salz und Pfeffer

1 Bouquet Garné der Provence

1 Knoblauchzehe

1 Möhre

400g kleine Champignons

📖 Anleitung Rezept

Das Fleisch in große Würfel schneiden und im heißen Öl kräftig anbraten. Nun nach und nach den Wein hinzugeben und einkochen lassen. Salzen und pfeffern und die Kräuter dazugeben. Nun mit dem Fonds auffüllen und ca. 2 Stunden auf kleiner Flamme kochen lassen. Zwischenzeitlich die Schalotten schälen. Schalotten anbraten. Knoblauch in Scheiben dazugeben. Die Möhren in mundgerechte Stücke schneiden und mit den Champignons zu den Zwiebeln geben und alles ca. 20 Minuten dünsten. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit das Gemüse in den Topf geben. Kräuter entfernen. Falls die Sauce zu dünn ist, mit etwas Speisestärke und etwas von der Sauce binden. Dazu Salzkartoffeln reichen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 120 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 150 Minuten

Basis -Dips - Volkers beste Aioli



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
500g Mayonnaise
1 Handvoll frische Petersilie gehackt
1/2 TL Zucker
1 Prise Meersalz
1 Prise frischen Pfeffer
1 EL mittelscharfer Senf
1 EL Worcestershiresauce
1 EL weißer Balsamico
4 Knoblauchzehen

Anleitung Rezept
Alle Zutaten in einem Messbecher geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Konsistenz mixen.
Hinweis: wer möchte kann auch gerne die Mayonnaise selbst herstellen. Hier geht es zum Rezept für die Mayonnaise einfach den Knoblauch weglassen und schon ist die Mayo fertig.

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge für 300g Aioli

Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit ca. 30 Minuten	Fertigstellung ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Pizza - Focaccia italiana

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Zutaten Teig
1 Pck. Trockenhefe
500ml Wasser
1/2 TL Zucker
2 TL feines Meersalz



3 EL Pizzagewürz bzw. Oregano, Thymian, Basilikum, Pfeffer, Majoran,

Knoblauchgranulat, Bohnenkraut, Zwiebelgranulat, Paprikaflocken

700g Mehl Typ 550

Zutaten Belag

1 frische Tomate

grobes Meersalz

frischer Thymian und Rosmarin

Olivenöl

Anleitung Rezept

Schritt 1: die Hefe und den Zucker im lauwarmen Wasser 10 Minuten aufweichen lassen.

Schritt 2: Anschließend das Salz und das Pizzagewürz zum Mehl geben und vermengen. Nun das Mehl zur Hälfte mit dem Wasser vermischen. Danach die andere Hälfte des Mehl dazugeben und mit nassen Händen kneten. Nicht zu viel der Teig sollte flüssig sein, kein fester Teig. Nun für 4 Stunden abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt 3: Auf ein Backblech Backpapier legen und Öl darauf verteilen. Den Teig mit nassen Händen darauf geben und so auseinander ziehen das zum Schluss ein 2 cm hoher Teig auf dem Backblech liegt. Etwas Öl auf den Teig geben und gut darauf verteilen. Mit dem Finger nun den Teig etwas eindrücken. Die Tomaten waschen, schneiden und in den Teig drücken. den frischen Thymian und Rosmarin ebenfalls auf den Teig geben

Schritt 4: Im Ofen nun für ca. 35 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

200°C Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 240 Minuten

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Fertigstellung

ca. 300 Minuten

Vorspeise -Suppen - Pfifferlings Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

300g frische Pfifferlinge

Salz und Pfeffer

frische Petersilie

50ml Weißwein

650ml Gemüsebrühe

200ml Sahne

100g Butter

2TL Mehl

2 Knoblauchzehen gepresst

2 Schalotten

1 weiße Zwiebel

Anleitung Rezept

Schritt 1: die Pfifferlinge mit einem Pinsel säubern und 1 Handvoll davon zur Seite legen. Die Petersilie waschen und klein schneiden, ebenfalls zur Seite legen.

Schritt 2: Die Pfifferlinge, die Zwiebeln und den Knoblauch grob schneiden und in der Butter anschwitzen. Dann das Mehl dazugeben und kurz umrühren. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Nun die Gemüsebrühe dazugeben und alles auf kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3: Nun die Suppe pürieren und nochmal 5 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die restlichen ganzen Pfifferlinge in Butter anbraten. Die Sahne in die Suppe geben und in einem tiefen Teller geben. Die angebratenen Pfifferlinge darauf verteilen und mit Petersilie garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

kleine Stufe

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-5 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Vorspeise - Suppen - Kartoffelsuppe mit Würstchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1 kg Kartoffeln vorwiegend festkochend

Salz und Pfeffer

Muskat

1000 ml Gemüsebrühe

50 g Butter

1 Knoblauchzehen gepresst

1 weiße Zwiebel

1 Stange Lauch

2 Karotten

4 Würstchen

1/2 TL Majoran

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln, die Karotten, die Zwiebel und den Knoblauch schälen. Lauch sehr gut waschen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch pressen. Alles zusammen im Topf in der Butter andünsten. Mit Brühe auffüllen und 40 Min kochen lassen. Direkt die Würste dazugeben. Würstchen in Scheiben schneiden und zur Seite stellen.

Schritt 2: Ein Teil der gewürfelten Kartoffeln, Karotten und des Lauchs herausnehmen. Den Rest pürieren. Falls die Suppe zu dick ist mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe verdünnen. Das Gemüse und die Würstchen wieder in die Suppe geben und für weitere 5 Minuten köcheln lassen. Mit Petersilie garnieren und servieren.

📦 Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Mamas Käsekuchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Boden

200g Mehl 405

80g Zucker

80g Butter

1 Ei

1/2 Pck. Backpulver

Füllung

500g Quark

400ml saure Sahne

400ml Sahne

2 Pck. Vanillepudding

3 Eier

200g Zucker

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Schritt 2 - Boden: Die weiche Butter mit Zucker, Zucker, einer Prise Salz und dem Ei schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig in eine gefettete Kuchenform (28 cm) streichen.

Schritt 3 - Füllung: Für die Füllung den Zucker mit Eigelb schaumig rühren. Puddingpulver, Sahne, Saure Sahne und den Quark unterheben. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Nun auf den Teigboden verteilen und im vorgeheizten Backofen auf der untersten Einschubleiste ca. 75 Minuten backen. Abschließend ca. 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen nachziehen lassen.

📦 Einstellungen

Ofen

160°C Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

1 Käsekuchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 75 Minuten
Ruhezeit 60 Minuten	Fertigstellung ca. 105 Minuten

Hauptspeise -Lamm - Feta Lammröllchen mit Käsebrisspalten, Limetten Knoblauch Dip und schwedischen Kartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Feta-Röllchen
Salz und Pfeffer
1 rote Paprika
Feta-Käse
Kräuterbutter
Olive Öl
2 Lammlachse
Limetten Dip
(Zutaten)
Käsebrisspalten
(Zutaten)

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1 - Lammröllchen: Das Lammfleisch waschen, trocken tupfen, längs halbieren, plattieren und anschließend salzen und pfeffern. Die Paprika und den Feta in Streifen schneiden. Fleischscheiben mit der Kräuterbutter bestreichen, darauf je 1 Streifen Paprika- und Feta legen und einrollen. In einer Pfanne erhitzen und die Röllchen darin rundherum bei mittlerer bis starker Hitze 10 Minuten braten.</p> <p>Schritt 2 - Dip: (Limetten Dip)</p> <p>Schritt 3 - Käsebrisspalten: (Käsebrisspalten)</p>

Einstellungen	
Ofen 160°C Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 35 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Käsebrisspalten aus dem Ofen

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 Hokaidokürbis



4 Knoblauchzehen
100ml Rapsöl
1 TL Kreuzkümmel
1/2 TL Paprikapulver
2 TL Majoran
1 TL Currypaste rot
Salz und Pfeffer
1/4 TL Thai Currypulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Hokkaido gründlich waschen. Den Kürbis nun längs halbieren und entkernen. Anschließend in Spalten schneiden. Den Knoblauch pressen. Aus dem Knoblauch den Gewürze und den Öl ein Marinade machen. Die Kürbisspalten in der Marinade wenden.

Schritt 2: Alles in eine Auflaufform gegeben und im Backofen bei 200 Grad Celsius Umluft etwa 25 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

160°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Basis-Dips - Limetten Knoblauch Dip



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

50ml Sahne
2 Knoblauchzehen
1/2 Limette den Saft
200g Schmand
Salz und Pfeffer
Limettenabrieb
etwas frischen Dill

Anleitung Rezept

Schritt 1: Knoblauch schälen. Von der Limetten den Abrieb in eine Schüssel geben sowie den Saft der Limette. Den Knoblauch pressen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Im Kühlschrank ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Grill

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit	Menge
leicht	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Vorspeise - Suppen - Chili Kokos Kürbiscreme Suppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 Hokaidokürbis 800g
1 rote Chilischote
1 Stück frischer Ingwer
2 TL Koriandersamen
2 EL Öl
500ml Gemüsebrühe
1 Dose Kokosmilch (400 ml)
1 EL Limettensaft
Salz und Pfeffer
Kürbiskerne

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Den Kürbis schälen und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Chilischoten waschen und mit den Kernen in Ringe schneiden. Den Ingwer, Knoblauch, Zwiebeln schälen und klein schneiden.</p> <p>Schritt 2: Die Koriandersamen leicht anrösten und anschließend in einem Mörser grob zerstoßen. Das Öl in einem Topf erhitzen und den Kürbis, Knoblauch, Zwiebeln, Chili und Ingwer darin kurz andünsten. Mit der Brühe und der Kokosmilch auffüllen und auf mittlerer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen.</p> <p>Schritt 3: Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren, mit Limettensaft und Salz und Pfeffer abschmecken. Den gerösteten Koriander auf die Suppe garnieren und servieren.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
mittlere Stufe	Herd
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 25 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 40 Minuten

Vorspeise -Salate - Feldsalat mit Senf Honig Dressing und Pistazien



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Salat

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Pck. Pistazien (ungesalzen)
- 1 Feldsalat

Dressing

- 50 ml Olivenöl
- 2 TL Senf (mittelscharf)
- 2 TL Honig
- 20 ml Balsamico
- Salz und Pfeffer
- frischer Dill und Petersilie

Anleitung Rezept

Schritt 1: Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden, den Knoblauch schälen und pressen. Die Pistazien leicht ohne Öl und Fett in einer Pfanne anrösten. Den Salat waschen und alles zur Seite stellen.

Schritt 2 - Dressing: Alle Dressing Zutaten in gut cremig verrühren. Den Salat mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und dem Dressing mischen. Zum Schluss die Pistazien und den Dill darüber geben und servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Hauptspeise -Frühstück - Armer Ritter (deftig)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Ei
- 100ml Milch
- 4 Scheiben Toastbrot/Baguette
- 40g Butter
- Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Ei schaumig schlagen und danach die Milch und die Gewürze dazugeben. Beide Brotseiten in der Eimischung einweichen. Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne schmelzen lassen und Brotscheiben für ca. 2 Min. pro Seite goldbraun anbraten.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

mittlere Stufe

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 4 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 9 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Makhani Hähnchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 750g Hähnchenbrustfilet
- 150 g Cashewkerne, ungesalzen
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Zitronensaft
- 100g Tomatenmark
- 150g Joghurt
- 50g Butter
- 1 Zwiebel
- ½ TL Kardamompulver
- 1 TL Chiliflocken
- Salz und Pfeffer
- 400g Tomaten, gehackt, aus der Dose
- 150 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Sahne

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Cashewkerne mit dem Currypulver in einer Pfanne bei schwacher Hitze 3 Minuten trocken rösten. Die Cashewkerne zusammen mit Knoblauch, Essig, Tomatenmark und Joghurt in einem Mixer pürieren. Die Paste mit dem Fleisch in einer Schüssel vermischen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen, besser über Nacht.

Schritt 2: In einem großen Topf die Butter zerlassen. Zwiebel, Zimt, Salz und Kardamom bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten andünsten, bis die Zwiebel weich ist. Das Fleisch mit der Marinade dazugeben und 10 Minuten kochen lassen. Die Chiliflocken, gehackte Tomaten aus der Dose und die Gemüsebrühe dazugeben und aufkochen lassen. Die Sahne dazugeben, in einen Rührtopf umschütten und 45 Minuten im Ofen backen lassen. Dazu passt wunderbar Basmati Reis oder Naan Brot.

🗄 Einstellungen

Ofen

160° Celcius

Grill

~

Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten
Ruhezeit 60 Minuten	Fertigstellung ca. 125 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Pommesgewürz



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
120g Salz	
15g Zucker	
30g Paprikapulver	
8g Currypulver	
4g Tomatenpulver	
📖 Anleitung Rezept	
Schritt 1: Alle Zutaten mischen.	
🛠️ Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getränk-Heiß getränke - Eierlikör Kakao

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
3 El Eierlikör	
eine Prise Zimt	
100 ml heißes Wasser	
200 ml heiße Milch	
1/2 Pkg Vanillezucker	
2 TL Kakaopulver	



Schlagsahne

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Kakaopulver und den Vanillezucker in eine Tasse geben und mit heißem Wasser auffüllen. So lange rühren bis sich alles aufgelöst hat. Nun die heiße Milch und den Zimt hinzu geben und nochmals mischen. Nun den Eierlikör unterrühren und frischer mit Sahne als auch Schokoladensoße garnieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 2 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Vorspeise -Salate - Caesar Salad



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Salat

1 Kopf Römersalat

3 Scheiben Toastbrot

2 Knoblauchzehen

Butter

Dressing

2 Knoblauchzehen

4 Sardellenfilets aus dem Glas

1 Ei

2 TL Senf (Dijon)

1/2 Zitrone, Saft

150 ml Rapsöl

evtl. Wasser um das Dressing flüssiger zu machen

Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Römersalat waschen, trocken schleudern, in mundgerechte Stücke schneiden und beiseite stellen.

Schritt 2 - Dressing: Alle Zutaten für das Dressing, bis auf das Öl, in einen hohen Becher geben und mit dem Pürierstab mixen. Nun nach und nach das Öl langsam unter ständigem Mixen dazugeben, bis eine cremige Creme entstanden ist. Nun mit Wasser mischen. Die Konsistenz sollte ähnlich einer dickflüssigeren Sahne sein.

Schritt 3 - Croutons: Das Toastbrot entrinden, in kleine Würfel schneiden und in heißem Öl mit Knoblauch rundum zu krossen Croutons braten.

Schritt 3 - Anrichten: Die Sauce $\frac{1}{4}$ ber den Salat geben, alles gut vermischen und den Salat mit reichlich geriebenem Parmesan und den Croutons bestreut servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Hauptspeise -Kalb - Cordon Bleu



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

6 Kalbsschnitzel (oder Schweineschnitzel aus der Oberschale)

6 Scheiben Käse, Emmentaler

1 Ei

6 Scheiben Kochschinken

Salz und Pfeffer

Mehl

Semmelbrösel

Butterschmalz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kalbs- oder Schweineschnitzel zwischen Frischhaltefolie legen und plätten. Eine Scheibe Käse in 1 Scheibe Schinken einwickeln und anschließend auf das Schnitzel geben und zuklappen. Salzen, pfeffern. Etwas Mehl auf einen Teller geben, in einem tiefen Teller das Ei verquirlen und auf einen weiteren Teller die Semmelbrösel geben. Nun die Cordon Bleus in Mehl wenden, durch das Ei ziehen und anschließend mit den Semmelbrösel panieren.

Schritt 2: Butterschmalz in einer Pfanne stark erhitzen, die Temperatur etwas herunterschalten und die Schnitzel von jeder Seite ca. 4 Minuten goldbraun braten.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe Stufe

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 8 Minuten

Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 28 Minuten
--------------------------	---

Hauptspeise -Vegetarisch - Linsen Curry



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
4 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Möhre
200ml Kokosmilch
400ml Gemüsebrühe
300g Linsen
2 EL Butter
2 TL Currypulver
1/2 TL Kreuzkümmel
1 TL Kurkumapulver
Salz und Pfeffer
4 Kartoffeln

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Den Knoblauch, die Möhre, die Kartoffeln und die Schalotten schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Butter erhitzen den Knoblauch, die Schalotten, die Kartoffeln und Möhren kurz darin anschwitzen. Dann Linsen, Curry, Kurkuma und Kreuzkümmel dazugeben und auch kurz mit anschwitzen. Danach mit der Gemüsebrühe ablöschen und alles kurz aufkochen lassen. Die Kokosmilch dazugeben, etwas salzen und pfeffern und alles ca. 30-40 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.</p>

Einstellungen						
<table border="0"> <tr> <td>Ofen ~</td> <td>Grill ~</td> </tr> <tr> <td>Herd mittlere Stufe</td> <td>Einstellungen Herd</td> </tr> <tr> <td>Schwierigkeit mittel</td> <td>Menge für 4-6 Personen</td> </tr> </table>	Ofen ~	Grill ~	Herd mittlere Stufe	Einstellungen Herd	Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen
Ofen ~	Grill ~					
Herd mittlere Stufe	Einstellungen Herd					
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen					

Zeiten				
<table border="0"> <tr> <td>Vorbereitung ca. 15 Minuten</td> <td>Kochzeit ca. 30-40 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Ruhezeit keine</td> <td>Fertigstellung ca. 45-55 Minuten</td> </tr> </table>	Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 30-40 Minuten	Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 45-55 Minuten
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 30-40 Minuten			
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 45-55 Minuten			

Nachspeise -Kalte Desserts - Svens Zitronencreme

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
500g Quark
1 Pck Vanillepudding
Zucker
2-3 Zitronen



2 Eier

1 Vanilleschote

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Vanillepudding nach Anleitung zubereiten.

Schritt 2: Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und beiseite stellen. Das Vanillemark, Eigelb und 50g Zucker mit einem Mixer cremig schlagen. Anschließend den Quark unterheben. Den kalten Pudding nun ebenfalls dazugeben. Nun den Zitronen Abrieb und den Saft der Zitronen untermischen. Nun noch mit Zucker abschmecken es soll nicht zu sauer und nicht zu süß werden. Nach dem Abschmecken nun noch vorsichtig dein Eischnee unterheben.

Schritt 3: in passende GefäÙser füllen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

60 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Spinat mit Tomaten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 Knoblauchzehen

2 Pck. frischer Spinat

Salz und Pfeffer

1 Pck. Cherrytomaten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Knoblauch schälen und in feiner Scheiben schneiden. Vom Spinat die dickeren Stielenden entfernen und den Spinat waschen. Tomaten ebenfalls waschen. In einer Pfanne etwas Öl mit Butter erhitzen und den Knoblauch andünsten. Die Tomaten und den Spinat dazugeben und 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

mittlere Stufe

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-4 Personen

 **Zeiten**

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

0 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Vorspeise - Suppen - Karotten (MÃ¶hren) Cajun Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 Knoblauchzehen

2 Zwiebeln

5 Karotten

2 große Kartoffeln

1 EL Cajun Gewürzmischung

Salz und Pfeffer

200ml Sahne

750 ml Gemüsebrühe

Anleitung Rezept

Schritt 1: die Karotten und Kartoffeln schälen und grob schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls grob schneiden.

Schritt 2: In einem Topf Butter erhitzen und das ganze Gemüse darin andünsten. Cajun Gewürzmischung sowie Salz und Pfeffer etwas anrösten.

Schritt 3: Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 45 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen. Alles pürieren und mit Sahne auffüllen und nochmals auvermischen.

Hinweis: Wer keine Cajun Gewürzmischung hat kann sie selbst herstellen aus:

½ EL Thymian, getrocknet

½ EL Pfeffer, schwarzer, gemahlen

½ EL Zwiebelpulver oder Zwiebelsalz

½ EL Cayennepfeffer

½ EL Kreuzkümmelpulver

1 EL Majoran, getrocknet

1 EL Knoblauchpulver

1 EL Chiliflocken

1 EL Salz

1 EL Paprikapulver rosenscharf

1 EL Paprikapulver edelsüß

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

mittlere Stufe

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 55 Minuten

Basis-Soupen und Jus - Pilzrahmsoupe klassisch

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Packung frische braune Champignons

1 kleine Zwiebeln

400ml Sahne



250ml GemäßsebrÄ¼he

Salz und Pfeffer

Butter

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebel in kleine WÄ¼rfel schneiden und die Pilze trocken putzen und in Scheiben schneiden.

Schritt 2: In einer Pfanne Butter erhitzen und die ZwiebelstÄ¼cke darin andÄ¼nsten. Pilze dazugeben und mit braten fÄ¼r 5 Minuten auf mittlerer Hitze.

Schritt 3: Mit der GemÄ¼sebrÄ¼he auffÄ¼llen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Sahne auffÄ¼llen und weitere 30-40 Minuten einkochen lassen bis die gewÄ¼nschte Konsistenz erreicht ist. Die SoÄ¼e soll dickflÄ¼ssiger sein wie ein flÄ¼ssiger Brei. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 55 Minuten

Vorspeise -Suppen - Maronen Cremesuppe

🔪 Zutatenliste & Informationen



🛒 Zutaten

400g Maronen, gekocht und geschÄ¼lt

2 kleine Zwiebeln

400ml Sahne

750ml GemÄ¼sebrÄ¼he

Salz und Pfeffer

Muskatnuss

Butter

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebel in kleine WÄ¼rfel und die Maronen in grobe StÄ¼cken schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die ZwiebelstÄ¼cke darin andÄ¼nsten. Maronen dazugeben und mit dem Fond auffÄ¼llen.

Schritt 2: Auf kleiner Flamme 25 Minuten kochen lassen. Dann die Sahne dazugeben und weitere 15 Minuten kÄ¼cheln lassen. AnschlieÄ¼nd die Suppe pÄ¼rieren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Grill

~

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 40 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 50 Minuten

Vorspeise - Suppen - Schwäbische Linsensuppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
250g Linsen
750ml Gemüsebrühe
1 Zwiebel
Spätzle
1 Karotte
100g Bauchspeck
Salz
1-2 EL Weißweinessig
6 Bockwürste
Butter
1 große mehligkochende Kartoffel

📖 Anleitung Rezept
<p>Hinweis: Die Linsensuppe kann gut vorbereitet werden dazu nur den Essig nicht in die Suppe geben sondern erst kurz vor dem Servieren.</p> <p>Schritt 1: Linsen gut abwaschen. Zwiebel und Karotten schälen und in feine kleine Würfel schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen und die Zwiebeln und Karottenwürfel sowie den Speck im ganzen leicht anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Nun die Linsen dazugeben und bei mittlerer Hitze für 30 Minuten köcheln lassen (ohne Deckel). Nach 10 Minuten kann die geriebene Kartoffel dazu gegeben werden.</p> <p>Schritt 2: Die Würstchen klein schneiden und 10 Minuten vor Kochende dazugeben. Sobald die Linsen gar sind mit den Gewürzen abschmecken und den Essig unterrühren. Die Spätzle nach Packungsbeschreibung kochen und in die Suppe geben oder separat servieren.</p>

🗪 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
mittlere Stufe	Herd
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Champignons Antipasti



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 2 frische Tomaten
- 2 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- frischer Basilikum
- 1 Packung frische braune Champignons

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Tomaten achteln, Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Champignons trocken putzen. Basilikum waschen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Champignons darin anbraten für ca. 5 Minuten. Danach die Tomaten dazugeben und leicht andröckeln. Nun den Knoblauch hinzugeben und für weitere 5 Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf einem Teller servieren und mit dem Basilikum garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Blaues Kartoffelpüree



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1kg Blaue Kartoffel (Vitelotte) ungeschält
- 150g Butter
- 1 TL Muskatnuss frisch gerieben
- 1 TL Salz
- 50ml Milch

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffel schälen und im kochenden Wasser für 25 Minuten garen. Anschließend abgießen und wieder in den Topf gießen. Die Butter dazugeben und schmelzen lassen. Die Milch dazugeben und mit einem Handrührer sehr fein quirlen. Mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd hohe Stufe	Einstellungen Herd
Schwierigkeit leicht	Menge für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 25 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Backen -Kleingebäck - Honig Lebkuchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
600g Mehl
250g Puderzucker
200g Butter
6 EL Honig
2 EL Kakaopulver
3 Eier
1 Pck. Backpulver
1 TL Lebkuchengewürz

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und über Nacht kalt stellen. Den Teig ca. 4 mm dick ausrollen und beliebige Figuren ausstechen. Bei 150°C ca. 7 Minuten backen. Die noch warmen Lebkuchen mit verquirltem Eiweiß bestreichen. In einer verschließbaren Dose aufbewahren. Ab und an mal schauen das die Lebkuchen nicht doch hart werden. Falls dies der Fall sein sollte einfach einen halben Apfel in die Box geben und nach einem Tag wieder herausnehmen.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 150°C Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober - Unterhitze
Schwierigkeit leicht	Menge ca.20-30 Stück

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 7 Minuten
Ruhezeit 8 Stunden	Fertigstellung ca. 8 Stunden

Basis -Dips - Joppie Soße

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten



150ml Rapsöl
1 EL Curry-Ketchup
2-3 Spritzer Maggi
2 TL Zucker
1 TL Currypulver
1 TL Senf mittelscharf
2 Eigelb
1 Gewürzgurke
1 Zwiebel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten, mit Ausnahme des Öls in ein hohes Gefäß geben und kurz pürieren. Nun das Öl nach und nach dazugeben unter ständigem pürieren. Die Konsistenz sollte einer Mayo gleich kommen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 200ml

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Backen -Kleingebäck - Maria Theresia Taler



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

150g Mehl
1/2 TL Backpulver
125g Butter
80g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
150g gema. Haselnüsse
250g Marzipan Rohmasse
100g Puderzucker
1 Glas Johannesbeer
1 Pck. Kuvertüre zartbitter
ungesalzene Pistazien zur Deko

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl und Backpulver vermischen, mit der Butter, den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig etwa 4mm dick ausrollen und ca. 3-4 cm große runde Plättchen ausstechen. Diese bei 180° in etwa 7-10 Min hell ausbacken und anschließend auskühlen lassen.

Schritt 2: Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und in derselben Größe und Anzahl ausstechen. Das Gelee glatt rühren und damit

je ein Plätzchen bestreichen, eine Marzipanscheibe auflegen und mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre bestreichen. Mit den Pistazien dekorieren und auskühlen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen
180° Celcius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
schwer

Menge
ca. 35-40 Stück

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Kochzeit
ca. 10 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 40 Minuten

Backen -Kleingebäck - Wespennester



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

200g Mandelblättchen

150g Puderzucker

100g Zartbitterschokolade

2 Eiweiße

1 Prise Salz

1 Prise Zimtpulver

1 Prise Kardamompulver

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Mandelblättchen in einer Pfanne gleichmäßig leicht anrösten. Mit 3 EL Puderzucker bestäuben und karamellisieren lassen. Auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen und anschließend grob zerkleinern.

Schritt 2: Den Backofen auf 150°C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Schokolade fein reiben. Die Eiweiße mit dem Salz und restlichem Puderzucker steif schlagen. Die Mandeln, Schokolade und Gewürze vorsichtig unterheben.

Schritt 3: Mit 2 Teelöffel kleine Baiser-Häufchen auf das Blech setzen und im Ofen für ca. 15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen
150° Celcius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
mittel

Menge
ca. 35-40 Stück

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 15 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 35 Minuten

Vorspeise -Suppen - Scharfe Thai Paprika Tomaten Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 TL rote Thai Curry Paste

1 TL Thai Curry Pulver

Salz und Pfeffer

2 Zwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 TL Tomatenmark

1 TL mittelscharfer Senf

3 getrocknete Chilischoten

1 große Kartoffel

1 grüne und 1 gelbe Paprika

400ml Dose Kokosmilch

200ml Sahne

700ml Gemüsebrühe

Anleitung Rezept

Hinweis: Zwiebel, Kartoffeln und Knoblauch schälen und in grobe kleine Würfel schneiden. Paprika und Tomaten waschen und grob zerkleinern. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die rote Thai Curry Paste, Senf, Thai Curry Pulver und Tomatenmark für 1 Minute anbraten. Nun die Zwiebeln und den Knoblauch ebenfalls für 1 Minute braten. Das restliche Gemüse dazugeben und erneut für 2 Minuten mitkochen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Schritt 2: Nun die Kokosmilch und die Sahne dazugeben sowie ein paar getrocknete Chilis. Die Suppe für 30 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schritt 3: Die Chilis herausnehmen und mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Die Suppe durch ein Sieb geben und anschließend wieder im Topf für nochmals 15 Minuten köcheln lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise -Suppen - Wirsing Cremesuppe

Zutatenliste & Informationen



🛒 Zutaten

- 700ml Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Kartoffel
- 1 Wirsing
- 1 TL Curry

📖 Anleitung Rezept

Hinweis: Zwiebel, Kartoffeln und Knoblauch schälen und in grobe kleine Würfel schneiden. Wirsing klein schneiden und waschen. In einem Topf die Butter erhitzen und darin die Zwiebeln und den Knoblauch für 1 Minute braten. Das restliche Gemüse dazugeben und erneut für 2 Minuten mitkochen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Schritt 2: für 30 Minuten kochen lassen. Die Sahne dazugeben.

Schritt 3: Mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Dominostein Torte



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 200g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 6 Eier
- 200g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 1 Prise Salz
- 2 EL Kakaopulver
- 1 TL Lebkuchengewürz
- 400g Marzipanrohmasse
- 450g Aprikosenkonfitüre
- 1 Dose Aprikosen
- 2 Pck. Agar Agar
- 2 Becher Kuchenglasur zartbitter
- Dominosteine für die Deko

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Eier trennen. Eigelb mit etwas Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter das Eigelb heben. Mehl mit Backpulver, Salz, Kakaopulver und Lebkuchengewürz vermischen und unter die Eimasse rühren.

Schritt 2: Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In eine Springform (28cm) den Teig hineingeben und ca. 30 Minuten backen, auskühlen lassen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den untersten Boden wieder in die Springform geben.

Schritt 3: In der Zwischenzeit den Marzipan in zwei Stücke teilen, je auf die Größe der Springform ausrollen und einen auf den ersten Boden legen.

Schritt 4: Die Aprikosen abgießen und mit der Konfitüre fein pürieren. Anschließend mit Agar-Agar in einem Topf aufkochen und unter Rühren 5-10 Minuten köcheln lassen. Anschließend gut auskühlen lassen. Die Hälfte auf die Marzipanschicht verstreichen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5: Einen weiteren Tortenboden darauf geben. Die 2te Marzipanschicht auf den Boden legen und mit der restlichen Aprikosenmasse bestreichen und wieder für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Schritt 6: Den dritten Boden darauf geben. Kuchenglasur erwärmen und über die Torte gießen. Abkühlen lassen. Mit den Dominosteinen die Torte verzieren.

📋 Einstellungen

Ofen

180° Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

1 Kuchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 90 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Stunden

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 3 Stunden

Nachspeise -Warme Desserts - Gebackener Käse mit Nüssen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

250g Brie oder Camembert rund am Stück

frischer Thymian

2 Knoblauchzehen

1 Prise Salz

1 Prise frischer Pfeffer

1/2 TL Honig

1 handvoll Walnüsse

1 handvoll Pekannüsse

2 EL Olivenöl

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Knoblauch schälen und pressen. 2 EL Olivenöl mit 1 Prise Salz und Pfeffer sowie dem Knoblauch vermischen. Die Walnüsse und Pekannüsse grob zerkleinern und mit etwas Honig mischen. Den frischen Thymian waschen und die Blätter zupfen.

Schritt 2: Den Käse auf ein Backblech mit Backpapier geben und den Käse 4x (achteln) leicht einschneiden. Das Knoblauchöl in die Einschnitte pressen. Den Käse für 5 Minuten im Ofen backen. Die Nüsse auf den Käse geben und weitere 5 Minuten backen. Anschließend den Käse aus dem Ofen nehmen mit dem Thymian dekorieren und heiß servieren. Dazu passt Baguette oder ein frisches Brot.

Einstellungen

Ofen

200° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Vorspeise -Salate - Winterlicher Salat mit rote Beete und gebackenem Ziegenkäse



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Dressing

(Zutaten)

Ziegenkäse

1 Ziegenkäserolle

etwas Öl

Salat

1 handvoll Walnüsse

1 Zwiebel

1 rote Beete (gekocht)

1 Pck. Pinienkerne

1 Pck. Feldsalat

etwas frischen Dill

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Salat waschen und zur Seite stellen. Die rote Beete in dünne Scheiben schneiden. Die Walnüsse grob zerkleinern. Die Zwiebel schälen. Den Dill waschen und klein zupfen. Die Zwiebeln fein würfeln. Die Pinienkerne leicht ohne Fett/Öl anrösten.

Schritt 2: Den Ziegenkäse mit etwas Öl bestreichen und im Ofen bei 200°C Ober/Unterhitze für 5 Minuten backen.

Schritt 3 - Dressing: In der Zwischenzeit das Dressing zubereiten.

Schritt 4: Den Salat mit dem Dressing anmachen. Auf den Salat den gebackenen Ziegenkäse geben und mit etwas Dill dekorieren.

Einstellungen

Ofen 200° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 5 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Wild - Eingelegter Rehrücken (ausgelegt Sous Vide) mit gefällter Camembert Birne, Wildsauce und Röstis



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Rehrücken
1 Rehrücken am Knochen
1 L Buttermilch
700ml Rotwein, trocken
30g Wildgewürz
Wildsauce
2 EL Butterschmalz
2 Becher Creme fraiche
500ml Wildfond oder Gemüsefond
250ml Rotwein, trocken
1 Möhre
6 Wacholderbeeren
1 große Knoblauchzehe
2 große Zwiebeln
Salz und Pfeffer
frischer Thymian
100g Knollensellerie
100g Petersilienwurzel
Röstis
Salz und Pfeffer
Butterschmalz
4 EL gestrichen Mehl
2 Eier
1kg Kartoffeln, festkochend
gefällte Birne
4 Birnen
Piment d'espelette
150g Camembert
1 Pck. Pinienkerne
1/2 TL Honig

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1 - Rehrücken einlegen: 1 Tag zuvor den Rehrücken auslegen und die Knochen sowie das überschüssige Fleisch und Fett aufbewahren. Den parierten Rehrücken in einer Beize aus Buttermilch, Rotwein und Wildgewürz einlegen. Das Fleisch sollte vollkommen mit Flüssigkeit bedeckt sein im Kühlschrank über Nacht ruhen.</p>
<p>Schritt 2 - Rehrücken Sous Vide: Den Rehrücken aus der Beize nehmen, trocken tupfen und mit Rosmarin sowie Thymian vakuumieren. Nun für 2</p>

Stunden bei 58 Grad im Wasserbad ziehen lassen.

Schritt 3 - Wildsauce: Die Knochen und das überschüssige Fleisch vom Vortag sehr kräftig für 5 Minuten in einem großen Topf braten. Dann die Zwiebeln, Karotten, Petersilienwurzel, Knollensellerie und Karotten dazugeben und weitere 3 Minuten mit braten. Dann die Creme Fraiche ebenfalls in den Topf geben und mitbraten bis die Creme leicht braun wird. Nun mit Wein ablutschen nach 2 Minuten mit der Brühe auffüllen. Alles mit einem Schneebesen fein schlagen. In diese Soße kommen jetzt Thymian, die Wachholderbeeren und der Knoblauch. Das Ganze darf nun für mindestens 2 Stunden bei leicht erhöhter Hitze köcheln. Evtl. mit Speisestärke oder Mehl binden.

Schritt 4 - gefüllte Birne: Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und abkühlen lassen. Den Camembert mit Salz, Pfeffer und 1/2 TL Honig vermengen und abschmecken. Die Birnen waschen, halbieren und das Kernhaus mit einem Löffel entfernen. Die Birnen auf ein Backblech setzen. Mit der Käsemasse füllen und im Backofen bei 200 Grad Ober-Unterhitze für 10 Minuten backen. Mit den Pinienkerne sowie dem Schnittlauch dekorieren. Mit Piment d'espelette bestreuen und servieren.

Schritt 5 - Röstis: Die Kartoffeln schälen und grob reiben. In einem Küchentuch gut ausdrücken. Ei und Mehl untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen die Röstis bei mittlerer Hitze 6 Minuten je Seite braten.

Einstellungen

Ofen

200° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 6-8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 2 Stunden

Ruhezeit

ca. 24 Stunden

Fertigstellung

ca. 26 Stunden

Nachspeise - Warme Desserts - **Süßer Flammkuchen mit Himbeeren**



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Schokoladensoße

1 Tasse Zucker

1 Tasse Wasser

1 Tasse Backkakaopulver

1 Pck. Vanillezucker

Flammkuchenteig

(Zutaten)

oder

(Zutaten)

Belag

frische Früchte nach Geschmack

100g Creme Fraiche

100g Topfen

4 EL Zucker

1 kleines Ei

Anleitung Rezept

Schritt 1: Einen Pizzastein im Backofen auf 270°C Ober-/Unterhitze für 1 Stunde vorheizen.

Schritt 2: Den Teig nach einem der beiden Rezepte **Teig** oder **Teig** zubereiten und anschließend dünn ausrollen.

Schritt 3: Creme Fraiche mit Topfen, Zucker und Ei verrühren und auf den Flammkuchenboden die Masse verstreichen, sodass rundum 1 cm Rand frei bleibt.

Schritt 4: Wasser, Zucker und Vanillezucker in einem Topf 2 Minuten sprudelnd kochen, dabei rühren. Vom Herd nehmen, den Kakao auf einmal hinzu und mit dem Schneebesen schnell unterschlagen. Rühren, bis die Masse glatt ist.

Schritt 5: Das gewählte Obst gleichmäßig auf dem Flammkuchen verteilen. Auf den Pizzastein schieben und für 7 - 9 Minuten knusprig backen.

Schritt 6: Mit Schokoladensauce und Puderzucker dekorieren.

Einstellungen

Ofen

270°C Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 17-24 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 107-114 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Magic Dust Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200g Paprikapulver edelsüß

100g Puderzucker

100g Salzflocken

50g Senfpulver

100g Chilipulver

100g Kumin

50g schwarzer Pfeffer gemahlen

100g Knoblauchpulver

50g Cayennepfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit	Menge
leicht	850g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Pulled Pork Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
200g Paprikapulver edelsüß
100g Rohrzucker roh
100g Meersalz
100g Knoblauchpulver
50g Oregano
100g Zwiebelpulver
50g schwarzer Pfeffer gemahlen
100g Kumin
50g Sellerie gemahlt
50g Jalapeno geräuchert

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	900g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Brisket Dry Rub

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
100g schwarzer Pfeffer gemahlen
100g Meersalz
25g brauner Zucker
25g Senfkörner gemahlt



25g Knoblauchpulver

25g Zwiebelpulver

25g Chillipulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÅrser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

325g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Magic Dust Dry Rub (scharf)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200g Paprikapulver edelsÅ¼Å¼

100g brauner Zucker

100g Salzflocken

50g Senfpulver

100g Habaneropulver

50g Kumin

50g schwarzer Pfeffer gemahlen

100g Knoblauchpulver

50g Cayennepfeffer

50g Jalapeno gerÅ¼uchert

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÅrser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

850g

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Memphis Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
50g Cayennepfeffer
200g Paprikapulver edelsüß
50g schwarzer Pfeffer gemahlen
50g Oregano
50g Knoblauchpulver
50g Zwiebelpulver
50g Salzflocken
100g brauner Zucker

Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	600g

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Magic Dust Dry Rub (geräuchert)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
200g Paprikapulver geräuchert
100g Rohrzucker roh
100g Meersalz
50g Senfpulver
50g Kumin
50g schwarzer Pfeffer gemahlen
100g Knoblauchpulver
50g Cayennepfeffer
50g Jalapeno geräuchert

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	750g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Aglio e olio e peperoncino



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 65g getr. Knoblauchflocken
- 45g getr. Chiliflocken
- 20g getr. Zwiebelgranulat
- 20g getr. Oregano gerebelt
- 20g getr. Basilikum gerebelt
- 20g getr. Petersilie gerebelt

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Madras



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 2 EL Kurkuma
- 2 EL Korianderkörner
- 2 EL Kreuzkümmelsamen
- 1 EL Ingwerpulver
- 1 TL Bockshornkleesamen
- 1 TL gelbe Senfsamen
- 20 getrocknete Curryblätter
- 1/2 TL schwarzer Pfefferkörner
- 1/2 TL Zimtpulver
- 3 Gewürznelken
- 1 EL Chilipulver
- 1 TL grüne Kardamomkapseln

Anleitung Rezept

Schritt 1: In einer sauberen Pfanne ohne Fett oder Öl werden zuerst alle Samen und Körner auf niedriger Hitze geröstet bis sich die Aromen entfalten und sich leicht die Farbe der Samen ändert. Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Sambar Podi



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 125g Koriandersamen
- 2 EL Kuminsamen
- 15 getr. rote Chilis
- 2 TL Bockshornkleesamen
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 2 EL getr. Kichererbsen
- 1 EL Urbohne (Linsenbohne)
- 20 Curryblätter
- 1/2 EL Senfkörner
- 1/2 EL Asantpulver (Asafoetida oder auch Teufelsdreck genannt)
- 1/2 EL Kurkumapulver

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: In einer sauberen Pfanne ohne Fett oder Öl werden zuerst alle Samen und Körner (keine Curryblätter, Urbohne, Kichererbse und Pulver) auf niedriger Hitze geröstet bis sich die Aromen entfalten und sich leicht die Farbe der Samen ändert. Das gleiche nun mit den Pulver (kein Kurkuma) machen und zur Seite stellen. Und nochmal das selbe mit den Curryblättern, Urbohnen und Kichererbsen. Alle Zutaten zusammenmischen, nun auch das Kurkuma dazugeben, und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Mole



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 EL getr. Ancho Chilipulver

1 EL Paprika edelsüß

2 TL Kumin

1 TL schwarzer Pfeffer

1 TL getr. mexikanischer Oregano

1 TL Backkakaopulver

1 1/2 TL brauner Zucker

1 TL weißer Zucker

1 TL Salz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Jerk



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 TL Chilliflocken
- 1 TL Zucker
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1 TL gem. Piment
- 1 TL getr. Majoran
- 1 TL getr. Thymian
- 1 TL getr. Ingwer
- 1 TL Zitronensäure
- 1/4 TL gem. Muskatnuss
- 1/4 TL gem. Zimt
- 1/4 TL gem. Koriander
- 1/4 TL gem. Kumin

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Chinesisches Fünf Gewürzepulver



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 2 Stangen Zimt
- 6 StÄ¼cke Sternanis
- 1 EL Gewürznelken, ganze
- 1 EL Fenchelsamen
- 1 EL Szechuanpfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Wildgewürz



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 TL getr. Thymianblätterchen

2 TL Rosmarinnadeln

2 TL Kümmel

2 TL getr. Liebstäckerl

1 TL Piment

8 Stk Gewürznelken

10 Stk Wacholderbeeren

4 Stk Lorbeerblätter

1 TL Chilifocken

1/2 TL Kardamom

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Baharat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Koriandersamen
- 1 EL Kreuzkümmel
- 4 Nelken
- 1/2 Zimtstange
- 6 grüne Kardamomkapseln
- 1 TL Chilipulver
- 2 TL Paprikapulver edelsüß
- 1/4 Muskatnuss gerieben

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Berbere



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 EL Koriandersamen
- 2 TL schwarzer Pfefferkörner
- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL Koriandersamen
- 2 TL Bockshornkleesamen
- 2 EL süßes Paprikapulver
- 1 EL Kurkuma
- 2 TL Chilipulver
- 1 TL gem. Piment
- 1 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Zimtpulver
- 1/2 TL gem. Nelken

Anleitung Rezept

Schritt 1: Koriander, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kardamom und Bockshornkleesamen rösten und mahlen. Mit den anderen Zutaten mischen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Arrabbiata



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 3 TL gestr. Paprika rosenscharf
- 2 TL gestr. Knoblauchpulver
- 1 TL gestr. Chiliflocken
- 1 TL getr. Petersilie
- 1 TL getr. Rosmarin
- 1 TL getr. Oregano
- 1/4 TL frisch gema. schwarzer Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Cajun



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 3 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL weiße Pfefferkörner
- 2 TL Kreuzkümmel
- 1 EL getr. Thymian
- 2 TL getr. Oregano
- 2 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Zwiebelpulver
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1 TL Cayennepfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Dukkah



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 El Cashewkerne
- 2 El Haselnusskerne
- 1 El Pinienkerne
- 2 El Sesam
- 2 TI Kreuzkümmel
- 1 El Korianderkörner
- 1 El schwarze Pfefferkörner
- 2 TI Paprikapulver edelsüß
- 1 TI Fleur de sel
- 1/2 TI getr. Oregano
- 1 TI Schwarzkümmel
- 6 grüne Kardamomkapseln
- 1/8 Zimtstange
- 1/8 TL Cumin
- 1/8 TL Zitronengras
- 1/8 TL Chiliflocken
- 4 Pimentkörner

3 Nelken
1/2 TL schwarze Pfefferkörner
3 TL Bockshornkleesamen
1/8 TL Bourbon Vanilleschotenmark
1/8 TL getr. Rosmarin
1/8 TL frisch geriebene Muskatnuss
1 Sternanis
1 Lorbeerblatt

Anleitung Rezept

Schritt 1: Haselnüsse, Cashew- und Pinienkerne in einem Blitzhacker zerkleinern. Mit dem Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Kreuzkümmel, Koriander und Pfeffer in einer Pfanne ohne Fett 2 Minuten rösten und im Mörser fein zerstoßen. Mischung mit den restlichen Gewürzen mischen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzpasten - Gado Gado



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

6 TL Erdnussbutter

2 TL Knoblauch

2 TL Chili

1/4 TL Krabbenpaste

1/4 TL Asantpulver

1 TL brauner Zucker

2 TL Kokosmilch

1 TL Zitronensaft

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Glas mit Deckel im Kühlschrank bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

leicht

200g

⌚ Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Cafe de Paris



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 TL Knoblauchgranulat

1 1/2 TL Zwiebelgranulat

1/4 TL gem. Kurkuma

1/2 TL Koriander ganz

3 TL Senfpulver

1/2 TL Rosenpaprika scharf

1/4 TL gem. Ingwer

1/4 TL brauner Zucker

1/2 TL Kreuzkümmel ganz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
-

Schwierigkeit
leicht

Menge
200g

⌚ Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Ras el Hanout

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 EL Kreuzkümmel

2 EL Kardamomsamen

3 EL Koriandersamen

2 TL schwarze Pfefferkörner

1 EL gem. Kurkuma



1 EL Paprikapulver edelsüß

1 EL Ingwerpulver

1 EL Zimtpulver

2 TL gem. Gewürznelken

1 TL Chiliflocken

Anleitung Rezept

Schritt 1: Koriander, Kreuzkümmel, Kardamom und Pfefferkörner getrennt rösten und mahlen. Mit allen übrigen Zutaten mischen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

Grill

~

~

Herd

Einstellungen

~

-

Schwierigkeit

Menge

leicht

200g

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 5 Minuten

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

keine

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzpasten - Harissa Paste



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

10 frische rote Chilis

1 TL Kumin

1 TL Koriandersamen

1 TL echter Kümmel

2 Knoblauchzehen gepresst

2 EL Olivenöl

1/2 TL Salz

4 EL Tomatenmark (für die afrikanische Harissa)

Anleitung Rezept

Schritt 1: Chilis, Knoblauch und abgestimmte Gewürze mit einem Mörser oder Mixer sehr fein zerkleinert und anschließend mit Olivenöl zu einer cremigen Paste verrührt. Die Paste mit etwas Olivenöl bedecken und im Kühlschrank lagern bis zur Nutzung.

Einstellungen

Ofen

Grill

~

~

Herd

Einstellungen

~

-

Schwierigkeit

Menge

leicht

200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Pariser Pfeffer



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
4 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Paprikaflocken
1 EL Tomatenpulver
1 EL Koriandersamen
1 EL Zwiebeln granulat
1 EL getr. Thymian
1 EL Fenchelsamen
1 EL Szechuanpfefferkörner
1 EL Estragon
1 EL Majoran
1 EL Petersilie
1 EL Piment

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Panch Phoron

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 EL Fenchelsamen
2 EL Kreuzkümmel
2 EL Senfkörner
2 EL Bockshornkleesamen



2 EL Schwarzkümmelsamen

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Quatre Epices



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 4 EL weißer Pfeffer
- 1 EL Muskatnuss
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 TL Nelken

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Fines herbes



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 EL frisch gehackter Schnittlauch
- 1 EL frisch gehackter Kerbel
- 1 EL frisch gehackte Petersilie
- 1 EL frisch gehackter Estragon
- 1 EL frisch gehackter Basilikum
- 1 EL frisch gehackter Majoran
- 1 EL frisch gehackter Thymian

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und sehr fein hacken. Direkt für das jeweilige Essen benutzen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Advieh



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 6 Nelken
- 1 EL Ingwerpulver
- 1 EL Koriandersamen
- 1 TL gem. Muskatnuss
- 1 TL Kurkuma
- 1/4 Zimtstange
- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 Msp. Safranfäden
- 1 EL Pfefferkörner
- 1 EL getr. Rosenblüten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Spekulatiusgewürz



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 TL Zimtpulver
2 TL Muskatpulver
2 TL Nelkenpulver
2 TL Koriander
2 TL Kardamon
2 TL Anispulver
2 TL Zitronenschale
2 TL Orangenschale
1 TL Fenchelsamen
1 TL Pimentpulver

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Lebkuchengewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 TL Zimtpulver
2 TL gema. Muskatnuss



2 TL Nelkenpulver
2 TL Koriander
2 TL Kardamon
1 TL Ingwerpulver
1 TL Fenchel
1 TL Anispulver
1 TL Piment

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¶rser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¶rzmischungen - Tsire



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

100g ErdnÄ¶sse
1/4 Zimtstange
1/3 TL Pimentpulver
8 GewÄ¶rnelken
1 TL zerkleinerter getrockneter Chilipfeffer
1/2 TL Ingwerpulver
1/3 TL frisch geriebene Muskatnuss
1/2 TL Salz

Anleitung Rezept

Schritt 1: In einer Pfanne ErdnÄ¶sse leicht anrÄ¶sten ohne Fett. Das gleiche danach mit Zimt, Piment und Nelken tun. Alles zusammen in einem MÄ¶rser zerkleinern. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Tessiner Kräuter



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1/2 TL Zwiebelpulver
1/2 TL Paprikapulver edelsüß
1/2 TL getr. Rosmarin
1 TL getr. Oregano
1 TL getr. Basilikum
1 TL getr. Petersilie
1 TL getr. Selleriesamen
1 TL frisch gema. schwarzer Pfeffer
2 TL getrocknete Pilze

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Zatar



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
3 EL Sesamseed
1 1/2 EL getr. Oregano
1 1/2 EL getr. Majoran
3 EL getr. Thymian
3 EL Sumach
1 1/2 TL Meersalz

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄrser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

Grill

~

~

Herd

Einstellungen

~

-

Schwierigkeit

Menge

leicht

200g

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 5 Minuten

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

keine

ca. 5 Minuten

Basis-GewÄrzmischungen - Curry Thai



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1/2 Zimtstange

2 TL GewÄrzelken

2 TL Fenchelsamen

4 LorbeerblÄtter

2 EL KreuzkÄmmel

5 EL Koriander

2 TL Kurkuma

3 TL Paprikapulver rosenscharf

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄrser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

Grill

~

~

Herd

Einstellungen

~

-

Schwierigkeit

Menge

leicht

200g

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 5 Minuten

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

keine

ca. 5 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1/2 Nori-Blatt
- 1 Orange die Schale
- 20g Chilieflocken
- 10g Sesamseed
- 5g Ingwer
- 5g Mohn
- 1g weißer Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Orangenschale auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Backblech legen. Im Backofen 45 Minuten backen, bis die Schale vollständig ausgetrocknet ist. Noriblätter zu Flocken verarbeiten und mit den übrigen Gewürzen mischen. In einem dicht verschlossenen Glas aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Glühweingewürz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 12 Kardamomkapseln
- 10 Nelken
- 1 Sternanis
- 1 Zimtstange
- 8 Pimentkörner
- 2 TL Anissamen
- 1 Orange die Schale davon
- 50g Vollrohrzucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Raclett und Fondue Gewürz



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1/2 EL Fenchelsamen
3 TL Kaffeebohnen
2 EL Koriandersamen
1 TL echter Kämmel
2 TL Curcuma
3 EL Meersalz
4 EL Paprika edelsüß
3 EL Pfeffer schwarz
1 TL Zimtpulver
1 TL Kreuzkümmel

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Steakgewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 TL bunter Pfeffer
1/4 TL Salz



2 TL Paprikapulver edels
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Knoblauchpulver
1 TL getr. Petersilie
1 TL getr. Rosmarin

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Bratkartoffelgewürz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

3 TL Paprika rosenscharf
3 TL Meersalz fein
2 TL Zwiebelgranulat
3 TL bunten Pfeffer
1 TL Knoblauchpulver
1 1/2 TL getr. Rosmarin
1 TL frisch gema. Muskatnuss
3 TL Majoran
1 TL echter Kümmel
1 TL Zucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Gyros Gewürz



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
6 TL getr. Oregano
4 TL getr. Thymian
2 TL Salz
3 TL schwarzer Pfeffer
3 TL Paprikapulver edelsüß
2 TL getr. Majoran
1 TL Zucker
2 TL Zwiebelgranulat
2 TL Knoblauchgranulat
2 TL getr. Rosmarin
2 TL Korianderpulver
1 TL Kumin
1/2 TL Chilipulver

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Hähnchengewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 TL Paprikapulver, edelsüß
3 TL Salz
1/2 TL frischer schwarzer gema. Pfeffer



1 TL Madrascurry pulver
1 TL Chilliflocken oder Harissa
5 EL Ä
1 EL Zitronensaft
1 Zehe Knoblauch gepresst
1/2 TL getr. Thymian

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¶rser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Hack und MettgewÄ¼rz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

6 EL Paprikapulver, edelsÄ¼Ä
5 TL Salz
3 TL Madrascurry
3 TL Majoran
3 TL frisch gema. Pfeffer
1/2 TL Piment
1/4 TL Kumin

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¶rser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
---------------------	-----------------

ca. 5 Minuten

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

keine

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Bruschetta Gewürz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 EL getr. Basilikum

2 EL Zwiebelgranulat

1 TL Knoblauchgranulat

2 EL Paprika edessüß

2 EL getr. Oregano

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

Grill

~

~

Herd

Einstellungen

~

-

Schwierigkeit

Menge

leicht

200g

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 5 Minuten

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

keine

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzpasten - Bärlauchpaste



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

120g Bärlauch

15g Salz

100 ml Pflanzenöl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die gewaschenen Bärlauchblätter sehr fein hacken und anschließend mit Salz und Öl verrühren, bis sich das Salz vollständig aufgelöst hat und in einem Glas mit Deckel im Kühlschrank bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

Grill

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzpasten - Sambal Oelek



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
8 rote Chilischoten	
1 TL Rotweinessig	
2 EL Meersalz	
📖 Anleitung Rezept	
<p>Schritt 1: Chilischoten (mit Kernen) in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Meersalz und dem Essig in einen Mörser geben und zu einer feinen Paste verarbeiten. Sambal Oelek in ein Glas füllen und luftdicht verschlossen im Kühlschrank aufbewahren</p>	
🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g
🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzpasten - Grüne Curry Paste

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
1/2 TL Kreuzkümmel	
1 TL Koriandersamen	
10 weiße Pfefferkörner	
3 Stangen Zitronengras	
40g Galgant	
3 Korianderwurzeln	



2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
5 grüne Vogelaugenchilis
1 Kaffirlimette
1 TL Garnelenpaste
1 TL Meersalz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Für den ganzen Herstellungsprozess Gummihandschuhe tragen. Die Chilis sind scharf und der Geruch der Garnelenpaste lässt sich nur schwer entfernen.

Schritt 1: Zuerst rösten wir den Kreuzkümmel und die Koriandersamen an. Danach das Zitronengras schälen und sehr fein hacken. Den Galgant schälen und fein hacken. Die Korianderwurzeln unter fließendem Wasser waschen und abstrichen, fein hacken. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Chilis entkernen entfernen und fein hacken. 1/4 der Kaffirlimette abschälen und fein hacken. Die Garnelenpaste rösten. Dazu die Paste in Alufolie einpacken und 60 Sekunden mit einem Flambierer rösten. Alle Zutaten nun in einem Küchenmixer oder einem Mörser per Hand zu einem Mus pürieren.

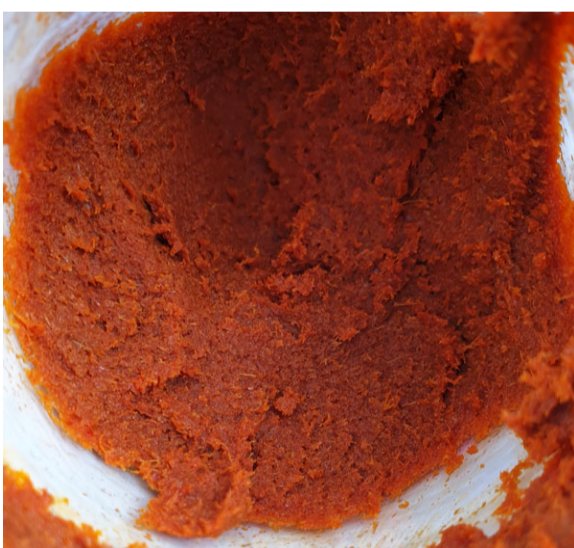
Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen -
Schwierigkeit leicht	Menge 200g

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzpasten - Rote Thai Curry Paste



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 TL Thai-Ingwer (Galgant)
1 TL Garnelenpaste
1 EL Koriandersamen
1 EL Zitronengras
1 TL Kreuzkümmel
3 Korianderwurzeln
2 Schalotten
3 Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 TL Kaffirlimette die Schale davon
5 Pfefferkörner
7 rote Chilis

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die getrockneten Chilischoten 30 Minuten in Wasser einlegen. Galgant und Zitronengras schälen und klein schneiden und in einer Pfanne rösten. Korriandesamen und Kreuzkümmel ebenfalls anrösten. Zuerst die Chilischoten mit dem Salz mörsern. Dann den Galgant, Zitronengras, Korianderwurzel, Kreuzkümmel, Korriandesamen, Knoblauch, Garnelenpaste, Limettenschalen und Schalotten dazugeben und weiter mörsern.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Eingelegte Schnitzel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 kl. Pck. Speckwürfel

1 Zwiebel

400g frische braune Champignons

6 Schweineschnitzel

Salz und Pfeffer

200g Creme Fraiche

200g Sahne

200ml sehr kräftige Gemüsebrühe

2 EL Butter

1 TL Tomatenmark

1/2 TL Paprikapulver edelsüß

1/4 TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Sellarisalz

2 Knoblauchzehen

1 Bund Frühlingszwiebeln

Anleitung Rezept

Schritt 1: Speck, Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebeln fein würfeln und Knoblauch pressen. Speck knusprig braten, Zwiebel und Knoblauch andünsten. Die Pilze leicht anbraten. Tomatenmark leicht anrösten. Fleisch waschen, trocken tupfen und leicht plattieren. In eine große gefettete Auflaufform legen. Zwiebeln, Knoblauch und Pilze darüber geben. Sahne, Gemüsebrühe, Creme Fraiche, Tomatenmark und die restlichen Gewürze mit einem Schneebesen in einer Schüssel glatt rühren. Für 1 Stunde, besser über Nacht, ziehen lassen. Über die Schnitzel geben und mit Backofen bei 150°C Umluft für 90 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende die Lauchzwiebeln in die Soße geben und mit backen.

Einstellungen

Ofen

Grill

150Â° Celcius	~
Herd	Einstellungen
~	Umluft
Schwierigkeit	Menge
mittel	ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 90 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
1 Stunde bis 8 Stunden	ca. 180 Minuten - 9 Stunden

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Kaffee Rub für Steaks



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 EL Kaffeemehl
2 TL Salz
2 TL brauner Zucker
2 TL Paprikapulver edelsüß
2 TL frischer schwarzer Pfeffer
1 TL Kümmel
1 TL Koriandersamen
1 TL Backkakao, ungesüßt
1 TL Selleriesamen
1 Msp Cayennepulver

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Texas Dry Rub

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten



150g brauner Zucker

2 EL Chipotle Chilipulver

2 EL Meersalz

2 EL Pfeffer schwarz

2 TL Knoblauchpulver

2 TL Zwiebelpulver

1 EL Paprika edels

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Arizona Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 TL Chilipulver

2 TL grobes Meersalz

2 TL Paprikapulver

2 TL Knoblauchgranulat

1 TL schwarzer Pfeffer

1 TL gema. Kumin

1 TL gema. Koriander

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Fisch Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 EL getr. Schnittlauch

1 EL getr. Estragon

1 EL getr. Petersilie

1 EL getr. Kerbel

1 EL grüne Pfefferkörner

1 EL getr. Zitronenschale

1 TL Knoblauchpulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Kansas City Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

100g brauner Zucker

50g Paprikapulver edels

1 EL schwarzer Pfeffer

1 EL Meersalz

1 EL Chilipulver

1 EL Knoblauchpulver

1 EL Zwiebelpulver

1 TL Cayennepulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem

Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Creole Seafood Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

30g Salz

25g Knoblauchpulver

25g schwarzer Pfeffer

2 EL Cayennepulver

2 EL getr. Thymian

2 EL getr. Basilikum

2 EL getr. Oregano

30g Paprikapulver edels

3 EL Zwiebelpulver

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Carolina Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 25g Paprikapulver edelsüß
- 2 EL Salz
- 2 EL Zucker
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Kumin
- 2 EL Chilipulver
- 2 EL schwarzer Pfeffer
- 1 EL Cayennepulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

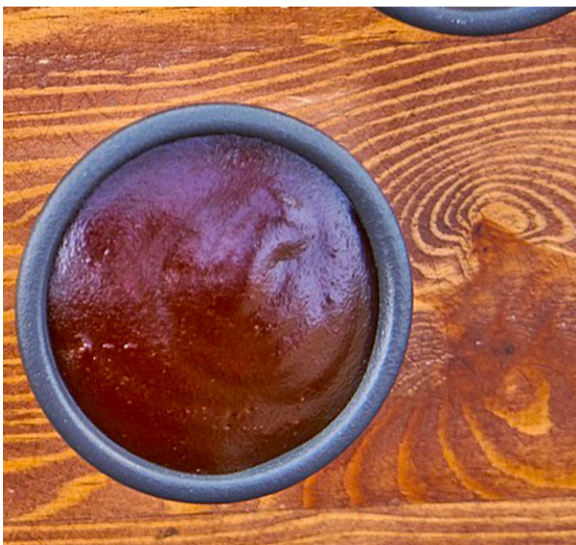
Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ & Grill Soßen - BBQ Sauce nach Master Sir Buana



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1L Cola Zero
- 800ml Tomatenketchup
- 1 TL Scharfe Sauce (z.B. Tabasco)
- 2 EL Brauner Zucker
- 5 TL Sojasauce
- 3 TL Zwiebelpulver
- 2 TL Worcestersauce
- 1 TL Zitronengraspulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Madras Curry
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Senfpulver
- 1/4 TL Kumin
- 1 Prise Muskat

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Cola Zero auf 250 ml einkochen. Tomatenketchup, Gewürze, Soja Sauce und Worcestersauce hinzugeben und unter ständigen Rühren aufkochen lassen. Anschließend in saubere Gläser mit Deckel abfüllen und auskühlen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

hohe Stufe

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 1 Liter

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 80 Minuten

Grillsaison -BBQ & Grill Soßen - BBQ Sauce ohne Ketchup



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

250ml Cola

50 ml Zuckerrübensirup

250 ml Orangensaft

500g Tomatenstückig

1/2 EL Koriandersamen

1/2 EL Pfeffer schwarz

1/2 EL Senfsaat

1/2 EL Kumin

1 EL Paprika edelsüß

1/2 EL getr. Thymian

2 Stück Knoblauchzehen

1 Prise Salz

2 EL Tomatenmark

Worcestersauce

Tabasco Chipotle and Smokey Bourbon

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Cola und den Zuckerrübensirup in einem Topf bei direkter mittlerer Hitze einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht. Nun den Orangensaft hinzugeben sowie die Tomaten. Die Sauce wird nun so lange eingekocht, bis sie eindickt. Die Gewürze in einer Pfanne ohne Öl kurz anzurösten und danach in die Soße geben. Die BBQ Sauce nun mit Salz, Worcestersauce und Chipotle abschmecken. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Noch einmal aufkochen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

hohe Stufe

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit leicht	Menge ca. 700ml
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 80 Minuten

Grillsaison -BBQ & Grill Soßen - American BBQ Sauce



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
75g Gewürzgurken
75g Zwiebeln
30g Butter
20g Zucker
2 EL Madras Curry
500g passierte Tomaten
250g Tomatenketchup
35g Tomatenmark
1 TL Salz
1/2 TL Sambal Oelek
1 Würfel Fleischbrühe
1 EL Honig
20ml Apfelessig

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Sauce für 15 Minuten leise köcheln lassen.

🗪 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd hohe Stufe	Einstellungen Herd
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 400ml

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 80 Minuten

Grillsaison -BBQ & Grill Soßen - Teriyaki Sauce

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
250ml Ketchup



6 EL Worcestershiresauce
4 EL Butter
3 EL Essig, weißer
4 TL Rauch Sauce
1/2 TL Tabasco
100g brauner Zucker
1 TL Salz
1 EL mittelscharfer Senf
3 EL Zwiebel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Knoblauchzehe und den Ingwer schälen. Speiseöl sowie Sesamöl in einen Topf geben, Ingwer und Knoblauch leicht andünsten. Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Mirin, Sojasauce und Sake hinzugeben. Sauce bei mittlerer Hitze auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Ingwer und Knoblauch entfernen und Sauce abkühlen lassen. Mit dem Sesam dekorieren und servieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd hohe Stufe	Einstellungen Herd
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 300ml

Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 20 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Pizza Gewürz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

40g getr. Oregano
20g Paprikaflocken
20g Majoran gerebelt
20g Basilikum gerebelt
10g Bohnenkraut
5g getr. Thymian
2g Tomatenflocken
2g Chiliflocken

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
------------------	-------------------

Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	160g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Gulasch Gewürz



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 EL Paprikapulver rosenscharf
1/2 EL Paprikaflocken
1/2 EL Chiliflocken
1/4 EL Knoblauchflocken
1/2 EL Majoran
1/4 EL Wacholderbeeren
1/4 EL Bohnenkraut
1/4 EL Zwiebelgranulat
1/4 EL Kumin
1/4 EL Kümmel
1/4 EL Petersilie
1/8 EL bunter Pfeffer
1/8 EL Lorbeerblatt
1/8 EL Muskatnuß
1/8 EL Salz

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	160g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Dressing

1 Knoblauchzehe

1 kleine Zwiebel

1 TL Honig

Salz und Pfeffer

50ml Sahne

1 TL mittelscharfer Senf

50ml GemäßsebrÄ¼he

75ml OlivenÄ¼l

1 Msp Cayenne

Salat

frischer Dill

400g braune frische Champignons

1 Pck. BÄ¼ffelmozzarella

1 Pck frischer Salat, Sorte nach Geschmack

5 milde eingelegte Jalapenos

Filets

400g HÄ¼hnchenbrustinnenfilets

1 TL Honig

Salz und Pfeffer

1 EL Curry Madras

Anleitung Rezept

Schritt 1 - Filets: Die Filets parieren und in Ä¼ l, 1 EL Curry Madras und 1 TL Honig sowie Salz und Pfeffer marinieren. 30 Minuten ziehen lassen.

Schritt 2 - Dressing: Knoblauch pressen, Zwiebel schÄ¼len und fein wÄ¼rfeln. Mit den restlichen Zutaten des Dressings in ein BehÄ¼ltnis geben und gut vermischen. In den KÄ¼hlschrank stellen.

Schritt 3 - Braten: Die Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Mit Ä¼ l in einer Pfanne fÄ¼r 5 Minuten braten und zur Seite stellen. Die Filets in einer Pfanne fÄ¼r 5 Minuten scharf braten und zur Seite stellen.

Schritt 4 - Salat: Den Salat waschen, den Mozzarella in Scheiben schneiden sowie die Jalapenos stÄ¼ckig schneiden.

Schritt 5 - Anrichten: Den Salat mit dem Dressing anmachen, auf einen Teller geben. Den Mozzarella auf den Salat legen und darauf die gebratenen Filets sowie die gebratenen Pilze. Mit frischem Dill dekorieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 55 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten Heilbutt

500g Heilbuttfilet

50g Butter

Salz und Pfeffer

Zutaten Spinat Tomaten

1 Pck frischer Babyspinat

1 Pck frische Cherrytomaten

1 EL Thymian

1 Knoblauchzehe

Zutaten Pfeffer Senf Sauce

200ml Weißwein

200ml Sahne

1 TL eingelegter grüner Pfeffer

2 TL Senf, mittelscharf

Salz

200ml Gemüsefond

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Heilbutt waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern. Die Gemüsebrühe aufkochen. Die Sahne dazugeben und weiterkochen. Senf und grünen Pfeffer dazugeben. Die Sauce mit wenig Speisestärke binden, die gehackte Petersilie dazugeben und alles abschmecken. Die Tomaten mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze in einer weiteren Pfanne anbraten dann den Spinat dazugeben und den Herd ausstellen. In der Zwischenzeit den Fisch auf beiden Seiten für je 2 Minuten braten. Auf einem warmen Teller die Sauce geben. Darauf die Spinat Tomaten geben und darauf dann die Fischfilets legen mit frischem Dill garniert servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Stufe

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Backen -Brot & Brötchen - Dinkel Sauerteigbrot

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

700g Dinkelmehl Type 630

475ml Wasser

20g Salz

15g Sauerteig Anstellgut



Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Salz im Wasser auflösen und alle Zutaten zu einem gleichmäßigen Teig verkneten. Den Teig in eine Schüssel geben und mit einem feuchten Tuch abdecken. Anschließend 24 Stunden bei Raumtemperatur ruhen lassen. Nach 6 Stunden den Teig dehnen und falten. Nach 24 Stunden den Teig ein letztes Mal falten, aus der Schüssel nehmen und vorsichtig zu einer Kugel formen.

Schritt 2: Anschließend mit Schluss nach unten 1 weitere Stunde bei Zimmertemperatur in einem gut bemehlten Behälter gehen lassen.

Schritt 3: Den Backofen mitsamt Römertopf oder Dutch Oven auf 250°C aufheizen. Das Brot mit Schluss nach oben in den Topf geben. Deckel drauf und bei 250°C für 10 Minuten backen. Dann den Backofen auf 230°C fallen lassen und weitere 30 Minuten backen. Anschließend noch einmal 10 Minuten ohne Deckel backen. Das Brot auskühlen lassen und genießen.

Einstellungen

Ofen

250-230°C Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

1 Brot

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 55 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 30 Stunden

Basis-Gewürzmischungen - Chmeli Suneli



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1 TL Saflorblüten

1 EL Petersilie, getr.

1 TL Minze getr.

1 EL Majoran getr.

1 Lorbeerblatt

1 EL Korianderkraut getr.

1 EL Dill getr.

1 EL Bohnenkraut getr.

1 EL Basilikum getr.

1 TL Bockshornklee

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd	Einstellungen
~	
	Menge
Schwierigkeit	200g
leicht	

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Qalat Daqqa



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Zutaten
2 TL schwarze Pfefferkörner
2 TL Gewürznelken
1 TL Paradieskörner
4 TL Muskatnuss frisch gemahlen
1 TL Zimt

📖 Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Garam Masala

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Zutaten
2 TL Kardamom grün
1 EL Pfefferkörner schwarz
2 EL Kreuzkümmelsamen Kumin
3 EL Koriandersamen
1/4 Muskatnuss, frisch gem.



1 TL Gewürznelken

1 Zimtstange

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Brot Gewürz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

2 EL Fenchelsamen

2 EL Kümmel

2 EL Anis

1 EL Koriander

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Tandoori Masala



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 1 EL Korianderkörner, ganz
- 1 EL Kreuzkümmel, ganz
- 2 EL Knoblauchflocken, getr.
- 2 EL Zwiebelflocken, getr.
- 2 Chillischoten, getr.
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL Kurkuma, gem.
- 1 TL Ingwer, gem.
- 1 TL schwarzer Pfeffer frisch gem.
- 1 EL Salz

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Java



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 10g Kurkuma
- 6g Koriander
- 5g Chiliflocken rot
- 6g Paprikapulver
- 2g Ingwer getrocknet
- 1 Lorbeerblatt
- 2g Bockshornkleesamen
- 2g Pfeffer schwarz
- 2g Zitronenschale getrocknet
- 2g Muskat

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzpasten - Gelbe Curry Paste



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Zutaten
50g frischen Kurkuma
5 Schalotten
4 Knoblauchzehen
100g frischen Ingwer
1 Stange Zitronengras
1 Limette
2 EL Kurkumapulver
2 EL Koriandersamen
1 EL gelbe Senfsamen
1 EL Kardamomkapseln
1 EL Salz
2 TL Kumin
2 Kaffir-Limettenblätter
2 getr. Chilischoten

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Schalotten schälen und grob würfeln. Ingwer und den Kurkuma in grobe Stücke schneiden. u erste Schicht des Zitronengrases entfernen und in grobe Stücke schneiden. Knoblauch schälen und die Limette auspressen. Alle Zutaten in einem Mörser zerkleinern bis eine homogene Masse entstanden ist.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	200g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 0 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 15 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Krustenbraten mit Bratenjus



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

1 1/2 kg Schweineschulter oder Schweinebauch, mit Schwarte

1 Karotte

1 Zwiebel

1 Stange Lauch

1 Knoblauchzehe

1 kräftiges Bier

Salz und Pfeffer

echter Kämmel

Butterschmalz

400ml Gemüsesfond

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Schwarte rautenförmig einschneiden, jedoch nicht ins Fleisch schneiden. Anschließend die Schwarte salzen. Die Seiten des Bratens mit Kämmel, Pfeffer und Salz einreiben. Den Ofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Schritt 2: Das Gemüse schälen, waschen und Stücke schneiden. Ein bisschen Butterschmalz in einem Bräter zergehen lassen und den Braten von allen Seiten (nicht die Schwarte) scharf anbraten. Das Gemüse in den Bräter geben, das Fleisch darauf legen (Schwarte nach oben) und 400ml Bier dazugeben. Gemüsesfond hinzugeben bis ca. die Hälfte des Bratens bedeckt ist. Für ca. 2 Stunden im Ofen backen. Immer auf die Kruste achten, damit sie nicht verbrennt.

Schritt 3: Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und die Sauce durch ein Sieb in einen Topf gießen. Das Gemüse zurück in den Bräter, das Fleisch darauf legen und zurück in den Ofen geben. Das übrige Bier der Sauce zugeben, abschmecken und aufkochen lassen.

Schritt 4: Den Ofen auf Grillstufe stellen und damit die Kruste aufpoppt. Das dauert nicht sehr lange also immer auf die Kruste achten damit diese nicht verbrennt.

Einstellungen

Ofen

180° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 130 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 160 Minuten

Basis -Gewürzmischungen - Zhug

Zutatenliste & Informationen



Zutaten

Zutaten

- 1 EL Cayenepulver
- 1 TL grüne Paprika getr.
- 1 TL Koriander gem.
- 1 TL Cardamom gem.
- 1 EL Petersilie getr.
- 4 Chillies getr.

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Stollengewürz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 2 TL Zimtpulver
- 2 TL Muskatblüte
- 2 TL Nelkenpulver
- 2 TL Koriander
- 2 TL Kardamon
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 1/2 TL Anispulver
- 2 TL Zitronenschale
- 1 Vanilleschote

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

Grill

~

Einstellungen

Menge

200g

leicht

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Harissa Gewürz



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

10 Chilischoten

1 EL Paprikapulver

2 EL Meersalz

2 EL Knoblauchgranulat

1/2 TL Kumin

1/2 TL Koriandersamen

1/2 TL echter Kämmel

1/2 TL Minze

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Chimichurri Gewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

2 TL Paprikapulver

2 TL Salz

1 TL Pfeffer

1 TL Chili, frisch gemahlener

1 TL Oregano, getr.



1 TL Petersilie

1 TL Basilikum

1 TL Knoblauchpulver

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÅrser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗉 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-GewÅrzmischungen - Curry Indisch



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1/2 Tasse Kurkuma

1/2 Tasse Koriandersamen

5 EL Schwarzer Pfeffer

1 EL Nelken ganz

2 EL KreuzkÅmmel

2 EL Kardamomsaat

1 EL MuskatblÅtte (Macis)

1 EL Zimt

1/2 EL Ingwer gemahlen

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÅrser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗉 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry grün



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 2 EL Kurkuma
- 2 EL Kumin
- 2 EL Koriander, gemahlen
- 1 TL Senfsamen, gelbe
- 1 TL Bockshornklee
- 1/2 TL Zimt
- 1/2 TL Nelke
- 1 TL grüne Kardamomkapseln
- 1 TL grünes Chilipulver
- 1 TL Pfeffer, schwarzer
- 20 Curryblätter

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

<p>Ofen</p> <p>~</p> <p>Herd</p> <p>~</p> <p>Schwierigkeit</p> <p>leicht</p>	<p>Grill</p> <p>~</p> <p>Einstellungen</p> <p>~</p> <p>Menge</p> <p>200g</p>
---	---

Zeiten

<p>Vorbereitung</p> <p>ca. 5 Minuten</p> <p>Ruhezeit</p> <p>~</p>	<p>Kochzeit</p> <p>ca. 0 Minuten</p> <p>Fertigstellung</p> <p>ca. 5 Minuten</p>
---	---

Basis-Gewürzmischungen - Kräuter der Provence



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 1 TL Rosmarin
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Basilikum
- 1 TL Lavendelblüten
- 1 TL Kerbel
- 1 TL Liebstöckel

1 TL Bohnenkraut

1 TL Fenchelsamen

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÅ¶rser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-GewÅ¼rzmischungen - Baba Ganoush GewÅ¼rz



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

1 TL Granatapfelkerne

1 TL Zitronenschale

1 TL Kardamomkapseln

1 TL Kumin

1/2 TL Zimt

1 TL Rohrzucker

1 TL Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÅ¶rser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

200g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Lang Tzu



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL Kurkuma
- 1 TL Bockshornkleesaat
- 1 TL Koriander
- 2 getr. Chillies
- 1/2 TL Zitronenschalen
- 1/2 TL Ingwer
- 1 TL Basilikum getr.
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1 TL Selleriesamen
- 2 Lorbeerblätter

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Hauptspeise-Beilagen - Antipasti Gemüse



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

- 3 EL Balsamico
- 4 Knoblauchzehen
- 60 ml Olivenöl
- 2 TL getr. Oregano
- 2 Paprika rot und grün
- 1 rote Aubergine
- 1 Zucchini
- 1 Pck frische braune Pilze
- 2 Schalotten

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Ofen auf 200 Grad Ober- Unterhitze vorheizen und ein Blech mit Backpapier belegen. Äpfel, Balsamico, geschälten Knoblauch und Oregano mit einem Mixer zerkleinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika, Aubergine und Zucchini waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Pilze putzen und vierteln. Schalotten schälen und vierteln. Gemüse mit der Sauce vermischen und auf dem Backblech verteilen. 20 Minuten backen, dann Ofen ausstellen und weitere 30 Minuten im heißen Ofen gehen lassen.

Einstellungen

Ofen 200° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 50 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Rind - Albondigas



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten Fleisch

- 500g Rinderhack
- 1 Knoblauchzehe
- 50g Semmelbrösel
- 1/2 TL Muskatnussabrieb
- Salz und Pfeffer
- 1 Msp Zimt
- 1 Ei
- Olivenöl

Zutaten Soße

- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Rotwein trocken
- 1 Dose gestückelte Tomaten
- 1 EL Zucker
- 1 EL Tomatenmark
- 1/2 TL Chilipulver
- 1 EL frisch gehackte Petersilie

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Fleisch Zutaten in einer großen Schüssel vermischen und abschmecken. Danach walnussgroße Hackfleischbällchen formen. Danach wendest du die Hackbällchen in etwas Mehl. In einer Pfanne ein Schuss Olivenöl erhitzen und die Hackbällchen für ca. 5 Minuten von allen Seiten anbraten. In der Zwischenzeit die Zwiebel, eine weitere Knoblauchzehe und die Paprika fein würfeln. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Paprika glasig

anbraten. Danach das Tomatenmark und den Zucker dazugeben und mit braten. Mit Rotwein ablöschen und die gestückelten Tomaten hinzufügen. Bit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver abschmecken. Die Hackbällchen zurück in die Pfanne geben und für gut 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Mit etwas gehackter Petersilie garnieren und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

hohe-mittlere Stufe

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Knoblauch Tiger Prawns



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Zutaten

250g Black Tiger Prawns

4 Zehen Knoblauch

1 EL Petersilie

4 EL Olivenöl

1 TL Chiliflocken

4 EL Weißwein

1 Prise Meersalz

2 Scheiben Zitrone

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken. Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Knoblauch ca. 1 Min. anbraten, dabei aber nicht braun werden lassen. Garnelen und Chiliflocken dazugeben und über mittlerer Hitze ca. 4 Min. anbraten bis die Garnelen gar sind. Weißwein dazugeben und ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit der gehackten Petersilie und den Zitronenscheiben garnieren und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

mittlere Stufe

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 7 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 17 Minuten

Basis -Gewürzpasten - Rote Curry Paste



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Zutaten

50g Galgant
5 Schalotten
4 Knoblauchzehen
50g frischen Ingwer
1 Stange Zitronengras
6 getr. Chilischoten
2 Gewürznelken
2 EL Koriandersamen
5 Körner schwarzer Pfeffer
1 EL Kardamomkapseln
1 EL Salz
2 TL Kumin
2 Kaffir-Limettenblätter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Schalotten schälen und grob würfeln. Ingwer und den Galgant in grobe Stücke schneiden. Die erste Schicht des Zitronengrases entfernen und in grobe Stücke schneiden. Chili grob schneiden. Knoblauch schälen und die Limette auspressen. Alle Zutaten in einem Mörser zerkleinern bis eine homogene Masse entstanden ist.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Italienische Bohnen

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g weiße Bohnen
50g eingelegte getrocknete Tomaten
2 Schalotten
frische Kräuter Oregano, Thymian, Basilikum
2 EL Weißweinessig



2 EL Balsamico de Modena denso

1 TL Harissa

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Schalotten schälen und würfeln. Die getrockneten Tomaten würfeln. Beides in einer Pfanne erhitzen bis die Schalotten glasig sind. Die gehackten Kräutern dazugeben. Danach salzen und pfeffern. Harissa, Balsamico und den Essig dazugeben. Die Bohnen in einem Sieb gründlich abbrausen. In die Pfanne geben, alles aufkochen, vom Herd nehmen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Hitze

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Blumenkohlpudding



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Kopf Blumenkohl (ca. 1 kg)

250ml Gemüsebrühe

2 EL Butter

Muskatnuss

Salz und Pfeffer

40ml Milch 3,5%

Anleitung Rezept

Schritt 1: Für das Pudding zunächst die Blätter vom Blumenkohl entfernen und den Kohl waschen. Den Stunk in kleine entfernen und die Röschen abtrennen. Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen und den Blumenkohl ca. 15 Minuten darin weich kochen.

Schritt 2: Das Gemüse absieben und mit der Butter und etwas Milch zu einem cremigen Pudding pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken

Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 30 Minuten

Basis-Soßen und Jus - Balsamico Thymian Jus



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500ml Rotwein (Lambrusco)
frischer Thymian
Salz und Pfeffer
1 Schalotte
250ml Gemüsesfond
2 EL Balsamico Balsamico di Modena 10 Jahre (dickflüssig)
2 EL kalte Butter
1 TL Tomatenmark
1/2 TL Senf

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Schalotte schälen und würfeln. In etwas Butter mit Tomatenmark und Senf anschwitzen und anschließend mit Rotwein ablöschen. Den Rotwein auf 100ml einkochen lassen. Anschließend mit dem Gemüsesfond auffüllen. Wiederum auf 200ml einkochen. Die Zwiebeln absieben. Das Balsamico hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Thymian dazugeben und für 3 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem servieren die Soße mit der kalten Butter binden. Nochmals abschmecken.

🛠 Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
-	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	150ml

🕒 Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 20 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Chicken Parmesan

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

4 Hähnnerfilets
500g Spaghetti
Salz und Pfeffer
2 Eier



8 EL Panko

2 EL Olivenöl

2 EL Mehl

200g Parmesan gerieben

1 Dose Tomaten passiert

Provolone Käse

frischer Basilikum

Anleitung Rezept

Hinweis Den Ofen auf 230 Grd Ober- Unterhitze vorheizen.

Schritt 1: Die Hähnchenfilets waschen, trocken tupfen und dann zwischen 2 Plastikfolien dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2: Mehl, Panko gemischt mit etwas Parmesan sowie die aufgeschlagenen Eier in je 1 Teller als Panierstation aufbauen. Die Filets jetzt nacheinander erst in Mehl legen und andrücken, Rest Mehl abklopfen, dann in den verquirlten Eiern wenden und zum Schluss im Panko wälzen und leicht andrücken. Die panierten Filets beiseite stellen.

Schritt 3: In einer Pfanne hitzebeständiges Öl oder Butterschmalz auf 170 Grad bringen und die Filets pro Seite 3 Minuten golden braun fritieren. Nun die Filets in eine Auflaufform geben und mit Tomatensoße bedecken und den Käse darauf verteilen. Die Form mit den Hähnchen nun in den Ofen geben für 15-20 Minuten. In der Zwischenzeit die Spaghetti nach Packungsanleitung kochen.

Schritt 4: In einen tiefen Teller etwas Spaghetti geben, 1 Filet darauf setzen und mit frischem Parmesan und etwas Basilikum servieren.

Einstellungen

Ofen

200°C Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25-30 Minuten

Fertigstellung

ca. 45-50 Minuten

Grillsaison -BBQ - Dynamitstangen Gefüllte Cannelloni mit Bacon



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Hackfleisch gemischt

15 Cannelloni

100g geriebenen Cheddar Käse

2 EL Pulled Pork Dry Rub

30 Scheiben Bacon

Pimientos de Padrón

Anleitung Rezept



Schritt 1: Das Hackfleisch in einer Schüssel mit dem BBQ Rub und geriebenem Cheddar Käse mischen. Die Cannelloni mit je einer Pimientos de Padron füllen und den Stil heraus schauen lassen. Die Cannelloni vollständig mit Hackfleisch füllen und rundherum mit BBQ Sauce einpinseln. Die ganze Cannelloni mit Bacon umwickeln. Nochmals mit Rub bestreuen und dann bei 140 Grad (indirekte Hitze) im Smoker oder einem Kugelgrill für 2 Stunden garen. 15 Minuten vor Ende der Garzeit mit BBQ Sauce einpinseln.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

140° Celcius

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 120 Minuten

Fertigstellung

ca. 145 Minuten

Grillsaison -Fleisch - Cevapcici vom Grill



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

800gg Hackfleisch gemischt

2 kleine Zwiebeln püriert

2 Knoblauchzehen püriert

1 TL Olivenöl

1 TL Salz gestrichen

3 EL Ajvar (mild oder scharf)

1 TL frischer schwarzer Pfeffer

1 TL Paprikapulver rosenscharf

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides pressen.

Schritt 2: Nun alle restlichen Zutaten zusammen in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Anschließend in längliche Frikadellen formen und im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde ziehen lassen, besser über Nacht.

Schritt 3: Den Grill anheizen und die Cevapcici darauf für 10 Minuten von allen Seiten grillen. Dazu passt Tsatsiki,

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

-

Einstellungen

Grill

Menge

6 Röllchen

Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 25 Minuten

Grillsaison -Fisch - Fisch im Holzpapier mit Spargel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Bund grüner Spargel
- 400g weißer Filetfisch
- 1 Limette
- 1 TL **Fischgewürzmischung**
- 2x Holzpapier, Wooden Paper BBQ

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Wood Papers für rund 20 Minuten wässern. Die Fischfilets unter kaltem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Nun mit dem Fischgewürz einreiben. Vom Spargel die Enden abschneiden und für 4-5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren.

Schritt 2: Auf das Wood Paper den Fisch legen und jeweils 2-3 Spargelstangen darauf geben. Nun alles einrollen und mit einer Metzgerschnur gut verschneiden.

Schritt 3: Den Grill anheizen und die beiden Pakete direkt auf den Grillrost legen. Nach ca. 15 Minuten ist der Fisch fertig. Kerntemperatur des Fisches sollte bei 55 bis 60 °C liegen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

direkte Hitze

Einstellungen

Grill/Smoker

Menge

ca. 2 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Mac and Cheese

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Nudeln

- 250g Cheddar
- 200g Emmentaler
- 50g Grana Padano
- 500g Makkaroni

Soße



60g Butter
50g Mehl
1 EL Senfpulver
1 TL edelsüß Paprikapulver
400ml Milch
200ml Sahne
frisch gemahlener Pfeffer
Belag
1 Knoblauchzehe
2 EL Panko
1 EL Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Käse reiben. Eine klassische Mehlschwitze in einem Topf ansetzen, dazu Butter erhitzen und das Mehl mit einem Schneebesen einrühren. Danach langsam mit Milch, Sahne und die Worcestershire Sauce unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Pfeffer, Senf- und Paprikapulver einrühren und das Ganze ca. 10 Minuten auf niedriger Stufe köcheln lassen.

Schritt 2: Makkaroni in Salzwasser nach Packungsanweisung (2 Minuten weniger als auf der Packung) kochen. Die Nudeln mit der heißen Sauce und dem geriebenen Käsesorten in einer großen Schale vermischen. In einer Auflaufform verteilen. **Schritt 3:** Knoblauch schälen und mit Panko sowie der geschmolzenen Butter vermischen und gleichmäßig auf den Käse-Makkaroni verteilen. Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) bei 180 Grad Celsius etwa 30 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 55 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Bratkartoffeln ohne Vorkochen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

festkochende Kartoffeln

Ä |

Salz

1 Zwiebeln

evtl. Speckwürfel

kaltes Wasser

Anleitung Rezept

Kartoffel schälen, in mundgerechte Würfel schneiden und in kaltes Wasser geben. Dadurch löst sich die restliche Stärke aus den Kartoffeln und bräunen somit gleichmäßig. In einer Pfanne Ä | erhitzen und die Kartoffeln

dazugeben. Deckel auf die Pfanne geben und bei schwacher mittlerer (Stufe 3-4 von 9) Hitze für 10 Minuten braten. Die Kartoffeln ab und zu schwenken. Nochmal 10-15 Minuten braten ohne Deckel. 5 Minuten vor Ende die fein gehackte Zwiebel, Salz und Pfeffer dazugeben.dazugeben.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 20-25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 35-40 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Schupfnudeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

100g Butter

2 Eigelb

1kg Kartoffeln (mehligkochend)

200g Mehl 405

1 Prise Salz

100g Weichweizengrieß

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Kartoffeln schälen, für 20-25 Minuten kochen und direkt durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Grieß, 1 Prise Salz, Butter und Eigelb zu einem Teig kneten.

Schritt 1: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken und langen Rollen formen. Die Schupfnudeln in gesalzenes, kochendes Wasser legen, den Herd ausschalten ca. 5 Minuten warten bis die Nudeln an der Oberfläche schwimmen. Wir braten die Schupfnudeln anschließend in einer Pfanne mit Butter an.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca.35 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Beeren Kuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

300g weiche Margarine

175g Zucker

1 Pck Vanille Zucker

1 Prise Salz

4 Tropfen Bittermandelöl

5 Eier Größe M

400g Weizenmehl Typ 405

100g gem. Mandeln

1 Pck. Backpulver

80ml Milch

Topping Soße

300g aufgetaute TK Beeren

40g Zucker

4 EL Amaretto

Creme Füllung

150g Zucker

1 Pck Sahnesteif

1 Pck Vanillezucker

400g Ricotta

500g Magerquark

6 EL Amaretto

Garnitur

150g gemischte frische Beeren

1 Stk Zitronenmelisse

Essbare Blüten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen (Ober- Unterhitze). 26 Form einfetten und leicht bemehlen.

Schritt 2: Margarine, Zucker, Vanillezucker, Salz und Bittermandelöl zusammen mit einem Rührgerät cremig rühren. Eier nacheinander einrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver vermischen und ebenfalls mit der Milch unterheben. Den Teig in in Form geben und glatt streichen. Für 45 Minuten im Ofen backen und anschließend mindestens 8 Stunden auskühlen lassen. Springform entfernen.

Schritt 3: Beerenmischung pürieren und durch ein Sieb streichen. 3 EL für die Füllung aufheben. Den Rest mit Zucker und Amaretto verrühren und kalt stellen.

Schritt 4: Zucker, Sahnesteif und Vanillezucker mischen. Ricotta, Quark und die 3 EL Beerenmischung dazugeben und sofort vermengen. Den Mandelboden horizontal 2x durchschneiden. Den oberen Boden passgenau in die Springform geben. Mit der Hälfte des Amaretto beträufeln. Die Hälfte der Ricottamasse darauf verstreichen. Den mittleren Boden darauf geben und das gleiche wiederholen und zum Schluss den letzten Boden auflegen. Für 4 Stunden kalt stellen. Kuchen aus der Springform nehmen und mit der Beerensoße überziehen.

Schritt 5: Mit den frischen Beeren und Blüten sowie der Melisse dekorieren.

Einstellungen

Ofen

170° Celcius

Herd

Grill

~

Einstellungen

~	Ober- Unterhitze
Schwierigkeit	Menge
schwer	ca. 10-15 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 25 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 8 Stunden	ca. 9 Stunden

Hauptspeise -Schwein - Salzbraten



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 Schweinenacken
3 Päckchen Salz
Pfeffer
2 EL Senf
4 EL Honig

📖 Anleitung Rezept
Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Backblech mit Alufolie auslegen und das Salz gleichmäßig darauf verteilen. Das Fleisch salzen, pfeffern und Backblech legen. Senf und den Honig in eine Schüssel geben, verrühren und das Fleisch gleichmäßig damit einpinseln. Den Braten für ca. 2 Stunden in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen geben. Zwischendurch immer wieder mal einpinseln. Das Ganze wird schnell dunkel, evtl. mit Alufolie abdecken.

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
200° Celcius	~
Herd	Einstellungen
~	Ober- Unterhitze
Schwierigkeit	Menge
mittel	ca. 8-12 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 120 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 135 Minuten

Getraenk -Smoothies und Säfte - Ingwer Shots

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
100g Ingwer geschält
2 Zitronen geschält
100ml naturtrüben Apfelsaft
50 ml Honig oder Agavendicksaft



1/2 TL Zimt

1/4 TL Kurkuma

1/2 TL Äpfel

1/8 TL Cayennepfeffer

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in eine Saftpresse geben, anschließend sieben und abfüllen. Oder falls keine Saftpresse vorhanden ist mit einem Pürierstab mixen und anschließend in einem feinen Tuch auspressen und abfüllen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 8x20ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Getränk-Gefäß - Honig Chili Hähnchenfilets mit Sesam



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

3 Hähnchenbrustfilets

6 EL Sojasauce

2 EL Weißwein

1 EL Sesamöl

1 EL Honig

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

3 EL Pflanzenöl

2 EL Austernsauce

2 EL Sweet-Chili-Sauce

120ml Wasser

3 EL Speisestärke

1 Handvoll Sesamkörner

6 EL Mehl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Schüssel 2 EL Sojasauce, Weißwein, Sesamöl und Zucker vermischen. Die Hähnchen mit der Marinade vermengen und abgedeckt für 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 2: In einer weiteren Schüssel Speisestärke mit Mehl, Salz und Pfeffer vermischen. Hähnchen aus der Marinade nehmen und in der Mehl-Mischung wälzen. In einer Pfanne erhitzen und die Hähnchen goldbraun braten.

Schritt 3: Den Honig mit Sweet-Chili-Sauce, Austernsauce, Wasser sowie der restlichen Sojasauce zum Kochen bringen. Anschließend Hitze reduzieren und

für 10 Minuten leicht kochen lassen. Sesamkörner für 1 Minuten in einer Pfanne rösten. Honig-Sauce mit den gebratenen Hähnchen vermischen und mit Sesam bestreuen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 90 Minuten

Vorspeise -Aperitif - Gebackener Chili Fetakäse



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Pck Fetakäse

2 EL Rapsöl

4 Cherrytomaten

1 Knoblauchzehe

1 Chilischote

1 Frühlingszwiebel

etwas frischen Thymian

📖 Anleitung Rezept

Tomaten, Chili und Frühlingszwiebeln waschen. Knoblauch schälen. Den Fetakäse einschneiden und den in Scheiben geschnittenen Knoblauch mit etwas Öl in die Einschnitte geben. Tomaten halbieren und die Zwiebeln in feine Ringe schneiden.

Die Chilischote in etwas dickere Ringe schneiden und auf ein Backpapier legen. Darauf den gefüllten Feta legen und im Backofen für 10 Minuten bei 160 Grad Umluft backen. Nach der Backzeit sollte der Käse etwas Farbe erhalten haben. Nun mit den Frühlingszwiebeln und etwas frischem Thymian garnieren und den Käse servieren.

🗪 Einstellungen

Ofen

160°C Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Getraenk - Smoothies und Säfte - Rote Beete Shots



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

100g Ingwer geschält

1 Zitrone geschält

2 Rote Beete Knollen

2 Karotten

1/8 TL Cayennepfeffer

1/4 TL Kurkuma

1/2 TL Salz

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in eine Saftpresse geben, anschließend sieben und abfüllen. Oder falls keine Saftpresse vorhanden ist mit einem Pürierstab mixen und anschließend in einem feinen Tuch auspressen und abfüllen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 8x20ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Garam Masala Hähnchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 Kleine Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

2 EL Frischer Ingwer

1 EL Garam Masala

1 TL Curry

1 TL Koriander

1/2 TL edelsüße Paprika

1/2 TL Cayenne-Pulver

1 TL Meersalz fein

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

600g Hähnnerbrust

1 EL Tomatenmark

400g Dose Tomatenstücke

125 ml Hähnnerbrühe

400ml Kokosmilch

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Öl in einem großen Topf auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen. Dann die Zwiebeln, den Knoblauch, den Ingwer und alle Gewürze dazu geben. Alles gut vermischen und kochen bis die Zwiebeln weich sind. Jetzt kommen die Hähnchenfilets (mundgerecht geschnitten) und das Tomatenmark in die Pfanne und alles zusammen wird so lange gekocht, bis das Fleisch leicht braun wird (ca. 4 Minuten). Die Dosentomaten, Kokosmilch und die Hühnerbrühe dazugeben. Den Deckel auf den Topf und für 45 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Dazu passt Basmati Reis oder (**Naan Brot**).

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Fertigstellung

ca. 110 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Fetaröllchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Pck Fetakäse

2 EL (**Magic Dust Rub**)

4 Schweineschnitzel

2 EL Rapsöl

Anleitung Rezept

Die Schweineschnitzel waschen, trocken tupfen und zwischen 2 Folien flach klopfen. Anschließend aus dem Öl und dem Magic Dust Rub eine Marinade herstellen und das Fleisch darin marinieren. Den Fetakäse auspacken und längs in 4 schneiden. 1 Stück Käse an das Ende eines Schnitzels legen und aufrollen und für mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. In einer Pfanne die Fetaröllchen nun für 10 Minuten von allen Seiten anbraten und danach servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Hitze

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

für 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 15 Minuten	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 60 Minuten	ca. 85 Minuten

Basis-Dips - Remoulade



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Mayonnaise
300 ml Sonnenblumenöl
1 EL Zucker
1 EL Ä Tafelessig
1 EL Senf mittelscharf
1 EL Zitronensaft
1 TL Salz
2 Eigelb
Zutaten Remoulade
3 kleine Cornichons
1/2 kleine Zwiebel
1 EL Kapern
1 EL Petersilie, gehackt
1 EL Estragon, getrocknet
1 TL Dill
2 EL Creme Fraiche
50g Joghurt

Anleitung Rezept
Die Zutaten für die Mayo (ohne das Öl) zuerst mit dem Pürierstab fein mixen. Dann das Öl nach und nach dazugeben und ständigem mixen. Dadurch entsteht allmählich eine cremige Konsistenz. Die restlichen Zutaten fein schneiden und zur Mayo geben, vermischen und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
mittel	ca. 400ml

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 60 Minuten	ca. 70 Minuten

Vorspeise -Aperitif - Käseballchen

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
200g Pizzateig



1 EL Pizzagewürz

Käse nach Wahl am Stück

Anleitung Rezept

Den Pizzateig wie im Rezept zubereiten [Pizzateig](#). Ebenso das [Pizzagewürz](#).
Normalerweise machen wir die Bäällchen aus übrig gebliebenem Restteig nach einem Pizzabend daher sind auch nur 200g im Rezept angegeben. Den Teig mit dem Gewürz vermischen und durchkneten. Anschließend den Teig in 8 Portionen teilen, ausrollen ein Stück Käse in die Mitte legen und zu einer Kugel formen. In etwa 1 rollen und noch etwas Pizzagewürz außen herum verteilen. Im vorgeheizten Ofen für 7-10 Minuten backen und genießen.

Einstellungen

Ofen 250°C	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 8-10 Bäällchen

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 90 Minuten

Vorspeise -Salate - Schwäbischer Kartoffelsalat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Kartoffeln, festkochend

2 große Zwiebeln, gehackt

1 EL Senf

125ml heiße Gemüsebrühe

1 Msp. Muskat

Salz und Pfeffer

Ä 1

Weißweinessig

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Gemüsebrühe erhitzen. Kartoffeln in der Schale kochen, anschließend pellen und noch warm in hauchdünne Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln mischen. Anschließend die heiße Brühe hinzugeben. Ä 1, Senf und Essig, Salz, Muskatnuss und Pfeffer zusammen vermischen und dazugeben. Salat umrühren und abschmecken.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd hohe Hitze	Einstellungen Herd
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Vorspeise -Salate - Kartoffelsalat mit selbstgemachter Mayonnaise



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Kartoffeln, festkochend

2 große Zwiebeln, gehackt

1 TL Senf

125ml heiße Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

1 EL Apfelessig,

1 Prise Zucker

250g 200g [Mayonnaise](#)

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: [Mayonnaise](#) wie im folgenden Rezept beschrieben zubereiten.

Schritt 2: Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Gemüsebrühe erhitzen. Kartoffeln in der Schale kochen, anschließend pellen und noch warm in hauchdünne Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln mischen. Anschließend die heiße Brühe hinzugeben. Öl, Senf und Essig, Salz, Muskatnuss und Pfeffer zusammen vermischen und dazugeben. Salat umrühren und abschmecken. Nun die Mayo hinzufügen und alles nochmal gut miteinander vermischen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Vorspeise -Suppen - Petersilienwurzel Cremesuppe

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Schalotte

400g Petersilienwurzel

2cl Nolly Prat

30g Butter



100ml Weißwein, trocken

650ml Gemüsebrühe

200 ml Sahne

Salz und Pfeffer

frische Petersilie

Crème Fraîche

Anleitung Rezept

Schritt 1: 400g Petersilienwurzel und die Schalotten schälen und in grobe Stücke schneiden. 100g Petersilienwurzel in feine kleine Würfel schneiden und beiseite stellen.

Schritt 2: Butter in einem Topf zerlassen, 300g Petersilienwurzel und Schalotte darin anschwitzen. Mit Noilly Prat und Weißwein ablöschen und auf die Hälfte reduzieren. Gemüsebrühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten köcheln lassen. 200ml Sahne zugeben und nochmal 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend fein pürieren.

Schritt 3: Die 100g feine Petersilienwürfel in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen. Die Suppe in einen warmen Teller geben darauf die Petersilienwürfel verteilen, mit einem Klecks Crème Fraîche und frischer Petersilie servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Hitze

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Basis -Milchprodukte - Butter selbst gemacht



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200ml Sahne

1 Schraubglas

evtl. Salz

Anleitung Rezept

[Butter Anleitung im Magazin Bereich](#)

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 50-70g

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 10 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
keine

Fertigstellung
ca. 10 Minuten

Grillsaison -BBQ & Grill Soßen - Honig Senf Sauce



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 3 EL Senf, mittelscharf
- 3 EL Joghurt
- 1 EL Honig
- 1/2 gepresste Knoblauchzehe
- 1 EL weißer Balsamico oder frischer Zitronensaft
- 1 EL Rapsöl
- Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 200ml

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 10 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
ca. 60 Minuten

Fertigstellung
ca. 70 Minuten

Basis-Dips - Ranch Dressing



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 125g Mayonnaise
- 125ml Buttermilch
- 125g Joghurt
- 1 EL sehr fein gehackte Zwiebel
- 1/4 TL Salz
- 1 sehr fein gehackte Knoblauchzehe
- 1/4 TL Pfeffer
- 1 TL Zitronensaft

frische Petersilie und Schnittlauch

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 400ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis-Salatdressing - Vinaigrette



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 1/2 TL mittelscharfer Senf

frischer schwarzer Pfeffer Pfeffer

1 fein gehackte Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 1/2 TL Zucker oder Honig

1 TL Salz

30ml Rapsöl

30ml Weißweinessig

60ml Wasser

1 handvoll frische Kräuter

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

-

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 120ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

Nachspeise -Rind - Taco al pastor



Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**
Tacos

Taco Shells

Fleisch und Topping

500g Schweinelende (Filet)

1 Ananas

1 Limette

1/2 Bund Koriander

1 rote Zwiebel

Marinade

2 Tomaten

1 Orange

3 Knoblauchzehen

1 EL Achiote-Paste

2 Chilis

2 EL Apfelessig

1 TL Oregano

1/2 TL Chipotle Chili Pulver

1/2 TL Cumin gemahlen

1/2 TL Salz

Dip

Joghurt Limetten Dip

 **Anleitung Rezept**

Schritt 1: Als erstes die Taco Shells herstellen und beiseite stellen [Rezept Taco Soft Shells](#)

Schritt 2: Die Joghurt Soße herstellen [Joghurt Limetten Dip](#) und im Kühlschrank ziehen lassen.

Schritt 3: Als erstes wird die Marinade hergestellt. Die Knoblauchzehen schälen und pressen. Die Tomaten waschen und grob würfeln. Die Chilis werden entkernt und fein geschnitten. Die Orangen werden halbiert und ausgepresst. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten der Marinade in ein Gefäß geben und pürieren. Das Fleisch parieren und in 2cm dicken Scheiben schneiden mit der Marinade in einen Vakuumbbeutel geben und vakuuimieren. Für 2 Stunden in den Kühlschrank legen damit das Fleisch durchziehen kann.

Schritt 4: Den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Ananas in Scheiben schneiden nach dem schälen und dem entfernten Strunk. Die Zwiebel wird schälen und halbieren. Das marinierte Fleisch auf einen Spieß stecken und dann an die Enden 1 Zwiebelhälfte sowie 1 Ananasscheibe stecken.

Schritt 5: Das Fleisch nun in den Ofen geben und darunter eine Wasserschale legen. Das Fleisch für etwa 60 Minuten garen. In der Zwischenzeit wird den Koriander waschen und fein hacken und die Limette achteln. Nach der Garzeit wird das Fleisch in mundgerechte Stücke geschnitten. Das Fleisch wird nun zusammen mit den Ananasscheiben in die Tortillas gefüllt und mit Koriander, etwas klein gehackter roter Zwiebel bestreut und mit etwas Limettensaft beaufelt sowie der Joghurt Taco Soße servieren.

 **Einstellungen**
Ofen

180° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit**Menge**

schwer

ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 140 Minuten

Backen -Brot & Bräutchen - Soft Shell Tacos



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

120g Maismehl

120g Dinkelmehl, Typ 630

1 EL Rapsöl

1/4 TL Salz

120ml Wasser

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 8 Portionen aufteilen und in einer Tacopresse mit Backpapier zu dünnen Fladen pressen. Wer keine Tacopresse hat kann dies auch einfach mit einem Nudelholz zwischen 2 Lagen Backpapier tun, jeweils zu einem 2 mm dicken Teigfladen mit ca. 12 cm Durchmesser ausrollen.

Schritt 2: Eine Pfanne erhitzen und die Teigfladen darin auf beiden Seiten ohne Fett ca. 1 Minuten backen und auskühlen lassen oder direkt verspeisen.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

hohe Hitze

Einstellungen

Herd

Schwierigkeit

mittel

Menge

8 Tacos

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 2 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 17 Minuten

Backen -Kleingebäck - Croissant

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Mehl

10g Salz

50g Zucker

125ml Milch 3,8%

125ml Wasser Sprudel



21g Hefe (1/2 Würfel)

250g Butter

1 Eigelb

Anleitung Rezept

Schritt 1: 500g Mehl und mit dem Salz vermischen. Wasser, Milch und Zucker leicht erwärmen und die Hefe darin auflösen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt den Teig 30 Minuten gehen lassen. 250g Butter auf aus dem Kühlschrank nehmen und weich werden lassen. Aus Backpapier eine geschlossenes Quadrat formen (solle geschlossen ca. 20x20cm sein) und die Butter darin flach klopfen und verteilen und anschließend in den Kühlschrank legen.

Schritt 2: Den Teig ausrollen auf einer bemehlten Oberfläche und die flach geklopfte Butter in die Mitte legen. Den Teig leicht anfeuchten und zuerst die langen Kanten umschlagen und danach die kurzen Seiten übereinander schlagen. Das verhindert, dass die Butter in den folgenden Arbeitsschritten aus dem Teig tritt. Das Teigstückchen in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen. Nach 30 Minuten im Kühlschrank die Arbeitsplatte wieder gut einmehlen, den Teig länglich ausrollen. Und von der kurzen Seite her nach innen zur Mitte überlappend einfallen und leicht andrücken. Die langen Kanten werden nicht umgeschlagen. Dann wieder in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen für weitere 30 Minuten. Das ganze Verfahren noch 1x oder 2x wiederholen damit zum Schluss 3x-4x der Teig gekühlt, ausgerollt und gefaltet wurde. Auf diese Weise entstehen bis zu 81 Teigschichten.

Wichtig: Wenn die Butter zu kalt ist, dann zerbröckelt sie anstatt sich geschmeidig zu verformen. In diesem Fall den Teig 10 Minuten bei Zimmertemperatur aufwärmen lassen und es noch einmal probieren.

Schritt 3: Nun den Teig letztes mal rechteckig ausrollen und längliche Dreiecke aus dem Teig schneiden, angefangen von der langen Seite unten quer nach oben zur langen Seite und wieder nach unten zur langen Seite. So sollten 6-8 Teigdreiecke entstehen. Diese nun aufrollen von der langen Seite unten. Dann mit Eigelb einstreichen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Schritt 4: Nun bei 200°C Umluft (vorgeheizt) für 15-20 Minuten in den Ofen geben. Werden die Croissants zu braun kann man diese auch nach 10 Minuten mit einem Backpapier abdecken und zu Ende backen lassen

Einstellungen

Ofen

200°C Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 8 Croissant

Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

ca. 3 Stunden

Kochzeit

ca. 10-15 Minuten

Fertigstellung

ca. 4 Stunden

Basis -Grundteige - Hefe selbst gemacht

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

[Hefe Anleitung und Rezept im Magazinbereich](#)

Anleitung Rezept

(Hefe Anleitung und Rezept im Magazinbereich)

BILD FOLGT

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 1-10 Tage

Grillsaison -Grillbeilagen - Pico de gallo



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

4 Fleischtomaten

2 rote Zwiebeln

1 rote Chili

2 Zehe Knoblauchzehen

Saft 1 Limette

Salz und frischer schwarzer Pfeffer

frischer Koriander

frische Petersilie

📖 Anleitung Rezept

Die Tomaten häuten, entkernen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebel fein hacken, Knoblauch pressen, Koriander grob zerkleinern. Chili entkernen und fein hacken. Alles miteinander in einer Schüssel mit Salz, Pfeffer und Limettensaft abschmecken. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 80 Minuten

Basis-Dips - Joghurt Limetten Dip (für Tacos)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200g Naturjoghurt oder griechischer Joghurt

1 Prise feines Meersalz

frischer Pfeffer

2-3 EL Creme Fraiche

Saft 1/2 Limette

frische Frühlingszwiebeln (optional)

1 TL Knoblauchpulver

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen. Die Konsistenz sollte flüssiger als Mayo sein. Passt sehr gut zu Tacos.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Lamm - Lahmacun



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

500g Mehl

1 EL Olivenöl

1 TL Zucker

1 TL Salz

300ml Wasser

1 Pck. Trockenhefe

Belag

500g Hackfleisch vom Lamm

2 kleine Zwiebeln

2 EL Tomatenmark

1 Bund Petersilie

1 EL Olivenöl

2 Zehen Knoblauch

2 große Tomaten

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

2 EL Paprikapaste
1 Prise Sumach
Topping
frischer Salat
1 rote Zwiebel
FetaKäse
Soße oder Soße

Anleitung Rezept

Schritt 1 - Teig: Die Hefe im lauwarmen Wasser und dem Zucker vermischen und für 10 Minuten stehen lassen. Nun alle Zutaten in ein Rührgerät geben und zu einem glatten Teig kneten. Diesen Teig nun für 2 Stunden abgedeckt aufgehen lassen.

Schritt 2 - Belag: Tomaten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schneiden und pressen. Nun alle Zutaten in einer Schüssel sehr gut miteinander vermischen.

Schritt 3 - Formen: Den Teig in 8 ca. 140g schwere Kugeln formen und zu 3mm dicken Fladen ausrollen. Nun den Belag darauf bräseln und für 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen. Herausnehmen und abgedeckt aufeinander stapeln und auskühlen lassen damit die Fladen nicht knusprig werden.

Schritt 4 - Topping: die fertigen Lahmacun nun mit den Toppings gefüllt rollen und servieren.

Einstellungen

Ofen

200° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 120 Minuten

Fertigstellung

ca. 155 Minuten

Hauptspeise -Frühstück - Pfirsichmarmelade



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1kg Gelierzucker

1kg Pfirsiche

1 Zitrone

10g Vanille

Anleitung Rezept

Die Pfirsiche entkernen und in kleine Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft, Gelierzucker und der Vanille in einem großen Topf geben und für 1 Stunde ziehen lassen damit sich das Fruchtwasser löst. Nun alles zusammen für 4 Minuten kochen und anschließend pürieren. Kräftig umrühren, sodass sich keine Klümpchen bilden und nichts am Boden anbrennt. Die Einmachgläser heiß auswaschen. 1 TL Konfitüre herausnehmen und auf einen kleinen kühlen Teller geben. Wird die Marmelade nach ca. 1 Min. fest, ist sie ausreichend fertig. Falls nicht die Kochzeit um 1-2 Min. verlängern. Die

Marmelade abschäumen. Die fertige Marmelade sofort in die vorbereitete Gläser füllen. Die Marmelade nun in die Gläser umfüllen und mit dem Deckel auf den Kopf stellen damit ein Vakuum entsteht und auskühlen lassen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe Hitze

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 6 kleine Einmachgläser

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 4-6 Minuten

Ruhezeit

ca. 1 Stunden

Fertigstellung

ca. 1 1/2 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Fischgewürzmischung



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 EL Meersalz fein

1 EL Paprika edelsüß

1 TL Senfmehl gelb

1 TL Chiliflocken

1 TI Fenchelsamen

1 TL Koriander

1 TL frischer weißer Pfeffer

1 TL Zitronenpulver

1 TL Dill getrocknet

1/4 TL Kardamomsamen

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten miteinander vermischen und in einem Schraubglas aufbewahren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 50g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Key Lime Pie



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Boden

1 Pck Butterkekse

150g Butter flÄ¼ssig

FÄ¼llung

800ml gesÄ¼Ä te Kondensmilch

100g Schmand

2 Eigelb

150ml Limettensaft am besten Limetten aus Key West

1 TL Limettenabrieb

Anleitung Rezept

Schritt 1: Ofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Backform gut einfetten. Die Kekse klein brÄ¼seln und mit der flÄ¼ssigen Butter vermischen. Die KeksbrÄ¼sel werden dann in die Backform gegeben und gleichmÄ¼Ùig mit einem LÄ¼ffel angedrÄ¼ckt. AnschlieÄ¼nd wird der Keksboden bei 180Ä¼C fÄ¼r 8 Minuten gebacken.

Schritt 2: Die Limetten auspressen und mit der gesÄ¼Ä ten Kondensmilch, Eigelb und Schmand verrÄ¼hren. Ebenfalls 1 TL Limettenabrieb einrÄ¼hren. Die FÄ¼llung in den gebackenen Boden geben und gleichmÄ¼Ùig verstreichen. FÄ¼r etwa 25 Minuten backen. Aus dem Backofen nehmen und fÄ¼r 1 Stunde auskÄ¼hlen lassen und Ä¼ber Nacht in den KÄ¼hlschrank stellen.

Einstellungen

Ofen

180Ä¼° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 10-15 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

ca. 8 Stunden

Fertigstellung

ca. 9 Stunden

Grillsaison -BBQ & Grill SoÄ¼en - Chipotle Sauce



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400ml Mayonnaise

2 Chipotle Chilis

20ml Ketchup

2 TL Adobo-Sauce

2 TL gerÄ¼uchertes Paprikapulver

1 EL Zitronensaft

Anleitung Rezept

Alles zusammen in einen Mixer geben und zusammen vermischen. Danach für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

-

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 450ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Grillsaison -BBQ & Grill Saucen - Honey BBQ Sauce



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

240ml Ketchup

240ml Apfelessig

150g Honig

50g brauner Zucker

1 TL Flüssigrauch, Liquid Smoke

1/2 TL Salz

1/4 TL Pfeffer

1/4 TL Knoblauchpulver

1/4 TL Zwiebelpulver

1/4 TL Chilipulver

150g Melasse

Anleitung Rezept

Alles zusammen in einem Topf geben ohne Deckel auf mittlerer Hitze für 60 Minuten einkochen lassen. Immer wieder umrühren. Abkühlen lassen, umfüllen und für mindestens 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

niedrige Hitze

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 400ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 130 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Kichererbsen Curry mit Reis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Dose Kichererbsen 400g
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Currypaste gelb
- 2 EL Öl
- 1 Dose stückige Tomaten
- 200g TK-grüne-Bohnen
- 200ml Schlagsahne
- Salz und Pfeffer
- 250ml Gemüsebrühe

Anleitung Rezept

Schritt 1: Kichererbsen im Sieb abspülen und abtropfen lassen. Zwiebel, Knoblauch schälen und fein würfeln. Öl im Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch darin andünsten. Currypaste mitrösten.

Schritt 2: Tomaten, 250ml Gemüsebrühe, Kichererbsen und gefrorene Bohnen zugeben. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3: Sahne dazugeben und ca. 15 Minuten weiterköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Reis nach Packungsanweisung zubereiten und dazu reichen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

mittlere Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Herd

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Geflügel - Chipotle Chicken

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Chipotle Chicken

- 1 Kardamom Kapseln, (zerstoßen)
- 1 Prise Zimt
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Gewürznelke zerdrückt
- 150ml Sahne



4 ELÄ Butter
1 TL Cayennepfeffer
500g Tomaten, passiert
1 Zwiebel
1 EL Garam masala
500gÄ HÄhnchenbrust
1 TLÄ Paprikapulver
1 EL Zitronensaft
2 TL Salz
1 Becher Natur Joghurt (150 g)
1 StÄ¼ck Ingwer daumengroÄ
Chipotle in Adobo (3 Chipotlechili und 2 TL Adobo SoÄ e)

Anleitung Rezept

Chipotle Chicken Die HÄhnchenbrust waschen, trocken tupfen und in StÄ¼cke schneiden. Aus Paprikapulver, Zitronensaft, Salz, Joghurt, Cayennepfeffer, Garam Masala, Ingwer und dem gepressten Knoblauch und den Chipotle in Adobo eine Marinade herstellen. Das Fleisch mit der Marinade mischen. Mindestens eine Stunde einziehen lassen. Besser ist es, das Fleisch bereits am Vortag zu marinieren und Ä¼ber Nacht in den KÄ¼hlschrank zu stellen. Den Ofen auf 200 Ä°C vorheizen dann das Fleisch in einer Auflaufform fÄ¼r 25 Minuten garen. Die Zwiebel klein hacken und in 2 EL Butter glasig anschwitzen. Die passierten Tomaten, den Zimt, Salz, Cayennepfeffer und 1 gepresste Knoblauchzehe hinzugeben. Alles 20 Minuten mit Deckel und bei niedriger Temperatur kÄ¼cheln lassen. Gelegentlich umrÄ¼hren. Nun die restlichen 2 EL Butter und die Sahne hinzufÄ¼gen, weitere 3 Minuten kÄ¼cheln. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, in die SoÄ e geben, kurz umrÄ¼hren und 5 Minuten mit kÄ¼cheln lassen.

Einstellungen

Ofen

200Ä° Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 1-8 Stunden

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Fertigstellung

ca. 2-8 Stunden

Backen -Brot & BrÄ¼tchen - Parmesan Oregano Bread



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Tipo 00 Mehl (evtl. etwas mehr je nachdem wie flÄ¼ssig der Teig ist)

100ml OlivenÄ¼l

360ml Wasser lauwarm

1 TL Zucker

7g Salz

1 Pck Trockenhefe 7g

100g Parmesan

4 EL Oregano getr.

Anleitung Rezept

Hinweis: Ein Baguettebackblech ist notwendig sonst verläuft der Teig beim backen. Es kann auch sein das der Teig etwas zu flüssig ist/wird. Ich Knete erst mit der Rührmaschine ca. 3 Minuten und nehme dann den Teig heraus und knete so viel Mehl weiter mit der Hand ein bis die richtige Konsistenz erreicht ist.

Schritt 1: Zucker, Hefe und Wasser in einem hohen Becher zusammen mischen und für 5 Minuten gehen lassen. Mehl und Salz in die Schüssel der Küchenmaschine geben (oder direkt per Hand kneten). Nun alle Zutaten, außer Parmesan und Oregano, in die Rührmaschine geben und 3 Minuten kneten lassen. Teig herausnehmen und mit der Hand weiterkneten. So viel Mehl dazugeben das ein glatter, geschmeidiger Teig entstanden ist. Zu einer Kugel formen und in der Schüssel abgedeckt für 2 Stunden gehen lassen. Das Handtuch zum abdecken vorher anfeuchten damit der Teig nicht austrocknet.

Schritt 2: Den Teig aus der Schüssel nehmen und in 3 Portionen teilen. 3 Teigrollen formen, am besten ein kurzes Video anschauen zum Baguette rollen. Einfach von 1 Teig Portion leicht ausrollen/flach drücken und die lange Seite bis zu Hälfte in die Mitte falten und die andere lange Seite zu sich über den Teig schlagen und leicht rollen. Die 3 Teiglinge auf das Baguettebackblech legen und abgedeckt nochmals 15-30 Minuten gehen lassen. Nun mit etwas Wasser die Baguettes anpinseln und mit Parmesan und Oregano von allen Seiten bestreuen. Im Ofen für 25 Minuten bei 180 Grad Ober- Unterhitze backen.

📦 Einstellungen

Ofen

180° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 3 große Baguettes

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

ca. 2 Stunden

Fertigstellung

ca. 210 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Kabeljau mit Senfsoße und grünem Spargel



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Fisch

2 Kabeljaufilets

1 EL Zitronensaft

Salz und bunter Pfeffer

Äi und Butter

Weiße Weinsoße

1 EL Butter

3 Stangen Frühlingszwiebeln (weißer Abschnitt)

1 EL gestr. Mehl

200ml Fischfond

140 ml Weißwein

1 TL Zucker

1 TL Dijon Senf

100ml Sahne

1 EL Frischkäse

1 TL frischer Dill

Spargel

1 Bund grüner Spargel

Salz und Pfeffer
1 EL flüssige Butter
50 g Parmesan
1 TL Balsamico Modena IL Denso
1/2 TL Zitronensaft
1 EL Olivenöl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Fisch waschen und trocken tupfen mit Zitronensaft beträufeln und 5 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den Spargel waschen und die holzigen Enden abschneiden. Den Spargel mit den restlichen Zutaten marinieren und zur Seite stellen.

Schritt 2: Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und den marinierten Spargel für 20 Minuten unter Beobachtung backen.

Schritt 3: Für die Weinsoße Butter in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen, die Frühlingszwiebel andünsten. Das Mehl zugeben und aufschäumen lassen. Mit dem Fond ablöschen und anschließend den Weißwein angießen und reduzieren lassen. Die Soße 3 Minuten kochen lassen, Hitze reduzieren und anschließend Zucker und Senf unterrühren und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Den Herd für die Soße ausschalten, Sahne und Frischkäse unterheben und gut vermischen nicht mehr kochen lassen.

Schritt 4: Die Filets jetzt salzen und Pfeffern, etwas mehlieren und von beiden Seiten in einer heißen Pfanne, mit Butter und Öl, 3 Minuten pro Seite braten bis beide Seiten leicht gebräunt sind. Servieren und genießen.

Einstellungen

Ofen

180° Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

ca. 5 Minuten

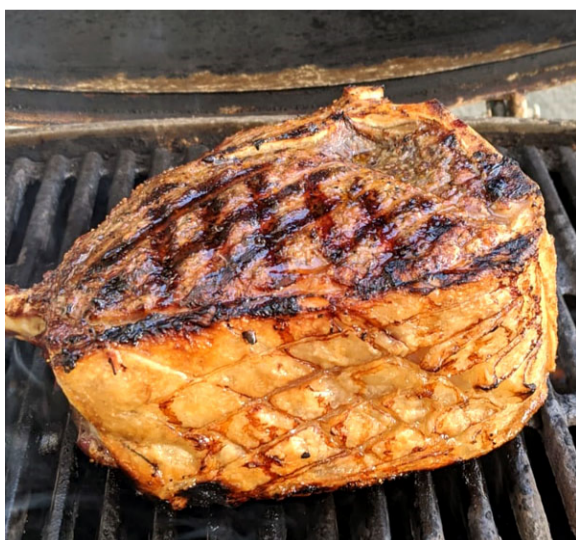
Kochzeit

ca. 35 Minuten

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Grillsaison -Fleisch - Dry Aged Tomahawk Steak



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1,5 kg Dry Aged Tomahawk Steak

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Das Steak waschen und trocken tupfen mit Salz und Pfeffer einreiben und im Ofen bei 100 Grad für 2-3 Stunden backen bis eine Kerntemperatur von 56-58 Grad erreicht ist. In der Zwischenzeit den Grill vorheizen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und auf dem Grill jeweils 90 Sekunden x 2 auf jeder Seite grillen damit das Grillmuster entsteht. Danach kurz ruhen lassen für 2 Minuten und servieren.

Einstellungen



Ofen ~	Grill 100Â° Celcius
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 2-3 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 2-3 Stunden
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 2-3 Stunden

Hauptspeise -Geflügel - Brathähnchen aus dem Ofen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1,2kg Brathähnchen
2 EL Kondensmilch
gutes Pommesgewürz

📖 Anleitung Rezept
<p>Hinweis: Falls ein TK Hähnchen gekauft wurde dieses für 24 Stunden vorher im Kühlschrank auftauen lassen.</p> <p>Schritt 1:Das Brathähnchen waschen und trocken tupfen. Mit der Kondensmilch einreiben und anschließend mit dem Pommesgewürz (es sollte ein sehr gutes Pommesgewürz sein manche schmecken einfach nicht oder selbst eines herstellen (Pommesgewürz)) einreiben und dann für mindestens 1 Stunde einziehen lassen oder noch besser über Nacht.</p> <p>Schritt 2: Den Backofen auf Umluft 180 Grad vorheizen. Wir nehmen einen Brathähnchenhalter auf dass das Hähnchen aufgesteckt werden kann so läuft der Hähnchensaft von oben nach unten. Eine Auffangschale unter das Hähnchen stellen und das Brathähnchen darin für 75 Minuten backen. Das Hähnchen immer wieder drehen.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 180Â° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 75 Minuten
Ruhezeit ca. 1-2 Tage	Fertigstellung ca. 1-2 Tage

Nachspeise -Kalte Desserts - Orangen Wassereis

Zutatenliste & Informationen



Zutaten

- 30g Zucker
- 300ml Orangensaft
- 1 Spritzer Zitronensaft

Anleitung Rezept

Alle Zutaten gut vermischen und in Wassereisformen geben. Dann im Gefrierschrank/fach für mindestens 4 Stunden gefrieren lassen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	für 6 Wassereis

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 4 Stunden	ca. 4 Stunden

Basis-Soßen und Jus - Currysauce



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 kleine Zwiebel
- 350ml Heinz Tomatenketchup
- 1 TL Sojasauce
- 1 TL Honig
- 1 TL Balsamico II Denso Giusti
- 2 EL Currypulver
- 1 EL Tomatenmark
- 100ml Wasser
- 1 EL Olivenöl

Anleitung Rezept

Zwiebeln fein schneiden und in Olivenöl mit dem Tomatenmark anbraten. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und für 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
-	-
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 400ml

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 5 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 10 Minuten

Hauptspeise -Pizza - Mini Calzone



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Teig Pizzateig Schritt 1 aus der Anleitung
Belag
400g braune Champignons
200g gekochter Schinken
200g Salami
400g geriebener Käse nach belieben
evtl. 1 gekochtes Ei
2 EL Pizzagewürz

Anleitung Rezept
Schritt 1 Teig: Wie im Rezept beschrieben zubereiten (Schritt 1 aus der Anleitung)
Schritt 2: Pilze waschen und in Scheiben schneiden. Den Teig ausrollen und ca. 15cm Durchmesser große Teiglinge ausstechen, mit Tomatensoße bestreichen, Pilze, Salami und Schinken sowie den Käse auf eine Seitenhälfte legen. Wer möchte kann auch noch das gekochte Ei in Scheiben schneiden und zum Belag in die Calzone geben. Den Teig nun zusammenklappen und nach innen andrücken, alle paar Zentimeter (wie im Bild zu sehen). Mit etwas Tomatensoße bestreichen und Pizzagewürz darüber streuen und im Backofen backen.

Einstellungen	
Ofen 220° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 15-20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 160-165 Minuten

Hauptspeise -Geflügel - Bali Huhn

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Huhn
4 Hähnchenbrüste oder Schenkel
50ml Sojasauce süss
6 Knoblauchzehen



80g Honig
1 EL Tabascosauce
1 Msp. Anispulver
1 Msp. Zimtpulver
1 EL Ingwerpulver oder 15g frischer Ingwer
200ml Tomaten, passiert
1/2 EL Currypulver
1/2 EL Thai Currypulver
3 EL Reissessig
1 EL Paprikapulver, edels
50-100ml H
50ml Sojasauce

Wokgemüse

400g braune Champignons
200g Zuckerschoten
1 Brokoli
200g grüne Bohnen
1 weiße Zwiebel
1 Karotte
2 Knoblauchzehen
1 rote Paprika
200ml Gemüsebrühe
1 Chilischote
2 EL Sesamöl
400ml Kokosmilch cremig
1 EL rote Thai Currypaste
etwas Limettensaft

Reis

etwas Salz
1 Tasse Reis
1 1/2 Tassen Gemüsebrühe
1 Bund Frühlingszwiebeln

Anleitung Rezept

Schritt 1 Hähnchen: Knoblauch in Scheiben schneiden. Sojasaucen, passierte Tomaten, Honig, Essig und alle Gewürze in einer Schüssel mit dem Knoblauch mischen. Das Hähnchenfleisch waschen und trocken tupfen. Das Geflügel in eine geeignete Auflaufform geben mit der Soße übergießen. Die Hähnchenstücke sollten nur zu einem Drittel in der Sauce liegen damit die Haut knusprig wird. Bei der Brust können die das Fleisch komplett in der Soße liegen. Die Form in einen vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 2 Stunden überbacken.

Schritt 2 Gemüse: Bohnen und Zuckerschoten putzen und in kochendem Salzwasser 2 Min. kochen, abgießen und abtropfen lassen. Zwiebel halbieren und in halbe Ringe schneiden. Knoblauch pressen. Chilischote entkernen und fein hacken. Paprikaschote putzen und in Streifen schneiden. Broccoli waschen zerkleinern. Pilze waschen und vierteln. Karotte schälen in dünne Scheiben schneiden. Sesamöl in einem Wok oder einer beschichteten tiefen Pfanne mit der Currypaste erhitzen, alles Gemüse zugeben und rundum 5 Min. anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und 5 Min. bei mittlerer Hitze garen. Mit Salz würzen. Gemüsebrühe und Kokosmilch dazugeben und 20 Minuten einkochen lassen. Mit dem Limettensaft abschmecken und servieren.

Schritt 3 Reis: In einem kleine Topf mit Deckel den Reis, das Salz und das Wasser geben. Aufkochen und bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel 20-25 Minuten ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen	Grill
170°C Celcius	~
Herd	Einstellungen
~	Ober- Unterhitze

Schwierigkeit mittel	Menge ca. 3-4 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 120 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 150 Minuten

Vorspeise -Salate - ThaiÄndischer Gurkensalat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 große Salatgurken
2 TL Zucker
2 EL Reisessig
2 EL Chilisauce
1 rote Zwiebel
50g ErdnÄsse ungesalzen
2 Knoblauchzehen
1 EL Fischsauce
1 rote Chilischote
1 Bund frischer Dill

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1:Die Gurken schÄpfeln, halbieren und das KerngehÄuse herausnehmen. GurkenhÄlfen 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Zwiebel schÄpfeln und in halbe Ringe schneiden, zu den Gurken geben. Essig, Fischsauce, Zucker, Chilischote (klein gehackt) und Chilisauce mischen und Äber die Gurken und Zwiebeln geben. Alles gut durchmischen und ca. 60 min. ziehen lassen.</p> <p>Schritt 2: Knoblauch in dÄnfne Scheiben schneiden und in einer Pfanne ohne Fett mit den ErdnÄssen goldbraun anrÄsten. Zum Salat geben und mit Dill garnieren.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd -	Einstellungen -
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 5 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 80 Minuten

Hauptspeise -Schwein - WÄrstchen im Schlafrock

Zutatenliste & Informationen

--



🛒 Zutaten

Teig

1 Pck. Blätterteig aus der frische Theke oder selbstgemachter **Blätterteig nur den**

Zucker weglassen

Belag

2 EL Butter

3 EL Tomatenmark

1 Prise Salz

1 Ei

8 Bockwurstchen oder Wiener

200g geriebener Käse nach belieben

etwas Sesam

etwas Schwarzkümmel

evtl. italienische getr. Kräuter

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1 Teig: Wie im Rezept beschrieben zubereiten (**Blätterteig nur ohne den Zucker**) oder einen fertigen aus der Frischetheke kaufen.

Schritt 2: Den Teig ausrollen ca. 1 cm dick. In 4 Abschnitte der Länge nach teilen. Butter in einem Topf zergehen lassen. Tomatenmark, Kräuter und Salz hinzugeben und kurz verrühren. Etwas abkühlen lassen. Auf den unteren Teil jeder Teigplatte die Tomaten-Buttermischung streichen. Das Ei verquirlen und mit einem Pinsel Eigelb auf den oberen Rand der Blätterteigplatten pinseln. Wurstchen aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen. Je 2 Wurstchen auf die untere Seite der Blätterteigplatten legen. Käse über das Wurstchen streuen. Jetzt eng aufrollen. Jetzt jede Rolle in fünf Teile schneiden. Alle Rollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Ei bestreichen und etwas Sesam und Schwarzkümmel darauf geben. Im vorgeheizten Ofen etwa. 10-15 Minuten goldbraun backen.

Hinweis: Im Bild ist die gleiche Variante nur mit Filoteig zu sehen

🗄 Einstellungen

Ofen

180° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel-schwer

Menge

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten (TK)

ca. 45 Minuten (frisch)

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 30 Minuten (TK)

ca. 4 Stunden (frisch)

Hauptspeise -Pizza - Sizilianische Pizza (Sfincione)

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Teig

600g Typo 00 Mehl

450ml Wasser

1 Pck Trockenhefe

1 TL Salz

1 TL Zucker



1 EL Olivenöl

1 EL Backmalz

Pizzasauce

1 Dose Tomatenstückig

1 Dose Tomaten geschält

3 EL Olivenöl

2 EL Butter

1/2 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL getr. Oregano

1 Lorbeerblatt

6 Basilikumblätter frisch oder 1 TL getr. Basilikum

1/2 TL Salz

Knoblauchkräuteröl

2 Knoblauchzehen

2 EL Pizzagewürz

1/2 TL feines Meersalz

50ml Olivenöl

1/2 TL schwarzer frischer Pfeffer

1/2 EL getr. kalabrische Chilipfefferflocken

Belag

1 Bällmozzarella

1 Mozzarella ohne Flüssigkeit (Rolle am Stück) trockener

100g geriebener Parmesan

1 grüne Paprika

1 rote oder weiße Zwiebel

Anleitung Rezept

Die Hefe zerbröseln und 1-2 EL Zucker hinzugeben. Dann das Wasser leicht erwärmen und dazugeben und verrühren. Das Mehl, das Salz, Backmalz, Olivenöl und die Butter dazugeben und solange kneten bis der Teig geschmeidig ist. Den Teig zugedeckt ca. 30 Minuten an einen warmen Ort gehen lassen. Den Teig in ein geöltes Backblech geben das einen hohen Rand hat und darin mit der Hand verteilen und leicht andrücken. Für die Pizzasauce alle Zutaten in einem Topf für 5 Minuten kochen und anschließend auf dem Teig verteilen. Danach den Belag auf der Pizza verteilen. Die Zutaten für das Knoblauchöl das später auf die Pizza geträufelt werden kann in einer Schüssel zusammenmischen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft, oder 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die belegte Pizza ca. 30 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

260°C Celsius danach 230°C

Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 120 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Belag

Salz und Pfeffer

3 EL Dijon Senf

500g Tomaten

100 g geriebener Emmentaler

Pate Brisee

Teig

Anleitung Rezept

Mehl sieben. Salz zum Mehl geben. Weiche Butter in Stücken auf dem Mehl verteilen und solange vermengen bis die Masse krümelig ist. Die Krümel mit den Fingern zerreiben, bis das ganze Mehl gebunden ist. Nun das eiskalte Wasser in den Teig kneten. Nicht zu viel, denn der Teig muss homogen sein und darf nicht kleben. Die Masse zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 1 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen. Den Teig passend ausrollen und eine gebutterte Tarteform damit auskleiden. Mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Senf großzügig auf dem Teigboden verstreichen, die Tomaten in Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Tarte verteilen und mit dem Käse bestreuen. Im auf 180 °C vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Herausnehmen und lauwarm mit Salz und Pfeffer servieren.

Einstellungen

Ofen

180° Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Knoblauch Kräuter Baguette



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Baguette

5 Knoblauchzehen gepresst

3 EL Öl

1 TL Meersalz fein

2 EL Oregano

Anleitung Rezept

Das Baguette in 3cm Scheiben schneiden mit den restlichen Zutaten in einer großen Schüssel vermengen und für 5-10 Minuten im Backofen backen.

Einstellungen

Ofen

Grill



180° Celcius	~
Herd	Einstellungen
~	Umluft
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 5-10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 10-15Minuten

Vorspeise -Suppen - Paprika Zucchini Creme Suppe



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
500g Zucchini	
3 grüne Paprika	
Salz und Pfeffer	
2 EL Butter	
1 Zwiebel	
1 Knoblauchzehe	
200ml Weißwein	
500ml Gemüsebrühe	
200ml Sahne	
100ml Creme Fraiche	
1 Prise Cayenne	

📖 Anleitung Rezept	
<p>Schritt 1: Zwiebel und Knoblauch schälen. Zucchini und Paprika waschen und entkernen. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden. In einem großen Topf in Butter anbraten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und für 25 Minuten köcheln lassen.</p> <p>Schritt 2: Nach der Kochzeit die Suppe pürieren und in einem tiefen Teller servieren.</p>	

🛠️ Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Pizza - Knoblauch Mozzarella Pizza



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

Pizzateig

Belag

frischer Mozzarella

frischer Basilikum

Soße

6 EL Olivenöl

1 EL Pizzagewürz

3 Knoblauchzehen gepresst

etwas Salz

Anleitung Rezept

Hinweis: Der Pizzastein sollte 1 Stunde vorher in den Ofen bei voller Hitze. Oder man hat einen Pizzaofen. Schritt 1: Mehl und zerbröselte Hefe vermengen und einen Teil des Wassers dazugeben und alles vermengen mit der Hand oder einer Knetmaschine. Nach ca. 2 Minuten wenn das Mehl vermenget ist das restliche Wasser und das Salz dazugeben und für 10 Minuten kneten. Der Teig muss sich sauber von der Maschinenwand bzw. Arbeitsfläche lösen lassen dann ist dieser fertig geknetet. Nun den Teig mehrfach anheben und in sich falten. Nun 270g Teiglinge aus dem Teig schneiden und zu Kugeln formen. In einer Pizzaballenbox mit Deckel bei Zimmertemperatur ca. 8 Stunden gehen lassen, bei längeren Gehzeiten ab 12 bis max. 24 die Box in den Kühlschrank stellen und dort gehen lassen. Dieses Rezept ist für einen Pizzaofen der mindestens 450 Grad erreicht gedacht da bei diesen Temperaturen die Farbe und Aroma sehr schön heraustreten. Als Tipp für diesen Teig um ähnliche Farben und Aroma zu bekommen ist die Zugabe von Zucker im Teig und die Nutzung eines Pizzasteins im Backofen. Auf 500g Mehl ca. 20g Zucker dazugeben. Den Teig anschließend ausrollen und mit dem Käse sowie dem Knoblauchöl beaufeln und für 90 Sekunden im Pizzaofen backen

Einstellungen

Ofen

250° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 8 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 2 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 80 Minuten

Hauptspeise -Rind - Karbis Kartoffel Gratin mit Rinderfilet und Rotweinjus

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g Rinderfilet

Rotweinjus

Jus

Gratin

1 EL Butter



1 kg Hokkaidokürbis
1 kg Kartoffeln
1 Knoblauchzehe
200 ml Milch
200 ml Sahne
1 TL Rosmarin getrocknet
Muskat gerieben
200g geriebener Käse
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Gratin: Eine große Auflaufform mit Butter fetten und den Ofen auf 200°C Ober-Unterhitze vorheizen. Kürbis und Kartoffeln waschen. Kürbis halbieren und entkernen, Kartoffeln schälen. Beides in sehr dünne Scheiben schneiden und in die Form geben und salzen. Knoblauch pressen, Milch, Sahne, Rosmarin, Muskat, Salz und Pfeffer verrühren. Über die Kartoffel Kürbis Scheiben geben. Dann gleichmäßig mit Käse bestreuen. Ca. 45 Minuten im Backofen backen.

Filetsteak: Filets salzen und 2 Minuten bei starker Hitze beidseitig braten und 4 Minuten ruhen lassen. Danach pfeffern. Man kann das Filet auch zuvor Sous-vide-Garen.

Rotwein Jus: Die klein geschnittenen Schalotten und Knoblauchzehen in wenig neutralem Öl andünsten. Wein, Fond und Balsamico angedünnt und langsam auf 100 ml einkochen. Sehr sorgfältig aufmixen, oder je nach Geschmack durch ein Sieb geben. Diese Menge mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und noch einmal auf schließlich 50 ml einkochen. Diese Reduktion, dann nicht mehr kochend, mit der kalten Butter Stück für Stück binden.

Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis-Saltdressing - Salat Dressing mit Sahne



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

50ml Sahne

50ml Gemüsesemmelbrösel

75ml Sonnenblumenöl

1 TL Honig

1/3 TL Salz

1 Prise schwarzer frischer Pfeffer

1 Knoblauchzehe gepresst

1 kleine Zwiebel fein gehackt

1 EL mittelscharfer Senf

1 EL Weißweinessig

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 200ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

Fertigstellung

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

ca. 65 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Mariniertes Hähnchenfilet aus dem Backofen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Hähnchen

2 EL Senf

2 EL Honig

2 EL Äpfel

2 EL Sojasauce

4 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

400g Hähnchenbrust

Gemüse

4 Karotten

4 Pastinaken

1 Stange Kartoffel

1 Knolle frische Rote Bete

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 EL getrockneter Thymian

Salz und Pfeffer

Saft von einer Orange

1 EL Honig

Anleitung Rezept

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Das Gemüse schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Rote Bete in kochendem Wasser etwa fünf Minuten blanchieren und danach kalt abschrecken. Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Mit Äpfeln, Honig und Orangensaft verrühren und anschließend das Wurzelgemüse auf den Boden der Auflaufform legen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen und im Ofen auf der mittleren Schiene 45 Minuten goldbraun backen.

Einstellungen

Ofen 200Â° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge fÃ¼r 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Scharfe Kartoffelscheiben



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
500g festkochende Kartoffeln
6 EsslÃ¶ffel OlivenÃ¶l
1 EL getr. Oregano
2 TL Paprika rosenscharf
1 Prise Cayennepfeffer
Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept
Ein Backofenblech mit Backpapier belegen. Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln grÃ¼ndlich waschen und trocknen. Mit Schale in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. In eine groÃe SchÃ¼ssel geben und mit den restlichen Zutaten vermengen. Danach auf dem Backblech verteilen und fÃ¼r 30 Minuten backen.

🛠 Einstellungen	
Ofen 200Â° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - GefÃ¼llter KÃ¤se mit FrischkÃ¤se, Spinat, Feta und Mozzarella

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 Spaghetti KÃ¼rbis



200g Spinat
150g Frischkäse
2 Knoblauchzehen
150g Feta
75g kräftiger Bergkäse
1 EL frischer Thymian
Salz
1 TL Szechuanpfeffer
Pinienkerne

Anleitung Rezept

Den Kürbis waschen und den oberen Teil quer abtrennen und den Kürbis aushöhlen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen und den Kürbis damit füllen. Den gefüllten Kürbis auf ein Backblech legen und den Kürbisdeckel daneben legen und im Backofen für ca. 35-40 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen 200° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 40 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 60 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Gefüllte Geflügelbrust mit überbackenem Champignon



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Hähnchen

4 Hähnchenbrustfilets
2 Knoblauchzehen
300g Blattspinat
100g Feta
100g Frischkäse
1 Zwiebel
Salz und Pfeffer

Gefüllter Pilz

gefüllter Pilz

Anleitung Rezept

Pliz

Schritt 1: Die Champignons mit einem Pinsel oder einem Tuch von Erde befreien. Die Stiele vorsichtig rausziehen, aber nicht wegwerfen und beiseite legen.

Schritt 2: Die Zwiebel und die Pilzstiele fein würfeln, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden, ein Blech oder einfach eine Auflaufform etwas einfetten, die Pilzköpfe mit dem Loch nach oben darauflegen. Den Backofen auf etwa 200° Celsius (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Schritt 3: Die Pilz- und Zwiebelwürfelchen in wenig Butter mit dem Schinken in einer Pfanne kurz anbraten. In einer Schüssel die Zwiebel-Pilz-Schinken-

Mischung mit dem Schmand verrühren, den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Vorsichtig mit dem Salz, die Schinkenwürfel sind bereits salzig genug. Die Mischung in die Pilze füllen, über jeden Pilz etwas geriebenen Käse streuen.

Hähnchen

Die Brustfilets waschen und parieren und mittig aufschneiden. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel vermischen und die Filets damit füllen und mit einem Zahnstocher verschließen. Die Filets kurz in der Pfanne für 30 Sekunden scharf anbraten und anschließend beides im Backofen gleichzeitig für 20 Minuten backen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

mittel

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Backen -Kleingebäck - Mini Zimtzucker Hefestränge



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Hefeteig

4 EL Zucker

1 TL Zimt

etwas flüssige Butter

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Milch leicht erwärmen Zucker und Hefe dazugeben und alles zusammen gut verrühren. Zitronenschale und Ei dazugeben und gut verquirlen. Diese Flüssigkeit zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz hinzufügen und verkneten. Abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Schritt 2: Aus dem Teig 8 Stränge formen und danach flechten und mit Zucker, Zimt und etwas flüssige Butter bestreuen. Nochmals 30 Min. gehen lassen. Schritt 3: Backofen auf 200°C Celsius Ober- und Unterhitze, vorheizen. Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit auf 180 Grad herunterschalten.

🗄 Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 6 Stück

🕒 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 30 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 45 Minuten	ca. 120 Minuten

Backen -Kleingebäck - Käsestangen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Pck. **Blätterteig (Zucker aus dem Rezept weglassen)** 300g kaufen oder selbst

herstellen

1 Eigelb

1 EL Milch

150g Käse, Emmentaler oder Bergkäse, gerieben

1 TL Meersalz

1 TL Paprikapulver

1 TL Sesam

1 TL schwarzer Koriander

1/2 TL Oregano

1 EL Tomatenmark

Anleitung Rezept

Den Blätterteig in 10 gleichmäßige Teile schneiden. Eigelb mit Milch verquirlen. Die Blätterteigteile mit der Milch Ei Mischung und ebenfalls mit dem Tomatenmark bestreichen. Den geriebenen Käse ebenfalls gleichmäßig darauf verteilen. Nun die einzelnen Teiglinge ineinander verdrehen. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen, mit dem Meersalz, Paprikapulver, Sesam und schwarzem Koriander sowie dem Oregano bestreuen. Die Stangen auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10 Min backen. Auskühlen lassen und genießen.

Einstellungen

Ofen

180° Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 10 Käsestangen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Backen -Kleingebäck - Schweizer Weihnachtsplätzchen

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

150g Dinkel Vollkornmehl

200g Zartbitterschokolade

80g Kokosblütenzucker

1 Prise gemahlene Nelke



250g gemahlene Mandelkerne

2 TL Backkakao

2 EiweiÃ

1 Prise Salz

1 EL Orangensaft

200g Zartbitterschokolade

Anleitung Rezept

Die HÃlfte der Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Den KokosblÃttenzucker mit dem Mehl und den GewÃrzen, Mandeln und dem Kakao mischen. Die EiweiÃ e mit dem Salz steif schlagen und nach und nach unter die Mandelmasse heben. Die Schokolade zusammen mit dem Orangensaft einflieÃ en lassen und zu einem festen Teig verarbeiten. Eine Kugel formen, einwickeln und fÃr ca. 1 Stunde im KÃhlschrank ruhen lassen. Den Teig anschlieÃ end auf einer bei Bedarf mit gemahlene Mandeln bestaubten ArbeitsflÃche ca. 1 cm dick ausrollen. Mit verschiedenen Ausstechermotiven PlÃtzchen ausstechen. Auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und Ãber Nacht trocknen lassen. Die PlÃtzchen am nÃchsten Tag im vorgeheizten Backofen bei 200 Å°C (Umluft: 180 Å°C) ca. 7 Minuten backen. Die fertigen PlÃtzchen auskÃhlen lassen. Die restliche Zartbitterschokolade in einem heiÃ en Wasserbad schmelzen und jeweils eine HerzhÃlfte mit Schokolade Ãberziehen. Trocknen lassen.

Einstellungen

Ofen

180Å° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 30 StÃck

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Backen -KleingebÃck - PfeffernÃsse



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

250g Weizenmehl

1 1/2 gestr. TL Backpulver

160g Zucker

1 Pck Zitronenschale

1 Prise Salz

1 groÃ es Ei

1 Msp. gemahlener Ingwer

1 Msp. gemahlener Kardamom

1 Msp. gemahlene GewÃrzelken

1 Msp. gemahlener Piment

1 Msp. frisch gemahlener weiÃ er Pfeffer

4 EL Milch

25g gemahlene Mandeln

25g Zitronat

Guss

200g Puderzucker

2 EL heißes Wasser

Anleitung Rezept

Zitronat fein würfeln. Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Zitronenschale, Salz, Ei, Gewürze, Milch, Mandeln und Zitronat hinzufügen. Die Zutaten durchkneten. Aus dem Teig 1 Rolle von je etwa 45 cm Länge formen. Die Teigrollen in Folie gewickelt über Nacht in den Kühlschrank legen. Den Teig in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Für 15 Minuten im Backofen backen. Guss zubereiten und Pfefferkörner damit bestreichen und trocknen lassen.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 30 Stück

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Backen -Kleingebäck - Linzer Plätzchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Bio Zitrone

275g Mehl

275g gemahlene Mandeln

200g kalte Butter

3 Eier

1 Prise Salz

150g Zucker

1 Msp. gemahlene Nelken

1 Msp. gemahlene Zimt

150g Himbeerkonfitüre

1 Eigelb

Anleitung Rezept

Zu Beginn die Zitrone abwaschen und abtrocknen. Die Schale dünn abreiben, die halbe Zitrone auspressen. Das Mehl mit Mandeln in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die Butter in Stückchen mit Eiern, Salz, Zucker, Nelken, Zimt, der Zitronenschale und dem Zitronensaft in die Schüssel geben und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie 1 Std. kühl stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig halbieren. Eine Hälfte zwischen Frischhaltefolie in Blechgröße ausrollen. Auf das Blech legen. Die Himbeerkonfitüre erwärmen und gleichmäßig auf den Teig streichen. Die zweite Teighälfte ebenfalls dünn ausrollen. In 1 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen diagonal als Gitter auf die Konfitüre legen. Eigelb mit 2 EL Wasser verquirlen und das Gitter damit bestreichen. Den Kuchen im Ofen für 20-25 Min. backen. Nach dem Backen den Teig in auskühlen lassen und in die gewünschte Form schneiden.

🗄 Einstellungen

Ofen
180° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
mittel

Menge
ca. 30 Stück

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Kochzeit
ca. 20-25 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 50-55 Minuten

Backen -Kleingebäck - Baiser Haselnuss Plätzchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

200g Dinkelmehl Type 1050

100g Butter

180g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

1 EL Schlagsahne

2 Eiweiße

1 EL Zitronensaft

1 TL Zitronenschale

📖 Anleitung Rezept

Für den Teig Mehl mit 100g Vollrohrzucker und Salz mischen. Die Butter in Stücken zugeben und alles unter Zugabe der Sahne rasch zu einem Mürbteig verkneten. Etwa 30 Minuten kalt stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche 6 mm dick ausrollen und Kreise ausstechen. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft schaumig schlagen, dabei nach und nach den restlichen Vollrohrzucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse weiß glänzt und Spitzen zieht. Die Zitronenschale unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel füllen und je einen Tupfen auf die gekühlten Teigkreise spritzen. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten backen.

🗄 Einstellungen

Ofen
180° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
mittel

Menge
ca. 30 Stück

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Kochzeit
ca. 30-40 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 70-80 Minuten

Backen -Kleingebäck - Magenbrot



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

50ml Wasser
150g Zucker gemischt weißer und brauner
150g Honig
450g Mehl 550
100g gemahlene Haselnüsse
50g Zitronat
50g Orangeat
1 TL Backpulver
2 TL Backnatron
1 Prise geriebene Zitronenschale
30g Backkakao
2 TL Lebkuchengewürz
1 TL Zimt
100 ml Milch

Guss

200g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
2 EL Backkakao

Anleitung Rezept

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen und direkt verwenden oder besser im Kühlschrank abgedeckt über Nacht gut durchziehen lassen. Eine Rolle mit ca. 2 Zentimeter Durchmesser aus dem Teig formen und auf ein Backblech legen und für 15 Minuten backen. Das Magenbrot direkt nach dem Backen warm mit dem Zuckerguss bestreichen. Die Rolle in Rauten schneiden.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 400g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Rind - Tajin mit Rind und Wildreis

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1kg Rindfleisch (Unter- oder Oberschale)
2 TL Kreuzkümmel gemahlen
2 TL Koriander gemahlen



1 TL Piment gemahlen
1 TL Kurkuma gemahlen
1 Zimtstange
2 TLCayennepfeffer gemahlen
50g Mandelstifte
1 Dose Tomaten
2 Karotten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
200ml Gemüsehühnerbrühe
2 Frühlingszwiebeln
Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Fleisch in mundgerechte große Stücke schneiden ca. 4 cm. Gewürze mischen und Fleischstücke damit marinieren und ca. 60 Min. ziehen lassen. Mandelstifte ohne Fett goldgelb rösten. Zwiebel, Knoblauch und Karotten schälen und schneiden. Fleischstücke in Öl bei hoher Hitze rundum anbraten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Heiße Gemüsehühnerbrühe angießen. Tomaten zufügen, mit Salz, Pfeffer würzen und mit Deckel bei geringer Hitze ca. 90 Min. schmoren. Nach ca. 45 Min. die Karotten dazugeben und weitergaren. 1 Tasse Reis mit 1 Tasse Wasser kurz aufkochen und anschließend bei niedrigster Stufe für 20 Minuten ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Fertigstellung

ca. 180 Minuten

Vorspeise - Suppen - Getrocknete Maronensuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Maronen
3 Schalotten
500ml Rinderbrühe
200ml Sahne
100ml Creme Fraiche
Salz und Pfeffer
1 TL Trüffelöl
evtl. frischer Trüffel

Anleitung Rezept

Die Schalotten schälen und fein schneiden, in einem Topf mit etwas Butter und den Maronen anschwitzen. Mit Rinderbrühe ablöschen und für 30 Minuten kochen lassen. Mit Sahne und Crème fraîche auffüllen. Mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Mit einem PÄ¼rierstab mixen und durch ein Sieb passieren. Die Suppe anrichten und abschlieÃ¼nd mit TrÄ¼ffelÄ¼l verfeinern und frischen TrÄ¼ffel auf die aufgeschÄ¼umte Suppe hobeln.

☐ Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Kalb - Kalbsfilet im Knuspermantel mit geschmorten RotweingemÄ¼se und Herzoginnenkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Filet

400g Kalbsfilet

1/2 TL Fleur de sel

1/2 TL Tellicherry Pfeffer

50g Kartoffelchips

2 EL Mehl

RotweingemÄ¼se

5 Schalotten

2 Knoblauchzehen

200g Karotten

100g Petersilienwurzeln

100g Sellerieknolle

1 Stange Lauch

2 EL Tomatenmark

400ml GemÄ¼sebrÄ¼he

1 Lorbeerblatt

2 PimentÄ¼rner

1 TI Thymian (getrocknet)

Herzoginnenkartoffeln

Salz und Pfeffer

600g Kartoffeln, mehligkochend

75g Butter

1 Ei

1 Eigelb

1/4 TL Muskat

📖 Anleitung Rezept

Herzoginnenkartoffeln

Die Kartoffeln schÄ¼len, halbieren und im Salzwasser fÄ¼r 20-25 Minuten mit geschlossenem Deckel garen. AnschlieÃ¼nd durch eine Kartoffelpresse drÄ¼cken und etwas abkÄ¼hlen lassen.

Mit den GewÄ¼rzen, der Butter und den Eiern vermengen und glatt rÄ¼hren.

In eine SpritzÄ¼lle mit Sternaufsatz fÄ¼llen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech in kreisform Herzoginnenkartoffeln spritzen.

Im Backofen fÄ¼r 25 Minuten goldbraun backen.

Filet

Die Kartoffelchips grob zerbröseln. Das Kalbsfilet trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Filet erst in Mehl und dann in dem verquirlten Ei wenden und danach in den Chipsbröseln wenden.

Ä 1 in einer ofenfesten Pfanne erhitzen. Das Kalbsfilet unter Wenden 5â 6 Minuten darin goldbraun anbraten. Das Filet im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen bis zu einer Kerntemperatur von 65â 68 Â°C.

Rotweingemüse

Schalotten schälen und vierteln, Knoblauch schälen und pressen. Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerie schälen, Lauch putzen, Paprika entkernen und in mundegerechte Stücke schneiden.

Ä 1 in einem Topf erhitzen. Schalotten darin bei mittlerer Hitze 5 Min. braten. Knoblauch, Möhren, Petersilienwurzeln, Sellerie und Lauch zugeben und 5 Min. mitbraten. Paprika zugeben und 2 Min. braten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomatenmark zugeben und unter Röhren 1 Min. mitbraten. Rotwein zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Gemüsebrühe zugeben. Lorbeer, Piment und Thymian zugeben. Alles aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen.

Rotweingemüse mit Balsamico und Salz abschmecken.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Eierlikör Parfait mit Früchten und Salted Caramel Sauce



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

250g Sahne

8 Eier

50g Zucker

80ml Eierlikör

40ml Milch

1 Prise Salz

gesalzene Karamelcreme

TK Waldfrüchte

📖 Anleitung Rezept

Für das Parfait zunächst die Sahne steif schlagen. Eier trennen. 4 Eigelbe mit dem Zucker und dem Eierlikör mit einem Schneebesen über dem heißen Wasserbad mind. 5 Minuten dickcremig aufschlagen. Danach die Eiercreme im kalten Wasserbad unter Röhren abkühlen lassen. Von der geschlagenen Sahne 200g vorsichtig unter die abgekühlte Eiercreme unterheben und alles in ein Formchen füllen. In den Gefrierschrank geben für mindestens 60 Minuten. Die Salted Caramel Creme kurz im Wasserbad erhitzen und unter 3 EL der restlichen geschlagenen Sahne röhren. Das Parfait aus dem Gefrierschrank nehmen und danach mit ein paar Waldbeeren, einigen zerstoßenen Keksen und etwas vom Salted Caramel garnieren.

📖 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

👤 4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 85 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Baozi



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Teig

160ml warmes Wasser

4g Trockenhefe

300g Weizenmehl 00

Füllung

1 Stange Lauch

1 Karotte

200g Spitzkohl

200g Schweinehackfleisch

1 EL Sesamöl

2 Knoblauchzehen

1 EL Sojasauce

1 TL Chilisauce

📖 Anleitung Rezept

Aus Mehl, Wasser und Hefe einen Hefeteig rühren und eine 45 Minuten gehen lassen. Den Lauch waschen und sehr fein schneiden, Karotte schälen und fein reiben und mit dem Hackfleisch verrühren. Die Sojasauce, Sesamöl, Chilisauce und den geschälten und gepressten Knoblauch dazugeben und vermengen. Den Teig acht Portionen aufteilen. Auf einer bemehlten Unterlage daraus kleine Pfannkuchen mit ca. 10 cm Durchmesser rollen. 1 gehäufte EL von der Hackfleischmischung in die Mitte gegeben. Nun ein ca. wie im Bild die Baozi formen und am Kopf leicht verschließen. Die Teigtaschen in das Sieb des Bambusdämpfers legen. In einen Topf, in auf den der Dämpfer passt, ein wenig Wasser einfüllen und zum Kochen bringen. Das Sieb in den Topf hängen und Bambusdeckel auflegen. Die Teigtaschen nicht in das Wasser tauchen und ab und an schauen, dass das Wasser nicht vollständig verkocht ist. Die Baozi ca. 15 Minuten dämpfen lassen.

📖 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Menge

👤 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit ca. 45 Minuten	Fertigstellung ca. 90 Minuten

Hauptspeise -Geflügel - Udon Hoisin



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 Pck vorgekochte Udon Nudeln
2 getr. Shiitake Pilze
2 Lauchzwiebeln
2 Chilischoten
1 Knoblauchzehe
1 EL Hoisinsauce
1 1/2 EL Austernsauce

Anleitung Rezept
<p>Die Pilze mit kochendem Wasser $\frac{1}{4}$bergie$\frac{1}{4}$ en und einweichen lassen. Die Nudeln ebenfalls mit kochendem Wasser $\frac{1}{4}$bergie$\frac{1}{4}$ en und 4 min ziehen lassen und das Wasser dann abgie$\frac{1}{4}$ en. Die Chilis und die Lauchzwiebeln kleinschneiden. Den Knoblauch zusammen mit den Chilis und den Lauchzwiebel anbraten, dann die Pilze hinzuf$\frac{1}{4}$gen und kurz weiter braten, kurz darauf die Nudeln hinzuf$\frac{1}{4}$gen und alles kurz zusammen braten. Bei Bedarf etwas Nudelwasser hinzuf$\frac{1}{4}$gen. Die Hoisinsauce und die Austernsauce hineingeben, abschmecken und alles gut miteinander mischen.</p>

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge f $\frac{1}{4}$ r 4-6 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweinelachs in Pfefferkruste



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1kg Schweinelachs am St $\frac{1}{4}$ ck
1 EL mittelscharfer Senf
6 EL zersto $\frac{1}{4}$ ener frischer bunter Pfeffer
1 EL Meersalz

Anleitung Rezept

Die Schweinefilets waschen, trocken tupfen mit Senf einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne erhitzen und die Schweinefilets darin bei mittlerer Hitze abgedeckt ca. 10 Minuten rundherum braten.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Gnocchi in Knoblauch Parmesan Soße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Gnocchi

100g Schmelzkäse

2 gepresste Knoblauchzehen

200ml Sahne

100g Parmesan

Salz und Pfeffer

evtl. etwas Wasser

1 EL Öl

📖 Anleitung Rezept

Die Gnocchi werden in kochendem Salzwasser laut Packungsanleitung bissfest gekocht oder nach folgendem Rezept zubereitet (**Gnocchis**). Danach werden sie in einem Sieb abgeseiht und mit kaltem Wasser abgeschreckt. Den Knoblauch schälen und pressen. Knoblauch mit Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze leicht andünsten. Sahne dazugeben und für 2 Minuten köcheln lassen. Anschließend wird der Schmelzkäse sowie der Parmesan darin aufgelöst. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss werden die Gnocchis in die Sauce gegeben. Für weitere 3 Minuten köcheln lassen. Falls die Soße zu dick ist kann mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe verdünnt werden.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

Hauptspeise -Pizza - Gefüllte Pizzakugeln mit Arrabbiata Dip



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Pizzakugeln**Pizzateig**

2 EL Tomatenmark

1 EL Schwarzkümmel

1 EL Sesam

Pizzagewürz

1 Pck Mozzarella am Stück

je 1 Pck Emmentaler/Gouda am Stück

1 EL Öl

Arrabbiata Dip

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Chilischoten

2 EL Olivenöl

2 EL Tomatenmark

800g gehackte Tomaten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl und zerbröselte Hefe vermengen und einen Teil des Wassers dazugeben und alles vermengen mit der Hand oder einer Knetmaschine. Nach ca. 2 Minuten wenn das Mehl vermengt ist das restliche Wasser und das Salz dazugeben und für 10 Minuten kneten. Der Teig muss sich sauber von der Maschinenwand bzw. Arbeitsfläche lösen lassen dann ist dieser fertig geknetet. Nun den Teig mehrfach anheben und in sich falten Den Teig zugedeckt für 2 Stunden aufgehen lassen.

Den Teig in ca. 20 Teiglinge schneiden. Den Käse in kleiner Würfel schneiden. Jeden Teigling leicht ausrollen und ein Stück Käse darauf geben und eine Kugel formen. Alle Kugeln in etwas Öl wenden und anschließend jeweils einen Teil der Kugeln in Sesam und Schwarzkümmel wenden, einen Teil in Tomatenmark und einen Teil in Pizzagewürz. In einer hohen runden 26 Auflaufform in die Mitte eine kleine feuerfeste Form stellen (z.B. Muffinform oder Creme Brulee Form). Anschließend die Form einlegen und die Pizzakugeln in den Zwischenräumen eng aneinander verteilen und im vorgeheizten Ofen bei 220°C für 25 Minuten backen.

Für die Sauce den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Chili ebenfalls fein hacken. In einem Topf alles zusammen mit etwas Öl anbraten und mit den Tomaten und Gewürzen auffüllen. Für 10 Minuten kochen lassen.

Die Pizzakugeln aus dem Ofen holen und umstürzen. Auf einen Teller geben und die kleine Form wieder in die freie Mitte stellen und mit Sauce füllen.

Einstellungen
Ofen

220°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten
Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Ruhezeit
ca. 60 Minuten

Fertigstellung
ca. 110 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Blumenkohlpuffer



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Blumenkohl
3 Eier
100g Emmentaler
Salz und Pfeffer
1 Lauchstange
100g Paniermehl
1 Handvoll frische Petersilie und Schnittlauch

Anleitung Rezept

Den Blumenkohl waschen und in RÄ¼schen teilen. Lauch putzen und fein zerkleinern. Den Blumenkohl in Salzwasser kochen und nach 10 Minuten in einer SchÄ¼ssel zerdrÄ¼cken. Die Blumenkohlmasse mit dem Lauch, Eiern und den GewÄ¼rzen, dem KÄ¼se und frischen KrÄ¼utern vermischen und Teiglinge daraus formen. Danach im Paniermehl wenden und in einer Pfanne mit Ä¼l fÄ¼r 5 Minuten von beiden Seiten braten.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

fÄ¼r 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Vorspeise -Aperitif - Crostino



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 Scheiben Brot
200ml Creme Fraiche
4 EL geriebener KÄ¼se
Salz und Pfeffer
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Anleitung Rezept

Schritt 1:Knoblauch und Zwiebel schÄ¼len. Den Knoblauch pressen und die Zwiebel in halbe Ringe schneiden. Mit dem Creme Fraiche und dem KÄ¼se sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die Masse auf die Brote streichen und im Ofen 15

Minuten backen.

⚙ Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
leicht

Menge
für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweinemedallions mit Pilzragout und Serviettenknödel



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Schweinefilet

Pilzragout

1 Schalotte

400g gemischte Pilze

100ml Sahne

1 Knoblauchzehe

Salz und Pfeffer

100ml Creme Fraiche

50ml Weißwein

Serviettenknödel

200g Semme

300ml Milch

3 Eier

6 EL zerlassene Butter

1 Prise Muskatnuss gerieben

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel

Salz und Pfeffer

etwas getrocknetes Oregano

📖 Anleitung Rezept

Medallions Das Filet waschen, trocken tupfen und parieren. In 4 cm dicke Scheiben schneiden und salzen. In Butterschmalz oder Butter 3 Minuten von jeder Seite scharf anbraten.

Pilzrahmsoße Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. In der gleichen Pfanne mit den Medallions die Pilze zugeben sowie die fein gewürfelte Zwiebel und den Knoblauch und kurz weiter dünsten. Mit Wein ablöschen und mit Salz, Pfeffer würzen. Sahne und Creme Fraiche dazugeben. Für 10 Minuten köcheln lassen.

Knödel Altbackene Semmeln in auseinander reisen und die zerlassene Butter darüber geben. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in einer Pfanne mit ein wenig Butter anbraten und zur Semmelmasse geben. Die Milch, Pfeffer, Eier und Muskat mit einer Prise Salz in einer Schüssel verrühren, über das Brot gießen und gut durchmischen. Danach mit befeuchteten Händen die Mischung zu einer länglichen Rolle formen. Eine Stoffserviette oder hitzebeständige Frischhaltefolie anfeuchten und die Knödelrolle einwickeln.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Serviettenknäuel ins leicht kochende Wasser hängen. Ca. 35 Minuten leicht köcheln lassen. Danach vorsichtig auswickeln und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 75 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Taco oder Burrito Gewürzmischung



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Messspitze Tomatenpulver

1 EL Salz

1 TL Knoblauchgranulat

1 TL Zwiebelgranulat

1 TL Paprikapulver, mild

1 TL Oregano, getrocknet

1 TL Kreuzkümmel, gemahlen

½ TL Korianderpulver

1 TL Pfeffer, weiß

4 EL Chilipulver

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten



Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

2 EL Kümmel

2 EL Anis

2 EL Fenchel

2 EL Koriander

(optional) 1 TL Bockshornklee

(optional) 1 TL Schabziger Klee

 **Anleitung Rezept**

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

 **Einstellungen**

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

 **Zeiten**

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Golden Milk

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 **Zutaten**

4 EL Kurkuma

2 EL Zimt

2 EL Ingwer

1/2 TL schwarzer Pfeffer

1/4 TL Muskat

1/4 TL Kardamom

 **Anleitung Rezept**

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

 **Einstellungen**

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

leicht

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Africa Rub



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1/2 Bio-Zitrone Schale oder 1/4 TL Zitronenpulver

1 Stück Ingwer oder 1/2 TL Ingwerpulver

1 TL Salz

1 TL Zucker

1 TL edelsüßes Paprikapulver

2 TL Kreuzkümmel

1 1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 1/2 TL getrockneter Koriander

1 TL Cayennepfeffer

1/2 TL Kurkuma

2 TL Zimt

2 TL Knoblauchpulver

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 50g

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Bratengewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

3 TL Zwiebelpulver

3 TL Knoblauchpulver

2 TL Piment



1 TL Majoran
1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Pfeffer schwarz gemahlen
1 TL Pfefferkörner bunt
1 TL Wacholderbeeren
1 TL Lorbeerblätter
1 TL Salz

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Königspfeffer

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 TL Schwarzer Bergpfeffer
1 TL Langer Pfeffer
1 TL Grüner Bergpfeffer
1 LT Pfeffer rosa (Schinusbeeren)
1 TL Kubebenpfeffer
1 TL Szechuanpfeffer (Anispfeffer, Bergpfeffer)
1 TL Nelkenpfeffer (Piment, Jamaikapfeffer)

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

Zeiten

BILD FOLGT

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Pesto Rosso Gewürz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 TL Tomatenpulver
- 2 EL Pinienkerne geröstet
- 1 EL grobes Meersalz
- 1 EL schwarze Pfefferkörner
- 1 EL Knoblauchpulver
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1 EL getr. Oregano
- 1 EL getr. Rosmarin
- 3 EL getr. Basilikum

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Printengewürz

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 EL Zimt, gemahlen
- 2 EL Anis, gemahlen
- 1/2 EL Kardamom
- 1/2 EL Muskat, frisch gerieben
- 1 EL Koriander
- 1/2 EL Nelken
- 1/2 EL Ingwer Pulver
- 1/2 EL Piment
- 1/2 EL Sternanis

BILD FOLGT

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¶rser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Reis GewÄ¼rz



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

100g RÄ¶stzwiebeln

2 EL Currypulver

2 EL Fleur de Sel

3 TL Kurkumapulver

2 TL Korianderpulver

2 TL Knoblauchsatz

1 TL Senfpulver

2 TL getrocknete Chiliflocken

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¶rser zu einem Pulver verarbeiten. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 **Zutaten**

- 2 EL Senfkörner, braun
- 2 EL Senfkörner, gelb
- 2 EL Koriandersamen
- 2 EL Pimentkörner
- 1 EL Pfeffer, schwarz
- 1 ½ EL Pfeffer, bunt
- 1 EL Dillsamen
- 1 EL Fenchelsamen

 **Anleitung Rezept**

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

 **Einstellungen**

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 50g

 **Zeiten**

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 **Zutaten**

- 200g Staudensellerie
- 100g Zwiebeln
- 250g Möhren
- 100g Tomaten
- 150g Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 50g frische Champignons
- 1 Lorbeerblatt
- 120g grobes Salz
- 1 EL Rapsöl
- 30ml trockener Weißwein
- 1 Handvoll Petersilie
- 1 Handvoll Schnittlauch
- 1 TL Majoran

 **Anleitung Rezept**

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 500g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Basis-Milchprodukte - Ghee selbst gemacht



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Butter (SÄ¼Ä rahm- oder Sauerrahmbutter)

📖 Anleitung Rezept

[Ghee Anleitung im Magazin Bereich](#)

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 600g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30-40 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 30-40 Minuten

Fertigstellung

ca. 30-40 Minuten

Basis-Grundteige - Sauerteig selbst gemacht

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

350g Mehl, Sorte nach Belieben

350ml Wasser, lauwarmes

📖 Anleitung Rezept

BILD FOLGT

Sauerteig Anleitung im Magazin Bereich

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 700g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 2 Stunden

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 5 Tage

Basis-Milchprodukte - Sahne selbst gemacht



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 L Milch

Anleitung Rezept

Sahne Anleitung im Magazin Bereich

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 500g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30-40 Minuten

Kochzeit

ca. 30-40 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 30-40 Minuten

Basis-Milchprodukte - Buttermilch selbst gemacht

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500mL Sahne

Anleitung Rezept



[Buttermilch Anleitung im Magazin Bereich](#)

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 500g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30-40 Minuten

Kochzeit

ca. 30-40 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 30-40 Minuten

Basis-Milchprodukte - Magermilch selbst gemacht



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500mL Sahne

📖 Anleitung Rezept

[Magermilch Anleitung im Magazin Bereich](#)

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 500g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30-40 Minuten

Kochzeit

ca. 30-40 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 30-40 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Gemäßselasagne

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Lasagne

1 Zwiebel

1 Karotte

1 Zucchini



1 Aubergine
1 Stange Staudensellerie
Salz und Pfeffer
300g Schmand
300g geriebener Käse
8 Lasagneplatten
Soße
1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl
3 EL Tomatenmark
400ml Tomaten, gehackte
1 Handvoll Kräuter, frische
Salz und Pfeffer
1 Prise Muskatnuss

Anleitung Rezept

Die Zwiebel schälen und fein hacken. Karotte, Zucchini, Aubergine und Sellerie waschen, putzen und in Würfeln oder Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin etwa 5 Minuten kräftig anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Herd ausschalten und Schmand und 150 g vom Käse auf das Gemüse geben. Vorsichtig schmelzen lassen und gut mit dem Gemüse vermischen. Für die Tomatensauce die gepressten Knoblauchzehen im heißen Öl andünsten, mit passierten Tomaten ablöschen und aufkochen lassen. Tomatenmark einrühren und etwa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kräuter fein hacken und mit den Gewürzen einrühren, die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gemüsemasse, Lasagneplatten und Tomatensauce in einer Auflaufform schichten, mit Gemüsemasse beginnen und mit Tomatensauce abschließen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Im Backofen bei 180 °C etwa 45 Minuten überbacken.

Einstellungen

Ofen 180° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 75 Minuten

Vorspeise -Salate - Avocado Shrimp Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Dressing

4 EL Himbeeren
1 EL Honig
1 EL Senf
1 TL Balsamico

Salat

1 Pck. Rucola
1 handvoll Cherrytomaten
1 gelbe Paprika

1 Avocado

1 Pck. Schrimps

Anleitung Rezept

Aus den Dressingzutaten die Salatsoße herstellen. Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Dann das Fruchtfleisch der Avocado mit einem Esslöffel aus der Schale heben und in mundgerechte Stücke schneiden. Tomaten waschen und halbieren. 1 TL Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Schrimps abspülen trocken tupfen und im Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf dem Salat anrichten.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Basis-Grundteige - Pizzateig für den Backofen

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

400g Mehl Typ 550

100g Grieß, Hartweizen

1/2 Würfel Hefe

320 ml Wasser, lauwarm

2 TL Salz

4 EL Olivenöl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl, Grieß und Salz vermengen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen, 10 Minuten ruhen lassen und anschließend zum Mehl geben. Mit den Händen kneten bis ein glatter leicht klebender Teig entstanden ist. Mindestens 30 Minuten, in einer Schüssel, abgedeckt mit einem Handtuch oder Klarsichtfolie an einem warmen Ort gehen lassen, besser 1 Stunde.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 500g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit


ca. 7-10 Minuten


Ruhezeit mindestens. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 60-120 Minuten
---	---


Basis -Grundteige - Pizzateig für den Pizzaofen (Neapolitanisch)


Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
500g Mehl Typ 00
1-2g Hefe
300ml lauwarmes Wasser
15g Salz
(20g Zucker in den Teig geben falls kein Pizzaofen vorhanden ist bzw. keine Möglichkeit besteht die Pizza bei 450 Grad zu backen)


 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Mehl und zerbröselte Hefe vermengen und einen Teil des Wassers dazugeben und alles vermengen mit der Hand oder einer Knetmaschine. Nach ca. 2 Minuten wenn das Mehl vermengt ist das restliche Wasser und das Salz dazugeben und für 10 Minuten kneten. Der Teig muss sich sauber von der Maschinenwand bzw. Arbeitsfläche lösen lassen dann ist dieser fertig geknetet. Nun den Teig mehrfach anheben und in sich falten. Nun 270g Teiglinge aus dem Teig schneiden und zu Kugeln formen. In einer Pizzaballenbox mit Deckel bei Zimmertemperatur ca. 8 Stunden gehen lassen, bei längeren Gehzeiten ab 12 bis max. 24 die Box in den Kühlschrank stellen und dort gehen lassen. Dieses Rezept ist für einen Pizzaofen der mindestens 450 Grad erreicht gedacht da bei diesen Temperaturen die Farbe und Aromen sehr schön heraustreten. Als Tipp für diesen Teig um ähnliche Farben und Aromen zu bekommen ist die Zugabe von Zucker im Teig und die Nutzung eines Pizzasteins im Backofen. Auf 500g Mehl ca. 20g Zucker dazugeben.</p>

 Einstellungen						
<table border="0"> <tr> <td>Ofen ~</td> <td>Grill ~</td> </tr> <tr> <td>Herd ~</td> <td>Einstellungen -</td> </tr> <tr> <td>Schwierigkeit schwer</td> <td>Menge ca. 3 Teiglinge a 270g</td> </tr> </table>	Ofen ~	Grill ~	Herd ~	Einstellungen -	Schwierigkeit schwer	Menge ca. 3 Teiglinge a 270g
Ofen ~	Grill ~					
Herd ~	Einstellungen -					
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 3 Teiglinge a 270g					

 Zeiten				
<table border="0"> <tr> <td>Vorbereitung ca. 20 Minuten</td> <td>Kochzeit ca. 90 Sekunden</td> </tr> <tr> <td>Ruhezeit mindestens. 12 Stunden</td> <td>Fertigstellung ca. 12 Stunden</td> </tr> </table>	Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 90 Sekunden	Ruhezeit mindestens. 12 Stunden	Fertigstellung ca. 12 Stunden
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 90 Sekunden			
Ruhezeit mindestens. 12 Stunden	Fertigstellung ca. 12 Stunden			

Vorspeise -Aperitif - Knoblauchknoten

Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
Teig Pizzateig
Marinade
1 EL Olivenöl
5 große Knoblauchzehen
50g Kräuterbutter



3 EL Pizzagewürz

2 EL Rapsöl

evtl. etwas Parmesan

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Teig zubereiten wie hier (Pizzateig) beschrieben.

Schritt 2: Den Teig zu einer Rolle formen und 20 Stücke daraus abstechen. Nun jeden einzelnen Teigling leicht rollen und einen Knoten formen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und ca. 10 Minuten im Backofen backen.

Schritt 3: Den Knoblauch pressen. Die Kräuterbutter schmelzen. In einer großen Schüssel 3 EL Pizzagewürz mit 3 EL Olivenöl, der Kräuterbutter und dem gepressten Knoblauch vermischen und die heißen fertiggebackenen Pizzaknoten darin wälzen und servieren. Wer möchte kann noch etwas Parmesan auf die Knoten streuen.

Einstellungen

Ofen

200 Grad

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 20 Knoten

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

mindestens. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 90 Minuten

Vorspeise -Salate - Radieschen Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

3 Bund Radieschen

1 Apfel

3 EL Öl

3 EL Essig

1 Prise Salz

1 Prise Pfeffer

frische Kräuter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Salatsoße herstellen und die Radieschen darin für mindestens 15 Minuten marinieren. Mit frischen Kräutern garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Menge

für 4-6 Personen

Schwierigkeit

leicht

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit

Ruhezeit
mindestens. 60 Minuten

Fertigstellung
ca. 15 Minuten

Grillsaison -BBQ & Grill Soßen - Grüne Pfeffer Grillsauce



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

100g Sauerrahm

25g Mayonnaise

50g Naturjoghurt

4 TL eingelegter grüner Pfeffer

1/2 TL Salz

1 Prise Zucker

1 Prise Zucker

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten vermengen und im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde durchziehen lassen.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Grillsaison -Grillbeilagen - Knoblauchkäse Baguette



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1 Baguette

200g geriebener Käse nach Wahl

3 Knoblauchzehen

2 EL Parmesan

100g Kräuterbutter

📖 Anleitung Rezept

Das Baguette in mehrere Abschnitte unterteilen und einschneiden jedoch nicht komplett durchschneiden. In jede Spalte kommt jetzt nun ein Teil geriebener Käse, etwas Kräuterbutter, etwas in Scheiben geschnittener Knoblauch. Anschließend mit etwas Öl die Oberfläche bestreichen oder mit der restlichen Butter und mit Parmesan bestreuen. Im Backofen bei 180 Grad Umluft für 10-15 Minuten backen und danach servieren.

🗪 Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 10-15 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 20-25 Minuten

Backen - Brot & Brötchen - Sauerteig Weizenbrot



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Vorteig

75 Gramm Weizenmehl Type 405 oder 550

75 Gramm Sauerteig-Ansatz Anstellgut aus Weizenmehl

75 Milliliter Wasser lauwarm, ca. 37 Grad

Hauptteig

400 Gramm Weizenmehl Type 405, 550 oder Teil 1050

220 Milliliter Wasser lauwarm, ca. 37 Grad

10 Gramm Salz

📖 Anleitung Rezept

Die Zutaten für den Vorteig in einer großen Schüssel verrühren. Abdecken und bei Zimmertemperatur rund 2 Stunden ruhen lassen. Mehl, Wasser und Salz zum Vorteig geben und alles für ca. 15 Minuten kneten. Schüssel abdecken und an einem warmen Ort 4 Stunden gehen lassen. Mehrfach dehnen und falten. Teig 18 Stunden abgedeckt im Kühlschrank gehen lassen. Als Kugel in ein gut bemehltes Gärröhrchen geben und abdecken für 2 Stunden. Ofen auf 230 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen, am besten zusätzlich einen Dutch Oven mit vorheizen. Brot-Teigling vorsichtig in den vorgeheizten Topf setzen, alternativ auf einen Pizzastein oder auf ein Blech. Brot 10 Minuten bei 230 Grad mit Deckel backen, dann auf 190 Grad herschalten und weitere 30 Minuten mit Deckel backen und dann noch einmal 10-15 Minuten ohne Deckel.

🗪 Einstellungen

Ofen

230° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

schwer

Menge

1 Brot

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 55 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 24 Stunden	ca. 24 Stunden

Hauptspeise -Vegetarisch - Nudeln an Kohlrabi Sahnesoße und Parmesan



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
500g Nudeln nach Wahl
2 Kohlrabi
2 Schalotten
200ml Weißwein
20ml Sahne
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
1/4 TL getrockneter Oregano
2 EL Parmesan zum Binden der Soße

📖 Anleitung Rezept
<p>Schalotte und Kohlrabi schälen und klein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten anrösten, dann Kohlrabi dazugeben und 5 Minuten mitschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und etwa 10 Minuten garen. Die Sahne dazugeben und mit Salz, Knoblauch, Pfeffer und Oregano würzen. Weitere 10 Minuten garen und anschließend den Parmesan unterheben.</p>

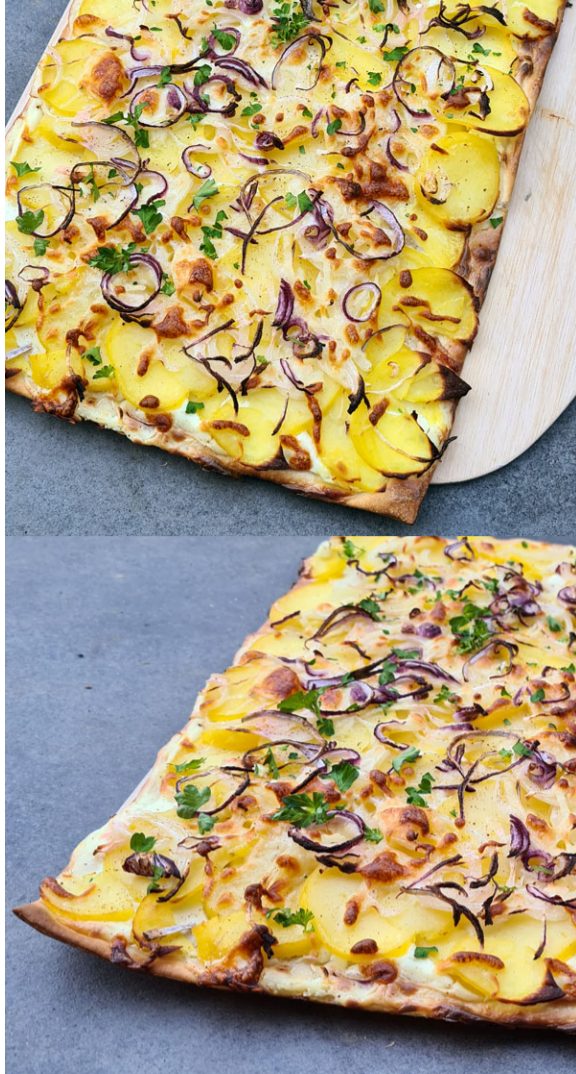
🔧 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-5 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Kartoffel Flammkuchen

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Teig
125 ml Buttermilch
200g Magerquark
100g Creme fraiche
1 Eigelb
Salz und Pfeffer



frisch geriebene Muskatnuss

1 rote Zwiebel

250g festkochende Kartoffeln

Dill

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Teig wie im Verweis beschrieben herstellen. Schritt 2: In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Steifen schneiden. Buttermilch, Magerquark und Creme Fraiche mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer verrühren. Schritt 3: Den Teig hauchdünn ausrollen, mit der Sahnemischung bestreichen und mit Zwiebel und Kartoffeln belegen. Schritt 4: Im Ofen bei 220 Grad 10-15 Minuten backen. Danach mit Dill garnieren und servieren

Einstellungen

Ofen

250° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca.12-15 Minuten

Fertigstellung

ca.45 Minuten

Hauptspeise - Rind - Wiener Saftgulasch



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1kg Gulasch vom Rind

800g Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

1 TL Kümmel

4 TL Paprikapulver edelsüß

1 EL milder Essig

Salz und Pfeffer

1 TL Tomatenmark

1 EL Schweineschmalz

500ml Wasser

evtl. Rinderbrühe zum auffüllen

100ml Rotwein trocken

Anleitung Rezept

Die Zwiebeln schälen und fein würfel schneiden. Die Zwiebeln in Schweineschmalz rösten. Das Paprikapulver zu den Zwiebeln geben und mit dem Rotwein und Essig ablöschen, danach das Wasser dazugeben. Sind die Zwiebel weich mit einem Stabmixer fein pürieren. Das in mundgerechte Stücke geschnittene Fleisch dazugeben. Die Knoblauchzehen schälen und pressen und mit dem Tomatenmark und den restlichen Gewürzen dazugeben. Für 4 Stunden ohne Deckel sanft kochen lassen. Dazu passen Spätzle.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 6 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 3-4 Std
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 3-4 Stunden

Hauptspeise - Geflügel - Hähnchen Quesadilla



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Soft Shell Tacos
300g Hähnchenbrustfilet
1 rote Zwiebel
1 gelbe Paprika
2 Frühlingszwiebeln
1 Chili Schote
1 EL Öl
Salz und Pfeffer
100g Gouda
Guacamole
1 EL Paprikapulver

Anleitung Rezept
<p>Soft Shell Tacos: Schritt 1: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 8 Portionen aufteilen und in einer Tacopresse mit Backpapier zu dünnen Fladen pressen. Wer keine Tacopresse hat kann dies auch einfach mit einem Nudelholz zwischen 2 Lagen Backpapier tun, jeweils zu einem 2 mm dicken Teigfladen mit ca. 12 cm Durchmesser ausrollen. Schritt 2: Eine Pfanne erhitzen und die Teigfladen darin auf beiden Seiten ohne Fett ca. 1 Minuten backen und auskühlen lassen oder direkt verspeisen.</p> <p>Hähnchen: Hähnchenbrust abwaschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Paprika würfeln, Frühlingszwiebeln und Chili in feine Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Zwiebelwürfel, Chili, Paprika und Frühlingszwiebeln dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Wraps auf einer Hälfte mit der Fleisch Gemüsemischung belegen und mit Käse bestreuen. Die andere Hälfte darüber klappen, sodass ein Halbkreis entsteht. Pfanne ohne Fett erhitzen und Quesadilla darin bei leichter Hitze von beiden Seiten bräunen, bis der Käse geschmolzen ist. Quesadilla halbieren und mit Guacamole servieren.</p> <p>Avocadocreme: Nach den beigefügten Rezepten herstellen.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Kochzeit
ca.10 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca.25 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Pulled Pork Quesadilla



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Soft Shell Tacos

400g Pulled Pork (Backofen)

200g Creme Fraiche

400 g Mozzarella Cheddar Mix

1 frische Jalapeno

Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Soft Shell Tacos: Schritt 1: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 8 Portionen aufteilen und in einer Tacopresse mit Backpapier zu dünnen Fladen pressen. Wer keine Tacopresse hat kann dies auch einfach mit einem Nudelholz zwischen 2 Lagen Backpapier tun, jeweils zu einem 2 mm dicken Teigfladen mit ca. 12 cm Durchmesser ausrollen. Schritt 2: Eine Pfanne erhitzen und die Teigfladen darin auf beiden Seiten ohne Fett ca. 1 Minuten backen und auskühlen lassen oder direkt verspeisen.

Pulled Pork: Schritt 1: Am Vortag die Gewürze mischen und den Braten intensiv damit einreiben bis in die kleinsten Ritzen und anschließend in einem Vakuumbbeutel geben und die Luft entziehen. Im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen. Schritt 2: Den Ofen auf 110°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Braten mind. 1 Stunde vor dem Backen aus dem Kühlschrank nehmen. Schritt 3: Den Fruchtsaft, 1 EL Zucker und die konzentrierte Brühe vermischen. Den Braten aus der Verpackung nehmen, den Inhalt in die Mischung geben und mit einer Spritze den Braten impfen. Die restliche Mischung mit etwas Wasser in eine feuerfeste Schale geben und auf den Ofenboden stellen. Bratenthermometer in den Nacken stechen (mittig) und in den Ofen geben. Nun den Braten auf den Grillrost über die Schale mit der Fruchtsaftmischung legen. Schritt 4: Nach 4 Stunden sollte der Braten eine Kerntemperatur von ca. 70 °C. Ab und zu mit der Flüssigkeit, die darunter steht begießen. Falls die Flüssigkeit zu neig geht mit etwas Wasser oder Saft auffüllen. Schale mit der Fruchtsaftmischung legen. Schritt 5: In der Plateauphase nicht den Ofen öffnen wenn nicht notwendig es kann ca. eine Stunde dauern bis zum nächsten Temperaturanstieg. nach ca. 6-7 Stunden sollte das Pork eine Kerntemperatur von 90 - 95 °C haben. Dann den Braten herausnehmen und erst in Alufolie und dann in Handtücher einpacken. Dann ca. 1 Stunde ruhen lassen. Schritt 6: Nach der Ruhezeit die Verpackung öffnen, die gesammelte Flüssigkeit zu der anderen Seite geben und diese noch mal erhitzen und bereitstellen. Den Braten mit zwei Gabeln auseinander "pullen" (zupfen). Creme Fraiche mit Mozzarella und Jalapeno mischen. Wraps auf einer Hälfte mit Fleisch und der Creme Fraiche Mischung belegen. Die andere Hälfte darüber klappen, sodass ein Halbkreis entsteht. Pfanne ohne Fett erhitzen und Quesadilla darin bei leichter Hitze von beiden Seiten braten, bis der Käse geschmolzen ist. Quesadilla halbieren und mit Guacamole servieren.

🧩 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit
mittel

Menge
für 4-5 Personen


🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca.8 Stunden
Ruhezeit	Fertigstellung ca.8 Stunden

Hauptspeise -Rind - Steak Fajita Quesadilla




Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
Soft Shell Tacos
400g Skirt Steak (Kronfleisch)
2 EL Öl
Salz
Pfeffer
1 TL Kumin
1 TL Chilipulver
1 Zwiebel
3 grüne Paprikas
3 Knoblauchzehen
1 Chilischote
1 EL Butter
200g mexikanischer Käse gerieben
Sour Cream
Guacamole
Salsa

 Anleitung Rezept
<p>Soft Shell Tacos: Schritt 1: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 8 Portionen aufteilen und in einer Tacopresse mit Backpapier zu dünnen Fladen pressen. Wer keine Tacopresse hat kann dies auch einfach mit einem Nudelholz zwischen 2 Lagen Backpapier tun, jeweils zu einem 2 mm dicken Teigfladen mit ca. 12 cm Durchmesser ausrollen. Schritt 2: Eine Pfanne erhitzen und die Teigfladen darin auf beiden Seiten ohne Fett ca. 1 Minuten backen und auskühlen lassen oder direkt verspeisen.</p>
<p>Steak: Das Steak mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Kumin und Chilipulver marinieren. In einer Pfanne für 3 Minuten scharf anbraten und dann 5 Minuten ruhen lassen. Knoblauch und Zwiebel schälen, Paprika und Chilischote waschen und entkernen. Alles in mundgerechte Stücke schneiden In einer weiteren Pfanne von allen Seiten 4 Minuten anbraten. Das Steak in Streifen oder Würfel schneiden und zum Gemüse geben. Wraps auf einer Hälfte mit der Fleisch Gemüse Mischung belegen und mit Käse bestreuen. Die andere Hälfte darüber klappen, sodass ein Halbkreis entsteht. Pfanne ohne Fett erhitzen und Quesadilla darin bei leichter Hitze von beiden Seiten braten, bis der Käse geschmolzen ist. Quesadilla halbieren und mit Guacamole servieren.</p>
<p>Dips: Die Salsa, Sour Cream und Guacamole nach den beigefügten Rezepten herstellen.</p>

 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit mittel	Menge für 4-5 Personen


 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit


ca. 15 Minuten	ca.10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca.25 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Crema Catalana




Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
2 EL Speisestärke
500ml Milch
1 Stange Zimt
4 Eigelb
110g Zucker
1 TL Zitronenschale
Zucker für das Karamellisieren

 Anleitung Rezept
<p>Die Speisestärke mit etwas Milch verrühren und die restliche Milch mit der Zimtstange in einem Topf kurz aufkochen lassen. In einem weiteren Topf die Eigelbe mit Zucker verrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Nun die Milch (ohne Zimtstange), die Zitronenschale und die Speisestärke unterheben. Den Topf leicht erhitzen und unter ständigem Rühren leicht köcheln. Die Masse in feuerfesten Formen füllen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Kurz vor dem Servieren den Backofen auf 250 Grad Grillfunktion vorheizen. 1 EL Zucker auf die Creme streuen und 3 Minuten im Backofen goldgelb karamellisieren lassen.</p>

 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 4-5 Personen


 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca.10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 120 Minuten	ca. 140 Minuten

Basis -Gewürzmischungen - Pul Biber



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
50g Jalapeno Chili rot
90g Chiliflocken rot
1 EL Meersalz fein
2 EL Paprikapulver edelsüß
2 EL Oregano getrocknet

 Anleitung Rezept
<p>Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem</p>

Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Purple



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

3 EL Hibiskusblüten

1 1/2 EL Bockshornkleesamen

3 EL schwarzer Pfeffer

2 EL Koriander

1 TL Kreuzkümmel

1 EL braune Senfsaat

1 1/2 EL Zimtblüten

2g Macispulver

1 TL Anissamen

1 EL Ingwerpulver

1 TL Gewürznelken

1 TL Paradieskörner

1 EL Fenchelsamen

1 EL Kardamomsaat

1 TL Cayennepfeffer

2 EL Paprika rosenscharf

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

🕒 Zeiten

Vorbereitung


Kochzeit


ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis -Gewürzmischungen - Chaat Masala


Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
3 TL Cumin Kreuzkümmel Samen, geröstet, gemahlen
4 TL Mangopulver
1 TL Koriandersamen, geröstet, gemahlen
1 TL Kardamomsamen, geröstet, gemahlen
1/2 TL Fenchelsamen oder Anissamen, geröstet, gemahlen
1 TL schwarzes Salz, gemahlen
1/2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
1 Prise Asafetida, gemahlen
1 Prise Cayennepfeffer, gemahlen
1/2 TL Ingwer, gemahlen
1/2 TL Zimt, geröstet und gemahlen
1/2 TL getrocknete Minze

 Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.


 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis -Gewürzmischungen - Curry Goa

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
40g Pfeffer, schwarzer
40g Paprikapulver, rosenscharf
25g Bockshornklee
25g Cayennepfeffer
20g Kurkuma
10g Kreuzkümmelpulver
5g Korianderpulver

3g Anispulver
3g Fenchelpulver
3g Kardamompulver
3g Senfmehl
3g Ingwerpulver
2g Galgant
2g Muskat
2g Zitronengras
1g Nelkenpulver
1g Zimt
4g Schwarzkümmel

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Jaipur



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

25g Koriander
25g Kurkuma
25g Bockshornklee
10g Kumin
10g Cayennepfeffer
3g Zitronengras
5g Ingwer
5g Fenchel
5g Senfmehl
5g Pfeffer, schwarzer
2g Kardamom
1g Muskat
1g Galgant
0,5g Zimt

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Melange Blanc

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten
6EL Pfeffer weiß
2 TL Senfkörner
2 EL Knoblauchpulver
2 TL Zitronenschale
2 TL Kümmel (Ajowan)
4 EL Petersilie getr.
2 TL Rosmarin getr.
2 TL Pimentkörner

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Tikka Masala

Zutatenliste & Informationen

Zutaten



Zutaten

4 TL, gehÄuft Pfeffer, schwarz
1 TL, gestr. Muskatnuss
1 TL Zimtpulver
2 TL Kumin
2 TL, gestr. Nelkenpulver
5 EL, gehÄuft Paprikapulver, rosenscharf
5 EL, gehÄuft Paprikapulver, edelsÄÄ
3 TL Salz
0,5 TL Kardamompulver

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄrser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis -GewÄrzmischungen - Curry English



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

15g Kurkuma
10g Koriander
8g Bockshornklee
8g Ingwer gemahlen
8g Fenchel
5g SenfkÄrner gelb
5g Kumin gemahlen
5g Piment
5g Chilipulver
2g Paprika edelsÄÄ
2g Pfeffer
2g Muskat
2 Zimt gemahlen
2g Zwiebelpulver

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄrser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Fisch Kambodscha



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
4 TL Kurkuma
2 TL Kumin
2 TL Koriander
2 TL Ingwer
2 TL K�nigsk�mmel (Ajowan)
2 TL Fenchel
2 TL Zitronengras
2 TL Dill
2 TL Estragon

Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 150g

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Br hen und Fonds - Gemüsebrühe getrocknet

Zutatenliste & Informationen



Zutaten

10 Karotten
9 Schalotten
4 Knoblauchzehen
2 Bund Petersilie
1 Knollensellerie
2 Petersilienwurzeln
1 Lauchstange
6 Frühlingszwiebeln
2 Bund Liebstöckel
100g feines Meersalz

Anleitung Rezept

Das Wurzelgemüse reiben. Die Schalotten in feine Würfel und die Frühlingszwiebeln und der Lauch in feine Ringe schneiden, der Knoblauch und die Kräuter werden fein gehackt. Alles gut vermischen und anschließend das Gemüsemasse gleichmäßig auf mit Backpapier belegten Backblechen und gibt alles bei 80°C Umluft für 7 Stunden in den Ofen. Zu Beginn die Ofentür einen Spalt offen lassen damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Nach dem Trocknen werden die Gemüsesestückchen dann noch in einem Mixer zerkleinert und mit dem Meersalz vermischt. In Gläsern mit Schraubverschluss aufbewahren. Im Kühlschrank hält sich das Ganze dann mehrere Monate.

Einstellungen

Ofen 80°C Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 600g

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 7 Stunden
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 7 1/2 Stunden

Basis-Gewürzmischungen - Curry Vindaloo



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 TL Kumin
1 TL Kardamomsamen
2 TL Tellicherry Pfeffer
2 TL Senfkörner gelb
2 TL Korianderkörner
2 TL Bockshornkleesamen
1 TL Zimt
8 Gewürznelken
2 Chilischote getrocknet
2 TL Zucker braun
4 TL Salz

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄßler klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis -GewÄ¼rzmischungen - Rasam Masala

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 EL Kurkuma

2 EL Kumin

2 EL Koriandersamen

2 EL schwarze PfefferkÄ¼rner

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄßler klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Basis -GewÄ¼rzmischungen - Old Bay GewÄ¼rz

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

BILD FOLGT

3/4 EL Salz
1 EL Selleriesamen
2 TL Paprika edels
1 EL Senfmehl
1 TL Ingwerpulver
5 Lorbeerblätter
1/2 TL geräucherter Paprika
1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL weißer Pfeffer
1/4 TL Chiliflocken
1/8 TL Muskat
1/8 TL Sternanis
1/8 TL Kardamom
1/8 TL Piment
1/8 TL Zimt
1/16 TL Nelkenpulver

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten


Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Nasi Goreng Gewürz

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
2 Chilischote getrocknet rot
2 TL Kurkuma
1 TL Korianderpulver
0,5 TL Kumin
0,5 TL Kardamom gemahlen
0,5 TL Zimt gemahlen
0,5 TL Ingwer gemahlen
1 TL Paprikapulver rosenscharf
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Selleriepulver
1 EL Zwiebelpulver
1 Prise Gewürznelkenpulver
1 EL Cayennepfeffer
1 TL Kümmelpulver

1 TL Bockshornkleepulver
1 Prise Muskatnuss frisch gerieben
1 Prise Piment gemahlen
1 Prise Senfpulver gelb

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Hauptspeise - Rind - Gefüllte Paprika



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Paprika

400g gem. Hackfleisch

Salz und Pfeffer

150g Reis

1 EL Öl

1 Ei

1 Zwiebel

3 Paprikas

Soße

20g Butter

20g Mehl

400ml passierte Tomaten

1 EL Essig

1/2 TL Zucker

2 TL Salz

100ml Gemüsebrühe

Anleitung Rezept

Die Paprika waschen, den Deckel abschneiden entkernen und austrocknen. Den Reis kochen (150g Reis mit 150g Wasser in einem Topf aufkochen und auf niedrigster Stufe für 10 Minuten kochen lassen). Aus Butter und Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, mit Gemüsebrühe aufgießen. Die passierten Tomaten dazugeben und würzen. Inzwischen die Zwiebel schneiden und klein schneiden. Die Zwiebel mit dem Hackfleisch, dem ausgekühlten Reis, Ei, Salz und Pfeffer gut vermischen und in die ausgekühlten Paprika füllen. Die Tomatensauce in eine große Auflaufform geben und darauf die gefüllten Paprika setzen. Im Ofen bei 180°C ca. 25 Minuten garen.

Einstellungen

Ofen
180° Celsius

Herd
~

Schwierigkeit
leicht

Grill
~

Einstellungen
Umluft

Menge
für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit
ca. 25 Minuten

Fertigstellung
ca. 55 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - **Linzer Torte**



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Mehl
 250g Zucker
 250 g Butter
 125g gem. Haselnüsse
 125g gem. Mandel
 1/2 TL Zimt
 1 Prise Salz
 2 Eier
 250g Himbeerkonfitüre

Anleitung Rezept

Aus Mehl, Zucker, Mandeln, Haseln ssen, Zimt, Salz, 1 Ei und Butter einen M rbeteig herstellen und 30 Min. in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen. Den Boden einer Springform von 28 cm Durchmesser fetten. Den Teig aus dem Kühlschrank holen, 75% vom Teig in der Springform auf dem Boden und Rand geben und andrücken. Den Backofen auf 175  C Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Himbeerkonfitüre auf dem Teigboden verteilen, Teigrest ausrollen, in schmale Streifen schneiden und gitterförmig auf die Konfitüre legen. Das 2te Ei verquirlen und mit einem Pinsel auf das Teiggitter streichen. Für etwa 45 Min. backen.

Einstellungen

Ofen

175   Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 50 Minuten

Ruhezeit

ca. 40 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 130 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweiner llchen gefüllt mit Halloumi und Paprika in Tomaten Sahne Soße mit Reis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Röllchen

4 Schweineschnitzel
 1 Pck Halloumi
 1 rote Paprika
 1 EL Senf
 1 EL Butter
 1 Zwiebel
 Salz und Pfeffer

Soße

1 Dose passierte Tomaten
 1 EL Paprikapulver edelsüß
 Salz und Pfeffer
 100ml Gemüsebrühe

200ml Sahne

Reis

Reis

Anleitung Rezept

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln und in einer Pfanne kurz anbraten. Halloumi in Streifen schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, salzen, pfeffern, mit Senf einstreichen, 1 EL Zwiebeln, 2 Streifen Paprika und 1 Streifen Halloumi an den Rand legen einrollen. In einer heißen Pfanne mit Butter rundherum braten. In einer Auflaufform die Zutaten der Soße geben und gut vermischen. Das aufgerollte und gebratene Fleisch darauflegen und im vorgeheizten Ofen 30 Minuten zu Ende garen. Dazu passt Reis.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

180°C Celsius

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Petersilienkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g festkochende Kartoffeln

1 Bund frische Petersilie

2 EL Butter

Salz

Anleitung Rezept

Die geschälten Kartoffeln in gesalzenem Wasser 20 Minuten garen, abgießen, abdampfen lassen. Mit zerlassener Butter bestreichen, mit grobem Salz und der gehackten Petersilie bestreuen und servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Weißer Spargel mit Sauce Hollandaise



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- weißer Spargel
- 200g Butter
- 3 Eigelbe
- 1 kleine Limette
- 1 TL Dijon Senf
- 1 TL Creme Fraiche
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer
- evtl. 1 Msp. Cayenne

Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Spargel schälen. Die Spargelstangen in einen großen Topf mit kochendem Wasser geben. Salz, Zucker und Butter hinzugeben. Den Spargel einmal kurz aufkochen und dann bei schwacher Hitze garen lassen. Je nach Dicke der Spargelstangen kann das zwischen 8 und 15 Minuten dauern.

Schritt 2: Die 3 Eigelbe in einen Rührbecher geben mit Limettensaft, 1 Senf, Creme fraiche, Zucker und etwas Salz mit dem Rührstab pürieren. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Die heiße Butter bei laufendem Rührstab langsam zu der Eimasse füllen. Mit Salz und Pfeffer und Weißweinessig abschmecken. Den Spargel auf einen Teller geben und mit der Sauce garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Rotkäppchen Torte

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

- 100g Butter
- 150g Zucker
- 1 Pck Vanillezucker
- 3 Eier



200g Mehl 405
2 TL Backpulver mit etwas Milch
2 EL Nutella
1 Glas Sauerkirschen
FÄ¼llung
400g Quark
3 EL Zucker
2 Pck Vanillezucker
3 Pck Sahnesteif
600ml Sahne
1 Pck TortenguÄ¼ rot
Saft von den Sauerkirschen

📖 Anleitung Rezept

Eine 26 Form einfetten. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Sauerkirschen abtropfen und die FlÄ¼ssigkeit auffangen. Die weiche Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig geben. Die HÄ¼lfte des Teiges in die Form fÄ¼llen und glatt streichen. Restlichen Teig mit Milch und Nutella verrÄ¼hren und auf dem hellen Teig verstreichen. Mit einer Gabel Kreise in den Teig ziehen, damit eine Marmorierung entsteht und wieder glatt streichen. Abgetropfte Kirschen darauf verteilen und leicht andrÄ¼cken. Ca. 30 Min backen und danach erkalten lassen. Den Quark mit Zucker und Vanillezucker verrÄ¼hren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter den Quark heben. Die Creme in die Form fÄ¼llen und glatt streichen. FÄ¼r 30 Minuten kÄ¼hlenstellen. Den Tortenguss nach Packungsangabe mit 250 ml der aufgefangenen FlÄ¼ssigkeit der Sauerkirschen herstellen, abkÄ¼hlen lassen und auf dem Kuchen verteilen.

📏 Einstellungen

Ofen

180Ä° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

1 Kuchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 50 Minuten

Ruhezeit

ca. 40 Minuten

Kochzeit

ca. 40-45 Minuten

Fertigstellung

130-135

Hauptspeise -Fisch und MeeresfrÄ¼chte - Tagliatelle Vongole



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Spaghetti

1kg Venusmuscheln

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

2 Tomaten

Ä¼ l

1 Bund Petersilie

50ml WeiÄ¼wein

frische Petersilie

📖 Anleitung Rezept

Die Muscheln waschen, geöffnete wegwerfen. In einer tiefen Pfanne Olivenöl erhitzen, die Muscheln zugeben, Deckel drauf und ca. 10 Minuten kochen. Die nicht offenen Muscheln wegwerfen. Knoblauch schälen und Tomaten waschen und klein hacken, danach zu den Muscheln geben. Mit Weißwein ablöschen und noch mal kurz aufkochen lassen. Salzen und pfeffern. Petersilie klein hacken und untermischen. Mit den nach Packungsanleitung oder folgendem Rezept ([Nudeln](#)) gekochten Nudeln vermischen und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

für 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise - Rind - US most famous East Coast Burger



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Burger Buns

Burger Buns

Burger Patties

500g Rinderhack

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

American Cheese Käse Scheiben

Tomaten

Kopfsalat

4 EL Butter

Burger Sauce

110g Mayo

1 EL Dijon Senf

1 Msp Cayenne

1/4 TL Gurkenwasser

1 TL Ketchup

📖 Anleitung Rezept

Buns: Wasser und Milch in der Mikrowelle erwärmen (lauwarm). Zucker und die Hefe dazugeben und für ca. 10 Minuten ruhen lassen. Mehl, Salz, 1 Ei und die weiche Butter mit der Hefemischung zu einem geschmeidigen Teig kneten und anschließend für eine Stunde abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Nach 1 Stunde aus dem Teig Kugeln formen je 90g und auf einem Backblech mit Backpapier geben. Nun wiederum abgedeckt für eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen auf 200 Grad stellen, die komplette Oberseite der Buns mit der Mischung aus Zimmer warmen Eiern und lauwarmen Wasser bestreichen, mit Sesam bestreuen und für 15 Minuten backen.

Secret Sauce: Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und in den Kühlschrank geben.

Patties: Das Hack mit Salz und Pfeffer mischen und in Patties formen. Auf dem

Grill oder in der Pfanne für 3 Minuten pro Seite scharf anbraten. Käse darauf geben und mitschmelzen. Den Salat und die Tomaten waschen und schneiden. Auf ein Bun etwas Sauce auf den Boden und Deckel geben. Auf den Boden den Salat und dann das Pattie geben und mit Tomaten abschließen. Deckel drauf und genießen.

🗄 Einstellungen

Ofen
200°C Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
schwer

Menge
für 4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 50 Minuten

Kochzeit
ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 80 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Chicken Kambodscha



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 4 TL Kurkuma
- 2 TL Kumin
- 2 TL Koriander
- 2 TL Ingwer
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Fenchel
- 1/2 TL Limettenpulver
- 1/4 TL Zitronengras
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1/2 TL Galgant

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd
~

Einstellungen

Schwierigkeit
leicht

Menge
ca. 150g

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Semmelknödel an Pilzrahmsauce mit frischem Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Knödel

Knödel

Soße

Soße

Vinaigrette

Vinaigrette

Salat

1 Salatkopf

Anleitung Rezept

Knödel: Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die gehackte und gewaschene Petersilie sowie die Zwiebel in der Butter kurz anschwitzen, keine Farbe annehmen lassen, dann mit den Brötchenwürfeln mischen. Die Milch bis kurz vorm Kochen erhitzen und über die Brotwürfel gießen. Etwa 10 Minuten quellen lassen. Die mit Salz und Pfeffer verquirlten Eier dazugeben und alles zu einem nicht zu festen Teig verrühren. Sollte der Teig doch zu weich sein, etwas Semmelbrösel einrühren, kein Mehl verwenden. Mit nassen Händen tennisballgroße Knödel formen und in der siedenden, aber nicht sprudelnd kochenden Flüssigkeit (Salzwasser oder Brühe) in 20 Minuten gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen.

Soße: Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und die Pilze trocken putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebelstücke darin andünsten. Pilze dazugeben und mit braten für 5 Minuten auf mittlerer Hitze. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Mit Sahne auffüllen und weitere 30-40 Minuten einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße soll dickflüssiger sein wie ein flüssiger Brei. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salat: Salat waschen und schneiden. Die Vinaigrette herstellen und mit dem Salat mischen. Alles auf einem tiefen Teller anrichten und servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

für 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 15-20 Minuten

Fertigstellung

ca. 45-50 Minuten

Basis -Gewürzmischungen - Cig Kaffee Gewürz

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

50g Pistazien

3 EL Sesamseed

2 EL Koriandersamen

BILD FOLGT

2 EL Kreuzkümmelsamen
1 EL Schwarzkümmelsamen
1 EL Sumach
2 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Pul Biber
1 TL Paprikaflocken
1 TL getr. Zitronenschale
1 TL getr. Minze
2 TL Petersilie
1/2 TL Meersalz
1 TL schwarzer Pfeffer

Anleitung Rezept

Pistazien, Sesamsaat, Kumin, Koriandersaat, Schwarzkümmel und die schwarzen Pfefferkörner in einer sauberen, fettfreien Pfanne leicht anrösten. Anschließend die abgekühlten Samen mit den restlichen Gewürzen im Mörser zerkleinern.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Schwierigkeit

leicht

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Döner Gewürz

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 TL Pul Biber

1 TL getr. Oregano

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Zwiebelpulver

1 TL Salz

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

BILD FOLGT

Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g
--------------------------------	--------------------------

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Piri Piri Gewürz

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
1 Lorbeerblatt
2 EL getr. rote Chilis
1 EL Meersalz
1 TL Knoblauchpulver
1 TL Zwiebelpulver
1 TL Koriandersamen
1/2 TL getr. Basilikum
1 TL schwarze Pfefferkörner
1 TL Paprikapulver edelsüß
1/2 TL getr. Oregano
1/2 TL getr. Estragon

📖 Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Shawarma Gewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 EL Koriandersamen
2 EL Kreuzkümmel

BILD FOLGT

2 TL Paprikapulver edels
1 TL Kurkuma
1 TL Ingwerpulver
1/2 TL Zimt
1 TL Knoblauchpulver
1/2 TL Cayennepulver
1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Salz

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Churrasco Gewürz

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

30g Salz
1 EL Knoblauchpulver
1 EL Zwiebelpulver
1 EL Paprikapulver edels
1 EL Tomatenflocken
2 TL getr. Petersilie
15g Rohrzucker
2 TL getr. Estragon
2 TL getr. Kerbel
2 TL getr. Thymian
2 TL getr. Oregano
2 TL getr. Majoran
2 TL getr. Basilikum
1 TL Cumin
1/2 TL Piment
1/2 TL Senfpulver
1 TL Selleriesaat
1 TL Cayenne

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem

BILD FOLGT

Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Tzatziki Gewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

15g feines Meersalz

2 EL getr. Dill

10g Knoblauchpulver

5g Zwiebelpulver

5g weißer Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Basis-Gewürzmischungen - Brasil Gewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

BILD FOLGT

5 EL Knoblauch granuliert
2 EL Meersalz
2 EL weißer Pfeffer geschrotet
2 EL schwarzer Pfeffer geschrotet
5 EL Zwiebel granuliert

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Pasteten Gewürz

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

1 EL weißer Pfeffer
1/2 EL Pimentkörner
1/4 EL Lorbeerblatt
1/2 TL Gewürznelken
1/2 TL getr. Oregano
1/2 TL Muskatnuss
1/2 TL getr. Rosmarin
1/2 TL getr. Salbei
1/2 TL Salz
1/2 TL Zucker
1/4 TL Zimt

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Apfelkuchen Gewürz (Apple Pie)

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

4 EL Zimt

1 1/2 TL Muskatnuss

1/2 TL Piment

1 TL Ingwerpulver

1 1/2 TL gemahlener Kardamom

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 100g

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Basis-Gewürzmischungen - Butterbrot Gewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

80g Meersalz

1 EL Röstzwiebeln

1/2 TL bunter Pfeffer

1/4 TL gemahlen Schwarzkümmel

1/4 TL, Kurkuma

1/2 TL getr. Petersilie

1/2 TL getr. Majoran

1/2 TL getr. Thymian

1/4 TL Knoblauchpulver

1/8 TL Chilipulver

📖 Anleitung Rezept

BILD FOLGT

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Chili Con Carne Gewürz

BILD FOLGT

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 EL Kreuzkümmel

2 EL Salz

2 EL Oregano

4 EL Paprikapulver edelsüß

1 1/2 EL Cayenne

1 EL schwarzer Pfeffer

1 EL weißer Pfeffer

1 TL Piment

1/2 TL Gewürznelke

1/4 TL Zimt

1/4 TL Zucker

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Tschubritza Gewürz

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 TL getr. Bohnenkraut

1 TL Selleriesamen

1 TL Liebstückerl

1/2 TL Bockshornkleesamen

1/2 TL Meersalz

(kann erweitert werden durch jeweils 1/2 TL Thymian, Oregano, Rosmarin, Paprika, Salbei, Knoblauch, Zwiebel, Minze)

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

BILD FOLGT

Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Zzzumba Gewürz

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten	
1/2 TL Zwiebelgranulat	
1/2 TL Knoblauchgranulat	
1/2 TL Tomatenflocken	
1/2 TL Paprikaflocken	
1/4 TL Korriandersamen	
1/2 TL Chiliflocken	
1 TL Meersalz	
1/2 TL Rohrohrzucker	
📖 Anleitung Rezept	
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.	
🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Würzsoßen - Maggi Würzsoße

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
75g frischer Liebstäckerl	
1 TL Zucker	
250ml Wasser	



25g Salz

Anleitung Rezept

LiebstÄ¼ckel waschen, fein hacken und in einem Topf mit dem Wasser und dem Salz aufkochen. Dann fÄ¼r 20 Minuten leicht kÄ¼cheln lassen. Den Sud anschlieÄ¼nd durch ein feines Sieb geben. Zucker karamelisieren lassen und den gesiebeten Sud dazugeben danach abfÄ¼llen. Wer mÄ¼chte kann jetzt noch mit 1 EL SojasoÄ¼e verfeinern.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 250ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Basis -WÄ¼rsoÄ¼en - Worcester WÄ¼rsoÄ¼e



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

50ml SojasoÄ¼e

1 EL Melasse

100ml Apfelessig

1 TL Salz

1 TL schwarzer Pfeffer

1 kleine Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 TL Chiliflocken

1/2 TL Curry English

1 EL Zitronensaft

1 EL SenfkÄ¼rner

1 kleines StÄ¼ck Ingwer

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einem Topf erhitzen und anschlieÄ¼nd 10 Min. leicht kÄ¼cheln lassen. Vom Herd nehmen und durch ein feines Sieb geben. In einem verschlieÄ¼bares GefÄ¼Ä¼ gieÄ¼en.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 150ml

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 15 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Kärbiskuchen Gewürz (Pumpkin Pie)

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 TL Zimtpulver

1 TL Ingwerpulver

1/2 TL gemahlener Piment

1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 100g

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Basis-Gewürzmischungen - Tabil Gewürz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

2 TL Knoblauchpulver

2 TL Kreuzkümmel

1 TL Chiliflocken

1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss

2 EL Korianderkörner

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen

BILD FOLGT

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Sambarpulver

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
3 EL getrocknete weiÃe (urad dal) und gelbe (channa dal) Kichererbsen
3 EL getrocknete gelbe Linsen (mung dal)
7 getrocknete Chilischoten
2 EL Kumin
6 KorianderkÄ¼rner
2 EL schwarze PfefferkÄ¼rner
2 EL Bockshornkleesaat
2 EL Kurkuma

📖 Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¼rser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Kama GewÄ¼rz

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 cm Zimtstange
1 1/2 EL schwarzer Pfeffer

BILD FOLGT

1 EL Ingwerpulver
1 EL Kurkuma
1/2 TL frisch geriebene Muskatnuss

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¶rser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Punjab Masala

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
4 TL Kreuzkümmel
2 TL schwarzer Pfeffer
2 TL Nelken
1/2 Zimtstange
2 TL grüner Kardamom
1 TL Fenchelsaat
1/2 TL Macis
1/2 TL schwarzer Kreuzkümmel
etwas Ingwer
ein paar Rosenblätter

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¶rser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g

Zeiten


Vorbereitung	Kochzeit
---------------------	-----------------


ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis -Gewürzmischungen - Chaar Masala


Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
1 EL gemahlene Nelken
1 EL gemahlener Zimt
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL gemahlenes schwarzes Kardamom

 Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.


 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g


 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten


Basis -Gewürzmischungen - Hawaii Gewürz

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
2 EL schwarze Pfefferkörner
1 EL Kumin
1 EL gemahlener Kreuzkümmel
1 EL Koriandersamen
2 TL grüne Kardamomkapseln
1/2 TL ganze Nelken
1 EL Kurkuma

 Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~

Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Indonesisch

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
8 Kardamomkapseln
5 EL Korianderkörner
3 EL Kumin
5 cm Zimtstange
1 1/2 EL Selleriesamen
6 Nelken
1 EL Pimentkörner

📖 Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Sri Lanka

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
2 TL Chilipulver
5 EL Korianderkörner
3 EL getrocknete Curryblätter
2 TL Kardamomkapseln

BILD FOLGT

8 GewÄ¼rznelken

1 Zimtstange

2 TL Bockshornkleesaat

3 TL Fenchelsamen

10 EL KorianderkÄ¼rner

5 EL KreuzkÄ¼mmelsamen

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¼rser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Curry Kokos



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 EL Currykraut

2 EL Kumin

2 TL Kardamomsamen

1 TL Bockshornkleesamen

6 EL Kokosraspel

4 EL Koriandersamen

1 TL GewÄ¼rznelken

1 TL geschrotete Chili

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄ¼rser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Singapur



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

3 EL Korianderkörner

1 getrocknete Chilischote

1 TL Kreuzkümmelsamen

1 TL Fenchelsamen

1 TL schwarze Pfefferkörner

1 cm Zimtstange

3 grüne Kardamomkapseln

3 Nelken

1 TL Kurkuma

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Anapurna



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 EL Bockshornklee

1 EL Kurkuma

1 EL Kreuzkümmel

1 TL Koriandersamen

1 TL Fenchelsamen

1/4 TL Ingwerpulver

1/2 TL Senfmehlkörner

1/2 TL Pfefferkörner

1/2 TL Kardamomsamen

1 Msp Muskat

1 Msp Zimt

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄßler klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-GewÄ¼rzmischungen - Curry Durban



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 TL Koriandersamen

1 TL Kumin

1 TL Kardamomsamen

1/2 TL Bockhornkleesamen

2 GewÄ¼rznelken

3 cm Zimtstange

1 TL Cayennepfeffer

6 TL mildes Chillipulver

1/2 TL gemahlener Ingwer

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem MÄßler klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Sabzi (Sabij)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 TL Kreuzkümmel

2 TL Koriandersamen

1 TL Kurkumapulver

1/2 TL Chilipulver

1 getr. grüne Chilli

2 TL Salz

1 TL Garam Masala

1/2 TL Ingwerpulver

1 TL Tomateflocken

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Kari (Curry ist aus Kari Wurzsaucen entstanden)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 EL Chilipulver

1 EL Ingwerpulver

1 EL Kurkumapulver

1/2 EL Korianderpulver

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Grill

~

Einstellungen

Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Poona



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 EL Kurkuma
1/2 EL Chili
1/2 EL Koriandersamen
1 EL Bockshornklee
1/2 EL Fenchelsamen
1/2 EL Ingwer
1 TL Senfsamen
1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Kumin

📖 Anleitung Rezept
Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

🗪 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 100g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Basis-Gewürzmischungen - Curry Orientalisch

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 EL Koriandersamen
1 EL Kurkuma
1 TL Ingwerpulver



1 EL Paprikapulver edels
1 EL Bockshornklee
1 TL Kumin
1/2 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Selleriesamen
1/2 TL Zimt
1 TL Pimentkörner
1 TL Kardamonsamen
1/2 TL Nelken
1 TL Chili

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 100g

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Grillsaison -BBQ Dry Rubs - BBQ Chicken Dry Rub



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 1/2 EL Chilipulver
1 EL Paprikapulver edels
1 EL getr. Thymian
2 TL Salz
2 TL Knoblauchpulver
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Cayenne
1 TL Brauner Zucker
1/4 TL Kumin

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zusammenmischen und in einem Mörser klein mahlen. In einem Glas mit Deckel bis zur Nutzung aufbewahren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
	Menge

Schwierigkeit	ca. 100g
leicht	

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 5 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Bärlauchspätzle in Knoblauch Petersilien Butter



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Bärlauchspätzleteig
250g Mehl
5 mittelgroße Eier
1 EL Salz
300g frischer Bärlauch
Knoblauch Butter Soße
100g Butter
3 EL Rapsöl
3 Knoblauchzehen
1/2 Bund frische Petersilie
1/2 TL Fleur de Sel
Parmesan

📖 Anleitung Rezept
<p>Den Bärlauch waschen und mit wenig Salz und einem ganzen Ei zu einem Pesto verarbeiten. Mehl, Salz, Bärlauchpesto und die restlichen Eier in eine Schüssel geben und zu einem Spätzleteig verarbeiten. Den Teig solange in der Schüssel schlagen, bis sich kleine Bläschen bilden. Nun etwa 30 Minuten ruhen lassen und anschließend durch eine Spätzelpresse oder mit einem Spätzleschaber in kochendem Wasser für ca. 3 Minuten kochen. Die Butter leicht erwärmen bis diese flüssig ist, Salz, gepressten Knoblauch, Petersilie und Äpfel vermischen über die Spätzle geben und mit Parmesan bestreuen und servieren.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 30 Minuten	ca. 5 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Rotweinkuchen

Zutatenliste & Informationen

--



Zutaten

300g Butter

300g Zucker

6 Eier

300g Mehl

1 Pck Backpulver

2 Pck Vanillezucker

125ml Rotwein halbtrocken

1 1/2 TL Zimt

1 1/2 TL Backkakao

150g Raspelschokolade

Anleitung Rezept

Für eine 28 cm Form. Die Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann die Butter dazu geben und weiter zu einer glatten Masse rühren. Die restlichen Zutaten nach und nach dazu geben und den Teig in eine große Kastenform füllen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze 40 - 50 Minuten backen. Mit der Stäbchenprobe testen, ob der Kuchen richtig durchgebacken ist.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 40 Minuten

Kochzeit

ca. 40-50 Minuten

Fertigstellung

ca. 110-120 Minuten

Vorspeise -Salate - Erdbeer Spargel Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g grüner Spargel

200g Erdbeeren

30 grüne Pistazien

100g Fetakäse

2 EL Öl

1 EL Balsamicoessig

Salz und Pfeffer

Öl oder Butter zum anbraten

Anleitung Rezept

Alle Zutaten kurz waschen. Den Spargel schräg in kleine Stücke schneiden, vorher die holzigen Enden abschneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl oder Butter 10 Minuten anbraten. Anschließend abkühlen lassen.

Pistazienkerne grob hacken. Die Vinaigrette aus Balsamico, Salz, Pfeffer und Öl herstellen. Alle Zutaten mit dem Babyspinat und dem zerbröselten Feta in eine Schüssel geben, vermengen und mit den Pistazien garnieren und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

für 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

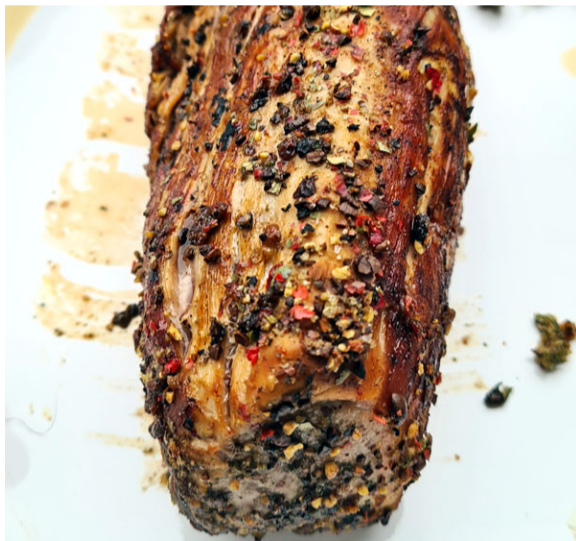
Ruhezeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweinefilet in Kaffee Kruste an mediterraner Pfeffersoße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Kruste

1 TL Kaffeebohnen geröstet

1 TL Fleur de Sel

1/4 TL schwarze Pfefferkörner

1/4 TL rote Pfefferkörner

1/4 TL weiße Pfefferkörner

1/4 TL grüne Pfefferkörner

1 Lorbeerblatt

Soße

1/2 schwarzer gemahlener Pfeffer

1/2 TL Salz

1/2 TL Paprika edelsüß

1 TL Thymian

1 TL Oregano

200g Creme Fraiche oder Schmand

150 ml Gemüsesfonds

1 EL eingelegter grüner Pfeffer

Fleisch

etwas mittelscharfen Senf

1 EL Butterschmalz

1 Schweinefilet (Silberhaut entfernt)

📖 Anleitung Rezept

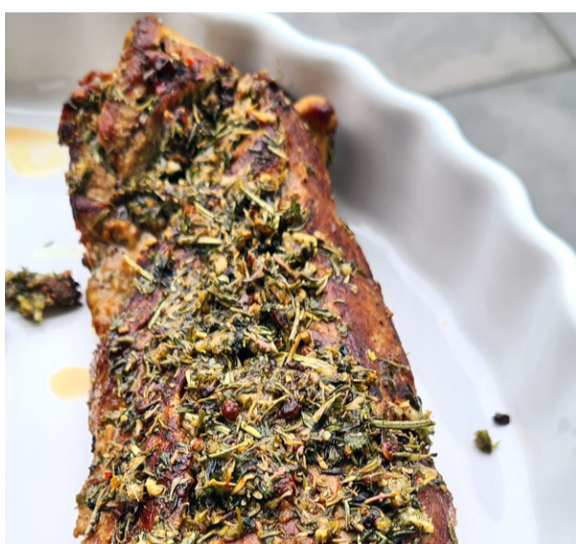
Das Filet parieren und anschließend mit etwas Senf einreiben und im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Kruste die Zutaten in einen Mörser geben und grob zerkleinern und beiseite stellen. Nun das Filet anbraten von allen Seiten und in den Backofen geben. Kerntemperatur je nach Gusto zwischen 58 und 68 Grad. Im Backofen für 25 Min. garen lassen anschließend den Herd ausstellen und für weitere 15 Minuten im Backofen ziehen lassen. In der Zeit in der das Filet im Backofen gart können wir die Soße herstellen. In der Pfanne in der das Fleisch angebraten wurde die Zwiebeln und den Knoblauch geben und anbraten. Anschließend mit dem Fonds auffüllen. Etwas einkochen lassen und die Gewürze sowie den eingelegten grünen Pfeffer dazugeben. Nun mit dem Schmand bzw. Creme Fraiche unterrühren. Und für die Garzeit des Filets im Ofen einkochen lassen. Sobald das Filet fertig ist sollte die Soße auch weit genug eingekocht sein damit sie eine leicht sämige Konsistenz hat.

🗄 Einstellungen

Ofen 160Â° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit mittel	Menge fÃ¼r 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 40 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweinefilet in KrÃ¤uterkruste an Thymian Balsamico Rotwein Jus



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Kruste
2 EL RapsÃ¶l
1 TL Thymian
1/4 TL Rosmarin
2 Knoblauchzehen
1/2 TL Fleur de Sel
Jus
1 EL Butter
1 kleine rote Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
3 Zweige frischen Thymian
Salz und Pfeffer
100 ml GemÃ¼sefonds
3 EL Balsamicocreme
2 EL kalte Butter zum abbinden kurz vor dem Servieren
250ml Rotwein
Fleisch
etwas mittelscharfen Senf
1 EL Butterschmalz
1 Schweinefilet (Silberhaut entfernt)

📖 Anleitung Rezept
<p>Das Filet parieren und anschlieÃend mit etwas Senf einreiben und im KÃ¼hlschrank ruhen lassen. FÃ¼r die Kruste die Zutaten in eine kleine SchÃ¼ssel geben, vermengen und beiseite stellen. Nun das Filet anbraten von allen Seiten und in den Backofen geben. Kerntemperatur je nach Gusto zwischen 58 und 68 Grad. Im Backofen fÃ¼r 25 Min. garen lassen anschlieÃend den Herd ausstellen und fÃ¼r weitere 15 Minuten im Backofen ziehen lassen. In der Zeit in der das Filet im Backofen gart kÃ¶nnen wir die SoÃe herstellen. In der Pfanne in der das Fleisch angebraten wurde die Zwiebeln und den Knoblauch geben und anbraten. AnschlieÃend mit dem Wein auffÃ¼llen und auf 1/3 reduzieren lassen. Nun den Fonds, Balsamico sowie den Thymian dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. FÃ¼r die Garzeit des Filets im Ofen leicht einkochen lassen. Kurz vor Ende der Garzeit des Filets die Jus mit der kalten Butter binden.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 160Â° Celcius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft

Schwierigkeit mittel	Menge für 3-4 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 40 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Frühstück - Eiersalat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
6 Eier
1/2 TL Senf mittelscharf
1 Msp. Paprika edelsüß
1 EL Essig
2 EL Schmand
2 EL Mayonnaise
Salz und Pfeffer
1 Prise Zucker

📖 Anleitung Rezept
Die Eier für 10 Minuten in einem Wasserbad kochen, abkühlen lassen, schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel die restlichen Zutaten geben und sehr gut vermischen. Die zerstückelten Eier dazugeben umrühren und im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken falls notwendig.

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge für 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit ca. 8 Stunden	Fertigstellung ca. 8 Stunden

Hauptspeise -Schwein - Curry Geschnetzeltes mit Reis

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
400g Hähnchenfleisch, geschnetzelt
1 EL Butter
1 Zwiebel
1 EL Tomatenmark



3 EL Curry Madras

500 ml HÄ¼hnerbrÄ¼he

200ml Creme Fraiche

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Das gewaschene und in mundgerechte geschnittene HÄ¼hnchen in Butter anbraten. Zwiebeln schÄ¼len, fein WÄ¼rfeln und dazufÄ¼gen und mit dÄ¼nsten Pfeffern und salzen. Curry Madras, Tomatenmark kurz mit braten. Mit der HÄ¼hnerbrÄ¼he ablÄ¼schen und 10 Minuten kÄ¼cheln lassen. Creme fraiche einrÄ¼hren und dann mit kochen. Als Beilage passt Reis.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 8 Stunden

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Backen -KleingebÄ¼ck - Schinken KÄ¼se Croissants



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

fertiger Croissantteig (Dose) oder selbst gemachter [Croissantteig](#)

gekochter Schinken

1 Pck geriebener Gouda KÄ¼se

Anleitung Rezept

Die Eier fÄ¼r 10 Minuten in einem Wasserbad kochen, abkÄ¼hlen lassen, schÄ¼len und in kleine StÄ¼cke schneiden. In einer SchÄ¼ssel die restlichen Zutaten geben und sehr gut vermischen. Die zerstÄ¼ckelten Eier dazugeben umrÄ¼hren und im KÄ¼hlschrank Ä¼ber Nacht ziehen lassen. Vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken falls notwendig.

Einstellungen

Ofen

180Ä° - 200Ä° Celcius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

fÄ¼r 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

zwischen. 10 und 45 Minuten
(eigener Teig)

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 12-15 Minuten

Fertigstellung

ca. 8 Stunden

zwischen. 25 und 4 Stunden
(eigener Teig)

Backen -Kuchen und Torten - Bienenstich



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

380g Mehl 405

1/2 WÄ¼rfel Hefe

50g Zucker

1 Pck Vanillezucker

1 Prise Salz

50g Butter

150ml Milch

Belag

150g Butter

75g Zucker

1 Pck Vanillezucker

3 EL Sahne

1 EL Honig

150g gehobelte Mandeln

FÄ¼llung

1 Pck Puddingpulver Vanille

400m Milch

75g Zucker

250ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

Anleitung Rezept

Hefeteig: Milch und gewÄ¼rfelte Butter in einem Topf erwÄ¼rmen. Mehl mit Zucker und Salz in einer SchÄ¼ssel mischen. Hefe darÄ¼ber geben und die lauwarme Milchmischung darÄ¼ber gieÄ¼en. Alles 10 Min. zu einem glatten Teig kneten und anschlieÄ¼end zugedeckt ca. 45 Min. ruhen lassen.

Creme: Milch in einem Topf aufkochen, Puddingpulver mit Zucker dazugeben und nochmal unter RÄ¼hren aufkochen. Pudding in eine SchÄ¼ssel umfÄ¼llen und bedecken. AuskÄ¼hlen lassen. 26 Springform einfetten, Backofen auf 175 Grad Ober- Unterhitze vorheizen. Hefeteig auf einer leicht bemehlten ArbeitsflÄ¼che rund ausrollen und in die Form geben und nochmals zugedeckt 15 Min. ruhen lassen.

Belag:FÄ¼r den Belag die Butter mit Sahne, Zucker und Honig in einem Topf aufkochen. Die Masse etwa 2 Min. bei niedriger Hitze einkÄ¼cheln lassen. Vom Herd nehmen und die Mandeln unterrÄ¼hren. Masse esslÄ¼ffelweise auf dem Hefeteig verteilen und mit einem Tortenheber gleichmÄ¼Ä¼ig verstreichen. Den Boden im vorgeheizten Ofen ca. 35 Min. backen. Nach dem Backen den Teig ausgelÄ¼st erkalten lassen.

Den Kuchenteig waagrecht halbieren und 1 HÄ¼lfte in einen Tortenring legen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Pudding kurz glatt rÄ¼hren und die Sahne unterheben. Die fertige Creme auf dem Boden verstreichen. Mindestens 1 Std. kÄ¼hl stellen. Deckelteig darauf geben und mit dem Mandelbelag garnieren.

Einstellungen

Ofen

175Ä¼ Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

1 Kuchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 50 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 120 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Flammkuchen Margherita



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Teig

Teig

Belag

200g Käse nach Wahl

200ml Creme Fraiche

200ml Saure Sahne

Salz und Pfeffer

frischer Basilikum

Cherrytomaten

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Den Teig wie im Verweis beschrieben herstellen.

Schritt 2: Saure Sahne und Creme Fraiche mit Pfeffer und Salz würzen und auf den dünn ausgerollten Teigboden verteilen. Käse darüberstreuen und mit den halbierten Tomaten und dem Oregano belegen. Im Backofen für 12 Minuten backen.

🛠 Einstellungen

Ofen

250° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 2-3 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 12 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 132 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweinegulasch

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

1kg Schweinegulasch

500ml Gemüsebrühe

1 Zwiebel

200g Saure Sahne

1 TL Kümmel



1 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL Paprikapulver rosenscharf
Salz und Pfeffer
1 TL Paprikapaste
2 Kartoffel festkochend
1 TL Tomatenmark
evtl. zum andicken Speisestärke mit Wasser

Anleitung Rezept

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Kartoffel schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Fleischwürfel und Kartoffeln im heißen Fett anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebelwürfel mitbraten, Paprikamark und Tomatenmark mit anrühren. Alles mit Gemüsebrühe ablöschen. Bratenansatz mit dem Kochlöffel vom Boden lösen. Deckel auflegen und 25 Minuten schmoren lassen. Die restlichen Gewürze dazugeben und bei geschlossenem Deckel weitere 20 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zum Gulasch geben. Damit die Sauce binden. Sauerrahm in das Gulasch rühren und alles nochmal abschmecken.

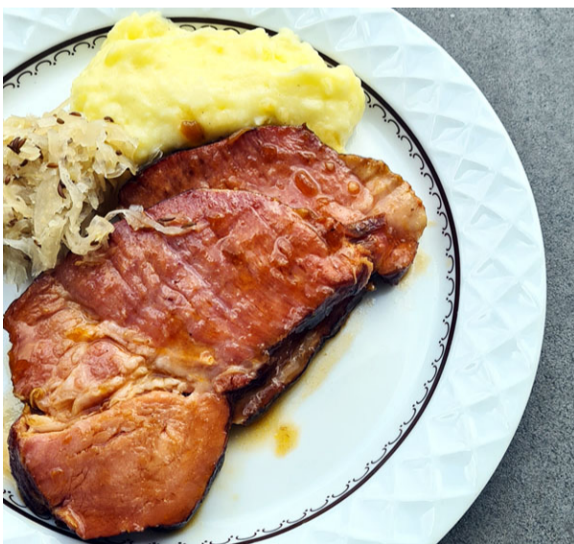
Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 45 Stunden
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 75 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Kassler mir Sauerkraut und Kartoffelpüree



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Kassler
1 kg Schweinerücken
350ml Wasser
45g Pökelsalz
Kartoffelpüree
Püree
Sauerkraut
1 Kilo Weißkohl
15g Salz
3g Kümmel
250 ml Rindersuppe
evtl. etwas Speckwürfel
1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker

Anleitung Rezept

Kassler: Das Pökelsalz im Wasser auflösen. Den Schweinerücken in eine Gefrierkiste oder verschließbaren Schüssel legen und mit der Lake bedecken, das Fleisch muss unter Wasser liegen. So lässt man ihn 4-5 Tage im Kühlschrank durchpökeln. Jetzt wird er gut abgetrocknet und ca. 20 Stunden

kalt geräuchert. Das geht am besten in einem Räucherofen, Smoker oder einem selbstgebauten Räucherofen aus einem großen Packkarton auf dem im Boden eine Räucherschnecke gestellt werden kann. Nach dieser Zeit wird er bei 90°C ca. 2 Stunden gegart und danach in der Pfanne angebraten.

Kartoffelpüree: Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden, nochmals abspülen. Dann in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 Minuten garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, über ein Sieb abgießen. Nun die Milch aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln durchpressen, dann mit der kochenden Milch, Sahne und dem Stück Butter sofort abschlagen. Mit Salz und Muskat abschmecken und sofort servieren.

Sauerkraut: Den Gärtopf mit heißem Wasser ausbrühen und dann an der Luft trocknen. Im trockenem Gärtopf den Boden mit Weißkohlblätter auslegen. Die äußeren grünen Blätter des Kohlkopfs entfernen und den Kohl in der Mitte durchschneiden, den Strunk herausschneiden und mit dem Krauthobel in Streifen raspeln. In einer großen Schüssel sammeln. Mit Salz das Kraut gut kneten bis sich ordentlich Brühe aus dem Kohl pressen lässt. (ca. 15 Gramm Salz auf 1 kg Kohl). Den Gärtopf zu 75% füllen. Festdrücken dass das Kraut ca. 2-3 cm unter der Brühe liegt. Nun mit weiteren Krautblättern bedecken. Die Abschlusssteine des Gärtopfs auf das Sauerkraut legen und eventuell noch beschweren. Das Sauerkraut darf nicht mit Sauerstoff in Berührung kommen und muss sauber unter der Brühe liegen. Der Tontopf hat einen zusätzlichen Rand, in dem der Deckel liegt. Dort wird Wasser mit etwas Salz eingefüllt. So können von außen keine Keime eindringen. Die Gase können darüber leicht entweichen. 2 bis 3 Wochen bleibt der Topf nun in einem etwas wärmeren Raum stehen danach für weitere 1 bis 2 Wochen in den kalten Keller stellen. Immer wieder schauen das noch Wasser im Rand ist. In einem Topf die geschälte und fein gewürfelte Zwiebel andrücken, das Sauerkraut, sobald es fertig gegart ist, in den Topf dazugeben und mit Kümmel, Salz, Pfeffer, Brühe und Zucker sowie dem Lorbeerblatt für 60 Minuten leicht köcheln lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

90°C Celsius

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 14-21 Tage

Fertigstellung

ca. 14-21 Tage

Hauptspeise -Schwein - Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Bratwürste

4 Würste

Kartoffelpüree

Püree

Sauerkraut

1 Kilo Weißkohl

15g Salz

3g Kümmel

250 ml Rindersuppe

evtl. etwas Speckwürfel

1 Lorbeerblatt

1 Prise Zucker

Anleitung Rezept

WÄrste: Die BratwÄrste nach einem der **folgenden Varianten** zubereiten.

KartoffelpÄree: Die Kartoffeln schÄlen, in kleine StÄcke schneiden, nochmals abspÄlen. Dann in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 Min. garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, Äber ein Sieb abgieÄen Nun die Milch aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln durchpressen, dann mit der kochenden Milch, Sahne und dem StÄck Butter sofort abschlagen. Mit Salz und Muskat abschmecken und sofort servieren.

Sauerkraut: Ton GÄrtopf mit heiÄem Wasser ausbrÄhen und dann an der Luft trocknen. Im trockenem GÄrtopf den Boden mit WeiÄkohlblÄtter auslegen. Die ÄuÄeren grÄnen BlÄtter des Kohlkopfs entfernen und den Kohl in der Mitte durchschneiden, den Strunk herausschneiden und mit dem Krauthobel in Streifen raspeln. In einer groÄen SchÄssel sammeln. Mit Salz das Kraut gut kneten bis sich ordentlich BrÄhe aus dem Kohl pressen lÄsst. (ca. 15 Gramm Salz auf 1kg Kohl). Den GÄrtopf zu 75% fÄllen. FestdrÄcken dass das Kraut ca. 2-3 cm unter der BrÄhe liegt. Nun mit weiteren KrautblÄttern bedecken. Die AbschlÄsteine des GÄrtopfs auf das Sauerkraut legen und eventuell noch beschweren. Das Sauerkraut darf nicht mit Sauerstoff in berÄhrung kommen und muss sauber unter der BrÄhe liegen. Der Tontopf hat einen zusÄtzlichen Rand, in dem der Deckel liegt. Dort wird Wasser mit etwas Salz eingefÄllt. So kÄnnen von auÄen keine Keime eindringen. Die Gase kÄnnen darÄber leicht entweichen. 2 bis 3 Wochen bleibt der Topf nun in einem etwas wÄrmeren Raum stehen danach fÄr weitere 1 Ä 2 Wochen in den kalten Keller stellen. Immer wieder schauen das noch Wasser im Rand ist. In einem Topf die geschÄlte und fein gewÄrfelte Zwiebel andÄnsten, das Sauerkraut, sobald es fertig gegart ist, in den Topf dazugeben und mit KÄmmel, Salz, Pfeffer, BrÄhe und Zucker sowie dem Lorbeerblatt fÄr 60 Minuten leicht kÄcheln lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

ca. 14-21 Tage

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 14-21 Tage

Vorspeise -Suppen - Curry Lauch Suppe mit HÄhnchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g HÄhnchenbrust

200g Pilze

Salz und Pfeffer

1 rote Paprika

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Pck SahneschmelzkÄse

400ml GmÄsebrÄhe

200 ml Sahne

1 TL Currypaste

2 EL Currypulver Englisch oder Madras

1 EL Butter

evtl. Wasser mit Speisestärke zum andicken

2 Stangen Lauch

Anleitung Rezept

Den Lauch waschen und in Ringe schneiden. Die Hähnchenbrustfilets waschen und in mundegerechte Stücke schneiden und in etwas Öl in einer Pfanne anbraten. Die Paprika waschen, entkernen und in mundegerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schneiden und würfeln und zusammen mit der Paprika in etwas Öl für 5 Minuten anschwitzen. Die geputzten und in geschnittenen Pilze zugeben und weitere 5 Minuten braten. Die angebratenen Hähnchenstücke mit der Butter wieder in die Pfanne geben und kurz erhitzen. Das Currypulver, Currypaste, Salz und Pfeffer zugeben, kurz anschwitzen und dann mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den Käse zugeben und bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen lassen danach die Sahne einrühren. Noch ca. 15 Min. bei kleiner Hitze durchziehen lassen. Falls die Suppe zu flüssig ist kann man mit in Wasser aufgelösten Speisestärke nachhelfen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Piccata alla Milanese mit Spaghetti Arrabiata



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Hähnchen

2 Hähnchenbrustfilets

1 Ei

Salz und Pfeffer

2 EL Mehl

4 EL frisch geriebener Parmesan

Spaghetti

500g Spaghetti

Soße

Arrabiata

Anleitung Rezept

Piccata alla Milanese: Das Hähnchenfilet waschen, trocken tupfen, halbieren und dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eier mit einer Gabel verquirlen und mit dem Parmesan gut vermischen. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden und dann durch das Eier-Parmesan-Gemisch ziehen. In heißem Fett ca. 4 Minuten schwimmend goldbraun backen. Die panierte Huhn auf einem Stück Küchenrolle abtropfen lassen.

Spaghetti Arrabiata: Schritt 1: Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Tomaten entkernen, entkernen, das Fruchtfleisch klein schneiden und durch ein Sieb streichen. Die Petersilie und die Zwiebel fein hacken. Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden.

Schritt 2: In einem Topf 4 Liter Salzwasser aufkochen, 400 g Spaghetti darin 5 Minuten vorgaren. In einer großen Pfanne 2 EL Butter erwärmen. Speck und

Zwiebeln hineingeben und auf kleiner Hitze unter Rühren dünsten ohne Farbe nehmen zu lassen. Knoblauch, passierte Tomaten und die Chilischoten unter Rühren, mit Salz und Pfeffer würzen. Auf kleiner Hitze weiter köcheln lassen.

Schritt 3: Penne abgießen, vom heißen Kochwasser einige EL zurückbehalten. Penne nur kurz abtropfen lassen und unter die Sauce mischen. Das Ganze auf kleiner Flamme weiter köcheln lassen, bis die Nudeln al dente sind. Wenn nötig vom Kochwasser nachgießen. Evtl. die Chilischoten entfernen. Nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Spaghetti in einen tiefen Teller geben und das Piccata alla Milanese darauf legen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Vorspeise -Salate - Gurkensalat Essig Ä I



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Salatgurke

2 EL Kräutereisig

5 EL Rapsöl

Salz und Pfeffer

1 TL Zucker

1 Bund frischer Dill

1 TL Zitronensaft

Anleitung Rezept

Schritt 1: Salatgurke schälen und fein hobeln oder waschen und fein hobeln. Die Scheiben mit etwas Salz in eine Schüssel geben damit sich das Wasser von den Gurken trennt. Aus den restlichen Zutaten eine Salatsoße herstellen und in die Schüssel geben und alles gut vermengen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 0 Minuten

ca. 10 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Eierlikörkuchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

250g Margarine

250g Zucker

250ml Eierlikör

200g Mehl 405

1 Pck Backpulver

5 Eier

Glasur

100ml Eierlikör

200g Puderzucker

Anleitung Rezept

Die Eier und Zucker in einer Schüssel cremig rühren. Dann den Eierlikör mit Margarine einrühren. Anschließend Mehl und Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben. Die Kuchenmasse in eine eingefettete und mit Mehl bestäubte 26 Kranzform füllen und gleichmäßig verteilen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze für etwa 40 Minuten backen. Für die Glasur Eierlikör mit Staubzucker glatrühren und auf den Kuchen geben.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

mittel

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 110 Minuten

Backen -Kleingebäck - Muffins



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200g Mehl

80g Butter

1 Pck Vanillezucker

1/2 Pck Backpulver

3 Eier

150g Puderzucker

1 Prise Salz

100ml Milch

Schokoglasur

200g Puderzucker mit 1 EL Zitronensaft

Anleitung Rezept

Schritt 1: Mehl mit Backpulver gut vermischen. In einer 2ten Schüssel das Ei mit Zucker schaumig schlagen und Vanillezucker, zerlassene Butter und Milch unterrühren. Die Mehlmischung unterheben dazu geben. Bei 180° Celsius Ober- Unterhitze 25 Minuten backen. Mit Glasur garnieren.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 8-10 Stück

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Grillsaison -Grillbeilagen - Stockbrot



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Mehl 405

250 ml lauwarmes Wasser

1 Pck Trockenhefe

3 El Rapsöl

2 TL Salz

1 Prise Zucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen lassen. Aus allen Zutaten nun einen geschmeidigen Teig kneten und anschließend für 20 Minuten ruhen lassen. Aus dem Teig ca. 6 Teiglinge schneiden. Einen Teigling auf eine Holzweig stecken und etwas andrücken und über dem Feuer ca. 15-20 Minuten grillen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

Einstellungen

Menge

ca. 5-6 Stück

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Schwarzes Risotto



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Venere Reis

100g Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 EL Olivenöl

120ml Weißwein

600 ml Gemüsebrühe

Salz und Pfeffer

50g Parmesan

1 EL Zitronensaft

Anleitung Rezept

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Gemüsebrühe aufkochen lassen und auf kleiner Flamme heiß halten. In einem weiteren Topf das Olivenöl erhitzen und die Zwiebel und den Knoblauch anschwitzen. Dann den ungewaschenen Reis dazu geben, ebenfalls mit anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Anschließend immer wieder heiße Brühe dazu gießen und unter Rühren weiter kochen, bis die gesamte Brühe verbraucht ist. Den Risotto mit Zitronensaft und Salz abschmecken und den Parmesan untermischen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Oktopus Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 kg Oktopus

3 rote Zwiebeln

2 Nelken

1 Lorbeerblatt

1 Tomate

frische Petersilie

Pfeffer

1 EL Zitronensaft

4 EL Olivenöl

grobes Meersalz

2 EL helles Balsamico

Anleitung Rezept

Oktopus waschen und entweiden (das heißt die Augen, den inneren Hautsack und das Maul entfernen) oder fertig geputzten Oktopus kaufen. Die Zwiebel mit Nelken spicken und mit Lorbeerblatt in einen großen Topf geben und mit Wasser füllen, Oktopus dazugeben, sodass der Octopus bedeckt ist. Aufkochen und Temperatur bis knapp unter den Siedepunkt reduzieren. 1 ½ Stunden ziehen lassen. Anschließend die Haut des warmen Oktopusses entfernen. Oktopus in mundgerechte Stücke schneiden. Tomate waschen und grob klein schneiden. Petersilie waschen, trocken schütteln und grob hacken. Tomaten und Petersilie mit dem Oktopus verrühren. Für das Dressing Balsamico, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer mischen. Salat mit Dressing servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Fertigstellung

ca. 110 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Thunfisch Salat auf geröstetem Knoblauchbrot



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Baguette
- 4 Knoblauchzehen
- 3 kleine Dosen Thunfischfilet ca. 300g
- 1 Tomate ohne Fruchtfleisch
- 1 Paprika gelb
- 1 hartgekochtes Ei
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Kapern
- 1 TL Balsamico dunkel

Anleitung Rezept

Das Thunfischfilet aus der Dosen nehmen, zerkleinern und in eine Schüssel geben. 1 kleine Zwiebel und eine kleine gelbe Paprika fein würfeln. 1 Ei hart kochen und in Würfel schneiden Nun das Ei, die Paprika und die Zwiebel sowie die restlichen Zutaten mit dem Thunfisch vermengen und im Kühlschrank für ca. 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit das Baguette in Scheiben schneiden und den Knoblauch pressen. In einer Pfanne die Scheiben mit Butter leicht anrösten und den Knoblauch kurz vor Ende dazugeben. Die Baguettes auf einen Teller legen das Öl Knoblauch Gemisch aus der Pfanne darüber träufeln und mit dem Thunfisch Salat servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Person

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 30 Minuten	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Fondant Kartoffeln (Schmelzkartoffeln)



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1kg große mehligkochende Kartoffeln
4 EL Butter
1 EL Öl
2 Knoblauchzehen
4 Pimentkörner
2 Zweige Thymian
2 Lorbeerblätter
200ml Gemüsefond
100ml Weißwein trocken
1 TL Fleur de Sel

📖 Anleitung Rezept
Die Kartoffeln schälen und die Enden abschneiden, damit die Kartoffel aufrecht stehen kann. Butter und Öl in einer Pfanne auslassen. Die Kartoffeln bei hoher Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten (auf den stehenden Seiten). Anschließend in eine Auflaufform geben.
Den Knoblauch in der selben Pfanne kurz anrösten und mit der Brühe und Weißwein ablöschen. Alles über die Kartoffeln geben und den Thymian, Lorbeer und Piment sowie Salz dazugeben. Im Ofen bei 180 Grad Umluft 35-40 Minuten garen.

🛠 Einstellungen	
Ofen 180°C	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 35-40 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 45-50 Minuten



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Schweinefilet (Lende)

2 EL Butter oder Schweineschmalz

Kruste

Salz und Pfeffer

1/2 Bund Schnittlauch

1 Bund Petersilie

4 TL mittelscharfer Senf

1 Zwiebel

4 EL Semmelbräusel

Lauch Espuma

100g mehlig kochende Kartoffeln

100g Lauch (Porree) den weißen Teil

20g Nussbutter

30ml Noilly Prat

200ml Gemüsesfonds

60ml Sahne

1/4 TL Himalayasalz

1/2 TL frischen Zitronensaft

Fondant Kartoffeln

Fondant Kartoffeln

Zitronenlauch

den restlichen Lauch vom Porree

Salz und Pfeffer

etwas Wasser

2 TL frischer Zitronensaft

etwas Zitronenabrieb

Anleitung Rezept

Filet: Den Backofen samt einer ofenfesten Form auf 120 Grad vorheizen. Das Schweinefilet trocken tupfen, parieren und salzen und pfeffern. Das Filet in einer Pfanne erhitzen und das Filet darin von allen Seiten, auch an den Enden, 4-5 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. In der Ofenmitte 30 Min. backen. Inzwischen die Kräuter waschen und trocken schütteln und fein schneiden. Semmelbräusel, Kräuter, fein geschnittene Zwiebel und Senf unterheben und salzen und pfeffern. Das Schweinefilet aus dem Backofen nehmen. Die Senfmasse auf dem Filet verteilen und gut andrücken. Den Grill Funktion im Ofen zuschalten bei 200 Grad und das Filet im Ofen 5-8 Min. grillen.

Zitronenlauch: 1/2 Zitrone reiben und auspressen und den Lauch in 1 cm dicke Streifen schneiden. In einer Pfanne erhitzen, Lauch dazugeben und dünsten, mit Zitronensaft ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen, zudecken und bei niedrigster Stufe im eigenen Saft während 15 Minuten köcheln lassen.

Espuma: Kartoffeln schälen, das Weiße vom Lauch waschen und mit den Kartoffeln in kleine Stücke schneiden. Anschließend in Nussbutter farblos anschwitzen, mit Noilly Prat ablöschen und etwas reduzieren. Mit Gemüsesfond auffüllen und bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Sahne dazugeben, einmal aufkochen lassen und in einem Küchenmixer pürieren. Mit Meersalzflöcken und Zitronensaft abschmecken, durch ein Sieb passieren. Alles in eine ISI Flasche bzw. Sahnspender füllen und warm stellen.

Fondantkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und die Enden abschneiden, damit die Kartoffel aufrecht stehen kann. Butter und Öl in einer Pfanne auslassen. Die Kartoffeln bei höherer Hitze von beiden Seiten je 3 Minuten anbraten (auf den stehenden Seiten). Anschließend in eine Auflaufform geben. Den Knoblauch in der selben Pfanne kurz anrösten und mit der Brühe und Weißwein ablöschen. Alles über die Kartoffeln geben und den Thymian, Lorbeer und Piment sowie Salz dazugeben. Im Ofen bei 180 Grad Umluft 35-40 Minuten garen. Das Fleisch in 6 cm Dicke Scheiben schneiden. Auf einem flachen Teller den Espuma Schaum aus der ISI Flasche sprühen. Darauf den Zitronenlauch geben. Das Fleisch daneben drapieren. Die Fondantkartoffeln dazulegen und servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen
120° Celcius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Ober- Unterhitze

Schwierigkeit
schwer

Menge
ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 45 Minuten

Kochzeit
ca. 30 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Fertigstellung
ca. 75 Minuten

Getraenk-Cocktails - Cocktail Solero

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

5cl Maracujasaft

3cl Orangensaft

1 TL Vanillesirup

2cl Wodka

1 Spritzer Zitronensaft

Eis

BILD FOLGT

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten im Shaker miteinander vermischen und gut schütteln. Danach in ein Longdrink Glas füllen.

🗄 Einstellungen

Ofen
~

Grill
~

Herd
~

Einstellungen

Schwierigkeit
leicht

Menge
1 Cocktail

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Hauptspeise-Vegetarisch - Tagliatelle in Tomaten Frischkäse Sauce

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Nudeln nach Wahl



400g Tomaten stückig
100g Frischkäse
2 El gehackte frische Gartenkräuter
1 TL Oregano
1 TL Basilikum
Salz und Pfeffer
2 Knoblauchzehen
1 Prise Zucker
etwas fester Mozzarella

Anleitung Rezept

Den Knoblauch schälen und pressen. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und den Knoblauch andünsten. Die Tomaten dazugeben und kurz aufkochen. Frischkäse und alle Gewürze und Kräuter dazugeben und vermischen. Für 10 Minuten köcheln lassen. Die Nudeln nach Packungsanleitung oder folgendem Rezept (**Nudeln**) zubereiten. In einen tiefen Teller die gekochten Nudeln geben und mit der Sauce überziehen. Mit frischen Kräutern und dem Mozzarella garnieren und servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Mariniertes Knoblauch Honig Paprika Huhn auf frischem Sommersalat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Huhn

400g Hähnnerbrust

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 EL Honig

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

etwas Öl

Vinaigrette

Vinaigrette

Salat

1 Kopf Schnittsalat

1 gelbe Paprika

1 kleine Salatgurke

1 kleine Schalotte

1 Pck Cherrytomaten

etwas fester Mozzarella

1 Bund frischer Dill

Anleitung Rezept

Salatsoße: Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

Hähnchen: Den Knoblauch schälen und pressen. Das Hähnchen waschen und trocken tupfen. In einer Schüssel den Knoblauch mit dem Honig, Öl, Salz und Pfeffer und dem Paprikapulver mischen und das Huhn danach damit marinieren. Das Hähnchen für 10 Minuten in einer heißen Pfanne von allen Seiten anbraten.

Salat: Für den Salat den Schnittsalat waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Gurke schälen, halbieren in der Länge und danach in etwas dickere Scheiben schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Paprika waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Alles anschließend in der Salatsoße vermengen. Den Mozzarella in Würfel schneiden. In einen tiefen Teller den angemachten Salat geben. Das Hähnchen in Streifen schneiden und darauf legen. Mit dem Mozzarella und frischem Dill garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise - Eintopf - Bohneneintopf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Liter Gemüsebrühe

100g Schinkenspeck

200g Karotten

400g grüne Bohnen

5 Kartoffeln mehlig kochend

1 Zwiebel

1 EL Bohnenkraut

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Zwiebel, Karotten und Kartoffeln schälen und würfeln. Den Speck in Würfel schneiden. Zwiebeln und Speck in einem Topf anbraten, dann Mehl und Kartoffeln zufügen und kurz mitbraten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und alles ca. 15 Minuten kochen. Bohnen hinzugeben und den Eintopf in ca. 15 Minuten fertig garen. Mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

leicht

ca. 3-4 Person

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

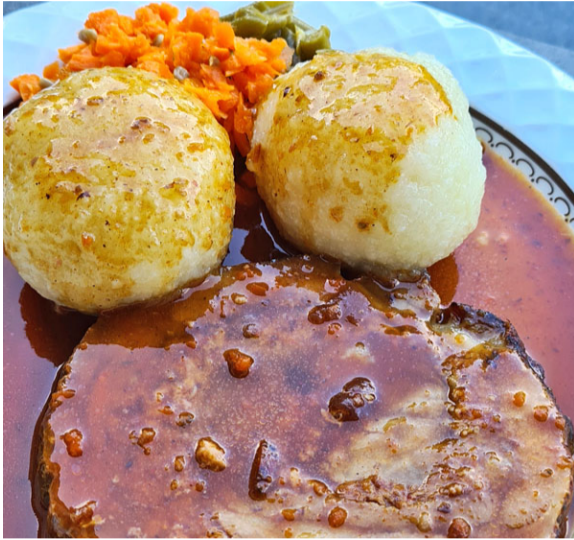
Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Rollbraten mit KnÃ¶del



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

KnÃ¶del

800 g Kartoffeln, mehlig kochend

200 g Kartoffelmehl

160 ml Milch, lauwarme

1 1/2 TL Salz

1/2 TL Muskatnuss

Croutons

Braten

2 kg Schweinenacken

Salz und Pfeffer

700 ml GemÃ¼sebrÃ¼he

1 Zwiebel

2 Karotten

1 Stange Porree

2 Pastinaken

FÃ¼llung

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehen

WurstbrÃ©t von 2 groben BratwÃ¼rsten

Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

KartoffelknÃ¶del: Kartoffeln kochen. SchÃ¶len und pressen. Mit dem Salz und dem Kartoffelmehl mischen. Mit der Milch zu einem weichen, klebrigen Teig verkneten, ggf. noch etwas Wasser hinzugeben. KlÃ¶Ã¶e formen, in die Mitte Croutons geben, und in heiÃem Salzwasser ca. 20 Min. ziehen lassen. Das Wasser darf nicht kochen. Die KlÃ¶Ã¶e sind fertig, wenn sie nach oben schwimmen.

FÃ¼llung: Zwiebel und Knoblauch schÃ¶len und fein wÃ¼rfeln. Mit dem WurstbrÃ©t in einer Pfanne sowie Salz und Pfeffer fÃ¼r 2 Minuten braten.

Rollbraten: Den Scheinenacken der LÃ¤nge nach einschneiden ausrollen mit der FÃ¼llung bestreichen und aufrollen und mit Metzgerschnurr schlieÃen. Die Zwiebeln, Karotten und sowie Pastinaken schÃ¶len. Die Zwiebeln und die Karotten sowie Pastinaken in grobe StÃ¼cke. Den Lauch waschen und in dicke Ringe schneiden. Ãl in einen BrÃ©ter geben, erhitzen und den Rollbraten rundherum anbraten. Fleisch entnehmen und das GemÃ¼se hineinlegen und braten. Mit der BrÃ¼he ablÃ¶schen und danach den Braten wieder dazugeben und fÃ¼r 75 Minuten in den Ofen geben bei 170 Grad. Schweinebraten aus dem Ofen holen und in Alufolie packen. Das GemÃ¼se mit der BrÃ¼he im BrÃ©ter mit einem PÃ¶rierstab pÃ¶rieren und durch einen Sieb geben. Den Rollbraten aufschneiden mit den KnÃ¶del und der SoÃe servieren.

🗄 Einstellungen

Ofen

170Ã Celsius

Grill

~

Herd

Einstellungen

Umluft
Schwierigkeit
leicht
Menge
ca. 3-4 Person

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 75 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 105 Minuten

Hauptspeise -Schwein - GrÄ¼nes Thai Curry mit Rindfleisch (Gaeng Keow Wan Nua)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
400g Rindfleisch (Steak)
4 EL grÄ¼ne Currypaste
400ml Kokosmilch
2 KaffirlimettenblÄ¼tter
4 Mini Auberginen
2 rote Chilis
2 EL Fischsauce
1 TL Palmzucker
2 FrÄ¼hlingzwiebeln
1 Glas Bambusstreifen

Anleitung Rezept
Ä¼ in einem Wok erhitzen und die Currypaste anbraten. Dann die Kokosmilch und die HÄ¼lfte der Chilis dazugeben, kÄ¼cheln bis sich das Ä¼l absetzt. Die KaffirlimettenblÄ¼tter unterheben und weiterkÄ¼cheln lassen. Die Fischsauce und den Palmzucker. Die Auberginen waschen und klein schneiden sowie die Bambusstreifen abseihen und zugeben und weiter kÄ¼cheln. Das Steak in einer separaten Pfanne anbraten und dann anschlieÄ¼nd in zum Wok geben. FÄ¼r 10 Minuten kÄ¼cheln lassen. Mit den restlichen Chilis und den geschnittenen FrÄ¼hlingzwiebeln servieren.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Person

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 40 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Panang Thai Curry mit HÄ¼hnerfleisch (Gaeng Panang Gai)

Zutatenliste & Informationen

Zutaten



Zutaten

- 500g Hähnchenbrustfilet
- 400ml Kokosmilch
- 100 ml Geflügelbrühe
- 6 EL Panang Paste
- 2 EL Fischsauce
- 3 EL Erdnüsse
- 1 rote Chili
- 4 Kaffirlimettenblätter
- 1 TL brauner Zucker
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Glas Bambusstreifen

Anleitung Rezept

Öl in einem Wok erhitzen und die Panang Paste anbraten. Dann die Kokosmilch und die Hälften der Chilis dazugeben, kochen bis sich das Öl absetzt. Die Kaffirlimettenblätter unterheben und weiterkochen lassen. Brauner Zucker, Geflügelbrühe und Fischsauce dazugeben. Die Bambusstreifen abseihen und zugeben und weiter kochen. Das Hähnchen waschen und in mundgerechte Stücke schneiden und in einer separaten Pfanne anbraten und dann anschließend in zum Wok geben. Für 10 Minuten kochen lassen. Mit den restlichen Chilis, den geschnittenen Frühlingszwiebeln und Erdnüssen servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Erdbeer Sahne Torte



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Boden

- 2 Eier
- 100g Zucker
- 100ml Rapsöl
- 100ml Milch
- 150g Mehl 405
- 1/2 Pck Backpulver
- 1 Pck Vanillezucker

Creme

- 500g Speisequark
- 400ml Sahne
- 2 Pck Sahnesteif
- 4 EL Zucker
- Saft 1 Zitrone

2 EL der Erdbeersoße

Erdbeerspiegel

750g gefrorene Erdbeeren

2 TÄ¼ten Gelatine

1 EL Puderzucker

Deko

500g Beeren nach Wahl

frische Minze

Baiser

Anleitung Rezept

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 26 Springform mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten für den Teig gut miteinander vermischen. Eine Obstbodenform mit Margarine fetten. Den Teig in die Obstbodenform einfüllen und die Blasen etwas heraus klopfen. Im Ofen für 15-20 Minuten backen. Quark mit Zucker verrühren. Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Sahne steif schlagen, das Sahnesteif einrieseln lassen. Erdbeerwürfel und Sahne unter die Quarkmasse rühren. Den Teig einmal waagrecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und den einen Tortenring herumstellen. Die Hälfte der Quark-Sahne auf den Boden geben und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen und restliche Creme darauf verteilen, glatt streichen. Mindestens 1 Std. kühl stellen. Für den Erdbeerspiegel zuerst die Gelatine in einem kalten Wasserbad für etwa 15 Minuten einweichen. Währenddessen die Erbeeren waschen und portionieren. Sobald die Gelatine weich ist, diese aus dem Wasserbad nehmen und zerkleinern. Diese Mischung in einem Topf auf dem Herd mit etwa 3 EL Fruchtsaft oder Pflaume vermischen und aufkochen, sodass die Gelatine sich auflöst. Die Gelatine Mischung nun mit der restlichen Fruchtmasse und Zucker verrühren und dann über die Torte gießen und verstreichen. Für die Deko die Beeren, Minze und Baiser am Rand auf dem Fruchtspiegel verteilen.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 40 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 90 Minuten

Basis -Dips - Honig Senf Dill Dip mit Meerrettich



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

200ml Schmand

1 EL Dijon Senf

1 Bund frischer Dill

1 EL Honig

Salz und Pfeffer

2 EL scharfer Meerrettich

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammen gut vermengen und anschließend

im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Basis -Dips - Knoblauchöl mit Kräutern



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

5 EL Olivenöl

1 EL Thymian

4 Knoblauchzehen

1 EL Oregano

1 TL Meersalz

etwas Zitronensaft

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einer Schüssel zusammen gut vermengen und anschließend im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 100ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Grillsaison -Fisch - Flammlachs mit Zitronenpfeffer

Zutatenliste & Informationen





Zutaten

1 Lachsfilet

2 EL Zitronenpfeffer

1 EL Meersalz

2 EL Thymian

1 EL Rosmarin

1 EL Dill

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Flammlachsbrett vor der Benutzung mindestens 1 Stunde wässern.

Schritt 2: Die Gewürze im Mörser fein zerstoßen, Lachsfilet trocken tupfen und mit der Hautseite auf das Brett legen. Die Gewürzmischung auf das Filet streuen und andrücken. Die Kohle bzw. das Holz darf noch brennen und Flammen werfen. Das Brett mit dem Lachs vorsichtig leicht schräg über das Feuer geneigt aufstellen. Der Lachs sollte eine leichte Kruste gebildet haben und an den Seiten tritt etwas Fett aus dann ist der Lachs fertig. Wer es genau möchte bei ca. 55-57 Grad Kerntemperatur sollte der Lachs perfekt sein.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 50-70 Minuten

Fertigstellung

ca. 60-80 Minuten

Hauptseife -Beilagen - Brokkoli mit Knoblauch aus dem Ofen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Brokkoli

2 Knoblauchzehen

Salz und Pfeffer

etwas Zitronensaft

2 EL Öl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Brokkoli leicht waschen und in Röschen schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Mit den restlichen Zutaten in einer feuerfesten Form vermischen und im Backofen für 30 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Person
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 40 Minuten

Grillsaison -Fleisch - Flanksteak



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
400g Flanksteak
Salz und Pfeffer

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Das Steak salzen und auf dem Grill auf beiden Seiten 4 Minuten scharf anbraten. Anschließend 5 Minuten ruhen lassen. Pfeffern und servieren.

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Person

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit ca. 8 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 13 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Pasta Calabrese



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
500g Nudeln nach Wahl
Salz und Pfeffer
100g Cashewkerne
50g Parmesan
200g rote Paprika
2 Knoblauchzehen
2 Chilischoten scharf
100g getrocknete Tomaten
100 ml Olivenöl
1 TL Tomate Mozzarella Gewürzmischung

📖 Anleitung Rezept

Das Wasser für die Pasta aufsetzen. Wenn es kocht, ausreichend salzen und die Spaghetti ca. 8 - 10 Minuten bissfest garen. Danach mit einem Sieb abgießen.

Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse vollständig entfernen. Anschließend grob zerkleinern. Knoblauchzehen schälen und klein hacken. Chili der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch ebenso fein hacken. Getrocknete Tomaten klein schneiden. Parmesan fein reiben und alles beiseitestellen. Cashewkerne für ein paar Minuten in einer Pfanne bei mittlerer Hitze anrösten, bis diese goldbraun sind.

Anschließend alle Zutaten mit dem Öl und Tomaten Mozzarella Gewürzmischung mit einem Pflöserstab mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine große Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen und Pasta auf mittlerer Hitze kurz anbraten. Das Pesto hinzu geben und für 2 Minuten erhitzen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 3-4 Person

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Pasta Genovese



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Nudeln nach Wahl

2 EL Pinienkerne

3 Bund Basilikum

2 Knoblauchzehen

1/2 TL Salz

6 EL Parmesan gerieben

6 EL Pecorina gerieben

100 ml Olivenöl

📖 Anleitung Rezept

Das Wasser für die Pasta aufsetzen. Wenn es kocht, ausreichend salzen und die Spaghetti ca. 8 - 10 Minuten bissfest garen. Danach mit einem Sieb abgießen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten. Basilikumbblätter abzupfen und fein hacken. Knoblauchzehen schälen, pressen und mit Pinienkernen, Basilikum und Salz im Mörser zu einer feinen Paste verarbeiten. Nach und nach geriebenen Parmesan und Pecorino unterarbeiten sodass es eine homogene Masse wird. Zum Schluss Olivenöl tröpfchenweise unterrühren und gut durchmischen. Die Pasta in einer Pfanne geben und mit dem Pesto für 4 Minuten kurz kochen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Person

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 15 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Kalb - Kalbsmedaillons mit Pfefferrahmsauce auf Lauch Tomaten Gemüsee und Ofenkartoffel mit Kräutersoße



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
400g Kalbsfilet
Pfefferrahmsauce
1 Zwiebel
2 EL eingelegter grüner Pfeffer
Salz
200ml Sahne
50ml Weißwein
evtl. etwas Wasser mit Kartoffelmehl
150ml Gemüsebrühe
Lauchgemüse
1 Pck Cherrytomaten
1 Lauchstange
1 Knoblauchzehe
Salz und Pfeffer
1 EL Butter
4 EL Wasser
etwas Zitronensaft
Ofenkartoffel
Kartoffel mit Kräutersoße

📖 Anleitung Rezept
<p>Kartoffeln: Ofen auf 220°C vorheizen. Die Kartoffeln gründlich waschen, abtrocknen und je eine Kartoffel (mit einem kleinen Stück Butter) fest in ein Stück leicht gefettete Alufolie einwickeln. Auf den mittleren Grillrost legen und 80-90 Minuten, bei faustgroßen Kartoffeln backen. In der Zwischenzeit die Zutaten für den Dip verrühren und kurz im Kühlschrank ziehen lassen. Die Alufolie der fertig gebackenen Kartoffeln leicht öffnen, die Kartoffeln mit einer Gabel etwas auseinanderdrücken und mit dem Dip garnieren.</p>
<p>Kalb: Das Kalbfilet waschen und trocken tupfen. In 3 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne auf allen Seiten rundherum scharf anbraten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Alufolie zur Seite stellen.</p>
<p>Soße: In der Pfanne in der das Fleisch gebraten wurde zu dem Bratensaft die geschälte und feingehackte Zwiebel und Knoblauch anbraten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen. Brühe und Sahne dazugeben. Kurz aufkochen und den grünen eingelegten Pfeffer mit Salz hinzufügen. Für 10 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.</p>
<p>Lauch: In einer zweiten Pfanne etwas Butterschmalz geben. Knoblauch schälen und pressen. Porree in Ringe schneiden, Kirschtomaten halbieren. Beides mit dem Knoblauch in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und für 10 min. köcheln lassen.</p>

🛠 Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd 220° Celsius	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Person

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 90 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 120 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Gefüllte Zucchini



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
500g gemischtes Hackfleisch
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
1 Dose Tomaten
150g Emmentaler
etwas Öl
1 Msp Cayenne
1 große Zucchini

📖 Anleitung Rezept
<p>Die Zwiebeln und den Knoblauch fein schneiden und in etwas Öl anrösten. Dann das Hackfleisch mitbraten und würzen, danach die Tomaten dazugeben. So lange kochen lassen, bis der Saft eingedickt ist. Die Zucchini der Länge nach halbieren und ein bisschen salzen. Die Masse in die ausgehöhlte Zucchini umfüllen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Zucchini 20 Min. backen. Nach 20 Minuten den Käse darauf verteilen 10 Min. weiterbacken.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 180° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Person

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 65 Minuten

Hauptspeise -Rind - Pide mit Hackfleisch (Kiy mali)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Teig Pide Teig
Extra etwas Milch
1 Eigelb
Belag 400g Rinderhack
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Tomatenmark
1 Dose geschälte Tomaten
1 EL Paprikamark (Biber Salca)
1 Bund Petersilie
1 EL Pul Biber
Pfeffer
50ml Öl
Salz

Anleitung Rezept
<p>Den Pide Teig wie folgt zubereiten. Die Petersilie waschen und klein schneiden. Die Zwiebel halbieren und reiben, dann mit dem Hackfleisch 1 TL Salz und dem Öl in eine Schüssel geben. Knoblauch pressen und zum Hack geben. Tomaten, Tomatenmark, Paprikamark, Pul Biber, Petersilie und Salz ebenfalls dazugeben nun durchmischen. In die Teigmitte jeweils 1/4 der Hackfleischmischung geben. Die Ränder des Teiges nach innen klappen. Die Füllung dabei aber nicht komplett bedecken. Die Ränder des Teigs mit dem verquirlten Milch und Ei bestreichen. Alles bei 200 °C Umluft für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.</p>

Einstellungen	
Ofen 200° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Person

Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 105 Minuten

Hauptspeise -Rind - Pide mit Kasar und Sucuk

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Teig Pide Teig
Belag 200g Käse (Kasar)
16 Scheiben Sucuk
Extra



1 Eigelb

etwas Milch

Anleitung Rezept

Den Pideteig wie **folgt zubereiten** . Reichlich mit Käse belegen und zu Schiffchen formen. Auf den Käse kommen noch einige Scheiben Sucuk. Die Ränder des Teigs mit dem verquirlten Milch und Ei bestreichen. Alles bei 200 °C Umluft für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
leicht

Menge
ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 15 Minuten

Ruhezeit
ca. 60 Minuten

Fertigstellung
ca. 95 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Pide mit Schafskäse und Spinat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

Pide Teig

Belag

250g Schafskäse

200g Spinat (TK)

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

Extra

1 Eigelb

etwas Milch

Anleitung Rezept

Den Pideteig wie **folgt zubereiten** . Den Spinat auftauen lassen und fein hacken. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel fein gehackt unter den Spinat mischen. Mit dem gewürfelten Schafskäse in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Teigmitte jeweils 1/4 der Käse-Spinat-Mischung geben. Die Ränder des Teiges nach innen klappen. Die Füllung dabei aber nicht komplett bedecken. Die Ränder des Teigs mit dem verquirlten Milch und Ei bestreichen. Alles bei 200 °C Umluft für ca. 15 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
leicht

Menge
ca. 3-4 Person

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 15 Minuten

Ruhezeit
ca. 60 Minuten

Fertigstellung
ca. 95 Minuten

Getraenk -Smoothies und Säfte - Ayran



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

250g Naturjoghurt
300ml kaltes Wasser
1/4 TL Salz

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten in einem hohen Gefäß zusammenmischen kurz aufschäumen mit einem Mixer und evtl. noch 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

🛠 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 400ml

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Schwarzwälder Kirschtorte



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Biskuit

6 Eier
200g Zucker
200g Mehl
50g Speisestärke
50g Backkakao
2 TL Backpulver

Füllung

1 Glas Schattenmorellen
2 EL Speisestärke
1000ml Sahne
5 Pck Sahnesteif
1 EL Zucker

8 EL Kirschwasser

150g Schokorasepln

Anleitung Rezept

Für den Biskuitboden die Eier mit Zucker in eine Schüssel geben und für 5 Minuten auf höchster Stufe schlagen, bis die Masse ihr Volumen etwa verdoppelt hat. Mehl, Speisestärke, Backkakao und Backpulver in einer Schüssel vermischen. Mehlgemisch mit einem Sieb nach und nach zur Eiermasse sieben und unterheben. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Den Boden der 26er Springform einfetten und leicht bemehlen. Die Biskuitmasse hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Vollständig auskühlen lassen. Für die F llung Schattenmorellen mit einem Sieb abgießen und den Saft auffangen. Speisestärke mit 2 EL des Saftes anrühren. Den restlichen Kirschsaff aufkochen und die Speisestärke-Kirschsaff-Masse mit einrühren. Kurz aufkochen lassen und direkt vom Herd nehmen. 14 Morellen zur Seite legen und die restlichen Kirschen unter die Speisestärke-Kirschmasse heben. Tortenboden zwei mal quer durchschneiden. Auf den ersten Boden 4 EL Kirschwasser träufeln. Kirschmasse vollständig darauf verteilen und glatt streichen. Abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. 2-3 EL der geschlagenen Sahne dünn auf die Kirschmasse streichen. Zweiten Boden darauf legen, leicht andrücken. Wieder 4 EL Kirschwasser auf den Boden träufeln, 2-3 EL Sahne auf den Boden streichen. Letzten Biskuitboden auflegen und mit der restlichen Sahne die ganze Torte bestreichen. Mit dem Spritzbeutel 14 Tropfen auf die Torte spritzen. Die Kirschen auf die Tropfen geben und die Torte mit den Schokoladeraspln garnieren.

Einstellungen

Ofen

180  Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Schwierigkeit

leicht

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 40 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 40 Minuten

Fertigstellung

ca. 100 Minuten

Basis -Grundteige - Pate Brisee

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Mehl

1/2 TL Salz

125g Butter

80g eiskaltes Wasser

Anleitung Rezept

Mehl sieben. Salz zum Mehl geben. Weiche Butter in Stücken auf dem Mehl verteilen und solange vermengen bis die Masse krümelig ist. Die Krümel mit den Fingern zerreiben, bis das ganze Mehl gebunden ist. Nun das eiskalte Wasser in den Teig kneten. Nicht zu viel, denn der Teig muss homogen sein und darf nicht kleben. Die Masse zu einer Kugeln formen, in Klarsichtfolie einwickeln und mindestens 1 Std. oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Einstellungen

Ofen

Grill

BILD FOLGT

Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	1 Teig

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 60 Minuten	ca. 70 Minuten

Basis -Grundteige - Pide Teig

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
600g Mehl
4 EL Olivenöl
1 EL Salz
1 TL Zucker
1/2 Würfel frische Hefe
4 EL Joghurt

📖 Anleitung Rezept
Die Hefe mit Wasser verrühren und fünf Minuten stehen lassen. Danach zum Mehl geben und gemeinsam mit Joghurt, Salz, Zucker und Öl für 10 Minuten kneten bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz hat. Den Teig in eine mit Öl ausgefettete Schüssel geben und mit einem nassen Tuch bedecken. Den Teig bei Zimmertemperatur 60 Minuten gehen lassen. Den Teig in 8 kleine Kugeln teilen und oval sehr dünn ausrollen.

🗪 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	4 große Teiglinge oder 16 kleine

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 60 Minuten	ca. 70 Minuten

Basis -Grundteige - Naanbrot

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
500g Mehl
150ml lauwarme Milch

BILD FOLGT

1 EL Salz
1 EL Zucker
2 TL Trockenhefe
1 TL Backpulver
2 EL Pflanzenöl
150 ml Vollmilchjoghurt
1 großes Ei

Anleitung Rezept

Milch in eine Schüssel gießen, 1/2 EL Zucker und Hefe einrühren. An einem warmen Ort ca. 5 Minuten ruhen lassen, bis die Hefe sich aufgelöst hat und die Mischung schaumig wird. Das Mehl in eine große Schüssel geben die restlichen Zutaten dazugeben. Alles 10 Minuten durchkneten, bis der Teig glatt und geschmeidig ist. In eine Schüssel geben und die Teigkugel darin herumrollen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie bedecken und den Teig an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen, so dass er sich verdoppelt. Den Teig erneut durchkneten, in 6 gleich große Kugeln teilen und mit einem Tuch bedecken. Die erste Kugel mit etwas Mehl dünn auswallen, entweder tropfenförmig oder rund. In einer heißen Pfanne braten bis der Teig Blasen wirft. Dann noch kurz umdrehen und die andere Seite kurz bräunen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

4 Teiglinge

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis-Grundteige - Nudelteig (Hartweizen)

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Ohne Ei

200 ml Wasser

400g Hartweizenmehl

1 Prise Salz

1 EL Olivenöl

Mit Ei

400g Hartweizenmehl

4 mittelgroße Eier

1 EL Olivenöl

1 Prise Salz

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben und mit den Knethaken des Rührgeräts zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Danach mit den Händen für 10 Min. weiterkneten. Dabei den Teig mit den Handballen immer wieder auseinanderdrücken, zusammenfallen und weiterkneten. Anschließend 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen

BILD FOLGT

🗄️ Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 600g

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 30 Minuten	Fertigstellung ca. 45 Minuten

Basis-Grundteige - Flammkuchenteig

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
200g Mehl
1 TL Salz
1 EL Ä
100 ml Wasser

📖 Anleitung Rezept
Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Den Teig solange kneten, bis dieser nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

🗄️ Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 2 Flammkuchen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 30 Minuten	Fertigstellung ca. 40 Minuten

Basis-Grundteige - Tortilla Teig

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
100g Mehl
1 Prise Salz
1 TL Ä
50 ml lauwarmes Wasser

BILD FOLGT

Anleitung Rezept

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Den Teig solange kneten, bis dieser nicht mehr an den HÄnden kleben bleibt. Mindestens 60 Minuten im KÄhlschrank in Frischhaltefolie ruhen lassen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 300g

Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 70 Minuten

Basis-Grundteige - Wrap Teig

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

- 200g Mehl
- 1 TL Salz
- 100 ml lauwarmes Wasser
- 1.5 EL Ä I
- 1/2 Pck Backpulver

Anleitung Rezept

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Den Teig solange kneten, bis dieser nicht mehr an den HÄnden kleben bleibt. Mindestens 60 Minuten im KÄhlschrank in Frischhaltefolie ruhen lassen. AnschlieÃ end in 8 Teile teilen, rund ausrollen und in eine beschichtete Pfanne geben, bis der Teig blasen wirft, danach wenden und fertig backen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 300g

Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 60 Minuten	Fertigstellung ca. 70 Minuten

Basis-Grundteige - SpÄtzele Teig

BILD FOLGT

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250 g Mehl
3 Eier
50 ml lauwarmes Wasser
5g Salz

Anleitung Rezept

Die Eier, Wasser und Salz mit einem Kochlöffel verrühren, nach und nach das Mehl einarbeiten bis der Teig schön glatt ist. Er muss fest, aber leicht fließend sein. Ist der Teig zu dünn, gibt man etwas Mehl dazu. Die Spätzle mit einer Spätzlelehbel in kochendes Wasser schaben und nach ca. 5 Min. herausnehmen oder wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Die Spätzle mit kaltem Wasser abschwenken, dann abtropfen lassen. In einer Pfanne mit etwas Butter erhitzen und servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 300g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Grillsaison -Dutch Oven - Shakshuka mit Fladenbrot



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Fladenbrot

Teig

Shakshuka

6 Dosen Tomaten (a 400ml)
4 Knoblauchzehen
3 eingelegte scharfe Pfefferoni
Salz und Pfeffer
Olivenöl
1 große Aubergine
100g Fetakäse
100g Ziegenkäse
6 Eier
frische Petersilie

Anleitung Rezept

Brot: Das Fladenbrot wie im folgenden [Rezept](#) zubereiten.

Shakshuka: Die Aubergine waschen und in etwas dicker Scheiben schneiden. Kurz anbraten und in einen 10er Dutch Oven (3,7 Liter) schichten mit den Dosen Tomaten wobei Salz und Pfeffer, den gepressten Knoblauchzehen und dem Olivenöl. Die heiße Holzkohle unter dem Dutch Oven (10 Stück Kohle) und

auf dem Deckel (8 St¼cke Kohle) des Ovens legen und für 120 Minuten kochen lassen. 20 Minuten vor Ende den Deckel des Dutch Oven öffnen, die Käsesorten darauf zerbröseln und die Eier auf direkt dem Käse aufschlagen. Deckel schließen und fertig kochen. Mit Petersilie garnieren und in der Pfanne servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

180°C Celsius

Einstellungen

Grill

Menge

ca. 3-4 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 120 Minuten

Kochzeit

ca. 120 Minuten

Fertigstellung

ca. 240 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweinefilet in Curry Sahne Soße



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Schweinefilet
- 400ml Sahne
- 200ml Creme Fraiche
- 3 EL Curry English
- Salz und Pfeffer
- frische Petersilie
- evtl. etwas Gemüsesbrühe

Anleitung Rezept

Schweinefilets waschen und trocken tupfen. In Medallions schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, Creme fraiche, Sahne, etwas Gemüsesbrühe (50ml) und Curry in einer Schüssel glattrühren. Die Filets in eine Auflaufform legen und mit der Sauce bestreichen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 25 Minuten garen. Mit frischer Petersilie bestreuen.

Einstellungen

Ofen

160°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 4-6 Person

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 90 Minuten

Basis-Dips - Ajvar scharf



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 500g rote Spitzpaprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 große Zwiebel
- 2 rote Chilischoten
- 2 EL Tomatenmark
- 4 EL Apfelessig
- 4 EL Olivenöl
- Salz
- Schraubgläser

Anleitung Rezept

Schritt 1: Paprika putzen, halbieren und gründlich entkernen, Aubergine in grobe Stücke schneiden und auf ein Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen auf oberster Schiene bei 180°C Umluft etwa 20 Minuten rösten. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen und für 20 Minuten ziehen lassen und anschließend hacken. Zwiebel und Knoblauch schälen und danach mit Chilischoten fein hacken. Alles zusammen mit Olivenöl und Tomatenmark in einem Topf anrösten, mit Apfelessig ablöschen. Das Gemüse hinzugeben und bei kleiner Flamme köcheln lassen, bis das Gemüse zerfällt. Mit einem

Pfrierstab mixen und mit Salz abschmecken. Abfüllen in Schraubgläser. Das Ahvar hält im Kühlschrank ca. 2-3 Wochen und eingekocht in den Schraubgläsern ca. 2 Monate.

⚙ Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 600ml

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Lamm - Djuvec Reis mit Knoblauchjoghurt und Cevapcici



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Fleisch

Cevapcici

Joghurt Dip

200g Griechischer Joghurt

Salz und Pfeffer

1 Knoblauchzehe gepresst

Reis

375g Langkornreis

500ml Gemüsebrühe

1 Knoblauchzehe gepresst

1 Zwiebel fein gewürfelt

Salz und Pfeffer

4 EL Ajvar

1 Dose stückige Tomaten

1 TL Paprikapulver edelsüß

1/2 TL Paprikapulver rosenscharf

150g TK Erbsen

1 rote Spitzpaprika

etwas Butter zum anschwitzen

📖 Anleitung Rezept

Djuvec Reis: Zwiebel klein schneiden, Knoblauchzehe pressen und beides in Butter anbraten. Reis, Tomaten, Ajvar, Gemüsebrühe hinzufügen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Erbsen und gewürfelte Paprikaschote hinzugeben und alles ca. 20 Min. köcheln lassen.

Cevapcici: Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und beides pressen. Nun alle restlichen Zutaten zusammen in einer Schüssel gut miteinander vermengen. Anschließend in längliche Frikadellen formen und im Kühlschrank für mindestens 1 Stunde ziehen lassen, besser über Nacht. In einer Pfanne für 10 Minuten von allen Seiten braten.

Knoblauchjoghurt: Knoblauch schälen und pressen und mit Joghurt vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd leicht kÄ¶chelnd	Einstellungen
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 40 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 70 Minuten

Basis-Grundteige - RÄ¼hrteig

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
250g Butter
250g Zucker
500g Mehl
1 Prise Salz
4 Eier
125ml Milch
1 Pck Backpulver

📖 Anleitung Rezept

Butter und Zucker in einer SchÄ¼ssel schaumig rÄ¼hren. Dann die Eier nach und nach dazurÄ¼hren, salzen und mit der Milch unterrÄ¼hren. AnschlieÃ end das Mehl mit dem Backpulver vermischen und ebenfalls zum Teig geben. Den RÄ¼hrteig in eine gefettete und mit Mehl gestaubte Form geben und im vorgeheizten Backofen bei 180Ä° C ca. 50 Minuten Ober-/Unterhitze backen.

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit mittel	Menge 1 Kuchenboden

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - MÄ¼rbeteig

Zutatenliste & Informationen

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit mittel	Menge 1 Kuchenboden

BILD FOLGT

Zutaten
200g Mehl
75g Zucker
75g Butter
1 Ei
1 Pck Vanillezucker
1 TL Backpulver

Anleitung Rezept

Butter mit dem Handrührgerät cremig aufschlagen. Dann mit Zucker und Vanillezucker weiter verrühren, das Ei unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz zugeben und mit den Knethaken eines Rührgerätes zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie eingewickelt 30 Minuten in den Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellungen

Ofen	Grill
	~
Herd	
~	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	1 Kuchenboden

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - Biskuitboden

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten
6 Eier
220g Zucker
1 Pck Vanillezucker
180g Mehl

Anleitung Rezept

Eier, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät bei höchster Geschwindigkeit ca. 10 Minuten rühren, die Masse muss sich danach verdreifacht haben. Danach das Mehl mit dem Schneebesen leicht unterheben. Den Teig in die Form füllen. In einer mit Backpapier ausgelegten 26 Form im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 - 40 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen	Grill
	~
Herd	
~	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	1 Kuchenboden

Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - Hefeteig



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
175ml Milch
350g Mehl
1 Prise Salz
1 Pck Vanillezucker
70g Zucker
35g frisch Hefe
60g weiche Butter
1 Ei

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Milch leicht erwärmen Zucker und Hefe dazugeben und alles zusammen gut verrühren. Zitronenschale und Ei dazugeben und gut verquirlen. Diese Flüssigkeit zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz hinzufügen und verkneten. Abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. Schritt 2: Aus dem Teig 3 Stränge formen und danach flechten und mit Hagelzucker bestreuen. Nochmals 30 Min. gehen lassen.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
mittel	1 Kuchenboden

Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 0 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - Blätterteig

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
250g Mehl
1/2 TL Salz
250ml Wasser
25g Butter flüssig
250g Butter mit 25g Mehl extra

Anleitung Rezept

BILD FOLGT

Das Mehl mit Salz in eine Schüssel geben flüssige Butter zufügen und mit den Händen bräutig verkneten. Anschließend das kalte Wasser langsam dazugeben. Jetzt mit kalten Händen zu einem glatten Teig verkneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Die 250g kalte Butter in mehrere Teile schneiden. Das 25g Mehl vorsichtig darüber sieben, alles gut verkneten. Die Butter zu einem 10cmx20 Rechteck ausrollen. Den Teig zu einem 20 cm großen Quadrat ausrollen. Die ausgerollte Butter für 30 Minuten in den Kühlschrank geben. Die Butter auf eine Hälfte des Teiges legen. Die andere Hälfte des Teiges darüberklappen. Die Teigränder gut andrücken. Mit dem Nudelholz einen rechteckigen Teig ausrollen. Nun das Rechteck von unten nach oben zur Mitte klappen. Diesen Teig nochmals ausrollen. Und den Vorgang wiederholen. Dann den Teig für 30 Min. in den Kühlschrank geben. Mehl auf die Arbeitsfläche geben und den Blätterteig länglich ausrollen. Nochmals wie oben einklappen und ausrollen. Durch diesen Vorgang entstehen die blätterigen Schichten im Teig, es nennt sich Tourieren. Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig je nach Form ausrollen und für 30 Minuten in den Ofen geben.

Einstellungen

Ofen

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

mittel

Menge

1 Kuchenboden

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - Quark & I Teig

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g Mehl

250g Quark

125ml & I

1 Prise Salz

100g Zucker

1 Pck Backpulver

125ml Milch

Anleitung Rezept

Den Quark in einer Rührschüssel mit & I, Milch, Zucker und Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und die Hälfte unter die Quarkmasse rühren. Danach das restliche Mehl darüber geben und auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Folie eingewickelt für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Einstellungen

Ofen

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

mittel

Menge

1 Kuchenboden

BILD FOLGT

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 0 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Fenchel Salsiccia mit Räusstomaten, Bohnen im Speckmantel, gebackenem Fenchel und Ofenkartoffeln mit Knoblauchdip



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Dip

200ml Creme Fraiche

200ml Schmand

1 Frühlingszwiebel

Salz und Pfeffer

2 Knoblauchzehen gepresst

Bohnen

Speck in Scheiben

1 Pck Bohnen

Tomaten

1 Pck Tomaten

1 EL Olivenöl

1/2 TL Salzflocken

1 TL Thymian

Fenchel

2 Fenchelknollen

1/2 TL Salzflocken

1/2 TL Paprikapulver edelsüß

1 EL Rapsöl

Kartoffeln

1 Pck Drillinge

1 EL Salzflocken

1 EL Rosmarin

2 EL Rapsöl

Wurst

50g Zwiebeln

1 EL Fenchelsamen

1 EL schwarze Pfefferkörner

2 Pimentkörner

2 Wacholderbeeren

2 getrockneter Chilischoten

1/2 TL Oregano

1/4 TL Rosmarin

100g Lardo

350g Schweinenacken

Salz

Muskatnuss

1 frische kleine Fenchelknolle

Schweinedarm (28er) ca. 1 Meter

📖 Anleitung Rezept

7 Bratwürste: Den Lardo und Schweinenacken in Würfel schneiden. Das Fleisch dann ins Gefrierfach geben. Zwiebeln schneiden und in Würfel schneiden. Im heißen Öl in einer Pfanne glasig andünsten und vollständig abkühlen lassen. Alle Gewürze in einer Pfanne anrösten. Die Wurstmischung zuerst durch die grobe Scheibe eines Fleischwolfs drehen. Die Hälfte davon

nochmal durch die grobe Scheibe drehen. Den frischen Fenchel in feine WÄ¼rfel schneiden, zu der Wurstmasse geben. Den grÄ¼ndlich ausgewaschenen Darm auf die FÄ¼lltÄ¼lle setzen. Die Masse nun vorsichtig nach und nach in den Darm pressen. Ca. 15 cm lange WÄ¼rste abdrehen. Die BrawÄ¼rste in etwas Schmalz braten fÄ¼r 3 Minuten auf jeder Seite.

Dip: Knoblauch schÄ¼len und pressen und mit restlichen Zutaten verrÄ¼hren und kurz im KÄ¼hlschrank ziehen lassen.

Prinzessbohnen Die Prinzessbohnen waschen und die Spitzen abschneiden, fÄ¼r 10 Minuten kochen und anschlieÄ¼nd sofort in kaltem Wasser abkÄ¼hlen. Die Bohnen in den Bacon einwickeln und in Butter in einer Pfanne anbraten bis der Bacon knusprig braun ist.

Fenchel: Fenchelknollen waschen, das GrÄ¼n abschneiden. AnschlieÄ¼nd die Fenchelknollen der LÄ¼nge nach in ca. 3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Salz, Paprika und Ä¼l marinieren und im Ofen fÄ¼r 35 Minuten rÄ¼sten.

Kartoffeln: Ofen auf 160Ä¼C vorheizen. Die Kartoffeln grÄ¼ndlich waschen, abtrocknen und mit Ä¼l, Rosmarin und Salz wÄ¼rzen. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und fÄ¼r 60 Minuten backen.

RÄ¼sttomaten: Tomaten mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen, mit OlivenÄ¼l betrÄ¼ufeln und Knoblauch und Thymian zwischen den Tomaten verteilen. Im gleichen Ofen mit den Kartoffeln ca. 25 Minuten rÄ¼sten.

Einstellungen

Ofen

160Ä¼ Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 105 Minuten

Basis-Grundteige - Strudelteig

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Mehl gesiebt

1 Prise Salz

60ml Ä¼l

125ml Wasser

Anleitung Rezept

Das Mehl mit dem Wasser, Salz und Ä¼l vermischen und zu einem geschmeidigen Teig kneten. FÄ¼r 30 Minuten ruhen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

mittel

Menge

1 Teig

BILD FOLGT

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - Pfannkuchenteig

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
200g Mehl
375ml Milch
2 kleine Eier
1 Prise Salz
1 Schuss Wasser mit Kohlensäure
Butter zum Braten

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Das Mehl, die Milch, die Eier und die Prise Salz mit dem Handrührgerät zu einem glatten Teig verrühren, bis dieser leichte Blasen wirft. Dann den Teig für ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.</p> <p>Schritt 2: Dann den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, noch einen guten Schuss Mineralwasser zufügen und das Ganze nochmals kurz durchrühren.</p>

🔧 Einstellungen	
Ofen	Grill
	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
mittel	1 Teig

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - Waffelteig

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
50g Puderzucker
125g weiche Butter
1 Pck Vanillezucker
3 Eier
250g Mehl
200ml Milch 3,5%
1/2 Pck Backpulver

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Eier aufschlagen und anschließend die flüssige Margarine sowie eine Prise Salz dazugeben. Den Zucker und Vanillezucker unterheben und weiterrühren. Nun das mit Backpulver und Salz vermischte Mehl langsam unterrühren und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Der Teig sollte ca. 10 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Einstellungen

Ofen

Grill

Herd

~

~

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

mittel

1 Teig

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 20 Minuten

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 0 Minuten

ca. 0 Minuten

Basis -Grundteige - Nudelteig (Eier)

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Mehl

3 Eier

1 EL Wasser

BILD FOLGT

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Danach mit den Händen für 10 Min. weiterkneten. Dabei den Teig mit den Handballen immer wieder auseinanderdrücken, zusammenfallen und weiterkneten. Anschließend 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen

Einstellungen

Ofen

Grill

Herd

~

~

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

mittel

1 Teig

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 20 Minuten

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 0 Minuten

ca. 0 Minuten

Basis -Grundteige - Crepes Teig

BILD FOLGT

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

125g Mehl
200ml Milch
2 Eier
20g flüssige Butter
1 Prise Salz

Anleitung Rezept

Schritt 1: Ei mit dem Zucker und der Milch verquirlen. Dann Salz und Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig ebenfalls 15 Minuten quellen lassen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
mittel	1 Teig

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - Filotteig

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

200g Mehl
2 EL Ä I
125ml Wasser
1 Prise Salz

Anleitung Rezept

Für den Teig das Mehl mit Salz und Ä I vermengen. Wasser zufügen und zu einem Teig kneten. Den Teig für mindestens 10 Minuten kneten. Den Teig zu einer Kugel formen und mit Ä I einpinseln, zudecken und für ca. 30 Min. ruhen lassen. Den Teig so dünn wie möglich ausrollen. Den Teig vorsichtig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit flüssiger Butter einstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 20 Min backen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
mittel	1 Teig

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Fertigstellung
ca. 0 Minuten

Basis-Grundteige - Brandteig

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

125 ml Wasser

125g Mehl

250ml lauwarme Milch

5 Eier

1 Prise Salz

1 Msp. Backpulver

125g Butter

📖 Anleitung Rezept

Zuerst Milch mit Wasser, Salz und Butter in einem hohen Topf zum Kochen bringen und das Mehl einsieben. Dabei ständig umrühren, bis sich der Teig vom Kochlöffel löst, den Topf vom Herd nehmen und die Masse leicht abkühlen lassen. Nach und nach die Eier, einzeln, einarbeiten und so lange kneten bis ein geschmeidiger, leicht glänzender Teig entsteht.

🗄 Einstellungen

Ofen

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Schwierigkeit

mittel

Menge

1 Teig

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 0 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Fertigstellung
ca. 0 Minuten

BILD FOLGT

Basis-Grundteige - Plunderteig

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Mehl

250ml lauwarme Milch

1 Würfel Hefe

40g Zucker

50g weiche Butter

1 Ei

250g kalte Butter

1 Prise Salz

BILD FOLGT

Anleitung Rezept

Mehl in eine Schüssel geben und die Hefe daraufbräuen. Restlichen Zutaten, bis auf die kalte Butter, hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einem Rechteck ausrollen. Die kalte Butter in Scheiben schneiden und eine Hälfte der Teigplatte damit belegen. Die andere Teighälfte darüberklappen und an den Rändern andrücken. Dann die beiden Seiten zusammenklappen es entstehen 4 Teiglagen. Den Teig zugedeckt 30 Min. in den Kühlschrank legen. Teigpaket mit der langen Seite wie oben beschrieben ein weiteres Mal ausrollen, übereinanderschlagen und nochmals 30 Min. zugedeckt kalt stellen. Am Ende je nach belieben in 1/2 bis 1 cm dicke ausrollen und nach Rezept ausschneiden.

Einstellungen

Ofen	Grill
	~
Herd	
~	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	1 Teig

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 0 Minuten

Basis -Grundteige - Germteig

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250ml Milch
500g Mehl
1 Prise Salz
60g Zucker
70g Butter
1 Ei
1 Pck Vanillezucker
etwas Zitronenabrieb

Anleitung Rezept

Schritt 1: In die lauwarme Milch etwas Mehl und den Zucker mit der Hefe geben, mit einem Schneebesen aufschlagen und 15 Minuten zur Seite stellen. Schritt 2: Alle Zutaten mit der Hefemischung in einer Küchenmaschine glatt kneten. Eine Kugel aus dem Teig formen und für 3 Stunden unter einem Handtuch aufgehen lassen.

Einstellungen

Ofen	Grill
	~
Herd	
~	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	1 Teig

Zeiten

BILD FOLGT

Vorbereitung	ca. 20 Minuten	Kochzeit	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	ca. 0 Minuten	Fertigstellung	ca. 0 Minuten

Vorspeise -Salate - Zucchini Birnen Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 Zucchini
1 Birne
1 EL Wasser
1 Prise Salz
1/2 Zitrone

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zucchini und Birnen waschen und in feine Scheiben schneiden. Mit den restlichen Zutaten in einer Schüssel marinieren für mindestens 20 Minuten.

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 20 Minuten

Vorspeise -Salate - Karotten Salat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
400g Karotten
1 TL Honig
1/2 Zitrone
1/2 TL Salz
1 EL Öl
100ml Wasser
1 EL Essig

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Karotten schälen und in feine Würfel oder Streifen schneiden. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen und die Karotten damit vermengen und für mindestens 20 Minuten ziehen lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Hauptspeise - Rind - Spitzkohl auf Kartoffelpüree mit Rindergulasch



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Gulasch

2 Schalotten

3 EL Paprikapulver edelsüß

1 TL Paprikapulver rosenscharf

50g Tomatenmark

500ml Gemüse- oder Rinderfonds

200ml Rotwein

1/2 TL Majoran

1kg Rind Oberschale

Püree

500g mehlig Kartoffel

1 TL Salz

2 EL Butter

1/4 TL Muskatnuss

50ml Milch 3,5%

Wirsing

1 Spitzkohl

1 TL Kümmel

1 EL Öl

300ml Wasser

1 Prise Salz und Pfeffer

Extra

200g Speck

📖 Anleitung Rezept

Spitzkohl: Den Spitzkohl halbieren, die äußeren Blätter entfernen und den Kohl in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Das Rapsöl in einer großen Pfanne oder einem großen Topf auf mittlere Hitze bringen und den Spitzkohl so lange darin anbraten, bis das Öl verkocht ist. Dann das kochende Wasser aufgießen, die Temperatur erhitzen und den Kohl bei geschlossenem Deckel ca. 25 Minuten schmoren lassen. Zwischendurch gelegentlich umrühren. Nach Ablauf der Zeit den Deckel vom Topf nehmen und evtl. übrig gebliebenes Wasser noch ein paar Minuten verkochen lassen. Falls der Kohl noch zu blass sein sollte, kühlt ihn noch einige Minuten unter ständigem Rühren scharf anbraten. Den Spitzkohl abschließend mit Kümmel, Salz & Pfeffer abschmecken.

Kartoffelpüree: Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden. Dann in kochendes Salzwasser geben und ca. 20 Min. garen. Wenn die Kartoffeln gar sind, über ein Sieb abgießen. Nun die Milch aufkochen lassen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln durchpressen, dann mit der kochenden Milch, Sahne

und dem StÄ¼ck Butter sofort abschlagen. Mit Salz und Muskat abschmecken und sofort servieren.

Gulasch: Fleisch waschen, trocken tupfen und in WÄ¼rfel schneiden. Danach die Schalotten in kleine feine WÄ¼rfel schneiden. In einen breiten Schmortopf oder groÄ en Topf etwas Butter mit dem Ä l zusammen erhitzen. Die FleischwÄ¼rfel rund herum gut anbraten. Schalotten zugeben und mitdÄ¼nsten, bis die Zwiebeln leicht glasig sind. Topf von der Kochstelle nehmen. Mit den PaprikagewÄ¼rzen das Fleisch bestreuen und gut durchmischen, dann das Tomatenmark unterÄ¼hren und anrÄ¼sten. Topf wieder auf die Kochstelle geben. Mit Rotwein ablÄ¼schen und anschlieÄ end mit der Rinder- oder GemÄ¼sebrÄ¼he aufgieÄ en, bis das Fleisch bedeckt ist und kurz aufkochen lassen. Majoran dazugeben und bei geringer Temperatur fÄ¼r 4 Stunden simmern lassen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

simmernd

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Schwierigkeit

mittel

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 240 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 250 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Knoblauchkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

3 groÄ e Kartoffeln festkochen

6 Knoblauchzehen

4 EL Butter

1 Prise Salz

1 Handvoll frische Petersilie

1 Prise frischer schwarzer Pfeffer

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffel waschen und halbieren und einschneiden. Den Knoblauch schÄ¼len und pressen und mit den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen und die Kartoffel damit einstreichen. Im Backofen fÄ¼r 120 Minuten backen.

🗄 Einstellungen

Ofen

160Ä° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 15 Minuten	ca. 120 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 135 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Massaman Reis Curry



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Reis
200g Reis
1 Dose Kokosmilch
1 Prise Salz
1 Handvoll frische Petersilie
1 Prise frischer schwarzer Pfeffer
5 EL TK Erbsen
1 Zwiebel
Massaman Curry Paste
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL Koriandersamen
5 getrocknete rote Chilischoten
1 Stange Zitronengras
2 Knoblauchzehe
2 Schalotte
3 grüne Kardamomkapseln
1 TL Macis
1cm Zimtstange
1/2 TL Salz

Anleitung Rezept
<p>Paste: Die Chilisschoten in heißem Wasser ca. 5 Minuten einlegen. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und fein schneiden. Das Zitronengras am unteren Ende und am oberen ein Drittel abschneiden. Die Stängel vierteln und anschließend fein hacken. Die Chilis ebenfalls klein schneiden und zusammen mit dem Chiliwasser in einen Mixer geben. Die restlichen Zutaten hinzufügen und mit einem Stabmixer zu einer Paste mixen. Reis und Soße: Die Currypaste mit dem festen Teil der Kokosmilch (nur die Creme) in einem Topf für 4 Minuten braten. Die restliche Kokosmilch hinzugeben. Für 20 Minuten köcheln lassen. Den Reis mit der gleichen Menge Wasser zubereiten. Die Zwiebel schälen und in feiner halber Scheiben schneiden und zur Soße geben für 5 Minuten weiterköcheln lassen. Nun die Erbsen für 2 Minuten zur Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss den Reis einen tiefen Teller geben mit der Soße belegen und der frischen Petersilie servieren.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Geflügel - Rotes Thai Curry mit Huhn



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Tasse Reis
- 1 Tasse Wasser
- 1 EL rote Thai Curry Paste
- 1 Prise Salz
- 1 Handvoll frische Petersilie
- 1 Prise frischer schwarzer Pfeffer
- 1 rote Paprika
- 1 Glas Bambussprossen
- 1 Knoblauchzehe
- 300g Hähnnerbrust
- 400ml Kokosmilch
- 1 gelbe Chilischote
- 1/2 TL Chiliflocken
- 1 EL Chiliöl
- evtl. etwas Wasser zum verdünnen
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte

Anleitung Rezept

Das Hähnchen waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikaschote entkernen und in Streifen schneiden, Frühlingszwiebeln in Ringe, Karotte schälen in Scheiben schneiden. Bambussprossen entwässern. Knoblauch schälen und pressen. Chili in feine Streifen schneiden. Öl in einem Wok erhitzen und die rote Currypaste darin kurz sautieren. Kokosmilch zugeben und aufkochen. Chili und Gewürze untermengen. Hähnchen zugeben und 5 Min. köcheln lassen. Knoblauch und das ganze Gemüse zugeben und weitere 10 Min. köcheln lassen. Mit Reis servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Rind - Szechuan Rind

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Tasse Reis
- 1 Tasse Wasser
- 200g Steak



1 Prise Salz
1 Handvoll frische Petersilie
1 EL Szechuan Pfeffer
2 cm StÄ¼ck Ingwer
2 Stangen Sellerie
2 Knoblauchzehe
2 EL SojasoÄ e
evtl. etwas Wasser zum verdÄ¼nnen
1 TL Chiliflocken
1 TL scharfe Bohnenpaste
1 EL ChiliÄll
1 Zwiebel
1/4 TL Zucker
1 rote Paprika

Anleitung Rezept

Reis kurz anschwitzen, Wasser hinzugeben und aufkochen lassen. Mit geschlossenem Deckel 15 Min. garen bei kleinster Stufe. Karotten, Ingwer, Zwiebel, Sellerie, Knoblauch schÄ¼len, die Paprika waschen. Alles in mundegerechte dÄ¼nne StÄ¼cke und Streifen schneiden. Das Rindfleisch waschen, trocken tupfen und in dÄ¼nne Scheiben schneiden. Aus Zucker, Salz, Pfeffer, SojasoÄ e, gepresstem Knoblauch, Chiliflocken und Bohnenpaste eine Marinade herstellen und das Fleisch darin durchziehen. FÄ¼r 30 Minuten im KÄ¼hlschrank ziehen lassen. In einem Wok 1 EL ChiliÄll erhitzen und das Rindfleisch darin scharf anbraten. Fleisch aus dem Wok nehmen und das GemÄ¼se anbraten. Etwas mehr Sojasauce zum GemÄ¼se, sowie das Fleisch wieder zurÄ¼ck in den Wok geben. In ein SchÄ¼ssel den Reis auf dem Boden geben und darauf das Szechuan Rind verteilen und mit FrÄ¼hlingzwiebeln garnieren.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 30 Minuten

Basis-Grundteige - Fondant



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
80g Kokosfett
3 EL Wasser

Anleitung Rezept

FÄ¼r Fondant das Fett in einen Topf mit Zitronensaft sowie Wasser bei geringer Hitze kÄ¼cheln bis alles zerlassen ist. Die HÄ¼lfte Puderzucker in den Topf geben, kurz aufkochen lassen, die Masse glatt rÄ¼hren und vom Herd nehmen. Danach

restlichen Puderzucker unterrühren. Die Arbeitsfläche mit etwas Puderzucker bestreuen und den Fondant kalt kneten, bis er fest und seidig wird.

🗄 Einstellungen

Ofen

Grill

Herd

~

~

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

leicht

ca. 600g

🕒 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 20 Minuten

ca. 0 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 0 Minuten

ca. 20 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Gebratene Kartoffeltaler



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

600g mehligkochende Kartoffeln

150g Mehl

1 Ei

2 EL Creme Fraiche

1/2 TL Muskat

1 Bund frische Petersilie

1 TL Salz

📖 Anleitung Rezept

Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen und die geschälten und gleichmäßig gewürfelten Kartoffeln im Salzwasser weich kochen. Abgießen und die noch heißen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl mit Salz und Muskat mischen. Sobald die Kartoffelmasse etwas abgekühlt ist, Creme Fraiche, die frische Petersilie und das Mehlgemisch zusammen mit dem Ei unterheben bis ein glatter Teig entstanden ist. Danach den Teig zu einer Rolle formen und in gleich große Taler schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Taler bei mittlerer Hitze beidseitig knusprig braun braten.

🗄 Einstellungen

Ofen

Grill

~

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

leicht

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 20 Minuten

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 0 Minuten

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Pizza - Pizza Romana Rosa



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

380g Mehl

7g Trockenhefe

8g Salz

250ml Wasser

5g Zucker

20g Olivenöl

Tomatensoße

1 Dose Tomaten

5g Salz

5g Oregano getr.

Glasur

10g Olivenöl

3 Knoblauchzehen

Anleitung Rezept

Teig: Die Hefe in das lauwarme Wasser geben und auflösen. Mehl, Zucker und Salz in Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken auf der kleinsten Stufe kneten lassen. Das Hefewasser nach und nach dazugeben. Im Anschluss auch das Öl dazugeben. Den Teig mindestens 10 Minuten kneten lassen. Bis eine schöne glatte Oberfläche entstanden ist. Zu einer Kugel formen, in die Schüssel zurückschlagen und mit einem Tuch bedecken. Für mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Tomatensoße: Die passierten Tomaten, Salz, Pfeffer und Oregano in eine Schüssel geben und gründlich vermischen.

Tomatensoße: Den Backofen auf 275 °C Ober/Unterhitze vorheizen. Im Anschluss ca. 15 Minuten lang backen. Während die Pizza backt Knoblauch schneiden und pressen und mit dem Öl vermischen. Die Pizza nach dem Backen gleich mit dem Knoblauch leicht bestreuen und in eine kleinen Schale zur Pizza reichen.

Einstellungen

Ofen

275°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 6-24 Stunden

Hauptspeise -Frühstück - Pfirsich Johannisbeere Marmelade

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

300g frische Johannisbeeren



500g Gelierzucker

1 Pck Vanillezucker

5 mittelgroße Einmachgläser

700g frische Pfirsiche

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen, anschließend eiskalt abschrecken, häuten und grob würfeln. Die Johannisbeeren waschen und pürieren und durch ein Sieb streichen. Nun das Fruchtfleisch mit der gleichen Menge Gelierzucker 1:1 und der ausgekratzten Vanilleschote für 5 Minuten aufkochen. Gelierprobe machen (Zum Ende der Kochzeit einen Löffel der heißen Marmelade auf eine kalte Untertasse oder Teller geben. Verläuft die Masse, ist die Marmelade noch zu flüssig. Wird die Masse dahingegen nach kurzer Zeit schon fest, ist die Gelierprobe bestanden.) und heiß abfüllen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 5 mittelgroße Einmachgläser

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Frühstück - Johannisbeermarmelade



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1kg frische Johannisbeeren

500g Gelierzucker

1 Pck Vanillearoma

5 mittelgroße Einmachgläser

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Johannisbeeren waschen und pürieren und durch ein Sieb streichen. Nun das Fruchtfleisch mit der gleichen Menge Gelierzucker 1:1 und der ausgekratzten Vanilleschote für 5 Minuten aufkochen. Gelierprobe machen (Zum Ende der Kochzeit einen Löffel der heißen Marmelade auf eine kalte Untertasse oder Teller geben. Verläuft die Masse, ist die Marmelade noch zu flüssig. Wird die Masse dahingegen nach kurzer Zeit schon fest, ist die Gelierprobe bestanden.) und heiß abfüllen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 5 mittelgroße Einmachgläser

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 5 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Fertigstellung
ca. 25 Minuten

Hauptspeise -Kalb - Jägerschnitzel mit Spätzle



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Schnitzel

4 Kalbsschnitzel

1 TL Salz

2 Eier

1/2 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

4 EL Mehl

10 EL Semmelbrösel

Jägersoße

400ml Sahne

1/2 TL Salz

1/4 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 rote Zwiebel

300ml Gemüsebrühe

1/2 TL Thymian

Spätzle

1 Pck Spätzle oder **selbst gemachte Spätzle**

📖 Anleitung Rezept

Schnitzel: Schnitzel waschen, gut trocken tupfen und dünn klopfen. Mit Salz und Pfeffer großzügig würzen. Dann in Mehl, geschlagenem Eigelb und Paniermehl wenden und in einer Pfanne von beiden Seiten im Butterschmalz goldgelb braten. Schnitzel aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Schnitzel: Die Champignons waschen und in Scheiben schneiden, unter Rühren in der Pfanne so lange scharf anbraten, bis sie etwas Wasser lassen. Die klein gehackte Zwiebel anschwitzen. Wenn die Zwiebeln leicht bräunen, die Champignons wieder zugeben und mit der Brühe und der Sahne auffüllen. Salzen und pfeffern und den getrockneten Thymian zugeben. Die Sauce jetzt unter gelegentlichem Rühren 10 Minuten köcheln lassen bis eine rahmige Konsistenz entstanden ist.

Spätzle: Nach Packungsanleitung zubereiten oder **selbst gemachte Spätzle** dazu reichen.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

hohe Hitze

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 30 Minuten

Kochzeit
ca. 20 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Fertigstellung
ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Tagliatelle mit Pfifferlingen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Tagliatelle gekauft oder **selbst gemachte Tagliatelle mit Ei** oder **selbst gemachte Tagliatelle ohne Ei**

200ml Sahne

130ml Nudelwasser

1 Prise Salz

1/2 Zitrone

1 Prise Pfeffer

200g Pfifferlinge frisch

frische Petersilie

2 EL Creme Fraiche

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

50g Parmesan fein gerieben

1 TL Thymian

Anleitung Rezept

Selbstgemachte **Tagliatelle** in Salzwasser für 2-3 Minuten kochen. Gekaufte Nudeln für ca. 8 Minuten kochen. Schalotten und Knoblauch abziehen. Schalotten fein würfeln, Knoblauch pressen. Pfifferlinge gründlich putzen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Pfifferlinge in einer Pfanne mit Schalotten, Knoblauch und Öl gegeben und langsam anbraten. Sahne einrühren und ca. 130 ml Nudelwasser zugeben. Für 4 Minuten auf kleiner Hitze kochen lassen. Creme Fraiche unterheben. Die fertigen Nudeln abgießen. Gehackte Petersilie unter die Sauce heben und Sauce mit Zitronensaft, Thymian und Pfeffer abschmecken. Nudeln mit Soße auf Tellern anrichten und mit geriebenen Parmesan servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Bärlauch Bandnudeln mit Stockschwamm Pfeffer Soße

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Bärlauch Bandnudeln

1 TL Zitronensaft

200ml Sahne



1 EL Noily Prat
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400ml Gemüsehöhle
1 Handvoll frische Petersilie
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 Glas Stockschwammerl
2 EL gröber eingeleger Pfeffer

Anleitung Rezept

Zuerst die Nudeln in einem Topf mit Salzwasser für rund 8 Minuten bissfest kochen dann durch ein Sieb abgießen. Zwiebel und Knoblauch schneiden und fein würfeln. Petersilie waschen und trocken schütteln. Die Pilze in einer Pfanne anbraten für 2 Minuten, den Knoblauch und die Schalotten mitbraten und mit Wein und Noily Prat ablöschen. Salzen und Pfeffer. Gemüsehöhle, gröber eingeleger Pfeffer und Sahne dazugeben und für 15 Minuten kochen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken. In einen tiefen Teller die Nudeln geben und mit der Sauce sowie der frischen Petersilie servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise - Rind - Rouladen mit Chimichurri-Füllung in Tomatensoße mit Röstkartoffeln und Kräuterquark



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Fleisch

4 Rinderrouladen

1/2 Limette

1 Bund frische Petersilie

1 kleine Zwiebel

3 Knoblauchzehe

50ml Olivenöl

1 TL Chilipulver

1 TL Salz und Pfeffer

1 Dose Tomaten (400ml) püriert oder in Stücke

Kartoffel

400g festkochende Kartoffeln

Salz

Öl

Paprikapulver

Kräuterquark

200ml Schmand

100ml griechischer Joghurt

1 Prise Salz und Pfeffer
1 Spritzer Limettensaft
etwas frischen Dill und Schnittlauch

Anleitung Rezept

Chimichurri-Zwilling: Die Petersilie, der Knoblauch und die Schalotte sehr fein hacken und im Mörser zerkleinern. Den Saft einer halben Limette dazugeben. Die Masse mit dem Olivenöl aufgießen bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Die Gewürze, Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano und das Chili hinzugeben.

Röstkartoffeln: Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit den anderen Zutaten gut vermengen und anschließend auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Die Backzeit beträgt etwa 40 Minuten.

Kräuterrahm: Alle Zutaten für den Kräuterrahm in einer kleinen Schüssel mischen und im Kühlschrank für 30 Minuten ziehen lassen.

Rouladen: Die Rinderrouladen waschen und trocken tupfen. Mit der Chimichurri-Zwilling bestreichen und die Rouladen aufrollen und mit einem Zahnstocher verschließen. In einer Pfanne oder einem Bräter in Butterschmalz scharf von allen Seiten für 10 Minuten anbraten. In der Zwischenzeit den Backofen auf 160 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die stückigen Tomaten in einen Römertopf oder Bräter geben. Die gebratenen Rouladen dazulegen und für ca. 3 Stunden schmoren lassen. Eventuell etwas Wasser angießen, sollte die Tomatensauce zu stark eindicken.

Einstellungen

Ofen 160°C Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 180 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 210 Minuten

Vorspeise - Suppen - Karotten Curry Cremesuppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

400g Karotten bunte
1/2 TL Zitronensaft
100g griechischer Joghurt
2 Kartoffeln
2 kleine Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 TL Salz
2 EL Currypulver
200g Schmand
50ml Schuss Weißwein
1/2 TL frischer schwarzer Pfeffer
etwas Butter



evtl. Wasser

Anleitung Rezept

Die Zwiebel schälen und fein würfeln, in einem Topf mit etwas Butter glasig schwitzen. In der Zwischenzeit Karotten und Kartoffeln schälen und grob würfeln, einen kleinen Teil in feine Würfel schneiden für die Deko und zur Seite legen. Die groben Karotten zu den Zwiebeln geben und mit rüsten. Mit Wein ablöschen und einkochen lassen und danach mit die Gemüsebrühe aufgießen. Die Suppe 15 Minuten kochen lassen. Das Gemüse mit dem Mixstab pürieren. Mit Schmand und Joghurt verfeinern und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. In einer Pfanne die feinen Kartoffel und Karottenstücke für 10 Minuten braten. Die Suppe in einen tiefen Teller geben mit den gebratenen Gemüsestücken und etwas Joghurt garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Djuvec Reis



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

etwas Butter zum anschwitzen

375g Langkornreis

500ml **Gemüsebrühe**

Salz und Pfeffer

1 Zwiebel fein gewürfelt

1 rote Spitzpaprika

150g TK Erbsen

1 Knoblauchzehe gepresst

1/2 TL Paprikapulver rosenscharf

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 Dose stückige Tomaten

4 EL **selbst gemachtes Ajvar**

Anleitung Rezept

Zwiebel klein schneiden, Knoblauchzehe pressen und beides in Butter anbraten. Reis, Tomaten, Ajvar, Gemüsebrühe hinzufügen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Erbsen und gewürfelte Paprikaschote hinzugeben und alles ca. 20 Min. kochen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Frühstück - Quittenmarmelade



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1kg Quitten
500g Gelierzucker
2 Zimtstangen
5 mittelgroße Einmachgläser

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Quitten schälen und die Kerne vorsichtig entfernen, da die Kerne giftige Blausäure enthalten. Danach in Stücke schneiden. Sterilisiere die Einmachgläser, damit die Marmelade möglichst lange hält. Einmachgläser (mit der Öffnung nach oben) sowie die Deckel in einen grossen Topf stellen. Die Gläser mit Wasser fübergiessen, bis sie zugedeckt sind. Das Wasser im Topf zum Kochen bringen. Die Gläser 15 Minuten kochen. Das heisse Wasser vorsichtig abgiessen. Gläser und Deckel vorsichtig mit einem frisch gewaschenen Küchentuch aus dem Topf nehmen. Kurz abtropfen lassen.</p> <p>Schritt 2: Die Quittenstückchen mit ein wenig Wasser und den Zimtstangen in einen Topf geben. Ca. 15 Minuten einkochen bis sie weich sind. Die Zimtstangen entfernen und die Quitten fein pürieren. Den Gelierzucker hinzugeben und koche die Masse für etwa drei Minuten blubbernd auf. Gelierprobe durchführen (Zum Ende der Kochzeit einen Löffel der heißen Marmelade auf eine kalte Untertasse oder Teller geben. Verfüßt die Masse, ist die Marmelade noch zu flüssig. Wird die Masse dahingegen nach kurzer Zeit schon fest, ist die Gelierprobe bestanden.) Die sterilisierten Gläser mit der heißen Quittenmarmelade füllen und schließen.</p>

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 5 mittelgroße Einmachgläser

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 5 Minuten
Ruhezeit ca. 0 Minuten	Fertigstellung ca. 25 Minuten

Grillsaison -BBQ & Grill Speisen - Scharfe Burgersauce

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten



Zutaten

- 100g Mayonnaise
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 1 Prise Salz
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1/4 TL Zwiebelpulver
- 1/2 TL Paprikapulver edelsüß
- 2 TL Essiggurken gehobelt mit etwas Sud
- 1 scharfe eingelegte Peperoncini

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Peperoncini und Gurken sehr fein würfeln. Mit den restlichen Zutaten vermischen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 200g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

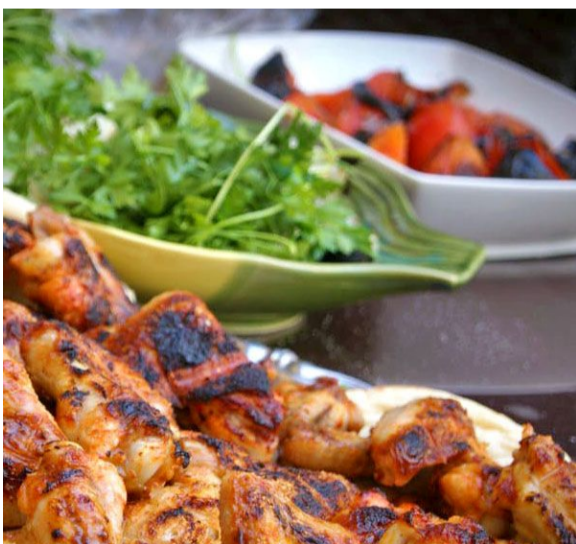
ca. 0 Minuten

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 10 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Tandoori Masala Hähnchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Hähnchenbrust

Marinade

- 100g Joghurt, griechischer
- 3 EL Tandoori Masala Pulver
- 1 TL Korianderpulver
- 3 Knoblauchzehen, gepresst

Soße

- 5 EL Ghee
- 3 große Zwiebeln
- 1 Chilischote
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Dose Tomaten
- 200ml Kokosmilch oder Gemüsesahne oder Sahne
- 1 EL Tandoori Masala Paste oder Pulver
- 2 TL Korianderpulver
- 2 TL Garam Masala
- 2 TL Currypulver
- 2 TL Paprikapulver
- 1/4 TL Gewürznelke

1/2 Kreuzkümmel gemahlen

1/4 TL Kardamom

Anleitung Rezept

Hähnchenbrüste waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in eine Schüssel mit Joghurt, Tandoori Masala, Korianderpulver und gepresstem Knoblauch geben und miteinander mischen. Abgedeckt im Kühlschrank mindestens 2 Stunde ruhen lassen (besser über Nacht). Die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Chili waschen und sehr fein schneiden. Für die Soße nun alle Gewürze der Soße einzutaten in einem Topf oder Pfanne leicht anrösten. Danach aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Nun die Zwiebel in etwas Ghee mit dem Tomatenmark und dem Chili anrösten. Die Gewürze wieder dazugeben und mit den Dosentomaten und den 200ml Gemüsebrühe, Sahne oder Kokosmilch ablöschen und für 20 Minuten köcheln lassen. Das Hähnchen aus dem Kühlschrank nehmen und auf ein Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen. Das Hähnchen aus dem Ofen nehmen in die Soße geben und für weitere 2 Minuten mit köcheln lassen. Mit Reis oder **Naan** servieren.

Einstellungen

Ofen

200° Celcius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

ca. 2-12 Stunden

Fertigstellung

ca. 2-12 Stunden

Backen -Kleingebäck - Orangen Plätzchen (Sandgebäck)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

250g Mehl

150g weiche Butter

125g Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

1 Bio Orange

Garnitur

200g Zartbitterschokolade

150g Orangenmarmelade

Anleitung Rezept

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen und anschließend die Butter unterheben. Die Orangenschale abreiben und zusammen mit den restlichen Zutaten dazugeben. Den Teig in Form von Zungen auf das Backblech spritzen. Die Teiglinge bei 180°C Umluft für ca. 13 Minuten backen, danach abkühlen lassen. Die Orangenmarmelade in einem Topf erhitzen und jeweils zwei Kekse miteinander verbinden. Sobald die Marmelade abgekühlt ist Orangenzungen durch die Schokolade ziehen.

Einstellungen

Ofen 180Â° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Umluft
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 20 gestapelte Plätzchen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 13 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 43 Minuten

Backen - Kleingebäck - Kissinger Bräutchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Teig
150g Mehl
150g Zucker
100g Haselnüsse gemahlen
8g TL Backpulver
1 Eier
50g Mandeln gemahlen
1 Prise Salz
100g kalte Butter
1 TL Zimt
Garnitur
200g Zartbitterschokolade
1 Glas Aprikosenmarmelade
ganze Haselnüsse und Walnüsse
100g Haselnüsse gemahlen

📖 Anleitung Rezept
<p>Mehl, Backpulver, Haselnüsse, Zimt, Salz, Mandeln und Zucker vermischen und mit der kalten Butter dem Ei verkneten. In Folie packen und im Kühlschrank für 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen 3 mm dick und runde Plätzchen ausstechen. Auf ein Backblech mit Backpapier legen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 8 Min backen. Die Marmelade erwärmen die fertigen Plätzchen mit ca. 1 TL Marmelade bestreichen und jeweils zwei Hälften zusammenkleben. Die festen Plätzchen durch die geschmolzene Kuvertüre und anschließend durch die gemahlten Haselnüsse rollen. Zum Schluss noch mit einem Klecks Schokolade eine Walnusshälfte oder eine ganze Haselnuss auf das Plätzchen kleben.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 180Â° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 30 gestapelte Plätzchen

🕒 Zeiten	
-----------------	--

Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 8 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 38 Minuten

Backen -Kleingebäck - Pistazien Plätzchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
Teig
125g Mehl
30g Puderzucker
1/4 TL Vanilleextrakt
1/2 TL Zimt
1 Eier
1 Prise Salz
Füllung
200g Marzipan Rohmasse
60g Pistazien
Garnitur
100g Zartbitterschokolade
1 Glas Aprikosenmarmelade
teilweise geröstete und teilweise nicht geröstete Pistazien auf der Schokolade verteilen

Anleitung Rezept
<p>Alle Teigzutaten zu einem festen Märbeteig kneten. Den Teig für mindestens 1 Stunden in den Kühlschrank geben. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 1 Rechteck formen. Die Marzipanmasse in eine lange Rolle formen. Den Marzipan auf die Teigplatte legen und aufrollen. Die Rolle in 2 Rollen teilen und im vorgeheizten Ofen für etwa 20 Minuten backen und danach vollständig abkühlen lassen. Die gebackene Rolle in 1 cm breite Scheiben schneiden. Mit der geschmolzenen Schokolade sowie den Pistazien garnieren.</p>

Einstellungen	
Ofen 180° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 30 Plätzchen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 18 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 48 Minuten

Backen -Kleingebäck - Schwarz Weiß Gebäck

Zutatenliste & Informationen

--



Zutaten

Heller Teig

300g Mehl

8g Backpulver

200g Butter

100g Puderzucker

1 Eier

1 Prise Salz

1 Pck Vanillezucker

Dunkler Teig

1 EL Milch

25g Backkakao

20g Puderzucker

Anleitung Rezept

In einer Schüssel das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen und die übrigen Zutaten Butter, Zucker, Vanillezucker, Ei und Salz zufügen. Mit dem Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten. Den Teig nochmals mit der Hand verkneten und in drei Teile teilen. Daraus werden dann 2 helle und 1 dunkler Teig hergestellt. Für den dunklen Teig den Kakao sieben. Die Milch mit dem Zucker verrühren und den Kakao zufügen. Diese Masse in ein Teigtäck einarbeiten. Die 3 Teige jeweils zu einer Kugel formen und mit Frischhaltefolie einwickeln und für mind. 30 Min. in den Kühlschrank ziehen lassen. 1 helles Teigtäck auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen. Die beiden anderen 1x hell 1x dunkel Teigtäcke jeweils 1,5 cm dick ausrollen. Dann einzelne gleichgroße, 1 cm breite Streifen schneiden. Diese einzelnen Streifen in Schachbrettform auf die Mitte des ausgerollten Teiges setzen. Das Schachbrettmuster ersten ausgerollten (1cm) Teig ummanteln und in Frischhaltefolie wickeln. Für 1 Stunde Minuten kalt stellen. Einzelne 1 - 1,5 cm dicke Stücke aus dem Teig schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen 12 Minuten backen.

Einstellungen

Ofen

180° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 20 Plätzchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 12 Minuten

Fertigstellung

ca. 57 Minuten

Nachspeise -Warme Desserts - Karthäuser Klöße mit Vanillepudding



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Klöße

2 Eier

30g Zucker

1 Prise Salz

500ml Milch

1 Pck. Vanillinzucker

Butterschmalz

6 EL Zimt Zucker (1:1)
6 Bräutchen, vom Vortag
 pudding
1 Vanilleschote
500 ml Milch
3 Eigelb
70g Puderzucker
30g Speisestärke

Anleitung Rezept

Karthusener Klöße: Die Rinden von den Bräutchen reiben und die Bräutchen vierteln. Aus dem Eiweiß einen Eischnee schlagen. Die Eigelbe mit Milch, Zucker und Vanillezucker verquirlen und die Bräutchen danach darin einweichen. Bräutchen etwas ausdrücken. Im Eischnee und dann in den zuvor abgeriebenen Bräutchen wenden. In heißem Schmalz schwimmend goldgelb backen. Im Anschluss in Zucker-Zimt-Gemisch wälzen.

Vanillepudding: Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Vanilleschotenmark und die ausgekatzte Schote zur Milch geben. Den Zucker mit Eigelb, Stärke und 3 EL der Milch glatt rühren. Kochende Milch von dem Herd nehmen und unter Rühren den Stärkemix dazugeben. Zurück auf die Herdplatte geben und bei geringer Hitze 1 Minute unter Rühren kochen lassen. Vanilleschote entfernen und Pudding in kleine Förmchen umfüllen und mit Frischhaltefolie mit Klöschrank auskühlen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Backen -Kleingebäck - Spritzgebäck (gespritzt)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

250g Mehl

125g Zucker

125g Butter

1/4 Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

1 Ei

Anleitung Rezept

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Klöschrank ruhen lassen. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und beliebige Plätzchen herstellen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 - 15 Min. backen.

Einstellungen

Ofen 180° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 30 Plätze

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 30 Minuten	Kochzeit ca. 12 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 42 Minuten

Getraenk - Likoer - Quittenlikoer



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 1/2 kg Quitten
250g Zucker
50g Kandiszucker
1 Zimtstange
1 TL Gewoerznelken
500ml Korn

📖 Anleitung Rezept
In ein groes verschlaesbares Gefaess alle Zutaten geben und gut mischen. Faer 4-6 Wochen stehen lassen. Zwischendurch immer wieder mal schuetteln.

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 700ml

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit ca. 4 Wochen	Fertigstellung ca. 4 Wochen

Vorspeise - Salate - Rotkohl Salat faer Doener und Pita Gyros

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1/2 Kopf Rotkohl
1 EL Ael



2 TL Essig
2 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 EL Zucker

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen und den Kohl damit mischen und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen besser wäre über Nacht.

🗄 Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 400g

🕒 Zeiten

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit ca. 8 Stunden	Fertigstellung ca. 8 Stunden

Hauptspeise -Schwein - Pita Gyros Sandwich



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Fleisch

500g Schweinesteaks, -schnittel oder Schweinenacken

Marinade

2 EL Olivenöl

1 rot Zwiebel

1 weiße Zwiebel

1/2 TL Thymian

3 Knoblauchzehen

1 TL Paprikapulver edelsüß

1/2 TL frischer schwarzer Pfeffer

1/2 TL Salz

1 TL Oregano

1 TL Majoran

1/2 TL Kreuzkümmel gem.

Pita

Pita

Tsatziki

Tsatziki

Rotkohl

Rotkohl

Tomaten

2 Tomaten in Scheiben

1/2 TL Meersalz grob

weitere Fähigkeiten

frischer Blattsalat

1 rote Zwiebel gewässert

📖 Anleitung Rezept

Tsatziki: Schritt 1: Gurke schälen, fein raspeln und das Wasser auspressen mit einem Geschirrtuch. Schritt 2: Joghurt und Quark sowie Gurke vermischen. Gepressten Knoblauch, Salz und Olivenöl untermischen. Im Kühlschrank für mind. 2 Stunden ziehen lassen.

Pita: Schritt 1: Mehl mit dem Salz in einer Schüssel vermischen. In einem Gefäß das Wasser mit der Hefe und dem Olivenöl auflösen. Nun die flüssigen Zutaten zu den trockenen geben und verrühren. Daraus einen geschmeidigen Teig herstellen. Das geht am besten in dem man 5 Minuten mit der Hand knetet, den Teig zu einer Kugel formt und unter einem Handtuch 5 Minuten ruhen lässt und dann nochmal für 5 Minuten knetet. Den Teig dann anschließend in einer leicht geölten Schüssel abgedeckt für 2 Stunden bei Raumtemperatur gehen lassen. Schritt 2: Ist er der Teig gut aufgegangen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in 8 Stücke je 100g teilen. Kugeln formen und gut bemehlt, mit einem Tuch abgedeckt, 30 Minuten gehen lassen. Danach mit einem Nudelholz zu kleinen Fladen ausrollen. Nochmal abgedeckt für 15 Minuten ruhen lassen. Schritt 3: Ofen auf 250°C Unter- und Oberhitze vorheizen. Es muss ein Blech im Ofen auf der untersten Schiene sein, das Blech muss richtig heiß werden. Ist das Blech heiß, legen wir die Fladen auf das Blech. Die Teigfladen gehen wie ein Ballon auf. Etwa 5 Minuten backen. Bei der Hälfte der Zeit kurz die Pitas wenden.

Belag: Tomaten und Salat waschen. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Salz bestreuen und zur Seite stellen. Die Zwiebel schälen, halbieren, in Streifen schneiden und wässern.

Rotkohl: Schritt 1: Rotkohl waschen und in feine Streifen schneiden oder hobeln. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen und den Kohl damit mischen und für mindestens 30 Minuten ziehen lassen besser wäre über Nacht.

Gyros: Das Fleisch in 2-3 cm lange Streifen schneiden. Von den Zutaten der Marinade die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und den Knoblauch pressen und die Zwiebeln in etwas größere Stücke oder Streifen schneiden. Mit den restlichen Zutaten der Marinade vermischen. Anschließend das Fleisch dazugeben und für mindestens 8 Stunden im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen. Das Fleisch aus dem Kühlschrank nehmen und für 15-20 Minuten scharf anbraten damit schöne Röstaromen entstehen. Alle Zutaten auf einer Servierplatte servieren. Somit kann anschließend jeder sein Pita Gyros Sandwich nach Belieben belegen.

Einstellungen

Ofen

260°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

schwer

Menge

ca. 4-5 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 40 Minuten

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 8 Stunden

Fertigstellung

ca. 8 Stunden

Backen -Kleingebäck - Ischlerplätzchen

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Teig

100g Zucker

210g Butter

100g Mandeln gem.

210g Mehl



Garnitur

Pistazien

100g KuvertÄ¼re

Johannisbeeren oder Marillen Marmelade

Anleitung Rezept

Alle Teigzutaten gut verkneten und anschlieÃ¼nd fÄ¼r 30 Minuten im Kphlschrank in Frischhaltefolie ruhen lassen. Den Teig ca. 2 mm dick ausrollen, Kreise ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Rohr bei 180Ä¼ ca. 7 Minuten backen. AusgekÄ¼hlt je 2 Kekse mit Marmelade zusammensetzen, mit Schokoladeglasur glasieren und gehobelte Pistazien darauf setzen.

Einstellungen

Ofen

180Ä¼ Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 15 PlÄ¼tzchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 7 Minuten

Fertigstellung

ca. 37 Minuten

Vorspeise -Suppen - Rotkohl Creme Suppe (Rotkraut)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1/2 Kopf Rotkohl

2 kleine Zwiebeln

1 Kartoffel mehligkochend

2 Knoblauchzehen

1 TL Pfeffer

2 EL Curry

2 TL Salz

200ml Sahne

1 Dose Schwampilze

200ml GemÄ¼sebrÄ¼he

25ml Orangensaft

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Rotkohl putzen und den Strunk herausschneiden. Das Kraut in StÄ¼cke schneiden. Die Zwiebel schÄ¼len grob schneiden. Die Kartoffel und den Knoblauch schÄ¼len und ebenfalls grob schneiden. Ein wenig Butter in einem Topf erhitzen und darin den Rotkohl, Kartoffel, Knoblauch und den Zwiebel anschwitzen. Nun die Sahne, Orangensaft, GemÄ¼sebrÄ¼he und die GewÄ¼rze dazugeben. FÄ¼r ca. 45 Minuten auf mittlerer Hitze kÄ¼cheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze in einer Pfanne braten. Etwas Suppe in einen tiefen Teller geben und mit etwas Sahne betrÄ¼pfeln und die Pilze darauf verteilen und servieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 5-7 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - GrÃ¼nkernkÃ¼chle



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
150g GrÃ¼nkern
4 Knoblauchzehen
150g Zwiebeln
15g Ã I
450ml Wasser
1 WÃ¼rfel GemÃ¼sebrÃ¼he
70g Haferflocken
1 TL Salz
1 Prise Pfeffer
2 Eier
1/4 TL Paprikapulver edelsÃÃ
1/4 TL Paprikapulver rosenscharf

📖 Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: GrÃ¼nkern in der FlÃ¼ssigkeit zu einem dicken Brei kochen und abkÃ¼hlen lassen. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut vermengen. Abschmecken und mit nassen HÃnden Frikadellen formen. Diese nun in heiÃm Fett braten.</p>

🗪 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 5-7 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Vorspeise -Aperitif - GefÃ¼llte Mozzarella Bacon Kugel



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 Mozzarella di Bufala Campana

10 Kirschtomaten

1 Handvoll Basilikumblätter

frischer schwarzer Pfeffer

12 Scheiben Bacon

1 TL Honig

1 TL Balsamico

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Tomaten und den Basilikum waschen und klein schneiden. Den Mozzarella di Bufala Campana halbieren und aushöhlen. Die Tomaten mit Salz und Pfeffer, Basilikum und dem ausgehölten Mozzarella füllen und anschließend mit Bacon ummanteln. Den eingepackten Mozzarella mit Honig und Basilikum bestreichen und im Backofen für 20-30 Minuten backen bis der Bacon geröstet ist.

Einstellungen

Ofen

Grill

Herd

~

~

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

leicht

ca. 5-7 Personen

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 25 Minuten

ca. 20-30 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 45-55 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Strammer Max



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 Scheiben Graubrot

6 Scheiben Bacon

2 EL frisch gehackte Kräuter

frischer schwarzer Pfeffer

Salz

Butter

1 Ei

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Brotscheiben mit Butter bestreichen, eine Scheibe Käse auf das Brot legen. Die belegten Brote 15 Min. bei 150 Grad Ober/Unterhitze im Backofen geben bis der Käse geschmolzen ist. Den Bacon in einer Pfanne braten und auf das Brot geben. Gleichzeitig Spiegeleier braten und vor dem Servieren mit dem Bacon auf die Brote geben. Mit den Frischen Kräutern sowie Salz und Pfeffer garnieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 2 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Russischer Zupfkuchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Teig
300g Mehl
180g Zucker
200g Butter
2 Eier
40g Kakaopulver
1 Pkt. Backpulver
Füllung
150g Zucker
3 Eier
500g Quark
200g Sahne
1 Pkt. Vanillezucker
70 g Butter
1 Prise Salz

📖 Anleitung Rezept
<p>Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und in eine große Schüssel geben. Zucker und gesiebten Kakao dazugeben. Butter und Eier dazugeben und alles kneten. C.a. 1/4 des Teiges aufbewahren. Den Teig in eine 26 Springform füllen. Den Rand gut auskleiden. Für die Füllung die Butter schaumig schlagen, den Quark, Sahne, Eier und die restlichen Zutaten hinzufügen und gut verrühren. Danach in die Springform füllen. Zum Schluss den weggestellten Teig in Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen 180° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit mittel	Menge 1 Kuchen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 60 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 85 Minuten

Hauptspeise -Rind - Birria Quesa Tacos



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Fleisch und Soße

500g Ochsenschwanz

500g Rindernuss oder Unterschale

1 große Zwiebel

6 Knoblauchzehen

2 Chilies de Arbol

3 Ancho Chilies

3 Guajillo Chilies

4 Lorbeerblätter

8 schwarze Pfefferkörner

Salz und 1 EL Öl

15g Tomatenmark

1/4 Zimtstange

5 Koriandersamen geröstet

2 TL Oregano getr.

400-600ml Rinderbrühe

Tortillas

12 kleine Mais oder Weizen Tortillas

Belag

250g Oaxaca Käse oder schnittfesten Mozzarella oder Scamorza

frischer Koriander oder Petersilie

Anleitung Rezept

Fleisch Den Knoblauch und die Zwiebel schälen und fein hacken, die Chilischoten entkernen, untermischen und mit dem Oregano und Salz mischen. Das Rindfleisch in große Stücke schneiden und kurz in einem großen Topf mit etwas Öl anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Temperatur herunterdrehen, dann den Knoblauch und die Zwiebel andünsten. Tomatenmark anbraten und mit Zimt und Oregano abschmecken. Das Fleisch wieder zurück in den Topf geben ausreichend Rinderbouillon, sodass das Fleisch bedeckt ist, hinzufügen. Die Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Koriandersamen und Lorbeerblätter in einem Leinentuch einpacken, verschließen und in den Topf geben und alles zusammen zum Kochen bringen. Nach 1 Stunde die Chilis herausnehmen und mit einem Mixer pürieren und wieder zurück in den Topf geben und umrühren. Für weitere 1,5-2 Stunden kochen lassen. Mit Salz abschmecken. Das Fleisch nach der Garzeit herausnehmen und mit Gabeln zerrupfen. Eine Tortilla nehmen und in der Soße eintauchen. In einer Pfanne mit etwas geschredderten Käse anbraten und dann gebratenes Fleisch darauf geben. Einklappen damit ein Halbmond entsteht und von beiden Seiten je 2 Minuten braten. Etwas Consomme in eine kleine Schüssel geben und Birria Quesa Tacos mit frischem Koriander und/oder Petersilie servieren.

Tortillas Schritt 1: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in 8 Portionen aufteilen und in einer Tacopresse mit Backpapier zu dünne Fladen pressen. Wer keine Tacopresse hat kann dies auch einfach mit einem Nudelholz zwischen 2 Lagen Backpapier tun, jeweils zu einem 2 mm dicken Teigfladen mit ca. 12 cm Durchmesser ausrollen. Schritt 2: Eine Pfanne erhitzen und die Teigfladen darin auf beiden Seiten ohne Fett ca. 1 Minute backen und auskühlen lassen oder direkt verspeisen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Grill

~

Einstellungen

Schwierigkeit mittel	Menge ca. 4-6 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 180 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 205 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Taquitos



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
8 Tortillas
1 Hähnnerbrust
100g fein geriebener Cheddar
1 fein gewürfelte Paprika
1 EL gehackter Schnittlauch
200g Schmand
2 Knoblauchzehen
Salz und Pfeffer
1 Zwiebel
100g Speckwürfel

📖 Anleitung Rezept
<p>Teig: Den Tortilla Teig wie folgt zubereiten</p> <p>Füllung: Für die Füllung den Schmand mit der fein gewürfelten Paprika, dem gehackten Schnittlauch, den geriebenen Käse, dem gepressten Knoblauch, dem Salz und Pfeffer vermischen. Das Hähnchen waschen trocken tupfen und in einer Pfanne mit etwas Öl von allen Seiten 10 Minuten braten und anschließend in kleine Stücke schneiden oder rupfen und zur Masse geben.</p> <p>Fertigstellung: Die Füllung auf die Tortillas geben und aufrollen, an der offenen Stelle dünn mit Eiweiß bestreichen und verschließen. In einer Pfanne mit ausreichend Öl von beiden Seiten goldbraun braten.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit mittel	Menge ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 25 Minuten

Hauptspeise - Rind - Deftig gefüllte Pfannkuchen (Palatschinken)

Zutatenliste & Informationen



Zutaten

Teig

Pfannkuchenteig

FÄllung

2 Zwiebeln

200g Pilze aus der Dose oder frische Champignons

100g Speck gewÄrfelt

5 EL Butter

Salz und Pfeffer

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Mehl, die Milch, die Eier und die Prise Salz mit dem HandrÄhrgerÄt zu einem glatten Teig verrÄhren, bis dieser leichte Blasen wirft. Dann den Teig fÄr ca. eine halbe Stunde im KÄhlschrank ruhen lassen. Dann den Teig aus dem KÄhlschrank nehmen, noch einen guten Schuss Mineralwasser zufÄgen und das Ganze nochmals kurz durchrÄhren. Die Herdplatte anfangs auf hÄchster Stufe aufheizen und etwas Butter in die Pfanne geben.

Schritt 2: Die Zwiebel schÄlen und in kleine StÄcke schneiden. In einer Pfanne alle Zutaten der FÄllung mit Butter braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen Pfannenkuchen nehmen und 2 EL der FÄllung darin verteilen und aufrollen dazu passt ein grÄner frischer Salat ([Salate](#)).

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 15 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Vorspeise - Suppen - GerÄstete Tomatencremesuppe mit KÄsechips im Brotkorb



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Vorteig

60g Wasser

60g Mehl

2g Trockenhefe

Brotkorbteig

5g Trockenhefe

350ml Wasser

11g Salz

550g Mehl (550)

120g Vorteig

KÄsekrÄcker

100g Cheddar gerieben

100g Mozzarella gerieben

Suppe

1kg Tomaten

1 Zwiebel

1 EL Salz
1 TL frischer Pfeffer
1 EL Butter
1 EL Olivenöl
1 TL getr. Oregano
1 Handvoll frischer Basilikum
500ml Gemüsebrühe
1 Scheibe geröstetes Brot
1 TL Zucker

Anleitung Rezept

Brotkorb: Aus Wasser, Mehl und Hefe einen Vorteig zubereiten und für 30 Minuten ruhen lassen. Aus den weiteren Zutaten "Brotkorbteig" einen weiteren Teig zubereiten. Hefe im lauwarmen Wasser auflösen, Mehl mit Salz mischen und zusammen mit dem Vorteig in das Hefewasser geben und für 10 Minuten kneten. Für mindestens 1 Stunde abgedeckt an einem warmen Ort ruhen lassen. Nach der Ruhezeit den Teig in 4 Teiglinge teilen. Wieder jeden Teigling zu einer Kugel formen, abdecken und für 15 Minuten gehen lassen. Im Backofen für 240 Grad für 10-15 Minuten backen. Den Teig nach dem Backen auskühlen lassen. Dann den Deckel am oberen Ende quer durchschneiden. Den Teig auskühlen und den Teiginhalt in kleine Kugeln formen und mit etwas Butter in einer Pfanne zu Croutons rösten, diese werden später für die Suppe genutzt. Die Brotkruste und Croutons beiseite stellen.

Suppe: Zubereitung Den Backofen auf 200 °C Grad Oberhitze runterkühlen lassen. Tomaten halbieren und Strunk entfernen. Zwiebel abziehen und vierteln. Alles auf ein Backblech legen. Mit Olivenöl beaufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Bei 200 °C Ober- und Unterhitze 25 Minuten rösten. Die gerösteten Tomaten und Zwiebeln aus dem Ofen nehmen und in einen großen Topf geben. Gemüsebrühe hinzufügen. Zucker, Croutons zerkleinern, Oregano, Basilikum und 1 EL Salz mit in den Topf geben. Das Ganze unter ständigem Rühren ca. 20 Minuten einkochen lassen bis die Tomaten verkocht sind und eine sämige Suppe entsteht. Mit einem Stabmixer die Suppe pürieren. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Kraker: In dem Backofen bei 200 Grad den geriebenen Käse in kleine Häufchen auf Backpapier geben und für ca. 10 Minuten backen bis knusprige Käsechips gebacken sind. Die Suppe in die Brotkruste geben. Die Käsechips darauf verteilen und den Brotkorbdeckel an die Seite stellen mit etwas Oregano garnieren oder frischen Kräutern.

Einstellungen


Ofen 240° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit schwer	Menge ca. 4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 45 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit ca. 4 Stunden	Fertigstellung ca. 6 Stunden

Vorspeise -Suppen - Schnittlauch Staudensellerie Cremesuppe mit gerösteten Kartoffeln und Speck

Zutatenliste & Informationen

 Zutaten
1 Bund frischer Schnittlauch
3 große Kartoffeln festkochend



500ml Gemüsesfonds
1 kleine Zwiebel weiß
1 Knoblauchzehen
1 kleine Zwiebel rot
100g Speck gewürfelt
1/4 TL Pul Biber oder Chiliflocken
200ml Sahne
1 EL Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln, den Knoblauch und Zwiebeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Aus einem Teil der Kartoffel kleine feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln und Zwiebeln bis auf die kleinen Würfel in einem Topf mit Butter anbraten.

Schritt 2: Mit der Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, salzen und pfeffern. Anschließend den Chili dazugeben und für 15 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen. Nun alles pürieren. Danach die kleinen Kartoffelwürfel dazugeben und für weitere 15 Minuten kochen lassen. Den Speck in einer separaten Pfanne braten. Zum Schluss in einen tiefen Teller etwas Suppe geben und mit Schnittlauch und dem Speck garnieren und servieren.

Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Grill
~

Herd
~

Einstellungen
Umluft

Schwierigkeit
leicht

Menge
ca. 4 Personen

Zeiten

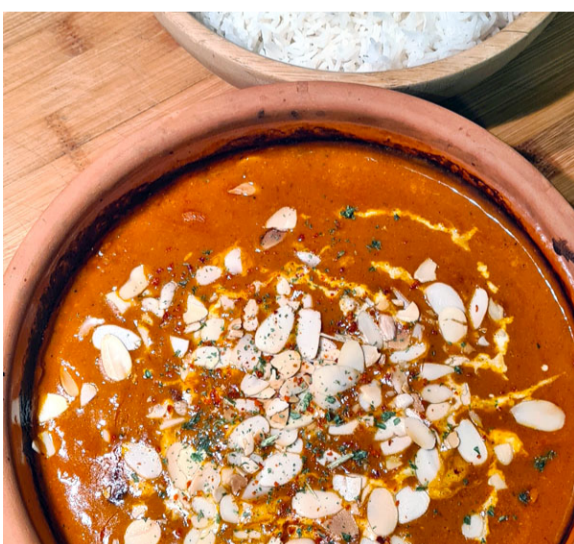
Vorbereitung
ca. 20 Minuten

Kochzeit
ca. 30 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung
ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Kaschmir Chicken Curry (Huhn)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Huhn

500g Hähnnerbrust
400ml Kokosmilch cremig
100ml Gemüsebrühe
2 EL Butter

Sauce

1 EL Garam Masala
1 Knoblauchzehe
400g Dosentomaten
2 Chilichoten
100g Cashews
1 cm frischer Ingwer
Salz
1/4 TL Kumin
1 kleine Zwiebel weiß
1/2 TL Kardamom

Reis

1 Tasse Reis

1 Tasse Wasser

Anleitung Rezept

Die Zutaten für die Soße Tomaten, Cashews, Zwiebel, Garam Masala, Knoblauch, Ingwer, Chili, Salz, Kumin und Kardamom zu einer sämigen Paste pürieren. Das Huhn waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einem Schmortopf geben und das Huhn darin anbraten. Tomatenpaste, Kokosmilch und Gemüsebrühe hinzugeben und in den Ofen für 45 Minuten stellen. Abschmecken und mit Reis servieren.

Einstellungen

Ofen

200° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

leicht

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 65 Minuten

Hauptspeise -Fisch und Meeresfrüchte - Fish and Chips



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Fisch

600g Kabeljaufilet

6 große Kartoffeln festkochend

250g Mehl

Salz

250ml Bier

200ml Öl zum braten

Pfeffer

Sauce

Tartar Sauce (Remoulade)

Anleitung Rezept

Die Tartar Sauce (Remoulade) nach angefügtem Rezept zubereiten. Die Kartoffeln schälen und in 1 cm dick Stücken schneiden. Die Pommes nun in einer Fritteuse goldgelb frittieren. Den Kabeljau in vier gleich große Stücke schneiden, salzen und pfeffern. In einer Schüssel Mehl mit dem Backpulver vermischen. Bier zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. Öl in der Pfanne heiß werden lassen. Fisch in den Teig tauchen und vorsichtig rausnehmen. In das heiße Öl geben und 4 Minuten goldbraun braten.

Einstellungen

Ofen

220° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit leicht	Menge ca. 4-6 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 25 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Kartoffeln mit Käse und Speck (potato skins)



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
500g Drillinge
300g geriebener Käse
1 TL Meersalzflocken
150g Speck in Würfeln
eine Prise Muskatnuss

📖 Anleitung Rezept
Schritt 1: Die Kartoffeln waschen, halbieren und salzen und in einer feuerfesten Form im Backofen für 30 Minuten backen. Danach den Speck und den Käse auf den Kartoffeln verteilen und für weitere 15 Minuten mitbacken. Mit etwas Muskatnuss abschmecken.

🗪 Einstellungen	
Ofen 240° Celsius	Grill ~
Herd ~	Einstellungen Ober- Unterhitze
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 4-6 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 60 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Senfbraten mit Kartoffelsalat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Braten
1,5kg Schweinelachsbraten
1 Prise frischer Pfeffer
2 Zwiebeln
1 Karotte
2 EL Dijon Senf
3 EL mittelscharfer Senf
100ml Gemüsesfonds

1 Prise Salz

Kartoffelsalat

Kartoffelsalat

Anleitung Rezept

Fleisch: Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und in eine Auflaufform legen mit 100 ml Gemüsesfonds angießen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten braten. Zwiebeln und Karotten schälen. Möhren waschen und in grobe Stücke schneiden. Nach ca. 30 Minuten die Temperatur auf 150 °C herunterschalten. Gemüse in die Auflaufform geben. Fleisch eine weitere 1 Stunde braten. Nach Bedarf noch etwas Wasser angießen. Beide Sensorten verrühren, gleichmäßig auf das Fleisch streichen und alles weitere ca. 45 Minuten braten. **Kartoffelsalat:** Die Zwiebeln schälen und würfeln. Die Gemüsebrühe erhitzen. Kartoffeln in der Schale kochen, anschließend pellen und noch warm in hauchdünne Scheiben schneiden, mit den Zwiebeln mischen. Anschließend die heiße Brühe hinzugeben. Öl, Senf und Essig, Salz, Muskatnuss und Pfeffer zusammen vermischen und dazugeben. Salat umrühren und abschmecken. Den Braten auf einem Teller mit dem Schmorgemüse und Kartoffelsalat anrichten und servieren.

Einstellungen

Ofen

170° Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Kochzeit

ca. 2 1/2 Stunden

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 3 Stunden

Hauptspeise -Vegetarisch - Pasta Alfredo



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Pasta

400g Pasta

1 EL Salz

Soße

1/4 TL Meersalz

60g geriebener Parmesan

200ml Sahne

1 TL frischer gemischter Pfeffer

40 Butter

4 EL TK Erbsen

etwas frische Kräuter

Anleitung Rezept

Schritt 1: In kleinem Topf Butter auf mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen. Knoblauch dazugeben und ca. 1 Min. anschwitzen. Sahne dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erbsen dazugeben und für ca. 3 Min. unter gelegentlichem Rühren kochen lassen bis die Sauce andickt. Parmesan unterrühren und den Topf vom Herd nehmen.

Schritt 2: Die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten. Die Nudeln auf einen Teller geben und mit der Soße servieren.

🗪 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 12 Minuten

Fertigstellung

ca. 17 Minuten

Backen - Kleingebäck - Sesam und KÄmmel Brötchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Mehl 550

15g Backmalz

15g Butter

10g Salz

275ml Wasser

15g frische Hefe

Sesam

KÄmmel

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten außer KÄmmel und Sesam in eine Knetmaschine geben und für 10 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in der Schüssel lassen und abdecken und für 1,5 Stunden gehen lassen. 8 Teiglinge heraus schneiden und Brötchen schleifen. Die Brötchen etwas leicht mit Wasser bestreuen und KÄmmel oder Sesam darauf geben und die Brötchen dann einschneiden. Die Brötchen auf ein Blech mit Backpapier legen und abgedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur nochmals gehen lassen. Die aufgegangenen Brötchen im Ofen auf 230 °C Ober- Unterhitze backen. Eine feuerfeste Schale mit 50ml Wasser füllen und auf den Backofenboden stellen. Die Brötchen brauchen etwa 20 Minuten. Kurz vor Ende der Backzeit mit etwas Wasser besprühen damit sie nach dem Backen etwas glänzen.

🗪 Einstellungen

Ofen

230° Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Ober- Unterhitze

Menge

ca. 8 Brötchen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Ruhezeit
ca. 90 Minuten

Fertigstellung
ca. 2 Stunden

Vorspeise - Suppen - GrÄ¼ner Spargel Brokkoli Creme Suppe



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 1 Karotte
- 50g Knollensellerie
- 1 Brokkoli
- 1 Bund grÄ¼ner Spargel
- 400ml GemÄ¼sefond
- Salz und Pfeffer
- 200ml Sahne
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Butter
- 2 EL OlivenÄ¼l

Anleitung Rezept

Schritt 1: Karotte, Zwiebel, Sellerie und Knoblauch schÄ¼len, die Spargel enden abbrechen und die Spargel Spitzen abschneiden und separat aufbewahren. Das GemÄ¼se dann bis auf die Spargelspitzen in grobe StÄ¼cke schneiden und mit Butter und Ä¼l in einem Topf fÄ¼r 5 Minuten anbraten. Mit der GemÄ¼sebrÄ¼he auffÄ¼llen und wÄ¼rzen. FÄ¼r 20 Minuten bei mittlerer Hitze kÄ¼cheln lassen. Kurz vor ende die Sahne dazugeben. Mit einem PÄ¼rierstab alles fein pÄ¼rieren.

Schritt 2: Die Spargelspitzen in einer Pfanne mit etwas Ä¼l fÄ¼r 5 Minuten braten. Petersilie waschen und fein schneiden. In einen tiefen Teller die Suppe geben und mit Petersilie und den gebratenen Spargelspitzen servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Stunden

Hauptspeise - Rind - Stifado mit Kritharaki

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Stifado

- 500g Kalb- oder Rinderschulter, Nuss oder HÄ¼fte
- 2 EL Butter
- 2 EL Tomatenmark
- 2 groÄ¼e Fleischtomaten



1 TL Thymian
1 TL Oregano
1 TL Rosmarin
1 TL Salz
1 TL frischer schwarzer Pfeffer
2 Lorbeerblätter
1 Msp Zimt
2 Msp Kreuzkümmel
1 El Apfelessig
4 kleine Zwiebeln
220 ml Rotwein trocken
400ml Rinderfonds
3 Knoblauchzehen gepresst
4 EL Olivenöl
Kritharaki
1 Liter Gemüsebrühe
250g Kritharaki

📖 Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Fleisch, die Zwiebeln und die Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden. In einem großen Topf alles mit Butter anbraten. Die restlichen Zutaten für das Stifado in den Topf geben und für 150 Minuten auf mittlerer Hitze kochen lassen.

Schritt 2: die Kritharaki nach Packungsanleitung in Gemüsebrühe zubereiten.

🔧 Einstellungen

Ofen

160°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 150 Minuten

Fertigstellung

ca. 170 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Pasta mit Pilzen und grünem Spargel



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

500g Pasta
3 EL Olivenöl
1 EL Butter
200ml Sahne
3 EL Tomatenmark
1/2 TL Salz
1/2 TL frischer schwarzer Pfeffer
1 Handvoll Petersilie
1 TL Chiliflocken
100ml Gemüsebrühe

1 Knoblauchzehe

1 Bund grüner Spargel

1/4 Zitrone

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Tomatenpüree mit den Pilzen in einer Pfanne mit Öl und Butter anbraten. Sahne und Gemüsebrühe sowie Salz, Knoblauch, Pfeffer und Chili dazugeben und für 15 Minuten auf mittlerer Hitze köcheln lassen.

Schritt 2: Die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.

Schritt 3: Die Spargelenden abschneiden bzw. abbrechen und in Wasser kochen für 5 Minuten. Mit kaltem Wasser abschrecken und separat in einer Pfanne anbraten.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Backen - Kleingebäck - Hefeteig Osterhasen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Weizenmehl (405)

250ml Milch, lauwarmer

50g Zucker

21g Hefe, 1/2 Würfel

75g Butter, weiche

1 TL Salz

1 Ei

1/2 EL Zitronenschale

1/2 Ei zum Bestreichen

1 EL Hagelzucker

Anleitung Rezept

Schritt 1: Milch leicht erwärmen, Zucker und Hefe dazugeben und alles zusammen gut verrühren. Zitronenschale und Ei dazugeben und gut verquirlen. Diese Flüssigkeit zum Mehl gießen, weiche Butter und Salz hinzufügen und verkneten. Abgedeckt 2 Stunden gehen lassen. **Schritt 2:** Aus dem Teig 9 Stränge formen und danach zu einem Hasen formen. Nochmals 30 Min. gehen lassen. **Schritt 3:** Backofen auf 200°C Celsius Ober- und Unterhitze, vorheizen. Auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit auf 180 Grad herunterschalten. **Schritt 4:** Nach dem Backen sofort mit zerlassener Butter oder Wasser bestreichen.

Einstellungen

Ofen

Grill

200° Celsius	~
Herd	Einstellungen
~	Umluft
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 1 Hefezopf

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 215 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Karottenkuchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
Teig
200g Mehl 550
400g Karotten
250g Zucker
100ml Sonnenblumenöl
2 EL Orangensaft
1 EL Butter
1 Prise Salz
200g gem. Mandeln
4 Eier
1 TL Orangenschale
2 TL Backpulver
Glasur
200g Puderzucker
4 EL Orangensaft

📖 Anleitung Rezept
<p>Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Springform 26 cm gut einfetten. Für den Teig Karotten schälen und fein reiben. Die fein geriebenen Mandeln mit der Prise Salz, der geriebenen Orangenschale, Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Die Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Eigelb mit Zucker, Öl und Orangensaft verrühren. Beide Massen mischen und durchrühren. Eiweiß unter den Teig heben. Kuchen im vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen vollständig auskühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker mit Orangensaft mischen und über den Kuchen gießen und auskühlen lassen. Danach nach belieben garnieren.</p>

🛠 Einstellungen	
Ofen	Grill
160° Celsius	~
Herd	Einstellungen
~	Umluft
Schwierigkeit	Menge
mittel	für 1 Kuchen (26 Form)

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 50 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung

keine

ca. 70 Minuten

Hauptspeise -Geflügel - Curry Madras Hähnchen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Paste

2 Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

2 EL Wasser

1 TL Salz

3 EL Madras

1/2 Teelöffel Tamarinde

2 Teelöffel Paprika

Curry

400ml passierte Tomaten (Passata)

400ml Kokosmilch cremig

etwas frische Petersilie

2 EL Ghee

2 EL Tomatenmark

400g Hähnchenbrust

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten der Paste in einem Mixer geben und gut verquirlen.

Schritt 2: Die Hähnchenbrust in mundgerechte Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in einem großen Topf für 90 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Umluft

Menge

für ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Fertigstellung

ca. 110 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Curry Vindaloo vegetarisch

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Paste

2 Zwiebeln

6 Knoblauchzehen

3 EL Essig

1 TL Salz



3 EL Vindaloo
2-8 Kashmiri Chilis ganz oder 1-3 TL Kashmiri Chili Pulver
Curry
200g Kartoffeln
400g Pilze
400ml Kokosmilch cremig oder Wasser oder Gemüsesbrühe
etwas frische Petersilie
2 EL Ghee
2 Tomaten

Anleitung Rezept

Schritt 1: Alle Zutaten der Paste in einem Mixer geben und gut verquirlen.

Schritt 2: Die Kartoffeln und Pilze in mundgerechte Stücke schneiden und mit den restlichen Zutaten in einem großen Topf für 90 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 110 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Parmesan Knoblauch Kartoffeln



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

500g Drillinge

150g geriebener Parmesan

6 Knoblauchzehen

1 TL Paprikapulver edelsüß

1 TL Salz

1/2 TL frischer schwarzer Pfeffer

etwas Butter

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kartoffeln schälen oder die Haut ungeschält lassen. Mit den restlichen Zutaten in einer feuerfesten Schüssel oder Auflaufform mischen und anschließend im Ofen backen.

Einstellungen

Ofen

200°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit mittel	Menge für ca. 3-4 Personen
Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 60 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 100 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Gebratene Bohnen mit Zitrone



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
400g Prinzessbohnen
1/2 TL frischer schwarzer Pfeffer
2 Knoblauchzehen
etwas Butter
1/2 TL Salz
1/2 Zitrone

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Die Bohnen waschen und anschließend in kochendem Wasser für 5 Minuten kochen. Wasser abgießen und die Bohnen in einer Pfanne mit Butter und Knoblauch für weitere 5 Minuten braten. Die Bohnen zum Schluss salzen und pfeffern und mit Zitronensaft abschmecken.</p>

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge für ca. 3-4 Personen

Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Hauptspeise - Schwein - BBQ Dry Rub Spieße



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
500g Schweine Minutensteaks
6 kleine Cherrytomaten
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1/2 TL Salz
1/2 Zitrone
3 EL BBQ Dry Rub

1 Zwiebel

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Steaks, Tomaten und die Zwiebel in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Schüssel mit den restlichen Zutaten marinieren. Anschließend auf Spieße geben und für 10 Minuten in einer heißen Pfanne braten.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

für ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Hauptspeise - Frühstück - Grießbrei



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

50g Weichweizengrieß

500ml Milch

2 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Abrieb einer Zitrone

etwas Zimt

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Milch mit Zucker und Vanillezucker in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Den Grieß unter Rühren einrieseln lassen und nochmals aufkochen. Dann den Topf vom Herd nehmen und den Grieß zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Mit Zimt garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

leicht

Menge

für ca. 2-3 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Tagliatelle ohne Ei



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

150g Mehl Typo 00

150g Semola (Hartweizengrieß)

1/2 EL Salz

150ml Wasser

2 TL Olivenöl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Mehl und den Grieß auf die Arbeitsfläche geben und eine Mulde bilden. Die Eier, das Salz, Öl und 2 EL Wasser in die Mulde geben und zu einem glatten Teig. Den Teig in Klarsichtfolie einwickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Schritt 2: Die Arbeitsplatte mit Mehl bestreuen und den Teig länglich darauf ausrollen. Den Teig nun zwei Mal auf der größten Stufe durch die Nudelmaschine laufen lassen und danach bei Stufe 2. Den Teig zusammenrollen und in der gewünschten Breite zu Tagliatelle schneiden.

Schritt 3: Wasser kochen und 2 EL Salz dazugeben und die Nudel darin 2-3 Min kochen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

-

Menge

ca. 500g

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 2-3 Minuten

Fertigstellung

ca. 55 Minuten

Vorspeise -Salate - Christas Gurkensalat



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1 Salatgurke

1 TL Salz

1 Bund frischer Schnittlauch

1/2 TL Senf

2 EL Schmand (Milram)

2 EL Milch

Anleitung Rezept

Die Gurke hobeln und in einer Schüssel mit 1 TL Salz für 1 Stunde ziehen lassen. Nach 1 Stunde nun den Senf, Schmand, Milch und den Schnittlauch dazugeben und vermengen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

für ca. 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Vorspeise -Salate - Christas Chinakohlsalat



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Dressing

200ml Sahne

4 EL Essig

1 EL Maggi

1 TL Flüssigsüße (Natreen)

1/2 TL Rinderbrühe von Maggi

1/2 TL Salz

Gemüse

2 Tomaten

1/2 Salatgurke

1 Spitzpaprika (gelb)

2 Lauchzwiebeln

2 EL Schnittlauch

2 EL Petersilie

1 Chinakohl

📖 Anleitung Rezept

Die Zutaten für das Dressing in einer Schüssel verrühren. Anschließend das ganze Gemüse, mit Ausnahme des Chinakohls, sehr klein würfeln und in ebenfalls in die Schüssel geben. Dies kann morgens bereits vorbereitet werden und durchziehen im Kühlschrank. Eventuell mit Milch und Wasser das Gemüse in der Schüssel auffüllen bis alles bedeckt ist. Chinakohl in zwei Teile und anschließend in Streifen schneiden. Kurz vor dem Servieren alles gut miteinander vermengen.

🗄 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

für ca. 4-5 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 15 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 15 Minuten

Vorspeise -Salate - Coleslaw



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 Kopf Weißkraut
2 TL Salz
1 Prise Pfeffer
400g Karotten
2 kleine Zwiebeln
400g Sauerrahm
4 EL Weinessig
2 EL Zucker
2 EL Mayonnaise
1/4 Zitrone gepresst

Anleitung Rezept
<p>Das Weißkraut fein hobeln und mit dem Salz vermengen, die Mischung 3 Stunden stehen lassen um dem Weißkraut die Flüssigkeit zu entziehen. Danach das Kraut kräftig ausdrücken und abtropfen lassen. Die Karotten raspeln, Zwiebel schälen, würfeln und hinzufügen. Für das Dressing den Sauerrahm, Mayonnaise, Weinessig, Zitronensaft und Zucker verrühren und alles gut mit dem Kraut mischen. Den Cole Slaw mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken und für ca. 6 Stunden zugedeckt, im Kühlschrank, durchziehen lassen.</p>

Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	für ca. 4-5 Personen

Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 0 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 8 Stunden

Vorspeise -Salate - Kohlrabi Apfel Salat

Zutatenliste & Informationen

Zutaten
1 Kohlrabi
1/2 Apfel Granny Smith
1 handvoll frischer Schnittlauch
1 handvoll frischer Dill oder Petersilie
1/2 Zwiebel



1/2 Zitrone
Salz und Pfeffer
25ml Sahne
2 TL Schmand
50ml Gemüsesfonds
1 TL Honig
etwas Muskatnuss

Anleitung Rezept

Schritt 1: Äpfel und Kohlrabi schälen und fein zu Stiften reiben. Zwiebel schälen und fein hacken. Petersilie oder Dill sowie Schnittlauch waschen, abtropfen lassen und klein hacken. Aus Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer, Sahne, Schmand, Gemüsesfonds und etwas Muskatnuss ein Dressing rühren. Die Sauce über den Salat gießen und gut vermengen und für mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

für ca. 4-5 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 10 Minuten

Ruhezeit

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 30 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Curry Poona (Pune)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Curry

3 Knoblauchzehen

2 Zwiebel

Salz

100ml Naturjoghurt

200ml Sahne

100ml Gemüsebrühe

3 EL Butter

1/4 TL Kumin

2 EL Curry Poona

2 Chilischoten

1 TL Chilipulver

2 TL Kurkuma

10g frischer Ingwer

1 EL Garam Masala

Beilage

1 Tasse Reis

1 Tasse Wasser

oder Naanbrot

Anleitung Rezept

Schritt 1: Das Fleisch in Stücke schneiden. Je 1 TL Chilipulver, Kurkumapulver, Salz und Currypulver mischen. Die Gewürze in den Joghurt geben sowie das Fleisch gut darin marinieren. Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Chilis schneiden und im Mixer zusammen mit dem Wasser und der Gemüsebrühe mixen. In einem großen Topf stark erhitzen und die gemixte Masse anbraten. Gelegentlich rühren. Die restlichen Gewürze in den Topf geben. Die Masse auf niedriger Stufe ca. 20 min. köcheln lassen, bis die meiste Flüssigkeit verdampft ist.

Schritt 2: Das eingelegte Fleisch dazugeben und die Sahne dazugeben und für 30 Minuten auf mittlerer Hitze weiter köcheln lassen. Zusammen mit Basmatireis servieren.

Einstellungen

Ofen

180°C Celsius

Grill

~

Herd

~

Einstellungen

Umluft

Schwierigkeit

mittel

Menge

für ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Kochzeit

ca. 90 Minuten

Ruhezeit

keine

Fertigstellung

ca. 110 Minuten

Getränk-Cocktails - Grasshopper

BILD FOLGT

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

3 cl Crème de Menthe, grün

3 cl Crème de Cacao, weiß

3 cl Sahne

Anleitung Rezept

Ein paar Eiswürfel in einen Shaker geben und den Creme de Cacao sowie den Creme de Menthe und die Sahne geben. Das Glas mit Minzeblätter garnieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Pina Colada

BILD FOLGT

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 cl Cream of Coconut

2 cl Sahne

6 cl Rum

8 cl Ananassaft

etwas Zitronensaft

1 Scheibe Ananans

Anleitung Rezept

Die Ananasscheibe in Würfel schneiden und in den Mixer geben. Ananassaft, Cream of Coconut, Rum, Sahne und Zitronentropfen zufügen und alles gut mixen. In ein Ballonglas gießen, mit Eis auffüllen und mit einer Ananasscheibe und einer Cocktailkirsche garnieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail


Zeiten


Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Coco Loco

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
3 cl Gin
3 cl Tequila
2 cl Batida de Coco
5 cl Cream of Coconut
4 cl weißer Rum
2 cl Zitronensaft
15 cl Ananassaft

 Anleitung Rezept
Ananassaft, Batida de Coco, Cream of Coconut, Gin, Tequila, weißer Rum und Zitronensaft mit Eiswürfel in den Shaker geben und schütteln. In ein Glas mit Crushed Ice abseihen. Mit einer Ananas oder Erdbeere am Glasrand dekorieren.


 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail


 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Whiskey Sour

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 Zutaten
12 cl Whisky
6 cl Zitronensaft
4 cl Zuckersirup
2 Eiweiß
einige Eiswürfel
1 Zitrone

 Anleitung Rezept
Alle Zutaten in einen Shaker geben und kräftig schütteln. In ein Whiskeyglas

mit Eiswürfeln abgießen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getränk-Cocktails - Aperol Spritz

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Eiswürfel

3 Teile Prosecco

2 Teile Aperol

1 Teil Sprudelwasser

1 Orangenscheibe

Anleitung Rezept

Alle Zutaten in ein Weinglas füllen und mit Orangenscheibe dekorieren

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Getränk-Cocktails - Batida de Coco

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 cl Cachaca

BILD FOLGT

4 cl Batida de Coco
8 cl Ananassaft
2 cl Sahne
1 Cocktailkirsche
1 Scheibe Ananans

Anleitung Rezept

Ein Longdrinkglas zur HÄlfte mit Crushed Ice befÄllen. Ananassaft, Batida de Coco, Cachaca und Sahne mit ein paar EiswÄrfeln in einem Shaker mixen. In das vorbereitete Longdrinkglas fÄllen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Master Blaster

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

6cl Rum
2cl Sekt, trocken
2cl Wodka
EiswÄrfel

Anleitung Rezept

EiswÄrfel in ein Glas geben, Sekt und Wodka darÄber gieÄ en und mit Red Bull auffÄllen. Mit einer Orangenscheiben im Glas servieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Harvey Wallbanger

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

12 cl Orangensaft

4 cl Wodka

2 cl Galliano-Lik r

Anleitung Rezept

Eiswürfel in ein hohes Glas füllen. Wodka und Orangensaft hinzufügen und gut vermengen. Den Galliano dazugeben.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Mimosa

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

1 cl Triple Sec Lik r

7 cl Champagner

7 cl Orangensaft

Orangenscheibe

Anleitung Rezept

In ein hohes Sektglas den Champagner und Orangensaft eingießen. Mit einem Spritzer Triple Sec Lik r das Getränk abrunden. Eine Orangenscheibe vierteln und ein Stück als Deko an den Glasrand stecken.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Seabreeze

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten
5 cl Wodka
10 cl Cranberrysaft
5 cl Grapefruitsaft

Anleitung Rezept
Shaker mit Eiswürfeln füllen, Wodka, Cranberry- und Grapefruitsaft dazugeben und shaken. In ein Longdrinkglas weitere Eiswürfel geben und auffüllen. Mit Orangenscheiben garnieren.

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Negroni

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten
2 cl Gin
2 cl Campari
2 cl Roter Wermut
Eiswürfel
Orangenschale

Anleitung Rezept
Ein Glas mit Eis befüllen. Den Gin, Campari und Wermut dazugeben. Umrühren. Mit einer Orangenzeste garnieren.

Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~

Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Casablanca

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
3 cl Wodka
2 cl Eierlikör
4 cl Orangensaft
2 cl Zitronensaft
Eiswürfel

📖 Anleitung Rezept
Ein Longdrinkglas mit etwas crushed Eis füllen. Alle Zutaten zusammen mit ein paar Eiswürfeln in den Shaker geben und gut shaken. Ins Glas füllen. Mit einem Strohhalm servieren.

🗄 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Screw Driver

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
4 cl Wodka
10 cl Orangensaft
Eiswürfel

📖 Anleitung Rezept

BILD FOLGT

Eiswürfel, Wodka und Orangensaft auf Eis im Glas verrühren. Mit einer Kirsche und einer Orangenscheibe garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Planters Punch

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 cl Limettensaft

8 cl Orangensaft

5 cl Rum, braun

1 cl Grenadine

Anleitung Rezept

Den Shaker mit Eiswürfeln füllen. Grenadine, Limettensaft, Orangensaft und den Rum in den Shaker gießen und alles shaken. in ein Glas gießen. Mit einem Ananasstück, Zitronenscheibe, Cocktailkirsche, Strohhalm und Schirmchen garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Getraenk-Cocktails - White Russian

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

4 cl Wodka
3 cl Kaffeelikör Kahlua
5 cl Sahne
1 Kaffeebohne
Eiswürfel

Anleitung Rezept

Den Shaker mit Eiswürfeln füllen. Wodka und Kaffeelikör dazugeben. Die Sahne in den Shaker geben und shaken. Die halbsteife Sahne vorsichtig auf den Drink fließen lassen. Die Sahneschicht mit der Kaffeebohne dekorieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getränk-Cocktails - Wodka Martini

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

5 cl Wodka
1 cl Vermouth Dry
1 grüne Olive

Anleitung Rezept

In einem Glas Eiswürfel, Wodka und Wermut einfüllen und verrühren. Nicht shaken. Eine Cocktailschale und eine grüne Olive ins Glas geben.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Cosmopolitan

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

2 cl Cranberrysaft

3 cl Wodka

1 cl Cointreau

1 cl Limettensaft

Eiswürfel

Anleitung Rezept

Den Vodka, Cointreau, Limettensaft und Cranberrysaft im Shaker zusammen mit Eiswürfeln shaken. Den Rand des Martinglases mit Limettenschale abreiben. Den Cosmopolitan abseihen, ins Martinglas füllen und mit einer Cocktailkirsche oder mit einer Limettenspalte garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Tom Collins

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

2 cl Zitronensaft

1 cl Zuckersirup

4 cl Gin

1 Schuss Sprudelwasser

Anleitung Rezept

In ein Cocktailglas Eiswürfel geben. Die Zutaten Zitronensaft, Zuckersirup und Gin dazu geben und mit umrühren. Mit Sodawasser auffüllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Grill

~

Einstellungen

Menge

Schwierigkeit leicht	1 Cocktail
--------------------------------	------------

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Bloody Mary

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
2 cl Wodka
2 cl Zitronensaft
6 cl Tomatensaft
1 Schuss Tabasco
1 Schuss Worcestersauce
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz

📖 Anleitung Rezept
Alle ZutatenG las geben und gut vermischen. Mit einer Limettenscheibe garnieren.

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Manhattan

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
5 cl Whisky
2 cl roter Wermut
1 Spritzer Angostura Bitter
EiswÄ¼rfel
Cocktailkirsche

📖 Anleitung Rezept

Alle Zutaten in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas füllen und umrühren und mit einer Cocktailkirsche garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Cuba Libre

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

4 cl Rum

2 cl Limettensaft

15 cl Cola

Eiswürfel

2 gefierte Limetten

Anleitung Rezept

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Rum hinzufügen, Limette vierteln und 3 Limettenspalten auspressen. Eine ausgepresste Limettenspalte ins Glas geben und mit Cola auffüllen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Getraenk-Cocktails - Irish Coffee

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

4 cl Whiskey Irish
15 cl Kaffee
Sahne
1 TL Zucker, braun

Anleitung Rezept

Den Whiskey, Zucker und den heißen Kaffee in ein Glas geben. Sahne leicht schlagen. Etwas Sahne auf den Irish Coffee setzen und mit braunem Zucker bestreuen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getränk-Cocktails - Gin Tonic

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

4 cl Gin
8 cl Tonic Water
Limetten

Anleitung Rezept

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben. Gin dazugeben und mit Tonic Water auffüllen. Eine Limettenscheibe und zusätzlich einige Spritzer Limettensaft ins Glas geben.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Sex On The Beach

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

4 cl Wodka
2 cl Pfirsichlikör
4 cl Cranberrysaft
6 cl Orangensaft
Eiswürfel
Orangenscheibe
Ananasscheibe

Anleitung Rezept

Den Shaker mit Eiswürfel füllen. Wodka, Wodka Melonen Likör, Zitronensaft, Bols Grenadine Sirup befüllen, Cranberrysaft und Orangensaft aufgießen und shaken. In ein Cocktailglas gießen und mit einer Ananasscheibe dekorieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Mai Tai

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

6 cl brauner Rum
2 cl Orangenlikör
1 cl Zuckersirup
1 cl Mandelsirup
5 cl Ananassaft
Limette

Anleitung Rezept

Shaker mit Eiswürfel füllen. Rum, Brandy, Mandelsirup, Limettensaft und Zitronensaft auffüllen und shaken und in ein Cocktailglas gießen. Mit einer Zitronenscheibe dekorieren.

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Hugo

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten	
2 cl Holunderblüten Sirup	
16 cl Prosecco	
2 Minzblätter	
Limette	
1 Schuss Sprudelwasser	
📖 Anleitung Rezept	
2 Limettenachtel in ein Glas pressen und anschließend Eiswürfel und Minze dazugeben. Sekt, Soda und Sirup zugeben und umrühren. Mit etwas Minze dekorieren.	
🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Heiße Getränke - Lumumba

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
4 cl brauner Rum	
3 TL Kakaopulver	
2 TL Zucker	
10 cl heiÙe Milch	
1 EL Sahne	



1 TL Schokostreusel

Anleitung Rezept

Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben und mit den Zutaten auffüllen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Tequila Sunrise

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 4 cl Tequila
- 1 cl Zitronensaft
- 11 cl Orangensaft
- 1 cl Grenadine

Anleitung Rezept

Ein Longdrinkglas bis zur Hälfte mit dem Crushed Ice füllen Die Limetten auspressen. Tequila und den Grenadinesyrup hinzugeben. Danach den Orangensaft darüber gießen.

Einstellungen

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Getraenk-Cocktails - Appletini

BILD FOLGT

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

- 4 cl Teile Vodka
- 3 cl Teil Zitronensaft
- 2,5 cl Teil Apfellostbitter
- 2,5 cl Teil Apfelsaft
- 3 cl Teil Zuckersirup
- Eiswürfel

Anleitung Rezept

Zutaten im Shaker mit Eiswürfel shaken und in ein Martiniglas gegossen. Glas mit einer Apfelscheibe dekorieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getränk-Cocktails - Side Car

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

- 2 cl Cognac
- 2 cl Cointreau
- 2 cl Zitronensaft

Anleitung Rezept

Zutaten mit Eis shaken und in das vorgekühlte Glas gegossen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten


Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
--------------------------------------	-----------------

Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Seven & Seven


Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT


 **Zutaten**

4 cl Whisky (seagrams seven crown whiskey)


8 cl Zitronenlimonade (7 UP)

 **Anleitung Rezept**

Direkt auf die Eiswürfel im Glas gießen.

 **Einstellungen**

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	1 Cocktail


 **Zeiten**

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 5 Minuten	
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Zombie

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

 **Zutaten**

2 cl Cointreau

6 cl Ananassaft

2 cl Zitronensaft

4 cl Orangensaft

2 cl Maracujasirup

2 cl Grenadine


Crushed Ice

2 cl Rum 60%


4 cl brauner Rum

4 cl weißer Rum

Orangenscheibe

 **Anleitung Rezept**

Zutaten mit Eis shaken und in das mit Eis gefüllte Glas gießen. Auffüllen mit Orangensaft und Ananassaft. Mit Orangensaft und Ananassaft auffüllen.

 **Einstellungen**

Ofen	Grill
~	~

Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Bahama Mama

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
4 cl weißer Rum
2 cl brauner Rum
2 cl Kokoslikör
4 cl Ananassaft
1 cl Zitronensaft
4 cl Orangensaft
1 Schuss Grenadinesirup

📖 Anleitung Rezept
Alle Zutaten mit Eis shaken. In das Glas gießen und mit frischen Früchten dekorieren

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Bellini

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
8 cl Prosecco
1 cl Pfirsichlikör
Pfirsichscheibe

BILD FOLGT

Anleitung Rezept

Pfirsich waschen, schÄhlen und entkernen, Fruchtfleisch mit Grenadine im Blender pÄ¼rieren. PÄ¼ree ins Glas geben, mit trockenem Sekt auffÄ¼llen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Strawberry Margarita

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 cl Cointreau

4 cl Tequila Silver

2 cl Zitronensaft

4 Erdbeeren

etwas Zucker

BILD FOLGT

Anleitung Rezept

Die Zutaten mit den Erdbeeren in den Mixer geben und pÄ¼rieren. Im Cocktailshaker mit EiswÄ¼rfel, gut shaken und in ein Glas gieÄ en. Der Rand des Glas wird vorher mit einer eingeschnittenen Zitronenscheibe befeuchtet und in feinem Kristallzucker gedreht.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk -Cocktails - Flying Kangaroo

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

3 cl Wodka

4 cl weißer Rum

3 cl Galliano Vanilla

4 cl Ananassaft

1 cl Sahne

2 cl Cream of Coconut

3 cl Orangensaft

Anleitung Rezept

Wodka, Rum, Kokos-Sirup, Sahne, Ananassaft, Orangensaft und Likör mit Eis shaken. In ein vorgekühltes Glas gießen. Mit Ananasstück dekorieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getränk-Cocktails - Margarita

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

2 cl Limettensaft

1 cl Orangenlikör

3 cl Tequila

Salz für Glasrand

Limetten

Eiswürfel

Anleitung Rezept

Glas mit Salzrand verzieren. Die Zutaten mit Eis shaken und in das Glas gießen. Mit einer Limette dekorieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

BILD FOLGT

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - B52

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten
1 cl Kahlua
1 cl Baileys
1 cl Rum

📖 Anleitung Rezept
Zutaten im Shotglas $\frac{1}{4}$ bereinanderschichten und Rum anz $\frac{1}{4}$ nden.

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Caipirinha

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
6 cl Cachaca (Pitu)
Limetten
2 EL brauner Rohrzucker
Crushed Ice

📖 Anleitung Rezept
Die Limette vierteln und zusammen mit dem Zucker mit einem St $\frac{1}{4}$ el zerdr $\frac{1}{4}$ cken. Glas mit Crushed Ice auff $\frac{1}{4}$ llen und die Spirituosen zugeben.

🛠 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~

Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Cosmopolitan

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
2 cl Cranberrysaft
3 cl Wodka
1 cl Cointreau
1 cl Limettensaft
Eiswürfel

📖 Anleitung Rezept
Zutaten mit Eis shaken und in das vorgekühlte Glas gießen.

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Hurricane

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
3 cl weißer Rum
1 cl brauner Rum
5 cl Orangensaft
1 cl Maracujasirup
5 cl Ananassaft
2 cl Limettensaft
Eiswürfel

Anleitung Rezept

Zutaten mit Eis shaken. In das mit Eis gefüllte Glas gießen. Ein Ananasstück und eine Cocktailkirsche an den Glasrand geben.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Kamikaze

Zutatenliste & Informationen

Zutaten

2 cl Cointreau

2 cl Wodka

2 cl Zitronensaft

Eiswürfel

Anleitung Rezept

Zutaten mit Eis shaken und in das vorgekühlte Glas gießen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Getraenk-Cocktails - Long Island Iced Tea

Zutatenliste & Informationen

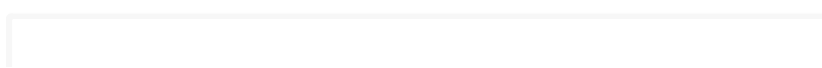


BILD FOLGT

Zutaten

4 cl Wodka
2 cl Tequila
2 cl weißer Rum
2 cl Gin
3 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
Cola auffüllen
Eiswürfel
Zitronenspalte

Anleitung Rezept

Wodka, weißen Rum, Gin, Triple Sec und Zuckerrohr-Sirup mit Eis shaken. In ein vorgekühltes Glas gießen. Mit Cola auffüllen und einer Limettenscheibe dekorieren.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Mojito

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

5 cl weißer Rum
6 cl Sprudelwasser
Limetten
Crushed Ice
2 TL brauner Zucker
6 Blätter Minze

Anleitung Rezept

Die Minze, Limettensaft und Zucker in ein Glas geben. Mit Stärke leicht andrücken. Glas mit Eiswürfeln auffüllen und Rum zugeben. Mit Soda auffüllen.

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge 1 Cocktail

leicht

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Ruhezeit
keine

Kochzeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Moscow Mule

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 5 cl Wodka
- 1/2 Limette gepresst
- 30 cl Ginger Beer
- Eiswürfel
- Limetten geviertelt
- 2 Blätter Minze

📖 Anleitung Rezept

Das Glas zur Hälfte mit Eis befüllen und den Wodka dazugeben. Limettenviertel darüber ausdrücken und hinzugeben. Gurkenscheiben dazugeben. Mit Ginger Beer auffüllen.

🗄 Einstellungen

Ofen
~

Herd
~

Schwierigkeit
leicht

Grill
~

Einstellungen

Menge
1 Cocktail

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Ruhezeit
keine

Kochzeit

Fertigstellung
ca. 5 Minuten

BILD FOLGT

Getraenk-Cocktails - Pink Lady

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

- 4 cl Gin
- 2 cl Grenadine
- 2 cl Zitronensaft

📖 Anleitung Rezept

Zutaten mit Eis shaken und in das vorgekühlte Glas gießen.

BILD FOLGT

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Swimmingpool

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

🛒 Zutaten
4 cl Wodka
2 cl Blue Curacao
12 cl Ananassaft
2 cl Sahne
2 cl Cream of Coconut
Cocktailkirsche

📖 Anleitung Rezept
Wodka, weiÃ en Rum, Sahne, Ananassaft, Blue Curacao und Mangaroca Batida de CÃ co mit Eis shaken. In ein mit Crushed Eis befÃ lltes Glas abseihen. Mit Ananasscheibe dekorieren.

🗄 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge 1 Cocktail

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 5 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit keine	Fertigstellung ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Touch Down

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

BILD FOLGT

4 cl Wodka
2 cl Apricot Brandy
2 cl Zitronensaft
1 cl Grenadine
8 cl Maracujasaft

Anleitung Rezept

Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Grenadine und Maracujasaft mit Eis shaken. In ein vorgekühltes Glas abseihen. Mit einer halben Maracuja dekorieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Getraenk-Cocktails - Dark & Stormy

Zutatenliste & Informationen

BILD FOLGT

Zutaten

5 cl Rum

12 cl Ginger Beer

Limetten

Anleitung Rezept

Rum zusammen mit Ginger Beer in ein vorgekühltes Glas geben.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Cocktail

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 5 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Gefülltes Schweinefilet mit Bratkartoffeln und Pilzrahmsauce



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Filet

1 Scheinefilet

1 Pck Bacon

Thymian

Salz und Pfeffer

1 TL Senf mittelscharf

100g Gouda oder Edammer

Bratkartoffel

Kartoffeln

Pilzrahmsauce

Variante 1 oder Variante 1

Anleitung Rezept

Schritt 1:Das Filet mit Schmetterlingsschnitten in eine flache Form schneiden und anschließend noch leicht plattieren. Das plattierte Filet nun mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern, Baconschreibe darauf legen und mit dem Käse befüllen und anschließend fest einrollen und mit Metzgerschnur oder Zahnstochern schließen.

Schritt 2: Die Kartoffeln waschen und in Wasser für 10 Minuten kochen. Danach schälen und in etwas dicker schneiden oder Würfel schneiden.

Schritt 3: Die Pilze waschen und eine kleine Zwiebel in feine Würfel schneiden. Etwas Petersilie fein hacken.

Schritt 3: Die Kartoffeln mit Butterschmalz in einer Pfanne für 20-30 Minuten knusprig braun braten. Gleichzeitig in einer zweiten Pfanne das gefüllte Filet von allen Seiten scharf anbraten und im Ofen anschließend bei 120 Grad für 20 Minuten ziehen lassen. Die Pilze in einer 3ten Pfanne mit den Zwiebeln anbraten und mit der Gemüsebrühe und Sahne sowie Salz und Pfeffer einkochen lassen auf mittlere Hitze.

Schritt 4: Alles nach der Kochzeit auf einem großen Teller servieren und mit der Petersilie garnieren.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 4-6 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

keine

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 70 Minuten

Basis-Dips - Joghurt Knoblauch Sauce

Zutatenliste & Informationen

Zutaten



500ml Joghurt

2 Knoblauch zehen

1/2 TL Salz

1/2 TL Pfeffer

1/4 Zitrone gepresst

1 handvoll frische Petersilie

Anleitung Rezept

Schritt 1: Knoblauch schälen und pressen. Knoblauch mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Petersilie und Joghurt mischen und im Kühlschrank für mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 500ml

Zeiten

Vorbereitung

ca. 5 Minuten

Ruhezeit

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 0 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Hauptspeise - Frisch - Kirschmarmelade



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

1kg Kirschen

500g Gelierzucker

etwas Zitronensaft

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Kirschen waschen, entkernen und halbieren. Nun das Fruchtfleisch mit der gleichen Menge Gelierzucker 1:1 für 5 Minuten aufkochen. Durch einen Sieb ziehen und in Gläser füllen. Gelierprobe machen (Zum Ende der Kochzeit einen Löffel der heißen Marmelade auf eine kalte Untertasse oder Teller geben. Versteift die Masse, ist die Marmelade noch zu flüssig. Wird die Masse dahingegen nach kurzer Zeit schon fest, ist die Gelierprobe bestanden.) und heiß abfüllen.

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 500ml

Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 15 Minuten	ca. 5 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
keine	ca. 20 Minuten

Basis-Grundteige - Yufka Teig



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
300g Mehl
80g Speisestärke
1 TL Salz
180ml lauwarmes Wasser
1 EL neutrales Pflanzenöl

Anleitung Rezept
<p>Schritt 1: Alle Zutaten in einer Knetmaschine miteinander verkneten. Aus Teigmasse eine Kugel formen und in Klarsichtfolie für 1 Stunde ruhen lassen. Dann den Teig in 4 Teile teilen. Die Teiglinge auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Für 30 Sekunden bis 1 Minute je Seite in einer heißen Pfanne ohne Fett braten.</p>

Einstellungen												
<table> <tr> <td>Ofen</td> <td>Grill</td> </tr> <tr> <td>~</td> <td>~</td> </tr> <tr> <td>Herd</td> <td>Einstellungen</td> </tr> <tr> <td>~</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Schwierigkeit</td> <td>Menge</td> </tr> <tr> <td>mittel</td> <td>ca. 4 Yurfkas</td> </tr> </table>	Ofen	Grill	~	~	Herd	Einstellungen	~		Schwierigkeit	Menge	mittel	ca. 4 Yurfkas
Ofen	Grill											
~	~											
Herd	Einstellungen											
~												
Schwierigkeit	Menge											
mittel	ca. 4 Yurfkas											

Zeiten								
<table> <tr> <td>Vorbereitung</td> <td>Kochzeit</td> </tr> <tr> <td>ca. 15 Minuten</td> <td>ca. 1 Minuten</td> </tr> <tr> <td>Ruhezeit</td> <td>Fertigstellung</td> </tr> <tr> <td>ca. 60 Minuten</td> <td>ca. 75 Minuten</td> </tr> </table>	Vorbereitung	Kochzeit	ca. 15 Minuten	ca. 1 Minuten	Ruhezeit	Fertigstellung	ca. 60 Minuten	ca. 75 Minuten
Vorbereitung	Kochzeit							
ca. 15 Minuten	ca. 1 Minuten							
Ruhezeit	Fertigstellung							
ca. 60 Minuten	ca. 75 Minuten							

Grillsaison -Fleisch - Adana vom Grill



Zutatenliste & Informationen

Zutaten
500g Hackfleisch vom Lamm
2 Zwiebeln gerieben
2 Knoblauchzehen gerieben oder gepresst
1 EL Pul Biber
1 EL Paprika Tomatenmark oder Ajvar
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
1 handvoll Petersilie
1 TL Paprikapulver
etwas Öl

Anleitung Rezept

Schritt 1: Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein reiben. Salz, Pfeffer, das Paprikapulver, Chilipulver, Paprika Tomatenmark oder Ajvar mit dem Hackfleisch gründlich verkneten. Mindestens Stunde ruhen lassen. Das Fleisch auf 2 Metallspieße ca. 25cm lang mit der Hand verteilen und anpressen. Den Grillrost leicht mit dem Öl bepinseln und die Spieße auf jeder Seite 5 Minuten grillen.

🗄️ Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 2 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

ca. 60 Minuten

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Birnentorte



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

Boden

2 Eier

100g Zucker

100ml Rapsöl

100ml Milch

150g Mehl 405

1/2 Pck Backpulver

1 Pck Vanillezucker

Creme

500g Speisequark

400ml Sahne

2 Pck Sahnesteif

4 EL Zucker

Saft 1 Zitrone

Füllung und Deko

1 Dose Birnen

📖 Anleitung Rezept

Backofen auf 180 Grad vorheizen. 26 Springform mit Backpapier auslegen. Alle Zutaten für den Teig gut miteinander vermischen. Eine Obstbodenform mit Margarine fetten. Den Teig in die Obstbodenform einfüllen und die Blasen etwas heraus klopfen. Im Ofen für 15-20 Minuten backen. Quark mit Zucker verrühren. Sahne steif schlagen, das Sahnesteif einrieseln lassen. Den Teig einmal waagrecht halbieren. Unteren Boden auf eine Tortenplatte geben und den einen Tortenring herumstellen. Die geviertelten Birnen darauf geben und die Quark-Sahne Mischung darüber gießen und glatt streichen. Ein Teil der in Streifen geschnittenen Birnen als Deko auf den Kuchen legen. Mindestens 1 Std. kühlen stellen.

🗄️ Einstellungen

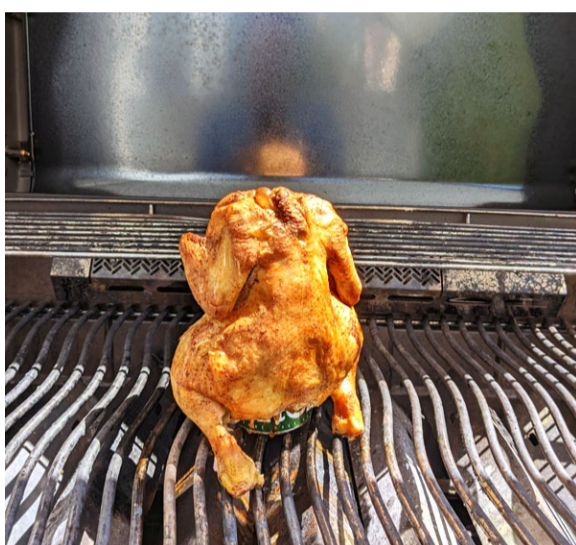
Ofen

Grill

180° Celsius	~
Herd	Einstellungen
~	Ober- Unterhitze
Schwierigkeit	Menge
mittel	ca. 2 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 50 Minuten

Grillsaison - Geflügel - Bierdosenhähnchen vom Grill



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
1.5kg Hähnchen, kÃ¼chenfertig	
eine 500ml Dose Bier	
etwas Ãl	
3 TL HÃ¼hchengewÃ¼rz	

📖 Anleitung Rezept	
<p>Das kÃ¼chenfertige HÃ¼hchen innen und auÃen mit Wasser gut abspÃ¼len, trocken tupfen und mit dem Ãl gut einreiben. Das HÃ¼hchen mit dem GewÃ¼rz von innen und auÃen einreiben. Die Bierdose Ã¶ffnen, die HÃ¼lfte des Bieres trinken und das HÃ¼hchen auf die Bierdose setzen und fÃ¼r rund 60 Minuten im Kugelgrill oder Smoker grillen (Grill muss einen Deckel haben damit die Luft wie im Backofen im Grill kreist). Das HÃ¼hchen ist gar wenn klarer Fleischsaft austritt oder bei einer Kerntemperatur von 75.</p>	

🔧 Einstellungen	
Ofen	Grill
~	200° Celsius
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 2 Personen

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 60 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
ca. 0 Minuten	ca. 70 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Erdbeertorte mit Basilikumcreme

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
------------------	--

📖 Anleitung Rezept	
---------------------------	--



⌘ Einstellungen

Ofen
200° Celsius

Herd
~

Schwierigkeit
leicht

Grill
~

Einstellungen
Umluft

Menge
1 Kuchen 26er Form

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 15 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Kochzeit
ca. 10 Minuten

Fertigstellung
ca. 205 Minuten

Hauptspeise -Beilagen - Blumenkohl aus dem Ofen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

⌘ Einstellungen

Ofen
180° Celsius

Herd
~

Schwierigkeit
leicht

Grill
~

Einstellungen
Umluft

Menge
ca. 3-4 Personen

🕒 Zeiten

Vorbereitung
ca. 5 Minuten

Ruhezeit
ca. 0 Minuten

Kochzeit
ca. 30 Minuten

Fertigstellung
ca. 35 Minuten

Vorspeise -Salate - Nudelsalat mit Mais und Bohnen

Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

⌘ Einstellungen

Ofen

Grill



Herd	~	Einstellungen
Schwierigkeit	leicht	Menge
		ca. 3-4 Personen
🕒 Zeiten		
Vorbereitung	ca. 10 Minuten	Kochzeit
		ca. 10 Minuten
Ruhezeit	ca. 60 Minuten	Fertigstellung
		ca. 80 Minuten

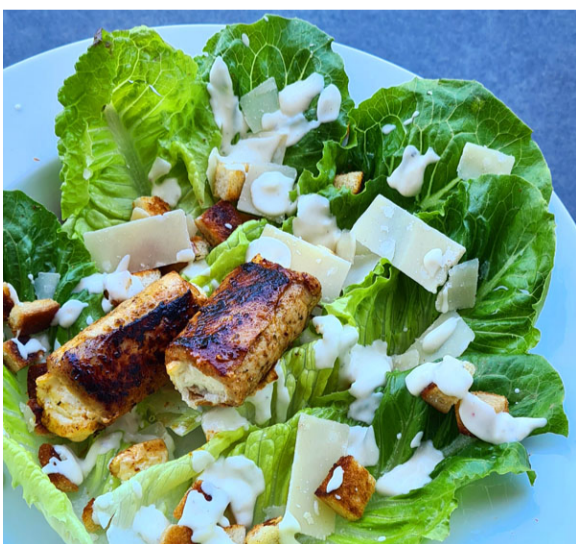
Hauptspeise -Beilagen - Kartoffeln mit Röstzwiebeln und Speck



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
📖 Anleitung Rezept	
⚙️ Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Personen
🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 30 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Caesar Salad mit Fettschinken



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
📖 Anleitung Rezept	
⚙️ Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	ca. 3-4 Personen
🕒 Zeiten	

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 30 Minuten

Getraenk-Liköure - Nusseler (SÄ¼dtirol)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 1 Liter

Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 6 Monate

Hauptspeise -Vegetarisch - Spaghetti in Parmesan Zitronenbutter



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 12 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 22 Minuten

Hauptspeise -Rind - RÄstkartoffel mit Pfifferlingen und Rinderfiletspitzen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 35 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Erdbeer-Joghurt-Haselnusswaffel Becher



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 15 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Dal mit Reis

Zutatenliste & Informationen

Zutaten



Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

ca. 3-4 Personen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 25 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Zwetschkuchen (Pflaumen)



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

1 Kuchen

Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 35 Minuten

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Frühstück - Apfelmarmelade



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen

~

Grill

~

Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 5 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 20 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Knusperstange Caprese



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

🗄️ Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge

🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Adventszauber Schaschlik



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

🗄️ Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge

🕒 Zeiten	
-----------------	--

Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 35 Minuten

Hauptspeise -Frühstück - Mirabellenmarmelade



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
📖 Anleitung Rezept	
🗃️ Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 15 Minuten	Kochzeit ca. 5 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 20 Minuten

Nachspeise -Kalte Desserts - Basilikum Tartelettes



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
📖 Anleitung Rezept	
🗃️ Einstellungen	
Ofen	Grill ~
Herd ~	Einstellungen
Schwierigkeit schwer	Menge
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 40 Minuten

Vorspeise - Suppen - Weiß Kohl Cremesuppe mit Speck



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 20 Minuten

Fertigstellung

ca. 40 Minuten

Getraenk - Liköre - Zitronen Ingwer Shot



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

Fertigstellung

ca. 1 Woche

Vorspeise - Aperitif - Sandwich Toast

Zutatenliste & Informationen

 Zutaten



 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 5 Minuten

Fertigstellung

ca. 20 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Spaghetti Haschee



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 45 Minuten

Fertigstellung

ca. 60 Minuten

Vorspeise -Suppen - ã berbackene Tomate auf Karotten Zucchini Suppe mit Reis



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

Grill

~

Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Geflügel - Chop Suey



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

🗑️ Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 35 Minuten

Backen - Kuchen und Torten - Tiramisu Kuchen



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

🗑️ Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
mittel	


🕒 Zeiten	
-----------------	--


Vorbereitung	ca. 30 Minuten	Kochzeit	ca. 10 Minuten
Ruhezeit		Fertigstellung	ca. 45 Minuten


Hauptspeise -Geflügel - Cajun Huhn mit Knoblauch Pilz Bohnen




Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

 **Anleitung Rezept**

 **Einstellungen**

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
leicht	


 **Zeiten**


Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 10 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 30 Minuten


Hauptspeise -Beilagen - Röststifries




Zutatenliste & Informationen

 **Zutaten**

 **Anleitung Rezept**

 **Einstellungen**

Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
schwer	

 **Zeiten**

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 8 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 38 Minuten

Vorspeise - Suppen - RinderbrÄ½he mit SpinatknÄ½del



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 40 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 120 Minuten

Fertigstellung

ca. 160 Minuten

Hauptspeise - GeflÄ½gel - Gyros Metaxa Topf



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

Herd

~

Schwierigkeit

leicht

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 60 Minuten

Fertigstellung

ca. 80 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Ballonkartoffeln

Zutatenliste & Informationen

 Zutaten



 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

Grill

Herd

~

~

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

leicht

 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 5 Minuten

ca. 45 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Frankfurter GrÃ¼ne SoÃ e



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

Grill

~

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

leicht

 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 25 Minuten

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 45 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Apfelschmandtorte



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

Grill

~

Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
mittel	

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 20 Minuten	ca. 35 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 55 Minuten

Hauptspeise -Vegetarisch - Spaghetti mit Pesto Rosso



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

🗑️ Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
mittel	

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 10 Minuten	ca. 12 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 22 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Hotdog



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

🗑️ Einstellungen	
Ofen	Grill
~	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
schwer	

🕒 Zeiten	
-----------------	--

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 45 Minuten	ca. 15 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 60 Minuten

Vorspeise - Suppen - Karotten Speck Suppe mit gefüllten Röststillaschen



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen	Grill
	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
schwer	

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 45 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 90 Minuten

Hauptspeise - Vegetarisch - SÄdtiroler KnÄdeltris



Zutatenliste & Informationen

Zutaten

Anleitung Rezept

Einstellungen

Ofen	Grill
	~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit	Menge
schwer	

Zeiten

Vorbereitung	Kochzeit
ca. 25 Minuten	ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 55 Minuten

Vorspeise - Suppen - Speckknödel Suppe



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 25 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 30 Minuten

Fertigstellung

ca. 55 Minuten

Vorspeise - Suppen - Scharfe Tigergarnelen



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

schwer

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 15 Minuten

Ruhezeit

Kochzeit

ca. 10 Minuten

Fertigstellung

ca. 25 Minuten

Hauptspeise - Schwein - Kesselfleisch

Zutatenliste & Informationen

 Zutaten



 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 30 Minuten

Kochzeit

ca. 120 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 150 Minuten

Hauptspeise -Pizza - Pizza Schinken Pilze (Prosciutto e Funghi)



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

~

Herd

Schwierigkeit

mittel

Grill

~

Einstellungen

Menge

 Zeiten

Vorbereitung

ca. 45 Minuten

Kochzeit

ca. 7 Minuten

Ruhezeit

ca. 120 Minuten

Fertigstellung

ca. 180 Minuten

Hauptspeise -Rind - Hackfleischbällchen in Pilzrahmsoße mit Reis und Salat



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

Grill

~

Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
mittel	

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 75 Minuten

Backen -Kuchen und Torten - Käse Sahne Torte



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

🗑️ Einstellungen	
Ofen	Grill
	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
mittel	

🕒 Zeiten	
Vorbereitung	Kochzeit
ca. 30 Minuten	ca. 20 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung
	ca. 50 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schnitzel auf Zwiebelkraut mit Bratkartoffeln



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten

📖 Anleitung Rezept

🗑️ Einstellungen	
Ofen	Grill
	~
Herd	Einstellungen
~	
Schwierigkeit	Menge
leicht	

🕒 Zeiten	
-----------------	--

Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Beilagen - Bayrisch Kraut



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
📖 Anleitung Rezept	
🗉 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 10 Minuten	Kochzeit ca. 40 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 50 Minuten

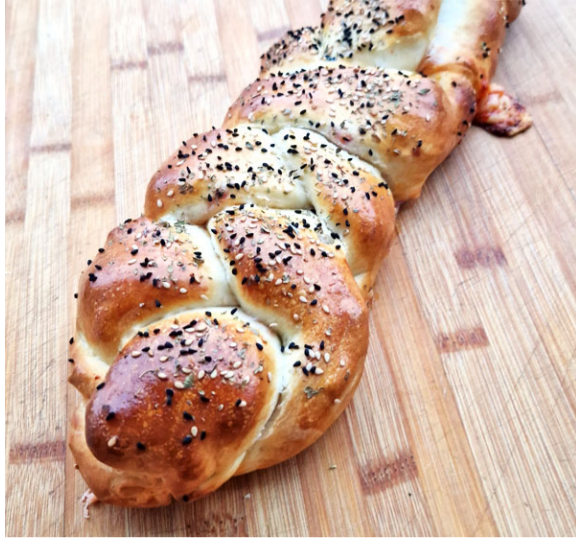
Vorspeise - Suppen - Soljanka



Zutatenliste & Informationen

🛒 Zutaten	
📖 Anleitung Rezept	
🗉 Einstellungen	
Ofen ~	Grill ~
Herd	Einstellungen
Schwierigkeit leicht	Menge
🕒 Zeiten	
Vorbereitung ca. 20 Minuten	Kochzeit ca. 30 Minuten
Ruhezeit	Fertigstellung ca. 50 Minuten

Hauptspeise - Pizza - Pizza Hefezopf



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

Grill

Herd

~

~

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

leicht

 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 20 Minuten

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 120 Minuten

Hauptspeise -Schwein - Schweine KÄsespieß mit Senf Knoblauch Kartoffel und Spargel an Sauce Hollandaise



Zutatenliste & Informationen

 Zutaten

 Anleitung Rezept

 Einstellungen

Ofen

Grill

~

~

Herd

Einstellungen

Schwierigkeit

Menge

leicht

 Zeiten

Vorbereitung

Kochzeit

ca. 30 Minuten

ca. 20 Minuten

Ruhezeit

Fertigstellung

ca. 50 Minuten