

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Wurst-Schinken

2019-2020

118 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 21. Oktober 2022.

Inhalt

Äplermagronen	1
Arancini mit Paprika-Gemüse	2
Avocado Vollkorn-Sandwich mit Meerrettich-Käse, Aprikosen	3
Avocado-Omelette	4
Blätterteigtaschen mit Paprikawurst	4
Blumenkohl-Pizza	5
Bratapfel mit gebratener Blutwurst, Kartoffel-Püree	6
Bratkartoffeln mit Steinpilzen und Lardo	7
Bratkartoffeln mit Straßburger Wurstsalat	8
Bratwürstel auf Kokos-Curry-Kraut	9
Bratwurst auf asiatische Art	9
Bratwurst mit Kartoffel-Haube	10
Bratwurst vom Maishuhn mit Mango und Curry-Espuma	11
Bucatini mit Kürbis-Soße	12
Buchweizen-Crêpes mit Schinken und Käse	12
Buchweizen-Pizokel, Salsiz und Wirsing	13
Burgunder-Schinken mit Spargel und Hollandaise	14
Calzone mit Salami	15
Currywurst 2.0	16
Currywurst mit pikanten Soßen und Knusper-Kartoffeln	17
Currywurst mit selbstgemachter Soße	18
Currywurst mit zwei Soßen und Kartoffel-Plätzchen	19
Dicke Bohnen mit Schmorzwiebelchen	20
Dreierlei von der Kartoffel, Ibérico-Schinken, Pilzsud	21
Flammkuchen mit Radieschen-Salat	22

Flammkuchen und Bratwürste	23
Flammkuchen-Taler mit Parmaschinken	24
Flammkuchen	25
Frühlingsrollen mit Salsiccia und Garnele auf Grünkohl	26
Frischkäse-Törtchen mit Kraut, Roter Bete und Speck	27
Gebackene Blutwurst-Kartoffeln mit Sauerkraut	28
Gebratene Pfifferlinge auf geröstetem Ciabatta mit Bacon	29
Gebratener Spargel mit Speck und Rösti	30
Gefüllte Tomaten mit Fleisch-Salat	31
Gefüllte Zwiebeln	32
Gemüse-Pfanne mit Fleischwurst	33
Gemüse-Polenta mit Salsiccia	34
Herzhafter Schmarren mit Gurken-Salat	35
Himmel und Äd mit Blutwurst	36
Hot Dog	37
Irmgard's Knödel mit Wald-Schwammerln	39
Italo Bowl mit Pasta und Mortadella	40
Jägerschnitzel (DDR-Variante)	41
Käse-Schinken-Päckchen	42
Kartoffel-Auflauf mit Mettwurst und Kopfsalat	43
Kartoffel-Chorizo-Omelett mit Zwiebel-Petersilien-Salat	44
Kartoffel-Eintopf mit Würstchen	45
Kartoffel-Frikadelle mit Salat	46
Kartoffel-Geröstel mit Winter-Salat	47
Kartoffel-Gröstl mit Wiener Würstchen	48
Kartoffel-Roulade mit Champignon-Speck-Füllung	49
Klassische Bratkartoffeln mit Speck	50
Kleine Quiches mit dreierlei Füllungen	51
Knusperbrot mit Blut- und Leberwurst, Apfel, Rote Bete	52
Krautkrapfen mit Kopfsalat	53
Lauch-Speck-Quiche	54
Lauwarmer Kartoffel-Brotsalat mit Chorizo	55
Linguine alla carbonara	56

Mühlviertler Speck-Knödel mit warmem Kraut-Salat	57
Marinierter Ziegenkäse mit Lavendel und Ibérico-Schinken	58
Maronen-Püree mit Zimt-Soße, Salz-Apfel und Speck	59
Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia	60
Mini-Calzone mit Chorizo und Gorgonzola	61
Nürnberger Bratwurst-Gulasch	62
Omelett mit Mortadella	63
Pasta mit Kapern, Petersilie und Kirschtomaten	63
Pasta mit Linsen, Hackbällchen und mariniertem Apfel	64
Pasta mit Penne in Bergkäse und Speck	65
Pasta mit Salsiccia	65
Pizza mit dreierlei Käse, Rucola und Parmaschinken	66
Pochierte Eier mit holländischer Soße	67
Quiche Lorraine	68
Rührei mit Mettwurst	69
Reste-Nudel-Gratin mit Herbst-Pilzen	69
Rigatoni mit Salsiccia und Tomaten	70
Risotto mit Pilzen und Speck im Knusperteig	71
Rotwurst, Weißkohl-Salat, Pellkart.-Schaum, Kresse-Salat	72
Russische Eier mit Variationen	73
Russischer Eiersalat mit Pellkartoffeln	73
Süßkartoffel, Lebkuchen-Eis, Bacon-Crunch, Baiser-Haube	74
Süßkartoffel-Ragout BBQ-Style	75
Süßsaurer Wurstsalat mit Fenchel und Camembert	75
Salat mit Bratkartoffeln und karamellisiertem Bacon	76
Salsicca mit Grünkohl im Tempura-Kurkuma-Mantel	77
Salsiccia mit breiten Bohnen und Fusilli	78
Salsiccia-Gnocchi mit Meerrettich-Zitronen-Sauce und Grünkohl	79
Sauerkraut-Puffer mit Blutwurst und Apfel	80
Sauerkraut-Variationen mit Kartoffel-Stampf, Würstchen	81
Schinken-Fleckerl	82
Schinken-Nudeln mit Endivien-Salat	83
Schinken-Nudeln	84

Schlutzkrapfen mit <i>Gorgonzola</i> , <i>Salbei</i> und <i>Speck</i>	85
Schmalzbrot mit <i>Grünkohl</i> , <i>Pinkel</i> , <i>Apfel</i> , <i>Glühwein</i>	86
Semmelknödel mit <i>Pilz-Ragout</i>	87
Spaghetti alla carbonara mit <i>Knusper-Pancetta</i>	88
Spaghetti Carbonara mit <i>Parmesan</i> und <i>Pecorino</i>	88
Spaghetti Carbonara	89
Spaghetti Carbonara	89
Spaghetti in scharfer <i>Tomaten-Soße</i> und <i>Parmaschinken</i>	90
Spargel mit <i>Nudeln</i> in <i>Speck-Sahne-Soße</i>	90
Spargel mit <i>Parmesan-Kruste</i>	91
Spargel-Schinken-Röllchen aus dem <i>Ofen</i>	92
Speck mit <i>Birnen</i> und <i>Bohnen</i>	92
Speck-Knödel mit <i>Lauch-Gemüse</i> und <i>Käse-Soße</i>	93
Stampes mit <i>Sauerkraut</i> und <i>Speck</i>	94
Strammer Max mit <i>pochiertem Ei</i>	94
Strammer Max mit <i>Schinken-Tatar</i> und <i>pochiertem Ei</i>	95
Weißer <i>Bohnen-Flan</i> mit <i>Sellerie-Karotten-Salat</i>	96
Weißwurst-Curry mit <i>gerösteten Brezen-Stangen</i>	97
Weißwurst-Salat ' <i>Schöne Münchnerin</i> '	98
Westfälischer <i>Nudel-Salat</i> mit <i>Lyoner</i>	99
Wirsing-Wickel mit <i>Perlgraupen</i> und <i>Ingwer</i>	100
Wurst-Gulasch mit <i>gegrillten Kräuter-Kartoffeln</i>	101
Wurst-Salat mit <i>gebratenen Knödel-Scheiben</i>	102
Wurst-Salat mit <i>Knusper-Toast</i>	103
Wurst-Salat mit <i>Senf-Vinaigrette</i>	104
Zweierlei vom <i>Blumenkohl</i> mit <i>Speck</i>	105
Zwiebelkuchen	106

Index

107

Äplermagronen

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

600 g säuerliche Äpfel 3 EL Zitronensaft $\frac{1}{2}$ Zimtstange
Zucker

Für die Makkaroni:

2 Zwiebeln 1 Knoblauchzehe 400 g Kartoffeln, festk.
100 g Speckwürfel 450 ml Gemüsebrühe 250 g Sahne
250 g Makkaroni 80 g Gruyère Salz, Pfeffer

Äpfel waschen, trocken reiben und in grobe Stück schneiden.

Apfelstücke, Zitronensaft, Zimt und etwas Wasser in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen. Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.

Äpfel durch ein Passiergerät (Flotte Lotte) oder grobes Sieb passieren. Apfelmus nach Belieben mit etwas Zucker abschmecken. Auskühlen lassen.

Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Speck in einer beschichteten Bratpfanne anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles unter Wenden goldbraun braten.

Gemüsebrühe und Sahne in einem großen Topf aufkochen. Kartoffeln und Teigwaren untermischen, unter gelegentlichem Rühren wieder sacht aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen, bis die Nudeln noch leichten Biss haben und die Flüssigkeit aufgesogen ist. Gegebenenfalls noch etwas heißes Wasser angießen, alles sämig einkochen lassen.

Käse darunter rühren und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Speck-Zwiebel-Mischung vor dem Servieren auf dem Makkaroni-Mix verteilen. Das Apfelmus dazu servieren.

Otto Koch am 28. Februar 2019

Arancini mit Paprika-Gemüse

Für 4 Personen:

Für die Arancini:

16 Safranfäden	Zucker	250 g Risottoreis
1/2 TL Salz	100 ml trockener Weißwein	900 ml Geflügelfond
30 g Butter		

Für die Füllung:

150 ml Milch	30 g Butter	20 g Mehl
Salz und Pfeffer	Muskatnuss	75 g gekochter Schinken
75 g Mozzarella	20 g Parmesan	30 g junge Erbsen

Außerdem:

50 g Mehl	75 g Wasser	60 g Paniermehl
Öl		

Für das Paprikagemüse:

2 EL Pinienkerne	1 rote Paprika	1 grüne Paprika
1 gelbe Paprika	1 große Tomate	1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Chilischote	125 ml Olivenöl
Salz und Pfeffer	1 ½ EL Rotweinessig	

Optional:

2 EL Korinthen	Küchenreibe
----------------	-------------

Für die Arancini:

Die Safranfäden mit einer kräftigen Prise Zucker in einem Mörser fein zerreiben.

In einem kleinen Schälchen oder Glas mit einem Esslöffel kochendem Wasser übergießen und abgedeckt beiseite stellen.

Risottoreis, Salz, Weißwein und Geflügelfond in einem Topf aufkochen.

Bei aufgelegtem Deckel und niedriger Hitze unter regelmäßigem Rühren köcheln lassen, bis das Wasser so gut wie aufgesogen ist, etwa 20 Minuten.

Topf vom Herd ziehen, die Safranmischung unterrühren und die Reismasse bei aufgelegtem Deckel 10 Minuten ruhen lassen.

In eine Schüssel umfüllen, abdecken und zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung:

Die Milch bis kurz vor dem Siedepunkt erwärmen.

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und das Mehl darin bei mittlerer Hitze unter Rühren goldgelb anrösten.

Milch unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zur Mehlmischung gießen, aufkochen und unter Rühren kochen lassen, bis die Soße andickt, etwa zwei Minuten.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss würzen, in eine kleine Schale gießen und ein Stück Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen.

Schinken und Mozzarella in feine Würfel schneiden.

Parmesan fein reiben.

Erbsen in einem Topf mit gesalzenem Wasser einmal aufkochen lassen und abgießen.

Schinken, beide Käsesorten und Erbsen unter die vollständig abgekühlte Béchamelsoße rühren und bis zum Gebrauch kaltstellen.

Für das Paprikagemüse:

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, bis sie goldgelb sind und köstlich duften. Dabei regelmäßig die Pfanne schütteln oder umrühren, damit nichts anbrennt.

Auf einen kleinen Teller umfüllen und abkühlen lassen.

Die Paprikaschoten waschen.

Stielansätze und Kerne der Paprikaschoten entfernen und die Früchte längs vierteln.
 Paprikaviertel quer in dünne Streifen schneiden.
 Die Tomate am Blütenansatz kreuzförmig einschneiden. Mit kochendem Wasser übergießen, fünf Minuten stehen lassen und abschrecken.
 Tomate pellen, Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch fein würfeln.
 Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
 Die Knoblauchzehen schälen, halbieren und in feine Scheibchen schneiden.
 Die Chilischote waschen, längs halbieren und Stiel und Kerne entfernen. Quer in feine Streifen schneiden.
 Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen.
 Zwiebelwürfel, Knoblauch und Chili hinzufügen und bei mittlerer Hitze weich dünsten.
 Paprika und Tomate hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und bei aufgelegtem Deckel bei niedriger bis mittlerer Hitze 25 Minuten schmoren lassen, dabei mehrfach umrühren.
 Paprikagemüse vom Herd nehmen, den Essig unterrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 In eine Schüssel umfüllen, die Pinienkerne und falls gewünscht die Korinthen unterrühren und abkühlen lassen.

Fertigstellen:
 Öl in einem schweren Topf oder in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.
 Reismasse aus dem Kühlschrank nehmen und mit angefeuchteten Händen je drei Esslöffel auf der Handfläche flachdrücken, um zwölf Arancini zu erhalten.
 Mit etwa zwei Esslöffeln Füllung füllen und zu runden, etwa orangengroßen Bällchen rollen.
 Mehl und Wasser mit einem Schneebesen glattrühren und in eine tiefe Schale füllen.
 Paniermehl in einen tiefen Teller füllen.
 Arancini erst in die Mehlmischung tauchen und dann im Paniermehl wenden.
 Im heißen Öl von allen Seiten appetitlich goldbraun frittieren, etwa sechs Minuten.
 Arancini aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
 Paprikagemüse auf zwei Teller verteilen, jeweils drei Arancini darauf anrichten und servieren.

NN am 02. Dezember 2020

Avocado Vollkorn-Sandwich mit Meerrettich-Käse, Aprikosen

Für 4 Personen :

8 Scheiben Bacon	4 Scheiben Vollkornbrot	150 g körniger Hüttenkäse
3 EL Meerrettich	2 reife Avocados	4 TL Aprikosenmarmelade

Frühstücksspeck in einer Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Roggenbrot toasten.
 Hüttenkäse und Meerrettich verrühren und auf das Roggenbrot streichen.
 Avocado schälen, vom Stein befreien und in Spalten schneiden. Avocado fächerartig auf die Brote legen und mit knusprigen Speck, sowie kleinen Kleksen Aprikosenmarmelade garnieren.

Christian Henze am 15. März 2019

Avocado-Omelette

Für 2 Personen

50 g Bacon	1 TL Butter	$\frac{1}{4}$ reife Avocado
1 EL Honig	3 Eier	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Kugel Mozzarella (60 g)	

Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer beschichteten Pfanne in Butter unter gelegentlichem Rühren anbraten. Avocado schälen, würfeln und zugeben. Honig darüber träufeln, vorsichtig umrühren und bei mittlerer Hitze kurz karamellisieren. Inzwischen Eier mit Salz und Pfeffer in einen Mixbecher geben, mit dem Stabmixer mixen und gleichmäßig über die Speckmischung gießen. Mozzarella würfeln und gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Die Hitze reduzieren und das Omelette auf mittlerer Stufe etwa 4–5 Minuten stocken lassen – es sollte nicht ganz durchstocken. Wenn die Eiermasse an der Oberfläche noch leicht feucht und glänzend ist, das Omelette mit einem Pfannenwender vorsichtig vom Pfannenrand lösen, zur Mitte hin umklappen und halbieren. Die Omelettehälften auf zwei Teller setzen und genießen.

Christian Henze am 07. Juni 2019

Blätterteigtaschen mit Paprikawurst

Für 4-6 Portionen:

300 g Sobrasada	2 Rollen Blätterteig	2 EL Honig
4 Stiele Majoran		

Eine Pfanne erhitzen. Sobrasada pellen, in kleinen Stücken in die Pfanne zupfen und bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten ausbraten. Über einer Schüssel in ein Sieb geben, mit einem Löffel ausdrücken und kurz abtropfen lassen.

Blätterteig entrollen. Eine Lage Blätterteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Die abgetropfte Wurst auf dem Teig verteilen und mit Honig beträufeln. Majoranblättchen von den Stielen zupfen und auf der Wurst verteilen. Die zweite Blätterteiglage daraufgeben und mit einem Gitterrost beschweren. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der mittleren Schiene circa 15 Minuten hellbraun backen.

Den Blätterteig lauwarm abkühlen lassen und in Stücke schneiden. Schmeckt warm oder kalt.

Tim Mälzer am 01. Juni 2019

Blumenkohl-Pizza

Für 4 Personen

500 g Blumenkohl	Salz	2 Knoblauchzehen
200 g Bergkäse	2 Eier	Pfeffer
100 g Champignons	3 Tomaten	100 g gekochter Schinken
250 g Mozzarella	2 Bund Schnittlauch	

Blumenkohl putzen, in großen Röschen vom Strunk schneiden, waschen und abtropfen lassen. Den dicken Stiel großzügig schälen und ebenfalls waschen.

Dann gesamten Blumenkohl auf einer feinen Reibe oder in einem Cutter fein (wie Grieß) zerkleinern.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser den Blumenkohlgrieß ganz kurz (ca. 30 Sekunden) blanchieren, in ein feines Sieb gießen und gut abtropfen.

Knoblauch schälen und fein schneiden. Den Bergkäse fein reiben.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Blumenkohlgrieß mit Eiern, Käse und Knoblauch mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Blumenkohlmasse gleichmäßig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Boden leicht gebräunt ist.

In der Zwischenzeit Champignons putzen und in feine Scheiben schneiden.

Tomaten waschen, den Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden.

Schinken in Streifen schneiden. Mozzarella würfeln.

Auf dem vorgebackenen Boden Schinkenstreifen, Tomaten, Champignons und Mozzarella verteilen. Dann wieder in den Ofen geben und ca. 10 Minuten backen, bis der Käse verlaufen ist.

In der Zwischenzeit Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Blumenkohlpizza mit Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Martina Kömpel am 10. März 2020

Bratapfel mit gebratener Blutwurst, Kartoffel-Püree

Für 4 Personen

Für die Bratäpfel:

2 rote Zwiebeln	3 EL Butterschmalz	60 g Weiß- oder Graubrot
4 säuerl. Äpfel, mittelgroß	3 Zweige Thymian	60 g Camembert
50 g Doppelrahm-Frischkäse	Salz	Pfeffer
2 EL Butter		

Für das Kartoffelpüree:

600 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	200 ml Milch
80 g Butter	1 Prise Muskat	

Für die Blutwurst:

350 g Blutwurst, geräuchert	3 EL Mehl	2 EL Butterschmalz
-----------------------------	-----------	--------------------

Für die Bratäpfel die Zwiebeln schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun rösten.

Das Brot in 5 mm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel darin knusprig rösten.

Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Äpfel abbrausen, trockenreiben und jeweils einen Deckel abschneiden. Die Kerngehäuse großzügig ausstechen oder schneiden, dabei die Böden nicht mit durchstechen.

Thymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Den Camembert fein würfeln und mit Frischkäse, Thymian, Zwiebeln und Brotwürfeln mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Äpfel in eine Auflaufform setzen, mit der Käse-Brot-Mischung füllen. Die Butter schmelzen, die Äpfel damit bestreichen.

Die Äpfel auf der mittleren Schiene ca. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.

Gekochte Kartoffeln abgießen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken.

Milch in einem Topf erwärmen. Die Butter schmelzen und bräunen.

Milch zu den Kartoffeln geben und gut verrühren. Braune Butter untermischen und das Püree mit Salz und Muskat abschmecken, warm stellen.

Die Blutwurst ggf. aus der Hülle lösen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit Mehl bestäuben.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Blutwurststücke darin von beiden Seiten kräftig anrösten. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Die Bratäpfel mit dem Kartoffelpüree und der Blutwurst servieren.

Sören Anders am 06. November 2020

Bratkartoffeln mit Steinpilzen und Lardo

Für 2 Personen

400 g festk. Kartoffeln	200g Steinpilze	2 Schalotten
1 Knoblauchzehen	1/2 TL ganzer Kümmel	3 EL Butterschmalz
2 EL Butter	Lardo, ital. fetter Speck	Majoran
Meersalz	Pfeffer	

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und so viel Wasser angießen, dass sie knapp bedeckt sind. Ca. 1 EL grobes Salz und den Kümmel hinzufügen. Die Kartoffeln je nach Größe etwa 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in Würfel schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze mit Knoblauch- und Schalottenwürfeln in Butter braten und zu den gebratenen Kartoffeln geben. Mit Majoran und Lardo anrichten.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020

Bratkartoffeln mit Straßburger Wurstsalat

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

1 kg Kartoffeln, festk.	300 g Süßkartoffeln	Salz
2 Zweige Rosmarin	3 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe
2 EL Butterschmalz	Rapsöl	

Für den Straßburger Wurstsalat:

200 g Fleischwurst	200 g Bergkäse	1 rote Paprika
60 g Cornichons	2 weiße Zwiebeln	1/2 Knoblauchzehe
20 ml Rapsöl	10 ml Weinessig	Salz, Pfeffer

Für die klassischen Bratkartoffeln 400 g Kartoffeln in Salzwasser mit Rosmarin, Thymian und einer angeprügelten Knoblauchzehe garkochen. Danach abschrecken, pellen und vollständig auskühlen lassen.

Die kalten Kartoffeln in 5 mm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln bei mittelstarker Hitze goldgelb braten.

Für Kartoffelchips Süßkartoffeln in 2 mm dünne Scheiben hobeln. Die Kartoffelscheiben für fünf Minuten in kaltes Wasser legen, damit die Stärke ein wenig austreten kann. Dann die Kartoffeln in einem Sieb abtropfen lassen.

In einem Topf Rapsöl erhitzen. Die Kartoffelscheiben bei mittlerer Hitze langsam hell ausbacken. Die Chips sind fertig, wenn die Kartoffeln im Öl keine Bläschen mehr erzeugen.

Chips auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Die Chips härten beim Abkühlen aus, deshalb sollten Sie nicht aufeinander liegen. Im Ofen bei 60 Grad warmhalten.

Für den Wurstsalat die Fleischwurst und den Bergkäse in Streifen schneiden.

Die Paprika waschen, die Kerne entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Cornichons auch in Streifen schneiden.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Ringe schneiden. Knoblauch schälen und fein würfeln. Alle Zutaten mit Rapsöl und Essig vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 min ziehen lassen. Dann noch einmal abschmecken.

Salat anrichten, die Kartoffelvarianten auf einer Beilagenplatte dazu servieren.

Tipp:

Wer gerade keine gekochten Kartoffeln da hat, kann auch einfach rohe Kartoffeln (halb fest oder festkochend) schälen, in 1 cm Würfel schneiden. Schmalz in eine Pfanne geben die Kartoffelwürfel bei mittlerer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben (ca. 15 Minuten.) Mit Salz und Pfeffer würzen und genießen.

Rainer Klutsch am 13. September 2019

Bratwürstel auf Kokos-Curry-Kraut

Für zwei Personen

Für die Bratwürstel:

12 Nürnberger Rostbratwürstel Öl

Für das Kraut:

500 g Sauerkraut	1 Zwiebel	1 kl. getrock. Chilischote
1-2 EL Butter	75 g Kokosmilch	50 ml Weißwein
175 ml Geflügelfond	2 EL Apfelmus	1 kleines Lorbeerblatt
2 Wacholderbeeren	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ -1 EL mildes Currypulver
1 TL Zucker	Öl	Salz

Für die Garnitur:

1 Granatapfel

Für die Bratwürstel:

Die Bratwürstel in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam in etwas Öl auf beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kraut:

Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf bei milder Hitze in Öl glasig anschwitzen. Sauerkraut hinzufügen, etwas mitschwitzen lassen, dann mit Weißwein ablöschen und etwas einköcheln lassen. Mit Fond und Kokosmilch aufgießen. Apfelmus und Curry hinzugeben und Sauerkraut bei milder Hitze ca. 30 Minuten schmoren lassen. Pfefferkörner und Chilischote in ein Gewürzsäckchen füllen und 15 Minuten vor Garzeitende mit dem abgezupften Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren in das Kraut einlegen. Kraut mit Salz und Zucker abschmecken. Butter einrühren und Gewürzsäckchen entfernen.

Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und 1 Esslöffel Kerne herauslösen.

Granatapfelkerne für die Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren

Alfons Schuhbeck am 15. Dezember 2020

Bratwurst auf asiatische Art

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen	1 grüne Pfefferschote	20 g Ingwer
1 Bund Frühlingszwiebeln	4 EL neutrales Öl	2 EL Fischsoße
3 EL Ahornsirup	400 ml Tomatensaft	1-2 TL Limettensaft
Pfeffer	4 Kalbsbratwürste	

Knoblauch und Pfefferschote fein hacken. Ingwer schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein hacken.

2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten darin glasig dünsten. Mit Fischsoße und Ahornsirup ablöschen und mit Tomatensaft auffüllen. Die Soße ca. 10 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen. Limettensaft zugeben, mit Pfeffer würzen. Abschmecken und warm halten.

Bratwürste in einer heißen Pfanne im restlichen Öl goldbraun und knusprig braten und mit der Soße servieren.

Tim Mälzer am 22. Februar 2019

Bratwurst mit Kartoffel-Haube

Für 4 Personen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	3 Zwiebeln
4 EL Öl	1 TL Zucker	1 TL Kümmel
200 ml Fleischbrühe	1 (600 g) Bratwurst (Schnecke)	oder 4 kleine Bratwürste
100 ml Milch	2 EL Butter	Muskat

Kartoffeln schälen und vierteln. Mit 1 TL Salz in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Zugedeckt aufkochen und circa 20-25 Minuten weichkochen.

Inzwischen die Zwiebeln in Streifen schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anbraten. Mit Salz, Zucker und Kümmel würzen und etwa 5 Minuten hellbraun karamellisieren.

Fleischbrühe dazugießen und aufkochen.

2 EL Öl in einem kleinen Bräter oder ofenfesten Topf erhitzen und die Bratwurst darin goldbraun braten. Zwiebelsoße auf der Wurst verteilen.

Die Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Milch und Butter dazugeben, erhitzen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, mit Salz und Muskat würzen und alles kräftig verrühren.

Das Kartoffelpüree auf der Bratwurst verteilen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) auf der mittleren Schiene in 20-25 Minuten goldbraun überbacken.

Tim Mälzer am 02. März 2019

Bratwurst vom Maishuhn mit Mango und Curry-Espuma

Für zwei Personen

Für die Würstchen:

400 g Maishuhn-Fleisch 100 g Sahne 1 EL süße Sojasauce
1 ½ TL Chili-Würzsauce 2 Eier, davon das Eiweiß Salz
Pfeffer

Für die Mango:

¼ Mango 1 EL Honig

Für die Espuma:

1 TL Currypulver ¼ Apfel ¼ Ananas
½ Birne 1 Schalotte 1 TL Butter
250 ml Geflügelfond 300 g Sahne 1 EL süße Sojasauce
40 ml Kokosmilch 1 EL natürl. Texturgeber

Für die Würstchen:

Den Darm über Nacht wässern.

Das Geflügelfleisch waschen, grob würfeln und in einen Cutter geben. Mit Sahne, süßer Sojasauce und Chili-Würzsauce kräftig pürieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Zum Schluss das Eiweiß unterziehen.

Die Geflügelfarce in einen Spritzbeutel oder eine Wurstmaschine geben und vorsichtig in den Darm füllen. In etwa 80 Grad heißem Salzwasser ca. 8 Minuten brühen.

Die Würstchen in Eiswasser abschrecken und auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.

Um die Farce vor dem Gerinnen zu schützen, empfehle ich die Zutaten sehr kalt zu verarbeiten. Gegebenenfalls können Sie auch etwas Crushed Ice in die Masse einarbeiten.

Und: Das Brät eignet sich auch hervorragend für andere Rezepturen.

Für die Mango:

Die Mango schälen, entkernen und das Fruchtfleisch in längliche Streifen schneiden. Die Mangostreifen mit schönem Grillmuster auf einem Grill oder einer Grillpfanne goldbraun grillen.

Zum Ende der Garzeit mit etwas Honig beträufeln und zum Karamellisieren nachziehen lassen.

Für die Espuma:

Die Schalotte abziehen, in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Apfel, Ananas und Birne in kleine Stücke schneiden und mit anschwitzen. Mit Curry bestäuben und den Fond angießen. Sahne und süße Sojasauce dazugeben, das Ganze mit dem natürlichen Texturgeber fein pürieren und mit Kokosmilch, Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren, in eine Espumafflasche füllen und zwei CO2-Patronen zugeben.

Alles gut schütteln und kalt stellen.

Die Bratwürstchen mit der gegrillten Mango anrichten und mit etwas Curry-Espuma garniert servieren.

Nelson Müller am 21. Juni 2019

Bucatini mit Kürbis-Soße

Für 4 Personen

1,5 kg Hokkaido-Kürbis	1 Knolle Fenchel	1 Haushaltszwiebel
2 Stangen Staudensellerie	2 Karotten	1 EL Tomatenmark
1 scharfe Chilischote	3 Knoblauchzehen	1 Stück Schinkenschwarte
1 Schinkenknochen	3 EL Olivenöl	2 Lorbeerblätter
1 Zweig Salbei	1 Zweig Rosmarin	1 Stück Parmesanrinde
80 g geriebener Parmesan	2 EL Butter	500 g Röhren-Nudeln (Bucatini)
Salz	Pfeffer	1 Bund Petersilie

Den Kürbis waschen und den Strunk entfernen. Vierteln, entkernen und mit Schale in große Stücke schneiden. Zwiebel, Fenchel und Möhren putzen und ebenfalls in große Stücke teilen. Die Knoblauchzehen andrücken und die Chilischote anritzen. Alle vorbereiteten Zutaten in einen großen Topf geben.

Schinkenknochen, Schwarte, Tomatenmark, Lorbeerblätter, Kräutern und Olivenöl hinzufügen. Alles mit Wasser bedecken und 1,5 Stunden köcheln lassen. Die Kräuter, die Schwarte und den Knochen herausfischen und das Gemüse pürieren. Die Masse nach und nach in eine große Pfanne geben und bis zu einer cremigen Konsistenz einkochen. Dabei ein Stück Parmesanrinde hinzufügen. Sie gibt der Soße einen leichten Käsegeschmack. Zum Schluss 50 g Parmesan und die Butter in die Soße rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gesamte Soße reicht für mindestens 10 Portionen. Gegebenenfalls einen Teil beiseitestellen und einfrieren.

Die Bucatini bissfest kochen und tropfnass in die heiße Soße geben.

Gut mit der Pasta vermengen.

Servieren:

Die Pasta auf Teller geben und mit dem restlichen Parmesan und gehackter Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 25. Oktober 2020

Buchweizen-Crêpes mit Schinken und Käse

Für 4 Personen

50 g Butter	250 g Buchweizenmehl	1 TL Salz
1 Ei	300 ml Milch	300 ml Wasser
2 Tomaten	100 g Emmentaler	Butterschmalz
100 g Kochschinken, dünn		

Für die Buchweizencrêpes die Butter in einem Topf schmelzen und lauwarm abkühlen lassen.

Buchweizenmehl mit Ei, Milch und Salz zu einem glatten Teig verrühren. Dann Wasser und flüssige Butter unterrühren. Den Teig abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Tomaten waschen, den Strunkansatz entfernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse grob reiben.

Aus dem Teig in einer Pfanne mit etwas Butterschmalz nach und nach dünne Crêpes ausbacken. Der Pfannenboden sollte nur dünn mit Teig bedeckt sein

Jeden Crêpe mittig mit Schinken, Käse und 2 Tomatenscheiben belegen, die Ränder einklappen, die Crêpe zusammenfalten und im Backofen bei 60 Grad warm halten. Tipp: Für die Füllung eignen sich auch andere Käsesorten, feinblättrig geschnittene Champignons, Speck, Kräuter u.ä.

Simon Tress am 16. August 2019

Buchweizen-Pizokel, Salsiz und Wirsing

Für 4 Personen

Für die Pizokel:

6 Eier	Salz	Pfeffer
Muskat	1 TL Weißweinessig	200 g Weizenmehl
200 g Buchweizenmehl		

Für die Sauce:

300 g Wirsing	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
1 EL Butter	400 g Sahne	Salz
Pfeffer	Muskat	grober Senf
Außerdem	2 EL Haselnüsse	100 g Bergkäse
80 g Salsiz	2 EL Schnittlauch	

Die Eier mit den Gewürzen und dem Essig verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Wirsing putzen, Strunk ausschneiden. Wirsing waschen, abtropfen lassen. Die Blätter in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin farblos andünsten. Mit der Sahne ablöschen und zur Hälfte einkochen. Die Haselnüsse grob hacken und in einer trockenen Pfanne goldgelb anrösten. Den Bergkäse fein reiben.

Beide Mehlsorten in einer Schüssel vermischen. Die Eiermasse anschließend unter das Mehl rühren und den Teig solange mit der Hand schlagen, bis dieser Blasen wirft.

Den Teig mit einer Schöpfkelle portionsweise dünn auf ein angefeuchtetes Spätzlebrett streichen. Den Teig wie Spätzle in reichlich leicht kochendes und gut gesalzenes Wasser schaben.

Köcheln lassen, bis die Pizokel an die Wasseroberfläche steigen. Pizokel mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Den Wirsing unter die eingekochte Sahne rühren und kurz mit garen. Mit den Gewürzen und dem Senf abschmecken.

Die Salsiz in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Das Fett abgießen. Pizokel und die Wirsingsauce zugeben. Kurz erhitzen und den Bergkäse unterrühren.

Die Pizokel in 4 vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Die Haselnüsse und den Schnittlauch aufstreuen, sofort servieren.

Michael Kempf am 26. Februar 2019

Burgunder-Schinken mit Spargel und Hollandaise

Für 6-8 Personen

Braten:

2 kg Burgunderschinken	1 Bund Suppengrün	$\frac{1}{2}$ l Wasser
2 Zwiebeln	1 EL bunter Pfeffer	1 EL Schwarzer Pfeffer
1 EL Piment	1 EL Chilipulver	2 getrocknete Lorbeerblätter
1 TL Kümmel	Olivenöl, Salz	Butter, Honig

Spargel, Weißbier-Hollandaise:

100 g kalte Butter	4 Eigelb	3 EL alkoholfreies Weißbier
Zitronensaft, Pfeffer	Zucker, Salz, Petersilie	1 kg Spargel

Braten:

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Das Suppengrün und die Zwiebeln putzen und in Stücke schneiden. Ein tiefes Backblech mit den vorbereiteten Zutaten auslegen. Wasser angießen, bis das Gemüse etwa zur Hälfte bedeckt ist. Burgunderschinken mit der Schwarte nach unten auf das Backblech legen. Die Fettschicht verhindert das Austrocknen des Fleisches und gibt dem Braten Aroma. Wer eine knusprige Kruste bevorzugt, kann den Braten nach der Hälfte der Bratzeit umdrehen. Die Lorbeerblätter zerkleinern und mit dem Pfeffer und den anderen Gewürzen in einen Mörser geben. Alles gut zerkleinern.

Die Oberflächen des Bratens mit Salz, der Gewürzmischung und etwas Olivenöl einreiben, dann etwa 2 Stunden im Ofen garen. Nach 1 Stunde die Hitze auf 160 Grad reduzieren.

Während der Garzeit immer wieder etwas Wasser nachfüllen und den Braten mit dem Sud bepinseln. Je nach Qualität und Größe kann die Garzeit variieren. Am besten mit einem Bratenthermometer die Kerntemperatur testen. Beträgt sie 70-75 Grad, ist der Burgunderschinken optimal gegart und schön saftig.

Zum Schluss den Braten mit etwas Honig und Butter bestreichen. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit Spargel, Sauce hollandaise und Kartoffeln servieren.

Spargel und Weißbier-Hollandaise:

Die kalte Butter in Würfel schneiden und möglichst auf Eis legen.

Eigelb und 1 EL Wasser in einen Topf geben und mit einem Schneebesen cremig aufschlagen. Den Topf auf eine warme Herdplatte stellen und die Masse weiter schlagen. Sie darf nicht zu heiß, aber auch nicht zu kalt werden, damit eine cremige Masse entsteht und die Eier nicht gerinnen. Deshalb den Topf immer wieder von der Herdplatte nehmen. Nun das Weißbier dazugeben. Dann nach und nach die Butterwürfel unterrühren, bis eine geschmeidige und dickflüssige Sauce hollandaise entsteht. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen. Zum Schluss fein gehackte Petersilie unterrühren.

Spargel schälen und die angetrockneten Enden entfernen. Wasser auf den Boden eines Topfes mit Dämpfeinsatz gießen. Je 1 Prise Salz und Zucker hinzufügen. Den Topf erhitzen, Spargel hineinlegen und bei geschlossenem Deckel im Wasserdampf etwa 10 Minuten garen.

Rainer Sass am 21. Mai 2020

Calzone mit Salami

Für 4 Personen

Für den Teig:

425 g Weizenmehl (550)	75 g Hartweizengrieß	20 g frische Hefe
250 ml Wasser, sehr kalt	2 EL Olivenöl	1 TL Salz
Olivenöl	Mehl	

Für die Tomatensauce:

600 g Tomaten	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl	1 Zweig Rosmarin	2 Zweige Thymian
Salz	etwa Pfeffer	

Für den Belag:

300 g Mozzarella	100 g Salami (feine Scheiben)	1 Bund Basilikum
80 g italienischer Hartkäse		

Für den Pizzateig Mehl, Hartweizengrieß, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit Knethaken 10 Minuten bei niedrigster Stufe, dann weitere 5 Minuten auf hoher Stufe kneten. Sobald sich der Teig gut vom Schüsselrand löst und einen leichten, matten Glanz hat, ist er fertig.

Den Teig zu einer Kugel formen, zurück in die Schüssel geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 1 Stunde ruhen lassen.

Für die Tomatensauce die Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz im heißen Wasser blanchieren und anschließend häuten. Die Tomaten vierteln, den Strunk entfernen, nach Belieben die Kerne austreichen.

Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, die Tomaten zugeben und aufkochen.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und zu den Tomaten geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 45 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Dann die Kräuterzweige entfernen und die Tomatensauce mit einem Pürierstab grob mixen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Teig in vier Portionen teilen. Teigstücke nacheinander rund ausrollen und auf ein mit Olivenöl ausgepinseltes Backblech legen.

Jeden Teigkreis zur Hälfte mit etwas Tomatensauce bestreichen. Mozzarella in Stücke zupfen und auf der Tomatensauce verteilen, ebenfalls die Salami.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls auf die Teigkreise geben.

Vorsichtig die unbelegte Teigseite über die Füllung klappen, sodass pro Blech zwei Halbkreise entstehen, Ränder gut festdrücken.

Den Rest der Tomatensauce auf der Calzone verteilen. Den Käse reiben und darüber streuen.

Die Bleche nacheinander in den heißen Ofen schieben. Calzone jeweils ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Sören Anders am 28. August 2020

Currywurst 2.0

Für 4 Portionen

1 rote Paprikaschote	4 große Strauchtomaten	8 Schalotten
2 EL Olivenöl	1 EL Zucker	2 EL Tomatenmark
1 EL mildes Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL Salz	2 Prisen Pfeffer
150 ml Weißwein	300 ml Gemüsebrühe	3 EL neutrales Öl
4 neutrale Metzger-Bratwürste		

Gemüse vorbereiten:

Paprika und Tomaten waschen und vom Stielansatz befreien. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit den Tomaten in Würfel schneiden. 2 Schalotten schälen und in Ringe schneiden.

Gemüse anbraten:

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalottenringe darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Zucker einstreuen und leicht karamellisieren. Paprika und Tomaten dazugeben und kurz anschwitzen. Das Tomatenmark einrühren und kurz mitschwitzen. Das Currypulver einstreuen und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und den Bratensatz mit der Flüssigkeit lösen.

Sauce köcheln lassen:

Die Gemüsebrühe angießen und die Sauce bei mittlerer Hitze 20 Minuten offen köcheln. Inzwischen die restlichen Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

Zwiebeln rösten:

2 EL neutrales Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenringe darin bei niedriger Hitze schön langsam erst glasig, dann braun braten.

Würste anbraten:

In dieser Zeit das restliche neutrale Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin rundherum anbraten.

Sauce pürieren:

Die eingekochte Sauce mit dem Stabmixer fein pürieren. Falls die Sauce noch nicht dickflüssig genug ist, alles weiter einkochen. Sollte sie zu dickflüssig sein, etwas mehr Gemüsebrühe untermischen. Die Sauce noch einmal mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Currywurst anrichten:

Die fertige Bratwurst in Scheiben schneiden und auf kleine Schalen verteilen. Jeweils eine kleine Kelle Currysauce darübergerben und die Currywurst mit den selbstgemachten Röstzwiebeln bestreut servieren.

Tipp:

Die Sauce nach Belieben zusätzlich durch ein feines Sieb streichen, um Haut und Kerne von Paprika und Tomaten zu entfernen.

Frank Rosin am 12. Dezember 2019

Currywurst mit pikanten Soßen und Knusper-Kartoffeln

Für 4 Personen

Currywurst:

4 Brühwürste	2 Zweige Rosmarin	Pflanzenöl
Currypulver	6 Zehen Knoblauch	1 Prise Zucker

Tomatensoße I:

2 EL Zucker	250 ml Tomatensaft	1 Chilischote
Salz	1 EL Himbeer-Essig	

Tomatensoße II:

0.25 frische Ananas	6 Kirschtomaten	1 daumendickes Stück Ingwer
1 Chilischote	Zucker	250 ml Tomatensaft
1 EL Himbeer-Essig	1 Prise Salz	Olivenöl

Joghurt-Dip:

250 g Joghurt	2 EL Mayonnaise	1 unbehandelte Limette
1 Prise Salz	1 Prise Zucker	2 EL Olivenöl

Ofenkartoffeln:

10 festk. Kartoffeln	2 Zweige Rosmarin	Olivenöl
Salz		

Bratkartoffeln:

8 Kartoffeln	150 g Butter	0.5 Bund Petersilie
Salz		

Currywurst:

Die Würste oberflächlich in einem Abstand von etwa 1 cm mehrmals einschneiden. Das verhindert das Aufplatzen der Wurst, zudem erleichtert es das Zerteilen, wenn man sie nur mit einer Gabel oder einem Holzsticker serviert. Pflanzenfett in einer Pfanne erhitzen und die Würste zunächst bei starker Hitze anbraten.

Dabei Rosmarinzweige mit in die Pfanne legen. Die Hitze reduzieren, dann die Würste in Ruhe goldbraun fertig garen. Die Würste mit Currypulver bestreuen und mit Tomatensoße servieren. Wer mag, kann die Würste und Soßen noch mit Knoblauchchips bestreuen.

Dafür die Knoblauchzehen in feine Scheiben schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knoblauchscheiben braten, bis sie sich an den Rändern leicht bräunen.

Dabei mit etwas Zucker bestreuen. Der Knoblauch darf nicht zu stark gebraten werden, da er sonst bitter wird.

Tomatensoße I:

Die Chilischote entkernen und hacken. Zucker in einen Stieltopf geben und hellbraun karamellisieren. Den Tomatensaft angießen. Alles bei milder Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Soße mit Chili, 1 Prise Salz und Essig würzen, dann 5 Minuten ziehen lassen. Lauwarm zur Currywurst servieren.

Tomatensoße II:

Die Ananas in kleine Stücke schneiden, die Kirschtomaten vierteln. Den Ingwer schälen und reiben, die Chilischote entkernen und hacken. Zucker in einem Topf erhitzen und goldbraun karamellisieren. Tomatensaft hinzufügen und mit dem Zucker verrühren, bis er sich aufgelöst hat. Die Soße mit Essig, Ingwer und 1 Prise Salz würzen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Ananas und Tomaten scharf anbraten. Nach 1 Minute aus der Pfanne nehmen und zur Tomatensoße geben. Die Soße noch etwas ziehen lassen und lauwarm zur Currywurst servieren.

Joghurt-Dip:

Joghurt und Mayonnaise in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schale der Limette abreiben und mit dem Limettensaft zum Dip geben. Mit Salz und Zucker abschmecken. Kurz vor dem Servieren noch etwas frisches Olivenöl unterrühren. Zu den Kartoffeln und der Currywurst servieren.

Ofenkartoffeln:

Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden, auf ein Backblech geben und mit Olivenöl vermengen. Die Kartoffeln gut verteilen und mit Rosmarinadeln bestreuen. 25-30 Minuten im Ofen garen, währenddessen immer wieder wenden. Wenn sie knusprig und gar sind, aus dem Ofen nehmen und erst dann salzen.

Bratkartoffeln:

Kartoffeln in Stücke oder Scheiben schneiden. Butter in einen Topf geben und vorsichtig erhitzen, bis sich die Molke von der Buttermasse trennt und am Boden absetzt. Die durchsichtige und geklärte Butter aus dem Topf schöpfen und für die Zubereitung der Bratkartoffeln verwenden. Dafür das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelstücken hineingeben. Die Hitze reduzieren und die rohen Kartoffeln mindestens 10-15 Minuten braten. Dabei immer wieder wenden und gegebenenfalls noch etwas Butterschmalz hinzufügen. Erst zum Schluss salzen und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 02. April 2020

Currywurst mit selbstgemachter Soße

Für 4 Portionen

4 gebrühte Kalbsbratwürste	6 EL Olivenöl	1 rote Zwiebel
1 rote Pfefferschote	20 g frischer Ingwer	2-3 TL scharfes Currypulver
150 ml Cola	3 Dosen stückige Tomaten	Salz, Zucker

Würste auf beiden Seiten mehrmals einschneiden. In einer Pfanne mit 3 EL Olivenöl bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten.

Inzwischen Zwiebel und Pfefferschote fein würfeln. In 3 EL Olivenöl andünsten. Ingwer schälen, fein reiben und zusammen mit dem Currypulver mitdünsten. Mit Cola ablöschen und aufkochen. Tomaten dazugeben, alles erhitzen und mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken.

Würste in Scheiben schneiden, mit der Soße anrichten und mit Currypulver bestreut servieren.

Tim Mälzer am 30. Juni 2019

Currywurst mit zwei Soßen und Kartoffel-Plätzchen

Für 4 Personen

Tomatensoße:

4 Tomaten	400 g Tomaten	0.2 l Tomatensaft
1 EL Himbeer-Essig	1 Chilischote	1 EL Zucker
1 Stück Ingwer	1 Passionsfrucht	

Weißer Soße:

250 g Joghurt	2 EL Mayonnaise	1 Limette
1 Prise Salz		

Zwiebel-Marmelade:

500 g Zwiebeln	0.2 l Rotwein	0.1 l Portwein
1 EL Honig	1 EL Crema di Balsamico	1 Prise Salz
2 EL Olivenöl		

Kartoffelplätzchen:

4 Kartoffeln	0.5 TL Salz	2 Zweige Thymian
1 Prise Muskat	2 EL Butterschmalz	

Currywürste:

4 Brühwürste	Rindswürste	5 EL Pflanzenfett
1 EL Butterschmalz		

Tomatensoße:

Die frischen Tomaten schälen, vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch fein hacken. Die Dosentomaten ebenfalls zerkleinern.

Die Chilischote entkernen, dann hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Zucker in einen Stieltopf geben und hellbraun karamellisieren. Die frischen Tomaten und die Dosentomaten hineingeben. Alles bei milder Hitze köcheln lassen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann Chili, Ingwer und Essig hinzufügen.

Die Passionsfrucht halbieren. Das Fruchtfleisch mit den Körnern herauskratzen und zur Soße geben. Wer mag, kann die Kerne in einem Sieb auffangen. Zum Schluss den Tomatensaft hinzufügen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist und die Soße 10 Minuten köcheln lassen.

Weißer Soße:

Joghurt und Mayonnaise in eine Schüssel geben und verrühren. Die Schale der Limette abreiben und mit dem Limettensaft zum Dip geben. Mit 1 Prise Salz und Zucker abschmecken.

Zwiebel-Marmelade:

Zwiebeln schälen und in feine Lamellen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Rotwein, Portwein und Crema di Balsamico dazugeben. Alles bei milder Hitze 30 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Mit Honig und 1 Prise Salz abschmecken.

Gegebenenfalls noch etwas Crema di Balsamico hinzufügen.

Kartoffelplätzchen:

Ein Küchentuch in einer Schüssel auslegen. Die Kartoffeln schälen und feine Späne in das Tuch raspeln. Das Tuch schließen und so stark eindrehen, dass die Flüssigkeit aus den Kartoffeln gedrückt wird. Die Masse mit Salz, Muskat und abgezupften Thymianblättern würzen und alles gut vermengen. Mithilfe eines Esslöffels kleine Nocken aus der Masse formen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Nocken hineingeben.

Wenn die Unterseite stabil und braun ist, die Nocken wenden und ebenfalls braten. Die Hitze reduzieren und die Kartoffelplätzchen etwa 4-5 Minuten fertig garen.

Currywürste:

Die Würste oberflächlich in einem Abstand von etwa 1 cm mehrmals einschneiden. Das verhindert das Aufplatzen der Wurst, zudem erleichtert es das Zerteilen, wenn man sie nur mit einer Gabel oder einem Holzsticker serviert. Pflanzenfett und Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Würste zunächst bei starker Hitze anbraten. Die Hitze reduzieren, dann die Würste in Ruhe goldbraun fertig garen.

Die Tomatensoße auf Teller oder Schälchen geben, dann die Wurst in die Soße legen. Alles mit Currypulver bestreuen. Dazu die Kartoffelplätzchen mit Joghurdip und die Zwiebel-Marmelade servieren.

Rainer Sass am 10. November 2019

Dicke Bohnen mit Schmorzwiebelchen

Für 4 Personen

Für die Bohnen:

300 g dicke Bohnen ohne Schote	2 Zweige Bohnenkraut	60 g magerer Bauchspeck
150 ml Milch	150 ml Sahne	2 EL Mehl Salz, Pfeffer

Für die Zwiebeln:

200 g Perlzwiebeln, geschält, roh	3 Zweige Thymian, Salz	2 EL Pflanzenöl
-----------------------------------	------------------------	-----------------

Die Bohnen aus der Schote holen, für 1 min. in Salzwasser blanchieren, abschrecken und anschließend die innere Bohne aus der Haut quetschen.

Speck ohne Schwarte fein würfeln, in etwas Pflanzenöl anschwitzen, dann das Mehl einrühren, kurz mit anschwitzen und dann mit Milch und Sahne aufkochen lassen. Die geschälten Bohnen dazugeben, Bohnenkraut hacken und unterheben. Das Ganze für ca. 10 min. sanft köcheln lassen.

Die Zwiebeln kräftig anbraten und dann ca. 10 min in der Pfanne ziehen lassen, mit gezupftem Thymian noch mal durchschwenken und mit den dicken Bohnen anrichten.

Björn Freitag am 11. April 2020

Dreierlei von der Kartoffel, Ibérico-Schinken, Pilzsud

Für zwei Personen

Für das Püree:

250 g mehligk. Kartoffeln	100 ml Milch	100 ml Sahne
1 EL geschlagene Sahne	150 g Butter	1 Msp. Safranpulver
1 Muskatnuss	Salz	

Für die konfierte Kartoffel:

400 g La Ratte Kartoffeln	4 Scheiben Pancetta	1 Knoblauchzehe
30 g Butter	5 Zweige Thymian	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Chips:

1 große festk. Kartoffel	Pflanzenöl
--------------------------	------------

Für den Pilzsud:

50 g getrock. Steinpilze	2 Kräutersaitlinge	1 Knoblauchzehe
100 ml weißer Portwein	100 ml Sherry	100 ml heller Geflügelfond
2 EL Haselnussöl	1 Zweig Thymian	1 EL Weizenstärke
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

4 Sch. Ibericoschinken	$\frac{1}{2}$ Bund Rucola
------------------------	---------------------------

Für das Püree:

Die Kartoffeln schälen, waschen, in gesalzenem Wasser weichkochen, abschütten, abdämpfen und durch eine Presse drücken. Milch und Sahne aufkochen, zugeben und glattrühren. Butter unterrühren. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Mit Salz und Muskat abschmecken und mit geschlagener Sahne vollenden. Safranpulver untermischen.

Für die konfierte Kartoffel:

Eine breite Pfanne mit kalter Butter austreichen und leicht salzen. La Ratte Kartoffeln waschen, der Länge nach halbieren und mit der Schnittfläche auf die Butter setzen. Etwas Wasser angießen, sodass die Kartoffeln zu 1/3 im Wasser sind. Leicht salzen und den Pancetta darüberlegen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und mit in die Pfanne geben. Knoblauch abziehen und andrücken. Kartoffeln bei mittlerer Hitze weich garen, bis das Wasser verdampft ist. Die Kartoffeln braten von selbst an. Diese weiterbraten, bis sie eine goldbraun sind.

Für die Chips:

Kartoffel schälen, waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben hobeln und in Öl frittieren.

Für den Pilzsud:

Steinpilze in Portwein und Sherry einweichen. Pilze aus dem Sud herausnehmen und kleinhacken. In einem Topf mit etwas Olivenöl anbraten, mit Portwein, Sherry und Geflügelfond ablöschen. Knoblauch abziehen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit der Knoblauchzehe zugeben. Einkochen, passieren, mit Nussöl abschmecken, mit angerührter Weizenstärke leicht abbinden.

Kräutersaitlinge putzen, in Scheiben schneiden, in Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Rucola waschen und trockenwedeln. Rucola und Schinken als Garnitur verwenden. Je ein Löffel Kartoffelpüree mittig auf zwei tiefe Teller verteilen. Je zwei konfierte Kartoffeln sowie je zwei Scheiben Ibericoschinken daraufsetzen. Kartoffelchips und Pilze anlegen. Mit Rucolasalat garnieren, mit Pilzsud umgießen und servieren.

Thomas Martin am 05. Mai 2020

Flammkuchen mit Radieschen-Salat

Für 4 Personen

Für den Flammkuchenteig:

250 g Mehl
125 ml Wasser

1 Prise Salz	1 EL Öl
--------------	---------

Für den Radieschensalat:

4 getrock. Apfelscheiben	2 Eier	100 g Emmentaler
½ Bund Schnittlauch	2 Stiele Petersilie	2 Stiele Dill
1 TL Senf	3 EL Apfelessig	4 EL Sonnenblumenöl
Kräutersalz	Pfeffer	Rohrzucker
2 Bund Radieschen mit Grün		

Für den Belag:

3 Frühlingszwiebeln	200 g Crème-fraîche	1 EL rosa Pfefferbeeren
100 g luftgetrock. Speck	Kräutersalz	Pfeffer

Für den Teig Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen.

Öl und Wasser verquirlen, zugießen und alles zu einem glatten geschmeidigen Teig verkneten, der nicht mehr klebt. 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

Den Teig in 3 Portionen teilen, zu Kugeln formen und nochmals zugedeckt ca. 45 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen getrocknete Apfelscheiben in warmem Wasser einweichen.

Eier 8 Minuten hart kochen. Kalt abschrecken und pellen. Eier in Scheiben schneiden.

Emmentaler in kleine Würfel schneiden.

Schnittlauch, Petersilie und Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Vinaigrette Senf, Essig und Öl verrühren. Kräuter unterrühren.

Apfelscheiben abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.

Unter die Vinaigrette rühren.

Etwa 30 Minuten vor dem Zubereiten der Flammkuchen Backofen und sofern vorhanden einen Pizzastein auf dem Gitterrost in unterster Einschubhöhe (wichtig!) auf 275 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Alternativ ein Backblech mit aufheizen.

Radieschen inklusive der zarten Blätter waschen, abtropfen lassen.

Radieschen putzen und in dünne Scheiben hobeln. Radieschenblätter verlesen und zugedeckt beiseite stellen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

Jeweils eine Teigkugel auf wenig Mehl möglichst dünn ausrollen.

Crème fraîche auf den ausgerollten Fladen streichen.

Frühlingszwiebeln und rosa Pfefferbeeren aufstreuen. Mit den Speckscheiben belegen und mit wenig Kräutersalz und schwarzem Pfeffer würzen.

Den Fladen auf einen mit Mehl bestäubten Pizzaschieber ziehen und mit Schwung auf den heißen Stein schieben.

Den Fladen ca. 6 Minuten knusprig backen und sofort servieren. Mit den übrigen Fladen genau so verfahren.

Vorbereitete Radieschenscheiben, -blätter, Käse und Eier vorsichtig unter die Vinaigrette mischen. Mit Kräutersalz, Pfeffer und einer Prise Rohrzucker abschmecken.

Radieschensalat und herzhaft Flammkuchen anrichten.

Christina Richon am 30. März 2020

Flammkuchen und Bratwürste

Für 4 Personen

Für den Teig:

20 g Hefe	2 EL Wasser, lauwarm	250 g Mehl
100 ml Buttermilch	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 TL Salz		

Für den Belag:

4 Schalotten	100 g durchw. geräuch. Speck	1 Bund Schnittlauch
150 g Crème fraîche	Pfeffer	

Für die Bratwürste:

2 Zwiebeln	3 EL Pflanzenöl	4 Thüringer Rostbratwürste
4 Brötchen	Senf	

Für den Teig die Hefe in einer Tasse mit lauwarmem Wasser auflösen.

Das Mehl in eine Rührschüssel geben, eine Mulde eindrücken und die gelöste Hefe angießen. Etwas Mehl vom Schüsselrand darüber geben. Buttermilch, Olivenöl, 1 Prise Zucker und Salz zufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen und diese abgedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen (wenn möglich mit Backstein) auf 250 Grad Ober- und Unterhitze 20 Minuten vorheizen.

Für den Belag Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Speck fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Teigstücke nach und nach auf der bemehlten Arbeitsfläche zu dünnen Teigkreisen ausrollen. Dann einen Teigfladen auf einen bemehlten Holzschieber ziehen. (Wer keinen Backstein hat, gibt den Teig auf einen leicht bemehlten Bogen Backpapier, das Backblech sollte bereits im vorgewärmten Ofen sein).

Jeden ausgerollten Teigfladen mit etwa 3 EL Crème fraîche bestreichen. Jeweils einige Speckwürfel und Schalotten darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen.

Tipp: Anstatt Speck kann man auch klein gewürfelte Champignons verwenden.

Den Fladen auf den heißen Backstein schieben und ca. 6 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit die weiteren Teigstücke ausrollen und belegen. Nach und nach backen.

Gebakenen Flammkuchen mit dem Schieber aus dem Ofen holen, mit Schnittlauch bestreuen, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Für die Bratwürste die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte des Öls erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze goldgelb dünsten.

Restliches Öl erhitzen und die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten braten und garen.

Die Brötchen aufschneiden. Nach Belieben etwas Senf auf eine Brötchenhälfte streichen. Gedünstete Zwiebeln darauf verteilen, Bratwurst darauf geben und mit der oberen Brötchenhälfte belegt anrichten.

Sören Anders am 11. Dezember 2020

Flammkuchen-Taler mit Parmaschinken

Für 4 Personen

100 ml Schlagsahne	100 ml Schmand	50 g Mehl
30 g Speisestärke	2-3 rote Zwiebeln	2-3 Lauchzwiebeln
3 Scheiben Parmaschinken	alternativ 50 g Speckwürfel	50 g geriebener Bergkäse
1 Kasten Kresse	Salz, Pfeffer	Olivenöl

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Backpapier außerdem noch mit Olivenöl einpinseln. Für den Teig Sahne, Schmand, Mehl und Stärke in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebeln und Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und den Schinken in Stücke zupfen. Den Bergkäse reiben.

Den recht flüssigen Teig in 4 Portionen auf das Backpapier setzen und kreisrund glattstreichen. Die Teigfladen sollten nicht größer als 10 cm sein. Die Fladen mit Käse, Schinken, Zwiebeln oder anderen Zutaten belegen und 5-8 Minuten knusprig backen. Zum Schluss etwas Kresse auf die Flammkuchen streuen.

Rainer Sass am 29. Dezember 2019

Flammkuchen

Für 4 Personen

Für den Teig:

20 g Hefe	2 EL Wasser, lauwarm	250 g Mehl
100 ml Buttermilch	2 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
1 TL Salz		

Für den Belag:

200 g Schalotten	100 g Schwarzwälder Schinken	1 Bund Schnittlauch
150 g Crème-fraîche	Pfeffer	

Für den Teig die Hefe in einer Tasse mit lauwarmem Wasser auflösen.

Das Mehl in eine Teigschüssel geben, eine Mulde eindrücken und die aufgelöste Hefe angießen. Etwas Mehl vom Schüsselrand darüber geben. Buttermilch, Olivenöl, 1 Prise Zucker und Salz zufügen und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in der Schüssel abgedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig nochmals durchkneten und in 4 gleich große Stücke teilen und diese abgedeckt nochmals 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen (wenn möglich mit Backstein) auf 250 Grad Ober- und Unterhitze 20 Minuten vorheizen.

Für den Belag Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden. Schinken fein würfeln. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Teigstücke nach und nach auf der bemehlten Arbeitsfläche in dünne Teigkreise ausrollen.

Dann einen Teigfladen auf einen bemehlten Holzschieber ziehen. (Wer keinen Backstein hat gibt den Teig auf einen leicht bemehlten Bogen Backpapier, das Backblech sollte bereits im vorgewärmtten Ofen sein)

Jeden ausgerolltem Teigfladen mit etwa 3 EL Crème fraîche bestreichen. Jeweils etwa 1 EL gewürfelter Schinken und je 2 EL Schalotten darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen.

Den Fladen auf den heißen Backstein schieben und ca. 6 Minuten knusprig backen.

In der Zwischenzeit die weiteren Teigstücke ausrollen und belegen. Nach und nach backen.

Gebackenen Flammkuchen mit dem Schieber aus dem Ofen holen, mit Schnittlauch bestreuen, in Stücke schneiden und sofort servieren.

Belag mit Aprikosen und Ziegenfrischkäse:

Pro Flammkuchen 2 Aprikosen waschen, halbieren, den Stein entfernen und Aprikose in feine Spalten schneiden. 1 Zweig Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und fein schneiden. 3 EL Crème fraîche auf dem ausgerollten Teig verstreichen. Die Aprikosenspalten und Rosmarin darauf verteilen. 40 g Ziegenfrischkäse darüber bröseln und backen.

Sören Anders am 21. Juni 2019

Frühlingsrollen mit Salsiccia und Garnele auf Grünkohl

Für zwei Personen

Für den Grünkohl:

500 g Grünkohl	150 g geräucherter Bauchspeck	2 Schalotten
150 ml Sahne	1 EL grober Dijonsenf	1 Msp. dunkle Misopaste
1 TL Natron	1 TL Butter	Kreuzkümmel
Zucker, Salz	Pflanzenöl, Öl	

Für die Frühlingsrollen:

4 rohe Salsiccia	8 Riesengarnelen (8/12)	6 Bl. Frühlingsrollenteig
8 Kaffirlimettenblätter	Meersalz	Öl

Für das Apfel-Kompott:

100 ml Apfelsaft	30 g Ingwer	1 Apfel
------------------	-------------	---------

Für den Meerrettich-Dip:

100 g Crème-fraîche	3 cm Meerrettich	1 Zitrone
Zucker	Salz	

Für den Grünkohl: Den Grünkohl waschen, trocknen und die groben Blattstiele entfernen. Acht junge Blätter beiseitelegen. Einem Topf mit Salzwasser erhitzen und Natron hinzufügen. Die restlichen Grünkohlblätter in dem Salzwasser für 90 Sekunden blanchieren. Und im Eiswasser danach abschrecken.

Eine Schalotte schälen und die Hälfte mit dem Speck kleinwürfeln.

Beides in Pflanzenöl goldbraun anbraten und mit Kreuzkümmel würzen.

Grünkohl aus dem Eiswasser nehmen, gut ausdrücken und zusammen mit der Speck-Zwiebel-Mischung durch den Fleischwolf geben.

1 TL Butter aufschäumen und die gewolfte Grünkohl-Mischung hineingeben. Sahne, Misopaste und Dijonsenf hinzufügen und den Grünkohl mit Salz und Zucker abschmecken.

Die übrigen Grünkohlblätter bei 170 Grad in Öl frittieren und anschließend entfetten und salzen.

Für die Frühlingsrollen: Für die Frühlingsrollenfüllung Garnelen waschen, trockentupfen und würfeln. Leicht salzen und mit Sojasauce, Fischsauce und gemahlene Korianderkörnern würzen. Stiele der Kaffirlimettenblätter entfernen und die Blätter hacken. Salsiccia entdarmen und das Brät mit Garnelen und Kaffirlimettenblättern zu einer Masse vermengen. Alles in einen Spritzbeutel füllen.

Frühlingsrollenteig auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Füllung aus dem Spritzbeutel in Form einer Rolle auf den Frühlingsrollenteig ausdrücken und mit dem Teig einrollen. Kurz vor dem Servieren bei 180 Grad 2-3 Minuten in Öl frittieren und danach entfetten.

Für das Apfel-Ingwer-Kompott:

Für das Kompott Apfelsaft mit Ingwerscheiben einreduzieren. Apfel fein würfeln und hinzufügen.

Für den Meerrettich-Dip: 2-3 EL Meerrettich reiben, Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Alles mit Creme fraîche vermengen und mit Salz und Zucker würzen. Grünkohl in die Mitte des Tellers geben und mit dem Meerrettich-Dip rundherum anrichten. Die Frühlingsrolle anschneiden und auf den Grünkohl drapieren. Mit geriebenen Meerrettich bestreuen und mit den frittierten Grünkohlblättern garnieren. Das Apfel-Ingwer-Kompott um den Teller herum anrichten und zusammen servieren.

Ralf Zacherl am 17. Dezember 2020

Frischkäse-Törtchen mit Kraut, Roter Bete und Speck

Für 2 Personen:

1 Packung Strudelteig	1 TL Butter	1 EL Weizenmehl
100 g Weißkohl	1 kleine Zwiebel	1/2 EL Butter
2 EL gewürfelter Speck	Salz, Pfeffer, Zucker	1/2 kl. gekochte Rote Bete
2 EL Frischkäse	1 EL Sauerrahm	2 EL geriebener Bergkäse
1 EL glatte Petersilie		

Den Strudelteig in 18 Quadrate (ca. 15 x 15 cm) schneiden. Eine 6er- Muffinform oder sechs Förmchen (Durchmesser 8 cm) zunächst ausbuttern und dann etwas mehlieren. Das überschüssige Mehl ausklopfen. Je drei Teigstücke überlappend in eine Form geben.

Kohl fein schneiden oder würfeln. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, zunächst den Speck, dann Kohl und Zwiebeln kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Zucker darübergeben und leicht karamellisieren lassen.

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Rote Bete fein würfeln. Frischkäse, Sauerrahm, Käse, Rote Bete und Petersilie miteinander verquirlen und unter den Kohl rühren. Nicht mehr kochen!

Abschmecken und in die Förmchen füllen. Im Ofen 15 Minuten backen. Schmeckt kalt oder warm.

Christian Henze am 17. Mai 2019

Gebackene Blutwurst-Kartoffeln mit Sauerkraut

Für zwei Personen

Für die Blutwurstkartoffeln:

150 g Flönz	4 mittelgroße Kartoffeln	1 rote Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Apfel	2 Eier	2 cl alter Balsamico
2 Zweige Majoran	100 g Semmelbrösel	200 g Butterschmalz
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Sauerkraut:

200 g Sauerkraut (Dose)	100 ml Sahne	100 ml Weißwein
1 Zweig Majoran	1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die Blutwurstkartoffeln:

Die Kartoffeln mitsamt der Schale in Salzwasser kochen. Dann abseihen, abkühlen lassen und pellen. Gepellten Kartoffeln halbieren und mit einem Pariser Löffel vorsichtig aushöhlen. Zwiebel abziehen und würfeln. Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Zwiebel- und Apfelwürfelchen in Balsamico weichköcheln und die Flönz darin schmelzen lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Flönz mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken und in die vorbereiteten Kartoffeln füllen. Die Schnittkanten mit verquirltem Ei bestreichen, wieder zusammendrücken und nun vorsichtig in Mehl, Ei und Semmelbrösel panieren. In Butterschmalz goldgelb ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Um zu prüfen, ob das Fett zum Ausbacken wirklich heiß genug ist, können Sie einen Holzlöffel in die Flüssigkeit halten. Sobald sich kleine Bläschen am Holzlöffel bilden, hat das Fett die richtige Temperatur und Sie können Ihr Gargut hineingeben.

Für das Sauerkraut:

Kümmel in Weißwein weichkochen, Sauerkraut hinzugeben und bei kleiner Hitze weichköcheln. Majoran abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und diese hacken. Sauerkraut mit Majoran und einem Schuss Sahne verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 18. November 2020

Gebratene Pfifferlinge auf geröstetem Ciabatta mit Bacon

Für zwei Personen

Für Ciabatta und Bacon:

80 g Bacon	1 Ciabatta	Öl
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Pfifferlinge:

200 g kleine Pfifferlinge	1 kleine rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für Ciabatta und Bacon:

Das Ciabatta in Scheiben schneiden und diese in einer Pfanne bei milder Hitze von beiden Seiten goldbraun rösten, dann herausnehmen. Vor dem Servieren mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in Streifen schneiden und in der Brot-Pfanne bei milder Hitze einige Minuten anbraten. Dabei nach Bedarf einige Tropfen Öl hinzufügen. Bacon aus der Pfanne nehmen und die Pfanne für die Pilze aufgestellt lassen.

Für die Pfifferlinge:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne mit dem verbliebenen Fett des Bacons anschwitzen. Pfifferlinge ganz kurz waschen, abtropfen lassen und putzen. Gegebenenfalls etwas zerkleinern. Pilze zu den Zwiebeln in die Pfanne geben, durchschwenken und goldgelb braten. Bacon hinzugeben und schwenken.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden.

Ca. 1 Esslöffel Schnittlauch zu den Pilzen geben und verrühren. Pilze vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen und schließlich auf das Ciabatta geben. Mit Olivenöl beträufeln.

Pfifferlinge haben den perfekten Garpunkt erreicht, sobald sie zu glänzen beginnen. Wenn Pfifferlinge beim Braten ihre Flüssigkeit verlieren, ist es ein Zeichen dafür, dass sie zu lange gegart wurden. Salzen sollten Sie die Pilze erst ganz zum Schluss, damit sie vorher kein Wasser ziehen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 01. Oktober 2020

Gebratener Spargel mit Speck und Rösti

Für 4 Personen

600 g Kartoffeln, vorw. fest	Salz	500 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel	1 Zwiebel	2 EL Olivenöl
150 ml Gemüsebrühe	1 Spritzer Sojasauce	Pfeffer
3 EL Butterschmalz	60 g dünne Bauchspeck-Scheiben	30 g Butter
1 Bund Kerbel		

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser halb garkochen, abgießen. Leicht abkühlen lassen und anschließend pellen.

Kartoffeln auf der groben Reibe reiben.

Weißer Spargel waschen, schälen und die trockenen Enden abschneiden. Grünen Spargel waschen, abtropfen lassen und nur das untere Drittel schälen, sowie die trockenen Enden abschneiden.

Den gesamten Spargel in schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Dann den vorbereiteten Spargel zugeben und anbraten.

Sobald der Spargel leicht Farbe genommen hat, mit der Gemüsebrühe ablöschen, Sojasauce zugeben und die Flüssigkeit etwas einkochen lassen.

Geriebene Kartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Kartoffelspäne als kleine Rösti in die Pfanne geben und von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Den Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten.

Spargelpfanne mit Salz und Pfeffer abschmecken, Butter unterschwenken und Speck untermischen.

Kerbel abrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen.

Rösti auf Tellern anrichten, darauf gebratenen Spargel geben und mit Kerbel bestreut anrichten.

Otto Koch am 23. Mai 2019

Gefüllte Tomaten mit Fleisch-Salat

Für 10 Stück

10 mittelgroße Tomaten	400 g Mortadella	100 g Hokkaido-Kürbis
2 Schalotten	2 Äpfel	4 Gewürzgurken
0.5 Bund Petersilie	3 EL magerer Joghurt	1 EL Mayonnaise
1 Bund Rucola	1 Stück Meerrettich	4 Eier
Zitronensaft	Olivenöl	Pflanzenfett
Salz	Pfeffer	Zucker

Die Tomaten waschen, einen Deckel am Blütenansatz abschneiden und aushöhlen. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten am Boden und Öffnungsrand kurz anbraten. Dabei salzen und etwas zuckern.

Kürbis mit Schale in feine Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in kleine Lamellen teilen. Den Kürbis bei mittlerer Hitze 2 Minuten schmoren. Die Schalotten in Olivenöl zunächst scharf anbraten, dann bei mäßiger Hitze weitere 2 Minuten schmoren. Kürbis und Schalotten dabei leicht salzen und zuckern.

Äpfel, Gewürzgurken und Mortadella ebenfalls in kleine Streifen schneiden, die Petersilienblätter von den Stielen zupfen oder mit einer Schere in große Stücke schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Joghurt, Mayonnaise und etwas Olivenöl dazugeben, dann alles gut vermengen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken. Gegebenenfalls etwas mehr Joghurt oder Mayonnaise hinzufügen.

Rucola säubern und gründlich trocknen. Pflanzenöl erhitzen und Rucola darin etwa 1 Minute frittieren, dann auf Küchenkrepp entfetten. Die Eier etwa 6 Minuten wachsweich kochen und in Scheiben schneiden.

Servieren:

Die Tomaten mit dem Fleischsalat füllen, dann eine Eierscheibe und frittierten Rucola darauflegen. Frischen Meerrettich darüber raspeln und mit Olivenöl beträufeln. Zum Schluss die gefüllten Tomaten noch leicht pfeffern. Den restlichen Fleischsalat gesondert zu den gefüllten Tomaten reichen oder auf Brot servieren.

Rainer Sass am 13. November 2020

Gefüllte Zwiebeln

Für 4 Personen

Für die Knusperteller:

100 g Bergkäse	75 g weiche Butter	50 g Sahne
1 Prise Salz	125 g Mehl	1 Prise Backpulver
1 Eigelb	1 EL Milch	

Für die Zwiebeln:

8 rote Bio-Zwiebeln, mittelgroß	75 g gekochter Schinken	125 g Bergkäse
100 g Crème-fraîche	25 g Semmelbrösel	1 TL Kümmel
1 Eigelb	Salz	Pfeffer
1 Prise Kurkuma, gemahlen	200 ml Gemüsebrühe	50 g Butter

Für die Knusperteller den Käse fein reiben.

Butter, Käse, Sahne und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben und gründlich vermischen.

Mehl und Backpulver mischen, über die Buttermasse sieben und alles möglichst rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer Scheibe formen, in einen Suppenteller legen, mit einem zweiten Suppenteller abdecken und so 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Zwiebeln reichlich Wasser in einem Topf aufkochen.

Die ungeschälten Zwiebeln darin ca. 6 Minuten vorgaren. Abgießen und etwas abkühlen lassen.

Die vorgegarten Zwiebeln kreuzweise einschneiden und vorsichtig die Schale abziehen.

Dann die Zwiebelschichten von der Mitte aus sacht etwas auseinander drücken und das Zwiebelinnere auslösen.

Das ausgelöste Zwiebelinnere sehr fein schneiden.

Schinken und Käse in sehr feine Würfel schneiden.

Crème fraîche, Schinken, Käse, Semmelbrösel, Kümmel, Eigelb und der Hälfte der fein gehackten Zwiebeln vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Schinken-Käse-Masse in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen. Diese nebeneinander in eine Auflaufform setzen.

Die restlichen fein geschnittenen Zwiebeln dazwischen verteilen, die Brühe angießen. Auf jede Zwiebel 2-3 Butterflocken setzen.

Die Zwiebeln in den vorgeheizten Ofen schieben und ca. 40 Minuten garen, bis sie schön gebräunt sind.

In der Zwischenzeit den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa $\frac{1}{2}$ cm dünn ausrollen.

Aus dem Teig 4 Kreise à ca. 12 cm Durchmesser ausstechen.

Die Teigkreise auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eigelb und Milch verquirlen und die Teigkreise damit bestreichen.

Das Blech über die Auflaufform in den Ofen schieben und die Knusperteller ca. 15 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Das Blech mit den Knuspertellern aus dem Ofen nehmen. Teigkreise etwas abkühlen lassen.

Zum Anrichten die Teigkreise auf 4 Teller verteilen und die gefüllten Zwiebeln darauf anrichten.

Dazu passt gut ein winterlicher Blattsalat.

Martina Kömpel am 07. Januar 2020

Gemüse-Pfanne mit Fleischwurst

Für 4 Personen

1 Ring Fleischwurst	2 Knollen Fenchel	6 Kartoffeln
6 Möhren	24 Schalotten	1 TL Fenchelsamen
4 Lorbeerblätter	1 EL grober Senf	1 EL süßer Senf
$\frac{1}{2}$ l Wasser	Salz, Pfeffer	Butterschmalz

Die Wurst auf der Oberfläche mehrmals leicht einritzen. Gemüse und Kartoffeln schälen, putzen und in mundgerechte Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und in feine Lamellen teilen. Butterschmalz in einer hohen Pfanne oder einem Schmortopf erhitzen und die Wurst anbraten. Aus der Pfanne nehmen, Gemüse, Kartoffeln und Schalotten hineingeben und leicht rösten. Das Wasser angießen und alles salzen und pfeffern. Die Fenchelkörner in einen Mörser geben, zerreiben und zum Gemüse geben.

Die Wurst auf das Gemüse legen und den Topf oder die Pfanne verschließen.

Alles etwa 20 Minuten bei milder Hitze schmoren. Dabei platzt die Wurst etwas auf und nimmt so die Aromen besser auf. Die Wurst aus der Pfanne nehmen und in Stücke teilen. Senfsorten und Lorbeerblätter zum Gemüse geben. Die Wurststücke zurücklegen und alles nochmals 5 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen. Dann mit dem Gemüse servieren.

Rainer Sass am 26. Mai 2019

Gemüse-Polenta mit Salsiccia

Für 4 Personen

400 ml Hühnerbrühe	10 g getrock. Steinpilze	2 Zweige Rosmarin
1 Zwiebel	6 EL Olivenöl	300 ml Milch
200 g Polentagrieß	400 g Staudensellerie	150 g Fontinakäse
2 EL Butter	Salz	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
4 Salsiccia		

Die Hühnerbrühe in einen Topf geben, aufkochen, die getrockneten Steinpilze zugeben, den Topf vom Herd nehmen und ziehen lassen.

Rosmarin abbrausen, trocken schütteln, die Nadeln abstreifen und schneiden.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Die Pilze in der Brühe pürieren.

In einem Topf die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Gehackten Rosmarin zugeben, Milch und die Pilzbrühe zugeben und aufkochen.

Polentagrieß unter Rühren einrieseln lassen, aufkochen und dann bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten köcheln, dabei ständig umrühren.

Vom Staudensellerie die Blätter entfernen, abbrausen und trocken schütteln. Die zarten Blätter beiseitelegen, die größeren Blätter fein schneiden.

Staudensellerie waschen und die Stangen in feine Würfelchen schneiden. Staudensellerie unter die Polenta mischen und noch 5 Minuten köcheln.

Dann die fein geschnittenen Blätter untermischen.

Den Käse fein reiben und mit Butter unter die Polenta rühren und mit Salz abschmecken.

Zitrone heiß abwaschen, trocken schütteln, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen. Schale und Saft mit restlichem Olivenöl mischen, mit Salz abschmecken und die feinen Sellerieblätter damit marinieren.

Die Salsiccia in einer Pfanne braten.

Die Polenta anrichten, marinierte Sellerieblätter darum verteilen und die Salsiccia dazu servieren.

Jacqueline Amirfallah am 29. Mai 2019

Herzhafter Schmarren mit Gurken-Salat

Für 4 Personen

Für den Gurkensalat:

1 große Salatgurke	Salz	$\frac{1}{2}$ Bund Dill
1 Zitrone	200 g Naturjoghurt	$\frac{1}{2}$ TL Honig

Für den Schmarren:

1 Zwiebel	100 g gekochter Schinken	100 g Bergkäse
1 Bund Schnittlauch	1 EL Butter	350 g Mehl
1 Prise Salz	Pfeffer	350 ml Milch
4 Eier	Butterschmalz	

Für den Salat die Gurke schälen, in dünne Scheiben schneiden oder hobeln, leicht salzen und etwas ziehen lassen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Joghurt mit Honig und Dill mischen.

Die Gurken etwas ausdrücken, damit sie überschüssige Flüssigkeit verlieren und unter den Dilljoghurt mischen, mit Zitronensaft abschmecken.

Für den Schmarren Zwiebel schälen, fein schneiden. Schinken fein würfeln und Käse fein reiben. Schnittlauch waschen, trocken schütteln und fein schneiden.

In einer Pfanne Butter erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Dann Schnittlauch und Schinken untermischen und die Pfanne vom Herd ziehen.

Den Backofen auf 60 Grad vorheizen.

Für den Teig Mehl, Salz, Pfeffer, Milch und Eier in eine Rührschüssel geben und kurz vermengen. Sollten dabei kleine Mehleinschlüsse entstehen, ist das kein Problem.

Eine Pfanne erhitzen, etwas Butterschmalz darin schmelzen. Die Hälfte der Masse eingießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 2 Minuten stocken lassen.

Den Schmarren dann wenden und fertig backen.

Mit zwei Holzlöffeln oder Pfannenwendern den Schmarrenteig in der Pfanne grob zerzupfen.

Die Hälfte der Schinken-Zwiebel-Mischung über die Schmarrenstücke in der Pfanne streuen. Alles in eine Auflaufform oder Schüssel geben, die Hälfte vom Käse überstreuen und im Backofen warm halten.

Den restlichen Teig genauso ausbacken, zerzupfen und restliche Zutaten untermischen.

Warm gehaltenen Schmarren aus dem Ofen nehmen, mit dem frischen Schmarren aus der Pfanne mischen und anrichten. Dazu den Gurkensalat servieren.

Sybille Schönberger am 20. April 2020

Himmel und Äd mit Blutwurst

Für 4 Personen

2 Äpfel	1 reife, mittelfeste Birnen	1 Zitrone (Saft)
2 EL Zucker	Mark einer Vanilleschote	4-6 Kartoffeln, mehligk.
200 ml Milch	2 EL Butter	Salz
weißer Pfeffer	8 kleine Blutwürste	3 EL Mehl
1 EL Butterschmalz		

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Dann mit der Milch und Butter stampfen und mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Die Äpfel und Birnen schälen und in Stücke schneiden. Dann in Wasser mit Zucker und Zitronensaft für ca. 5 min. kochen, so dass sie noch etwas Biss haben. Abschütten, das Vanillemark mit dem Obst verrühren und das Ganze unter das Kartoffelpüree heben.

Die Blutwürste aufschneiden, in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit Butterschmalz auf den Schnittflächen kross ausbacken. Anschließend mit Himmel und Äd anrichten.

Björn Freitag am 12. Dezember 2020

Hot Dog

Für 4 Personen

Für die Hot Dog-Brötchen:

2 Eier	40 g frische Hefe	250 ml Milch
500 g Weizenmehl	2 EL Zucker	1 Prise Salz
50 g weiche Butter		

Für Hot-Dog Variante 1:

2 Zwiebeln	3 EL Pflanzenöl	1 rote Zwiebel
4 Cornichons	3 EL Senf	4 Bratwürste
4 EL Ketchup	4 EL Mayonnaise	

Für Hot-Dog Variante 2:

50 g Frischkäse	2 EL Mayonnaise	1 EL Sahnemeerrettich
300 g Rotkohl	Salz	2 EL Essig
100 g Sellerie	1 rote Zwiebel	1 EL Pflanzenöl
4 lange Rostbratwürste		

Für Hot Dog Variante 3:

2 Zwiebeln	2 rote Paprika	3 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark	Salz	Pfeffer
8 scharfe Lambratwürste	2 EL Harissa	

Für den Teig ein Ei trennen. Das Eigelb abgedeckt kaltstellen, das Eiweiß wird gleich weiterverarbeitet.

Die Hefe in der zimmerwarmen Milch auflösen.

Das Mehl mit dem Zucker, Salz, Butter, dem Eiweiß und einem ganzen Ei in eine Rührschüssel geben, die Hefemilch zugeben und mit den Knethaken zu einem glatten Teig kneten.

Den Teig abgedeckt gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat (am besten über Nacht im Kühlschrank).

Den gegangenen Teig halbieren und mit Hand zu ca. 20 x 20 cm großen Quadraten ziehen. Von jedem Quadrat dann 6 gleich große Streifen schneiden. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und eine weitere Stunde gehen lassen. Dabei darauf achten, dass zwischen den Brötchen genug Abstand ist.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

as übrige Eigelb mit 1 EL Milch mischen, die Brötchen damit einstreichen. Restliche EiMilch beiseitestellen. Die Brötchen auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen ca.

20 Minuten backen. Wenn sie goldgelb sind, die Brötchen herausnehmen und mit der restlichen Ei-Milch bestreichen und ein paar Minuten abkühlen lassen.

Für die Hot-Dog Variante 1 die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebelringe bei mittlerer Hitze langsam goldbraun rösten, dann zur Seite stellen.

Die rote Zwiebel schälen und fein schneiden. Die Cornichons der Länge nach in feine Scheiben schneiden.

Die Hot Dog Brötchen der Länge nach aufschneiden und mit Senf auf beiden Seiten bestreichen. Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste darin rundherum goldbraun braten.

Die Würste in die Brötchen legen und die Gurkenscheiben links und rechts einlegen.

Ketchup und Mayonnaise auf der Wurst verteilen, darüber die gehackte rote Zwiebel streuen.

Als Topping die Röstzwiebeln darauf geben und servieren.

Für die Hot-Dog-Variante 2 den Frischkäse mit der Mayonnaise und dem Meerrettich verrühren. Den Rotkohl putzen, waschen und in feine Streifen hobeln. Etwas Salz zugeben und etwa 3 Minuten kneten, dann die Hälfte vom Essig unterkneten.

Sellerie putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Etwas Salz zugeben und etwa 3 Minuten kneten, dann restlichen Essig unterkneten.

Rotkrautstreifen und Sellerie etwas ruhen lassen, zwischendurch immer etwas kneten.

In der Zwischenzeit die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rostbratwürste rundherum goldbraun braten.

Die Hot Dog Brötchen der Länge nach aufschneiden und mit der Frischkäse-MeerrettichMayo bestreichen. Darauf etwas Rotkohl verteilen und je eine Bratwurst auflegen. Mit dem Sellerie die Bratwurst leicht bedecken und die Zwiebeln darüberstreuen. Brötchen leicht zusammendrücken und servieren.

Für die Hot-Dog Variante 3 Zwiebel schälen und fein schneiden. Paprika waschen, halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

In einer tiefen Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, gewürfelte Zwiebel darin anschwitzen, dann Tomatenmark und Paprika zugeben und braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer weiteren Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Merguez darin rundherum braten.

Die Brötchen aufschneiden, jeweils mit etwas Harissa bestreichen, die gebratenen Paprika-Zwiebeln und je 2 Würstchen darauf geben, Brötchen leicht zusammendrücken und servieren.

Sören Anders am 05. Juni 2020

Irmgards Knödel mit Wald-Schwammerln

Für zwei Personen

Für die Knödel:

125 g altbackene Semmeln	25 g Speck	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	150 ml Milch	75 g Bergkäse
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Schwammerln:

300 g braune Champignons	1 Schalotte	100 ml Sahne
250 g Butter	25 ml Madeira	125 ml Geflügelfond
$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke	1 TL Steinpilzpulver	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Estragon	2 Zweige Kerbel	2 Zweige Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie		

Für die Knödel:

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen und über die Brotwürfel gießen, umrühren und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. In der Zwischenzeit Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Vom Speck die Schwarte entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Speck darin andünsten.

Zum eingeweichten Brot geben. Ei, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Alles gut vermengen. Käse reiben und unterheben.

Aus der Masse - am besten mit angefeuchteten Händen - etwa 4 kleine Knödel formen. In Klarsichtfolie wickeln und in Wasser köcheln lassen.

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und bräunen. Knödel aus dem Wasserbad nehmen, auswickeln und in der Butter in ca. 10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Schwammerln:

Butter in eine kleine Pfanne geben und klären. Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Champignons putzen, in die Pfanne geben, kurz mitbraten und mit Madeira ablöschen. Sahne und Fond angießen und etwas einkochen lassen. Champignons herausnehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und zufügen. Sauce einmal aufkochen lassen und mit Steinpilzpulver, Salz und Pfeffer würzen. Durch ein Sieb passieren und mit einem Stabmixer aufmixen. Champignons zu den Knödeln in die Pfanne geben und in der Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und fein hacken. In der Knödelpfanne schwenken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 02. Juni 2020

Italo Bowl mit Pasta und Mortadella

Für 2 Personen:

1 Bund Rucola	300 g gekochte Nudeln (vom Vortag)	75 g Mortadella in Scheiben
2 reife Eiertomaten	1 Kugel Burrata (200 g)	3 TL weißer Balsamico-Essig
1 TL Tomatenmark	1–2 Msp. Zucker	4 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Den Rucola waschen und trockenschleudern, dann mit den Nudeln in eine Schüssel geben. Mortadella in grobe Streifen schneiden. Tomaten waschen, Stielansätze entfernen, Fruchtfleisch achteln und mit den Mortadellastreifen in die Schüssel geben. Balsamico-Essig, Tomatenmark und Zucker vermischen, dann 3 TL Olivenöl einrühren. Das Dressing mit Salz und Pfeffer abschmecken, über die Nudelmischung gießen und alles locker vermengen. Die Nudeln auf zwei Schalen verteilen. Die Burrata mithilfe von zwei Gabeln mittig halbieren und je eine Hälfte mit der Öffnung nach oben auf die Salatportionen setzen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen, mit restlichem Olivenöl beträufeln und genießen.

Christian Henze am 23. August 2019

Jägerschnitzel (DDR-Variante)

Für 4 Personen:

Tomatensauce:

1 Zwiebel	1 EL Olivenöl	3 EL Ketchup
2 EL Tomatenmark	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	200 ml Gemüsebrühe

Jägerschnitzel:

600 g Jagdwurst	4 EL Weizenmehl (405)	1 Ei
1 EL Sahne	150 g Paniermehl	80 ml Rapsöl

Außerdem:

500 g Spirelli Nudeln

Tomatensauce:

Für die Tomatensauce Zwiebel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einem Topf bei mittlerer Stufe erhitzen. Zwiebelwürfel darin anschwitzen, bis sie glasig sind.

Ketchup und Tomatenmark dazugeben sowie Knoblauch hineinreiben. Alles verrühren und kurz andünsten, anschließend mit Brühe ablöschen. Sauce aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel:

Für die Schnitzel die Jagdwurst pellen und in 8 schräge, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Panierung vorbereiten: Jeweils einen Teller mit Mehl, verquirltem Ei mit Sahne und Paniermehl bereitstellen. Die Wurstscheiben einzeln erst in Mehl wenden, dann in die verquirlte Eiflüssigkeit geben und zuletzt panieren.

Zum Braten Rapsöl in einer Pfanne bei mittlerer Wärmezufuhr erhitzen.

Panierte Wurstscheiben in die Pfanne geben und beidseitig goldbraun braten.

Die fertigen Schnitzel anschließend kurz auf ein Stück Küchentuch legen, sodass das überschüssige Fett abtropfen kann.

Nudeln nach Packungsanweisung in Salzwasser kochen bis sie al dente sind.

Pasta abschütten und möglichst rasch in tiefen Tellern anrichten. Zum Servieren je zwei Jägerschnitzel auf die Spirellis legen und Tomatensauce darüber geben.

Tipp:

Die Schnitzel nicht komplett mit Sauce bedecken, sondern nur zum Teil so bleibt ein Großteil der Panierung knusprig.

Herbert Frauenberger am 03. Oktober 2020

Käse-Schinken-Päckchen

Für 4 Personen:

0,5 Bio-Zitrone	2 kleine, reife Birnen	1 EL Zucker
8 große Scheiben TK-Blätterteig	150 g Emmentaler in Scheiben	150 g gekochter Schinken
100 g Schmand	150 g Doppelrahmfrischkäse	2 EL Honig
Salz	Pfeffer	2 EL Mandelkerne
2 Eigelb		

Zitrone heiß abwaschen, trocken reiben und die Schale spiralförmig abschälen, Zitronensaft auspressen.

Die Birnen schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

Etwas Wasser, Zucker, Zitronensaft und -schale in einem Topf aufkochen.

Die Birnenwürfel darin zugedeckt kurz weich dünsten. Birnenwürfel abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die Hälfte der Blätterteigscheiben mit etwas Abstand auf das vorbereitete Backblech legen und auftauen lassen.

Restliche Blätterteigscheiben auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und ebenfalls auftauen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Teigscheiben auf dem Blech mit Käse und Schinken belegen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen.

Schmand, Frischkäse und Honig mit etwas Salz und Pfeffer glatt verrühren.

Die Mandeln hacken, mit 150 g Birnenstückchen unter die Frischkäsemischung rühren.

Die Schmandmischung mittig auf dem Schinken verteilen.

Die Eigelbe und etwas Wasser verrühren und die Teigländer damit bepinseln.

Die restlichen Blätterteigscheiben etwas ausrollen, über die Füllung legen und die Ränder rundum mit einer Gabel gut festdrücken, damit die Füllung beim Backen nicht ausläuft.

Die Strudelpäckchen mit dem restlichen Eigelb bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen etwa 30 Minuten goldgelb backen.

Je ein knusprig gebackene Käse-Schinken-Päckchen auf einen Teller setzen und servieren. Nach Belieben grünen Salat mit Vinaigrette dazu servieren.

Christian Henze am 19. Oktober 2020

Kartoffel- Auflauf mit Mettwurst und Kopfsalat

Für 4 Personen

Für den Kartoffelauf:

1,5 kg Kartoffeln, festk.	1 EL Salz	2 große Zwiebeln
150 g geräuch. Bauchspeck	120 g Butter	3 Eier
Pfeffer	3 grobe Mettwürste	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Schalotte	3 EL Apfelessig
1 TL scharfer Senf	Salz	Zucker
Pfeffer	6 EL Pflanzenöl	

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob raspeln. Mit Salz mischen und in eine Schüssel geben, damit sie Wasser ziehen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck würfeln.

In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Speck zugeben, auslassen und leicht bräunen, Zwiebelwürfel dazugeben und glasig schwitzen. Die Kartoffelraspel gut auspressen und das Wasser auffangen. Sobald sich die Stärke abgesetzt hat, das Wasser abgießen und die Stärke unter die Kartoffelraspel mischen.

Mit Speck, Zwiebeln und Eiern gut vermengen und die Masse mit Pfeffer und Salz würzen.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Eine flache Auflaufform (ca. 30 cm, mit passendem Deckel) mit etwas Butter austreichen.

Die Hälfte der Kartoffelmasse einfüllen und glattstreichen. Die Mettwürste in 1 cm dicke Scheiben schneiden und nebeneinander auf die Kartoffelschicht legen. Die restliche Kartoffelmasse darüber geben und ebenfalls glattstreichen.

Auflaufform mit passendem Deckel schließen und den Auflauf im heißen Backofen etwa 1,5 Stunden garen. Danach den Deckel abheben und die restliche Butter in Flöckchen auf dem Kartoffelaufbau verteilen.

Den Auflauf ohne Deckel bei 220 Grad Oberhitze 15-20 Minuten goldbraun rösten.

Währenddessen den Kopfsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Für die Vinaigrette Schalotte schälen und fein würfeln.

Essig, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Schalotte mit dem Schneebesen verrühren, bis sich Zucker und Salz gelöst haben. Öl in einem dünnen Strahl darunter schlagen.

Kartoffelaufbau aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und anrichten.

Kurz vor dem Anrichten Vinaigrette über den Salat träufeln und alles servieren.

Otto Koch am 12. März 2020

Kartoffel-Chorizo-Omelett mit Zwiebel-Petersilien-Salat

Für 2 Personen:

4 kl. festk. Kartoffeln	2 spanische Koch-Chorizos	6 große Eier
2 Zweige Rosmarin	2 Schalotten	1 Bund glatte Petersilie
Saft 1 Zitrone	Salz, Pfeffer	natives Olivenöl extra

Die Kartoffeln waschen, in Stücke schneiden, in kochendem Salzwasser garen, abgießen und ausdampfen lassen. Die Eier in einer großen Schüssel mit einer Gabel verquirlen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und zunächst beiseite stellen.

Eine ofenfeste beschichtete Pfanne (20 cm Durchmesser) erhitzen. Die Wurst in 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln in die Pfanne geben. Die Chorizo leicht bräunen und knusprig braten. Wurst und Kartoffeln aus der Pfanne heben und beiseite stellen. Die gezupften Rosmarinblätter in das heiße Öl streuen. Danach gleich die verquirlten Eier dazu gießen. Chorizo und Kartoffeln wieder hineingeben und gleichmäßig in der Pfanne verteilen. Das Omelett in den vorgeheizten Ofen oder unter den Grill schieben und backen, bis es goldbraun, in der Mitte aber nur gerade gar ist.

Die Schalotten schälen, in ganz dünne Ringe schneiden und in eine Schüssel geben. Mit dem Zitronensaft, etwas Salz und Pfeffer sowie einem Schuss Olivenöl würzen. Die Schalotten zwischen den Fingerspitzen leicht zerreiben und drücken, damit sie weich werden.

Die Petersilienblätter abzupfen, untermengen und über dem Omelett verteilen.

Jamie Oliver am 12. November 2020

Kartoffel-Eintopf mit Würstchen

Für 4 Personen

Für den Fond:

400 g Knollensellerie	3 Karotten	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	2 EL Rapsöl	1 Pr. Paprikapulver, edelsüß
1,2 l Wasser	2 Wacholderbeeren	2 Lorbeerblätter
Salz	Pfeffer	

Für die Einlage:

1 Zwiebel	6 Kartoffeln, (festk.)	6 Karotten
Salz	2 Paprikaschoten, rot	1 Bund Staudensellerie
100 g Bauchspeck, geräuchert	4 Würstchen	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch		

Zusätzlich:

300 g Bauernbrot	2 EL Butter	150 g Bergkäse
------------------	-------------	----------------

Für den Fond Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch schälen, bzw. abziehen und grob zerkleinern.

Rapsöl in einem hohen Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten.

Mit dem Paprikapulver bestäuben.

Sellerie und Karotten zugeben und kurz mitdünsten.

Das Wasser, Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben. Salzen, pfeffern und etwa 2,5 Stunden köcheln lassen.

Inzwischen für die Einlage Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Kartoffeln und Karotten putzen, bzw. schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Kartoffeln und Karotten in leicht gesalzenem Wasser blanchieren. Herausnehmen und kalt abrausen.

Paprikaschoten und Staudensellerie putzen und ebenfalls in etwa 2 cm große Stücke schneiden.

Bauchspeck, je nach Geschmack, in etwas dickere Scheiben bzw. Würfel schneiden.

In einer tiefen Pfanne die Speckstücke kurz andünsten, Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten, dann aus der Pfanne nehmen.

Paprika und Staudensellerie im Speck-Bratfett etwa 2 Minuten andünsten.

Den fertig gekochten Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und abschmecken, er sollte nicht zu salzig sein.

Tipp: das gekochte Gemüse vom Fond eignet sich, fein püriert, noch wunderbar für Saucen zu Nudeln oder als interessante Note für Kartoffelpüree.

Würstchen in ca. 1 cm starke Scheiben schneiden.

Blanchierte Karotten- und Kartoffelwürfel in den Fond geben und zunächst etwa 5 Minuten garen.

Dann Paprika, Staudensellerie und Speck-Mix zugeben und weitere 10 Minuten garen.

Petersilie und Schnittlauch abrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Das Brot in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Brotscheiben darin von beiden Seiten anrösten.

Die Würstchen in den Eintopf geben und warm ziehen lassen (dabei sollte der Fond nicht mehr kochen, nur siedend).

Brote auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Käse reiben und jeweils darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen die Käsebröte goldbraun überbacken.

Kurz vor dem Servieren Petersilie und Schnittlauch unter den Eintopf mischen und abschme-

cken.

Eintopf und überbackene Brote anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 03. Dezember 2020

Kartoffel-Frikadelle mit Salat

Für zwei Personen

Für Frikadellen, Salat:

1 kg festk. Kartoffeln	100 g Speck	1 große weiße Zwiebel
3 Knoblauchzehen	1 EL Meerrettich	3 Eier
30 g Butter	80 g Butterschmalz	1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Thymian	Speisestärke
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

100 g gemischter Blattsalat	1 Zitrone	100 g Naturjoghurt
100 ml Milch	Salz	Pfeffer

Für Frikadellen, Salat:

Die Kartoffeln mit Schale in reichlich Wasser garen. Abgießen, pellen und leicht abkühlen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken.

Speck klein schneiden. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen.

Petersilie, Schnittlauch und Thymian abrausen und trockenwedeln.

Petersilie und Schnittlauch fein schneiden, Blättchen vom Thymian abzupfen und ebenfalls fein schneiden. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kartoffelmasse mit Schnittlauch, Thymian, Speck und Zwiebeln aus der Pfanne, Stärke, Eigelbe und Meerrettich vermengen.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Klarsichtfolie auslegen, die Kartoffelmasse darauf platzieren und alles einrollen. Rolle in den Kühlschrank geben. Anschließend die Folie entfernen und Scheiben von der Rolle schneiden. Knoblauch andrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben mit angebrückten Knoblauch und Thymian darin goldbraun ausbacken. Butter hinzugeben und aufschäumen. Kartoffelfrikadellen aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie zur aufgeschäumten Butter und dem Knoblauch in die Pfanne geben und kurz vor dem Servieren über die Frikadellen geben.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Joghurt mit Zitronensaft und Milch verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren mit dem Salat vermengen.

Sollte der Salat einmal etwas welk sein, dann können Sie ihn in mit einem kleinen Trick wieder auffrischen: Salat einfach in Eiswasser geben, ziehen lassen und in einem Küchenpapier trocknen. Schon sind die Salatblätter wieder frisch! Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 01. April 2020

Kartoffel-Geröstel mit Winter-Salat

Für 4 Personen

Für das Kartoffelgeröstel:

800 g Kartoffeln, festk.	Salz	2 rote Zwiebeln
100 g geräuch. Bauchspeck	150 g Champignons	1 Bund Schnittlauch
1 Bund glatte Petersilie	4 EL Butterschmalz	2 EL Butter
4 Eier	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Kartoffel, mehligk.	1 Schalotte	200 ml Gemüsebrühe
100 g Feldsalat	2 Chicorée	3 EL Olivenöl
2 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für das Kartoffelgeröstel die Kartoffeln waschen, in leicht gesalzenem Wasser kochen. Dann pel-
len und abkühlen lassen. Tipp: Man kann auch gekochte Kartoffeln vom Vortag verwenden.

Für das Salatdressing die Kartoffel waschen, schälen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden.
Schalotte schälen und fein schneiden.

Kartoffelstücke und Schalotte mit der Gemüsebrühe in einen Topf geben und ca. 15 Minuten
weichkochen.

In der Zwischenzeit Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Chicorée waschen, vier-
teln, den Strunk herausschneiden. Die Blätter in 2 cm breite Streifen schneiden.

Weich gekochte Kartoffelwürfel mit Schalotte und Brühe fein pürieren. Öl, Essig und Senf un-
termischen und das Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Rote Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Speck in feine Streifen oder Würfel schnei-
den. Pilze putzen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Gegarte und gepellte Kartoffeln in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einer beschichteten Pfanne 3 EL Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeln darin goldbraun
schwenken. Mit Salz würzen.

In einer weiteren Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen, die Zwiebeln darin anschwitzen, die
Speckstreifen und Pilze zugeben und braten.

Für die Spiegeleier Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die Eier nach-
einander am Pfannenrand aufschlagen und vorsichtig in die Pfanne gleiten lassen. Bei mäßiger
Hitze die Spiegeleier langsam braten, mit Salz und Pfeffer würzen

Die Speck-Pilze zu den Kartoffelwürfeln in die Pfanne geben und die Kräuter untermischen.

Feldsalat und Chicorée in eine Schüssel geben und mit dem Kartoffeldressing marinieren.

Kartoffelgeröstel auf Teller geben, je ein Spiegelei obenauf geben und mit dem Salat servieren.

Otto Koch am 02. Januar 2020

Kartoffel-Gröstl mit Wiener Würstchen

Für zwei Personen

Für die Kartoffelgröstl:

2 Paar Wiener Würstchen	4 festk. Kartoffeln	1 Handvoll Champignons
$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Majoran
gemahlener Kümmel	Öl	Chilisalz
Salz	Pfeffer	

Für die Kartoffelgröstl mit Wiener Würstl:

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser garen. Kurz abkühlen lassen, dann pellen. Vollständig auskühlen lassen und schließlich in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, etwas Öl darin verteilen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun anbraten. Nach ein paar Minuten die Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Champignons putzen, klein schneiden und mit in die Pfanne geben. Wiener Würstchen schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Ebenfalls in die Pfanne geben und mitbraten.

Majoran und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Mit in die Pfanne geben und schwenken. Alles mit Salz, Chilisalz, Pfeffer und Kümmel würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Alfons Schuhbeck am 02. Juni 2020

Kartoffel-Roulade mit Champignon-Speck-Füllung

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	400 g Champignons	2 Zwiebeln
150 g geräucherter Speck	1 Bundglatte Petersilie	80 g Parmesan
80 g Butter	1 EL Majoran, gerebelt	Salz
Pfeffer	5 Eigelb	80 g Mehl
150 g Semmelbrösel	1 Prise Muskat	3 EL Butterschmalz

Für den Salat:

1 Endiviensalat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Weißweinessig
2 TL scharfer Senf	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Kartoffeln unter fließendem Wasser waschen, mit Wasser bedeckt in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Kartoffeln weich garen.

In der Zwischenzeit den Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und klein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.

Für die Füllung Champignons putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen, fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Parmesan fein reiben.

In einer Pfanne in 1 EL heißer Butter Zwiebel und Speck andünsten. Pilze zugeben und braten, bis die entstehende Flüssigkeit verdampft ist. Gehackte Petersilie und Majoran untermischen. Pfanne vom Herd nehmen, Parmesan untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, schälen, dann durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken.

Eigelbe, 50 g Butter, Mehl und Semmelbrösel zum Kartoffelpüree geben und alles zu einem festen Teig vermischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Ein großes Stück Backpapier mit Butter bestreichen, die Masse mit einem leicht bemehlten Nudelholz darauf ca. 1 cm dick ausrollen.

Die Champignon-Speckmasse darauf verteilen und dann alles mit Hilfe des Backpapier zu einer großen Roulade aufrollen.

Die Kartoffelroulade in etwa 2 cm dicke Scheiben. Butterschmalz portionsweise in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen. Die Kartoffelrouladen-Scheiben darin von beiden Seiten je ca. 4 Minuten braten.

Dressing und Salat mischen, den Schnittlauch überstreuen. Kartoffelroulade und Salat anrichten.

Martin Gehrlein am 03. Januar 2019

Klassische Bratkartoffeln mit Speck

Für 2 Personen:

400 g festk. Kartoffeln	40g Tiroler Speck	2 Schalotten
1/2 TL ganzer Kümmel	3 EL Butterschmalz	2 EL Butter
23 EL Schnittlauchröllchen	Meersalz	grobes Meersalz
Pfeffer		

Am Vortag die Kartoffeln gründlich waschen, in einen Topf geben und so viel Wasser angießen, dass sie knapp bedeckt sind. Ca. 1 EL grobes Salz und den Kümmel hinzufügen. Die Kartoffeln je nach Größe etwa 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, die Kartoffelscheiben nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schalotten schälen und mit dem Speck in sehr feine Würfel schneiden. Die gebratenen Kartoffeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier austupfen und die Bratkartoffeln wieder hineingeben.

Butter dazugeben und die Kartoffeln darin schwenken. Den Speck untermischen und kurz anbraten. Die Schalotten untermischen und 2 - 3 Minuten mitbraten. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreuen.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020

Kleine Quiches mit dreierlei Füllungen

Für 4 Personen

Für den Teig:

300 g Mehl	1 TL Salz	150 g kalte Butter
1 Ei	25 ml kaltes Wasser	

Für die 1. Füllung:

60 g Chorizo	60 g gelbe Paprika	1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	80 g Erbsen (TK)	1 Ei
60 g Sahne	1 EL weißer Balsamico	1 TL geräuch. Paprikapulver
Salz	Pfeffer	1 Prise Piment-d´Espelette

Für die 2. Füllung:

100 g grüner Spargel	1 EL Butter	Salz
1 Prise Zucker	4 Erdbeeren	2 Stängel Minze
60 g Ziegenkäse	1 Ei	2 EL Crème-fraîche
1 Prise Piment-d´Espelette		

Für die 3. Füllung:

8 kleine Gambas	2 Frühlingszwiebeln	50 g frische Ananas
5 g frischer Ingwer	2 EL Crème-fraîche	2 Msp. Curry
Salz	1 Prise Zucker	1 Ei

zusätzlich:

80 g Bergkäse, gerieben

Für den Teig Mehl, Salz und die kalte Butter in einer Schüssel verbröseln. Ei zugeben und kurz verkneten. Nach und nach kaltes Wasser dazugeben und alles kurz mit dem Handballen verkneten. Wichtig, nicht zu lange kneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Ein Muffinblech (12 Vertiefungen) einfetten. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig ca. 2 mm dünn ausrollen, dann Kreise von 12 cm Durchmesser ausstechen. Die ausgestochenen Teigkreise in die Muffinförmchen legen, mit Backpapier bedecken und mit Backlinsen beschweren. So etwa 8 Minuten im vorgeheizten Ofen backen. Dann das Backpapier inklusive Backlinsen entfernen.

Für die Erbsen-Chorizo-Quiche von der Chorizo die Hülle abziehen und die Wurst fein würfeln. Paprika putzen, schälen und in feine Würfel schneiden.

Gewürfelte Paprika und Chorizo in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, Thymian und Erbsen dazugeben und kurz mit dünsten.

Ei, Sahne, Balsamico und Paprikapulver vermengen und mit Salz, Pfeffer und Piment d´Espelette würzen. Gemüse mit der Eimasse vermengen und in 4 vorbereiteten Förmchen füllen.

Für die Spargelquiche Spargel waschen, im unteren Drittel schälen. Die Spargelköpfe abschneiden, in Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken und abtropfen lassen und für die Garnitur beiseitestellen. Die restlichen Stangen in 2 mm dünne Scheiben schneiden.

Spargelscheiben in einer Pfanne mit Butter anschwitzen, mit Salz und einer Prise Zucker würzen und auskühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Die Minze abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Erdbeeren, Minze und Spargelscheiben mit dem Frischkäse mischen.

Ei und Crème fraîche verrühren und mit Salz und Piment d´Espelette würzen. Eimasse zur Spargelmasse geben, vorsichtig unterheben und in weitere 4 Förmchen füllen.

Für die Frühlingszwiebelquiche die Gambas abspülen, trocken tupfen und schälen. Gambas klein schneiden.

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden. Ananas schälen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein reiben.

Crème fraîche mit Curry und einer Prise Salz und Zucker aufschlagen. Das Ei untermischen. Gambasstücke, Ananas, Ingwer und Frühlingszwiebeln zugeben und in die übrigen Förmchen füllen.

Förmchen im heißen Ofen bei gleicher Temperatur ca. 15 Minuten goldgelb backen. Nach 10 Minuten Backzeit geriebenen Käse auf die Küchlein verteilen. Sie sind fertig, wenn die Füllungen gestockt und goldbraun gebacken sind.

Die Spargelspitzen zur Garnitur auf die Spargelküchlein geben.

Jörg Sackmann am 14. Mai 2019

Knusperbrot mit Blut- und Leberwurst, Apfel, Rote Bete

Für 4 Personen

500 g gegarte Rote Bete	1 Schalotte	2 Lauchzwiebeln
3 EL Apfelessig	1 Prise Zucker	Salz
Pfeffer	6 EL Sonnenblumenöl	300 g frisches Bauernbrot
2 Äpfel	3 EL Puderzucker	300 g geräuch. Blut-, Leberwurst
3 EL Semmelbrösel	2 EL Butterschmalz	

Die Rote Bete zunächst in 5 mm dicke Scheiben, diese dann in Stifte schneiden.

Schalotte schälen und fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Essig, Zucker, Salz, Pfeffer und die Hälfte vom Öl zu einer Vinaigrette mischen.

Rote Bete, Schalotte und Lauchzwiebeln in eine Schüssel geben und vermengen, die Vinaigrette darüber träufeln und behutsam untermischen.

Den Backofen auf 200 Grad Oberhitze vorheizen.

Vom Brot pro Portion 1 Scheibe, etwa 1 cm dick schneiden. Brotscheiben halbieren.

In einer großen Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Brotscheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig rösten. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Puderzucker auf einen Teller geben. Die Apfelscheiben auf einer Seite in den Puderzucker drücken. Dann mit der Zuckerseite nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben.

Die Apfelscheiben im vorgeheizten Ofen ca. 5 Minuten schmoren, bis der Zucker goldgelb geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Wurst in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, den Wurstdarm entfernen. Die Wurstscheiben in Semmelbröseln wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Wurstscheiben darin goldbraun braten.

Den Rote Bete-Salat auf dem gerösteten Brotscheiben anrichten, darauf jeweils eine Apfelscheibe geben, gebratene Wurstscheiben darauf setzen und servieren.

Antonina Biebrich am 29. Dezember 2020

Krautkrapfen mit Kopfsalat

Für 4 Personen

Für die Krapfen:

1 Zwiebel	150 g geräucherter Bauchspeck	600 g Spitzkraut
3 EL Schweineschmalz	1/2 TL Kümmelsamen	1 EL Zucker
Salz	Pfeffer	100 ml trockener Weißwein
450 ml Wasser	1 TL Speisestärke	300 g Weizenmehl (405)
2 Eier	200 ml Rinderbrühe	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1/2 Zwiebel	4 EL Weißweinessig
1/2 TL Senf	6 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker		

Für die Füllung die Zwiebel schälen und fein schneiden, den Speck fein würfeln. Das Kraut abwaschen, den harten Strunk entfernen und das Kraut in feine Streifen schneiden.

1 EL Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen. Speck hinzugeben und anbraten.

Die Krautstreifen zugeben und einrühren. Kümmelsamen und Zucker zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Weißwein und 400 ml Wasser hinzugießen, ca. 1 Stunde offen sämig einkochen.

Tipp: Anstatt frischem Weißkraut kann man auch Sauerkraut verwenden.

Speisestärke mit 1-2 EL kaltem Wasser glattrühren, zum Binden in die Füllung einrühren und vollständig auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für den Krapfenteig Mehl, 1 Prise Salz, Eier und 3 EL Wasser zu einem geschmeidigen Nudelteig verarbeiten. Den Teig abgedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den geruhten Nudelteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer dünnen Platte (30 cm x 40 cm) ausrollen.

Die Füllung auf die Teigplatte streichen und wie einen Strudel von der Längsseite her aufrollen. Die Rolle in 5 cm lange Stücke schneiden.

Restliches Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Teigstücke auf den Schnittflächen hineinsetzen und leicht anbraten.

Dann etwa 2/3 der Brühe angießen und die Krautkrapfen abgedeckt 30 Minuten bei niedriger Temperatur dünsten, zwischendurch wenden. Nach Bedarf Brühe nachgießen und von der anderen Seite knusprig braten.

Inzwischen den Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen Für die Vinaigrette die Zwiebel schälen und fein schneiden. Essig, Senf und Öl in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut verrühren.

Die Zwiebel untermischen. Kurz vor dem Servieren den Kopfsalat mit dem Dressing marinieren. Die Krautkrapfen gleich aus der Pfanne servieren, den Salat dazu reichen.

Christian Henze am 14. September 2020

Lauch-Speck-Quiche

Für 4 Personen

Für den Teig:

125 g kalte Butter	250 g Dinkelmehl (630)	$\frac{1}{2}$ TL Meersalz
1 Eigelb (M)	50 ml Wasser (eisgekühlt)	Mehl, Butter

Für den Belag:

3 Stangen Lauch	1 EL Olivenöl	120 g feine Speckwürfel
300 ml Sahne	3 Eier	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	100 g geriebener Gruyère-Käse
1 Eigelb		

Für den Teig die Butter in feine Stückchen schneiden. Mehl und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butterstückchen, Ei und eiskaltes Wasser zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer flachen Scheibe formen.

Eine beschichtete Tarteform (Ø 28 cm) einfetten. Die Arbeitsfläche leicht bemehlen und den Teig darauf ca. 3 mm dünn rund ausrollen. Den Teig in die vorbereitete Form legen, andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Den überstehenden Teig sauber abschneiden und beiseitelegen. Die Tarteform inklusive Teig im Kühlschrank so lange kühlen, bis der Teig fest ist.

Den restlichen Teig kurz verkneten, dünn ausrollen und nach Belieben herbstliche Motive z.B. Blätter und Eicheln zum Verzieren daraus ausstechen. Teigstücke kalt stellen.

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

Die Form in den heißen Backofen schieben. Den Teig ca. 10 Minuten blind vorbacken. Form auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

Währenddessen für die Füllung den Lauch putzen, halbieren und die Lauchhälften unter fließendem Wasser gründlich spülen, sodass eventuell enthaltener Sand entfernt wird. Danach den Lauch gut abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Eine Pfanne erhitzen, das Olivenöl hineingeben und erhitzen. Speck hinzufügen und unter Wenden braten. Dann den Lauch hinzufügen und mit andünsten.

Sahne und Eier in einem hohen Gefäß verquirlen und mit etwas Salz, Pfeffer und einer kräftigen Prise Muskat würzen.

Die Lauch-Speck-Mischung auf dem vorgebackenen Tarteboden verteilen. Die Eier-Sahne gleichmäßig übergießen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Die ausgestochenen Teigstückchen dekorativ auflegen.

Übriges Eigelb verquirlen, die ausgestochenen Teigstückchen damit bestreichen.

Die Quiche in den heißen Backofen schieben, bei gleicher Temperatur etwa 25 Minuten goldbraun fertig backen.

Quiche vor dem Servieren in der Form etwas abkühlen lassen. In Stücke schneiden und servieren.

Theresa Baumgärtner am 18. November 2019

Lauwarmer Kartoffel-Brotsalat mit Chorizo

Für 4 Personen

Für das Brot:

225 g Weizenmehl (405)	150 g Roggenmehl (1150)	9 g Salz
10 g Margarine	20 g frische Hefe	250 ml Wasser
100 g Walnüsse		

Für die Chorizo-Kartoffeln:

300 g Kartoffeln	Salz	250 g Chorizo
2 Knoblauchzehen	250 ml roter Portwein	2 EL Zucker
2 Zweige Thymian	100 g Butter	

Für den Feldsalat:

150 g Feldsalat	2 EL Apfelessig	1 TL scharfer Senf
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Walnussöl	Salz
Pfeffer	$\frac{1}{2}$ TL Honig	

Für das Brot Weizen- und Roggenmehl mit Salz in eine Rührschüssel geben und vermengen. Margarine zugeben, Hefe darüber bröseln. Wasser angießen und alles mit einem Knehtaken ca. 8 Minuten kneten und dann nochmals ca. 4 Minuten, auf höchster Stufe schlagen lassen. Die Walnüsse unter den Teig mischen.

Anschließend den Teig zu einem Brot formen. Mit Mehl bestäuben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 30 bis 45 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 240 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine kleine feuerfeste Form mit ca. 100 ml Wasser füllen, in den vorgeheizten Ofen geben, sowie das Backblech mit dem Brot. Das Brot ca. 25 Minuten backen. Anschließend gut auskühlen lassen.

Tipp: Das Brot kann schon am Vortag gebacken werden.

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen.

Anschließend abschütten, ausdampfen lassen und pellen.

In der Zwischenzeit den Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Aus Essig, Senf, Sonnenblumen- und Walnussöl, etwas Salz, Pfeffer und Honig ein Dressing rühren.

Von der Chorizo die Wurstpelle entfernen, Chorizo in gleich große Würfel schneiden.

Die gepellten Kartoffeln in dieselbe Größe schneiden.

Knoblauch schälen, fein hacken oder durch die Knoblauchpresse drücken.

Chorizo in einer Pfanne kurz anbraten, Knoblauch zugeben und kurz anschwitzen.

Zucker zugeben und goldgelb karamellisieren.

Anschließend mit Portwein ablöschen, einen Thymianzweig und die Kartoffeln zugeben und die Flüssigkeit ein wenig einkochen lassen.

Tipp: Wer keinen Alkohol verwenden möchte, löscht mit 3 EL Essig ab, gibt die lauwarmen Kartoffeln darunter und zieht die Pfanne vom Herd.

Etwa 100 g vom ausgekühlten Brot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Tipp: Restliches Brot nach Belieben genießen.

In einer Pfanne Butter erhitzen, die Brotwürfel darin mit einem Thymianzweig knusprig rösten. Dann auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und etwas salzen.

Direkt vorm dem Servieren Feldsalat mit dem Dressing marinieren und die Brotcroûtons unter den Kartoffelsalat mischen. Beide Salate auf Tellern arrangieren.

Antonina Biebrich am 29. Dezember 2020

Linguine alla carbonara

Für 4 Personen

Schaumsauce:

200 g Frühstücksspeck 150 ml Geflügelbrühe 8 Eigelbe
50 g fein gerieb. Parmesan

Nudeln:

500 g Linguine Salz 1 Lorbeerblatt
1 getrock. milde Chilischote 2 Scheiben Ingwer 1 fein gerieb. Knoblauchzehe
1 TL gehackte Rosmarinnadeln Pfeffer

Außerdem:

Kresse

Den Speck in Streifen schneiden und in einer großen tiefen Pfanne ohne weitere Fettzugabe bei milder Hitze langsam ausbraten. Den Speck aus der Pfanne nehmen.

Den Bratsatz mit der Brühe ablöschen und die Pfanne vom Herd nehmen.

Während die Nudeln kochen, die Brühe aus der Pfanne zusammen mit den Eigelben in einen großen breiten Topf geben. Mit einem feinmaschigen Schneebesen oder dem Handrührgerät bei milder Hitze zu einem cremigen Schaum aufschlagen.

Den Parmesan unterrühren.

Für die Nudeln die Nudeln in Salzwasser mit Lorbeer, Chilischote und Ingwer al dente kochen, auf ein Sieb abgießen, kurz abtropfen lassen und mit Brühe, Knoblauch und Rosmarin nochmals kurz erhitzen.

Anrichten: Auf Pastatellern verteilen, die Schaumsauce darauf anrichten und mit Speck bestreuen. Mit Kresse dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 16. November 2020

Mühlviertler Speck-Knödel mit warmem Kraut-Salat

Für 4-6 Personen:

Für die Knödel:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Speisestärke
50 g doppelgriff. Mehl	75 g Hartweizengrieß	4 EL braune Butter
1 Ei	mildes Chilisalz	Pfeffer
1 TL Öl	Muskatnuss	50 g Karreespeck (Würfel)
50 g Lauch (Würfel)	50 g Champignons (Würfel)	getr. Bohnenkraut
Räucherpaprika	Butter	

Für den Guss:

100 g Frischkäse	150 g Sahne	3 Eigelb
mildes Chilisalz	Muskatnuss	

Für den Salat:

500 g Spitzkohl	Salz	½ rote Paprikaschote
½ gelbe Paprikaschote	1 EL ganzer Kümmel	1 EL Puderzucker
5 EL Rotweinessig	125 ml Gemüsebrühe	Zucker, mildes Chilisalz
1 EL mildes Olivenöl	1 EL Öl	1 EL Dillspitzen
1 TL Korianderkörner	1 TL Pfefferkörner	1 TL ganzer Kümmel

Für die Knödel die Kartoffeln waschen und in einem Topf in Salzwasser weich garen. Abgießen, kurz ausdampfen lassen, noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit Speisestärke, Mehl, Grieß, brauner Butter und Ei glatt verkneten. Die Masse mit Chilisalz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen, damit sie etwas fester wird. Inzwischen für die Füllung eine große Pfanne bei milder Temperatur erhitzen und das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen. Die Speckwürfel einige Minuten anbraten. Lauch- und Pilzwürfel dazugeben und alles andünsten. Mit je 1 Prise Bohnenkraut, Räucherpaprika und Salz würzen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.

Für den Guss Frischkäse, Sahne und Eigelbe in einem hohen Rührbecher mit Chilisalz und Muskatnuss würzen und mit dem Stabmixer gleichmäßig fein pürieren. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter einfetten.

Aus der Kartoffelmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen.

Jeden Knödel in der Hand etwas flach drücken, etwa 15 g Füllung daraufgeben und mit Knödelt Teig umschließen. Jeweils zu einem glatten Knödel formen und diese nebeneinander in die Form setzen. Die Knödel mit dem Frischkäse-Eigelb-Guss übergießen und im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.

Währenddessen für den Salat vom Kohl die äußeren Blätter und den harten Strunk entfernen. Den Kohl auf der Gemüsereibe fein hobeln, in einer Metallschüssel leicht mit Salz würzen. Paprika halbieren, entkernen, waschen und klein würfeln. Kümmel in der Pfanne mit Puderzucker hell karamellisieren, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Essig mit Brühe, 1 Prise Zucker und Chilisalz mischen.

Den Spitzkohl in einem Topf ohne Fett andünsten, die Paprika dazugeben und kurz mitdünsten. Den Essigsud dazugießen und alles kurz erhitzen, dann in eine Schüssel füllen und beide Ölsorten unterrühren.

Den Krautsalat mit Dill und der Mischung aus der Gewürzmühle würzen und noch etwa 10 Minuten ziehen lassen. Beim Servieren mit 2 EL gehackten Walnüssen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 27. Dezember 2020

Marinierter Ziegenkäse mit Lavendel und Ibérico-Schinken

Für 4 Personen

1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	1 kleine Zucchini
2 Schalotten	2 EL Olivenöl	1 TL Tomatenmark
8 EL Weißwein	$\frac{1}{4}$ TL Zucker	Meersalz, weißer Pfeffer
4 Scheiben Ziegenfrischkäse	8 Scheiben Ibérico-Schinken	1 Packung Kantaifi-Teig
4 EL Olivenöl	Lavendel	

Die Paprikaschoten waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini waschen und würfeln. Die Schalotten abziehen und fein hacken. Das Gemüse und die Schalotten in Olivenöl dünsten. Mit Tomatenmark und Weißwein verfeinern. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Ziegenkäserand mit Schinken umwickeln und diesen wieder mit dem Kantaifi-Teig umwickeln. Auf ein eingefettetes Backblech setzen und 10 Minuten backen.

Etwas Gemüse auf einen Teller geben, darauf den Ziegenkäse setzen und mit Olivenöl und Lavendel dekorieren.

Christian Henze am 31. Mai 2019

Maronen-Püree mit Zimt-Soße, Salz-Apfel und Speck

Für zwei Personen

Für das Püree:

gekochte Maronen	1 Apfel	1 Schuss Gemüsefond
5 EL heller Aceto Balsamico	1 Zimtstange	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

1 Knollensellerie	2-3 Schalotten	1 Schuss Sahne
1 Schuss Weißwein	1 Schuss Gemüsefond	1 Schuss weißer Portwein
2 Zimtstangen	Butter	

Für den Apfel:

ein paar Maronen	1 Apfel	1 Schuss Essig
brauner Zucker	Butter	Salz, Pfeffer

Für den Speck:

dünne Scheiben Speck

Für die Garnitur:

150 g Butter	1 Knollensellerie	1 Schuss Weißwein
Kräuter	1 Lorbeerblatt	

Für das Püree:

Den Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in Stücke schneiden. Apfelstücke mit Maronen in etwas Fond und etwas Wasser garen. Zimtstange mitgaren. Zimtstange vorm Pürieren herausnehmen und das Ganze zu einem Püree verarbeiten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Sauce:

Schalotten abziehen, klein schneiden und in Butter anbraten. Sellerie schälen, klein schneiden und mitanbraten. Mit Wein und Portwein ablöschen und Fond und Sahne angießen. Zimtstange mitköcheln lassen.

Sauce pürieren, dann passieren.

Für den Apfel:

Apfel tournieren und salzen. In Butter zusammen mit ein paar wenigen, zerkleinerten Maronen braten. Zucker, Essig, Salz und Pfeffer dazugeben.

Für den Speck:

Speck im Ofen kross garen oder je nach Geschmack in der Pfanne und dann zerbröseln.

Für die Garnitur:

Aus der Butter braune Butter herstellen. Sellerie schälen, vom Strunk befreien, würfeln und in Butter anbraten. Lorbeerblatt abzupfen. Kräuter abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Sellerie mit Wein, Kräutern und Lorbeerblatt verfeinern.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Tarik Rose am 08. Dezember 2020

Mediterrane Bratkartoffeln mit Salsiccia

Für 2 Personen

400g festk. Kartoffeln	200g Salsiccia, ital. rohe Bratwurst	2 Schalotten
2 Knoblauchzehen	40g schwarze Oliven	1/2 TL Fenchelsamen
1 TL Thymianblättchen	1 TL Rosmarinnadeln	4 EL Olivenöl
1-2 EL extra natives Olivenöl	grobes Meersalz	Pfeffer

Am Vortag die Karotteln gründlich waschen und in einen Topf geben. So viel Wasser angießen, dass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Etwa 1 EL grobes Meersalz und die Fenchelsamen hinzufügen und die Kartoffeln je nach Größe ca. 20 Minuten garen, abgießen, ausdampfen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln pellen und in 1cm dicke Scheiben schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kartoffelscheiben darin nebeneinander hineinlegen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten.

Die Schalotten in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Die Kräuter grob schneiden und die Oliven halbieren. Die Bratkartoffeln in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Pfanne mit Küchenpapier austupfen. Die Kartoffeln wieder in die Pfanne geben und das extra native Olivenöl hinzufügen.

Die Salsiccia in kleinen Portionen aus der Pelle direkt zu den Kartoffeln in die Pfanne drücken und unter Schwenken kurz anbraten. Schalotten und Knoblauch dazugeben und 2 - 3 Minuten anbraten. Oliven und Kräuter unterheben. Die Bratkartoffeln mit Salz und Pfeffer würzen.

Cornelia Poletto am 02. Februar 2020

Mini-Calzone mit Chorizo und Gorgonzola

Für 3–4 Personen

Teig:

250 g Weizenmehl (Type 405) 60 g Hartweizengrieß 1/4 TL Meersalz
1/2 TL Zucker 5 g Trockenhefe

Sugo:

1 kleine Zwiebel 1 kleine Knoblauchzehe 2 EL Olivenöl
200 g ital. Eiertomaten (Dose) Zucker, Salz, Pfeffer

Füllung:

100 g Chorizo 1 EL Gorgonzola 1 Mozzarella
1 EL Mascarpone

Mehl, Grieß, Salz, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel gut vermengen. 200 ml lauwarmes Wasser dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. Mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort 30 Minuten ruhen lassen. Den Teig noch einmal gut durchkneten und erneut abgedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Währenddessen das Sugo zubereiten. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin sanft Farbe annehmen lassen. Die Dosentomaten dazugeben und bei milder Hitze 30–45 Minuten leicht einköcheln lassen. Dann mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 250 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Teig in sechs bis acht Stücke teilen, auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und dünn zu Kreisen ausrollen. Das Sugo darauf verteilen, jeweils einen Rand von 1/2 cm lassen.

Chorizo würfeln, Gorgonzola zerbröseln, Mozzarella zerzupfen, auf dem Sugo verteilen und jeweils einen kleinen Klecks Mascarpone darauf geben. Die Teigkreise zuklappen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Im Ofen 15 Minuten goldbraun backen.

Christian Henze am 17. Mai 2019

Nürnberger Bratwurst-Gulasch

Für 4 Personen

Kartoffeln, Bratwürste:

800 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Lorbeerblatt
1 kl. getr. rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ TL gemahlene Kurkuma	1 EL braune Butter
mildes Chilisalz	1 EL Öl	400 g Nürnberg. Bratwürste

Für die Sauce:

1 Zwiebel Paprikaschote	1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote
1 orange Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	2 EL Tomatenmark
600 ml Gemüsebrühe	100 g pass. Tomaten (Dose)	mildes Chilisalz
1-2 TL Petersilienblätter	1-2 TL Schnittlauchröllchen	

Für das Gulaschgewürz:

2 TL Paprikapulver (edelsüß)	$\frac{1}{2}$ TL Räucherpaprika	$\frac{1}{4}$ TL gemahlene Kurkuma
2 gerieb. Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer	$\frac{1}{2}$ -1 TL Zitronen-Abrieb
1 TL gemahlener Kümmel	1 TL getr. Majoran	

Die Kartoffeln schälen, waschen und in etwa 2 $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. In einem Topf in Salzwasser mit Lorbeerblatt, Chili und Kurkuma 20 bis 30 Minuten weich garen. In ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen, Lorbeer und Chili herausnehmen und nach Belieben beim Braten wieder dazugeben.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und in etwa 2 cm große Rauten schneiden. Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und waschen. Die Paprikahälften mit dem Sparschäler schälen und in Rauten schneiden. Die Zwiebelrauten in einen Topf geben, mit Puderzucker bestäuben und alles bei milder Hitze etwas andünsten. Die Paprikarauten hinzufügen und kurz andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und etwas mitdünsten, dann die Brühe mit den passierten Tomaten hinzufügen. Alles mit einem Blatt Backpapier bedecken und knapp unter dem Siedepunkt etwa 20 Minuten weich garen.

Inzwischen für das Gulaschgewürz beide Paprikasorten und Kurkuma mit wenig Wasser glatt verrühren und Knoblauch, Ingwer, Zitronenschale, Kümmel und Majoran hinzufügen.

Die Sauce mit etwa drei Vierteln des Gulaschgewürzes abschmecken, einige Minuten ziehen lassen und mit Chilisalz würzen. Zuletzt Petersilie und Schnittlauch unterrühren. Nach Geschmack mit dem restlichen Gulaschgewürz würzen, warm halten.

Zum Servieren die Kartoffelwürfel in einer Pfanne in der braunen Butter bei milder Hitze braten, dabei nach Belieben Lorbeerblatt und Chili wieder hinzufügen, mit Chilisalz würzen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Bratwürste rundum goldbraun anbraten. Das Gulasch auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die Kartoffelwürfel darauf anrichten. Die Bratwürste schräg halbieren und daraufsetzen. Nach Belieben mit Majoranblättchen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 03. Januar 2020

Omelett mit Mortadella

Für 4 Personen

6-8 Eier	4 EL gerieb. Edamer	1 Chilischote
1 Bund Petersilie	4 dünne Sch. Mortadella	4 Blätter Friséesalat
Butterschmalz	Pfeffer, Salz	Ketchup

Je 3 oder 4 Eier mit etwas Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verquirlen. Die Mortadella in circa 2 cm breite Streifen schneiden. Die Petersilie säubern, die Hälfte der Blätter fein hacken und den Rest von den Stielen zupfen. Die Chilischote entkernen und fein hacken.

Zwei Pfannen mit Butterschmalz erhitzen. Die Wurstscheiben hineinlegen und leicht bräunen. Die Eiermasse hinzufügen und stocken lassen. Die Hitze reduzieren, die Eiermasse immer wieder leicht hin- und herschieben und vorsichtig in der Pfanne verteilen. Dabei die ganzen Petersilienblätter und die gehackte Chilischote unterheben.

Sobald die Eiermasse gar, aber an der Oberfläche noch glänzend und feucht ist, den Fladen zusammenklappen. Gewaschene Salatblätter auf Teller verteilen, die Omeletts halbieren und auf die Salatblätter legen. Mit Edamer und gehackter Petersilie bestreuen. Zum Schluss etwas Ketchup hinzufügen.

Rainer Sass am 26. Mai 2019

Pasta mit Kapern, Petersilie und Kirschtomaten

Für 2 Personen:

200 g Hörnchennudeln	0,5 weiße Zwiebel	4 Scheiben Speck
10 Kirschtomaten	2 EL Kapern	1 EL Butter
0,5 Bund Petersilie	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Zwiebel und Speck schneiden und in Butter 8-10 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten.

Nach der Hälfte der Zeit die Kirschtomaten mit in die Pfanne geben.

Petersilie und Kapern hacken und am Ende auch mit in die Pfanne geben.

Nun die gekochten Nudeln dazu, mit Salz und Pfeffer würzen und alles ordentlich durchschwenken.

Steffen Henssler am 05. September 2020

Pasta mit Linsen, Hackbällchen und mariniertem Apfel

Für 4 Personen

Für die Linsen:

300 g grüne Linsen	1 Stange Staudensellerie	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Chilischote	2 EL Olivenöl
500 ml Hühnerbrühe	400 g kleine Teigwaren	Salz
Pfeffer	50 g Parmesan	

Für die Äpfel:

1 Bio-Zitrone	3 Äpfel	1 TL süßer Senf
3 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	1 Lauchzwiebel	

Für die Bällchen:

4 Salsiccia	1 EL Olivenöl
-------------	---------------

Linsen unter fließendem Wasser waschen. Dann in einer Schüssel mit reichlich kaltem Wasser 6-10 Stunden einweichen.

Eingeweichte Linsen abgießen und in einem Topf mit reichlich Wasser (ungesalzen) aufkochen und 30 Minuten kochen.

Währenddessen für die marinierten Äpfel die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die Äpfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Zitronensaft mit Zitronenabrieb, Senf, Öl, 1 Prise Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und über die Äpfel geben. Gut durchmengen und ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Staudensellerie gründlich putzen, waschen und in Scheibchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und Chili kleinschneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Sellerie mit der Zwiebel, dem Knoblauch und der Chili etwa 3 Minuten dünsten.

Nach 30 Minuten Kochzeit das Linsenwasser abgießen. Hühnerbrühe und das Gemüse aus der Pfanne zu den Linsen in den Topf geben und zugedeckt 10 Minuten köcheln.

Dann die Nudeln zu den Linsen geben und im Linsentopf fertig garen, etwa 10 Minuten offen köcheln lassen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Falls die Flüssigkeit nicht ausreicht, noch etwas kochend heißes Wasser angießen, damit die Pasta-Linsen nicht zu trocken werden, sie sollte eine leicht flüssige, sämige Konsistenz haben. Salsiccia aufschneiden und das Brät herausdrücken. Aus dem Brät kleine Kugeln formen und diese etwas flach andrücken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Hackbällchen darin von allen Seiten knusprig braten.

Die Lauchzwiebel putzen, waschen, kleinschneiden und kurz vor dem Servieren unter die Äpfel mischen.

Die Hackbällchen aus der Pfanne nehmen und kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Linsen mit der Pasta in tiefe Teller geben und die Hackbällchen darauflegen.

Parmesan frisch reiben und über das Gericht streuen. Die marinierten Äpfel dazu reichen.

Sören Anders am 04. September 2020

Pasta mit Penne in Bergkäse und Speck

Für 2 Personen:

250 g Penne	1 Spitzkohl	1 Speck
Schnittlauch	1 Bergkäse (klein)	1 Butter
1 EL Schmand (groß)	1 Msp. Muskat	

Die Penne kochen.

Den Speck würfeln, den Spitzkohl fein runterschneiden Butter in eine heiße Pfanne geben und den Speck rösten lassen.

Den Spitzkohl und geschnittenen Frühlingslauch dazu geben.

Wenn alles angebraten ist, einen Löffel Schmand dazu geben und zerlaufen lassen.

Dann die Nudeln mit in die Pfanne geben und Muskat reinreiben.

Den Bergkäse grob drüber reiben und etwas schmelzen lassen.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020

Pasta mit Salsiccia

Für zwei Personen

Für die Pasta:

250 g Tagliatelle Salz

Für die Salsiccia:

4 Salsiccie (400 g)	200 g Kirschtomaten	1 getrock. Chilischote
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	1 Bund Frühlingslauch
80 g Pecorinokäse	250 ml Tomatensugo	1 Zweig Basilikum
2 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für die Pasta:

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufsetzen.

Für die Salsiccia:

Das Innere der Salsiccia in kleinen Klößchen aus der Pelle drücken und die Klößchen im heißen Öl ca. 5 Minuten anbraten, dann herausnehmen.

Schalotten abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und die Hälfte fein schneiden. Chilischote der Länge nach aufschneiden, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Schalotten, Knoblauch und Chilischote im Bratfett andünsten. Kirschtomaten waschen, trockentupfen und vierteln. Frühlingslauch putzen, vom Strunk befreien, in Ringe schneiden und zusammen mit den Tomaten dazugeben und mit anschwitzen. Tomatensugo hinzufügen und alles aufkochen.

Fleischklößchen hingeben und einige Minuten mitköcheln lassen.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln, fein hacken und dazugeben.

Pecorino reiben. Mit frisch gekochter Pasta (von oben) und Pecorinokäse servieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Eine Salsiccia schmeckt je nach Hersteller-Rezeptur immer ein bisschen anders. Mal wird sie mit Fenchelsamen, mal mit Rosmarin, Chili oder Knoblauch gewürzt, aber immer ist sie ganz schön deftig. Wenn Sie keine Salsiccie bekommen, verwenden Sie grobe rohe Bratwürste und geben Sie beim Braten der Klößchen ganz nach Ihrem Geschmack etwas von den typischen Gewürzen dazu.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 26. März 2020

Pizza mit dreierlei Käse, Rucola und Parmaschinken

Für 2-3 Pizzen

Für den Teig:

500 g Pizza-Mehl	$\frac{1}{2}$ Würfel Hefe	Zucker
ca. 300 ml Wasser	1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Salz

Für die Tomatensoße:

400 g Dosen-Tomaten	1 Knoblauchzehe	1 Frühlingszwiebel
1 Chilischote	Salz	Zucker

Für den Belag:

70 g Edamer	70 g Pecorino	1 Kugel Büffel-Mozzarella
Olivenöl	1 EL Thymian	1 EL Rosmarin
1 EL Salbei	1 Prise schwarzer Pfeffer	1 Bund Rucola
Zitronensaft	weiße Crema di Balsamico	

Für den Teig:

Die Hefe zerbröckeln und mit etwas Zucker und Wasser verrühren, dann einige Minuten quellen lassen. Mehl und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Händen leicht vermengen. Die aufgelöste Hefe dazugeben. Mit dem Knethaken einer Küchenmaschine gut vermengen. Dabei nach und nach das Wasser hinzufügen. Der Teig ist gut, wenn er sich von den Rändern löst und weder bröckelt noch klebt. Gegebenenfalls noch etwas mehr Wasser oder Mehl hinzufügen. Den Teig abdecken und am besten über Nacht im Kühlschrank langsam gehen lassen.

Für die Tomatensoße:

Die Dosentomaten mit Saft in eine Schüssel geben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Frühlingszwiebeln und Chili säubern und klein schneiden, Knoblauch pressen. Die vorbereiteten Zutaten mit Salz und Zucker zu den Tomaten geben und alles verrühren.

Für den Belag:

Schinken nach Wahl: Parma, Serano oder San Daniele Pecorino fein reiben, Edamer in Späne hobeln, Mozzarella in Scheiben oder Würfel schneiden. Den Backofen auf höchste Stufe stellen. Die Arbeitsfläche mit Mehl bestreuen. Den Teig nochmals kräftig durchkneten und in 2-3 Stücke teilen. Die Teigstücke dünn ausrollen. Zuerst die Tomatensoße dünn darauf verteilen. Dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Pecorino und Edamer auf die Soße streuen, darauf den Mozzarella legen und 1 Prise Kräuter darüber streuen. Die Pizzen auf einem Backblech oder Pizzastein etwa 8-10 Minuten backen, bis die Ränder schön braun und der Boden knusprig ist.

Servieren:

Rucola säubern und mit Olivenöl, Crema di Balsamico, Zitronensaft und etwas Salz würzen. Die Pizza aus dem Ofen nehmen und mit Rucola und dünn geschnittenen Schinkenscheiben belegen. Darauf noch frisch gemörserten Pfeffer streuen. Dazu einen Chianti classico aus Castellina servieren.

Rainer Sass am 21. August 2020

Pochierte Eier mit holländischer Soße

Für 4 Personen

4 Scheiben Toastbrot	4 Eier	8 Scheiben Speck
2 Handvoll junger Spinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ EL Butter
4 EL Hollandaise		

Hollandaise:

200 g Butter	2 EL Weißweinessig	4 EL trockener Weißwein
1 Prise Salz	2 Eigelb	

Mittleren Topf Essigwasser zum Kochen bringen und danach ein bisschen herunterdrehen. Mit einem Schneebesen im Wasser einen Strudel erzeugen. In diesen Strudel die Eier vorsichtig reingeben und pochieren. Das Wasser muss in Bewegung sein. Den Deckel auf den Topf setzen und je nach Eiergröße 2 - 3 Minuten ziehen lassen. Eier mit einem Sieb oder Schaumkelle vorsichtig aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Toastscheiben toasten. Den Speck ohne Fett in einer Pfanne von beiden Seiten kross anbraten und auf die Toastscheiben geben. Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten darin anschwitzen und den gewaschenen und geputzten Spinat dazugeben. Zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat auf den Toastscheiben verteilen und die pochierten Eier darauf setzen und die Hollandaise darüber geben.

Zubereitung Hollandaise Die Butter in einen kleinen Topf geben und behutsam zerlassen, dabei nichtkochen oder bräunen lassen.

Den Weißweinessig, den Weißwein, 1 Prise Salz und die Eigelbe in eine Sauteuse oder in einen Topf geben, der einen nach außen gezogenen hohen Rand hat. Alles mit einem Schneebesen glatt rühren.

Die Sauteuse direkt auf den Herd stellen und bei geringer Temperatur erwärmen.

Dabei den Topfinhalt mit einem Schneebesen stetig schlagen.

Nicht zu stark erhitzen, sonst gibt es Rührei! Sobald die Sauce dickschaumig ist, die Sauteuse sofort vom Herd nehmen und 12 Minuten weiterschlagen. Dadurch stabilisiert sich die Eiermasse. Dann vorsichtig und tröpfchenweise unter stetigem Rühren die zerlassene Butter zugeben und emulgieren. Die weißliche Molke, die sich am Topfrand abgesetzt hat, ebenfalls unter die Eimasse rühren.

Die dickcremige Sauce zum Schluss nochmals mit Salz abschmecken und sofort Servieren.

Christian Henze am 21. Februar 2020

Quiche Lorraine

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl	1 Ei	1 Prise Salz
110 g kalte Butter	2 EL kaltes Wasser	

Für die Füllung:

200 g geräuch., magerer Bauchspeck	200 g Gruyère)	4 Eier
150 g Crème fraîche	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat		

zusätzlich:

Butter	Mehl
--------	------

Mehl in eine große Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Ei und Salz hineingeben. Die Butter in kleine Stücke schneiden, auf den äußeren Mehtrand geben und mit einer Gabel alles vermischen.

Dann das eiskühle Wasser zugeben und alles zügig zu einer glatten Teigkugel kneten.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und in Pergamentpapier einwickeln. Im Kühlschrank mindestens 2 Stunden kühlen.

Für die Füllung den Speck fein würfeln, den Käse reiben.

Eier mit Crème fraîche verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Quicheform (ca. 32 cm Durchmesser) mit Butter einfetten.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsplatte auswellen und in die gefettete Form legen. Den Speck darauf verteilen, den Käse über den Speck streuen und die Eier-Crème fraîche darüber geben und gut über den ganzen Kuchen verteilen.

Die Quiche im vorgeheizten Ofen ca. 40 Minuten backen. Tipp: Falls die Oberfläche zu schnell bräunt, die Quiche mit etwas Backpapier bedecken und weiterbacken.

Gebackene Quiche in der Form kurz etwas stocken lassen, dann aus der Form heben und servieren. Dazu passt gut ein Blattsalat mit Vinaigrette

Otto Koch am 25. Juli 2019

Rührei mit Mettwurst

Für 4 Personen

6 Eier	5 Scheiben Mettwurst	1 EL Knoblauch-Grün
8 Kirschtomaten	0.5 Bund Petersilie	1 EL Butterschmalz
1 EL Butter	1 Prise Chilipulver	Salz, Pfeffer, Zucker

Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen vermengen. Die Mettwurst in Stücke schneiden, die Tomaten vierteln und die Stielansätze entfernen. Den Stiel vom jungen Knoblauch hacken. Ersatzweise 1 kleine Zehe Knoblauch fein würfeln. Die Petersilie hacken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Mettwurst und Tomaten hineingeben und etwas rösten. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und 1 Prise Zucker bestreuen. Nun die Eiermasse hinzufügen und anbraten. Die Masse mit einem Pfannenwender hin und her schieben, damit sie stocken kann. Die Masse immer wieder bewegen und übereinanderschichten. Zum Schluss einmal falten. Das Rührei sollte nicht zu trocken, sondern teilweise saftig und cremig sein. Das Rührei nochmals salzen und mit etwas flüssiger Butter begießen. Zum Schluss mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Rainer Sass am 06. April 2020

Reste-Nudel-Gratin mit Herbst-Pilzen

Für 2 Personen:

100 g Champignons	50 g geräuch. Schinken	1 TL Pflanzenöl
1 kleine Prise Zucker	Salz, Pfeffer	1 TL weiche Butter
100 g Doppelrahmfrischkäse	300 g gekochte Nudeln	75 g Käse, gerieben

Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne im heißen Pflanzenöl anbraten. Champignons zugeben und mitbraten. Frischkäse unterrühren, Zucker zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine kleinere Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Nudeln in die Sauce geben, gut vermengen und in die Form füllen. Käse darauf verteilen und im vorgeheizten Ofen 15 Minuten gratinieren. Herausnehmen, das Nudel-Gratin auf zwei Teller verteilen und servieren.

Christian Henze am 18. Oktober 2019

Rigatoni mit Salsiccia und Tomaten

Für 4 Personen

500 g Rigatoni	4 Salsiccia (grobe Bratwurst)	2 Zehen Knoblauch
2 Stangen Staudensellerie	1 rote Zwiebel	2 Fleischtomaten
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Petersilie	1 Chilischote
100 g gerieb. Parmesan	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Die Haut der Salsiccia-Würste abziehen, die Füllung in Stücke teilen und zu Klößen formen. Die Tomaten enthäuten und entkernen. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Staudensellerie putzen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in schmale Lamellen teilen. Knoblauch, Rosmarin und Petersilie fein hacken, die Chilischote anritzen.

Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischbällchen goldbraun anbraten, die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls etwas rösten. Staudensellerie, Knoblauch, Chilischote, Kräuter und das Tomatenfleisch hinzufügen und mit den anderen Zutaten vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Die Pasta parallel in Salzwasser bissfest kochen. Beim Abgießen etwas Kochwasser auffangen. Die Nudeln in die Pfanne geben und mit den anderen Zutaten vermengen. Nach Bedarf auch noch etwas Nudelwasser hinzufügen.

Die Pasta auf Teller geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Parmesankäse bestreuen. Dazu schmeckt ein Chianti classico.

Rainer Sass am 08. November 2020

Risotto mit Pilzen und Speck im Knusperteig

Für 4 Personen

Risotto:

250 g Risotto-Reis	3 Schalotten	2 Knoblauchzehen
150 ml Weißwein	400 ml Gemüsebrühe	100 g Butter
50 g Parmesan	Salz, Pfeffer, Olivenöl	

Pilze:

500 g Pilze	2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch
50 g Butter	0.25 Bund Schnittlauch	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Speck:

1 Blatt Filoteig	1 Eiweiß	12 Scheiben Speck
------------------	----------	-------------------

Risotto:

Schalotten pellen und fein würfeln. Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. Beides in einem kleinen Topf in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Risotto-Reis dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Das Ganze leicht salzen, umrühren und etwas köcheln lassen.

Nach etwa 2 Minuten 1 Tasse Gemüsebrühe angießen und weiter auf mittlerer Stufe köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Immer wenn die Brühe nur noch 1 Fingerbreit hoch steht, Brühe nachgießen und dabei umrühren. Das Risotto zum Schluss mit Butter und frisch geriebenem Parmesan abbinden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pilze:

Pilze putzen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch pellen und fein würfeln. Knoblauch und Schalotten in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen. Die geschnittenen Pilze und die Butter in die Pfanne geben und braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und kurz vor dem Servieren den fein geschnittenen Schnittlauch hinzugeben.

Speck:

Filoteig mit leicht aufgeschlagenem Eiweiß einstreichen. Speck auf einer Hälfte des Teiges verteilen. Die andere Teighälfte auf den Speck umklappen. Das Ganze auf Backpapier legen und bei 160 Grad Umluft backen bis der Teig goldgelb ist. Aus dem Ofen nehmen und den Speck im Filoteig in Streifen schneiden.

Anrichten:

Das Risotto mittig auf einem Teller platzieren, die Pilze auf das Risotto geben und mit Speck im Filoteig und frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Tarik Rose am 04. November 2019

Rotwurst, Weißkohl-Salat, Pellkart.-Schaum, Kresse-Salat

Für zwei Personen

Für die Rotwurst:

300 g Grützwurst	1 kleine Zwiebel	1 Apfel
$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	Salz	Pfeffer

Für den Weißkohlsalat:

200 g Weißkohl	1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bund Majoran
1 Vanilleschote	Weißweinessig	Honig
gemahl. Kümmel	Salz, Pfeffer	

Für den Pellkartoffel-Schaum:

125 g kleine Kartoffeln	200 ml Sahne	1 EL Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Kresse-Salat:

100 g Portulak	100 g Brunnenkresse	30 g Honig
15 g Weißweinessig	60 ml neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für die Rotwurst:

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ebenfalls würfeln. Grützwurst aus der Pelle lösen und zusammen mit Zwiebel- und Apfelwürfeln in einer Pfanne anbraten und kurz schmoren lassen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und hacken. Grützwurst mit Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Weißkohlsalat:

Weißkohl putzen und in hauchdünne Streifen schneiden oder hobeln.

Apfel waschen, trockentupfen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und eine Hälfte reiben. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark einer Hälfte auskratzen. Majoran abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Weißkohl, geriebener Apfel, Vanillemark, Weißweinessig, Honig, Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und gut verkneten. Ziehen lassen.

Für den Pellkartoffel-Schaum:

Kartoffeln waschen, trockentupfen, mit Schale grob Würfeln und in der Sahne weichkochen. Mit einem Pürrierstab fein mixen. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Butter unter das Püree rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Durch ein feines Sieb in einen Sahnesiphon geben und zwei Kapseln aufschrauben.

Für den Kresse-Salat:

Portulak und Brunnenkresse waschen und putzen. Essig, Honig und Öl verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Portulak und Brunnenkresse darin marinieren.

Robin Pietsch am 25. Mai 2020

Russische Eier mit Variationen

Für 6 Personen:

4 Eier	2 EL Keimöl	1 EL weiche Butter
1 TL Senf	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer
Zitronensaft	50 g Champignons	½ Zwiebel
50 g gekochter Schinken	1 TL Tomatenmark	3 Stk. gekochte Sardellenfilets
1 EL frische, gehackte Kräuter	4 große Kopfsalatblätter	1 rote Paprika
4 Sardellenfilets		

Die Eier in ca. 8 Minuten hart kochen. Die erkalteten Eier halbieren, das Eigelb lösen und durch ein Sieb streichen. Restliche Zutaten dazugeben und kräftig aufrühren. Abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel (Sterntülle) füllen und in die Eierhälften spritzen.

Variante:

Champignons und Zwiebel fein würfeln und in Butter anschwitzen. Tomatenmark, Sardellen und Kräuter dazugeben. Erkalten lassen. Alles zusammen zur Eigelbmasse geben und gut aufrühren. Abschmecken. In einen Spritzbeutel füllen.

Anrichten:

Die Eier auf marinierte Kopfsalatblätter anrichten und mit roten Paprikastreifen und Sardellenfilets servieren.

Christian Henze am 30. August 2019

Russischer Eiersalat mit Pellkartoffeln

Für 4 Portionen

700 g festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	1 EL Kümmelsaat
6 (Klasse M) Eier	1 kleine Zwiebel	2 Gewürzgurken
150 g TK-Erbesen	4 EL Salatmayonnaise	50 ml Gurkenwasser
1 TL mittelscharfen Senf	Worcestersoße	10 Stangen gekochter Spargel
1 kleiner, säuerlicher Apfel	150 g Kochschinken (Scheiben)	½ Beet Gartenkresse

Kartoffeln waschen und in kaltem Salzwasser mit Kümmel aufkochen. Zugedeckt 20 Minuten garen. Abgießen, abkühlen lassen und pellen.

Eier in kochendem Wasser 8 bis 9 Minuten garen, abschrecken und pellen.

Zwiebel und Gewürzgurken fein würfeln. Mit Erbsen, Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf und etwas Worcestersauce mischen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und unter die Marinade mischen. Spargel in 2 cm große Stücke schneiden und untermischen. Mindestens 15 Minuten durchziehen lassen.

Eier halbieren, Apfel vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Salat auf eine Platte geben, Eier, Äpfel und Schinken darauf verteilen. Mit Pfeffer würzen und mit Kresse bestreut servieren.

Tipp:

Kartoffeln möglichst schon am Vortag kochen.

Tim Mälzer am 31. Mai 2019

Süßkartoffel, Lebkuchen-Eis, Bacon-Crunch, Baiser-Haube

Für zwei Personen

Für die Süßkartoffel:

2 große Süßkartoffeln	1 Zitrone	Honig
Zitronenthymian	Puderzucker	Zimt

Für das Eis:

150 g pasteurisiertes Eigelb	375 g Vollmilch	300 g Sahne
150 g Lebkuchen	150 g Puderzucker	(oder 75 g Zuckersirup)
Lebkuchengewürz		

Für den Bacon-Crunch:

2 Scheiben Bacon	Puderzucker
------------------	-------------

Für die Baiserhaube:

100 g Eiweiß	100 g Puderzucker
--------------	-------------------

Für die Garnitur:

Blätter einer Ringelblume

Für die Süßkartoffel:

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren, auspressen und Saft auffangen. Zitronenthymian abbrausen und trockenwedeln. Süßkartoffeln in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit einem Durchmesser von ca. 7-8 cm rund ausstechen. In der Mitte nochmals mit einem kleinen Durchmesser von ca. 2 cm ein Loch ausstechen. Die Scheiben mit Honig, Zitronenthymian, Puderzucker, Zimt, etwas Wasser sowie Saft und Abrieb der Zitrone vorsichtig weichkochen. Kartoffelringe aus dem Fond nehmen, mit etwas Zucker bestreuen und mit einem Brenner karamellisieren. Sud beiseite stellen.

Für das Eis:

Eigelb, Milch, Sahne, Lebkuchen, Puderzucker und Lebkuchengewürz vermischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Bacon-Crunch:

Bacon flach auf ein Backblech legen, mit Zucker bestreuen und im Ofen goldgelb karamellisieren lassen. Auf Küchenkrepp abtropfen und auskühlen lassen, dann fein mahlen.

Für die Baiserhaube:

Eiweiß und Zucker in einer Küchenmaschine steif schlagen.

Für die Garnitur:

Blätter abbrausen und trockenwedeln.

In einen Teller eine Scheibe karamellierte Süßkartoffel geben und in die mittlere Öffnung etwas übrig gebliebenen Sud geben. Darauf eine Nocke Eis geben und mit etwas Baiser bedecken. Baiser kurz mit einem Brenner flambieren. Etwas fein gemahlene Bacon und Ringelblumenblätter über das Gericht geben. Sofort servieren.

Robin Pietsch am 09. Dezember 2020

Süßkartoffel-Ragout BBQ-Style

Für 4 Personen

500 g Süßkartoffeln	Salz	200 g Zucchini
100 g Frühstücksspeck	200 g Crème-fraîche	2 Msp Paprikapulver, geräuchert
2 EL weißer Balsamicoessig	Pfeffer	

Süßkartoffeln schälen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel mit 250 ml Wasser und etwas Salz in einen Topf geben, Deckel auflegen, aufkochen und etwa 8 Minuten garen.

Zucchini waschen, putzen, würfeln und zu den Süßkartoffeln geben.

Frühstücksspeck klein schneiden und mit der Crème fraîche und dem Paprikapulver zum Gemüse geben. Einmal aufkochen und etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen.

Balsamicoessig einrühren und das Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Süßkartoffelragout auf Tellern anrichten.

Christian Henze am 02. Oktober 2019

Süßsaurer Wurstsalat mit Fenchel und Camembert

Für 2 Personen:

200 g Fleischwurst	1/2 Fenchelknolle	1 kleine rote Zwiebel
50 g kernlose weiße Trauben	75 g Camembert	2 EL weißer Balsamico-Essig
2 EL Pflanzenöl	1/2 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Fenchel putzen, waschen und in hauchdünne Scheiben hobeln. Zwiebel schälen und in feine Streifen schneiden. Trauben waschen und halbieren, Camembert würfeln.

Die vorbereiteten Zutaten in eine Schüssel geben. Balsamico-Essig, Pflanzenöl, Senf und Zucker zu einer Vinaigrette verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die Fleischwurstmischung träufeln. Zutaten und Dressing gut vermengen und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Den Wurstsalat vor dem Servieren noch mal abschmecken.

Alternativ kann dieser Salat auch mit vegetarischer Wurst zubereitet werden.

Christian Henze am 13. September 2019

Salat mit Bratkartoffeln und karamellisiertem Bacon

Für 2 Personen:

500 g gegarte Pellkartoffeln	$\frac{1}{2}$ TL edelsüßes Paprikapulver	Salz
1 TL Weizenmehl	3 EL Olivenöl	2 Knoblauchzehen
2 Frühlingszwiebeln	10 grüne Oliven	1 TL Kapern
3 EL Balsamico	2 EL süße Chilisauce	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	2 Tomaten
1 Handvoll Basilikum		

Bacon mit Honig:

4 Sch. gek., geräuch. Bauchspeck	1 EL brauner Rohrzucker	1 EL Honig
$\frac{1}{2}$ TL schwarzen Pfeffer	50 ml Apfelsaft	

Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Paprikapulver, Salz und Mehl mischen und die Kartoffeln darin schwenken.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin knusprig braten.

Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln schräg in Stücke schneiden. Oliven halbieren. Knoblauch, Frühlingszwiebel, Oliven und Kapern zu den Kartoffeln geben und kurz mitbraten.

Balsamico, Chilisauce und Olivenöl vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tomaten würfeln und mit Basilikum zu den Kartoffeln geben. Das Dressing dazugeben, vermengen und etwas ziehen lassen.

Bacon mit Honig:

Ein Backblech mit Papier auslegen. Baconstreifen nebeneinander darauf legen, mit Honig bestreichen, Zucker auf den Bacon streuen und vorsichtig etwas Apfelsaft darüber träufeln.

Backofen auf 190°C Ober und Unterhitze ca. 25 Minuten knusprig garen.

Den Speck dabei immer mal wieder kontrollieren, denn der Zucker sollte braun aber nicht zu dunkel karamellisieren.

Anrichten:

Den Kartoffelsalat auf Teller verteilen und zwei Scheiben Bacon dazu legen und warm servieren.

Christian Henze am 03. Juli 2020

Salsiccia mit Grünkohl im Tempura-Kurkuma-Mantel

Für zwei Personen

Für Salsiccia:

2 Stück ungek. Salsiccia	1 kleine Schalotte	2 EL Walnüsse
2 EL Olivenöl	2 Zweige Oregano	2 Zweige Thymian
Meersalz		

Für den Grünkohl:

4 Grünkohlblätter	300 ml kaltes Mineralwasser	200 g Mehl
1 EL Backpulver	1 EL Kurkuma	2 EL Olivenöl
Öl		

Für den Dip:

3 cm Meerrettich	2 Zitronen	200 g Quark
1 TL Honig	Salz	Pfeffer

Für die Balsamico-Reduktion:

150 ml Balsamicoessig	2 cm Ingwer	1 Zitrone
1 EL Zucker		

Für die Garnitur:

Datteltomaten	Kresse
---------------	--------

Für das Gebackene von der Salsiccia:

Den Ofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kräuter abbrausen, trockenwedeln und hacken. Salsiccia klein schneiden. Walnüsse hacken. Schalotte abziehen, hacken und mit Kräutern, Salsiccia, Nüssen, Öl und Salz vermengen. Die Masse wie ein Patty in einem Anrichtering auf einer Backmatte auf dem Backblech anrichten und im Ofen backen.

Für den Grünkohl:

Kurkuma, Mehl, Backpulver, Öl und Wasser mischen. Grünkohl waschen, trockentupfen und die Blätter darin ziehen lassen.

Anschließend in Öl frittieren.

Für den Meerrettich-Zitronen-Dip:

Zitronen waschen, trockentupfen und die Schale abreiben. Danach auspressen und den Saft auffangen. Meerrettich schälen und raspeln.

Den Quark mit Meerrettich, Zitronensaft- und abrieb mischen und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Balsamico-Reduktion:

Zucker und Balsamico im Topf erhitzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Ingwer reiben und mit Zitronenabrieb und -Saft zum Balsamico geben. Alles einreduzieren lassen.

Für die Garnitur:

Die Datteltomaten waschen und zum Garnieren kleinschneiden. Kresse abzupfen.

Die gebackenes Salsiccia auf Tellern anrichten, den Grünkohl und den Dip darauf geben und mit Tomaten und Kresse garnieren. Mit Balsamicoreduktion beträufeln und servieren.

Meta Hildebrand am 17. Dezember 2020

Salsiccia mit breiten Bohnen und Fusilli

Für zwei Personen

Für die Nudeln:

100 g Fusilli 200 g breite Bohnen Salz

Für die Salsiccia:

2 kleine Salsiccia 4 Kirschtomaten 1 rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen 4 getrock. Öl-Tomaten 6 Zweige Bohnenkraut
50 g Parmesan am Stück 2 EL Olivenöl Salz, Pfeffer

Für die Nudeln:

Die Fusilli in reichlich gesalzenem Wasser mit Bohnenkraut aromatisiert nach Anleitung kochen. Bohnen der Länge nach aufschneiden und die letzten 5 Minuten mitkochen.

Für die Salsiccia:

Salsiccia von der Pelle befreien und zupfen. Scharf in etwas Olivenöl anbraten, rote Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und mitbraten.

Knoblauch abziehen, in dünne Blättchen hobeln und kurz mitschwitzen.

Tomaten kleinschneiden und auch zur Pfanne dazugeben. Getrocknete Tomatenfilets in Streifen schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gelegentlich mit etwas Nudelwasser ablöschen und mit restlichem Olivenöl emulgieren.

Nach dem Abschütten der Bohnen, diese mit in die Salsiccia-Pfanne geben, durchschwenken, mit frischem, gehacktem Bohnenkraut abschmecken und Parmesan darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 19. August 2020

Salsiccia-Gnocchi mit Meerrettich-Zitronen-Sauce und Grünkohl

Für zwei Personen

Für die Salsiccia-Gnocchi:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g rohe Salsiccia	1 Ei
100 g Mehl	30 g Hartweizengrieß	Mehl
Salz		

Für die Meerrettich-Zitronen-Sauce:

1 Schalotte	1 Zitrone	100 ml Sahne
3 cm Meerrettich	1 EL Crème-fraîche	1 TL Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für den frittierten Grünkohl:

6 Blätter junger Grünkohl	Salz	Öl
---------------------------	------	----

Für die Salsiccia-Gnocchi:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Die Kartoffeln kochen und ausdampfen lassen. Zweimal durch eine Kartoffelpresse geben und Mehl und Hartweizengrieß hinzufügen. Ei trennen und das Eigelb ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsiccia klein schneiden und aus einem Rest zusätzlich ca. 10 dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne alles braten und durch ein Sieb abtropfen lassen. Das Fett in der aufheben, um die Gnocchi zum Schluss darin anzubraten. Die Salsiccia-Scheiben erstmal zur Seite stellen.

Das übrige Salsiccia Brät nun aus der Pfanne nehmen und klein mixen.

Danach unter die Kartoffelmasse rühren. Diese Masse nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Händen zuerst zu kleinen Kugeln und danach mit einem Holzbrett zu Gnocchi formen. In kochendem Wasser köcheln lassen, bis sie oben schwimmen.

Zum Schluss die Gnocchi in einer heißen Pfanne in dem übrigen Salsiccia Fett schwenken. Die Salsiccia-Scheiben hinzufügen und vermengen.

Für die Meerrettich-Zitronen-Sauce:

Schalotte schälen, in Ringe schneiden und in Öl farblos anschwitzen.

Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Den ganzen Saft zu den Schalotten geben. Mit Mehl bestäuben und mit Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronenabrieb hinzufügen und etwas Meerrettich hineinreiben. Mit etwas Creme fraîche verfeinern und die Sauce zum Schluss durch ein Sieb geben.

Für den frittierten Grünkohl:

Grünkohlblätter waschen, trockentupfen und in Öl frittieren. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen und salzen.

Salsiccia-Gnocchi und gebratene Salsiccia-Scheiben auf Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Mit frittiertem Grünkohl garnieren und servieren.

Sarah Henke am 17. Dezember 2020

Sauerkraut-Puffer mit Blutwurst und Apfel

Für 4 Personen

150 g frisches Sauerkraut	600 g Kartoffeln	Salz
Pfeffer	6 EL Pflanzenöl	1 großer Apfel
1 EL Zucker	1 EL Apfelsaft	2 EL Butter
320 g Blutwurst in Stücken	3 EL Mehl	

Das Sauerkraut mit den Händen gründlich ausdrücken und in eine Schüssel geben.

Die Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Kartoffelraspel in ein sauberes Geschirrtuch geben und sorgfältig ausdrücken.

Kartoffelraspel zum Sauerkraut geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gründlich vermischen.

Den Backofen auf 100 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Etwa 4 EL Öl portionsweise in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen.

Pro Puffer etwa 3 EL Kartoffel-Kraut-Masse nebeneinander in die Pfanne geben und etwas flach drücken.

Bei mittlerer Hitze die Puffer von jeder Seite etwa 3 Minuten goldbraun braten. Dann auf eine Platte geben und im heißen Ofen warm halten, bis der gesamte Teig zu Puffer gebacken ist.

In der Zwischenzeit Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch in Spalten schneiden.

Den Zucker in einer weiteren Pfanne leicht karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und loskochen. Butter und Apfelspalten zugeben und solange in der Pfanne schwenken, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist und die Butter die Apfelspalten glasiert. Kurz warm stellen.

Die Blutwurststücke ggf. aus der Hülle lösen, der Länge nach halbieren und mit Mehl bestäuben. In einer Pfanne 2 EL Pflanzenöl erhitzen, die Blutwurststücke darin von beiden Seiten kräftig anrösten. Anschließend auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Sauerkraut-Puffer, Blutwurst und glasierte Apfelspalten anrichten.

Otto Koch am 21. November 2019

Sauerkraut-Variationen mit Kartoffel-Stampf, Würstchen

Für 4-6 Personen

Basiszutaten:

1 kg Sauerkraut	300 g Zwiebeln	0,5-0,75 l trock. Riesling
100 g Butter	2 EL Honig	1 Prise Salz
1 Prise Zucker		

Gewürzmischung:

1 Knoblauchzehe	1 Lorbeerblatt	10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner	10 Wacholderbeeren	1 TL Senfsaat
1 TL Kümmel	1 Nelke	

Sauerkraut mit Ananas:

1/2 Ananas	2 Chilischoten	2-3 EL Traubenkernöl
0,5 l Ananas-Saft	0,25 l Riesling	

Kartoffelstampf:

1 kg festk. Kartoffeln	1 EL Butter	Salz, Muskat
------------------------	-------------	--------------

Zwiebeln schälen und in Lamellen schneiden, dann mit dem Sauerkraut in einen Topf geben. Riesling Butter, Honig und ein Lorbeerblatt dazu. Die restlichen Gewürze in eine Filtertüte oder Leinenbeutel geben und verschnüren. Den Gewürzbeutel zu den anderen Zutaten in den Topf legen. Das Kraut erhitzen und bei mittlerer Hitze im verschlossenen Topf 35-40 Minuten schmoren. Immer mal wieder durchrühren. Mit Salz und etwas Zucker oder Honig abschmecken.

Sauerkraut mit Ananas:

Für die Variante mit Ananas nur ein 1/4 l Riesling und einen 1/2 l Ananassaft zum Kraut geben. Alle anderen Zutaten bleiben wie oben beschrieben. Das Kraut wieder bei mittlerer Hitze 35-40 Minuten garen. Die Ananas in mundgerechte Stücke teilen.

Chilischoten entkernen und in feine Scheiben schneiden. Traubenkernöl in einer Pfanne erhitzen und die Ananas braten, bis sie leicht bräunlich wird. Dabei etwas zuckern und die Chilischoten hinzufügen. Die gebratenen Ananasstücke nach 20 Minuten Garzeit unter das Kraut heben und mitschmoren lassen. Mit Salz und Zucker oder Honig abschmecken.

Kartoffelstampf:

Kartoffeln schälen und vierteln. Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, dann abgießen. Etwas Kochwasser auffangen. Die Kartoffeln stampfen. Dabei Butter und Kochwasser hinzufügen, bis eine geschmeidige Konsistenz entsteht. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Dazu schmecken Wiener Würstchen, am besten vom Metzger und frisch aus dem Kessel.

Rainer Sass am 02. Oktober 2020

Schinken-Fleckerl

Für 4 Personen:

0.5 mittelgroßer Weißkohl	2 Zehen Knoblauch	3 Schalotten
3 dicke Scheiben Kochschinken	1 EL Butter	1 TL Kümmel
0.5 l Rinderbrühe	1 Prise Salz	1 Prise Zucker
300 g breite Bandnudeln	Traubenkernöl	2 EL gehackte Petersilie
Pfeffer		

Den Kohl halbieren, den Strunk herausschneiden und die Blätter lösen (für 4 Personen benötigt man etwa 300 g Kohlblätter).

Die Blätter in mundgerechte, rautenförmige oder viereckige Stücke schneiden. Salzwasser erhitzen und den Kohl 3 Minuten blanchieren. Kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Knoblauch schälen und hacken. Die Schalotten schälen und in feine Lamellen teilen. Den Schinken in größere eckige Stücke schneiden.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Kohlblätter darin leicht anbraten. Knoblauch und Kümmel hinzufügen. Die Brühe angießen, bis der Kohl knapp bedeckt ist. Je 1 Prise Salz und Zucker hinzufügen, dann den Kohl 5 Minuten schmoren.

Die trockenen Nudeln leicht andrücken und in größere Stücke brechen. Salzwasser erhitzen und die Nudeln bissfest kochen.

Tropfnass zum Kohl in die Pfanne geben. Parallel etwas Traubenkernöl in einer Edelstahlpfanne erhitzen und die Schinkenstücke darin scharf anbraten, damit Röstaromen entstehen. Schalotten dazugeben und ebenfalls kurz anbraten.

Dabei leicht zuckern und salzen.

Schinken und Schalotten zu Nudeln und Kohl in die Pfanne geben, alles gut vermengen. Den Röstansatz in der SchinkenZwiebelpfanne mit etwas Brühe lösen und in die andere Pfanne gießen. Wer mag, kann noch etwas Butter oder Brühe hinzufügen. Die fertigen Fleckerl mit gehackter Petersilie bestreuen, auf Teller geben und mit frisch gemörsertem Pfeffer würzen.

Dazu passt ein italienischer Weißwein.

Rainer Sass am 07. Februar 2020

Schinken-Nudeln mit Endivien-Salat

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

150 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz

Für den Salat:

1 Endiviensalat	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	3 EL Apfelessig
2 TL scharfer Senf	50 ml Olivenöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

außerdem:

1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Butterschmalz
200 g gekochter Schinken	100 ml Milch	3 Eier
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat
80 g Bergkäse		

Mehl und Hartweizenmehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken. Eigelbe, Ei, Öl und 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem sehr festen Teig verkneten. Tipp: Zunächst etwas weniger Mehl nehmen und den Teig weich ankneten, dann immer mehr Mehl unterkneten, bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten ruhen lassen.

Dann den Teig mit einer Nudelmaschine portionsweise in dünne Nudelbahnen ausrollen. Die Nudelbahnen aufrollen und in ca. 1 cm breite Bandnudeln schneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, großzügig salzen und die Nudeln darin ca. 2 Minuten kochen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Endiviensalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und Salatblätter in feine Streifen schneiden. Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren.

Zwiebel schälen und fein schneiden. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen.

In der Zwischenzeit Schinken würfeln. Milch und Eier verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Den Käse fein reiben.

Schinken, Petersilie und Nudeln zu den Zwiebeln geben. Die verquirlten Eier darüber geben, alles vermischen und die Eier kurz anziehen und leicht stocken lassen.

Den Käse über die Nudeln streuen, unterheben und die Pfanne vom Herd ziehen.

Salat mit dem Dressing marinieren und den Schnittlauch untermischen.

Schinkennudeln anrichten und den Salat dazu servieren.

Otto Koch am 31. Oktober 2019

Schinken-Nudeln

Für 4 Personen:

250 g Penne	1 Zwiebel	150 bis 250 g Kochschinken
2 Zweige Blattpetersilie	4 EL Butter	1 EL Pflanzenöl
3 Eier	Milch	Salz, Pfeffer

Lassen Sie die Nudeln in gesalzenem Wasser gar (leicht bissfest) kochen. Penne kalt abschrecken, einen Löffel Öl unterrühren und vollständig abkühlen lassen.

Während die Nudeln kochen, können Sie die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in der schäumenden Butter glasig werden lassen.

Kochschinken in dünne Streifen oder kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Schinken ebenfalls bei mittlerer Hitze langsam anbraten.

Jetzt die Nudeln zugeben und ebenfalls bei mittlerer Hitze sanft braten. Wichtig ist, je nach Portionsgröße eine ausreichend große Pfanne oder sogar einen Bräter zu verwenden, damit man genug Fläche hat, um die Schinkennudeln schön anzubraten.

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen. Schneiden Sie auch die obere Stielhälfte in feine Scheiben (ähnlich wie Schnittlauchröllchen). Die untere Stielhälfte einfach entfernen.

Blättchen und fein geschnittene Stiele der Petersilie in die heiße Pfanne geben, unter die Nudeln schwenken und Pfanne vom Herd nehmen.

Jetzt die Eier in einer Schüssel aufschlagen, einen kleinen Schuss Milch zugeben, mit einer Gabel kräftig vermischen und direkt mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zusammen unter die Schinkennudeln rühren und sofort servieren.

Servieren Sie dazu etwas Parmesan und frischen Feldsalat.

Alexander Herrmann am 15. März 2019

Schlutzkrapfen mit Gorgonzola, Salbei und Speck

Für 4 Personen :

Für den Teig:

150 g Roggenmehl	100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ TL Salz
1 Ei	1 EL Öl	50 ml Wasser

Für die Füllung:

1 Schalotte	1 Feige	1 TL Butter
1 TL Zucker	3 EL Frischkäse	1 EL Gorgonzola
Salz, Pfeffer	1 verquirltes Eigelb	

Für die Butter:

5 Salbeiblätter	2 EL Butter	2 EL Speckwürfel
-----------------	-------------	------------------

Mehl und Salz in einer Schüssel vermengen. Ei, Öl und Wasser dazugeben und alles zu einem glatten, aber festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie einwickeln und eine Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Feige würfeln. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Schalotte und Feige darin anbraten. Mit dem Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Vom Herd nehmen und erkalten lassen. Die Schalotten-Feigen-Mischung in eine Schüssel geben, Frischkäse und Gorgonzola dazugeben und gut vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Butter die Salbeiblätter fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, Speckwürfel und Salbeiblätter darin anbraten.

Den Teig aus der Folie nehmen und am besten mit einer Nudelmaschine, ansonsten mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mit einem Glas Kreise ausstechen (Durchmesser 8 cm). Auf die Teigkreise mithilfe eines Teelöffels etwas Frischkäsemasse geben, die Ränder mit dem verquirlten Eigelb einpinseln, den Teig über die Füllung schlagen, sodass Halbkreise entstehen und die Ränder fest zusammendrücken. Salzwasser in einem Topf erhitzen, die Schlutzkrapfen portionsweise hineingeben und in sprudelndem Wasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter ggf. noch einmal erhitzen, die Schlutzkrapfen darin schwenken und sofort servieren.

Christian Henze am 28. Juni 2019

Schmalzbrot mit Grünkohl, Pinkel. Apfel, Glühwein

Für zwei Personen

Für Brot und Grünkohl:

2 3x3x10 cm geschn. Brotstücke	1 Pinkelwurst	6 Scheiben Laredo
Handvoll frischer Grünkohl	1 Apfel	1 Stück Butter
50 g Schmalz	Süßer Senf	Kräuter der Saison
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Glühwein:

2 Orangen	1 Apfel	400 ml Weißwein
50 ml brauner Rum	1 EL Zucker	5 Nelken
2 Kardamom	$\frac{1}{2}$ Zimtstange	2 Sternanis

Für den Apfel:

1 säuerlicher Apfel	1 Zitrone	1 Orange
3 EL Rum	2 EL Weißwein	300 g Zucker
Zimt		

Für Brot und Grünkohl:

Etwas Schmalz in einer Pfanne schmelzen und darin das Brot von allen Seiten anrösten und aus der Pfanne nehmen. In dieselbe Pfanne etwas Zucker (ggfs. etwas Butter) geben und frisch gezupften Grünkohl kurz darin anschwanken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach auf Küchenpapier abtropfen. Nochmal in derselben Pfanne sechs kleine Scheiben der Pinkelwurst von beiden Seiten anbraten. Apfel waschen, trockentupfen und in dünne Scheiben schneiden. Auf dem lauwarmen und geschnittenen Brotstück etwas Senf verstreichen und jeweils drei Scheiben Pinkel verteilen. Mit Lardo, Apfel und Grünkohl bedecken. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und das Brot damit garnieren.

Für den Glühwein:

Orangen (oder auch Zitronen) waschen und trockentupfen. Eine Orange in Scheiben schneiden, von den anderen die Schale abreiben und den Saft auspressen. Weißwein mit Nelken, Kardamom, Zimtstange und Sternanis und den Orangen-Scheiben in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen). Den ausgestochenen Apfel (von unten) dazugeben. Den Sud mit Saft und Abrieb der weiteren Orange sowie Zucker abschmecken. Nach Belieben mit etwas braunem Rum verfeinern.

Etwas Orangenabrieb und Kardamom für den Apfel aufbewahren.

Für den Apfel:

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Apfel waschen, trockentupfen und mit einem großen Parisienne Ausstecher 3-4 Kugeln ausstechen und diese mit einem Holzspieß fixieren. Mit etwas Rum und Wein einreiben. In einem Topf vorsichtig Isomalt und 1 Spritzer Zitronensaft aufkochen lassen und darin kurz die Äpfel eintauchen.

Herausnehmen und sofort mit etwas Zimt bestreuen. Kardamom und Orangenabrieb (von oben) über die Äpfel reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Robin Pietsch am 08. Dezember 2020

Semmelknödel mit Pilz-Ragout

Für 4 Personen

Für die Knödel:

3 Schalotten	60 g Speck	6 Brötchen vom Vortag
300 ml Milch	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat	3 Eier	

Für das Pilzragout:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	5 Stängel Frühlingslauch
600 g gemischte Speisepilze	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
300 g Rinderrücken	3 EL Olivenöl	Salz
2 EL Butter	150 g Crème-fraîche	

Schalotten schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Schalotten dazu geben und glasig anschwitzen.

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

Die Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und direkt über die Brötchenwürfel gießen.

Die Eier verquirlen und mit ausgelassenem Speck und Schalotten ebenfalls zu den Brötchen geben. Alles zu einem Teig verkneten.

Einen Topf mit reichlich Wasser füllen, zum Kochen bringen und salzen.

Für das Pilzragout Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Frühlingslauch waschen, putzen und die Stangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Die Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Das Fleisch in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden, mit 2/3 vom Olivenöl und Salz würzen und kurz ziehen lassen.

In der Zwischenzeit einen Topf mit reichlich Wasser füllen, zum Kochen bringen und salzen.

Tipp: 1 EL Stärke mit 2 EL Wasser anrühren und ebenfalls ins Kochwasser geben, so bleiben die Knödel schön in Form.

Aus dem Teig Knödel formen und diese ins leicht köchelnde Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Frühlingslauch mit restlichem Öl und etwas Salz marinieren.

Eine Pfanne hoch erhitzen und die Fleischstreifen darin ca. 1 Minuten kräftig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt ruhen lassen.

Die Pfanne nicht auswaschen, sondern direkt Butter für das Pilzragout darin schmelzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann die Pilze zugeben und einige Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine kleine Pfanne erhitzen und den Frühlingslauch darin anbraten.

Zu den Pilzen Crème fraîche geben, die Kräuter einstreuen und die Fleischstreifen unterheben.

Das Pilzragout auf Teller geben, die Knödel abtropfen lassen und darauf anrichten. Den gebratenen Frühlingslauch anlegen und alles servieren.

Tarik Rose am 21. Februar 2020

Spaghetti alla carbonara mit Knusper-Pancetta

Für zwei Personen

Für die Spaghetti:

200 g Spaghetti	25 g Pecorino	25 g Parmesan
2 Eier	6 Zweige glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

75 g Pancetta in Scheiben	1 Knoblauchzehe	25 g Parmesan
1 EL Butter		

Für die Spaghetti:

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit Meersalz würzen und die Spaghetti darin al dente garen.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und mit reichlich Pfeffer und etwas Salz verquirlen. Pecorino und Parmesan hinein rühren.

Die Spaghetti durch ein Sieb abgießen und mit der Eier-Käsemischung vermengen.

Zügig miteinander verrühren und mit Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Den Pancetta würfeln und in einer Pfanne mit zerlassener Butter und Knoblauch knusprig ausbraten. Den Knoblauch herausnehmen. Pecorino und Parmesan auf einer Vierkantreibe fein reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit dem knusprigen Speck und etwas Parmesan garniert und servieren.

Cornelia Poletto am 04. Januar 2019

Spaghetti Carbonara mit Parmesan und Pecorino

Für 4 Personen

120 g geräuch. Bauchspeck	1 EL Olivenöl	Salz
350 g Spaghetti	3 Eier	150 g Sahne
50 g geriebener Pecorino	weißer Pfeffer	2 Knoblauchzehen
Muskatnuss	50 g geriebener Parmesan	

Speck in feine Streifen schneiden. Das Olivenöl in einer sehr großen Pfanne erhitzen und den Speck darin knusprig auslassen.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest garen. Inzwischen die Eier mit Sahne und Pecorino verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Speck aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den Knoblauch schälen, durch die Presse in die Pfanne drücken und im zurückgebliebenen Fett sanft andünsten.

Die Spaghetti abgießen und gut abtropfen lassen. Dann sofort in die Pfanne geben und in Fett und Knoblauch wenden. Pfanne vom Herd nehmen und die Eiersahne gründlich untermischen. Die Sauce darf keinesfalls stocken, sie soll cremig sein. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Spaghetti auf Teller geben und den Speck darüber verteilen. Den Parmesan darüber streuen.

Christian Henze am 13. März 2020

Spaghetti Carbonara

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti 100 g Speck 4 Eigelb
1 Bund Petersilie 150 g Parmesan 1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer

Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne krossbraten.

Spaghetti kochen und die gekochten Spaghetti dann in die heiße Pfanne geben und mit dem Speck vermengen.

Eier und Eigelbe vermengen, einen kleinen Schuss vom abgekühlten Kochwasser dazu.

Die Spaghetti-Speck-Pfanne etwas abkühlen lassen.

In die Pfanne jetzt die Eiermischung und frisch geriebenen Parmesan geben durchrühren.

Wenn das Ei anfängt zu stocken, ganz schnell anrichten.

Gehackte Petersilie und schwarzen Pfeffer oben drauf, fertig.

Steffen Henssler am 26. Juni 2020

Spaghetti Carbonara

Für 2 Personen:

200 g Spaghetti 150 g Speck 6 Eigelb
100 g Parmesan 100 ml Sahne 1 Msp. Pfeffer
1 Spur Olivenöl

Speck in Streifen schneiden, in die Pfanne mit heißem Olivenöl geben und rösten lassen.

Während der Speck röstet, die Eier trennen, Parmesan fein reiben und zu dem Eigelb geben. Außerdem noch einen Schuss Sahne dazugeben.

Die gekochten Spaghetti direkt zum Speck in die Pfanne geben und durchschwenken. Ein bisschen Nudelwasser dazugeben, von der Platte nehmen und etwas abkühlen lassen.

Dann das Eigelb mit dem Parmesan drüber geben, mit ordentlich schwarzem Pfeffer würzen und durchmischen.

Dabei dürfen die Nudeln nicht zu heiß sein, damit das Ei nicht gerinnt, denn es soll ja cremig bleiben.

Zum Schluss noch ordentlich Parmesan obendrauf reiben.

Steffen Henssler am 12. Oktober 2020

Spaghetti in scharfer Tomaten-Soße und Parmaschinken

Für 2 Personen:

250 g Spaghetti 1 weiße Zwiebel 1 Peperoni
20 Kirschtomaten 4 Scheiben Parmaschinken 1/2 Bund Oregano
Parmesan

Zunächst die Spaghetti kochen. Tomaten, Peperoni und Zwiebeln schneiden, in der Pfanne in Olivenöl anbraten und bei mittlerer Hitze ca. 10-12 Minuten einschmoren lassen.

Die Nudeln abgießen und in den gleichen Topf Olivenöl geben. Kleingeschnittenen Parmaschinken darin kräftig anbraten und dann die Nudeln wieder hinzugeben.

Die Tomaten-Zwiebel- Pfanne mit Salz und Pfeffer würzen, kleingeschnittener Oregano dazu und mit einer Gabel leicht eindrücken.

Auf die Pasta nun die scharfe Tomatensauce geben, noch mal salzen und zum Abschluss Parmesan drüber geben.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020

Spargel mit Nudeln in Speck-Sahne-Soße

Für 2 Personen:

50 g Speck 1/2 Bund Schnittlauch 4 grüner Spargel
250 g Spaghetti 150 ml Sahne 50 g Parmesan
1/2 Peperoni 1 Limette

Zuerst den Speck kräftig anbraten und währenddessen den grünen Spargel dünn runterschneiden. Schnittlauch schneiden und beides zum Speck in die Pfanne geben und mit Pfeffer würzen. Sahne drauf und köcheln lassen.

Am Ende die gekochten Nudeln in die Pfanne, Parmesan drüber reiben und alles vermengen. Mit Peperoni garnieren und zum Schluss noch alles mit etwas Limettensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 30. Juni 2020

Spargel mit Parmesan-Kruste

Für 4 Personen

150 g Parmesan	50 g gekochter Schinken	1/2 Bund Schnittlauch
100 g weiche Butter	Salz	1 kg weißer Spargel
1 EL Zucker	100 g Wildkräutersalat	1/2 Bio-Zitrone
1/2 Knoblauchzehe	1 Prise Meersalz	1 EL Agavendicksaft
2 EL weißer Balsamico	40 ml Olivenöl	

Den Parmesan fein reiben. Schinken in sehr feine Würfel schneiden. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Weiche Butter mit Parmesan, Schinken und Schnittlauch vermischen und mit Salz abschmecken. Die Würzbuttermischung auf ein Stück Butterbrot- oder Backpapier geben, darauf ein zweites Stück Butterbrotpapier geben und mit einem Rollholz dünn ausrollen und kühlen.

Den Spargel schälen und die holzigen, trockenen Enden abschneiden.

In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, mit etwas Salz und Zucker aromatisieren und den Spargel darin ca. 4-6 Minuten bissfest garen, er sollte noch sehr knackig sein.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Spargel abtropfen lassen und in vier Portionen nebeneinander auf ein Backblech verteilen.

Die kalte Parmesanbutter in gleichmäßige Stücke schneiden und längs auf den Spargel legen. Im vorgeheizten Backofen auf der obersten Schiene den Spargel ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Für den Salat die Wildkräuter putzen, waschen und vorsichtig trockenschleudern.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben. Knoblauch schälen und fein reiben.

Zitronenschale mit Knoblauch, Meersalz, Agavendicksaft und Balsamico in einer Schüssel verrühren, dann das Olivenöl unterrühren. Kurz vor dem Servieren die Wildkräuter zum Dressing geben und gut vermischen.

Gratinierten Spargel anrichten und den Wildkräutersalat dazu servieren.

Theresa Baumgärtner am 03. Juni 2019

Spargel-Schinken-Röllchen aus dem Ofen

Für 10 Stück

10 Stangen weißer Spargel	10 dünne Sch. Kochschinken	10 Cocktailtomaten
100 g Parmesan	100 g Bergkäse	200 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie	5 Zweige Rosmarin	5 Stangen Frühlingszwiebeln
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Den Spargel schälen, die angetrockneten Schnittenden entfernen. Etwa 6-7 Minuten knackig und bissfest kochen. Dazu am besten einen Dampfeinsatz nutzen. Einen Kochtopf am Boden mit Wasser füllen und etwas Salz und Zucker hinzufügen. Den Dampfeinsatz in den Topf stellen. Das Wasser erhitzen und die Spargelstangen auf den Einsatz legen. Den Topf verschließen und den Spargel im Wasserdampf schonend kochen.

Die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Den Parmesankäse in Späne hobeln, den Bergkäse fein reiben.

Die Schinkenscheiben auslegen und jeweils eine Spargelstange einrollen. Die Röllchen auf ein Backblech legen. Sahne über die Röllchen gießen, den gehobelten und geriebenen Käse darauf verteilen und die Tomaten darüber streuen. Alles mit Olivenöl oder brauner Butter beträufeln. Die Oberhitzengrill auf höchste Stufe stellen. Das Backblech in den Ofen schieben und den Spargel etwa 5-6 Minuten gratinieren, bis der Käse zerläuft und die Sahne leicht stockt.

In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Rosmarin putzen/waschen und sehr fein hacken. Die Spargelröllchen aus dem Ofen nehmen und mit den Kräutern und frisch gemörsertem schwarzen Pfeffer bestreuen. Feinster Spargelgenuss, auch kalt sehr lecker.

Rainer Sass am 24. April 2020

Speck mit Birnen und Bohnen

Für 2 Personen:

100 g Speck	1 Tasse Bohnen	2 grosse Birnen
2 Stange Frühlingslauch	1/2 Bund Bohnenkraut	1 Butter
1 Msp. Pfeffer	1 Spur Crème-faiche	

Speck in Streifen schneiden.

Bohne putzen und Enden abschneiden. Frühlingslauch grob schneiden.

Die Birne vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden Große Flocke Butter in eine heiße Pfanne geben und alle Zutaten ebenfalls in die Pfanne geben und bei ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Zum Schluss etwas Pfeffern und Bohnenkraut mit in die Pfanne geben. Nach Bedarf noch mit Creme Fraiche garnieren.

Steffen Henssler am 01. Juli 2020

Speck-Knödel mit Lauch-Gemüse und Käse-Soße

Für 4 Personen

Für die Knödel:

5 Brötchen vom Vortag	200 ml Milch	1 Bund glatte Petersilie
1 Zwiebel	100 g geräuch. Bauchspeck	1 EL Butter
2 Eier	Salz	

Für das Lauchgemüse:

400 g Lauch	2 EL Butterschmalz	100 ml Gemüsebrühe
Salz	Muskatnuss	

Für die Sauce:

1 Schalotte	3 EL Butter	2 EL Mehl
150 ml Gemüsebrühe	1/2 Bund Schnittlauch	200 ml Milch
100 g Bergkäse	250 g Frischkäse	1 EL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	

Die Brötchen in Würfel schneiden, in eine Schüssel geben. Die Milch in einem Topf erhitzen, über die Brotwürfel gießen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein hacken.

Zwiebel schälen und würfeln, den Speck ebenfalls würfeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebeln und Speck darin anschwitzen. Speckzwiebeln zu den eingeweichten Brötchenwürfeln geben. Eier und Petersilie dazugeben und alles gut durchmengen. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben.

Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf aufkochen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse dicke Knödel formen.

Die Knödel ins kochende Wasser einlegen, die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch schwach siedet. Knödel im siedenden Wasser ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen für das Gemüse Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Ringe schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Den Lauch darin anbraten. Mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lauchgemüse mit Salz und Muskatnuss abschmecken.

Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, Schalotten darin ohne Farbe anschwitzen, mit Mehl abstauben, kurz durchrühren. Mit Gemüsebrühe ablöschen und diese etwas einkochen lassen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Dann die Milch unter Rühren zum Saucenansatz gießen, weitere 2 Minuten köcheln lassen.

Den Bergkäse fein reiben.

Den Saucentopf vom Herd ziehen und den Frischkäse unter die Sauce rühren. Dann Senf und geriebenen Bergkäse unterrühren, bis alles cremig verrührt ist. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Schnittlauch unterrühren.

Lauchgemüse auf Tellern anrichten, 2-3 Knödel darauf setzen und die Sauce darüber gießen.

Otto Koch am 12. Dezember 2019

Stampes mit Sauerkraut und Speck

Für 4 Personen

400 g Kartoffeln, vorw. festk.	400 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	2 rote Zwiebeln	200 g Bacon
100 ml Muskateller	Pfeffer	1 TL Pflanzenöl

Für die Auflaufform:

1 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico	1 TL Zucker
2 Zweige Rosmarin	Salz	

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, abgießen und anschließend mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Sauerkraut in einem Topf zusammen mit dem Weißwein, einem Lorbeerblatt, Salz und einer Prise Zucker für 30 Minuten garen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren, dünn aufschneiden und in Olivenöl weich dünsten. Einen Zweig Rosmarin kurz mit schmoren lassen (später entfernen). Zum Schluss mit Salz und Zucker abschmecken und mit dem Balsamico ablöschen.

Die Kartoffeln und das Sauerkraut miteinander vermengen. Eine Auflaufform einölen bzw. einbuttern und die Masse hineingeben. Dann die Zwiebeln darauf verteilen und zum Schluss mit den Speckscheiben belegen.

Im Backofen bei 180° Umluft mit Grillfunktion für 10-15 Minuten backen bis der Speck kross ist. Beim Anrichten mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Björn Freitag am 12. Dezember 2020

Strammer Max mit pochiertem Ei

Für 4 Personen

4 Eier	4 dünne Scheiben Katenschinken	4 Scheiben Brot
Butter	Pfeffer, Salz	2 EL Essig

Die Brotscheiben in einer Pfanne ohne Fett rösten, dann mit Butter bestreichen. Darauf die Schinkenscheiben legen.

Wasser mit etwas Essig und Salz in einem kleinen Topf erhitzen. Das Kochwasser sollte nur leicht simmern. Die Eier aufschlagen und vorsichtig in 4 Tassen geben. Mit Hilfe eines Holzlöffels im Kochwasser einen Strudel erzeugen. Nun ein Ei in den Strudel gleiten und stocken lassen. Durch die rotierende Bewegung hält das Eiweiß die Form und umschließt das Eigelb.

Sollte das Eiweiß stark Fäden ziehen und auseinanderflocken, kann man es mithilfe zweier Löffel wieder in Form bringen.

Das Ei etwa 3 Minuten köcheln lassen, bis das Eiweiß fest und das Eigelb noch flüssig ist. Mit einer Schaumkelle aus dem Topf fischen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Nun die weiteren Eier pochieren und anschließend auf die Schinkenbrote verteilen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. Nach Belieben dazu Gewürzgurken servieren.

Rainer Sass am 06. April 2020

Strammer Max mit Schinken-Tatar und pochiertem Ei

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Romanasalat	200 g Schwarzwälder Schinken	1 Bund Radieschen
1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	2 EL Olivenöl
1 TL Ahornsirup	Salz	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz	200 g Graubrot in Scheiben
50 ml Weißweinessig	4 frische Eier	

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Schinken in feine Würfel schneiden.

Radieschen putzen, waschen und fein würfeln. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel fein würfeln.

Schinkenwürfel mit Radieschen und Apfel mischen.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen und mit Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer gut vermischen.

Die Knoblauchzehe andrücken. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Knoblauchzehe zugeben und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, Essig zugeben und zum Kochen bringen. Dann die Hitze sofort reduzieren. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein. 8. Ein Ei in eine kleine Tasse schlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 4 - 6 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Romansalat mit dem Dressing mischen und auf den Brotscheiben verteilen, darauf das Schinkentatar geben.

Die gegarten Eier mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und gut abtropfen lassen und jeweils auf die vorbereiteten Brote geben. Das Ei mit 1 Prise Salz und etwas Pfeffer würzen und die Brote servieren.

Tarik Rose am 27. September 2019

Weißer Bohnen-Flan mit Sellerie-Karotten-Salat

Für 4 Personen

Für den Bohnenpudding:

150 g weiße Bohnenkerne	500 ml Gemüsebrühe	30 g Butter
100 g getrock. Öl-Tomaten	150 ml Sahne	2 Eier
Salz	Pfeffer	100 g Frühstücksspeck

Für den Salat:

4 Zweige Thymian	1 Knoblauchzehe	50 g schwarze Linsen
300 ml Gemüsebrühe	1 rote Zwiebel	100 g Sellerie
100 g Möhren	2 Stangen Staudensellerie	4 EL Olivenöl
Salz	1 Prise Zucker	1 Bund glatte Petersilie
1 TL scharfer Senf	2 EL heller Balsamico	Pfeffer

Die Bohnenkerne werden über Nacht eingeweicht.

Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Eingeweichte Bohnenkerne abgießen, in einen Topf geben und mit Gemüsebrühe bedecken. Ca. 45 Minuten köcheln, bis die Bohnen weich sind, dann abgießen.

In der Zwischenzeit für den Salat Thymian abbrausen, trocken schütteln.

Knoblauch schälen.

Die Linsen in einem Topf mit Gemüsebrühe, Thymian und angedrückter Knoblauchzehe ca. 20 Minuten weichkochen. Anschließend abschütten und abtropfen lassen. Thymian und Knoblauch entfernen.

Zwiebel schälen und würfeln. Sellerie und Möhren waschen, putzen und in feine Würfel schneiden. Staudensellerie waschen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erwärmen, Zwiebel und die Gemüswürfel darin anschwitzen, dabei mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

Gemüswürfel und Petersilie in eine Schüssel geben.

Linsen mit restlichem Olivenöl, Senf und Essig mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zum Gemüse geben und untermischen.

Für den Bohnen-Pudding 46 Soufflé-Förmchen (ca. 6 cm Durchmesser) mit etwas Butter einfetten.

Getrocknete Tomaten fein hacken und auf dem Boden der Förmchen verteilen.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad/ Gasherd: Stufe 2) vorheizen.

Die noch warmen Bohnen mit Sahne und Eiern im Mixer pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bohnenmus in die Förmchen (auf die getrockneten Tomaten) einfüllen. In dem vorgeheizten Backofen 20 Minuten garen.

Speckscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech auslegen und im Ofen gleichzeitig ca. 5 Minuten knusprig ausbacken Vor dem Servieren den Salat nochmal abschmecken.

Bohnenpudding aus den Förmchen auf Teller stürzen und den Salat darum anrichten. Die gerösteten Speckscheiben auflegen und servieren.

Otto Koch am 06. Februar 2020

Weißwurst-Curry mit gerösteten Brezen-Stangen

Für 4 Personen

Für das Curry:

1-2 Kaffir-Limettenblätter	2 Stängel Zitronengras	1-2 TL Speisestärke
200 ml Kokosmilch	200 ml kräftige Hühnerbrühe	2 geh. TL rote Thai-Currypaste
2 Knoblauchzehen	1 EL Ingwer (dünne Stifte)	Salz

Für die Einlage:

8 Weißwürste	4 dünne Frühlingszwiebeln	1 TL Öl
--------------	---------------------------	---------

Außerdem:

2 Laugenstangen	1-2 TL Öl
-----------------	-----------

Für das Curry die Kaffir-Limettenblätter mehrmals einreißen. Vom Zitronengras die welken Außenblätter und die obere trockene Hälfte entfernen, die untere Hälfte längs halbieren.

Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren. Kokosmilch und Brühe in einem Topf aufkochen, die angerührte Speisestärke dazugeben und köcheln lassen, bis die Kokosmilchbrühe sämig bindet. Danach alles nochmals 2 bis 3 Minuten leicht köcheln lassen, dann die Currypaste unterrühren. Kaffir-Limettenblätter, Zitronengras, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und alles langsam bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen. Wenige Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen. Zitronengras und Kaffir-Limettenblätter wieder entfernen und das Thai-Curry mit Salz abschmecken, dann warm halten.

Inzwischen für die Einlage die Weißwürste enthäuten und leicht schräg in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in 2 bis 3 cm lange Stücke schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Weißwurstscheiben auf beiden Seiten hell anbraten, dabei die Frühlingszwiebeln mitbraten.

Währenddessen die Laugenstangen schräg in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Laugenstangen auf beiden Seiten goldbraun backen (alternativ unter dem Backofengrill rösten).

Zum Servieren das Thai-Curry auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und das Weißwurstgröstl darauf anrichten. Die Brezenscheiben dazulegen und alles nach Belieben mit essbaren Blüten garnieren.

Alfons Schuhbeck am 26. September 2019

Weißwurst-Salat 'Schöne Münchnerin'

Für 4 Personen

1 EL Dijon-Senf	1 EL süßer Senf	2 3 EL Weißweinessig
2 ½ EL Öl	mildes Chilisalz	½ rote Zwiebel
8 Weißwürste	1 Laugenbreze	1 EL braune Butter
1 Mini-Romana-Salat	1 Hand Mini-Feldsalat	1 Hand Castelfranco-Salat
2 Radieschen	2 Cornichons	1 EL Schnittlauchröllchen

Für die Marinade 150 ml Wasser mit den beiden Senfsorten, Essig und 2 EL Öl in einen hohen Rührbecher geben. Alles mit dem Stabmixer verrühren und mit Chilisalz kräftig würzen.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Weißwürste häuten und in 3 bis 4 mm dicke Scheiben schneiden. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das übrige Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Wurstscheiben auf jeder Seite kurz anbraten. Die Marinade hinzufügen und untermischen, alles etwas ziehen lassen und nach Belieben nochmals nachwürzen.

Inzwischen die Breze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne in der braunen Butter etwas anrösten, herausnehmen und beiseitestellen.

Alle Salatsorten gründlich putzen (den Feldsalat verlesen), waschen und trocken schleudern, bei Bedarf in mundgerechte Stücke zupfen. Die Radieschen putzen und waschen. Die Cornichons in Scheiben schneiden.

Zum Servieren die Salatblätter auf tiefe Teller verteilen. Den Weißwurstsalat etwas abtropfen lassen und auf den Blättern verteilen.

Die Brezenchips darüberstreuen, die Radieschen darüberhobeln und die Cornichons daraufsetzen. Den Salat nochmals mit etwas Marinade beträufeln und mit Schnittlauch bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 23. Januar 2020

Westfälischer Nudel-Salat mit Lyoner

Für 4 Personen

½ Ring Lyoner-Fleischwurst	300 g Spiralnudeln	2 Karotten
150 g TK-Erbesen	1 Kolben Zuckermais	1 Stange Frühlingslauch
1 Granny-Smith-Apfel	8 Wachteleier	1 kleines Glas Cornichons
1 Ei	200 ml Rapsöl	weißer Balsamico
1-2 Spritzer Worcestersauce	1 TL Dijon-Senf	mildes Rosenpaprika
1-2 Prisen Currypulver	1-2 TL Butter	1 Bund Sauerampfer
Salz, schwarzer Pfeffer		

Fleischwurst häuten, längs halbieren und in dünne Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben. 8 Cornichons in Scheiben, schneiden und zusammen mit ca. 4 EL Gurkensud zur Wurst geben, Frühlingslauch in Ringe schneiden, ebenfalls zur Wurst geben und marinieren lassen.

Maiskolben in einer Pfanne mit etwas Butter rundherum goldbraun braten.

Karotten schälen und in Würfel schneiden.

Spiralnudeln in Salzwasser sehr al dente kochen, zur Hälfte der Kochzeit die Karotten und am Schluss die TK-Erbesen hinzugeben, alles abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

Wachteleier 2 Minuten wachweich kochen, gut abschrecken, schälen und halbieren.

Apfel in Spalten schneiden, dabei Kerngehäuse entfernen und zur Wurst geben.

In einem schmalen Gefäß mit Hilfe des Pürierstabs aus dem Ei, Senf, Spritzer Balsamico, Prise Currypulver und Rosenpaprika, Spritzer Worcestersauce, einer Prise Salz und dem Rapsöl eine Mayonnaise ziehen.

Nudel-Gemüsemischung zur Wurst in die Schüssel geben, den gebratenen Mais noch vom Kolben schneiden, etwas zerbröseln, ebenfalls in die Schüssel geben, mit Pfeffer würzen, dann den Nudelsalat mit der Mayonnaise durchmischen. Wenn nötig mit etwas Salz und Gurkenwasser abschmecken.

Nudelsalat auf Tellern anrichten, Wachteleier darauf verteilen und mit geschnittenem Sauerampfer garnieren.

Björn Freitag am 11. Januar 2020

Wirsing-Wickel mit Perlgraupen und Ingwer

Für 4 Personen

800 g Wirsing	Salz	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	4 EL Butter	100 g Perlgraupen
300 ml Geflügelbrühe	50 g Speck	80 ml salzarme Sojasauce
100 ml Portwein, rot	2 EL Senfsaat	10 g frischer Ingwer
300 ml Sahne	Baharat	2 Zweige Thymian
1 Landjäger (Rohwurst)	100 g gereifter Bergkäse	1 Bund Schnittlauch
1 EL Sesam		

Wirsing putzen. Etwa 12 schöne äußere Blätter vom Wirsing ablösen. Den dicken Blattansatz jeweils flachschneiden. Blätter kurz in gesalzenem Wasser blanchieren und anschließend direkt im Eiswasser abkühlen lassen. Auf einem Geschirrtuch gut abtropfen lassen.

Währenddessen die Hälfte der Schalotten und den Knoblauch schälen, fein würfeln. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin glasig andünsten.

Die Perlgraupen zugeben, kurz mit anbraten und mit der Brühe ablöschen. Bei niedriger Temperatur die Flüssigkeit fast komplett einkochen lassen und alles zu einem sämigen Risotto kochen. Die Graupen sollen auf jeden Fall noch etwas Biss haben. Die Graupen etwas abkühlen lassen.

Den übrigen Wirsing halbieren, den harten Strunk ausschneiden. Blätter in Stückchen schneiden. Übrige Schalotten schälen und fein würfeln. Speck in feine Würfel schneiden.

Den Speck in einer Pfanne kross auslassen und die Schalottenwürfel im Speckfett anbraten. Mit der Sojasauce und dem Portwein ablöschen. Flüssigkeit auf etwa ein Viertel einkochen.

Währenddessen die Senfsaat in einem Topf mit Wasser (ohne Salz!) vorgaren. Senfkörner abtropfen lassen. Ingwer schälen und fein reiben.

Die Sahne, Senfkörner und die Wirsingstückchen unter die eingekochte Flüssigkeit mischen, Wirsing sacht garen. Mit Salz, Baharat und Ingwer abschmecken.

Den Thymian abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken.

Den Landjäger und den Bergkäse fein würfeln. Alles unter die Perlgraupen mischen und die Masse mit Baharat abschmecken.

Die blanchierten Wirsingblätter auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Die Perlgraupenmischung darauf verteilen, Seiten etwas über die Füllung klappen. Wirsingblätter fest aufrollen.

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Die Wirsingröllchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Rest Butter schmelzen, Röllchen damit bestreichen. Im heißen Backofen 12-14 Minuten garen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Sesam in einer Pfanne ohne Fett kurz rösten.

Das Wirsinggemüse abschmecken und in vorgewärmte tiefe Teller verteilen. Jeweils 3 Wirsingwickel in die Mitte setzen. Den Schnittlauch und den Sesam darüberstreuen.

Michael Kempf am 10. Dezember 2019

Wurst-Gulasch mit gegrillten Kräuter-Kartoffeln

Für 2 Personen:

2 dicke Bockwürste	75 g frische Steinpilze	75 ml Kalbsfond
75 g Crème-fraîche	1 TL Butter,	Salz, Pfeffer
2 große Kartoffeln (400g)	2 EL Kräuterbutter	5 EL Olivenöl
1 TL gehackter Rosmarin	50 g würziger Bergkäse gewürfelt	Salz, Pfeffer

Bockwürste in daumendicke Scheiben schneiden. Steinpilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Bockwurstscheiben und Steinpilze in einer Pfanne in Butter unter gelegentlichem Rühren kräftig anbraten. Mit Kalbsfond ablöschen, etwas einkochen lassen und gut durchschwenken. Zum Schluss Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Wurstgulasch auf zwei Teller verteilen und genießen.

Die Kartoffeln mit Schale weich kochen, abgießen und ausdampfen lassen und in eine Auflaufform setzen. Mit einem scharfen Messer die Kartoffeln oben längs einschneiden und mit zwei Löffeln vorsichtig auseinanderziehen. Ein paar Spritzer Olivenöl darüber geben, mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Zum Schluss jeweils einen Löffeln Kräuterbutter und die Käsewürfel auf die Kartoffeln geben und im Ofen unter dem Grill ca. 8 Minuten grillen.

Christian Henze am 13. September 2019

Wurst-Salat mit gebratenen Knödel-Scheiben

Für 4 Personen:

Für die Semmelknödel:

200 g Brötchen	1 Zwiebel	4 EL Butter
120 ml Milch	2 Eier (M)	Salz
Pfeffer	Muskat	1 Bund Petersilie

Für den Wurstsalat:

600 g Lyoner Wurst	0,5 Rettich, weiß, klein	2 Zwiebeln, rot
4 EL Weißweinessig	2 TL körniger Senf	2 Prisen Zucker
Salz	Pfeffer	8 EL Olivenöl
3 EL Butter	2 Gewürzgurken	120 g Rauke

Für die Semmelknödel die Brötchen fein würfeln. Zwiebeln schälen und ebenfalls würfeln. 2 EL Butter erhitzen. Zwiebel darin anbraten. Milch unterrühren. Alles über die Brötchen gießen und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Eier mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Petersilie abspülen trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Blättchen fein hacken und mit der Eimasse unter die Brötchen bzw. Semmelmasse kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Den Teig weitere ca. 5 Minuten ziehen lassen. Danach die Masse mit feuchten Händen zu tennisballgroßen Bällchen formen.

Knödel in reichlich kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Herausheben, abtropfen und abkühlen lassen.

Lyoner aus der Hülle lösen und in feine Scheiben schneiden. 4 Teller damit üppig auslegen.

Rettich putzen, schälen und in feine Streifen schneiden, auf den Wurstscheiben verteilen.

Zwiebeln abziehen, in feine Ringe schneiden. Hälfte der Zwiebelringe auf den Tellern verteilen. Essig, Senf, Zucker, Salz und Pfeffer in einem Schälchen verquirlen, 6 EL Öl gründlich untermischen, sodass eine sämige Vinaigrette entsteht.

Etwa die Hälfte des Dressings über die vorbereiteten Zutaten träufeln, beiseite stellen.

Semmelknödel in etwa 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.

Übrige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Knödelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Auf einen Teller geben und mit etwas Vinaigrette beträufelt kurz ziehen lassen.

Währenddessen Gurken längs in feine Streifen schneiden.

Rauke verlesen, waschen und trocken schleudern. Eventuell vorhandene grobe Stiele entfernen. Rauke und übrige Vinaigrette mischen.

Knödelscheiben, Gurkenstreifen und Rauke auf dem Wurstsalat anrichten. Übrige Zwiebelringe darüberstreuen und servieren.

Martin Gehrlein am 09. Juni 2020

Wurst-Salat mit Knusper-Toast

Für 4 Personen

Für den Wurstsalat:

500 g Fleischwurst	200 g Bergkäse	100 g Essiggurken (Glas)
6 EL Obstessig	6 EL Essiggukensud	1 EL scharfer Senf
1 Prise Zucker	1 Pr. edelsüßes Paprikapulver	Salz
Pfeffer	5 EL Sonnenblumenöl	1 rote Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch		

Für das Knuspertoast:

8 Scheiben Sandwichtoast	1 Bund Schnittlauch	4 EL Doppelrahm-Frischkäse
Butter	Meersalz	

Die Wurst gegebenenfalls aus der Hülle lösen, in dünne Scheiben (oder Streifen) schneiden und in eine Schüssel geben Käse gegebenenfalls entrinden und in feine Streifen schneiden.

Essiggurken abtropfen lassen, dabei etwa 6 EL der Einlegeflüssigkeit auffangen. Gurken in dünne Scheiben schneiden.

Käse und Gewürzgurken unter die Wurstscheiben mischen.

Essig, Essiggukensud, etwa 6 EL Wasser, Senf, Zucker, Paprikapulver, etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren, bis sich Salz und Zucker gelöst haben.

Dann das Öl gründlich untermixen.

Die Marinade über die Salatzutaten gießen, alles gründlich vermengen und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Währenddessen die Rinde von den Toastscheiben fein abschneiden.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Toastscheiben jeweils auf einer Seite dünn mit dem Frischkäse bestreichen, Schnittlauch aufstreuen. Die Toasts mit den bestrichenen Seiten aufeinander klappen, leicht andrücken.

Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Toastscheiben darin von beiden Seiten goldbraun und knusprig braten.

Toasts nach Belieben diagonal halbieren und mit Meersalz bestreuen.

Währenddessen für den Salat die Zwiebel abziehen und in feine Ringe hobeln oder schneiden.

Schnittlauch verlesen, abrausen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden.

Den Wurstsalat in Schälchen verteilen, Zwiebelringe darauf anrichten. Mit Schnittlauch bestreuen. Knuspertoast zum Salat reichen.

Christian Henze am 17. Juni 2020

Wurst-Salat mit Senf-Vinaigrette

Für 4 Personen

Salat:

4 Brühwürste	2 rote Zwiebeln	4 Frühlingszwiebeln
2 Zehen Knoblauch	4 mittelgroße Gewürzgurken	150 g würziger Bergkäse
1 Bund Petersilie	2-3 Eier	4-6 Scheiben Bauernbrot
Pflanzenöl		

Vinaigrette:

0,1 l Rapsöl	3-4 EL milder Apfelessig	2-3 EL Gurkenwasser
1 TL scharfer Senf	1 TL süßer Senf	Brühe, Salz, Pfeffer
Zucker		

Salat:

Die Würste in schräge, längliche Scheiben schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben teilen. Die Gewürzgurken und den Käse ebenfalls in Scheiben schneiden und das Knoblauchgrün hacken.

Zwei Pfannen mit Pflanzenöl erhitzen. In der einen Pfanne die Wurstscheiben leicht anrösten und in der zweiten Pfanne die roten Zwiebeln und den Knoblauch bei milder Hitze einige Minuten schmoren.

Den Wurstsalat in eine Schüssel füllen und mit der Vinaigrette vermengen. Petersilie säubern, hacken und über den Wurstsalat geben.

Eier wachweich kochen und pellen.

Brotscheiben ohne Fett in einer Pfanne rösten. Die Brotscheiben auf Teller geben und mit reichlich Wurstsalat belegen. Darauf je 1 Eihälfte platzieren.

Vinaigrette:

Öl und Apfelessig verrühren, dann die Senfsorten und etwas Gurkenwasser dazugeben. Mit etwas Wasser oder Brühe verdünnen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Nach Geschmack noch etwas Essig, Öl, Senf oder Gurkenwasser hinzufügen.

Rainer Sass am 03. April 2020

Zweierlei vom Blumenkohl mit Speck

Für 4 Personen

1 Blumenkohl (mittelgroß)

Für die Blumenkohlcreme:

1 Schalotte

2 EL Butter

Salz

mildes Currypulver

200 ml Gemüsefond

1 Bio-Limette (Saft und Schale)

3 EL Schmand

Für den Blumenkohl:

3 EL Pankomehl

4 Scheiben Bacon

1 EL Pflanzenöl

1 EL Butter

2 EL Parmesan

Salz

Pfeffer

Muskatnuss

Außerdem

2 EL Haselnusskerne

1 Lauchzwiebel

Den Blumenkohl putzen. Blumenkohl in kleine Röschen teilen, dabei den Strunk entfernen und klein schneiden.

Für die Blumenkohlcreme die Schalotte schälen und fein schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig andünsten. Hälfte Blumenkohl, den klein geschnittenen Strunk und etwas Salz zugeben und kurz mit anbraten.

Mit etwas Currypulver bestäuben. Gut durchrühren und mit dem Gemüsefond ablöschen.

Den Blumenkohl zugedeckt weich dünsten.

Währenddessen das Pankomehl in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett goldbraun anrösten. Auf einen Teller geben, beiseitestellen.

Den Bacon in feine Streifen schneiden.

Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die übrigen Blumenkohlröschen darin langsam anrösten. Den Bacon zum Blumenkohl geben und mit anbraten.

Sobald die Blumenkohlröschen mit noch leichtem Biss gegart sind, das Pankomehl, die Butter und nach und nach den Parmesan zugeben. Alles gut anrösten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Limette heiß waschen, trocken reiben und die Schale fein abreiben. Die Limette halbieren, den Saft auspressen.

Den weich gedünsteten Blumenkohl inklusive Kochfond in einen Standmixer geben und fein pürieren, dabei den Schmand mit untermixen. Die Creme mit Salz, Curry und etwas Limettensaft und -schale abschmecken.

Die Creme vor dem Anrichten in einem Topf nochmals unter Rühren kurz erhitzen.

Nüsse grob hacken. Lauchzwiebel putzen, waschen, abtropfen lassen und sehr fein schneiden.

Die Blumenkohlcreme in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die gerösteten Blumenkohlröschen darauf verteilen. Haselnüsse und Frühlingslauch über das Gericht streuen und servieren.

Michael Kempf am 30. Juni 2020

Zwiebelkuchen

Für 4 Personen

Für den Hefeteig:

125 g Milch	200 g Mehl	10 g frische Hefe
1 Prise Salz	1 Ei	2 EL Speiseöl

Für den Belag:

750 g Zwiebeln	100 g Speck	3 Zweige Zitronenthymian
3 Eier	200 g saure Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Salz
Pfeffer	1 TL Kümmel	

Für den Hefeteig die Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel sieben, eine Mulde eindrücken. Die Hefe hinein bröckeln. Mit etwas Milch und Mehl vom Rand verrühren. Den Vorteig zugedeckt ca. 5 Minuten gehen lassen.

Übrige Milch, Salz, Ei und Öl zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Minuten gehen lassen.

Währenddessen Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Bauchspeck ebenfalls in Würfel schneiden.

Speck in einer großen Pfanne auslassen. Zwiebeln zugeben und unter Wenden glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten. Dann auf wenig Mehl rund ausrollen.

Eine Springform (Ø 28 cm) fetten und mit dem Teig auslegen. Dabei den Teig am Rand etwas hochziehen. Zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zitronenthymian abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abstreifen.

Inzwischen die Eier in einer Schüssel leicht schaumig aufschlagen. Saure Sahne, Salz, Pfeffer, Zitronenthymian und Kümmel dazugeben und alles glatt verrühren.

Die abgekühlte Zwiebel-Speckmasse unter die Eimasse mischen und alles auf dem Teig verteilen.

Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35-40 Minuten goldbraun backen.

Den Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen, Form auf ein Kuchengitter setzen. Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen.

Simon Tress am 21. Oktober 2019

Index

- Auflauf, 43
Avocado, 3, 4
- Bacon, 3, 4, 29, 74
Blumenkohl, 5, 105
Blutwurst, 6, 28, 36, 72, 80
Bohnen, 96
Bratkartoffeln, 7, 8, 50, 60, 76
Bratwurst, 9–11, 16, 18, 23, 37, 60, 62
- Calzone, 15, 61
Carbonara, 56, 88, 89
Chicoree, 47
Chorizo, 44, 51, 55, 61
Curry-Wurst, 16–19
- Erbsen, 2, 51, 69, 73, 99
- Fenchel, 75
Flammkuchen, 22–25
- Grünkohl, 26, 77, 79, 86
Gratin, 69
Gulasch, 62, 101
Gurke, 31, 35, 73, 102–104
- Himmel-und-Erde, 36
- Kürbis, 12, 31
Knödel, 39, 57, 87, 93, 102
Kraut, 27, 53
- Lauch, 54, 57, 92, 99
Leberwurst, 52
Linsen, 64, 96
- Möhren, 12, 33, 45, 96, 99
Maronen, 59
Mett, 9, 17, 19, 26, 43, 69, 90, 97, 105
- Nudeln, 4, 12, 40, 56, 63–65, 69, 70, 78, 84,
88–90, 99
- Pancetta, 21, 88
Paprika, 2, 4, 8, 37, 57, 58, 73
- Pilze, 5, 7, 21, 29, 34, 39, 47–49, 57, 69, 71,
73, 87, 101
- Pizza, 5, 66
Polenta, 34
- Rösti, 30
Radieschen, 22, 95, 98
Ravioli, 4
Reis, 2, 71
Rettich, 3, 26, 31, 37, 46, 77, 79, 102
Rote-Bete, 27, 52
Rotkraut, 37
Rucola, 21, 31, 40, 66
- Salami, 13, 15
Salat, 8, 22, 31, 35, 43, 44, 46, 47, 49, 53, 55,
57, 63, 72, 73, 75, 76, 83, 91, 95, 96,
98, 99, 102–104
Salsiccia, 26, 34, 60, 64, 65, 70, 77–79
Sauerampfer, 99
Sauerkraut, 9, 28, 80, 81, 94
Schinken, 2, 5, 12, 14, 21, 24, 25, 32, 35, 42,
58, 66, 69, 73, 82–84, 90–92, 94, 95
Schoten, 45, 81
Sellerie, 12, 34, 37, 45, 59, 64, 70, 96
sonstige, 41
Spargel, 14, 30, 51, 73, 90–92
Speck, 1, 7, 20, 22–24, 26, 27, 30, 39, 43, 45–
47, 49, 50, 53, 54, 56, 57, 59, 63, 65,
67, 68, 71, 75, 76, 85, 87–90, 92–94,
96, 100, 105, 106
- Spinat, 67
Spitzkohl, 57, 65
- Würstchen, 45, 48, 81
Weißkohl, 27, 72, 82
Weißwurst, 97, 98
Wirsing, 13, 100
Wurst-Gulasch, 62, 101
- Zucchini, 58, 75