

Kochen für die Vielfalt!



Inhalt

Kleine Gerichte – Seite **3**

Hauptgerichte – Seite **39**

Desserts – Seite **114**



Kleine Gerichte

Pilar Díaz-Valdés

Lachs-Ceviche

Zutaten

1 rote Zwiebel, gehackt
1 Zitrone, entsaftet
½ Tasse Limettensaft
1 Grapefruit, entsaftet
1 Pfund Lachs, klein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, gehackt
1 Paprika, gewürfelt
1 Avocado, gewürfelt
¼ Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
¼ Teelöffel gemahlener Koriander
½ Teelöffel geräucherte Paprika



Zubereitung

Den gesamten Saft der Zitrusfrüchte in einer Schüssel mischen und die gehackte Zwiebel hinzufügen.

Ruhen lassen und in der Zwischenzeit alle andern Zutaten zerkleinern.

Die zerkleinerten Zutaten in die Schüssel geben; den Koriander ganz zum Schluss hinzugeben.

Gut mischen und entweder sofort essen oder bis zu 30 Minuten vor dem Servieren in den Kühlschrank stellen





Rapeepun Yooket

Krabbenpaste-Chili-Sauce

Zutaten

1 Esslöffel Chili
1 Esslöffel Knoblauch (geschält)
1 rote Zwiebel (geschält)
2 Esslöffel Krabbenpaste
1 Esslöffel Palmzucker
1 Esslöffel Aubergine
1 Esslöffel Fischsauce
3 Esslöffel Zitronensaft
2 Esslöffel kochendes Wasser Chili (zur Dekoration)
Frisches oder blanchiertes Gemüse (nach Wahl)
Gebratene Makrele
Omelett mit Cha-om (thailändisches Gemüse)





Zubereitung

Chili, Knoblauch und rote Zwiebel in einem Mörser zerstoßen, bis eine einheitliche Masse entsteht.

Garnelenpaste, Palmzucker, Fischsauce, Zitronensaft und kochendes Wasser in den Mörser geben und zerstoßen.

Die Krabbenpaste-Chilisauce in eine kleine Tasse geben.

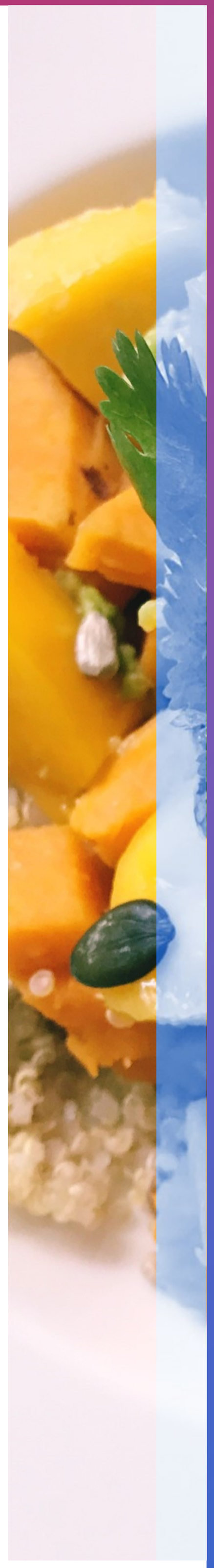
Etwas Chilischoten und Aubergine leicht zerkleinern, um sie als Dekoration zu verwenden. Die Makrele säubern und in Öl braten.

Das Omelett mit dem Cha-om (Thai-Gemüse) braten.

Gewürze, Zucker, Salz und Zitrone nach Belieben hinzufügen.

Jana Lena Fries

Quinoa mit Mango, Avocado und Süßkartoffel



Zutaten (für 2 Personen)

150 g Quinoa
1 Mango
1 reife Avocado
1 Süßkartoffel
1 Esslöffel Kürbiskerne
2 Eßlöffel Apfelessig
1 Esslöffel Olivenöl
1 Teelöffel Agavensirup
½ Teelöffel Salz
¼ Teelöffel Pfeffer
½ Bund frischer Koriander

Zubereitung

Zunächst den Quinoa unter warmem Wasser waschen und in einem Topf mit etwas mehr als der doppelten Mengen an Wasser ca. 20 Minuten gar kochen. In der Zwischenzeit die Süßkartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Diese in einen Dampfgarer geben und ebenfalls bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten weich werden lassen. Beides anschließend abgießen und nachdem es etwas abgekühlt ist mit einem Dressing aus Apfelessig, Olivenöl, Agavendicksaft, Salz und Pfeffer vermischen.

Als nächstes die Mango schälen, in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fleisch mit einem großen Esslöffel herausholen, würfeln und zur Mango geben. Den Koriander kleinhacken und zum Mango-Avocado Mix hinzufügen.

Die Kürbiskerne in eine kleine Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ohne Öl rösten.

Nun den Mango-Avocado-Mix sowie die Kürbiskerne und noch ein paar Blätter Koriander auf die Quinoa-Süßkartoffel-Mischung verteilen.







Pedro Leal

Venusmuscheln in Weißweinsoße

Zutaten

1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1 Bund Koriander, 1 Chilischote
1 Lorbeerblatt, Olivenöl
Venusmuscheln (1,5 kg)
Weißwein (1 mittelgroßes Glas)





Zubereitung

Die Venusmuscheln etwa 30 Minuten lang in Wasser einweichen,

um den Sand zu entfernen, wenn es sich um frische/lebende Muscheln handelt. Gefrorene Muscheln müssen sie nicht eingeweicht werden, sondern nur vollständig aufgetaut sein. Nach dem Einweichen gut abtropfen lassen.

Die Zwiebel und den Knoblauch grob schneiden und mit etwas Olivenöl in den Cataplana-Topf geben, das Lorbeerblatt dazugeben und schmoren lassen. Die Korianderstiele klein schneiden und in den Eintopf geben. Die Chilischote halbieren und in den Eintopf geben.

Die Zwiebeln leicht bräunen lassen und die Muscheln hinzufügen. Gut mischen und das Glas Weißwein dazugeben. Zu diesem Zeitpunkt muss die Cataplana sehr heiß sein, damit der Alkohol im Wein schnell verdampfen kann.

Den Deckel der Cataplana schließen und etwa 3 Minuten lang kochen lassen.

Die Korianderblätter hinzufügen und weitere 30 Sekunden kochen lassen.

Guten Appetit!



Aleksander Krysikow

Draniki

Zutaten

6 Kartoffeln

2 Eier

Mehl

1 Zwiebel

Gewürze – optional Öl



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Die Zwiebel fein hacken.

Zwiebeln, Eier, Mehl und Gewürze nach Belieben zur Kartoffelmischung geben.

Gut mischen.

Nun die Draniki braten.

Dazu die Pfanne erhitzen und ein paar Esslöffel Öl hineingeben.

Die Kartoffelmischung mit einem Löffel in der Pfanne verteilen und die Draniki von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Draniki mit saurer Sahne und frischen Kräutern servieren.

Guten Appetit!



Alan Richards

Herzmuscheln und Laverbread (cocos a bara lawr)

Wie anderen Menschen, die in vielen verschiedenen Ländern gelebt und gearbeitet haben, schmeckt mir die Hausmannskost und das Essen, mit dem ich aufgewachsen bin, besonders gut.

Ich bin in Wales aufgewachsen, und ein beliebtes lokales Gericht dort sind Herzmuscheln und Laverbread, oder auf Walisisch: cocosa bara lawr.

Herzmuscheln sind kleine Muscheln, die an der Küste von Süd- und Westwales zu finden sind und eine unglaubliche natürliche Süße haben.

Laverbread ist eine essbare Meeresalge, die Laver-Alge. Die Zubereitung ist sehr aufwendig, aber sie lohnt sich wegen des intensiven Salz- und Meeresgeschmacks.

Die Herzmuscheln werden am besten frisch gegessen, nachdem sie am Strand gesammelt wurden.Sie werden zuerst gekocht, um die Muschelschalen zu öffnen, dann abgetrocknet und in einer Pfanne mit kleinen Würfeln von gesalzenem Speck gebraten.

Die Laver-Alge wird bei Ebbe von den Felsen geerntet, einige Stunden lang gekocht und dann fein gehackt.

Nach dem Abkühlen wird er in Haferflocken gewälzt und dann zusammen mit den Herzmuscheln in die Pfanne gegeben.

Und zum Trinken muss es natürlich ein gutes Glas Penderyn Welsh Whisky sein.



Zubereitung

Für das Laverbread.

Die Algen sammeln, die vor allem an der walisischen und irischen Küste vorkommen, und eine Stunde lang in Salzwasser kochen.

Die Algen aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

In einer Schüssel die gekochten und zerkleinerten Algen mit den grob gemahlenen Haferflocken, Knoblauch, Salz und schwarzem Pfeffer vermischen.

Etwas feines Olivenöl in eine schwere Grillpfanne geben, die Algen zu kleinen runden Klößchen formen und braten, bis sie fest sind

Für die Herzmuscheln.

Die Herzmuscheln am Strand an der gleichen Stelle wie die Algen sammeln. Herzmuscheln sind kleine, süße Muscheln, die in ganz Europa sehr begehrt sind, aber vor allem an der walisischen Küste an abgelegenen Orten vorkommen.

Die Herzmuscheln 10 Minuten lang in leicht gesalzenem Wasser kochen, bis sich alle Schalen geöffnet haben.

Aus dem Wasser nehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

Die Muscheln aus der Schale nehmen und kalt stellen.

In einer flachen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und etwas feinen Pancetta anbraten. Die Herzmuscheln in das Öl und den Pancetta geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten anbraten.

Mit einem Spritzer Malzessig servieren.



Amanda Jones

Swansea-Frühstück mit pikanten walisischen Kuchen

Zutaten

Pikante walisische Kuchen

250 g Mehl mit Backtriebmittel (Self-raising flour)

100 g ungesalzene Butter, in kleine Würfel geschnitten

1 Lauch, weiße und hellgrüne Teile, fein gehackt, 50 g geriebener Cheddar

1 Ei, verquirlt

1 Esslöffel Milch, bei Bedarf noch ein wenig mehr

Swansea-Frühstück

Personen: 4 | Vorbereitungszeit: 5 Min. | Kochzeit: 15 Minuten

1 große Zwiebel (fein gehackt)

1 Esslöffel Pflanzenöl

4 Scheiben Rückenspeck, gewürfelt

100 g gekochte Penclawdd-Muscheln (stattdessen können auch Venusmuscheln verwendet werden)

120 g Laverbread (Algen) oder Wirsingkohl

Schwarzer Pfeffer, Zitronensaft



Zubereitung

Pikante walisische Kuchen

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Die kalten Butterwürfel hinzufügen und

nach und nach in das Mehl einarbeiten. Alles leicht verreiben, bis die Masse wie feines Paniermehl aussieht.

Den Lauch und den Cheddar hinzufügen und mit einer Gabel vermengen. Das verquirlte Ei hinzufügen. Mit einer Gabel alles zu einem weichen Teig verarbeiten. Wenn er zu trocken ist, etwas Milch hinzufügen.

Auf eine bemehlte Fläche stürzen. Mit der Handfläche oder einem Nudelholz auf eine Dicke von 1 cm ausklopfen oder ausrollen.

Mit einem Teigausstecher oder dem Rand eines Glases Kreise ausstechen (ca. 6 cm Durchmesser).

Eine ungefettete Pfannkuchen- oder Bratpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen.

Die Kuchen auf die heiße Oberfläche fallen lassen und durchbraten, bis sie auf jeder Seite golden sind.

Unglaublich lecker direkt aus der Pfanne gegessen.

Der Teig oder die gebackenen Kuchen können eingefroren werden. Im Toaster stecken oder in der Pfanne erwärmen.

Swansea-Frühstück

Eine große Pfanne erhitzen, das Öl hineingeben und die Zwiebel 3–4 Minuten lang anbraten.

Den Speck hinzufügen und knusprig braten.

Die Herzmuscheln zugeben und das Laverbread untermischen. Gründlich erhitzen und mit schwarzem Pfeffer und dem Saft einer Zitrone würzen.

Zurücklehnen und genießen!



Antonella Pica

Gnocchi nach Sorrentiner Art (ohne Kartoffeln)

Zutaten

Gnocchi – für 4 Personen

3 Tassen Mehl

Wasser

Salz

Tomatensauce

Natives Olivenöl extra

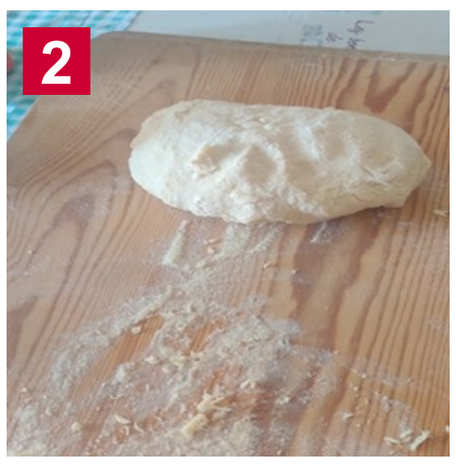
Passierte Tomaten

½ weiße Zwiebel

Salz nach Geschmack











Zubereitung

Für die Gnocchi

Um die Gnocchi ohne Kartoffeln zuzubereiten, das Mehl auf ein Knetbrett geben und die klassische Vertiefung formen **(Bild 1)**, eine Prise Salz hinzufügen und langsam das Wasser hineingießen (etwa die Hälfte der Mehlmenge). Ein Geheimtipp: Warmes Wasser verwenden, damit die Gnocchi nicht zu hart werden. So lange rühren, bis der Teig weich, aber leicht zu bearbeiten ist, ohne dass er zu sehr an den Händen klebt.

An diesem Punkt kann er für

ein paar Minuten geknetet werden, bis er sich zusammenfügt **(Bild 2).**

Kleine Teigstücke abschneiden und mit den Händen rollen, sodass lange Zylinder entstehen.

Dann in der gewünschten Größe in Stücke schneiden(Bild 3).

Nun ist es an der Zeit, den Gnocchi eine Form zu

geben:

Das Schöne an selbstgemachten Gnocchi ist ihre leicht unregelmäßige Form, die man durch leichtes Drücken und Ziehen mit dem Zeigefinger auf der Arbeitsfläche erhält. Auf diese Weise werden sie leicht ausgehöhlt und können die Sauce besser aufnehmen. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser kochen und abgießen, sobald sie an die Oberfläche steigen.

Für die Tomatensauce

Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer großen, breiten Pfanne erhitzen. Die halb gehackte Zwiebel hinzufügen. Die passierten Tomaten hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf kleiner Flamme köcheln lassen, die Hitze reduzieren und zugedeckt ca. 15 Minuten kochen, bis die Flüssigkeit eingedickt ist.

Die Gnocchi mit der Tomatensauce vermischen. Geriebenen Mozzarella und einige Basilikumblätter hinzufügen.

Guten Appetit!



Carlos Monteiro

Peixinhos da Horta

Zutaten

400 grüne Bohnen
1 ½ Teelöffel Salz
130 g Maismehl
1 Teelöffel Knoblauchpulver
Gemahlener Pfeffer
1 Ei





Zubereitung

Die grünen Bohnen waschen und die Enden entfernen. Die Schoten halbieren

und dann jede Hälfte der Länge nach in zwei gleiche Stücke schneiden.

Die grünen Bohnen mit 1 Teelöffel Salz 5 Minuten lang in kochendem Wasserkochen.

In einer Schüssel die Speisestärke mit dem restlichen Salz, dem Knoblauchpulver und einer Prise frisch gemahlenem Pfeffer vermischen. Das bereits geschlagene Ei und etwa 150 ml Wasser hinzufügen und mit einer Gabel gut verrühren, bis eine glatte Masse entsteht.

Die gekochten grünen Bohnen abgießen, auf einem Küchentuch ausbreiten und trocken tupfen. In den vorbereiteten Teig eintauchen.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Bohnen goldbraun braten.

Auf saugfähigem Papier gut abtropfen lassen.

Mit einem erfrischenden Glas Weißwein genießen ...

David Lamaud

Bretagne („La Galette Bretonne“)



Zutaten

Für den Crêpeteig

½ Tasse Vollkornmehl

½ Tasse Buchweizenmehl, 1 Ei

1 Prise Salz

1¼ Tassen Wasser

Zum Braten

4 Esslöffel Butter (1 für jeden Crêpe)

Für die Füllung

4 Scheiben Schinken

4 Scheiben Käse

4 Eier Prise Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

Schnittlauch frisch geschnitten, zum Garnieren

Dies ist ein sehr typisches Rezept aus der Bretagne (La Galette Bretonne), der französischen Region, in der sich unser Werk für flexible Folien befindet (Pontivy).

Und ein Foto zeight mich, wie ich dieses tolle Rezept für die ganze Familie zubereite, und das andere, wie ich mit einem Glas Cidre (auch sehr typisch für diese Region) bereit zum Essen bin.

Lassen Sie es sich schmecken! Ich koche das nicht so oft, aber das war auf jeden Fall ein großartiger Anlass.





Zubereitung

Alle Zutaten für den Crêpeteig zu einem glatten, flüssigen Teig verrühren. Er muss flüssig sein, sonst lässt er sich beim Braten in der heißen Pfanne nicht gut verteilen, denn die Crêpes müssen sehr dünn werden.

Die Pfanne erhitzen und ½ Esslöffel Butter hineingeben. Etwa 1 Kelle des flüssigen Teigs in die heiße, ölige Pfanne geben, durch schnelles Bewegen in der Pfanne gut verteilen und von beiden Seiten anbraten, bis sie schön golden sind.

Dann eine Scheibe Schinken und danach eine Scheibe Käse auf den Crêpe/die Galette legen.

Anschließend das Ei in der Mitte des Schinken-Crêpes aufschlagen. Mit Salz und Pfeffer würzen und frisch geschnittenen Schnittlauch hinzufügen.

Den Crêpe durch Einklappen an beiden Seiten oder allen 4 Setien vorsichtig schließen, sodass ein Paket entsteht. Weiter braten, bis das Ei gar ist.

Heiß servieren und mit frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.



Dominika Hanowicz

Russische Teigtaschen

Zutaten

Füllung

150 g fettarmer Hüttenkäse

1 große Zwiebel

200 g Kartoffeln, 20 g Speck, Salz/Pfeffer

1 Esslöffel Butter

Teigtaschen (ca. 40 Stück)

300 g Mehl

1 Ei

1 Teelöffel Salz

125 ml kochendes Wasser, 20 g Butter



Zubereitung

Füllung

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser kochen, abgießen und pürieren, dann abkühlen lassen. Einen Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen, den in kleine Würfel geschnittenen Speck hinzufügen und goldgelb braten. Die in kleine Würfel geschnittenen Zwiebeln hinzufügen und anbraten, bis die Zwiebel glasig ist. Zum Schluss einen Esslöffel Butter hinzufügen, umrühren und vom Herd nehmen.

Teigtaschen

Das Mehl in eine Schüssel geben, Salz hinzufügen. Die Butter in das kochende Wasser geben und schmelzen lassen. Nach und nach zum Mehl geben und mit einem Löffel umrühren. In der Zwischenzeit das verquirlte Ei hinzufügen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und ca. 7–8 Minuten lang kneten. In Folie einwickeln und ca. 30 Min. ruhen lassen.

Den Teig in 4 Teile teilen und dann dünn ausrollen (ca. 2–3 mm), ggf. mit Mehl bestreuen.

Mit einem kleinen Glas Kreise ausstechen, diese zwischen den Fingern etwas dehnen und einen gehäuften Teelöffel Füllung in die Mitte geben. In der Hälfte falten und die Ränder sorgfältig zusammenkleben, auf ein Brett legen.

Je nach Vorliebe können gekocht, gebraten oder gebacken werden. Am besten serviert man sie mit gerösteten Zwiebeln bestreut.

Guten Appetit!

Elif Atalay

Artischocken

Zutaten

1 Zwiebel
250 g geschälte breite Bohnen
5 geschälte Artischocken
Olivenöl
Dill



Ich möchte ein leckeres Artischockenrezept mit gesunden und leichtem Olivenöl mit Ihnen teilen, das meine Schwiegermutter immer im Frühling zubereitet.

Abgesehen davon, dass sie köstlich sind, haben Artischocken viele Vorteile, von denen ich nur einige nennen möchte:

- Sie stärken dank ihres hohen Proteingehalts den Herzmuskel.
- Sie werden wegen ihres hohen Eisengehalts bei Anämie augrund von Eisenmangel empfohlen.
- Dank ihrer antioxidativen Eigenschaften helfen Artischocken bei der Beseitigung von Giftstoffen aus dem Körper und unterstützen so eine gesunde Leberfunktion.
- Sie enthalten außerdem Kalium, das die Regulierung des das Natrium-Kalium-Gleichgewichts

  im Körper unterstützt.
- Sie sind dank ihres dank ihres Gehalts an Quercetin und Antioxidantien dafür bekannt, den Körper vor Krebs zu schützen.
- Ein in Artischocken gefundener Wirkstoff namens Cynarin hilft, den Cholesterinwert im Blut zu senken.
- Ihr hoher Ballaststoffgehalt unterstützt die Stabilisierung des Blutzuckers.Artischocken-Gerichte mit Olivenöl oder Fleisch sind für Diabetiker eine nährstoffreichere Wahl. Sie haben eine positive Wirkung auf die Kontrolle des Blutzuckerspielgels.
- Sie helfen, im Körper von Rauchern den Pegel an akkumuliertem Nikotin zu senken.
- 100 g gekochte Artischocken enthalten 53 Kalorien.Aufgrund ihres niedrigen Kaloriengehalts gehören Artischocken zu den gesunden Lebensmitteln, die Menschen beim Abnehmen unterstützen.

Zubereitung

Zunächst die Zwiebeln hacken, dann Öl in den Schnellkochtop gießen und die gewaschenen, breiten

Bohnen, die Zwiebeln und die Artischocken hinzufügen. Mit etwas Salz bestreuen und einen Schuss Wasser hinzufügen.

Die wichtigste Zutat unserer Olivenölgerichte ist Zucker – 1,5 Esslöffel hinzufügen. Wenn Sie das Gericht mit Saubohnen zubereiten, verwenden Sie ein wenig mehr Zucker.

Bei mittlerer Hitze etwa 10–15 Minuten kochen. Nach dem Kochen den Herd 10-20 Minuten stehen lassen, ohne den Deckel zu öffnen.

Nach dem Öffnen des Deckels zuerst die Artischocken, dann die Bohnen und Zwiebeln herausnehmen und auf den Artischocken anrichten.

Mit frischem Dill garnieren und mit Olivenöl beträufeln.



Emilie Priac

Flambierte Jakobsmuscheln mit Limette

Zutaten (für 4 Personen)

12 Jakobsmuscheln
30 g leicht gesalzene Butter
2 Knoblauchzehen
Schale von ½ Limette
Pfeffer (nach Belieben)
50 ml Whisky





Zubereitung

Vorbereitungszeit:10 Minuten; Kochzeit: 5 Minuten Den Knoblauch hacken.

Die Jakobsmuscheln auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Butter im Kochtopf bei schwacher Hitze schmelzen.

Den fein gehackten Knoblauch hinzufügen.Braun.Darauf achten, dass die Butter nicht anbrennt!

Die Jakobsmuscheln hinzufügen. Auf jeder Seite 1–2 Minuten andünsten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Jakobsmuscheln auf den Tellern anrichten.Etwas Limette darüber reiben.

Die Pfanne mit Whisky ablöschen und flambieren.Die Sauce über die Jakobsmuscheln gießen und servieren.

Tipp:Gefrorene Jakobsmuscheln lassen sich gut in Milch auftauen.

Planen sie für ein Hauptgericht etwa 10 Jakobsmuscheln pro Person ein

und servieren Sie Reis und ein Lauchfondue als Beilage.



Kadir Bicer

Gebackene Bohnen

Zutaten (für 4 Personen)

4 Esslöffel Öl

2 Esslöffel Butter

1 mittlere Zwiebel (gehackt)

1 Esslöffel Tomatenmark

500 g getrocknete Bohnen (über Nacht eingeweicht)

3 Tassen Wasser

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel Zucker

1/2 Teelöffel Chilipulver



Zubereitung

4 Esslöffel Öl und 2 Esslöffel Butter in eine tiefe Pfanne geben und erhitzen. 1 Esslöffel gehackte Zwiebeln hinzugeben und anbraten, bis sie eine rosa Farbe angenommen haben.

Nachdem die Zwiebeln angebraten sind, 1 Esslöffel Tomatenmark hinzufügen und anbraten, bis das Aroma freigesetzt ist.

Zum Schluss die getrockneten, über Nacht in Wasser eingeweichten Bohnen hinzufügen.

1–2 Minuten umrühren und dann 3 Tassen Wasser, 1 Teelöffel Chilipulver und 1 Teelöffel Salz hinzugeben, abdecken und kochen, bis die Bohnen weich sind.

Liliana Gomes

Arepas

Zutaten

Teig

1½ Tassen Wasser

½ Teelöffel Salz

2 Tassen vorgekochtes weißes Maismehl (z. B. Harina P.A.N.® Mehl)

Füllung

Käse & Schinken

Mozzarella

4 Scheiben Putenschinken

Thunfischsalat

Thunfisch aus der Dose

Zwiebeln, in Scheiben geschnitten

Frühlingzwiebeln, gehackt





Arepas sind ein traditionelles Gericht aus Venezuela.Sie sind das beliebteste Frühstück im Land. Sie können aber zu jeder Tageszeit gegessen werden.Diese vielseitige Mahlzeit kann je nach Geschmack mit fast allem gefüllt werden.

Zubereitung

Wasser und Salz in einer Schüssel verrühren. Nach und nach das Maismehl mit der Hand in das Wasser einrühren, bis sich ein weicher, feuchter und formbarer Teig bildet. Das Maismehl darf nicht zu schnell hinzugefügt werden, sonst wird das Mehl klumpig.

Den Teig in 6 tennisballgroße Kugeln teilen und klopfen und jede zu einem etwas 1,5 cm dicke Fladen formen.

Den Backofen auf 250 °C vorheizen. Das Bleck mit Backpapier auslegen.Die *Arepas* auf das Blech legen und im Backofen für 25 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.Wenn die *Arepas* mit geschmolzener Butterbepinseln werden, bleiben sie feuchter.

Die gebackenen *Arepas* in der Mitte mit einem dünnen Messer mit Wellenschliff durchschneiden, sodass eine pitaähnliche Tasche ensteht. *Arepas* können mit fast allem gefüllt werden. Ich habe für das eine Mozzarella und Schinken und für das andere Thunfischsalat gewählt.



Maryline Gladu

Brokkoli-Salat / Karamell aus gesalzener Butter



Zutaten

Brokkoli-Salat

Brokkoli in kleine Stücke schneiden (den Stiel nicht verwenden)

1 mittelgroße rote Zwiebel, in dünne Scheiben geschnitten

Knuspriger Bacon oder 200 g gebratener Lardon.

150 g weiße Champignons, in dünne Scheiben geschnitten

50 g schwarze Johannisbeeren

30 g Pinienkerne

Salatdressing

2 Esslöffel Mayonnaise

1 Teelöffel Dijon-Senf

1 Esslöffel Balsamico-Essig

1 Teelöffel Sojasauce oder Worcestershire-Sauce

3 Esslöffel Olivenöl, 1 Teelöffel Zucker

Gesalzener Karamellaufstrich

2 Tassen Rohrzucker

40 g gesalzene Butter

30 g Sahne



Zubereitung

Brokkoli-Salat

Alle Zutaten miteinander vermischen und servieren.

Gesalzener Karamellaufstrich

Den Rohrzucker erhitzen, bis er hellbraun ist. Vom Herd nehmen. Die Butter hinzufügen.

Wieder auf kleiner Flamme kochen, die Sahne hinzufügen und gut umrühren. 30 Minuten in den Gefrierschrank stellen und dann aufstreichen!





Murat Tergip

Artischocke mit Saubohnen

Zutaten

4 Artischocken

250 g geschälte Saubohnen

4 Esslöffel Olivenöl

1 mittelgroße Zwiebel

½ Glas frischer Orangensaft

½ Glas Wasser

1 Teelöffel Salz





Zubereitung

Eine mittelgroße Zwiebel hacken. Die gehackten Zwiebeln in Olivenöl anbraten.

Die geschälten Saubohnen zu den gerösteten Zwiebeln geben und eine Weile weiterrösten.

Den frischen Orangensaft und das Wasser zu der Mischung aus gerösteten Zwiebeln und Saubohnen geben. Die Artischocken in die Mischung geben. Etwa 20 Minuten lang kochen.

Sie können mit Dill und Olivenöl serviert werden.

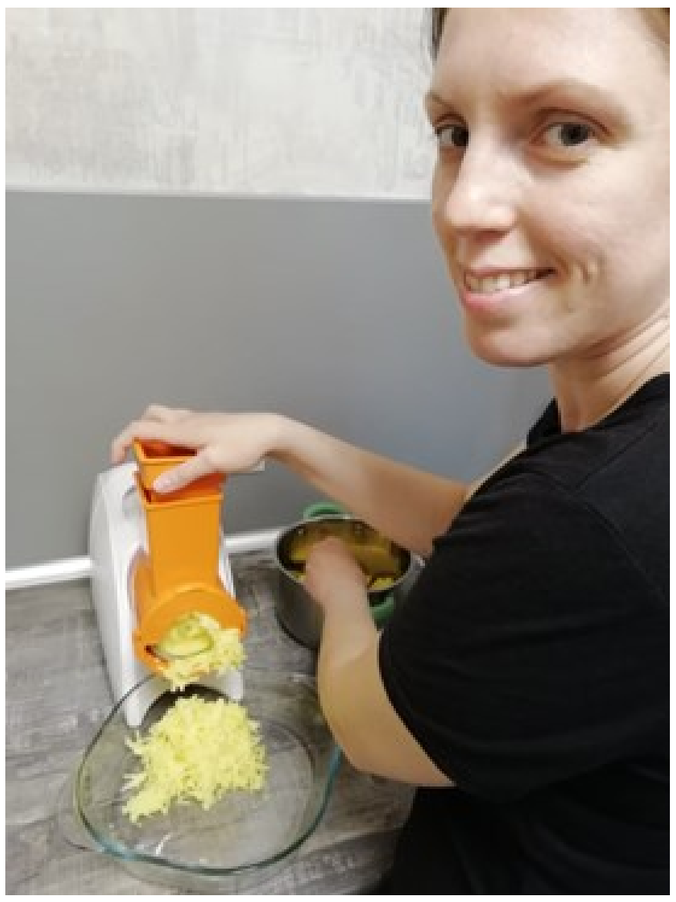
*Weichen Sie die Artischocken vor dem Kochen in Wasser mit etwas Zitronensaft ein, damit sie nicht zu dunkel werden.

Nina Rogozinskaya

Draniki (mit Fleisch gefüllte Kartoffelpfannkuchen)

Zutaten (für 6 Personen)

1,5 kg Kartoffeln
300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
3 Esslöffel Mehl
Salz, Pfeffer, Gewürze nach Geschmack
Pflanzlichenöl







Zubereitung

Die Hauptzutaten vorbereiten: Kartoffeln und Zwiebeln schälen.

Die Kartoffeln fein reiben.

Salz zu den Kartoffeln geben, 10 Minuten warten und dann die überschüssige Flüssigkeit auspressen.

Das Ei und das Mehl hinzufügen.Alles mit einem Löffel verrühren.

Die fein gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer und Gewürze zum Hackfleisch geben und umrühren.

Das Pflanzenöl in eine bei mittlerer Hitze vorgewärmte Bratpfanne geben. Mit einem Löffel die Kartoffelmasse einfüllen und glattstreichen.

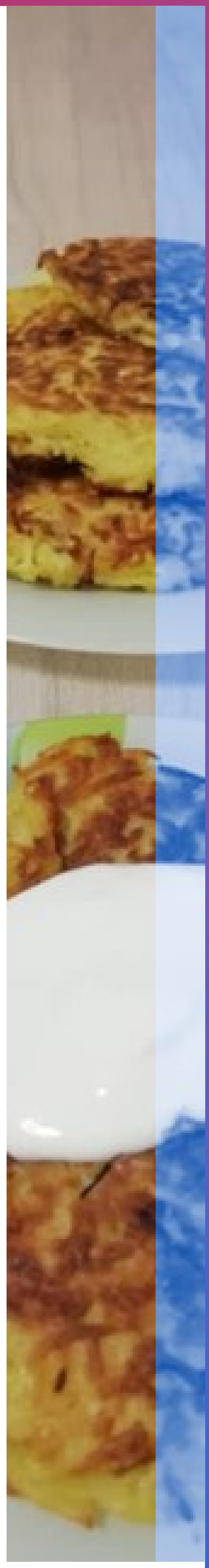
Schnell eine kleine Menge Hackfleisch auf den Kartoffelpuffer geben.

Dann einen weiteren Löffel der Kartoffelmischung darauf geben und flachdrücken, bis die Ränder aufeinandertreffen.

Auf beiden Seiten goldbraun braten.
Heiß mit Sauerrahm servieren.

Und das ist das Ergebnis:

einige wunderbare Draniki!





Nusret Akincilar

Kibbeh

Zutaten

4 Tassen feiner Bulgur

2 mittelgroße gekochte Kartoffeln

(Für die Fleischvariante 250 g mageres Rinderhackfleisch verwenden)

2 Zwiebeln

2 Zehen Knoblauch

3 Esslöffel Tomatenmark

4 Esslöffel geröstete rote Paprikapaste

3 Esslöffel Öl

3 Teelöffel Salz

2 Teelöffel Chiliflocken

1 Teelöffel gemahlener weißer Pfeffer

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel getrocknete Minze

1,5 Esslöffel Isot (getrocknete Chilischote aus Urfa, Türkei) Frühlingszwiebeln

Petersilie



Zubereitung

In einer großen Schüssel den Bulgur, das Tomatenmark und die Gewürze miteinander vermischen.

Die Zwiebel und den Knoblauch reiben oder eine Küchenmaschine verwenden.

Zwiebel und Knoblauch zum Bulgur geben und mit 2 Esslöffeln Öl zu kneten beginnen.

Sobald der Bulgur und die anderen Zutaten vermischt sind, etwas Wasser hinzufügen und kneten, bis der Teig die Farbe und Form von Kibbeh hat.

Während das Kibbeh trocknet, immer wieder Wasser hinzufügen.

Sobald Sie das Gefühl haben, dass der Kibbeh weich geworden ist, probieren Sie ihn und würzen Sie ihn.

Dann Kartoffelpüree (oder mageres Hackfleisch) hinzugeben und weiter kneten, bis sich die Masse verbunden hat. Die Petersilie und die Frühlingszwiebeln hinzufügen und noch einmal durchkneten. Brechen Sie Stücke ab und formen Sie sie durch Zusammendrücken und Kneifen.

Zum Schluss auf einer Servierplatte anrichten und mit grünem Salat und Zitronenscheiben garnieren.

Ich empfehle, sie mit Spiegeleiern zu essen, wie sie in der Region Urfa serviert werden, guten Appetit!

Rita Qian

Seegurken-Hirse-Brei (小米海参粥)

Zutaten (für 6 Personen)

50 g Hirse

Seegurke

Grünes Blattgemüse

Goji-Beeren

Fleischbrühe



Zubereitung

Die Seegurke vorbereiten:

Die getrocknete Seegurke 3 Tage lang in kaltem Wasser einweichen, einmal täglich das Wasser wechseln.

Die Gurken in den Kühlschrank legen, putzen und die ungenießbaren Teile entfernen.

In kaltes Wasser legen und zum Kochen bringen.

15 Minuten kochen lassen, Hitze abschalten.

15 Minuten warten, dann erneut 15 Minuten kochen.

Hirsebrei zubereiten:

Hirse waschen, in Wasser geben und kochen, bis das Wasser aufgesaugt ist, dann etwas Fleischbrühe dazugeben und eine Stunde köcheln lassen.

Etwas Salz und die vorbereitete Seegurke hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Mit etwas grünem Gemüse und Goji-Beeren zur Dekoration servieren.

Samuel Pardo

Tortilla de Patata

Zutaten

4 Eier aus Freilandhaltung aus Asturien (von meiner Großmutter!)

3 gewürfelte Kartoffeln

1 gewürfelte Zwiebel

Olivenöl

Salz







Zubereitung

Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in einer kleinen Pfanne langsam braten. Dann die gewürfelte Zwiebel hinzugeben und bei mittlerer Hitze mindestens 30 Minuten weitergaren.

Die Eier in einer Schüssel mit etwas Salz schlagen. Die abgetropften Kartoffeln und die Zwiebelmischung zu den Eiern geben.

Bei mittlerer Hitze in die Pfanne geben und mit einem Teller wenden, um sicherzustellen, dass die Tortilla auf beiden Seiten durchgebraten ist.

Tipp

In der Mitte weich lassen wie auf dem Bild.

Zum Schluss mit etwas Serrano-Schinken, Salat und Beilagen wie Thunfischpastete, Chorizo oder etwas anderem servieren.

Vergessen Sie nicht einen guten Wein und lassen Sie es sich mit Freunden oder der Familie schmecken :)

Sebastian Ferretti

Empanadas Criollas Dulces

Zutaten

½ kg Rinderhackfleisch,
2 Zwiebeln

100 g Oliven

3 gekochte Eier,
50 g Rosinen

Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und süßer Paprika (nach Bedarf)

300 g Mehl

1 Ei

100 ml Wasser

40 g Butter







Dieses Gericht ist in Argentinien und auch in ganz Lateinamerika weit verbreitet und wird in vielen Varianten zubereitet. Das Gericht in diesem Rezept, das durch die Rosinen einen süßlichen Geschmack erhält, stammt aus der argentinischen Provinz Córdoba, der Region, in der ich geboren wurde und in der ich lebte, bevor ich 2003 nach Verona (Italien) zog.

Empanadas sind ein traditionelles argentinisches Gericht, das gewöhnlich als erster Gang vor einem Asado (Grillfest) serviert wird. Das Rezept stammt aus der Zeit, als Argentinien eine Kolonie war, aber man nimmt an, dass es eine Abwandlung von Rezepten aus Spanien ist, die wiederum von den arabischen Völkern des Mittelmeerraums übernommen wurden.

Zubereitung

Füllung

Ein wenig Olivenöl in eine Bratpfanne geben und die geschnittenen Zwiebeln, das Fleisch und etwas Salz, Pfeffer und Paprika hinzufügen.

Gut mischen und auch die Rosinen hinzufügen.

Die Zutaten etwa 20 Minuten lang braten und dann die gekochten Eier und die gehackten Oliven mit einer Prise Kreuzkümmel hinzufügen.

Mischen und abkühlen lassen, um für den nächsten Schritt bereit zu sein.

Teig

Für den Teig das Mehl mit etwas Salz mischen, dann Butter, Ei und Wasser hinzufügen, und alles gut zu einem Teig verarbeiten (20 Minuten ruhen lassen).

Anschließend mit einem Nudelholz und einer runden Form Kreise zur Vorbereitung für die Füllung ausstechen.

Einen Kreis nach dem anderen nehmen und die Ränder mit

Wasser bepinseln (damit sie sich besser verschließen lassen).

Die Füllung auf die Kreise und durch Falten in der Mitte und Zusammendrücken der Ränder verschließen.

Alle *Empanadas* auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit einem Eigelb bestreichen.

30 Minuten bei 170°C im Ofen backen



Sebastian Jäger

Pikanter Blumenkohl



Zutaten

2 große Blumenkohlköpfe mit Blättern

2 Zwiebeln, geschält und in 8 Spalten geschnitten, 8 rote Chilischoten, in der Mitte durchgeschnitten

1 Zitrone, in Spalten geschnitten

Salz (für das Wasser)

Butter/Öl für die Chili

120 g geschmolzene Butter und 110 ml Olivenöl

(oder 230 ml Olivenöl für ein veganes Gericht)

90 g (rosa) Harissa

2 ½ Teelöffel Tomatenmark

1 ¼ Esslöffel Chiliflocken

¾ Teelöffel Aleppo-Chili

1 ¼ Teelöffel Isot Biber

1 ½ Teelöffel Zucker

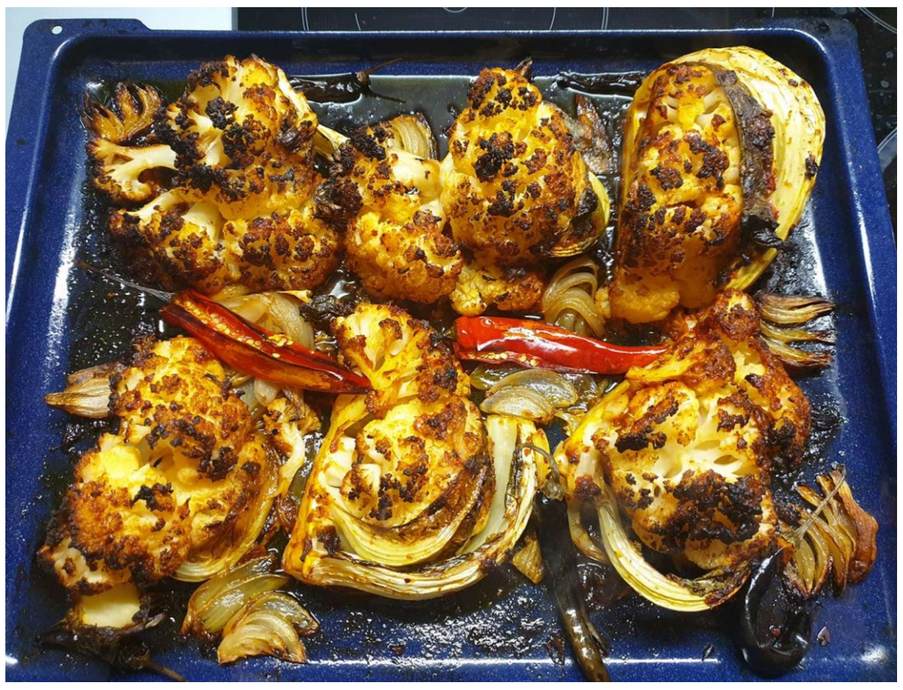
3 zerdrückte Knoblauchzehen

1 Teelöffel Salz

Hintergrund: Bis vor 3 Monaten dachte ich, ein gutes Hauptgericht sei ein Steak und eine gute Beilage ein weiteres Steak. Nachdem ich in letzter Zeit viele tolle vegetarische Gerichte ausprobiert habe, erfüllt dieses 2 meiner Hauptkriterien: 1) Hervorragendes Verhältnis von Geschmack und Kalorien und 2) so einfach, dass sogar ich es zubereiten kann.

Der Sommelier empfiehlt: Trinken Sie dazu ein Bier oder noch besser einen vollmundigen Rotwein.





Zubereitung

Die Blätter am oberen Ende des Blumenkohls abschneiden, sodass 2 bis 3 Zentimeter des eigentlichen Blumenkohls frei liegen. Jeden Blumenkohl in Viertel schneiden.

Den Blumenkohl 2 Minuten lang in gut gesalzenem Wasser kochen (mit einem Deckel als Gewicht sicherstellen, dass der Blumenkohl unter Wasser bleibt).

Die Blumenkohlspalten auf ein mit Pergament ausgelegtes Backblech legen. Die Zwiebel und die Chilischoten auf das Backblech geben. Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Alle Zutaten für das Chili-Öl in einer kleinen Schüssel mischen.

Das Chili-Öl über den Blumenkohl, die Zwiebeln und die Chilischoten gießen. Mit den Händen gut durchschwenken (Handschuhe tragen und die Augen schützen) und das Chili-Öl in die Ritzen des Blumenkohls einmassieren.

Den Blumenkohl rösten, bis er goldbraun und knusprig ist, 45 bis 60 Minuten.

Das Backblech während des gesamten Backvorgangs 2 bis 3 Mal aus dem Ofen nehmen und das Gemüse mit dem Chili-Öl begießen.

Den gebratenen Blumenkohl auf eine Servierplatte geben und das restliche Chili-Öl und die anderen Zutaten vom Backblech darüber verteilen.Sofort mit Zitronenspalten servieren.



Daisy Ju

Gekochte Flusskrebse (清水煮河虾)

Zutaten (für 5 Personen)

Flusskrebse
Frühlingszwiebel
Ingwer
Salz
Wein

Zubereitung

Die Flusskrebse mit sauberem Wasser waschen.
Wasser zum Kochen bringen, einige Stücke Ingwer und die Flusskrebse hineingeben.
Erneut aufkochen lassen, einen Löffel Wein hinzugeben, um den Fischgeruch zu vertreiben.
Bei geringer Hitze kochen und etwas Salz und die Frühlingszwiebeln hinzufügen.
Mit einigen frischen Frühlingszwiebeln zur Dekoration servieren.

Seyma Duran

Lila Krautwickel

Zutaten

Kohl (4 Bündel mit Blättern)

Reis (2 Tassen)

2 mittelgroße Zwiebeln, ½ Teetasse Öl, 2 Esslöffel Tomatenmark

Gewürze (Salz, Chiliflocken, schwarzer Pfeffer, Minze)





Zubereitung

Vorbereitung der Blätter

Jedes Blatt einzeln auswählen und sorgfältig waschen. Einige Blätter umgedreht in kochendes Wasser legen und 1–2 Minuten lang kochen, dann in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen (so behalten sie ihre Farbe).

Zubereitung der Füllung

Die Zwiebeln in nicht zu große Würfel schneiden, in eine Pfanne mit Öl geben und anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen, wenn die Zwiebeln etwas Farbe annehmen. Dann den gewaschenen und abgeseihten Reis hinzufügen. Dann Salz und Gewürze hinzufügen und den Reis kurz anbraten. 1 Tasse Wasser hinzugeben und warten, bis es bei schwacher Hitze aufgesogen wurde. Sobald das Wasser vollständig aufgesogen ist, den Herd ausschalten und ruhen lassen.

Zubereitung des Wickels

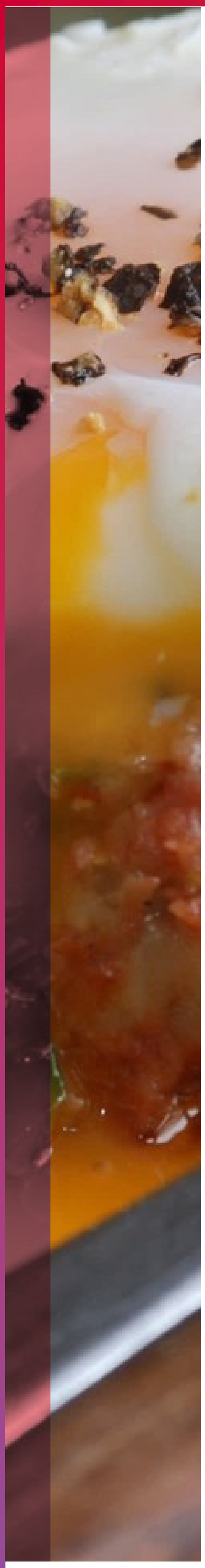
Ein Blatt auf eine flache Unterlage legen, etwas von der Mischung darauf verteilen, die beiden Seiten nach innen klappen, den oberen Teil vorsichtig umklappen und fest einwickeln.

Kochen

Die Wraps in die Pfanne legen, die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln darüber streuen, etwas Salz und Öl sowie 1 Esslöffel in etwas Wasser verdünntes Tomatenmark hinzugeben und so viel Wasser hinzufügen, dass die Wraps gerade bedeckt sind. Nach Erreichen des Siedepunkts auf der kleinsten Stufe kochen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Mit Joghurt servieren. Guten Appetit :)





Sharon Treanor

Pikantes Corned Beef Hash

Zutaten (für 4 Personen)

8 Scheiben oder 1 Dose Corned Beef, 1 große rote Zwiebel

2 große Kartoffeln, Chiliflocken

8 Scheiben geräucherter durchwachsener Speck

4 Eier

Gemischte Kräuter

Salz und Pfeffer

Und jetzt mein Geständnis: Ich habe es weder zubereitet noch gegessen (daher kein Foto von mir!). Ich bin ein schrecklicher Koch und außerdem Vegetarier. Ich wollte unsere Mitarbeiter nicht mit einem Kaninchenfutterrezept belasten, also hat mein lieber Mann (der ein großartiger Koch ist) dieses Rezept zubereitet.

Es ist der Favorit der ganzen Familie.Lassen Sie es sich schmecken!



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einen Topf mit kochendem Wasser geben, bis sie weich sind, aber noch etwas Biss haben. Während die Kartoffeln kochen:

Die Zwiebel schälen und würfeln. Das Corned Beef in kleine Stücke schneiden. Die Speckscheiben unter den Grill legen.

In einer großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und Zwiebeln hinzugeben, damit sie langsam weich werden.

Die Kartoffeln und das Corned Beef in die Pfanne geben und vermischen; je nach Vorliebe können die Kartoffeln stückig gelassen oder ein wenig zerdrückt werden.

Nach Belieben Chiliflocken in die Pfanne geben, je nachdem, wie scharf es werden soll.Oder ganz weglassen, wenn Sie es bevorzugen. Streichen Sie einfach das Wort „pikant“ aus dem Titel.

Kräuter hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Probieren Sie immer wieder und passen Sie Chili, Kräuter und Gewürze an, um das richtige Gleichgewicht zu finden.

Pochieren Sie die Eier und machen Sie sich bereit zum Anrichten.

Mit einem Löffel eine Portion Corned-Beef-Hash in die Mitte jedes Tellers geben.Ich verwende einen runden Ausstecher, den ich auf jedem Teller gleichmäßig auffülle, um das Anrichten zu erleichtern.

Zwei Scheiben der gebratenen Speckscheiben auf das Hash legen.

Mit dem porchierten Ei abschließen.
Guten Appetit!

Simone Koenig

Dinkel-Vollkornbrot



Zutaten

500 g Dinkelvollkornmehl, 80 g Leinsamen (gemahlen)

80 g Sonnenblumenkerne, 80 g Sesamkörner

2 Esslöffel Kürbiskerne

2 Esslöffel Balsamico-Essig

2 Teelöffel Salz

½ Liter lauwarmes Wasser

1 Päckchen frische Hefe (42 g)





Zubereitung

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit den anderen Zutaten gut verkneten (der Teig muss nicht aufgehen, also keine Wartezeit).

Den Teig in eine gefettete (oder mit Backpapier ausgelegte) Kastenform geben und ca. 90 Minuten bei 170°C Ober-/Unterhitze backen.

Nach Belieben belegen: Zum Abendessen empfehle ich Hüttenkäse mit Avocado und Tomaten; zum Frühstück schmeckt es mit Frischkäse und Marmelade.

Tony Harrison

Yorkshire-Pudding

Zutaten

140 g Mehl (das sind etwa 200 ml/7 fl oz)
4 Eier (200 ml/7 fl oz)
200 ml Milch
Sonnenblumenöl zum Kochen



Hintergrund: Ich wurde in einer kleinen Stadt namens Great Ayton in North Yorkshire, Großbritannien, geboren. Yorkshire ist für viele Dinge bekannt, aber ich möchte nur zwei hervorheben: Die Menschen sind dafür bekannt, sparsam mit ihrem Geld umzugehen, was mir bei meiner Berufswahl geholfen hat, und der Yorkshire Pudding.

Verwenden Sie das unten stehende Grundrezept und fügen Sie die geheime Zutat hinzu – einen halben Teelöffel getrockneten Senf – und servieren Sie ihn mit einem Braten und/oder viel Gemüse und Soße. Ein Glas Rotwein (oder Weißwein) rundet das Erlebnis für mich ab.Guten Appetit!



Zubereitung

Schritt 1

200 g glattes Mehl und etwas Gewürz in eine große Schüssel geben, 3 Eier nacheinander unterrühren, dann langsam 300 ml Milch einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

Schritt 2

Mindestens 30 Minuten oder bis zu einem Tag im Kühlschrank kalt stellen.

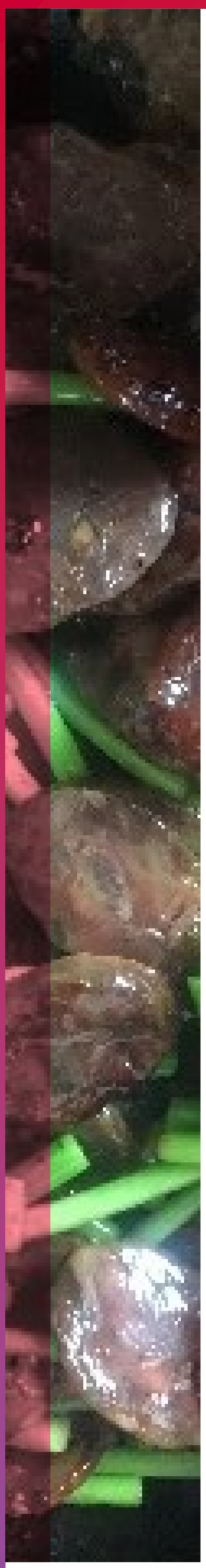
Schritt 3

Den Ofen auf 220°C/180°C Umluft/Gas Stufe 7 vorheizen. 4 Esslöffel Pflanzenöl in die Vertiefungen eines Muffinblechs mit 12 Portionen geben und das Blech für 5 Minuten im Ofen erhitzen.

Schritt 4

Die Teigmischung vorsichtig in die Form füllen und 30 Minuten lang backen, bis der Teig gut gebräunt und aufgegangen ist.





Zhao Chen

Wurst-Omelette mit Knoblauchsprossen (香肠蒜苔炒鸡蛋)

Zutaten

2 Würstchen

4 Eier

Etwas gekeimter Knoblauch

2 Chilischoten















Zubereitung

Die Wurst, die Knoblauchsprossen und die Chilischote in Stücke schneiden.

Die Eier aufschlagen, etwas Ingwer und Frühlingszwiebeln vorbereiten.

Die Eier schnell braten.

Ingwer und Frühlingszwiebeln anbraten, dann die Wurst und die Knoblauchsprossen hinzufügen.

Zum Schluss etwas Chilischote, die Spiegeleier und eine Prise Salz hinzufügen.

Servieren.

Chao Cui

Gewürzte gekochte Erdnüsse

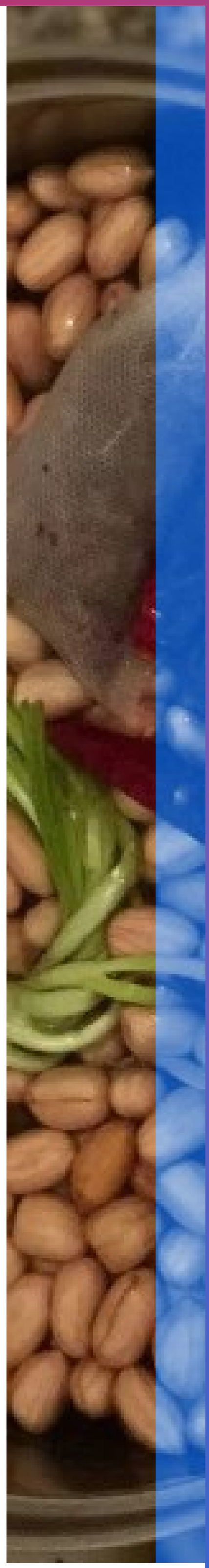
Zutaten

Erdnüsse
Sternanis
Lorbeerblätter
Sichuanpfefferkörner
Zimt
Getrocknete Chilischoten
Frischer Ingwer
Frühlingszwiebeln
Salz









Zubereitung

Die getrockneten Erdnüsse 3 Stunden lang in Wasser einweichen.

Sternanis, Sichuanpfefferkörner, getrocknete Chilischoten, Zimt und Lorbeerblätter zubereiten und den Ingwer in Scheiben schneiden.

Zuerst Sternanis, Zimt, Sichuanpfefferkörner, getrocknete Chilischoten und frischen Ingwer,

Zimt und Lorbeerblätter in einen Edelstahltopf geben.Dann mit Wasser zum Kochen bringen und danach die gewaschenen Erdnüsse in die Pfanne geben .

Bei starker Hitze zum Kochen bringen, die Temperatur auf niedrige Stufe herunterschalten und etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Den Herd ausschalten. Den Eintopf 30 Minuten lang zugedeckt stehen lassen. Die Erdnüsse herausnehmen und abkühlen lassen.

Etwas abgekühlte Kochflüssigkeit zu den abgekühlten Erdnüssen geben, gleichmäßig in einer Schüssel vermengen und servieren.



Sandy Chen

Geschmorte Flusskrebse

Zutaten

Flusskrebse

Gewürze

Knoblauch, frischer Ingwer, Frühlingszwiebeln, rote Chilischote, Koriander, Öl, leichte Sojasauce.





Zubereitung

Die Krebse waschen und die Köpfe entfernen, dann den Rücken aufschneiden, um den Darm zu entfernen.

Den Knoblauch würfeln und den Ingwer in Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln in Stücke und die rote Chilischote in kleine Scheiben schneiden. Die Korianderblätter von den Stielen zupfen und grob hacken.

Die Flusskrebse in kochendes Wasser geben.Die Krebse herausnehmen, wenn sie rot geworden sind.In kaltem Wasser einweichen.

Etwas Öl in eine heiße Pfanne geben, dann den gewürfelten Knoblauch, den in Scheiben geschnittenen Ingwer und die rote Chilischote sowie die helle Sojasauce hinzufügen.

Die Flusskrebse hinzugeben und unter Rühren anbraten, bis alles gut vermischt ist. Mit Koriander bestreut servieren.



Tracy Lu

Süß-saure Spareribs

Zutaten

Rippchen

Gewürze

Leichte Sojasoße, Kristallzucker (oder Granulat), Reisessig, kochender Reiswein, Austernsoße, geschnittener Ingwer, Zimt, Sternanis







Zubereitung

Die Rippchen waschen, in kaltes Wasser legen und zum Kochen bringen. Nehmen Sie die Rippen heraus.

Frühlingszwiebeln, geschnittenen Ingwer, leichte Sojasauce, kochenden Reiswein und Austernsauce zum Würzen der Rippchen hinzufügen. Lassen Sie die Mischung 2–3 Stunden stehen, damit sich die Aromen entfalten können.

Einen Löffel Öl in einen trockenen Wok geben, den Wok erhitzen, die Rippchen hinzufügen und unter Rühren anbraten.

Den Kristallzucker hinzufügen. Auf mittlere Hitze schalten und unter Rühren braten, bis alle Rippchen mit Zucker überzogen sind.

Reisessig, Zimt und Sternanis hinzugeben und unter Rühren weiterbraten.

Wasser zugeben, bis alle Rippchen bedeckt sind. Auf niedrige Hitze herunterschalten und 30 Minuten schmoren lassen.

Auf hohe Hitze stellen, bis die Sauce eingedickt ist.

Yuechu Chen

Geschmorter Schweinebauch mit Tofuknoten

Zutaten

Schweinebauch

Gewürze

Öl

Leichte Sojasauce

Dunkle Sojasauce

Reiswein zum Kochen

Tofuknoten

Kristallisierter Zucker (oder Granulat)

Zimt

Fenchel







Zubereitung

Den Schweinebauch waschen und in Quadrate schneiden.

Die Tofuknoten mit warmem Wasser waschen, um eventuelle Gerüche zu entfernen.

Den Schweinebauch in einen mit kaltem Wasser gefüllten Wok legen.Das Wasser bei starker Hitze erhitzen, bis es kocht.

Den Herd ausschalten. Den Schweinebauch herausnehmen und unter fließendem Wasser abspülen.

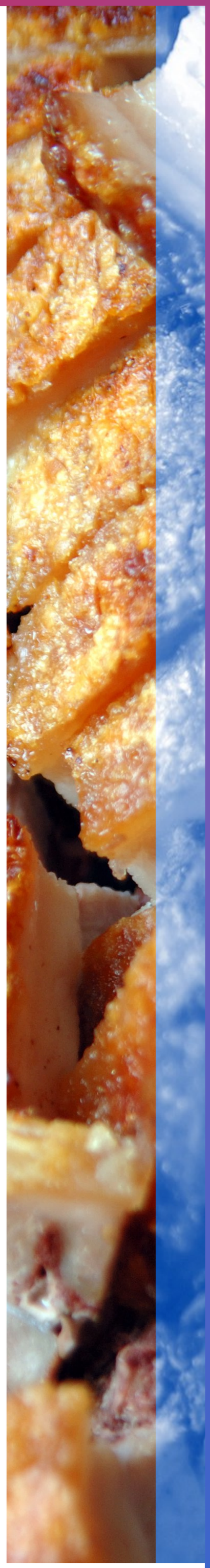
Einen Esslöffel Öl in einen trockenen Wok geben und etwas fetten Schweinebauch hinzugeben. Den Wok erhitzen und unter Rühren anbraten, bis das Öl austritt.

Den restlichen Schweinebauch dazugeben und unter Rühren weiterbraten.

Helle Sojasauce und dunkle Sojasauce zugeben und unter Rühren braten, bis die Sauce gleichmäßig verteilt ist. Mit etwas Kochreiswein ablöschen, einen Deckel auflegen und 10 Minuten bei starker Hitze schmoren lassen.

Den Deckel abnehmen, Tofuknoten, Kristallzucker, Zimt und Fenchel hinzugeben.Bei kleiner Hitze 40 Minuten schmoren.

Auf hohe Hitze stellen, bis die Sauce eingedickt ist. Servieren.





Joe Zhou

Würziges Huhn

Zutaten

Huhn
Chilischote
Sichuanpfefferkörner
Zimt
Knoblauch







Zubereitung

Das Huhn waschen und abtropfen lassen, dann in Stücke schneiden.

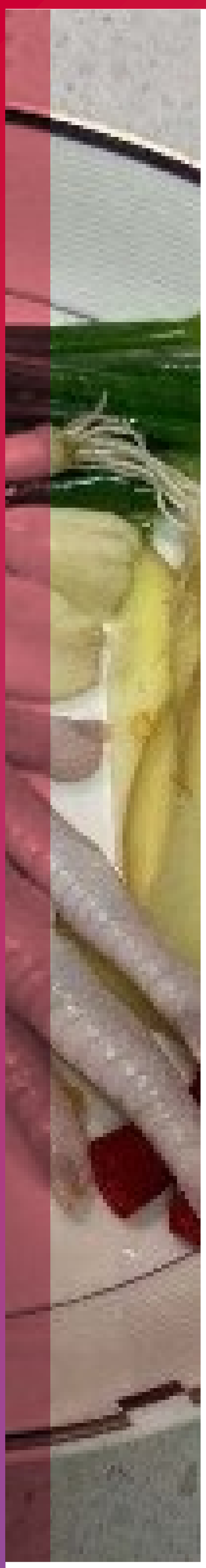
Chilischote, Sichuanpfefferkörner, Zimt und Knoblauch abspülen und abtropfen lassen.

Öl (das doppelte der üblichen Menge Speiseöl) in einen Wok geben. Wenn der Wok heiß ist, das Hähnchen hinzufügen und unter Rühren braten, bis es goldgelb ist.

Chilischote, Sichuanpfefferkörner, Zimt und Knoblauch hinzufügen und unter Rühren weiterbraten.

Wenn das Huhn gar ist, Salz und leichte Sojasauce hinzufügen und weitere 2 Minuten unter Rühren braten.

Mit Sesam bestreut servieren.



Cherry Ding

Pikante Hühnerfüße

Zutaten

Hauptzutaten: Hühnerfüße

Gewürze: Essiggurke und gehacktes Chili







Zubereitung

Die Hühnerfüße abspülen und in Stücke schneiden.

Die Hühnerfüße, die Frühlingszwiebel, den in Scheiben geschnittenen Ingwer und den Sichuanpfeffer in einen Topf geben. Etwa 20 Minuten lang kochen.

Die Hühnerfüße mit kaltem Wasser abspülen. Dann die Hühnerfüße in warmem, abgekochtem Wasser einweichen.

Die Hühnerfüße herausnehmen und in einen Behälter geben. Essiggurken und gehackte Chilischoten hinzufügen, bis die Hühnerfüße vollständig bedeckt sind.

Den Behälter verschließen und für 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.



Hauptgerichte



Markus Hasler

Schweizer Käsefondue

Zutaten (für 4 Personen)

600 g Weiß- oder Ruchbrot
1 Knoblauchzehe, halbiert
400 g reifer Gruyère
400 g Freiburger Vacherin-Käse
300 ml Weißwein
1 Esslöffel Maizena
1 Esslöffel Kirschlikör
Ein wenig Muskat und Pfeffer

Das Fondue ist eine typische Schweizer Spezialität und wird nicht nur in der kalten Jahreszeit genossen.

Gemeinsam mit Freunden oder der Familie rührt man im Käse, der direkt nach der Zubereitung auf dem Tisch weiter erhitzt wird, damit das Fondue nicht ankocht.

Als Getränk passt ein Glas Weißwein oder Schwarztee.



Zubereitung

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden.

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Käse an der Röstiraffel direkt ins Caquelon reiben oder bereits im Geschäft raffeln lassen. Den Wein mit dem Maizena verrühren, dazu gießen, unter gleichmäßigem Rühren bei kleiner Hitze aufkochen. Kirsch beigeben und mit Pfeffer und Muskat würzen. Wenn das Fondue sämig (dickflüssig, der Käse hat die ganze Flüssigkeit aufgenommen) ist, kommt es heiß auf den Tisch und wird dort auf einem Rechaud weiter erhitzt, bis man fertig gegessen hat.

Tipp: Wenn das Fondue gerinnt, 1 Teelöffel Maizena mit wenig Weißwein und Zitronensaft anrühren, dazu gießen, unter Rühren nochmals langsam aufkochen.



Emilie Priac

Muscheln in Weißwein-Sahne-Soße

Zutaten (für 4 Personen)

3 kg Muscheln

50 g leicht gesalzene Butter (Sie können auch ungesalzene Butter verwenden, da die Muscheln bereits gesalzen sind)

4 große Schalotten

120 ml Weißwein (1 Glas)

300 ml Crème fraîche

Pfeffer (nach Geschmack)

½ Bund Petersilie



Zubereitung

Vorbereitungszeit: 10 Minuten; Kochzeit: 10 Minuten

Die Schalotten fein hacken und die Petersilie hacken. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Schalotten und Petersilie hinzufügen.

Bei schwacher Hitze kochen.

Mit dem Weißwein ablöschen und andünsten, bis die Schalotten weich sind.

Mit Pfeffer (und Salz, wenn ungesalzene Butter verwendet wird) würzen.

Die Muscheln dazugeben und zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren.

Sobald die Muscheln gekocht sind (sie sind weit geöffnet), die Crème Fraîche dazugeben.

Umrühren, abdecken und 2–3 Minuten köcheln lassen. Regelmäßig umrühren.

Heiß mit Pommes frites servieren.

Die Mengen halbieren, wenn die Muscheln als Vorspeise serviert werden.

Option: 1 Lorbeer und 1 Teelöffel Thymian hinzufügen, bevor die Muscheln hinzugefügt werden.

Hinweis: Wenn sich eine Muschel nach dem Kochen nicht ausreichend öffnet oder man sie nur mit Gewalt aufbrechen kann, ist sie nicht gar und sollte nicht gegessen werden.

Thomas Petermeier

Parmigiana

Zutaten (für 6–8 Personen)

Öl
2 Auberginen
etwas Mehl
etwas Semmelbrösel
3 Eier
Tomatensauce
Mozzarella
Schinken oder Mortadella,
Parmesankäse, gerieben
1 Zwiebel, geschält und gewürfelt

„Parmigiana“ ist ein Rezept, das unser italienisches Au-pair-Mädchen in unsere Familie eingeführt hat und das sich in kürzester Zeit zum Lieblingsgericht der Familie gezaubert hat





Zubereitung

- Schneiden Sie die Aubergine.

- Bedecken Sie jede Scheibe zuerst mit Mehl, dann in die geschlagene Eier tauchen und am Ende mit Semmelbrösel bedecken.

- Die panierten Auberginen in Öl frittieren.

-Die geschnittenen Zwiebeln in einen Topf anbraten und dann Tomatensoße und Salz dazugeben und für 5/10 Minuten kochen.

- In einen Backblech streichen Sie ein bisschen Tomatensoße und danach legen Sie die frittierten Auberginen darauf.

- Etwas Tomatensoße streichen und dann die geschnittenen Mozzarella, Schinken (oder Mortadella) und Parmigiano darauflegen.

- Bedecken Sie mit frittierten Auberginen und das Vorgehen zweimal wiederholen.

- Bedecken mit Alufolie und backen bei 180°C Umluft für 30/40 Minuten.



Andrej Maksimow

Fischpastete

Zutaten

500 ml Milch

11 g schnell wirkende Hefe

700 g Mehl

4 Esslöffel Salatöl

500 g Fischstücke (Steinfisch)

3 Kartoffeln

100 g Butter

Salz und Pfeffer nach Geschmack





Zubereitung

Warme Milch in eine Schüssel gießen. Hefe hinzufügen und mischen.

1 Teelöffel Salz und 1 Esslöffel Zucker hinzufügen. Das Pflanzenöl hinzufügen und mischen.

350 g Mehl einfüllen. Nach und nach das restliche Mehl hinzufügen und den Teig kneten. Kneten, bis der Teig nicht mehr an den Händen klebt.

Den Teig abdecken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Während der Teig ruht:

Den Fisch und die Kartoffeln (in Kreise) schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Teig herausnehmen und in zwei Teile teilen. Den ersten Teil passend zur Größe der Backform ausrollen. In die Form geben, die Kartoffeln darauf legen, dann den Fisch und die Butter gleichmäßig darauf verteilen. In den auf 190 °C vorgeheizten Ofen schieben und 1 Stunde und 20 Minuten backen.

Pilar Díaz-Valdés

Pastel De Choclo (Chilenischer Rindfleisch-Mais-Auflauf)

Zutaten (für 6–8 Pers.)



3 bis 4 mittelgroße Zwiebeln, gehackt

2 Esslöffel Pflanzenöl

1½ Pfund Rinderhackfleisch

2 Teelöffel Kreukümmel

2 Teelöffel Salz

½ Teelöffel gemahlener Pfeffer

3 Tassen Maiskörner (frisch oder gefroren)

1 Tasse Vollmilch

¼ Tasse Butter

1 1 Esslöffel Zucker

2 1 Esslöffel Basilikum, fein gehackt

½ Tasse Rosinen

1/3 Tasse gehackte schwarze Oliven 3 hart gekochte Eier (gehackt)

1 Tasse gebratenes Hähnchen, zerkleinert

Zubereitung

Die Zutaten bereitstellen.

Die Zwiebeln in dem Pflanzenöl anbraten, bis sie weich und glasig sind – 5 Minuten.

Das Hackfleisch, den Kreuzkümmel, 1 Teelöffel Salz und Pfeffer hinzufügen.Unter Rühren kochen, bis das Rindfleisch zerkleinert und gebräunt ist.Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Die Maiskörner mit ¼ Tasse Milch in eine Küchenmaschine oder einen Mixer geben. 1 bis 2 Minuten lang verarbeiten, bis der Mais vermengt ist und cremig erscheint.

¼ Tasse Butter in einem großen Kochtopf schmelzen. 1 Teelöffel Salz, den Zucker und die Maismischung hinzufügen.

Die restliche ¾ Tasse Milch hinzugeben und unter ständigem Rühren köcheln lassen, bis die Mischung etwa 5 bis 10 Minuten lang eindickt.

Vom Herd nehmen und das gehackte frische Basilikum einrühren.

Den Ofen auf 190 °C vorheizen.

Die Flüssigkeit aus der angebratenen Rindfleischmischung abgießen Die Rindfleischmischung in den Boden einer 3–4 Liter fassenden Auflaufform geben.

Rosinen, Oliven und hart gekochte Eier über das Rindfleisch streuen, dann das Hähnchen darauf legen.

Die Maismischung auf dem Auflauf verteilen, sodass sie die restlichen Zutaten bedeckt. Mit Puderzucker bestreuen.

Den Auflauf 30–45 Minuten im Ofen backen, bis die Füllung sprudelnd heiß und die Maismischung goldbraun ist.

Warm servieren.

Jana Lena Fries

Tofu-Bolognese

Zutaten (für 2 Personen)

200 g Naturtofu
1 große Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 große Karotten
Olivenöl zum Braten
4 Esslöffel Tomatenmark
200 ml trockener Rotwein
400 g gehackte Tomaten oder Passata
1 Teelöffel Agavendicksaft
2 Esslöffel getrockneter Oregano
Salz und Pfeffer
250 g Spaghetti (vorzugsweise Dinkel oder Vollkorn)
1 Bund frisches oder tiefgekühltes Basilikum
1 Esslöffel Hefeflocken



Zubereitung

Den Tofu in einem Küchentuch auspressen und dann mit einer Gabel zerbröseln.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Möhren ebenfalls klein schneiden.

Olivenöl in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen und den Tofu darin gut anbraten.

Nach ca. 5 Minuten Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und für weitere 3-4 Minuten unter Rühren anbraten.

Möhren und Tomatenmark in die Pfanne geben und unter Rühren für 1-2 Minuten anschwitzen.

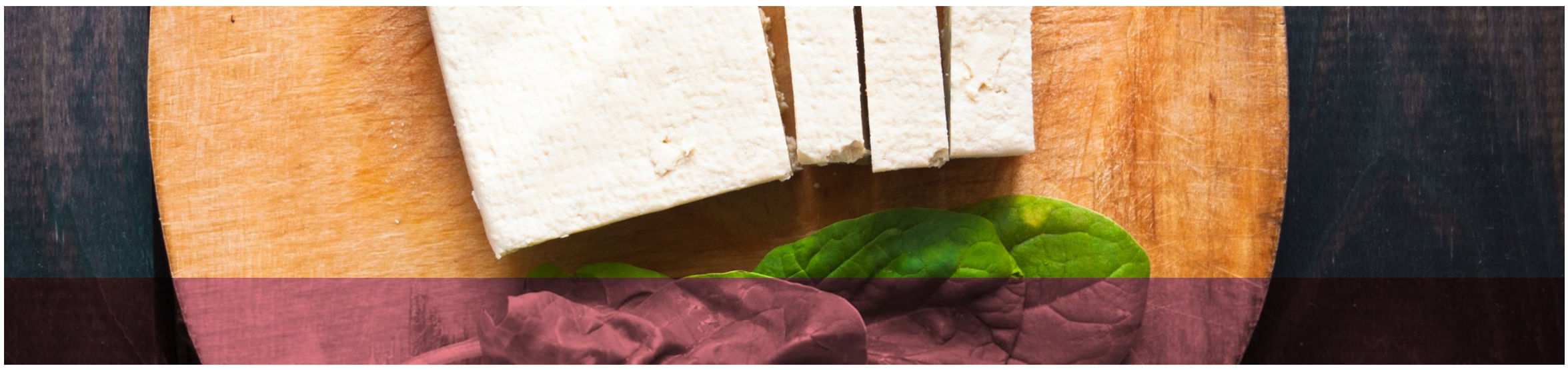
Mit Rotwein ablöschen und alles bei mittlerer Hitze etwas einkochen lassen.

Passierte oder stückige Tomaten, Agavendicksaft und getrockneten Oregano zum Tofu in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und offen bei kleiner Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und die Pasta darin nach Packungsanweisung al dente kochen.

Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. 2 EL gehacktes Basilikum zur Seite stellen, den Rest unter die Soße rühren. Alternativ TK-Basilikum verwenden.

Die Nudeln mit der Tofu-Bolognese vermischen, mit dem restlichen Basilikum und den Hefeflocken bestreuen und servieren.



Romero Fani

Argentinisches Rezept

Zutaten (für 6–8 Personen)

2 Bunde Spinat
1 große Zwiebel
1 große rote Paprika
Crêpes
Rinderhackfleisch
Geriebener Käse
Tomatenpüree
Öl, Salz und Pfeffer nach Geschmack






Zubereitung

Für die Cannelloni

Das Gemüse waschen und den Spinat abtropfen lassen. Den Spinat blanchieren.

DieZwiebel, die Paprika und den Blattspinat hacken. Die Zwiebel und die Paprika in einer Pfanne anbraten, die Hälfte davon beiseite stellen.

Den Spinat hinzufügen und abkühlen lassen.

Die Cannelloni zusammensetzen, indem die Füllung auf die Crêpes gegeben wird.

In eine ofenfeste Form geben.

Für die Bolognese-Sauce

Das Rinderhackfleisch anbraten, die andere Hälfte der Zwiebel und den Pfeffer hinzufügen.

Das Tomatenpüree hinzufügen.
30 Minuten lang köcheln lassen.

Die Cannelloni mit dieser Sauce überziehen.

Geriebenen Käse dazugeben und im vorgeheizten

Backofen bei 180 °C goldbraun backen.

Dann ist dieses sehr einfache, aber köstliche Gericht schon bereit zum Servieren und Genießen.





Morena Barrella

Hirschragout mit Polenta

Zutaten

Wildbreteintopf

2 Zwiebeln

2 Karotten

1 Stange Staudensellerie

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Rosmarin

Nutmeg

200 g Butter

1 1 Glas Öl

2 Lorbeerblätter

1 kg Wildbret

1 Liter Rotwein + 1 weiteres Glas Rotwein.

Polenta

500 g Speisestärke

2 l Wasser

15 g Natives Olivenöl extra

Meersalz 1 Esslöffel



Zubereitung

Zubereitung Wildeintopfs

Das Wildfleisch in kleine Stücke schneiden, die Hälfte des Gemüses (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, 1 Lorbeerblatt) zerkleinern, zusammen mit dem Fleisch in einen Topf geben und mit 1 Liter Rotwein 12 Stunden lang ziehen lassen. Nach dieser Zeit das Fleisch waschen, abtropfen lassen und auf einem Backblech mit dem Öl, der Butter, der anderen Hälfte der Zwiebeln, den Möhren, dem Sellerie und einem Lorbeerblatt anbraten. Dann den Rosmarin, die Muskatnuss, 2 Knoblauchzehen, Salz und Pfeffer hinzufügen.

Auf kleiner Flamme kochen, dabei nach und nach 1 Glas Rotwein zugeben. Ein paar Stunden kochen lassen.

Kochen der Polenta

Für die Polenta einen Stahltopf mit schwerem Boden auf die erhitzte Herdplatte stellen, 2 Liter Wasser einfüllen; wenn das Wasser kurz vor dem Siedepunkt ist, das Salz hinzufügen, dann das Mehl rasch einrieseln lassen und mit einem Holzlöffel (oder einem speziellen Haselnussstäbchen, dem Tarello) unter schnellem Rühren bei hoher Temperatur kochen.

Das Olivenöl ebenfalls hinzugeben, damit sich keine Klumpen bilden; weiter rühren und warten, bis es wieder zu kochen beginnt, dann die Hitze auf ein Minimum reduzieren und 50 Minuten lang auf kleiner Flamme kochen, dabei ständig rühren und darauf achten, dass es nicht am Boden kleben bleibt. Die Polenta ist nach 50 Minuten fertig. Die Hitze erhöhen, damit sie sich leicht vom Topf lösen kann, und warten, bis sie sich vom Boden gelöst hat.

Zum Herausnehmen der Polenta den Topf vorsichtig auf ein Schneidebrett stürzen, das etwas größer ist als der Durchmesser des Topfes. Die Polenta ist fertig und kann serviert werden.

Servieren Sie die Polenta zusammen mit dem Wildragout und ...

BUON APPETITO!!

Adam Barnett

Fisch und Chips (mit einem Hauch von Tandoori!)



Zutaten

Der Fisch

1 Kabeljaufilet (ohne Haut)

1 Esslöffel Speisestärke

1 Teelöffel Masala-Gewürz

Die Chips

100 g große weiße Kartoffeln, 80 g Süßkartoffeln

100 g große½ Esslöffel Rotweinessig

1 Teelöffel Masala-Gewürz

Der Salat (Ein sehr wenig genutzter Bestandteil dieses Gerichts.Einige Briten können das, was sie als Kaninchenfutter bezeichnen, nicht gutheißen.)

40 g Baby-Pflaumentomaten

Gurkenscheiben

10 g gemischte Salatblätter

Das Dressing für den oben erwähnten Salat

2 Teelöffel Dijon-Senf

1 Teelöffel Rotweinessig

1 Teelöffel Honig

Zubereitung

(danken Sie meiner Frau, die meine Idee wunderbar umgesetzt hat) Nur ein Scherz!

Dünn geschnittene Pommes frites (Schale an den Kartoffeln lassen) mit Öl in den Ofen geben und mit Masala-Gewürz bestreuen.35 bis 40 Minuten backen, bis sie gar und goldgelb sind.Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Für das Salatdressing die Zutaten in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Hälfte des Essigs für später aufheben. Das ist natürlich für die Chips.

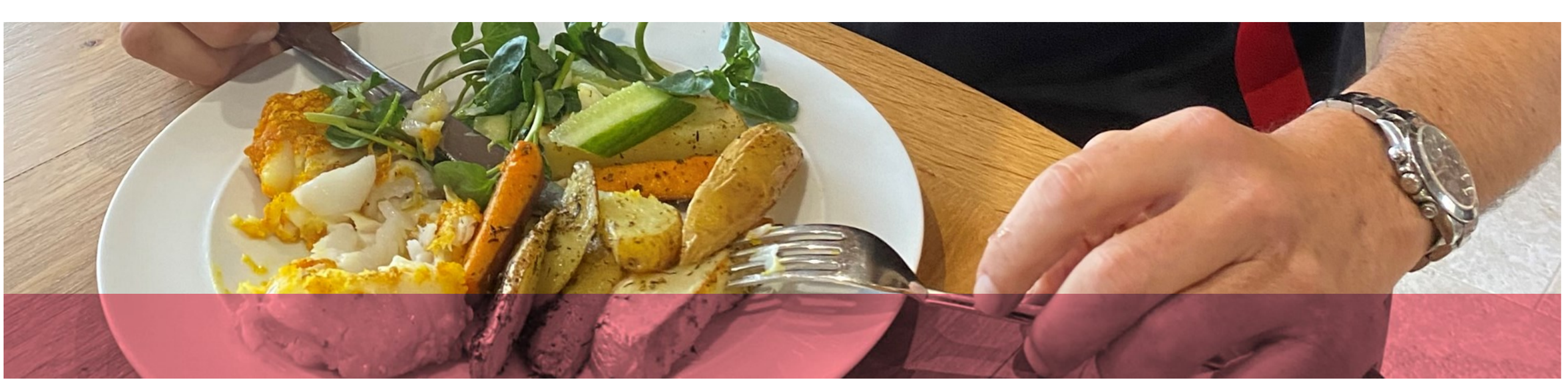
Für den Salat die Tomaten halbieren und die Gurke in Scheiben schneiden.

Aus Speisestärke, Masala-Gewürz, einer Prise Meersalz und schwarzem Pfeffer einen Teig herstellen. Den Kabeljau in die Schüssel geben und mit den Händen unter den Teig mischen.

2 Teelöffel Öl in eine gut erhitzte Pfanne geben. Den panierten Fisch 3 Minuten auf jeder Seite braten, bis er knusprig und goldgelb ist, dann 6 Minuten im Ofen garen.

Voilà, das Gericht ist fertig und kann serviert werden.

Prost, und Atithee Devo Bhava (Der Gast ist Gott)





Unal Akin

Sultan’s Delight (Hünkar Beğendi)

Zutaten

500 g Lammkeule ohne Knochen, gewürfelt

1 Zwiebel

1 1 Tomate

2 Knoblauchzehen

1 Esslöffel Tomatenmark

Salz, Pfeffer, Chilischote, Paprikapulver 1,5 Tassen heißes Wasser

1 Esslöffel Butter

Für das Auberginenpüree

1 Esslöffel Butter

1 Esslöffel Weißmehl

1 Tasse Milch, kalt

3 Auberginen, gebraten

50 g geriebener Cheddar(½ Tasse)

Salz, Pfeffer

Zum Dekorieren

1 Prise Petersilie



Zubereitung

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten, bis sie weich sind. Das Fleisch zu den Zwiebeln geben und weiter braten, bis der Saft aufgesogen ist. Den fein gehackten Knoblauch dazugeben und noch ein wenig weiterbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und weiter kochen.Sobald das Tomatenmark gekocht ist, die gewürfelten Tomaten hinzufügen. Wenn die Tomaten weich sind, die Gewürze und 1 1/2 Tassen heißes Wasser hinzugefügen.Die Pfanne mit einem Deckel abdecken. Bei schwacher Hitze gelegentlich umrühren, bis das Fleisch das Wasser aufgesogen hat.

Für das Auberginenpüree

Die Auberginen mit einem Messer einstechen und auf ein Backblech legen.

Die Auberginen im Ofen bei 200 °C rösten, bis sie weich sind.

Die gebratenen Auberginen schälen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl dazugeben. Sobald das Mehl einige Minuten gekocht hat, die Auberginen hinzufügen und pürieren. Dann den Cheddar hinzufügen und rühren, bis er sich auflöst. Nachdem der Cheddar geschmolzen ist, die kalte Milch unter ständigem Rühren hinzufügen. Wenn die Milch zu kochen beginnt und eindickt, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Auberginenpüree ist fertig.

Anrichten

Zuerst das Auberginenpüree auf den Teller geben.Das Fleisch darauf legen und mit gehackter Petersilie servieren.Guten Appetit

:)

Alessia Sorgente

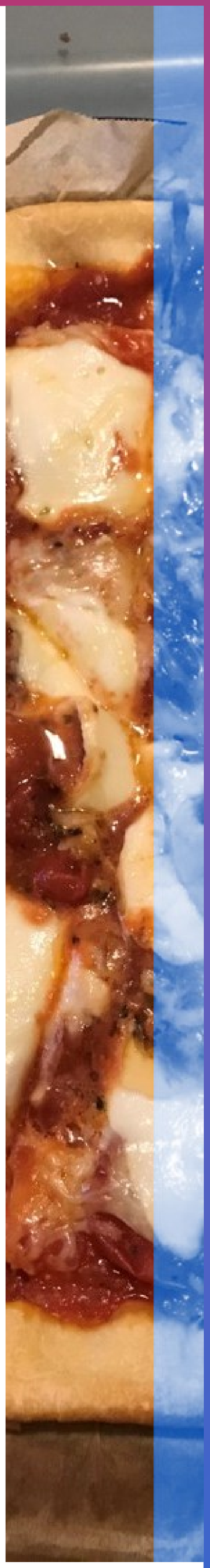
Pizza Margherita

Zutaten

500 g Mehl
10 g Bierhefe
Natives Olivenöl extra
½ Teelöffel Salz
Tomatenpüree
1 Kugel Mozzarella
Basilikum, ein paar Blätter
1 Teelöffel Zucker







Pizza ist eine kulinarische Spezialität, die aus einer Scheibe Hefeteig aus Weizenmehl besteht und mit Tomatensoße und verschiedenen Zutaten belegt wird. Dazu gehören neben Käse zubereitetes oder geräuchertes Fleisch und Kräuter, in der Regel Oregano oder Basilikum. Das Ganze wird im Ofen gebacken.

Geschichte

Die Babylonier, Hebräer und Ägypter mischten bereits vor über 5.000 Jahren Weizen, Stärke und Wasser, um sie in rustikalen Öfen zu rösten. Der Teig hieß „Abramos Brot“, war dem heutigen arabischen Brot sehr ähnlich und wurde *píscea* genannt. Die Phönizier pflegten schon drei Jahrhunderte vor Christus das Brot mit Fleisch und Zwiebeln zu belegen; die muslimischen Türken übernahmen diesen Brauch im Mittelalter. Während der Kreuzzüge gelangte diese Praxis über den Hafen von Neapel nach Italien und wurde dann angepasst, wodurch die Pizza entstand, die wir heute kennen.

Pizza Margherita

Die Pizza Margherita wurde 1889 in Neapel von einem erfahrenen Pizzabäcker hergestellt:Raffaele Esposito.Während des Besuchs des italienischen Königs Umberto I. von Savoyen in Neapel wurde er eingeladen, im prächtigen Palast von Capodimonte für die königliche Familie zu kochen.

Gemeinsam mit seiner Frau bereitete Raffaele Esposito 3 Pizzavariationen zu, darunter eine mit Tomate und Mozzarella, die seine Frau mit einem Basilikumblatt belegte.Die Königin Margherita schätzte letztere besonders wegen ihres Geschmacks und vor allem wegen der Farben, die sie an die italienische Flagge erinnerten (rot, weiß und grün). Fasziniert fragte sie nach dem Namen, und Esposito verkündete ihr zu Ehren „Margherita“.

Zubereitung

Schritt 1

Den Teig herstellen: Das Mehl in eine große Schüssel geben, die Hefe und das Salz einrühren.Eine Vertiefung bilden, 200 ml warmes Wasser und das Olivenöl hineingeben und mit einem Holzlöffel zu einem weichen, ziemlich feuchten Teig verarbeiten. Auf eine leicht bemehlte Fläche geben und 5 Minuten lang kneten, bis der Teig glatt ist.

Mit einem Geschirrtuch abdecken und beiseite stellen. Den Teig gehen lassen.

Schritt 2

Die Sauce zubereiten: Passierte Tomaten, Basilikum und zerdrückten Knoblauch mischen und abschmecken. Bei Raumtemperatur ruhen lassen und währenddessen den Boden formen.

Schritt 3

Den Teig formen: Auf einer bemehlten Fläche den Teig ausrollen. Der Teig muss dünn sein, da er im Ofen aufgehen wird. Die Runden auf zwei bemehlte Backbleche heben.

Schritt 4

Den Ofen auf 240 °C/220 °C Umluft/Gas Stufe 8 vorheizen.

Die Sauce mit einem Löffelrücken gleichmäßig auf den Böden verteilen. Mit Käse und Tomaten bestreuen, mit Olivenöl beträufeln und würzen. 8–10 Minuten lang knusprig backen. Mozzarella hinzufügen und 5 Minuten backen.

Mit etwas mehr Olivenöl und eventuell Basilikumblättern servieren.

Arash Thompsen

Albaloo Polo



Zutaten

Sauerkirschen

3 Tassen Sauerkirschen, frisch oder gefroren, entsteint, ½ Tasse Zucker, nach Belieben mehr oder weniger, 2 Esslöffel Butter

1 winzige Prise gemahlener Safran, aufgelöst in 2 Esslöffel heißem Wasser

Reis

2 Tassen Reis, 1 Stunde eingeweicht und abgespült, 8 Tassen Wasser

1 Esslöffel Salz, zum Kochen des Reises, das dann ausgespült wird

1 Esslöffel Ghee, Butter oder Öl,

1 winzige Prise gemahlener Safran, aufgelöst in 2 Esslöffel heißem Wasser

Ghel Gheli (Fleischbällchen)

1 Pfund Hackfleisch

1 mittelgroße Zwiebel, gerieben 1 Teelöffel Salz

½ Teelöffel schwarzer Pfeffer, gemahlen

½ Teelöffel Kurkuma, gemahlen

1/4 Teelöffel Zimt, gemahlen

1/4 Teelöffel Kardamom, gemahlen

4 Esslöffel Olivenöl

Zum Garnieren

1 Esslöffel Pistazien, gehobelt

1 Esslöffel Mandeln, gehobelt

1 Esslöffel Rosenblütenblätter, optional

Zubereitung

Sauerkirschen

Die Sauerkirschen in einen Topf geben, Zucker hinzufügen und bei mittlerer Hitze 15 Minuten lang zugedeckt kochen.Der Saft der Kirschen ergibt zusammen mit dem Zucker einen köstlichen Kirschsirup, der später für die Fleischbällchen verwendet wird.

Die Kirschen abseihen und die Sauce beiseite stellen. Die Kirschenwiederin denTopf geben, die Butter und das Safranwasser hinzugeben und einige Minuten lang bei schwacher Hitze vorsichtig umrühren.Beiseite stellen.

Reis

In einem großen abgedeckten Topf 8 Tassen Wasser und das Salz zum Kochen bringen. Den abgespülten Reis hinzufügen und bei starker Hitze zugedeckt etwa 5–8 Minuten kochen, bis der Reis leicht weich geworden ist. Den Reis in einem Sieb abgießen, abspülen und beiseite stellen.

2 Esslöffel Ghee in einem Topf mit Antihaftbeschichtung bei niedriger Hitze schmelzen. In einer kleinen Schüssel 1 Tasse des leicht gekochten Reises mit 2 Esslöffeln der Safran-Wasser-Mischung vermischen, vorsichtig umrühren und gleichmäßig auf dem Topfboden verteilen. Dies wird der knusprige Reis, der als *Tahdig* bezeichnet wird.

Zunächst 1/3 des teilweise gekochten Reises und 1/3 der Sauerkirschen in den Topf schichten und den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Reis und die Kirschen in den Topf geschichtet sind.

Den Deckel mit einem sauberen Handtuch umwickeln und auf den Topf legen. Lassen Sie den Reis bei mittlerer bis schwacher Hitze etwa 45 Minuten lang dämpfen.

Ghel Gheli (Fleischbällchen)

Alle Zutaten mit Ausnahme des Öls in eine mittelgroße Schüssel geben und vermischen. Nehmen Sie sich etwas Zeit, um alles gut zu vermischen, sodass sich die Fleischmasse wie eine glatte Paste anfühlt.

Nehmen Sie sich die nötige Zeit, um das *Ghel Gheli* zuzubereiten, indem Sie eine kleine Menge der Fleischpaste nehmen und zwischen den Handflächen rollen. Diese Fleischbällchen haben in der Regel die Größe einer Haselnuss.

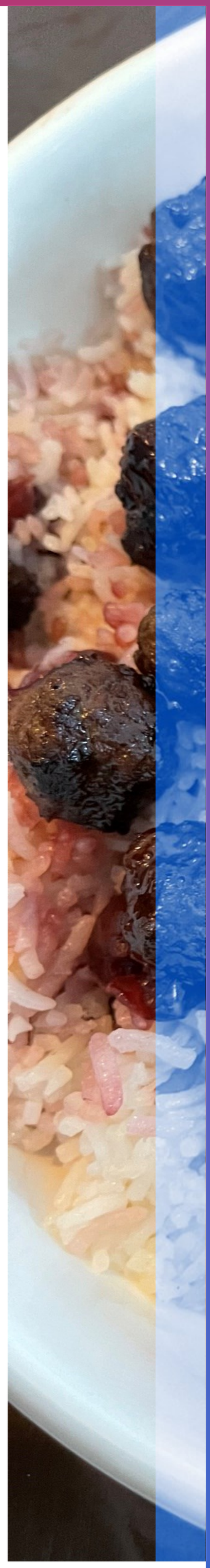
Sobald alle Fleischbällchen geformt sind, eine große Pfanne mit Öl erhitzen und die Fleischbällchen anbraten, bis sie gar und knusprig sind.Dies dauert normalerweise etwa 10 Minuten.

Den beiseite gestellten Kirschsirup in die Pfanne geben und durchschwenken, um die Fleischbällchen zu vermischen und zu überziehen.Idealerweise erfolgt dieser Schritt unmittelbar vor dem Servieren.

Anrichten

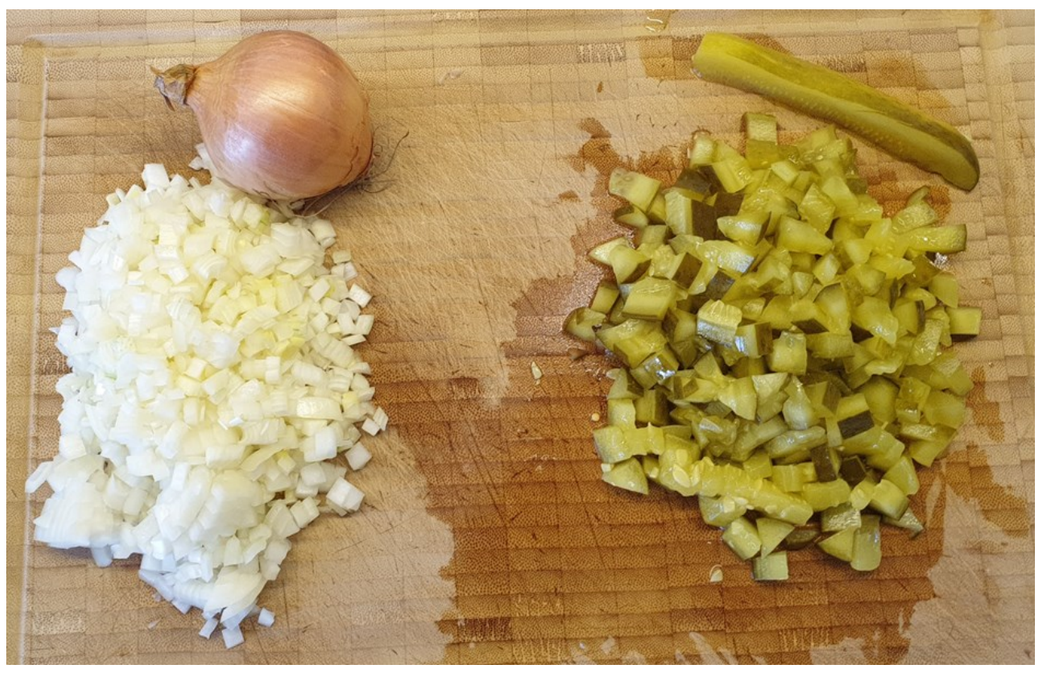
Den Reis aus der Pfanne nehmen und auf eine Servierplatte geben. Die Fleischbällchen auf einer Servierplatte anrichten und mit Pistazien, Mandeln und Rosenblättern garnieren.

Albaloo Polo mit Joghurt und einer Platte mit frischen Kräutern als Beilagen servieren.



Ariane Hildebrandt

Labskaus (norddeutscher Seemannseintopf)





Zutaten - für 4 Personen

2 kleine Zwiebeln
1 Dose Corned Beef (ca. 340 g)
500 g Kartoffeln
Instant-Brühe (Rindf)
Milch
1 Glas saure Gurken
1 Glas rote Bete
4 Eier
Salz und Pfeffer, aus der Mühhle
Etwas Bratfett

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in Brühe garkochen, abgießen und stampfen. Milch zufügen bis ein geschmeidiges Püree entsteht.

Die Zwiebeln fein würfeln und in einer Pfanne mit wenig Fett glasig anbraten. Das Corned Beef zugeben und unter Rühren zerfallen lassen. Die Gurken bis auf 4 Stück fein würfeln und zum Fleisch geben. Kurz mitbraten.

Je 6 Eßl Gurken- und Rote Beete Saft zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und unter das Kartoffelpüree rühren.

Eier in wenig Fett braten.

Labskaus auf einem Teller mit Spiegelei, saurer Gurke und Rote Beete anrichten. Salz und Pfeffer nach Belieben darüber geben.

Sehr traditionell wird auch ein Matjes dazu gereicht, das ist aber Geschmackssache ;-)

Guten Appetit !





Ben Elkington

Rinderbraten und Yorkshire-Pudding

Zutaten

Für den Yorkshire-Pudding

55 g Mehl

1 Ei

75 ml Milch

55 ml Wasser

Salz und Pfeffer



Ich habe mich für einen britischen Klassiker und persönlichen Favoriten entschieden, der traditionell als „Sonntagsbraten“ oder zu besonderen Anlässen und Familienfeiern serviert wird.





Zubereitung

Rindfleisch

Leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Im heißen Ofen (250°C) 15 Minuten lang garen.

Die Ofentemperatur auf 190 °C reduzieren und 14 Minuten pro 450 g garen (oder bis die Innentemperatur 58 °C erreicht hat) – länger garen, wenn Sie es lieber gut durch mögen.

Vor dem Tranchieren 30 Minuten ruhen lassen.

Yorkshire-Pudding

Die Zutaten mit einem Schneebesen oder einer Küchenmaschine zu einem Teig verarbeiten.

Eine kleine Menge Öl in die Form geben und Ofen auf 220 °C vorheizen.

Den Teig in die vorgewärmte Form geben und 30 Minuten lang backen.

Anrichten

Das Fleisch tranchieren und mit Yorkshire-Pudding, frischem Gemüse, Sahnemeerrettichsauce und Bratkartoffeln servieren.

Benjamin Sturgill

Crawfish Boil (gekochte Langusten)

Zutaten

2 Knoblauchzehen, ungeschält

5 Lorbeerblätter

2 Packungen (je 3 Unzen, insgesamt ca. 250 g) Zatarain's Crawfish Boil

3 große Orangen, halbiert

3 große Zitronen, halbiert

2 große Artischocken

15 rote Kartoffeln, gewaschen

30 Stück Babymais

2 große Zwiebeln, in Scheiben geschnitten

2 Packungen (insgesamt ca. 450 g) Champignons, geputzt

2 16-Unzen-Pakete geräucherte Wurst, in ½ Zoll große Stücke geschnitten

50 lebende Langusten, abgespült Salz und Pfeffer nach Bedarf



Zubereitung

Füllen Sie einen sehr großen Topf zu etwa 1/3 mit Wasser. Knoblauch, Lorbeerblätter, Crasfish Boil (Langustenkochgewürz), Salz, Pfeffer, Orangen, Zitronen, Artischocken und Kartoffeln hinzufügen. Bei starker Hitze zum Kochen bringen, dann auf ein Köcheln reduzieren und 20 Minuten lang kochen lassen.

Mais, Zwiebeln und Pilze unterrühren; weitere 15 Minuten kochen.

Die Wurst einrühren; weitere 5 Minuten kochen.

Die Langusten hinzugeben, zum Kochen bringen und köcheln lassen, bis sich die Schalen leuchtend rot färben und die sich Schwänze leicht herausziehen lassen (ca. 5 Min.).

Prüfen Sie, ob sie gar sind, indem Sie eine Languste schälen. Achten Sie darauf, dass die Langusten nicht zu lange kochen, da sie sonst zäh werden.

Gut abtropfen lassen.Die Langusten heiß servieren ... guten Appetit!

Camilo Fernandez

Lokro (Kürbis-Fleisch-Eintopf)

Zutaten

300 g weißer Mais

300 g weiße Bohnen

300 g Schweinefleisch (dünn geschnittene Rippchen)

300 g Rindfleisch (dünn geschnittene Rippchen)

200 g Speck

2,5 kg Kürbis

Sauce

Sonnenblumenöl oder anderes Öl (kein Olivenöl) – nach Bedarf

3 Zwiebeln

6 Frühlingszwiebeln

Paprika süß

Salz

Pfeffer





Zubereitung

In einer Schüssel die Bohnen und den weißen Mais 12 Stunden lang einweichen.

Das Fleisch separat kochen und aufbewahren. Kann am Vortag gemacht werden.

In einem großen Topf die Bohnen und den weißen Mais 2 Stunden lang kochen. Den geschälten, gewürfelten und entkernten Kürbis hinzufügen. Das Fleisch und den Speck hinzufügen.Mit Salz und Pfeffer würzen.Sobald das Ganze kocht, auf eine niedrige Niveau Stufe und etwa 40 Minuten lang kochen, bis sich der Kürbis aufgelöst hat und das Gericht wie eine Kürbissuppe eindickt.

Für die Sauce

Die Zwiebeln zusammen mit den Frühlingszwiebeln in einer großen Pfanne mit Öl anbraten.

Das süße Paprikagewürz hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Servieren

Zuerst einen großzügigen Teller des Eintopfs servieren, dann die Sauce wie abgebildet (oder nach Belieben) dazugeben ... und fertig ist der Lokro!





Christine Lanyon

London Broil mit spezieller Buttersoße

Zutaten

London Broil Steak

4 Rostkartoffeln

4 Maiskolben

Butter

Salz, Pfeffer

Knoblauchpulver

Zwiebelpulver

Worcestershire-Sauce

Brauner scharfer Senf oder Dijon-Senf

Sauerrahm





Zubereitung

Gebackene Kartoffel

Den Backofen auf 200 C vorheizen.

Kartoffeln waschen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen für etwa

1 Stunde backen (bis sie sich weich anfühlen und die Schale der Kartoffeln knusprig ist).

London Broil

Zünden Sie den Grill an und heizen Sie ihn auf 260 °C vor.

Das London Broil nach Beliebenmit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Zwiebelpulver würzen.

Das gewürzte Steak auf den Grill legen (ca. 10 Minuten pro Seite). Für

medium sollte die Innentemperatur 57 °C betragen.

Maiskolben

Die Maiskolben schälen und so gut es geht reinigen.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen (etwas Salz ins Wasser geben).

Den geschälten Mais etwa 9 Minuten lang in kochendes Wasser geben.

Spezielle Buttersauce

Geben Sie 4 Esslöffel Butter in eine mikrowellengeeignete Tasse.

1 Teelöffel Worcestershire-Sauce hinzufügen.

1 Teelöffel braunen scharfen oder Dijon-Senf hinzufügen.

½ Teelöffel Knoblauchpulver hinzufügen.

Das Steak in dünne Scheiben schneiden, die Buttersauce auf das Steak löffeln.

Die Backkartoffel in Scheiben schneiden, Butter und Salz dazugeben und mit saurer Sahne abschmecken. Die Maiskolben mit Butter bestreichen. Zurücklehnen und genießen!

Meeresfrüchte-Suppe nach Prince-Edward-Island-Art

Zutaten



4 Scheiben Speck, 1 Zwiebel gewürfelt

⅓ Tasse (75 ml) Butter

1 Glas/Dose Fischfond

½ Tasse Weißwein

2 Stangen Staudensellerie, gewürfelt

6 Babykartoffeln, gewürfelt, 2 Esslöffel (45 ml) Speisestärke

2 Becher (500 ml) Schlagsahne

¾ Tasse (175 ml) Milch

120 g frischer Heilbutt oder Kabeljau, gewürfelt 120 g Jakobsmuscheln

¼ Tasse (60 ml) Schnittlauch, gehackt

18 gedämpfte Miesmuscheln oder Venusmuscheln ohne Schale

Krabben oder Hummer, geschält

Meersalz, frisch gemahlener Pfeffer, 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

Den Speck in einer Pfanne bei niedriger bis mittlerer Hitze anbraten, bis er gebräunt ist.Vom Herd nehmen und beiseite stellen.

Die Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen.Zwiebel, Sellerie und Kartoffeln hinzufügen und 10 Minuten kochen.

Mit Weißwein ablöschen und den Fischfond hinzufügen.

Die Lorbeerblätter hinzufügen und 5 Minuten köcheln lassen.

Den Topf vom Herd nehmen und die Schlagsahne und die Milch einrühren; wieder auf den Herd stellen und eindicken lassen.

Den Fisch, die Jakobsmuscheln und den Schnittlauch hinzufügen. Auf kleiner Flamme etwa 10 Minuten kochen, bis der Fisch und die Jakobsmuscheln gar sind.

Miesmuscheln und Venusmuscheln hinzufügen; mit Salz und Pfeffer würzen.

Optional

Einen Schuss Austernsauce, Fischsauce und Sojasauce hinzufügen, um den Geschmack zu verstärken.

Mit frischen Kräutern, z. B. Petersilie, garnieren.





Douglas Rosson

Gordonsville (NC Style) Pulled Pork Barbecue mit Krautsalat

Zutaten

Für Gordonsville Pulled Pork beginnen mit:

4 kg zugerichtete Schweineschulter

Mit Ihrer Gewürzmischung einreiben:

2 Esslöffel (30 g) brauner Zucker

2 Esslöffel (15 g) Paprika, 2 Teelöffel (12 g) Salz

1 Teelöffel (3 g) Zwiebelpulver

1 Teelöffel (3 g) Staudenselleriesamen

1 Esslöffel (9 g) gemahlener schwarzer Pfeffer, 1 Teelöffel (3 g) Knoblauchpulver

Krautsalat

1 mittelgroßer Grünkohl – klein geschnitten, gerieben oder in dünne Scheiben geschnitten.Sie haben die Wahl.

4 mittelgroße Karotten – gerieben

1 mittelgroße süße gelbe Zwiebel – gerieben, 1 süße rote Paprika – gerieben

Krautsalat-Dressing

2 Tassen (500 ml) Mayonnaise

½ Tasse (100 g) Kristallzucker

¼ Tasse (60 ml) Essig,1 Teelöffel (6 g) Salz

1 Teelöffel (3 g) gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Esslöffel (16 g) gelber Senf, 1 Teelöffel (3 g) Selleriesamen

Ich glaube, es gibt nichts Amerikanischeres als ein Gericht, das man auf Dutzende von Arten zubereiten kann. Alle sind gut, aber jeder hat seinen Favoriten.Mein persönlicher Favorit ist der Eastern North Carolina Style mit einer BBQ-Sauce auf Essig- und Pfefferbasis. aber das Tolle am Barbecue ist, dass Sie es ganz individuell zubereiten können.Barbecue kann würzig oder scharf oder süß und klebrig sein.Es kann Pulled Pork, Brisket oder Huhn sein.Servieren Sie es mit Ihrer Lieblingsbeilage, ob das nun gebackene Bohnen und Krautsalat oder etwas anderes ist, spielt keine Rolle. Legen Sie es auf ein Sandwich oder auf einen Teller ohne Brot.Machen Sie es sich zu eigen.Die einzigen Regeln sind, dass es langsam gegart werden muss, damit es zart wird, und dass geräuchert immer besser ist als jede andere Zubereitungsart.



Douglas Rosson

Gordonsville (NC Style) Pulled Pork Barbecue mit Krautsalat

Zubereitung

Nachdem Sie das Fleisch mit der Gewürzmischung eingerieben haben, wickeln Sie es in Plastik ein oder legen es in eine Plastiktüte. Zum Marinieren einige Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Zum Garen: mit der Fettseite nach oben in den Kochbehälter legen. Bei 120 °C 1 bis 1-1/2 Stunden pro Pfund Fleisch räuchern. Eine 10-Pfund-Schulter braucht 12–16 Stunden im Räucherofen, bis sie eine Innentemperatur von 88 °C erreicht hat. Ein Topf mit Wasser im Herd hält sie feucht. Die Temperatur steigt recht schnell auf 68 °C, bleibt dann aber möglicherweise mehrere Stunden stabil bei dieser Temperatur. Lassen Sie die Hitze weg und haben Sie Geduld. Niedrig und langsam. Sobald das Fett einen gewissen Grad erreicht hat, steigt die Temperatur wieder auf 88 °C.

Sobald das Fleisch eine Innentemperatur von 190°F erreicht hat, nehmen Sie es vom Herd und lassen es ruhen, bis es eine Temperatur erreicht hat, mit der Sie umgehen können, ohne sich die Hände zu verbrennen. Es wird schwarz und verbrannt aussehen, aber innen wird es fantastisch sein.Das Fleisch vom Knochen abziehen und die Teile, die Sie essen möchten von denen trennen, die Sie nicht essen würden. Sie können auch die geschwärzten Stücke der Rinde ohne Bedenken behalten. Das Fleisch sollte sehr leicht zu zerkleinern sein. Geben Sie das Fleisch in einen großen Topf, den Sie auf den Herd stellen können.

Die Sauce zubereiten und mit dem Fleisch in den Topf geben. Zugedeckt zum Köcheln bringen.Gelegentlich umrühren und 45 Minuten bis eine Stunde lang sanft köcheln lassen, während das Fleisch weiter zerfällt und die geschwärzten Stücke weich werden und sich untermischen. Heiß servieren!

Vergessen Sie den Krautsalat nicht! Er gehört einfach zum Barbecue dazu. Krautsalat kann so vielfältig sein wie das Barbecue, aber diese Version ist mein Favorit. Ich habe das Rezept von meiner Großmutter, und genau wie Ihre Großmutter hat sie den besten gemacht. Man isst ihn als Beilage oder, wie die meisten Menschen in diesem Teil des Landes, als Belag auf einem Grillsandwich.

Das Dressing zum Salat geben und gut vermischen.Frisch servieren.



Ekaterina Gontscharowa

Okroschka (kalte Kwas-Suppe)

Zutaten

3 gekochte Kartoffeln

300 g Brühwurst

3 Eier

2 Salatgurken

3 Radieschen

Saure Sahne mit 15 % Fett

150 g

Frühlingszwiebeln – 1 Bund

1 Bund Dill

2 Liter Kwas



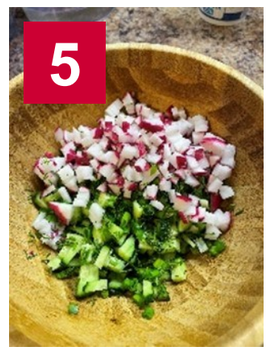
Ich möchte Ihnen ein traditionelles russisches Gericht zeigen – Okroschka. Es ist eine wunderbare kalte Suppe, die am besten im Sommer serviert wird, wenn das Wetter heiß ist. Okroshka mit Kwas ist sehr sättigend, wenn man hungrig und durstig ist.











Zubereitung

Die 3 gekochten Kartoffeln in mittelgroße Würfel schneiden.

Die Brühwurst in etwa gleich große Würfel wie die Kartoffeln schneiden.

Die 3 gekochten Eier in Würfel schneiden.

Gurke, Frühlingszwiebeln, Radieschen und Dill klein schneiden.

Jetzt haben wir alles, was wir für die Okroshka brauchen.Die geschnittenen Kartoffeln, Würste, Eier, Radieschen, Gurken und Kräuter in eine große Schüssel geben.

Alle Zutaten mischen.

Anrichten

Nehmen Sie einen tiefen Teller.Geben Sie die Mischung der vorbereiteten Zutaten hinein.Den Kwas darüber gießen.Die saure Sahne hinzufügen.

Der *Okroschka* mit Kwas ist jetzt fertig.

Guten Appetit!

Elke Peters

Döppekoche (Topfkuchen)

Zutaten (2–3 Personen)

10 große Kartoffeln
250–350 g durchwachsener Speck
1 Brötchen
¼–½ Liter Milch
1 Ei
Salz, Öl

Sie benötigen:
Küchenmaschine
Bräter (idealerweise aus Gusseisen)
Kleinen Topf

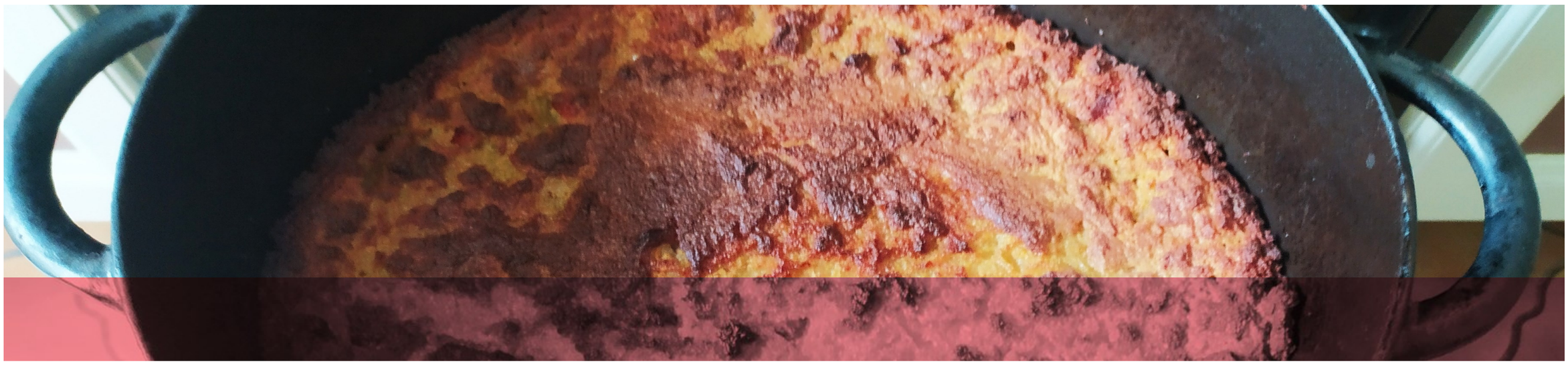




Zubereitung

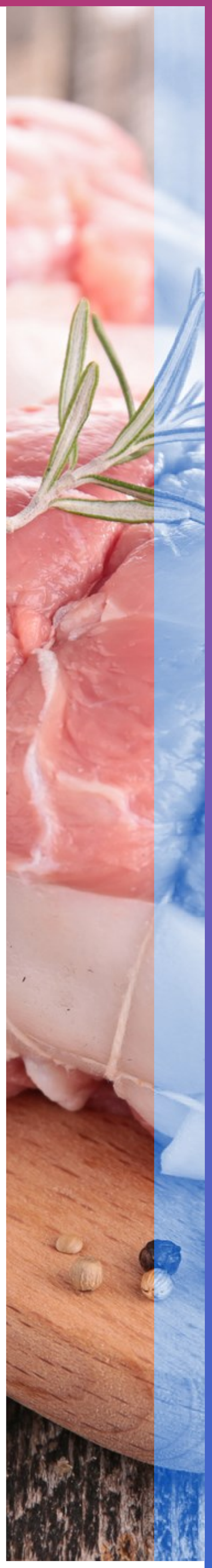
- Kartoffeln schälen und mit der Küchenmaschine zu Brei verarbeiten
- Brötchen in Milch einweichen und langsam im Topf erwärmen
- Speck in Würfel schneiden
- Kartoffeln mit Ei, eingeweichtem Brötchen, Milch, Speck und Salz gut durchmischen
- Öl im Bräter auf dem Herd erhitzen, Kartoffelbrei zugeben
- Bei 200°C im vorgeheizten Backofen 1 – 1 ½ Stunden backen

Dazu isst man Apfelmus. Gutes Gelingen und guten Appetit!



Emilie Priac

Kalbshüfte mit Honig, Orange und Rosmarin



Zutaten (für 4 Personen)

Kalbshüfte (ca. 600 g)
1 ungewachste Orange
1 Lorbeerblatt
1 Zweig Rosmarin
2 Esslöffel Honig
4 geputzte Champignons
1 gelbe (oder rote) Zwiebel
2 Esslöffel Crème fraîche
Butter
Salz, Pfeffer (nach Geschmack)



Zubereitung

Benötigte Zeit:1 Stunde 20 Minuten

Die Zwiebel in Scheiben schneiden.Das Fleisch würzen (Salz und Pfeffer).Die Schale einer halben Orange abreiben. Die Orange auspressen, um den Saft aufzufangen. Die Kerne entfernen.

Die Butter in einem Topf bei starker Hitze schmelzen. Das Kalbfleisch auf beiden Seiten goldgelb anbraten.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseite stellen.

Den ausgepressten Orangensaft in den Topf geben und einige Sekunden lang ablöschen.

Die Zwiebeln hinzufügen. Die Hitze auf mittlere Stufe reduzieren und unter regelmäßigem Rühren kochen.Die Pilze, das Lorbeerblatt, den Rosmarin und den Honig hinzufügen. 5 Minuten ziehen lassen.

Das Fleisch wieder in den Topf geben und mit der Orangenschale bestreuen. Zugedeckt 30 Minuten bei niedriger Hitze kochen.

Am Ende der Garzeit etwas Crème fraîche hinzufügen. Mit gemischtem Gemüse servieren.



Faye Martyn

Shepherd’s Pie

Zutaten (für 6 Personen)

500 g Rinderhackfleisch (oder Schweine-/Lammhackfleisch)

200 g Champignons in Scheiben geschnitten

1 mittelgroße Zwiebel, gehackt

1 Dose (400 g) stückige Tomaten

1 Dose (400 g) gebackene Bohnen in Tomatensauce

2 Oxo-Würfel (oder gleichwertige Rinderbrühe)

800 g geschälte und in Würfel geschnittene Kartoffeln

100 g Weichkäse

30 ml Milch

100 g geriebener Käse









Zubereitung

Die Pfanne mit Fry Light (oder Speiseöl) einsprühen, die Zwiebeln und Pilze dazugeben und das Hackfleisch hineinbröckeln. Die Oxo-Würfel dazugeben und braten, bis das Hackfleisch gebräunt ist.

Sobald das Hackfleisch gebräunt ist, die Dose Tomaten und die gebackenen Bohnen hinzufügen, umrühren und 20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die geschälten, gewürfelten Kartoffeln 15 Minuten lang kochen, bis sie weich sind.Abgießen, dann mit 100 g Weichkäse und 30 ml Milch pürieren.

Das Hackfleisch in eine Auflaufform geben, mit dem Kartoffelpüree bedecken und mit dem geriebenen Käse bestreuen (ab jetzt kann der Pie auch gekühlt werden, um ihn später im Ofen fertigzustellen).

Im Ofen 20–25 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist und das Hackfleisch an den Rändern Blasen wirft.

Gerald Glaser

Roastbeef am Stück vom Dreibeingrill

(Schwenkgrill)

Zutaten

2,7 kg Roastbeef
2 Esslöffel Meersalz
4–5 Zweige Rosmarin

Remouladensauce

250 ml Sonnenblumenöl
2 Eier
1 Teelöffel mittelscharfer Senf
1 Spritzer Zitronensaft
1 Esslöffel Essig
1 Esslöffel Zucker
2–3 Gewürzgurken
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Esslöffel Kapern
1 Esslöffel Sardellen
1 Esslöffel Crème fraîche
1 Esslöffel Joghurt
1 kleiner Bund Petersilie
1 kleiner Bund Dill
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer


1

Zubereitung

Rindfleisch

Das Fleisch 3 Stunden vor dem Grillen Raumtemperatur annehmen lassen.

Die Außenseite großzügig mit Salz (Bild 2) bestreuen und legen das Fleisch auf den Grillrost legen.

Die Rosmarinzweige leicht unter das Fleisch schieben.

Das Fleisch mit Hilfe eines Fleischthermometers auf eine Kerntemperatur von 58 °C* grillen. Alle 20 bis 30 Minuten wenden und auf allen vier Seiten grillen.

Nachdem die Zieltemperatur erreicht ist, das Fleisch vom Grill nehmen und mindestens 15 Minuten in Alufolie gewickelt ruhen lassen, um es warm zu halten.

In kleine Stücke und mit hausgemachter Remouladensauce, Kartoffelgratin und grünem Salat servieren **(siehe Abbildung 3).**

*58 °C für mittel bis gut durchgebraten mit einer leichten rosa Farbe, da manche Leute es nicht zu blutig mögen.

*56 °C für medium und wie Rindfleisch sein sollte, zumindest meiner Meinung nach!

Hinweis: Die äußere Hitze sollte beim Anheben und Wenden des Gestells mit dem Fleisch nie über 190 °C liegen.


2


3

Remouladensauce

Gewürzgurken, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern und Sardellen in kleine Stücke schneiden.

Die Kräuter fein hacken. Die Eier in ein hohes, schmales Gefäß geben, Essig, Zitronensaft, Senf und Salz hinzufügen und mit dem Stabmixer verquirlen.

Gleichzeitig das Sonnenblumenöl nach und nach in kleinen Mengen hineingießen.

Die Eimasse wird weißlich und dickflüssig. Kräuter, Gewürzgurken, Zwiebeln, Knoblauch, Kapern, Sardellen, Joghurt und Crème fraîche unter die Eimasse heben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Gerald Glaser

Käsespätzle



Zutaten

1 Prise Muskatnuss

500 g Dinkelmehl

1 Teelöffel Salz

250 ml Wasser

3 Esslöffel Öl

5 Eier

Wasser

Butter

Dazu Zwiebeln, geriebener Bergkäse und ein Bund Schnittlauch

Zubereitung

Dinkelmehl, Salz und Muskatnuss mischen.

Wasser, Eier und Öl hinzufügen und alles gut durchkneten, bis ein glatter Teig entsteht.½ Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig mit einem Spätzlehobel, einer Reibe, einer Presse oder einem Brett hineingeben.

Aber nicht zu viel auf einmal, sonst kleben sie zusammen.

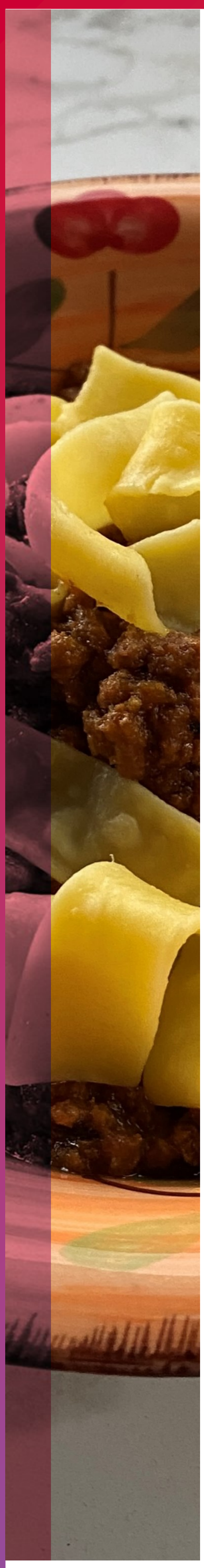
Wenn die Spätzle oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abspülen.

In einem Sieb gut abtropfen lassen.Eine Schicht Spätzle in eine große Schüssel geben, eine dünne Schicht Bergkäse darauf geben und das Ganze 2 oder 3 Mal wiederholen. Die Schüssel 15 Minuten lang bei 100 °C in den Ofen schieben.

3 bis 4 in Scheiben geschnittene Zwiebeln in einer Pfanne anbraten, bis sie schön gar sind.

Zum Servieren eine Portion Käsespätzle auf einen Teller geben und nach Belieben mit Röstzwiebeln und etwas Schnittlauch belegen.





Giorgio Canalini

Tagliatelle mit gelbem Bolognese-Ragout

Zutaten (für 6 Personen)



Tagliatelle

4 Eier

1 Eigelb

400 g 00-Mehl

Gelbes Bolognese-Ragout 300 g Rinderhackfleisch

200 g Schweinehackfleisch

100 g Karotte – fein gehackt oder gerieben

100 g Zwiebeln – fein gehackt oder klein geschnitten

500 g gelbes Datterino-Tomatenpüree (Sizilianische Baby-Pflaumentomaten)

1/2 Glas Weißwein, Olivenöl

Salz

Zubereitung

Tagliatelle

Das Mehl direkt auf ein hölzernes Backbrett geben, in der Mitte eine Mulde formen und die Volleier unter Rühren mit einer Gabel hineingeben.

Gleichzeitig beginnen, das Mehl unterzurühren.

Sobald der flüssige Teil aufgesaugt ist, mit der Hand kneten.

Auf ein Backbrett oder eine hölzerne Unterlage geben und etwa 10 Minuten lang kräftig durchkneten, dabei mit der Handfläche in alle Richtungen ziehen. In Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 30 Minuten lang bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Dann die Nudeln weiterverarbeiten. Mit dem Teigausstecher ein Stück abschneiden.

Die Nudeln auf maximaler Dicke durch die Nudelmaschine ziehen, indem Sie die Nudeln zwischen den Walzen durchlaufen lassen, um ein dickes erstes Blatt zu erhalten. Weiter durch Nudelmaschine laufen lassen, um die Dicke zu verringern.

Sobald Sie eine rechteckige Platte in der gewünschten Dicke erhalten haben, diese sie auf ein leicht bemehltes Backbrett legen und mit einer Teigschneidemaschine oder einem Messer schneiden.

Jetzt ist die frische Eierpasta fertig.

Gelbes Bolognese-Ragout

Das Gemüse in 5 Esslöffeln Öl anbraten, bis die Zwiebeln leicht gebräunt sind.

Rind- und Schweinefleisch hinzufügen und braten, bis es leicht gebräunt ist.

Ein ½ Glas Weißwein dazugeben und verdunsten lassen.

Das gelbe Datterino-Tomatenpüree hinzugeben und gut vermischen.

Mit Salz würzen und zugedeckt 3 Stunden langsam kochen lassen, dabei alle 30 Minuten umrühren.

Wenn es zu trocken wird, etwas mehr Weißwein hinzufügen.

IHR RAGOUT IST FERTIG!

Nun einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, 2 gehäufte Teelöffel Salz hinzufügen.

Die Tagliatelle hinzufügen und 4 Minuten kochen.

Wenn sie fertig sind, aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

Das Ragout dazugeben und vorsichtig umrühren.

Lassen Sie es sich schmecken!



Giuseppe Montaguti

Paella De Marisco



Zutaten

1 reife Tomate, gehäutet

1 Zwiebel, gewürfelt

4 Knoblauchzehen, Safran

250 g Tintenfischringe

250 g Muscheln

6 oder 7 Langusten oder Garnelen, bemehlter Fisch (Mischung aus bemehlten Fisch)

3 oder 4 Flusskrebse

1 Liter Fischbrühe

500 g Paella-Reis (kurzkörnig oder spanisch)

bomba-Reis

Farbstoff, Öl und Salz.

Zunächst möchte ich erklären, warum ein Italiener ein spanisches Gericht ausgewählt hat: Es ist das Gericht, das auf den Infia-Partys gegessen wird, und es ist eines der Gerichte, die meiner Meinung nach die kulturelle Vielfalt am besten repräsentieren.

Wir machen eine Paella mit Meeresfrüchten für 5 Personen (meine Paella auf dem Foto ist viel größer und für 10 Personen).

Zubereitung

Wir öffnen ein Bier und essen ein paar Oliven, Erdnüsse oder Chips (am besten mit Freunden)

Anschließend das Öl in eine 34 cm große Paellaform gießen. Der Reis ist für vier bis fünf Personen gedacht, mit großzügigen Portionen. Das Öl abmessen, indem Sie einen Esslöffel pro hundert Gramm Reis und einen weiteren Esslöffel hinzugeben.

Der Reis, den wir zubereiten werden, ist für vier/fünf Personen gedacht, mit großzügigen Portionen.

Tintenfischringe, Muscheln, Langusten, Krebse und den bemehlten Fisch hinzufügen und braten, bis sie gar sind.Wenn sie fertig sind, werden sie aus der Paella genommen.Dann die gewürfelte Zwiebel hinzugeben und wenn sie gar ist, die geschälten, reifen Tomaten mit etwas Salz hinzufügen und braten, bis die Tomate anfängt, trocken zu werden und gebraten erscheint.

Den Reis dazugeben und leicht anbraten, dann sofort mit der heißen Brühe ablöschen.Sobald das Wasser zu kochen beginnt, den bemehlten Fisch hineingeben und gut durchkochen (nach Bedarf mehr Salz hinzufügen).

Während des Kochens den Reis in den ersten 5 Minuten immer wieder mit einem Löffel umrühren, damit sich die Aromen besser entfalten können (aber nur in den ersten 5 Minuten).Den Farbstoff hinzufügen und umrühren.

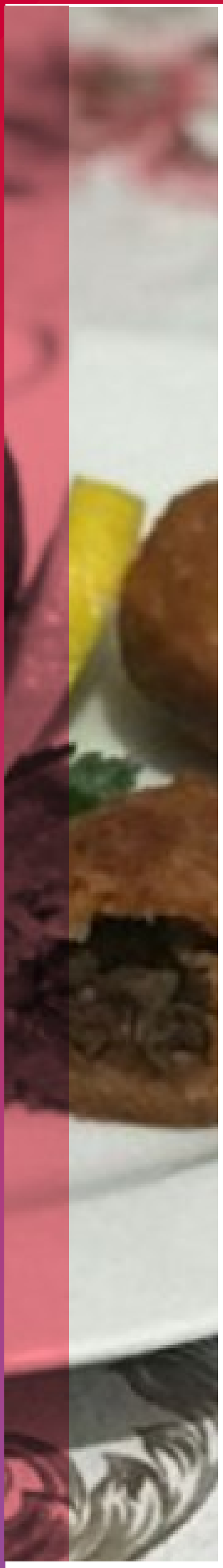
Den Reis 17 bis 20 Minuten kochen, bis sich die Brühe vollständig aufgelöst hat.

In der Zwischenzeit, während der Reis kocht, ist es an der Zeit, über Fußball oder den Anstieg der Lebensmittelpreise zu sprechen.

Behalten Sie die Uhrzeit im Auge, denn sie ist sehr wichtig. Nach 10 Minuten die Miesmuscheln, die Sie auch für den selbstgemachten Fischfond verwendet haben, die ungeschälten Langusten oder Garnelen und schließlich die Flusskrebse und den Rest der Meeresfrüchte hinzufügen.

Viel Spaß und guten Appetit!

(Mit besonderem Dank an meine Paella-Mentoren: Amadeo Isach und Jose Luis Guijarro).



Ibrahim Cay

Gefüllte Kibbeh (Içli Köfte Tarifi)

Zutaten (für 6 Personen)

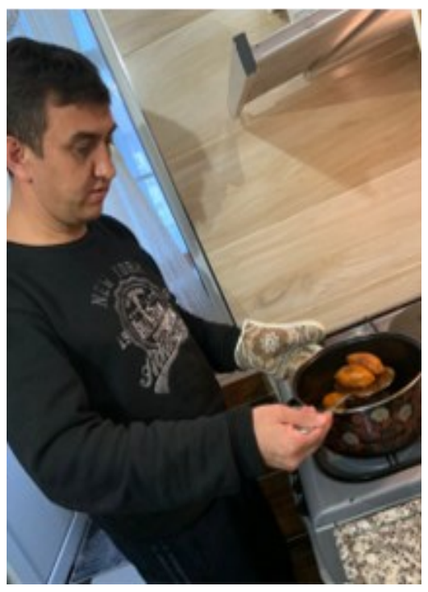
Für die Füllung

2 Esslöffel Öl
300 g Hackfleisch
3 mittelgroße Zwiebeln
½ Teelöffel Tomatenmark
½ Bund Petersilie
1 kleine Teetasse gemahlene Walnüsse
Salz, Paprikaflocken, schwarzer Pfeffer

Für die Kruste

2 Tassen feiner Bulgur
1 Tasse Grieß
1 Ei
1 Teelöffel rotes Paprikapulver
1 Teelöffel Paprikapaste
Etwas weniger als eine Tasse Mehl
1 Teelöffel Salz
2 Tassen kaltes Wasser






Zubereitung

Zubereitung der Füllung

Die Füllung zubereiten: Das Hackfleisch zusammen mit den feingehackten Zwiebeln in einen Topf geben. Braten, bis die gesamte Feuchtigkeit verdunstet ist. Dann Salz und Paprikaflocken zu dem Tomatenmark geben. Zum Schluss den Herd ausschalten und Walnüsse und Petersilie hinzufügen. Abkühlen lassen. 1–2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Kruste zubereiten: Den feinen Bulgur und den Grieß in eine Schüssel geben. Mit 2 Tassen Wasser auffüllen und 15 Minuten ruhen lassen. Nach 15 Minuten das Ei, das Tomatenmark, den roten Pfeffer und das Salz hinzufügen. 30 Minuten lang kneten. Die Mischung kann ein wenig klebrig sein. Das ist in Ordnung. Nach dem Kneten 10 Minuten bei +4 Grad ruhen lassen.

Füllen der Kibbeh: Eine walnussgroße Kugel der Kruste in die Hand nehmen. Die Mitte durch Rollen in Ihrer Handfläceh eindellen. Wenn der Teig klebt, die Hand befeuchten. Einen Esslöffel der Füllung nehmen und in die entstandene Vertiefung geben, dann die Oberseite der Kugel schließen. Auf den Teller legen und eigroße zu einer zitronenähnlichen Form formen.

Kochen: Die gefüllten Kibbeh in Öl bei mittlerer Hitze 5–10 Minuten braten. Anstatt zu braten, können sie auch in etwas Zitronenwasser gekocht werden. Die gefüllten Kibbeh können auch ungekocht im Gefrierschrank aufbewahrt werden.

BON APPETIT

Tessa Kinz

Wiener Schnitzel

Zutaten

4 Kalbsschnitzel

¼ Tasse Mehl

2 Eier

½ Tasse Semmelbrösel

Schmalz oder Butter (es kann auch Öl verwendet werden) Salz

Zitrone zum garnieren







Es ist eines der traditionellsten Nationalgerichte meines Heimatlandes Österreich. Auch in anderen Ländern ist es in ähnlichen Versionen zu finden.Die Originalversion des Wiener Schnitzels muss mit Kalbfleisch zubereitet werden.

Das „Geheimnis“ um das berühmte „goldene Aussehen“ des Wiener Schnitzels wird wie folgt erklärt: An den königlichen Höfen gab es immer einen großen Wettbewerb zwischen den Köchen der verschiedenen Königreiche, um neue Gerichte zu kreieren, die die Gäste des Königs oder der Königin beeindrucken sollten. Echtes Goldpulver und Blattgold wurden verwendet, um den Speisen ein glamouröses und königliches Aussehen zu verleihen und natürlich, um den Reichtum des Königreichs zu unterstreichen.

Der Legende nach war diese Art des Kochens für einige Königshöfe aus Kostengründen nicht tragbar, weshalb ein kreativer Koch den berühmten „goldenen Look“ mit Semmelbröseln erfand, der seitdem die Welt erobert hat.

Zubereitung

3 große Schüsseln nehmen: Das Mehl in eine Schüssel, die Eier in die zweite aufschlagen und die Semmelbrösel in die dritte Schüssel geben.

Die Kalbsschnitzel mit etwas Salz bestreuen. Dann jedes Kalbsschnitzel zuerst in das Mehl, dann in das verquirlte Ei und zum Schluss in die Semmelbrösel tauchen.Vergewissern Sie sich, dass das gesamte Fleischstück Schritt für Schritt mit jeder dieser Zutaten vollständig bedeckt ist.

Als Nächstes bereiten Sie eine große Pfanne vor, geben das Schmalz oder die Butter in die Pfanne und wenn sie sehr heiß ist, geben Sie die Wiener Schnitzel hinein und lassen sie langsam braten, bis die Panade goldgelb wird. Das Wiener Schnitzel in der Pfanne immer wieder wenden, damit es auf beiden Seiten gut durchgebraten wird.

Traditionelle Beilagen sind Salzkartoffeln mit frischer Petersilie und entweder ein grüner Blattsalat oder ein Gurkensalat.

GUTEN APPETIT! :-)

Javier Gisbert

Arròs „Del Senyoret“

Zutaten (4 Personen)

300 g Reis (ca. 70 g pro Person)

250 g Fisch (kleine Stücke, vorher gesäubert, enthäutet und entgrätet)

250 g Garnelen (geschält und ohne Kopf)

500 g/ml Fischbrühe (hergestellt aus Fischgräten und -köpfen und den Schalen der Garnelen)

2 kleine Tomaten

1 oder 2 Knoblauchzehen

Olivenöl

Safran









„Arròs del senyoret“ bedeutet „Reis der Herren“. Es ist eine Paella, die sich mühelos essen lässt; alles ist fertig (keine Fischgräten oder Haut).BON PROFIT!!!

Zubereitung

Mit etwas Olivenöl beginnen (der Boden der Paellapfanne sollte fast bedeckt sein).

Wenn das Öl heiß ist, die gehackte(n) Knoblauchzehe(n) und die 2 kleingeschnittenen Tomaten hinzufügen.

Alles mit dem Öl vermischen und mindestens 5 Minuten lang kochen. Die kleinen Fischstücke hinzufügen.

Den Fisch ein paar Minuten lang kochen.

Die Garnelen hinzugeben und ein paar Minuten kochen. Immer wieder umrühren, damit es nicht anbrennt.

Den Reis hinzufügen und alles für ein paar Minuten herausnehmen.

Ziel ist es, eine schöne Kombination aus all den kleinen Stücken Fisch/Krabben/Reis zu erhalten

Den Fischfond und den Safran dazugeben und alles verrühren, damit sich die Stücke gleichmäßig verteilen.

Mindestens 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, damit der*Reis* in der Pfanne eine schöne, karamellisierte Kruste („*socarrat*“) bekommt – nicht verbrannt, sondern geröstet.



Jorg Schneewind

Westfälischer Eintopf

Zutaten

400 g weiße Bohnen
250 g geräucherte Mettwurst (*Geräucherte Mettwurst*)
300 g Karotten
300 g Kartoffeln
300 g Weißkohl
1 großer Kochapfel
1 große feste Birne
Salz
Frisch gemahlener Pfeffer
Zum Garnieren: 4 Esslöffel Petersilie, fein gehackt





Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in 1,5 l Wasser einweichen. Sie können diesen Schritt auslassen, wenn Sie frische Bohnen haben.

Am nächsten Tag die Bohnen mit dem Einweichwasser zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 30 Minuten kochen, dann die geräucherte Wurst hinzufügen und weitere 30 Minuten kochen.

Die Karotten putzen, schälen und in Scheiben schneiden.Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Den Kohl schneiden und würfeln. Den Apfel und die Birne schälen und entkernen.

Das Gemüse und das Obst zu den Bohnen und der Wurst geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 30 Minuten kochen.

Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreut servieren. Guten Appetit!

Jorge Monte

Bifanas do Jorge

Zutaten

1,8 kg Schweinekeule oder -schinken (es sollte etwas Fett um oder in der Keule sein, damit sie nicht zu trocken ist)

Das rohe Stück Fleisch einfrieren und dann in möglichst dünne Scheiben schneiden (fragen Sie Ihren Metzger, ob er das für Sie tun kann – Sicherheit geht vor!)

Salz, Pfeffer, Paprika und Chilipulver gemischt

200 ml Wasser, 200 ml Milch, 20 g frische Hefe, 1 Teelöffel Salz, 20 g Butter, 2 Esslöffel Instant-Kartoffelpüree, 600 g Mehl

Dies ist ein typisches portugiesisches Fastfood-Sandwich.Er ist lecker, aber nicht für den täglichen Verzehr geeignet.









Zubereitung

Einige Knoblauchzehen und frische Chilischoten (Piri Piri) in Scheiben schneiden. Besorgen Sie sich etwas portugiesischen Grünwein (z. B. Casal Garcia) und einige Lorbeerblätter.

Zuerst eine Schicht Fleisch in eine Auflaufform geben, dann die Gewürze hinzufügen, bis zur Hälfte der Auflaufform vordringen, mit Wein auffüllen und fortfahren.

Am Ende sollte das Fleisch in dem mit Gewürzen vermischten Wein eingelegt werden.

Anschließend abdecken und für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Kochen

Für die Bratpfanne verwenden Sie am besten etwas, das einem Wok ähnelt.

Mindestens 1 Liter Öl und einen Teil der Marinade hinzugeben, kochen, bis das Fett aufschwimmt, dann herausnehmen.

Das Fleisch hinzufügen und bei niedriger Temperatur 15-20 Minuten kochen.

genieße es mit Senf und zusätzlichem Piri Piri.

Papos secos (Brötchen)

Die Flüssigkeiten mit der Hefe vermischen, die Butter schmelzen.

Die Flüssigkeiten mit dem Mehl, dem Salz und dem Instant-Kartoffelbrei vermischen und dann die Butter hinzufügen. Wenn der Teig gut durchgeknetet ist, mindestens auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

Aus dem Teig kleine runde Kugeln von 80–85 g formen und 20 Minuten ruhen lassen, dann die Kugeln flachdrücken und mit der Hand in die Mitte der Brötchen drücken, zusammenlegen und gehen lassen.

Den Ofen auf 210 °C vorheizen und ein Glas/eine Schüssel mit Wasser in den Ofen stellen, die Brötchen aufklappen und mit der gepressten Seite nach oben auf ein Blech legen, ca. 20 Minuten backen.

Viel Spaß!





Jorge Monte

Jorgo's Lammkoteletts mit scharfem Krautsalat

Zutaten

Fleisch

180–250 g Lammkoteletts in zwei Teile geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Olivenöl eingerieben

Salat

Zwiebeln, Kohl und Birne, alles in dünne Scheiben geschnitten

Salz und Pfeffer







Zubereitung

Fleisch

Olivenöl in eine Bratpfanne geben und das Fleisch von allen Seiten gut anbraten. Nach dem Anbraten in den auf 110–150 °C vorgeheizten Backofen geben.

Etwa 10–20 Minuten kochen (die Temperatur und die Zeit hängen davon ab, wie gut das Fleisch gegart werden soll – ich mag es à point).

Warmer Salat

Olivenöl in eine heiße Pfanne geben und alle Salatzutaten darin vermengen und weich werden lassen.Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nach dem Kochen einen oder zwei Löffel weißen Essig hinzufügen, um die Säure zu erhöhen.

Zum Garnieren

Einige Salbeiblätter frittieren und dann ein schönes Stück salzige Sardellen hinzufügen.

Vergessen Sie nicht, dass wir auch mit den Augen essen, also richten Sie das Gericht schön an, um sich selbst eine Freude zu machen.



Jorge Monte

Außen knusprig innen saftig Schweinerippchen

Zutaten

400–500 g Schweinerippchen, trocken eingerieben mit einer Mischung aus Salz, Paprika, Chilipulver und Pfeffer, mindestens 3–4 Stunden ruhen lassen





Zubereitung

Den Holzkohlegrill zum Glühen bringen (nur die Hälfte der Fläche mit Holzkohle belegen).

Die Rippchen von allen Seiten knusprig anbraten (direkte Hitze), dann herausnehmen und bei indirekter Hitze garen (die Zeit hängt von der Dicke des Fleisches ab. Bei mir dauerte es etwa 45 Minuten bei indirekter Hitze).

Kartoffelspalten mit der Schale machen und die Hälfte der Zeit frittieren, herausnehmen und ruhen lassen, dann erneut frittieren.Auf diese Weise werden sie knuspriger.

Die Hälfte der Mayonnaise und des Naturjoghurts verrühren und Madras-Curry-Pulver (Dip-Sauce) hinzufügen.

Engute!

Jorge Monte

Alpenpilz-Ragout mit Rösti

Zutaten

Getrocknete gelbe Steinpilze und Morcheln, Pfifferlinge und Champignons aus der Dose

Olivenöl

200 g saure Sahne

250 ml Sahne Kartoffeln



Zubereitung

Pilze

Verwenden Sie, was verfügbar ist, in meinem Fall waren es getrocknete gelbe Steinpilze und Morcheln, Pfifferlinge und Champignons aus der Dose.

Das Olivenöl erhitzen, die gehackten Zwiebeln und die Champignons dazugeben, gut durchmischen und einen Teil des Wassers, in dem die getrockneten Champignons eingeweicht wurden, sowie die Rinderbrühe hinzufügen.10 Minuten lang kochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten kochen.

Fein gehackte Petersilie und Schnittlauch, saure Sahne und Rahm dazugeben und weitere 10 Minuten kochen lassen.Nach dem Kochen mit Speisestärke oder Kartoffelstärke binden und auf Rösti servieren.

Kartoffeln

Festkochende Kartoffeln mindestens 24 Stunden vorher in Wasser mit Salz und Pfeffer kochen (ich füge immer ein Lorbeerblatt und Knoblauch hinzu), dann für den nächsten Tag in den Kühlschrank stellen.

Die Kartoffeln reiben und in reichlich Butter anbraten, nach Bedarf salzen, ein paar Mal wenden, bis sie eine schöne Kruste haben.

Kombinieren Sie das Ganze und lassen Sie die Aromen ineinander übergehen.





Jose Antonio Garcia

Rezept für asturisches Schweinefleisch und Bohnen

Zutaten (für 4 Personen)

1 kg Favabohnen
2 Chorizo-Würste
2 Blutwürste
1 Stück Schweineschulter



Zubereitung

Die Bohnen über Nacht einweichen.

Die Bohnen mit der Chorizo, den Blutwürsten und der Schweineschulter in einen Topf mit kaltem Wasser geben und auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Bohnen gar sind.

Nach dem Garen einen Schuss Olivenöl und etwas Paprika hinzufügen.

Kerstin Welzhofer

Dippekuchen nach Westerwälder Art

Zutaten (für 6 Personen)

2 kg Kartoffeln
2 mittelgroße Zwiebeln
6 Eier
300 g durchwachsener Speck
1 Bund Petersilie
2,5 Teelöffel Salz
1 Prise Muskatnuss
1 Prise frisch gemahlener Pfeffer
Öl



Zubereitung

Vom durchwachsenen Speck ca. 1/3 der Menge würfeln, den Rest davon in Scheiben schneiden.

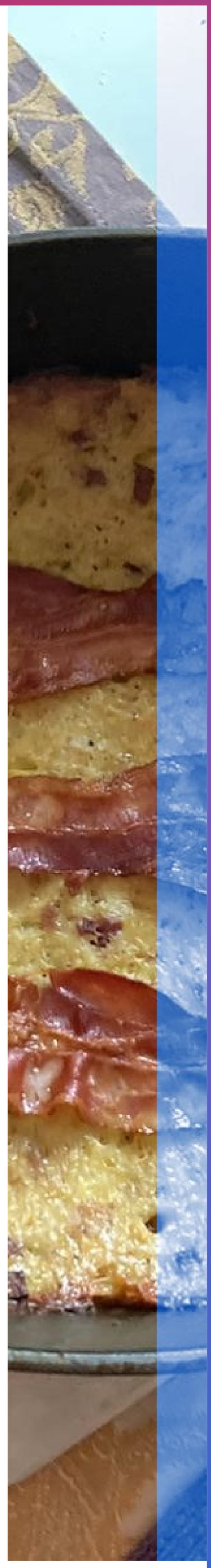
Die Kartoffeln schälen, säubern und reiben. Zwiebeln abziehen, reiben und dazugeben. Die Eier aufschlagen und ebenfalls dazugeben. Danach die Petersilie waschen, hacken und ebenfalls mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Muskat dazugeben. Den gewürfelten Speck zugeben. Anschließend den Teig kräftig durchmischen.

In einem gusseisernen Bräter ausreichend Öl erhitzen, so dass der Boden gut bedeckt ist. Die Masse in den Bräter geben und auf dem Herd etwa 20 Minuten aufkochen. Dabei muss die Masse immer gut gerührt und vom Bräterboden gelöst werden. Die Masse verliert dabei Flüssigkeit und wird so etwas steifer.

Nach dem Aufkochen muss die Masse in die Rührschüssel zurückgegeben werden, so dass nichts mehr davon im Bräter verbleibt. Jetzt erneut Öl in den Bräter geben, so dass der Boden gut bedeckt ist und erneut erhitzen. Dabei die Innenseite des Bräters auspinseln, damit später nichts hängen bleibt. Sobald das Öl heiß genug ist, gibt man die Masse erneut in den Bräter und streicht sie etwas glatt. Nun noch den Dippekuchen mit dem in Scheiben geschnittenen durchwachsenen Speck bedecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 1 1/2 Stunden backen, bis das ganze eine appetitliche Farbe bekommen hat.







Konkanok Kaewchan

Südthailändisches würzig-saures gelbes Curry mit Rettich und Wolfsbarsch

Zutaten

Wolfsbarsch mittelgroß
50 g südthailändische saure gelbe Currypaste
10 g Krabbenpaste
5 Tassen Wasser
Radieschen, falls gewünscht

Gewürze
3 Teelöffel Zucker
2 Teelöffel Fischsauce
Konzentrierter Tamarindensaft nach Belieben
Limettensaft nach Belieben
½ Teelöffel Meersalz





Zubereitung

Die Garnelenpaste und die südthailändische saure gelbe Currypaste auflösen und aufkochen lassen.

Mit Fischsauce, Meersalz und Zucker abschmecken und erneut zum Kochen bringen.

In Scheiben geschnittenen Rettich hinzufügen und mit Tamarindensaft abschmecken.Nochmals probieren.

Den Fisch dazugeben, die Hitze ausschalten, wenn der Fisch gar ist, und den Limettensaft großzügig auspressen.

Jetzt ist er servierfertig.



Lalit Mohan

Indisches Hühnercurry

Zutaten (für 4 Personen)

1 ganzes Huhn mit Haut
10 Knoblauchzehen
20 g Ingwer
1 Esslöffel rotes Chilipulver
1 Esslöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz nach Belieben
2 Esslöffel frischer Quark

Tomatensauce

8 mittelgroße Tomaten
1 Zimtstange
2 grüne Chilischoten
1 Esslöffel zerkleinerter Ingwer
4–5 Gewürznelken
2 schwarze Kardamomkapseln
2 grüne Kardamomkapseln
1 Teelöffel rotes Chilipulver
1 Tasse Wasser (300 ml)

Hauptkochvorgang

2 mittelgroße Zwiebeln
5 Knoblauchzehen
10 g Ingwer
2 Esslöffel Tomatenpüree
1 Esslöffel Honig
100 g Butter
50 g frische Sahne
4 Esslöffel Speiseöl
½ Teelöffel Bockshornkleeblätter



Dieses Curry wurde in den 1950er Jahren von Kundan Lal Jaggi entwickelt, dem Gründer des Moti Mahal-Restaurants in Delhi, Indien. 1975 tauchte der englische Ausdruck „Butter Chicken“ Curry zum ersten Mal als Spezialität des Hauses im indischen Restaurant Gaylord in Manhattan auf. In Toronto wird er als Roti-Füllung gegessen, und in Australien und Neuseeland wird er auch als Pastetenfüllung genutzt. Dieses Curry ist in Indien und in vielen anderen Ländern weit verbreitet.

Zubereitung

Schritt 1:*Das Hähnchen marinieren und für 30 Minuten bis 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.*

Die frische Ingwer-Knoblauch-Paste zubereiten und alle anderen Zutaten zum Huhn geben und gut vermischen.









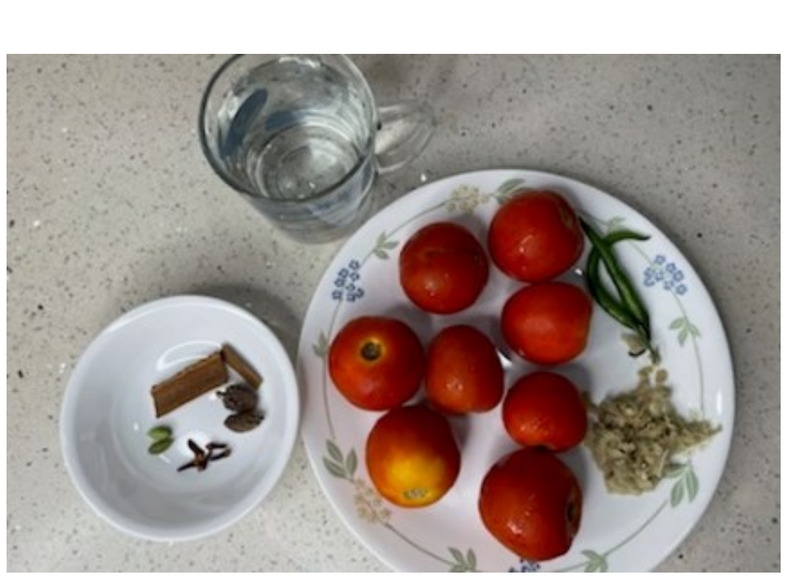
Lalit Mohan

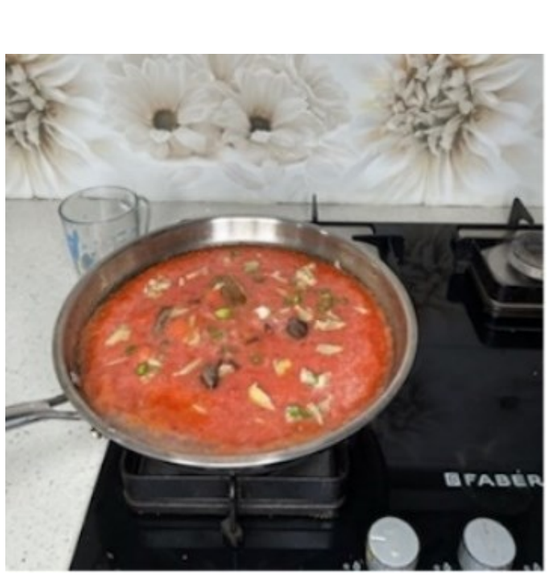
Indisches Hühnercurry

Schritt 2: Zubereitung von Tomatensoße/-sauce

Das Tomatenmark in einem Mixer zubereiten und alle anderen Zutaten mit dem Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen und mindestens 20-25 Minuten köcheln lassen.

Die Soße absieben und beiseite stellen.







Schritt 3:Hauptkochvorgang

Das Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.Sobald das Fleisch brutzelt, die marinierten Hähnchenteile in Zweier- oder Dreiergruppen hinzugeben und darauf achten, dass die Pfanne nicht zu voll ist. Nur 3 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie gebräunt sind. Beiseite stellen und warm halten (das Huhn wird in der Sauce fertig gegart).

In der gleichen Pfanne oder dem gleichen Topf etwas Öl und Butter erhitzen.Zwiebeln, Ingwer und Knoblauchpaste hinzufügen und unter Rühren goldbraun werden lassen.Das Tomatenmark und die Bockshornkleeblätter hinzufügen.Etwa 10–15 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Masse eindickt und eine tief rotbraune Farbe annimmt.

Die in Schritt 2 zubereitete Tomatensoße hinzufügen. 5–10 Minuten lang umrühren, 1 Tasse Wasser hinzufügen und alles gut vermischen. Den Honig in die Sauce geben. Die gebräunten Hähnchenteile mit dem in Schritt a) beiseite gestellten Bratensaft in den Topf geben und weitere 8-10 Minuten kochen, bis das Hähnchen durchgebraten ist und die Soße dickflüssig und sprudelnd ist.

Frische Sahne hinzufügen und 1–2 Minuten rühren.

Mit gehacktem Koriander garnieren und mit frischem Brot servieren.



















Lamie Wong

Laksa

Zutaten (für 6 Personen)

600 g Shrimps

2 große gebratene Fischfrikadellen (oder durch mehr Meeresfrüchte ersetzen, z. B. Tintenfisch, Muscheln usw.)

6 Stück frittierter brauner Tofu

500 g Reismehlnudeln oder Fadennudeln oder dicke gelbe Nudeln

18 hart gekochte Wachteleier (oder als Ersatz 4 Hühnereier)

250 g Bohnensprossen

1,5 Liter Kokosmilch

Laksapaste

15 kleine getrocknete Chilischoten (kann auf 5 reduziert werden, um die Schärfe zu verringern), in Scheiben geschnitten

3 große rote Chilischoten, in Scheiben geschnitten

25 Schalotten, gewürfelt

8 cm Galgant, gehackt (oder durch Ingwer oder Kurkuma ersetzen)

4 cm Ingwer, gewürfelt

8 Knoblauchzehen, gehackt

4 Stiele Zitronengras, in Scheiben geschnitten

4 cm Kurkuma, gehackt, oder 1 Teelöffel Kurkumapulver

4 Kandelnüsse, zerkleinert (oder durch 15-20 Cashewnüsse ersetzen)

3 Teelöffel getrocknete Garnelenpaste

50 g getrocknete Shrimps, in einem trockenen Wok leicht geröstet, zu Pulver gemahlen

Weitere Zutaten

¼ Tasse Pflanzenöl 2
Teelöffel Salz

2 Teelöffel Zucker

4 Teelöffel Zucker

1 Bund frische Koriander, gehackt

6 Esslöffel Polygonum-Blätter (falls nicht erhältlich, weglassen)

Hallo,Ich stelle ein berühmtes Gericht namens Laksa vor, das aus dem sonnigen, tropischen Singapur stammt, einem kulinarischen Paradies, in dem die Einheimischen auf der Suche nach dem besten Essen überall hinreisen.Singapur ist ein Schmelztiegel der Kulturen, was sich in unterschiedlichen, oft reichhaltigen und schmackhaften Speisen niederschlägt.Vielleicht haben Sie schon von Singapore Chilli Crab, Chicken Rice, Satay usw. gehört.Laksa ist in Singapur sehr beliebt.Es ist ein Nudelgericht in einer dicken Suppe, die reich an Kokosmilch ist, duftend, manchmal mit Garnelen, manchmal scharf (oder abgemildert), aber sehr sättigend.Im Singapur-Slang nennen wir es „Shiok“.



Lamie Wong

Laksa

Zubereitung

Für die Laksa-Paste Chilischoten, Schalotten, Galgant, Ingwer, Knoblauch, Zitronengras, Kurkuma, Kandelnüsse und getrocknete Garnelenpaste zu einer glatten Paste verarbeiten.

Das Öl in einem großen Wok erhitzen, die Paste hinzufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren 10 Minuten lang anbraten, bis sie duftet.

Die getrockneten Shrimps hinzufügen und 1 Minute lang unter Rühren braten. Die Paste mit Wasser auffüllen, sodass 1,5 Liter Flüssigkeit für die *Laksa*-Soße entstehen.

Salz und Zucker hinzufügen.Aufkochen lassen. Die Hitze reduzieren und 10 Minuten lang köcheln lassen.

Die Kokosmilch, den Bohnenquark und die Limettenblätter hinzufügen.

Die Polygonumblätter hinzufügen (oder weglassen). Zum Kochen bringen, dann 5 Minuten köcheln lassen.

Die restlichen Zutaten für die letzten 10 Minuten hinzufügen. Die Nudeln nach Packungsanweisung separat blanchieren.Die Nudeln abgießen.

Fischfrikadellen oder Meeresfrüchte, Sojasprossen, blanchierte Nudeln, rohe Shrimps und Korianderblätter hinzufügen.

Jetzt ist es servierfertig.

Jede Schale mit der Soße und den Nudeln sowie den Garnelen und Meeresfrüchten servieren.

Mit in Scheiben geschnittenen Eiern und gehackten Korianderblättern oder Chili garnieren.









Linda Kennedy

Haggis, Neeps und Tatties

Zutaten

1 Haggis (in meinem Fall eigens aus Schottland geschickt – danke, Mama!)

4 bis 6 mittelgroße Kartoffeln

Butter

Sahne

1 Rübe oder 2 kleine Kohlrüben, Whisky (und Eis, falls gewünscht)





Tatties sind pürierte Kartoffeln und Neeps sind pürierte Rüben, die zum Haggis gereicht werden, manchmal mit einer reichhaltigen Whiskysauce (oder wir trinken den Whisky!).

Wir essen ihn normalerweise am 25. Januar, wenn wir die Geburt unseres berühmten schottischen Dichters Rabbie Burns in der Burns Night feiern. Wir rezitieren seine Gedichte, singen seine Lieder und halten die berühmte „Ansprache an den Haggis“.

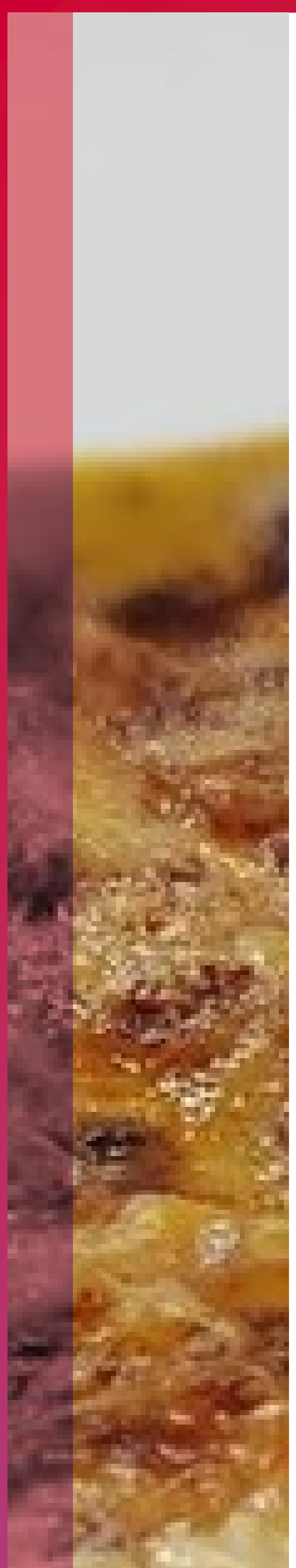
Es heißt, dass Haggis eine seltene Art sind, die in den schottischen Highlands heimisch ist.Der Haggis ist angeblich ein Säugetier mit vielen ungewöhnlichen Eigenschaften: Seine rechten und linken Beine sind unterschiedlich lang, was es ihm ermöglicht, schnell steile Klippen hinauf- und hinunterzuhuschen.Es ist ein flauschiges Tier, dessen Fell lang und mähnenartig ist, was ihm hilft, die harten Winter in seinem Lebensraum zu überleben.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und würfeln.
In einem Topf mit heißem Wasser ca. 25 Minuten lang kochen.
Die Steckrübe schälen und in Stücke schneiden.
In einem Topf mit heißem Wasser ca. 30 Minuten lang kochen.
Den Haggis je nach Größe ca. 18–20 Minuten kochen.
Die Kartoffeln pürieren und dabei ein Stückchen Butter und etwas Sahne nach Geschmack

Die Steckrübe pürieren.
Den Haggis aus dem kochenden Wasser nehmen, dann die Haut einstechen.
Vor dem Servieren eine Minute oder abkühlen lassen, da der Haggis noch sehr heiß sein wird.

Mit Scotch Malt Whisky servieren



Louis Berghmans

Gratinierte Chicons

Zutaten (für 4–6 Personen)

4–6 mittelgroße Endivien

30 g Butter

Salz, Pfeffer

200 g geriebener Käse

4-6 Scheiben gekochter Schinken

Eine Prise Zucker

500 ml Béchamelsauce (Sie können Ihr eigenes Rezept oder das vorgeschlagene verwenden)

Für die Béchamelsauce benötigen Sie:

100 g Butter

50 g Mehl

1 Liter Milch

Salz

Muskatnuss







Ein sehr typisches Gericht aus Belgien und Nordfrankreich ist ein Chicorée- oder belgischer Endivienauflauf. Seine Hauptzutat ist die belgische Endivie, die auf Flämisch/Niederländisch auch Witloof genannt wird.

Zubereitung

Zunächst das Wurzelende der Endivien ab. Normalerweise schneiden wir sie in zwei Hälften, entfernen das Herz, geben etwas Butter und ein wenig Zucker darauf und schmoren sie auf kleiner Flamme in einer Sauteuse mit etwas Wasser.

Die Endivie weich werden lassen.Sie können sie noch etwas länger karamellisieren lassen, damit sie weniger bitter ist. Dann das überschüssige Wasser abgießen, indem Sie sie mit der Wurzel nach oben in eine große Schüssel legen.

Während die Endivien gekocht werden, die Bechamelsauce zubereiten:

Die Butter in einem Topf mit schwerem Boden schmelzen. Das Mehl einrühren und unter ständigem Rühren kochen, bis die Paste kocht und ein wenig blubbert, aber nicht braun wird - etwa 2 Minuten. Die heiße Milch hinzufügen und weiterrühren, bis die Sauce eindickt.Das Ganze zum Kochen bringen.Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken, die Hitze reduzieren und unter Rühren weitere 2 bis 3 Minuten kochen. Vom Herd nehmen. Um die Sauce für die spätere Verwendung zu kühlen, decken Sie sie mit Wachspapier ab oder gießen Sie einen Film aus Milch darüber, um zu verhindern, dass sich eine Haut bildet.

2/3 des geriebenen Käses in die Sauce geben, dann abkühlen lassen.

Sobald die geschmorten Endivien ihr überschüssiges Wasser verloren haben, in Schinken einwickel und eine Auflaufform legen. Die Soße darüber gießen und den Rest des geriebenen Käses darauf verteilen, wie es meine Tochter mit Begeisterung tat.

Bei 200°C für 30 Minuten in den Ofen geben und servieren. Seien Sie vorsichtig, denn das Gericht ist sehr heiß und sollte ein wenig abkühlen.

Dazu kann man Kartoffeln servieren und das Gericht passt sehr gut zu einem belgischen Trappistenbier wie Orval.

Grigori Lutsak

Schakh - Plov

Zutaten

1 kg Reis

0,5–0,8 kg Lammfleisch

300 g Butter

Dünnes Lavash (Fladenbrot) oder dünne Weizenbrötchen

1 Möhre

100 g getrocknete Aprikosen

100g Rosinen

Gewürze: Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Safran



Es gibt viele verschiedene Arten von Plov (Pilaw), aber es gibt auch besondere, insbesondere diesen festlichen Shakh-Plov aus Aserbaidschan











Zubereitung

Die Butter in einer heißen Pfanne erhitzen, bis sie geschmolzen ist.

Den Reis gründlich waschen und in etwa 10 Minuten in Salzwasser kochen, bis er halbgar ist.

Eine Prise Safran in ein Glas mit kochendem Wasser geben.

Die Karotte in Butter anbraten und beiseite stellen.

Das Lammfleisch anbraten, bis es versiegelt ist, salzen, mit gemahlenem Kreuzkümmel und schwarzem Pfeffer bestreuen. Dann die gebratene Karotte, die Rosinen und die getrockneten Aprikosen zu dem Fleisch geben.

Alles zusammen 2 Minuten lang braten und beiseite stellen.

Jetzt ist alles bereit für den Zusammenbau des Plovs.

Einen gusseisernen Topf oder eine große Keramikpfanne (etwa 5-6 Liter Volumen) nehmen und mit der geschmolzenen Butter einfetten.

Die dünnen Lavash in ca. 20 cm breite Streifen schneiden und diese ebenfalls auf beiden Seiten mit der geschmolzenen Butter bestreichen.

Den Topf mit den Lavash-Streifen auslegen, sodass die Enden über den Topf hängen.

Vorsichtig die Hälfte des gekochten Reises einfüllen und versuchen, in der Mitte eine Vertiefung zu bilden, in die das gebratene Fleisch mit den Rosinen und den getrockneten Aprikosen gegeben wird.

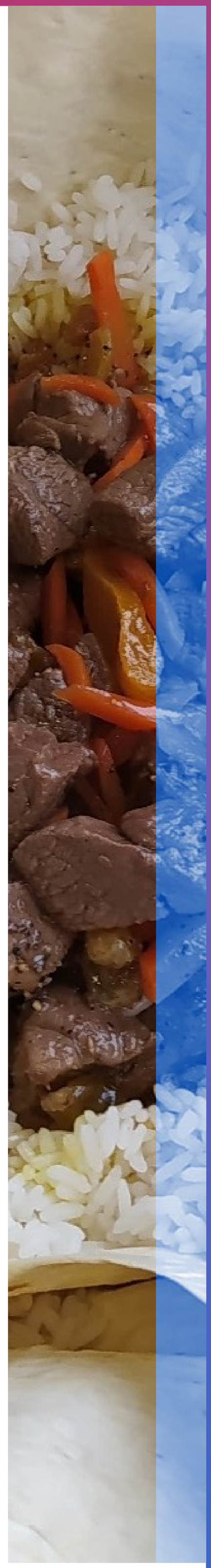
Dann den restlichen Reis hinzugeben, das Safranwasser darüber gießen und auch die heiße geschmolzene Butter (3-4 Esslöffel) darüber gießen.

Die Enden des Lavash vorsichtig umklappen, damit der Reis vollständig bedeckt ist, und mehr geschmolzene Butter hinzufügen.

Den Topf mit einem Deckel abdecken und in einen vorgeheizten Ofen bei 170°C für 1½ Stunden.

Den Topf aus dem Ofen nehmen, eine große Schüssel oder ein Tablett über den Topf stellen und ihn dann umdrehen, so dass der *Plov* mit dem Kopf nach unten auf der Schüssel liegt.

Der *Plov* wird jetzt sehr heiß sein. Sie müssen 10 Minuten warten, während die Butter im Inneren abtropft und den Reis aufweicht. Danach können Sie die Kruste in Scheiben schneiden und sie wie Blütenblätter ausbreiten.



Maik Baumblueth

Nordische Kartoffelpfanne

Zutaten

250 g Crème fraîche
250 g saure Sahne
400 ml Fleischbrühe, sehr stark
1 kg Kartoffeln, klein
50 g geschmolzene Butter
100 g Schinken, gewürfelt
5–6 Scheiben getoastetes Brot, gewürfelt
1 Esslöffel frischer Rosmarin, fein gehackt



Zubereitung

Mehrmals in die gut gewaschenen Kartoffeln schneiden (wenn Sie möchten, können Sie die Schale dranlassen); jedoch nicht ganz durchschneiden, sie sollten unten noch zusammenhängen. Der Abstand zwischen den Schnitten sollte den Unterteilungen eines Eierschneiders entsprechen.

Saure Sahne und Crème fraîche mit der Brühe vermischen und in eine große Auflaufform geben.

Die Kartoffeln mit der Schnittfläche nach oben nebeneinander, nicht übereinander, in die Pfanne legen, sodass sie etwa zur Hälfte in der Sauce stehen.Bei 200 °C ca. 45-60 Min. backen, bis die Kartoffeln gar und weich sind.

In der Zwischenzeit die Butter schmelzen, den Schinken und den Rosmarin hinzufügen und die gerösteten Brotwürfel untermischen.

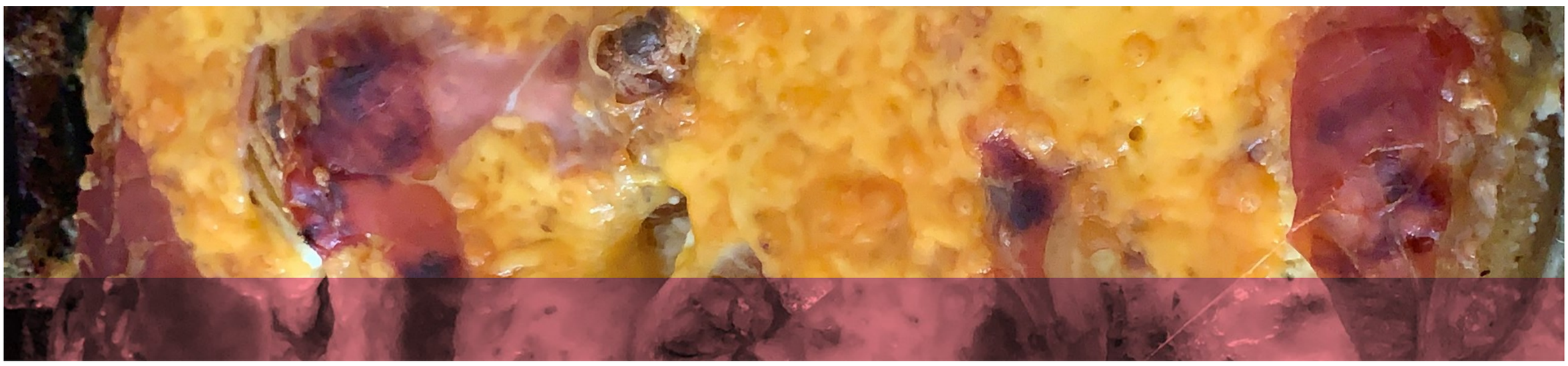
Diese Mischung auf den Kartoffeln verteilen und erneut backen, bis die Brotwürfel schön braun und die Kartoffeln gar sind.

Sie können nach Belieben Käse hinzufügen, aber achten Sie darauf, dass er nicht zu lange im Ofen bleibt.

Das ganze Gericht ist als Beilage gedacht, Sie können also Lachs oder Fleisch hinzufügen oder es bei einem Barbecue servieren. Das bleibt Ihnen überlassen.

Ich persönlich genieße es als Hauptgericht, da es in 30 Minuten zubereitet ist und man eine Stunde lang einen schönen Spaziergang im Freien machen kann.

Vergessen Sie nicht, mich zur Qualitätskontrolle einladen :-)





Marcio Goncalves

Salz-Kabeljau-Fischfrikadellen

Zutaten

400 g zerkleinerter Salzkabeljau
1 fein gehackte Zwiebel
2 Esslöffel gehackte Petersilie
3 Esslöffel Mehl
4 Eier
2 Teelöffel Knoblauchpulver
2 Teelöffel Vier-Pfeffer-Mischung
500 ml Pflanzenöl



Fischfrikadellen aus Stockfisch sind ein großer portugiesischer Klassiker und eignen sich sowohl als Vorspeise als auch als Hauptgericht.Als Beilage
empfehle ich einen Erbsensalat oder ein portugiesisches Tomatenrisotto.

Ca. 60 Min. - für 4 Personen (20 Stück)

Zubereitung

Den Salzkabeljau etwa 6 Stunden lang einweichen und das Wasser alle 2 Stunden wechseln.

Den Salzkabeljau fein zerkleinern.

In einer Schüssel den gesalzenen Kabeljau, die feingehackte Zwiebel und die gehackte Petersilie gut vermischen.

Die Eier und das Mehl hinzufügen und rühren, bis ein gleichmäßiger Teig ohne Mehlklumpen entsteht.

Anschließend mit Knoblauch und Pfeffer würzen und gut umrühren.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, bis es anfängt zu blubbern, dann auf mittlere Hitze herunterschalten.

Den Teig vorsichtig esslöffelweise in das Öl geben. 8 bis 10 Minuten braten, bis sie goldgelb sind.

Mit einem Spieß prüfen, ob die Fischfrikadellen durchgebraten, aber nicht trocken sind.



Merve Yilmazer

Gewürfeltes Lammfleisch auf Eisenplatte gebraten (Saç Kavurma)

Zutaten (für 4–5 Personen)

3 Esslöffel Butter

1 kg gewürfeltes Fleisch (Lamm oder Kalbfleisch mit mittlerem Fettgehalt)

4 Zwiebeln (gewürfelt)/Schalotten empfohlen

5 Chilischoten (gehackt)

4 Tomaten (geschält, gewürfelt)

4 Knoblauchzehen

1 Teelöffel Salz

1 Teelöffel schwarzer Pfeffer

1 Teelöffen Chiliflocken

1 Teelöffel Thymian









Zubereitung

Die Butter in der Tellerpfanne schmelzen.

Die Zwiebeln hinzufügen und goldgelb braten.

Das Fleisch auf die Platte geben, mit einem Deckel abdecken und bei mittlerer Hitze garen, bis es seinen Saft abgibt.

Paprika, Tomaten, Knoblauch und Gewürze hinzufügen und auf kleiner Flamme kochen, bis die Tomaten gar sind.

Miguel Angel Tari

Die valencianische Paella



Zutaten (für 6 Personen)

20 g Olivenöl, nicht zu intensiv

2 große Hähnchenschenkel, gewürfelt

3 Hähnchenflügel und 3 kleine Schenkel

Ein halbes Kaninchen

3 Hühnerlebern

200 g flache grüne Bohnen

200 g Garrofon (Limabohne)

1,5 l Wasser

150 g weiße Bohnen

1 Dose (390) stückige Tomaten

Safran oder Lebensmittelfarbe

Salz nach Belieben

1 kg Valencianischer *Bomba*-Reis oder Kurzkornreis

2 Artischocken

5 Zweige zarter Rosmarin

1 Zitrone

Zubereitung

Die Artischocken in der Mitte durchschneiden und in eine Schüssel mit Wasser legen. 10 Minuten vor Beginn der Zubereitung die in 4 Stücke geschnittene Zitrone hinzufügen.

Die Paellapfanne gleichmäßig salzen.

Öl in die Mitte der Paellapfanne geben. Prüfen Sie, ob sich das Öl gleichmäßig in der Mitte verteilt hat. Passen Sie die Position der Pfanne so an, dass das Öl gleichmäßig verteilt ist und die Pfanne gut ausbalanciert ist. Falls erforderlich, anpassen.

Stark von unten erhitzen, vor allem in der Mitte und mit ausreichender Intensität.

Das Hähnchen- und das Kaninchenfleisch hinzufügen und anbraten. Achten Sie darauf, dass es alles gut durchgebraten ist. Immer wieder umrühren, damit es gleichmäßig bräunt. Hähnchen- und Kaninchenstücke in alle Richtungen wenden und drehen.

Sobald das Fleisch gut gebräunt ist, am Rand der Paellapfanne entlang der Pfannenwand verteilen.

Nun die Tomate dazugeben, verteilen und in der Mitte gut anbraten.

Die 3 Hühnerlebern hinzufügen und gut anbraten.

Wenn sie gut durchgebraten sind, mit einem kleinen Löffel 2 Esslöffel Paprika hinzufügen.

Die Lebern herausnehmen, damit sie nicht anbrennen, und beiseite stellen.

Das Paellagemüse und die Artischocke in die Mitte geben. Warten, bis es heiß wird - etwa 10 Minuten.

Nun den gesamten Inhalt der Paellapfanne mit Wasser auffüllen. So viel Wasser hinzufügen, dass es bis zu den Nieten an den Griffen der Pfanne reicht.

Nun die Hitze an den Rändern erhöhen oder den Holzbelag auf dem Boden der Pfanne verteilen. In diesem Stadium kommt es nicht auf die Intensität an, sondern darauf, dass alles auf dem Siedepunkt gehalten wird.

Die Brühe umrühren und die Zutaten mischen, um sie gleichmäßig in der Paella zu verteilen.

Die 5 zarten Rosmarinzweige gleichmäßig über die Paella verteilen.

Den Safran oder Farbstoff zum Färben der Brühe hinzufügen (zwei kleine Esslöffel).

Die Hitze am Rand der Pfanne reduzieren.

30 Minuten warten, bis die Brühe gut gekocht ist und das Aroma aufgenommen hat. Die Rosmarinzweige entfernen.

Die Brühe mit einem Esslöffel abschmecken. Gegebenenfalls mit mehr Salz abschmecken.

Nun den Reis hinzufügen. Mit einer Schöpfkelle den Reis auf der Paella verteilen. Pro Person sollte eine Kelle reichen. Sie können einen großen Servierlöffel verwenden, um sie gleichmäßig zu verteilen.

Den Reis ohne Rühren aufkochen lassen und die Hitze allmählich reduzieren.

Wenn die Brühe verdampft ist, den Herd ausschalten.

Jetzt noch etwa 10 Minuten warten und die Paella ist fertig.

Miguel Angel Tari

Valencianische Paella





















































Monique Nicolaides

Spanakopita

Zutaten

60 ml Olivenöl

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Bund Frühlingszwiebeln / Schalotten, fein gehackt

2 zerdrückte Knoblauchzehen

1,2 kg Babyspinat

2 Esslöffel gehackter Dill

250 g Fetakäse

150 g Vollfett-Ricotta-Käse

3 Esslöffel geriebener Parmesan oder Kefalotyri-Käse

4 Eier, leicht verquirlt

Ein halber Teelöffel geriebene Muskatnuss

12 Blätter Filoteig

120 g gesalzene und geschmolzene Butter

Dies ist eine traditionelle Spinat-, Käse- (Feta) und Kräuterpastete - gebacken in einem knusprigen, flockigen Filoteig.





Zubereitung

Das Öl erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen. Weich kochen, den Spinat und die Hälfte des Dills hinzufügen. Bei schwacher Hitze 1–2 Minuten unter Rühren kochen, bis der Spinat zusammengefallen ist. Abgießen und abkühlen lassen, dann mit dem Käse, dem Ei und der Muskatnuss vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180 °C vorheizen.

Eine große Auflaufform (2,5 Liter) mit Butter einpinseln.Den Boden und die Seiten der Form mit einem Blatt Filoteig auslegen und mit geschmolzener Butter bestreichen.Diesen Vorgang mit 5 weiteren Blätterteigblättern wiederholen.Die Käse-Spinat-Mischung auf dem Teig verteilen. Mit dem restlichen Filoteig bedecken und jedes Blatt mit der geschmolzenen Butter bestreichen. Den überschüssigen Teig abschneiden und Sie alle Ränder in die Seiten der Form stekcen. Die Oberseite mit Butter bestreichen und rautenförmig einritzen.

45 Minuten im Ofen backen oder bis er goldbraun ist.

– wie auf dem Bild. Die restliche Butter erwärmen und den restlichen Dill hinzufügen. Die Torte 10 Minuten ruhen lassen und beim Servieren mit der Dillmischung übergießen.



Oleg Babejew

Russische Machanka

Zutaten

500 g kleine Würstchen
300 g Rippchen
2 Liter Wasser
1 Esslöffel Salz
300 g Rinderbrust
2 Zwiebeln Salz



Zubereitung

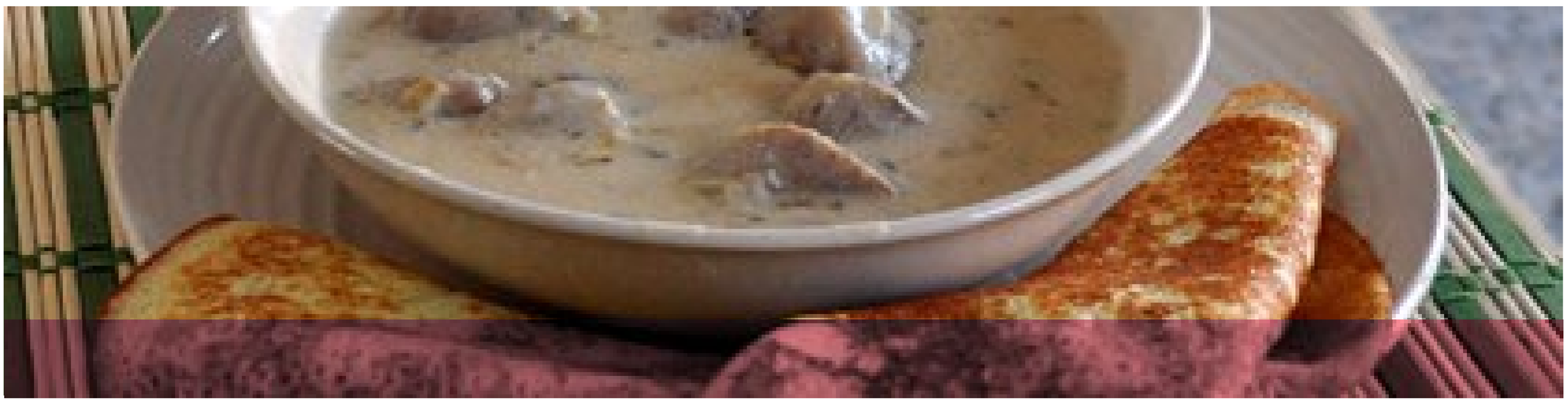
Die Würste und Rippchen kochen, bis sie gar sind.

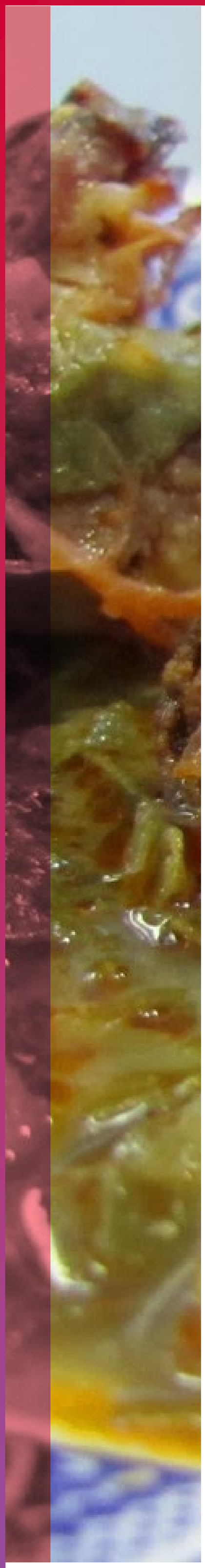
6 Esslöffel Mehl in 300 ml kaltes Wasser einrühren und langsam in die Brühe gießen. Zum Kochen bringen, damit die Brühe eindickt, dann die Hitze abschalten.

Das Bruststück, die Zwiebeln, Salz und Pfeffer in einer Pfanne anbraten. Die gebratenen Zutaten in die Brühe geben.

Zu allen Pfannkuchen servieren!!

Guten Appetit!





Paloma Gutierrez

Pote Asturiano

Zutaten (für 4 Personen)

Für den Eintopf

Reichlich Wasser

2 Bund Grünkohl (*berza*)

1 kg Kartoffeln

125 g asturische Favabohnen GGA*.

1 *compango asturiano*: Chorizo, Blutwurst und Speck

Für den Rührbraten

2 Esslöffel Öl

1 Teelöffel Paprika süß



Der Pote Asturiano ist eines der emblematischsten Gerichte der asturischen Gastronomie und nimmt zusammen mit der Fabada (Bohneneintopf) einen wichtigen Platz in der traditionellen Küche der Region ein.

Kohl und Schweinefleisch sind die Hauptzutaten für dieses Gericht, das im normalerweise auch asturische Favabohnen enthält, manchmal nur in kleinen Mengen (oft aus den Resten einer einige Tage zuvor gekochten Fabada), manchmal in größeren Mengen.

Bei diesem Gericht, dessen Ursprünge bis ins Mittelalter zurückreichen, werden Gemüse, Hülsenfrüchte, asturische Chorizo und Blutwurst (Compango) auf kleiner Flamme gekocht. Da es sich um ein herzhaftes Gericht handelt, das mit seinem besonderen Geschmack heiß genossen werden sollte, ist es das ideale Gericht, um die Seele an regnerischen und kalten Tagen zu trösten. Vom Herbstanfang bis zum Frühling wird dieses Gericht in den Küchen Asturiens zubereitet, ein Geheimnis, das nur wenige außerhalb des Negrón (asturische Grenze zur spanischen Meseta) kennen.

Zubereitung

In einem großen Topf den asturischen *Compango* zusammen mit den asturischen Favabohnen IGP* kochen, die Sie zuvor mindestens 12 Stunden lang eingeweicht haben (in der Nacht zuvor).

In der Zwischenzeit das Kraut blanchieren.Wie es die Tradition vorschreibt, hält man den Kohl nach dem Blanchieren am Strunk fest und zieht mit der Hand das grüne Blatt vom Strunk ab. Mit einem Messer grob hacken.

Wenn der *Compango* gar ist (nach etwa einer Stunde), herausnehmen: zuerst die Blutwurst und die Chorizo und schließlich den Speck.

Dann den Kohl und schließlich die ebenfalls zerkleinerte Kartoffel hinzufügen. Sowohl der Kohl als auch die Kartoffel sollten hinzugefügt werden, wobei die Zeit berechnet wird, die für die Favabohnen übrig bleibt, um perfekt gekocht zu sein.Insgesamt dauert die Zubereitung eines asturischen Eintopfs nach der traditionellen Methode etwa zweieinhalb Stunden.

Zum Schluss wird eine süße Paprika untergerührt.

Er kann sofort gegessen werden, aber am nächsten Tag schmeckt er immer noch besser, sagt die Großmutter.

*GGA: Geschützte geografische Angabe (authentische asturische Favabohne)



Ravi Kalkunte

Bohnen-Curry mit Roti

Zutaten

225 bis 250 g Brechbohnen

1 Esslöffel Öl

¾ Teelöffel Senfkörner (rai)

¾ Teelöffel *Urad Dal* (geteilte schwarze Linsen)

2 trockene rote Chilischoten (*sookhi lal mirch*) - ganz oder gebrochen und entkernt

¼ Teelöffel Kurkumapulver

(haldi)

1 Prise Asafoetida (*Hing*)

1 Zweig Curryblätter (*kadi patta*)

2 bis 3 Esslöffel Kokosnussraspeln

½ Tasse Wasser Salz nach Bedarf

Zutaten für Roti für 8 Stück

3 Tassen Weizenvollkornmehl

2 Esslöffel Öl

1 Teelöffel koscheres Salz

1¼ Tassen Wasser plus weitere 2 bis 3 Esslöffel, falls erforderlich





Zubereitung

Die Bohnen einige Male in Wasser abspülen. Abtropfen lassen.

Die Bohnen einige Male in Wasser abspülen.

Öl in einer Pfanne erhitzen.Die Senfkörner und die schwarzen Linsen hinzufügen.

Auf kleiner Flamme die Senfkörner und die schwarzen Linsen anrösten. Braten, bis der Senf spritzt und die schwarzen Linsen sich bräunlich verfärben. Das Dal nicht anbrennen lassen.

Die getrockneten roten Chilischoten, Curryblätter, Kurkumapulver und Asafoetida hinzufügen.Gründlich mischen.

Nun die gehackten Bohnen hinzufügen.

Eine Minute lang anbraten und dann ½ Tasse Wasser und Salz hinzufügen.

Zudecken und kochen, bis die Bohnen weich und gar sind.

Roti

In einer großen Schüssel 3 Tassen Mehl, Salz und 1 Esslöffel Öl mischen. Nach und nach Wasser hinzugeben und mit den Händen verrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Etwa 1¼ Tassen Wasser hinzufügen.

Hinweis: Je nach Mehlmarke benötigen Sie mehr oder weniger Wasser, fügen Sie also jeweils nur ein wenig hinzu.

1 Esslöffel Öl zum Teig geben und erneut kneten, bis der Teig glatt ist. Den Teig 10 bis 20 Minuten lang mit Plastikfolie abgedeckt oder in einem luftdichten Behälter ruhen lassen.

Den Teig in 10 bis 12 Stücke teilen und jedes Stück auf der Handfläche zu einer runden Kugel rollen.

Eine Teigkugel und im trockenen Mehl wälzen. Den Teig mit einem Nudelholz zu einem ca. 10 cm großen Kreis ausrollen. Eine Seite des Kreises in das Mehl tauchen.Die bemehlte Fläche mit ein paar Tropfen Öl beträufeln und es gleichmäßig mit den Fingern verteilen.Weiter rollen, um einen 6-8" Kreis zu formen.

Eine Grillplatte bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen.Sobald die Bratplatte (Griddle) heiß ist, legen die ausgerollten Paratha vorsichtig auf die Oberfläche legen und sie etwa 1 Minute lang anbraten.

Mit einem flachen Spatel das Paratha umdrehen und mit einem ¼ Teelöffel Ghee bedecken, das mit der Rückseite des Löffels gleichmäßig auf der Oberfläche verteilt wird. Die zweite Seite braten, bis sie hellbraun wird (ca. 2 Min.).

Rebecca Lalatag

Huhn Adobo

Zutaten

1 kg Hähnchenteile
6 Knoblauchzehen, gehackt
1 Zwiebel, gewürfelt
3 Lorbeerblätter
1 Teelöffel ganze Pfefferkörner
¼ Tasse dunkle Sojasauce
¼ Tasse weißer Essig
¼ Tasse Wasser
1 Esslöffel Zucker
3 Esslöffel Speiseöl

Optional: einige Chilischoten hinzufügen oder stattdessen Schweinefleisch verwenden



Zubereitung

Huhn, Sojasauce und Knoblauch in einer großen Schüssel vermengen. Gut mischen.Das Huhn mindestens 1 Stunde lang marinieren.

Hinweis: Je länger Sie marinieren, desto besser.

Einen Kochtopf erhitzen.Speiseöl hineingießen.

Wenn das Öl heiß genug ist, das marinierte Huhn 2 Minuten pro Seite anbraten.

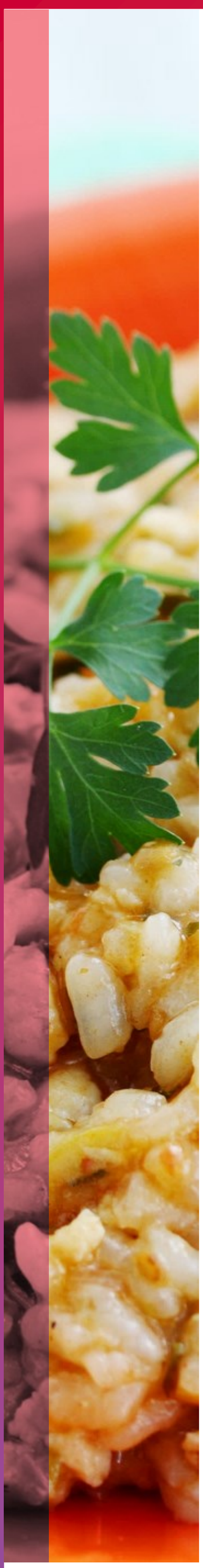
Die restliche Marinade, einschließlich des Knoblauchs, darüber gießen. Wasser hinzufügen.Zum Kochen bringen.

Die getrockneten Lorbeerblätter und die ganzen Pfefferkörner hinzufügen.30 Minuten köcheln lassen, bis das Huhn weich ist.

Den Essig hinzufügen. Umrühren und 10 Minuten lang kochen. Den Zucker hinzufügen und abschmecken.

Wenn das Hähnchen zart ist und die Sauce eingekocht ist, den Herd ausschalten und mit gekochtem Reis servieren. Teilen und genießen!





Riccardo Bianchi

Risotto al Tastasale

Zutaten (für 4 Personen)

320 g Vialone Nano-Reis (mittelkörnig) (nach traditionellem Rezept)

250 g fein gehackte Salami oder *Tastasale* (gewürztes Schweinehackfleisch)

1 Liter Gemüsebrühe

1/2 Glas Weißwein

Butter, je nach Bedarf
Geriebener Grana-Käse, je nach Bedarf (wie im traditionellen Rezept)

Zweig Rosmarin

1 Knoblauchzehe
Schalotte

1 Teelöffel Zimt oder Muskatnuss (nach eigenem Geschmack)

4 Nelken

Salz und Pfeffer



Risotto al Tastasale ist ein altes Veroneser Rezept, das mit frischer, fein gehackter Salami zubereitet wird

Zubereitung

Vorbereitung des *Tastasale*

Zimt (oder Muskatnuss), gemahlene Nelken und eine zerdrückte Knoblauchzehe zu der fein gehackten Salami geben und alles gut vermischen.

In einer Pfanne die Butter mit dem Rosmarin würzen und die gehackte Salami hinzufügen. Das Fleisch in kleine Stücke zerteilen und anbraten.Dann mit einem halben Glas Weißwein aufgießen und kochen, bis er verdampft.Dann den Herd ausschalten, den Knoblauch und den Rosmarin entfernen und warm halten.

Zubereitung des Risottos

Die Brühe in einem Kochtopf zum Kochen bringen.

Eine Schalotte waschen, in Scheiben schneiden und mit etwas Butter (oder nativem Olivenöl extra) in einer Pfanne anbraten.

Wenn sie gebräunt ist, den Reis dazugeben und einige Minuten weich werden lassen (darauf achten, dass die Schalotte nicht anbrennt). Eventuell müssen Sie den Reis aus der Pfanne nehmen, nachdem er gebräunt ist, und ihn dann wieder in die Pfanne geben).

Den Reis kochen, dabei eine Kelle heiße Brühe hinzufügen. Jeweils eine Kelle hinzufügen, während die vorherige Kelle nach und nach aufgesogen wird. Vorsichtig weiterrühren.

Einige Minuten, bevor der Reis gar ist, das Fleisch dazugeben und gegebenenfalls mit Salz würzen. Wenn der Reis bissfest ist (insgesamt ca. 17-18 Minuten, je nach Reissorte), den Herd ausschalten, den geriebenen Käse unterrühren und den Topf vor dem Servieren einige Minuten zugedeckt stehen lassen.Auf den Tellern anrichten und nach Belieben mit Zimt bestäuben.

Den Reis „*alla pilota*“ kochen:

800 ml Brühe in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Den Reis hineingeben und warten, bis die Brühe wieder zu kochen beginnt. Den Reis vorsichtig umrühren, mit einem Deckel abdecken und auf kleiner Flamme kochen lassen, wobei ab und zu mehr warme Brühe nachgegossen wird, wenn man sieht, dass sie ganz aufgesogen ist.

Nach etwa 13 Minuten Garzeit des Reises das Fleisch hineingeben, den Deckel auflegen, den Herd ausschalten und den Deckel mit einem Geschirrtuch abdecken, damit der Dampf nicht entweicht.Lassen Sie es 4 Minuten lang so stehen.Den Deckel abnehmen, den geriebenen Käse hinzufügen und vorsichtig umrühren.Nach Belieben mit Zimt bestreuen und servieren.

Rosa Pereira

Cordeiro à Moda de Monção

(Lamm nach Art von Monção gekocht)

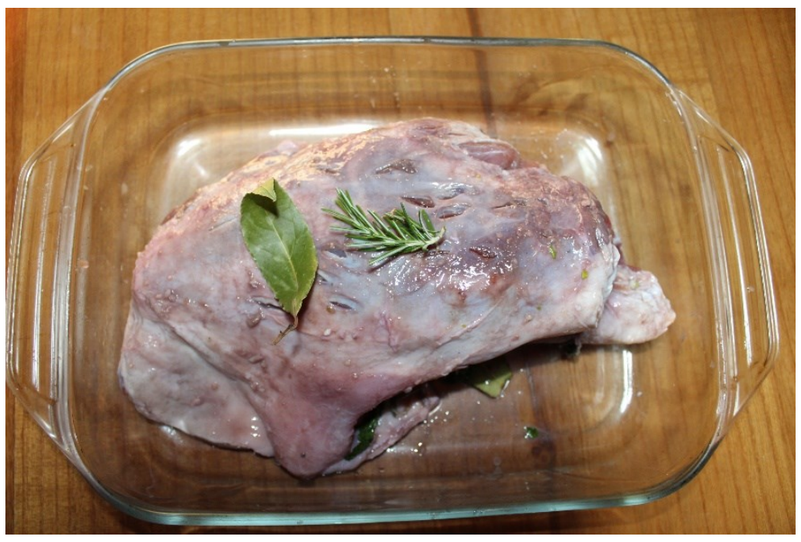
Zutaten (Kochzeit 60 Minuten)

600 g Mehl
200 g Reis
200 g Fleischbrühe
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel Olivenöl
Paprika süß
Safran
Rotweinessig Knoblauch
Petersilie
Rosemarin



Dies ist ein sehr interessantes Gericht, nicht nur als Rezept, sondern auch wegen seiner historischen Bedeutung.

Das „Cordeiro à moda de Monção“ ist ein traditionelles Ostergericht. Die Zubereitung von Lammfleisch in einer rustikalen Schüssel, die in den Holzofen gestellt wird, stammt aus alten Zeiten und hat sich über Generationen von Köchen aus Monção erhalten.







Zubereitung

Das Lamm am Vortag in eine Marinade aus Knoblauch, Rotweinessig, Lorbeerblatt, Petersilie und Rosmarin einlegen. Dieses Präparat sollte mehrmals am Tag umgerührt werden.

Einen einfachen Eintopf mit Zwiebeln und Olivenöl zubereiten und die Fleischbrühe, Safran und Reis hinzufügen.

Zum Schluss das Lammfleisch auf den Reis legen und im Ofen garen lassen.

Vorschlag: mit einem Glas Weißwein begleiten.





Scott Tracey

Südliche Shrimps und Grütze

Zutaten

Grits

2 Tassen salzreduzierte Hühnerbrühe

2 Tassen entrahmte Milch

⅓ Tasse Butter, gewürfelt ¾ Teelöffel Salz

½ Teelöffel Pfeffer

¾ Tasse ungekochte altmodische Maisgrütze

1 Tasse zerkleinerter Cheddar-Käse

Krabbensauce

8 dick geschnittene Speckstreifen, gewürfelt

1 Pfund ungekochte mittlere Garnelen, geschält und entdarmt

3 Knoblauchzehen, gehackt

1 Esslöffel Butter

4 Teelöffel Cajun-Gewürz

4 Frühlingszwiebeln, gewürfelt

Unsere Heimat in den USA ist Charlotte, North Carolina. In den "Carolinas", die aus North und South Carolina bestehen, gibt es viele einheimische Gerichte, wie zum Beispiel Shrimp n' Grits. Ich hoffe, es schmeckt Ihnen, und wenn Sie einmal in den Carolinas" (vor allem in den Küstenregionen von South Carolina) sind, werden Sie dieses Gericht auf vielen Speisekarten finden.





Zubereitung

In einem großen Topf die Brühe, Milch, Butter, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Langsam die Grütze unterrühren. Die Hitze reduzieren. Zugedeckt 12–14 Minuten oder bis zur Verdickung kochen, dabei gelegentlich umrühren. Den Käse unterrühren, bis er geschmolzen ist. Beiseite stellen und warm halten.

In einer großen Pfanne den Speck bei mittlerer Hitze knusprig braten. Mit einem Schaumlöffel auf Papiertücher geben; abtropfen lassen, 4 Teelöffel des Bratensaftes und des Fetts aufbewahren, Butter hinzufügen.Cajun-Gewürz zu den rohen Garnelen geben. Die Garnelen, den Knoblauch und die Gewürze im Bratensaft und Fett anbraten, bis die Garnelen rosa werden.

Mit Grütze servieren und mit Zwiebeln bestreuen.



Kivanc Özdemir

Fleischauflauf aus dem Ofen

Zutaten

0,5 kg Lammfleisch mit Knochen

3 Tomaten

2 grüne Paprikaschoten

1 große Zwiebel

1 große Kartoffel

1 Aubergine

2 Esslöffel Butter

Für die Sauce

1 Teelöffel rote Paprikapaste

2 Esslöffel Öl

je 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer, Thymian, Chiliflocken, Kreuzkümmel

3 Knoblauchzehen

1 Teetasse heißes Wasser

Salz







Zubereitung

Das gewürfelte Fleisch und die Zwiebeln in einer separaten Pfanne auf dem Herd mit 2 Esslöffeln Öl anbraten, bis sie ihren Saft abgeben.

Die restlichen Zutaten würfeln und in einer Schüssel vermengen.

Die Zutaten und Gewürze für die Sauce in einer Schüssel vorbereiten und mit dem Gemüse mischen.

Dann das Fleisch zum Gemüse geben und umrühren.

2 Esslöffel Butter zu den Zutaten geben, die Form mit Alufolie abdecken und im Ofen bei 180 °C 50 Minuten backen.Guten Appetit :)

Susan Fornaro

Shrimp Fra Diavolo

Zutaten

⅓ Tasse natives Olivenöl extra

16 große Garnelen, geschält und entdarmt

6 Knoblauchzehen, geschält und gehackt

3 Schalotten, geschält und gewürfelt

30 Kirschtomaten (ca. 6 Unzen), halbiert

1½ Tassen San Marzano-Tomaten aus der Dose, zerdrückt

1 Tasse trockener Weißwein

Blätter von 1-2 Zweigen frischem Oregano, gehackt

Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

½ Pfund Bucatini oder Linguine

Blätter von 2 Zweigen Petersilie, gehackt

¾ Teelöffel getrocknete Chiliflocken





Da ich in einem italienisch-amerikanischen Elternhaus im Küstenstaat Rhode Island aufgewachsen bin, war die Wahl eines Nationalgerichts für mich nicht unbedingt einfach.Die vielen italienischen Einwanderer, die in den kleinsten Bundesstaat der USA eingewandert waren, brachten überall italienische Traditionen mit, aber auch unsere Küche war sehr stark von den reichhaltigen Früchten des Meeres beeinflusst. Und da meine Familie aus Süditalien stammt, musste es einfach Tomatensauce sein! Fra Diavolo (Bruder Teufel) ist in der italienisch-amerikanischen Küche eine Bezeichnung für Schalentiere (in der Regel Garnelen oder Hummer), die in einer würzigen Tomatensoße gekocht und oft über Pasta serviert werden. Buon Appetito!

Zubereitung

Das Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Garnelen hinzufügen und ca. 3 Minuten auf jeder Seite braten, bis sie gerade durch sind.Auf einem Teller beiseite stellen.

Den Knoblauch und die Schalotten in die Pfanne geben und 3-5 Minuten lang kochen, bis sie weich sind.Kirschtomaten, Dosentomaten, Wein und Oregano hinzufügen.Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen (nicht kochen), bis die Kirschtomaten weich sind und die Sauce eingedickt ist (ca. 20 Min.).

In der Zwischenzeit die Nudeln nach Packungsanweisung kochen, bis sie gerade eben al dente" sind. Abgießen und dabei ¼ Tasse Nudelwasser aufbewahren.

Petersilie, Chiliflocken, Nudeln, Nudelwasser und Garnelen in die Pfanne geben und gut durchschwenken. Die Nudeln und die Soße auf 2-4 Teller verteilen und die Garnelen in der Mitte anrichten.





Sonya Runquist

Gedämpfter Maine-Hummer



Zutaten

3-4 lebende Maine-Hummer

(jeweils etwa 0,56-0,68 kg)

2 Esslöffel Kochsalz

Wasser

Geschmolzene Butter

Hummer können entweder mit harter oder mit weicher Schale gekauft werden.Während sich die Schalen von Hummern mit weicher Schale leichter knacken und das Fleisch herauslösen lassen, ist die Qualität des Fleisches schlechter als die von Hummern mit harter Schale. Darüber hinaus neigen Weichschalenhummer dazu, eine beträchtliche Menge an überschüssigem Wasser in den Schalen zu speichern, was die Reinigung und den Verzehr sehr schwierig macht.

Zubereitung

In einem großen Dampftopf etwa 38 mm (1,5 Zoll) Salzwasser zum Kochen bringen. Die lebenden Hummer in den Topf legen und darauf achten, dass sie nicht unter Wasser sind; und den Topf fest schließen. Etwa 20 Minuten lang dünsten, bis die Hummer leuchtend rot werden. Größere Hummer müssen länger gegart werden als kleine als kleine Hummer, aber 20 min ist ein guter Richtwert für die oben genannte Größe der Hummer.

Wenn die Hummer fertig gedünstet sind, nehmen aus dem Topf nehmen und servieren auf Tellern servieren.

Am besten gelingt es, wenn Sie das Fleisch aus der Schale nehmen, wenn der Hummer noch heiß ist. Führen Sie dazu die folgenden Schritte aus:

Den Körper des Hummers in einer Hand halten und den Schwanz vom Rest des Hummers trennen, indem Sie ihn verdrehen.

Mit einem kleinen Löffel alle Tamale entfernen, die sich im Schwanz befinden könnten. Die grünliche Tamale ist im Wesentlichen die Leber des Hummers. Manche Leute essen ihn wegen seines reichhaltigen Umami-Geschmacks, aber dieser Autor findet ihn eklig!

Die Unterseite des Schwanzes mit einer Schere der Länge nach durchschneiden und die beiden Hälften auseinanderdrücken, um das Fleisch zu entfernen. Etwaige Tamale-Reste können mit frischem Wasser vom Schwanzfleisch abgespült werden.

Die Flossen am Ende des Schwanzes entfernen. Diese Flossen enthalten zwar nur eine winzige Menge Fleisch, aber es ist köstlich.

Die großen Krallen an der Verbindung mit dem Körper und das Fleisch von den "Armen" und Krallen entfernen. Verwenden Sie bei Bedarf einen Nussknacker und einen Pickel.

Die „Beinchen“ vom Körper entfernen. Das Fleisch darin ist sehr süß. Man kann das Fleisch aus den Beinchen lutschen, als ob man aus einem Strohhalm trinken würde.

Den Körper des Hummers entsorgen.

Nach dem Herausnehmen aus der Schale das Fleisch nach Belieben in geschmolzene Butter tauchen und genießen.



Vanesa Durando

Salzige kreolische Empanadas

Zutaten

½ kg Rinderhackfleisch

½ kg Weiße Zwiebel

100 g Roter Pfeffer

2 Hartgekochte Eier

100 g Oliven

½ Esslöffel Gemahlener Chili

Salz und Pfeffer c/n

4 Esslöffel Rinderfett

Backen von Empanadadecken (kann auch gebraten werden)



Zubereitung

Das Fett erhitzen und die Zwiebeln zusammen mit dem roten Pfeffer anbraten. Das Hackfleisch hinzugeben und einige Minuten weiterkochen. Dann die Gewürze hinzugeben und etwa 15 Minuten weiterkochen. Herd abschalten und die gehackten Oliven hinzugeben.

Sobald die Füllung kalt ist, das gehackte hartgekochte Ei hinzufügen, die Empanadas füllen und mit einem verquirlten Ei bestreichen (optional).

Im Backofen bei hoher Temperatur goldbraun backen, bis sie verzehrfertig sind.

Vladimir Alyyoshin

Narhangi-Eintopf mit Rindfleisch und Gemüse

Zutaten

500 g Rindfleisch, 4 Kartoffeln

3 süße Paprikaschoten

2 Zwiebeln

2 Karotten

2 Auberginen

3 Knoblauchzehen

3 Tomaten

Öl zum Anbraten

Frischer Koriander - ein halbes Bündel

Dill - ein halbes Bündel

1 Teelöffel Koriandersamen

1 Teelöffel Kreukümmel

½ Teelöffel Paprika





Zubereitung

Einen großen Kochtopf erhitzen.Das Öl bei starker Hitze erhitzen. Das Fleisch nach und nach hinzufügen. Nicht das gesamte Fleisch auf einmal hinzufügen, da sonst die Temperatur im Topf sinkt.

Nach dem Braten das Fleisch nach Geschmack würzen.

Die Zwiebeln hinzufügen und mit de Fleisch vermischen.

Goldbraun braten Die Hitze auf ein Köcheln reduzieren.

Möhren, Tomaten, Auberginen und Kartoffeln nacheinander schichten, dabei die Oberfläche jedes Mal glätten.

Jede Schicht mit Gewürzen nach Geschmack belegen.

Mit frischem Koriander und Knoblauch garnieren.

300 ml Wasser in den Topf gießen.1,5 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Prüfen Sie während des Kochens immer wieder, ob die Temperatur konstant bleibt.

Dann ist das Gericht fertig.Er schmeckt göttlich und sehr reichhaltig.



Roy Wang

Geschnetzeltes Schweinefleisch mit Fischgeschmack

Zutaten

Kleingeschnittenes Schweinefleisch

Bambussprossen

Getrocknete Wolkenohrpilze

Grüner Pfeffer

Gemahlener Pfeffer

Reiswein zum Kochen

Knoblauch

In Scheiben geschnittener Ingwer

Frühlingszwiebeln

Bohnensauce

Leichte Sojasauce

Maismehl

Eier

Sichuanpfefferkörner

Getrocknete Chilischoten

Wasser

Salz

Weißer Zucker







Zubereitung

Das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke zerteilen und mit Salz, kochendem Reiswein, Eiweiß und Speisestärke marinieren.

Die Bambussprossen, #die grüne Papriak und die Pilze in Scheiben schneiden. Ingwer und Knoblauch im Verhältnis 1:1 zubereiten.

Den Ingwer und den Knoblauch reiben. Die Frühlingszwiebeln in Stücke schneiden, die getrockneten Chilischoten und die getrockneten Sichuanpfefferkörner beiseite stellen.

Den geriebenen Ingwer und Knoblauch mit Reisessig, weißem Zucker, heller Sojasauce, Maismehl und Salz vermischen.

Die vorbereiteten Frühlingszwiebeln und die Mischung aus geriebenem Ingwer und Knoblauch, getrockneten Chilis und Sichuan-Pfefferkörnern in einem heißen Wok unter Rühren braten, bis sie duften. Dann auf kleine Hitze schalten, die Bohnensauce dazugeben und unter Rühren braten, bis eine saftige rote Sauce entsteht.

Das zerkleinerte Schweinefleisch hinzugeben und unter Rühren anbraten, bis es seine Farbe vollständig verändert hat.

Den grünen Pfeffer, die Bambussprossen und die Pilze hinzufügen.Unter leichtem Rühren anbraten, bis alles gut vermischt ist.

Die Sauce mit Fischgeschmack hinzufügen. Bei starker Hitze unter Rühren schnell braten, bis die Sauce gleichmäßig auf den Zutaten verteilt ist.

Nachdem die Flüssigkeit absorbiert und reduziert wurde, etwas Sesamöl hinzufügen und servieren.



Echo Dong

Geschmortes Huhn mit Schweineinnereien

Zutaten

Huhn (etwa 1,5 kg)

Schweinedärme (etwa 250 g)

Gewürze: Öl, Salz, Soße, geschnittener Ingwer, getrocknete Chilischoten, Frühlingszwiebeln







Zubereitung

Das Huhn waschen, in kochendem Wasser blanchieren und abtropfen lassen. Die Schweinedärme waschen, in kochendem Wasser blanchieren und abtropfen lassen.

Einen Wok erhitzen, eine angemessene Menge Öl hineingeben, das Huhn hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis das Öl aus dem Huhn austritt. Helle Sojasoße, dunkle Sojasoße, getrocknete Chilischoten und etwas Salz hinzugeben (bei Bedarf kann später noch mehr Salz hinzugefügt werden) und mit Wasser aufgießen, bis das gesamte Hühnerfleisch untergetaucht ist und die Flüssigkeit bis zum ersten Gelenk des Zeigefingers reicht. Auf hoher Stufe zum Kochen bringen, dann auf niedrige Stufe zurückschalten, bevor die Schweinedärme in die Hähnchenmasse gegeben werden.Etwa 45 Minuten schmoren lassen. Zum Schluss eine Handvoll Frühlingszwiebeln darüber streuen und servieren.





Jianfeng Chen

Geschmortes Huhn mit Abalone

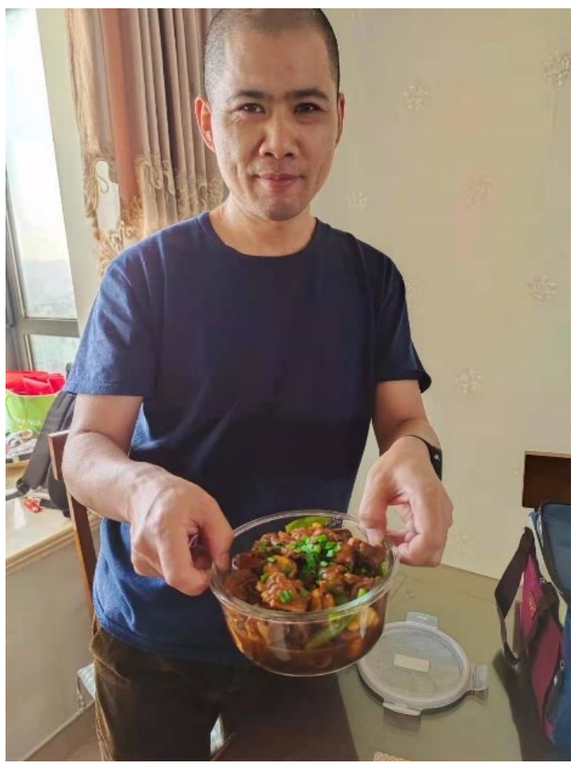
Zutaten

Etwa 1,5 kg Huhn und 5-6 Abalonen

Gewürze: Kastanien, Frühlingszwiebeln, geschnittener Ingwer, Kochwein, Sternanis







Zubereitung

Das Huhn gründlich abspülen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Abalonen waschen und 15 Minuten lang in Salzwasser einweichen.

Die Kastanien kochen, herausnehmen und beiseite stellen.

Öl in einem Wok erhitzen.Den in Scheiben geschnittenen Ingwer und die Hähnchenteile hinzufügen und 5 Minuten lang unter Rühren braten.

Etwas Sojasauce, eine halbe Flasche Bier und eine angemessene Menge Wasser hinzufügen.Dann die Frühlingszwiebeln, den Sternanis und den Kochwein hinzufügen. Bei geschlossenem Deckel schmoren, bis das Huhn gar ist (10 Min. vor dem Servieren). Die Abalone dazugeben und auf großer Flamme kochen, bis die Sauce eingedickt ist.

Servieren.

Jianfeng Chen

Gedämpfter Fischkopf mit gehacktem Chili

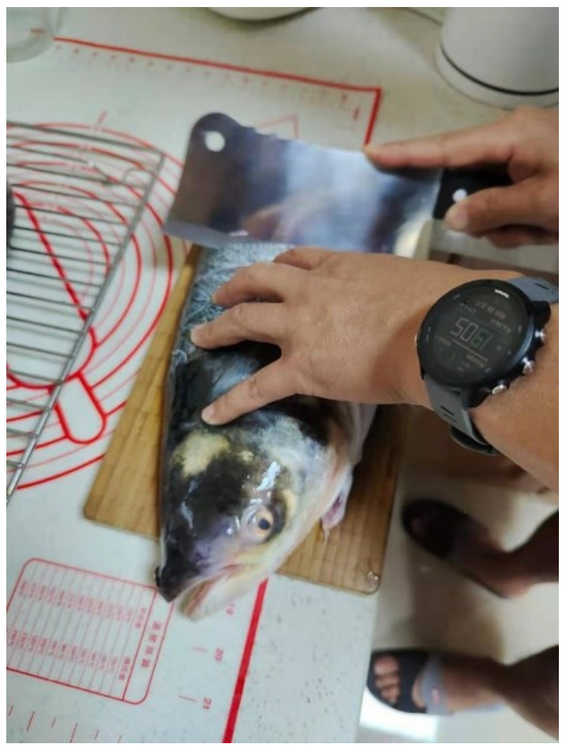
Zutaten

Kopf eines Großkopfkarpfen (etwa 1 kg)

Gewürze: Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnittener Ingwer, Kochwein, gehackte Chilischoten (ca. 100 g)







Zubereitung

Den Fischkopf 30 Minuten lang mit Salz marinieren.

Den Fischkopf mit Frühlingszwiebeln, geschnittenem Ingwer, Kochwein und gehacktem Chili belegen und im Dampfgarer 25 Minuten lang dämpfen.

Den gedünsteten Fisch herausnehmen. Überschüssiges Wasser sowie die gekochten Frühlingszwiebeln und den Ingwer auf dem Fisch entfernen. Etwas frisch gehackte Frühlingszwiebel und geraspelten Ingwer hinzufügen.

Zum Schluss das heiße Öl über den Fisch gießen und sofort servieren.



Vivian Ge

Hühnereintopf mit Kartoffeln

Zutaten

3 Kartoffeln

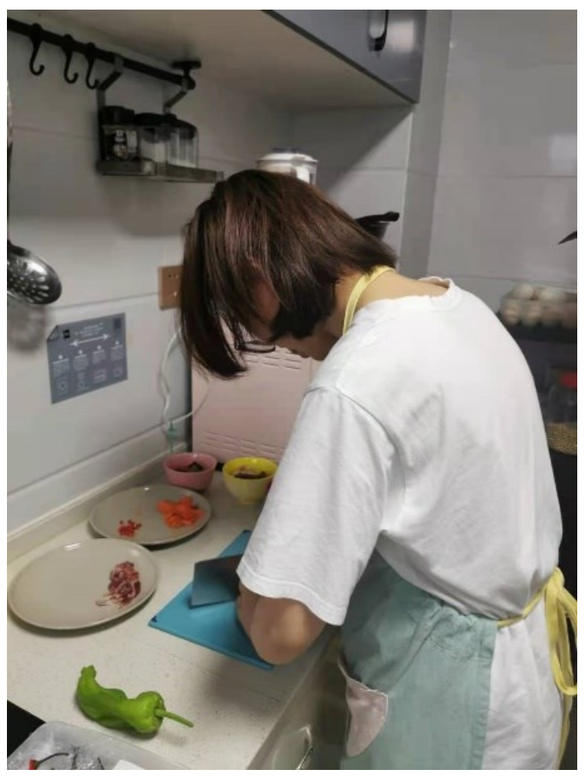
1,5 kg Huhn

2 Karotten

Gewürze: Frühlingszwiebel, geschnittener Ingwer, Knoblauch, Chili, Zitrone, Koriander, leichte Sojasauce, Öl, weiße Zwiebel und Salz.







Zubereitung

Das Hähnchen abspülen, in mundgerechte Stücke schneiden und in leichter Sojasauce und Zitronensaft marinieren.

Die Kartoffeln und Möhren schälen und waschen. In Stücke schneiden und beiseite stellen.

Die Frühlingszwiebeln und den Koriander waschen.In Stücke schneiden und beiseite stellen.

Den Knoblauch und den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden.Die Chilischote und die weiße Zwiebel waschen und in Stücke schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen. Den in Scheiben geschnittenen Knoblauch, den in Scheiben geschnittenen Ingwer, die Zwiebel und die Chilischote hinzufügen. Unter Rühren anbraten, bis sie aromatisch sind. Die Hühnerteile hinzufügen und unter Rühren braten, bis das Huhn weiß wird und die Haut schrumpft.

Sojasauce zugeben, unter Rühren 3–5 Min. braten und nach Bedarf kochendes Wasser zugeben.

Auf großer Flamme zum Kochen bringen, dann auf kleiner Flamme ca. 30 Min. köcheln lassen.

Kartoffeln, Karotten und Salz hinzufügen. Unter Rühren anbraten und bei starker Hitze zum Kochen bringen.Auf kleiner Flamme etwa 20 Minuten köcheln lassen.

Die Frühlingszwiebelstücke hinzufügen.Auf hohe Hitze stellen, bis die Sauce eingedickt ist.

Unter Rühren anbraten, servieren und mit Koriander bestreuen.

Lily Li

Geschmortes Rinderbrustfilet mit Tomate

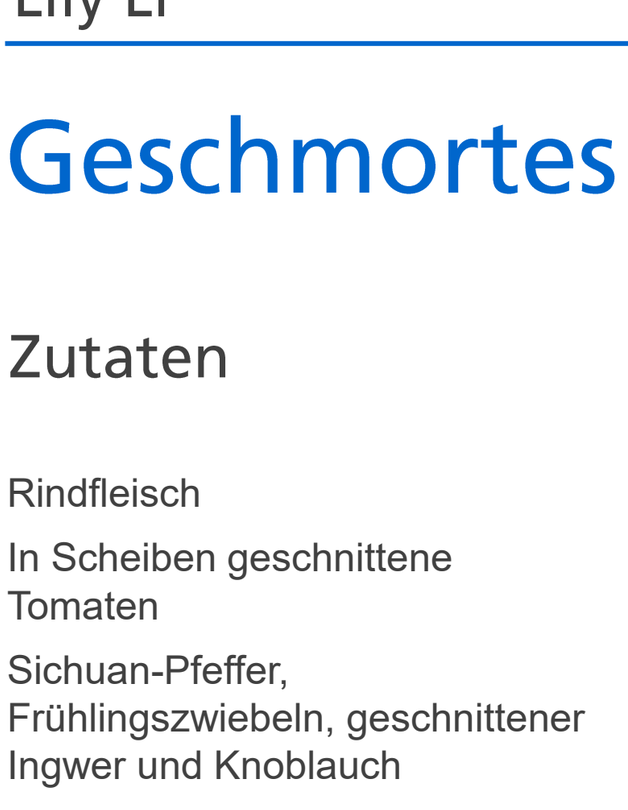
Zutaten

Rindfleisch

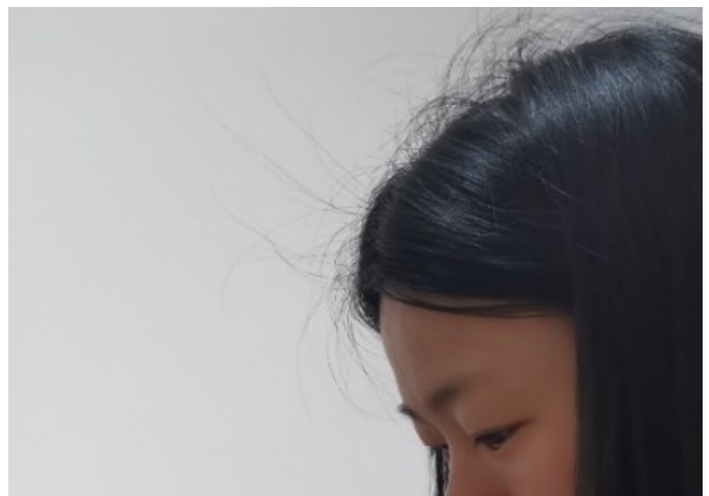
In Scheiben geschnittene Tomaten

Sichuan-Pfeffer, Frühlingszwiebeln, geschnittener Ingwer und Knoblauch

Zucker







Zubereitung

Die Rinderbrust in kochendem Wasser blanchieren. Abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.

Die Rinderbrust mit Wasser und dem Sichuanpfeffer, der Frühlingszwiebel, dem in Scheiben geschnittenen Ingwer und dem Knoblauch kochen, aber noch kein Salz hinzufügen.

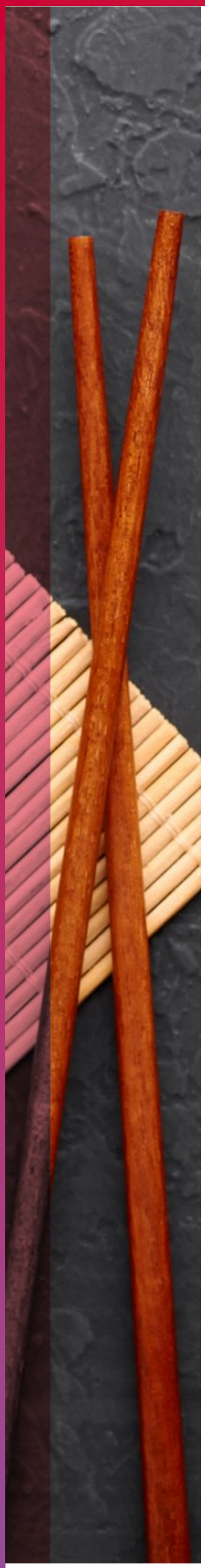
Auf kleiner Flamme 1,5 Stunden köcheln lassen (bei Bedarf Wasser hinzufügen).

Die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Tomaten hinzufügen, und weiter köcheln lassen.

Wasser hinzufügen und 30 Minuten köcheln lassen, bis die Tomaten weich werden.

Den Zucker hinzufügen, umrühren, bis der Zucker gleichmäßig verteilt ist,
und servieren





Belinda Zhou

Ma La Xiang Guo (Pikanter Rührbraten-Topf)

Zutaten

Etwa 1,5 kg Huhn und 5-6 Abalone-Muscheln

Gewürze: Kastanien, Frühlingszwiebeln, geschnittener Ingwer, Kochwein, Sternanis







Zubereitung

Das Gemüse und die Pilze in Scheiben schneiden. Den Tofu in Stücke schneiden. Blanchieren, abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die Hähnchenflügel, das Rindfleisch und den Schweinebauch 15 Minuten lang mit Kochwein und Sojasauce marinieren.

Öl in einem Wok erhitzen. Die Frühlingszwiebeln und den in Scheiben geschnittenen Ingwer hinzufügen. Unter Rühren anbraten, bis sie aromatisch sind.

Die marinierten Hühnerflügel, das Rindfleisch und den Schweinebauch hinzufügen und einige Minuten unter Rühren braten.

Die Garnelen und die Würzsauce hinzufügen und unter Rühren braten, bis sie duften.

Das blanchierte Gemüse, die Pilze und den Tofu hinzufügen. Einige Minuten unter Rühren braten. Auf Tellern anrichten und mit Koriander bestreuen.

Xueke Cai

Geschmorter Schweinebauch mit fermentiertem Tofu



Zutaten

Schweinebauch (3,5 kg)

Gewürze: fermentierter Bohnenquark (1,5 Flaschen), 3-jähriger Shaoxing-Wein (2,5 kg), Frühlingszwiebel, Ingwer, Sternanis, Zimt, Lorbeerblätter.







Zubereitung

Den Schweinebauch abspülen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln, Ingwer und Shaoxing-Wein sowie eine halbe Flasche fermentierten Bohnenquark hinzufügen und den Schweinebauch eine halbe Stunde lang marinieren.

Öl in einem Wok erhitzen. Einen großen Löffel Wasser und etwas Kristallzucker hinzufügen. Unter Rühren braten, bis die Farbe von weiß zu gelb und dann zu tiefrot wechselt.

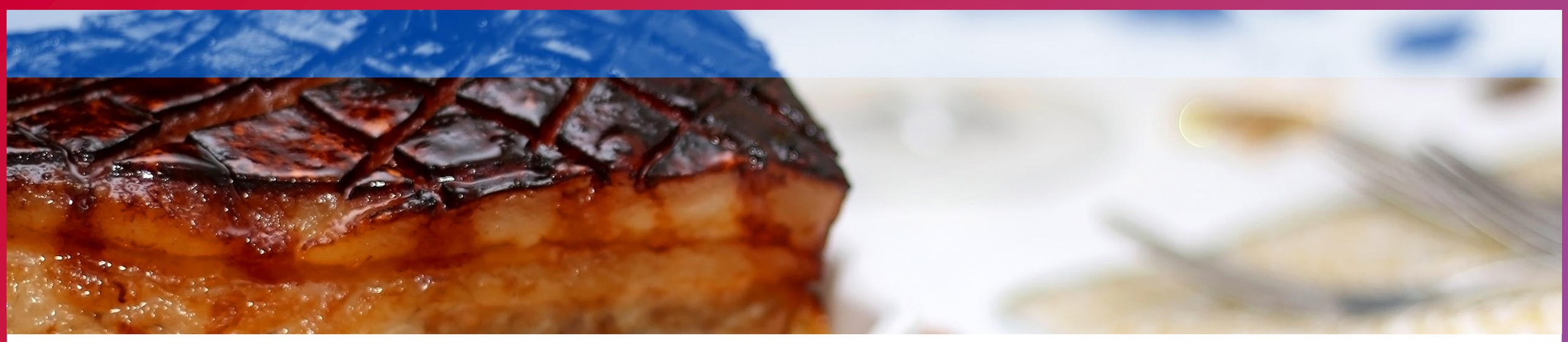
Etwas Shaoxing-Wein in den Wok geben.

Den marinierten Schweinebauch und die Gewürze sowie den restlichen Shaoxing-Wein und den fermentierten Bohnenquark in den Wok geben. Achten Sie darauf, dass die Flüssigkeit 2–3 cm über dem Schweinebauch steht. Bei starker Hitze 1,5 Stunden lang köcheln lassen.

Den gedünsteten Schweinebauch herausnehmen und beiseite stellen.

Etwas Kristallzucker in die Sauce im Wok geben.Auf mittlere Hitze schalten, bis die Sauce dickflüssig wird.

Den gedünsteten Schweinebauch hinzufügen und unter Rühren anbraten, bis alles gut vermischt ist. Den Herd ausschalten, etwas Öl hinzufügen und servieren.



Tonghui Han

Glasierter Schweinebauch nach chinesischer Art

Zutaten

Glasierter Schweinebauch nach chinesischer Art

Frühlingszwiebel, Ingwer und Sichuanpfeffer

Weißer Zucker

Weißer Essig

Zubereitung

Alle Zutaten und Geräte bereitstellen.

Den Schweinebauch in kleine Stücke schneiden.Den weißen Film abspülen.

Gekochte Sesamsamen verwenden (nur die weißen Samen verwenden).

Oder mischen Sie schwarze und weiße Samen, um die Schichtung zu erhöhen).

Den Schweinebauch mit der Frühlingszwiebel, dem geschnittenen Ingwer und dem Sichuanpfeffer in Wasser marinieren.

Zucker und Salz in einem Verhältnis von etwa 15:1 hinzufügen.Etwa 10 Minuten lang marinieren.Etwas Speisestärke hinzufügen und umrühren.

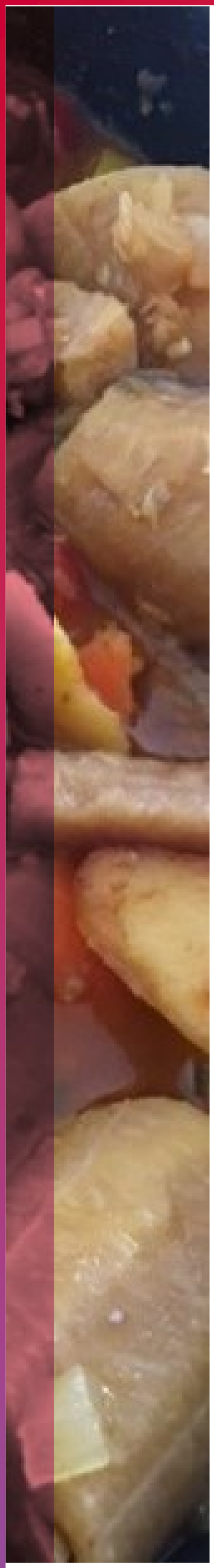
Den Schweinebauch in heißem Öl frittieren, bis er gar und goldgelb ist.

Die Hitze auf eine niedrige Stufe schalten, bis der Wok gleichmäßig erhitzt ist.

Wasser, Kristallzucker (oder Granulat) und ein paar Tropfen weißen Essig in den Wok geben (Verhältnis Wasser zu Zucker: etwa 1:1).

Wenn der Zucker leicht gelb wird, den frittierten Schweinebauch hinzufügen und schnell umrühren. Sesamsamen hinzufügen und umrühren, bis die Sesamsamen gleichmäßig verteilt sind. Servieren.

Je nachdem, ob das Gericht kalt oder warm serviert wird, ist die Konsistenz unterschiedlich.



Floxie van der Sterren

Bananen und Rindfleisch (Ndizi na Nyama-Swahili)

Zutaten

6 grüne Bananen (Kochbananen)

500 g Rindfleisch, in Stücke gehackt und gewaschen

3 Tomaten, gewürfelt

2 mittelgroße Zwiebeln, gehackt

Karotten, gewürfelt und gewaschen

Frischer Koriander

1 Esslöffel Salz

4 Esslöffel Currypulver

Öl zum Kochen









Zubereitung

1. Bestreichen Sie Ihre Hände mit Öl und schälen Sie die Bananen. Das Öl hilft, dass die Bananen nicht an den Händen kleben bleiben.

2. Das Rindfleisch mit einer Prise Salz und einer Tasse Wasser in einen Kochtopf geben, auf den Herd stellen und abdecken 30 Minuten kochen lassen, bis es weich ist.

3. Die übrig gebliebene Suppe abgießen und beiseite stellen, um sie später als Suppe aufzubewahren.

4. Öl in das Fleisch geben und unter Rühren erhitzen, dann die Zwiebeln hinzugeben und 3 Minuten mit dem Fleisch anbraten. Tomaten, Karotten und die Hälfte des Currypulvers zugeben, umrühren und zugedeckt köcheln lassen, bis die Tomaten weich sind.

5. Die Bananen zum Fleisch geben und umrühren, die eingemachte Suppe dazugeben, wenn sie nicht ausreicht, etwas Wasser mit etwas Salz hinzufügen, frischen Koriander und Currypulver.

6. Zugedeckt 15 Minuten köcheln lassen, bis die Bananen weich sind.

Zhiqiang Shi

Geschmortes Schweinefleisch mit Eiern

Zutaten

Schweinebauch
Eier

Gewürze: Sternanis, Zimt, Lorbeerblätter, getrocknete Chilischoten, Kristallzucker (oder Granulat), dunkle Sojasauce, helle Sojasauce

.







Zubereitung

Den Schweinebauch abspülen.In kochendem Wasser blanchieren.Den Schweinebauch herausnehmen, mit frischem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Das Fleisch in einen Wok geben, Wasser und die Gewürze hinzufügen. 40 Minuten lang schmoren.

Geschälte, gekochte Eier in das heiße Öl geben und goldgelb frittieren. Diese zum Fleisch im Wok geben und 30 Minuten köcheln lassen.

Servieren, wenn die Sauce eingedickt ist.





Nachspeisen

Jana Lena Fries

Bananenbrot

Zutaten

3 reife Bananen

1 Esslöffel Leinsamen + 3 Esslöffel Wasser

250 g Haferflocken/Hafermehl

150 g Cashewnüsse

3 Esslöffel Backpulver

Eine Prise Salz

Eine Prise Zimt

150 ml Milch auf Pflanzenbasis

75 ml Ahornsirup

1 Esslöffel Kokosnussöl

Glasur

Nüsse, Banane



Zubereitung

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. Die Leinsamen mit dem Wasser vermischen und beiseitestellen. Diese Mischung dient als Bindemittel, so braucht man kein Ei. :)

Die Haferflocken und die Cashewkerne in einem Mixer klein mahlen.

Alle trockenen Zutaten miteinander vermischen.

Nun die Bananen und alle flüssigen Zutaten in den Mixer geben und pürieren.

Danach beide Massen miteinander zu einem glatten Teig vermischen und das Leinsamen-Ei unterheben.

Den Teig in eine eingefettete Kastenform geben, als Topping ein paar Nüsse und eine weitere Banane platzieren und ca. 45 min backen.





Derya Namli

Zebra-Kuchen

Zutaten

4 Eier
1 Tasse Zucker
1 Tasse Milch
1 Tasse Öl
3 Tassen Mehl
1 Päckchen Vanille
1 Päckchen Backpulver
2 Esslöffel Kakao





Zubereitung

Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen schlagen, bis sie die Konsistenz einer sehr schaumigen weißen Creme annehmen. Mit dem Schneebesen weiterschlagen und dabei ganz langsam die Milch und das Öl hinzufügen. Vanille, Backpulver und Mehl in eine separate Schüssel sieben.

Die gesiebten trockenen Zutaten zu der flüssigen Mischung geben und ein wenig verrühren.

Den Teig in 2 gleiche Teile teilen. Zu einer Hälfte den Kakao hinzufügen und erneut mischen.

Die runde Backform, die Sie zum Backen des Zebrakuchens verwenden werden, mit Butter oder Margarine einfetten. Abwechselnd einen Teelöffel des normalen und des Kakaoteigs in die Mitte der Form geben, bis beide Teige aufgebraucht sind. Der Teig wird sich beim Gießen in einem Zebramuster ausbreiten.

Wenn der Teig aufgebraucht ist, mit Hilfe eines Zahnstochers Formen herstellen.

Den Zebrakuchen im vorgeheizten Ofen bei 170 °C 40–45 Minuten lang backen.



Günther Scharfstetter

Deutscher Marmorkuchen mit Zitronenglasur

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
1 Päckchen (8 g) Vanillezucker
5 Eier
250 g Mehl
2 gestrichene Teelöffel Backpulver
2½ Esslöffel Nutella

Glasur
150 g Puderzucker
3 Esslöffel Zitronensaft
3 Esslöffel Wasser





Zubereitung

Die Butter würfeln, in den Mixtopf geben und weich schlagen.

Den Zucker in einem Messbecher abwiegen, in 2 Stufen zur Butter geben und cremig schlagen.

Die Eier zu der Butter/Zucker-Mischung geben und verquirlen.

Das Mehl abwiegen, in 2 Stufen hinzufügen und zu einem glatten Teig schlagen.

Die Hälfte des fertigen Teigs in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Backform geben.

Die Nutella zur anderen Hälfte des Teigs geben und schlagen, bis sie braun wird, dann den dunklen Teig in die Backform geben. Den Backofen auf 175 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Mit einer Gabel den dunklen Teig in den hellen Teig streichen. Den Kuchen 55 Minuten lang backen.

Für den Guss alles in einer Schüssel verrühren und über den abgekühlten Kuchen streichen.

Guillaume Brault

Poor Man's Pudding (Pouding Chômeur)

Zutaten (für 2 Personen)

Sirup

1½ Tassen brauner Zucker

1½ Tassen kochendes Wasser

Puddingmischung

2 Esslöffel geschmolzene Butter

½ Tasse Zucker

1 verquirltes Ei

½ Tasse Milch

1 Tasse normales Mehl

3 Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Salz

Glasur

Kokosnuss-Flocken



Zubereitung

Den braunen Zucker in einer Tasse mit kochendem Wasser in einer Schüssel schmelzen. Beiseite stellen.

In einer anderen Schüssel die Zutaten für die Puddingmischung vermengen, bis sie gut vermischt sind.

Die Mischung in eine quadratische Pyrex (Glas)-Schüssel geben, so dass der Boden der Schüssel bedeckt ist.

Den Sirup aus braunem Zucker und Wasser vorsichtig über die Puddingmischung gießen.

10 Minuten warten.

Die Kokosflocken nach Belieben über den Pudding streuen. Bei 160 °C 30 Minuten lang backen.

Aus dem Ofen nehmen und 10 Min. ruhen lassen.





Sanela Okic

Baklava (Nachspeise mit Nüssen und Zitrone)

Zutaten

Walnuss-Zitronen-Dessert
300 g Walnüsse, gehackt
3 Eier
10 Blätter fertiger Phyllo-Teig
1 Backpulver
1 Vanillezucker
1 Glas Grießbrei (2dl)
1 Glas Zucker
1 Glas saure Sahne
1 Glas Öl

Für die Glasur
4 Gläser Wasser (2dl)
3 Gläser Zucker
1 Zitrone





Zubereitung

Den Zucker und das Wasser aufkochen.

Zitronenscheiben in das gekochte Wasser mit Zucker geben und weitere 5 Minuten kochen lassen.

Zubereitung der Füllung; Eier und Zucker mischen Öl hinzufügen.

Den Vanillezucker hinzufügen und mischen.

Die saure Sahne hinzufügen und alles vermengen.

In einer anderen Schüssel den Grieß und das Backpulver mischen.

Dann zur Füllung geben und alles gut vermischen. Die Pfanne ein wenig einfetten.

Außerdem wird eine der Phyllo-Teigschalen mit Öl bestrichen.

Dann die nächste Kruste aus Phyllo-Teig auftragen

Die Füllung gleichmäßig auftragen.

Die zweite Kruste aus Phyllo-Teig auflegen und erneut mit der Füllung bestreichen.

Mit ein wenig mehr Walnüssen bestreut

Den ersten Phyllo-Teig einfetten.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C etwa 30 Minuten backen.

Das warme Bonbon mit dem warmen Belag übergießen.

Das Bonbon und mit dem restlichen Belag übergießen.

Servieren, wenn die Zubereitung gut abgekühlt ist.

Steffen Kast

Milchrahm-Strudel (Österreichisches Milli Rahmstrudl)

Zutaten

Für den Teig

300 g Mehl

Eine Prise Salz

1 Löffel Öl

1/8 l Wasser

Für die Füllung

100 g Butter

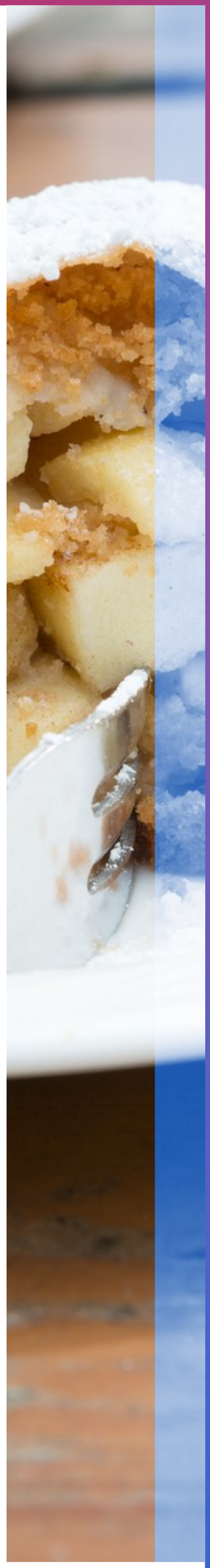
100 g Puderzucker

125 g Quark

125 g saure Sahne

5 Eigelb





Zubereitung

Das weiße Innere von 10 Brötchen entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Die Würfel in 500 ml Milch einweichen.

Getrennt mischen

1)

100 g Butter

100 g Puderzucker

125 g Quark

125 g saure Sahne

5 Eigelb

2)

5 Eiweiß zu festem Schnee schlagen und nach und nach 100 g Zucker einrieseln lassen.

3)

Für die Füllung die Brötchenwürfel mit den Schritten **1) + 2)** mischen. Dann den Teig sehr dünn (hauchdünn) ausrollen. Die Füllung auf den Teig geben und aufrollen.

Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 45 Min. backen.

Während des Backens wird der Teig regelmäßig mit einer Mischung aus Ei und Milch bestrichen.

Mit Vanillesoße servieren und genießen!

Tipp: Bitten Sie Ihre Großmutter, Ihnen zu helfen ;-)



Jana Lena Fries

Süßkartoffel-Brownies

Zutaten

130 g Datteln (entsteint)
450 g Süßkartoffel (geschält)
1 reife Banane
80 g gemahlene Mandeln
3 Esslöffel Kakaopulver
100 g Mehl
2 Teelöffel Backpulver
2 Esslöffel Rapsöl
1 Prise Salz Belag nach Belieben:
Zartbitterkuvertüre/Kokosnussflocken



Zubereitung

Die Datteln 15 min in heißem Wasser einweichen.

Die Süßkartoffel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf ca. 15 min weich dünsten.

Anschließend die Banane, Datteln und weiche Süßkartoffeln in einer Küchenmaschine oder mit einem Pürierstab zu einer homogenen Masse verarbeiten.

Die übrigen Zutaten nach und nach hinzugeben bis ein glatter Teig entsteht.

Den Ofen vorheizen und den Teig in eine eingefettete Auflaufform geben und ca. 30 min bei 160° Grad Umluft / 180° Grad Ober-/Unterhitze backen.

Nach Belieben kann man noch eine Glasur aus Zartbitterschokolade auf die Brownies geben oder sie mit Kokosflocken bestreuen.

Alexander Beskrownij

Gesalzene Kekse

Zutaten

300 g Weizenmehl
1 Teelöffel Salz
½ Teelöffel Soda
100 g Butter
1 Ei
125 g saure Sahne
100 g Käse
Elektrisches Waffeleisen









Zubereitung

100 g Butter bei schwacher Hitze schmelzen.

1 Ei in einer kleinen Pfanne aufschlagen.

100 g Käse reiben.

Butter, saure Sahne, Salz und Soda zu den Eiern geben und verrühren. Dann den Käse und das Weizenmehl hinzufügen. Mischen, bis der Teig gleichmäßig ist **(Bild. 1).**

Zu kleinen Kugeln rollen und in ein elektrisches Waffeleisen geben **(Bild. 2)**.

Etwa 3 Minuten lang kochen **(Bild. 3)**.

Viel Spaß! **(Bild. 4**



Michaela Marchner

Dampfnudeln



Zutaten

500g Mehl

0,25 l Milch

1 Päckchen Vanillezucker

30g frische Hefe (oder 1. Päckchen trockene Hefe)

40g warme Butter

60g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

1 Msp. Zitronenabrieb

Außerdem zum Ausbacken:

Etwas Butter

0,125 l Sahne

1 EL Zucker

Zubereitung

Mehl in eine Rührschüssel sieben, eine Mulde eindrücken, die Hefe reinbröseln und mit der Hälfte lauwarmer Milch angießen. Die Masse etwas ruhen lassen, bis die Hefemilch Blasen wirft. Dann Zucker, Salz, Ei und zerlassene lauwarme Butter und Zitronenabrieb hinzufügen. Jetzt den Teig verkneten bis er leicht glänzt und Blasen wirft (ca. 15 Minuten).

Anschließend den Teig mit einem Geschirrtuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich mindestens verdoppelt hat. Nun den Teig noch einmal durchkneten und gleichgroße Kugeln formen (ca. 100g je Kugel). Auf einem bemehlten Holzbrett bedeckt noch einmal ca. 15 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit eine große Pfanne oder einen großen Topf bzw. Bräter mit der Butter erwärmen. Zucker und Sahne hinzufügen und kurz aufkochen.

Die Dampfnudeln nun in die Sahne kreisförmig setzen und die Temperatur reduzieren. Einen dichtschließenden Deckel auf den Topf setzen und unbedingt über die Garzeit geschlossen halten.

Bei mittlerer Temperatur die Dampfnudeln so lange dämpfen, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist und sich eine schöne Kruste am Boden gebildet hat. Erst dann den Deckel öffnen und die Dampfnudeln servieren.

Dazu schmeckt Vanillesoße oder Apfelmus.



Belen Sevillano Lopez

Rosquillas de Anis

Zutaten

1 Ei (pro Portion)
4 Esslöffel Zucker pro Ei
1 Päckchen Trockenhefe pro 2 Eier
1 Eierschalenmaß Öl pro Ei
Ein Maß Likör mit Anisgeschmack pro Ei
Ausreichend Mehl für einen Teig



Zubereitung

Alle flüssigen Zutaten miteinander verrühren. Wenn sie geschlagen sind, das Mehl hinzufügen.

Herausnehmen, dann kneten und formen.

Mit reichlich Öl in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze braten. Mit Puderzucker bestreuen.

Emilie Priac

Tarte Tatin

Zutaten (für 8 Personen)

1 Block Blätterteig mit reiner Butter

6 Golden Delicious-Äpfel

60 g leicht gesalzene Butter

6 Esslöffel Streuzucker

Vanille (nach Geschmack)

Zimt (nach Geschmack)



Zubereitung

Vorbereitungszeit: 20 Minuten; Kochzeit:40 Minuten

Die Äpfel schälen und entkernen.

Die Äpfel in nicht zu dicke Scheiben schneiden (ca. 3 mm).

Den Backofen auf 180°C (Gas Stufe 6) vorheizen.

Führen Sie die folgenden Schritte in mehreren Vorgängen durch, um die Zubereitung zu erleichtern.

Etwa 20 g Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Apfelscheiben in die Pfanne legen (entspricht ca. 2 Äpfeln auf einmal).

Mit 2 Esslöffeln Zucker bestreuen. Nach Belieben mit Vanille und Zimt bestreuen.

Auf beiden Seiten anbraten. (hell/goldbraun, wenn der Apfel im Ofen fertig gegart ist)

Den Vorgang so oft wie nötig wiederholen.

Die Scheiben in eine runde, antihaftbeschichtete, ofenfeste Form legen. Die Scheiben überlappen lassen (wie bei einer traditionellen Apfeltorte). Das ganze Gericht sollte mit Apfel bedeckt sein.

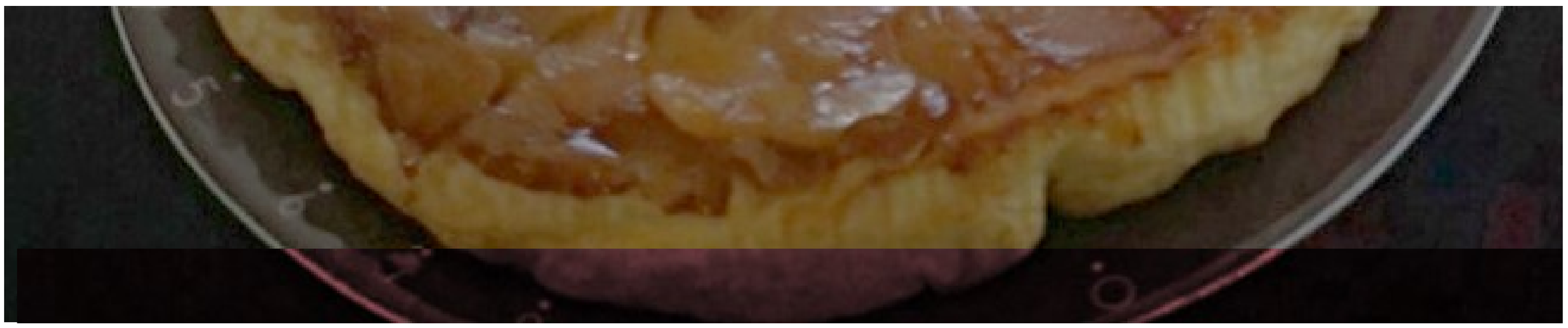
Mit dem Teig bedecken und verschließen, indem man den Teig zwischen den Äpfeln und dem Rand der Form nach unten drückt. Den Teig mit einer Gabel einstechen.

Die Form in die Mitte des Ofens stellen.40 Minuten lang backen (der Teig sollte goldbraun sein).

Abkühlen lassen.Das Gericht auf einen Teller stürzen. Und schwupps!

Mit einer Kugel Vanilleeis oder ein wenig Schlagsahne servieren!

Andere Apfelsorten:Elstar, Pink Lady usw.



Fran Galbraith

Rhabarber-Streusel

Zutaten

10 Stangen Rhabarber

8 Esslöffel Streuzucker

1 Teelöffel gemahlener Ingwer

110 g weiche Butter

110 g Demerara-Zucker

200 g glattes Mehl

Zubereitungszeit: weniger als 30 Minuten

Kochzeit:30 Minuten bis 1 Stunde, Portionen:4



Ich lebe in Wakefield, West Yorkshire, im Norden Englands, Großbritannien, wo Wakefield Teil des Rhabarberdreiecks ist. Das Rhabarberdreieck ist ein 9 Quadratmeilen großes Gebiet in West Yorkshire, England, zwischen Wakefield, Morley und Rothwell, das für die Erzeugung von frühem Zwangsrhabarber bekannt ist.

Das Rhabarberdreieck war ursprünglich viel größer und umfasste ein Gebiet zwischen Leeds, Bradford und Wakefield.Von den 1900er bis 1930er Jahren expandierte die Rhabarberindustrie und bedeckte in ihrer Blütezeit eine Fläche von etwa 30 Quadratmeilen (78 km2). Rhabarber stammt aus Sibirien und gedeiht daher auch in den nasskalten Wintern in Yorkshire – und davon haben wir einige! Zu Ihrer Information: West-Yorkshire produzierte einst 90 % des weltweiten Winterrhabarbers aus den Treibhäusern, die hier überall auf den Feldern zu finden waren.

Rhabarber-Crumble ist ein echter Familienfavorit; es ist einer dieser warmen Puddings (oder Desserts für andere), bei denen man sich wohl fühlt. Selbst wenn der Rhabarber keine Saison hat, kaufen wir ihn tiefgekühlt im Supermarkt.Meine Familie hat ihn schon immer gebacken, sei es nach dem unten stehenden Standardrezept oder mit zusätzlichen Zutaten wie Äpfeln zusammen mit Rhabarber, Zimt anstelle von Ingwer oder sogar Haferflocken als Belag. Wie auch immer Sie es zubereiten, es ist auf jeden Fall ein herzerwärmender, gemütlicher Pudding. Wenn Sie dazu ein Glas Rhabarber-Gin-Tonic trinken, ist es noch besser!

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C/160°C Umluft/Gas 4 vorheizen.

Den Rhabarber in 7½ cm lange Stangen schneiden und auf ein Backblech legen. Mit 4 Esslöffeln Wasser und dem Streuzucker beträufeln.10 Minuten lang rösten.Den Ingwer darüber streuen und gut vermischen.

Den Rhabarber in eine ofenfeste Form mit einer Tiefe von etwa 4 cm/1½ Zoll einfüllen.

Die Butter in das Mehl reiben und dann den Demerara-Zucker untermischen, um den Streuselbelag zu erhalten.Über den Rhabarber streuen und 35-45 Minuten backen, bis die Streusel knusprig und goldbraun sind und die Rhabarberfüllung weich geworden ist und blubbert.

Vor dem Servieren mit Eis, Crème double oder Pudding etwas abkühlen lassen!





Frederic Jung

Crêpe

Zutaten

1 Tasse (240 ml) Wasser
1 Tasse (240 ml) Milch
2 Eier
½ Tasse (225 g) Mehl
2 Esslöffel Öl
2 Esslöffel Zucker (25 g)
Eine Prise Salz





Ein typisches französisches Gericht ist der Crêpe.Ein Crêpe ist eine Art sehr dünner Pfannkuchen, nicht zu verwechseln mit den niederländischen Pannekoeken. Bei Crêpes gibt es in der Regel zwei Arten: süße Crêpes oder herzhafte Galettes. Crêpes werden mit einer Vielzahl von Füllungen serviert, von einfachen Crêpes mit Zucker bis hin zu flambierten Crêpes Suzette oder aufwendigen Galettes mit Eiern, Käse, Schinken usw.

Wie Sie auf dem Bild sehen können, haben wir uns für Erdbeermarmelade entschieden und festgestellt, dass Ahornsirup sehr gut zu Crêpes passt.

Zubereitung

Wichtig ist, dass keine Klumpen entstehen, daher sollte das Mehl gesiebt werden.

Den Teig über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

Um das Wenden des Crêpes zu erleichtern, eine Kartoffel halben, auf eine Gabel stecken, in Öl und reiben Sie die Pfanne damit einreiben, damit die Pfanne nicht klebt.

Trinkempfehlung

Trockener Apfelcidre aus der Normandie

Auch ein gekühlter Rotwein aus dem Loire-Tal passt gut zum Essen.



Imojen Jean

Klebriger jamaikanischer Ingwerkuchen

Zutaten (für 6 Personen)

Kuchen

200 g glattes Mehl

3½ Teelöffel gemahlener Ingwer

1 Teelöffel gemahlener Zimt

1 Teelöffel gemahlene Gewürzmischung

80 g Stiel-Ingwer, gehackt

¾ Teelöffel Natriumbikarbonat

125 ml Vollmilch

85 g schwarzer Sirup

85 g goldener Sirup

85 g dunkler Muscavadozucker

85 g gesalzene Butter

Eine Prise Salz

Großes Ei, leicht verquirlt

Glasur

1½ Tassen Puderzucker

½ bis 1 Teelöffel gemahlener Zimt

Milch

⅓ Tasse gehackte Walnüsse

Vorbereitungszeit:15 Minuten

Kochzeit:1 Stunde

Gesamtzeit:1 Stunde 15 Minuten

Ausbeute: 1 x 2 lb Laib



Zubereitung

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Das Mehl und die Gewürze in eine Schüssel sieben. Den Ingwerstängel dazugeben und durchschwenken (damit die Stücke beim Backen nicht auf den Boden sinken).

Das Natron mit der Milch in einer separaten Schüssel mischen.

Sirup, Zucker, Salz und Butter bei schwacher Hitze unter regelmäßigem Rühren erhitzen, bis sie geschmolzen sind.

Diese Masse zum Mehl geben und kräftig schlagen, bis sie glatt ist. Das Ei einschlagen und dann die Milch einrühren, bis ein glatter Teig entsteht.

In eine gefettete und ausgekleidete Kastenform (900 g) füllen und 1 Stunde lang backen, wobei die letzten 30 Minuten mit Folie abgedeckt werden müssen, damit der Teig nicht zu braun wird. Aus dem Ofen nehmen.

24 Stunden in der Form lassen, damit sich der Geschmack entfalten kann (optional).

Glasur

In einer kleinen Schüssel Zucker und Zimt vermischen und jeweils einen Esslöffel Milch einrühren, bis eine dicke Glasur entsteht.

Die Glasur auf dem Brot verteilen und mit Walnüssen bestreuen.

Die Glasur ein paar Stunden fest werden lassen, bevor Sie sie aufschneiden; zur Aufbewahrung gut einwickeln.



Jennifer Ellis

Schokoladenseidenkuchen

Zutaten

½ Tasse Butter

¾ Tasse Zucker

2 Unzen ungesüßte Schokolade (nach den Anweisungen auf der Schachtel geschmolzen - auf der Schachtel sollte angegeben sein, wie viele Quadrate 1 Unze ergeben)

3 Eier

1 Teelöffel Vanille

Zubereitung

Den Teig vorbereiten, backen und ihn vor dem Füllen vollständig abkühlen lassen.Dieses Rezept ergibt 1 Kuchen.

Zucker und Butter mit einem Mixer schaumig rühren, bis sie gut vermischt und cremig sind.

Die ungesüßte Schokolade und die Vanille hinzufügen.Dann die Eier einzeln hinzufügen und zwischen den einzelnen Eiern jeweils 5 Minuten lang auf mittlerer Stufe mixen.

Beim Mischen darauf achten, dass alles gut vermischt wird. Die Füllung in den Teig geben und vor dem Servieren mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Hinweis: Der Kuchen gelingt am besten, wenn Sie echte Butter und keinen Butterersatz verwenden. Es macht auch einen Unterschied, wenn Sie nicht die vollen 5 Minuten zwischen den Eiern rühren.



John Alexander

Pavlova

Zutaten (für 6 Personen)

3 Eiweiß

1 Teelöffel destillierter weißer Essig

3 Esslöffel kaltes Wasser

1 Tasse Streuzucker

3 Teelöffel Speisestärke

1 Teelöffel Vanilleextrakt

1 Becher Schlagsahne

Obst nach Belieben für den Belag Ofen auf 300°F vorheizen



Zubereitung

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, kaltes Wasser hinzufügen und erneut schlagen. Langsam den Zucker hinzufügen und weiterschlagen, bis er eingearbeitet ist.

Die Geschwindigkeit auf langsames Schlagen umstellen und Essig, Vanille und Maisstärke hinzufügen.

Ein gefettetes oder antihaftbeschichtetes Backblech mit Backpapier auslegen.

Die Masse einfüllen (in der Mitte für einen großen Pavlova-Boden oder getrennt für einzelne Mini-Pavlovas) und 45 Minuten lang backen.

Jetzt kommt der wichtige Teil:

Schalten Sie den Ofen aus und lassen Sie ihn abkühlen, ohne die Ofentür zu öffnen. Normalerweise backe ich am Vorabend und lasse sie über Nacht im Ofen.

Die Schlagsahne schlagen, bis sie fest ist.

Die Sahne auf die Baisermasse geben und mit Früchten Ihrer Wahl dekorieren. Ich verwende am liebsten Kiwis, Erdbeeren und Blaubeeren, aber es gibt keine feste Regel.

Köstlich im Sommer.

Mackenzie King

Zitronenstangen

Zutaten

Mürbeteigboden

6 Esslöffel ungesalzene Butter

¼ Tasse Kristallzucker

¼ Teelöffel Salz

1 1 Tasse Allzweckmehl

Zitronenglasur

2 Eier

¾ Teelöffel fein geriebene Zitronenschale

2 Esslöffel frischer Zitronensaft

¼ Teelöffel Backpulver

3 Esslöffel Puderzucker für die Dekoration, falls gewünscht

¼ Teelöffel Backpulver

Puderzucker für die Dekoration, falls gewünscht



Zubereitung

Den Ofen auf 180 °C vorheizen.

Die Butter 30 Sekunden lang schlagen, dann eine ¼ Tasse Zucker und ¼ Teelöffel Salz hinzufügen und schaumig schlagen.

Eine Tasse Mehl einrühren - der Teig wird sehr krümelig sein.

Den Teig in eine gefettete 8 "x8" Form geben und gleichmäßig in die Form drücken.

15 Minuten lang backen.

Während der Boden backt, die Eier aufschlagen und eine ¾ Tasse Zucker, 2 Esslöffel Mehl, ¼ Teelöffel Zitronenschale, 3 Esslöffel Zitronensaft und einen ¼ Teelöffel Backpulver hinzufügen.

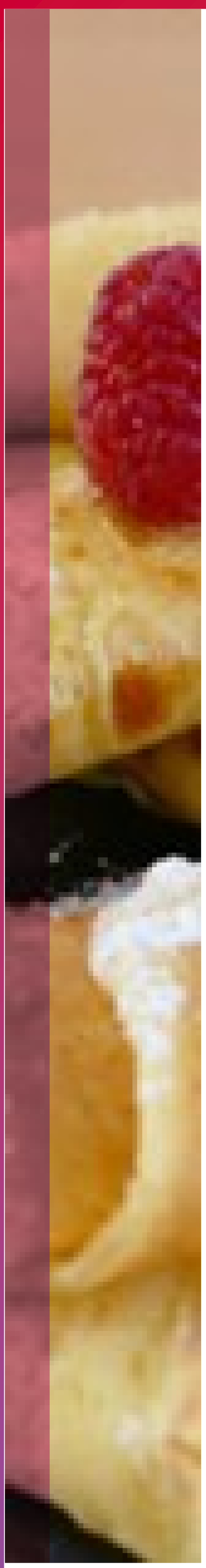
Schlagen, bis die Mischung leicht eindickt (verwenden Sie nach Möglichkeit einen elektrischen Mixer)

Die Zitronenmischung über den gebackenen Boden gießen.

25–30 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind und die Mitte fest ist.

Abkühlen lassen, Puderzucker darübersieben und in Quadrate schneiden.





Maria Jose Alvarez

Rezept für asturische Crepes

Zutaten (für 4–6 Personen)

200 g Mehl
1 Zitrone
4 Eier
½ Liter Milch
2 Esslöffel Zucker





Zubereitung

Milch, Mehl, geschlagene Eier, Zucker und Zitronenschale (nur den gelben Teil) in eine Schüssel geben.

Mit einem Schneebesen schlagen, bis die Zutaten vermischt sind und keine Klumpen mehr vorhanden sind.

Eine kleine, antihaftbeschichtete Pfanne mit etwas Öl einpinseln.

1 oder 2 Esslöffel des Teigs hinzugeben (nicht zu viel, sie sollten nicht zu groß sein) und die Pfanne bewegen, damit sich der Teig schnell auf dem Boden verteilt.

Ein paar Mal schwenken, bis der Teig fest und auf beiden Seiten goldgelb ist. Übereinander auf einen Teller lgen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist. Heiß servieren.

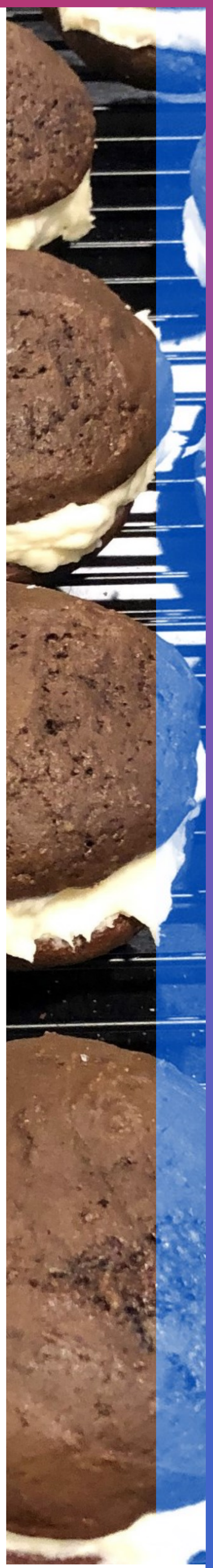
Sie können begleitet werden von:

In Spalten geschnittener Apfel, gekocht mit etwas Wasser, Zucker und Zimt

Mit Zucker bestreut
Honig

Mark Gonyar

Biskuitkuchen



Zutaten

Keks

2 Tassen Allzweckmehl

1 Teelöffel Backnatron

¼ Teelöffel Salz

⅓ Teelöffel Salz

1 Tasse weißer Zucker

⅓ Tasse weißer Zucker

1 Ei

¾ Tasse Pflanzenfett

1 ¾ Tasse Vollmilch

Zutaten für die Füllung

½ lb Margarine

2 Tasse Puderzucker

6 Esslöffel (gehäuft) Marshmallow-Creme (Fluff oder Jet Puff)

2 Teelöffel Vanille

Dies ist ein klassisches Rezept aus dem Bundesstaat Maine und für uns aus der Region ein Favorit für den Sommer.
Reichhaltiger Schokoladen-„Keks“ und köstliche cremige Füllung.Sie werden sich sicher zwei (oder drei) gönnen!



Zubereitung

Backfett, Zucker und Ei in einer Küchenmaschine mit Rührbesen vermischen. Das Kakaopulver hinzufügen und gut vermischen.Vanilleextrakt und Milch hinzugeben und verrühren.Zucker, Backpulver, Salz und Mehl in einer separaten Schüssel vermischen.

Die trockenen Zutaten langsam zu den feuchten Zutaten im Mixer geben und auf mittlerer Stufe mixen, bis sie gut eingearbeitet sind (2-3 Minuten).

Achten Sie darauf, während des Mischens mindestens einmal an den Seiten der Schüssel zu kratzen.

Eine runde, teelöffelgroße Menge Teig auf ein gefettetes Plätzchenblech geben (oder ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen). In mehreren Chargen 12–15 Minuten bei 350ºF (175ºC) backen. 5 Minuten auf dem Backblech abkühlen lassen und dann auf ein Kuchengitter legen.

Zusammensetzen:

Sobald die Keksevollständig abgekühlt sind, die Füllung großzügig darauf verteilen und mit einem weiteren Keks bedecken - fertig ist der Kuchen!

Sie können in Wachspapier oder Frischhaltefolie eingewickelt bei Zimmertemperatur gelagert werden, wenn sie so lange halten!



Monique Nicolaides

Karottenkuchen

Zutaten

300 g weicher hellbrauner Zucker

3 Eier

300 ml Sonnenblumenöl 300 g glattes Mehl

1 Teelöffel Natriumbikarbonat

1 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel gemahlener Zimt

½ Teelöffel gemahlener Ingwer

½ Teelöffel Salz

¾ Teelöffel Vanilleextrakt

300 g Karotten - gerieben

100 g geschälte und gehackte Walnüsse plus 75 g ganze Walnüsse zum Garnieren

Für die Sahneglasur

300 g Puderzucker

50 g ungesalzene Butter

125 g Frischkäse



Zubereitung

Den Backofen auf 175 °C (160 °C Umluft) vorheizen und 3 x 20 cm große Sandwich-Formen einfetten, den Boden mit Backpapier auslegen.

Zucker, Eier und Öl mischen und schlagen, bis alle Zutaten gut eingearbeitet sind.Langsam das Mehl, das Natron, das Backpulver, den Zimt, den Ingwer, das Salz und den Vanilleextrakt hinzufügen und weiterschlagen, bis alles gut vermischt ist. Die geriebenen Karotten und Walnüsse mit der Hand unterrühren, bis sie gleichmäßig verteilt sind.

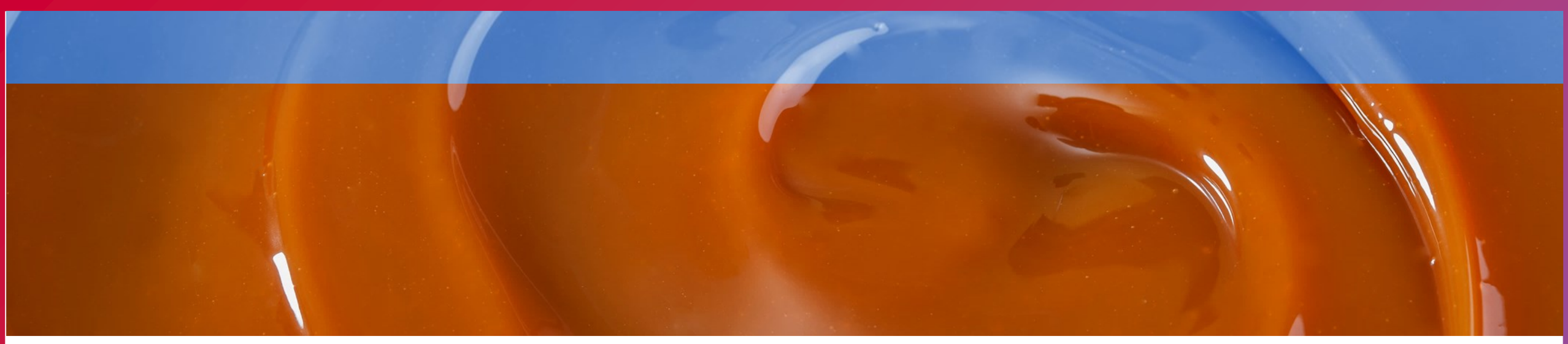
Die Masse in die vorbereiteten Kuchenformen füllen und mit einem Spachtel glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen 20–25 Minuten backen, bis der Biskuit goldbraun ist und bei Berührung zurückfedert. Die Kuchen etwa 10 Minuten lang in den Formen abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.

Sahneglasur-Methode

Den Puderzucker und die Butter in einer Küchenmaschine mit Rührbesen (oder mit einem Handrührgerät) auf mittlerer bis niedriger Stufe schlagen, bis sich die Masse verbindet und gut vermischt ist. Es wird eine sandige Textur haben.Den Frischkäse in einem Zug hinzufügen und schlagen, bis er vollständig eingearbeitet ist. Den Mixer auf mittlere bis hohe Geschwindigkeit schalten. Weiter schlagen, bis der Zuckerguss leicht und schaumig ist, mindestens 5 Minuten lang.Nicht zu viel schlagen, da der Teig sonst schnell flüssig wird.

Wenn die Torten kalt sind, eine auf einen Tortenständer stellen und mit einem Spachtel etwa ein Viertel der Frischkäseglasur darauf verteilen.Einen zweiten Kuchen auflegen und ein weiteres Viertel der Glasur darauf verteilen. Mit dem letzten Kuchen abschließen und die restliche Glasur auf den Oberseiten verteilen. Mit den zusätzlichen Walnüssen oder nach Belieben verfeinern.

GENIESSEN!!!



Romina Bauducco

Hausgemachte Dulce de Leche

(Karamellsauce)

Zutaten

1 Liter Milch
220 g Zucker
20 g Sahne
1 Esslöffel Vanilleextrakt
1 g Natriumbikarbonat











Zubereitung

Milch, Zucker, Sahne und Natron in einem Topf, vorzugsweise einem schweren, verrühren und 90 Minuten lang auf kleiner Flamme köcheln lassen. In den ersten 60 Minuten muss die Mischung nicht umgerührt werden.

In den letzten 30 Minuten die Mischung mit einem Holzlöffel umrühren. Wenn sie braun wird, ist die Sauce fertig! Heiß abfüllen.Abkühlen lassen.

Tipps

Einen Teller in den Kühlschrank stellen, etwas Dulce de Leche auf den kalten Teller geben und in der Mitte teilen. Wenn die Masse nicht mehr zusammenläuft, ist die Sauce fertig!

Teilen Sie diese köstliche Sauce mit Ihrer Familie und Ihren Freunden!

Rui Sousa

Milchcreme

Zutaten (für 5 Personen)

1 Liter Milch

5 bis 10 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß Sie es mögen)

5 bis 10 Esslöffel Zucker (je nachdem, wie süß Sie es mögen)

2 Zimtstangen

3 Eigelb

Zitronenschalen (3 Stück)



Zubereitung

Die Zutaten unter ständigem Rühren in die gleiche Richtung zum Kochen bringen, bis die Masse eindickt (kurz vor dem Siedepunkt).

Auf eine Servierplatte geben, abkühlen lassen und mit Zimt bestreuen. Wenn du kreativ bist, kannst du auch etwas mit dem Zimt malen.

Sarah Rogers

Marokkanischer Salat mit Früchten und Nüssen

Zutaten (für 6–8 Personen)

1 Kopf Römersalat (oder Buttersalat)

1 Kopf Belgische Endivie

½ Tasse Walnüsse, geröstet und/oder ½ Tasse Mandelsplitter, geröstet

4 große Nabel-, Cara Cara- und/oder Blutorangen

½ Tasse frisch gepresster Orangensaft

3 Esslöffel frisch gepresster Zitronensaft

2 Esslöffel Orangenblütenwasser (ich habe es beim ersten Mal, als ich den Salat gemacht habe, nicht verwendet, weil ich es nicht finden konnte und ich dachte, dass es nicht sehr auffällig sein würde, aber es macht wirklich einen Unterschied)

3 Esslöffel Zucker

1/8 Teelöffel Salz

½ Teelöffel Salz

3 Esslöffel gemahlener Zimt

1 Esslöffel Walnussöl

½ Tasse gehackte Datteln

Rosenblüten zum Garnieren (optional)

Mein Rezept habe ich vor etwa 12 Jahren in einem sehr kleinen Kochbuch gefunden, das nur Salate enthielt. Zuerst war ich mir nicht sicher, weil das Dressing sehr einzigartig war und ich noch nicht viel marokkanisches Essen gegessen hatte, aber dann habe ich es für das Geburtstagsessen meiner Mutter in diesem Jahr verwendet, weil es so hübsch und wirklich vegan war (keine Hühnerteile oder Käse oder ein Dressing auf Milchbasis). Es ist zu einer Familientradition geworden, und wir haben es inzwischen mit anderen während des Einschlusses geteilt (einer unserer Freunde nannte es in einem Moment der Übertreibung „lebensverändernd“).



Zubereitung

Den Salat und die Endivie waschen, trocknen und kalt stellen.

Die Walnüsse und/oder Mandeln rösten und beiseite stellen.

Die Orangen „überziehen“, d. h. sie mit einem Messer schälen, um das weiße Mark von der Außenseite zu entfernen. Heben Sie den Saft dieses Vorgangs für das Dressing auf.

Orangen-und Zitronensaft, Orangenblütenwasser, Zucker, Zimt, Walnussöl und Salz nach Geschmack vermengen. Gut mischen (vorzugsweise durch Schütteln) und beiseite stellen.

Salat, Endivie und Minze mischen. In eine Servierschüssel geben und mit dem Dressing anrichten. In der Servierschüssel oder auf einzelnen Tellern mit Orangenspalten belegen und nach Belieben mit Datteln und Mandeln bestreuen. Nach Belieben mit Rosenblättern garnieren.



Timothy Weatherill

Six Sigma Cowboy-Kekse

Zutaten (für 4 Personen)

1 Tasse (227 g) Butter

1 Tasse (113 g) Haferflocken

1 Tasse (220 g) weißer Zucker

1 Tasse (100 g) geschredderte Kokosnuss (am besten gesüßt)

1 Tasse (200 g) dunkelbrauner Zucker

1 Beutel 60%ige Kakaoschokoladenstückchen (283 g) oder 70%ige Schokoladentafel, zerkleinert

1 Teelöffel echter Vanilleextrakt

½ Tasse (73 g) gehackte Walnüsse oder andere Nüsse Ihrer Wahl

2 Eier bei Raumtemperatur

(optional: ½ Tasse (68 g) oder mehr Rosinen)

2 Tassen (345 g) Allzweckmehl

1 Teelöffel Backnatron

½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Salz



Zubereitung

2/3 der Butter bei schwacher Hitze in einer Sauteuse erhitzen, bis sie leicht gebräunt ist. Dieser Schritt verleiht dem Geschmack mehr Tiefe. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Butter und Zucker vollständig verrühren. Die Vanille einrühren, dann die Eier, eines nach dem anderen.

Mehl, Backpulver, Natron und Salz zusammensieben. Die trockene Mehlmischung nach und nach unter die Zucker-Ei-Sahne-Mischung mischen.

Haferflocken, Kokosnuss, Schokoladenstückchen und Walnüsse (und Rosinen) unterheben.

Die Teigmasse in Frischhaltefolie einwickeln und mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank stellen. Der volle Geschmack des Kekses entwickelt sich mit der Zeit.

Lassen Sie den Keksteig vor dem Backen auf Zimmertemperatur kommen.

Bei 177 °C 9–11 Minuten lang backen. Die Kekse 10 Minuten lang auf einem Rost abkühlen lassen, bevor sie vom Blech genommen werden. Zu schwach gebackene Kekse sind besser als zu stark gebackene Kekse.



Pilar Díaz-Valdés

Alfajores

Zutaten

125 g 125 g Margarine oder Butter

150 g 150 g Kristallzucker

3 Eigelb

1 Teelöffel Cognac (wahlweise)

2 Tassen Allzweckmehl

1 Tasse Speisestärke

½ Teelöffel Backpulver

2 Teelöffel Backpulver

1 Teelöffel Vanilleextrakt

Schale von einer Zitrone

½ Tasse Milch, falls erforderlich

Milchkaramell (Dulce de Leche)

Kokosnuss-Raspeln

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C vorheizen

Die Margarine, den Zucker und die Eigelbe hinzufügen. Dann die trockenen Zutaten (Mehl, Backpulver, Natron, Speisestärke) und anschließend Cognac, Vanilleextrakt und gegebenenfalls Milch hinzufügen.

Wenn ein homogener Teig entstanden ist, diesen mit dem Nudelholz ausrollen und dann Kreise in der gewünschten Größe ausstechen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und Sie Teigkreise auf dem Papier platzieren.

Im vorgeheizten Ofen 8 bis 10 Minuten backen. Anschließend auf einem Gitterrost vollständig abkühlen lassen.

Für die Hälfte der Kekse nach dem Abkühlen etwa einen Esslöffel Dulce de Leche (Manjar) auf eine Seite der Kekse streichen. Dann einen zweiten Keks auf die Dulce de Leche legen und leicht andrücken, sodass ein Sandwich entsteht. Dann die Seiten auf den Kokosraspeln rollen.