

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Wurst-Schinken

2021

67 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 27. Juli 2022.

Inhalt

Apfel-Mandel-Knödel mit Speck-Chips und Kraut	1
Bandnudeln mit Speck, Tomaten und Spiegelei	2
Birnen, Bohnen und Speck	2
Blätterteig-Pizza mit Salsiccia	3
Bratkartoffel-Salat mit Speck-Chips und pochiertem Ei	4
Bratwurst-Apfel-Spieße mit Laugen-Crunch, Barbecue-Soße	5
Bratwurst-Carbonara mit Tagliatelle	6
Bratwurst-Pfanne	7
Chicorée-Schinken-Auflauf	7
Currywurst 'Manta-Platten' mit Pommes	8
Currywurst mit Pommes Schranke	9
Currywurst nach Frank Rosin	10
Elsässer Wurst-Salat	10
Fächer-Kartoffeln mit Speck, Thymian und Käse	11
Flammkuchen Laurentius mit mariniertem Blattsalat	12
Frühling-Pasta mit Thüringer Bratwurst und Brokkoli	13
Gebratene Blutwurst mit Stielmus-Kartoffel-Püree	14
Gebratene Zucchini mit Parmesan und Speck	15
Gefüllte Paprika	16
Gefüllter Kopfsalat	17
Gemischte Bratwurst mit Gemüse	18
Gratinierter Blumenkohl mit Speck	18
Gratinierter Feta mit marinierten Schalotten	19
Grillwurst-Spieße, frischer Paprika, Frühlingszwiebeln	20
Herbstgemüse-Antipasti mit Feldsalat, Mais und Pilzen	21

Hot Dog à la Rolling Stones	22
Italienische Pfanne mit Salsiccia und Basilikum	23
Italienischer Antipasti-Teller mit mediterranem Gemüse	24
Käse-Schinken-Strudel	25
Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Birne und Speck	26
Kartoffel-Gratin mit Käse-Soße und Speck	26
Kartoffel-Puffer, Eier-Salat, Honig-Bacon, Cashew-Kernen	27
Kartoffel-Stampf mit Sauerkraut und Speck	28
Kartoffel-Wurst-Spieße	28
Krakauer-Bratwurst-Pfanne	29
Lauch im Speckmantel mit Kartoffel-Stampf	30
Möhren und Speck auf Walnuss-Brot	31
One-Pot-Pasta mit Speck	32
Panierter Spargel	32
Pasta alla Wodka	33
Pasta aus dem Ofen	33
Pasta Diavolo Cremissimo	34
Pasta griechischer Art	34
Pasta mit Burrata und Speck	35
Pesto Linguine mit Spargel-Schinken-Gröstl	36
Pink Pasta	37
Pizza à la Frank	38
Pizza mit Tomaten-Sugo und Mozzarella-Schinken-Belag	39
Röstkartoffel-Salat	40
Rosenkohl-Auflauf mit Speck und Käse	41
Rosenkohl-Eintopf	41
Salbei-Polenta mit Paprika-Relish und Merguez	42
Salsiccia mit Ofen-Gemüse, Mozzarella, Blumenkohl-Püree	43
Schinken-Käse-Spargel-Röllchen	44
Schinken-Nudeln mit Kopfsalat	45
Schinken-Nudeln mit Lauchsalat	46
Schinken-Pfannkuchen mit Gemüse und Karotten-Salat	47

Schwäbische Maultaschen auf Spitzkraut	48
Spaghetti Carbonara mit gebratenen Tomaten	49
Tagliatelle mit Schwarzwurzel-Käse-Soße	50
Tortellini-Auflauf	51
Wurstchen-Kartoffel-Gulasch	52
Winterliche Makkaroni mit Speck, Käse und Apfelmus	53
Wirsingwickel Szegediner Art	54
Wurst-Salat mit Bratkartoffeln	55
Zucchini-Roulade mit Couscous	56
Zucchini-Tomaten-Tarte mit Parmaschinken	57

Index	58
--------------	-----------

Apfel-Mandel-Knödel mit Speck-Chips und Kraut

Für 4 Personen:

Für die Knödel:

4 Brötchen	1 Zwiebel	50 g Mandeln
150 g dünne Sch. Speck	200 ml Milch	1 Apfel
2 Eier (M)	Salz	Pfeffer
4 Stiele Petersilie		

Für das Kraut:

1 Zwiebeln	2 EL Sonnenblumenöl	750 g Sauerkraut
1 EL Zucker	100 ml Apfelsaft	200 ml Gemüsebrühe
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer	1 Bund Schnittlauch	

Für die Knödel die Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne zusätzliches Öl etwas rösten, herausnehmen, abkühlen lassen und hacken.

Dann den Speck in Pfanne knusprig braten und auf Küchenpapier erkalten lassen.

Die Zwiebel im Bratfett kurz braten. Die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Milch, Zwiebeln und Mandeln unter die Brötchen mischen. Knödelmasse zugedeckt 20–30 Minuten ziehen lassen.

Für das Kraut Zwiebeln schälen und fein würfeln. 2 EL Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel darin andünsten. Sauerkraut hinzugeben und kurz mit anrösten. Mit Zucker bestreuen und kurz weiter rösten.

Kraut mit Apfelsaft ablöschen. Gemüsebrühe, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Kümmel dazugeben und aufkochen lassen. Pfanne abdecken und das Sauerkraut ca. 30 Minuten bei kleiner Hitze garen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Apfel kleine Würfel schneiden. Die Eier mit dem Apfelwürfeln zur Brötchenmasse geben.

Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Gut verkneten und mit angefeuchteten Händen daraus ca. 8 Knödel formen.

Einen großen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen. Knödel darin bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in kleine Röllchen schneiden. Die fertigen Semmelknödel mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und gut abtropfen lassen. Die Knödel mit Kraut anrichten. Speckchips evtl. etwas kleiner brechen. Knödel mit Speckchips und Schnittlauch bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 29. November 2021

Bandnudeln mit Speck, Tomaten und Spiegelei

Für 2 Personen:

20 Kirschtomaten	250 g Tagliatelle	6 Scheiben Frühstücksspeck
2 EL Butter	1 Scheibe Brot	1/2 grüne Peperoni
4 Eier	50 g geriebener Parmesan	1/2 Bund Basilikum
2 EL Olivenöl	2 EL Bratöl	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Gewürzmix		

Tomaten in heißem Olivenöl ca. 5 Minuten braten. Mit Salz würzen. Dann aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Speck und Brot in Würfel schneiden. Bratöl in die Tomatenpfanne geben. Brot und Speck darin braten. 1 EL Butter dazugeben. Peperoni mit Kernen in Ringe schneiden und dazugeben. Alles mit dem Gewürzmix würzen. Hitze etwas reduzieren.

In einer weiteren Pfanne 1 EL Butter erhitzen, 2 Eier in die Pfanne aufschlagen und die Eier in der Pfanne zu zwei Spiegeleiern braten.

Die übrigen 2 Eier in eine Schüssel geben, mit einer Gabel verquirlen und geriebenen Parmesan unterrühren.

Nudeln abgießen und zur Brot-Speckmischung in die Pfanne geben. Tomaten dazugeben und alles verrühren.

Dann die Eimasse dazugeben und das Ei stocken lassen.

Basilikum grob hacken, mit in die Pfanne geben und durchschwenken. Nudeln anrichten und die Spiegeleier daraufsetzen.

Steffen Henssler am 13. November 2021

Birnen, Bohnen und Speck

Für 2 Portionen

200 g magerer Bauchspeck	2 Kochbirnen	200 g Buschbohnen
1 kleine Zwiebel	3 Zweige Bohnenkraut	50 ml Hühnerfond
Rohrzucker	Salz, Pfeffer	Butter, Olivenöl
1 rote Chilischote		

Speck in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und ca. 30 min.

garen, die letzten 20 min. die ganzen Birnen mitkochen. Bohnen in kochendem Salzwasser für 10 min. blanchieren, dann abschrecken.

Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter glasig schwitzen, Bohnenkraut zupfen und zusammen mit den Bohnen in die Pfanne geben, alles durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Hühnerfond ablöschen.

Birnen in Scheiben schneiden, mit einem Ausstecher Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit etwas Butter und Rohrzucker sowie einer Prise Salz karamellisieren. Stück von der Chilischote fein aufschneiden und kurz mitgehen lassen.

Bohnen auf Teller geben, den Speck aufschneiden und zusammen mit den Birnenscheiben darauf anrichten.

Björn Freitag am 23. Januar 2021

Blätterteig-Pizza mit Salsiccia

Für 2 Personen:

1 Pack. frischer Blätterteig	4 Salsiccia	2 Mozzarella (Kugel)
4 Blatt Salbei	6 EL passierte Tomaten	2 EL Olivenöl
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Blätterteig halbieren. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Salsiccia oben abschneiden, etwas aufziehen und Brät herausdrücken. Mozzarella in grobe Würfel schneiden.

Salbei in dünne Streifen schneiden.

Passierte Tomaten dünn auf dem Blätterteig verstreichen. Salsiccia grob auf dem Blätterteig verteilen. Dann Salbeistreifen und Mozzarellawürfel darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen.

Etwas Olivenöl darüberträufeln.

Im heißen Backofen bei 220 °C Umluft ca. 12 Minuten backen.

Steffen Henssler am 03. August 2021

Bratkartoffel-Salat mit Speck-Chips und pochiertem Ei

Für 4 Personen

Für den Salat:

1 kg Kartoffeln, festk.	Salz	1 Zwiebel
60 ml Weißweinessig	Zucker	Pflanzenöl
1/2 Bund Dill	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
2 Gartenkresse Schälchen	1 EL Senf	150 ml Gemüsebrühe
Pfeffer	1/4 Salatgurke	4 Radieschen
3 Lauchzwiebeln		

Für Speck und Eier:

100 g geräuch. Speck, dünn	1 Spritzer Weißweinessig	4 frische Eier
----------------------------	--------------------------	----------------

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend abschütten, pellen und auskühlen lassen.

Tipp: Dies kann man auch gut am Vortag machen.

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Essig mit knapp der gleichen Menge Wasser in einen Topf geben und pikant mit Salz und Zucker abschmecken. Den Sud aufkochen, die Zwiebelringe in den Sud geben, den Topf vom Herd ziehen und die Zwiebelringe im Sud erkalten lassen.

Für die Speckchips den Speck auf ein Blech mit Backpapier legen, mit Backpapier bedecken und mit einer Auflaufform o.ä. beschweren damit sich die Chips nicht zu sehr wellen. Im vorgeheizten Ofen ca. 6 Minuten knusprig garen.

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne Speiseöl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin goldbraun braten.

Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Dill und Petersilie abzupfen, Schnittlauch fein schneiden. Jeweils einige Kräuter für die Deko beiseitelegen.

Restlichen Dill, Petersilie, Schnittlauch und Kresse mit dem Senf und der Brühe sehr fein mixen, bis diese möglichst grün ist. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken.

Gurke waschen, halbieren, die Kerne austreichen. Gurke in kleine Würfel schneiden, leicht salzen und ziehen lassen.

Radieschen waschen, putzen und in feine Scheiben schneiden.

Lauchzwiebel putzen, waschen und fein schneiden.

Für die Eier reichlich Wasser in einem Topf aufkochen, Essig zugeben.

Die Eier einzeln in eine Suppenkelle oder Tasse aufschlagen. Mit einem Schneebesen einen Strudel im kochenden Wasser erzeugen, dann nach und nach die Eier ins kochende Wasser gleiten lassen und bei schwacher Hitze darin etwa 3 Minuten pochieren.

Die Kräutersauce-Sauce über die warmen Bratkartoffeln geben, die abgetropften Zwiebelringe und Gurken, Lauchzwiebeln und Radieschen untermischen und den Salat abschmecken.

Den Bratkartoffelsalat auf Teller geben, pochierte Eier und Speckchips darauf anrichten und mit übrigen Kräutern garnieren.

Jacqueline Amirfallah am 24. Februar 2021

Bratwurst-Apfel-Spieße mit Laugen-Crunch, Barbecue-Soße

Für 4 Personen

Für den Laugencrunch:

2 Laugenstangen 50 g Butter Salz, Pfeffer

Für die Spieße:

600 g Bratwurst 2 Zwiebeln 2 Äpfel
2 EL Pflanzenöl 4 Holzspieße, gewässert

Für die Barbecue-Sauce:

1 Zwiebel 60 g Speck 1 TL Pflanzenöl
40 ml Balsamico 1 Zitrone 1 Orange
2 Chilischoten 1 TL Currypulver 1 TL Paprikapulver
1 TL grobes Salz 1 TL schwarzer Pfeffer 2 EL Akazienhonig
60 ml Ketjap Manis 150 g Tomatenketchup

Für das Apfel-Chutney:

1 Zwiebel 1 EL Olivenöl 30 ml Balsamico-Essig
2 Zweige Rosmarin 100 ml Weißwein 100 g Gelierzucker
3 Äpfel Salz weißer Pfeffer
3 Stängel Basilikum

Für den Laugencrunch die Laugenstangen im Ofen bei 160 Grad etwas antrocknen lassen. Dann die Laugenstangen grob raspeln.

Für die Spieße die Bratwürste in ca. 3 cm große Stücke schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Zwei Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und zunächst Zwiebeln und Äpfeln anbraten, dann Bratwurststücke zugeben und kurz mit anbraten.

Auf die gewässerten Holzspieße hintereinander Zwiebel, Bratwurst und Apfel usw. aufspießen.

Für die Barbecue-Sauce die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Den Speck in dünne Streifen schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und die Zwiebelstreifen darin anschwitzen, Speckstreifen zugeben und kurz schwenken. Dann mit Balsamico ablöschen und auf die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen.

Von der Zitrone und der Orange den Saft auspressen, und mit in den Topf geben.

Chilischoten waschen, halbieren, die Kerne austreichen und Chili grob schneiden.

Chili, Curry, Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Honig, Ketjab Manis und Ketchup zugeben, kurz erwärmen, dann alles im Mixer fein pürieren.

Für das Apfelchutney die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben, mit Balsamico ablöschen und diesen fast vollständig einkochen.

Den Rosmarin abbrausen, trocken schütteln waschen und trockenschütteln, die Nadeln abstreifen und die Hälfte davon in einen Teebeutel geben, restliche Rosmarinnadeln fein schneiden.

Den Weißwein, Gelierzucker und den Teebeutel mit Rosmarin zu den Zwiebeln geben und aufkochen. Zugedeckt alles etwa 8 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen, entkernen und in 5 mm große Würfel schneiden.

Den Teebeutel entfernen und die Äpfel in den Sud geben. Einmal aufkochen, die fein geschnittenen Rosmarinnadeln zugeben und den Topf von der Herdplatte ziehen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

In einer Pfanne Butter leicht bräunen, die Laugenraspel goldbraun darin anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Spieße auf dem Grill oder in einer Grillpfanne von beiden Seiten kurz angrillen und auf Tellern anrichten.

Das Apfel Chutney zugeben und die Sauce angießen, mit dem Laugenchunch und frischen Basilikumblättern bestreuen.

Jörg Sackmann am 06. Juli 2021

Bratwurst-Carbonara mit Tagliatelle

Für 2 Personen

3 grobe Bratwürste	1 großes Ei	30 g Parmesan
1/2 Bund glatte Petersilie	150 g Tagliatelle	Salz
Pfeffer	Olivenöl	

Die Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe garen.

Anschließend abgießen, dabei das Kochwasser auffangen.

Das Brät aus der Pelle drücken und mit angefeuchteten Händen 18 gleich große Bällchen formen.

Die Fleischbällchen in Pfeffer rollen. 1/2 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischbällchen darin bei mittlerer Hitze von allen Seiten goldbraun braten.

Die Petersilie mit Stielen fein hacken und mit dem Ei und 1 Schuss Pastawasser verquirlen. Den Parmesan reiben und den Großteil unterrühren.

Die abgetropften Tagliatelle zu den Fleischbällchen in die noch heiße Pfanne geben. Das verquirlte Ei hineingießen und 1 Minute durchschwenken. Das Ei gart so in der Resthitze. Alles mit 1 guten Schuss Kochwasser verdünnen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tagliatelle vor dem Servieren mit dem restlichen geriebenen Parmesan bestreuen.

Jamie Oliver am 03. Mai 2021

Bratwurst-Pfanne

Für 2 Personen:

3 Bratwürste	3 Scheiben Speck	4 Kartoffeln
1/2 Spitzkohl	1 Bund krause Petersilie	2 EL Bratöl
2 EL Butter	1 Zwiebel	1 TL Kümmel
1 Msp. Zucker	1 Spur milder Essig	1 EL Senf
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Bratwürste dritteln und in einer Pfanne in heißem Bratöl anbraten. Speck in ca. 3 cm breite Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden oder fein hobeln.

Kartoffelscheiben in die Pfanne geben und mitbraten.

Zwiebel in feine Streifen schneiden und ebenfalls mitbraten.

Halben Spitzkohl in fingerdicke Streifen schneiden.

Die Zutaten in der Pfanne mit Kümmel, Zucker und Salz würzen. 1 EL Butter dazugeben und in der Pfanne schmelzen lassen. Alles ca. ½ Minuten braten. Spitzkohl mit in die Pfanne geben, mit Pfeffer würzen, 1 EL Butter dazugeben, mit Essig ablöschen und nochmal kurz anbraten.

Dann die Pfanne in den heißen Ofen geben und alles für ca. 9 Minuten garen. Petersilie fein hacken.

Pfanne aus dem Ofen nehmen, Petersilie und Senf zu Kohl und Bratwürsten geben, leicht unterrühren und anrichten.

Steffen Henssler am 28. September 2021

Chicorée-Schinken-Auflauf

Für 4 Portionen

4 Chicorée	8 Sch. luftgetrock. Rohschinken	4 El Butter
4 El Mehl	600 ml Milch	20 ml Gemüfefond
1 Bund Petersilie	Salz, Pfeffer	½ Zitrone
Muskatnuss	100 g geriebener Käse (Gouda)	

Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Verbraucher.wdr.de © WDR 2022 Seite 3 von 5 Chicorée putzen (welke Blätter und Strunk entfernen), längs halbieren und in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgaren. Gut abtropfen lassen. Die Chicoréehälften mit je 1 Scheibe Schinken umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl einrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren 3 Min. anschwitzen. Milch und einen Schuss Gemüfefond zugießen, mit einem Schneebesen kräftig unterrühren und bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen.

Von einem Bund Petersilie die Blätter abzupfen und grob hacken.

Petersilie in die Mehlschwitze geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Saft einer halben Zitrone hinzugeben und unterrühren.

Die Sauce über den Chicorée geben und mit 100 g geriebenem Gouda bestreuen. Im heißen Backofen 20 Min. goldbraun überbacken.

Björn Freitag am 31. Dezember 2021

Currywurst 'Manta-Platten' mit Pommes

Für 2 Personen

2 Würste nach Wahl	2 grosse mehligk. Kartoffeln	1/2 rote Paprika
1 weiße Zwiebel	50 ml Sojasauce	250 ml Orangensaft
100 ml Cola	650 g Ketchup	1 EL Currypulver
Rapsöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Gewürzmix

Paprika und Zwiebel in feine Würfel schneiden, mit Cola, Sojasauce und Orangensaft in einen Topf geben und alles zusammen stark einkochen.

Die Kartoffeln schälen, in grobe Stäbe schneiden und in kaltem Wasser waschen. Die Pommes auf einem Handtuch trockenlegen und anschließend bei 150°C in Rapsöl für ca. 7 Minuten blanchieren. Währenddessen die Currywürste von beiden Seiten leicht diagonal anritzen und in einer Pfanne mit Rapsöl von beiden Seiten langsam braten. Die Pommes aus dem Fett nehmen und für 10 Minuten auf ein Küchentuch legen.

Ketchup und Currypulver zum Ansatz in den Topf geben und die Sauce für weitere 2 Minuten köcheln lassen.

Die Pommes bei 190°C im Rapsöl frittieren bis sie kross sind, in eine Schüssel geben und mit Gewürzsalz und Gewürzmix würzen.

Pommes und Currywurst auf einem Teller anrichten, die Currysauce über die Wurst geben und mit Currypulver bestreuen.

Steffen Henssler am 06. April 2021

Currywurst mit Pommes Schranke

Für zwei Personen

Für die Pommes:

4 mehligk. Kartoffeln 1 Schuss Essig Sonnenblumenöl
Salz

Für die Sauce:

1 Orange, Abrieb 150 ml Gewürzketchup 50 ml Tomatenketchup
5 g Currypulver

Für die Würstchen:

4 Rostbratwürste 2 Lorbeerblätter

Für die Garnitur:

50 ml Mayonnaise

Für die Pommes:

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 10 mm dicke Stäbchen schneiden. In kaltem Essig-Wasser auswässern lassen, damit die Stärke rausgeht. In 140 Grad heißem Fett vorblanchieren, herausheben und in einer Schüssel aufbewahren. Fritteuse auf 170 Grad hochheizen.

Abschließend die Pommes nochmals knusprig in der Fritteuse ausbacken, gut abtropfen lassen und in einer Schüssel schwenkend salzen.

Für die Sauce:

Curry in einem kleinen Topf anrösten, Tomatenketchup und Gewürzketchup dazugeben und mit einem Hauch Orangenabrieb vermischen.

Für die Würstchen:

Bratwürste in siedendem Wasser mit Lorbeerblättern kurz garen. Dann in einer Pfanne von allen Seiten goldbraun braten, herausnehmen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Für die Garnitur:

Ketchup und Mayonnaise in Spritzflaschen oder Tüllen füllen.

Pommes in ein Schälchen füllen. Wurstscheiben daneben verteilen und mit Ketchup und Mayonnaise abwechselnd ähnlich einer Schranke beträufeln. Sauce mit Currypulver abstäuben und servieren.

Mario Kotaska am 24. Februar 2021

Currywurst nach Frank Rosin

Für 4 Portionen:

4 rote Paprika	4 Bratwürste (vorgegart)	1 Schalotte (gewürfelt)
1 Knoblauchzehe (gewürfelt)	2 EL Tomatenmark	500 ml Brühe
1 halbe Chilischote	100 g Zucker	1 EL mildes Paprikapulver
2 EL scharfes Currypulver	1 Prise Salz	1 TL Öl

Schalotten und Knoblauch mit Zucker in etwas Öl schön langsam karamellisieren.

Strunk und Kerne von der Paprika entfernen, grob schneiden und dazu geben. Chilischote säubern wie bei der Paprika die Kerne entfernen, klein schneiden, zur Paprika dazugeben. Das ganze mit Curry- und Paprikapulver, Tomatenmark, Salz verfeinern und alles im eigenen Saft des Gemüses dünsten. Jetzt mit Brühe aufgießen und etwa 15 Minuten kochen lassen.

In einer zweiten Pfanne Öl erhitzen und die Bratwürste braten.

Nach 15 Minuten das Paprikagemüse mit dem Stabmixer ordentlich durchmischen, bis keine Stückchen mehr da sind.

Zum Schluss anrichten entweder mit Curry und Paprikapulver abschmecken, oder wer es mediterran mag, garniert mit frischem Basilikum.

Tipp:

Für die exotische Variante einen Schuss Orangensaft oder Maracujasaft in die Currysauce hinzufügen und verrühren.

Frank Rosin am 11. April 2021

Elsässer Wurst-Salat

Für 4 Personen

½ Ring Lyoner-Fleischwurst (250 g)	250 g Bergkäse	2 Lauchzwiebeln
1 rote Zwiebel	150 ml weißer Traubenmost	3-4 Spritzer Weißweinessig
3-4 EL Rapsöl	1 EL Pommerysenf	½ rote Paprika
1/2 gelbe Paprika	Salz, Kampot-Pfeffer	

Zum Anrichten:

Kopfsalat	Petersilienblätter
-----------	--------------------

Fleischwurst häuten, längs halbieren und in halbe Scheiben schneiden; das Stück Comtè-Käse in Scheiben schneiden, die Rinde entfernen und in Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben.

Das Grün der Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die rote und die gelbe Paprika, sowie die rote Zwiebel in Streifen schneiden. Alles mit in die Schüssel geben.

Kampot-Pfeffer mörsern.

Salat mit Traubenmost, Weißweinessig, Senf und Öl verrühren mit dem gemörserten Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken. Und den Salat et was ziehen lassen.

Kopfsalatblätter auf Teller legen, den Salat darauf anrichten, mit Früh lingszwiebeln, Paprikastreifen und Petersilienblätter garnieren und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

NN am 31. Juli 2021

Fächer-Kartoffeln mit Speck, Thymian und Käse

Für 6 Portionen

6 m.-große Kartoffeln, festkochend 80 g Bacon 50 g Butter
150 g Käse pikant, cremig) 4 Thymianzweige Pfeffer, schwarzer, grob

Den Backofen auf 200 Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln gut waschen, so dass die Schalen sauber werden. Die Kartoffeln mitsamt Schale mit einem scharfen Messer der Breite nach in ca. 3 mm dicke Scheiben tief einschneiden, wobei die Kartoffeln nicht ganz durchgeschnitten werden. Die Unterseite der Kartoffel muss jeweils verbunden bleiben, damit die Kartoffel einen Fächer-Effekt erhält.

Tipp:

Das Einschneiden der Kartoffeln gelingt besonders gut, wenn man jeweils einen langen Holzlöffel oder zwei dünne Schneidebretter links und rechts der Kartoffel entlang legt. Dadurch werden die Kartoffeln beim Schneiden nicht durchtrennt.

Den Speck in kleinere Stücke schneiden und zwischen die Kartoffel-Scheiben drücken. Mit dem Käse und dem gehackten Thymian analog verfahren, dabei etwas Käse und Thymian zum Garnieren reservieren.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Die Fächer-Kartoffeln in eine Auflaufform legen und die Hälfte der geschmolzenen Butter über und zwischen die Kartoffel-Scheiben streichen.

Die Kartoffeln ca. 45 Minuten im Backofen backen. Nach der Hälfte der Zeit die restliche Butter über die Kartoffeln streichen und den restlichen Käse darauf verteilen. Kurz vor dem Servieren mit frischem Thymian garnieren.

NN am 16. Dezember 2021

Flammkuchen Laurentius mit mariniertem Blattsalat

Für 4 Personen

Für die Flammkuchen:

250 g Mehl	8 g frische Hefe	2 EL mildes Olivenöl
5 g Salz	$\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz	Mehl
300 g Schmand	1 TL ital. Kräuter	mildes Chilialz · Zucker
Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	2-3 Zwiebeln
Salz	250 g Frühstücksspeck	150 g kl. Pfifferlinge
1 TL Öl		

Für den Salat:

250 g gemischte Salatblätter	1 Karotte	5 Radieschen
1 EL gemischte Kräuterblätter	mildes Chilialz	Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Zitronen-Abrieb	1 EL Zitronensaft	1 EL Öl
1 EL Olivenöl	gemischte Nusskerne	

Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken.

50 ml Wasser leicht erwärmen, die Hefe darin auflösen, in die Mulde geben und mit etwas Mehl verrühren. Olivenöl, Salz, Brotgewürz und 75 ml lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Frischhaltefolie abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

Ein Backblech mit Backpapier belegen. Dann den Teig auf wenig Mehl mit dem Nudelholz auf Blechgröße ausrollen und auf das Blech legen.

(Nach Belieben können Sie auch 4 kleine Flammkuchen ausrollen, dann je 2 Böden auf ein Backblech legen.) Den Backofen auf 250°C vorheizen.

Den Schmand mit Kräutern, Chilialz, 1 Prise Zucker, etwas Muskatnuss und Zitronenschale glatt rühren und den Teig damit bestreichen.

Die Zwiebeln schälen, in dünne Streifen schneiden, mit Salz bestreuen und 1 bis 2 Minuten stehen lassen (so tritt Flüssigkeit aus, wodurch sie bei der starken Hitze im Ofen trotzdem schön saftig bleiben und nicht so schnell verbrennen).

Inzwischen den Speck in etwa 1 cm breite Streifen schneiden und mit den Zwiebeln gleichmäßig auf dem Schmand verteilen. Dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Den Flammkuchen im Ofen im unteren Drittel 15 bis 20 Minuten backen. Herausnehmen und sofort servieren.

Währenddessen die Pfifferlinge gründlich putzen, falls nötig, waschen und trocken tupfen.

Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Pilze etwa 2 Minuten anbraten. Mit etwas Chilialz würzen und warm halten.

Inzwischen den Salat putzen, waschen und trocken schleudern, ggf.

in mundgerechte Stücke zupfen. Die Karotte schälen, die Radieschen putzen und waschen. Dann beides in feine Scheiben hobeln und mit Salat und Kräutern in einer großen Schüssel mischen. Mit Chilialz, 1 Prise Zucker und etwas Zitronenschale würzen und mit Zitronensaft, Öl und Olivenöl beträufeln. Alles locker mischen und die Nüsse unterheben.

Den Flammkuchen zum Servieren mit den Pfifferlingen belegen und nach Belieben mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 17. Januar 2021

Frühling-Pasta mit Thüringer Bratwurst und Brokkoli

Für 4 Personen

Salz	500 g Spirelli	100 g Erbsen
2 Schalotten	1 Frühlingszwiebel	8 Kirschtomaten
10 Bärlauch-Blätter	1/2 Bund Schnittlauch	20 g Hartkäse
500 g Brokkoli (Stück)	5 EL Olivenöl	500 g Thüringer Bratwürste
50 ml Hühnerbrühe	20 g Butter	1 Zitrone
Pfeffer		

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Die Nudeln darin nach Packungsangabe bissfest kochen. Dann in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Die Erbsen in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 10 Sekunden blanchieren. In ein Sieb abgießen, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren oder vierteln.

Den Bärlauch und den Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.

Den Käse fein reiben.

Den Brokkoli im Ganzen waschen und trocken tupfen. Das holzige Ende vom Strunk abschneiden. Dann den ganzen Brokkoli in große Scheiben, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Tipp: Brokkoliabschnitte klein schneiden und später in der Pfanne mit den Wurstbällchen mitbraten.

In einer großen Pfanne die Hälfte vom Öl erhitzen, die Brokkolischeiben darin kurz anbraten, dann die Temperatur reduzieren und bei kleiner Hitze garbraten.

Die Wurstmasse aus der Pelle (Darm) drücken und zu walnussgroßen Bällchen rollen.

In einer Pfanne restliches Olivenöl erhitzen und die Wurstbällchen darin anbraten.

Schalotten und Frühlingszwiebel zugeben und etwa 2-3 Minuten mitbraten. Dann Erbsen und Tomaten zugeben und untermischen.

Die gekochten Nudeln und bei Bedarf etwas Brühe zugeben und unterschwenken.

Zuletzt Butter, Schnittlauch und Bärlauch untermischen.

Von der Zitrone den Saft auspressen. Gegarten Brokkoli mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Frühlingspasta auf Teller verteilen, mit Käse bestreuen. Die gebratenen Brokkolischeiben seitlich anlegen und genießen.

Andreas Schweiger am 04. März 2021

Gebratene Blutwurst mit Stielmus-Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

200 g Blutwurst
Salz

Mehl
Pfeffer

Butterschmalz

Für das Stielmus-Kartoffelpüree:

400 g Stielmus
25 ml Sahne
Salz

150 g mehligk. Kartoffeln
25 ml Milch
Pfeffer

75 g Butter
Muskat

Für die Zwiebelringe:

6 kleine Schalotten

Mehl

Öl, Salz

Für die Apfelscheiben:

1 Granny Smith Apfel
Zucker

25 ml Weißwein

50 ml Apfelsaft

Für die Garnitur:

1 Beet grüne Kresse

Für die Blutwurst:

Die Haut der Blutwurst abziehen und die Wurst in sechs gleichmäßige Scheiben schneiden. Mit etwas Mehl mehlieren. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Blutwurstscheiben von beiden Seiten kross anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Stielmus-Kartoffelpüree:

Kartoffeln schälen, würfeln, in gesalzenem Wasser kochen, abschütten und ausdämpfen lassen. Sahne und Milch in einem Topf aufkochen lassen. Dann Kartoffel dazugeben. Butter unterrühren und alles stampfen.

Anschließend mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Stielmus abrausen, trockenwedeln, klein hacken und in kochendem Salzwasser blanchieren. Abschütten und gut ausdrücken. Stielmus im Verhältnis 2:1 in das Püree geben und vermengen.

Für die Zwiebelringe:

Schalotten abziehen, in feine Ringe hobeln und in Mehl wenden. In heißem Öl goldgelb frittieren. Aus dem Öl nehmen, auf ein Küchenpapier geben und salzen. Beiseitestellen.

Für die Apfelscheiben:

Apfel schälen, Kerngehäuse ausstechen und Apfel in Scheiben schneiden. In einer Pfanne etwas Zucker karamellisieren, mit Weißwein und Apfelsaft ablöschen und reduzieren lassen bis der Sud eine sirupartige Textur hat. Apfelscheiben in die Pfanne geben und etwas köcheln lassen.

Für die Garnitur:

Kresse vom Beet schneiden und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 28. April 2021

Gebratene Zucchini mit Parmesan und Speck

Für 2 Personen:

2 Zucchini	4 Sch. Frühstücksspeck	50 g Parmesan
4 EL Paniermehl	8 EL Olivenöl	1/2 Zitrone
1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer	

Die Enden der Zucchini abschneiden, die Zucchini vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Zucchini viertel in je 5 Stücke schneiden und in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anrösten. Währenddessen den Speck in Streifen schneiden. Den Speck zur Zucchini in die Pfanne geben, die Zucchini pfeffern, leicht salzen und alles zusammen weiterrösten. Den Parmesan in die Pfanne geben, einmal schwenken das Paniermehl einrieseln lassen und unter gelegentlichem schwenken noch kurz weiter rösten. Die Zucchini auf einem tiefen Teller anrichten und mit Zitronensaft beträufeln.

Steffen Hensler am 27. Mai 2021

Gefüllte Paprika

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

800 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	150 ml Milch
100 g Butter	Pfeffer	1 Prise Muskatnuss

Für die gefüllten Paprika:

4 Tomatenpaprika	70 g Bergkäse	2 Knoblauchzehen
3 Zweige Thymian	2 Stängel Oregano	200 g körniger Frischkäse
2 Eier	Salz	Pfeffer
60 g Frühstücksspeck	1 EL Olivenöl	

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln waschen, in einen Topf mit leicht gesalzenem Wasser geben und ca. 30 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit Paprika waschen, trockenreiben. Deckel von den Paprikaschoten abschneiden, Kerne und Trennhäute entfernen.

Bergkäse grob reiben.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Thymian und Oregano abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen, fein schneiden.

Geriebenen Käse mit Frischkäse und Eiern vermengen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, Knoblauch und Kräuter untermischen.

Die Speckscheiben einzeln von der schmalen Seite her aufrollen.

Käsemasse in die vorbereiteten Paprikaschoten füllen und die Speckröllchen hineinstecken.

Eine Auflaufform mit Olivenöl austreichen, die gefüllten Paprika hineinsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln abgießen, leicht ausdampfen lassen und pellen.

Die Milch mit der Butter in einen Topf geben, leicht erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Kartoffeln in eine Schüssel geben, mit der Butter-Milch übergießen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Den Kartoffelstampf mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und bis zum Servieren warm stellen.

Sobald die Paprikaschoten gegart sind, jeweils etwas Kartoffelstampf auf Teller geben und die gefüllten Paprika darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 18. August 2021

Gefüllter Kopfsalat

Für 4 Personen:

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Bund Estragon	2 Gartenkresse-Schälchen
4 Blatt Gelatine	150 g gekochter Schinken	60 ml Milch
400 g Ziegenfrischkäse	Salz	

Für das eingelegte Gemüse:

1 Bund Radieschen	1 Gemüsezwiebel	150 ml Weißweinessig
150 ml Wasser	Salz	Zucker
1 Lorbeerblatt		

Für die Vinaigrette:

1/2 Zitrone	1 TL scharfer Senf	2 EL Weißweinessig
4 EL Pflanzenöl	Zucker	Salz
Pfeffer		

Zusätzlich: 500 g Sonnenblumenkernbrot

Vom Salat nur die äußeren nicht so schönen Blätter ablösen, ansonsten den Salatkopf ganz lassen und im Ganzen mit viel Wasser waschen, anschließend gut ausschütteln.

Estragon abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Kresse abbrausen, trocken schütteln und ebenfalls fein schneiden.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Den Schinken in feine Würfel schneiden.

In einem Topf Milch erhitzen (nicht aufkochen), die eingeweichte Gelatine gut ausdrücken, in die heiße Milch geben und darin schmelzen, dabei den Topf vom Herd ziehen.6. Den Frischkäse in eine Schüssel geben, die aufgelöste Gelatine angießen und untermischen. Estragon, Kresse und Schinkenwürfel zugeben und ebenfalls untermischen, mit Salz abschmecken.

Die Käsemasse in einen Spitzbeutel füllen.

Die Salatblätter vorsichtig auseinander drücken, sacht trocken tupfen und die Käsemasse zwischen die Blätter spritzen.

Den Salatkopf fest in ein sauberes, angefeuchtetes Geschirrtuch wickeln, 2 Stunden kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Radieschen waschen, putzen und in Achtel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Essig und Wasser in einen Topf geben, mit Salz und Zucker würzen.

Lorbeerblatt dazugeben und aufkochen.

Radieschenspalten und Zwiebelringe einlegen, aufkochen, dann den Topf vom Herd ziehen und Gemüse im Sud erkalten lassen.

Für die Vinaigrette von der Zitrone den Saft auspressen und mit Senf, Weißweinessig, Pflanzenöl, einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer in einer Schüssel gut vermischen (oder in ein sauberes Marmeladeglas geben, Deckel schließen und schütteln).

Das Brot in Scheiben schneiden und wahlweise im Toaster oder auf einem Backblech im Ofen bei 180 Grad goldbraun rösten.

Vor dem Anrichten den Salat vorsichtig auswickeln, halbieren und vierteln.

Jeweils ein Salatviertel auf einen Teller geben und mit der Vinaigrette beträufeln.

Radieschen und Zwiebelringe abtropfen lassen und um den Salat verteilen. Das geröstete Brot dazu reichen.

Jacqueline Amirfallah am 09. Juni 2021

Gemischte Bratwurst mit Gemüse

Für 4 Portionen

600 g gemischte Bratwurst	2 Strauchtomaten	1 rote Paprikaschote (200 g)
1 Fenchelknolle (200 g)	1 große Zucchini (200 g)	200 g braune Champignons
1 große rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zweig Rosmarin
3 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl	1 Prise gemahl. Kümmel
1 Prise Salz	1 Prise Pfeffer	100 ml trockener Weißwein
150 g Feta	4 Cornichons	2 EL glatte Petersilie

Zutaten vorbereiten:

Die Bratwurst in 23 cm breite Stücke schneiden. Tomaten, Paprika, Fenchel und Zucchini waschen, trocknen und in mundgerechte Stücke schneiden, die Paprikaschote dabei entkernen, den Fenchel vom inneren Strunk befreien. Das Fenchelgrün fein schneiden und beiseitestellen. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe vierteln oder achteln. Zwiebel und Knoblauch schälen. Die Zwiebel in feine Ringe schneiden, den Knoblauch fein würfeln. Rosmarin und Thymian waschen und trocken schütteln.

Anbraten:

Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Wurststücke dazugeben und bei starker Hitze rundherum anbraten, bis sie zu bräunen beginnen. Die Stücke auf einer Pfannenseite zusammenschieben und die Zwiebel auf der freien Pfannenseite anschwitzen. Paprika, Fenchel, Zucchini und Champignons mit Thymian und Rosmarin dazugeben und 23 Minuten mitbraten.

Würzen und Ablöschen:

Wenn das Gemüse weich wird, die Tomaten dazugeben. Den Pfanneninhalt mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. In dieser Zeit den Feta mit Küchenpapier abtupfen und in Würfel schneiden.

Die Cornichons fein würfeln. Fetawürfel und Cornichons mit drei Vierteln von Petersilie und Fenchelgrün unter das Wurstgröstl heben.

Nach Bedarf mit etwas mehr Salz und Pfeffer abschmecken.

Schritt 4: Anrichten und Servieren Das Wurstgröstl auf Teller verteilen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren. Dazu passt geröstetes Baguette.

Frank Rosin am 14. November 2021

Gratinierter Blumenkohl mit Speck

Für 2 Personen:

Blumenkohlröschen vom Stiel trennen und in kochendem Salzwasser knackig garen.

Währenddessen Zwiebeln fein würfeln und Champignons in feine Scheiben schneiden. 2 EL Butter in einer Wok-Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Champignons darin anschwitzen.

In der Zwischenzeit Speck in grobe Streifen schneiden und mit in den Wok geben. Sobald die Zwiebeln glasig und die Champignons gar sind, die Brotwürfel und den Gorgonzola dazugeben, anschließend mit Sahne ablöschen. Die Hitze reduzieren und den Käse langsam schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken Den Backofengrill vorheizen.

Währenddessen den Blumenkohl abgießen und in eine Auflaufform geben. Die Käse-Speck-Mischung über dem Blumenkohl verteilen und mit Parmesan bestreuen. Den Blumenkohl für 5-10 Minuten unter dem heißen Backofengrill gratinieren.

Blumenkohl aus dem Ofen nehmen und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 14. Dezember 2021

Gratinierter Feta mit marinierten Schalotten

Für 4 Personen

100 ml weißer Balsamico	50 ml Wasser	2 EL Zucker
Salz	weißer Pfeffer	5 Schalotten
4 EL Olivenöl	3 Kopfsalatherzen	150 g Lardo
200 g Weizenmehl (Type 405)	125 g Speisestärke	1 Prise Backpulver
30 ml Sake (Reiswein)	1 EL Pflanzenöl	200 ml Wasser, eisgekühlt
300 ml Pflanzenfett	400 g Fetakäse	40 g Muscovado-Zucker

Für die Marinade Balsamico mit Wasser, Zucker, einer Prise Salz und Pfeffer in einen Topf geben aufkochen, anschließend abkühlen lassen.

Schalotten schälen der Länge nach halbieren und in lange dünne Streifen schneiden.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen, die Schalottenstreifen darin glasig anschwitzen, dann mit etwa der Hälfte der gekochten Balsamicomarinade ablöschen und ziehen lassen.

Die Salatherzen putzen, waschen und abtropfen lassen.

Den Speck in 2 mm dünne Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne zusätzliches Fett auslassen. Mit Pfeffer würzen und die Pfanne zur Seite stellen.

Für den Tempurateig das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Sake, Pflanzenöl, 1 Prise Salz und eisgekühltes Wasser kräftig unterrühren, sodass ein dünnflüssiger Teig entsteht.

Das Frittierfett in einem großen Topf erhitzen.

Den Teig über einen Löffel in das heiße Fett tropfen lassen, so dass Teigperlen entstehen.

Diese goldbraun im heißen Fett ausbacken, mit einer Siebkelle herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Fetakäse in 4 ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Käsescheiben dünn mit Muscovado-Zucker bestreuen. Mit einem Küchen-Bunsenbrenner den Zucker auf dem Käse karamellisieren. (Ersatzweise den Käse mit Zucker bestreut in eine Auflaufform geben und unter der heißen Grillschlange oder bei Oberhitze im Backofen kurz karamellisieren.) Salatblätter mit restlicher Balsamico-Marinade und etwas Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer würzen und vermischen.

Salat in der Tellermitte verteilen, die Zwiebeln darauf geben, den Käse aufsetzen und mit Speck und Tempura-Crunch bestreuen.

Jörg Sackmann am 17. August 2021

Grillwurst-Spieße, frischer Paprika, Frühlingszwiebeln

Für 4 Portionen

400 g gemischte Bratwurst 1 grüne Paprikaschote 1 rote Paprikaschote
 $\frac{1}{2}$ Fenchelknolle 4 Frühlingszwiebeln 2 EL Olivenöl

Vorbereitung:

Die Bratwürste in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Paprika und Fenchel waschen und trocknen. Die Paprika entkernen, vom Fenchel den inneren Strunk entfernen und die Knolle in einzelne Lamellen teilen. Paprika und Fenchel in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und den weißen bis hellgrünen Teil halbieren.

Aufspießen:

Die Wurststücke abwechselnd und in beliebiger Reihenfolge mit Paprika-, Fenchel- und Frühlingszwiebelstücken auf die Schaschlikspieße ziehen.

Spieße braten:

Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße darin auf beiden Seiten jeweils 23 Minuten bei starker Hitze anbraten. Die Temperatur reduzieren und die Spieße je nach Dicke der Bratwurststücke bei niedriger bis mittlerer Hitze weitere 34 Minuten unter mehrmaligem Wenden gar ziehen lassen.

Anrichten und Servieren:

Die Spieße auf einer großen Platte oder auf Tellern anrichten und zum Beispiel mit dem bunten Salat aus dieser Folge servieren. Dazu passt geröstetes Baguette.

Frank Rosin am 14. November 2021

Herbstgemüse-Antipasti mit Feldsalat, Mais und Pilzen

Für 4 Personen

Für das Gemüse:

300 g bunte Möhren	200 g Pastinaken	200 g Petersilienwurzeln
1 Knoblauchzehe	5 g frischer Ingwer	2 Zweige Rosmarin
4 EL Olivenöl	1/2 Zitrone	1 TL Ahornsirup
Salz, Pfeffer	100 g Feldsalat	4 TL Leinöl

Für das Topping:

200 g Champignons	2 Schalotten	50 g magerer Schinken
1/2 Bund glatte Petersilie	1 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Maiskolben:

2 Chilischoten	1 Bio-Limette	1 Knoblauchzehe
5 EL Ahornsirup	2 EL Olivenöl	1 EL Sojasauce
2 Maiskolben, vorgekocht		

Die Möhren, Pastinaken und Petersilienwurzeln abwaschen, mit dem Sparschäler schälen. Dann mit dem Sparschäler der Länge nach in dünne Streifen schneiden, sodass die Gemüsestreifen in der Form an Bandnudeln erinnern.

Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Ingwer schälen und ebenfalls fein würfeln. Rosmarinzwige abbrausen und trocken schütteln.

In einer Pfanne die Hälfte vom Olivenöl erhitzen und die Gemüsenudeln darin mit dem Knoblauch bei mittlerer Hitze kurz andünsten.

Ingwer und Rosmarinzwige zum Gemüse in die Pfanne geben und kurz mitschwenken.

Das Gemüse sollte bissfest bleiben, deshalb nicht zu lange garen.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Das Gemüse mit etwas Zitronensaft, Ahornsirup, Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine Schüssel füllen, mit dem übrigen Olivenöl marinieren und abkühlen lassen.

Den Portulak waschen und trockenschleudern.

Für das Topping die Pilze putzen und vierteln.

Die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Schinken ebenfalls fein würfeln.

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

Für die Maiskolben die Chilischoten waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und Chili fein würfeln.

Die Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Knoblauch schälen und fein würfeln.

Aus Chili, Knoblauch, dem Abrieb und dem Saft der Limette, Ahornsirup, Olivenöl und Sojasauce eine Marinade rühren.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Schalotten darin bei mittlerer Hitze andünsten.

Die Pilze darüber geben und anbraten.

Die Schinkenwürfel untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie unterheben.

Eine Grillpfanne erhitzen und die vorgekochten Maiskolben von allen Seiten gleichmäßig darin anbraten, bis die ersten gerösteten Körner entstehen. Dann mit der Marinade bestreichen, noch kurz weiter braten. Nach dem Braten mit der restlichen Marinade einstreichen.

Den Saft, der sich beim Abkühlen des Gemüses gebildet hat, abgießen, in ein Schraubglas füllen und beiseitestellen.

Die Gemüsetreifen mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten und das Pilz-Topping obenauf geben, die Maiskolben halbieren und dazulegen.

Mit dem Gemüsesaft sowie etwas Leinöl beträufelt servieren.

Tipp:

Dieses Gericht ist super zum Mitnehmen geeignet. Dazu das Gemüse in Gläser mit Schraubdeckel geben und den Feldsalat darauf verteilen. Den Gemüsesaft in einem separaten Behälter mitnehmen und das Gemüse kurz vor dem Verzehr damit übergießen.

Tarik Rose am 08. Oktober 2021

Hot Dog à la Rolling Stones

Für 4 Personen

Für die Chili-Bohnen:

½ Zwiebel	150 g weiße Kidney-Bohnen	150 g rote Kidney-Bohnen
50 g Maiskörner	1 TL Öl	1 TL Tomatenmark
150 g passierte Tomaten	mildes Chilisalz	gemahlener Kümmel
Paprikapulver (edelsüß)	Räucherpaprikapulver	1 kl. Knoblauchzehe
1 Msp. Ingwer	1 Msp. Zitronen-Abrieb	

Für die Kartoffeln:

400 g festk. Kartoffeln	Salz	1 Lorbeerblatt
1 halbierte Knoblauchzehe	1 kl. getr. rote Chilischote	1-2 TL braune Butter
mildes Chilisalz	2 TL Bratkartoffelgewürz	1 EL kalte Butter

Außerdem:

4 Paar Wiener Würstchen 4 Brötchen

Für die Chili-Bohnen die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beide Bohnensorten und den Mais in ein Sieb abgießen, abbrausen und abtropfen lassen.

Für die Sauce einen kleinen Topf bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Zwiebelwürfel leicht andünsten. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitdünsten, die passierten Tomaten dazugeben und alles knapp unter dem Siedepunkt etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Die Sauce mit Chilisalz, je 1 Prise Kümmel, Paprika und Räucherpaprika sowie mit Knoblauch, Ingwer und Zitronenschale würzen. Zuletzt beide Bohnen und den Mais untermischen und erhitzen, warm halten.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Dann in einem Topf in Salzwasser mit Lorbeerblatt, Knoblauch und Chilischote 5 bis 10 Minuten fast weich garen.

In ein Sieb abgießen, abtropfen lassen und trocken tupfen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, die braune Butter mit einem Pinsel darin verstreichen und die Kartoffelwürfel anbraten. Mit Chilisalz und Bratkartoffelgewürz würzen und die kalte Butter in Flöckchen hinzufügen. Zuletzt Lorbeerblatt, Chilischote und Knoblauch entfernen.

Die Würstchen auf beiden Seiten mehrmals schräg einschneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei milder Hitze auf beiden Seiten braten. Die Brötchen quer aufschneiden und in einer Pfanne ohne Fett auf der Schnittseite hell rösten.

Die Chili-Bohnen in die Brötchen füllen, je 1 Würstchen hineinlegen und mit den Kartoffelwürfeln bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 17. Januar 2021

Italienische Pfanne mit Salsiccia und Basilikum

Für 2 Personen:

1/4 Spitzkohl	3 Salsiccia	2 Sch. Toast
2 EL Olivenöl	1/2 Bund Basilikumblätter	50 ml passierte Tomaten
40 g Parmesan	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffer

Den Spitzkohl in grobe Streifen und die Salsiccia in dicke Scheiben schneiden.

Die Salsiccia in einer heißen Pfanne mit Olivenöl für 3 Minuten anbraten. Anschließend den Spitzkohl dazugeben und mitbraten.

Währenddessen das Toast in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Toast kross braten. Passierte Tomaten und Basilikumblätter dazugeben, einmal durchschwenken und auf einem Teller anrichten. Etwas Parmesan direkt fein darüber reiben.

Steffen Hensler am 17. Juni 2021

Italienischer Antipasti-Teller mit mediterranem Gemüse

Für 5 Portionen

1 Zucchini	1 Aubergine	1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote	Brokkoliröschen	2 Möhren
kleine Champignons	100 ml Olivenöl	100 ml Weißwein
50 ml Gemüsebrühe	1 TL Zucker	1 TL Salz
1 TL Pfeffer	2 EL Petersilie	Zitronensaft
1 Kugel Mozzarella	6 Sch. ital. Salami	6 Sch. itali. luftgetr. Schinken
8 Sch. Carpaccio	2 Port. Vitello tonnato	1 Parmesanspäne
Basilikumblätter		

Gemüse vorbereiten:

Den Backofen auf 230 °C Umluft vorheizen. Zucchini, Aubergine, Paprika und Brokkoli waschen und trocknen. Die Möhren schälen. Zucchini und Aubergine leicht schräg in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Die Paprikaschoten halbieren und entkernen. Die Möhren in Stifte teilen. Die Champignons putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und halbieren oder vierteln.

Paprika rösten:

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und vom Stielansatz befreien, dann mit Olivenöl einpinseln und im Inneren mit 1 Prise Salz bestreuen. Die Hälften mit der Schnittfläche nach unten auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen und im heißen Ofen etwa 15 Minuten rösten, bis die Schale dunkel wird und Blasen wirft.

Aubergine und Zucchini grillen:

Inzwischen zunächst 2 EL Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen und die Auberginen- und Zuchinischeiben darin portionsweise von beiden Seiten 45 Minuten grillen, bis sie das typische Grillmuster tragen und weich werden, dabei mit Salz und Pfeffer würzen. Herausnehmen und auf einem Teller beiseitestellen. Mit den restlichen Scheiben von Zucchini und Aubergine ebenso verfahren.

Gemüse anbraten und verfeinern:

Die Paprikahälften aus dem Ofen nehmen, mit einem feuchten, sauberen Küchenhandtuch bedecken und leicht abkühlen lassen. Währenddessen 3 EL Olivenöl in der Gemüsepfanne erhitzen. Brokkoliröschen und Möhrenstifte darin nach Belieben sortenweise oder zusammen anbraten. Wenn das Gemüse etwas weicher geworden ist, dieses mit je 1 Prise Zucker und Salz bestreuen. Mit je 50 ml Weißwein und Gemüsebrühe ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig verkochen lassen, dabei das Gemüse immer wieder in der Pfanne schwenken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, 1 EL Petersilie unterheben und das Gemüse in einer Schüssel abkühlen lassen. Die Haut der leicht abgekühlten Paprikaschoten abziehen und die Hälften der Länge nach in etwas dickere Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pilze braten:

Wieder etwas Öl in der Gemüsepfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Mit dem restlichen Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen. Nach Belieben mit 1 Spritzer Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken. Den Mozzarella mit Küchenpapier trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Anrichten:

Salami, Schinken, Carpaccio und Vitello tonnato mit dem Mozzarella und den verschiedenen Gemüsesorten auf einem großen Servierteller anrichten. Mit den Parmesanspänen bestreuen, mit dem Basilikum garniert servieren.

Frank Rosin am 17. Januar 2021

Käse-Schinken-Strudel

Für 4 Personen

0,5 Bio-Zitrone	1 reife Birnen	1 EL Zucker
150 g Emmentaler Käse	100 g Schmand	150 g Doppelrahmfrischkäse
2 EL Honig	Salz	Pfeffer
2 EL abgezogene Mandelkerne	250 g Blätterteig	150 g gekochter Schinken
1 Eigelb		

Zitrone heiß waschen, trockenreiben und die Schale spiralförmig abschälen, Zitronensaft auspressen.

Die Birne schälen, entkernen und in feine Würfel schneiden.

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

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

Den Käse grob reiben Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

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

Die Mandeln hacken, mit Birnenstückchen unter die Frischkäsemischung rühren.

Den zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Frischkäsemischung darauf streichen, dabei rundherum einen kleinen Rand frei lassen. Schinkenscheiben darauflegen, mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Die Ränder rechts und links etwas zur Mitte klappen und den Strudel aufrollen.

Vorsichtig auf das Backblech legen.

Das Eigelb und 1 EL Wasser verrühren und den Strudel damit bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen den Strudel etwa 40 Minuten goldgelb backen.

Den gebackenen Strudel aufschneiden und servieren. Nach Belieben grünen Salat mit Vinaigrette dazu reichen.

Christian Henze am 23. September 2021

Kürbis-Kartoffel-Rösti mit Birne und Speck

Für 2 Personen :

150 g Butternut-Kürbis	1 mehlig. Kartoffel	2 Zweige Thymian
1 Ei	1 EL Mehl	3 Scheiben Speck
1 Birne	2 Frühlingszwiebeln	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	2 EL Bratöl	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Butternut-Kürbis und Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Hälfte Thymian von den Stielen streifen und dazugeben. Ei und Mehl dazugeben und alles einmal durchrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals alles vermengen.

Etwas Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Kürbis-Kartoffelmasse in die Pfanne geben und zu einem Rösti braten.

Birne vierteln und in Spalten schneiden. Etwas Bratöl in einer zweiten Pfanne erhitzen. Speck in breite Stücke schneiden und im heißen Bratöl braten. Birne dazugeben und mitbraten.

Rösti wenden und von der anderen Seite nochmals 1,5 Minuten braten.

Flocke Butter mit zu Birne und Speck geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Rest Thymian von den Stielen streifen und zu Birne und Speck geben.

Frühlingszwiebeln grob schneiden, mit zum Speck geben und durchschwenken.

Steffen Henssler am 16. Oktober 2021

Kartoffel-Gratin mit Käse-Soße und Speck

Für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln, festk.	50 g Butter	1 Schalotte
2 EL, gehäuft Mehl	500 ml Schmand	200 g Emmentaler, gerieben
Salz, Pfeffer	125 g Bacon	Butterflocken
Muskat		

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Eine Auflaufform ausbuttern.

Die Butter erhitzen. Die Schalotte fein hacken und in der Butter glasig dünsten. Das Mehl darüber streuen und etwa 1 - 2 Minuten anschwitzen. Nun langsam den Schmand klumpenfrei unterrühren.

Nach nochmaligem Aufkochen die Hälfte vom Käse einrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Etwa 1/3 der Kartoffel-Scheiben in der Auslauform verteilen.

Nun 1/3 der Käse-Soße auf die Kartoffeln streichen, die Hälfte der Speckwürfel darauf streuen.

Nun die Hälfte der übrigen Kartoffel-Scheiben darauf verteilen, die Hälfte der übrigen Käse-Soße darauf streichen. Die übrigen Speckwürfel darauf verteilen, die restlichen Kartoffel-Scheiben darauf verteilen und zuletzt die restliche Käse-Soße darauf streichen.

Mit dem übrigen Emmentaler bestreuen und mit einigen Butterflöckchen belegen. Bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 60 Minuten backen.

NN am 16. Dezember 2021

Kartoffel-Puffer, Eier-Salat, Honig-Bacon, Cashew-Kernen

Für 4 Personen

Für den Eiersalat:

5 frische Bio-Eier	1 Zweig Rosmarin	100 g geräuch. Bauchspeck
40 g Cashewkerne	1 EL Honig	1 Eigelb
2 TL Senf	150 ml Sonnenblumenöl	2 EL Naturjoghurt
2 EL Obstessig	Salz	Pfeffer

Für die Kartoffelpuffer:

600 g Kartoffeln, festk.	2 EL Weizenmehl (405)	1 Ei
Salz	4 EL Butterschmalz	

Für den Eiersalat die Eier 7-8 Minuten hart kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken.

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

Die Speckscheiben halbieren und in einer beschichteten Pfanne wenige Minuten von beiden Seiten knusprig braten.

Die Cashewkerne zum Speck geben und kurz mitrösten. Dann Honig darüber träufeln, Rosmarin dazugeben und kurz karamellisieren.

Eigelb und die Hälfte vom Senf in einem hohen schmalen Rührbecher verquirlen.

Sonnenblumenöl zunächst tröpfchenweise, dann im dünnen Strahl nach und nach untermixen, bis eine dickliche Mayonnaise entsteht.

Die Mayonnaise, den Joghurt, Essig und restlichen Senf glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Eier schälen, grob hacken und unter die Mayo-Joghurt-Creme heben.

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Puffer die Kartoffeln waschen, schälen, fein reiben und mit den Händen gut ausdrücken (oder in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken). Mehl über die geriebenen Kartoffeln stäuben und vermengen, das Ei und etwas Salz unterrühren.

Etwas Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, je 1 gehäufte EL Kartoffelmasse in die Pfanne geben, leicht flach drücken und von beiden Seiten knusprig ausbacken.

Die gebackenen Puffer auf das vorbereitete Backblech setzen und im vorgeheizten Ofen warmhalten, bis alle Puffer fertig ausgebacken sind, dabei vor dem Backen jeweils etwas Butterschmalz in der Pfanne erhitzen.

Die Kartoffelpuffer auf Teller verteilen. Eiersalat mit Speck und Cashewkernen bestreuen und dazu servieren.

Christian Henze am 18. Februar 2021

Kartoffel-Stampf mit Sauerkraut und Speck

Für 4 Personen:

400 g Kartoffeln, vorw. festk.	400 g Sauerkraut	1 Lorbeerblatt
1 Prise Zucker	2 rote Zwiebeln	200 g magerer Bacon
100 ml Weißwein	Pfeffer	1 TL Pflanzenöl

Für die Auflaufform:

1 EL Olivenöl	1 EL weißer Balsamico	1 TL Zucker
2 Zweige Rosmarin	Salz	

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser gar kochen, abgießen und anschließend mit dem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Das Sauerkraut in einem Topf zusammen mit dem Weißwein, einem Lorbeerblatt, Salz und einer Prise Zucker für 30 Minuten garen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren, dünn aufschneiden und in Olivenöl weich dünsten. Einen Zweig Rosmarin kurz mit schmoren lassen (später entfernen). Zum Schluss mit Salz und Zucker abschmecken und mit dem Balsamico ablöschen.

Die Kartoffeln und das Sauerkraut miteinander vermengen. Eine Auflaufform einölen bzw. einbuttern und die Masse hineingeben. Dann die Zwiebeln darauf verteilen und zum Schluss mit den Speckscheiben belegen.

Im Backofen bei 180° Umluft mit Grillfunktion für 10-15 Minuten backen bis der Speck kross ist. Beim Anrichten mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Björn Freitag am 06. März 2021

Kartoffel-Wurst-Spieße

Für 4 Portionen

4 Bratwürste	16 kl. festk. Kartoffeln	1 EL Öl
Salz, Pfeffer	2 TL Thymian	8 Stk. Holzspieße

Die Kartoffeln halbgar kochen (ca. 11 min.), abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Bratwürste in Scheiben schneiden, die Thymian-Blätter vom Stängel zupfen, fein hacken. Abwechselnd Bratwurst- und Kartoffel-Scheiben auf die Spieße stecken. Mit Öl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf dem vorgeheizten Grill etwa 10-15 Minuten grillen und mit dem Thymian bestreuen. Dazu frische Salate wie Tomatensalat, Kopfsalat und Senf und Ketchup reichen.

NN am 13. Juni 2021

Krakauer-Bratwurst-Pfanne

Für 2 Personen:

1 Bratwurst	1 Krakauer	1/2 Stange Lauch
2 Karotten	1 Bund Liebstöckl	1/2 Laugenstange
2 EL süßer Senf	2 EL Butter	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix		

Karotten in dünne Scheiben schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und die Karotten ca. 2 Min darin anbraten und garen.

Währenddessen die Bratwurst, die Krakauer und den Lauch in kleine Stücke schneiden, mit in die Pfanne geben und für weitere 3-4 Min bei hoher Hitze scharf anbraten.

In der Zwischenzeit die Laugenstange in dünne Scheiben schneiden und den Liebstöckl grob hacken.

1 EL Butter und die Laugen-Scheiben in die Pfanne geben, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und für 2 weitere Minuten braten.

Liebstöckl und süßen Senf zur Wurstpfanne geben und alles miteinander vermengen. Auf zwei Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 28. Dezember 2021

Lauch im Speckmantel mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

4 Stangen Lauch	24 Sch. Bacon	1 L Wasser
100 g Salz	20 g Zucker	200 g Sauerrahm
1 Schuss Kürbiskernöl	1 Orange	1 Zitrone
1 Prise gemahl. Kümmel	1 Prise Salz	

Für Kartoffelstampf:

4 große, mehligk. Kartoffeln	250 - 400 ml Milch	100 g Butter
1 Lorbeerblatt	Muskatnuss	Salz

Lassen Sie einen Liter Wasser, 100 g Salz und 20 g Zucker zusammen aufkochen und wieder auf Zimmertemperatur abkühlen. Währenddessen den Lauch putzen, dabei die Wurzel und die dunkelgrünen Spitzen abschneiden. Auch die äußeren beiden Blätter entfernen. Waschen Sie die Lauchstangen gründlich und schütteln Sie sie danach trocken.

Füllen Sie das Salz-Zucker-Wasser in eine große Auflaufform und legen Sie die geputzten Lauchstangen 20 Minuten in dieser Lake ein, sodass diese vollständig bedeckt sind. Anschließend herausnehmen, gut abtropfen lassen und mit etwas Küchentrepp trockentupfen.

Je 6 Scheiben Speck auf einem Schneidebrett leicht überlappend aneinandergelegt ausbreiten, eine Stange Lauch hineinlegen und komplett einrollen.

Die eingerollten Lauchstangen nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und auf der mittleren Schiene, im auf 200°C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Sauerrahm in eine Schüssel füllen und mit Salz, Kümmel, Orangenabrieb und einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken.

Richten Sie den Lauch mit Kartoffelpüree und etwas Sauerrahm auf zwei Tellern an und beträufeln Sie alles mit einigen Spritzern Kürbiskernöl.

Für Kartoffelstampf:

Kartoffeln waschen und samt Schale in einem großen Topf mit gesalzenem Wasser und Lorbeerblatt weich kochen. Währenddessen die Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Die weich gekochten Kartoffeln aus dem Wasser nehmen, pellen, in eine Schüssel geben, mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken und nach und nach die heiße Milch einrühren.

Vorsicht, nicht zu viel Milch auf einmal einrühren, da die benötigte Flüssigkeitsmenge stark von der jeweiligen Kartoffelsorte abhängt und daher erheblich variieren kann.

Anschließend vorsichtig die kalten Butterflocken unterheben und den Stampf mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Alexander Herrmann am 15. Januar 2021

Möhren und Speck auf Walnuss-Brot

Für 4 Personen

Für das Möhrenpüree:

4 Schalotten	800 g Möhren	4 EL Olivenöl
Salz	200 ml Weißwein	50 ml Sahne

Für die Möhrenchips:

2 gelbe Möhren	Salz	200 ml Rapsöl
2 EL Mehl		

Für den Bauchspeck:

2 EL Rapsöl	100 g Bauchspeck
-------------	------------------

Zusätzlich:

250 g Walnussbrot

Für das Möhrenpüree die Schalotten und die Möhren putzen, schälen und in etwa 3 mm feine Scheiben schneiden.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten darin andünsten.

Die Möhren dazugeben und 12 Minuten mitdünsten, mit Salz würzen.

Den Wein angießen und um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Dann die Möhren zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten weich dünsten.

In der Zwischenzeit für die Möhrenchips die Möhren schälen und längs in etwa 1 mm feine Scheiben schneiden oder hobeln.

Möhrenscheiben auf eine Platte legen, mit Salz bestreuen und etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Von den gedünsteten Möhren eventuell noch vorhandene Flüssigkeit in ein Schälchen abgießen.

Die gedünsteten Möhren im Küchenmixer oder mit dem Stabmixer fein pürieren und, falls nötig, noch etwas Kochflüssigkeit und nach Belieben etwas Sahne untermischen.

Für die Möhrenchips das Öl in einem Topf auf etwa 160 Grad erhitzen.

Die gesalzenen Möhrenscheiben abtupfen, dann auf beiden Seiten mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen.

Die Möhren im heißen Öl portionsweise knusprig frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz bestreuen.

Die Möhrenchips nach Belieben im Backofen bei 50 Grad Umluft und leicht geöffneter Ofentür auf dem Ofengitter noch ein paar Minuten trocknen lassen.

Für den Bauchspeck das Öl mit den Speckscheiben in einer Pfanne langsam erhitzen und knusprig braten.

Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Das Möhrenpüree nochmals kurz erhitzen, abschmecken und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben.

Das Walnussbrot in Scheiben aufschneiden (pro Portion 2 Scheiben). Auf jede Scheibe Walnussbrot einen großen Klecks Möhrenpüree spritzen. 1 Scheibe Bauchspeck darauflegen, wieder einen Klecks Möhrenpüree darauf spritzen und 2 Möhrenchips hineinstecken.

Nach Belieben mit Möhrengrün garnieren und sofort servieren.

Andreas Schweiger am 07. Oktober 2021

One-Pot-Pasta mit Speck

Für 2 Personen:

6 Scheiben Bacon	250 g Pasta	1 Dose geschälte Tomaten
4 Zweige Basilikum	20 g Parmesan	1/2 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe	4 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark
1 Msp. Salz		

Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Knoblauchzehe schälen, andrücken und hacken.

2 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen. Bacon in feine Streifen schneiden und mit in den Topf geben. Tomatenmark dazugeben und ca. 2 Minuten mitrösten.

Nudeln dazugeben, mitanschwitzen und alles mit Salz würzen. Tomaten dazugeben und etwas zerstoßen. 300 ml Wasser angießen, 2 EL Olivenöl dazugießen und alles mit geschlossenem Deckel bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten kochen lassen.

Deckel abnehmen und alles gut verrühren. Basilikum darüberzupfen und Parmesan darüberreiben.

Steffen Henssler am 02. November 2021

Panierter Spargel

Für 4 Portionen:

500 g Spargel, frisch	250 g Gouda (Scheiben)	250 g Kochschinken (Scheiben)
100 g Mehl	2 Eier	Zitronensaft
100 g Pankobrösel	Butterschmalz	Salz, Pfeffer, Butter

Den frischen Spargel schälen. Die Schalen auskochen. Den Spargel in gealzenem Kochwasser mit einem kleinen Stück Butter ca. 10 min. garen.

Jeweils 3 Stangen Spargel in eine Scheibe Gouda wickeln, dann in eine Scheibe Schinken und alles mit Zahnstochern fixieren.

Die so vorbereiteten Spargel-Röllchen in Mehl wenden, leicht abklopfen, durch mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz gewürztes, verquirltes Ei ziehen und in den Pankobröseln wälzen.

In einer Bratpfanne mit erhitztem Butterschmalz knusprig braten.

NN am 16. Dezember 2021

Pasta alla Wodka

Für 2 Personen:

250 g Penne	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
1 Mozzarella (Kugel)	350 ml passierte Tomaten	200 ml Sahne
6 Scheiben Salami Milano	10 ccm Wodka	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer	2 EL Olivenöl	

Die Penne in reichlich Salzwasser kochen. Knoblauch und Zwiebel fein herunterschneiden und in einer mäßig heißen Pfanne mit Olivenöl andünsten.

Mit Wodka ablöschen, passierte Tomaten dazugeben und einmal aufkochen. Den Mozzarella in kleine Würfel schneiden. Die Pasta 2 Minuten bevor sie al dente sind auf ein Sieb abgießen. Pasta, Sahne und Mozzarella zu der Tomatensauce in die Pfanne geben und noch einen kräftigen Schluck Wodka dazugeben. Alles miteinander vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Pasta für 2 Minuten in der Pfanne fertig garen, anschließend auf einem Pasta Teller anrichten und die Salami darüber zupfen.

Steffen Henssler am 22. Juli 2021

Pasta aus dem Ofen

Für 2 Personen:

250 g Muschelnudeln	2 Salsiccia	1/2 Zucchini
1/2 rote Zwiebel	6 Scheiben Knoblauch	2 Zweige Rosmarin
5 Kirschtomaten	2 Champignons	300 ml Sahne
500 ml Brühe	100 g geriebener	Bergkäse
1 EL Salz	1 gross(e) Prise Pfeffer	1 TL Bärlauchpesto

Den Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Nudeln in die Auflaufform geben. Die Champignons in dicke Scheiben schneiden, die Tomaten halbieren, die Zwiebel in grobe Streifen schneiden, einige dünne Knoblauch Scheiben von der Zehe schneiden, die Zucchini grob würfeln, die Rosmarinnadeln vom Zweig zupfen und die Salsiccia grob herunterschneiden. Alle geschnittenen Zutaten zu den Nudeln in die Auflaufform geben. Die Sahne mit der Brühe in einem Topf aufkochen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse und die Pesto zu den Nudeln geben, das Sahnegemisch dazugeben und alles mit einem Kochlöffel verrühren.

Die Auflaufform für ca. 40 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Steffen Henssler am 01. Juni 2021

Pasta Diavolo Cremissimo

Für 2 Personen:

150 g Pasta	1 rote Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
150 g scharfe Salami	1 kleine Dose Datteltomaten	1 Chilischote
150 ml Sahne	2 EL Olivenöl	1 handvoll Basilikumblätter

Die Pasta in stark gesalzenem sprudelndem Wasser garen.

Währenddessen eine halbe Knoblauchzehe in dünne Scheiben und die Zwiebel in grobe Würfel schneiden.

Beides in einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten und die Salami in dicke Scheiben schneiden und dann vierteln. Die Salami in die Pfanne geben und für 1 Minute mitbraten.

Die Dosentomaten dazugeben, die Tomaten gleich ein bisschen andrücken und die Sauce einkochen lassen.

Die Nudeln 2 Minuten bevor sie al Dente sind zur Sauce in die Pfanne geben. 2 Kellen Nudelwasser und Sahne dazugeben, eine halbe Chilischote in feine Ringe schneiden, dazugeben und alles für 2 Minuten einkochen lassen.

Basilikumblätter dazugeben, einmal durchschwenken und anrichten.

Steffen Henssler am 29. April 2021

Pasta griechischer Art

Für 2 Personen:

150 g Pasta	3 Tomaten	150 g Fetakäse
1/2 Bund Schnittlauch	40 g Pancetta	20 g Butter
4 Msp. Gewürzmix	4 Msp. Bärlauch-Pesto	1 EL Olivenöl

Pasta nach Packungsanleitung in gesalzenem Wasser fast al dente kochen Tomaten in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Olivenöl in der Pfanne erhitzen, die Tomaten in der Pfanne verteilen und mit dem Gewürzmix würzen. Schwarte vom Pancetta abschneiden und zu den Tomaten in die Pfanne legen.

Den Pancetta in dünne Scheiben schneiden, dann die Scheiben in Streifen schneiden und zu den Tomaten in die Pfanne geben. Die Tomatenscheiben wenden und evtl. mit einem Kochlöffel leicht andrücken.

Schnittlauch in Stifte schneiden und zu Tomaten und Pancetta in die Pfanne geben. Die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und alles mit Bärlauch-Pesto Mischung würzen. Etwas Kochwasser mit in die Pfanne geben, sodass die Tomaten-Pancetta-Mischung kompottartig einkocht.

Nudeln in die Pfanne geben und etwas Kochwasser angießen. Hitze hochstellen und die Pasta fertigkochen.

Butter dazugeben, drei Viertel des Schafskäses über die Nudeln bröseln, leicht schmelzen lassen und Pfanne dabei leicht schwenken. Die Pasta anrichten und den restlichen Schafskäse darüberreiben.

Steffen Henssler am 26. Juni 2021

Pasta mit Burrata und Speck

Für 2 Personen:

250 g Fusilli	2 Burrata	120 g Speck (am Stück)
150 g TK-Erbesen	1 EL Butter	2 EL Crème-fraîche
1 EL Olivenöl	1 Msp. Salz	1 Msp. Pfeffer

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Speckschwarte abschneiden und durch eine heiße Pfanne ziehen. Speck in Scheiben schneiden. Schwarte aus der Pfanne nehmen. Olivenöl in der Pfanne erhitzen.

Speck darin knusprig braten. Erbsen mit in die Pfanne geben. Butter dazugeben und schmelzen lassen.

Nudeln abgießen und zu Speck und Erbsen in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pasta mit Speck und Erbsen in eine große Schale geben.

Den Burrata oben draufsetzen. Crème fraîche dazugeben. Den Burrata mit einer Gabel zerzupfen und mit der Crème fraîche etwas vermischen. Dann Burrata-rème-fraîche-Mischung mit Pasta, Speck und Erbsen vermischen und anrichten.

Steffen Henssler am 09. Oktober 2021

Pesto Linguine mit Spargel-Schinken-Gröstl

Für 4 Personen

1 große Kartoffel, festk.	Salz	20 g Pinienkerne
200 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel	2 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen	40 g Parmesan	20 g Parmesan
60 ml Olivenöl	100 g Mortadella	1 Schalotte
1 Bund Schnittlauch	400 g Linguine	2 EL Olivenöl
1 EL Butter	Pfeffer	1 Bio-Zitrone

Die Kartoffel gut waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser garen.

Anschließend abgießen, etwas ausdampfen lassen und pellen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und anschließend abkühlen lassen. Weißen und grünen Spargel waschen. Den weißen Spargel ganz schälen, den grünen Spargel nur im unteren Drittel schälen, jeweils die holzigen Enden abschneiden. Bis zur weiteren Verarbeitung Spargel in ein feuchtes Tuch einwickeln.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Knoblauch schälen und in feine Streifen schneiden.

Parmesan und Pecorino fein schneiden.

Für das Pesto Basilikumblätter, geröstete Pinienkerne, Knoblauch, kalt gepresstes Olivenöl, Parmesan, Pecorino und eine gut Prise Salz in einen Cutter oder Mörser geben und zu einem feinen Pesto mixen bzw.

zermahlen.

Für das Gröstl den Schinken in feine Würfel schneiden.

Die Schalotte schälen und fein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Die gekochte Kartoffel in etwa 5 mm große Würfel schneiden. Die geschälten Spargelstangen in feine Scheiben schneiden. 12. Die Linguine in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 8-10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Kartoffelwürfel darin anbraten. Dann Schalotte und Schinken zugeben und kurz braten. Spargelscheiben zugeben, die Butter zugeben und alles gut anbraten. Zuletzt Schnittlauch untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gegarten Linguine in ein Sieb abgießen, dabei etwas (ca. 80 ml) Nudelwasser auffangen.

Pasta und aufgefangenes Nudelwasser in eine Schüssel geben, das Pesto zugeben und gut unterrühren.

Die Linguine portionsweise in eine Schöpfkelle geben und mit einer Fleischgabel zu einem Nudelnest drehen. Die Nudelnester auf Teller geben. Das Gröstl darüber geben. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und direkt auf das Gericht etwas Zitronenschale reiben.

Daniele Corona am 03. Mai 2021

Pink Pasta

Für 2 Personen:

250 g Bandnudeln	2 gekochte rote Beten	150 g Fetakäse
4 Scheiben Speck	200 ml Schlagsahne	1/2 Bund Schnittlauch
1 Zitrone	2 EL Olivenöl	1 Msp. Salz
1 Msp. Pfeffer		

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe al dente kochen.

Speck in 3-4 cm breite Streifen schneiden. Speck im heißen Olivenöl anbraten. Rote Bete fein reiben, mit zum Speck in die Pfanne geben und ca. 2 Minuten mitbraten.

Hälfte Fetakäse in die Pfanne bröseln, dann die Sahne angießen, einmal aufkochen und dann von der Hitze nehmen.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen und zu der Rote-ete-Sauce in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles einmal in der Pfanne durchschwenken.

Schnittlauch in Stifte schneiden, zu den Nudeln geben und unterrühren.

Nudeln mit der Sauce anrichten und Rest Fetakäse über die Nudeln reiben. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Steffen Henssler am 16. September 2021

Pizza à la Frank

Für 4 Personen:

Teig:

150 ml Wasser	20 g frische Hefe	1 Tl Zucker
4 El Olivenöl	150 g Mehl	1Tl Salz

Belag:

2 Schafsbratwürste	frischer Meerrettich	10 gelbe Kirschtomaten
Spaghettikürbis	Rucola	frisches Basilikum
Olivenöl	Salz, Pfeffer	Zucker, Balsamicoessig
200 g Gouda	1 Dose Tomaten	

Das Wasser erwärmen, bis es lauwarm ist. Hefe in eine Schüssel bröseln und mit dem Wasser übergießen. Zucker dazugeben und verrühren, bis der Zucker aufgelöst ist. Gehen lassen bis die Hefe kleine Blasen wirft.

Das Olivenöl, das Mehl und das Salz dazugeben und mit der Hand zu einem Teig kneten. Falls er zu klebrig ist, noch etwas Mehl zugeben. Ein sauberes, nasses Küchentuch auf die Schüssel legen und 3 Stunden ruhen lassen.

Dann 4 kleine Brötchen formen und nochmal eine Stunde ruhen lassen.

Die Tomaten aus der Dose durch ein Sieb drücken. Salz, Pfeffer, geschnittenes Basilikum dazugeben, verrühren. Fertig ist die Tomatensoße für die Pizza.

Die gelben Kirschtomaten halbieren, den Strunk entfernen und in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Oregano, Olivenöl und Balsamicoessig würzen. Etwas Meerrettich dazu hobeln und ziehen lassen damit das Wasser aus den Tomaten gezogen wird und die Würze des Meerrettichs einzieht.

Die Schafswurst aus dem Darm drücken und bereitstellen.

Spaghettikürbis halbieren, entkernen und dann mit einem Löffel die Spaghetti aus dem Kürbis schaben. Bereitstellen.

Rucola und das Basilikum in eine Schüssel geben, mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen, ebenfalls Bereitstellen.

Den Grill anwerfen und heiß werden lassen.

Ein Pizzateigbrötchen ausrollen, etwas Tomatensoße darauf verteilen, etwas von der Wurst, Tomaten, Spaghettikürbis und vom gehobeltem Gouda draufgeben. Auf den Grill legen, den Deckel schließen und ein paar Minuten backen. Vor dem Servieren, den Rucola draufgeben und etwas Meerrettich drüber reiben.

Frank Buchholz am 01. November 2021

Pizza mit Tomaten-Sugo und Mozzarella-Schinken-Belag

Für 2 Personen:

1 große TK-Pizza

Tomaten-Sugo:

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

3 EL gutes Olivenöl

300 g ital. Eiertomaten (Dose)

Salz, Pfeffer

2 EL Honig

1 Msp. Safran

2 Stängel Basilikum

Belag:

1 Kugel Büffel-Mozzarella

80 g Taleggio

5 Scheiben Chorizo

5 Scheiben Parmaschinken

10 Kapern

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin anschwitzen. Die Tomaten zufügen und mit Salz, Pfeffer, Safran und Honig würzen. Den Sugo stark einkochen, damit die Tomaten gut zerfallen und der Sugo eine dickflüssige Konsistenz annimmt.

Anschließend die Basilikumblätter abzupfen und in Streifen schneiden. Das Basilikum zum Sugo geben. Abschließend den Sugo nochmals kräftig abschmecken.

Die TK-Pizza aus der Verpackung nehmen und auf ein Backblech legen.

Den Tomatensugo darauf streichen. Mozzarella entweder klein schneiden oder etwas zerpfücken.

Den Taleggio-Käse etwas zerteilen. Alle Zutaten gleichmäßig auf dem Pizzaboden verteilen.

Die Pizza dann nach Packungsbeilage im vorgeheizten Ofen (Ober-/Unterhitze, unterste Schiene) backen. Den dicken Teigrand der fertig gebackenen Pizza mit einem Pizzaschneider abschneiden und in ca. 10 cm lange Stücke zerteilen. Die Teigsticks in ein Glas stecken.

Christian Henze am 25. Mai 2021

Röstkartoffel-Salat

Für 4 Portionen

Für den Salat:

8 festk. mittelgroße Kartoffeln	200 g frische grüne Bohnen	Salz
150 g Endiviensalat	6 Walnusskernhälften	1 Lauchzwiebel
4 große Radieschen	1 Schlangengurke	1 TL Weißweinessig
1 EL Olivenöl	Pfeffer	

Für das Dressing:

1 Zwiebel	2 EL Olivenöl	4 EL Weißweinessig
2 EL Schmand	1 EL Senf	1 EL Apfelkraut
Salz	Pfeffer	

Für die Schinkenröllchen:

8 dünne Scheiben Schinken	8 Trockenpflaumen	8 Walnusskernhälften
Öl		

Für die Käsecken:

250 g Weichkäse	2 EL Mehl	1-2 Eier
6 EL Semmelbrösel	Öl	

Je nach Belieben:

2 Räucherforellenfilets

Für den Salat die Kartoffeln mit Schale kochen und abkühlen lassen.

Bohnen putzen und in gesalzenem Wasser garkochen. Abkühlen lassen und längs halbieren.

Endivienblätter waschen, trockenschleudern und in feine Streifen schneiden. Walnusskernhälften grob zerkleinern. Lauchzwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Radieschen putzen und in Scheiben schneiden. Gurken schälen und dann mit dem Sparschäler längs acht dünne Streifen abschneiden sie sollen so aussehen wie sehr breite Tagliatelle. Mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und wer mag, rollt die Streifen auf.

Für das Dressing die Zwiebel schälen, fein würfeln und in Öl braten, bis sie eine leichte Bräune bekommen.

Essig mit Schmand und Senf aufschlagen. Lütticher Sirup zu den noch warmen Zwiebeln in die Pfanne geben und untermischen. Dann die Zwiebeln ins Dressing rühren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln pellen, halbieren oder vierteln und in Öl rundherum rösten. Dabei etwas salzen.

Schinkenscheiben nebeneinander auf ein Brett legen und jeweils eine Trockenpflaume sowie eine Walnusskernhälfte darin einwickeln. Kurz mit wenig Öl in einer Pfanne rundherum braten.

Für die Käsecken den Weichkäse in ca. 2x2 cm große Würfel schneiden 8 bis 12 Stück sollten es werden. Würfel in Mehl wenden, abklopfen. Ein Ei verquirlen und die Würfel darin wenden, dann in die Semmelbrösel geben und panieren.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Käsewürfel darin in wenigen Minuten rundherum krossbraten.

Für den Salat die Bohnen, zerbröselte Walnüsse, Lauchzwiebelröllchen und Radieschenscheiben mit dem Dressing mischen.

Geröstete Kartoffeln und Endivie vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anrichten:

Salat mittig auf vier Tellern verteilen. Käse-Ecken darauf platzieren.

Schinken- und Gurkenröllchen daneben anrichten. Nach Belieben Räucherforelle dazu servieren und mit Eifel-Kaviar bestreuen.

Björn Freitag am 01. Mai 2021

Rosenkohl- Auflauf mit Speck und Käse

Für zwei Personen

300 g Rosenkohl	2 rote Zwiebeln	100 g Pancetta
100 g Gorgonzola	100 ml Crème-fraîche	2 Eier
50 g Walnüsse	5 Zweige Blattpetersilie	Muskatnuss
2 EL Olivenöl		

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln abziehen und in Segmente teilen. Rosenkohl putzen, halbieren und zusammen mit in Segmente zerteilten roten Zwiebeln anbraten. Mit Muskatnuss würzen. Pancetta schneiden. Pancetta zu den Zwiebeln und Rosenkohl in die Pfanne geben.

Eier trennen, dabei die Eigelbe auffangen. Aus Gorgonzola, Crème fraîche und Eigelben eine Royal mixen.

Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Rosenkohl-Gemüse mit gerösteten Walnusskernen vermischen und mit der Royal übergießen.

Im vorgeheizten Ofen goldgelb überbacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Mario Kotaska am 10. Dezember 2021

Rosenkohl-Eintopf

Für 4 Personen:

500 g Rosenkohl	6 Stk. Schalotten	2 Scheiben Bauchspeck
4-8 Stk. Würste	1 Liter Gemüsebrühe	1/2 Bund Schnittlauch
1 Stk. Orange	1 Stk. Kartoffel	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Rosenkohl:

Die Schalotten schälen und in gröbere Würfel schneiden. Den Rosenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen und die Röschen durch den Strunk halbieren.

Die Schalottenwürfel in einem großen, flachen Topf mit etwas Öl anschwitzen, die halbierten Rosenkohl-Röschen zugeben, mit einer Prise Salz würzen und ebenfalls mit anschwitzen, bis alles leicht Farbe bekommt.

Mit der Gemüsebrühe gut bedeckt auffüllen, ggf. 2 dicke Scheiben Speck mit hineinlegen und bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen, bis der Rosenkohl gar ist.

So geht der Eintopf:

Die Kartoffel schälen, fein reiben und nach und nach unter den kochenden Eintopf rühren, bis dieser damit zur gewünschten Konsistenz gebunden ist.

Anschließend mit Salz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle und Orangenabrieb abschmecken, die Suppe vom Herd nehmen, die Würste hineinlegen und in der heißen Suppe warm werden lassen. In der Zwischenzeit den Schnittlauch, waschen, trockenschütteln, in feine Scheiben schneiden und unter den Eintopf rühren.

Den Eintopf auf tiefe Teller verteilen und mit frisch geröstetem Brot servieren.

Alexander Herrmann am 22. Dezember 2021

Salbei-Polenta mit Paprika-Relish und Merguez

Für 4 Personen:

Für die Polenta:

1 kleine Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	50 g Butter
1 Handvoll Salbeiblätter	400 ml Milch	200 ml Sahne
Salz, Pfeffer	Muskat	Chiliflocken
170 g Polentagrieß		

Für das Relish (1 Glas):

4 rote Paprika	1 TL Salz	2 Zehen Knoblauch
4 EL Olivenöl	0.5 Bund Koriander	1 Bio-Limette
1 EL Agavendicksaft		

Für die Würste:

4 Merguez

Für die Polenta:

Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel sowie die Salbeiblätter darin anschwitzen. Wenn diese glasig geworden sind, mit Milch und Sahne aufgießen und die Masse zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Muskat und Chiliflocken würzen. Die Salbeiblätter herausfischen. Den Maisgrieß einrieseln lassen und unter ständigem Rühren einmal zum Kochen bringen. Danach den Topf vom Herd nehmen und die Polenta 2-3 Minuten ziehen lassen.

Für das Relish (1 Glas):

Ein Relish ist eine Würzsoße, die aus sämigem Gemüse- oder Obstpüree besteht.

Den Ofen auf 230 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Paprika vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Stücke in eine große Schüssel geben und mit Öl und Salz vermengen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und für 15 Minuten im Ofen backen. In der Zwischenzeit die Knoblauchzehen schälen. Von der Limette eine Hälfte der Schale abreiben und sie dann ausdrücken. Nach 15 Minuten den Knoblauch zu den Paprikastücken geben und weitere 10 Minuten rösten. Sie sollten schön Farbe bekommen und dürfen auch einzelne sehr dunkle Stellen haben. Wenn die Zeit um ist, das Blech aus dem Ofen nehmen und ein paar Minuten abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Koriander schneiden. Dazu die Stiele wie Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und das Blattgrün hacken. Die ausgekühlten Paprika mit einem Messer fein zerhacken oder in einem Blitzhacker zerkleinern. Zum Schluss alle Zutaten miteinander vermengen.

Für die Würste:

Merguez sind scharf gewürzte Hackfleisch-Bratwürste aus Nordafrika, die traditionell aus Lammfleisch bestehen, man bekommt sie aber auch aus Rindfleisch oder aus Lamm und Rind gemischt. Die Merguez entweder grillen oder in einer Pfanne anbraten. Mit der Polenta und dem Paprika-Relish servieren.

Zora Klipp am 29. August 2021

Salsiccia mit Ofen-Gemüse, Mozzarella, Blumenkohl-Püree

Für 2 Personen

1 kleine Zucchini (160 g)	1 kl., rote Paprikaschote (180 g)	100 g rote Zwiebeln
80 g Büffelmozzarella	5 Knoblauchzehen	20 g Haselnusskerne
10 g Butter	Meersalz	Pfeffer
30 g Rucola	Zitrone (Abrieb, Saft)	1 TL Thymian
200 g Salsiccia	50 g geräuch. Bauchspeck	1 EL gutes Olivenöl (10 ml)
1 TL Rosmarinnadeln	1 kleiner Blumenkohl (400 g)	200 ml Gemüsebrühe
40 g Butter	Meersalz	20 g Parmesan am Stück

Den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für das Gemüse Zucchini putzen, waschen und grob in Stücke schneiden.

Paprika entkernen, waschen und ebenfalls grob in Stücke schneiden.

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Alles in einer Schüssel vermengen. Knoblauchzehen schälen und hacken.

Nüsse grob hacken.

Butter mit Knoblauch und Nüssen in einer Pfanne schmelzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gut mit dem Gemüse vermengen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen.

Im vorgeheizten Ofen 20/30 Minuten rösten.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Mozzarella würfeln, zum Gemüse geben.

Inzwischen für die Wurst Salsiccia mit Daumen und Zeigefinger in groben Stücken aus der Wurstpelle lösen. Den Bauchspeck würfeln. Öl mit dem Rosmarin in einer Pfanne erhitzen.

Salsicciastücke und Bauchspeck darin rundum 4 bis 5 Minuten scharf anbraten.

Rucola waschen, trocken schütteln und in Streifen schneiden. Das Gemüse aus dem Ofen nehmen, mit Zitronenschale und Thymian bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln.

Blumenkohlpüree:

Blumenkohl putzen, in kleine Röschen teilen und diese grob zerkleinern. Mit der Brühe in einen Topf geben, aufkochen und bei hoher Hitze ohne Deckel sehr weich kochen die Flüssigkeit sollte zum Schluss eingekocht sein. In einem Sieb kurz abtropfen lassen und warm halten. Inzwischen Parmesan reiben. Butter in einem kleinen Topf langsam bräunen. Den weichen Blumenkohl in einen Mixbecher füllen.

Parmesan und braune Butter zugeben, mit dem Stabmixer sehr fein pürieren und mit Salz würzen.

Anrichten:

Das Blumenkohlpüree mittig auf zwei Teller setzen anrichten. Das Ofengemüse auf dem Blumenkohlpüree anrichten und mit dem Rucola bestreuen. Zum Schluss gebratene Salsiccia und Bauchspeck darüber verteilen.

Ali Güngörmüs am 26. März 2021

Schinken-Käse-Spargel-Röllchen

Für 4 Personen:

500 g Spargel (mitteldick)	Salz, Zucker	1 EL Butter
4 Sch. Gouda	4 Sch. Kochschinken	100 g Mehl
100 g Panko-Brösel	2 Eier	5 EL Öl
2 Stiele Petersilie		

Spargel schälen, holzige Enden abschneiden. Wasser in einem großen Topf aufkochen, Salz, Zucker und Butter hinzugeben.

Spargel in 8-12 Minuten darin bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchentuch abtrocknen.

Spargel in 4 Bündel aufteilen. Jedes Bündel mit einer Scheibe Käse und danach mit einer Scheibe Schinken umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.

Mehl und Panko-Brösel auf zwei tiefe Teller geben. Eier in einem tiefen Teller aufschlagen und verquirlen. Anschließend die Spargelbündel erst in Mehl, dann im verquirlten Ei und zuletzt in Panko-Bröseln wenden.

Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.

Spargelröllchen darin rundherum goldbraun anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen und hacken.

Auf die Spargel-Röllchen streuen und servieren. Dazu schmeckt Remoulade.

NN am 19. April 2021

Schinken-Nudeln mit Kopfsalat

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

3 St. glatte Petersilie	1 Ei	200 g Hartweizengrieß
100 g Weizenmehl (405)	Salz	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	200 g gekochter Schinken	2 EL Butter
30 ml Weißwein	150 g Sahne	1 Eigelb
Pfeffer	50 g Bergkäse	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	1 Bio-Zitrone	1 EL Honig
Salz	Pfeffer	5 EL Olivenöl

Für den Nudelteig Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Petersilie mit dem Ei fein pürieren.

Weizengrieß und Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben.

Petersilien-Ei, 1 Prise Salz und so viel Wasser (ca. 50 ml) unter die Mischung kneten, dass ein glatter geschmeidiger, aber fester Nudelteig entsteht.

Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zu breiten Nudeln schneiden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise ca. 2 Minuten bissfest garen.

Nudeln mit einer Siebkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Etwa 100 ml vom Kochwasser in eine Tasse geben und beiseitestellen.

In der Zwischenzeit den Kopfsalat putzen, waschen und trockenschleudern.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen⁹. Für das Dressing den Abrieb der Zitrone, den ausgepressten Zitronensaft mit dem Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel kräftig verrühren, bis sich das Salz gelöst hat.

Danach das Olivenöl unterrühren.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Schinken in feine Streifen oder tücke schneiden.

Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten.

Beide Schinkensorten darin kurz schwenken. Weißwein zugeben, kurz einköcheln lassen.

Sahne unterrühren, ebenfalls etwas einköcheln lassen.

Eigelb mit dem zurückbehaltenen Kochwasser verrühren. Die Mischung danach unter die Schinkensahne rühren.

Nudeln zugeben und die Nudeln kurz warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinkennudeln auf Teller verteilen. Bergkäse darüber reiben und mit dem Kopfsalat servieren.

Sören Anders am 02. Juli 2021

Schinken-Nudeln mit Lauchsalat

Für 4 Personen

Für die Nudeln:

3 Stängel Petersilie	1 Ei	200 g Hartweizengrieß
100 g Mehl	Salz	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	150 g gekochter Schinken	100 g geräucherter Schinken
2 EL Butter	30 ml Weißwein	250 g Sahne
1 Eigelb	Pfeffer	100 g Bergkäse

Für den Salat:

300 g Lauch	Salz	1 Bio-Zitrone
2 rote Äpfel	1 Prise Zucker	Pfeffer
2 EL Walnussöl		

Für den Nudelteig Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Petersilie mit dem Ei fein pürieren.

Weizengrieß und Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben.

Petersilien-Ei, 1 Prise Salz und so viel Wasser (ca. 50 ml) unter die Mischung kneten, dass ein glatter geschmeidiger, aber fester Nudelteig entsteht.

Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zu breiten Nudeln schneiden.

Tipp: Die Nudeln kann man auch gut am Vortag vorbereiten, auf einem sauberen Küchentuch ausbreiten und antrocknen lassen.

Für den Salat den Lauch putzen, der Länge nach halbieren, waschen und anschließend in feine halbe Ringe schneiden.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Lauchstreifen ca. 30 Sekunden blanchieren, herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Die Äpfel waschen und mit der Schale grob reiben. Geraspelte Äpfel mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Blanchierten Lauch und Äpfel in eine Schüssel geben, mit etwas Zitronenschale, 1 Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen. 1 Spritzer Zitronensaft und Walnussöl zugeben und alles gut vermischen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise bissfest garen (frisch ca. 2 Minuten, angetrocknet etwas länger). Nudeln mit einer Siebkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Schinken in feine Streifen oder Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten.

Beide Schinkensorten darin kurz schwenken. Weißwein zugeben, kurz einköcheln lassen. Sahne unterrühren, ebenfalls etwas einköcheln lassen.

Eigelb mit etwas von der Sahneseauce verrühren. Die Mischung danach unter die Schinkensahne rühren.

Nudeln zugeben und die Nudeln kurz warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Schinkennudeln auf Teller verteilen. Bergkäse darüber reiben und mit dem Lauchsalat servieren.

Martin Gehrlein am 04. Januar 2021

Schinken-Pfannkuchen mit Gemüse und Karotten-Salat

Für 4 Personen

Für die Pfannkuchen:

300 g Mehl	170 ml Milch	1 Päckchen Weinsteinbackpulver
70 ml Speiseöl	Salz	Pfeffer
100 g gekochter Schinken	100 g Emmentaler	4 Champignons
2 Frühlingslauch	1/2 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie
50 g Mais		

Für den Salat:

500 g Karotten	1/2 Bund Schnittlauch	100 ml Kondensmilch
1/2 TL Senf	20 ml Weißweinessig	Salz
Pfeffer	150 g Feldsalat	

Für den Pfannkuchenteig Mehl mit Milch, Backpulver und Speiseöl zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig mit Salz und Pfeffer würzen und 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit Schinken und Käse in feine Würfel schneiden.

Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Frühlingslauch putzen, waschen und fein schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für den Salat die Karotten schälen und fein raspeln.

Für das Dressing Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Kondensmilch mit Senf, Weißweinessig und Schnittlauch verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Karottenraspel mit dem Dressing marinieren.

Salate putzen, waschen und gut abtropfen lassen.

Den Pfannkuchenteig nochmals durchrühren. Schinken, Käse, Frühlingslauch, Pilze, Kräuter und Mais daruntermischen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und darin ohne Fett nach und nach aus dem Teig Pfannkuchen ausbacken.

Die gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und im auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorgeheizten Ofen warmhalten, bis alle Pfannkuchen ausgebacken sind.

Zum Servieren jeweils auf die Pfannkuchen etwas Salat und Karottensalat geben, zusammenrollen und genießen.

Sybille Schönberger am 01. Februar 2021

Schwäbische Maultaschen auf Spitzkraut

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	3 Eier
23 EL mildes Olivenöl	Salz	

Für die Füllung:

50 g Toastbrot	50 ml Milch	1 kleine Zwiebel
80 g durchw. Räucherspeck	1 TL Öl	250 g Blattspinat
Salz	200 g Kalbshackfleisch	150 g Bratwurstbrät
1 großes Ei	1 EL scharfer Senf	mildes Chilisalz
1 Msp. Zitronen-Abrieb	1 EL Petersilienblätter	

Für das Spitzkraut:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 rote Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ kleiner Spitzkohl
$\frac{1}{2}$ TL ganzer Kümmel	$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL Öl
80 ml Hühnerbrühe	1 EL Petersilienblätter	getr. Majoran
mildes Chilisalz	1 Msp. Limetten-Abrieb	1 EL braune Butter

Außerdem:

Mehl	1 verquirltes Ei	5 EL Hartweizengrieß
$\frac{1}{2}$ Apfel	Salz oder 3-4 l Gemüsebrühe	5 EL braune Butter
mildes Chilisalz	1 EL Schnittlauchröllchen	

Für den Nudelteig Mehl, Grieß, Eier, Olivenöl und 1 Prise Salz zu einem festen, glatten Nudelteig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel in der Milch einweichen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in kleine Würfel schneiden. 3. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Speckwürfel anbraten. Die Zwiebel nach wenigen Minuten hinzufügen und mit andünsten. Alles in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Die Spinatblätter verlesen, waschen und trockenschleudern, grobe Stiele entfernen. In kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren.

In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen das übrige Wasser ausdrücken und den Spinat klein hacken.

Das Hackfleisch mit dem Wurstbrät zum eingeweichten Brot in die Schüssel geben. Das Ei verquirlen und hinzufügen. Senf, Speck-Zwiebel-Mischung und Spinat ebenfalls dazugeben und alles gut mischen. Die Hackfleischmasse mit Chilisalz, Zitronenschale und Petersilie würzen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (ca. 2 $\frac{1}{2}$ cm Durchmesser) füllen.

Den Nudelteig mit dem Nudelholz in nicht zu dünne, 10 bis 12 cm breite Bahnen ausrollen, dabei mit etwas Mehl bestäuben (jede Teigbahn nach dem Ausrollen mit Frischhaltefolie bedecken). Jede Teigbahn mit verquirltem Ei bestreichen und mit dem Spritzbeutel etwas Füllung in einem langen Strang längs auf das untere Drittel spritzen.

Die gefüllte Nudelbahn der Länge nach aufrollen. Mit einem Kochlöffelstiel im Abstand von etwa 3 cm eindrücken, dort die Maultaschen durchschneiden und die Teigenden von jeder Maultasche nochmals etwas andrücken. Dann mit etwas Abstand zueinander auf großzügig mit Grieß bestreute Tablettis legen.

Für das Spitzkraut die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Paprikaschote längs halbieren, entkernen, waschen und mit einem Sparschäler schälen. Dann in etwa $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden. Vom Spitzkohl die äußeren Blätter entfernen, den Kohl halbieren und den harten Strunk entfernen. Den Kohl in 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 cm große Rauten bzw. Blätter schneiden. Kümmel und Koriander in eine Gewürzmühle füllen.

Eine tiefe Pfanne auf milde Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und Zwiebel und Paprika andünsten. Das Kraut unterrühren, die Brühe dazugießen und alles wenige Minuten dünsten.

Die Petersilie hinzufügen, mit 1 Prise Majoran, der Mischung aus der Gewürzmühle, Chilisalز und Limettenschale würzen und die braune Butter unterrühren, warmhalten.

Die Apfelhälfte waschen, halbieren, entkernen und in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden.

Zum Servieren die Maultaschen in leicht siedendem Salzwasser (oder in der Gemüsebrühe) 5 bis 8 Minuten ziehen lassen.

In einer großen Pfanne die braune Butter erwärmen und mit Chilisalز würzen. Die Maultaschen mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in der braunen Butter wenden.

Das Spitzkraut auf vorgewärmte Teller verteilen, mit den Apfelwürfeln bestreuen und die Maultaschen daraufsetzen. Zuletzt mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Alfons Schuhbeck am 28. Januar 2021

Spaghetti Carbonara mit gebratenen Tomaten

Für 4 Personen:

300 g Spaghetti	100 g durchw. Speck	2 Eier
1 Eigelb	80 g Parmesan	1 EL gemörserte Pfefferkörner
1 Prise Salz	10 Cocktailtomaten	Olivenöl
Petersilie		

Den Speck in feine Streifen schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck knusprig braten. Dabei gemörserten Pfefferkörnern hinzufügen und kurz mitrösten. Den Speck auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Spaghetti in Salzwasser kochen. Parallel die Eier und das Eigelb in einer hohen Pfanne verrühren und mit dem Käse vermengen. Einige Esslöffel Kochwasser von den Spaghetti zur Eigelbmasse geben. Die Masse sollte eine dickflüssige und sämige Konsistenz haben. Jetzt die tropfnassen Spaghetti und den Speck in die Pfanne geben und die Zutaten gut vermengen. Alles noch einmal vorsichtig erhitzen. Die Eiermasse sollte flüssig bleiben und nicht stocken.

Wer mag, kann noch Tomaten hinzufügen. Dafür die Tomaten halbieren und die Stielansätze entfernen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten kurz und scharf anbraten.

Servieren:

Die Spaghetti auf eine Platte geben. Gebratenen Tomaten, etwas gemörserten Pfeffer und gehackte Petersilie darüber streuen. Dazu passt ein Glas Pinot grigio.

Rainer Sass am 04. Juni 2021

Tagliatelle mit Schwarzwurzel-Käse-Soße

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

255 g Hartweizenmehl 3 Eier 1 TL Olivenöl
1 Prise Salz Hartweizenmehl (Ausrollen)

Für die Sauce:

1 Spritzer Zitronensaft 2 Schwarzwurzeln 1 Schalotte
1 Knoblauchzehe 1 EL Butter 200 ml Gemüsebrühe
200 ml Weißwein, trocken 1 Lorbeerblatt ½ TL Senfkörner
100 ml Sahne 70 g ital. Weichkäse Salz, Pfeffer

zusätzlich:

3 Schwarzwurzeln 80 g Bacon, dünn 1/2 Radicchio
1 EL Rauchmandeln 2 EL Pflanzenöl

Der Nudelteig sollte über Nacht ruhen.

Für den Nudelteig Hartweizenmehl, Eier, Olivenöl und Salz in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben und mit dem Knethaken (oder von Hand) zu einem glatten Nudelteig verkneten. Ist der Teig zu feucht noch etwas Mehl zugeben, ist er zu trocken, 1-2 EL kaltes Wasser unterkneten.

Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, mit Hartweizenmehl bestreuen. Die Teigbahnen zusammenrollen und dann in dünne Tagliatelle schneiden. Die Nudelnester auf ein mit Hartweizenmehl bestreutes Blech oder Tuch legen.

Für die Sauce zunächst für die Schwarzwurzeln eine große Schüssel mit kaltem Wasser und einem Spritzer Zitronensaft bereitstellen.

Die Schwarzwurzeln für die Sauce und die zusätzlichen Schwarzwurzeln schälen und direkt ins Zitronenwasser legen.

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden.

In einer tiefen Pfanne Butter erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen.

Schwarzwurzeln für die Sauce aus dem Zitronenwasser nehmen, gut abtrocknen, in feine Scheiben schneiden und zu den Schalotten geben. Anbraten, ohne dass sie Farbe annehmen.

Dann mit der Gemüsebrühe und dem Weißwein ablöschen, Lorbeer und Senfkörner zugeben und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

Anschließend die Sahne zugeben und 10 Minuten ziehen lassen, nicht mehr einkochen.

Den Saucenansatz durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und leicht erwärmen.

Den Käse entrinden, in Stücke schneiden. Käsestücke mit einem Pürierstab untermixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Bacon in Streifen schneiden. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und den Bacon darin knusprig auslassen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Radicchio putzen, waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden.

Die Rauchmandeln grob hacken.

In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen. Restliche Schwarzwurzeln aus dem Zitronenwasser nehmen, gut abtrocknen, in schräge Scheiben schneiden und in der Pfanne kurz anbraten.

Dann die Temperatur reduzieren und die Schwarzwurzelsauce zugeben.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und die vorbereiteten Nudeln darin ca. 2 Minuten kochen. Abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Die gekochten Nudeln unter die Sauce mischen, abschmecken und bei Bedarf noch etwas Nudelwasser zugeben. Radicchiostreifen untermischen und auf Tellern anrichten.

Die Nudeln mit Bacon und Rauchmandeln bestreuen und servieren.

Tortellini-Auflauf

Für 4 Personen:

Schritt 1:

200 g TK-Erbesen	1 Dosen Mais	1 rote Paprika
200 g Kochschinken	1 Zwiebel	1 Zehen Knoblauch

Schritt 2:

1 EL Rapsöl	250 ml Milch	250 ml Sahne
Salz, Pfeffer	Paprikapulver edelsüß	

Schritt 3:

800 g Tortellini

Schritt 3:

200 g Gratinkäse

Schritt 1:

Erbesen in Salzwasser 3 Minuten blanchieren, anschließend abschrecken.

Mais abtropfen lassen. Paprika vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Schinken in dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein Würfeln.

Schritt 2:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin 2 Minuten dünsten, Paprika zugeben und weitere 2 Minuten braten. Mit Milch und Sahne ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und 3 Minuten köcheln lassen.

Schritt 3:

In der Zwischenzeit die Tortellini in reichlich Salzwasser 2 Minuten al dente kochen, abgießen und gut abtropfen.

Schritt 3:

Tortellini mit Gemüse, Schinken, Sauce und der Hälfte des Käses mischen, in eine Auflaufform geben und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Auflauf im vorgeheizten Backofen (200 °C Umluft) für 10-15 Minuten goldbraun backen.

NN am 13. April 2021

Würstchen-Kartoffel-Gulasch

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, festk.	2 Möhren, mittelgroß	4 Schalotten
1 Knoblauchzehe	20 g Butterschmalz	1 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver, edelsüß	1 TL Chilipulver	500 ml Gemüsebrühe
2 Zweige Thymian	150 g Cabanossi	2 Wiener Würstchen
Salz	Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Bio-Zitrone	150 g Sauerrahm	

Die Kartoffeln schälen, abbrausen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden.

Die Möhren schälen, abbrausen und in Scheiben schneiden.

Die Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Etwas Butterschmalz in einem breiten Topf erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin goldbraun anbraten.

Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten.

Paprika- und Chilipulver darüberstreuen und kurz mitrösten.

Die Kartoffeln und Möhren zugeben und ebenfalls kurz anrösten.

Mit Gemüsebrühe auffüllen und alles bei mittlerer Hitze 30 Minuten garen. Zwischendurch gelegentlich umrühren.

Den Thymian abbrausen, trockenschütteln, die Blättchen vom Stiel zupfen und fein hacken.

Die Cabanossi und Wiener Würstchen in Stücke schneiden und mit dem Thymian unter das Gulasch heben.

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen und weitere ca. 5 Minuten garen.

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

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale abreiben.

Petersilie, Sauerrahm und Zitronenabrieb verrühren.

Kartoffel-Würstchen-Gulasch mit je einem Klecks von der Sauerrahm-Mischung in tiefen Tellern anrichten.

Rainer Klutsch am 04. November 2021

Winterliche Makkaroni mit Speck, Käse und Apfelmus

Für 4 Personen

Für das Apfelmus:

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

Für die Makkaroni:

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

Äpfel waschen, trocken reiben und in grobe Stück schneiden.

Apfelstücke, Zitronensaft, Zimt und etwas Wasser in einen Topf geben, zugedeckt aufkochen.

Bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.

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

Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in Würfel schneiden.

Gemüsebrühe und Sahne in einem großen Topf aufkochen. Kartoffeln und Makkaroni untermischen, unter gelegentlichem Rühren wieder sacht aufkochen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten garen, bis die Nudeln noch leichten Biss haben und die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Gegebenenfalls noch etwas heißes Wasser angießen, alles sämig einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden.

Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.

Speck in einer beschichteten Bratpfanne ohne Fett anbraten.

Zwiebeln und Knoblauch zugeben und alles unter Wenden goldbraun braten.

Käse grob reiben. Die gekochten Nudeln/Kartoffeln vom Herd ziehen und den Käse darunter mischen und schmelzen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

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

Sören Anders am 15. Januar 2021

Wirsingwickel Szegediner Art

Für 4 Personen

Für die Wirsingwickel:

2 EL Senfsaat	1 Wirsingkopf	Salz
2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	80 g durchw. Speck
geräuch. Paprikapulver	gemahl. Kümmel	Chilipulver
2 EL flüssige Butter		

zusätzlich:

5 Zweige Majoran	2 rote Paprikaschoten	1 Bio-Limette
2 EL Olivenöl	Salz	Chilipulver
geräuch. Paprikapulver	100 g Sauerkraut (Dose)	Pflanzenöl
150 g Schmand		

Senfsaat in einem Topf mit Wasser etwa 10 Minuten kochen, anschließend absieben.

Den Wirsing putzen, ggf. äußere sehr grobe Blätter entfernen.

Zunächst pro Person je drei äußere Blätter ablösen und den Strunk entfernen.

Leicht gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen und die Wirsingblätter darin kurz blanchieren. Anschließend direkt in Eiswasser abschrecken und auf einem sauberen Geschirrtuch gut abtropfen.

Restliche (inneren) Wirsingblätter lösen, jeweils den Strunk entfernen. Die rohen Wirsingblätter in feine Streifen schneiden.

Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Speck fein würfeln und in einer Pfanne kross auslassen.

Schalotten- und Knoblauchwürfel zugeben und anschwitzen. Die Wirsingstreifen zugeben, leicht salzen und kurz anbraten, bis das Wasser der Kohlstreifen verdampft ist.

Die vorgegarten Senfkörner zugeben, mit Paprikapulver, Kümmel, Chilipulver und Salz abschmecken.

Den Backofen auf 120 Grad Umluft (130 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.

Die blanchierten Wirsingblätter mit den Wirsingstreifen füllen und fest zusammenrollen.

Die Wirsingrollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit der Butter bepinseln und im vorheizten Ofen ca. 12-14 Minuten garen.

In der Zwischenzeit Majoran abbrausen, trocken schütteln und die kleinen schönen Blattröschen abzupfen und für die Dekoration beiseitestellen. Restliche Blätter abzupfen und fein schneiden.

Paprika waschen, mit einem Sparschäler die Haut dünn abschälen.

Dann Paprikaschoten halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika fein würfeln.

Limette heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Paprikawürfel darin kurz anrösten.

Dann Paprika in eine Schüssel geben, geschnittenen Majoran, Limettenabrieb- und Saft zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Chilipulver und Paprikapulver würzen.

Das Sauerkraut auf einem sauberen Geschirrtuch gut abtrocknen.

In einem hohen Topf das Frittieröl auf ca. 160 Grad erhitzen.

Sauerkraut darin langsam goldgelb frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und mit Salz würzen.

Die Wirsingwickel in der Mitte der vorgewärmten Teller anrichten.

Den Paprikasalat und kleine Schmandkleckse darauf verteilen. Das frittierte Sauerkraut darauf geben und mit Majoranblättchen garnieren.

Tipp: Aus dem Schmand lassen sich schöne Nocken formen, wenn man ihn 1 Stunde vor dem Anrichten auf ein sauberes Leinen- oder Geschirrtuch streicht und kaltstellt.

Wurst-Salat mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen

Für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln, vorw. festk.	1 Bund glatte Petersilie	1 Zwiebel
3 EL Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Für den Wurstsalat:

400 g Schinkenwurst	350 g Schweizer Käse	2 rote Zwiebeln
1 EL scharfer Senf	60 ml Apfelessig	80 ml Sonnenblumenöl
Pfeffer	Zucker	Salz
1 Bund Schnittlauch	100 g roter Rettich	1/2 Kopfsalat

Die Kartoffeln kochen, pellen und auskühlen lassen.

Für den Wurstsalat die Wurst und den Käse zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Senf mit der Hälfte Essig und der Hälfte vom Sonnenblumenöl gut vermischen.

Wurst, Käse und Zwiebeln darunter geben, gut vermischen, mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Restlichen Essig und Sonnenblumenöl, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Salz in ein verschließbares Glas geben und schütteln, fertig ist das Dressing.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Rettich putzen, waschen und grob raspeln. Schnittlauch und Rettich in eine Schüssel geben, das Dressing übergießen und alles gut vermischen.

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die ausgekühlten Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in eine Pfanne geben die Kartoffeln bei großer Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben.

Fein geschnittene Zwiebel zugeben und so lange braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.

Die Salatblätter ringförmig auf Tellern anrichten und mit dem Rettich-Dressing beträufeln.

Den Wurstsalat noch mal durchmischen und in der Tellermitte anrichten. Dazu die Bratkartoffeln reichen.

Zucchini-Roulade mit Couscous

Für 4 Personen

Für den Couscous:

250 ml Gemüsebrühe	250 g Couscous	2 Stängel Estragon
60 g schwarze Oliven	20 ml Olivenöl	10 ml weißer Balsamico
Salz	Pfeffer	

Für die Roulade:

2 Zucchini, mittelgroß	Salz	Pfeffer
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	500 g Wurstbrät vom Metzger	40 g Bacon in feinen Scheiben
1 EL mittelscharfer Senf	100 g Erdnüsse, geröstet	

Den Gemüsebrühe in einem Topf zum Kochen bringen.

Couscous in eine Schüssel geben, mit dem heißen Gemüsefond übergießen und abgedeckt bei Zimmertemperatur ca. 10 Minuten quellen lassen.

Estragon abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abstreifen und fein schneiden.

Die Oliven in Scheiben schneiden.

Mit einem Holzlöffel den gequollenen Couscous umrühren damit er schön locker wird.

Estragon, Oliven, Olivenöl und Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Roulade die Zucchini waschen und die Enden abschneiden.

Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die erste und letzte Scheibe in kleine Würfel schneiden.

Die Zucchinis Scheiben ohne Fett in einer heißen Pfanne kurz anbraten, damit sie leicht flexibel werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie (z.B. Mikrowellenfolie) auslegen und die Zucchini-Scheiben leicht überlappend, nebeneinander darauf auslegen, sodass eine Art Matte entsteht.

Schalotte und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen, die Zucchiniwürfel und den abgebrausten Thymianzweig dazu geben.

Wurstbrät in eine Schüssel geben, den Pfanneninhalte dazugeben.

Thymianzweig entfernen.

Den Bacon in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Anschließend ebenfalls unter das Wurstbrät mischen.

Senf unter die Brätmasse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse auf die Zucchinimatte geben und dann mit Hilfe der Folie fest aufrollen. Mit einem sauberen Geschirrtuch stramm umwickeln und an den Seiten fest zuschnüren.

Die gut verschlossene Rolle in einen Topf mit siedendem Wasser geben und ca. 15-20 Minuten garen.

Erdnüsse fein hacken oder mahlen.

Zum Anrichten die Rolle auswickeln, in den gehackten Nüsse wenden.

Rolle aufschneiden und mit dem Couscous servieren.

Antonina Müller am 27. September 2021

Zucchini-Tomaten-Tarte mit Parmaschinken

Für 6 Personen

Für den Teig:

200 g Dinkel-Mehl, Type 630	1 Ei (Größe M)	120 g kalte Butter
1 Prise Salz	Butter	Mehl
500 g Hülsenfrüchte		

Für die Füllung:

300 g gelbe Zucchini	300 g grüne Zucchini	6 Eier-Tomaten
200 g Ziegenhartkäse	2 Knoblauchzehen	200 g passierte Tomaten
80 g Parmaschinken	1 Bund Basilikum	Pfeffer

Für den Teig das Mehl auf die Arbeitsplatte oder in eine Schüssel sieben. Das Ei und die Butter in kleinen Würfeln dazugeben und mit der Prise Salz zu einer Teigkugel kneten (eventuell 1-2 EL kaltes Wasser zugeben). Den Teig abgedeckt etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung alle Zucchini abwaschen und in etwa 2 mm dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten ebenfalls waschen, den Strunkansatz entfernen und Tomaten dann in 4 mm dicke Scheiben schneiden.

Den Ofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Tarteform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in die Form legen, dabei den Rand hochziehen. Die überlappenden Teigränder mit einem Messer abschneiden.

Damit der Teig beim Backen seine Form behält, wird er etwas vorgebacken. Dafür ein Backpapier auf den Teig legen und darauf die Hülsenfrüchte verteilen. So den Teig in der Form im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit den Käse in Späne hobeln.

Den Knoblauch schälen und fein hacken. Gehackten Knoblauch unter die passierten Tomaten mischen.

Den vorgebackenen Teig aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte wieder entfernen. Den Teigboden kurz abkühlen lassen.

Die Schinkenscheiben auf dem Teigboden auslegen, darauf die passierten Tomaten verteilen und die Hälfte vom geriebenen Käse darauf streuen.

Anschließend von außen nach innen die Zucchini- und Tomatenscheiben dachziegelartig einschichten. Zuerst einen Ring Zucchinischeiben, dann einen Ring Tomatenscheiben usw.

Wenn die Tarte komplett belegt ist, restlichen Käse darüber streuen.

Im vorgeheizten Ofen die Tarte ca. 30 Minuten backen. 14. In der Zwischenzeit Basilikum abrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen. Die gebackene Tarte aus der Form heben, mit Pfeffer aus der Mühle bestreuen, die Basilikumblätter darauf verteilen und die Tarte servieren.

Sybille Schönberger am 07. Juni 2021

Index

- Aubergine, 24
- Auflauf, 7, 41, 51
- Bacon, 50, 56
- Blumenkohl, 18, 43
- Blutwurst, 14
- Bohnen, 22, 40
- Bratkartoffeln, 55
- Bratwurst, 5–7, 9, 10, 13, 18, 20, 28, 29, 38, 48, 56
- Brokkoli, 13, 24
- Cabanossi, 52
- Carbonara, 6, 49
- Chicoree, 7
- Chorizo, 39
- Couscous, 56
- Curry-Wurst, 8–10
- Erbsen, 13, 21, 35, 51
- Flammkuchen, 12
- Gulasch, 52
- Gurke, 4, 40
- Kürbis, 26, 30, 38
- Knödel, 1
- Kraut, 48
- Lauch, 10, 29, 30, 40
- Möhren, 12, 21, 24, 29, 31, 47, 52
- Mett, 21, 42, 48, 54
- Nudeln, 2, 6, 13, 32–35, 37, 38, 45, 46, 49–51
- Pancetta, 34, 41
- Paprika, 10, 16, 18, 20, 24, 42, 43, 48
- Pastinaken, 21
- Pilze, 12, 18, 21, 24, 33, 47
- Pizza, 3, 38, 39
- Polenta, 42
- Rösti, 26
- Radicchio, 50
- Radieschen, 4, 12, 17, 40
- Ravioli, 48
- Rettich, 38, 55
- Rosenkohl, 41
- Rote-Bete, 37
- Rucola, 38, 43
- Salami, 24, 33, 34
- Salat, 4, 10, 12, 17, 19, 21, 27, 40, 45–47, 55
- Salsiccia, 3, 23, 33, 43
- Sauerkraut, 1, 28, 54
- Schinken, 7, 17, 21, 24, 25, 32, 36, 39, 40, 44–47, 51, 55, 57
- Schoten, 5, 21, 54
- Schwarzwurzeln, 50
- Spargel, 32, 36, 44
- Speck, 1, 2, 4, 5, 7, 11, 12, 15, 16, 18, 19, 26–28, 30–32, 35, 37, 41, 43, 48, 49, 53, 54
- Spinat, 48
- Spitzkohl, 7, 23, 48
- Teig-Taschen, 48, 51
- Würstchen, 22, 52
- Wirsing, 54
- Zucchini, 15, 18, 24, 33, 43, 56, 57