



Fitness Küche

mit 0 Rezepten.

<http://www.calyrium.org/>

Inhaltsverzeichnis

Basic	5
Falscher Reis	6
Fitness Mayonnaise	7
Rapsöl Mayo	8
Hauptgerichte	9
Thunfischfrikadellen mit Asia-Salat	10
Putenbruststreifen mit Erdnusschilisauce	11
Veggie Burger	12
Süßes	13
Brownie Delux	14
Himbeer-Muffins	15
Smoothies	16
Afterworkout-Beerenmix	17
Infos und Wissenswertes	18

Danksagung

Vielen Dank an *Stefan Gabauer* der mit seinem Chili Cook Book¹ die L^AT_EX-Stil-Vorlage von *Christian Gatzlaff* zugänglich gemacht hat und uns somit das Werkzeug zur Erstellung dieses Fitnesskochbuchs in die Hand gegeben hat.

Wir möchten uns natürlich bei all den Kreativen Köpfen bedanken die ihre Rezeptideen mit uns geteilt haben und uns so zu dieser Zusammenstellung Inspiriert haben.

Lizenz

„Fitness Küche“

Dieses Kochbuch zeigt das gesunde Ernährung auch gut schmecken kann!

Copyright (C) 2015 Sebastian Preisner



Fitness Küche von Sebastian Preisner und Nicole Neumann steht unter einer
Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz.
<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

¹<http://sourceforge.net/projects/chilicookbook>

Einführung

In dieser Rezeptsammlung haben wir die Rezepte gesammelt die uns besonders gut gefallen haben seit unserer Ernährungsumstellung. Die Quelle eines jeden Rezeptes findet ihr am ende des Rezeptes, so könnt ihr über das Buch hinaus weitere Rezepte finden die zu euch und eurer Ernährung passen.

Basic

falscher Reis ²

Falscher Reis besteht aus Blumenkohl und zeichnet sich durch seinen geringen Kohlenhydratanteil aus. Er eignet sich gut als Beilage und kann wie Reis verwendet werden.

 15 Minuten

Zutaten für 2 Personen

700 g Blumenkohl

2 EL Butter

1 Prise Salz

etwas Muskat

- 1 Den gewaschenen Blumenkohl in Röschen zerteilen und in einen Mixer geben. Vorsichtig auf höchster Stufe die Röschen zerkleinern, so das sie die Größe von Reiskörner bekommen. Darauf achten das es nicht müßig wird.
- 2 Die Blumenkohlreiskörner in ein Mikrowellen geeignetes Gefäß geben und abgedeckt etwa 5-8 Minuten (je nach Leistung) in der Mikrowelle garen. Nach der Hälfte einmal kurz durchschütteln.
- 3 Nach dem Garen mit Butter, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Tipp:

Passt besonders gut zu Gerichten mit viel Soße.

² Rezeptquelle: Chefkoch: <http://www.chefkoch.de/rezepte/2506181393345016/Falscher-Reis.html>
Fotoquelle:

Fitness Mayonnaise ³

🕒 ca. 7 Stunden

Zutaten für 4 Personen

200 g Magerquark

4 Eier

1/2 Zitrone

1 EL Weißweinessig

1-2 EL Wasser

1 Msp. Cayennepfeffer

Salz

- 1 Den Quark in einem feinen Sieb ca. 4 Stunden abtropfen lassen.
- 2 Die Eier in einem kleinen Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Genau 9 Minuten kochen und unter kaltem Wasser abschrecken. Danach werden die Eier gepellen und halbiert und das Eigelb mit einem Teelöffel herausgelöst.

Eiweiße anderweitig verwenden, z. B. hacken und über einen Salat streuen.
- 3 Das Wasser zum Eigelb geben und mit einem Holzlöffel zu einer cremigen Masse zerdrücken. Den Cayennepfeffer hinzugeben und nach und nach den abgetropften Quark unterrühren.
- 4 Die Zitrone auspressen und 1-2 TL vom Saft mit dem Essig unter die Quarkemasse mischen.
- 5 Die fertige Masse nun noch 2-3 Stunden kalt stellen und genießen.

³ Rezeptquelle: <http://eatsmarter.de/rezepte/leichte-mayonnaise>
Fotoquelle:

Rapsöl Mayo ⁴

🕒 5 Minuten

Zutaten für 2 Personen

2 Eigelb

1½ EL Senf

6 EL Rapsöl

3 EL Wasser

große Priesen Salz

1 Alle Zutaten in einen Mixbehälter geben und gut vermischen.

Tipp:

Eignet sich gut als Sauce zu Backofenkartoffeln.

⁴ Rezeptquelle: Moin Yamina auf [Youtube](#)
Fotoquelle:

Hauptgerichte

Thunfischfrikadellen mit Asia-Salat ⁵

🕒 15 Minuten

Zutaten für 1 Personen

150 g Thunfisch in der Dose

30 g Haferflocken oder Hafermehl

1 Ei

1/2 Zwiebel

1 Pak Choi (ca. 200 g)

1 Frühlingszwiebel

100 g Soja- oder Mungobohnensprossen

2 EL Sesam (ca. 20 g)

1 daumengroßes Stück Ingwer

1/2 Limette

3 EL Sojasauce

1 Den Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken. Haferflocken in einem Mixer auf höchster Stufe zu einer Art Mehl verarbeiten. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Sesam währenddessen in einer Pfanne ohne Fett auf mittlerer Hitze ca. 3 Minuten anrösten.

2 Thunfisch, Haferflocken, Ei und Zwiebelwürfel gründlich vermengen. Aus der so entstehenden Masse werden nun 4 gleichgroße Frikadellen geformt.

3 Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze heiß werden lassen und die Thunfischfrikadellen von jeder Seite ca. 4 Minuten braten.

Währenddessen Pak Choi, Paprika, Frühlingszwiebel und -falls nötig- Sprossen waschen, trocken tupfen.

FrISChe Sprossen schmecken einfach am besten. Gibt es oft in großen Supermärkten zu erwerben oder beim Asialaden um die Ecke.

4 Pak Choi und Paprika in Streifen schneiden, Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und mit den Sprossen und dem Sesam mischen.

5 Den Ingwer nach dem schälen auf einer Reibe fein raspeln und zusammen mit dem Saft der ausgepressten Limette und der Sojasauce auf den Salat geben.

Tipp:

Dies ist ein umrahmter Tipp um noch ein paar Zusatzinformationen und weitere Anregungen dem Rezept beizufügen.

⁵ Rezeptquelle: Freeletics Ernährungsguid
Fotoquelle:

Putenbruststreifen mit Erdnusschilisauce ⁶

🕒 35 Minuten



Zutaten für 2 Personen

400 g Puten- oder Hähnchenbrustfilet

300 g Blumenkohl

100 g Lauch

4 Möhren

200 ml Kokosmilch (ungesüßt)

8 EL Erdnussbutter (ungesüßt)

2 Knoblauchzehe

2 daumengroße Stück Ingwer (40 g)

1 Limette

1 TL Chilliflocken oder -ringe

4 TL Raps- oder Olivenöl

Salz, Pfeffer

1 Puten- oder Hähnchenbrustfilet mit kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Den Blumenkohl in Scheiben schneiden. Den Lauch waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden. Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

2 In einer Pfanne auf mittlerer Hitze 2 TL Olivenöl erhitzen und darin die Filetstreifen und das Gemüse ca. 2 Minuten von jeder Seite anbraten. Das Fleisch herausnehmen und beiseite legen. 150 ml Wasser auf das Gemüse geben und köcheln lassen bis das Wasser verdampft ist (ca. 5 min)

Das Fleisch auf einem im Backofen vorgeheizten Teller bei 50 Grad in den Backofen.

3 Für die Sauce den Knoblauch und Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Zitrone/Limette halbieren und auspressen. In einem Topf bei mittlerer Hitze 1 TL Olivenöl heiß werden lassen und den Knoblauch, Ingwer und die Chili ca. 3 min anbraten.

4 Die Sauce mit Kokosmilch ablöschen, kurz aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Nun wird die Erdnusscreme und der Limettensaft eingerührt, danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Putenstreifen mit Gemüse und Erdnusssauce anrichten und genießen.

Tipp:

Dies ist ein umrahmter Tipp um noch ein paar Zusatzinformationen und weitere Anregungen dem Rezept beizufügen.

⁶ Rezeptquelle: Freeletics Nutritionsguid
Fotoquelle:

Veggie Burger ⁷

🕒 ca. 40 Stunden

Zutaten für 4 Personen

150 g Champignons

425 g rote Kidneybohnen

1 Knoblauchzehe

1 Zwiebel

1 TL gemahlener Koriander

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

2 EL glatte Petersilie, frisch gehackt

1 EL Oliven-/Rapsöl

Salz, Pfeffer

Mehl

1 Ei

1 Knoblauch, Zwiebel und Champignons fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln für 5 Minuten weich dünsten. Danach den Koriander, Kreuzkümmel und den Knoblauch zugeben und unter gelegentlichem Rühren 1 Minute dünsten. Nun die Pilze zugeben und für 5 Minuten garen.

2 Währenddessen die Bohnen abtropfen und abspülen und danach in einer Schüssel mit einem Kartoffelstampfer oder einer Gabel zerdrücken. Die Petersilie hinzugeben und verrühren.

Gib an dieser Stelle ein Ei hinzu damit die Masse besser zusammenhält. Es geht jedoch auch ohne Ei

3 Die Pilzmischung zu den Bohnen hinzugeben und gut Mixen.

4 Die Masse in 4 Portionen aufteilen und in etwas Mehl wenden. Die Teile zu flachen, runden Burgern formen und mit Öl bestreichen.

5 Die Taler auf einem Blech verteilen und in den Vorgeheizten Backofen (Grill oder 200 Grad Oberhitze) für 5-7 Minuten von jeder Seite grillen.

Funktioniert auch in der Pfanne.

Tipp:

Variation: Die Pilze lassen sich auch Prima durch eine Zucchini-Karotten Mischung ersetzen.

⁷ Rezeptquelle:
Fotoquelle:

Süßes

Brownie Delux ⁸

🕒 10 Minuten

200 g gemahlene Mandeln

200 g Kakao

250 g getrocknete Datteln

1 Schuss Rum

Wasser nach bedarf

- 1 Die Datteln mit einem Mixer oder Zauberstab und dem Schuss Rum zerkleinern. Je nach bedarf Wasser hinzufügen bis die Datteln zu einer einheitlichen cremigen Masse werden.
- 2 Die gemahlenen Mandeln und den Kakao vermischen und die Dattelmasse hinzufügen. Alles gut vermengen.

Mit einem Löffel habe ich die beste Erfahrung gemacht. Mit den Händen geht es auch und man hat sehr viel zu naschen ;-).

- 3 Die fertige Masse auf einem Backpapier oder Brotpapier verteilen und zu einem flachen Kasten formen. Fertig.

Tipp:

Das Rezept kann mit belieben abgewandelt werden. z. B. kann man die Masse zu Kugeln formen und mit Haselnüssen füllen. Lass deiner Phantasie freien lauf.

⁸ Rezeptquelle: [Moin Yamina auf Youtube](#)
Fotoquelle:

Himbeer-Muffins ⁹

🕒 10 Minuten

Zutaten für 4 Personen

3 Eier

1/4 Tasse geschmolzene Butter

*1/4 Tasse Zuckeraustauschstoff
(nach belieben)*

1/3 Tasse Kokosnussmehl

1/2 Tasse Himbeeren, Blaubeeren oder Beerenmix

1/2 TL Backpulver

1/2 TL Vanille

1 Prise Salz

2-5 EL Wasser

1 Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Währenddessen die Eier verquirlen. Nach und nach die geschmolzene Butter, die Vanille, das Salz sowie den Zuckeraustauschstoff zu den Eiern hinzugeben. Anschließend das Kokosnussmehl sowie Backpulver zufügen. Den Teig so lange verrühren bis eine glatte Masse entsteht.

Je nach Konsistenz des Teiges etwas Wasser beimischen. Der Teig sollte nicht zu dick aber auch nicht zu dünn sein.
--

2 Die Beeren unter den Teig heben und dann in die Muffinformen. Die Muffins für 15 bis 20 Minuten in den Backofen geben bis sie gold-braun sind.

⁹ Rezeptquelle: <http://www.lowcarb-ernaehrung.info/rezept-kokos-himbeer-muffins/>
Fotoquelle:

Smoothies

Afterworkout-Beerenmix ¹⁰

Dieser Shake zeichnet sich durch den hohen Eiweißgehalt aus und dient so als potentielle Eiweißquelle für nach dem Training, aber auch zur Erfrischung an Warmen Tagen kann der Trink gemacht werden.

 5 Minuten

Zutaten für 1 Personen

150 g TK Beerenmix

500 g Magerquark

150 ml Wasser

1 Vanilleschote

- 1 Die Beeren zusammen mit dem Magerquark und dem Wasser in einem Mixer bei höchster Stufe ca. 1 min mixen.
- 2 Die Vanilleschote mit einem Messer vorsichtig einschneiden und öffnen. Mit dem Messerrücken die Schote auskratzen und den Inhalt in den Mixer geben. Alles kurz durchmischen und fertig ist der Shake.

Tipp:

Dieses Rezept ist als Grundlage zu verstehen. Durch das verändern der Zutaten entstehen immer neue Geschmacksrichtungen. Probiere es aus.

¹⁰ Rezeptquelle:
Fotoquelle:

Infos und Wissenswertes

9