

Rezepte

Markus Voit

22. August 2019

Inhaltsverzeichnis

1	Butter	3
	BBQ-Butter	3
	Chipotle Chili Butter	4
	Kräuterbutter	5
	Limettenbutter	6
2	Saucen	7
	BBQ-Sauce	7
	BBQ-Sauce mit Kellerbier	8
	Feurige-Salsa-Sauce	9
	Knoblauch-Joghurt-Sauce	10
3	Dips	11
	Sour Cream	11
4	Salat-Dressings	12
	Honig-Senf-Dressing	12
5	Pasta	13
	Gnocci in Gorgonzolasauce	13
	Pasta mit getrockneten Tomaten	14
6	Backen	15
	Semmeln	15
7	Süßes	16
	Palatschinken	16

1 Butter

BBQ-Butter

250g

10 Minuten

Ergibt eine würzig scharfe BBQ-Butter.

- | | | | |
|---|------------------|--|---|
| 1 | 1 Stück
100 g | Butter (250g)
Paprikamark oder
Ajvar | Zuerst die weiche Butter cremig schlagen. Alle weiteren Zutaten zugeben und gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. |
| | 1 EL | Worcestersauce | |
| | 1 EL | Senf scharf | |
| | 3 EL | Paprikapulver | |
| | 1 TL | Salz | |
| | 1 TL | Paprikaflocken | |
| 2 | | Pfeffer
Cayennepfeffer
Chilipulver | Anschließend mit Pfeffer und Chilipulver, optional mit Cayennepfeffer, abschmecken. |
| 3 | | | Über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

Tipp: Paprikapulver für die Butter aus Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf und Pimentón de la Vera mischen.

Ergibt eine würzig scharfe Chipotle Chili Butter.

- | | | | |
|---|---------|-----------------------------|--|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Chipotle Chili Flocken mit einem Mörser zerkleinern. Anschließend die restlichen Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 1 TL | Chipotle Chili | |
| | 1/2 TL | Paprikapulver
geräuchert | |
| | 1/2 TL | Chilipulver | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Modifikationen: Einen Teelöffel Chiliflocken hinzufügen.

Ergibt eine klassische Kräuterbutter.

- | | | | |
|---|---------|---------------|--|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Petersilie, Schnittlauch und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 1 Bund | Petersilie | |
| | 1 Bund | Schnittlauch | |
| | 1 x | Knoblauchzehe | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 1 Woche.

Ergibt eine erfrischende Limettenbutter.

- | | | | |
|---|---------|---------------|---|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Schale der Limette abraspeln und mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Anschließend die Limette auspressen und den Saft ebenfalls zur Butter geben. Nach Bedarf mit Salz abschmecken. |
| | 1 x | Limette bio | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

2 Saucen

BBQ-Sauce

750ml

60 Minuten

Ergibt eine würzige und leicht scharfe BBQ-Sauce mit Whiskey-Aroma.

1	1 x	Zwiebel	Zuerst Zwiebel, Knoblauchzehen und Apfel schälen und fein würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin anbraten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Apfel	
	1 EL	Olivenöl	
2	400 g	Tomaten stückig	Nach ca. 1 Minute Knoblauch, Apfel und Tomaten zufügen. Nach weiteren 2 Minuten Tomatenmark, Rohrzucker, Apfelessig, Worcestersauce und Whiskey zufügen und gut verrühren.
	100 g	Tomatenmark	
	125 g	Rohrzucker	
	150 ml	Apfelessig	
	50 ml	Worcestersauce	
	50 ml	Whiskey rauchig	
3	1/2 TL	Chilipulver	Dann 1/2 TL Chilipulver, 2 TL Paprikapulver, 1/2 TL Pfeffer und 1 TL Meersalz zugeben.
	2 TL	Paprikapulver rosenscharf	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 TL	Meersalz	
4			Die Sauce ca. 30 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Sauce pürieren und sofort in eine saubere Flasche füllen. Anschließend über Nacht ziehen lassen.

Hitzestufe: Hitzestufe 6-7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Whiskys variiert werden.

Modifikationen: Rohrzucker von 200g auf 125g reduziert. Rapsöl durch Olivenöl ersetzt. Tomatenmenge von 300g auf 400g erhöht.

Ergibt eine scharf würzige BBQ-Sauce mit malziger Bier Note.

1	1 x	Zwiebel rot, mittelgroß	Zunächst Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch im erhitzten Öl glasig anschwitzen. Das Ganze dann mit dem Kellerbier ablöschen.
	2 x	Knoblauchzehe	
	4 EL	Olivenöl	
	340 ml	Kellerbier süffig	
2	400 ml	Tomaten passiert	Anschließend die passierten Tomaten, den Honig, die Worcester Sauce, das Tomatenmark und den Senf hinzufügen.
	8 EL	Honig	
	4 EL	Worcester Sauce	
	100 g	Tomatenmark	
	2 TL	Dijon-Senf	
3	1 TL	Salz	Den Pfeffer, die Chipotle Chili, die geräucherte Paprika und das Salz hinzugeben. Dann kurz aufkochen lassen.
	1 TL	Pfeffer	
	1/2 TL	Paprikapulver geräuchert	
	1/2 TL	Chipotle Chili	
4			Bei geringer Hitze die Sauce etwa 20 Minuten köcheln lassen. Zum Abschluss die Sauce abschmecken und ggf. nachwürzen. Anschließend über Nacht ziehen lassen.

Hitzestufe: Hitzestufe 6-7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Zur Verwendung als Glasur für Grillgut die Soße weniger lange einkochen lassen, sodass sie eine dünnflüssige Konsistenz behält.

Ergibt eine feurige Sauce.

1	1 x	Zwiebel	Zuerst Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Kerne der Chilischoten entfernen und Schoten würfeln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Zwiebeln, sowie den Knoblauch glasig dünsten.
	2 x	Knoblauchzehe	
	2 x	Chilischoten (Jalapenos)	
	1 EL	Olivenöl	
2	425 ml	Stückige Tomaten	Anschließend Chilischoten, stückige Tomaten, Apfelessig und Rohrzucker in die Pfanne geben.
	4 EL	Apfelessig	
	2 EL	Rohrzucker braun	
3		Pfeffer schwarz	Die Sauce ca. 30 Min. bei schwacher Hitze köcheln lassen. Gelegentlich umrühren und mit Salz und Pfeffer, sowie Apfelessig abschmecken. Heiß in eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen.
		Meersalz	

Hitzestufe: Hitzestufe 6-7 zum Anbraten und Hitzestufe 4 zum köcheln lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank mehrere Wochen.

Tipp: Geschmack kann durch die Verwendung von unterschiedlichen Chilis variiert werden.

Ergibt eine Joghurt-Sauce mit Knoblauch Aromen.

1	150 g 100 g 1 EL	Joghurt mild Crème Fraîche Mayonnaise	Zuerst Joghurt, Crème Fraîche und Mayonnaise verrühren.
2	2 x 1 EL 2 EL 1 EL	Knoblauchzehen Dill Schnittlauch Zitronensaft	Knoblauchzehen schälen, hacken und unterrühren. Dill, Schnittlauch und Zitronensaft untermischen.
3		Pfeffer schwarz Meersalz	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In eine saubere Flasche füllen und anschließend über Nacht ziehen lassen.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank eine Woche.

3 Dips

Sour Cream

4 Personen

10 Minuten

Ideal als Dip zu Ofenkartoffeln.

1	150 ml	Schmand	Zwiebel und Knoblauchzehe klein hacken. Anschließend alle Zutaten in einer Schale vermengen.
	150 ml	Saure Sahne	
	1 x	kleine Zwiebel	
	2 x	Knoblauchzehe	
	1 Bund	Schnittlauch	
2		Salz	Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Danach die Sour Cream im Kühlschrank ziehen lassen.
		Pfeffer	

Tipp: Über Nacht ziehen lassen um den Dip milder werden zu lassen.

4 Salat-Dressings

Honig-Senf-Dressing

???ml

?? Minuten

Ergibt ein würziges Salatdressing.

1	150 g	Balsamico, weiß	Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren.
	120 g	Honig	
	100 ml	Wasser	
	3 EL	Dijonsenf	
	2 TL	Meersalz	
2	150 g	Olivenöl, extra nativ	Danach das Öl hinzugeben und alles nochmal kräftig mit dem Schneebesen aufschlagen.
3	n.B.	Pfeffer, schwarz	Zum Schluss mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

5 Pasta

Gnocci in Gorgonzolasauce

4 Portionen

10 Minuten

Ergibt eine milde Gorgonzola Sauce, die sich ideal zu Pasta eignet.

1	200 g 2 EL 2 EL	Gorgonzola Ricotta Olivenöl	Zuerst das Olivenöl in eine beschichtete Pfanne geben. Anschließend den Gorgonzola und den Ricotta hineingeben und cremig rühren.
2			Danach auf niedriger Stufe bis zur gewünschten Konsistenz erhitzen.
3	600 g	Gnocchi	Am Schluss die Gnocchi in die Gorgonzolasauce geben und mischen.

Hitzestufe: Hitzestufe 4-5 zum Erhitzen und Hitzestufe 3 zum warmhalten.

1	500 g	Penne	<p>Während dem Nudeln kochen 2 Gläser getrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen.</p> <p>Die getrockneten Tomaten werden mit etwas Olivenöl in einer großen Pfanne kurz angebraten, bevor 200 g Rucola dazukommen. Sobald die Rucola (nach kurzem Umrühren) eingeschrumpft ist, kommen die gekochten Penne in die Pfanne. Nachdem sie mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt werden, schwenke ich sie immer wieder, bis die Nudeln knusprig sind. Ich verwende meistens Zitronenpfeffer, sie schmecken aber mit schwarzem Pfeffer hervorragend.</p> <p>Am Schluss reibe ich noch eine ordentliche Portion Grana darüber und fertig ist das perfekte Comfort-Food.</p>
	200 g	Rucola	
	2 Gläser	Tomaten getrocknet	
	1 EL	Olivenöl	
	1 Prise	Salz	
	1 Prise	Pfeffer	
	1 Stück	Parmesan	

Hitzestufe: Hitzestufe 4-5 zum Erhitzen und Hitzestufe 3 zum warmhalten.

6 Backen

Semmeln			? Portionen
			?? Minuten
1	500 g 320 g 15-20 g 15-20 g 1 TL 1 TL	Dinkelmehl Wasser Hefe Butter oder Öl Salz Zucker	Verrühren (wird wie ein Spätzle Teig). Übernachten in den Kühlschrank stellen. Semmeln abstechen und danach nochmal etwas gehen lassen.
2			Umluft mit Unterbodenhitze bei 225-250° (je nach Ofen). 25 min backen und am Schluss ein wenig heißer, damit die Semmeln knusprig werden.

Hitzestufe: Hitzestufe 4-5 zum Erhitzen und Hitzestufe 3 zum warmhalten.

7 Süßes

Palatschinken

4 Portionen

20 Minuten

Pfannkuchen.

- | | | |
|---|---------|----------------|
| 1 | 250 ml | Milch |
| | 2 | Eier (Größe M) |
| | 1 TL | Zucker |
| | 1 Prise | Salz |
| | 140 g | Mehl |
| | 1 EL | Butter |

In einer Schüssel Milch, Eier, Zucker und Salz verrühren. Zuletzt das Mehl untermischen und ca. 30 min quellen lassen. Eine beschichtete Pfanne dünn mit Butter auspinseln und heiß werden lassen. Temperatur auf mittlere Hitze zurückschalten.

- 2 Danach auf niedriger Stufe bis zur gewünschten Konsistenz erhitzen.

- 3 Ca. 1/8 des Teiges in die Pfanne gießen und durch rasches Hin- und Herschwenken gleichmäßig dünn verteilen. Ca. 1 Min. braten, bis sich die Unterseite vom Pfannenboden löst, wenden und in 1/2 Min. fertig braten. Fertige Palatschinken auf einen Teller stapeln und zugedeckt warm halten. Übrigen Teig ebenso verarbeiten, dabei vor jedem Palatschinken die Pfanne erneut mit wenig Butter fetten.

- 4 Vor dem Servieren mit Marmelade bestreichen. Einrollen oder zusammenklappen und mit Zucker oder Puderzucker bestreuen.

Tipp: Beschichtete Pfanne verwenden.