

# Hauptgerichte

Markus Voit

14. November 2020

## Inhaltsverzeichnis

<b>1 Backen</b>	<b>2</b>
Semmeln . . . . .	2
Burger Buns . . . . .	3
Kräuter-Faltenbrot . . . . .	4
<b>2 Deftig</b>	<b>5</b>
Semmelknödel . . . . .	5
Krautsalat . . . . .	6
Bratkartoffeln . . . . .	7
<b>3 Salat-Dressings</b>	<b>8</b>
Honig-Senf-Dressing . . . . .	8

## 1 Backen

Semmeln

o Portionen

12h 25min ⌚, 15min 👤

*Weißer Semmeln.*

1	500 g 320 g	Dinkelmehl Wasser	Verrühren bis der Teig eine Konsistenz wie ein Spätzleteig erreicht.
	15–20 g	Hefe	
	15–20 g 1 TL 1 TL	Butter oder Öl Salz Zucker	
2			<b>12h</b> Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Semmeln abstechen und danach nochmal etwas gehen lassen.
3			<b>25min</b> Umluft mit Unterbodenhitze bei 225–250° (je nach Ofen). 25 min backen und am Schluss ein wenig heißer, damit die Semmeln knusprig werden.

---

 30 Minuten Arbeitszeit, 120 Minuten Wartezeit, 150 Minuten Gesamt
 

---

- |   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 1 | 240 g<br>16 g<br>20 g<br>1 TL<br>90 ml<br>2<br>12,5 g | Weizenmehl Typ 550<br>Hefe frisch<br>Zucker<br>Salz<br>Milch<br>Ei<br>Butter | Hefe und Zucker vermengen, damit sich die Hefe sich auflöst. Die restlichen Zutaten (ohne Eiweiß) in eine Rührschüssel geben. Sobald die Hefe flüssig ist, diese hinzugeben. Jetzt den Teig für ca. 15 Minuten durchkneten und anschließend an einem warmen Ort für 60 Minuten gehen lassen. Dabei verdoppelt sich das Volumen in etwa.                          |
| 2 |   |  | <b>45 min</b> Nun den Teig aus der Schüssel nehmen und in 90g Portionen portionieren. Die einzelnen Teiglinge müssen nun geschliffen werden. Die geschliffenen Teiglinge auf ein bemehltes Backblech geben und weitere 45 Minuten im 40 Grad warmen Backofen gehen lassen. In der Zwischenzeit das übrig gebliebene Eiweiß und Wasser kurz verquirlen.           |
| 3 |   |  | <b>10 min</b> Wenn die Teiglinge gut aufgegangen sind, diese aus dem Ofen holen und den Ofen auf 205 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Wenn die Temperatur erreicht ist, die Brötchen mit der Eiweißmischung einpinseln und dann für 10 Minuten im Ofen backen. Die Teiglinge ab Minute 8 beobachten, damit diese nicht zu dunkel werden. Danach abkühlen lassen. |
- 

**Tipp:** Gut bemehltes Arbeitsbrett verwenden. Eigelb in den Teig, Eiweiß zum Einpinseln. Backpapier verwenden.

---

 60 Minuten Arbeitszeit, 165 Minuten Wartezeit, 225 Minuten Gesamt
*Beilage zum Grillen.*

- |   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| 1 | 300 ml<br>1 Würfel<br>2 TL<br>600 g<br>2 TL<br>50 ml | Wasser lauwarm<br>Hefe<br>Zucker<br>Mehl<br>Salz<br>Öl | <b>30 min</b> Die Hefe in kleinen Stücken in lauwar-<br>mes Wasser geben und im Wasser auflösen. Da-<br>nach den Zucker ins Wasser geben. Anschlie-<br>ßend Mehl, Salz und Öl zugeben und zu einem<br>Teig verkneten.  |
| 2 |  |  | <b>120 min</b> Den Teig in eine Schüssel geben und<br>mit einem feuchten Küchentuch abgedeckt für<br>2h bei 50 °C gehen lassen.  |
| 3 | 125 g  | Kräuterbutter  | <b>30 min</b><br>Dann Teig dann zu einem Viereck ausrollen und<br>mit der Kräuterbutter bestreichen. Das Viereck<br>zu gleichmäßigen Streifen schneiden und die-<br>se dann in Falten legen. Die gefalteten Streifen<br>dann von der Mitte ausgehend in eine sehr gut<br>mit Backpapier ausgelegte Springform stellen<br>(hochkant). |
| 4 |  |  | <b>45 min</b> Das Ganze für 15 Minuten gehen las-<br>sen. Danach bei 180 °C Umluft oder 200° Ober-<br>/Unterhitze für 30–35 Minuten im Ofen backen.  |
- 

**Tipp:** Kräuterbutter aus dem Bereich Butter verwenden. Stufe 1–3/4 der Küchenmaschine für das Rühren des Teiges verwenden. Teig auf eine Fläche von 30 × 40 cm und eine Dicke von 2 mm ausrollen. Teig in 6 cm breite Streifen schneiden.

## 2 Deftig

Semmelknödel

6 Stück

30 Minuten Arbeitszeit, 35 Minuten Wartezeit, 105 Minuten Gesamt

*Ergibt 6 Semmelknödel.*

1	250 g	Semmelwürfel	Zuerst Semmelwürfel mit lauwarmer Milch übergießen und leicht durchmischen. Die Knödelmasse für 10 Minuten ziehen lassen. Danach die gehackte Zwiebel andünsten, die Butter zerlassen und die Eier aufschlagen. Zwiebel, Butter und Eier zur Knödelmasse hinzugeben und gut vermengen. Die Knödelmasse mit Salz und Pfeffer würzen und nochmal 10 Minuten ziehen lassen. Anschließend mit nassen Händen 6 Knödel formen.
	250 ml	Milch	
	1 x	Zwiebel weiß	
	30 g	Butter	
	3 x	Eier	
	1 x	Petersilie	
	1 Prise	Salz	
	1 Prise	Pfeffer	
2			<b>15 min</b> Einen Topf mit Wasser bis zum Kochen erhitzen. Anschließend Salz hinzugeben und zurückschalten bis das Wasser kurz vorm Kochen ist. Knödel ins Wasser geben und 15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluss Knödel abseihen und warm servieren.

**Hitzestufe:** Hitzestufe 9/9 zum Erhitzen und 6/9 zum Ziehen lassen.

*Beilage.*

1	1/2	Krautkopf (Spitzkraut)	<b>25min</b> Den Strunk vom Kohl entfernen. Den Kohl fein raspeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und zum geraspelten Kraut geben.
	1	Zwiebel	
	25 g	Zucker	
	50 ml	Olivenöl	
	1 EL	Salz	
	150 ml	Weinessig	
	350 ml	Mineralwasser, viel Kohlensäure	
2			<b>5min</b> Zucker, Öl, Salz, Pfeffer, Kräuternessig mit dem Mineralwasser vermischen und den Zucker gut auflösen. Beim Zugeben des Mineralwassers schäumt es etwas!
3			<b>24h</b> Die Soße über das Kraut gießen. Das Ganze mit einem Deckel, der kleiner als die Schüssel ist, abdecken und mit 2–3 Konservendosen beschweren. 24 Stunden stehen lassen. Am nächsten Tag den Sud abgießen und servieren.

*Leckere Bratkartoffeln als Beilage.*

1	1,6 kg	Kartoffeln, festkochend	Im Vorfeld die Kartoffeln kochen.
2	1	Zwiebel, groß gelb	Die Zwiebel fein hacken.
3		Olivenöl	Die Bratkartoffeln in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten bis sie goldgelb sind.
4	8 TL	Bratkartoffelgewürz Salz	Anschließend die fein gehackten Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Zum Schluss das Bratkartoffelgewürz über die Bratkartoffeln geben und servieren. Je nach Geschmack salzen.

💡 Rauchsatz für ein BBQ-Aroma verwenden.

### 3 Salat-Dressings

Honig-Senf-Dressing

oml

omin ⌚, omin 👤

*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		Pfeffer, schwarz	Zum Schluss mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

💡 Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.