

Rezepte für die Küche

Markus Voit

24. Februar 2020

Inhaltsverzeichnis

1 Butter	3
BBQ-Butter	3
Chipotle Chili Butter	4
Knoblauchbutter	5
Kräuterbutter	6
Limettenbutter	7
2 BBQ-Saucen	8
BBQ-Sauce	8
BBQ-Sauce mit Kellerbier	9
Feurige-Salsa-Sauce	10
Knoblauch-Joghurt-Sauce	11
Mango-Ananas-Sauce	12
Kräuter-Sauce	13
3 BBQ-Marinaden	14
Marinade Rindfleisch	14
Marinade Hühnchen	15
Marinade Schweinefleisch	16
4 Dips	17
Sour Cream	17
5 Salat-Dressings	18
Honig-Senf-Dressing	18
6 Pasta	19
Gnocci in Gorgonzolasauce	19
Pasta mit getrockneten Tomaten	20
7 Backen	21
Semmeln	21
Kräuter-Faltenbrot	22
8 Süßes	23
Palatschinken	23
Germknödel	25
Vanillesauce	27
9 Deftig	28
Semmelknödel	28
Zwiebelrostbraten	29

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. |
| | 2 TL | Chipotle Chili | |
| | 1 TL | Paprikapulver de la Vera, scharf | |
| | 1 TL | Chilipulver | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Hinweise: Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

Ergibt eine würzige Knoblauchbutter.

- | | | | |
|---|---------|----------------|---|
| 1 | 1 Stück | Butter (250g) | Zuerst Knoblauchzehen klein hacken. Anschließend Knoblauchzehen mit der zimmerwarmen Butter vermengen. Abschließend mit Salz abschmecken. |
| | 4 x | Knoblauchzehen | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Haltbarkeit: Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.

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 | |
| | 2 x | Knoblauchzehe | |
| | 1 Prise | Salz | |
| 2 | | | Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen |

Hinweise: Ein Bund entspricht ca. 30g. Hält sich im Kühlschrank ca. 4 Wochen.

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 BBQ-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.

Mango-Ananas-Sauce

50 Minuten

Ergibt eine Mango-Ananas-Sauce.

1	2 x	Mangos	Zuerst die Mangos schälen, entkernen und würfeln. Danach Ananas, Schalotten und Knoblauchzehe schälen und würfeln. Chilischote fein würfeln. Öl erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Chili, Mangos, Ananas, Roh-Rohrzucker und Currypulver unterrühren. Apfelsaft, Worcestersauce und Apfelessig zugeben. 30 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Heiß in eine saubere Flasche füllen.
	200 g	Ananas	
	2 x	Schalotten	
	1 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Chilischote, rot	
	1 EL	Öl	
	2 EL	Roh-Rohrzucker, braun	
	1 TL	Currypulver	
	150 ml	Apfelsaft	
	1 EL	Worcestersauce	
	80 ml	Apfelessig	
		Salz Pfeffer	

Hitzestufe: Hitzestufe 4/9 zum köcheln lassen.

Ergibt eine Kräuter-Sauce.

1	1 Bund	Petersilie	Zuerst die Petersilie und den Koriander hacken. Danach Knoblauchzehe schälen und Chilischote gründlich hacken. Saft der Zitrone auspressen und mit Ahornsirup, Tahin und Olivenöl vermischen. Die Kräuter unterheben. Evtl. etwas Wasser zugeben. Mit Kardamonpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. In eine saubere Flasche füllen.
	1/2 Bund	Koriander	
	1 x	Knoblauchzehe	
	1 x	Chilischote, rot	
	1/2 Zitrone	Saft	
	1 EL	Ahornsirup	
	2 TL	Tahin	
	1 1/2 EL	Olivenöl	
	150 ml	Apfelsaft	
	1 Msp.	Kardamonpulver	
		Salz	
		Pfeffer	

Hitzestufe: Hitzestufe 4/9 zum köcheln lassen.

3 BBQ-Marinaden

Marinade Rindfleisch

400g

5 Minuten

Marinade für Rindfleisch.

1	400 g	Rind	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	4 EL	Olivenöl raffiniert	
	2 TL	Gewürze	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 Prise	Salz	

Hinweise: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

Marinade für Hühnchenbrust.

1	400 g	Hühnchen	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	4 EL	Olivenöl raffiniert	
	2 TL	Gewürze	
	1/2 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 Prise	Salz	

Hinweise: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

Marinade für Schweinenacken oder Schweinelende.

1	400 g	Schwein	Alle Zutaten in einer Schüssel vermischen, kurz ziehen lassen und anschließend das Fleisch damit einreiben. Die Marinade ins Fleisch einmassieren und danach über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.
	6 EL	Olivenöl raffiniert	
	4 TL	Gewürze	
	1 TL	Pfeffer schwarz	
	1 x	Knoblauchzehe gehackt	
	1 Prise	Salz	

Hinweise: Das marinierte Fleisch in einem Tiefkühlbeutel luftdicht verschlossen lagern.

4 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.

5 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.

6 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.

Pasta.

1	500 g	Penne	Während die Nudeln kochen 2 Gläser getrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen.
	200 g	Rucola	Die getrockneten Tomaten mit etwas Olivenöl in einer großen Pfanne kurz anbraten. Anschließend 200 g Rucola hineingeben. Sobald der Rucola (nach kurzem Umrühren) eingeschrumpft ist, die gekochten Penne in die Pfanne geben.
	2 Gläser	Tomaten getrocknet	
	1 EL	Olivenöl	
	1 Prise	Salz	
	1 Prise	Pfeffer	
	1 Stück	Parmesan	
2			Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und schwenken bis die Nudeln knusprig sind. Als Pfeffer eignet sich Zitronenpfeffer oder schwarzer Pfeffer.
3			Am Schluss mit geriebenem Grana Padano servieren.

Hitzestufe: Hitzestufe 4–5 zum Erhitzen und Hitzestufe 3 zum Warmhalten.

7 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.

 60 Minuten Arbeitszeit, 165 Minuten Wartezeit, 225 Minuten Gesamt

Perfekt zum Grillen.

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

Hinweise: Kräuterbutter aus dem Bereich Butter verwenden. Stufe 1–3/4 der Küchenmaschine für das Rühren des Teiges verwenden. Teig auf eine Dicke von 2mm ausrollen.

8 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.

Variante Nussfüllung.

5	200 g 2 EL 50 g 200 g 3-4 EL 1	Milch Honig Zucker Haselnüsse gemahlen Rum Zimtpulver	Milch mit Honig und Zucker aufkochen lassen, gemahlene Haselnüsse einrühren und mit Rum und Zimtpulver abschmecken. Danach ca. 10 Min. quellen lassen.
6			Auf die Palatschinken streichen und wie eine Schnecke fest zusammen rollen.

Variante Apfel-Palatschinken.

7	175 g 100 g 1/2 TL 1 500 g	Wasser Zucker Zimtpulver Saft von 1 Zitrone Äpfel	In einem Topf Wasser, Zucker, Zimtpulver und den Zitronensaft unter Rühren zu einem dickflüssigen Sirup einkochen lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, klein würfeln und zum Sirup geben. Unter Rühren kochen, bis die Äpfel karamellisieren.
8			Auf den Palatschinken verteilen, aufrollen und warm servieren.

Variante Orangen-Sahne-Füllung.

9	250 g 3 EL 4 cl 2	Schlagsahne Puderzucker Rum Orangen	Schlagsahne mit Puderzucker und Rum steif schlagen. Die Filets von 2 Orangen unterheben und die Masse in die Palatschinken rollen.
---	----------------------------	--	--

Variante Vanilleeis und Mandeln.

10	100 g	Mandelblättchen Vanilleeis Schokosauce	Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne rösten. Eine Kugel Vanilleeis auf den Palatschinken setzen, zusammenklappen und mit Mandelblättchen und Schokosauce servieren.
----	-------	--	--

Ergibt sechs Germknödel. Mit Vanillesauce servieren.

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1 | 550 g
1 Prise
30 g
60 g
1 Pck.
70 g
300 ml
1 x
1 x
300 g
2-3 EL
1/2 | Mehl
Salz
Hefe
Zucker
Vanillezucker
Butter
Milch
Eigelb
Ei
Pflaumenmarmelade
Rum, dunkel
Schale einer Zitrone,
fein gerieben | Mehl in eine große Schüssel sieben und Salz dazugeben. |
| 2 | | | Dampferl ansetzen: 50ml der Milch mit einem Esslöffel des Zuckers auf ca. 45 Grad erwärmen und darin die Hefe auflösen. (über 45 Grad geht die Hefe kaputt!) Eine Mulde in das Mehl drücken, das Dampferl hineinschütten und 15min an einem warmen Ort gehen lassen bis die Hefe stark aufschäumt. |
| 3 | | | Restliche Zutaten: Die Butter in einem Topf bei niedriger Hitze zergehen lassen. Anschließend Milch, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eier dazugeben. Die Mischung leicht anwärmen und mit einem Schneebesen leicht schaumig schlagen. |
| 4 | | | Teig: Diese Mischung zum Mehl geben, wenn das Dampferl fertig ist und alles gut verkneten, bis der Teig schön gleichmäßig und glatt ist. Den Teig in sechs gleich große Stücke schneiden und mit etwas Mehl auf einer großen mit Mehl bestäubten Platte schleifen. Anschließend mit einem Küchentuch zudecken und 60min an einem warmen Ort gehen lassen. |

- 5 Füllung: Marmelade mit Rum vermengen. Eine Mulde in die Knödel drücken und jeweils ein Sechstel der Marmelade hineingeben. Knödel nach oben ziehen und zusammenklappen und mit je zwei Fingern festdrücken und gut verschließen. Mit der Naht nach unten wieder auf die mit Mehl bestäubte Platte legen, erneut zudecken und 60min gehen lassen.
- 6 Kochen: Einen Topf mit Dampfgareinsatz soweit mit Wasser füllen, dass das siedende Wasser nicht den Siebeinsatz berührt. Mit einem Deckel zudecken und warten bis das Wasser kocht. Das Sieb vor jedem Knödel mit Öl einfetten! Die Knödel so hineinsetzen, dass sie sich nicht berühren und sie Platz haben nochmal aufzugehen. Die Garzeit beträgt 12min.
-

Tipp: Mit Vanillesauce servieren und mit Mohn bestäuben.

Ergibt eine Vanillesauce mit intensivem Vanillearoma.

1	750 ml	Milch	Zuerst 700ml der Milch in einem Topf zusammen mit dem Zucker erwärmen. Währenddessen die restlichen 50ml der Milch mit der Stärke verrühren und beiseitestellen.
	40 g	Zucker	
	30 g	Speisestärke	
	1/2 x	Vanilleschote	
2			Vanilleschote auskratzen und mit der Schale in die Milch geben. Köcheln lassen und nach frühestens 30min die Schalen entfernen und erneut auskratzen.
3			Die Stärke erneut aufrühren und unter ständigem Rühren in die Milch geben. Nochmal ziehen lassen, damit sich das Vanillearoma verstärkt.

Tipp: Ergibt ca. 6 Portionen.

9 Deftig

Semmelknödel

6 Stück

30 Minuten

Ergibt 6 Semmelknödel.

- | | | |
|---|---------|--------------|
| 1 | 250 g | Semmelwürfel |
| | 250 ml | Milch |
| | 1 x | Zwiebel weiß |
| | 30 g | Butter |
| | 3 x | Eier |
| | 1 x | Petersilie |
| | 1 Prise | Salz |
| | 1 Prise | Pfeffer |

Zuerst Semmelwürfel mit lauwarmer Milch übergießen und leicht durchmischen. Die Knödelmasse nun 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. Abschließend mit nassen Händen 6 Knödel formen.

2

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. Abschließend Knödel abseihen und warm servieren.

Hitzestufe: Hitzestufe 9 zum Erhitzen und Hitzestufe 6 zum ziehen lassen.

Zwiebelrostbraten.

1	4 Scheiben 2 x 600 ml 100 ml 1 x 1 x 1 x 1 x 1 x 1 x	Roastbeef Zwiebeln Rinderbrühe Rotwein Butter, kalt Mehl Salz Pfeffer Öl Maisstärke	Die Zwiebeln werden in Ringe geschnitten und dann leicht mit Mehl gestaubt. Dann in heißem Öl goldbraun backen. Öfters umrühren. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2			Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und auf einer Seite mit Mehl bestäuben. Dann mit der Mehlseite in heißem Öl anbraten. Wenden, kurz braten, herausnehmen und dann warm stellen.
3			Den Bratrückstand mit Rotwein ablöschen und reduzieren. Dann mit der Rindsuppe aufgießen und nochmals reduzieren, bis eine schöne dunkle Sauce entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit kalter Butter montieren. Bei Bedarf kann man die Sauce noch mit etwas Maisstärke eindicken.
4			Das Fleisch wieder in die Sauce geben und kurz ziehen lassen. Auf Tellern anrichten, mit Sauce begießen und die leicht gesalzenen Zwiebelscheiben darauf platzieren.

Tipp: Mit Reis, Salz- oder Bratkartoffeln servieren.