

# Kochrezepte

Markus Voit

8. Oktober 2020

## Inhaltsverzeichnis

<b>1 Backen</b>	<b>2</b>
Semmeln . . . . .	2
<b>2 Burger</b>	<b>3</b>
Burger Buns . . . . .	3
Whiskey Cheeseburger . . . . .	4
<b>3 Deftig</b>	<b>5</b>
Semmelknödel . . . . .	5
Bratkartoffeln . . . . .	6
Gulasch . . . . .	7
Zwiebelrostbraten . . . . .	8
<b>4 Pasta</b>	<b>9</b>
Pasta mit getrockneten Tomaten . . . . .	9
Gnocci in Gorgonzolasauce . . . . .	10
<b>5 Salat-Dressings</b>	<b>11</b>
Honig-Senf-Dressing . . . . .	11

# 1 Backen

Semmeln

? Portionen

?? Minuten Arbeitszeit, ?? Minuten Wartezeit, ?? Minuten Gesamt

*Ergibt weiße Semmeln.*

1	500 g	Dinkelmehl	Verrühren bis der Teig eine Konsistenz wie ein Spätzleteig erreicht. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Semmeln abstechen und danach nochmal etwas gehen lassen.
	320 g	Wasser	
	15–20 g	Hefe	
	15–20 g	Butter oder Öl	
	1 TL	Salz	
	1 TL	Zucker	
2			<b>25 min</b> 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 4–5/9 zum Erhitzen und Hitzestufe 3/9 zum Warmhalten.

## 2 Burger

Burger Buns

4 Portionen

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.

10 Minuten Arbeitszeit, 45 Minuten Wartezeit, 55 Minuten Gesamt

*Whiskey Cheeseburger mit Zwiebel-Paprika Mix und Cheddar Sauce.*

1	4	Burgerbuns	Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit
	4	Burgerpatties je 150g	Whiskey verfeinern. Daraus Pattys von je 150g
	300 g	Cheddar Vintage	formen. Zwiebeln in Ringe und rote Paprika in
	2 TL	Stärke	Würfel schneiden. Butter in der Pfanne erhitzen
	50 g	Butter	und die Zwiebeln und Paprika darin andünsten.
	2 TL	Whiskey	
	2	Zwiebel rot	
	1	Paprika rot	
	1	Paprika grün	
	1	Salz	
	1	Pfeffer	
	1	Rucola	
2			Cheddarkäse in einem Topf langsam schmelzen lassen, die grüne Paprika in Würfel schneiden und hinzufügen. Den Käse mit Stärke eindicken. Bis zur Verwendung unbedingt warm halten.
3			Burgerpattys goldbraun grillen und gar ziehen. Brötchenhälften mit Butter bestreichen und auf dem Grill leicht anrösten.
4			Das Bun mit der Zwiebel-Paprika Mischung belegen, darauf das Patty und auf das Fleisch dann die Cheddar Sauce geben. Als Topping noch etwas Rucola darüber geben und dann die obere Brötchenhälfte aufsetzen und servieren.

**Tipp:** Cheddar Sauce muss eine eher zähflüssige Konsistenz haben.

### 3 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.

---

?? Minuten Arbeitszeit, ?? Minuten Wartezeit, ?? Minuten Gesamt

*Bratkartoffeln als Grillbeilage.*

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.

---

**Tipp:** Für ein BBQ-Aroma Rauchsatz verwenden.

40 Minuten Arbeitszeit, 165 Minuten Wartezeit, 205 Minuten Gesamt

*Ungarisches Gulasch / Pörkölt.*

1	1000 g	Gulasch vom Schwein/Rind	Zwiebeln und Knoblauch klein hacken und in eine Pfanne geben. Das Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden (besser zu klein als zu groß) und mit in die Pfanne geben. Das Gulasch salzen. Jetzt mit den Zwiebeln und Knoblauch vermischen, mit ein paar Tropfen Zitronensaftkonzentrat beträufeln, Deckel darauf und ca. 60 Minuten ziehen lassen.
	4	Zwiebeln	
	10	Knoblauchzehen	
		Salz	
		Zitronensaft, Konzentrat	
2		Sonnenblumenöl	Nach 60 Minuten einen guten Schuss Sonnenblumenöl, kein Olivenöl, in die Pfanne geben und das Gulasch ca. 10 Minuten bei höchster Hitze anbraten. Danach bei niedrigerer Hitze ca. 15 Minuten weiter braten. Jetzt 500 ml Wasser in die Pfanne geben, eine Prise Kümmel und einen TL Brühe zugeben, dann alles gut verrühren. Bei gleichbleibender Hitze unter gelegentlichem Umrühren ca. 40 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, bis das Wasser vollkommen verkocht ist.
	2 TL	Brühe, instant	
	4 Prisen	Kümmelpulver	
3	200 g	Tomatenmark	Nun 500 ml Wasser in einem Messbecher mit ca. 100 g Tomatenmark, 1 TL Paprika edelsüß, einer Prise Paprika rosenscharf, Majoran, Pfeffer und noch etwas Kümmel würzen und in die Pfanne geben. Bei niedrigerer Hitze nochmal ca. 30 Minuten mit Deckel bei gelegentlichem Umrühren köcheln lassen. Als Beilage nimmt man idealerweise Nockerln oder auch kleine Frischei-Spiralnudeln.
	3 TL	Paprikapulver, rosenscharf	
	2 Prisen	Pfeffer	
	2 Prisen	Majoran	

**Hitzestufe:** Hitzestufe 9/9 zum Anbraten, 6/9 zum Braten und 3/9 zum Köcheln lassen.

**Tipp:** Mehr Tomaten verwenden.

---

 50 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 50 Minuten Gesamt
*Zwiebelrostbraten.*

1	4 Scheiben 2 x 1 x 1 x	Roastbeef Zwiebeln Butter, kalt Öl	Die Zwiebeln werden in Ringe geschnitten und dann leicht mit Mehl gestäubt. Dann in heißem Öl goldbraun backen. Öfters umrühren. Aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
2	1 x 1 x 1 x	Salz Pfeffer Mehl	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	100 ml 600 ml 1 x	Rotwein Rinderbrühe Maisstärke	Den Bratrückstand mit Rotwein ablöschen und dann 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			<b>5 min</b> 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.



## 4 Pasta

Pasta mit getrockneten Tomaten

4 Portionen

20 Minuten Arbeitszeit, 0 Minuten Wartezeit, 20 Minuten Gesamt

*Pasta.*

1	500 g 2 Gläser 1 EL	Penne Tomaten getrocknet Olivenöl	Während die Nudeln kochen 2 Gläser getrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen. Die getrockneten Tomaten mit etwas Olivenöl in einer großen Pfanne kurz anbraten.
2	200 g	Rucola	Anschließend 200 g Rucola hineingeben. Sobald der Rucola nach kurzem Umrühren eingeschrumpft ist, die gekochten Penne in die Pfanne geben.
3	1 Prise 1 Prise	Salz Pfeffer	Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken und schwenken bis die Nudeln knusprig sind. Als Pfeffer eignet sich Zitronenpfeffer oder schwarzer Pfeffer.
4	1	Parmesan	Am Schluss mit geriebenem Grana Padano servieren.

**Hitzestufe:** Hitzestufe 4–5/9 zum Erhitzen und Hitzestufe 3/9 zum Warmhalten.

---

5 Minuten Arbeitszeit, 10 Minuten Wartezeit, 15 Minuten Gesamt*Ergibt eine milde Gorgonzola Sauce, die sich ideal zu Pasta eignet.*

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

---

**Hitzestufe:** Hitzestufe 4–5/9 zum Erhitzen und Hitzestufe 3/9 zum Warmhalten.

## 5 Salat-Dressings

Honig-Senf-Dressing

???ml

?? Minuten Arbeitszeit, ?? Minuten Wartezeit, ?? Minuten Gesamt

*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.

**Haltbarkeit:** Hält sich im Kühlschrank ca. 2 Wochen.