

Reisfleisch

Während Wiener Reisfleisch auf ungarischen Einflüssen beruht und traditionell mit Schweinefleisch gemacht wird, habe ich in meiner Zeit in Österreich vor allem die Rezept-Variante mit Lamm lieben gelernt. Denn obwohl immer noch Hausmannskost, hebt dies das Reisfleisch noch einmal auf ein ganz anderes Level. Also wenn du an einem kühlen Wochenende einmal ein paar Stunden Zeit hast: Lass dich von diesem Rezept verzaubern.

Herrencreme

Cremig. Edel. Leicht. Herrencreme ist ein klassischer Nachtisch, der aus Pudding, Sahne, Rum und Schokoladen-Raspeln besteht. Es eignet sich hervorragend für ein Dessert im Glas, lässt sich einfach zubereiten und bereits einen Tag vorher vorbereiten.

Schinkenröllchen

Herzhaft. Einfach. Schnell. Als ich klein war gab es zu besonderen Anlässen daheim fast immer Schinkenröllchen. Ob Geburtstagsbuffet, Weihnachten oder Silvester: Diese mit Spargel und Eiersalat gefüllten Schinkenröllchen durften einfach nie fehlen.

Rheinischer Kartoffelsalat

Cremig. Deftig. Und mit ganz viel Mayonnaise. Rheinischer Kartoffelsalat ist gehaltvoll aber dafür auch besonders lecker. Perfekt wird er vor allem dann, wenn man die Kartoffeln noch warm schält und direkt mit dem Dressing vermenegt.

Eiersalat

Eiersalat ist klassische deutsche Hausmannskost und findet sich Jahrzehnten aus Party-Buffets. In Omas Salat kommt dabei neben Eiern, Mayonnaise, saure Sahne, Essig, Salz, Pfeffer und natürlich ein bisschen Schnittlauch. Und schon fühlst du dich in deine Kindheit zurückversetzt.

Schweinefilet

Saftiges Schweinefilet, innen leicht rosa außen schön knusprig. Ein wahres Sonntagsessen, das zu besonderen Anlässen serviert. Wir reichen es gerne mit Kartoffelklößen, Bratensoße und Birnenkompott. Der Star aber bleibt das zarte Schweinefilet. Und dabei ist es ganz leicht zuzubereiten.

Birnen-Kompott

Birnen, frisch vom Baum der Nachbarin. Das ist eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen. Am Nachmittag gab es diese dann als Birnengemüse zum Sonntagsbraten. Eine leichte Süße, eine feine Vanillenote. Das war für mich ein Gedicht. Auch heute noch gibt es das Birnenkompott aus meiner Kindheit. Als bei Beilage zu herzhaften Gerichten oder einfach als Dessert.

Schokoladen-Mousse mit Salzkaramell

Raffiniert und intensiv. Mousse au chocolate und Salzkaramell sind die vielleicht beste Kombination für ein süß-salziges Dessert. Denn trotz dem Kontrast, harmonisieren die Aromen perfekt. Der herbe Geschmack der dunklen Schokolade schmeichelt dem Karamell. Das Ergebnis: Ein eleganter, moderner Nachtisch.

Schoko-Birne-Baileys-Kuchen

Schokoladig. Fruchtig. Saftig. In der kalten Jahreszeit ist Schoko-Birne-Baileys-Kuchen der perfekte Nachtisch. In saftig-weichem Schokoladenkuchen verstecken sich hier Birnen- und

Schokoladenstücke. Eine himmlische Komposition.

Sahnehering

Sahnehering oder auch Heringsstipp ist ein ein klassisches deutsches Gericht, bei dem Salzheringe oder Matjesfilets über Nacht in einer Sauce aus Sahne, Äpfeln und Zwiebeln eingelegt werden. Zu Pellkartoffeln serviert, ist dieser Heringsalat ein absolutes Gedicht. Also ab zum Fischgeschäft, Hering holen und euren eigenen Sahnehering marinieren.

Pellkartoffeln

Pellkartoffeln sind das vielleicht einfachste Rezept überhaupt. Und trotzdem ein herrliches Gericht. Denn sie bilden eine Leinwand für weitere Aromen. So glänzen sie bereits mit etwas Salz und Butter, schmecken hervorragend zu Kräuterquark und vertragen auch kräftige Partner wie Sahnehering.

Bratensauce

Kräftig. Sämig. Aromatisch. Eine gute Bratensauce braucht nicht viel mehr als einen guten Fond. Und doch macht das Ergebnis oft den Unterschied zwischen einem guten und einem

exzellenten Sonntagsbraten. Probiere es aus und lass dich von den Aromen zurück in deine Kindheit und an Omas Küchentisch versetzen.