

# Bánh bao

Einmal probiert und du wirst sie immer wieder wollen! Bánh Baos sind vietnamesische Hefeklöße, die mit Hackfleisch und Gemüse gefüllt und über Wasserdampf gegart werden. Im Mund fühlen sie sich wie kleine Geschmacksexplosionen an. Wir lassen das klassische hartgekochte Ei auf der Füllung gerne weg und servieren sie stattdessen in einer komplett veganen Version. Mit einem würzigem Dip dazu, hast du dann das Gefühl inmitten der Garküchen von Hanoi zu speisen.

---

# Fluffiger Kaiserschmarrn

Fluffig und deftig zugleich. Kaiserschmarrn ist ein besonders luftiger, in Stücke zerteilter Pfannkuchen. In der Pfanne karamellisiert, entwickelt die vielleicht berühmteste Süßspeise Österreichs erst ihr volles Aroma. Jeder Bissen schmeckt wie ein kleines Wölkchen. Probiere es selbst und lass dich verführen.

---

# Gefüllte Weinblätter

Weicher Reis in einem Mantel aus saftigen Weinblättern. Gefüllte Weinblätter sind eine raffinierte Vorspeise, die sich auch prima als Beilage zum Hauptgericht macht. Ein bisschen Zitronenabrieb, ein bisschen Minze. Viel mehr braucht es nicht, um aus den liebevoll eingewickelten Paketen kleine Geschmacksbomben zu machen.

---

# Deftiger Grünkohl

Deftig. Würzig. Wie von Oma. Grünkohl ist das perfekte Wintergericht, denn es steckt voller Vitamine und wärmt dich von innen. Langsam in Fond geschmort und mit Senf, Zucker und Pfeffer gewürzt entfaltet der Kohl so sein volles Aroma. Statt Pinkel, Kassler und Mettenden kannst du den Grünkohl dabei auch ganz einfach mit veganen Bauern-Knackern zubereiten.

---

# Burger-Brötchen

Weich. Aromatisch. Fluffig. Brioche-Brötchen sind das perfekte Bett für Burger, Pulled Pork & Co. Dein Bäcker bietet keine Burger-Brötchen an, du möchtest die Größe deiner Burger Buns selber bestellen oder den Geschmack mit Gewürzen und Kräutern verfeinern? Dann back dir deine Brioche Burger Buns das nächste Mal doch einfach selbst.



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (8 kleine Burger Buns):** 360 Gramm Weizenmehl | 145 Milliliter Vollmilch + 1 Esslöffel zum Bestreichen | 2 Teelöffel Trockenhefe | 1 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker | 2 Eier | 1 Eigelb | 45 Gramm Butter



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (4,5 Stunden):** 1. Zwei Esslöffel Mehl, mit zwei Esslöffeln Wasser und vier Esslöffeln Vollmilch vermischen und in einem Topf erhitzen, bis eine klebrige Masse entsteht. Diese bei Seite stellen. 2. Restliches Mehl (bis auf einen Teelöffel), Trockenhefe mit Salz und Zucker vermischen. 3. Milch leicht erwärmen. 4. Milch, ein Ei und ein Eigelb in den Teig einarbeiten (dies kann einige Zeit dauern). 5. Dann stückchenweise die Butter in die Masse einarbeiten. 6. Teig an einem warmen Ort abgedeckt zwei Stunden gehen lassen. 7. Teig in acht Stücke teilen, zu Burgerbrötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt nochmals zwei Stunden gehen. 8. Ei mit einem Esslöffel Milch vermengen und die Buns damit bestreichen. 9. Burger Brötchen bei 180° für zwanzig Minuten backen.

Jetzt noch mehr [Brot & Kleingebäck Rezepte](#) oder weitere [amerikanische Rezepte](#) entdecken!

**Nährwerte/Portion:** 251 Kalorien | 8 Gramm Fett | 40,6 Gramm Kohlenhydrate | 11 Gramm Eiweiß

---

## Barszcz mit Pilz-Pierogi

Süß. Säuerlich. Tiefrot. Barszcz czerwony ist polnische Rote-Beete-Suppe, die traditionell mit selbstgemachten Pilzpiroggen als Einlage serviert wird. Das klassisch polnische Weihnachtswessen kommt bei uns immer am ersten Weihnachtstag auf den Tisch und ist die für mich beste Variante der in Osteuropa beliebten Borschtsch. Wir servieren sie daher nicht nur zu Familienfeiern, sondern den gesamten Winter über. Und es ist tatsächlich viel einfacher als es klingt. Schwiegermama darf es nicht wissen, aber laut meinem Freund, sind meine

Barszcz mit Pierogi die mit Abstand beste, die er je hatte. Überzeugt euch selbst.

---

## Carrot Cake

Saftiger Kuchen, knackige Nüsse, erfrischendes Frosting. Carrot Cake ist ein traditioneller britischer Kuchen und ein wahrer Glücklichermacher. Durch die in dein Teig eingearbeiteten geraspelten Karotten wird er extra saftig. Walnüsse sorgen für den richtigen Crunch und das Topping aus Frischkäse, Puderzucker und Zitrone verleiht dem Carrot Cake eine unvergleichliche Cremigkeit.

---

## 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.

---

# 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.

---

# 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.

---

# 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.