

Kürbis-Gnocchi mit Pancetta und Parmesan

FrISChe Kürbis-Gnocchi, knuspriger Pancetta, frisch gehobelter Parmesan. Diese Kombination bietet einfach alles. Wenn es also nicht schnell gehen muss und ich meine vorproduzierten Kürbis-Gnocchi einfach mit etwas Salbei in die Pfanne werfe, brate ich sie im Fett von Pancetta aus. So bekommen sie einen vollmundigen Geschmack und werden besonders würzig. Auf Salat gebettet, entsteht so eine schicke Vorspeise oder ein edler Hauptgang. So oder so kann hier niemand widerstehen.

Hühnersuppe nach Omas Art

Egal ob du Heimweh hast, krank bist oder dich einfach nach den guten alten Zeiten sehnst: In diesem Fall gibt es nichts besseres als eine kräftige Hühnersuppe nach Omas Art. Frei von jeglichen Zusatzstoffen und dafür mit einer extra Portion Liebe auf jedem Löffel. Das ist nicht nur was für das sonntägliche Familienessen, sondern auch ein Gericht, dass sich perfekt auf Vorrat einkochen lässt.

Ungarische Gulaschsuppe

Sämig. Wärmend. Aromatisch. Ungarische Gulaschsuppe ist ein traditionelles Gericht der ungarischen Küche. Traditionell von Hirten über dem offenem Feuer zubereitet, ist die Suppe für

ihren kräftigen Geschmack mit Raucharomen bekannt. Wer das Gulasch nicht in einem Kessel über Feuer kocht, kann stattdessen geräuchertes Paprikapulver verwenden. In beiden Fällen wird Rindfleisch scharf angebraten und anschließend langsam geschmort.

Currywurst

Eine knackige Rostbratwurst, eine fruchtige Currysauce und schon ist die Welt wieder in Ordnung. Als Kind gab es für mich und meinen Bruder bei jedem Besuch im Einkaufszentrum eine Currywurst. Heute gibt es bei uns zu Hause hin und wieder auch mal eine – dann natürlich mit selbstgemachter Currysauce und immer öfter auch komplett vegan.

Tom Ka Gai

mig. Wohltuend. Und mit einer feinen Säure. Tom Ka Gai ist eine thailändische Hühnersuppe mit Galgant, Zitronengras und Kokosmilch. Im Handumdrehen zubereitet entfaltet sich ein Feuerwerk der Aromen, kitzelt deinen Gaumen und gibt dir das Gefühl für einen Moment in die Garküchen Thailands zu entfliehen.

Spanische Tapas

werden. Traditioneller Weise in den typischen Cazuelas genannten Tonschalen serviert, ergibt sich eine breite Palette von kalten Tapas wie Gazpacho, Aioli, Mojo rojo, Mojo verde, marinierten Oliven, Manchego, Serrano und Tapas-Brot über vegetarische bzw. vegane Tapas wie Papas arrugadas, Pimientos de Padrón, Patatas bravas und spanische Tortilla bis hin zu Tapas mit Fleisch wie Albondigas und Pflaumen im Speckmantel und Weiße Bohnen mit Chorizo sowie Tapas mit Fisch bzw. Meeresfrüchten wie Boquerones fritos, Polbo á Feira, Knoblauch-Garnelen, Mejillones a la marinera und Frittierte Tintenfischringe. Neben den typischen Tapas mit herzhaftem Charakter werden aber auch süße Tapas wie Crema Catalana und Spanischer Mandelkuchen gereicht.

Vitello Tonnato

Klassisch. Edel. Aromatisch. Vitello Tonnato ist eine klassische kalte Vorspeise der italienischen Küche und besteht aus mariniertem, gekochtem Kalbsfleisch mit einer cremigen Thunfischsauce. Das Geheimnis für authentisches Vitello Tonnato? Die Auswahl des richtigen Fleisches sowie viel Geduld. So wird das Kalbfleisch über Nacht mariniert, schonend gegart und vor dem Aufschneiden komplett runtergekühlt. So ist das beliebte Antipasti-Gerichts zwar etwas aufwendiger in der Zubereitung, dafür aber ein absolutes Highlight für jedes Dinner.

Burrata mit Feigen & Prosciutto

Zartschmelzender Burrata, fruchtige Feige, knuspriger Prosciutto. Bei dieser Komposition stehen die hochwertigen Produkte im Vordergrund. Einfach auf Salat drapiert und mit karamellisierten Walnüssen gereicht, entfalten diese so ihr volles Aroma – und erhalten die Aufmerksamkeit, die sie verdienen. Ein Gericht, so leicht und doch so bestimmt, dass es das ganze Jahr über als Vorspeise oder leichter Hauptgang gereicht werden kann.

Fleischbällchen in Tomatensauce

Tomatig. Weich. Aromatisch. Fleischbällchen in Tomatensauce sind ebenso simple wie raffiniert. Spätestens seit Susi & Strolch ist das italienisches Gericht weltberühmt. Ich verrate dir, wie du original italienische Fleischbällchen zauberst, die nicht nur jede italienische Nonna stolz machen, sondern auch deine Gäste verzaubern: Mein Geheimtipp: Salsiccia statt Hackfleisch verwenden. Die meist mit Fenchelsamen aromatisierte Rohwurst verleiht deinen Hackbällchen dieses ganz besondere Aroma, das dir das Gefühl gibt, am Mittagstisch einer italienischen Großfamilie zu sitzen.

Rucolasalat mit Hähnchenbrust

Knackig. Leicht. Erfrischend. Rucolasalat mit Hähnchenbrust ist einer meiner Lieblingssalate. Der leicht bittere Rucolasalat harmoniert perfekt mit den süßen Cocktailtomaten und dem saftigen Hähnchen. Als Dressing muss da natürlich Pesto her. Ich nehme am liebsten Basilikumpesto mit etwas Petersilie. Dann ist dein Salat schon auch fertig. Und der eignet sich übrigens auch super für Picknicks und Grillpartys.

Bulgogi

Bulgogi ist ein koreanisches Gericht, für das Rindfleisch über offenem Feuer gegrillt wird. Wir lernten das Gericht im Bulgogi-Haus Köln lieben und haben es seitdem viele Male zu Hause gemacht. In einem Mus aus Nashi-Birne, Zwiebel, Zucker und Sojasauce mariniert, bekommt das Fleisch seinen unverwechselbaren Geschmack. Wer es nach dem Grillen dann noch mit ausgewählten in ein Salatblatt rollt kommt in einen besonders authentischen Genuss, der die Küche Koreas so unwiderstehlich macht.

Saftige Frikadellen nach Omas Art

Saftige Frikadellen, wie von Oma. Mit einer schönen Kruste, perfekt gebraten. Perfekt fürs Partybuffet oder Picknick. Wer

möchte da nicht direkt zugreifen? Wir essen die kleinen Hackbällchen gerne zu Salzkartoffeln mit Lauchgemüse, Kohlrabi oder Bohnensalat, zu Kartoffelsalat und Nudelsalat oder mit BBQ-Sauce als Frikadellenbrötchen. Und wusstest du schon, dass du Frikadellen auch ganz einfach einkochen kannst?