

Nudelsalat mit Paprika

Paprika. Gewürzgurken. Fleischwurst. Mehr brauchte Mamas Nudelsalat nicht. Perfekt für Grillpartys, zum Picknick und fürs Buffet. So ein klassischer Nudelsalat kommt einfach immer gut an. Extra cremig, extra viel, extra gut fürs Hüftgold.

Hühnerfrikassee

Zartes Gemüse, cremige Sauce, feine Aromen. Ein gutes Hühnerfrikassee schmeckt nach Kindheit und lässt einen alle Sorgen vergessen. Ob einfach mit Reis oder aber schick in Blätterteigpasteten angerichtet. Bei diesem Gericht möchte man einfach immer weiter essen. Die Geheimzutat: Selbstgemachter Fond und jede Menge Liebe.

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.

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.

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.

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.

Pekingsuppe

Scharf. Aromatisch. Reichhaltig. Chinesische Pekingsuppe entführt dich in fernöstliche Geschmackswelten. Klassischer Weise besteht die traditionelle Speise dabei aus einer kräftigen mit Essig gewürzten Brühe, einer Fleisch- sowie Gemüseeinlage und Eierstich. Besonders authentisch schmeckt für mich eine selbst angesetzte Hühnerbrühe mit Chinakohl, Sojasprossen, Bambussprossen und Hähnchenfleisch. Klingt verlockend? Dann wag dich an die vielleicht leckerste chinesische Suppe überhaupt.

Albondigas

Zart. Tomatig. Würzig. Albondigas sind spanische Fleischbällchen, die meist als Tapas gereicht werden. Ihren besonderen Geschmack erhalten die Hackbällchen durch eine Prise Kreuzkümmel. Dadurch dass die Hackbällchen in der Sauce garen, werden die sie nicht nur herrlich weich, sondern saugen sich auch dem herrlichen Tomatenaroma voll.

Arancini al ragù

Sizilianer lieben sie, als würden sie die Welt bedeuten: Arancini! Die mit Ragù gefüllten Reisbällchen haben auch mich sofort verzaubert. Bis heute sind sie für mich das Symbol von traditionellen Gerichten mit Herz. Und: Sie erinnern mich an die Menschen, die mich authentisch italienische Küche kennen und lieben gelernt haben.

BBQ Chicken Wings

Knusprige Haut, saftiges Fleisch und feurige BBQ Sauce – so schmeckt Amerika. Das Geheimnis für die perfekten Chickenwings? Selbstgemachte Barbecue-Sauce! So verleihst du deinen Hühnerflügeln nicht nur eine tolle Farbe, sondern sorgst auch für das richtige Aroma: Eine Mischung aus Schärfe, Süße und Säure. So muss gebackenes Hühnchen schmecken!

Gefüllte Mini-Bifteki

Bifteki sind die griechische Variante der deutschen Frikadellen – oftmals jedoch mit Minze und Oregano verfeinert, manchmal mit Feta oder Tomaten gefüllt. Für mich ist es jedoch ein himmelweiter Unterschied. Denn die Gewürze verleihen den kleinen Fleischbällchen eine mediterrane Leichtigkeit und

sorgen für noch mehr Geschmack.

Warmer Birnen-Salat

Weiche Birnen, warmer Ahornsirup und krosser Speck. Muss ich noch mehr sagen? Dieser Salat entführt euch in neue Geschmackswelten, eignet sich optimal als edle Vorspeise und verführt dazu, auch den letzten Tropfen vom Teller zu schlecken.