

Gekochte Maiskolben

Süß. Knackig. Knallgelb. In einen heißen Maiskolben zu beißen hat etwas ganz Besonderes. In vielen Teilen der Welt bereits seit Jahrzehnten als Street- und Fingerfood beliebt, haben es Maiskolben inzwischen auch auf die Liste der hippen Beilagen geschafft. Ob zum Grillfest oder am Buffet. Mit den Fingern zuzulangen zu können und die saftigen Maiskörner platzen zu können, ist die kleine Sauerei einfach wert.

Schnippelsches Ääpel

Bratkartoffeln in ihrer schönsten Form: Das sind für mich Schnippelsches Ääpel nach Omas Rezept! Einfach roh in die Pfanne geschnippelt, angebraten und dann auf kleiner Flamme gargezogen. Denn so werden die Bratkartoffeln von außen knusprig und innen herrlich weich. Die perfekte rustikale Beilage. Vielleicht nicht sonderlich schön, aber unglaublich lecker!

Kürbis-Gnocchi

Klein. Knall orange. Elegant. Kürbis-Gnocchi verbinden die spannende Konsistenz von traditionellen Gnocchi mit fruchtigem herbstlichem Kürbisaroma. Gekocht und dann in Salbeibutter geschwenkt, entwickeln sie sich zu einem schicken Herbstgericht. Die Kürbis-Gnocchi kannst du pur genießen oder als Salat Topping verwenden. Wir genießen sie am liebsten mit

Romanasalat und Pancetta oder Räuchertofu.

Rosmarin-Kartoffeln

Suchst du nach einer einfachen aber aromatischen Beilage, die sich fast von allein kocht? Dann dürftest du Rosmarinkartoffeln lieben. Denn die Zubereitung der kleinen Knollen benötigt weniger als fünf Minuten Arbeitszeit. So kommen die Kartoffeln einfach ungeschält und mit Öl beträufelt in den Ofen.

Erbsen & Möhrchen

Erbsen & Möhrchen nach Omas Art ist Hausmannskost und für viele ein echtes Kindheitsessen. Wer hat als Kind nicht schon die süßen Möhrchen genascht, während das Gemüse abtropfte? Ich serviere das Gericht noch heute, wie ich es von meiner Mama gelernt habe: in einer cremigen Béchamelsauce.

Einfacher Tomatensalat

Einfach ein schneller, guter Tomatensalat. Ein simples Dressing, maximaler Geschmack. Denn leckeres Essen kann so einfach sein. Etwas hochwertiges Olivenöl, ein bisschen rote Zwiebel, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer, das war es

schon. Wir essen diesen Tomatensalat gerne als Beilage zu Teiggerichten wie Spanakopita und Börek, aber deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Eisbergsalat mit cremigem Dressing

Manchmal soll ein Beilagensalat einfach nur schlicht und erfrischend sein. Dann machen wir gerne Eisbergsalat mit einem Dressing aus saurer Sahne und Joghurt. So ist der Salat knackig und cremig zugleich und bildet einen milden Gegenpol zu den intensiven Aromen des Hauptgangs.

Arancini di riso

Aranci di riso sind kleine Gourmet-Bällchen! Ursprünglich aus Sizilien verwandeln sie eins der feinsten Gerichte der italienischen Küche in ein edles Fingerfood. Denn Aranci di riso bestehen aus mit Mozzarella gefülltem Risotto. Einen Hauch Orange, eine knusprige Kruste und schon entsteht ein aromatisches Häppchen, das nicht nur als Snack am Strand, sondern auch als exquisites Amouse-Guele und raffinierte Vorspeise zu glänzen vermag.

Cremiges Kohlrabi-Gemüse

Klassisch. Mild. Cremig. Kohlrabigemüse ist ein Gericht der deutschen Küche und zählt zur Hausmannskost. Meist wird es in einer sämigen, weißen Sauce auf Béchamel-Basis gereicht. Auch ich mache Kohlrabi-Gemüse nach Omas Art mit einer Mehlschwitze, die mit dem Gemüsesud aromatisiert wird. Traditionell zu Schweinefilet, Frikadellen und Rinderrouladen mit dunkler Sauce gereicht, essen wir das Gericht besonders gerne als vegetarische bzw. vegane Version mit Salzkartoffeln oder Klößen.

Zitronen-Risotto

Zitronig. Sämig. Verführerisch. Zitronen-Risotto ist ebenso edel wie schlicht. Wir schlemmen es genau so gern bei einem schicken Dinner als auch gemütlich aus einer Schüssel auf der Couch. Probiere es selbst und überrasche deine Gäste, deine Geschmacksnerven und dich selbst.

Panierter Spargel

Knusprig. Kross. Und mit intensivem Spargel Geschmack. Panierter Spargel ist ein Highlight in der Spargel Saison, ist ein erstklassiges Salattopping, kann aber klassisch mit Sauce Hollandaise gereicht werden. Wir lieben diese Form der Spargelzubereitung und meistens werden die ersten Stangen schon genascht, bevor sie auf dem Teller landen.

Pommes Frites

Außen kross, innen weich. Pommes Frites verführen bereits mit ihrem Duft, doch ihr Geschmack ist einfach unbeschreiblich. Ob als Pommes Schranke mit Mayonnaise und Ketchup, als Fish & Chips oder als Beilage: Es gibt wohl keine beliebtere Zubereitungsart von Kartoffeln. Und du kannst sie ganz einfach selber zaubern.