

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.

Pulled Pork Burger

Saftiges Pulled Pork, aromatische Saucen und frisch gebackene Burger Buns: Pulled Pork Burger sind das Highlight bei jedem BBQ. Wir servieren sie gerne zum Selbstzusammenbauen mit verschiedenen Saucen und Salaten. So kann jeder selbst entscheiden, ob er seinen Burger lieber mit cremigem Cole Slaw oder veganem mexikanischem Cole Slaw möchte. Und ob als er Sauce lieber South Carolina Mustard Sauce, Hot Sauce, Biersauce oder BBQ-Sauce haben mag. Das Ergebnis: Ganz viele verschiedene Burger Kreationen und jede Menge glücklicher Gesichter.

Fleischbällchen in Tomatensauce

Tomatig. Weich. Aromatisch. Fleischbällchen in Tomatensauce sind ebenso simple wie raffiniert. Spätestens seit Susi & Strolch ist das italienische 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?

Pulled Pork

Zartes, saftiges Fleisch, das förmlich auseinander fällt. Pulled Pork ist langsam geschmortes Schweinefleisch und gilt

als die Königsklasse des amerikanischen BBQs. Beim Grillen verbringt das Fleisch bis zu 16 Stunden auf dem Rost, im Backofen gart es in rund fünf Stunden. Wer es besonders authentisch mag, mariniert das Fleisch zuvor mit einem sogenannten Dry Rub und übergießt es während des Bratvorgangs immer wieder mit einer Mop Sauce. Insgesamt kann die Zubereitung so 30 bis 40 Stunden dauern.

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.

Rouladen mit Klößen und Möhrchen

Ein wahres Festtagsessen! Rinderrouladen mit dunkler Sauce, Klößen und karamellisierten Möhrchen sind einfach ein Gaumenschmaus. Und auch optisch ist das Gericht ein Hingucker! Da etwas aufwendiger in der Zubereitung, servierten wir das Gericht früher nur zu ganz besonderen Anlässen. Seitdem wir die Rouladen aber samt Sauce einkochen, ist dieser Gang aber auch zu einem beliebten Essen für kurzfristigen Besuch geworden.

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.

Rinderrouladen mit dunkler Sauce

Zarte Rouladen in einer tiefdunklen Sauce. So edel kann Hausmannskost sein! Wir machen gerne die klassische Version nach Omas Rezept, also Rouladen aus der Oberschale eine Füllung aus Senf, geräuchertem Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken. Dann kommt es nur noch darauf an, die Rouladen auf kleiner Flamme langsam zu schmoren. Ich empfehle sie mindestens zwei Stunden in meiner dunklen Sauce mit Rotwein köcheln zu lassen. Um Zeit zu sparen, kannst du diese auch super vorkochen und einkochen oder einfrieren.

Schupfnudeln mit Rosenkohl

Deftig. Schick. Aromatisch. Schupfnudeln mit Rosenkohl sind einfach sexy. Das erste Mal hab ich diese Kombination in einem Theaterrestaurant gegessen und muss sagen: dieses Gericht ist wirklich große Kunst! Warum bin ich da schon nicht früher drauf gekommen, diese zwei Lieblingsgerichte zu vereinen. Rosenkohl mit Speck hat glaub ich nie besser geschmeckt, als auf einem Bett aus Schupfnudeln!