Arancini al ragù

Sizilianer lieben sie, als würden sie die Welt bedeuten: Arancini! Die mit Ragu 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.

Mexikanische Tacos

So schmeckt Mexiko! Wir lieben mexikanische Tacos und servieren diese besonders gerne, wenn Freunde zum Essen kommen. Der Grund? Hier ist für jeden etwas dabei und das Abendessen wird richtig interaktiv. Lange haben wir an besonders authentischen Rezepten gefeilt. Inzwischen servieren wir aber immer öfter rein vegane Tacos. Denn diese sind nicht nur köstlich, sondern auch besonders nachhaltig.

Griechische Moussaka

Moussaka ist Essen für die Seele. Das Geheimnis? Der Auberginen-Hackfleisch-Auflauf besteht aus mindestens vier Schichten und jeder Menge Liebe. Traditionell mit Hammelfleisch zubereitet, wird griechische Moussaka in der modernen Küche meist aus einer Rinderhackfleisch-Sauce, frittierten Auberginen, gekochten Kartoffeln und einer cremigen Béchamel zusammengesetzt. Du siehst: Die Zubereitung

ist etwas aufwendiger. Aber glaub mir: es lohnt sich wirklich. Nur die Kalorien solltest du ignorieren.

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!

Cevapcici

So klein und doch so voller Geschmack! Cevapcici sind gegrillte Hackfleischröllchen, die mit feinen Röstaromen und intensiven Gewürzen zu begeistern wissen. Du möchtest nicht auf deinen nächsten Besuch beim Jugoslawen warten? Dann mach deine Cevapcici einfach selbst und genieße‘ sie frisch vom Grill. Aber denk dran: Für das richtige Kroatien-Feeling solltest du deine Cevapcici unbedingt mit Djuvecreis und Ajvar servieren.

Mole-Hähnchen

Hähnchen in Schokoladen-Chili Sauce ist ein mexikanischer Klassiker! Und ja, es schmeckt so aufregend wie es klingt, hat eine feine samtige Textur und eine leichte Schärfe. Du möchtest Mole-Hähnchen ausprobieren? Dann serviere es einfach zu Reis oder als Taco-Topping. Deine Gäste werden begeistert sein! Besonders, wenn du die Mole Sauce selber machst.

Butter Chicken

Geschmeidiger geht es nicht! Ignoriere die Kalorien und tauch deinen Löffel in diesen cremigen Traum aus Hühnchen, Butter und Gewürzen. Wer Butter Chicken noch nicht probiert hat, verpasst eins der schönsten Gerichte der kindischen Küche. Also ran an den Kochtopf und probier‘ dich an diesem authentischem Rezept.

Wiener Schnitzel

Meine zwei Jahre in Österreich haben meine Liebe für Wiener Schnitzel entfacht. Richtiges Schnitzel! Aus zartem Bio-Kalbfleisch und in heißem Butterschmalz aufgebacken, sodass die Panade Blasen wirft. Ein Genuss, der mich meine alte Heimat vermissen lässt.

Rustikales Chili

Ein ehrliches Chili braucht kein Chichi. Nur hochwertige Produkte und eine Nase für die richtigen Gewürze – das war es. Hier treffen samtige Schwarze Bohnen auf knackige grüne Chilies. Hier tanzt die Zimtstange mit dem Kreuzkümmel. Das Ergebnis: ein kleines Feuerwerk.

Pollo de fuego

Feuriges Hühnchen, wie es sein muss! Außen voller intensive Röstaromen, innen zartes Fleisch. Mein Pollo de fuego schmeckt dank der raffinierten Marinade wie von Flammen geküsst. Der Schärfegrad? So dass es die Zunge kitzelt, aber es dir nicht die Tränen in die Augen treibt. Das perfekte Rezept für sommerliche Grillabende und Taco-Nächte mit Freunden.

Khoresh Aloo Esfenaj

Persische Küche offenbart dir ganz neue Aromen! Und hat das wohl beste Schmorgericht der Welt hervorgebracht: Khoresh Aloo Esfenaj. Die Kombination aus süßen Pflaumen, samtigem Spinat und saftigem Hähnchen ist Balsam für die Seele. Hier fühlt sich jeder Bissen wie „nach Hause kommen“ an.

Chicken Ginger

Feuriger Ingwer, zartes Hähnchen, cremige Sauce! Dürfte ich bis an mein Lebensende nur noch ein nicht vegetarisches Gericht essen dürfen, vermutlich wäre es Chicken Ginger. Der deutsche Sternekoch Tim Raue ist der gleichen Meinung, nennt Chicken Ginger sein Lieblingsgericht. So schaffte es das legendäre Curry auch zu Kitchen Impossibel. Was mich begeisterte: Beide Rezepte sind extrem ähnlich. Grund genug für euch, Chicken Ginger einmal nachzukochen und rauszufinden, was es mit dem Mythos auf sich hat.