

Buttermilch-Bohnen-Suppe

Buttermilch-Bohnen-Suppe (oder wie Oma sagte ist Bottermilch Bunnezupp) ist ein typisch rheinisches Gericht. Nach der Bohnenernte haben auch wir einen Teil der Bohnen direkt im Garten geschnippelt. Ein Teil wanderte in die erste Suppe der Saison, ein Teil ins Gefrierfach. So konnten wir uns wir uns auch an kalten Wintertagen an der Suppe wärmen. Noch heute liebe ich dieses Rezept. So zeigt es doch, dass Hausmannskost einfach und fein zugleich sein kann.

Veganer Kartoffelsalat

Zum Grillen, zu Weihnachten, zum Picknick oder einfach Zwischendurch. Kartoffelsalat schmeckt nach Kindheit, ist besonders cremig und lässt sich perfekt vorbereiten. Jetzt kannst du dieses Gericht auch ganz einfach in vegan zaubern.

Bánh bao

Einmal probiert und du wirst sie immer wieder wollen! Bánh Baos sind vietnamesische Hefeklöße, die mich 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.

Grünkohlsalat

Winterlich. Frisch. Fruchtig. Grünkohlsalat versorgt dich auch in den kalten Monaten mit wichtigen Vitaminen. Die Kombination aus saftigen Blättern, aromatischem Ziegenkäse, knackigen Walnüssen und Orangen-Honig-Dressing wird deine Geschmacksnerven verzaubern. Probier es selbst und verwöhne deinen Gaumen.

Karamellisierte Röstkartoffeln

Röstkartoffeln sind meine vielleicht liebste Kartoffelbeilage. Super einfach und einfach köstlich. Schonend gekocht, gepellt und dann in Öl knusprig ausgebraten, erhalten sie ihren ganz besonderen Geschmack. Wenn du magst, kannst du sie auch im Ofen backen, aber in der Pfanne geschwenkt, werden sie von allen Seiten knusprig.

Gefüllte Weinblätter

Weicher Reis in einem Mantel aus saftigen Weinblättern. Gefüllte Weinblätter sind eine raffinierte Vorspeise, die sich auch prima als Beilage zum Hauptgericht macht. Ein bisschen

Zitronenabrieb, ein bisschen Minze. Viel mehr braucht es nicht, um aus den liebevoll eingewickelten Paketen kleine Geschmacksbomben zu machen.

Mais-Bohnen-Salat

Ein Salat, der unkomplizierter nicht sein könnte. Mais-Bohnen-Salat ist nicht nur schnell gemacht, sondern auch perfekt, wenn du gerade keine frischen Zutaten da hast und dir trotzdem einen kleinen Salat zaubern möchtest. Wir nehmen ihn gern mit ins Büro, servieren ihn als beliebte Grillbeilage oder genießen ihn auf unseren Camping-Urlaube in der Wildnis.

Pumpkin Masala

Wusstest du, dass Butternuss-Kürbis eine beliebte Zutat der indischen Küche ist? Zusammen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala entsteht ein ebenso klassisches wie fantastisches Gericht. Perfekt, um dich an kalten Herbsttagen zu wärmen und deine Geschmacksnerven auf eine Reise nach Indien zu schicken.

Deftiger Grünkohl

Deftig. Würzig. Wie von Oma. Grünkohl ist das perfekte Wintergericht, denn es steckt voller Vitamine und wärmt dich von innen. Langsam in Fond geschmort und mit Senf, Zucker und Pfeffer gewürzt entfaltet der Kohl so sein volles Aroma. Statt Pinkel, Kassler und Mettenden kannst du den Grünkohl dabei auch ganz einfach mit veganen Bauern-Knackern zubereiten.

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.

Grünkohl-Pesto

Auch im Winter frisches Pesto zaubern? Grünkohl macht es möglich. Zusammen mit Nüssen, Zitronensaft und Öl zauberst du so im Handumdrehen ein saisonales Pesto, das voller Vitamine

steckt. Das Ergebnis? Knallgrün, herrlich würzig und super gesund. Dabei ist es so intensiv, dass es keinen Käse bzw. Parmesan braucht. Es ist daher sogar vegan.

Zwiebeltarte

Knuspriger Mürbeteig, butterweiche Rotwein-Schalotten und ein großzügiger Schuss dunkler Balsamico. Das ist das Geheimnis meiner dunkel violett schimmernden Zwiebeltarte, die nicht nur unheimlich köstlich, sondern sogar vegan ist. Am liebsten sie als Vorspeise auf einem Salatbett, doch oftmals können wir nicht widerstehen und machen gleich eine elegante Hauptspeise draus.