

Aloo Posto

Indien gilt als Paradies für Vegetarier. Ein erstklassiges Beispiel: Aloo Posto – Kartoffeln in Mohnsauce. Hier baden die Erdäpfel in einer selbstgemachten, veganen Paste, die nicht nur besonders cremig, sondern auch extra aromatisch ist. Tatsächlich ist der Geschmack schwer zu beschreiben. Ein Grund mehr, warum du dieses traditionelle Rezept der bengalischen Küche einmal selbst ausprobieren solltest.

Strammer Max

Klassisch. Deftig. Schnell. Strammer Max ist das perfekte Gericht, wenn du nicht viel Zeit zum Kochen aber Appetit auf eine warme Mahlzeit hast. Ob zum Frühstück, als Snack oder zum Abendessen. Eine warme Brotzeit in Form von Strammem Max geht eigentlich immer. Und wahrscheinlich hast du sogar alles dafür im Haus.

Reisfleisch

Während Wiener Reisfleisch auf ungarischen Einflüssen beruht und traditionell mit Schweinefleisch gemacht wird, habe ich in meiner Zeit in Österreich vor allem die Rezept-Variante mit Lamm lieben gelernt. Denn obwohl immer noch Hausmannskost, hebt dies das Reisfleisch noch einmal auf ein ganz anderes Level. Also wenn du an einem kühlen Wochenende einmal ein paar Stunden Zeit hast: Lass dich von diesem Rezept verzaubern.

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.

Rheinischer Kartoffelsalat

Cremig. Deftig. Und mit ganz viel Mayonnaise. Rheinischer Kartoffelsalat ist gehaltvoll aber dafür auch besonders lecker. Perfekt wird er vor allem dann, wenn man die Kartoffeln noch warm schält und direkt mit dem Dressing vermischt.

Eiersalat

Eiersalat ist klassische deutsche Hausmannskost und findet sich Jahrzehnten aus Party-Buffets. In Omas Salat kommt dabei neben Eiern, Mayonnaise, saure Sahne, Essig, Salz, Pfeffer und natürlich ein bisschen Schnittlauch. Und schon fühlst du dich in deine Kindheit zurückversetzt.

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.

Birnen-Kompott

Birnen, frisch vom Baum der Nachbarin. Das ist eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen. Am Nachmittag gab es diese dann als Birnengemüse zum Sonntagsbraten. Eine leichte Süße, eine feine Vanillenote. Das war für mich ein Gedicht. Auch heute noch gibt es das Birnenkompott aus meiner Kindheit. Als bei Beilage zu herzhaften Gerichten oder einfach als Dessert.

Sahnehering

Sahnehering oder auch Heringsstipp ist ein ein klassisches deutsches Gericht, bei dem Salzheringe oder Matjesfilets über Nacht in einer Sauce aus Sahne, Äpfeln und Zwiebeln eingelegt werden. Zu Pellkartoffeln serviert, ist dieser Heringsalat ein absolutes Gedicht. Also ab zum Fischgeschäft, Hering holen und euren eigenen Sahnehering marinieren.

Pellkartoffeln

Pellkartoffeln sind das vielleicht einfachste Rezept überhaupt. Und trotzdem ein herrliches Gericht. Denn sie bilden eine Leinwand für weitere Aromen. So glänzen sie bereits mit etwas Salz und Butter, schmecken hervorragend zu Kräuterquark und vertragen auch kräftige Partner wie Sahneering.

Geröstetes Wurzelgemüse

Bunt. Knusprig. Voller Vitamine. Geröstetes Wurzelgemüse sind wie kreative Pommes und besonders im Winter eine herrliche Beilage. Der Mix aus Karotten, Petersilienwurzel, Pastinaken und roter Beete kreiert einen frischen, erdigen Geschmack mit dem perfekten Crunch.

Kartoffel-Klöße

Weich. Samtig. Kugelrund. Klöße sind Kartoffeln in ihrer schönsten Form. Perfekt um die leckersten Saucen aufzusaugen, zergehen sie förmlich auf der Zunge. Dabei wusste schon Oma, das gute Kartoffelklöße nur fünf Zutaten brauchen.