

Tortellini alla panna

Handgemachte Tortellini mit Rindfleischfüllung. Cremige Sauce. Knuspriger Pancetta. Tortellini alla panna sind ein klassisch italienisches Gericht. Wer kann da schon widerstehen? Erwecke deine innere Nonna oder deinen inneren Nonno und zaubere deinen Liebsten ein authentisches Pastagericht, nachdem sie sich die Finger lecken werden.

Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatcreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.

Japanischer Auberginen-Salat

dann in einem Dashi-Dressing mit Mirin und Sake eingelegt. So saugen sich die Auberginen schön voll und vereinen alle Aromen zu einem vollmundigen Geschmack.

Linseneintopf mit Würstchen

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem Gemüfefond und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat einkochen.

Cremiger Spitzkohl mit Speck

Aromatischer Spitzkohl, cremige Sauce, knuspriger Speck. Dieses Rezept beweist dir, wie man aus Weißkohl im Handumdrehen ein ebenso feines wie deftiges Gericht zaubern kann. So erinnert es ebenso an Omas Hausmannskost als auch ein feines französisches Rezept. Wir servieren es gern, wenn im Winter schnell was auf den Tisch muss, reichen dazu meist Kabeljau und Hasselback Potatoes.

Gebratenes Hühnerfilet mit

Rosmarin

Außen knusprig, innen zartes Fleisch. Ich verrate dir mein Rezept für saftig gebratenes Hühnerfilet inkl. idealer Kerntemperatur. Du kannst dein Hühnerfilet aber natürlich auch ohne Fleischthermometer zubereiten. Mein Tipp: Frischen Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben und das Hähnchen kurz vor dem Servieren mit geschmolzener Butter übergießen. So wird dein Hühnerfilet besonders aromatisch!

Kartoffel-Wedges in Knusperpanade

zaubern. Mein Geheimnis für die perfekte Knusperpanade? Ein selbstgemachter Rub aus gemahlenden Röstzwiebeln und Gewürzen. Während die Kartoffelspalten innen schön weich bleiben, verleiht der Rub ihnen so die optimale Kruste. Aber Vorsicht! Diese knusprigen Wedges machen süchtig!

Gedämpfter Blumenkohl

Gedämpfter Blumenkohl ist so viel aromatischer als gekochter Blumenkohl. Durch die schonende Zubereitung behält das Gemüse nicht nur mehr von seinem Geschmack, sondern auch mehr Vitamine. Besonders bei lila oder gelben Blumenkohl hilft ein anschließendes Eisbad dabei, die knallige Farbe zu behalten.

Grießklößchen

Grießklößchen wie von Oma. Weich und fluffig, sind sie eine herrliche Suppeneinlage – ob In Hochzeitssuppe oder Hühnersuppe nach Omas Art. Am besten schmecken sie natürlich selbstgemacht und handgerollt. Zeit euch mein Lieblingsrezept zu verraten.

Rosenkohl mit Speck

Rosenkohl mit Speck in einer Weißwein-Sahne-Sauce. Ein Gericht, rustikal und edel zugleich. Früher servierte Oma es als klassische Hausmannskost zu Schweinebraten und Klößen. Heute lieben wir diese Version ebenso gerne wie moderne Interpretationen. So servieren wir Rosenkohl mit Speck nicht mehr nur als Beilage, sondern kreieren zum Beispiel durch das Hinzufügen von selbstgemachten Schupfnudeln ein ganz eigenständiges Gericht. Für welche Variante du dich auch entscheidest: Lass es dir schmecken!

Hühnerherz - Ragout auf

Tagliatelle

Zarte Hühnerherzen, sämige Sauce, selbstgemachte Tagliatelle. Ein Gericht, dass sowohl von Hausfrauen als auch gehobenen Restaurant gereicht wird. Eins, das wir ebenso gerne auf der Couch schlemmen, wie wir es zu feinen Dinner Abenden reichen. Eins nachdem man sich die Finger ablecken möchte. Du hast ein paar Stunden Zeit? Dann belohne dich selbst mit dieser feinen Köstlichkeit.

Salsiccia mit Ofenkartoffeln

Geröstete Kartoffeln, fruchtige Tomaten, würzige Salsiccia. Italienische Rohwurst eignet sich perfekt für Schmorgerichte im Ofen und harmoniert besonders gut mit erdigen Aromen. Wir kombinieren Salsiccia daher gerne mit Kartoffeln und Rosmarin. Das Ergebnis: Ein authentisch italienisches Gericht, das sich fast von alleine kocht.