

# Fischfrikadellen auf Kartoffelsalat

Fischbuletten aus Lachsfilet und Räucherforelle auf cremigem Kartoffelsalat ist so ein wahrer Gaumenschmaus. Das Geheimnis für den perfekten Geschmack: Eine Spur Fenchel!

---

## Bärlauch-Chips

Knusprig. Würzig. Aromatisch. Bärlauch-Chips sind nicht nur ein ganz besonderer Snack, sondern auch eine optimale essbare Deko für deine Gerichte. So naschen wir sie nicht nur gern pur, sondern servieren sie zum Beispiel gerne als Topping auf Bärlauch-Risotto, zu Kartoffelpüree und anderen cremigen Speisen. Der Grund: Bärlauch-Chips verleihen deinen Gerichten einen besonderen Crunch und sorgen durch die feine Knoblauch-Note für ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.

---

## Gurkensalat mit Crème fraîche

Ein simpler Gurkensalat mit einem cremigen Dressing ist doch einfach was Feines. Im Handumdrehen gezaubert ist er der perfekte Beilagensalat zu deftigen Gerichten. Bei mir kommt dabei neben Crème fraîche bzw. Crème vega für eine vegane Version noch Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer and Dressing mit ins Dressing. Und das war es dann auch schon. Gute Dinge können halt auch ganz einfach sein.

---

# Herzhafter French Toast mit Käse

Knuspriger Toast, geschmolzener Käse, der bei jedem Bissen Fäden zieht. French Toast ist ein deftiges Frühstücksgericht. Die meisten kennen dabei, die süße Variante des Gerichts, welche in Deutschland bereits seit dem 14. Jahrhundert als Arme Ritter bekannt ist. Die herzhaftere Variante mit Käse solltest du dir aber auf keinen Fall entgehen lassen. Am besten schmeckt French Toast natürlich mit selbstgebackenem Toastbrot.

---

# Leberwurststulle „Berliner Art“

Feine Leberwurst, fruchtige Äpfel, karamellisierte Zwiebeln. Meine Leberwurststulle „Berliner Art“ zelebriert das deutsche Traditionsgericht als Frühstücks- und Brunch-Kreation und zeigt das auch ein Schnittchen so viel mehr sein kann.

---

# Schupfnudeln

Außen knusprig, innen herrlich weich und perfekt um jede Menge

Sauce aufzusagen. Obwohl Schupfnudeln ein klassisches deutsches Gericht sind, habe ich sie das erste Mal in Österreich probiert. Heute lieben wir sowohl die herzhaftere als auch die süße Variante in Form von Mohnnudeln. Bei Schupfnudeln ist quasi alles erlaubt. Also probiere dich aus!

---

## **Kabeljau auf Spitzkohl**

Edel und einfach zugleich. Zarter Kabeljau auf cremigem Spitzkohl ist ein Gericht in perfekter Balance zwischen Hausmannskost und Gourmetküche. Wir lieben das Fischgericht mit Hasselback Potatoes, es kann auch ohne Beilage oder mit Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln oder Rosmarin-Kartoffeln gereicht werden.

---

## **Hackbraten mit Ei**

Hackbraten mit Ei ist ein Klassiker der deutschen Küche und zählt nur Hausmannskost. Oftmals wird der Hackbraten mit gekochten Eiern gefüllt serviert. Der Kern aus Eiern sorgt nicht nur für zusätzliche Textur und ein optisches Highlight beim Anschneiden, sondern auch ein besonders feines Aroma. Gericht wird der Hackbraten meist mit einer Stärkebeilage wie Röstkartoffeln, Kartoffel-Klöße oder Kartoffelstampf sowie einer zusätzlichen Gemüsebeilage wie Kohlrabi-Gemüse, Erbsen & Möhrchen, Rahmwirsing oder Lauchgemüse nach Omas Art.

---

# Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck

Außen knusprig, innen weich. Mit Zwiebeln und Speck. Die perfekten Bratkartoffeln sind einfach zu machen, wenn man weiß wie es geht. Das Wichtige: Speck und Zwiebeln separat anbraten und die Kartoffelscheiben nicht so oft wenden. So zauberst du dir im Handumdrehen Bratkartoffeln wie von Oma!

---

# Kartoffelauflauf mit Tomaten und Schinken

Herrlich duftend, mit feiner Kruste und weichen Kartoffeln in cremiger Sauce. Kartoffelauflauf mit Schinken, Tomaten und Käse gehört zu den Lieblingsgerichten meiner Kindheit. Am liebsten möchte man ihn direkt aus der Ofenform löffeln. Mein Rezept-Tipp: Die Kartoffeln in Milch vorkochen und dabei ein Lorbeerblatt hinzufügen.

---

# Dicke-Bohnen-Eintopf

Hausmannskost-Gericht, das besonders satt macht und durch seine rauchigen Noten überzeugt. Auf die Kalorien schaut man

hier zwar lieber nicht, aber dafür schmeckt dieser Eintopf auch als sei er von der Omi aller Omas gekocht worden.

---

## **Dinkel-Brötchen**

Der Duft von frischen Brötchen, eine knusprige Kruste, weiches Inneres. Wie lässt es sich besser in den Tag starten, als mit selbstgebackenen Brötchen? Dinkelbrötchen machen dabei nicht nur besonders lange satt, sondern schmecken einfach köstlich. Wir verzieren sie besonders gerne mit Haferflocken und essen sie zu süßen und herzhaften Aufstrichen.