

Eier in Senfsauce

Senfeier ganz einfach nachkochen und euch an dem feinen Geschmack erfreuen könnt. Ich serviere sie am liebsten mit einer dickflüssigen Sauce und Salzkartoffeln. Also worauf wartest du? Ab an den Herd! Versetzt dich zurück in deine Kindheit!

Waffeln mit heißen Kirschen

Als Kind gab es doch nichts Schöneres. Ob nach einem Spaziergang durch den Regen, auf dem Schulbasar oder bei Oma. Waffeln mit heißen Kirschen schmecken für mich noch heute nach zu Hause. Während wir früher meistens die ganz weichen Herzchen-Waffeln backten, liebe ich heute allerdings belgische Waffeln.

Krautsalat mit Speck

Knackiger Weißkohl mit kräftigem Kümmel und rauchigem Speck. Ein deftiger Krautsalat ist schon was Feines. Ob zur Brotzeit oder als Beilagensalat zum Hauptgericht: dieser Salat ist ein Statement. Wir machen daher immer direkt eine große Portion.

Birnen, Bohnen & Speck

Ehrlich, bodenständig und einfach köstlich. Birnen, Bohnen & Speck ist ein klassisches Gericht der Norddeutschen Küche und sehr einfach zuzubereiten. Denn hier wird sich auf das Wesentliche konzentriert. Etwas Süßes, etwas Salziges und ein wenig Säure, mehr braucht es nicht. So steht in 30 Minuten ein Gericht auf dem Tisch, das mit ein wenig Fingerspitzengefühl aussieht, aus käme es aus dem feinstem Restaurant der Stadt.

Semmelknödel

Semmelknödel sind ein Stück Kultur. Ich habe sie in meiner Zeit in Österreich kennen und lieben gelernt, aber auch aus der bayrischen bzw. süddeutschen Küche sind die kleinen Bällchen nicht wegzudenken. Wir servieren sie am liebsten mit einer hausgemachten Pilzrahmsauce. Das Beste: Falls ein paar Semmelknödel übrig bleiben, kannst du diese am nächsten Tag halbieren und in Butter knusprig braten.

Geflügelsalat mit Mandarinen

Geflügelsalat mit Sellerie, Äpfeln und Mandarinen. Dieser Retro-Salat der 60er-Jahre hat schon auf dem Partybuffet meiner Oma begeistert. Extra cremig und fruchtig frisch war der Geflügelsalat immer heiß begehrt. Und wenn er zum

Mittagessen gereicht wurde, gab es dazu immer frisch geröstetes Toastbrot.

Dicke-Bohnen-Suppe

Dicke-Bohnen-Suppe nach Omas Art hat drei Geheimzutaten: Selbstgemachten Fond, knusprig gebratene Mettenden und jede Menge Liebe. Bei diesem Eintopf wird dir direkt wohlig warm. Wir lieben dieses Rezept vor allem wegen dem vielen Gemüse und der cremigen Sauce. So kommen die dicken Bohnen richtig schön zur Geltung und das Ergebnis ist eine farbenfrohe Suppe voller Geschmack. Ein Löffel und man hat das Gefühl, wieder an Omas Küchentisch zu sitzen.

Himmel un Ääd

Kartoffelstampf. geschmolzene Flönz. In Malzbier karamellierte Äpfel. Meine moderne Interpretation des traditionellen Kölner Gerichts Himmel und Ääd, setzt auf besonders intensive Aromen im eleganten Gewand. So schmelze ich die Blutwurst, karamellisiere die Äpfel in kölschem Malzbier und serviere das Gericht mit einer süß-herben Biersauce. Für ein wenig Crunch, gibt es obenauf noch einen knusprigen Apfelchip.

Selbstgemachte Fischstäbchen

Wer liebt sie nicht? Fischstäbchen sind für viele das Kindheitsessen schlechthin. Wir sind auch heute noch von den köstlichen Häppchen begeistert, machen sie jetzt aber schon seit Jahren aus frischem Kabeljau-Filet. Das Ergebnis? Noch zarteres Fleisch, eine noch feinere Panade. Meine Empfehlung? Die selbstgemachten Fischstäbchen unbedingt in Panko wälzen.

Hühnersuppe nach Omas Art

Egal ob du Heimweh hast, krank bist oder dich einfach nach den guten alten Zeiten sehnst: In diesem Fall gibt es nichts besseres als eine kräftige Hühnersuppe nach Omas Art. Frei von jeglichen Zusatzstoffen und dafür mit einer extra Portion Liebe auf jedem Löffel. Das ist nicht nur was für das sonntägliche Familienessen, sondern auch ein Gericht, dass sich perfekt auf Vorrat einkochen lässt.

Obazda

Cremig. Zwiebelig. Deftig. Obazda darf bei keiner bayrischen Brotzeit fehlen. Der Brotaufstrich besteht aus Camembert, Frischkäse, Butter, Zwiebeln, Paprikapulver, gemahlenem Kümmel, Salz und Pfeffer und wird gerne mit Brezeln, Laugenstangen oder Brot gereicht. Nach diesem Genuss braucht man gefühlt ein Nickerchen, aber der Geschmack war es allemal wert.

Schnippelsches Ääpel

Bratkartoffeln in ihrer schönsten Form: Das sind für mich Schnippelsches Ääpel nach Omas Rezept! Einfach roh in die Pfanne geschnippelt, angebraten und dann auf kleiner Flamme gargezogen. Denn so werden die Bratkartoffeln von außen knusprig und innen herrlich weich. Die perfekte rustikale Beilage. Vielleicht nicht sonderlich schön, aber unglaublich lecker!