

# Schnelle Hollondaise

Du hast Lust auf Hollondaise aber traust dir die klassische Zubereitung über dem Wasserbad nicht zu? Dann habe ich geling sicheres Rezept für dich, das im Geschmack sehr ähnlich aber deutlich einfacher ist. So können auch absolute Kochanfänger eine schnelle Hollondaise mit feinen Butteraromen zaubern. Klingt praktisch? Na, dann ab an den Herd uns ausprobieren.

---

# Käsebrötchen

Wer liebt sie nicht? Käsebrötchen sind einfach zu köstlich, um wahr zu sein. Weil Käsebrötchen aus der Bäckerei mit oft zu ölig und pappig schmecken, hab ich irgendwann beschlossen meine eigenen zu backen: Luftig. Fluffig. Mit einer krossen Käsekruste. Das Ergebnis? Beim gemeinsamen Frühstück, sind diese Brötchen so begehrt, dass sie meist als erstes vergriffen sind.

---

# Speckbrötchen

Außen knusprig, innen weich und gespickt mit jeder Menge Speck. Diese Brötchen sind perfekt für eine Brotzeit, dein Partybuffet oder einfach Zwischendurch. Denn durch den Speck und die Zwiebeln werden diese Speckbrötchen besonders würzig, schmecken bereits mit einer einfachen Schicht Butter und etwas grobem Salz einfach himmlisch.

---

# Senfsauce

Cremig. Sämig. Gelb. Senfsauce ist perfekt, um Gerichte zu verfeinern. Ob zu Hamburger Pannfisch oder als Basis für Eier in Senfsauce – diese Köstlichkeit schmeichelt deinem Gaumen. Ich mache sie auf Basis einer Mehlschwitze und verfeinere sie mit Dill. Du kannst hier aber auch andere Kräuter verwenden und die Soße nach deinem Geschmack abwandeln.

---

# Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichem Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

---

# Nudelsalat mit Paprika

Paprika. Gewürzgurken. Fleischwurst. Mehr brauchte Mamas Nudelsalat nicht. Perfekt für Grillpartys, zum Picknick und fürs Buffet. So ein klassischer Nudelsalat kommt einfach immer gut an. Extra cremig, extra viel, extra gut fürs Hüftgold.

---

# Grüner Bohnensalat

Grün. Einfach. Saftig. Zu Hausmannskost kamen bei uns früher oft Beilagensalate auf den Tisch. Ganz oft dabei: Grüner Bohnensalat. Dieser passte super zu Frikadellen, Kotelett & Co. Heute servieren wir ihn auch gerne zu vegetarischen Gerichten oder in einer komplett veganen Version. So oder so ist dieser einfache Bohnensalat super mit anderen Komponenten zu kombinieren. Und ganz unkompliziert nebenher zuzubereiten.

---

# Rouladen mit Klößen und Möhrchen

Ein wahres Festtagsessen! Rinderrouladen mit dunkler Sauce, Klößen und karamellisierten Möhrchen sind einfach ein Gaumenschmaus. Und auch optisch ist das Gericht ein Hingucker! Da etwas aufwendiger in der Zubereitung, servierten wir das Gericht früher nur zu ganz besonderen Anlässen. Seitdem wir die Rouladen aber samt Sauce einkochen, ist dieser Gang aber auch zu einem beliebten Essen für kurzfristigen Besuch geworden.

---

# Hühnerfrikassee

Zartes Gemüse, cremige Sauce, feine Aromen. Ein gutes Hühnerfrikassee schmeckt nach Kindheit und lässt einen alle Sorgen vergessen. Ob einfach mit Reis oder aber schick in Blätterteigpasteten angerichtet. Bei diesem Gericht möchte man einfach immer weiter essen. Die Geheimzutat: Selbstgemachter Fond und jede Menge Liebe.

---

# Rinderrouladen mit dunkler Sauce

Zarte Rouladen in einer tiefdunklen Sauce. So edel kann Hausmannskost sein! Wir machen gerne die klassische Version nach Omas Rezept, also Rouladen aus der Oberschale eine Füllung aus Senf, geräuchertem Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken. Dann kommt es nur noch darauf an, die Rouladen auf kleiner Flamme langsam zu schmoren. Ich empfehle sie mindestens zwei Stunden in meiner dunklen Sauce mit Rotwein köcheln zu lassen. Um Zeit zu sparen, kannst du diese auch super vorkochen und einkochen oder einfrieren.

---

# Dunkle Sauce mit Rotwein

Tiefdunkle Farbe, vollmundiger Geschmack und feine Rotwein-Aromen. Von dieser dunklen Soße will man einfach immer mehr. Und mit diesem Rezept geht das auch ganz einfach. Denn im

Gegensatz zu meiner klassischen Bratensauce ohne Alkohol, lassen sich von dieser Sauce relativ schnell große Mengen gewinnen. So diese Soße wird nur leicht einreduziert und dann mit Speisestärke angedickt. Saucen zu binden war noch nie so leicht. Das Beste: Bei der Verwendung von Speisestärke kannst du die Sauce sogar einkochen und so direkt große Mengen auf Vorrat produzieren.

---

## **Schupfnudeln mit Rosenkohl**

Deftig. Schick. Aromatisch. Schupfnudeln mit Rosenkohl sind einfach sexy. Das erste Mal hab ich diese Kombination in einem Theaterrestaurant gegessen und muss sagen: dieses Gericht ist wirklich große Kunst! Warum bin ich da schon nicht früher drauf gekommen, diese zwei Lieblingsgerichte zu vereinen. Rosenkohl mit Speck hat glaub ich nie besser geschmeckt, als auf einem Bett aus Schupfnudeln!