

Lauchgemüse nach Omas Art

Lauchgemüse in cremiger Sauce war eins meiner Lieblingsgerichte als Kind. Omas Geheimzutat: Kondensmilch statt Milch oder Sahne. Und das Ergebnis sprach für sich: Das Lauch war super weich und so köstlich, dass wir noch den letzten Rest aus dem Topf kratzen. Noch heute bereite ich Porree nach Omas Rezept zu.

Geflügelfond

Geflügelfond ist die perfekte Grundlage für Suppen und Saucen. Selbstgekocht ist er besonders kräftig im Geschmack. Neben Hühnerklein für traditionelles Hühnerfond, kannst du auch anderes Geflügel wie zum Beispiel Ente verwenden. Zusammen mit Gemüse und Gewürzen reduziert ein, bis du den perfekten Geflügelfond für deine Gerichte hast.

Schwarzwälder-Kirschtorte

Mit Kirschwasser aromatisierter Schokoladenbiskuit, cremige Sahne, tiefrote Amarena-Kirschen. Schwarzwälder-Kirschtorte ist ebenso klassisch wie berühmt. Denn die deutsche Sahnetorte kennt man auf der deutschen Welt. Wenn internationale Freunde mich bitten, etwas typisch deutsches für sie zuzubereiten, ist es daher meistens Schwarzwälder-Kirschtorte. Für eine besonders spektakuläre Präsentation nehme ich dafür gerne eine kleine Form. So wird der Kuchen umso höher und prächtiger. Außerdem

verwende ich etwas weniger Sahne und dafür besonders viel samtige Kirschmarmelade.

Milchreis

Cremig. Schlotzig. Samtig weich. Milchreis ist die vielleicht schönste Kindheitserinnerung. Einen Löffel voll direkt aus dem Topf zu naschen, war einfach das Größte. Ob mit Zimt und Zucker, Zwetschgenröster oder Apfelkompott – noch heute ist Milchreis einer meiner Lieblingsnachtische.

Buttermilch-Bohnen-Suppe

Buttermilch-Bohnen-Suppe (oder wie Oma sagte ist Bottermilch Bunnezupp) ist ein typisch rheinisches Gericht. Nach der Bohnenernte haben auch wir einen Teil der Bohnen direkt im Garten geschnippelt. Ein Teil wanderte in die erste Suppe der Saison, ein Teil ins Gefrierfach. So konnten wir uns wir uns auch an kalten Wintertagen an der Suppe wärmen. Noch heute liebe ich dieses Rezept. So zeigt es doch, dass Hausmannskost einfach und fein zugleich sein kann.

Veganer Kartoffelsalat

Zum Grillen, zu Weihnachten, zum Picknick oder einfach Zwischendurch. Kartoffelsalat schmeckt nach Kindheit, ist besonders cremig und lässt sich perfekt vorbereiten. Jetzt kannst du dieses Gericht auch ganz einfach in vegan zaubern.

Grünkohlsalat

Winterlich. Frisch. Fruchtig. Grünkohlsalat versorgt dich auch in den kalten Monaten mit wichtigen Vitaminen. Die Kombination aus saftigen Blättern, aromatischem Ziegenkäse, knackigen Walnüssen und Orangen-Honig-Dressing wird deine Geschmacksnerven verzaubern. Probier es selbst und verwöhne deinen Gaumen.

Karamellisierte Röstkartoffeln

Röstkartoffeln sind meine vielleicht liebste Kartoffelbeilage. Super einfach und einfach köstlich. Schonend gekocht, gepellt und dann in Öl knusprig ausgebraten, erhalten sie ihren ganz besonderen Geschmack. Wenn du magst, kannst du sie auch im Ofen backen, aber in der Pfanne geschwenkt, werden sie von allen Seiten knusprig.

Kräuterquark

Frisch. Leicht. Gesund. Kräuterquark glänzt als gesunder Dip und als Aufstrich. Er passt perfekt zu Pellkartoffeln und Röstkartoffeln, schmeckt auf Röstbrot, Körnerbrot sowie Baguette und ist der perfekte Dip für Gemüsesticks.

Mais-Bohnen-Salat

Ein Salat, der unkomplizierter nicht sein könnte. Mais-Bohnen-Salat ist nicht nur schnell gemacht, sondern auch perfekt, wenn du gerade keine frischen Zutaten da hast und dir trotzdem einen kleinen Salat zaubern möchtest. Wir nehmen ihn gern mit ins Büro, servieren ihn als beliebte Grillbeilage oder genießen ihn auf unseren Camping-Urlaube in der Wildnis.

Deftiger Grünkohl

Deftig. Würzig. Wie von Oma. Grünkohl ist das perfekte Wintergericht, denn es steckt voller Vitamine und wärmt dich von innen. Langsam in Fond geschmort und mit Senf, Zucker und Pfeffer gewürzt entfaltet der Kohl so sein volles Aroma. Statt Pinkel, Kassler und Mettenden kannst du den Grünkohl dabei auch ganz einfach mit veganen Bauern-Knackern zubereiten.

Grünkohl-Pesto

Auch im Winter frisches Pesto zaubern? Grünkohl macht es möglich. Zusammen mit Nüssen, Zitronensaft und Öl zauberst du so im Handumdrehen ein saisonales Pesto, das voller Vitamine steckt. Das Ergebnis? Knallgrün, herrlich würzig und super gesund. Dabei ist es so intensiv, dass es keinen Käse bzw. Parmesan braucht. Es ist daher sogar vegan.