Rindertartar

Schnittlauch, Öl, Dijon-Senf, Kapern, Salz und Pfeffer gereicht wird. Dadurch das besonders frisches Fleisch verwendet wird, kann das Tartar roh gegessen werden. Die Delikatesse wird mancherorts bereits fertig gemischt serviert und teilweise auch mit anderen Zutaten kombiniert. Wir lieben jedoch besonders die osteuropäische Variante, die wir in Tschechien kennengelernt haben, bei der die Komponenten einzeln serviert werden.

Ungarisches Gulasch

Zartes Fleisch, sämige Sauce, satte Farben. Ein original ungarisches Gulasch, braucht nicht viele Zutaten, sondern nur Zeit und Liebe. Wichtig: Die Qualität vom Fleisch muss stimmen, die beste Wahl ist hier Rindfleisch aus der Unterschale. Ebenso entscheidend: die richtige Menge an Zwiebeln. Hier ist das optimale Verhältnis eins zu eins. Wir bereiten gerne eine große Menge zu und verköstigen gleich eine ganze Bande oder kochen das Gulasch auf Vorrat ein. Serviert wird es dann mit Salzkartoffeln, Nudeln oder Graubrot.

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.

Ungarische Gulaschsuppe

Sämig. Wärmend. Aromatisch. Ungarische Gulaschsuppe ist ein traditionelles Gericht der ungarischen Küche. Traditionell von Hirten über dem offenem Feuer zubereitet, ist die Suppe für ihren kräftigen Geschmack mit Raucharomen bekannt. Wer das Gulasch nicht in einem Kessel über Feuer kocht, kann stattdessen geräuchertes Paprikapulver verwenden. In beiden Fällen wird Rindfleisch scharf angebraten und anschließend langsam geschmort.

Getrocknete Blaubeeren

Blaubeeren stecken voller Vitamin-E und Antioxidantien. Ich verrate dir, wie du die gesunden Beeren im Dörrautomaten oder Backofen trocknen und so auch außerhalb der Blaubeer-Saison genießen kannst. So ernten wir die Beeren zwischen Juni und September. Was wir nicht frisch verzehren, trocknen wir und nutzen es dann zum Beispiel für selbstgemachtes Müsli.

Piroggen mit Blaubeeren

Samtig. Zart. Fruchtig. Piroggen mit Blaubeeren sind einfach ein Gedicht. Dank der polnischen Seiten meiner Familie kenne ich Pierogi schon lange. Die Variante mit Blaubeeren aber habe ich das erste Mal in einer Milchbar in Warschau probiert. Und mich direkt in sie verliebt. So herrlich weich und cremig. Diese herrlich fruchtige Füllung. Ich kann euch nur ans Herz legen, es selbst einmal auszuprobieren.

Piroggen mit Kartoffel-Füllung

Deftig und doch zart. Außen knusprig, innen cremig weich. Piroggen mit Kartoffel-Füllung sind ein wahrer Genuss. In eine authentisch polnische Pierogi-Füllung gehören dazu aber unbedingt noch körniger Frischkäse bzw. Hüttenkäse und Zwiebeln. So liebte mein polnischer Freund sie als Kind und so liebt er sie noch heute. Obwohl Pierogi mit Kartoffelfüllung auch einfach gekocht gegessen werden können, empfehle ich unbedingt, sie anzubraten. Denn erst so entfalten sie ihren vollen Geschmack.

Barszcz mit Pilz-Pierogi

Süß. Säuerlich. Tiefrot. Barszcz czerwony ist polnische Rote-Beete-Suppe, die traditionell mit selbstgemachten Pilzpiroggen

als Einlage serviert wird. Das klassisch polnische Weihnachtswessen kommt bei uns immer am ersten Weihnachtstag auf den Tisch und ist die für mich beste Variante der in Osteuropa beliebten Borschtsch. Wir servieren sie daher nicht nur zu Familienfeiern, sondern den gesamten Winter über. Und es ist tatsächlich viel einfacher als es klingt. Schwiegermama darf es nicht wissen, aber laut meinem Freund, sind meine Barszcz mit Pierogi die mit Abstand beste, die er je hatte. Überzeugt euch selbst.

Reisfleisch

Während Wiener Reisfleisch auf ungarischen Einflüssen beruht und traditionell mit Schweinefleisch gemacht wird, habe ich in meiner Zeit in Österreich vor allem die Rezept-Variante mit Lamm lieben gelernt. Denn obwohl immer noch Hausmannskost, hebt dies das Reisfleisch noch einmal auf ein ganz anderes Level. Also wenn du an einem kühlen Wochenende einmal ein paar Stunden Zeit hast: Lass dich von diesem Rezept verzaubern.

Schweinefilet

Saftiges Schweinefilet, innen leicht rosa außen schön knusprig. Ein wahres Sonntagsessen, das zu besonderen Anlässen serviert. Wir reichen es gerne mit Kartoffelklößen, Bratensoße und Birnenkompott. Der Star aber bleibt das zarte Schweinefilet. Und dabei ist es ganz leicht zuzubereiten.

Rinderfond

Ein kräftiger Rinderfond ist die perfekte Basis für köstliche Rinderbrühe, aromatische Suppen oder aber auch Saucen wie Rinder-Jus. Das Beste: Ihr müsst das Gemüse nicht mal schälen und habt die den Fond so in unter fünf Minuten angesetzt. Dann heißt es nur noch köcheln lassen. Denn der Rest erledigt sich quasi wie von selbst.

Königsberger Klopse

Zarte Fleischklopse, cremige Sauce. Bereits der Duft der Königsberger Klopse erinnert an Omas Hausmannskost. Das Traditionsgericht mit Kapern, Sardellen und Béchamelsauce zergeht einem förmlich auf der Zunge. Das Raffinierte: Die Fleischklöße werden in einer leicht sauren Gewürzbrühe gegart, was sie besonders zart und geschmackvoll macht.