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.

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!

Kürbis-Gnocchi

Klein. Knall orange. Elegant. Kürbis-Gnocchi verbinden die spannende Konsistenz von traditionellen Gnocchi mit fruchtigem herbstlichem Kürbisaroma. Gekocht und dann in Salbeibutter geschwenkt, entwickeln sie sich zu einem schicken Herbstgericht. Die Kürbis-Gnocchi kannst du pur genießen oder

als Salat Topping verwenden. Wir genießen sie am liebsten mit Romanasalat und Pancetta oder Räuchertofu.

Zwiebelkuchen

Herzhaft. Würzig. Cremig. Zwiebelkuchen ist ein herzhafter Kuchen aus Mürbeteig, Zwiebeln sowie einer gestockten Masse aus Schmand und Eiern. Die Quiche lässt sich hervorragend kalt servieren und eignet sich damit sowohl für Vorspeisen als auch für Buffets, Picknicks und Snack zwischendurch. Das Geheimnis des perfekten Zwiebelkuchens: Durch das Blindbacken bleibt der Mürbeteig besonders knusprig und weicht nicht durch.

Pizza burrata e salame

Hauchdünn. Knusprig. Aromatisch. Wir lieben es Pizza zu Hause zu machen. Auch ohne Pizzastein und Pizzaofen kannst du hier fantastische Ergebnisse erzielen. Ich verrate dir unseren Lieblingstrick für extra knusprige selbstgebackene Pizza. Beim Belag gibt es für uns dann nur eine Wahl: Burrata und Salami.



Pizza burrata e salame | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 kleine oder 4 große Pizzen): 620 Gramm Mehl | 350 Milliliter Wasser | 2 Teelöffel Salz | 2 Teelöffel Trockenhefe | 2 Esslöffel Olivenöl | 400 Gramm Salami (z. B. Salame Bengalino) | 400 Gramm Burrata | 250 Milliliter passierte Tomaten | 1 Teelöffel Salz | 2 Handvoll Basilikum (ca. 30 Gramm)



Pizza burrata e salame | Foto: Linda Katharina Klein
Zubereitung (1 Tag): 1. 600 Gramm Mehl mit 350 Milliliter Wasser, zwei Teelöffeln Salz, zwei Teelöffeln Trockenhefe und einem Esslöffel Olivenöl mischen und zu einem samtigen Tag verkneten. 2. Teig abdecken und über Nacht gehen lassen. 3. Ofen so heiß wie möglich vorheizen (250 Grad Oberhitze). 4. Passierte Tomaten salzen. 6. Salami in Scheiben schneiden, Burrata in kleine Stücke zupfen. 7. Teig durchkneten und in 8 oder 4 Portionen teilen. 8. Pizzen ausrollen und nach einander in einer sehr heiße Pfanne geben, bis der Boden knusprig ist. 9. Tomatensauce auf den Pizzen verteilen und mit Burrata und Salami belegen. 10. Pizzen in den Ofen geben, bis der Rand knusprig und der Burrata leicht geschmolzen ist. 11. Noch heiß servieren.

Jetzt noch mehr Rezepte für Pizzas, Quiches & Co. entdecken!

Nährwerte/Portion: 363 Kalorien | 19,9 Gramm Fett | 31,4 Gramm Kohlenhydrate | 12,8 Gramm Eiweiß

Rosmarin-Kartoffeln

u suchst nach einer einfachen aber aromatischen Beilage, die sich fast von allein kocht? Dann dürftest du Rosmarinkartoffeln lieben. Denn die Zubereitung der kleinen Knollen benötigt weniger als fünf Minuten Arbeitszeit. So kommen die Kartoffeln einfach ungeschält und mit Öl beträufelt in den Ofen.

Currywurst

Eine knackige Rostbratwurst, eine fruchtige Currysauce und schon ist die Welt wieder in Ordnung. Als Kind gab es für mich und meinen Bruder bei jedem Besuch im Einkaufszentrum eine Currywurst. Heute gibt es bei uns zu Hause hin und wieder auch mal eine – dann natürlich mit selbstgemachter Currysauce und immer öfter auch komplett vegan.

Erbsen & Möhrchen

Erbsen & Möhrchen nach Omas Art ist Hausmannskost und für viele ein echtes Kindheitsessen. Wer hat als Kind nicht schon die süßen Möhrchen genascht, während das Gemüse abtropfte? Ich serviere das Gericht noch heute, wie ich es von meiner Mama gelernt habe: in einer cremigen Béchamelsauce.

Karamellisierte Äpfel mit Rosinen

perfekte Topping für Eis, Pfannkuchen und Palatschinken. Denn sie verleihen deinem Dessert einen fruchtigen Kick und mehr Tiefe! Mein Geheimtipp: Ein Schuss Rum oder aber ein paar Tropfen Rumaroma! So rundest du das Gericht perfekt ab. Und deine Gäste werden sich zügeln müssen, nicht den Teller abzuschlecken.

Spaghetti-Kürbis mit Tomatensauce

Ein Kürbis, dessen Fruchtfleisch wie Spaghetti aussieht? Ja, das gibt es. Und was würde dazu besser passen, als Tomatensauce? Back‘ deinen Spaghettikürbis ganz einfach im Ofen, kratz ihn aus, fülle und überback ihn. Klingt spannend und köstlich? Na dann nichts wie los.

Pide mit Hackfleisch

Pide ist ein herzhaftes türkisches Gebäck. Die Teigschiffchen werden dabei mit den unterschiedlichsten Füllungen gereicht. Eine der beliebtesten: Paprika-Hackfleisch-Sauce! Während die fertigen Pide aussehen wie kleine Kunstwerke, ist ihre Herstellung extrem einfach. Mit ein bisschen Geduld und Liebe kannst du so wunderschönes und ebenso köstliches Gebäck herstellen – ganz einfach auch vegan. Mein Tipp: Den Rand der Pide unbedingt mit Schwarzkümmel bestreuen!

Paprika-Salat

Bunt, aromatisch und mit dem perfekten Biss. Dieser Paprika-Salat ist besonders knackig. Umspielt von einer leichten

Vinaigrette steht dabei das pure Paprika-Aroma im Vordergrund. Ein Salat, der so viel mehr ist, als nur eine Beilage. Auf ihm kannst du Fisch und Fleisch betten, du kannst du ihn zum Picknick mitnehmen oder auf Buffet stellen. Paprika-Salat kann einfach niemand widerstehen.