

Pumpkin Masala

Wusstest du, dass Butternuss-Kürbis eine beliebte Zutat der indischen Küche ist? Zusammen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala entsteht ein ebenso klassisches wie fantastisches Gericht. Perfekt, um dich an kalten Herbsttagen zu wärmen und deine Geschmacksnerven auf eine Reise nach Indien zu schicken.

Birne Helene

Schokoladig. Fruchtig. Schick. Birne Helene ist ein klassisches französisches Dessert aus pochierten Birnen mit Schokoladensauce. Ich serviere es am liebsten als Dessert im Glas, kalt statt warm und auf einem Bett aus Schokoladenpudding. Mit feinen Gewürzen aromatisiert, harmonisieren die pochierten Birnen perfekt mit der dunklen Schokolade. Ein hinreißender Abschluss einen köstlichen Menüs.

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.

Burger-Brötchen

Weich. Aromatisch. Fluffig. Brioche-Brötchen sind das perfekte Bett für Burger, Pulled Pork & Co. Dein Bäcker bietet keine Burger-Brötchen an, du möchtest die Größe deiner Burger Buns selber bestellen oder den Geschmack mit Gewürzen und Kräutern verfeinern? Dann back dir deine Brioche Burger Buns das nächste Mal doch einfach selbst.



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 kleine Burger Buns): 360 Gramm Weizenmehl | 145
Milliliter Vollmilch + 1 Esslöffel zum Bestreichen | 2
Teelöffel Trockenhefe | 1 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker
| 2 Eier | 1 Eigelb | 45 Gramm Butter



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (4,5 Stunden): 1. Zwei Esslöffel Mehl, mit zwei Esslöffeln Wasser und vier Esslöffeln Vollmilch vermischen und in einem Topf erhitzen, bis eine klebrige Masse entsteht. Diese bei Seite stellen. 2. Restliches Mehl (bis auf einen Teelöffel), Trockenhefe mit Salz und Zucker vermischen. 3. Milch leicht erwärmen. 4. Milch, ein Ei und ein Eigelb in den Teig einarbeiten (dies kann einige Zeit dauern). 5. Dann stückchenweise die Butter in die Masse einarbeiten. 6. Teig an einem warmen Ort abgedeckt zwei Stunden gehen lassen. 7. Teig in acht Stücke teilen, zu Burgerbrötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt nochmals zwei Stunden gehen. 8. Ei mit einem Esslöffel Milch vermengen und die Buns damit bestreichen. 9. Burger Brötchen bei 180° für zwanzig Minuten backen.

Jetzt noch mehr [Brot & Kleingebäck Rezepte](#) oder weitere [amerikanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 251 Kalorien | 8 Gramm Fett | 40,6 Gramm Kohlenhydrate | 11 Gramm Eiweiß

South Carolina Mustard Sauce

Eine klassisch amerikanische Sauce mit einem modernen Spin. South Carolina Mustard Sauce verfeinert Burger, Pulled Pork und ziemlich alles was zu einem guten Barbecue gehört. Bei mit kommt statt Ketchup, Hot Chili Sauce in die Mischung und statt nur scharfem Senf auch ein Hauch Dijon-Senf. Das Ergebnis: Eine perfekte Grill-Sauce für deine nächste Grillparty.

Apple Pie

Fruchtig. Weich. Süß. Nichts ist so amerikanisch wie American Apple Pie. Der klassische Kuchen wird einfach nur mit karamellisierten Apfelwürfeln gefüllt, die unter der Teigdecke im Ofen vor sich hin köcheln und butterweich werden. Zusammen mit dem Mürbeteig entsteht so ein köstlicher Kuchen, nach dem du dir die Finger leckst. Natürlich solltest du nicht vergessen, den Apple Pie mit frisch aufgeschlagener Sahne zu servieren.

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.

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.

Carrot Cake

Saftiger Kuchen, knackige Nüsse, erfrischendes Frosting. Carrot Cake ist ein traditioneller britischer Kuchen und ein wahrer Glücksmacher. Durch die in dein Teig eingearbeiteten geraspelten Karotten wird er extra saftig. Walnüsse sorgen für den richtigen Crunch und das Topping aus Frischkäse, Puderzucker und Zitrone verleiht dem Carrot Cake eine unvergleichliche Cremigkeit.

Zwiebeltarte

Knuspriger Mürbeteig, butterweiche Rotwein-Schalotten und ein großzügiger Schuss dunkler Balsamico. Das ist das Geheimnis meiner dunkel violett schimmernden Zwiebeltarte, die nicht nur unheimlich köstlich, sondern sogar vegan ist. Am liebsten sie als Vorspeise auf einem Salatbett, doch oftmals können wir nicht widerstehen und machen gleich eine elegante Hauptspeise draus.

Aloo Posto

Indien gilt als Paradies für Vegetarier. Ein erstklassiges Beispiel: Aloo Posto – Kartoffeln in Mohnsauce. Hier baden die Erdäpfel in einer selbstgemachten, veganen Paste, die nicht nur besonders cremig, sondern auch extra aromatisch ist. Tatsächlich ist der Geschmack schwer zu beschreiben. Ein Grund mehr, warum du dieses traditionelle Rezept der bengalischen Küche einmal selbst ausprobieren solltest.

Gemüsefond

Würzig. Aromatisch. Kräftig. Selbstgemachter Gemüsefond ist einfach was herrliches. Für den perfekten Geschmack werden Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Lauch ausgekocht und der Fond mit Lorbeer, Piment und Pfefferkörnern aromatisiert. Der Fond eignet sich als Basis für Suppen und Saucen, kann aber auch auf Vorrat eingekocht werden.