

Albondigas

Zart. Tomatig. Würzig. Albondigas sind spanische Fleischbällchen, die meist als Tapas gereicht werden. Ihren besonderen Geschmack erhalten die Hackbällchen durch eine Prise Kreuzkümmel. Dadurch dass die Hackbällchen in der Sauce garen, werden die sie nicht nur herrlich weich, sondern saugen sich auch dem herrlichen Tomatenaroma voll.

Mousse au chocolate

Klassisch. Intensiv. Schokoladig. Mousse au chocolate ist eine Ode an die Schokolade und eins der beliebtesten Desserts überhaupt. Klingt verlockend? Mit nur vier Zutaten kannst du dein eigenes Mousse zaubern und deine Gäste mit einem elegantem Nachtisch überraschen.

Cranberry-Apfel-Sauce

In den kalten Monaten kommen bei uns jede Menge süßen Saucen auf den Tisch. Einer unserer Lieblinge: Cranberry-Apfel-Sauce. Ein Löffel reicht, um jedem Gericht einen winterlichen Touch zu verleihen. Die süß-saure Note, die Feinen Aromen von Nelken, Sternanis, Zimt und Kardamom und ein Schuss Amaretto: Zusammen kitzeln sie auf den Cranberries und Apfelstückchen den Geschmack des Winters hervor.

Hot Sauce

Feurig. Fruchtig. Knallorange. Selbstgemachte Chili Sauce ist einfach die beste. Wir kochen unsere Hot Sauce regelmäßig auf Vorrat ein. So haben wir immer eine Flasche parat, um unseren Gerichten den richtigen Kick Schärfe zu geben. Mein Geheimtipp: Apfelessig!

Chocolate Macadamia Cookies

Knackige Macadamia-Nüsse, tiefdunkle Schokolade, butterweicher Teig. Diese Symphonie der Kalorien, wird dich verzaubern. Das Beste: Wenn du diese Chocolate Macadamia Cookies nicht sofort vernascht, sobald sie aus dem Ofen kommen, kannst du sie für mehrere Wochen aufbewahren. So hast du deine liebsten Schokokekse immer griffbereit.

Patatas bravas

Kleine Kartoffelwürfel, in Öl knusprig gebraten: Das sind Patatas bravas. Das spanische Tapas-Gericht wird meist mit einer scharfen Sauce oder Aioli serviert. Was auf keinen Fall fehlen darf: Paprikapulver, für die gewisse Schärfe.

Geröstete Kürbiskerne

Kürbiskerne sind ein so herrlich knuspriger Snack. Und doch werden die kleinen Vitaminbomben all zu oft nicht verwendet, wenn Kürbis auf der Speisekarte steht. Ändere das und lege dir einen kleinen Vorrat gerösteter Kürbiskerne zu. Diese kannst du übrigens sowohl ohne als auch mit Schale naschen.

Miso-Suppe

Authentische Miso-Suppe wie aus Japan, kannst du dir ganz einfach selber zubereiten. Alles was du brauchst, ist ein kräftiges Dashi (z. B. Katsuobushi aus Bonitoflocken), Seidentofu, getrocknete Wakame-Algen und Shiitake-Pilze und etwas Frühlingszwiebel. Das Ergebnis? Kräftige Aromen, wohltuende Wärme und natürlich ganz viel Umami.

Pumpkin Pie

Nichts schmeckt so sehr nach Herbst wie amerikanischer Pumpkin Pie. In einem Bett aus herzhaftem Mürbeteig schlummert eine süße Füllung aus cremigem Kürbis und aromatischen Gewürzen wie Zimt, Nelken und Sternanis. Das perfekte Gericht, um sich nach einem Herbstspaziergang auf der Couch einzukuscheln. Alleine die Farbe des Kürbis-Kuchen macht Lust auf mehr.

Salzkaramell

Ein verführerischer Tanz von Zucker und Salz, süß und würzig. Salzkaramell kitzelt deine Geschmacksnerven und ist die perfekte Sauce, um deinem Dessert einen aufregenden Touch zu verleihen. Ob zu Popcorn, Kuchen, Eis oder Creme: dieses Salzkaramell könnte dein Dessert auf ein ganz neues Level heben.

Fluffige Pfannkuchen

Diese fluffigen Pfannkuchen schmecken einfach himmlisch! Ob mit Schokolade, Ahornsirup, Honig oder frischen Früchten, zum Wochenendfrühstück, zum Brunch oder als schnelles Dessert: von diesen dicken Pfannkuchen kriegen wir einfach nie genug. Das Rezept ist noch von meiner Oma. Da sie die Zutaten immer nach Gefühl zusammenmischte, hab ich mich eines morgens neben sie gestellt und jede von ihr abgefüllte Zutat einzeln abgewogen. Noch heute klebt in meinem Elternhaus ein kleines Zettel mit dem Rezept im Gewürzregal.

Quitten-Trüffel

Schokoladig und saftig. Im Herbst stellen wir zahlreiche Gelees aus frisch geernteten Früchten her und nutzen das übrig

gebliebene Fruchtfleisch, um uns für unsere Arbeit zu belohnen. Wie? Indem wir das Fruchtmus in kleine Schokoladen-Trüffel verwandeln. Eine unserer Lieblingsvarianten sind Quitten-Trüffel mit gemahlenden Mandeln. Denn obwohl diese vegan sind, kommen sie Schokoladentrüffeln vom Geschmack her sehr nah.