

Sauerkraut

Sauerkraut ist die vielleicht deutscheste Beilage überhaupt. Deftig und trotzdem fein im Geschmack, passt es perfekt zu Kartoffelgerichten wie Klößen, Semmelknödeln, Kartoffelstampf, Salzkartoffeln und Kartoffelpüree. Seinen delikaten Geschmack erhält eingelegtes Weinsauerkraut dabei durch Gewürze wie Piment, Wacholderbeeren und Lorbeeren. Für die fruchtige Note hingegen sorgen Äpfel.

Kräuterbutter

Cremig. Luftig. Mit fünf Kräutern. Kräuterbutter geht einfach immer. Ob mit Brot vor dem ersten Gang, zum Picknick, beim Grillfest oder am Partybuffet: Kräuterbutter darf auf keinen Fall fehlen. Ich mache sie am liebsten mit Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum und Kresse. Je nach Saison kommen auch schon mal andere Kräuter hinzu. Gut zu wissen: Wenn du die Butter aufschlägst, bis sie weiß wird, wird sie besonders cremig und streichzart.

Pilzrahmsauce

Pilzrahmsauce ist die perfekte Begleitung zu deftigen Gerichten wie Semmelknödeln und Co. Der Grund: Ihr cremige Konsistenz und milden Aromen bilden den perfekten Kontrast. Welche Pilze rein kommen, ist dabei dir überlassen. Neben Pfifferlingen und Champignons eignen sich zum Beispiel auch

Kräutersaiblinge oder Steinpilze. Und wenn du keine frischen Pilze zur Hand hast, lassen sich auch getrocknete Pilze vom letzten Waldspaziergang verwenden.

Mini-Quiche ohne Boden

Klein. Würzig. Elegant. Mini-Quiches sind eine schicke Vorspeise oder Brunch-Komponente. Und ohne Boden besonders schnell zubereitet. Dann darf es auch ganz schlicht sein. Zwiebeln, Schmand, Eier. Viel mehr brauchen diese kleine Eierkuchen nicht. Natürlich kannst du aber auch andere Einlagen für deine Quiche verwenden.

Röstbrot

Ob zur Eröffnung des Dinners mit etwas Butter oder Öl, zum Aufstreichen von Pasten und Verkosten von Dips oder einfach zum nebenher knabbern. Röstbrot ist nicht nur herrlich knusprig, sondern vor allem schnell gemacht. Ich verwende am liebsten Panini bzw. Ciabatta, doch die Brotauswahl ist schier endlich.

Kartoffelstampf

Einfach. Schnell. Köstlich. Bei dieser Beilage geht es nicht um die Optik, sondern um den puren Geschmack. Kartoffelstampf wird damit zur Leinwand, auf der du mit anderen Aromen malen kannst. Ob Sauerkraut und Kassler, ob Braten und Bratensauce oder Fisch. Kartoffelstampf ist eine optimale Stärkebeilage, die nicht nur satt macht, sondern auch im Handumdrehen zubereitet ist.

Mango-Maracuja-Sorbet

Selbstgemachtes Eis gibt es hier mindestens einmal die Woche. Wenn ich etwas mehr Zeit habe oder am Wochenende den Nachmittag sowieso mit Kochen beschäftigt bin, nutze ich die Zeit super gerne für mein Mango-Maracuja-Sorbet. Es braucht nur zwei Zutaten und zugegebener Maßen etwas Geduld. Dafür ist das Ergebnis sensationell. Ich erinnere mich daran, wie wir in meiner Zeit im Studentenwohnheim in Österreich plötzlich mit zwölf Leuten aus einer Form gelöffelt haben, nachdem immer mehr Freunde in die Küche kamen, um zu probieren. War dann natürlich ratzfatzt alle, aber alle glücklich.

Knusprige Auberginen-Sticks

Heiß, knusprig frisch und unvorstellbar aromatisch: Frittierte Auberginen-Sticks sind meine absolute Lieblingsbeilage zu Grillgerichten und harmonieren perfekt mit Tsatsiki, Gemüse

und geröstetem Brot. In nur wenigen Sekunden habt ihr sie innen herrlich saftig und außen schön kross.

Warmer Birnen-Salat

Weiche Birnen, warmer Ahornsirup und krosser Speck. Muss ich noch mehr sagen? Dieser Salat entführt euch in neue Geschmackswelten, eignet sich optimal als edle Vorspeise und verführt dazu, auch den letzten Tropfen vom Teller zu schlecken.

Japanische Mayonnaise

Perfekt für Onigiri, Sushi und japanische Pfannkuchen. Japanische Mayonnaise ist besonders mild und weniger fettig. Dafür enthält sie mehr Eigelb und wird mit Reisessig gewürzt. Außerdem finden sich in japanischer Mayonnaise Geschmacksverstärker. Für selbstgemachte Mayonnaise kannst du den Umami-Geschmack ganz einfach mit Katsuobushi oder Shiitake-Dashi erzeugen.

Chocolate Chip Cookies

Tiefdunkle Schokolade trifft auf butterweichen Teig. Das knuspern der Zuckerkristalle, der zarte Kern – wer einmal

richtige Chocolate-Chip-Cookies gekostet hat, will nie wieder normale Schokoladenkekse naschen. Auch deswegen wurden die Subway Cookies so berühmt. Das Beste: Selbstgebacken schmecken die Schokoladen-Cookies noch viel besser.

Vegane Mousse au Chocolat

Luftig leicht und zugleich unglaublich schokoladig! Dieses Rezept für eine vegane Mousse au Chocolat wird dich total verzaubern, wenn sich auf deiner Zunge die Aromen von Schokolade, Banane und frischer Pfefferminze begegnen und zu einem absoluten Hochgenuss verschmelzen.