Waldorfsalat

Erfrischend. Knackig. Fruchtig. Seit seiner Erfindung im Vorläufer des Waldorf-Astoria-Hotels, gilt die amerikanische Salatkreation als Klassiker. Obwohl es inzwischen viele Abwandlungen gibt, bereite ich den Salat gerne traditionell zu, nehme statt der schweren Mayonnaise aber Salatmayonnaise. Das Gemüse und Obst kann dabei in Julienne (feine Streifen) oder Würfel geschnitten wird. Ich entscheide mich dabei meist für Würfel, da der Waldorfsalat so einen besonderen Biss hat.

Pho Bo Brühe

Gericht erst seine Seele. So köchelt diese oft stundenlang vor sich hin, erfüllt den ganzen Raum mit einem betörendem Duft und lässt dir das Wasser im Mund zusammenlaufen. Und ja, wer eine authentische Pho Bo Suppe zaubern möchte, kommt nicht darum herum, die Brühe selbst zu kochen. Wir machen sie daher auch gerne auf Vorrat und kochen sie ein.

Erdnusscreme

Was ist besser als Erdnussbutter? Luftig aufgeschlagene Erdnusscreme aus Erdnussbutter, Sahne, Vanillezucker und einer Prise Salz. Ob als süßer Aufstrich oder Dessertkomponente, Erdnusscreme ist ein zartschmelzendes Stückchen Glück. Am liebsten bereite ich diese vegan so. Probiere mein Rezept und lass dich überraschen.

Bacon Waffles

Herzhafte Buttermilchwaffeln, knuspriger Speck, Spiegelei, gebackene Tomate und natürlich jede Menge Maple Sirup: Ein amerikanisches Waffle breakfast ist reichhaltig, süß-salzig und vor allem unglaublich lecker. Wer einmal in eine weiche Waffel mit Bacon und Ahornsirup gekostet hat, will einfach immer mehr. Überleg dir also gut, ob du dieses Rezept probieren möchtest. Denn es macht süchtig.

Kandierte Kumquat

Klein. Zuckersüß. Fruchtig-Herb. Kandierte Kumquats sind unglaublich aromatisch und der absolute Hingucker. In Zuckerwasser mariniert und getrocknet entfalten die Zwergorangen so ihren vollen Geschmack. Ob du sie einfach naschen oder zur Dekoration deiner Desserts verwenden möchtest ist ganz dir überlassen. Ich leg mir im Winter am liebsten einen größeren Vorrat an. Denn kandierte Kumquats sind sehr lange haltbar und einfach zu lagern. Auf diese Weise kann ich dann sicher sein, dass ich ein paar der kleinen Köstlichkeiten für mein Herbstmenü verwenden kann.

Linseneintopf mit Würstchen

Süß-saurer Linseneintopf mit Würstchen ist nicht nur klassische Hausmannskost, sondern auch Kindheitserinnerung pur. Besonders lecker wird er mit selbstgemachtem Gemüsefond und angebratenem Speck. Neben braunen Linsen kommen bei mir außerdem noch Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln mit in die Suppe. Das Beste: Der Eintopf lässt sich ganz leicht auf Vorrat einkochen.

Cremiger Spitzkohl mit Speck

Aromatischer Spitzkohl, cremige Sauce, knuspriger Speck. Dieses Rezept beweist dir, wie man aus Weißkohl im Handumdrehen ein ebenso feines wie deftiges Gericht zaubern kann. So erinnert es ebenso an Omas Hausmannskost als auch ein feines französisches Rezept. Wir servieren es gern, wenn im Winter schnell was auf den Tisch muss, reichen dazu meist Kabeljau und Hasselback Potatoes.

Gebratenes Hühnerfilet mit Rosmarin

Außen knusprig, innen zartes Fleisch. Ich verrate dir mein Rezept für saftig gebratenes Hühnerfilet inkl. idealer Kerntemperatur. Du kannst dein Hühnerfilet aber natürlich auch ohne Fleischthermometer zubereiten. Mein Tipp: Frischen

Rosmarin und Knoblauch mit in die Pfanne geben und das Hähnchen kurz vor dem Servieren mit geschmolzener Butter übergießen. So wird dein Hühnerfilet besonders aromatisch!

Kartoffel-Wedges in Knusperpanade

zaubern. Mein Geheimnis für die perfekte Knusperpanade? Ein selbstgemachter Rub aus gemahlenen Röstzwiebeln und Gewürzen. Während die Kartoffelspalten innen schön weich bleiben, verleiht der Rub ihnen so die optimale Kruste. Aber Vorsicht! Diese knusprigen Wedges machen süchtig!

Weiße Bohnencreme

Einfach. Pur. Samtig. Weiße Bohnencreme ist perfekt für Pintxos im Rahmen eines Tapas-Dinners. Hochwertiges Olivenöl, frischer Thymian kreieren ein ebenso intensives wie samtiges Aroma.

Gedämpfter Blumenkohl

Gedämpfter Blumenkohl ist so viel aromatischer als gekochter Blumenkohl. Durch die schonende Zubereitung behält das Gemüse

nicht nur mehr von seinem Geschmack, sondern auch mehr Vitamine. Besonders bei lila oder gelben Blumenkohl hilft ein anschließendes Eisbad dabei, die knallige Farbe zu behalten.

Grießklößchen

Grießklößchen wie von Oma. Weich und fluffig, sind sie eine herrliche Suppeneinlage – ob In Hochzeitssuppe oder Hühnersuppe nach Omas Art. Am besten schmecken sie natürlich selbstgemacht und handgerollt. Zeit euch mein Lieblingsrezept zu verraten.