Rosenkohl mit Speck

Rosenkohl mit Speck in einer Weißwein-Sahne-Sauce. Ein Gericht, rustikal und edel zugleich. Früher servierte Oma es als klassische Hausmannskost zu Schweinebraten und Klößen. Heute lieben wir diese Version ebenso gerne wie moderne Interpretationen. So servieren wir Rosenkohl mit Speck nicht mehr nur als Beilage, sondern kreieren zum Beispiel durch das Hinzufügen von selbstgemachten Schupfnudeln ein ganz eigenständiges Gericht. Für welche Variante du dich auch entscheidest: Lass es dir schmecken!

Heiße Kirschen

Dunkelrot, heiß dampfend, herrlich fruchtig. Heiße Kirschen sind einfach ein Klassiker! Wir reichen die süße Sauce am liebsten zu Waffeln und Milchreis. Aber auch zu Vanille-Panacotta und Pfannkuchen machen die heißen Kirsche eine super Figur. Für mich brauchen die Sauerkirschen dabei keine zusätzliche Süße, wer mag kann aber noch etwas Zucker dazugeben.

Massaman Currypaste

Tiefrot. Intensiv. Feurig. Massaman Currypaste ist alles andere als zurückhaltend. Hier treffen geröstete Gewürze wie Koriandersamen, Kreuzkümmel und Kardamom auf frische Zutaten wie Galgant und Zitronengras. Feuer und Druck entlocken ihnen

einzigartige Aromen. Zu einer Paste gemahlen entsteht so eine einzigartige Komposition mit komplexem Geschmack. Im Gegensatz zu indischen Currypasten ist Massaman Currypaste so deutlich stärker, wirkt weniger wie ein feines Arrangement und mehr wie eine ausdrucksstarke Emotion. Das Ergebnis: Ein authentischer Einblick in die Aromen der südthailändischen Küche.

Salsiccia mit Ofenkartoffeln

Geröstete Kartoffeln, fruchtige Tomaten, würzige Salsiccia. Italienische Rohwurst eignet sich perfekt für Schmorgerichte im Ofen und harmoniert besonders gut mit erdigen Aromen. Wir kombinieren Salsiccia daher gerne mit Kartoffeln und Rosmarin. Das Ergebnis: Ein authentisch italienisches Gericht, das sich fast von alleine kocht.

Pflaumensauce

Farbintensiv. Samtig. Aromatisch. Pflaumensauce ist herrlich intensiv im Geschmack und passt hervorragend zu Mehlspeisen wie Pflaumenknödeln aber auch herzhaften Speisen wie knuspriger Ente oder Roastbeef. Ich bereite sie am liebsten aus Zwergpflaumen aus eigenem Anbau zu. So friere ich die geernteten Pflaumen jeden Herbst gewaschen, halbiert und entkernt ein , um sie bei Bedarf weiterzuverarbeiten zu können. Du kannst die Pflaumensauce aber auch auf Vorrat produzieren und einkochen.

Spaghetti-Kürbis mit Bolognese

sieht das Fruchtfleisch des Kürbisses nämlich nicht nur aus wie Spaghetti, sondern schmeckt mindestens ebenso gut. So wird das kreative Gericht nicht nur zu gesunden Nudel-Alternative, sondern auch zur kulinarischen Entdeckungsreise. Da sich das Gericht sehr einfach zubereiten lässt, ist es perfekt für Kochen mit Kindern. Die Pasta wird hier niemandem fehlen, versprochen!

Omas Schmorgurken mit Kartoffeln

Gurken, würziges Hackfleisch, cremige Sauce: Schmorgurken sind ein klassisches Hausmannskost-Rezept. Warme Gurken klingen seltsam? Überwinde deine Scheu und du entdeckst einst der schönsten Traditionsgerichte. Essen für die Seele wie von Oma, nachdem man die Teller abschmecken möchte. Und natürlich ist auch hier ein bisschen Abwandlung immer erlaubt. So machen wir das Gericht heutzutage gerne mit vegetarischem Hackfleisch.

Marie-Rose-Sauce

Ob zu Meeresfrüchten, Fisch oder als feines Salatdressing: Marie-Rose-Sauce ist eine klassisch englische Sauce und gilt als die wohl traditionellste Version der Cocktailsauce. Besonders bekannt ist sie dabei als Komponente in Krabbencocktails.

Trauben-Feta-Salat

Fruchtig. Erfrischend. Würzig. Trauben-Feta-Salat ist ein kleines Geschmacksspektakel und schnell gezaubert. Wir genießen ihn vom Spätsommer bis in den Herbst, wenn die Trauben Saison haben und besonders knackig sind. Da der Salat seinen Biss lange behält, lässt er sich sehr gut vorbereiten und ist so auch ideal Buffets und Picknicks.

Apfelchips

Getrocknete Äpfel sind nicht nur ein gesunder Snack, sondern auch perfekt als Dessert- und Müslikomponenten. Ich trockne sie am liebsten im Dörrautomaten, sie können aber auch bei leicht geöffneter Ofentür im Backofen zubereitet werden.

Grapefruit-Sirup

Drinks mit Tonic-Water. Klingt lecker? Ist es auch! Mach den Grapefruit-Sirup ganz einfach selbst und probiere es aus. Auch wenn die Zubereitungszeit mehrere Tage dauert, beträgt die reine Arbeitszeit nur wenige Minuten. Das Beste: Die Grapefruitstücke kannst du im Anschluss trocknen und zu kandierter Grapefruit verarbeiten.

Tomatenquiche

Reife Tomaten, knuspriger Teig, cremige Füllung. Tomatenquiche ist das perfekte Sommeressen. Hier ist jeder Bissen ein Genuss! Bei uns ist es eins der ersten Gerichte nach der Tomatenernte. Ob zum Picknick, auf dem Buffet für die Gartenparty: diese Quiche ist immer der Renner! Und einmal ausgekühlt und vorgeschnitten, kannst du sie einfach auf der Hand essen.