

# Reisfleisch

Während Wiener Reisfleisch auf ungarischen Einflüssen beruht und traditionell mit Schweinefleisch gemacht wird, habe ich in meiner Zeit in Österreich vor allem die Rezept-Variante mit Lamm lieben gelernt. Denn obwohl immer noch Hausmannskost, hebt dies das Reisfleisch noch einmal auf ein ganz anderes Level. Also wenn du an einem kühlen Wochenende einmal ein paar Stunden Zeit hast: Lass dich von diesem Rezept verzaubern.

---

# Birnen-Kompott

Birnen, frisch vom Baum der Nachbarin. Das ist eine meiner frühesten Kindheitserinnerungen. Am Nachmittag gab es diese dann als Birnengemüse zum Sonntagsbraten. Eine leichte Süße, eine feine Vanillenote. Das war für mich ein Gedicht. Auch heute noch gibt es das Birnenkompott aus meiner Kindheit. Als bei Beilage zu herzhaften Gerichten oder einfach als Dessert.

---

# Rinderfond

Ein kräftiger Rinderfond ist die perfekte Basis für köstliche Rinderbrühe, aromatische Suppen oder aber auch Saucen wie Rinder-Jus. Das Beste: Ihr müsst das Gemüse nicht mal schälen und habt die den Fond so in unter fünf Minuten angesetzt. Dann heißt es nur noch köcheln lassen. Denn der Rest erledigt sich quasi wie von selbst.

---

# Currysauce

Fruchtig. Tomatig. Scharf. Hausgemachte Currysauce ist leicht gemacht. Damit sind deiner Kreativität keine Grenzen gesetzt. Im Ruhrgebiet wirst du auf hunderte verschiedener Saucen stoßen, und jeder hat natürlich die einzig wahre. Ich hab gleich zwei Lieblingssaucen: die meiner liebsten Currywurst-Bude und meine eigene besonders fruchtige.

---

# Pekingsuppe

Scharf. Aromatisch. Reichhaltig. Chinesische Pekingsuppe entführt dich in fernöstliche Geschmackswelten. Klassischer Weise besteht die traditionelle Speise dabei aus einer kräftigen mit Essig gewürzten Brühe, einer Fleisch- sowie Gemüseeinlage und Eierstich. Besonders authentisch schmeckt für mich eine selbst angesetzte Hühnerbrühe mit Chinakohl, Sojasprossen, Bambussprossen und Hähnchenfleisch. Klingt verlockend? Dann wag dich an die vielleicht leckerste chinesische Suppe überhaupt.

---

# 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.

---

## 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 Geheimitipp: Apfelessig!

---

## Königsberger Klopse

Zarte Fleischklopse, cremige Sauce. Bereits der Duft der Königsberger Klopse erinnert an Omas Hausmannskost. Das Traditionsgericht mit Kapern, Sardellen und Béchamelsauce zergeht einem förmlich auf der Zunge. Das Raffinierte: Die Fleischklöße werden in einer leicht sauren Gewürzbrühe gegart, was sie besonders zart und geschmackvoll macht.

---

# Finnische Hackbällchen

Hackbällchen mit Pfefferrahmsauce in großen Schalen auf dem Tisch drapiert. Die finnische Großfamilie um den Tisch versammelt. Das ist die wohl schönste Erinnerung an den Besuch bei meiner Freundin Tiina in Lohja.

---

# Selleriesalat

Ich liebe süß-sauer eingemachten Selleriesalat und könnte ihn direkt pur naschen! Und ich finde ihn super praktisch, denn wenn man manchmal zu viel von einer Zutat hat, dann von Sellerie. Ob nach Sellerieschnitzel oder einer feinen Sauce, die Reste werden bei mit direkt zu Selleriesalat eingekocht.

---

# Bolognese-Sauce

Rot, tomatig, ein Gefühl von zu Hause. Spaghetti Bolognese, das Essen unserer Kindheit ist und bleibt der Klassiker schlecht hin. Auch wenn das Gericht nicht wirklich etwas mit italienischer Küche zu tun hat, gilt Spaghetti Bolognese bei vielen als absolutes Lieblingsessen. Die Geheimzutat für eine perfekte Bolognese? Zeit!

---

# Katsuobushi

Du magst die Basis für deine Miso-Suppe und andere japanische Rezepte selber machen? Dann kreiere dein eigenes Katsuobushi (Bonitoflocken-Dashi) und verleih deinen Gerichten das für die japanische Küche so wichtige Umami. Für das traditionelle Rezept braucht es dabei nicht mehr als Bonitoflocken und Wasser. Einfacher geht es nicht! Probier es aus und lass dich vom intensiven Geschmack überzeugen.