

Gemüsefond

Würzig. Aromatisch. Kräftig. Selbstgemachter Gemüsefond ist einfach was herrliches. Für den perfekten Geschmack werden Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Lauch ausgekocht und der Fond mit Lorbeer, Piment und Pfefferkörnern aromatisiert. Der Fond eignet sich als Basis für Suppen und Saucen, kann aber auch auf Vorrat eingekocht werden.

Dinkel-Toasties

Frisch gebacken, kross getoastet. Toasties sind flache Brötchen, die sich perfekt im Toaster aufbacken lassen. Perfekt, um sie auf Vorrat einzufrieren oder auf der Arbeit aufzubacken. Durch die Verwendung von Dinkelmehl, sind diese besonders reichhaltig und sättigend. Für einen gesunden Start in den Tag.

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.

Börek mit Feta & Spinat

Frisch aus dem Ofen, herrlich duftend: Börek ist ein gefüllter Yufkateig, der in Form von kleinen Röllchen oder großen

Schnecken serviert wird. Wir machen immer direkt eine große Portion, denn dieser herzhafte Strudel ist ein Gericht, das man unbedingt teilen möchte. Perfekt für deine nächste Party oder zum nächsten Brunch.

Rahmwirsing

Cremig und doch mit Biss: den perfekten Rahmwirsing wie von Oma kannst du dir ganz einfach selber kochen. Ich liebe es, wie der Wirsing bei diesem Rezept durch die Sahne eine ganz milde Note bekommt. Etwas Butter, eine Prise Muskatnuss. Viel mehr braucht es nicht. In diesem Gericht der Wirsing der Star. Einfach nachkochen und du wirst direkt zurück in deine Kindheit versetzt.

Kiwi-Eis am Stil

Kiwiisorbet eignet sich perfekt für Eis am Stil! Da diese Geschmacksrichtung super selten zu finden ist, machen wir es am liebsten einfach selbst. Das geht nicht nur blitzschnell, sondern auch kinderleicht. Alles was ihr braucht, sind Eis-am-Stil-Formen, Kiwis, brauner Zucker und ein bisschen Zeit. Probiert es aus und holt euch die perfekte Abkühlung!

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!

Griechische Moussaka

Moussaka ist Essen für die Seele. Das Geheimnis? Der Auberginen-Hackfleisch-Auflauf besteht aus mindestens vier Schichten und jeder Menge Liebe. Traditionell mit Hammelfleisch zubereitet, wird griechische Moussaka in der modernen Küche meist aus einer Rinderhackfleisch-Sauce, frittierten Auberginen, gekochten Kartoffeln und einer cremigen Béchamel zusammengesetzt. Du siehst: Die Zubereitung ist etwas aufwendiger. Aber glaub mir: es lohnt sich wirklich. Nur die Kalorien solltest du ignorieren.

Katsuobushi

Du magst die Basis für deine Miso-Suppe und andere japanische Rezepte selber machen? Dann kreierte 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.

Cevapcici

So klein und doch so voller Geschmack! Cevapcici sind gegrillte Hackfleischröllchen, die mit feinen Röstaromen und intensiven Gewürzen zu begeistern wissen. Du möchtest nicht auf deinen nächsten Besuch beim Jugoslawen warten? Dann mach deine Cevapcici einfach selbst und genieße sie frisch vom Grill. Aber denk dran: Für das richtige Kroatien-Feeling solltest du deine Cevapcici unbedingt mit Djuvecris und Ajvar servieren.