

Pellkartoffeln

Pellkartoffeln sind das vielleicht einfachste Rezept überhaupt. Und trotzdem ein herrliches Gericht. Denn sie bilden eine Leinwand für weitere Aromen. So glänzen sie bereits mit etwas Salz und Butter, schmecken hervorragend zu Kräuterquark und vertragen auch kräftige Partner wie Sahneering.

Bratensauce

Kräftig. Sämig. Aromatisch. Eine gute Bratensauce braucht nicht viel mehr als einen guten Fond. Und doch macht das Ergebnis oft den Unterschied zwischen einem guten und einem exzellenten Sonntagsbraten. Probiere es aus und lass dich von den Aromen zurück in deine Kindheit und an Omas Küchentisch versetzen.

Apfelsauce

Samtig. Fruchtig. Duftend. Eine gute Apfelsauce glänzt durch die perfekte Balance von Säure und Süße, braucht nur ganz wenig Zutaten und lockt dich mit ihrem verführerischem Duft. Das beste an diesem Rezept? Es passt sowohl hervorragend zu Süßspeisen wie Pfannkuchen als auch herzhaften Gerichten wie Wurzelgemüse aus dem Ofen.

Geröstetes Wurzelgemüse

Bunt. Knusprig. Voller Vitamine. Geröstetes Wurzelgemüse sind wie kreative Pommes und besonders im Winter eine herrliche Beilage. Der Mix aus Karotten, Petersilienwurzel, Pastinaken und roter Beete kreiert einen frischen, erdigen Geschmack mit dem perfekten Crunch.

Chili-Salsa

Feine Schärfe, etwas Säure und eine leichte Süße. Diese Chili-Salsa findet die perfekte Balance, verleiht deinen Gerichten den gewissen Kick und in nur 15 Minuten eine ganz neue Tiefe und Vielschichtigkeit.

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.

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.

Gebackene Quitten

Bratapfel ist dir zu mächtig? Dann probier mal gebackene Quitten. Weniger süß und trotzdem super fruchtig. Mit den richtigen Gewürzen kitzelst du den perfekten Geschmack aus den Früchten und überraschst deine Gäste mit einem ungewöhnlichen und dennoch seltsam vertrautem Dessert. Einmal probiert, werden sie die Quitten auf jeden Fall nachkochen wollen.

Mousse au chocolate

Klassisch. Intensiv. Schokoladig. Mousse au chocolate ist eine Ode an die Schokolade und eins der beliebtesten Desserts

überhaupt. Klingt verlockend? Mit nur vier Zutaten kannst du dein eigenes Mousse zaubern und deine Gäste mit einem elegantem Nachtisch überraschen.

Cranberry-Apfel-Sauce

In den kalten Monaten kommen bei uns jede Menge süßen Saucen auf den Tisch. Einer unserer Lieblinge: Cranberry-Apfel-Sauce. Ein Löffel reicht, um jedem Gericht einen winterlichen Touch zu verleihen. Die süß-saure Note, die Feinen Aromen von Nelken, Sternanis, Zimt und Kardamom und ein Schuss Amaretto: Zusammen kitzeln sie auf den Cranberries und Apfelstückchen den Geschmack des Winters hervor.

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!

Patatas bravas

Kleine Kartoffelwürfel, in Öl knusprig gebraten: Das sind Patatas bravas. Das spanische Tapas-Gericht wird meist mit einer scharfen Sauce oder Aioli serviert. Was auf keinen Fall fehlen darf: Paprikapulver, für die gewisse Schärfe.