

Spaghetti mit Fleischbällchen

Ob erstes Date, Familienessen oder entspanntes Essen mit Freunden: Welches Gericht sagt mehr „Ich mag dich“ und als Spaghetti mit Hackbällchen? Es vermittelt ein Gefühl von zu Hause, Wärme und Zuneigung, gilt als klassisch italienische Hausmannskost und wurde durch Susi & Strolch zu einem der berühmtesten Disney-Momente. Ich verrate dir mein absolutes Lieblingsrezept! Mein Geheimtipp: Fleischbällchen aus Salsiccia, die in der Tomatensauce gar ziehen statt angebraten zu werden.

Belgische Waffeln

Goldbraun, leicht karamellisiert und herrlich weich. Belgische Waffeln sind einfach etwas Feines. Ich backe meine ganz bewusst ohne Mineralwasser. Denn wie hat mal ein weiser Koch gesagt? Wasser verwässert. So werden deine Waffeln ebenso fluffig, wenn du das Eiweiß einfach nur geschait aufschlägst. Und umso aromatischer!

Palatschinken

Goldgelb. Weich. Unwiderstehlich. Palatschinken sind dünne Pfannkuchen, die in der Pfanne ausgebacken werden. Seit meiner Zeit in Österreich bin in den Eierkuchen völlig verfallen. So lecker und schnell gemacht kommen sie bei mir sowohl in meine heiß geliebte Frittatensuppe als auch mit allerhand süßen

Toppings auf den Teller.

Zwetschgenknödel

Aromatisch. Fruchtig. Samtig. Wenn Anfang Herbst die Zeit der Marillenknödel endet, haben die Zwetschgenknödel ihren großen Auftritt. Am besten schmecken sie dabei noch warm und mit Pflaumensauce gereicht. Ich verwende am liebsten meine eigenen, frisch geernteten Zwetschgen. So mache ich gern auch mal ein paar Zwetschgenknödel auf Vorrat ein, sodass wir sie den ganzen Winter über genießen können. Dafür werden die Knödel vor dem Garen im Wasserbad eingefroren und später im siedenden Wasserbad aufgetaut und wie gewohnt weiterverarbeitet.

Kürbislasagne

Fruchtig. Leicht Süß. Mit Suchtpotenzial. Kürbislasagne ist mein absolutes Lieblingsrezept für Lasagne. Nicht nur wegen der knusprigen Kürbiskerne, sondern vor allem der aromatischen Füllung. Und tatsächlich musste ich kein anderes Rezept schon vor Veröffentlichung herausgeben, wie dieses hier. Denn alle meine Freunde, die es probierten und selbst jene, die nur im Rahmen meines veganen Tasting-Menüs davon hörten, waren super hartnäckig. Verständlich, denn dieses Rezept ist nicht nur himmlisch lecker, sondern auch deine Eintrittskarte zur besten veganen Lasagne aller Zeiten.

Marillenknödel

Samtweicher Teig. Fruchtige Füllung. Und das volle Aroma der Wachau. Wer einmal in den Genuss von Wachauer Marillenknödel kam, ist ihnen auf immer verfallen. Und die kulinarische Erinnerung an meine frühere Heimat Österreich ist so schnell und einfach selbst gemacht. Natürlich mit Topfenteig und in gebräunten Semmelbröseln gewendet. Ich serviere sie dabei mit einem süßen Marillenpüree.

Vanillepudding mit Himbeer-Sauce

Herrlich cremig, super samtig und zart im Geschmack. Vanillepudding mit Himbeer-Sauce ist Kindheitserinnerung pur. Das klassische Hausmannskost-Gericht ist besonders in Deutschland und Österreich beliebt. Nur noch selten wird die Süßspeise frisch gemacht. Dabei ist Vanillepudding selbst machen kinderleicht. So steht der Pudding in unter zehn Minuten fertig auf dem Tisch. Wir lieben ihn dabei vor allem mit selbstgemachter Himbeersauce mit einem Schuss Kakaolikör. So bildet die Säure der Früchte einen tollen Kontrast zur Süße des Puddings. Einfach ein Gedicht! Wir löffeln ihn am liebsten noch warm. Du kannst ihn aber auch kalt stellen und so zum Beispiel schon einen Tag vorher für eine Feier vorbereiten.

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!

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.