

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.

Brathähnchen

Goldbraun. Knusprige Haut. Saftiges Fleisch. Ein gutes Brathähnchen ist ein kulinarisches Meisterwerk. Und dabei gar nicht schwer zuzubereiten. Hochwertiges Fleisch, ein paar Gewürze und eine aromatische Füllung sind alles, was du brauchst, um ein köstliches Brathuhn zuzubereiten. Und wer darüber hinaus die optimale Bratzeit kennt, kann sichergehen, ein perfektes Ergebnis zu erhalten. Inwiefern du dein Brathähnchen weiter verfeinerst, ist dir überlassen. Hier ist schon mal mein Basis-Rezept für Brathähnchen aus dem Ofen.

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.

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.

Schichtsalat

Hat eure Oma auch immer Kaffeekränzchen mit anschließendem 70er Jahre Buffet gehalten? Auf Spitzentischdeckchen wurden dann Mettigel, Käse-Trauben-Spieße, Baguette mit Kräuterbutter und Würstchen serviert. Das Highlight aber war immer der Schichtsalat. Da haben die Omis immer die Beine in die Hand genommen, um sich möglichst viel vom Salat zu sichern. Auch wenn die Zubereitung nach einer kulinarischen Sünde klingt, schmeckt es für mich einfach so sehr nach Kindheit, das dieses Gericht einfach ab und zu auf den Tisch muss – dann aber ohne Spitzentischdecken.

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.

Kartoffel-Gurken-Salat

Du suchst einen leichten Kartoffelsalat für heiße Sommertage? Dann ist diese Symbiose aus Kartoffel, Gurke und Radieschen die richtige Wahl. Leicht kühlend und knackig frisch, passt er perfekt zu Gegrilltem und Sandwiches und ist damit perfekt für ein Picknick im Freien geeignet. Ganz oft essen wir aber auch einfach pur.

Wiener Schnitzel

Meine zwei Jahre in Österreich haben meine Liebe für Wiener Schnitzel entfacht. Richtiges Schnitzel! Aus zartem Bio-Kalbfleisch und in heißem Butterschmalz aufgebacken, sodass die Panade Blasen wirft. Ein Genuss, der mich meine alte Heimat vermissen lässt.

Apfelmus

Gutes kann so einfach sein! Das beweist Apfelmus. Fruchtig und leicht ist es die perfekte Begleitung zu Pfannkuchen, Reibekuchen, Kaiserschmarrn & Co. In nur zwanzig Minuten kannst du es ganz einfach selber machen. Ich hole mir zu Erntezeit gerne gleich ein paar Kästen Bio-Äpfel und koche Apfelmus auf Vorrat ein.

Gebratene Nudeln

Wenn es bei uns daheim früher schnell gehen musste, gab es oft gebratene Nudeln mit Apfelmus. So hatte meine Mama in nur 15 Minuten ein Essen auf dem Tisch stehen. Nudeln, Zwiebeln, Eier, Margarine, mehr brauchte es nicht. Einmal im Jahr mache ich das Gericht heute immer noch. Schließlich schmeckt es für mich einfach nach Kindheit.

Vanillesauce

Echte Vanille. Seidige Textur. Vollmundiger Geschmack. Vanillesauce ist an Cremigkeit und Aromatik kaum zu überbieten. Mit ihrer feinen Aromatik verfeinert sie Kuchen, Pfannkuchen sowie Desserts und umschmeichelt sogar Blaubeer-Pierogi. Das Geheimnis für die perfekte Vanillesauce: Sie frisch selbst zuzubereiten. Und das ist kinderleicht.

Apfelkompott

Ein fruchtiges Apfelkompott braucht nicht mehr als zwei Zutaten: Reife Äpfel und etwas Vanillezucker. Beides in einen Topf und in nur einer Viertelstunde hast du hausgemachtes Apfelkompott wie von Oma. Schüttel' schon mal den Apfelbaum, dann kann es losgehen.