

# Kassler

Rosa. Saftig. Mit einer schönen Kruste. Kassler das perfekte Fleisch für deftige Gerichte und harmoniert exzellent mit Sauerkraut, Klößen, Grünkohl, Kartoffeln und Knödeln. Angebraten und dann im Ofen mit Gewürzen geschmort, entwickelt das Fleisch ein herrliches Aroma. Das Beste: Kassler macht sich fast von selbst. Nach einer kurzen Vorbereitungszeit ist alles was du brauchst, etwas Geduld.

---

# Sauerkraut

Sauerkraut ist die vielleicht deutscheste Beilage überhaupt. Deftig und trotzdem fein im Geschmack, passt es perfekt zu Kartoffelgerichten wie Klößen, Semmelknödeln, Kartoffelstampf, Salzkartoffeln und Kartoffelpüree. Seinen delikaten Geschmack erhält eingelegtes Weinsauerkraut dabei durch Gewürze wie Piment, Wacholderbeeren und Lorbeeren. Für die fruchtige Note hingegen sorgen Äpfel.

---

# Kräuterbutter

Cremig. Luftig. Mit fünf Kräutern. Kräuterbutter geht einfach immer. Ob mit Brot vor dem ersten Gang, zum Picknick, beim Grillfest oder am Partybuffet: Kräuterbutter darf auf keinen Fall fehlen. Ich mache sie am liebsten mit Petersilie, Schnittlauch, Dill, Basilikum und Kresse. Je nach Saison kommen auch schon mal andere Kräuter hinzu. Gut zu wissen:

Wenn du die Butter aufschlägst, bis sie weiß wird, wird sie besonders cremig und streichzart.

---

## Pilzrahmsauce

Pilzrahmsauce ist die perfekte Begleitung zu deftigen Gerichten wie Semmelknödeln und Co. Der Grund: Ihr cremige Konsistenz und milden Aromen bilden den perfekten Kontrast. Welche Pilze rein kommen, ist dabei dir überlassen. Neben Pfifferlingen und Champignons eignen sich zum Beispiel auch Kräutersaiblinge oder Steinpilze. Und wenn du keine frischen Pilze zur Hand hast, lassen sich auch getrocknete Pilze vom letzten Waldspaziergang verwenden.

---

## Kartoffelstampf

Einfach. Schnell. Köstlich. Bei dieser Beilage geht es nicht um die Optik, sondern um den puren Geschmack. Kartoffelstampf wird damit zur Leinwand, auf der du mit anderen Aromen malen kannst. Ob Sauerkraut und Kassler, ob Braten und Bratensauce oder Fisch. Kartoffelstampf ist eine optimale Stärkebeilage, die nicht nur satt macht, sondern auch im Handumdrehen zubereitet ist.

---

# Wirsing-Gemüse nach Omas Art

Wirsing-Gemüse nach Omas Art konnte ich schon als Kind nicht widerstehen. Und auch Jahre später liebe es noch: Wirsing mit Kartoffeln und Speck – ein heiß geliebter Klassiker meiner Kindheit. Du suchst ein anderes Wirsing-Rezept? Dann probier' meinen Rahmwirsing.

---

## Zwetschken-Röster

Süß. Fruchtig. Typisch Österreich. Zwetschkenröster ist eine süße, dickflüssige Pflaumensoße, die klassischerweise zu Desserts wie Kaiserschmarrn serviert wird. Aber auch zu Milchreis, Pfannkuchen und Panacotta macht Zwetschkenröster eine gute Figur.

---

## Apfel-Rotkohl

Es schmeckt nach Kindheit, fruchtig und würzig zugleich. Wenn es Rotkohl gab, duftete das ganze Haus nach Gewürzen und man wusste schon Stunden vorher, was für einen gleich für Gaumenschmaus erwarteten würde. Holt euch diesen Geschmack zurück auf den Teller und genießt eins der schönsten Traditionsgerichte.

---

# Brokkoli-Creme-Suppe mit Mandelstiften

Grün. Cremig. Wohltuend. Brokkoli-Creme-Suppe ist ebenso leicht wie lecker. Und sie steht in nur 20 Minuten heiß und dampfend auf dem Tisch. Tütchen? Fehlanzeige! Mit frischen Zutaten zaubert ihr im Handumdrehen ein feines Cremesüppchen, das nur so vor Vitaminen strotzt und dabei weniger unter 500 Kalorien pro Portion hat. Klingt verlockend? Ist es auch.

---

# Polnisches Bigos mit Sauerkraut und Pilzen

Manchmal muss einfach etwas deftiges auf den Tisch. Und da gibt es wohl kaum eine bessere Kombination als Sauerkraut, Fleisch, Würstchen und jeder Menge Zwiebeln – kurz gesagt: Ein gutes polnisches Bigos, wie es noch bei Oma auf den Tisch kam. Nach diesem Kraut-Eintopf hat jeder ein wohliges Gefühl im Bauch. Wir machen immer gleich eine riesige Portion, um das Bigos auf Vorrat einzukochen, du kannst es aber auch einfrieren oder einfach weniger machen.