Heiße Kirschen

Dunkelrot, heiß dampfend, herrlich fruchtig. Heiße Kirschen sind einfach ein Klassiker! Wir reichen die süße Sauce am liebsten zu Waffeln und Milchreis. Aber auch zu Vanille-Panacotta und Pfannkuchen machen die heißen Kirsche eine super Figur. Für mich brauchen die Sauerkirschen dabei keine zusätzliche Süße, wer mag kann aber noch etwas Zucker dazugeben.

Omas Schmorgurken mit Kartoffeln

Gurken, würziges Hackfleisch, cremige Sauce: Schmorgurken sind ein klassisches Hausmannskost-Rezept. Warme Gurken klingen seltsam? Überwinde deine Scheu und du entdeckst einst der schönsten Traditionsgerichte. Essen für die Seele wie von Oma, nachdem man die Teller abschmecken möchte. Und natürlich ist auch hier ein bisschen Abwandlung immer erlaubt. So machen wir das Gericht heutzutage gerne mit vegetarischem Hackfleisch.

Roastbeef-Stulle mit Remoulade & Ei

Saftiger Aufschnitt, geröstetes Brot, würzige Remoulade. Wie schick ein belegtes Brot sein kann, zeigt diese Roastbeef-

Stulle mit Remoulade und Ei. Mein Tipp: Besonders lecker wird es mit selbstgemachter Remoulade. Die Krönung aber ist ein selbstgemachtes Roastbeef.

Chicken Parmigiana

Aromatisch. Einfach. Schnell. Chicken Parmigiana ist ein italo-amerikanisches Familiengericht, das in den USA wohl jedes Kind kennt. Ein richtiges Soulfood-Rezept. Hier wird die deftige amerikanische Küche mit italienischer Finesse verbunden. Treffen panierte Hühnerschnitzel auf raffinierte Sauce. Klassischerweise sorgen hier Sardellen für einen besonders authentischen Geschmack. Wer diese nicht mag, kann sie aber problemlos weglassen. So ist Chicken Parmigiana schließlich ein Gericht, dass zeigt, dass es sich manchmal lohnt, den traditionellen Weg zu verlassen.

Schnittlauch-Blüten-Butter

Schnittlauchblütenbutter ist ein wahrer Hingucker! So verleihen die lilafarbenen Blüten deiner Kräuterbutter nicht nur einen tollen Farbtupfer, sondern auch einen ganz leicht süßlichen Geschmack. Zusammen mit ein paar Schnittlauchhalmen für die Schärfe und etwas Zitronenabrieb für eine kontrastierende Säure entsteht so ein köstlicher Aufstrich. Wichtig: Die Halme, die Blüten tragen, sind genießbar aber oft nicht mehr so lecker. Hier am besten einmal probieren und sonst Halme ohne Blüten wählen.

Kartoffelpüree mit Bärlauch

Cremiges Kartoffelpüree trifft auf pikantem Bärlauch. Im Frühling ist Kartoffelpüree einer unserer liebsten Beilagen. Kinderleicht, schnell gemacht und so herrlich im Geschmack, reichen wir es besonders gerne zu Gebratenem. Und der frische Bärlauch ist dabei nicht nur die perfekte aromatische Ergänzung, sondern auch ein willkommener Farbakzent.

Spargel in Béchamel-Sauce

Wenn das weiße Gold ein cremiges Bad nimmt, dann gibt es Spargel in Béchamelsauce. Das perfekte Gericht, die eine Alternative zu Spargel mit Hollondaise suchen. Denn dieses Gericht ist einfach, schnell und gelingsicher. Mit nur wenigen Zutaten zauberst du ein Spargel-Gericht, wie es schon bei Oma auf den Tisch kam. Ohne viel Chichi, einfach purer Geschmack.

Strammer Max mit Käse & Speck

Rustikal aber raffiniert. Strammer Max ist das perfekte Wochenendfrühstück. Geröstetes Brot, saftiger Schinken, sonnengelbe Spiegeleier. Wir mögen es gern besonders deftig mit Emmentaler und Speck. Dazu ein paar Gewürzgürkchen und der Start in den Tag ist perfekt.

Fischfrikadellen auf Kartoffelsalat

Fischbuletten aus Lachsfilet und Räucherforelle auf cremigem Kartoffelsalat ist so ein wahrer Gaumenschmaus. Das Geheimnis für den perfekten Geschmack: Eine Spur Fenchel!

Knoblauchbutter

Zartschmelzend. Würzig. Intensiv. Ob als Aufstrich, zur Herstellung von Knoblauch-Baguette oder als Topping für Gegrilltes. Was gibt es für einen besseren Geschmack als selbstgemachte Knoblauchbutter? Wir lieben sie besonders auf frischem Brot oder gegrilltem Gemüse.

Folienkartoffel

Ob in der heißen Glut oder im Backofen gebacken: Folienkartoffel ist eine heiß begehrte Beilage. Woran das liegt? Vielleicht daran, dass sie sich quasi von alleine zubereitet. Und das Auspacken ist einfach immer spannend. Wir servieren Folienkartoffeln gerne besonders gerne beim Grillen und zu Salaten. Mein Tipp: Die Folienkartoffel vor dem Backen dünn mit einem aromatisieren Öl einpinseln.

Gurkensalat mit Crème fraîche

Ein simpler Gurkensalat mit einem cremigen Dressing ist doch einfach was Feines. Im Handumdrehen gezaubert ist er der perfekte Beilagensalat zu deftigen Gerichten. Bei mir kommt dabei neben Crème fraîche bzw. Crème vega für eine vegane Version noch Dill, Zitronensaft, Salz und Pfeffer and Dressing mit ins Dressing. Und das war es dann auch schon. Gute Dinge können halt auch ganz einfach sein.