Kabeljau à la Bordelaise

Zarter Fisch, knusprige Semmelbröselkruste. Schon als Kind liebte ich das Schlemmerfilet à la Bordelaise. Heute mache ich es mir einfach selbst. Mit frischem Kabeljau, einfach im Ofen gebacken. Mein Rezept-Tipp: Unbedingt angebratene Champignons und etwas Knoblauchpulver in die Masse für die Kruste geben. Das verstärkt den Geschmack und macht dein selbstgemachtes Schlemmerfilet einfach unwiderstehlich!

Leberwurststulle „Berliner Art“

Feine Leberwurst, fruchtige Äpfel, karamellisierte Zwiebeln. Meine Leberwurststulle „Berliner Art“ zelebriert das deutsche Traditionsgericht als Frühstücks- und Brunch-Kreation und zeigt das auch ein Schnittchen so viel mehr sein kann.

Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl

Sämig. Aromatisch. Und ein bisschen grün. Einfach österreichischer Kartoffelsalat, wie ich ihn liebe. Wichtig ist, dass die Kartoffeln noch heiß geschält und direkt mit dem Dressing vermengt werden. So saugen sie sich richtig schön voll und strotzen nur so vor Geschmack. Und oben auf gehört

natürlich ein zünftiger Schuss Kürbiskernöl aus der Steiermark und eine Handvoll frisches Schnitzel. Dazu ein Wiener Schnitzel oder eine Portion Backhendl und schon fühl ich mich in meine alte Heimat zurückversetzt.

Cremiges Rührei

Extra cremig, extra Buttrig. An das perfekte Rührei kommt nichts außer Butter und Salz. Keine Milch, kein Wasser. Einfach purer Geschmack. Wichtig ist hier nur das richtige Verhältnis von Eiern zu Butter, das Garen auf kleiner Flamme und ständiges Rühren. Klingt einfach? Ist es auch! Mach dir das perfekte Rührei und begeisterte beim nächsten Frühstück oder Brunch deine Liebsten.

Schupfnudeln

Außen knusprig, innen herrlich weich und perfekt um jede Menge Sauce aufzusagen. Obwohl Schupfnudeln ein klassisches deutsches Gericht sind, habe ich sie das erste Mal in Österreich probiert. Heute lieben wir sowohl die herzhafte als auch die süße Variante in Form von Mohnnudeln. Bei Schupfnudeln ist quasi alles erlaubt. Also probiere dich aus!

Kabeljau auf Spitzkohl

Edel und einfach zugleich. Zarter Kabeljau auf cremigem Spitzkohl ist ein Gericht in perfekter Balance zwischen Hausmannskost und Gourmetküche. Wir lieben das Fischgericht mit Hasselback Potatoes, es kann auch ohne Beilage oder mit Bratkartoffeln, Kartoffelgratin oder Röstkartoffeln oder Rosmarin-Kartoffeln gereicht werden.

Hackbraten mit Ei

Hackbraten mit Ei ist ein Klassiker der deutschen Küche und zählt nur Hausmannkost. Oftmals wird der Hackbraten mit gekochten Eiern gefüllt serviert. Der Kern aus Eiern sorgt nicht nur für zusätzliche Textur und ein optisches Highlight beim Anschneiden, sondern auch ein besonders feines Aroma. Gericht wird der Hackbraten meist mit einer Stärkebeilage wie Röstkartoffeln, Kartoffel-Klöße oder Kartoffelstampf sowie einer zusätzlichen Gemüsebeilage wie Kohlrabi-Gemüse, Erbsen & Möhrchen, Rahmwirsing oder Lauchgemüse nach Omas Art.

Bratkartoffeln mit Zwiebeln & Speck

Außen knusprig, innen weich. Mit Zwiebeln und Speck. Die perfekten Bratkartoffeln sind einfach zu machen, wenn man weiß wie es geht. Das Wichtige: Speck und Zwiebeln separat anbraten

und die Kartoffelscheiben nicht so oft wenden. So zauberst du dir im Handumdrehen Bratkartoffeln wie von Oma!

Kartoffelauflauf mit Tomaten und Schinken

Herrlich duftend, mit feiner Kruste und weichen Kartoffeln in cremiger Sauce. Kartoffelauflauf mit Schinken, Tomaten und Käse gehört zu den Lieblingsgerichten meiner Kindheit. Am liebsten möchte man ihn direkt aus der Ofenform löffeln. Mein Rezept-Tipp: Die Kartoffeln in Milch vorkochen und dabei ein Lorbeerblatt hinzufügen.

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf

Manchmal braucht es einfach einen simplen Auflauf, der nach zu Hause schmeckt. Bei uns gibt es dann Kartoffel-Brokkoli-Auflauf. Die Kombination aus Kartoffelscheiben in cremiger Sahnesauce, leicht angerösteter Brokkoli und geschmolzener Käse ist einfach Essen für die Seele. Wir machen daher oft eine große Ofenform die für bis zu sechs Portionen reicht.

Eier in Senfsauce

Senfeier ganz einfach nachkochen und euch an dem feinen Geschmack erfreuen könnt. Ich serviere sie am liebsten mit einer dickflüssigen Sauce und Salzkartoffeln. Also worauf wartest du? Ab an den Herd! Versetzt dich zurück in deine Kindheit!

Waffeln mit heißen Kirschen

Als Kind gab es doch nichts Schöneres. Ob nach einem Spaziergang durch den Regen, auf dem Schulbasar oder bei Oma. Waffeln mit heißen Kirschen schmecken für mich noch heute nach zu Hause. Während wir früher meistens die ganz weichen Herzchen-Waffeln backten, liebe ich heute allerdings belgische Waffeln.