Milchreis

Cremig. Schlotzig. Samtig weich. Milchreis ist die vielleicht schönste Kindheitserinnerung. Einen Löffel voll direkt aus dem Topf zu naschen, war einfach das Größte. Ob mit Zimt und Zucker, Zwetschgenröster oder Apfelkompott – noch heute ist Milchreis einer meiner Lieblingsnachtische.

Buttermilch-Bohnen-Suppe

Buttermilch-Bohnen-Suppe (oder wie Oma sagte ist Bottermilch Bunnezupp) ist ein typisch rheinisches Gericht. Nach der Bohnenernte haben auch wir einen Teil der Bohnen direkt im Garten geschnippelt. Ein Teil wanderte in die erste Suppe der Saison, ein Teil ins Gefrierfach. So konnten wir uns wir uns auch an kalten Wintertagen an der Suppe wärmen. Noch heute liebe ich dieses Rezept. So zeigt es doch, dass Hausmannskost einfach und fein zugleich sein kann.

Veganer Kartoffelsalat

Zum Grillen, zu Weihnachten, zum Picknick oder einfach Zwischendurch. Kartoffelsalat schmeckt nach Kindheit, ist besonders cremig und lässt sich perfekt vorbereiten. Jetzt kannst du dieses Gericht auch ganz einfach in vegan zaubern.

Biersauce

Tiefschwarz. Intensiv. Malzig. Biersauce verleiht Braten und deftigen Gerichten wie Pulled Pork eine ganz besondere Note. Bei der Wahl des Bieres muss es hier unbedingt ein Stout, ein Ale mit starken Malz- und Röstaromen sein. Langsam einreduziert entsteht so eine herrliche Bratensauce.

Karamellisierte Röstkartoffeln

Röstkartoffeln sind meine vielleicht liebste Kartoffelbeilage. Super einfach und einfach köstlich. Schonend gekocht, gepellt und dann in Öl knusprig ausgebraten, erhalten sie ihren ganz besonderen Geschmack. Wenn du magst, kannst du sie auch im Ofen backen, aber in der Pfanne geschwenkt, werden sie von allen Seiten knusprig.

Fluffiger Kaiserschmarrn

Fluffig und deftig zugleich. Kaiserschmarrn ist ein besonders luftiger, in Stücke zerteilter Pfannkuchen. In der Pfanne karamellisiert, entwickelt die vielleicht berühmteste Süßspeise Österreichs erst ihr volles Aroma. Jeder Bissen

schmeckt wie ein kleines Wölkchen. Probiere es selbst und lass dich verführen.

Kräuterquark

Frisch. Leicht. Gesund. Kräuterquark glänzt als gesunder Dip und als Aufstrich. Er passt perfekt zu Pellkartoffeln und Röstkartoffeln, schmeckt auf Röstbrot, Körnerbrot sowie Baguette und ist der perfekte Dip für Gemüsesticks.

Mais-Bohnen-Salat

Ein Salat, der unkomplizierter nicht sein könnte. Mais-Bohnen-Salat ist nicht nur schnell gemacht, sondern auch perfekt, wenn du gerade keine frischen Zutaten da hast und dir trotzdem einen kleinen Salat zaubern möchtest. Wir nehmen ihn gern mit ins Büro, servieren ihn als beliebte Grillbeilage oder genießen ihn auf unseren Camping-Urlauben in der Wildnis.

Deftiger Grünkohl

Deftig. Würzig. Wie von Oma. Grünkohl ist das perfekte Wintergericht, denn es steckt voller Vitamine und wärmt dich von innen. Langsam in Fond geschmort und mit Senf, Zucker und Pfeffer gewürzt entfaltet der Kohl so sein volles Aroma. Statt

Pinkel, Kassler und Mettenden kannst du den Grünkohl dabei auch ganz einfach mit veganen Bauern-Knackern zubereiten.

Barszcz mit Pilz-Pierogi

Süß. Säuerlich. Tiefrot. Barszcz czerwony ist polnische Rote-Beete-Suppe, die traditionell mit selbstgemachten Pilzpiroggen als Einlage serviert wird. Das klassisch polnische Weihnachtswessen kommt bei uns immer am ersten Weihnachtstag auf den Tisch und ist die für mich beste Variante der in Osteuropa beliebten Borschtsch. Wir servieren sie daher nicht nur zu Familienfeiern, sondern den gesamten Winter über. Und es ist tatsächlich viel einfacher als es klingt. Schwiegermama darf es nicht wissen, aber laut meinem Freund, sind meine Barszcz mit Pierogi die mit Abstand beste, die er je hatte. Überzeugt euch selbst.

Gemüsefond

Würzig. Aromatisch. Kräftig. Selbstgemachter Gemüsefond ist einfach was herrliches. Für den perfekten Geschmack werden Möhren, Zwiebeln, Sellerie und Lauch ausgekocht und der Fond mit Lorbeer, Piment und Pfefferkörnern aromatisiert. Der Fond eignet sich als Basis für Suppen und Saucen, kann aber auch auf Vorrat eingekocht werden.

Strammer Max

Klassisch. Deftig. Schnell. Strammer Max ist das perfekte Gericht, wenn du nicht viel Zeit zum Kochen aber Appetit auf eine warme Mahlzeit hast. Ob zum Frühstück, als Snack oder zum Abendessen. Eine warme Brotzeit in Form von Strammem Max geht eigentlich immer. Und wahrscheinlich hast du sogar alles dafür im Haus.