Tikka Masala Currypaste

Frisch geröstete Gewürze, Koriander, Ingwer, Knoblauch und Chillis. Vielmehr braucht es nicht für eine hausgemachte Tikka Masala Currypaste. Jetzt steht dem weltbesten Chicken Tikka Masala nichts mehr im Wert. Also an die Mörser, fertig, los.

Geschmorte Tomaten

Aromatisch. Intensiv. Knallrot. Geschmorte Tomaten verleihen deinen Gerichten eine fruchtig-süße Komponente und sind im Handumdrehen gezaubert. So kannst du sie in nur wenigen Minuten in der Pfanne karamellisieren und anschließend als warme Beilage reichen. Geschmorte Tomaten machen sich dabei nicht nur als schickes Pasta-Topping, sondern passen auch zu zahlreichen Fisch- und Fleischgerichten wie beispielsweise Hähnchenrouladen und Steaks.

Blattsalat mit fruchtigem Dressing

Frisch. Knackig. Fruchtig. Blattsalat beweist das Gutes so einfach sein kann. Und die Kombinationsmöglichkeiten sind vielfältig. Rechne für einfach 75 Gramm Blattsalat pro Person such dir ein Dressing aus und los geht’s. Wir lieben diesen Vorspeisen- bzw. Beilagensalat vor allem als Kombination aus Lollo Rosso, Lollo Bianco und rotem Eichblattsalat. Beim

Dressing setzen wir auf ein fruchtiges Dressing mit Organgensaft und Ei.

Thunfisch-Salat mit Mandarinen

Süß. Salzig. Und typisch 70er Jahre. Thunfisch-Salat mit Mandarinen war fester Bestandteil auf den Buffets meiner Oma. Auch noch Jahre später war sie Fan des 70er-Jahre Trends Dosenobst. So kam auch ich in den Genuss ihres Rezeptes. Und ja, manchmal gibt es diesen Retro-Salat bei uns immer noch.

Speckbrötchen

Außen knusprig, innen weich und gespickt mit jeder Menge Speck. Diese Brötchen sind perfekt für eine Brotzeit, dein Partybuffet oder einfach Zwischendurch. Denn durch den Speck und die Zwiebeln werden diese Speckbrötchen besonders würzig, schmecken bereits mit einer einfachen Schicht Butter und etwas grobem Salz einfach himmlisch.

Koriander-Minz-Chutney

Erfrischend. Würzig. Leicht scharf. Koriander-Minz-Chutney ist ein klassisch indischer Dip. Oft wird er zum Beispiel zu Samosas gereicht. Wer es etwas cremig mag, kann (veganen) Joghurt zum Chutney geben und so eine besonders sämige Sauce zaubern. Beide Varianten schmecken köstlich.

Süßkartoffel-Pommes

Orange. Süßlich. Köstlich. Süßkartoffel-Pommes aus dem Backofen sind einfach was besonderes. Schnell gemacht, außen knusprig und innen weich, sind sie herrliche Beilage zu Burgern, Gegrilltem & Co. Wir servieren sie am liebsten mit einer selbstgemachten Curry-Mayonnaise.

Pulled Pork

Zartes, saftiges Fleisch, das förmlich auseinander fällt. Pulled Pork ist langsam geschmortes Schweinefleisch und gilt als die Königsklasse des amerikanischen BBQs. Beim Grillen verbringt das Fleisch bis zu 16 Stunden auf dem Rost, im Backofen gart es in rund fünf Stunden. Wer es besonders authentisch mag, mariniert das Fleisch zuvor mit einem sogenannten Dry Rub und übergießt es während des Bratvorgangs immer wieder mit einer Mop Sauce. Insgesamt kann die Zubereitung so 30 bis 40 Stunden dauern.

Nudelsalat mit Paprika

Paprika. Gewürzgurken. Fleischwurst. Mehr brauchte Mamas Nudelsalat nicht. Perfekt für Grillpartys, zum Picknick und fürs Buffet. So ein klassischer Nudelsalat kommt einfach immer gut an. Extra cremig, extra viel, extra gut fürs Hüftgold.

Feine Erbsensuppe

Frisch. Knallgrün. Cremig. Erbsensuppe ist erfrischend und wärmend zugleich, begeistert mit feinen Aromen und ihrer spektakulären Farbe. Ein Hauch von Minze verleiht der sonst oft deftigen Suppe eine leichte Note. Das Beste aber ist die kurze Zubereitungszeit: denn diese Erbsensuppe steht in nur 15 Minuten fertig auf dem Tisch.

Koreanischer Gurkensalat

Oi Muchim ist ein koreanischer Gurkensalat, aus Gurken, koreanischen Chiliflocken und geröstetem Sesam. Der leicht scharfe Salat ist beliebte koreanische Beilage, die besonders oft zu Reisgerichten und Bulgogi gereicht wird. Entscheidend ist die Verwendung der richtigen Chiliflocken. So ist Gochugaru besonders farbintensiv und aromatisch.

Grüner Bohnensalat

Grün. Einfach. Saftig. Zu Hausmannskost kamen bei uns früher oft Beilagensalate auf den Tisch. Ganz oft dabei: Grüner Bohnensalat. Dieser passte super zu Frikadellen, Kotelett & Co. Heute servieren wir ihn auch gerne zu vegetarischen Gerichten oder in einer komplett veganen Version. So oder so ist dieser einfache Bohnensalat super mit anderen Komponenten zu kombinieren. Und ganz unkompliziert nebenher zuzubereiten.