Steinpilz-Risotto

Schlotzig. Sämig. Aromatisch. Risotto ist so viel mehr als cremiger Reis. Es ist Essen für die Seele, schmeckt nach Zuhause und gibt dir das Gefühl, in eine warme Decke gehüllt zu werden. Wir genießen es am liebsten mit Steinpilzen. Denn zusammen ergeben die beiden das perfekte Wohlfühl-Gericht.

Chimichurri

Chimichurri ist eine argentinische Sauce aus Petersilie, Thymian, Oregano, Lorbeer und Knoblauch. Durch das Untermischen von Olivenöl wird sie Sauce nicht nur besonders sämig, sondern auch haltbar. So entfaltet sie ihr typisch intensives Aroma vor allem über die Zeit. Ich empfehle daher die Sauce eine Woche im Voraus herzustellen.

Cranberry-Sauce

Knallrot. Fruchtig. Zuckersüß. Cranberry-Sauce ist eine hervorragende Alternative zu Preiselbeeren und harmoniert exzellent mit dunklem Fleisch wie Rind oder Ente. Aber auch für Desserts und zum Backen ist Cranberry-Sauce bestens geeignet. Das Beste: Die Moosbeere steckt voller Antioxidantien. Trotzdem reicht pro Portion ein Löffel der Portion, da der Geschmack sehr intensiv ist.

Ungarisches Gulasch

Zartes Fleisch, sämige Sauce, satte Farben. Ein original ungarisches Gulasch, braucht nicht viele Zutaten, sondern nur Zeit und Liebe. Wichtig: Die Qualität vom Fleisch muss stimmen, die beste Wahl ist hier Rindfleisch aus der Unterschale. Ebenso entscheidend: die richtige Menge an Zwiebeln. Hier ist das optimale Verhältnis eins zu eins. Wir bereiten gerne eine große Menge zu und verköstigen gleich eine ganze Bande oder kochen das Gulasch auf Vorrat ein. Serviert wird es dann mit Salzkartoffeln, Nudeln oder Graubrot.

Frittierte Frühlingsrollen

Außen kross, innen saftig. Knusprige Frühlingsrollen sind das perfekte Fingerfood, unglaublich köstlich und einfach selbst zu machen. Wir servieren sie am liebsten als vegane Frühlingsrollen gefüllt mit Pak Choi, Sommersprossen, Bambussprossen, Lauch, Möhren und Frühlingszwiebeln und reichen dazu Sweet Chili Sauce. Ich verrate dir mein Lieblingsrezept, wie du die Frühlingsrollen falten bzw. zusammenrollen solltest, und bei welcher Temperatur die kleinen Teigtaschen am besten frittiert werden sollten.

Pasta mit Kräuterseitlingen

Würzige Kräuterseitlinge auf einem Bett aus cremiger Pasta. Dieses authentisch italienische Gericht ist ebenso einfach wie schnell zubereitet. Es eignet sich hervorragend als Vorspeise und Hauptgang, verführt dich mit erdigen, vollmundigen Aromen und lässt dich wie einen Gourmetkoch wirken. Also ran an die Löffel!

Österreichisches Backhendl

So schmeckt Österreich! Zartes Hühnchen, heiß frittiert mit einer knusprigen Panade – bei diesem Geschmack hab ich direkt das Gefühl in meiner alten Heimat zu sein. Für das klassisch österreichische Gericht braucht es dabei nicht viel mehr als ein frisches Bio-Hühnchen, Mehl, Ei und Semmelbrösel. Ob mit (Wiener Backhendl) oder ohne Haut (Steirisches Backhendl) entscheidet dabei ganz ihr selbst. Ich frittiere mein Backhendl am liebsten ohne Haut in Butterschmalz. Jetzt nur noch auf die richtige Temperatur achten, eine fesche Beilage wie Kartoffelsalat mit Kürbiskernöl vorbereiten und schon steht eurem authentisch kulinarischem Erlebnis nichts mehr im Wege!

Hühnersuppe nach Omas Art

Egal ob du Heimweh hast, krank bist oder dich einfach nach den guten alten Zeiten sehnst: In diesem Fall gibt es nichts

besseres als eine kräftige Hühnersuppe nach Omas Art. Frei von jeglichen Zusatzstoffen und dafür mit einer extra Portion Liebe auf jedem Löffel. Das ist nicht nur was für das sonntägliche Familienessen, sondern auch ein Gericht, dass sich perfekt auf Vorrat einkochen lässt.

Gebackener Spaghetti-Kürbis

Rustikal und doch edel. Gebackener Spaghetti-Kürbis ist ein beliebtes Gericht der italienischen Küche. Seinen Namen hat der Kürbis von seinem Fruchtfleisch, dessen langen Fasern an Spaghetti erinnern. Wie traditionelle Pasta harmoniert auch der Kürbis perfekt mit Knoblauch, Kräutern, Parmesan und Pinienkernen. Probier es aus und lass dich vom feinen Geschmack verführen.

Fish & Chips

Zartes Filet, knuspriger Bierteig, Pommes und feines Erbsenpüree. Ich hab mich auf einem Roadtrip durch Irland in das britische National verliebt. In Cork bestellten mein Papa und im The Fishwife Fish & Chips mit Mushy Peas. Es waren die besten die ich je hatte. Wann immer in an unsere Reise über die grüne Insel zurückdenke, denke ich an diesen Moment. Und dann muss es manchmal eine Portion selbstgemachte Fish & Chips sein.

Gefüllter Gorgonzola-Kürbis

Wohltuende Wärme, saftiges Kürbisfleisch, feine Aromen. Gebackener Kürbis ist ein typisches Wohlfühl-Gericht. Besonders einfach zuzubereiten ist der Gorgonzola-Kürbis. Denn dieser ist durch seine gelb-grünen Muster nicht nur besonders hübsch anzusehen, sondern auch einer der kleinsten essbaren Kürbisse. Im Aroma ähnelt der Gorgonzola-Kürbis dem Spaghetti-Kürbis. Wir füllen ihn am liebsten mit Hackfleisch. So lässt sich das Gericht auch ganz einfach in vegan zubereiten.

Gekochte Maiskolben

Süß. Knackig. Knallgelb. In einen heißen Maiskolben zu beißen hat etwas ganz Besonderes. In vielen Teilen der Welt bereits seit Jahrzehnten als Street- und Fingerfood beliebt, haben es Maiskolben inzwischen auch auf die Liste der hippen Beilagen geschafft. Ob zum Grillfest oder am Buffet. Mit den Fingern zulangen zu können und die saftigen Maiskörner platzen zu können, ist die kleine Sauerei einfach wert.