

Sweet-Chili-Sauce

Ein Aromenspiel aus Süße, Säure und Schärfe. Thai Sweet-Chili-Sauce verführt mit ihrer geschmeidigen Konsistenz, der knallroten Farben und dem intensiven Geschmack. Ob zu Frühlingsrollen, Mozzarella-Sticks, Gebratenem und Gegrilltem: Selbstgemachte Sweet-Chili-Sauce ist der perfekte Dip, um deine Geschmacksnerven zu kitzeln.

American Burger

Geröstete Burger-Buns, saftige Patties, zartschmelzender Käse, karamellisierte Zwiebeln und die perfekten Saucen. Mehr braucht ein perfekter Burger nicht. Ich serviere ihn am liebsten mit einer meiner Mayonnaisen, selbstgemachter BBQ-Sauce, Romana-Salat und frischen Tomaten. Aber genau hier kann man super variieren und beim nächsten Grillen so unzählige Burger-Varianten kreieren.

Ungarische Gulaschsuppe

Sämig. Wärmend. Aromatisch. Ungarische Gulaschsuppe ist ein traditionelles Gericht der ungarischen Küche. Traditionell von Hirten über dem offenem Feuer zubereitet, ist die Suppe für ihren kräftigen Geschmack mit Raucharomen bekannt. Wer das Gulasch nicht in einem Kessel über Feuer kocht, kann stattdessen geräuchertes Paprikapulver verwenden. In beiden Fällen wird Rindfleisch scharf angebraten und anschließend

langsam geschmort.

Rosmarin-Kartoffeln

u suchst nach einer einfachen aber aromatischen Beilage, die sich fast von allein kocht? Dann dürftest du Rosmarinkartoffeln lieben. Denn die Zubereitung der kleinen Knollen benötigt weniger als fünf Minuten Arbeitszeit. So kommen die Kartoffeln einfach ungeschält und mit Öl beträufelt in den Ofen.

Currywurst

Eine knackige Rostbratwurst, eine fruchtige Currysauce und schon ist die Welt wieder in Ordnung. Als Kind gab es für mich und meinen Bruder bei jedem Besuch im Einkaufszentrum eine Currywurst. Heute gibt es bei uns zu Hause hin und wieder auch mal eine – dann natürlich mit selbstgemachter Currysauce und immer öfter auch komplett vegan.

Karamellisierte Äpfel mit

Rosinen

perfekte Topping für Eis, Pfannkuchen und Palatschinken. Denn sie verleihen deinem Dessert einen fruchtigen Kick und mehr Tiefe! Mein Geheimtipp: Ein Schuss Rum oder aber ein paar Tropfen Rumaroma! So rundest du das Gericht perfekt ab. Und deine Gäste werden sich zügeln müssen, nicht den Teller abzuschlecken.

Spaghetti-Kürbis mit Tomatensauce

Ein Kürbis, dessen Fruchtfleisch wie Spaghetti aussieht? Ja, das gibt es. Und was würde dazu besser passen, als Tomatensauce? Back' deinen Spaghettikürbis ganz einfach im Ofen, kratz ihn aus, fülle und überback ihn. Klingt spannend und köstlich? Na dann nichts wie los.

Paprika-Salat

Bunt, aromatisch und mit dem perfekten Biss. Dieser Paprika-Salat ist besonders knackig. Umspielt von einer leichten Vinaigrette steht dabei das pure Paprika-Aroma im Vordergrund. Ein Salat, der so viel mehr ist, als nur eine Beilage. Auf ihm kannst du Fisch und Fleisch betten, du kannst du ihn zum Picknick mitnehmen oder auf Buffet stellen. Paprika-Salat kann einfach niemand widerstehen.

Croûtons

Croutons verleihen deinen Gerichten den perfekten Crunch. Ob als Topping für Suppen und für Salate, die knusprig ausgebratenen Brotwürfel sorgen für eine besondere Textur und bei der Verwendung von aromatisierten Ölen ein feines Aroma. Wir servieren Croutons vor allem gerne zu kalten Suppen wie Gazpacho und kalter Gurkensuppe sowie Salaten wie Caesars Salad.

Tagliatelle

Selbstgemachte Pasta ist einfach etwas Feines. Besonders oft machen wir zu Hause Tagliatelle. Diese Art von Nudeln sind besonders einfach herzustellen. Auch ohne Nudelmaschine zauberst du so in nur wenigen Minuten herrlich frische Pasta. Selbstgemachte Tagliatelle essen wir am Liebsten mit selbstgemachtem Pesto oder selbstgemachter Tomatensauce.

Kalte Gurkensuppe

Erfrischend. Cremig. Aromatisch. Kalte Gurkensuppe ist elegant, schnell gezaubert und die perfekte Abkühlung an heißen Tagen. Wir servieren sie besonders gerne als Vorspeise im Glas. Mit ein paar Croutons, Gurkenwürfel und Petersilie

dekoriert macht die einfache Suppe so ganz schön was her. Klingt nach einem Gericht, das du probieren solltest? Dann los!

Einfacher Tomatensalat

Einfach ein schneller, guter Tomatensalat. Ein simples Dressing, maximaler Geschmack. Denn leckeres Essen kann so einfach sein. Etwas hochwertiges Olivenöl, ein bisschen rote Zwiebel, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer, das war es schon. Wir essen diesen Tomatensalat gerne als Beilage zu Teiggerichten wie Spanakopita und Börek, aber deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.