

Schnelle Hollondaise

Du hast Lust auf Hollondaise aber traust dir die klassische Zubereitung über dem Wasserbad nicht zu? Dann habe ich geling sicheres Rezept für dich, das im Geschmack sehr ähnlich aber deutlich einfacher ist. So können auch absolute Kochanfänger eine schnelle Hollondaise mit feinen Butteraromen zaubern. Klingt praktisch? Na, dann ab an den Herd uns ausprobieren.

Polbo á Feira

Zarter Oktopus, viel Paprikapulver und hochwertiges Olivenöl. Polbo á feira bzw. Pulpo a la gallega ist ein Tapas-Gericht aus Galicien, Spanien. Während früher Stockfisch verwendet wurde, friert man heutzutage frischen Tintenfisch ein, um die gleiche Konsistenz zu erhalten.

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.

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.

Schnelles Wokgemüse

Schnell. Knackig. Aromatisch. Mit Wokgemüse zauberst du in wenigen Minuten ein gesundes Gericht auf den Tisch. Was in die Pfanne kommt, entscheidest du selbst. So kannst du aus zahlreichen Gemüsesorten wählen. Meine Lieblingskombination: Rosenkohl, Stangenbohnen, Pak Choi und Paprika.

Thunfisch-Salat mit Paprika

Thunfisch. Mais. Paprika. Kidneybohnen. Viel mehr braucht dieser Salat nicht. Denn Gutes kann so einfach sein. Wir lieben Thunfischsalat als schnelles Abendessen, wenn nicht viel im Haus ist oder Snack fürs Büro. Schließlich lässt er sich super vorbereiten, da er nicht matschig wird. Stattdessen zieht er einfach nur besser durch und wird noch intensiver im

Geschmack.

Joghurt-Sauce mit Minze

Cremig. Kühl. Erfrischend. Joghurt-Sauce ist der perfekte Kontrast zu scharfen oder deftigen Gerichten. Damit passt sie perfekt zu Falafel, Bifteki, Kebab und Köfte. In wenigen Sekunden zusammengemischt, kannst du so deine Gerichte verfeinern oder sie als Dip nutzen. Frische Minze schmeckt besonders erfrischend, aber falls du keine zur Hand hast, kannst du problemlos auch getrocknete verwenden.

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.

Pumpkin Masala

Wusstest du, dass Butternuss-Kürbis eine beliebte Zutat der indischen Küche ist? Zusammen mit Ingwer, Knoblauch und Gewürzen wie Kreuzkümmel, Kurkuma und Garam Masala entsteht ein ebenso klassisches wie fantastisches Gericht. Perfekt, um

dich an kalten Herbsttagen zu wärmen und deine Geschmacksnerven auf eine Reise nach Indien zu schicken.

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.

Schinkenröllchen

Herzhaft. Einfach. Schnell. Als ich klein war gab es zu besonderen Anlässen daheim fast immer Schinkenröllchen. Ob Geburtstagsbuffet, Weihnachten oder Silvester: Diese mit Spargel und Eiersalat gefüllten Schinkenröllchen durften einfach nie fehlen.

Eiersalat

Eiersalat ist klassische deutsche Hausmannskost und findet sich Jahrzehnten aus Party-Buffets. In Omas Salat kommt dabei neben Eiern, Mayonnaise, saure Sahne, Essig, Salz, Pfeffer und

natürlich ein bisschen Schnittlauch. Und schon fühlst du dich in deine Kindheit zurückversetzt.