

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.

Bánh bao

Einmal probiert und du wirst sie immer wieder wollen! Bánh Baos sind vietnamesische Hefeklöße, die mit Hackfleisch und Gemüse gefüllt und über Wasserdampf gegart werden. Im Mund fühlen sie sich wie kleine Geschmacksexplosionen an. Wir lassen das klassische hartgekochte Ei auf der Füllung gerne weg und servieren sie stattdessen in einer komplett veganen Version. Mit einem würzigem Dip dazu, hast du dann das Gefühl inmitten der Garküchen von Hanoi zu speisen.

Grünkohl Salat

Winterlich. Frisch. Fruchtig. Grünkohl Salat versorgt dich auch in den kalten Monaten mit wichtigen Vitaminen. Die Kombination aus saftigen Blättern, aromatischem Ziegenkäse, knackigen Walnüssen und Orangen-Honig-Dressing wird deine Geschmacksnerven verzaubern. Probier es selbst und verwöhne deinen Gaumen.

Sour Creme Dip

Ob zu Ofenkartoffel, Pommes, gebackenem Kürbis oder Süßkartoffelpommes: Sour Creme ist der perfekte Dip für deftige Speisen. Mein Geheimtipp: Unbedingt frische Kräuter verwenden und für die süße etwas Honig nutzen. So erhält dein Dip ein feines Aroma, nach dem du dir die Finger lecken wirst.

Tapas-Brot

Frisch gebacken, herrlich duftend und perfekt zum Dippen. Wenn es bei uns Tapas gibt, gehört auch immer frisch gebackenes Brot dazu. Für Aioli, Mojo rojo, Mojo verde – mit dem richtigen Tapas-Brot steht einem ausgiebigen Dippen und Tunken nichts mehr im Wege.

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.

Gefüllte Weinblätter

Weicher Reis in einem Mantel aus saftigen Weinblättern. Gefüllte Weinblätter sind eine raffinierte Vorspeise, die sich auch prima als Beilage zum Hauptgericht macht. Ein bisschen Zitronenabrieb, ein bisschen Minze. Viel mehr braucht es nicht, um aus den liebevoll eingewickelten Paketen kleine Geschmacksbomben zu machen.

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-Urlaube in der Wildnis.

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.