

Sommerrollen

Vietnamesische Sommerrollen sind kleine Glückspäckchen, die ihr nach Lust und Laune befüllen könnt. Meine Lieblingsvariante ist vegan und besonders authentisch: Saftige Mango und Gurke, knackige Sojasprossen und Karotten getoppt mit Erdnüssen und Sojasprossen für den richtigen Crunch und frischem Koriander und vietnamesischer Minze für den extra Frischekick. Jetzt braucht ihr nur noch einen aromatischen Dip wie Mango-Salsa. Mein absoluter Favorit ist hier aber selbstgemachte Erdnuss-Sauce.

BBQ Chicken Wings

Knusprige Haut, saftiges Fleisch und feurige BBQ Sauce – so schmeckt Amerika. Das Geheimnis für die perfekten Chickenwings? Selbstgemachte Barbecue-Sauce! So verleihst du deinen Hühnerflügeln nicht nur eine tolle Farbe, sondern sorgst auch für das richtige Aroma: Eine Mischung aus Schärfe, Süße und Säure. So muss gebackenes Hühnchen schmecken!

Katsuobushi

Du magst die Basis für deine Miso-Suppe und andere japanische Rezepte selber machen? Dann kreierte dein eigenes Katsuobushi (Bonitoflocken-Dashi) und verleihe deinen Gerichten das für die japanische Küche so wichtige Umami. Für das traditionelle Rezept braucht es dabei nicht mehr als Bonitoflocken und

Wasser. Einfacher geht es nicht! Probier es aus und lass dich vom intensiven Geschmack überzeugen.

Grundrezept Biskuitteig

Fluffig und leicht – auf Biskuitteig könnt ihr die feinsten Cremes und Früchte betten. Deswegen ist dieses Grundrezept die Basis für fast alle meine Torten. Manchmal ersetze ich einen Teil des Mehls durch gemahlene Mandeln oder Haselnüsse. Eurer Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Und ist es nicht einfach fantastisch, wenn du den Biskuitteig mit Espresso, feinen Likören oder Säften beträufelst und er die Aromen in sich aufsaugt und zu einer kleinen Geschmackswolke wird?

Gebackener Fenchel

Fenchel kennen viele nur als Tee. Dabei hat das Gemüse so viel zu bieten! Am liebsten mag ich gebackenen Fenchel. Im Ofen mit Honig und braunem Zucker gebacken, wird er so herrlich saftig und schlummert unter einer Decke aus knusprigem Feta. Da möchte man doch direkt loslöffeln und dieses einmalige Zusammenspiel aus süß und salzig genießen.

Cevapcici

So klein und doch so voller Geschmack! Cevapcici sind gegrillte Hackfleischröllchen, die mit feinen Röstaromen und intensiven Gewürzen zu begeistern wissen. Du möchtest nicht auf deinen nächsten Besuch beim Jugoslawen warten? Dann mach deine Cevapcici einfach selbst und genieße sie frisch vom Grill. Aber denk dran: Für das richtige Kroatien-Feeling solltest du deine Cevapcici unbedingt mit Djuvecris und Ajvar servieren.

Schnelle Tomatensalsa

Schnell, schneller, Tomatensalsa. In unter zwei Minuten zauberst du aus nur sieben Zutaten eine Salsa, die deinen Gaumen kitzelt. Das Geheimnis: eine Prise Vanillezucker. So öffnet dir das Zusammenspiel aus Schärfe, Säure und Süße ganz neue Geschmackswelten.

Erdnuss-Sauce

Intensives Erdnuss-Aroma, cremige Kokosnussmilch – dieser Erdnusssdip (an dem ich zugegeben sehr lange gebastelt habe) katapultiert euch nach Asien. Das Beste: Ihr könnt das Pulver hervorragend auf Vorrat produzieren und so in nur wenigen Sekunden immer genau die Menge an Erdnusssauce anrühren, die ihr braucht. In meiner Vorratskammer werdet ihr jedenfalls immer ein großes Glas mit Erdnusssaucen-Pulver finden. Denn

auch wenn es lange gedauert hat, über die Jahre den richtigen Mix zu finden, kann ich jetzt mit Sicherheit sagen: Das ist das perfekte Rezept!

Mole-Hähnchen

Hähnchen in Schokoladen-Chili Sauce ist ein mexikanischer Klassiker! Und ja, es schmeckt so aufregend wie es klingt, hat eine feine samtige Textur und eine leichte Schärfe. Du möchtest Mole-Hähnchen ausprobieren? Dann serviere es einfach zu Reis oder als Taco-Topping. Deine Gäste werden begeistert sein! Besonders, wenn du die Mole Sauce selber machst.

Mangosalat

Vietnamesischer Mangosalat ist eine Fernreise für deine Geschmacksnerven. Hier badet saftige Mango in einem Meer aus Sojasprossen und Karotten, kitzeln Koriander und vietnamesische Minze deinen Gaumen, sorgt ein Duo aus roten Zwiebeln und Röstzwiebeln für den richtigen Crunch. Das Beste: Ein erfrischendes Dressing im Pho-Stil. Klingt verlockend? Dann probier es aus!

Mais-Tortillas

Du liebst Tacos und Burritos? Dann mach deine Tortillas doch ganz einfach selber. Alles was du brauchst sind drei Zutaten und eine Stunde Zeit. Klingt einfach? Ist es auch. Und frische Mais-Tortillas schmecken einfach tausend Mal besser als fertig gekaufte. Ob mit Guacamole, Mole-Hähnchen oder Pollo de fuego, Tomatensalsa oder Mole Poblano pur: diese Tortillas bieten die perfekte Basis.

Butter Chicken

Geschmeidiger geht es nicht! Ignoriere die Kalorien und tauch deinen Löffel in diesen cremigen Traum aus Hühnchen, Butter und Gewürzen. Wer Butter Chicken noch nicht probiert hat, verpasst eins der schönsten Gerichte der indischen Küche. Also ran an den Kochtopf und probier' dich an diesem authentischem Rezept.