

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.

Spargel-Tartelettes

Klein. Fein. Elegant. Herzhafte Tartelettes sind glamouröse Appetithäppchen und gesunder Snack zugleich. Auf einem weichen Mürbeteig kuscheln sich knackiges Gemüse oder feine Kräuter mit cremiger Füllung. Während der Spargel-Saison gibt es für die Mini-Quiches dann natürlich nur eine Füllung: grüner Spargel.

Rouladen mit Klößen und Möhrchen

Ein wahres Festtagsessen! Rinderrouladen mit dunkler Sauce, Klößen und karamellisierten Möhrchen sind einfach ein Gaumenschmaus. Und auch optisch ist das Gericht ein Hingucker!

Da etwas aufwendiger in der Zubereitung, servierten wir das Gericht früher nur zu ganz besonderen Anlässen. Seitdem wir die Rouladen aber samt Sauce einkochen, ist dieser Gang aber auch zu einem beliebten Essen für kurzfristigen Besuch geworden.

Karamellisierte Möhrchen

Zarte Möhrchen, leicht karamellisiert und himmlisch weich. Diese Karotten sind die vielleicht beste Beilage aller Zeiten. Wenn du sie im Ganzen garst, wirken sie unglaublich edel. Und ein wenig Puderzucker sorgt für feinen Glanz. Wir servieren sie gerne zu besonderen Festmahlen, aber so schnell und einfach, wie sie gemacht sind, sollten wir sie wahrscheinlich öfter genießen.

Rinderrouladen mit dunkler Sauce

Zarte Rouladen in einer tiefdunklen Sauce. So edel kann Hausmannskost sein! Wir machen gerne die klassische Version nach Omas Rezept, also Rouladen aus der Oberschale eine Füllung aus Senf, geräuchertem Schinken, Zwiebeln und Gewürzgurken. Dann kommt es nur noch darauf an, die Rouladen auf kleiner Flamme langsam zu schmoren. Ich empfehle sie mindestens zwei Stunden in meiner dunklen Sauce mit Rotwein köcheln zu lassen. Um Zeit zu sparen, kannst du diese auch super vorkochen und einkochen oder einfrieren.

Onigiri

Klein. Gefüllt. Köstlich. Onigiri sind japanische Reisbällchen, die klassischerweise mit Pflaumen, Lachs, Seetang, Bonito-Flocken oder Thunfisch-Mayo gefüllt werden. Besonders Tuna-Mayo Onigiri sind international beliebt, besonders einfach herzustellen und einfach zu veganisieren. Oftmals werden Onigiri zu Dreiecken geformt, existieren aber auch in anderen Formen. Entscheidend ist die handliche Größe, durch die Onigiri zum perfekten Fingerfood und Snack für unterwegs werden, und das der Reis im Gegensatz zur Zubereitung von Sushi nicht mit [Sushi-Zu](#) gewürzt wird.



Onigiri | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (18 Stück): 500 Gramm Rundkornreis in Sushi-Qualität | 1 Dose (veganer) Thunfisch | 5 Esslöffel [japanische Mayonnaise](#) oder vegane Mayonnaise | 4 Teelöffel dunkler Sojasauce | 2 Esslöffel Salz | 1 Nori-Blatt | 1 Teelöffel schwarzer Sesam | Optional: Kresse



Onigiri | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (45 Minuten): 1. Reis gründlich waschen, bis sich das Wasser nicht mehr weiß verfärbt. 2. Reis nach Packungsanweisung kochen. 3. In der Zwischenzeit Thunfisch mit der Mayonnaise und der Sojasauce vermengen. 3. Nori-Blatt in circa 1,5 breite Streifen schneiden. Jeden langen Streifen in drei kürzere Streifen unterteilen. 4. Reis abschütten und auf einem Blech oder in einer großen Form (am besten in einer großen Holz- oder Bambusform, die überschüssige Feuchtigkeit absorbiert abkühlen lassen. 4. Reis in 18 Portionen unterteilen. 5. Jeweils zwei Drittel des Reis in eine leicht mit Salz ausgestreute Onigiri-Form oder die eigene (mit Wasser benetzte und mit ein wenig Salz gesprenkelte) Handfläche geben und zusammenpressen. Dann eine Mulde hineindrücken. 6. Einen Teelöffel der Füllung in die Mulde geben und mit dem restlichen Reis verschließen. 7. Das Reiskügelchen vorsichtig zusammenpressen, dann durch leichten Druck auf die Seiten zu einem Dreieck formen. 8. Nori-Blatt mit Wasser befeuchten und an den Boden bzw. die Seite des Onigri andrücken. 9. Sobald alle Onigiri geformt sind, diese mit schwarzem Sesam bestreuen. 10. Wer mag, kann für ein wenig Schärfe noch frische Kresse über die Onigiris geben.

Jetzt noch mehr [japanische Rezepte](#), [vegane Rezepte](#), [Reisgerichte](#) oder anderes [Fingerfood](#) entdecken!

Nährwerte/Stück: 144 Kalorien | 4,5 Gramm Fett | 22,5 Gramm Kohlenhydrate | 4,5 Gramm Eiweiß

Dunkle Sauce mit Rotwein

Tiefdunkle Farbe, vollmundiger Geschmack und feine Rotwein-Aromen. Von dieser dunklen Soße will man einfach immer mehr.

Und mit diesem Rezept geht das auch ganz einfach. Denn im Gegensatz zu meiner klassischen Bratensauce ohne Alkohol, lassen sich von dieser Sauce relativ schnell große Mengen gewinnen. So diese Soße wird nur leicht einreduziert und dann mit Speisestärke angedickt. Saucen zu binden war noch nie so leicht. Das Beste: Bei der Verwendung von Speisestärke kannst du die Sauce sogar einkochen und so direkt große Mengen auf Vorrat produzieren.

Schwarzwälder-Kirschtorte

Mit Kirschwasser aromatisierter Schokoladenbiskuit, cremige Sahne, tiefrote Amarena-Kirschen. Schwarzwälder-Kirschtorte ist ebenso klassisch wie berühmt. Denn die deutsche Sahnetorte kennt man auf der deutschen Welt. Wenn internationale Freunde mich bitten, etwas typisch deutsches für sie zuzubereiten, ist es daher meistens Schwarzwälderkirschtorte. Für eine besonders spektakuläre Präsentation nehme ich dafür gerne eine kleine Form. So wird der Kuchen umso höher und prächtiger. Außerdem verwende ich etwas weniger Sahne und dafür besonders viel samtige Kirschmarmelade.

Orangengelee

Orangengelee ist ein süßes Gelee, dass Desserts aber auch herzhaftere Gerichte hervorragend akzentuiert. So harmonisiert es perfekt mit dunklem Geflügelfleisch aber auch Wild, kann darüber hinaus in Perlen-Form auch auf dem Nachtisch verfeinern oder fruchtige Zwischenschichten oder Toppings für Desserts im

Glas darstellen. bei Süßspeisen harmoniert es dabei optimal mit dunkler Schokolade und Vanille-Noten, wie sie sich zum Beispiel in Panacotta und Mousse au chocolate finden.

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.

Birne Helene

Schokoladig. Fruchtig. Schick. Birne Helene ist ein klassisches französisches Dessert aus pochierten Birnen mit Schokoladensauce. Ich serviere es am liebsten als Dessert im Glas, kalt statt warm und auf einem Bett aus Schokoladenpudding. Mit feinen Gewürzen aromatisiert, harmonieren die pochierten Birnen perfekt mit der dunklen Schokolade. Ein hinreißender Abschluss einen köstlichen Menüs.

Burger-Brötchen

Weich. Aromatisch. Fluffig. Brioche-Brötchen sind das perfekte Bett für Burger, Pulled Pork & Co. Dein Bäcker bietet keine Burger-Brötchen an, du möchtest die Größe deiner Burger Buns selber bestellen oder den Geschmack mit Gewürzen und Kräutern verfeinern? Dann back dir deine Brioche Burger Buns das nächste Mal doch einfach selbst.



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 kleine Burger Buns): 360 Gramm Weizenmehl | 145
Milliliter Vollmilch + 1 Esslöffel zum Bestreichen | 2
Teelöffel Trockenhefe | 1 Teelöffel Salz | 4 Esslöffel Zucker
| 2 Eier | 1 Eigelb | 45 Gramm Butter



Burger-Brötchen | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (4,5 Stunden): 1. Zwei Esslöffel Mehl, mit zwei Esslöffeln Wasser und vier Esslöffeln Vollmilch vermischen und in einem Topf erhitzen, bis eine klebrige Masse entsteht. Diese bei Seite stellen. 2. Restliches Mehl (bis auf einen Teelöffel), Trockenhefe mit Salz und Zucker vermischen. 3. Milch leicht erwärmen. 4. Milch, ein Ei und ein Eigelb in den Teig einarbeiten (dies kann einige Zeit dauern). 5. Dann stückchenweise die Butter in die Masse einarbeiten. 6. Teig an einem warmen Ort abgedeckt zwei Stunden gehen lassen. 7. Teig in acht Stücke teilen, zu Burgerbrötchen formen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und abgedeckt nochmals zwei Stunden gehen. 8. Ei mit einem Esslöffel Milch vermengen und die Buns damit bestreichen. 9. Burger Brötchen bei 180° für zwanzig Minuten backen.

Jetzt noch mehr [Brot & Kleingebäck Rezepte](#) oder weitere [amerikanische Rezepte](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 251 Kalorien | 8 Gramm Fett | 40,6 Gramm Kohlenhydrate | 11 Gramm Eiweiß