Geschenke aus der Küche

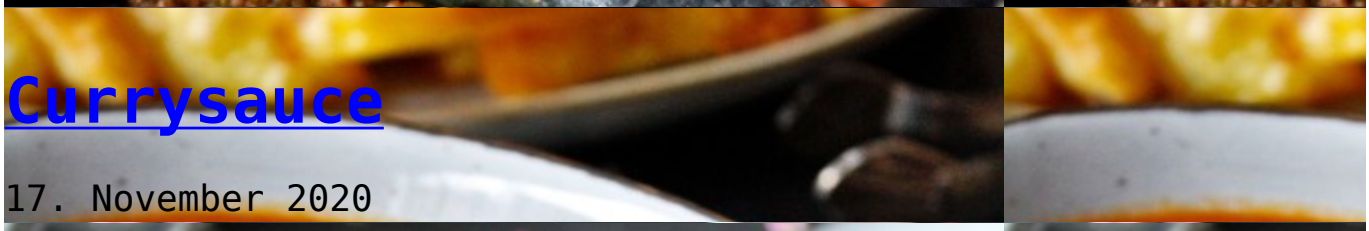
Geschenke aus der Küche sind für mich Gerichte, die perfekt zum Verschenken sind. Weil sie nicht nur köstlich schmecken, sondern hübsch zu verpacken sind. Neben den besonders einfachen & schicken Rezepten verrate ich dir weiter unten außerdem etwas aufwendigere Gerichte, die du durch Einkochen haltbar machen und verschenken kannst.





Tikka Masala Currypaste

– 2021



Currysauce

17. November 2020



Kalamata-Oliven in Balsamico

3. Dezember 2017



Nussmüsli mit Granola

3. Dezember 2023



Espresso-Krokant

17. Dezember 2017





Zwetschken-Röster

2. Oktober 2019

Marillen-Senf

26. September 2020

Erdnuss-Sauce

4. Juli 2020

Grapefruit-Sirup

4. September 2022

Schoko-Cappuccino-Pulver

16. März 2019

Kräuterbutter

9. Ma

Fruchtige Tomatensauce

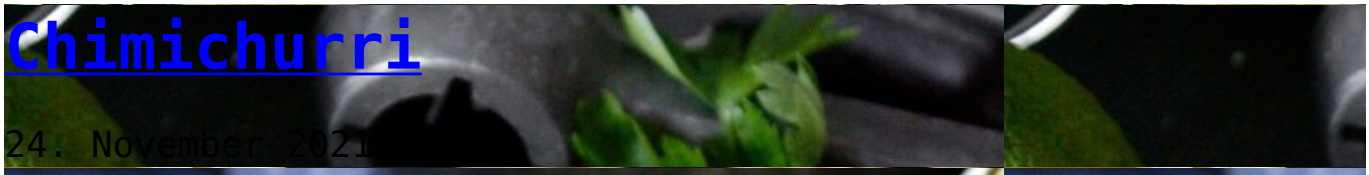
23. März 2019

Katsuobushi

14. Juli 2020

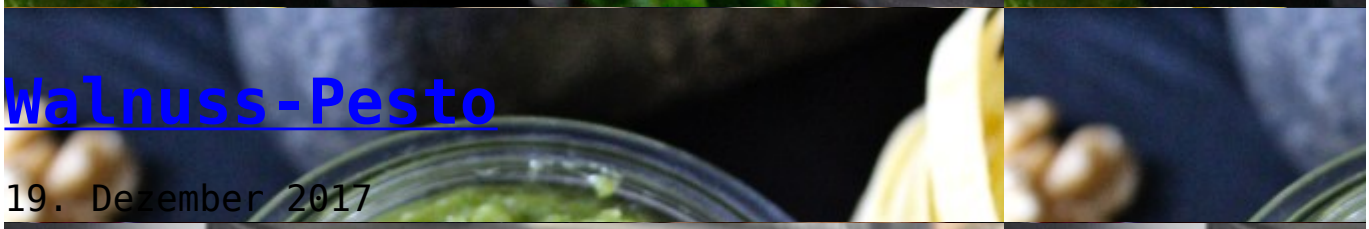
Kandierte Grapefruit

12. Jan



Chimichurri

24. November 2021



Walnuss-Pesto

19. Dezember 2017



Brombeer-Marmelade

6. August 2023



Rhabarber-Kompott mit Vanille

18. April 2020



Kandierte Kumquat

[illegible]023



Mole Poblano

25. Mai 2020



Hot Sauce

1. November 2020



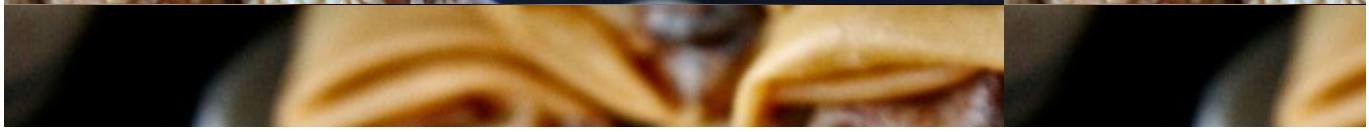
Pesto alla Genovese

29. März 2020



Sesam-Kokos-Bällchen

10. Februar 2019





Sweet-Chili-Sauce

ember 2021

Feurige BBQ-Sauce

30. Dezember 2019

Getrocknete Blaubeeren

16. August 2021

Pflaumen-Chutney

4. November 2017

Bärlauch-Salz

15. März 2022

Kimchi

12. Februar 2020

Basilikum-Pesto

7 ni 2021

Rezepte für schicke Geschenke aus der Küche entdecken!



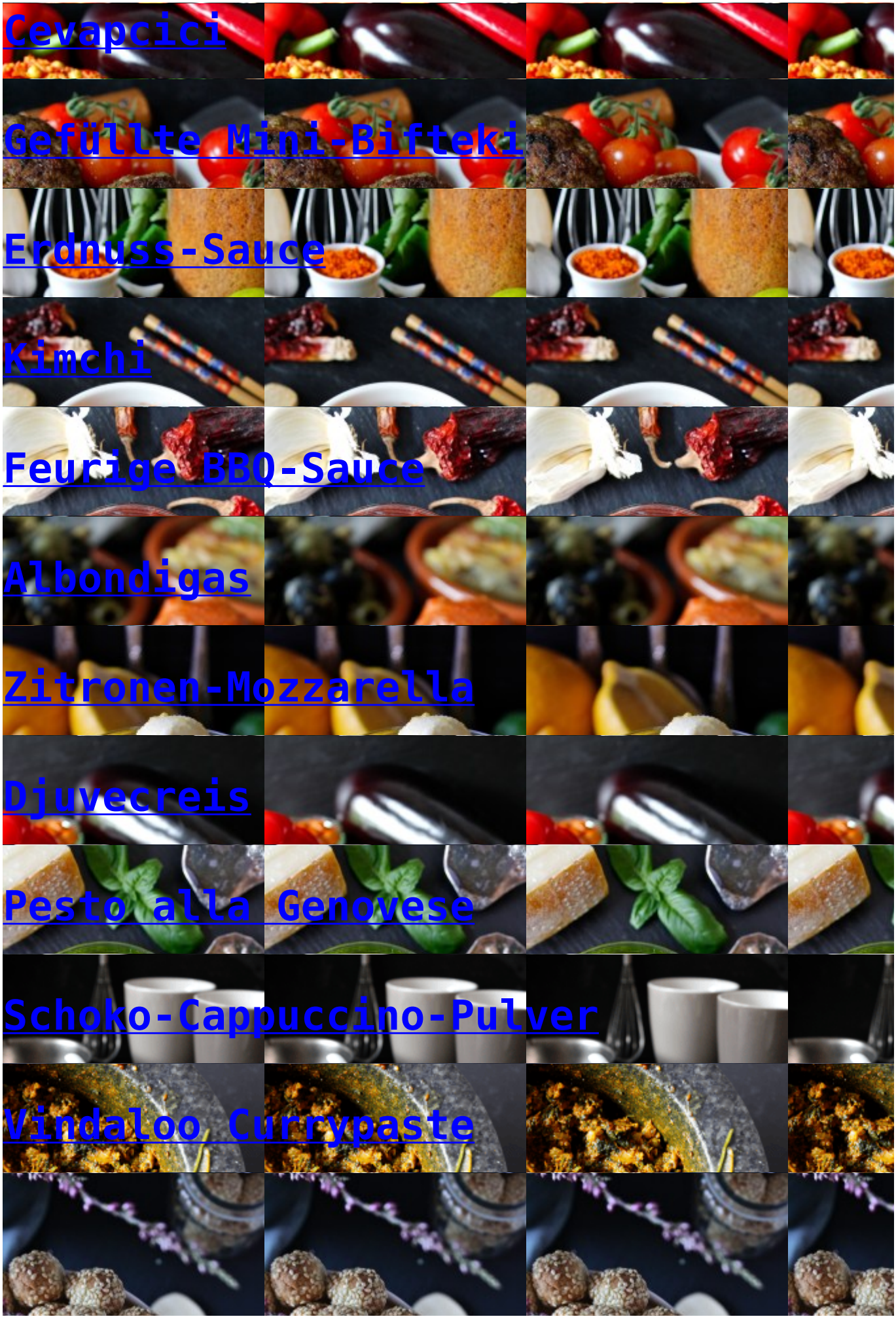
Bei uns ist es zum Beispiel Tradition, dass enge Freunde zur

Hochzeit ein Paket mit ganz besonderen selbstgemachten Leckereien und zur Geburt eines Kindes ein Sieben-Tage-Menü aus eingekochten Gerichten fürs Wochenbett bekommen. Zu Weihnachten gibt es schon mal eine kleine Gourmet-Box oder eine süße Zusammenstellung für Naschkatzen. Lass dich von unseren Boxen inspirieren:

Hochzeitsreise Box

Griechenl.: Oliven + Bifetki + Weinblätter
Österreich: Marillensenf + Marmelade
Mexiko: Hot-Sauce + Mole
USA: BBQ-Sauce + Cappuccino-Pulver
Vietnam: Reisbällchen + Erdnusspulver
Korea & China: Kimchi + Pekingsuppe
Indien: Pumpkin Masala + Vindaloo-Paste
Orient: Khoresh Aloo E. + Kokos-Bällchen
Kroatien: Ajvar + Djuvecreis + Cevapcici
Italien: Tomatens. + Pesto + Mozzarella
Spanisch: Mojo Rojo + Albondigas



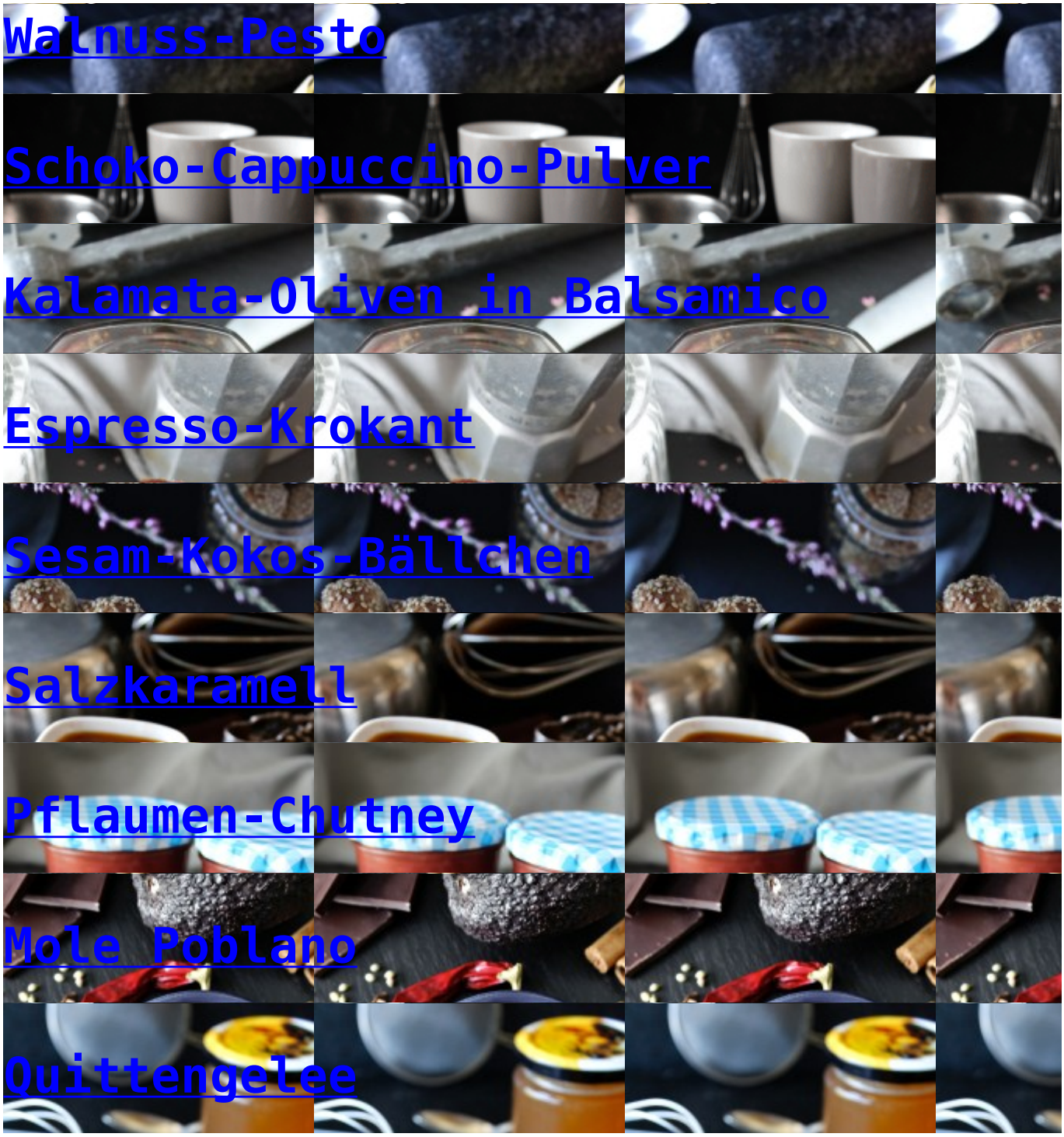

Cevapcici
Gefüllte Mini-Bifteki
Erdnuss-Sauce
Kimchi
Feurige BBQ-Sauce
Albondigas
Zitronen-Mozzarella
Djuvecreis
Pesto alla Genovese
Schoko-Cappuccino-Pulver
Vindaloo Currypaste



Gourmet-Weihnachtsbox

Kalamata-Oliven in Balsamico
Espresso-Krokant
Pflaumen-Chutney
Gefüllte Weinblätter
Walnuss-Pesto
Mole Poblano
Schoko-Cappuccino-Pulver
Sesam-Kokos-Bällchen
Quittengelee
Salzkaramell





Veganes Wochenbett

Tag 1: Mole + Tortillas + „Hähnchen“ + Zutaten für Guacamole
Tag 2: Pasta + Paprika-Pesto + frische Zucchini für geschmorte Zucchini
Tag 3: Gemüsefond + Suppennudeln + frisches Gemüse als Suppeneinlage

Tag 4: Pumpkin Masala
Tag 5: Currysauce + vegane Würste
Tag 6: Spaghetti + fruchtige Tomatensauce
Tag 7: Reis + veganes Hähnchen + Erdnusspulver + Kokosmilch



Schleckermäulchen

Espressokrokant + Quitten-Trüffel
Apfelmus + Apfelkompott
Vietnamesische Reisbällchen
Schoko-Cappuccino-Pulver
Zwetschkenröster + Marillenmarmelade
Sesam-Kokos-Bällchen
Birnenkompott + Rhabarberkompott
Nougatbrezel
Quittengelee + Kiwimarmelade
Salzkaramell





GESCHENKE AUS DER KÜCHE
ANLÄSSE | ARTEN | GESCHENKFORM

Anlässe

Zur Hochzeit
Zur Geburt
Zum Umzug
Zum Geburtstag

Zum „Danke sagen“
Als Mitbringsel
Zur Genesung

Geschenke

Marmeladen, Gelees & Co.
Einkochbare Gerichte
Eingelegtes
Fermentiertes
Pestos
Pulver
Feingebäck & Co.

Geschenkform

Geschenkkorb
Geschenkbox
Postpaket
Geschenkset
Einzeln
Weinkiste
Adventskalender



Vegane Wochenbettbox + Marillensenf + Gefüllte Weinblätter | Foto: Linda K. Klein



Für meine Geschenkkörbe greife ich sehr oft auf die Einkochen-Technik zurück. Denn während Marmeladen mit einem Zuckergehalt über 50 Prozent einfach heiß abgefüllt und Pestos (mit einer Schicht Öl versiegelt) für einige Zeit im Kühlschrank gelagert werden können, müssen viele Gerichte andere Gerichte eingekocht werden. Ohne das Einkochen riskierst du, dass sich gefährliche Bakterien bilden. Es ist daher wichtig, zu wissen: Was kann ich einkochen? Wie lange muss ich etwas einkochen? Wie heiß muss ich etwas Einkochen? Worauf muss ich beim Einkochen achten?

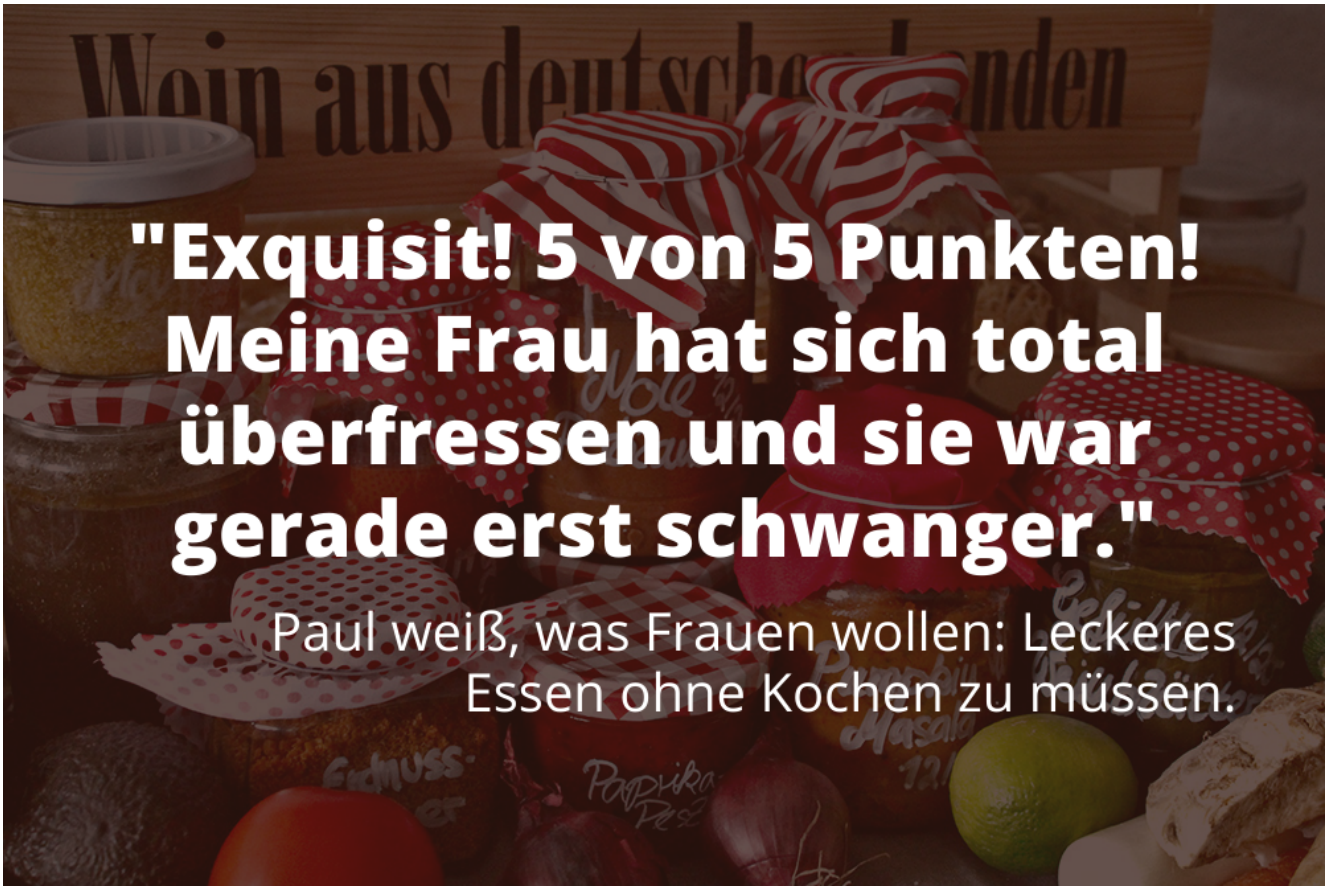
Jetzt lesen, was du übers Einkochen wissen musst (inkl.

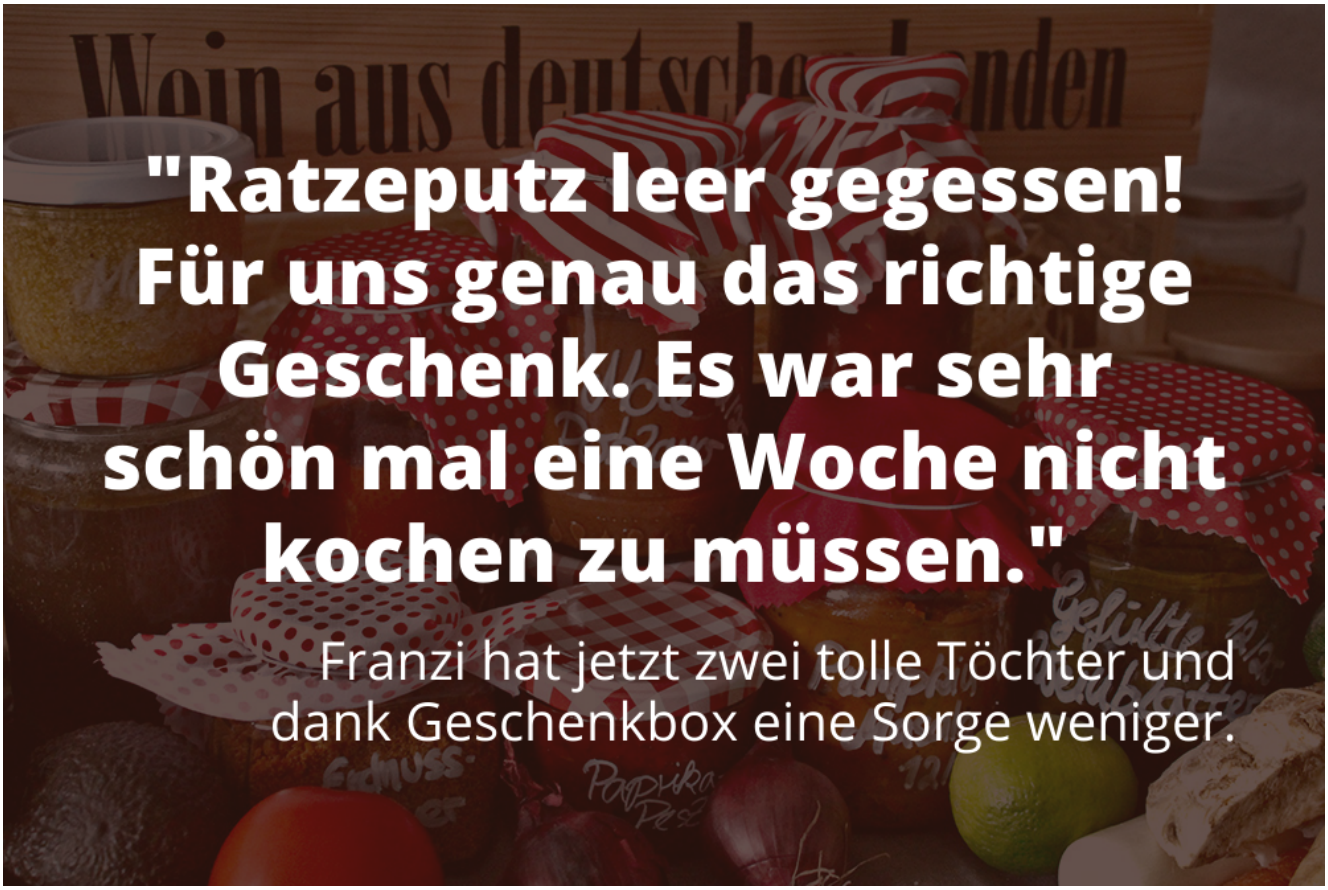
Zeiten, Temperaturen u.v.m.)

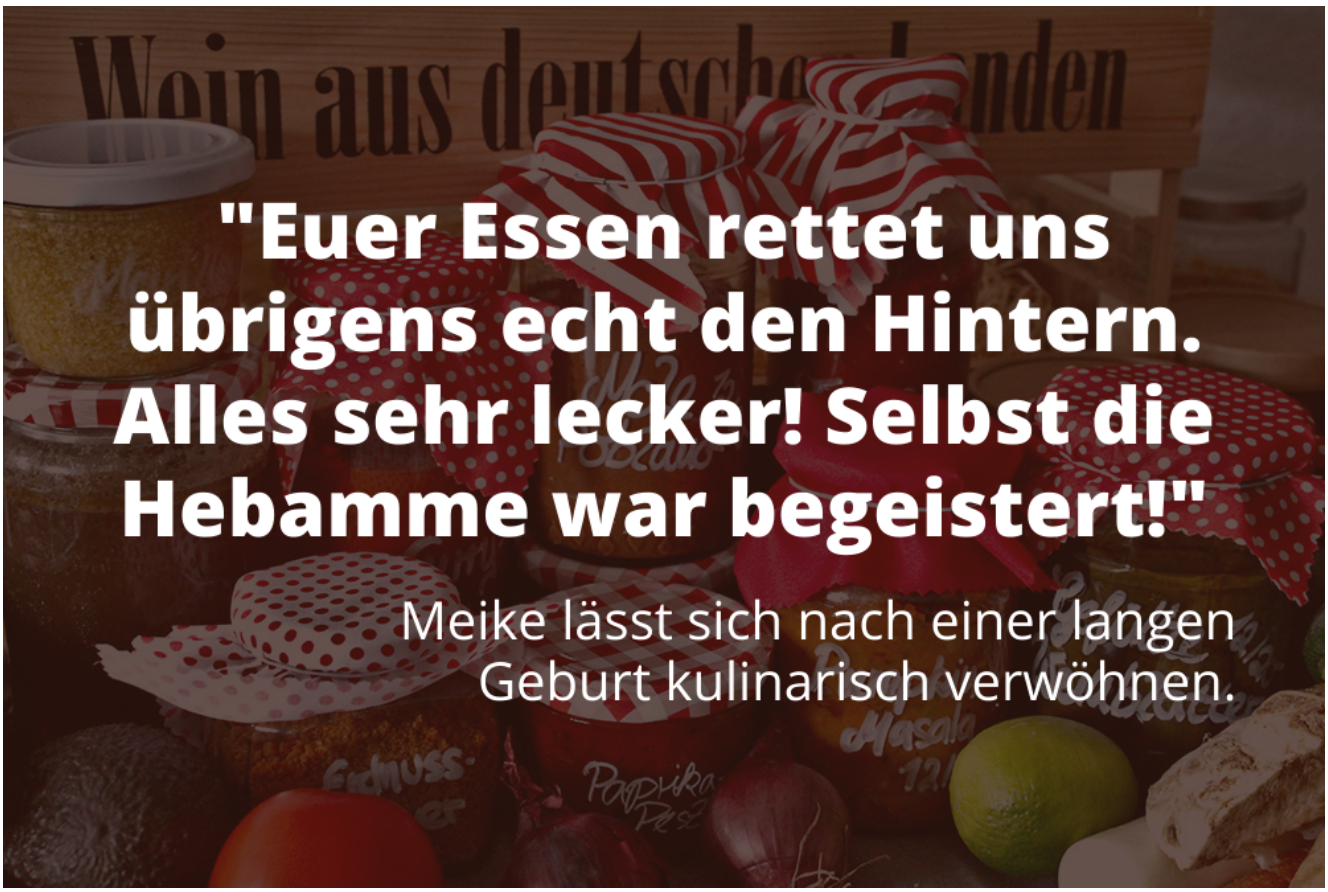
Einkoch-Rezepte entdecken!

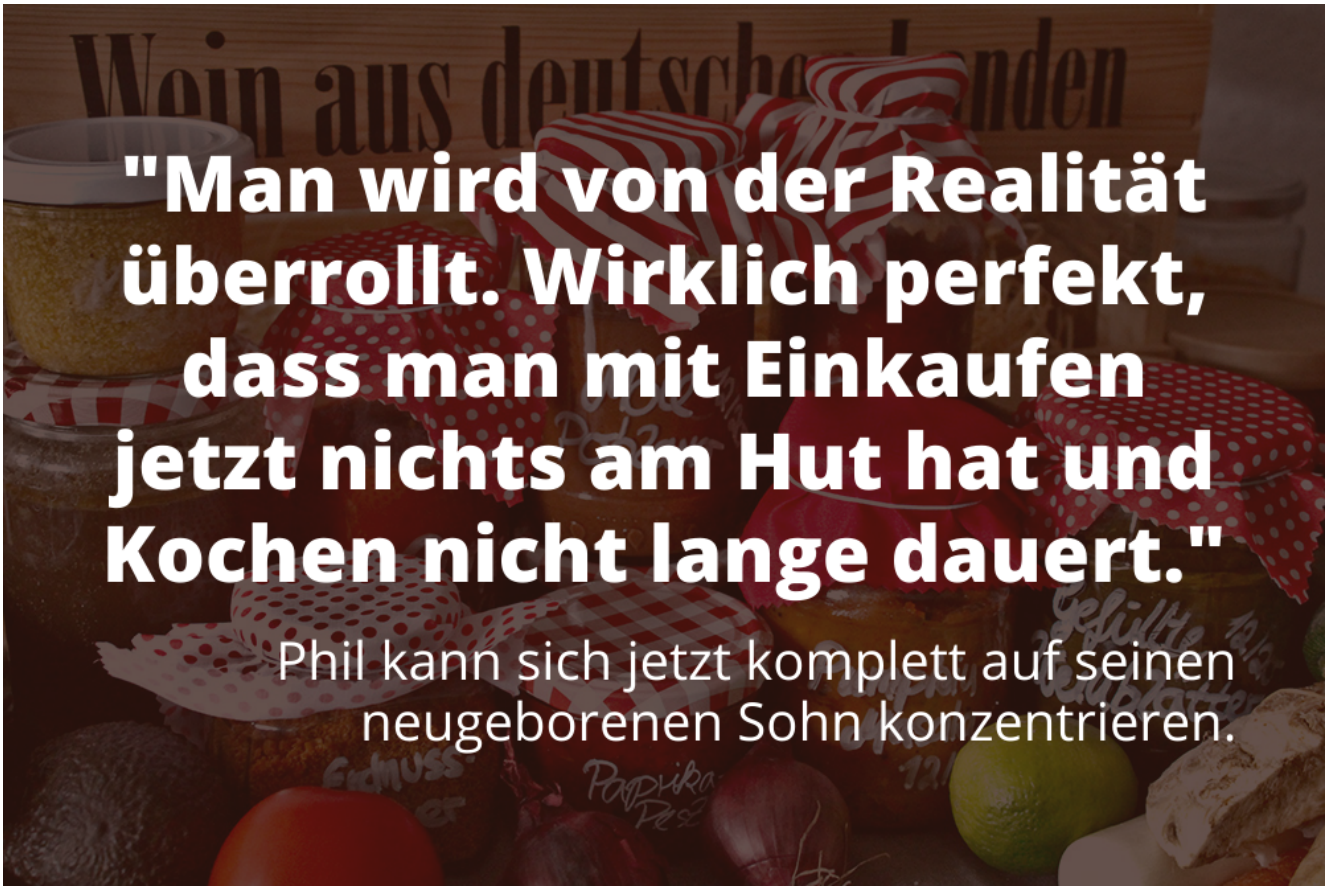


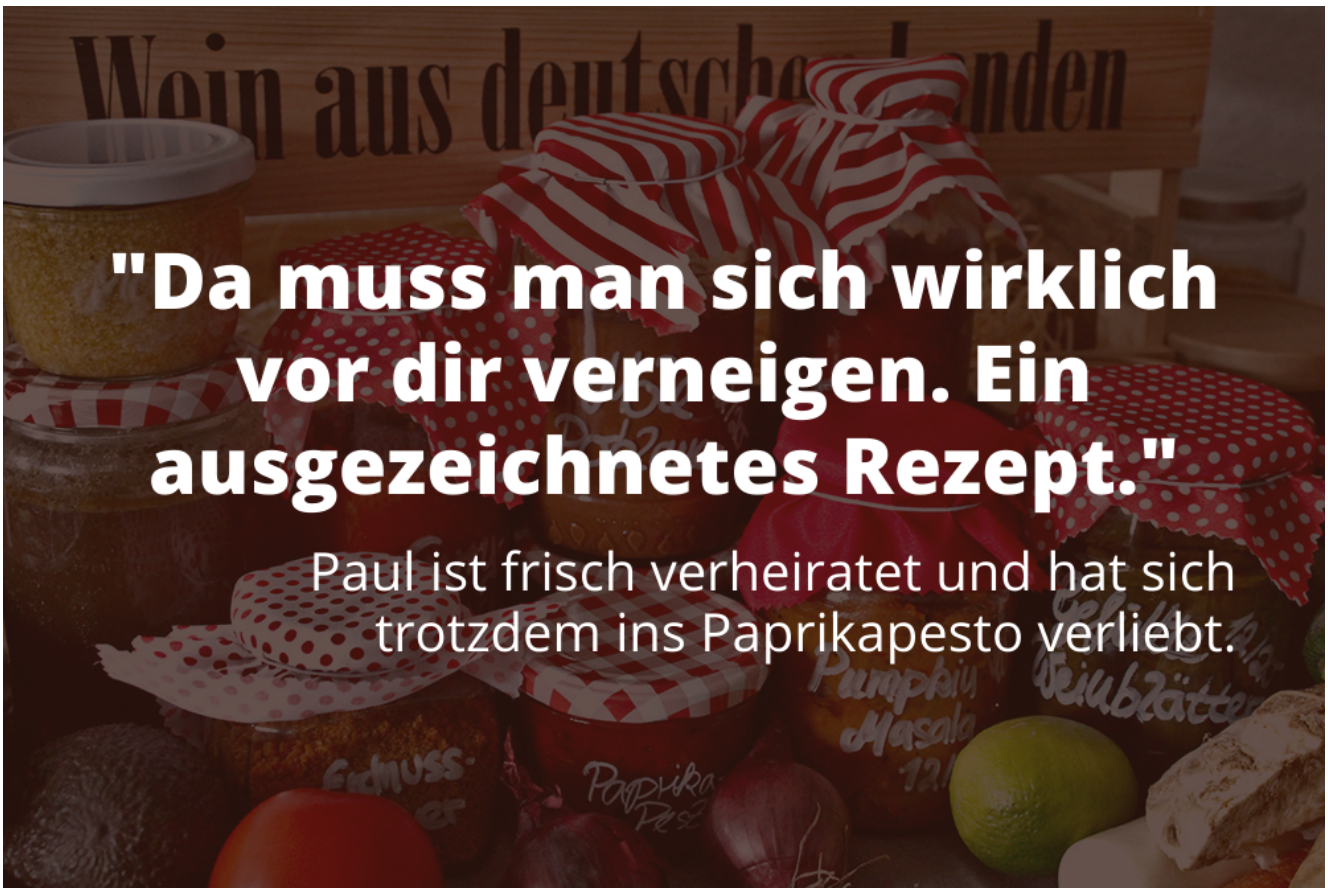
Die Reaktionen sind jedes Mal überwältigend. Stell auch du dir deine liebsten Rezepte für Geschenke aus der Küche sowie einkochbare Gerichte zusammen und überrasche deine Liebsten mit einem selbstgemachten Fresskorb der besonderen Art.



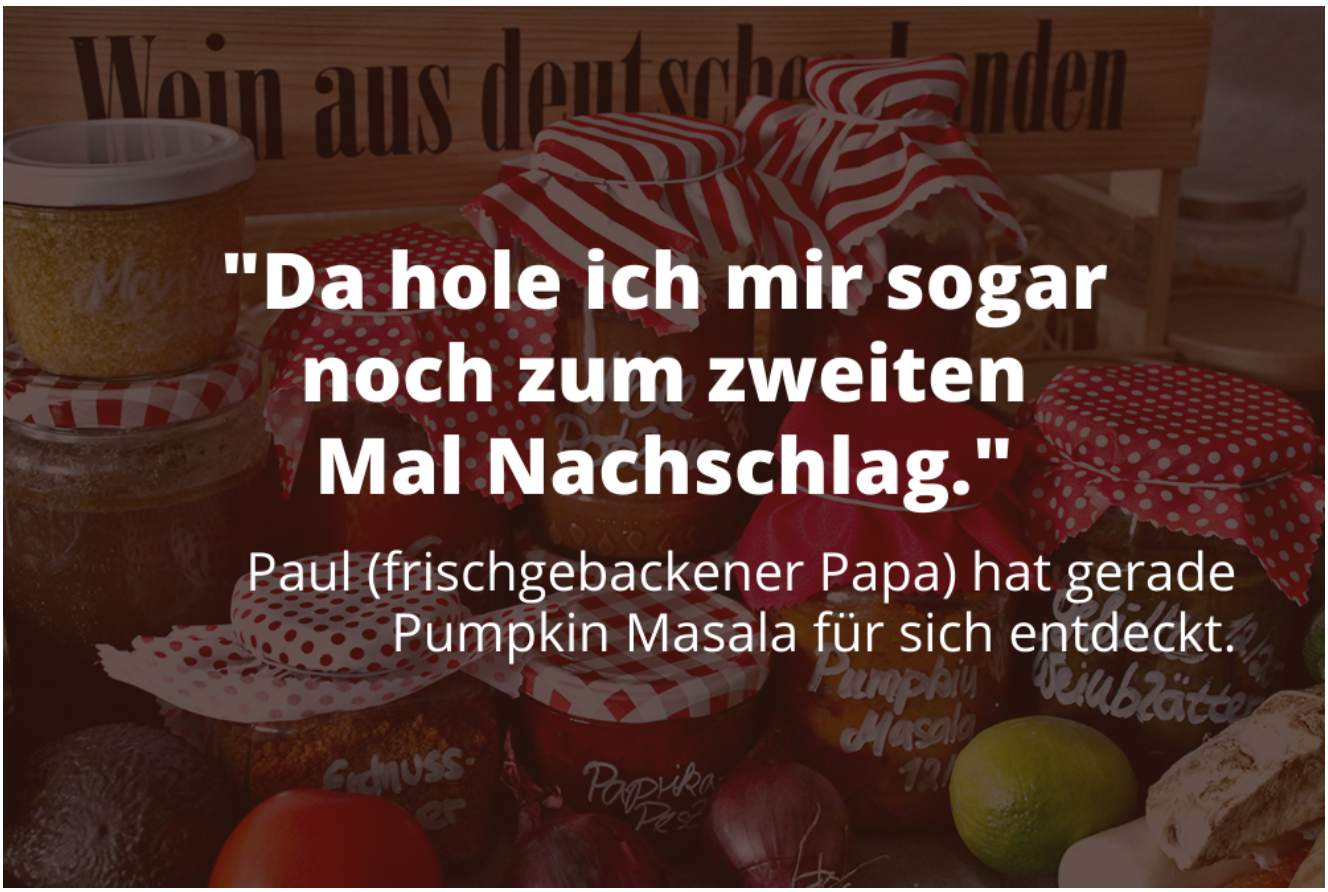

"Ratzeputz leer gegessen! Für uns genau das richtige Geschenk. Es war sehr schön mal eine Woche nicht kochen zu müssen."
Franzi hat jetzt zwei tolle Töchter und dank Geschenkbox eine Sorge weniger.


"Euer Essen rettet uns übrigens echt den Hintern. Alles sehr lecker! Selbst die Hebamme war begeistert!"
Meike lässt sich nach einer langen Geburt kulinarisch verwöhnen.


"Man wird von der Realität überrollt. Wirklich perfekt, dass man mit Einkaufen jetzt nichts am Hut hat und Kochen nicht lange dauert."
Phil kann sich jetzt komplett auf seinen neugeborenen Sohn konzentrieren.


"Da muss man sich wirklich vor dir verneigen. Ein ausgezeichnetes Rezept."
Paul ist frisch verheiratet und hat sich trotzdem ins Paprikapesto verliebt.


"Die Kleine isst die Marmelade mittlerweile sogar ohne Brot. Kiwi jetzt leider alle."
Franzi scheint nach Hochzeits- + Babybox eine Schlemmermäulchenbox zu brauchen.


"Da hole ich mir sogar noch zum zweiten Mal Nachschlag."
Paul (frischgebackener Papa) hat gerade Pumpkin Masala für sich entdeckt.