

Spätzle



Im Süden Deutschlands kennt sie jeder: die Spätzle. Sie haben ihren Ursprung in Schwaben und sind inzwischen, dank industrieller Herstellung auf der ganzen Welt zu haben. In den Restaurants stehen sie als Kinderteller mit Soße serviert auf jeder Kinderkarte. Ursprünglich waren Spätzle ein Armeleuteessen, was inzwischen aber nicht mehr so ist, denn auch Sterneköche haben die schwäbische Spezialität auf ihrer Speisekarte. Wenn ich Spätzle mache, dann immer gleich aus mindestens einem Kilo Mehl. Der Vorteil an Spätzle ist nämlich, dass man sie in so vielen verschiedenen Varianten zubereiten kann. In Butter geschwenkt, als Beilage zu Fleisch und Fisch, als Kässpätzle, als Auflauf oder Pfanne mit Gemüse. Man kann sie einfrieren oder auch ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren. Es lohnt sich also, gleich eine größere Menge von den leckeren kleinen Teigklumpen zu machen. Das Grundprinzip vom Spätzleteig ist: pro 100 g Mehl 1 Ei. Wenn man das weiß, kann man das Rezept ganz leicht auf die gewünschte Menge anpassen. Spätzle haben eine raue Oberfläche, wodurch sie die Soße sehr gut aufnehmen können. Diese Oberfläche bekommst du mit der richtigen Mehlsorte hin. Am besten man nimmt 550er Mehl. Im Supermarkt findest du auch spezielles Spätzlemehl. Dieses Mehl ist griffiger, da auch ein Anteil Grieß enthalten ist und lässt sich einfacher verarbeiten. Je nachdem wo du herkommst, gibt es dieses Mehl bei dir wahrscheinlich nicht und früher hatten die Schwaben sowas ja auch nicht. Mach dir also keine Gedanken, selbst mit 405er Mehl werden deine Spätzle gelingen. Über die Art der Herstellung originaler Spätzle

streiten sich sogar die Schwaben. Die Einen behaupten, der Teig muss von einem Holzbrett geschabt werden, die Anderen sagen, dass schon die Schwaben des Mittelalters den Teig über einen Hobel gestrichen haben. Inzwischen gibt es auch Spätzlepressen zu kaufen. Mit der Presse und dem Hobel werden die Spätzle eher klein, rund und knubbelig. Man nennt sie Knöpfle. Auf welche Art und Weise man die Spätzle in das Kochwasser bringt, ist egal und jedem selbst überlassen. Wichtig ist, sie schmecken immer gut, ganz egal welche Form sie haben. Ich benutze für die Herstellung einen Hobel, weil ich ehrlich gesagt zu faul bin die Spätzle über das Spätzlebrett zu schaben. Es gibt kein Richtig und kein Falsch, probiere es aus.

Zutaten

500 g Mehl

5 Eier

1 TL Salz

150 – 200 ml Wasser oder Mineralwasser (macht den Teig etwas luftiger)

1. Nimm eine große Schüssel und gib Mehl und Salz hinein. Forme eine Mulde.
2. Schlage die Eier in die Mulde und füge erstmal nur 3/4 des Wassers hinzu.
3. Mit einem Kochlöffel (am besten aus Holz) die Zutaten unterschlagen.
4. Rühre so lange bis der Teig Blasen wirft.
5. Wem die Arbeit mit dem Kochlöffel zu mühsam ist, kann dafür auch einen Mixer nehmen.

6. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er so zäh ist, dass er sich beim Rühren vom Schüsselrand löst oder ganz langsam vom Kochlöffel reißt. Sollte er zu flüssig sein, gib etwas Mehl dazu. Ist er zu fest, gib Mineralwasser in kleinen Mengen dazu.
7. Erhitze in einem großen Kochtopf Salzwasser. Sobald das Wasser kocht, kann es losgehen.

Für die Zubereitung mit einem Hobel oder der Spätzlereibe:

1. Befülle den Hobel/die Spätzlereibe mit Teig und streiche mit einer Teigkarte den Teig ins Salzwasser.
2. Sobald die Spätzle an der Oberfläche schwimmen, diese mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen, kurz abschrecken und in einem Nudelsieb abtropfen lassen.
3. Direkt die nächste Portion kochen. Das wiederholst du so lange, bis dein Teig aufgebraucht ist.

Wenn du die traditionelle Methode mit dem Spätzlebrett ausprobieren möchtest:

1. Befeuchte das Spätzlebrett leicht mit Wasser und streiche mit der Teigkarte etwas Teig dünn darauf.
2. Jetzt trennst du mit einem scharfen Messer dünne Streifen ab und lässt sie ins kochende Salzwasser gleiten. Auch hier gilt: wenn die Spätzle an der Oberfläche treiben, kannst du sie abschöpfen und abschrecken.

Du kannst deine Spätzle im Anschluss kurz aufwärmen. Nimm dazu eine große Pfanne, gib etwas Butter hinzu und schwenke die Spätzle darin.

Tortellini alla Panna



Ich muss zugeben: die Tortellini alla panna sind nicht gerade ein Figurschmeichler. Aber ab und zu darf es auch mal ein wenig gehaltvoller sein oder was meinst du? Dieses italienische Rezept kommt wieder mit wenig Zutaten aus und ist im Handumdrehen fertig. Darum ist es ein wunderbares Unter-der-Woche-Gericht, wenn die Kids nach der Schule mal wieder fast vom Fleisch fallen. Bei den Tortellini greife ich auf Frische aus dem Kühlregal zurück. Die Füllung kannst du ganz nach deinem Geschmack aussuchen. Ich nehme entweder Spinat-Ricotta-Füllung oder Schinken.

Zutaten für 4 Personen:

500 g Tortellini

1 Zwiebel

30 g Butter

300 ml Sahne

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Stück Parmesan

Optional: Kochschinken in Streifen

Koche die Tortellini nach Packungsanleitung. Hebe beim Abschütten des Kochwassers eine Suppenkelle davon auf.

Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und dünste sie in einer Pfanne mit der Butter an. (Solltest du das Rezept mit Schinken kochen, dann gebe auch den Schinken mit in die Pfanne und brate ihn mit an.)

Wenn die Zwiebeln glasig sind, löschst du sie mit der Sahne ab und würzt die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss.

Gib die Tortellini zur Soße und vermische alles vorsichtig, damit sie nicht aufgehen.

Ist die Soße zu trocken, gib etwas von dem aufgefangenen Kochwasser dazu.

Reibe den Parmesan über die Tortellini und serviere sie.

Marmorkuchen



Ein echter Klassiker unter den Kuchen ist und bleibt der

Marmorkuchen. Bevor ich dieses Rezept das erste Mal für mich ausgefeilt habe, habe ich weder Eier getrennt noch Zutaten untergehoben. Da wurde alles in die Schüssel gegeben und mit dem Mixer umgerührt. War auch immer gut und ging fix, aber mir hat das Lockere gefehlt. Zugegeben: die Art der Herstellung in diesem Rezept dauert etwas länger, weil die Eier getrennt werden und die Zutaten nur in kleinen Portionen miteinander vermengt werden. Aber ich finde, der Aufwand lohnt sich und ist gerechtfertigt. Der Kuchen wird super fluffig und locker. Am nächsten Tag, falls denn etwas übrigbleiben sollte, schmeckt er immer noch als würde er gerade aus dem Ofen kommen. Bei der Herstellung des Marmorkuchens sollst du dir Zeit lassen. Umso besser schmeckt er im Anschluss und in der Zeit, in der du in der Küche bist, kannst du ja ein Hörbuch hören oder einen Gedankenspaziergang machen...einfach Seelenpflege betreiben.

Zutaten für eine Guglform

6 Eier aufgeteilt in 6 Eigelb und 6 Eiweiß

1 Prise Salz

120 g Zucker

200 g weiche Butter

160 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone, davon die abgeriebene Schale

2 EL Rum oder $\frac{1}{2}$ Fläschchen Rumaroma

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 ml lauwarme Milch

30 g Kakaopulver zum Backen

Puderzucker nach Belieben zum Bestäuben

1. Zuerst trennst du die Eier.
2. Schlage jetzt das Eiweiß mithilfe des Mixers und einer Prise Salz halbfest und gib anschließend 120 g Zucker dazu. Nun alles zu einem festen Eischnee schlagen und die Schüssel beiseitestellen.
3. Gib die weiche Butter mit 160 g Zucker, einem Päckchen Vanillezucker und dem Rum(aroma) in eine andere Schüssel und rühre alles mit dem Handrührgerät cremig.
4. Jetzt gibst du den Zitronenabrieb dazu und rührst alles noch einmal durch.
5. Während du weiter mixt, lässt du nacheinander jeden Eidotter einzeln in die Butter-Zucker-Masse gleiten. Ich gebe einen Eidotter hinein und zähle langsam bis 20, dann kommt der Nächste und so weiter.
6. Mische das Mehl mit dem Backpulver.
7. In einem Topf die Milch erwärmen.
8. Nun werden die Zutaten in 4 Schritten vorsichtig miteinander vermischt.
9. Hierfür siebst du ca. $\frac{1}{4}$ des Mehls zu der Eier-Butter-Zucker-Mischung, gibst einen Schuss lauwarme Milch dazu und obendrauf eine Portion Eischnee.
10. Mit einem Kochlöffel werden die Zutaten jetzt unter die Eier-Butter-Zucker-Mischung gehoben. Unbedingt von Hand unterheben und nicht den Mixer benutzen. Es ist wichtig, dass die Zutaten nur untergehoben werden, sonst ist der Teig nicht mehr locker.
11. Wiederhole den letzten Schritt so oft, bis alle Zutaten aufgebraucht und untergehoben sind.
12. Fette deine Guglhupfform mit Butter aus und bestäube sie mit Mehl. Hast du eine Silikonbackform reicht es,

wenn du diese vorher kurz kalt ausspülst.

13. Fülle die Hälfte deines Teigs in die Form.
14. Zur anderen Hälfte gibst du nun das Kakaopulver und machst daraus einen dunklen Teig. Ich siebe das Kakaopulver dazu, dann gibt es keine Klumpen.
15. Gib den dunklen Teig auf den Hellen und fahre mit einer Gabel spiralförmig durch die Form, dadurch entsteht das Marmormuster. Je nachdem wie intensiv du dein Muster haben möchtest fährst du länger oder kürzer durch.

Backe deinen Marmorkuchen im Anschluss bei 160 Grad für ca. 60 Minuten. Ich mache nach ca. 50 Minuten die Stäbchenprobe.

Lasse den Kuchen nach der Backzeit noch etwas in der Form auskühlen. Dann stürzt du ihn auf ein Kuchengitter. Ich lege dafür das Gitter direkt auf die Form und drehe dann alles mit etwas Schwung um. Die Form vorsichtig lösen und den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zimtschnecken



Wir sind ja absolute Süden Liebhaber, was die Wahl unserer Urlaubsziele angeht. Ganz besonders in der Toskana fühlen wir uns wohl. Letztes Jahr, im Coronajahr, haben wir uns überlegt, wenn schon alles anders ist und man flexibel sein muss, warum nicht mal die andere Himmelsrichtung als

Ausflugsziel auswählen? Meine allerliebsten Chefs sind seit jeher Nordenfans und erzählen regelmäßig von tollen Landschaften und der Gelassenheit der Menschen im Norden. Und schwupp, schon war unser Urlaubsziel gefunden: Dänemark sollte es werden. Ich suchte für uns ein Häuschen fern ab vom Trubel ganz im Norden von Dänemark. Zum Geburtstag bekam ich von meinem Chef einen etwas anderen Reiseführer über Dänemark mit kurzen Geschichten und passenden Rezepten. Je mehr ich darin las, umso mehr freute ich mich auf diese Reise. Vom letzten Zipfele im Süden Deutschlands in den Norden Dänemarks. Was soll ich sagen? Als wir ankamen, waren wir gleich mal schockverliebt. Meine Chefs hatten nicht zu viel versprochen. Die Mentalität der Menschen ist einfach phänomenal. Sie ruhen in sich selbst und das ist ansteckend. Wir hatten einen super erholsamen Urlaub und während dieser Zeit habe ich mich vom „hygge“, der Gemütlichkeit der Dänen anstecken lassen und einige Rezepte aus dem Reiseführer ausprobiert. Jede Menge Seelenfutter. Was ich allerdings inzwischen aus dem Kopf backe, sind die von meinen Jungs so heißgeliebten Zimtschnecken. Ich kann gar nicht so schnell schauen, wie die großen und kleinen Herren sich über die lauwarmen, weichen Kringel hermachen. Für dich habe ich mein Rezept aufgeschrieben. Bitte schön, hier kommt es.

Zutaten für 12 Zimtschnecken

Für den Teig:

300 ml lauwarme Milch

35 g frische Hefe

1 EL Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

75 g Butter

500 g Mehl

Für die Füllung:

40 g Butter

80 g Zucker

1-2 TL Zimt

Für den Guss:

200 ml Sahne

70 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1. Löse die Hefe mit dem Schneebesen in der lauwarmen Milch auf. Gib den Zucker und Vanillezucker dazu.
2. Gib alle Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel und verarbeite sie zu einem weichen Hefeteig, den du anschließend abgedeckt mindestens eine Stunde gehen lässt. Der Teig sollte sich dann verdoppelt haben.
3. Der Teig wird nun auf der bemehlten Arbeitsfläche ausgerollt. Ich nehme dafür meine Backmatte. Sie hat das Format 45 x 32 cm.
4. Für die Füllung die Butter in einem Topf zerlassen. Stelle den Topf nun auf die Seite, gib Zucker und Zimt dazu und rühre kurz um. Der Zucker soll sich nicht auflösen.

5. Verteile deine Butter-Zucker-Mischung auf dem ausgerollten Teig.
6. Nun rollst du den Teig von der längeren Seite her auf und schneidest ihn in 12 Scheiben.
7. Setze die Schnecken in eine gefettete Auflaufform. Achte darauf, dass du die Schnecken nicht zu dicht aneinander platzierst, damit sie noch aufgehen können.
8. Decke die Auflaufform ab und lass deinen Teig noch einmal 30 Minuten gehen.
9. Nun kannst du die Zimtschnecken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für 25 Minuten backen.
10. In dieser Zeit bereitest du den Sahneguss vor. Nimm hierfür einen Topf und erhitze die Sahne mit dem Zucker und dem Vanillezucker.
11. Lass alles auf niedriger Stufe leicht köcheln und rühre immer wieder um. Der Guss wird mit der Zeit etwas dickflüssiger, das soll so sein.
12. Nimm die Zimtschnecken aus dem Backofen und gib den Sahneguss direkt mit einem Esslöffel über die noch heißen Schnecken.

Kurz abkühlen lassen und am besten noch lauwarm essen, da schmecken sie am besten.

Gebratene Mie Nudeln mit Gemüse



Das Beste an dieser asiatischen Nudelpfanne ist, du kannst ganz viel Gemüse in Null Komma Nix zu einem wunderbaren Gericht „freestylen“. Es gibt so viele Möglichkeiten und Varianten was die Zutaten angeht. Was du dafür brauchst, sind die Grundzutaten Mie Nudeln und Sojasoße. Alles andere kannst du ganz nach Geschmack gestalten. Egal welches Gemüse du vorrätig hast, es passt dazu. Auch mit Hähnchenfleisch oder Tofu schmecken die Mie Nudeln lecker. Weil ich mega Lust auf die Nudelpfanne hatte, aber keine Lust zum Metzger zu gehen, gibt es heute von mir die fleischlose Variante. Also ab geht die Post, wir kochen Asiatisch zusammen.

Zutaten für 4 Portionen

1 EL Sesamöl (es geht auch jedes andere Öl, aber mit Sesamöl erhält das Gericht eine feine Note)

1 großer Pak Choi

2 Karotten

4 Frühlingszwiebeln

1 kleiner Brokkoli blanchiert

1 Paprika (Farbe nach Geschmack)

150g Sprossen

1 kleines Stück Ingwer

50 ml Sojasoße

1 EL Zitronensaft

Spritzer Asiatische Chilisoße, 1 TL Sambal Oelek oder Ajvar pikant

400 g Mie Nudeln

1. Schäle die Karotten und schneide sie in feine Stifte.
2. Entferne den Strunk vom Pak Choi und schneide ihn in grobe Stücke.
3. Die Frühlingszwiebeln schneidest du in feine Ringe.
4. Vom blanchierten Brokkoli schneidest du den Struck ab und nimmst nur die kleinen einzelnen Röschen.
5. Die Paprika entkernen und ihn Streifen oder Würfel schneiden.
6. Gib das Öl in eine heiße Pfanne und brate alles Gemüse, dass du kleingeschnitten hast, darin an.
7. In der Zwischenzeit koche die Mie Nudeln in gesalzenem Wasser. Sie brauchen nur 2-3 Minuten. Schütte sie ab und stelle sie zur Seite.
8. Nun reibst du den Ingwer mit einer Zestenreibe direkt in die Pfanne und gibst auch die Sprossen dazu.
9. Lösche alles mit der Sojasoße und dem Zitronensaft ab und würze mit Salz, Pfeffer und der Chilisoße oder dem Ajvar nach deinem Geschmack.
10. Füge die Mie Nudeln hinzu und vermenge alles gut. Lass alles noch einen kleinen Moment braten.

Ich gebe am Ende noch etwas Sesam über die Nudeln, das sieht schön aus und rundet den Geschmack ab.

Kürbissuppe mal anders



Rezepte für Kürbissuppe gibt es ja wie Sand am Meer. Besonders im Herbst sind die Zeitschriften und das Netz voll davon. Und eigentlich sind auch alle ähnlich mit Ingwer und/oder Kartoffel und nicht zu schwer nachzukochen. Ich habe ein Rezept gefunden, das sich in der Zutatenliste etwas unterscheidet und noch ein wenig dran gefeilt. Zuerst war ich etwas verwundert über die Tomaten in der Suppe, aber ich muss sagen, dass es eine wirklich leckere Alternative zu der herkömmlichen Kürbissuppe ist. Durch den Knoblauch, die Tomaten und die Kräuter bekommt die Suppe einen mediterranen Touch und das liebe ich ja bekanntlich. Probiere es aus und lass dich überraschen. Die Suppe ist, wie immer, für 4 Personen berechnet.

Zutaten

750 Gramm Hokkaido-Kürbis

3 Tomaten

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

2 Zweige frischen Rosmarin oder 1 Tl getrockneter Rosmarin

2 EL Olivenöl

600 ml Gemüsebrühe

Salz & Pfeffer

eine Messerspitze Chiliflocken (optional)

Kleines Stück Parmesan

1. Halbiere den Kürbis, entkerne ihn und schneide ihn in Stücke. Die Tomaten grob würfeln, die Zwiebel in Ringe schneiden und die Knoblauchzehen schälen.
2. Gib das Öl mit dem kleingeschnittenen Gemüse, dem Rosmarin und den Chiliflocken in eine Pfanne und brate alles ca. 5-10 Minuten scharf an. Das Gemüse darf gerne braun werden, dann kommen die Röstaromen später gut raus. Großzügig salzen und weitere 15 Minuten auf kleiner Stufe weich dünsten.
3. In der Zwischenzeit kannst du in einem großen Topf die Gemüsebrühe aufkochen.
4. Das Gemüse zur Brühe zugeben und mit einem Pürierstab zu einer cremigen, dickflüssigen Suppe verarbeiten. Sollte dir die Suppe zu dick sein, kannst du noch etwas Wasser oder auch einen Schuss Sahne zum Verfeinern dazu geben.

Ich reibe am Schluss etwas Parmesan darüber und die Kids essen am liebsten Croutons oder ein frisch gebackenes [Brot](#) dazu

Dinkel-Roggen-Brot



Wenn ich an die Anfänge meines Brotbackens denke, muss ich schmunzeln. Angefangen habe ich mit den Knethaken eines Mixers und ohne Brotbackform. Auweia, was habe ich da geflucht und mich abgemüht. Brotbacken zählte damals nicht zu meinen Lieblingsbeschäftigungen und kam auch nicht so oft vor. Auch, weil das Ergebnis eher mäßig war. Da war keine Kruste zu erkennen und das Brot war eher gummig. Nach viel Recherche und üben bin ich nun so weit, dass ich so gut wie kein Brot mehr kaufe und auch noch Spaß am Backen habe. Das liegt unter anderem daran, dass ich den Teig inzwischen von meiner Küchenmaschine kneten lasse und mein Brot in einem Bräter aus Gusseisen backe. Das Resultat kann sich durchaus sehen lassen. Das Brot ist mega knusprig und hat eine lockere Krume, wie das Innere des Brotes bezeichnet wird. Wenn du häufiger Brotbacken möchtest, kann ich dir einen Bräter nur ans Herz legen. Ob der nun aus Gusseisen, Emaille, Ton oder anderen Materialien ist, kommt ganz auf dein persönliches Empfinden an. Mein Grussbräter wiegt gute 5 kg und gehört damit nicht gerade zu den Leichtgewichten. Aber ich liebe ihn und trotz seines Gewichtes, kommt er auch auf dem Herd häufig zum Einsatz. Wie bei den meisten Teigen setze ich auch hier das lange Kneten und die Teigruhe voraus. Dein Teig wird es dir danken. Nun hab viel Spaß beim Ausprobieren und vor allem beim Kosten deines leckeren und knusprigen Brotes.

Zutaten für einen Laib

500 ml lauwarmes Wasser

10 g frische Hefe

30 g Backmalz, kann man auch weglassen, sorgt aber für das knusprige Äußere und das lockere Innere

30 g Trockensauerteigpulver

2 TL Salz

500 g Dinkelmehl Typ 630

200 g Roggenmehl Typ 1050

1. Löse die Hefe in dem lauwarmen Wasser auf und gib das Hefe-Wasser-Gemisch anschließend in deine Küchenmaschine.
2. Gib die restlichen Zutaten in die Maschine und lass sie deinen Teig mindestens 10 Minuten kneten.
3. Der etwas klebrige Teig kommt nun auf eine bemehlte Arbeitsfläche. Hier knetest du ihn noch mal ordentlich durch. Da der Teig so klebrig ist, gib erstmal etwas Mehl drauf, damit nicht alles an deinen Händen kleben bleibt.
4. Fülle deinen Teig in eine Schüssel um und decke ihn mit einem Küchentuch ab. Der Teig soll nun 1 Stunde an einem warmen Ort gehen, gerne auch länger.
5. Wenn der Teig doppelt so groß geworden ist, gib ihn auf eine gut bemehlte Fläche. Denke auch hier wieder daran mit Mehl zu arbeiten, damit nichts anklebt.
6. Nun kannst du mit dem Wirken beginnen. Dazu drückst du den hinteren Teil des Teiges mit dem Handballen weg von dir. Dann ziehst du den Teig wieder zu dir her,

legst ihn sozusagen einmal zusammen. Drehe den zusammengelegten Teig um 90 Grad. Und wiederhole diese beiden Schritte so lange, bis dein Teig zu einer schönen Kugel geworden ist. Der obere Teil des Teiges ist nun schön rund, der untere hat eine Naht.

7. Heize den Backofen auf 220 Grad auf. Ich stelle meinen Gusseisenbräter bereits von Anfang an mit rein und lasse den Bräter 30 Minuten aufheizen.
8. Lasse den Teig nun noch einmal abgedeckt kurz ruhen, bis der Backofen und der Bräter warm ist. Achte darauf, dass du Mehl unter die den Brotlaib gibst, damit er nachher nicht festklebt. Jetzt kannst du ihn noch mit einem Messer einschneiden oder mit Mehl bestäuben, wie es dir am besten gefällt.
9. Gib den Laib vorsichtig in den heißen Bräter und verschließe ihn mit dem entsprechenden Deckel. Das Abdecken ist wirklich wichtig. Dein Bräter arbeitet wie ein eigener Ofen im Ofen, dadurch entsteht eine Art Holzofenklima, aber eben nur, wenn alles geschlossen ist.
10. Backe das Brot für eine Stunde bei Ober- und Unterhitze. Und lass den Deckel drauf!!! Auch wenn es dir schwerfällt☐

Winzerwecken



Ein Klassiker bei unseren Geburtstagen und Festen sind meine Winzerwecken. Wenn ich die Kids frage, was es beim Fingerfood-Buffer geben soll, sind die Winzerwecken immer dabei. Ich mache sie gerne, weil man sie gut vorbereiten kann, so dass man sie nur noch in den Ofen schieben muss, wenn die Gäste da sind. Dadurch kann man sie auch problemlos für viele Gäste machen. Man kann sie nebenher zu einem Glas Rotwein oder Bier essen und muss nicht unbedingt am Tisch sitzen, weil man kein Besteck dafür benötigt. Auch zu grünem Salat schmecken die überbackenen Brötchen sehr gut. Sie sind herrlich unkompliziert und trotzdem ein Seelenwärmer.

Zutaten für ca. 24 Winzerwecken

200 g Frischkäse mit Kräutern

150 g Schmand

250 g Kochschinken

150 g Speckwürfel

200 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Paprikapulver

12 Brötchen zum Aufbacken (ich nehme hierfür die kleinen Baguettebrötchen, es geht aber auch jede andere Art Aufbackbrötchen)

1. Schneide den Kochschinken in kleine Würfel.
2. Gib alle Zutaten bis auf die Gewürze in eine große Schüssel und vermenge alles gut miteinander. Wenn du das Gefühl hast, die Masse ist zu trocken, füge noch einen Esslöffel Schmand hinzu. Die Masse soll die

Konsistenz eines Aufstrichs haben.

3. Würze alles mit Salz und Pfeffer sowie etwas Paprikapulver. Sei mit dem Salz zurückhaltend, denn Schinken, Speck und Frischkäse sind schon salzig.
4. Schneide die Brötchen auf und bestreiche die Hälften großzügig mit der Masse. Ich bin hier wirklich nicht geizig beim Auftragen. Wenn zu wenig von der Masse darauf ist, wird das Brötchen gerne trocken.
5. Überbacke die Wecken im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad für ca. 15-20 Minuten, bis sie leicht gebräunt sind.

Tagliatelle fresca al Salmone / Tagliatelle mit Lachssoße



Meine Italienischlehrerin, eine junge Studentin aus der Region Molise in Italien, hat uns Schüler einmal gefragt, warum wir Deutschen immer so viele Zutaten in unser Essen mischen. Die Frage war keinesfalls herablassend gemeint, sondern aus wirklichem Interesse und Neugier. Sie erklärte uns, dass die meisten italienischen Gerichte mit nur 5 Zutaten auskommen und erst durch die Einfachheit der Gerichte der volle Geschmack zur Geltung kommt. Sie hat sowas von recht...ich meine, warum braucht es z.B. in einer

Tomatensoße Sahne oder ähnliches, wenn man doch eine Soße aus Tomaten haben möchte? Ich habe schon viele Rezepte probiert, bei denen ich einzelne Zutaten einfach weggelassen habe, weil sie mir überflüssig vorkamen. Das Rezept für die Sahnesoße mit Lachs hat, rechnet man Salz und Pfeffer nicht dazu, tatsächlich nur 5 Zutaten. Die Tagliatelle kannst du übrigens problemlos durch Farfalle oder Penne ersetzen. Wie du frische Tagliatelle machst, zeige ich dir demnächst.

Zutaten

1 Zwiebel

1 EL Butter

500 g Lachs frisch oder wenn TK, aufgetaut

300 ml Sahne

75 ml trockener Weißwein

Salz und Pfeffer aus der Mühle

500 g frische Tagliatelle

1. Schneide die Zwiebel in kleine Würfel und dünste sie in einer Pfanne, zusammen mit der Butter, glasig an.
2. Den Lachs in kleine, mundgerechte Würfel schneiden und zu den Zwiebeln in die Pfanne geben. Brate den Lachs 2-3 Minuten an und achte darauf, dass er nicht trocken wird. Lieber vorher etwas runterdrehen.
3. Lösche mit dem Weißwein ab und reduziere die Soße ein.
4. Gib anschließend die Sahne dazu und koche alles für 5 Minuten auf mittlerer Stufe.
5. Währenddessen gib die Tagliatelle in kochendes, gesalzenes Wasser. Die frischen Nudeln brauchen nur 2

- Minuten bis sie al dente sind. Hast du nur getrocknete Pasta zur Hand, so koche sie nach Packungssanweisung.
6. Wenn die Nudeln fertig sind, schütte sie ab, aber behalte etwas vom Nudelwasser auf.
 7. Gib die Nudeln zur Soße, würze mit Salz und Pfeffer aus der Mühle und lass alles noch einmal kurz aufkochen.
 8. Hast du das Gefühl die Pasta ist zu trocken, gib noch 2-3 EL vom Kochwasser dazu.

Dieses Gericht benötigt weder Zitrone, Kräuter, Parmesan noch sonstige Zugaben. Falls du noch einen Farbtupfer haben möchtest, gib einfach etwas klein gehackte Petersilie oder Schnittlauch darüber. Übrigens, hast du gewusst, dass man in Italien die Spaghetti und Tagliatelle nur mit der Gabel aufdreht und keinen Löffel dazu benutzt? Die Gabel wird dafür am Tellerrand gedreht. Wenn du also mal in Italien bist und nicht schon von weitem als Tourist auffallen möchtest, lass den Löffel weg ☐

Mini Rotwein Gugl



Dieses Weihnachten habe ich mir überlegt, kleine Gugl zu verschenken. Ich finde schon den Namen "Guglhupf" toll und die Minivariante davon ist sooo süß. Also habe ich im Netz nach passenden Rezepten gesucht und siehe da: es gibt jede Menge Rezepte für Mini-Gugl. Die Gugl habe ich nett verpackt und mit einem kleinen Hinweis auf meinen Blog versehen. Ein Zwei-in-Eins-Geschenk sozusagen. Ich freue mich, dass ich alles pünktlich zum Fest fertig bekommen habe. Los gehts, wir machen Schoko-Rotwein-Gugl!

Zutaten ca. 36 Stück

125 g weiche Butter

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Eier

125 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

2 EL Backkakao

70 g gemahlene Mandeln

125 ml Rotwein

optional: 150 g dunkle Schokolade für den Guss oder Puderzucker zum bestreuen

1. Schlage die Eier mit der Butter, dem Zucker und Vanillezucker schaumig.
2. Vermische Mehl, Backpulver, Backkakao und die gemahlene Mandeln in einer extra Schüssel.
3. Nun gib die trockenen Zutaten zu dem Eier-Zucker-Gemisch und vermische sie miteinander.
4. Den Rotwein unterrühren.
5. Nun kannst du deinen Teig mit einem kleinen Löffel oder

einer Spritztülle in die Guglformen füllen. Achte darauf nur ca. $\frac{2}{3}$ der Form zu befüllen, da der Teig noch aufgeht.

6. Die Minis backst du im vorgeheizten Backofen für 10-12 Minuten bei 170 Grad.