# Speck-Röstzwiebel-Mayonnaise

ghfgjf

**Zutaten:**

- 500ml Sonnenblumenöl kaltgepresst
- 100g italienischer Bauchspeck
- 50g Röstzwiebeln
- 2Stk. Eigelb
- 1TL Senf
- 50ml Cornichon-Sud
- Salz, Pfeffer weiß

**Zubereitung:**

## Aromaöl herstellen (Flavor-Infusion):

Sonnenblumenöl, ein paar Scheiben italienischen Bauchspeck und Röstzwiebeln in einen Vakuumbeutel geben. Den Beutel vakuumieren und anschließend in einem Wasserbad für 12 Stunden bei 60°C garen.

## Abkühlen:

Das Öl durch ein feines Sieb abgießen, um die festen Bestandteile zu entfernen, und es danach vollständig abkühlen lassen.

## Mayonnaise anrühren:

In einer Schüssel Eigelb, Senf, Cornichon-Sud, Salz und weißen Pfeffer verrühren. Unter ständigem Rühren das abgekühlte, aromatisierte Öl langsam in einem dünnen Strahl hinzufügen, bis eine dicke, cremige Mayonnaise entsteht.

# Teriyaki Sauce

Ob als Dip oder Marinade, mit meinem Rezept bekommst du eine würzige
Teriyaki Sauce ganz ohne Alkohol.



**Zutaten :**

- 100 ml Sojasauce
- 10 g Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Peperoni
- 1 Schalotte
- 2 TL Weißweinessig
- 6 EL Zucker, braun

- 4 TL Sesamöl
- 2 TL Speisestärke z.B. Maisstärke

**Zubereitung :**

- Schalotte, 2 Knoblauchzehen und 10 g Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden. 1 Peperoni waschen, entkernen und in feine Würfel schneiden.
- Folgendes gibst du in eine Schüssel: 100 ml dunkle Sojasoße, 2 TL Speisestärke, 2 TL Weißweinessig, 6 EL brauner Zucker und 4 TL Sesamöl. Das klein geschnittene Gemüse dazugeben und alles mit einem Schneebesen vermengen.
- Nun gibst du die Soße in einen kleinen Topf, bringst sie zum kochen und lässt sie bei mittlerer Hitze ungefähr 5 Minuten köcheln, bis sie eingedickt ist und einen schönen Glanz bekommen hat.
  *Tipp: Nach Belieben kannst du die Soße durch ein Sieb streichen und die kleinen Stücke entfernen.*

**Die Soße passt perfekt zu Hähnchen oder Reis-Gerichten. Ich wünsche dir einen guten Appetit.**

---

# Feuerzangenbowle



**Zutaten (für 4 Person)** :

- 2 Liter trockenerRotwein(z. B. Spätburgunder)
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone
- 2 Zimtstangen
- 4 Stk. Sternanis
- 5 Gewürznelken
- 1 Zuckerhut
- 300ml brauner oder weißerRum

**Zubereitung** :

- Den Rotwein in einen Topf geben. Die Orange und die Zitrone waschen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Scheiben zum Rotwein geben. Die Gewürze dazugeben und den Rotwein erhitzen, er soll aber nicht kochen.
- Den Rotwein in das Bowle-Gefäß gießen und diesen warmhalten. Währenddessen den Zuckerhut auf das Gitter setzen und rundherum mit dem Rum beträufeln.
- Den Zuckerhut vorsichtig anzünden, so dass er rundherum brennt und der Zucker in die Bowle tropfen kann.
- Es kann immer wieder etwas Rum mit einem Löffel auf den Zuckerhut gegossen werden. Sobald der Zuckerhut sich aufgelöst hat, kann die Bowle getrunken werden.

# Rührkuchen



**Zutaten :**

- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 5 Ei(er)
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 0.25 l Milch
- Fett und Paniermehl für die Form
- Puderzucker oder Kuvertüre

**Zubereitung :**

Alle Zutaten MÜSSEN die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben. Am besten die ganzen Zutaten ca. 1 Stunde vor dem Beginnen aus dem Kühlschrank / Schrank nehmen und bereit stellen.

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann jedes Ei einzeln dazugeben und jeweils immer ca. 1 Minute aufschlagen, so wird der Kuchen sehr schön locker.
Das Backpulver mit dem Mehl vermischen und abwechselnd mit der Milch zu der Butter-Zucker-Eier-Masse geben und verrühren.
Achtung: Nicht zu viel Milch dazugeben. Es muss ein normaler Teig entstehen. Außerdem den Teig mit dem Mehl nicht zu lange schlagen. So bleibt der Kuchen zwar locker, aber mit schöner, feiner Krume. Große Poren nach dem Backen deuten auf zu langes Schlagen des Teiges hin.

Den Kuchen dann in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Guglhupf-Form geben und bei 180 ° bis 200 ° Ober-/Unterhitze ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Backen den Kuchen aus dem Ofen holen, 10 Minuten in der Form ruhen lassen und erst dann stürzen. Gleich nach dem Stürzen mit Puderzucker bestäuben oder mit Zuckerguss/Schokolade überziehen.

**Variationen :**

- statt 500 Gramm Mehl 200 Gramm Mehl, 200 Gramm gemahlene Mandeln und 200 Gramm gemahlene Haselnüsse -> das wird ein leckerer Nusskuchen
- 2/3 des Teiges in die Backform geben, 1/3 des Teiges mit Kakao (z.B. Nesquick – Menge nach Belieben) und noch ein klein wenig Milch verrühren und gleichmäßig auf dem \“normalen\“ Teig verteilen und dann backen -> das gibt einen leckeren Marmorkuchen
- statt 1/4 Liter Milch etwas mehr als 1/4 Liter Eierlikör
- einen Pudding (Geschmacksrichtung egal, einfach das, was man mag) nach Packungsanleitung kochen; eine Hälfte des

Teiges in die Form geben, den Pudding auf dem Teig verteilen und dann die andere Hälfte des Teiges oben drauf geben und backen

Anderen Varianten sind keine Grenzen gesetzt. Das ist ein herrlicher Grundteig für alle Arten von Kuchen, ganz so, wie man es mag.

---

# Eierlikör




**Zutaten für 400 ml :**

200 g Schlagsahne
100 ml Weinbrand
3 Eigelb
1 Pck. Vanillezucker
100 g Puderzucker

**Zubereitung :**

Eigelb, Vanillezucker und Puderzucker mindestens 8 Minuten mit dem Mixer auf höchster Stufe cremig schlagen. Schlagsahne

dazugeben und weitere 5 Minuten verrühren. Weinbrand hinzufügen und nochmal 3 Minuten verrühren.

Der Likör kann jetzt abgefüllt werden. Gekühlt etwa 4 Wochen haltbar.

[redacted]

**Zutaten für 1,2 l :**

8 Eigelb
250 g Puderzucker
375 ml Kondensmilch
1 Pck. Vanillezucker
250 ml Rum 54%ig

**Zubereitung :**

Zuerst die Eidotter und den Vanillezucker schaumig schlagen, langsam den Puderzucker unterrühren und die Kondensmilch dazugeben. Nun langsam den Rum unterrühren (je nachdem wie „alkoholisch“ ihr den Eierlikör mögt, könnt es auch ein bissel mehr sein…). Das Ganze wird nun im Wasserbad langsam erhitzt. Das geht am besten, wenn man einen kleineren Topf in einen größeren stellt. Dabei immer wieder umrühren. Solange bis es schön dickflüssig wird, aber es sollte auf keinen Fall kochen!

Noch warm in Flaschen abfüllen und diese nicht ganz voll machen, weil der Eierlikör beim Abkühlen noch fester wird und man oftmals noch mit Milch oder Rum auffüllen muss, um ihn wieder aus der Flasche zu kriegen.

Ergibt etwa eine 0,7 l und eine 0,5 l Flasche, also 1,2 l.

# Die perfekten Kokosmakronen

**ergibt ca. 40 Plätzchen**



**Zutaten:**

3 – 4 Eiweiß (je nach Größe)
80 g Zucker
2 TL Zitronensaft
175 g Kokosraspel

**Zubereitung:**

Das Eiweiß sehr steif schlagen. Den Zucker nach und nach zufügen, dann den Zitronensaft unterrühren. Die Kokosraspel unter den Teig ziehen.
Mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen mit etwas Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Einen Teigschaber und die Fingerspitzen mit Wasser befeuchten und jedes Teighäufchen damit zur Pyramide formen.

Die Makronen im vorgeheizten Ofen bei 150°C ca. 20 Minuten

backen. Sie sollen nur leicht bräunen, eventuell rechtzeitig mit Backpapier abdecken. Heraus nehmen und abkühlen lassen.

---

# Nusskekse

**die besten und einfachsten der Welt !**



**Zutaten für 4 Portionen.**

250 g Butter
250 g Zucker
250 g Mehl
250 g Nüsse
1 TL, gestr. Backpulver

**Zubereitung:**

Alle Zutaten miteinander verkneten. Ein Backblech mit

Backpapier auslegen. Mit einem Teelöffel vom Teig kleine Portionen abstechen und auf das Blech setzen.

Die Kekse bei 180° ca. 20 min. backen.

---

# Mongolische Hackfleisch Pasta

schnelle und pikante Pasta mit Hackfleisch



**ZUTATEN für 4 Portionen** :

500 gr Rinderhackfleisch

- 500 gr Rinderhackfleisch

- 300 gr Linguine
- 3 Knoblauchzehen
- 3 Lauchzwiebeln
- 20 gr Ingwer
- 175 ml Rinderfond
- 75 ml Hoisinsauce
- 100 ml Sojasauce
- 1 TL Chiliflocken
- 1 gehäufter TL Stärke in etwas Wasser aufgelöst
- 1 TL Öl zum Braten
- Pastawasser nach Belieben
- Sesamkörner nach Belieben

**ZUBEREITUNG :**

1. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.
2. Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden bzw. den weißen Teil fein hacken.
3. Hackfleisch in einer Pfanne krümelig braten.
4. Knoblauch, Ingwer und den weißen Teil der Zwiebel zugeben und ebenfalls anrösten.
5. Mit dem Fond ablöschen, dann Soja- und Hoisinsauce einrühren, Chiliflocken zugeben und
   alles kurz einköcheln lassen, bis ihr die in Wasser aufgelöste Stärke zugebt.
6. Alles auf kleiner Stufe köcheln lassen und währenddessen die Pasta in reichlich Salzwasser
   kochen. Bitte nicht zu weich werden lassen, da sie noch in der Sauce garzieht.
7. Wenn die Sauce zu dick wird, kann etwas Pastawasser dazugeben werden.
8. Die fertigen Nudeln in die Pfanne geben, alles gut vermengen und einen Moment durchziehen lassen
9. Vorm Servieren noch den grünen Teil der Zwiebeln und die Sesamkörner auf der Pasta verteilen.

Von : Julchen-Kocht

---

# Filzen nach Muttis Art



**Zutaten (6 Portionen) :**

- 3,6 Brötchen, 1 Tag alt
- 1,2 Liter Milch
- 18 Ei(er)
- Muskat
- 300 g Schinkenspeck, oder Bratwurst
- Fett, für die Form

**Zubereitung :**

Den Schinken in mundgerechte Stücke schneiden. Die Auflaufform

einfetten, und den Schinken darin verteilen.
Die Eier mit der Milch verschlagen und mit reichlich Muskatnuss und Salz abschmecken.
Die Brötchen in Würfel schneiden, über den Schinken in der Auflaufform geben und darüber die Ei-Masse verteilen. Oder die geschnittenen Brötchen mit der Ei-Masse vermengen und in die Auflaufform geben.
Im nicht vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober/Unterhitze mindestens 1 Stunde garen.

Dazu passt am besten selbst gemachter Kartoffelsalat.

---

# Szegediner Gulasch

**Zutaten:**

- 500 g Schweinegulasch, mager
- 30 g Schmalz oder Bratöl
- 30 g Mehl
- 300 g Zwiebel(n)
- 1 TL Salz½ TL Pfeffer
- 1 TL Kümmel
- 2 TL Paprikapulver, rosenscharfes
- 70 g Tomatenmark oder mehr
- 2 Knoblauchzehe(n), gepresst
- 200 ml Gemüsebrühe
- 150 ml Joghurt, optiona
- 300 g Sauerkraut oder mehr, bis 500 g
- 1 m.-große Kartoffel(n), roh gerieben, zum Binden, optional
- 1 TL Sauerrahm pro Portion

**Zubereitung:**

Gulasch im heißen Schmalz scharf anbraten. Kann ruhig schön braun sein. Mit dem Mehl bestäuben, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Kümmel, Rosenpaprika, Tomatenmark (keine Tomaten!) und die gepressten Knoblauchzehen zufügen (Achtung: Das Bratgemisch wird durch das Mehl etwas pampig, keine Angst, das verliert sich total und wird sehr schön cremig, wie das Gulasch sein sollte). Ist das Mehl hellbraun, mit Gemüsebrühe auffüllen. Ist das Fleisch sehr mager, noch 150 ml Joghurt dazugeben! Schön durchschmoren, ca. 20 – 30 Minuten.
Das Sauerkraut zufügen, gut unterrühren und weitere ca. 30 Minuten schmoren.
Das Gericht lässt sich noch schmackhaft mit einer geriebenen rohen Kartoffel binden! Zum Servieren etwas Sauerrahm auf das Gulasch geben.
Am nächsten Tag schmeckt das Gericht noch köstlicher!