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.

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

Pastitsada

Zutaten 6–8 Personen :

- 2 kg Hühnerfleisch
- 1 kg Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Lorbeerblätter
- 150 ml Olivenöl
- 20 g Spetseriko (Gewürzmischung aus Korfu)
- 10 g Tomatenmark
- 5 g Zucker
- 500 ml gehackte Tomaten
- Salz, Pfeffer
- circa 250 ml heißes Wasser
- 1 kg dicke Nudeln, z. B. Rigatoni

Zubereitung:

Bitte notieren: Wer demnächst nach Korfu reist, möge ein Säckchen Spetseriko als Souvenir mitbringen. So heißt eine zimtige Gewürzmischung, die es so nur auf der schönen, grünen Insel im Ionischen Meer gibt. Alle anderen machen die Aroma-Geheimwaffe einfach selbst: Dafür 10 Gramm rotes Paprikapulver mit je 5 Gramm Zimt, Muskatnuss und Kreuzkümmel mischen. Je 2 Gramm Nelken, Piment und scharfes Chili (alle Gewürze fein gemahlen, versteht sich) dazugeben – fertig ist die Geschmacksexplosion. „Typisch“ für Griechenland ist sie nicht, zumindest nicht auf den ersten Bissen. Doch in der „Zu Tisch“-Sendung über Korfu lerne ich, dass die Insel 400 Jahre lang von Venedig beherrscht wurde. Die Venezianer wiederum trieben Handel mit Feinschmeckern aus Asien – und die hatten die nötigen Gewürze im Gepäck. Ein Fall früher Globalisierung

also.

In Schmorgerichten kommen die Aromen besonders gut zur Geltung, neben Huhn gern auch mit Kalbs- oder Rindfleisch: Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Hühnerfleisch in kleinere Stücke zerteilen. Die Zwiebeln mit dem Knoblauch in dem Öl unter häufigem Umrühren glasig dünsten. In einer anderen Pfanne das Hühnerfleisch mit etwas Öl anbraten und zu den Zwiebeln geben. Die Spetseriko-Würzmischung und die Lorbeerblätter untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Tomatenmark zugeben und weiterrühren, dann die gehackten Tomaten und immer wieder etwas heißes Wasser zugeben und so lange köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Zucker hinzugeben. Die Nudeln al dente kochen, mit der fertigen Soße vermischen und servieren.

Gebratener Reis mit Kimchi und Bacon

Zutaten:

450 g durchwachsener Speck, grob gehackt
1 mittelgroße Zwiebel, klein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2,5 cm Ingwer, geschält und fein gehackt
1½ Tassen Kimchi, klein gehackt (Rezept gibts hier)
500 g gekochter Reiß, am besten vom Vortag
1 Esslöffel Gochujang (Chili Paste)
2 Esslöffel weiche Butter, ungesalzen
2 Frühlingszwiebeln, in dünne Scheiben geschnitten
2 Spiegeleier

Zubereitung:

1. Eine große Pfanne oder einen Wok bei höchster Stufe erwärmen. Speck hineingeben und unter Rühren braten, bis das ganze Fett ausgelassen ist und der Bacon langsam knusprig wird. Das Fett abgießen, 2 Esslöffel in der Pfanne zurücklassen.

2. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer hinzugeben und 1 Minuten anschwitzen, bis es aromatisch zu riechen beginnt. Kimchi und Reis hinzugeben und unter ständigem Rühren 4 bis 5 Minuten garen. Die Hitze auf mittlere Stufe runterstellen und den Reis mit dem Pfannenwender flachdrücken und 2 Minuten weiterbraten, sodass die untere Seite leicht knusprig wird, wie bei einer guten Paella. Je länger du das machst, desto knuspriger wird der Boden – allerdings musst du vorsichtig sein, dass dir der Knoblauch nicht anbrennt.

3. Während der Reis weiter brät, Butter und Gochujang in einer Schüssel vermischen.

4. Den Reis noch in der Pfanne (oder dem Wok) servieren – zusammen mit Spiegeleiern, Frühlingszwiebeln und der Gochujang-Butter.

Schüttelgurken



Zutaten (4 Portionen):

- 2 Gurke(n)
- 5 EL Essig
- 4 EL Zucker
- 2 TL Meersalz
- 1 Zwiebel(n)
- ½ Bund Dill
- 1 TL Senfkörner
- Pfeffer

Zubereitung:

Der Gurkensalat muss mindestens 3 Stunden durchziehen.

Gurken schälen mit dem Gurkenhobel oder per Hand in Scheiben schneiden. Zwiebel putzen und in dünne Ringe schneiden. Gurken und Zwiebeln in eine Schüssel mit Deckel geben. Die Essig und Gewürze dazugeben und kräftig schütteln. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und zwischendurch noch mindestens 2 x schütteln.

Der Salat hat dann viel Soße und in dieser ist er auch etwas länger haltbar als normaler Gurkensalat.