



Bacon Schnecken

Zutaten Teig:

400 g Dinkelmehl
190 g Wasser, lauwarm
20 g Hefe
30 g Omas Butteröl*
1 TL Buchenrauchsalz*

*Original Edelschmaus

Zutaten Füllung:

50 g getrocknete Tomaten
20 g Sonnenblumenkerne
1 EL Sweet Bacon Creme*
50 g Parmesan
30 g Tomatenmark
30 g Griechisches Olivenöl*
1/4 TL gemahlener
Regenbogen Pfeffer*
100 g gewürfelter Schinken
200 g geriebener Gouda

Rezept des Monats Februar Aktion 2023

Zubereitung:

Einen Hefeteig zubereiten und diesen 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung die getrockneten Tomaten und die Sonnenblumenkerne zerkleinern und mit allen weiteren Zutaten vermengen.

Den Teig auf 25 x 35 cm ausrollen und die Füllung darauf verteilen. Den Schinken und Käse darüber streuen und von der Längsseite aufrollen und in ca. 2 cm dicke Stücke schneiden.

Die Hefeteilchen auf ein Backblech legen und bei 200° Ober-Unterhitze ca. 25 - 30 Minuten backen.

Guten Appetit.



Buchenrauchsalz - 140 g - 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



Bigos

Zutaten:

3 EL Omas Butteröl*
 400 g Rindfleisch
 400 g Schweinefleisch
 400 g Kasseler
 2 polnische Krakauer
 6 gewürfelte Zwiebeln
 4 Knoblauchzehen, gepresst
 2 Paprika in Streifen
 1 Packung getrocknete Steinpilze
 1/2 Tube Tomatenmark
 200 g Backpflaumen, geviertelt
 800 g Sauerkraut

*Original Edelschmaus

1 ganz kleiner Kopf Weißkohl
 1 TL Buchenrauchsatz*
 2 TL Feines Süppchen*
 2 TL Bruschetta*
 1 TL Pilz Pesto *
 10 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
 Sweet Bacon* und
 Crème fraîche als Topping

Rezept des Monats

Februar Aktion 2023

Zubereitung:

Die getrockneten Steinpilze, nach Packungsanleitung, in Wasser einweichen.

Das gewürfelte Fleisch in Omas Butteröl scharf anbraten, als letztes die in Scheiben geschnittene Krakauer dazu geben.

Anschließend die Zwiebeln, Knoblauch und Paprika mit anrösten. Alles mit den Steinpilzen und dem Wasser ablöschen. Sämtliche Gewürze und Tomatenmark dazu geben.

Sauerkraut und in Streifen geschnittenen Weißkohl und die Backpflaumen begeben und so viel Wasser aufgießen bis alles bedeckt ist.

Alles durchrühren und köcheln lassen bis das Fleisch weich ist.

Vor dem Servieren einen Klecks Crème fraîche in die Mitte des Tellers geben und mit etwas Sweet Bacon servieren.

Bigos schmeckt mit jedem Aufwärmen besser.

Guten Appetit.



Buchenrauchsatz -140 g- 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



Blumenkohl Taler

Zutaten Boden:

250 g Blumenkohl, fein zerkleinert
 125 g Emmentaler, gerieben
 1 Ei

*Original Edelschmaus

Zutaten Belag:

1 Zwiebel, fein gewürfelt
 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
 20 g Griechisches Olivenöl*
 350 g Cherry-Tomaten, halbiert
 15 g Tomatenmark
 1/2 TL Buchenrauchsatz*
 1/2 TL Pizza Blitz*
 1 TL Bruschetta*
 1 Kugel Mozzarella (125 g), in kleinen Scheiben
 Basilikum und Sweet Bacon zum Garnieren

Rezept des Monats

Februar Aktion 2023



Buchenrauchsatz -140 g- 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€

Zubereitung:

Backofen auf 220°C Umluft vorheizen. Backbleche mit Backpapier belegen.
 Blumenkohl, Emmentaler und Eier miteinander vermischen. Aus der Blumenkohl-Käse-Mischung mit Hilfe eines Esslöffels auf jedem Backblech 4 Fladen (Ø 10 cm) formen und Blumenkohl-Käse-Böden 10 Minuten Umluft 220°C vorbacken. In dieser Zeit mit dem Rezept fortfahren.

Die Zwiebel und den Knoblauch mit dem Griechischen Olivenöl dünsten.
 In dieser Zeit 12 Cherry-Tomaten (ca. 150 g) vierteln. Anschließend 200 g Cherry -Tomaten, Tomatenmark, Salz, Pizza Blitz und Bruschetta zugeben,
 Die Sauce 5 Minuten kochen lassen und dann auf die vor gebackenen Blumenkohl-Käse-Böden verteilen. Geviertelte Cherry Tomaten und Mozzarella darauflegen, weitere 10 Minuten Umluft 220°C fertig backen.
 Mit Basilikum garnieren und mit Sweet Bacon beträufeln.
 Guten Appetit.



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Gefüllte Gurkenrollen

Zutaten:

- 1 TL Garten Glück*
- 2 TL Wasser
- 3/4 TL Buchenrauchsatz*
- 200 g Frischkäse
- 3 längs geschnittene Gurkenscheiben
- 1 rote und gelbe Snack Paprika

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats

Februar Aktion 2023

Zubereitung:

1 TL Garten Glück mit 2 TL Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen.

Den Frischkäse mit dem aktivierten Garten Glück und dem Buchenrauchsatz vermischen.

Die Gurkenscheiben zu einer Rolle drehen und mit dem Frischkäse füllen.

Die Snack Paprika säubern, in Streifen schneiden und die gefüllten Gurkenrollen mit den Paprikastreifen dekorieren.

Die gefüllten Gurkenrollen sind eine Leckerei für das Buffet bzw. als Beilage zu Fleisch oder Fisch.

Guten Appetit.



Buchenrauchsatz -140 g- 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Grillsoße sweet and hot

Zutaten:

2 Knoblauchzehen, zerdrückt
70 g Schalotten, fein gewürfelt
250 g Mango, in Stücken
50 g rote Paprika, in feinen Stücken
2 frische, rote Chilischoten, in feinen Stücken
200 g Cola
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
60 g Aceto Balsamico di Modena*
2 ½ TL Buchenrauchsatz*
1 TL Smoky Rub*
½ EL I am Curry*
40 g Honig

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats
Februar Aktion 2023

Zubereitung:

Knoblauch, Schalotten, Mango, Paprika und Chili in den Kochtopf geben und alles fein pürieren.

Cola, Tomaten, Balsamico, Buchenrauchsatz, Smoky Rub, I am Curry und Honig zugeben und die Soße ca. 1 Stunde köcheln und eindicken lassen.

Anschließend nochmal alles pürieren und in 2 Flaschen (à 0,5 l) füllen, abkühlen lassen und bis zur Verwendung in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit.



Buchenrauchsatz -140 g- 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Mezzarella-Bacon-Schnittchen

Zutaten:

Baguette
Mozzarella
Bacon
Datteln
Regenbogen Pfeffer*
Buchenrauchsatz*
Sweet Bacon Creme*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Februar Aktion 2023



Zubereitung:

Baguette in Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen.
Mozzarella ebenfalls in Scheiben schneiden und zusammen mit einer Dattel in Bacon einwickeln. Diese auf das Baguette legen und mit Regenbogen Pfeffer und etwas Buchenrauchsatz würzen.

Bei 200° Ober-Unterhitze ca 10-15 Minuten im Backofen backen.

Kurz vor dem Servieren noch mit etwas Sweet Bacon Creme beträufeln.

Guten Appetit.

Buchenrauchsatz -140 g- 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Ofenkartoffeln mit Buchenrauchsalz

Zutaten:

Kartoffeln
Griechisches Olivenöl*
Buchenrauchsalz*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats Februar Aktion 2023

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen, abtrocknen, halbieren und von allen Seiten mit Griechischem Olivenöl einreiben.

Die Kartoffeln mit der Schnittseite nach unten auf ein Backblech legen und mit Buchenrauchsalz bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° Ober- Unterhitze ca. 30 Minuten, je nach Größe der Kartoffeln, backen.

Die Kartoffeln mit einem frischen Salat und einem Dip servieren.

Guten Appetit.



Buchenrauchsatz -140 g- 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Rauchige Blumenkohl Wings

Zutaten:

- 1 großer Blumenkohl
- 2 Knoblauchzehen
- 300 g passierte Tomaten
- 5 EL Tomatenmark
- 2 EL Sweet Bacon Creme*
- 3 EL brauner Zucker
- 2 TL Smoky Paprika*
- 1/2 TL Buchenrauchsatz*
- 6 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer*
- 1 TL Indien Traum*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats

Februar Aktion 2023

Zubereitung:

Den Knoblauch fein hacken und mit den passierten Tomaten, Knoblauch, Tomatenmark, Sweet Bacon Creme, Zucker, Smoky Paprika, Indien Traum in einen Topf geben und 10 Minuten köcheln lassen. Die Soße mit Buchenrauchsatz und Regenbogen Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200° Umluft vorheizen. Den Blumenkohl in ca. 5 cm große Rößchen teilen. Die einzelnen Blumenkohlrößchen in die rauchige Soße tunken und auf ein Backblech geben. Im Backofen 20 Minuten garen. Die Blumenkohlrößchen aus dem Backofen nehmen und ca. 5 Minuten ziehen/ruhen lassen. Überflüssige Flüssigkeit mit einem Papiertuch oder Handtuch entfernen und die Blumenkohlrößchen nochmal 20 Minuten im Backofen garen. Die Blumenkohlrößchen mit der restlichen rauchigen Soße genießen.

Guten Appetit.



Buchenrauchsatz - 140 g - 6,90€
Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Rauchige Kräuterbutter

Zutaten:

250 g Butter
3 TL Kräuter Freude*
6 TL Wasser
1 TL Buchenrauchsatz*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats

Februar Aktion 2023



Zubereitung:

Die Kräuter Freude mit dem Wasser vermischen und für 5 Minuten ziehen lassen.

Anschließend mit der Butter und dem Buchenrauchsatz vermengen.

Die leicht rauchige Kräuterbutter schmeckt sehr gut zu Fleisch und Brot.

Guten Appetit.

Buchenrauchsatz -140 g- 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Rauchiger Lachs Aufstrich

Zutaten:

150 - 200 g Räucherlachs, in Scheiben
200 g Frischkäse
30 g Crème fraîche
1/2 bis 3/4 TL Buchenrauchsalz*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats

Februar Aktion 2023

Zubereitung:

Den Lachs sehr fein schneiden und mit den restlichen Zutaten vermischen.

Statt Lachs können übrigens auch Krabben verwendet werden.

Guten Appetit.



Buchenrauchsalz -140 g- 6,90€
Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€



Veggie - Lachs

Zutaten:

3 Karotten
Prise Salz
2 EL Omas Butteröl*
2 TL Sojasoße
1/2 TL Buchenrauchsatz*
1 TL Ahornsirup
1 EL Lieblings Birne*
Zitronen Pfeffer*

*Original Edelschmaus

Rezept des Monats

Februar Aktion 2023



Zubereitung:

Karotten schälen und mit dem Sparschäler in dünne Streifen hobeln.

Karotten für 3-4 Minuten in Wasser mit einer Prise Salz kochen und abschrecken.

Verrühre Omas Butteröl, Sojasoße, Buchenrauchsatz, Ahornsirup und Lieblings Birne zu einer Marinade und vermische sie mit den Karotten.

Besonders gut schmeckt der Veggie Lachs, wenn er 1-2 Tage im Kühlschrank durchziehen durfte. Mit frisch gemahlenem Zitronen Pfeffer und einem Garten Glück Pesto servieren.

Buchenrauchsatz -140 g- 6,90€

Sweet Bacon - 200 ml - 13,90€

Guten Appetit.