

selbstständige Teamleitung

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

Edelschmaus Rezeptkarten Oktober





Gewürzkuchen

300 g brauner Zucker
1/2 TL Black & White
15 g Winter Kuss
30 g Backkakao
480 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 Eier
135 g Öl
400 g Milch

200 g Zartbitterschokolade
20 g Öl

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Braunen Zucker pulverisieren.

Black & White, Winter Kuss, Backkakao, Mehl und Backpulver verrühren.

Eier, Öl und Milch hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Masse auf ein Blech geben und ca. 25 Minuten backen.

Schokolade schmelzen, Öl hinzufügen und auf den abgekühlten Kuchen geben.





Hähnchengeschnetzeltes

- 400 g Hähnchengeschnetzeltes
- 1/2 Stange Lauch
- 2-3 Möhren
- 1/2 Zucchini
- 500 ml Gemüsebrühe (feines Süppchen)
- 200 ml Sahne
- 2 EL Mango Creme
- 5 TL Sweet Curry

Zubereitung

Fleisch scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer & 2 TL Sweet Curry würzen - beiseitestellen..

Karotten und Lauch in Scheiben schneiden, Zucchini in dünne Streifen oder in Stücke schneiden. Gemüse anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Fleisch und Sahne hinzufügen, mit 3 TL Sweet Curry würzen, 2 EL Mango Creme unterrühren. Kurz aufkochen, mit Salz & Pfeffer abschmecken und genießen.

Dazu passt Reis.





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kartoffelschalen Chips

Kartoffelschalen von 1-1,5 kg Kartoffeln
1-2 TL Potato Paul
1-2 EL Omas Butteröl

Zubereitung

Potato Paul und Omas Butteröl in einer Schüssel vermischen.

Kartoffeln waschen & schälen. Die Schale mit der Marinade gut vermengen, auf einem Backblech verteilen und bei 190 Grad Umluft ca. 14-18 Minuten knusprig backen.





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Käse-Lauch-Suppe

2 EL Omas Butteröl
800 gr Rinderhackfleisch
400 gr Champignons mit Flüssigkeit
2 Stangen Lauch
400 gr Schmelzkäse
2 TL Smoky Rub
2 EL Meat & Veggie
1-2 EL Feines Süppchen
15 Drehungen Knobi-Genuss-Salz
ca. 2 Liter Wasser
2 Lauchzwiebeln

Zubereitung

Butteröl in einem Topf erhitzen. Rinderhackfleisch, Smoky Rub, Meat & Veggie im Butteröl anbraten.

Den Lauch in schmale Ringe schneiden, zum Hackfleisch geben und anbraten. Die Champignons samt Flüssigkeit dazugeben. Mit Feines Süppchen und Knobi Genuss Salz würzen. Ca. 30 - 45 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Den Schmelzkäse hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Abschmecken und ggf. noch nachwürzen.

Mit den kleingeschnittenen Lauchzwiebeln dekorieren.

Mit Baguette servieren.





Kürbis-Kuchen mit Streuseln

Kuchen:
250 g Butter
180 g Brauner Zucker
3 TL Black & White
4 Eier
350 g Dinkelmehl
1 Päckchen Backpulver
1 TL Winter Kuss
300 g Kürbispüree

Streusel:
150 g Butter
225 g Dinkelmehl
75 g Zucker
1/2 TL Winter Kuss

Zubereitung

Butter, Zucker und Black & White cremig rühren.
Die Eier nach und nach unterrühren.

Mehl, Backpulver und Winter Kuss vermischen und abwechselnd mit dem Kürbispüree unterheben bis alles eingearbeitet ist.

Den Rührteig in eine gefettete Form geben.

Butter, Dinkelmehl, Zucker und Winter Kuss zu Streuseln verarbeiten und auf dem Rührteig verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad Ober-/Unterhitze ca. 40 Minuten backen.





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kürbispfanne mit Schweinefilet

Eine Schweinelende

1/2 Butternut Kürbis
500 g Drillinge
2 TL Meat & Veggie
2 TL Potato Paul
2 TL Sweet Curry
Omas Butteröl

Zubereitung

Kürbis in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.
Mit 2 TL Sweet Curry und Omas Butteröl eine Marinade

Kartoffeln waschen und vierteln. Eine Marinade herstellen
aus 2 TL Potato Paul mit Omas Butteröl. Marinade zu den
Kartoffeln geben.

Alles in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten
Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen.

Die Lende in Scheiben schneiden, 2 TL Meat & Veggie mit
Omas Butteröl mischen und die Lendenscheiben damit
einpinseln und in der Pfanne anbraten.





Roggenbrot

400 ml Wasser
20 g frische Hefe
400 g Weizenmehl
250 g Roggenmehl
1 Päckchen Sauerteig
3 TL Buchenrauchsalz
2 EL Sweet Bacon

Zubereitung

Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Masse zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt ca. 2 Stunden gehen lassen.

Anschließend in einer Brotbackform 1 Stunde bei 230 Grad abgedeckt backen.



Wintertraum Kirschkuchen

4 Eier
100 g Zucker
120 g Butter
130 g gemahlene Mandeln
100 r Schokoladenraspeln
1 TL Winter Kuss
130 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Glas Sauerkirschen



Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Eier, Butter, Zucker, Mandeln, Schokolade und Winterkuss zu einem glatten Teig verarbeiten. Mehl und Backpulver dazugeben und unterrühren.

Teig in eine Springform geben und Sauerkirschen auf den Teig verteilen.

Kuchen ca. 45 Minuten backen.





Zucchini Hackpfanne mit Wedges

700 g Kartoffeln, geviertelt
 2 EL Omas Butteröl
 1 TL Smoky Rub
 1 TL Potato Paul
 500 g Zucchini
 1 1/2 TL Vino Verde und 2 TL Wasser
 2 EL Oma's Butteröl
 500 g Hackfleisch
 2 TL Meat & Veggie
 Salz Pfeffer Mix

Zubereitung

Marinade für die Wedges in einer Schüssel zusammenrühren:
 2 EL Oma's Butteröl, Smoky Rub & Potato Paul.
 Die Marinade zu den Kartoffeln geben und gut vermengen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Backzeit der Wedges je nach Größe ca. 30 Minuten.

Währenddessen Zucchini in Scheiben schneiden.
 Marinade für die Zucchini zusammenrühren:
 1 1/2 TL Vino Verde mit 2 TL Wasser quellen lassen, Anschließend 2 EL Oma's Butteröl hinzufügen. Die Marinade zu den Zucchinischnitten geben.

Zucchini in Oma's Butteröl ca. 8 Minuten in einer Pfanne anbraten und anschließend aus der Pfanne nehmen.

Hackfleisch in die Pfanne geben und mit 2 TL Meat & Veggie und Pfeffer Salz Mix vermengen und anbraten. Anschließend die Zucchini Scheiben wieder hinzufügen.

Sehr gut dazu passt ein Dipp mit der Tzaziki Gewürzzubereitung.





selbstständige Teamleitung

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

Kontakt

 017648212807

 info@myfoodstory.de

Homepage

 myfoodstory.de

Edelschmaussshop

myfoodstory.edelschmaus.com



MY
FOOD
STORY

Gewürzliebhaber



Team Pritzkow