Auberginengratin

Zutaten

4 EL Olivenöl (natives)
2 Stk. Zwiebeln (fein gehackt)
2 Stk. Knoblauchzehen (sehr fein gehackt) 2 Stk. Auberginen (in dicken Scheiben)
3 EL Petersilie (glatte, frisch gehackt)
1/2 TL Thymian (getrocknet)
etwas Salz
etwas Pfeffer
400 etwas Tomaten (geschälte aus der Dose)
200 g Mozarella (grob gerieben)
6 EL Parmesan (frisch gerieben)

Anweisungen

1 Das Öl im Dutch-Oven (DO) mittelstark erhitzen und die Zwiebeln darin 5 Minuten glasig dünsten. Den Knoblauch zufügen und dünsten, bis er anfängt Farbe anzunehmen. Beides mit einem Schöpflöffel auf einen Teller geben.

2 Die Auberginenscheiben in mehreren Portionen in dem DO von beiden Seiten leicht braun anbraten. Auf einen zweiten Teller legen. Den Boden des DO mit einer Schicht Auberginen belegen. Mit Petersilie, Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen.

3 Mit einer Schicht Zwiebeln/Knoblauch, Tomaten und Mozzarella fortfahren und wieder mit Petersilie, Thymian, Salz und Pfeffer bestreuen.

4 In dieser Reihenfolge weitere Lagen schichten und mit Auberginen abschließen. Mit Parmesan bestreuen und unabgedeckt 20-30 Minuten backen, bis das Gratin goldbraun ist und die Auberginen gar sind. Heiß servieren

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry

Zutaten

4 EL Ghee (oder Pflanzenöl)
2 Stk. Zwiebeln (fein gehackt)
1 TL Panch phoron (bengalische 5-Sterne-Gewürze-Pulver)
1 Stk. Blumenkohl (in Blümchen)
350 g Süßkartoffeln (gewürfelt)
2 Stk. Chilies (frische grüne, entkernt und fein gehackt) 1 TL Ingwerpaste (indische)
2 TL Paprikapulver
1 & 1/2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 TL Kurkuma
1/2 TL Chilipulver
3 Stk. Tomaten (geviertelt)
250 g Erbsen
3 EL Naturjoghurt
250 ml Gemüsebrühe(oder Wasser)
etwas Salz
1 TL Garam Masala
etwas Korianderblätter (frische, zum Garnieren)

Anweisungen

1 Ghee oder Öl in einem großen, schweren Dutch Oven erhitzen. Die Zwiebeln und die Panch-Phoron-Gewürzmischung darin bei geringer Hitze unter häufigem Rühren 10 Minuten goldgelb braten.

2 Blumenkohl, Süßkartoffeln und Chillies zufügen und unter häufigem Rühren 3 Minuten andünsten.

3 Ingwerpaste, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Kurkuma und Chilipulver zugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten dünsten.

4 Tomaten und Erbsen zufügen sowie Joghurt und Brühe zugießen. Das Curry mit Salz abschmecken, abdecken und 20 Minuten sanft köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist.

5 Das fertige Gericht mit Garam masala bestreuen, in eine angewärmte Servierschüssel füllen und sofort mit frischen Korianderblätterngarniert servieren.

Champignon Quiche

400g Champignons
1 Esslöffel Steinpilz Pulver
1 Bund Schnittlauch
175g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
200g Saure Sahne
150g Mozzarella
5 Eier
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Speiseöl
Pfeffer/ Salz
1 Portion Pizzateig

Die Champignons schneidet Ihr in Streifen. Dann bratet Ihr sie in einer Pfanne oder auf der Plancha mit etwas Öl an. Dieser Schritt ist notwendig, dass die Pilze beim Backen sonst viel Flüssigkeit verlieren und so die Quiche durchweichen kann. Die Pilz stellt Ihr dann zum Abkühlen an die Seite.

Dann schneidet Ihr den Schnittlauch in feine Ringe und mengt ihn unter die zimmerwarmen Champignons.

Der Pizzateig wird in die Form eingelegt, so dass er die Form komplett ausfüllt- überstehenden Teig schneidet Ihr einfach ab. Darauf verteilt Ihr dann die Champignon-Schnittlauch-Mischung. Das Ganze wird jetzt mit dem Zitronensaft beträufelt und mit Pfeffer und Salz gewürzt.

Als nächstes verteilt Ihr den Mozzarella auf der Champignon Quiche. Den Frischkäse, die Saure Sahne, die Eier und das Steinpilzpulver verrührt Ihr zusammen, um den Guss herzustellen.

Jetzt gießt Ihr den Guss von der Mitte heraus auf die Champignon Quiche und backt sie bei ca. 180 Grad für 45 Minuten.

Dazu passt ein grüner Salat mit einem Preiselbeeren Dressing ganz wunderbar.

Cowboy Bacon Cheese Beans

250 ml Barbecuesauce
200 ml Bier (dunkel)
100 ml Rum
3 EL Honig
3 EL Ahornsirup
2 EL Brauner Zucker
1 EL Dijonsenf
800 g Kidneybohnen
800 g weiße Bohnen
250 g Zwiebel
150 g Schinkenspeck
3 EL Schweineschmalz
3 Stk. Paprikaschote (grün)
300 g Bacon (in Scheiben)
etwas geriebener Käse (Emmentaler)
etwas rote Zwiebel (in Ringen)

Die Bohnen abtropfen lassen, mischen, evtl. den Mais dazugeben.

Die Zwiebeln und den Schinkenspeck würfeln, Schweineschmalz in den Bräter geben und alles darin andünsten. 2 gewürfelte und entkernte Pfefferschoten sowie die Bohnen in den Bräter geben und mit der Flüssigkeit begiessen. Alles gründlich durchmischen. Bei schwacher Hitze etwas köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den geriebenen Käse auf der Oberfläche verstreuen und die roten Zwiebelringe auflegen. Danach die Baconstreifen sternförmig zuoberst verteilen, bis alles bedeckt ist.

Im geschlossenen Bräter in den Ofen geben und ca. 30 Minuten überbacken, je nachdem wie kross der Bacon sein soll. Mit der dritten Pfefferschote, gewürfelt und entkernt, sowie Petersilie bestreuen und servieren. Man kann statt des Emmentaler auch einen anderen Käse nehmen. Kann mehrfach aufgewärmt werden und schmeckt dann immer besser. Bei Bedarf wenig Wasser zugeben. Aber meist kommt es soweit nicht...

Gefüllte Kohlrabi

Zutaten

2 Stk. Kohlrabi
200 g Hackfleisch
1 EL Frischkäse
80 g Gouda
2 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Pepperoni
150 g Speck
500 g Kartoffeln
2 Sch. Cheddar
1 Stk. Lauch
3 Stk. Karotten
750 ml Gemüsebrühe 200 ml Roséwein etwas Cognac
1 Stk. Zucchini
150 g Champignons etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat

Anweisungen

1 Kohlrabi schälen. "Deckel" abschneiden und aushöhlen.

2 Eine Zwiebel und Pepperoni fein würfeln. Gouda in kleine Würfel schneiden.

3 Hackfleisch mit den Zwiebeln, Peperoni, Gouda, Frischkäse, Salz und Pfeffer mischen. Kohlrabi mit der Mischung füllen und Deckel drauf

4 Drumherum: Dutchoven mit Speck auslegen und Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf den Speck geben. Die beiden Kohlrabi drauf stellen. Jeweils eine Scheibe Cheddar auf die Kohlrabi.

5 Lauch, Karotten, Zwiebel klein schneiden und mit den Kohlrabi Resten in den Topf dazugeben

6 Das Ganze mit Gemüsebrühe, Rosewein und einem Schluck Cognac angießen und mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat würzen. ca. 1 Stunde kochen lassen.

7 Dann noch Zucchini und Pilze klein schneiden und zugeben. 20 min köcheln. Fertig.

Gemüseauflauf

Zutaten

3 Stk. Knoblauchzehen
etwas Pfeffer
etwas Salz
10 Stk. Kartoffeln (mittelgroße)
3 Stk. Paprikaschoten (in in verschiedenen Farben)
2 Stk. Zucchini (mittlere)
3 Stk. Tomaten
1 Stk. Dosentomaten
100 ml Olivenöl
etwas Basilikum (frisch)
4 EL Semmelbrösel
4 EL Parmesan
etwas Petersilie (glatt)
etwas Rosmarin (frisch)

Anweisungen

1. Zunächst die Kartoffeln schälen und 5 Min. in Salzwasser vorkochen.
2. Die Zucchini in größere Stücke schneiden - die Paprikaschoten schälen und in Rauten schneiden.
3. Die Zwiebeln in grobe Würfel, den Knoblauch in Scheibchen schneiden.
4. Die Tomaten vierteln und alles Gemüse in eine große Schüssel geben.
5. Alles mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl mit dem fein geschnittenen Basilikum mischen und daruntermischen. Diese Masse kann man schon etwas vorher herrichten -das darf durchziehen.
6. Den Dutch Oven (12er) mit dem Gemüse füllen.
7. Befeuerung für ca. 40 - 45 Min. 17 oben - 7 unten.
8. In der Zwischenzeit die Semmelbrösel mit dem Parmesan, der Petersilie und dem Rosmarin mischen. Auf das Gemüse geben und alle Kohlen nach oben. Ca. weitere 25 Min. Garzeit rechnen. Die Semmelbröselkruste soll bräunlich werden.

Gemüse-Curry

Zutaten

Für 4 Personen
1 Aubergine
250 g weiße Rüben
400 g neue Kartoffeln
250 g Blumenkohl
250 g kleine Champignons
1 große Zwiebel
3 Karotten
6 EL Ghee
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
4 TL fein gehackte Ingwerwurzel
1-2 frische grüne Chillies, entkernt und gehackt
1 EL Paprikapulver
2 TL gemahlener Koriander
1 EL mildes oder mittelscharfes Currypulver
500 ml Gemüsebrühe
400 g gehackte Tomaten aus der Dose Salz
1 grüne Paprika, in Streifen
1 EL Speisestärke
150 ml Kokosmilch
2-3 EL gemahlene Mandeln frische Korianderzweige, zum garnieren

Anweisungen

Aubergine, Rüben und Kartoffeln in 1 cm große Würfel schneiden. Den Blumenkohl in Röschen teilen. Die Pilze ganz lassen oder in breite Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe, die Karotten in Scheiben schneiden.

Ghee in einem großem Dutch Oven erhitzen. Zwiebel. Rüben, Kartoffeln und Blumenkohl zugeben und unter ständigem Rühren 3 Minuten dünsten.

Knoblauch, Ingwer, Chillies, Paprikapulver, Koriander und Currypulver zufügen und 1 Minute mitdünsten.

Brühe, Tomaten, Aubergine und Pilze unterrühren. Salzen, abdecken und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist, dabei gelegentlich umrühren. Die Paprika zugeben, den Dutch Oven abdecken und alles weitere 5 Minuten köcheln lassen.

Speisestärke und Kokosmilch zu einer glatten Paste verrühren und mit dem Gemüse vermengen. Die Mandeln zugeben und das Gericht 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Das fertige Curry abschmecken, mit Korianderzweigen garnieren und noch heiß mit Reis servieren.

Geröstetes Sommergemüse

Zutaten

Für 4 Personen: 1 Fenchelknolle
2 rote Zwiebeln
2 Fleischtomaten
1 Aubergine
2 Zucchini
je 1 gelbe, rote und orangefarbene Paprika
2 EL natives Olivenöl extra
4 Knoblauchzehen
4 frische Rosmarinzweige
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
knuspriges Brot, zum Servieren (nach Belieben)

Anweisungen

Fenchel. Zwiebeln und Tomaten in Spalten schneiden. Aubergine und Zucchini in dicke Scheiben und die Paprika in größere Stücke schneiden. Das vorbereitete Gemüse in den Dutch Oven hineinlegen, die Knoblauchzehen und Rosmarinzweige dazwischenstecken. Das restliche Öl darüberträufeln und das Gemüse großzügig mit Pfeffer würzen.

Das Gemüse 20-25 Minuten im DO garen, dabei einmal wenden, sobald es weich und leicht gebräunt ist.

Sofort servieren, nach Belieben mit knusprigem Brot zum Auftunken der Sauce

grüne Bohnen a la master

Zutaten

2 Ta. Wasser
etwas Salz und Pfeffer
2 Stk. Lorbeerblätter
600 g Rindfleisch aus der Wade
250 g grüne Paprika
150 g roter Paprika
4 Stk. geschnittene Chili oder Pepperoni
3 EL frischer Ingwer fein geschnitten
800 g frische grüne Bohnen kurz in kochendem Wasser blanchiert
4 Stk. gehackte Knoblauchzehen
2 EL Caramelsirup oder Honig Sauce
4 EL Sojasoße
2 EL gemahlene Senfkörner
150 g Barbecuesauce
300 g Zwiebeln
6 Stk. Mittelere Kartoffeln
120 g Brauner Zucker
6 EL weißer Balsamicoessig
2 EL Kümmel

Anweisungen

1 Rindfleisch anbraten, salzen und pfeffern,

2 Die Zutaten hinzugeben, kurz mitbraten

3 Die Sauce einrühren. Alle ca 20 min.öffnen und Rühren

4 Ich habe das 4 Std. durchgezogen, ohne Kohlen nachzulegen. Das Wasser war so gut wie weggedampft

5 Durch die lange Garzeit war natürlich von dem Farbenspiel der Zutaten so gut wie nichts mehr zu sehen.

6 Das Rindfleisch war genau richtig, und superzart (nicht verkocht)

7 Als Beilage schlage ich frisches Stangenweißbrot vor

Grüne Bohnen mit Salzfleisch

Zutaten

700 g grüne Bohnen (tk geht auch)
1 & 1/2 kg Schweinebauch (aus der Salzlake, alternativ auch Eisbein)
etwas Wasser
2 EL Bohnenkraut
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskat
300 g Kartoffeln (geschält, gewürfelt)
300 g Möhren (geschält, gewürfelt)

Anweisungen

1. Das Fleisch in grobe Stücke schneiden, im Dutch Oven (DO) mit Wasser bedecken und ca. 1 Stunde im geschlossenen DO kochen (Kohlen nur unten)
2. Anschließend Fleisch und Brühe aus dem DO.
3. Bohnen in den DO füllen und mit Bohnenkraut bestreuen
4. Kartoffel auf die Bohnen füllen und leicht salzen, nur wenig, die nachfolgende Brühe ist wegen dem Salzfleisch schon kräftig. Ggfls. die Brühe probieren und entsprechend das Salz dosieren.
5. Das Fleisch auf die Kartoffeln legen.
6. Jetzt die Karotten einfüllen, Pfeffer und Muskat dazu und mit der Brühe so hoch auffüllen, dass die Karotten gerade noch rausschauen.
7. Deckel auf den DO setzen und mit Kohlen unten und oben ca. eine 3/4 Stunde köcheln
8. Wenn die Karotten und das restliche Gemüse weich sind, das Fleisch einmal rausnehmen, das Gemüse durchrühren, das Fleisch aufgeschnitten oben auflegen und im DO servieren.
9. Super für kalte Herbst- und Wintertage, hessisches Soulfood eben

Grünkohl aus dem Dutch Oven

Zutaten

3 Stk. Zwiebeln (Schinkenwürfel)
1 kg Grünkohl
1 l Gemüsebrühe
4 Stk. Bregenwurst
4 Sch. Kassler
etwas Salz Pfeffer (evtl etwas Zimt)
2 EL Öl
1 EL Senf

Anweisungen

1. Grünkohl waschen, grob zerrupfen, die dicken Strünke herausschneiden
2. Zwiebeln würfeln
3. Öl erhitzen, erst die Schinkenwürfel, etwas später die Zwiebeln anbraten/andünsten
4. Grünkohl zugeben, dünsten bis er zusammenfällt
5. Brühe aufgießen, Würste und Kassler dazugeben und ca. 60 Minuten köcheln lassen
6. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Senf und ggf. etwas Zimt

Grünkohl im Dutch Oven

Zutaten

1 kg Grünkohl (geforen oder frisch gehackt)
4 Stk. Mettenden
400 g Kassler
1 l Fleischbrühe
2 Stk. Zwiebeln
1 EL Senf
etwas Pfeffer
etwas Salz
etwas Schweineschmalz

Anweisungen

1. Die Zwiebeln in Schweineschmalz anbraten, dann den Grünkohl kurz mitbrutzeln
2. Fleischbrühe angießen und 1 Stunde kochen lassen
3. Senf unterrühren und Kassler und Mettenden dazu geben
4. 2 Stunden köcheln lassen und eventuell hin und wieder mit etwas Fleischbrühe angießen
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Merke: Ein guter Grünkohl wird mehrfach aufgekocht und schmeckt von Mal zu Mal besser

Grünkohl aus dem Dutch Oven

3 Stk. Zwiebeln (Schinkenwürfel)

1 kg Grünkohl

1 l Gemüsebrühe

4 Stk. Bregenwurst

4 Sch. Kassler

etwas Salz Pfeffer (evtl etwas Zimt)

2 EL Ol

1 EL Senf

1. Grünkohl waschen, grob zerrupfen, die dicken Strünke herausschneiden
2. Zwiebeln würfeln
3. Öl erhitzen, erst die Schinkenwürfel, etwas später die Zwiebeln anbraten/andünsten
4. Grünkohl zugeben, dünsten bis er zusammenfällt
5. Brühe aufgießen, Würste und Kassler dazugeben und ca. 60 Minuten köcheln lassen
6. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Senf und ggf. etwas Zimt

Grünkohl im Dutch Oven

1 kg Grünkohl (geforen oder frisch gehackt)

4 Stk. Mettenden

400 g Kassler

1 l Fleischbrühe

2 Stk. Zwiebeln

1 EL Senf

etwas Pfeffer

etwas Salz

etwas Schweineschmalz

1. Die Zwiebeln in Schweineschmalz anbraten, dann den Grünkohl kurz mitbrutzeln
2. Fleischbrühe angießen und 1 Stunde kochen lassen
3. Senf unterrühren und Kassler und Mettenden dazu geben
4. 2 Stunden köcheln lassen und eventuell hin und wieder mit etwas Fleischbrühe angießen
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
6. Merke: Ein guter Grünkohl wird mehrfach aufgekocht und schmeckt von Mal zu Mal besser :-D

Grünkohl mit Bregenwurst

Zutaten

1 & 1/2 kg Grünkohl (aus der Dose)
200 g gekochter Speck
5 Stk. Zwiebeln
150 g Butter
400 ml Fleischbrühe
2 EL Senf
2 Stk. Bregenwürste (große)
2 etwas Wasser (zum Nachgießen)

Anweisungen

1 Die Zwiebeln in Würfel schneiden und mit der Butter langsam anbraten, dann den Grünkohl dazugeben und mit der Brühe aufgießen.

2 Die Speckwürfel in den Topf geben. Nun ca. 30 Minuten lang köcheln lassen und immer gut umrühren, damit sich der Grünkohl gut verteilen kann.

3 Wenn die Flüssigkeit zu wenig wird, etwas Wasser nachgießen.

4 Die Bregenwürste in den Topf geben und etwas anstechen. Nun 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen und die Würste geben ihr wunderbares Aroma an den Grünkohl ab. Evt. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5 Ich schneide die Würste immer gerne und gebe sie dann als Scheiben oder nochmals geviertelt zum Grünkohl dazu. Wer mag, kann natürlich auch Kartoffeln dazu essen, aber ich bin da eher Purist.

6 Bestens geeignet auch für den Dutch-Oven. Auch eingefroren ein schnelles und wunderbares Winteressen.

Mangold mit Zwiebel und Knoblauch

1 Bnd. Mangold

2 Stk. Zwiebeln (rot)

3 Stk. Knoblauchzehen

etwas Olivenöl (zum Anschwitzen)

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 Den Mangold waschen.

2 Die Stiele etwa in der Mitte durchschneiden.

3 Die Zwiebeln und den Knoblauch kleinschneiden.

4 Das Öl in einem großen Topf leicht erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.

5 Die Mangoldstiele in Stücke schneiden und zu den Zwiebeln geben.

6 Nach 5 Minuten, wenn die Stiele ihre Härte verloren haben die Blätter zugeben und umrühren.

7 Ein paar Minuten weiter unter leichtem Rühren weiter erwärmen.

Rosenkohl indisch

2 Kg Rosenkohl
1 Kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Paprikaschote, rot
1 Porreestange
1 TL Cucuma
2-3 TL Curry, mild
3-4 EL Tomatenmark
1 TL brauner Zucker
1 Becher 250 g Joghurt
Knoblauch optional
Wasser

Rosenkohl pellen und reinigen. Kartoffeln schälen. Porree längs aufschneiden und in Ringe schneiden. Vom Sand befreien.

Die Zwiebeln in Butterschmalz oder Rapsöl anbraten. Den Porree dazugeben und ebenfalls anschwitzen.

Den Curry und das Curcuma dazugeben. Schön umrühren. (Optional den Knoblauch zugeben)

Nach ca 5 Minuten den Rosenkohl und die Kartoffeln zugeben.

Alles gut umrühren.

Dann mit Wasser nach Gusto auffüllen und ca 14-20 Minuten köcheln lassen.

Mit Tomatenmark, Zucker und Joghurt abrunden.

Gefüllte Gemüsezwiebel

4 Gemüsezwiebeln, ungeschält

200 g Grobes Meersalz

150 g Kirschtomaten, geviertelt

1 Gelbe Paprika, fein gewürfelt

1 EL Thymian, fein gehackt

200 g Schafskäse

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 EL Panko-Paniermehl

50 g Mandelplättchen, geröstet

200 ml Schmand

2 EL Italienische Kräuter, fein gehackt

Salz, Pfeffer und Smoked Paprika

Saft und Schale von 1 Zitrone

1. Grill für indirekte Hitze (180°) vorbereiten
2. Meersalz in eine feuerfeste Auflaufform geben und die ungeschälten Zwiebeln darauf setzen. Die Auflaufform auf einer umgedrehten Aluschale indirekt auf den Grill stellen. Zwiebeln etwa 45 Minuten grillen, bis sie gar sind.
3. In der Zwischenzeit Kirschtomaten, Paprika, Thymian, Schafskäse, 2 Knoblauchzehen, Zitronensaft und Zitronenschale mit einander verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Schmand mit Kräutern und 1Knoblauchzehe verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème kalt stellen.
4. Die fertigen Zwiebeln vom Grill nehmen und etwas abkühlen lassen. Schale von den Zwiebeln entfernen und anschließend mit einem Kaffeelöffel aushöhlen (Rand von ½ cm). Zwiebelmasse klein schneiden und unter die Füllung mischen.
5. Zwiebelinnere mit Salz und Pfeffer würzen, Füllung hinein geben und fest andrücken. Mit Panko-Paniermehl bestreuen und etwa 15 Minuten indirekt bei 180° grillen bis sie goldbraun sind.
6. Zum Schluss Mandeln drüber geben und mit der Crème servieren.

Gefüllte Grilltomaten

8 Strauchtomaten

150 ml Geflügelbrühe

100 g Couscous (Instant)

2 Schalotten, feingehackt

1 Chilischote, entkernt und fein gewürfelt

1 EL Rapsöl

4 EL Zucker

4 El weißen Balsamico

1 Zehe Knoblauch, fein gewürfelt

10 Minzblätter, in dünne Streifen geschnitten

2 EL Pinienkerne, geröstet

50 g Rosinen

100 g Maiskörner (aus der Dose)

150 g Fetakäse, zerbröckelt

1 TL Zimt

2 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

1. Den oberen Teil (mit Stielansatz) von den Tomaten abschneiden und die Tomaten mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen. Von der unteren Seite eine dünne Scheibe abschneiden, damit sie nachher besser stehen. Die Tomaten umgedreht auf ein Küchentuch stellen, damit der restliche Saft ablaufen kann.
2. Die Brühe aufkochen und über den Couscous gießen, 5 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne das Rapsöl aufheizen und die Zwiebel- und Chiliwürfel darin anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und etwas karamellisieren lassen. Mit dem Essig ablöschen, Knoblauch hinzufügen und kurz durchköcheln lassen. Mit allen anderen Zutaten vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Die ausgehöhlten Tomaten innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Couscousgemisch füllen. Den Tomaten-Deckel wieder aufsetzen und mit dem Olivenöl beträufeln. Die Tomaten in einen eingefetteten Gemüsekorb stellen.
4. Den Grill für indirekte Hitze (175°) vorheizen.
5. Die Tomaten indirekt im Grill platzieren und ca. 15 Minuten grillen.

Gegrillter Fetakäse im Zucchinimantel auf Grillgemüse

1 Grüne Paprikaschote
1 Gelbe Paprikaschote
1 Rote Paprikaschote
3 Rote Zwiebeln
3-4 EL Olivenöl
1 EL Honig
2 Große Zucchini
2 Fetakäse
3 EL Basilikum-Pesto
Salz, Pfeffer

1. Paprika halbieren und entkernen, Zwiebeln schälen. Beides in mundgerechte Stücke schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben, mit Öl, Salz, Pfeffer und etwas Honig mischen und auf die GBS Pfanne legen. Diese auf den heißen Grill setzen, Gemüse bei mittlerer Hitze etwa 10-12 Minuten weich garen. Dabei regelmäßig wenden.

2. Inzwischen die Zucchini der Länge nach mit einem Sparschäler in hauchdünne Scheiben schneiden, Fetakäse halbieren. Je 3-4 Zucchinischeiben leicht überlappend nebeneinanderlegen, darauf eine Fetahälfte setzen und mit den Zucchinistreifen umwickeln. Umwickelter Fetakäse rundum mit etwas Öl bepinseln, auf den heißen Grill legen und auf jeder Seite bei direkter Hitze 1-2 Minuten grillen. Päckchen anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Gegrilltes Gemüse mit Pesto mischen, auf Teller verteilen. Je ein gegrilltes Fetakäse-Zucchini-Päckchen daraufsetzen.

Gegrillter Spargel

16 Stangen grüner Spargel
½ Limette (Saft)
Salz und Pfeffer
Olivenöl

1. Vom Spargel das untere Drittel schälen und die Stangen auf der vorgeheizten Grillplatte direkt ca. 5 Minuten grillen. Dabei ab und zu wenden.

2. Dann auf eine Platte geben, mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und etwas Olivenöl würzen und abschmecken.

Gemüse in der Grillform

300 g Paprika
50 g Schalotten
100 g Frühlingslauch
etwas Salz, Pfeffer
100 g Parmesan
200 g Zucchini
100 g Äpfel
30 g Knoblauch
50 g Petersilie, gehackt
20 g Kerbel
80 ml Olivenöl

Gemüse waschen und in 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Kräuter grob hacken. Gemüse mit Olivenöl und den Kräutern marinieren. Danach wird das Gemüse in die Grillform gegeben und mit den Gewürzen abgeschmeckt. Parmesan reiben und über das Gemüse streuen. Den Grill für indirekte Hitze vorbereiten. Grillform in den indirekten Bereich stellen und das Gemüse ca. 30 Minuten grillen.

Gemüse-Grillspieße

Zutaten für 4 Portionen:

- **1** Paprikaschote(n), rot
- **1** Zucchini
- **100 g** Champignons, frisch
- **2** Maiskolben (Dose)
- **2** Zwiebel(n)
- **4 EL** Öl
- **1 TL** Kräuter, italienische

Gemüse putzen und waschen. Zucchini in Scheiben, Paprika in Stücke schneiden. Mais abtropfen lassen, trocken tupfen und in Scheiben schneiden.

Die Gemüsesorten abwechselnd auf 4 Spieße stecken, mit wenig Öl einpinseln und auf dem heißen Grill garen. Das restliche Öl mit den Kräutern verrühren und die Spieße damit öfter einstreichen.

Gemüse-Halloumi-Spiess

600 g Halloumikäse
2 Stück Zucchini gelb
2 Stück Paprika rot
2 Stangen Lauch
1 Zweige Thymian
1 Zweige Rosmarin
etwas Salz aus der Mühle
etwas Pfeffer aus der Mühle
2 EL Olivenöl

1. Den Halloumikäse in 12 gleichgroße Würfel (á 50 g) schneiden. Zucchini und Lauch in gleichgroße Stücke wie den Käse schneiden. Die Paprika teilen, entkernen und achteln. Gemüse- und Käsestücke abwechselnd so auf die Weber Doppelspieße stecken, dass ein schönes Farbspiel entsteht.

2. Thymian und Rosmarin abzupfen und fein hacken.

3. Grill für direkte Hitze (180°C) vorheizen.

4. Die Spieße mit dem Olivenöl einpinseln und etwas salzen und pfeffern. Direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten 4-6 Minuten grillen.

Vom Grill herunter nehmen und vor dem Servieren mit den Kräutern bestreuen.

Kartoffel-Gemüse-Spieße

20 Stück Drillinge, abgekocht
1 mittelgroße Zucchini
8 Kirschtomaten
8 kleine Champions
2 rote Zwiebeln
2 rote Paprika
60 g gehobelter Parmesan
Pfeffer aus der Mühle
Fleur de Sel

Marinade

2 EL Rapsöl
1 EL Fleur de Sal
1/3 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
1/2 TL geräucherte Paprika
1 TL Kräuter der Provence, getrocknet

1. Die roten Zwiebeln schälen und vierteln. Die Paprika putzen und in Rauten (2cm Kantenlänge) schneiden. Die Zucchini längs halbieren und in 1cm dicke Stücke schneiden.

2. Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren und die Gemüsestücke darin 1 Stunde marinieren. Die Gemüsestücke und Kartoffeln abwechselnd auf die Weber-Doppelspieße stecken.

3. Die Spieße etwa 15 Minuten indirekt grillen und zum Schluss etwa 1 Minute von beiden Seiten direkt angrillen. Anschließend mit dem gehobelten Parmesan bestreuen und mit Pfeffer aus der Mühle und Fleur de Sel noch etwas nachwürzen.

Kürbis Käsefondue

1 kleiner Kürbis (wir hatten einen Hokkaido)
Käse Eurer Wahl (wir hatten 150g Bergkäse,
100g Gouda, 2 Esslöffel Frischkäse, 1 Kugel Mozzarella)
1 Esslöffel Speisestärke
Paprikapulver, Muskatnuss, Chilipulver, Pfeffer und Salz

Als erstes schneidet Ihr den Kürbis zum füllen auf und legt den so entstandenen Deckel beiseite. Dann höhlt Ihr den Kürbis aus und entfernt die Kerne und den faserigen Anteil.

Den Kürbis räuchert und erhitzt Ihr nun auf dem Kopf stehend für ca. 35 Minuten bei indirekter mittlerer Hitze (130-150 Grad) und geschlossenen Deckel auf dem Grill. Zum Räuchern haben wir Wacholderholz genommen.

In der Zwischenzeit bereitet Ihr die Füllung für den Kürbis vor. Dafür reibt Ihr den Käse in feine Raspel oder zupft ihn in Stücke und vermischt den Käse mit der Speisestärke. Die Speisestärke verhindert, dass Ihr später eine unschöne Fettschicht auf eurem verlaufenen Käse habt. Jetzt würzt das Ganze noch mit der selbst hergestellten Gewürzmischung. Bei Bedarf fügt Ihr noch ein wenig Salz hinzu. Das hängt aber stark davon ab, wie salzig der Käse ist den Ihr nehmt.

Im nächsten Schritt füllt Ihr den Käse in den halbgaren Kürbis. Dabei könnt Ihr den Käse ruhig etwas andrücken.

Jetzt grillt Ihr den Kürbis bei ca. 150-170 Grad indirekter Hitze und geschlossenen Deckel. Fertig ist das Käse Kürbisfondue wenn das Fleisch des Kürbis weich und der Käse zerlaufen ist. Wenn der Käse zerläuft könnt ihr immer mal wieder umrühren, damit sich das der Käse für Euer Käse Kürbis Fondue schön vermischt.

Serviert wird das Kürbis Käsefondue dann sofort und heiß, indem Ihr es direkt aus dem Kürbis heraus dippt. Lecker ist es auch, wenn Ihr den Käse mit einem Löffel herausholt und dabei immer etwas von dem Kürbisfleisch mit auskratzt und Käse und Kürbis zusammen esst.

Paprika gegrillt mit Minzjoghurt

400 g Naturjoghurt(griechischer)

4 EL frische Minze, fein geschnitten

etwas Salz und Pfeffer

2 EL Rapsöl

1. Den Grill für direkte Hitze (165°) vorheizen.

2. Die Paprika halbieren, entkernen und mit dem Öl einreiben. Die Paprika direkt auf den Grill legen und von beiden Seiten insgesamt etwa 10 Minuten grillen.

3. Für den Minzjoghurt, den Joghurt mit Limette und Minze verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprika mit Couscous

2 Stück rote Paprikas ohne Samen
100 g Couscous
180 ml heiße Gemüsesuppe
50 ml Olivenöl
1 Zehen Knoblauch, geschält und zerdrückt
1/2 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
1/2 Bund frischer Koriander, gehackt
10 Stück schwarze Oliven ohne Kern, fein gehackt
1/4 Stück Zitrone, ausgepresst
100 g Feta-Käse, fein zerkrümelt
etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Den Couscous mit heißer Suppe übergießen und ca. 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen (bis Flüssigkeit aufgesaugt ist). Kräuter, Oliven, Feta-Käse, Zitronensaft und die Hälfte des Olivenöls untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Paprika halbieren, mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und 4 Minuten direkt grillen. Die Paprikas mit dem Couscous füllen und im Weber Style Gemüsekorb 10 Minuten grillen.

Tipp: Geben Sie zum Schluss ein kleines Stück Butter auf die gefüllten Paprika, um das Ganze etwas zu verfeinern.

Philly Cheese Steak

4 Ciabatta Brötchen
400g Steak in Streifen geschnitten
4 Scheiben würziger Käse
1 grüne Paprika in Streifen geschnitten
3 frische Champignons in Streifen geschnitten
1 Gemüsezwiebel in Ringe geschnitten
Jalapenos nach Geschmack
2 Esslöffel Speiseöl
Pfeffer und Salz

Zuerst bratet Ihr die Paprika, die Zwiebeln und die Champignons in einem Esslöffel Speiseöl an. Wenn das Gemüse angebraten ist, würzt Ihr es mit Pfeffer und Salz und stellt es in einer Schüssel an die Seite. Jetzt bratet ihr das die Steakstreifen für das Philly Cheese Steak in dem restlichen Öl an. Auch die Steaksteifen würzt Ihr nach dem Braten mit Pfeffer und Salz. Wichtig ist, dass die Streifen nur kurz scharf angebraten werden, damit sie in der Mitte noch schön rosa (medium) sind.

Im nächsten Schritt zum Philly Cheese Steak schneidet Ihr die Brötchen länglich auf und füllt zuerst die Steakstreifen, dann das gebratene Gemüse und, wenn Ihr mögt, die Jalapenos ein. Das Sandwich wird ähnlich wie ein Hot Dog belegt. Jetzt legt Ihr noch den Käse auf das Philly Cheese Steak. Damit der Käse schmilzt kommt das Philly Cheese Steak zum überbacken zurück auf den Grill und wir bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel für 7- 8 Minuten bei 160 Grad gratiniert.

Picknick Spieße

Gemüse Eurer Wahl (z.B. Zucchini, Paprika, Champignons, Tomaten, Auberginen, Oliven)
1 Packung Feta Käse
16 Scheiben Bacon
Ein Kräuter- oder Fetagewürz Eurer Wahl
1 Esslöffel Öl

Zuerst putzt Ihr das Gemüse und scheidet es in passende Stücke, so dass es gut auf den Spieß passt und alle Teile in etwa gleichzeitig gar werden.

Im nächsten Schritt baut Ihr Euch die Feta Päckchen. Dazu schneidet Ihr den Feta Käse in 8 gleich große Stücke und bestreut die Stücke mit dem Gewürz Eurer Wahl. Je nachdem wie viel Salz in dem Gewürz ist, könnt Ihr etwas sparsamer damit umgehen, weil der Feta und der Bacon schon einiges an Salz mitbringen. Jetzt wickelt Ihr den Feta in den Bacon, wie auf dem Bild gezeigt, ein. Verpackt den Feta gut in dem Bacon, damit Euch der Käse nicht heraus läuft.

Nun spießt Ihr nacheinander die Zutaten für die Picknick Spieße auf. Hierbei könnt Ihr Eurer Kreativität freien Lauf lassen, ein genaues Rezept dazu gibt es nicht. Wenn alle Zutaten auf dem Picknick Spieß sind, ölt Ihr die Spieße leicht ein und gebt sie bei direkter Hitze auf den Grill. Eure Spieße sind fertig, wenn das Gemüse bissfest durch ist und die Käse Päckchen schön gebräunt sind. Vor dem servieren werden die Picknick Spieße mit dem von euch ausgewählten Kräuter Gewürz bestreut.

Pilzbällchen-Grillspieße mit Tomaten und Paprika

Zutaten für 2 Portionen:

200 g	Kidneybohnen, vorgekochte
100 g	Champignons, vorgekochte
etwas	Mehl
etwas	Salz und Pfeffer
etwas	Öl
n. B.	Cherrytomate(n)
n. B.	Paprikaschote(n), gelb, in mundgerechte Stücke geschnitten

Die Bohnen mit den Pilzen zusammen pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Mehl hinzugeben und aus der Masse kleine Bällchen formen.

Die Kugeln in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten. Einige Holzspieße abwechselnd mit Bällchen, Tomaten und Paprikastücken bestecken und dann für ca. 5 Minuten auf einen Grill legen.

Pilz-Lindwurm

Zutaten:

400 g Champignons
1 Stk. Strauchtomaten (klein)
125 g Mozzarella
10-12 Blatt Basilikum
3-4 TL Pesto Rosso
Salz
Pfeffer (weiß)
1 Stk. Schaschlikspieß
1 Schote(n) Paprika (rot)
2 Stk. Mini-Paprikas

1. Die Pilze mit einem trockenen Tuch putzen. 8–10 mittelgroße Pilze für den Wurm aussortieren. Einen Pilz als Kopf beiseite legen und bei den restlichen die Stiele herausbrechen. Mit einem Kugelausstecher die Pilze etwas aushöhlen.

   Die Tomate waschen, vierteln und entkernen. Den Mozzarella abtropfen lassen. Tomate und Mozzarella klein hacken. Basilikumblätter in feine Streifen schneiden. Tomate, Käse und Basilikum mit dem Pesto Rosso mischen und pikant abschmecken. Die Käse-Pesto-Masse in die Pilzhüte füllen.

   Die Pilzhüte hintereinander auf den Schaschlikspieß stecken. Darauf achten, dass der Spieß hinten etwas heraussteht. Als Abschluss den Kopf so aufstecken, das der Pilzstiel nach vorne weist.

   Wurm und Pilzhüte so lange grillen, bis der Käse geschmolzen ist. Dabei den Wurm öfters drehen.

   Für den Schwanz des Wurmes ein Stück Paprika spitz zuschneiden und hinten auf den Spieß stecken. Die Mini-Paprika mit Zahnstochern als Augen am Kopf feststecken.

Polentataler mit Pilzen und geschmolzenen Tomaten

200g Polenta
2 Eigelb
250ml Milch
250ml Brühe
2 Esslöffel Öl
30g Butter
50g Parmesankäse fein gerieben
Salz

Gebt die Milch und die Brühe in einen Kochtopf und bringt diese zum kochen. Jetzt nehmt Ihr den Topf kurz von der heißen Platte und rührt schnell die Polenta ein. Schiebt den Topf zurück auf die Platte und lasst die Polenta unter ständigem Rühren kurz aufkochen. Nun rührt Ihr den Parmesan und die Butter in die Masse ein und lasst sie etwas abkühlen. Dann rührt Ihr noch schnell die beiden Eigelbe unter. Jetzt schmeckt Ihr die Polenta mit Salz ab und streicht sie dann etwa 1-2 cm dick in eine flache geölte Form, damit sie fest wird.

Wenn die Polenta erkaltet und fest ist, stecht Ihr mit einer Form Taler aus. Ihr könnt auch mit den Händen die Taler formen, ähnlich wie Frikadellen. Danach ölt Ihr die Polentataler von beiden Seiten gut ein und backt sie direkt in einer Pfanne oder grillt sie bis sie eine schöne braune Farbe bekommen haben.
Während die Polenta fest wird könnt Ihr Euch um die geschmolzenen Tomaten und die Pilze kümmern:

Eine handvoll Cocktailtomaten
1 Esslöffel Olivenöl
1 Prise Pfeffer
Frischer Thymain
1 Esslöffel Balsamico Essig
1 Prise Salz

Gebt alle Zutaten zusammen in eine feuerfeste Form und stellt sie bei 180-200 Grad für 10 Minuten bei indirekter Hitze auf den Grill (mit geschlossenem Deckel), oder in den Backofen.

Pilze: Eine handvoll Pilze nach Eurer Wahl
1-2 Esslöffel Öl
Pfeffer, Salz

Putzt die Pilze und bratet oder grillt sie (z.B. auf der Plancha), bis sie goldbraun sind. Danach schmeckt Ihr die Pilze mit Pfeffer und Salz ab.

Zum Schluss röstet Ihr die Pinenkene ohne Öl in einer Pfanne auf dem Herd oder Grill an.

Als letztes richtet alle Komponenten auf einem Teller an und Ihr habt Polentataler mit Pilzen und geschmolzenen Tomaten gezaubert; ein großartiges vegetarisches Gericht.

Rosenkohl Pfefferbeißer Spieße

250g Rosenkohl
2-3 Pfefferbeißer
1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
1 Teelöffel Honig
2 Esslöffel grober Senf
5 Esslöffel Olivenöl
10 Spieße

Als erstes putzt Ihr den Rosenkohl und blanchiert ihn für ca. 5 Minuten in kochendem Wasser und schüttet ihn ab. Dann schneidet Ihr die Pfefferbeißer in mundgerechte Stücke.

Danach gebt ihr alle Zutaten zusammen zum noch heißen Rosenkohl dazu. Durch die Wärme des Rosenkohls wird der Honig flüssig und alle Zutaten verbinden sich miteinander.

Diese Mischung lasst ihr jetzt für ca. 2 Stunden durchziehen.

Nach dieser Zeit steckt Ihr den Kohl und die Pfefferbeißer abwechselnd auf die Spieße und gart sie, bis sie heiß sind und Ihr auf allen Seiten schöne Röstaromen seht.

Wir haben die Spieße zusammen mit einem selbst gekochten Kochkäse zum Dippen serviert.

Veggie-Grillspieße mit Tofu in Curry-Ketchup-Marinade

200 g	Tofu
1	Zucchini
1	Paprikaschote(n), rot
1	Zwiebel(n)
250 g	Cherrytomate(n)
10 ml	Sonnenblumenöl
1 Schuss	Sesamöl
20 g	Ketchup (Kürbisketchup)
	Oregano, frisch
	Salz und Pfeffer
	Chiliflocken
	Kreuzkümmelpulver
	Currypulver

Rezept von: Schlotzetti

Den Tofu aus der Verpackung nehmen und zwischen Küchenpapier ausdrücken, damit die Flüssigkeit raus geht.

Für die Marinade 10 ml Sonnenblumenöl abmessen und einen kleinen Schuss Sesamöl hinzufügen. Alle Gewürze und ca. 20 g Kürbisketchup (man kann auch Tomatenketchup verwenden) zugeben und ordentlich verrühren. An Kräutern kann man frei wählen, jedoch finde ich frischen Oregano sehr passend.

Da der Tofu eher geschmacksneutral ist, kann man ruhig etwas mehr Gewürze hinzufügen. Am besten probiert man zwischendurch von der Marinade, um ggf. noch nachzuwürzen.

Dann alle Zutaten in etwa gleich große Stücke schneiden. Am besten zuerst den Tofu schneiden, damit man sich bei der Paprika und der Zwiebel danach richten kann.

Nun alles abwechselnd auf die Spieße stecken. Damit der Tofu nicht so leicht auseinander fällt, kann man versuchen, ihn mit den Zwiebelscheiben zu "stützen".

Mit der Marinade bestreichen und am besten mindestens zwei Stunden zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend auf dem Grill garen.

Chakalaka

- 2 große rote Chilischoten
- 125 ml Öl
- 3 Stück gelbe Paprikaschoten
- etwas Salz, Pfeffer
- 2 Stück Zwiebeln
- 1 Zehen Knoblauch
- 500 g gehobelter Weißkohl
- 500 g geraspelte Möhren
- 5 g Cayennepfeffer
- 10 g Paprikapulver
- 150 g Erbsen (aus der Dose)

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein würfeln. Die Chilischoten putzen, waschen und halbieren, anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen und die Schoten sehr klein würfeln. Zwiebeln, Knoblauch und Chili in der Hälfte des Öls weich dünsten. Die Paprika putzen, waschen und halbieren, anschließend den Stielansatz und die Kerne entfernen. Paprika in Streifen schneiden und zu den Zwiebeln in den Wok geben. Unter Rühren etwa 2 – 3 Minuten mitdünsten lassen. Das restliche Öl hinzugeben. Den Kohl mit den Möhren und den Gewürzen ebenfalls dazugeben und unter Rühren bissfest garen. Abgetropfte Erbsen in der Gemüsemischung erhitzen. Alles mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Risotto mit Kirschtomaten und Rucola

180g Risotto Reis
2 Esslöffel Olivenöl
700ml Gemüse-, oder Geflügelfond
1 Esslöffel Butter
Eine handvoll Parmesan, gerieben
1 Knoblauchzehe fein gewürfelt
Eine handvoll Rucola
10 Kirschtomaten, geachtelt
1 kleine Zwiebel in feine Würfel geschnitten
1 Esslöffel mediterrane Gewürzmischung

Als erstes erwärmt Ihr den Fond. Dann bratet Ihr die Zwiebel in einer Pfanne leicht glasig im Olivenöl an. Jetzt gebt Ihr den Knoblauch und den Risotto Reis dazu und bratet das Ganze für 1-2 Minuten unter ständigem rühren. Nun löscht Ihr den Reis mit zwei Schöpfkellen des heißen Fonds ab. Der Fond für das Risotto mit Kirschtomaten und Rucola sollte heiß sein, da ansonsten beim nachgießen der Garprozess immer wieder unterbrochen wird. Als nächstes solltet Ihr den Risotto Reis unter rühren bei kleiner Hitze fertig kochen. Immer wenn die Flüssigkeit eingekocht ist, gebt Ihr eine Schöpfkelle Brühe nach. Die Garzeit hängt vom Reis ab den Ihr nutzt, aber mit ca. 17-20 Minuten müsst Ihr schon rechnen.

Um das Risotto mit Kirschtomaten und Rucola fertig zu stellen rührt Ihr zum Schluss die Butter, den Parmesan und das Gewürz unter. Kurz bevor Ihr das Risotto serviert kommen dann noch die klein geschnittenen Kirschtomaten und der Rucola hinzu.

Spargel Cordon bleu

16 Scheiben Kochschinken
4 Eier hart gekocht
12 Stangen Spargel
frische Kräuter gehackt
Käse gerieben oder in Streifen geschnitten
1 Portion Sauce Hollandaise

2 Eier verquirlt
Paniermehl
Weizenmehl
Pfeffer
Salz

Ihr beginnt mit dem Zubereiten der Spargel Cordon bleu, indem Ihr den Spargel putzt und kurz blanchiert. Alternativ könnt Ihr den Spargel im Deckel des Dutch Oven (oder in der Grillpfanne) kurz anbraten. Der grüne Spargel eignet sich wirklich besonders gut zum anbraten.

Danach legt Ihr je vier Scheiben Kochschinken so aus, dass sie sich jeweils ein bisschen überlappen. Darauf gebt Ihr den Spargel und die hartgekochten und in Scheiben geschnittenen Eier. Dann gebt Ihr dann die frischen Kräuter und den Käse dazu.

Im nächsten Schritt Rollt Ihr das Spargel Cordon bleu wie eine Roulade auf. Dafür schlagt Ihr zuerst die Seitenränder ein und dann rollt Ihr das Cordon bleu zusammen.

Zum panieren wendet Ihr das Spargel Cordon bleu zuerst im Weizenmehl, dann in den Eiern und als letztes im Paniermehl.

Die Cordon bleu lasst Ihr jetzt eine Stunde im Kühlschrank ruhen. Dieser Schritt ist nötig, damit sich die Panade richtig mit dem Schinken verbindet und der Käse beim braten nicht herausläuft. Wir hatten die Cordon bleu zum Ruhen auf

einen Teller gelegt, den wir mit Frischhaltefolie bezogen haben. So konnten wir sie nach dem Ruhen leicht vom Teller nehmen.

Nach der Ruhephase bratet Ihr die Cordon bleu langsam im Fett schön knusprig goldbraun.

Spargelpfannkuchen mit Sauerrahm

1 Stück Zwiebel
1 Stück rote Peperoni
6 Stangen weißen Spargel
6 Stangen grünen Spargel
2 Stück Eier
60 g Mehl
1 Tl Backpulver
40 ml Mineralwasser
etwas Salz aus der Mühleschwarzer
etwas Pfeffer aus der Mühle
3-4 El Pflanzenöl
Für den Dip
2 Zehen Knoblauch
200 g Sauerrahm
1 Stück Abrieb und Saft von 1 Bio Zitrone
Kerbel zum Garnieren

1. Zwiebel schälen und fein würfeln.
Peperoni entkernen und ebenso schneiden. Weißen Spargel rundherum abschälen, dabei die Köpfe aussparen. 2-3 cm der Enden kürzen. Die Blütenansätze des grünen Spargels entfernen, 1/3 der Enden abschälen und ebenso 2-3 cm der Enden kürzen. Grünen und weißen Spargel zu 1/3 in feine Ringe schneiden. Restlichen Spargel beiseitelegen.

2. Eier, Mehl, Backpulver, Wasser
gründlich miteinander verrühren und Zwiebel, Peperoni, Spargelringe unterheben. Mit Salz, Pfeffer würzen.

3. Für den Dip Zwiebel, Knoblauch schälen

Am Grill:

1. Den Grill (mit Deckel ca. 180- 200°C), für mittlere direkte Hitze vorbereiten.
2. Die GBS Pfanne bei direkter Hitze,
mit geschlossenem Deckel erhitzen. Anschließend wenig Öl in die Pfanne geben und den Spargelteig mit einem Esslöffel portionsweise hinein geben. Mit Geschlossenem Deckel 2-3 Minuten von jeder Seite Grillen, bis der Teig aufgebraucht ist.

3. Währenddessen den restlichen
Spargel mit Öl einfetten, Salz würzen und bei direkter Hitze, geschlossen 6- 8 Minuten rundherum grillen.

4. Die kleinen Pfannkuchen
zusammen mit dem halbierten Spargel anrichten, Pfeffer würzen und Kerbel garnieren. Dip extra dazu reichen.

Thai-Wasserspinat-Fried Morning Glory

Thai Pad Pak Bung Talee

400 g	Spinat (Morning Glory - Thai Wasserspinat)
10 Zehe/n	Knoblauch
6	Chilischote(n), Thai- , lang, rot (Prik Chee fah Sot Daeng) , nach Geschmack
2 EL	Sojabohnen, gelb, gesalzen, aus dem Glas
1 EL	Fischsauce
1 EL	Austernsauce
1 TL	Zucker, braun
etwas	Pflanzenöl

Morning Glory waschen und die Blätter von den Stängeln brechen. Stängel in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch hacken, Chilischoten in Ringe schneiden (Chili kann man auch problemlos weglassen), gelbe Bohnen gut abspülen.

Öl im Wok erhitzen. Wenn das Öl heiß ist, Knoblauch zugeben und nach einigen Sekunden die Stängel. Ca. 1 Minute pfannenrühren, dann alle anderen Zutaten zugeben, schnell umrühren, abschmecken und vom Feuer nehmen. Schnell auf eine Platte geben, sonst gart es nach.

Als Beilage zu anderen Thai-Gerichten und Reis servieren.

Wer es lieber mag, kann Knoblauch und Chilischoten im Mörser zerstoßen und zuerst im heißen Öl anbraten, dann weiter wie oben beschrieben.

Falscher Schweinebraten

10 m.-große	Kartoffel(n) oder große, festkochend oder vorwiegend festkochend
2 große	Zwiebel(n)
4	Kräuterseitlinge
1 EL	Butter
2 Pkt.	Räucherspeck, dick geschnitten
1	Rosmarinzweig(e)

Für die Sauce:

250 ml	Rotwein, gerne würzig
60 ml	Sake
30 ml	Sojasauce
1 EL	Butter
	Salz und Pfeffer

Für den "Braten" die Kartoffeln schälen, in Viertel oder kleiner schneiden und kochen, bis sie weich, aber nicht matschig sind. Anschließend abgießen und stampfen. Da einige Stückchen in der Masse bleiben dürfen, um etwas Struktur in die Füllung zu bringen, eignen sich neben vorwiegend festkochende auch festkochende Kartoffeln. Man sollte darauf achten, die Masse nicht zu fein zu stampfen. Danach den groben Kartoffelstampf etwas auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die Pilze ebenso würfeln und gemeinsam mit den Zwiebeln in etwas Butter goldbraun braten. Die gebratenen Zwiebeln und die Pilze zur Kartoffelmasse geben und alles gut mit einander vermengen. Die Masse mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Eine ausreichend große Fläche mit dem Speck auslegen, dabei nicht zu geizig sein und notfalls lieber eine Packung mehr verwenden. Darauf die Kartoffelmasse geben und mit den Speckscheiben aufrollen. Ich lege auf meine Arbeitsfläche zuerst Frischhaltefolie und dann den Speck darauf, um später

nicht jeden Streifen einzeln um den Kartoffelbraten legen zu müssen. Wer sicher gehen will, dass der Braten beim Garen nicht aufbricht, kann ihn noch mit Rouladengarn umwickeln.

Schließlich und endlich die Rosmarinblätter vom Stiel zupfen und den Braten damit spicken. Hat man Garn benutzt, kann man die Blätter einfach unter den Faden schieben.

Für die Sauce den würzigen Rotwein in einem Topf aufkochen und ca. auf die Hälfte reduzieren. Dann Sake, Butter und Sojasauce hinzugeben, mit einem Schneebesen gut durchrühren, alles nochmal aufkochen und vom Herd nehmen.

Für das Garen gibt es zwei Varianten.
Wenn es schnell gehen muss, den Ofen auf 200 °C vorheizen, den vorgefertigten Braten im Ofen ca. 30 Min. backen. Wer seinen Speck gern knusprig mag, sollte dem Braten eventuell 10 - 15 Min. mehr Garzeit lassen. Die Sauce langsam über den Braten gießen, sodass sie in die Risse der Speckkruste rinnt und den Braten etwas tränken kann. Die äußere Schicht der Kartoffelfüllung nimmt einen tollen Geschmack aus der Mischung vom Fett des Specks und der Rotweinsauce an.

Bei dem intensiven Weg den Ofen auf 120 °C vorheizen, den Braten für 30 Min. in den Ofen geben. Dann den Braten kurz herausnehmen, mit einem Viertel der Sauce langsam übergießen und für weitere 30 Min. zurück in den Ofen stellen. So dringen das salzige Fett des Specks und der Geschmack der Sauce tiefer in die Kartoffelfüllung ein als in der

Kurzvariante. Die Temperatur des Ofens nun auf 200 °C erhöhen und den Braten backen, bis der Speck knusprig ist, ca. 10 - 20 Min. Zum Schluss alles noch mit dem Rest der Sauce übergießen und servieren.

Egal ob schnell oder langsam gegart, schmeckt der Braten super, besonders, wenn man den Speck knusprig werden lässt. Außen ist er dann richtig knackig und wenn man die tolle Kruste mit der Gabel aufbricht, kommt das duftende, cremige Innere zum Vorschein.