Aioli-schnelles Rezept für Knoblauchmayonnaise

Zutaten

2 Eigelb
3 Knoblauchzehen
1 TL frisch gepressten Zitronensaft
2 TL mittelscharfen Senf
300 ml mildes Olivenöl (hier von Jordan)
Salz und Pfeffer
Material
Zauberstab (Stabmixer)

Vorab ist ganz wichtig zu erwähnen das **alle Zutaten die gleiche Temperatur haben müssen**. Wenn du zum Beispiel die Eier direkt aus dem Kühlschrank nimmst und dazu Öl mit Zimmertemperatur gibst, wirst du leider gnadenlos scheitern. So nun zum Rezept!
Als erstes schlägst du die Eier auf und trennst das Eigelb vom Eiweiß, denn wir benötigen für die Aioli nur das Eigelb.

Das Eigelb und den Zitronensaft gibst du nun in einen hohen Behälter (in unserem Fall haben wir den Messbecher vom Stabmixer genommen).

Den Zauberstab setzt du auf den Boden des Behälters auf und führst ihn ganz langsam vom Boden nach oben, dabei gibst ganz langsam das Olivenöl hinzu. Schon nach kurzer Zeit haben sich das Ei, der Saft von der Zitrone und das Öl zu einer schönen festen **Mayonnaise** verbunden.

Jetzt presst du die Knoblauchzehen und gibst sie zusammen mit dem Senf in die Mayonnaise. Am Ende noch mit Salz und Pfeffer abschmecken ordentlich vermischen und fertig ist die **Aioli**.

Wenn du magst kannst du auch noch ein wenig Abrieb der Zitrone mit in die Knoblauchmayonnaise geben oder ein paar frische Kräuter wie Petersilie, Dill oder Estragon. Für Leute die es etwas schärfer mögen passt auch wunderbar etwas gehackte rote Chili.

BARBECUESAUCE

200	g	Paradeiser, stückig (Dose)
1	Stk	Zwiebel
1	Stk	Knoblauchzehe
3	Stk	Basilikumstiele
2	Spr	Worcestersauce
0.5	TL	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	TL	Honig, flüssig
1	Prise	Chilipulver

1. Die Paradeiser in eine Schüssel kippen. Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel in grobe Würfel schneiden, Knoblauch fein hacken und beides mit den Tomaten verrühren.
2. Basilikumblätter von den Stielen zupfen, waschen und klein hacken - zur Sauce geben.
3. Alles mit Worcestersauce, Honig, Salz, Pfeffer und Chilipulver nach Belieben abschmecken.

BBQ Sauce ohne Ketchup

Zutaten

500 ml Cola
100 ml Zuckerrübensirup
500 ml Orangensaft
1 KG Tomaten stückig
1 EL Koriandersamen
1 EL Pfeffer schwarz
1 EL Senfsaat
1 EL Kümmel
2 EL Paprika
1 EL Thymian trocken
3 Stück Knoblauchzehen
1 Prise Salz
3 EL Tomatenmark
Worcestersauce
Tabasco Chipotle and Smokey Bourban

Als ersten Schritt musst du die Cola und den Zuckerrübensirup in einem Topf bei **direkter mittlerer Hitze einkochen, bis eine sirupartige Konsistenz entsteht.**

Nun wird der Orangensaft hinzugegeben und die Tomaten hinzugegeben. Die Sauce wird nun so lange eingekocht, bis sie eindickt.

Jetzt ist es an der Zeit, die Gewürze in einer Pfanner ohne Öl kurz anzurösten. So entwickeln sie ein traumhaftes Aroma. Nachdem dies erledigt ist, gibst du sie mit zur Sauce in den Topf.

Als nächstes wird die BBQ Sauce mit **Salz, Worcestersauce und Tabasco Chipotle Sauce abgeschmeckt**. Nach belieben mit Tomatenmark noch etwas andicken.

Als letzten Schritt noch einmal aufkochen lassen und anschließend in Einmachgläser abfüllen.

Café de Paris Butter Rezept

Zutaten

125 g weiche Butter
1 TL Sardellenpaste
1 TL Dill
1 TL Thymian
1 TL Estragon
1 TL Majoran
1 TL glatte Petersilie
1 TL Dijon Senf
2 cl Cognac
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver edelsüß
Salz
Pfeffer

Als Erstes solltest du die Butter aus dem Kühlschrank holen, wenn du nicht schon weiche Butter zur Hand hast. Die Butter sollte einige Zeit bei Zimmertemperatur weich werden.

Jetzt hackst du alle frischen Kräuter sehr fein.

Butter in einer Schüssel mit den Kräutern gut vermengen und kneten.

Nun kommt die Sardellenpaste, der Cognac, die fein gehackte Knoblauchzehe und das Paprikapulver dazu. Noch einmal gut verkneten.

Im letzten Schritt wird die **Café de Paris Butter** mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Carolina Mustard Sauce

Zutaten

Zutaten:
300 g mittelscharfer Senf
110 g Honig
80 g Apfelessig
8 EL Tomatenketchup
30 g packed brown sugar
50 g Worcester Sauce
4 TL Tabasco Chipotle

Die Zubereitung der Carolina Mustard Sauce ist einfach und simpel.
Zunächst den packed brown sugar mit dem Apfelessig und der Worcester Sauce vermischen damit sich der Zucker auflöst. Sonst gibt es Klümpchen.

Danach folgt der Honig, auch den gut verrühren damit er sich auflöst.

Nun den Senf, Tomatenketchup und die Tabasco Chipotle hinzu geben. Beim Tabasco langsam heran tasten wenn man bzgl. Schärfe etwas empfindlich ist. Alles ordentlich vermengen bis es eine schöne Sauce ergibt und im Kühlschrank für **2 Std.** ziehen lassen.

Schon ist die **Carolina Mustard Sauce** fertig und bereit für das saftige Pastrami.

Chili Cheese Sauce

80-100 g (je nach Schärfegrad der Peperoni) frische Peperoni in rot gelb und grün
20 g Butter
1 Esslöffel Mehl
200-300 ml Milch
100g geriebenen Cheddar
1-2 Teelöffel Chilipulver, oder Cayennepfeffer
1 Esslöffel Paprikapulver
Rauchsalz und Pfeffer nach Geschmack
Zitronensaft nach Geschmack

Mit der Butter, dem Mehl und der Milch stellt Ihr eine Mehlschwitze her. Dann kommen die in kleine Würfel geschnittenen Peperonis dazu und werden bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten gekocht. Dann fügt Ihr den Cheddar und die pulvrigen Gewürze hinzu und schmelzt den Käse bei ständigem Umrühren im Topf ein. Dabei sollte die Masse nicht mehr allzu stark kochen, da sonst der Käse verklumpen kann. Wenn Euch jetzt die Masse zu dick wird, fügt einfach ein bisschen Milch zu und rührt weiter, bis die Chili Cheese Sauce die von Euch gewünschte Konsistenz hat.

Zum Schluss schmeckt Ihr die Sauce noch mit Rauchsalz, Pfeffer und Zitronensaft ab. Fertig ist ein Klassiker unter den amerikanischen Saucen!

Chimichurri Rezept

Zutaten

2 Bund glatte Petersilie
1/2 Limette
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 kleine Chili / Chilipulver
grobes Salz
schwarzer Pfeffer
Olivenöl
getrockneter Thymian
getrocknetes Oregano
1 Lorbeerblatt

Zunächst wird die Petersilie, der Knoblauch und die Schalotte sehr fein gehackt und gibst sie in einen Mörser.

Als nächsten gibst du den Saft einer halben Limette dazu und zerdrückst das ganze ordentlich.

Jetzt wird die Masse mit dem Olivenöl aufgegossen, bis eine dickflüssige Konsistenz entsteht. Zu vergleichen mit einem Pesto.

Nun kommen die Gewürze, also Pfeffer, Salz, Thymian, Oregano und das Chilipulver hinzu. Wenn man mag, kann mach auch eine kleine gehackte rote Chili mit dazu geben. Das gibt dann noch einmal einen Kick an frischer Schärfe.

Original „Currysauce Sansibar“ Rezept

Zutaten

150 g Gewürzgurken
150 g Zwiebeln
60 g Butter
40 g Zucker
4 EL Madras Curry
1000 g passierte Tomaten
500 g Tomatenketchup
70 g Tomatenmark
2 TL Salz
2 TL Sambal Oelek
1 Würfel Fleischbrühe
1 EL Honig
20 g Apfelessig

Als erstes schneidest du die Zwiebeln und Gewürzgurken in kleine Würfel.

Nun schwitzt du die Zwiebeln in Butter und dem Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze an, bis sie glasig sind. Jetzt kommt das Tomatenmark und das Madras Curry dazu und wird für circa 2 Minuten mit angebraten.

Als nächstes kommen die weiteren Zutaten: Gewürzgurken, Tomatenketchup, passierte Tomaten, Salz, Sambal Olek, Fleischbrühe, Honig und Essig mit in den Topf und werden für 15 Minuten unter gelegentlichem rühren aufgekocht.

Jetzt ist es an der Zeit, die Sauce auf die gewünschte Konsistenz zu bringen und fein zu pürieren. Hierzu verwendest Du am Besten einen Stabmixer. Mix die Sauce solange auf, bis die gewünschte Konsistenz ereicht ist.

Mit einem Stabmixer kannst du die Konsistenz der Sansibar Currysauce zum Schluss nach deinen Wünschen anpassen.

ERDNUSS-SAUCE

75	g	Erdnüsse
150	ml	Kokosmilch
1	EL	Currypaste
2	EL	Zucker
1	TL	Abrieb einer Zitrone

1. Vermischen Sie alle Zutaten in einem Topf und erhitzen Sie diesen auf kleiner Stufe. Lassen Sie die Zutaten unter ständigen Rühren reduzieren.
2. Mit einem Stabmixer können Sie nun die Sauce pürieren, falls die Konsistenz zu dickflüssig sein sollte kann man ganz einfach mit einem Schneebesen 1-2 Esslöffel Wasser unterrühren.

Estragonsenf, Selbstgemacht

100 g Senfkörner
3 Pfefferkörner
0.5 Zwiebel
2 Zweig(e) Estragon (frisch)
60 ml 5% - iger Weinessig
Salz

1. Die Senf- und Pfefferkörner in Mühle oder evtl. Blitzhacker fein mahlen. Die Zwiebelhälfte abschälen und klein hacken. Den Estragon abspülen, trocken schütteln und die Blättchen klein hacken. Alle Ingredienzien mit dem elektrischen Mixer wenigstens 5 min verrühren. Den Senf dann in Gläser befüllen, verschließen und mehrere Tage reifen.
2. Tipp: Estragonsenf schmeckt nicht nur zu Wurst- und Schlachtplatten, sondern macht genauso schwere Kost bekömmlicher. Estragonsenf verfeinert genauso viele Saucen und Salatmarinaden.

FRUCHTIGE CURRYSAUCE

0.5	Stk	Mango
75	g	Zwiebeln (rot)
1	Stk	Chilischote
250	g	Ketchup
2	TL	Senf
2	EL	Öl
1	Prise	Salz
1	Prise	Zucker
0.5	TL	Curry

1. Die Mango schälen und würfeln. Die Chilischote aufschlitzen, entkernen und fein hacken.
2. Die Zwiebeln pellen, fein würfeln und in der Pfanne mit Öl glasig werden lassen. Ketchup und Senf verrühren und die vorbereiteten Zutaten passieren.
3. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen.

Gewürzmischung für Entenbraten / Gänsebraten

Zutaten

Majoran	3 TL
Wacholderbeeren	3 TL
Lorbeerblätter	2 TL
Paprika	2 TL
Thymian	2 TL
Koriander	1 TL
Ingwer	1 TL
Salz	1 TL

Vorbereiten:

1. Die Gewürze und Zugaben ggf. noch mahlen oder mörsern und mit einem gefalteten Papierbogen in einen geeigneten Schraubdeckelbehälter oder Gewürzbehälter füllen und mit einem Schild beschriften. .

Anwendung:

2. Zur Verwendung für Marinaden, Soßenbindung oder zum Bestreuen des Bratgutes

Guacamole Rezept

Zutaten

3 Avocados
1 Limette
1 große aromatische Tomate
1 kleine rote Zwiebel
Korianderkraut
1 Chili/Jalapeño
Salz
Optional: 1 Knoblauchzehe

Tomate, Zwiebel, Chili/Jalapeño und gegebenenfalls den Knoblauch waschen bzw. schälen, fein hacken und in eine Schüssel geben

Avocados halbieren und den Stein entfernen, das geht am besten wenn Ihr die scharfe Seite eines Küchenmessers leicht auf den Kern haut, das Messer muss stecken bleiben. Danach das Messer leicht im Uhrzeigersinn drehen um den Kern zu lösen und heraus zu nehmen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausheben und in eine zweite Schüssel geben

Limette auspressen und den Saft über die Avocados gießen

Avocados mit einem Pürierstab oder mit einer Gabel pürieren

Korianderkraut grob hacken und unter die Avocadomasse heben

Alle übrigen, fein gehackten Zutaten unterrühren

Gut mit Salz abschmecken

Gyros Gewürzmischung

z. B. für Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

Die Zutaten vermischen und am besten in einem geschlossenen Glas aufbewahren.

Das Aroma hält so ca. 1 Jahr.

Die Menge reicht für ca. 3 kg Fleisch.

Zutaten für 1 Portionen:

10 TL Oregano
8 TL Thymian
6 TL Zucker, braun
6 TL Salz
4 TL Zwiebelpulver
4 TL Paprikapulver, edelsüß
4 TL Knoblauchpulver
4 TL Rosmarin, getrockneter
2 TL Korianderpulver

KRÄUTERBUTTER

150	g	Butter
1	Stk	Knoblauchzehe (klein, feingehackt)
1	EL	Schnittlauch (frisch, klein geschnitten)
1	EL	Petersilie (fein gehackt)
1	Prise	Salz
1	TL	Zitronensaft

1 Stellen Sie die Butter für ca. 15 Minuten in einer Schüssel auf die Anrichte, damit er weich wird. Geben Sie zu der Butter die Gewürze und verrühren Sie alles gut mit einem Mixer. Sobald sich alles gut verrührt ist können Sie die Schüssel in den Kühlschrank stellen bis die Butter wieder hart ist.

Sie können die Butter mit den Händen zu einer langen Stange formen, mit Backpapier einwickeln und dann in den Kühlschrank stellen. Sobald die Butter wieder hart ist können Sie kleine Stücke runter schneiden und in einem Gefrierbeutel im Gefrierschrank aufbewahren.

KRÄUTER-SOUR-CREAM

2	Becher	Crème fraîche Kräuter
150	g	Joghurt
1	Stk	Knoblauch
1	EL	Zitrone
1	Prise	Salz und Pfeffer
1	Prise	Zucker

1 Vermischen Sie Crème fraîche Kräuter und Joghurt in einer Schale. Knoblauch abziehen, durch eine Knoblauchpresse drücken oder fein hacken und mit Zitronensaft hinzufügen. Alles verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

MARINADE FÜR GRILLGEMÜSE

250	ml	Olivenöl
2	Zweig	Rosmarin
4	Zweig	Thymian
4	Zweig	Majoran
2	Zweig	Oregano
4	Zweig	Petersilie
4	Stk	Knoblauchzehe
0.5	Stk	Zitrone (Saft davon)
1	TL	Zucker
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

1. Die frischen Kräuter werden als erstes gewaschen und von den Stielen gezupft. Dann alle zusammen fein hacken und in eine große Schüssel geben.
2. Dazu kommen die Knoblauchzehen, nachdem sie geschält und ebenfalls fein gehackt worden sind.
3. Mit Zucker, Salz und Pfeffer wird das Ganze gewürzt, bevor Zitronensaft und Olivenöl dazugegeben werden und alles gut verrührt wird.
4. Zum Schluss die kräftige Marinade für Grillgemüse über vorbereitetes Gemüse gießen und dieses für einige Stunden darin ziehen lassen, bevor es auf den Grill kommt.

Marinade nach Susur Lee

einen mittelgroßen Staudensellerie
eine Karotte
eine Zwiebel
einen Esslöffel frischen Ingwer
5 Streifen Mandarinen-, oder Orangenschale
(mit dem Gemüseschäler abgeschält)
160ml Reiswein, oder trockenen Sherry
80ml Sojasauce
80ml Ahornsirup
2 Esslöffel dunkles Sesamöl

Schneidet alles an Gemüse in ganz kleine Würfel und vermischt dann alle Zutaten, bis auf einen Esslöffel Sesamöl (den verwendet Ihr später. Damit pinselt Ihr das Fleisch vor dem Grillen ein) und legt das Fleisch (Hühnchen oder Schwein passt am besten) für mindestens 12, besser aber 24 Stunden darin ein. Je länger die Marinade einziehen kann, desto besser ist es für den Geschmack. Wenn Ihr also planen könnt, beginnt am besten einen Tag vor dem Grillen mit der Marinade.

Wichtig ist, dass Ihr vor dem Grillen die Marinade nicht wegschüttet. Die braucht Ihr noch, damit Ihr damit später während dem Grillen das Fleisch damit glasieren könnt. Siebt das Gemüse ab und lasst die Marinade in einem Topf bei mittlerer Hitze für ca. 5-8 Minuten einkochen (fertig ist die Glasur aus der Marinade, wenn sie schön dickflüssig geworden ist).

Nachdem das Fleisch mit dem Sesamöl bepinselt wurde kommt es auf den Grill. Etwa nach der Hälfte der Grillzeit pinselt Ihr das Fleisch von beiden Seiten mit der gekochten Marinade ein. Die restliche Marinade könnt Ihr dann zum Essen als Sauce servieren.

Metaxa Sauce – Griechische Grillsauce

Zutaten

1 rote Paprika
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
400 g Pizzatomaten (Tomatenstücke) aus der Dose
150 g Champignons
2 El Tomatenmark
150 ml Metaxa
200 g Schmand oder Crème fraîche
Olivenöl zum Andünsten
Salz, Pfeffer

Klein geschnittene Zwiebeln, Paprika und Champignons in etwas Olivenöl andünsten. Danach den Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten.

In der Mitte der Pfanne etwas Platz machen und direkt auf dem Boden das Tomatenmark kurz anbraten.

Mischung umrühren und mit Pfeffer und Salz würzen.

Tomaten zugeben, gut durchrühren und etwas einkochen lassen.

Metaxa hinzugeben, etwas ausdünsten lassen und dann umrühren.

Sauce 15-20 Minuten auf mittlerer Hitze einkochen lassen.

Sauce mit dem Pürierstab pürieren.

Schmand/Crème fraîche unterrühren und die Sauce weiterköcheln lassen, bis sie die gewünschte Konsistenz hat.

Mojo rojo & Mojo verde selber machen

Zutaten

Mojo rojo – rote Variante

1 Tasse Olivenöl
3 Tassen Pflanzenöl
1 EL Weinessig
1/2 Tasse Wasser
3–5 scharfe Pepperoni (pimientos secos) 2 TL Paprikapulver
1 Knolle Knoblauch
3 EL Tomatenmark
Kümmel & Salzflocken zum abschmecken

Mojo verde - grüne Variante

150 ml Olivenöl
60 ml Rotweinessig
1 grüne Paprikaschote
1 Knolle Knoblauch
2 Bund Petersilie
2 Bund frischer Koriander
3 Zweige Thymian
Salz & Pfeffer zum abschmecken

Die Zubereitung der Mojo rojo im Mixer

Die **Mojo rojo** wird am einfachsten im Standmixer zubereitet. Füllt das das Oliven- und Pflanzen- Öl zusammen mit dem Weinessig in den Mixer.

Schaltet den Mixer ein und gebt langsam die 1/2 Tasse Wasser hinzu.

Wenn sich das Öl mit dem Wasser vermischt hat, schneidet Ihr eine ganze Knolle geschälten Knoblauch in gröbere Stücke und gebt auch diese in den Mixer.

Lasst den Mixer nun ca. **5 Minuten** seine Arbeit verrichten, es sollte ein homogener Dipp entstehen.

Die Zubereitung der Mojo verde im Mixer

Zubereitet wird die **Mojo verde** am einfachsten im Standmixer. Ihr gebt Rotweinessig, Paprikaschote, Knoblauch, Petersilie, Koriander und Thymian (alles etwas klein geschnitten) in den Mixer und püriert das ganze.

Ist die Maße zu einem Brei geworden, wird das Öl während der Mixer läuft in einem dünnen Strahl untergerührt.

Pasta de atum / Thunfischpaste

portugiesische Voespeise, sehr erfrischend

FÜR 4 PERSONEN

2 Dose	Thunfisch Konserve in Öl
1 kleine	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
2 Esslöffel	Tomatenmark dreifach konzentriert
2 Esslöffel	Mayonnaise beste Qualität
nach Belieben	Salz
nach Belieben	Pfeffer

Das Öl aus den Dosen abschütten. Thunfisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel Das Öl aus den Dosen abschütten. Thunfisch in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerflücken. Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Tomatenmark und der Mayonaise, dem Salz und dem Pfeffer zum Thunfisch geben. Mit einem Handmixer alles fein zerkleinen und vermischen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Die Thunfischpaste in kleinen (Ton-) Schälchen servieren. Dazu Weißbrot oder Toast servieren. Die Paste dick aufstreichen! zerflücken. Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Tomatenmark und der Mayonaise, dem Salz und dem Pfeffer zum Thunfisch geben. Mit einem Handmixer alles fein zerkleinen und vermischen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Die Thunfischpaste in kleinen (Ton-) Schälchen servieren. Dazu Weißbrot oder Toast servieren. Die Paste dick aufstreichen!

Basilikum-Pesto

Zutaten

50 g Basilikumblätter (frisch)
Eiswürfel
2–3 Knoblauchzehen
60 g Parmesan am Stück
40 g Pinienkerne
½ TL grobes Meersalz
120 ml extra natives Olivenöl

Die Messer der Küchenmaschine für **10 Minuten in den Kühlschrank legen.**

Die Basilikumblätter von den Stängeln abzupfen und mit kaltem Wasser waschen. Anschließend in eine Schüssel mit Eiswürfeln geben.

Knoblauchzehen schälen und in Stücke schneiden.

Parmesan reiben.

Messer in die Küchenmaschine stecken, die gekühlten Basilikumblätter, den Knoblauch, den geriebenen Parmesan und die Pinienkerne einfüllen.

Zutaten mit einigen Stößen zerkleinern.

Meersalz hinzugeben und etwa 1 Minute mixen.

Olivenöl hinzugeben und so lange mixen, **bis das Basilikum-Pesto homogen und cremig ist.**

Pikante Tomatensauce

Zutaten

550 g frische Tomaten (Kirschtomaten oder Cocktailtomaten) 2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 Chilis
100 g frischen Basilikum
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
100 ml Weißweinessig
4 EL Zucker
4 EL Balsamiko
Pfeffer & Salz
Geräte:
Pürierstab

Tomaten waschen. Zwiebeln schälen und halbieren. Knoblauch schälen. Chilis waschen und Kerne entfernen. Basilikum waschen und klein hacken.

Den Grill auf **200°C** vorheizen. (Ganze) Tomaten, Chilis, Zwiebeln und Knoblauch in eine Auflaufform geben. Bei geschlossenem Deckel **ca. 30 min.** bei **200°C** im Grill über **indirekter Hitze** anrösten.

In einem Topf das Olivenöl erhitzen und das Tomatenmark darin anrösten und mit Weißweinessig ablöschen. Tomaten, Chili, Zwiebeln und Knoblauch vom Grill nehmen und in den Topf geben. Zusammen mit dem frischen Basilikum zu einer gleichmäßigen Masse pürieren (etwas Wasser dazu geben, sollte nicht genügen Flüssigkeit enthalten sein). Pikante Tomatrensauce 10 min. köcheln und einreduzieren lassen.

Stück für Stück den Zucker zur Tomatensauce hinzugeben. Ebenso Pfeffer und Salz und löffelweise mit Balsamiko abschmecken.

Die pikante Tomatensauce abkühlen lassen und anschließend in Flaschen abfüllen.

Pimento Cheese Dip

150g Cheddar mild, gerieben
150g Cheddar würzig, gerieben
2 Esslöffel Mayonnaise
150g Doppelrahm Frischkäse
1 Esslöffel Öl
1-2 Spitzpaprika in Würfelchen geschnitten
1 Esslöffel grüne eingelegte Jalapenos in Würfelchen geschnitten
1-2 Esslöffel der Einlegeflüssigkeit aus dem Jalapeno-Glas
¼ Teelöffel Knoblauchgranulat
¼ Teelöffel Zwiebelgranulat
1-2 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver
Chili Pulver oder Flocken nach Geschmack
wenig Salz
schwarzer Pfeffer

Als erste bratet ihr die gewürfelte Paprika im Speiseöl leicht an und stellt sie auf die Seite, damit die Paprikawürfel abkühlen können. Um den Pimento Cheese Dip herzustellen vermischt ihr einfach alle Zutaten in einer Schüssel. Wenn Ihr nur eine Sorte Cheddar zur Hand habt reicht das natürlich auch aus. Ihr könnt die Schärfe ganz einfach über die Zugabe von mehr oder weniger gewürfelten Jalapenos und Cayenne Pfeffer steuern. Den Dip könnt Ihr dann entweder sofort essen, oder ihn im Kühlschrank noch etwas durchziehen lassen.

RAFINIERTER TOMATEN-GRILL-DIP

0.75	l	Polpa
1	EL	Honig
2	Stk	Schalotten
2	Stk	Knoblauchzehen
1	Prise	Currypulver
1	Prise	Chilipulver
1	Spr	Sojasauce
1	Spr	Balsamico-Essig, weiß
2	EL	Bohnenkraut
0.5	TL	Salz
0.333	TL	weißer Pfeffer

1 Zuerst Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken, Bohnenkraut ebenfalls hacken.

2 Nun Polpa, Honig, Zwiebel, Knoblauch, Sojasauce, Essig, Curry- und Chilipulver in einem Topf bei schwacher Hitze langsam eindicken lassen bis die Masse dickcremig ist. Abschließend Bohnenkraut, Salz und Pfeffer hinzufügen und überkühlen lassen.

Ranch Dressing – Rezept für klassische US Salatsauce

Zutaten

Zutaten:
130 g Naturjoghurt
1 TL Zitronensaft
130 g Mayonnaise
130 ml Buttermilch
1 EL fein gehackte Zwiebeln
1 EL gerösteter Knoblauch
Prise Salz
Prise Pfeffer
1 TL gehackte krause Petersilie
1 TL gehackter Schnittlauch
Material:
Einmachgläser

Die Zubereitung des Ranch Dressing geht ganz einfach und schnell.
Zwiebeln schälen und zusammen mit dem Schnittlauch und der Petersilie fein hacken.

Kräuter und Zwiebeln mit der Mayo, Buttermilch, Zitronensaft, Naturjoghurt und Knoblauch in eine Schüssel geben. Alle Zutaten mit einem Schneebesen verrühren.

Jetzt noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schon ist unser **Ranch Dressing – Rezept für klassische US Salatsauce** fertig und bereit zum servieren.

Reh-Rillettes

1	x	Knoblauchzehe
1	x	Zwiebel
2	x	Karotten
250	Gramm	Schweinefleisch
500	Gramm	Rehfleisch
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
2	Esslöffel	Butter
150	Milliliter	Weißwein
200	Milliliter	Gemüsebrühe
50	Gramm	Steinpilze
1	Prise	Piment
1	Prise	Muskatnuss
2	x	Thymian

1. Knoblauch, Zwiebel und Karotten schälen und grob würfeln. Rehfleisch und Schweinefleisch in grobe Streifen schneiden, salzen und pfeffern.

2. Butter erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Wein und Gemüsebrühe angießen. Steinpilze, Gemüse und Thymianzweige zugeben. Bei schwacher Hitze zugedeckt 1,5 Stunde köcheln. Abkühlen lassen. Den Thymian entfernen. Rehfleisch aus dem Sud nehmen und in kleine Stücke schneiden. Schweinefleisch mit Gemüse und Sud mixen. Rehfleisch unterheben und mit Salz, Pfeffer, Piment und Muskatnuss abschmecken.

3. In Einweckgläser einfüllen und fest verschließen.

4. Nun die Gläser in ein Wasserbad stellen und im Backofen auf 150 °C erhitzen. Die Temperatur muss dann ca. 15 Minuten gehalten werden, bis der Inhalt sterilisiert, beziehungsweise pasteurisiert ist.

5. Durch das Erhitzen hat sich die Luft im Glas ausgedehnt und ist zum größten Teil sogar entwichen. Beim Abkühlen entsteht ein Unterdruck, der den Deckel
am Glas ansaugen lässt. Eingemachtes bleibt längere Zeit haltbar.

Dies ist ein Rezept von Starkoch Artur Renz.

Remouladensauce

Zutaten

3 Schalotten
300 g Gewürzgurken
2 EL Gewürzgurken Sud
3 EL feine eingelegte Kapern
250 g Naturjoghurt (3,5% Fett)
300 g Salatmayonnaise
3 TL mittelscharfer Senf
Prise Salz
Prise schwarzer feingemahlener Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie

Die drei Schalotten schälen und fein hacken. Danach die Schalotten in eine Schüssel geben und mit kochendem Wasser übergießen. Nach 1 Minute den Sud durch ein feines Sieb gießen und abtropfen lassen.

Als nächstes die Mayonnaise und den Naturjoghurt in eine Schüssel geben und miteinander verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Nun 3 TL Senf hinzu geben und einarbeiten.

Kapern und Gewürzgurken ganz fein hacken und unter die Soße heben.

Schnittlauch und Petersilie waschen, abtrocknen und fein hacken. Als Tipp, wer die Kräuter nicht hacken will, kann diese auch mit einer Küchenschere fein abschneiden.

Kapern, Gewürzgurken, Petersilie und Schnittlauch in die Masse geben und unterrühren. Die abgetropften Schalottenwürfel hinzu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss 2 EL des Gurkensuds hinzu geben und abermals verrühren. Die Schüssel für 20 Minuten in den Kühlschrank.

Sataysauce

Einwohner: 4 Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten

150 g Erdnussbutter
100 ml Kokosmilch
1 kleine Zwiebel oder Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 Lombok (roter Pfeffer)
2 EL Sojasauce Manis
1 EL Gula Djawa (oder 1 EL brauner Zucker)
1 TL Djahe (Ingwerpulver)
1 TL Ketu Limettenriegel

Setzen Sie alles auf Ihre Liste

So machen Sie es

- 1 oder Schalotte, 2 Knoblauchzehen und 1 Paprika (ohne Samenlisten) ausschneiden und bei mittlerer Hitze in einem Schuss Öl anbraten. Sie können natürlich auch den Mixer verwenden, um das Ganze fein zu schneiden.
- Gießen und Spritzen von Wasser (3-4 EL) zusammen mit 1 TL Djahé, 1/2 TL Ketoembar und einer Prise Salz.
- Dann mischen Sie 150g Erdnussbutter den ganzen Weg, bis Sie eine schöne glatte Masse haben.
- 2 EL Sojasauce Manis, einen Schuss (frischen) Zitronensaft und 1 EL Gula Djawa dazugeben. Mischen Sie gründlich.
- Das Ganze mit der Kokosmilch verdünnen. Ca. 100 ml für eine schöne Sauce hinzufügen.
- Halten Sie das Rühren ständig (vorzugsweise mit einem kleinen Schneebesen), während die Sauce bei mittlerer Hitze erhitzt. Wenn die Sauce zu dick wird, können Sie etwas mehr Kokosmilch hinzufügen. Das war es, die einzige echte indische Satay-Sauce!

Heb je dit gemaakt? Laat het ons weten via onze Instagram, Facebook of Twitter met @SmaakMenutie of #SmaakMenutie. We zijn benieuwd naar het resultaat!

TIP

•

Satésaus moet niet koken. Houd dus het vuur laag of matig en roer constant. En tussendoor natuurlijk proeven. Meer pit dan kan je sambal toevoegen en wil je hem wat zoeter dan voeg je extra ketjap manis toe.

Bolognese

Zutaten

200 g Schinkenwürfel
5 Stk. Möhren (grob geschnitten)
2 Stk. Knoblauchknollen
200 g Sellerie (fein geschnitten)
3 Stk. Zwiebeln (fein gewürfelt)
1 kg Hackfleisch (halb und halb)
3 Do. Tomatenstücke
1 Do. Tomatenpüree
400 ml Rotwein
3 EL Tomatenmark
2 Stk. Kartoffeln (feingeschnitten, zum Andicken; 2 EL Mehl gehen aber auch)
2 Stk. Paprikaschoten
1 Bech. Ayvar (scharf)
1 Bech. geröstete Paprika (kleingeschnitten)
3 EL Honig
1 & 1/2 TL Kreuzkümmel
1/4 TL Fünf-Kräuter-Gewürz
1 EL Oregano
1 EL Thymian
1 EL Basilikum
etwas Salz und Pfeffer

Anweisungen

1. Den Speck anbraten, Zwiebel und Knofi hinzugeben und andünsten (im Dutch Oven-Deckel). Dann das Gemüse andünsten (im Dutch Oven-Deckel).

2. Alles in den Dutch Oven geben. Jetzt das Fleisch scharf anbraten, salzen und in den Dutch Oven geben.

3. Danach würzen und umrühren. Anschließend die restlichen Zutaten (ohne Kartoffeln oder Mehl) hinzugeben und 2 Stunden köcheln lassen.

4. Zum Schluss die Kartoffeln oder das Mehl beigeben, umrühren und noch 20 Minuten köcheln lassen. Fertig.

Sauce Hollandaise

Zutaten

200 g Butter
4 Eigelb
2 EL Weißwein-Essig
1 TL Zitronensaft
Weißer Pfeffer
Salz

Butter in einem Topf bei mäßiger Hitze schmelzen und darauf achten, dass sie nicht braun wird. Topf vom Herd nehmen und geschmolzene Butter abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist. Schaum gegebenenfalls abschöpfen.

Eigelb und 1 EL Wasser in einer Schüssel zerquirlen – am besten mit einem Schneebesen oder Handrührgerät. Weißweinessig unter Rühren zugeben. Anschließend über einem heißen Wasserbad (etwa 70 Grad Celsius) zu einer dickflüssigen Creme aufschlagen. Vom Wasserbad wegnehmen und eine Minute weiterschlagen.

Die flüssige Butter erst tröpfchenweise, dann in einem dünnen Strahl unter unter ständigem Rühren zur Creme hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Tipps & Hinweise

Wenn die Creme zu heiß ist und ihr die Butter hinzugebt, könnte die Sauce Hollandaise gerinnen. Dann einfach einen grob zerstoßenen Eiswürfel hinzugeben. So wird die Sauce Hollandaise wieder cremig. Ihr könnt natürlich noch weitere Zutaten nach eigenem Geschmack ergänzen. Lecker ist etwa der Abrieb von einer Bio-Orange oder auch Kräuter oder Chili. Unfassbar lecker ist auch eine Kombination mit Trüffeln. Probiert einfach mal was neues für Eure Sauce Hollandaise aus.

Sauce Piquante

Cajun-Küche aus dem Dutch Oven (Feuertopf), mit Schweinefleisch und Gemüse

Zutaten für 8 Portionen:

1 ½ kg	Schweinefleisch (Lachs oder Rücken)
1	Paprikaschote(n)
5 Stange/n	Staudensellerie
1 Bund	Petersilie
2	Zwiebel(n)
1 Bund	Lauchzwiebel(n)
2	Cabanossi, alternativ Rauchenden
2 EL	Tomatenmark
2 EL	Cayennepfeffer
5 EL	Mehl
2 EL	Tabasco
4 EL	Worcestershiresauce
2 Dose	Tomaten, stückige
400 ml	Bratenfond
6 EL	Gewürzmischung (Cajun-Gewürzmischung)

Als erstes das Fleisch portionsweise im heißen Dutch Oven auf dem Grill in Öl anbraten. Dann aus dem Topf nehmen, den Fleisch- und Bratensaft im Topf belassen und in eine Schüssel geben.
In das Öl im Topf etwa 5 EL Mehl unter ständigem Rühren zugeben, bis eine dickflüssige braune Mehlschwitze entsteht. In die Mehlschwitze 2 EL Cajun Rub geben und unterrühren und das Fleisch wieder in den Topf geben. Solange verrühren, bis das Fleisch komplett mit der Mehlschwitze bedeckt ist.
Beide Dosen Tomaten hinzugeben, verrühren und unter ständigem Weiterrühren einkochen lassen. Das Tomatenmark dazugeben und wieder verrühren.

Als nächstes die klein gewürfelten Paprika, Staudensellerie und Zwiebel unterrühren und alles 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich wird. Dann die 5 gepressten Knoblauchzehen unterrühren, gefolgt von der klein gehackten Petersilie. Mit dem Bratenfond ablöschen und mit der Worcestershiresauce und Tabasco (soviel wie man selbst an Schärfe mag) würzen. Weitere 20 Minuten leicht köcheln lassen. Hin und wieder umrühren.

Die klein geschnittenen Würste und die Lauchzwiebeln dazugeben und verrühren. Dann die Hitze unter dem Topf soweit reduzieren, dass alles nur noch ganz schwach köchelt. Deckel auf den Topf und für 2,5 Stunden köcheln lassen. Immer wieder umrühren - so circa alle 20 Minuten.

Die Sauce Piquante schmeckt am besten serviert auf weißem Reis.

Alternativ kann man alles auch im Topf auf dem Herd zubereiten.

Sauce zu Gans oder Ente

1 Gänse- oder Entenklein (z.B. Flügel, Herz, Magen, Hals etc.)
1 Suppengemüse
Orangen- und oder Zitronenzesten
1 Zwiebel
Ca. 250 ml guter Rotwein
1-2 EL Tomatenmark
Ca. 0,5 L Brühe
1 Knolauchzehe (wer es nicht mag, kann den Knoblauch weglassen)
Gewürze: Salz, Pfefferkörner, Piment, Lorbeer je nach Gusto

Das Gänseklein scharf anbraten, aus dem **Topf** nehmen, Suppengemüse und Zwiebel hinzufügen, anschmoren lassen und dann das Tomatenmark zugeben und leicht karamelisieren lassen, das gibt dem Fonds eine tolle Farbe. Mit Rotwein und Brühe ablöschen, Fleisch wieder hinzufügen. Gewürze zugeben und das ganze mindestens 2 Stunden köcheln lassen.Den entstandenen Fonds durch ein Sieb gießen, fertig. Mit Küchenkrepp ggf. entfetten, einfach Tücher oben auflegen, sie saugen das oben schwimmende Fett auf.

Scharfe Szechuan-Sauce

- 6 Esslöf. Trockener Sherry
- 2 Esslöf. Sesamöl
- 1 Esslöf. Sofasauce
- 0.5 Teeloef. Chili-Gewürz
- 0.5 Teeloef. Szechuan-Pfeffer gemahlen

Zubereitung:

1. Alle Ingredienzien vermengen.
2. Z.B. zu Krabbenfleisch. Nach dem Anbraten von dem Krabbenfleisch, die Szechuan-Sauce darübergiessen, gut schütteln, damit das Krabbenfleisch überall damit bedeckt ist, und noch kurz erhitzen.

Scharfer Senf

1	Schalotte
50 ml	trockener Weißwein
	Salz
2	Gewürznelken
70 g	gelbes Senfmehl
50 - 70 ml	Rotweinessig
50 g	Zucker
1	Lorbeerblatt k
	Pfeffer
30 g	schwarze Senfsamen

1. Die Schalotte schälen und sehr fein würfeln. In einem Topf 100 ml Wasser mit 50 ml Essig, dem Weißwein, dem Zucker, den Schalottenwürfeln, 1 TL Salz, dem Lorbeerblatt und den Nelken einmal kurz aufkochen und dann bei schwacher Hitze 3 Min. ziehen lassen. Den Topf vom Herd nehmen, den Sud nach Geschmack mit Pfeffer würzen und lauwarm abkühlen lassen.

2. Inzwischen das Senfmehl und die Senfsamen in einer Schüssel vermischen. Den lauwarmen Sud durch ein Sieb zur Senfmehlmischung gießen, mit dem Schneebesen kräftig verrühren und 10 Min. ziehen lassen.

3. Den Senf mit dem Stabmixer nach Belieben fein oder körnig pürieren. Den Senf mit Salz und Essig abschmecken, in ein sauberes Twist-off-Glas füllen und verschließen.

Senf selber machen

100	g	Senfkörner
130	ml	Weinessig
50	ml	Wasser
40	g	Rohrzucker
1	TL	Meersalz
0,5	TL	Kurkuma

1. Zunächst werden die Senfkörner gemahlen. Das klappt am besten in einer Kaffeemühle. Je feiner die Senfsaat gemahlen wird, umso feiner wird der Senf. Für einen groben Senf reicht es, die Körner in einem Mörser grob zu zerstoßen. Das Senfpulver wird dann mit Salz, Zucker und Kurkuma vermengt. Das Kurkuma dient in erster Linie als Farbstoff und sorgt für den gelblichen Farbton. Der Essig wird kurz mit dem Wasser aufgekocht, wieder abkühlen lassen und wird dann zum Senfmehl gegeben und gut vermischt. Es ist besonders wichtig, dass das Essigwasser wieder abkühlt, bevor es zum Senfpulver gegeben wird, da der Senf sonst bitter wird.

2. Der selbstgemachte Senf wird nun 10 Minuten ziehen lassen und dann mit Hilfe eines Stabmixers zur gewünschten Konsistenz püriert. Auch hier gilt: Nicht zu lange pürieren und dazwischen immer wieder eine Pause einlegen, denn auch beim Pürieren erhitzt sich der Senf und kann dadurch bitter werden. Wenn man den Senf jetzt probiert ist er vermutlich recht scharf. Daher sollte der Senf nun in sterile Gläser abgefüllt werden und mindestens eine Woche im Kühlschrank durchziehen. Im Laufe der Zeit milder und entwickelt sein volles Aroma. Der Senf hält sich problemlos 2-3 Monate im Kühlschrank.

3. Dieses Grundrezept für Senf lässt sich in zahlreichen Variationen noch verfeinern. Für einen extrascharfen Senf wird Chilipulver hinzugegeben. Für einen fruchtigen Senf werden pürierte Trockenfrüchte untergemischt. Feigen und Datteln eignen sich sehr gut. Für einen Kräutersenf wird Rosmarin, Thymian, Dill oder Bärlauch untergemischt. Hier kann man wunderbar experimentieren und eigene Senf-Variationen herstellen. Selbstgemachter Senf ist übrigens auch eine tolle Geschenkidee!

SÜSSER SENF

150	ml	Wasser
100	ml	Weißweinessig
50	g	Zucker
30	g	Honig
1	Prise	Nelkenpulver
10	g	Salz
1	Zweig	Estragon
250	g	gelbe Senfkörner

1. Wasser, Weißweinessig, Zucker, Nelkenpulver, Honig, Salz und Estragon in einem Topf zum Kochen bringen.
2. Die Flüssigkeit vom Herd nehmen, in eine Schüssel umgießen und auskühlen lassen. Estragon entfernen.
3. Für feinen Senf die Senfkörner in der Kräuter- und Gewürzmühle mahlen. Für körnigen Senf im Multi-Zerkleinerer mahlen. Die gemahlenen Senfkörner in den Multi-Zerkleinerer geben.
4. Die kalte Flüssigkeit nach und nach dazugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Senf in Gläser umfüllen und 2 bis 3 Wochen ziehen lassen. Der Senf ist zwar sofort essbar, schmeckt aber sehr scharf. Diese aggressive Schärfe verflüchtigt sich erst nach einigen Wochen.

Teriyaki Sauce

Zutaten

1 halbe Knoblauchzehe
1 kleines Stück Ingwer
1 EL gutes Speiseöl
1 EL Sesamöl
50 g brauner Zucker
150 ml Sojasauce
150 ml Mirin
50 ml Sake
Optional: geschälte Sesamsamen

Geschälte Sesamsamen in einer Gusspfanne kurz anrösten und beiseitestellen.

Eine halbe Knoblauchzehe und ein etwa ebenso großes Stück Ingwer schälen.

Speiseöl sowie Sesamöl in einen Topf geben, Ingwer und Knoblauch leicht andünsten.

Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen.

Mirin, Sojasauce und Sake hinzugeben.

Sauce bei mittlerer Hitze auf die gewünschte Konsistenz reduzieren. Dabei regelmäßig umrühren, um die karamellisierten Zuckerstückchen aufzulösen.

Gegen Ende der Kochzeit die Sesamsamen unterrühren.

Ingwer und Knoblauch entfernen, Sauce abkühlen lassen.

Tomaten Chutney

Zutaten

Zutaten:
1 rote Zwiebel
1 grüne Chilischote
5 reife Tomaten
220 ml Wasser
1 EL Sonnenblumenöl
1 TL Zucker
1 TL Chili Flocken
Salz (je nach Geschmack)
1/2 TL Kurkuma
1 getrocknetes Lorbeerblatt
1/2 TL Madras Curry
Material:
Weckgläser
Gemüsereibe

Die Zubereitung von unserem **Tomaten Chutney** ist relativ simpel.
Zuerst die Zwiebel schälen und zusammen mit der Chili fein hacken. Wer es nicht so scharf mag entfernt noch die Kerne der Chili.

Strunk von den Tomaten entfernen und die haut ganz leicht kreuzförmig einritzen. Dann die Tomaten in eine Schüssel legen, kochendes Wasser dazu und die Tomaten **2-3 min.** ziehen lassen. Danach könnt Ihr die haut der Tomaten wunderbar und leicht abziehen.

Anschließend die geschälten Tomaten durch eine Gemüsereibe zu feinem Fruchtpüree verarbeiten.

Nun etwas Öl in eine Pfanne geben und die Zwiebelstücke glasig anbraten. Danach die Chilis dazu geben und weitere **1-2 min.** braten. Chiliflocken, Kurkuma, ein zerdrücktes Lorbeerblatt

Sobald die Gewürze mit angeröstet sind kommt das Tomatenpüree,**ca. 220 ml** Wasser und der Zucker dazu. Das ganze jetzt **ca. 15-20 min.** köcheln lassen und immer wieder umrühren bis das Wasser verdampft ist und das Chutney eine schöne Konsistenz hat.

Zum Schluss noch mit Salz abschmecken und das Tomaten Chutney in Weckgläser abfüllen.

Tomatenketchup Rezept

Zutaten

2 kg vollreife Tomaten
2 große Gemüsezwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 El Olivenöl
1 Stück Ingwer (ca. 4 cm)
1–2 EL Salz
1 gestr. TL Senfpulver
1 gestr. TL Paprikapulver (scharf)
2 Gewürznelken
½ TL Pimentkörner
½ TL Pfefferkörner
50 g brauner Zucker oder 50 ml Honig
100 ml Rotweinessig
Material:
Pürierstab oder Küchenmaschine
Passiersieb

Tomaten waschen, Stilansätze sowie grüne Stellen entfernen, anschließend grob zerkleinern.

Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer schälen und grob zerkleinern.

Alle Zutaten kurz aufkochen und danach auf kleiner Hitze eine gute halbe Stunde köcheln lassen. Regelmäßig umrühren, um das Ansetzen der Mischung zu vermeiden.

Topf von der Herdplatte nehmen und die Mischung mit einem Pürierstab oder der Küchenmaschine pürieren.

Püree portionsweise durch ein Passiersieb streichen.

Die passierte Masse in einem Topf aufkochen und danach unter regelmäßigem Rühren etwa 30 Minuten köcheln lassen.

Zucker und Essig unterrühren.

Masse so lange reduzieren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Tomatenketchup abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Tzatziki

Zutaten

1 Zitrone
3–4 Knoblauchzehen (je nach Geschmack)
1 Salatgurke
400 g Quark
400 g griechischer Joghurt (10% Fett)
Salz und Pfeffer
3 EL gutes Olivenöl

Du beginnst am besten mit der Salatgurke. Schäle die Gurke mit einem Sparschäler, achte aber darauf das du die Gurke nicht ganz schälst sondern immer im Wechsel arbeitest. 1 Streifen abschälen, 1 Streifen dran lassen. So hast du später ein schönes Farbspiel im Tzatziki und zudem gibt die Schale noch etwas eigenen Geschmack und Vitamine ab.

Nach dem du die Gurke geschält hast, reibst du diese nun über einem Gemüsehobel grob durch. Die Gurkenstifte gibst du in eine Schüssel und gibst etwas Salz darüber. Das Salz entzieht der Gurke einen Teil der Flüssigkeit, so wird dein Dip später nicht zu flüssig.

Als nächstes vermischst du den griechischen Joghurt und den Quark in einer Schüssel. Den griechischen Joghurt verwenden wir, da dieser einfach mehr Geschmack hat als „normaler“ Naturjoghurt. Danach presst du die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse und gibst den Brei in deine Schüssel.

Jetzt presst du mit den Händen das Wasser aus den Gurken ganz leicht heraus, nicht zu feste drücken sonst hast du Gurkenbrei ;-). Dann die ausgepressten Gurken zu dem Joghurt und Quark geben und gut vermengen.

Danach presst du die Zitrone und gibst den Saft zusammen mit Salz und Pfeffer dazu. Die Mengen dazu sind je nach Geschmack unterschiedlich. Deshalb will ich dir hier nichts genaues empfehlen.
Am Ende gibst du noch 3 EL gutes Olivenöl in den Dip. Das macht ihn noch geschmeidiger.

BBQ Rub Rezept für Schweinefleisch

Zutaten:
2 EL Salz
2 EL brauner Zucker
2 EL Paprika Edelsüß
1 EL grober Pfeffer
1/2 TL Chilipulver
1/2 TL Ingwerpulver
1 TL Knoblauchgranulat
1 EL Senfkörner
1 TL Fenchelsamen
Material:
Mörser und Stößel

Als erstes die Senfkörner und den groben Pfeffer in eine Schale geben und mit Hilfe eines Mörsers und Stößel alles schön zerkleinern.

Es folgt das Knoblauchgranulat und das Salz. Ebenfalls in die Schale geben und vermischen.

Jetzt folgt noch der Rest der Gewürze von der Liste. Alles in die Schale geben und gut vermengen.

Bayerischer Hausmacher Senf

250 g	Senfpulver, gelb und braun gemischt
250 g	Rohrzucker, braun
375 ml	Wasser
125 ml	Essig (Weinessig), gute Qualität
½ TL	Salz
3	Wacholderbeere(n)
5 Körner	Pfeffer
1	Lorbeerblatt
1 Scheibe/n	Ingwer

Beim Senfmehl sollte der gelbe Anteil überwiegen, das braune Senfmehl bringt die Schärfe. Das Wasser mit Essig, Salz, Wacholderbeeren, Pfeffer, Lorbeerblatt und Ingwer aufkochen lassen, kurz köcheln lassen, dann den Sud abkühlen lassen und abseihen.

Senfmehl und Rohrzucker vermischen, in den bis dahin lauwarm abgekühlten Essigsud einrühren und einige Stunden quellen lassen. Der Senf wird noch etwas dicker. Sollte er zu fest werden, einfach etwas Wasser unterrühren. Den Senf auf kleiner Flamme sanft erhitzen bis er einmal aufblubbt, nicht kochen lassen! Sofort, noch heiß, in vorbereitete Schraubgläser füllen. Der Senf ist gut mehrere Monate haltbar, sollte jedoch dunkel gelagert werden.

Senf – Dijon-Senf Hausgemacht

Senfmehl braun nicht entölt	200 Gramm
Essig weiß	200 ml
Weißwein trocken	100 ml
Honig flüssig	2 EL
Meersalz	2 EL

2 EL Olio di Oliva - geschmacksneutrales Olivenöl

Zubereitung:

1. Das Senfmehl mit den restlichen Zutaten mischen. Anschließend mit dem Pürierstab zu einer breiigen Konsistenz mixen.

2. Zur Förderung der Fermentation den Senf sechs bis sieben Stunden offen stehen lassen, öfters durchrühren.

3. In vorbereitete Twist off Gläser füllen und mindestens 3 Wochen geschlossen durchziehen lassen.

Anmerkung:

4. Eine der bekanntesten Dijonsenfvarianten ist der Estragonsenf.

essen & trinken

Estragon-Senf

essen & trinken 3/2018

Foto: Thorsten Suedfels

Fertig in: 15 Minuten plus Einweichzeit 2 Tage plus Ziehzeit 1 Tag

Pro Portion: Energie: 22 kcal, Kohlenhydrate: 2 g, Eiweiß: 1 g, Fett: 1 g

ZUTATEN für 1 TL

Für 1 Glas (ca. 300 g)

- **100** g Senfkörner (gelbe)
- **50** ml Weißwein (trocken)
- **50** ml Apfelessig
- **2** Tl Estragon (getrocknet)
- **40** ml Honig (mild, z.B. Akazienhonig)
- **½** Tl Kurkuma
- Salz

Außerdem: sterilisiertes Schraubglas (300 ml Inhalt)

ZUBEREITUNG

1. Senfsaat in einer Schüssel mit Wasser bedecken und abgedeckt 2 Tage im Kühlschrank einweichen.
2. Senfsaat in ein nicht zu feines Sieb gießen, gut abtropfen lassen. In der Küchenmaschine mit Wein, Essig, Estragon, Honig, Kurkuma und 1 Tl Salz nicht ganz fein mixen. Dabei Senfmasse mit dem Teigspatel 2-3-mal nach unten schieben. Senf mit Salz abschmecken. In ein sterilisiertes Schraubglas füllen, mindestens 1 Tag im Kühlschrank reifen lassen. Der Senf hält sich gut verschlossen und sauber abgefüllt mindestens 1 Monat.

TIPP

Passt zu Wurst oder gekochtem Fleisch und ist geeignet für Senfsauce und Vinaigrette.