

Sunday, September 28. 2008

Coconut Cardamom Burfi (indische Süßigkeit)

Schnell und einfach gemachte Süßigkeit die sowas von unverschämmt lecker ist!!!

Kokos-Burfi besteht aus cremig eingekochter Milch/Sahne, Kardamom und Kokosflocken. Ich habe schon mal versucht, Burfi zu machen (-> hier ganz unten) und es hat sehr lange gedauert, bis die Milch eingekocht war. Natürlich muß man dann auch dabei bleiben, daß sie nicht anbrennt und immer schön rührt. Das Ergebnis war sehr lecker, aber auch ein ziemlicher Zeitaufwand.

Dann habe ich dieses Rezept bei "A Spoonful Of Sugar" gefunden und war gleich angetan von der Einfachheit der Zubereitung.

Ich habe schon öfter von Rezepten mit "Milchmädchen" gelesen, aber kann mich nicht erinnern, je so eine Dose geöffnet zu haben. Einen Versuch war's wert ;-) Dieses Zeug schmeckt ganz wunderbar milchig-karamellig und gibt eine Idee, daß ein Dessert, das damit gemacht ist, ganz süß und lecker wird.

Zutaten:

250g Kokosflocken

395g gesüßte Kondensmilch (z.B. Milchmädchen)

10 Kardamomkapseln - die Samen im Mörser zu einem Pulver zerstoßen

eine Handvoll Pistazien, grob gehackt

Zubereitung:

200 g Kokosraspeln, Kondensmilch und Pistazien in einer Schüssel vermengen.

Eine beschichtete Pfanne auf schwacher Hitze erwärmen und die Mischung hinein geben, bis sie fest wird und sich leicht formen läßt. Das hat bei mir nur wenige Minuten gedauert. Ich denke, es gibt auch gesüßte Kondensmilch, die etwas dünflüssiger ist als Milchmädchen. Da dauert vielleicht die eine oder andere Minute länger :-)

Vom Herd nehmen und etwas auskühlen lassen, etwa 5-10 Minuten, bis man die Masse anfassen kann.

Die restlichen Kokosflocken auf einem Brett oder Teller verteilen. Mit feuchten Händen kleine Bällchen rollen und in den Kokosflocken wälzen.

Das Burfi kann bis zu einer Woche im Kühlschrank aufbewahrt werden (so lange wird es nicht überleben ;-)). Am besten schmeckt es bei Zimmertemperatur.

Posted by orange in india, süßes at 11:28

Saturday, September 20. 2008

Mein 15. indisches Kochbuch

Der Wahnsinn.... bald brauche ich ein eigenes BÄ¼cherregal nur fÄ¼r KochbÄ¼cher. Nein eigentlich brauche ich es jetzt schon! :->

Von meinen lieben Kollegen habe ich zum Geburtstag ein weiteres tolles Kochbuch bekommen mit vielen Rezepten, die ich in noch keinem meiner BÄ¼cher habe. Das freut mich sehr, da sich die Rezepte in manchen BÄ¼chern hin und wieder wiederholen oder Ä¼hnlich sind.

Indisch

Verlag: Parragon

ISBN-10: 3884728113

Aber hier gibt es ganz neue Gerichte, die meinen Appetit schon beim durchlesen sehr anregen, z.B. eine wÄ¼rzige Spinatsuppe, Blumenkohlsuppe, einige Fischcurries, Muscheln in Kokossauce, Masala Dosas, ein paar neue Dhal-Variationen, AuberginenpÄ¼ree auf indische Art (also etwas zutatenmÄ¼ÿig umfangreicher als das Baba Ganoush, das ich kenne), Sambar, KreuzkÄ¼mmel-PIÄ¼tzchen, SÄ¼ÿkartoffeldesert und Mandelkuchen um nur ein paar zu nennen.

Das Zitronendhal hab ich schon ausprobiert und war sehr lecker. Wieder ganz anders als die Dhals die ich sonst koche.

(>) Hier findet Ihr die komplette Kochbuch-Sammlung mit Links.

Posted by orange at 20:58

Es "herbstet" sehr

... deshalb und weil ich eine riesen Ladung selbstgezÄ¼chteter ButternusskÄ¼rbise von meinen Eltern mitgebracht habe, muÄ¼ÿ ich den Herbst-KÄ¼rbis-Thread von letztem Jahr wieder herauskramen. (zum KÄ¼rbis-Sammelsurium)

Ich hab einen riesen Topf leeeeckere KÄ¼rbissuppe (zum Rezept) gekocht. Davon werden wir noch einige Zeit etwas im Gefrierschrank haben.

Posted by orange at 20:03

Sunday, September 14. 2008

Schlemmer-Wochenende bei den Eltern

Was gibt es besseres als selbst angebautes Obst und GemÃ¼se...

reichlich Kalorien...

und einen Garten voller BIÃ¼ten...

Posted by orange in fÃ¼r alle sinne at 19:59

Thursday, September 11. 2008

In Honig, Amaretto und Zimt gebackene Feigen mit Waln sssen auf Vanillequark

Schnell zuzubereitende Nachspeise die wahnsinnig gut schmeckt!

Für 4 Personen:

10 frische Feigen

Honig

Zimt

Amaretto

1-2 Becher (Bio-) Vanillequark (einer, der nach echter Vanille schmeckt)

Feigen waschen und halbieren.

Mit der Schnittseite nach oben in eine Ofenform legen und mit den Waln sssen bestreuen. Dann reichlich Honig (am besten ist der aus der Flasche zu portionieren) drüber geben, mit Amaretto beträufeln (nicht zu knapp) und mit Zimt bestreuen. Bei 200 C im Backofen für etwa 10 Minuten backen.

Aus dem Vanillequark Nocken ausstechen und auf einem Teller anordnen. Die heißen Feigen mit der Sauce darauf verteilen und sofort servieren.

Posted by orange in s yes at 14:00

Monday, September 8. 2008

Spaghetti mit Garnelen, gebratenem Chicoree, Tomaten, Feta und Oliven in leichter Zitronen-Kräuter-Sauce

250 g Spaghetti
2 Chicoree
1 Packung Garnelen
2 Zehen Knoblauch, gehackt
1 Zwiebel in kleine W¼rfel geschnitten
1 Tomaten, gew¼rfelt
in Knofel eingelegte Oliven vom Markt (die die so sch¶n gro¶ sind und intensiv schmecken)
Rosmarin, Basilikum, Oregano
Salz, Pfeffer
Chilipulver
Oliven¶l
1/2 Pckg. Feta
1/2 Zitrone

Nudeln (Spaghetti) al dente kochen.
Oliven in Spalten vom Kern schneiden.

Chicoree in Einzelbl¶tter zerteilen, in breite Streifen schneiden und portionsweise in Oliven¶l bei starker Hitze anbraten, da¶ er Farbe bekommt. Dabei mit Salz und Pfeffer w¼rzen. Heraus nehmen.

Garnelen mit Knoblauch, Zwiebelw¼rfeln, Rosmarin und etwas Chilipulver anbraten. Tomaten dazu geben und mit Salz, Pfeffer und den restlichen Kr¶utern w¼rzen. Nur kurz anschwanken und nicht kochen lassen.

Nudeln, Chicoree und Oliven mit in die Pfanne geben und alles gut durchmischen. Mit Zitrone und etwas Oliven¶l, Kr¶utern und Gew¼rzen abschmecken.

Feta dr¶ber br¶ckeln und servieren.

Posted by orange in pasta+so at 20:04

Vegane Pasta Asciuta

wie bei meiner Mama nur mit fleischlosem Hackfleisch ;-)
Die Fleischliebhaber k¶nnen nat¶rlich auch Hackfleisch verwenden...

250 g Hackfleischersatz (Weizenfleisch) aus dem Bioladen
1 Karotte
1 Stange Stangensellerie
1 kleine Zucchini
1/2 Flasche Passata (Tomatenp¶ree)
3 Knoblauchzehen, geviertelt
einen Schu¶ Rotwein
Oregano, Salz, Pfeffer
frischer Rosmarin, Basilikum - gehackt
Butterschmalz (ich habe pflanzliches Ghee aus dem Asialaden benutzt) oder ¶l

Die Karotte, den Sellerie, die Zucchini und die Zwiebeln separat in ganz feine W¼rfel hacken. Ich hab so einen Multifunktionshacker (sowas hier) wo einem danach zwar tierisch die H¶nde weh tun, aber mit dem funktioniert es

prima.

Butterschmalz oder Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Weizenhack mit dem Knoblauch darin ein paar Minuten anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und ca. 2 Minuten weiter braten. Dann die Karotte, den Sellerie und die Zucchini untermengen und weitere paar Minuten braten. Wenn alles schön angebraten ist, mit einem großzügigen Schuss Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano und Rosmarin würzen. Mit dem Passata aufgießen, gut umrühren und mit einem Deckel drauf ca. 10 Minuten auf niedriger Hitze köcheln lassen. Gehackten Basilikum untermengen und mit Wein, Gemüsesepulver und Gewürzen abschmecken. Sollte die Sauce zu trocken werden kann man auch noch etwas Gemüse dazu geben. Dann sollte man es nochmal ein wenig durchziehen lassen, damit der Geschmack nicht dadurch verdunstet wird.

Gab es bei uns mit DeCecco Linguine und geriebenem (nicht-veganem) Ziegenkäse.

Posted by orange in pasta+so, vegetarisch at 14:07

Sunday, September 7. 2008

Radiccio-Zucchini-Gemüse mit Knoblauch, Kräutern und Oliven

1 mittelgroße Zwiebel, in dünne Halbringe geschnitten
2 kleine Zucchini
Knoblauch, in grobe Würfel geschnitten
1/2 Radiccio Kopf, in Streifen geschnitten
in Knobel eingelegte Oliven vom Markt - die die so schön groß sind und intensiv schmecken
Salz, Pfeffer
frischer Rosmarin

Zucchini in dünne Scheiben schneiden und mit etwas Knobel in Öl knusprig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, beiseite legen.

Zwiebelringe und Knoblauch goldbraun anbraten. Radiccio mit in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer und Rosmarin würzen und ganz kurz mit in der Pfanne schwenken, damit der Radiccio nicht völlig zusammenfällt aber etwas Farbe nimmt. Die Pfanne sollte also recht heiß sein. Vom Herd nehmen. Die Oliven in Spalten vom Kern schneiden und zusammen mit den Zucchini untermengen. Lauwarm servieren.

Sehr leckere knackige und geschmackvolle Beilage. Kapern würden sicher auch noch super dazu passen!
Gab es bei uns zu gebratenen Rinderhüftsteaks mit Sauce und Kartoffeln.

Posted by orange in fleisch, vegetarisch at 14:23

Wednesday, September 3. 2008

Happy Birthday to meee :-)

Heidelbeer-Tarte mit Buttermilchcreme
auf Mandelkruste

Der definitiv versauteste Kuchen, den ich je gebacken habe... und dann auch noch an so einem Tag.

Ab heute sind mir amerikanische Rezepte suspekt mit ihren komischen MaßEinheiten. Ich dachte alles richtig umgerechnet zu haben, aber irgendwas kann da nicht gestimmt haben...

Die Kruste wurde zu butterig und bräunselig, die Creme wollte erst nicht gelieren und am nächsten Morgen war sie zu geliert *g* manche der (11 EUR-)Heidelbeeren (!!) hatten bis zum nächsten Tag Haare ;-(Das war definitiv nicht mein Tag.

Aber auf dem Foto sieht der Kuchen gar nicht so schlecht aus ;-)

Posted by orange in [sÄÄYes](#) at 14:34