

Tuesday, November 24. 2009

### **Auflauf mit Rosenkohl und Kartoffeln**

Es soll ja Leute geben, die Rosenkohl nicht sonderlich gerne mögen. Ich glaube, es gibt sogar recht viele. Aber mit so einem cremig-würzigen Auflauf kann man vielleicht sogar den einen oder anderen Skeptiker noch auf den Geschmack bringen. Ich stelle mir fein geschnittene Maronischeiben auch noch toll drin vor... Ein richtiges Herbstgericht.

1 Tüte geriebener Käse  
1 Becher Sahne  
1/2 TL Senf  
1/2 TL Sahnemeerrettich  
1 Eigelb  
etwas Knoblauch aus der Mühle oder 1/2 Zehe gepresst  
Paprikapulver  
etwas frisch geriebene Muskatnuss  
Salz, Pfeffer  
etwas frische Petersilie, gehackt  
2 EL Sonnenblumenkerne, in einer Pfanne kurz angeröstet  
1/2 Netz Rosenkohl - vielleicht etwas mehr, geputzt  
ca. 5 mittelgroße Kartoffeln, in mundgerechte Stücke geschnitten  
(Rosenkohl und Kartoffeln sollten ein ausgewogenes Mischungsverhältnis bilden )

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Wasser mit einer Prise Salz in einem Topf erhitzen. Rosenkohl und Kartoffelstücke darin ca 5 Minuten köcheln lassen, dann Wasser abgießen.  
Rosenkohl dritteln und wieder zurück zu den Kartoffeln in den Topf geben.

Aus Sahne, Eigelb, Senf, Meerrettich, Petersilie, Sonnenblumenkerne und einer handvoll Reibekäse in einem Schälchen eine Sauce anrühren. Großzügig mit Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch und Muskat würzen. Abschmecken, ob die Würzung gut und nicht zu fade ist. Zu den Kartoffeln und dem Rosenkohl geben und alles gut vermengen.

Das Gemisch in eine Auflaufform füllen, den restlichen Reibekäse darüber verteilen und Auflauf für 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.

Posted by orange in veggie at 22:03

Sunday, November 22. 2009

## **Hähnchen in scharf-fruchtiger Orangensauce**

Zartes Hähnchenfleisch in einer leichten Sauce, die mit fruchtiger Orangenote, einer guten Portion Schärfe und einem Tick Süße besticht...

Dieses Wochenende habe ich von meinem Süßen irgendwie mehrmals Sätze wie "xxx hat heute zu ausführlich von Filetsteaks erzählt, jetzt habe ich da auch total Hunger drauf" oder "Mein Kollege kocht heute Orangenhähnchen, will aber dreisterweise nichts vorbei bringen. Das hört sich so gut an, könntest Du nicht vielleicht...?" gehört.

Liebe Kollegen, Eure Essensgespräche in allen Ehren, aber wenn das so weiter geht, wird da ja bald ein Fulltimejob für mich draus! Andererseits... wenn dabei solche ausgefallenen, schmackhaften Rezeptideen ins Haus flattern, kann man sich ja eigentlich schon wieder gar nicht beschweren :->

3 Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke geschnitten  
600 ml trockener Weißwein  
fein abgeriebene Schale von 1 kleinen Orange  
3 TL Sesamsamen, in einer Pfanne kurz angeröstet  
2 TL klein gehackter frischer Ingwer  
2 große Knoblauchzehen, fein gehackt  
1/4 Cayenne Chili, fein gehackt  
3 EL Tomatenmark  
1 EL dunkle Sojasauce  
1/4 TL Zimtpulver  
1/4 TL Chilipulver  
1 TL Korianderpulver  
1/4 TL Paprikapulver edelsüß  
2 EL brauner Zucker  
Salz und Pfeffer  
Für die Deko: frische Petersilie

Alle Zutaten in einen großen Topf geben und gut vermengen. Zum Kochen bringen und dann die Hitze runterschalten. Bei niedriger Hitze 1,5 Stunden langsam mit Deckel simmern lassen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus der Sauce nehmen (es sollte nun wunderbar weich sein und schon fast auf der Gabel zerfallen), in eine Schale geben und beiseite stellen. 1 TL Speisestärke mit 4 EL Sauce in einem Schälchen klumpenfrei verrühren und diese Mischung zur Sauce geben. Sauce noch einmal kurz aufkochen und das Fleisch wieder mit in den Topf geben. Die Sauce sollte jetzt ganz leicht gebunden sein.

Ca. 30 Minuten, bevor das Fleisch fertig ist, den Reis aufsetzen.

Reis mit frischen Gurkenstreifen und Fleisch mit reichlich Sauce und frischen Petersilienblättern servieren.

Posted by orange in asien at 01:02

Saturday, November 21. 2009

## **Rotweinkuchen mit hochprozentigen Rosinen**

Wenn man so an seine Omas denkt, wird bei den Meisten wahrscheinlich erstmal die Erinnerung an etwas leckeres zu essen geweckt. Gute Hausmannskost wie Braten, Eintöpfe, Schnitzel, aber mit Sicherheit auch etwas frisch Gebackenes, wo einem der süße Duft in Gedanken in die Nase steigt. Meine Omas waren definitiv die Könniginnen der Buttercremepätzchen, Dampfnudeln, Linzertorten und Rotweinkuchen.

Die Buttercremepätzchen (Rezept hier) habe ich schon geschafft, erfolgreich nachzubacken und nun war der Rotweinkuchen dran! Außerdem habe ich den fertigen Rotweinkuchen (Rezept hier), den ich vor ein paar Wochen angesetzt hatte, nun in Flaschen abgefüllt und übrig geblieben sind die wunderbar durchgezogenen, intensiv nach Rotwein und Rum schmeckenden Rosinen. Viel zu schade, um weggeworfen zu werden. Deshalb wanderten sie mit in den Kuchen!

250 g zimmerwarme, weiche Butter

200 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

4 Eier

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

100 g Schokostreusel (ich habe 1 Riegel Kuvertüre im Reibeufsatz der Küchenmaschine grob geraspelt)

100 g gemahlene Mandeln

1/4 Liter Rotwein

1 EL Zimtpulver

1 EL ungesüßtes Kakaopulver

optional:

1 Nelke und 1 kleines Pimentkorn -> im Mörser zu Pulver zerrieben

3-4 EL von den Rosinen, die im Rotweinkuchen mitgezogen haben oder Rosinen, die ein paar Stunden vorher in Rotwein und einem Schluck braunem Rum oder Amaretto eingelegt wurden

Ofen auf 175°C vorheizen. Kastenform ausfetten und mit Semmelbrösel ausschwenken, damit der Kuchen nicht festklebt.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, Kakao, Mandeln und den Gewürzen (Zimt, Piment, Nelke) in einer Schale vermengen und dann langsam zu der Eimasse geben und gut verquirlen. Rosinen unterheben und den Rotwein schluckweise mit einrühren.

Den Teig in die vorbereitete Form füllen (3/4 voll) und ca. 1 Stunde backen. Dann Stäbchenprobe machen, ob der Kuchen innen schon fest ist und wenn er fertig ist herausnehmen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit frischer Schlagsahne servieren und genießen.

Ich hatte sogar noch Teig für 3 kleine Soufflörtchen übrig. Das ist sehr praktisch, da der Kuchen so lecker duftet, damit man eine Stunde fast nicht aushält. Die kleinen Küchlein sind schon nach der Hälfte der Zeit fertig und sehen noch dazu sehr hübsch aus!

Posted by orange in backen, kuchen+muffins at 15:53

Wednesday, November 18. 2009

## **Cheat Chaat (indisch inspirierter Snack)**

Chaat ist ein Teller voll verschiedener herzhafter, frittiertes Teigsnacks mit frischem Gemüse, Chutneys, Joghurt, Kräutern und Gewürzen verfeinert. Man findet es in Indien oft an den Straßenmärkten und rollenden Garkäfen. Manche Orte haben sogar durch ihr gutes Chaat wahren Ruhm erlangt. Über die Chaatstände am bekannten Chowpatty Beach in Mumbai liest man immer wieder, sowohl in Reiseberichten als auch in dem einen oder anderen Buch, bei dem die Geschichte in Mumbai spielt.

Es gibt eine Vielzahl an Variationen, z.B. mit verschiedenen Arten von Puris (frittierte, knusprige Teigfladen, die durch die Hitze ballonartig aufgehen), Sev (frittierte Knusperfäden aus Kichererbsenmehl), Papdi (Cracker aus Kichererbsenmehl, Grießmehl oder normalem Mehl), Aloo Tikkis (knusprige Käselein aus Kartoffelteig - an denen hab ich mich auch schon mal versucht - Rezept hier), Vadas (süßdindische würzige, frittierte Kringel aus Kichererbsenmehl, Linsen und/oder Kartoffeln) oder einfach scharf gewürzte gebratene Kartoffelstücke.

Den frischen Part übernehmen z.B. Zwiebelringe, Gurken- und Tomatenstücke, frischer Koriander.

Den typischen Geschmack gibt eine Gewürzmischung namens Chaat Masala, die eine süßlich würzige Note hat. Meist beinhaltet es Gewürze wie Mangopulver (amchur), Kreuzkümmel (jira), schwarzes Salz (kala namak), gemahlene Koriandersamen (dhaniya), Ingwerpulver (adrak), Salz (namak), schwarzen Pfeffer (kala mirch), Asafoetida (hing, bei uns als "Asant" oder Teufelsdreck" mehr oder weniger bekannt) und Chili (lala mirch).

Oben darüber werden dann verschiedene Chutneys getrüffel, wie z.B. grünes Chutney mit Kräutern und grüner Chili oder süßlich-süßliches Tamarindenchutney und Joghurt.

Ich habe zum Ausprobieren eine Fertigmischung im Asiamarkt gekauft von der Firma MDH namens "Chunky Chaat Masala". Das war schon im Sommer, da Chaat sich super als Sommersnack eignet, wie ich finde. Der überflotte Käschenschrank hat nur leider die Packung verschluckt und erst vor kurzem wieder ausgespuckt. Dann wird es halt ein Herbstchaat... auch gut!

Wir hatten vom Wochenende noch eine halbe Keksdose Pappad (knusprige, frittierte Linsenfladen) und Koriander übrig (es gab Masala Pappad \*yum\*), da kam mir die Idee, daraus einen Chaat-ähnlichen Salat zu machen. Ähnlich... nicht vollständig, nicht nach Rezept, nicht traditionell, deshalb "Cheat Chaat" - gemogelter Chaat

### Sauce:

3 gehäufte EL saure Sahne oder Joghurt  
1 TL Sesampaste aus dem Glas (Tahin)  
Salz, Pfeffer

Saure Sahne und Tahin in einem Schälchen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

### Gemüse:

1 mittelgroße rote Zwiebel  
1/2 Gurke  
2-3 Tomaten

Zwiebel in dünne Ringe und Gurke und Tomaten in mundgerechte Stücke schneiden

### Würzige Kichererbsen:

1 Dose Kichererbsen  
1 TL schwarze Senfsamen

1 TL Kreuzkümmelsamen  
Chilipulver  
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst  
3 EL Öl

Kichererbsen in einem Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kichererbsen mit dem Kreuzkümmel und den Senfsamen knusprig anrösten. In der letzten Minute den Knoblauch und die gewünschte Menge Chilipulver dazugeben und mitbraten.

mehrere Scheiben Pappad  
Salz, Pfeffer, Chilipulver  
frische Korianderblätter  
Chaat Masala

Chutneys nach Wahl (z.B. grünes Chutney oder Tamarindenchutney) - ich hatte nur süßliche  
Zwiebel-Feigen-Sauce da und die hat auch super gepasst

Sesamsauce, Gemüse und Kichererbsen in einer Schale vermengen. Großzügig mit Chaat Masala würzen und abschmecken.

Pappad in große Stücke brechen und mit dem Salat auf einem Teller anrichten. Reichlich frische Korianderblätter darüberstreuen und Chutney darübertrüpfeln.

So lang das Rezept auch aussieht, es war super einfach und die Zubereitung hat maximal 10 Minuten in Anspruch genommen.

Posted by orange in dhal - hülsefrüchte, india at 10:04

Tuesday, November 17. 2009

## **Weihnachtliche KÃ¼rbis - Apfel - Marmelade mit Marzipan**

400-500 g Hokkaido-KÃ¼rbis (ohne Kerne, dÃ¼nn geschÃ¼lt)  
500 g Ãpfel (geschÃ¼lt, in Spalten geschnitten, entkernt)  
1/2 Vanilleschote  
2 dÃ¼nne Scheiben Ingwer (geschÃ¼lt und fein gewÃ¼rfelt)  
60 g Rohmarzipan  
Abrieb von 1 Orange  
Saft von 1 Orange  
500 g Gelierzucker 1:2  
200 ml Apfelsaft  
3 cm Zimtrinde

KÃ¼rbis grob raspeln. Das geht am besten mit der KÃ¼chenmaschine - schont die Daumen. Aber mit der Hand funktioniert's natÃ¼rlich auch.

KÃ¼rbisraspel mit dem Apfelsaft, der Zimtrinde und den IngwerwÃ¼rfeln in einem groÃen Topf erhitzen. Vanilleschote auskratzen und das Mark untermischen. Die Schote ebenfalls mit rein geben. Bei mittlerer Hitze leicht kÃ¼cheln lassen.

In der Zwischenzeit den Apfel raspeln. Die Apfelraspel dann ebenfalls in den Topf geben und noch ein wenig weiter kÃ¼cheln. Wenn der KÃ¼rbis weich ist, die harten GewÃ¼rze heraus nehmen und mit dem PÃ¼rrierstab zu einem Mus verarbeiten. Wie fein man es pÃ¼rriert, ist da Geschmackssache.

Orangenschale abreiben und die Orange dann auspressen. Beides unter das Mus rÃ¼hren.

Marzipan abwiegeln, klein wÃ¼rfeln (soweit das bei dem klebrigen Zeug geht ) und ebenfalls unter das Mus mengen.

Jetzt dÃ¼nnen Zimtrinde und Vanilleschote wieder mit in den Topf - zusammen mit dem PÃ¼ckchen Gelierzucker. Die Marmeladenmasse nach den Angaben auf der Gelierzuckerpackung kochen - bei mir hieÃ es dort, mindestens 3 Minuten sprudelnd aufkochen, wenn nÃ¼tig entschÃ¼men (war aber nicht nÃ¼tig).

### **Gelierprobe + AbfÃ¼llen**

Wenn die Marmelade schÃ¼n aufgeköcht ist, eine Gelierprobe machen. Das geht am besten, wenn man ein kleines Tellerchen vor dem Kochen in den Gefrierschrank legt, es dann rausholt und ein wenig von der Marmeladenmasse darauf zerlaufen lÃ¤Ãt. Durch die KÃ¼lte geliert die Marmelade schneller und man weiÃ somit auch schneller, ob sie schon fertig ist. Wenn sie fest wird, kann man sie in GlÃ¤ser abfÃ¼llen. Dabei immer ein feuchtes KÃ¼chentuch um das Glas legen, daÃ es nicht von der Hitze platzt. Die GlÃ¤ser bis oben hin fÃ¼llen, verschlieÃen (der Glasrand sollte sauber sein!) und dann auf den Kopf stellen. So hat man die beste Chance, daÃ sich die Marmelade lange hÃ¼lt.

### **GlÃ¤ser vorbereiten**

Ich bereite die GlÃ¤ser immer schon vor dem Kochen vor. Zuerst mal testen, ob sie nicht noch nach ihrem vorherigen Inhalt riechen, das kann einem nÃ¼mlich die Marmelade ganz schÃ¼n verhaseln. Bei sauer Eingelegtem ist das Ã¼fter mal so. Die GlÃ¤ser und Deckel werden erstmal gut gewaschen und von alten Etiketten befreit. Das geht am besten wenn man das Waschbecken mit Wasser voll macht und sie eine Zeit lang reinlegt und dann schrubbt. Wenn alles sauber ist, koche ich Wasser im Wasserkocher auf und fÃ¼lle die GlÃ¤ser (die immernoch im lauwarmen Wasserbad stehen) und Deckel (die auf der Waschbeckenablage liegen) damit. Dann kippe ich vorsichtig das Wasser aus, passe auf, daÃ ich mich nicht verbrenne und lasse die GlÃ¤ser auf einem KÃ¼chenhandtuch abtropfen und trocknen.

### **Variationen**

Bei der WÃ¼rzung sind der Phantasie fast keine Grenzen gesetzt... wer kein Marzipan oder keinen Ingwer mag, lÃ¤Ãt diese Zutat einfach weg. Wer keine Zimtrinde hat, tut eine Prise Zimtpulver mit hinein. Auch die Orange kann ersatzlos gestrichen werden, wenn man gerade keine da hat, wobei sich dann ein Spritzer Zitronensaft sicher gut machen wÃ¼rde. Ich kÃ¼nnte mir auch Kardamom gut drin vorstellen (aber vorsicht mit der Dosierung - ist sehr intensiv!). Ich bin gespannt auf Eure Variationen!

Viel Spaß mit dieser überleckeren, cremigen Marmelade, die sich mit einem schönen Etikett versehen sicher auch super unterm Weihnachtsbaum macht!

Posted by orange in dips+specials, [süß](#)Yes at 18:39

Wednesday, November 11. 2009

## Herbstzeit

Die Bäume sind bunt eingefärbt und verlieren all ihre Blätter, die Sonne verliert an Intensität und geht schon um 5 Uhr unter, die Luft ist klar bis neblig trüb und eine eiskalte Brise weht einem morgens auf dem Fahrrad um die Nase... man kann es nicht leugnen... der Herbst hat sich schon in vollen Zügen ausgebreitet.

Jede Jahreszeit hat ja seine schöne Seite - was macht Ihr am Herbst besonders und was macht Ihr am liebsten in der goldbraunen Jahreszeit?

Ich habe Euch ein paar Rezepte zusammengestellt, die für mich wunderbar zum Wechsel von Sommer auf Winter passen

Heiße Suppen zum Aufwärmen nach einem langen Spaziergang im bunten Blätterwald:

Fruchtige Kürbisscremesuppe

Indische Kürbissuppe

Kartoffel-Karottencreme-Suppe "KarKar"

Maronisuppe mit Weißwein

Erbsensuppenrevolution mit Croutons und Ziegenkäsewürfel

Brokkoli-Süßkartoffel-Suppe

Tom-Kha-Suppe (Thai-Kokossuppe)

Laksa - Malayische Kokosmilchsuppe - auch für größere Hunger

Mulligatawny-Suppe - indisches "Pfefferwasser" bringt einen schnell wieder zu Kräften

Zeit für eine heiße Tasse und was Süßes im kuschelig warmen Wohnzimmer mit Freunden:

Chai - indischer Gewürztee mit Sojamilch

Noch eine Ingwertee-Variation...

Zitronen-Ingwer-Tee (auch bei Erkältung)

Genießer-Bananenkuchen mit Nüssen

Buttercreme-Plätzchen wie bei Oma

Amaretto-Kirsch-Muffins

Italienischer Käsekuchen

In Honig, Amaretto und Zimt gebackene Feigen mit Walnüssen auf Vanillequark

Auf dem Markt eine Tüte voll Obst und Gemüse der Saison einkaufen:

Pilze: Rahmgeschnetzeltes mit Schwammerl

Kürbis:

Gefüllter Kürbis mit Feta und Pinienkernen

Kürbis-Käse-Quiche

Red Pumpkin Koottu

Ofenkürbis

Kürbislasagne

Fruchtige Kürbisscremesuppe

Indische Kürbissuppe

Kohl

Benny's Blumenkohlsalat

Gebatener Rosenkohl mit Walnüssen

Wirsing-Hackfleischchen in Zitronen-Schmand-Sauce

Weisskohlcurry

Vitamine tanken gegen Schweine-, Spatzen-, Erdmännchengrippe & Co.:

Vitaminbombe gegen fröhliche Herbstattacke

Pimp my Obst

Posted by orange at 18:52

Tuesday, November 10. 2009

### **Gebratene Jakobsmuscheln in Whiskey - Vanille - Sauce**

Auf Rasa Malaysia findet man Unmengen an Rezepten, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Da wir inzwischen ziemlich auf den Jakobsmuschel-Geschmack gekommen sind (nicht nur roh als Sushi sondern nun auch gebraten!), hat dieses "Seared Scallops" Rezept gleich ins Schwarze getroffen. Spätestens nachdem man das Foto angeschaut hat steht fest, daŸ man jetzt unbedingt kurz mal einkaufen gehen muŸ

Für alle, die sich leichter tun, ein Rezept auf Deutsch zu lesen, erlaube ich mir, es hier zu übersetzen. Hier findet Ihr das Originalrezept von Rasa Malaysia auf Englisch.

Man braucht:

8 große Jakobsmuscheln  
1 TL Olivenöl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

Für die Sauce:

1 TL frisch gehackte Petersilie  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
herausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote  
1 TL Olivenöl  
1/4 Cup (ca. 60 ml) Sahne  
1/4 Cup (ca. 60 ml) Whiskey  
Salt

Für die Sauce das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Vanillemark, Knoblauch und Sahne hinein geben. Wenn die Sauce anfängt zu kochen, den Whiskey einrühren und unter kochen ein wenig einreduzieren lassen. Die frische Petersilie auf die Sauce streuen und Sauce zur Seite stellen.

Eine zweite Pfanne stark erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer würzen und auf beiden Seiten mit Olivenöl bepinseln. Dann in der Pfanne auf beiden Seiten je ca. 1-2 Minuten braten, bis die Ober- und Unterseite eine leicht braune Farbe bekommen.

Die Jakobsmuscheln auf einem Spinatbett anrichten und mit der Sauce betrüpfeln.

Auf Rasa Malaysia wird gedünsteter, junger Spinat empfohlen. Dieser ist besonders zart. Leider hatte ich aber keinen da, deshalb habe ich eine halbe Packung TK-Blattspinat aufgetaut. Dann habe ich eine halbe Zwiebel in kleine Würfel geschnitten und in etwas Butter angeschwitzt, den Spinat dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat leicht gewürzt.

Posted by orange in fisch + meerestier at 22:28

Monday, November 9, 2009

## Apfelbrot

Heute steuert meine Mama mal eines ihrer leckeren Rezepte bei. Ich war am Wochenende zu Besuch und konnte mir ein Bild davon machen, wieviel ein paar Apfelbäume und ein Walnussbaum im Garten so abwerfen. Ich kann nur sagen, das ganze Gästezimmer wurde zur Vorratskammer umfunktioniert und steht voller Kisten.

Um das alles zu verwerten gibt es Apfelkuchen, Apfelkompott, Apfelmus, Apfel pur... hab ich noch was vergessen?

Als kleine Abwechslung hat sie am Wochenende Apfelbrot gebacken. Das sieht aus und hat eine Konsistenz wie Kletzen- oder Fruchtbrot, nur mit Apfel, statt mit Feigen etc. Schmeckt saftig, lecker duftend mit weihnachtlichen Gewürzen und knusprig durch die Nüsse. Perfekt super als Frühstück oder nachmittags zum Kaffee. Stärkungsmittel und nicht zu süß.

Hier ist das Rezept für alle, die es sich bald mit einer Scheibe auf der Couch gemütlich machen wollen:

1 kg Äpfel,  
200 g Zucker (darf auch brauner Zucker sein)  
250 g Rosinen  
1/2 Päckchen Lebkuchengewürz ca.8-10 g (Inhalt = 15g )  
1 EL Kakao  
1 TL Zimt  
1 TL gemahlene Nelken  
200 g grob zerkleinerte Nüsse (Hasel- oder Walnüsse - am besten schmecken aber Walnüsse)  
500 g Mehl Typ 405 " (mit Vollkornmehl noch nicht probiert)  
1 Päckchen Backpulver

Am Vortag Äpfel schälen und hobeln, mit 200 g Zucker über Nacht Saft ziehen lassen, ebenso Rosinen mit Rum tränken und weichen lassen.

Am nächsten Tag die Rosinen zu den Äpfeln geben, das Mehl mit Backpulver, Gewürzen und Kakao mischen und jeweils in kleinen Portionen zu der Apfel-Rosinenmischung sieben und untermengen (kann ruhig mit der Hand nachgeholfen werden) Am Schluss die Walnüsse grob zerkleinern (mit Messer oder Hand ) und unter den Teig mischen (vorsichtshalber kontrollieren, ob sich keine Schalenreste mehr unter den Nüssen befinden).

Backofen vorheizen: 200° C Ober- und Unterhitze  
Zwei Kastenformen ca. 31 cm Länge ausfetten, mit Semmelbrösel oder gemahlene Haselnüssen (geschmacklich besser) bestreuen und jeweils die Hälfte der Masse einfüllen.

Die zwei Kastenformen der Länge nach in den Backofen geben und bei 200° C 60 Minuten backen.

Gutes Gelingen!

Das Apfelbrot hält in Alufolie gewickelt und kühl gelagert 2-3 Wochen, wenn sich nicht schon vorher alle darüber her gemacht haben.

Häbsch in Klarsichtfolie verpackt und mit Schleifen versehen ein willkommenes Geschenk oder Mitbringsel in der Adventszeit.

## **Kartoffelgratin mit würzigem Käse überbacken**

Zu so einem leckeren Gratin passt am besten ein frischer Feldsalat mit einem fruchtigen Dressing. Wir haben gleich unseren Passionsfrucht-Balsamessig von der Food-Messe getestet - ein Traum!

5 große Kartoffeln (geschält und in ganz dünne Scheiben gehobelt - geht super mit einer Küchenmaschine, das schont die Fingerkuppen)  
1 großes Stück würziger Appenzeller Käse

Sauce:

1 Eigelb

2 Becher Sahne

1 EL Sahnemeerrettich

Salz, Pfeffer

etwas frisch geriebener Muskat

1 TL getrockneter Rosmarin

5 EL geriebener Appenzeller Käse

1/2 Stange Lauch in dünne Scheiben geschnitten

Backofen auf 180°C vorheizen. Kartoffeln vorbereiten. Käse reiben. Alle Zutaten für die Sauce verrühren und abschmecken - die Sauce soll schön intensiv schmecken.

Etwas Sauce in eine Auflaufform geben, eine Schicht Kartoffeln ziegelförmig darauf anordnen. Dann wieder eine Schicht Sauce, eine Schicht Kartoffeln usw. Die letzte Schicht sollte Sauce sein. Darauf ein paar Kleckse Schmand oder Saure Sahne geben und den geriebenen Käse darauf verteilen.

Die Auflaufform auf ein Backblech stellen und in die 2. Schiene von unten (also etwas tiefer als die Mitte, sonst wird der Käse zu schnell dunkel) schieben. Ca. 1,5 Stunden backen bis die Kartoffeln gar sind. Wenn der Käse zu dunkel wird, ein Stück Alufolie über den Gratin legen.

Posted by orange in veggie at 21:34

Sunday, November 1. 2009

## **Rotweilikör (mit Sahnehäubchen und Zimt)**

Kaum wird es etwas kühler, krame ich wieder meine überdimensionalen Einmachgläser raus.

Im Supermarkt mache ich dann erstmal einen tollen Eindruck, wenn ich mit mehreren Flaschen Hochprozentigem die Kasse stürme. Und auch in der Apotheke erntet man erstmal ein paar komische Blicke, wenn man den Wunsch nach einem Liter reinem Ethanol äußert. Da bewahrt es sich, immer gleich dazu zu sagen, was man damit vor hat. Sonst kann es sein, daß sie das Teufelszeug nicht heraus geben. Was auch ein guter Tip ist - wenn man ein Gefäß zum Abfüllen gleich selbst mitbringt spart man sich die Kosten für die Flasche! Ethanol ist schließlich selbst schon teuer genug... ca. 40 EUR / Liter in Deutschland! Aber es lohnt sich. Selbstgemachter Likör ist einfach köstlich und zudem ein super Geschenk für Freunde, Verwandte, Kollegen... und sich selbst

Der Ingwerlikör (Rezept hier) zieht schon seit ein paar Wochen vor sich hin. Da sich meine Schwester Limoncello (Rezept hier) gewünscht hat, wird auch dieser bald seinen Weg ins Einmachglas finden (Braucht ja nur 12 Tage, da hab ich noch ein wenig Zeit). Bis da hin belegt nämlich ein neuer Likör den Platz - dunkelroter, starker, säuerlicher, aromatischer Rotweilikör.

Irgendwo habe ich gelesen, daß Rotweilikör super schmeckt, wenn er vorsichtig warm gemacht wird und dann mit einem Sahnehäubchen und einer Prise Zimt serviert wird. Wenn da keine Weihnachtsstimmung aufkommt, weiß ich auch nicht!

Ich hab ein wenig rumgesucht und mir verschiedenste Rezepte angeschaut. Dann habe ich mir aus allem das rausgepickt, was mir am besten gefallen hat.

Mit dem Wein steht und fällt natürlich der Geschmack des Likörs, deshalb habe ich meinen Lieblingswein dafür verwendet - Peter Lehmann, Shiraz, Australien, 2006. Den gibt es bei uns in den meisten großen Supermärkten, wie Edeka, HIT etc. Man muß jedoch fast 10 EUR pro Flasche dafür hinblättern.

Beim Rum habe ich dafür etwas gespart und einen recht günstigen genommen. Das hat dem Geschmack Gott sei Dank keine Abbruch getan. Vielleicht sollte man erstmal etwas weniger Rum mit rein geben und dann probieren. Wahrscheinlich verträgt nicht jeder Wein die selbe Menge Rum, ohne geschmacklich unter zu gehen, und das wäre ja schade. Nachschätzen kann man ja immer noch.

Rezept:

1 Flasche Rotwein (0,7l)  
ca. 500 ml brauner Rum (vielleicht auch etwas weniger)  
200 g brauner Kandis  
10 Mandeln  
1 kleine handvoll Sultaninen  
1/2 Vanilleschote - eingeschnitten

Alles zusammen in ein sauberes, großes Gefäß geben und mindestens einen Monat ziehen lassen. Hin und wieder vorsichtig "schwenken" um die verschiedenen Komponenten zu vermischen.

Wer nicht schon vorher alles weg"probiert" hat, schüttet ihn durch ein Sieb und füllt ihn in Flaschen ab. Die Rosinen machen sich sicher super über Eis oder in einem Kuchen.

In vielen Rezepten wird beschrieben, daß der Likör mit der Zeit immer besser wird. Also Geduld lohnt sich wohl

Hier findet Ihr noch mehr Likörrezepte!

Posted by orange in promillig at 14:34