

# Tomaten-Rosmarin-Butter

Heute möchte ich euch mal ein leckeres Rezept für eine erfrischende und sehr schmackhafte Kräuterbutter vorstellen. **Eine Tomaten-Rosmarin-Butter**

Alles was Ihr dafür braucht ist:

- 250 g Butter
- 70 g getrocknete Tomaten
- 100 ml Ahornsirup
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Ajvar
- 1 EL Tomatenmark
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

die getrockneten Tomaten werden 20 Minuten im lauwarmen Wasser eingeweicht



den Rosmarin, die Schalotten und den Knoblauch fein hacken



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN





dies in einer Pfanne mit Olivenöl schön anbraten und glasig andünsten



die getrockneten Tomaten gut abtrocknen und etwas ausdrücken und auch fein hacken





das dann mit in die Pfanne geben und kurz mitschwenken



dieses dann zur Seite stellen und abkühlen lassen

Nun wird die Butter, Ajvar, Ahornsirup und Tomatenmark mit einem Handrührgerät ca 5 Minuten schaumig geschlagen





Die Zutaten aus der Pfanne 2 Minuten unterrühren





Jetzt mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Kräuter unterheben.

Die fertige Butter in Backpapier, Pergamentpapier oder in ein anderes Gefäß füllen und kalt stellen.



Die Butter sollte ca 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.





Guten Appetit

---

## Schabbatbrot

Moin Moin

Da ich ja eine Shakshuka gemacht habe, durfte natürlich nicht ein Jüdisches Schabbatbrot (Challah) fehlen.

Dies wird bei bei Dr. Shakshuka in Tel Aviv-Jaffa zu jeder Shakshuka gereicht.

Zutaten

600 ml warmes Wasser (45 °C)

1 Halben Würfel Hefe

7 EL Honig

4 EL Olivenöl

2 Eier

1 EL Salz

1 kg Weizenmehl Type 550



1 EL Sesam- oder Mohnsamen (nach Geschmack)



Das warme Wasser in eine große Küchenmaschine füllen und Hefe darüber streuen. Honig, Öl, 2 Eier und Salz unterschlagen. Das Mehl portionsweise zugeben und gut untermischen. Den zunehmend festen Teig so viel Mehl zugeben, bis der Teig schön elastisch und nicht mehr klebrig ist.

Anschließend den Teig mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch abdecken und 1 1/2 Stunden ruhen lassen, bis er sich im Volumen verdoppelt hat.





Den Teig mit der Faust herunterdrücken und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 5 Minuten mit den Händen kneten. Nach Bedarf etwas Mehl zugeben, wenn der Teig klebrig ist.

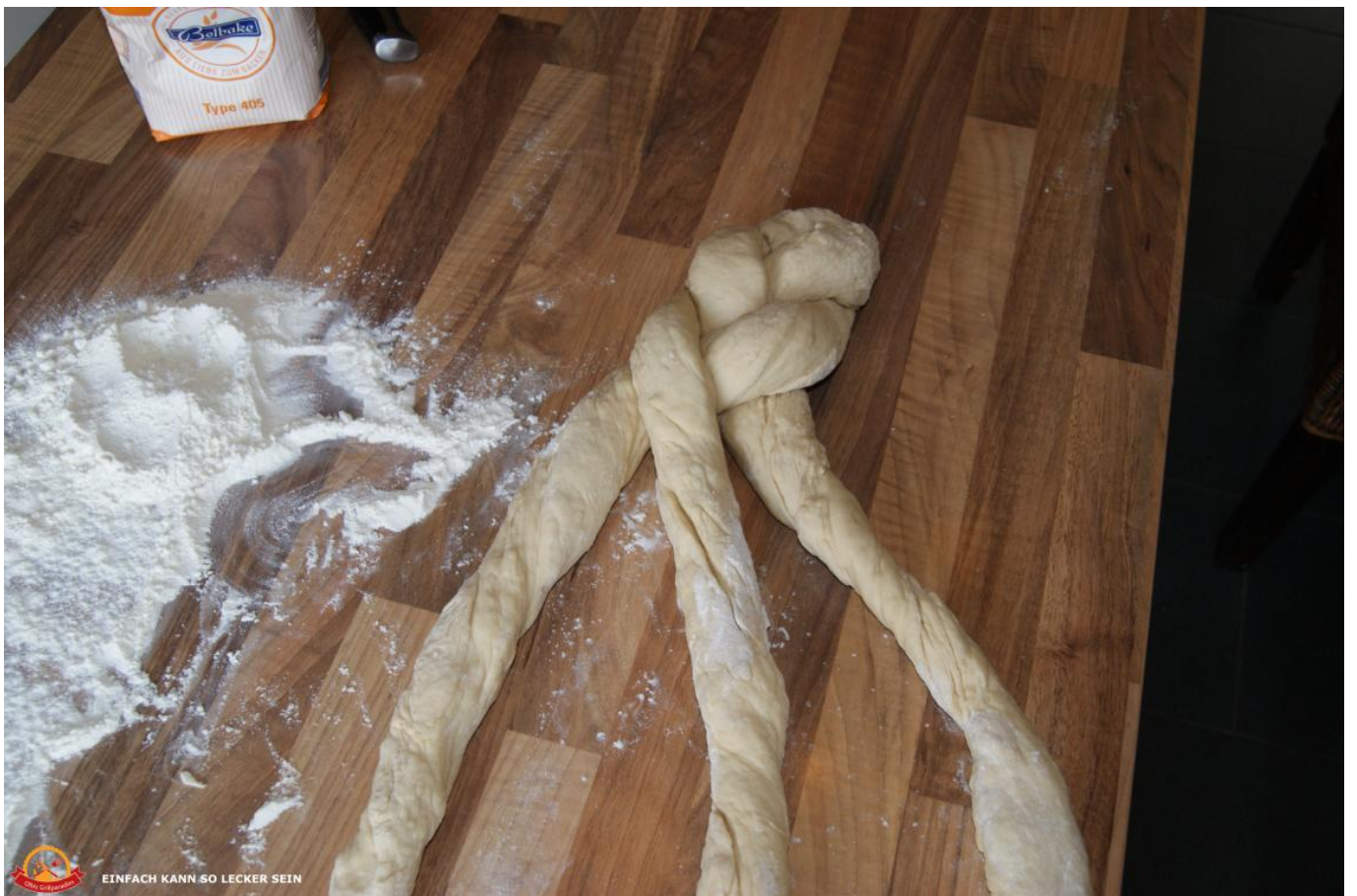


Nun den Teig dritteln und zu Strängen von etwa 1 1/2 cm Durchmesser rollen. Die drei Stränge fest zusammendrücken und zu einem Zopf flechten.













Den Hefezopf auf ein Blech oder wie bei mir in eine Gusspfanne legen.





Diesen mit einem Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.



1 Ei verquirlen und den Zopf damit großzügig bestreichen. Mit Mohn oder Sesam bestreuen.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN





Im vorgeheizten Traeger Pro oder im Backofen bei 190c für 40 Minuten backen.







Das Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.



Vor dem Schneiden auf einem Kuchendraht mindestens eine Stunde abkühlen lassen.



---

## Chimichurri

Moin Moin

Heute zeige ich euch mal wie man eine Chimichurri macht.

Die Chimichurri stammt aus der argentinischen Küche und wird dort zu gegrilltem Rindfleisch gegessen. Man kann sie aber auch zu Geflügel, Fisch, Schwein oder als Marinade verwenden. Die Zubereitung ist relative einfach und sie schmeckt sehr gut.

Zutaten:

- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Möhre
- 4 Knoblauchzehen
- 3 rote Zwiebel



5 Limetten  
5 Orangen  
250 ml hochwertiges Olivenöl (z.B. Band Chefs)  
 $\frac{1}{2}$  TL Chiliflocken, getrocknet  
 $\frac{1}{2}$  TL schwarzen Pfeffer  
1 TL grobes Meersalz  
1 TL Oregano, getrocknet



Die Petersilie, Rosmarin und der Knoblauch werden fein gehackt.  
Die Zwiebel, Lauchzwiebel, Möhre und den Schnittlauch klein schneiden





Alle Zutaten kommen in einer Schüssel und werden mit dem Saft der Limette, der Orange und dem Olivenöl vermischt. Es sollte dickflüssig ähnlich wie bei einem Pesto sein. Wer es dünnflüssiger mag, kann noch etwas Olivenöl hinzugeben.



Die Aromen entfalten sich im Laufe der Zeit

Ein Chimichurri braucht seine Zeit und sollte mindestens einen Tag durchziehen, damit sich alle Aromen voll entfalten können.

Probiert es mal aus!  
Ist sehr lecker

---

## Mac and Cheese Balls

Moin Moin

Mac and Cheese Balls sind eine klasse Beilage die niemand erwartet.  
für diese Beilage braucht ihr nur

Mac and Cheese

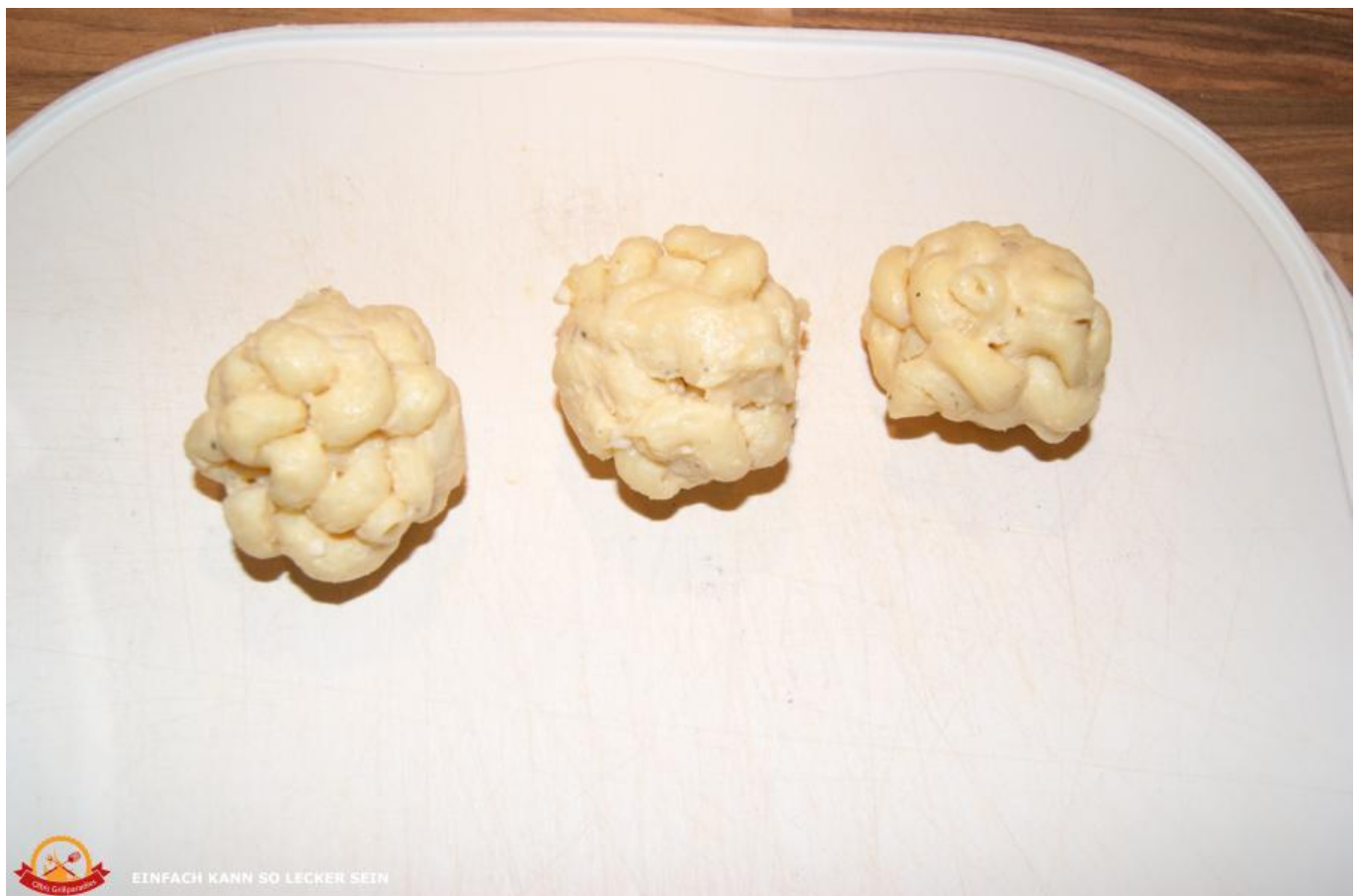


Paniermehl  
Salatgewürzmischung (Italienische)  
Ei  
Öl

Das fertige Mac and Cheese sollte über Nacht im Kühlschrank ruhen.  
Nun kleine Bällchen daraus formen und diese für 2-3 Stunden in den Froster geben.

Das Paniermehl wird mit der Gewürzmischung vermischt und das Ei mit etwas Milch. Die gefrorenen Bällchen jeweils zuerst in die Eimischung und dann im Paniermehl wälzen bis sie gleichmäßig davon bedeckt sind. Die Bällchen werden frittiert bis sie richtig schön braun und kross sind. ca. 4-5 Min. bei 170 °C.

Am besten warm mit etwas Chutney servieren.





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



---

# Mirabellen Paprika Chutney

Ein Chutney ist eine würzige und häufig eine süß-saure, aber auch mal nur scharf-pikante Sauce der indischen Küche. Es gibt auch Variationen mit Frucht- oder Gemüsestücken. In Indien werden die Chutneys zu jeder Mahlzeit frisch zubereitet und halten sich gekühlt etwa eine Woche im Kühlschrank. Die Engländer brachten die Chutneys während ihrer Kolonialzeit nach Europa. Wo es üblich war das Chutney in Gläsern einzumachen. Ein Chutney besteht häufig aus Gemüse oder Früchten. Oft werden Mangos, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Kokos oder Korianderblätter als Hauptzutat verwendet. Hier ist aber alles erlaubt was schmeckt.

400g Mirabellen  
2 Stück Paprika  
3 Stück Zwiebeln  
4 Stück Zehen Knoblauch  
200 g Zucker  
50ml Ahornsirup  
100 ml Orangensaft  
100 ml Apfelessig  
1/2 TL Currypulver  
1/2 TL Cayennepfeffer  
1/2 TL Pul Biber  
1/2 TL Salz  
1/2 TL Pfeffer, schwarz  
1 TL Ingwerpulver  
1 Msp Zimtpulver  
50 g Rosinen

Die Paprika, Mirabellen, Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch und die gewürfelten Zwiebeln mit etwas Öl anschwitzen. Nun die Mirabellen, Paprika, Orangensaft, Essig und alle restlichen Zutaten bis auf die Rosinen dazugeben. Kurz aufkochen lassen und auf kleiner Flamme köcheln lassen. Immer wieder mal umrühren und wenn die Flüssigkeit deutlich reduziert ist, die Rosinen zugeben. Weitere 30 Minuten köcheln lassen, bis das Chutney die Konsistenz von Marmelade hat. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig ist das Mirabellen Paprika Chutney



---

## Mac and Cheese

Moin Moin

Mac and Cheese ist ein vor allem in Nordamerika und Großbritannien verbreitetes Nudelgericht.

Hierfür werden Maccheroni mit einer Käsesoße vermischt und meist mit geriebenem Käse im Ofen überbacken. Zur genauen Zusammensetzung des Gerichts, der Soße und der zu verwendenden Käsesorten existieren viele Rezepte und Varianten.

Hier nun meine Variante

350g Nudeln  
100g Parmesan  
150g Cheddarkäse  
400ml Milch  
40g Butter  
4 TL Zucker  
1 EL Mehl  
1 EL Worcester



1 Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
Salz und Pfeffer

Die Nudeln nach Packungsangabe kochen.

In einem Topf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen und dort die Zwiebel & den Knoblauch an schwitzen. Das Mehl hineinrühren und die Milch langsam hineingeben und unter ständigem Rühren ca. 2 – 3 Min. kochen lassen bis alles schön abgebunden ist.

Die beiden geriebenen Käsesorten, Zucker & Worcester hinzufügen und verrühren bis der Käse komplett darin geschmolzen ist. Das ganze noch mit Pfeffer und Salz abschmecken Dann die gekochten Nudeln dazugeben und weitere 2 – 3 Min. weiter rühren, bis alles gut vermischt ist und die Nudeln schön mit der Käsesauce umhüllt sind.

Fertig sind die Mac and Cheese









EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



## **Olbi´s Knobcreme**

**Moin Moin**

**diese Knobcreme ist ein Allrounder.**

**Passt zu allen Gerichten ob Schwein, Huhn, Rind, Gemüse oder auf Pommes ist halt überall einsetzbar und macht süchtig.**

**Zutaten:**

**500ml Mayonnaise die vom LIDL**

**2EL Öl**

**2EL Petersilie**

**2TL Zucker**

**1 Knoblauch**

**1/2Becher Sahne**

**1Prise Salz**

**1Prise Pfeffer, schwarz**

**Zubereitung:**

**Die Mayonnaise, Öl, Petersilie, Knoblauch, Zucker, Salz & Pfeffer ( noch nicht die Sahne) mit einem Mixstab ordentlich durch Mixen.**



Jetzt die Sahne für 15 Sekunden mit dem Mixstab unterrühren und für zwei Stunden in den Kühlschrank  
Fertig

**Wie gefällt dir der Beitrag?**  
[ratings]

---

*Du benötigst weitere Informationen?*

*Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?*

*Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar*

LG Olbi

