

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

Mac and Cheese Balls

Moin Moin

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

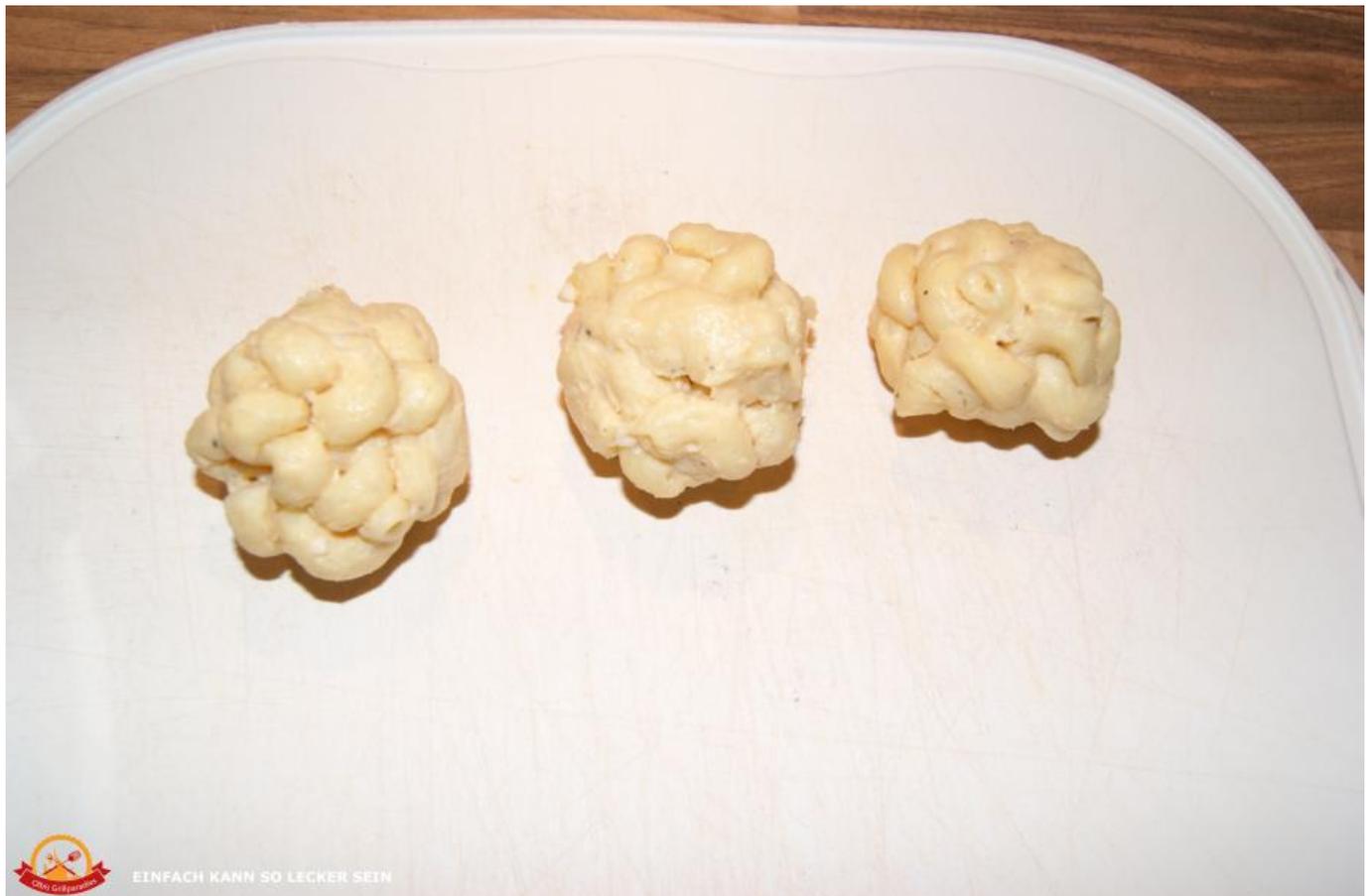
Mac and Cheese
Paniermehl
Salatgewürzmischung (Italienische)
Ei
Öl

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

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



Cole Slaw

Zutaten

1kg Weisskohl
2 Stück Karotte
400 ml Mayonnaise
3 EL Apfelessig
7 EL weißen Zucker
1 TL Salz
1 TL Pfeffer aus der Mühle
1 Stück Zwiebeln
160 ml Sahne

Zubereitung:

Weisskohl in Reiskorngröße reiben und mit etwas Zucker & Salz bestreuen. Nun alles ordentlich vermengen und für 2 Stunden in den Kühlschrank. Der Zucker und das Salz bewirkt, dass sich die Gär- und Bitterstoffe im Kohl lösen und er so bekömmlicher wird.

Nach den 2 Stunden die Flüssigkeit aus dem Kohl pressen. Die Karotten auch in Reiskorngröße reiben und die Zwiebeln fein schneiden, nicht reiben! Alle Zutaten in einer großen Schüssel und gut verrühren und für gute 3 Stunden in

den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren noch einmal gut durchmengen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.