



edelschmaus.com
EDELSCHMAUS
Leben mit Herz

Bacon-Bruschetta-Frischkäse-Häppchen

- 4 Scheiben Toast
- 8 Scheiben Bacon
- 100 gr. Frischkäse
- 1 Eßl. Schmand
- 2 Tl. Bruschetta*
- 4 Eßl. Wasser
- 1 TL Lady BBQ Team Mango*

(*Original Edelschmaus)



Zubereitung

Bruschetta mit Wasser aktivieren, 5 Minuten quellen lassen.

Frischkäse, Schmand und Bruschetta zu einer Creme vermischen.

Toastscheiben in 4 Quadrate teilen.

Je einen guten TL Creme auf ein Quadrat geben, 1 Scheibe Bacon quer halbieren und auf die Creme drapieren.

Auf einen Backofenrost setzen und bei 220 Grad Ober-/ Unterhitze ca.15 Minuten backen, bis der Bacon knusprig ist.

Eine Messerspitze von der BBQ Sauce auf den Bacon geben und servieren.

Chesseburger-Muffins

Pizzateig (selbst hergestellt oder Fertigteig)

Füllung:

- 2 EL Griechisches Olivenöl
- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 TL Oh my Onion
- 1 TL Balkan
- 1 TL Mexiko Mex
- 20 g Tomatenmark
- 1 EL Knobi Senf
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Steakpfeffer
- 1/2 TL Knobi Genuss Salz

Zum Überbacken:

- 2 EL Ketchup
- 10 Scheiben Gewürzgurke
- 6 Scheiben Cheddar Käse



Zubereitung

Den Pizzateig in 12 gleichgroße Quadrate schneiden und diese in die Mulden einer gefetteten Muffinform setzen. Das Hackfleisch anbraten. Die restlichen Zutaten der Füllung unter das Hack mischen und kurz mit garen lassen. Die Hackfleischfüllung dann in die Mulden füllen. Die Muffinform für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober-/Unterhitze geben. Auf die Muffins je zwei kleine Scheiben Cheddar Käse legen und nochmals für ca. 5 Minuten in den Backofen geben. Die Muffins vorsichtig aus der Form heben und mit etwas Ketchup und je einer Scheibe Gewürzgurke verzieren.



nationalitätsgerechter Genuss
EDELSCHMAUS
Leben mit Herz

Curry-Zwiebel-Butter

125 g weiche Butter
1 TL Indien Traum
1 TL Oh my Onion
ggf. etwas Meersalz



Zubereitung

Die beiden Gewürzzubereitungen mit Wasser quellen lassen, ggf. etwas Meersalz hinzufügen.
Die weiche Butter mit den Gewürzzubereitungen gut vermengen und ziehen lassen.

Tipp:

Passt zu Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse oder frischem Brot.



Fruchtiger Reissalat

- 300g gekochter Reis
- 250 g TK Erbsen Möhren Mischung
- 1 kleines Glas Salatcreme
- 4 EL Lady BBQ Team Mango*
- 2 EL Mango Creme*
- 2 TL Indien Traum*
- 1 Dose Mandarinen

(*Original Edelschmaus)



Zubereitung

Den noch warmen gekochten Reis mit dem TK Gemüse vermischen.

Restliche Zutaten außer den Mandarinen vermischen und zum abgekühlten Reis geben.

Zum Schluß noch die Mandarinen unterheben und durchziehen lassen.

Tipp: Den Reis zusammen mit 1 TL Indien Traum kochen.



edelschmaus Rezept
EDELSCHMAUS
Leben auf Herz

Hähnchenrollen mit Tomate- Mango-Paprika Sauce

- Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g)
 - 1 EL Salz Pfeffer Mix*
 - 2 Scheiben Serrano-Schinken
 - 4 Salbeiblätter
 - 1 Knoblauchzehe
 - 1 Zwiebel, halbiert
 - 10 g Omas Butteröl*
 - 200 g Tomaten, in Stücken
 - 1 gelbe Paprika, in Stücken (3 cm),
alternativ 130 g mildes Ajvar
 - 20 g Lady BBQ Team Mango*
- (*Original Edelschmaus)



Zubereitung

Hähnchenbrustfilet waagrecht halbieren und aufklappen, mit Salz Pfeffer Mix würzen, mit je einer Schinkenscheibe und 2 Salbeiblättern belegen, aufrollen und mit Holzspießen fixieren.

Knoblauch und Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 5 zerkleinern, nach unten schieben.

Öl zugeben und 3 Min./120°C/Stufe 1 dünsten.

Tomaten, Paprika, Salz Pfeffer Mix zugeben, Varoma-Behälter aufsetzen, Hähnchenröllchen darin verteilen, Varoma verschließen und 18 Min./Varoma/

Linkslauf/Stufe 1 garen. Varoma absetzen.

BBQ Team Mango in den Mixtopf zugeben und 20 Sek./Stufe 6-9 **schrittweise ansteigend** pürieren.

Dazu passen Möhren-Pommes



Hähnchenbrustfilet mit Lady BBQ Mango

- 2 Hähnchenbrustfilet
- 3 EL Lady BBQ Team Mango*
- 1-2 EL Mango Creme*
- 1 TL I am Curry*
- frischen Rosmarin und Salbei
- Steak Pfeffer*
- (*Original Edelschmaus)

Zubereitung

Alle Gewürze (bis auf den Steak Pfeffer) sowie die BBQ Sauce zu einer Marinade mischen.
Hähnchenbrustfilet in Steaks schneiden und mit der Marinade bestreichen.
Auf dem heißen Grill bis zum gewünschten Garpunkt grillen
Vor dem Servieren den Steak Pfeffer als Crunch darüberstreuen

Als Beilage: Salat, Ofenkartoffeln oder frisches Baguette.

Guten Appetit.



Kokos-Milchreis

mit marinierter Mango

- 125 g Milchreis
- 300 ml Wasser
- 400 ml Kokosmilch
- 1-2 Mangos
- 40 g Zucker
- 1 TL Meersalz*
- 1 TL Buddhas Sternenstaub*
- 3 TL Lady BBQ Team Mango*
- 2 TL Mango Creme*

(*Original Edelschmaus)

Zubereitung

Reis circa 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.

300 ml Kokosmilch mit Wasser, Zucker und Salz erhitzen. Den eingeweichten Reis abgießen und in das Kokoswasser geben und auf niedriger Stufe garen, ca. 25-30 Minuten, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Herd ausschalten und nach 30 Minuten 100 ml Kokosmilch unterrühren.

In der Zeit die Mango schälen, in Würfel schneiden und mit Buddhas Sternenstaub, BBQ Team Mango und Mango Creme marinieren.

Reis in zwei Dessertschüsseln aufteilen, Mango darüber geben und genießen.





nationaler Bäcker
EDELSCHMAUS
Leben auf Herz

Herzhaftes Leberkäs-Brötchen

Laugenbrötchen
1 Scheibe Leberkäse
1 Ei
Butter
1/2 TL Let it Burn
Schmauszeit Senf



Zubereitung

Das Laugenbrötchen aufschneiden.
Leberkäse und Ei zu einem Spiegelei anbraten.
Let it burn kurz aufquellen lassen und mit der Butter vermengen.
Die Butter nun auf das Brötchen streichen und mit dem Leberkäse belegen.
Den Leberkäse nach Belieben mit dem Schmauszeit Senf bestreichen und das Spiegelei oben drauf legen.



salzkräftiger Genuss
EDELSCHMAUS
Leben mit Herz

Männer-BBQ-Lotti

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 4 EL Smoky Rub
- 150 g Käse, z.B. Emmentaler am Stück
- 2 EL Omas Butteröl
- 20 Scheiben Bacon
- etwas BBQ Sauce, z.B. Lady BBQ Mango



Zubereitung



Das Hackfleisch mit Smoky Rub verkneten.
Den Käse so schneiden, dass man ihn gut auf einen Schaschlik-Spieß stecken kann.
Den Käse auf einen Spieß stecken und mit Hackfleisch ummanteln (ca. 200 g Hackfleisch pro Spieß).
Mit etwas Omas Butteröl einpinseln und von allen Seiten in der direkten Hitze angrillen.
Anschließend jeden Spieß mit vier Scheiben Bacon ummanteln und bei indirekter Hitze erneut grillen (ca. 15 Minuten).
Danach mit der BBQ Sauce einpinseln und bei indirekter Hitze für ca. 5 Minuten glasieren.



Pfeffrige Steakbutter

125g Butter
2 TL Steak Pfeffer*
1 TL Mexiko Mex*
5 TL Wasser
Meersalz*

(*Original Edelschmaus)

Zubereitung

Butter schaumig schlagen.

Steak Pfeffer und Mexiko Mex mit dem Wasser aktivieren und unter die Butter rühren.

Mit Meersalz abschmecken.
Die Butter gut durchziehen lassen.

Guten Appetit.



Pikanter Pfeffer Dip



- 2 TL Steak Pfeffer*
- 1 TL Zitronen Pfeffer*
- 1 Prise Let it Burn*
- 1 TL Saft einer Zitrone (optional),
- 100 g Mayonnaise

(*Original Edelschmaus)



Zubereitung

Steak Pfeffer, Zitronen Pfeffer, Let it Burn und Zitronen Saft in 100g Mayonnaise einrühren und mit Meersalz abschmecken.

Gut durchziehen lassen.

Guten Appetit.



edelschmaus.com
EDELSCHMAUS
Leben mit Herz

Rinderfilet mit Steakpfeffer Mantel

Rinderfilet in Scheiben
(für den schmaleren Geldbeutel
gehen auch Hüftsteaks)
Omas Butteröl*
Steak Pfeffer*

(*Original Edelschmaus)



Zubereitung

Das Filetsteak komplett dünn mit Omas Butteröl einpinseln.

Etwas Steakpfeffer in einen tiefen Teller füllen.

Das Filetsteak an der Schnittfläche festhalten, das Steak mit den Rändern über den Steakpfeffer rollen.

Nach Geschmack in einer Pfanne oder auf dem Grill bis zum gewünschten Garpunkt braten.



nationaler Bäcker
EDELSCHMAUS
backen mit Herz

"Röstige Kerle"

230 g Wasser
10 g Hefe
1 TL Zucker
380 g Mehl (550)
1 TL Meersalz
2 TL Oh my Onion
2 TL Röstl Öl
70 g Röstzwiebeln



Zubereitung

Hefe und Zucker im Wasser auflösen, dann die restlichen Zutaten hinzufügen und zu einem Teig verkneten. Den Teig abgedeckt mindestens zwei Stunden ruhen lassen.

Den Teig auf einer bemehlten Fläche in zwei Hälften teilen und von außen nach innen falten. Die beiden Teiglinge nun zu zwei länglichen Baguettes formen, einschneiden und auf ein Baguette-Blech geben.

Nochmals mindestens 30 Minuten ziehen lassen. In den Backofen geben und bei 200°C Umluft 25-30 Minuten backen.

Steak Butter



125g weiche Butter
2 TL Steak Pfeffer*
3 TL Griechisches Olivenöl*

(*Original Edelschmaus)

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Passt hervorragend auf Steak oder auf
getoastetes Baguette.

Wenn man statt griechischem Olivenöl,
Zitronenöl verwendet ist es perfekt für gegrillten
Fisch.



Steak Sauce



- ½ TL Steak Pfeffer*
- 2 TL Lady BBQ Team Mango*
- 2 TL Creme Fraiche
- 2 TL Mayonnaise

(*Original Edelschmaus)

Zubereitung

Alle Zutaten der Reihe nach in einem Schüsselchen mit einem Teelöffel verrühren.

Am besten 1 Tag vorher zubereiten, dann schmeckt es intensiver.

Zur Deko ein bisschen vom Steak Pfeffer darüber streuen.

