



selbstständige Teamleitung
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Edelschmaus Rezeptkarten Juni 2024





ZUBEREITET VON MICHAELA COLACI

Bratwurst Kartoffel Spieße mit Gurkensalat

ZUTATEN

- 4 Bratwürstchen, in Scheiben
- 10 Kartoffeln in Scheiben (vorgekocht)
- 6 Champignons in Scheiben (nicht zu dünn)
- 3 TL Currywurst Carl
- 1 TL Meersalz
- 150 g Tomatenketchup
- 2 Salatgurken
- 2 TL Garten Glück
- 200 g Schmand
- 50 ml Sahne
- Knobi Genuss Salz
- Regenbogen Pfeffer

ZUBEREITUNG

- Die Gewürzzubereitung "Currywurst Carl" mit dem Ketchup anrühren.
- Die Kartoffelscheiben und die Wurstscheiben mit der Hälfte der Soße vermischen und mit Knobi Genuss Salz abschmecken.
- Nun geht es ans Schichten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, Wurstscheiben und Champignons auf einen Spieß aufstecken. So lange wie gewünscht schichten.
- Die fertigen Spieße in einer Heißluft Fritteuse bei 200 °C ca. 12- 15 Minuten goldbraun backen (Tipp: die Spieße können auch im Backofen zubereitet werden).
- In der Zwischenzeit die Gurken schälen und in dünne Scheiben hobeln. Etwas salzen und für ca. 10 Minuten stehen lassen. Das daraus gewonnene Gurkenwasser abgießen.
- Zuletzt den Schmand zusammen mit der Sahne und dem Garten Glück mischen, mit Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken. Zusammen mit den Gurkenscheiben vermengen und zu den fertigen Spießen servieren.





ZUBEREITET VON MICHAELA COLACI

Burger "Currywurst Style"

ZUTATEN

500 g gemischtes Hackfleisch	6 Scheiben Bacon
Omas Butteröl	6 EL Röstzwiebeln
5 TL Currywurst Carl	4 Hamburger Brötchen
Wasser zum Aktivieren	
Meersalz	
Regenbogen Pfeffer aus der Mühle	
200 g Mayonnaise	
100 g Ketchup	
2 Köpfe Salatherzen (waschen und abtropfen)	
2 Spitzpaprika, in Ringen	
1 Salatgurke, in Scheiben	

ZUBEREITUNG



- Die Gewürzzubereitung "Currywurst Carl" mit der doppelten Menge an Wasser aktivieren. Zusammen mit etwas Meersalz zum Hackfleisch geben und kräftig verkneten.
- Aus der Masse 4 Burger Patties formen und noch mal dünn mit Currywurst Carl bestreichen.
- Die Hackfleisch Patties nun in einer heißen Pfanne in Omas Butteröl von beiden Seiten anbraten. Darauf achten, das die Patties saftig bleiben. Mit Salz und Regenbogen Pfeffer nochmal nachwürzen.
- Mayonnaise mit dem Rest von der Currywurst Carl Masse verrühren. Ggf. mit etwas Meersalz abschmecken .
- Den Bacon im Ofen oder in einer Heißluft Fritteuse knusprig backen. Kurz bevor der Bacon fertig ist, können die Hamburger Brötchen mitgebacken werden.

- Die Brötchen nun aufschneiden und mit Mayonnaise bestreichen. Die unteren Hälften mit Salat, dem Patty, Gurkenscheiben, Paprika und Soße belegen. Die oberen Brötchenhälften darauf setzen.

Carls Bratwurst Topf

ZUTATEN



ZUBEREITET VON SABRINA WITTSCHEN

- 10 Bratwürste, in Scheiben geschnitten
- Omas Butteröl
- 1 große rote Paprika, geschnitten
- 1 Dose Mais
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 250 ml passierte Tomaten
- 4 EL Tomatenketchup
- 1 TL Zucker
- 1,5 EL Honig
- 2 EL Currywurst Carl

ZUBEREITUNG

- Das Butteröl in einer Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben von allen Seiten anbraten. Anschließend zur Seite stellen.
- Die passierten Tomaten mit den restlichen Zutaten in die Pfanne geben und so lange köcheln lassen bis die Paprika gar ist.
- Die Wurstscheiben zugeben, umrühren und ggf. nochmal nachwürzen.





Currywurst Carl im Schlafrock

ZUTATEN

3 Bratwürste, in Scheiben	Soße:
Omas Butteröl	400 ml stückige Dosentomaten
1 Rolle Blätterteig	1 Zwiebel, in Würfeln
1 Eigelb	1 EL Röstöl
	1 EL O-Saft
	2 EL Sanfte Traube
	2 EL Currywurst Carl

ZUBEREITET VON BIANKA SCHELTWORTH

ZUBEREITUNG

- Das Butteröl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwurstscheiben darin anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen.
- Erneut etwas Butteröl in die Pfanne geben und die Zwiebelwürfel glasig anbraten.
- Die restlichen Zutaten für die Soße zugeben und 10 Minuten auf kleiner Hitze abgedeckt köcheln lassen. Anschließend die angebratenen Wurstscheiben zur Soße geben und vermengen.
- Den Blätterteig in breite Streifen schneiden, mittig mit der Currywurst-Füllung belegen und von beiden Seiten zuklappen. Den Rand leicht andrücken und verschließen. Mit einem scharfen Messer den Deckel leicht einschneiden und mit etwas Eigelb bestreichen.
- Die Blätterteigstücke auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und ca. 15 -20 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft backen.

Als Beilage passt dazu wunderbar ein lockeres Kartoffelpüree.



Currywurst Sansibar mit Ofenkartoffel



ZUBEREITET VON JESSICA ZEUGE

ZUTATEN

1 Zwiebel, fein gewürfelt	8 große Kartoffeln
1 EL Omas Butteröl	Omas Butteröl
1 EL brauner Zucker	1 EL Meersalz
4-5 TL Currywurst Carl	
1 Dose stückige Tomaten (400 g)	
8 Cornichons, fein gewürfelt	
200 g Tomatenketchup	
1 TL Feines Süppchen	
1-2 TL Let it Burn	
2 EL Aceto Balsamico di Modena	

ZUBEREITUNG



- Ein Backblech mit Omas Butteröl bestreichen, die gewaschenen Kartoffeln darauf verteilen und mit Meersalz bestreuen. Bei 175°C Umluft für 1 ½ Stunden backen.
- Für die Sauce die Zwiebeln in Omas Butteröl glasig dünsten, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Currywurst Carl zugeben und anschwitzen.
- Die stückigen Tomaten unterrühren und 20 Minuten köcheln lassen.
- Anschließend Cornichons, Tomatenketchup, Feines Süppchen und Let it Burn zugeben und aufkochen lassen. Den Aceto Balsamico di Modena zugeben und abschmecken.
- Die Currywürstchen in einer heißen Pfanne von allen Seiten braten, in Scheiben schneiden und mit in die Sauce geben.
- Zuletzt die Kartoffeln auf dem Teller aufbrechen, mit der Wurst füllen und mit etwas Currywurst Carl bestreuen.

Garnelen Schiffchen



ZUBEREITET VON JENNIFER WILDEMANN

ZUTATEN

- 10 Blätter Chicorée
- 20 TK Garnelen, aufgetaut
- 2 EL Omas Butteröl
- Knobi Genuss Salz
- 2 TL Currywurst Carl
- 150 g Creme fraiche
- Schnittlauch, geschnitten

ZUBEREITUNG



- Den Chicorée putzen, den Strunk keilförmig herausschneiden und in einzelnen Blätter teilen.
- Die Gewürzzubereitung mit Wasser aktivieren und mit Creme fraiche vermengen.
- Die Creme in einen Spritzbeutel mit Rundtülle füllen und etwas in die Chicorée Blätter spritzen.
- In einer Pfanne Omas Butteröl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Garnelen darin auf der einer Seite 1 bis 2 Minuten anbraten, wenden und dann 1 Minute auf der anderen Seite weiter braten. Die Pfanne vom Herd nehmen und mit etwas Knobi Genuss Salz würzen.
- Anschließend je zwei Garnelen auf die Creme legen und mit etwas Schnittlauch garnieren.



ZUBEREITET VON JESSICA ZEUBE

Grillgemüse

ZUTATEN

- 2 TL Fusion
- 4 TL Wasser
- 4-5 EL Omas Butteröl
- 250 g kleine Tomaten, geviertelt
- 250 g Champignons, geviertelt
- 1 Zucchini, gewürfelt

ZUBEREITUNG

- Die Gewürzzubereitung Fusion in einer Schüssel mit Wasser ca. 3-4 Minuten quellen lassen.
- Anschließend Omas Butteröl zugeben und verrühren.
- Das Gemüse zugeben und alles gut mit der Marinade vermengen.
- Zuletzt das Gemüse in einen Grillkorb oder auf Alufolie verteilen und auf dem Grill garen.
- Passend dazu kann Fleisch oder Fisch mit einem leckeren Dip und etwas geröstetem Brot gereicht werden.





ZUBEREITET VON ANJA WILHELM

Hähnchen-Curry

ZUTATEN

- 1 EL Omas Butteröl
- 500 g Hähnchenbrust, in mundgerechten Stücken
- 300 g Reis, roh
- 3 rote Paprika, kleingeschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, gehackt
- 700 ml Wasser
- 6 TL Suppenliebe
- 2 EL Frischkäse Natur
- 4 TL Currywurst Carl
- Sojasauce nach Belieben

ZUBEREITUNG



- Das Butteröl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchenfleisch von allen Seiten anbraten.
- Paprika und Knoblauch zugeben. Kurz weiter rösten.
- In der Zwischenzeit heißes Wasser in ein hohes Gefäß geben. Die Suppenliebe zugeben, umrühren und kurz ziehen lassen.
- Anschließend den Reis mit der fertigen Brühe, Currywurst Carl und etwas Sojasauce in die Pfanne geben und alles vermengen.
- Zuletzt den Frischkäse einrühren und bei mittlerer Hitze so lange einkochen, bis der Reis die gewünschte Konsistenz hat.
- Gelegentlich umrühren und ggf. Flüssigkeit hinzufügen.



ZUBEREITET VON MICHAELA COLACI

Lumaconi Gigante gefüllt mit Hackfleisch

ZUTATEN

- 250 g Lumaconi (6-8 Min. vorgekocht)
- 3 EL Kräuter Öl
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Paprika rot und gelb, fein gewürfelt
- 1 rote Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 6 Stangen grüner Spargel, fein gewürfelt
- 2 Tomaten, fein gewürfelt
- 1 Zucchini, fein gewürfelt
- 4 Champignons, geviertelt
- 1000 ml passierte Tomaten
- 2 TL Meersalz
- 2 TL Fusion
- 3 TL Pasta Party
- 1 kleiner Mozzarella, gewürfelt
- 100 g Parmesan, gerieben

ZUBEREITUNG



- Kräuter Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Hackfleisch zugeben und von allen Seiten anbraten. Mit Salz, Fusion und Pasta Party würzen.
- Das kleingeschnittene Gemüse mit 250 ml passierten Tomaten mischen. Ein paar Löffel von der Masse als Grundlage auf dem Boden der Auflaufform verteilen.
- Nun werden vorsichtig die vorgekochten Nudeln mit der Masse gefüllt und in die Soße gesetzt. Es sollte etwas Soße überbleiben.
- Die restliche Soße mit 750 ml passierten Tomaten aufkochen ggf. nachwürzen.
- Die Champignons zugeben, erneut aufkochen und über die Nudeln geben.
- Mozzarella und Parmesan darüber streuen und bei 150°C Umluft für ca. 20 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben.

Mango Fusion

ZUTATEN

- 1 Packung Trockenhefe
- 500 g Mehl, Type 550
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL Zucker
- 3 EL Mango Creme
- 2 TL Fusion



ZUBEREITET VON JENNIFER WILDEMANN

ZUBEREITUNG

- Hefe und Zucker in lauwarmes Wasser geben und so lange verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
- Das Mehl in eine große Schüssel geben. Hefe-Wasser-Mix, Fusion und die Mango Creme zugeben und alles mit einem Handrührgerät zu einem Teig verkneten.
- Aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Oberfläche mit den Händen nochmal kräftig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen.
- Anschließend zu einem Brotlaib formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit etwas Mehl bestäuben und einschneiden.
- Auf den Boden des Backofens eine kleine Schale mit Wasser stellen.
- Im vorgeheizten Backofen den Brotlaib zunächst ca. 10 Minuten bei 220°C O/U backen. Anschließend die Temperatur auf 180°C reduzieren und für weitere ca. 20 Minuten fertig backen.





ZUBEREITET VON ANNIKA ZEPPEN

Möhren-Blumenkohl Suppe

ZUTATEN

- 3 Möhren, in kleinen Stücken
- 1/2 Blumenkohl, in kleinen Stücken
- 1/2 Sellerie, in kleinen Stücken
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- Omas Butteröl
- 750 ml Wasser
- 2-3 TL Feines Süppchen
- 3 TL Knobi Genuss Salz
- Regenbogen Pfeffer
- 2 El Currywurst Carl

ZUBEREITUNG



- Das Butteröl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebeln zugeben und kurz andünsten.
- Das klein geschnittene Gemüse zugeben und ebenfalls mit andünsten.
- Nun das Wasser, Feines Süppchen und Knobi Genuss Salz zugeben und so lange kochen, bis das Gemüse weichgekocht ist.
- Mit einem Pürierstab alles fein pürieren und mit Currywurst Carl und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Zur Suppe eignet sich wunderbar etwas geröstetes Brot.



Pasta in Currysahnesoße mit Putenstreifen

ZUTATEN

- 250 g Pasta nach Wahl
- 200 ml Sahne
- 3 TL Currywurst Carl
- 1/2 TL Feines Süppchen
- 50 g Putenbrust Aufschnitt, Natur
- 2 TL geriebener Parmesan
- Meersalz

ZUBEREITET VON INGA PODENDORF

ZUBEREITUNG

- In einem großen Topf Wasser mit Meersalz erhitzen und die Pasta nach Packungsanleitung zubereiten.
- In der Zwischenzeit den Putenbrust Aufschnitt in feine Streifen schneiden.
- Die Sahne in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Die Gewürze zugeben und leicht köcheln lassen. Regelmäßig umrühren!
- Zuletzt die Putenbruststreifen und den Parmesan zugeben, umrühren und mit der Pasta servieren.



Pizzaschnecken



ZUBEREITET VON SABRINA WITTSCHEN

ZUTATEN

Teig:

300 g Mehl

1 Päckchen Trockenhefe

1 TL Zucker

1/2 TL Meersalz

2 EL Olivenöl

200 ml Wasser

Schinkenwürfel

Streukäse

Soße:

125 ml passierte Tomaten

Currywurst Carl

ZUBEREITUNG



- Hefe und Zucker in lauwarmes Wasser geben und so lange verrühren, bis sich alles aufgelöst hat.
- Das Mehl in eine große Schüssel geben. Hefe-Wasser-Mix, Salz und Olivenöl zugeben und alles mit einem Handrührgerät zu einem Teig verkneten. Aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Oberfläche mit den Händen nochmal kräftig durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
- Den Hefeteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Das Volumen des Teiges sollte sich dabei verdoppeln.
- Nun den Teig aus der Schüssel nehmen, erneut durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen. Mit der angemischten Tomatensoße bestreichen.
- Mit Schinkenwürfeln und Streukäse belegen.
- Von der langen Seite her aufrollen und mit einem scharfen Messer in gleichmäßig, dicke Scheiben schneiden. Die Pizzaschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 150°C Grad Umluft goldbraun backen.



ZUBEREITET VON NINA GÖRSE

Würstchen Gulasch

ZUTATEN

600 g Wiener Würstchen	2 EL Currywurst Carl
3 EL Omas Butteröl	1 EL Pizza Blitz
2 Zwiebeln, gewürfelt	1 TL Paprika rot
2 Knoblauchzehen, gehackt	2 EL Dunkle Tomaten Creme
100 g Schinkenwürfel	Regenbogen Pfeffer
2 rote Paprika, in Stücken	Meersalz
200 g Cocktailtomaten, halbiert	Petersilie, gehackt
400 ml Wasser	
1 EL Feines Süppchen	
1 Dose stückige Tomaten	
100 g Creme fraiche	

ZUBEREITUNG



- Die Würstchen in dünne Scheiben schneiden.
- Das Butteröl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel mit dem Knoblauch und den Schinkenwürfeln darin glasig dünsten.
- Anschließend die Paprika und Tomaten zugeben.
- Wasser, stückige Tomaten, Creme fraiche und die Gewürze dazugeben und 20 Minuten auf kleiner Hitze abgedeckt köcheln lassen.
- Zuletzt die Petersilie grob zufügen und ggf. nochmals abschmecken.


Wer eine Beilage dazu essen möchte, kann gerne gekochte Nudeln dazu reichen.


selbstständige Teamleitung

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

Kontakt

 017648212807

 info@myfoodstory.de

Homepage

 myfoodstory.de

Edelschmaussshop

myfoodstory.edelschmaus.com



MY
FOOD
STORY

Gewürzliebhaber



Team Pritzkow