

Rezepte Bloggerevent November

Dutch Baby mit Zwetschgenröster und Ziegenfrischkäse

 ZUTATEN

| | Dutch Baby | Zwetschgenröster | |
|------------------|-------------------|-------------------------|--|
| Eier | 3 Stk | 500 g | Zwetschgen frisch oder tiefgefroren – alternativ geht auch Apfel, Mango, Orange, Birne |
| etwas Salz | | | Zucker |
| Milch | 180 ml | 100 g | Zimtstange oder |
| Mehl | 100 g | 1 Stk | Zimtpulver oder Lebkuchengewürz |
| Brat- und Backöl | 2 EL | 1 TL | trockener Rotwein oder Johannisbeersaft |
| | | 200 g | Ziegenfrischkäse |
| | | 2 EL | |

Für den Röster die Zwetschen waschen, halbieren und entsteinen. 100g Zucker in einem Topf leicht karamellisieren, die Zwetschen und den Zimt zugeben, mit Wein ablöschen und 5 Minuten kompottartig einkochen. Vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Backofen auf 220°C Ober-/Unterhitze (190°C Umluft) vorheizen und eine ofenfeste Pfanne für ca. 10 Minuten in den Ofen stellen. Eier mit Salz und Milch mit einem Schneebesen oder einem Handrührgerät verrühren. Mehl hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Pfanne vorsichtig aus dem Ofen nehmen und mit Öl ausgießen. Den Teig einfüllen und ca. 15-20 Minuten im Ofen backen.

Dutch Baby aus dem Ofen nehmen und mit Zwetschgenröster und einem Löffel Ziegenfrischkäse anrichten. Wer mag kann noch etwas Zimt als Garnitur darüber geben. Geröstete Mandelblättchen oder andere Nüsse sind auch eine tolle Ergänzung.



Rezepte Bloggerevent November

Feigenchutney

ZUTATEN

Feigenchutney

| | |
|--------|---|
| 250 g | Zwiebel, rot |
| 1 EL | Pflanzenöl |
| 50 ml | Weinessig, weiß |
| 50 ml | Johannisbeersaft oder Rotwein |
| 250 g | Feigen getrocknet |
| 100 g | Rohrohrzucker |
| | Salz |
| | Pfeffer |
| 1/2 TL | Raz el Hanout oder Kreuzkümmel, etwas Chili, Paprikapulver |

Die Zwiebeln schälen und ganz fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin farblos anschwitzen.
Mit Essig und Rotwein ablöschen.

Feigen klein würfeln und zu den Zwiebeln geben. Zucker, Salz, Pfeffer und Raz el Hanout zufügen
und unter Rühren 15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.



Rezepte Bloggerevent November

Germknödel gefüllt mit 'zupfter Goiß

und Thymianbrösel dazu gebratener Gemüsesoße

 ZUTATEN

| | Germknödel | Gebratene Gemüsesoße |
|--|-------------------|--|
| Dinkelmehl | 50 g | 1 Paket Suppengemüse |
| frische Hefe | ½ Würfel | 1 Stk große Zwiebel |
| oder Trockenhefe | 1 Paket | 1 EL Tomatenmark |
| lauwarmes Wasser | 120 ml | 200 ml Johannisbeersaft |
| Zucker | ½ TL | 2 EL Bratengewürz (Pfeffer, Knoblauch, Rosmarin, Wacholder, Paprika, Lorbeerblatt) |
| | | etwas Öl |
| Dinkelmehl | 300 g | Salz |
| Öl | 30 ml | |
| Salz | 1 TL | Thymianbrösel |
| 'zupfte Goiß – geht auch mit anderen Füllungen | 300 g | 100 ml Brat- und Backöl |
| | | ca. 200 g Semmelbrösel |
| | | 1 EL getrockneter Thymian |
| | | Salz, Pfeffer |
| | | optional können auch Nüsse dazugegeben werden |

Am Vortag: Die ersten vier Zutaten zu einem Vorteig verarbeiten. Diesen nach 15 Minuten mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank gehen lassen.

Für die Soße das Suppengrün waschen und grob schneiden.
Zwiebel waschen und ebenfalls grob würfeln.

In einem möglichst breiten Topf (mehr Bodenfläche bietet mehr Platz, um zu rösten und dem Gemüse Farbe zu geben – so entsteht mehr Geschmack) etwas Öl erhitzen.
Gemüse darin langsam dunkelbraun braten. Tomatenmark dazu geben und ebenfalls sehr gut



Rezepte Bloggerevent November

Germknödel gefüllt mit `zupfter Goiß und Thymianbrösel dazu gebratener Gemüsesoße

anbraten (nicht verbrennen!). Würzen und mit Saft ablöschen. Anschließend reduzieren, bis das Gemüse wieder brät. Mit 1L Wasser aufgießen und für ca. 1h leicht köcheln lassen. Dann durch ein Sieb passieren. Evtl. noch etwas reduzieren oder abbinden, abschmecken. Beiseitestellen.

Nun den Teig in 4 Teile trennen und runde Knödel formen. Diese platt drücken. In jedes Teigstück etwas Füllung geben und verschließen. Mit der Öffnung nach unten auf ein gefettetes Backpapier legen.

In einem Topf ca. 3 fingerbreit Salzwasser geben. Das „Knödelpapier“ auf ein Sieb oder einen Dämpfeinsatz (Bambusdämpfer gehen super) setzen und in den Topf stellen. Mit Deckel verschließen. Einmal aufkochen lassen. Temperatur reduzieren und für ca. 25 Minuten garziehen lassen.

Öl in einem Töpfchen erhitzen.

Wenn das Öl heiß ist, Brösel und Thymian hinzugeben.

VORSICHT – schäumt und verbrennt schnell.

Gut umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Thymianbrösel können in Gläser abgefüllt werden und im Kühlschrank gelagert werden – auch schön zum Verschenken.

Sauce erneut erhitzen. Knödel auf einen Teller geben und mit Sauce begießen. Brösel on top.
Mit Kräutern oder gerösteten Haselnüssen garnieren.



Rezepte Bloggerevent November

Salat aus geröstetem Wurzelwerk mit Saaten

ZUTATEN

| Wurzelwerksalat | | Dressing | |
|--|-------|----------|--------------------------------------|
| gemischtes Wurzelwerk | 300 g | 1 EL | Meerrettich |
| Suppengrün eignet sich gut oder rote Beete, Steckrübe, Goldball, Karotten jeder Farbe, Fenchel (obwohl kein Wurzelgemüse) | | 1 EL | Zuckerrübensirup |
| Etwas Öl, Salz | | 3 EL | Essig |
| gemischte Kerne: | 2 EL | | etwas Öl, etwas Wasserz |
| Kürbiskerne, Sesam, Sonnenblumenkerne | | 1 | Apfel |
| | | | Salz, schwarzer Kümmel, Schnittlauch |

Gemüse waschen und in nette Stücke schneiden.
Ölen und salzen und für ca. 30 Minuten marinieren.
Ofen auf 180°C vorheizen und Gemüse dann als Ofengemüse im Rohr braten.

Kerne und Saaten in einer Pfanne rösten, bis sie duften.
Apfel waschen und fein raspeln.

Den Rest der Zutaten zu einem Dressing verrühren.
Gemüse in eine Schüssel geben und mit dem Dressing marinieren, dann auf einer Platte
arrangieren. Mit Saaten und Kräutern garnieren.

Du kannst den Salat auch in Gläser abfüllen und dann verschenken. Dann musst du die Kräuter
aber weglassen. Im Kühlschrank hält er sich ca. 10 Tage. Die Kerne kannst du auch separat in
Gläsern abfüllen und verschenken.



Rezepte Bloggerevent November

Blutorangen Eierlikör

ZUTATEN

Blutorangen Eierlikör

| | |
|-----------|------------------------|
| 8 Stk | frische Eigelb (Gr. M) |
| 1 | Blutorange Abrieb oder |
| 3 Tropfen | Blutorangenöl |
| 250 g | Puderzucker |
| 340 ml | Sahne |
| ¼ l | weißer Rum |

Die Eigelbe und den Orangenabrieb in einer Metallschüssel verrühren.

Nach und nach Puderzucker, Sahne und Rum unterrühren.

Die Eierlikörmasse mit dem Schneebesen des Rührgerätes über einem heißen Wasserbad ca. 6 Minuten dickcremig aufschlagen.

Den Eierlikör mithilfe eines Trichters in weite Flaschen füllen.

Unser Geschenke-Tipp

