Edelschmausrezepte Mai

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

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.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

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.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

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.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen 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.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Sticky Rice mit marinierter Mango

250 g Klebereis
400 ml Kokosmilch
1-2 Mangos
70 g Zucker
1 TL Meersalz*
1 TL Buddhas Sternenstaub*
3 TL Lady BBQ Team Mango*
2 TL Mango Creme*
(*Original Edelschmaus)

Zubereitung

Reis in einem Sieb kalt abwaschen, bis das Wasser klar ist. Sieb in einen Topf hängen und mit kaltem Wasser so befüllen, dass der Reis gut mit Wasser bedeckt ist und 3 Std oder über Nacht einweichen lassen.

Sieb mit Reis in einen Topf einhängen, Wasser hineingeben so dass der Reis das Wasser nicht berührt. Mit einem Küchentuch abdecken. Wasser zum kochen bringen und ca. 30 Minuten dämpfen.

Kokosmilch, Zucker und Meersalz in einem Topf erhitzen bis der Zucker aufgelöst ist. Den gedämpften Reis einrühren und 45 Minuten ziehen lassen.
In der Zeit Mango schälen, in Würfel schneiden und mit Buddhas Sternenstaub, BBQ Team Mango und Mango Creme marinieren.

Reis in vier Dessertschüsseln portionieren, Mango darüber geben und genießen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen 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 Steak-Pfeffer rollen.

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

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Steak Pfeffer trifft Rumpsteak

Steak Pfeffer*
Omas Butteröl*

(*Original Edelschmaus)

Zubereitung

Das Rumpsteak leicht mit Omas Butteröl einmassieren und mit dem Steak Pfeffer würzen.

Im Kühlschrank gut durch ziehen lassen und eine Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen.

Guten Appetit

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit 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 waagerecht 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

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

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.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

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.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

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.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständige Beraterin

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

Miss Mixxi

DAS WÜRZ TEAM