Edelschmaus

HAPPY

HALLOWEEN

Rezepte

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Mumien Pizza

1 Packung Pizzateig

Pizzasauce:
100 ml passierte Tomaten
1 TL Toskana (aktiviert)
1 TL Bruschetta (aktiviert)
1/2 TL Italienisches Genuss Salz

Geriebener Käse
1 Olive
Salami
optional: Schinken

Zubereitung

Den Backofen auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Als erstes den Pizzateig zu einem Rechteck ausrollen. In die Mitte die aus den oben genannten Zutaten hergestellte Pizzasauce (Zutaten einfach miteinander vermengen) verteilen. Links und rechts jeweils ca 8-10cm frei lassen - ohne Sauce.
Geriebenen Käse auf der Sauce verteilen und im Anschluss je nach belieben die Pizza komplett mit Salami/Schinken belegen.
Den freien Rand zur Seite hin in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
Zuerst den Teig von unten einschlagen. Jetzt die Seitenstränge abwechselnd (links - rechts) zur Mitte hin einklappen.
Sobald man im oberen Drittel angelangt ist, für das Gesicht ein Stück frei lassen. Nun den Teig von oben nach unten einschlagen. Die Stränge am Kopf wieder abwechselnd (links - rechts) zur Mitte hin einklappen.

Im Backofen ca 20 min. goldbraun backen.

Tipp: Das Gesicht am besten mit Salami auslegen, dann kommt es am besten zur Geltung. Als Augen dann 1 Olive halbieren.

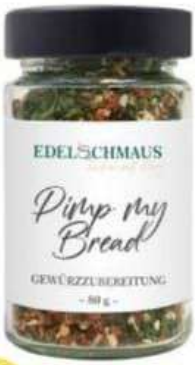
DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Frischkäse Spinnen

als Ergänzung am Halloween-Buffett

1 Packung Frischkäse
Gewürzzubereitungen:
1 TL Pimp my bread
1 TL Sweet Curry
1 TL Meat&Veggie
Salzstangen



Zubereitung

Zunächst drei kleine Schüsseln mit jeweils 1 TL Gewürzmischung bereitstellen. Dann den Frischkäse zu walnussgroßen Kugeln formen, in eine der Schüsseln legen und solange schwenken, bis die ganze Kugel bedeckt ist. Die Salzstangen in Stücke brechen und als Beine in die Kugeln stecken.

Tipps:
Wenn die Gewürzmischung zur Neige geht, einfach noch etwas in die Schüssel geben.

Die Kugeln nicht zu klein formen, sonst haben die Salzstangen keinen Platz.

Es ist auch wichtig, die Salzstangen immer frisch hinein zu stecken, da sie sonst nach und nach zu viel Feuchtigkeit ziehen und weich werden.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Gefüllter Darm

400 g Rinderhack
1 Süßkartoffel
200 g Kürbis
100 g Kidneybohnen
100 g Mais
etwas Knobi Öl
2 TL Reise nach Hawaii
1 TL Vino Verde
1 EL Umami
2 EL Mango Creme
3 Packungen Blätterteig
2 Eigelb,
Rote Beete Saft und Speisestärke oder
rote Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Das Rinderhack in Knobi Öl krümelig anbraten, die kleingewürfelte Süßkartoffel, den kleingewürfelten Kürbis, Kidneybohnen und Mais dazugeben und 4–5 Minuten mitköcheln. Die Gewürzmischungen und die Essigzubereitung dazugeben und gut durchmischen. Die Masse abkühlen lassen.

Während die Masse auskühlt die Blätterteigplatten der Länge nach in Streifen schneiden. Die abgekühlte Masse mittig auf die Blätterteigstreifen geben und die Außenränder mit Eigelb bestreichen. Nun die Ränder zusammendrücken, damit ein langer Schlauch entsteht. Die einzelnen Schläuche mit der Naht nach unten, geschlängelt wie einen Darm auf Backpapier legen und an den Enden miteinander verbinden.

Nun die „Därme“ mit einer Mischung aus Rote Beete Saft und Speisestärke oder mit roter Lebensmittelfarbe bestreichen und für ca. 20–25 Minuten bei 180 Grad backen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Kotz-Kürbis mit Guacamole

4 Avocado
1 Zitrone
1 TL Knobi Genuss Salz
1/2 TL Regenbogen Pfeffer
1-2 TL Pimp my Bread
1 Hokkaido klein
600 gr Nachos

Zubereitung

Avocados halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch mithilfe eines Löffels aus der Schale lösen.
In einer Schüssel Avocados mit einer Gabel zerdrücken. Mit Zitronensaft, Knobi Genuss Salz, Regenbogen Pfeffer und Pimp my Bread abschmecken und durchziehen lassen.

Den Kürbis waschen, Deckel abschneiden und mit einem Löffel das Kerngehäuse entfernen. Mit einem kleinen Messer ein Gesicht in den Kürbis ritzen. Der Mund sollte dabei sehr groß sein und am unteren Rand vom Kürbis abschließen.

Auf einer großen Platte den Kürbis an den Rand stellen. Guacamole in einem langen Streifen zum Mund vom Kürbis auf der Platte verteilen und in den Kürbis füllen. Nachos um die Guacamole verteilen und den Kotz-Kürbis servieren.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Buletten-Spinnen

500 g Rinderhackfleisch
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1 EL Schmauszeit Senf
2 TL Balkan
2 TL Mexiko Mex
2 TL Oh my Onion
etwas Meersalz
etwas Regenbogen Pfeffer
1 EL Omas Butteröl
1 EL Mayonaise oder Frischkäse
12 Kapern oder Pfefferkörner
1/2 gelbe Paprika
1/2 grüne Paprika

Zubereitung

Balkan, Mexiko Mex und Oh my Onion in einer kleinen Schüssel aktivieren. Hackfleisch, Ei, Semmelbrösel und Schmauszeit Senf in eine Schüssel geben, Gewürzzubereitungen, Meersalz und Regenbogen Pfeffer dazugeben. Alles gut vermischen.

Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen, 6 Frikadellen formen und bei mittlerer Hitze braten.

Die gewaschenen Paprikaschoten entkernen und in schmale Streifen schneiden. Frikadellen auf Teller setzen und Paprikastreifen als Spinnenbeine anstecken. Augen aus Mayonaise oder Frischkäse aufspritzen, Kapern oder Pfefferkörner darauf geben und für den Mund noch ein Stück Paprika ansetzen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Augäpfel Spaghetti

1 EL Griechisches Olivenöl
35 g Kapern
100 g getrocknete Tomaten
15-20 schwarze Oliven
1 Zwiebel
3 Knobi Chips
0,5 TL Let it Burn
1,5 TL Italienisches Genuss Salz
1 TL Pizza Blitz
3 TL Bruschetta
2 Dosen stückige Tomaten
2 EL Sweet Bacon
1 EL Basilikum Öl
500 g Spaghetti
80 g Parmesan

Grüne Oliven
Schwarze Oliven
Baby Mozzarella Kugeln

Zubereitung

Die getrockneten Tomaten, ca. 10-15 schwarze Oliven und die Zwiebel grob hacken. Mit den Kapern und den Knobi Chips zusammen in einer Pfanne in Griechischem Olivenöl anschwitzen.
Italienisches Genuss Salz, Pizza Blitz, Bruschetta und Let it Burn mit 10 TL Wasser vermengen und ca. 2 Min. quellen lassen.
Die Tomaten und die Gewürzmischung in die Pfanne geben, Sweet Bacon dazu und alles für ca. 10-12 Min. köcheln lassen.
In der Zwischenzeit die Spaghetti bissfest garen.
Danach die Spaghetti zur Tomatensoße in die Pfanne geben und gut untermengen. Den Parmesan dazu reiben, das Basilikum Öl darüber gießen und nochmals vermischen.

Für die Augen:
Grüne und schwarze Oliven in Scheiben schneiden und zuerst die grünen, dann die schwarzen Schreiben auf den Baby Mozzarella setzen damit Augäpfel entstehen. Zum Schluss die Augen gut in dem “Spaghetti-Gedärm” verteilen und servieren.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Gefüllte Spinnen-Eier

5 Eier
80 g Frischkäse
2 EL Creme Fraiche
1 TL Eggstra legger
etwas Meersalz und
Regenbogen Pfeffer aus der Mühle
1 TL Schmauszeit Senf
schwarze Oliven

Zubereitung

Die Eier hart kochen, abkühlen lassen und in der Mitte längs teilen. Den Eidotter entfernen und mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Hilfe eines Spritzbeutels die Masse in die Eierhälften füllen, Oliven halbieren und teils in Streifen schneiden. Als Spinnen auf den Eierhälften drapieren.

Tipp:
Der Snack eignet sich auch perfekt, um übrige Ostereier zu verwerten.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

BIST DU BEREIT FÜR DEN NEUEN GENUSSMOMENT ?

Je 14,99€

UNSERE NEUEN LIKÖRE AB OKTOBER 2023

EXKLUSIV NUR FÜR GASTGEBER

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

DAS WÜRZ TEAM

UNSERE NEUEN PRODUKTE AB OKTOBER 2023

DAS WÜRZ TEAM

Den neuen Katalog findest du auf meiner Homepage

www.missmixxi.de

selbstständige Beraterin

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

Miss Mixxi

DAS WÜRZ TEAM