Edelschmaus November Rezepte

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Chili con Carne

1 kg Hackfleisch
1 EL Griechisches Olivenöl
3 Zwiebeln - gewürfelt
2 Knoblauchzehen - gehackt
400 ml Wasser
2 kleine Dosen stückige Tomaten (á 400 g)
3 kleine Dosen Kidneybohnen (á 400 g)
2 kleine Dosen Mais (á 400 g)
4 TL Spicy Gonzales
2 TL Let it Burn
4 TL Feines Süppchen
3 TL Balkan
Meersalz nach Bedarf
Baguettebrot
Sour Creme - optional

Zubereitung

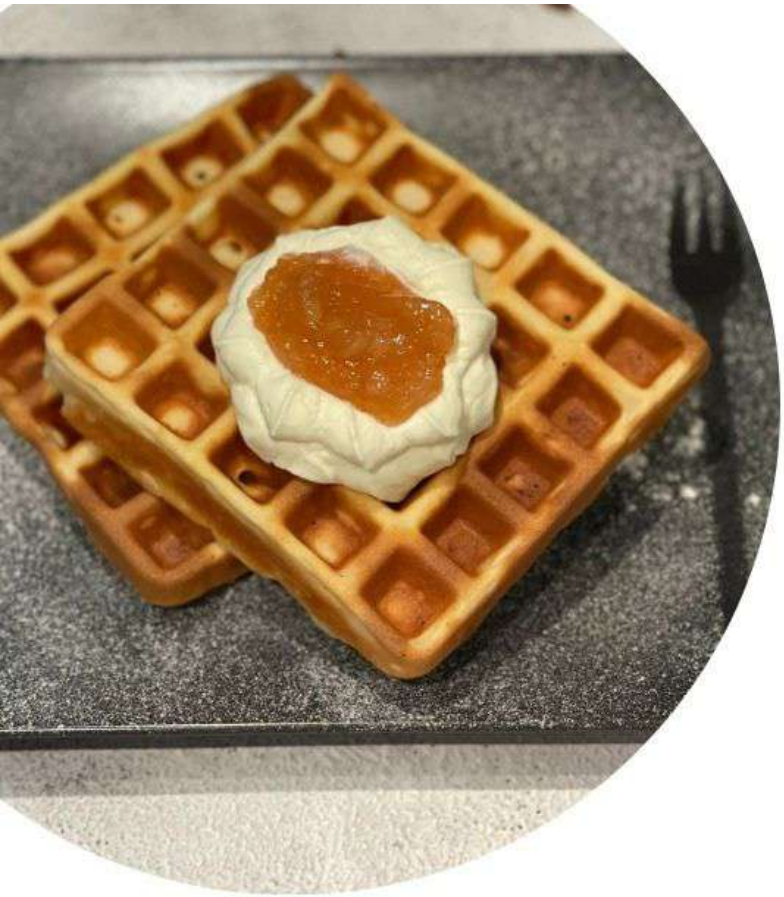
Das Hackfleisch in Griechischem Olivenöl anbraten.
Wenn das Fleisch etwas Farbe genommen hat, Zwiebel und Knoblauch zugeben und noch kurz mit andünsten.

Restliche Zutaten zugeben und mindestens 30 Minuten schmoren lassen, bis es schön eingekocht ist.

Das Chili mit etwas Baguettebrot servieren.

Wer mag, gibt etwas Sour Creme als Topping dazu.

DAS WÜRZ TEAM



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Edle Bratapfelwaffeln

Für 8 Belgische Waffeln:

60 g weiche Butter
75 g Zucker
1-2 TL Black and White
2 Stück Eier
350 g Milch
1/2 Pck. Backpulver
1 Prise Meersalz
300 g Mehl
Geschlagene Sahne
Edler Bratapfel Aufstrich

Zubereitung

Butter, Zucker, Black and White und Eier 3 Minuten schaumig rühren.

Im Anschluss alle übrigen Zutaten dazugeben und 1 Minute weiter verrühren.

Den Teig nun im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken und anschließend mit Sahne und Edlem Bratapfel verfeinern.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Eierlikör-Apfel-Spekulatius-Mousse

Für 4 Portionen:

400 g Magerquark
250 ml Sahne
100 ml Eierlikör
60 g Zucker
1 TL Black and White
8 Spekulatius
6 TL Edler Bratapfel
2 TL Weihnachtsplätzchen Aufstrich
1 TL Zimt
etwas Raspelschokolade

Zubereitung

Sahne mit Black und White steif schlagen,
im Anschluss den Quark, Zucker und Weihnachtsplätzchen Aufstrich unterrühren.

Den Spekulatius grob zerkleinern.

4 TL Edler Bratapfel, Eierlikör und Zimt vermengen.

Nun je zwei Esslöffel der Creme in ein Dessertglas geben, dann einen Esslöffel der Eierlikör-Mischung darauf geben, dann ein paar Spekulatiusbrösel und dann das Ganze von vorne beginnen.

Zum Schluss als Topping etwas vom Edler Bratapfel und Raspelschokolade als Garnitur setzen.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Mexikanische Pizzadillas

Für 4 Portionen:
400 g Rinderhack
etwas Knobi Öl
2 Knoblauchzehen - gepresst
1 rote Paprika - fein gewürfelt
1 kleine rote Zwiebel - fein gewürfelt
1 kleine Dose Mais (150 g) - abgetropft
1 kleine Dose Kidneybohnen (150 g) - abgetropft
2 TL Tomatenmark
4 TL Spicy Gonzales
1/2 TL Let it Burn
1 TL Meersalz
Regenbogen Pfeffer aus der Mühle
8 Tortilla Wraps (Größe Medium)
400 g gerieb. herzhafter Käse (z.B. Cheddar)

Zubereitung

Das Gemüse vorbereiten.
In einer Pfanne das Rinderhack mit etwas Knobi Öl anbraten, bis es leicht gebräunt ist.
Nun das Gemüse, Tomatenmark, Spicy Gonzales und Let it Burn zugeben und andünsten.
Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.
Wer es schärfer mag, erhöht die Let it Burn-Menge.
Die Füllung beiseite stellen.
Eine zweite Pfanne mit etwas Knobi Öl ausstreichen. 1 Tortilla Wrap in die Pfanne geben, 50 g Käse darauf verteilen, 1/4 der noch warmen Hackmasse darauf geben, nochmals 50 g Käse auf der Masse verteilen und mit einem weiteren Tortilla Wrap bedecken. Bei kleiner Hitze die Unterseite knusprig anbraten. Den Wrap vorsichtig wenden und von der anderen Seite ebenfalls nochmal anbraten bis der Käse schön zerlaufen ist.

Wrap vierteln oder achteln und mit Beilagen nach Wunsch servieren.

Als Beilage eignet sich z. B. ein frischer Salat, Guacamole und Sour Creme.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Spicy Hähnchen Eintopf

2 EL Omas Butteröl
2 rote Zwiebeln
2 TL Knoblauch Chips
3 Spitzpaprika
200 ml Wasser
1 TL Feines Süppchen
1 Dose (400 g) Kidneybohnen mit Saft
1 Dose (400 g) stückige Tomaten
1 Dose (140 g) Mais

2 EL Omas Butteröl
5 halbe Hähnchenbrust
4 TL Spicy Gorzales
1 Limette

Meersalz & Regenbogen Pfeffer

Zubereitung

Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden.
Spitzpaprika waschen, halbieren, entkernen und in Scheiben schneiden.

Das Butteröl in einen Topf geben, bei mittlerer Hitze die Zwiebeln, Knoblauch und Paprika dünsten.
Mit Wasser und Feines Süppchen ablöschen.
Stückige Tomaten, Kidneybohnen mit Saft und Mais zugeben.
Alles zusammen weitere 10 min. köcheln lassen.

Die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden.
Die Limette halbieren und auspressen.
In einer tiefen Pfanne Omas Butteröl geben.
Die Hähnchenbrust scharf anbraten und auf mittlerer Hitze garen.
Mit Spicy Gonzales würzen und den Limettensaft zugeben.

Die Gemüsepfanne zum Hähnchen geben und alles mit einander vermengen.
Ggf. mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Fladenbrot, Stangenbrot oder auch Reis

DAS WÜRZ TEAM

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Süße Bratapfel Crepes

Für ca. 10 Crepes:

50g Butter
600 ml Milch
250 g Mehl
4 Eier
1 Prise Meersalz
Omas Butteröl

2 Bananen
1 Apfel
1 EL Omas Butteröl
50 g brauner Zucker
Süße Verführung (15 Umdreh. a. d. Mühle)
Edler Bratapfel Aufstrich
Weihnachtsplätzchen Aufstrich

Zubereitung

Die Butter in einen Topf geben und bei leichter Hitze schmelzen lassen.
Die restlichen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit einem Handmixer verquirlen.
Die zerlassene Butter dazu geben und nochmals verquirlen.
Den Teig anschließend 30 Minuten ruhen lassen.

Währenddessen den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Die Bananen in 1 cm dicke Scheiben schneiden.
Braunen Zucker und Süße Verführung in einer flachen Schale mischen und die Apfel- und Bananen-Scheiben darin rundherum wälzen.

Nun in einer Pfanne das Butteröl erhitzen und die Apfel- und Bananenscheiben von beiden Seiten ca. 5 Minuten karamellisieren.

In eine zweite Pfanne etwas Omas Butteröl geben und den Crêpes-Teig nacheinander abbacken.
Die Crêpes mit etwas Weihnachtsplätzchen Aufstrich dünn bestreichen, aufrollen und mit dem Edlen Bratapfel Aufstrich und dem karamellisierten Obst servieren.

Tipp:
Etwas Sahne und gehackte Nüsse als Topping dazu geben.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Weihnachtliche Belgische Waffeln

Für 8 Belgische Waffeln:

60 g Butter (weich)
75 g Zucker
1-2 TL Black and White
2 Stück Eier
350 g Milch
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Meersalz
300 g Mehl
100 g Weihnachtsplätzchen Aufstrich

Geschlagene Sahne
Puderzucker o. Schokosplitter

Zubereitung

Butter, Zucker, Black and White und Eier 3 Minuten schaumig rühren.

Alle übrigen Zutaten dazugeben und 1 Minute miteinander gut verrühren vermengen.

Den Teig nun im vorgeheizten Waffeleisen ausbacken und anschließend mit Puderzucker, Schokosplitter oder mit Sahne verfeinern.

DAS WÜRZ TEAM

selbstständige Beraterin

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

Miss Mixxi

DAS WÜRZ TEAM