Edelschmanstrezepte Januar

2024









Gulaschsuppe

300 g Zwiebeln, feine Würfel 1/4 TL gemahlene Knoblauch Chips 1 EL Omas Butteröl 2 TL Meat & Veggie 30 g Tomatenmark 2 TL Malabar Genuss Salz und etwas mehr zum Abschmecken 700 g Rindergulasch, in kleinen Würfeln 700 g heißes Wasser 2 TL Feines Süppchen 400 g braune Champignons, geviertelt oder in Scheiben 35 g Mehl 150 g Rotwein 70 g Preiselbeerkompott Regenbogen Pfeffer zum Abschmecken Let it Burn zum Abschmecken



Zubereitung

Die Zwiebeln und gemahlenen Knoblauch Chips in Omas Butteröl andünsten. Das Tomatenmark, Meat&Veggie sowie Malabar Salz zugeben und ca. 3 Minuten dünsten. Rindergulasch zugeben und ca. 5 Minuten schön anbraten. Wasser, Feines Süppchen und Champignons zugeben und 80 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Ein Schüsselchen mit Mehl und Rotwein füllen, verrühren und dazugeben, weitere 8 Minuten aufkochen lassen. Preiselbeerkompott zugeben und erhitzen, mit Malabar Salz,Regenbogen Pfeffer und Let it Burn abschmecken.

Tipp: Mit gehackter Petersilie bestreuen oder mit einem Klecks Schmand und Preiselbeeren servieren.







Pizza Brötchen

1 Packung TK Sonntagsbrötchen 3 EL Oliven 5 getrocknete Tomaten 100 g geriebenen Mozzarella

1 TL Toskana 1 TL Pizza Blitz 0,5 TL Malabar Genuss Salz



Zubereitung

Die Sonntagsbrötchen in je 6 Stücke schneiden.

Die Oliven und getrockneten Tomaten in kleine Stücke würfeln.

Anschließend die Sonntagsbrötchen, Tomaten, Oliven und die Gewürze in eine Schale geben und gut miteinander vermischen.

Die Masse auf 12 Muffin Förmchen aufteilen. Bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.







Schinken Sahne Pasta

500 g Pasta

200 g Schwarzwälder Schinken in Streifen geschnitten

500 g Kochsahne

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

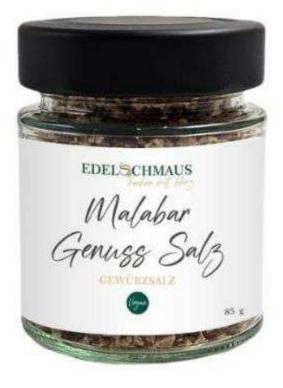
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt

1 TL Tango Argentino

1-2 TL Malabar Genuss Salz

1/4 TL Muskatnuss, gerieben

Omas Butteröl



Zubereitung

Pasta wie gewohnt kochen.

In der Zeit den Schinken, Zwiebel und Knoblauch in Omas Butteröl anbraten.

Kochsahne dazu und leicht eindicken lassen. Mit Malabar Genuss Salz, Tango Argentino und Muskatnuss würzen. Mit der Pasta servieren.







Spätzlepfanne mit Hühnchen

2 Hähnchenbrüste, in mundgerechte Stücke geschnitten 500 g TK Mischgemüse 250 g Kochsahne 250 g Spätzle aus dem Kühlregal 1 kleine Zwiebel, gewürfelt 3 TL Pilz Pesto 1-2 TL Malabar Genuss Salz Omas Butteröl



Zubereitung

Hähnchen und Zwiebelwürfel in Omas Butteröl anbraten. TK Gemüse dazugeben und mitbraten. Nun die Spätzle kurz mitbraten, Kochsahne dazu und mit Pilz Pesto und Malabar Genuss Salz würzen. Alles ein paar Minuten köcheln lassen, bis auch die Spätzle "durchgezogen" sind.





EDELSCHMAUS

Zartschmelzende Schokoladen Creme

105 g Schokolade gemischt (Vollmilch /Zartbitter)

200 g Milch

200 g Sahne

3 EL Zucker

1,5 geh. TL Black and White

1,5 geh. TL Kakao Pulver

25 g Mondamin

1/4 TL Malabar Genuss Salz



Zubereitung

Die Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixtopf 5 Sek /St 10 zerkleinern.

Sahne und Milch zugeben und die Schokolade darin 2,5 Min./90 Grad / St 2 auflösen.

Die restlichen Zutaten zum Schoko Gemisch zufügen und 6 Min. / 100 Grad / St 3 aufkochen.

Die Masse in kleine Gläser oder Espresso Tassen füllen. Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die Schokoladen Creme ist am nächsten Tag stichfest und und zergeht zartschmelzend auf der Zunge.



EDELS CHMAUS Lochen Mit Herz



