

Edelschmausrezepte

November





Crunchy Bacon Bread

🕒 Backzeit 60 Min.

ZUTATEN

500 ml Wasser
1 TL Honig
10 g Hefe
270 g Dinkelmehl Typ 630
270 g Weizenmehl Typ 550
200 g Roggenmehl Typ 1150
15 g Meersalz
1 TL Brotgewürz
2 TL Crunchy Dattel Dip
25 g Sweet Bacon
25 ml Zwiebel Öl
60 g Röstzwiebeln

ZUBEREITUNG

Die Hefe zusammen mit dem Honig in lauwarmen Wasser auflösen. Alle weiteren Zutaten zugeben und 3 Minuten zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. er sollte sich verdoppelt haben.

Auf einer bemehlten Teigunterlage gut kneten, falten und anschließend in eine Brotbackform geben. Nun wird der Teigling eingeschnitten, etwas bemehlt und für ca. 1 Stunde bei 230°C Ober-/Unterhitze, auf der untersten Schiene knusprig gebacken.



Karamellierte Zwiebeln



2-4 Burger



25 Min.

ZUTATEN

- 3 mittelgroße Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1 EL Omas Butteröl
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Sweet Bacon
- Meersalz nach Geschmack
- Regenbogen Pfeffer nach Geschmack

ZUBEREITUNG

Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe zugeben und bei mittlerer Hitze langsam glasig dünsten (ca. 8-10 Minuten). Zucker hinzufügen, karamellisieren lassen und mit Sweet Bacon ablöschen.

Kurz einkochen lassen, bis alles sirupartig glänzt. Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Passt perfekt zu Burgern, Steak, Käse oder als Topping für einen Salat mit Rucola und Walnüssen.



Kartoffel-Gratin Deluxe



4-6 Portionen



3 Std.

ZUTATEN

Soße:

1 Becher Sahne

80 ml Milch

60 g Schmelzkäse (3 Ecken)

3 Knoblauchzehen, gepresst

3 TL Crunchy Dattel Dip

1 TL Knobli Senf

1 EL Sweet Bacon

1 TL Royales Genuss Salz

3 TL Zwiebel Öl*

ca. 1 kg Kartoffeln

125 g Speckwürfel

1 Stange Lauch

150-200 g Gouda,

gerieben

ZUBEREITUNG

Kartoffeln schälen, mit einem Küchenhobel auf Stufe 2 hobeln. In einer Auflaufform nur eine Schicht legen. Die Auflaufform lieber so auswählen das die Kartoffelscheiben etwas enger liegen. Den Lauch in Ringe schneiden.

Die Zutaten für die Soße gut miteinander verrühren und über die Kartoffeln gießen. Mit den Speckwürfeln bestreuen. Als nächste Schicht den Lauch zugeben und mit geriebenen Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 230°C Ober-/Unterhitze ca. 30-35 Minuten auf unterste Schiene goldbraun backen.

Tipp:

Wenn das Gratin Beilage sein soll, kann auch der Speck weggelassen werden.

Hier als Hauptgericht mit gegrilltem Maiskolben.





Schupfnudeln orientalisches



2-3 Portionen



25 Min.

ZUTATEN

500 g Schupfnudeln

1 rote Paprika, gewürfelt

1 kleine Zucchini, gewürfelt

1 Karotte, fein geschnitten

1 kleine Zwiebel, gehackt

1 EL Sesam Öl

2 TL Crunchy Dattel Dip

100 ml Sahne

1 EL Feige Dattel Creme

Meersalz nach Geschmack

Regenbogen Pfeffer nach Geschmack

Optional:

1 TL Stärke

200 g Hähnchenstreifen
oder Tofu

ZUBEREITUNG

Schupfnudeln (wenn gewünscht Hähnchen/Tofu) in Sesam Öl goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

In derselben Pfanne das Gemüse vorsichtig anbraten.

Mit Sahne ablöschen, Crunchy Dattel Dip zugeben, gut verrühren und einmal aufkochen lassen.

Wenn gewünscht, Soße mit Stärke abbinden und nochmal 2 Minuten kochen lassen. Die Schupfnudeln zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Verfeinern etwas Feige Dattel Creme über das Gericht träufeln.



Schweinebraten



4-6 Portionen



3,5 Std.

ZUTATEN

- 1,5-2 kg Schweinenacken
- 1-2 TL Royales Genuss Salz
- 2-3 TL Smoky Rub
- 1 große Karotte, in grobe Stücke
- 1 Stück Sellerie, in grobe Stücke
- 2 Knoblauchzehen (oder 6 Scheiben Knobi Chips)
- 1 große Zwiebel, in grobe Stücke
- 1 Stück Lauch, in grobe Stücke
- 500 ml Bier (hell oder dunkel)
- 3-4 TL Sweet Bacon
- 1-2 TL Speisestärke

ZUBEREITUNG

Den Schweinenacken mit Royalen Genuss Salz und Smoky Rub einreiben und in eine Auflaufform mit Deckel legen. Das Gemüse zugeben und mit dem Deckel verschließen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C Ober- & Unterhitze auf unterster Schiene für 3 Stunden in den Ofen geben.

Nach ca. 1,5 Stunden das Bier langsam **über** den Braten gießen und mit einem Silikonpinsel die braunen Röstaromen von Auflauffrand lösen, danach wieder in den Ofen zurückstellen und weiter braten.

Zum Schluss den Bratensaft abseihen mit der Essigzubereitung Sweet Bacon verfeinern und mit Speisestärke andicken (1x aufkochen).

Tipp:

Dazu passen Kartoffel- oder Semmelknödel.



Texas Beans



4 Portionen



60 Min.

ZUTATEN

- 3 Dosen Baked Beans
- 1 Dose Kidney Beans
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 200 g Bacon, klein geschnitten
- 4 EL Sweet Bacon
- 5 EL Orient Creme
- 5 EL BBQ Sauce
- 1 EL Kesselzauber
- 1 EL Smoky Rub
- ½ TL Mucho Pikante

ZUBEREITUNG

In einer Pfanne den Bacon kross anbraten. Die Zwiebeln zum Bacon in die Pfanne geben und mitrösten. Dann Sweet Bacon und Orient Creme zugeben und karamellisieren lassen.

Anschließend die Beans mit Soße, die Gewürze und die BBQ-Sauce zugeben. Alles ca. 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



Thai Curry



4 Portionen



20 Min.

ZUTATEN

- 500 g Hähnchenbrust, in mundgerechte Stücke
- 2 EL Knobli Öl
- 3 TL Crunchy Dattel Dip
- 2 EL Mango Zitronen Creme
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 1 rote Paprikaschote, in Streifen
- 3 Karotten, in Stifte gehobelt
- 1 Glas Bambusstreifen
- 2 TL Zitronengraspaste
- 1 TL Feines Süppchen
- 1/2 -1 TL Knobli Genuss Salz
- 400 ml Kokosmilch

ZUBEREITUNG

Crunchy Dattel Dip mit 6 TL Wasser aktivieren und mit Mango Zitronen Creme mischen. Die Marinade zum Fleisch geben und marinieren. In einer Pfanne Knobli Öl erhitzen. Die Zwiebeln zugeben und anbraten. Anschließend das Fleisch zugeben und gut anbraten.

Die Karotten zugeben und ca. 5 Minuten mit braten lassen. Im Anschluss die Paprika- & Bambusstreifen zugeben und mit der Kokosmilch und einem Schuss Wasser aufgießen.

Die restlichen Gewürzen einrühren und abschmecken. Alles köcheln lassen bis das Gemüse noch gut bißfest ist.

Als Beilage eignet sich ein lockerer Basmatireis.

Komm ins Team

Werde selbstständige/r Vertriebspartner/in für Edelschmaus im
Würzteam

Wir bieten dir:

- Monatliche Schulungen
- Freie Zeiteinteilung
- Eine Sammlung an tollen Grafiken und Rezepten zur freien Verfügung
- jeder Zeit Hilfe bei Fragen
- tolle Teamevents
- gute Verdienstmöglichkeiten
- Eigener Webshop
- jede Menge Spass in einem tollen Team
- und vieles mehr!



Buche mich!

Gern stelle ich dir
persönlich unsere
Köstlichkeiten im Rahmen
einer Verkostung vor.

Da kannst du dann in
vertrauter Umgebung die
verschiedenen Produkte im
Kreise deiner Freunde in
Ruhe kennenlernen.



selbstständige Beraterin

EDELSCHMAUS

kochen mit Herz

