

Edamame mit Fleur de Sel

Edamame (gedämpfte Sojabohnen) mit Fleur de Sel für 4-6 Personen

1kg Edamame tiefgekühlt (erhältlich im Asialaden)

Eine Prise grobes Meersalz (Ich bevorzuge Maldon Meersalzflöcken)

Einen großen Topf mit Wasser aufstellen. Wenn das Wasser kocht die Edamame hinzufügen, Hitze reduzieren und 4-5 Minuten ziehen lassen.

Abgießen, auf einer Platte oder einem Teller anrichten, mit Meersalz (optional mit Chilli) bestreuen und Servieren.

Im Inneren der Schoten verbergen sich die grünen Sojabohnen. Nur sie werden gegessen, die Schoten nicht.

Currywurst mit Pommes handcut und Currydipp

Currywurst mit hausgemachten Pommes frites für 4 - 6 Personen:

4-6 dicke Bratwürste grob oder fein

2 Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, ½ Ananas, 1 Dose Pelatitomaten

1 Teelöffel grüne Currypaste (erhältlich im Supermarkt oder Asialaden)

2 Esslöffel Currypulver (mild oder scharf)

250 ml Orangensaft, 250 ml Apfelsaft, 300g Ketchup

800g mehliges Kartoffeln

Rapsöl, Salz

Zuerst den Ofen auf 190°C vorheizen. Kartoffeln waschen, trocknen und in etwa 1x1cm dicke Stifte schneiden. Mit etwas Öl beträufeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech verteilen und ca. 35-40 Minuten backen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden. In einem mittleren Topf etwas Öl erhitzen. Zwiebel und Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, 1 TL grüne Currypaste dazugeben und unter Rühren weiter braten.

Die Ananas schälen, in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit dem Currypulver in den Topf geben. 1 Minute weiter braten, dann mit Apfelsaft und Orangensaft ablöschen, die Pelatitomaten hinzufügen und alles bei schwacher Hitze ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss das Ketchup hinzufügen und mit dem Stabmixer oder im Mixbecher fein pürieren.

Die Bratwürste in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun braten, aus der Pfanne nehmen und dünn aufschneiden. Pommes aus dem Ofen holen, salzen und mit den Würsten auf einer Platte oder einem Teller anrichten, mit der Currysauce überziehen und mit etwas Currypulver bestreuen.

Käsekrainer mit Senf, Kren, Pfefferoni und Schwarzbrot

Der klassische Wiener Würstelsnack! Am besten gelingen sie am Grill oder bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne.

Vor dem Braten unbedingt 3-4 Mal anstechen das sie auch die typische "Kruste" bekommen. Dazu Senf je nach Geschmack, ein knuspriges Stück Schwarzbrot und milde oder scharfe Pfefferoni.

Bio Rostbratwürstl vom Strohschwein mit Sauerkraut, Senf und Schwarzbrot

Die kleinen Rostbratwürstel Nürnberger Art, ob vom Grill oder Pfanne machen sich besonders gut mit deftigem Sauerkraut!

Mein Tipp: ca. 700g rohes Sauerkraut mit einer Flasche dunklem Bier, einem Lorbeerblatt und etwas Kümmel in einem geschlossenen Topf ca. 30-40 Minuten dünsten lassen. Dadurch bekommt es einen besonders süßlich-herben Geschmack!

Tramezzinipralinen mit Thunfisch und getrockneten Tomaten

Der ideale Snack wenn es schnell gehen soll! Den Thunfischaufstrich kann man gut vorbereiten und hält auch einige Tage in Kühlschrank.

Dazu 100g Thunfisch aus der Dose mit 100g fein geschnittenen, getrockneten Tomaten, 100g creme Fraiche, 50g Mayonnaise, Salz, Pfeffer und ein Paar gehackten Kapern vermischen.

4 Streifen Tramezzinibrot mit einem Nudelholz etwas flacher rollen (so bricht das Brot nicht beim einrollen)

Mit Thunfischaufstrich bestreichen, etwas Rucola darauf verteilen und eng einrollen. Danach in 1-1,5 cm breite Stücke schneiden.

Tramezzinipralinen mit Beinschinken und Kren

Tramezzini a la Heuriger! Dazu 4 Streifen Tramezzinibrot mit einem Nudelholz etwas flacher rollen (so bricht das Brot beim einrollen nicht) mit Butter bestreichen, mit Beinschinken und frisch oder fertig geriebenen Kren belegen, eng zu einer Rolle eindrehen und in 1-1,5 cm dicke Stücke schneiden. Auf einer Platte anrichten und mit Frisch geschnittenem Schnittlauch bestreuen.

Essiggurkerl, Pfefferoni oder Mixed Pickles sind die perfekte Ergänzung dazu!

Gemügesticks mit Sauerrahm Dip

Der leichte Snack für Kalorienbewusste! Für den Dip 250g Sauerrahm mit etwas Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone verrühren und bis zum Gebrauch kalt stellen.

Karotten schälen und in 5mm dicke Stifte schneiden, Gurken der Länge nach halbieren, die Kerne rausschaben und ebenfalls in 5mm dicke Stifte schneiden.

Mit dem Stangensellerie und Paprika genauso verfahren.

Mein Tipp: Knackige Salatblätter wie Chicoree, Radicchio, Treviso oder Römersalatherzen eignen sich durch ihre "Schiffchenform" auch perfekt zum Dippen!

Nachos mit Avocado-Creme

Eines vorweg: Für dieses Rezept braucht man unbedingt gut gereifte Avocados! Diese erkennt man am leichtesten mit dem Drucktest.

Die Avocado sollte auf leichten Druck nachgeben. Wenn sie zu hart ist, ist sie nicht reif!

Für die Creme 3-4 Avocados der Länge nach aufschneiden, die Hälften auseinander drehen und den Kern entfernen. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in eine Schüssel geben. Jetzt den Saft einer Limette, 3 EL Olivenöl, eine gehackte rote Chilischote (mit oder ohne Samen), Salz, Pfeffer, etwas Kreuzkümmel und ein paar fein geschnittene Korianderblätter zugeben und mit einer Gabel zerdrücken und gut vermischen.

Mein Tipp: Die Nachos auf ein Backblech verteilen und ca. 10 Minuten bei 170° im Ofen erwärmen das sorgt für Kinogefühl beim Fußball schauen (:

Hausgemachte Blätterteig Käsestangerl

Einer meiner Favoriten und bestimmt 1000 Mal besser als die fertig gekaufte Variante! Blätterteig bekommt man heutzutage überall im Supermarkt. Den Ofen auf 190° Ober/Unterhitze vorheizen.

Für die Stangerl den Blätterteig in ca. 1,5 cm dicke Streifen schneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit Ei bestreichen und geriebenem Käse nach Wahl bestreuen. Meine Favoriten sind Bergkäse, Cheddar oder Pepperjack. Die Stangerl nun mehrmals eindrehen und im Ofen auf mittlerer Schiene ca. 10 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Mein Tipp: Wer es deftiger mag mischt unter den Käse ein paar feine Speckstreifen oder fein geschnittene Chorizzo!

Mini Leberkäsesemmeln mit Zwiebelsenf

Kleine Semmeln, die sogenannten Joursemmeln bekommt man auf Anfrage in jeder guten Bäckerei.

Die Kraft liegt im Zwiebelsenf! Für meine Variante verwende ich eine rote Zwiebel die fein in Würfel geschnitten und in etwas Olivenöl geröstet wird (darf ruhig etwas Farbe annehmen!). Anschließend abkühlen lassen und mit 100g Süßem oder scharfen Senf, 2 EL Worcester Sauce, Salz, Pfeffer und dem Saft einer halben Zitrone vermengen. Backofen auf 160° Umluft vorheizen und den Leberkäse auf mittlerer Schiene etwa 30 Minuten backen. Leberkäse in 1 cm dicke Scheiben schneiden und in der Joursemmel mit einem Klacks Zwiebelsenf servieren. Senfgurken und ein Glas Bier passen besonders gut dazu!