

The background is a light cream color, decorated with various fresh ingredients. In the top left, there's a pink plate with several tomatoes. To its right, a yellow plate holds a tomato slice and a basil leaf. In the top right, a bunch of cherry tomatoes hangs from a stem. Below that, a glass bottle of yellow olive oil with a wooden stopper is shown, accompanied by a red chili pepper and a sprig of rosemary. On the left side, there's a large orange tomato, a sliced tomato, and a yellow plate with a basil leaf. At the bottom, there are more cherry tomatoes, a whole garlic bulb, two sliced garlic pieces, a small bowl of black peppercorns, and a pink plate with a tomato and a striped cloth.

# Unsere Küche

Rezepte aus unserer  
Multikulti Familie

# Vorwort

Unsere Familie ist ein Ort, an dem viele Kulturen aufeinandertreffen und nirgends zeigt sich das deutlicher als am Esstisch.

Da ist die algerische Küche meines Vaters, die er vor über dreissig Jahren mit in die Schweiz brachte. In Algerien lernt ein Mann das Kochen nicht selbstverständlich, das meiste hat er sich erst hier selbst beigebracht. Vielleicht sind gerade deshalb so eigenwillige Kombinationen entstanden: Gerichte, die nach Herkunft schmecken und zugleich nach dem Ort, an dem er angekommen ist.

Von meiner Mutter, die viel gereist ist und von überall etwas mitgenommen hat, durfte ich vor allem ihre eigenen Kreationen geniessen. Gerichte, die man nicht so recht einordnen kann und die trotzdem, oder gerade deswegen, immer geschmeckt haben.

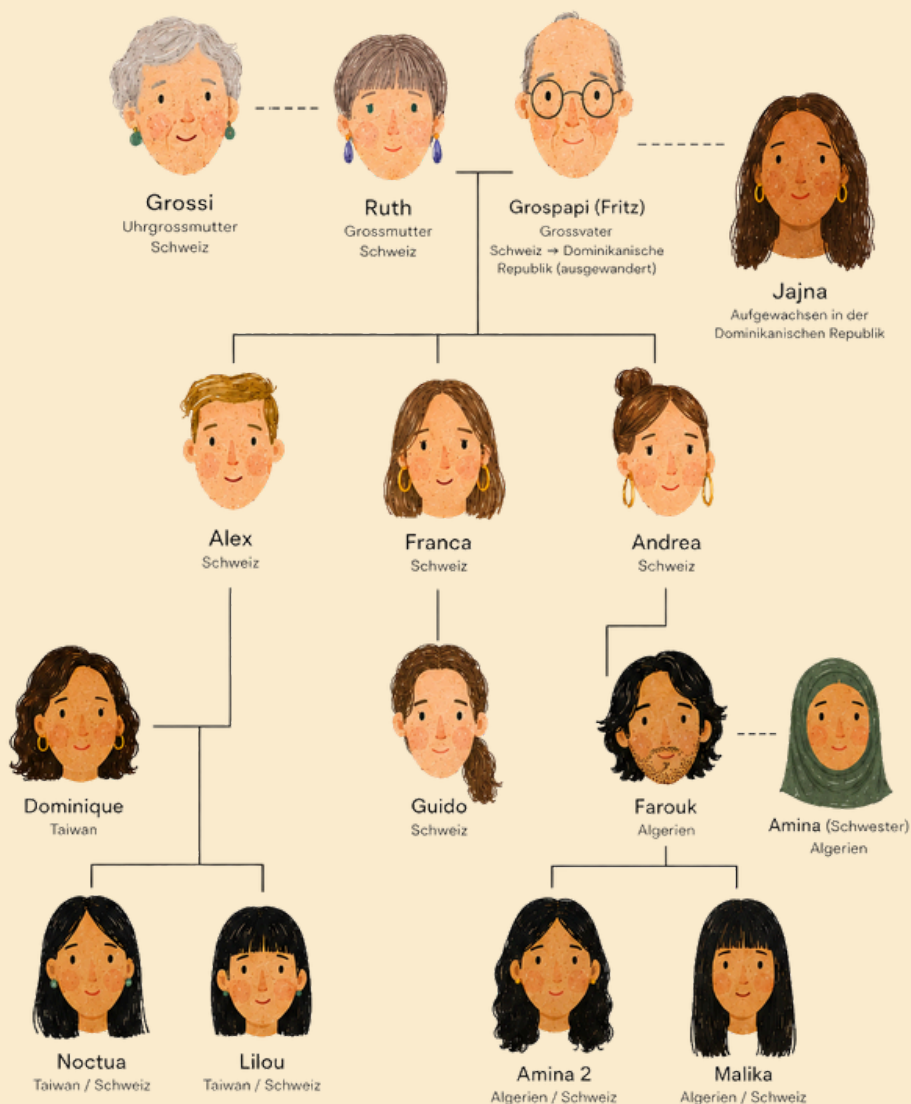
Meine Grossmutter dagegen könnte man sich nicht schweizerischer vorstellen. Und genau so schmeckt ihr Essen: traditionell, ehrlich, unglaublich gut.

Dazu kommen die taiwanesischen Einflüsse meiner Tante. Erst kürzlich waren wir mit der ganzen Familie dort und haben uns durch unzählige neue Gerichte probiert.

Jedes Familienmitglied bringt seine eigenen Rezepte mit, seine eigene Art zu kochen. Und doch entsteht daraus jedes Mal etwas Gemeinsames. Wenn wir zusammenkommen, ist das Essen gut ganz gleich, wer am Herd steht.

Dieses Buch versammelt einige dieser Rezepte. Von Hand aufgeschrieben, über Länder und Generationen hinweg, und hier zum ersten Mal an einem Ort vereint.

# Stammbaum Moser



## Knackplätzli

500 gr. gehacktes  
Rindfleisch G

geh. Zwiebeln  
ev. Petersli gehackt

1 Ei

eingew. Brot oder  
Paniermehl

Salz Pfeffer Brotzucker

alles mischen Kugeln  
formen und backen

# RUTH. HACKPLÄTZLI

HACKPLÄTZLI VON GROSSMUTTER RUTH  
HERKUNFT SCHWEIZ



## WAS DU BRAUCHST:

- 500 GR. GEHACKTES RINDFLEISCH
- GEHACKTE ZWIEBELN
- EV. PETERSLI GEHACKT
- 1 EI
- EINGEW. BROT ODER PANIERMEHL
- SALZ, PFEFFER, AROMAT

## WIE DU ES ZUBEREITEST

ALLES MISCHEN, KUGELN FORMEN  
UND BRATEN

Kabis

1 Weisskabis

schneiden

dann andämpfen

Mit Salz & Bouillon

Wasser dazugeben

und weichen lassen

1 Zwiebel

# RUTH KABIS

KABIS VON GROSSMUTTER RUTH  
HERKUNFT SCHWEIZ



**WAS DU BRAUCHST:**

- 1 WEISSKABIS
- SALZ
- BOUILLON
- WASSER

**WIE DU ES ZUBEREITEST**

DEN WEISSKABIS FEIN SCHNEIDEN.  
IN EINEM TOPF KURZ ANDÄMPFEN.  
MIT SALZ UND BOUILLON WÜRZEN.  
WASSER DAZUGEBEN.  
ALLES WEICH KOCHEN LASSEN.

## Schweinebraten

1 kg. Schwe. Fleisch vom  
Rückstück  
gut würzen

gut anbraten dann  
mehr dunkelbraun  
dunsten

Wasser dazugeben

Knoblauch + Zwiebel

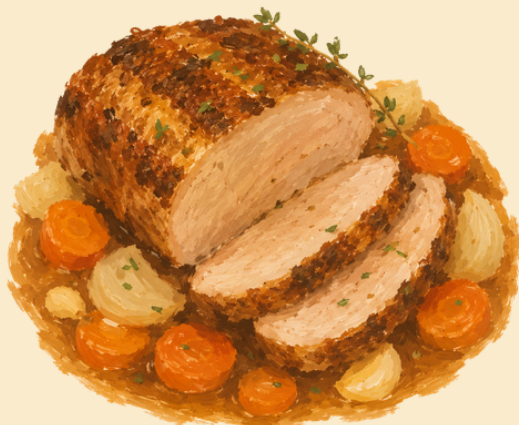
Direkt dazugeben

ca

1 1/2 Std. köcheln.

# GROSSI SCHWEINEBRATEN

SCHWEINEBRATEN VON UHRGROSSMUTTER  
HERKUNFT SCHWEIZ



WAS DU BRAUCHST:

- 1 KG SCHWEINSNIERSTÜCK
- KNOBLAUCH
- ZWIEBELN
- KAROTTEN
- ETWAS MEHL
- WASSER
- SALZ UND GEWÜRZE

WIE DU ES ZUBEREITEST

DAS SCHWEINSNIERSTÜCK GUT WÜRZEN UND RUNDUM KRÄFTIG ANBRATEN. ANSCHLIESSEND ETWAS MEHL IM BRATENSATZ DUNKELBRAUN RÖSTEN. MIT WASSER ABLÖSCHEN UND KNOBLAUCH, ZWIEBELN SOWIE RÜEBLI DAZUGEBEN. DAS FLEISCH WIEDER IN DEN TOPF LEGEN UND ALLES ZUSAMMEN ETWA 1½ STUNDEN SCHMOREN LASSEN, BIS DAS FLEISCH ZART IST.

## NACHTWÄCHTER-GRÜCHT

"MA" ANDREA (Original Frau Hinkermann)

ZUTATEN: 2 geflügel-Cervelat,  
4 Poulet- oder Vigi-Wienertli,  
1 Zwiebel, 2 Knobli, Pelati,  
Tomatenmark, 1 Pr. Zucker,  
Salz, Herbes de Provence, Öl

ZUBEREITUNG: -Wurst in Rädli  
schneiden - Zwiebel/Knobli  
hacken → alles in Öl anbraten  
mit Pelati Büchse, wenig  
Wasser, Tomatenmark, gewürz  
köcheln lassen, mind. 15 Min.

BEILAGE: Tügli z.B. Penne

# ANDREA NACHTWACHTER-GRICHT

NACHTWÄCHTER-GRICHT VON ANDREA (ORIGINAL VON NACHBARIN  
FRAU HINTERMANN)

HERKUNFT SCHWEIZ



WAS DU BRAUCHST:

- 2 GEFLÜGEL CERVELATS
- 4 POULET- ODER VEGI-  
WIENERLI
- 1 ZWIEBEL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 PELATI-DOSE
- TOMATENMARK
- 1 PRISE ZUCKER
- SALZ
- HERBES DE PROVENCE
- ÖL

WIE DU ES ZUBEREITEST

WURST IN RÄDLI SCHNEIDEN.  
ZWIEBEL UND KNOBLAUCH HACKEN.  
ALLES IN ÖL ANBRATEN.  
PELATI-DOSE, ETWAS WASSER,  
TOMATENMARK UND GEWÜRZE  
DAZUGEBEN.  
MINDESTENS 15 MINUTEN KÖCHELN  
LASSEN.

BEILAGE: TEIGWAREN, Z. B. PENNE

## ♥ PASTA ANDREA ♥

'MA' ANDREA

ZUTATEN: 1 Dose Pelati od. besser  
gewürfelte frische Tomaten / Cherry-  
Tomaten, Baby-Spinat, 1 Zwiebel,  
2 Knobli, Salz, Pfeffer, Burrata

ZUBEREITUNG: Zwiebel, Knobli,  
hacken und zusammen mit  
Spinat andünsten, Tomaten  
und Gewürze dazu, mind.  
15 Min köcheln, Burrata vor  
servieren auf Sauce platzieren,  
Pfeffer

BEILAGE: Pasta

# PASTA ANDREA

PASTA ANDREA VON ANDREA

HERKUNFT SCHWEIZ



**WAS DU BRAUCHST:**

- 1 DOSE PELATI ODER  
BESSER BEREITS  
GEWÜRFELTE TOMATEN
- FRISCHE TOMATEN /  
CHERRYTOMATEN
- 1 HANDVOLL  
BABYSPINAT
- 1 ZWIEBEL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- SALZ
- PFEFFER
- BURRATA

**WIE DU ES ZUBEREITEST**

ZWIEBEL UND KNOBLAUCH FEIN  
HACKEN. ZUSAMMEN MIT DEM  
BABYSPINAT ANDÜNSTEN.  
TOMATEN UND GEWÜRZE  
DAZUGEBEN, MINDESTENS 15  
MINUTEN KÖCHELN LASSEN.  
BURRATA VOR DEM SERVIEREN AUF  
DIE SAUCE PLATZIEREN.  
MIT PFEFFER WÜRZEN.

**BEILAGE: PASTA**

## "TRÜBELI WÄHE"

"MA" ANDREA

ZUTATEN: 1 Dinkel- oder Blätterteig,  
3 dl. Halbrahm, 1-2 Essl. Zucker,  
1 Päckli Vanillezucker, 1 Ei,  
ausreichend Trübli (Johannisbeere)  
am besten frisch aus dem  
Garten

### ZUBEREITUNG:

Ofen vorheizen ca. 200° Ober-/Unter-  
hitze, Teig aufs Blech und  
mit Trübli bedecken, guss  
aus Rahm, Ei, Zucker, Vanille-  
zucker verquirlen und über  
Wähe gießen, in den Ofen  
für ca. 15-25 Min.

# ANDREA. TRÜBELIWAHE

PASTA ANDREA VON ANDREA

HERKUNFT SCHWEIZ



## WAS DU BRAUCHST:

- 1 DINKEL- ODER  
BLÄTTERTEIG
- 3 DL HALBRAHM
- 1 EI
- 1-2 EL ZUCKER
- 1 PÄCKLI  
VANILLEZUCKER
- FRISCHE TRÜBELI  
(JOHANNISBEEREN AM  
BESTEN AUS DEM  
GARTEN)

## WIE DU ES ZUBEREITEST

DEN OFEN AUF 200 °C  
OBER-/UNTERHITZE VORHEIZEN.  
DEN TEIG IN EIN WÄHENBLECH  
LEGEN UND GROSSZÜGIG MIT DEN  
TRÜBELI BELEGEN. HALBRAHM, EI,  
ZUCKER UND VANILLEZUCKER GUT  
VERRÜHREN UND ÜBER DIE BEEREN  
GIESSEN. DIE WÄHE WÄHREND 15-25  
MINUTEN GOLDGELB BACKEN.

## KNÖPFLI

MA (ANDREA)

ZUTATEN FÜR 1KG:

1kg Mehl (evtl. gemischt Weizen- und Dinkel), 10 Eier, ca 6 dl Milch/wasser, 2,5 Tlf. Salz, Kurkuma

ZUBEREITUNG: alles verrühren und schlagen bis Tug Blasen wirft. Großer Zwischenzeit großen Topf voll Salzwasser zum Kochen bringen, Knöpfli portionenweise durchs Sieb streichen, kochen bis sie hochsteigen, raus und mit kaltem Wasser abschrecken.

Mit Butter anbraten und z.B. mit Käse, Röstzwiebeln servieren.

ODER als vegetarischer <sup>HERBST</sup> Teller  
mit Pilzrahmsauce,  
Rosensohl aus Ofen, Rotkraut,  
Farronen, mit Preiselbeere gefüllte  
Birne, Nimmisalat

# ANDREA KNÖPFLI

KNÖPFLI VON ANDREA

HERKUNFT SCHWEIZ



## WAS DU BRAUCHST:

- 1 KG GEMISCHTES WEIZEN- UND DINKELMEHL
- 10 EIER
- CA. 6 DL MILCHWASSER
- 2,5 TL SALZ
- ETWAS KURKUMA

## WIE DU ES ZUBEREITEST

ALLE ZUTATEN ZU EINEM GLATTEN TEIG VERRÜHREN UND SO LANGE SCHLAGEN, BIS ER BLASEN WIRFT. DEN TEIG PORTIONSWEISE DURCH EINE KNÖPFLI- ODER SPÄTZLIPRESSE IN'S SIEDENDE SALZWASSER DRÜCKEN. SOBALD DIE KNÖPFLI AN DIE OBERFLÄCHE STEIGEN, HERAUSNEHMEN UND MIT KALTEM WASSER ABSCHRECKEN. ANSCHLIEßEND IN ETWAS BUTTER GOLDGELB ANBRATEN.

Z.B. MIT KÄSE UND RÖSTZWIEBELN SERVIEREN.

ODER ALS VEGETARISCHE HERBST-VARIANTE MIT PILZRAHMSAUCE, ROSENKOHL AUS DEM OFEN, ROTKRAUT, MARRONEN, MIT PREISELBEEREN GEFÜLLTE BIRNEN UND NÜSSLISALAT

# RANDEN COUSCOUS SALAT M. FETA

MA. ANDREA

ZUTATEN: 600gr rohe od. gekochte  
Randen, 200gr Couscous, Essig / Öl  
Salz, Chilipulver, Klinze, Granatapfel,  
150gr. Feta, 2 Essl. Zitronensaft

## ZUBEREITUNG:

Couscous mit kaltem Wasser zubereiten, restliche Zutaten schmecken, alles mit Couscous mischen  
Sauce aus Essig, Öl, Zitronensaft, Granatapfelsaft - vermischen  
mit Klinze

BEILAGEN: z.B. Grill Hähnchen  
Churros oder  
Lammkotelett

# ANDREA RANDEN COUSCOUS SALAT

RANDEN COUSCOUS SALAT VON ANDREA



## WAS DU BRAUCHST:

- 600 G RANDEN (ROH ODER GEKOCHT)
- 200 G COUSCOUS
- 150 G FETA
- KERNE VON 1 GRANATAPFEL
- 2 EL ZITRONENSAFT
- ETWAS ESSIG UND ÖL
- SALZ UND CHILIPULVER
- FRISCHE MINZE

## WIE DU ES ZUBEREITEST

DEN COUSCOUS NACH PACKUNGSANLEITUNG ZUBEREITEN UND AUSKÜHLEN LASSEN. DIE RANDEN IN KLEINE WÜRFEL SCHNEIDEN. COUSCOUS, RANDEN, FETA UND GRANATAPFELKERNE IN EINER SCHÜSSEL VERMENGEN. AUS ESSIG, ÖL, ZITRONENSAFT, SALZ UND CHILIPULVER EIN DRESSING HERSTELLEN UND UNTER DEN SALAT MISCHEN. ZUM SCHLUSS MIT FRISCHER MINZE GARNIEREN.

BEILAGEN: Z.B. MIT GRILL-HALLOUMI, MERGUEZ ODER LAMMKOTELETTS

## HÖRDÖPFELSTOCK MIT BRATWURST

MA ANDREA

ZUTATEN: ca 1 kg Kartoffeln, Milch,  
Butter, Muskatnuss, Salz,  
Zwiebeln, braune Sauce,  
Vegi- oder Pouletbratwürste

ZUBEREITUNG: - Zwiebeln in  
Rödl schneiden, Würste ebenso  
anbraten und mit brauner  
Sauce ablöschen, inköcheln  
- Kartoffeln würfeln und in  
Salzwasser weich kochen,  
durch Passierte pressen, mit  
Milch, viel Butter, Gewürzen  
verrühren

# ANDREA HÖRDÖPFELSTOCK MIT BRATWURST

HÖRDÖPFELSTOCK MIT BRATWURST VON ANDREA

HERKUNFT: SCHWEIZ



## WAS DU BRAUCHST:

- CA. 1 KG KARTOFFELN
- MILCH
- BUTTER
- SALZ
- MUSKATNUSS
- 1 KALBS- ODER  
POULETBRATWURST
- 1-2 ZWIEBELN
- RAHM
- BRATENSAUCE

## WIE DU ES ZUBEREITEST

DIE KARTOFFELN SCHÄLEN, WÜRFELN UND IN SALZWASSER WEICH KOCHEN. ANSCHLIESSEND DURCH DIE PASSE-VITE DRÜCKEN UND MIT MILCH, REICHLICH BUTTER, SALZ UND MUSKATNUSS ZU EINEM CREMIGEN HÖRDÖPFELSTOCK VERRÜHREN. FÜR DIE SAUCE DIE ZWIEBELN IN FEINE RINGE SCHNEIDEN UND ZUSAMMEN MIT DER BRATWURST ANBRATEN. MIT BRATENSAUCE ABLÖSCHEN UND ETWAS EINKÖCHELN LASSEN. DIE BRATWURST MIT DER ZWIEBELSAUCE ZUM HÖRDÖPFELSTOCK SERVIEREN.

# PASTETLI

MA ANDREA

ZUTATEN: Pastelli, Zwiebeln,  
Pouletbratkügel, Pilze,  
Salz, Pfeffer, Halbrahm

ZUBEREITUNG: Zwiebeln hacken  
mit Bratkügel, Pilzen an=  
braten, würzen, mit Wasser  
Rahm ablöschen, köcheln  
Pastelli aufbacken und füllen

BEILAGEN: Erbsli + Rüebl

# ANDREA PASTETLI

PASTETLI VON ANDREA

HERKUNFT: SCHWEIZ



## WAS DU BRAUCHST:

- 4-6 PASTETLI
- 1 ZWIEBEL
- POULETBRUSTWÜRFEL
- PILZE
- HALBRAHM
- ETWAS WASSER
- SALZ UND PFEFFER

## WIE DU ES ZUBEREITEST

DIE ZWIEBEL FEIN HACKEN UND ZUSAMMEN MIT DEN POULETWÜRFELN ANBRATEN. DIE PILZE DAZUGEBEN UND KURZ MITBRATEN. MIT ETWAS WASSER UND HALBRAHM ABLÖSCHEN UND EINIGE MINUTEN KÖCHELN LASSEN. MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. DIE PASTETLI IM OFEN AUFBACKEN UND MIT DER POULET-PILZ-FÜLLUNG FÜLLEN.

DAZU PASST:  
ERBSLI UND RÜEBLI.

WIENERLI BÖHNLI, RÖSTI  
MA ANDREA

ZUTATEN: 1 Pack Poulet Wienerli,  
1 Dose nini Böhnli, 1 Pack Rösti

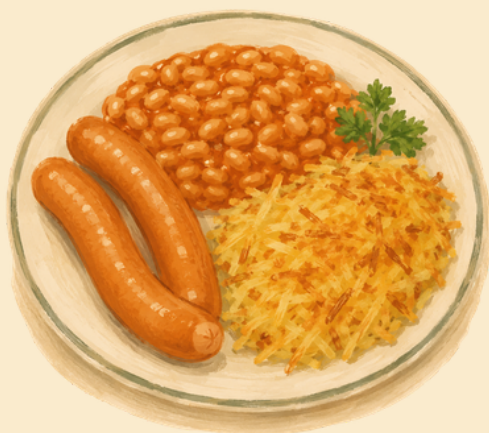
ZUBEREITUNG: fix alles erwärmen

♡ ursprüngliche Menü-Idee von  
Grosppaps. Das hat er sich  
manchmal als jugendlicher  
geleistet und in seiner  
Baumhütte mit Genuss verzehrt.

# ANDREA WIENERLI, BÖHNLI, RÖSTI

WIENERLI, BÖHNLI, RÖSTI VON ANDREA (ORIGINAL REZEPT VON  
GRÖSPAPI AUS SEINER JUGEND)

HERKUNFT: SCHWEIZ



WAS DU BRAUCHST:

- 1 PACK POULET-  
WIENERLI
- 1 DOSE WEISSE BÖHNLI  
(BAKED BEANS)
- 1 PACK RÖSTI

WIE DU ES ZUBEREITEST

DIE RÖSTI IN EINER BRATPFANNE  
GOLDBRAUN UND KNUSPRIG  
ANBRATEN. DIE WIENERLI IN  
HEISSEM WASSER ERWÄRMEN UND  
DIE BÖHNLI ERHITZEN. ALLES  
ZUSAMMEN AUF TELLERN  
ANRICHTEN UND SERVIEREN.

WIENERLI BÖHNLI, RÖSTI  
MA ANDREA

ZUTATEN: 1 Pack Poulet Wienerli,  
1 Dose Nimi Böhnli, 1 Pack Rösti

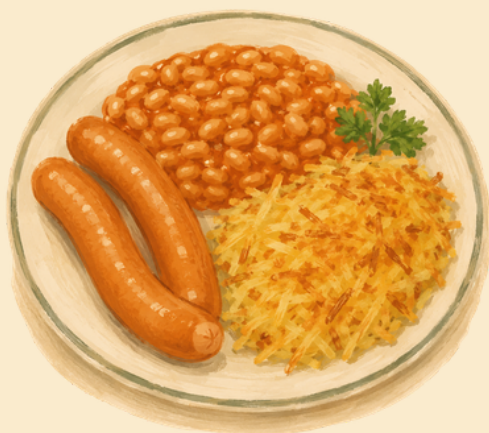
ZUBEREITUNG: fix alles erwärmen

♡ ursprüngliche Menü-Idee von  
Grosppaps. Das hat er sich  
manchmal als Jugendlicher  
geleistet und in seiner  
Baumhütte mit Genuss verzehrt.

# ANDREA WIENERLI, BÖHNLI, RÖSTI

WIENERLI, BÖHNLI, RÖSTI VON ANDREA (ORIGINAL REZEPT VON  
GROSSPAPI AUS SEINER JUGEND)

HERKUNFT: SCHWEIZ



WAS DU BRAUCHST:

- 1 PACK POULET-  
WIENERLI
- 1 DOSE WEISSE BÖHNLI  
(BAKED BEANS)
- 1 PACK RÖSTI

WIE DU ES ZUBEREITEST

DIE RÖSTI IN EINER BRATPFANNE  
GOLDBRAUN UND KNUSPRIG  
ANBRATEN. DIE WIENERLI IN  
HEISSEM WASSER ERWÄRMEN UND  
DIE BÖHNLI ERHITZEN. ALLES  
ZUSAMMEN AUF TELLERN  
ANRICHTEN UND SERVIEREN.

## STRAMMER MAX

♥ GROSPAPI + JAJNA ♥ (Luder sind beide gestorben, sie haben das früher als ihr als Kinder in der Dominikanischen Republik immer für euch gekocht)

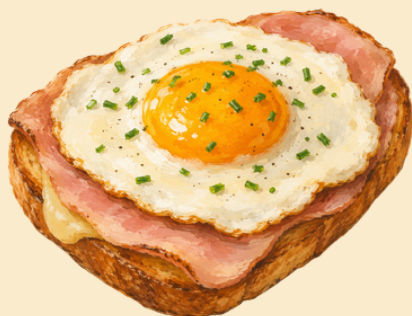
ZUTATEN: Toastbrot, Poulet-Schinken oder Trutenbrust, Schmelzkäse

ZUBEREITUNG: Schinken/Käse zwischen 2 Toastscheiben, in Butter auf beiden Seiten anbraten

# GROSPAPI & JAJNA STRAMMER MAX

STRAMMER MAX VON GROSPAPI UND JAJNA

ANDREA: «LEIDER SIND GROSPAPI UND JAJNA INZWISCHEN VERSTORBEN, DIESES REZEPT ERINNERT UNS JEDOCH BIS HEUTE AN SIE. WÄHREND IHRER ZEIT IN DER DOMINIKANISCHEN REPUBLIK GEHORTE ES ZU IHREN LIEBLINGSGERICHTEN UND KAM REGELMÄSSIG AUF DEN TISCH.»



WAS DU BRAUCHST:

- 1 PACK POULET-WIENERLI
- 1 DOSE WEISSE BÖHNLI (BAKED BEANS)
- 1 PACK RÖSTI

WIE DU ES ZUBEREITEST

DIE RÖSTI IN EINER BRATPFANNE GOLDBRAUN UND KNUSPRIG ANBRATEN. DIE WIENERLI IN HEISSEM WASSER ERWÄRMEN UND DIE BÖHNLI ERHITZEN. ALLES ZUSAMMEN AUF TELLERN ANRICHTEN UND SERVIEREN.

☆ WEIHNACHTS-MENÜ ☆

FAMILIE MOSER TALHA CHEN

ZUTATEN: <sup>Zwiebeln</sup> getrocknete Morcheln,  
Bowillon, Senf, Rahm, Pommes,  
diverse Gemüse

ZUBEREITUNG: Morcheln einweichen  
gründlich waschen, Zwiebeln  
Morcheln hacken, anbraten,  
Senf anbraten, mit Bowillon,  
Rahm ablöschen, mind. 15 Min  
köcheln  
Pommes frittieren  
möglichst viele verschiedene  
Gemüse als Beilage

# WEIHNACHTSMENÜ

## UNSER WEIHNACHTSMENÜ



### WAS DU BRAUCHST:

- GESCHNETZELTES
- FLEISCH
- ZWIEBELN
- MORCHELN
- BOUILLON
- MEHL
- RAHM
- POMMES
- DIVERSE GEMÜSE

### WIE DU ES ZUBEREITEST

MORCHELN EINWEICHEN. GESCHNETZELTES FLEISCH WÜRZEN. ZWIEBELN UND MORCHELN HACKEN UND ANBRATEN. FLEISCH DAZUGEBEN UND EBENFALLS ANBRATEN. MIT BOUILLON UND RAHM ABLÖSCHEN. MINDESTENS 15 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. POMMES FRITTIEREN. NACH BELIEBEN VERSCHIEDENE GEMÜSE ALS BEILAGE SERVIEREN.

## Chorba Frik Lagneau Algérienne

### Ingrédients:

- 500 g d'agneau en morceau
- 1 oignon haché
- 2 tomates râpées
- 100 à 150 g de frik
- 1 poignée de pois chiches
- Persil et coriandre hachés
- Sel, poivre, paprika, curcuma
- 1,5 à 2 L d'eau
- 2 c. à soupe d'huile d'olive

### Préparation:

- Faire revenir l'agneau et l'oignon dans l'huile d'olive
- Ajouter le concentré de tomate, les tomates et les épices.
- Verser l'eau et ajouter les pois chiches.
- Laisser mijoter environ 1 heure.
- Ajouter le frik et cuire encore 20 à 30 minutes
- Ajouter le persil et la coriandre, rectifier l'assaisonnement et servir
- Servir chaud avec un filet de citron et du pain.

# FAROUK CHORBA FRIK MIT LAMMFLEISCH

CHORBA FRIK MIT LAMMFLEISCH  
VON FAROUK



## WAS DU BRAUCHST:

- 500 G LAMMFLEISCH, IN STÜCKE GESCHNITTEN
- 1 GEHACKTE ZWIEBEL
- 2 GERIEBENE TOMATEN
- 100–150 G FRIK (GERÖSTETER GRÜNER WEIZEN)
- 1 DOSE KICHERERBSEN
- PETERSILIE UND KORIANDER, GEHACKT
- SALZ
- PFEFFER
- PAPRIKA
- KURKUMA
- 1,5–2 LITER WASSER
- 2 EL OLIVENÖL
- 1 EL TOMATENMARK

## WIE DU ES ZUBEREITEST

DAS LAMMFLEISCH UND DIE ZWIEBEL IM OLIVENÖL ANBRATEN. DAS TOMATENMARK, DIE GERIEBENEN TOMATEN UND DIE GEWÜRZE DAZUGEBEN. MIT WASSER AUFGIESSEN UND DIE KICHERERBSEN HINZUFÜGEN. ALLES ETWA 1 STUNDE KÖCHELN LASSEN. DEN FRIK BEIGEBEN UND WEITERE 20–30 MINUTEN KOCHEN, BIS ER GAR IST. PETERSILIE UND KORIANDER UNTERRÜHREN. ABSCHMECKEN UND SERVIEREN.

## Couscous algérien traditionnel

### Ingédients :

- 500 g de couscous
- 500 g de viande (agneau ou boeuf)
- 2 oignons
- 2 Tomates
- 2 Carottes
- 2 courgettes
- 1 navet
- Morceau de courge
- Pois chiches trempés
- Huile, sel, poivre, gingembre, curcuma, paprika

### Préparation :

Faire revenir les oignons et la viande dans l'huile. Ajouter les tomates, les épices, les pois chiches et l'eau. Ajouter les légumes et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Humidifier le couscous avec de l'eau, de l'huile et du sel, puis le cuire à la vapeur 2 à 3 fois. Servir le couscous avec la viande, les légumes et le bouillon.

# FAROUK TRADITIONELLER ALGERISCHER COUSCOUS

TRADITIONELLER ALGERISCHER COUSCOUS  
VON FAROUK



## WAS DU BRAUCHST:

- 500 G COUSCOUS
- 500 G LAMM- ODER RINDFLEISCH
- 2 ZWIEBELN
- 2 TOMATEN
- 2 KAROTTEN
- 2 ZUCCHETTI
- 1 RÜBE
- KÜRBISSTÜCKE
- KICHERERBSEN
- OLIVENÖL
- SALZ, PFEFFER, INGWER, KURKUMA UND PAPRIKA

## WIE DU ES ZUBEREITEST

DIE ZWIEBELN ZUSAMMEN MIT DEM FLEISCH IN OLIVENÖL ANBRATEN. TOMATEN, GEWÜRZE UND KICHERERBSEN DAZUGEBEN UND MIT WASSER AUFFÜLLEN. ANSCHLIESSEND DAS GEMÜSE BEIGEBEN UND ALLES KÖCHELN, LASSEN, BIS FLEISCH UND GEMÜSE WEICH SIND. DEN COUSCOUS MIT ETWAS WASSER UND ÖL BEFEUCHTEN UND TRADITIONELL ZWEI- BIS DREIMAL ÜBER DAMPF GAREN, BIS ER LOCKER WIRD. ZUM SERVIEREN DEN COUSCOUS AUF EINER GROSSEN PLATTE ANRICHTEN UND MIT FLEISCH, GEMÜSE UND ETWAS BRÜHE ÜBERGIESSEN.

Anna  
Tatha

### Recette : Tajine aux olives :

Mettre de l'huile dans la marmita, raper de l'ail. y rajouter les morceaux de poulet rôtis préalablement. Ajouter du sel, un peu de cumin, du poivre, du gingembre et un peu de cannelle (épicé).

Bien faire revenir puis mettre des carottes coupées en rondelles (pas fines, un peu épaisses pour qu'elles gardent leur forme). Faire bien revenir avec l'huile, le poulet et les épices.

Dans une casserole à part, faire bouillir dans l'eau les olives pour les décaler.

Quand les ingrédients de la marmita ont bien doré (le poulet), mettre de l'eau. Pas trop car les carottes vont le biber de l'eau également.

Laisser cuire. Après un certain temps, ajout les olives dans la marmita.

△ olives sans noyau  
Or un peu le poulet et les carottes sont cuites, on éteint le feu. C'est prêt !

△ si tu veux une sauce, laisse penser à mettre de la tomate concassée au moment de rajouter les épices.

# AMINA TAJINE MIT OLIVEN

TAJINE MIT OLIVEN VON AMINA (AUS ALGERIEN)



WAS DU BRAUCHST:

- POULETSTÜCKE
- OLIVENÖL
- KNOBLAUCH
- KAROTTEN
- GRÜNE OLIVEN (OHNE  
STEIN)
- SALZ
- PFEFFER
- KREUZKÜMMEL
- INGWER
- ETWAS ZIMT
- WASSER
- OPTIONAL:  
-TOMATENMARK (FÜR  
EINE ROTE SAUCE)

WIE DU ES ZUBEREITEST

ETWAS OLIVENÖL IN EINEM TOPF ODER EINER TAJINE ERHITZEN. DEN KNOBLAUCH REIBEN UND ZUSAMMEN MIT DEN POULETSTÜCKEN HINZUFÜGEN. MIT SALZ, PFEFFER, KREUZKÜMMEL, INGWER UND ETWAS ZIMT WÜRZEN. DAS FLEISCH GUT ANBRATEN. DIE KAROTTEN IN ETWAS DICKERE SCHEIBEN SCHNEIDEN, DAMIT SIE BEIM KOCHEN IHRE FORM BEHALTEN. DIE KAROTTEN ZUM FLEISCH GEBEN UND ALLES ZUSAMMEN ANBRATEN. IN EINEM SEPARATEN TOPF DIE OLIVEN KURZ IN WASSER AUFKOCHEN, DAMIT SIE ETWAS VON IHRER SALZIGKEIT VERLIEREN. SOBALD DAS FLEISCH SCHÖN GEBRÄUNT IST, ETWAS WASSER HINZUFÜGEN. NICHT ZU VIEL, DA DIE KAROTTEN EBENFALLS FLÜSSIGKEIT ABGEBEN. ALLES KÖCHELN LASSEN. NACH EINIGER ZEIT DIE OLIVEN HINZUFÜGEN. WEITER KÖCHELN LASSEN, BIS DAS POULET UND DIE KAROTTEN GAR SIND. ANSCHLIESSEND VOM HERD NEHMEN UND SERVIEREN. WENN EINE ROTE SAUCE GEWÜNSCHT IST, BEIM WÜRZEN ETWAS TOMATENMARK HINZUFÜGEN.

## Steinpilzrisotto

400 g Risotto-Ris  
40 g getrocknete Steinpilze Pfeffer und  
70 g Schalotten Salz  
3 Knoblauch  
90 g Parmesan  
70 g Butter  
1/8 l Weisswein trocken

- 
- Steinpilze in lauwarmer Wasser einlegen  
→ Wasser dann durch Kaffeefilter lassen und ins Risotto geben
  - Knoblauch und Zwiebeln andünsten  
Reis dazugeben und mitdünsten
  - mit Weisswein ablöschen und  
rühren bis er verdampft ist
  - Bouillon erhitzen mit Suppenlöffel  
immer wieder Flüssigkeit dazugeben  
und ständig rühren. Pilze + Pilzwasser  
dazugeben. Flüssigkeit so lange dazugeben  
und wieder einhählen lassen, bis  
gewünschte Garstufe erreicht ist. Am  
Schluss Käse und Butter unterrühren.

# FRANCA STEINPILZRISOTTO

STEINPILZRISOTTO VON FRANCA



## WAS DU BRAUCHST:

- 400 G RISOTTO-REIS
- 4,0 G GETROCKNETE  
STEINPILZE
- 70 G SCHALOTTEN
- 3 KNOBLAUCHZEHEN
- 90 G PARMESAN
- 70 G BUTTER
- 1/8 L TROCKENER  
WEISSWEIN
- PFEFFER UND SALZ

## WIE DU ES ZUBEREITEST

DIE GETROCKNETEN STEINPILZE IN LAUWARMEM WASSER EINLEGEN. DAS EINWEICHWASSER ANSCHLIESSEND DURCH EINEN KAFFEEFILTER GIESSEN UND FÜR DAS RISOTTO AUFBEWAHREN. SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH FEIN HACKEN UND ANDÜNSTEN. DEN RISOTTO-REIS DAZUGEBEN UND KURZ MITDÜNSTEN. MIT WEISSWEIN ABLÖSCHEN UND RÜHREN, BIS DIE FLÜSSIGKEIT VERDAMPFT IST. DIE BOUILLON ERHITZEN. NACH UND NACH MIT EINER SUPPENKELLE BOUILLON ZUM REIS GEBEN UND DABEI STÄNDIG RÜHREN. DIE INGEWEICHTEN STEINPILZE SOWIE DAS PILZWASSER HINZUFÜGEN. IMMER WIEDER FLÜSSIGKEIT NACHGIESSEN UND EINKOCHEN LASSEN, BIS DAS RISOTTO DIE GEWÜNSCHTE KONSISTENZ ERREICHT HAT. ZUM SCHLUSS PARMESAN UND BUTTER UNTERRÜHREN. MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

# Kürbis Schaumsuppe mit Kokos-Espuma

400g Hokaido-Kürbis  
3 Schalotten  
1 Knoblauch  
20g Ingwer  
500ml Geflügelfond  
100ml Kokosmilch  
1 TL Piment d'Espelette

## Pickel Sud

200g Zucker  
150ml Weisswein  
150ml Weissweinessig

## Kokos-Espuma

400ml Kokosmilch  
300ml Geflügelfond  
3 Kaffirlimettenblätter  
1 Knoblauch  
10g Ingwer  
1 Zitronengras  
Salz

Pickel Sud: alles zusammen aufkochen +  
zur Seite stellen

Suppe: Schalotten und Knoblauch anschwitzen,  
Kürbis dazu und mit Kokosmilch ablöschen  
Fond dazu + 20min köcheln lassen  
→ mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette und  
ca. 50ml Pickelfond abschmecken.

Kokos-Espuma: ~~Zutaten~~<sup>Fond</sup> werden etwa auf  
2/3 reduziert → am Schluss auf Suppe sprühen.

# FRANCA KÜRBIS SCHAUMSUPPE MIT KOKOS-ESPUMA

## KÜRBIS SCHAUMSUPPE MIT KOKOS-ESPUMA



### WAS DU BRAUCHST:

KÜRBISSUPPE  
-400 G HOKKAIDO-KÜRBIS  
-3 SCHALOTTEN  
-1 KNOBLAUCHZEHE  
-20 G INGWER  
-500 ML GEFLÜGELFOND  
-100 ML KOKOSMILCH  
-1 TL PIMENT D'ESPELETTE

PICKELSUD  
-200 G ZUCKER  
-150 ML WEISSWEIN  
-150 ML WEISSWEINESSIG

KOKOS-ESPUMA  
-400 ML KOKOSMILCH  
-300 ML GEFLÜGELFOND  
-3 KAFFIRLIMETTENBLÄTTER  
-1 KNOBLAUCHZEHE  
-10 G INGWER  
-1 STANGE ZITRONENGRAS  
-SALZ

### WIE DU ES ZUBEREITEST

PICKELSUD  
ZUCKER, WEISSWEIN UND WEISSWEINESSIG ZUSAMMEN AUFKOCHEN. ANSCHLIESSEND BEISEITESTELLEN UND AUSKÜHLEN LASSEN.

KÜRBISSUPPE  
SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH FEIN HACKEN UND IN ETWAS ÖL ANSCHWITZEN. DEN HOKKAIDO-KÜRBIS IN STÜCKE SCHNEIDEN UND DAZUGEBEN. MIT KOKOSMILCH ABLÖSCHEN. DEN GEFLÜGELFOND HINZUFÜGEN UND ETWA 20 MINUTEN KOCHEN LASSEN. DIE SUPPE FEIN PÜRIEREN. MIT SALZ, PFEFFER, PIMENT D'ESPELETTE UND ETWA 50 ML PICKELSUD ABSCHMECKEN.

KOKOS-ESPUMA  
KOKOSMILCH, GEFLÜGELFOND, KAFFIRLIMETTENBLÄTTER, KNOBLAUCH, INGWER, ZITRONENGRAS UND ETWAS SALZ ZUSAMMEN AUFKOCHEN. DIE FLÜSSIGKEIT AUF ETWA ZWEI DRITTEL REDUZIEREN LASSEN. ABSIEBEN. KURZ VOR DEM SERVIEREN AUFSCHÄUMEN UND AUF DIE SUPPE GEBEN.

## Chorizo-Kürbis-Eintopf

1 Chorizo  
1 Zwiebel  
2 Knoblauch  
1 Dose Tomaten  
4 Kartoffeln  
1 Kk. BÜchse  
Kidney-Bohnen

1 kleiner Kürbis  

---

- 1 Yogurt  
- 1 EL Olivenöl  
- frischer Pfefferminz  
Salz, Pfeffer,  
Piment d'Espelette

- 
- Chorizo, Zwiebeln + Knoblauch klein schneiden
  - Chorizo ohne Öl anbraten, Zwiebeln + Knoblauch dazugeben und andünsten
  - Tomatensauce dazugeben und köcheln lassen
  - Kürbis + Kartoffeln in Würfel schneiden  
→ 20 min in den Backofen
  - Büchsentomaten sollten min. 45 min.  
köcheln, dann Kartoffeln, Kürbis und  
Kidney-Bohnen dazu.

---

Zum Eintopf Yogurt, 1 EL Olivenöl,  
Salz und Pfeffer + Pfefferminz gehackt.

# FRANCA CHORIZO-KÜRBIS-EINTOPF

CHORIZO-KÜRBIS-EINTOPF VON FRANCA



## WAS DU BRAUCHST:

- 1 CHORIZO
- 1 ZWIEBEL
- 2 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 DOSE TOMATEN
- 4 KARTOFFELN
- 1 KLEINE BÜCHSE
- KIDNEYBOHNEN
- 1 KLEINER KÜRBIS
- 1 JOGHURT
- 1 EL OLIVENÖL
- FRISCHE PFEFFERMINZE
- SALZ
- PFEFFER
- PIMENT D'ESPELETTE

## WIE DU ES ZUBEREITEST

CHORIZO, ZWIEBEL UND KNOBLAUCH KLEIN SCHNEIDEN. DIE CHORIZO OHNE ZUSÄTZLICHES ÖL ANBRATEN. ZWIEBEL UND KNOBLAUCH DAZUGEBEN UND MITDÜNSTEN. DIE DOSENTOMATEN HINZUFÜGEN UND KÖCHELN LASSEN. KÜRBIS UND KARTOFFELN IN WÜRFEL SCHNEIDEN. DIE WÜRFEL ETWA 20 MINUTEN IM BACKOFEN RÖSTEN. DIE TOMATENSAUCE MINDESTENS 45 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. ANSCHLIESSEND KARTOFFELN, KÜRBIS UND KIDNEYBOHNEN DAZUGEBEN. MIT SALZ, PFEFFER UND PIMENT D'ESPELETTE ABSCHMEÇKEN. JOGHURT MIT OLIVENÖL, SALZ, PFEFFER UND FEIN GEHACKTER PFEFFERMINZE VERRÜHREN. DEN CHORIZO-KÜRBIS-EINTOPF IN SCHALEN ANRICHTEN UND MIT DEM PFEFFERMINZ-JOGHURT SERVIERN.

## Kokosnuss Curry-Suppe

- Einlage
- Reismüchel
  - Bauchspeck → im Ofen 30 min 180°  
nach 15 min decken
  - Je 1 Ei → 6 min
  - Gemüse + Frühlingszwiebeln + Stichele

Oliveöl

Paprika

Pfeffer/Salz

Gewürze anbraten 3 EL Pflanzenöl

- 1 Lemongras
  - 3 cm Ingwer ⇒ 2 EL rote Currypaste
  - 1 grosse Schalotte ⇒ 1 EL Tomatenmark
  - 4 Knoblauch
  - 1 Cucurbita
  - 1 EL Sesampaste
  - 2 EL Fischsauce
  - 1 EL Soya sauce
- abblättern → 2 Büchsen Kokosmilch  
4 Tassen Hühnerbouillon  
600 ml

### Würzen

- Saft einer Limette
- 2 EL Currypulver
- 1 EL Corianderkörner (Mörsern)
- 1/2 EL Honig
- 1 EL Kreuzkümmel

abschmecken

Salz

Fischer

2 Fische +  
1 Soya sauce

# FRANCA KOKOSNUSS CURRY- SUPPE

KOKOSNUSS CURRY-SUPPE VON FRANCA



## WAS DU BRAUCHST:

- REISNUDELN
- BAUCHSPECK
- 1 EI PRO PORTION
- GEMÜSE NACH WAHL
- FRÜHLINGSZWIEBELN
- SHIITAKE-PILZE
- PAPRIKA, SALZ, PFEFFER
- 1 STANGE ZITRONENGRAS
- 3 CM INGWER
- 1 GROSSE SCHALOTTE
- 4 KNOBLAUCHZEHEN
- 1 TL KURKUMA
- CURRYPASTE
- 2 EL ROTE CURRYPASTE
- 1 EL TOMATENMARK
- 1 EL SESAMPASTE
- 2 EL FISCHSAUCE
- 1 EL SOJASAUCE
- 2 DOSEN KOKOSMILCH
- 600 ML HÜHNERBOUILLON
- SAFT VON 1 LIMETTE
- 2 EL CURRYPULVER
- 1 EL KORIANDERSAMEN,  
GEMÖRSERT
- ½ EL HONIG
- 1 EL KREUZKÜMMEL

## WIE DU ES ZUBEREITEST

ZITRONENGRAS, INGWER, SCHALOTTE UND KNOBLAUCH FEIN HACKEN. IN 3 EL PFLANZENÖL ANBRATEN. ROTE CURRYPASTE, TOMATENMARK, SESAMPASTE, FISCHSAUCE UND SOJASAUCE DAZUGEBEN UND KURZ MITRÖSTEN. MIT KOKOSMILCH UND HÜHNERBOUILLON ABLÖSCHEN. DIE GEWÜRZE SOWIE DEN LIMETTENSAFT HINZUFÜGEN. DIE SUPPE ETWA 20–30 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. MIT SALZ, PFEFFER, FISCHSAUCE UND SOJASAUCE ABSCHMECKEN. REISNUDELN NACH PACKUNGSANLEITUNG GAREN. SHIITAKE-PILZE, GEMÜSE UND FRÜHLINGSZWIEBELN VORBEREITEN. DIE SUPPE IN SCHALEN ANRICHTEN UND MIT REISNUDELN, GEMÜSE, SHIITAKE-PILZEN, EINEM HALBIERTEN EI UND KNUSPRIGEM BAUCHSPECK SERVIEREN.

## Käsekuchen

Aminab

ZUTATEN: 150g Mehl, 260g Zucker,  
1 Pck. Vanillinzucker, 1 Prise Salz,  
100g Butter, 600ml Milch, 2 Pck.

Vanillepuddingpulver, 1 kg Pflagerquark,  
200g Zucker, 2 Eier, 2 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG: Mehl mit Zucker und Salz mischen.

Butter dazu. Alles zu einem Teig uneten &  
in Springform drücken und für 12 min  
backen bei 180° Umluft.

In der Zwischenzeit 100ml Milch mit Pudding-  
pulver verrühren. Quark, Zucker & Eier in  
großer Schüssel verrühren. Zuletzt übrige  
Milch & Öl unter rühren.

Temperatur reduzieren auf 140° Umluft.

flüssige Quarkmasse in heiße Springform  
gießen und 70 min backen.

# AMINA CHEESECAKE

CHEESECAKE/KÄSEKUCHEN VON AMINA



## WAS DU BRAUCHST:

- 150 G MEHL
- 60 G ZUCKER
- 1 PÄCKCHEN VANILLEZUCKER
- 1 PRISE SALZ
- 100 G BUTTER
- 600 ML MILCH
- 2 PÄCKCHEN VANILLEPUDDINGPULVER
- 1 KG MAGERQUARK
- 200 G ZUCKER
- 2 EIER
- 2 TL ZITRONENABRIß
- 100 ML ÖL

## WIE DU ES ZUBEREITEST

MEHL, ZUCKER, VANILLEZUCKER UND SALZ MISCHEN. DIE BUTTER DAZUGEBEN UND ALLES ZU EINEM TEIG VERKNETEN. DEN TEIG IN EINE SPRINGFORM DRÜCKEN. BEI 180 °C UMLUFT FÜR 12 MINUTEN VORBACKEN. IN DER ZWISCHENZEIT 100 ML MILCH MIT DEM VANILLEPUDDINGPULVER GLATT VERRÜHREN. MAGERQUARK, ZUCKER UND EIER IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL VERRÜHREN. ANSCHLIEßEND DAS ANGERÜHRTE PUDDINGPULVER, ZITRONENAROMA UND ÖL UNTERRÜHREN. DIE OFENTEMPERATUR AUF 140 °C UMLUFT REDUZIEREN. DIE QUARKMASSE IN DIE HEISSE SPRINGFORM GIESSEN. DEN KÄSEKUCHEN FÜR 70 MINUTEN BACKEN, ANSCHLIEßEND VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN LASSEN

# Yağlama

Amina

ZUTATEN: 600g Hackfleisch, Butter, Öl, 2 Zwiebeln, 2 Paprika, 1 TL Tomatenmark, 150ml passierte Tomaten, Paprikapulver, Currypulver, 6 Tortillas, Joghurt

ZUBEREITUNG: Zwiebeln & Paprika werden angebraten, nach kurzer Zeit wird Hackfleisch hinzugegeben. Dann kommen die Gewürze sowie Tomatenmark & passierte Tomaten. Dazu noch etwas Wasser. Das Ganze wird ca. 10 Minuten gekocht.

In der Zwischenzeit Tortillas in den Ofen. Wenn Sauce fertig ist Rand der Tortillas in Sauce tauchen. Etwas Sauce auf jeden Tortilla und übereinander schichten.

Das Ganze kann in Stücke geschnitten werden & serviert werden.

# AMINA YAĞLAMA

YAĞLAMA VON AMINA



## WAS DU BRAUCHST:

- 600 G HACKFLEISCH
- BUTTER ODER ÖL
- 2 ZWIEBELN
- 2 PAPRIKA
- 1 EL TOMATENMARK
- 150 ML PASSIERTE TOMATEN
- PAPRIKAPULVER
- CURRYPULVER
- 6 TORTILLAS
- JOGHURT

## WIE DU ES ZUBEREITEST

ZWIEBELN UND PAPRIKA IN ETWAS BUTTER ODER ÖL ANBRATEN. DAS HACKFLEISCH DAZUGEBEN UND ANBRATEN. MIT PAPRIKAPULVER UND CURRYPULVER WÜRZEN. TOMATENMARK UND PASSIERTE TOMATEN HINZUFÜGEN. ETWAS WASSER DAZUGEBEN UND ALLES CA. 10 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. IN DER ZWISCHENZEIT DIE TORTILLAS KURZ IM OFEN ERWÄRMEN. AUF JEDE TORTILLA ETWAS VON DER SAUCE GEBEN UND DIE TORTILLAS ÜBEREINANDER SCHICHTEN. ZUM SCHLUSS JOGHURT DARÜBERGEBEN. IN STÜCKE SCHNEIDEN UND SERVIEREN.

## Kartoffelgratin

Amina

Zutaten: 1kg Kartoffeln, 3 Schalotten,  
Knoblauch, Butter, 600ml Sahne,  
Salt, Pfeffer, Parmesan 120g, Kräuter  
nach Wahl

Zubereitung: Zwiebeln, Knoblauch, Sahne &  
Kräuter in Topf aufkochen und gut  
würzen mit Salt & Pfeffer. Ofen auf  $180^\circ$   
aufheizen. Form einbuttern und Kartoffeln  
klein schneiden. Kartoffeln in Form  
verteilen und dann Sahne oben drüber  
geben. Am Ende Käse darüber streuen  
& in Ofen geben für 50 min in  
Ofen. Danach Gratin genießen.

# AMINA KARTOFFELGRATIN

KARTOFFELGRATIN VON AMINA



## WAS DU BRAUCHST:

- 1 KG KARTOFFELN
- 3 SCHALOTTEN
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 600 ML RAHM (SAHNE)
- SALZ & PFEFFER
- 120 G PARMESAN
- KRÄUTER NACH WAHL

## WIE DU ES ZUBEREITEST

SCHALOTTEN UND KNOBLAUCH FEIN SCHNEIDEN UND MIT RAHM UND KRÄUTERN IN EINEM TOPF AUFGKOCHEN. MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. EINE GRATINFORM EINFETTEN. KARTOFFELN IN FEINE SCHEIBEN SCHNEIDEN UND IN DER FORM SCHICHTEN. DIE RAHM-MISCHUNG DARÜBERGIESSEN. MIT PARMESAN BESTREUEN. IM VORGEHEIZTEN OFEN BEI 180 °C CA. 50 MINUTEN BACKEN. DANACH KURZ RUHEN LASSEN UND SERVIEREN.

## Schweinsragout mit Dörrmaten

### Zutaten (für 4-5 Pers.)

- 40 g Steinpilze, getrocknet
- 8 Dörrmaten in Öl
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehen
- 800 g Schweinsragout
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Bratbutter
- 2 EL Tomatenpüree
- 2 dl Portwein rot
- 2 dl Fleischbouillon
- 1,5 dl Crème fraîche

### Zubereitung:

1. Steinpilze in Sieb geben und mit lauwarmen Wasser gründlich spülen. In eine Schüssel geben, mit warmem Wasser übergießen und mind. 20 Min. quellen lassen. Dann abgießen, gut abtropfen lassen und grosse Pilze in Streifen schneiden. Einweichwasser aufbewahren.
2. Dörrmaten abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und fein hacken.
3. Fleisch salzen und pfeffern. In Bratbutter in einem Bräter oder Schmortopf in 2-3 Portionen gut anbraten. Herausnehmen.
4. Schalotte und Knoblauch andünsten. Dörrmaten, Steinpilze und Tomatenpüree beifügen und kurz mitrösten. Mit Portwein ablöschen, Bouillon und Einweichwasser dazugießen. Fleisch wieder beifügen und zugedeckt bei kleiner Hitze  $1\frac{1}{2}$  -  $1\frac{3}{4}$  Std. sehr weich schmoren.
5. Crème fraîche einrühren, kurz köcheln lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

♡

# ALEX SCHWEINSRAGOUT

SCHWEINSRAGOUT VON ALEX



## WAS DU BRAUCHST:

- 800 G SCHWEINSRAGOUT
- 40 G GETROCKNETE STEINPILZE
- 8 DÖRRTOMATEN IN ÖL
- 1 SCHALOTTE
- 1 KNOBLAUCHZEHE
- 2 EL BRATBUTTER
- 2 EL TOMATENPÜREE
- 2 DL ROTER PORTWEIN
- 2 DL FLEISCHBOUILLON
- 1,5 DL CRÈME FRAÎCHE
- SALZ UND PFEFFER

## WIE DU ES ZUBEREITEST

STEINPILZE GRÜNDLICH SPÜLEN UND 20 MINUTEN IN WARMEM WASSER EINWEICHEN. ANSCHLIESSEND ABTROPFEN LASSEN UND IN STREIFEN SCHNEIDEN. DÖRRTOMATEN EBENFALLS IN STREIFEN SCHNEIDEN. SCHALOTTE UND KNOBLAUCH FEIN HACKEN. FLEISCH MIT SALZ UND PFEFFER WÜRZEN UND PORTIONSWEISE IN DER BRATBUTTER KRÄFTIG ANBRATEN. HERAUSNEHMEN. SCHALOTTE UND KNOBLAUCH ANDÜNSTEN. DÖRRTOMATEN, STEINPILZE UND TOMATENPÜREE DAZUGEBEN UND KURZ MITRÖSTEN. MIT PORTWEIN ABLOSCHEN, BOUILLON ANGIESSEN UND DAS FLEISCH WIEDER BEIGEBEN. ZUGEDECKT BEI KLEINER HITZE CA. 1½-1¾ STUNDEN WEICH SCHMOREN LASSEN. ZUM SCHLUSS CRÈME FRAÎCHE EINRÜHREN, KURZ KOCHELN LASSEN UND MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN.

## Lauchgratin ♥

- 3 kg Lauch
- 3 EL Butter
- 20 g Butter
- 20 g Mehl
- 6 dl Milch
- 1 dl Rahm
- etwas Bouillon
- Salz und Pfeffer
- etwas geriebene Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 150 g Greyerzer, gerieben

Lauch rüsten und waschen, in ca. 12 cm lange Stücke schneiden. In reichlich Salzwasser ca. 15 Minuten kochen, abgiessen und gut abtropfen lassen.

Für die Béchamelsauce 20 g Butter zerlassen. Mehl dazugeben und rühren, bis die Masse hell ist. Nach und nach Milch und Rahm unter Rühren dazugiessen. Bouillon, Lorbeerblatt und Muskatnuss begeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Eine Gratinform ausbuttern. Lauch gut abtropfen lassen und in die Form legen. Sauce über den Lauch giessen. Mit geriebenem Greyerzer bestreuen.

In der Mitte des Ofens ca. 30-40 Minuten goldgelb überbacken. ♥

# ALEX

## KARTOFFELGRATIN VON AMINA



### WAS DU BRAUCHST:

- 600 G HACKFLEISCH
- BUTTER ODER ÖL
- 2 ZWIEBELN
- 2 PAPRIKA
- 1 EL TOMATENMARK
- 150 ML PASSIERTE TOMATEN
- PAPRIKAPULVER
- CURRYPULVER
- 6 TORTILLAS
- JOGHURT

### WIE DU ES ZUBEREITEST

ZWIEBELN UND PAPRIKA IN ETWAS BUTTER ODER ÖL ANBRÄTEN. DAS HACKFLEISCH DAZUGEBEN UND ANBRÄTEN. MIT PAPRIKAPULVER UND CURRYPULVER WÜRZEN. TOMATENMARK UND PASSIERTE TOMATEN HINZUFÜGEN. ETWAS WASSER DAZUGEBEN UND ALLES CA. 10 MINUTEN KÖCHELN LASSEN. IN DER ZWISCHENZEIT DIE TORTILLAS KURZ IM OFEN ERWÄRMEN. AUF JEDE TORTILLA ETWAS VON DER SAUCE GEBEN UND DIE TORTILLAS ÜBEREINANDER SCHICHTEN. ZUM SCHLUSS JOGHURT DARÜBERGEBEN. IN STÜCKE SCHNEIDEN UND SERVIEREN.

## 香煎 / 炸豆腐配酱汁

如果豆腐没有说明，可以从包装中取出，轻轻冲洗，然后擦干。如果豆腐没有切成小块，就切成一口大小的块。油炸。或者也可以煎炸。

### 搭配酱汁：

- 2 汤匙 生抽
- 2 汤匙 蚝油
- 1 汤匙 香油
- 1 汤匙 豆瓣酱 (可选)
- 1-2 汤匙 蒜末 (根据个人喜好，想要多蒜味可多加) 或 蒜蓉
- 少许 白糖
- 一些 温水 (用来调匀)

如果喜欢辣的，可以加入辣椒 flakes 或 辣椒粉。

# DOMINIQUE STINKY TOFU

STINKY TOFU VON DOMINIQUE



## WAS DU BRAUCHST:

- 1 PACKUNG STINKY TOFU (OFT TIEFGEKÜHLT ODER VAKUUMVERPACKT IM ASIA LADEN)
- 2 EL HELLE SOJASAUCE
- 2 EL AUSTERNSAUCE
  - 1 EL SESAMÖL
  - 1 EL DOUBANJIANG (OPTIONAL)
- 1-2 EL FEIN GEHACKTER KNOBLAUCH ODER KNOBLAUCHPASTE
  - ETWAS ZUCKER
- ETWAS WARMES WASSER
  - CHILIFLOCKEN ODER CHILIPULVER NACH GESCHMACK (OPTIONAL)

## WIE DU ES ZUBEREITEST

TOFU AUS DER VERPACKUNG NEHMEN, KURZ ABSPÜLEN UND TROCKEN TUPFEN. FALLS NÖTIG IN MUNDGERECHTE WÜRFEL SCHNEIDEN. DEN TOFU ENTWEDER FRITTIEREN ODER IN DER PFANNE GOLDBRAUN ANBRATEN. FÜR DIE SAUCE SOJASAUCE, AUSTERNSAUCE, SESAMÖL, DOUBANJIANG, KNOBLAUCH, ETWAS ZUCKER UND ETWAS WARMES WASSER GUT VERRÜHREN. NACH BELIEBEN CHILIFLOCKEN ODER CHILIPULVER HINZUFÜGEN. DEN KNUSPRIGEN TOFU MIT DER SAUCE SERVIEREN ODER DIREKT DARIN DIPPEN.

## Ingredients ♥

- Eggs 375 g (7 small or 6 large)
- Granulated sugar 170 g (reduced sugar)
- Orange juice 75 g
- Vegetable oil 80 g
- Flour 128 g
- Baking powder 5 g (Backpulver)

## Instructions

1. Prepare two large mixing bowls
2. Use one bowl for the batter (egg yolks, etc.) and the other for the eggs
3. In the first bowl, combine the egg yolks and half the sugar (85 g), then beat with an electric mixer
4. Add the orange juice to the mixture from step 3, then beat with an electric mixer
5. Add the vegetable oil to the mixture from step 4, then beat with an electric mixer
6. Add the flour (sifted if desired) to the mixture from step 5, then beat with an electric mixer
7. Add the baking powder to the mixture from step 6, then beat with an electric mixer
8. Prepare a second bowl and place the egg whites in it
9. In the second bowl, beat the egg whites with an electric mixer until stiff peaks form
10. Add half the sugar to the mixture from step 9 and beat with the electric mixer
11. Gently fold the sugar-beaten egg whites from step 10 into the egg yolk batter from step 7 in three equal portions - one third, one third, one third - with a graceful motion... Fold gently after each addition until fully incorporated
12. Prepare the baking pan by greasing it with butter. Pour the batter from step 11 into the pan, place the pan on the middle rack of the oven, and bake at 180°C for 25 - 35 minutes ♥

# LILOU EGGCAKE

## EGGCAKE VON LILOU



### WAS DU BRAUCHST:

- 375 G EIER (CA. 7 KLEINE ODER 6 GROSSE EIER)
- 170 G ZUCKER
- 75 G ORANGENSAFT
- 80 G PFLANZENÖL
- 128 G MEHL
- 5 G BACKPULVER

### WIE DU ES ZUBEREITEST

ZWEI GROSSE SCHÜSSELN BEREITSTELLEN. IN DIE ERSTE SCHÜSSEL DIE EIGELBE GEBEN. DIE HÄLFTE DES ZUCKERS (85 G) ZU DEN EIGELBEN GEBEN UND MIT DEM HANDMIXER SCHAUMIG SCHLAGEN. DEN ORANGENSAFT HINZUFÜGEN UND WEITERRÜHREN. DAS PFLANZENÖL DAZUGEBEN UND ERNEUT VERRÜHREN. DAS MEHL HINZUFÜGEN UND GLATT RÜHREN. DAS BACKPULVER DAZUGEBEN UND NOCHMALS GUT VERRÜHREN. IN DIE ZWEITE SCHÜSSEL DIE EIWEISSE GEBEN. DIE EIWEISSE STEIF SCHLAGEN. DEN RESTLICHEN ZUCKER (85 G) HINZUFÜGEN UND WEITERSCHLAGEN, BIS DIE MASSE GLÄNZEND UND FEST IST. DEN EISCHNEE VORSICHTIG IN DREI PORTIONEN UNTER DIE EIGELBMASSE HEBEN: ERSTES DRITTEL UNTERHEBEN ZWEITES DRITTEL UNTERHEBEN LETZTES DRITTEL UNTERHEBEN DABEI NUR SANFT MISCHEN, DAMIT MÖGLICHST VIEL LUFT IN DER MASSE BLEIBT. EINE BACKFORM MIT BUTTER EINFETTEN. DEN TEIG IN DIE FORM FÜLLEN. AUF DER MITTLEREN SCHIENE BEI 180 °C FÜR 25–35 MINUTEN BACKEN. AUSKÜHLEN LASSEN UND SERVIEREN.

# Shakshuka

## Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Eier
- 1 EL Butter
- 1 EL Olivenöl
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- 3 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Dose gehackte Tomaten (400g) oder ca. 6 reife Tomaten, gewürfelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 150 g Feta oder Käse nach Wahl
- ½ Bund Petersilie, gehackt
- Saft von ½ Zitrone

## Gewürze:

- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Herbes de Provence
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

## Optional:

- Chiliflocken oder Harissa für etwas Schärfe

## Zubereitung:

1. Butter und Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen.
2. Die Zwiebeln darin glasig dünsten.
3. Knoblauch und Paprika dazugeben und einige Minuten mitbraten.
4. Tomatenmark hinzufügen und kurz anrösten.
5. Die gehackten Tomaten sowie alle Gewürze begeben.
6. Die Sauce bei mittlerer Hitze etwa 15-20 Minuten.
7. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
8. Mit einem Löffel vier Mulden in die Sauce drücken.
9. Die Eier vorsichtig hineinschlagen.
10. Den Käse darüber verteilen.
11. Die Pfanne zudecken und die Eier 5-8 Minuten stocken lassen, bis das Eiweiss fest, das Eigelb aber noch leicht weich ist.
12. Mit frischer Petersilie bestreuen und sofort servieren.

## Serviervorschlag:

Mit frischem Brot, Fladenbrot oder Baguette servieren.

# MALIKA SHAKSHUKA

SHAKSHUKA VON MALIKA



## WAS DU BRAUCHST:

- 4 EIER
- ÖL UND BUTTER
- 2 MITTELGROSSE ZWIEBELN
- 3 KNOBLAUCHZEHEN
- 2 EL TOMATENMARK
- 1 DOSE GEHACKTE TOMATEN (400 G) ODER CA. 6 REIFE TOMATEN, GEWÜRFELT
- 1 PAPRIKA
- 150 G FETA ODER ANDERER KÄSE
- PETERSILIE
- SAFT VON ½ ZITRONE
- KREUZKÜMMEL
- PAPRIKAPULVER
- HERBES DE PROVENCE
- SALZ UND PFEFFER
- CHILIFLOCKEN ODER HARISSA

## WIE DU ES ZUBEREITEST

BUTTER UND OLIVENÖL IN EINER GROSSEN PFANNE ERHITZEN. DIE ZWIEBELN DARIN GLASIG DÜNSTEN. KNOBLAUCH UND PAPRIKA DAZUGEBEN UND EINIGE MINUTEN MITBRATEN. TOMATENMARK HINZUFÜGEN UND KURZ ANRÖSTEN. DIE GEHACKTEN TOMATEN SOWIE ALLE GEWÜRZE BEIGEBEN. DIE SAUCE BEI MITTLERER HITZE ETWA 15–20 MINUTEN KÖCHELN LASSEN, BIS SIE LEICHT EINDICKT. MIT SALZ, PFEFFER UND ZITRONENSAFT ABSCHMECKEN. MIT EINEM LÖFFEL VIER MULDEN IN DIE SAUCE DRÜCKEN. DIE EIER VORSICHTIG HINEINSCHLAGEN. DEN KÄSE DARÜBER VERTEILEN. DIE PFANNE ZUDECKEN UND DIE EIER 5–8 MINUTEN STOCKEN LASSEN, BIS DAS EIWIESS FEST, DAS EIGELB ABER NOCH LEICHT WEICH IST. MIT FRISCHER PETERSILIE BESTREUEN UND SOFORT SERVIEREN. MIT BROT ODER FLADENBROT SERVIEREN

## Carrot Cake (Rieblkuchen)

### Zutaten:

- 3-4 geriebene Riebli
- 1½ TL Backpulver
- 185g Mehl
- 150g weisser Zucker
- 150g heller Braunzucker
- 250ml Pflanzenöl (ich habe Rapsöl verwendet)
- 1 TL Vanilleextrakt
- Gewürze: je 1 TL - Salz, Zimt, alle Gewürze 75g
- 3 Eier

### Walnüsse:

- 75g gehackte Walnüsse

### Cream Cheese Topping:

- 150ml Vollrahm schlagen, bis er fest ist - wir machen unseren eigenen Schlagrahm.
- Dann in einer Schüssel 200g Frischkäse mit 75g Puderzucker (Zuckerglasur) verquirlen, dann den Frischkäse unter den Schlagrahm heben und in einen Spritzebeutel füllen.

### Zubereitung:

Öl und 2 Zucker glatt rühren, dann nach und nach die Eier einzeln dazugeben und zwischendurch gut mischen, damit alles gut verbunden ist. Vanilleextrakt dazugeben.

Mehl, Backpulver und Gewürze zur Seite stellen und dann zu der feuchten Masse dazugeben. Alles mit einem Teigspatel oder Löffel vorsichtig unterheben. Dann die Riebli dazugeben und Walnüsse unterheben.

Bei 180°C für 40 Minuten backen, bis er goldbraun ist. Auskühlen lassen und dann das Topping auf den Kuchen streichen.

# MALIKA RÜEBLICHUECHE

RÜEBLICHUECHE VON MALIKA



## WAS DU BRAUCHST:

- 3-4 RÜEBLI, FEIN GERIEBEN
- 185 G MEHL
- 1½ TL BACKPULVER
- 150 G WEISSER ZUCKER
- 150 G HELLER BRAUNZUCKER
- 250 ML PFLANZENÖL (Z. B. RAPSÖL)
- 1 TL VANILLEEXTRAKT
- 3 EIER
- 75 G GEHACKTE WALNÜSSE
- 1 TL SALZ
- 1 TL ZIMT
- 1 TL ALLSPICE (NELKENPFEFFER)
- 150 ML VOLLRAHM
- 200 G FRISCHKÄSE
- 75 G PUDERZUCKER

## WIE DU ES ZUBEREITEST

BACKOFEN AUF 180 °C VORHEIZEN. ÖL, WEISSEN ZUCKER UND BRAUNZUCKER IN EINER GROSSEN SCHÜSSEL GLATT RÜHREN. DIE EIER EINZELN DAZUGEBEN UND NACH JEDER ZUGABE GUT VERRÜHREN. VANILLEEXTRAKT HINZUFÜGEN. MEHL, BACKPULVER UND GEWÜRZE IN EINER SEPARATEN SCHÜSSEL MISCHEN. DIE TROCKENEN ZUTATEN VORSICHTIG UNTER DIE FEUCHTE MASSE HEBEN. DIE GERIEBENEN RÜEBLI UND DIE GEHACKTEN WALNÜSSE UNTERHEBEN. DEN TEIG IN EINE GEFETTETE ODER MIT BACKPAPIER AUSGELEGTE FORM FÜLLEN. FÜR ETWA 40 MINUTEN BACKEN, BIS DER KUCHEN GOLDBRAUN IST. VOLLSTÄNDIG AUSKÜHLEN LASSEN. DEN VOLLRAHM STEIF SCHLAGEN. IN EINER SEPARATEN SCHÜSSEL FRISCHKÄSE UND PUDERZUCKER GLATT VERRÜHREN. DEN GESCHLAGENEN RAHM VORSICHTIG UNTER DIE FRISCHKÄSEMASSE HEBEN. DAS TOPPING AUF DEM AUSGECÜHLTEN KUCHEN VERTEILEN ODER MIT EINEM SPRITZBEUTEL AUFTRAGEN.

# Veggie Street Corn Chicken Gnocchi

## Zutaten:

- 1 Pack veganes Hähnchen
- 1 Pack Gnocchi
- 1 Dose Mais
- 1 kleine rote Zwiebel oder 2 Frühlingszwiebeln
- 200g griechischer Joghurt oder Naturjoghurt
- 2 EL Mayo
- 1 TL Senf
- 2 Knoblauchzehen
- Saft von 1 Limette
- 1/2 Bund Koriander

## Gewürze:

- Knoblauchpulver
- Zwiebelpulver
- Paprikapulver
- Salz & Pfeffer
- Mexikanische Gewürzmischung

## Optional:

- Hot Sauce
- Chiliflocken
- Avocado

## Zubereitung:

1. Das vegane Hähnchen in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Den Mais abtropfen lassen.
3. Die rote Zwiebel oder Frühlingszwiebeln fein schneiden.
4. Den Koriander hacken.
5. Gnocchi in einer grossen Pfanne mit etwas Öl goldbraun anbraten.
6. Das vegane Hähnchen dazugeben und einige Minuten mitbraten.
7. Den Mais dazugeben und alles gut vermischen.
8. Mit Knoblauchpulver, Zwiebelpulver, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und mexikanischer Gewürzmischung würzen.
9. Für die Sauce: Joghurt, Mayo, Senf, Limettensaft, Knoblauch, rote Zwiebel und Koriander in einer Schüssel verrühren.
10. Die Gnocchi-Mischung auf Teller anrichten und die Sauce darübergeben. Nach Belieben mit Avocado, Chiliflocken oder Hot Sauce toppen.

# MALIKA VEGGIE STREET CORN CHICKEN GNOCCHI

VEGGIE STREET CORN CHICKEN GNOCCHI VON MALIKA



## WAS DU BRAUCHST:

- 1 PACKUNG GNOCCHI
- 1 PACKUNG VEGANES HÄHNCHEN
- 1 DOSE MAIS
- 1 EL OLIVENÖL
- KNOBLAUCHPULVER
- ZWIEBELPULVER
- PAPRIKAPULVER
- SALZ UND PFEFFER NACH
- 200 G GRIECHISCHER JOGHURT ODER NATURJOGHURT
- 2 EL MAYONNAISE
- 1 TL SENF
- SAFT VON 1 LIMETTE
- 1 KLEINE ROTE ZWIEBEL, FEIN GEWÜRFELT
- 1 KNOBLAUCHZEHE, GEPRESST
- KORIANDER, GEHACKT

## WIE DU ES ZUBEREITEST

DIE GNOCCHI NACH PACKUNGSANWEISUNG ZUBEREITEN ODER DIREKT IN EINER GROSSEN PFANNE ANBRATEN. DAS VEGANE HÄHNCHEN IN STÜCKE SCHNEIDEN. MAIS GUT ABTROPFEN LASSEN. ÖL IN EINER GROSSEN PFANNE ERHITZEN. VEGANES HÄHNCHEN, GNOCCHI UND MAIS GOLDBRAUN ANBRATEN. MIT KNOBLAUCHPULVER, ZWIEBELPULVER, PAPRIKAPULVER, SALZ UND PFEFFER WÜRZEN. JOGHURT, MAYONNAISE, SENF UND LIMETTENSAFT VERRÜHREN. ROTE ZWIEBEL, KNOBLAUCH UND KORIANDER UNTERHEBEN. MIT SALZ UND PFEFFER ABSCHMECKEN. DIE HEISSEN GNOCCHI MIT DEM VEGANEN HÄHNCHEN UND DEM MAIS AUF TELLERN ANRICHTEN. DIE STREET-CORN-SAUCE DARÜBER VERTEILEN. NACH BELIEBEN MIT AVOCADO, CHILIFLOCKEN, HOT SAUCE UND ZUSÄTZLICHEM KORIANDER GARNIEREN.

# Ultimate Chocolate Chip Cookies

## Zutaten:

- 150g ungesalzene Butter
- 30g kaltes Wasser
- 100g Zucker
- 100g brauner Zucker
- 1 grosses Ei
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 TL Natron
- 1 TL Salz
- 175g Mehl
- 150g Schokoladenchips
- Flockiges Meersalz

## Brown Butter:

1. Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und ständig rühren.
2. Sobald es ruhig wird und sich am Boden braune Stückchen bilden und es nussig riecht, vom Herd nehmen.
3. 2 EL kaltes Wasser einrühren - es zischt und dampft.
4. In eine Schüssel geben und 5-10 Min. abkühlen lassen.

## Teig:

1. Braune Butter, Zucker und braunen Zucker verrühren.
2. Ei und Vanille hinzufügen, 1 Min. mixen.
3. Natron und Salz einrühren.
4. Mehl dazugeben und nur so lange mischen, bis gerade kombiniert.
5. Schokoladenchips unterheben.

## Formen & Kühlen:

1. Mit einem grossen #20 Cookie Scoop (oder ca. 3 EL) Teigportionen formen.
2. Auf ein Blech mit Backpapier setzen.
3. Abdecken und mindestens 30 Min., bis zu 48 Std. im Kühlschrank kühlen (oder einfrieren).

## Backen:

1. Ofen auf 175°C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Max. 6 Teighugeln pro Blech. Leicht mit Meersalz bestreuen.
3. 10-12 Min. backen, bis die Ränder goldbraun sind und die Mitte noch weich aussieht.
4. 5-10 Min. auf dem Blech abkühlen, dann auf ein Gitter legen.

## Hinweise:

- Im Kühlschrank bis zu 3 Tage haltbar (oder einfrieren).
- Gefroren direkt backen, +2-3 Min. Backzeit.
- Soft & chewy mit knusprigen Rändern!



# CHOCOLATE CHIP COOKIES

RÜEBLICHUECHE VON MALIKA



WAS DU BRAUCHST:

- 150 G UNGESALZENE BUTTER
- 30 G KALTES WASSER (2 EL)
- 100 G ZUCKER
- 100 G BRAUNER ZUCKER
- 1 GROSSES EI
- 1 EL VANILLEEXTRAKT
- 1 TL NATRON
- 1 TL SALZ
- 175 G MEHL
- 150 G SCHOKOLADENCHIPS
- FLOCKIGES MEERSALZ ZUM BESTREUEN

WIE DU ES ZUBEREITEST

BUTTER IN EINEM TOPF BEI MITTLERER HITZE SCHMELZEN. UNTER GELEGENTLICHEM RÜHREN WEITER ERHITZEN, BIS SICH AM BODEN BRAUNE STÜCKCHEN BILDEN UND DIE BUTTER NUSSIG RIECHT. VOM HERD NEHMEN UND 2 EL KALTES WASSER EINRÜHREN. IN EINE SCHÜSSEL GEBEN UND 5-10 MINUTEN ABKÜHLEN LASSEN. BRAUNE BUTTER, ZUCKER UND BRAUNEN ZUCKER VERRÜHREN. EI UND VANILLEEXTRAKT HINZUFÜGEN UND CA. 1 MINUTE KRÄFTIG VERRÜHREN. NATRON UND SALZ EINRÜHREN. MEHL DAZUGEBEN UND NUR SO LANGE MISCHEN, BIS ALLES VERBUNDEN IST. SCHOKOLADENCHIPS UNTERHEBEN. TEIG ZU 12 KUGELN FORMEN. AUF EIN MIT BACKPAPIER BELEGTES BLECH LEGEN. ABDECKEN UND MINDESTENS 30 MINUTEN, IDEALERWEISE LÄNGER, IM KÜHLSCHRANK KÜHLEN. (KANN AUCH EINGEFROREN WERDEN.) OFEN AUF 175 °C OBER-/UNTERHITZE VORHEIZEN. MAXIMAL 6 TEIGKUGELN PRO BLECH VERTEILEN. LEICHT MIT MEERSALZ BESTREUEN. 10-12 MINUTEN BACKEN, BIS DIE RÄNDER GOLDBRAUN SIND UND DIE MITTE NOCH LEICHT WEICH AUSSIEHT. 5-10 MINUTEN AUF DEM BLECH ABKÜHLEN LASSEN, DANACH AUF EIN GITTER LEGEN.