

Hier findest du das Rezept für unsere Kürbissuppe aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Kürbissuppe

Zutaten:

1 Hokkaido Kürbis
2 Karotten
2-3 Zwiebeln
1 Stange Lauch
2 Zehen Knoblauch
200 ml Weißwein
ÖL
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Zimt
500 ml Wasser
500g Sahne
2 Orangen, Saft und Abrieb
Zum Garnieren:
Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und Knoblauch schälen und in etwa Walnuss große Stücke schneiden. Kürbis und Lauch ebenfalls würfeln. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen, das Gemüse darin leicht anschwitzen, hierbei schon salzen und Zuckern. Mit Weißwein ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, Anschließend die Restlichen Zutaten hinzugeben und weiter köcheln, bis alles weich ist.

Nun alles ordentlich pürieren und gegebenenfalls nochmal nachschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unser Kalbstatar Tonno Tonato

Kalbstatar Tonno Tonato

Zutaten:

300g Kalbsfleisch, Hüfte, Rücken, Filet oder Semerrolle (Frisch vom Metzger des Vertrauens)

1 Dose Thunfisch in Lake

½ rote Zwiebel

Salz, Pfeffer

1 EL Mayo

2 EL Creme Fraiche

1 EL Kapern

Knoblauch

Olivenöl

1 Spritzer heller Balsamicoessig

Saft von einer halben Zitrone

Petersilie

Zubereitung:

Das Fleisch in Feine Kleine Würfel schneiden

Zwiebeln in Würfel schneiden, die Kapern, den Knoblauch und die Petersilie hacken

Zutaten vermengen und abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du unser Rezept für die Grünschaln Muscheln aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Grünschalen Muscheln

Zutaten:

20 stk. Grünschalen Muscheln (gekocht)

Paprika 1x Gelb, 1x Rot und 1x Grün

½ Bund Staudensellerie

Petersilie

Olivenöl

Weißweinessig

Salz

Zucker

Knoblauch

Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Muschelfleisch aus der Schale lösen und wieder hineinlegen, dies erleichtert das Essen.

Paprika und Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Petersilie und Knoblauch fein schneiden.

Mit den restlichen zutaten marinieren und abschmecken. Den „Salat“ etwa 10 min. durchziehen lassen und anschließend auf die vorbereiteten Muscheln geben.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unser Kalbsrahmgulasch aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Kalbsrahmgulasch

Zutaten:

1 kg Kalbsfleisch für Gulasch, z.B. Rolle

2 Zwiebeln

6 Braune Champignons

250ml Weißwein

300ml Madeira

1 Liter Brühe

½ L Sahne

Salz

Pfeffer

Thymian

Knoblauch

Kümmel

Muskat

Zubereitung:

Kalbsfleisch würfeln, Zwiebeln würfeln. Champignons vierteln.

Fleisch in einem hohen Topf kurz heiß anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln, Pilze, Knoblauch und Thymian in den Topf geben, goldbraun anbraten. Dabei alle Gewürze hinzufügen. Mit Madeira und Weißwein ablöschen.

Brühe aufgießen. Das Fleisch in einem Sieb in den Fond stellen, sodass alles gut bedeckt ist. Nun zugedeckt ca. 1 ½ Stunden abgedeckt köcheln lassen.

Wenn das Fleisch gar und weich ist das Sieb entnehmen.

Fond etwas ein reduzieren lassen, Sahne aufgießen etwas abbinden mit Stärke und pürieren. Anschließend durch ein Haarsieb streichen und das Fleisch wieder in die Soße geben.

Hier findest du das Rezept für den Insalata Russa aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Insalata Russa

Zutaten:

500g festkochende Kartoffeln

200g Karotten

100g Erbsen

2 Zehen Knoblauch

Etwas Petersilie

Salz

Pfeffer

Mayonaise (siehe Rezept [Aioli](#), Knoblauch weglassen)

Weißwein Essig

ca. 100g Dosen Thunfisch in Lake

Zubereitung:

Kartoffeln und Karotten schälen und in etwas Fingernagel große Würfel schneiden.

Diese in gesalzenem Wasser kochen, nicht zu weich.

Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und der Dosierung der Mayonaise servieren.

Der Kartoffelsalat schmeckt am besten, wenn er in etwa Zimmertemperatur hat und nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert wird.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unser Grillbrot aus den „[Grillkursen](#)“

Grillbrot

60g frische Hefe
1 Kg Mehl Typ 550
2 Prisen Zucker
2 TL Salz
2 El Butter
550 ml lauwarmes Wasser

Zubereitung:

Die Hefe und den Zucker in dem lauwarmen Wasser auflösen.
Die Restlichen Zutaten dazu geben und zu einem glatten Teig kneten.
Den Teig mit Frischhaltefolie abdecken und mindestens 30 Minuten gehen lassen.

Zum Bestreichen:

6 Zehen Knoblauch
1 El getrockneten Oregano
250 ml Olivenöl
2 TL Salz

Alle Zutaten in den Thermomix geben, und bei 80 Grad für 5 Minuten mixen.

Den Teig in ca. 60g schwere Kugeln bringen, und auf ein geöltes Blech legen, anschließend länglich etwas flach drücken. Die Teiglinge mit der Marinade bestreichen, und mit der Oberseite nach unten auf den etwa 210 Grad heißen Gasgrill legen, nun die Oberfläche ebenfalls einpinseln, und den Deckel schließen, nach ca. 5 Minuten die Brötchen wenden und den Deckel wieder schließen. Nach weiteren 5 Minuten sollten die Brötchen fertig sein.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für die Gefüllten Weinblätter aus dem Kochkurs „[Osmanische Küche](#)“

Gefüllte Weinblätter

Eingelegte Weinblätter 5 Stück
Rund Korn Reis 200 g
Lamm Hack 250 g
Fleischtomate 2 Stk.
Petersilie halben Bund
Rote Zwiebel 1stk.
Knoblauch 3 Zehen

Tomatenmark 100g
Zitrone 1 x
Salz, Pfeffer, Kreuz Kümmel

Zubereitung:

Die Weinblätter gut waschen und dann auslegen und flachklopfen.

Hackfleisch, Tomate, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark alles vermengen(roh) Gerne auch Pinien Kerne mit in die Masse.

Alles mit Salz, Pfeffer und Kreuz Kümmel abschmecken.

Etwas Granatapfelsirup zum Abrunden. Alles wie eine Zigarre Rollen und in einen Topf schön auslegen und Schichten.

Zitronen Schale dünn aufschneiden und obendrauf auslegen. 200 ml Wasser und 30 g Tomatenmark vermengen und über die Weinblätter geben.

Ein Teller umgekehrt auf die Weinblätter legen und leichtes Gewicht draufgeben. Auf dem Herd einmal aufkochen und dann auf mittlerer Stufe Sieden lassen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unseren Fruchtigen Crumble mit Vanillesoße aus dem Kochkurs [„Heimatliebe“](#)

Fruchtiger Crumble mit Vanillesoße

Crumble:

180g Butter
100g Zucker
50g Brauner Zucker
300g Mehl
1 Pr. Salz

Vanillesoße

0,5 Liter Sahne
100g Zucker
6 Eigelb
1 Vanilleschoten

Füllung:

4 Äpfel

1 pr. Zimt
1 EL Zitronensaft
1 El Brauner Zucker

Zubereitung:

Die Äpfel Schälen und entkernen, anschließend in ca. 2 cm große Würfel schneiden und mit Zucker, Zimt und Zitronensaft marinieren. Die Äpfelchen in Feuerfeste Schalen geben.

Für das Crumble alle Zutaten verkneten und auf den Äpfeln verteilen.

Die Schalen bei 160 grad für etwa 20 Minuten im Ofen Hellbraun backen.
Für die Vanillesoße Sahne, Zucker und die ausgekratzte Vanilleschote aufkochen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben.
Die wallend kochende sahne in einem Schwall unter ständigem Rühren zum Eigelb geben.

Die Vanillesoße kann warm oder kalt serviert werden.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du unser Rezept für die Foccacia aus dem Kochkurs „[Mamma - Mia](#)“

Focaccia

900g Mehl TYP 550
3 TL Zucker
3 TL Salz
21g Hefe
9 EL Olivenöl
450 ml lauwarmes Wasser max. 30 Grad

Zubereitung:

Die Hefe im Wasser auflösen und die restlichen Zutaten dazugeben und den Teig verkneten.
Achtung, er wirkt zu Beginn etwas zu weich, bitte kein zusätzliches Mehl einarbeiten. Wenn der Teig nicht mehr klebt, ist er lang genug geknetet worden.

Den Teig abgedeckt bei Zimmertemperatur für 2 Stunden gehen lassen. Backblech mit Olivenöl bestreichen, Teig darauf geben und ebenfalls mit Olivenöl bestreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober und Unterhitze für 15 Min. backen.

Das Foccacia kann nach belieben vor dem Backen noch mit groben Meersalz, Kräutern z.B.

Rosmarin, Oliven, halbierten Kirschtomaten oder getrockneten Tomaten bestreut werden. Hierbei ist es aber wichtig zu beachten, dass desto mehr Gewicht auf dem Teig liegt, dass es sein kann das er dadurch beim Backen nicht sein gesamtes Volumen erreichen kann.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das rezept von unsere Creme Karamel aus dem Kochkurs „[Crossover – Rund um die Welt](#)“

Creme Karamell

Ergibt ca. 8 Schälchen, je nach Größe

Karamell:

200g Zucker 4 EL Wasser

Creme:

750 ml Milch

135g Zucker

4 Eier 3

Eigelb

1 Vanille Schote

Für das Karamell den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, bis er Goldbraun ist. Das Wasser dazugeben und die dadurch entstandenen Klumpen auskochen.

Hierbei aufpassen, dass das Karamell nicht zu dunkel wird. Feuerfeste Förmchen leicht ausfetten und 1- 2 EL Karamell hineingeben.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Eier, Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben, mit dem Schneebesen kurz verrühren, aber nicht aufschlagen.

Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote aufkochen, und Kelle für Kelle unter ständigem Rühren zu der Milch geben.

Die fertige Masse noch einmal durch ein Haarsieb geben und schließlich in die vorbereiteten Schälchen geben.

Die Schälchen in eine Feuerfeste Form geben, und diese 2-3 cm hoch mit warmen Wasser füllen. Danach für ca. 20 min. in den Ofen geben.

Je nach Größe der Schälchen kann die pochier Zeit natürlich variieren.

Sobald die Creme fest ist, ist sie fertig.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82