

Jack Daniels BBQ Sauce ist einer unser ewigen Klassiker und gehört definitiv zu unseren vielseitigsten Favoriten!

Rezept für ca. 1 Liter:

Jack Daniels Whiskey

Chipotles Dose

Ketchup

Zuckerrübensirup

Apfelessig

Knoblauchgranulat

Zwiebelgranulat

Schwarzer Pfeffer

Koriander

Liquidsmoke

Senfmehl

Brauner Zucker

Geräucherte Paprika

Salz

An Geräten wird eine Küchenmaschine benötigt, ein Sieb und ein (guseisener) Topf

Los geht's:

300 ml / 1 Cup Jack Daniels in die Küchenmaschine geben

100 g / ½ Dose Chipotle Peppers (von La Costena) dazu geben

1 Ltr. Ketchup

125 ml / ½ Cup Apfelessig (kann in die gebrauchte Ketchupflasche gegeben werden um den Rest Ketchup noch zu bekommen)

125 ml / ½ Cup	Zuckerrübensirup
250 g / 1 Cup	brauner Zucker
½ Teelöffel	Knoblauch
½ Teelöffel	Zwiebeln
½ Teelöffel	Senfmehl
½ Teelöffel	schwarzer gemahlener Pfeffer
½ Teelöffel	Koriander gemahlen
½ Teelöffel	geräucherte Paprika
2 Teelöffel	Liquid Smoke
1 gute Prise	Salz

Das ganze durch mixen und durch ein Sieb in den Topf geben, Kurz erhitzen und fertig ist die BBQ-Sauce !

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Für die Kürbiscremesuppe eignet sich am besten der Hokkaido Kürbis.

Bei diesem kann nämlich die tieforangene Schale nach Wunsch mit verwendet werden. Diese erzeugt nach dem pürieren eine tolle und intensive Farbgebung der Suppe.

Wenn die Schale mit verwendet werden soll würden wir einen Biokürbis empfehlen

Rezept für 6 Personen:

2 Hokkaido Kürbisse

1 große Metzgerzwiebel
1 daumendickgroßes Stück Ingwer
1 Knoblauchzehe
1 Liter Gemüsebrühe
3 EL Pflanzenöl
200 ml Weißwein (Riesling)
500 ml Schlagsahne
50 Gramm Butter
1 frische Chili
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 EL Currypulver
Pfeffer

Los geht's:

Die beiden Kürbisse halbieren und vom Strunk und Innenleben befreien. Danach das Fruchtfleisch in große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ebenfalls würfeln. Den Ingwer unter zur Hilfenahme eines Teelöffels mit kratzenden Bewegungen von der Schale befreien und danach in dünne Scheiben schneiden.

Einen weiten Topf auf mittlere Hitze bringen, das Öl und die Butter hinzugeben und den Kürbis, die Zwiebel, den Knoblauch und den Inger anschwitzen. Unter gelegentlichem Rühren den Topfinhalt so lange farblos dünsten bis der Kürbis an den Außenseiten eine pelzige Konsistenz annimmt.

Jetzt das Currypulver und die Chilischote (je nach Wunsch können die Samen der Chili entfernt werden und somit der Schärfegrad reguliert werden) hinzugeben.

Kurz weiter schwitzen lassen und mit dem Weißwein ablöschen.

Wenn der Alkohol verkocht ist, die Gemüsebrühe angießen, einmal aufkochen und bei geringer Hitze ca. 30 Minuten bei geschlossenem Deckel leicht simmern lassen.

Nach ca. 30 Minuten schauen ob der Kürbis weich ist, wenn nicht, die Garzeit dementsprechend verlängern.

Wenn alles weich genug ist, die Temperatur etwas erhöhen, die Sahne hinzugeben, einmal aufkochen lassen und von der Flamme nehmen.

Jetzt mit einem Pürierstab so lange pürieren bis eine homogene Suppe entstanden ist. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und eventuell noch etwas Currypulver abschmecken.

Als Topping eignet sich hervorragend ein Löffel Schmand mit etwas frischer Chili und gerösteten Kürbiskerne.

Wer es etwas exotischer mag, kann die Schlagsahne auch durch Kokosmilch ersetzen.

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Die Süßspeise ist seit dem 10. Jahrhundert in Piemonte gebräuchlich, wo sie angeblich von einer Dame ungarischer Herkunft entwickelt wurde. Traditionell wurde als Bindemittel Hausenblase verwendet. Heute ist Gelatine gebräuchlich. Mittlerweile wird Panna Cotta in ganz Italien und auch außerhalb davon zubereitet.

Rezept für 6 Personen:

1 Liter Schlagsahne mind. 30% Fett

200g Zucker Weiß

1 Stck. Vanilleschote

7 Blatt Gelantine (Silber 160 Bloom) [Bezugsquelle Gelantine 160 Bloom](#)

1. Die Sahne und den Zucker in einen Topf geben.
2. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und mit dem Messerrücken das Fruchtmarm auskratzen.
3. Das ausgekrazte Fruchtmarm in den Topf zur Sahne/Zuckermischung geben. (Tipp: Die Schote in ein Glas mit Zucker geben und aufbewahren, so erhält man aromatischen Vanillezucker)
4. Die Gelantine in kaltem Wasser einweichen.
5. Den Topfinhalt langsam erhitzen und dabei rühren. Sahne brennt leicht an oder kocht über.
6. Wenn die Sahne ca 80° erreicht hat, die Gelantine mit der Hand ausdrücken und den Topf von der Flamme nehmen.

7. Unter rühren die Gelantine in der Sahne auflösen.
8. Die fertige Mischung entweder in eine Schüssel oder in Gläser abfüllen.
9. Mindestens 3 – 4 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
10. Wenn fertige Panna Cotta fest geworden ist, nach Belieben mit einer Fruchtsauce oder frischen Beeren servieren.

Das Team der Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Vergangene Woche war wieder mal eine lustige Truppe beisammen um bei schönstem Wetter den Sonntag Nachmittag zu verbringen und dabei den nächsten Schritt in den BBQ Himmel zu erlernen. Die Bungalow Eventlocation zeigte sich mal wieder von der besten Seite (danke an Tanja und Jogy) und alle haben sich schnell wohl gefühlt.

Nachdem ich in Erfahrung gebracht habe auf welchem Wissensstand die Teilnehmer waren, konnten wir auch schon mit den ersten Long Jobs beginnen. Sicher, der Grillkurs ist offiziell nur auf vier Stunden angesetzt, trotzdem haben wir es jedoch noch nie geschafft unter sechs Stunden fertig zu werden. ☐

Es ist nun mal irgendwie immer zu lustig und gemütlich wenn man im Nachgang so Zusammen sitzt und ich noch Fragen beantworten kann. Und am Ende des Grillkurs sind alle auch immer so voll gefuttert das keiner Lust hat heim zu fahren. Auftrag erfüllt! ☐

Alle waren mit Spaß und eifer dabei und es entwickelte sich eine sehr positive Stimmung. Sinn und Zweck beim Grillkurs Daddy's BBQ ist es ja den nächsten Schritt zu machen, also liegt es in der Natur der Dinge das themenspezifisch, tiefer in die Materie Grillen und Barbecue eingedrungen wird. Zu keinem Zeitpunkt spürte ich, dass die Grillkursteilnehmer überfordert waren oder es zu statisch und theoretisch wird, *„learning by doing“* lautet die Devise in unseren Kursen!

Natürlich habe ich den Grillkursteilnehmern auch gezeigt wie man indirekt grillt und das perfekte indirekte Setup aufbaut. Das indirekte Setup ist perfekt um große Fleischstücke und auch das perfekte Steak zu grillen. Die richtigen Temperaturen und die Würzung wurden besprochen und alle waren eifrig bei der Arbeit. Besonders so mancher Mann freute sich doch sehr auf das herrliche Beef.

Wir wollen ja nicht zu viel verraten aber eins kann ich aber sicher behaupten: Alle hatten Spaß und sind satt geworden!

Am Ende vom Grillkurs hat jeder Teilnehmer eine Urkunde erhalten und ist jetzt vorbereitet auf die nächste Gartenparty. Jeder kann nach diesem Kurs, ohne Schwierigkeiten ein mehrgängiges Grillmenü zubereiten oder aber auch einfach nur das perfekte Steak grillen!

Mir hat es sehr viel Spaß gemacht, bitte kommt wieder, ihr wart toll!

Bis zum hoffentlich nächsten mal!

LG Bernd Zehner

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82