

Das Rezept zu unserem orientalischen Cous Cous Salat:

Zutaten:

8 Datteln
1 Knoblauchzehe
2 Stängel Minze
5 Stängel Petersilie glatt
1 rote Zwiebeln
1 Salatgurke
2 Tomaten
300g Cous Cous
Butter
300 ml Gemüsebrühe
Olivenöl
Salz
Pfeffer
2 EL Garam Masala
2 TL Cumin

Zubereitung:

Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen und über den Cous Cous geben und mit Butter und Olivenöl verrühren. Gemüse, Knoblauch und Zwiebeln in kleine feine Würfel schneiden und unter den Salat heben. Datteln ebenfalls in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Minze und Petersilie zupfen und klein hacken und zum Salat geben. Mit den restlichen Gewürzen vermengen und abschmecken.

Wir wünschen gutes Gelingen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Das Rezept zu unserem Asiatischen Karottensalat:

Zutaten:

500g Karotten
½ Bund Koriander
3 Stängel Minze

2 Limetten

2 Rote Zwiebeln

2 Thai Chili

5 El Fischsauce

3 El Austernsauce

1 El Zucker

Salz

½ Tl Chinesisches 5 Gewürze Pulver

Zubereitung:

Karotten schälen und grob Raspeln.

Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Koriander und Minze hacken.

Alle Zutaten vermischen und mit Limettensaft, Fisch & Austernsauce sowie Salz, 5 Gewürze Pulver und Zucker abschmecken.

Den Salat 20 Minuten ziehen lassen und servieren.

Wir wünschen gutes Gelingen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Asiatisch marinierte Maishähnchenbrust vom Grill:

Zutaten für 4 Personen:

4 Maishähnchenbrüste

4El Sojasauce

4EL Austernsauce

5El Honig

1 El Geriebener Ingwer

2 Zehen Knoblauch, gehackt

2 Thaichilis, gehackt

2 Stängel Zitronengras, Fein geschnitten

1 Tl Chinesisches 5 Gewürze Pulver

Saft von 2 Limetten

Zubereitung:

Die Maishähnchenbrüste nur mit Salz würzen und auf dem Grill, indirekt bei ca. 140°C garen bis eine Kerntemperatur von 62° C erreicht wurde.

Die Brüste anschließend mit der Hautseite kurz, auf direkter Flamme knusprig Grillen.

Nun eine Marinade aus den Restlichen Zutaten herstellen und das Hühnchen darin Marinieren.

Dazu passt perfekt ein Knackiger [Thai-Salat](#).

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Das Rezept zu unsere Jalapeno Hot Sauce aus den Grillkursen

Zutaten:

500g Jalapenos

2 Zehen Knoblauch

50ml Heller Balsamico Essig

Salz

3 Schalotten

Jalapenos und Zwiebeln putzen und klein schneiden. Knoblauch schälen und zusammen mit den Jalapenos und den Zwiebeln in einem kleinen Topf mit etwas Öl kurz anbraten. Die Jalapenos mit Essig ablöschen, Salz zugeben und alles zusammen in einem Stand Mixer fein mixen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für eine gegrillte Zitronenlimonade.

10 Zitronen

2 Orangen

100g Honig

5 Zweige Minze

200g Brauner oder Palmzucker

Eiswürfel

2 l Mineralwasser

Die Zitronen und die Orangen halbieren und die Schnittflächen mit Zucker bestreuen.

Die Zitrushälften auf dem vorgeheizten Gas oder Holzkohlegrill legen und bei direkter Hitze dunkelbraun grillen, bis der Zucker karamellisiert.

Die Zitrusfrüchte und Minzstängel in einer Karaffe mit Mineralwasser, Honig und Eiswürfeln mischen, kurz ziehen lassen und Eiskalt servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für grobe Bratwürste vom Schwein.

Zutaten für 10 Würste:

2kg Schweinefleisch (Schulter oder Nacken. 15-20% Fettanteil)

250ml Alkoholfreies Bier

2 Gemüsezwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Thaichili (Rawit)

Ca. 100g Magic Dust (abhängig von der verwendeten Mischung)

Meersalz

Ca. 2 Meter 28/30er Schweinedarm

Zubereitung:

Das Fleisch grob wolfen, dann 2/3 der Gesamtmasse mit Zwiebeln, Knoblauch und Chili nochmals fein wolfen.

Die Hackfleischmasse mit Salz abschmecken und das Gewürz zugeben.

Die Masse nun so lange fest kneten, bis die Masse merklich kompakt und klebrig wird.

Zum Schluss das Bier einarbeiten und die Masse ggf. mit Salz nachwürzen.

Die Wurstmasse nun mit einem Wurstfüller in den gewässerten Schweinedarm füllen, die Würste abdrehen und indirekt bei 150°C ca. 10 min. smoken.

Die Würste können nach Geschmack und Bedarf am Ende noch auf direkter Hitze etwas gebräunt werden.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für einen Kirschbrownie mit Streuseln aus dem Dutchoven.

Zutaten:

100g Mehl

50g Puddingpulver Schokoladengeschmack

150g Zucker

125g Zucker

200g Schmand

1 Tl Natron

2 El Kakaopulver zum backen

2 Eier gr. M

100g Zartbitterschokolade

1 Glas Schattenmorellen

Für die Streusel:

125g Butter

100g Zucker

250g Mehl

1 Tonkabohne (Optional)

Zubereitung:

Die Schokolade mit Butter auf einem Wasserbad schmelzen.

Butter- Schokoladenmasse mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine verrühren.

Einen Ft.12 Dutchoven mit Backpapier auslegen und Schokoteig darin verteilen.

Die Kirschen nun gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Mehl, Butter, Zucker und Tonkabohne zu Streuseln „verreiben“ und gleichmäßig auf den Kirschen verteilen.

Den Dutchoven nun mit 5 Briketts unten und 12- 14 Briketts oben befeuern und den Kuchen ca. 30 min. backen.

Nach 30 min. den Deckel vorsichtig abheben und mit einem Holzspieß testen ob der Kuchen durch

gebacken ist.

Um die Streusel zu bräunen ggf. die Anzahl der Kohlen auf dem Deckel für 5 min. auf 16-18 erhöhen, dabei aber regelmäßig nachschauen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für den Cowboy Kartoffel Bohnen Topf aus dem Dutch Oven.

Zutaten:

1 Dose Kidneybohnen

1 Dose Weiße bohnen

1 Dose Tigerbohnen

2 El Tomatenmark

150g Speckwürfel

100ml Worcester Sauce

4 El Tabasco

3 El Magic Dust

250g mehlig Kochende Kartoffeln

Zubereitung:

Kartoffeln in ca. 1x1cm große Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einem Dutchoven oder einem Topf mischen und den Dutchoven mit 8 Kohlen unten und 4 oben befeuern und ca. 30min. Garen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

Unser Rezept für Chili Cheese Bacon Bombs.

Zutaten für 10 Bacon Bombs:

1,5kg Rinderhackfleisch

500g Cheddar

30 Scheiben Bacon

200ml BBQ Sauce

Magic Dust Rub

10 Frische Jalapenos

Zubereitung:

Jalapenos längs halbieren, den Stiel entfernen und auskratzen.

Die Hälften nun mit Cheddar füllen und in eine Scheibe Bacon einwickeln um die Chilihälften um den Cheddar zu fixieren.

Das Hackfleisch mit Magic Dust würzen, ggf. mit Meersalz nachschmecken.

Nun ca., 150g Hackfleisch um eine Jalapeno herum verteilen und dabei darauf achten, dass die Kugel rundherum gut geschlossen ist.

Die Kugeln dann mit 3 Scheiben Bacon umwickeln und diese bei 150°C ca. 20 min. indirekt Grillen bzw. smoken.

Dabei öfters mit BBQ Sauce einpinseln.

Rezept für unsere Mexican Burritos aus dem Koch und Grillkurs Crossover und Streetfood Soulfood.

Zutaten:

1 Kg Rindfleisch aus dem Nacken oder der Schulter sehr grob gewolft oder fein gewürfelt

2 Zwiebeln

1 Dose Kidneybohnen

300g Cheddar gerieben

4 El Tabasco

4 El Tomatenmark

100ml Rotwein

100ml Bier

1 Dose Mais

200g Tomatensalsa

½ Kopf Eisbergsalat

2 Limetten

Magic Dust

200g [Guacamole](#)

8 Tortillia Fladen

Zubereitung:

Zwiebeln fein Würfeln und mit dem Rinderhack bzw. den Würfeln sehr heiß im Dutchoven oder im Topf anbraten.

Etwas Tomatenmark zugeben und kurz mitrösten.

Bier und Rotwein zugeben und kurz köcheln lassen.

Dutchoven nun abdecken und bei einem Ft. 9 Dutchoven mit 8 Kohlen unten und 12 Oben befeuern und gut 40 min. Köcheln, biss das Fleisch weich ist.

Das Chili mit Magic Dust und Tabasco scharf abschmecken und ggf. mit etwas Speisestärke dickflüssig abbinden.

Die Tortilliafladen kurz in einer Pfanne oder auf einem Grill erhitzen und mit Guacamole bestreichen.

Salat, Mais, Bohnen, Chili, Cheddar und Salsa auf den Fladen Verteilen, mit einem Spritzer Frischem Limettensaft beträufeln und einrollen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82