

Kochwerkstatt Wiesbaden in der Teestube

Am vergangenen Donnerstag spielte die Eintracht aus Frankfurt im Halbfinale der UEFA Europa League, gegen Chelsea in London.

Dies führte dazu, dass bei der regelmäßigen Unterstützung und Speisenausgabe in der Teestube durch die [Obdachlosenhilfe Adler & Friends](#) ein kleiner Engpass entstand. Viele der Helfer waren nach London gereist um Ihre Mannschaft dort zu unterstützen.

Lars Bernotat von der ERGO Bezirksdirektion Taunusstein, kam mit der Frage auf uns zu, ob wir dieses Mal gegen entgelt unterstützen könnten. Nach kurzer Rücksprache mit dem Team, war schnell klar das wir dabei sind. Auf freiwilliger Basis und an Ihrem freien Tag, haben Executive Küchenchef Maximilian Schultz, Koch Yusuf Sahin und Auszubildender Max Kreisel am Morgen leckere Frikadellen gebraten, frisches Kartoffelpüree gemacht und ein cremiges Kohlrabigemüse gekocht. Frei nach dem Motto: „Futtern wie bei Muttern“ gab es noch eine deftige Zwiebelsauce dazu.

Über 100 Bedürftige haben sich sehr gefreut, dass es auch an diesem Donnerstag etwas gutes auf den Teller gegeben hat.

Selbstverständlich haben wir für unseren Einsatz nichts berechnet und ziehen den Hut vor dem Engagement der Eintracht Fans rund um Gründer Michael Puchta. Gerne sind wir wieder Mal mit dabei und werden gerne mit Geld oder Lebensmittelspenden weiterhin unterstützen. Immerhin liegt die Teestube ja fast gegenüber von unserem [Kochloft](#) in der Dotzheimer Straße.

Vielen Dank das wir dabei sein durften – Auf Bald!

Foto (v.l.n.r.): Maximilian Schultz, Yusuf Sahin, Max Kreisel

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

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

Fast vs. Slowcooking - Dreharbeiten mit [ancorafilm](#) für [Pro7 Galileo](#)

Unser Streetfood Artist und Kochprofi Daniel Denho Demir von [Genuss nach Maß](#) durfte gegen den in der Schweiz lebenden Mario Laabs im Wettbewerb schnell gegen langsam antreten.

Die Aufgabe bestand darin ein drei Gänge Menü zu kochen. Mario hatte für die Vorbereitungen einige Tage Zeit und Daniel musste die selben Gerichte in kürzester Zeit live zubereiten.

Die bezaubernde Julia Claussen von [ancorafilm](#) hat die weite Reise aus Norddeutschland auf sich genommen, um uns auf dem [Streetfood Festival & Market](#) in Lampertheim zu besuchen. Dort wurde am ersten Tag gefilmt wie Daniel Demir seiner Arbeit am [TOAO Burger](#) Stand nachgeht und die Streetfood begeisterte Menge nicht nur mit seinen erstklassigen Burgern sondern eben auch mit seiner herzlichen und mitreißenden Art euphorisiert.

An Tag zwei kam es dann zum spannenden Wettbewerb Fast gegen Slow bei uns in der Kochwerkstatt. Das [moderne Kochloft](#) bot die besten Voraussetzungen für die beiden Köche.

Die anspruchsvolle Jury bestand aus Andreas Rolle, Marketing Experte und Admin der Facebook Gruppe [Lust auf Wiesbaden](#), dem Winzer Frederik zu Knyphausen vom gleichnamigen Weingut [Baron Knyphausen](#) und zu guter Letzt [Bernd Zehner](#) von der Kochwerkstatt Wiesbaden.

Es ging heiß her und die Köche haben sich auf fachlicher Ebene vom feinsten duelliert.

Wer der Gewinner ist, kann man heute Abend ab 19:05 Uhr auf Pro7 Galileo sehen.

Wer Daniel Denho Demir in Action erleben will, der hat demnächst einige Möglichkeiten dazu.

Als nächstes trifft man ihn am kommenden Wochenende auf dem [Streetfood Festival in Taunusstein](#) am TOAO Burgerstand.

Wer Mal mit Daniel Demir zusammen die Töpfe und Pfannen kreisen lassen will, ist herzlich dazu eingeladen bei einem seiner Kochkurse im Kochloft.

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