

Rezept für unsere Guacamole aus dem Grillkurs Daddys Barbecue.

Zutaten:

2 Avocados

2 Limetten

2 Zehen Knoblauch

1 Chili (Cayenne)

Meersalz

1 Bund Koriander

Zubereitung:

Chili grob schneiden, Knoblauch schälen.

Korianderblätter Knoblauch und Chilistücke mit Meersalz in einem Mörser zerkleinern, Avocado stücke zugeben und weiter mörsern bis eine cremige, stückige Konsistenz erreicht ist.

Die Guacamole zum Schluss mit reichlich Limettensaft abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept für geräucherte Rindswurst im Texas Style.

Zutaten für 10 Würste:

2kg Rindfleisch (Zungenstück, Schulter oder Nacken. 15-20% Fettanteil)

250ml Alkoholfreies Bier

2 Gemüsezwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Thai Chili (Rawit)

40g Rindfleisch Sous-vide-Gewürz

Meersalz

Ca. 2 Meter 28/30er Schweinedarm

Zubereitung:

Das Rindfleisch 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. heiß räuchern.

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

Rezept für Philly Cheese Steak Burger aus unseren Grillkursen.

Zutaten:

1kg Rinderhüfte (grainfed USA/Australien)

2 grüne Paprika

1 große Zwiebel

100ml Worcestersauce

10 Burger Brötchen (siehe [Rezept Burger Buns](#))

2 grüne Thaichilis

[Magic Dust](#)

20 Scheiben „Pepperjack Cheese“ oder Cheddar

100g [Baconjam](#)

Zubereitung:

Die Steakhüfte Blättrig in ca. 1mm große „Fetzten“ schneiden.

Das Fleisch mit Magic Dust würzen.

Die Paprika, die Chili und die Zwiebeln in feine Streifen schneiden.

Eine Pfanne oder einen Wok sehr stark erhitzen, hierbei empfiehlt sich ein Wok mit starkem Gasbrenner oder eine Gussplancha für den Gasgrill.

Das Fleisch kurz und sehr heiß mit etwas Pflanzenöl anbraten, Zwiebeln, Chili und Paprika zugeben und kurz mitbraten, mit Worcestersauce ablöschen.

Die Burger Buns mit Baconjam bestreichen und das Fleisch darauf verteilen, 2 Scheiben Cheddar pro Bun auf das Fleisch legen und mit Baconjam und Brötchen Deckel verschließen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für Bacon Jam aus dem Grillkurs Daddys BBQ

Zutaten:

1kg Bacon

500g Zwiebel

200ml Bourbon Whiskey

200ml Worcestersauce

50g Magicdust

1 Pck. Gelierzucker 3:1

Zubereitung:

Bacon und Zwiebeln in einem Topf kurz anbraten.

Mit Whiskey und Worcestersauce ablöschen und den Alkohol rauskochen lassen.

Magic Dust und Gelierzucker zugeben und ca. 2 min. stark aufkochen.

Den Bacon Jam nun mit einem Zauberstab oder einem Standmixer fein pürieren und in Schraubgläser füllen, diese dann im Kühlschrank auskühlen lassen.

Wird der Bacon Jam kochend heiß in saubere Gläser gefüllt ist dieser, wenn man ihn kühl und dunkel lagert mehrere Wochen haltbar.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Tagung | Besprechung | Seminar in Wiesbaden

Unser schickes Kochloft in Wiesbaden ist die ideale Tagungslocation.

Unsere günstigen Angebote (auch für kleinere Gruppen) beinhalten alles was von einer modernen Tagungslocation gefordert wird.

Buchen Sie unseren Tagungsraum exklusiv und fühlen Sie sich ungestört.

Bieten Sie Ihren Kunden oder Mitarbeitern etwas außergewöhnliches und verbringen Sie den Tag bei uns.

Wir kümmern uns auch um die komplette Verpflegung und kochen live für Sie Ihr gesundes Mittagessen.

Gerne im Anschluss an die Tagung / das Meeting noch mit einem Teamevent als Kochkurs oder Grillkurs.

[Hier geht es zu Ihrer Tagung in Wiesbaden!](#)

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Unser Rezept für Butter Chicken von Nico Präscher aus dem Kochkurs Crossover.

Zutaten:

Marinade Fleisch

700g Hähnchenbrust

1TL Paprika Edelsüß

1TL Cayenne

1TL Garam Masala

1EL Joghurt

1TL Salz

1 EL Ingwer gehackt

1El Knoblauch gehackt

1TL Bockshornklee

Zutaten Sauce:

2 mittelgroße Zwiebeln

5 Tomaten

100g Butter

200ml Sahne

1 Zehe Knoblauch

1 EL Ingwer

1TL Paprikapulver

1TL Cayenne

1TL Garam Masala

Zubereitung:

Fleisch mit den Zutaten für die Marinade einlegen.

Tomaten und Zwiebeln in grobe Stücke schneiden.

Tomaten und Zwiebeln in Butter anschwitzen und die Gewürze zugeben.

Mit Sahne aufgießen.

Ca. 30 Minuten lang bei kleiner Flamme köcheln lassen und anschließend pürieren.

In einer separaten Pfanne das Hühnerfleisch scharf anbraten.

Das Fleisch auf gekochtem Basmati Reis anrichten und mit der Sauce servieren

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept für geschmorten Schweinebauch aus unserem Kochkurs Asiatische Küche.

Zutaten:

1kg Schweinebauch

2 Bund Frühlingszwiebeln

1 EL Honig

2 EL brauner Zucker

3 Knoblauchzehen

4 EL Sojasauce Hell

3 EL Sojasauce

Zubereitung:

Den Schweinebauch in Würfel (5x5cm) schneiden.

Knoblauch schälen und hacken.

Alles Zutaten außer den Frühlingszwiebeln mit dem Schweinebauch in eine Schüssel geben und ordentlich einreiben.

Das Fleisch in einen Bräter setzen und leicht anbraten.

Die restliche Marinade und etwas Wasser zugeben und den Deckel schließen.

Auf kleiner Flamme für ca 2 Stunden schmoren lassen.

Frühlingslauch in gefällige Stücke schneiden und am Garzeitende mit zum Fleisch geben.

Alles auf einem Teller mit Reis servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept für gepickelte rote Zwiebeln, diese sind ideal geeignet als Topping zu unserem Burger.

Zutaten:

150g rote Zwiebeln

150ml Wasser

100ml hellen Essig

2Tl Senfkörner

Salz, Zucker

Die Zwiebeln schälen und in Scheiben oder Streifen schneiden.

Das Wasser mit dem Essig und den Gewürzen aufkochen, die Zwiebeln dazugeben und ebenfalls kurz aufkochen lassen.

Anschließend in dem heißen Fond ziehen lassen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept für unsere Burgersauce aus dem Kochkurs Streetfood.

Zutaten:

2 Eigelb

1Tl Senf

250ml Öl

Saft von einer Zitrone

80g Senf

80g Ketchup

50g Meerrettich

Salz, Pfeffer und Zucker

Eigelb, Senf und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren.

Das Öl tröpfchenweise dazugeben, bis das ganze emulgiert.

Senf, Ketchup und Meerrettich dazugeben.

Die Burgersauce nun mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Rezept für unsere Burger Patties aus dem Kochkurs Streetfood.

Zutaten:

1kg Rindernacken

Gewürze:

Salz, Zucker, Paprikapulver, Senfpulver, Koriander gemahlen, Kreuzkümmel, Zwiebel granuliert, Knoblauch granuliert, Chilipulver

Die Trockengewürze zusammen mischen.

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden, mit der Gewürzmischung würzen, 2/3 davon grob Wolfen und 1/3 des Fleisches fein Wolfen.

Anschließend gut vermischen und Patties formen.

Die Patties können nun medium gegrillt werden.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82