

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

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

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.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

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

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 von Spiceworld](#)

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

Rheingauer Schlemmerwoche 2018 | Weingut Baron Knyphausen

Nach erfolgreichem Auftakt im letzten Jahr ist die Kochwerkstatt wieder auf dem Draiser Hof zu Gast.

Bereits in 2017 gelang es uns zum ersten Mal, das Gutshaus auf dem Draiser Hof zur Schlemmerwoche in ein Restaurant umzuwandeln.

Küchenchef Maximilian Schultz und sein Team begeistern wieder mit einer umfangreichen Speisekarte und dem Konzept ‚casual fine dining‘

Reservieren Sie einen der begehrten Tische und lassen Sie sich von uns verwöhnen. Frederik zu Knyphausen hat eine ansprechende Weinauswahl bereitgestellt und freut sich ebenso wie wir auf Ihren Besuch.

An den Wochenenden öffnen auch die Schlemmerstände an der Weinlounge 1141 mit einem rustikalen Streetfood Angebot.

Dieses Jahr erstmalig mit einem großen Schwenkgrill und den leckeren Knusperschnitzeln in der Box.

Am 6. Mai ist Familientag und es gibt eine spezielle [Kinderspeisekarte](#)

Für weitere Informationen besuchen Sie uns bitte bei Facebook oder schreiben uns [eine Nachricht](#).

Streetfood in der Weinlounge [hier entlang...](#)

Pop Up Restaurant im Gutshaus [hier entlang...](#)

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Wir haben einen neuen Kochkurs im Programm!

Tapas y mas - spanische Urlaubsküche

Freuen Sie Sich mit uns auf diesen neuen Kurs in dem wir gemeinsam verschiedene Tapas zubereiten und bei spanischem Wein genießen.

In unserem vollklimatisiertem Kochloft in Wiesbaden werden wir bei diesem Kochkurs die spanischen Kleinigkeiten zubereiten.

Frischer Fisch vom Grill und hochwertiges Fleisch werden von knackigem Gemüse flankiert.

Das besondere am Tapas Kochkurs ist, die Vielzahl der verschiedenen Speisen. Lernen Sie von unseren Kochprofis wie Sie auch zuhause authentische Tapas zubereiten können.

[**Hier geht es zum Tapas Kochkurs!**](#)



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

