

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](http://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](http://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](http://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](http://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](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Rezept für einen Thai Papaya Salat aus unseren Kochkursen Asiatische Küche und Streetfood.

Zutaten:

1 Salatpapaya

1 Karotte

80g Spitzkohl

3 Kirschtomaten

1 rote Zwiebel

1 Paprika

30g grüne Bohnen

1 Bund Koriander

5 Blätter Thai- Basilikum

Shrimp Pulver

Fischsauce

2 Limetten

1 Tl Sesamöl

20ml hellen Essig

1 Chili

Salz und Zucker

Die Papaya und Karotte schälen und in feine Streifen schneiden.

Das restliche Gemüse ebenfalls in feine Streifen schneiden außer die Tomaten und Bohnen.

Die Bohnen und Tomaten im Mörser stampfen und das Gemüse nach und nach hinzufügen.

Den Salat mit den Gewürzen abschmecken, die Kräuter hinzufügen und nochmals durchmischen.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Rezept für Hausgemachte Tortilla Wraps mit einer saftigen Füllung.

Teig:

500g Mehl

230ml Wasser

70ml Öl

1Tl Salz

Alle Zutaten in einer Küchenmaschine verkneten.

Anschließend den Teig auf einer mehlierten Fläche in 8 Stücke portionieren.

Nun zuerst kleine Bällchen formen, anschließend mehlieren und ausrollen.

Dabei sollte man den Teig drehen damit er rund wird.

In einer beschichteten heißen Pfanne ohne Öl ca. 1-2 Minuten von jeder Seite backen und anschließend mit einem feuchten Tuch bedecken damit der Wrap nicht austrocknet und bricht.

Fleisch:

500g Rinderhüfte

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

Das Fleisch von Sehnen und Silberhaut befreien, in dünne Scheiben gegen die Fleischfaser schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend auf einem Grill kurz von beiden Seiten angrillen so das es noch saftig und innen Rosa bleibt.

Tomatensalsa:

6 Tomaten

1 rote Zwiebel

70g Salatgurke

1 Knoblauchzehe

1 Tl Senfkörner

20ml hellen Essig

1 frische Chilischote

1 Bund Koriander

Salz, Pfeffer und Zucker

Die Tomaten, Zwiebel und Gurke in feine Würfel schneiden.

Anschließend die Senfkörner im Topf anschwitzen.

Danach die Tomaten hinzufügen, den Knoblauch schneiden und ebenfalls hinzufügen sowie Chili nach Geschmack.

Mit dem Essig ablöschen, Zwiebelwürfel und Gurke hinzufügen.

Die Tomatensalsa anschließend mit etwas Salz, frischem Pfeffer und Zucker abschmecken sowie mit etwas frischem Koriander verfeinern.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Das Rezept für unsere legendären Burger Buns aus dem Streetfood Kochkurs.

Zutaten:

300 ml Milch (lauwarm)

60g weiche Butter

700g Mehl

1 Würfel frische Hefe

10g Meersalz

2 Eier

20g Zucker

Glasur:

2 Eigelb

60g flüssige Butter

30g Sesam

Zubereitung:

Die Milch mit dem Zucker erwärmen und die Hefe darin auflösen.

Anschließend mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine verkneten.

Den Teig für mindestens 50 – 60 Minuten an einem Warmen Ort ruhen lassen.

Nun den Teig Portionieren, kleine runde Brötchen formen und auf ein Backblech legen das mit Backpapier ausgelegt ist.

Jetzt sollte der Teig im Ofen, mit einer Schüssel Wasser bei 45°C nochmal mindestens 15- 20 Minuten ruhen.

Anschließend die Brötchen herausholen, den Ofen auf 210°C vorheizen.

Die Eigelbe mit der flüssigen Butter verrühren, vorsichtig die Brötchen einpinseln und mit etwas Sesam bestreuen.

Die Burger Buns anschließend im vorgeheiztem Ofen 12- 13 Minuten backen bis die Oberfläche gold- gelb ist.

---

[www.kochwerkstatt-wiesbaden.de](http://www.kochwerkstatt-wiesbaden.de) | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Aloha!

Neues Pop Up Restaurant der Kochwerkstatt Wiesbaden.

Mit unserem Hawaii Streetfood Konzept Poke it! ziehen wir für 14 Tage in das einzigartige Restaurant Guck mal wer da kocht in Frankfurt ein.

Vom 19.03. – 31.03.2018 gastieren wir in der [Meisengasse 9, 60313 Frankfurt](#).

Neben unserem innovativen Streetfood Konzept mit den bunten Poke Bowls, haben wir natürlich auch andere Streetfood Klassiker dabei.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Zur [Facebook Veranstaltung](#)

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Unser Rezept für Pulpo a la Gallega aus dem Kochkurs Fisch und Meeresfrüchte.

Zutaten:

1 Tintenfisch

1 Lorbeerblatt

Wacholderbeeren

Pfefferkörner

100ml Olivenöl

5 Kartoffeln vfk.

Meersalz

Geräuchertes Paprikapulver

Zubereitung:

Den Tintenfisch abwaschen, mit dem Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Pfefferkörnern für 20 Minuten im Schnellkochtopf garen.

Die Krake abwaschen, so dass sich die lila Haut löst.

Anschließend abtrocknen und in kleine Stücke schneiden.

Die Kartoffeln waschen, schälen und in sehr wenig und übersalzenem Wasser kochen.

Den Pulpo in einer heißen Pfanne mit dem Olivenöl anbraten und die Kartoffeln auf einem Teller andrücken, den Tintenfisch drauf anrichten und mit dem Paprikapulver bestreuen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82