

Hier findest du das Rezept von unserer Vanillesoße aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Vanillesoße

Zutaten:

1 Liter Sahne

200g Zucker

1 Vanilleschote

220g Eigelb

Zubereitung:

Die Sahne gemeinsam mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Das Eigelb in eine große Schüssel geben und kurz durchrühren.

Die kochende Sahne in einem Schwall auf das Eigelb geben und während dessen gut mit einem Schneebesen rühren.

Die Vanillesoße kann warm oder kalt serviert werden.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unsere Tortilla Espanol aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Tortilla Espanol

Zutaten:

600g festkochende Kartoffeln

6 Eier

2-3 Zwiebeln

Salz

Olivenöl

Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in etwa Fingernagel große Würfel schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls schälen und in Streifen schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen (darf ruhig etwas mehr sein), die Kartoffeln und die Zwiebeln nun etwas andünsten.

Dies dient zur besseren Geschmacksentwicklung und dem vorgaren der Kartoffeln.

Hierbei können die Kartoffeln und die Zwiebeln gerne schon eine leicht Goldbraune Farbe bekommen.

Die Eier in einer Schüssel kurz verrühren, Kartoffeln und Zwiebeln hinzufügen, würzen und vorsichtig vermengen.

In einer Pfanne, am besten eignet sich eine sogenannte Doppelpfanne, etwas Pflanzenöl erhitzen, die fertige Masse hineingeben und bei mittlerer Hitzezufuhr mit geschlossenem Deckel Goldbraun backen.

Wenn die erste Seite fertig ist die Pfanne wenden und ebenfalls backen.

Sollte keine Doppelpfanne vorhanden sein, so ist es auch möglich die Tortilla zum Wenden auf einen Teller zwischenzuparken.

Der Deckel während des Garens ist hierbei aber sehr wichtig, um eine optimale Hitzeverteilung innerhalb des Garguts zu erzielen.

Die fertige Tortilla aus der Pfanne nehmen und servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du unser Rezept für die Tomaten Marmelade aus den „[Grillkursen](#)“

Tomaten Marmelade

Zutaten:

1 Kg Reife Tomaten

Gelierzucker

Zubereitung:

Tomaten halbieren, und den Strunk entfernen.

Anschließend auf ein Backblech legen und bei 200 Grad für 20 Minuten rösten.

Die Tomaten abwägen und mit der auf der Gelierzucker Packung angegebenen Menge Gelierzucker aufkochen.

Nach Geschmack Koriandersamen, Fenchelsamen, Chili Flocken, Lorbeer, Salz und Pfeffer hinzugeben.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unsere Tom Yum Suppe aus dem Kochkurs „[Asiatische Küche](#)“

Tom Yum Suppe

Für 4- 6 Personen

Zutaten:

1 Liter Wasser
6 Hühnerkeulen
4 cm Ingwerknolle
2 Stangen Zitronen Graß
1 Karotte
1 Stange Lauch
3 Schalotten
2 EL Tom Yum Paste
Salz
Zucker
3 Kafir Limettenblätter
5 Koriander Stängel
750 ml Kokosmilch
200g Austernpilze
1 Stk. Chili Rot

Zubereitung:

Das Wasser in einen großen Topf geben. Schalotten, Lauch, Ingwer, 1 Stange Zitronen Graß und die Karotte Waschen und in Grobe Stück schneiden.

Die Schale kann dran bleiben.

Das Gemüse, die Hühnerkeulen, die Limettenblätter, die Korianderstiele und etwas Salz in das Wasser geben und bei mittlerer Hitze etwa eine Stunde kochen lassen.

Anschließend die Keulen entnehmen und die Brühe durch ein feines Sieb geben.

Das Fleisch vom Knochen in mundgerechte Stücke abzupfen.

Die Brühe in einen Topf geben, Tom Yum Paste und Kokosmilch dazu geben und etwa eine halbe Stunde leicht köcheln lassen.

Die Austernpilze ebenfalls in mundgerechte Stücke zupfen und gemeinsam mit dem Fleisch in die Suppe geben. Eine Stange Zitronen Graß in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Chili halbieren, entkernen und ebenfalls in grobe Stücke schneiden. Die ebenfalls in die Suppe geben.

Die Suppe mit Salz und Zucker abschmecken.

Die fertige Suppe mit Einlage servieren.

Die Chili und das Zitronen Graß wird so aus der Suppe natürlich nicht mit gegessen, in der klassischen Thailändischen Küche aber so serviert. Optional können noch geschnittene Korianderblätter hinzugefügt werden.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept von unseren Spätzlen aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Spätzle

Zutaten:

500g Mehl

5 Eier

Salz

Muskat

Sprudelwasser

Butter

Schnittlauch

Zubereitung:

Eier, Mehl, Salz und Muskat in eine Schüssel geben, nun Nach und nach Sprudelwasser mit der Hand einrühren, bis die Konsistenz passt. **Wie im Kurs erklärt** kommt es hier darauf an, ob man ein Spätzle Brett oder eine Presse oder einen Knöpflehobel verwendet. Der Teig wird nun so lange mit der Hand geschlagen, bis er Blasen wirft.

Die Spätzle in siedendes Salzwasser geben, und etwa 3 Minuten quellen lassen, anschließend durch Butter und feingeschnittenen Schnittlauch schwenken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unser Baguette aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“ und unseren „[Grillkursen](#)“

Baguette

Ergibt 2 Baguettes mittlerer Größe

Zutaten:

12g Hefe

300ml Wasser

1 Prise Zucker

380g Weizenmehl 550er

1,5 TL Salz

Zubereitung:

Hefe mit dem Zucker im Wasser auflösen.

Hierbei ist es wichtig, dass das Wasser Warm ist, dennoch nicht heißer als 30 Grad, da die Hefe sonst nicht mehr arbeiten kann.

Mehl und Salz hinzufügen und die Zutaten mit einem Kochlöffel kurz durchrühren, bis sie vollständig verbunden sind.

Achtung, der Teig erscheint sehr flüssig... das ist aber richtig so. Den Teig abdecken und für 1 Stunde bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

Reichlich Mehl auf die Arbeitsplatte geben und den Teig vorsichtig darauf schütten, ohne zu viel Luft herauszudrücken. Bestreue ihn mit Mehl.

Teile den Teig mit einer Teigkarte in 2 gleichgroße Portionen ein. Drehe die Baguettes um etwa eine halbe Umdrehung ein, lege sie auf ein mit Backpapier belegtes Backblech und backe die Baguettes im vorgeheizten Ofen bei 240 °C Heißluft (nicht Umluft!) für etwa 20 Minuten.

Stelle hierbei einen Topf mit reichlich Wasser in den Backofen.

Zum Erkalten auf einen Rost legen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unsere Gurkenkaltschale aus dem Kochkurs „[Heimatliebe](#)“

Gurkenkaltschale

Zutaten:

1 Stück Salatgurke

200g Joghurt

50g Schmand

Salz

Pfeffer

Weißweinessig

6 Stängel Dill

Zubereitung:

Die Gurke waschen und in grobe Würfel schneiden. Den Dill Waschen und vom Stängel zupfen.

Anschließen in einem hohem Gefäß mit dem Joghurt fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Gekühlt servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unser Pfannenbrot aus dem Kochkurs „[1001 Nacht](#)“

Pfannenbrot

Zutaten:

500gr Weißmehl 550er

2 TL Salz

Msp. Hefe

300 ml Wasser (lauwarm)

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, anschließend in Frischhaltefolie wickeln und bei

Zimmertemperatur für etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig anschließend in 10 Teile portionieren und dünn ausrollen.

In einer Pfanne bei mittlerer Hitze von jeder Seite Goldbraun backen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für unsere Peking Suppe aus dem Kochkurs „[Asiatische Küche](#)“

Peking Suppe

Zutaten:

1x Suppenhuhn

1x Suppengrün

Ca. 2 Liter Wasser

1 Knolle Ingwer

Etwas Pflanzenöl, alternativ auch Sesamöl

1 Bund Frühlingslauch

1-2 Stk. Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

4 EL Tomatenmark

25g getr. Mu Err Pilze

300g Bambussprossen

1-2 Karotten

5 Tomaten

1 Ei

Sambal Oelek oder Chili Paste

Etwas Stärke zum abbinden.

Zum Würzen:

Salz

Brauner Zucker

Sojasoße

Süße Sojasoße

Sweet Chili Chicken Soße

Reisessig

Limettensaft

Austernsoße

Zubereitung:

Mu Err Pilze in Wasser einweichen.

Suppenhuhn mit grob geschnittenem Suppengrün, Ingwer in Scheiben geschnitten, Salz und Wasser zum Kochen aufstellen und 1- 1,5 Stunden köcheln lassen, bis das Huhn gar ist.

Danach absieben und das Hühnerfleisch fein zupfen.

Knoblauch und Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden.

Bambussprossen hacken, Fond aufheben.

Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden.

Karotten in feine Stifte schneiden. Mu Err Pilze klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch anschwitzen. Bambussprossen, Karotten, Mu Err Pilze und Tomaten dazu geben. Alles kurz mit schwitzen und mit dem Tomatenmark und Sambal Oelek / Chili Paste tomatisieren. Mit Reisessig und Sojasoße ablöschen. Geflügelfond aufgießen und mit den oben genannten Zutaten abschmecken. Gezupftes Huhn hinzugeben, alles unter Hitze

durchziehen lassen, mit etwas Stärke andicken. Zum Schluss ein Ei in die Kochende Suppe unterheben.

Suppe mit geschnittenem Frühlingslauch und Sesam servieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für den legendären Orientalischen Pudding aus unserem Kochkurs „[1001 Nacht](#)“

Orientalischer Pudding

Zutaten:

1L Milch

200 g Zucker

90 g Stärke

6 Eigelb

1 Prise Salz

2 Stk. Vanilleschote

1 El Kurkuma

Datteln

Granatapfelkerne

Pistazien

Zubereitung:

Milch, Zucker, Stärke, Eigelb, Salz und Vanillemark in einem Topf mit dem Schneebesen Klümpchenfrei verrühren.

Bei mittlere Hitze zuzufuhr unter ständigem Rühren aufkochen, und zwei Minuten köcheln lassen.

Den noch warmen Pudding in Schälchen abfüllen.

In der Zwischenzeit Datteln in kleine Würfel schneiden, Pistazien grob hacken und die Granatapfelkerne pulen.

Die Toppings anschließend über den Pudding geben und je nach Belieben mit Minze garnieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

