

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

## **Creme Catalan**

### **Rezept für 4 Personen**

Für die Creme:

660 ml Milch

135g Zucker

60g Speisestärke

4 Eigelb

½ TL gemahlene Vanille

½ TL gemahlener Zimt

Abreibe von einer Orange

Abrieb von 1 Zitrone

zum Fertigstellen:

4-6 EL Braunen Zucker

Zubereitung:

Für die Creme alle Zutaten in einem klümpchenfrei mit dem Schneebesen verrühren. Anschließen bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, bis die Masse vollständig gebunden hat.

Die Temperatur senken, und weiter 2 Minuten unter Rühren köcheln lassen.

Die Creme unverzüglich in feuerfeste Schälchen abfüllen und mit einem Löffel die Oberfläche glattstreichen.

Die Creme bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker abstreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen bis der Zucker karamellisiert.

---

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

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du das Rezept für unsere Creme Brûlée aus dem Kochkurs „[Crossover – Rundum die Welt](#)“

Creme Brûlée

Zutaten:

150 ml Milch

90g Zucker  
1 TL Vanillemark  
300 ml Sahne  
150g Eigelb  
90g Sahne

Zubereitung:

Die Milch, den Zucker, die Vanille und 300 ml Sahne aufkochen.

Die 90g Sahne und die 150g Eigelb in eine große Schüssel geben. Die Kochende Flüssigkeit unter ständigem Rühren in die Schüssel zu den restlichen Zutaten hinzufügen.

Die Masse in Feuerfeste Portionsschalen abfüllen, auf ein Bleche stellen und bei 90 Grad Hitze für 45-60 Minuten in den Ofen schieben.

Anschließend auskühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren mit braunem Zucker ab streuen und flambieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du das Rezept von unserem Cole Slaw aus dem Kochkurs „[Streetfood](#)“

## **Cole Slaw**

Zutaten:

1 Stk. Weißkohl  
3 Karotten  
300g Mayonnaise  
50g Weißweinessig  
25 g Zucker  
15g Salz

Zubereitung:

Den Weißkohl vierteln und den Strunk entfernen. Die Karotte Schälen und ebenfalls den Strunk abschneiden.

Beides dann auf einer Groben reibe Raspeln.

Mit den Restlichen Zutaten mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du das Rezept von unseren Churros mit Schokoladensoße aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

### Churros mit Schokoladensoße

#### Churros Brandteig:

420 ml Wasser

130 g Butter

260 g Mehl

4 Eier

#### Zubereitung:

Wasser und Butter in einem Topf zum Kochen bringen, das Mehl auf einmal hinzugeben, mit einem Holzlöffel rühren bis keine Klumpen mehr da sind und der Teig abgebrannt ist, -es bildet sich eine weiße Haut am Topfboden.

Hierbei Aufpassen, das der Teig nicht anbrennt und ggf. die Hitze reduzieren.

Den Teig etwa 10 min abkühlen, anschließend aufrühren, und nach und nach die Eier einrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und in einen Topf mit etwa 170 Grad heißem Pflanzenfett ca. 10 cm lange Teiglinge spritzen.

Wenn sie Gold- Braun sind, herausnehmen und auf etwas Küchenpapier entfetten, anschließend durch Zimt und Zucker wälzen.

#### Schokoladensoße:

300g Zartbitterschokolade

200g Sahne

100g Milch

50g Zucker

#### Zubereitung:

Sahne, Milch und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen.

Anschließend vom Herd nehmen.

Schokolade hacken und in den Topf geben, 5 Minuten warten, durchrühren und servieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du unser Rezept für das Chimichurri aus unseren [Grillkursen](#)

### Chimichurri

½ Bund Petersilie

¼ Bund Koriander

Saft von einer Zitrone

1-3 grüne Chilis, je nach Größe und gewünschter Schärfe

2 Knoblauchzehen

Salz

Pfeffer

Olivenöl

#### Zubereitung:

Petersilie und Koriander von den Stielen zupfen, Knoblauch schälen und halbieren, Chilis etwas kleiner schneiden.

Alles in einen Mixer geben mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.

Olivenöl hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Chimichurri passt hervorragend zu gegrilltem Rindfleisch, aber auch zu Baguette, Ofenkartoffeln, Garnelen und vielem mehr.

Durch das würzig - frische Aroma lässt es sich sehr vielfältig kombinieren.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du das Rezept für das Caesar Dressing aus unserem Kochkurs [„Streetfood“](#)

### Cesar Dressing

6 Eigelb  
40g Himbeeressig  
25g Zitronensaft  
2 Zehen Knoblauch  
50g Senf  
85g Sahne  
100g Schmand  
10g Sardellen  
25g Worcestershiresauce  
25g Zucker  
95g Parmesan  
Pfeffer

Zubereitung:

Alle Zutaten in einen Messbecher geben und gut Mixen.

150g Olivenöl & 150g Pflanzenöl mischen und unter ständigem Mixen langsam in das restliche Dressing einlaufen lassen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du das Rezept zu unseren türkischen Bauernsalat aus der Kochkurs [„Osmanische Küche“](#)

2 Paprika

3 Tomaten

1 Rote Zwiebel

1 Granatapfel

1 bund Frühlingslauch

1 Gurke

1 Zitrone

Petersilie

Sumak

2-3 EL Granatapfelsirup

Chilipulver

Zubereitung:

Paprika, Tomaten, Gurke und Zwiebel in feine Würfel schneiden. Den Frühlingslauch in feine Ringe schneiden, die Granatapfelkerne auslösen.

Alles mischen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Sumak, Granatapfelsirup und Zitronensaft nach Belieben abschmecken.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du das Rezept von unserem Apfelstrudel aus dem [Kochkurs Heimatliebe](#)

## **Apfelstrudel**

Strudelteig

Zutaten:

150ml warmes Wasser

250g Mehl

13g Öl

1 Prise Salz

Zum Bestreichen:

2 Eigelb

2 EL Milch

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, bis er nicht mehr klebt. Anschließend in Folie gewickelt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Zum bestreichen 2 Eigelb und 1 EL Milch verrühren und vor dem backen auf den fertigen Strudel streichen.

Strudelfüllung

Zutaten:

6 große Äpfel, hier empfiehlt sich eine mehligere, saure Sorte zum Backen

100g Rosinen  
50 g Rum  
75g Brauner Zucker  
1 TL Zimt  
50g Semmelbrösel

**Zubereitung:**

Die Rosinen im Rum einlegen. Die Äpfel schälen und in dünne Scheiben hobeln.

Alle Zutaten miteinander vermengen, hierbei aufpassen, dass die Apfelscheiben nicht so vermatscht werden.

Den Strudelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn und Rechteckig ausrollen, anschließen auf ein bemehltes Tuch legen und vorsichtig mit dem Handrücken unter den Teig gehen und diesen so dünn ausziehen, dass man Zeitung durchlesen könnte.

Anschließend die Füllung auf die untern zwei Drittel geben. Nun werden links und rechts die Seiten zugeschlagen und der Strudel von unten nach oben mit Hilfe des Tuches aufgerollt. Anschließend auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, mit Eigelb und Milch bestreichen und im vorgeheiztem Backofen bei 210 Grad ca. 20 Minuten backen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du unser Rezept für den gegrillten Caesar Salad vom Grill aus unseren [Grillkursen](#)

## **Caesar Salad vom Grill**

**Zutaten:**

3 Stück Römersalat Herzen geviertelt, gegrillt, gewürzt  
200g Kirschtomaten halbiert  
8 Scheiben Weißbrot/ Baguette in Knoblauch und Olivenöl geröstet  
Salz, Pfeffer, Knoblauch Olivenöl  
Parmesan

**Zutaten Caesar Dressing:**

2 Eigelb  
2 EL Himbeeressig  
1-2 EL Zitronensaft  
2 Zehen Knoblauch  
1 EL Dijon Senf  
45g Olivenöl  
200g Schmand  
45g Pflanzenöl  
30g geriebenen Parmesan

8 Sardellenfilets  
1 EL Kapern  
1 Prise Zucker  
Frisch gemahlener Pfeffer

**Zubereitung:**

Alle Zutaten, außer das Öl in ein hohes Gefäß geben, mit dem Mixstab fein pürieren und nach und nach unter ständigem Mixen das Öl einlaufen lassen. Eventuell mit Salz, Pfeffer und Zitrone nachschmecken.

Auf einem Teller den Gegrillten Salat, die halbierten Kirschtomaten und das geröstete Brot anrichten. Etwas Dressing angießen und Parmesan darüber hobeln.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Hier findest du unser Rezept für die Sticky Kokos mit Mango aus dem [Kochkurs Asiatische Küche](#)

**Zutaten (für 4 Portionen):**

200 g Klebreis (auch als Süßreis oder Sticky Rice bekannt, rundkörnig und klebrig nach dem Dämpfen)  
400 ml Kokosmilch (idealerweise aus der Dose, ohne Zusätze)  
100 g Zucker (am besten Rohrzucker oder Palmzucker für den authentischen Geschmack)  
1/4 TL Salz  
1 TL Stärke (z. B. Maisstärke, optional - für ein samtigeres Topping)  
1 TL Vanilleextrakt (optional, für zusätzliche Geschmackstiefe)  
Frisches Obst wie Mango, Banane oder Papaya (optional, aber eine tolle Ergänzung)

**Zubereitung:**

- 1. Reis einweichen: Den Klebreis in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedecken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, einweichen lassen.**
- 2. Reis dämpfen: Den Reis abgießen und in einem Dämpfeinsatz oder Bambusdämpfer über kochendem Wasser ca. 20-30 Minuten dämpfen, bis er weich und klebrig ist. Nicht im Wasser kochen!**
- 3. Kokosmilch zubereiten: Während der Reis dämpft, die Kokosmilch in einem Topf erwärmen (nicht kochen!). Zucker, Salz und Vanilleextrakt einrühren, bis sich alles aufgelöst hat.**
- 4. Kokosmilch andicken (optional): Falls du die Kokossauce etwas cremiger möchtest, etwa 100 ml der Kokosmilch abnehmen und mit der Stärke glatt rühren. Diese Mischung unter Rühren wieder zur warmen Kokosmilch geben und leicht erhitzen, bis sie leicht andickt. (Nicht aufkochen!)**
- 5. Reis mit Kokosmilch vermengen: Den gedämpften Reis in eine Schüssel geben. Etwa 2/3**

**der warmen Kokosmilch (ohne den angedickten Teil) über den Reis gießen, gut vermengen und 15-20 Minuten ziehen lassen, damit der Reis die Flüssigkeit aufnimmt.**

**6. Servieren: Den Kokosreis in Schalen anrichten, mit dem restlichen angedickten Kokosmilch-Topping übergießen und mit frischen Früchten wie Mango, Banane oder Papaya servieren.**

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82