

Bulgurreis

500g Bulgur
1,5l Brühe
Salz, Knoblauchöl
125g Butter

Die Brühe aufkochen und über den Bulgur geben.

Danach einen Deckel drauf und für 15 Minuten ziehen lassen.

Danach mit der Butter, Salz Pfeffer & Knoblauchöl abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Börek - gefüllt mit Feta und Spinat

Zutaten:

1 Packung
Yufka Teigblätter
400 Gramm Spinat
2 Stück Zwiebeln
2 Stück Knoblauchzehen
1 Stück
Feta
2 Stück Eier
200 ml Milch
80 ml Olivenöl

Zubereitung:

Für die Füllung Zwiebeln und Knoblauch in Würfel schneiden und in einem Topf mit einem Schuss Olivenöl anbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Tiefgefrorenen Spinat hinzufügen und erwärmen, bis der Spinat abgetaut ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Topf vom Herd nehmen.

Feta mit der Hand zerbröseln (oder in Würfel schneiden) und zur Füllung hinzufügen, umrühren, zur Seite stellen.

In einer kleinen Schüssel Eier, Milch und Olivenöl, Salz und Pfeffer hinzufügen. Diese Mischung ist später dazu da, die getrockneten Yufkablätter miteinander zu verbinden (Teig-Kleber).

Backbleche mit Backpapier auslegen oder mit Öl bestreichen, damit der Teig später nicht am Blech festklebt.

Danach das Blech mit einer ersten Lage Yufka auslegen; wenn die Teigblätter zu klein sind für das

Backblech, können so viele Lagen Yufka nebeneinander/leicht übereinander gelegt werden, bis die Fläche bedeckt ist.

Dann folgt eine Lage Teig-Kleber: Ca. 3-4 Esslöffel Teig-Kleber auf dem Yufka verteilen. Darauf eine Lage Spinatfüllung (3-4 Esslöffel) verteilen.

Danach kommt wieder eine Schicht Yufka, die wieder mit Teig-Kleber angefeuchtet wird. So wird Börek Schicht für Schicht aufbereitet (Yufka, Kleber, Füllung, Yufka, Kleber, Füllung...), bis Yufkapackung und Füllung verbraucht sind.

Das Aufschichten sollte mit einer Schicht Yufka enden, die einmal komplett mit Teig-Kleber angefeuchtet wird. Wenn der Teigkleber nicht reicht, kann neuer angerührt werden.

Der Yufka darf in der obersten/letzten Schicht nicht trocken sein; großzügig den Kleber verteilen. Das Ganze kommt dann bei 175/180 ° für 30-40 Minuten in den Backofen, bis die obere Seite knusprig gebacken ist.

Die Kochwerkstatt Wiesbaden wünscht viel Spaß beim Nachkochen und guten Appetit!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

BBQ Bacon Potato Volcano

4 große Kartoffeln
300g Cheddar
225g Frischkäse
1 Stange Frühlingslauch
12 Streifen Bacon
BBQ Sauce
Sour Cream
Schnittlauch

Die Kartoffeln 20 min vorkochen. Danach oben und unten abschneiden und mit einem Parisienausstecher die Kartoffel aushöhlen.

200g Cheddar mit dem Frischkäse und der in feine Ringe geschnitten Frühlingslauch mit einander vermischen und in die Kartoffeln füllen.

Danach wird die gefüllte Kartoffel mit Bacon umwickelt und aufrecht im Grill bei 175c gegrillt.

Nach 30 min bestreuen wir die Kartoffeln von oben mit dem Restlichen Cheddar und glasieren den Bacon mit BBQ Sauce.

Nun für weitere 15 min im Grill lassen.

Zum Servieren mit einem Löffel Sour Cream und Schnittlauch garnieren.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier Findest du das Rezept von unserem Asiatischen Gurkensalat aus dem Kochkurs „[Asiatische Küche](#)“

Rezept Asiatischer Gurkensalat

Zutaten:

2 Stück Salatgurke

Crushed Chili Shrimp Powder

Glutamat

Salz

Sesamöl

Sesam

Die Gurken waschen, und mit dem Messerrücken rundherum weichklopfen.

Anschließend die Gurke halbieren und in Rauten oder Dreiecke schneiden.

Mit den Restlichen Zutaten marinieren und abschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest das Rezept für unsere Asiatischen Drum Sticks – Sauer-Scharf Marinierte Hähnchenkeulen aus dem Kochkurs „[Asiatische Küche](#)“

Rezept für 4 Personen:

- 12 Hühnerflügel
- 2 El Magic Dust
- 4 El Sojasauce
- 4 El Süße Chillisauce
- ½ Bund Koriander

- 3 El Fischsauce
- 2 Grüne Thaichili
- Saft von 2 Limetten

Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen zunächst mit Magic Dust würzen und indirekt bei 180°C ca. 20 min. grillen, bis sie komplett durchgebraten sind. Koriander und Thaichillis sehr fein hacken und mit den Restlichen Zutaten vermischen um eine Sauer-Scharfe Marinade zu erhalten. Die Keulen nach dem Grillen Marinieren - dass hat den Vorteil, dass die Marinade nicht verbrennt!

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

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