

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 Stunden 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.

Anschließend 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 Reissessig 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 zufuhr 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

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

Kürbissuppe

Zutaten:

1 Hokkaido Kürbis
2 Karotten
2-3 Zwiebeln
1 Stange Lauch
2 Zehen Knoblauch
200 ml Weißwein
ÖL
Salz
Pfeffer
Zucker
Muskat
Zimt
500 ml Wasser

500g Sahne
2 Orangen, Saft und Abrieb
Zum Garnieren:
Kürbiskerne
Kürbiskernöl

Zubereitung:

Zwiebeln, Karotten und Knoblauch schälen und in etwa Walnuss große Stücke schneiden. Kürbis und Lauch ebenfalls würfeln. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen, das Gemüse darin leicht anschwitzen, hierbei schon salzen und Zuckern. Mit Weißwein ablöschen und etwa 5 Minuten köcheln lassen, Anschließend die Restlichen Zutaten hinzugeben und weiter köcheln, bis alles weich ist.

Nun alles ordentlich pürieren und gegebenenfalls nochmal nachschmecken.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du unser Rezept für die Grünschalen Muscheln aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Grünschalen Muscheln

Zutaten:

20 stk. Grünschalen Muscheln (gekocht)

Paprika 1x Gelb, 1x Rot und 1x Grün

½ Bund Staudensellerie

Petersilie

Olivenöl

Weißweinessig

Salz

Zucker

Knoblauch

Frisch gemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Das Muschelfleisch aus der Schale lösen und wieder hineinlegen, dies erleichtert das Essen.

Paprika und Staudensellerie in feine Würfel schneiden. Petersilie und Knoblauch fein schneiden.

Mit den restlichen Zutaten marinieren und abschmecken. Den „Salat“ etwa 10 min. durchziehen lassen und anschließend auf die vorbereiteten Muscheln geben.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

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

Kalbsrahmgulasch

Zutaten:

1 kg Kalbsfleisch für Gulasch, z.B. Rolle

2 Zwiebeln

6 Braune Champignons

250ml Weißwein

300ml Madeira

1 Liter Brühe

½ L Sahne

Salz

Pfeffer

Thymian

Knoblauch

Kümmel

Muskat

Zubereitung:

Kalbsfleisch würfeln, Zwiebeln würfeln. Champignons vierteln.

Fleisch in einem hohen Topf kurz heiß anbraten und herausnehmen.

Zwiebeln, Pilze, Knoblauch und Thymian in den Topf geben, goldbraun anbraten. Dabei alle Gewürze hinzufügen. Mit Madeira und Weißwein ablöschen.

Brühe aufgießen. Das Fleisch in einem Sieb in den Fond stellen, sodass alles gut bedeckt ist. Nun zugedeckt ca. 1 ½ Stunden abgedeckt köcheln lassen.

Wenn das Fleisch gar und weich ist das Sieb entnehmen.

Fond etwas ein reduzieren lassen, Sahne aufgießen etwas abbinden mit Stärke und pürieren. Anschließend durch ein Haarsieb streichen und das Fleisch wieder in die Soße geben.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für den Insalata Russa aus dem Kochkurs „[Spanische Tapas](#)“

Insalata Russa

Zutaten:

500g festkochende Kartoffeln

200g Karotten

100g Erbsen

2 Zehen Knoblauch

Etwas Petersilie

Salz

Pfeffer

Mayonaise (siehe Rezept [Aioli](#), Knoblauch weglassen)

Weißwein Essig

ca. 100g Dosen Thunfisch in Lake

Zubereitung:

Kartoffeln und Karotten schälen und in etwas Fingernagel große Würfel schneiden.

Diese in gesalzenem Wasser kochen, nicht zu weich.

Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Alle Zutaten vermengen und mit Salz, Pfeffer, Weißweinessig und der Dosierung der Mayonaise servieren.

Der Kartoffelsalat schmeckt am besten, wenn er in etwa Zimmertemperatur hat und nicht direkt aus dem Kühlschrank serviert wird.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

Hier findest du das Rezept für die Gefüllten Weinblätter aus dem Kochkurs „[Osmanische Küche](#)“

Gefüllte Weinblätter

Eingelegte Weinblätter 5 Stück

Rund Korn Reis 200 g

Lamm Hack 250 g

Fleischtomate 2 Stk.

Petersilie halben Bund

Rote Zwiebel 1stk.

Knoblauch 3 Zehen

Tomatenmark 100g

Zitrone 1 x

Salz, Pfeffer, Kreuz Kümmel

Zubereitung:

Die Weinblätter gut waschen und dann auslegen und flachklopfen.

Hackfleisch, Tomate, Petersilie, Zwiebel, Knoblauch, Tomatenmark alles vermengen(roh) Gerne auch Pinien Kerne mit in die Masse.

Alles mit Salz, Pfeffer und Kreuz Kümmel abschmecken.

Etwas Granatapfelsirup zum Abrunden. Alles wie eine Zigarre Rollen und in einen Topf schön auslegen und Schichten.

Zitronen Schale dünn aufschneiden und obendrauf auslegen. 200 ml Wasser und 30 g Tomatenmark vermengen und über die Weinblätter geben.

Ein Teller umgekehrt auf die Weinblätter legen und leichtes Gewicht draufgeben. Auf dem Herd einmal aufkochen und dann auf mittlerer Stufe Sieden lassen.

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82