

Unser Rezept für grobe Bratwürste vom Schwein.

Zutaten für 10 Würste:

2kg Schweinefleisch (Schulter oder Nacken. 15-20% Fettanteil)

250ml Alkoholfreies Bier

2 Gemüsezwiebeln

2 Knoblauchzehen

1 Thaichili (Rawit)

Ca. 100g Magic Dust (abhängig von der verwendeten Mischung)

Meersalz

Ca. 2 Meter 28/30er Schweinedarm

Zubereitung:

Das Fleisch grob wolfen, dann 2/3 der Gesamtmasse mit Zwiebeln, Knoblauch und Chili nochmals fein wolfen.

Die Hackfleischmasse mit Salz abschmecken und das Gewürz zugeben.

Die Masse nun so lange fest kneten, bis die Masse merklich kompakt und klebrig wird.

Zum Schluss das Bier einarbeiten und die Masse ggf. mit Salz nachwürzen.

Die Wurstmasse nun mit einem Wurstfüller in den gewässerten Schweinedarm füllen, die Würste abdrehen und indirekt bei 150°C ca. 10 min. smoken.

Die Würste können nach Geschmack und Bedarf am Ende noch auf direkter Hitze etwas gebräunt werden.

---

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

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Unser Rezept für einen Kirschbrownie mit Streuseln aus dem Dutchoven.

**Zutaten:**

100g Mehl

50g Puddingpulver Schokoladengeschmack

150g Zucker

125g Zucker

200g Schmand

1 Tl Natron

2 El Kakaopulver zum backen

2 Eier gr. M

100g Zartbitterschokolade

1 Glas Schattenmorellen

Für die Streusel:

125g Butter

100g Zucker

250g Mehl

1 Tonkabohne (Optional)

**Zubereitung:**

Die Schokolade mit Butter auf einem Wasserbad schmelzen.

Butter- Schokoladenmasse mit den restlichen Zutaten in einer Küchenmaschine verrühren.

Einen Ft.12 Dutchoven mit Backpapier auslegen und Schokoteig darin verteilen.

Die Kirschen nun gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Mehl, Butter, Zucker und Tonkabohne zu Streuseln „verreiben“ und gleichmäßig auf den Kirschen verteilen.

Den Dutchoven nun mit 5 Briketts unten und 12- 14 Briketts oben befeuern und den Kuchen ca. 30 min. backen.

Nach 30 min. den Deckel vorsichtig abheben und mit einem Holzspieß testen ob der Kuchen durch gebacken ist.

Um die Streusel zu bräunen ggf. die Anzahl der Kohlen auf dem Deckel für 5 min. auf 16-18 erhöhen, dabei aber regelmäßig nachschauen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Unser Rezept für den Cowboy Kartoffel Bohnen Topf aus dem Dutch Oven.

#### Zutaten:

1 Dose Kidneybohnen

1 Dose Weiße bohnen

1 Dose Tigerbohnen

2 El Tomatenmark

150g Speckwürfel

100ml Worcester Sauce

4 El Tabasco

3 El Magic Dust

250g mehlig Kochende Kartoffeln

#### Zubereitung:

Kartoffeln in ca. 1x1cm große Würfel schneiden.

Alle Zutaten in einem Dutchoven oder einem Topf mischen und den Dutchoven mit 8 Kohlen unten und 4 oben befeuern und ca. 30min. Garen.

---

www.kochwerkstatt-wiesbaden.de | 06126/9592825

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Unser Rezept für Chili Cheese Bacon Bombs.

Zutaten für 10 Bacon Bombs:

1,5kg Rinderhackfleisch

500g Cheddar

30 Scheiben Bacon

200ml BBQ Sauce

Magic Dust Rub

10 Frische Jalapenos

Zubereitung:

Jalapenos längs halbieren, den Stiel entfernen und auskratzen.

Die Hälften nun mit Cheddar füllen und in eine Scheibe Bacon einwickeln um die Chilihälften um den Cheddar zu fixieren.

Das Hackfleisch mit Magic Dust würzen, ggf. mit Meersalz nachschmecken.

Nun ca. 150g Hackfleisch um eine Jalapeno herum verteilen und dabei darauf achten, dass die Kugel rundherum gut geschlossen ist.

Die Kugeln dann mit 3 Scheiben Bacon umwickeln und diese bei 150°C ca. 20 min. indirekt grillen bzw. smoken.

Dabei öfters mit BBQ Sauce einpinseln.

---

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

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Rezept für unsere Guacamole aus dem Grillkurs Daddys Barbecue.

Zutaten:

2 Avocados

2 Limetten

2 Zehen Knoblauch

1 Chili (Cayenne)

Meersalz

1 Bund Koriander

Zubereitung:

Chili grob schneiden, Knoblauch schälen.

Korianderblätter Knoblauch und Chilistücke mit Meersalz in einem Mörser zerkleinern, Avocado stücke zugeben und weiter mörsern bis eine cremige, stückige Konsistenz erreicht ist.

Die Guacamole zum Schluss mit reichlich Limettensaft abschmecken.

---

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

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

Unser Rezept für Bacon Jam aus dem Grillkurs Daddys BBQ

Zutaten:

1kg Bacon

500g Zwiebel

200ml Bourbon Whiskey

200ml Worcestersauce

50g Magicdust

1 Pck. Gelierzucker 3:1

Zubereitung:

Bacon und Zwiebeln in einem Topf kurz anbraten.

Mit Whiskey und Worcestersauce ablöschen und den Alkohol rauskochen lassen.

Magic Dust und Gelierzucker zugeben und ca. 2 min. stark aufkochen.

Den Bacon Jam nun mit einem Zauberstab oder einem Standmixer fein Pürieren und in Schraubgläser füllen, diese dann im Kühlschrank auskühlen lassen.

Wird der Bacon Jam kochend heiß in saubere Gläser gefüllt ist dieser, wenn man ihn kühl und dunkel lagert mehrere Wochen haltbar.

---

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

65510 Idstein | Wiesbadener Straße 82

---

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