

TASTE
explorer

AUSGABE 21/2023

Oktoberfest

FOOD AND COOK MAGAZINE



**31 SCHNELLE &
LECKERE REZEPTE**



Anzeigen- und Redaktionsschluss ist der 13. September 2023

der nächste ***TASTE EXPLORER***

erscheint am 16. September 2023

Impressum

Founder & Publisher: Markus Elsässer
Editor in Chief: Sabine Elsässer (V.I.S.D.P.)
Geschäftsführer: Sabine Elsässer
Redaktion: Christine Arnoldt

Verlag: FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt)
Blücherstr. 32 - DE-75177 Pforzheim
Registergericht: Amtsgericht Mannheim
Registernummer: HRB 726461
Ust-Ident-Nummer: DE309755082

Tel.: +49 (0)7231 - 6035228
E-Mail: contact@thepublishergang.com

Cover Image: ©

Anzeigenleitung

Edeltraud Richter +49 (0)7231 - 7760106
contact@thepublishergang.com

Die Inhalte des TASTE EXPLORER MAGAZINS sind urheberrechtlich geschützt, alle Rechte liegen beim Verlag FUNDSCENE Media UG (haftungsbeschränkt) Vervielfältigung oder Nachdruck bedarf der ausdrücklichen Genehmigung des Verlages.

Autoren und Interviewpartner sind im Sinne des Presserechts selbst für Ihre Aussagen und Empfehlungen verantwortlich. Die Aussagen von Autoren und Interviewpartnern spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion oder des Verlags wider.

Ausgabe 21/2023

FROM THE EDITOR

TASTE EXPLORER ist ein Food- und Genussmagazin für alle, die ihre Leidenschaft für Essen teilen. Es bietet eine Vielzahl von Rezepten, die von Experten zusammengestellt werden, um die Leser dazu zu inspirieren, ihre Köchekünste zu verbessern und neue Trends auszuprobieren. Das Magazin enthält auch informative Artikel über Ernährung, Food-Trends, Produktreviews und Interviews mit Persönlichkeiten. Es richtet sich an alle, die essen lieben, gerne kochen und hungrig auf neue Ideen und kulinarische Trends sind.

Viel Spass beim Kochen und Genießen!

Markus Elsässer Founder & Publisher



The
ALL IN MEDIA & PUBLISHING
PUBLISHER
GANG

FOLLOW US /thepublishergang





Radi Rhapsodie für´s Oktoberfest

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g große Radieschen (Radi)
- 120 ml Weißweinessig
- 60 g Zucker
- 5 g Salz
- 2 g Senfsaat
- 1 g schwarze Pfefferkörner
- 1 Lorbeerblatt
- 0,5 g gemahlener Kurkuma (optional, für Farbe)

Zubereitung:

1. Die Radieschen waschen, schälen und in dünnen Scheiben schneiden. In eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. In einem Topf Weißweinessig, Zucker, Salz, Senfsaat, schwarze Pfefferkörner, Lorbeerblatt und Kurkuma (wenn verwendet) mischen. Auf mittlerer Hitze erhitzen und rühren, bis sich der Zucker und das Salz aufgelöst haben.
3. Die Essigmischung über die geschnittenen Radieschen gießen. Die Schüssel mit einem Teller oder einem Deckel abdecken und abkühlen lassen.
4. Die abgekühlten Radieschen für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank marinieren lassen, idealerweise über Nacht, damit die Aromen gut aufgenommen werden.
5. Vor dem Servieren die Radieschen aus der Marinade nehmen und auf einem Teller anrichten. Die süßsaure Marinade kann als Dressing verwendet werden oder aufbewahrt werden, um andere Gerichte zu verfeinern.

Guten Appetit!



Kürbiskernbrot mit Kartoffelkäse

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Scheiben Kürbiskernbrot
- 300 g Kartoffelkäse (Camembert mit geriebenen Kartoffeln vermischt)
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie oder Schnittlauch) zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Scheiben Kürbiskernbrot vorbereiten und auf einer Servierplatte arrangieren.
2. Den Kartoffelkäse in einer Schüssel gut vermengen, bis die geriebenen Kartoffeln gleichmäßig im Käse verteilt sind.
3. Den Kartoffelkäse großzügig auf die Scheiben Kürbiskernbrot streichen.
4. Frische Kräuter (z.B. Petersilie oder Schnittlauch) fein hacken und über den Kartoffelkäse streuen, um den Brotbelag zu garnieren.
5. Die belegten Kürbiskernbrotscheiben auf einer Servierplatte anrichten und servieren.

Guten Appetit!



Bayrischer Wurstsalat

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g geräucherte Wurst (z.B. Debrecziner oder Wiener), in dünnen Scheiben
- 2 Zwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
- 200 g Gewürzgurken, in dünne Streifen geschnitten
- 4 Essiggurken, in dünne Scheiben geschnitten
- 2 EL Weißweinessig
- 3 EL Rapsöl
- 1 TL scharfer Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die dünnen Wurstscheiben in eine große Schüssel geben.
2. Die Zwiebelringe, Gewürzgurken und Essiggurken zur Wurst geben.
3. In einer kleinen Schüssel den Weißweinessig, Rapsöl und scharfen Senf vermischen. Die Dressing-Mischung über die Zutaten in der großen Schüssel gießen.
4. Alles gut vermengen, bis die Zutaten gleichmäßig mit dem Dressing überzogen sind.
5. Den Bayrischen Wurstsalat mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und vorsichtig umrühren.
6. Den Wurstsalat für mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
7. Vor dem Servieren den Wurstsalat noch einmal durchrühren und mit frisch gehackter Petersilie garnieren.
8. Den Bayrischen Wurstsalat auf Tellern anrichten und am besten mit frischem Bauernbrot oder Brezel servieren.

Guten Appetit!



Zwiebelkuchen-Muffins

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1/2 TL Salz
- 100 g Butter, kalt und in Würfeln
- 100 ml Milch
- 2 große Zwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 150 g Speckwürfel
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Muskatnuss (optional)
- Frische Petersilie, fein gehackt (zur Garnitur)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Ein Muffinblech mit Papierförmchen auslegen oder einfetten.

2. In einer großen Schüssel Mehl, Backpulver und Salz vermengen. Die kalte Butter hinzufügen und mit den Fingern zu einer krümeligen Masse verreiben.

3. Die Milch hinzufügen und schnell zu einem Teig kneten. Den Teig in 8 gleichgroße Portionen teilen und in die Muffinförmchen drücken, sodass der Boden bedeckt ist.

4. In einer Pfanne die Speckwürfel knusprig anbraten. Die Zwiebelringe hinzufügen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten braten, bis sie weich und leicht golden sind. Die Mischung abkühlen lassen.

5. In einer Schüssel die Eier aufschlagen und mit Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer

und optional Muskatnuss würzen.

6. Die Zwiebel-Speck-Mischung gleichmäßig auf die Teigböden in den Muffinförmchen verteilen.

7. Die Ei-Sahne-Mischung über die Zwiebel-Speck-Füllung gießen, bis die Förmchen gut gefüllt sind.

8. Die Muffins im vorgeheizten Ofen ca. 20-25 Minuten backen, bis sie goldbraun und gestockt sind.

9. Die fertigen Zwiebelkuchen Muffins aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.

10. Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie garnieren.

Guten Appetit!



Bayrische Creme in Beerenpracht

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten (inklusive Kühlzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten für die Bayrisch Creme:

- 500 ml Milch
- 100 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Vanilleschote
- 4 Blatt Gelatine
- 400 ml Sahne

Zutaten für die Beerensauce:

- 200 g gemischte Beeren (z.B. Erdbeeren, Himbeeren, Blaubeeren)
- 50 g Zucker
- Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

1. Für die Bayrisch Creme die Milch in einem Topf erhitzen, bis sie heiß, aber nicht kochend ist. Die Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark herauskratzen und beides zur Milch geben.
2. In einer Schüssel Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Die heiße Milch langsam unter Rühren zu der Eigelb-Zucker-Mischung gießen.
3. Die Eigelb-Milch-Mischung zurück in den Topf gießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Mischung leicht andickt (nicht kochen lassen). Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und zur Creme geben. Gut verrühren, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist.
4. Die Vanilleschote entfernen und die Creme abkühlen lassen. Dabei gelegentlich umrühren, damit sich keine Haut bildet.

5. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die abgekühlte Creme heben.
6. Die Bayrisch Creme in Gläser oder Förmchen füllen und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.
7. Für die Beerensauce die Beeren mit Zucker und Zitronensaft in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Beeren zerfallen und die Sauce eindickt. Die Sauce abkühlen lassen.
8. Die Beerensauce über die fest gewordene Bayrisch Creme gießen und weitere 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.
9. Die fertige Bayrisch Creme mit Beerensauce vor dem Servieren eventuell mit frischen Beeren garnieren.

Guten Appetit!

KENNEN SIE SCHON UNSERE
ANDEREN LECKEREN REZEPTE



Link readyly : <https://bit.ly/tasteexplorer>

ERE ZEPTIDEEN?



Link ready : <https://bit.ly/tasteexplorer>



Überbackene Käsespätzle

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Spätzle (selbstgemacht oder gekauft)
- 200 g Emmentaler Käse, gerieben
- 200 g Bergkäse, gerieben
- 200 ml Sahne
- 3 EL Butter
- 1 große Zwiebel, in Ringe geschnitten
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Eine Prise Muskatnuss
- Frische Petersilie, fein gehackt, zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Spätzle nach Packungsanleitung kochen, abgießen und beiseite stellen.
2. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen und die Zwiebelringe darin bei mittlerer Hitze goldbraun anbraten. Beiseite stellen.
3. Den Ofen auf 180°C vorheizen.
4. In einem Topf die Sahne erhitzen, aber nicht kochen lassen. Den geriebenen Emmentaler und Bergkäse hinzufügen und unter Rühren schmelzen lassen.
5. Die restlichen 2 EL Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die gekochten Spätzle hinzufügen. Die Spätzle leicht anbraten, bis sie leicht goldbraun sind.
6. Die geschmolzene Käsesauce zu den Spätzle gießen und gut vermengen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken.
7. Die Käsespätzle in eine Auflaufform geben und gleichmäßig verteilen.
8. Die gebratenen Zwiebelringe auf den Käsespätzle verteilen.
9. Die Auflaufform in den vorgeheizten Ofen stellen und die Käsespätzle etwa 15-20 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen und leicht goldbraun ist.
10. Die überbackenen Käsespätzle aus dem Ofen nehmen, mit frisch gehackter Petersilie garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Bayrische Laugenschnecken

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten (inklusive Ruhezeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten für den Teig:

- 500 g Weizenmehl
- 10 g Salz
- 10 g Zucker
- 7 g Trockenhefe
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 40 g weiche Butter
- 1 Ei
- 1 EL Natron
- Grobes Meersalz zum Bestreuen

Zutaten für das Laugenbad:

- 1 Liter Wasser
- 2 EL Natron

Zubereitung:

1. In einer Schüssel das Weizenmehl mit dem Salz und Zucker vermischen. Die Trockenhefe im lauwarmen Wasser auflösen und zum Mehl geben.
2. Die weiche Butter und das Ei zum Teig geben. Alles gut verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort etwa 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck ausrollen.
4. Für das Laugenbad 1 Liter Wasser in einem Topf erhitzen und das Natron hinzufügen. Das Wasser sollte nicht kochen.
5. Den Teig in ca. 8 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zu Schnecken rollen und leicht in die Mitte drücken, damit die Schnecken sich öffnen.

6. Die Schnecken vorsichtig in das simmernde Laugenbad geben und etwa 30 Sekunden lang blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.
7. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
8. Die blanchierten Schnecken mit grobem Meersalz bestreuen und im vorgeheizten Ofen etwa 15-20 Minuten backen, bis sie goldbraun und knusprig sind.
9. Die Laugenschnecken aus dem Ofen nehmen und leicht abkühlen lassen.
10. Die köstlichen Laugenschnecken können warm oder bei Raumtemperatur serviert werden.

Guten Appetit!



Knuspriges Brathähnchen auf Oktoberfest-Art

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 ganze Hähnchen (je ca. 1,5 kg)
- 4 EL Butter, geschmolzen
- 2 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 1 EL Majoran
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 2 Zitronen, in Hälften geschnitten
- 2 Zwiebeln, geviertelt
- 4 Knoblauchzehen, ungeschält
- 500 ml Hühnerbrühe

Zubereitung:

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen.
2. Die Hähnchen gründlich waschen und trocken tupfen.
3. In einer Schüssel die geschmolzene Butter, Paprikapulver, Majoran, Salz und Pfeffer vermengen.
4. Die Mischung großzügig auf die Hähnchen auftragen, sowohl außen als auch unter die Haut.
5. Die Zitronenhälften, Zwiebeln und Knoblauchzehen in die Hähnchenhöhlen geben.
6. Die Hähnchen auf ein Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen schieben.
7. Die Hähnchen etwa 1,5 bis 2 Stunden braten, dabei alle 30 Minuten mit etwas Hühnerbrühe begießen, um sie saftig zu halten und die Haut knusprig zu machen.
8. Die Brathähnchen aus dem Ofen nehmen und vor dem Anschneiden einige Minuten ruhen lassen.
9. Die Hähnchen portionieren und mit Beilagen wie Kartoffelsalat, Sauerkraut oder Brezn servieren.

Guten Appetit!



Bierige Gaumenfreude

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Flaschen helles Bier (à 330 ml)
- 60 ml klarer Apfelsaft
- 30 ml Zitronensaft
- 30 ml Orangensaft
- 15 ml Ahornsirup
- Eiswürfel
- Orangenscheiben und Zitronenzesten zur Garnitur

Zubereitung:

1. In einem Mixbehälter den Apfelsaft, Zitronensaft, Orangensaft und Ahornsirup vermengen.
2. Einige Eiswürfel in Gläser geben und den Mix aus Fruchtsäften darüber gießen.
3. Das Bier langsam über den Fruchtsaft-Mix in die Gläser gießen.
Dabei darauf achten, dass das Bier nicht zu schnell schäumt.
4. Vorsichtig umrühren, um die Zutaten zu vermischen.
5. Die Gläser mit Orangenscheiben und Zitronenzesten garnieren.
6. Den erfrischenden Bier Cocktail sofort servieren und den unverwechselbaren Geschmack des Oktobers genießen.

Guten Appetit!



Knusprige Bierkäse-Sticks

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Bierkäse
- 1 Tasse Paniermehl
- 2 Eier
- Öl zum Frittieren

Zubereitung:

1. Den Bierkäse in etwa fingerdicke Sticks schneiden.
2. Die Eier in einer Schüssel verquirlen und das Paniermehl auf einen Teller geben.
3. Die Bierkäse-Sticks zuerst in den verquirlten Eiern eintauchen und anschließend im Paniermehl wenden, sodass sie gut bedeckt sind.
4. In einem Topf oder einer Fritteuse das Öl erhitzen. Die Temperatur sollte etwa 170°C betragen.
5. Die panierten Käse-Sticks vorsichtig ins heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Achte darauf, dass sie nicht zu lange im Öl bleiben, damit der Käse nicht zu sehr schmilzt.
6. Die frittierten Bierkäse-Sticks mit einem Schaumlöffel aus dem Öl nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Öl zu entfernen.
7. Die knusprigen Bierkäse-Sticks sofort servieren, solange sie noch warm und knusprig sind.

Guten Appetit!

MS UBL - 6
RG5 PX -03.06
Name: Weillinger
Date: 05.14

AC 380 V



THE TRAVELLER

Das Luxus Reise und Genuss Magazin

AB SOFORT ALLE 3 MONATE NEU
„THE TRAVELLER“ MAGAZIN!



Jeden Sonntag
im Newsletter:
Die neuesten Reise
und Lifestyle Trends



www.thetraveller.vip



Obazda mit Kümmelbrot

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 250 g Camembert oder Brie, reif
- 100 g Frischkäse
- 1 kleine Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL süßer Senf
- 1 TL Kümmelsamen
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Pfeffer
- Schnittlauch, fein geschnitten, zum Garnieren
- Kümmelbrot oder Brezel, zum Servieren

Zubereitung:

1. Den Camembert oder Brie in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Den Frischkäse hinzufügen und alles gut miteinander vermengen, bis eine cremige Masse entsteht.
3. Die fein gehackte Zwiebel, Paprikapulver, süßen Senf und Kümmelsamen zur Käsemasse geben.
4. Mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und alles gründlich vermengen, bis die Gewürze gleichmäßig verteilt sind.
5. Den Obazda für etwa 10 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
6. Vor dem Servieren den Obazda mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreuen.
7. Den Obazda auf einer Servierplatte anrichten und mit Kümmelbrot oder Brezel servieren.

Guten Appetit!



Bavarian Twist

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1 kg Süßkartoffeln, geschält und gekocht
- 250 g Kartoffeln, geschält und gekocht
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- Salz und Muskatnuss nach Geschmack
- 100 g Butter
- Frische Thymianblätter
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: geriebener Parmesan zum Servieren

Zubereitung:

1. Die gekochten Süßkartoffeln und Kartoffeln in einer Schüssel gut zerstampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken.
2. Das Mehl, Ei, Salz und Muskatnuss zu den gestamften Kartoffeln geben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
3. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu langen Rollen formen und in gleichmäßige Schupfnudeln schneiden.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Schupfnudeln portionsweise hineingeben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
5. In einer Pfanne die Butter schmelzen und leicht bräunen lassen. Die frischen Thymianblätter hinzufügen und kurz mitbraten, bis sie duften.
6. Die gekochten Schupfnudeln in der Pfanne mit der braunen Butter schwenken, sodass sie leicht angebraten sind.
7. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Süßkartoffel-Schupfnudeln auf Serviertellern anrichten und nach Belieben mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Guten Appetit!



Rote-Bete-Knödel

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Rote Bete, gekocht und püriert
- 250 g Kartoffeln, gekocht und zerstampft
- 200 g Semmelbrösel
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 100 g Speck, gewürfelt
- 2 EL frischer Kren (Meerrettich), gerieben
- 2 Äpfel, geschält, entkernt und in dünne Scheiben geschnitten
- Frische Thymianblätter
- Butter zum Braten

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die gekochte und pürierte Rote Bete, zerstampfte Kartoffeln, Semmelbrösel, Mehl, Ei, Salz und Pfeffer gut vermengen, bis ein homogener Teig entsteht.
2. Den Teig zu kleinen Knödeln formen und leicht flach drücken.
3. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.
4. In einer Pfanne den gewürfelten Speck knusprig braten. Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen.
5. Die dünnen Apfelscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, bis sie leicht goldbraun sind. Frische Thymianblätter hinzufügen und kurz mitbraten.
6. Die frischen Äpfel mit einer Prise Salz abschmecken.
7. Die geriebene Kren gleichmäßig über die Rote-Bete-Knödel streuen.
8. Die Knödel auf Serviertellern anrichten, mit dem knusprigen Speck bestreuen und die Thymian-Äpfel daneben platzieren.

Guten Appetit!



Biergarten-Gurkensalat

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Salatgurken (ca. 800 g), in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel, in Ringe geschnitten
- 3 EL Essig (z.B. Apfelessig oder Weißweinessig)
- 2 EL Öl (z.B. Rapsöl oder Sonnenblumenöl)
- 1 TL Zucker
- 2 EL frischer Dill, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die dünne Gurkenscheiben in eine große Schüssel geben.
2. Die Zwiebelringe zu den Gurken geben und vorsichtig vermengen.
3. In einer separaten Schüssel den Essig, das Öl und den Zucker gut vermengen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
4. Den frischen Dill zum Dressing hinzufügen und gut umrühren.
5. Das Dressing über die Gurken und Zwiebeln gießen und alles vorsichtig vermengen, um die Aromen zu kombinieren.
6. Den Gurkensalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals vermengen.
7. Den Salat vor dem Servieren für mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Aromen gut durchziehen können.

Guten Appetit!



Knuspriger Krustenbraten vom Schweinerücken

Zubereitungszeit: ca. 180 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 kg Schweinerücken mit Schwarte
- 3 EL grobes Meersalz
- 2 EL Kümmel, gemahlen
- 1 EL Paprikapulver
- 1 EL brauner Zucker
- 1 TL Pfeffer, gemahlen
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 2 Karotten, grob gehackt
- 2 Stangen Sellerie, grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml helles Bier (z.B. Helles oder Märzen)
- 2 EL Schweineschmalz

Zubereitung:

1. Den Schweinerücken gründlich waschen und mit einem scharfen Messer die Schwarte rautenförmig einschneiden.
2. In einer Schüssel grobes Meersalz, gemahlenen Kümmel, Paprikapulver, braunen Zucker und gemahlenen Pfeffer vermischen.
3. Die Gewürzmischung gleichmäßig auf der Fleischseite des Schweinerückens verteilen und gut einmassieren.
4. Den Schweinerücken mit der Schwartenseite nach unten in eine verschließbare Plastiktüte legen und über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.
5. Den Backofen auf 220°C vorheizen.
6. In einem Bräter Zwiebeln, Karotten, Sellerie und Knoblauch gleichmäßig verteilen.
7. Den marinierten Schweinerücken auf das Gemüsebett legen, die Schwarte sollte nach oben zeigen.
8. Die Gemüsebrühe und das helle Bier in den Bräter gießen, bis der Schweinerücken zur Hälfte bedeckt ist.
9. Den Bräter abdecken und den Krustenbraten für etwa 2 Stunden im vorgeheizten Ofen schmoren lassen.
10. Nach 2 Stunden den Bräter öffnen und die Schwarte mit Schweineschmalz bestreichen.
11. Den Braten ohne Deckel zurück in den Ofen geben und die Schwarte bei höchster Temperatur knusprig grillen, bis sie goldbraun und knusprig ist.
12. Den Krustenbraten aus dem Ofen nehmen und vor dem Aufschneiden einige Minuten ruhen lassen.

Guten Appetit!



Rustikaler Kartoffelsalat

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 1,5 kg festkochende Kartoffeln
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 200 g Gewürzgurken, in feine Würfel geschnitten
- 200 g geräucherter Speck, gewürfelt
- 200 ml Gemüsebrühe
- 100 ml Apfelessig
- 4 EL Sonnenblumenöl
- 2 TL scharfer Senf
- 2 TL Honig
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Petersilie, gehackt

Zubereitung:

1. Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem großen Topf mit Wasser kochen, bis sie gar, aber noch fest sind. Abgießen, etwas abkühlen lassen und dann pellen. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

2. In einer Pfanne den gewürfelten Speck knusprig braten. Den Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. In einem kleinen Topf die Gemüsebrühe erhitzen und warm halten.

4. Für das Dressing in einer Schüssel den Apfelessig, Sonnenblumenöl, scharfen Senf, Honig, Salz und Pfeffer vermengen.

5. Die warme Gemüsebrühe über die Kartoffelscheiben gießen und vorsichtig vermengen, um die Kartoffeln zu marinieren.

6. Die gehackte Zwiebel, Gewürzgurkenwürfel und den knusprig gebratenen Speck zu den Kartoffeln geben und gut vermengen.

7. Das Dressing über den Kartoffelsalat geben und alles vorsichtig mischen, damit die Kartoffeln nicht zerfallen.

8. Den Kartoffelsalat mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.

9. Den Kartoffelsalat mindestens 30 Minuten ziehen lassen, damit sich die Aromen gut verbinden.

Guten Appetit!



Hugo meets Weißbier

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Flaschen Weißbier
- 1,6 Liter Holunderblütensirup
- 2 Limetten, in Scheiben geschnitten
- Frische Minzeblätter

Zubereitung:

1. In einer großen Karaffe den Holunderblütensirup vorsichtig mit dem Weißbier vermengen.
2. Die Limettenscheiben hinzufügen und leicht umrühren, um die Aromen zu verteilen.
3. Einige frische Minzeblätter hinzugeben, um dem Getränk eine erfrischende Note zu verleihen.
4. Den Weißbier Hugo gut kühlen lassen, indem er vor dem Servieren für etwa 30 Minuten im Kühlschrank steht.
5. Jeweils mit einer Limettenscheibe und einem Minzezweig garnieren.
6. Den Weißbier Hugo in gut gekühlten Gläsern servieren und den erfrischenden, holunderblumigen Genuss gemeinsam genießen.

Guten Appetit!



Oktoberfest Schnitzel

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Schweineschnitzel (je ca. 150 g)
- Salz und Pfeffer
- 200 g Mehl
- 3 Eier
- 200 g Paniermehl
- 200 ml Pflanzenöl
- Zitronenspalten zur Garnitur

Zubereitung:

1. Die Schweineschnitzel zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie leicht klopfen, um sie gleichmäßig zu dünnem Fleisch zu formen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. In drei flachen Schalen das Mehl, die verquirlten Eier und das Paniermehl bereitstellen.
3. Die Schnitzel zuerst im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen.
4. Anschließend die Schnitzel in den verquirlten Eiern wenden und danach im Paniermehl gründlich panieren.
5. In einer großen Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Die panierten Schnitzel portionsweise goldbraun und knusprig braten, dabei darauf achten, sie einmal zu wenden. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. Die knusprigen Oktoberfest Schnitzel mit Zitronenspalten garnieren und servieren.

Guten Appetit!



Veggie Schmalz

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 200 g Kokosöl
- 150 g Räuchertofu, gewürfelt
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Majoran
- 1 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Kreuzkümmel
- 1/4 TL Piment
- 1/4 TL Muskat
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Sojasauce
- Frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch), gehackt

Zubereitung:

1. Das Kokosöl in einem Topf bei niedriger Hitze schmelzen lassen.
2. Den gewürfelten Räuchertofu in einer Pfanne ohne Öl knusprig anbraten. Den angebratenen Tofu auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. In derselben Pfanne die gehackte Zwiebel und den Knoblauch anbraten, bis sie goldbraun sind.
4. Den angebratenen Tofu, das Lorbeerblatt und die Gewürze (Majoran, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Piment, Muskat) zu den Zwiebeln geben und kurz mitbraten.
5. Das geschmolzene Kokosöl in die Pfanne gießen und alles gut vermengen.
6. Den Apfelessig und die Sojasauce hinzufügen und die Mischung nochmals gut durchrühren.
7. Die Hitze reduzieren und das Schmalz für etwa 20 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen, damit sich die Aromen verbinden.
8. Das Lorbeerblatt entfernen und das Schmalz vorsichtig durch ein feines Sieb in ein sauberes Glas abgießen.
9. Das Schmalz abkühlen lassen und fest werden lassen. Dabei kann es nochmals umgerührt werden, um die Gewürze gleichmäßig zu verteilen.
10. Das Schmalz mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

Guten Appetit!



Alpenrausch Schmankerlsalat

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten für den Schmankerlsalat:

- 500 g gemischte Blattsalate (z.B. Kopfsalat, Feldsalat, Rucola)
- 200 g geräucherter Speck, gewürfelt
- 150 g Emmentaler Käse, in Würfeln
- 1 rote Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 150 g Radieschen, in dünnen Scheiben
- 1 Handvoll Cocktailtomaten, halbiert
- 1 Handvoll geröstete Brezelstücke

Zutaten für das Balsamico-Honig-Dressing:

- 4 EL Olivenöl
- 2 EL Balsamico-Essig
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 TL Dijon-Senf
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. Die gemischten Blattsalate gründlich waschen und trocken schleudern. In einer großen Schüssel mischen.

2. Den gewürfelten Speck in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl knusprig anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

3. Die gerösteten Brezelstücke grob zerkleinern.

4. Den Emmentaler Käse in Würfeln schneiden.

5. Die rote Zwiebel in dünne Ringe schneiden, die Radieschen in Scheiben schneiden und die Cocktailtomaten halbieren.

6. Für das Dressing Olivenöl, Balsamico-

Essig, flüssigen Honig und Dijon-Senf in einer kleinen Schüssel vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Die vorbereiteten Zutaten - Blattsalate, Speck, Käse, Zwiebelringe, Radieschenscheiben, Cocktailtomaten, Brezelstücke - in der großen Schüssel vermengen.

8. Das Balsamico-Honig-Dressing über den Salat gießen und alles vorsichtig vermengen, damit die Zutaten gut durchzogen werden.

9. Den Schmankerlsalat auf Serviertellern anrichten und nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen.

Guten Appetit!



Brezel-Nuggets mit Honey Mustard Dip

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 4 Brezeln, grob zerkleinert
- 1 Tasse Paniermehl
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 Ei
- Öl zum Frittieren
- 1/4 Tasse Honig
- 2 EL scharfer Senf

Zubereitung:

1. In einer Schüssel die grob zerkleinerten Brezeln, Paniermehl, Paprikapulver und Knoblauchpulver vermengen.
2. Das Ei in einer separaten Schüssel verquirlen.
3. Die Brezelstückchen zuerst in das verquirlte Ei und dann in die Paniermehl-Mischung wenden, um sie gut zu bedecken.
4. In einem Topf oder einer Pfanne ausreichend Öl erhitzen, um die Nuggets zu frittieren.
5. Die panierten Brezel-Nuggets portionsweise in das heiße Öl geben und goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
6. In einer kleinen Schüssel Honig und scharfen Senf vermengen, um den leckeren Honey Mustard Dip herzustellen.
7. Die knusprigen Brezel-Nuggets auf einer Servierplatte anrichten und mit dem Honig-Senf-Dip servieren.

Guten Appetit!



Bavarian Beef Bliss

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 800 g Rindfleisch (z.B. Rostbraten)
- 8 frische Semmeln (Weißbrotbrötchen)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- Majoran
- Senf
- Radi (Rettich) für die Garnitur

Zubereitung:

1. Das Rindfleisch in dünne Streifen schneiden und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
2. Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
3. In einer Pfanne das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelringe darin glasig anschwitzen.
4. Das gewürzte Rindfleisch zu den Zwiebeln in die Pfanne geben und unter gelegentlichem Rühren braten, bis es schön angebraten und durchgegart ist.
5. Die Semmeln halbieren und leicht toasten.
6. Die untere Hälfte der Semmeln großzügig mit Senf bestreichen.
7. Die Ochsenfetzen auf die Senfschicht legen und die obere Hälfte der Semmeln darauf legen.
8. Den Radi (Rettich) schälen und in feine Streifen schneiden.
9. Die Ochsenfetzen-Semmel mit den Rettichstreifen garnieren.

Guten Appetit!



Marillen-Topfen-Knödel

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 16 reife Marillen (Aprikosen)
- 500 g Topfen (Quark)
- 150 g Semmelbrösel
- 150 g Weizengrieß
- 2 Eier
- 1 Prise Salz
- 8 Würfelzucker
- 100 g Butter
- 100 g geriebene Haselnüsse
- 1 Vanilleschote
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. Die Marillen waschen, halbieren und entkernen. Anstelle des Kerns jeweils einen Würfelzucker in die Marillenhälften geben.
2. In einer Schüssel Topfen, Semmelbrösel, Weizengrieß, Eier und eine Prise Salz vermengen, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.
3. Den Teig in 8 Portionen aufteilen und jeweils eine Marillenhälfte damit umhüllen. Die Knödel gut formen, sodass die Marille komplett von Teig umgeben ist.
4. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Die Knödel vorsichtig ins kochende Wasser geben und ca. 15-20 Minuten leicht köcheln lassen, bis sie aufsteigen und die Oberfläche erreichen.
5. Währenddessen die Butter in einer Pfanne schmelzen und die geriebenen Haselnüsse darin anrösten. Das Mark der Vanilleschote hinzufügen und gut vermengen.
6. Die gegarten Knödel vorsichtig aus dem Wasser heben und in der Nuss-Vanille-Butter wenden, bis sie gleichmäßig bedeckt sind.
7. Die Marillen-Topfen-Knödel auf Tellern anrichten, mit Puderzucker bestäuben und mit der restlichen Nuss-Vanille-Butter beträufeln.

Guten Appetit!



Kimchi-Bierkäse-Fondue

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Emmentaler Käse
- 400 g Gruyère Käse
- 1 Tasse Bier
- 1 Tasse Kimchi

Zubereitung:

1. Den Emmentaler Käse und Gruyère Käse grob reiben und in eine hitzebeständige Schüssel geben.
2. In einem Topf das Bier erhitzen, bis es heiß ist, aber nicht kocht.
3. Das heiße Bier langsam über den geriebenen Käse gießen und dabei ständig rühren, bis der Käse vollständig geschmolzen und eine homogene Masse entstanden ist.
4. Das Kimchi grob hacken und zur geschmolzenen Käsемasse hinzufügen. Vorsichtig umrühren, um das Kimchi gleichmäßig zu verteilen und die würzige Note einzubringen.
5. Das Kimchi-Bierkäse-Fondue in einen Fonduetopf oder eine Schüssel gießen, um es warm zu halten.
6. Das Fondue mit Brezelstückchen oder frischem Brot servieren.

Guten Appetit!



Schweinshaxe

Zubereitungszeit: ca. 210 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Schweinshaxen (je ca. 1,5 kg)
- 2 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Kümmel
- 4 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 2 Zwiebeln, grob gehackt
- 2 Karotten, grob gehackt
- 2 Selleriestangen, grob gehackt
- 500 ml Gemüsebrühe
- 500 ml Bier (z.B. helles Lagerbier)
- Öl zum Einreiben

Zubereitung:

1. Die Schweinshaxen gründlich waschen und trocken tupfen. Die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
2. In einer Schüssel Salz, Pfeffer, Kümmel und zerdrückten Knoblauch vermengen. Die Mischung gleichmäßig auf die Schweinshaxen reiben, einschließlich der eingeschnittenen Haut.
3. Die gehackten Zwiebeln, Karotten und Selleriestangen in einem Bräter verteilen. Die gewürzten Schweinshaxen darauflegen.
4. Die Gemüsebrühe und das Bier in den Bräter gießen, bis die Haxen etwa zur Hälfte bedeckt sind.
5. Den Bräter mit einem Deckel oder Alufolie abdecken und im vorgeheizten Ofen bei 160°C Umluft (oder 180°C Ober-/Unterhitze) für etwa 2,5 Stunden schmoren lassen.
6. Nach 2,5 Stunden die Haxen aus dem Bräter nehmen und auf einem Rost abtropfen lassen. Den Bratensaft aus dem Bräter auffangen und beiseite stellen.
7. Die Schweinshaxen mit Öl einreiben und unter dem Grill oder im Ofen bei höherer Temperatur (ca. 220°C Oberhitze) für etwa 20-30 Minuten goldbraun und knusprig grillen.
8. Währenddessen den aufgefangenen Bratensaft entfetten und nach Belieben als Sauce servieren.
9. Die knusprigen Schweinshaxen mit der Bratensauce servieren, dazu passen traditionell Kartoffelknödel, Sauerkraut und Senf.

Guten Appetit!



Camembert mit Würzigem Dressing

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 2 Camembert-Räder (je ca. 250 g)
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamico-Essig
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL getrockneter Majoran
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Frische Majoranblätter zum Garnieren

Zubereitung:

1. Die Camembert-Räder vorsichtig aus der Verpackung nehmen und auf einen Servierteller legen.
2. In einer kleinen Schüssel Olivenöl, Balsamico-Essig, Senf, Honig und getrockneten Majoran verrühren, bis eine homogene Dressingmischung entsteht.
3. Das Dressing großzügig über die Camembert-Räder gießen, so dass sie gut bedeckt sind.
4. Die Camembert-Räder mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
5. Frische Majoranblätter über den Camembert streuen, um das Aroma zu verstärken und einen ansprechenden visuellen Effekt zu erzielen.
6. Den Camembert mit Majorandressing als Vorspeise oder Teil einer Schmankerlplatte servieren. Dazu passen Brezeln, knuspriges Brot oder Weintrauben.

Guten Appetit!



Fluffige Oktoberfest-Leckerei

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Weizenmehl
- 3 Eier
- 125 ml Milch
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- Öl zum Frittieren
- Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

1. In einer Schüssel das Weizenmehl, Zucker und Salz vermengen.
2. In einem separaten Gefäß die Eier, Milch und Vanilleextrakt verquirlen.
3. Die flüssigen Zutaten langsam zu den trockenen Zutaten gießen und dabei ständig rühren, bis ein glatter Teig entsteht.
4. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.
5. In einem Topf ausreichend Öl erhitzen, um die Auszog´ne darin zu frittieren. Das Öl sollte etwa 180°C heiß sein.
6. Den Teig in kleine Stücke reißen oder schneiden und zu länglichen, dünnen Gebilden formen.
7. Die Auszog´ne portionsweise ins heiße Öl geben und von beiden Seiten goldbraun frittieren. Dabei darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.
8. Die fertig frittierten Auszog´ne auf Küchenpapier abtropfen lassen, um überschüssiges Fett zu entfernen.
9. Vor dem Servieren großzügig mit Puderzucker bestreuen, um den süßen Geschmack abzurunden.
10. Die Auszog´ne warm servieren und genießen – am besten noch am Tag der Zubereitung.

Guten Appetit!



Gebrannte Mandeln mit Zimt-Zauber

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 400 g Mandeln
- 200 g Zucker
- 1 Teelöffel Zimt
- 1 Prise Salz
- 1/4 Teelöffel gemahlene Nelken
- 1/4 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/4 Teelöffel gemahlene Muskatnuss
- 1/4 Teelöffel gemahlener Piment
- 200 ml Wasser

Zubereitung:

1. In einer Pfanne Zucker, Zimt, Salz, gemahlene Nelken, Ingwer, Muskatnuss und Piment vermengen.
2. Das Wasser hinzufügen und die Mischung unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker komplett aufgelöst ist.
3. Die Mandeln hinzufügen und die Mischung bei mittlerer Hitze weiter rühren, bis das Wasser verdampft und der Zucker kristallisiert ist. Die Mandeln sollten dabei gleichmäßig von einer Zuckerschicht überzogen werden.
4. Die gebrannten Mandeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und sofort voneinander trennen, um Klumpenbildung zu verhindern.
5. Die Mandeln abkühlen lassen und dabei gelegentlich umrühren, um sicherzustellen, dass sie nicht zusammenkleben.
6. Die gebrannten Mandeln in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Guten Appetit!



Thai-Basilikum-Birnen-Buchteln

Zubereitungszeit: ca. 120 Minuten (inklusive Geh-und Backzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 250 ml lauwarme Milch
- 50 g weiche Butter
- 1 Prise Salz
- 2 Birnen, geschält, entkernt und in Würfel geschnitten
- Saft einer Limette
- 2 Esslöffel Thai-Basilikum, fein gehackt
- 50 g brauner Zucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

1. In einer Schüssel Mehl, Trockenhefe und Zucker vermengen.
2. Die lauwarme Milch hinzufügen und zu einem Teig verkneten.
3. Die weiche Butter und eine Prise Salz hinzufügen und den Teig weiter kneten, bis er glatt und elastisch ist.
4. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
5. Währenddessen die Birnenwürfel mit Limettensaft, Thai-Basilikum, braunem Zucker und Vanilleextrakt vermengen. Die Mischung leicht köcheln lassen, bis die Birnen weich sind und das Kompott eingedickt ist. Abkühlen lassen.
6. Den aufgegangenen Teig in 8 gleichgroße Stücke teilen und jedes Stück zu einer Kugel formen.
7. Die Teigkugeln leicht flach drücken und in die Mitte jeweils einen Löffel Birnen-Kompott geben.
8. Den Teig um die Füllung herum verschließen und zu Buchteln formen. Die Naht gut zusammendrücken, damit die Füllung nicht ausläuft.
9. Die Buchteln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und abgedeckt nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen.
10. Den Ofen auf 180°C vorheizen und die Buchteln ca. 25-30 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.
11. Die fertigen Buchteln aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!



Pilzknödel-Auflauf

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten - **Personen:** 4-8

Zutaten:

- 8 Semmelknödel, in dünne Scheiben geschnitten
- 500 g gemischte Pilze (z. B. Champignons, Pfifferlinge), in Scheiben geschnitten
- 1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 1 TL frischer Thymian, gehackt
- 1/2 Tasse Sahne
- 1/2 Tasse geriebener Emmentaler Käse
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

1. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Die gehackte Zwiebel darin glasig dünsten.
2. Die Pilze hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren braten, bis sie ihre Flüssigkeit abgegeben haben und goldbraun sind.
3. Den gehackten frischen Thymian sowie Salz und Pfeffer zu den Pilzen geben und kurz anbraten, bis der Thymian sein Aroma freisetzt.
4. Den Backofen auf 180°C vorheizen.
5. Die in Scheiben geschnittenen Semmelknödel in eine Auflaufform geben.
6. Die Pilz-Zwiebel-Mischung gleichmäßig über die Semmelknödel verteilen.
7. Die Sahne über den Auflauf gießen und den geriebenen Emmentaler Käse darüber streuen.
8. Den Auflauf im vorgeheizten Ofen für 25-30 Minuten backen, bis er goldbraun ist und der Käse geschmolzen ist.
9. Den Bayrischen Semmelknödel-Auflauf aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!



Oktoberfesttorte in Blau-Weiß

Zubereitungszeit: ca. 150 Minuten (inklusive Backzeit) - **Personen:** 4-8

Zutaten für Teig und Füllung:

- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 200 g Mehl
- 2 Teelöffel Backpulver
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt
- Eine Prise Salz
- Blaue und weiße Lebensmittelfarbe
- 500 ml Sahne

- 200 g Schmand
- 100 g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanilleextrakt

Zutaten für die Dekoration:

- Brezeln (Kleine Salzbrezeln)
- Blaue und weiße Zuckerglasur
- Oktoberfest-Deko (Bayerische Fahnen, Hüte, etc.)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180°C vorheizen und zwei runde Backformen (ca. 20 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

2. Für den Teig die weiche Butter und den Zucker cremig schlagen. Eier einzeln hinzufügen und gut verrühren.

3. Mehl, Backpulver, Vanilleextrakt und eine Prise Salz hinzufügen. Den Teig gleichmäßig teilen und eine Hälfte mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben, die andere Hälfte bleibt weiß.

4. Abwechselnd weißen und blauen Teig in die Backformen füllen und leicht durchrühren, um einen marmorierten Effekt zu erzielen.

5. Die Kuchenböden ca. 25-30 Minuten backen, bis ein Zahnstocher sauber herauskommt. Aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und aus den Formen lösen.

6. Für die Füllung Schmand, Puderzucker und Vanilleextrakt verrühren. Sahne steif schlagen und unter die Schmandmischung heben.

7. Einen Kuchenboden auf eine Servierplatte legen und mit einem Drittel der Füllung bestreichen. Den zweiten Kuchenboden darauf legen und die restliche Füllung darauf verteilen.

8. Die Torte im Kühlschrank mindestens 1 Stunde fest werden lassen.

9. Die Brezeln mit Zuckerglasur bestreichen, einige Minuten trocknen lassen und dann auf die Torte setzen.

10. Die Torte mit blauer und weißer Zuckerglasur dekorieren und mit Oktoberfest-Deko verzieren.

Guten Appetit!



www.thepublishergang.com

Follow us

      /thepublishergang