

American STYLE

Das Amerika Kochbuch

EINFACH UND SCHNELLE

Rezepte aus den USA

AUTOR.: Martin Koch

Inhalt

Bagels

Bagels (Grundrezept)

Bagels mit Zimt und Rosinen

Bagels mit Krabbenaufstrich

Bagels mit Kräuteraufstrich

Bagels mit Räucherlachs

Waffeln à la French Toast

Hefewaffeln

Eier und Co.

Brotstücke mit Ei und Speck

Salat mit Schinken und Ei

Benedict Eier

Mc Muffin Egg

Käseomelett

Deftige Westerneggs

Herzhaftes Frühstück

Kartoffelpuffer

Deftiges Frühstücksfleisch

Frühstück wie im Coffee-Shop

Süßes Frühstück

Apfelpfannkuchen

Blaubeerpfannkuchen

Leckere Pancakes

Buttermilch-Pfannkuchen

Original-Waffeln

Schweinefleisch mit Kartoffeln und Speck

Meatloaf

Scharfe Hackbällchen

Hackbraten

Rinderbraten nach Yankee-Art

BBQ-Eintopf (Beef)

Rippenbraten

Lammkeule

Chicken Wings

Chicken Wings nach BBQ-Art

Hähnchenflügel mit Paprika-Soße

Chicken Wings mit Rosmarin

Chicken Wings Teriyaki

Chicken Wings mit Blauschimmelkäse

Burger und Co.

Auflauf mit Cheeseburger

Burger mit Lachs

Bohnenburger mit Avocado

Hühner Slider

Kleine Burgerbrötchen

Cole Slaw à la Hard Rock Cafe

Truthahn-Burger

Brötchen mit Kartoffeln

Hamburger-Brötchen

Scharfe Burger

Hot Dog

Käse Hot Dogs

Würstchen im Schlafrock

Minis

Scharfe Hunde

Pizza

Twists à la Pizza

Pizza-Sticks mit Dip

Sandwich

Philadelphia-Cheasesteak

Shrimps-Sandwiches

Sandwiches mit Schweinebraten

Thunfischbrötchen (überbacken)

Finger-Sandwiches mit Lachs

Cheese-Sandwiches

Käse-Schinken-Sandwiches

Sandwiches mit Roastbeef

Sandwiches mit Truthahn

Sandwiches mit Eiersalat

Sandwiches der besonderen Art

Sandwiches mit Thunfisch

WRAPS

Pikante Käseröllchen

Wraps mit Schinken-Eier-Salat

Vegetarischer Wrap

Wraps mit Schweinefleisch und Gurkenrelish

Besondere Wraps

Weihnachtsröllchen

Omas Apfelkuchen

Apfelkuchen mit Guss

Abkürzungen:

Quellen:

Rechtliches

Disclaimer

Alle Inhalte dieses Ratgebers/Kochbuches wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst und nachgeforscht. Allerdings kann keine Gewähr für die Korrektheit, Ausführlichkeit und Vollständigkeit der enthaltenen Informationen gegeben werden. Der Herausgeber haftet für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen dieses Ratgebers stehen.

Frühstück

Bagels

Bagels (Grundrezept)

Zutaten:

250 g Mehl

0,5 Paket Trockenhefe

1 EL Zucker

0,5 TL Salz

1 EL Öl

150 ml lauwarmes Wasser

0,5 EL Honig

1 Ei

so wird es gemacht

Mehl mit Trockenhefe vermischen. Zucker, Salz, 150 ml lauwarmes Wasser, Öl beimengen und zu einem elastischen Teig verrühren. Etwas Mehl über den Teigstäuben, zudecken und ca. 70 min. gehen lassen.

Den Teig zu 4 Kugeln und daraus dann Bagels formen: Die Bagels mit Abstand auf das Blech legen. Abdecken und 35 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen (Umluft 200). Einen breiten Topf zur Hälfte mit Wasser füllen, den Honig dazugeben und zum Köcheln bringen. Jeweils zwei Teiglinge mit der Oberseite nach unten in das kochende Wasser legen, etwa 35 Sek. ziehen lassen, umdrehen und wieder ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, dann und auf das mit Backpapier belegte Blech legen. Mit verschlagenem Ei bestreichen. Auf dem mittleren Einschub des Backofens etwa 20 Minuten backen.

Bagels mit Zimt und Rosinen

Zutaten für 8 Stücke:

500 g Mehl

1 Paket Trockenhefe

1,5 EL Zucker

1 TL Salz

2 EL Öl

300 ml lauwarmes Wasser

1 gestr. EL Zimt

100 g Rosinen

so wird es gemacht

Mehl mit Trockenhefe mischen. Zucker, Salz, Öl und 300 ml Wasser zu einem elastischen Teig kneten. Die Rosinen zugeben, danach den Zimt. Den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen.

Die Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestäuben. Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen und mit etwas Öl einreiben. Vom Teig jeweils 90 Gramm abwiegen, zu Kugeln und dann zu Bageln formen, dann auf das Blech legen. Mit einer Plastiktüte darüber abdecken wieder eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 210 Grad vorheizen (Umluft 185). Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Einen breiten Topf zur Hälfte mit Wasser befüllen, Honig dazugeben und alles zum Köcheln bringen. Jeweils zwei "Teiglinge" in das kochende Wasser legen, etwa 25 Sek. ziehen lassen, umdrehen und nochmals ziehen lassen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und auf das bemehlte Blech legen. Mit dem verrührten Ei bestreichen. In der Mitte des Backofens etwa 15 Minuten backen, auf einem Rost abkühlen lassen.

Bagels mit Krabbenaufstrich

Zutaten für 16 Stück:

400 g gekochte Shrimps/Garnelen

400 g Frischkäse

4 EL Ketchup

2 TL geriebene Zwiebel

2 TL Sahne-Meerrettich

1 TL Worcestershire-Sauce

So wird es gemacht

Gekochte Shrimps hacken, weitere Zutaten vermischen, dann die Shrimps zugeben und durchziehen lassen.

Bagels mit Kräuteraufstrich

Zutaten:

110 g Frischkäse

1/4 TL Knoblauchpulver

1/4 TL Zwiebelpulver

1/4 TL getr. Basilikum

1/4 TL getr. Thymian

1/4 TL getr. Rosmarin

so wirds gemacht:

Alle Zutaten vermischen und durchziehen lassen.

Bagels mit Räucherlachs

Zutaten für 8 Stück:

350 g Frischkäse

400 g Räucherlachs

Kräuter, Zwiebelringe

So wird es gemacht

Bagel aufschneiden und toasten, Frischkäse mit Schnittlauch verrühren, dann die unteren Hälften mit Frischkäse bestreichen und mit Räucherlachs belegen. Dann mit Zwiebelringen garnieren und die obere Brötchenhälfte drauflegen.

Waffeln à la French Toast

Zutaten:

4 dicke Scheiben Weißbrot vom Vortag

30 g weiche Butter

2 Eier

100 ml Milch

0,5 EL Zucker

1/4 TL Zimt

1/4 TL Vanillezucker

Etwas Salz

So wird es gemacht

Das Brot von beiden Seiten dünn mit Butter bestreichen und auf einen Teller legen.

Die Eier mit Milch und den Gewürzen verquirlen und über das Brot geben. Zugedeckt etwa 25 Minuten stehen lassen, einmal wenden.

Waffeln backen und mit Butter und Ahornsirup servieren.

Hefewaffeln

Zutaten:

2 Tüten Trockenhefe

450 Gramm Mehl

200 Gramm Maismehl

100 Gramm Zucker

0,5 Tl. Salz

150 ml Öl

800 ml Milch

4 Eier

So wird es gemacht

Alle Zutaten verschlagen, abdecken und über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag durchrühren und dabei leicht erwärmen.

Waffeln backen und mit Ahornsirup und

Butter servieren.

Eier und Co.

Brotstücke mit Ei und Speck

Zutaten für 8 Stück:

16 Scheiben Sandwich-Toast (ich bevorzuge Vollkorn)

16 Scheiben Frühstücksspeck

200 g geriebener Käse

16 Eier

So wird es gemacht

Speck auslassen, aber nicht knusprig werden lassen. Auf Küchenpapier legen und zur Seite stellen. Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Muffinform mit reichlich Butter einfetten. Dann die Toastscheiben entrinden, rund schneiden und in die Muffinform drücken.

Die Speckscheiben um das Brot legen.

Jeweils etwas Reibekäse darüber geben. Die Eier einzeln aufschlagen und nur das Eigelb über die Toasts gleiten lassen. Dann Eiweiß dazu geben und würzen.

Die Toasts mit Reibekäse bestreuen und für etwa neun Minuten im Ofen überbacken.

Salat mit Schinken und Ei

Zutaten:

12 hartgekochte Eier

200 g gekochter Schinken, fein gewürfelt

12 Frühlingszwiebeln

2 EL rote Paprikaschote

2 EL Petersilie, gehackt

6 EL Salatcreme

4 TL Dijon-Senf

So wird es gemacht

Eier grob hacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann mit den anderen kleingehackten Zutaten vermischen. Übrige Zutaten verrühren und ein wenig ziehen lassen.

Benedict Eier

Zutaten für 8 Portionen:

8 engl. Muffins oder Biscuits

500 ml Sauce Hollandaise

Butter

8 Scheiben gekochten Schinken

8 Eier

So wird es gemacht

Muffins durchschneiden, toasten, mit Butter bestreichen und mit Schinken belegen.

Spiegeleier braten und mit Sauce Hollandaise überziehen, dann die andere Muffinhälfte drauflegen.

Mc Muffin Egg

Zutaten für 8 Portionen:

8 "Toasties"

16 Scheiben Frühstücksspeck

8 Eier

4 Scheiben Schmelzkäse

So wird es gemacht

Toasties toasten und durchschneiden, dann die Speckscheiben halbieren und kross braten. Eier braten und Mc Muffin Egg zusammenfügen: Untere Brötchenhälfte, Käsescheibe, Ei, vier Speckstreifen, dann mit der oberen Brötchenhälfte belegen.

Käseomelett

Zutaten:

16 Eier

16 EL Milch

Salz und Pfeffer

200 g geriebener Käse (Cheddar oder mittelalter Gouda)

So wird es gemacht

Eier mit Milch verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen. Teig portionsweise in der heißen Butter zugedeckt stocken lassen, kurz vor dem Ende der Bratzeit den geriebenen Käse darüber streuen, schmelzen lassen und dann zusammenklappen.

Deftige Westerneggs

Zutaten für 12 Portionen:

400 g Kochschinken

2 grüne Paprikaschote

2 Zwiebeln

12 Eier

12 EL Milch

Pfeffer und Salz

So wird es gemacht

Kochschinken, Paprika und Zwiebel weich dünsten, dann mit Salz und Pfeffer würzen. Eier mit Salz und Milch verschlagen und über das Gemüse gießen, unter Rühren braten.

Herzhaftes Frühstück

Kartoffelpuffer

Zutaten für 8 Portionen:

4 sehr große Kartoffeln,

Salz und Pfeffer

2 EL Öl

2 EL Butter

So wird es gemacht

Kartoffeln grob raspeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl und Butter erhitzen. Die geraspelten Kartoffeln zugeben, glatt streichen. Rösti abgedeckt 12 Minuten braten, wenden und zugedeckt weitere 12 Minuten braten. Weiteren Rösti braten.

Deftiges Frühstücksfleisch

Zutaten für 30 Stück:

2 kg Mett

2 EL brauner Zucker

4 TL getr. Salbei

4 TL Salz

2 TL Pfeffer

1 TL Majoran

Etwas Muskat

So wird es gemacht

Alle Zutaten verkneten und zu flachen Scheiben formen. Dann schön braun braten.

Frühstück wie im Coffee-Shop

Zutaten:

8 Scheiben Frühstücksspeck (Bacon)

4 Eier

4 TK-Röstis

2 Scheiben Toast

Butter, Marmelade

So wird es gemacht

Die Röstis braten. Den Speck knusprig ausbraten und warm stellen. Im Fett die vier Spiegeleier braten.

Frühstück appetitlich anrichten.

Süßes Frühstück

Apfelpfannkuchen

Zutaten:

4 Äpfel

100 g Butter

4 EL brauner Zucker

Zimt

150 g Mehl

Etwas Salz

250 ml Milch

4 Eier

Etwas Vanillezucker und Salz

je 1/2 TL Backpulver und Natron

So wird es gemacht

Ofen auf 250 Grad vorheizen. In Scheiben geschnittene Äpfel mit der Hälfte der Butter etwa sieben Minuten weich dünsten, dann mit braunem Zucker und dem Zimt bestreuen, Zucker flüssig werden lassen, dann beiseite stellen. Schwere Metallpfanne im Ofen etwa 6 Minuten vorheizen. Restliche Zutaten (ohne Butter) mischen. Pfanne aus dem Ofen nehmen und die restliche Butter darin schmelzen. Apfelscheiben in die Pfanne geben, Pfannkuchen im Ofen etwa 11 Minuten backen, dann Hitze auf 170 Grad reduzieren und weitere 15 Minuten backen lassen. Mit Butter und Ahornsirup servieren.

Blaubeerpfannkuchen

Zutaten für 6 Pfannkuchen:

1 kleines Ei, getrennt

1 Eiweiß

125 g Magermilch-Joghurt

25 ml Milch

40 g Apfelmus

35 g Zucker

Etwas Salz und Vanillezucker

1 TL Natron

80 g Mehl

200 g Blaubeeren

So wird es gemacht

Eigelb mit Joghurt, Milch, Zucker, Salz, Apfelmus, Vanillezucker vermischen, Mehl und Natron zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Pfannkuchen ausbacken, mit Blaubeeren bestreuen und wenden.

Leckere Pancakes

Zutaten:

150 g Mehl

0,5 EL Zucker

0,75 TL Backpulver

0,2 TL Natron

0,2 TL Salz

2 kleine Eier

240 ml Milch

2 EL Öl

So wird es gemacht

Die trockenen Zutaten mischen. Die übrigen Zutaten verschlagen, dann mit der Mehlmischung mischen.

Wenig Fett erhitzen. Pfannkuchenteig portionsweise hinein geben und braten, bis Bläschen entstehen, dann wenden.

Buttermilch-Pfannkuchen

Zutaten:

4 Eier

8 EL geschmolzene Butter

450ml Buttermilch

350 g Mehl

je 1 TL Natron und Backpulver

2 EL Zucker, 1 TL Salz

So wirds gemacht

Die flüssigen Zutaten verrühren, dann Mehl, Backpulver, Natron, Zucker und Salz vermischen. Den Teig einige Minuten quellen lassen. Dann den von beiden Seiten goldbraun backen.

Mit Butter und Ahornsirup beträufeln.

Original-Waffeln

Zutaten:

230 g Mehl

1/4 TL Salz

1/2 TL Natron

1 Ei (M)

80 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

je 45 g Butter und Pflanzenfett

120 ml Sahne

120 ml Milch

120 ml Buttermilch

So wird es gemacht

Mehl, Salz und Natron in einer Schüssel vermengen.

Ei, Zucker, Vanillezucker und weiches Fett cremig rühren, danach Sahne, Milch und Buttermilch unterrühren. Mehlmischung zugeben und alles vermengen.

Den Teig einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann Waffeln ausbacken und mit Butter und Ahornsirup servieren.

Hauptgerichte

Schweinefleisch mit Kartoffeln und Speck

Zutaten:

12 Schweinemedallions

200 ml Weißwein

5 EL Olivenöl

5 kl. Zwiebeln

1,2 kg Kartoffeln

Salz, Pfeffer

einige Blättchen Salbei

12 Scheiben Frühstücksspeck

So wird es gemacht

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 210 Grad vorheizen.

Medaillons mit Wein begießen und kalt stellen. Zwiebelringe im Öl wälzen, salzen und pfeffern und auf das Blech legen, anschließend das Gleiche mit den Kartoffelscheiben machen. Mit Salbei bestreuen. Blech für 30 Minuten in den Ofen schieben.

Blech aus dem Ofen nehmen, dann die Temperatur auf 230 Grad erhöhen. Kartoffeln und Zwiebeln wenden. Medaillons abtupfen, salzen und pfeffern und mit je einer Scheibe Speck bedecken, dann kross braten.

Meatloaf

Zutaten:

1,2 kg Rinderhack

330 ml Salsa

1 Ei (L)

2,5 EL saure Sahne

2,5 Handvoll zerbröselte Tortilla-Chips

Taco-Gewürz

Cheddar

So wird es gemacht

Alle Zutaten verkneten und abschmecken.

Einen Braten formen und mit restlicher Salsa bestreichen. Im 3,5-l-Slowcooker etwa 3,5 Stunden auf Stufe HIGH, im Backofen bei 200 Grad ca. 1 1/4 Stunde.

Scharfe Hackbällchen

Zutaten für 30 Stück:

2 kg Rinderhack

2 Eier

2 EL Senf

4 EL Paniermehl

2 EL BBQ-Rub

Salz, Pfeffer

30 Jalapenos

200 g Frischkäse

200-g Bacon

400 ml BBQ-Sauce

So wird es gemacht

Rinderhack mit Ei, Senf, Paniermehl, BBQ-Gewürz und Salz und Pfeffer verkneten. Samen aus den Chilischoten entfernen, dann mit Frischkäse füllen.

Eine Portion Hack nehmen und zu einem Fladen drücken. Chilischote in die Mitte geben und das Hack zusammen drücken.

Je eine Speckscheibe um die Masse wickeln. Die einzelnen Portionen in eine Auflaufform setzen. Bei 175 Grad auf der mittleren Schiene 50 Minuten garen. In den letzten Minuten mit der BBQ-Sauce bestreichen.

Hackbraten

Zutaten:

2 altbackenes Brötchen

2 Zwiebeln

2 Paprikaschote

2 Knoblauchzehen

1,5 kg gem. Hackfleisch

2 Eier (L)

je 4 EL Ketchup und Chilisoße

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

8 EL Olivenöl

200 g Bacon

So wird es gemacht

Brötchen einweichen, dann ausdrücken. Brötchen und alle restlichen Zutaten (bis auf Bacon und Öl) vermischen und abschmecken. Zu einem Laib formen. Die Hälfte der Speckscheiben in eine Auflaufform legen, Fleisch darüber geben und mit den restlichen Speckscheiben bedecken. Meatloaf 70 min. backen (200 Grad).

Rinderbraten nach Yankee-Art

Zutaten:

1,6 Kilo Rinderbraten

Salz, Pfeffer, Mehl, Paprika

etwas Butter

1,3 Tassen Rotwein, 1,3 Tassen Rinderfond

je 9 Kartoffeln, Möhren und Zwiebeln

1 weiße Rübe

So wird es gemacht

Braten würzen und dann mit Mehl bestäuben. Scharf anbraten und mit Wasser und Wein ablöschen. 2,5 Stunden schmoren, dann das Gemüse zugeben. Weich kochen.

BBQ-Eintopf (Beef)

Zutaten:

1,3 kg mageres Rindfleisch (Würfel)

240 ml Barbecuesoße

370 ml Wasser

Salz, Pfeffer

je sieben Kartoffeln und Möhren, in Würfeln

1 Stange Sellerie, in Stücken

1 Zwiebel, in Achteln

2,5 EL Mehl

45 ml kaltes Wasser

So wird es gemacht

Rippenbraten

Zutaten für 8 Portionen:

3,8 Kilo Rinderbraten mit Knochen

2 TL Ingwerpulver

1 kleines Glas Orangenmarmelade

2,5 TL Soja-Sauce

2 TL brauner Zucker

3 Knoblauchzehen

1/8 TL Tabasco

1 TL Senf

1 Tasse Bier

50 ml Olivenöl

Pfeffer

So wird es gemacht

Zutaten für die Soße verrühren. Fleisch mehrmals einstechen und mit der Marinade begießen. 2,5 Stunden lang im Kühlschrank ruhen lassen. Ofen auf 200 Grad vorheizen, Fleisch abtropfen lassen und auf einen Rost in eine Fettpfanne geben. Braten mit Öl begießen, pfeffern, eine Tasse von der Soße in die Fettpfanne geben. Mit Alufolie abdecken. Etwa eine Stunde braten - dann Folie entfernen und die Temperatur auf 165 Grad herunterschalten, 1,5 Stunden braten (medium).

Lammkeule

Zutaten:

1 Lammkeule (2,5 3 Kilo)

2 Knoblauchzehen

getrockneter Rosmarin, Salz, Pfeffer

7 große Kartoffeln, in sehr dünne Scheiben geschnitten

1 Tasse Lammfond

3,5 EL Butter

ger. Parmesankäse

So wird es gemacht

Lammkeule mit Knoblauch spicken, dann mit Salz, Pfeffer und Rosmarin einreiben. Kartoffeln in eine Fettpfanne einschichten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Das Lamm auflegen und im Ofen bei 200 Grad backen, Dann aufschneiden. Kartoffeln (mit Parmesan bestreut) im Ofen braun backen.

Chicken Wings

Chicken Wings nach BBQ-Art

Zutaten:

1,1 Kilo Hähnchenflügel

4,5 EL Öl

Salz

für die Soße:

110 ml Ketchup, 110 ml Honig, 5 EL Zitronensaft, 1 EL Sojasoße, 2 Knoblauchzehen, Tabasco oder Sambal Oelek, Pfeffer

So wird es gemacht

Backofen auf 170 Grad (Heißluft 150 Grad) vorheizen. Öl mit Salz verrühren und Hähnchenflügel darin marinieren, auf den Rost des Backofens legen und 23 min. garen. Die Soßenzutaten verrühren und die Chicken Wings damit bestreichen. Temperatur auf 180 Grad (Heißluft 160 Grad) erhöhen und weitere 25 Minuten backen (einmal wenden und wieder bestreichen).

Hähnchenflügel mit Paprika-Soße

Zutaten für 4 Personen:

18 Hähnchenflügel

1,5 fein gehackte Zwiebel

2,5 gewürfelte rote Paprika

9 getrocknete Tomaten

2 Knoblauchzehe

1,5 TL edelsüßes Paprikapulver

1,5 EL brauner Zucker

2,5 EL Ahornsirup

1,5 gehackte Chilischote

4 EL Olivenöl

Meersalz, schwarzer Pfeffer, Essig

So wirds gemacht

Getrocknete Tomaten 70 min. in Wasser einweichen. Flügel am Gelenk teilen, pfeffern, salzen und in dem Olivenöl knusprig braten.

Zwiebeln, Knoblauchzehen, Paprika und die fein gehackten getrockneten Tomaten braten, andere Zutaten beifügen und 17 Minuten kochen, dann mixen, mit Essig und Salz abschmecken.

Chicken Wings mit Rosmarin

Zutaten für sieben Personen:

25 Hühnerflügel

14 Rosmarinzweige, gehackt

100 ml Pflanzenöl

150 ml Weißwein

Prise Pfeffer, Salz

3 EL grüne Zwiebeln

So wird es gemacht

Soßenzutaten verrühren und die Flügel darin acht Stunden marinieren lassen. Backofen auf 190 Grad vorheizen, die Wings auf ein leicht geöltes Backblech legen. 60 Minuten braten, mit der Soße bestreichen. Übrige Soße aufkochen und zu den Wings servieren.

Chicken Wings Teriyaki

Zutaten:

11 Kilo Hühnerflügel

1,1 Liter Sojasoße

1,1 Liter Wasser

800 g Zucker

800 ml Sherry oder Sake

5 Knoblauchzehen, zerdrückt

5 EL frischer Ingwer, feingehackt oder 1 EL Ingwerpulver

3 EL Worcestershiresoße

So wird es gemacht

Soßenzutaten verrühren, Wings darin mindestens acht Stunden marinieren. Hühnerflügel abtropfen lassen, auf Backblechen auslegen und bei 180Grad im Backofen 35 Minuten garen.

Chicken Wings mit Blauschimmelkäse

Zutaten:

1,1 Kilo Hähnchenflügel

Pflanzenöl zum Frittieren

3,5 EL Butter

1,5 TL Paprikapulver

je 1,5 EL Tabasco und Zitronensaft

Für den Dip:

je 60 g Creme Fraiche und Salatcreme

160 g Naturyoghurt

110 g Blauschimmelkäse

1 EL Zitronensaft

2 Knoblauchzehe

Pfeffer, Zucker

dicke Staudensellerie-, Paprika- und Möhrenstreifen

So wird es gemacht

Wings säubern und am Gelenk durchschneiden. Im heißen Pflanzenöl portionsweise zehn Minuten frittieren. Butter schmelzen und Gewürze zugeben. Mit den Hähnchenflügeln mischen. Für den Dipp Käse mit einer Gabel zerdrücken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Mit Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Wings mit Dipp und Gemüsestreifen servieren.

Burger und Co.

Auflauf mit Cheeseburger

Zutaten:

6 Hamburger-Brötchen

1 EL Öl

600 g Rinderhackfleisch

0,5 TL Salz

Pfeffer, Paprika, Zwiebelsalz

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Packung Cheddar-Schmelzkäse

86 Scheiben Fleischtomate

12 Scheiben Gurke aus dem Glas

So wird es gemacht

Die Hamburgerbrötchen durchschneiden und die unteren Hälften in eine Auflaufform geben.

Hackfleisch mit Gewürzen, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne krümelig braten. Auf den Brötchen verteilen. Die Tomaten- und Gurkenscheiben auf die unteren Brötchen-hälften legen. Die Scheibletten oben drauf legen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Auflaufform auf die mittlere Schiene setzen und etwa 22 Minuten backen, dann die oberen Brötchenhälften aufsetzen und sechs weitere Minuten rösten.

Burger mit Lachs

Zutaten:

360 g Lachsfilet
1 EL gehackte frische Kräuter
1,1 cm Ingwer
Salz, Pfeffer
80 g Salatcreme
1,5 TL Kapern
30 g Gewürzgurke
1 EL gem. Kräuter
1,5 TL Dijon-Senf
1/2 TL Meerrettich aus dem Glas
220 g Spitzkohl, in feinsten Streifen
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Zucker
2 TLOlivenöl
3 Hamburger Buns
2,5 EL Butterschmalz
4 EL Panko

So wird es gemacht

Das Lachsfilet sehr klein hacken, Kräuter untermischen, den Ingwer in der Knoblauchpresse auspressen und Saft zufügen, mit Salz und Pfeffer würzen, kalt stellen.

Alle Zutaten für die Remoulade fein zerkleinern und kalt stellen.

Spitzkohl mit Salz und Pfeffer etwas zerdrücken, Öl, Essig und Zucker zugeben und ebenfalls kalt stellen.

Brötchen durchschneiden und die Schnittflächen in 1,5 EL Butterschmalz rösten, die untere mit Hälfte mit etwas Remoulade bestreichen. Die Fischmasse in zwei XL-Burger formen und platt drücken, panieren und in dem restlichen Butterschmalz braten. Fisch-Patties auf die Brötchenhälften setzen, Spitzkohl-Slaw obenauf geben und mit einer Brötchenhälfte bedecken.

Bohnenburger mit Avocado

Zutaten:

800 g Kidney-Bohnen

1rote Paprika

35 g grüne Zwiebel

1,5 TL frischer Koriander

Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

1 Knoblauchzehe

1 Ei (M)

55 g Haferflocken

4,5 EL Salatcreme

1,5 Chipotle-Schote aus dem Glas

8 Burger-Brötchen

1,5 Avocado

Salat

So wird es gemacht

Bohnen abtropfen lassen und zerdrücken. Paprika und Zwiebel fein hacken und mit Ei und Haferflocken zu den Bohnen geben. Alles vermengen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.

Bohnenmasse zu 8 Burger- Patties formen. Durch Backpapier getrennt auf einen Teller stapeln und zwei Stunden in den Tiefkühler stellen.

Dann die Salatcreme mit der fein gehackten Chipotleschote verrühren.. Zur Seite stellen.

Bohnen-Patties in einer Grillpfanne etwa 6 Minuten von jeder Seite braten, dann auf die getoasteten Burgerbrötchen legen und mit der Salatcreme und Avocado sowie Salatblättern garnieren.

Hühner Slider

Zutaten für 18 Stück:

80 g Butter

80 ml Chilisauce

120 ml Ketchup

1,5 TL Knoblauchgranulat

1,5 EL Worcestershire Sauce

1,5 EL Weißweinessig

600 g Hühnerbrustfilet

18 Mini-Hamburgerbrötchen

18 EL Cole Slaw

1 Romana-Salat

120 g Blauschimmelkäse

So wird es gemacht

Saucenzutaten verquirlen und mit dem Hühnerbrustfilet in den Slowcooker geben. 4 Stunden auf Stufe HIGH garen.

Das Fleisch zerzupfen, die Brötchen durchschneiden und in der Pfanne auf den Schnittseiten rösten. Den Salat in einzelne Blätter teilen.

Jede untere Brötchenhälfte mit Salat belegen, Fleisch und Cole Slaw obenauf geben mit Blauschimmelkäse bestreuen.

Kleine Burgerbrötchen

Zutaten für 60 Brötchen:

250ml Milch

2 Würfel Hefe

2 El Zucker

250 ml Ananassaft

120 g Butter

2 Eier (M)

1 TL Salz

1,2 kg Mehl

2 Eier (M), verschlagen, zum Bestreichen

So wird es gemacht

Milch mit der Hefe und dem Zucker verrühren und elf Minuten stehen lassen.

Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und die Hefemilch und Ananas-Saft dazu geben. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Mit einem Tuch bedecken und bei Zimmertemperatur eine Stunde gehen lassen.

Dann den Teig in 60 Portionen teilen zu Kugeln rollen und auf ein Backblech setzen.

Die Teigkugeln abgedeckt weitere 30 bis 60 Minuten luftig aufgehen lassen. Backofen auf 190 Grad vorheizen und die Rohlinge mit dem verschlagenen Ei bestreichen. Etwa 20 Minuten in der Mitte des Ofens backen.

Cole Slaw à la Hard Rock Cafe

Zutaten für 12 Portionen:

450 ml Salatcreme

6 EL Essig

6 EL Zucker

4 EL Milch

Salz, Pfeffer

1 gr. Weißkohl

6 Möhren

So wird es gemacht

Alle Soßenzutaten verrühren, den fein gehackten Kohl und die geraspelten Möhren zugeben, gut vermischen und abschmecken, dann ca. 13 Stunden durchziehen lassen.

Truthahn-Burger

Zutaten:

Für das Cranberry-Chutney:

210 g Cranberries, frisch

80 g Zucker

Saft und Schale einer Bio-Orange

1/3 TL Zimt

Prise Muskat, Cayennepfeffer, Pfeffer

1 Schuss Rum

Für die Zwiebelringe:

1,5 Gemüsezwiebel

260 ml Buttermilch

110 g Mehl

Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß

Öl zum Frittieren

Für die Truthahn-Patties:

510 g Truthahnhackfleisch

1,5 EL Worcestershire-Sauce

25 g Butter Salbei und Thymian,

Zwiebel- und Knoblauchgranulat

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Außerdem:

5 Hamburger-Brötchen

Senf, Salatcreme

5 Scheiben Frühstücksspeck

10 kl. Scheiben Brie

So wird es gemacht

Am Vortag den Teig für die Hamburgerbrötchen ansetzen. Zwiebeln in etwa zwei Millimeter dünne Scheiben schneiden, in Ringe separieren und mit der Buttermilch übergießen. Zugedeckt im Kühlschrank lagern.

Für das Chutney alle Zutaten neun Minuten köcheln und dann abkühlen lassen.

Für die Patties das Truthahn-Hackfleisch mit der flüssigen Butter und der Worcestershiresauce vermischen, dann Kräuter und restliche Gewürze zugeben. Vier flache Scheiben formen und mit Plastikfolie bedecken und kalt stellen.

Für die Zwiebelringe das Mehl und die Gewürze mischen. Die Zwiebelringe aus der Buttermilch nehmen, in das Mehl legen und alles paniere. Dann die Ringe 40 min. tiefkühlen. Backofen auf 100 Grad stellen. Die Hamburgerbuns durchschneiden und kross braten. Dann die Truthahnpatties braten. Die Speckscheiben ebenfalls braten.

Nun die untere Hälfte der Brötchen mit Salatcreme oder Senf bestreichen. Speckscheiben und das Truthahn-Patty auflegen. Mit Cranberry-Chutney bedecken. Mit Zwiebelringen und Käsescheiben belegen und die obere Hälfte drauflegen.

Brötchen mit Kartoffeln

Zutaten für 16 Stück:

520 g Mehl, Typ 405

160 g Kartoffelpüree vom Vortag

1 Paket Trockenhefe

22 g Zucker

1 Ei (S)

80 g Butter, geschmolzen

160 g Milch, lauwarm

110 ml Wasser

1 Ei, verschlagen

Sesamsamen

So wird es gemacht

Alle Zutaten verkneten. Soviel Wasser zugeben, bis ein weicher Teig entsteht. An einem warmen Ort zwei Stunden gehen lassen.

Portionen zu etwa 73 Gramm abteilen und zu Kugeln formen und flach drücken, dann auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Erneut 55 min. gehen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Brötchen mit verschlagenem Ei bestreichen und mit Sesam bestreuen. 26 Minuten backen.

Hamburger-Brötchen

Zutaten für 16 Brötchen:

20 g Frischhefe

200 ml Milch

180 ml Wasser

2 TL Zucker

700 g Mehl

2 TL Salz

100 g weiche Butter

2 EL Öl

verschlagenes Ei oder Milch zum Bestreichen

Sesamkörner zum Bestreuen

So wird es gemacht

Hefe mit Milch, Wasser und Zucker verrühren. Mehl, Salz und Butter in eine Schüssel geben und die flüssige Hefe da zugießen und alles gründlich kneten.

Teig aus der Schüssel nehmen, diese mit Öl ausstreichen, dann den Teig wieder hinein geben und abdecken. Über Nacht kühl stellen.

Zwei Stunden vor der Verwendung den Teig durchkneten. 16
Teigportionen zu Kugeln formen. Diese flach drücken und auf ein Backblech setzen. Backblech mit einem Tuch abdecken und Brötchen eine Stunde gehen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen, Brötchen mit Ei oder Milch bestreichen und mit Sesamkörnern bestreuen. Auf der mittleren Schiene im Ofen knapp 17 Minuten backen.

Scharfe Burger

Zutaten für 8 Burger:

900 g Rinderhackfleisch

2 reife Tomaten

160 g schwarze Oliven

2 TL Knoblauch, feingehackt

1 TL Senf

2 EL Chili-Gewürzmischung

je 1/2 TL getrocknetes Basilikum und Oregano

4 EL frischer Dill oder frische glatte Petersilie

Salz und Pfeffer

8 Hamburgerbrötchen

8 EL saure Sahne

Frühlingszwiebeln

reife Tomaten

120 g geriebener Cheddar

So wird es gemacht

Das Fleisch mit Tomaten, Oliven, Knoblauch, Senf, Chili-Gewürzmischung, Basilikum, Oregano und Dill mischen. Dann 8 Burger formen. Die Burger grillen. Auf den getoasteten Brötchen anrichten. Dazu gibt es saure Sahne, Frühlingszwiebeln, Tomaten und Käse.

Hot Dog

Käse Hot Dogs

Zutaten für 9 Stück:

2 Rollen Croissant-Fertigteig (Kühlregal)

9 Wiener Würstchen

Nacho-Käsesauce

So wird es gemacht

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig in einzelne Dreiecke teilen. Davon jeweils von der breiten Seite des Dreiecks einen Streifen abschneiden, den Rest in zwei l Streifen schneiden. Die Würstchen in drei cm lange Stücke zerteilen und diese mit einem Teigstreifen umwickeln.

Dann ca. 17 min. backen.

Käsesauce dazu reichen.

Würstchen im Schlafrock

Zutaten für 18 Stück:

2 Tassen Mehl

2 Tassen Maismehl

2 EL Zucker

1 Paket Backpulver

1,5 TL Salz

1,5 TL Chilipulver

4 Eier (M)

1 Tasse Milch

1/2 Tasse Öl

Öl zum Frittieren

18 Hot Dog-Würstchen

So wird es gemacht

Alle trockenen Zutaten mischen. Eier, Milch und Öl verschlagen und auf das Mehl geben und solange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Teig 20 min. kühl stellen..

Öl in der Fritteuse auf 175 Grad erhitzen. In jedes Würstchen einen Holzstab stecken und mit Mehl bestäuben, dann im Teig wälzen. Würstchen im Schlafrock portionsweise ca. vier Minuten frittieren.

Minis

Zutaten für 50 Stück:

130 g Butter

70 g Zucker

1/2 TL Salz

2 Eier (M)

260 ml Buttermilch

je 1/2 TL Natron und Backpulver

160 g feiner Maisgrieß (Polenta)

160 g Weizenmehl

8 Wiener Würstchen

So wird es gemacht

Ofen auf 190 Grad vorheizen. Die Mulden von zwei Mini-Muffinformen mit Öl ausreiben. Geschmolzene Butter, Zucker, Salz, Eier und Buttermilch gut verschlagen. Natron, Backpulver, Maismehl und Mehl in einer anderen Schüssel mischen. Die trockenen Zutaten in die flüssigen Zutaten einrühren. Jeweils einen guten Teelöffel des Teiges in jede Mulde füllen. Würstchen in Stücke schneiden und in den Teig setzen.

Ca. 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Scharfe Hunde

Zutaten für 6 Stück:

12 EL Chili con Carne

6 Hot-Dog-Brötchen

6 Würstchen

geriebener Käse

So wird es gemacht

Brötchen und Würstchen erhitzen. Würstchen in die Brötchen geben und mit Chili benetzen. Mit geriebenem Käse bestreuen.

Pizza

Twists à la Pizza

Zutaten:

260 ml Wasser, höchstens lauwarm

30 g Hefe

510 g Mehl

160 g gekochte Kartoffeln

1/2 TL Salz

400 ml fertige Pastasauce mit Kräutern

110 g Mozzarella, gerieben

80 g Salami

60 g Paprika

60 g Frühlingszwiebeln

2 EL Olivenöl

So wird es gemacht

Wasser und Hefe vermischen. Dann zu Mehl, Kartoffeln und Salz geben und alles verkneten. Zwei Stunden bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Dann den Teig kneten und zu einem großen Rechteck ausrollen. Zur Hälfte dünn mit der Pastasauce bestreichen, mit Käse bestreuen und mit den restlichen Zutaten belegen.

Pizza-Sticks mit Dip

Zutaten:

Teig:

280 ml Wasser

17 Gramm Zucker

12 Gramm Salz

2 Essl. Olivenöl

30 Gramm Maismehl

470 Gramm Mehl

1 Pack. Trockenhefe

Topping:

2,5 Essl. Parmesan

1 TL Knoblauchpulver

1 TL Knoblauchsatz

1 TL Zwiebelpulver

1 TL Oregano, getrocknet

55 ml Olivenöl

500 g Passierte Tomaten

1 EL Italienische Kräuter

1 Knoblauchzehe

Zucker, Salz, Pfeffer

So wird es gemacht

Teig-Zutaten zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt an einem warmen Ort 70 min. aufgehen lassen.

Zutaten für das Topping verrühren. Zutaten für die Tomatensauce in einen Topf geben und 20 min. leicht kochen, würzen.

Teig kneten und zu einem Rechteck ausrollen. Streifen

von etwa 16 cm Länge und 2,5 cm Breite

ausschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Mit Olivenöl bestreichen und mit dem Topping bestreuen, 40 min. gehen lassen. Ofen auf 225 Grad vorheizen.

Sticks Minuten ca. 14 min. backen und heiß mit der Tomatensauce servieren.

Sandwich

Philadelphia-Cheasesteak

Zutaten:

6 Baguette Brötchen

3 kl. Rinder-Rumpsteaks

6 EL Öl

1,5 Zwiebel

1,5 Paprikaschote, grün

300 g Champignons

1,5 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

6 Scheiben Cheddar-Schmelzkäse oder

Ketchup, Senf, Salatcreme

So wird es gemacht

Brötchen toasten und durchschneiden. Rindfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden. Paprika und Zwiebeln in schmale Schnitze schneiden, die Pilze in dünne Scheiben.

3 EL Öl erhitzen, darin Paprika, Zwiebeln und Knoblauch ca. sechs Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer sowie etwas Cayennepfeffer würzen und aus der Pfanne in eine kleine Schüssel geben.

Restliches Öl hoch erhitzen und das Fleisch hinein geben und braten. Salzen und pfeffern. Gemüse dazugeben, alles durchrühren und in die vorbereiteten Brötchen geben, Käse drauflegen und schmelzen lassen.

Shrimps-Sandwiches

Zutaten für 8 Portionen:

6 geh. EL Maismehl

6 geh. EL Weizenmehl

Pfeffer, Chilipulver

Sellerie- und Zwiebelsalz

getr. Oregano

Knoblauchpulver

48 TK-Shrimps, ohne Schale Öl zum Frittieren

4 Baguettes

Remoulade

1 Eisbergsalat

4 Fleischtomaten

Gewürzgurken-Scheiben

Tabasco

So wird es gemacht

Mehl mischen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Das Öl mittelhoch erhitzen.

Die Shrimps in das Maismehl geben und gut durchmischen. Dann leicht abschütteln und im heißen Fett frittieren. Auf einem Rost abtropfen lassen.

Die Sandwiches so zubereiten:

Baguettes durchschneiden und mit Remoulade bestreichen. Salat und Tomatenscheiben auflegen, dann Shrimps und Gewürzgurken. Mit Tabasco benetzen.

Dann jedes Baguette in zwei Hälften schneiden.

Sandwiches mit Schweinebraten

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Schweinenackenbraten

Cajun-Rub:

0,5 EL Paprikapulver

0,5 TL Chiliflocken

0,5 TL Knoblauchpulver

0,5 TL Zwiebelpulver

1/4 TL Pfeffer

etwas Oregano

1/2 TL Salz

1/4 EL brauner Zucker

75 ml Apfelsaft

12 ml Apfelessig

200 ml Barbecuesauce

4 Baguettebrötchen

Pickles

So wird es gemacht

Am Vortag:

Alle Zutaten für den Gewürz-Rub gut vermischen und das Fleisch damit einreiben. Alles in einen Plastikbeutel geben und über Nacht in den Kühlschrank legen.

Am folgenden Tag Apfelsaft und Apfelessig in den Keramikeinsatz des Slowcookers füllen und das Fleisch dazu legen. Ca. sieben Stunden auf Stufe HIGH garen.

Fleisch aus dem Topf nehmen und für 35 min. in Alufolie wickeln. Dann mit der Gabel zerzupfen und mit Barbecuesauce vermischen.

Brötchen aufbacken, durchschneiden, mit dem Fleisch belegen und Pickles drauf geben.

Thunfischbrötchen (überbacken)

Zutaten:

8 Dosen Thunfisch

400 g Salatcreme

800 g geriebener Käse

2 kl. Dosen grüne Chilies

400 ml rote Salsa

4 rote Paprikaschoten

8 hartgekochte Eier (M)

8 Frühlingszwiebeln

32 krosse Brötchen

So wird es gemacht

Brötchen durchschneiden. Restliche Zutaten gut mischen und mit etwas Thunfisch auf jedes Brötchen geben und im 200 Grad heißem Ofen 9 min. backen.

Finger-Sandwiches mit Lachs

Zutaten für 6 Portionen:

12 Scheiben Sandwich-Toast

150 g Frischkäse

Pfeffer

Schnittlauch

300 g Räucherlachs

So wird es gemacht

Die Toastscheiben mit Frischkäse bestreichen, mit etwas Pfeffer würzen und mit Schnittlauch bestreuen. Sechs Scheiben mit Lachs belegen und die restlichen Scheiben Toast drauflegen. Vor dem Verzehr die Toastrinde abschneiden und die Sandwiches in drei Teile schneiden.

Cheese-Sandwiches

Zutaten:

4 Scheiben Toast

4 Scheiben Cheddar-Schmelzkäse

So wird es gemacht

Käse zwischen die gebutterten Toastscheiben legen, im Backofen grillen (Oberhitze), bis der Käse geschmolzen ist.

Käse-Schinken-Sandwiches

Zutaten für zwei Stück:

4 Scheiben Toast

Eissbergsalat

2 Scheiben gekochter Schinken

2 Scheiben Cheddar-Käse

Salatcreme

So wird es gemacht

Brot mit Salatcreme bestreichen, mit den übrigen Zutaten belegen und dann halbieren.

Sandwiches mit Roastbeef

Zutaten:

4 Scheiben Toast

8 Scheiben Roastbeef

Eissbergsalat

Salatcreme

etwas saure Sahne

Mixed Pickles

eingelegte Gurken

Senf

So wird es gemacht

Mayonnaise, saure Sahne, Senf und gehackte Mixed Pickles vermischen, Toast damit bestreichen und mit Salatblättern belegen. Roastbeef und Gurkenscheiben darauf legen.

Sandwiches mit Truthahn

Zutaten:

4 Scheiben Toast

Eisbergsalat

8 Scheiben Putenbrust-Aufschnitt

Pfirsichspalten aus der Dose

Salatcreme

So wird es gemacht

Brot mit Salatcreme bestreichen, Salatblätter, Putenbrust und Pfirsiche drauflegen. Zweite Brotscheibe auflegen und halbieren.

Sandwiches mit Eiersalat

Zutaten:

12 Scheiben Brot

9 gekochte Eier

4 EL Salatcreme

1,5 ELsaure Sahne

Senf, Currypulver, Salz, Pfeffer

6 Eisbergsalatblätter

So wird es gemacht

Eier fein hacken. Saure Sahne und Salatcreme verrühren und abschmecken, dann die Eier unterheben. Toastscheiben mit Salat belegen, den Eiersalat draufgeben und mit der zweiten Brotscheibe abdecken, dann halbieren.

Sandwiches der besonderen Art

Zutaten für zwei Stück:

6 Scheiben Toastbrot

2 EL Salatcreme

2 gr. Blatt Eisbergsalat

2 Scheiben Emmentaler

4 Scheiben Putenbrustaufschnitt

2 Tomaten

8 Scheiben Frühstücksspeck

So wird es gemacht

Brot toasten und von jeder Seite mit Salatcreme bestreichen. Brot, Salat, Käse, Pute, Brot, Tomaten, Speck auf das Brot legen und diagonal halbieren.

Sandwiches mit Thunfisch

Zutaten:

4 Scheiben Toast

1/2 Dose Thunfisch

zerkleinerte Paprikaschote und Staudensellerie

Salatcreme, Chilisoße

1 gekochtes Ei

So wird es gemacht

Thunfisch abgießen und klein hacken, dann mit dem Gemüse mischen.
Pikante Soße rühren und mit dem Thunfisch vermischen. Auf den
Brotscheiben verteilen und mit Eierscheiben belegen und halbieren.

WRAPS

Pikante Käseröllchen

Zutaten für 6 Portionen:

270 g frische Champignons

6 Frühlingszwiebeln, gehackt

1,5 grüne Paprika

3 EL Butter

12 Tortillas

400 g Cheddar-Käse

6 aufgeschlagene Eier

675 ml Milch

1,5 EL Mehl

1/2 TL Knoblauchpulver

Tabasco

90 g Cheddar

So wird es gemacht

Pilze und Frühlingszwiebeln sowie Paprika in Butter dünsten. Mischung in die Mitte der Tortillas füllen. Cheddar gleichmäßig auf den Tortillas verteilen. Diese einrollen und in eine Auflaufform legen. Dann Eier, Milch, Mehl, Knoblauchpulver und Tabasco verrühren. Über die Tortillas gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen.

Wraps mit Schinken-Eier-Salat

Zutaten für 12 Portionen:

8 hartgekochte Eier

300 g gek. Schinken

200 g gehackter Staudensellerie

6 Frühlingszwiebeln

8 EL Salatcreme

2 TL Senf

2 EL Joghurt

Salz, Pfeffer, Prise Zucker

12 Salatblätter

12 Tortillas

So wird es gemacht

Aus den ersten acht Zutaten einen Eiersalat zubereiten. Dann die Tortillas mit jeweils einem Salatblatt belegen, den Eiersalat aufstreichen und aufrollen.

Vegetarischer Wrap

Zutaten für 6 Portionen:

6 Weizentortillas

12 dünne Scheiben Käse

1,5 Avocado

gedünstete Gemüse

6 Salatblätter

Essig-Öl-Dressing

ger. Käse

So wird es gemacht

Die Salatblätter auf die Tortillas legen, dann mit Käse, Avocado und Gemüse bedecken und mit Dressing beträufeln. Die Tortillas einrollen und die Seiten umklappen.

Wraps mit Schweinefleisch und Gurkenrelish

Zutaten für 12 Portionen:

1 kg Schweineschnitzel

100 ml Zitronensaft

110 ml Olivenöl

Rosmarin

Salz und Pfeffer

240 g zerkrümelter Feta

2 kl. Salatgurken

36 Mini-Pita-Brote

Salatblätter

So wird es gemacht

Fleisch mit Zitronensaft und Olivenöl bestreichen, dann mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen, dann braten. Öl, Zitronensaft und Feta mischen, dann Gurken und Zwiebel zugeben, würzen. Pitabrote durchschneiden und mit Salat belegen. Fleisch in feine Scheiben schneiden und in die Brottaschen füllen. Mit ein wenig Gurken-Relish bedecken.

Besondere Wraps

Zutaten für 8 Stück:

8 EL Salatcreme mit etwas Senf gemischt

8 Tortillas

440 g Truthahnbraten-Aufschnitt

440 g Honigschinken-Aufschnitt

400 g geriebener Mozzarella-Käse

4 Tomaten, gewürfelt

1 kl. Zwiebel, klein geschnitten

16 Scheiben Frühstücksspeck, kross und klein geschnitten

Salz und Pfeffer

So wird es gemacht

Salatcreme auf die Tortillas streichen, dann folgen die restlichen Zutaten, anschließend aufrollen.

Weihnachtsröllchen

Zutaten für 8 Portionen:

8 Tortillas

2 Pakete Frischkäse

4 Äpfel, geraffelt

Zucker und Zimt

So wird es gemacht

Frischkäse cremig rühren, dann Äpfel, Zucker und Zimt zugeben und mischen. Tortillas mit der Creme bestreichen und dann aufrollen.

Apfelkuchen

Omas Apfelkuchen

Zutaten:

Doppelte Piecrust, nicht vorgebacken aus:

360 g Mehl

etwas Salz

2 TL Zucker

je 85 g Butter und Palmin Soft

1 Eigelb

7 EL Eiswasser

Für die Füllung:

7 Äpfel, in dünne Schnitze geschnitten

je 1,5 EL Zitronensaft und Ahornsirup

130 g brauner Zucker

1 TL Zimt

Etwas Muskatnuss und Nelken

1 EL Speisestärke

1 EL Butter in Flocken

So wird es gemacht

Teig anmischen und kalt stellen. Danach 2/3 des Teiges nach der ausrollen und damit die gefettete Pie-Form (oder Springform, 28 cm) auskleiden.

Teig:

Füllen Sie ein paar Eiskwürfel in ein kleines Schüsselchen Wasser. Dann fetten Sie eine Pieform ein.

Geben Sie Mehl, Salz, Zucker in eine Schüssel und verteilen Sie darüber das möglichst kalte Fett in kleinen Flöckchen. Dann das Fett mit einer Gabel einarbeiten, bis Krümel entstehen.

Nun das verschlagene Ei zwei Esslöffel Eiswasser hinzufügen. Mit einer Gabel solange verrühren, bis sich ein Teigklumpen bildet.

Dann den Teig kurz mit der Hand zu einem runden Ballen verkneten. Dann den Teig in einen Plastikbeutel packen und für mindestens 35 Minuten in den Kühlschrank legen. Jetzt den Pie vorbereiten.

Den Pie-Teig ausrollen.

Den Rand des Teigbodens etwas über die Form überlappen lassen.

Dann den Teig vorbacken (mit Hülsenfrüchten beschweren).

Apfelstückchen mit Zitronensaft, Zucker, Speisestärke und Gewürzen mischen, dann in die mit Teig ausgelegte Form füllen und einige Butterflocken drauflegen. Übrigen Teig zum Deckel ausrollen, drauflegen und dann am Rand festdrücken.

Teigdeckel mit etwas Butter bestreichen und mit wenig Zucker bestreuen, mit einer Gabel Löcher einstechen. Etwa 12 Minuten bei 225 Grad backen, dann die Temperatur auf 180 Grad heruntersetzen und weitere 45 Minuten backen.

Mit Sahne oder Vanilleeis servieren.

Apfelkuchen mit Guss

Zutaten:

Teig:

230 g Mehl

30 g Zucker

55 g Palmin Soft

80 g Margarine

1 Eigelb

7 EL Wasser

Füllung:

6 Äpfel

2,5 EL brauner Zucker

Guss:

3 Eier (M)

1 EL Zitronensaft

80 g Zucker

1/4 TL Zimt

1 EL Maismehl

55 g geschmolzene Butter

So wird es gemacht

Teig:

Ein paar Eiswürfel in ein kleines Schüsselchen Wasser geben, dann eine Pieform einfetten.

Mehl, Salz, Zucker in eine Schüssel geben und das möglichst kalte Fett in kleinen Flocken darauf verteilen. Dann das Fett mit einer Gabel in das Mehl einarbeiten, bis Streusel entstehen.

Nun das zuvor verschlagene Ei zufügen und zwei Esslöffel Eiswasser hinzufügen. Mit der Gabel solange verrühren, bis sich ein Teigklumpen bildet.

Teig mit der Hand kurz zu einem runden Ballen kneten. Dann den Teig in einen Plastikbeutel füllen und für mindestens 40 Minuten in den Kühlschrank legen. Nun die Pie-Füllung zubereiten.

Den Pie-Teig ausrollen.

Den Rand des Teigbodens etwas über die Form überlappen lassen.

Dann den Teig vorbacken (mit Hülsenfrüchten beschweren).

Dann den Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie hüllen und mindestens 70 min. kühlen. Dann ausrollen und eine Pieform damit auslegen. Für eine weitere Stunde kalt stellen.

Nun die Äpfel schälen und in feine Schnitze schneiden, dann mit dem braunen Zucker mischen. Backofen auf 180 Grad vorheizen, die Teigform dicht mit Apfelstückchen auslegen und mit Alufolie bedecken. Die Form in den Ofen stellen und 40 Minuten backen.

Zutaten für den Guss verrühren und über die vorgebackenen Äpfel gießen. Kuchen ohne Alufolie bei 190 Grad für ca. 25 min. fertig backen.

Abkürzungen:

G	Gramm
TL	Teelöffel
MI	Milliliter
EL	Esslöffel (Suppenlöffel)
L	Liter
evtl.	eventuell
n. B.	nicht Benannt
Msp.	Messerspitze
Pck.	Packung
gestr.	gestrichen
gr.	groß
Ggf.	gegebenenfalls
TK	Tiefkühl
KI	klein
M	Mittel Groß
kcal	Kilokalorie

Quellen:

1. Eigene Versuche
2. Versuche von Familie und Freunde
3. <http://www.lecker.de/>
4. <http://www.essen-und-trinken.de>
5. www.kochbar.de
6. Bilder wurden ausschließlich von <https://pixabay.com/de> verwendet.

Rechtliches
Für Fragen und Anregungen:

info@rdw-traders-club.de

BUCHTITEL

American style

Das Amerika Kochbuch

EINFACH UND SCHNELLE

Rezepte aus den USA

Auflage,1 JAHR 2019

© by Martin Koch

Herausgeber dieses Buches ist

VERLAG: Rock die Wellen Traders Club

ADRESSE: An der Brenzbahn 6

PLZ, 89073 **ORT,** ULM

Ansprechpartner Rose, Marcus

Steueridentifikation: USt-IdNr.: DE306394148

Copyright © 2018 by M. Koch - alle Rechte vorbehalten

Alle Rechte vorbehalten. Alle Texte, Textteile, Grafiken, Layouts sowie alle sonstigen schöpferischen Teile dieses Werks sind unter anderem urheberrechtlich geschützt. Das Kopieren, die Digitalisierung, die Farbverfremdung, sowie das Herunterladen z.B. in den Arbeitsspeicher, das Smoothing, die Komprimierung in ein anderes Format und Ähnliches stellen unter anderem eine urheberrechtlich relevante Vervielfältigung dar. Verstöße gegen den urheberrechtlichen Schutz sowie jegliche Bearbeitung der hier erwähnten schöpferischen Elemente sind nur mit ausdrücklicher vorheriger Zustimmung des Autors zulässig. Zuwiderhandlungen werden unter anderem strafrechtlich verfolgt!

Lektorat & Korrektorat: RDW – Traders CLUB

Cover: Graphicdesign - Duisburg

ISBN: 9781793493552

Druckerei: Amazon Media EU S.à r.l., 5 Rue Plaetis, L-2338, Luxembourg

Disclaimer

Alle Inhalte dieses Ratgebers/Kochbuches wurden nach bestem Wissen und Gewissen verfasst und nachgeforscht. Allerdings kann keine Gewähr für die Korrektheit, Ausführlichkeit und Vollständigkeit der enthaltenen Informationen gegeben werden. Der Herausgeber haftet für keine nachteiligen Auswirkungen, die in einem direkten oder indirekten Zusammenhang mit den Informationen dieses Ratgebers stehen.