



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Gratulation! Mit Swissbidone haben Sie sich für ein echtes Qualitätsprodukt entschieden. Hergestellt in der Schweiz von der Firma BRUNNER AG.

Swissbidone ist ein multifunktionales Gerät. Cutter und Zitruspresse in Einem. Der einzigartige, patentierte „easy-swing“ Mechanismus ermöglicht es Ihnen, die Maschine immer in die richtige Position zu bringen. In der vertikalen Position als Cutter und Zitruspresse, in geneigter Position für kleinere Mengen und Kräuter. Nach unten geschwenkt zum Entleeren und Reinigen.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie eine kleine Rezeptsammlung um Ihnen die enorm grosse Bandbreite verschiedener Einsatzmöglichkeiten zu zeigen. Es handelt sich aber um Basisrezepte, die noch verfeinert werden sollten. Ganz nach Ihrem Gusto!

Möchten Sie Ihr eigenes Rezept veröffentlichen? Auf der Rückseite dieser Broschüre finden Sie unsere Fax- und e-mail Nummer. Wir freuen uns auf Ihre Idee!

BRUNNER AG

A handwritten signature in black ink, appearing to read "T. Graf".

Tobias Graf / CEO



Terrinen

Von einfacher Hausmannskost bis hin zur subtilsten Delikatesse reicht die Bandbreite köstlicher Terrinen, der Pasteten ohne Teigmantel. Während sie in Frankreich eine grosse Tradition haben und dort schon fast zum Grundnahrungsmittel gehören, schätzen wir sie besonders an Festtagen als Vorspeise.

Tipps und Infos:

Terrinen sind Pasteten ohne Teigmantel. Die Farce (Füllung) wird in Terrinen (Porzellan- oder Keramikformen), die meist mit dünnen Speckscheiben ausgelegt sind, pochiert, das heisst im Wasserbad gegart.

Das Grundrezept einer Farce besteht immer aus einem Teil Fleisch, einem Teil Fett, Salz und Pfeffer. Diese Zutaten müssen zerkleinert und vermischt werden. Die Metzger nennen diese Masse „Brät“, sie ist das Ausgangsprodukt für viele Wurstsorten.

Bei der Verarbeitung emulgieren Fett und Eiweiss in der Masse. Die Bindung der Farce kann auch durch Zugabe von Eiern, Brötchen oder Panade unterstützt werden, je nach Terrinenart - edel, regional oder bodenständig.

Wichtig ist das frühe Würzen mit Salz, da es das Eiweiss aus dem Fleisch löst.

Weitere Geschmackszutaten können Spirituosen, Kräuter, Pilze, Nüsse oder gebratene Fleischstücke sein.

Bei der Zubereitung von Terrinen sollten stets frische Produkte verwendet werden, denn nur aus qualitativ hochwertigen Zutaten entsteht eine exzellente Terrine.

Alle Zutaten sehr kalt verarbeiten, sonst gerinnt das Eiweiss, welches für die Festigkeit der Terrine sorgt.

Ofen auf 180° vorheizen. Gefüllte, zugedeckte Terrinenform auf einen Lappen ins Bratgeschirr stellen. Kochendes Wasser bis auf die halbe Höhe der Form auffüllen.

Den richtigen Garpunkt erkennt man am intensiven Duft und daran, dass die Terrine auf Fingerdruck nur noch wenig nachgibt. Die Form aus dem Ofen nehmen, evtl. entstandene Flüssigkeit abgiessen. Terrine mit Folie bedecken, auskühlen lassen und im Kühlschrank über Nacht durchziehen lassen.

Salz mit 2 Beutel Sulzpulver, 4 dl. Wasser, 1 dl. Weisswein und 1 EL Essig herstellen. Die Terrine aus der Form nehmen. Form reinigen. Terrine in die Form zurückgeben und garnieren. Dann mit dem Salz übergiessen und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Terrine Maison

300 g Schweinefleisch
100 g Kalbfleisch
100 g Spickspeck
1 rohe Waadtländer-Saucisson (400g)
1 EL Margarine oder Butter
1 Zwiebel fein gehackt
2 Knoblauchzehen gepresst
1 Ei
2 EL Sauerrahm
1 EL Worcestershiresauce
½ rote Pfefferschote, fein gehackt
2 Messerspitzen Nelkenpfeffer
2 TL Salz
einige Thymianblättchen, Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur:

Lorbeerblätter, Zwiebelringe, Thymian, Pfefferschoten

Schweine- und Kalbfleisch zusammen mit dem Speck grob cuttern. Saucisson der Länge nach halbieren, Inhalt herausschaben, zerkrümeln und zum Fleisch geben. Zutaten 30 Minuten kalt stellen.

Margarine oder Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch begeben, andämpfen und auskühlen lassen. Die restlichen Zutaten bis und mit Pfeffer zum Fleisch geben und gut mischen. Farce satt in die gefettete Terrinenform füllen und zudecken.

Garzeit 1 ¼ Stunden.

Terrine mit Lorbeerblättern, Zwiebelringen, Thymian und Pfefferschoten garnieren und sulzen.

Geflügel Morchel Terrine an Kräutervinaigrette

200 g Pouletbrust
200 g Truthahnschnitzel
4 EL Portwein
80 g Speckwürfel
100 g Sauerrahm
2 Eiweiss
Salz und Pfeffer aus der Mühle

20 g möglichst grosse getrocknete Morcheln
1 ganze Knoblauch-Knolle
100 g Champignons
20 g Butter

Kräutervinaigrette:

1 Bd. Schnittlauch fein gehackt
1 Bd. glatte Petersilie fein gehackt
½ Bd. Basilikum fein gehackt
1.5 dl Rapsöl
8 EL Aceto balsamico
Salz und Pfeffer

Fleisch würfeln und mit Portwein beträufeln. Im Kühlschrank 2 Stunden marinieren. Fleisch und Speck im Cutter fein pürieren. Sauerrahm und Eiweiss zufügen, würzen und alles gut vermengen. 1 Stunde kühl stellen.

Morcheln in lauwarmem Wasser 30 Minuten einweichen. Knoblauchzehen schälen, in Wasser dreimal hintereinander aufkochen, Wasser jeweils abgiessen. Champignons halbieren, in der warmen Butter kurz dünsten, auskühlen lassen, dann mit den Knoblauchzehen unter die Farce mischen. Morcheln längs aufschneiden und gut waschen. Den Boden der Terrinenform damit auslegen, etwas Farce einfüllen, restliche Morcheln der Formwand entlang hineinstellen, restliche Farce satt einfüllen.

Terrine bei 180° 30 Minuten garen. Vinaigrette-Zutaten mischen und zur warmen oder ausgekühlten Terrine servieren.

Fisch Terrine

2 ½ dl Salz
2 dl Fischfond
½ dl Weisswein
400 g Lachsforellenfilets ohne Haut und Gräten
100 g Rahmquark
2 EL Kapern
1 TL Zitronensaft
1 TL Dill
½ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle

Für die Garnitur:

50 g Rauchlachs in Streifen, 50 g gekochte Crevetten, einige Dillzweige

Fisch fein cuttern. Mit Quark und Kapern mischen und würzen. Salz untermischen. Masse in die mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form füllen und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Garnieren die Terrine mit Lachsstreifen, Crevetten und Dill belegen und mit Salz übergiessen.

Gemüse Terrine

Randenmasse:

250 g gekochte Randen
50 g Mascarpone
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Maizena
1 Messerspitze Nelkenpulver
¼ TL Salz
Pfeffer

Alle Zutaten bis und mit Maizena im Cutter pürieren und würzen.

Selleriemasse:

250 g gekochter Sellerie
50 g Mascarpone
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Maizena
¼ TL Salz
3 EL Baumnüsse
Pfeffer

Alle Zutaten bis und mit Maizena im Cutter pürieren, würzen und die Baumnüsse daruntermischen.

Endivienmasse:

200 g Endivien
1 Knoblauchzehe
50 g Mascarpone
1 Ei
1 Eigelb
1 TL Maizena
¼ TL Salz
3 EL Baumnüsse
Pfeffer

Alle Zutaten bis und mit Maizena verrühren. Kartoffeln auf der Anliker reiben, zur Masse geben und alles gut mischen und würzen.

Zubereitung Terrine:

Randenmasse satt in die gefettete Form füllen. Selleriemasse, dann Endivienmasse daraufgeben und glatt streichen. Form zudecken.

Ca. 50 Minuten garen und mit Randenscheiben und Baumnüssen garnieren. Warm oder kalt in Tranchen schneiden.

Farcen

Für besondere Anlässe werden Pasteten, Fleisch, Fisch oder auch Gemüse gerne mit feinen cremigen Massen gefüllt. Bei der Zubereitung dieser Füllungen, in der Fachsprache auch Farcen genannt, sind der Phantasie der Köche fast keine Grenzen gesetzt, denn die Wahl der Zutaten und Gewürze ist riesig. So lassen sich gut gecuttert und abgeschmeckt aus Fleisch, Fisch, Gemüse usw. köstliche Farcen herstellen, die natürlich auch zu Klösschen geformt werden können.

Tipps und Infos:

Die klassische Fleischfarce besteht aus 1/3 Grundbestandteil oder Geschmacksträger wie Kalbfleisch, Geflügel oder Wild, 1/3 Schweinefleisch und 1/3 Speck. Hierbei wird das im Fleisch enthaltene Eiweiss zur Bindung genutzt.

Neben Speck kann je nach Grundbestandteil und Art der Farce auch Butter oder Sahne verwendet werden. Das Verhältnis von Grundbestandteil und Fett kann 1:1, 2:1 oder 3:1 sein. Farcen aus magerem Fleisch brauchen mehr Fett, für sehr leichte Farcen wird der Speck auch gerne vollständig durch Sahne ersetzt. Für Fischfarcen verwendet man nur Sahne.

Besonders fein werden Farcen, wenn sie je zur Hälfte aus dem Grundbestandteil und Sahne hergestellt werden. Nach Bedarf werden auch Eier oder Eiweiss eingearbeitet.

Sonstige Zutaten für Farcen sind Gewürze, Kräuter, Pilze, Wein oder Cognac.

Für die Zubereitung einer Farce ist es besonders wichtig, dass nur gut gekühlte Zutaten verwendet werden. Für die Farce muss durch Verkleinern soviel Eiweiss wie möglich freigelegt werden. Da beim Zerkleinern aber Wärme entsteht und diese das Eiweiss gerinnen lässt, wodurch es an Bindekraft verliert, ist es wichtig, mit kalten Ausgangsprodukten zu arbeiten.

Geschichte: Das französische Wort „farce“ heisst übersetzt „übermütiger Streich“. Einst galt es nämlich als Scherz, Geflügel mit einer würzigen Masse zu füllen und die Speise so zu strecken. Mit der Zeit wurden in der französischen Küche die Füllungen immer köstlicher, gefüllte Speisen wurden immer beliebter und durften auf keinem Festessen fehlen.

Kalbs-Farce (Basisrezept)

850 g Kalbsschulter ausgebeint
4.5 dl Vollrahm
100 g Eiskwürfel
weisser Pfeffer, Salz, Muskat

Fleisch, Vollrahm und Eiskwürfel ca. 5 Minuten cuttern. Mit weissem Pfeffer, Salz und Muskat nach Belieben abschmecken.

Fleisch-Farce (Basisrezept)

200 g Kalbfleisch
250 g Schweinefleisch
200 g Speck
3 Eigelb
250 g Eiskwürfel
Gewürze
Rahm nach Belieben

Alle Zutaten in den Cutter geben und vorcuttern. Unter Zugabe von Eis solange weitercuttern, bis die gewünschte Feinheit erreicht ist.

Fisch-Farce (Basisrezept)

600 g Hechtfilet
300 g Merlanfilet
3.5 dl Vollrahm
50 g Eiweiss
50 ml Noilly Prat
weisser Pfeffer, Salz

Fischfilets, Vollrahm und Noilly Prat in den Cuttertopf geben und solange cuttern bis die gewünschte Feinheit erreicht ist.

Dann das geschlagene Eiweiss vorsichtig unterziehen und mit weissem Pfeffer und Salz nach Belieben abschmecken.

Dim Sum

Dim Sum ist eine kantonesische Spezialität, der Legende nach erfunden, um die kulinarische Laune der chinesischen Regentin Tzu Hsi zu heben. Pikante Häppchen von Fisch, Meeresfrüchten, Fleisch, Gemüse und Früchten, verpackt in einer Teigtasche, werden je nach Variante gedünstet, frittiert oder gebraten.

Dattel-Farce für Dim Sum

500 g Datteln entkernt
100 g Pecan-Nüsse
1 TL Zimtpulver
Saft und Schale von 2 Zitronen

Datteln, Pecan-Nüsse, Zimt und die fein geriebene Zitronenschale ca. 3 Minuten cuttern. Zitronensaft nach Bedarf durch Einfüllöffnung zugeben.

Fischbällchen

Nach alter Regel muss Fisch 3 x schwimmen. Im Wasser, im würzigen Sud und im passenden Wein.

350 g Hechtfilet
150 g Schweinefleisch
1 Knoblauchzehe
1 Bd. Koriander (kleiner Bund)
1 TL Sesamöl
2 EL helle Sojasauce
1 TL Zucker
½ TL weisser Pfeffer
1 Eigelb
1 EL Mehl
20 g trockenes Brot

Zuerst das Schweinefleisch feincuttern und beiseitestellen.

Knoblauchzehe, Koriander, Sesamöl, helle Sojasauce und das Eigelb fein cuttern. Fischfilets, das gecutterte Schweinefleisch, Mehl und das trockene Brot dazugeben und cuttern bis eine feine Masse entsteht.

Die Fischbällchen pochieren und den Sud zu einer Sauce binden. Passt prima zu Reis.

Fleischkäse

In Bayern Leberkäs genannt, stammt vom Laib (bayrisch „Loabl“) ab – und nicht wie so oft vermutet von Innereien. Die Bezeichnung Fleischkäse lehnen eingefleischte Metzger und Bayern sowieso ab.

*750 g Schweinefleisch
500 g Speck
200 g Schwarte
500 g Eiswürfel
40 g Nitritpökelsalz
10 g Zwiebel
Pfeffer, Muskatnuss, Streuwürze, Koriander*

Schweinefleisch, Speck, Schwarte und Eiswürfel ca. 5 Minuten cuttern. Mit Pfeffer, Muskatnuss, Streuwürze und Koriander nach Belieben abschmecken.

In Backform im Ofen ca. 60 Minuten bei 180 ° backen.

Empfehlung: mit Kräuter- oder Orangensenf servieren.

Hackbraten

Ob in Saucen oder als Braten, zu Frikadellen geformt oder zu Füllungen verarbeitet, Hackfleisch ist ideal. Darüber hinaus lässt sich kaum ein Fleischgericht so problemlos, unkompliziert und vielfältig zubereiten. Mit unterschiedlichsten Gewürzen und Kräutern abgeschmeckt ergeben sich Hackfleischvariationen von bodenständig bis exotisch.

- 1 kg Rindfleisch*
- 2 Zwiebeln*
- 3 Knoblauchzehen*
- 3 Eier*
- 1 trockenes Brötli*
- 2 TL Senf*
- 2 TL Ketchup*
- 1 TL Sojasauce*
- 2 EL Butter*
- 1 Bd. Petersilie*
- 1 Chilischote*
- Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer*

Zuerst Zwiebel, Knoblauch, Eier, Petersilie und die Chilischote feincuttern. Rindfleisch und die restlichen Zutaten zugeben und weitercuttern bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird.

Mit Thymian, Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Ca 60 Minuten bei 180° braten.

Tatar

Der Name Tatar (oft fälschlicherweise Tartar geschrieben) stammt zweifelsfrei vom mongolischen Volk der Tataren ab. Die Tataren waren ein kriegslustiges Volk, das einst auch Europa heimsuchte. In allen europäischen Sprachen erinnert das Wort Tatar an Angst und wird mit „Zerhacktes, Zersäbeltes oder Zermustes“ assoziiert.

Beefsteak-Tatar

1.2 kg Tatar-Fleisch

100 g Essig-Gurken

100 g Zwiebeln

75 g Kapern

20 g Sardellen

1 Bd. Frische Petersilie

3 dl Eigelb past.

25 g Dijon-Senf

0.5 dl Sonnenblumenöl

1.5 dl Tomaten-Ketchup

1 TL Paprika edelsüß

0.5 dl Cognac

Saft von 1 Zitrone, Tabasco, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Tatar-Fleisch, Essig-Gurken, Zwiebeln, Kapern, Sardellen und Petersilie ca. 2 Minuten cuttern.

Die restlichen Zutaten zugeben und mit Zitronensaft, Tabasco, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken

Lachs-Tatar

800 g Lachsfilet ohne Haut
0.5 dl Oliven-Öl
20 g Dill
1 Zwiebel
Saft von 2 Zitronen, Salz, weisser Pfeffer und Gin

Lachs, Olivenöl, Dill, Zwiebeln und Zitronensaft ca. 1 Minute cuttern.

Mit Salz, weissem Pfeffer und Gin nach Belieben abschmecken.

Bergkäse Tatar

Glückliche Kühe auf sattgrünen Weiden dürfen ihre haselnuss-aromatische Milch für diesen regionalen Käse hergeben. Der fette 50% i.Tr. kräftige und grossgelochte und schnittfeste Käse macht mit seinem stattlichen Laib (bis zu 80 kg) in der typischen dunklen Naturrinde unübersehbar grossen Appetit.

200 g Gstaader Bergkäse
25 g Rüeblü
25 g Pepperoni gelb
25 g Broccoli
1 EL Mandeln gemahlen
1 Bd. glatte Petersilie
3 EL Apfelessig
3 EL Rapsöl
Salz und Pfeffer

Zuerst Rüeblü, Pepperoni, Broccoli und Petersilie grob vorcuttern, Bergkäse und die restlichen Zutaten zugeben und solange weitercuttern, bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sandwich

John Montagu „Earl of Sandwich“ (1718 – 1792) soll 1762 das Sandwich im Londoner „Beef Steak Club“ erfunden haben. John Montagu war ein passionierter Spieler und suchte eine Möglichkeit, sich während eines 24-stündigen Pokerspiels zu verpflegen, ohne den Spieltisch verlassen zu müssen.

Andere Quellen besagen, dass bereits im alten Rom ein Stück Fleisch zwischen zwei Brotscheiben geklemmt wurde. Die Römer nannten dies „offulae“.

Poulet Sandwich

Gefülltes Pariserbrot
500 g *gekochtes Pouletfleisch*
2 *Stangensellerie*
1 *Apfel*
2 EL *Senf*
2 EL *Sauerhalbrahm*
200 g *Hüttenkäse*
1 *Tomate reif*
1 Bd. *Schnittlauch*
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Das gekochte Pouletfleisch mit dem vorgängig gedünsteten Stangensellerie und Apfel, Senf, Sauerhalbrahm, Tomate und Schnittlauch ca. 3 Minuten cuttern.

Hüttenkäse kurz untermischen und mit Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Schinken-Sandwich

450 g *Hinterschinken*
1 *Zwiebel*
1 *Stangensellerie*
½ *Peperoni grün*
1 *gekochtes Ei*
50 g *Mayonnaise*
½ TL *Salz*
1 TL *Limonensaft*
½ TL *schwarzer Pfeffer*

Limone auspressen und Saft beiseitestellen.

Hinterschinken, Zwiebel, Stangensellerie, Peperoni, gekochtes Ei und Mayonnaise ca. 2 Minuten cuttern.

Mit Salz, schwarzem Pfeffer und Limonensaft abschmecken.

Pesto

FrISChe Kräuter sind im Frühling ein Muss. Die grünen Aromawunder verfeinern viele Gerichte und Saucen, sorgen für den guten Geschmack und das gewisse Etwas.

FrISChe Kräuter für die Küche kann man im Garten, auf dem Balkon oder der Fensterbank selbst ziehen. Auf Wochenmärkten oder beim Gemüsehändler werden sie bundweise angeboten, und im Frühling wachsen auf Wiesen und am Waldrand viele Wildkräuter, wie Sauerampfer, Bärlauch, Waldmeister, Brennessel oder Löwenzahn.

Kräuter immer so frisch wie möglich verwenden. FrISChe Kräuter können in einem Beutel 2 - 3 Tage im Gemüsefach im Kühlschrank gelagert werden.

FrISChe Kräuter nur kurz mit kaltem Wasser uberbrausen und gut trocknen, dann fein schneiden. Kräuter unbedingt immer mit scharfem Messer schneiden.

Stumpfes Kuchengeraube quetscht die Kräuter zu stark. Dadurch gehen zu viele aetherische Öle und somit Aroma verloren.

In der Regel gibt man Kräuter erst kurz vor Ende des Kochens, bzw. am Schluss einem Gericht bei, weil die Aromen sehr schnell verfliegen. Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Bohnenkraut und Salbei können auch gut mitgekocht werden, denn beim Kochen entwickeln sie ein köstliches Aroma.

Aus der italienischen Küche sind die Öl-Kräuter-mischungen „Pesto“ bekannt, die im Mörser zerstoßen und vermischt werden (abgeleitet aus dem italienischen pesto = stoßen, zerreiben). Eine Pesto-Kräuter-mischung hält sich dicht verschlossen und kühl gelagert ca. 2 Wochen. Darauf achten, dass die Kräuter immer von einer dünnen Schicht Olivenöl bedeckt sind.

Der Cutter eignet sich vorzüglich für die Verarbeitung von Pesto.

Tomatenpesto

160 g getrocknete Tomaten
80 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
1 Bd. Basilikum
1.5 dl Olivenöl
40 g Peccorino
40 g Parmesan
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten im Cutter verarbeiten bis die gewünschte Feinheit erreicht ist.

Pesto aus schwarzen Oliven

160 g schwarze Oliven
80 g Pinienkerne
2 Knoblauchzehen
1 Bd. Basilikum
1 Sardellenfilet
1.5 dl Olivenöl
840 g Parmesan
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten im Cutter verarbeiten bis die gewünschte Feinheit erreicht ist.

Sommerpesto zu Ravioli

40 g Löwenzahn-Blätter
20 g Basilikum
1 kleine Zwiebel
50 g geriebener Parmesan
1 Sardellenfilet
1 dl Oliven-Öl
Salz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten ca. 1 Minute cuttern.

Minzen Pesto

75 g frische Minzenblätter
25 g frische Petersilie (glatte Petersilie)
2 Schalotten
2 Knoblauchzehen
½ TL geriebene Zitronenschale
2 TL Olivenöl
Salz

Alle Zutaten im Cutter bis zur gewünschten Feinheit verarbeiten und mit Salz abschmecken.

Schmeckt sehr fein gemischt mit zerkrümeltem Feta auf einem Crostini serviert, oder auch zu gegrilltem Lamm oder Hähnchen.

Dressing

Salat schmeckt lecker, ist leicht, bekömmlich und nicht nur etwas für den Sommer. Auch in der kalten Jahreszeit gibt es erntefrische, heimische Salate, wie Feldsalat oder Chicorée. Mit verschiedenen Dressings lassen sie sich jeden Tag aufs Neue, am besten im Cutter, optimal und ganz individuell zubereiten.

Salatdressings lassen sich grob in drei Arten unterscheiden. Erstens in klare Dressings auf einer Basis aus Öl und Essig (Zitrone oder Senf), die so genannte Vinaigrette, zweitens in Dressings auf Mayonnaisebasis mit frischem Ei und drittens auf Basis von Milchprodukten.

Durch die Verwendung von verschiedenen Essig- oder Ölsorten, diversen Gewürzen und frischen Kräutern sind zahlreiche Dressingvarianten möglich.

Beim Salatöl unbedingt darauf achten, dass es frisch ist und an einem dunklen Ort aufbewahrt wird. Manche Öle, wie z.B. Walnuss- oder Haselnussöl, werden sehr schnell ranzig. Sie sollten deshalb im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Beim Essig ist es wichtig, auf Qualität zu achten, also keine Billigessige oder Essigessenz verwenden. Weissweinessig hat eine zarte Säure und passt zu Vinaigrettes. Rotweinessig hat eine herbe kräftige Säure und schmeckt gut zu Feldsalat. Aceto Balsamico passt gut zu kräftigen Dressings.

Beim Zubereiten der Dressings ist es wichtig, zunächst Salz und evtl. Zucker mit Essig oder Zitrone zu verrühren, damit sich das Salz auflösen kann. Sobald das Öl zugegeben wird, löst sich Salz nicht mehr so gut auf.

Blattsalate erst kurz vor dem Servieren mit der Sauce mischen, sonst fallen sie zusammen.

Balsamico-Honig-Dressing

- 5 dl Balsamico-Essig
- 4 dl Haselnuss-Öl
- 4 dl Baumnuss-Öl
- 1.2 dl Oliven-Öl
- 2 EL Meersalz
- 1 Knoblauch
- 2 EL Zucker
- 2 EL Senfkörner
- 100 g Honig
- Pfeffer

Balsamico-Essig, Senfkörner und Meersalz ca. 2 Minuten cuttern. Haselnuss-Baumnuss- und Oliven-Öl, Knoblauch und Zucker zugeben. Mit Honig und Pfeffer verfeinern.

Italian-Dressing

- 1 l Rotwein-Essig
- 2 l Sonnenblumen-Öl
- 2 dl Oliven-Öl
- 1 dl Rotwein dunkel
- 150 g Senf
- 5 Zwiebeln
- 3 Knoblauch

Frische Kräuter (Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Basilikum und Estragon), Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten in den Cutter geben und ca. 3 Minuten cuttern.

Roquefort-Dressing

- 50 g Roquefort
- 2 EL Crème Fraîche
- 4 EL Rahm
- 1 EL weißer Balsamico Essig
- Salz, Zucker und Pfeffer aus der Mühle

Alle Zutaten bis zur gewünschten Feinheit cuttern und mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Passt besonders gut zu Chicorée, Chinakohl oder Stangensellerie

Spätzle

Weit über das Schwabenland hinaus sind sie bekannt. Die berühmten und geliebten Spätzle. Die spezielle Teigware aus Mehl und Eiern mit der unregelmässigen Form und der typisch rauhen Oberfläche. Mit Butter geschmälzten Semmelbröseln und reichlich Sauce dürfen sie weder zum Sonntagsbraten noch zu schwäbischen Linsen fehlen. Darüber hinaus genießt man sie als Käse- oder Schinkenspätzle und im schwäbischen Eintopf „Gaisburger-Marsch“. Zur Tradition gehört es, sie selbst herzustellen.

Für die Zubereitung des Teiges ist zu beachten, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben und für eine grösseren Menge kann man auch eine Spätzlepresse verwenden.

Das Spätzlebrett nass machen, bevor der Teig darauf gegeben wird und die Spätzle geschabt werden.

Spätzle in einem ausreichend grossen Topf mit möglichst viel Wasser kochen, damit sie sich während des Kochvorgangs entsprechend ausdehnen können ohne zusammenzukleben.

Spätzle nur kurz aufkochen lassen; wenn man sie zu lange kochen lässt, werden sie kleistrig.

Eine Messerspitze Safran gibt den Spätzle eine schöne Farbe.

Variationen: Fein gehackte Nüsse, fein geschnittene Kräuter oder Steinpilzmehl in den Teig geben.

Grössere Mengen Spätzle, die nicht für den sofortigen Verzehr gedacht sind, sollte man kurz mit kaltem Wasser abschrecken. Später dann entweder in eine gebutterte Form geben, mit Alufolie abdecken und im Backofen nochmals erhitzen oder in einer Pfanne in etwas Butter braten.

Spätzle „schmälzen“: Semmelbrösel in Butter anrösten und unter die fertigen Spätzle geben.

Spätzli Teig (Basisrezept)

500 g Mehl
3 dl Milch
4 Eier
1 TL Salz

*Alle Zutaten in den Cutter geben und einige Minuten cuttern.
Bärlauch Allium ursinum*

*Bereits die Römer kannten den Bärlauch als Herba salutaris =
heilsames Kraut. Sie schätzten ihn als magen- und blutreinigendes
Mittel und schrieben ihm heilsame Wirkung bei Blutdruckproblemen,
Bronchitis, Hautleiden und Müdigkeit zu.*

Vollkorn-Bärlauch-Spätzli

400 g gesiebtetes Vollkornmehl
100 g Hartweizendunst
5 Eier (oder 2.5 dl Vollei)
1 dl Milch
1 dl Wasser lauwarm
1 TL Salz
frischer Bärlauch

Ei, Milch, Salz und Bärlauch ca. 1 Minute cuttern.

*Vollkornmehl und Hartweizendunst beifügen und nach
Bedarf Wasser zugeben*

Spaghetti alla napoletana

Spaghetti (Fäden) die populärste Form der italienischen Pasta (ital. Spago = Fäden).

Die Spaghetti stammen aus Neapel und die bekannteste und beliebteste Zubereitung ist wohl „alla napoletana“ mit Tomatensauce und Parmesan.

Tomatensauce zu Spaghetti

*1 kg Tomaten
25 g Kapern
50 g Oliven
50 g Tomatenpüree
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
1 EL Balsamico-Essig*

Frische Kräuter (Petersilie, Basilikum und Oregano), Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Tomaten halbieren und entkernen und ca. 1 Minute langsam cuttern dann Kapern, entsteinte Oliven, Zwiebel, Knoblauch und die frischen Kräuter zugeben.

Mit Balsamico-Essig, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Guacamole

Guacamole ist ein Avocado-Dip aus der mexikanischen Küche. Dort wird er zum Beispiel für Taquitos oder als Füllung für Tortillas verwendet. In Europa wird er als Dip zu Gemüse und pikanten Gebäckstangen verwendet.

Guacamole besteht aus püriertem Fruchtfleisch reifer Avocados, Tomatenstücken, Zitronen- oder Limettensaft. Die Säure der Zitrusfrüchte verhindert die Oxidation. Die Mexikaner belassen den Avocadokern in der Guacamole und verhindern so ebenfalls die braune Verfärbung. Gewürzt wird die Guacamole mit Salz, Pfeffer, Zwiebeln, grünen Chilis, je nach Lust und Laune. Obligatorisch hingegen ist das frische Korianderkraut. Weitere Zutaten können auch Joghurt oder Crème fraîche sein.

Guacamole

*400 g Avocado
1 Zwiebel
1 Limone
1 Knoblauch
1 Tomate
1 Bd. Frisches Korianderkraut
Salz, Pfeffer und grüne Tabascosauce*

Zuerst die Limone auspressen und Saft beiseitestellen

Zwiebel, Knoblauch und Koriander feincuttern, entkernte Tomate und Avocado begeben und cuttern bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

Falafel - Orientalische Leckerei

Kichererbsen, z.B. als Hommos und Falafel

Die Kichererbse, auch Venuskicher, im Englischen Chickpea genannt, ist eine einjährige, krautige Pflanze mit kräftiger Pfahlwurzel. Ihre Heimat ist Vorder- und Südwestasien, wo sie bereits um 7000 v. Chr. verzehrt wurde.

Kein orientalisches Mezze (Vorspeisentafel) ohne Hommos (Kichererbsenpaste) oder Falafel (frittierte Kichererbsengewürzbällchen), beides auf der Basis von Kichererbsen hergestellt. Auch in Eintöpfen und Suppen sind die Kichererbsen ein schmackhafter Bestandteil.

Falafel

250 g Kichererbsen getrocknet
2 Bd. Petersilie
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 TL Backpulver
1 TL Salz
1 TL Kümmel
1 TL Koriander gemahlen
1 TL Chili gemahlen
1 TL Pfeffer schwarz, gemahlen
1 EL Zitronensaft

Die vorgängig während 24 Stunden eingeweichten Kichererbsen zusammen mit Zwiebel, Knoblauch und Petersilie ca. 5 Minuten cuttern.

Backpulver, Salz, Kümmel, Koriander, Chili, Pfeffer und Zitronensaft kurz untermischen.

Hummus

- 1 Dose Kichererbsen*
- 50 g Tahina Sesampaste*
- 4 EL Wasser, kalt*
- 3 EL Olivenöl*
- ½ Bd. entstielte Petersilie*
Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Paprikapulver
- 12 schwarze Oliven*

Kichererbsen, Tahina Paste Wasser, Petersilie und Olivenöl in den Cutter geben und ca. 5 Minuten cuttern bis eine sehr feine Paste entsteht. Mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken, glatt auf einen Teller streichen und mit den schwarzen Oliven garnieren. Im Kühlschrank kalt stellen und zu frischem Fladenbrot geniessen.

Chimichurri

Argentinien ist für seine Fleischspezialitäten weltberühmt. Seine „Asados“ sind unverwechselbar. Rind- und Schafffleisch stehen zu oberst auf dem Speisezettel. Ganze Schafe werden auf riesigen Grillspießen gebraten. Die leckersten Stücke werden in den Restaurants zusammen mit Papas fritas, papas codidas (frittierte und gekochte Kartoffeln), Chimichurri und Peperonistreifen serviert.

Chimichurri ist die argentinische Grillsauce und gehört in Argentinien zum Fleisch, wie bei uns der Weisswein zum Fondue. Chimichurri besteht aus einer Öl-Essig-Basis, welche durch feine Gartenkräuter und Gewürze einer delizösen Veredelung unterzogen wird.

Traditionelles Chimichurri

- 1 Bd. Petersilie*
- 3 TL roter Weinessig*
- 4 Knoblauchzehen*
- 2 TL Oreganoblätter*
- 2 Chilischoten klein*
- 1 dl Olivenöl*
- Salz, Pfeffer aus der Mühle*

Alle Zutaten im Cutter bis zur gewünschten Feinheit cuttern und mit Salz und Pfeffer abschmecken

Für eine süsse Chimichurri anstelle der Chilischoten 2 EL süsses Paprikapulver und den Saft einer ausgepressten Limone dazugeben.

Kräuterbutter

Kräuterbutter ist eine aus der klassischen französischen Küche stammende Zubereitung aus Butter und Kräutern. Drei Varianten sind besonders bekannt:

Kräuterbutter (Beurre ravigote) ist eine Mischung aus Butter und zahlreichen Kräutern wie Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Estragon, Thymian und Brunnenkresse, die zusammen mit einer Schalotte sehr fein gecuttert wird. Sie passt vor allem zu gebratenem und gegrilltem Fleisch.

Haushofmeisterbutter (Beurre maître d'hôtel) ist eine Mischung aus Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer und Zitronensaft.

Schneckenbutter (Beurre d'escargot) enthält zusätzlich zur einfachen Kräuterbutter mehr Schalotten, Knoblauch und Zitronensaft. Sie ist typischer Bestandteil des Gerichts „Escargots à la Bourignonne“, bei dem vorgekochte Weinbergsschnecken im Gehäuse mit Schneckenbutter überbacken werden.

Kräuterbutter

1	kg	Butter
10	g	Knoblauch
50	g	Petersilie
10	g	grüner Pfeffer
10	g	Paprikapulver
5	g	Pfeffer
8	g	Curry
30	g	Würze
10	g	Salz
15	g	Café de Paris Gewürzmischung
40	ml	Cognac
		Worcestersauce und Zitronensaft

Paprikapulver, Pfeffer, Curry, Würze, Salz, Worcestersauce und Café de Paris Mischung mit Cognac vermischen.

Den Knoblauch, die Petersilie und den grünen Pfeffer fein cuttern, dann die Butter und die Gewürze zugeben und weitercuttern bis die

Kräuterbutter schaumig wird. Zuletzt einen Schuss Zitronensaft untermischen.

Crevetten-Butter

1 kg Butter (Raumtemperatur)
1 Schalotte
200 g gekochte Crevetten
250 g Peperoni gelb und grün
20 g Sardellenfilets
1 dl Eigelb past.
20 ml Cognac
15 ml Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Butter und Eigelb ca. 2 Minuten langsam cuttern.

Peperoni, Schalotte, Crevetten, Sardellenfilets und Cognac zugeben.

Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer nach Belieben abschmecken

Vitello Tonnato

Vitello tonnato ist ein Antipasto aus der klassischen italienischen Küche. Es handelt sich um dünn aufgeschnittenes, in Weisswein mit Gemüse gekochtes Kalbfleisch, überzogen mit einer Thunfischsauce. Das Gericht wird gut gekühlt und durchmariniert serviert und gerne mit Zitronenscheiben und Kapern dekoriert.

Vitello Tonnato

*300 g Thunfischkonserve
4 Sardellenfilets
4 Eigelb past.
2.5 dl Oliven-Öl
0.5 dl Gewürzessig
1 dl Rahm
Saft einer frischen Zitrone
Kapern, Salz und weisser Pfeffer*

Zuerst die Mayonnaise herstellen:

Eigelb 0.5 Minuten cuttern, dann durch die Einfüllöffnung 2.5 dl Oliven-Öl nachträufeln. Wenn die Mayonnaise gebunden hat, Gewürzessig und Zitronensaft nachträufeln.

Thunfischkonserve und Sardellenfilets zugeben und ca. 2 Minuten cuttern. Rahm zugeben und mit Salz und weissem Pfeffer nach Belieben abschmecken.

Marinaden

Das Marinieren (auch Beizen) ist ein Verfahren, um Lebensmittel haltbar zu machen, ihm einen speziellen Geschmack zu verleihen und auf eine weitere Verarbeitung vorzubereiten. Vermutlich stammt der Begriff daher, dass Lebensmittel für die „Marine“ haltbar gemacht werden sollten und dass die Lebensmittel früher in Lake (aqua marina) eingelegt wurden.

Die Lebensmittel werden einige Stunden oder auch mehrere Tage lang in die Marinade eingelegt. Diese besteht im Regelfall aus Essig, Weisswein oder Rotwein und verschiedenen Kräutern und Gewürzen. Sie kann auch Öl, Ketchup, Honig, Zitronensaft oder Joghurt enthalten. Auf Salz sollte verzichtet werden, da es dem Fleisch Flüssigkeit entzieht. Essig und Weisswein hemmen die Bildung von Bakterien und zersetzen das Eiweiss im Fleisch, dadurch wird es mürbe, was zu kürzeren Garzeiten führt.

Aprikosen-Zwiebel Marinade (für Schweinefleisch oder Poulet)

*100 g Aprikosen entsteint
2 Frühlingzwiebeln
1 EL Apfelessig
1 EL Sonnenblumenöl
½ dl Weisswein
1 TL Worcestersauce
1 TL Würze*

Alle Zutaten in den Cutter geben und zu einer homogenen Marinade verarbeiten.

Lebkuchen

Das Wort Lebkuchen hat nichts mit dem Wort Leben zu tun. Es kommt vermutlich von lat. „libum“ Fladen, Opferkuchen. Nach einer anderen Deutung stammt der Ursprung des Wortes vom germanischen Wort Laib ab, was Brotlaib bedeutet. Erste schriftliche Zeugnisse von kleinen gewürzten Honigkuchen gibt es um 350 v. Chr. doch bereits die alten Ägypter haben honiggesüsste Kuchen gekannt. Die Römer kannten den „panus mellitus“; Honig wurde auf einen Kuchen gestrichen und dann gebacken.

Lebkuchen

*2.5 dl Rahm
5 EL Honig
150 g Zucker
2 EL Zitronat
2 EL Orangeat
½ TL Zimt
½ TL Anis
500 g Mehl
1 TL Backpulver
2.5 dl Milch
¼ TL Muskatpulver
¼ TL Nelkenpulver
1 Prise Salz*

Den Rahm ca. 1 Minute auf Stufe 1 halbsteif cuttern.

Bienenhonig, Zucker, Zitronat, Orangeat, Anis, Zimt, Nelken, Muskat, Salz, Mehl und Backpulver zugeben. Zuletzt die leicht erwärmte Milch zugeben.

Auf ein Backblech giessen und bei 180° backen. In kleine 3x3 cm Stücke geschnitten ein ideales Teegebäck.

Senf

Senf ist ein scharfes Gewürz, das aus den Samenkörnern des weissen, braunen und des schwarzen Senfs hergestellt wird. Senf war schon vor 3000 Jahren in China als Gewürz geschätzt. Über Kleinasien gelangte er nach Griechenland, wo er im 4. Jahrhundert v. Chr. als Heilmittel bekannt war. Das erste überlieferte Rezept zur Senfzubereitung verfasste der Römer Columella im 1. Jahrhundert n. Chr.

Orangen-Senf

*250 g Senfkörner weiss
5 EL Orangenkonfitüre zartbitter
Abgeriebene Schale von einer Orange
6 EL Honig
3 TL Cognac
3 TL Sonnenblumenöl
2 dl Obstessig
2 dl Wasser*

Die Senfkörner mit 2 dl kochendem Obstessig ca. 5 Minuten cuttern.

Orangenkonfitüre, Orangenschale, Honig, Cognac, Sonnenblumenöl und 1 dl heisses Wasser zugeben.

Das restliche heisse Wasser nach Belieben (und nach gewünschter Konsistenz) durch die Einfüllöffnung nachträufeln.

Kräuter-Senf

- 250 g Senfkörner gelb oder schwarz (je grösser der Anteil
schwarzer Körner, umso schärfer der Senf)
- 2 Bd. Petersilie
- 2 Bd. Kerbel
- 6 Zw. Estragon
- 1 TL Ingwer
- ½ TL Nelkenpulver
- 1 TL Meersalz
- 120 g Honig
- 4 dl Weinessig

Die Senfkörner mit 2 dl kochendem Weinessig ca. 5 Minuten cuttern.

*Petersilie, Kerbel, Estragon, Ingwer, Nelkenpulver, Meersalz, Honig
und 1 dl heissen Weinessig zugeben.*

*Den restlichen, heissen Weinessig nach Belieben (und nach
gewünschter Konsistenz) durch die Einfüllöffnung nachträufeln.*

Eggnog

Eggnogs haben ihren Ursprung wohl in den USA. Zu einer gewissen Popularität hat es der Baltimore Eggnog gebracht. Im deutschsprachigen Raum werden Eggnogs kaum in Bars angeboten. Es handelt sich dabei im Prinzip um Longdrinks mit Eigelb oder einem ganzen Ei, Zucker, Alkohol und Milch. Es gibt sie in warmer und in kalter Variante. Traditionell werden Eggnogs besonders zur Weihnachtszeit getrunken.

Eggnog

*3 dl Vollei
3 dl Milch
3 dl Rahm
80 g Zucker
80 g Eiswürfel
5 dl Brandy
Muskat*

Alle Zutaten 1 Minute cuttern.

Mit Muskat nach Belieben abschmecken.

Gazpacho

Gazpacho ist eine spanische kalte Suppe aus ungekochtem Gemüse. Sie stammt aus Andalusien.

Zur Zubereitung werden zuerst Tomaten, Paprika, Gurken, Zwiebeln und Knoblauch geputzt.

Die Hälfte wird zusammen mit Gemüsebouillon fein gecuttert, die andere Hälfte in feine Würfel geschnitten (am besten mit der BRUNNER-anliker und einem W8 Würfeinsatz).

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Chili, sowie etwas Weinessig.

Serviert wird Gazpacho gut gekühlt mit einem Schuss Olivenöl und frisch gebratenen Croutons.

900 g Tomate

300 g Salatgurke

1 Paprika, grün

1 Paprika, rot

50 g Fenchel

80 g Staudensellerie

2 Zwiebeln

1 Knoblauch

3 EL Olivenöl

2 EL Rotweinessig

1/2 Liter Hühnerbrühe

Pfeffer, Salz

Eiswürfel

Toast

Butter

Gelée

Der Begriff Gelée stammt vom lateinischen Begriff „gelare“ - zum Erstarren bringen.

Fleischgelée wird auch Aspik genannt; oft taucht auch der Begriff Sulz oder Sülze auf.

Süsse Gelées werden durch das in Früchten enthaltene Pektin gebildet. Für eine höhere Festigkeit oder für Früchte mit wenig Pektin Gehalt (z. B. Brombeeren) kann ein geschmacksneutrales Geliermittel (z.B. das japanische, aus Algen gewonnene Agar) verwendet werden.

Dessert-Turm aus Fruchtgel

*2 kg Orangen
500 g Himbeeren oder Erdbeeren
1 L Milch
½ L Wasser
1 Vanillestange
6 EL Zucker
1 Limone
6 TL Agaragar*

Limone auspressen und Saft beiseitestellen.

*Orangen auspressen und Fruchtfleisch wieder zugeben.
2 EL Zucker und 2 EL Agaragar beifügen, kurz aufkochen und in Form abfüllen.*

Die Milch mit dem Vanillemark, 2 EL Zucker und 2 EL Agaragar kurz aufkochen und auf das erstarrte Orangengelée geben.

Beeren und Wasser fein cuttern, den Limonensaft, 2 EL Zucker und 2 EL Agaragar beifügen, kurz aufkochen und wiederum auf das erstarrte Vanillegelée geben.

Zitrus Saft

Zitruspflanzen wachsen in warmen Regionen, beispielsweise rund um das Mittelmeer, es sind immergrüne Sträucher oder kleine Bäume und ihre Früchte enthalten viel Vitamin C. Die äussere Schale der Zitrusfrucht enthält ätherische Öle, die weisse Innenschale enthält viel Pektin.

Die folgenden Zitrusfrüchte sind bekannt: Limette, Bitterorange, Bergamotte, Kaffirlimette, rauhschalige Zitrone, süsse Limette, Zitrone, Rangpur-Limette, Pampelmuse (oder Pumelo), Zitronatzitrone, Grapefruit, Mandarine (Satsuma, Clementine, Mandarine), Orange, Tangelo, Pomeranze, Kumquat

Weihnachtssaft

*1 kg Blutorangen Orangen
0.5 kg süsse Mandarinen
1 Limone
4 TL Honig
1 TL Zimt
1 Prise Nelkenpulver*

Blutorangen, Mandarinen und die Limone mit dem Citrus-Einsatz auspressen. Honig, Zimt und Nelkenpulver dazugeben, gut vermischen - fertig.

PANKRATIUSHOF



Bürgermeister -Keim Str.1
55129 Mainz -Hechtsheim
06131/ 95 77 80
Fax 06131/ 95 77 79
www.pankratiushof.de

Brunner im Einsatz

Rucola Walnuss Frischkäse

Messer:

- 200g Rucola - mit
- 150ml Sahne - und
- 1 Tl Salz - auf höchster Stufe fein schneiden
- 200g Walnüsse - auf kleinster Stufe etwas zerkleinern lassen

Mischscheibe:

- 2kg Frischkäse - die Scheibe austauschen und den Frischkäse auf kleinster Stufe vorsichtig unterrühren.
Mit dem Spritzbeutel und großer Tülle abfüllen.

Feta Dip mediterran

Messer:

- 15 getrocknete Tomaten - in heißem Wasser einweichen
- 100g Sahne
- 1 Knoblauchzehe gepresst
- 2 Tl Oregano frisch (Hand) - Tomaten mit dem Messer in feine Streifen schneiden

Mit dem Oregano und der Sahne und dem Knoblauch in der Maschine fein schneiden

- 150g Oliven schwarz - klein hacken (Hand)

Mischscheibe:

- 200g Schafskäse
- 1kg Frischkäse - die Scheiben austauschen und alle Zutaten auf kleinster Stufe vorsichtig unterrühren. Evtl. etwas Salzen

Steinpilzbutter

Vorbereitung:

- 200g Steinpilze frisch oder TK - mit
- 1 Knoblauchzehe - klein geschnitten
- 2 Zweigen Thymian
- 150g Butter - auf kleiner Flamme 10 Min. köcheln lassen.

Messer:

Mit dem Messer die Steinpilze auf höchster Stufe fein zerkleinern.

Mischscheibe:

- 750g weiche Butter - zu den Steinpilzen geben und auf kleiner Stufe mit
- 1 TL Salz - vermischen

Die Rezepte können in jeder Form verändert werden. Durch die Zugabe von Kräutern, oder anstelle des Rucola- abgezogene rote Paprikaschoten und Oliven. Statt des Schafskäse Ziegenkäse oder Gorgonzola mit kleinen karamellisierten Birnenstückchen...

Sehr geehrte Frau Klein

Vielen herzlichen Dank für Ihre Rezepte. Weiterhin wünschen wir Ihnen und der ganzen Pankratius Crew Freude am kreieren neuer Cutter- Rezepte und viel Erfolg mit dem Swissbidone.

Tobias Graf