

♥ Blogevent ♥ Gastblog: Askas Hexenküche: Gemüse- Ragout

Moin Moin ihr Lieben und ein schönes 3. Advent-Wochenende wünsche ich.

Gestatten? Ich bin die Aska, von [Aska's Hexenküche](#), Baujahr 1975 und freue mich sehr, beim [Blogevent „Der Geschmack von früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch“](#) von der lieben Naschkatze mitmachen zu dürfen.



Kochen habe ich mir so ziemlich selber beigebracht, sieht man von den wenigen „Lehrstunden“ bei meiner Tante ab. Anfangs „kochte“ ich viel mit Fertigtüten. Tüte auf, fertig. Nachdem meine Intoleranzen immer schlimmer wurden, habe ich mich mit der Küche ohne Fixtüte beschäftigt. Und auch wenn Eigenlob stinkt, so kann ich sagen: Ich war mir ein guter Lehrmeister. Natürlich kommt mir da auch zu Gute, dass meine Tante es genossen hat, mit einem Mädchen mal kochen zu können.

Tante? Heißt es nicht „Omas Rezeptbuch?“. Ja Tante, nicht Oma. Oma hütete ihre Küche wie einen Augapfel. Rezepte weitergeben? Wo kommen wir da denn hin!

Dafür habe, äh leider hatte, ich eine geniale Tante. Würde sie noch leben, sie würde heuer ihren 85. feiern. Und sie konnte richtig super kochen. Mehrmals im Jahr kochte meine Tante

Hühner-Ragout (oder aber, wenn sie sich modern ausdrücken wollte, Ragout fin, das in kleinen Blätterteigkörbchen serviert wurde). Immer, wenn ich da war, habe ich ihr geholfen. Ich habe noch heute den Geruch in der Nase, den Geschmack auf meinem Gaumen – auch wenn ich aus der Erinnerung koche und schon lange kein Fleisch mehr esse. Darum wurde aus Tantes Hühner-Ragout auch ein Gemüse-Ragout.



Bevor ich euch jetzt das Rezept verrate, kommen wir zu einem kleinem Schwenk in die Vergangenheit. Meine Tante liebte es ihr Wissen weiter zu geben. Leider hatte sie nur einen Sohn – der sich so gar nicht fürs Kochen begeistern konnte. Umso mehr hat sie es genossen, wenn ich da war. Denn ich sog alles begierig wie ein Schwamm auf. Auch wenn ich nicht mitschreiben konnte -und somit alles aus dem Gedächtnis kramen muss- habe ich viele ihrer Gerichte in mir fest verankert. Für mich sind sie alle Seelenfutter, denn ich konnte dort einfach mal abschalten und Kind sein. Hätte ich keine Lust gehabt, dann wäre das für sie OK gewesen. Gemeinsam haben wir gekocht, gelacht, geweint (die verdammten Zwiebeln!) und haben genascht. Wenn es aber zuviel naschen wurde kam ein strenger Blick, gefolgt von einem „Deern!“ und ich wusste: Jetzt brav alles in die Schüssel geben. :D.

Vorher hat sie mir noch den Einkauf diktiert, mich in den Schuppen gescheucht und den Kühlschrank inspizieren lassen. Es war so was wie ein festes Ritual zwischen uns beiden. Hach ich erinnere mich gerne an diese Zeiten zurück.

Kommen wir zum Rezept (für 2 Personen, als Single koche ich keine Riesenportionen mehr).

Dieses ist rein vegan, statt der Kokosmilch könnt ihr aber auch (Pflanzen)Sahne nehmen. Ich persönlich mag es mit Kokosmilch sehr gerne – und man schmeckt sie (in meinen Augen) auch nicht heraus).

Die **Sauce** besteht aus:

200 ml Wasser

400 ml Kokosmilch

Salz, Pfeffer, etwas frisch geriebene Muskatnuss

1/2 TL Senf

Diese Zutaten werden kalt zusammengemischt. 50-100 ml dieser Flüssigkeit gebt ihr nun in ein extra Gefäß und stellt es beiseite.

Daraus wird später die Mehlschwitze vorbereitet.

An **Gemüse** benötigt ihr:

Kartoffeln, frische Pilze, Erbsen (TK), Zwiebeln und Spargel
oder

Prinzess-Bohnen (TK).

Da ich ja eh schon mit der Tradition breche kann ich auch Bohnen nehmen. Denn jetzt ist Dezember, die Spargelsaison vorbei. Tiefgefrorenen Spargel habe ich nicht mehr und den aus der Dose (oder dem Glas) mag ich nicht.

Das frische Gemüse wird geputzt und dann kleingeschnitten. Kurz beiseite stellen, denn jetzt kommt erstmal der Reis dran. Dieser braucht bei mir 15 Minuten und wird somit zeitgleich mit dem Gemüse angestellt.

Das frische Gemüse wird jetzt in etwas Fett scharf und ganz kurz angebraten und dann mit der Saucenmischung abgelöscht.

Damit die Sauce schön sämig wird, eben eine richtige Mehlschwitze, schnappt ihr euch das Gefäß mit der restlichen Flüssigkeit und rührt vorsichtig, sodass keine Klümpchen entstehen, 1 El Mehl hinein. Das Ganze wird dann unter Rühren in die Pfanne dazugegeben.

Nach 5 Minuten gebt ihr die Bohnen dazu (guckt aber auf der Verpackung nach, wie lange sie benötigen) und nach weiteren 5 Minuten die Erbsen (hier gilt das Gleiche wie für die Bohnen). Nun noch 5 Minuten köcheln lassen (den normalen Herd könnt ihr jetzt langsam ausstellen, die Resthitze reicht aus) und dann servieren.

Der Reis wird abgegossen und auf den Tellern angerichtet, das Gemüse-Ragout dazugegeben und dann heißt es: Guten Hunger.[nurkochen]

Kocht ihr für Gäste wird natürlich alles in Schüsseln gefüllt und auf den gedeckten Tisch gestellt ;)

♥ *Liebe Aska,*

herzlichen Dank für dein Rezept aus Tantes Rezeptbuch (wir wollen da ja nicht so sein, die Tante ist genauso willkommen! ;)) und deine Erinnerungen an früher!

Ich wünsche dir und allen Naschkatzen- Lesern einen frohen 3. Advent!

Eure Judith ♥

**Pizza mit Champignons,
Zwiebeln, Oliven, Kapern und**

Rucola

Vor allem in der „süßen“ Weihnachtszeit brauche ich meist richtig herzhaftes Essen als Ausgleich und kurioserweise habe ich zurzeit sogar recht wenig Lust auf Plätzchen und Heißhunger auf alles Herzhaftes. =)



Diese Pizza verbinde ich mit meiner Studentenzeit. Ich weiß noch genau, wie ich das erste Mal diesen Teig aus dem „Essen & Trinken Spezial. Köstliche Klassiker Schritt für Schritt erklärt“ (2013) zubereitete und dann meine liebe Freundin Celina zum Frauenabend vorbei kam. Sie backt und kocht genauso leidenschaftlich wie ich und wenn wir zusammen sind, dreht sich über kurz oder lang alles ums Essen. Zwei begeisterungsfähige Genussmenschen beugten sich also damals über den Teig und waren hellauf begeistert, wie wunderbar er aufging und wie weich er sich anfühlte. Celina streichelte ihn sogar ganz verliebt und war entzückt über seine Textur.

Dann buken wir die Pizzen, krönten sie auch damals mit frischem Rucola und gossen ein Glas Wein ein. Andächtig bewunderten wir das Werk auf unserem Teller und nahmen dann den ersten Bissen...

Wenn Celina und ich einmal wirklich sprachlos sind, dann will

das etwas heißen. Wir schauten uns an, verdrehten die Augen, schüttelten den Kopf. Bissen zu, kauten, schüttelten den Kopf. Es war göttlich.



Knusprigster dünner Boden mit Knusperblasen am Rand, wunderbar herzhafter Belag. Willkommen in Italien! Zungenorgasmus kam uns dann in den Sinn, nachdem wir des Redens wieder fähig waren und somit war dieses Teigrezept an adeliger Stelle in unser Rezeptrepertoire aufgenommen.

Bisher ist mir dieser Teig noch nie misslungen und auch mit Trockenhefe und ohne italienisches Mehl „tipo00“ wird die Pizza wunderbar.

Das Geheimnis ist meiner Meinung nach aber nicht nur das gute Rezept, sondern das Vorheizen des Ofens samt Blech, worauf die belegte Pizza dann mit Backpapier befördert wird.

Probiert es aus, ich bin sicher, so eine gute Pizza habt ihr noch nie selbst gemacht! =)



So

gehen **4 Pizzen:**

500 g Mehl (Typ 00 oder 405)

1 gestr. TL Salz

5 g frische Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

300 ml kaltes Wasser

Mehl zum Bearbeiten

Tomatensauce (Passata, Kräuter, Salz, Pfeffer, Knoblauch gepresst)

Belag und Käse nach Wunsch, z.B. Pilze, Zwiebeln, Oliven, Kapern, Ananas, Paprika, Gouda, Mozzarella, frischen Rucola, ...

Das Wasser in eine Schüssel geben und die frische Hefe unter Rühren in 5 Minuten darin auflösen. Mehl darauf sieben, Salz zugeben.

Alternativ bei Trockenhefe: Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen, das Wasser zugeben, alles verrühren.

Mit den Händen zu einem glatten Kloß verkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 10-15 Minuten lang geschmeidig kneten. Dann in eine Schüssel legen und mit Klarsichtfolie oder einem feuchten Handtuch bedecken, damit der Teig nicht austrocknet.

Bei Zimmertemperatur 1:30 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche zu einer Rolle

formen, dabei nicht zu viel kneten. Die Rolle in 4 Stücke teilen und zu Kugeln formen. Mit Abstand auf eine bemehlte Stelle oder in eine bemehlte Form legen, wieder abdecken und 1 Stunde gehen lassen.

30 Minuten vor dem Backen den Ofen mit Pizzastein oder Backblech auf unterster Schiene auf 250°C vorheizen. (Auch Umluft: 250°C)

Die Teigkugeln mit etwas Mehl dünn ausrollen und auf ein Tablett, Blech oder großes Brett mit Backpapier legen. Mit Tomatensoße bestreichen, nach Wunsch belegen und in den Ofen auf das vorgeheizte Blech gleiten lassen. Ca. 10 Minuten backen.[nurkochen]



Meine

Ma erzählte neulich, in ihrer Studentenzzeit sei Käsetoast DAS WG-Gericht gewesen. Ich verbinde mit meinen Uni-Jahren diese Pizza und einen indischen Kochabend mit unserer Fachschaftstruppe.

Welche kulinarischen Erinnerungen habt ihr ans Studium, an die Schulzeit oder eine andere Lebensphase? Ich freue mich auf eure Worte!

Habt eine genussvolle zweite Adventswoche,
eure Judith

Keine Tea-time ohne: English sandwiches mit Gurke & Kresse-Ei



Für meinen english afternoon tea am Sonntag war mir ein Buch sehr hilfreich, das da heißt „Vintage Tea Party“ von Carolyn und Chris Caldicott. Aus ihm lernte ich: Das Gurkensandwich ist der Inbegriff des englischen Sandwichs. Interessant. War mir völlig neu.

Klang aber gut und vor allem einfach, also landete es auf meiner Liste.

Die Zubereitung ist eine Sache für sich... und ich muss sagen, ein wenig doof kam ich mir dann schon vor, als ich hauchfeine Gurkenscheiben aus dem Sieb nahm und sie einzeln mit Küchenpapier trocken tupfte. Aber es macht ja schon Sinn, das Brot würde sich sonst voll saugen.

Und der Aufwand soll sich lohnen, versprechen die Caldicotts. Fanden wir auch. Einfach wie lecker sind diese Brotschnitten!



So

geht das perfekte **Gurkensandwich**:

Vollkorntoastbrot (oder Vollkornsandwichbrot)

1 Gurke

Salz

Butter (oder gesalzene Butter)

Pfeffer, frisch gemahlen

Die Gurken schälen und in dünne Scheiben schneiden. In ein Sieb geben, salzen und ca. 20 Minuten stehen lassen. Dann das überflüssige Wasser abgießen und die Scheiben auf Küchenpapier legen und trocken tupfen.

Die Brotscheiben mit (gesalzener) Butter bestreichen und doppelt mit Gurke belegen. Frisch gemahlenen Pfeffer darüber geben. Die zweite Scheibe Brot darauf setzen, leicht andrücken und dann die Brotrinde entfernen. In kleine Quadrate oder Dreiecke schneiden und servieren.



Und

so ein leckeres **Sandwich mit Kresse & Ei:**

Vollkorntoastbrot (oder Vollkornsandwichbrot)

Hart gekochte Eier

Etwas Mayonnaise (oder Frischkäse/Crème fraîche)

Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

Butter (oder gesalzene Butter)

Kresse *

**Toll sind zwei Sorten Kresse: Ich hatte normale und Rote Rettich-Kresse*

Die hartgekochten Eier schälen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Etwas Mayonnaise sowie Salz und Pfeffer dazu geben und alles gut vermengen.

Die Brotscheiben dünn buttern und mit der Eimasse bestreichen. Mit einer zweiten Scheibe belegen, leicht andrücken und die Rinde entfernen.

Dann in gewünschte Formen schneiden.[nurkochen]

Man kann solche Sandwiches auch rollen. Ich habe es noch nicht ausprobiert, aber es sieht auf den Fotos echt toll aus! Dafür wird die Brotscheibe vorher entrindet, mit dem Wellholz flach gerollt, dann wie beschrieben bestrichen und aufgerollt wie eine Biskuitrolle.

Das muss ich nächstes Mal ausprobieren. =)



Ich finde, solch eine Auswahl an kleinen herzhaften Sandwiches ist eine tolle Sache, wenn man nicht nur Süßes auf die Teetafel stellen will. Und sie sehen dabei noch so hübsch aus!

Und warum so was nicht mal mit zur Arbeit nehmen oder dem Kind in die Schule mitgeben? Ich wäre das glücklichste Kind der Welt gewesen mit so einem grandiosen Sandwich! =)

Habt eine genussvolle Woche, ihr Lieben!

Eure Judith

♥ Blogevent ♥ Gastblog ♥ Königsberger Klopse à la Omas Rezeptbuch

Liebe Naschkatzen,

heute wird es herzhaft und deftig, wie schon meine Oma es

geliebt hat. Ich freue mich sehr, Judiths erster Gastblogger beim Blogevent „[Der Geschmack von Früher – Seelenfutter aus Omas Rezeptbuch](#)“ zu sein und habe das Gericht meiner Kindertage bei Oma mitgebracht: Königsberger Klopse. Meine Oma Lilly stammte zwar nicht aus Königsberg oder dem Osten, verstand es aber wie kaum eine andere, mich bei jedem Besuch für dieses Soulfood zu begeistern. Und genau das ist es ja, was Judith mit ihrer Aktion wieder wecken möchte: Das Gefühl dieser Kindheit, das gemütliche Essen vergangener Tage, und das kann ich nur unterstützen. Und in diesem Fall gilt: Was gibt es Besseres als Nudeln, eine cremige Sauce und Kapern? Mir fällt da wenig ein.

Da meine Oma ihr Rezept dafür nicht festgehalten hat, habe ich nach Gefühl losgelegt und im Lauf der Zeit eine gute Adaption entwickelt. Und die verrate ich heute.

PS: Ich bin übrigens Isabelle, 25, und blogge vom schönen Bodensee aus auf www.übersee-mädchen.de über Food, Photographie und die schönen Dinge.

OMAS KLASSIKER:

Königsberger Klopse



WWW.UEBERSEE-MAEDCHENDE - FOOD & LIFESTYLE

Die Zutaten

für Königsberger Klopse:

500g Hackfleisch, 500g Bandnudeln (am besten kurze), ein Esslöffel Kapern, eine Zwiebel, etwas Mehl, etwas Gemüsebrühe(-npulver), Butter und ein Schuss Sahne. Zum Würzen etwas Salz, Pfeffer, Paprikapulver, frische Petersilie und etwas scharfer Senf.

Zuerst die Klopse vorbereiten, dafür die Zwiebel klein schneiden und einen Topf mit Wasser aufsetzen. Die eine Hälfte der Zwiebel in eine Schüssel zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer, klein geschnittener Petersilie, Paprikapulver und etwas Senf mischen und zu kleinen Klopsen formen. Brühpulver zum Wasser geben und die Hackfleischbällchen darin für 15 Minuten ziehen lassen. Wasser für Nudeln aufsetzen, Nudeln parallel kochen.



Den Rest der Zwiebel in einem größeren Topf mit ordentlich Butter anschwitzen. Für die Mehlschwitze die Zwiebel-Butter-Masse mit Mehl bestäuben, verrühren und mit etwas Brühe ablöschen. Ständig rühren, damit nichts anbrennt. Jetzt habt ihr schon eine cremige Masse, die ihr etwas einkochen lasst. Die Kapern etwas kleiner schneiden.

Wenn die Klopse nach 15 Minuten fertig sind, gebt ihr einen Teil der Kochbrühe zur Sauce, ebenso die Klopse selbst. Mit

Sahne und Kapern mischen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn die Sauce jetzt zu dünnflüssig ist, mit etwas zusätzlichem Mehl abbinden. [nurkochen]



Wir essen Königsberger Klopse mit Nudeln, andere setzen auf Kartoffeln. Wer geschmacklich mit meiner Oma am Tisch sitzen möchte, gibt zuerst Nudeln auf den Teller, dann zwei Klopse und anschließend vieeel Sauce. Mit dem ersten Bissen fühlt es sich tatsächlich ein wenig an wie vor 15 Jahren. Was ist euer Oma-Rezept? Ich bin schon gespannt auf die Sammlung, die Judith hier zusammen tragen wird. Und unsere Omis freuen sich bestimmt, wenn wir ihnen ein Denkmal setzen.

Das einfach Gute: Kartoffeln, Süßkartoffeln und Kürbis aus dem Ofen



Mit einem unserer vielen Besucher neulich waren wir mal wieder in der [Vegetage](#) essen. Da gab es wundervolle ausgebackene Süßkartoffelscheiben.

Seit meinem ersten Kapstadt-Aufenthalt nach dem Abi liebe ich diese Knollen. Die Haushälterin Saartjie (sprich: Sarki) kochte sie als eine der zahlreichen Beilagen zu fast jedem Essen und zwar auf sündhaft leckere Weise. Mit viel Butter und Zucker wurden sie in Würfeln karamellisiert und langsam gegart und das schmeckte so köstlich, dass man sich allein daran hätte satt essen können. Von ihren anderen Leckereien ganz zu schweigen. Mit dem, was bei uns Beilage ist, nämlich Reis und Kartoffeln, gehen die Südafrikaner scheinbar etwas maßloser um: es gab oft zwei oder drei Beilagen, zum Beispiel hatten wir neben Hühnchen und grünen Bohnen noch Kartoffeln, Reis und die Süßkartoffeln auf dem Teller. Bevor ihr fragt: ja, ich habe zugenommen in dieser Zeit. Aber das war es wert. =)

Die gebackene Süßkartoffel der Vegetage begeisterte mich aber auch und da kam die Idee, man könnte ja mal für Abwechslung sorgen im Backofen. Ofenkartoffeln machen wir ja einmal die Woche, aber Süßkartoffeln gab es bisher so noch nie.

Also wurden kurz darauf drei Gemüsesorten klein geschnippelt und im Ofen mit etwas Öl, Fleur de sel und Rosmarin knusprig gebacken.

Ein Salat dazu, etwas Ketchup oder Kräuterquark (natürlich am besten selbst gemacht) – fertig ist ein wunderbares Essen, das sich fast von selbst zubereitet.

Dabei wärmt es auch noch die Wohnung, was ich im Herbst und Winter sehr liebe. Man hat etwas Warmes zu futtern und gleichzeitig eine wohlig-warme Atmosphäre durch den Backofen und den herrlichen Duft. Das ist herbstliches Küchenglück! =)



Für

zwei Personen:

1 Süßkartoffel

4 Kartoffeln

1 kleiner Hokkaido-Kürbis

Olivenöl

Rosmarinnadeln, frisch oder getrocknet

Salz

(Fleur de Sel, grobes Meersalz oder notfalls auch normales

feines Salz)

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Das Gemüse waschen, eventuell schälen und in Stücke, Scheiben oder Spalten schneiden.

Auf ein Backblech legen, salzen und würzen und mit etwas Öl beträufeln. Dann mit den Händen das Öl ins gesamte Gemüse massieren, so dass alle Stücke umhüllt sind.

Etwa eine halbe Stunde backen, bis das Gemüse gar und außen goldbraun und knusprig ist.

In dieser Zeit einen grünen Salat zubereiten und, wenn man mag, einen Dipp. Ich nehme immer gerne einen Quark mit Frühlingszwiebel, Kräutern und Salz/Pfeffer oder mit Currypulver und Gewürzen nach Wahl. Da kann man je nach Gusto kreativ sein.

Ein tolles Ketchup ist da natürlich auch immer perfekt! Wir haben einen fruchtigen Tomatenketchup, den wir mit selbst gemachter Chilisaucе meines Pas aufpeppen. =)[nurkochen]

Lasst es euch schmecken, ihr Lieben und habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith