

Italien in meiner Küche: Fabelhafte Focaccia

Träumt ihr auch schon von Sommerreisen, vom Süden, Meer und gutem mediterranem Essen? Fernweh habe ich ja ständig, aber jetzt, wo ganz viele Freunde und Bekannte von ihren Reiseplänen erzählen oder erste Fotos zeigen, schlägt bei mir die Sehnsucht nach meinem Lieblingsland am Mittelmeer voll zu. Ich träume von Granita mit Brioche zum Frühstück, bunten Märkten voller saftig-süßer Tomaten, Olivenhainen, pittoresken Städtchen, Pasta, Pinien auf sanften Hügeln, Pizza, blauem Meer, Antipasti mit Focaccia.

Aber es hilft ja alles nichts, vorerst bleiben es Träume. Ein kleines bisschen Abhilfe schafft da die eigene Küche: ich koch' mir halt einfach mein Italiengefühl! Auf aromatische Tomaten zum Büffelmozzarella muss ich wohl noch ein kleines bisschen warten, aber eine aromatische, luftige Focaccia kann ich mir backen...



Das Rezept stammt von einer Italienerin aus der Toskana und es ist nicht nur ganz leicht nachzumachen, sondern garantiert auch eine umwerfend gute Focaccia! Luftig- weicher Teig, außen

goldgelb und knusprig und mit einem zarten Olivenölgeschmack, über den sich Salz und Rosmarin legen, mit denen die Focaccia bestreut wird.

Mein Naschkater schwärzte: Bessere habe er auch letzten Sommer in Ligurien nicht gegessen.

Zumindest für Focaccia muss ich nun also nicht mehr nach Italien reisen. =)



Hier

das Rezept für eine Form von etwa 20 x 30 cm:

500 g Weißmehl
1 TL feines Salz
25 g frische Hefe
300 ml lauwarmes Wasser
50 ml Olivenöl extra vergine
2 Zweige Rosmarin
grobes Salz oder Fleur de sel
weiteres Olivenöl zum Beträufeln

Das Mehl zusammen mit dem feinen Salz in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde bilden. Die zerbröckelte Hefe in lauwarmem Wasser auflösen. Gut umrühren und 2 Minuten stehen lassen.

Das Wasser mit der Hefe in die Mulde gießen und verkneten. Dann das Öl dazu geben und etwa 5 Minuten lang kräftig kneten,

bis eine glatte, homogene Teigkugel entsteht.

Möglicherweise muss man noch einen Löffel Wasser oder Mehl hinzufügen, damit der Teig schön elastisch, aber nicht zu klebrig ist. Den Teig leicht bemehlen, in eine Schüssel legen und mit einem feuchten Geschirrtuch abdecken. An einem warmen Ort anderthalb Stunden ruhen lassen (der abgeschaltete Ofen eignet sich dazu sehr gut, oder im Sommer die Nähe eines sonnigen Fensters).

Währenddessen eine rechtwinklige Backform mit Öl bepinseln. Nach der Gehzeit den Teig mit den Händen noch einmal kurz durchkneten und dann in die Form drücken. Dabei mit den Fingerkuppen Löcher in die Oberfläche drücken, die später das Öl aufnehmen. Mit dem Geschirrtuch bedeckt noch einmal ca. 25 Minuten gehen lassen.

Den Ofen auf 220 °C vorheizen.

Das Olivenöl über die Oberfläche der Focaccia sprenkeln, mit etwas grobem Salz und frischem Rosmarin bestreuen. 25- 30 Minuten backen, bis sie aufgegangen und goldbraun ist.

Etwas abkühlen lassen und in Streifen schneiden. [nurkochen]



Ich hoffe, dieses Stück Italien schmeckt euch genauso gut wie uns und ihr könnt euch auch ein bisschen in den Süden träumen! =)
Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith



Naschkatze 

Was lange fährt, wird trotzdem gut: Waffel- Beeren- Torte



Naschkatze 

Mit wenig Aufwand große Wirkung erzielen – das kann man mit dieser

Waffeltorte, die im Prinzip auch ein wenig Resteverwertung ist.

Wir hatten nämlich vor zwei Tagen Waffeln gemacht. Nach meinem Familienrezept, mit Vollkornmehl und Haferflocken, das mein Naschkater noch nicht kannte. Leider habe ich es nicht geschafft, sie zu fotografieren – ich werde wohl demnächst noch mal welche machen müssen. =)

Gestern Abend waren wir dann zum Grillen eingeladen. Ein Freund war umgezogen und wollte seine neue Wohnung mit großem Garten einweihen – auch wenn der Umzug schon ein halbes Jahr her ist, wie wir dann erfuhren. Da auf unsere Anfrage, welchen Salat wir denn mitbringen könnten, keine Rückmeldung kam, beschloss ich, fürs Dessert zu sorgen. Immerhin ist das mein Metier und meist wird der Nachtisch (eben hätte ich fast Naschtisch geschrieben^^) vergessen oder sehr vernachlässigt. Ich besorgte also eine Beerenmischung, aus der ich eine schnelle Grütze kochte, packte Quark, eine übrig gebliebene Sahne und die Waffeln ein.

Die Anfahrt gestaltete sich dann als kleine Weltreise, denn obwohl unser Ziel offiziell zur Stadt gehört, war es ein ganzes Stück außerhalb, so richtig auf dem Land. Wir radelten also durch die Hitze, vorbei an gelben Wiesen, die nach Heu dufteten und an grün bewaldeten Hügeln. Es ging leicht bergauf. Hie und da siedelten ein paar Häuschen in diesem Nirgendwo und dann kam unser Zielort in Sicht, ein kleines, pittoreskes Dörfchen. Leider war das Haus unseres Gastgebers nicht IN diesem Dorf, stellten wir dann fest, nachdem wir noch einmal auf die Karte geschaut hatten. Wir radelten weiter. Es ging noch ein wenig mehr bergauf.

Am Ende mussten wir dann den Ort nicht nur ganz durchqueren, sondern auch das Ortsschild passieren, bevor wir – völlig durchgeschwitzt – endlich ankamen.

Das Haus gleicht einer Eindsiedelei am Rande des Waldes, ein kleiner Bach fließt am Grundstück vorbei und im Garten sitzt man unter einem Obstbaum im Schatten der Hügel, riecht die Wiesen der Umgebung und fühlt sich wie im Urlaub auf dem Land.



In

der Küche setzte ich vor Ort alle meine Zutaten zu einer Torte zusammen. Leider waren dort die Bedingungen zum Fotografieren sehr schlecht und wir alle sehr gierig auf Süßes zum Abschluss, es gibt also nur Schnappschüsse – aber ich hoffe, ihr verzeiht mir das und sie machen euch trotzdem Appetit! =)

Für etwa 12 Portionen braucht ihr:

etwa 20 Waffeln, am besten viereckige

1 Packung Quark

abgeriebene Schale einer Zitrone

2-3 EL Zucker

1 Becher Sahne

500 – 750 g gemischte Beeren (ich hatte einen TK- Beerenmix)

$\frac{1}{2}$ Packung Vanillepuddingpulver

100 ml Likör, am besten einen roten, beerigen (ich hatte etwas sehr spezielles: Dornfelder-Arabica- Likör), es geht natürlich auch Saft oder Wasser

4 EL Zucker

Die Beeren in einem Topf auftauen lassen. Man kann dabei auch schon den Zucker dazu geben und gut durchmischen. Das Puddingpulver mit dem Likör (oder einer anderen passenden Flüssigkeit) und etwas von dem Beerensaft aus dem Topf anrühren. Die Beeren dann erhitzen, das angerührte

Puddingpulver einröhren und kurz aufkochen lassen, bis es leicht andickt. Die Grütze abkühlen lassen.

Den Quark mit Zucker und Zitronenschale cremig röhren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Waffeln auf einer Kuchenplatte oder in einer schönen Form direkt nebeneinander legen (ich habe vier Stück im Quadrat gelegt, aber das ist jedem selbst überlassen). Diese erste Schicht mit dem Sahnequark bestreichen. Eine zweite Schicht Waffeln darauf legen und so fortfahren, bis Waffeln und Creme aufgebraucht sind.

Zum Schluss die Grütze über die Torte geben und etwas verteilen. Bis zum Servieren kühl stellen. [nurkochen]



Ich habe übrigens die doppelte Menge an Waffeln gemacht, weil ich diese Tortenidee schon im Hinterkopf hatte. Ansonsten wären niemals genügend Waffeln übrig geblieben. Wenn ihr diese Torte machen wollt, aber Waffeln auch so liebt wie wir, kann ich das nur empfehlen! ;)

Habt viel Spaß an dieser leckeren Art der „Reste“verwertung und auch sonst eine genussvolle Zeit!

Eure Judith

Wir haben es gefunden: Das Rezept für perfektes Vollkornbrot



Seit längerem versuchen wir, selbst Brot und Brötchen zu backen, die für uns ein wirklicher Ersatz für gekaufte sein können. Ich bewundere immer die Fotos meiner Bloggerkolleginnen, die so herrliche Backwaren hinbekommen, so knusprig, so goldbraun und so perfekt aussehend. Von golden, knusprig und innen saftig waren wir mit unseren Versuchen bisher mal mehr, mal weniger weit entfernt. Aber das Nonplusultra war bei Weitem noch nicht dabei.

Bei einem Kochtreffen vor einigen Wochen kam zufällig die Sprache aufs Brotbacken und da gab mir mein Gegenüber DEN Tipp, auf den ich gewartet hatte. „Ich backe immer das „Saftige Vollkornbrot“ von Chefkoch, das gelingt immer und ist echt super.“

Ok, dachte ich mir, das versuche ich mal. Immerhin hat es

schon jemand getestet und für gut befunden.

Und so wurde für dieses Brot [meine neue Mühle](#) eingeweiht und frischer Dinkel gemahlen.

Als Körnermischung diente mir ein Müsli, das noch im Schrank stand und etwas Mohn kam noch oben drauf.

Ich könnte euch jetzt stundenlang vorschwärmen. Ehrlich. So ein Brot habe ich noch nie gebacken. Es ist außen knusprig, innen auch nach Tagen noch saftig und dabei ist es blitzschnell zusammen gerührt, muss nicht gehen und funktioniert wunderbar mit Trockenhefe, man hat also eigentlich immer alle Zutaten da. Es ist perfekt.

Ich werde wohl nur noch selten mit neuen Rezepten experimentieren, denn das hier ist unser Brot. Allerdings werden wir einfach mal beim Getreide variiieren und Mischungen ausprobieren. Ein wenig Abwechslung soll ja schon sein. =)



Naschkatze 

Bleib

t eigentlich nur, dem Verfasser des Rezeptes zu danken, der es veröffentlicht hat. Er nennt sich bei Chefkoch egghead. Also danke, unbekannter Eierkopf, dein Brot ist phantastisch, woher auch immer das Rezept stammt! =)

Hier ist es:

500 g Dinkelvollkornmehl, am besten frisch gemahlen
150 g Körner, gemischt

1 Würfel Hefe oder 2 Packungen Trockenhefe
 $\frac{1}{2}$ L Wasser, lauwarm
2 EL Obstessig
2 TL Salz

*Ich habe noch
 $\frac{1}{2}$ TL Brotgewürz dazu gegeben und
1 Handvoll Mohn über das Brot gestreut*

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen und mit Küchenmaschine oder den Knethaken des Rührgeräts zu einem Teig verarbeiten. Dieser ist relativ flüssig.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Wenn das Papier am Rand zerknüllt ist, macht das gar nichts.

Dann die Form in den kalten (!) Backofen auf den Rost in die Mitte stellen und bei Ober-/Unterhitze 200°C eine Stunde backen. [nurkochen]



Nach etwa einer halben Stunde hat die ganze Wohnung wunderbar nach frischem Brot geduftet. Als es fertig war, konnte ich es gar nicht erwarten, eine Scheibe abzuschneiden und es zu kosten. Ein bisschen Butter drauf... und ich war im Naschkatzen- Himmel.

Backt ihr selbst Brot und Brötchen? Habt ihr schon euer perfektes Rezept gefunden? Wenn ja, freue ich mich über weitere heiße Tipps! ;)

Habt genussvolle Tage,
eure Judith



Das Gute der einfachen Dinge: Tofuschnitzel, Rosmarin- Ofenpommes, Radieschen- Dipp und grünes Gemüse

Einfache Dinge können so gut sein. Erst vorgestern musste ich das wieder denken, als ich abends noch einen Apfel und ein Stück Baguette mit Butter aß.

Ein kulinarischer Flashback. Sofort wurde ich in meine Kindheit versetzt und war bei meinen Großeltern zu Besuch, wo es meistens Weißbrot und immer Butter gab. Wie oft habe ich damals von Oma ein Brot geschmiert bekommen, mit ganz dick Butter drauf und wie gut schmeckte das immer.

Kennt ihr das, wenn etwas noch so simples in eurer Erinnerung einen ganz besonderen Platz einnimmt? Das muss nicht immer Omas Sonntagsbraten sein oder ihr besonders feiner Rührkuchen. Die alltäglichen Dinge können genauso gut schmecken, vor allem, wenn sie nostalgisch belegt sind.



Genauso sehr schätzen wir aber auch einfache Alltagsküche, bei der wir oft das nehmen, was gerade da ist und daraus etwas unglaublich leckeres machen. Mein Naschkater und ich haben zurzeit eine Backofenpommes- Phase. Wir könnten sie mehrmals in der Woche essen.

So schnell vorbereitet, brauchen sie dann einfach nur ihre Zeit im Ofen, in der man noch eine grüne Beilage zubereiten kann.

Seit längerem lungerte da ein Stück Tofu bei uns im Kühlschrank herum und vor einigen Tage war es dann fällig: wir beschlossen, ein Schnitzel aus ihm zu machen, dazu die Pommes aus noch vorhandenen Kartoffeln und grünes Gemüse, gedämpft und puristisch. Ein Dipp aus Soyade, Radieschen und etwas Feta lieferte ausreichend Würze und Frische dazu.

Und dann saßen wir vor unseren Tellern voller goldbrauner knuspriger Kartoffelspannen und knackigem Gemüse – und waren selig.

Einfache Dinge können so gut sein.

Und so bereitet ihr sie zu:

Für 2 Personen:

1 Packung Tofu

(man kann auch welchen mit Geschmack nehmen, z. B. mit Tomate, Mango-Curry oder Basilikum)

1 Ei

etwas Sojasauce

einige EL Paniermehl/ Semmelbrösel

2 gehäufte EL Mehl

etwas Öl zum Braten

Grünes Gemüse, z. B. Mangold, Erbsen, Broccoli

250 g Joghurt oder Soyajoghurt

etwas Feta

Salz, Pfeffer

Etwas Schnittlauch

1-2 Prisen Kreuzkümmel

eine Handvoll Radieschen, geraspelt

1 Schuss Essig oder Zitronensaft

Kartoffeln

5 Knoblauchzehen

2-3 EL Olivenöl

Rosmarin, frisch oder getrocknet

Salz, Pfeffer

Zuerst die Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Den Knoblauch schälen. Alles auf ein Blech geben und mit Kräutern, Salz, Pfeffer und Öl gut mischen. Am besten massiert man alles mit den Händen ein. Bis zu 1 Stunde bei 200°C im Ofen backen.

Den Tofu abtropfen lassen, in 4 flache Scheiben schneiden und jede noch einmal gut mit Küchenpapier abtrocknen. Am besten den Tofu noch eine Weile auf trockenem Küchenpapier liegen lassen und ab und zu abtupfen.

Die drei Teller vorbereiten: einen mit Mehl, einen mit dem aufgeschlagenen und leicht verquirlten Ei, einen mit

Paniermehl. Den trockenen Tofu mit ganz wenig Sojasauce einreiben, das würzt ihn. Dann die Scheiben erst in Mehl wenden, in Ei tauchen und dann in Semmelbrösel wälzen, bis sie ganz umhüllt sind.

Die Radieschen waschen und grob reiben.

Aus (Soya)Joghurt, Gewürzen, Fetakäse und Radieschen einen Dipp rühren. Mit etwas Essig oder Zitronensaft abschmecken und eventuell nachwürzen.

Das Gemüse waschen und mundgerecht schneiden. Etwas Wasser in einen Topf geben, den Dämpfeinsatz einsetzen und das Gemüse darin dämpfen, bis es noch leicht knackig, also al dente, ist.

Das Öl in der Pfanne erhitzen, die Tofuschnitzel darin auf beiden Seiten goldbraun anbraten.

(Wer mag, kann das restliche Ei vom Panieren noch kurz in die Pfanne geben und hat dann noch ein kleines bisschen Rührei/Omelett. So haben wir es gemacht, weil wir das Ei nicht wegwerfen wollten.) [nurkochen]



Wenn alles fertig ist, auf Tellern anrichten, den herrlichen Duft einatmen und dann alles genüsslich aufessen! =)

Ich hoffe, ihr habt Hunger bekommen und Lust, etwas oder alles nachzukochen. Die Pommes passen auch wunderbar zu vielem anderen, auch zu Gegrilltem oder Fleisch. Man kann sie aber

auch so essen, mit Ketchup und sonst nichts. ;)

Habt auf jeden Fall eine genussreiche Zeit.

Eure Judith

Super saftig, schokoladig, suchtgefährlich: Brownies mit Walnüssen

Ich kann es mir wirklich nicht erklären. So oft, wie ich diese Brownies schon gebacken habe, ist es unbegreiflich, dass ich sie noch nicht gebloggt hatte!

Ehrlich, ich habe minutenlangverständnislos mein Archiv durchforstet, weil ich nicht glauben konnte, dass da keine Brownies drinne sind!



Schon vor Jaaahren habe ich dieses für mich perfekte Rezept entdeckt und selbst in Südafrika haben meine Brownies schon Fans, nämlich meine Gasteltern in Kapstadt, bei denen ich zwei

wunderbare Aufenthalte in ihrem fantastischen Land genießen durfte. Als eine Bekannte nach Kapstadt flog, die meine Gasteltern ebenfalls kennt, reiste sogar eine Kiste dieser Brownies mit ihr, zur großen Freude meines Gastpapas, der ein riesiger Naschkater ist und von solchen Leckereien gar nicht genug bekommen kann.

Also seid gewarnt, diese Dinger machen hochgradig süchtig. Am besten backt ihr sie nur, wenn ihr ganz viele Mitgenießer habt, sonst futtert ihr sie alle alleine auf, sobald ihr einmal angefangen habt. ;D



Für

eine Form ca. 25 x 30 cm:

140 g Butter
300 g Zucker
100 g Kakaopulver
4 Eier
280 g Mehl
2 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
200 g gehackte Walnüsse
200 ml Wasser

Die Butter bei milder Hitze schmelzen. In einer Schüssel mit

Zucker und Kakao verrühren.

Die Eier einzeln dazu geben und sorgfältig verrühren, dann das Wasser hinzugeben und unterrühren.

Mehl, Backpulver und Salz mischen und zur Butter-Kakao-Mixtur geben. So lange rühren, bis ein homogener Teig entstanden ist. Dann die Nüsse unterheben.

Den Backofen vorheizen auf 160 °C.

Die Form mit Backpapier auslegen. Falls ihr keine Form in genau diesem Maß habt, verkleinert sie mit etwas Alufolie und/oder einer anderen Form.

Den Teig mind. 1 cm hoch einfüllen, glatt streichen und in der Mitte des Backofens 15- 20 Minuten backen. Stäbchenprobe machen.

Die Brownies etwas abkühlen lassen und noch leicht warm in Stücke schneiden. Ich mache gerne kleine Quadrate, es gehen aber natürlich auch Rechtecke. [nurkochen]



So, und dann setzt ihr euch mit einem guten Kaffee oder Tee gemütlich zusammen, beißt in einen dieser wunderbaren Schokowürfel und wenn ihr schon mal schokoladigere und saftigere Brownies gebacken habt, müsst ihr mir dieses Rezept unbedingt zukommen lassen, für mich sind es nämlich bis jetzt die allerallerbesten.

Viel Spaß beim Nachbacken und Genießen und habt auch sonst
eine genussreiche Zeit!
Eure Judith

