

Buchrezension: „Reisehunger. Die besten Rezepte zwischen USA & Singapur“ von Nicole Stich



In dieses Buch hatte ich mich schon verliebt, als ich nur den Titel las.

Fernweh habe ich eigentlich immer, ich möchte so viel wie möglich sehen von der Welt. Und Kulinarische Neugier (Hunger möchte ich jetzt nicht unbedingt sagen) habe ich auch immer und liebe es, bei Reisen neue Gerichte und Geschmäcker kennen zu lernen.

Da musste dieses Buch von Nicole Stich ein Lieblingsbuch werden!

Acht Länder durchreist Nicole in ihrem Buch, angefangen in den USA über verschiedene Länder Europas und Dubai bis nach Singapur.

In jedes dieser acht Kapitel packt sie zahlreiche köstlich aussehende Rezepte, die sie bei ihren Reisen kennen gelernt

hat. Dazu verrät sie, wo sie die Gerichte zum ersten Mal aß oder von wem das Rezept stammt. Zwischen den Rezepten gibt es nützliche Tipps, was man wo unbedingt probieren sollte oder was dort landestypisch ist.



Folge

nde Länder werden im Buch bereist:

USA

Portugal

Frankreich

Italien

Griechenland

Türkei

Dubai

Singapur

Kostprobe?

In „Frankreich“ gibt es einen Flammkuchen mit Ziegenkäse und Birne, den wir vor einigen Tagen ausprobiert haben. Der Teig gelang perfekt, ließ sich wunderbar dünn ausrollen und die Kombination aus Käse, roten Zwiebeln und Birne war köstlich! (Er war leider zu schnell aufgefuttert, um vernünftig fotografiert zu werden...)

The image shows a double-page spread from a German magazine. The left page features a fish fillet dish with lentils and a side of vegetables, with a fish icon and the title 'FISCHFILET MIT ZIMTLINSEN'. The right page features a 'CRUNCH SALAD' with a chili pepper icon, and both pages include nutritional information and a QR code.

Ausprobieren möchten wir auf jeden Fall noch diese Gerichte, obwohl fast alles im Buch reizvoll aussieht:

- ♥ Scharfe Pasta mit Joghurt (Türkei) [Rinderhack, viele Gewürze, griech. Joghurt und Gewürzbutter]

- ♥ Ultimative Curry Noodles (Singapur) [Schweinehack, verschiedenes Gemüse, Currysauce, Cashews, Mie und Udon Nudeln]
- ♥ Koulourakia mit Sesam (Griechenland) [Griechische Kekse mit Sesam und mit Ouzo aromatisiert]
- ♥ Kürbisrisotto mit Radicchio (Italien) [Hokkaido, Radicchio, Parmesan, Gorgonzola]
- ♥ Mac 'n' Cheese (USA) [Makkaroni, Butternutkürbis, Garam Masala, viel Käse und würzige Brösel]
- ♥ Sausalito-Salat (USA) [Romana, Speck, Avocado, Mais, Tomaten, Zwiebel, Chili, Koriander]

Klingt mega lecker, oder? Wer jetzt Hunger hat, sollte sich dieses Buch zulegen!

Wer immer Reisehunger hat, der auch.

Man wird nach der Lektüre nicht nur neue Inspiration für die Küche haben, sondern auch für kommende Reisen – und dabei zukünftig noch aufmerksamer nach kulinarischen Entdeckungen Ausschau halten!



Fazit: Für Reiselustige, Fernwehkranke und leidenschaftliche Naschkatzen und -kater das perfekte Kochbuch!

Einiger Kritikpunkt: Nach 231 Seiten ist die Weltreise leider schon vorbei...

=)

Habt genussvolle Tage,
eure Judith

Reisehunger. Die besten Rezepte zwischen USA & Singapur

Gräfe und Unzer (GU) 2016

24,99 Euro

ISBN: 978-3-8338-4314-3

Einfach und sooo gut: **Vollkorn-Hefebrot (vegan) &** **Bärlauchbutter**



In diesen Wochen ist es etwas ruhiger hier, ich weiß und hoffe, ihr lest trotzdem treu vorbei. Wir haben zurzeit unheimlich viel Besuch bei uns und möchten diese Zeit genießen, sind aber natürlich auch viel unterwegs, weshalb ich

weniger zum Kochen und Backen komme. Es wartet aber ein weiteres tolles Buch, das ich euch vorstellen möchte und von dem ich wieder zwei Exemplare verlosen darf! =)

Und ein supergutes Brot habe ich entdeckt, das kann ich euch nicht vorenthalten!



Ich liebe es, selbst Brot zu backen. Nichts geht über diesen himmlischen, heimeligen Geruch, der dann durch die Wohnung zieht und über den ersten, knusprigen Bissen.

Allerdings gehöre ich nicht zu diesen ambitionierten, engagierten Bäckerinnen, die tagelang an einem Rezept arbeiten: Quellstück ansetzen, Vorteig herstellen, Gehzeiten, Kneteinlagen, Gehzeiten, ... Ich bewundere diese Mühe, aber ich bin offen gestanden meist zu faul dazu und habe auch nicht die Zeit.

Umso genialer finde ich Rezepte, die ein knuspriges, fluffig-saftiges Vollkornbrot mit Minimalaufwand ermöglichen! Einen Teig schnell zusammen rühren, vielleicht noch zwei Stunden gehen lassen, backen – fertig! So lasse ich mir das gefallen und solch ein Brot habe ich ja zufällig schon durch einen Tipp im Netz gefunden.

Ein weiteres, das ich fast noch leckerer finde, ist das Hefeteig Grundrezept der Veganista aus ihrem Buch *La Veganista backt*, erschienen bei GU. Simpler geht eine Zubereitung eigentlich nicht mehr und das Ergebnis ist köstlich!



Neulich habe ich mit frischem Bärlauch aus dem Garten meiner Eltern **Bärlauchbutter** hergestellt. Das ist so einfach, dass man eigentlich kein Rezept braucht: Man püriert weiche Butter mit mehreren Handvoll Bärlauch, etwa einem $\frac{1}{2}$ TL Salz und wer mag mit einer Knoblauchzehe oder ein wenig Zitronenschale. Der Rest ist grünes Frühlingsglück auf (selbstgebackenem) Vollkornbrot...



Für 1

Kastenbrot:

$\frac{1}{2}$ Würfel frische Hefe oder 7 g Trockenhefe
1 EL Zucker
500 g Dinkel- (oder Weizen-) Vollkornmehl

100 g Roggenvollkornmehl
(beide Mehle am besten frisch gemahlen)
2 TL Salz
evtl. ein wenig Brotgewürz
450 ml lauwarmes Wasser

Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Beide Mehlsorten mit dem Salz (und dem Brotgewürz) vermischen und das Hefewasser zugeben. Mit dem Stiel eines Rührlöffels umrühren und den Teig zugedeckt 2 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

!! Die Backform nicht mit Papier auslegen! So steht es zwar im Rezept, aber bei mir hat sich das Papier mit dem Brot verbacken und wir mussten beim ersten Brot somit die Rinde samt Papier bei jeder Scheibe abschneiden. Bei diesem Rezept ist Backpapier auch wirklich unnötig. !!

Den Teig in die Form geben und die Oberfläche kreuzweise oder gitterförmig mit einem scharfen Messer ca. 1 cm tief einschneiden.

Noch einmal 30 Minuten ruhen lassen. Den Ofen auf 220 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und eine Schale mit Wasser hineinstellen. (Achtung: Heißer Dampf!)

Das Brot auf mittlerer Schiene 45-50 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Schale mit Wasser vorsichtig herausholen.

Wenn man sicher sein will, dass das Brot gut ist, klopft man auf die Unterseite: Klingt es hohl, ist das Brot fertig.



Ich
wünsche euch eine genussvolle Woche, mit hoffentlich bald
wieder frühlingshafterem Wetter!
Eure Judith

Mein Inbegriff von Weihnachtsduft: Zimtsterne



Wer

liebt sie nicht? Die herrlich weichen Nusssterne, die mit ihrem Duft und Aroma nach Zimt erst so richtig Weihnachtsstimmung erzeugen. Keine Adventszeit ohne Zimtsterne!

Zugegeben, ich backe sie nicht so gerne. Sie machen ziemlich Arbeit, wenn man den doch recht klebrigen Teig ausrollen und ausstechen muss und dann mühsam den Eischnee darauf verteilt. Aber ich esse sie einfach zu gern und auch meine Familie wünscht sie sich jedes Jahr.

Dieses Jahr habe ich mir aber mal eine Silikonbackmatte für Zimtsterne gekauft, auch wenn ich kein großer Fan von Silikon bin. Einen Versuch ist es wert, dachte ich mir.

Und so gab es diesmal keinen Kampf mit klebrigem Teig, der sich nicht ausrollen lassen wollte, sondern ich drückte ihn in die Mulden, legte eine zweite Matte drüber und konnte wunderbar einfach den Eischnee über den Sternen verstreichen.

Ich habe schon viele Rezepte ausprobiert und dieses Jahr war dieses hier dran, aus dem Buch „*Backen! Das goldene von GU*“. Ich finde allerdings, dass in allen Rezepten die Zimtmenge viiiieeel zu klein ist und gebe eigentlich immer noch 1-2 Teelöffel drauf. =)

Zutaten:

3 Eiweiß

1 Prise Salz
250 g feiner Zucker
450 gemahlene Mandeln
3 TL Zimtpulver
1 Prise gemahlene Nelken

Eiweiße mit einer Prise Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen und weiter schlagen, bis die Masse schön glänzt.

5-6 EL Schnee beiseite stellen für die Glasur.

Mandeln und Gewürze mischen und vorsichtig unter den Eischnee rühren.

Den Ofen auf 150°C (Umluft 130°C) vorheizen.

Entweder den Teig in die Mulden einer Backmatte füllen und die Glasur darauf verteilen oder den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche 5 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf mit Backpapier belegte Bleche legen. Die Eiweißglasur gleichmäßig darauf verteilen.

Etwa 15 Minuten auf unterer Schiene backen und darauf achten, dass die Oberfläche nicht zu sehr bräunt.

Mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen bzw. die Plätzchen in der Silikonmatte auskühlen lassen und dann vorsichtig herauslösen. [nurkochen]



Diese Zimtsterne sind die saftigsten und besten, die ich je gebacken

habe, dieses Rezept werde ich also auf jeden Fall in mein Repertoire aufnehmen!

Ich hoffe, eure Sterne gelingen euch ebenso gut und wünsche euch besinnliche und genussreiche Tage!

Eure Judith

Ein Muss an Weihnachten: Saftige Elisenlebkuchen (mit Marzipan)



In den letzten Jahren hatte ich meistens Lebkuchen gebacken, denn auch wenn es ein wenig Mühe macht, lohnt sich der Aufwand einfach sehr und welche Elisenlebkuchen schmecken schon so wie selbst gemachte?

Dieses Jahr habe ich ein neues Rezept ausprobiert und zwar aus dem Buch „Weihnachtsplätzchen“ von GU. Die Lebkuchen sind wunderbar saftig, sehr aromatisch und halten sich leider nicht sehr lange – sie werden nämlich lange vor Weihnachten

aufgefuttert sein. =)

Zutaten:

50 g Zitronat

50 g Orangeat

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

2- 3 geh. TL Lebkuchengewürz

2 EL Rum

1 TL Hirschhornsalz

200 g Marzipan

6 Eiweiße

150 g (Rohrohr-) Zucker

35- 40 Oblaten (70 mm Ø)

Einmalspritzbeutel, falls vorhanden

Zitronat und Orangeat fein hacken. Mit Nüssen, Mandeln, Mehl und Gewürz mischen.

Rum erhitzen und Hirschhornsalz darin auflösen.

Marzipan klein würfeln und mit 1 Eiweiß mit der Gabel cremig rühren.

2 Backbleche mit Backpapier auslegen, die Oblaten darauf verteilen.

Die übrigen Eiweiße mit dem Zucker in etwa 5 Minuten steif schlagen, so dass eine dickschaumige Masse entsteht.

Rum und Marzipan verrühren und mit der Nussmischung unterheben.

Die Masse am besten in einen Spritzbeutel füllen und auf die Oblaten spritzen. Dabei einen kleinen Rand frei lassen. Notfalls kann man die Masse auch mit Löffeln verteilen, aber sie klebt leider sehr.

Über Nacht trocknen lassen.*

Dann im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) auf mittleren Schienen 12-15 Minuten backen.

Zum Schluss entweder mit dunkler Kuvertüre (100- 150g) oder mit Guss überziehen.

Dafür 100 g Puderzucker, 2 EL Zitronensaft und 1-2 EL Wasser (oder Rum oder noch mal Saft, wie man es am liebsten mag) verrühren und auf die noch warmen Lebkuchen pinseln.

**{Ich hatte das natürlich glatt vergessen und sie im Eifer gleich gebacken – funktioniert aber genauso gut :)} [nurkochen]*



Habt

ihr schon mal selbst (Elisen)Lebkuchen gebacken? Welche Erfahrungen habt ihr gemacht?

Ich hoffe, dieses Rezept kann euch genauso begeistern wie uns und ihr habt viel Spaß bei eurer Weihnachtsbäckerei!

Habt genussreiche weihnachtliche Tage,
eure Judith

Herrlich **mürbe**
Weihnachtsknabbereri:

Vanillekipferl, vegan



Vorge

stern ist hier der erste Schnee gefallen. Ganz überraschend war die Welt draußen plötzlich weiß, als ich spätabends nach draußen sah. Und die weiße Decke blieb sogar einen halben Tag liegen, was bei uns an der Weinstraße eher selten ist, vor allem Anfang Dezember.

Der Winter ist also wirklich angekommen. Passend zum 1. Advent, der dieses Jahr irgendwie so früh war. Aber umso schöner, wenn man Ende November ganz legitim Plätzchen backen kann. Und das haben wir am Sonntag auch getan – 7 Stunden lang war der Ofen in Betrieb und heraus kamen sehr gelungene Leckereien, die uns jetzt die Adventstage versüßen werden und die ich hier mit euch teilen will.

Sehr begeistert war ich von den Vanillekipferln, die ich im Büchlein „Vegan backen“ von GU entdeckte. Oft waren meine Kipferl so mürbe, dass ich sie kaum formen konnte. Dieser Teig – ordentlich gekühlt – ist allerdings wirklich gut zu verarbeiten und die Kipferl haben einen feinen Vanillegeschmack, selbst ohne eine dicke Schicht Vanillezucker außen herum.

Zutaten:

200 g kalte vegane Margarine
200 g gemahlene Mandeln
300 g Mehl
1 Vanilleschote
90 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
1 TL Sojamehl
1 Msp. Backpulver
1 Prise Salz
4 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillezucker

Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem Messer herauskratzen.

{Die Schote schneide ich immer klein und stecke sie in eine Dose mit Zucker oder Puderzucker, so hat man seinen eigenen Vanillezucker!}

Vanillemark, Margarine, Mandeln, Mehl, Zucker, Vanillezucker, Sojamehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel zu einem Teig verkneten.

In einer verschließbaren Schüssel oder Dose 2 Stunden kühl ruhen lassen.

{Ich benutze im Winter gerne den Balkon :)}

2 Bleche mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 160° C vorheizen.

Ein Drittel des Teiges abtrennen, den Rest weiterhin kühl stellen.

Die Teigportionen immer zu einer Rolle von ca. 2 cm Durchmesser formen, in 2 cm dicke Scheiben schneiden und diese zu Kipferln formen.

Möglichst schnell arbeiten, damit der Teig nicht zu warm wird!

Die Kipferl aufs Blech setzen und in der Mitte des Ofens ca. 10 Minuten backen, bis sie leicht hellbraun sind.

Inzwischen den Puderzucker in eine Schüssel sieben und mit dem Vanillezucker mischen.

Die noch warmen Kipferl in der Zuckermischung wälzen und auf einem Gitter auskühlen lassen. [nurkochen]



Ich

hoffe, ihr seid gemütlich und mit Plätzchenduft in die Adventszeit gestartet und könnt eure Backgenüsse vielleicht sogar mit ein paar Schneeflocken genießen, die draußen leise knisternd die Welt verzaubern!

Habt genussreiche Tage,
eure Judith