

Beilage

Champions Antipasti

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/556631153485020/Antipasti-marinierte-Champignons.html>



- 400 g Champignons, kleine frische
- 2 Knoblauchzehe(n)
- Olivenöl
- Rosmarin
- Balsamico
- Salz
- evtl. Blattpetersilie, gehackte

Die Champignons putzen, den Knoblauch fein würfeln oder in sehr dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Rosmarin kurz anbraten, dann die Champignons dazu tun und mit braten. Mit Balsamico und Salz abschmecken und auskühlen lassen. Mindestens einen halben Tag, besser noch einen ganzen, durchziehen lassen. Mit gehackter glatter Petersilie garnieren.

Passt gut auf jedes Büffet als Vorspeise. Auch sehr lecker mit Baguette als kleines Gericht.

2021/05/19 14:35 · [0 Kommentare](#)
[beilage](#), [antipasti](#), [vegan](#)

Leipziger Allerlei



- Möhren
- Tiefkühlerbsen
- Spargel
- Butter
- Mehl
- Zwiebel
- Schmand
- Petersilie

In der Butter die Zwiebel glasig garen, und dann das Mehl drauf → Mehlschwitze. Nun die in Scheibchen geschnittenen Möhren dazu geben und erstmal ein bisschen garen lassen (die brauchen am längsten). Wenn es sich um frischen Spargel handelt, diesen in Stückchen geschnitten dazugeben, der braucht auch lang. Ansonsten nach 10-15 Minuten die Erbsen hinzugeben, und im Falle von Spargel aus dem Glas diesen 5 Minuten nach den Erbsen zerschnibbelt reinwerfen. Zum Schluß noch Schmand und Petersilie dazu und noch ein bisschen köcheln lassen.

Fertig!

2021/05/11 12:35 · [0 Kommentare](#)

[beilage](#), [vegetarisch](#)

Vinete





Um diesen sehr leckeren Brei herzustellen, benötigt man

- Auberginen (Vinete)
- Obst-/Apfelessig
- Knoblauch
- Zwiebel
- Salz und Pfeffer

Vinete grillen / braten und putzen


Zu erst werden die Vinete auf einem ordentlich heißen Grill so lange gegart, bis die Schalen aussen beginnen zu verkohlen. Das Fruchtfleisch ist weichgekocht, und Feuchtigkeit tropf aus den Vinete an Stellen, wo die Schale gerissen ist. Die müssen innen richtig weichgekocht sein. Bekommen sie nicht genug Hitze (und die Schalen verkohlen nicht), fehlt nachher der rauchige Geschmack. Braucht man den nicht, reicht es die Vinete auch bei geringerer Hitze einfach weich zu kochen.





Nach dem Grillen/Braten ist es sehr sinnvoll, die fertigen Vinete nicht alle einfach auf einen Teller zu legen, wo sie durch die austretenden Säfte anfangen die verkohlte Schale aufzuweichen. Es ist besser die alle einzeln auf einen Rost zu legen, damit die Schale möglichst trocken bleibt. Das vereinfacht das Schälen sehr. Hierfür vorsichtig die einzelnen Früchte mit einem scharfen Messer aufschneiden, und das weiche Fruchtfleisch mit einem Löffel möglichst ohne Schale oder schlimmer noch Kohle entnehmen (ich nehme gerne einen Kaffeelöffel, sowie einen Suppenlöffel und wechsle nach Bedarf). Ich fand es hilfreich, mit jeder Vinete auf einem neuen Küchenpapier zu arbeiten (um nicht alles in der Kohle der vorherigen Früchte liegen zu haben).

Hacken ...

Nun wird das Fruchtfleisch erstmal gehackt, bzw besser gesagt zerstoßen. Hierfür nimmt man ein stumpfes „Hackmesser“ aus Holz  oder Glas, da sich Vinete bei Kontakt mit metall dunkel verfärben (besagen Verschwörungstheorien). Wichtig ist, daß es stumpf ist, sonst macht man Püree. Man will aber eher die Konsistenz von mit der Gabel zerdrückten Bananen haben, nicht die eines Vinete-Smoothies.

An diesem Punkt, kann man nun entscheiden, ob man (wenn man viele Vinete gegrillt hat, was effizient ist) was von dem Brei einfrieren möchte. Die fertige Zubereitung lässt sich leider nicht einfrieren, da sich dann das Öl von dem Rest trennt, und die Konsistenz arg leidet.

...und zubereiten

Nun gehe ich von 300gr gegrilltem und gehackten Fruchtfleisch aus.

- eine eher kleine als mittlere Zwiebel
 - fein schneiden, also nicht grob würfelig
- mindestens eine Zehe Knoblauch
 - nach oben hin .. the sky is the limit 😁
 - sehr fein schneiden/hacken oder mittels Knoblauchpresse zu Brei machen

Den Mixer nur auf langsam lassen (bedenke, du willst keinen Smoothie erzeugen), oder besser einfach eine Quirl nehmen. Zu dem Fruchtfleisch einfach Zwiebeln und ein bisschen Knoblauch dazu geben, und langsam mit Öl aufgießen (und rühren). Nun Pfeffer, Salz Essig und Knobli nach Geschmack. Tip: Vorsicht mit dem Essig, es soll nur eine säuerliche Note bekommen, nicht Sauren Gurken Konkurrenz machen. Es gibt zudem eine Grenze, wo man es versaut hat, wenn man zu viel Öl tut. Das merkt man

dann auch, es wird dann rel. flüssig und nicht mehr vernünftig streichbar.. quasie eine Art Vinete/Öl Smoothie. In diesem Fall, einfach mehr Vinete Fruchtfleisch dazu geben bis die Konsistenz wieder passt und nochmal abschmecken.

2021/06/07 13:49 · 0 Kommentare

[antipasti](#), [rumaenisch](#), [siebenbuergisch](#), [beilage](#), [vegan](#), [mama beckesch](#), [oma fieles](#), [grillen](#)

Honigmelonen-Mango-Tomatensalat

- <https://www.chefkoch.de/rezepte/2138391343664918/Honigmelonen-Mango-Tomatensalat-mit-Feta-Kaese-und-Honigdressing.html>



Zutaten für vier Personen

- 12 x m.-große Tomaten
- 1 x m.-große Honigmelone
- 1 x m.-große Mango
- 2 x Pck. Feta-Käse
- 1 x kleine rote Zwiebel
- 4 EL flüssiger Honig
- 4 EL dunkler Essig
- 4 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Tomaten, Honigmelone, Mango, Zwiebel und Feta-Käse in Würfel schneiden. Alles zusammen in eine Schüssel geben und vermengen.

Aus Honig, dunklem Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer ein Dressing herstellen und über den Salat geben. Danach 15 Min. im Kühlschrank durchziehen lassen und vor dem Anrichten mit Honig beträufeln.

Dazu essen wir Chili-Limonen-Hähnchen oder Garnelenspieße mit Baguette.

2021/06/22 08:58 · 0 Kommentare

[salat](#), [vegetarisch](#), [beilage](#)

Olive Garden Breadsticks + Dip



Breadsticks

Das ist eine Nachahmung der Breadsticks vom Olive Garden in Winnipeg. Der Text auf dieser Seite, entspricht HElenes Ausdruck aus ihrem Kochbuch ¹⁾. Unter dem Link ist zum Teil ausführlicher formuliert. Gefunden haben wir es hier bei CookingClassy:

- <https://www.cookingclassy.com/olive-garden-breadsticks-copycat-recipe/>
 - [cookingclassy.com-breadsticks_recipe_olive_garden_copycat.pdf](https://www.cookingclassy.com/breadsticks_recipe_olive_garden_copycat.pdf)

Sticks


- 1 cup + Tbsp warm water (110-115 degrees)
- 1 1/4 Tsp ctive dry yeast
- 2 Tbsp granulated sugar - divided
- 3 - 3 1/4 cups all-purpose flour
- 1 3/4 Tsp salt
- 3 Tbsü vegetable oil

Topping

- 2 Tbsp margarine or butter
- 1/2 Tsp salt
- 1/4 Tsp garlic powder

Directions



1. In the bowl of an electric stand mixer, whisk together warm water, yeast and 1/2 tsp granulated sugar until yeast has dissolved. Allow to rest 10 minutes. Add in remaining 1 Tbsp + 2 1/2 tsp granulated sugar, 1 1/2 cups flour, salt and vegetable oil, then fit mixer with paddle attachment and blend mixture until well combined. Switch mixer to dough hook attachment, add in remaining 1 1/2 cups flour and knead mixture on low speed, adding up to 1/4 cup additional flour as needed, and knead until dough is smooth and elastic (dough should pull away from sides of the bowl but still be slightly sticky). Transfer dough to a large buttered mixing bowl, cover with plastic wrap and allow to rest in a warm place free from draft until double, about 1 1/2 hours.
2. Punch dough down, divide into 12 equal portions (2 ounces each by weight), keep them covered with plastic wrap as you work. Roll each piece into a 9 inch rope on a lightly floured surface, then transfer to two silpat lined or buttered cookie sheets. Cover and let rise 1 hour. Preheat oven to 425 degrees during the last 10 minutes of rising.
3. Bake in preheated oven 11-13 minutes until golden (I actually broiled mine during the last minute for a perfectly golden crust). Meanwhile, in a small bowl whisk together 1/2 tsp salt and garlic powder. Remove breadsticks from oven and run a stick of margarine or butter over the hot breadsticks and immediately sprinkle with salt mixture. Server warm or allow to cool and store in an airtight container 

Dip

- 200gr Mayo
- 240 gr Schmand
- 1 Esslöffel Dill
- 1 CHinesische Zehe Knoblauch ²⁾
- 1 Esslöffel Petersilie
- 1/2 Teelöffel Salz

Alles verrühren, bon appetite!

2021/06/22 19:14 · [0 Kommentare](#)
[brot und broetchen](#), [beilage](#), [sosse](#), [vegetarisch](#)

Zucchini Gemüse



- Zucchini
- Paprikapulver
- Apfelessig
- Pfeffer
- Salz
- Zwiebel
- Bohnenkraut

1. Die Zucchini grob raspeln oder in dünne Streifen schneiden - einsalzen
 1. abwarten daß die wässern und dann ausdrücken - (sicherheitshalber die rohen Zucchini probieren ob die nicht noch zu salzig sind, dann ggf nochmal kurz abspülen)
2. halbe Zwiebel andünsten - etwas Mehl dazu geben und das ganze etwas Farbe bekommen lassen
3. Paprika dazu, und mit etwas Wasser ablöschen
4. pries(!) Bohnenkraut
5. Paprika nachdosieren bis es Farbe bekommen hat
6. mit wenig(!) Essig abschmecken

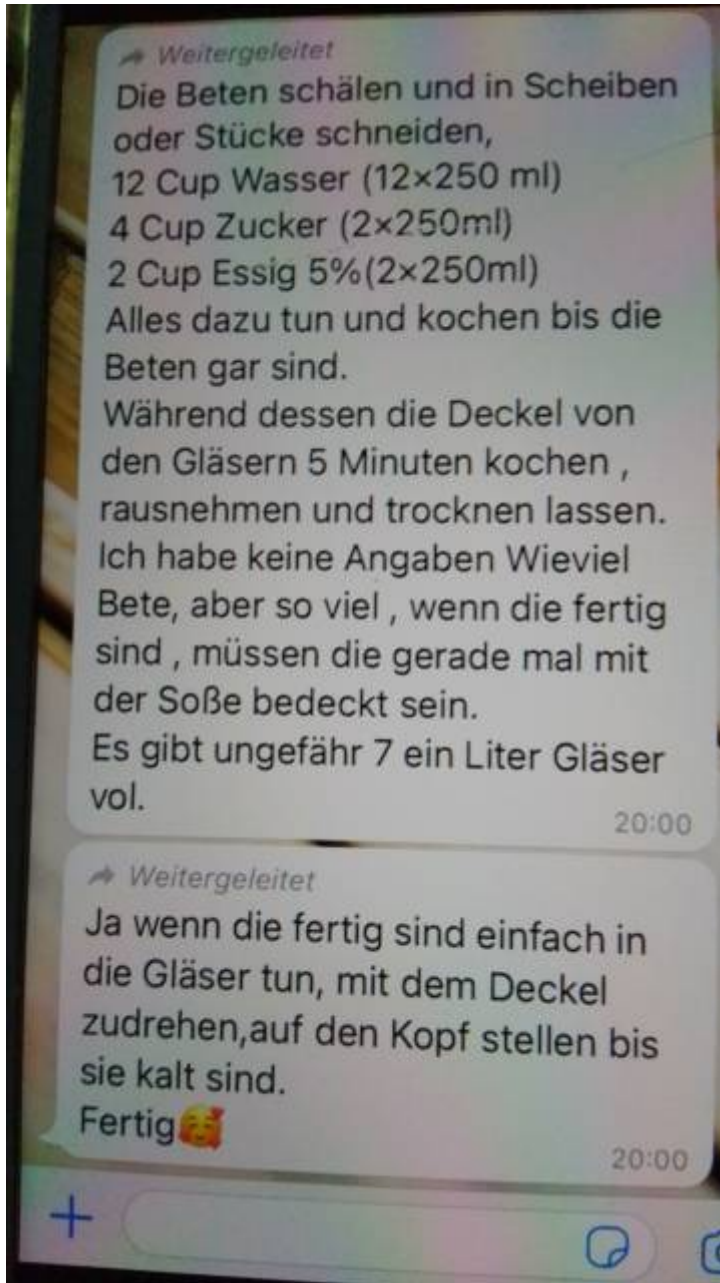
2021/09/07 12:00 · [0 Kommentare](#)

[mama beckesch](#), [vegan](#), [siebenbuergisch](#), [beilage](#)

— Rote Beete einmachen



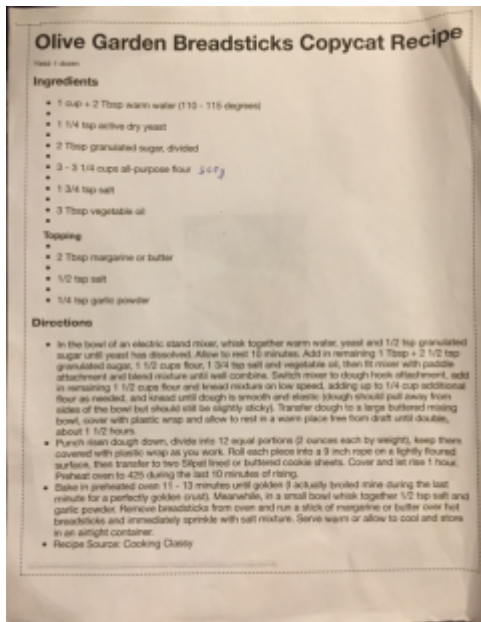
- Die Beten schälen und in Scheiben oder Stücke schneiden,
- 12 Cup Wasser (12×250 ml)
- 4 Cup Zucker (2×250ml)
- 2 Cup Essig 5%(2×250ml)
- Alles dazu tun und kochen bis die Beten gar sind.
- Während dessen die Deckel von den Gläsern 5 Minuten kochen , rausnehmen und trocknen lassen.
- Ich habe keine Angaben Wieviel Bete, aber so viel , wenn die fertig sind , müssen die gerade mal mit der Soße bedeckt sein.
Es gibt ungefähr 7 ein Liter Gläser vol.
- Wenn die fertig sind einfach in die Gläser tun, mit dem Deckel zudrehen,auf den Kopf stellen bis sie kalt sind.



2022/03/18 12:27 · 0 Kommentare

[mama wiebe](#), [antipasti](#), [vegan](#), [eingemacht](#), [konserviert](#), [beilage](#)

1)



2)

Knobi bei dem der ganze Kopf eine Zehe ist, etwas kleiner als ein Tischtennisball

From:

<https://recipes.beckesch.it/> - **Rezeptesammlung von Helene und Ralf Beckesch**

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/beilage?rev=1620743716>

Last update: **2021/05/11 14:35**

