

Französisch

Kouign-Amann - Queen Amann - Königin Amann - Bretonischer Butterkuchen



- Kommt aus dem bretonischen. Kouign → Kuchen, Amann → Butter
- Entstand aus Mangel an Mehl bei gleichzeitigem Überfluß an Butter und Zucker. Man packte soviel Zucker und Butter in den Teig, wie das Mehl überhaupt an sich binden konnte

FoodWishes.com

- <https://foodwishes.blogspot.com/2019/03/kouign-amann-yas-queen.html>
 - food_wishes_video_recipes_kouign-amann_yas_queen.pdf

 <p>Video</p>	<p>Kopie des YT Videos</p>
<p>Youtube Kochanleitung Kopie davon hier auf innerhalb des Kochbuch-Wikis</p>	

Watch Video At: <https://youtu.be/RK7AAI6Zicw>

Zutaten für 12 Kouign-Amann:

Teig: 1 cup warm water 1 teaspoon dry active yeast 1 tablespoon sugar 1 tablespoon melted unsalted butter 2 1/2 cups bread flour, plus more as needed 1 teaspoon kosher salt

For the seasoned sugar (mix, taste, and adjust): 2/3 cup white sugar 2 teaspoons of sea salt or kosher salt (less if you're using a fine table salt) For the rest: 8 ounces ice cold unsalted butter (2 sticks) for the pastry 1 tablespoon melted butter for the muffin pan

Zubereitung

The fact that Kouign-Amann (Pronounced “Queen-a-mahn”) have become a popular item in bakeries across America is quite a tribute to just how incredible they really are, since to stock something that no one can spell or pronounce is generally considered a retail sales no-no. As you may know, I pride myself on mispronouncing things, but even I don’t like to be corrected by a salesperson, and their judgmental, I can’t believe you just said “kooeegan-aman” look.

Yet, despite the difficult name, they’ve thrived for the very simple reason that this is one of the world’s great pastries. Maybe the greatest. I guess that depends on who you talk to, but the irresistible combination of sweet, salty, sticky, buttery, crispy, flaky, and tender, is hard to beat.

I guess you could just buy some frozen puff pastry, or croissant dough, and skip to the last step, but unlike many of those, the base here is a fairly lean bread dough, which I think is one of the secrets. A richer milk-based dough, which already contains lots of butter and sugar, won’t necessarily provide the same contrast.

Speaking of secrets, I think the real magic of these is the salt. Apparently the authentic ones are fairly salty, and just as savory, as they are sweet, but you don’t want to over do it. I suggest starting with less than I call for in your seasoned sugar mix, and then tasting on a wet finger to see where you’re at. Then, add more until you think it’s right.

Part of me hopes you have a bakery that does these nearby, so you can easily taste them for yourself, but another part of me hopes you don’t, so you’ll try to make them. Either way, you’re in for a huge treat. Enjoy!

lapaticesse.com

- <https://www.lapaticesse.com/kouign-amann-bretonischer-butterkuchen-rezept/216/>
 - [lapaticesse.com-kouign_amann_bretonischer_butterkuchen.pdf](https://www.lapaticesse.com/kouign_amann_bretonischer_butterkuchen.pdf)

essen-und-trinken.de

- <https://www.essen-und-trinken.de/rezepte/90949-rzpt-kouign-amann>
 - [essen-und-trinken.de-kouign_amann_rezept.pdf](https://www.essen-und-trinken.de/kouign_amann_rezept.pdf)

2021/05/14 08:57 · [1 Kommentar](#)
[franzoesisch](#), [gebaeck und kuchen](#)

Crème Brûlée - französisches Dessert mit Karamellkruste



absolute-lebenslust.de - Crème Brûlée - französisches Dessert mit Karamellkruste



- [Crème Brûlée Rezept – französisches Dessert mit Karamellkruste](#)

Video



Zutaten

fuer ca 4 PErsonen

- 400ml Sahne
- 200ml Milch
- 5 Eigelbe
- 85g Zucker

- 1 Vanilleschote
- ca. 4 EL braunen Zucker
- ggf. Aroma

Zubereitung

1. Die Sahne, die Milch, der Zucker und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote werden in einem Topf verrührt und auf dem Herd erwärmt. Die Masse sollte etwa 5 Minuten vor sich hin dampfen, ohne dass sie zu kochen beginnt.
2. Die Eigelbe werden in einer Rührschüssel miteinander verquirlt. Hier wird schlückchenweise die Sahnemasse untergerührt. Lasst die Masse 1 Stunde ruhen, damit sie durchziehen kann.



- Die Masse kann auch vielseitig aromatisiert werden. Beispielsweise mit Orangenaroma oder einem Lavendelsirup.

3. Nach dem Ziehen kann die Masse in feuerfeste Förmchen gefüllt werden. Stellt die Förmchen in ein tiefes Backblech, das ihr mit kochend heißem Wasser auffüllt, bis die Förmchen bis zur Hälfte im Wasser stehen.
4. Es geht bei 150°C Ober- und Unterhitze für 45-60 Minuten in den vorgeheizten Backofen. Die Backzeit hängt hierbei mit der Größe der Förmchen zusammen. Die Oberfläche sollte am Ende goldbraun gebacken sein.
5. Lasst die Crème Brûlée auskühlen und stellt sie anschließend für mindestens 2 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank.
6. Vor dem Servieren wird jedes Dessert dünn mit braunem Zucker bestreut. Dieser wird mit einem Gasbrenner karamellisiert.

essen-und-trinken.de - Crème brûlée

- [Crème brûlée](#)

Crème brûlée (gebrannte Creme) ist eine traditionelle, französische Süßspeise aus aromatisierter Eier-Sahne und einem knusprigen Karamellüberzug. Dazu wird die Oberfläche der gestockten Creme nach dem Erkalten mit Zucker bestreut und unter dem Grill karamellisiert. Profis benutzen dafür auch Küchen-Bunsenbrenner.



Zutaten: Zubereitung nach traditioneller Art (sechs Personen)

- 250 ml Milch
- 250 ml Sahne
- 1 Vanilleschote (längs aufgeschnitten)
- 4 Eigelbe
- 40 g Zucker (nach Geschmack etwas mehr oder weniger verwenden)
- 60 g braunen Zucker zum Karamellisieren

Tipps & Tricks

Milch und Vanilleschote in einem Topf kurz aufkochen, von der Herdplatte nehmen und **ca. 10 Minuten** im geschlossenen Topf ziehen lassen. Die Sahne dazugießen und alles zusammen nochmals bis zum Siedepunkt erhitzen. Den Backofen auf **120 Grad** vorheizen. Jetzt die Eigelbe mit dem Zucker cremig schlagen und die Vanillesahne unterrühren. Die Creme anschließend in sechs Förmchen füllen und **ca. 25 Minuten** im Ofen stocken lassen, bis sich eine Haut gebildet hat. Die Haut soll dabei nicht braun werden.

Die Creme abkühlen lassen und dann mindestens **zwei weitere Stunden** im Kühlschrank kalt stellen. Zum Karamellisieren die Vanillecreme mit braunem Zucker bestreuen und möglichst dicht unter den Grill stellen. Sobald der Zucker sich in eine schöne, braune Karamellkruste verwandelt hat, die Förmchen aus dem Ofen nehmen und sofort servieren. Voilà - fertig ist die Crème brûlée!

Hinweis: Crème brûlée ist auch kalt ein Genuss. Damit die Karamellkruste nicht weich wird, sollte man die Crème brûlée innerhalb von zwei bis drei Stunden essen.

Damit die Crème brûlée richtig gut wird, sind in erster Linie die richtigen Förmchen wichtig. Flach, klein und feuerfest müssen sie sein, damit die Creme gleichmäßig darin stocken kann. Als Durchmesser sind 10 cm bis 12 cm, in der Höhe max. 4 cm zu empfehlen. Die Zutaten können dagegen variieren, d.h. man kann mehr Sahne statt Milch nehmen. Auch die Zubereitung einer Crème brûlée mit Crème fraîche oder Crème double ist möglich. Das Verhältnis von Flüssigkeit zu Eiern sollte man allerdings beibehalten. Weit verbreitet ist die Zubereitung im Wasserbad - dazu werden die mit Creme gefüllten Förmchen in einer mit Wasser gefüllten Fettpfanne im Ofen gegart.

Varianten

Crème brûlée wird gern mit Früchten „aufgepeppt“, z.B. mit Himbeeren: entweder man gibt sie in die Schale und gießt die Creme darüber kommen hinterher in durchpassierter Form auf die Crème brûlée. Auch herzhaftere Varianten schmecken gut, z.B. Crème brûlée mit Parmesankäse, Weißwein und Schalotten.

koch-mit.de - das französische Original im Rezept

- [Crème Brûlée – das französische Original im Rezept](#)



Dieses Dessert kennt ihr bestimmt: Crème Brûlée. Wie ihr den Klassiker aus Frankreich einfach selber zubereitet, erfahrt ihr hier.

Crème Brûlée. Das französische Dessert schlechthin kennt jeder und schmeckt – den beiden Texturen sei dank. Einmal die samtige Creme, die auf der Zunge zergeht und mit verschiedenen Aromen, wie Zitrone, Orange oder Vanille verfeinert werden kann. Darüber liegt noch eine dünne Schicht Karamell, die beim Eintauchen des Löffels und beim Kauen wundervoll knuspert. Crème Brûlée ist ein rundum gelungenes Dessert. Außerdem ist sie super einfach zuzubereiten, wie dieses Rezept beweist. Guten Appetit!

Zutaten

für 4 Personen

- 1 Vanilleschote
- 150 ml Milch
- 4 Eigelb
- 130 g Zucker
- 350 ml Sahne

Zubereitung

1. Zuerst die Vanilleschote mit einem scharfen Messer auf dem Schneidebrett halbieren und das Mark herauskratzen. Einen kleinen Topf auf den Herd stellen und die Milch hineinfüllen und langsam erwärmen. Das Mark der Vanilleschote hineingeben und alles für ein paar Minuten erhitzen.
2. Während die Milch heiß wird, die Eigelbe in eine Rührschüssel geben. Mithilfe des Handrührers nun schaumig rühren und währenddessen 70 g des Zuckers einrieseln lassen. So lange rühren, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Den Ofen auf 140 Grad vorheizen.
3. Nun die Sahne zur Milch gießen, alles noch einmal kurz erhitzen und dann vom Herd ziehen. Nun die Sahne-Milch-Mischung nach und nach zu den Eigelben geben und alles zu einer homogenen Masse verrühren.
4. In eine ausreichend große Auflaufform nun die Porzellanschüsselchen für die Crème Brûlée setzen. Alternativ könnt ihr sie auch auf das tiefe Backblech eures Backofens stellen. Die Auflaufform oder das Backblech nun mit kochendem Wasser so weit füllen, dass die Förmchen für die Crème Brûlée ungefähr zur $\frac{2}{3}$ im Wasser stehen.
5. Nun die Crème Brûlée in die Förmchen füllen und dann das Backblech/die Auflaufform für 50 Minuten in den Ofen schieben und die Creme stocken lassen.



Füllt die Förmchen etwas mehr, da die Crème Brûlée nach dem Backen etwas



zusammenfällt.

2021/12/29 19:57 · 0 Kommentare
nachtisch, franzoesisch

Michelle Braten - Franzoesischer Rinderbraten

Die Beckesch Eltern haben im Freundeskreis den Onkel „Atze“. Der war fruher mit Michelle verheiratet, von ihr ist das Rezept. (Michelle verstarb rel frueh, dieser Braten ist ihr Vermaechtnis in unserer Familie.)



Zutaten

- Rinderbraten(fleisch)
- Knoblauch (ca 1/4 Kopf pro Kilo Fleisch)
- Viel Paprikapulver(süß)
- Pfeffer und Salz
- Scharfer Senf (zb Duesseldorfer, oder Dijon)

Zubereitung

1. Ein Stueck Rinderbraten wird von ueberfluessigen Sehnen befreit.
2. Nun je nach Menge ordentlich mit Knoblauch spicken (ca 1/4 Kopf Knobi pro Kilo Fleisch).
3. Jetzt wird der Braten in einem Topf auf dem Herd von allen Seiten scharf angebraten (klar, mit Fett im Topf). Ziel ist, dass das Fleisch keinen Saft mehr nach aussen verliert, wenn es spaeter im Ofen schmort. Den Braten danach ein wenig auskuehlen lassen.



4. Nun den Braten mit Pfeffer und Salz ordentlich wuerzen (der Fleischmenge angemessen)
5. Jetzt den Braten komplett mit scharfem Senf einschmierem, es darf ruhig ein bisserl mehr sein
6. Nun wird der Braten von aussen komplett mit suessem Paprikapulver eingepudert
7. Nun den gesammten Braten in den Bauchspeck einpacken, und mit Bratenschnur fixieren.
8. Den Braten in eine Braeterform mit Deckel (sonst trocknet der Braten aus!) packen und bei 180 Grad mindestens drei Stunden im Backofen garen
9. Der Braten ist fertig wenn er beim Picken mit der Gabel weich ist

Achtung an alle in Kanadien: Ich habe versucht bei Country Meats den Mitarbeitern zu erklären, daß ich 1-2 Millimeter dick geschnittene Scheiben haben möchte, die wie Dachziegeln überlappend nebeneinander liegen sollen, damit ich die einfach um den Braten drum wrappen kann. Das ist grandios gescheitert, ich habe knapp drei Kilo 1cm dick geschnittene Speck sc heiben bekommen, was ungeeignet war. *Die Alternative* einfach den dünn geschnittenen Bacon aus dem Superstore nehmen. Der lässt sich am besten verarbeiten, wenn er sehr kalt, aber nicht gefrohren ist. Ist er zu warm, zerfetzt man den beim auseinanderpiddeln der Scheiben, ist er gefrohren, brechen die Scheiben bzw hängen auch zu stark aneinander.



Zur Menge des benötigten Bacons, es muss so viel sein, daß du den Braten komplett damit einhuellen kannst. Ebenso ein sinnvolles Tool, Bratenschnur (Baumwollfaden) um den Speck zu fixieren.

Trick um die Schweinerei mit dem Schmieren des Senfes, Paprikapulver und Speck zu minimieren

1. Frischhaltefolie 2-3 lagig auf einer ausreichend grossen Flaechе auslegen (Flaechе heisst einerseits sollte man genug Platz auf der Unterlage haben, sowie ebenso auch mit der gebastelten Gesamtflaechе der Frischhaltefolie nicht zu sparsam sein)
2. Bratenschnurstuecke etwas laenger als noetig schneiden und auf der Folie an den Stellen, wo sie spaeter wahrscheinlich gebraucht wird hinlegen (also so dass der Braten mittig liegen wird).
3. Nun den Bauchspeck in passender Flaechе fuer den Braten (bedenke, due willst hinterher den Speck hochklappen, so dasz dieser den gesamten Braten umhuellt) auf die Bratenschnuere auf der Frischhaltefolie legen und die Traegerfolie des Specks entfernen.
 - Den Bauchspeck, hat man sich sinnvollerweise vom Metzger bereits so schneiden und auf Folie legen lassen, dass man da nicht noch jetzt mit dem Speck gross basteln muss. D.h. Dem Metzger sagen, was man vor hat. Er soll



am besten duenne Scheiben schneiden, und diese direkt so ueberlappend auf seine Verkaufsfolien packen, dass man spaeter einfach die Folie mit dem Speck auf den Braten drueckt, und die Plastikfolie vorsichtig ab macht.

- Man hat nun folgende Layer (von der Arbeitsplatte aus gesehen)
 - Frischhaltefolie
 - Bratenschnur
 - Speck
- 4. Auf den Speck auf der Folie nun erste ordentlich Paprikapulver drauf, die bedeckte Flaechе sollte etwas groesser als die Bratenunterseite sein, da wir den Braten wenn er einmal auf dem Speck liegt nicht mehr drehen werden. „Etwas groeszer“: Schau, dass dies Stellen, an die du realistisch kein Paprikapulver dran bekommen wirst (Braten mitte bis Unterseite) das Pulver schon aufdem Speck ist. (Jetzt wo ich drueber nachdenke, man kann eigentlich mal vorsorglich dne ganzen Speck mit Paprika pudern, soll halt nur keine Sauerei geben, wenn man spaeter den Speck hochklappt)
- 5. Das Bratenstueck nur von der unteren Haelfte nach dem Pfeffern und Salzen ordentlich mit dem Senf einschmieren, so kannst du es relativ Sauerei-frei auf den Speck legen.
- 6. und mittig auf den Paprika-gepuderten Speck setzen.



- 7. Jetzt von oben mit Senf beschmieren und mit Paprika pudern



- 8. Und nun das Packet zu machen, ggf wenn noch noetig auch von oben noch Speck anbringen, und dann mit den Schnueren zuschnueren.



Auf den Fotos habe ich den Trick noch ohne einen darunter liegenden Frischhaltefolie-Layer gemacht



Und wenn man den Braten dann zu lange drin gelassen hat, zerfaellt er mehr oder weniger komplett, so dass wir ihn nicht mehr ganz aufzuschneiden konnten, sondern alles in einen anderen Topf gepackt haben. Das ist optisch und vom style her schade, aendert aber nichts an dem gigantischen Flavour dieses Bratens 😬

So sah es mit viel zu dick geschnittenem Speck in Kanada von Country Meats aus

- Die gelieferten Speckscheiben waren ca. einen Zentimeter dick



- Spezielle Herausforderung - spezielle Lösung
 - Bei dem dicken Speck war das Positionierne und Verknoten des Specks leichter, wenn man die gesamte Folie mit Speck in eine Salatschüssel gesetzt hat



- Auch nach Stunden im Ofen ist der Speck nicht ganz zerlaufen



- Weshalb selbiger dann entsorgt wurde



- Das Ergebnis



2021/12/29 20:36 · 0 Kommentare

franzoesisch, mama beckesch, lowcarb, hauptgericht, fleisch

From:

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

Permanent link:

<https://recipes.beckesch.it/franzoesisch>

Last update: **2021/05/14 09:01**

