SvenjaMs Tippsammlung

FRAG MUTTI

Stand: 28.04.2021

Inhalt

Kochen & Backen - 6 Tipps 2
Schmackhaftes schnell gemachtes Weißbrot 3
Marokkanisches Huhn mit Kichererbsen 5
Hackbällchen in Tomatensoße 7
Deftiger Erbseneintopf 9
Toad in the Hole 11
Zwiebelblootz: Zwiebelkuchen aus Unterfranken 13

Waschen & Bügeln - 1 Tipp 15
Weißes wird wieder weiß mit Spülmaschinen-Tabs 16

Kochen & Backen

6 Tipps

Schmackhaftes schnell gemachtes Weißbrot

10.03.2020

Zeit

Zubereitungszeit: 20 Min.
Koch- bzw. Backzeit: 30 Min.
Ruhezeit: 40 Min.
Gesamtzubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Möchtest du ein schmackhaftes Weißbrot selber machen? Mit diesem Rezept gelingt es dir, schnell und einfach, ein leckeres Brot zu backen.

Zutaten

- 500 g Weizenmehl
- 1/2 Würfel frische Hefe (hier sind das 21g)
- 1 TL Zucker
- 375 ml warmes Wasser
- 1 EL Salz
- 1 EL Speiseöl
- Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

- Das Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Kuhle drücken. Die Hefe in die Kuhle bröseln und den Zucker dazu geben. Dann mit einem Teil des Wassers (so ca. 70 bis 100ml) die Hefe auflösen. Die Hefemischung dann mit Mehl bedecken und ca. 10 Minuten stehen lassen.

- Wenn du siehst, dass das Mehl auf dem Vorteig kleine Risse zeigt. Gib das Salz dazu. Gieß das Öl ins restliche Wasser und rühre das Wasser dann nach und nach mithilfe von Küchenmaschine und Knethaken unter das Mehl. Es sollte ein Teig entstehen, der sich schön geschmeidig von der Schüssel löst. Eventuell brauchst du mehr oder weniger Wasser, ist ein bisschen Sache des Ausprobierens. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und 30-45 Minuten gehen lassen.
- Wenn der Teig sich verdoppelt hat, kannst du nun gerne ein paar Röstzwiebeln, ausgebackenen Bacon oder Kräuter in den Teig einarbeiten. Muss aber nicht sein, das Brot ist so oder so schon sehr schmackhaft. Jetzt wird ein Brot geformt und mit den Naht nach unten auf ein Backblech mit Backpapier gelegt. Du kannst den Teig aber genauso gut in eine bemehlte Brotform legen. Den Teig nochmal zugedeckt 15 Minuten ruhen lassen.
- Den Ofen auf Gas 8 (225 Grad) hoch heizen. Bevor du den Teigrohling in die Röhre schiebst, gieß eine Tasse Wasser in den Ofen, damit gut Dampf entsteht. Das Schwaden (Bedampfen) geht auch, indem du warmes Wasser in einer flachen Schale auf den Ofenboden stellst.
- Das Brot auf der unteren Schiene für 30 Minuten backen bevor du den Klopftest machst. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Marokkanisches Huhn mit Kichererbsen

21.09.2019

Zeit

Zubereitungszeit: 20 Min.
Koch- bzw. Backzeit: 45 Min.
Ruhezeit: 2 Std.
Gesamtzubereitungszeit: 3 Std. 5 Min.

Dieses Rezept ist für Huhn mariniert mit marokkanischen Gewürzen, gebacken zusammen mit Kichererbsen.

Zutaten für 2 Personen

- 1 TL Salz
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL getrocknete Minze
- 1 TL gemahlener Kümmel (kann man weglassen)
- 1/2 TL Chillipulver
- 1/2 TL Cayenne
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Speiseöl
- 400 g entbeinte Hühnerbeine (mit Knochen geht natürlich auch)
- 1 große Zwiebel
- 1 Dose Kichererbsen (400 g)
- 120 g Reis

Zubereitung

- Ich habe die Hühnerbeine in mundgerechte Stücke geschnitten, dann die Zutaten für die Marinade zusammen mit dem Huhn in eine Glasschüssel gegeben und ordentlich vermengt. Solltest du ganze Beine verwenden, schlage ich vor die Beine einige Male einzuschneiden, damit die Gewürze gut einwirken können.
- Lass das Huhn zugedeckt mindestens 2 Stunden marinieren, am besten noch über Nacht im Kühlschrank.
- Heize den Ofen auf Gasmarke 6 (200 Grad).
- Schneide die Zwiebel in Ringe oder Streifen und bedecke damit den Boden einer Auflaufform.
- Spüle die Kichererbsen unter fließendem Wasser ab und mische sie mit dem marinierten Fleisch.
- Dann verteile den Fleisch-Erbsen-Mix auf den Zwiebeln.
- Das Ganze kommt nun für 45 Minuten in den vorgeheizten Ofen bis das Huhn gar und die Kichererbsen weich sind. Ich rühre das Ganze gerne einige Male während des Kochvorgangs durch.
- Während das Huhn brät, koche ich 120 g gewaschenen Reis als Beilage. Sehr gut schmeckt auch ein Tomatensalat dazu.

Guten Appetit!

Hackbällchen in Tomatensoße

15.09.2019

Zeit

Zubereitungszeit: 20 Min.
Koch- bzw. Backzeit: 50 Min.
Gesamtzubereitungszeit: 1 Std. 10 Min.

Zutaten für 2 Personen

Für die Hackbällchen:

- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Zehe Knoblauch, gehackt
- 1 TL Worcestersoße
- 400 g Hackfleisch - ich verwende Rind, aber gemischt ist genauso gut
- 1 Scheibe Weißbrot, ohne Rinde
- 2 TL gehackte Kräuter; ich verwende Majoran, Thymian und einen Ticken Salbei
- 1 Ei, gequirlt
- Salz und Pfeffer

Für die Soße:

- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- 100 g Mozzarella, gerieben
- 50 g Parmesan, gerieben
- 1 Dose Tomaten (400 g)

- 1 Prise Zucker
- Rosmarin, Thymian, Majoran
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

- Den Ofen auf Gasmarke 6 (200 Grad ohne Umluft) vorheizen.
- Für die Bällchen die Zwiebel und den Knoblauch in einer kleinen Pfanne auf kleiner Flamme anbraten, einen Schuss Wasser zugeben und unter Deckel ca. 5 Minuten weich dünsten. Abkühlen lassen.
- Die Scheibe Brot in Wasser einweichen, ausdrücken und zerpflücken.
- Alle Bällchen-Zutaten mit dem Hackfleisch in eine Schüssel geben und zu einem Hackfleischbrei vermengen. 12 Bällchen formen.
- Die Bällchen in einer Pfanne rundherum kurz scharf anbraten und zur Seite stellen. Für die Soße nun Zwiebel und Knoblauch anbraten und mit den Dosentomaten ablöschen.
- Salzen, pfeffern und mit dem Zucker abschmecken. Nach Belieben mit den Kräutern würzen.
- Dann die Soße für ca. 30 Minuten auf ganz kleiner Flamme köcheln lassen, eventuell Wasser zu gießen. Die Soße in eine Auflaufform geben, die Hackbällchen darauf setzen und leicht mit Soße beträufeln.
- Dann den Mozzarella und den Parmesan mischen und darüber streuen. Für ca. 20 Minuten ohne Deckel im Ofen backen.

Dazu passt ein grüner Salat, Brokkoli oder einfach Nudeln.

Guten Appetit!

Deftiger Erbseneintopf

13.09.2019

Zeit

Zubereitungszeit: 30 Min.
Koch- bzw. Backzeit: 1 Std.
Gesamtzubereitungszeit: 1 Std. 30 Min.

Rezept für einen deftigen, lecker schmeckenden Eintopf mit Erbsen, verschiedenem Gemüse und Fleischeinlage.

Zutaten

- 150 g getrocknete Erbsen (ich verwende halbe grüne Schälerbsen)
- 100 g Lauch, in Ringen
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 100 g Karotten, in Scheiben
- 50 g Stangensellerie, gewürfelt
- 150 g Kartoffeln, gewürfelt
- 100 g Bacon/Bauchspeck, gewürfelt
- 150 g Cabanossi Wurst, in Scheiben (Mettenden gehen auch)
- ca. 300 ml Brühe (ich nehme Fleischbrühe, aber jede Brühe ist okay)
- 1 Lorbeerblatt
- Pfeffer

Kleine Bemerkung: Ich verwende Erbsen, die nicht einweichen müssen, aber wenn ihr andere Erbsen verwenden, bitte bedenkt die Einweichzeit über Nacht.

Zubereitung

- Bratet den Bacon/Bauchspeck in einem großen Topf an. Stellt den Speck dann auf einem Teller beiseite.
- Bratet nun die Cabanossi scharf an und stellt sie ebenfalls zur Seite.
- Auf mittlerer Flamme bratet ihr nun den Lauch, die Karotten, den Sellerie, die Zwiebeln und Kartoffeln einige Minuten an. Das Röstaroma gibt dem Eintopf noch ein bisschen mehr Pfiff.
- Die Erbsen kurz waschen (oder abwaschen wenn sie eingeweicht wurden), und in den Topf geben. Die Fleischbrühe aufgießen, Bauchspeck, Cabanossi und das Lorbeerblatt mit hineinrühren.
- Lasst die Suppe nun aufkochen und lasst sie auf niedriger Flamme für ungefähr eine Stunde köcheln. Nach dieser Zeit das Lorbeerblatt entfernen. Mit Pfeffer abschmecken. Salz solltet ihr nicht brauchen, denn die Fleischeinlage bringt schon Salz genug.

Ich lasse die Suppe nun gerne über Nacht stehen, damit sich der Geschmack noch mehr entfaltet und die Erbsen weicher werden. Das muss aber nicht sein.

Anmerkung: Wenn man die Suppe feiner mag, kann man die Suppe auch ohne die Fleischeinlage eine Stunde kochen, dann mit einem Kartoffelstampfer vorsichtig pürieren, bevor Bacon und Wurst wieder zugegeben werden.

Guten Appetit!

Toad in the Hole

13.03.2019

Zeit

Zubereitungszeit: 15 Min.
Koch- bzw. Backzeit: 45 Min.
Gesamtzubereitungszeit: 1 Std.

Zutaten

- 8 englische Frühstückswürstchen (rohe Bratwürste tun es auch, dann aber eher 6 Stück)
- 225 g Mehl
- 4 mittelgroße Eier
- 250 ml Milch
- Salz, Pfeffer

Zubereitung

Erst wird der Ofen auf 200°C vorgeheizt. Eine nicht zu hohe Form mit Öl einpinseln. Die Würstchen nebeneinander in der Form verteilen und ab damit für 10 Minuten in den Ofen, damit die Würstchen vorbräunen. Das darf durchaus rauchen, denn wir wollen die Form so heiß wie möglich haben.

Zwischenzeitlich das Mehl, die Eier und die Hälfte der Milch langsam zu einer zähen Masse verquirlen. Dann mit einem Schneebesen ganz langsam (!) die restliche Milch zugießen. Immer schön rühren! Salzen und pfeffern.

Jetzt die Form aus dem Ofen nehmen und die Würstchen mit dem Teig so begießen, bis sie zu 3/4

bedeckt sind und stellen Sie sie wieder für weitere 35 Minuten in den Ofen. Der Teig sollte schön aufgehen und fluffig werden.

Dazu passen Salat, Kartoffelbrei, Gemüse, etc. Ganz wichtig ist eine kräftige braune Bratensoße.

Zwiebelblootz: Zwiebelkuchen aus Unterfranken

06.03.2019

Zeit

Zubereitungszeit: 30 Min.
Koch- bzw. Backzeit: 40 Min.
Ruhezeit: 1 Std.
Gesamtzubereitungszeit: 2 Std. 10 Min.

Ich bin in Unterfranken aufgewachsen und dort ist gerade zur Federweißen-Zeit der Zwiebelblootz (Zwiebelkuchen) sehr beliebt. Dieses Rezept stammt aus Würzburg und ich mache es mittlerweile auch gerne und regelmäßig in meiner neuen Heimat.

Der Blootz kommt immer gut an, gerade im Sommer zu einem Glas Cider. Auch wenn immer noch niemand Zwiebelblootz aussprechen kann. Ich wünsche euch gutes Gelingen!

Zutaten

Für den Hefeteig:

- 500 g Mehl
- 100 g Butter
- 250 ml Milch
- 40 g Hefe
- 1 TL Salz

- 1 Prise Zucker

Für den Zwiebelbelag:

- 1000 g Zwiebeln
- 400 g gewürfelter Speck
- 250 ml Hühnerbrühe
- 8 Eier
- 80 g Speisestärke (ich nehme Kartoffelstärke)
- 75 ml Sahne
- 1 TL Salz
- 1 TL Kümmel ganz (wer es mag)
- Pfeffer

Zubereitung

- Für den Hefevorteig die Milch leicht warm machen, die Hefe und den Zucker zugeben und verrühren. Mehl beimengen, bis es einen Brei ergibt. Zudecken und 15 Minuten gehen lassen. Danach das Mehl, die Butter und das Salz zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Wieder abdecken und ca. 30 Minuten ruhen lassen.
- Die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Ich mache das von Hand, denn in der Maschine wird das mir zu flüssig. Wenn du es aber in der Küchenmaschine schneiden willst, dann drück nach dem Schneiden etwas Flüssigkeit aus der Zwiebelmasse heraus. Den Speck anbraten, dann die Zwiebeln zugeben und anschwitzen, bis sie gläsern sind.
- Die Sahne und die Stärke verquirlen und langsam die Eier zugeben.
- Nun koche die Brühe und rühre langsam die Eiermasse ein. Die Brühe darf nicht mehr zu heiß sein, damit die Eier nicht zu Rührei werden. Ordentlich rühren, bis die Masse eindickt.
- Abschmecken (hier mit Kümmel, wenn du magst) und unter die Zwiebeln mischen. Abkühlen lassen.
- Nun den Teig ausrollen, auf ein Backblech mit Backpapier legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Noch mal ca. 10 Minuten gehen lassen.
- Die kühle Zwiebelmasse darauf verteilen und bei vorgeheiztem Ofen, bei 200 Grad auf der untersten Schiene, ca. 40 Minuten backen.

Guten Appetit!

Waschen & Bügeln

1 Tipp

Weißes wird wieder weiß mit Spülmaschinen-Tabs

24.05.2019

Ihr werdet mich nun vielleicht für verrückt erklären, aber das beste, das ich jemals für weiße Wäsche probiert habe waren Spülmaschinen-Tabs!

Vorgeschichte: Meine weiße Bettwäsche hat die Tendenz nach einiger Zeit zu ergrauen, bzw. die Kissenbezüge werden durch Sebum gelblich. Sieht nicht besonders prickelnd aus. Nach Versuchen mit Bleiche, dem berühmten Dr. B. und dergleichen stolperte ich über diesen Tipp von einer Köchin. Sie gibt eine Spülmaschinen-Tablette zu ihrer Arbeitsuniform, um sie strahlend weiß zu halten. Ich habe es probiert und bin konvertiert!

Ich habe meine weiße Bettwäsche in die Trommel geworfen, eine Spülmaschinentablette (von Fin*ish) direkt in die Trommel dazu. Dann ganz normal Waschmittel in die Kammer und bei 60 Grad gewaschen. Das Ergebnis war super. Kein Gelbstich, strahlend weiß und sogar ein alter bereits verwaschener Blutfleck war verschwunden. Mein Mann sagte sie seien jetzt weißer, als sie waren, als wir sie gekauft hatten!

Ich werde das jetzt nicht vielleicht zu jeder Wäsche machen, aber definitiv wenn es mal wieder nötig ist.

Liebe Grüße!

Jetzt eigene Tippsammlung anlegen