



MEINE
Rezeptsammlung
Edelschmaus

SOBEN
FÜR GRILLEN, PASTA,
GARNELEN & PIZZA





Hamburger Soße

ZUTATEN

- 200 g Mayonnaise
- 40 g Ketchup
- 3 Gewürzgurken
- 5 TL Reise nach Hawaii
- 1,5 TL Balkan
- Knobi Chips nach Belieben
- etwas Regenbogen Pfeffer



Geschmacks Team
EDELSCHMAUS

ZUBEREITUNG

- Die Gewürzgurken in ganz kleine Stücke zerkleinern
- Reise nach Hawaii und Balkan mit 6 EL Wasser aktivieren
- restliche Zutaten hinzufügen und vermischen



Chimichurri - BBQ- Soße

ZUTATEN

FÜR 4 - 6 PERSONEN

- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 Limette
- 1 Schalotte
- 1 - 2 Knoblauchzehen (oder aktivierte Knobi Chips)
- ½ Chilischote (oder 1 TL Mucho Pikante)
- 100 ml griechisches Olivenöl
- 4 EL Balsamico Rosé
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Thymian getrocknet
- 1 TL Oregano getrocknet
- 1 TL Chimichurri Genuss Salz
- 5 Umdrehungen Regenbogenpfeffer
- Meersalz aus der Mühle

ZUBEREITUNG

- die Schalotte und den Knoblauch schälen sowie klein schneiden
- die Petersilie waschen und fein hacken
- Thymian, Oregano, Chili, Pfeffer und Salz in einen Mörser geben und fein mörsern
- die Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie dazugeben und mörsern
- den Saft der Limette hinzugeben
- gefolgt vom Olivenöl
- letztlich noch den Balsamico Rosé hinzufügen
- eventuell mit Meersalz nachwürzen
- in ein Glas umfüllen, das Lorbeerblatt hineinstecken und für 24 Stunden gut verschlossen im Kühlschrank ziehen lassen

Silvia Schulze



Steakhouse Soße

ZUTATEN

- 4 EL Mayonnaise
- 4 TL Wasser
- 2 TL Currywurst Carl
- etwas Chimichurri
- Genuss Salz
- etwas Steak Pfeffer



ZUBEREITUNG

- Den Currywurst Carl mit dem Wasser für 3 Minuten quellen lassen
- Anschließend unter die Mayonnaise rühren und mit Chimichurri Genuss Salz abschmecken
- Für eine pfeffrige Note etwas Steak Pfeffer darüber geben



Honig Senf Soße

ZUTATEN

- 1 TL Svenska Schmaus
- 2 TL Wasser
- 1 TL Honig
- 2 TL Orangen Mango Senf



ZUBEREITUNG

- Svenska mit Wasser aktivieren
- Honig und Orangen Mango Senf hinzufügen und verrühren

Die Soße passt hervorragend zu Lachs, als Marinade oder zu Wraps.



Curry Wurst Soße

ZUTATEN

- 1 Zwiebel
- 400 g passierte Tomaten
- 400 g Ketchup
- 200 g Apfelsaft
- 20 g Sanfte Traube
- 4 TL Currywurst Carl und etwas zum Bestreuen
- 2 TL Fritten Frieda
- 10 g Ingwer



G'schmacksTeam
EDELSCHMAUS

ZUBEREITUNG

- Die Zwiebel in ganz kleine Stücken zerkleinern
- Den Ingwer reiben und zufügen
- Restliche Zutaten hinzu geben, vermengen und einige Minuten sanft köcheln lassen
- Unterdessen die Bratwurst braten und danach in Stücke schneiden
- Nun die Soße zu der Bratwurst geben und bis zur gewünschten Konsistenz einköcheln lassen
- Currywurst servieren und mit etwas Currywurst Carl bestreuen

Juliane Rößler



Schnelle Kräuter-Senf-Soße

ZUTATEN

- 75 g Butter
- 3-4 EL Mehl
- 300 ml Wasser
- 200 ml Milch
- 3 TL Feines Süsspchen
- 2-3 TL Svenska Schmaus



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS

ZUBEREITUNG

- Butter im Topf zerlassen
- Mehl in Butter einrühren zu einer cremigen Maße
- unter ständigem rühren Wasser, Milch und Feines Süsspchen dazugeben
- langsam aufkochen und Svenska Schmaus unterrühren

Beatrice Jung



Spice Hummus

ZUTATEN

- 400 g Kichererbsen
- 2 TL Zitronensaft
- 1/2-1 TL Meersalz
- 2 TL Orient Spice
- 1 EL Sesamöl
- Knobi Chips nach Belieben
- Lauchzwiebeln optional

ZUBEREITUNG

- Kichererbsen mit kaltem Wasser abspülen, 50 ml Wasser auffangen
- Kichererbsen, Zitronensaft, Meersalz, Orient Spice, Sesamöl, Knobi Chips in einen Mixer geben und zerkleinern, 50 ml (aufgefangenes) Wasser hinzufügen bis eine geschmeidige Masse entsteht
- Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden und diese unterheben oder darüber streuen



Pizzasoße auf Vorrat

ZUTATEN

- 1 Liter passierte Tomaten
- 200 g Tomatenmark
- 6 EL Dunkle Tomaten
Creme
- 2 kleine Zwiebeln
- 4 TL Pasta Party
- 3 TL Pizza Blitz
- 1 TL Rohrzucker



ZUBEREITUNG

- die Zwiebeln in ganz kleine Stücken schneiden und in einen Topf geben
- restlichen Zutaten hinzufügen und verrühren
- zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten köcheln lassen
- ca. 6 Gläschen (à 200 ml) mit kochendem Wasser ausspülen
- Soße in Gläschen heiß abfüllen und verschlossen auskühlen lassen



Mango Chutney

ZUTATEN

- 2 Mangos gewürfelt
- 1 rote Zwiebel gewürfelt
- 4-6 Knobi Chips gehackt
- 1 EL Mucho Pikante
- 2 EL Bratlust
- ½ TL Zimt (oder ¼ TL Winterkuss)
- 1 TL Sweet Curry
- 70 ml Mango Zitronen Creme oder Balsamico Rosé



G'schmacks Team
EDELSCHEMAUS

ZUBEREITUNG

- das Öl erhitzen und die Zwiebel mit den Knobi Chips darin kurz andünsten
- gewürfelte Mango (darf gern noch etwas unreif sein) und die Gewürze hinzugeben
- mit dem Essig auffüllen und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen (je nach gewünschter Konsistenz)



Dönerhaus Soße

ZUTATEN

- 120 ml Joghurt
- 90 ml Mayonnaise
- 3-4 TL Dunkle Tomaten Creme
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Knobi Genuss Salz
- 1 TL Bruschetta
- 1 TL Mucho Pikante
- 1 TL Curry Deluxe oder Curry Carl

ZUBEREITUNG

- Bruschetta und Mucho Pikante mit Wasser aktivieren
- restliche Zutaten hinzufügen und zu einer homogenen Masse verrühren



Pfeffersoße

ZUTATEN

2-3 PERSONEN

- ½ TL Regenbogen Pfeffer
- ½ TL Steak Pfeffer
- 1 Schalotte
- 2 TL Omas Butteröl
- 50 g Cognac
- 200 g Rinderfond
- 200 g Sahne
- Meersalz / Steak Pfeffer
- ½ TL Feines Süppchen
- 2 TL Speisestärke



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS

ZUBEREITUNG

- die ganzen Pfefferkörner und den Steak Pfeffer grob mörsern
- die Schalotte sehr fein würfeln und mit Omas Butteröl und dem Pfeffer in einer einer Pfanne ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze glasig anbraten
- mit Cognac ablöschen und weitere 3 Minuten aufkochen, damit der Alkohol verkocht
- den Rinderfond und die Sahne hinzufügen und für weitere 5 - 10 Minuten köcheln lassen, bis die Soße etwas eindickt
- das Feine Süppchen hinzufügen und vorsichtig mit Meersalz und Steakpfeffer abschmecken
- 1 - 2 TL Speisestärke mit kaltem Wasser vermischen und in die Soße einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist

Silvia Schulze



Käse-Sahne-Soße mit Schinken



4 Personen



10 Minuten

ZUTATEN

- Griechisches Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Schinkenwürfel oder -streifen
- 400 ml Schlagsahne oder Kochsahne
- 2 EL Grana Padano (gerieben)
- ½ TL Knoblauch
- 2 TL Käsegourmet
- nach Belieben ein wenig Meersalz und Regenbogen Pfeffer



GeschmacksTeam
EDELSCHEISS

ZUBEREITUNG

- Olivenöl erhitzen und darin klein geschnittene Zwiebel und Schinkenwürfel anbraten
- mit Sahne ablöschen und kurz aufkochen
- dann Temperatur auf niedrigste Stufe reduzieren und Grana Padano einrühren
- mit Knoblauch und Käsegourmet abschmecken
- meist bringt der Schinken bereits genug Salz mit, wer es etwas würziger mag, kann noch etwas Meersalz und ein wenig Regenbogen Pfeffer zufügen
- dazu passen Vollkornspaghetti oder jede andere Art von Pasta

Guten Appetit!

Mandy Klau



Garnelensöße



4 Personen



10 Minuten

ZUTATEN

- Griechisches Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 1 Packung Garnelen (frisch oder TK)
- 400 ml Schlagsahne oder Kochsahne
- 1 TL Chimichurri Genuss Salz
- nach Belieben etwas Meersalz und Regenbogen Pfeffer
- etwas frische Petersilie



G'schmacksTeam
EDELSCHEISS

ZUBEREITUNG

- Olivenöl erhitzen und darin klein geschnittene Zwiebel glasig werden lassen
- Garnelen dazugeben und 3 Minuten anbraten
- mit Sahne ablöschen und kurz aufkochen
- dann Temperatur auf niedrigste Stufe reduzieren
- mit Chimichurri Genuss Salz abschmecken
- nach persönlichem Geschmack kann noch etwas Meersalz und ein wenig Regenbogen Pfeffer zugefügt werden und auch etwas frische Petersilie rundet den Geschmack noch ab
- dazu passen Nudeln oder Reis

Guten Appetit!

Mandy Klau



Griechische Pasta Soße

ZUTATEN

- 225 g Nudeln
- 3 EL Omas Butteröl
- 1,5 TL Knobi Chips aus der Mühle
- 120 ml Nudelwasser
- 250 g Frischkäse
- Etwas Meersalz und Regenbogen Pfeffer zum Abschmecken
- 100 g Parmesan gerieben
- Oregano



ZUBEREITUNG

- In einem großen Topf 0,5 TL Meersalz in das Wasser geben und zum Kochen bringen.
- Nudeln hinzugeben und kochen, bis sie „al dente“ (nicht ganz gar) sind.
- 120 ml des Nudelwassers abnehmen und aufbewahren. Die Nudeln abgießen.
- In einer großen Pfanne Omas Butteröl und Knoblauch zugeben und 1 Minute lang sautieren. (=unter Bewegung anbraten)
- Das Nudelwasser hinzufügen und weitere 2 Minuten erhitzen.
- Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren, mit Frischkäse, Salz und Pfeffer verquirlen und 2 Minuten lang ständig rühren.
- Die Nudeln und den Parmesankäse in die Pfanne geben. Rühren, bis alles gut vermischt ist.
- Mit Oregano garnieren.

Jeannine Oertelt



Knobi-Soße

ZUTATEN

- 200 g Schmand
- 150 g saure Sahne
- 1 Teelöffel Knobi Senf
- 3 große Knoblauchzehen
(oder Knobi Chips)
- Knobi-Genuss Salz
- Regenbogen Pfeffer

ZUBEREITUNG

- die Knoblauchzehen pressen bzw. die Knobi Chips aktivieren und klein hacken
- Schmand und saure Sahne vermischen
- den Knoblauch und den Senf dazugeben
- mit gemahlenem Knobi Genuss Salz und Regenbogen Pfeffer abschmecken

Guacamole

ZUTATEN

- 2 essreife Avocado
- 1 kleine rote Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch oder Knobichips
- 1 Teelöffel Knobisalz
- Regenbogenpfeffer
- 1 Teelöffel Zitrone
- wer es scharf möchte 1 TL Mucho Pikante
- ein paar Tropfen Olivenöl



ZUBEREITUNG

- Die Avocado schälen und mit Zitrone beträufeln
- Die restlichen Gewürze hinzu geben
- Mit der Gabel oder einem Kartoffelstampfer zerdrücken und einem Löffel glatt rühren
- Nach Bedarf abschmecken und genießen



Süß Sauer Soße

ZUTATEN

FÜR 4 LANGOSCH

- 750 g Hühnchenbrust
- 1 Ananas
- Champignons
- 1 Brokkoli
- 1 Dose Bambus Streifen
- 1 Paprika
- 250 g Ketchup
- 1 Liter Wasser
- 3 EL Reise nach Hawaii
- 4 EL Dunkle Tomaten Creme
- Chimichurri Genuss Salz
- etwas Omas Butteröl zum anbraten

ZUBEREITUNG

- Hühnchenbrust und Champignons in Stücke schneiden
- Mit Chimichurri Genuss Salz in Omas Butteröl anbraten
- Ketchup, Wasser, Reise nach Hawaii und Dunkle Tomaten Creme hinzufügen, aufkochen lassen
- Ananas, Brokkoli und Paprika in Stücke schneiden und zufügen
- Bambus Streifen hinzufügen und alles für ca. 10 Minuten köcheln

Juliane Rößler



Remoulade

ZUTATEN

- 50 g Gewürzgurken
- 1 Apfel
- 80 g Salatcreme
- 300 g Sahnejoghurt
- 4 Prisen Pfeffer
- 2 TL Garten Glück oder
1,5 TL Svenska Schmaus



GeschmacksTeam
EDELSCHMAUS

ZUBEREITUNG

- Die Gewürzgurke und den Apfel in sehr kleine Stücke schneiden oder in einer Küchenmaschine zerkleinern
- Restliche Zutaten zugeben und verrühren



Cocktail Soße

ZUTATEN

- 100 g Mayonnaise
- 70 g Frischkäse
- 100 g Ketchup
- 5 g Zitrone
- ½ TL Chimichurri Genuss Salz
- optional 10 g Cognac
(alternativ Chantré)



GeschmacksTeam
EDELSCHMAUS

ZUBEREITUNG

- Mayonnaise mit Frischkäse und Ketchup mischen
- nun restliche Zutaten zufügen und verrühren

Schon fertig - Guten Appetit :-)



Ketchup Soße

ZUTATEN

- 250 g Zwiebeln
- 100 g Sellerie
- 1200 g Tomaten
- 80 g Feige Dattel Creme
- 1 TL Smoky Rub
- 1 TL Balkan
- 1 TL Toskana
- 1 TL Paprika
- 1 TL Italienisches Genuss Salz
- 120 g Gelierzucker 1:1

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln, Sellerie und Tomaten 6 Sekunden Stufe 6 pürieren
- Feige Dattel Creme hinzufügen und 10 Minuten 120°C auf Stufe 2,5 kochen
- Gewürze dazugeben
- 30 Minuten bei 98°C Stufe 1 (im Linkslauf) weiter köcheln lassen
- 40 Sekunden auf Stufe 10 pürieren
- Gelierzucker hinzufügen und 20 Minuten bei 100°C auf Stufe 1 zu Ende kochen

(im Thermomix gemacht - geht aber auch jedes andere Küchenmaschine)