

Monatsrezepte

Juli



G'schmacks Team
EDELSCHEMAUS



Pfirsich - Burger



2 Personen



40 min

ZUTATEN

400 g Rinderhackfleisch

2 Burger Buns

Omas Butteröl

2 Scheiben Cheddar

1 Pfirsich

4 Scheiben Bacon

Salatblätter

Lady BBQ Pfirsich

Meersalz, Regenbogen Pfeffer,

Knobi Genuss Salz

Meat & Verggie

ZUBEREITUNG

Hackfleisch würzen und zu Burger Pattys formen und die Burger Buns mit Butter bestreichen.

Pfirsich in Scheiben schneiden.

Burger Pattys mit Omas Butteröl auf jeder Seite anbraten, mit Cheddar Scheiben belegen und auf den Pattys schmelzen lassen.

Zwischenzeitlich die bestrichenen Burger Buns in der Pfanne oder auf dem Grill kurz anrösten.

Pfirsichscheiben ebenfalls kurz anbraten.

Burger Buns mit BBQ Pfirsich bestreichen und mit dem Patty, dem Salat, der Pfirsichscheibe und dem Bacon belegen.

Guten Appetit

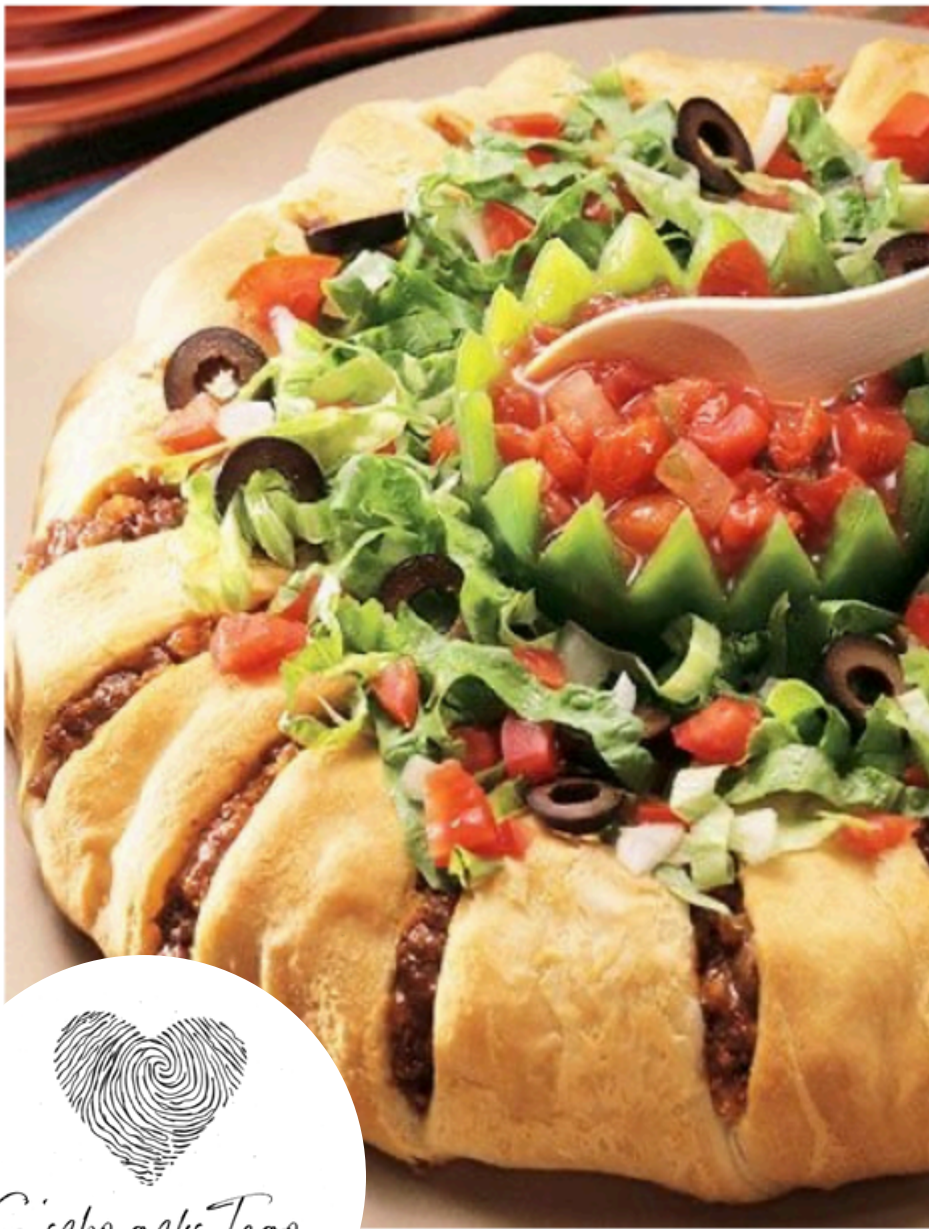
Tacco Ring



4-6 Portionen ⌚ 30 min

ZUTATEN

2-3 Rollen Croissant-Teig (z. B. aus dem Kühlregal)
500 g Rinderhackfleisch
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
3 TL Rub Around
100 ml Wasser
150 g geriebener Cheddar (oder ein anderer Käse nach Wahl)
Optional: 1 Dose Mais oder schwarze Bohnen (abgetropft)
1 kleine Paprika, gewürfelt (optional)
Salz & Pfeffer
Etwas Omas Butteröl zum Anbraten



ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen.

Hackfleischfüllung zubereiten:

Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Gewürzmischung und Wasser einrühren und einige Minuten köcheln lassen, bis es eindickt.

Mais, Paprika o.Ä. untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und Käse unterheben.

Tacco Ring formen:

Backblech mit Backpapier auslegen.

Croissant-Dreiecke sternförmig anordnen, sodass die breiten Enden einen inneren Kreis bilden und die Spitzen nach außen zeigen (überlappend).

Die Hackfleischmasse auf dem inneren Ring verteilen.

Teigspitzen von außen über die Füllung klappen und unter den inneren Kreis stecken (so entsteht ein geschlossener Ring).

Backen:

Im vorgeheizten Ofen ca. 20–25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und durchgebacken ist.



Pfannen Grill Gyros



2-3 Portionen



10-15 min

ZUTATEN

1000 g Schweinegeschnetzeltes, natur
2 Zwiebeln in Ringen
2 EL Omas Butteröl (noch etwas Öl
zum Einfetten der Grillpfanne)
4 TL Rub Around

ZUBEREITUNG

Eine Grillplatte oder -pfanne auf dem Grill gut vorheizen.

1 TL Omas Butteröl auf der Grillpfanne verteilen und kurz aufheizen lassen

Schweinegeschnetzeltes mit Öl und Rub Around marinieren und auf der Grillpfanne verteilen und 8-10 min gleichmäßig grillen.

Zum Abschluss mit frischen Zwiebelringen garnieren.

Dazu passt Tzaziki und frisches Fladenbrot



Gegrillte Gemüseplatte



2-3 Portionen



25 min

ZUTATEN

10–12 kleine braune Champignons
6–8 Stangen grüner Spargel
8–10 kleine festkochende Kartoffeln
2–3 Knoblauchzehen (mit Schale)
2–3 EL Rub Around
(zum Marinieren und als Topping)
Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch,
Petersilie)
2–3 EL Griechisches Olivenöl
Gartenglück-Gewürzmischung (für das
Gemüse)
Salz & Pfeffer

ZUBEREITUNG

Kartoffeln vorbereiten:

Die Kartoffeln gründlich waschen, halbieren oder vierteln. In Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren, abgießen und abkühlen lassen.

Champignons vorbereiten:

Stiele vorsichtig entfernen. Die Hohlräume nach Wunsch mit etwas Rub Around füllen oder diesen später als Topping verwenden. Mit frischen Kräutern bestreuen.

Spargel vorbereiten:

Die holzigen Enden abschneiden. Bei Bedarf das untere Drittel schälen.

Gemüse marinieren:

Kartoffeln, Spargel und Knoblauch mit Olivenöl, Salz, Gartenglück-Gewürz und etwas Rub Around vermengen.

Grillen:

Eine Grillplatte oder -pfanne gut vorheizen.

Zuerst die Kartoffeln und den Knoblauch ca. 5–7 Minuten grillen.

Dann die Champignons (mit oder ohne Füllung) und den Spargel hinzufügen.

Weitere 8–10 Minuten grillen, bis alles schön gebräunt und gar ist.

Zum Schluss etwas Rub Around über das fertige Gemüse streuen, für extra Aroma.



Lachs Nudeln



4 Personen



25 min

ZUTATEN

400 g Spaghetti

200 g Räucherlachs

400 ml Sahne

50 g geriebener Parmesan

3 Eigelb

2 TL Rub around

Meersalz und Regenbogen Pfeffer

zum Abschmecken

ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsbeilage kochen.

In einem Shaker Sahne, Eigelb und Parmesan gut verquirlen.

Mit Rub around, Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen.

Sahne-Käsemischung über die warmen Nudeln geben und mit einer Gabel vermengen.

Nudeln auf einem Teller anrichten und den Lachs darüber. Das Gericht sofort servieren.



Mango-Mandarinen Reissalat



2 Personen



30 min

ZUTATEN

300 g gekochter Reis
250 g TK Erbsen Möhren Mischung
1 kleines Glas Salatcreme
4 EL Lady BBQ Mango
2 EL Mango Creme
2 TL Indien Traum
1 Dose Mandarinen
Minzblätter zum Garnieren

ZUBEREITUNG

Den Reis nach Packungsbeilage kochen.

Das TK Gemüse mit dem noch warmen Reis vermengen.

Restliche Zutaten, bis auf die Mandarinen, vermischen und zum abgekühlten Reis geben.

Die Mandarinen anschließend leicht unterheben und den Salat gut durchziehen lassen.

Mit etwas Minze garnieren und servieren.



Wurstsalat mit Bratkartoffeln



2 Personen



50 min

ZUTATEN

500 g Kartoffeln

Omas Butteröl

2 TL Rub Around

Kristallsalz rosé

3 TL Sanfte Traube

1 TL Peach Passion

Geflügelfleischwurst Ring

1 rote Paprika

Essigurken aus dem Glas (Menge nach Geschmack)

Süße Verführung zum abschmecken

ZUBEREITUNG

Für die Bratkartoffeln:

In einer Schüssel 2 TL Rub around mit 4 TL Wasser aktivieren. Omas Butteröl dazu und etwas Kristallsalz rosé . 5 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und würfeln. Die Rub around Marinade über die Kartoffeln geben, vermengen und ziehen lassen.

Im Anschluss ca 30 min. in die Heißluftfritteuse oder 40 min bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen.

Für den Obstsalat:

In einer Schüssel Sanfte Traube, Peach Passion und Süße Verführung vermischen. Anschließend über die gewürfelte Geflügelfleischwurst, geschnittene Paprika und Essigurken geben

Den Geflügelwurstsalat gut ziehen lassen.

Zusammen servieren.



Rotwild Burger



2 Burger



40 min

ZUTATEN

300 g Rotwildhackfleisch
1 TL Rub Around
1 TL Tango Argentino
2 Burger Buns
2 Blätter Salat (z. B. Romanasalat oder Kopfsalat)
4 Scheiben Tomate
4 Scheiben Gurke
2–4 Ringe Zwiebeln
2 EL Lady BBQ Sauce Mango
Optional: etwas Omas Butteröl zum Braten oder Grillen

ZUBEREITUNG

Fleisch würzen:

Rotwildhackfleisch in eine Schüssel geben. Mit je 1 TL Rub Around und Tango Argentino würzen. Gut durchkneten, bis die Gewürze gleichmäßig verteilt sind.

Patties formen:

Aus der Masse zwei gleich große Patties formen (je ca. 150 g).

Braten oder Grillen:

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen oder den Grill vorheizen. Die Patties von beiden Seiten ca. 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze braten/grillen – je nach gewünschtem Gargrad.

Buns vorbereiten:

Burger Buns aufschneiden und optional kurz anrösten (Pfanne oder Toaster).

Burger belegen:

Untere Bun-Hälfte mit Salat belegen, dann das Patty darauflegen. Mit Tomate, Gurke und Zwiebel toppen. Zum Schluss 1 EL Barbecue-Soße pro Burger darübergeben. Deckel drauf



Erdapfel Auflauf



2-3 Portionen



35 min

ZUTATEN

300 g Kartoffeln
300 g Süßkartoffeln
1 TL Rub Around (Edelschmaus)
1 TL Kräuterfreude (Edelschmaus)
10 ml Wasser (zum Quellen der Gewürze)
250 ml Sahne
100 g geriebener Käse (z. B. Gouda, Emmentaler oder eine Mischung)
Etwas Butter oder Öl für die Form

ZUBEREITUNG

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform leicht einfetten.

Gemüse hobeln:

Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln (ca. 2–3 mm dick).

Schichten:

Die Kartoffelscheiben abwechselnd in die Auflaufform schichten.

Gewürze quellen lassen:

In einem kleinen Gefäß Rub Around und Kräuterfreude mit ca. 10 ml Wasser verrühren.

3–5 Minuten quellen lassen, damit die Aromen sich entfalten.

Flüssigkeit hinzufügen:

Nach dem Quellen die Sahne zur Gewürzmischung geben und gut verrühren.

Auflauf vollenden:

Gewürz-Sahne-Mischung gleichmäßig über die Kartoffelschichten gießen.

Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen.

Backen:

Den Auflauf 30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist und die Kartoffeln weich sind.



Pfeffer-Steak Sauce



2 Personen



10 min

ZUTATEN

- ½ TL Steak Pfeffer
- 2 TL Lady BBQ Mango
- 2 TL Creme Fraiche
- 2 TL Mayonnaise



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander vermengen.

Genügend Zeit zum Ziehenlassen. Am besten am Vortag anrühren, dann schmeckt jede Sauce, aber auch jeder Dip am Besten.

Zur Deko ein bisschen Steak Pfeffer darüber streuen.



Kokos-Mango Milchreis



4 Personen



60 min

ZUTATEN

125 g Milchreis
300 ml Wasser
400 ml Kokosmilch
1-2 Mangos
40 g Zucker
1 TL Meersalz
1 TL Buddhas Sternenstaub
3 TL Lady BBQ Mango
2 TL Orangen Mango Creme

ZUBEREITUNG

Reis ca. 10 Minuten in heißem Wasser einweichen.

300 ml Kokosmilch mit Wasser, Zucker und Salz erhitzen. Den eingeweichten Reis abgießen, in das Kokoswasser geben und auf niedriger Stufe ca. 25-30 Minuten garen, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.

Herd ausschalten und nach ca. 30 min 100 ml Kokosmilch einrühren.

In dieser Zeit die Mango schälen, in Würfel schneiden und mit Buddhas Sternenstaub, BBQ Mango und Orangen Mango Creme marinieren.

Reis in zwei Dessertschälchen aufteilen, Mango drüber geben und servieren.



Türkische Pasta



3-4 Personen



30 min

ZUTATEN

ca. 250 g Mini Penne Nudeln

500 g Hackfleisch

2 EL Omas Butteröl

2 Zwiebeln

1 TL Salz

½ TL Pfeffer

1 EL Bruschetta Gewürzmischung

200 ml Wasser

1-2 TL RUB around

150 g griechischen Joghurt

1 TL Tzaziki Gewürzmischung

ca. 15 Cherrytomaten

ZUBEREITUNG

Das Hackfleisch in einer heißen Pfanne ohne zusätzliches Fett krümelig anbraten. Anschließend Omas Butteröl und die gewürfelten Zwiebeln hinzufügen, alles gut vermengen und ein paar Minuten weiterbraten, bis die Zwiebeln glasig sind.

Nun die Gewürze und das Wasser dazugeben, gut umrühren und die Mischung ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis sich die Aromen gut verbunden haben.

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen.

In der Zwischenzeit den griechischen Joghurt mit der Tzaziki Gewürzmischung verrühren und etwas ziehen lassen. Nach Belieben etwas geriebene Gurke unterheben.

Zum Schluss die türkische Pasta in tiefen Tellern anrichten, mit dem Joghurt toppen und mit frischen Cherrytomaten garnieren.

Guten Appetit



Mango Hähnchenbrust



4 Personen



50 min

ZUTATEN

400 g Hähnchenbrustfilet
3 TL Rub around
5 TL Kräuteröl oder Omas Butteröl
BBQ Mango Sauce
2 TL Gartenglück
2 TL Sanfte Traube
1 TL Knobi Genuss Salz

ZUBEREITUNG

Rub around mit Wasser in einer Schüssel aktivieren und ca. 5 Minuten stehen lassen.

Das Kräuter Öl zugeben, verrühren und die Hähnchenbrustfilets damit marinieren .

Für ca 1. Stunde in den Kühlschrank stellen. Je länger desto besser.

Marinierte Hähnchenbrustfilets in einer Heißluftfritteuse ca. 20 min grillen oder in einer Pfanne mit etwas Omas Butteröl anbraten.

Salatdressing mit Garten Glück und Sanfter Traube zum gemischten Salat dazugeben und mit Knobi Genuss Salz abschmecken.



Pflirsich-Bacon-Hackröllchen



2 Personen



45 min

ZUTATEN

250 g Rinderhackfleisch

50 g geriebener Gouda

1 EL Rub around

2 EL Lady BBQ Pflirsich

100 g Bacon

Salz und Pfeffer zum Abschmecken



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten, bis auf den Bacon, miteinander vermengen und zu Rollen formen.

Mit dem Bacon umwickeln und in einer Pfanne oder auf dem Grill anbraten.

Kurz bevor die Röllchen fertig gebraten sind, mit der Lady BBQ Pflirsich Sauce bestreichen und kurz weiter anbraten.

TIPP: Kann auch kalt serviert werden.



Falafel Wraps mit Mango Sauce



2 Personen



40 min

ZUTATEN

4 Wraps

Tomaten, halbiert

Feta in Würfel

Gurke in Scheiben

frischer Salat

3 Falafel pro Wrap

2 TL Bruschetta Gewürzmischung

2 EL Lady BBQ Mango

ZUBEREITUNG

Den Wrap mit Lady BBQ Mango bestreichen und mit der Bruschetta Gewürzmischung bestreuen.

Anschließend das Gemüse auf dem Wrap verteilen.

Die Falafel entweder in der heißen Pfanne anbraten oder in einer Heißluftfritteuse erhitzen.

Anschließend halbieren und auf dem Wrap mit den Feta Würfeln verteilen.

Einrollen und servieren.