

Rezepte für Fondue & Raclette



G'schmacks Team
EDELSCHMAUS

Chipotle Sauce

3 TL Garten Glück
1 TL Smoky Rub
1/2 TL Regenbogenpfeffer
1/2 TL Sanfte Traube
1 TL Zucker
2 TL Limettensaft
100 g Mayonnaise
60 g Joghurt
100 g Crème Fraiche



Zubereitung

Alle Zutaten gut verrühren.
Die Sauce kann sofort verwendet werden.

Ich habe sie am Vortag zubereitet, so wird sie etwas dickflüssiger.

Für dieses Rezept werden unsere Gewürze ausnahmsweise nicht aktiviert.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Die Sauce ist eine leckere Begleitung zu Fisch, Huhn oder Kalb und natürlich zu gegartem Gemüse.



Geschmacks Team
EDELSCHMAUS



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Berliner Fondue Sauce

400 g Mayonnaise
2 TL Buddhas Sternenstaub
3 TL Garten Glück
1 TL Paprika rot
4 TL Wasser
2 TL Johannisbeergelee
4 EL Tomatenketchup (z.B. der Echte)
1 EL Sahnemeerrettich
1 TL Zucker
3 TL Sahne

Zubereitung

Die Gewürze mit dem Wasser quellen lassen.
Anschließend die restlichen Zutaten zugeben und gut miteinander vermengen.

Bei Bedarf mit etwas Meersalz nachwürzen.

Schmeckt köstlich zu Fleisch- und Gemüsefondue, zu gebratenem Huhn und Rind und zu gekochten Kartoffeln oder Eiern.



Geschmacks Team
EDELSCHMAUS



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Steinpilzbutter

125 g weiche Butter
15 g Steinpilz Öl
1 TL Winter Apfel
1/2 TL Meersalz, gemahlen

Zubereitung

Die weiche Butter mit einem Handrührgerät schaumig aufschlagen, bis sie weiß und luftig ist.

Das Öl und den Essig hinzufügen und untermixen, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Das Salz vorsichtig unterrühren.

Diese feine Würzbutter schmeckt hervorragend zu Wild und Rindfleisch.

Guten Appetit.



Geschmacksteam
EDELSCHMAUS



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Feta in Knoblauch

3 TL Tzaziki
6 TL Wasser
Griechisches Olivenöl nach Bedarf
200 g Fetakäse

Zubereitung

Das Gewürz mit dem Wasser 5 Minuten in einer flachen Schale oder Schüssel quellen lassen.

Den Feta würfeln und auf das aktivierte Gewürz geben.

Mit Olivenöl aufgießen bis der Käse bedeckt ist und vorsichtig umrühren.

Gut durchziehen lassen.

Kalt als Beilage genießen oder im Raclettepfännchen etwas schmelzen lassen.



Geschmacksteam
EDELSCHMAUS



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Mango Chutney

1 sehr reife Mango
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 kleine Chilischote
2 EL Mango Zitrone Creme
1 TL Royales Genuss Salz
1 TL Malabar Genuss Salz
1 TL Basilikum Öl

Meersalz zum Abschmecken



GeschmacksTeam
EDELSCHMAUS

Zubereitung

Die Mango mit einem Sparschäler dünn schälen, bis die grüne Haut vollständig entfernt ist. Oben und unten etwas kappen.

Die Mango auf einem Schneidebrett hochkant aufstellen und mit einem scharfen Messer Scheiben rund um den Kern herunterschneiden. Die Scheiben sehr fein würfeln und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, fein hacken und zur Mango geben.

Die Chilischote entkernen und ebenfalls fein hacken. 1 TL in das Chutney geben.

Die Gewürze, den Essig und das Öl zugeben und alles gut mischen. Vor dem Servieren mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Die restliche Chilischote in eine kleine Schüssel geben und separat zum Chutney reichen, damit jeder die Schärfe selbst dosieren kann.

Das Chutney schmeckt besonders gut zu Huhn, Fisch und Meeresfrüchten.





selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Exotische Geflügelmarinade

400 g Putengeschnetzeltes
5 TL Reise nach Hawaii
10 TL Wasser zum Aktivieren
2 EL Griechisches Olivenöl

Zubereitung

Reise nach Hawaii in eine große Schüssel geben und mit dem Wasser 5 Minuten quellen lassen.

Griechisches Olivenöl unterrühren und noch einmal 3 Minuten ziehen lassen.

Das Geschnetzelte unter die Marinade heben und gut vermengen.

Mindestens 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Das Fleisch grillen, braten oder für Fondue im heißen Fett oder Fleischfond gar ziehen lassen.



GeschmacksTeam
EDELSCHMAUS



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Smashed Potato - Flammkuchen Style

6 mittelgroße Kartoffeln, in der Schale gegart
 Omas Butteröl* für die Muffin Form

Für die Füllung:

200 g Crème Fraiche
 200 g Frischkäse natur
 3 TL Tzaziki
 1 EL Italienisches Öl
 125 g geräucherte Schinkenwürfel
 2 Lauchzwiebeln, in Ringe geschnitten
 100 g geriebenen Käse
 1/2 TL Chimichurri Genuss Salz

Zubereitung

Tzaziki mit 6 TL Wasser in einer Schüssel quellen lassen.
 Crème Fraiche, Frischkäse und Schinkenwürfel unterheben.

Ofen auf 175 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Muffinform mit Omas Butteröl einfetten.
 Die gegarten Kartoffeln in der Muffinform legen und mit dem Boden eines Trinkglases zerdrücken ("smash") bis eine Vertiefung entsteht. Mit Italienischem Öl beträufeln.

Tzaziki Creme einfüllen und mit Käse bestreuen.

Im Ofen circa 25-35 Minuten goldbraun backen.

Muffins vor dem Servieren mit den Lauchzwiebeln dekorieren.

Alternativ kann man die Creme für die Füllung auch mit Toskana, Bruschetta oder Tango Argentino würzen.



GeschmacksTeam
 EDELSCHMAUS



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Würzig-rauchige Bacon Sauce

50 g Baconwürfel
1 Ei
1/4 TL Buchenrauchsalz
1 TL Steak Pfeffer
1 1/2 TL Smoky Rub
1 TL Reise nach Hawaii
1 guter EL Sweet Bacon
100 ml Omas Butteröl

Zubereitung

Die Baconwürfel in einer Pfanne ohne Fett kross anbraten.

Das Ei in ein hohes Gefäß geben und die Gewürze, den Essig und das Butteröl zugeben.

Einen Stabmixer auf den Boden des Gefäßes stellen und so lange mixen, bis die Sauce nicht dicker wird.

Nun ganz langsam den Mixer nach oben ziehen, bis das Öl vollständig untergemixt ist.

Den abgekühlten Bacon hinzufügen und nochmals kurz durchmixen.

Die Sauce kurz durchziehen lassen und genießen.



GeschmacksTeam
EDELSCHMAUS



selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz

Pfeffer Sauce

200 g Mayonnaise
1 TL Steak Pfeffer
1 TL Malabar Genuss Salz
2 TL Regenbogen Pfeffer, grob gemahlen
1/2 TL frischer Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermengen und im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen.

Mein Tipp:

Wer es gern pfeffrig mag, wird diese Sauce lieben. Die verschiedenen Pfeffersorten geben ein ganz besonderes Aroma und sind eine köstliche Bereicherung für jedes Fondue oder Raclette.



GeschmacksTeam
EDELSCHMAUS



Bauernfondue

1 kg Schweinefleisch
1 gestrichener EL Meersalz
Saft von 2 Zitronen
1 EL Tango Argentino
4 Knoblauchzehen, geschält und gepresst
1 EL Wachholderbeeren
1 TL Paprika rot
1 TL Regenbogen Pfeffer, gemahlen
2 EL Omas Butteröl

Zubereitung

Das Schweinefleisch in Würfel schneiden.

Für die Marinade alle Zutaten in eine Schüssel geben, das Fleisch untermengen und mit Deckel im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen.

Vor dem Garen das Fleisch in einem Sieb abtropfen lassen, auf ein Küchenpapier geben und trocken tupfen.

Das Fleisch auf einer Platte anrichten und im Fonduesud gar ziehen lassen oder auf einer Grillplatte kross braten.



GeschmacksTeam
EDELSCHMAUS