

# DIE WG - Das Kochbuch

Johannes & Felix Schäfer  
[jojo@diewg.sexy](mailto:jojo@diewg.sexy)

March 26, 2021

## Abstract



Was hier folgt ist unsere wilde Rezeptesammlung - ein kleines bisschen Kochen mit Karg, eine Prise Französische Küche, und dort ein Ausflug in die württembergische Küche - und zu guter Letzt darf auch ein bisschen American BBQ nicht fehlen.

## Contents

<b>1</b>	<b>Rezepte</b>	<b>1</b>
	Maultaschen . . . . .	2
	Kaiserschmarrn . . . . .	3
	Pizzateig . . . . .	4
	Croissants . . . . .	5
	3-2-1 Ribs . . . . .	7
	Am Abend vorher: . . . . .	7
	Am nächsten Tag: . . . . .	7

## 1 Rezepte

# Maultaschen

 2 h  
 10 Personen  
 Oma Rose, Oma Neuffen





## Zubereitung

- 1 Zwiebeln schneiden, Petersilie schneiden, TK Spinat auftauen
- 2 Zwiebeln anbraten
- 3 Alles mischen
- 4 Nudelteig in 15x14 cm Stücke schneiden, jeweils mit einem Esslöffel Masse bestücken und einrollen
- 5 In kochende Rinderbrühe geben, ca 10-15 Minuten ziehen lassen

## Zutaten

500 g	Gemischtes Hack
500 g	Bratwurstbrät
4	Zwiebeln
500 g	Spinat gehackt
150 g	Petersilie
3 TL	Maggi Fondor
3 TL	Salz
280 g	Semmelbrösel
3 Rollen	Nudelteig 500 g
ca 5l	Rinderbrühe

# Kaiserschmarrn

 15 min  
 15 min  
 4 Personen  
 chefkoch.de

## Zubereitung

- 1 Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.
- 2 Mehl, Zucker, Salz in Rührschüssel mischen
- 3 Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
- 4 Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.
- 5 Anschließend die zerlassene Butter einrühren.
- 6 Dann das Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein.
- 7 In einer Pfanne Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen.
- 8 Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen

## Zutaten

100 g	Rosinen
5 EL	Rum
6	Eigelb
1	Pck.
	Bourbon-
	Vanillezucker
1 EL, gehäuft	Zucker
1 Prise, Salz	
250 g	Mehl
500 ml	Milch
50 g	Butter
	zerlassen
4 TL	Puderzucker
n. B.	Butter zum Braten

# Pizzateig

 8.5 h  
 15 min,  250 °C   
 3 Personen  
 chefkoch.de

## Zubereitung

- 1 Zunächst sieben wir das Mehl mit dem Salz und füllen es in eine Teigrührmaschine oder einen Brotbackautomaten mit Teig-Funktion.
- 2 Nun wird die Hefe in dem lauwarmen Wasser aufgelöst und anschließend zum Mehl/Salz-Gemisch gegeben.
- 3 Anschließend werden die Zutaten in 20 (!) Minuten zu einem elastischen, homogenen Teig verknetet.
- 4 Nach dem Kneten wird der Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt und darf zwei Stunden ruhen.
- 5 Anschließend teilen wir ihn in acht Stücke zu je 100 Gramm, die zu Kugeln geformt, wieder abgedeckt weitere sechs Stunden gehen müssen.
- 6 Pizza im Ofen auf Pizzastein bei maximaler Ober- und Unterhitze ausbacken.

## Zutaten

500 g Weizenmehl Type 405  
 300 ml Wasser  
 2 TL Salz  
 5 g Frischhefe

## Tipp

*Für die Tomatensoße einfach eine Dose Schältomaten mit (viel) Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano kalt pürieren, nicht kochen.*

# Croissants

🕒 4 h  
 🕒 25 min, 🌡️ 190 °C 👤  
 👤 8 Personen  
 📄 [franzoesischkochen.de](http://franzoesischkochen.de)

## Zubereitung

## Zutaten

- |    |  |        |              |
|----|--|--------|--------------|
| 1  | Hefe in kaltem, maximal zimmerwarmen Wasser zerkrümeln   | 500 g  | Mehl         |
|    |  | 50 g   | Zucker       |
|    |  | 20 g   | frische Hefe |
| 2  | Mehl, Zucker, Salz in Rührschüssel mischen   | 250 g  | Butter       |
| 3  | Hefewasser hinzugeben und kneten - es soll ein gerade noch klebriger Teig entstehen  | 1 TL   | Salz         |
|    |  | 315 ml | Wasser       |
|    |  | 1      | Eigelb       |
|    |  | 3 EL   | Milch        |
| 4  | Butter in Backpapier einschlagen, mit platz außen und auf ca 15x20cm ausrollen.  |        |              |
| 5  | Teig mit mehl einstauben und zusammen mit der Butter für 30 Minuten in den Kühlschrank   |        |              |
| 6  | Teig ausrollen, dass er ca doppelt so lang und genau so breit wie das Butter Rechteck ist, den Butter einlegen und den Teig um den Butter schlagen.                                    |        |              |
| 7  | 1. Tour: Teig so drehen, dass der "Bund" des Teiges nach links zeigt und 3 mal falten (ein drittel zur mitte klappen, anderes drittel drüber schlagen)                                 |        |              |
| 8  | Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 35 Minuten in den Kühlschrank geben   |        |              |
| 9  | 2. Tour: Teig so drehen, dass der "Bund" des Teiges nach links zeigt, ausrollen und 4 mal falten (ein viertel zur mitte klappen, das andere von unten zur mitte, dann zusammenklappen) |        |              |
| 10 | 3. Tour: Teig so drehen, dass der "Bund" des Teiges nach links zeigt und 3 mal falten (ein drittel zur mitte klappen, anderes drittel drüber schlagen)                                 |        |              |
| 11 | Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 35 Minuten in den Kühlschrank geben   |        |              |
| 12 | 4. Tour: Teig so drehen, dass der "Bund" des Teiges nach links zeigt, ausrollen und 4 mal falten (ein viertel zur mitte klappen, das andere von unten zur mitte, dann zusammenklappen) |        |              |
| 13 | Teig ein letztes mal drehen und ausrollen, Dreiecke ausschneiden, deren Basis man mittig um ca 1/6 der Teigbreite einschneidet   |        |              |
| 14 | Croissants rollen  |        |              |

- 15 Hier kann man die Croissants auf ein Blech packen und über nacht mit einem feuchten Tuch zur Abdeckung in den Kühlschrank geben
- 16 Croissants mindestens 1h gehen lassen (mit einem neuen feuchten Tuch darüber in warmer Umgebung)
- 17 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen
- 18 Croissants mit einer Mischung aus einem Eigelb und 3 EL Milch bepinseln
- 19 Croissants für 25 Minuten in den Ofen

## 3-2-1 Ribs

🕒 1 h  
 📅 6 h, 🌡️ 120 °C 📦  
 👤 8 Personen  
 📄 various

### Zubereitung

#### Am Abend vorher:

- 1 Zunächst wird der Magic Dust aus den Gewürzen in einer Schale angemischt
- 2 Nun wird die Silberhaut unter den Ribs mit einem langstieligen Löffel (an der Rippe entlangfahren) entfernt.
- 3 Anschließend werden die Ribs mit dem Magic Dust eingerieben.
- 4 Nun werden die Ribs über Nacht evakuiert.

#### Am nächsten Tag:

- 5 Eine halbe Stunde vor Smoke-Beginn die Räucherchips Wässern.
- 6 Den Smoker auf 120 °C vorheizen.
- 7 Die Ribs hineingeben, und mit Räucherchips über 3 Stunden räuchern.
- 8 Nun startet Phase 2 - Es wird eine Raine vorbereitet mit 500ml Karg, einem Rost auf dem die Ribs liegen können und Alufolie um alles abzudecken.
- 9 Anschließend werden die Ribs vom Smoker in die Raine gegeben, abgedeckt und wieder auf den Grill gestellt. Hier verbleiben sie 2 Stunden abgedeckt. Dieser Schritt ist dafür verantwortlich, dass sie am Schluss zerfallen. Hier muss nicht mehr gesmoked werden.
- 10 Abschließend werden die Ribs ausgepackt, wieder auf den Rost gelegt und mit Barbecuesoße bestrichen, und dann noch eine Stunde lang glasiert.

### Zutaten

#### Für den Magic Dust Rub:

8 EL Paprika süß  
 4 EL Salzflöcken  
 4 EL Puderzucker  
 4 EL Chilipulver  
 4 EL Kreuzkümmel  
 4 EL granulierter Knoblauch  
 2 TL Senfpulver  
 2 TL schwarzer grober Pfeffer  
 2 TL Cayennepfeffer

#### Für die Rippchen:

4 Rippchen aus der Oberschale (ca 5kg)  
 500 ml Weißbier (Karg)  
 genug Barbecue Soße  
 n.B. Räucherchips