

DIE WG - Das Kochbuch

Johannes & Felix Schäfer
jojo@diewg.sexy

January 23, 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

1 Schwäbische Küche	1
Maultaschen	2
2 Französische Küche	3
Croissants	4

1 Schwäbische Küche

Und los geht mit der guten Schwäbischen Küche

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

2 Französische Küche

Hier kommt noch ganz viel Prosa hin

Croissants

🕒 4 h
 🕒 25 min, 🌡️ 190 °C 👤
 👤 8 Personen
 📄 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