

DIE WG - Das Kochbuch

Johannes & Felix Schäfer
jojo@diewg.sex

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 5 l | Rinderbrühe |

2 Französische Küche

Hier kommt noch ganz viel Prosa hin

Croissants

-  4 h
-  25 min,  190 °C 
-  8 Personen
-  franzoesischkochen.de

Zubereitung

- 1** Hefe in kaltem, maximal zimmerwarmen Wasser zerkrümeln
- 2** Mehl, Zucker, Salz in Rührschüssel mischen
- 3** Hefewasser hinzugeben und kneten - es soll ein gerade noch klebriger Teig entstehen
- 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

Zutaten

- | | |
|--------|--------------|
| 500 g | Mehl |
| 50 g | Zucker |
| 20 g | frische Hefe |
| 250 g | Butter |
| 1 TL | Salz |
| 315 ml | Wasser |
| 1 | Eigelb |
| 3 EL | Milch |

- 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