

DIE WG - Das Kochbuch

Johannes & Felix Schäfer
jojo@diewg.sex

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

1 Rezepte	1
Maultaschen	2
Linsen mit Spätzle	3
Kaiserschmarrn	4
Pizzareig	5
Croissants	6
3-2-1 Ribs	8
Am Abend vorher:	8
Am nächsten Tag:	8

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 5 l | Rinderbrühe |

Linsen mit Spätzle

-  20 min
-  45 min
-  7 Personen
-  Felix

Zubereitung

- 1** alles zusammen manschen

Zutaten

- | | |
|-----------|-------------------------------|
| 4-6 | Zwiebeln |
| 2 | Stangen Lauch |
| 5 | Karotten |
| 600-750 g | Linsen |
| 2.25 l | Brühe (eher Weniger) |
| 5 | Kartoffeln |
| 2 | Würstchen pro Fleischfresser |
| 9 | EL Essig |
| ca 100 g | Tomatenmark |
| etwas | Petersilie zum drüber streuen |

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. |
| 1 EL, gehäuft | Bourbon- |
| 1 Prise, Salz | Vanillezucker |
| 250 g | Zucker |
| 500 ml | Mehl |
| 50 g | Milch |
| | 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 verknnetet.
- 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 | Weizenmehlt 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

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

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 langstielen Löffel (an der Rippe entlangfahren) entfernt.
- 3 Anschließend werden die Ribs mit dem Magic Dust eingerieben.
- 4 Nun werden die Ribs über Nacht evakuumiert.

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 Barbecue-Soße bestrichen, und dann noch eine Stunde lang glasiert.

Zutaten

Für den Magic Dust Rub:

- | | |
|------|--------------------------|
| 8 EL | Paprika süß |
| 4 EL | Salzflocken |
| 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 | Weiße Bier (Karg) |
| genug | Barbecue Soße |
| n.B. | Räucherchips |