

# DIE WG - Das Kochbuch

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

September 1, 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 Rezepte</b>	<b>1</b>
Maultaschen . . . . .	2
Linsen mit Spätzle . . . . .	3
Kaiserschmarrn . . . . .	4
Pizzareig . . . . .	5
Croissants . . . . .	6
3-2-1 Ribs . . . . .	8
Dal (Nordindien) . . . . .	9
Käsekuchen mit Blaubeeren und Keksboden . . . . .	10

## 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
3	Eier
500 g	Spinat gehackt
150 g	Petersilie
3 TL	Maggi Fondor
3 TL	Salz
300 g	Semmelbrösel
3 Rollen	Nudelteig 500 g
ca 5 l	Rinderbrühe

# Linsen mit Spätzle

- 20 min
- 45 min
- 7 Personen
- Felix

## Zubereitung

- 1** Zwiebeln, Kartoffeln, Karotten und Lauch schneiden
- 2** Brühe aufsetzen (erst mit 1,5l anfangen), Linsen, Lauch, Karotten, Kartoffeln, Essig und Tomatenmark zugeben.
- 3** Zwiebeln anbraten und auch zugeben.
- 4** Nach und nach weiter Brühe zugeben damit Linsen immer mit Brühe bedeckt bleiben
- 5** Wenn die Linsen weich sind mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Zutaten

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

## Tipp

Hierzu Spätzle machen - pro Person den Teig mit 75 g Mehl zubereiten

# 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 eingleßen. 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 Teigührmaschine 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  | 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

4h  
 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

- 1h
- 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 einvakuumiert.

### 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 | 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 | Weißbier (Karg)                      |
| genug  | Barbecue Soße                        |
| n.B.   | Räucherchips                         |

# Dal (Nordindien)

- 15 min
- 60 min
- 4 Personen
- Simon

## Zubereitung

- 1 Linsen waschen (immer wieder mit Wasser auffüllen und abgießen bis das Wasser klar ist)
- 2 Rote Paprika in Mundgerechte Stücke schneiden. Eine Zwiebel würfeln. Grüne Bohnen schneiden.
- 3 Alles zusammen mit den Linsen und Wasser in einen Topf geben, Hier Kurkuma und Salz hinzufügen. Immer wieder den Wasserstand kontrollieren.
- 4 Zwei Zwiebeln würfeln und Knoblauchzehen schälen
- 5 Eine Große hohe Pfanne großzügig mit Öl füllen Erhitzen und Kreuzkümmel und Senf Samen hinzugeben.
- 6 Wenn das Öl wegen den Samen blubbert die Zwiebeln zugeben. Kurz darauf Knoblauch mit Knoblauchpresse und den geriebenen Ingwer hinzugeben.
- 7 Dann Garam Masala, Chili Pulver Salz und gemahlene Koriander zugeben.
- 8 Stückige Tomaten zugeben.
- 9 Die Mischung köcheln lassen und mit den Gewürzen weiter abschmecken. (nicht zu lange sonst verlieren die Gewürze ihren geschmack)
- 10 Zu letzt die Linsen mit in die Pfanne geben, alles umrühren und noch einmal köcheln lassen.

## Zutaten

200 g	Linsen Gelb/Rot
3	Zwiebeln
4	Zehen Knoblauch
n. B.	Ingwer (ca 2 cm)
200 g	Grüße Bohnen
400 g	Stückige Tomaten
2	Rote Paprika
1 TL	Kreuzkümmel
	Samen
1/2 TL	Senf Samen
1/4 TL	Garam Masala
1/8 TL	Chili Pulver
1/2 TL	Geriebener
1 EL	Koriander Samen
	geschnittener
	Koriander

# Käsekuchen mit Blaubeeren und Keksboden

- 20 i
- 40 i, 175 °C
- 8 Personen
- various

## Zubereitung

### Für den Boden:

- 1** Den Backofen auf 175 Grad vorheizen
- 2** Die Butterkekse im Mixer fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter mischen
- 3** Die Keksmischung auf dem Boden einer beschichteten Springform von 24 cm Durchmesser verteilen und gut andrücken
- 4** Den Teigboden in der Mitte des vorgeheizten Ofens 10 Minuten vorbacken
- 5** Abkühlen lassen

### Für die Füllung:

- 6** Quark und Frischkäse glattrühren
- 7** Nach und nach Zucker, Eier, Vanillezucker und Speisestärke daruntermischen und schließlich die Schlagsahne untermengen
- 8** Die Schokolade in Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad schmelzen
- 9** Dann unter die Käsemasse rühren
- 10** Die Masse auf dem Teigboden verstreichen und mit den Blaubeeren bestreuen
- 11** In der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 40 Minuten backen
- 12** Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken

## Zutaten

### Für den Keksboden:

- 300 g Vollkorn-Butterkekse
- 150 g Butter, geschmolzen

### Für die Käsefüllung:

- 250 g Doppelrahmfrischkäse
- 600 g Quark, 10% Fett
- 80 g Zucker
- 80 g Speisestärke
- 2 TL Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 ml Schlagsahne
- 200 g hochwertige weiße Schokolade
- 100 g frische oder tiefgekühlte Blaubeeren

### Für die Deko:

- 250 g frische Blaubeeren

- 13** Den Käsekuchen noch etwa 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen
- 14** Dann herausholen und gut auskühlen lassen
- 15** Mit frischen Blaubeeren dekorieren.