

DIE WG - Das Kochbuch

Johannes & Felix Schäfer
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

1 Rezepte	1
Maultaschen	2
Linsen mit Spätzle	3
Kaiserschmarrn	4
Pizzateig	5
3-2-1 Ribs	6
Dal (Nordindien)	7
Türkisches Fladenbrot	8
Croissants	9
Käsekuchen mit Blaubeeren und Keksboden	11

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.

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 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 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

Türkisches Fladenbrot

- 2.5 h
- 10 min, 250 °C
- 4 Personen
- chefkoch.de

Zubereitung

- 1** Diese Zutaten zusammen zu einem sehr weichen Hefeteig verarbeiten und ca. 8 Minuten kneten. In einer leicht geölten Schüssel ca. 1,5 h gehen lassen.
- 2** Den Teig danach auf eine bemehlte Arbeitsfläche kippen und in jeweils ca. 400 g schwere Portionen teilen (bei dieser Zutatenmenge einfach halbieren).
- 3** Vorsichtig die Teiglinge in eine einigermaßen ovale Form bringen OHNE zuviel Gas aus den Teiglingen auszutreiben. Bedeckt 20 Minuten ruhen lassen. Nun jeweils jeden Teigling wie gewünscht in eine längliche oder ovale Form bringen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Teigling kann ruhig fast die ganze Breite des Bleches füllen.
- 4** Die Laibe mit einem Wasser-Ei-Gemisch bestreichen. Jetzt mit den Fingerspitzen tief eindrücken (bis fast kleine Löcher entstehen) und nach Bedarf mit Sesam oder Schwarzkümmel bestreuen. Noch einmal 20 Minuten ruhen lassen. In den auf 250 °C vorgeheizten Backofen schieben und ca. 7 - 9 Minuten backen.

Zutaten

500 g	Weizenmehlt Type 405
10 g	Salz
10 g	Olivenöl
7 g	Zucker
21 g	Frischhefe
320 ml	Wasser
1	Ei
n.B.	Sesam
n.B.	Schwarzkümmel

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

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.