

Glüh-Bier

 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/glüh-bier

Zutaten für 2 Personen:

- 500 ml helles Bier
- 1 Orange
- 1 Zitrone
- 3 Wacholderbeeren
- 3 ganze Nelken
- 100 ml Honig

Zubereitung:

Bier mit Nelken und Wacholderbeeren in einem Topf erwärmen, aber nicht kochen lassen.

Je 1/2 Orange und Zitrone mit Schale in Würfel schneiden und mit in den Topf geben. Alles kurz köcheln lassen. Mit dem Honig süßen.

Glühbier in einem durchsichtigen Becher heiß servieren.

Rezept: Boguslawka Kmiecik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

Herzhafte Kartoffel-Quark-Teigtaschen mit Champignons und Zwiebeln

 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/herzhafte-kartoffel-quark-teigtaschen-mit-champignons-und-zwiebeln

Zutaten für 2 Personen

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 250 ml Wasser
- Salz
- Mehl

Für Füllung und Garnitur:

- 200 g Hüttenkäse
- 200 g mehlig kochende Kartoffeln
- 1 Ei
- 2 Zwiebeln
- 3 Champignons
- gemahlener Majoran
- Keimöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Für die Kartoffeln einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Teig alle Zutaten mit einer starken Küchenmaschine zu einem Teig kurz verrühren und mit den Händen weiter

verarbeiten. Den Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen.

Für die Quarkfüllung Kartoffeln schälen, gar kochen, abgießen und stampfen. 1 Zwiebel abziehen, klein schneiden und in Öl goldbraun anbraten. Das Ei trennen. Kartoffeln, Hüttenkäse, Eigelb und Zwiebeln verrühren. Gut mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Salzwasser für die Teigtaschen in einem Topf zum Kochen bringen.

Mit einem Maultaschenformer einen Kreis im Teig ausstechen. In der Mitte des Kreises einen Löffel der herzhaften Füllung geben und die Teigtaschen wie einen Halbmond formen. Die fertigen Teigtaschen in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis die Teigtaschen schwimmen.

Zwiebel abziehen, mit den Champignons in dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Keimöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Teigtaschen auf Tellern anrichten und die Champignons und Zwiebeln darauf verteilen.

Rezept: Boguslawka Kmiecik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt

Süße Quark-Teigtaschen mit Rosinen, Zimt und Zucker

😊 happy-mahlzeit.com/2021/11/23/süße-quark-teigtaschen-mit-rosinen-zimt-und-zucker

Zutaten für 2 Personen

Für den Teig:

- 400 g Mehl
- 250 ml Wasser
- Salz
- Mehl

Für die Füllung:

- 250 g Quark
- 1 Ei
- 70 g Zucker
- 1 Zitrone

Für die Beilage:

- 100 ml Weißwein
- 30 g Rosinen
- 2 EL Zimt und Zucker
- Butter

Zubereitung:

Für den Teig alle Zutaten mit einer starken Küchenmaschine zu einem Teig kurz verrühren und mit den Händen weiter verarbeiten. Teig anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz ausrollen.

Für die süße Quarkfüllung das Ei trennen und die Schale der Zitrone abreiben. Quark mit einer Gabel zerdrücken und mit Eigelb, Zucker, abgeriebener Zitronenschale und Zucker verrühren.

Salzwasser für die Teigtaschen in einem Topf zum Kochen bringen.

Mit einem Maultaschenformer einen Kreis im Teig ausstechen. In der Mitte des Kreises ein Löffel der herzhaften Füllung geben und die Teigtaschen wie einen Halbmond formen. Die fertigen Teigtaschen in das kochende Wasser geben und so lange kochen, bis die Teigtaschen schwimmen.

In einem kleinen Topf Weißwein mit den Rosinen aufkochen. Anschließend Rosinen abschöpfen. In einer Pfanne Butter schmelzen lassen, Zucker, Zimt und Rosinen dazugeben.

Die Teigtaschen auf Tellern anrichten, die Rosinen mit Butter darauf verteilen. Mit Zimt bestreuen und servieren.

Rezept: Boguslawa Kmiecik

Quelle: Die Küchenschlacht vom 1. Dezember 2016

Episode: Dreierlei vom Weihnachtsmarkt