



Küchenschlacht
Digital 2022
mit Luisa & Dennis





 4 Portionen

 15 Minuten

Zutaten

1 Blätterteig
150g Ziegenfrischkäse
1 großer Apfel
2 rote Zwiebeln
2 EL Olivenöl
1 EL Honig
1 Schuss Basilikum-Essig
Walnüsse, gehackt

Ebenso simpel wie genial! Die Kombination aus süßem Apfel und Honig mit deftigem Ziegenfrischkäse und Zwiebeln ist ein wahrer Traum. Entweder so als Vorspeise genießen oder mit einem großen Feldsalat in eine Hauptspeise verwandeln.

Blätterteighäppchen mit Ziegenfrischkäse

So geht's

1. Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden und in einer Pfanne in etwas Öl leicht anschwitzen. Apfel fein würfeln und zusammen mit dem Honig und einem Schuss Balsamico dazu geben. Bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten karamellisieren lassen.
2. Den Blätterteig in Quadrate schneiden und auf ein Backblech mit Backpapier legen. Einen Löffel Apfel-Zwiebel-Mischung auf den Blätterteig geben und in der Mitte etwas Platz für den Ziegenfrischkäse lassen.
3. Jeweils einen großen Teelöffel Ziegenfrischkäse in der Mitte platzieren.
4. Mit den gehackten Walnüssen bestreuen und im Ofen bei 180 Grad Umluft etwa 12 Minuten aufbacken.



 4 Portionen

 45 Minuten

Zutaten

800g Schweinelende

4 EL Öl

4 Knoblauchzehen

2 EL Steinpilzsenf

Salz, Pfeffer, Paprikapulver,

Rosmarin, Thymian

1kg Kartoffeln

2 Äpfel

2 Zwiebeln

4 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

3 Äpfel

2 Zwiebeln

Ingwer, Chilischote, brauner

Zucker, Weißweinessig

Lende in Senfkruste mit Apfel-Kartoffel-Rösti & Apfel-Zwiebel-Chutney

So geht's

1. Die Lende mit zerkleinerten Kräutern, Gewürzen, Öl und Senf einreiben und eine Stunde ziehen lassen.
2. Das Fleisch von beiden Seiten auf dem Grill (alternativ Pfanne) für 2 Minuten anbraten, dann indirekt bei 180 Grad in Apfelwein etwa 30 Minuten dünsten.
3. Kartoffeln schälen, Äpfel entkernen und beides grob reiben. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden. Alles in einer Schüssel mit dem Mehl und den Gewürzen vermengen.
4. Rösti in einer heißen Pfanne mit reichlich Öl portionsweise von beiden Seiten ausbacken.
5. Für das Chutney Äpfel und Zwiebeln in Würfel schneiden. Den Ingwer und die Chilischote fein hacken. Alles in einem Topf erhitzen und andünsten.
6. Den braunen Zucker hinzugeben, alles gut miteinander vermischen und alles mit einem Schuss Weißweinessig ablöschen.



 10 Schnecken

 30 Minuten

Zutaten

150 ml lauwarme Milch

20g frische Hefe

60g Zucker

1/4 TL Salz

550g Mehl

100g weiche Butter

1 Ei

150g Kürbispüree

50g geschmolzene Butter

70g brauner Rohrzucker

2 Äpfel

1 TL Zimt

1 TL Pumpkin Spice

Nachtisch geht immer! Vor allem, wenn er sich so anfühlt, als würde man in ein süßes, fluffiges Wolkenbett beißen. Unser liebstes Backrezept für den Herbst.

Kürbis-Zimtschnecken mit Apfel

So geht's

1. Lauwarme Milch und Zucker mischen. Hefe hineinbröseln und etwa 10 Minuten quellen lassen.
2. Die restlichen Zutaten für den Hefeteig hinzugeben und 5 - 7 Minuten zu einem geschmeidigen Teig kneten (lassen). In eine saubere Schüssel legen, abdecken und etwa 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.
3. Für die Füllung Butter, Zucker und Gewürze mischen. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
4. Den Hefeteig zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Füllung mit einem Pinsel auftragen und die Apfelwürfel auf dem Teig verteilen.
5. Teig von der langen Seite aufrollen und in 10 gleich große Scheiben schneiden. Die Schnecken in eine Auflaufform setzen und abgedeckt noch einmal 15 Minuten gehen lassen.
6. Die Zimtschnecken bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 25 Minuten goldgelb backen.



Feierabend-Schoppe

Selbst geerntet schmeckt's am besten

Apfelzeit = beste Zeit! Wenn der Sommer sich dem Ende zuneigt, gibt's für uns keinen Grund zur Traurigkeit. Endlich beginnt wieder die Apfelernte, die wir auf der Haingründauer Wiese unseres guten Freundes gerne mal ordentlich zelebrieren - eine kleine Tradition, die sich in Zeiten von Corona etabliert hat.

Nach tüchtigem Pflücken und Aufsammeln geht's für einen Teil der Äpfel direkt in die Presse, um sich mit leckerem Apfelsaft und -wein oder mit der fancy Variante, dem Hessen-Hugo, zu belohnen.

Und die restlichen Äpfel? Die finden sich bei uns den gesamten Herbst entlang in zahlreichen Gerichten und Backwaren wieder. Ob herzhaft im Kartoffelrösti oder für süße Sünden wie unsere weltbesten Zimtschnecken - der heimische Apfel ist einfach ein Allrounder!

Dickes Dankeschön geht an der Stelle an unsere lieben Freunde raus - mit euch schmeckt's immer noch am besten!

Hessen-Hugo

Holunderblütensirup mit Apfelsaft oder -wein und Sprudelwasser mischen.

Wahlweise einen Schuss Gin hinzugeben. Etwas Minze und kleine Apfelstückchen runden den Hessen-Hugo ab. *Stößchen!*

