

Verena Scheidel & Manuel Wassmer

Deutsche Tapas

Das Kochbuch

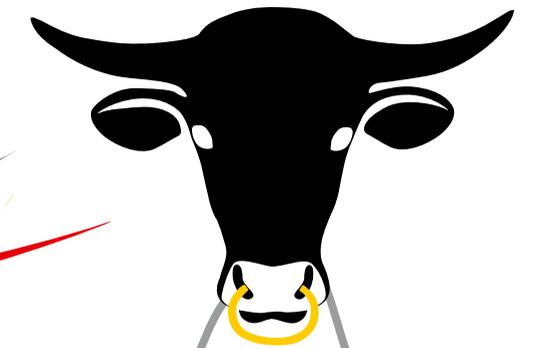


COOK &
SHOT

über 140 Rezepte
im neuen Ess-Format – von klassisch bis modern



INHALT



einfach
anspruchsvoll
kalte Küche
warme Küche
vegetarisch

einfach
anspruchsvoll
kalte Küche
warme Küche
vegetarisch

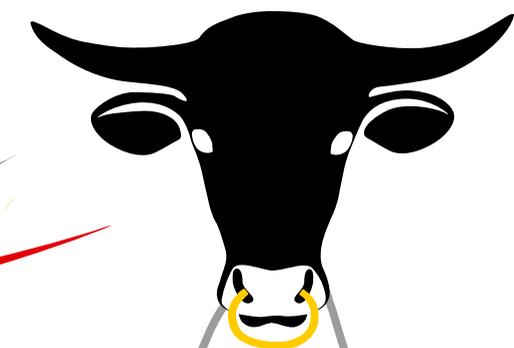
Linsen, Wienerle und Kartoffeln.....	•	•			26
Eingelegtes Heringstrio.....	•	•		•	28
„Cordon bleu“-Rouladen auf Kartoffelsalat.....	•	•	•		30
Grünkohlmousse mit Nordseekrabben.....	•	•		•	32
Obatzter-Ecken im Brezelmantel mit süßem Senf-Dip.....	•	•	•	•	34
Champignons in Weißweinsauce.....	•		•	•	36
Paprika mit Hüttenkäse.....	•	•		•	37
Kieler Sprotten auf Knoblauchbrot.....	•	•		•	37
Grünkernsalat.....	•	•		•	38
Grillfackeln.....	•		•		38
Tote Oma im Blumentopf.....	•	•	•		40
Duckefett mit Ballonkartoffeln.....	•	•	•		42
Kartoffelpaghetti mit Grünkohlpesto.....	•		•	•	44
Gefüllte Raclette-Champignons.....	•		•	•	46
Raclette-Tortilla.....	•	•	•	•	46
Dibbelabbes auf Lyonerring mit Endiviencreme.....	•		•		48
Backfischbrötchen mit Gewürzgurkenrelish.....		•	•	•	50
Mini-Knödel mit Pilzrahmgorgonzola und Walnüssen.....		•	•	•	52
Von der Stange.....	•	•	•	•	54
Schwarzwaldbecher 2.0 Tafelspitz / Meerrettich / Rote Bete.....		•	•	•	56
Toastbrotwaffeln Hawaii und Strammer Waffel Max.....	•		•		58

Saure Zipfel-Terrine.....		•	•		60
Frankfurter Grüne Soße mit Kartoffelpuffer und gebackene Eier.....	•		•	•	62
Carbonara auf badische Art.....	•			•	64
Streich – Wurst.....	•		•		67
Krustenbraten auf Rote Bete-Radi-Carpaccio.....		•	•	•	68
Kleiner Bruder vom großen Hans mit Kassler-Ragout.....		•		•	70
Rouladen-Tulpen.....	•			•	73
Frittierte Spreewälder mit Kartoffel-Quarkdip.....	•			•	74
Armer Ritter und Stolzer Heinrich.....	•			•	76
Rollmops – mal anders.....		•	•	•	78
Saarländer „Gebischeltes“.....	•		•		80
Eierschmier auf Knobibrot.....	•		•	•	80
Wirsing Pfannkuchen mit gebeiztem Lachs und Frischkäse-Senfcreme.....		•	•	•	82
Weißwurst-Lollis.....	•		•	•	84
Weißwurst im Brezelmantel.....		•	•	•	85
Deutsche Pizza.....		•		•	86
Pikanter Milchreis mit Spargelsalat.....	•			•	88
Würzfleisch im Nest.....	•			•	90
Schweinelendchen mit Rieslingbalsam.....	•		•	•	92
Marinierte bunte Karotten.....	•		•	•	92
Gefüllte Zucchini.....	•		•	•	94

• trifft zu • trifft auf einzelne Komponenten zu, bzw. ist leicht abwandelbar



INHALT



einfach
anspruchsvoll
kalte Küche
warme Küche
Vegetarisch

einfach
anspruchsvoll
kalte Küche
warme Küche
Vegetarisch

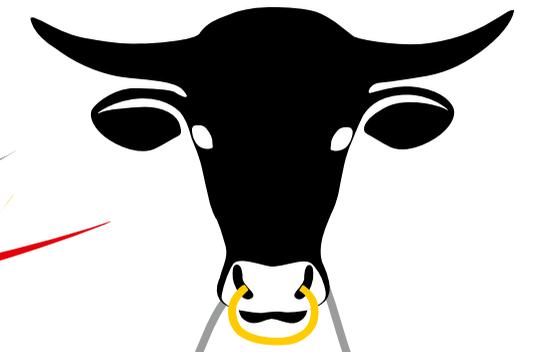
Handkäselollis.....	•	•	•	96
Gehacktes vom Handkäse mit Musik	•	•	•	96
Pizzafleischkäse-Schnecken	•	•	•	98
Hackfleisch-Sauerkrautrollen	•	•	•	98
Hähnchen-Grießkugeln mit Schnittlauch.....	•	•	•	100
Herzhafter Strudel Birne / Bohne / Speck	•	•	•	103
Frankfurter Kranz pikant mit Spundekäs	•	•	•	104
Pfälzer Pastete nach Saumagen Art.....	•	•	•	106
Schupfnudeln auf Sauerkraut-Gratin	•	•	•	108
Labskaus-Törtchen.....	•	•	•	110
Wurstsalat-Auflauf.....	•	•	•	112
Bierrippchen mit Kürbis.....	•	•	•	115
Lammragout mit Erdbeeren und Rhabarber	•	•	•	116
Zweierlei Geflügelsalat	•	•	•	118
Königsberger Klopse	•	•	•	120
Ziegenkäse-Reisbällchen	•	•	•	120
Leberknödel mit Calvadosäpfeln und Röstzwiebeln	•	•	•	122
Schwäbische Mini-Maultaschen mit Zwiebelsoße	•	•	•	124
Kassler Speckkuchen	•	•	•	126
Lauchtartelette mit Eierlikör	•	•	•	126
Frühlingsrollen Spargel / Schinken / Pfannkuchen	•	•	•	128

Pommes Rot/Weiß mit Kürbis-Karotten-Ketchup.....	•	•	•	130
Buletten pur oder im Speckmantel.....	•	•	•	132
Veggie-Buletten	•	•	•	132
Feldsalat mit Kartoffeldressing im Knusperkörnchen.....	•	•	•	134
Schnitzel Zigeuner Art	•	•	•	136
Jägerschnitzel	•	•	•	136
Senfeier	•	•	•	139
Junge Kartoffeln mit Lauch und Hackfleisch	•	•	•	140
Bamberger Zwiebeln mit Specksoße	•	•	•	142
Mini-Gewürz-Schnitzelchen mit Dip-Spezial.....	•	•	•	144
Sauerfleisch mit Bratkartoffelstampf.....	•	•	•	146
Räucherfischterrine	•	•	•	148
Schinkenröllchen in Cognac-Sahne-Soße	•	•	•	151
„Himmel und Ääd“ Kartoffelbaumkuchen mit Apfelchutney	•	•	•	152
Geeiste Erbsen-Gurken-Suppe	•	•	•	154
Wurzelgemüse im Schlafrock	•	•	•	154
Mini-Berliner mit Leberwurst-Apfelfüllung	•	•	•	156
Badisches Schäufele im Brotteig mit Käsesoße	•	•	•	158
Nierenzapfen-Lauch-Ecken vom Rost	•	•	•	160
Brokkoli Röllchen	•	•	•	163
Erbsen, Bohnen, Linsen	•	•	•	164

• trifft zu ● trifft auf einzelne Komponenten zu, bzw. ist leicht abwandelbar



INHALT



einfach
anspruchsvoll
kalte Küche
warme Küche
vegetarisch

einfach
anspruchsvoll
kalte Küche
warme Küche
vegetarisch

Honig-Bier-Brezeln.....	•	•	•	166
Bierstangen.....	•	•	•	166
Studentenpralinen.....	•	•	•	168
Buchstabensalat	•	•	•	169
Westfälische Pickert-Taschen mit Pfefferpotthast	•	•	•	170
Kohl-Säckchen	•	•	•	172
Rotweinzwiebeln	•	•	•	175
Marinierter Bergkäse.....	•	•	•	175
Brotwürfel mit Bauernbratwurst.....	•	•	•	175
Gebratener Ochsenfetzensalat.....	•	•	•	176
Wraps mit gepulsten Rinderbeinscheiben und süß/sauren Karottenstreifen	•	•	•	178
Blumenkohl-Duo.....	•	•	•	180
Fischfrikadellen mit zweierlei Begleitung.....	•	•	•	182
Allgäuer Käsebrett mit Traubensenf.....	•	•	•	184
Beschwipstes Rindertatar im Käsekörbchen.....	•	•	•	186
Unsere wilden Heimatschnitten	•	•	•	188
Ostereier im essbaren Eierbecher	•	•	•	190
Knoblauch-Flügelchen mit Walnussmayo.....	•	•	•	193
Fußball-Partyrad.....	•	•	•	194
Kohlrabinudeln	•	•	•	196
Gemischtes Wurstgulasch	•	•	•	199

Hähnchen-Piroggen.....	•	•	•	200
Hähnchen mit Pflaume im Speckmantel	•	•	•	200
Sauerbraten von der Schweinebacke mit Hefeknödel.....	•	•	•	202
Zwiebelkuchen im Speckring.....	•	•	•	205
Currywurst im Glas	•	•	•	206
Rumpsteakstreifen auf Spargelmousse mit Bärlauchöl	•	•	•	208
Pfälzer Dampfnudel-Burger	•	•	•	210
Gebeizter Lachs mit Gin	•	•	•	212
Sellerie-Taco	•	•	•	214
Bürgermeisters „Bestes Stück“	•	•	•	216
Hirsesalat.....	•	•	•	216
Blätterteig-Laugenbrezeln mit Kartoffelkäse	•	•	•	218
Putenröllchen vom Grill auf Pfirsichpolenta.....	•	•	•	220
Kohlrabi-Flammkuchen	•	•	•	223
Hähnchen in Meerrettich-Walnuss-Soße mit Weintrauben	•	•	•	224
Schwaben Taler	•	•	•	226
Böfflamott mit frischen Bandnudeln und Petersilienwurzel süß/sauer.....	•	•	•	228
Schwarzwälder Forelle mit Schwartenmagen	•	•	•	230
Röstirolle mit Kochkäse	•	•	•	232
Unser täglich Brot.....	•	•	•	234

Aufgetischt...



Linsen, Wienerle und Kartoffeln

ca. 10 Portionen

1kg festk. Kartoffeln

300ml Buttermilch

5 EL Walnussöl

4 EL Weißweinessig

2 TL Senf

1 Bund Schnittlauch

Salz und Pfeffer

Marinierter Kartoffelstampf

in Salzwasser garen, schälen und warm durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel geben.

und

miteinander in einer kleinen Schüssel vermischen.

in Ringe schneiden, zugeben und alles vorsichtig unter die gepressten Kartoffeln heben. Mit

abschmecken und auskühlen lassen. Als unterste Schicht in kleine Gläser füllen.

Alblinsensalat

200g Alblinsen

2-3 Karotten

2 Petersilienwurzeln

nach Packungshinweis kochen und absieben.

und

in feine Würfel schneiden und leicht salzen, 15 Minuten ziehen lassen.

Danach mit den Linsen in einer Schüssel mischen.

5 EL Walnussöl

4 EL Weißweinessig

1 Prise Zucker

¼ Bund Petersilie

Salz und Pfeffer

und gehackte

vermischen und unter den Salat geben. Mit

abschmecken und als zweite Schicht in die Gläser füllen.

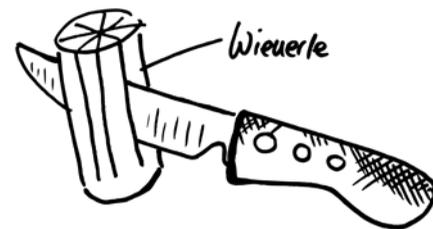
Wienerle-Blumen

2 Paar Wiener Würstchen

in etwa 5cm lange Stücke schneiden. Von einem Ende her die Wienerstücke der Länge nach achteln und dabei nicht ganz durchschneiden (am Ende etwa 5mm stehen lassen). Seitlich rundherum in einer Pfanne in

anbraten. Beim Erwärmen rollen sich die Enden automatisch zusammen und die Blumenform entsteht. Die Blumen von oben und unten ebenfalls kurz anbraten und auf den Gläsern anrichten.

Walnussöl



Frisch und leicht
kommen diese hübschen
Blumen daher, ein Gericht das
Kindheitserinnerungen weckt.



Obatzter-Ecken im Brezelmantel mit süßem Senf-Dip

ca. 25 Stück

- 200g würziger Brie
- 100g Schmelzkäse
- 50g Butter
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Kümmel
- ½ TL Paprika edelsüß
- Salz und Pfeffer

Obatzter (Grundrezept)
(oder Camembert) mit einer Gabel in einer Schüssel zerdrücken. und zimmerwarme zugeben.
fein würfeln, leicht zerstoßen und mit zum Käse geben und vermischen. Mit abschmecken.

[www](#) 1 Strudelteig

Butter

Obatzter-Ecken im Brezelmantel
auf einem feuchten Küchenhandtuch ausbreiten und in etwa 8x16cm große Rechtecke schneiden. Diese mit flüssiger bestreichen. Jeweils 1 TL Obatzter auf eine Ecke des Teiges geben. Diese Ecke zur Mitte hin einschlagen - noch zweimal einschlagen, sodass ein gefülltes Dreieck aus zwei Schichten Teig entsteht. Den Rand an der offenen Seite gut andrücken.

- 1 Pck. kleine Salzbrezeln
- 2 Eier
- Paprika edelsüß
- Salz und Pfeffer

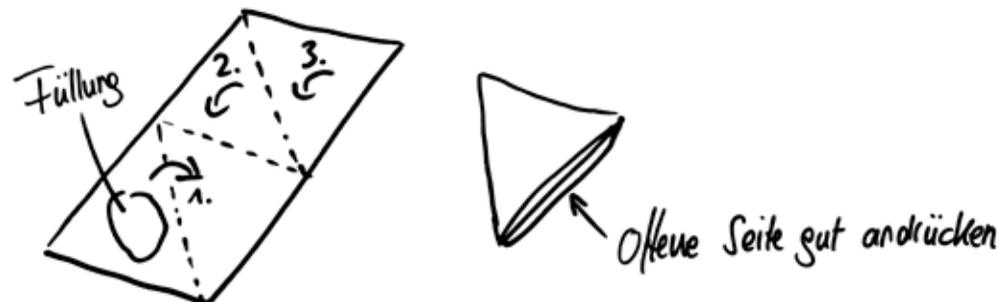
etwas Mehl
Pflanzenöl

(oder Salzstangen) in eine Tüte geben und zu groben Bröseln zerdrücken. in einer Schüssel verquirlen, mit etwas und würzen.
Die gefüllten Teigecken beidseitig mit bestreuen, durch die Eimasse ziehen und in den Brezelbröseln wenden. etwa 2cm hoch in einer Pfanne erhitzen.
Die Ecken darin bei mittlerer Hitze frittieren. Auf Küchenkrepp entfetten.

- 3 EL süßer Senf
- 5 EL Marmelade
- Essig
- Salz und Pfeffer

Süßer Senf-Dip
in einer Tasse mit (zum Beispiel Himbeere oder Kirsche) und etwas (fruchtig, z.B. Himbeer) mischen und pikant mit abschmecken.

Tipp: Der Obatzter kann je nach Geschmack oder regionalen Vorlieben auch mit anderen Weichkäsesorten wie Romadur oder Limburger zubereitet werden.



Hier lautet die Formel $(a^2+b^2) =$ Brotzeitpaß im neuen Format.

Dibbelabbes auf Lyonerring mit Endiviencreme

24 Stück

- 1 Ring Lyoner** der Länge nach halbieren, sodass zwei halbe Lyonerringe entstehen. Von diesen jeweils gegenüber der Schnittfläche ebenfalls der Länge nach eine dünne Scheibe abschneiden, sodass eine kleine Standfläche entsteht. Von beiden Lyonerabschnitten jeweils die Haut abziehen, würfeln und beiseitestellen.
Die beiden Lyonerringe nacheinander jeweils auf der breiten Schnittfläche in einer Pfanne in etwas
- Butter** anbraten. Die Lyonerringe mit der breiten Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.
- 750g festk. Kartoffeln** schälen und mit einer groben Küchenreibe raspeln.
1-2 Zwiebeln ebenfalls zu den Kartoffeln raspeln. Die Masse in ein Küchentuch einwickeln, ausdrücken und in eine Schüssel geben.
- 1-2 Knoblauchzehen** fein würfeln,
50g Lauch der Länge nach halbieren und in feine Ringe schneiden,
75g Dörrfleisch (oder Speck) in Würfel schneiden und alles mit den Lyonerwürfeln unter die Kartoffelmasse mischen.
Die Kartoffelmasse in einer Pfanne unter Rühren in anbraten bis sie leicht Farbe genommen hat. Mit
- Butter** und
Paprikagewürz abschmecken, die Masse etwas abkühlen lassen.
Muskatnuss hacken und mit
Salz und Pfeffer unter die Masse rühren.
½ Bund Petersilie Die Lyonerringe auf der angebratenen Schnittfläche mit etwas
2 Eier bestreichen. Die Kartoffelmasse darauf verteilen, anmodellieren und bei
Dijon-Senf 180 Grad Umluft für ca. 20 Minuten backen. Lyonerringe in Tapas-Stücke schneiden und in Ringform anrichten. Mit Endiviencreme servieren.
- Tipp:** Wer möchte kann diese Tapas noch mit selbstgemachter Flüssigwürze (Rezept Seite 80) verfeinern.
- Endiviencreme**
250g Endiviensalat grob schneiden, in Salzwasser 5 Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Den Salat gut ausdrücken und im Mixer mit
- 5 EL Sahne** pürieren.
2 EL Weißweinessig und
150g Crème Fraîche zugeben und zu einer glatten Creme pürieren. Diese mit
1 EL Senf abschmecken.
Salz und Pfeffer



Ein Leben ohne Lyoner
ist möglich, aber sinnlos!
Zumindest für jeden
waschechten Saarländer.



ca. 20 Stück

Backfischbrötchen mit Gewürzgurkenrelish

150g Mehl
2 Eigelb
2 EL Butter
150ml Bier
1 TL Salz
1 EL Senf
½ TL Kurkuma
2 Eiweiß

Für den Backteig:

mit
und zerlassener
in eine Schüssel geben.
unterrühren,
und
zugeben. Alles zu einem flüssigen Teig verrühren und 15 Minuten ruhen lassen.
steif schlagen und unter den Teig heben.

3-4 Zanderfilets
Zitronensaft
Salz und Pfeffer
Mehl

(küchenfertig und entgrätet) in ca. 5cm Stücke schneiden. Mit etwas
beträufeln und mit
würzen. Die Stücke in etwas
wenden und durch den Backteig ziehen. In einer Pfanne, schwimmend in Fett,
ausbacken. Die gebackenen Fischstücke auf Küchenpapier entfetten.

20 Mini-Brötchen
[www](#) Mayonnaise
Salat
Radieschen
3-4 gekochte Eier

(nach Rezept Seite 206) aufschneiden. Jede Hälfte mit
bestreichen. Mit etwas
einigen Scheiben
und
belegen. Etwas Gewürzgurkenrelish darüber geben und servieren.

Gewürzgurkenrelish

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Speiseöl
3 EL brauner Zucker

und
fein würfeln.
und
in einer Pfanne erhitzen bis der Zucker leicht karamellisiert. Die Zwiebeln zugeben,
kurz anschwitzen, den Knoblauch zugeben und mit
und
ablöschen.
fein würfeln und mit

4 EL Essig
5 EL Wasser
[www](#) 150g Gewürzgurken
1 EL Senfsamen
1 TL Chiliflocken
½ TL Kurkuma
1 TL getr. Dill
Salz und Pfeffer
½ TL Speisestärke

und
zugeben. Für 10 Minuten einkochen lassen und mit
würzen.
in etwas kaltem Wasser auflösen, zum Relish geben und kurz aufkochen.
Das Gewürzgurkenrelish abkühlen lassen und servieren.

Ahoi! Dieser kleine
Küstensnack schmeckt
wie ein Urlaub an
der See.





6-7 kleine Gläser

Grünkohlmousse mit Nordseekrabben

250g Grünkohl
 60g Kassler Schinken
 ½ Zwiebel
 Butter
 1 TL Senf
 3 EL Weißwein
 200ml Sahne
[www](#) 100ml Fleischbrühe
 3 Blatt Gelatine

Salz und Pfeffer
 Muskatnuss

200g Schmand

100g Nordseekrabben
 5-10 Radieschen
 1-2 Zweige Dill
 1 EL Zitronensaft
 2 EL Speiseöl
 Salz und Pfeffer

1-2 Kartoffeln
 Pflanzenöl

1-2 Blätter Grünkohl

Grünkohlmousse

(frisch oder TK) in Salzwasser blanchieren und unter kaltem Wasser abschrecken. und eine würfeln, beides in etwas anschwitzen bis die Zwiebeln glasig sind. unterrühren und mit ablöschen. Den Grünkohl gut ausdrücken und zusammen mit der Kasslermasse, und lauwarmer in einem Mixer sehr fein pürieren, anschließend in eine Schüssel geben. für 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei niedriger Hitze in einem Topf schmelzen. Zwei Esslöffel der pürierten Grünkohlmasse zugeben, verrühren und die Gelatine in die Schüssel zur restlichen Grünkohlmasse geben, gut unterrühren. Mit und abschmecken, die Masse in schräg gestellte Gläser (siehe Skizze) füllen und so mindestens für 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Auf die Gläser mit dem Grünkohlmousse verteilen und die angemachten Krabben darauf anrichten. Mit Kartoffel- und Grünkohlchips (siehe unten) garnieren.

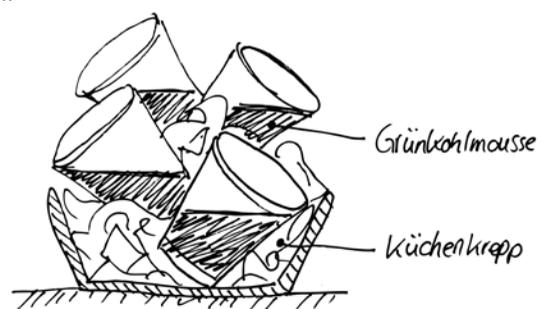
Angemachte Nordseekrabben

(küchenfertig in Lake) absieben und in eine Schüssel geben. klein würfeln, hacken und beides mit und zu den Krabben geben. Mit abschmecken.

Gemüsechips

mit einem Gemüsehobel hauchdünn aufschneiden und 30 Minuten in eine Schüssel mit Salzwasser geben. Gut trocken tupfen und in einer Pfanne in etwas zu Chips frittieren. Eventuell bei 60 Grad Umluft nachtrocknen, damit sie noch knuspriger werden. Die beiden Chipssorten leicht salzen.

Tipp: Die Grünkohlchips können Sie auch in größeren Mengen nach Rezept auf Seite 44 im Ofen zubereiten.



Grünkohl, die Palme des Nordens!
 Mit dieser Tapas scheint die Sonne auch im Winter.





ca. 24 Stück

Pfälzer Dampfnudel-Burger

- www** 12 Bratwürste (grobe, rohe Pfälzer Würste) die Pelle entfernen und das Brät zu kleinen runden Patties formen. Diese in einer Pfanne von beiden Seiten anbraten.
24 Speckscheiben ebenfalls in der Pfanne anbraten. Die Dampfnudeln (siehe unten) mittig halbieren und die Schnittfläche in einer großen Pfanne anbraten. Den Burger mit etwas Salat einem Wurstpatty, Speckscheiben und Burgersoße (siehe unten) belegen.

Pfälzer Dampfnudeln mit Salzkruste (Grundrezept)

- 500g Mehl und
1 TL Salz in eine Schüssel geben.
50g Butter in einem kleinen Topf schmelzen,
1 EL Zucker und
250ml Milch zugeben, alles lauwarm erwärmen (nicht zu heiß, da die Hefe sonst leidet).
½ Würfel Hefe in der Milch auflösen, alles in die Schüssel geben und zu einem Hefeteig kneten. Diesen 45 Minuten abgedeckt ruhen lassen.
Den Teig in 24 Portionen aufteilen und zu runden Kugeln formen. Abgedeckt 20 Minuten ruhen lassen.
3 EL Speiseöl mit 200ml Wasser in eine große, ofengeeignete und beschichtete Pfanne mit Glasdeckel geben.
½ TL Salz zugeben und kurz aufkochen lassen. Portionsweise die Teigkugeln locker in der Pfanne verteilen, den Deckel schließen und auf mittlerer Hitze ca. 20 Minuten garen bis die Flüssigkeit verbraucht ist und sie zu braten beginnen (zu keiner Zeit darf der Deckel angehoben werden). Die Pfanne mit geschlossenem Deckel bei 160 Grad Umluft 20 Minuten in den Ofen geben.
Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Dampfnudeln auf einem Gitter auskühlen lassen.

Burgersoße

- 2 EL brauner Zucker und
2 EL Pflanzenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen bis der Zucker zu karamellisieren beginnt.
1 Zwiebel fein würfeln, zugeben und glasig anschwitzen.
2 Knoblauchzehen fein würfeln und mit
1 TL Paprikagewürz zugeben, kurz anschwitzen.
www 3-4 Gewürzgurken fein würfeln, mit 5 EL Gurkenwasser zugeben und einreduzieren.
1 EL Senf unterrühren und alles abkühlen lassen.
www 100g Mayonnaise unter die abgekühlte Masse rühren und mit
Tabasco und
Salz und Pfeffer abschmecken.



Wirsing Pfannkuchen mit gebeiztem Lachs und Frischkäse-Senfcreme

ca. 40 Stück

- 5 große Wirsingblätter
- 6 Eier
- 300g Schmand
- 200g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 2 Msp. Cayennepfeffer
- 1 Msp. Muskatnuss
- 2 TL Paprikagewürz
- 1 TL Salz

Wirsing Pfannkuchen

in Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Die Blätter vierteln und dabei die Stielansätze ausschneiden. Aus

und einen flüssigen Teig herstellen.

Die Wirsingblätter nacheinander in den Teig tunken und mit der glatten Blattseite nach unten in eine heiße Pfanne mit Fett geben. Kurz anbraten und wenden, sodass Pfannkuchen entstehen, die beidseitig eine goldbraune Farbe haben. Diese auskühlen lassen.

- 250g gebeizter Lachs

Die Pfannkuchen mit der Creme (siehe unten) bestreichen, mit (fertig oder nach Rezept Seite 212) belegen und zusammenrollen. Jede Rolle mit zwei Holzspießchen fixieren, mit einem Messer mittig halbieren und servieren.

Frischkäse-Senfcreme

- 100g Frischkäse
- 100g Schmand
- 2 EL Senf
- 1 EL grober Senf
- 1 EL Honig
- 1 EL Zitronensaft
- 2 EL Olivenöl
- ½ Bund Dill
- Salz und Pfeffer

und in eine Schüssel geben.

und gehackter unterrühren und mit abschmecken.

Etwa 50.000 Tonnen Wirsing werden in Deutschland jährlich geerntet. Wir begnügen uns heute mit ein paar Blättern.



Tote Oma im Blumentopf

ca. 8 Stück

500g festk. Kartoffeln
1 Zwiebel

[www](#) 200g Sauerkraut

1 Ei
2 EL Mehl
Muskatnuss
Salz und Pfeffer
ca. 8 Tontöpfchen
Butter

1 Zwiebel
Butter
200g Hackfleisch

200g Blutwurst
½ TL getr. Majoran
½ TL getr. Thymian
Salz und Pfeffer

Petersilie oder Basilikum

und mit einer groben Küchenreibe raspeln. Alles in ein Küchentuch geben, die Feuchtigkeit ausdrücken und in eine Schüssel füllen. ebenfalls in dem Küchentuch ausdrücken. Mit einem Messer das Sauerkraut noch etwas kleiner schneiden, zusammen mit und in die Schüssel geben. Mit und pikant würzen, alles gut vermengen. (für Lebensmittel geeignet) oder andere feuerfeste Formen dick mit ausfetten. Wenn ein Loch im Boden ist, dieses mit einem Kreis aus Backpapier abdecken. Die Masse etwa $\frac{3}{4}$ hoch einfüllen und leicht andrücken. Einige Butterflocken darauf verteilen und bei 180 Grad Umluft ca. 35-40 Minuten backen.

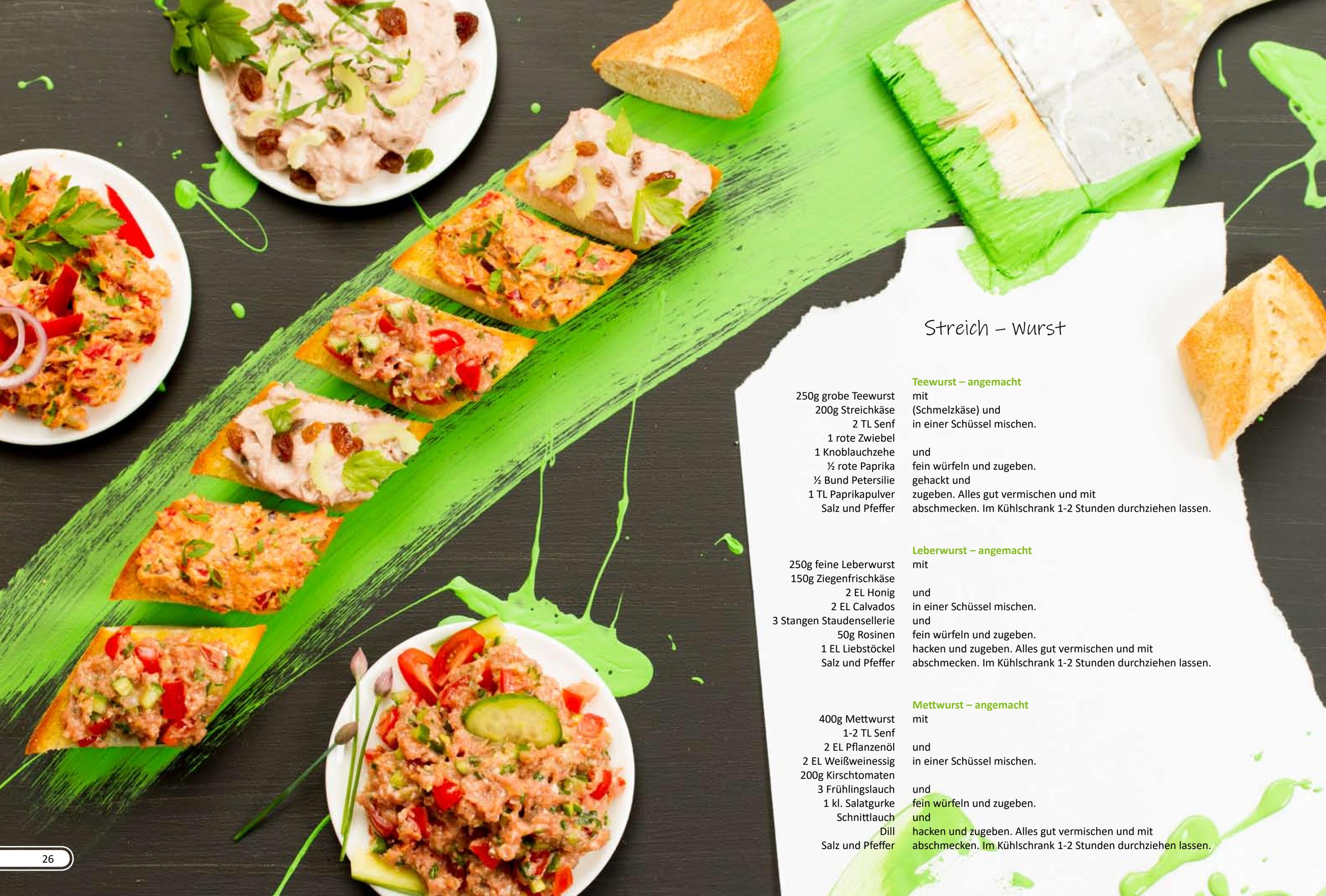
würfeln und in einer Pfanne in etwas glasig anschwitzen. zugeben und beim Anbraten sehr fein krümeln. Wenn das Hack etwas Farbe genommen hat, zugeben, alles gut verrühren und kurz weiterbraten. Mit

und würzen. Die Blutwurstmasse auf die Tontöpfchen verteilen. Kurz vor dem Servieren jeweils mit einem Zweig garnieren.

Tipp: Wer möchte, kann noch einige gekochte Graupen unter die Blutwurst geben oder vor dem Anbraten noch etwas grünen Speck in der Pfanne auslassen, das gibt zusätzliches Aroma.



Ein ostdeutscher
Klassiker im neuen Gewand.
Liebe Kinder, keine Angst-
Oma geht es gut!



Streich - Wurst

Teewurst – angemacht

250g grobe Teewurst
200g Streichkäse
2 TL Senf
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
½ rote Paprika
½ Bund Petersilie
1 TL Paprikapulver
Salz und Pfeffer

mit
(Schmelzkäse) und
in einer Schüssel mischen.
und
fein würfeln und zugeben.
gehackt und
zugeben. Alles gut vermischen und mit
abschmecken. Im Kühlschrank 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Leberwurst – angemacht

250g feine Leberwurst
150g Ziegenfrischkäse
2 EL Honig
2 EL Calvados
3 Stangen Staudensellerie
50g Rosinen
1 EL Liebstöckel
Salz und Pfeffer

mit
und
in einer Schüssel mischen.
und
fein würfeln und zugeben.
hacken und zugeben. Alles gut vermischen und mit
abschmecken. Im Kühlschrank 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Mettwurst – angemacht

400g Mettwurst
1-2 TL Senf
2 EL Pflanzenöl
2 EL Weißweinessig
200g Kirschtomaten
3 Frühlingslauch
1 kl. Salatgurke
Schnittlauch
Dill
Salz und Pfeffer

mit
und
in einer Schüssel mischen.
und
fein würfeln und zugeben.
und
hacken und zugeben. Alles gut vermischen und mit
abschmecken. Im Kühlschrank 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Frankfurter Grüne Soße mit Kartoffelpuffer und gebackene Eier

ca. 10 Portionen

150g frische Kräuter
50ml Traubenkernöl
200g Schmand
100g Crème Fraîche
3 EL Kräuteresig
1 TL Senf
Salz und Pfeffer

Frankfurter Grüne Soße

(Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Pimpinelle, Borretsch, Kresse und Schnittlauch) putzen und die groben Stiele entfernen. Zusammen mit in einem Mixer fein pürieren.

und zugeben und nochmals zu einer feinen Creme pürieren. Mit abschmecken.

10 Stück

10 Eier
1-2 trockene Brötchen
Mehl
2 Eier
Salz und Pfeffer

Gebackene Eier

wachweich kochen, abschrecken und vorsichtig schälen. (oder trockene Brezeln) zu groben Bröseln verarbeiten. Die geschälten Eier in etwas wenden.

aufschlagen und mit etwas verrühren. Die gekochten Eier durch die Eimasse und dann durch die Brösel ziehen. In heißem

Frittierfett 2-3 Minuten ausbacken und auf Küchenpapier entfetten.

Die gebackenen Eier halbieren, auf der Schnittfläche leicht salzen und servieren.

ca. 15 Stück

1kg festk. Kartoffeln
1 TL Salz
2 Eier
2 EL Mehl
Pfeffer und Muskatnuss

Gefüllte Kartoffelpuffer mit Blutwurst

schälen und mit einer feinen Küchenreibe raspeln. Die geriebenen Kartoffeln in einem Küchentuch ausdrücken. Mit vermischen, 20 Minuten stehen lassen und nochmals ausdrücken. Die Kartoffeln in einer Schüssel mit

und vermischen und mit pikant würzen.

150g Blutwurst (in der Pelle, Durchmesser ca. 3-4cm) in 5mm dünne Scheiben schneiden (wenn möglich die Pelle abziehen). Jede Blutwurstscheibe von beiden Seiten mit Mehl bestreuen und mit der Kartoffelmasse umhüllen.

Sonnenblumenöl In einer beschichteten Pfanne in etwas zu Puffern ausbacken, dabei einmal wenden. Die fertigen Puffer auf Küchenkrepp entfetten.

7 Kräuter müssen rein,
dann wird sie lecker und fein.
Eine Soße zum drin baden.



Sellerie-Taco

ca. 20 Stück

- 500g Rinderhackfleisch in einer Pfanne in scharf anbraten.
1 EL Butterschmalz fein würfeln, zugeben und mit anbraten.
1 Karotte und
1 EL Tomatenmark zugeben, kurz anrösten. Mit
1 TL Zucker und
200ml Spätburgunder ablöschen. Mit
1 EL Rotweinessig
½ TL Paprikapulver
½ TL getr. Thymian
½ TL getr. Bohnenkraut und
Salz und Pfeffer würzen.
3 Frühlingszwiebeln Den Wein einreduzieren lassen bis nur noch wenig Flüssigkeit vorhanden ist.
in Ringe schneiden und kurz vor Ende zugeben.
- 200g Crème Fraîche und
2-3 TL Senf in einer Schüssel mischen. Mit
Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 große Knollensellerie schälen und 20 Scheiben, etwa 3mm dick, aus dem mittleren Teil herausschneiden.
Die Scheiben mit der Crème Fraîche-Masse bestreichen und auf einem leicht geölten Backblech bei 160 Grad Umluft ca. 20 Minuten backen.
- Aus dem Ofen nehmen und direkt mit der Hackfleischmasse und etwas
Friséesalat füllen. Mit einer von
20 kleine Holzklammern fixieren und warm servieren.

E viva Mexico, danke für diese leckere Snackidee. Unser deutscher Taco kommt ohne Weizenfladen daher.



Handkäselollis

40 -50 Stück

200g Handkäse
200g Mehl
125g Butter
1 Ei
2 EL Essig
1 TL Salz
2 EL Zwiebelpulver
1 TL Paprikapulver
1 Msp. Pfeffer
Kümmel

würzig (alternativ Harzer Käse) in einem Blitzhacker fein pürieren. Mit (kalt) und in eine Schüssel geben. Mit und würzen. Nach Belieben noch etwas zugeben und alles zu einem festen Mürbeteig verarbeiten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und 30 Minuten kalt stellen.

1 Eigelb
1 TL Milch

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 5mm dick ausrollen und mit einem Ausstecher die „Hände“ ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Unten jeweils einen dünnen Holzspieß hineinstecken. mit verrühren und die Hände dünn damit einpinseln. Bei 160 Grad Umluft ca. 10-15 Minuten backen.

Gehacktes vom Handkäse mit Musik

ca. 10 Gläser

400g Handkäse
6 EL Pflanzenöl
6 EL milder Essig
2 TL Senf
1-2 rote Zwiebeln
10-15 Radieschen
5-6 Frühlingszwiebeln
½ Bund Petersilie
Salz und Pfeffer

mild oder würzig je nach Geschmack (alternativ Harzer Käse) in grobe Stücke schneiden und in einen Blitzhacker oder Mixer geben. und zugeben, alles hacken bis der Käse eine körnige Konsistenz erreicht hat. und fein würfeln, in dünne Ringe schneiden, hacken und alles unter das Käsegehackte rühren. Mit und gegebenenfalls etwas Essig abschmecken. In kleinen Gläsern servieren.

Da ist Musik drin!
Von Hand geformt, erhielt
er seinen Namen „Handkäse“.
Ursprünglich von mild bis pikant,
auf sein Alter kommt es an.



Aufgegessen...





Verena Scheidel und Manuel Wassmer - die Erfolgsautoren der Kultkochbuchserie „Schwarzwälder Tapas“

Mit ihren Büchern sind sie bereits in die Weltelite der Kochbuchautoren aufgestiegen. Mehrfach wurden sie zu Deutschlands besten Hobbyköchen ausgezeichnet. Mit ihrem neusten Werk „Deutsche Tapas“ legen sie nun Band 4 ihrer pffiffigen Heimatserie vor.

Nach dem überwältigenden Erfolg ihrer drei Kult-Kochbücher „Schwarzwälder Tapas“, „Schwarzwälder süße Minis“ und „Schwarzwälder Tapas2“ wurde ihnen 2019 bei den internationalen „Gourmand World Cookbook Awards“ in Macau/China die Auszeichnung „Beste Kochbuchserie der Welt“ überreicht.

Mit ihrem neuen Buch „Deutsche Tapas“ gehen die beiden mehrfach ausgezeichneten Hobbyköche nun noch einen Schritt weiter und wollen ganz Deutschland mit ihrem Tapasfieber anstecken. In über 140 Rezepten haben sie die Deutsche Küche auf den Kopf gestellt, sie modernisiert und in ein neues, aufregendes Ess-Format gebracht.

Kleine, gesellige und partytaugliche Gerichte mit Namen wie: Weißwurst Lollis, Badische Carbonara, Tote Oma im Blumentopf, Deutsche Pizza, Dibbelabbes auf Lyonerring oder Labskaus-Törtchen lassen schon beim Anblick der Rezeptbilder das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Die Gerichte sind nach gut beschriebenen Rezepten einfach zuzubereiten. Ihr Versprechen: Deutsche Küche zum neu verlieben – Vorsicht Suchtgefahr!



www.deutsche-tapas.de

ISBN 978-3-98-189612-1



**COOK &
SHOT**