MEDA
Gute Küchen

DAS KOCHBUCH

SAISONALE GERICHTE
ZUM NACHKOCHEN

MEDA
Gute Küchen

DAS KOCHBUCH

SAISONALE GERICHTE
ZUM NACHKOCHEN

WER HIER NICHTS
LECKERES FINDET,
HAT KEINEN HUNGER.

VORWORT

Vielen Dank für Ihr Vertrauen in MEDA Gute Küchen.

Sie haben sich für den Küchenkauf bei MEDA Gute Küchen entschieden: Für Ihr Vertrauen möchten wir uns ganz herzlich mit der zweiten Auflage unseres MEDA Kochbuchs bedanken!

Dank der Unterstützung erfahrener und kreativer Food-Profis ist auch dieses Mal wieder etwas ganz Besonderes entstanden. Wir hoffen, die Rezepte verkürzen Ihnen die Wartezeit etwas und steigern die Vorfreude auf Ihre neue Küche noch mehr.

In vier exquisiten Kategorien haben wir handverlesene Rezepte zusammengestellt, die Sie bald in Ihrer neuen Traumküche ausprobieren und genießen können. Dabei reichen die Rezeptideen von bodenständig-deftiger Hausmannskost bis in die raffinierte internationale Küche hinein, machen einen Abstecher auf den Grill und landen schließlich für einen Nachschlag in der Zuckerbäckerei. Da ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei.

Viel Vergnügen und guten Appetit!

Ihr MEDA Team

Thomas Vogler
Geschäftsführer (Vorsitzender)

Holger Mach
Geschäftsführer

INHALTSVERZEICHNIS

INTERNATIONALE KÜCHE

Thai-Nudelsalat mit Gemüse 10
Hähnchenpfanne mit Pak Choi 12
Türkische Linsensuppe 14
Lammkeule mit Rosmarin 17
Spaghetti alla Carbonara 18
Adria-Fischtopf 20
Asia-Nudel-Bowl mit Spinat und Lachs 22

MENÜSTORY „EIN ITALIENISCHER ABEND"
Bruschette mit Tomaten und Ziegenfrischkäse 24
Veggie-Lasagne mit Spinat 26
Mandelkekse „Cantuccini" 28

DEUTSCHE KÜCHE

Westfälischer Grünkohl mit Mettwurst 34
Spargel mit Wiener Schnitzel 37
Rheinische Miesmuscheln 38
Rinderrouladen 40
Rinderfilet-Gulasch 42
Provenzalische Hähnchenpfanne 44
Kürbiskuchen 46
Bayerischer Spanferkel-Rollbraten 48
Thüringer Klöße „Hütes" 50

MENÜSTORY „WEIHNACHTSABEND"
Hausgemachte Rindfleischsuppe 52
Weihnachtsgans 54
Himbeer-Schokotorte 56

Vegetarisch Vegan Laktosefrei Glutenfrei Leicht Mittel Schwierig Zubereitungszeit

GRILLEN

Gegrillte Veggie-Spieße mit Halloumi 60
Toskana-Brotsalat 62
Grill-Sandwich 64
Gegrillte Chili-Garnelen 68
Grillhähnchen mit Kräuter-Zitronen-Marinade 70
American Burger 72
Gegrillte Flank Steaks mit Salsa 74

MENÜSTORY „GRILLABEND“
Gegrillte Paprikahälften mit Oliven-Mix 76
Zitronen-Lachsfilet vom Grill 78
Gegrillte Ananas mit Mascarpone-Dip 80

KOCHEN & BACKEN MIT KINDERN

Veggie-Burger 86
Selbst gemachte Limonade 89
Brötchen-Pizza 90
Kartoffel-Wedges aus dem Ofen 92
Napoli-Pasta „blitzschnell“ 95
Cake-Pops 96
Oster-Möhrentörtchen 98

SPECIAL „FORMEN MIT FONDANT“
Mini-Geburtstagstorte 100
Süße Gespenster 102
Rudolph-Rentier-Muffins 104

Pflegetipps für Ihre Traumküche 108
MEDA Filialen 110
Impressum 112

INTERNATIONALE KÜCHE

Aufregend, leidenschaftlich, raffiniert.

Gehen Sie mit MEDA auf Geschmacksreise. Jeder von uns kennt es, wenn der Gaumen Fernweh hat und man einfach Lust auf etwas Exotisches oder Mediterranes hat. Sei es, noch mal kulinarisch im letzten Thailand-Urlaub zu schwelgen, sich die türkische Ägäis auf den Teller zu zaubern oder La Dolce Vita in der eigenen Küche zu spüren. Mit diesen leckeren Rezepten geht das ganz einfach. In diesem Sinne: Buon appetito! Afiyet olsun! Und natürlich auch ทานให้อร่อย!

THAI-NUDELSALAT MIT GEMÜSE

FÜR 4 PERSONEN

Marinierzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 15 Min.

ZUTATEN

200 g Reisnudeln

Salz

150 g grüne Bohnen

300 g Weißkohl

Je 1 gelbe und rote Paprikaschote

300 g Tomaten

1 Knoblauchzehe

3 EL Fischsauce

3 EL helle Sojasauce

4 EL frisch gepresster Limettensaft

1 EL Zucker

3 EL süß-scharfe Chilisauce

Pfeffer

4 EL grob gehackte geröstete Erdnüsse (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Reisnudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen. Bohnen putzen, waschen, in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen. In ein Sieb abgießen, kalt abspülen, abtropfen lassen, schräg halbieren.

Weißkohl putzen, Strunk entfernen, auf dem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden. Paprikaschoten putzen, waschen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch in Rauten schneiden. Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch längs in feine Spalten schneiden.

Knoblauch schälen und fein hacken, mit Fischsauce, Sojasauce, Limettensaft, Zucker und Chilisauce verrühren. Nudeln und Gemüse mit der Vinaigrette vermischen und 30 Minuten durchziehen lassen.

Thai-Salat vor dem Servieren nochmals abschmecken, mit Pfeffer und grob gehackten Erdnüssen (nach Belieben) bestreut anrichten.

MEDA Tipp:
Statt Fischsauce nur helle Sojasauce verwenden – dann ist der Salat auch für Veganer geeignet!

HÄHNCHENPFANNE MIT PAK CHOI

FÜR 4 PERSONEN

Marinierzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

600 g Hähnchenbrustfilet

6 EL Fischsauce

8 EL frisch gepresster Limettensaft

150 g Sojabohnensprossen

4 Frühlingszwiebeln

300 g Pak Choi

1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)

2 Knoblauchzehen

4 EL Pflanzenöl

2 EL Thai-Basilikumblättchen (gewaschen und getrocknet)

4 EL Gemüsebrühe

6 EL helle Sojasauce

4 EL süß-scharfe Chilisauce

ZUBEREITUNG

Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, eventuell vorhandene Sehnen und Fett entfernen. Filet in mundgerechte Stücke schneiden, mit je 4 EL Fischsauce und Limettensaft vermischen und 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Sojabohnensprossen in einem Sieb mit kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, längs halbieren und in ca. 2–3 cm lange Stücke schneiden. Pak Choi putzen, waschen, Strunk entfernen, Blätter und Stiele in breite Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken.

2 EL Öl in einer beschichteten Pfanne oder einer Wok-Pfanne erhitzen, marinierte Filetwürfel zugeben und unter Rühren 3–4 Minuten anbraten. Herausnehmen und abgedeckt beiseitestellen.

Restliches Öl in der Pfanne erhitzen. Sojabohnensprossen, Frühlingszwiebeln, Pak Choi, Thai-Basilikum, Ingwer und Knoblauch zugeben und alles ebenfalls unter Rühren bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten anbraten.

Angebratene Hähnchenstücke untermischen, Gemüsebrühe, Sojasauce, Chilisauce, restliche Fischsauce und restlichen Limettensaft zugeben, alles noch 5–6 Minuten köcheln lassen.

Trinken. Vorbereiten. Saubermachen. Alles an einem Platz – Trinkwassersystem, Spüle und Abfalllösung sind passgenau aufeinander abgestimmt.
Mehr Infos unter www.blanco.de/unit

BLANCO

TÜRKISCHE LINSENSUPPE

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN

1 Zwiebel (ca. 120 g)

1 Karotte (ca. 120 g)

1 rote Peperoni

250 g rote Linsen

2 EL Olivenöl

1 EL Butter

1 l Gemüsebrühe

200 ml Milch

Salz, Cayennepfeffer

Piment (gemahlen)

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

4 EL grob gehackte Petersilienblättchen zum Anrichten

Fladenbrot

ZUBEREITUNG

Zwiebel schälen und fein hacken. Karotte putzen, schälen und fein würfeln. Peperoni längs halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen, Fruchtfleisch in feine Streifen schneiden. Linsen in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen.

Olivenöl und Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Karotte und Peperoni zugeben und unter Rühren 2–3 Minuten andünsten. Linsen und Gemüsebrühe zugeben und untermischen, alles bei kleiner Hitze 20 Minuten köcheln lassen. Milch angießen, alles noch einmal 6–8 Minuten garen. Die Hälfte der Suppe in eine Schüssel geben und fein pürieren.

Linsen-Gemüse-Püree wieder in den Topf geben, alles mit Salz, Cayennepfeffer, gemahlenem Piment und Zitronensaft abschmecken.

Suppe auf Suppenschalen verteilen, mit Petersilienblättchen und etwas Cayennepfeffer bestreuen und mit Fladenbrot servieren.

LAMMKEULE MIT ROSMARIN

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1 Std. 20 Min.

ZUTATEN

1 Lammkeule (ca. 1,2 kg mit Knochen)

Salz, Pfeffer

4 EL Olivenöl

1 Knoblauchknolle

2 Bio-Orangen

1 kleine getrocknete Chilischote

4 kleine Rosmarinzweige
(gewaschen und getrocknet)

500 ml Lammfond (a. d. Glas)

ZUBEREITUNG

Lammkeule waschen und mit Küchenpapier abtupfen, rundherum salzen und pfeffern. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Olivenöl in einem Bräter erhitzen, Lammfleisch darin rundherum anbraten.

Knoblauchknolle quer halbieren. Bio-Orangen waschen, auspressen, eine ausgepresste Orange beiseitelegen.

Knoblauch, beiseitegelegte ausgepresste Orange, Chilischote, Rosmarin, 150 ml Orangensaft und Lammfond zur Lammkeule geben. Alles salzen und pfeffern und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 45 Minuten abgedeckt garen. Deckel entfernen, alles noch einmal 20 Minuten braten (dabei das Fleisch mehrmals mit der Bratenflüssigkeit begießen). Lammkeule aus dem Ofen nehmen und in der Form am Tisch servieren.

MEDA Tipp:
Der weiche, geröstete Knoblauch aus der halbierten Knolle schmeckt wunderbar als Aufstrich zu frischem Fladenbrot!

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

500 g Spaghetti

Salz

Je 60 g Parmaschinken
und Pancetta (ital. Speck)

2 Knoblauchzehen

2 EL Olivenöl

Je 60 g frisch geriebener
Parmesan und Pecorino

4 EL Sahne

4 Eier (M)

Pfeffer

ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsanweisung in reichlich kochendem Salzwasser garen. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Parmaschinken und Pancetta fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen, Parmaschinken, Pancetta und Knoblauch zugeben und alles unter Rühren anbraten. Abgetropfte Spaghetti zugeben und unterrühren.

Parmesan und Pecorino vermischen. Sahne und Eier in einer Schüssel verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, die Hälfte vom Käse-Mix unterrühren.

Sahne-Käse-Ei-Mischung zu den Spaghetti geben, alles vom Herd nehmen und gründlich vermischen. Spaghetti alla Carbonara mit dem restlichen Käse bestreut anrichten.

ADRIA-FISCHTOPF

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 60 Min.

ZUTATEN

1 Zwiebel

4 Knoblauchzehen

100 g Stangensellerie

4 EL Olivenöl

1 kleine getrocknete Chilischote

1 EL fein gehackte Thymianblättchen

250 ml Weißwein

400 g Tomaten

100 g Tintenfischringe

800 ml Fischfond (a. d. Glas)

400 g Miesmuscheln

400 g Mittelmeer-Fischfilet

8 Bio-Garnelen

2 EL fein gehackte Petersilie

frisch gepresster Zitronensaft

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Stangensellerie putzen, waschen und quer in feine Scheibchen schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel, Knoblauch, Sellerie, Chili und Thymian zugeben, alles unter Rühren bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten andünsten. Weißwein angießen, alles 8–10 Minuten köcheln lassen.

Tomaten schälen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch fein würfeln. Tomatenwürfel, Tintenfischringe und Fischfond zugeben, alles gut vermischen und weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Miesmuscheln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten (bereits geöffnete Muscheln entfernen). Muscheln in den Topf geben, alles zugedeckt 5 Minuten garen (geschlossene Muscheln entfernen).

Fischfilet waschen und trocken tupfen, eventuell vorhandene Haut und Gräten entfernen. Fischfleisch grob würfeln. Garnelen waschen, trocknen, eventuell vorhandene Darmstränge entfernen. Fischstücke, Garnelen und Petersilie in den Topf geben, alles noch einmal 5–6 Minuten garen.

Fischtopf mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und gleich servieren.

smeg
tecnologia che arreda

ASIA-NUDEL-BOWL MIT SPINAT UND LACHS

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN

½ Fischbrühwürfel

1 Stück frischer Ingwer, ca. 5 cm groß, in dünnen Scheiben

1 Sternanis

1 Zimtstange

100 ml Reiswein oder trockener Sherry

125 ml Sojasauce

6 EL Frühlingszwiebelringe

4 Scheiben Lachsfilet (à ca. 150 g)

400 g Sobanudeln (oder andere Asianudeln)

Salz

400 g junge Spinatblättchen

2 EL Sesamöl

2 EL Sonnenblumenöl

4 TL schwarze Sesamsaat

ZUBEREITUNG

300 ml kochendes Wasser aus dem Quooker in einen Topf geben, in den die Lachsfilets nebeneinander hineinpassen. Den Fischbrühwürfel darin auflösen. Ingwer, Sternanis, Zimt, Reiswein, Sojasauce und 2 EL Frühlingszwiebelringe zugeben, alles 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

Lachsfilets waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, eventuell vorhandene Gräten entfernen. Topf mit dem Gewürzsud vom Herd nehmen, Lachsfilets vorsichtig hineinlegen und abgedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Nudeln reichlich kochendes Wasser aus dem Quooker mit 2–3 Prisen Salz in einen zweiten Topf geben. Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.

Spinatblättchen putzen, waschen und trocken schleudern. Sesam- und Sonnenblumenöl in einem Wok oder einer großen Pfanne erhitzen, Spinat zugeben und unter Rühren 3–4 Minuten garen.

Spinat mit Nudeln in tiefen Tellern oder Bowls anrichten. Lachsfilets aus dem Sud nehmen und darauflegen. Gewürzsud durch ein Sieb gießen, je 3–4 EL Sud über Nudeln und Spinat geben. Alles mit Sesam und den restlichen Frühlingszwiebeln bestreuen und gleich servieren.

MEDA Tipp:
Bei dem Quooker kommt das kochende Wasser direkt aus dem Hahn!

DER WASSERHAHN, DER ALLES KANN

100°C KOCHENDES, GEKÜHLTES SPRUDELNDES UND STILLES WASSER

Mit dem Quooker erhalten Sie ab sofort alle Wassersorten aus einer Armatur. Er spart Zeit, Energie sowie Platz und ist dabei für Groß und Klein sicher im Gebrauch.

Mehr Informationen auf www.quooker.de

Quooker®

BRUSCHETTE MIT TOMATEN UND ZIEGENFRISCHKÄSE

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

8 Scheiben Baguette

1 Knoblauchzehe

150 g Ziegenfrischkäse

1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

1 EL frisch gepresster Zitronensaft

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

150 g Datteltomaten

2 EL Balsamicocreme

Zucker

30 g geröstete Pinienkerne

8 kleine Basilikumblättchen
(gewaschen und getrocknet)

ZUBEREITUNG

Baguette-Scheiben leicht anrösten. Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Ziegenfrischkäse mit Knoblauch, Zitronenschale, Zitronensaft und 2 EL Olivenöl verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Baguette-Scheiben gleichmäßig mit der Ziegenfrischkäsecreme bestreichen.

Datteltomaten waschen, längs halbieren, Stielansätze entfernen. Tomaten mit restlichem Olivenöl und Balsamicocreme vermischen, mit Salz, Pfeffer und 1–2 Prisen Zucker würzen.

Marinierte Datteltomaten gleichmäßig auf den Brotscheiben verteilen. Bruschette mit Pinienkernen und Basilikumblättchen anrichten und gleich servieren.

MEDA Tipp:
Statt Ziegenfrischkäse kann man auch Ricotta (italienischen Frischkäse) verwenden!

VEGGIE-LASAGNE MIT SPINAT

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 40 Min.
Backzeit: 25 Min.

ZUTATEN

400 g Tomaten

2 Knoblauchzehen

4 EL fein gehackte Basilikumblättchen

2 EL Balsamicocreme

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss

80 g Butter

40 g Mehl

450 ml Milch

100 g frisch geriebener Parmesan

4 EL Frühlingszwiebelringe

500 g TK-Blattspinat

500 g Lasagneblätter

2 Pkg. Büffel-Mozzarella (Abtropfgewicht je 125 g, in Scheiben geschnitten)

1 Handvoll Basilikumblättchen (gewaschen und getrocknet)

ZUBEREITUNG

Für die Tomatensauce Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze und Kerne entfernen, Fruchtfleisch grob würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken. Tomatenwürfel mit der Hälfte des Knoblauchs, dem gehackten Basilikum, der Balsamicocreme und 2 EL Olivenöl fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Für die Béchamelsauce 40 g Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, Mehl zugeben und unter Rühren 1–2 Minuten andünsten. Milch angießen, alles unter Rühren erhitzen und 3–4 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. 40 g Parmesan unterrühren, alles kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

20 g Butter in einem Topf erhitzen, Frühlingszwiebelringe und restlichen Knoblauch zugeben und unter Rühren 2–3 Minuten andünsten. Spinat untermischen, alles bei kleiner Hitze 5–6 Minuten köcheln lassen, bis der Spinat aufgetaut ist. Vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und 20 g Parmesan vermischen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine ofenfeste Form (ca. 25 × 15 cm) mit der restlichen Butter einfetten. Eine Lage Lasagneblätter in die Form legen, jeweils ¼ Spinat und ⅓ Mozzarellascheiben, Tomatensauce und Béchamelsauce darauf verteilen. So weiterschichten, bis alle Zutaten verbraucht sind. Die letzte Schicht Lasagneblätter mit der restlichen Tomaten- und Béchamelsauce bestreichen. Alles mit dem restlichen Parmesan und Mozzarella bestreuen und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 25 Minuten backen.

Mit Basilikumblättchen anrichten und servieren.

MANDELKEKSE „CANTUCCINI“

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 15 Min.
Backzeiten: 1×15 Min. und 1×12 Min.

ZUTATEN

1 Ei (M)

2 Eigelb (M)

150 g Zucker

3 EL Kastanienhonig

3 EL frisch gepresster Orangensaft

1 EL fein abgeriebene Bio-Orangenschale

200 g Weizenmehl

120 g ungeschälte Mandeln

1 EL Milch

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ei und 1 Eigelb mit Zucker, Honig, Orangensaft und Orangenschale schaumig aufschlagen. Mehl und Mandeln zugeben, alles gründlich vermischen. Backblech mit Backpapier auslegen, aus der Teigmasse mit bemehlten Händen 2 Rollen von ca. 3–4 cm Durchmesser formen, auf das Blech legen, glatt streichen.

Zweites Eigelb in einer kleinen Schüssel mit der Milch verrühren, Teigrollen damit bestreichen. Alles im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 12–15 Minuten backen. Blech herausnehmen, Cantuccini-Rollen 5–6 Minuten abkühlen lassen. Abgekühlte Rollen mit einem scharfen Messer quer in ca. 1 cm breite Scheiben schneiden.

Backofen auf 150 Grad herunterschalten. Scheiben gleichmäßig auf dem Blech verteilen, alles noch einmal 10–12 Minuten auf mittlerer Schiene backen, bis die Kekse knusprig, aber nur leicht gebräunt sind. Herausnehmen und abkühlen lassen.

MEDA Tipp:
Mandelkekse in einer Keksdose aufbewahren und – ganz klassisch – mit Vin Santo zum Eintauchen servieren!

DAS DESIGN HIGHLIGHT IN DER KÜCHE
berbel Skyline Frame
Dunstabzug in Vollendung
berbel
Genießen ist ganz leicht. Solange man immer das Beste nimmt.
Händler unter www.berbel.de

NATURSTEIN-ARBEITSPLATTEN MIT CHARAKTER.

VOM URGESTEIN ZUR ARBEITSPLATTE.

Die Faszination von Naturstein liegt in seiner einzigartigen Struktur und in seiner Beständigkeit. Entstanden in der Frühzeit der Erdgeschichte und von STRASSER veredelt, ist dieser wertvolle Rohstoff in einer Vielzahl von Ausführungen, Farben und Oberflächenstrukturen in Ihrem MEDA Küchenfachmarkt erhältlich.

Natursteinarbeitsplatten haben unzählige Gesichter. Von harmonischen Kaffeetönen über natürliche Sandoptik oder einen puristischen Beton-Look bis hin zu exzentrisch kontrastierenden Zwei-Farb-Varianten. Das richtige Stein-Design für jeden Geschmack.

NOCH MEHR MÖGLICHKEITEN ENTDECKEN.

ALPENGRÜN – DIE GEHEIMNISVOLLE.

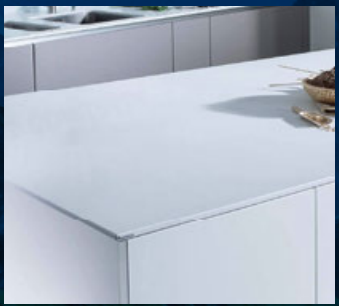
Ein Naturstein voller Mystik, intensiv grün wie ein schillernder Alpensee. Abgebaut am Großvenediger in Österreich, ist jede Alpengrün-Arbeitsplatte ein Unikat und vereint Ästhetik und Funktionalität bei höchster Verarbeitungsqualität.

NATURSTEIN – DIE URSPRÜNGLICHE.

Über Jahrmillionen entstanden, von der Natur geformt. Neben thermischer und mechanischer Widerstandsfähigkeit sind heute auch Pflegeleichtigkeit, höchster Komfort sowie einzigartige Ästhetik gefordert. Eigenschaften, die Naturstein in idealer Weise erfüllt.

KERAMIK – DIE UNEMPFINDLICHE.

Strapazierfähig und besonders pflegeleicht: So punktet eine aus Quarz, Feldspat, Porzellanerde und Ton hergestellte Keramik-Arbeitsplatte. Mit ihrer Eleganz, ihrer Unverwüstlichkeit und der Option, sie in ausgefallenen Farben herzustellen, steht sie Naturstein in nichts nach.



QUARZKOMPOSIT – DIE ROBUSTE.

Man nehme eines der härtesten und edelsten Elemente und füge Farbpartikel hinzu – so erhält man eine schicke Quarzkomposit-Arbeitsplatte, die höchsten Anforderungen standhält. Ein Hingucker, ob in klarer reinweißer Optik oder im individuellen farbigen Look.

DEUTSCHE KÜCHE

Bodenständig, heimisch, deftig.

Der vertraute Geschmack, der uns in unsere Kindheit zurückversetzt, als Oma ihre Leckereien aufgetischt hat. Oder einfach der Genuss regionaler Spezialitäten. Das und noch viel mehr verbinden wir mit Heimatküche. Tradition schmeckt einfach und sie ist eine willkommene Abwechslung auf unserem Speiseplan. Denn wir können nicht nur Fleisch und Fisch, sondern auch leckere vegetarische Gerichte. Und vor allem, wenn wir an Weihnachten denken, läuft uns gleich das Wasser im Mund zusammen.

WESTFÄLISCHER GRÜNKOHL MIT METTWURST

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1 Std. 45 Min.

ZUTATEN

1,5 kg frischer Grünkohl

Salz

2 Zwiebeln

120 g geräucherter Speck (ohne Schwarte)

30 g Schweineschmalz

1,2–1,5 l Fleischbrühe

Pfeffer, Muskatnuss

1 EL Senf

800 g Kartoffeln (festkochend)

4 Mettwürstchen (Metzger-Qualität)

ZUBEREITUNG

Grünkohl putzen, waschen, Blätter grob hacken. Alles in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten garen, in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Geräucherten Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Speck zugeben und unter Rühren 4–5 Minuten braten. Grünkohl untermischen, 1,2 l Brühe angießen.

Alles mit Salz, Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss und Senf würzen, gut vermischen und 30 Minuten zugedeckt garen.

Kartoffeln schälen, waschen und in 1,5 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln und Mettwürstchen zum Grünkohl geben, alles Weitere 30–40 Minuten köcheln lassen (dabei immer wieder durchrühren und eventuell noch etwas Brühe angießen).

MEDA Tipp:
Grünkohl-Zeit ist von Ende September bis Anfang März. Ist der Grünkohl aber auch wirklich frisch? Dann quietschen die Blätter, wenn man sie leicht aneinander reibt.

Bauknecht
Für mich und mein Zuhause
PASSEND FÜR MICH UND MEIN ZUHAUSE
Die Küche ist das Herzstück in jedem Zuhause.
Unsere einzigartigen Einbau-Designlinien gehen auf individuelle Bedürfnisse ein und überzeugen durch Design, Qualität und außergewöhnliche Leistungen.
www.bauknecht.de
Bauknecht
DESIGN AWARD 2019
reddot winner 2020

SPARGEL MIT WIENER SCHNITZEL

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 60 Min.

ZUTATEN

1,2 kg Spargel (weiß und grün, nach Belieben)

Salz, Zucker

4 Eigelb (M)

6 EL Weißwein

200 g geschmolzene, lauwarme Butter

2 EL Zitronensaft

Pfeffer

4 Kalbsschnitzel (à 180 g)

150 g Mehl

4 Eier (M)

350 g Paniermehl

Butterschmalz zum Braten

Neue Kartoffeln (mit Schale gegart, nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Weißen Spargel schälen, Stielenden abschneiden. Grünen Spargel putzen und waschen. Spargel in kochendem Wasser mit 2–3 Prisen Salz und Zucker bissfest garen.

Eigelb mit Wein verrühren, in einer Schüssel im heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Geschmolzene Butter nach und nach zugeben und weiterschlagen, bis die Sauce eindickt. Alles mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnitzel dünn klopfen, salzen und pfeffern. 3 tiefe Teller vorbereiten: einen mit Mehl, einen mit den verquirlten Eiern, einen mit Paniermehl. Schnitzel zuerst in Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und als Letztes in Paniermehl wenden. Reichlich Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, Schnitzel darin auf beiden Seiten goldbraun braten.

Spargel mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und abtropfen lassen. Spargel mit Sauce hollandaise, Wiener Schnitzeln und neuen Kartoffeln anrichten.

MEDA Tipp:
Obacht, grüner Spargel wird deutlich schneller gar als die weißen Exemplare.

RHEINISCHE MIESMUSCHELN

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

2 kg Miesmuscheln

2 Zwiebeln

1 Möhre

1 Scheibe Knollensellerie

½ Stange Porree

400 ml Weißwein

3 EL fein gehackte Petersilienblättchen

1 Lorbeerblatt

4 Wacholderbeeren

1 Gewürznelke

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Muscheln in kaltem Wasser mit einer Bürste säubern (beschädigte und geöffnete Muscheln entfernen). Muscheln in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Möhre und Sellerie schälen und fein würfeln. Porree putzen, waschen und fein hacken.

In einem großen, breiten Topf Wein mit 100 ml Wasser, Zwiebeln, Gemüse, Petersilie, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren und Nelke erhitzen und 6–8 Minuten köcheln lassen. Muscheln zum Weißweinsud geben, alles leicht salzen und pfeffern und zugedeckt 5–6 Minuten garen (Topf dabei ab und zu schütteln).

Topfdeckel abnehmen, geschlossene Muscheln entfernen. Muscheln auf tiefe Teller verteilen, Weißweinsud durch ein Sieb gleichmäßig darauf verteilen.

MEDA Tipp:
Während der Hauptfangzeit im Herbst und Winter bieten auch viele Supermärkte Miesmuscheln an. Meeres- oder Algengeruch ist dabei ein guter Indikator für Frische.

LIEBHERR

home.liebherr.com

RINDER-ROULADEN

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1 Std. 45 Min.

ZUTATEN

100 g Essiggurken (a. d. Glas)

1 weiße Zwiebel (ca. 150 g)

1 Knoblauchzehe

100 g Frühstücksspeck

4 EL Kapern

4 Rinderrouladen (à ca. 150 g)

4 EL Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

Mehl zum Bestäuben

3 EL Pflanzenöl

1 EL Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe

2 EL Rotweinessig

Worcestersauce

ZUBEREITUNG

Essiggurken fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Gurken, Zwiebel, Knoblauch und Speck mit den Kapern vermischen.

Rouladen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Jede Roulade mit 1 EL Senf bestreichen, salzen, pfeffern und je 2–3 EL Gurken-Zwiebel-Füllung darauf verteilen (es sollten ca. 4 EL Gurken-Mix übrig bleiben). Rouladen aufrollen, mit Küchengarn zubinden (oder mit Rouladen-Nadeln oder Holz-Zahnstochern feststecken). Rouladen mit etwas Mehl bestäuben.

In einem Bratentopf Öl erhitzen, Rouladen darin rundherum anbraten, herausnehmen. Restliche Gurken-Zwiebel-Mischung und Tomatenmark zugeben, alles unter Rühren andünsten. Gemüsebrühe angießen, Bratensatz lösen. Rouladen wieder zugeben, alles bei kleiner Hitze zugedeckt 50 Minuten garen (dabei die Rouladen ein- bis zweimal wenden). Deckel abnehmen, alles offen noch 10 Minuten köcheln lassen.

Rouladen herausnehmen. Sauce durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf passieren, mit Rotweinessig, 1–2 Spritzern Worcestersauce, Salz und Pfeffer abschmecken. Garn, Rouladen-Nadeln oder Zahnstocher entfernen, Rouladen quer in Scheiben schneiden und mit der Sauce anrichten.

MEDA Tipp:
Das Zusammenbinden mit Küchengarn erfordert etwas Geschick, doch es erleichtert später das Anbraten.

RINDERFILET-GULASCH

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

2 Zwiebeln (ca. 250 g)

400 g Rinderfilet

2 EL Pflanzenöl

1 Dose Sauerkraut
(Abtropfgewicht 240 g)

500 ml Gemüsebrühe

3 EL Tomatenmark

4 EL feuriges Ajvar
(Paprikapüree, a. d. Glas)

Salz, Pfeffer

Paprikapulver (edelsüß)

Kümmel (gemahlen)

Zucker

400 g breite Bandnudeln
(frisch a. d. Kühlregal)

3 EL Crème fraîche

4 EL fein gehackte Petersilienblättchen
(nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Zwiebeln schälen, halbieren und längs in feine Spalten schneiden. Rinderfilet in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Filetstücke zugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten braten.

Sauerkraut in einem Sieb abtropfen lassen. Kraut, Brühe, Tomatenmark und Ajvar unter das Fleisch mischen, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel und 1–2 Prisen Zucker würzen. Alles bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten köcheln lassen.

Bandnudeln nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen, abtropfen lassen.

Crème fraîche unter das Gulasch mischen, alles noch 2–3 Minuten köcheln lassen. Gulasch mit Bandnudeln auf Tellern anrichten, nach Belieben mit Petersilie bestreuen und gleich servieren.

PROVENZALISCHE HÄHNCHENPFANNE

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 45 Min.

ZUTATEN

12 kleine neue Bio-Kartoffeln

2 rote Zwiebeln

4 Knoblauchzehen

8 Hähnchenoberkeulen

Salz, Pfeffer

4 EL Olivenöl

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

150 ml Weißwein

250 ml Geflügelfond

2 EL fein gehackte Thymianblättchen

250 g Kirschtomaten

2 Handvoll Babyspinat-Blättchen

2 EL kleine Petersilienblättchen
zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und halbieren. Zwiebeln schälen und vierteln. Knoblauchzehen schälen und der Länge nach vierteln. Hähnchenoberkeulen waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und die Haut an der Oberseite zweimal einschneiden. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

2 EL Olivenöl in einem Bräter erhitzen, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch zugeben und unter Rühren 3–4 Minuten anbraten. Kartoffel-Mix aus dem Bräter nehmen und beiseitestellen.

Restliches Olivenöl zugeben, Hähnchenkeulen darin rundherum goldbraun anbraten. Kartoffel-Zwiebel-Mischung, Zitronensaft, Weißwein, Geflügelfond und Thymian zugeben, alles gut vermischen und abgedeckt 12–15 Minuten köcheln lassen.

Tomaten waschen. Spinatblättchen waschen und trocknen. Tomaten und Spinatblättchen untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und noch einmal 5–6 Minuten köcheln lassen.

Hähnchenpfanne mit Petersilie bestreut anrichten und nach Belieben mit Baguette servieren.

MEDA Tipp:
Schön dazu: Baguette oder geröstete, mit etwas Olivenöl beträufelte Weißbrotscheiben!

KÜRBIS-KUCHEN

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 CM DURCHMESSER

Zubereitungszeit: 15 Min.
Backzeit: 40 Min.

ZUTATEN

200 g Kürbisfruchtfleisch

5 Eier (M)

220 g Zucker

1 ½ TL fein abgeriebene Bio-Orangenschale

250 g gemahlene Mandeln

2 TL Backpulver

5 EL gehackte Pistazienkerne

1 EL Pflanzenöl für die Form

Puderzucker (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kürbisfruchtfleisch auf der Gemüsereibe fein raspeln.

Eier mit Zucker und Orangenschale cremig aufschlagen, geraspelten Kürbis untermischen. Mandeln mit Backpulver und Pistazien vermischen, Mandel-Pistazien-Mix zur Eier-Kürbis-Mischung geben, alles gründlich verrühren.

Springform mit Öl einfetten, Teig einfüllen, alles auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 35–40 Minuten backen.

Kürbiskuchen abkühlen lassen, nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

MEDA Tipp:
Die gemahlenen Mandeln kann man auch durch gemahlene Haselnüsse ersetzen. Der Kuchen ist übrigens glutenfrei!

SCHOCK
NACHHALTIG
DENKEN UND
SPÜLEN
CRISTADUR® Green Line
Die neue, nachhaltige Materialtechnologie von SCHOCK.
Jetzt alle Informationen auf sinkgreen.de
PATENT
MADE IN BAYERN
RECYCLING KREISLAUF
15 JAHRE GARANTIE
15
ENTHÄLT NACHWACHSENDE ROHSTOFFE

BAYERISCHER SPANFERKEL-ROLLBRATEN

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 20 Min.
Garzeit im Ofen: 2 Std. 30 Min.

ZUTATEN

1,2 kg ausgelöster Kotelettbraten vom Spanferkel (mit Haut, ausgelöste Knochen vom Metzger mitgeben lassen)

Salz, Pfeffer

Je 1 TL Kümmel und Paprikapulver (edelsüß)

2 Knoblauchzehen

6 EL fein gehackte Petersilienblättchen

1 TL Majoran (getrocknet)

3 EL weiche Butter

2 Zwiebeln

2 Möhren

150 g Knollensellerie

150 g Porree

100 ml dunkles Bier

1,2 l Gemüsebrühe

ZUBEREITUNG

Fleisch innen und außen mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver würzen. Knoblauchzehen schälen und fein hacken, mit Petersilie, Majoran und 2 EL Butter vermischen. Kräuter-Butter-Mix gleichmäßig innen auf dem Fleisch verteilen, alles eng aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden.

Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und grob würfeln, Porree putzen, quer in dicke Scheiben schneiden. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Bratreine mit der restlichen Butter einfetten.

Knochen, Zwiebeln und Gemüse in die Reine geben, Rollbraten darauflegen, alles auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Ofen 10–12 Minuten braten.

Bier über das Fleisch gießen und alles weitere 15 Minuten braten. Rollbraten 2 Stunden im Ofen garen, dabei die Gemüsebrühe in 3 Portionen über den Braten gießen.

Reine aus dem Ofen nehmen, Rollbraten in Scheiben schneiden. Bratensaft durch ein Sieb in einen Topf oder eine Schüssel gießen und dazu servieren.

NEFF
Unser Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug
Mit der Kombination aus Induktionskochfeld und Dunstabzug vereinen Sie Spaß und Spontanität beim Kochen mit herrlich frischer Luft in Ihrer Küche. Der Dunstabzug ist besonders leise und stark im Abluft- und im Umluftbetrieb. Ein optischer Leckerbissen ist das elegante, puristische Design, das sich nahtlos in die Küchenumgebung einfügt.
HIMMLISCH LEISE FÜR FRISCHE INSPIRATION!
Mehr Details, Rezepte und Inspiration unter www.neff-home.com/de

THÜRINGER KLÖSSE „HÜTES“

ALS BEILAGE ZU SCHMORGERICHTEN UND ROTKOHL

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 1 Std. 10 Min.
Ruhezeit: 10 Min.

ZUTATEN

1,5 kg große Kartoffeln (mehligkochend)

Salz

4 EL Weißbrotwürfel

3 EL Butter

ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen und schälen. 500 g Kartoffeln grob würfeln, in leicht gesalzenem Wasser garen, in ein Sieb abgießen und mit einem Kartoffelstampfer fein zermusen.

Restliche Kartoffeln fein reiben. Geriebene Kartoffeln in ein Kartoffelsäckchen oder ein Mulltuch geben und über einer Schüssel gut ausdrücken. Aufgefangenen Kartoffelsaft 10 Minuten ruhen lassen, bis sich die weiße Kartoffelstärke absetzt. Flüssigkeit vorsichtig abgießen, Stärke beiseitestellen.

Geriebene, ausgedrückte Kartoffeln mit Stärke und 2–3 Prisen Salz vermischen. Gestampfte, warme Kartoffeln zugeben, alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

Weißbrotwürfel mit Butter in einer Pfanne hellbraun braten. Mit angefeuchteten Händen aus der Kartoffelmasse Klöße formen, dabei jeweils 2–3 geröstete Brotstückchen in die Mitte geben.

Wasser mit 2–3 Prisen Salz in einem Topf erhitzen, Klöße hineingeben und ca. 10–12 Minuten gar ziehen lassen (das Wasser darf nicht kochen!). Die Klöße sind gar, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen.

Gut zu wissen!

- Passen gut als Beilage zu Schmorgerichten.
- In Thüringen gibt es sie aber sonntags auch gerne als „Kloß mit Soß“, ohne Fleisch.
- Sehr lecker auch, wenn übrig gebliebene Klöße in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten werden!

MEDA Tipp:
Zu den Thüringer Klößen schmeckt eine saftige Rinderroulade besonders gut (Rezept Rinderrouladen siehe Seite 40).

HAUSGEMACHTE RINDFLEISCHSUPPE

FÜR 4–6 PERSONEN

Zubereitungszeit: 3 Std. 30 Min.

ZUTATEN

400 g Rinderbrust

250 g Rinderknochen

1 Zwiebel

100 g Möhren

100 g Sellerie

100 g Porree

Je 3 Stängel Petersilie und Liebstöckel

Salz, Pfeffer

ZUBEREITUNG

Rinderbrust, Rinderknochen und Zwiebel (mit Schale) waschen. Möhren, Sellerie und Porree putzen, waschen und grob hacken. Petersilie und Liebstöckel waschen.

Fleisch, Knochen, Zwiebel, Gemüse, Kräuter und 1 TL Salz in einen Topf geben, 2,5 l kaltes Wasser angießen und alles einmal aufkochen lassen. Entstandenen Schaum mit einer Schaumkelle entfernen, Brühe bei kleiner Hitze 2–3 Stunden köcheln lassen.

Suppenfleisch und Knochen herausnehmen, Brühe durch ein feines Sieb in einen zweiten Topf abgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

MEDA Tipp:
Rindfleischsuppe nach Belieben zum Beispiel mit Pfannkuchenröllchen, Grießnockerl oder Speckknödeln servieren!

WEIHNACHTS-GANS

FÜR 4–6 PERSONEN

Zubereitungszeit: 40 Min.
Garzeit im Ofen: 2 Std. 30 Min.

ZUTATEN

1 Gans (ca. 5 kg, Hals und Flügel abgetrennt)

Salz, Pfeffer

1 Bund Beifuß

2 EL Gänseschmalz

4 Wacholderbeeren

400 ml Geflügelfond (Fertigprodukt)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160 Grad vorheizen. Gans innen und außen mit kaltem Wasser waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen salzen und pfeffern, Beifuß in die Bauchhöhle stecken.

Gans mit Brustseite nach unten auf ein tiefes Backblech (28 × 40 × 4 cm) legen, 1 l Wasser angießen, alles im vorgeheizten Backofen 1 Stunde braten. Gans wenden, weitere 1 ½ Stunden braten, dabei mehrmals mit Bratensaft begießen.

Gans herausnehmen, im Backofen warm stellen, Bratenfond in einen Saucen-Entfetter gießen.

Hals und Flügel waschen, trocken tupfen. Gänseschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, alles darin 5–6 Minuten unter Rühren kräftig anbraten. Mit dem entfetteten Bratenfond ablöschen, zerdrückte Wacholderbeeren und Geflügelfond zugeben, alles bei starker Hitze etwa 8–10 Minuten köcheln lassen. Sauce durch ein Sieb abgießen, salzen und pfeffern.

Gans mit der Geflügelschere portionieren, Beifuß entfernen. Gans mit Sauce und zum Beispiel mit Kartoffelknödeln und Blaukraut oder karamellisierten Kartoffeln und Rosenkohl servieren.

MEDA Tipp:
Das Entfetten des Bratenfonds geht am einfachsten mit einem Saucen-Entfetter (aus dem Haushaltswarengeschäft): Bratenfond durch ein Sieb hineingießen und kurz stehen lassen – das Fett setzt sich oben ab und man kann den Bratenfond einfach ausgießen.

HIMBEER-SCHOKOTORTE

FÜR 1 SPRINGFORM VON 24 CM DURCHMESSER

Zubereitungszeit: 50 Min.
Backzeit: 20 Min. und Kühlzeit: 1 Std.

ZUTATEN

60 g Butter

50 g Zartbitterkuvertüre (grob gehackt)

6 Eier (M)

50 g Weizenmehl

25 g Kakaopulver

215 g Marzipanrohmasse

60 g Puderzucker

60 g Zucker

3 EL frisch gepresster Orangensaft

3 EL Johannisbeer-Gelee, Eierlikör

200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

2 Pkg. Vanillezucker

100 ml Sahne

Kakaopulver zum Bestäuben

Himbeeren (gewaschen und getrocknet)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 Grad vorheizen, Springform mit 10 g Butter einfetten. Restliche Butter mit der Kuvertüre schmelzen lassen. Eier trennen, Mehl und Kakaopulver vermischen, Marzipan fein würfeln. Marzipanwürfel mit Puderzucker aufschlagen, dabei nach und nach Eigelb, 60 ml Wasser und 2 Eiweiß zugeben.

Restliches Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Abwechselnd Eischnee, Mehl-Kakao-Mix und Schokobutter zur Marzipanmasse geben und unterrühren. Teig in die Springform füllen und alles auf mittlerer Schiene 18–20 Minuten backen.

Kuchen horizontal in 2 gleich dicke Böden teilen. Unteren Boden mit Orangensaft beträufeln und mit Gelee bestreichen. Zweiten Boden auf der Innenseite mit Eierlikör bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf den unteren Boden legen. Kuchen für 1 Stunde kalt stellen.

Mascarpone mit Vanillezucker und Sahne cremig aufschlagen, in einen Spritzbeutel mit Tülle geben. Mascarponesahne in Tupfen aufspritzen, Kuchenrand und Mascarponetupfen mit Kakaopulver bestäuben, Himbeeren dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

MEDA Tipp:
Für eine alkoholfreie Variante einfach den zweiten Boden mit 3 EL Schoko-Nougat-Creme bestreichen!

GRILLEN

Saftig, veggie, abwechslungsreich.

In der Grillsaison verlagern wir unsere Küche ausnahmsweise ab und zu nach draußen. Es ist eben für viele von uns die schönste Zeit des Jahres. Die Sonne scheint, es ist warm und wir wollen die Freiheit mit unseren Liebsten und Freunden im Garten genießen. Wir schmeißen also den Grill an – und lassen auf ihm Scampi kross werden, Gemüsespieße garen oder Steaks auf den Punkt braten. Also: auf die Grillkohle, fertig, losgrillen!

GEGRILLTE VEGGIE-SPIESSE MIT HALLOUMI

FÜR 4 PERSONEN

Marinierzeit: 1 Std.
Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN

2 Knoblauchzehen

Je 1 EL fein gehackte Thymian- und Oreganoblättchen

80 ml Olivenöl

Je 4 EL frisch gepresster Orangen- und Zitronensaft

Salz, Pfeffer, Zucker

2 Zucchini

2 rote Zwiebeln

2 Pkg. Halloumi-Käse (à 225 g, Grillkäse aus Zypern, a. d. Kühlregal)

Je 1 EL Thymian- und Oreganoblättchen (gewaschen und getrocknet)

ZUBEREITUNG

Knoblauch schälen und fein hacken. Knoblauch mit Kräutern, Olivenöl, Orangensaft und Zitronensaft gründlich verrühren, mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker abschmecken.

Zucchini putzen, waschen, längs halbieren und quer in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, längs in Spalten schneiden. Halloumi-Käse in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Zucchinischeiben, Zwiebelspalten und Halloumi-Stücke abwechselnd auf Grillspieße stecken. Alles in einer Schüssel mit der Knoblauch-Kräuter-Marinade beträufeln und abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen.

Spieße auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf dem Grill hellbraun braten und mit Kräuterblättchen bestreut servieren.

MEDA Tipp:
Mit Fladenbrot reichen Sie dazu die perfekte Beilage, am besten frisch vom türkischen Bäcker.

TOSKANA-BROTSALAT

FÜR 4 PERSONEN

Marinierzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 25 Min.

ZUTATEN

200 g ital. Ciabatta-Weißbrot (vom Vortag)

4 EL Rotweinessig

2 rote Zwiebeln

400 g Kirschtomaten

2 EL fein gehackte Basilikumblättchen

8 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

2 Handvoll kleine Basilikumblättchen (gewaschen und getrocknet)

ZUBEREITUNG

Weißbrot fein würfeln. Brotstückchen in einer Schüssel mit Rotweinessig und 4–5 EL kaltem Wasser beträufeln, alles gut vermischen und mindestens 15–20 Minuten durchziehen lassen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

Zwiebeln, Tomaten und fein gehacktes Basilikum zum eingeweichten Ciabatta-Brot geben, Olivenöl untermischen. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, gründlich vermischen und noch einmal mindestens 10 Minuten durchziehen lassen. Brotsalat mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

MEDA Tipp:
Der Toskana-Brotsalat eignet sich auch prima als leckere Ergänzung zum Grillen.

GRILL-SANDWICH

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

200 g Lauch (Porree)

2 Frühlingszwiebeln

2 EL Butter

1 EL Balsamico bianco

Salz, Cayennepfeffer

150 g geriebener Cheddar

8 Scheiben Ciabatta-Brot
(oder anderes Weißbrot)

2 EL Pflanzenöl

ZUBEREITUNG

Lauch putzen, waschen, längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, quer in feine Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Lauch und Frühlingszwiebeln zugeben und unter Rühren 4–5 Minuten andünsten. Vom Herd nehmen, Balsamico bianco zugeben, alles mit Salz und Cayennepfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

Geriebenen Cheddar zum Lauch-Mix geben, alles gut vermischen. Cheddar-Mischung gleichmäßig auf 4 Brotscheiben verteilen. Restliche Ciabatta-Brotscheiben als Deckel auflegen und leicht andrücken.

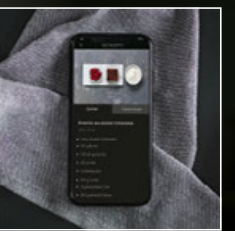
Sandwich-Grill mit Pflanzenöl einfetten, Cheddar-Sandwiches hineinlegen und grillen, bis der Käse geschmolzen ist.

MEDA Tipp:
Auch fein: statt Cheddar Emmentaler, Raclette-Käse oder Greyerzer nehmen!

DIE NEUE AEG MATTBLACK RANGE – ZEITLOSES DESIGN TRIFFT MODERNSTE TECHNOLOGIE

Die AEG MattBlack Range ist ein klares Statement in Sachen Geschmack, das zugleich neue Maßstäbe im Bereich Design und Innovation setzt. Ob Multi-Dampfgarer oder Einbau-Weinkühlschrank – die Oberflächen der ausgewählten Premium-Geräte sind mit einem exklusiven, mattschwarzen Spezialglas veredelt, das vollständig recycelbar und beständig gegen Fingerabdrücke ist. Smarte AEG Technologien wie die CookView® Kamera oder Sprachsteuerung via Google Assistant garantieren exzellenten Bedienkomfort – für auf den Punkt gegarte Gerichte und Genusserlebnisse auf höchstem Niveau. **AEG.de/mattblack**

Steamify® – Automatische Dampfzufuhr
Einfach immer die richtige Menge an Dampf für jedes Gericht.



AppControl – Den Backofen per My AEG Kitchen App bedienen.

CookView® Kamera – Jedes Gericht im Blick haben. Von überall aus mit der My AEG Kitchen App.

GEGRILLTE CHILI-GARNELEN

FÜR 4 PERSONEN

Marinierzeit: 1 Std.
Zubereitungszeit: 25 Min.

ZUTATEN

12 Bio-Garnelen (frisch oder tiefgekühlt und aufgetaut)

1 Knoblauchzehe

1 kleine rote Peperoni

50 ml Olivenöl

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

Worcestersauce

Je ½ TL süßes und scharfes Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Zitronenviertel zum Anrichten

ZUBEREITUNG

Garnelen waschen, mit Küchenpapier trocknen, eventuell vorhandene Darmstränge entfernen.

Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Peperoni waschen, längs halbieren, Stielansatz und Kerne entfernen, Fruchtfleisch ebenfalls fein hacken. Knoblauch und Peperonistückchen mit Olivenöl, Zitronensaft, 2 Spritzern Worcestersauce und Paprikapulver gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Garnelen mit der Marinade beträufeln und abgedeckt 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Marinierte Garnelen auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf dem Grill hellbraun braten. Chili-Garnelen mit Zitronenvierteln zum Beträufeln servieren.

MEDA Tipp:
Einmal aufgetaut, sollten Garnelen gleich verarbeitet werden, damit sich keine Keime bilden können.

GRILLHÄHNCHEN MIT KRÄUTER-ZITRONEN-MARINADE

FÜR 4 PERSONEN

Marinierzeit: 2 Std.
Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN

4 Hähnchenschenkel

2 Knoblauchzehen

40 ml Olivenöl

1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

6 EL frisch gepresster Zitronensaft

3 EL fein gehackte Petersilienblättchen

Je 2 EL fein gehackte Thymian-, Oregano-, Rosmarin- und Salbeiblättchen

Salz, Pfeffer

Zitronenviertel zum Anrichten

ZUBEREITUNG

Hähnchenschenkel waschen, mit Küchenpapier trocknen, eventuell vorhandenes Fett und Sehnen entfernen.

Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Knoblauch mit Olivenöl, Zitronensaft, Zitronenschale und Kräutern vermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen. Hähnchenschenkel mit der Marinade vermischen und abgedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Marinierte Hähnchenschenkel auf Küchenpapier abtropfen lassen, auf dem Grill hellbraun und knusprig braten und mit Zitronenvierteln zum Beträufeln servieren.

MEDA Tipp:
Die Hähnchenschenkel kann man auch in einem Bräter im Backofen zubereiten!

AMERICAN BURGER

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 30 Min.

ZUTATEN

600 g Rinderhackfleisch

6 EL Ketchup

1 EL Dijon-Senf

Salz, Pfeffer

4 EL Pflanzenöl (zum Braten oder Grillen)

4 Scheiben Cheddar

4 Burger-Brötchen

4 EL Mayonnaise

4 grüne Salatblättchen
(gewaschen und getrocknet)

12 dünne Tomatenscheiben

8 Scheiben knusprig gebratener
Frühstücksspeck

4 EL rote Zwiebelringe

ZUBEREITUNG

Rinderhackfleisch mit 2 EL Ketchup und Senf vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Hackfleisch in 4 gleich große Portionen teilen und mit angefeuchteten Händen zu Burgern formen. Burger mit Öl bestreichen und grillen – oder im heißen Öl in einer Pfanne von beiden Seiten braten. Cheddar-Scheiben auf die Burger legen und anschmelzen lassen.

Burger-Brötchen aufschneiden, untere Hälften mit Mayonnaise bestreichen und mit Salatblättchen, Tomatenscheiben, gebratenen Burgern mit Cheddar, gebratenem Frühstücksspeck, roten Zwiebelringen und je 1 EL Ketchup belegen. Obere Burger-Brötchenhälften auflegen und leicht andrücken. Burger gleich servieren.

LIGHTLINE

MEHR ATMOSPHÄRE MIT
DER SILVERLINE DECKENHAUBE
LIGHTLINE.

Strong, Luxury Cement

Pure Plus, Anthrazitblau

Bold, Schwarzglas

Diese Neuheiten und viele weitere Modelle finden Sie auf silverline24.de

SILVERLINE

GEGRILLTE FLANK STEAKS MIT SALSA

FÜR 4 PERSONEN

Marinierzeit: 1 Std.
Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN

1 TL Chiliflocken

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

2 Flank Steaks (à ca. 500 g)

1 Knoblauchzehe

400 g grüne Tomaten (oder gelbe Tomaten oder Tomatillos a. d. Dose)

4 EL Frühlingszwiebelringe

2 EL frisch gepresster Limettensaft

Cayennepfeffer, Zucker

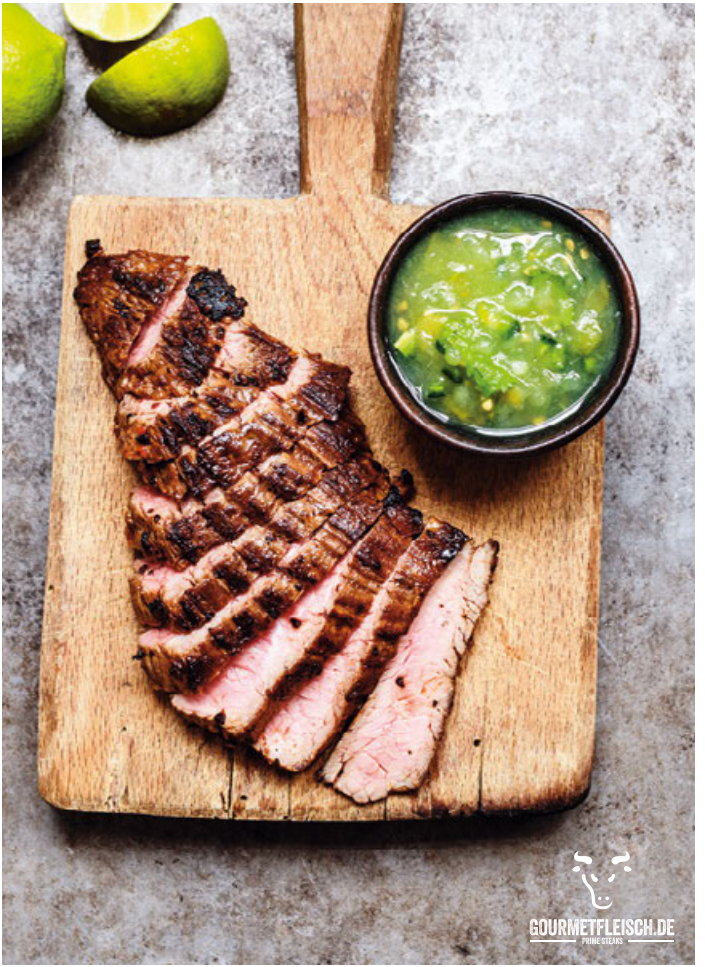
ZUBEREITUNG

Chiliflocken mit 4 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Fleisch eventuell vorhandene Haut und Sehnen entfernen. Steaks mit der Marinade beträufeln und abgedeckt 1 Stunde bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Tomaten waschen, vierteln, Stielansätze entfernen. Tomatillos abtropfen lassen und vierteln. Tomaten oder Tomatillos mit Knoblauch, Frühlingszwiebelringen, Limettensaft und restlichem Olivenöl pürieren. Salsa mit Salz, Cayennepfeffer und 1–2 Prisen Zucker abschmecken.

Steaks aus der Marinade nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Flank Steaks auf dem Grill von jeder Seite 2–3 Minuten scharf angrillen, dann bei 120 Grad (indirekte Grillzone oder vorgeheizter Backofen) 20 Minuten gar ziehen lassen (gewünschte Kerntemperatur 55 Grad – „medium", Fleischthermometer!). Flank Steaks quer zur Faser aufschneiden, nach Belieben noch einmal salzen und pfeffern und mit der Salsa servieren.

MEDA Tipp:
Flank Steaks werden aus den Bauchlappen vom Rind geschnitten und sind ein in den USA sehr beliebter Steak Cut. Besonders gute Qualität können Sie bei unserem traditionellen Online-Fleischversand **Gourmetfleisch.de** beziehen.


GOURMETFLEISCH.DE
FINE STEAKS

GEGRILLTE PAPRIKAHÄLFTEN MIT OLIVEN-MIX

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 45 Min.

ZUTATEN

250 g Champignons

1 Knoblauchzehe

3 EL Frühlingszwiebelringe

8 EL Olivenöl

150 g Kalamata-Oliven (o. Kern)

80 g Kapern (a. d. Glas)

4 EL fein gehobelter Parmesan

2 EL fein gehackte Basilikumblättchen

1 EL Balsamicocreme

2 EL Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

Je 2 gelbe und rote Paprikaschoten

4 Sardellenfilets (in Öl)

4 Basilikumblättchen

Kleine Kapernäpfel zum Anrichten

ZUBEREITUNG

Champignons putzen und grob hacken. Knoblauch schälen und fein hacken. Champignons, Knoblauch und Frühlingszwiebeln mit 2 EL Olivenöl unter Rühren 3–4 Minuten braten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Oliven längs halbieren, Kapern abtropfen lassen. Champignon-Mix mit Oliven, Kapern, Basilikum, Parmesan, 2 EL Olivenöl, Balsamicocreme und Balsamicoessig vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paprikaschoten waschen, trocknen, längs halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Paprikahälften mit dem restlichen Olivenöl beträufeln oder einpinseln und auf dem Grill mit der Hautseite nach unten 5–6 Minuten braten.

Gegrillte Paprikahälften auf einer Platte anrichten, gleichmäßig mit dem Oliven-Mix füllen. Sardellenfilets auf Küchenpapier abtropfen lassen, je 1 Filet und 1 Basilikumblättchen auf einer Paprikahälfte anrichten, alles mit Kapernäpfeln bestreut servieren.

MEDA Tipp:
Mit einem praktischen Olivenentsteiner können Sie Oliven ganz einfach selber entkernen.

ZITRONEN-LACHSFILET VOM GRILL

FÜR 4 PERSONEN

Marinierzeit: 30 Min.
Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

6 EL Olivenöl

1 EL Pastis (frz. Anisschnaps)

8 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 EL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

Salz, Pfeffer

500 g Lachsfilet (am Stück, ohne Haut)

Zitronenspalten, kleine Rosmarinzweige und Ofenkartoffeln (nach Belieben) zum Anrichten

ZUBEREITUNG

4 EL Olivenöl mit Pastis, 4 EL Zitronensaft und Zitronenschale vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Lachsfilet waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen, Haut und eventuell vorhandene Gräten entfernen. Fisch mit dem Olivenöl-Zitronen-Mix beträufeln und 30 Minuten abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mariniertes Lachsfilet auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit dem restlichen Olivenöl bestreichen und auf dem Grill von beiden Seiten hellbraun braten.

Gegrilltes Lachsfilet mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln und mit Zitronenspalten, Rosmarinzweigen und Ofenkartoffeln (nach Belieben) anrichten.

MEDA Tipp:
Statt schwarzem Pfeffer kann man für die Marinade auch einen bunten Pfeffer-Mix aus schwarzen, weißen und roten Pfefferkörnern verwenden!

GEGRILLTE ANANAS MIT MASCARPONE-DIP

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

100 g Sahnejoghurt

3 EL Honig

2 EL frisch gepresster Orangensaft

1 Ananas

2 EL weiche Butter

2 Handvoll Minzeblättchen (gewaschen und getrocknet)

ZUBEREITUNG

Mascarpone mit Joghurt, Honig und Orangensaft vermischen und glatt rühren.

Ananas schälen, vierteln, harten Strunk entfernen. Ananasviertel der Länge nach in Spalten schneiden. Spalten mit Butter bestreichen und auf dem Grill von beiden Seiten hellbraun braten.

Gegrillte Ananas mit Minzeblättchen bestreuen und mit dem Mascarpone-Dip anrichten.

MEDA Tipp:
Eine reife Ananas lässt sich daran erkennen, dass der Blütenboden fruchtig riecht und sich die inneren Blätter leicht lösen lassen. Außerdem sollte beim Klopfen ein dumpfes Geräusch erklingen.

Der neue Spülplatz-
Allrounder GENEA 60 mit
Mini-Abtropffläche lässt
sich bei ausreichend tiefer
Arbeitsplatte sogar um
90° drehen und mit dem
Becken vorn einbauen.
systemceram
KeraDomo-Küchenkeramik
Feinsteinzeug aus dem Westerwald! · Darauf geben wir 5 Jahre Garantie · www.systemceram.de

Miele

EINZIGARTIGE TECHNOLOGIEN FÜR

KONSTANT PERFEKTE ERGEBNISSE

#LifeBeyondOrdinary

Seit 120 Jahren ist Miele Vorreiter bei Haushaltsgeräten, die kontinuierlich neue Maßstäbe in Sachen Leistungsfähigkeit setzen. Aber die Generation 7000 ist intuitiver als alles bisher Dagewesene. Sie ist die größte und bahnbrechendste Einführung in der Miele Unternehmensgeschichte – und steht für Perfektion, neu definiert.

FoodView und TasteControl – Intuitive Technologie

Mit der integrierten Kamera und der Miele@mobile App behalten Sie Ihr Gericht jederzeit im Blick, egal wo Sie gerade sind. Dabei können Sie auch Temperatur und Gardauer direkt von Ihrem mobilen Endgerät aus steuern. Mit TasteControl von Miele gehört Übergaren ab jetzt der Vergangenheit an. Die automatische Schnellabkühlung verhindert ungewolltes Nachgaren und kann auf Wunsch die Speisen warmhalten.

CookAssist – Genuss trifft künstliche Intelligenz

Mit Miele TempControl zieht hochintelligente Technologie in die Küche ein. Genießen Sie immer optimale Bratergebnisse durch die digitale Unterstützung über die Miele@mobile App. Die Anwendung CookAssist ermittelt die ideale Temperatur und Garzeiten und überträgt diese automatisch an das Kochfeld.

KOCHEN & BACKEN MIT KINDERN

Süß, salzig, leckerschmecker.

Kinder sind wahre Leckermäulchen. Sie wissen ganz genau, was ihnen schmeckt – oder auch nicht schmeckt. Dabei kommt es natürlich auch darauf an, was für Zutaten verwendet werden und wie es zubereitet ist. Von Süßem ist wohl so gut wie jedes Kind ein Fan. Aber jeder hat auch sein ganz eigenes Lieblingsessen, das selbst gemacht sowieso am besten schmeckt. Und das gemeinsame Kochen und Backen bringt zusätzlich Spaß!

VEGGIE-BURGER

FÜR 4 PERSONEN

Zubereitungszeit: 25 Min.

ZUTATEN

6 EL Sahnejoghurt

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

1 TL Honig

Salz, Pfeffer

4 kleine Tomaten

1 Pkg. Halloumi-Käse (225 g, Grillkäse aus Zypern)

2 EL Olivenöl

4 Fladenbrötchen (oder Hamburger-Brötchen)

2 Handvoll Rucolablättchen (gewaschen und getrocknet)

4 Butterbrottüten

ZUBEREITUNG

Sahnejoghurt mit Zitronensaft, Honig und je 2–3 Prisen Salz und Pfeffer vermischen.

Tomaten waschen, grünen Stielansatz entfernen. Tomaten quer in Scheiben schneiden.

Halloumi-Käse in 4 gleich dicke Scheiben schneiden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, Käsescheiben darin von jeder Seite 3–4 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Brötchen aufschneiden, untere Brötchenhälften mit der Hälfte der Joghurtsauce bestreichen und mit Rucolablättchen, Tomatenscheiben und gebratenen Käsescheiben belegen. Restliche Joghurtsauce daraufgeben, obere Brötchenhälften daraufsetzen und leicht andrücken.

Butterbrottüten an einer Seite aufschneiden, Veggie-Burger hineingeben und gleich servieren.

MEDA Tipp:
Statt Rucola kann man auch – je nach Geschmack und Saison – andere Salatblättchen verwenden!

Fit in den *Frühling.*

Jetzt gesund genießen mit WMF.

Standmixer 1,8 l Kult Pro

Leistungsstarker Mixer mit 3 Automatikprogrammen. Hochwertiges 4-flügliges Edelstahl-Messer für die schnelle und einfache Zubereitung von Smoothies, Crushed Eis, Püree und Dips. WMF Safety-Handling für eine sichere Handhabung, GS-zertifizierte Sicherheitsabschaltung. Aus Cromargan® mit beleuchtetem Bedienfeld. Leistung: 1.400 Watt.

WMF Group GmbH | Eberhardstraße 35 | 73312 Geislingen/Steige | Germany | wmf-b2b.de

SELBST GEMACHTE LIMONADE

FÜR 4 GLÄSER

Zubereitungszeit: 15 Min.

ZUTATEN

4 EL Agavendicksaft

120 ml frisch gepresster Orangensaft

4 EL frisch gepresster Zitronensaft

480 ml Mineralwasser (mit Kohlensäure)

4 Bio-Zitronenscheiben

Eiswürfel

ZUBEREITUNG

Agavendicksaft mit Orangen- und Zitronensaft vermischen, Mineralwasser zugeben, alles noch einmal gründlich verrühren.

Eiswürfel und Zitronenscheiben auf Gläser verteilen, alles mit der Limonade auffüllen und gleich servieren.

MEDA Tipp:
Mit dem Quooker bekommt man neben 100°C kochendem Wasser, auch gekühltes sprudelndes und stilles Wasser aus dem Hahn (siehe Seite 23).

BRÖTCHEN-PIZZA

FÜR 4 KIDS

Zubereitungszeit: 15 Min.

ZUTATEN

4 Toasties (Fertigprodukt)

8 EL Tomaten-Passata (a. d. Flasche)

Salz, Pfeffer

8 Tomatenscheiben

8 Mozzarellascheiben

Fein gehackte Basilikumblättchen (nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 200 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Toasties aufklappen. Jede Toastie-Hälfte mit 1 EL Tomaten-Passata bestreichen, leicht salzen und pfeffern und auf das Backblech legen.

Auf jede Toastie-Hälfte 1 Tomatenscheibe und 1 Scheibe Mozzarella legen, alles noch einmal leicht salzen und auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 4–5 Minuten überbacken. Nach Belieben mit fein gehackten Basilikumblättchen bestreuen und gleich servieren.

MEDA Tipp:
Ganz nach Lust und Laune kann man die Brötchen-Pizza zum Beispiel auch noch mit Salami, Schinken, Champignons oder Paprika belegen!

KARTOFFEL-WEDGES AUS DEM OFEN

FÜR 4 KIDS

Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN

800 g Kartoffeln (festkochend)

4 EL Olivenöl

Salz, Paprikapulver (edelsüß)

ZUBEREITUNG

Backofen auf 250 Grad vorheizen, Backblech mit Backpapier auslegen. Kartoffeln schälen und der Länge nach in Spalten schneiden.

Olivenöl mit 3–4 Prisen Salz und Paprikapulver verrühren. Kartoffeln zugeben, alles gut vermischen und gleichmäßig auf dem Blech verteilen.

Wedges auf mittlerer Schiene in 20 Minuten goldbraun und knusprig backen und gleich servieren.

MEDA Tipp:
Selbst gemachte Chicken-Nuggets schmecken dazu besonders gut.

KOMPETENZ IN KÜCHEN

nobilia Küchen stehen seit rund 75 Jahren für zeitgemäßes individuelles Design und hervorragende Markenqualität. Die Verwendung hochwertiger Materialien, der Einsatz modernster Technologien und beste handwerkliche Perfektion sind Garantien für die langlebige Qualität einer nobilia Küche.

Die Auszeichnung mit dem Goldenen M und das GS Zeichen für geprüfte Sicherheit sind unabhängige Belege unserer hohen Standards. Darüber hinaus sind nobilia Küchen PEFC-zertifiziert, ein Beleg für den Einsatz von Holzwerkstoffen aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Bezugsquellen.

Bei einer nobilia Küche können Sie in jeder Beziehung sicher sein – ein ganzes Küchenleben lang.

nobilia – Kompetenz in Küchen.

nobilia®

ANTI FINGER PRINT

NAPOLI-PASTA „BLITZSCHNELL“

FÜR 2 KLEINE UND 2 GROSSE ESSER

Zubereitungszeit: 20 Min.

ZUTATEN

3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
3 EL Olivenöl
500 g stückige Tomaten (Fertigprodukt)
50 ml Gemüsebrühe
1 EL Balsamicoessig
Salz, Pfeffer
Birnendicksaft
500 g Pasta (nach Wahl)
6 EL frisch geriebener Parmesan

ZUBEREITUNG

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und grob hacken. Knoblauchzehe schälen, Basilikum waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen. Alles mit 2 EL Olivenöl grob pürieren. Zwiebelmasse mit 1 EL Olivenöl unter Rühren andünsten. Tomaten und Gemüsebrühe zugeben, mit Balsamicoessig, Salz, Pfeffer und 1 TL Birnendicksaft würzen. Alles bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen.

Pasta nach Packungsanweisung in kochendem Salzwasser garen, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 2 EL geriebenen Parmesan unter die Sauce mischen. Gegarte Nudeln mit Sauce und restlichem Parmesan servieren.

CAKE-POPS

FÜR 8 POPS

Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlzeit: 30 Min.

ZUTATEN

4 kleine Schokokuchen (Fertigprodukt, à 35 g)

4 EL frisch gepresster Orangensaft

1 Pkg. dunkle Kuchenglasur

1 Pkg. weiße Kuchenglasur

8 Cake-Pop-Stiele (oder halbierte Holz-Schaschlikspieße)

Zuckerstreusel (oder andere Zucker-Deko zum Bestreuen nach Belieben)

ZUBEREITUNG

Schokokuchen aus der Verpackung nehmen und grob würfeln. Kuchenwürfel mit Orangensaft vermischen und alles gut verkneten. Mit angefeuchteten Händen aus der Kuchenmasse 8 Bällchen formen, auf einen Teller legen und für 30 Minuten kalt stellen.

Kuchengitter auf ein Blatt Backpapier stellen. Dunkle und weiße Schokoglasur nach Packungsanweisung erwärmen. Kuchenbällchen aus dem Kühlschrank nehmen. In die Mitte jedes Bällchens einen Stiel stecken. Jeweils 4 Bällchen mit dunkler und 4 Bällchen mit weißer Schokoglasur rundherum beträufeln, bestreichen oder in die Glasur eintauchen und auf dem Kuchengitter abtropfen lassen. Alles nach Belieben mit Streuseln, Sternchen oder anderer Zucker-Deko bestreuen.

Alles trocknen und fest werden lassen. Cake-Pops nach Belieben zum Beispiel in einem bemalten und mit Butterbrotpapier-Quadraten ausgelegten Eierkarton anrichten.

MEDA Tipp:
Zum Anrichten Eierkartons bemalen, aus Butterbrotpapier kleine Quadrate ausschneiden und in die Mulden legen. Cake-Pops auf die Papier-Quadrate setzen und servieren!

OSTER-MÖHRENTÖRTCHEN

FÜR 14–16 TÖRTCHEN

Zubereitungszeit: 30 Min.
Backzeit: 20 Min.

ZUTATEN

230 g Möhren

2 EL frisch gepresster Zitronensaft

4 Eier (M)

200 g Zucker

1 TL fein abgeriebene Bio-Zitronenschale

4 EL frisch gepresster Orangensaft

Salz, Nelkenpulver, Zimtpulver

200 g gemahlene Mandeln

40 g Weizenmehl

1 TL Backpulver

40 g weiche Butter

130 g Puderzucker

Zuckerperlen

Zucker-Ostereier

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 Grad vorheizen. Möhren putzen, schälen und auf der Gemüsereibe fein raspeln. Möhrenraspel mit Zitronensaft vermischen.

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und Zitronenschale cremig aufschlagen. 2 EL Orangensaft und je 1 Prise Salz und Nelkenpulver, 2 Prisen Zimtpulver, die gemahlenen Mandeln, geraspelten Möhren, Mehl und Backpulver zugeben, alles gut vermischen.

Eiweiß steif schlagen, Eischnee zur Möhrenmasse geben und unterheben. Teig auf Papier-Muffinförmchen verteilen, Förmchen auf ein Backblech stellen und alles auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Ofen 18–20 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Weiche Butter und Puderzucker zu einer cremigen Masse verrühren, dabei nach und nach den restlichen Orangensaft zugeben. Abgekühlte Möhrentörtchen mit dem Frosting bestreichen und mit Zuckerperlen und Zucker-Ostereiern dekorieren.

MEDA Tipp:
„Frosting" nennt man eine cremige, typisch amerikanische Glasur aus weicher Butter, Puderzucker und verschiedenen Geschmackszutaten!

MINI-GEBURTSTAGSTORTE

FÜR 1 KLEINE TORTE (10 × 10 CM)

Zubereitungszeit: 1 Std.
Kühlzeit: 2 × 1 Std.

ZUTATEN

1 Tortenboden (Fertigprodukt, 300 g)

6 EL frisch gepresster Orangensaft

300 ml Milch

1 Pkg. Schokoladenpuddingpulver (Vollmilch, 90 g)

5 EL Schokoraspeln

1 Marzipanmantel (ausgerollt, Fertigprodukt)

Rollfondant (weiß, hellblau, orange)

Lebensmittelkleber

Lebensmittelfarbstift (schwarz)

ZUBEREITUNG

Aus dem Tortenboden 3 Kreise (12, 10 und 8 cm Durchmesser) ausschneiden. Jeden Kuchenkreis mit 2 EL Orangensaft beträufeln.

Milch einmal aufkochen lassen, Puddingpulver nach Packungsanweisung zugeben, alles gut verrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dabei mehrmals durchrühren.

Den größten Kuchenkreis auf eine Platte oder einen Teller legen, mit der Hälfte des Puddings bestreichen und mit 3 EL Schokoraspeln bestreuen. Zweiten Kuchenkreis (10 cm) auflegen, mit der Hälfte des restlichen Puddings bestreichen und mit 2 EL Schokoraspeln bestreuen. Dritten Kuchenkreis (8 cm) auflegen und leicht andrücken. Torte mit dem restlichen Schokopudding rundherum bestreichen und für 1 Stunde kalt stellen.

Marzipanmantel auflegen, gut andrücken, überstehende Ränder abschneiden. Torte noch einmal für 1 Stunde kühlen.

Torte mit weißem Rollfondant einkleiden. Aus hellblauem Fondant eine Mütze und einen Schal und aus orangefarbenem Fondant eine Möhre als Nase formen, alles mit Lebensmittelkleber an der Torte befestigen. Mit schwarzem Lebensmittelfarbstift Augen und Mund aufmalen.

SÜSSE GESPENSTER

FÜR 10 GESPENSTER

Zubereitungszeit: 40 Min.

ZUTATEN

1 Pkg. Marzipanrohmasse (200 g)

1 Pkg. dunkle Kuchenglasur

10 Mini-Butterkekse

Rollfondant (weiß)

Lebensmittelfarbstift (schwarz)

ZUBEREITUNG

Marzipanrohmasse in 10 gleich große Stücke (à 20 g) teilen. Jedes Marzipanstück zu einem Kegel formen und glatt rollen.

Kuchenglasur nach Packungsanweisung erwärmen. Jeweils einen Klecks Glasur auf einen Mini-Butterkeks geben, Marzipankegel daraufsetzen, gleichmäßig mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

Aus weißem Rollfondant zehn ca. 12 cm große Kreise ausstechen oder ausschneiden, über die Schoko-Marzipan-Kegel stülpen und zu „Gespenstern" formen. Mit dem Lebensmittelfarbstift Augen aufmalen und die „Gespenster" auf eine Platte setzen.

MEDA Tipp:
Die „Gespenster" kann man natürlich auch mit buntem Fondant machen!

RUDOLPH-RENTIER-MUFFINS

FÜR 8 TÖRTCHEN

Zubereitungszeit: 40 Min.
Backzeit: 15 Min.

ZUTATEN

100 g weiße Schokolade

60 g Butter

2 Eier (M)

60 g Zucker

60 g gemahlene Mandeln

1 TL Stärkemehl

1 TL Backpulver

Fondant und Blütenpaste (grün, braun, schwarz, weiß, rot)

Zuckerperlen

Lebensmittelkleber

ZUBEREITUNG

Backofen auf 190 Grad vorheizen, 8 Papier-Muffinförmchen mit ausreichend Abstand auf einem Backblech verteilen. Weiße Schokolade mit Butter schmelzen lassen, alles gut vermischen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig aufschlagen. Eiweiß steif schlagen.

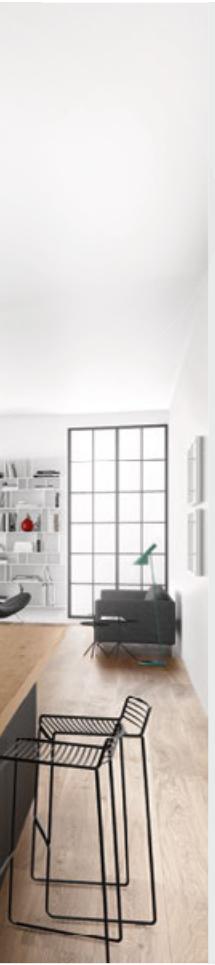
Geschmolzenen Butter-Schoko-Mix zur Eigelbmasse geben, alles gut verrühren. Gemahlene Mandeln mit Stärkemehl und Backpulver vermischen, zum Schoko-Ei-Mix geben und unterrühren. Eischnee unterheben.

Teig gleichmäßig auf die Muffinförmchen verteilen. Alles im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 12–15 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Aus Fondant und Blütenpaste grüne Kreise ausstechen und einen Rentierkopf herstellen. Fondant-Deko und Zuckerperlen mit Lebensmittelkleber auf den Törtchen anbringen und trocknen lassen.

MEDA Tipp:
Statt Lebensmittelkleber kann man auch Puderzucker mit einem Spritzer Zitronensaft vermischen und als Kleber verwenden!

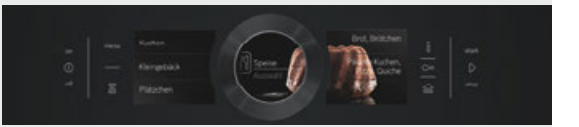
Perfekt war noch nie so schön.
Auf das Wesentliche reduziert – für den perfekten Design-Match.
Die neuen Bosch Einbaugeräte im carbon black Design. Mehr bei
Ihrem accent line Händler oder unter: **www.accentline.de**



BOSCH
Technik fürs Leben

Der Bosch Tipp:
PerfectBake

Du liebst es, gemeinsam mit Freunden und Familie Kuchen, Plätzchen und Törtchen zu backen? Dann ist der PerfectBake Backsensor der Sensor-Backöfen der Serie 8 von Bosch genau das Richtige für Dich. Dank PerfectBake weiß dein Backofen ganz genau, wann Dein Gebäck perfekt ist. Der Sensor misst permanent die Feuchtigkeit im Backofen und regelt den Backvorgang ganz automatisch. Dadurch entfällt für Dich die Einstellung von Heizart, Temperatur und Backzeit.



PFLEGETIPPS FÜR IHRE TRAUMKÜCHE

DAMIT SIE VIELE JAHRE SPASS AN IHRER NEUEN KÜCHE HABEN

Die regelmäßige Pflege und Reinigung Ihrer Einbauküche bedeutet Werterhaltung und verlängert die Lebensdauer erheblich. Zudem halten Sie Ihre Küche in einem hygienisch einwandfreien Zustand.
Beachten Sie bitte zuerst die mitgelieferten Produktinformationen und die Pflegeanleitungen der jeweiligen Hersteller für Möbel, Einbaugeräte sowie weiteres Zubehör. Hier erhalten Sie schon alle wichtigen Informationen für die optimale Pflege und Wartung. Diese können aufgrund besonderer Materialeigenschaften von unseren nachfolgenden Tipps abweichen.

Allgemein gilt:

- Verwenden Sie grundsätzlich nur milde und wasserlösliche Haushaltsreiniger (z.B. Neutralseife), die in ihrer Produktinformation ausdrücklich für Küchenmöbel vorgesehen sind.
- Verwenden Sie am besten ein weiches, nicht fusselndes Tuch oder ein Ledertuch. Verwenden Sie Microfasertücher nur dann, wenn sie vom Küchenhersteller freigegeben wurden. Achten Sie darauf, nur völlig saubere Tücher oder Lappen einzusetzen.
- Entfernen Sie Verschmutzungen so schnell wie möglich. Frische Flecken lassen sich wesentlich leichter und meistens auch vollständig entfernen.
- Nach der Reinigung alle Teile gründlich trocken reiben.

Hier scannen:
nützliche Pflegetipps rund um Ihre Küchenoberflächen.

VOM URGESTEIN ZUR ARBEITSPLATTE.

Die Faszination von Naturstein liegt in seiner einzigartigen Struktur und in seiner Beständigkeit. Entstanden in der Frühzeit der Erdgeschichte und von STRASSER veredelt, ist dieser wertvolle Rohstoff in einer Vielzahl von Ausführungen, Farben und Oberflächenstrukturen erhältlich.

strasser

ARBEITSPLATTEN AUS NATURSTEIN

Strasser und AKP sind führende Spezialisten für die Herstellung von Küchenarbeitsplatten in hochwertiger Qualität aus Quarzstein, Naturstein, Keramik und Dekton. Alle sind praktisch und langlebig – sie sollten aber natürlich auch fachmännisch gepflegt werden!

Natursteinarbeitsplatten von MEDA haben durch die werkseitige Imprägnierung von Beginn an einen Grundschutz. Allerdings muss vor der ersten Benutzung die Arbeitsplatte mit dem beigestellten Pflegeprodukt laut Produktbeschreibung imprägniert werden. Für die tägliche Pflege Ihrer Natursteinarbeitsplatte empfehlen wir die Verwendung von Stone Fresh Care.

Die Vorteile von Naturstein:

- besonders hygienisch
- extrem pflegeleicht
- weitgehend kratz- und schnittfest
- hitzebeständig

AKP

KOMPETENZ & MATERIALVIELFALT.

In Material und Verarbeitung bieten AKP-Arbeitsplatten Qualität, die Sie über Jahre in Ihrer Küche genießen werden. Die pflegeleichten, außerordentlich belastbaren Oberflächen leisten im täglichen Einsatz höchsten Widerstand gegen Kratzer und andere Beschädigungen.

BESUCHEN SIE DEN FILIALSTÄRKSTEN KÜCHENFACHMARKT IN DEUTSCHLAND

Alfterer Straße 37 b
53347 **Alfter/Bonn**
Tel. 0228 926793 0

Glienicker Weg 187
12489 **Berlin-Adlershof**
Tel. 030 6670234 0

Otto-Röhm-Straße 51
64293 **Darmstadt**
Tel. 06151 90633 0

Schleefstraße 15
44287 **Dortmund-Aplerbeck**
Tel. 0231 567642 0

Berthold-Beitz-Boulevard 520
45141 **Essen**
Tel. 0201 32092 0

Willy-Brandt-Allee 66
45891 **Gelsenkirchen**
Tel. 0209 380781 0

Bänningerstraße 12
35394 **Gießen**
Tel. 0641 969792 0

Düsselstraße 3
41564 **Kaarst**
Tel. 02131 20529 0

Zollpost 8
59174 **Kamen**
Tel. 02307 9400 0

Hoffmannallee 53 a
47533 **Kleve**
Tel. 02821 71184 0

Max-Planck-Straße 23-25
50858 **Köln**
Tel. 02234 27570

Mevissenstraße 51
47803 **Krefeld**
Tel. 02151 56909 0

Raiffeisenstraße 1
40764 **Langenfeld**
Tel. 02173 68221 0

Oderstraße 15
67071 **Ludwigshafen**
Tel. 0621 587936 0

Industriestraße 51
56218 **Mülheim-Kärlich**
Tel. 02630 9554 0

Essener Straße 26
46047 **Oberhausen**
Tel. 0208 621978 0

Kaiserswerther Straße 82
40878 **Ratingen**
Tel. 02102 94267 0

Talstraße 30
58332 **Schwelm**
Tel. 02336 44499 0

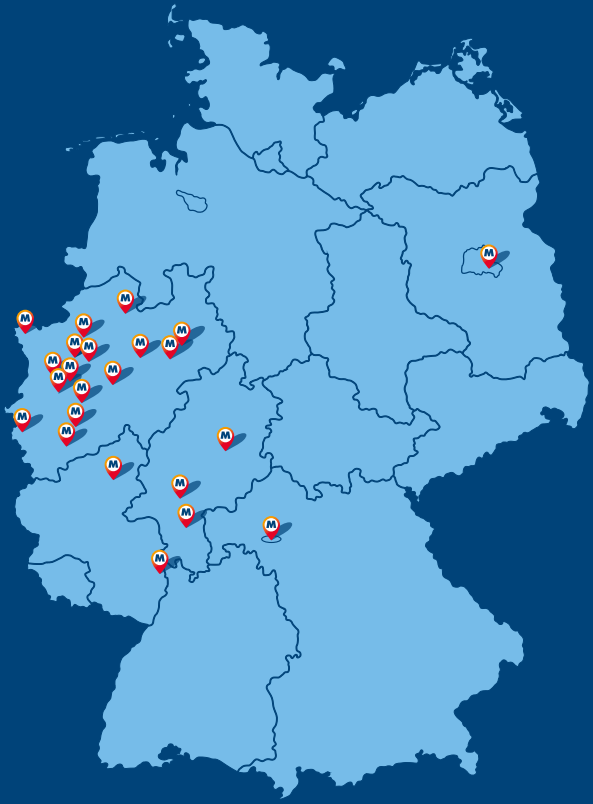
Bahnhofstraße 68-78
48308 **Senden-Bösensell**
Tel. 02536 34298 0

Ostring 17
65205 **Wiesbaden**
Tel. 06122 50578 0

Adenauerstraße 4
52146 **Würselen**
Tel. 02405 4157 0

Mainfrankenhöhe 12
97078 **Würzburg**
Tel. 0931 287997 0

WER BEI UNS KEINE KÜCHE FINDET, SUCHT KEINE.



MEHR INSPIRATIONEN? FOLGEN SIE UNS JETZT AUF

IMPRESSUM

Liebe Leserin, lieber Leser,
weitere Informationen finden Sie im Internet unter
www.meda-kuechen.de

Copyright / Herausgeber:
© MEDA Küchenfachmarkt GmbH & CO. KG
Quartier 231 Gebäude C
Duisburger Str. 375, 46049 Oberhausen

Konzeption und Umsetzung:
you (with schipper company) GmbH
Hohe Brücke 1, 20459 Hamburg
www.youhamburg.de

Rezepte:
CulinartMedia GmbH
Rosenheimer Str. 44, 81669 München
www.culinartmedia.de

Bildnachweis:
Getty-Images: Umschlag Titel und Rückseite, S. 2/3, 8/9, 32/33, 58/59, 84/85
iStock: 15, 41, 55, 71, 79, 93
Shutterstock: S. 58/59
Stockfood: S. 11, 13, 16, 19, 21, 23, 25, 27, 29, 35, 36, 39, 43, 45, 47, 49, 51, 53, 57, 61, 63, 65, 69, 73, 75, 77, 81, 87, 89, 91, 95, 97, 99, 101, 103, 105

Wir danken für die freundliche Unterstützung unserer Partnerfirmen:
AEG, AKP, Bauknecht, Berbel, Blanco, Bosch, Gourmetfleisch.de, Liebherr, Miele, Neff, Nobilia, Quooker, Schock, Silverline, Smeg, Strasser, Systemceram, WMF

Druck:
Firmengruppe APPL, aprinta druck GmbH, Wemding

Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Verbreitung durch Film, Funk, Fernsehen, Internet und Social Media, durch fotomechanische Wiedergabe, Tonträger und Datenverarbeitungssysteme jeglicher Art nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.

Alle Rezepte und Informationen in diesem Buch sind sorgfältig und gewissenhaft geprüft, dennoch kann keine Garantie für deren Richtigkeit übernommen werden. Eine Haftung des Unternehmens und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

MEDA

Gute Küchen

Schutzgebühr: 29,95 Euro