

selbstständige Teamleitung

# EDELSCHMAUS

*kochen mit Herz*

Edelschmaus Rezeptkarten Januar 2024





selbstständige Teamleitung  
**EDELSCHMAUS**

*kochen mit Herz*  
herzlich mit uns

## Gulaschsuppe

300 g Zwiebeln, feine Würfel  
1/4 TL gemahlene Knoblauch Chips  
1 EL Omas Butteröl  
2 TL Meat & Veggie  
30 g Tomatenmark  
2 TL Malabar Genuss Salz und etwas mehr zum Abschmecken  
700 g Rindergulasch, in kleinen Würfeln  
700 g heißes Wasser  
2 TL Feines Süppchen  
400 g braune Champignons, geviertelt oder in Scheiben  
35 g Mehl  
150 g Rotwein  
70 g Preiselbeerkompott  
Regenbogen Pfeffer zum Abschmecken  
Let it Burn zum Abschmecken



## Zubereitung

Die Zwiebeln und gemahlene Knoblauch Chips in Omas Butteröl andünsten. Das Tomatenmark, Meat&Veggie sowie Malabar Salz zugeben und ca. 3 Minuten dünsten. Rindergulasch zugeben und ca. 5 Minuten schön anbraten. Wasser, Feines Süppchen und Champignons zugeben und 80 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen. Ein Schüsselchen mit Mehl und Rotwein füllen, verrühren und dazugeben, weitere 8 Minuten aufkochen lassen. Preiselbeerkompott zugeben und erhitzen, mit Malabar Salz, Regenbogen Pfeffer und Let it Burn abschmecken.

Tipp: Mit gehackter Petersilie bestreuen oder mit einem Klecks Schmand und Preiselbeeren servieren.



## *Pizza Brötchen*

1 Packung TK Sonntagsbrötchen  
3 EL Oliven  
5 getrocknete Tomaten  
100 g geriebenen Mozzarella

1 TL Toskana  
1 TL Pizza Blitz  
0,5 TL Malabar Genuss Salz

### Zubereitung

Die Sonntagsbrötchen in je 6 Stücke schneiden.

Die Oliven und getrockneten Tomaten in kleine Stücke würfeln.

Anschließend die Sonntagsbrötchen, Tomaten, Oliven und die Gewürze in eine Schale geben und gut miteinander vermischen.

Die Masse auf 12 Muffin Förmchen aufteilen.  
Bei 180 Grad Umluft ca. 15 Minuten backen.





selbstständige Teamleitung  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## *Schinken Sahne Pasta*

500 g Pasta  
200 g Schwarzwälder Schinken in Streifen geschnitten  
500 g Kochsahne  
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt  
1 TL Tango Argentino  
1-2 TL Malabar Genuss Salz  
1/4 TL Muskatnuss, gerieben  
Omas Butteröl



## Zubereitung

Pasta wie gewohnt kochen.  
In der Zeit den Schinken, Zwiebel und Knoblauch in Omas Butteröl anbraten.  
Kochsahne dazu und leicht eindicken lassen. Mit Malabar Genuss Salz, Tango Argentino und Muskatnuss würzen.  
Mit der Pasta servieren.





selbstständige Teamleitung  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## *Spätzlepfanne mit Hähnchen*

2 Hähnchenbrüste, in mundgerechte Stücke  
geschnitten  
500 g TK Mischgemüse  
250 g Kochsahne  
250 g Spätzle aus dem Kühlregal  
1 kleine Zwiebel, gewürfelt  
3 TL Pilz Pesto  
1-2 TL Malabar Genuss Salz  
Omas Butteröl



### Zubereitung

Hähnchen und Zwiebelwürfel in Omas Butteröl anbraten. TK Gemüse dazugeben und mitbraten. Nun die Spätzle kurz mitbraten, Kochsahne dazu und mit Pilz Pesto und Malabar Genuss Salz würzen. Alles ein paar Minuten köcheln lassen, bis auch die Spätzle "durchgezogen" sind.





selbstständige Teamleitung  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*

## Zartschmelzende Schokoladen Creme

105 g Schokolade gemischt (Vollmilch /Zartbitter)  
200 g Milch  
200 g Sahne  
3 EL Zucker  
1,5 geh. TL Black and White  
1,5 geh. TL Kakao Pulver  
25 g Mondamin  
1/4 TL Malabar Genuss Salz

### Zubereitung



Die Schokolade in grobe Stücke brechen und im Mixtopf 5 Sek /St 10 zerkleinern.  
Sahne und Milch zugeben und die Schokolade darin 2,5 Min./90 Grad / St 2 auflösen.  
Die restlichen Zutaten zum Schoko Gemisch zufügen und 6 Min. / 100 Grad / St 3 aufkochen.  
Die Masse in kleine Gläser oder Espresso Tassen füllen.  
Abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.  
Die Schokoladen Creme ist am nächsten Tag stichfest und und zergeht zartschmelzend auf der Zunge.




selbstständige Teamleitung

# EDELSCHMAUS

*kochen mit Herz*

## *Kontakt*

 017648212807

 [info@myfoodstory.de](mailto:info@myfoodstory.de)

## *Homepage*

 [myfoodstory.de](http://myfoodstory.de)

## *Edelschmaussshop*

[myfoodstory.edelschmaus.com](http://myfoodstory.edelschmaus.com)



MY  
FOOD  
STORY

*Gewürzliebhaber*



Team Pritzkow