

Hungrig?

Ausgabe 03 —

Das Food-Magazin von Wunschleder HOME



WUNSCHLEDER HOME



Bevor es losgeht:

Während es draußen immer kälter und dunkler wird, heizen wir in der Küche den Backofen an und kochen und backen leckeres Essen für Freund*innen und Familie. Dabei kommt all das tolle Gemüse, das der Herbst liefert, auf den Tisch. Und das Beste ist: Das Meiste ist den ganzen Winter über gut zu erhalten und bringt auch bei Eis und Schnee Farbe auf den Tisch!

Die Rezepte in dieser Ausgabe von „*Hungrig*“ lassen sich gut für größere Gruppen zubereiten und untereinander kombinieren. Außerdem kommt der Kürbis öfters zum Einsatz, solltet ihr für die Galette also keinen Ganzen benötigen, wird es Zeit für Linguine mit Kürbissauce.

Um den Esstisch gemütlich und stimmungsvoll zu decken, packen wir gerade besonders gern unsere Ledertischsets aus, die zusammen mit Windlichtern und ein paar grünen Zweigen für eine tolle Atmosphäre sorgen. Zusammen mit gutem Essen und vielleicht dem ein oder anderen Gläschen Wein genießen wir so schöne gemeinsame Abende am gedeckten Tisch!

Viel Spaß mit den Rezepten wünscht

Lola

vom Wunschleder HOME Team

Wintersalat mit Orange und Fenchel

Dieser Salat steckt voller Geschmack und könnte mit Orange und Fenchel nicht besser in die kalte Jahreszeit passen.

4 Portionen

Marinierter Fenchel

eine große Fenchelknolle
den Saft 1 Orange
1 EL Honigsenf
3 EL Olivenöl
1 EL hellen Balsamico
etwas Salz und Pfeffer

Salat

4 Handvoll Feldsalat
2 Handvoll Babyspinat
1/2 Granatapfel
eine Orange
vorgegarte Maronen
Kresse

Dressing

2 Datteln
4 EL Olivenöl
3 EL Zitronensaft
1/2 EL Dijon Senf
1/2 TL Salz und etwas Pfeffer

Für den marinierten Fenchel die Knolle halbieren, den Strunk entfernen und den Fenchel in dünne Scheiben schneiden. Die Orange auspressen und mit dem Senf, Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Den Fenchel in die Vinaigrette geben und durchziehen lassen, währenddessen die restlichen Zutaten vorbereiten.

Feldsalat und Spinat sauber waschen und abtropfen lassen. Die Orange filetieren oder in feine Streifen schneiden. Den Granatapfel halbieren und die Kerne auslösen.

Für die gerösteten Maronen die vorgegarte Maronen grob hacken und in etwas Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Dressing alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Nach Bedarf nachwürzen und abschmecken.

Erst kurz vor dem Servieren Spinat und Feldsalat mit dem Dressing vermischen, sonst fallen die Blätter zusammen. Dann das Grünzeug gleichmäßig auf vier Teller verteilen und mit den Orangenscheiben belegen. Dann den Fenchel in die Mitte setzen und die übrig gebliebene Marinade über den Salat träufeln. Zum Schluss mit den gerösteten Maronen, den Granatapfelkernen und der Kresse toppen. Nach Lust und Laune mit getrockneten Blumen bestreuen.





Galette mit Kürbis, Pilz & Roter Bete

Die Galette entsteht aus wunderbaren Zutaten, die der Herbst liefert, aber den ganzen Winter über eigentlich immer gut zu bekommen sind.

Für eine Galette

Teig

- 150 g Dinkelmehl Type 630
- 150 g Weizenvollkornmehl
- eine gute Prise Salz
- 150 g kalte Butter
- 125 ml kaltes Wasser

Füllung

- 1 Glas Kichererbsen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Hefeflocken
- 1–2 TL Senf
- Salz und Pfeffer

Belag

- ca. 1/4 Hokkaidokürbis
- 1 Rote Bete
- 2–3 Kräuterseitlinge
- frische Thymianzweige

Für den Teig Mehl, Salz und die in Stückchen geschnittene Butter in eine Schüssel geben. Mit der Küchenmaschine oder von Hand verkneten. Nach und nach das Wasser dazugeben und weiterkneten, bis der Teig eine geschmeidige Konsistenz hat und zusammenhält. Zügig arbeiten, damit das Ganze nicht zu warm wird! Den Teig zu einer Kugel formen, in Backpapier einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung einfach alle Zutaten zusammen pürieren und abschmecken. Kürbis, Rote Bete und Kräuterseitlinge in dünne Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Um die Galette fertig zu stellen, den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und rund auf dem Backpapier ca. 5mm dick ausrollen. Die Füllung in der Mitte verteilen und darauf achten, rundherum einen breiten Rand zu lassen. Dann im Wechsel Kürbis, Rote Bete und Pilze anordnen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl beträufeln. Dann den Rand um den Belag herum nach innen falten, sodass die Galette rundum geschlossen ist. Zu guter Letzt mit frischem Thymian belegen.

Die Galette ca. 45-55 Minuten im Ofen backen und heiß servieren.

Linguine mit Kürbis und Chorizo

Kürbis gibt es heute mal nicht als Suppe, sondern als cremige, richtig leckere Pastasauce! Zusammen mit Chorizo und Knoblauch ein Träumchen.

4 Portionen

400g Linguine
600g Hokkaido-Kürbis
2 Chorizo
2 Knoblauchzehe
frischer Thymian, Salbei oder
Rosmarin
gutes Olivenöl
Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer

Als erstes den Kürbis würfeln und in einen Topf geben. Knapp mit Gemüsebrühe bedecken und ca. 10-15 Minuten kochen, bis die Würfel weich sind. Sollte die Flüssigkeit im Topf nicht ausreichen, nach und nach etwas mehr hinzugeben.

Im Idealfall ist der Kürbis gar und nur noch ein kleiner Rest Brühe übrig. Mit Salz und Pfeffer würzen, einen Schluck Olivenöl dazugeben und mit einem Zauberstab oder in einem Mixer fein pürieren. Der Kürbis soll sehr cremig und am besten ohne Stückchen sein. Sollte die Konsistenz zu fest sein, etwas vom Pastawasser hinzugeben.

In der Zwischenzeit in einem großen Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Linguine darin 1-2 Minuten kürzer als auf der Packung angegeben kochen.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Chorizo in Stücken darin mit gehacktem Knoblauch und Kräutern anbraten. Es sollen Röstaromen entstehen.

Die al dente gekochten Nudeln abgießen und zur Kürbissauce geben. Beides zusammen gut verrühren und bei kleiner Flamme auf dem Herd stehen lassen, bis die Linguine die richtige Bissfestigkeit haben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die cremige Pasta auf Teller verteilen, mit der gebratenen Chorizo, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas Olivenöl toppen und mit frischen Kräutern garnieren.

WUNSCHLEDER HOME





Maronengnocchi mit Rosenkohl

Durch die Maronen im Teig werden die Gnocchi nussig und besonders. Der Rosenkohl im Weißwein-Pilz Fond könnte nicht besser passen.

Für 5-6 Personen

Maronengnocchi

- 1 kg mehligkochende Kartoffeln
- 200 g gekochte Maronen
- 125 ml Sahne
- 100 g Hartweizengrieß (oder etwas mehr)
- 50 g Weizenmehl
- Salz und Pfeffer

Sauce

- 500g Rosenkohl
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 20g getrocknete Steinpilze
- 100 ml Weißwein
- 250 Pilz-Fond
- 100 ml Sahne
- Butter

Die Kartoffeln abwaschen und in gesalzenem Wasser im Ganzen kochen, bis sie gar sind.

In der Zwischenzeit die Maronen in der Sahne einmal aufkochen, fein pürieren und abkühlen lassen. Den Rosenkohl putzen und vierteln. Die Steinpilze in etwas Wasser quellen lassen.

Sobald die Kartoffeln durch sind, diese abgießen und etwas auskühlen lassen. Die Kartoffeln pellen und durch eine Presse drücken. Zu den Kartoffeln das Maronenpüree, Hartweizengrieß und Mehl geben. Alles verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas mehr Grieß hinzugeben und einarbeiten.

Um die Gnocchi zu formen, etwas Mehl auf die Arbeitsfläche geben und Rollen rollen. Dann ca. 2–3cm große Stücke schneiden und auf Tellern mit Hartweizengrieß lagern.

Für die Sauce Schalotten und Knoblauch fein würfeln und in Butter anschwitzen. Den geviertelten Rosenkohl und die Steinpilze dazu geben mit anbraten. Dann mit dem Weißwein ablöschen und dem Pilzfond und der Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und solange kochen, bis die Sauce etwas reduziert und der Rosenkohl gar, aber noch bissfest ist. Die Gnocchi in gesalzenem und siedendem Wasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Kelle abschöpfen und in einer heißen Pfanne mit Butter etwas bräunen. Zusammen mit der Sauce servieren.

Apfel-Zimt-Zopf

Was gibt es Besseres als frisches Hefengebäck und dem Duft nach Zimt an einem kalten, ungemütlichen Tag?

Für einen Zopf

Teig

300g Mehl

40g Zucker

175g Milch

5g Trockenhefe

40g geschmolzene Butter

eine Prise Salz

Zimtbutter

50g Butter

Zimmertemperatur

50g Zucker

2TL Zimt

1-2 säuerliche Äpfel

optional:

Walnüsse/Pekannüsse

In einer Schüssel Mehl, Zucker, Hefe und Salz vermischen. Die Milch leicht erwärmen und dazu gießen. Mit einem Löffel etwas vermischen, dann die flüssige Butter dazu geben. Weiter rühren und entweder mit einer Küchenmaschine (5 Minuten) oder von Hand (10 Minuten) zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Abgedeckt an einem warmen Ort für 1-2 Stunden – oder über Nacht im Kühlschrank – gehen lassen.

Für die Zimtbutter die weiche Butter mit Zimt und Zucker vermischen.

Die Äpfel in feine Würfel schneiden.

Wenn die Gehzeit abgelaufen ist und der Teig sein Volumen verdoppelt hat, kann er zu einem Rechteck ausgerollt werden. Darauf dann die Zimtbutter dünn ausstreichen und die Ränder nicht vergessen. Mit den Äpfeln belegen und von der langen Seite her aufrollen. Die Rolle in der Mitte halbieren und die zwei Hälften mit der offenen Kante nach oben um sich selbst schlingen. So entsteht der schöne, offene Zopf. Optional gehackte Wal- oder Pekannüsse über den Zopf streuen.

Nochmals mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit den Ofen auf 180°C aufheizen. Den Zopf für 30 Minuten – oder bis er goldbraun ist – backen.

Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm genießen.

WUNSCHLEDER HOME





Wunschleder HOME

Wir freuen uns, wenn dich dieses Heft dazu inspiriert, gutes Gemüse und leckere Zutaten auf dem Wochenmarkt einzukaufen. Dich damit in die Küche zu stellen und neue Rezepte auszuprobieren. Den Tisch mit Ledertischsets zu decken, entspannte Musik anzuschalten und Freund*innen einzuladen. Einen schönen Abend in netter Gesellschaft zu genießen.

Auf unserem Blog findest du übrigens viele weitere Rezepte, die in die kalte Jahreszeit passen und sich gut mit den Gerichten aus dieser Ausgabe von „*Hungrig*“ kombinieren lassen.

Außerdem findest du dort Inspiration für Tischdekorationen und Informationen zur Pflege deiner Wunschleder-Produkte. Im Shop gibt es alles, was du für einen Kochabend in der Küche und einen schön gedeckten Tisch benötigst.



@wunschleder.home



@WunschlederHome



Wunschleder HOME Blog

impressum.
w-werk.GmbH
Gottsdorfer Straße 5
94107 Untergriesbach

kontakt@wunschleder-home.de
Telefon: +49 (0)8593 938565-0
www.wunschleder-home.de

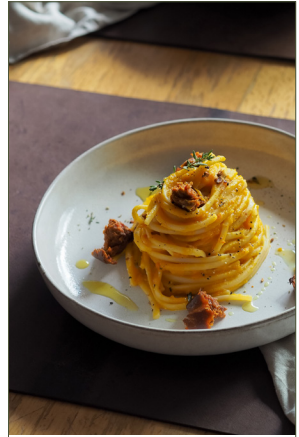
Text, Bilder und Rezepte:
Lola Wensky
@lolaundmarlene



Salat mit Fenchel & Orange



Herbstliche Galette



Linguine, Kürbis & Chorizo



Maronengnocchi & Rosenkohl



Apfel-Zimt-Zopf



Tischdekoration