



PR & MARCOM

# Kochbuch Cookbook





PR &amp; MARCOM



## “Fervet olla, vivit amicitia.”

Dieses lateinische Sprichwort bedeutet soviel wie: **Gute Gastgeber haben gute Freunde.** In hektischen Zeiten sehnt man sich manchmal nach einem entspannten Dinner mit Familie und Freunden. Kochen sollte Spaß machen und für den Gastgeber keine schlaflosen Nächte bedeuten. Daher haben wir unsere Lieblingsrezepte für Ihre nächste Dinnerparty gesammelt. Wir nehmen Sie mit auf eine Reise durch die europäische Küche, von bayerischen Klassikern wie Schweinebraten und Obatzda, bis hin zu türkischen Spezialitäten und italienischen Nudelgerichten.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Ausprobieren der Rezepte und hoffen, dass wir Sie für Ihre nächste Dinnerparty ein bisschen inspirieren können!

**Ihr HBI-Team**

*This Latin proverb means: **Good hosts have good friends.** In busy times, sometimes all you need is a dinner party with your loved ones. Cooking should be fun and nothing to worry about for the host. That is why we collected our favorite recipes for your next dinner party. We take you on a journey through the European kitchen from classic Bavarian cuisine like Schweinebraten and Obatzda to Turkish delights and Italian pasta dishes.*

*We hope you enjoy trying out our recipes and get some new ideas for your next dinner party!*

**Your HBI team**

**TEAM CF-SH-MK**

Christian Fabricius	Vorspeise	Avocado-Garnelen-Salat .....	6-7
Simon Herrmann	Hauptgang	Würstchen mit Kartoffelsalat .....	8-9
Melanie Kehl	Nachspeise	Schwarzwälder-Kirschcreme .....	10-11

**TEAM CV-CR-SS**

Corinna Voss	Aperitif	Bayerischer Aperitif .....	12-13
Stefan Schmidt	Vorspeise	Obatzda .....	14-15
Corinna Voss	Hauptgang	Schweinsbraten .....	16-19
Caroline Rixen	Nachspeise	Bratäpfel mit Vanillesoße .....	20-21

**TEAM HM-AJ**

Alexandra Janetzko	Vorspeise	Geschmolzene Tomaten .....	22-23
Helen Mack	Zwischengang	Feldsalat mit karamellisierten Birnen .....	24-25

**TEAM JR-AK-CG**

Christine Gierlich	Vorspeise	Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch .....	26-27
Agnes Kultzen	Hauptgang	Kürbis-Amarettini-Ravioli mit geschmorten Ofentomaten .....	28-31
Jasmin Rast	Nachspeise	Zimt/Nuss-Schnecken .....	32-35

**TEAM MD-EÖ-AR**

Arthur Ryschka	Vorspeise	Flammkuchen-Toast .....	36-37
Ebru Özalan	Hauptgang	Reis mit Maroni, Huhn und Korinthen .....	38-39
Maria Dudusova	Nachspeise	Käsekuchen .....	40-41

**TEAM MS-AKO-DD**

Duygu Duru	Vorspeise	Mandel-Ziegenkäsenocken mit Roter Bete & Basilikumpesto .....	42-43
Martin Stummer	Hauptgang	Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat .....	44-47
Andrej Kornienko	Nachspeise	Schoko-Brownies .....	48-49

**TEAM CF-SH-MK**

Christian Fabricius	starter	Avocado Prawns Salad .....	6-7
Simon Herrmann	main course	Sausages and potato salad .....	8-9
Melanie Kehl	dessert	Schwarzwälder cherry mousse .....	10-11

**TEAM CV-CR-SS**

Corinna Voss	aperitif	Bavarian aperitif .....	12-13
Stefan Schmidt	starter	Obatzda .....	14-15
Corinna Voss	main course	Pork roast .....	16-19
Caroline Rixen	dessert	Baked apples with vanilla sauce .....	20-21

**TEAM HM-AJ**

Alexandra Janetzko	starter	Melted tomatoes .....	22-23
Helen Mack	intermediate course	Caramelised pear salad .....	24-25

**TEAM JR-AK-CG**

Christine Gierlich	starter	Pumpkin cream soup with coconut milk and curry .....	26-27
Agnes Kultzen	main course	Pumpkin Amaretti Ravioli .....	28-31
Jasmin Rast	dessert	Cinnamon Rolls with nuts and berries .....	32-35

**TEAM MD-EÖ-AR**

Arthur Ryschka	starter	Tarte Flambée-Toast .....	36-37
Ebru Özalan	main course	Rice with chestnuts and chicken .....	38-39
Maria Dudusova	dessert	Low Carb Cherry Cheesecake .....	40-41

**TEAM MS-AKO-DD**

Duygu Duru	starter	Goat cheese cams with almond, beetroot and basil pesto .....	42-43
Martin Stummer	main course	Celery schnitzel with potato cucumber salad .....	44-47
Andrej Kornienko	dessert	Chocolate Brownies .....	48-49

## Avocado-Garnelen-Salat

*Avocado Prawns Salad*

### Zubereitung:

Alle Zutaten für das Dressing mit einer Gabel oder einem Schneebesen in der Salatschüssel verquirlen.

Die Avocado halbieren, Kern entfernen, schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. In die Salatschüssel geben und mit dem Dressing vermischen, damit die Avocado nicht braun wird. Die Tomate in kleine Würfel schneiden und dazugeben. Jetzt die

### Preparation:

*Whisk all ingredients for the dressing with a fork or whisk in the salad bowl.*

*Cut the avocado in half, remove the kernel, peel and cut into bite-sized pieces. Add to the salad bowl and mix with the dressing to prevent the avocado from turning brown. Cut the*

Garnelen untermischen. Den Romanasalat zerpflücken, waschen, abtropfen lassen und unter die Avocado und Tomate heben. Den Salat kurz einziehen lassen und dann auf zwei Teller verteilen.

Dieser Salat ist schnell zubereitet und liefert viel Energie – guten Appetit!

*tomato into small cubes and add. Now add the prawns. Pick the lettuce, wash, drain and add to the avocado and tomato. Let the lettuce soak in briefly and then put it on two plates.*

*This salad is quickly prepared and provides a lot of energy - good appetite!*



### Zutaten für 2 Portionen

1 reife Avocado, 125 g Garnelen, gekocht und geschält,  
1 Tomate, 1 Romanasalatherz

Salz, Pfeffer, Chilipulver,  
Ingwerpulver, 1 EL Mayonnaise,  
1/2 Limette, Saft davon, 1 kleine  
Knoblauchzehe, ausgepresst,  
Olivenöl, ca. 2 EL

### Ingredients for 2 portions

1 ripe avocado, 125 g prawns, cooked and peeled, 1 tomato, 1 Romanesque heart

Salt, Pepper, Chili powder, Ginger powder, 1 tbsp. mayonnaise, 1/2 lime, juice thereof, 1 small clove of garlic, pressed, Olive oil, approx. 2 tablespoons

## Würstchen mit Kartoffelsalat

*Sausages and potato salad*

Würstchen mit Kartoffelsalat ist das traditionelle Weihnachtessen in Deutschland. Es kommt bei knapp der Hälfte aller Deutschen an Heiligabend auf den Tisch.

### Zubereitung:

Die Kartoffeln mit etwas Salz kochen, anschließend abgießen. In dünne Scheiben schneiden und die Brühe aufkochen. Die Brühe über die Kartoffelscheiben geben, unterrühren und etwas ziehen lassen. Die Gewürzgurken in kleine Würfel schneiden und auf die Masse geben. Majo und etwas Gewürzgurkenwasser über die

Masse geben, vorsichtig unterheben und ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack können noch Tomaten, Frühlingszwiebeln, Radieschen, etc. hinzugefügt werden. Wer nicht weiß, wie man Würstchen kocht, ...

*Sausages and potato salad is the traditional Christmas dinner in Germany. Nearly every second German serves the dish on Christmas Eve.*

### Preparation:

*Boil the potatoes in salted water. Strain of the water and let them rest. Cut the potatoes in thin slices and boil the broth. Then, pour the broth over the sliced potatoes, mix it gently and let it simmer. Cut the gherkins in small pieces and add it to the potatoes. Add the mayonnaise and a bit of the water from the*

*gherkins jar. Mix it again and let simmer. Add salt and pepper according to taste.*

*Cook the sausages in boiling water. That's it.*



Simon Herrmann



### Zutaten für 2 Portionen

700g Kartoffeln (festkochend),  
100ml Gemüsebrühe, Mayonnaise,  
Gewürzgurken, Gurkenflüssigkeit,  
Salz, Pfeffer, 4 Würstchen

### Ingredients for 2 portions

700g potatoes (hard-boiling),  
100ml vegetable broth, Mayonnaise,  
Gherkins, Cucumber water, Salt,  
Pepper, Sausages

## Schwarzwälder-Kirschcreme

*Schwarzwälder cherry mousse*

### Zubereitung:

Kirschen mit Saft, Zucker, Zimt in einen Topf geben. 3 EL Saft abnehmen, in eine Tasse geben und mit der Stärke klumpenfrei anrühren (Mehlteiglein). Kirschmasse zum Kochen bringen, Mehlteiglein einrühren und aufkochen bis die Masse eingedickt ist. Angedickte Kirschmasse in eine Schüssel füllen, damit sie schnell abkühlen kann.

Quark, Joghurt, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale mit dem Schneebesen gut verrühren.

### Preparation:

*Put cherries with the the juice, sugar, cinnamon in a pot. Take 3 tbsp. cherry juice in a cup and mix it with the starch. Put the mixture back in the pot and heat the cherry mass up, till you get a thicker consistency. Let the thick cherry mass cool down.*

*Mix the quark, yoghurt, sugar, vanilla sugar and the lemon rind with a whisk together.*

Sahne mit dem Handrührgerät steif schlagen und in die Quarkmasse heben. Abwechselnd Quarkmasse und ausgekühlte Kirschmasse in Schälchen füllen.

Dessert mit Topping nach Wahl verzieren.  
Kühl stellen.

*Whip the cream until stiff and fold it in the quark mass. Put the quark creme and the cherry mass alternate in bowls.*

*Garnish the dessert with toppings you like.  
Put the bowls in a cool place till you serve it.*



### Zutaten

½ Glas Schattenmorellen (340 g),  
1 EL Zucker, 1 Msp. Zimt, 1 gehäufte  
TL Stärke, 250 g Magerquark, 1 kleinen  
Becher Magerjoghurt, 1 EL Zucker,  
1 Päckchen Vanillezucker, geriebene  
Zitronenschale, ½ Becher Sahne  
Garnitur: Je nach Vorliebe  
Schokoraseln, Minzblätter,  
Kekskrümel

### Ingredients

*½ glas morello cherries, 1 tbsp. sugar,  
a pinch of cinnamon, 1-2 tsp. starch,  
½ pound lowfat quark, ½ cup of lean  
yoghurt, 1 tbsp. sugar, 1 packet of  
vanilla sugar, grated lemon rind,  
½ cup of cream  
Topping: Depending on preference  
grated chocolate, mint leaves,  
cookie crumbs*

## Bayerischer Aperitif

*Bavarian aperitif*

### Zubereitung:

4cl Gin ins Glas geben, Eiswürfel und ein bis zwei Scheiben Zitrone dazu. Mit Tonic Water auffüllen – Prost!

### Preparation:

*Add 4cl gin to the glass, ice cubes and one or two slices of lemon. Fill with Tonic Water - Cheers!*



### Zutaten

Bayerischer Gin – zum Beispiel Granit oder auch The Duke Munich Dry Gin, Frische Zitronen, Gutes Tonic Water – zum Beispiel Thomas Henry oder auch Schweppes, Eiswürfel

### Ingredients

*Bavarian Gin - for example Granit or The Duke Munich Dry Gin, Fresh lemons, Good tonic water - for example Thomas Henry or Schweppes, ice cubes*

## Obatzda

### Obatzda

Obatzda ist eine traditionelle Käsecreme aus Bayern, die gerne zur Brotzeit verspeist wird.

#### Zubereitung:

Den Käse mit der Gabel zerrupfen und zusammen mit der weichen Butter in einer großen Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprikapulver würzen und gut durchmischen – die Mischung soll eine schöne orange-rote Färbung bekommen.

Die Zwiebel in dünner Ringe schneiden und über dem Obatzdn verteilen. Etwas Schnittlauch hacken und ebenfalls darüber geben.

*Obatzda is a traditional Bavarian cheese creme which is enjoyed for "Brotzeit" (a hearty meal or in-between snack).*

#### Preparation:

*Dice the cheese and soft butter and mix it in a big bowl. Add salt, pepper, caraway and paprika and mix thoroughly until the creme has an orange-red color.*

*Cut the onion into thin slices and put on top of the creme. Chop the chives and sprinkle on top.*

Mit frischen Brezen, Radieschen und Essiggurken servieren – fertig ist die Brotzeit. An Guadn!

*Serve with fresh pretzels, red radish and pickles. Enjoy – or as we say in Bavaria: "An Guadn!"*



Stefan Schmidt



#### Zutaten

250g Camembert oder Brie, 30g Butter,  
1 rote Zwiebel, Schnittlauch,  
1 TL gemahlener Kümmel,  
2-3 TL edelsüßes Paprikapulver,  
Salz und Pfeffer

#### Ingredients

250g Camembert or Brie cheese,  
30 g butter, 1 red onion, Chives,  
1 tbsp. ground caraway seeds,  
2-3 tbsp Sweet paprika powder,  
Salt and pepper

## Schweinebraten

*Pork roast*

### Zubereitung:

Die Schwarte des Schweinebratens mit einem scharfen Messer oder Teppichmesser rautenförmig einritzen – nicht ins Fleisch schneiden – kann man auch direkt beim Metzger machen lassen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen. Dann den Braten kräftig mit grobem Salz, Pfeffer und gemahlenem oder im Mörser zerkleinertem Kümmel würzen. Den Braten in einen Bräter legen und mit 0,5l heißem Fleischfond übergießen. Dann im Ofen eine Stunde braten lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse fein schneiden und nach der Stunde dazugeben. Dann den restlichen Fleischfond erhitzt hinzugeben und den Braten weitere 1,5 Stunden im Ofen braten. Regelmäßig mit dem Fleischsaft begießen. Nach der Backzeit den Braten mit dem dunklen Bier übergießen und auf Oberhitze und

220 Grad schalten. Weitere 30 Minuten braten lassen. Dann ist er servierfertig. Für die Knödel nimmt man 500 g Knödelbrot oder kleingeschnittene Semmeln vom Vortag. In einer großen Schüssel das Brot mit der Milch, Eier, der feingehackten Zwiebel und der Petersilie gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Dann mit feuchten Händen mittelgroße Knödel formen, diese dann in reichlich siedendem Wasser mit einer Brise Salz ziehen gelassen werden. Die Knödel sind fertig, wenn sie oben schwimmen.

Man kann als weitere Beilage Krautsalat oder Rotkraut reichen.

Guten Appetit!



### Zutaten

Für den Braten: Ca. 2 kg  
Schweinebraten, mit Schwarte  
Kümmel, grobes Salz und Pfeffer,  
3 mittelgroße Zwiebeln,  
2 große Karotten, 1/4 Knolle Sellerie  
1 Stange Lauch, 0,5 bis 0,7 Liter  
bayerisches dunkles Bier,  
1 1/2 Liter Fleischfond

Für den Knödelteig:  
500 g Knödelbrot oder Semmeln  
vom Vortag fein geschnitten, 3 Eier,  
250 ml lauwarme Milch,  
1 mittelgroße Zwiebel,  
1 Bund Petersilie, Salz,  
Pfeffer und etwas Muskat

## Schweinebraten

Pork roast

### Preparation:

Carve the rind of the pork roast with a sharp knife or a razor knife – do not cut into the meat – this can also be done by the butcher when you buy the roast. Preheat the oven to 175 degrees circulating air. Then season the roast vigorously with coarse salt, pepper and ground or crushed cumin. Put the roast in a roasting pan and pour 0.5l of hot meat stock over it. Then roast it in the oven for one hour.

In the meantime, finely chop the vegetables and add them after the hour. Then add the remaining meat stock heated and fry the roast for another 1.5 hours in the oven. Water regularly with the meat juice. After the baking time, pour over the roast with the dark beer and switch to top heat and 220 degrees. Fry for another 30 minutes. Then the pork roast is ready to serve.

For the dumplings, take 500 g of dumpling bread or chopped rolls from the day before. In a big bowl mix the bread well with the lukewarm milk, eggs, finely chopped onion and parsley. Season with salt, pepper and nutmeg.

Then form medium-sized dumplings with your wet hands and let them simmer in plenty of boiling water with a breeze of salt. The dumplings are ready when they float up.

You can serve as an additional side dish either side coleslaw or red cabbage.



### Ingredients

For the pork roast:

Approximately 2 kg pork roast with rind, caraway, coarse salt and pepper, 3 medium-sized onions, 2 big carrots, 1/4 tuber of celery, 1 stick of leek, 0.5 to 0.7 liters of Bavarian dark beer, 1 1/2-liter meat stock

For the dumpling dough:

500 g dumpling bread or rolls from the day before finely cut, 3 eggs, 250 ml of lukewarm milk, 1 medium-sized onion, 1 bunch of parsley, Salt, pepper and a little nutmeg

## Bratäpfel mit Vanillesoße

*Baked apples with vanilla sauce*

### Zubereitung:

Die Äpfel waschen und das Kerngehäuse herausstechen. Rosinen, Konfitüre und Zimt vermischen und mit einem Teelöffel in die Öffnung der Äpfel geben und mit einem Kochlöffelstiel hineindrücken. Die Öffnung oben und unten mit etwas Marzipan verschließen.

Die Äpfel in eine gefettete Auflaufform setzen und auf jeden Apfel ein Margarineflöckchen geben. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas: Stufe 3, Umluft 175 °C) ca. 25 Min. backen.

### Preparation:

*Wash the apples and remove the core. Mix the raisins, jam and cinnamon and put it with a teaspoon into the opening of the apples and press it in with a spoon handle. Close the opening at the top and bottom with some marzipan.*

*Place the apples in a greased casserole dish and add a margarine flake to each apple. Bake in a pre-heated oven at 200 °C (gas: stage 3, circulating air 175 °C) for approx. 25 min.*

Für die Soße Speisestärke und Eigelb in 2 EL kalter Milch anrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und dem Mark aus der Vanilleschote zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke unter Rühren hineingießen und kurz aufkochen lassen.

Warm oder kalt zu den heißen Äpfeln servieren. Und dazu ein Gläschen bayerischen Apfel- oder Williams-Likör. Guten Appetit!

*For the sauce, mix starch and egg yolk in 2 tablespoons of cold milk. Bring the remaining milk to the boil with the sugar and the vanilla pod pulp. Pour in the mixed starch and bring to the boil briefly while stirring.*

*Serve warm or cold with the hot apples. And enjoy with a glass of Bavarian apple or Williams pear liqueur!*



Caroline Rixen



### Zutaten für 4 Personen

4 säuerliche Äpfel, am besten Boskoop,  
50 g Rosinen, 4 TL Aprikosenkonfitüre,  
1 gute Prise Zimt, 80 g Marzipan  
Rohmasse, Margarine

Für die Soße: 1 EL Speisestärke,  
1 Eigelb, 1/2 Liter Milch, 20 g Zucker,  
1 Bourbon Vanilleschote

### Ingredients for 4 people

*4 sour apples, preferably Boskoop,  
50 g raisins, 4 tsp apricot jam,  
1 good pinch of cinnamon, 80 g  
marzipan raw mass, Margarine*

*For the sauce: 1 tablespoon cornstarch,  
1 egg yolk, 1/2 litre of milk, 20 g sugar,  
1 bourbon vanilla pod*

## Geschmolzene Tomaten

*Melted tomatoes*

### Zubereitung:

Die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, kalt abspülen und häuten. Die Schalotten abziehen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Die Tomaten dazugeben, salzen, mit dem Zitronensaft beträufeln und eine Prise Zucker darüberstreuen. Die Tomaten bei kleiner Hitze 12-15 Min. schmoren lassen.

Inzwischen den Estragon abspülen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Den Koriander im Mörser zerstoßen und kurz vor dem Ende der Schmorzeit zusammen mit dem Estragon über die Tomaten streuen.

### Preparation:

*Pour boiling water over the tomatoes, rinse them cold and skin them. Peel the shallots, cut them in half and dice them finely. Heat the butter in a frying pan and fry the diced shallots until translucent. Add the tomatoes, salt, sprinkle with lemon juice and sprinkle with a pinch of sugar. Let the tomatoes simmer on a low heat for 12-15 minutes.*

*In the meantime, rinse the tarragon, shake dry and pluck the leaves. Crush the coriander in the mortar and sprinkle it over*

Die Tomaten mit einer Schaumkelle aus dem Schmorsud nehmen und auf einer tiefen Platte anrichten, Schmorsud und Sahne verrühren und über die Tomaten gießen. Die Tomaten lauwarm servieren. Baguette passt hervorragend dazu.

Die Tomaten schmecken auch als Beilage zu Fisch und Fleisch oder vegetarisch mit Nudeln oder Reis.

*the tomatoes together with the tarragon just before the end of the braising time. Take the tomatoes with a skimmer from the stew and arrange them on a deep plate, mix the stew and cream and pour over the tomatoes. Serve the tomatoes lukewarm. Baguette goes well with it.*

*The tomatoes can also be served with fish, meat or vegetarian with pasta or rice.*



### Zutaten

1,2 kg Flaschentomaten,  
2 Schalotten, 20 g Butter,  
1-2 TL grobes Meersalz,  
3 EL Zitronensaft, Zucker,  
2 Stängel Estragon,  
1 TL Korianderkörner,  
100 g Sahne

### Ingredients

1,2 kg plum tomatoes, 2 shallots,  
20 g butter, 1-2 tsp coarse sea salt,  
3 tbsp lemon juice, sugar, 2 stems  
tarragon, 1 tsp coriander grains,  
100 g cream

## Salat mit karamellisierten Birnen

*Caramelised pear salad*

### Zubereitung:

Die Birnen halbieren und vom Kerngehäuse befreien. In mundgerechte Spalten schneiden, währenddessen den Rohrzucker bzw. Honig vorsichtig in einer Pfanne erhitzen. Wenn der Zucker sich gelöst hat bzw. der Honig Blasen schlägt, die Butter hinzufügen, alles gut durchrühren und die Birnen darin schwenken. Alles für etwa 4 Minuten köcheln lassen, bis die Birnen gar und die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist.

Zwischenzeitlich den Salat waschen und trocknen. Für die Vinaigrette den Sirup mit Olivenöl und Essig verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Birnen aus der Pfanne neh-

### Preparation:

*Cut the pears in half, remove the seeds and cut it in into bite-sized pieces. Heat the sugar or honey carefully in a pan until the sugar has liquified or the honey begins to bubble and add the butter. Stir it up and toss the pears in the pan. Let it simmer for about four minutes until the excess liquid evaporates.*

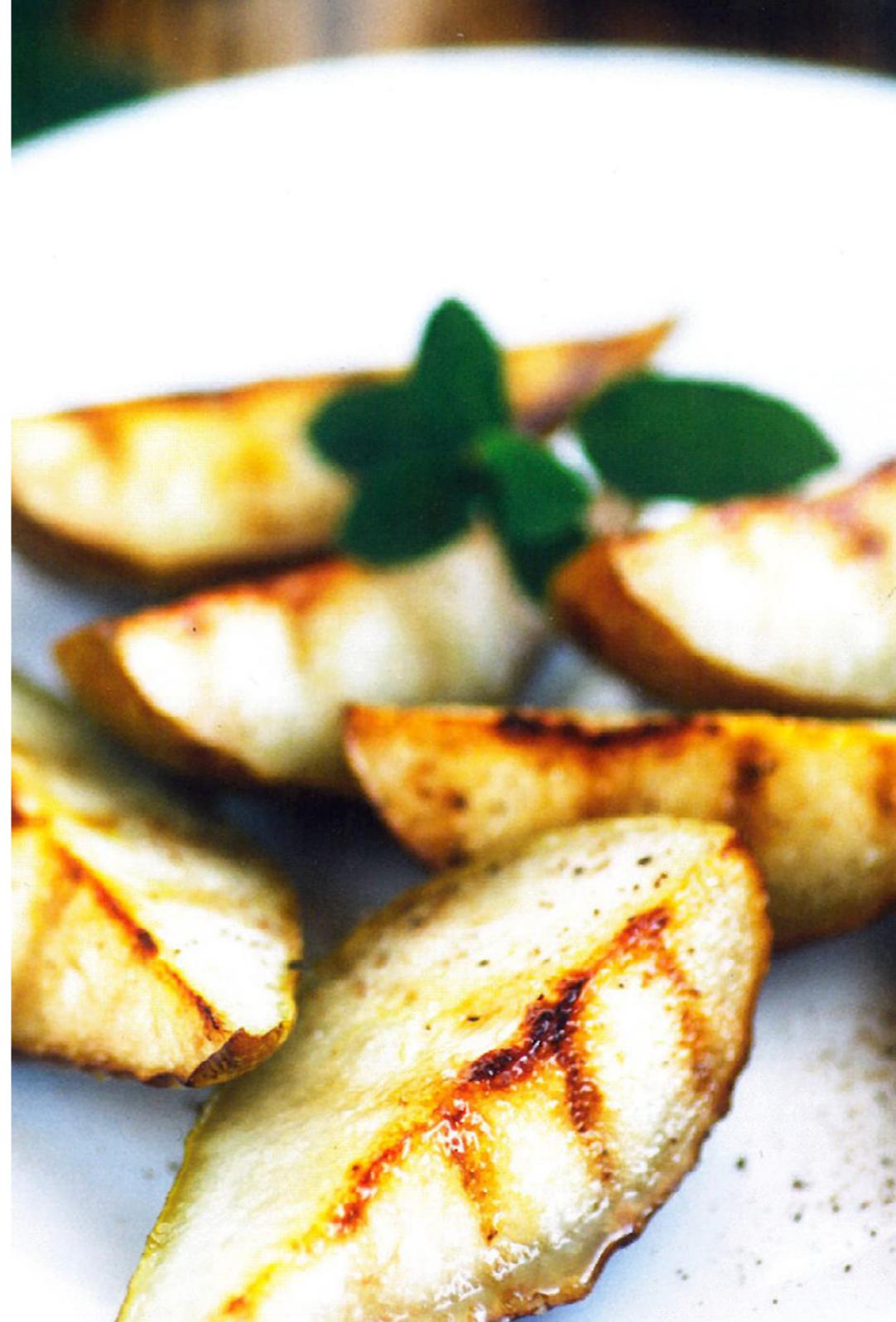
*Meanwhile, wash and dry the salad. For the dressing, stir together the syrup, the olive oil, the vinegar as well as salt and*

*pepper. Remove the pears from the pan to cool it down and brown the bacon until you reach a crispy level.*

*Place the lettuce on some plates and put the pears and the bacon on top. Cut the goat cheese in small cubes and place them on the salad. Garnish the salad with the dressing and it's ready for serving. It tastes great with white vine and crispy baguette.*

*pepper. Remove the pears from the pan to cool it down and brown the bacon until you reach a crispy level.*

*Place the lettuce on some plates and put the pears and the bacon on top. Cut the goat cheese in small cubes and place them on the salad. Garnish the salad with the dressing and it's ready for serving. It tastes great with white vine and crispy baguette.*



Helen Mack



### Zutaten

200 g Feldsalat, 2 Birnen,  
3 EL Rohrzucker oder Honig,  
1 EL Butter, 8 Scheiben Bacon,  
4 EL Sherryessig, 2 EL Sirup de  
Liège (Sirup aus Birnen, Datteln  
und Äpfeln), 5 EL Olivenöl, 1 Rolle  
Ziegenkäse, Salz & Pfeffer

### Ingredients

200 g lamb's lettuce, 2 pears,  
3 tbsp cane sugar or honey,  
1 tbsp butter, 8 slices of bacon,  
5 tbsp olive oil, 2 tbsp sirop de liège  
(pear, dates and apple syrup),  
4 tbsp sherry vinegar,  
1 roll of chèvre (goat cheese)

## Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Curry

*Pumpkin cream soup with coconut milk and curry*

### Zubereitung:

Den Kürbis von Schale und Kernen befreien und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Kartoffeln ebenfalls schälen und würfeln und zusammen mit dem Kürbisfleisch in Öl anschwitzen. Currypulver hinzugeben und alles mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Einmal aufkochen und auf kleiner Flamme solange köcheln lassen, bis Kürbis und Kartoffeln weich sind. Anschließend Kokosmilch

### Preparation:

*Remove the skin and seeds from the pumpkin and cut it into cubes. Peel and dice the onions and potatoes and fry them in oil together with the pumpkin flesh. Add curry powder and deglaze everything with the vegetable stock.*

*Bring to the boil and simmer on a low flame until the pumpkin and potatoes are soft. Then add the coconut milk and puree*

*everything. Season to taste with the remaining spices, boil once again and pass through a sieve as desired. This makes the soup even finer. Serve the soup, sprinkle the crushed walnuts over it and garnish with rosemary.*

*Enjoy your meal!*



Christine Gierlich



### Zutaten

1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis,  
3 große Zwiebeln, 3 große Kartoffeln,  
Öl, 1 Dose Kokosmilch, 600 ml  
Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat,  
Currypulver, Chillipulver,  
50 g zerrstoßene Walnüsse, Rosmarin

### Ingredients

1 medium sized Hokkaido pumpkin,  
3 large onions, 3 large potatoes, oil  
1 can coconut milk, 600 ml vegetable  
stock, salt, pepper, nutmeg, curry powder,  
chilli powder, 50 g crushed walnuts,  
rosemary

## Kürbis-Amarettini-Ravioli

*Pumpkin Amaretti Ravioli*

### Zubereitung:

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Kürbis waschen, in Stücke teilen, entkernen. Zusammen mit dem geschälten, in Scheiben geschnittenen Knoblauch, der ebenfalls klein geschnittenen Chilischote, Rosmarin und Salbei gut in Alufolie verpackt auf ein Blech legen. Im vorgeheizten Backofen etwa eine Stunde garen. Aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen. Dann das Kürbisfleisch mit einem Löffel auf der Schale lösen, in einer Schüssel zu Mus verrühren.

Die Amarettini zerdrücken (am besten in einem Gefrierbeutel), zusammen mit dem Parmesan und dem Eigelb zum Kürbis geben. Alles mischen, mit Salz und Pfeffer und evtl. etwas Chili abschmecken.

Den Teig dünn mit der Nudelmaschine ausrollen. Auf die Hälfte der Teigplatten in Abständen je einen Teelöffel Füllung geben. Die Zwischenräume mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Mit den restlichen Nudelteigplatten zudecken. Gut festdrücken und Ravioli ausschneiden oder mit einem Ravioliausstecher ausstechen. Darauf achten, dass alle Kanten geschlossen sind.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli in ca. 2-4 Minuten garen. Mit einem Schaumlöffel herausholen und gut abtropfen lassen.

50 g Butter erhitzen, die abgezupften Salbeiblätter darin bei milder Hitze braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die restlichen 50 g Butter erhitzen, die Amarettinibrösel darin leicht anrösten.



Agnes Kultzen



### Zutaten für 4 Portionen:

300 g Teig, ca. (Nudelteig-Rezept nach Wahl)

Für die Füllung:

500 g Kürbis (Butternut oder Hokkaido),  
1 Zehe Knoblauch, Halbe Chilischote,  
2 Zweige Rosmarin, 10 Blätter Salbei,  
25 g Kekse, (Amarettini), 40 g Parmesan,  
frisch gerieben, Ei, getrennt, Salz,  
Pfeffer, evtl. Chili

Außerdem:

Halber Bund Salbei, 100 g Butter,  
25 g Kekse, (Amarettini), etwas  
Parmesan, frisch gerieben oder gehobelt

## Kürbis-Amarettini-Ravioli

*Pumpkin Amaretti Ravioli*

### **Preparation:**

*Preheat the oven to 180 degrees (Celsius). Wash the pumpkin, cut it into pieces and remove the seeds. Put it together with the peeled, sliced garlic, the chopped chili pepper, rosemary and sage, and place it all in an aluminum foil packet on a baking tray. Cook everything in the preheated oven for about one hour. Remove the packet from the oven and let it cool down. Then dissolve the pumpkin flesh with a spoon and mix in a bowl to make puree.*

*Crush the amaretti cookies (preferably in a freezer bag), mix it with the parmesan, the egg yolk and the pumpkin puree. Mix everything, season to taste with salt and pepper and maybe some chili.*

*Roll out the dough thinly with the pasta machine. Place one teaspoonful of filling on the half of the dough plates.*

*Spread the interstices with whisked egg white. Cover with the remaining pasta dough sheets. Firmly press and cut out the ravioli or cut them out with a ravioli cutter. Make sure that all edges are closed.*

*Boil salted water and cook the ravioli for about 2-4 minutes. Take it out with a skimmer and let it drain well. Heat 50 g butter and fry the plucked sage leaves in a moderate heat. Season with salt and pepper. Heat the remaining 50 g butter and fry the amaretti crumbs in it.*

*Serve the ravioli with sage butter, sprinkled with parmesan and the roasted amaretti crumbs. Stewed tomatoes from the oven go well with it.*



Agnes Kultzen



### **Ingredients**

*approx. 300 g dough (pasta dough recipe of choice)*

#### *For the filling:*

*500 g pumpkin (butternut or hokkaido),  
1 clove of garlic, Half chili pepper,  
2 sprigs of rosemary, 10 sage leaves,  
25 g amaretti cookies, 40 g parmesan,  
grated, egg, separated, salt,  
pepper, chili*

#### *In addition:*

*half bunch of sage, 100 g butter  
25 g amaretti cookies, some  
parmesan, grated*

## Zimtschnecken mit Nüssen und Beeren

*Cinnamon Rolls with nuts and berries*

### Zubereitung:

Zunächst müsst ihr die Milch erwärmen, bis sie lauwarm ist. Nebenbei könnt ihr bereits eine Schüssel mit dem Mehl bereitstellen. In das Mehl drückt ihr eine Mulde, in die die Hefe gelegt wird. Über die Hefe gebt ihr drei EL der lauwarmen Milch und 10g des Zuckers, danach alles verrühren und die Masse 15 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen.

Im Anschluss lasst ihr die Butter bei kleiner Hitze schmelzen. In die Schüssel mit dem Mehl kommt nun 30g Zucker, die restliche Milch, die zerlaufene Butter und das Ei. Das Ganze mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verrühren. Danach muss der Teig erstmal erneut eine Stunde an einem warmen Ort gehen. In der Zwischenzeit könnt ihr bereits die Füllung vorbereiten. Die Nüsse und Beeren klein hacken und den Zimt mit dem restlichen Zucker vermengen. Nun könnt ihr den Hefeteig, am besten auf einer bemehlten Fläche, zu einem Quadrat aus 30 x 30 cm ausrol-

len. Den ausgerollten Teig dünn mit Ahornsirup bestreichen und die Nüsse und Beeren sowie die Zimt-Zucker-Mischung auf dem Teig gleichmäßig verteilen. Die Teigplatte aufrollen und mit einem scharfen Messer in ca. 2 cm große Stücke schneiden.

Die Zimtschnecken auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit einem leicht bemehlten Handtuch bedecken. Damit der Teig noch ein bisschen weiter aufgehen kann, noch mal 20 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 160°C vorheizen (Umluft) und in den unteren Teil des Ofens geben und ca. 15 Minuten goldgelb backen.

Schon nach kurzer Zeit wird der Raum vom Zucker-Zimt-Geruch erfüllt und die Vorfreude auf die leckeren Zimtschnecken steigt!



### Zutaten

75 ml Milch (3 EL zum Auflösen der Hefe; den Rest der Milch für den Teig),  
250 g Mehl, ½ Würfel frische Hefe (21 g),  
50 g Butter, 1 Ei, 75 g Rohrzucker (10g für Teig, 30g für Teig, 35g Füllung),  
100 g gemischte Nüsse und getrocknete Beeren nach Belieben, 2 TL gemahlener Zimt, 4 EL Ahornsirup

Mit diesen Zutaten werden es ungefähr 12 Zimtschnecken.

## Zimtschnecken mit Nüssen und Beeren

*Cinnamon Rolls with nuts and berries*

### **Preparation:**

*First, warm the milk until it is lukewarm. Meanwhile, you can already provide a bowl of flour. Make a whole in the center into which the yeast is placed. Add three tablespoons of warm milk and 10g of sugar to the yeast, then stir everything and cover the mixture for 15 minutes in a warm place.*

*Then melt the butter on a low heat. Now put also 30g of sugar, the remaining milk, the melted butter and the egg in to the bowl with the flour. Mix the mixture with the kneading hook of the mixer to a smooth dough. Afterwards, the dough has to be left in a warm place for another hour.*

*In the meantime, you can already prepare the filling. Finely chop the nuts and berries and mix the cinnamon with the remaining sugar.*

*Now you can roll out the dough to a square of 30 x 30 cm, preferably on a floured surface. Spread maple syrup on the rolled-out dough and spread the mixed nuts and berries and the cinnamon-sugar mixture evenly over the dough. Roll up the dough and cut it with a sharp knife into 2 cm pieces. Place the cinnamon rolls on a baking tray covered with baking paper and cover with a lightly floured towel. So that the dough can rise a little further, let it rise for another 20 minutes. Preheat the oven to 160°C (convection) and place it in the lower part of the oven and bake for about 15 minutes until golden brown.*

*After only a short time the room is filled with the smell of sugar-cinnamon and the joyful anticipation for the delicious cinnamon rolls rises!*



### **Ingredients**

*75 ml Milk (3 Tablespoon to dissolve yeast; the rest of the milk will be used for the dough), 250 g Flour, ½ of a yeast cube, 50 g Butter, 1 Egg, 75 g Cane Sugar, 100 g mixed Nuts and Berries, 2 teaspoons cinnamon, 4 tablespoons maple syrup*

*With these ingredients, it will make about 12 cinnamon rolls.*

## Flammkuchen-Toast

*Tarte Flambée-Toast*

### Zubereitung:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Zwiebeln und Schnittlauch klein hacken, Schinken würfeln. Creme Fraiche mit etwas Sahne glatt rühren und alle Zutaten untermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf die Toastscheiben streichen und im Ofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

### Preparation:

*Preheat the oven to 200 degrees Celsius. Put baking paper on the baking tray. Chop onions and chives, cube ham. Stir cream fraiche smooth with some cream and mix in all ingredients, spice with salt and pepper.*

*Spread on the toast and bake in the oven for about 15 minutes until golden brown.*



Arthur Ryschka



### Zutaten

8 Scheiben Toast, ich nehme Vollkorntoast, etwas Schnittlauch, 1 Becher Creme Fraiche, etwas Sahne, ½ Zwiebel, 100 g Schinken (rohen) kann aber auch jeder andere sein, 150 g geraspelten Käse, Salz und Pfeffer

### Ingredients

*8 slices of toast, I'll take wholemeal chives, 1 cup of cream fraiche cream, ½ onion, 100 g of ham (raw), can be any ham, 150 g grated cheese Salt and pepper*

## Reis mit Maronen und Huhn

*Rice with chestnuts and chicken*

### Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen zusammen mit den Lorbeerblättern in gesalzenem Wasser zu einer Brühe kochen. Währenddessen den Reis in eine Schüssel geben und mit heißem Wasser übergießen und ziehen lassen. Die Schale der Esskastanien kreuzförmig einschneiden. Die Kastanien in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten lang rösten und dabei regelmäßig wenden, bis die Schale aufgeht. Anschließend die Kastanien schälen und in einen großen Topf geben. Es können auch fertige Maroni verwendet werden. Den Reis sieben, die Korinthen waschen und zusammen mit Pinienkernen und Zucker zu den Kastanien geben. Die Hähnchenkeulen aus der Brühe nehmen. Sobald das Fleisch abgekühlt ist, vom

### Preparation:

*Cook the chicken legs together with the bay leaves in salted water to a broth. Meanwhile, place the rice in a bowl and pour over with hot water and let it stand. Cut the chestnut peel crosswise. Roast the chestnuts in a frying pan at medium heat for about 15 minutes, turning them regularly until the peel opens up. Peel the chestnuts and put them in a large pot. You can also use finished chestnuts. Remove the chicken legs from the broth. Once the meat has cooled down, separate from the bone and add in small pieces to the rice mixture. Pour about 5-6*

*glasses of chicken stock into the pot until the rice is completely covered with the broth. Season to taste with salt and pepper - but be careful: the broth is also salted. Bring the rice to the boil with the lid closed. Then simmer over a low heat until the rice has completely absorbed the chicken broth. Melt the butter and brown the cinnamon in it. Pour the butter-cinnamon mixture into the rice and stir.*

Guten Appetit!

*glasses of chicken stock into the pot until the rice is completely covered with the broth. Season to taste with salt and pepper - but be careful: the broth is also salted. Bring the rice to the boil with the lid closed. Then simmer over a low heat until the rice has completely absorbed the chicken broth. Melt the butter and brown the cinnamon in it. Pour the butter-cinnamon mixture into the rice and stir.*

*Enjoy your meal!*



### Zutaten

3 Gläser Reis, 4 Hähnchenkeulen, 2 Lorbeerblätter, 500g Maronen/ Esskastanien, 3 EL Korinthen, 1 EL Pinikerne, 1 TL Zucker, Salz, Pfeffer, 150g Butter, 1 EL Zimt

Diese Zutaten ergeben ungefähr 6 Portionen.

### Ingredients

3 glasses of rice, 4 chicken legs, 2 bay leaves, 500g chestnuts, 3 tbsp currants, 1 tablespoon pine nuts, 1 teaspoon sugar, salt, pepper, 150g butter, 1 tbsp. cinnamon

These ingredients make about 6 servings.

## Low Carb Kirsch-Käsekuchen

### Low Carb Cherry Cheesecake

Eine leichte und fruchtige Version des typischen amerikanischen Cheesecake.

#### Zubereitung:

Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Eidotter und Butter schaumig rühren, Quark und Frischkäse glattrühren, mit der Eiermasse vermengen und Zucker und Zitronensaft plus Abrieb untermischen. Nun das Eiweiß unterheben, in eine Springform füllen. Nun mit den Kirschen belegen. Diese sinken während des Backens ab. Der Cheesecake ist nach etwa 35 Minuten bei 160° Celsius fertig zum Genießen.

*A light and fruity version of the typical American cheesecake.*

#### Preparation:

*Separate the eggs and beat the egg whites until stiff. Stir egg yolks and butter until foamy, stir quark and cream cheese until smooth, mix with egg mixture and mix in Xucker and lemon juice plus attrition. Now fold in the egg whites and place in a springform pan. Now cover with the cherries. These sink during baking. The Cheesecake is ready to enjoy after about 35 minutes at 160 ° Celsius.*



Maria Dudusova



#### Zutaten

100 Gramm Butter, 200 Gramm Magerquark, 200 Gramm Frischkäse, 4 Eier, Abrieb und Saft einer Bio-Zitrone, 4 EL Xylit/Xucker, 200 Gramm entsteinte Kirschen

#### Ingredients

100 g butter, 200 g lean quark, 200 g cream cheese, 4 eggs, grated lemon zest of an untreated, lemon and the fruit juice, 4 tbsp xylitol / Xucker, 200 g pitted cherries

## Mandel-Ziegenkäsenocken mit Roter Bete und Basilikumpesto

*Goat cheese cams with almond, beetroot and basil pesto*

### Zubereitung:

Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Rote Bete schälen (Einmalhandschuhe anziehen, sie färben stark!), waschen und in kleine Würfel schneiden.

2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und Rote-Bete-Würfel darin unter Wenden ca. 3 Minuten braten. Mit Zucker bestreuen und leicht karamellisieren. Mit Essig ablöschen, aufkochen und bei schwacher Hitze 4–5 Minuten köcheln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen. Für das Pesto Basilikum

### Preparation:

*Roast brown almond flakes unlubricated in a pan till they are golden brown, take them out and let them cool down. After peeling the beetroot, wash it and dice them in small cubes. Heat up 2 tbsp olive oil in a pan and fry the beetroot for 3 minutes while turning. Sprinkle it with brown sugar and let it caramelize slightly. Douse with vinegar, let it boil and then cook slowly for 4 – 5 minutes. Season with salt and pepper, remove it from the heat and let it cool down.*

*To prepare the pesto: Wash the basil and chop the leaves finely. Peel the garlic and then chop it coarsely – Grate the parmesan.*

waschen, trocken schütteln und Blättchen abzupfen. Knoblauch schälen und grob hacken. Parmesan grob reiben. Basilikum, Knoblauch, Parmesan und Pinienkerne mit 8 EL Öl in einen hohen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Pfeffer abschmecken.

Aus dem Ziegenfrischkäse mit zwei Esslöffeln 4 Nocken formen und in den gerösteten Mandelblättchen wenden. Chicorée waschen und Frischkäsenocken darin anrichten. Rote Bete mit Basilikumpesto, Pinienkernen, Parmesan und Frischkäsenocken in Chicorée anrichten.

*Add basil, garlic, parmesan and pine nuts together with 8 tbsp olive oil into a bowl and mix the ingredients wispy with a mixer. Season with pepper.*

*Form 8 cams out of the fresh goat cheese (with two table spoons) and turn it around in the fried almond flakes. Wash the chicorée and serve the cams in the chicorée leaves. Serve two cams in chicorée leaves, beetroot with pesto, pine nuts together with parmesan.*

*Enjoy!*



### Zutaten

3 EL Mandelblättchen,  
3 – 4 (ca. 400 g) Knollen frische Rote Bete,  
10 EL gutes Olivenöl,  
1 EL brauner Zucker, 100 ml Balsamico-  
Essig, Salz & Pfeffer, 1 Bund Basilikum,  
1 Knoblauchzehe, 50 g Parmesan (Stück),  
2 EL Pinienkerne, 150 g cremiger  
Ziegenfrischkäse, 8 Chicoréeblätter

### Ingredients

3 tbsp Almond flakes, 3 – 4 (ca. 400 g)  
Fresh beetroot tubers, 10 tbsp olive oil,  
1 tbsp Brown sugar, 100 ml Balsamic  
vinegar, Salt & pepper, 1 Bunch basil,  
1 Garlic clove, 50 g Parmesan (piece),  
2 tbsp pine nuts, 150 g goat's cream,  
cheese, 8 chicory leaves

## Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

*Celery schnitzel with potato cucumber salad*

### Zubereitung:

#### Kartoffel-Gurkensalat

Kartoffel mit der Schale kochen. Die frisch gekochten, noch handwarmen Pellkartoffeln schälen und in eine große Schüssel in Scheiben schneiden.

Nun die Gemüsebrühe heiß werden lassen und 2 EL Essig in die heiße Gemüsebrühe geben.

Auf die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln zuerst das Salz streuen, dann die fein geschnittene Zwiebel und nach Belieben gemahlene Pfeffer oder Salatkräuter.

Nun übergießt man das Ganze mit der heißen Brühe-Essig-Mischung und gibt zuletzt das Öl darüber. Mit 2 Esslöffeln alles vorsichtig untereinander mischen. Die heiße Brühe nimmt der Zwiebel die Schärfe und löst das Salz und den Pfeffer.

Das Öl gibt man bei Kartoffelsalat stets zuletzt dazu, damit die Kartoffeln „vorher“ Feuchtigkeit aufsaugen können und sich das Öl gleichmäßig verteilt.

Nun den Salat in der Wärme eine mind. 1 Std. ziehen lassen. Die Gurke mit der Schale unter heißem Wasser waschen und mit einem Gemüsehobel in feinen Scheibchen zum Kartoffelsalat geben und nochmals vorsichtig vermengen!

#### Sellerieschnitzel

Sellerieknolle schälen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. In reichlich kochendem Salzwasser 10 Min. garen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Mehl, Semmelbrösel und Eier getrennt in tiefe Teller geben. Eier mit Milch, Salz und Pfeffer verquirlen. Die Selleriescheiben erst in Mehl, dann in den Eiern, zuletzt in den Bröseln wenden. Die Brösel gut andrücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Selleriescheiben darin in 2 Portionen bei mittlerer Hitze von jeder Seite 3-4 Min. ausbacken. Auf einem Teller im Ofen bei 100 Grad (Umluft 80 Grad) warmhalten.



Martin Stummer



### Zutaten

#### Kartoffel-Gurkensalat:

1 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln,  
1 fein geschnittene Zwiebel,  
1 Tasse heiße Gemüsebrühe (ca. 125ml),  
2 EL Essig, 3 EL Rapskernöl (oder anderes,  
neutral schmeckendes Pflanzenöl),  
1 TL Salz, Pfeffer, evtl. Salatkräuter,  
1 halbe Salatgurke

#### Sellerieschnitzel:

1 Sellerieknolle, (ca. 800 g)  
Salz, Pfeffer, 200 g Mehl,  
200 g Semmelbrösel  
4 Eier 4 EL Milch, Öl

## Sellerieschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat

*Celery schnitzel with potato cucumber salad*

### **Preparation:**

#### **Potato cucumber salad**

*Boil the potatoes with the peel. Peel the lukewarm potatoes, slice them and put them in a big bowl.*

*Now boil the vegetable stock and add the vinegar to the hot stock.*

*First add salt to the sliced potatoes, then the diced onions and, according to taste, pepper and the salad herbs of your choice.*

*Now pour the hot stock and vinegar mix over the potatoes and mix it thoroughly. Add the oil only now. Carefully mix the salad again. The hot stock makes the onions milder. The oil needs to be added last, to make sure the potatoes can absorb the stock and vinegar first.*

*Let the salad rest for approx. 1 hour in a warm place.*

*Now wash the cucumber, cut it into thin slices and add those to the potatoes. Now carefully mix the salad.*

#### **Celery schnitzel**

*Peel the celery root and cut it into 1.5 cm thick slices. Boil those in salted water for 10 minutes, put them in cold water and then on paper towels to allow the excess to drip off.*

*Put the flour, the breadcrumbs and the eggs in separate soup plates. Mix the eggs with milk, salt and pepper. First turn the celery slices in the flour, then in the egg-milk mix and finally in the breadcrumbs.*

*Heat the oil in a pan and fry the slices over medium heat for 3-4 minutes on each side. The schnitzels are now ready to be served.*



### **Ingredients**

#### *Potato cucumber salad:*

*1 kg predominantly waxy potatoes, 1 finely chopped onion, 1 cup hot vegetable stock (approx. 125ml), 2 tbsp vinegar, 3 tbsp canola oil (alternatively another vegetable oil with neutral taste), 1 tsp salt, pepper, salad herbs (e.g. chives), 1 half cucumber*

#### *Celery schnitzel:*

*1 celery root, (approx. 800 g), salt, pepper, 200 g wheat flour, 200 g breadcrumbs, 4 eggs, 4 tbsp milk, oil*

## Schoko-Brownies

*Chocolate brownies*

### Zubereitung:

Ofen auf 160 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Butter und dunkle Schokolade vorsichtig schmelzen. Derweil Zucker und Eier verquirlen. Anschließend Mehl, dunkles Kakaopulver und eine Prise Salz hinzufügen. Geschmolzene, noch warme Schoki-Buttermasse hinzugeben und verrühren. In flache (gefettet/Backfolie) Form gießen und bei 160 Grad ca. 40 Min Ober/Unterhitze backen.

### Preparation:

*Head up the oven to 160°C (upper/lower heat). Carefully melt the dark chocolate and the butter. During butter and chocolate are melting, whisk sugar, eggs, and the yolk. Add flour, dark cocoa powder and the pinch of salt and then the melted, still warm chocolate-butter-mixture. Stir everything. Pour into a flat greased backing tin and back for about 40 minutes at 160°C upper/lower heat.*



### Zutaten

3 Eier + 1 Eigelb, 100 g Mehl,  
250 g Zucker, 250 g Butter,  
250 g dunkle Schokolade,  
40 g dunkles Kakaopulver,  
Prise Salz

### Ingredients

*3 eggs + 1 yolk, 100g flour,  
250g sugar, 250g butter,  
250g dark chocolate,  
40g dark cacao powder,  
Pinch of salt*

# Kontakt

*Contact*

## So erreichen Sie uns

*How to reach us*

**HBI Helga Bailey GmbH – International PR & MarCom**  
Stefan-George-Ring 2  
D-81929 München

Tel.: +49 (0) 89 99 38 87 - 0

Fax: +49 (0) 89 93 02 445

[contact@hbi.de](mailto:contact@hbi.de)

[www.hbi.de/en](http://www.hbi.de/en)

