



Laugenbrezeln mit Obatzda und Letscho

GER vs. HUN - 19.06.

Zutaten: (Für 4 Portionen)

Brezeln:

4 Laugenbrezeln, frisch aufgebacken

Obatzda:

200 g Camembert (Raumtemperatur)

50 g Butter (Raumtemperatur)

1 Schalotte, fein gewürfelt

1 TL edelsüßes Paprikapulver

½ TL Kümmel

Salz, Pfeffer

1 Schuss Weißbier

2 EL Schnittlauch, in feinen Röllchen

1 rote Zwiebel, in Ringen

Letscho-Dip:

1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt

2 EL Olivenöl

4 rote Paprika aus dem Glas, in Streifen geschnitten

1 TL edelsüßes Paprikapulver

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Camembert, Butter, Schalottenwürfel, Paprikapulver und Kümmel mit einer Gabel zerdrücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Damit es besonders smooth wird, mit einem Schuss Weißbier glatt rühren. Nach Belieben mit Schnittlauch und Zwiebelringen garnieren.

Zwiebel und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen und Paprikastreifen und Paprikapulver zugeben, kurz köcheln lassen. Die Hälfte fein pürieren, wieder in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brezeln auf einem Brett drapiert mit Obatzda und Letscho servieren.



Loaded Belgian Fries Bratislava Style

BEL vs. SVK - 17.06.

Zutaten: (Für 4 Portionen)

Topping:

1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
2 EL Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 Handvoll Champignons, geviertelt
2 Pfefferbeißer, in Scheiben
Salz, Pfeffer
200 g Sauerkraut
50 ml Brühe
50 ml Sahne
Muskatnuss
4 EL Sauerrahm
1 Handvoll Petersilie, fein geschnitten

Fries:

600 g Pommes frites
Frittierfett
Salz

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch in Butter mit Paprikapulver anschwitzen. Champignons und Pfefferbeißer dazugeben, 3 Minuten weiterbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sauerkraut mit Brühe und Sahne erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Pommes goldgelb frittieren, salzen und auf 4 Tellern oder einer Platte verteilen. Sauerkraut und Pilz-Wurst-Mischung auf die Pommes geben und mit Sauerrahm, Petersilie und Paprikapulver toppen und servieren.

Veggie-Variante:

Anstelle der Pfefferbeißer Veggie-Hack mit geräuchertem Paprikapulver, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und in Öl knusprig braten oder veganen Speck in Öl knusprig braten.



Fish and Djuvec

SRB vs. ENG - 16.06.



Zutaten: (Für 4 Portionen)

Djuvec-Reis:

2 EL Butter
1 TL edelsüßes Paprikapulver
2 Zwiebeln, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Paprikaschote, gewürfelt
2 Handvoll Cherrytomaten, halbiert
200 g Reis
100 g Ajvar
3 EL Tomatenmark
400 ml Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
100 g TK-Erbesen
1 Handvoll Petersilie, fein geschnitten

Fisch im Bierteig:

2 Eier
250 g Weizenmehl
250 ml helles Bier
2 TL Sonnenblumenöl
Salz
Muskatnuss
600 g Kabeljau, mundgerecht gewürfelt
Frittierfett

Ajvar-Mayo:

4 EL Salatmayonnaise
2 EL Ajvar
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Butter aufschäumen und das Paprikapulver dazugeben. Dann Zwiebeln, Knoblauch, Paprikaschote und Tomaten hinzugeben und kurz anschwitzen. Reis, Ajvar und Tomatenmark unterheben und mit Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt 10 Minuten leise köcheln lassen. TK-Erbesen und Petersilie unterrühren und weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen und abschmecken.

Eier trennen. Eigelb mit Mehl, Bier und Öl verrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Kabeljau in Bierteig wenden und bei 180 °C in der Fritteuse etwa 5 Minuten goldgelb ausbacken. Salatmayonnaise mit Ajvar verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Djuvec-Reis mit Fisch und Ajvar-Mayo anrichten und servieren.

Veggie-Variante:

Anstelle des Fischfilets marinierte Auberginen verwenden. Marinade: 4 EL Apfelessig, 1 TL Salz, 1 gevierteltes Noriblatt in einen Gefrierbeutel geben.

650 g Auberginen in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, 4 Minuten dämpfen und 20 Minuten marinieren. Mit Mehl bestäubt in Bierteig wenden und bei 180 °C in der Fritteuse etwa 5 Minuten goldgelb ausbacken.



Frikandel-Baguette mit Estragon-Mayo

NED vs. FRA - 21.06.

Zutaten: (Für 4 Portionen)

Estragon-Mayo:

2 EL frische Estragonblättchen
1 EL Senf
1 EL Zitronensaft
1 TL Zucker
50 ml kalte Vollmilch
90 ml Pflanzenöl
Salz

Frikandel:

2 Zwiebeln, gewürfelt
1 rote Peperoni, gewürfelt
3 Scheiben Toast, gewürfelt
400 g gemischtes Hackfleisch
½ Bund Petersilie, grob geschnitten
3 Eier
Salz, Pfeffer
Paprikapulver
Pflanzenöl zum Braten

Außerdem:

1 Baguette
1 Handvoll Friséesalat, gezupft
Ketchup
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt

Zubereitung:

Die Estragonblättchen, Senf, Zitronensaft, Zucker und kalte Vollmilch mixen. Langsam Pflanzenöl hinzufügen und weitermixen, bis die Estragon-Mayo cremig wird. Das Ganze mit Salz abschmecken.

Zwiebeln, Peperoni, Toast, Hackfleisch, Petersilie und Eier in einem Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Mischung acht gut daumendicke Rollen formen und in Frischhaltefolie gewickelt 8 Minuten in siedendem Wasser garen. Danach einmal abschrecken, aus der Folie wickeln und in Pflanzenöl goldbraun braten.

Baguette im Ofen erwärmen, in vier Stücke teilen und aufschneiden. Baguettstücke mit Estragon-Mayo, etwas Salat und je zwei Frikandeln belegen. Nach Belieben mit Ketchup und Zwiebelwürfeln garnieren und servieren.

Veggie-Variante:

Natürlich lässt sich dieses Rezept auch mit Veggie-Hack zubereiten.



Francesinha-Sandwich mit Sucuk

TUR vs. POR - 22.06.



Zutaten: (Für 4 Portionen)

Sauce:

1 Zwiebel, fein gewürfelt
1 EL Butter
1 Lorbeerblatt
3 EL Tomatenmark
1,5 Würfel Fleischbrühe
500 ml helles Bier
50 ml Portwein
1 Schuss Whisky
1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer
Chilipulver

Toast:

4 Sucuk-Würste
4 dünne, handtellergroße Rindersteaks
Salz, Pfeffer
Pflanzenöl zum Braten
12 Scheiben Toast
4 Scheiben gekochter Schinken
12 Scheiben Gouda
4 Eier

Zubereitung:

Zwiebel in Butter mit Lorbeerblatt anschwitzen. Mit Tomatenmark, Fleischbrühe, Bier, Portwein und Whisky 5 Minuten köcheln lassen. Speisestärke in 2 EL kaltem Wasser auflösen und kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Durch ein Sieb gießen und warm halten. Sucuk längs vierteln und quer halbieren (16 Streifen). Steaks salzen und pfeffern. Die Sucuk in etwas Öl scharf anbraten. Die Steaks medium braten.

4 Scheiben Toast in eine ofenfeste Form legen. Je 1 Steak, 4 Sucukstreifen und einer zweiten Scheibe Toast belegen. Darauf Schinken und die restliche Sucuk. Alles mit je 1 Scheibe Toast bedecken. Je 4 Scheiben Gouda über die Ränder lappend belegen. Bei 200 °C backen, bis der Käse geschmolzen ist. Spiegeleier braten und auf den Sandwiches mit Sauce servieren.

Veggie-Variante:

Statt Sucuk Räuchertofu/BBQ Tofu in Streifen schneiden und braten. Statt Steaks Seitan-Steaks / Zucchini-Scheiben / Auberginenscheiben mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian und Knoblauch würzen und in Öl knusprig braten. Statt Kochschinken ein veganes Ersatzprodukt verwenden.



Spaghetti Pomodoro al Cevapcici

CRO vs. ITA - 24.06.



Zutaten: (Für 4 Portionen)

Cevapcici:

2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Zwiebel, fein gewürfelt
400 g gemischtes Hackfleisch
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise rosenscharfes Paprikapulver
1 TL Salz
Pfeffer
2 EL Olivenöl
Pflanzenöl zum Braten

Spaghetti Pomodoro:

1 Zwiebel, fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 rote Peperoni, in Ringen
4 EL Olivenöl
1 Dose geschälte Tomaten (à 800 ml)
2 Stiele Basilikum
Salz, Pfeffer, Zucker
500 g Spaghetti
1 weiße Zwiebel, in Ringen
Paprikapulver
1 grüne Paprikaschote, in Ringen

Zubereitung:

Knoblauch, Zwiebel, Hackfleisch, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Olivenöl gründlich zu einer glatten Masse verkneten. Zu 12 daumendicken Rollen formen und in Pflanzenöl knusprig braun braten. Zwiebel, Knoblauch und Peperoni in Olivenöl andünsten. Tomaten sowie Basilikum dazugeben und zugedeckt 10 Minuten leise köcheln. Basilikum herausnehmen, Tomaten mit einem Kochlöffel grob zerdrücken und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen, abgießen, mit der Sauce vermengen und mit Cevapcici anrichten. Dazu Zwiebelringe mit Paprika bestäubt und grünen Paprikaringen servieren.

Veggie-Variante:

Natürlich lässt sich dieses Rezept auch mit Veggie-Hack zubereiten.