

# weiche Brötchen – Dinner Rolls – ideal für pikante Füllungen



## Für 12 Stück :

550 gr Weizenmehl, 405er  
80 gr Butter  
1 TL Salz  
2 TL Zucker  
300 gr Milch  
1 Würfel frische Hefe



Zubereitung im Thermomix :

Butter und Milch in den Mixtopf geben und 2,5 Min. / 37°C / Stufe 1 erwärmen.  
Restliche Zutaten zufügen und 2 Min. / Knetstufe zu einem Teig verarbeiten.  
(Ohne Thermomix sollten Butter und Milch Zimmertemperatur haben und wie gewohnt zu einem homogenen Teig verarbeitet werden.)

Den Teig in einer Schüssel mit einem Küchenhandtuch abdecken und ca. 45 Minuten gehen lassen.  
Eine Auflaufform gut einfetten.

Den Teig in 12 Portionen teilen. Kleine Fladen formen, nach Belieben füllen, verschließen und mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen.  
Abgedeckt nochmals ca. 10 Minuten gehen lassen.

Backofen auf 180 °C Ober- / Unterhitze vorheizen.

Brötchen ca. 35 – 45 Minuten goldbraun backen lassen.



Die Brötchen können gefüllt werden z.B. mit : Schafskäse (mit Kräutern angemacht) , Landjäger, Salami, pikante Hackfleischzubereitung, der Phantasie sind keine Grenzen gesetzt  
Verwendet man eine kleine, längliche Salami und formt das Brötchen zu einer Rolle,

schmeckt es wie „Bifi-Roll“ – nur besser !!!

Achtung : je dünner der Teig, desto kürzer die Backzeit !

Druckversion : weiche Brötchen – dinner rolls

Quelle : [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

---

## Wraps mit Lachscreme und Rauke

Endlich ist der Sommer hier – zwar nur für drei Tage, aber immerhin !!!

Um die ersehnten Sonnenstrahlen so ausgiebig wie möglich nutzen zu können, wird im Moment nicht viel gekocht. Da müssen leckere Kleinigkeit reichen, die schnell gemacht und Garten tauglich sind.

r 6 Wraps :

6 Tortillafladen

1 Zwiebel, halbiert

1 Knoblauchzehe

1 Bund Rauke

1 Packung Frischkäse (z.B. Philadelphia 175 gr)

1 Packung geräucherter Lachs (150gr)

Meersalz, frischer Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch im Mixer zerkleinern (5 Sekunden / Stufe 8)

Lachs, Frischkäse, Salz und Pfeffer zufügen und zu einer Creme aufschlagen lassen  
(10 Sekunden / Stufe 4). Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fladen mit der Lachscreme bestreichen, Salat darauf verteilen und zu einem Wrap  
einrollen.

Um die Wraps gut transportieren zu können, habe ich sie zuerst in ein Stück  
Pergament- / Butterbrotpapier gewickelt und anschließend in eine Serviette  
eingeschlagen. Anschließend aufrecht in eine Glasschüssel bzw. hohe Auflaufform  
gestellt – so konnte sich jeder nach Lust und Laune bedienen.



---

## Fenchel-Melonen-Salat mit Ziegenkäse und Minze

Beim „Blog-Stöbern“ bin ich zufällig auf „deckschonmaldentisch“ gestoßen. Es ist ein wirklich schöner, ansprechender Blog, der durch seine tollen Fotos und Rezepte zum Verweilen einlädt. Dieser Salat sah so lecker und sommerlich aus, dass ich ihn gleich nachmachen mußte.



**Fü**

**r ca. 2 Portionen :**

**1 Fenchelknolle**

**Meersalz**

**1 Galia-Melone**

**200 gr Ziegenkäse oder Feta, in kleine Stücke zerteilt**

**1 Hand voll Minzblätter, fein gehackt**

**2 EL weißer Balsamico-Essig**

**4 EL Olivenöl**

**1 TL feiner Zucker**

**1 Knoblauchzehe, gepreßt**

**Meersalz, frischer schwarzer Pfeffer**

**1 EL rote Pfefferbeeren**

Für das Dressing Essig, Zucker und Salz so lange verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Knoblauch, Pfeffer und Öl unterrühren.

Den Fenchel waschen, trocknen und in Streifen hobeln. Mit etwas Meersalz gut vermengen.

Die Melone in kleine Würfel schneiden (hübscher für's Auge wären natürlich kleine Melonenkugeln ! )

Fenchel, Melone, Minze, Käse und Dressing gut miteinander mischen.

Auf Tellern anrichten und mit roten Pfefferbeeren bestreuen.

Etwas Brot und einen schönen, kühlen Weißwein dazu – fehlt nur noch ein lauer Sommerabend auf der Terrasse !!!



Di

e Pfefferbeeren geben erst den richtigen Pfiff. Da noch ein paar geröstete Pinienkerne übrig waren, kamen die auch noch dazu.

---

## Käse-Cracker mit schwarzem Meersalz

Das Rezept von „Feines Gemüse“ enthielt eigentlich Roquefort oder Gorgonzola. Da beides gerade nicht zur Hand war, habe ich die Cracker mit Pecorino ausprobiert und wurde nicht enttäuscht.

Das Mürbegebäck ist zart und zerfällt auf der Zunge. Das schwarze Hawaiisalz steuert das Knuspergefühl bei. Die leckere Würze verleiht dem Knabberspaß den „Chips-Effekt“ – wenn man einmal anfängt, kann man nicht mehr aufhören bis alles weg ist !



**Fü**

**r ca. 50 Cracker :**

**125 gr kalte Butter**

**2 TL getrocknete Rosmarinnadeln**

**1/2 TL gefriergetrocknete Knoblauchwürfelchen**

**180 gr Mehl, 550**

**100 gr Pecorino (Parmesan, Roquefort, Gorgonzola)**

**evtl. etwas normales, feines Salz**

**schwarzes Meersalz (z.B. von Hawaii)**

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Pecorino fein reiben (Gorgonzola, Roquefort klein zerkrümmeln) und mit dem Mehl vermischen.

Den Rosmarin und Knoblauch in einem Mörser fein zermahlen und unter die Mehl-Käsemischung rühren. Die Butter in Stücke schneiden, zufügen und alles zusammen rasch zu einem Mürbeteig verkneten.

Man sollte den Teig abschmecken und entscheiden, ob noch etwas Salz fehlt. Je nach Käsesorte ist es schon salzig genug und zum Schluß kommt ja auch noch Meersalz darüber. Trotzdem habe ich noch eine Messerspitze feines Salz dazugegeben und war damit sehr zufrieden.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 2 – 3 mm dick ausrollen und Kekse ausstechen. Diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Etwas schwarzes Hawaiisalz darüberstreuen und leicht andrücken. Auf der mittleren Schiene ca. 15 Minuten goldgelb backen bis die Ränder leicht gebräunt sind.

Den restlichen Teig jeweils wieder verkneten und kurz in den Kühlschrank legen. Dann ist das Ausrollen und Ausstechen leichter.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.



In einer Blechdose verpackt schmecken sie auch noch nach ein paar Tagen sehr gut.

Diese Cracker passen prima zu einem Glas Wein.

Nett verpackt sind sie ein tolles Mitbringsel (vielleicht mit einer Flasche Wein dazu).

---

## Rote Beete Salat mit Schafskäse

Ein frischer und würziger Salat, der mit einer gerösteten Scheibe Brot ein leckeres

Abendessen abgibt.



**Für 2 – 3 Portionen :**

**4 – 5 EL Zitronensaft, frisch gepresst**

**1 1/2 TL Salz**

**1 TL Zucker**

**frisch gemahlener Pfeffer**

**5 EL Olivenöl**

**1 Knoblauchzehe, in feine Würfelchen geschnitten**

**3 – 4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten**

**200 gr Schafskäse, in Würfel geschnitten**

**500 gr Rote Beete, vorgekocht, vaccumverpackt, in Würfel geschnitten**

Den Zitronensaft mit Salz und Zucker verrühren, bis sich alles aufgelöst hat. Olivenöl einrühren, bis sich alles gut miteinander verbunden hat. Pfeffer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch unterrühren.

Rote Beete und Schafskäse zufügen und gut mit dem Dressing vermischen.



---

## asiatischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch

Besonders für warme Tage ist dieser Salat eine leichte Mahlzeit. Die verwendeten Zutaten sorgen dabei für ein tolles Geschmackserlebnis. Genau wie es bei „Pi mal Butter“ beschrieben wurde !



Di

e Zutaten habe ich so übernommen nur die Zubereitung etwas verändert.

**Für ca. 4 Portionen :**

**250 gr. Glasnudeln**

**5 EL Olivenöl**

**500 gr. Rindergehacktes**

**2 Knoblauchzehen, gepresst**

**4 TL Garam Masala (z.B. von Schuhbeck)**

**2 gehäufte TL geriebener, frischer Ingwer**

**3 TL Zucker**

**1 Bund Frühlingszwiebeln**

**5 EL frischer Limettensaft**

**3 – 4 EL Fischsauce (Thai)**

**1 – 2 Chilischoten, in feine Ringe geschnitten**

**Salz, Pfeffer**

**frischer Koriander, nur die abgepflückten Blätter**

Zunächst habe ich eine Marinade hergestellt :

Dafür den Limettensaft mit Salz und Zucker verrühren bis sich alles aufgelöst hat. Fischsauce und 4 EL Olivenöl einrühren. Ingwer, Knoblauch und Chili zufügen. Zur Seite stellen.

Das Bund Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Dabei den weißen Anteil von dem grünen Anteil trennen.

Wasser zum Kochen bringen und die Glasnudeln darin ca. 4 – 5 Minuten ziehen lassen. Danach abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken. Mit einer Schere grob die Nudelnester zerschneiden.

1 EL Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Das Weiße der Frühlingszwiebeln darin andünsten. Rindergehacktes zugeben und krümelig braten. Mit Garam Masala, Salz und Pfeffer abschmecken.

Glasnudeln mit der Marinade übergießen und gut vermengen. Frühlingszwiebeln (grünen Teil) unterheben. Hackfleischmasse gründlich untermengen.

Mit frischen Korinaderblättern bestreuen und servieren.

Ich persönlich mag frischen Koriander sehr gerne und hebe reichlich davon direkt unter.

Wer den Geschmack nicht mag, läßt ihn einfach weg. Der Salat ist auch so sehr lecker.

Dieser Salat schmeckt warm und kalt.



Als Hauptmahlzeit reicht diese Menge für Zwei.

Ansonsten ist es eine tolle Vorspeise z.B. für ein asiatisches Menü.

Druckversion : asiatischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch

---

## Nudel Muffins

Obwohl der Begriff „Reste-Muffin“ es eigentlich eher treffen würde.



**Für 6 kleine Auflauf-/Souffleförmchen :**

**2 Eier**

**1 TL Salz**

**Pfeffer**

**Paprikapulver, scharf**

**1 (rote) Zwiebel, in feine Würfel geschnitten**

**1 Becher Schmand, 200gr**

**50 gr. Schinkenwürfel, geräucherter Katenschinken**

**etwas geriebenen Käse, z.B. Emmentaler**

**gekochte Nudeln (vom Vortag)**

**Butter für die Förmchen**

Ofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen

Die Eier mit den Gewürzen verquirlen. Den Schmand unterrühren.

Speck, Zwiebeln und Nudeln dazu geben und gut vermengen.

Die Förmchen mit etwas Butter gut einfetten und die Nudel-Schmandmasse einfüllen.

Mit etwas geriebenem Käse bestreuen und ca. 30 Minuten backen lassen.



Di

ese kleinen, herzhaften Muffins schmecken warm und kalt.

Ob mit einem Salat zum Mittagessen, als Snack zwischendurch oder für's Picknick.

Das Gericht ist ein dankbarer Resteverwerter. Alles, was von anderen Zubereitungen übrig geblieben ist, lässt sich hier wunderbar zusammenrühren. Kleinste Mengen reichen dafür schon.

Statt Nudeln könnte ich mir auch in Scheiben geschnittene, gekochte Kartoffeln vorstellen.

Statt Schmand geht sicherlich auch Sahne, Creme fraiche, Milch, Saure Sahne, Ricotta.

Knoblauch, Gemüsereste (Paprika, Zucchini, Erbsen, etc.) frische Kräuter sind auch eine tolle Ergänzung.



---

## Thunfischtatar

Wenn ich Sushi zubereite, kaufe ich direkt ein sehr großes Stück Thunfischfilet.

Davon werden Thunfischsteaks abgeschnitten und eingefroren, die Streifen für die Sushirollen zubereitet und der verbleibende Rest zu Thunfischtatar verarbeitet.

Dieses Tatar nehme ich auch zum Befüllen von Sushirollen.

Es schmeckt aber auch sehr gut zu einer gerösteten Scheibe Weißbrot.



**Fü**

**r ca. 250 – 300 gr. Thunfisch**

**2 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe schneiden**

**1 Limette, nur den Saft**

**1 TL Salz, Fleur de Sel**

**1 TL rosa Pfefferbeeren, im Mörser fein zerstoßen**

**1 kleine Knoblauchzehe, gepreßt**

**250 – 300 gr. Thunfischfilet, in kleine Würfel geschnitten**

Alle Zutaten gut miteinander vermengen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.

---

## Sushi

Manchmal kommt der Heißhunger auf richtig leckeres und frisches Sushi – und bei der benötigten Menge lohnt es sich dann schon es selbst zu machen.



Be

sonders wichtig ist der Reis – gelingt der nicht, ist das Sushi nur halb so gut.

Ich verwende pro Rolle eher wenig Reis und bekomme aus dieser Menge ca. 14 Rollen. Pro Rolle entstehen dann jeweils 6 Röllchen. Die zwei unschönen Endstücke einer jeden Rolle ergeben dann auch nochmal einen richtig tollen Resteteller !!!

**Gemäß Rezept reicht der Reis nur für 6 bis 8 Rollen :**

**500 gr Sushireis**

**600 ml Wasser**

**4 EL Reisessig**

**3 EL Zucker**

**2 TL Salz**

**1 EL Mirin (japanischer Reiswein)**

Den Reis gründlich in einer Schüssel unter fließendem, kalten Wasser waschen. Solange, bis das Wasser klar bleibt.

Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen.

Reis und Wasser in einen Topf geben, Deckel schließen und 10 Minuten quellen lassen.

Der Deckel bleibt bis zum Schluß auf dem Topf und wird nicht geöffnet – es wird auch nicht umgerührt !!!

Wasser und Reis langsam zum Kochen bringen, 1 – 2 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Temperatur abschalten, Reis 10 Minuten ziehen lassen.

Deckel kurz anheben und ein sauberes Küchenhandtuch über den Topf legen, Deckel sofort wieder darüber schließen. Weitere 10 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen Reisessig, Zucker, Salz und Mirin in einem kleinen Topf erwärmen, bis sich Zucker und Salz aufgelöst haben.

Der Reis muß jetzt schnell abgekühlt werden. Ich benutze dafür eine große Auflaufform.

Den Reis in die Auflaufform geben und mit einem Spatel immer wieder drehen und wenden. Dabei mit den flüssigen Gewürzen übergießen und gut verteilen.

Zwischendurch mit einem Fächer bzw. Schneidebrettchen kalte Luft zu wedeln.

Ein Löffel sollte nicht verwendet werden, da durch die Wölbung eher gerührt als gewendet wird und der Reis eine pappige Konsistenz bekommen würde.



De

r Reis sollte nach dem Abkühlen locker, fluffig und klebrig sein und noch etwas „Biß“ haben.

Alle weiteren Zutaten vorbereiten.

– Noriblätter halbieren

- rohes Fischfilet (z.B. Thunfisch, Lachs) zurecht schneiden
- Gurken, Avocado, Frühlingszwiebeln, Surimi, Garnelen bereitlegen
- Wasabi, Mayonnaise (z.B. Sandwichcreme in der Squeezeflasche), Wasserschale

griffbereit halten

- die Bambusmatte mit Frischhaltefolie einwickeln, damit nichts in den Zwischenräumen

kleben bleibt



Da

s Noriblatt mit der glänzenden Seite nach unten auf die Bambusmatte legen.

Hände mit dem Wasser anfeuchten, etwas Reis nehmen und auf dem Blatt gleichmäßig verteilen.

Einen Streifen Fischfilet auf den Reis ins unteren Drittel legen. Einen Streifen Frühlingszwiebel eng dazu legen. Mit einem Finger etwas Wasabi aufnehmen und auf dem Fisch dünn verstreichen.

Mit Hilfe der Matte eine Sushirolle drehen.

Gibt man bei im Internet den Suchbegriff „Sushi selber machen“ ein, werden zahlreiche Tipps und Tricks mit Bildern oder Videos gezeigt, die es sehr verständlich machen.



Au

f diese Weise können nun die verschiedensten Rollen gefüllt werden.

Dreht man das Noriblatt – nachdem man den Reis darauf verteilt hat – um, kann man einen schmalen Streifen Sandwichcreme der Länge nach auftragen, einen Streifen Gurke, einen Streifen Surimi, einen Streifen Frühlingszwiebel eng zusammenlegen und eine Rolle drehen.

In diesem Fall ist der Reis nun auf der Außenseite. Diese „Inside out“ Rollen werden anschließend in geröstetem Sesam gewälzt.



Di

e Rollen lassen sich am Besten mit einem großen, scharfen Messer schneiden, dessen Klinge stets sauber und mit einem Tropfen Wasser benetzt sein sollte.



Thunfischtatar und Sushi

Von dem restlichen Fischfilet lässt sich sehr gut ein Fischtatar zubereiten.

Es kann auch als Füllung für Sushi verwendet werden. Ansonsten schmeckte es prima

mit einer gerösteten Scheibe Weißbrot.



Se

rviert wird stilecht mit Stäbchen, Wasabi, Sojasauce und eingelegtem Ingwer