

10.05.2010

Kartoffel-Crêpes mit Pilzfüllung

Eine Crêpe ist die bretonische Form des Eierkuchens, welche nicht nur in Frankreich als beliebter Imbiss zu finden ist. Da eine Crêpe im Vergleich zum deutschen Eierkuchen mit weniger Mehl und Ei zubereitet wird, ist sie etwas feiner und leichter und wird deshalb meist im mit süßer Ware (Zucker, Marmelade, Apfelmus, etc) gereicht.

Unser [...weiterlesen](#)

27.04.2010

Frühlings-Focaccia

Sollten Sie den Begriff Focaccia noch nie gehört haben, so dürfte Ihnen bereits nach einem flüchtigen Blick über die Zutaten klar werden, dass es sich hierbei um eine Arte kleine Schwester der Pizza handelt. Rein technisch gesehen also kein Aufreger, auf dem Teller jedoch sehr wohl! Ähnlich wie der Pizza, lässt die Focaccia einen reichen [...weiterlesen](#)

26.04.2010

Glasierte Hähnchenschenkel mit Honig-Zimt-Marinade

Süßlich schmeckende Fleischgerichte ordnen man normalerweise gerne der Chinesischen Küche zu, doch längst nicht alle Speisen welche mit Zucker zubereitet werden sind fallen damit gleich in die Kategorie von sweet and sour . In unserem heutigen Beispiel spielt Honig eine ganz wichtige Rolle, mit dem Chinamann von nebenan hat es allerdings rein gar [...weiterlesen](#)

23.04.2010

Lachsforellen

Bevor die Grillsaison beginnt und der Duft von Grillgut und verbranntem Fett durch die Gärten der Vorstadtsiedlungen zieht, wollen wir Ihnen einen Vorschlag machen, wie man eine Lachsforelle auch ohne Grill und Kohle lecker zubereiten kann.

Damit das Gericht nicht gar zu viel Aufwand bei der Zubereitung kostet, lassen Sie die [...weiterlesen](#)

20.04.2010

Eier-Kartoffelsalat mit Kresse

Während Sie an dieser Stelle oftmals ziemlich exotische Annäherungen an die kleine Küche finden, geben wir uns heute für einmal eher einer Art Hausmannskost hin. Dass diese Gerichte keinesfalls bieder und fade sein müssen, beweist der Eier-Kartoffelsalat, welcher ganz nebenbei gesagt, wunderbar zum aktuellen Frühlingswetter passt. Guten Appetit.