Hauptgerichte

- Nudeln
  - Spagetti alla Assassine
- Wraps
  - Knoblauch Hähnchen Wraps
- Hackfleischstrudel
- Burger Patties
- Homemade Döner (Teichners)

Nudeln

Nudeln

Spagetti alla Assassine

Wraps

Wraps

Knoblauch Hähnchen Wraps



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

-

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
2 stk	Hähnchenbrustfilets	Ohne Knochen ohne Haut in streifen
1 EL	Olivenöl	
2 stk	Knoblauchzehen	
1 TL	Knobluachpulver	
1 TL	Zwiebelpulver	
1/2 TL	geräuchertes Paprikapulver	
4 stk.	Große Weizen tortillas	
1 Tasse	Geriebener Mozzarella	
1/2 Tasse	Geriebener Cheddar	
60 g	Mayonnaise	
1 EL	frische Petersilie, gehackt	
1/2 Tasse	Baby Spinat	
	Sauerrahm	für cremige Textur
	Avocado-Scheiben	für frische Nöte
	Chili Flocken	für Liebhaber von schärfe

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	

	Zeit in minuten (Stunden)
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1: Das Hähnchen vorbereiten und anbraten

Zuerst erhitzen wir das **Olivenöl** in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze. Sobald das Öl heiß ist, geben wir die in Streifen geschnittenen **Hähnchenbrustfilets** hinzu. Jetzt kommt der wichtigste Schritt für den intensiven Geschmack: Wir fügen die **gehackten Knoblauchzehen**, das **Knoblauchpulver**, das **Zwiebelpulver** und das **geräucherte Paprikapulver** hinzu. Mit **Salz** und **Pfeffer** würzen wir nach Belieben. Das Hähnchen sollte etwa **6-8 Minuten** gebraten werden, bis es eine goldbraune Farbe angenommen hat und durchgegart ist.

Schritt 2: Die Tortillas Füllen

Während das Hähnchen brät, können wir die **Weizentortillas** vorbereiten. Jede Tortilla wird gleichmäßig mit **Mayonnaise** bestrichen, was nicht nur als Basis für die Füllung dient, sondern dem Wrap auch eine cremige Note verleiht. Auf die Mayonnaise-Schicht geben wir die fertigen Hähnchenstreifen.

Nun kommt der Käse: Eine Mischung aus **geriebenem Mozzarella** und **Cheddar** sorgt für den ultimativen Käsegenuss. Der Mozzarella bietet dabei eine angenehme Cremigkeit, während der Cheddar eine leichte Würze hinzufügt.

Schritt 3: Optionales Gemüse hinzufügen

Für alle, die ihren Wrap gerne etwas frischer mögen, empfehlen wir eine Schicht **Babyspinat** oder **Salatblätter** auf das Hähnchen und den Käse zu legen. Diese Option sorgt nicht nur für eine schöne Farbkombination, sondern auch für zusätzlichen Crunch und Nährstoffe.

Schritt 4 Wraps zusammenrollen

Sobald alle Zutaten auf den Tortillas verteilt sind, wird es Zeit, die Wraps zusammenzurollen. Dazu klappen wir zuerst die Seiten der Tortilla ein, um sicherzustellen, dass die Füllung nicht herausfällt. Anschließend rollen wir die Tortilla fest ein, sodass alles kompakt bleibt.

Schritt 5 Wraps Anbraten

Der letzte Schritt, bevor wir in den Genuss der Wraps kommen, ist das **Anbraten**. In einer sauberen Pfanne erhitzen wir etwas Öl bei mittlerer Hitze und braten die Wraps von jeder Seite für **2-3 Minuten** an. Dies sorgt nicht nur dafür, dass der Käse vollständig schmilzt, sondern auch dafür, dass die Tortillas leicht gebräunt und knusprig werden.

Schritt 6 Servieren und Garnieren

Die fertigen Wraps können nun mit **gehackter Petersilie** bestreut und sofort heiß serviert werden. Wer mag, kann dazu einen frischen **Dip** wie **Guacamole** oder **Sauerrahm** reichen.

Hackfleischstrudel



Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
1 Stk.	Blätterteig	

Menge	Zutat	Bemerkung
2 stk.	Zwiebel	
ca. 0,5kg	Hackfleisch	
0,5 stk	EI	verquirrled
Optional		
Div.	Gewürze	fürs Hackfleisch
Div.	Gemüse	
	Käse	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	20 min
Backzeit	10-12 min
Wartezeit	ca. 30 min
Gesamtzeit	ca 1 std.

Zubereitung

Schritt 1

Zwiebeln Klein Schneiden. Und In Pfanne anbraten.

Schritt 2

Hackfleisch dazugeben und mit Pfeffer und salz würzen

Schritt 3

Wenn das Hackfleisch fertig angebraten ist kann es sowohl optional mit diversen Gewürzen nach Geschmack und Laune gewürzt sowie Um geschnittenes Gemüse ergänzt werden.

Schritt 4

Nun Muss alles abkühlen dazu am besten auf einem großen Teller verteilen und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 5

Den Blätterteig ausrollen und die Masse aus dem Kühlschrank in form einer kleinen Wurst auf der langen Seite verteilen. Nun kann optional noch ein bisschen käse darüber verstreut werden. Nach dem zusammenrollen noch das Ei darauf streichen.

Schritt 6

Zum Schluss kommt der Strudel bei ca. 180°C für 10-12min in den Ofen.

Schritt 7

Nun heißt es genießen!

Burger Patties



Quelle

Link zum Original Rezept

Zutaten

Menge	Zutat	Bemerkung
500g	Faschiertes vom Rind	wahlweise rind oder schwein oder gemischt
1 TL	Salz	
0,5 TL	Pfeffer	
1 TL	Kräutersalz	
0,5 TL	Knoblauchgranulat	
0,5 TL	Zwiebelgranulat	
2 Spr	Tabasco	

Zubereitungszeit

	Zeit in minuten (Stunden)
Arbeitszeit	
Gehzeit	
Backzeit	
Gesamtzeit	

Zubereitung

Schritt 1

Das Faschierte vom Rind mit Salz, Pfeffer, Kräutersalz, Knoblauchgranulat, Zwiebelgranulat und Tabasco in eine Schüssel geben und gut miteinander verkneten - am besten mit feuchten Händen

oder mit einem Mixer mit Knethakenaufsatz.

Schritt 2

Danach den Fleischteig für gut 15 Minuten ziehen lassen.

Schritt 3

Anschließend mit den Händen Patties formen – dabei darauf achten, dass man die Laibchen nicht zu stark mit den Händen presst, damit sie beim Braten nicht zu fest werden.

Schritt 4

Zum Schluss die Fleischlaibchen in einer Pfanne mit ganz wenig Öl, bei mehrmaligem Wenden mit einem Pfannenwender, ausbraten.

Tipps

Für die perfekten Burger Patties verwendet man am besten mageres Rinderfaschiertes mit einem Fettanteil von maximal 20%.

Beim Formen der Fleischlaibchen kann man in der Mitte eine kleine Mulde eindrücken, dort sammelt sich beim Braten der Fleischsaft und geht dadurch nicht verloren - so bleibt er saftig.

Zum Würzen kann man natürlich auch ganz fein gehackte Zwiebel- und Knoblauchstücke verwenden – und ein Schuss Worcestershire Sauce bringt noch mehr Pepp in den Patty.

Man kann die Pattys auch gut vorbereiten und dann einfrieren und bei Bedarf ca. eine Stunde vor der Verwendung aus dem Gefrierschrank nehmen.

Die Pattys eignen sich auch hervorragend zum Grillen.

Homemade Döner (Teichners)



Quelle

Link zum Original Rezept

Erfahrungen

Hier könnte zusatzinfo Stehen

Zutaten

Für einen Spieß (ca. 4 Portionen)

Menge	Zutat	Bemerkung
600g	Fleich	teichners verwendet hähnchenbrust
150g	Grichischer Joghurt	
3TL	Paprikapulver	
1TL	Kreuzkümmel	
1TL	Oregano	
1TL	Chiliflocken	
1TL	Salz	
1 EL	Olivenöl	
Saft einer halben	Zitrone	
etwas	Pfeffer	
3 Zehen	Knoblauch	
Außerdem		
1	Große Salat Zwiebel	
1	Holzspieß	

Zubereitung

1 Für die Marinade den Knoblauch stoßen, schälen und fein hacken. Yoghurt in eine Schüssel zusammen mit Knoblauch, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Oregano, Zitronensaft, Chiliflocken, Olivenöl sowie Salz und Pfeffer geben und alles miteinander vermengen und beiseite stellen.

2 Hähnchenbrust halbieren und längs in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch in eine Schüssel geben, die Marinade ergänzen gut vermischen. Für mindestens 30 Minuten beiseite stellen. Besser wäre es das Fleisch am Vortag zu marinieren.

3 Dann benötigst du eine große Gemüsezwiebel. Den oberen Teil, sowie die Wurzel entfernen und schälen, anschließend in der Mitte halbieren. Jetzt musst du einen Holzspieß in die Mitte der Schnittfläche stecken. Nun kannst du ganz dein mariniertes Hähnchenfleisch abwechselnd aufspießen, damit er im Gleichgewicht bleibt. So darf das ganze so in eine passende Auflaufform.

4 Anschließend den spieß bei 180 Grad Umluft für etwa 45-50 Minuten im Ofen backen. Danach kannst du das Fleisch mit einem scharfen Messer dünn runterschneiden.