

DIE WG - Das Kochbuch

Johannes & Felix Schäfer
jojo@diewg.sexy

March 24, 2021

Abstract

Was hier folgt ist unsere wilde Rezeptesammlung - ein kleines bisschen Kochen mit Karg, eine Prise Französische Küche, und dort ein Ausflug in die württembergische Küche - und zu guter Letzt darf auch ein bisschen American BBQ nicht fehlen.



Contents

| | | |
|----------|---------------------------|----------|
| 1 | Schwäbische Küche | 1 |
| | Maultaschen | 2 |
| | Kaiserschmarrn | 3 |
| | Pizzateig | 4 |
| 2 | Französische Küche | 5 |
| | Croissants | 6 |

1 Schwäbische Küche

Und los geht mit der guten Schwäbischen Küche

Maultaschen

 2 h
 10 Personen
 Oma Rose, Oma Neuffen





Zubereitung

- 1 Zwiebeln schneiden, Petersilie schneiden, TK Spinat auftauen
- 2 Zwiebeln anbraten
- 3 Alles mischen
- 4 Nudelteig in 15x14 cm Stücke schneiden, jeweils mit einem Esslöffel Masse bestücken und einrollen
- 5 In kochende Rinderbrühe geben, ca 10-15 Minuten ziehen lassen

Zutaten

| | |
|----------|-----------------|
| 500 g | Gemischtes Hack |
| 500 g | Bratwurstbrät |
| 4 | Zwiebeln |
| 500 g | Spinat gehackt |
| 150 g | Petersilie |
| 3 TL | Maggi Fondor |
| 3 TL | Salz |
| 280 g | Semmelbrösel |
| 3 Rollen | Nudelteig 500 g |
| ca 5l | Rinderbrühe |

Kaiserschmarrn

 15 min
 15 min
 4 Personen
 chefkoch.de

Zubereitung

- 1 Die Rosinen in 5 EL Rum mindestens eine halbe Stunde einlegen.
- 2 Mehl, Zucker, Salz in Rührschüssel mischen
- 3 Das Eigelb mit dem Vanillezucker, einer Prise Salz und 1 geh. EL Zucker mit dem Handrührgerät schaumig aufschlagen.
- 4 Nach und nach abwechselnd jeweils einen Löffel Mehl und einen guten Schuss Milch einrühren, bis alles aufgebraucht ist.
- 5 Anschließend die zerlassene Butter einrühren.
- 6 Dann das Eiweiß zu einem festen Eischnee aufschlagen und mit einem Löffel langsam aber gründlich unter die Teigmasse heben. Es sollten keine Eiweißflocken mehr zu sehen sein.
- 7 In einer Pfanne Butter zerlassen und den Teig ca. 1 cm hoch eingießen. Hitze etwas reduzieren und goldgelb anbacken lassen.
- 8 Die Masse vierteln, umdrehen und wieder anbacken lassen

Zutaten

| | |
|---------------|-------------------|
| 100 g | Rosinen |
| 5 EL | Rum |
| 6 | Eigelb |
| 1 | Pck. |
| | Bourbon- |
| | Vanillezucker |
| 1 EL, gehäuft | Zucker |
| 1 Prise, Salz | |
| 250 g | Mehl |
| 500 ml | Milch |
| 50 g | Butter |
| | zerlassen |
| 4 TL | Puderzucker |
| n. B. | Butter zum Braten |

Pizzateig

 8.5 h
 15 min,  250 °C 
 3 Personen
 chefkoch.de

Zubereitung

- 1** Zunächst sieben wir das Mehl mit dem Salz und füllen es in eine Teigrührmaschine oder einen Brotbackautomaten mit Teig-Funktion.
- 2** Nun wird die Hefe in dem lauwarmen Wasser aufgelöst und anschließend zum Mehl/Salz-Gemisch gegeben.
- 3** Anschließend werden die Zutaten in 20 (!) Minuten zu einem elastischen, homogenen Teig verknetet.
- 4** Nach dem Kneten wird der Teig mit einem feuchten Tuch abgedeckt und darf zwei Stunden ruhen.
- 5** Anschließend teilen wir ihn in acht Stücke zu je 100 Gramm, die zu Kugeln geformt, wieder abgedeckt weitere sechs Stunden gehen müssen.
- 6** Pizza im Ofen auf Pizzastein bei maximaler Ober- und Unterhitze ausbacken.

Zutaten

500 g Weizenmehl Type 405
300 ml Wasser
2 TL Salz
5 g Frischhefe

Tipp

Für die Tomatensoße einfach eine Dose Schältomaten mit (viel) Knoblauch, Salz, Pfeffer, etwas Zucker, Basilikum und Oregano kalt pürieren, nicht kochen.

2 Französische Küche

Hier kommt noch ganz viel Prosa hin

Croissants

🕒 4 h
 🕒 25 min, 🌡️ 190 °C 👤
 👤 8 Personen
 📄 franzoesischkochen.de

Zubereitung

Zutaten

- | | | | |
|----|--|--------|--------------|
| 1 | Hefe in kaltem, maximal zimmerwarmen Wasser zerkrümeln | 500 g | Mehl |
| | | 50 g | Zucker |
| | | 20 g | frische Hefe |
| 2 | Mehl, Zucker, Salz in Rührschüssel mischen | 250 g | Butter |
| 3 | Hefewasser hinzugeben und kneten - es soll ein gerade noch klebriger Teig entstehen | 1 TL | Salz |
| | | 315 ml | Wasser |
| | | 1 | Eigelb |
| | | 3 EL | Milch |
| 4 | Butter in Backpapier einschlagen, mit platz außen und auf ca 15x20cm ausrollen. | | |
| 5 | Teig mit mehl einstauben und zusammen mit der Butter für 30 Minuten in den Kühlschrank | | |
| 6 | Teig ausrollen, dass er ca doppelt so lang und genau so breit wie das Butter Rechteck ist, den Butter einlegen und den Teig um den Butter schlagen. | | |
| 7 | 1. Tour: Teig so drehen, dass der "Bund" des Teiges nach links zeigt und 3 mal falten (ein drittel zur mitte klappen, anderes drittel drüber schlagen) | | |
| 8 | Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 35 Minuten in den Kühlschrank geben | | |
| 9 | 2. Tour: Teig so drehen, dass der "Bund" des Teiges nach links zeigt, ausrollen und 4 mal falten (ein viertel zur mitte klappen, das andere von unten zur mitte, dann zusammenklappen) | | |
| 10 | 3. Tour: Teig so drehen, dass der "Bund" des Teiges nach links zeigt und 3 mal falten (ein drittel zur mitte klappen, anderes drittel drüber schlagen) | | |
| 11 | Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 35 Minuten in den Kühlschrank geben | | |
| 12 | 4. Tour: Teig so drehen, dass der "Bund" des Teiges nach links zeigt, ausrollen und 4 mal falten (ein viertel zur mitte klappen, das andere von unten zur mitte, dann zusammenklappen) | | |
| 13 | Teig ein letztes mal drehen und ausrollen, Dreiecke ausschneiden, deren Basis man mittig um ca 1/6 der Teigbreite einschneidet | | |
| 14 | Croissants rollen | | |

- 15 Hier kann man die Croissants auf ein Blech packen und über nacht mit einem feuchten Tuch zur Abdeckung in den Kühlschrank geben
- 16 Croissants mindestens 1h gehen lassen (mit einem neuen feuchten Tuch darüber in warmer Umgebung)
- 17 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen
- 18 Croissants mit einer Mischung aus einem Eigelb und 3 EL Milch bepinseln
- 19 Croissants für 25 Minuten in den Ofen