

DIE WG - Das Kochbuch

Johannes & Felix Schäfer
jojo@diewg.sex

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
Pizzareig	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 5 l	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.
1 EL, gehäuft	Bourbon-
1 Prise, Salz	Vanillezucker
250 g	Zucker
500 ml	Mehl
50 g	Milch
	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 verknnetet.
- 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 | Weizenmehlt 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

- 1** Hefe in kaltem, maximal zimmerwarmen Wasser zerkrümeln
- 2** Mehl, Zucker, Salz in Rührschüssel mischen
- 3** Hefewasser hinzugeben und kneten - es soll ein gerade noch klebriger Teig entstehen
- 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

Zutaten

500 g	Mehl
50 g	Zucker
20 g	frische Hefe
250 g	Butter
1 TL	Salz
315 ml	Wasser
1	Eigelb
3 EL	Milch

- 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