

DIE WG - Das Kochbuch

Johannes & Felix Schäfer
jojo@diewg.sexy

April 1, 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	Rezepte	1
	Maultaschen	2
	Kaiserschmarrn	3
	Pizzateig	4
	Croissants	5
	3-2-1 Ribs	7
	Käsekuchen mit Blaubeeren und Keksboden	8

1 Rezepte

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
3	Eier
500 g	Spinat gehackt
150 g	Petersilie
3 TL	Maggi Fondor
3 TL	Salz
300 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.
	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.

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

3-2-1 Ribs

🕒 1 h
 📅 6 h, 🌡️ 120 °C 📦
 👤 8 Personen
 📄 various

Zubereitung

Am Abend vorher:

- 1 Zunächst wird der Magic Dust aus den Gewürzen in einer Schale angemischt
- 2 Nun wird die Silberhaut unter den Ribs mit einem langstieligen Löffel (an der Rippe entlangfahren) entfernt.
- 3 Anschließend werden die Ribs mit dem Magic Dust eingerieben.
- 4 Nun werden die Ribs über Nacht evakuiert.

Am nächsten Tag:

- 5 Eine halbe Stunde vor Smoke-Beginn die Räucherchips Wässern.
- 6 Den Smoker auf 120 °C vorheizen.
- 7 Die Ribs hineingeben, und mit Räucherchips über 3 Stunden räuchern.
- 8 Nun startet Phase 2 - Es wird eine Raine vorbereitet mit 500ml Karg, einem Rost auf dem die Ribs liegen können und Alufolie um alles abzudecken.
- 9 Anschließend werden die Ribs vom Smoker in die Raine gegeben, abgedeckt und wieder auf den Grill gestellt. Hier verbleiben sie 2 Stunden abgedeckt. Dieser Schritt ist dafür verantwortlich, dass sie am Schluss zerfallen. Hier muss nicht mehr gesmoked werden.
- 10 Abschließend werden die Ribs ausgepackt, wieder auf den Rost gelegt und mit Barbecuesoße bestrichen, und dann noch eine Stunde lang glasiert.

Zutaten

Für den Magic Dust Rub:

8 EL Paprika süß
 4 EL Salzflocken
 4 EL Puderzucker
 4 EL Chilipulver
 4 EL Kreuzkümmel
 4 EL granulierter Knoblauch
 2 TL Senfpulver
 2 TL schwarzer grober Pfeffer
 2 TL Cayennepfeffer

Für die Rippchen:

4 Rippchen aus der Oberschale (ca 5kg)
 500 ml Weißbier (Karg)
 genug Barbecue Soße
 n.B. Räucherchips

Käsekuchen mit Blaubeeren und Keksboden

🕒 1 h
 🕒 6 h, 🌡️ 120 °C 📏
 👤 8 Personen
 📄 various

Zubereitung

Für den Boden:

- 1 Den Backofen auf 175 Grad vorheizen
- 2 Die Butterkekse im Mixer fein zerbröseln und mit der geschmolzenen Butter mischen
- 3 Die Keksmischung auf dem Boden einer beschichteten Springform von 24 cm Durchmesser verteilen und gut andrücken

- 4 Den Teigboden in der Mitte des vorgeheizten Ofens 10 Minuten vorbacken

- 5 Abkühlen lassen

Für die Füllung:

- 6 Quark und Frischkäse glattrühren
- 7 Nach und nach Zucker, Eier, Vanillezucker und Speisestärke daruntermischen und schließlich die Schlagsahne untermengen
- 8 Die Schokolade in Stücke brechen und über einem heißen Wasserbad schmelzen
- 9 Dann unter die Käsemasse rühren
- 10 Die Masse auf dem Teigboden verstreichen und mit den Blaubeeren bestreuen
- 11 In der Mitte des vorgeheizten Ofens etwa 40 Minuten backen

Zutaten

Für den Keksboden:

- 150 g Vollkorn-Butterkekse
- 150 g Butter, geschmolzen

Für die Käsefüllung:

- 250 g Doppelrahm-frischkäse
- 600 g Quark, 10% Fett
- 80 g Zucker
- 80 g Speisestärke
- 2 TL Vanillezucker
- 3 Eier
- 100 ml Schlagsahne
- 200 g hochwertige weiße Schokolade
- 100 g frische oder tiefgekühlte Blaubeeren

Für die Deko:

- 250 g frische Blaubeeren

- 12 Wenn der Kuchen zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken
- 13 Den Käsekuchen noch etwa 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen
- 14 Dann herausholen und gut auskühlen lassen
- 15 Mit frischen Blaubeeren dekorieren.