

Buttermilch-Drink

Zutaten (für 6 Personen):

- 1 ½ l kalte Büffel-Buttermilch
- alternativ: normale Buttermilch
- 6 TL Zitronensaft
- 6 TL Limettensaft
- 1-2 Zweige Pfefferminze
- 250 g Früchte der Saison, z.B. Erdbeeren oder Blaubeeren
- bei Bedarf zum Süßen: 6 TL brauner Zucker

Die kalte Buttermilch auf sechs Gläser aufteilen und je Glas jeweils 1 TL Zitronen- und 1 TL Limettensaft dazugeben und umrühren. Sollte der Drink noch zu sauer sein, mit je 1 TL braunem Zucker süßen.

Die Früchte gründlich abwaschen, in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd auf Holzspieße stecken. An einem Ende Platz lassen, damit man den Spieß gut halten kann. Abschließend die Buttermilch-Drinks mit ein paar Pfefferminzblättern dekorieren und je 1 Fruchtspieß quer auf das Glas legen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 14.08.2019

Koch/Köchin: Bärbel Feddersen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Dreierlei vom Frischkäse mit Lachsforelle und Salat

Zutaten für die Frischkäse-Kugeln (für 6 Personen):

- 200 g Büffel-Frischkäse
- alternativ: sahniger Frischkäse
- 1 EL Salz
- 1 EL Curry
- 1 TL Kurkuma
- 1 EL Kräuter der Provence
- 1 TL gehackter Bärlauch
- 50 ml Olivenöl
- 150 ml Rapsöl

Aus dem Frischkäse mit einem Eisportionierer oder mithilfe eines Teelöffels etwa 18 kleine Kugeln formen. 6 Kugeln davon mit etwas Salz bestreuen. Curry mit Kurkuma und 1 Prise Salz mischen und 6 weitere Frischkäse-Kugeln darin wälzen. Danach die Kräuter mit Bärlauch und 1 Prise Salz mischen und die restlichen 6 Kugeln mit der Mischung ummanteln. Anschließend das Olivenöl und Rapsöl in einen Behälter geben und die Frischkäse-Kugeln über Nacht darin einlegen und kühl stellen.

Zutaten für den Salat:

- 2 Handvoll Rucola
- 2 Handvoll Feldsalat
- 2 Handvoll Bataviasalat
- 4 EL Birnenessig
- 2 EL Sonnenblumenöl
- ½ TL Orangenpfeffer
- 50 g Himbeeren
- 50 g Blaubeeren
- 400 g geräucherte Lachsforelle
- 18 Stangen Queller
- alternativ: 12 Stangen grüner Spargel

Rucola, Feldsalat und Bataviasalat waschen, abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Alternativ können auch drei andere Salatsorten verwendet werden. Den Salat auf sechs großen Tellern verteilen. Essig, Öl und Orangenpfeffer vermischen und den Salat damit würzen. Nach Geschmack ein paar frische Himbeeren und Blaubeeren darüber geben.

Die vorbereiteten Frischkäse-Kugeln auf den Salat geben und bei Bedarf halbieren. Pro Teller jeweils 1 Kugel jeder Sorte, also insgesamt 3 Kugeln pro Person verwenden.

Der geräucherten Lachsforelle die Gräten entnehmen und in 6 etwa gleich große Teile schneiden. Den Lachs auf die Teller verteilen und mit je 3 Stangen Queller garnieren. Alternativ kann man grünen Spargel mit etwas Salz und Pfeffer kurz in Öl anbraten und auf den Lachs geben.

Den Salat zusammen mit Vollkornbrot und Butter servieren.

Zutaten für das Vollkornbrot:

- 300 g Dinkel

- 150 g Weizen
- 150 g Roggen
- 50 g Weizenmehl
- 100 g Möhren
- 2 TL Salz
- 1 TL Brotgewürz
- 3 EL Balsamico
- 300 ml lauwarmes Wasser
- 200 ml lauwarme Buttermilch
- 1 EL Honig
- 1 EL dunkler Sirup
- 1 Würfel frische Hefe

Dinkel schroten und beiseitestellen. Weizenkörner zusammen mit den Roggenkörnern ebenfalls schroten. Die Möhren putzen, ganz fein schneiden, zu den geschroteten Weizen- und Roggenkörnern geben und vermengen. Dann den zuvor geschroteten Dinkel und das Weizenmehl dazugeben. Salz, Brotgewürz, Balsamico, Wasser, Buttermilch, Honig, Sirup und Hefe vermischen und zu der Mehl-Möhren-Masse geben. Alle Zutaten gut verkneten. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und bei 220 Grad (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen. Danach mit Backpapier abdecken und weitere 20 Minuten bei 200 Grad knusprig werden lassen.

Zutaten für die Butter:

- 120 g Butter
- 1 TL Salz
- italienische Kräuter

Die Butter mit dem Salz und den Kräutern mischen. Mit einem Eisportionierer kleine Kugeln formen und in eine Schale geben. Bei Bedarf kalt stellen.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Letzter Sendetermin: 07.08.2019
Koch/Köchin: Bärbel Feddersen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Büffelburger mit Rosmarinkartoffeln und Joghurtdip

Zutaten für die Burgerbrötchen (für 6 Personen):

- 100 g mehligte Kartoffeln
- 50 ml Milch
- 3 EL Butter
- 500 g Weizenmehl (Typ 550)
- 7 g Trockenhefe
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 ml warmes Wasser
- 3 Eigelb
- 100 g gesalzene Butter
- 6 TL Vollmilch

Am Vortag die Kartoffeln kochen und abgießen. Die heißen Kartoffeln mit Milch und Butter stampfen. Den Brei über Nacht kühl stellen.

In einer separaten Schüssel Weizenmehl, Trockenhefe und Zucker vermengen und über die gestampften Kartoffeln sieben. Etwas Salz, warmes Wasser, 3 Eigelb und gesalzene Butter dazugeben. Alles miteinander vermischen und solange kneten, bis der Teig geschmeidig ist. 45 Minuten gehen lassen, bis der Teig doppelt so hoch ist. Dann 6 Brötchen formen und auf dem Backblech nochmals 30 Minuten gehen lassen. Die Brötchen anschließend mit etwas Vollmilch bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze) 30 Minuten backen, bis sie eine goldene Farbe bekommen.

Zutaten für die Fleisch-Pattys:

- 600 g reines Hack vom Wasserbüffel
- 70 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
- 1 TL Salz
- 1 TL Senf
- 1 TL Oregano
- ¼ TL Cayenne-Pfeffer
- ¼ TL Pfeffer
- zum Braten: 2 EL Öl
- 3 Kugeln Mozzarella

Die getrockneten Tomaten klein schneiden und mit dem Wasserbüffelhack mischen. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Oregano und Cayenne-Pfeffer würzen und abschmecken.

Aus der Hackfleischmasse 6 ca. 1 cm dicke Pattys formen. Den Durchmesser der Größe der Brötchen anpassen. Etwas Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Pattys hineingeben und von jeder Seite so anbraten, dass sie im Kern noch leicht rosa sind. Bei Bedarf ganz durchbraten. Am besten nur einmal wenden, da die Pattys schnell zerfallen. Nach dem Wenden mit jeweils 3 Scheiben Mozzarella belegen und die Pfanne mit einem Deckel verschließen, sodass der Käse schmelzen kann.

Fertigstellung:

- 6 EL Mayonnaise
- 4-6 Tomaten

- 1 Handvoll Rucola

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden, Rucola waschen und trocknen. Die Brötchen aufschneiden, mit je 1 EL Mayonnaise bestreichen und mit Rucola und einigen Tomatenscheiben belegen. Die fertigen Pattys auf die belegten Brötchen legen und die obere Brötchenhälfte auflegen. Mit Rosmarinkartoffeln und Joghurtkräuterdip servieren.

Zutaten für die Rosmarinkartoffeln:

- 2 ½ kg Kartoffeln
- 50 g Olivenöl
- 5 Stängel frischer Rosmarin
- 1 ½ TL Salz

Kartoffeln mit Schale und ½ TL Salz kochen und abgießen. Anschließend halbieren und mit Olivenöl, 1 TL Salz und Rosmarin in eine Schüssel geben. Alles miteinander vermengen, auf ein Backblech mit Backpapier geben und ½ Stunde im Backofen bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze) garen.

Zutaten für den Joghurtkräuterdip:

- 150 g Joghurt
- 300 g Crème fraîche
- 100 g Sahne
- 2 EL Schnittlauch
- 2 EL Petersilie
- ½ TL Salz
- ½ TL Pfeffer

Joghurt mit Crème fraîche, Sahne und den Kräutern vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in kleine Gläschen oder Schälchen geben.

Sendung/Quelle: Heimatküche
Letzter Sendetermin: 07.08.2019
Koch/Köchin: Bärbel Feddersen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Käsekuchen mit Roter Grütze und Sahne

Zutaten für den Käsekuchen:

- 250 g weiche Butter
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 2 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 2 TL Backpulver
- 1 kg Magerquark
- 1 EL Butter

Butter, Zucker und Eier mit einem Mixer schaumig rühren. Vanille-Puddingpulver, Vanille-Zucker, Backpulver und Magerquark vermischen. Die beiden Massen vermengen, den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 160-170 Grad (Ober-/Unterhitze) 80-90 Minuten backen. Etwas auskühlen lassen und aus der Springform nehmen. 6 Stücke abschneiden oder mit einer Kreisform 6 Stücke aus dem Käsekuchen stechen und auf Teller geben. Mit Roter Grütze und Schlagsahne servieren.

Zutaten für die Rote Grütze:

- 200 g Zucker
- 500 ml Johannisbeersaft
- 300 g gefrorene Beerenfrüchte
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 200 g frische Beeren
- 1 Päckchen Vanille-Zucker

Zucker im Topf karamellisieren lassen, dabei regelmäßig umrühren und mit Johannisbeersaft ablöschen. Anschließend die gefrorenen Beerenfrüchte dazugeben, die Masse mit Vanille-Puddingpulver andicken und kurz köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die frischen Beeren einrühren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 07.08.2019

Koch/Köchin: Bärbel Feddersen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen

Namensschilder-Kekse

Zutaten:

- 750 g Zucker
- 1 l Wasser
- 1,5 kg Mehl
- 40 g Hirschhornsalz
- 40-50 g Butter
- 1 TL Rosenwasser
- 200 ml Rote-Bete-Saft

Zucker in 1 l Wasser aufkochen und kalt werden lassen. Danach Mehl, Hirschhornsalz, Butter und Rosenwasser dazugeben und alle Zutaten zu einem weichen Teig verrühren. Den Teig dünn ausrollen, Figuren ausstechen und diese auf ein bemehltes Backblech legen. Die Kekse 15 Minuten bei 150 Grad (Ober-/Unterhitze) backen. Wichtig ist, dass die Kekse hell bleiben und nicht so braun werden, da sie sonst schneller brechen.

Anschließend die Kekse abkühlen lassen, mit dem Rote-Bete-Saft bemalen und Namen darauf schreiben. So entstehen hübsche und essbare Namensschilder für Gäste.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Letzter Sendetermin: 07.08.2019

Koch/Köchin: Bärbel Feddersen

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen