

Nordic Mule mit Kümmelschnaps

Zutaten (für 4 Personen):

- 160 ml Kümmelschnaps
- 60 ml frisch gepresster Limettensaft
- 600 ml Ginger Beer
- 200 ml Spicy Ginger
- 0.5 Bund Dill
- 1 Salatgurke

Die Gläser mit Eiswürfeln befüllen. Pro Glas 40 ml Kümmelschnaps und 15 ml Limettensaft hinzugeben. Mit je 150 ml Ginger Beer und 50 ml Spicy Ginger auffüllen. Je nach Geschmack können die Mengen auch variiert werden. Den Nordic Mule anschließend mit Dillhalmen und fein geschnittenen oder aufgefädelten Gurkenscheiben garnieren. Sofort servieren und eiskalt genießen.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 30.10.2020

Koch/Köchin: Julia Nissen

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

Matjes und Krabben-Omelett auf Schwarzbrot

Zutaten für das Schwarzbrot (für 4 Personen):

- 500 g Roggenschrot
- 500 g Dinkelschrot
- 250 g Sonnenblumenkerne
- 500 g Dinkelvollkornmehl
- 20 g Salz
- 1 l Buttermilch
- 1 EL Honig
- 2 EL Apfelkraut
- 20 g frische Hefe

Die Schrotsorten, das Vollkornmehl, die Sonnenblumenkerne und das Salz in eine große Schüssel geben. Die Buttermilch auf dem Herd kurz aufkochen lassen und darin den Honig und das Apfelkraut verrühren. Anschließend die Flüssigkeit unter die Schrot-/Kornmischung heben.

Die Hefe in lauwarmem Wasser auflösen und gleichmäßig unter die Masse verrühren.

Eine große Kastenform (oder 2 normale) mit Butter einfetten, den Teig hineingeben und fest an die Form drücken, sodass keine Luftlöcher darin bleiben. Die Form mit einem sauberen Küchentuch abdecken und den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

Kurz vor Ende der Ruhezeit den Backofen auf 150 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen und das Brot 2,5 Stunden auf der zweiten Schiene von unten backen. Nach dem Backen das Brot in der Kastenform abkühlen lassen und anschließend herausnehmen.

Zutaten für Matjes mit Hausfrauen-Soße:

- 8 milde Matjes
- 1 mittelgroßer Apfel
- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Gewürzgurken
- 150 g Crème fraîche
- 300 g saure Sahne
- Salz
- Weißer Pfeffer
- 0,5 Bund Petersilie
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- etwas Butter

Den Apfel schälen und entkernen, die Zwiebeln pellen, die sauren Gurken abtropfen lassen und alles in kleine Würfel schneiden. Crème fraîche mit der sauren Sahne verrühren, die Würfel dazugeben und alles gut verrühren. Die Hausfrauen-Soße mit Salz, Pfeffer, klein gehackter Petersilie und 1 Spritzer Zitronensaft herzhaft abschmecken. Vor dem Verzehr etwa 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Pro Person 1 Scheibe Brot mit etwas Butter bestreichen und mit je 2 Matjesfilets belegen. Anschließend etwas Hausfrauen-Soße darübergerben.

Zutaten für Omelette mit Krabben:

- 6 Eier
- 9 TL Crème fraîche

- 6 EL Mineralwasser
- Salz
- Pfeffer
- 0.5 Bund Dill
- 350 g gepulste Krabben
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- etwas Butter

Eier mit Crème fraiche verquirlen und etwas Mineralwasser hinzugeben, bis eine homogene Masse entsteht. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein wenig Butter in eine beschichtete Pfanne geben und die Eimasse dazugeben, sobald die Pfanne heiß ist. Dill waschen, klein hacken und nach Belieben darauf verteilen. Das Omelett bei mittlerer Hitze stocken lassen.

In der Zwischenzeit 4 Scheiben Schwarzbrot abschneiden und mit etwas Butter bestreichen. Das fertige Omelette auf die Scheiben geben, die Krabben darauflegen und servieren.

Dazu nach Belieben Salat servieren.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 30.10.2020

Koch/Köchin: Julia Nissen

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

Pförtchen, Milchreis mit Kirschen und #034;Tote Tante#034;

Zutaten für Milchreis mit dicken Kirschen (für 4 Personen):

- 1 l (3,5 % Fett) Milch
- 1 Prise Salz
- 250 g Milchreis
- 400 ml Schlagsahne
- 2 TL Vanille-Zucker
- 100 g Mandeln
- 200 ml Wasser
- 1 Glas Kirschen
- 1 EL Zucker
- 1 EL Speisestärke

Die Milch mit dem Salz in einem Topf erhitzen und regelmäßig mit einem Schneebesen umrühren. Sobald die Milch kocht, den Milchreis hinzugeben und bei schwacher Hitze 35-40 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren und anschließend abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandeln mit kochendem Wasser übergießen und 5-10 Minuten im Wasser stehen lassen. Dann das Wasser abgießen, die Mandeln häuten und grob hacken.

Sobald der Milchreis kalt ist, die Sahne steif schlagen und den Vanille-Zucker unterrühren. Nach und nach den Milchreis löffelweise unter die Sahne heben.

Die gehackten Mandeln unter den Milchreis rühren. Den Milchreis bis zum Servieren kaltstellen.

Die Kirschen auf dem Herd erhitzen. Speisestärke und Zucker mit etwas Kirschsafte glattrühren und zu den heißen Kirschen geben. Kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel geben. Zum Milchreis servieren.

Zutaten für die Pförtchen:

- 5 Eier
- 500 g Mehl
- 500 ml Milch
- 30 g Backhefe
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Öl oder Butter
- Puderzucker

Für die Zubereitung benötigt man eine Pförtchen- oder Poffertjespfanne.

Die Eier schaumig schlagen, danach das Mehl sieben und hinzugeben.

Die Hefe in die lauwarme Milch einrühren (die Milch darf nicht heiß werden!) und zu der Ei-Mehl-Masse geben. Zucker und etwas Salz dazugeben und den Teig gut verrühren. Den Pförtchenteig anschließend 20-30 Minuten bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Tipp: Statt nur mit Milch kann man die Pförtchen auch mit einer Mischung aus Milch und Buttermilch zubereiten.

Die Pförtchenpfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und etwas Öl oder Butter in die einzelnen Förmchen geben. Anschließend

den Teig mit einem Löffel gleichmäßig in die Förmchen geben und die Pförtchen gold-braun backen. Mit einer Fleischgabel zwischendurch wenden.

Die fertigen Pförtchen etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen. Alternativ schmecken die Pförtchen auch lecker mit Marmelade, Zimt und Zucker, Apfelmus oder Eierlikör.

Zutaten für den Kakao (Tote Tante):

- 200 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 l (3,5 % Fett) Milch
- 200 g Zartbitterschokolade
- 160 ml brauner Rum

Schlagsahne steif schlagen, den Vanille-Zucker unterrühren und beiseitestellen.

Die Milch in einem Stielkochtopf erhitzen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Währenddessen die Schokolade grob hacken und zu der Milch geben. Die Milch solange rühren, bis sich die Schokolade aufgelöst hat.

Den Kakao in große Tassen oder Becher gießen und jeweils 40 ml Rum hineingeben. Mit einem Löffel einen großen Klecks Sahne auf den heißen Kakao geben und servieren.

Tipp: Die Sahne wird nicht verrührt, sondern man trinkt die "Tote Tante" quasi durch den Deckel. Das macht den Geschmack so schön sahnig und cremig.

Sendung/Quelle: Heimatküche

Sendetermin: 30.10.2020

Koch/Köchin: Julia Nissen

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