

Knochen Küche Winterthur

Cooking



Deutsche Übersetzung

Die Texte wurden vom Google-Übersetzungsdienst maschinell übersetzt. Beachten Sie, dass maschinelle Übersetzungen derzeit noch nicht so genau sind wie von Menschen angefertigte Übersetzungen. Sie kann Ihnen wahrscheinlich helfen, den Sinn der gesamten Seite sowie einiger Wörter zu verstehen.



Menü der 26. Januar 2011 für 4 Personen

Auswärtige Angelegenheiten - Erkundung Down Under Kochen

Geflügelsalat mit Feigen gewürzt und Büffelmozzarella

Französisch Zwiebelsuppe mit Käse Brot

Toskanischen Burger mit der Partie

Limoncello Kleinigkeit

Für weitere inspirierende Menüs finden Sie unter: <http://www.taste.com.au/delicious/>

GEFLÜGELSALAT MIT GEWÜRTEM FIGUREN UND BÜFFELMOZZARELLA



VORBEREITUNG HUHN

1. Den Backofen auf 180 ° C
2. Staffeln Huhn.
3. Öl in eine feuerfeste Pfanne bei mittlerer Hitze.
4. Cook Huhn für 3-4 Minuten je Seite goldbraun.
5. Transfer zum Backofen 5 Minuten oder bis es durchgebraten.
6. Entspannen, während Sie den Salat Zutaten vorbereiten.

400 g Hähnchenbrust
Filets (mit Haut)
1 EL Olivenöl

VORBEREITUNG GEWÜRZT FIGUREN

1. Für die Feigen, legen Sie alle Zutaten außer Feigen in einem Topf bei mittlerer Hitze und 10 Minuten köcheln.
2. Hinzufügen Feigen und kochen für weitere 3 Minuten oder bis leicht Feigen erweichen.
3. Entfernen Feigen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und beiseite stellen.
Zurück Pfanne die Hitze köcheln lassen Flüssigkeit 4-5 Minuten bis zu 1 Tasse reduziert. Vom Herd nehmen, die Rückkehr Feigen Pfanne, dann abkühlen lassen. (Die Feigen können bis zu 2 Tage im Voraus getätigt werden.)

220 g Puderzucker
375 ml trockener Rotwein
125 ml Balsamico-Essig
1 Zimt Federkiel
6 Kardamomkapseln
6 Pfefferkörner
2 Sternanis
2 cm Stück Ingwer, in
dünne Scheiben
geschnitten
4 Zitronenscheiben
8 frische Feigen

SERVICE

1. Entfernen Feigen Sirup und halbieren.
2. Slice das Huhn in Streifen schneiden.
3. Anordnen Huhn, Feigen, Mozzarella, Parmaschinken und Rucola auf einer Servierplatte.
4. Nieselregen mit einigen der gewürzte Feige Sirup, dann würzen und servieren.

2 Büffelmozzarella
Bälle (siehe
Hinweis)
4 Scheiben Parma-
schinken,
zerrissen
2 Tassen Rucola

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE MIT KÄSIGEN BROT



VORBEREITUNG ZWIEBELSUPPE

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Hitze Butter und Öl in einem schweren Topf-basierte mittlerer Hitze bis brutzeln. | 60 g Butter, gehackte |
| 2. Zwiebeln und 1 Teelöffel Salz. | 2 EL Olivenöl |
| 3. Cook, aufgedeckt, unter häufigem Rühren für 45 bis 50 Minuten oder bis die Zwiebeln weich sind. | 4 braunen Zwiebeln, in dünne Scheiben |
| 4. Kochen einrühren und Zucker unter Rühren oft für 10 Minuten oder bis die Zwiebeln karamellisieren. | (700 g) geschnitten |
| 5. Mehl zu Kochtopf geben und unter Rühren für 2 Minuten. Brühe und 2 Tassen Wasser. Hitze reduzieren und köcheln lassen, aufgedeckt, für 15 Minuten, damit Aromen zu kombinieren. | 2 Teelöffel braunen Zucker |
| | 2 Esslöffel Ebene Mehl |
| | 4 Tassen Rinderbrühe |

VORBEREITUNG CHEESY BREAD

- | | |
|---|--|
| 1. Den Backofen auf 180 ° C | 8 Baguette Scheiben, jeweils 1,5 cm dick |
| 2. Spray beiden Seiten Brot mit Öl. | Olivenöl Kochspray |
| 3. Rub beiden Seiten Brot mit Knoblauch. | 1 Knoblauchzehe, halbiert |
| 4. Anordnen Brot auf 2 Backbleche. | 1 Tasse geriebener Schweizer Käse |
| 5. Backen, dabei einmal wenden, für 10 bis 12 Minuten oder bis das Brot ist das Licht golden. | |
| 6. Bestreuen Käse über 1 Seite des Brotes. | |
| 7. Zurück zum Schmelzen Ofen für 3 bis 4 Minuten oder bis der Käse. | |

SERVICE

Schöpfkelle Suppe in Schalen. Top mit käsigem Brot, mit Pfeffer würzen und servieren.

ULTRA CREAMY MAYONNAISE



VORBEREITUNG MAYONNAISE

1. Legen Sie das Eigelb, 2 TL Zitronensaft und einer Prise Salz in die Schüssel einer Küchenmaschine oder Mixer
 2. Prozess, bis die Mischung gerade beginnt zu verdicken.
 3. Gießen Sie die Oliven- und Pflanzenöl in einen Messbecher.
 4. Wenn der Motor läuft, langsam Öl in Eigelb Mischung in einem dünnen stetigen Strom, gelegentlich Anhalten zu kratzen an der Seite der Schüssel oder Mixer mit einem Spatel, bis die Mischung dick, cremig und blass. Sie müssen das Öl langsam zugeben, aber nicht zu langsam, als könnte die Mischung verdicken zu schnell (wenn dies der Fall, fügen Sie ein wenig heißem Wasser, etwa 2 TL, zu dünn Festlegung der Mayonnaise, bevor Sie das restliche Öl).
 5. Probieren Sie die Mayonnaise und passen Sie die Würze mit extra Zitronensaft, Salz und Pfeffer, falls gewünscht.
 6. Transfer zu einem kleinen luftdichten Behälter.
 7. Legen Sie ein Stück Plastikfolie direkt auf die Oberfläche der Mayonnaise (zur Vermeidung einer Haut bildet) und die Abdeckung mit einem Deckel. In den Kühlschrank stellen und die Verwendung als erforderlich
- | | |
|--------|------------------------------|
| 2 | Eigelb, bei Zimmertemperatur |
| 2 EL | Zitronensaft |
| 100 ml | Olivenöl |
| 100 ml | Planzenöl |
| | weißer Pfeffer |

TOSKANISCHE BURGERS



VORBEREITUNG BURGERS

1. Place Rindfleisch, Speck und 2 EL Pesto in einem Prozessor.
2. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kombinierte Puls bis kurz (nicht overprocess).
4. Formblatt Mischung in 4 Pastetchen und chill, während Sie kochen das Gemüse.
5. Den Backofen auf 160 ° C
6. Heat ein chargrill Pfanne oder Grill bei mittlerer Hitze.
7. Toss Zwiebel in etwas Öl und Grill für 1 Minute auf jeder Seite oder bis kurz gekocht. Im Backofen warm halten.
8. Pinsel Tomaten mit etwas Öl und würzen, dann Grill für 1 Minute pro Seite. Im Backofen warm halten.
9. Pinsel beiden Seiten Pastetchen mit Öl. Cook auf chargrill für 2-3 Minuten auf jeder Seite, bis es durchgebraten.
10. Mix restlichen Pesto mit Mayonnaise.
Top Pastetchen mit Käse und Platz im Ofen für 1 Minute, bis der Käse schmilzt.

- 600 g Rinderhackfleisch
- 100 g Bauchspeck, Schwarte entfernt, gehackt
- 90 g Basilikum-Pesto
- 2 kleine rote Zwiebeln, in dicke Scheiben
- 2 EL Olivenöl
- 2 kleine Rebe-gereifte Tomaten, dick geschnitten
- 150 g ganze Ei-Mayonnaise
- 4 bocconcini, in Scheiben
- 4 italienische Brötchen, Split

VORBEREITUNG WEDGES

1. Ofen vorheizen 220° C. Line ein Backblech mit Antihaf-Backpapier auslegen.
2. Schneiden Sie die Kartoffeln der Länge nach halbieren, dann schneiden jede Hälfte in 1.5cm dicken Keile und in eine große Schüssel geben.
3. Fügen Sie das Öl, Salz und Pfeffer und den Einsatz sauberer Hände Kartoffeln werfen, bis sie das Öl sind die gut beschichtet mit.
4. Spread die Kartoffeln in einer einzigen Schicht über dem Tablett ausgekleidet übergießen und mit einer Öl, das in der Schüssel.
5. Im vorgeheizten Ofen für 10 Minuten.
6. Reduzieren Ofentemperatur auf 200° C backen, Drehen die Kartoffeln alle 10 Minuten, für eine weitere 30-35 Minuten oder bis sie weich und frisch und sofort servieren.

- 400 g Kartoffeln, gewaschen, geschält
- 2 EL Olivenöl
- Salt & frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Hinweis: am besten Kartoffeln Bintje, rotbraun Burbank und Sebago backen (gebürstet).

SERVICE

Spread Brötchen Basen mit einigen der Mayonnaise Mischung. Top mit Eisberg, in Scheiben geschnitten Bete, Pasteten, Zwiebeln und Tomaten. Nieselregen mit den restlichen Mayonnaise Gemisch und oben mit den restlichen Brötchen Hälften. Sofort servieren mit Keilen.

- 2 Eisbergsalat Blätter, fein zerkleinert
- 225 g Rote Bete in Scheiben geschnitten

LIMONCELLO KLEINIGKEIT



VORBEREITUNG LIMONCELLO SIRUP

1. Place 100g der Zucker in einem Topf mit 300 ml Wasser und rühren bei schwacher Hitze bis sich der Zucker auflöst.
2. Erhöhen Sie die Hitze auf mittlere und 5 Minuten köcheln.
3. Entfernen 80ml der Zuckersirup und in eine Schüssel mit Limoncello, Rühren zu kombinieren. beiseite stellen.

100 g Puderzucker
300 ml Wasser
100 ml Limoncello

VORBEREITUNG BLAUBEEREN

1. Fügen Sie die Blaubeeren auf dem restlichen Zucker zugeben und kochen für ca. 2 Minuten bei schwacher Hitze oder einfach nur, bis sie anfangen zu Saft Release einige ihrer.
2. Zwischenzeit kombinieren die Maranta mit 2 EL kaltem Wasser und glatt rühren.
3. Kochen Hinzufügen, um die Blaubeeren und unter Rühren eine weitere Minute, bis verdickt. Stillgelegt und abkühlen lassen.

Restlichen Zucker
Sirup
300 g Blaubeeren
1/2 TL Maranta

VORBEREITUNG MASCARPONECREME

1. Place Eigelb und den restlichen 120g Zucker in die Schüssel mit einem elektrischen Mixer und schlagen, bis blass und dick.
2. Beat in Mascarpone und Zitroneklumpen.
3. In einer separaten Schüssel schlagen die Eiweiß, bis sich weiche Spitzen bilden, dann behutsam unterheben sie in die Mascarpone und Zitroneklumpen Mischung.
- 4.

120 g Puderzucker
5 Eier, getrennt
250 g Mascarpone
4 EL Zitroneklumpen

VORBEREITUNG KLEINIGKEIT

1. Place eine Schicht von Pandoro oder Madeira Biskuit Scheiben in einem 1,5-Liter-Glas Teller, Pinsel mit einigen der Limoncello-Sirup, dann Gemisch verteilt mit einem Drittel der Mascarpone. Nieselregen mit einem Drittel der Heidelbeeren und ihre Sirup.
2. Wiederholen Sie die Schichten, dann von oben mit einer letzten Schicht des Kuchens. Pinsel mit dem Sirup und oben mit den restlichen Mascarpone (Reservierung der restlichen Beeren zum Garnieren). Zugedeckt im Kühlschrank lagern.

1/2 pandoro oder 1
Sandkuchen,
geschnitten in 2 cm
dicke Scheiben

SERVICE

Kurz vor dem Servieren die trifft e, oben mit Schlagsahne, streuen über die reservierten Blaubeeren bestreuen und mit Mandelblättchen.

1 EL Schlagsahne
geröstete Flocken
Mandeln