

Käse Spätzle

ingrediens:

375g wheat flour (type 550)

1\8 (125 ml) liter water

2 eggs

1\2 tea spoon salt



This is a typical german especially swabian dish.

It is often the only vegetarien dish you can get at a typical swabian restaurant.

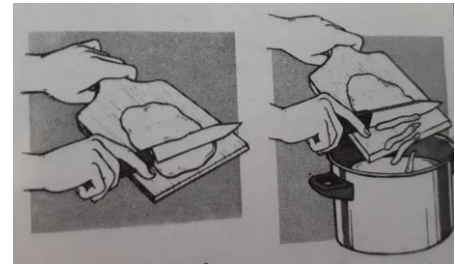
Enjoy!

150g or more hard cheese of choice (for example Emmentaler)

2 onions

little bit of butter

pepper and salt



how to make the Spätzle:

1. put the flour and the water in a bowl and mix
2. then also put the eggs and the salt in the bowl, mix until smooth but not too thin, if needed add more water
3. bring about 4 liters of salted water to boil
4. give the butter in small portions on a moistened wooden board, spread it a little bit
5. then cut into thin slices and throw it directly into the boiling water
6. let it come to a boil. The Spätzle are done when they swim on the surface of the water
7. scoop the spätzle into a sieve and let it strain, then keep it warm.
8. rasp the cheese
9. peel the onions and cut them into thin rings
10. melt the butter in a pan and fry the onions until golden brown
11. if you have an oven pre heat it on 180°C and spread out a baking dish with butter
alternative just do it in a pan (if you don't have an oven)
12. layer the Spätzle, onions (only use half of the onions) and cheese (don't forget a little bit of salt and pepper)
the upper layer is cheese!
13. bake for 15 minutes/or frie in the pan on lower heat until the cheese is melted et voilà!
14. top it of with the rest of the onions and serve with a green salade if you want:)

PAV BHAAJI REZEPTE

Hii , I am Smrutii, and i would like to teach you guys one of the most famous street food in Mumbai, PAV BHAAJI , hope you like it too!!!

Zutaten-

- 200g Kartoffeln
- 250g Tomaten
- 200g Zwiebeln
- 250g Blumenkohl
- 100g Paprika
- 5-6 Chili
- 50g Knoblauch
- ½ zoll Ingwer
- 50g Erbsen
- Öl
- Butter
- Gewürze (Pav Bhaji Masala) [you can get it on amazon.de ;)]
- Salz

Zubereitung-

Schritt 1- Pürieren und Gemüse Abkochen

1) 250 g Tomaten, 200 g Zwiebeln, 5 – 6 Chili , 50 g Knoblauch und ½ zoll Ingwer grob schneiden.

2) Zum Pürieren geben wir diese Zutaten in den Mixer hinein.

1) Wir schneiden 250g Blumenkohl, 200g Kartoffeln, 100g Paprika, 50g erbsen grob. Dann geben wir diese mit Bohnen in kochendem Wasser hinzu und kochen wir diese Gemüse gar ab.

2) Nach der Abkühlung dieser Gemüse stampfen wir die mit einem Stampfer.

Schritt 2- Der Brei zubereiten

- 1) Butter und Öl in einem Tiefkochtopf erhitzen.
- 2) Sobald die Butter schmilzt, gießen wir den Püre in dem Kochtopf und geben wir den Salz je nach Geschmack hinein und rühren wir alles.
- 3) Dann geben wir Pavbhaji Gewürze ein und lassen wir es bei schwacher Hitze kochen, bis der Püre dunkelrot aussieht.
- 4) Danach fügen wir die gestampfte Gemüse zu dem Brei zu und mischen wir das Ganze.
- 5) Je nach Geschmack und Bedarf kann man auch mehr Wasser, Pavbhaji Gewürze und Salz eingeben. Lassen wir es für 5 bis 10 Minuten abkochen.
- 6) Dann servieren wir den heißen Brei in eine Schüssel. Genießen Sie es mit gerösteten Brot, klein geschnittene Zwiebeln und eine scheibe Zitrone.

Sauerkraut-Karotten-Salat

Ingredients:

120g sauerkraut driped off (abgetropft)

½ onion

1 carrot

1 pickle

Wild chive (optional)

Salt

Pepper

vinegar



Preparation:

Cut the dry sauerkraut about three times until it's about 4-5 cm long. Next you rub the carrot with a cheese rubber into small pieces. Then cut the onion, the pickle and the wild chive into small cubes.

If everything is cut you mix it together with the salt and the pepper in a bowl and let it rest for about 10 minutes. If you would like add some vinegar to it.

And you're done, I hope you enjoy it!

„Batata Vada“ Rezept

Zutaten:

Für Kartoffel Mischung-

2 TL Öl
1 TL Senfsamen
8-10 Curryblätter
1 grüne Chili (gehackt)
2 TL Knoblauch (gehackt)
2 TL Ingwer (gehackt)
¼ TL Asafoetida
½ TL Kurkumapulver
3 Tassen Kartoffeln (gekocht und püriert)
2 TL Koriander (gehackt)
Salz nach Geschmack

Für den Teig-

2 Tassen Gramm Mehl
½ TL Backpulver
½ TL Kurkumapulver (optional)
Salz nach Geschmack
Wasser nach Bedarf

Andere-

4 Brötchen

Vorgehensweise:

- 1) In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Senfsamen und Curryblätter hinzufügen. Dann Knoblauch, Ingwer und Asafoetida hinzufügen und 2 Minuten sautieren.
- 2) Kurkuma hinzufügen, Kartoffeln mit der Mischung und Koriander gut vermengen und salzen.
- 3) Kartoffelmasse zu „Frikadellen“ formen, im Gramm Mehl Teig wenden und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze ausbacken (bis die Kruste knusprig wird).

Das fertige Batata Vada ist dann ein Sandwich aus dem Kartoffelpattie mit Ketchup oder Kokos-Chutney (Dip) im Brötchen.



Mein Lieblingsessen -Batata Vada.. Guten Appetit!



Hallo! As we all are told to share our favourite dishes and its recipes, I would also like to share mine. It is called 'Sheera' in native Marathi language of India. It is mainly made of Semolina, which is called 'Grieß' in German.

So, at first, we need to roast ½cup of Semolina on a pan at medium flame until it gets a light pink colour tint. (Quantity can be as per your wish). Then add 3 table spoons of Ghee on it and mix it well while stove is on medium flame. After it gets a pink tint, add some warm/hot water to it. As we have taken ½cup Semolina, we can take 1½ a cup of water(that is, 3 times more). Add some dry Fruits to it like Raisins(Rosinen), Cashewnuts(Cashewnüsse) and Almonds(Mandeln). Mix it well with Semolina and water. See that the Mixture does not become sticky. After the water is absorbed by Semolina, add ½ cup Sugar(Zucker), that is, same quantity as Semolina and ¼ cup of Cardamom Powder(Kardamompulver). Mix it well again. Keep a cover over the pan and cook it on medium heat for 5minutes.Later, check if sugar is melted completely and mixed with Semolina. At the end, to give a better taste and texture, add a spoon of Ghee and mix it.Turn off the stove. And your dish is ready!

Quantity of Ingredients can be as per your wish!

Thank you.

Hallo! Da wir alle aufgefordert worden sind, unsere Lieblingsgerichte und deren Rezepte mitzuteilen , würde ich gern auch das Rezept meines Lieblingsgerichts mitteilen wollen. Es heißt Sheera auf Marathi (eine regionale indische Sprache) . Das besteht hauptsächlich aus Semolina, was auf Deutsch Grieß heißt.

Zuerst müssen wir eine halbe Tasse Grieß in einer Pfanne auf mittlerer Hitze rösten, bis es eine etwas rosane Färbung bekommt. (Die Quantität könnte je nach Wunsch variiert werden). Dann wird 3 Esslöffel Butterschmalz dazugegeben. Das Ganze muss auf mittlerer Hitze gut vermischt werden. Nachdem es eine rosane Färbung bekommt, fügen Sie etwas heißes Wasser hinzu. Da wir eine halbe Tasse Grieß genommen haben, können wir 1 ½ Tasse Wasser nehmen. (das Dreifache von der Menge des Grießes). Danach geben Sie einige trockene Früchte wie Rosinen, Cashewnüsse und Mandeln dazu. Vermischen Sie das Ganze gut mit dem Grieß und Wasser. Achten Sie darauf, dass die Mischung nicht klebrig wird. Nachdem das Wasser vom Grieß aufgenommen wird, fügen Sie eine halbe Tasse Zucker, das heißt, die gleiche Menge wie Grieß und ¼ Kardamompulver hinzu. Die Mischung nochmals gut vermischen. Legen Sie einen Deckel über die Pfanne und lassen Sie es auf mittlerer Hitze ca. 5 Minuten lang kochen. Nachher bitte überprüfen Sie, ob sich der Zucker komplett in der Grieß-Mischung aufgelöst hat. Am Ende fügen Sie einen Löffel Butterschmalz hinzu, um dem Gericht einen besseren Geschmack und eine bessere Konsistenz zu geben. Schalten Sie dann den Herd aus. Und schon ist Ihr Gericht fertig!

Die Menge der Zutaten kann je nach Wunsch angepasst werden!

Vielen Dank!



Sheera