

Beilagen gehören zum Essen

Bevor wir jetzt zum Herd schreiten, müssen wir uns Gedanken über die Beilagen zu unserem Essen machen.

Die Zubereitung der Beilagen steht meist auf der Verpackung und ich gehe nur auf die wesentlichen Dinge ein.

Welche Beilage passt zu welchem Essen?

Zu allen Gerichten, unter den Beinamen „Braten“ sind Knödel, Klöße, Semmelknödel und Spätzle empfehlenswert.

Nudeln oder Spaghetti sind überall einsetzbar, sogar bei Fischgerichten.

Pommes Frites, Kartoffelsalat und Bratkartoffel werden meist zum Schnitzel gereicht.

Für Omelett / Pfannkuchen ist Apfelmuß und Marmelade aller Art der Hit für die Kids.

Zum Fisch wird als Beilage meist Kartoffel, Reis und Gemüse serviert...

Brot / Semmeln / Brezen werden meist zur Brotzeit, wie z.B. Wurstsalat, Suppen, Eintöpfen, Weißwurst, heiße Wiener & Bockwurst, Kalte Platten usw. gereicht.

Gemischte Salate aller Art gehören zu jedem warmen Mittagessen aber nicht jeder mag Salat.....deshalb müssen Sie selbst entscheiden, ob er auf den Tisch kommt.

Tipp:

Bei Pommes Frites wird meist Ketschup oder Majonnaise verlangt, diese wichtige Beilage wird in dieser Zeit immer öfter geordert!

Nicht vergessen die Getränke am Vortag in den Kühlschrank zu geben..... Ein(e) warme Cola, Saft, Bier oder Weißwein kommt bei Ihren Gästen nicht gut an. Der Rotwein sollte aber Zimmertemperatur haben!

Prüfen Sie auch den Vorrat an Eiswürfeln in Ihrer Truhe! - vor der Party!

Kochen mit Whisky

Marinaden

Aus geriebenem Ingwer, Limonensaft, Knoblauch, zerstoßenen Erdnüssen und Speyside-Malt (Whisky) wird eine leckere Marinade, mit der sich Hühnchen vor dem Grillen 15 Minuten marinieren und anschließend wiederholt bestreichen lassen.

Obstsalat

Whisky verleiht Obst eine ganz besondere Note. Zunächst etwas Orangenmarmelade in der Mikrowelle schmelzen, einen Schuss Single Malt dazugeben und über die Orangen, Kiwis, Grapefruitschnitzel oder anderes Obst geben.

Rezepte von Michael Jackson, *Koch

Cocktails für Daheim



Vanillelikör:

100	ml	Wodka
1 ½	Schnapsglas	Vanille-Nesquik Pulver
½	Schnapsglas	Zucker
1	Becher	Sahne

Alle oben aufgeführte Zutaten in ein Glas mit Deckel (oder ähnliches Gefäß füllen) dann kräftig schütteln, kühl stellen und anschl. servieren. Mutter, 80 Jahre, und Tante habe ich beim Mixen am 3. November 2007 erwischt.

Eierlikör

Zutaten:		
10	St.	Eigelb
1	Ds	süße Kondensmilch (397g)
2	Ds	ungezuckerte Kondensmilch (310 g)
½	l	Rum oder je nach Geschmack (Tuzemsky Rum)
1	Pck.	Vanilinzucker



Zubereitung:

Eigelb, Vanilinzucker und Milch gut verrühren.

Den Rum dazugeben und rühren. Zum Schluss alles durch ein Sieb passieren.

Rezept von der Christl Anna aus Tatrovce, Tschechei im Jahre 2001

Anmerkung:

Die süße Kondensmilch und den Rum „Marke Tuzemsky“ habe ich in der Tschechei gekauft. Es gibt viele Rumsorten. Probieren Sie nach Ihrem Geschmack.