

Nette Runde, tolle Tipps

Seminare in der Dr. Oetker Versuchsküche

Selbst mitmachen und live erleben heißt es in der Dr. Oetker Versuchsküche in Bielefeld. Dort finden regelmäßig Seminare und Vorführungen statt, bei denen den Profis aus der Versuchsküche über die Schulter geschaut und selbst Hand angelegt werden kann.

Es gibt wertvolle Tipps und so manch raffinierter Trick wird verraten. Zum Abschluss kann das Selbstgemachte in gemütlicher Runde probiert werden.



Teilnehmen kann jeder, der Spaß an der Zubereitung von süßen und pikanten Köstlichkeiten hat. Alle Zubereitungstechniken werden so präsentiert, dass sie auch zu Hause leicht anzuwenden sind.

Haben Sie Lust bekommen?

Zweimal jährlich gibt es neue Termine und neue Themen für unsere beliebten Seminare. Die neuen Programme erscheinen im April und Oktober.

Programme und weitere Informationen unter:

Dr. Oetker Versuchsküche
Lutterstraße 14
33617 Bielefeld
Telefon: 0 08 00 / 71 72 73 74 (gebührenfrei)
Fax: 0521 / 1 55 34 71
E-Mail: service@oetker.de

Anmeldung und Information ist auch online auf unserer Internetseite möglich:
www.oetker.de



Wir fördern Familie



Dr. Oetker ist eine Partnerschaft der besonderen Art eingegangen. Für den Bau und die Unterhaltung zweier Familienhäuser im SOS-Kinderdorf bei Hamburg stellen wir die notwendigen Mittel zur Verfügung.

Wir wollen mit unserem Engagement einen Beitrag dazu leisten, dass Kinder in einem positiven, familiären Umfeld Glück und Geborgenheit finden. Deshalb fördern wir Familie.

Die Partnerschaft mit SOS-Kinderdorf e.V. ist Ausdruck unserer sozialen Verantwortung gegenüber der „Institution Familie“ und somit auch nicht an den Verkauf unsere Produkte gekoppelt.

Weitere Informationen gibt es unter www.wir-foerdern-familie.de



Qualität ist das beste Rezept.

Sommerparty & Grillvergnügen



Qualität ist das beste Rezept.

Grillen und Genießen:

Laue Sommerabende, Besuch von Freunden oder der Familie – was würde da besser passen als Grillen und Genießen unter freiem Himmel?

Wir möchten Ihnen mit diesem Rezeptheft Lust auf neue Rezepte rund ums Grillen machen. Probieren Sie unter anderem die Parmesantaler als Starter, die schnellen Marinaden fürs Fleisch, die Pestobrot-Schnecke als optisches Highlight auf dem Tisch und süße Schaschlik-Spieße als Dessert.

Und das Beste: Viele Rezepte lassen sich gut vorbereiten oder einfrieren. Sobald sich also die Sonne blicken lässt, heißt es „Feuer frei!“

Viel Spaß bei Ihren Sommerpartys mit unseren Rezepten wünscht Ihnen

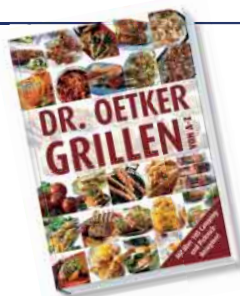
Ihre

Kerstin Buchholz

Kerstin Buchholz
Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche



Weitere Anregungen finden Sie in dem neuen Buch „Dr. Oetker Grillen von A-Z“ aus dem Dr. Oetker Verlag. Es ist im Internet unter www.oetker.de oder im gut sortierten Buchhandel erhältlich.



An diesen Zeichen erkennen Sie den Leichtigkeitsgrad und den Zeitbedarf der einzelnen Rezepte:

- Gelingt leicht
- Etwas Übung erforderlich
- Aufwändig

- bis 20 Minuten
- bis 40 Minuten
- bis 60 Minuten

Zubereitungszeit ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass die Gelinggarantie der Rezepte nur bei Verwendung der original Dr. Oetker Zutaten gegeben werden kann.



Der aromatische Anfang

Rote Erdbeer-Bowle

etwa 15 Portionen 🍷 🍓

Zutaten:

1 kg Erdbeeren
5 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
700 ml Weißwein
500 ml schwarzer Johannisbeernektar
(Handelsware)
750 ml Prosecco oder roter Sekt

1 Zubereiten: Erdbeeren waschen, putzen, in kleine Stücke schneiden und in ein Bowle-Gefäß geben. Vanillin-Zucker darüber streuen und mit dem Wein und dem Johannisbeernektar übergießen. Das Ganze zugedeckt mindestens 4 Stunden kalt stellen.

2 Bowle mit kaltem Prosecco oder rotem Sekt auffüllen und servieren.

TIPP: Sie können die Bowle auch über Nacht ziehen lassen.

Parmesantaler

etwa 24 Stück 🍷 🧀

Für das Backblech: Backpapier

Knetteig:

1 Zweig Rosmarin
100 g Weizenmehl
1 Messerspitze Dr. Oetker Original Backin
25 g geriebener Parmesan
1/2 gestrichener TL Salz
1 Ei (Größe M)
50 g weiche Butter oder Margarine

Belag:

6 Scheiben Parmaschinken (etwa 100 g)
etwa 50 g Doppelrahm-Frischkäse

1 Knetteig: Rosmarin waschen und klein hacken. Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig zu einer Rolle (Ø 3 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen.

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C
Heißluft: etwa 180°C

2 Die Teigrolle in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf das Backblech legen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben

Backzeit: etwa 12 Minuten
Parmesantaler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3 Belag: Schinkenscheiben vierteln. Die Taler mit Frischkäse bestreichen und mit dem Schinken dekorativ belegen. Nach Belieben mit Pfeffer bestreuen.

TIPPS:

- Sie können anstatt Rosmarin auch 20 g klein gehackte schwarze Oliven in den Teig geben.
- Die gebackenen Taler lassen sich ohne Belag gut einfrieren.



Die bunte Erfrischung

Couscous-Salat mit Minzsoße

etwa 10 Portionen 🍴 🌱

Couscous-Salat:

300 g Couscous
2 gehäufte TL Gemüsebrühe
500 ml kochendes Wasser
250 g Kirschtomaten
3 Frühlingszwiebeln

Minzsoße:

10 Zweige Minze
2 Becher Dr. Oetker Crème légère (je 150 g)
1 TL Sambal Oelek
Salz
frisch gemahlener Pfeffer

1 Couscous-Salat: Couscous und Gemüsebrühe vermischen, mit kochendem Wasser übergießen und mindestens 10 Minuten quellen lassen. Kirschtomaten waschen und vierteln. Frühlingszwiebeln waschen, in Ringe schneiden und beides unter den Couscous heben.

2 Minzsoße: Minze waschen, Blätter von den Zweigen zupfen und in feine Streifen schneiden. Crème légère mit Sambal Oelek, Salz und Pfeffer verrühren. Etwas Minze für die Dekoration beiseitelegen, übrige Minze unterheben. Die Hälfte Minzsoße unter den Couscous-Salat mischen, übriges Dressing darauf verteilen und mit Minzstreifen garnieren.

Rucola-Pfirsich-Salat mit Mozzarella

etwa 6 Portionen 🍴 🌱

Salat:

125 g Rucola (Rauke)
3 reife Pfirsiche
250 g Büffelmozzarella

Dressing:

100 g Pistazienkerne, ungeschält, gesalzen
3 EL Balsamico Bianco
1 TL mittelscharfer Senf
6 EL Olivenöl
1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
1 gestrichener TL Zucker
etwas frisch gemahlener Pfeffer

1 Vorbereiten: Rucola verlesen, waschen und abtropfen lassen. Pfirsiche waschen, entsteinen und in Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

2 Dressing: Pistazien schälen und grob hacken. Balsamico und Senf mit einem Schneebesen verrühren. Öl, Finesse, Zucker, Pfeffer und Pistazien unterrühren.

3 Salat auf einer Platte anrichten, Mozzarella und Pfirsiche dachziegelartig daraufschichten. Dressing darüber geben und Salat servieren.



Der ofenfrische Genuss

Zaziki-Rosmarin-Brot

etwa 20 Stück  

Für die Kastenform (30 x 11 cm):
etwas Fett

Hefeteig: 1 Apfel (etwa 150 g), 2 EL Rosmarin, 75 ml Milch, 350 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Trockenbackhefe, 1 TL Zucker, 1 ½ TL Salz, 1 Becher Dr. Oetker Zaziki (200 g)

1 Zubereiten: Apfel schälen und raspeln. Rosmarin fein hacken. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Mehl mit Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, geraspelt Apfel und Rosmarin hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Kastenform fetten. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2 Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf gut bemehlter Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und in die Form geben. Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 40 Minuten

Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pestobrot-Schnecke

etwa 15 Stück  

Für das Backblech: Backpapier

Hefeteig: 375 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker Hefeteig Garant, 200 ml Wasser, 75 ml Olivenöl, 2 TL Salz, 3 EL Pesto (rot oder grün)

Außerdem:

Olivenöl, etwas grobes Meersalz

1 Vorbereiten: Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2 Hefeteig: Mehl mit Hefeteig Garant in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Übrige Zutaten, außer Pesto, hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Teig halbieren. Eine Hälfte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (50 x 25 cm) ausrollen. Unter die andere Hälfte das Pesto kneten, eventuell noch etwas Mehl zufügen. Den Teig ebenfalls zu einem Rechteck (50 x 25 cm) ausrollen. Den gefärbten Teig auf den hellen Teig legen und die Platte von der langen Seite her aufrollen. Rolle auf dem Backblech zu einer Schnecke formen. Teigschnecke mit Öl bestreichen und mit dem Meersalz bestreuen.

Blech im unteren Drittel in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 35 Minuten

Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

TIPPS:

- Sehr gut schmeckt das Brot mit Dr. Oetker Crème fraîche Kräuter.
- Das Brot lässt sich gut einfrieren.



Die würzige Note

Chili-Soja-Marinade

etwa 4 Portionen  

Marinade:

- 1 Schalotte
- 1 kleine rote Chilischote
- 4 EL Olivenöl
- 4 EL Sojasoße
- 2 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille-Aroma
- etwas Cayennepfeffer

1 Zubereiten: Schalotte abziehen und fein würfeln. Chilischote putzen und ebenfalls sehr fein schneiden. Olivenöl und Sojasoße in einem Schälchen mit einem Schneebesen gut verrühren. Schalotten- und Chilischotenwürfel und Finesse unterrühren. Marinade mit Cayennepfeffer abschmecken.

Diese Marinade passt sehr gut zu Rinderfilets oder Lammkoteletts. Diese mit Hilfe eines Pinsels mit der Marinade bestreichen und mindestens 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Fleisch nach dem Grillen salzen.

Senf-Honig-Marinade

etwa 4 Portionen  

Marinade:

- 4 EL mittelscharfer Senf
- 2 EL flüssiger Honig
- 1 klassisches Röhrchen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma
- 2 EL gehackter Dill

1 Zubereiten: Senf und Honig in einem Schälchen mit einem Schneebesen gut verrühren. Aroma und Dill unterrühren.

Diese Marinade passt sehr gut zu Fisch und ist ausreichend für 4 Fischfilets oder 8 große Garnelenspieße. Diese mit Hilfe eines Pinsels mit der Marinade bestreichen und mindestens 30 Minuten oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Fisch oder Garnelen nach dem Grillen salzen.

TIPPS:

- Wenn Sie die Marinade für helles Fleisch, z. B. Geflügel nehmen, lassen Sie den Dill einfach weg.
- Damit der Grillrost sauber bleibt, können Sie den Rost mit Alufolie belegen oder eine Alu-Grillschale verwenden.



Das gewisse Extra

Fruchtiges Paprikarelish

etwa 7 Gläser je 200 ml 🍴 🍷

Zutaten:

500 g rote Paprikaschoten (vorbereitet gewogen)
500 g gelbe Paprikaschoten (vorbereitet gewogen)
250 g Gemüsezwiebeln (vorbereitet gewogen)
100 ml Weißweinessig
200 ml Orangensaft
1/2 EL Paprikapulver edelsüß
1/2 Packung Dr. Oetker Super Gelierzucker (250 g)
etwa 3 TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Vorbereiten: Paprikaschoten putzen, vierteln, in feine Streifen schneiden und je 500 g abwägen. Gemüsezwiebeln abziehen, vierteln, in feine Scheiben schneiden und 250 g abwägen.

2 Zubereiten: Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und etwa 8 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Relish sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen, mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPP: Das Paprikarelish passt hervorragend zu gegrilltem oder kurzgebratenem Fleisch.

Tomatiges Kirsch-Chutney

etwa 7 Gläser je 200 ml 🍴 🍷

Zutaten:

2 Gläser Sauerkirschen (Abtropfgewicht je 350 g)
300 g Zwiebeln (vorbereitet gewogen)
3 Knoblauchzehen
1 rote Peperoni
150 ml Balsamico-Essig
2 Dosen stückige Tomaten (je 400 g)
100 g Tomatenmark
1 gestrichener TL gemahlener Kardamom
25 g gehackte Petersilie
Salz
gemahlener Pfeffer
1/2 Packung Dr. Oetker Extra Gelierzucker (250 g)

1 Vorbereiten: Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 100 ml Saft abmessen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und 300 g Zwiebeln abwägen. Peperoni putzen und sehr fein würfeln. **Hinweis:** Da die Peperoni sehr scharf sind, ziehen Sie bei der Verarbeitung der Schoten am besten Gummihandschuhe an.

2 Zubereiten: Kirschen grob pürieren und in einem Kochtopf mit Extra Gelierzucker und den restlichen Zutaten gut verrühren. Alles unter Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und mindestens 3 Minuten kochen, dabei ab und zu umrühren. Chutney mit Salz und Pfeffer abschmecken und sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off®) verschließen, umdrehen und etwa 5 Minuten auf dem Deckel stehen lassen.

TIPP: Anstelle von Sauerkirschen aus dem Glas können Sie auch frische oder tiefgekühlte Sauerkirschen verwenden. Tiefgekühlte Kirschen einfach tiefgekühlt abwägen, auftauen lassen, mit dem entstehenden Saft grob pürieren.



Das süße Finale

Süße Schaschlik-Spieße

etwa 12 Stück 🍰 🍷

Für die Springform (Ø 26 cm):

etwas Fett
Backpapier

Schaschlik-Spieße:

1 Backmischung Dr. Oetker Tarte au Citron
200 g weiche Butter
4 Eier (Größe M)
etwa 500 g gemischtes Obst z. B. Erdbeeren, Weintrauben, Nektarinen
12 Holzspieße

Vanillesoße:

1 Päckchen Dr. Oetker Dessert-Soße aus Raspeln Bourbon Vanille
500 ml Milch

1 Tarte au Citron: Backmischung mit Butter und Eiern nach Packungsanleitung zubereiten, den beiliegenden Dekorzucker unter den Teig rühren. Kuchen erkalten lassen.

2 Spieße: Obst waschen, putzen, eventuell entsteinen und klein schneiden. Die Tarte in etwa 4 x 4 cm große Würfel schneiden. Jeweils 2 Würfel Tarte und die Obststücke auf die Holzspieße stecken.

3 Vanillesoße: Dessertsoße aus Raspeln mit der Milch nach Packungsanleitung zubereiten und zu den Spießen servieren.

TIPPS:

- Für die Tarte au Citron empfehlen wir bei diesem Rezept die längere Backzeit, dann lässt sich der Kuchen besser in Würfel schneiden.
- Oder servieren Sie dazu die Dr. Oetker Dessert-Soße Vanille-Geschmack ohne Kochen.



Himbeer-Quark-Tiramisu

etwa 8 Portionen 🍰 🍷

Zutaten:

500 g Himbeeren
2 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Löffelbiskuits
4 EL Himbeergeist
2 Päckchen Dr. Oetker Quarkfein Vanille-Geschmack
250 ml Milch
500 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)

1 Vorbereiten: Himbeeren verlesen. Etwa 50 g abnehmen und zum Verziern beiseitelegen. Die restlichen Himbeeren mit Vanillin-Zucker grob pürieren. Löffelbiskuits nebeneinander in eine flache, rechteckige Auflaufform (26 x 19 cm, etwa 2 l Inhalt) legen und mit Himbeergeist tränken.

2 Zubereiten: Quarkfein nach Packungsanleitung, **aber nur mit 200 ml Milch** und Sahnequark, zubereiten. 1/4 der Creme unter die pürierten Himbeeren ziehen und auf den Löffelbiskuits verteilen. Unter die restliche Quarkcreme 50 ml Milch rühren und auf die Himbeercreme geben. Mit einer Gabel vorsichtig durch die beiden Schichten ziehen, so dass eine Marmorierung entsteht. Tiramisu mindestens 3 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

3 Verzieren: Vor dem Servieren das Tiramisu mit den Himbeeren belegen.

TIPP: Für Kinder tränken Sie die Löffelbiskuits mit Orangensaft. Und für eine fruchtig-säuerliche Variante bereiten Sie das Tiramisu mit Quarkfein Zitrone zu.

