



FOOD-STORIES

GESCHENKE AUS DER KÜCHE

MARTINA ENTHAMMER

SCHENKEN MACHT FREUDE



THYMIANESSIG



Zutaten für 1 Liter Kräuternessig:

30 g frischer Thymian
1 l Weissweinessig

Der Thymian wird gesäubert und grob gehackt. Zusammen mit dem Essig in ein Gefäß geben und gut verschließen. Der Ansatz soll nun 2 Wochen ziehen.

Nun wird der Essig gesiebt und die Thymiannadeln entsorgt. Ein paar Zweigerl frischer Thymian kommen in eine dekorative Flasche, mit dem Essig auffüllen, verschenken oder selber genießen.

TIPP: Dieses Rezept funktioniert natürlich auch mit anderen Kräutern. Zum Beispiel mit Rosmarin, Borretsch, Salbei oder Basilikum.



ROTWEINLIKÖR



Zutaten für den Likör:

1l Rotwein
100 ml Wasser
250 g Zucker
2 Teebeutel mit Glühweingewürz
1 Zimtstange
130 ml Rum

Den Rotwein mit dem Wasser, Zucker und Gewürzen mischen und in einem weiten Topf zum Sieden bringen. Vorsicht die Flüssigkeit soll nicht kochen! Nach etwa 5 Minuten vom Herd nehmen

Ein paar Minuten abkühlen lassen, die Gewürze entfernen und den Rum hinzufügen.

Noch heiß in Flaschen abfüllen.



PUDDINGPULVER



Zutaten für 4 Personen:

90 g Speisestärke (Maisstärke)
50 g Zucker
1 Prise Salz
2 EL Kakao
1 TL Zimt

Nach Lust und Laune: Schokoladenraspel, Vanillepulver, Kardamon, Lebkuchengewürz, geriebene Nüsse, ...

1000 ml Milch

Die Speisestärke mit dem Zucker und dem Salz vermischen und in ein Glas geben. Obendrauf den Kakao und den Zimt verteilen. In ein Glas abfüllen und bei Bedarf zubereiten:

Wenn man das Puddingpulver verschenkt, hängt man noch eine Anleitung für die Zubereitung dazu:



Es wird 1000 ml Milch abgemessen und das Pulver mit 4 EL Milch angerührt. Die restliche Milchmenge wird in einem Topf zum Kochen gebracht.
Sobald das der Fall ist, das angerührte Pulver mit dem Schneebesen einrühren. Kurz aufkochen lassen und noch heiß in Schalen füllen.



KAFFEEGEWÜRZ



Zutaten für das Kaffeegewürz:

3 TL Zimt
1 TL Kardamon
½ TL Nelken
1 ½ TL Vanillezucker
½ TL Anis
½ TL Piment
(alle Zutaten müssen gemahlen sein)

Die Zutaten mit einem Löffel mischen und noch sieben, damit sie schön fein verteilt werden.
Fertig! Mehr ist hier nicht zu tun.

Ideal als kleines Mitbringsel.

Oder einfach in einen Salzstreuer füllen und etwas über den Kaffee stäuben, oder in Gebäck, Kuchen und Desserts einrühren.



KRÄUTERÖLE



Grundzutaten für das Kräuteröl:
1,5 l Raps- oder Sonnenblumenöl
3 Flaschen á 500 ml

Borretschöl:

500 ml Öl
4 Zweigerl Borretsch und zusätzlich etwa 30 Borretschblüten

Thymian-Chili-Öl:

500 ml Öl
4 Zweigerl Thymian
1 Chilischote, frisch oder getrocknet

Oregano-Knoblauch-Öl:

500 ml Öl
4 Zweigerl Oregano
2 Knoblauchzehen, geschält



Man nimmt eine saubere, trockene Flasche und steckt vorsichtig die Zweige des jeweiligen Kraut hinein. Diese müssen absolut trocken sein. Ich habe sie mit Hilfe eines Strohhalmes versucht etwas schöner anzuordnen. Die Chilischote, oder Knoblauchzehen kommen sauber und trocken dazu. Dann wird die Flasche bis zum Hals mit Öl aufgefüllt. Die Kräuter und anderen Beigaben müssen bedeckt sein, damit sie auch halten.

Wer mag, kann das Kräuteröl so verschenken, oder 14 Tage ziehen lassen und dann die Kräuter entfernen. So kann auf jeden Fall nichts mehr zu schimmeln beginnen.



VANILLEZUCKER



Zutaten für den Vanillezucker:

1 Vanilleschote
250 g Zucker

Die Vanilleschote wird der Länge nach aufgeschnitten und in etwa 2 cm große Stücke geschnitten. Diese Stücke gibt man in ein dicht verschließbares Glasgefäß. Den Zucker in das Gefäß hinzufügen, gut verschließen und durchschütteln. Man lässt das Zucker-Vanille-Glas 3 Tage stehen und schüttelt es einmal täglich durch.

Der Inhalt des Glases kommt nach der Ruhepause in den Multizerkleinerer und wird fein vermahlen. Die Vanilleschote soll vollkommen pulverisiert und nicht mehr zu sehen sein.

Zur Aufbewahrung wird der Vanillezucker in ein luftdichtes Schraubglas gefüllt.



ORANGENSIRUP



Zutaten für etwa 750 ml Sirup:

7 Orangen (ergibt ca. 700 ml Orangensaft)

Abrieb von 1 Orange

Saft von 1 Limette

450 g Haushaltszucker oder Birkenzucker

Die Schale von einer Orange wird abgerieben (unbedingt BIO nehmen!) und danach werden die Orangen und die Limette halbiert und ausgepresst. Den aufgefangenen Saft mit dem, aufgefangenen Fruchtfleisch, den Abrieb und dem Zucker mischen (wer mit Birkenzucker süßt, sollte eventuell die Zuckermenge leicht erhöhen, da die Süßkraft nicht ganz so stark ist wie bei Haushaltszucker ist).

Die Mischung wird in einem Topf gut durchgerührt und aufgekocht. Mit Das Ganze lässt man für 5 Minuten kochen und püriert es mit dem Zauberstab. Danach stellt man es für 1-2 Stunden zum Durchziehen zur Seite.

Der Orangensirup wird anschließend durch ein Haarsieb filtriert, nochmals aufgekocht und heiß in vorbereitete Flaschen abgefüllt.

Mit Wasser nach persönlichen Vorlieben verdünnen.



KÜRBISKERNCOOKIES



Zutaten für 8 Cookies:

100 g Kürbiskerne
50 g Sonnenblumenkerne
50 g Walnüsse
55 g Haferflocken
1 Ei
3 EL Honig
½ TL Zimt

Das Ei mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Die Prise Salz hinzufügen. Die Nüsse werden grob gehackt und zusammen mit den Sonnenblumenkernen und den Haferflocken zum Ei mischen. Zuletzt fügt man noch den Honig und den Zimt hinzu. Aus der Masse werden auf einem Backblech mit dem Löffel handtellergroße Cookies geformt. Keine Angst, wenn die Masse etwas weich erscheint. Nach dem Backen hält der Cookie wunderbar zusammen und hält sich tagelang.

Bei 180°C etwa 15 Minuten goldbraun backen.



KRÄUTERSALZ



Zutaten für 1 Glas:

8 g getrocknete Kräuter (Salbei, Rosmarin, Oregano, Liebstöckl, Eisenkraut, Thymian, ...)
80 g Steinsalz oder anderes natürliches Salz

Kräutersalz zu machen ist wirklich simpel. Man gibt die Kräuter (sie müssen nicht zerkleinert werden) zusammen mit dem Salz in den Multizerkleinerer und reibt so lange, bis das Salz die gewünschte Feinheit hat. Wer möchte darf natürlich den Kräuteranteil erhöhen.



GEWÜRZZUCKER



Zutaten für den Gewürzzucker:

- 140 g Zucker
- 2 TL Lebkuchengewürz gemahlen
- ½ TL Pimentpulver
- ½ TL Nelken gemahlen
- 1 Msp. Ingwerpulver
- 1 Prise Salz

Alle Zutaten miteinander vermengen und gut durchmischen.
Damit der Zucker noch feiner wird, gebe ich alle Zutaten noch in den Multizerkleinerer.

In kleine Gläser oder Zellophansackerl abfüllen.



KAKAOMANDELN



Zutaten für die Kakaomandeln:

- 50 g Mandeln, ungeschält
- 1 TL Kakao, schwarz
- 1 TL Staubzucker
- 1/3 TL Zimt oder Lebkuchengewürz

Das Backrohr wird auf 160°C vorgeheizt. Die Mandeln werden hier etwa 5 Minuten bei Ober-Unterhitze geröstet. Sobald sie zu duften beginnen, rausnehmen. Sie verbrennen ansonsten schnell.

Der Kakao wird mit dem Zucker und den Gewürzen gemischt und in eine Schüssel gegeben. Die warmen, nicht mehr heißen Mandeln, werden zum Kakaogemisch gekippt und gut durchgeschüttelt, so dass alle Mandeln gleichmäßig mit Kakao überzogen sind.



GRISSINI



Zutaten für die Grissini:

420 g Weizenmehl
1 Pkg. Trockengerm
1 TL Salz
1 Prise Zucker
5 EL Olivenöl
250 ml lauwarmes Wasser
grobes Salz, Sesam, Kümmel, ...

Die trockenen Zutaten werden gemischt und gut vermengt. Danach fügt man das Öl und das Wasser hinzu. Mit der Küchenmaschine wird alles zu einem Teig verknetet. Er soll nicht mehr am Schüsselrand kleben. Der Teig wird für 30 Minuten mit einem Geschirrtuch abgedeckt und zum Rasten zur Seite gestellt.

Nach dem Rasten wird der Teig mit dem Nudelholz ungefähr 0,5 cm dick ausgerollt. Danach werden Streifen von circa 1 x 20 cm abgeschnitten. Diese bestreut man mit Wasser und bestreut sie nach Wunsch mit Salz, Sesam, Kümmel oder anderen Gewürzen. Die Stangerl werden bei 200°C etwa 20 Minuten goldbraun gebacken.



HAFERFLOCKEN-CRUNCHY-MÜSLI



Rezept für das Crunchymüsli:

250 g Haferflocken
100 g grob gehakte Walnüsse
8 EL Honig
5 EL Rapsöl
1 TL Zimt

Alle Zutaten, außer dem Zimt werden gemischt und in eine große tiefe Pfanne gegeben. Mit einem Holzkochlöffel gut durchrühren und unter großer Hitze anrösten. Auf keinen Fall vom Herd weggehen. Man rührt die Masse immer wieder gut durch. Sobald sich die Haferflocken sich goldbraun färben und es herrlich zu duften beginnt, zieht man die Pfanne vom Herd und leert den Inhalt in eine Schüssel, damit es nicht weiter röstet. Den Zimt untermischen und gut auskühlen lassen.

Das Crunchy-Müsi wird noch fester. Größere Stücke eventuell kleinbrechen. Mit Milch oder Joghurt essen.



ZUCKERLLIKÖR



Zutaten für den Likör:

200 g Multivitaminzuckerl
1100 ml Multivitaminsaft
650 ml Korn

Die Zuckerl werden ausgewickelt und in ein großes Glas gegeben. Nun mit dem Korn aufgießen. Das Ganze über Nacht stehen lassen. Die Zuckerl lösen sich nach und nach auf. Zwischendurch umrühren, schadet sicher nicht, dann lösen sich die Zuckerl schneller auf. Am Morgen kommt noch der Multivitaminsaft dazu, gut durchmischen und abfüllen.

Wer den Likör stärker oder schwächer möchte, verändert einfach den Kornanteil nach seinen persönlichen Wünschen.



TOMATENSALSA



Zutaten für die Salsa:

6-8 Tomaten
1 Chilischote
1 Knoblauchzehe
½ Zwiebel
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1 EL Honig
Salz und Pfeffer

Die Tomaten werden gewaschen und gewürfelt. Chilischote entkernen und gemeinsam mit der Zwiebel und dem Knoblauch fein hacken.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Chili, die Zwiebel und den Knoblauch glasig andünsten. Das Tomatenmark und den Honig unter Rühren hinzufügen, kur mitbraten lassen und 2/3 der gewürfelten Tomaten in den Topf mengen. Gut durchrühren und Deckel auf die Mischung setzen. Etwa 25 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.



Zwischendurch umrühren. Danach wird der Topf vom Herd gezogen. Die Tomatenmischung lässt man kurz auskühlen und fügt dann die restlichen Tomaten hinzu. Gut durchführen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wem die Salsa zu scharf ist, der lässt einfach die Chili weg.

Passt zu Nachos, Gemügesticks als Dip, aber auch als scharfer Brotaufstrich ist diese Tomatensalsa ideal.

Ich hoffe ich konnte dir ein paar Ideen für Geschenke aus der Küche liefern und wenn du immer noch nicht genug davon hast ...

Am Blog www.food-stories.at gibt es noch viel mehr Geschenke aus der Küche.

Deine Martina von

food-stories

