

# Mac & Cheese

[https://www.youtube.com/watch?v=U0jWY19\\_KUM](https://www.youtube.com/watch?v=U0jWY19_KUM)

- 500 g Macaroni
- 100 g Butter
- 75 g Mehl
- 750 g Milch
- 400 g milder cremiger Cheddar
- 150 g Comte oder Gruyere
- 50 g Panko
- 1 TL Paprika
- 1 Prise Carolina Reaper

# Philly Cheese Steak

<https://www.youtube.com/watch?v=cNWk4nlz6lw>

## ZUTATEN

- Brioche Hot-Dog Brötchen
- 300 g Entrecot (gefroren)
- Jalapeños
- 2 kleine Zwiebeln
- Salz
- Zucker
- Pfeffer
  
- 70 g Cheddar
- 5 Scheibletten
- 100 ml Sahne

Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Mit Salz und Zucker würden, Deckel drauf und bei niedriger Hitze schmoren lassen bis sie braun sind. Zwiebel herausnehmen und beiseite stellen. Das gefrorene Fleisch in dünne Scheiben schneiden und in der Pfanne anbraten. Wenn das Fleisch gar ist, es muss nicht braun werden, die Zwiebeln, Jalapeños und Käsesauce dazu geben und mit den Brötchen aus der Pfanne fischen. Evtl. noch etwas Käsesauce dazu geben.

# Kartoffel-Ecken (Patatas Brava)

- 8 große Kartoffeln
- 1 EL Salz
- 1 TL Natron
- 80 ml Olivenöl

- 1 EL Knoblauchöl
- China-Gewürz
- Paprika geräuchert

Die Kartoffeln werden hier statt in Spalten in grobe Würfel geschnitten. Bei großen Kartoffeln werden diese längs geviertelt und dann in quadratische Würfel geschnitten. Die geschnittenen Kartoffeln in einen Topf mit Wasser und gründlich waschen. Das Wasser wegschütten und mit frischem Wasser auffüllen, so dass die Kartoffeln gerade bedeckt sind. Mit Salz und Natron zum Kochen bringen und nur ein- bis zwei Minuten kochen, dann in ein Sieb abschütten. Im Sieb schwenken, damit die Oberfläche rau wird.

Die getrockneten Kartoffeln mit Salz und nach Belieben weiteren Gewürzen würzen und in dem Ölgemisch schwenken. Im vorgeheizten Ofen bei 220°C Umluft für ca. 30 Minuten knusprig braun backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal umdrehen.

## Bifteki

- 600 g Rinderhack
- 180 g Schafskäse
- 3 Kirschtomaten
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 3 Pimentkörner
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 1 Zweig Basilikum
- 1 TL Oregano
- Zitronensaft
- 1 Ei
- 6 EL Olivenöl

Zwiebeln fein würfeln, Knoblauch reiben, Pimentkörner zerstoßen und die Kräuter fein hacken. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten außer dem Schafskäse in einer Schüssel verkneten. Die Masse zu vier Fladen formen und jeweils mit 1/4 des Schafskäses belegen und ummanteln. Die Bifteki in einer Pfanne kurz anbraten und anschließend im Ofen für ca. 5 Minuten bei 200°C Umluft garen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen und die Bifteki zur Seite stellen.

- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Paprika
- 400 ml passierte Tomaten

Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika fein würfeln und in der Bifteki-Pfanne anschwitzen. Die Tomaten dazu und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und die Bifteki in die Sauce geben. Die Pfanne dann noch mal ca. 5 Minuten in den Ofen stellen und anschließend auf Tellern servieren.

# Die beste Currywurst-Soße der Welt

Wer liebt sie nicht? Die Currywurst ist ein echter Klassiker unter den Fastfood-Gerichten. Jede Imbissbude hat ihr eigenes Geheimrezept für die perfekte Currysoße. Doch oft wird dabei nur Ketchup mit ein paar Früchten, Chili und Gewürzen gemischt. Das geht viel raffinierter! Selbstgemacht schmeckt es einfach unvergleichlich – und wenn man auf Vorrat kocht, hält sich der Aufwand auch in Grenzen. Hier kommt das Rezept für die beste Currywurstsoße der Welt.

Übrigens: Perfekt zur Soße passt für uns eine gebrühte Bratwurst vom Schwein ohne viel Kräuter oder Gewürze. Und natürlich Pommes oder einfach ein Brot. Wir wünschen guten Appetit!

## Grundsauce

- 400 Gramm weiße Zwiebeln
- 100 Milliliter Sonnenblumenöl
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Kilo rote Paprika
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 75 Gramm frischer Ingwer
- 2 Chilischoten
- 2 Esslöffel Currypulver
- 2 Esslöffel Paprikapulver (edelsüß)
- 250 Gramm Tomatenmark
- 100 Gramm Zucker
- 100 Milliliter Apfelessig (naturtrüb)
- 0,7 Liter Maracuja-Saft
- 3 Esslöffel Apfelmus
- 1 Esslöffel Salz
- 2 Esslöffel Worcester-Sauce
- 2 Teelöffel Johannisbrotkernmehl

## Zubereitung

Schälen Sie die Zwiebeln und schneiden Sie sie in feine Würfel. Den Ingwer ebenfalls schälen – das gelingt am besten mit einem Löffel – und fein würfeln. Die Paprika in kleine Stücke schneiden, Frühlingszwiebeln und Chili in Ringe schneiden. Den Knoblauch grob hacken.

Erhitzen Sie etwas Öl in einem großen Topf und geben Sie die Zwiebeln hinein. Braten Sie diese an, bis sie weich und leicht karamellisiert sind. Dann fügen Sie den Knoblauch, die Paprika, die Frühlingszwiebeln, die Chili und den Ingwer hinzu und braten alles zusammen an, bis das Gemüse gut angeröstet ist.

Sobald das Gemüse gut gebraten ist, streuen Sie Currypulver und Paprikapulver darüber und rösten die Gewürze kurz mit, bis sie ihr Aroma entfalten. Schieben Sie dann das Gemüse im Topf zur Seite und geben Sie Tomatenmark und Zucker in die freie Fläche. Braten Sie diese Mischung an, bis sie leicht karamellisiert. Löschen Sie dann mit Apfelessig ab und lassen Sie die Flüssigkeit kurz einkochen. Anschließend kommen Maracujasaft, Salz und Worcestersauce dazu. Lassen Sie die Currysoße zugedeckt eine Stunde lang bei niedriger Hitze köcheln.

Während die Soße köchelt, bereiten Sie das Tomatenkaramell vor. Schmelzen Sie dazu den Zucker in einem Topf, bis er goldbraun wird. Geben Sie dann das Tomatenmark hinzu und rühren Sie kräftig, bis sich alles gut verbunden hat. Löschen Sie das Karamell mit Essig ab und rühren Sie es in die Currysoße.

## Tomatenkaramell

- 50 Gramm Zucker
- 25 Gramm Tomatenmark
- 4 cl Apfelessig naturtrüb

Nach der Kochzeit rühren Sie das Johannisbrotkernmehl in die Soße ein und pürieren alles mit einem Stabmixer, bis die Soße glatt ist. Lassen Sie die Soße nochmals kurz aufkochen und schmecken Sie sie dann final ab. Vor dem Servieren einen Hauch Currypulver darüber geben – fertig.

Füllen Sie einen Teil der fertigen Currysoße in sterile Gläser ab, um sie für später aufzubewahren – so haben Sie auch in Zukunft

noch etwas von Ihrem Kochaufwand!

## Vereinfachte Variante

- 1 Zwiebel
- Zucker
- Apfelessig
- 500 g passierte Tomaten
- 200 ml Wasser
- Tomatenmark
- Worcestersauce
- 2 TL Paprikapulver - edelsüß
- 2 TL Currypulver (z.B. Madras Curry) - plus Currypulver zum Bestreuen

Zwiebeln in Rapsöl anschwitzen, salzen, Zucker zugeben und hell karamellisieren lassen. Mit Apfelessig ablöschen und die Tomaten zugeben und das Ganze köcheln lassen. Die restlichen Gewürze und das Tomatenmark dazu und weiter köcheln. Mit Salz und Pfeffer und eventuell noch etwas Zucker oder Essig abschmecken.

From:

<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:

<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:fastfood&rev=1770744674>

Last update: **2026/02/10 17:31**

