

der Baron in der Küche



kocht und backt weiterhin

Jubiläumsausgabe

**COPYRIGHT DER ORIGINALAUSGABE
2019 BY BARON CHRIS BRODMANN**

**DRUCK UND VERLAG: EPUBLI GMBH, BERLIN
WWW.EPUBLI.DE**

**UMSCHLAGGESTALTUNG: BARON CHRIS BRODMANN
GESTALTUNG/BILDER: BARON CHRIS BRODMANN**

PRINTED IN GERMANY

**5. KOCHBUCH
VON
BARON CHRIS**



EINLEITUNG

***Ich liebe es zu kochen und noch mehr zu backen.
Mein Umfeld weiss, dass es immer wieder dazu
kommt,***

***dass bei einer Einladung bei uns etwas Neues auf
den Tisch kommt.***

***Die Rezepte sind aus allen 5 Kontinenten. Auch gibt
es das eine oder andere Rezept, welches aus der
Vergangenheit den Weg zu mir gefunden hat. Meine
Rezepte sind einfach beschrieben und hoffentlich
ebenso einfach zum Nachkochen. Klassisch habe ich
das eine oder andere „gewisse Etwas“ an Gewürzen
weggelassen. Dies soll
anspornen, selbst noch mit Gewürzen und Zutaten zu
spielen und neue Kreationen zu gestalten.***

***Wie immer geht mein Dank an meinen Mann Simon,
sowie all denjenigen aus der Familie und Freunden,***

***welche immer wieder als Testesser für meine Rezepte
herhalten müssen.***

***In diesem Sinne wünsche ich viel Spass und „bon
appetit“.***



für meine Website



—
Ich mit meinem Mann

—
—
—
EIN PAAR ERKLÄRUNGEN ZU ABKÜRZUNGEN:

—
MSP = MESSERSPITZE

PR = PRISE
TLF = TEELÖFFEL
EL = ESSLÖFFEL
KLF = KAFFEELÖFFEL
GER. = GERIEBEN
L. = LITER

*Falls im Rezept nicht anders angegeben,
reicht die Menge für 4 Personen.
Bei den Backwaren sind es meistens
Torten mit Durchmesser von 24cm.
Alle Teige können selbstverständlich auch
selbst gemacht werden; die sind immer besser.*

—



1 Zwiebel
1EL Butter
2 säuerliche Äpfel

300g Kartoffeln (mehlig kochend)

2dl Apfelsaft

6dl Gemüsebouillon

1dl Rahm

*Zwiebel schälen und fein hacken. Äpfel und Kartoffeln
schälen und in kleine Würfel schneiden.*

*Butter in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin ca. 5 Minuten
glasig dünsten. Äpfel und Kartoffeln begeben und 2Min.
mitdünsten. Mit Bouillon und Apfelsaft ablöschen und auf
kleinem Feuer ca. 20 Minuten kochen lassen.*

*Mit Mixer pürieren und mit Gewürzen abschmecken. Rahm
dazugeben, gut verrühren und servieren.*



100g rote Bohnen aus der Büchse

100g Kichererbsen aus der Büchse

100g grüne Linsen aus der Büchse

300g Blattspinat gehackt

250g Spaghetti gedrittelt

2 Zwiebeln fein gehackt

2 Knoblauchzehen fein gehackt

1 Bund Petersilie fein gehackt

*1 Bund Schnittlauch fein gehackt
1L. Gemüsebouillon
5 Blätter Minze
2 Nelken
1EL Kurkuma*

*Bohnen, Kichererbsen, Linsen und Spinat, Kräuter und Minze
in Topf geben und mit Bouillon bedecken. 20 Minuten
köcheln lassen. Dann Spaghetti begeben und gar-kochen.
In 2. Pfanne etwas Öl erhitzen und Zwiebeln darin glasig
dünsten. Knoblauch, Nelken und Kurkuma begeben und gut
durchmischen. Wenn Spaghetti weich sind, die Zwiebeln in
die Suppe geben und servieren.*



Iranische Suppe Asheh reshteh



*1 Zwiebel fein gehackt
2 Knoblauchzehen fein gehackt
1 Fenchel fein geschnitten
3 Tomaten gewürfelt
2EL Olivenöl
1Tlf. Fenchelsamen
2 Lorbeerblätter
8dl Fischfond
6 Safranfäden
200g grosse Crevetten
300g Miesmuscheln gewaschen
500g Fisch (Dorade, Wolfsbarsch) in Filetwürfel
1 Schuss Wermut*

*Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch glasig
dünsten. Tomaten und Gemüse begeben und kurz
mitdünsten. Mit Fischfond und Wermut ablöschen.
Fenchelsamen, Lorbeerblätter und Safran begeben und 1
Stunde auf kleinem Feuer kochen lassen. Crevetten,
Muscheln und Fischstücke begeben und ca. 10 Minuten
fertig garen lassen.*

Anmerkung: Sind nach dem Garen Muscheln geschlossen, diese nicht essen.



Bouillabaisse mt selbstgebackenem Baguette



50g kleine Brennesseln

*250g Kartoffeln (weichkochend)
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
7dl Fleischbouillon
1dl Rahm
1handvoll Brennesseln*

*Brennesseln waschen und fein hacken.
Etwas Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch
darin glasig dünsten. Brennesseln und Kartoffeln begeben
und mit Bouillon ablöschen. Auf kleinem Feuer ca. 30
Minuten kochen lassen.
Mit einem Mixer pürieren.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Rahm begeben.
Mit Handvoll Brennesseln dekoriert servieren.*



*2 Handvoll Bergheu (Reformhaus)
1,2l Rindsbouillon
20g Butter weich
30g Mehl
1-2EL Portwein
Salz / Pfeffer
1dl Rahm
40g Butter kalt in kleinen Würfeln*

*Bouillon in grosser Pfanne erhitzen. Heu hineingeben und mit Kelle gut in die Flüssigkeit drücken.
Auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten ziehen lassen.
(je länger drin, desto intensiver das Aroma)
20g Butter mit Mehl gut vermischen.
Das Heuwasser durch ein Tuch giessen und in Pfanne wieder Aufkochen. Mehlbutter dazugeben und gut verrühren.
Portwein dazugeben und 5 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen. Kalte Butterwürfel einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rahm steif schlagen und vor dem Servieren in die Suppe geben.*



Engadiner Heusuppe



*1 kl. Büchse Pelati
25g Ingwer frisch fein gehackt
2 Stangen Zitronengras
1 Chilischote fein gehackt
2,5dl Kokosmilch
2,5dl Gemüsebouillon
1El Tomatenmark
3 Frühlingszwiebeln
1EL Zitronensaft
12 grosse Crevetten geschält
Salz / Pfeffer*

*Frühlingszwiebeln fein hacken. Grünzeug separat
aufbewahren.*

*Etwas Öl in Pfann erhitzen und das Weisse der
Frühlingszwiebeln darin andünsten.*

*Ingwer, Zitronengras, Chili und Tomatenmark begeben und
kurz erhitzen.*

Mit Bouillon und Kokosmilch ablöschen.

*Pelati begeben und 15 Minuten köcheln lassen. Kurz
pürieren. Zitronensaft, Crevetten und Grünzeug von
Frühlingszwiebeln begeben und nochmals 7 Minuten kochen
lassen. Mit Gewürzen abschmecken und servieren.*



Hochzeitssuppe



600g Karotten
 1 Zwiebel
 2 Orangen
 1EL Bratbutter

*8dl Gemüsebouillon
2,5dl Kokosmilch
2Tlf. Maizena
2EL Honig
Salz / Pfeffer*

Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden.

Ebenso die Zwiebeln schälen und feinhacken.

Orangen schälen, filetieren und würfeln.

*Butter in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig
dünsten. Karotten und Orangen dazugeben und 2 Minuten
mitdünsten. Mit der Bouillon ablöschen und ca. 20 Minuten
auf kleinem Feuer kochen lassen.*

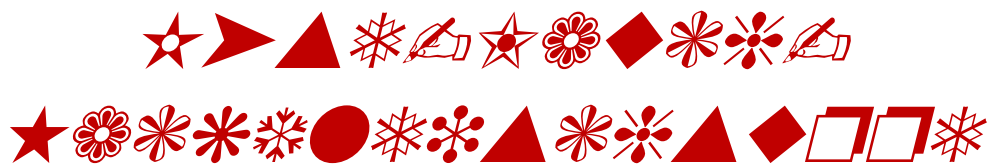
Mit dem Mixer pürieren.

*Maizena in der Kokosmilch verrühren und in die Suppe
geben. 2 Minuten weiter kochen lassen.*

*Honig begeben, gut verrühren und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.*



Karotten-Orangensuppe



500g Hackfleisch
 3Stangen Lauch
 1 Knoblauchzehe
 7dl Rindsbouillon

*200g Schmelzkäse
100g Creme fraiche
1Pr. Muskat
Salz / Pfeffer*

*Knoblauch schälen und fein hacken.
Lauch in dünne Scheiben schneiden. Etwas Öl in Pfanne
erhitzen und Hackfleisch und Knoblauch darin anbraten.
Lauch dazugeben und 5 Minuten mitdünsten. Mit der
Bouillon ablöschen und 10 Minuten auf kleinem Feuer
köcheln lassen. Schmelzkäse in kleinen Stücken begeben
und schmelzen. Creme fraiche begeben und solange auf
kleinem Feuer kochen lassen, bis der Käse komplett
geschmolzen ist. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken
und mit Bauernbrot servieren.*



*400g Maroni gekocht
1 Zwiebel
1EL Butter
1dl Weisswein
5dl Rindsbouillon
2dl Rahm
Muskatnuss
Zimt
Salz / Pfeffer*

*Zwiebel schälen und fein hacken.
Ebenso die Maroni fein würfeln.*

Butter in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin 5 Minuten glasig dünsten. Maroni dazugeben und ebenfalls anschwitzen.

Mit Weisswein ablöschen und kurz einkochen lassen. Bouillon und Rahm dazu geben und auf kleinem Feuer 20 Minuten köcheln lassen. Suppe pürieren und mit Gewürzen abschmecken.

Anmerkung: TK-Maroni sind vorgekocht erhältlich



*1EL Öl
500g Kartoffeln (festkochend)
2 Zwiebeln
2dl Kokosmilch
2EL Curry
1Handvoll Erdnüsse
2EL brauner Zucker
1 Lorbeerblatt
4EL Sojasauce
2,5dl Wasser
150g braune Linsen
Salz / Pfeffer*

Kartoffeln und Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. 1dl Kokosmilch und Curry in Pfanne aufkochen lassen. Erdnüsse, Lorbeerblatt, Sojasauce, Wasser und restliche Kokosmilch dazugeben und erneut aufkochen

*lassen. Kartoffeln, Zwiebel und Linsen dazu geben und 1 Stunde auf kleinem Feuer kochen lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*



*500g Pilze (Kräuterseitling, Steinpilz etc)
1 Zwiebel fein gehackt
1dl Weisswein
5dl Gemüsebouillon
1dl Rahm
0,5dl Aceto balsamico
1dl Milch
1EL Kaffee gemahlen
Salz / Pfeffer*

*Kaffee in Milch geben, gut rühren und auf die Seite stellen.
Pilze putzen und in kleine Würfel schneiden. 100g Pilze wegstellen. Etwas Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. 400g Pilze dazugeben und 2 Minuten mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Bouillon dazugeben und 20 Minuten auf kleinem Feuer kochen lassen. Derweilen in kleiner Bratpfanne etwas Öl erhitzen und restliche Pilze 2 Minuten andünsten. Mit Aceto ablöschen und 2 Minuten einkochen lassen, dann vom Herd nehmen.
Pilzsuppe gut pürieren. Aceto-Pilze und Rahm beugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kaffeemilch sieben und aufschäumen und auf Suppe geben.*



50g Butter
 2EL Mehl
 2dl Weisswein
 8dl Rindsbouillon
 200g Creme fraiche
 Ca. 25 Safranfäden
 2EL Honig
 Salz / Pfeffer

Butter in Pfanne erhitzen. Mehl dazugeben und gut verrühren. Mit Weisswein ablöschen. Safran und Bouillon dazu geben und auf kleinem Feuer ca. 10 Minuten kochen lassen. Creme fraiche und Honig begeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Mixer pürieren und servieren. Gut dazu passen geröstete Brotwürfel.



600g Kartoffeln (weichkochend)
 30g Öl

*2 Zwiebeln
2 Stangen Lauch
1,5l Bouillon
500g Brät
100g Butter
4 Scheiben Toast*

*Toastbrot in Würfel schneiden und in etwas Olivenöl rösten.
Kartoffeln schälen und klein würfeln. Lauch in dünne
Scheiben schneiden und Zwiebeln schälen und feinhacken.
Öl erhitzen und Zwiebeln und glasig dünsten. Lauch und
Kartoffeln begeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon
ablöschen und ca. 20 Minuten garkochen.
Derweilen in Bratpfanne etwas Öl erhitzen und Hackfleisch
darin scharf anbraten. Mit Gewürzen abschmecken und auf
Seite stellen. Kartoffeln in der Suppe stampfen, Butter und
Brät dazugeben. Mit Brotwürfeln dekoriert servieren.*



Schwedische Kartoffelsuppe



1 Zwiebel
500g Süsskartoffeln
1EL Erdnussbutter
1El Tomatenmark
8dl-1L. Gemüsebouillon

*½ bis 1 EL Curry
½ EL Oregano
Chilipulver*

*Zwiebel und Kartoffeln schälen und klein würfeln.
Etwas Öl in grosser Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin
glasig dünsten. Tomatenmark und Erdnussbutter begeben
und gut vermischen. Nun die Süsskartoffeln begeben und
mit so viel Bouillon ablöschen, dass die Kartoffeln mit
Flüssigkeit bedeckt sind.*

*20 Minuten kochen lassen, dann pürieren. Curry und
Oregano begeben, mit Chili nach Geschmack würzen und
Suppe noch 10 Minuten auf kleinem Feuer köcheln lassen.*

*Sollte die Suppe zu dick werden, kann noch Bouillon
nachgegossen werden.*

*Sehr gut passen dazu knusprig gebratene Speckwürfel oder
geräucherte Lachsstreifen.*



Süßkartoffelsuppe



*1Büchse Pelati
1 Zwiebel fein gehackt
2 Knoblauchzehen fein gehackt
2EL Tomatenmark
5dl Gemüsebouillon
1Tlf. Oregano fein gehackt
1Tlf. Basilikum fein gehackt
1EL Cognac*

Etwas Öl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Tomatenmark begeben und gut vermischen.

Pelati begeben und mit Cognac ablöschen. Bouillon und Kräuter dazugeben und bei kleiner Hitze 5 Minuten kochen lassen.

Je nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. Kann mit Rahm verfeinert werden.



*2 Schweinsbratwürste
1 Zwiebel klein gewürfelt
2 Karotten in dünnen Scheiben
½ Sellerie fein gewürfelt
1 Peperoni fein gewürfelt
2EL Tomatenmark
1 grosse Büchse Pelati
1L. Hühnerbouillon
2EL italienische Kräuter
500g Tortellini (frische)
2dl Rahm*

Würste in etwas Butter braun anbraten und in dünne Scheiben schneiden.

Olivenöl in Pfanne erhitzen und Zwiebeln darin glasig dünsten. Sellerie, Karotten und Peperoni begeben und weitere 5 Minuten dünsten.

Tomatenmark begeben und gut vermischen.

Mit Bouillon ablöschen, Pelati begeben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Kräuter und Tortellini begeben und weitere 5 Minuten kochen. (Je nach Kochdauer der Tortellini)

Rahm begeben und mit Parmesan servieren.



Tortellini-Wurstsuppe