

Wednesday, November 25. 2009

**DIY: Ketten selbst machen... schon wieder ;-) / Necklace madness... once again**

DafÄ¼r verwendet habe ich mittelgroÄ¼e rote und beige Glasperlen, handbemalte Holzperlen, reiÄ¼festen Baumwollgarn, einen silbernen Ring fÄ¼r das eine Ende und einen silbernen KettenverschlÄ¼ fÄ¼r das andere.

Das Material findet man in LÄ¼den fÄ¼r Handarbeitsbedarf oder speziellen PerlenLÄ¼den, z.B. Perlenmarkt (MÄ¼nchen) oder Beads & more (MÄ¼nchen). Dort ist die Auswahl natÄ¼rlich viel grÄ¼Ä¼er. Es gibt auch einige gut sortierte Online-Shops, wie z.B. [perlenpaula.de](http://perlenpaula.de).

Noch mehr Ketten gibt es hier!

--

I used medium-sized red and ochre coloured glass beads, hand painted wooden beads, tear-resistant cotton yarn, 1 silver oval jumpring and 1 lobster claw clasp.

You will find the supplies in craft supply stores or bead shop, , e.g. Perlenmarkt (MÄ¼nchen) oder Beads & more (MÄ¼nchen). There are some well-assorted online-shops, too, like e.g. [perlenpaula.de](http://perlenpaula.de) (Germany).

Find more necklaces [here!](#)

Posted by orange in [perlen](#), [sachen machen](#) at 21:31

Tuesday, November 24. 2009

### **Auflauf mit Rosenkohl und Kartoffeln**

Es soll ja Leute geben, die Rosenkohl nicht sonderlich gerne mÃ¶gen. Ich glaube, es gibt sogar recht viele. Aber mit so einem cremig-wÃ¼rzigen Auflauf kann man vielleicht sogar den einen oder anderen Skeptiker noch auf den Geschmack bringen :-). Ich stelle mir fein geschnittene Maronischeiben auch noch toll drin vor... Ein richtiges Herbstgericht.

1 TÃ¼te geriebener KÃ¤se  
1 Becher Sahne  
1/2 TL Senf  
1/2 TL Sahnemeerrettich  
1 Eigelb  
etwas Knoblauch aus der MÃ¼hle oder 1/2 Zehe gepresst  
Paprikapulver  
etwas frisch geriebene MuskatnuÃ¶  
Salz, Pfeffer  
etwas frische Petersilie, gehackt  
2 EL Sonnenblumenkerne, in einer Pfanne kurz angerÃ¶stet  
1/2 Netz Rosenkohl - vielleicht etwas mehr, geputzt  
ca. 5 mittelgroÃe Kartoffeln, in mundgerechte StÃ¼cke geschnitten  
(Rosenkohl und Kartoffeln sollten ein ausgewogenes MischungsverhÃ¶ltnis bilden ;-))

Ofen auf 200 Grad vorheizen.

Wasser mit einer Prise Salz in einem Topf erhitzen. Rosenkohl und KartoffelstÃ¼cke darin ca 5 Minuten kÃ¶cheln lassen, dann Wasser abgieÃen.  
Rosenkohl dritteln und wieder zurÃ¼ck zu den Kartoffeln in den Topf geben.

Aus Sahne, Eigelb, Senf, Meerrettich, Petersilie, Sonnenblumenkerne und einer handvoll ReibekÃ¤se in einem SchÃ¶lchen eine Sauce anrÃ¶hren. GroÃzÃ¼gig mit Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch und Muskat wÃ¼rzen. Abschmecken, ob die WÃ¼rzung gut und nicht zu fade ist. Zu den Kartoffeln und dem Rosenkohl geben und alles gut vermengen.

Das Gemisch in eine Auflaufform fÃ¼llen, den restlichen ReibekÃ¤se darÃ¼ber verteilen und Auflauf fÃ¼r 20 Minuten auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben.

Posted by orange in vegetarisch at 21:03

Sunday, November 22. 2009

## **HÃ¼hnchen in scharf-fruchtiger Orangensauce**

Zartes HÃ¼hnchenfleisch in einer leichten Sauce, die mit fruchtiger Orangenote, einer guten Portion SchÃ¤rfe und einem Tick SÃÃe besticht...

Dieses Wochenende habe ich von meinem SÃÃen irgendwie mehrmals SÃtze wie "xxx hat heute zu ausfÃ¼hrlich von Filetsteaks erzÃ¶hlt, jetzt habe ich da auch total Hunger drauf" oder "Mein Kollege kocht heute OrangenhÃ¼hnchen, will aber dreisterweise nichts vorbei bringen. Das hÃ¶rt sich so gut an, kÃ¶nnst Du nicht vielleicht...?" gehÃ¶rt.

Liebe Kollegen, Eure EssensgesprÃche in allen Ehren, aber wenn das so weiter geht, wird da ja bald ein Fulltimejob fÃ¼r mich draus! ;-) Andererseits... wenn dabei solche ausgefallenen, schmackhaften Rezeptideen ins Haus flattern, kann man sich ja eigentlich schon wieder gar nicht beschweren :->

3 HÃ¼hnchenbrustfilets in mundgerechte StÃ¼cke geschnitten  
600 ml trockener WeiÃwein  
fein abgeriebene Schale von 1 kleinen Orange  
3 TL Sesamsamen, in einer Pfanne kurz angerÃ¶ster  
2 TL klein gehackter frischer Ingwer  
2 groÃe Knoblauchzehen, fein gehackt  
1/4 Cayenne Chili, fein gehackt  
3 EL Tomatenmark  
1 EL dunkle Sojasauce  
1/4 TL Zimtpulver  
1/4 TL Chilipulver  
1 TL Korianderpulver  
1/4 TL Paprikapulver edelsÃÃ  
2 EL brauner Zucker  
Salz und Pfeffer  
FÃ¼r die Deko: frische Petersilie

Alle Zutaten in einen groÃen Topf geben und gut vermengen. Zum Kochen bringen und dann die Hitze runterschalten. Bei niedriger Hitze 1,5 Stunden langsam mit Deckel simmern lassen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus der Sauce nehmen (es sollte nun wunderbar weich sein und schon fast auf der Gabel zerfallen), in eine Schale geben und beiseite stellen. 1 TL SpeisestÃ¤rke mit 4 EL Sauce in einem SchÃ¼lchen klumpenfrei verrÃ¼hren und diese Mischung zur Sauce geben. Sauce noch einmal kurz aufkochen und das Fleisch wieder mit in den Topf geben. Die Sauce sollte jetzt ganz leicht gebunden sein.

Ca. 30 Minuten, bevor das Fleisch fertig ist, den Reis aufsetzen.

Reis mit frischen Gurkenstreifen und Fleisch mit reichlich Sauce und frischen PetersilienblÃ¤ttern servieren.

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, fleisch/wurst at 00:02

Saturday, November 21. 2009

## Rotweinkuchen mit hochprozentigen Rosinen

Wenn man so an seine Omas denkt, wird bei den Meisten wahrscheinlich erstmal die Erinnerung an etwas leckeres zu essen geweckt. Gute Hausmannskost wie Braten, EintÄ¼pfe, Schnitzel, aber mit Sicherheit auch etwas frisch Gebackenes, wo einem der sÄ¼Ä¼e Duft in Gedanken in die Nase steigt. Meine Omas waren definitiv die KÄ¼niginnen der ButtercremepÄ¼tzchen, Dampfnudeln, Linzertorten und Rotweinkuchen.

Die ButtercremepÄ¼tzchen (Rezept hier) habe ich schon geschafft, erfolgreich nachzubacken und nun war der Rotweinkuchen dran! AuÄ¼erdem habe ich den fertigen RotweinlikÄ¼r (Rezept hier), den ich vor ein paar Wochen angesetzt hatte, nun in Flaschen abgefÄ¼llt und Ä¼brig geblieben sind die wunderbar durchgezogenen, intensiv nach Rotwein und Rum schmeckenden Rosinen. Viel zu schade, um weggeworfen zu werden. Deshalb wanderten sie mit in den Kuchen!

250 g zimmerwarme, weiche Butter

200 g Zucker

2 PÄ¼ckchen Vanillezucker

4 Eier

250 g Mehl

1 PÄ¼ckchen Backpulver

100 g Schokostreusel (ich habe 1 Riegel KuvertÄ¼re im Reibeaufsatz der KÄ¼chenmaschine grob geraspelt)

100 g gemahlene Mandeln

1/4 Liter Rotwein

1 EL Zimtpulver

1 EL ungesÄ¼Ä¼tes Kakaopulver

optional:

1 Nelke und 1 kleines Pimentkorn -> im MÄ¼rser zu Pulver zerrieben

3-4 EL von den Rosinen, die im RotweinlikÄ¼r mitgezogen haben oder Rosinen, die ein paar Stunden vorher in Rotwein und einem Schluck braunem Rum oder Amaretto eingelegt wurden

Ofen auf 175Ä¼C vorheizen. Kastenform ausfetten und mit SemmelbrÄ¼sel ausschwenken, daÄ¼ der Kuchen nicht festklebt.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier in der KÄ¼chenmaschine oder mit dem HandrÄ¼hrgerÄ¼t schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver, Kakao, Mandeln und den GewÄ¼rzen (Zimt, Piment, Nelke) in einer Schale vermengen und dann langsam zu der Eimasse geben und gut verquirlen. Rosinen unterheben und den Rotwein schluckweise mit einrÄ¼hren.

Den Teig in die vorbereitete Form fÄ¼llen (3/4 voll) und ca. 1 Stunde backen. Dann StÄ¼bchenprobe machen, ob der Kuchen innen schon fest ist und wenn er fertig ist herausnehmen und abkÄ¼hlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und mit frischer Schlagsahne servieren und genieÄ¼en.

Ich hatte sogar noch Teig fÄ¼r 3 kleine SoufflÄ¼fÄ¼rmchen Ä¼brig. Das ist sehr praktisch, da der Kuchen so lecker duftet, daÄ¼ man eine Stunde fast nicht aushÄ¼lt ;-). Die kleinen KÄ¼chlein sind schon nach der HÄ¼lfte der Zeit fertig und sehen noch dazu sehr hÄ¼bsch aus!

Posted by orange in backen, kuchen+muffins at 14:53

Wednesday, November 18. 2009

## **Cheat Chaat (indisch inspirierter Snack)**

Chaat ist ein Teller voll verschiedener herzhafter, frittiertes Teigsnacks mit frischem Gemüse, Chutneys, Joghurt, Kräutern und Gewürzen verfeinert. Man findet es in Indien oft an den Straßenmärkten und rollenden Garküchen. Manche Orte haben sogar durch ihr gutes Chaat wahren Ruhm erlangt. Über die Chaatstände am bekannten Chowpatty Beach in Mumbai liest man immer wieder, sowohl in Reiseberichten als auch in dem einen oder anderen Buch, bei dem die Geschichte in Mumbai spielt.

Es gibt eine Vielzahl an Variationen, z.B. mit verschiedenen Arten von Puris (frittierte, knusprige Teigfladen, die durch die Hitze ballonartig aufgehen), Sev (frittierte Knusperfäden aus Kichererbsenmehl), Papdi (Cracker aus Kichererbsenmehl, Grießmehl oder normalem Mehl), Aloo Tikkis (knusprige Küchlein aus Kartoffelteig - an denen hab ich mich auch schon mal versucht - Rezept hier), Vadas (sÃ¼ndische wÃ¼rzige, frittierte Kringel aus Kichererbsenmehl, Linsen und/oder Kartoffeln) oder einfach scharf gewürzte gebratene KartoffelstÃ¼cke.

Den frischen Part übernehmen z.B. Zwiebelringe, Gurken- und TomatenstÃ¼cke, frischer Koriander.

Den typischen Geschmack gibt eine Gewürzmischung namens Chaat Masala, die eine sÃ¼erlich wÃ¼rzige Note hat. Meist beinhaltet es Gewürze wie Mangopulver (amchur), Kreuzkümmel (jÃ¼rÃ¼), schwarzes Salz (kÃ¼Ã¼ namak), gemahlene Koriandersamen (dhaniyÃ¼), Ingwerpulver (adrak), Salz (namak), schwarzen Pfeffer (kÃ¼Ã¼ mirc), Asafoetida (hÃ¼ng, bei uns als "Asant" oder Teufelsdreck" mehr oder weniger bekannt) und Chili (lÃ¼ mirc).

Oben drüber werden dann verschiedene Chutneys getrüfelt, wie z.B. grünes Chutney mit Kräutern und grüner Chili oder sÃ¼erliches Tamarindenchutney und Joghurt.

Ich habe zum Ausprobieren eine Fertigmischung im Asiamarkt gekauft von der Firma MDH namens "Chunky Chaat Masala". Das war schon im Sommer, da Chaat sich super als Sommersnack eignet, wie ich finde. Der Ã¼berflutete Küchenschrank hat nur leider die Packung verschluckt und erst vor kurzem wieder ausgespuckt ;-). Dann wird es halt ein Herbstchaat... auch gut!

Wir hatten vom Wochenende noch eine halbe Keksdose Pappad (knusprige, frittierte Linsenfladen) und Koriander Ã¼brig (es gab Masala Pappad \*yum\*), da kam mir die Idee, daraus einen Chaat-Ã¼hnlichen Salat zu machen. Ã¼hnlich... nicht vollstÃ¼ndig, nicht nach Rezept, nicht traditionell, deshalb "Cheat Chaat" - gemogelter Chaat :-)

### **Sauce:**

3 gehäufte EL saure Sahne oder Joghurt  
1 TL Sesampaste aus dem Glas (Tahin)  
Salz, Pfeffer

Saure Sahne und Tahin in einem Schälchen verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

### **Gemüse:**

1 mittelgroße rote Zwiebel  
1/2 Gurke  
2-3 Tomaten

Zwiebel in dünne Ringe und Gurke und Tomaten in mundgerechte StÃ¼cke schneiden

### **WÃ¼rzige Kichererbsen:**

1 Dose Kichererbsen  
1 TL schwarze Senfsamen

1 TL KreuzkÃ¼mmelsamen  
Chilipulver  
1 kleine Knoblauchzehe, gepresst  
3 EL Ãl

Kichererbsen in einem Sieb abgieÃen, mit kaltem Wasser abspÃ¼len und gut abtropfen lassen. Ãl in einer Pfanne erhitzen und Kichererbsen mit dem KreuzkÃ¼mmel und den Senfsamen knusprig anrÃ¶sten. In der letzten Minute den Knoblauch und die gewÃ¼nschte Menge Chilipulver dazugeben und mitbraten.

mehrere Scheiben Pappad  
Salz, Pfeffer, Chilipulver  
frische KorianderblÃ¤tter  
Chaat Masala

Chutneys nach Wahl (z.B. grÃ¼nes Chutney oder Tamarindenchutney) - ich hatte nur sÃliche  
Zwiebel-Feigen-Sauce da und die hat auch super gepaÃt

Sesamsauce, GemÃ¼se und Kichererbsen in einer Schale vermengen. GroÃzÃ¼gig mit Chaat Masala wÃ¼rzen und abschmecken.

Pappad in groÃe StÃ¼cke brechen und mit dem Salat auf einem Teller anrichten. Reichlich frische KorianderblÃ¤tter drÃ¼berstreuen und Chutney drÃ¼bertrÃ¶pfeln.

So lang das Rezept auch aussieht, es war super einfach und die Zubereitung hat maximal 10 Minuten in Anspruch genommen.

Posted by orange in dhal - hÃ¼lsenfrÃ¼chte, indien, salate, snacks/vorspeisen, vegetarisch at 09:04

Tuesday, November 17. 2009

## **Weihnachtliche KÃ¼rbis - Apfel - Marmelade mit Marzipan**

400-500 g Hokkaido-KÃ¼rbis (ohne Kerne, dÃ¼nn geschÃ¼lt)  
500 g Apfel (geschÃ¼lt, in Spalten geschnitten, entkernt)  
1/2 Vanilleschote  
2 dÃ¼nne Scheiben Ingwer (geschÃ¼lt und fein gewÃ¼rfelt)  
60 g Rohmarzipan  
Abrieb von 1 Orange  
Saft von 1 Orange  
500 g Gelierzucker 1:2  
200 ml Apfelsaft  
3 cm Zimtrinde

KÃ¼rbis grob raspeln. Das geht am besten mit der KÃ¼chenmaschine - schont die Daumen. Aber mit der Hand funktioniert's natÃ¼rlich auch.

KÃ¼rbisraspel mit dem Apfelsaft, der Zimtrinde und den IngwerwÃ¼rfeln in einem groÃen Topf erhitzen. Vanilleschote auskratzen und das Mark untermischen. Die Schote ebenfalls mit rein geben. Bei mittlerer Hitze leicht kÃ¼cheln lassen.

In der Zwischenzeit den Apfel raspeln. Die Apfelpinsel dann ebenfalls in den Topf geben und noch ein wenig weiter kÃ¼cheln. Wenn der KÃ¼rbis weich ist, die harten GewÃ¼rze heraus nehmen und mit dem PÃ¼rrierstab zu einem Mus verarbeiten. Wie fein man es pÃ¼rriert, ist da Geschmackssache.

Orangenschale abreiben und die Orange dann auspressen. Beides unter das Mus rÃ¼hren.  
Marzipan abwiegeln, klein wÃ¼rfeln (soweit das bei dem klebrigen Zeug geht ;-)) und ebenfalls unter das Mus mengen.

Jetzt dÃ¼nnen Zimtrinde und Vanilleschote wieder mit in den Topf - zusammen mit dem PÃ¼ckchen Gelierzucker. Die Marmeladenmasse nach den Angaben auf der Gelierzuckerpackung kochen - bei mir hieÃ es dort, mindestens 3 Minuten sprudelnd aufkochen, wenn nÃ¼tig entschÃ¼men (war aber nicht nÃ¼tig).

### **Gelierprobe + AbfÃ¼llen**

Wenn die Marmelade schÃ¼n aufgeköcht ist, eine Gelierprobe machen. Das geht am besten, wenn man ein kleines Tellerchen vor dem Kochen in den Gefrierschrank legt, es dann rausholt und ein wenig von der Marmeladenmasse darauf zerlaufen lÃ¤Ãt. Durch die KÃ¼lte geliert die Marmelade schneller und man weiÃ somit auch schneller, ob sie schon fertig ist. Wenn sie fest wird, kann man sie in GlÃ¤ser abfÃ¼llen. Dabei immer ein feuchtes KÃ¼chentuch um das Glas legen, daÃ es nicht von der Hitze platzt. Die GlÃ¤ser bis oben hin fÃ¼llen, verschlieÃen (der Glasrand sollte sauber sein!) und dann auf den Kopf stellen. So hat man die beste Chance, daÃ sich die Marmelade lange hÃ¼lt.

### **GlÃ¤ser vorbereiten**

Ich bereite die GlÃ¤ser immer schon vor dem Kochen vor. Zuerst mal testen, ob sie nicht noch nach ihrem vorherigen Inhalt riechen, das kann einem nÃ¼mlich die Marmelade ganz schÃ¼n verhaseln. Bei sauer Eingelegetem ist das Ã¼fter mal so. Die GlÃ¤ser und Deckel werden erstmal gut gewaschen und von alten Etiketten befreit. Das geht am besten wenn man das Waschbecken mit Wasser voll macht und sie eine Zeit lang reinlegt und dann schrubbt. Wenn alles sauber ist, koche ich Wasser im Wasserkocher auf und fÃ¼lle die GlÃ¤ser (die immernoch im lauwarmen Wasserbad stehen) und Deckel (die auf der Waschbeckenablage liegen) damit. Dann kippe ich vorsichtig das Wasser aus, passe auf, daÃ ich mich nicht verbrenne und lasse die GlÃ¤ser auf einem KÃ¼chenhandtuch abtropfen und trocknen.

### **Variationen**

Bei der WÃ¼rzung sind der Phantasie fast keine Grenzen gesetzt... wer kein Marzipan oder keinen Ingwer mag, lÃ¤Ãt diese Zutat einfach weg. Wer keine Zimtrinde hat, tut eine Prise Zimtpulver mit hinein. Auch die Orange kann ersatzlos gestrichen werden, wenn man gerade keine da hat, wobei sich dann ein Spritzer Zitronensaft sicher gut machen wÃ¼rde. Ich kÃ¼nnte mir auch Kardamom gut drin vorstellen (aber vorsicht mit der Dosierung - ist sehr intensiv!). Ich bin gespannt auf Eure Variationen! :-)

## Blog Export: orange kÃ¼che, <https://www.orangekueche.de/>

Viel SpaÃ mit dieser oberleckeren, cremigen Marmelade, die sich mit einem schÃ¶nen Etikett versehen sicher auch super unterm Weihnachtsbaum macht!

Posted by orange in dips+aufstriche, sÃÃes at 17:39



Sunday, November 15. 2009

### **DIY: Der Winter kann kommen / Prepared for winter (knitted beret + scarflet)**

Seit das Thermometer aus dem Keller nicht mehr rauskommt, lege ich die Stricknadeln in der Freizeit kaum noch aus der Hand. Irgendwann muÃ man den Wollberg ja mal abbauen und Stricken macht warm und entspannt - eine Tasse Tee dazu, und ein lustiger Film, was will man mehr um abzuschalten.

--

Since you get an uncomfortable shiver when looking at the thermometer, I can hardly put away my knitting needles. But that is fine, because sometimes I should also use some yarn instead of just buying more and more ;-). And knitting is very relaxing - a cup of tea and a funny movie - what do you need more.

Mit meinem RiesenknÄ¼uel Schewe Nebraska (250 g, Farb-Nr. 4377, Karstadt) habe ich mich an meine erste MÄ¼tze mit passendem Hals- wÄ¼rmer-Schleifen-Minischal gewagt. Bisher habe ich mich immer etwas schwer getan mit englischen Strickmustern, da man sich erstmal alle AbkÄ¼rzungen neu aneignen muÃ und viele ErklÄ¼rungen aufgrund der unterschiedlichen Stricktechnik etwas anders sind.

--

With my ultralarge skein of Schewe Nebraska (250 g, Farb-Nr. 4377, Karstadt) I tried to knit my first beret with matching scarflet. Up to now i always had some difficulties with english knitting instructions, because you have to learn all abbreviations again and the knitting technique is a little bit different sometimes.

Aber die ersten beiden Muster haben richtig gut geklappt und haben SpaÃ gemacht.

--

But the first two projects were lot of fun and worked out perfectly.

#### **MÄ¼TZE / BERET**

FÄ¼r die MÄ¼tze habe ich die Anleitung "purl beret" von "the purl bee" gefunden. Sie war sehr gut zu verstehen, hat prima geklappt und die MÄ¼tze paÃt wie angegossen! Ich habe - abweichend von der Anleitung - von Anfang an auf einem Nadelspiel mit 5 Nadeln (deutsche StÄ¼rke 3 1/2) gestrickt. Allerdings ist es mit einer Rundstricknadel (3 1/2, 40 cm LÄ¼nge) weitaus komfortabler, da man nicht so sehr Gefahr lÄ¼uft, Maschen zu verlieren. Ich stricke nun eine zweite MÄ¼tze in Perlmuster mit einer Rundstricknadel.

--

I was looking for a beret pattern which is easy to understand and to knit. Fortunately I found the "purl beret" pattern on "the purl bee". I tried it out and the beret fits perfectly. I used a needle set with 4 needles instead of one circular needle in the beginning, but it is much more comfortable to knit with the circular needle (3 1/2 german size, length: 40 cm). I am now knitting a second beret in seed stitch with a circular needle.

#### **SCHAL / SCARFLET**

Das Muster fÄ¼r den Accessoireschal nennt sich "Anthro-Inspired Scarflet by Kim Seio" und ist auf Ravelry kostenlos zum Download erhÄ¼ltlich (Ravelry Link). Ein schnelles und einfaches Projekt und ich finde die schleifenÄ¼hnliche Form wirklich schÄ¼n. Da schadet es nicht, es in allen Farben zu machen :-> Ich habe Nadeln mit deutscher StÄ¼rke 4 1/2 benutzt.

--

The scarflet pattern is called "Anthro-Inspired Scarflet by Kim Seio" and you can find it for free on Ravelry ((Ravelry link). This is a fast and easy project and I love the bow-like shape very much. I think I have to knit it in a thousand different colours :-> I used 4 1/2 needles (german size).

## Blog Export: orange kÃ¼che, <https://www.orangekueche.de/>

Posted by orange in sachen machen, stricken at 21:32

Wednesday, November 11. 2009

## Herbstzeit

Die BÄ¼ume sind bunt eingefÄ¼rbt und verlieren all ihre BlÄ¼ätter, die Sonne verliert an IntensitÄ¼t und geht schon um 5 Uhr unter, die Luft ist klar bis neblig trÄ¼b und eine eiskalte Brise weht einem morgens auf dem Fahrrad um die Nase... man kann es nicht leugnen... der Herbst hat sich schon in vollen ZÄ¼gen ausgebreitet.

Jede Jahreszeit hat ja seine schÄ¼ne Seite - was mÄ¼gt Ihr am Herbst besonders und was macht Ihr am liebsten in der goldbraunen Jahreszeit?

Ich habe Euch ein paar Rezepte zusammengestellt, die fÄ¼r mich wunderbar zum Wechsel von Sommer auf Winter passen :-)

HeiÄ¼ye Suppen zum AufwÄ¼rmen nach einem langen Spaziergang im bunten BlÄ¼ätterwald:

Fruchtige KÄ¼rbiscremesuppe

Indische KÄ¼rbissuppe

Kartoffel-Karottencreme-Suppe "KarKar"

Maronisuppe mit WeiÄ¼wein

Erbsensuppenrevolution mit Croutons und ZiegenkÄ¼sewÄ¼rfel

Brokkoli-SÄ¼Ä¼kartoffel-Suppe

Tom-Kha-Suppe (Thai-Kokossuppe)

Laksa - Malayische Kokosmilchsuppe - auch fÄ¼r grÄ¼Ä¼eren Hunger

Mulligatawny-Suppe - indisches "Pfefferwasser" bringt einen schnell wieder zu KrÄ¼ften

Zeit fÄ¼r eine heiÄ¼ye Tasse und was SÄ¼Ä¼yes im kuschelig warmen Wohnzimmer mit Freunden:

Chai - indischer GewÄ¼rztee mit Sojamilch

Noch eine Ingwertee-Variation...

Zitronen-Ingwer-Tee (auch bei ErkÄ¼ltung)

GenieÄ¼er-Bananenkuchen mit NuÄ¼

Buttercreme-PlÄ¼tzchen wie bei Oma

Amaretto-Kirsch-Muffins

Italienischer KÄ¼sekuchen

In Honig, Amaretto und Zimt gebackene Feigen mit WalnÄ¼ssen auf Vanillequark

Auf dem Markt eine TÄ¼te voll Obst und GemÄ¼se der Saison einkaufen:

Pilze: Rahmgeschnetzeltes mit Schwammerl

KÄ¼rbis:

GefÄ¼llter KÄ¼rbis mit Feta und Pinienkernen

KÄ¼rbis-Kaese-Quiche

Red Pumpkin Koottu

OfenkÄ¼rbis

KÄ¼rbislasagne

Fruchtige KÄ¼rbiscremesuppe

Indische KÄ¼rbissuppe

Kohl

Benny's Blumenkohlsalat

Gebratener Rosenkohl mit WalnÄ¼ssen

Wirsing-HackrÄ¼llchen in Zitronen-Schmand-Sauce

Weisskohlcurry

Vitamine tanken gegen Schweine-, Spatzen-, ErdmÄ¼nnchengrippe & Co.:

Vitaminbombe gegen frÄ¼stelige Herbstattacke

Pimp my Obst

Posted by orange in sammlungen + infos at 17:52

Tuesday, November 10. 2009

## **DIY: Langer HalswÄ¼rmer in Papageienfarben / Parrot coloured loong neckwarmer**

Aufgrund intensiver Strickfaulheit im Sommer habe ich schon fast nicht mehr daran geglaubt, daÄ¼ ich ihn jemals fertig in HÄ¼nden halten werde, aber... tadaaa... es ist vollbracht!! Und ich freu' mich riesig - ein schÄ¼ner Farbtupfer mehr fÄ¼r die Wintergardarobe.

Er ist ganz normal wie ein Schal im Perlmuster runtergestrickt. Nach dem Abketten habe ich einfach die beiden Enden zusammengenÄ¼ht.

Ich finde, das Perlmuster bringt die "Chaosoptik" dieses wunderschÄ¼nen Garns noch besser zur Geltung. Neben den intensiven Farben lÄ¼uft immer ein dÄ¼nner schwarzer Faden als Kontrast mit. Das sieht am Ende aus wie Gekritzel auf einer farbigen FlÄ¼che. - Toll!

Da ich so lange gebraucht habe, bin ich mir nicht mehr ganz sicher, ob ich 2 oder 3 Kneuel verstrickt habe... ich glaube aber, es waren 3.

Hier nochmal im Ä¼berblick:

2-3 KnÄ¼uel Wolle "Kopenhagen" von Wolle RÄ¼del, Farb-Nr. 9188 (65 % Schurwolle, 33 % Polyacryl, 2 % Polyester, 75 m / 50 g)

2 Nadeln StÄ¼rke 7

28 Maschen anschlagen

Perlmuster:

Hinreihe: r, l

RÄ¼ckreihe: l, r

(das Muster zwischen den Sternchen je bis zum Reihenende fortfÄ¼hren)

Abketten und mit einer dicken Sticknadel und einem StÄ¼ck der selben Wolle zusammennÄ¼hen.

---

This summer I really neglected my incomplete knitting projects too much. And I thought I would never complete and be able to wear this neckwarmer. But everybody can be wrong sometimes and I am proud to show it to you finally! My newest splash of colour for dull and cold days.

I love this yarn very much because of its bright range of colours and the thin black thread which perfectly works as a contrast. In combination with the seed stitch it looks a bit like scribbling around with a thin black pen on a multicoloured surface.

A short pattern overview:

2-3 balls of yarn "Kopenhagen" by Wolle RÄ¼del, colour-no. 9188

2 needles size 7

cast on 28 stitches

seed stitch:

right side: k, p (repat to end of row)

left side: p, k (repeat to end of row)

Repeat pattern until desired length.

Cast off and sew the ends together with a tapestry needle and a piece of the same yarn.

Voila :-)

Posted by orange in sachen machen, stricken at 21:51

## **Gebratene Jakobsmuscheln in Whiskey - Vanille - Sauce**

Auf Rasa Malaysia findet man Unmengen an Rezepten, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Da wir inzwischen ziemlich auf den Jakobsmuschel-Geschmack gekommen sind (nicht nur roh als Sushi sondern nun auch gebraten!), hat dieses "Seared Scallops" Rezept gleich ins Schwarze getroffen. SpÄ¼testens nachdem man das Foto angeschaut hat steht fest, daÄ¼ man jetzt unbedingt kurz mal einkaufen gehen muÄ¼ :-)

FÄ¼r alle, die sich leichter tun, ein Rezept auf Deutsch zu lesen, erlaube ich mir, es hier zu Ä¼bersetzen. Hier findet Ihr das Originalrezept von Rasa Malaysia auf Englisch.

Man braucht:

8 groÄ¼e Jakobsmuscheln  
1 TL OlivenÄ¼l  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

FÄ¼r die Sauce:

1 TL frisch gehackte Petersilie  
1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
herausgekratztes Mark von 1/2 Vanilleschote  
1 TL OlivenÄ¼l  
1/4 Cup (ca. 60 ml) Sahne  
1/4 Cup (ca. 60 ml) Whiskey  
Salt

FÄ¼r die Sauce das OlivenÄ¼l in einer Pfanne erhitzen. Vanillemark, Knoblauch und Sahne hinein geben. Wenn die Sauce anfÄ¼ngt zu kÄ¼cheln, den Whiskey einrÄ¼hren und unter kÄ¼cheln ein wenig einreduzieren lassen. Die frische Petersilie auf die Sauce streuen und Sauce zur Seite stellen.

Eine zweite Pfanne stark erhitzen. Die Jakobsmuscheln mit Salz und Pfeffer wÄ¼rzen und auf beiden Seiten mit OlivenÄ¼l bepinseln. Dann in der Pfanne auf beiden Seiten je ca. 1-2 Minuten braten, bis die Ober- und Unterseite eine leicht braune Farbe bekommen.

Die Jakobsmuscheln auf einem Spinatbett anrichten und mit der Sauce betrÄ¼pfeln.

Auf Rasa Malaysia wird gedÄ¼nsteter, junger Spinat empfohlen. Dieser ist besonders zart. Leider hatte ich aber keinen da, deshalb habe ich eine halbe Packung TK-Blattspinat aufgetaut. Dann habe ich eine halbe Zwiebel in kleine WÄ¼rfel geschnitten und in etwas Butter angeschwitzt, den Spinat dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat leicht gewÄ¼rzt.

Posted by orange in fisch + meerestier, snacks/vorspeisen at 21:28

Monday, November 9. 2009

## Apfelbrot

Heute steuert meine Mama mal eines ihrer leckeren Rezepte bei. Ich war am Wochenende zu Besuch und konnte mir ein Bild davon machen, wieviel ein paar ApfelbÄ¼me und ein WalnuÄ¼baum im Garten so abwerfen. Ich kann nur sagen, das ganze GÄ¼stezimmer wurde zur Vorratskammer umfunktioniert und steht voller Kisten.

Um das alles zu verwerten gibt es Apfelkuchen, Apfelkompott, Apfelmus, Apfel pur... hab ich noch was vergessen?

Als kleine Abwechslung hat sie am Wochenende Apfelbrot gebacken. Das sieht aus und hat eine Konsistenz wie Kletzen- oder FrÄ¼chtebrot, nur mit Apfel, statt mit Feigen etc. SchÄ¼n saftig, lecker duftend mit weihnachtlichen GewÄ¼rzen und knusprig durch die NuÄ¼stÄ¼cken. PaÄ¼t super als FrÄ¼hstÄ¼ck oder nachmittags zum Kaffee. SÄ¼chtigmachend und nicht zu sÄ¼Ä¼.

Hier ist das Rezept fÄ¼r alle, die es sich bald mit einer Scheibe auf der Couch gemÄ¼tlich machen wollen:

1 kg Ä¼pfel,  
200 g Zucker (darf auch brauner Zucker sein)  
250 g Rosinen  
1/2 PÄ¼ckchen LebkuchengewÄ¼rz ca.8-10 g (Inhalt = 15g )  
1 EL Kakao  
1 TL Zimt  
1 TL gemahlene Nelken  
200 g grob zerkleinerte NÄ¼sse (Hasel- oder WalnÄ¼sse - am besten schmecken aber WalnÄ¼sse)  
500 g Mehl Typ 405 â€œ (mit Vollkornmehl noch nicht probiert)  
1 PÄ¼ckchen Backpulver

Am Vortag Ä¼pfel schÄ¼len und hobeln, mit 200 g Zucker Ä¼ber Nacht Saft ziehen lassen, ebenso Rosinen mit Rum trÄ¼nken und weichen lassen.

Am nÄ¼chsten Tag die Rosinen zu den Ä¼pfeln geben, das Mehl mit Backpulver, GewÄ¼rzen und Kakao mischen und jeweils in kleinen Portionen zu der Apfel-Rosinenmischung sieben und untermengen (kann ruhig mit der Hand nachgeholfen werden) Am Schluss die WalnÄ¼sse grob zerkleinern (mit Messer oder Hand ) und unter den Teig mischen (vorsichtshalber kontrollieren, ob sich keine Schalenreste mehr unter den NÄ¼ssen befinden).

Backofen vorheizen: 200Ä¼ C Ober- und Unterhitze  
Zwei Kastenformen ca. 31 cm LÄ¼nge ausfetten, mit SemmelbrÄ¼sel oder gemahlene HaselnÄ¼ssen (geschmacklich besser) bestreuen und jeweils die HÄ¼lfte der Masse einfÄ¼llen.

Die zwei Kastenformen der LÄ¼nge nach in den Backofen geben und bei 200Ä¼ C 60 Minuten backen.

Gutes Gelingen! :-)

Das Apfelbrot hÄ¼lt in Alufolie gewickelt und kÄ¼hl gelagert 2-3 Wochen, wenn sich nicht schon vorher alle drÄ¼ber her gemacht haben.

HÄ¼bsch in Klarsichtfolie verpackt und mit Schleifchen versehen ein willkommenes Geschenk oder Mitbringsel in der Adventszeit.

## **Kartoffelgratin mit wÄ¼rzigem KÄ¼se Ä¼berbacken**

Zu so einem leckeren Gratin paÄ¼t am besten ein frischer Feldsalat mit einem fruchtigen Dressing. Wir haben gleich unseren Passionsfrucht-Balsamessig von der Food-Messe getestet - ein Traum!

5 groÄ¼e Kartoffeln (geschÄ¼lt und in ganz dÄ¼nne Scheiben gehobelt - geht super mit einer KÄ¼chenmaschine, das schont die Fingerkuppen)  
1 groÄ¼es StÄ¼ck wÄ¼rziger Appenzeller KÄ¼se

Sauce:

1 Eigelb

2 Becher Sahne

1 EL Sahnemeerrettich

Salz, Pfeffer

etwas frisch geriebener Muskat

1 TL getrockneter Rosmarin

5 EL geriebener Appenzeller KÄ¼se

1/2 Stange Lauch in dÄ¼nne Scheiben geschnitten

Backofen auf 180Ä°C vorheizen. Kartoffeln vorbereiten. KÄ¼se reiben. Alle Zutaten fÄ¼r die Sauce verrÄ¼hren und abschmecken - die Sauce soll schÄ¼n intensiv schmecken.

Etwas Sauce in eine Auflaufform geben, eine Schicht Kartoffeln ziegelfÄ¼rmig darauf anordnen. Dann wieder eine Schicht Sauce, eine Schicht Kartoffeln usw. Die letzte Schicht sollte Sauce sein. Darauf ein paar Kleckse Schmand oder Saure Sahne geben und den geriebenen KÄ¼se darauf verteilen.

Die Auflaufform auf ein Backblech stellen und in die 2. Schiene von unten (also etwas tiefer als die Mitte, sonst wird der KÄ¼se zu schnell dunkel) schieben. Ca. 1,5 Stunden backen bist die Kartoffeln gar sind. Wenn der KÄ¼se zu dunkel wird, ein StÄ¼ck Alufolie Ä¼ber den Gratin legen.

Posted by orange in vegetarisch at 20:34



Tuesday, November 3. 2009

**DIY: Schenkt mehr Haustiere zu Weihnachten... aber bitteschÄ¼n aus Papier! :-)**

Ist er nicht schÄ¼n? Der wird einen Ehrenplatz zum Flattern im Bad bekommen!

Das beste an der Sache ist, jeder kann sich so einen bunten, gefiederten Gesellen basteln. Es gibt viele verschiedene Designs, die man sich kostenlos ausdrucken kann. Dann einfach ausschneiden, falten und zusammenkleben. Oder man gestaltet selbst einen.

Mehr auf [nanibird.com](http://nanibird.com) - supersupertoll!

Ich hab meinem Vogel ein StÄ¼ck wolle am Hinterkopf befestigt. Die wird mit einer weiÄ¼en ReiÄ¼zwecke an der Decke befestigt fÄ¼r das spezielle Flug-Feeling ;o)

Posted by orange in papier, sachen machen at 21:52

Sunday, November 1. 2009

## **RotweilikÃ¶r (mit SahnehÃ¼bchen und Zimt)**

Kaum wird es etwas kÃ¼hler, krame ich wieder meine Ã¼berdimensionalen EinmachglÃ¤ser raus.

Im Supermarkt mache ich dann erstmal einen tollen Eindruck, wenn ich mit mehreren Flaschen Hochprozentigem die Kasse stÃ¼rme. Und auch in der Apotheke erntet man erstmal ein paar komische Blicke, wenn man den Wunsch nach einem Liter reinem Ethanol Ã¤uÃ¼ert. Da bewÃ¤hrt es sich, immer gleich dazu zu sagen, was man damit vor hat. Sonst kann es sein, daÃ¼ sie das Teufelszeug nicht heraus geben. Was auch ein guter Tip ist - wenn man ein GefÃ¤Ã¼ zum AbfÃ¼llen gleich selbst mitbringt spart man sich die Kosten fÃ¼r die Flasche! Ethanol ist schlieÃ¼lich selbst schon teuer genug... ca. 40 EUR / Liter in Deutschland! Aber es lohnt sich. Selbstgemachter LikÃ¶r ist einfach kÃ¶stlich und zudem ein super Geschenk fÃ¼r Freunde, Verwandte, Kollegen... und sich selbst ;-)

Der IngwerlikÃ¶r (Rezept hier) zieht schon seit ein paar Wochen vor sich hin. Da sich meine Schwester Limoncello (Rezept hier) gewÃ¼nscht hat, wird auch dieser bald seinen Weg ins Einmachglas finden (Braucht ja nur 12 Tage, da hab ich noch ein wenig Zeit). Bis da hin belegt nÃ¤mlich ein neuer LikÃ¶r den Platz - dunkelroter, starker, sÃ¼Ã¼er, aromatischer RotweilikÃ¶r.

Irgendwo habe ich gelesen, daÃ¼ RotweilikÃ¶r super schmeckt, wenn er vorsichtig warm gemacht wird und dann mit einem SahnehÃ¼bchen und einer Prise Zimt serviert wird. Wenn da keine Weihnachtsstimmung aufkommt, weiÃ¼ ich auch nicht! :-)

Ich hab ein wenig rumgesucht und mir verschiedenste Rezepte angeschaut. Dann habe ich mir aus allem das rausgepickt, was mir am besten gefallen hat.

Mit dem Wein steht und fÃ¼llt natÃ¼rlich der Geschmack des LikÃ¶rs, deshalb habe ich meinen Lieblingswein dafÃ¼r verwendet - Peter Lehmann, Shiraz, Australien, 2006. Den gibt es bei uns in den meisten groÃ¼en SupermÃ¤rkten, wie Edeka, HIT etc. Man muÃ¼ jedoch fast 10 EUR pro Flasche dafÃ¼r hinblÃ¤ttern.

Beim Rum habe ich dafÃ¼r etwas gespart und einen recht gÃ¼nstigen genommen. Das hat dem Geschmack Gott sei Dank keine Abbruch getan. Vielleicht sollte man erstmal etwas weniger Rum mit rein geben und dann probieren. Wahrscheinlich vertrÃ¤gt nicht jeder Wein die selbe Menge Rum, ohne geschmacklich unter zu gehen, und das wÃ¤re ja schade. NachschÃ¼tten kann man ja immer noch.

Rezept:

1 Flasche Rotwein (0,7l)  
ca. 500 ml brauner Rum (vielleicht auch etwas weniger)  
200 g brauner Kandis  
10 Mandeln  
1 kleine handvoll Sultaninen  
1/2 Vanilleschote - eingeschnitten

Alles zusammen in ein sauberes, groÃ¼es GefÃ¤Ã¼ geben und mindestens einen Monat ziehen lassen. Hin und wieder vorsichtig "schwenken" um die verschiedenen Komponenten zu vermischen.

Wer nicht schon vorher alles weg"probiert" hat, schÃ¼ttet ihn durch ein Sieb und fÃ¼llt ihn in Flaschen ab. Die Rosinen machen sich sicher super Ã¼ber Eis oder in einem Kuchen.

In vielen Rezepten wird beschrieben, daÃ¼ der LikÃ¶r mit der Zeit immer besser wird. Also Geduld lohnt sich wohl :-)

Hier findet Ihr noch mehr LikÃ¶rrezepte!

Posted by orange in getrÃ¤nke, promillig at 13:34