

Saturday, November 26. 2011

DIY: Notiz-Stein mit Tafelfarbe

Jetzt, wo der Boden noch nicht unter einer dicken weiÄen Decke versteckt ist, mÄ¼chte ich Euch kurz was zeigen... Wer weiÄt, wie bald der Winter "reinschneit"!

Hier kommt eine kleine Idee, die sich perfekt mit einem gemÄ¼tlichen Spaziergang im bunten BlÄ¼tterwald verbinden lÄ¼sst. Beim Schlendern an der Isar habe ich mir ein paar schÄ¼ne, flache Steine gesucht und mit nach Hause genommen. Die besten Steine lassen sich meist in der NÄ¼he von GewÄ¼ssern finden.

Ich habe sie grÄ¼ndlich gewaschen, abgerubbelt und trocknen lassen. Ich wollte sie eigentlich bunt bemalen, aber dann ist mir was anderes eingefallen.

Mit Tafelfarbe habe ich mit einem weichen Pinsel einen ausgefÄ¼llten Kreis auf den Stein gemalt. Nach je einem Tag Trockenphase habe ich noch 3 weitere Schichten aufgetragen.

Um die OberflÄ¼che noch glatter zu bekommen braucht man wahrscheinlich ein paar Schichten mehr, oder muss den Stein vorher abschleifen. Aber auch so kann man ihn nun wunderbar mit einem StÄ¼ck Kreide mit kurzen Nachrichten verzieren und spÄ¼ter wieder abwischen.

Zum Beispiel praktisch als kleine GedÄ¼chtnisstÄ¼tze und Briefbeschwerer in einem! Oder als spontane Botschaft an den/die Liebsten (- oder auch als Hinweis, endlich die SpÄ¼lmaschine auszurÄ¼umen ;>).

Und nun das Wort zum Samstag. - Immer wieder lustig, was man auf seinen Wegen entdeckt, wenn man die Augen offen hÄ¼lt:

Posted by orange in sachen machen, verschiedenes at 21:02

Monday, November 21. 2011

Pfannkuchen mit ZimtÄ¼pfeln, Aprikosenmarmelade, griechischem Joghurt und Granatapfelkernen

FÄ¼r alle, die sich nicht mehr erinnern - zuletzt ging es um die Frucht der Versuchung, das Sinnbild der Weiblichkeit und Fruchtbarkeit, aber auch der SÄ¼nde. Dieser rotbackigen KÄ¼stlichkeit bleibe ich auch heute treu, mit einer verfÄ¼hrerischen Mehlspeise...

Eine nicht minder symboltrÄ¼chtige Frucht ist der Granatapfel. Vielleicht passen die beiden auch deshalb so gut zusammen? Wer weiss :)

Als erstes brauchen wir ein paar Pfannkuchen:

Rezepte gibt es unzÄ¼hlige. Diesmal habe ich folgende Mengen genommen, da ich nur noch zwei Eier hatte, und fand die Pfannkuchen sehr gelungen. Wenn man den Teig zusammengerÄ¼hrt hat, lÄ¼sst sich die Konsistenz auch super mit noch mehr Milch oder Mehl justieren.

200 g Mehl
ca. 200 ml Milch
2 Eier
1 Messerspitze Salz
etwas Butter zum Anbraten

Eier, Mehl und Milch gut mit einem Schneebesen ohne KIÄ¼mpchen verquirlen. Der Teig sollte schÄ¼n cremig, aber nicht zu fest sein. Man muss ihn mit einer SchÄ¼pfkelle bequem in die Pfanne gieÄ¼en kÄ¼nnen.

Die Pfanne erhitzen und ein wenig Butter darin schmelzen. Etwas mehr als einen SchÄ¼pf (ich habe eine kleine SchÄ¼pfkelle - eher fÄ¼r Sauce gedacht) in die Mitte der Pfanne geben. Die Pfanne sofort in alle Richtungen schwenken, dass sich der Teig gleichmÄ¼Ä¼ig dÄ¼nn verteilt. Wenn der Teig beginnt, fest zu werden, den Pfannkuchen umdrehen und von der anderen Seite anbraten.

Den fertigen Pfannkuchen auf einen Teller geben und mit dem restlichen Teig weiter machen. Ich habe aus dem Teig 5 Pfannkuchen heraus bekommen.

In den Kochsendungen wird ja immer gepredigt, ein Pfannkuchen muss hell und zart sein wie ein Baby popo mit ein paar leicht goldbraunen Stellen. Oookay... *check*

ZimtÄ¼pfel fÄ¼r zwei Pfannkuchen:

1 Prise Zimt
nach Wunsch ein paar Mandelscheiben
1 geschÄ¼lter Apfel, in kleine WÄ¼rfel geschnitten

Eine beschichtete Pfanne oder einen Topf anheizen. Die ApfelwÄ¼rfel darin auf mittlerer Hitze fÄ¼r ein paar Minuten anwÄ¼rmen und mit etwas Zimt bestÄ¼uben. Sie dÄ¼rfen ruhig weicher werden, sollten aber im Kern noch immer Biss haben.

FÄ¼llung und Deko:

griechischer Joghurt oder Quark
Marmelade (ich hatte Aprikosenmarmelade von Muttern)
Granatapfelkerne, wer mÄ¼chte
etwas Zimt

Die Pfannkuchen mit Marmelade und griechischem Joghurt oder Quark bestreichen. Die ZimtÄ¼pfel und die

Granatapfelkerne darÄ¼ber geben und den Pfannkuchen einrollen. Mit einer Prise Zimt und ein paar Granatapfelkernen garnieren.

Ich habe fÄ¼r mich zum Mittagessen zwei von diesen kÄ¼stlichen PfannkuchenrÄ¼llchen gerollt, deshalb ist die angegebene Menge ZimtÄ¼pfel auch nur fÄ¼r zwei Portionen. Man kann sie natÄ¼rlich nach Lust und Laune verdoppeln!

Die Rollen schmecken sowohl lauwarm als auch kalt. Mit den restlichen Pfannkuchen habe ich am Abend eine FIÄ¼dlesuppe gekocht!

Posted by orange in sÄ¼Yes, vegetarisch at 21:45

Sunday, November 6. 2011

Ganz einfaches Karotten-Apfel-Curry mit Ras el Hanout, Mandeln und Rosinen

Frisch zurÃ¼ck aus dem Singapur-Bali-Urlaub, mit vielen Fotos, der einen oder anderen kulinarischen Entdeckung und ein paar dummen SprÃ¼chen, hehe:

"One apple a day keeps the Schimmel away!"

Sowohl vom eigenen KÃ¶rper, als auch von den VorrÃ¤ten ;)

Bei der Apfelflut in diesem Jahr im elterlichen Garten tut es Not, sich noch ein paar andere Rezepte zu Ã¼berlegen, als Apfelstrudel und Kompott. Aber da ein Apfel so vielseitig ist, sollte das nicht schwer fallen. Ein paar Gerichte habe ich ja schon ausprobiert...

Rote Bete-Apfel-Salat mit Meerrettich-Senfdressing

Fenchel-Apfel-Salat mit reichlich Thymian

Weihnachtliche KÃ¼rbis-Apfel-Marmelade

Thai-Pomelo-Apfelsalat mit GarnelenspieÃ

Reis-Porridge mit Ãpfeln, Rosinen und Zimt

Apfelbrot

Apfelstrudel

Gebackener Reisauflauf mit Ãpfeln

Orange's Paradise Porridge

Die nÃ¤chsten kommen prompt, denn am Freitag gab es mittags im BÃ¼ro ein feuriges orientalisches Curry mit Karotten und ApfelwÃ¼rfeln. Vom letzten Tollwood Festival (ein Markt mit allerlei KÃ¼stlichkeiten und Krusch) habe ich noch ein TÃ¼tchen von der marokkanischen GewÃ¼rzmischung "Ras el Hanout" Ã¼brig. Auf Wikipedia steht, was alles darin enthalten ist - eine lange Liste fÃ¼r einen ganz besonderen Geschmack. Und wenn wir schon im Orient sind, dÃ¼rfen auch Sultaninen und Mandeln nicht fehlen.

FÃ¼r 2 Personen:

ca. 4 groÃe Karotten

1/2 saftiger Apfel, z.B. Braeburn, in ca. 1 cm groÃe WÃ¼rfel geschnitten

1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt oder gepresst

1 guter EL Butter

etwas Wasser

1/2 TL Rohrzucker

1-2 TL Ras el Hanout (gutes Currypulver geht sicher auch als Alternative)

Salz, Pfeffer

1 haselnussgroÃes StÃ¼ck Ingwer, fein gewÃ¼rfelt

Chiliflocken oder Chilipulver nach persÃnlichem Geschmack und LieblingschÃ¶rfegrad

Beilagen und Deko:

einen Klecks Schmand oder Joghurt

einen LÃ¶ffel voll Koriander-KÃ¼rbiskern-Pesto, wer mÃ¶chte (Rezept kommt morgen)

ein paar frische Koriander- oder MinzblÃ¤tter

gekochter Reis oder Couscous

Bei mittlerer Hitze die Butter in einem Topf schmelzen lassen. Knoblauch, Zucker, Karotten, Sultaninen und Mandeln hinein geben und unter RÃ¼hren anschwitzen. Dabei auch das Ras el Hanout mit dem GemÃ¼se vermengen.

Mit einem Schluck Wasser (nicht zu viel - lieber spÃ¤ter nach und nach noch etwas dazu geben) ablÃ¶schen, einen Deckel drauf geben und vor sich hin schmoren lassen, bis die Karotten etwas weicher geworden sind. Sie sollten aber noch Biss haben. Zwischendurch immer wieder umrÃ¼hren und noch ein wenig Wasser dazu geben, wenn die

GewÃ¼rze anfangen, sich am Boden abzusetzen. Die Hitze lieber etwas niedriger, als zu hoch wÃ¤hlen.

FÃ¼r die letzten zwei Minuten, die ApfelwÃ¼rfel, den Ingwer und die Chiliflocken mit in den Topf geben. Am Ende sollte das Obst und GemÃ¼se zwar angegart, aber noch mit leichtem Biss sein. Das bisschen Sauce - optisch eher wie eine GewÃ¼rzpaste - sollte sich schÃ¶n um die StÃ¼cke gelegt haben.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Beilagen nach Wahl servieren. Ich finde, neben der SÃ¤ttigungsbeilage (Reis oder Couscous) muss etwas KÃ¼hles (Schmand oder Joghurt) und etwas Frisches (frische KrÃ¤uter, vielleicht ein Spritzer Limettensaft) zu einem Curry immer sein - das schmeckt einfach toll.

Einen schÃ¶nen, bunten, kuscheligen Herbst wÃ¼nsche ich Euch!!

Posted by orange in asiatische/orientalische gerichte, essen und kochen, orientalisches, rezepte, vegetarisch at 16:50

Wednesday, November 2. 2011

DIY: Angenehmes TrÄ¼umen! - Bau Dir Deinen TraumfÄ¼nger

Vor ein paar Tagen bin ich aus dem schÄ¼nen warmen Singapur zurÄ¼ck nach Hause gekommen. Die Landebahn hat man erst gesehen, als wir schon fast mit den RÄ¼dern auf dem Boden aufgesetzt hatten, so neblig war es. Es war frÄ¼h morgens, noch dunkel und hatte herbstlich-frostige 5 Grad. Da schÄ¼ttelt es die Urlaubsknochen gewaltig.

Zuhause angekommen erstmal die Heizung aufdrehen und ein heiÄ¼yes Bad nehmen und dann das schÄ¼nste: ins eigene Bett kriechen.

So toll das Reisen auch ist und so schnell ich auch immer wieder Fernweh bekomme, dieses GefÄ¼hl ist einfach durch nichts zu ersetzen.

Die Zeitumstellung ist durch - die Tage werden wieder kÄ¼rzer und die NÄ¼chte lÄ¼nger. Die nÄ¼chsten Monate bleibt viel Zeit, mit einer duftenden Tasse Tee auf dem Nachttisch dem Sommer entgegentrÄ¼umen...

Bei so viel TrÄ¼umerei schadet es nicht, ein wenig UnterstÄ¼tzung zu haben, schlieÄ¼lich sollen die TrÄ¼ume mÄ¼glichst schÄ¼n sein!

Da passt es gut, dass, wo man auch hin sieht, momentan Anleitungen fÄ¼r den Bau eines TraumfÄ¼ngers zu finden sind. Das ist gar nicht schwer, macht dazu richtig SpaÄ¼ und man kann unzÄ¼hliche Varianten ausprobieren... mit Federn, mit Perlen, mit buntem Garn, mit einem groÄ¼- oder kleinmaschigen Netz.

Als Grundlage dient immer ein Ring. Dieser kann gekauft sein und z.B. aus Bambus bestehen (gibt es in jedem Bastelladen). Oder man geht los und versucht ein paar biegsame, Ä¼ste zu finden, die man zu einem Ring verbindet.

Oben begonnen wird dann Wolle, Garn oder ein dÄ¼nnes Seil (je nach GrÄ¼Ä¼e des TraumfÄ¼ngers) eng um den Ring gewickelt - immer wieder zusammen schieben, dass die Schlaufen richtig fest sind. Wenn man wieder zum Anfang gekommen ist, dort verknoten und eine AufhÄ¼ngevorrichtung machen.

Nun kann das Weben des Netzes beginnen. Als Anleitung habe ich dieses Video (auf Englisch) benutzt und das hat gut geklappt. Je schmaler man die AbstÄ¼nde der ersten "Maschen" macht, desto feiner und enger wird das Netz.

Wo man gerne mÄ¼chte, kann man Perlen, Muscheln oder sonstige kleine Dinge mit hineinknoten oder hineinklemmen. SpÄ¼ter kann man noch Fransen daran befestigen, an denen z.B. eine Feder hÄ¼ngt.

Ich habe eine grÄ¼n-weiss marmorierte Wolle benutzt und einen Zitronenquarz-Stein in der Mitte eingeknotet.

Den imposantesten TraumfÄ¼nger habe ich in meinem Urlaub gesehen - er war relativ schlicht, aber riesengroÄ¼ mit vielen langen Fransen. Da wÄ¼nschte ich, ich hÄ¼tte hohe Decken und eine DachschrÄ¼ge in meiner Wohnung... dann wÄ¼rde ich mir auch so einen bauen. Oder ihn vielleicht Ä¼ber den Durchgang zu meinem (imaginÄ¼ren) verwunschenen GÄ¼rtchen hÄ¼ngen?

Das Art Cafe in dem KÄ¼nstlerstÄ¼dtchen Ubud auf Bali ist auch sonst ein sehr angenehmer Ort, wo man sich mit gutem Essen und inspirierender AtmosphÄ¼re verwÄ¼hnen lassen kann. Falls Ihr dort mal seid, guckt auch in die Vitrine bei der Bar. Dort entdeckt man schnell noch mehr bunte, flausische, ausgefallene TraumgefÄ¼hrten. Das Cafe ist zu finden in der Monkey Forest Road.

Ich werde in meinem kulinarischen Tagebuch auf oh-range.com in den nÄ¼chsten Wochen noch ausfÄ¼hrlicher

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

darÃ¼ber berichten und auch ein paar Fotos zeigen.

Posted by orange in perlen, sachen machen, verschiedenes at 21:05