

Shibas

REZEPTE

Alle November
Gerichte





Mini Pancakes

Personen: 2-3



Zeit: 20 min

Zutaten:

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

20 g Zucker

2 Pck Vanillezucker

1 Prise Salz

250 ml Milch

60 g geschmolzene Butter

2 Eier

Zubereitung:

1. Das Mehl sieben und in eine große Schüssel geben.
2. Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz dazugeben und gut vermischen.
3. Milch, Butter und Ei hinzufügen und mit einem Schneebesen oder Rührgerät zu einem glatten Teig rühren.
4. Eine beschichtete Pfanne auf mittlere Stufe vorheizen und mit etwas Öl bestreichen.
5. Mit einem Teig-Präzisions-Spender nach Wunsch auf der heißen Pfanne den Teig portionieren. (Alternativ mit 2 EL portionierten, klappt auch wunderbar).
6. Wenn die Mini Pancakes anfangen kleine Bläschen auf der Oberfläche zu bilden, wenden und weitere 30 sec backen.
7. Mit Puderzucker bestreuen und mit Apfelmus und Ahornsirup servieren.



Chili Zitronen Hackbällchen

Personen: 2



Zeit: 45 min

Zutaten:

Fleischbällchen:

250 g Rinderhackfleisch
2 EL Kichererbsenmehl
2 EL Semmelbrösel
1 TL Paprikapulver
1 TL gemischte Kräuter
1 TL Chilipulver
Salz und Pfeffer nach Geschmack
1 Zwiebel (fein gehackt)

Marinade:

Saft aus einer ½ Zitrone
100 ml Olivenöl
3 rote Chilischoten (entkernt, und gewürfelt)
4 Knoblauchzehen (gehackt)
Salz
1 handvoll frischer Koriander (gehackt)

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. Alle Zutaten für die Fleischbällchen in eine Schüssel geben und ordentlich vermischen.
3. Aus der Fleisch-Masse gleichgroße Bällchen formen (ungefähr 18 Stück) .
4. In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Bällchen darin von beiden Seiten für ca. 1 Minute anbraten.
5. Die Zutaten für die Marinade in einer separaten Schüssel geben und gut vermischen, dann über die Fleischbällchen verteilen.
6. Die komplette Pfanne (falls diese ofenfest ist, ansonsten alles in eine Auflaufform geben) im Backofen für ca. 20 Minuten backen.
7. Aus dem Ofen holen mit frischen Kräutern servieren.
8. Ich empfehle Naan Brot und Joghurt dazu.



Dal Makhani

Personen: 4



Zeit: 20 min

Zutaten:

250 g Beluga Linsen	1 TL Chili Pulver
1 Zwiebel	Salz nach Geschmack
1 TL Kurkuma	
80 g Ghee (alternativ Butter)	kurz vor dem Servieren:
1 EL Olivenöl	80 g Butter
5 Knoblauchzehen	2 Knoblauchzehen
3 cm Ingwerstück	1 frische Chilischote (optional)
2 TL Korianderpulver	frischer Koriander zu servieren
1 TL Paprikapulver	
1 TL Garam Masala	

Zubereitung:

1. Die Belugla Linsen gründlich waschen.
2. In einem großen Topf mit Wasser, Zwiebel und Kurkuma geben und zum kochen bringen. So lange bis die Linsen weich sind, ca. 15 min (Soviel Wasser dass es ca. 4-5 cm drüber steht.)
3. Knoblauch, Ingwer schälen und in einem Mörser (oder in einem kleinem Mixer) zu einer Paste mixen.
4. In einer extra Pfanne, das Öl mit der Butter erhitzen.
5. Die Knoblauch- Paste und die Gewürze darin auf mittlere Stufe erhitzen.
6. Zu den weich gekochten Linsen geben. Nach Bedarf nochmals etwas Wasser hinzufügen. Mit Salz abschmecken und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
7. Vor dem Servieren restliche Butter mit dem Knoblauch und Chili erhitzen. Über die Linsen verteilen.
8. Mit frischem Koriander und Naanbrot servieren.



Kürbis Paprika Curry

Personen: 4



Zeit: 30 min

Zutaten:

80 ml Olivenöl	2 TL Paprikapulver
2 mittelgroße Zwiebel, länglich geschnitten	1 Tomate, gewürfelt
3 Knoblauchzehen	½ Hokkaido Kürbis, gewürfelt
2 EL Tomatenmark	1 rote Paprika, gewürfelt
1 TL Kurkuma	200ml passierte Tomaten
1 TL Kreuzkümmel	200 ml Wasser
1 TL Chili	Salz nach Geschmack

Zubereitung:

1. Olivenöl in eine großen Pfanne geben und die Zwiebeln darin glasig anschwitzen, bis sie weich sind.
2. Knoblauchzehen schälen, in einer Knoblauchpresse geben und zu den Zwiebeln hinzufügen.
3. Tomatenmark und die Gewürze dazugeben und etwa 30 sec schmoren.
4. Mit den Tomatenstücken ablöschen und kurz darin anbraten.
5. Den Kürbis und die Paprika dazugeben und scharf anbraten.
6. Mit Wasser und den passierten Tomaten ablöschen.
7. Alles einmal aufkochen lassen, dann Hitze runter schalten und mit geschlossenem Deckel ca. 20 min köcheln lassen, bis der Kürbis durch ist.
8. Nach Geschmack salzen und mit frischen Kräutern servieren.