



Die  
Gewinnerin  
von  
„THE TASTE“

Lisa Angermann

*Zusammen  
isst man weniger  
allein*



60 Rezepte zum gemeinsamen Essen,  
Feiern, Grillen & Genießen



ZS VERLAG

# GERÖSTETES CIDER-KÄSE-BROT

*mit Röstzwiebeln*

**Für 6–8 Personen**

**ca. 20 Min. Zubereitung**

**ca. 50 Min. Backzeit**

750 g Mehl (Type 550)

24 g Backpulver

6½ g Natron

Salz

130 geriebener Emmentaler

65 g Röstzwiebeln

1 TL gehackter Knoblauch (in Öl eingelegt)

1 EL Magic Dust (BBQ-Gewürzmischung; ersatzweise anderes BBQ-Gewürz)

½ l Cider (Apfelbier)

Mehl für die Arbeitsfläche

Das Mehl in einer Rührschüssel mit Backpulver, Natron und 1 EL Salz mischen. 100 g Käse und 50 g Röstzwiebeln sowie den gehackten Knoblauch und das Gewürz dazugeben. Die Mischung mit den Knethaken des Handrührgeräts oder der Küchenmaschine verrühren und dabei nach und nach den Cider hinzufügen. Den Teig 5 bis 6 Minuten kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst.

Eine Brot- oder Kastenform (etwa 25 cm Länge) mit Backtrennspray einsprühen. Den Teig auf die bemehlte Arbeitsfläche geben, länglich formen und in die Backform legen. Mit einer Rasierklinge (oder einem scharfen Messer) der Länge nach mehrfach einritzen und anschließend mit dem restlichen Käse und den übrigen Röstzwiebeln bestreuen.

Den Backofen auf 220°C vorheizen, auf den Ofenboden eine ofenfeste

Schale mit Wasser stellen. Die Temperatur auf 200°C reduzieren. Das Brot im Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten backen, danach die Temperatur auf 180°C reduzieren und das Brot 35 bis 40 Minuten fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen, 5 Minuten in der Form abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.

**„Das Brot in Scheiben schneiden, von beiden Seiten mit Butter bestreichen und auf dem Grill oder der Plancha (Grillplatte) goldgelb rösten.“**

# ZWEIERLEI GRILLSAUCEN

## *Grünes Relish*

**Für 6–8 Personen**

**ca. 15 Min. Zubereitung**

4 grüne Paprikaschoten  
100 g Gurken-Relish (aus dem Glas)  
60 g Petersilie  
60 g Koriandergrün  
40 g Basilikum  
2 grüne Peperoni  
3 Knoblauchzehen  
300 ml Olivenöl  
100 ml Weißweinessig  
Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette  
Fleur de Sel

Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und waschen. 2 Paprika in kleine Würfel schneiden und mit dem Gurken-Relish in eine Schüssel füllen. Petersilie, Koriander und Basilikum waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Mit dem Gurken-Paprika-Relish mischen.

Von den Peperoni nur die Stiele abschneiden, die Peperoni waschen und grob hacken. Den Knoblauch schälen. Beides mit den restlichen Zutaten im Küchenmixer oder in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren. Das Püree mit dem Gurken-Paprika-Relish gründlich verrühren. Mit Fleur de Sel abschmecken.

## Rotes Relish

**Für 6–8 Personen**

**ca. 15 Min. Zubereitung**

200 g eingelegte, geröstete Paprika (enthäutet; aus dem Glas)

100 g Paprika-Relish (aus dem Glas)

2 rote Paprikaschoten

4 vollreife Tomaten

4 Knoblauchzehen

3 mittelscharfe rote Peperoni

100 g Rotweinessig

300 ml Limonen-Olivenöl

1 TL edelsüßes Paprikapulver

1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Fleur de Sel

Die gerösteten Paprika abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Mit dem Paprika-Relish in einer Schüssel mischen.

Die Paprikaschoten längs halbieren, entkernen und waschen. Die Tomaten waschen, halbieren und die Stielansätze entfernen. Paprika und Tomaten in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen. Von den Peperoni nur die Stiele abschneiden, Peperoni waschen und grob hacken. Alles zusammen mit den restlichen Zutaten im Küchenmixer oder in einem hohen Gefäß mit dem Stabmixer pürieren.

Die Masse gründlich unter das Paprika-Relish rühren. Mit Fleur de Sel würzen und noch mal abschmecken.

