

BROTZEIT @nachtaktiv 2014

Ein Projekt von Kultur. Konzepte. Kulinarik – Katrin Schwermer-Funke

Erbsenhummus mit Minze

für ca. 600g

500 g Tiefkühlerbsen
2 EL Tahin
Saft von 1–2 Zitronen
2 EL Olivenöl
2–3 Knoblauchzehen
1 TL Kreuzkümmel, gemahlen
½ Bund Petersilie
Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Olivenöl und Cayennepfeffer
½ Bund Minze

Die Erbsen in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Etwa 5 Minuten kochen, dann abgießen und kalt abschrecken (oder in Eiswasser geben und dann nochmal abseihen). Gut abtropfen lassen.

In einem hohen Gefäß die Erbsen, Tahin, Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Kreuzkümmel und Petersilie miteinander fein pürieren. Ggf. noch etwas kaltes Wasser dazugeben, um eine cremige Konsistenz zu bekommen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Schüssel anrichten. Mit Olivenöl begießen und ggf. etwas Cayennepfeffer darüberstreuen.

Quelle: <http://www.pinch-of-spice.de/hummus-aus-grunen-erbsen/#sthash.Tm7BJJ5p.dpuf>

Linsen-Curry-Aufstrich

für 500g

gekühlt 7–10 Tage haltbar

100g rote Linsen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
etwas Öl
Curry
½–1 säuerlicher Apfel
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Linsen unter heißem Wasser abspülen und mit 200ml Wasser 15 Minuten weichköcheln lassen, bis das Wasser komplett aufgesogen ist. Den Apfel waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit etwas Öl kurz anschwitzen. Alle Zutaten in ein hohes Gefäß, z.B. einen Messbecher geben und pürieren.

Birnenmus mit Vanille und Zimt

für 750g

ungeöffnet etwa 1 Jahr haltbar

2 Bio-Zitronen
3kg reife Birnen
1 Vanillestange
2 Zimtstangen
100g brauner Zucker
[75ml Birnengeist oder Rum]

Zitronen waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Den Saft auspressen. Die Birnen schälen, vierteln und Stiele und Kerngehäuse herausschneiden. Die Viertel in Stücke schneiden, mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale vermischen. Die Birnenstücke mit dem Pürierstab zerkleinern.

Backofen auf 160° vorheizen. Vanillestange längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Schote vierteln, mit dem Mark und den gebrochenen Zimtstangen unter das Birnenmus mischen. Alles in einen großen Bräter oder eine Auflaufform gießen. Im Ofen bei zeitweise leicht geöffneter Backofentür (Umluft 140°, Kochlöffelstiel in die Tür klemmen) in 3h zu einem dicken Mus eindampfen. Ab und zu durchrühren, das Mus vom Rand nach unten schieben.

Das Mus heiß in vorbereitete Gläser füllen etwas Rum auf die Oberfläche träufeln und die Gläser verschließen. Nach dem Öffnen eines Glases das Mus durchrühren.

Quelle: Petra Casparek/ Erika Casparek-Türkkan, Alles hausgemacht

Balsamico-Linsen-Aufstrich

für 300g

gekühlt 7 Tage haltbar

1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100g Lauch
2 EL Olivenöl
100g Le-Puy-Linsen oder Berglinsen
300g Gemüsebrühe
4 EL Aceto Balsamico
2 TL Zucker
1 TL frisch gehackter Thymian
4 Stängel Petersilie
Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch schälen. Den Lauch putzen und waschen. Alles fein würfeln und im heißen Öl bei mittlerer Hitze 2–3min unter rühren andünsten. Die Linsen zugeben und kurz mitdünsten. Die Mischung mit der Brühe aufgießen, aufkochen und die Linsen zugedeckt bei milder Hitze in 25–30min sehr weich kochen. Inzwischen Essig, Zucker und Thymian in einem kleinen Topf bei starker Hitze sirupartig einkochen lassen (auf etwa die Hälfte). Etwas abkühlen lassen.

Die Linsen samt Gemüse in ein Sieb abgießen, sehr gut abtropfen lassen und zusammen mit dem Balsamico-Sirup mit dem Pürierstab glatt pürieren. Die Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken (bis auf 1 EL) und unterrühren. Den Aufstrich mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren ca. 30min kalt stellen. Mit übriger Petersilie bestreuen.

Quelle: Martina Kittler, Brotaufstriche selbst gemacht

Macadamia-Karamell-Creme

für 250g

gekühlt 4–5 Wochen haltbar

60g Vollrohrzucker oder Rohrohrzucker

100g Sahne

100g Macadamianusskerne

30g Haselnusskerne

2 EL Rapsöl (2 EL mehr Ö!!!!)

Zucker in einem schweren Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und hellbraun karamellisieren. Mit der Sahne ablöschen und rühren, bis sich der Karamell gelöst hat. Bei mittlerer Hitze sirupartig einkochen, dabei gelegentlich umrühren. Halb abkühlen lassen.

Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten, abgekühlt fein mahlen. Mit dem Karamell zu einer Creme vermischen und gut durchrühren.

Quelle: Martina Kittler, Brotaufstriche selbst gemacht

Sesam-Sellerie-Aufstrich

für 350g

gekühlt 2 Wochen haltbar

5 EL Sesam

5 EL Sonnenblumenkerne

1 kleine Sellerieknolle

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

frische Petersilie

1–2 EL Zitronensaft

2 EL Öl

½ TL Sojasauce

Salz

Sesam und Sonnenblumenkerne mit Öl und Zitronensaft zu einer groben Paste pürieren. Den Sellerie schälen und fein raspeln, die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und beides fein hacken. Petersilie ebenfalls fein hacken. Sellerie, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie mit den restlichen Zutaten mischen und pürieren, bis eine glatte Paste entsteht.

Quelle: Jutta Grimm, Brotaufstriche selbst gemacht

Zwiebel-Nuss-Butter

für 350g

250g weiche Butter

30g Haselnusskerne

2 kleine rote Zwiebeln oder Schalotten

8 Stiele Petersilie

1–2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Die Butter in Stücke teilen und auf einen Teller geben. Die Nüsse mahlen und zur Butter geben. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit einer Gabel gut verkneten.

Vegetarisches Apfel-Zwiebel-Schmalz

für 500g

einige Wochen haltbar

3 rote Zwiebeln (ca. 150g)
1 Bund Thymian
1 großer säuerlicher Apfel (ca. 200g)
100ml Olivenöl
½–1 EL flüssiger Honig
150g Kokosfett
Salz, Zitronenpfeffer

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Thymianblättchen abzupfen. Apfel schälen und fein würfeln. Zwiebeln in 3 EL heißem Olivenöl glasig andünsten. Apfel und 2/3 des Thymian zufügen und kurz mitdünsten. Mit Salz, Zitronenpfeffer und Honig würzen, dann abkühlen lassen.

Kokosfett über dem warmen Wasserbad schmelzen. Zwiebel-Apfel-Masse zufügen und etwas abkühlen lassen. Dann übriges Olivenöl unterrühren und kräftig abschmecken. Schmalz in Gläser füllen und zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen.

Quelle: Karen Schulz/ Maren Jahnke, Drunter & Drüber

Mojo verde

für 400g

gekühlt 2 Wochen haltbar

1 grüne Paprikaschote
½ Bund Koriandergrün
½ Bund Petersilie
2 Knoblauchzehen
75g Semmelbrösel
100ml Olivenöl
4 EL Weißweinessig
Meersalz, Pfeffer

Die Paprikaschote halbieren, putzen, entkernen, waschen und klein schneiden. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter hacken. Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

Paprika, Kräuter und Knoblauch mit 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer und Essig mit dem Pürierstab fein pürieren. Öl und Semmelbrösel untermixen, bis eine streichfähige Paste entstanden ist. Den Mojo mit Salz und Pfeffer abschmecken und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Quelle: Martina Kittler, Brotaufstriche selbst gemacht

Zwiebel-Nuss-Butter

für 350g

250g weiche Butter
30g Haselnusskerne
2 kleine rote Zwiebeln oder Schalotten
8 Stiele Petersilie
1–2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Die Butter in Stücke teilen und auf einen Teller geben. Die Nüsse mahlen und zur Butter geben. Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie fein hacken und ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit einer Gabel gut verkneten.

Erdbeer-Rhabarber-Marmelade mit Basilikum

für 1,2 kg

850g reife Erdbeeren
300g Rhabarber
500g Gelierzucker (2:1)
4 Stiele Basilikum
2 EL Zitronensaft

Erdbeeren verlesen, kalt waschen, abtropfen lassen und das Grün entfernen. 750g Früchte klein würfeln. Rhabarber waschen und ebenfalls klein würfeln. 250g Rhabarber abwiegen. Erdbeeren und Rhabarber mit dem Gelierzucker in einem großen Topf mischen. Dann abgedeckt 1–2 Stunden Saft ziehen lassen. Basilikumblättchen abzupfen, fein schneiden. Rhabarber-Erdbeeren und Zitronensaft und Rühren bei starker Hitze offen aufkochen. Sobald die Masse kocht, unter Rühren genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Am besten macht man eine Gelierprobe: ca. 2 TL Marmelade auf eine eiskalte Untertasse geben. Geliert die Konfitüre innerhalb von 1–2 Minuten, kann sie abgefüllt werden. Ansonsten lässt man sie 1 Minute sprudelnd weiterkochen und wiederholt dann die Gelierprobe.

Quelle: www.essen-und-trinken.de

Paprikahummus

für 400g

250g vorgekochte Kichererbsen
Saft einer Limette
3 EL Tahin
1–2 Chilis
1 rote Paprika
3 EL Olivenöl
1–2 Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver edelsüß
etwas gemahlener Kreuzkümmel
Salz
[wahlweise noch ½ Bund glatte Petersilie]

Die Paprika waschen, in 3-4 Teile zerteilen, putzen und mit der Haut nach oben auf ein mit Backpapier belegtes Backgitter legen. Im vorgeheizten Ofen (175 °C) rösten, bis die Haut sich wölbt und schwarz wird. Die Haut mit einem Messer abziehen und die Paprika in kleine Stücke schneiden. Alternativ kann auch bereits marinierte Paprika aus dem Glas verwendet werden.

Kichererbsen, Limettensaft, Chilis, Paprika, Tahin, Olivenöl und die Gewürze miteinander pürieren bis eine homogene Masse entsteht. Nochmal abschmecken und ggf. die gehackte Petersilie untermengen.

Quelle: www.veganguerilla.de

Schalotten-Senf-Butter

für 175g

gekühlt 2–3 Wochen haltbar

125g weiche Butter
1 große Schalotte
1 EL Öl
1 TL flüssigen Honig
1 EL körnigen Senf
1–2 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Die Schalotte schälen, fein würfeln und in 1 EL Öl in einer kleinen Pfanne unter Rühren 2–3 Minuten bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Honig unterrühren und abkühlen lassen. Die Butter auf einen Teller geben und den Senf und die Schalottenmischung untermengen. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren 1 Stunde kalt stellen.

Quelle: Martina Kittler, Brotaufstriche selbst gemacht

Ihr würdet gerne über weitere kulinarische Kulturprojekte und Veranstaltungen informiert werden? – Dann schreibt eine Mail an info@kulturkulinarik.de und ihr werdet in den Newsletter aufgenommen, der 2–3x/ Jahr versandt wird!

Aktuelle Infos gibt es ebenfalls auf:

www.facebook.com/pages/KulturKonzepteKulinarik/123601744389377

und auf www.kulturkulinarik.de.