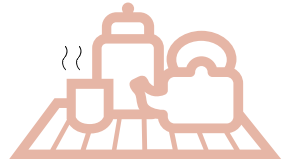




sister
MAG



REZEPT

REZEPTTITEL

Süßkartoffelstampf

FÜR

20 Personen



AUS DEM FEATURE

IKEA Dinner

KONTRIBUTOR

Nora Horvath

SISTERMAG
N°21

ZUTATEN

1 KG Süßkartoffeln

250g Butter

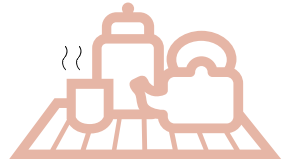
Salz

Pfeffer

Bei Bedarf Kurkuma

ZUBEREITUNG

1. Süßkartoffeln schälen und in walnussgroße Vierecke portionieren. Leicht salzen, zuckern und im Dampfgarer bei 100° weich garen lassen. Auf ein Sieb kippen und gut ausdämpfen und abtropfen lassen.
2. Derweil das Päckchen Butter auf mittlerer Stufe schmelzen und so lange erhitzen, bis ein nussiger Duft aufsteigt und sich die Molke goldbraun verfärbt hat, voilà, Nussbutter nennt sich das! Beiseite stellen.
3. Gegarte Süßkartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, in einem Topf mit der Nussbutter vermengen und auf mittlere Hitze warmrühren: ACHTUNG, setzt leicht an. Gut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Farbe zu fad sein, mit Kurkuma nachfärben.



REZEPT

REZEPTTITEL

Schweinekrustenbraten

FÜR

20 Personen



AUS DEM FEATURE

IKEA Dinner

KONTRIBUTOR

Nora Horvath

SISTERMAG

N°21

ZUTATEN

1 à 3 KG Schweinekrustenbraten
(ungepökelt)

Salz

1 EL Honig

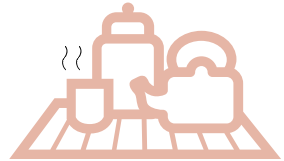
150g geschmolzene Butter

ZUBEREITUNG

1. Krustenbraten mit der Schwarte nach oben im Dampfgarer eine Stunde bei 100 Grad garen. Aus dem Ofen nehmen und die weiche Schwarte rautenförmig einschneiden. Kräftig salzen und das Salz in das Fleisch einmassieren. Dann den Ofen bei 160° C auf Ober- und Unterhitze oder Umluft stellen. Den Braten ca 45 Min. abschieben. Temperatur checken. Der Braten sollte im Kern nicht heißer als 60 Grad werden. Aus Honig und der geschmolzenen Butter mit etwas Salz und Pfeffer eine Glasur herstellen. Den Braten nach den 45 Minuten gleichmäßig bepinseln.
2. Nun den Ofen auf 180 Grad stellen. Den Braten weitere 15 Minuten abschieben. Jetzt stufenweise den Herd hochstellen, damit die Kruste schön aufploppt und kross wird. 10 Minuten auf 200 Grad und 5 Minuten auf 220 Grad.
3. Den Braten aus dem Ofen nehmen und an einem warmen Ort 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft verteilen und das Fleisch schön saftig und zart werden kann.
4. Bon Appetit!



sister
MAG



REZEPT

REZEPTTITEL

Geröstete Zwiebel

FÜR

20 Personen



AUS DEM FEATURE

IKEA Dinner

KONTRIBUTOR

Nora Horvath

SISTERMAG

N°21

ZUTATEN

Zwiebel

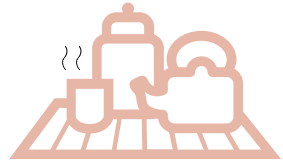
100g Mehl

10g Paprikapulver

Rapsöl oder Frittierfett

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln in feine Ringe schneiden, Mehl mit Paprikapulver vermengen. Fett auf 180 Grad in einem Topf erhitzen.
2. Zwiebelringe in Mehl-Paprikagemisch wenden, abklopfen und in den heißen Topf geben. Bis die Ringe goldbraun sind vergeht circa eine Minute. ACHTUNG, es schäumt stark! Nicht zu viel auf einmal in den Topf geben.
3. Mit einer Schöpfkelle abschöpfen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Salzen.



REZEPT

REZEPTTITEL

Schokoladen – Espresso – Cheesecake

FÜR

20 Personen



AUS DEM FEATURE

IKEA Dinner

KONTRIBUTOR

Nora Horvath

SISTERMAG

N°21

ZUTATEN

Boden:

90 g fein gemahlener Zwieback

75 g Haselnüsse oder Mandeln,
geröstet und fein ge-
mahlen

60 g Butter, zerlassen

2 TL Kakao

75 g Zartbitterschokolade, ge-
schmolzen

Füllung:

200 ml Sahne

3 EL fein gemahlener Espresso

3 EL Kakao

1/4 TL Salz

470 g Zartbitterschokolade/-kuvertüre

165 ml Sahne

80 ml Amaretto

870 g Philadelphia Frischkäse

ZUBEREITUNG

Für den Boden:

1. Ofen auf 190° vorheizen. Alle Zutaten bis auf die Schokolade gut vermischen und in einer 26 cm Springform gut verteilen, anpressen. 9 Minuten backen und auskühlen lassen. Danach die Zartbitterschokolade im Wasserbad schmelzen und auf dem abgekühlten Boden verteilen.

Die Füllung:

2. Ofen auf 180° vorheizen, in einem großen Topf die 200 ml Sahne mit Kakao, Espresso und Salz zum Kochen bringen. Temperatur runterschalten und die Schokolade unter Rühren dazugeben, bis sie geschmolzen ist. Etwas abkühlen lassen, dann den Rest der Sahne und den Amaretto unterrühren, Zucker und Eier gut verquirlen, bis eine homogene Masse entstanden ist. Nun langsam die Schokoladen-Espressosahne in kleinen Portionen unterrühren.



FORTSETZUNG

200 g Zucker

4 Eier

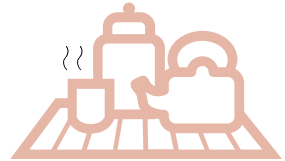
Schwarzes Johannisbeergelee
zum Bestreichen

Quelle: Cynthia Barcomis Back-
buch, Mosaik Verlag

3. Die Masse auf den vorbereiteten Boden gießen. Jetzt die Springform gut in Alufolie einpacken, doppelartig, es sollte kein Wasser eindringen können. Den Boden einer Saftpfanne, 2 ofenfeste Gläser etc. ca. 3 cm hoch mit heißem Wasser füllen und den Cheesecake ca. 60 Minuten backen.
4. Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen und vor dem Servieren mit schwarzem Johannisbeergelee bestreichen.



sister
MAG



REZEPT

REZEPTTITEL

Beerenragout

FÜR

20 Personen



AUS DEM FEATURE

IKEA Dinner

KONTRIBUTOR

Nora Horvath

SISTERMAG

N°21

ZUTATEN

0,5 l Rotwein

100ml Heidelbeerensirup o.ä.

Gemischte Beeren (TK)

Oder Heidelbeeren (TK)

2 Kapseln Kardamom

1 Stange Zimt

2 Nelken

1 Prise Salz

100g Zucker

10g Stärke

ZUBEREITUNG

1. Alle Zutaten bis auf die Beeren aufkochen und langsam einkochen lassen.
2. Nach 20 Minuten abseihen. Die Stärke mit etwas Rotwein vermengen und dann unter die warme Flüssigkeit mengen. Aufkochen und gut verrühren. Den Sud 10 Minuten köcheln lassen.
3. Die tiefgefrorenen Beeren unter die Flüssigkeit mengen, nicht mehr verrühren. Kurz vorm Anrichten leicht erwärmen.