

FEPROM

Rezepte für Keramikreiben und Schüsseln

KUNSTHANDWERK AUS
SPANIEN

Keramikreibe

- ▶ Die spanische Keramikreibe zum Knoblauchreibe ist ein handliches Küchenwerkzeug, das speziell für das Zerkleinern von Knoblauch entwickelt wurde. Sie besteht aus hochwertiger Keramik und hat eine griffige, ergonomische Form, die eine einfache Handhabung ermöglicht.
- ▶ Die Keramikreibe hat eine raue Oberfläche mit winzigen Kerben und Rillen, die speziell dafür konzipiert sind, den Knoblauch zu reiben und fein zu zerkleinern. Durch die Reibung an der Oberfläche wird der Knoblauch in kleine Stücke zerrieben, wodurch das volle Aroma freigesetzt wird.
- ▶ Die Größe der Keramikreibe ist in der Regel kompakt und handlich, was sie einfach zu lagern und zu reinigen macht. Sie ist oft in traditionellen spanischen Designs erhältlich, die eine schöne Ergänzung für jede Küche darstellen.
- ▶ Um Knoblauch mit der spanischen Keramikreibe zu reiben, nehmen Sie einfach eine Knoblauchzehe und drücken Sie sie gegen die raue Oberfläche der Reibe. Mit leichtem Druck und kreisenden Bewegungen reiben Sie den Knoblauch hin und her, bis er fein zerkleinert ist. Die fein geriebenen Knoblauchstücke können dann direkt in Ihre Gerichte gegeben werden, um ihnen den intensiven Knoblauchgeschmack zu verleihen.
- ▶ Die spanische Keramikreibe zum Knoblauchreibe ist ein praktisches und ästhetisch ansprechendes Werkzeug für alle, die gerne Knoblauch in ihren kulinarischen Kreationen verwenden.

Basilikum Pesto

neu

- ▶ Zutaten :
- ▶ 50 gr. Pinienkerne
- ▶ 100 gr. Basilikum
- ▶ 3 Knoblauchzehen
- ▶ 125-150 gr. .Olivenöl
- ▶ 50-70gr Parmesan

Die Pinienkerne rösten
 Basilikum reinigen und würfeln
 Olivenöl zugeben und pürieren
 Knoblauch und Käse reiben
 miteinander vermischen
 In ein Glas geben
 im Kühlschrank lagern

Guten Appetit



Feta –Tomaten dip

neu

► Dip mit Feta und getrockneten Tomaten

- 200 g Feta
- 100 g getrocknete Tomaten in Öl
- 2 EL Öl von den getrockneten Tomaten
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

1. Den Feta in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Die getrockneten Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls grob schneiden. Das Öl von den Tomaten auffangen.
3. Die Knoblauchzehe schälen und fein reiben
4. Alle Zutaten in einen Mixer oder eine Küchenmaschine geben und zu einer cremigen Masse pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.
5. Den Dip in eine Schale füllen und mit frischen Kräutern garnieren. Mit Brot, Gemüsesticks oder Crackern servieren.

Guten Appetit!



Cremige Knoblauchsuppe

In einem Topf Butter zerlassen und Mehl zufügen.

Gut verrühren, dass keine Klümpchen entstehen.

Knoblauchzehen fein reiben dazugeben und mit Suppe aufgießen.

Suppe aufkochen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken

pürieren

Schlagobers einrühren

Liebstöckel fein hacken und einstreuen.

ZUTATEN :

- 3 EL Mehl
- 3 EL Butter
- 7 Knoblauchzehen
- 750 ml Gemüsebrühe
- 250 ml Schlagobers
- Pfeffer
- Salz
- 1/2 Stängel Liebstöckel

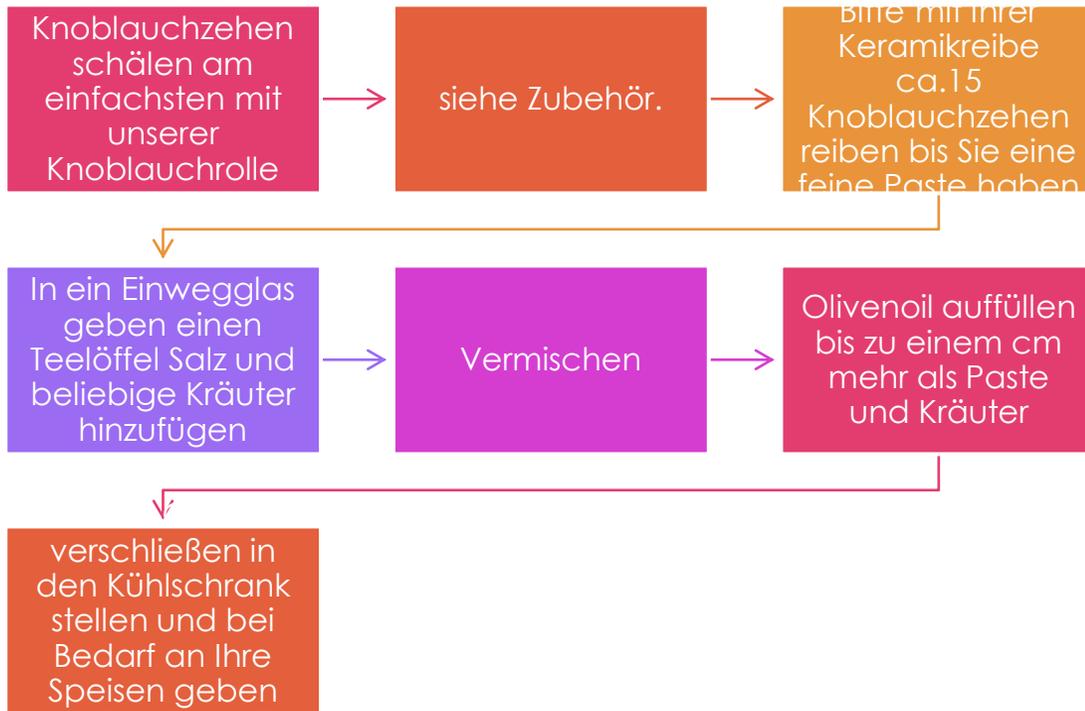


Ingwerpaste immer bereit

- ▶ 200 gr, Ingwer auf der Keramikreibe fein reiben
- ▶ 50-80 ml Pflanzenöl
- ▶ 30 gr. Salz
- ▶ In ein Glas geben gut vermengen
- ▶ Im Kühlschrank aufbewahren



Knoblauchpaste im Glas



Knoblauchdipp

NEU

- ▶ 250 g Quark oder griechischer Joghurt
- ▶ 2-3 Knoblauchzehen
- ▶ 1 Esslöffel Zitronensaft
- ▶ 2 Esslöffel Olivenöl
- ▶ Salz und Pfeffer nach Geschmack
- ▶ Optional: gehackte frische Kräuter wie Petersilie oder Schnittlauch Anleitung:
- ▶ Die Knoblauchzehen fein zu einer Paste reiben
- ▶ In einer Schüssel den Quark oder griechischen Joghurt mit dem gehackten Knoblauch vermischen.
- ▶ Den Zitronensaft und das Olivenöl hinzufügen und gut umrühren, bis alles gut vermischt ist.
- ▶ Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gegebenenfalls frische Kräuter hinzufügen.
- ▶ Den Knoblauchdip für mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen, damit sich die Aromen entfalten können.
- ▶ Vor dem Servieren nochmals umrühren und mit nach Belieben frischen Kräutern garnieren.
- ▶ Der Knoblauchdip eignet sich hervorragend als Beilage zu Gemüsesticks, Nachos, Brot oder als Dip für gegrilltes Fleisch. Guten Appetit!

Chili ist ein klassisches Gericht der texanischen Küche und besteht aus einer herzhaften Mischung aus Hackfleisch, Bohnen, Tomaten und Gewürzen. Hier ist ein einfaches Chili Rezept:

► Zutaten:

- 500 g Rinderhackfleisch (alternativ auch gemischtes Hackfleisch)
- 1 große Zwiebel, fein gerieben (Keramikreibe)
- 3 Knoblauchzehen, fein gerieben (Keramikreibe)
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- 1 grüne Paprika, gewürfelt
- 1 Dose (400 g) Kidneybohnen, ab gespült und abgetropft
- 1 Dose (400 g) schwarze Bohnen, ab gespült und abgetropft
- 1 Dose (400 g) geriebene Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 500 ml Rinderbrühe oder Gemüsebrühe
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 TL Chilipulver (nach Geschmack variieren, je nach gewünschter Schärfe)
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Oregano
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Optional: frische Chilischoten für zusätzliche Schärfe

Anleitung:

1. In einem großen Topf das Olivenöl bei mittlerer Hitze erhitzen. Die geriebene Zwiebel und den Knoblauch darin anbraten, bis sie glasig sind.
2. Das Hackfleisch hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren braten, bis es gut durchgekocht und leicht gebräunt ist.
3. Die gewürfelten Paprikaschoten hinzufügen und für weitere 3-4 Minuten mitbraten, bis sie etwas weicher werden.
4. Tomatenmark, Kreuzkümmel, Chilipulver, Paprikapulver und gemahlener Oregano in den Topf geben. Alles gut vermischen und für 1-2 Minuten anrösten, um die Aromen zu entwickeln.
5. Die geriebenen Tomaten und die Brühe in den Topf geben und umrühren.
6. Die abgetropften Kidneybohnen und schwarzen Bohnen hinzufügen und alles gut vermengen.
7. Das Chili zum Kochen bringen und dann die Hitze reduzieren. Den Topf abdecken und das Chili für etwa 30-40 Minuten köcheln lassen, damit sich die Aromen vereinen und die Sauce etwas eindickt. Gelegentlich umrühren.
8. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wenn du es gerne schärfer magst, kannst du frische Chilischoten hinzufügen.
9. Das fertige Chili heiß servieren. Es passt gut zu Reis, Baguette, Tortilla-Chips oder kann auch mit einem Klecks saurer Sahne, geriebenem Käse oder frischer Petersilie garniert werden.



Bruschetta

Zutaten:

- 1.Ciabatta
- 4EL Olivenö
- 2-3 Knoblauchzehen
oben auf
- 300 gr Tomaten
- 1 Bund Basalikum
- 5 EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer

Brot schneiden,Knoblauch reiben und das Brot mit Knoblauch an der Oberfläche einreiben bei mittlerer Hitze in der Bratpfanne im Olivenöl goldbraun rösten
Tomaten reiben Basilikum in feine Streifen schneiden , eine feingeriebene Knoblauchzehe dazu geben in einer Schale verrühren
und auf das noch warme Brot geben



Guacamole

Zutaten:

- 2 Avocado
- 2 EL Limettensaft
- 1 Knoblauchzehe
- Salz
- etwas Chilipulver
- 150 g Cocktailtomaten
- Koriandergrün

Zubereitung:

Geschälte und entkernte Avocados Knoblauch

Sowie Tomaten reiben. Koriander hacken. Beides vorsichtig unterrühren.

Die Guacamole schmeckt am besten mit Tortilla Chips.



Knoblauch reiben



**Reiben Sie
den
Knoblauch
Zu einer
Feinen Paste**

Aioli Dip

Zutaten:

2 Eigelb

4 Knoblauchzehen fein gerieben

1 Tl Senf

1Tl Zitronensaft

Öl nach bedarf

Die Knoblauchzehen zu einer feinen Paste reiben

Alle Zutaten in ein schlanken Behälter geben bis auf das Öl

Das Öl beim mixen tropfenweise zugießen bis eine

homogene Masse entsteht Bis zum Verzehr kühl lagern



Spaghetti Bolognese



**Reiben Sie den Käse
direkt über die
Nudeln**



Tzatziki

Zutaten:

1 Zitrone

3-4 Knoblauchzehen

172 Gurke

ca400gr Quark

ca400gr Griechischer Joghurt

2EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

**Ein Klassiker beim Grillen leckere
Beilage**



Salsa

Zutaten:

1 Limette
2 Knoblauchzehen
2 Cili
3 Tomaten
1/2 Zwiebel
1TL Zucker
Koriander nach geschmack
Salz und Pfeffer

Tomaten ,Knoblauch ,Zwiebel und die geschälte Limette aufreiben
Cili und Koriander schneiden (hacken)
Diese Zutaten ca. 3 Minuten köcheln
Füge nun die restlichen Zutaten hinzu (Zucker,salz und Pfeffer)
Lass die Salsa abkühlen.



Muskatreiben



Muskatnuss
Fein aufreiben
Super Aromen

Omas Karottensalat

Zutaten:

500 gr Karotten

1 Zitrone

1 EL Honig

2 EL Balsamicoessig (weiß)

3 EL Rapsöl

1 TL Salz

Deko Petersillie



Knoblauch - Garnelen

- ▶ Garnelen ausspülen, Darm entfernen, Schwänze nach Wunsch intakt lassen.
- ▶ Knoblauch schälen und reiben
- ▶ Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen; Butter, Chili und die Hälfte des Knoblauchs zugeben. 3 Minuten unter Rühren dünsten. Die Garnelen hineingeben, den restlichen Knoblauch darauf verteilen.

Die Garnelen 3 Minuten rosa braten, dann wenden, mit Weißwein aufgießen und weitere 4 Minuten braten.

Mit Petersilie bestreuen, salzen und pfeffern. Dazu Pizzabrot oder Baguette reichen.



Fruchtspiegel

Fruchtspiegel mit verschiedenen Früchten zum Beispiel Erdbeer, Mirabelle oder Apfel aufreiben eine Kugel Eis auf den Fruchtspiegel, geben Schokolade reiben, und über das Eis geben. Sie können die geriebene Frucht auch als frischen Brötchenaufstrich verwenden.



Schokolade reiben



Schokolade kühl
aufbewahren

Clementinen Ingwer Kurkuma Shot

Pressen Sie 5-6 Clementinen und 2 Zitronen
 Dann reiben Sie 100 gr Knoblauch (Bio nicht geschält)
 und einen TL Kurkuma Bio (nicht geschält)
 100 gr. Honig
 250 ml Wasser
 etwas Pfeffer oder Chili
 Kalt stellen und genießen



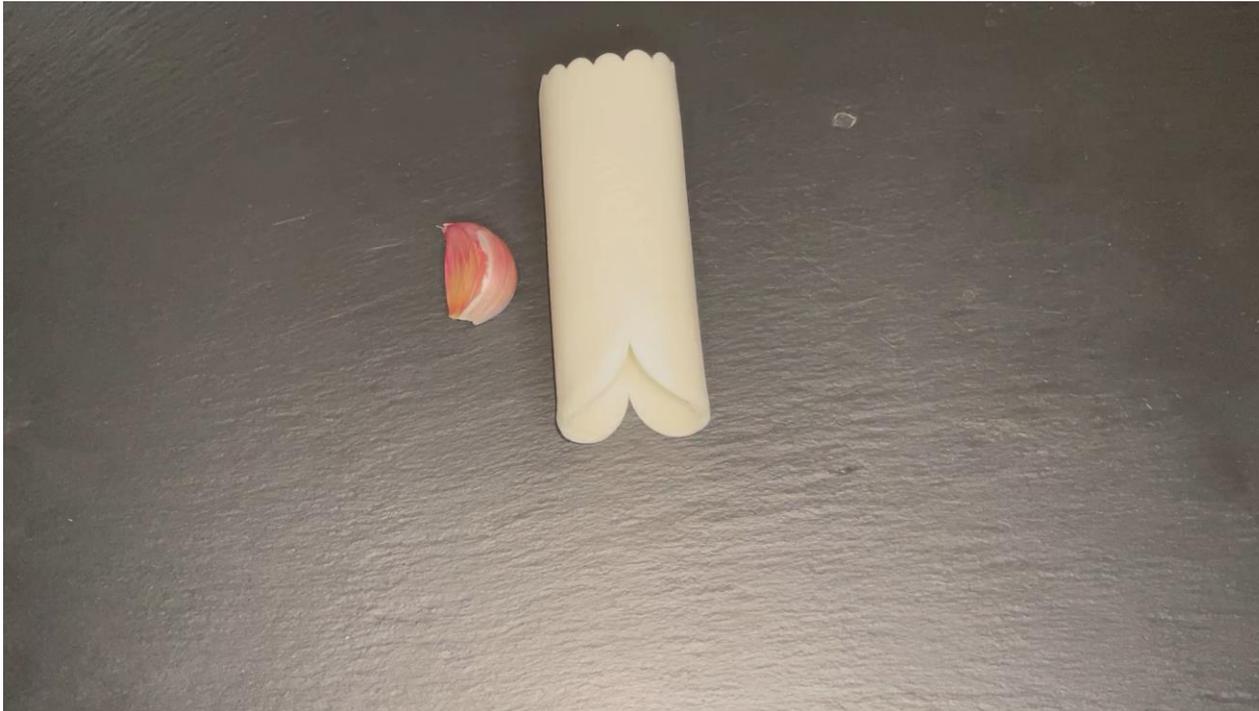
Ingwer - Gurkenwasser

1 Liter stilles Wasser
ca.75gr geriebenen Ingwer (nicht schälen)
1/4 Salatgurke
Tl Zucker
Eiswürfel
Zitronenscheiben

Erfrischend und gesund



Knoblauchrolle-Silikon



**Knoblauch schälen
Leicht gemacht**

Zubehör



Keramikkreiben Zubehör

Silikon
Knoblauchschäler



Standart
Pinzel



Premium
Pinzel



Multischäler

