



# UNSERE LIEBSTEN GRILLREZEPTE

© 2026 Edelschmaus Struktur Heike Schoon S.1 Schütting.1

GEMEINSAM WÜRZEN, LACHEN, GENIEßEN.





# MARINADEN

UNSERE LIEBSTEN REZEPTE





## GRUNDREZEPT - PERFEKTE MARINADE



**1 Teil Gewürz** - wichtig für den Geschmack

**2 Teile Säure** - damit das Fleisch schön zart wird  
*Säure: Essig, Senf, Joghurt oder Zitrone*

**3 Teile Öl** - damit das Fleisch nicht austrocknet

**Für ca. 600 g Fleisch benötigst du also:**

- 2 TL Gewürzzubereitung nach Wahl
- 4 TL Essigzubereitung nach Wahl
- 6 TL Omas Butteröl

**Das marinierte Fleisch mindestens 2 Std. ziehen lassen!**



## CURRY-GRILLMARINADE

von Gabi Wegner



### ZUTATEN für ca. 1 kg Fleisch

- 1 EL Knobli Chips (gemahlen)
- 70 g Griechisches Olivenöl\*
- 25 g Knobli Senf\*
- 20 g Honig
- 1 geh. TL Meersalz fein\*
- 2 gestr. TL Buddhas Sternenstaub\*
- 1 TL Pfeffer gemahlen\*
- 10 g Lemon Basil Creme\*

### ZUBEREITUNG

Knobli Chips grob zerhacken, dann mahlen und in eine Schüssel geben.

Griechisches Olivenöl, Knobli Senf, Honig, Meersalz fein, Buddhas Sternenstaub, Pfeffer gemahlen und Lemon Basil Creme zugeben, mit einem Mixer fünf Minuten verrühren.

Fleisch deiner Wahl mit der hergestellten Marinade marinieren.

Je länger das Fleisch marinieren darf, umso intensiver schmeckt das Fleisch.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## HÄHNCHEN-MARINADE REISE NACH HAWAII

von Sarah Ahrens



### ZUTATEN für ca. 0,5 kg Fleisch

- 3 TL Reise nach Hawaii\*
- 6 TL Wasser
- 3 TL Knoböl\*
- 1 TL Orangen Mango Senf\*

### ZUBEREITUNG

Reise nach Hawaii mit Wasser aktivieren und ca. 2 Minuten quellen lassen.

Knoböl und Orangen Mango Senf hinzufügen, vermischen und kurz ziehen lassen.

Anschließend das Hähnchenfleisch damit marinieren und mindestens 2 Stunden, idealerweise 24 Stunden, ziehen lassen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## INDISCHES ORANGEN-MANGO-HÄHNCHEN

von Andrea Wemken



### ZUTATEN

800 g Hähnchenbrust  
3-4 TL Indien Traum\*  
2-3 TL Orangen Mango Senf\*  
4 EL Bratlust\*

### ZUBEREITUNG

Die Hähnchenbrust in eine große Schüssel geben.  
Falls sie im Ganzen ist, vorab in portionsgerechte Stücke schneiden.

Anschließend mit Indien Traum, Orangen Mango Senf und Bratlust gründlich einreiben, sodass das Fleisch gleichmäßig mariniert ist.

Tipp:

Am besten einige Stunden vor dem Grillen würzen, damit die Marinade gut einziehen kann.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## UMAMI-GRILLSPIESSE

von Petra Hartmann



### ZUTATEN

4 TL Umami\*  
6 TL Wasser  
5 Umdrehungen Steak Pfeffer\*  
5 Umdrehungen Chimichurri Genuss Salz\*  
1 EL Kräuter Öl\*  
3 EL Griechischer Joghurt  
500 g Schweinegulasch  
1 Paprika  
1 Zwiebel

### ZUBEREITUNG

Umami mit Wasser aktivieren. Dann mit Griechischem Joghurt, Kräuter Öl, Steak Pfeffer und Chimichurri Genuss Salz gut verrühren.

Nun das Fleisch hinzufügen und im Kühlschrank 3-4 Stunden ziehen lassen.

Gemüse säubern, zu Quadraten in Gulaschgröße schneiden. Anschließend das Fleisch, Paprika und Zwiebeln, abwechselnd auf einem Spieß aufspießen.

Schließlich nur noch ab auf den Grill!

Tipp:

Paprika und Zwiebeln, können auch gegen anderes Gemüse wie bspw., Zucchini oder Champignons getauscht werden.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## TOSKANA-LACHS

von Susanne Wied



### ZUTATEN für 4 Personen

500 g Lachs  
2 EL Toskana\*  
4 EL Wasser  
4 EL Griechisches Olivenöl\*  
2 EL Lemon Basil Creme\*

### ZUBEREITUNG

Die Toskana-Gewürzmischung mit dem Wasser anrühren und kurz quellen lassen.

Den Lachs mit Olivenöl, Lemon Basil Creme und der vorbereiteten Toskana-Mischung einlegen und idealerweise über Nacht marinieren.

Anschließend den Lachs auf dem Grill bei mittlerer Hitze glasig garen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## TANGO-MARINADE FÜR RIND

von Sarah Ahrens



**ZUTATEN** für ca. 0,5 kg Fleisch

- 3 TL Tango Argentino\*
- 6 TL Wasser
- 3 TL Omas Butteröl\*
- 1 TL Knobi Senf\*

### ZUBEREITUNG

Tango Argentino mit Wasser aktivieren und ca. 2 Minuten quellen lassen.

Omas Butteröl und den Knobi Senf hinzufügen, gut vermischen und kurz ziehen lassen.

Anschließend das Rind damit marinieren und mindestens 2 Stunden, idealerweise 24 Stunden, ziehen lassen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## AIOLI-GARNELEN

von Heike Schoon



### ZUTATEN für ca. 2 Spieße

100 g Black Tiger Garnelen, roh/ungekocht  
1 EL Griechisches Olivenöl\*  
1 TL Aioli\*  
1 Msp Mucho Pikante\*  
optional: ein paar rote Chili-Ringe, frisch

### ZUBEREITUNG

Falls TK-Garnelen genutzt werden, diese schonend in einem Sieb auftauen und trocken tupfen.

In der Zwischenzeit eine Marinade herstellen aus Griechischem Olivenöl, Aioli und Mucho Pikante.

Die aufgetauten Garnelen auf einen gewässerten Holzspieß aufspießen und die Marinade mit einem Pinsel aufstreichen.

Dann im Kühlschrank abgedeckt für mindestens 1 Stunde marinieren.

Die Spieße auf dem Grill dann nur kurz und schonend grillen, damit die Garnelen ihre Saftigkeit behalten.

Tipp:

Die Garnelen können anstelle auf einem Spieß auch in einer Grillpfanne auf dem Grill gegart werden.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## PAUL'S SCHWEINEFILET-SPIESSE

von Heike Schoon



**ZUTATEN** für ca. 0,5 kg Fleisch

500 g Schweinefilet  
ca. 2-3 TL Potato Paul\*  
Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Schweinefilet von Silberhaut befreien, dann zu Medaillons schneiden.

Diese von beiden Seiten mit Regenbogen Pfeffer und reichlich Potato Paul trocken einreiben (Trockenrub ohne Öl).

Die Medaillons auf gewässerten Holzspießen portionsweise aufreihen und anschließend für mindestens 2 Stunden marinieren.

Die Schweinefilet-Spieße bei mittlerer Hitze grillen, bis sie rundum schön gebräunt und innen noch saftig sind.

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater  
**EDELSCHEMAUS**  
*kochen mit Herz*



## MARINADE HOLZFÄLLER-ART

von Heike Schoon



### ZUTATEN für ca. 0,5 kg Fleisch

- 500 g Nackensteaks vom Schwein
- 3 TL Smoky Rub\*
- 2 TL Rub Around\*
- 2 TL Wasser
- 3 EL Omas Butteröl\*

### ZUBEREITUNG

Smoky Rub und Rub Around mit Wasser verrühren und 2 Minuten quellen lassen.

Dann die Masse in Omas Butteröl einrühren.

Die Nackensteaks von beiden Seiten mit der Marinade einpinseln und für mind. 2 Stunden abgedeckt im Kühlschrank marinieren.

Danach auf dem Grill

\*Edelschmaus Originalprodukt



# BUTTERVARIATIONEN

UNSERE LIEBSTEN REZEPTE





## GRUNDPREZEPT - GRILLBUTTER



**2-2,5 TL Gewürzzubereitung**

**4-5 TL Wasser**

**125 g zimmerwarme Butter**

### **Zubereitung:**

- Gewürzzubereitung mit Wasser 2-3 Minuten quellen lassen
- dann in die zimmerwarme Butter einrühren
- 20 Minuten ziehen lassen

### **Unsere Favoriten:**

*Kräuter Freude, Garten Glück, Suppenliebe, Tzaziki, Pimp my Bread, Smoky Rub, Bruschetta, Tomato Rosso, Indien Traum, Tango Argentino.*

**Die zubereitete Butter lässt sich hervorragend auch auf Vorrat zubereiten und portionsweise einfrieren.**



## KNOBI-BUTTER

von Daniela Diedrich



### ZUTATEN

- 3 Knoblauch Chips\*
- etwas Wasser
- 1 TL Knobi Genuss Salz\*
- 1 Knoblauchzehe, klein
- 125 g weiche Butter

### ZUBEREITUNG

Knoblauch Chips mit etwas Wasser weicher werden lassen.

Mit Knobi Genuss Salz und der geriebenen Knoblauchzehe zur Butter geben.

Gut verrühren und 10 Minuten ziehen lassen.

Tipp:  
Zum Anrichten bspw. mit einem Portionierer zu Kugeln formen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## COWBOY-BUTTER

von Heike Schoon



### ZUTATEN

125 g weiche Butter  
1 TL Schmauszeit Senf\*  
2 TL Knoblauch, fein gehackt  
2 TL Zitronensaft  
1 TL Rub Around\*  
1 TL Smoky Paprika\*  
1-2 TL Meersalz, fein  
ca. 6-8 Umdrehungen Regenbogen Pfeffer a. d. Mühle  
½-1 TL Mucho Pikante\*

1 EL frischer Schnittlauch, in feinen Ringen  
1 EL frische Petersilie, gehackt  
1 TL frischer Thymian, fein gehackt

### ZUBEREITUNG

Butter mit dem Senf, Knoblauch und den restlichen Zutaten - bis auf die frischen Kräuter - gut verrühren.

Die frischen Kräuter zum Schluss vorsichtig untermengen.



# TZAZIKI-FETA GRILLBUTTER

von Gabi Wegner

## ZUTATEN

1 kleine Snackgurke  
2 TL Knob Chips\*  
100 g Feta  
Etwas Petersilie  
250 g weiche Butter  
6 EL Knob Öl\*  
5 TL Tzaziki\*  
Meersalz\* aus der Mühle  
Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Die Gurke waschen, halbieren und entkernen.

Die Gurke in dünnen Streifen schneiden und sehr fein würfeln.

Die Knob Chips grob hacken.

Tzaziki mit 8 Teelöffel Wasser und den gehackten Knob Chips ca. 10 quellen lassen.

Butter, Knob Chips, Tzaziki, in einer Schüssel verrühren, den Feta dazubröseln.

Mit Meersalz & Regenbogen Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Bis zum Verzehr kühl stellen.



\*Edelschmaus Originalprodukt



## GRILLBUTTER MIT BACON

von Gabi Wegner



### ZUTATEN

200 g Bacon  
50 g rote Zwiebeln  
250 g weiche Butter  
1/2 TL Meersalz fein\*  
Prise Pfeffer gemahlen\*  
Prise Paprika rot\*  
1 EL Bratlust\*  
1 TL Mucho Pikante\*

### ZUBEREITUNG

Bacon in feine Streifen schneiden und Würfeln.

Zwiebel schälen und fein hacken.

Bacon und Zwiebeln ohne Öl und Fett in der Pfanne knusprig braten.

Auf Küchenpapier abtropfen und abkühlen lassen.

Butter cremig rühren und mit Bacon, Zwiebeln vermischen. Bratlust dazu geben und verrühren. Mit Meersalz fein, Pfeffer gemahlen, Mucho Pikante, und Paprika rot abschmecken.

Die Grillbutter auf eine längere Frischhalte Folie geben. Dann rollen, aber so das die Butter nicht mit der Folie zusammen klebt.

Für einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Rechtzeitig vor dem Servieren herausnehmen, damit sie schön streichfähig ist und die Folie entfernen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# SALATE

UNSERE LIEBSTEN REZEPTE





## BROT SALAT

von Irma Forster

### ZUTATEN (für ca. 3-4 Portionen)

- 1 Pck. Rucola
- 500 g Cherry-Tomaten
- 400 g Hirtenkäse
- 2 altbackene Brötchen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 geh. TL Kräuter Freude\*
- 2 TL Wasser
- 3 EL Granatapfel Creme\*

### ZUBEREITUNG

Brötchen in 2 cm Stücke schneiden, ohne Öl in einer Pfanne goldbraun rösten.

Rucola waschen und in kleine Stücke zupfen, in eine große Schüssel geben.

Tomaten waschen und halbieren, Hirtenkäse in kleine Würfel schneiden beides zum Rucola geben. Knoblauch säubern und über den Salat pressen.

Für das Dressing: Kräuter Freude mit Wasser quellen lassen, Granatapfel Creme und Olivenöl dazugeben.

Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer aus der Mühle abschmecken, über den Salat gießen.

Brotwürfel dazugeben und alles gut miteinander vermengen.



\*Edelschmaus Originalprodukt



## CREMIGER NUDELSALAT

von Susanne Wied



### ZUTATEN

300 g Dinkel-Gabelletti Nudeln (o. andere kleinförmige)  
6 Eier (M)  
1 rote Paprika  
1 kleine Dose Mais  
1 kleine Dose Erbsen  
150 g Cornichons

Für das Dressing:  
150 g Mayonnaise  
150 g griechischer Naturjoghurt  
70 g Gurkenwasser  
3 TL Suppenliebe\* mit 6 TL Wasser  
1 EL Pasta Party\*  
1 EL Garten Glück\*  
1 EL Peach Passion\*  
½ TL Meersalz, fein  
etwas Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle

### ZUBEREITUNG

Nudeln in Salzwasser bissfest garen und mit kaltem Wasser abschrecken. In eine große Schüssel umfüllen.

Eier hart kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und zur Seite stellen.

Cornichons klein würfeln.

Paprika waschen, entkernen und fein würfeln.

Alles zusammen, auch Mais und Erbsen, zu den Nudeln in die Schüssel geben.

Gurkenwasser, Suppenliebe mit Wasser, sämtliche Gewürze, Peach Passion, Salz und Regenbogen Pfeffer in einem kleinen Schälchen miteinander mischen, ca. 5 Minuten ziehen lassen und dann zum Salat geben.

Mayonnaise und Joghurt ebenfalls in die Schüssel geben und alles kräftig miteinander vermischen.

Zum Schluss die Eier schälen und klein schneiden, dann zum Salat geben und vorsichtig vermengen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## TOMATO-ROSSO-FETA-SALAT

von Andrea Wemken



### ZUTATEN

- 1 1/2 TL Tomato Rosso\*
- 2 EL Dunkle Tomaten Creme\*
- 2 EL Basilikum Öl\*
- 400 g Cocktailtomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Hirtenkäse
- optional: Chimichurri Genuss Salz\*



### ZUBEREITUNG

Cocktailtomaten waschen und halbieren, Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Hirtenkäse in kleine Würfel schneiden.

In einer Schüssel Tomato Rosso mit Wasser aktivieren, Dunkle Tomaten Creme und Basilikum Öl zugeben und gut verrühren.

Das Pesto über den Tomatensalat geben und vermengen.

Tipp:  
Ggf mit etwas Chimichurri Genuss Salz verfeinern.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## CURRY-TORTELLINI-SALAT

von Madeleine Wawerda



### ZUTATEN

500 g Tortellini (Frischetheke)  
1 Glas Miracel Whip  
1 P. Kochschinken  
1 Dose Pfirsiche  
3 TL Buddhas Sternenstaub\*  
3 TL Sweet Curry\*  
Pfeffer Salz Mix\*

### ZUBEREITUNG

Tortellinis nach Packungshinweis kochen und erkalten lassen.

Miracel Whip mit der Flüssigkeit (ca. 5 EL) der Pfirsiche, Buddhas Sternenstaub, Sweet Curry vermischen.  
Mit Pfeffer Salz Mix nach Gusto würzen.

Kochschinken würfeln, Pfirsiche kleinschneiden. Beides zum Dressing geben und vermengen.

Anschließend die gekochten Tortellinis hinzugeben und alles verrühren.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# FELDSALAT MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN UND SPECK

von Yvonne Engel



## ZUTATEN für ca. 2-3 Portionen

200 g Feldsalat  
80 g Speckwürfel  
60 g Walnüsse  
2 EL weißer Zucker  
5 EL Himbeer Creme\*  
3 EL Griechisches Olivenöl\*  
Meersalz\* aus der Mühle  
Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Feldsalat gründlich waschen, Wurzeln entfernen und gut trocken schleudern.

Speckwürfel ohne Fett in einer Pfanne knusprig braten, umfüllen und zur Seite stellen.

Im Anschluss den Zucker in die Pfanne geben, bei mittlerer Hitze schmelzen lassen bis er flüssig und goldbraun ist. Walnüsse zugeben und gut durchschwenken.

Walnüsse sofort auf ein Backpapier verteilen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen, die Nüsse auseinanderbrechen.

Dressing aus Himbeer Creme, Griechischem Olivenöl, Meersalz und Regenbogen Pfeffer herstellen.

Den Feldsalat in eine Schüssel geben, Speckwürfel sowie Walnüsse darüber streuen.

Dressing zugeben und vorsichtig mischen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# YUM-YUM-SPITZKOHLSALAT

von Talja Goerke



## ZUTATEN

Für den Salat:

1 Spitzkohl  
100 g Mandeln, gestiftet  
100 g Sonnenblumenkerne  
2 Pck. Yum-Yum Nudeln Huhn  
Griechisches Olivenöl

Für das Dressing:

250 ml Griechisches Olivenöl\*  
3 EL Milder Kräuterbalsam\*  
3 TL Gartenglück\*  
1 TL Meersalz\* aus der Mühle  
1/2 TL Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle  
2 Päckchen Yum-Yum Gewürzmischung  
ggf. Zucker und Mucho Pikante\*

## ZUBEREITUNG

Spitzkohl mit einer Reibe zerkleinern oder in dünne Streifen schneiden.

Mandeln und Sonnenblumenkerne mit Griechischem Olivenöl in einer Pfanne anrösten. Die Yum-Yum Nudeln zerkleinern. Alles vermengen.

Die Gewürzmischung aus den Yum-Yum Tüten behalten.

Alle Zutaten für das Dressing vermengen und nach Bedarf mit Zucker und Mucho Pikante abschmecken. Dressing über den Salat geben, gut vermengen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.



# SCHNELLER NUDEL SALAT

von Dunja Schwenk



## ZUTATEN

- 1 Packung Nudeln nach Wahl
- 1 Dose Mexikanisches Gemüse
- 4 TL Pasta Party\*
- 8 TL Wasser
- Kräuter Öl\* oder Griechisches Olivenöl\*
- Knobi Genuss Salz\*

## ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsanweisung kochen und vollständig abkühlen lassen.

Aus der „Pasta Party“ Gewürzmischung ein Pesto anrühren:  
Dafür Pasta Party mit Wasser vermengen, kurz quellen lassen und dann mit etwas Öl nach Geschmack verrühren.

Nudeln mit dem Mexikanischen Gemüse vermengen.

Das Pesto unterheben und alles gut mischen.

Zum Schluss noch mit Knobi Genuss Salz abschmecken.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# AVOCADO-MANGO-SALAT

von Diana Bökamp



## ZUTATEN

- 1 Mango
- 1 Avocado
- 1 Packung kleine Mozzarella-Kugeln (halbiert)
- 1 TL Chimichurri Genuss Salz\*
- 2 EL Griechisches Olivenöl\*
- 2-3 EL Mango Zitronen Creme\*
- frische Petersilie (gehackt) oder Koriander

## ZUBEREITUNG

Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in Würfel schneiden.  
Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und ebenfalls würfeln.  
Mozzarella-Kugeln halbieren.  
Mango, Avocado und Mozzarella in eine Schüssel geben.

Aus Griechischem Olivenöl, Mango Zitronen Creme und Chimichurri Genuss Salz ein Dressing zubereiten und über den Salat geben.

Alles vorsichtig vermengen, damit die Avocado nicht zerdrückt wird.

Mit gehackter Petersilie oder Koriander bestreuen.

Tipp:

Es schmeckt auch mit gefrorener Mango.

Der Salat schmeckt besonders gut leicht gekühlt und passt perfekt als Beilage zu Grillgerichten oder einfach als leichter Sommersalat.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## HONIG-SENF-DRESSING FÜR BLATTSALATE

von Susanne Wied



### ZUTATEN

35 g Schmauszeit Senf\*  
35 g Honig  
1 ½ EL Garten Glück\*  
100 ml Griechisches Olivenöl\*  
2 EL Granatapfel Creme\*  
3 EL Wasser zum Aktivieren des Gewürzes

Anregung für den Salat:  
200 g Mixsalat mit Rucola etc.  
100 g Fetakäse  
190 g Mandelstifte  
(geröstet → ca. 6 min Roast im Air Fryer)  
80 g Cranberries



### ZUBEREITUNG

Garten Glück in ein Schraubglas geben und mit Wasser kurz quellen lassen.

Honig, Schmauszeit Senf, Griechisches Olivenöl und Granatapfel Creme ebenfalls in das Glas geben, mit dem Deckel verschließen und gut schütteln, damit sich alle Zutaten gut miteinander verbinden.

Kurz vor dem Verzehr den Mixsalat vorsichtig mit dem Dressing vermengen, Fetakäse darüber bröseln und mit den gerösteten Mandelstiften und den Cranberries toppen.

Ggf. noch etwas Granatapfel Creme auf den Salat geben.

### TIPP:

Kann auch gut auf Vorrat vorbereitet werden, hält länger im Kühlschrank.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# KARTOFFELSALAT

von Tina Hoffmann

## ZUTATEN für ca. 4 Portionen

1 kg gekochte Pellkartoffeln  
1 Bund Radieschen  
1 rote Zwiebel, halbiert  
2 geh. TL Salatkräuter\*  
100 g Saure Sahne  
100 g Crème fraîche  
150 g Griechischer Joghurt

1 EL Knobi Öl\*  
1 TL Griechisches Olivenöl\*  
1 EL Sanfte Traube\* oder Lemon Basil Creme\*  
Knobi Genuss Salz\*  
frischer Schnittlauch



## ZUBEREITUNG

Pellkartoffeln pellen und in Scheiben schneiden.

Radieschen und Zwiebel in dünne Scheiben schneiden oder hobeln und zu den Kartoffeln geben.

Die Salatkräuter mit den restlichen Zutaten zu einer Salatsauce vermengen und alles über die Kartoffeln geben.

Durchziehen lassen und ggf. noch mit etwas Knobi Genuss Salz nachwürzen.

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und den Salat damit garnieren.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# WASSERMELONEN-FETA-SALAT

von Sarah Ahrens



## ZUTATEN

120 g Salatmischung (Rucola, Feldsalat, Rote Beete) oder ein Salat eurer Wahl  
500 g Wassermelone gewürfelt  
150 g Fetakäse  
ein paar Umdrehungen aus der Mühle vom Knobi Genussalz\*  
1 EL Griechisches Olivenöl\*  
1 EL Lemon Basil Creme\*  
evtl. noch etwas frische Minze



## ZUBEREITUNG

Salat(mischung) gegebenenfalls zubereiten und in eine Schale füllen.

Wassermelone und Fetakäse in mundgerechte Stücke würfeln und auf die Salatmischung geben.

Griechisches Olivenöl und Lemon Basil Creme darüber verteilen und mit einigen Umdrehungen Knobi Genuss Salz abrunden.

Zum Schluss noch optional mit ein paar Blättern frischer Minze garnieren und genießen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# BEILAGEN

UNSERE LIEBSTEN REZEPTE





# GEFÜLLTE CHAMPIGNONS

von Tamara Kloos



## ZUTATEN

250 g Champignons  
1 Zwiebel  
1 TL Pilz Pesto\*  
200 g Crème fraîche  
50 g geriebener Käse  
Nuss Creme\*

## ZUBEREITUNG

Champignons säubern, die Stiele entfernen und klein hacken. Champignonköpfe zur Seite legen.

Zwiebel schälen und ebenfalls klein hacken. Mit den Stielen von den Champignons und dem geriebenen Käse vermengen.

Crème fraîche und Pilz Pesto vermengen, anschließend in die Champignonköpfe füllen und auf den Grill legen.

Garzeit ca. 10 Minuten.

Nach dem Grillen mit etwas Nuss Creme beträufeln.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# KARTOFFEL WEDGES

von Yvonne Engel



## ZUTATEN für ca. 4 Portionen

### Variante 1:

500 g festkochende Kartoffeln  
3 TL Rub around\*  
1 TL Meersalz fein\*  
3 TL Wasser  
1 EL Kräuter Öl\*

### Variante 2:

500 g festkochende Kartoffeln  
2 TL Smoky Rub\*  
2 TL Fritten Frieda\*  
1 EL Omas Butteröl\*



## ZUBEREITUNG

Kartoffeln waschen, in Spalten scheiden und für etwa 20 Minuten in eiskaltes Wasser legen.

Gewürz mit Wasser vermengen und ca. 2 Minuten quellen lassen. Nun das Öl untermengen.

Kartoffeln aus dem Wasser nehmen und trocken tupfen, im Anschluß mit der Marinade vermengen.

Du kannst die Kartoffeln in einer Heißluftfriteuse (200 °C ca. 15-20 Minuten) oder im vorgeheiztem Backofen (200 °C Umluft, ca. 20-25 Minuten) garen. Die Garzeit kann je nach Größe der Kartoffelspalten variieren.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# GRILLGEMÜSE

von Tamara Kloos



## ZUTATEN

Paprika  
Zucchini  
Möhren  
Auberginen  
Zwiebeln  
Omas Butteröl\*

Gewürz nach Wahl, z.B.:  
Bruschetta\*  
Tango Argentino\*  
Meat & Veggie\*  
Indien Traum\*



## ZUBEREITUNG

Schneide dein Wunschgemüse in kleine Stücke und marinieren es mit deinem Wunschgewürz und Omas Butteröl. Geschmackstechnisch kannst du dich hier wirklich austoben.

Garzeit in einer (gusseisernen) Grillpfanne ca. 20-30 Min.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## EINGELEGETER FETA

von Dunja Schwenk



### ZUTATEN

- 1 Packung Feta oder Hirtenkäse
- 2 TL Pizza Blitz\*
- 4 TL Wasser
- Knobi Öl\*



### ZUBEREITUNG

Pizza Blitz in ein Schraubglas geben und mit dem Wasser quellen lassen.

Knobi Öl (Menge nach Geschmack) hinzufügen, ziehen lassen.

Feta in Würfel schneiden und ebenfalls in das Schraubglas geben.

Alles durchschütteln und bis zum Gebrauch kühl stellen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## GEBRATENE GRÜNE SPARGELSPITZEN

von Yvonne Engel



### ZUTATEN für ca. 2 Portionen

250 g Grüne Spargelspitzen  
3 EL Griechisches Olivenöl\*  
2 TL Tango Argentino\*  
1 EL Sanfte Traube\*  
Meersalz\* aus der Mühle  
Cranberry Creme\*  
1 EL geriebener Parmesan



### ZUBEREITUNG

Spargel waschen und die Enden abschneiden / brechen.

Das Olivenöl zusammen mit Tango Argentino in einer Pfanne auf mittlerer Hitze erwärmen. Spargel in die Pfanne geben und bissfest dünsten. Mit Sanfter Traube ablöschen.

Spargel auf einen Teller geben, mit Meersalz würzen. Cranberry Creme über den Spargel träufeln und den Parmesan zugeben.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## BROT SPIESSE

von Petra Hartmann



### ZUTATEN

3 TL Tango Argentino\*  
5 TL Wasser  
3 TL Schmauszeit Senf\*  
3 TL Honig  
2 TL Knobli Öl\*  
1 TL Omas Butteröl\*  
2-3 TL Peach Passion\*  
4 Brötchen oder 5 Scheiben Brot nach Wahl

1 Zwiebeln  
1 Paprika  
Optional Grillkäse in Würfeln



### ZUBEREITUNG

Vinaigrette zubereiten, dafür Tango Argentino mit Wasser aktivieren, anschließend die restlichen Zutaten hinzufügen und durchrühren.

Die Brötchen oder Brote in große Stücke schneiden. Paprika und Zwiebeln und große Scheiben schneiden.

Das Brot einpinseln oder kurz in die Vinaigrette legen und durchrühren (nicht zu lange, sonst weicht es auf). Abwechselnd mit Zwiebeln und Paprika auf einen Spieß schieben.

Auf dem Grill von allen Seiten anrösten.

Tipp:

Dazu passt Tzaziki oder ein Dip aus Schmand und Kräuter Freude.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## FETA KÄSE TRIFFT NUSS

von Elke Hinze-Gebhardt



### ZUTATEN

5 EL Nussvariationen  
3 TL Pimp My Bread\*  
1 TL Toskana\*  
½ TL Knobi Kult\*  
½ TL Honig  
500 g Feta  
6 EL Griechisches Olivenöl\*

### ZUBEREITUNG

Für das Topping die Nüsse grob hacken.

Pimp My Bread, Toskana und Knobi Kult mit 4 TL Wasser aktivieren.

Die aktivierten Gewürze mit den gehackten Nüssen und dem Honig vermischen.

Den Feta in eine Grillpfanne geben und mit dem Olivenöl beträufeln. Dann für 15 Minuten auf dem heißen Grill grillen.

Den Feta mit der Nuss-Kräutermischung bestreuen, weitere 5 Minuten grillen und dann genießen

\*Edelschmaus Originalprodukt



# BALSAMICO-CHAMPIGNONS

von Sarah Ahrens



## ZUTATEN

250 g Champignons  
1 Schalotte  
1 EL Knoböl\*  
3 EL Dunkle Tomatencreme\*  
1 TL Honig  
2 TL Pilz Pesto\*  
Meersalz\*  
Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Die Champignons vierteln und die Schalotte in Streifen schneiden.

In einer größeren Schale das Pilz Pesto mit der doppelten Teelöffelmenge Wasser aktivieren und kurz quellen lassen.

Knoböl, Dunkle Tomatencreme und Honig dazugeben und verrühren.  
Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken.

Die Champignons und die Schalottenstreifen hinzufügen, mit der Marinade vermischen und mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Das Ganze in der Pfanne anbraten, bis die Champignons schön durchgebraten sind.

Tipp:  
Schmeckt sowohl warm als auch kalt. Lecker als Grillbeilage und zu Brot.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# EINGELEGETE OLIVEN

von Heike Schoon



## ZUTATEN

- 150 g Kalamata Oliven, ohne Stein (bspw. Softpack von Lidl)
- 1 TL Tzaziki\* Gewürzzubereitung
- 2 TL Wasser
- 2-3 TL Knobi Öl\*



## ZUBEREITUNG

Tzaziki mit Wasser verrühren und ein paar Minuten quellen lassen.

Dann die Oliven (ggf. vorhandene Flüssigkeit vorher abgießen) in eine Schüssel geben, Tzaziki und Knobi Öl zugeben und gut verrühren.

Für mind. 1-2 Stunden, noch besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren.

Vor dem Servieren noch einmal gut durchrühren.

Tipp:

Toll vorzubereiten, lecker auf dem Grillbuffet.

Je nach Geschmack kann natürlich auch auf eine andere Olivensorte zurückgegriffen werden. Die Kalamataoliven sind jedoch besonders mild.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# ARGENTINISCHES GEMÜSETANGO

von Sabrina Wessels



## ZUTATEN

- 1 Aubergine
- 1 große Zucchini
- 250 g Champignons
- 2 Paprika
- 3 TL Tango Argentino\*
- 8 TL Wasser
- 5 TL Balsamico rosé\*
- 4 EL Griechisches Olivenöl\*

## ZUBEREITUNG

Tango Argentino mit Wasser quellen lassen. Anschließend Balsamico rosé\* und Griechisches Olivenöl hinzufügen und gut miteinander verrühren. Beiseite stellen.

Das Gemüse säubern und in mundgerechte Stücke schneiden, im Anschluß zu der Marinade geben und alles miteinander vermengen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Grill anzünden oder den Backofen auf 220°C Umluft vorheizen.

Bis zur gewünschten Bräunung garen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# KNOBLAUCH-KARTOFFELN

von Irma Forster

## ZUTATEN

1 kg kleine Kartoffeln (Drillinge)  
1 TL Tzaziki\*  
1 TL Kräuter Freude\*  
250 ml Miracel Whip  
200 ml Schlagsahne  
Meersalz\*  
Regenbogen Pfeffer\*



## ZUBEREITUNG

Kartoffeln mit Schale kochen, abkühlen lassen und pellen.

Tzaziki und Kräuter Freude mit 4 TL Wasser in einer Schüssel quellen lassen.  
Im Anschluss Miracel Whip und Sahne dazugeben und verrühren.

Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer aus der Mühle abschmecken

Die Kartoffeln zur Sauce geben, vorsichtig verrühren und vor dem Verzehr am besten einige Stunden gut durchziehen lassen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## EINGELEGTE GRILLTOMATEN

von Sarah Ahrens



### ZUTATEN

500 g kleine Tomaten  
3 TL Bruschetta\*  
3 TL Bruschetta Verde\*  
3 EL Honig  
4 EL Knobli Öl\*



### ZUBEREITUNG

Die Tomaten - falls sie noch sehr fest sind - halbieren ansonsten im Ganzen lassen.

Bruschetta und Bruschetta Verde mit 12 TL Wasser vermischen und quellen lassen. Anschließend den Honig und das Knobli Öl unterrühren.

Die fertige Marinade mit den Tomaten vermischen und in eine feuerfeste Schale geben, mit Alufolie verschließen und auf den Grill geben.

Das Ganze so lange grillen, bis die Tomaten schon schön weich, heiß und leicht schrumpelig werden.

Tipp:

Die eingelegten Grilltomaten passen hervorragend zu geröstetem Brot optional mit cremigen Weichkäse oder einer Avocado-creme.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# BROT & BAGUETTE

UNSERE LIEBSTEN REZEPTE





# BAGUETTE A LA CURRYWURST CARL

von Sarah Ahrens



## ZUTATEN

290 g Wasser (37 Grad warm)  
1/2 Würfel Hefe  
500 g Weizenmehl (Type 550)  
20 g Röstzwiebeln  
1 EL Orient Creme\*  
1 1/2 EL Currywurst Carl\*  
1 TL Meersalz\*  
2 TL Honig



## ZUBEREITUNG

Den halben Würfel Hefe im 37 Grad warmen Wasser auflösen.

Mehl, Röstzwiebeln, Orient Creme, Currywurst Carl, Meersalz und Honig hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in einer abgedeckten großen Schüssel mindestens 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Währenddessen ein Steinblech leicht einfetten und bemehlen.

Den Teig nach einer Stunde in zwei gleich große Stücke teilen, zu Baguettes formen und auf das Steinblech geben. Mit einem Handtuch abgedeckt eine weitere Stunde gehen lassen.

Anschließend den Backofen auf 220grad Ober-/Unterhitze vorheizen und eine ofenfeste Schale mit Wasser in den Backofen stellen.

Die Baguettes schräg einschneiden und im Backofen ca 30 Minuten backen.

Am Ende nur noch abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und genießen!

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater  
**EDELSCHEMAUS**  
*kochen mit Herz*



# KÄSEBROT

von Nelli Grimm



## ZUTATEN

- 250 g Käse
- 270 g Mehl
- 1 Packg Backpulver
- 1 TL Knobi Genuss Salz\*
- 250 ml Milch
- 2 EL Öl nach Wahl (z.B. Italienisches\* o. Basilikum Öl\*)
- 3 TL Gewürzzubereitung, z. B. Pasta Party\*, Orient Spice\* o. Pizza Blitz\*
- 1 Ei

## ZUBEREITUNG

200 g Käse zusammen mit dem Mehl, Backpulver und Knobi Genuss Salz in einer Schüssel gut vermischen. In einer separaten Schüssel die Gewürzzubereitung mit 6 TL Wasser anrühren. Anschließend Öl, Ei und Milch hinzufügen und alles gut verrühren.

Die flüssige Mischung zu den trockenen Zutaten geben und kurz miteinander vermengen. Dabei nicht zu lange rühren, da der Teig sonst zu fest wird – die Zutaten sollen sich nur gerade eben verbinden.

Eine Kastenform einfetten, den Teig hineingeben und mit den restlichen 50 g Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze etwa 45 Minuten backen. Anschließend eine Stäbchenprobe machen.

Tipp:

Für zusätzlichen Geschmack kannst du z. B. Speck, Röstzwiebeln oder getrocknete Tomaten unter den Teig mischen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# GRILLBROTE

von Iris Adrian



## ZUTATEN

20 g Kräuteröl  
180 g lauwarmes Wasser  
10 g Frischhefe (1/4 Würfel)  
1/2 TL Zucker  
200 g Mehl  
100 g Roggenmehl  
etwas Sesamöl\* zum Bestreichen  
10 Umdrehungen Knobi Genuss Salz\*

## ZUBEREITUNG

Wasser, Hefe, Zucker zusammen rühren.

Beide Mehle, Öl und Salz dazugeben und zu einem glatten Teig kneten.

Ein Kugelformen und ca. 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in 8 Kugeln teilen und platt drücken zu Falden. Mit Sesamöl bestreichen und auf den heißen Grill stürzen.

Grillbrote von beiden Seiten ca. 5-10 Minuten grillen.

Zum grillen mit Dip und Salat serviere.

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbständiger Berater  
**EDELSCHAUS**  
*kochen mit Herz*



# DINKELKRUSTE

von Sarah Ahrens



## ZUTATEN

500 g Wasser (37 Grad warm)  
1/2 Würfel Hefe  
1 TL Honig  
450 g Dinkelmehl (Type 630)  
200 g Dinkelvollkornmehl (Type 1050)  
120 g Roggenmehl (Type 1150)  
1 EL Nuss Creme\*  
2 TL Meersalz\*  
2 Handvoll Röstzwiebeln



## ZUBEREITUNG

Hefe und Honig im warmen Wasser auflösen.

Die Mehle, die Nuss Creme für die Fluffigkeit und das Meersalz hinzufügen und alles zu einem Teig verarbeiten.

In einer abgedeckten Schüssel 1 Stunde gehen lassen.

Den fertigen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 10 Mal falten, in die eingefettete und bemehlte Steinform geben, einritzen und nochmal leicht bemehlen

Bei 230 Grad mit Deckel eine Stunde im Ofen backen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## 3 ER-LEI BAGUETTES

von Daniela Langewiesche



### ZUTATEN

330 g lauwarmes Wasser  
15 g Hefe  
150 g Dinkelmehl Type 1050  
350 g Weizenmehl  
2 TL Knobi Genuss Salz\*  
Etwas Wasser zum Einstreichen

Für das Topping:  
Knobi Genuss Salz\*  
Pimp my Bread\*  
Steak Pfeffer\*



### ZUBEREITUNG

Wasser mit Hefe verrühren, bis sich die Hefe komplett aufgelöst hat. Mehl und Knobi Genuss Salz hinzufügen und mit einer Küchenmaschine oder mit Knethaken eines Handrührgerätes circa 3 Minuten durchkneten. In einer leicht geölten Schüssel geben, mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken und circa 1,5 Stunden gehen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig in drei gleichgroße Stücke teilen und mit bemehlten Händen zu Rechtecken formen. Mit Mehl bestäuben, wieder mit Frischhaltefolie oder einem feuchten Küchentuch abdecken und nochmal 20-30 Minuten gehen lassen.

Teiglinge mit bemehlten Händen vorsichtig aufrollen und zu langen Baguettes formen.

Die drei Baguettes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Dabei das Backpapier zwischen den Baguettes etwas hochziehen, damit sie beim Gehen nicht zusammenkleben. Wieder abdecken und weitere 45 Minuten gehen lassen.

Am Ende der Gehenzeit den Backofen auf 250°C Ober-Unterhitze, mit einem Backblech in der untersten Schiene, vorheizen und eine Tasse mit heißem Wasser bereitstellen.

Baguettes mit Wasser einpinseln, mit einem scharfen Messer einschneiden und die unterschiedlichen Toppings darauf verteilen.

Das Backblech mit den Baguettes auf der mittleren Schiene einschieben und das heiße Wasser mit einem Schwung auf das heiße Backblech schütten und die Backofentür schnell schließen. Die Baguettes 20-25 Minuten bei 250°C backen. Nach 10 Minuten die Temperatur auf 230°C reduzieren und die Baguettes mit Backpapier abdecken.

Nach dem Backen abkühlen lassen und nach Belieben servieren.

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater  
**EDELSCHMAUS**  
*kochen mit Herz*



# ZWIEBELBROT

von Talja Goerke



## ZUTATEN

- 1 kg Mehl
- 750 ml lauwarmes Wasser
- 1 Dose Röstzwiebeln
- 1 Würfel frische Hefe (alternativ 2 Pck Trockenhefe)
- 2 EL Sour Cream\*
- 2-3 TL Meersalz\*
- 1 Prise Zucker



## ZUBEREITUNG

Die frische Hefe in etwas vom lauwarmen Wasser mit einer Prise Zucker auflösen. Mit Mehl, restlichem Wasser, Salz, Sour Cream und Röstzwiebeln zu einem Teig verkneten.

Teig ca. 30 Minuten gehen lassen. Anschließend einen runden Brotlaib formen, auf ein mit Backpapier ausgelegten Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Ober- und Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

### TIPP:

Wer mag, kann zusätzlich etwas Zwiebelöl zum Teig dazugeben.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# ORIENT-FLADENBROT

von Susanne Wied



## ZUTATEN

Für den Teig:

200 g Wasser  
20 g frische Hefe  
1 TL Honig  
30 g geschmolzene Butter  
2 TL Meersalz\*  
2 EL Naturjoghurt  
2 EL Griechisches Olivenöl\*  
1 Ei  
500 g Dinkelmehl

Für das Topping:

1 Eigelb  
2 EL Milch o. Naturjoghurt  
Orient Spice\*



## ZUBEREITUNG

Wasser, Hefe und Zucker erwärmen. (TM: 2 min/37 Grad/St. 2)

Die restlichen Zutaten für den Teig hinzufügen und zu einem weichen Teig kneten. (TM: 3 min/Knetstufe)

Den Teig in eine Schüssel geben und ca. 1 Std. gehen lassen.

Den großen runden Stein (Pampered Chef) einfetten und mehlen. Den Teig vorsichtig mit den Fingern auseinanderziehen und dann mit den Fingerspitzen tief eindrücken (für die typischen Löcher).

Das Fladenbrot eine weitere Stunde abgedeckt auf dem Stein gehen lassen.  
(Alternativ Backblech nutzen.)

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Eigelb mit Milch oder Naturjoghurt verquirlen, das Fladenbrot damit bestreichen und mit Orient Spice bestreuen.

Bei 200°C Ober-/ Unterhitze ca. 20 Minuten backen.

Tipp:

Wer möchte, kann auch noch Orient Spice in den Teig geben.

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater  
**EDELSCHAUS**  
*kochen mit Herz*



# *DIPS & SAUCEN*

UNSERE LIEBSTEN REZEPTE





## BÄRLAUCH-FRISCHKÄSE-DIP

von Diana Bökamp



### ZUTATEN für ca. 3-4 Portionen

30 g frischer Bärlauch, alternativ Rucola  
2 EL Griechisches Olivenöl\*  
100 g Fetakäse (zerkrümelt)  
100 g Frischkäse

100 g Speisequark (20 %)  
1/2 Bio-Zitrone (Schale abgerieben & Saft ausgepresst)  
1 TL Pfeffer Salz Mix\*  
1 Msp Paprika rot\* (edelsüß)



### ZUBEREITUNG

Bärlauch waschen, trocken tupfen und grob zerkleinern.

Bärlauch zusammen mit dem griechischem Olivenöl in den Mixer geben oder mit dem Pürierstab fein pürieren.  
Frischkäse und Quark und zerkrümelten Feta dazugeben und alles cremig rühren.

Zitronensaft und -abrieb unterrühren.  
Mit Pfeffer Salz Mix und Paprika rot abschmecken.

Mit Bärlauch, Zitronenabrieb und Paprika rot garnieren.

Bis zum Servieren kaltstellen.

Tipp:  
Der Dip kann außerhalb der Bärlauch-Saison auch mit Rucola zubereitet werden.

\*Edelschmaus Originalprodukt



## AVOCADO CREME

von Petra Hartmann



### ZUTATEN

- 3 TL Bruschetta\*
- 2 TL Pimp my Bread\*
- 1 EL Basilikum Öl\*
- 1 TL Dunkle Tomaten Creme\*
- 5 Umdrehungen Chimichurri Genuss Salz\*
- 1 Avocado
- 200 g Frischkäse
- 1 TL Tomatenmark
- 50 g getrocknete Tomaten in Öl

### ZUBEREITUNG

Bruschetta, Pimp my Bread mit Wasser aktivieren, kurz quellen lassen. Chimichurri Genuss Salz, Basilikum Öl und Dunkle Tomaten Creme zugeben und beiseite stellen.

Avocado, Frischkäse, Tomatenmark in einen kleinen Mixer geben und gut durchmischen. Die getrockneten Tomaten etwas auf abtupfen und mit in den Mixer geben, erneut bis zur gewünschten Konsistenz mixen.

Nun die Gewürze kurz unterheben!

\*Edelschmaus Originalprodukt



# KNOBLAUCHSAUCE

von Sarah Ahrens



## ZUTATEN

- 200g Saure Sahne
- 150g Naturjoghurt (3,5%)
- 2 EL Mayonnaise
- 1 TL Knobi Senf\*
- 2 TL Aioli\* Gewürzzubereitung
- 2 TL Donna Bianco\* oder Sanfte Traube\*
- Knobi Chips\* aus der Mühle



## ZUBEREITUNG

Saure Sahne, Naturjoghurt und Mayonnaise miteinander verrühren.

Aioli, Knobi Senf und die Essigzubereitung hinzufügen und ebenfalls untermischen.

Anschließend mit ca 10 Umdrehungen der Knobi Chips abschmecken und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen.

\*Edelschmaus Originalprodukt



# TOMATEN-SPECK-MARMELADE

von Yvonne Engel



## ZUTATEN

600 g Tomaten  
100 g Bacon  
2 Schalotten  
150 g brauner Zucker  
1 EL Omas Butteröl\*

4 EL Dunkle Tomaten Creme\*  
3 EL Sweet Bacon\* / altern. Milder Kräuterbalsam\*  
3 TL Let it Burn\* oder 2 TL Mucho Pikante\*  
2 TL Meersalz\*  
Regenbogen Pfeffer\* aus der Mühle

## ZUBEREITUNG

Bacon knusprig ausbacken, am einfachsten in der Mikrowelle oder dem Air Fryer.  
Knusprigen Bacon beiseite stellen.

Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen, anschließend in grobe Stücke schneiden.

Schalotten im Öl glasig dünsten, dann alle weiteren Zutaten bis auf den Bacon zugeben.  
Für ca. 30 Minuten köcheln lassen.

Jetzt den Bacon in den Topf/Pfanne bröseln und bei gelegentlichem Rühren für weitere 25 Minuten köcheln lassen.

Tipp:

Lecker auf Burger, Stulle, zu Gegrilltem oder Sandwich.

\*Edelschmaus Originalprodukt

selbstständiger Berater  
**EDELSCHEMAUS**  
*kochen mit Herz*