
Saliha Özcan
Winterzeit mit Herz
Herzhafte und süße Rezepte für die ganze Familie
Sallys
GU

Inhaltsverzeichnis

Bildverzeichnis 6
Legende & Abkürzungen 13
Vorwort 15

Suppen, Salate & Eintöpfe 18
Rotkohl-Apfel-Salat mit Feta und Haselnüssen 21
Maissuppe mit gerösteten Pilzen 23
Linsen-Dal mit Spinat und Joghurt 25
Tomaten-Linsen-Suppe mit gerösteten Karotten 27
Lauch-Bohnen-Suppe mit Haselnuss-Crunch 29
Cremiges Hähnchen-Frikassee mit Gemüse 31
Saure Linsen mit Gemüse und Würstchen 33
Chicorée-Grapefruit-Salat mit Babyspinat und Pistazien 35
Hackbällchen-Eintopf mit Kritharaki und Minzjoghurt 37
Karotten-Orangen-Suppe mit Garnelenspießen 39
Süßkartoffel-Eintopf mit Cashew-Topping 43
Pastinaken Cremesuppe mit Apfel 45
Cremige Kartoffelsuppe mit Würstchen und Brotsticks 47
Rindereintopf mit Kartoffeln und Bohnen 49

Brot & herzhaftes Gebäck 50
Laugenkranz mit Käsedip 53
Scones mit Eiersalat 55
Brot ohne Kneten mit Pfeffer-Salz-Kruste 59
Bazlama – schnelles Pfannenbrot 63
Cranberry Walnuss Focaccia 67
Gefüllte Laugenstangen – Flammkuchen Style 73
Wurzelbrote mit Fenchelsaat, Röstzwiebeln und Thymian 75
Käse-Kräuter-Zupfbrot 79
Herzhafte Apfel-Rosen mit Sauerkraut 83
Pfannenbörek mit Lauch-Hackfleisch-Füllung 87
Salzstangen – Burgenländische Art 91
Zwiebelkuchen mit Spinatsalat 95
Skyr-Hüttenkäse-Proteinbrötchen mit Saatenkruste 99
Simit Buchteln mit Sucuk-Füllung 103

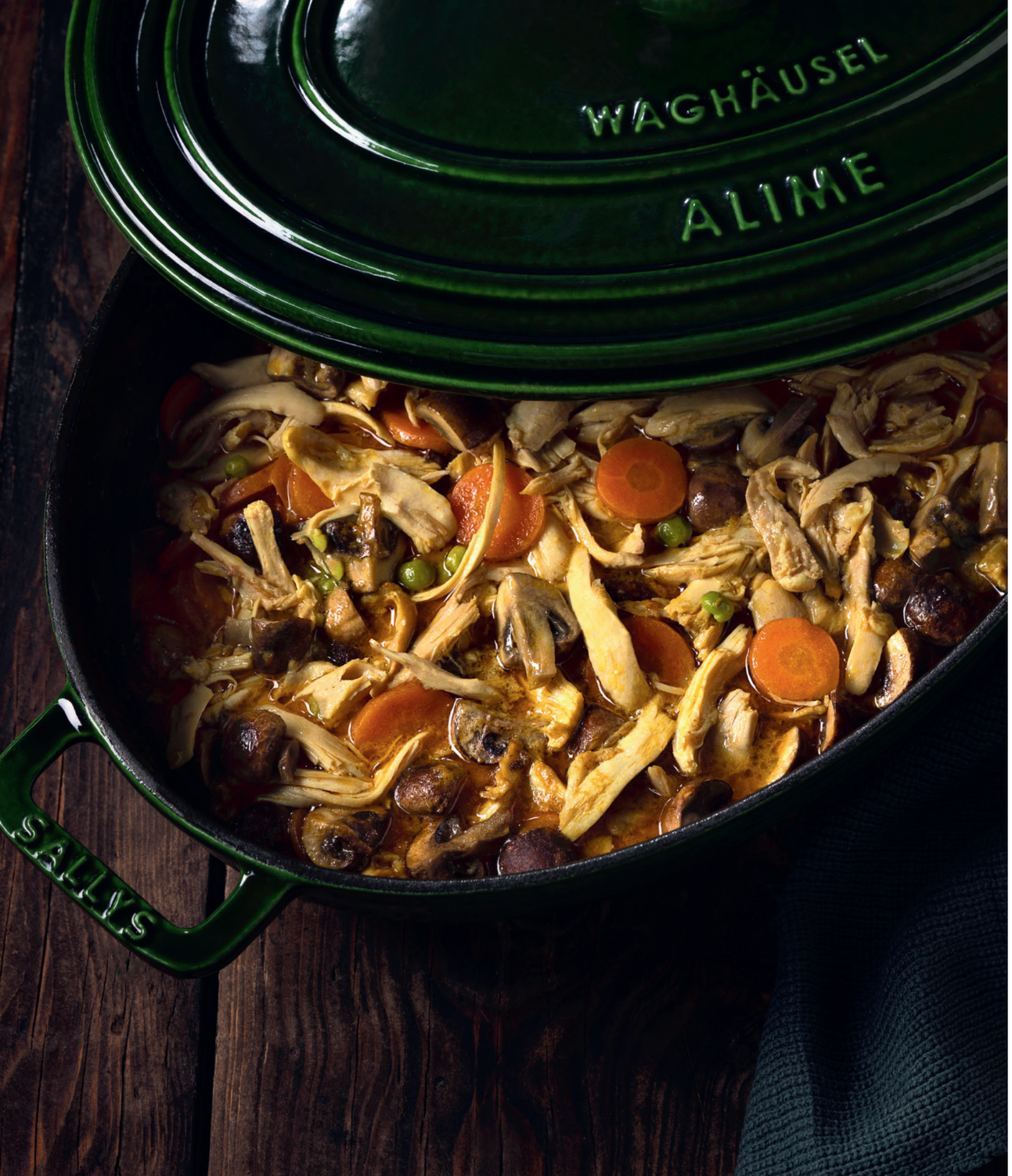
herzhafte Familiengerichte 106
Gerösteter Blumenkohl mit Maronen und Tahin-Joghurt 109
Ofengemüse mit Feta, Walnüssen und Granatapfel 113
Gefüllter Spitzkohl 115
Honig-Senf-Hähnchen mit Rosenkohl und Süßkartoffeln 119
Champignon-Lasagne mit Spinatplatten 121
Süßkartoffel Kumpir mit Tomaten, Spinat und Lauch 125
Lauch-Karotten-Pfanne mit Reis 129
Kürbis-Feta-Lasagne mit grüner Joghurt-Soße 131
Nudel-Linsen-Auflauf mit Spinat und Feta 135
Persische Hähnchen-Reis-Pfanne mit Kartoffelkruste 137
Kürbis-Gnocchi mit geröstetem Salbei 141
Lauch-Kartoffel-Gratin mit Thymian 145
Soğan Dolması – türkische gefüllte Zwiebeln 147
Hackbraten mit Reis, Feta und Gemüse 151

süßes Gebäck & Desserts 154
Baumkuchen Schnitte mit Pfirsichcreme 157
XXL-Cookies mit Mandeln und Schokolade 161
Rotweinkuchen 163
Plätzchen-Stangen mit Mandel-Füllung 167
Süßer Grießauflauf mit Kirschen 171
Schoko-Haselnuss-Cheesecake 175
Bienenstich-Tiramisu 179
Beeren Mandel Galette 183
Chai Latte Kuchen mit Mascarpone-Topping 187
Kaiserschmarrn mit Bratapfelkompott 191
Butter-Zimt-Kuchen mit Tonka-Pudding 195
Ofenmilchreis mit Apfelkompott 199
Lebkuchen Biskuitrolle 201
Türkischer Mohnkuchen mit Orange und Pistazien 205
Schokoladenkuchen vom Blech 209
Käse Sahne Zimt Torte 213
Cookie Dough Babka mit Schoko-Drops 217
Apfel Pudding Streuselkuchen mit Pumpkin Spice 221
Mandel-Zimt-Schnecken mit Orangenfrosting 225
Kokos-Schnitte mit Preiselbeeren 229
Linzer Zupfkuchen mit Pflaumenmus und Orange 233
No-Bake-Cheesecake mit Spekulatius und Mandarinen 237
Zimt Windbeutel mit Praliné und Schoko-Sahne 239
Schokoladen Cheesecake Streuselkuchen mit Beeren 243
Marzipan-Orangen-Brioche 247
Brioche Dessert mit Waldfruchtsoße 251
Schoko-Bananenbrot mit Zimtcrumble 253
Schwarzwälder Kirschtorte meets Winter 257

süße Resteverwertung 260
Rocky Roads 263
Schokoladenpudding aus Schoko-Nikoläusen 265
Choco Crossies in 3 Varianten 267
Schokoladen-Granola 269

Geschenke aus der Küche 270
Backmischungen zum Verschenken 273
Gebrannte Mandel Praliné-Creme & Karamell-Zucker 275
Birnen Chutney 277
Winter-Marmeladen in 2 Varianten 279
Gewürz-Salz in 3 Varianten 281

Impressum 284



Cremiges Hähnchen-Frikassee mit Gemüse

Dieses cremige Hähnchen-Frikassee ist ein richtig schönes Wohlfühlgericht für die ganze Familie. Die Hähnchenkeulen werden zuerst mit Zwiebeln und Knoblauch in einem aromatischen Sud gegart, dadurch wird das Fleisch wunderbar zart und die Brühe bekommt richtig viel Geschmack. Aus der Brühe entsteht anschließend eine cremige Soße mit einem Hauch Zitrone. Die Karotten, Champignons und Erbsen machen das Frikassee schön bunt und bringen eine milde Gemüsenote dazu. Wenn ihr es noch cremiger mögt, könnt ihr statt Milch auch Sahne verwenden. Dazu passen Reis, Nudeln, Kartoffeln oder auch ein Stück frisches Brot perfekt.

40 MINUTEN | 50–60 MINUTEN | 6 PORTIONEN

Hähnchen
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
6 Hähnchenkeulen
1 Lorbeerblatt
1 TL Kurkuma (gemahlen)
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 TL Salz
0,5 TL Pfeffer
1,5 l Wasser

Soßeneinlage
3 Karotten
300 g Champignons
100 g Erbsen (TK)

Soße
40 g Butter
40 g Mehl
Saft von 1 Zitrone
0,5 TL Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Muskatnuss
100 g Milch

Zum Servieren
2 Zweige Petersilie

Hähnchen garen
Schäle die Zwiebeln und viertle sie, schäle auch die Knoblauchzehen und halbiere sie. Erhitze das Olivenöl in einem großen Bräter und brate die Hähnchenkeulen darin von beiden Seiten kräftig an. Gib die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Würze alles mit dem Lorbeerblatt und Gewürzen und gieße das Wasser dazu. Lasse alles einmal aufkochen, verschließe den Deckel und lasse die Hähnchenkeulen bei niedriger Hitze etwa 40–45 Minuten köcheln.

Brühe pürieren
Nimm die Hähnchenschenkel und das Lorbeerblatt aus der Brühe. Fülle die Brühe um, lasse sie etwas abkühlen und püriere sie.

Soße zubereiten
Schäle die Karotten und schneide sie in Scheiben. Putze die Pilze und viertle sie. Erhitze die Butter im Bräter, rühre das Mehl ein und schwitze es 1–2 Minuten unter Rühren an. Gieße die Brühe dazu, lasse alles unter ständigem Rühren aufkochen und für etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen. Entferne die Haut der Hähnchenkeulen und zupfe das Fleisch vom Knochen. Gib das Fleisch gemeinsam mit den Karotten, Pilzen und Erbsen in die Soße. Füge den Zitronensaft und die Gewürze hinzu und lasse alles für weitere 10–15 Minuten köcheln. Hacke die Petersilie klein. Rühre die Milch in die Soße und streue zum Servieren die Petersilie darüber.

Saure Linsen mit Gemüse und Würstchen

Saure Linsen sind ein wunderbar herzhaftes Wintergericht: Sie sind sättigend, proteinreich und voller Geschmack. Die Tellerlinsen werden mit Gemüse, Apfel und Lorbeerblättern gekocht und bekommen dadurch ein besonders rundes Aroma. Der Apfel bringt eine leichte Süße mit, während Essig, Senf und etwas Balsamico für die typische säuerliche Würze sorgen. Zusammen mit den Wiener Würstchen werden die sauren Linsen zu einem einfachen, wärmenden Familienessen, das lange satt macht und sich auch gut vorbereiten lässt. Nach Belieben könnt ihr statt Wiener Würstchen auch eine vegetarische Alternative oder Kartoffeln dazu servieren und das Gericht mit frischer Petersilie abrunden. Perfekt für kalte Tage, wenn es unkompliziert und deftig sein darf.

25 MINUTEN | 35–45 MINUTEN | 4 PORTIONEN

Saure Linsen

300 g Tellerlinsen
1 Zwiebel
2 Karotten
0,5 Stange Lauch
1 Apfel
2 EL Olivenöl
1 EL Tomatenmark
1,5 l Wasser
2 Lorbeerblätter
2 EL Apfelessig
1 EL weißer Balsamicoessig
1 TL Senf
1 TL Salz
1 TL Pfeffer

Zum Servieren

4 Wiener Würstchen
0,25 Bund Schnittlauch
120 g Joghurt

Vorbereitung

Wasche die Linsen in einem Sieb gründlich mit kaltem Wasser ab und lasse sie abtropfen. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Würfel. Schäle die Karotten nach Belieben und würfle sie ebenfalls fein. Schneide den Lauch in feine Ringe und wasche sie gründlich. Entkerne den Apfel und schneide ihn in kleine Würfel.

Linsen kochen

Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf und schwitze die Zwiebel, Karotten, den Lauch und Apfel darin etwa 5 Minuten an. Gib das Tomatenmark dazu und röste es kurz mit an. Füge die Linsen, das Wasser und die Lorbeerblätter hinzu. Lasse alles aufkochen und anschließend abgedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30–40 Minuten köcheln, bis die Linsen weich sind.

Tipp: Als Beilage kannst du während der Kochzeit der Linsen festkochende Kartoffeln schälen, garen und zu den Linsen servieren.

Linsen fertigstellen

Nimm die Lorbeerblätter aus dem Topf. Rühre den Apfelessig, weißen Balsamico und Senf unter die Linsen. Schmecke sie mit Salz und Pfeffer ab. Schneide die Würstchen in grobe Stücke und rühre sie in die Linsen ein. Lasse alles für weitere 5 Minuten bei niedriger Hitze garen, bis die Würstchen warm sind. Schneide den Schnittlauch klein. Richte die sauren Linsen auf Tellern an. Gib jeweils etwas Joghurt darauf und streue den Schnittlauch darüber.



Chicorée-Grapefruit-Salat mit Babyspinat und Pistazien

Dieser frische, leicht herbe Wintersalat mit fruchtiger Zitrusnote und schönem Crunch passt wunderbar als leichte Vorspeise oder als frischer, besonderer Salat zu Ofengemüse, Fisch, Geflügel oder einem gemütlichen Brunch. Der Chicorée bringt eine feine Bitternote mit, die wunderbar zur rosa Grapefruit und dem milden Babyspinat passt. Rote Zwiebel sorgt für etwas Würze, während die gerösteten Pistazien dem Salat Biss und ein nussiges Aroma geben. Das Dressing mit Grapefruitsaft, Olivenöl, weißem Balsamico, Honig und Dijon-Senf verbindet die fruchtigen, herben und würzigen Aromen zu einem runden Salat.

15 MINUTEN 4 PORTIONEN

Salat
2 Köpfe Chicorée
1 rosa Grapefruit
1 rote Zwiebel
100 g Babyspinat
50 g Pistazien (geröstet, ungesalzen)

Dressing
4 EL Olivenöl
2 EL Grapefruitsaft
1 EL weißer Balsamico (oder Apfelessig)
1 TL Honig
1 TL Dijon-Senf
0,5 TL Salz
0,5 TL Pfeffer

Salat vorbereiten
Schneide den Chicorée in Streifen. Halbiere die Grapefruit, nimm das Fruchtfleisch heraus und presse den Saft aus der übrigen Schale aus. Schäle die Zwiebel und schneide sie in feine Ringe. Wasche den Babyspinat und schleudere ihn trocken. Hacke die Pistazien grob.

Dressing zubereiten
Verrühre alle Zutaten für das Dressing miteinander.

Salat fertigstellen
Vermische alle Zutaten für den Salat in einer Schüssel oder Ofenform. Verteile das Dressing darüber und vermenge alles miteinander.



Hackbällchen-Eintopf mit Kritharaki und Minzjoghurt

Dieser Hackbällchen-Eintopf mit Kichererbsen, Kritharaki und Minzjoghurt ist ein herzhaftes, sättigendes Gericht mit schön würziger Note. Die kleinen Hackbällchen werden kurz angebraten und dann mit Karotten, Tomaten, Kichererbsen und griechischen Reisnudeln gegart. Paprikapulver, Kreuzkümmel und Tomatenmark geben dem Eintopf eine aromatische Tiefe, während die Kichererbsen und Kritharaki ihn besonders sättigend machen. Je nachdem, wie ihr ihn lieber mögt, könnt ihr etwas mehr Brühe für eine suppigere Konsistenz verwenden oder ihn mit weniger Flüssigkeit schön sämig einkochen lassen. Der Minzjoghurt mit etwas Zitrone bringt zum Servieren eine frische, leichte Note dazu und passt perfekt zu den würzigen Hackbällchen.

35 MINUTEN | 22–25 MINUTEN | 4 PORTIONEN

Hackbällchen
1 Zwiebel
500 g Hackfleisch (Rind)
1 Ei
2 EL Semmelbrösel
1 TL Salz
0,5 TL Pfeffer
1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Zum Anbraten
2 EL Olivenöl

Eintopf
2 Karotten
400 g gehackte Tomaten (Dose)
1 EL Tomatenmark
1 l Gemüsebrühe
1 TL Paprikapulver
0,5 TL Kreuzkümmel
0,5 TL Salz
0,5 TL Pfeffer
240 g Kichererbsen (Dose, Abtropfgewicht)
250 g Kritharaki (griechische Nudeln in Reisform)
0,25 TL Zitronensaft

Minzjoghurt
200 g Joghurt
1,5 EL Minze (getrocknet)
1 Prise Salz
0,25 TL Zitronensaft

Hackbällchen formen und anbraten
Schäle die Zwiebel und würfle sie fein. Verknete das Hackfleisch mit den Zwiebelwürfeln und den übrigen Zutaten, bis sich alles verbunden hat. Portioniere die Masse mit einem kleinen Portionierer und forme sie zu Bällchen. Erhitze das Olivenöl in einer Gusseisenpfanne und brate die Bällchen rundum für etwa 5 Minuten an.

Eintopf kochen
Schäle die Karotten nach Belieben und schneide sie in Scheiben. Gib die Karottenscheiben zu den Hackbällchen und brate sie kurz mit an. Füge die gehackten Tomaten gemeinsam mit dem Tomatenmark, der Gemüsebrühe und den Gewürzen hinzu. Rühre alles ein und lasse es für etwa 5 Minuten abgedeckt bei mittlerer Hitze köcheln. Lasse die Kichererbsen abtropfen und spüle sie kurz ab. Rühre sie gemeinsam mit den Nudeln in die Pfanne und lasse den Eintopf bei mittlerer Hitze abgedeckt für 12–15 Minuten garen.

Minzjoghurt anrühren
Verrühre den Joghurt mit der Minze, dem Salz und Zitronensaft.

Eintopf servieren
Rühre den Zitronensaft in den Eintopf ein und richte ihn in tiefen Tellern mit jeweils einen Klecks Minzjoghurt darauf an.












Ich bin Sally – leidenschaftliche Köchin, Bäckerin, Mama und Winterfan durch und durch! Wenn es draußen kalt wird, liebe ich es, meine Familie und Freunde mit wärmenden Gerichten, duftendem Gebäck und kleinen Geschenken aus der Küche zu verwöhnen. Genau dieses Gefühl möchte ich mit dir in diesem Buch teilen.

Darin findest du über 80 meiner liebsten Rezepte für die kalte Jahreszeit – von cremigen Suppen, knackigen Wintersalaten und herzhaften Eintöpfen über Brote, deftiges Gebäck und Familiengerichte bis hin zu süßem Gebäck, festlichen Desserts und essbaren Geschenken. Die Rezepte sind alltagstauglich, gelingsicher und mit viel Liebe zusammengestellt. Sie passen zu gemütlichen Familienessen, Adventssonntagen, spontanen Gästen oder kleinen Mitbringseln aus der eigenen Küche. Lass uns gemeinsam kochen, backen, genießen und die Winterzeit mit ganz viel Herz füllen.







Sally

www.gu.de
€ 32,00 [D]
ISBN 978-3-8338-9882-2

