

BLITZREZEPT FÜR MARINIERTEN FETA

FÜR 4 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT:
10 Minuten + 30 Minuten marinieren

ZUTATEN
1-2 TL Brecht Kräuter Marinade
1 ½ EL kochendes Wasser
2 EL kalt gepresstes Olivenöl
150-200 g Feta / Schafskäse

WEITERE ANWENDUNGSTIPPS

- Dips und Kräuterquark
- Salatdressings
- Kräuter-Couscous-Salat
- Hüttenkäse
- Frischkäse-Brotaufstrich
- Grüne Linsen Gerichte
- Brokkoli-Auflauf



SO EINFACH GEHT'S

4 EL Öl mit 4 TL Trocken-Marinade (1 TL = 3 g)
verrühren und 800 g zu marinierende Zutaten
20 Minuten in der Marinade ziehen lassen.
Anschließend zubereiten.

ZUBEREITUNG

1. Die Brecht Kräuter Marinade mit dem heißen Wasser übergießen und ca. 5 Minuten quellen lassen.
2. In der Zwischenzeit den Feta würfeln.
3. Das Olivenöl zur Marinade geben und kräftig verrühren.
4. Die Fetawürfel vorsichtig mit der Marinade vermengen und mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

TIPP:

Das Rezept lässt sich gut vorbereiten. Den eingelegten Feta einfach in einem Glas mit Olivenöl bedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Vor dem Servieren immer gut abtropfen lassen. Abgetropftes Öl kann z. B. über Pasta oder Fladenbrot verwendet werden. Oder einfach als Topping zu einem Linsengericht oder Salat genießen. Statt Feta können so auch Oliven (gut abgetropft, ohne Kerne) eingelegt werden.

BRECHT BIO-MARINADEN - WIE URLAUB ZUHAUSE



BRECHT BIO-MARINADEN SORTIMENT

ASIA MARINADE INGWER-LIMETTE

Verleiht hellen Fleischsorten, Gemüse und Tofu eine asiatische Note.

BBQ MARINADE SÜSSLICH-SCHARF

Perfekt zum Grillen und Würzen von Fleisch, Gemüse, Tofu und Grillkäse.

INDIA MARINADE CURRY-KOKOS

Verleiht allen Fleischsorten, Gemüse und Tofu eine indische Note.

KRÄUTER MARINADE HERZHAFT-WÜRZIG

Ohne Salz würzt sie ideal vegetarische Grillgerichte und Antipasti.

PERI PERI MARINADE CHILI-PAPRIKA

Verleiht allen Fleischsorten, Fisch, Gemüse und Tofu eine scharf-fruchtige Note.

TOSCANA MARINADE KRÄUTER-ZITRONE

Verleiht hellen Fleischsorten, Fisch, Tofu und mediterranem Gemüse eine italienische Note.

Die Zutaten der einzelnen Marinaden finden Sie auf unserer Website.

Gewürzmühle Brecht GmbH

Ottostraße 1, D-76344 Eggenstein

Tel.: +49(0) 721-97827-0, Fax: +49(0) 721-97827-38

info@gewuerzmuehle-brecht.de, www.gewuerzmuehle-brecht.de



91477-V01

Gewürzmühle

Brecht

BIO-MARINADEN VON BRECHT

MIT NEUEN
REZEPTEN

WIE URLAUB ZUHAUSE –
MIT SECHS LECKEREN REZEPTIDEEN

BBQ SAUCE - DER KLASSIKER ZU GEGRILLTEM FLEISCH

ERGIBT CA. 500 ML SAUCE
ZUBEREITUNGSZEIT: 5-10 Minuten

ZUTATEN

300 ml Ketchup
60 ml dunkle Melasse oder
Zuckerrübensirup
60 ml weißer Essig
z. B. Balsamico bianco
60 ml Wasser
8 TL Brecht BBQ Marinade

WEITERE ANWENDUNGSTIPPS

- Mit Honig, Senf und Öl zu einer Sauce oder Marinade verrühren
- Kartoffel- / Süßkartoffel-Wedges
- Geröstete Knusper-Mandeln / Sonnenblumenkerne
- Baked Beans in BBQ Sauce



ZUBEREITUNG

Alle Zutaten in einem Topf auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Rühren zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Sauce für 5 Minuten köcheln lassen, dabei umrühren. Je nach gewünschter Konsistenz kürzer oder länger eindicken lassen. Sauce vom Herd nehmen, abkühlen lassen und zum Servieren umfüllen. Reste halten sich einige Wochen im Kühlschrank.

TIPP:

Diese Sauce kann einfach in größeren Mengen hergestellt werden und noch kochend in mit heißem Wasser ausgespülte Twist-Off-Gläser abgefüllt werden. Auf dem Kopf stehend abkühlen lassen. So ist die Sauce mindestens ein halbes Jahr haltbar.

BRECHT BIO-MARINADEN SIND...

- schnell zubereitet
- einfach in der Handhabung
- für Pfanne, Wok und Grill geeignet
- passend zu Fisch, Tofu, Fleisch, Gemüse u.v.m.



ASIA FRISCHKÄSEROLLE MIT ZWEIERLEI MANTEL

FÜR 5 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 135 Minuten

ZUTATEN

1 ½ TL Zitronensaft
40 g Karotten
40 g Lauch (davon die zarten
grünen Blattanteile)
1 ½ TL Brecht Asia Marinade
150 g Frischkäse
(Kühlschrank kalt!)

MANTEL 1:

1 Scheibe Ananas aus der Dose
25 g grob gehackte Mandeln
½ TL Brecht Asia Marinade

MANTEL 2:

2 EL Sesam, leicht geröstet
½ TL Brecht Asia Marinade

AUSSERDEM:

2 x Klarsichtfolie (jeweils 20x30 cm
Stücke), langes Brotmesser,
evtl. nach Belieben mehr gehackte
Mandeln oder auch Sesam

WEITERE ANWENDUNGSTIPPS

- Asiatische Salate
- Gemüse in Kokosmilch zu Reis
- Reispfanne mit Fisch, Huhn oder
Gemüse
- Dip für Rohkost-Sticks mit
Frischkäse
und
Joghurt



ZUBEREITUNG

1. Ananasscheibe mit Hilfe von
Küchenkrepp trocknen. Ananas
sehr fein würfeln. Gehackte
Mandeln mit den Ananaswürfeln
sowie separat den gerösteten
Sesam jeweils mit ½ TL Brecht
Asia Marinade gut vermengen.
2. Lauch und Karotten waschen, sehr
gut trocknen und beides SEHR klein
und fein in ca. 3 mm Würfel
schneiden.
3. Kalter Frischkäse, 1 ½ TL Brecht
Asia Marinade und Zitronensaft mit
einer Gabel kurz verrühren,
Gemüse dazugeben, gleichmäßig
vermengen.
4. Klarsichtfolien nebeneinander
legen. Auf einer Folie die
Ananas-Mandel-Mischung und auf
der anderen den gerösteten Sesam
jeweils mittig in Form eines
Rechtecks von ca. 10 x 15 cm
verteilen. Die Frischkäsemasse
halbieren, mit kalten Händen rasch
zu zwei Rollen vorformen und
jeweils am Rand der Mischungen
auf den Folien legen und etwas hin
und her bewegen, dabei darauf
achten, dass die kompletten Rollen
ummantelt werden.
5. Jeweils eine Seite der Folie darüber
klappen. Mit einem langen
Messerrücken die obere Folie der
Länge nach knapp unter die Rolle
schieben. Dabei die untere Folie am
Rand festhalten und die Rolle in
Form pressen. Folienseiten
einschlagen und weiter umwickeln.
Mindestens 2 Stunden kalt stellen.

TIPP:

Schmeckt am besten mit Baguette
und zu Pellkartoffeln. Lecker auch
mit Stangensellerie, Brokkoli oder
Kohlrabistücken.



HÜHNCHEN-SATAY-SPIESSE MIT FRÜHLINGS-GARTEN-SALSA

FÜR 3 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 35 Minuten

ZUTATEN

HÜHNCHEN-SATAY-SPIESSE:

400 g Hühnerbrustfilet
1 ½ EL Kokosmilch
½ TL Honig
1 EL Sesamöl
½ TL Zitronensaft
2 TL Brecht India Marinade
10-12 Holzspieße

FRÜHLINGS-GARTEN-SALSA:

1 kleine Gemüsezwiebel
1 kleine Gurke (oder ½ Salatgurke)
½ Bund Dill
½ Bund Petersilie
3 EL Olivenöl
1 EL Weißweinessig
1 EL Zitronensaft
¼ TL Senf
1 TL Brecht Minze-Zitrone Fleur de Sel
1 Prise
etwas
Agavendicksaft

ZUBEREITUNG

HÜHNCHEN-SATAY-SPIESSE:

1. Holzspieße mehrere Stunden ins
Wasser legen.
2. Filets in 2 cm breite, jedoch dünne
Streifen schneiden und in eine fla-
che Glas- oder Keramikform legen.
3. Kokosmilch, Honig, Sesamöl, Zitrone-
nsaft und Brecht India Marinade
glatt rühren bis sich der Honig auf-
gelöst hat. Über die Filets gießen,
gleichmäßig vermengen, abdecken
und 20 Minuten kühl stellen.
4. Filetstücke wellenförmig auf Spieße
streifen. Auf einem leicht eingeölten
Grillrost oder in einer Grillpfanne
bei mittlerer Temperatur etwa 8-10
Minuten gleichmäßig von jeder
Seite grillen, dabei häufig wenden.

FRÜHLINGS-GARTEN-SALSA:

1. Gemüsezwiebel, Gurke, Dill und Pe-
tersilie gründlich waschen, trocken
tupfen, alles sehr fein schneiden
und in eine Schüssel geben.
2. Mit einem Dressing aus dem Oli-
venöl, Weißweinessig, Zitronensaft,
Senf und den Gewürzen sehr
gut vermengen und durchziehen
lassen. Nach Belieben mit etwas
Rohrohrzucker oder Agavendicksaft
abschmecken.

WEITERE ANWENDUNGSTIPPS

- Couscous-Salate mit Schmorgemüse
(Aubergine, Paprika, Zucchini)
- Gemüse in Kokosmilch zu Reis
- Salate mit Crème fraîche oder
Sauerrahm-Dressing
- Gemüsereispfanne
- Indische Gemüsepfanne



GEFÜLLTE MINI-PAPRIKA MIT SCHARF-FRUCHTIGER KÄSEFÜLLUNG

FÜR 4 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

ZUTATEN

100 g Mini-Paprika
(rot oder orange)
15 g Blattpetersilie
5-6 Kumquats
50 g Frischkäse
1 TL Brecht Peri Peri Marinade
1 Spritz.
50 g geriebener Bergkäse
20-22 Fingerfood-Spieße
Aluschale

ZUBEREITUNG

1. Mini-Paprika und Petersilie wa-
schen, mit Küchenkrepp trocken
tupfen. Paprika der Länge nach
halbieren und entkernen, dabei
die Stiele erhalten. Kumquats in
Scheiben schneiden. Große Stiele
von der Petersilie entfernen, Blätter
sehr fein wiegen.
2. Frischkäse, Brecht Peri Peri Ma-
rinade und Zitronensaft mit einem
Löffel glatt rühren. Geriebenen
Bergkäse und Petersilie hinzufü-
gen, kräftig vermengen.
3. Masse in einen Spritzbeutel mit
mittlerer Stern- oder Lochtülle
geben und Paprikahälften damit be-
füllen. Alternativ mit zwei Teelöffeln
befüllen.
4. Je eine gefüllte Mini-Papri-
kahälfte der Länge nach mit
einer Kumquat-Scheibe auf einen
Fingerfood-Spieß ziehen. In einer
Aluschale kurz grillen, bis die
Käsefüllung zu schmelzen beginnt.
Etwas abkühlen lassen.

TIPP:

Die Füllung eignet sich auch her-
vorragend für gefüllte Champig-
nons oder Kirschtomaten.

WEITERE ANWENDUNGSTIPPS

- Weißwein-Olivenöl-Dressing zu einem
Paprika-, Zucchini-, Tomaten-Rohkost-
salat
- Chili-Topf
- Dip mit Crème fraîche und Joghurt
- Risotto mit Paprika und Garnelen



ANTIPASTI VON SPARGEL UND KIRSCHTOMATEN EDLES FRÜHLINGSGEMÜSE

FÜR 4 PORTIONEN
ZUBEREITUNGSZEIT: 30 Minuten

ZUTATEN

ANTIPASTI:
750 g grüner Spargel
3 EL Olivenöl
4 TL Aceto Balsamico
4 TL Brecht Toscana Marinade
250 g Kirschtomaten

GARNIERUNG:

30 g Pinienkerne
30 g Portulak
1 Platte zum Anrichten

ZUBEREITUNG

1. Spargel waschen und trocknen, evtl.
holzige Stielenden abschneiden.
2. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.
Die Pinienkerne zum Garnieren darin
leicht rösten, auf einem Teller auskühlen
lassen.
3. Danach 2 EL Olivenöl hineingeben und
Spargelstangen darin goldgelb anbraten.
Mit 3 TL Aceto Balsamico ablöschen,
kurz einköcheln lassen. Von der
Kochstelle nehmen, mit 2 ½ TL Brecht
Toscana Marinade würzen.
4. Kirschtomaten waschen, trocknen und
vierteln. Diese mit einer Marinade aus
1 EL Olivenöl, 1 TL Aceto Balsamico und
1 ½ TL Brecht Toscana Marinade eben-
falls würzen.
5. Auf einer Platte anrichten und mit
Pinienkernen und Portulak garnieren.

TIPP:

Zusammen mit Gnocchis oder Salzkar-
toffeln serviert ergibt dieses Gericht eine
leckere Hauptmahlzeit. Leicht mit Butter
oder Olivenöl beträufelt ein Genuss!

WEITERE ANWENDUNGSTIPPS

- über Pasta mit etwas Olivenöl
- Gemüse, kurzgebratener weißer
und grüner Spargel
- Getreide-Bratlinge
- Salat-Dressing
- Antipasti: Mini-Mozzarella-Kugeln,
Dosen-Champignons, Kirschtomaten

