

Students cooking

Winter is es, kalt is es... Wie wär's mit einem gemütlichen Fernsehabend? Was Herzhaftes zum Beißen, ein bis zwei DVD's geholt und rein ins Vergnügen.

Die Dips schmecken auch gut mit Grissini oder Tacobchips oder Soletti oder Kartoffelchips oder...

Chickenwings - scharf

500 g Hühnerflügerl
1 Zitrone
6 TL Zwiebelpulver
3 TL Knoblauchpulver
4 TL Sambal Oelek oder gemahlener spanischer Pfeffer
200 ml Sojasoße

Alles gut miteinander verrühren und die Wings damit begießen. Ca. 1-2 h marinieren lassen. Mit Alufolie abdecken und im Ofen auf 200°C eine gute Stunde brutzeln lassen. Die letzten 10 min Alufolie abnehmen und die Wings schön braun und knusprig werden lassen.

Ein bisschen aufpassen, die verbrennen leicht!

Chickenwings - mild

12 Hühnerflügerl; evtl. mehr (2 Limetten oder 2 Zitronen)
50 g Marillenmarmelade
2 EL Ketchup
1 EL Öl
Cayennepfeffer, Salz

Die Limetten waschen, trockenreiben, von einer Limette die Schale abreiben. Eine Limette auspressen. Marmelade Öl, Limettensaft und Schale sowie das Ketchup verrühren. Die Sauce mit Cayennepfeffer und Salz abschmecken. Hühnerflügerl waschen, trockentupfen. Blech einölen und Hühnerflügerl drauflegen. Restliche Limette in Scheiben schneiden, auf den Flügelrn verteilen. Limettenscheiben und Flügelr mit der Sauce bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten braten.

Spareribs

1 ½ kg Schweinsripperl
250 g Ketchup
10 g Chilisauce
15 g Knoblauch
5 g Ingwerpulver
50 g Hoi-Sin-Sauce
20 g Salz

Alle Zutaten für die Marinade verrühren, Ripperl mit der Marinade bestreichen und 24h Stunden durchziehen lassen. Optimalerweise stapelt man ein Gitter auf ein Backblech und gibt da drauf die Ripperl, dann 40 min bei 200-220°C im Backrohr braten. Dabei immer wieder mit Marinade bestreichen und unten ins Backblech ein bisschen Wasser geben (sonst verbrennt die Flüssigkeit, die runter tropft).

Wedges Bombay Style

800 g Kartoffeln
3 EL Öl (kein Olivenöl)
1 TL Curry
1 TL Ingwer, frisch gerieben
1 Knoblauchzehe zerdrückt
Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, mit Schale in Spalten schneiden und in leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten kochen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Curry einrühren, Ingwer und Knoblauch zugeben und 1 Minute rösten. Kartoffelspalten zugeben, 5 Minuten goldgelb braten.

Guacamole

1 Avocado (möglichst reif)
250 g Creme fraiche
1 Knoblauchzehe, zerdrückt
1/2 Zitrone
eventuell 1 Prise Kreuzkümmel
Salz, Pfeffer
eventuell 1 Tomate

Avocado schälen und den Kern entfernen, in Stücke schneiden und gemeinsam mit dem zerdrückten Knoblauch und der Creme fraiche mit dem Stabmixer mixen.

Mit Salz, Pfeffer und dem Saft der halben Zitrone abschmecken. Wer mag kann vorsichtig mit Kreuzkümmel würzen (Achtung! Kreuzkümmel schmeckt sehr intensiv - und/oder eine klein geschnittene Tomate dazugeben.

Chili-Frischkäse-Dip

200 g Frischkäse
1/2 Becher Schlagobers
Korianderpulver; nach Geschmack
2 grüne Chilis; fein gewürfelt
1 Knoblauchzehe; zerdrückt
Salz

Alle Zutaten mit dem Mixstab gut mixen.

„Sour Cream“-Kräuter Dip

250 g Sauerrahm (oder Creme fraiche)
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
1 Bund Dill
1 Bund Kerbel
1 EL Mayonnaise
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer

Kräuter waschen, trockentupfen, Stiele entfernen und dann fein hacken. Sauerrahm mit Zitronensaft und Mayonnaise glatt rühren, Kräuter druntermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Joghurt-Käse-Sauce

1 Becher Joghurt
1 TL Zitronensaft
150 g Edelschimmelkäse, zerdrückt
Pfeffer, Zucker

Joghurt, Zitronensaft und Käse sehr gut vermischen und mit etwas Pfeffer und Zucker abschmecken.

Edith Renöckl
edith.renoeckl@htu.tugraz.at