



July 2025

Monats- Rezepte

Team
GENUSS|punkt
EDELSCHAUS TEAM BERGT



Pfirsich - Burger



2 Personen



40 min

ZUTATEN

400 g Rinderhackfleisch
2 Burger Buns
Omas Butteröl
2 Scheiben Cheddar
1 Pfirsich
4 Scheiben Bacon
Salatblätter
Lady BBQ Pfirsich
Meersalz, Regenbogen Pfeffer,
Knobi Genuss Salz
Meat & Veggie

Team
GENUSS pur
EDELSCHAUS TEAM BERGUT

ZUBEREITUNG

Hackfleisch mit Meersalz, Regenbogen Pfeffer, Knobi Genuss Salz und Meat & Veggie nach Geschmack würzen und zu Burger Pattys formen.

Die Burger Buns mit Butter bestreichen und den Pfirsich in Scheiben schneiden.

Burger Pattys mit Omas Butteröl auf jeder Seite anbraten, mit jeweils 1 Cheddar Scheibe belegen und auf den Pattys schmelzen lassen.

Zwischenzeitlich die bestrichenen Burger Buns in der Pfanne oder auf dem Grill kurz anrösten.

Pfirsichscheiben ebenfalls kurz anbraten.

Burger Buns mit BBQ Pfirsich bestreichen und mit dem Patty, dem Salat, der Pfirsichscheibe und dem Bacon belegen.

selbständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Mango-Mandarinen Reissalat



2 Personen



30 min

ZUTATEN

- 300 g gekochter Reis
- 250 g TK Erbsen Möhren Mischung
- 1 kleines Glas Salatcreme
- 4 EL Lady BBQ Mango
- 2 EL Mango Creme
- 2 TL Indien Traum
- 1 Dose Mandarinen
- Minzblätter zum Garnieren

Team
GENUSS *pur*
EDELSCHAUS TEAM BERGT

ZUBEREITUNG

Den Reis nach Packungsbeilage kochen.

Das TK Gemüse mit dem noch warmen Reis vermengen.

Restliche Zutaten, bis auf die Mandarinen, vermischen und zum abgekühlten Reis geben.

Die Mandarinen anschließend leicht unterheben und den Salat gut durchziehen lassen.

Mit etwas Minze garnieren und servieren.

selbständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Wurstsalat mit Bratkartoffeln



2 Personen



50 min

ZUTATEN

- 500 g Kartoffeln
- Omas Butteröl
- 2 TL Rub Around
- Kristallsalz rosé
- 3 TL Sanfte Traube
- 1 TL Peach Passion
- Geflügelfleischwurst Ring
- 1 rote Paprika
- Essigurken aus dem Glas (Menge nach Geschmack)
- Süße Verführung zum abschmecken

Team
GENUSS
EDELSCHMAUS TEAM BERG

ZUBEREITUNG

Für die Bratkartoffeln:

In einer Schüssel 2 TL Rub around mit 4 TL Wasser aktivieren. Omas Butteröl dazu und etwas Kristallsalz rosé . 5 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen und würfeln. Die Rub around Marinade über die Kartoffeln geben, vermengen und ziehen lassen.

Im Anschluss ca 30 min. in die Heißluftfritteuse oder 40 min bei 180 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen.

Für den Obstsalat:

In einer Schüssel Sanfte Traube, Peach Passion und Süße Verführung vermischen. Anschließend über die gewürfelte Geflügelfleischwurst, geschnittene Paprika und Essigurken geben

Den Geflügelwurstsalat gut ziehen lassen.

Zusammen servieren.

selbständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz



Lachs Nudeln



4 Personen



25 min

ZUTATEN

400 g Spaghetti
200 g Räucherlachs
400 ml Sahne
50 g geriebener Parmesan
3 Eigelb
2 TL Rub around
Meersalz und Regenbogen Pfeffer
zum Abschmecken

Team
GENUSS pur
EDELSCHAUS TEAM BERGT

ZUBEREITUNG

Nudeln nach Packungsbeilage kochen.

In einem Shaker Sahne, Eigelb und Parmesan gut verquirlen.

Mit Rub around, Meersalz und Regenbogen Pfeffer würzen.

Sahne-Käsemischung über die warmen Nudeln geben und mit einer Gabel vermengen.

Nudeln auf einem Teller anrichten und den Lachs darüber. Das Gericht sofort servieren.

selbständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Pfannen Grill Gyros



2-3 Portionen



10-15 min

ZUTATEN

- 1000 g Schweinegeschnetzeltes, natur
- 2 Zwiebeln in Ringen
- 2 EL Omas Butteröl (noch etwas Öl zum Einfetten der Grillpfanne)
- 4 TL Rub Around

ZUBEREITUNG

Eine Grillplatte oder -pfanne auf dem Grill gut vorheizen.

1 TL Omas Butteröl auf der Grillpfanne verteilen und kurz aufheizen lassen

Schweinegeschnetzeltes mit Öl und Rub Around marinieren und auf der Grillpfanne verteilen und 8-10 min gleichmäßig grillen.

Zum Abschluss mit frischen Zwiebelringen garnieren.

Dazu passt Tzaziki und frisches Fladenbrot

Team
GENUSS pur
EDELSCHAUS TEAM BERG

selbständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Tacco Ring



4-6 Portionen ⌚ 30 min

ZUTATEN

2-3 Rollen Croissant-Teig (z. B. aus dem Kühlregal)
500 g Rinderhackfleisch
1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
3 TL Rub Around
100 ml Wasser
150 g geriebener Cheddar (oder ein anderer Käse nach Wahl)
Optional: 1 Dose Mais oder schwarze Bohnen (abgetropft)
1 kleine Paprika, gewürfelt (optional)
Salz & Pfeffer
Etwas Omas Butteröl zum Anbraten

Team
GENUSS pur
EDELSCHAUS TEAM BERGT

ZUBEREITUNG

Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) oder 160 °C (Umluft) vorheizen.

Hackfleischfüllung zubereiten:

Omas Butteröl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln glasig dünsten. Hackfleisch dazugeben und krümelig anbraten. Gewürzmischung und Wasser einrühren und einige Minuten köcheln lassen, bis es eindickt.

Mais, Paprika o.Ä. untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vom Herd nehmen, kurz abkühlen lassen und Käse unterheben.

Tacco Ring formen:

Backblech mit Backpapier auslegen.

Croissant-Dreiecke sternförmig anordnen, sodass die breiten Enden einen inneren Kreis bilden und die Spitzen nach außen zeigen (überlappend).

Die Hackfleischmasse auf dem inneren Ring verteilen.

Teigspitzen von außen über die Füllung klappen und unter den inneren Kreis stecken (so entsteht ein geschlossener Ring).

Backen:

Im vorgeheizten Ofen ca. 20–25 Minuten backen, bis der Teig goldbraun und durchgebacken ist.

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Gegrillte Gemüseplatte



2-3 Portionen



25 min

ZUTATEN

10–12 kleine braune Champignons
6–8 Stangen grüner Spargel
8–10 kleine festkochende Kartoffeln
2–3 Knoblauchzehen (mit Schale)
2–3 EL Rub Around
(zum Marinieren und als Topping)
Frische Kräuter (z. B. Schnittlauch,
Petersilie)
2–3 EL Griechisches Olivenöl
Gartenglück-Gewürzmischung (für das
Gemüse)
Salz & Pfeffer

Team
GENUSSpur
EDELSCHAUS TEAM BIRGIT

ZUBEREITUNG

Kartoffeln vorbereiten:

Die Kartoffeln gründlich waschen, halbieren oder vierteln. In Salzwasser ca. 10 Minuten vorgaren, abgießen und abkühlen lassen.

Champignons vorbereiten:

Stiele vorsichtig entfernen. Die Hohlräume nach Wunsch mit etwas Rub Around füllen oder diesen später als Topping verwenden. Mit frischen Kräutern bestreuen.

Spargel vorbereiten:

Die holzigen Enden abschneiden. Bei Bedarf das untere Drittel schälen.

Gemüse marinieren:

Kartoffeln, Spargel und Knoblauch mit Olivenöl, Salz, Gartenglück-Gewürz und etwas Rub Around vermengen.

Grillen:

Eine Grillplatte oder -pfanne gut vorheizen.

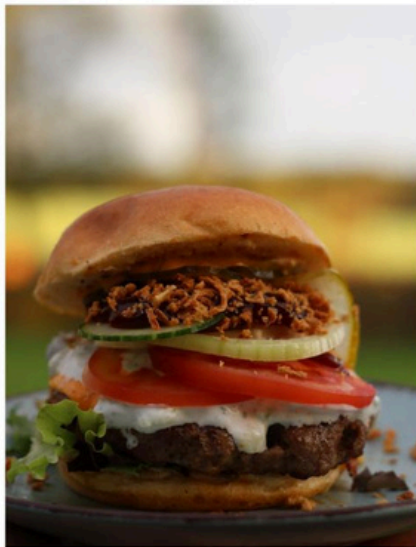
Zuerst die Kartoffeln und den Knoblauch ca. 5–7 Minuten grillen.

Dann die Champignons (mit oder ohne Füllung) und den Spargel hinzufügen.

Weitere 8–10 Minuten grillen, bis alles schön gebräunt und gar ist.

Zum Schluss etwas Rub Around über das fertige Gemüse streuen, für extra Aroma.

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz



Rotwild Burger



2 Burger



40 min

ZUTATEN

- 300 g Rotwildhackfleisch
- 1 TL Rub Around
- 1 TL Tango Argentino
- 2 Burger Buns
- 2 Blätter Salat (z. B. Romanasalat oder Kopfsalat)
- 4 Scheiben Tomate
- 4 Scheiben Gurke
- 2-4 Ringe Zwiebeln
- 2 EL Lady BBQ Sauce Mango
- Optional: etwas Omas Butteröl zum Braten oder Grillen

Team
GENUSS pur
EDELSCHAUS TEAM BERGT

ZUBEREITUNG

Fleisch würzen:

Rotwildhackfleisch in eine Schüssel geben. Mit je 1 TL Rub Around und Tango Argentino würzen. Gut durchkneten, bis die Gewürze gleichmäßig verteilt sind.

Patties formen:

Aus der Masse zwei gleich große Patties formen (je ca. 150 g).

Braten oder Grillen:

Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen oder den Grill vorheizen. Die Patties von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Hitze braten/grillen – je nach gewünschtem Gargrad.

Buns vorbereiten:

Burger Buns aufschneiden und optional kurz anrösten (Pfanne oder Toaster).

Burger belegen:

Untere Bun-Hälfte mit Salat belegen, dann das Patty darauflegen. Mit Tomate, Gurke und Zwiebel toppen. Zum Schluss 1 EL Barbecue-Soße pro Burger darübergeben. Deckel drauf

selbstständiger Berater
EDELSCHAUS
kochen mit Herz