



## Fünf Virale TikTok-Rezepte

*Folge 4*

Rezept für 4 Personen

### 1. Fried Pickles (Zubereitungszeit ca. 15Min)

#### **Zutaten:**

100g Essiggurken  
20g Maisstärke  
3g Knoblauchpulver  
2g Paprikapulver  
Salz & Pfeffer

#### **Zubereitung:**

Maisstärke, Knoblauchpulver, Paprikapulver, sowie Salz und Pfeffer zusammen vermengen. Essiggurken in Scheiben schneiden und in der Maisstärke-Mischung wenden. Bei 175 Grad im heissen Öl frittieren.

### 2. Raw Carrot Salad (Zubereitungszeit ca. 15Min)

#### **Zutaten:**

3 grosse Karotten, gehobelt  
2 EL Sesamöl  
1 EL Sojasauce  
1 Prise Salz  
1 EL Reis- oder Apfelessig  
1-2 TL Ahornsirup (optional)  
Saft einer Zitrone oder Limette  
Sesamsamen

1 Handvoll frischer Koriander

**Zubereitung:**

Karotten in Streifen schneiden. Alle Zutaten bis auf die Sesamsamen und den Koriander zusammen vermengen. Sauce über die Karottenstreifen giessen, danach mit Sesamsamen und Koriander anrichten.

**3. Chinesischer Gurkensalat** (Zubereitungszeit ca. 15Min)

**Zutaten:**

1 kleine Gurke  
Salz  
1stk. Knoblauch  
20g Sojasauce  
10g Zitrone  
30g Sesamöl

**Zubereitung:**

Gurken der leicht schief bis zur Mitte einschneiden. Die Gurken einmal wenden und von der anderen Seite dasselbe machen. Die eingeschnittenen Gurken mit den restlichen Zutaten marinieren.

**4. Kartoffelbällchen** (Zubereitungszeit ca. 15Min)

**Zutaten:**

500g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
4 EL Maisstärke / Speisestärke  
50g Gouda  
etwas Schnittlauch  
Salz, Pfeffer, Paprikapulver  
Chilipulver  
Öl zum frittieren  
Mayonnaise  
Sriracha Sauce

**Zubereitung:**

Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. In heissem Wasser für 25-30 min garkochen. Danach kurz abkühlen lassen und klein stampfen. Mit Maisstärke, dem Gouda, Schnittlauch & den Gewürzen zu einem Teig vermischen. Mit nassen Händen kleine Bällchen formen. Öl in einem Topf auf ca. 160 Grad erhitzen und die Bällchen dort ca. 4-5 min frittieren.

*\*Wichtig: Das Öl muss heiss genug sein, sonst zerfallen euch die Bällchen.*

Danach abtropfen lassen und ggf. mit Chili, Parmesan und Schnittlauch garnieren.

Für den Dip ca. 2EL Mayo und 1EL Sriracha vermischen. Mit etwas Salz und Essig abschmecken.

## **5. Cookie Croissants** (Zubereitungszeit ca. 15Min)

### **Zutaten:**

145g gesalzene Butter

175g brauner Zucker

35g Kristallzucker

1 Ei

1/4 TL Salz

1/8 TL Zimt

1 EL Vanilleextrakt

195g Allzweckmehl

3/4 TL Backpulver

195g halbsüße Schokolade oder Milkschokolade

5 Croissants

### **Zubereitung:**

Die weiche Butter mit dem Zucker, dem Ei, Salz, Zimt, Vanille, Mehl und Backpulver vermengen. Die Schokoladen in kleine Stücke schneiden und dazu geben. Alles nochmals gut vermengen.

Croissants aufschneiden und mit dem rohen Teig füllen und belegen. Danach bei 180 Grad für 12 Minuten backen.