

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Horst Jöh

Rezept aus der Sendung vom 24.03.2019
KitchenCase bei Caffè Ferrari



SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Chilli mit Kaffee und Curry Pilaw Espresso Sabayone mit Eis (für 4 Personen)



Chilli:

ca. 45 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 EL Öl
- ★ 1 Zwiebel in feinen Würfeln
- ★ 1-2 Knoblauchzehen
- ★ 250 g Rinderfleisch
- ★ 250 g Rinderhackfleisch
- ★ 1 DS Tomaten gewürfelt
- ★ 125 ml Malzbier
- ★ 40 g Tomatenmark
- ★ 100 ml Bouillon
- ★ Zucker
- ★ 1 TL Herbamare Spicy
- ★ 1 TL Kakaopulver
- ★ ½ TL Oregano
- ★ 1 TL Kreuz Kümmel gemahlen
- ★ Chilli je nach Schärfewunsch
- ★ 1 DS Kidney Bohnen

Zubereitung:

Öl in einem großen Topf erhitzen, darin Zwiebeln, Knoblauch, Fleischwürfel und Hackfleisch kross anbraten. Dann die restlichen Zutaten (bis auf die Bohnen) dazugeben und ein erstes Mal abschmecken (ruhig erst mit weniger Chillischote anfangen). Bei kleiner Hitze unter häufigem Rühren ca. 25 Min. garen. Dann die Bohnen hinzufügen und weitere 15 Min. köcheln lassen, eventuell etwas weitere Brühe hinzufügen.



DENNER



**KITCHEN
CASE**



Horst Jöh



SAT.1
Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Rezept aus der Sendung vom 24.03.2019
KitchenCase bei Caffè Ferrari

Chilli mit Kaffee und Curry Pilaw **Espresso Sabayone mit Eis** (für 4 Personen)



Curry Pilaw:

ca. 25 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 1 Knoblauchzehe
- ★ 250 g Langkornreis
- ★ 2 EL Butter
- ★ 1 Zwiebel
- ★ 600 ml Brühe
- ★ 1 TL Currypulver
- ★ 1 TL Herbamare Spicy

Zubereitung:

In einem Kochtopf die Butter erhitzen, darin eine in kleine Würfel geschnittene Zwiebel, nach Wunsch auch noch zusätzlich eine Knoblauchzehe, zart glasig anschwitzen. Den Reis hinzu geben, mit dem Rührlöffel gut untermischen und kurz andünsten. Den Curry und Herbamare zugeben. Anschließend die Brühe über den Reis giessen. Den Inhalt des Kochtopfes einmal aufkochen lassen, den Reis nicht mehr umrühren, mit dem Deckel fest verschließen und die Temperatur auf eine kleinere Stufe schalten. Den Reis auf diese Weise bei milder Hitze langsam 20 Minuten weiter köcheln lassen, dabei den Topfdeckel zwischendurch nicht öffnen. Die Kochplatte ausschalten und den Reis so zugedeckt nachquellen und ausdampfen lassen. Jetzt kann man den körnig gekochten Reis mit einem Rührlöffel umrühren, nach Wunsch mit 1 TL Butter zusätzlich verfeinern.

DENNER

**KITCHEN
CASE**

Horst Jöh

Rezept aus der Sendung vom 24.03.2019
KitchenCase bei Caffè Ferrari



SAT.1

Immer sonntags und dienstags
um 19.55 Uhr in SAT.1 Schweiz

Chilli mit Kaffee und Curry Pilaw **Espresso Sabayone mit Eis** (für 4 Personen)



Espresso Sabayone:

ca. 15 Minuten Zubereitungszeit

Zutaten:

- ★ 125 ml Espresso Kaffee
- ★ 4 Eigelb
- ★ 100 g Zucker
- ★ 4 cl Amaretto

Zubereitung:

Eigelb und Zucker mit dem lauwarmen Espresso und dem Amaretto im heißen Wasserbad ca. 5 Minuten sehr schaumig aufschlagen.
Sofort in ein Glas mit Eiskugeln servieren.