7hauben

Klassische deutsche Küche

mit Carl-Michael „Calle“ Hofmann



Begleitheft mit allen Rezepten

7hauben.com

Inhalt

Auf den Spuren der klassischen deutschen Küche

Carl-Michael „Calle“ Hofmann

Seemanns Labskaus

Rheinischer Sauerbraten

Hühnerfrikassee modern interpretiert

Kalbsleber „Berliner Art“

Birnen, Bohnen und Speck

Hechtklößchen mit Safransauce

Schupfnudeln mit Speck-Sauerkraut

Klassische Maultaschen in Brühe

Gebratene Maultaschen mit Maronenfüllung

Leipziger Allerlei mit Flusskrebsen

Altländer Apfel-Pfannkuchen-Torte

Fliederbeersuppe mit Grießklößchen














Auf den Spuren der klassischen deutschen Küche

Ob im Osten, Süden, Westen oder Norden: Lerne die Vielfalt der deutschen Küche kennen.

Du möchtest die traditionelle deutsche Küche entdecken und authentische Rezepte nachkochen? Dann ist dieser Kurs genau der richtige für dich. Darin entdeckst du mit Koch und Youtuber CarlMichael „Calle“ Hofmann die regionalen Kochtraditionen Deutschlands.

Calle zeigt dir, wie traditionelle Gerichte gelingen und weckt dabei Kindheitserinnerungen zum Leben. Lerne von ihm, wie du Klassiker wie Seemanns Labskaus, Rheinischer Sauerbraten, Hechtklößchen mit Safransoße, Maultaschen, Leipziger Allerlei und Fliederbeersuppe mit Grießklößchen zubereitest.

In diesem Workbook findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Danke!

GEFU®

caso DESIGN

STAY SPICED!

wilfa

ZWILLING

Carl-Michael „Calle“ Hofmann

Von der Gastronomie zum Content Creator – Calle hat den Sprung in die Digitalisierung geschafft und ist heute erfolgreicher Youtuber.

Carl-Michael Hofmann, bekannt durch seinen erfolgreichen YouTube-Kanal „Calle kocht“, stammt aus einer Gastronomiefamilie. So war der Weg in die Gastrobranche schon früh entschieden: Nach der Schule absolvierte er eine Kochausbildung. Die Leidenschaft fürs Kochen und Verköstigen entwickelte er jedoch erst so richtig während seiner Zeit bei der Marine, wo er auf einem Schiff als Koch tätig war.

Auf die Zeit an Bord folgten verschiedene Stationen in der Gastronomie. Mit 30 Jahren kehrte er schließlich nach Hause zurück, da sein erster Sohn geboren wurde. Zu dieser Zeit startete er seine eigene Kochschule. Eines Tages las er in der Zeitung von Youtube und beschloss, selbst Kochvideos hochzuladen. Seine YouTube-Karriere begann bescheiden mit Handyaufnahmen und entwickelte sich stetig weiter, sodass „Calle kocht“ heute einer der erfolgreichsten Youtube-Kanäle Deutschlands ist.



Carl-Michael „Calle“ Hofmann

> Ich koche, weil es mir Spaß macht, andere Menschen glücklich zu machen.

Seemanns Labskaus



Zutaten & Infos

Zubereitung	Gesamtzeit	Portionen
1 h	4 h 30 min	4

Für den Labskaus

1	Gemüsebund, Karotten, Sellerie und Porree
3	Gemüsezwiebeln
1 kg	gepökeltes Rindfleisch
700 g	Gewürzgurken, aus dem Glas
1 kg	Kartoffeln, mehligkochend
2	Lorbeerblätter
	Pfeffer
2 EL	Pfefferkörner
700 g	Rote Bete, aus dem Glas
	Salz S!
200 g	Schmalz
2 EL	Senf, mittelscharf

Zum Servieren

4	Rollmöpse, oder Matjes
4	Spiegeleier

Rezeptschritte

Schritt 1

Fleisch kochen

Eine Zwiebel ungeschält halbieren und auf der Schnittfläche in einem großen Topf anbraten, bis sie eine schöne Farbe hat. Das Pökelfleisch abtupfen, mit dem Gemüsebund, den Gewürzen (Pfefferkörner, Lorbeer, Nelken) und der angebratenen Zwiebel in den Topf geben. Mit kaltem Wasser bedeckt aufsetzen und etwas Salz hinzufügen. Beachte dabei, dass das Fleisch bereits gepökelt ist. Die Kochzeit beträgt ca. 2,5–3 Stunden und das Fleisch sollte dabei sehr zart werden.

1 Gemüsezwiebel | 1 kg gepökeltes Rindfleisch | 1 Gemüsebund (Karotten, Sellerie und Porree) | 2 EL Pfefferkörner | 2 Lorbeerblätter | Salz S!

Schritt 2

Kartoffeln kochen

Die Kartoffeln schälen, waschen und etwas kleiner schneiden, mit Wasser bedecken und leicht gesalzen ebenfalls gar kochen.

- 1 kg Kartoffeln (mehligkochend)
- Salz S!

Schritt 3

Rote Bete und Gewürzgurken

Die Rote Bete und die Gewürzgurken getrennt abgießen und den Saft jeweils aufbewahren. Jeweils die Hälfte der Roten Bete und der Gewürzgurken als Beilage in Schüsseln anrichten und kalt stellen.

- 700 g Rote Bete (aus dem Glas)
- 700 g Gewürzgurken (aus dem Glas)

Schritt 4

Wolfen

Die anderen Hälften der Gewürzgurken und der Roten Bete getrennt durch einen Fleischwolf mit einer groben Scheibe wolfen. Die restlichen Zwiebeln schälen und fein würfeln. Ist das Fleisch gar, aus der Brühe nehmen und ebenfalls wolfen. Die Brühe durch ein feines Sieb gießen und aufbewahren.

- 2 Gemüsezwiebeln

Schritt 5

Labskaus fertigstellen

Nun in einem großen Topf das Schmalz erhitzen und darin die Zwiebel glasig anschwitzen. Das gewolfte Fleisch zu den Zwiebeln geben und kurz erwärmen. Die gewolften Gewürzgurken dazugeben. Die gekochten Kartoffeln mit einer Kartoffelpresse direkt in den Topf pressen. Mit Senf, Salz und Pfeffer würzen. Nun so viel von der aufgehobenen Fleischbrühe dazugeben, bis eine cremige Konsistenz entsteht. Alles gut verrühren und warm halten.

- 200 g Schmalz
- 2 EL Senf (mittelscharf)
- Salz S!
- Pfeffer

Schritt 6

Geschafft

Wenn alle Gäste am Tisch sitzen und die Spiegeleier frisch gebraten sind, kommt der letzte Schritt. Erst jetzt die gewolfte Rote Bete unter das Labskaus rühren, um eine frische, appetitliche rote Farbe zu bekommen. Das Labskaus auf vorgewärmten Tellern anrichten. Ein Spiegelei darauf platzieren. Die vorbereiteten Beilagen wie Rote Bete, Gewürzgurken und Rollmops oder Matjes separat dazu reichen.

- 4 Spiegeleier
- 4 Rollmöpse (oder Matjes)

Begleitheft
mit Rezepten und Infos
für den Online-Kochkurs
mit Carl-Michael „Calle“ Hofmann

Kurs
Klassische deutsche Küche

Koch
Carl-Michael „Calle“ Hofmann

7hauben.com