



**DENNER**



**Herbamare®**  
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



**KITCHEN  
CASE**



Torste 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)



### **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**



**Herbamare®**  
Meersalz mit Gemüse und Kräutern



**KITCHEN  
CASE**



Torste 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**

A.Vogel  
**Herbamare®**  
Meersalz mit Gemüse und Kräutern

**KITCHEN  
CASE**

\*\*\*\*\*  
*Lorste 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.