



● **echt lecker**

Rezepte von Ronny Marzin

Der Geflügelfond

Zutaten (*ergibt 2 Liter Fond*)

- 1kg Geflügelkarkassen
- 3 Hühnerkeulen
- 240ml Wasser
- 50g Salz
- 2 Zwiebeln mit Schale
- 1 Gewürz-Säcklein, Gewürzkugel mit: Lorbeer, Nelken, Pfefferkörner, Thymian

Zubereitung

Die Geflügelkarkassen in kaltem Wasser aufsetzen und zum Siedepunkt bringen. Salz begeben, Sud abschäumen und abfetten. Danach mindestens ein bis zwei Stunden leicht sieden lassen. Nach 45 Minuten das Gemüsebündel und Gewürz-Säcklein zugeben. Zum Schluss die Brühe vorsichtig durch ein Passiertuch passieren lassen.

Weiterverarbeitung

Dieser Fond ist die Grundlage für viele Suppen. Durch den milden Fleischgeschmack eignet sich der Geflügelfond perfekt als Grundlage für Gemüsesuppen.

 **echt lecker**

Rezepte von Ronny Marzin

Rote Linsen Salat mit mariniertem Rahmkäse

Zutaten

- 500g rote Linsen
- Balsamico Essig
- Zucker
- Marzin's Gewürzsalz Nr. 5
- Geröstetes Sesamöl
- Pfeffer
- Petersilie
- Sweet Chili Soße
- 1 El. geräucherte Paprika
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- Salz
- Saft und Schale von einer Zitrone

Zubereitung

Die Linsen ohne Salz ca. drei Minuten in reichlich Wasser kochen.

Achtung, die Linsen ziehen etwas nach! Danach die Linsen auf ein Sieb geben und anschließen mit Essig, Salz, Zucker, Pfeffer, Petersilie und Sweet Chili Sauce marinieren. Der Salat darf etwas pikant und süßsauer schmecken.

Den Käse mit 200 ml Rapsöl, einen Esslöffel geräucherter Paprika, einer Knoblauchzehe, ein Stück Ingwer, Saft und Schale von einer Zitrone und etwas Salz ebenfalls marinieren.



● **echt lecker**

Rezepte von Ronny Marzin

Cremesuppe von der Schwarzwurzel oder Topinambur

Zutaten

- 500g Schwarzwurzel oder Topinambur
- 2-3 Schalotten
- 200ml Geflügelfond oder Gemüsebrühe
- 200ml Sahne
- 100ml Milch
- Einen Schuss Weißwein
- Marzin's Gewürzsalz Nr. 5
- Thymian
- Koriander
- Pfeffer
- Knoblauch

Zubereitung

Die Schwarzwurzeln / Topinambur gut waschen und unter fließendem Wasser schälen. Anschließend in fünf cm lange Stücke schneiden und in Zitronenwasser geben. Die Schalotten in etwas Fett anschwitzen und die Schwarzwurzeln / Topinambur dazugeben. Nun mit Weißwein ablöschen und mit dem Geflügelfond / Gemüsebrühe auffüllen. Sahne und Gewürze begeben und ca. 10-20 min köcheln lassen,

bis die Schwarzwurzeln / Topinambur weich sind. Zum Schluss die Schwarzwurzeln / Topinambur pürieren und die Milch dazugeben.

Tipp

Kurz vor dem Servieren einen Schuss Wodka hinzugeben.



● **echt lecker**

Rezepte von Ronny Marzin

Sherry-Vinaigrette

Zutaten

- 600ml Rinderkraftbrühe
- 130ml Sherry Medium
- 100ml Balsamessig
- 7 El. Zucker
- 3 El. Salz
- 3 El. Pfeffer
- Rosmarin
- Thymian
- Knoblauch
- 1l Traubenkernöl oder Rapsöl
- Salat Gewürz
- Gartenkräuter

Zubereitung

Rinderkraftbrühe, Sherry, Balsamessig aufkochen und mindestens 10 min köcheln lassen und abschmecken. In die noch warme Masse Traubenkernöl / Rapsöl hinzugeben. Über Nacht kalt stellen und

am nächsten Tag mit etwas Öl mischen, bis die gewünschte Konsistenz vorhanden ist. Danach mit Gewürzen abschmecken.

Weiterverarbeitung

Um dieses Dressing zum Kartoffeldressing weiterzuverarbeiten, gibt man dem noch warmem Dressing etwas gekochte und gestampfte Kartoffeln hinzu und schmeckt es nochmal mit Pfeffer, Kümmel und einem kleinen Spritzer Trüffelöl ab.



● **echt lecker**

Rezepte von Ronny Marzin

Asiatischer Wurstsalat

Zutaten

- 500g geräucherter Fleischkäse
- 200g verschiedene Pilze
- Sherry-Vinaigrette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Stück Ingwer
- 1 El. Sojasoße
- 1 Glas Sauerkraut
- Erdnuss oder Rapsöl

Zubereitung

500g Fleischkäse in Streifen schneiden. In der Sherry-Vinaigrette 10 min marinieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 200g Pilze in einer heißen Pfanne scharf anbraten und eine Knoblauchzehe und ein Stück Ingwer zerreiben und hinzugeben. Danach mit einem Esslöffel Sojasoße ablöschen und unter die marinierten Fleischkäsestreifen geben. Aus einem Glas Sauerkraut eine Portion herausholen und in Erdnuss / Rapsöl bei 170 °C frittieren. Beim Anrichten mit dem Sauerkraut garnieren.



● **echt lecker**

Rezepte von Ronny Marzin

Frühlings-Wurstsalat

Zutaten

- 500g feiner Fleischkäse
- Frühlingsgemüse (z.B. Radieschen, Lauch)
- Sherry-Vinaigrette
- 2 El. Kapern
- Erdnuss oder Rapsöl
- Salz
- Pfeffer
- Frische Kräuter

Zubereitung

500g Fleischkäse in Streifen schneiden. In der Sherry-Vinaigrette 10 min marinieren und mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Frühlingsgemüse fein schneiden und unterheben. Kapern abtrocknen und in Erdnuss / Rapsöl bei 170 °C frittieren. Beim Anrichten mit Kapern garnieren.

 **echt lecker**

Rezepte von Ronny Marzin

Bohnenwurstsalat

Zutaten

- 500g grober Fleischkäse
- 5 Tomaten
- 100g Bohnen
- Sherry-Vinaigrette
- ½ Zwiebel
- Abrieb von ½ Zitrone
- 1 Prise Bohnenkraut
- Schnittlauch
- Knoblauch
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

500g Fleischkäse in Streifen schneiden. In der Sherry-Vinaigrette 10 min marinieren und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitrone abschmecken. Tomaten entkernen und in Streifen schneiden. Bohnen blanchieren und der Länge nach halbieren. Alles zusammen mit einer Prise Bohnenkraut vermischen und anrichten. Zwiebel in feine Ringe schneiden und mit dem Schnittlauch zusammen den Wurstsalat garnieren.



● **echt lecker**

Rezepte von Ronny Marzin

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Zutaten: für ca. 10 Gläschen

- 1 Glas eingekochte Kirschen Abtropfgewicht ca. 360g
- Gewürze für die Kirschsoße: ½ Vanille, 5 Scheiben Ingwer, 1 Sternanis, kleine Brieze Zimtblüte
- 2 EL Mondamin-Maisstärke
- 250 g Schlagsahne
- Ca. 50g Puderzucker
- Schwarzwälder Kirschwasser
- dunkler Biskuit
- dunkle Schokolade zum Reiben als Deko
- einen bisschen dunklen Biskuit vom Bäcker oder du backst einen selbst aber dann am besten einen Tag vorher (Rezept Siehe unten)
- Läuterzucker auf Vorrat Wasser 500g und 500g Zucker ca. 30 min kochen lassen (Danach in eine Flasche abfüllen und aufheben)

Zubereitung

Den Saft von den Kirschen kann man aufkochen, dabei wird der Saft mit Zucker, Vanille, Ingwer, Sternanis, Zimtblüte gewürzt. Abbinden mit Mondamin Mais-Stärke (vorher in wenig kaltem Wasser aufrühren). Die Kirschen in die warme Sauce geben und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen, mit Puderzucker etwas süßen und mit Kirschwasser leicht parfümieren sofort kalt stellen. Richten Sie sich die Gläser wenn

möglich mit einem geraden Rand. Den Biskuit mit einem runden Ausstecher ausstechen das er genau in das Glas passt.

Zum Anrichten:

Man kann nach Belieben zu Zutaten in die Gläser schichten Sahne-Biskuit-Kirschen-Sahne-Biskuit-Kirschen-Sahne. Wichtig! Der Biskuit wird immer mit einem Gemisch aus 1 Teil Kirschwasser und 1 Teil Läuterzucker beträufelt (das ist das Geheimnis warum unsere Schwarzwälder nicht so stark nach Alkohol schmeckt aber trotzdem Spaß macht. Zur Zierde eine schöne Kirsche oben drauf und mit Schokoraspel dekorieren.

Tipp:

Benötigt man eine Größere Menge oder für die warme Jahreszeit arbeitet man in die steife Sahne etwas Gelatine unter auf 1L 7 Blatt oder 7 Gramm (einfach Gelatine in Kaltem Wasser aufweichen-ausdrücken, von der steifgeschlagenen Sahne 3 Löffel in einer Schüssel erwärmen und die Gelatine darin auflösen und sehr schnell auf einmal unter die Steife Sahne rühren.