



Shellsons
Kochmanufaktur
by Keven Muttschall

Happy Food Kochbuch

Rheinische Herbst-Snacks



“Kochen macht Menschen glücklich!”
-Keven Muttschall-

Folgt uns für mehr
Rezepte & Foodhacks



Hier klicken!

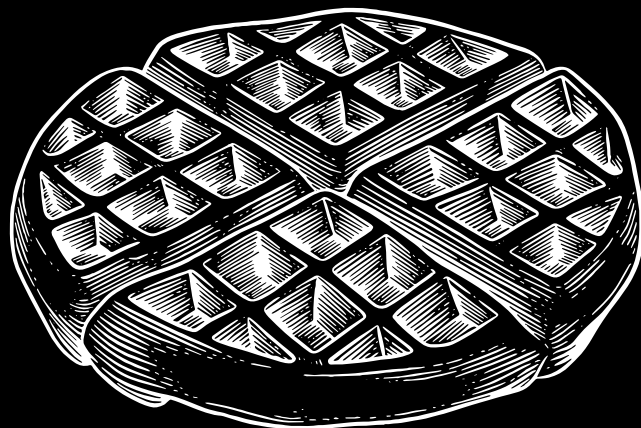


**Kartoffelwaffeln
&
Pilzpfanne Haselnuss**

Kartoffelwaffeln

(Zutaten für 4 Personen)

1000 g Kartoffeln
100 g Hartweizengrieß
60 g Weizenmehl
2 EL Sonnenblumenöl
1 TL Muskat
½ TL Pfeffer
Salz



Zubereitung

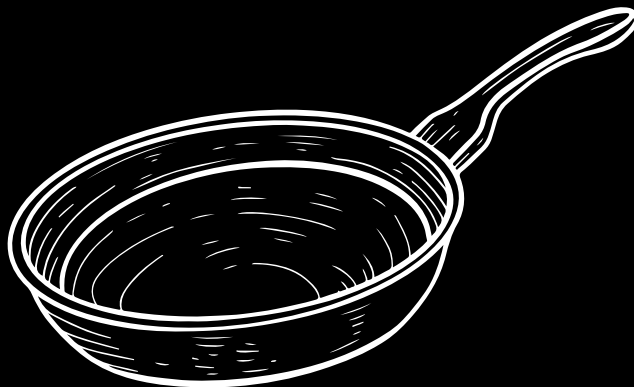
1. Die Kartoffeln waschen und würfeln.
2. Anschließend in einem Topf, nur halb mit Wasser bedeckt und 1 TL Salz für ca. 15 Minuten kochen.
3. Die Kartoffeln nun abgießen, zurück in den Topf geben und für ca. 5 Minuten ausdämpfen lassen.
4. 2 EL Öl zugeben und mit einem Kartoffelstampfer stampfen (nicht zu lange).
5. Jetzt Mehl und Grieß einkneten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
6. Nun in die ungefähre Form von dem Waffeleisen vorformen ca. 2 cm dick und 2-3 Minuten backen.



Pilzpfanne

(Zutaten für 4 Personen)

500 g gemischte Pilze
2 Schalotten
3 EL frisch gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Die Pilze in Scheiben schneiden.
2. Die Schalotten schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.
3. Eine Pfanne auf $\frac{3}{4}$ Temperatur erhitzen.
4. Öl zugeben, Öl heiß werden lassen und dann die Pilze eine Hand nach der anderen immer in einer freien Ecke in der Pfanne anbraten, bis alle Pilze goldbraun sind.
5. Eine Ecke in der Pfanne frei machen und darin die Schalotten anbraten.
6. Jetzt mit Salz und Pfeffer würzen, Pfanne ausmachen und die Petersilie unterheben.





**Kürbis Reibekuchen
& Kompott**

Zutaten für 10 Reibekuchen:

1 kg Hokkaido Kürbis

2 Äpfel

100 g Weizenmehl

2 Schalotten

2 EL Stärke

1 EL Senf

10 g Ingwer

Salz, Pfeffer



Zubereitung

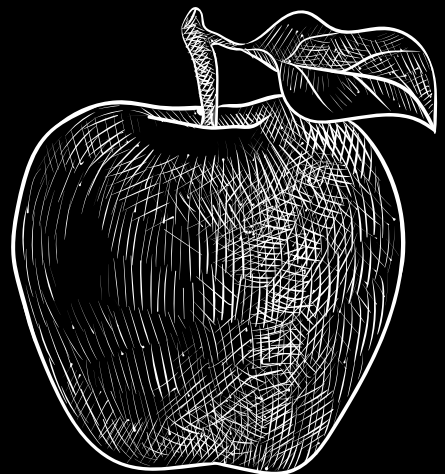
1. Den Kürbis waschen, halbieren und die Kerne auslöffeln. Dann vierteln und mit einer Reibe grob in eine Schüssel reiben.
2. Die Schalotten schälen und in feine Scheiben schneiden und zugeben.
3. Den Apfel vierteln, entkernen und fein reiben.
4. Den Ingwer waschen, fein reiben und zugeben.
5. Den Senf, die Stärke, das Mehl und eine Prise Pfeffer zugeben und alles gut durchkneten.
6. Das Ganze für ca. 10 Minuten ziehen lassen.
7. Dann nochmal durchkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Eine Pfanne auf $\frac{3}{4}$ Temperatur erhitzen, dann Öl zugeben, sodass der Boden leicht bedeckt ist.
9. Die Kürbismasse zu Reibekuchen formen, in das Heiße Öl geben und von beiden Seiten goldbraun backen.



Pflaumen Birnen Kompott

Zutaten:

4 Pflaumen
2 Birnen
100 ml Wasser
50 g Zucker
½ TL Zimt
½ Vanilleschote



Zubereitung

1. Die Pflaumen waschen, halbieren, entkernen und in Würfel scheiden.
2. Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse auslösen und auch in Würfel schneiden.
3. In einen kleinen Topf den Zucker geben und bei mittlerer Temperatur ohne rühren karamellisieren lassen.
4. Die geschnittenen Früchte in das Karamell geben und mit dem Wasser ablöschen.
5. Die Vanilleschote auskratzen. Sowohl die Schote selbst, als auch den Inhalt, sowie den Zimt zugeben, Deckel aufsetzen und für 5 Minuten kochen lassen.
6. Nun mit einem Löffel die Fruchtstücke grob zerdrücken.





Shellsons
Kochmanufaktur
by Kevon Muttschall

Wir freuen uns auf
dich!





Shellsons
Kochmanufaktur
by Keren Muttschall

Erlebe mit uns dein Genussabenteuer!

Du hast Spaß am Kochen?

Du liebst leckeres Essen?

Hast Spaß daran neue Leute kennen zu lernen?

Dann melde dich jetzt an!

Mitmachen!!

