

Klassische deutsche Küche



mit Carl-Michael „Calle“ Hofmann

Kursheft mit allen Rezepten und Infos

7hauben.com

Inhalt

Auf den Spuren der klassischen deutschen Küche	4
Carl-Michael „Calle“ Hofmann	5
Seemanns Labskaus	6
Rheinischer Sauerbraten	8
Hühnerfrikassee	12
Kalbsleber „Berliner Art“	14
Birnen, Bohnen und Speck	16
Hechtklößchen mit Safransauce	18
Schupfnudeln mit Speck-Sauerkraut	22
Klassische Maultaschen in Brühe	24
Gebratene Maultaschen mit Maronenfüllung	26
Leipziger Allerlei mit Flusskrebsen	28
Altländer Apfel-Pfannkuchen-Torte	30
Fliederbeersuppe mit Grießklößchen	32



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 Carl-Michael „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 Begleitheft findest du alle Rezepte und Infos zum Kurs. Viel Spaß beim Nachkochen und Genießen!

Danke!

STAY SPICED!

GEFU®

Hoffmann

CASO
DESIGN



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.

„Ich kuche, weil es mir Spaß macht, andere Menschen glücklich zu machen.“



Carl-Michael „Calle“ Hofmann

<https://callekocht.com/>

Schupfnudeln mit Speck-Sauerkraut

Zutaten & Infos

Zubereitung 1h	Gesamt 2h	Portionen 4

Sauerkraut		
500 g	Sauerkraut	
150 g	geräucherter Speck, gewürfelt	
Schupfnudeln		
1	Zwiebel, gewürfelt	
500 g	mehlig kochende Kartoffeln	2 EL Butter
200 g	Mehl	1TL gemahlener Kümmel
1	Ei	100 ml Gemüsebrühe
1TL	Salz	frische Petersilie zum Garnieren
1Prise	Muskatnuss	Salz und Pfeffer

Schritt 3 Sauerkraut

In einer großen Pfanne den gewürfelten Speck ohne zusätzliches Fett anbraten. Wenn er glasig ist, die Zwiebelwürfel hinzugeben und mit anschwitzen, ohne dass sie Farbe nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Sauerkraut hinzufügen, kurz mitschwenken und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Gemahlenen Kümmel dazugeben, alles gut umrühren und zugedeckt bei niedriger Hitze 15–20 Minuten schmoren lassen.

Schritt 4 Schupfnudeln kochen

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Schupfnudeln portionsweise in das kochende Wasser geben. Sobald sie an die Oberfläche steigen, sind sie gar. Die Schupfnudeln mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Schritt 5 Geschafft

Die fertigen Schupfnudeln nun in einer Pfanne goldgelb anbraten und mit dem Sauerkraut vermengen. Mit frischer Petersilie garnieren.



Zubereitung

Schritt 1 Schupfnudel-Teig

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser gar kochen. Leicht abkühlen lassen, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Kartoffelmasse in eine Schüssel geben und Mehl, Ei, Salz und Muskatnuss hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Der Teig sollte nicht mehr kleben, aber auch nicht zu trocken sein. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzugeben.

Schritt 2 Schupfnudeln formen

Den Teig in mehrere Portionen teilen und jede zu einer etwa 2 cm dicken Rolle formen. Die Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Jedes Stück mit den Handflächen zu einer typischen Schupfnudel mit spitz zulaufenden Enden formen.

Kursheft

mit Rezepten und Infos zum
Premium Online Kochkurs
mit Carl-Michael „Calle“
Hofmann

Kurs

Klassische deutsche Küche

Koch

Carl-Michael „Calle“
Hofmann