





HALLO ONLINE WELT!

Dieses Kurshandbuch habe ich für dich erstellt, um tolle Speisen zuhause zu kochen. Die von mir vorgestellten Rezepte sind nur Richtlinien und Anregungen, um deine eigene Kreativität zu unterstützen und zu beflügeln.

Vergesst dabei keinesfalls eure eigenen Geheimzutaten: viel Liebe zum Detail, Geduld und Fingerspitzengefühl.

Die Rezepte in diesem Handbuch sind das Ergebnis meiner hohen zeitlichen und finanziellen Investition in außergewöhnliche Kochkenntnisse.

Ich bitte dich, dieses Handbuch nicht zu vervielfältigen oder ohne meine Zustimmung weiterzugeben.

Auf meiner Website findest du Rezepte, diese du gerne teilen kannst. Viel Spaß beim Kochen,

Ich freue mich über deine Google Bewertung, einfach den obigen QR Code einscannen.

ONLINE KOCHEN LEICHT GEMACHT!

Ich freue mich aufs gemeinsame Kochen. Lies dir meine Tipps und Tricks bitte vor dem Kurs gut durch, so hast du mehr Spaß beim Kochen und keinen Stress. ☺

WIE LÄUFT DER ONLINE KOCHKURS AB?

Meine Onlinekurse via Zoom sind so gestaltet, dass wir alles **gemeinsam während der Kurszeit** kochen.

Wir schneiden, braten, schmoren, würzen alles gemeinsam. Ich zeige dir jeden Arbeitsschritt vor, du kannst zuhause parallel mitkochen.

Bitte nichts vorschneiden oder vorkochen (außer angegeben) – so können wir Fehler vermeiden und du hast im Kurs viel zu tun.

NEU BEI ZOOM?

Für die beste Live Übertragung lade bitte die kostenlose [Zoom App herunter >>](#)

Wenn du das erste Mal Zoom verwendest, am Besten 10 bis 15 Minuten vor Kursbeginn online gehen, um die Verbindung und das Programm zu testen.

VORBEREITUNG VOR DEM KURS

Um die gemeinsame Onlinezeit bestens zu verbringen, bitte alle Zutaten vor dem Kurs bereit legen:

- Gemüse, Obst, Fleisch & Co auspacken, waschen, etc.
- Zutaten wenn nötig abwiegen (z.B. Mehl, etc.)
- Zutaten zum Würzen (wie Salz, Pfeffer, etc.) oder zum Kochen
- (z.B. Öl zum Braten) musst du nicht abwiegen
- Küchenutensilien wie Töpfe, Messer, Schneidbrett, in die Küche bringen, alles griffbereit halten damit du während dem Kurs nichts suchen musst.

WANN SOLL ICH ONLINE SEIN?

Ich beginne immer pünktlich zur angegebenen Zeit, du kannst bereits 1 Stunde vor Kursbeginn online sein – wenn du vorab Fragen hast oder Hilfe benötigst.

ICH BENÖTIGE HILFE!

Gerne helfe ich dir vor, während und nach dem Kurs weiter.

Schreib mir jederzeit eine Email an info@juliankutos.com oder eine Whatsapp an +436602821945

EINKAUFLISTE

4 Portionen (für 2 bis 6 Personen)

OBST, GEMÜSE & KRÄUTER

2 Zitronen | Bio oder unbehandelt
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie

2 frische Chili
250 g Champignons
Frischer Thymian
2 große Karotten
1 Zwiebel
200 g Kirschtomaten
2 Stk. Stangensellerie
3 Knoblauchzehen

FLEISCH

4 Hähnerteile nach Belieben (Brust, Keule oder Flügel)
50 g Speck

TIEFKÜHL

250 g Beeren (Erdbeere, Himbeere oder gemischt)

MILCH, EIER & KÜHLZUTATEN

30 g frische Hefe
20 Eier

250 g Butter
150 g Crème fraîche
50 ml Vollmilch
500 g Süße Sahne | Schlagobers

TROCKENZUTATEN, MEHL, ÖL & CO

800 ml geschälte Tomaten

6 Koriandersamen
2 Vanilleschoten
Salz
Schwarzer Pfeffer
2 Lorbeerblätter
15 g Paprika Pulver edelsüß

500 ml Fond | Brühe (Geflügel oder Gemüse)
400 g weißer Zucker

1 Flasche Olivenöl

1 kg Weizenmehl Type 550 oder W700

50 g Weizenmehl (Type 405 oder W80)

50 g Senf (süß oder scharf)

200 g Oliven entkernt (schwarz oder grün)

500 g Lange Pasta (z.B. Tagliatelle, Papardelle)

4 Blätter Gelatine

80 ml Rum ⓘ

125 ml Wein (Weißwein für fruchtigen Geschmack, Rotwein für kräftigen Geschmack)

ⓘ KOCHEN MIT ALKOHOL

Alkohol in der Küche wird wie ein Gewürz verwendet, der Geschmack von Rum, Wein & Co verfeinert den Geschmack. Durch hohe Hitze und langes Kochen verringert sich der Alkohol Gehalt, das fertige Gericht ist dadurch praktisch alkoholfrei.

Wer lieber ohne Alkohol kocht, kann alternativ den Alkohol einfach weglassen oder durch alkoholfreie Produkte (alkoholfreier Rum oder Wein) ersetzen.



KÜCHEN UTENSILIEN

- 1 Schmortopf/großer Topf mit Deckel (Pollo Cacciatore)
- 1 kleiner Topf (Eier kochen)
- 1 kleiner Topf (Panna Cotta)
- 1 großer Topf (Pasta kochen)

- Backblech
- Backpapier
- Pinsel
- Küchengarband oder Bratenschnur
(erhältlich in der Drogerie, Amazon oder bei Mediamarkt)

- Frischhaltebox/Tupperbox (Hefeteig)
- Messer
- Schneidbrett



OSTERPINZE

Für 3 Pinzen á 500 g

HEFETEIG

30 g frische Hefe

150 ml Wasser

80 ml Rum

5 Eigelbe

5 Eier

200 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

Abrieb von 1 Bio Zitrone

6 Koriandersamen

20 g Salz

900 g Weizenmehl

Type 550 oder W700

75 g Butter

ZUM BESTREICHEN

1 Ei

1 EL Zucker

1 EL Vollmilch

BITTE VOR DEM KURS ZUBEREITEN!

ZUBEREITUNG HEFETEIG

Lauwarmes Wasser verwenden (ca. 35°).

Koriandersamen zerdrücken. Vanillemark auskratzen. Zitrone abreiben.

Alle Zutaten (außer Butter) vermischen, den Teig für mindestens 10 Minuten kneten.

Zum Schluss die weiche Butter dazugeben und für ein paar Minuten weiterkneten. Der Teig soll elastisch sein und ziehbar wie ein Kaugummi. Den Teig zudecken und für mindestens 2 Stunden bei Zimmertemperatur aufgehen lassen.

SO SCHMECKT ES NOCH BESSER!

Den besten Geschmack erhält man durch eine lange Teigruhe. Den Teig nach 2 Stunden Temperatur im Kühlschrank bis zu 24 Stunden reifen lassen. Alternativ kannst du den Teig auch sofort verwenden.

DAS ZEIGE ICH DIR IM KURS

ZUBEREITUNG PINZE

Den Teig in 3 Stücke teilen. Zu einer Kugel formen und rund schleifen. Zum Glasieren, Ei mit Zucker und Vollmilch verquirlen. Die Teiglinge großzügig bestreichen und 45 min gehen lassen.

Backofen auf 160° Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Teiglinge nochmals glasieren, mit einem feuchten Messer mehrmals einschneiden (Kreuz, Karo Muster, etc.).

Die Pinze 1 Stunde backen. Danach auskühlen lassen.

SO HÄLT DIE PINZE AM BESTEN

Die Pinze nach dem Backen auskühlen lassen und einfrieren. Am Vortag bei Zimmertemperatur auftauen lassen.

FRÜHLINGSAUFSTRICH

6 Stk Eier
1 Bund Schnittlauch
1 Stk Chili (klein)
75 g Butter
150 g Crème fraîche
1 EL Zitronensaft
2 TL Paprika
2 EL Senf

Salz
Pfeffer

Eier für 13 min hart kochen. Danach mit kaltem Wasser abschrecken, schälen, in Eigelb und Eiweiß trennen.

Chili, Schnittlauch fein hacken.

Weiche Butter mit Creme Fraiche verrühren. Eigelb, Chili, Schnittlauch und Gewürze dazugeben. Abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Fein würfelige Eiweiß Stücke unterrühren.

POLLO CACCIATORE

4 Hühnerstücke nach Belieben
(Brust, Keule oder Flügel)
Küchengarn

250 g Champignons
Etwas frischer Thymian

2 große Karotten
50 g Speck
1 große Zwiebel
200 g Kirschtomaten
2 Stk. Stangensellerie
1 Chili
1/2 Bund Petersilie

3 Knoblauchzehen
50 ml Olivenöl zum Braten

1/8 L Wein (rot oder weiß)
500 ml Fond | Brühe

800 ml geschälte Tomaten
2 Lorbeerblätter

Olivenöl zum Braten

Zucker
Salz
Schwarzer Pfeffer

MONTIEREN

50 g Butter
50 g Weizenmehl

ZUM SERVIEREN

200 g Oliven
Lange Pasta (z.B. Tagliatelle)
Etwas Petersilie

Hühnerstücke salzen und mit einem Garn zusammenbinden. Olivenöl erhitzen, Hühnerfleisch mit Thymian gut anbraten. Mit Fond abschlösen, Bratensatz lösen. Fleisch herausnehmen.

Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln. In Öl scharf anbraten, aus dem Topf nehmen.

Karotten, Sellerie in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel, Petersilie, Knoblauch, Speck, Chili grob hacken.

Zwiebel, Speck, Karotte, Sellerie und Petersilie glasig braten. Salzen. Zum Schluss Knoblauch und gehackte Tomaten mitbraten. Fleisch dazugeben. Mit Wein ablöschen. Mit restlichem Fond und Tomaten aufgießen. Lorbeerblätter dazugeben.

Das Ragu auf kleiner Flamme mit Deckel für mindestens 60 Minuten kochen, sie soll nur leicht blubbern. Zum Reduzieren das Ragu Sauce ohne Deckel für mindestens 30 Minuten kochen.

Abschmecken, Oliven dazugeben und Petersilie bestreuen. Für eine dickere Sauce, weiche Butter mit Mehl verkneten. In die Sauce geben und kurz mitkochen.

Servieren mit Pasta.

PANNA COTTA

500 g Süße Sahne
80 g weißer Zucker
1 Vanilleschote
Abrieb von Bio Zitrone
1 Prise Salz

4 Blätter Gelatine

BEEREN SAUCE

250 g Beeren, gefroren
50 g Zucker
Ausgekratzte Vanilleschote
Abrieb von Bio Zitrone

Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Sahne, Zucker, ausgekratztes Vanillemark in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.

Wenn die Flüssigkeit kocht, vom Herd nehmen, zudecken 10 Minuten stehen lassen. Vanilleschoten entnehmen, Gelatine ausdrücken und zur Flüssigkeit dazugeben, mit einem Schneebesen gut verrühren.

Gläschen/Förmchen mit kaltem Wasser ausspülen, nicht trocken wischen. Flüssigkeit in Gläser füllen. Mit Frischhalte Folie zudecken.

Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

BEEREN SAUCE

Gefrorene Beeren zum Kochen bringen. Zucker nach Belieben dazugeben. Ausgekratzte Vanilleschote dazugeben. Ein paar Minuten verkochen.

Optional Sauce pürieren. Zum Schluss Zitronenschale dazugeben.

PANNA COTTA

4 Portionen

500 g Süße Sahne
80 g Feinkristallzucker
1 Vanilleschote, Mark und
und Schote
1 Prise Salz
4 Blätter Gelatine

KARAMELL SAUCE

125 g Zucker
125 ml kaltes Wasser
125 ml heißes Wasser
1 Prise Salz

Gelatine in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Schlagobers, Zucker, ausgekratztes Vanillemark und Vanilleschoten in einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeit kocht, vom Herd nehmen, zudecken 10 Minuten stehen lassen. Vanilleschoten entnehmen, Gelatine ausdrücken und zur Flüssigkeit dazugeben, mit einem Schneebesen gut verrühren.

Flüssigkeit in Gläser füllen. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank geben.

KARAMELL SAUCE

Zucker mit kaltem Wasser und Salz vermischen. Auf kleiner Flamme erwärmen und karamellisieren.

Wenn das Karamell goldbraun ist, mit heißem Wasser ablöschen. Verrühren und weiterkochen, bis die Sauce die gewünschte Konsistenz hat.

NOTIZEN

HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Alle Kochzeiten sind ungefähre Angaben. Die Kochzeit bei dir zuhause kann abweichen, da Kochen von vielen Faktoren abhängig ist: Saison, Zutaten, Herd- und Backofen, Geschirr, etc.

Alle Gewichtsangaben sind ungefähre Richtwerte, da Lebensmittel natürlichen Schwankungen unterliegen.

FRAGEN, WÜNSCHE, ANREGUNGEN?

Ich freue mich auf deine Nachricht!

Melde dich bitte jederzeit wenn du Hilfe brauchst. Gerne über Facebook, Email oder Instagram.

Dir gefällt mein Kurs? Ich freue mich wenn eine Bewertung hinterlässt oder ein Posting.

[Bewertung auf Google >>](#)

[Bewertung auf Facebook >>](#)

LUST AUF MEHR REZEPTE?



YouTube



IMPRESSUM

Julian Kutos
Blog, Kochkurse, Events
Margaretenplatz 3/4
1050 Wien
+43 660 28 21 945
info@juliankutos.com
www.juliankutos.com