

Pilzragout mit Blattsalat

wirkt basisch bis neutral

Zutaten für 2 Portionen:

Gemüsebouillon
100 g Schinken in Streifen schneiden
500 g Pilze, z.B. Austernpilze oder auch gemischt mit Champignons und Shitake, in Stücke schneiden
1 rote Zwiebel, fein schneiden
Petersilie, fein hacken
Pfeffer
3 Esslöffel Creme fraiche
300 g gekochter Reis



Zubereitung:

So viel Gemüsebouillon in die Pfanne geben, damit der Boden bedeckt ist. Schinken darin kurz anrösten. Pilze und Zwiebel dazu geben und kurz mit rösten. Mit Bouillon aufgießen und die Pilze dünsten lassen. Petersilie beigeben, mit Pfeffer würzen und mit Creme fraiche verfeinern, ev. nachwürzen.

Pilzragout auf einem Teller anrichten und mit dem Reis servieren.

Als Beilage servieren Sie Blattsalat, z.B. Eichblattsalat, mariniert mit Zitronensaft, Olivenöl und frische Kräuter.

Tipps:

Beim Nachwürzen können Sie auf Salz verzichten, da in der Bouillon schon genügend Salz enthalten ist.

Wenn Sie Vollkornreis oder Petersilienkartoffeln als Beilage verwenden, dann wird diese Speise basisch.

Hühnerfleisch in Curry-Kräutersauce

wirkt säurebildend

Zutaten für 2 Portionen:

300 g Hühnerbrustfleisch,
in Scheiben schneiden
Pfeffer und wenig Salz
1 TL Currypulver
2 Teelöffel Olivenöl
1 kleine Zwiebel, fein schneiden
1 Apfel, mit der Schale fein raspeln
1 EL Currypulver, mild oder scharf,
je nach Belieben
wenig Cayennepfeffer
1 Rosmarinzweig
Oregano oder Majoran
1 bis 2 dl Hühner- oder Gemüsebouillon,
ohne Glutamat/Hefeextrakt
2 EL Crème Fraiche, fettreduziert
Schnittlauch, in feine Röllchen schneiden
100 g Teigwaren, trocken gewogen



Zubereitung:

Fleisch mit Pfeffer, Salz und Currypulver würzen und im leicht erhitzten Öl auf beiden Seiten anbraten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Zwiebel und Apfel in die Pfanne geben, Gewürze und Kräuter zugeben, alles gut vermischen und bei geringer Hitze dünsten.

Mit der Bouillon ablöschen, aufkochen und das gebratene Hühnerfleisch dazugeben und zugedeckt 15 bis 20 Minuten dünsten.

Zuletzt mit Creme Fraiche verfeinern.

Das Hühnerfleisch mit der Curry-Kräutersauce und den Teigwaren anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.

Tipps:

Sie können auch fettfrei gebratenen Federkohl dazu servieren, ebenso Salat. Dieses Gericht eignet sich gut zum Mitnehmen und Aufwärmen.

Tofuaufstrich – kräftig gewürzt

wirkt basisch bis neutral

Zutaten für 2 Portionen:

Je 100 g Tofu, natur und geräuchert
Je nach Bedarf wenig Gemüsebouillon,
ohne Glutamat/Hefeextrakt
1 Messerspitze Kurkuma oder Curry
Frisch gemahlener Pfeffer
3 bis 5 gepresste Knoblauchzehen
2 bis 3 EL Tahini, mit etwas Öl
Saft von ½ Zitrone



Zubereitung:

Tofu in kleine Stücke schneiden und mit dem Pürierstabe zu einer cremigen Masse pürieren. Je nach Notwendigkeit etwas Bouillon zugeben.
Mit Pfeffer, Knoblauch und Kurkuma oder Curry kräftig würzen. Tahini mit dem Öl dazu geben, ebenso den Zitronensaft. Nochmals gut mit dem Pürierstab zu einer cremigen Konsistenz pürieren.

Tipps:

Dieser Aufstrich eignet sich gut als Mitnehm-Mahlzeit und lässt sich gut im Voraus zubereiten.
Servieren Sie dazu Vollkornbrot oder Vollkorngebäck. Sowie reichlich rohes Gemüse.
Sie haben dann eine basische Mahlzeit

Fruchtiger Chinakohlsalat

wirkt basisch

Zutaten für 2 Portionen:

1/8 l Joghurt, natur, fettreduziert
2 Esslöffel Apfelessig
2 Teelöffel Olivenöl
1 Prise gemahlener Anis oder Nelkenpulver
Cayennepfeffer
Salz
je 100 g Chinakohl und Radicchio, in Streifen schneiden
1 Orange, schälen, in Stücke oder Scheiben schneiden
1 Zwiebel, fein hacken



Zubereitung:

Aus Joghurt, Essig, Öl und Gewürzen eine Marinade zubereiten. Chinakohl und Radicchio, Orangenstücke und Zwiebel vermischen, zur Salatsauce geben und vorsichtig vermengen, eventuell nachwürzen.

Tipps:

Dieser Salat schmeckt ausgezeichnet zu Fisch- und Geflügel. Mögen Sie es gerne süß-pikant, dann mischen Sie noch 1 Esslöffel Rosinen darunter.

Mit z.B. gebratenen Putenbruststreifen und 1 Scheibe Vollkornbrot ergänzt, ergibt dieser Salat eine Hauptmahlzeit.

Krentopfen als Gemüse-Dipp

wirkt basisch bis neutral

Zutaten für 2 Portionen:

1 Packung Magertopfen (250 g)
1 Esslöffel Joghurt, bis 1% Fett
2 Esslöffel geriebenen Kren
nach Belieben mehr oder weniger Estragonsenf
frische, feingehackte Kräuter
(z.B. Petersilie, Schnittlauch, Bärlauch)
wenig frisch gemahlener Pfeffer
1 Esslöffel Mayonnaise, fettreduziert
frisches Gemüse zum roh Essen,
z.B. Stangensellerie, Radieschen,
Kohlrabi, Chicorée



Zubereitung:

Alle Zutaten einschließlich Mayonnaise gut verrühren, damit eine cremige Konsistenz entsteht.

Gemüse zu Stifte und Scheiben schneiden. Beim Chicorée die Blätter einzeln ablösen und in ein Glas stellen. Den Strunk fein schneiden und beim nächsten Salat dazu mischen – dieser enthält viele Vitamine, Mineral- und Bitterstoffe.

Tipps:

Je mehr Gemüse Sie zum Krentopfen essen, desto basischer ernähren Sie sich.

Servieren Sie dazu frisch geröstetes Vollkorn-Schwarzbrot.

Hühnerstreifen in Safransauce

wirkt übersäuernd

Zutaten für 2 Portionen:

2 Teelöffel Butter
2 Teelöffel Mehl
3 Esslöffel Bouillon, ohne Glutamat/Hefeextrakt
3 Esslöffel Weißwein
1 Esslöffel Frischkäse, natur, fettreduziert
Safran, wenig Salz
200 g Hühnerbrust, ohne Haut, in Streifen geschnitten
1 Teelöffel Pflanzenöl
Pfeffer, Paprikapulver
200 g grüne Nudeln, gekocht
1 - 2 Tomaten, enthäutet, würfelig geschnitten
2 halbe Birnen, kurz gedünstet



Zubereitung:

Safransauce: Butter und Mehl anschwitzen. Bouillon, Wein und Frischkäse glattrühren und damit die Schwitze aufgießen, gut durchrühren, mit Safran und Salz würzen, kurz köcheln lassen.

Huhn: Huhn in Öl kurz braten, mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Fleisch anrichten, Sauce darüber gießen. Nudeln als Beilage dazu geben und mit Tomatenwürfel belegen. Zuletzt mit Petersilie und Birne garniert servieren.

Tipps:

Servieren Sie dazu gemischten Blattsalat.

Sie können auch Pute oder Kalbfleisch für dieses Rezept verwenden.

Birnen aus der Dose (ohne Zuckerzusatz) helfen Zeit sparen.

Bratapfel und/oder Birne mit feiner Fülle

wirkt basisch

Zutaten für 1 Portion:

- 1 Apfel, mit Schale
- 1 Teelöffel flüssiger Honig
- 1 Teelöffel Marmelade
- 1 Teelöffel Kokosraspel
- 1 Teelöffel Kakaopulver, ungesüßt

Zubereitung:

Den Apfel im Ganzen lassen und das Kerngehäuse ausstechen.

Honig und Marmelade mit Kokosraspel und Kakaopulver gut vermischen und zu einer glatten Masse rühren. Den Apfel damit füllen.

Bei einer feuerfesten Form oder bei einer Jena-Glasschüssel den Boden mit Wasser bedecken, Apfel hineinstellen und im Backrohr bei 200°C braten. Heiß servieren.



Tipps:

Sie können für dieses Rezept anstelle des Apfels auch eine feste Birne verwenden.

Dann halbieren Sie die Birne, entfernen das Kerngehäuse und befüllen Sie dann mit der Honigmischung.

Großmutter's Weihnachtskekse

wirkt neutral bis übersäuernd

Zutaten:

1 Ei, Dotter und Eiklar trennen
Prise Salz
2 ½ Esslöffel Vollkornmehl
1 ½ Esslöffel Magermilchpulver
1 Esslöffel lauwarmes Wasser
½ Esslöffel Zucker
½ Teelöffel Honig
wenig Zitronensaft
ev. wenig Anis



Zubereitung:

Das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Das Eiklar salzen und zu steifem Schnee schlagen. Mehl mit dem Magermilchpulver vermischen.

In einer Schüssel Dotter mit Wasser, Zucker, Honig und Zitronensaft schaumig rühren. In diese Masse abwechselnd in kleinen Mengen das Mehl-Milchpulvergemisch und den Eischnee vorsichtig unterrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit einem Kaffeelöffel kleine Häufchen daraufsetzen, leicht flach drücken. Wenn beliebt mit Anis bestreuen und goldbraun backen.

Tipps:

Diese Menge entspricht 1 Portion und ist eine wunderbare Möglichkeit „Zum Genießen“.

Diese Portion auf einige Tage aufgeteilt, verstärkt und verlängert den Genuss.

Heiße Sangria

wirkt übersäuernd

Zutaten für 4 Gläser:

½ l Rotwein

¾ l Wasser

1 Esslöffel Zucker

1 Stück dünn geschälte Zitronen- oder Orangenschale von unbehandelter Frucht

1 Zimtstange

Zubereitung:

Wein, Wasser, Zucker, Zitronen- oder Orangenschale und Zimtstange in einen feuerfesten Steinguttopf geben und bei mittlerer Temperatur erhitzen.

Sobald sich an der Oberfläche der Flüssigkeit ein weißer Film bildet, den Topf von der Herdplatte nehmen.

Sangria durch ein Sieb gießen und servieren.



Tipp:

Sie können Gewürze je nach Wunsch mehr oder weniger in der Menge verwenden.

Kaffeepunsch

wirkt übersäuernd

Zutaten für 1 Portion:

2 dl starker Kaffee
2 Teelöffel Zucker oder Xylith
(Birkenzucker) oder Erythrit
1 Gewürznelke
1 kleine Zimtstange
einige wenige Tropfen Rum
wenig Milch, bis 1% Fett



Zubereitung:

Heißen Kaffee süßen, Nelke und Zimt zugeben und kurz ziehen lassen.
Gewürze entfernen, heiße Milch untermischen und sofort servieren.

Tipp:

Sie können anstelle von Kaffee auch Schwarztee nehmen.

Pesto-Nudeln

wirkt neutral

Zutaten für 1 Portion:

2 dl starker Kaffee
2 Teelöffel Zucker oder Xylith
(Birkenzucker) oder Erythrit
1 Gewürznelke
1 kleine Zimtstange
einige wenige Tropfen Rum
wenig Milch, bis 1% Fett



Zubereitung:

Heißen Kaffee süßen, Nelke und Zimt zugeben und kurz ziehen lassen.
Gewürze entfernen, heiße Milch untermischen und sofort servieren.

Tipp:

Sie können anstelle von Kaffee auch Schwarztee nehmen.