

Anime Rezept: Spicy Bratkartoffeln wie aus I got a cheat skill in another world and became unrivaled in the real world to!

Hey Mochis! Neues Anime Rezept mit einem uuuuultra langem Titel. ☐

AAABER! Diese Bratkartoffeln sind der Oberhammer. Richtig lecker und mal eine tolle Abwechslung zu den normalen Bratkartoffeln.

Endlich konnte ich wieder ein neues Rezept machen, da die neue Küche nun da ist. Das macht mich soo happy. ^-^

Ich wünsche euch viel Spaß beim Kochen und hoffe, dass sie euch auch so gut schmecken werden wie mir!



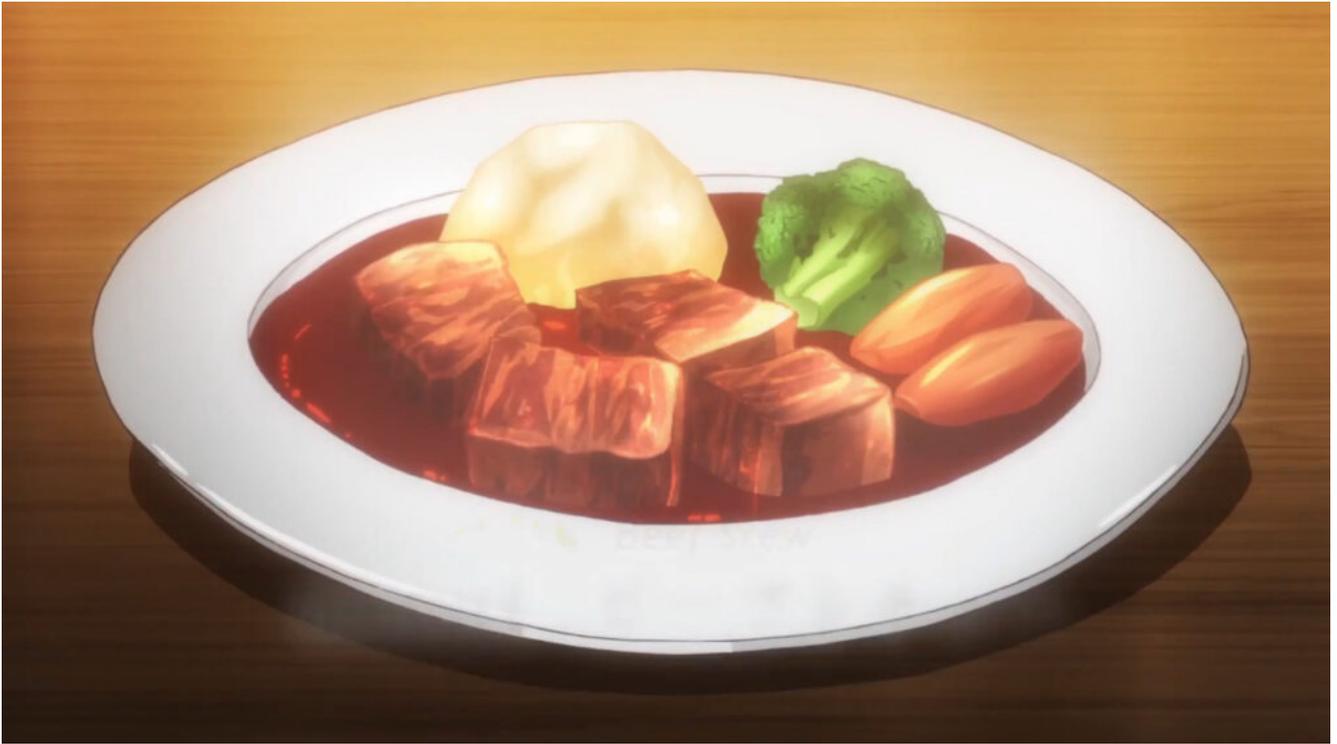


Anime Rezept: Rindereintopf wie in Restaurant to another world

Hey Mochis! Ihr wolltet schon immer mal wie in einer anderen Welt essen? Dann müsst ihr diesen Rindereintopf probieren! Es

schmeckt so gut, dass er nicht aus dieser Welt sein könnte. Und das Beste: er ist ganz einfach! Ihr werft einfach alles in einen Topf und wartet. Schon ist der köstlich Eintopf fertig. Dazu passt perfekt Kartoffelpüree, damit man die Soße gut zusammen essen kann. Mhmm.. einfach köstlich. Viel Spaß beim Kochen!





Anime: Restaurant to Another World
Autor: [Junpei Inuzuka](#)



Anime-Rezept: Japanischer Pot au feu wie in Campfire Cooking in Another World with My Absurd Skills



<https://www.instagram.com/p/CozKppbPN0B/?hl=de>

Game Rezept: Flash Fried Filet wie von Beidou aus Genshin Impact

Heute erwartet euch ein leckeres und einfaches Rezept wie ihr es in Genshin Impact finden könnt. Es geht um das Flash Fried Filet von Beidou. Ich dachte am besten hat es eine leicht scharfe Note. Man kann es wunderbar mit Reis oder anderen Beilagen essen und es ist auch toll für die Bentobox! ^-^
Lasst es euch schmecken!



Game: Genshin Impact Entwickler: miHoYo

Anime Rezept: Rengoku's Gyunabe Bento wie in Demon Slayer Mugen Train!

Wer die ersten Folgen der zweiten Staffel von Demon Slayer oder den Film Mugen Train gesehen hat kommt nicht um das leckere Bento von Rengoku! Es schmeckt ihm sogar so gut, dass er direkt einen ganzen Stapel der leckeren Gyunabe Bento vom Bahnhofs-Bento-Shop kauft. Dem müssen wir also auf dem Grund gehen und daher gibt es für euch heute mein Gyunabe Bento Rezept! Perfekt zum Mitnehmen oder wer nicht so lange warten kann direkt zum Sofort-Essen. ^-^





ANIME: DEMON SLAYER
AUTOR: KOYOHARU GOTOUGE



ANIME: DEMON SLAYER
AUTOR: KOYOHARU GOTOUGE

Rezept: Chinesische Bratnudeln mit Hühnchen

Heute gibt es mal einen Klassiker für euch! Mein leckeres

Bratnudel-Rezept. Es eignet sich auch perfekt, um Reste zu verarbeiten. Ich koche z.B. oft 1 Kg Spaghetti, damit für den nächsten Tag 500 g Nudeln übrig bleiben und ich schnell diese Nudeln zaubern kann. Eignet sich also auch super zum Vorbereiten für stressige Tage. ^-^



Rezept: Reba Itame!

Ich muss zugeben, Leber ist nicht gerade mein Lieblingsessen. Dennoch möchte ich nicht nur die "Glanzstücke" eines Tieres kaufen und den Rest verschmähen. Ich versuche immer soviel wie möglich vom Tier zu nutzen und kaufe mir daher immer 1/8 Weiderind, welches ich direkt vom Landwirt abhole. Dieses friere ich ein. Mir ist klar, dass nicht jeder diese Möglichkeit hat. Aber so habe ich einen guten Weg für mich gefunden, Fleisch nachhaltiger zu konsumieren.

Und bei einem achteil Rind fallen natürlich auch für viele eher unbeliebte Teile wie Knochen oder Innereien an. Da Leber mir geschmacklich also nicht super zusagt, ich aber nichts verkommen lassen möchte, habe ich dieses Rezept entwickelt. Der strenge Lebergeschmack ist dabei nicht so stark. Ingwer und Honig machen es fruchtig und das Fleisch an sich ist super zart! Also auch wenn ihr Leber vielleicht nicht so sehr mögt, es aber mal bekommt, probiert sie doch mal auf meine Weise zu machen! ☐



Satsuma Imo no Soboro An

Süßkartoffel-Hackfleisch

Ihr braucht noch ein schnelles, einfaches und leckeres japanisches Rezept für euer Halloween Dinner? Hier eine tolle Hauptspeise, die ihr auch super verzieren könnt!



Perfekt auch als Halloween Dinner!

Rezept herbstlicher Pfifferling-Steinpilz Donburi

Dieses Reisgericht eignet sich super als Hauptgericht für kalte Herbst- und Wintertage! Wie jedes Donburi, ist auch dieses schnell und einfach gemacht. Wer es lieber veggie möchte tauscht die Dashibrühe gegen Gemüsebrühe aus.



Zucchini-Hackfleisch-

Spaghetti mit Miso

□□□□□□□□□□
□□□□□□□□□□

Lecker und frisch ist diese Kombination aus Rinderhackfleisch und Zucchini gewürzt mit Miso. Ein schnelles Gericht ideal auch für die Bentobox.

