

Köln und Bielefeld im Kochtopf: Rezepte aus dem „perfekten Dinner“

Entdecken Sie kreative Rezepte aus Bielefeld für das perfekte Dinner vom 29.07. bis 02.08.2024 in Koblenz.
Kochen Sie mit!

In der Woche vom 29. Juli bis 2. August 2024 findet das beliebte Kochformat „Das perfekte Dinner“ in Koblenz statt. Die kulinarischen Höhepunkte, die von den Teilnehmer:innen kreiert werden, sind nicht nur für das TV-Publikum von Interesse, sondern spenden auch einen Einblick in die leidenschaftliche Kochkultur der Region Bielefeld.

Gina: Ein Menü aus Bielefeld

Kandidatin Gina (32) wird am Montag, den 29. Juli, versuchen, ihre Gastgeberfähigkeiten unter Beweis zu stellen. Die Tierphysiotherapeutin aus Bielefeld hat ein Menü mit dem Titel „Ginas Welt“ vorbereitet. Ihre Vorspeise, Reisküchlein à la Oma Mietz, kombiniert Reis mit Käse, Curry und frischem Gemüse von Rapunzel. Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Hauptspeise, Caramelle mit Huhn, einer Pasta-Füllung, die mit Ricotta und Tomaten verfeinert wird. Den krönenden Abschluss bildet die Nachspeise Pasteis de Nata, die mit einem frischen Zitronen-Kick begeistert.

Ralf's regionale Aromen

Am Dienstag, den 30. Juli, wird der 60-jährige KFZ-Sachverständige Ralf ebenfalls aus Bielefeld sein Menü „Oh, Wie Lecker!“ vorstellen. Er setzt auf regionale Zutaten mit seiner

Vorspeise, die Forelle, Möhre und knusprige Brote vereint. Die Hauptspeise besteht aus einem Rindfleischgericht, begleitet von Spargel und Kartoffeln, während er die Gäste mit einer kühlen und cremigen Nachspeise, die Pistazien und Quark enthält, verwöhnen möchte.

Bettina: Ein Hauch von Liebe

Der Mittwoch, den 31. Juli, gehört Bettina (52), einer Assistentin der Geschäftsführung. Ihr Menü „Mit Liebe gemacht“ beinhaltet Risotto mit Bärlauch und Lachs als Vorspeise, gefolgt von einem zarten Rindfleischgericht, das durch Butternuss und Spargel ergänzt wird. Die Nachspeise, La Primavera, überrascht mit Tiramisu und Rhabarber. Diese Kombination zeigt Bettinas kreative Seite und ihre Fähigkeit, mit frischen Zutaten zu spielen.

Georg: Ein Fest der Sinne

Georg (40) aus Leopoldshöhe präsentiert seinen kulinarischen Beitrag am Donnerstag, den 1. August. Der IT-Security Spezialist hat ein Menü kreiert, das der Natur huldigt. Die Vorspeise ist ein Gericht aus dem Meer, und die Hauptspeise bringt Aromen aus dem Wald mit Gratin dauphinois und verschiedenen Gemüsesorten. Auch die Nachspeise verspricht mit exotischen Früchten ein aufregendes Dessert-Erlebnis.

Vesna: Tradition trifft Kreativität

Den Abschluss der Woche am Freitag, den 2. August, liefert Vesna (47), die ebenfalls aus Bielefeld kommt. Ihre Speisen spiegeln die Tradition der Region wider und kombinieren diese mit ihrer persönlichen Note. Der kleine Balkanteller als Vorspeise, gefolgt von einem Klassiker: Rind mit Spätzle und Gemüse, zeigt ihre Verbundenheit zur traditionellen Küche. Das Dessert, eine Variation aus Apfelkuchen, Brownie und Čupavci, rundet das Menü ab und erfreut den Gaumen.

Gesellige Esskultur und das perfekte Dinner

Das Format „Das perfekte Dinner“ lädt nicht nur dazu ein, spannende Gerichte nachzukochen, sondern fördert auch den Austausch über kulinarische Traditionen und Möglichkeiten in der Region. Die Zuschauer können die Fortschritte der Teilnehmer:innen täglich um 19:00 Uhr auf Vox verfolgen und die Rezepte direkt hier nachkochen. Es wird spannend zu beobachten, wer von den Kandidat:innen das perfekte Dinner zubereiten kann und welche kulturellen Einflüsse aus Bielefeld dabei zur Geltung kommen.

Schaut jeden Abend zu, um die köstlichen Menüs und die Gastfreundschaft der Bielefelder Kochkunst hautnah zu erleben!

- **NAG**

Details

Besuchen Sie uns auf: n-ag.de