



3 sabberwürdige Kräuter und Gewürze Crockpot Rezepte zum Probieren

Die Verwendung eines Crockpot zum Kochen ist perfekt für alle, die zu einem köstlichen hausgemachten Essen nach Hause kommen möchten. Wenn Sie einen Vollzeitjob haben und dennoch gesund kochen und essen möchten, ist ein Slow Cooker genau das Richtige für Sie. Machen Sie es sich zur Gewohnheit, Ihren Rezepten natürliche Kräuter und Gewürze hinzuzufügen, um übliche Eintöpfe und Suppen gesünder und geschmackvoller zu machen. Werden Sie kreativ für einzigartigere und sabbernswertere Mahlzeiten! Hier sind 3 Crockpot-Rezepte für Kräuter und Gewürze, die Sie jetzt probieren müssen: 1. Crockpot Chili Huhn Was du brauchst: 3 Hähnchenbrust ohne Knochen und ohne Haut 1 …



Die Verwendung eines Crockpot zum Kochen ist perfekt für alle, die zu einem köstlichen hausgemachten Essen nach Hause kommen möchten. Wenn Sie einen Vollzeitjob haben und dennoch gesund kochen und essen möchten, ist ein Slow Cooker

genau das Richtige für Sie. Machen Sie es sich zur Gewohnheit, Ihren Rezepten natürliche Kräuter und Gewürze hinzuzufügen, um übliche Eintöpfe und Suppen gesünder und geschmackvoller zu machen. Werden Sie kreativ für einzigartige und sabbernswertere Mahlzeiten!

Hier sind 3 Crockpot-Rezepte für Kräuter und Gewürze, die Sie jetzt probieren müssen:

1. Crockpot Chili Huhn

Was du brauchst:

- 3 Hähnchenbrust ohne Knochen und ohne Haut
- 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt
- 2 Tassen Tomatenwürfel
- 2 Tassen grüne Salsa
- 2 Tassen weiße Bohnen
- 1 3/4 Tassen Maiskörner
- 1 3/4 Tassen Hühnerbrühe
- 1 Esslöffel grüne Chilischoten
- 1/2 Teelöffel getrockneter Oregano

- 1/4 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel
- Salz und gemahlener schwarzer Pfeffer nach Geschmack

Kombinieren Sie in Ihrem Slow Cooker Zwiebel, Tomatenwürfel, grüne Salsa, weiße Bohnen, Mais, Hühnerbrühe, Chilischoten, Oregano und Kreuzkümmel. Rühren, bis alle Zutaten gut vermischt sind. Legen Sie die Hähnchenbrust auf die Mischung. Werfen, um zu beschichten. 6-8 Stunden auf niedriger Stufe kochen, bis das Huhn mit einer Gabel leicht zerfetzt. Wenn Sie fertig sind, zerkleinern Sie das Huhn vollständig, kehren Sie zum Slow Cooker zurück und rühren Sie um. Warm servieren.

2. Schweinebraten-Schweinebraten mit Kräuterkruste

Was du brauchst:

- 1/2 kg. Schweinebraten (fettgeschnitten)
- 1/3 Tasse trockener Weißwein
- 1 Esslöffel Honig
- 1/2 Teelöffel gemahlener Ingwer
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1/2 Teelöffel Salz

- 1/2 Teelöffel Selleriesalz
- 1/2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1/2 Teelöffel trockener Senf
- 1/2 Teelöffel getrocknetes Basilikum
- 1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1/2 Teelöffel Oregano

Mischen Sie Ingwer, Knoblauchpulver, Salz, Selleriesalz, schwarzen Pfeffer, Senf, Basilikumthymian und Oregano in einer kleinen Schüssel. Schneiden Sie auf der fetten Seite des Bratens 1/4-Zoll tiefe Schlitz in einem Abstand von etwa 1 1/2 Zoll. Reiben Sie die Kräutermischung über den gesamten Braten und achten Sie darauf, dass er vollständig bedeckt ist. Legen Sie das Fleisch auf den Slow Cooker. Gießen Sie Wein darüber und beträufeln Sie ihn mit Honig. 3-4 Stunden auf hoher Stufe kochen oder bis der Schweinebraten weich ist.

3. Crockpot-Füllung mit Zwiebeln und Sellerie

Was du brauchst:

- 2 Eier, geschlagen
- 12 Tassen Weißbrot, gewürfelt
- 4 Tassen Hühnerbrühe

- 1 Tasse Butter
- 2 Tassen gehackte Zwiebel
- 2 Tassen gehackter Sellerie
- 1 Tasse Pilze
- 1/4 Tasse gehackte Petersilie
- 1 1/2 Teelöffel Salz
- 1 1/2 Teelöffel gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 1/2 Teelöffel getrockneter Thymian
- 1 1/2 Teelöffel getrockneter Majoran
- 1 1/2 Teelöffel Salbei
- 1 Teelöffel Geflügelgewürz

Die Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und die Zwiebel, den Sellerie, die Pilze und die Petersilie zart anbraten. Legen Sie das Gemüse in eine große Schüssel und fügen Sie das Brot, Salz, Pfeffer, Thymian, Majoran, Salbei und Geflügelgewürz

hinzu. Die Zutaten gut mischen. Brühe und Eier hinzufügen. Übertragen Sie alles in einen langsamen Kocher und kochen Sie bei starker Hitze für 40-50 Minuten. Reduzieren Sie die Hitze auf niedrig und kochen Sie dann weitere 6-8 Stunden.

Probieren Sie diese sabberwürdigen Kräuter- und Gewürzrezepte für Slow Cooker und genießen Sie eine gesunde und erfüllende Mahlzeit.

Details

Besuchen Sie uns auf: natur.wiki