



# # 1 GOLDBRAUNE KARTOFFELSPALTEN

## DAS BRAUCHST DU

DIRKS Pflaumen Ketchup  
500 g vorwiegend festkochende Kartoffeln  
1,5 l Speiseöl zum frittieren  
2 Teelöffel Meersalz  
Prise Paprikapulver  
Prise Pfeffer aus der Mühle

## SO WIRD'S GEMACHT

Die Kartoffeln gründlich säubern, ggf. mit Spülschwamm oder Bürste und in ausreichend Salzwasser (1,5 Teelöffel Salz) mit der Schale gar kochen.

Die halb gegarten (ca. 12 Minuten) Kartoffeln mit kaltem Wasser übergießen und in Achtel schneiden.

Die Kartoffelspalten in einer Fritteuse in Speiseöl goldbraun backen. Dann mit dem restlichen Salz, Paprika und Pfeffer würzen.

**Tipp von Dirk:**  
Erst würzen, wenn die Kartoffeln Farbe bekommen haben.



## # 2 CHURIPAN BRATWURST MAL ANDERS

### **DAS BRAUCHST DU (4 PERSONEN)**

Dirks Pflaumen Ketchup  
4 grobe, frische Bratwürste  
4 Sandwich – Brötchen (Brioche)  
1 Glas Sandwich – Gurken  
1 St. Latuga Salatherz (römischer Salat)  
1–2 Jalapeños, frisch oder aus dem Glas  
etwas Speiseöl zum Braten

### **SO WIRD'S GEMACHT**

Die frische Bratwurst in einer Pfanne mit Speiseöl goldbraun braten. Den Salat in kaltem Wasser waschen und in einzelne Blätter zerlegen. Die Jalapeños in feine Scheiben schneiden.

Wenn die Bratwurst durchgebraten ist (circa 5 Minuten von allen Seiten) aus der Pfanne nehmen. Das Bratöl abgießen und in der gleichen Pfanne die Sandwich – Brötchen von der Innenseite anrösten.

Die Bratwurst längs aufschneiden. Auf die untere Hälfte des Brötchens die Bratwurst, ordentlich Dirks Pflaumen Ketchup und Jalapeño Scheiben geben.

Zum Schluss zwei Salatblätter und zwei Scheiben der Gurke sowie die Oberseite der Brötchen auflegen. Wer mag kann noch kross gebackenen Bacon und rote Zwiebeln zugeben.



## # 3 GEZUPFTE BIO-PUTEN-BURGER

### **DAS BRAUCHST DU (4 PERSONEN)**

800 g Bio-Putenkeule (Ober- und Unterkeule)  
4 Brioche Burger Buns  
1 TL Meersalz  
Prise Pfeffer  
1 TL Rosenpaprika  
etwas Butter oder Butterschmalz  
1 Eisbergsalat  
150 g frische Pflaumen oder Äpfel  
1 rote Zwiebel  
Dirks Pflaumen Ketchup

### **SO WIRD'S GEMACHT TEIL I**

Die Putenkeule mit den Gewürzen gut einreiben und in eine passende Auflaufform geben. Dann die Form zur Hälfte mit Wasser füllen. In die Auflaufform sollte das Fleisch gerade hineinpassen. Zu viel Wasser würde das Fleisch auslaugen.

Backofen auf 95 ° vorheizen. Die Putenkeule für circa 6 Stunden backen. Das Fleisch sollte sich einfach vom Knochen lösen lassen.

**Tipp von Dirk:**

**Mit zwei Gabeln testen ob sich das Fleisch locker vom Knochen löst,  
ansonsten weiter backen!**

- Auf der nächsten Seite geht's weiter -



## # 3 GEZUPFTE BIO-PUTEN-BURGER

### SO WIRD'S GEMACHT TEIL II

Jetzt die Haut und die Knochen entfernen. Das Putenfleisch im eigenen Sud zerrupfen und im Backofen warm stellen. Salat waschen und in feine Streifen schneiden. Pflaumen oder Äpfel (in Scheiben) entkernen und in Achtel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Nun die Burger Buns in einer Pfanne mit Butter (-schmalz) von der Innenseite goldbraun toasten. Das Fleisch mit einer Zange abtropfen lassen und auf die untere Seite des Buns legen. Ordentlich Dirks Pflaumen Ketchup auf das Fleisch geben und mit Zwiebelringen, Pflaumenspalten und Salat belegen. Deckel drauf. Guten Appetit.



## # 4 DAS PERFEKTE TOMAHAWK STEAK

### DAS BRAUCHST DU (2 PERSONEN)

Dirks Pflaumen Ketchup

1 Tomahawk Steaks (28 Tage am Knochen gereift) je ca. 600 g

1 TL gemischter Pfeffer aus der Mühle oder gemörsert

20 g Natur Meersalz oder Fleur de Sel

Speiseöl zum Braten

### SO WIRD'S GEMACHT

So wird's wirklich perfekt: die Steaks mit Pfeffer und Salz gut würzen und in einer Pfanne in heißem Öl von beiden Seiten braun braten. Aus der Pfanne nehmen und nochmals 10 Minuten auf einem Gitterrost ohne Abdeckung ruhen lassen.

Den Backofen auf 190° vorheizen und das Steak für 8–9 Minuten (median-rare gebraten), nach backen.

Gegebenenfalls vom Knochen lösen, in 1,5cm dicke Scheiben schneiden und mit reichlich Dirks Pflaumen Ketchup servieren.

Die Kartoffelspalten von unter # 1 eignen sich ideal als Beilage.

#### Tipp von Dirk:

Nimm das Fleisch einen Tag vor der Zubereitung aus der Verpackung und bewahre es im Kühlschrank mit einem Küchentuch abgedeckt auf.

Unbedingt zwei Stunden vor dem Braten aus der Kühlung nehmen, um es auf Zimmertemperatur zu bringen.



## # 5 FINGER LICKING BABY RIBS

### **DAS BRAUCHST DU (4 PERSONEN)**

- 1 Flasche Dirks Pflaumen Ketchup
- 2 ganze Baby Back Ribs Schweinerippchen aus Freilandhaltung oder Bio
- 1 TL Pimenton (Paprika de la Vera)
- 3 EL Lindenhonig
- 1 Lorbeerblatt
- 10 Wacholderbeeren
- 15 Pfefferkörner, schwarz
- 1 EL Meersalz
- ½ TL Ingwer, gemahlen oder frischen geriebenen Ingwer
- 3 Knoblauchzehen

### **SO WIRD'S GEMACHT TEIL I**

Die innere Haut der Rippchen gleich beim Metzger abziehen lassen. Circa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Wacholderbeeren würzen. Die Rippchen in das Wasser geben und für circa 30 – 35 Minuten köcheln lassen.

Für die Marinade Dirks Pflaumen Ketchup in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und zermörsern oder pressen. Knoblauch, Honig, Ingwer und Pimenton zum Ketchup geben und ordentlich verrühren.

Nach der Garzeit die Rippchen aus der Brühe nehmen und etwas herunter kühlen. Dann die Rippchen mit der Marinade aus Dirks Pflaumen Ketchup ordentlich einreiben und für 2 Stunden bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

- Auf der nächsten Seite geht's weiter -

<https://dirsketchup.com/rezepte-new/>



## # 5 FINGER LICKING BABY RIBS

### SO WIRD'S GEMACHT TEIL II

Tipp von Dirk:

Du kannst das garen und marinieren gerne einen Tag zuvor machen dann werden die Ribs noch perfekter. Allerdings im Kühlschrank aufbewahren!

Den Rest der Marinade servieren wir später zum dippen. Den Backofen auf 180° vorheizen (keine Umluft) und die Rippchen für etwa 30 Minuten, mittlere Schiene, knusprig und zart backen. Wenn sich das Fleisch sehr einfach vom Knochen lösen lässt, ist es fertig.

Zu den Rippchen empfehle ich Pommes Frites oder frisches Baguette.

Noch ein Tipp:

Die Brühe eignet sich ausgezeichnet als Basis für einen Eintopf z. B. Erbsensuppe!



## # 6 SCHNELL UND LECKER DIRKS ASIAPFANNE

### **DAS BRAUCHST DU (4 PERSONEN)**

8 EL Dirks Pflaumen Ketchup  
12 Riesengarnelen mit Kopf (frisch oder gefroren)  
2 Hühnerbrüstchen (Freilandhaltung)  
1 Stange Lauch  
2 Knoblauchzehen  
250 g Mungo Keimlinge  
3 Karotten  
2 St. Pak Choy  
120 g Blumenkohl  
150 g Shiitake Pilze  
2 EL Kokosfett  
6 EL Sojasoße, japanisch

### **SO WIRD'S GEMACHT**

Die Karotten schälen und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und zerdrücken oder in eine Knoblauchpresse geben. Das restliche Gemüse waschen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Das Kokosfett in einem Wok oder Topf erhitzen. Die Garnelen darin von beiden Seiten anbraten. Dann wieder aus dem Wok entnehmen und zur Seite stellen.

Die Hühnerbrüstchen in Streifen schneiden und in dem gleichen Fett scharf anbraten und ebenfalls bei Seite legen. Nun das Gemüse bei ständigen rühren in das Fett geben. Circa 2 Minuten braten und das Fleisch sowie die Garnelen wieder hinzufügen. Mit Sojasoße und Dirks Pflaumen Ketchup würzen und nochmals bei starker Hitze gut durchrühren.

Als Beilage empfehle ich Basmati oder Jasmin Reis.



## # 7 BUNT, KNACKIG, WÜRZIGER SALAT MIT ENTENBRUST

### DAS BRAUCHST DU (4 PERSONEN)

100 ml Dirks Pflaumen Ketchup  
2 weibliche Entenbrüste  
80 g geschälte Nüsse (Mix)  
2 St. Blattsalate der Saison  
120 g Kirschtomaten  
1 rote Zwiebel  
80 g braunen Rohzucker  
60 ml weißen Balsamico Essig oder Fruchtesig  
80 ml kaltgepresstes Rapsöl oder Walnussöl  
feines Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle

### SO WIRD'S GEMACHT TEIL I

Die Entenbrust zwei Stunden vor der Zubereitung aus der Verpackung nehmen. Dann mit Küchenkrepp trocken tupfen. Von allen Seiten gut mit Pfeffer und Salz würzen. Die Brüste auf der Hautseite in eine Pfanne legen und bei mittlerer Hitze langsam braten.

Tipp von Dirk:

Die Entenbrust muss wirklich nur sehr langsam braten (Hautseite) damit das Fett komplett ausbraten kann. Kein Öl in die Pfanne geben!

- Auf der nächsten Seite geht's weiter -



# 7

## BUNT, KNACKIG, WÜRZIGER SALAT MIT ENTENBRUST

### SO WIRD'S GEMACHT TEIL II

In der Zwischenzeit den Salat zupfen und schwimmend in kaltem Wasser waschen. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Zwiebel schälen und in feine Scheiben schneiden.

Den braunen Zucker bei voller Hitze in die Mitte einer Pfanne geben bis er geschmolzen ist. Dann die Pfanne von der Kochfläche nehmen und die Nüsse dazu geben, mit einem Holzlöffel verrühren. Die Hitze des Zuckers reicht, um die Nüsse zu rösten und zu karamellisieren. Zum Schluss etwas Salz über die Nüsse geben.

Für das Dressing Öl, Essig, Dirks Pflaumen Ketchup, einen 1/2 Teelöffel Salz und etwas Pfeffer mit einem Schneebesen zusammen rühren. Die Entenbrust sollte nun schön goldbraun auf der Hautseite gebacken sein. Die Brüste wenden und auf der Fleischseite circa 2 Minuten braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und auf einem Rost 5 Minuten ruhen lassen. Dann in den vorgeheizten Backofen bei 90 Grad warm halten. Die Salate anrichten, Zwiebelringe und die Tomatenhälften oben auf. Etwas Salatsoße auf den Salat drapieren. Die warme Entenbrust in feine Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen.



**# 8**

## **GEFÜLLTE SCHWEINFILETS AUF DIRKS KETCHUP SOSSE**

### **DAS BRAUCHST DU (4 PERSONEN)**

250 ml Dirks Pflaumen Ketchup  
2 Schweinefilets je circa 340 g  
100 g Backpflaumen (entkernt)  
8 cl Calvados (Apfelbranntwein)  
Meersalz und Pfeffer aus der Mühle  
800 g festkochende Kartoffeln  
1 Ei  
2 Esslöffel Mehl  
200 ml Speiseöl zum braten  
Meersalz und Pfeffer

### **SO WIRD'S GEMACHT TEIL I**

Die Schweinefilets parieren (die weiße Haut entfernen) und mit einem feinen, dünnen Messer vom Kopf bis an die Spitze mittig durchstechen, um einen Hohlraum zu schaffen. Die Backpflaumen in den Hohlraum geben.

Das Filet von außen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer vorgeheizten Pfanne von allen Seiten scharf anbraten. Den Backofen auf circa 160° vorheizen. Nach dem Braten die Filets aus der Pfanne nehmen und auf einem Rost ruhen lassen. Im Anschluss die Schweinefilets für circa 8 Minuten in den Backofen geben. Für die Soße Dirks Pflaumen Ketchup in die Pfanne geben, damit er sich mit den Röstaromen verbindet und mit etwas Calvados abschmecken. Zum guten Schluss die Schweinefilets in Scheiben schneiden. Die Soße als Spiegel auf vorgewärmte Teller geben.

- Auf der nächsten Seite geht's weiter -

<https://dirksketchup.com/rezepte-classics/>



**# 8**

## **GEFÜLLTE SCHWEINFILETS AUF DIRKS KETCHUP SOSSE**

### **SO WIRD'S GEMACHT TEIL II**

Dazu passen Bratkartoffeln oder meine herrlich krossen Reibeplätzchen. Und die gehen so...

Kartoffeln schälen, fein reiben und das Wasser aus den geriebenen Kartoffeln drücken. Mit Ei und Mehl gut vermengen und mit einem halben Teelöffel Salz und etwas Pfeffer würzen. Die Kartoffelmasse in reichlich Öl (schwimmend) zu kleinen Plätzchen von beiden Seiten backen.

**Tipp von Dirk:**

Einen gehäuften Esslöffel als Maß nehmen.

Die Kartoffelplätzchen auf ein Backblech geben und gemeinsam mit den Schweinefilets für circa 8 Minuten in den Backofen geben!



# 9

## KÄSE MIT DIRKS PFLAUMEN KETCHUP

### **DAS BRAUCHST DU (4 PERSONEN)**

Dirks Pflaumen Ketchup  
300 g Schimmelkäse  
2 reife Birnen  
4 Stangen Bleich- (Stauden-) Sellerie  
80 g geschälte Walnüsse  
knuspriges Baguette

### **SO WIRD'S GEMACHT**

Den Käse zwei Stunden vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen.

Die Birnen in Achtel schneiden und entkernen. Bleich- (Stauden-) Sellerie waschen und die Fäden ziehen, indem das Messer am unteren Teil des Stiels angesetzt und durch ein leichtes anbrechen nach oben gezogen wird.

Das Ganze auf einem Brett oder einer Platte geben. Geschälte Walnüsse hinzugeben und in einer Schale Dirks Pflaumen Ketchup anrichten.

Dazu passt hervorragend ein knuspriges Baguette oder einfach den Käse auf die Selleriestangen schmieren und in Dirks Ketchup dippen.