

„Yorkshire Pudding“ – der Klassiker in der englischen Küche

Vorneweg: Hier geht es nicht um „Pudding“ wie wir ihn kennen, als süße Nachspeise, sondern in der englischen Küche werden viele Speisen als „Pudding“ benannt, die damit nun gar nichts zu haben.

„Yorkshire Pudding“ ist ein Backwerk aus Mehl, Milch, Eiern und Salz, das in der englischen Küche traditionell als Beilage zum berühmten „Sunday Roast“ (vergleichbar mit unserem Sonntagsbraten) gereicht wird, aber auch zu Steaks und anderen gebratenen Fleischgerichten.



Die Teigmasse ist schnell hergestellt und wird dann in eine Muldenform, ähnlich wie die für Muffins, gegeben und für etwa eine Viertelstunde gebacken. Es entstehen dann hochgegangene, goldbraune Yorkshire Puddings mit der typischen Mulde, in der man dann zum Beispiel die Bratensoße füllen kann. Einfach zu machen und wirklich lecker!

MASTERCLASS
EST. 1850



Backblech „Yorkshire Pudding Tin“

Wir bieten Ihnen hier die original „Yorkshire Pudding Tin“ von Masterclass an, in der schweren Ausführung aus robustem Karbonstahl mit doppelter Antihaftbeschichtung. PFOA-, PTFE und BPA-frei, spülmaschinenfest. Größe 24 x 24 x 2 cm, für vier Yorkshire Puddings Ø 10 cm. Wir hatten viel Spaß beim Ausprobieren und denken, dass es Ihnen genauso gehen wird!

Beispiel für einen typisch englischen Sonntagsbraten mit Yorkshire Pudding © Iram/stock.adobe.com



„Yorkshire Pudding“ – der Klassiker in der englischen Küche

Vorneweg: Hier geht es nicht um „Pudding“ wie wir ihn kennen, als süße Nachspeise, sondern in der englischen Küche werden viele Speisen als „Pudding“ benannt, die damit nun gar nichts zu haben.

„Yorkshire Pudding“ ist ein Backwerk aus Mehl, Milch, Eiern und Salz, das in der englischen Küche traditionell als Beilage zum berühmten „Sunday Roast“ (vergleichbar mit unserem Sonntagsbraten) gereicht wird, aber auch zu Steaks und anderen gebratenen Fleischgerichten.



Die Teigmasse ist schnell hergestellt und wird dann in eine Muldenform, ähnlich wie die für Muffins, gegeben und für etwa eine Viertelstunde gebacken. Es entstehen dann hochgegangene, goldbraune Yorkshire Puddings mit der typischen Mulde, in der man dann zum Beispiel die Bratensoße füllen kann. Einfach zu machen und wirklich lecker!

MASTERCLASS
EST. 1850



Backblech „Yorkshire Pudding Tin“

Wir bieten Ihnen hier die original „Yorkshire Pudding Tin“ von Masterclass an, in der schweren Ausführung aus robustem Karbonstahl mit doppelter Antihaftbeschichtung. PFOA-, PTFE und BPA-frei, spülmaschinenfest. Größe 24 x 24 x 2 cm, für vier Yorkshire Puddings Ø 10 cm. Wir hatten viel Spaß beim Ausprobieren und denken, dass es Ihnen genauso gehen wird!

Beispiel für einen typisch englischen Sonntagsbraten mit Yorkshire Pudding © Iram/stock.adobe.com



Zutaten (für acht Stück):

140 g Mehl, 200 ml Milch, 4 Eier, eine Prise Salz, Pfeffer, 4 EL Pflanzenöl.

Anleitung:

Den Backofen auf 230 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Das Mehl (140 g) in eine Schüssel sieben, die vier Eier hinzugeben und mit dem Rührbesen verrühren.

Langsam die Milch (200 ml) hinzugeben und weiteren verrühren zu einem glatten Teig. Mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Jeweils einen Esslöffel Pflanzenöl in die Vertiefungen des Yorkshire Pudding-Backbleches geben und auch die Ränder damit auspinseln. Das Backblech dann im Backofen für 5 Minuten heiß werden lassen.

Das heiße (!) Backblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und sofort die Hälfte des vorbereiteten Teigs zu gleichen Teilen in die mit heißem Öl versehenen Vertiefungen füllen.

Das gefüllte Backblech auf der mittleren Schiene für etwa 12 bis 15 Minuten in den Backofen geben, bis die Yorkshire Puddings an den Rändern hochgegangen und goldbraun geworden sind. Vorsichtig entnehmen und kurz abkühlen lassen.

Die fertigen Yorkshire Puddings können Sie dann als Beilage zum Beispiel für den Sonntagsbraten (Sunday Roast) auf dem Teller anrichten und mit Bratensoße füllen.

Alternativen:

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, einen Yorkshire Pudding zu variieren. Das Internet (und Videos bei YouTube) bieten dazu viele Anregungen. Eine Variante mögen wir besonders:

Gefüllter Yorkshire Pudding mit Spinat und Ricotta

Vorbereitung wie oben, aber das Backen nach 10 Minuten unterbrechen, das Backblech herausnehmen, die fast fertigen, schon leicht goldbraun gebackenen Yorkshire Puddings mit einer Spinat-Ricotta-Mischung füllen und noch einmal für ca. 5 Minuten in den Backofen geben und sogleich servieren.

Anleitung für die Spinat-Ricotta-Füllung:

100 g TK-Blattspinat auftauen, gut ausdrücken und hacken; mit 100 g Ricotta-Frischkäse und 70 g geriebenem Parmesan mischen und mit etwas Muskat und Pfeffer würzen.

Zutaten (für acht Stück):

140 g Mehl, 200 ml Milch, 4 Eier, eine Prise Salz, Pfeffer, 4 EL Pflanzenöl.

Anleitung:

Den Backofen auf 230 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen.

Das Mehl (140 g) in eine Schüssel sieben, die vier Eier hinzugeben und mit dem Rührbesen verrühren.

Langsam die Milch (200 ml) hinzugeben und weiteren verrühren zu einem glatten Teig. Mit einer Prise Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Jeweils einen Esslöffel Pflanzenöl in die Vertiefungen des Yorkshire Pudding-Backbleches geben und auch die Ränder damit auspinseln. Das Backblech dann im Backofen für 5 Minuten heiß werden lassen.

Das heiße (!) Backblech vorsichtig aus dem Ofen nehmen und sofort die Hälfte des vorbereiteten Teigs zu gleichen Teilen in die mit heißem Öl versehenen Vertiefungen füllen.

Das gefüllte Backblech auf der mittleren Schiene für etwa 12 bis 15 Minuten in den Backofen geben, bis die Yorkshire Puddings an den Rändern hochgegangen und goldbraun geworden sind. Vorsichtig entnehmen und kurz abkühlen lassen.

Die fertigen Yorkshire Puddings können Sie dann als Beilage zum Beispiel für den Sonntagsbraten (Sunday Roast) auf dem Teller anrichten und mit Bratensoße füllen.

Alternativen:

Es gibt zahlreiche Möglichkeiten, einen Yorkshire Pudding zu variieren. Das Internet (und Videos bei YouTube) bieten dazu viele Anregungen. Eine Variante mögen wir besonders:

Gefüllter Yorkshire Pudding mit Spinat und Ricotta

Vorbereitung wie oben, aber das Backen nach 10 Minuten unterbrechen, das Backblech herausnehmen, die fast fertigen, schon leicht goldbraun gebackenen Yorkshire Puddings mit einer Spinat-Ricotta-Mischung füllen und noch einmal für ca. 5 Minuten in den Backofen geben und sogleich servieren.

Anleitung für die Spinat-Ricotta-Füllung:

100 g TK-Blattspinat auftauen, gut ausdrücken und hacken; mit 100 g Ricotta-Frischkäse und 70 g geriebenem Parmesan mischen und mit etwas Muskat und Pfeffer würzen.