



Den Obernauern
in die Töpfe geschaut

Band 2

Ein
Koch- und Backbuch
aus dem
Windecker Ländchen

Vorwort

*In Obernauer Töpfe schaun
ist vielen ein Vergnügen,
drum haben Sie den 2. Band
auch nun hier vor sich liegen.*

*So haben wir noch manch Rezept
von Alt und Jung gefunden
und sie zu einem bunten Strauß
von Leckerei'n gebunden.*

*Nun wünschen wir auch weiterhin,
dass alles gut gelinge,
und allen, die es ausprobieren
dann auch viel Freude bringe.*

Guten Appetit !!!

Inhaltsverzeichnis

Suppen und Eintöpfe

<i>Broccolisuppe</i>	12
<i>Fenchelsuppe</i>	13
<i>Schneller Gemüse-Eintopf</i>	14
<i>Käsesuppe mit Broccoli</i>	15
<i>Käse-Tomaten-Suppe</i>	156
<i>Kartoffelsuppe</i>	17
<i>Kartoffelsuppe mit Frischkäse</i>	18
<i>Rohe Kartoffelsuppe</i>	19
<i>Bunter Puten-Gemüse-Eintopf</i>	20
<i>Reiterfleisch</i>	21
<i>Rosenkohleintopf</i>	22
<i>Rosenkohlsuppe</i>	23
<i>Rote-Beete-Suppe (Borschtsch)</i>	234
<i>Rote Knoblauchsuppe</i>	25
<i>Sauerkrautsuppe</i>	26
<i>Soljanka</i>	27
<i>Tomaten-Bohnsensuppe mit Hackfleisch</i>	28
<i>Tomatencremesuppe</i>	29
<i>Überbackene Zwiebelsuppe</i>	30
<i>Zucchinicremesuppe</i>	31

Nudeln, Eier, Kartoffeln

<i>Badischer Nudeltraum mit Hackfleisch</i>	34
<i>Feiner Reisauflauf</i>	35
<i>Gemüselasagne</i>	36
<i>Hüchelner Schmorkartoffeln</i>	37
<i>Käse-Spätzle</i>	38
<i>Kartoffel-Käse-Klöße in Tomatensoße</i>	389
<i>Warmer Kartoffelsalat</i>	40

<i>Nudelpfanne</i>	41
<i>Sahnepüree</i>	41
<i>Penne mit Tomaten-Möhren-Soße</i>	42
<i>Schnelle Nudelsoßen</i>	43
<i>Thunfischsoße</i>	43
<i>Sahnesoße</i>	43
<i>Schupfnudeln</i>	44
<i>Tomaten-Mozzarella-Omelett</i>	445
<i>Tortellini in Käse-Soße</i>	46
<i>Spätzle</i>	47
<i>Überbackene Käsekartoffeln</i>	48

Fleisch, Fisch, Geflügel

<i>Fischfrikadellen</i>	50
<i>Krabben-Pfanne</i>	51
<i>Lachs mit Zitronensoße und Spaghetti</i>	52
<i>Norddeutsche Fischpfanne</i>	53
<i>Porreefisch</i>	54
<i>Überbackene Seezunge</i>	545
<i>Hähnchenbrustfilets mit Parmesan</i>	56
<i>Gekrätertes Hähnchenfilet</i>	567
<i>Hähnchen-Gemüsepfanne</i>	58
<i>Hähnchen-Pilz-Rahm mit Bandnudeln</i>	59
<i>Hähnchenragout</i>	60
<i>Hühnerbrust in saurer Sahne</i>	61
<i>Puten-Curry-Gratin</i>	62
<i>Puten-Ragout mit Möhren</i>	623
<i>Tomaten-Puten-Ragout mit Spaghetti</i>	64
<i>Überbackenes Huhn mit Spargel</i>	65
<i>Überbackene Putenschnitzel</i>	66
<i>Lammkoteletts</i>	67
<i>Bohnen-Filet-Pfanne</i>	678
<i>Bohnengulasch</i>	69

<i>Bressotfleisch</i>	70
<i>Filet mit Pfirsich-Gratin</i>	701
<i>Frühlingspfanne</i>	72
<i>Gulasch mit Äpfeln</i>	73
<i>Gemischtes Gulasch mit zweierlei Pilzen</i>	74
<i>Hackbraten auf Kartoffelgratin</i>	75
<i>Hackfleischtopf</i>	76
<i>Indisches Gericht</i>	77
<i>Kalbfleisch-Frikassee</i>	778
<i>Kaninchenbraten</i>	79
<i>Kasseler auf dem Blech</i>	80
<i>Kasseler mit Bohnengratin</i>	801
<i>Kohlrouladen mit Sahnesoße</i>	82
<i>Lebergulasch</i>	83
<i>Leberkäse-Pfanne</i>	84
<i>Paprikapfanne mit Chips</i>	85
<i>Rindergeschnetzeltes</i>	86
<i>Rinderhüfte überbacken</i>	87
<i>Rindfleisch mit Paprikaschoten</i>	88
<i>Roastbeef mit Meerrettich</i>	89
<i>Rouladen „Jäger Art“</i>	90
<i>Rouladen mit Porree</i>	91
<i>Schnitzel im Backofen</i>	92
<i>Schnitzel-Mett-Taler</i>	93
<i>Schweinefilet gebacken</i>	94
<i>Schweinelende Barbara</i>	95
<i>Schweinemedallions mit Frischkäse</i>	96
<i>Schweinerückensteaks überbacken</i>	97
<i>Stifado, à la Günter</i>	98
<i>Szegediner Gulasch</i>	99
<i>Überbackene Rinderfiletsteaks auf Rösti</i>	100
<i>Ungarische Schweinerippen</i>	101
<i>Weißkohl-Hackfleisch-Topf</i>	102

<i>Weißkohlröllchen</i>	103
<i>Zucchini-Hack-Pfanne</i>	104
<i>Zungenragout</i>	105
<i>Zwiebelgeschnetzeltes</i>	106

Gemüse und Aufläufe

<i>Auberginen-Tomaten-Gratin</i>	108
<i>Erbsen-Kartoffel-Gemüse in Dillsahne</i>	109
<i>Fenchelrisotto</i>	110
<i>Gemüsereis mit Hackbällchen</i>	111
<i>Gefüllte Champignons</i>	112
<i>Kohlrabigratin</i>	113
<i>Mangoldstiele überbacken</i>	114
<i>Buntes Paprikagemüse</i>	115
<i>Paprikapfanne mit Setzeiern</i>	116
<i>Spinat-Pie</i>	117
<i>Tomatennester</i>	118
<i>Tomaten-Zucchini-Gratin</i>	119
<i>Überbackenes Gemüse</i>	120
<i>Gefüllte Zucchini</i>	121
<i>Zucchini-Gemüse mit Hollandaise</i>	122
<i>Blattspinat-Kartoffel-Auflauf</i>	123
<i>Brokkoliauflauf mit Hühnerfleisch</i>	124
<i>Nudelaufauf mit Lammfleisch</i>	125
<i>Nudelaufauf Parmigiano</i>	126
<i>Nudel-Auflauf mit Wurstbällchen</i>	127
<i>PeHa-Auflauf</i>	128
<i>Porreeaufauf mit gekochter Mettwurst</i>	129
<i>Spaghetti-Broccoli-Auflauf</i>	130
<i>Tomaten-Mett-Auflauf mit Mozzarella</i>	131
<i>Tortellini-Champignon-Auflauf</i>	132

Salate

<i>Bohnensalat mit Basilikum</i>	134
<i>Geflügelsalat</i>	134
<i>Diplomatensalat</i>	135
<i>Pikanter Eiersalat</i>	136
<i>Eier-Sellerie-Salat</i>	137
<i>Emmentaler Sommersalat</i>	138
<i>Finkenweger Reissalat</i>	139
<i>Heringssalat</i>	140
<i>Knubbelsalat</i>	141
<i>Lauchsalat</i>	142
<i>Maissalat</i>	143
<i>Nudel-Bohnen-Salat</i>	144
<i>Reissalat Thuna</i>	145
<i>6 - Salat</i>	146
<i>Sommerlicher Schichtsalat</i>	147
<i>Rindfleischsalat</i>	148
<i>Wintersalat</i>	149
<i>Wurstsalat</i>	150

Nachspeisen

<i>Apfel-Vanillepudding</i>	152
<i>Aprikosen-Sahne-Speise</i>	153
<i>Avocado-Schaum</i>	154
<i>Birne Helene</i>	154
<i>Birnen und Klöße</i>	155
<i>Himbeer-Buttermilchspeise</i>	156
<i>Dampfnudeln</i>	157
<i>Erdbeer-Creme</i>	158
<i>Himbeer-Sahne-Creme</i>	159
<i>Joghurt-Himbeer-Eis</i>	160
<i>Kaffeecreme</i>	161

<i>Konfitürencreme</i>	161
<i>Kirsch-Joghurt-Creme</i>	162
<i>Mohn-Creme</i>	163
<i>Nutella-Eis</i>	163
<i>Quark-Beeren-Dessert</i>	164
<i>Rhabarber-Tiramisu</i>	165
<i>Rote Grütze</i>	166
<i>Rum-Quark mit Bananen</i>	167
<i>Schokoladensoße</i>	167
<i>Schwarzwälder Kirschbecher</i>	168
<i>Tiramisu</i>	169
<i>Vollkorn-Pfannkuchen mit Roter Grütze</i>	170
<i>Zitronen-Buttermilchcreme</i>	171

Wenn Gäste kommen...

<i>Bunte Terrine</i>	174
<i>Buttervariationen</i>	175
<i>Eingelegte Eier</i>	176
<i>Erdbeer-Konfekt</i>	177
<i>Erdbeer-Sekt</i>	177
<i>Fleischpastete</i>	178
<i>Fonduesößen für Fleischfondue</i>	179
<i>Forellenmousse</i>	182
<i>Gefülltes Weißbrot</i>	183
<i>Gemüsekuchen</i>	184
<i>Hackfleisch-Baguette</i>	185
<i>Hackfleischkuchen vom Blech</i>	186
<i>Käsegebäck</i>	187
<i>Käsestrudel</i>	188
<i>Kräuter-Speckkuchen</i>	189
<i>Kräuter-Terrine</i>	190
<i>Lothringer Specktorte</i>	191
<i>Mafiabrot</i>	192

<i>Paprika-Mascarpone-Creme</i>	193
<i>Remouladensoße</i>	193
<i>Schäfergulasch</i>	194
<i>Schinkenröllchen</i>	195
<i>Delikater Geflügeltoast</i>	196
<i>Pizzatoast</i>	197
<i>Geflügelleber-Toast</i>	198
<i>Spargeltoast</i>	199
<i>Tsatziki</i>	200
<i>Wassermelone mit Schafskäse</i>	200
<i>Zwiebelkuchen</i>	201
<i>Apfelbowle</i>	202
<i>Bananen-Buttermilchmix</i>	202
<i>Cappuccinopulver</i>	203
<i>Kalte Ente</i>	203
<i>Nougatlikör</i>	204
<i>Schlehenlikör</i>	204

Omas Rezepte

<i>Arme Ritter</i>	206
<i>Dicke Bohnen mit Speck</i>	207
<i>Einkochen wie Oma</i>	208
<i>Essiggurken süß-sauer</i>	208
<i>Rote Beete süß-sauer</i>	209
<i>Zucchini süß-sauer</i>	210
<i>Erbsensuppe</i>	211
<i>Graupensuppe</i>	212
<i>Jägerkohl</i>	213
<i>Kartoffelklöße</i>	214
<i>Zwiebelsoße</i>	215
<i>Omas Kartoffelsalat</i>	216
<i>Kürbiskompott</i>	217
<i>Milchreis</i>	218

<i>Möhrengemüse</i>	219
<i>Omas Möhre Eintopf</i>	220
<i>Öllichstipp</i>	221
<i>Oma's Pfannkuchen</i>	222
<i>Pflaumenmus</i>	223
<i>Rosinenplatz</i>	224
<i>Rote Beete gekocht</i>	225
<i>Sauerkraut mit weißen Bohnen</i>	226
<i>Saure Bohnen</i>	226
<i>Suppeneinlagen</i>	227
<i>Eierstich</i>	227
<i>Schwemmklobchen</i>	227
<i>Markklobchen</i>	228

Kuchen, Torten, Gebäck

<i>Ananas-Marzipan-Kuchen</i>	230
<i>Steyrischer Apfelkuchen</i>	231
<i>Aprikosentorte</i>	232
<i>Baileys-Torte</i>	234
<i>Bananenkuchen</i>	235
<i>Barbarakuchen</i>	236
<i>Brötchen</i>	237
<i>Vollkornbrötchen mit Leinsamen</i>	238
<i>Eistorte Schoko-Cappuccino</i>	239
<i>Feine Eistorte</i>	240
<i>Friesen-Torte</i>	241
<i>Gehirntorte</i>	242
<i>Gewürzschnitten</i>	243
<i>Giotto-Torte</i>	244
<i>Götterspeisentorte</i>	245
<i>Grillage-Torte</i>	246
<i>Haselnußkranz</i>	247
<i>Hawaii-Torte</i>	248

<i>Kaffeekuchen</i>	249
<i>Himbeer-Kirsch-Torte</i>	250
<i>Johannisbeerkuchen</i>	252
<i>Kirsch-Krümeltorte</i>	253
<i>Kirschkuchen mit Guß</i>	254
<i>Kiwi-Sekt-Torte</i>	255
<i>La-Bamba-Kuchen</i>	256
<i>Muzen</i>	257
<i>Mandarinen-Quarktorte</i>	258
<i>Maulwurfshaufen</i>	259
<i>Möhrentorte</i>	260
<i>Nusskirsch-Torte mit Eierlikör</i>	261
<i>Nutella-Hörnchen</i>	262
<i>Papageienkuchen</i>	263
<i>Pfirsich-Buttermilch-Torte</i>	264
<i>Kartoffelkuchen</i>	265
<i>Pfirsich-Eierlikör-Torte</i>	266
<i>Pfirsichschnitten</i>	268
<i>Pflaumenkuchen mit Mandelguß</i>	269
<i>Philadelphia-Torte</i>	270
<i>Quarkwaffeln</i>	271
<i>Rhabarber-Krümel-Torte</i>	272
<i>Rotkäppchen-Torte mit Kirschen</i>	273
<i>Schlemmertorte</i>	274
<i>Schmandkuchen</i>	275
<i>Schokoladentorte</i>	276
<i>Schoko-Sahne-Torte</i>	278
<i>Schwarzwälder Kirschtorte</i>	279
<i>Spritzringe</i>	280
<i>Tortenboden</i>	281
<i>Struwelpeter-Kuchen</i>	282
<i>Vollkornbrot</i>	283
<i>Schnelles Vollkornbrot mit Hefe</i>	284

<i>Weincremetorte</i>	285
<i>Zwergenküsschen-Torte</i>	287
<i>Hausfreunde</i>	288
<i>Heidesand mit Marzipan</i>	289
<i>Holländische Zebras</i>	290
<i>Kaffeemakronen</i>	291
<i>Kaffeetrüffel</i>	292
<i>Kalte Kokosmakronen</i>	293
<i>Kalte Schokoladen-Kokosmakronen</i>	293
<i>Kokostrüffel</i>	294
<i>Mandelsplitter</i>	294
<i>Kossuth Kranzerl</i>	295
<i>Linzer Busserln</i>	296
<i>Mandelquadrate</i>	297
<i>Nikolausbrötchen</i>	298
<i>Nougat-Taler</i>	299
<i>Nußstangen</i>	300
<i>Nußküßchen</i>	301
<i>Schokoladen-Spritzgebäck</i>	302
<i>Spekulatius</i>	303
<i>Spitzbuben</i>	304
<i>Spritzgebäck</i>	305
<i>Vanillekipferln</i>	306

Fenchelsuppe

2 - 3 Fenchelknollen (ca. 700 g)

1 Zwiebel

evtl. 50 g Speck

2 EL Olivenöl

$\frac{3}{4}$ - 1 l Gemüsebrühe

1 - 2 feste Tomaten

Salz, Pfeffer

Fenchel putzen, waschen, in feine Streifen schneiden, Grün beiseite legen. Zwiebeln und Speck würfeln und im erhitzten Öl glasig dünsten. Fenchel zugeben, kurz mitdünsten, dann mit heißer Brühe auffüllen und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende der Kochzeit gewürfelte Tomaten (ohne Kerne) zugeben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit gehacktem Fenchelgrün bestreuen.

Schneller Gemüse-Eintopf

*6 Tassen Mischgemüse aus der Dose
oder tiefgefroren (z.B. Blumenkohl,
Möhren, Bohnen, Porree, Tomaten,
Erbsen)*

2 l Fleischbrühe

Petersilie

6 rohe Kartoffeln

4 Brühwürstchen

Salz und Pfeffer

*Das gare Gemüse in der heißen Brühe erwärmen. Die
Kartoffeln reiben und in die Suppe geben, kurz
aufkochen lassen. Die Würstchen in Scheiben schneiden
und mit der Petersilie in die Suppe geben.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

Käsesuppe mit Broccoli

500 g Broccoli
 $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe
 $\frac{1}{4}$ l Milch
3 Ecken Sahneschmelzkäse
Salz, Pfeffer, Muskat

Broccoli putzen, in kleine Röschen teilen und in Salzwasser knapp gar kochen. Abtropfen lassen. Fleischbrühe und Milch mit dem Schmelzkäse verrühren und vorsichtig erhitzen bis der Käse geschmolzen ist. Dabei ständig umrühren. Broccoli zur Suppe geben und mit Salz, Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Kurz ziehen lassen.



Käse-Tomaten-Suppe

*75 g Schinkenspeck
1 Zwiebel
40 g Butter
750 g passierte Tomaten
getrocknetes Basilikum
Pfeffer, Salz
100 ml trockener Weißwein
150 g Gouda
1 Becher Crème fraîche
etwas frisches Basilikum*

Speck und Zwiebeln fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die passierten Tomaten zugeben, mit Wein und Gewürzen etwas einkochen lassen. Den geriebenen Gouda unter Rühren in der Suppe schmelzen lassen.

Mit jeweils einem Löffel Crème fraîche und etwas Basilikum anrichten.

Dazu paßt: Weißbrot

Kartoffelsuppe

*1 ½ l Wasser
ca. 750 g Kartoffeln
1 Scheibe durchwachsenen Speck
Suppengrün
1 Würfel klare Brühe
etwas Maggi
ein Glas Würstchen*

Wasser zum Kochen bringen, den Speck würfeln, hinzufügen und köcheln lassen. Kartoffeln schälen und halbieren. Nach 15 Minuten ins Kochwasser geben. Brühwürfel und Suppengrün hinzufügen und gar kochen. Mit einem Stampfer die Suppe durchstampfen bis alle Kartoffeln sämig sind. Mit Salz, Pfeffer und Maggi abschmecken. Würstchen klein schneiden und in die heiße Suppe geben. Wenn die Würstchen warm sind, die Suppe servieren.

Variante:

Man kann den durchwachsenen Speck anstatt ihn mitzukochen auch klein schneiden, in der Pfanne auslassen und vor dem Servieren in die heiße Suppe geben.

Kartoffelsuppe mit Frischkäse

1 kg Kartoffeln
2 Päckchen Frischkäse
1 l Brühe
 $\frac{1}{2}$ Ring Fleischwurst
2 Stangen Porree
Curry, Salz und Pfeffer

Kartoffeln schälen, kochen und stampfen, Frischkäse und Brühe zufügen und gut verrühren. Porree in Ringe schneiden, anbraten und mit etwas Curry würzen, klein geschnittene Fleischwurst und Porree zur Suppe geben und kurz aufkochen lassen.



Rohe Kartoffelsuppe

3 Zwiebeln
etwas Salz
3 Lauchstangen
40 g Margarine
1 ½ l Brühe
500 g geschälte Kartoffeln
2 Möhren
½ Sellerieknolle
2 Eier
4 Eßl. Sahne

Zwiebeln und Lauch sehr fein schneiden, in der Margarine glasig dünsten und mit der Brühe auffüllen. Die Kartoffeln, Möhren und Sellerie in die kochende Brühe raffeln. 20 - 30 Minuten köcheln lassen. Dann verquirlte Eier unter Rühren einlaufen lassen, mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Hierzu schmeckt Bauernbrot.

Bunter Puten-Gemüse-Eintopf

500 g Putenfleisch
2 große Zwiebeln
1 - 2 gehackte Knoblauchzehen
500 g Gemüse (Möhren, Wirsing, Erbsen,
Bohnen, Porree)
2 gewürfelte Kartoffeln
2 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Paprika

Putenfleisch halb gar kochen, würfeln und in einem großen Topf anbraten.

Die Zwiebeln in Ringe schneiden und mit den gehackten Knoblauchzehen zum Fleisch geben und ebenfalls anbraten. Das klein geschnittene Gemüse und die gewürfelten Kartoffeln zugeben und mit der Fleischbrühe (die Putensuppe zur Zubereitung der Fleischbrühe verwenden) dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken und alles in etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde gar kochen.

Reiterfleisch

2 Pfund Hackfleisch
1 Pfund Zwiebeln
Salz
2 kl. Dosen fertige Ochsenschwanzsuppe
1 Glas saure Gurken (Einwaage 380 g)
1 große Dose Champignons
2 kleine Gläser Pußtasalat
Curry, Pfeffer, Ketchup, Paprika
1 saure Sahne
2 kl. Dosen Ananas in Stücken

Hackfleisch mit den gewürfelten Zwiebeln braten und salzen. Die Ochsenschwanzsuppe zugeben. Saure Gurken würfeln, Champignons in Scheiben schneiden und ebenfalls zugeben. Pußtasalat abschütten und mit der sauren Sahne und den Ananasstücken (mit Ananassaft) ebenfalls zugeben. Mit Curry, Pfeffer, Ketchup und Paprika abschmecken.

Dazu paßt: Stangenbrot

Rosenkohleintopf

(ca. 5 - 6 Portionen)

- 1 Pfund Rosenkohl (frisch oder TK)
- 2 EL Butter
- 1 Pfund frische Bratwurst
- 1 Mettwürstchen
- 1 Pfund Kartoffeln
- 1 ½ l Gemüsebrühe (Instant)
- 1 Tomate
- Salz, Pfeffer, Muskat, evtl. etwas Maggi
- 1 Ecke Schmelzkäse

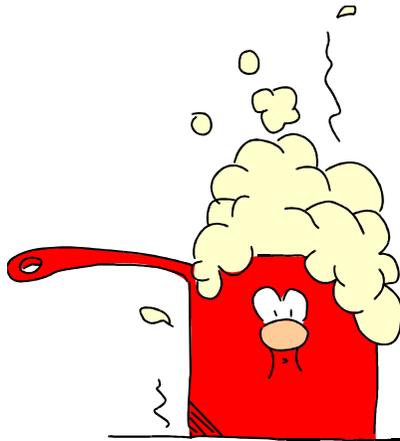
Butter im Topf schmelzen lassen und den Rosenkohl unter Rühren darin ca. 5 Minuten dünsten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Die geschälten, grob geraffelten Kartoffeln, das in Scheiben geschnittene Mettwürstchen und die geschälte, geschnittene Tomate hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ca. ½ Stunde kochen lassen. Nun die Bratwurst aus der Pelle drücken und zu kleinen Bratwurstklößchen in die Suppe geben. Noch ca. ¼ Stunde kochen lassen. Vor dem Servieren den Schmelzkäse hineingeben und schmelzen lassen. Nochmals mit den Gewürzen und evtl. mit Maggi pikant abschmecken.

Rosenkohlsuppe

500 g Rosenkohl
20 g Margarine
1 l Fleischbrühe
100 g Bandnudeln
4 Wiener Würstchen
Salz und Pfeffer

Den Rosenkohl in der Margarine andünsten, 1 l Fleischbrühe zugießen und 20 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Bandnudeln in Salzwasser nicht zu gar kochen, auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Die Würstchen in Scheiben schneiden. Nudeln und Würstchen zur Suppe geben und alles aufkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Rote-Beete-Suppe (Borschtsch)

(ca. 4 - 6 Personen)

500 g Rindfleisch (hohe Rippe)

250 g durchwachsenen Speck

500 g Rote Beete, 100 g Zwiebeln

1 Stange Porree, 250 g Sellerieknolle

250 g Weißkohl, 250 g Kartoffeln

1 Knoblauchzehe, 250 g Tomaten

2 l Wasser

30 g Margarine

Salz, Pfeffer, 2 - 3 EL Essig, 2 TL Zucker

Instant-Fleischbrühe, Worcestersoße

1 Becher Crème fraîche oder saure Sahne

Wasser mit Instant-Fleischbrühe, Salz und Pfeffer würzen und in einem Schnellkochtopf (falls vorhanden) zum Kochen bringen. Rindfleisch und Speck hineingeben und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde garen. Rote Beete und Sellerieknolle schälen und in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehe fein würfeln. Weißkohl vierteln und in große Streifen schneiden. Porree putzen und klein schneiden. Tomaten abziehen, Kartoffeln schälen und beides ebenfalls in Streifen schneiden. Margarine im Schnellkochtopf zerlassen, Zwiebel andünsten. Gemüse und Kartoffeln zufügen und mit der Fleischbrühe auffüllen. Gewürze, Zucker und Essig zugeben, den Topf schließen und in 10 Minuten garen. Inzwischen das Rindfleisch und den Speck würfeln und nach Ende der Garzeit zugeben. 5 Minuten erhitzen.

Mit Salz, Zucker, Worcestersoße und Essig nochmals kräftig süß-sauer abschmecken. Crème fraîche gesondert dazu servieren und jeweils 1 EL davon auf eine Portion geben.

Rote Knoblauchsuppe

*800 g Tomaten
4 Knoblauchzehen
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Öl
1 EL Butter
¾ l Gemüsebrühe (Instant)
1 Zucchini
1 kleines Bund Lauchzwiebeln
Salz, Pfeffer, Curry, Basilikum*

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen und Zwiebeln abziehen und würfeln. Öl und Butter erhitzen und beides darin dünsten. Tomaten hinzugeben und mit dünsten. Brühe angießen und im geschlossenen Topf ca. 15 Minuten langsam garen. Zucchini und Lauchzwiebeln putzen und kleinschneiden. Zur Suppe geben und noch etwas mitköcheln. Mit den Gewürzen abschmecken und servieren.

Tip: Schmeckt gut mit geröstetem Brot.

Sauerkrautsuppe

3 Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
3 EL Öl
300 g Schweinemett
2 EL Tomatenmark
1 Dose Sauerkraut (Abtropfgew. 425 g)
1,5 l Hühnerbrühe
Salz, Cayennepfeffer, Rosenpaprika
5 - 6 Spritzer Tabasco
200 g Knoblauchquark
Paprikapulver

Zwiebeln und Knoblauchzehen fein hacken. Öl erhitzen und beides darin andünsten.

Schweinemett zugeben und anbraten. Tomatenmark, Sauerkraut und Brühe hinzufügen. Mit Salz, Cayennepfeffer, Paprikapulver und Tabasco würzen. Suppe ankochen und 10 bis 15 Minuten weiter kochen lassen.

Vor dem Servieren nochmals abschmecken. Je 1 EL Knoblauchquark in die gefüllte Suppentasse geben und mit Paprikapulver bestreuen.



Soljanka (Russische Suppe)

$\frac{1}{2}$ kg Kasseler
 $\frac{1}{4}$ kg Fleischwurst
 $\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch oder Schweinefleisch
1 mittelgroße Flasche Tomatenketchup
 $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe
3 große Zwiebeln
3 große Gewürzgurken
1 grüne Paprikaschote
Gurkenwasser
Paprika edelsüß
Pfeffer, Chili, etwas Zitronensaft
Butter zum Anbraten

Gar gekochtes Kasseler, gebratenes Fleisch und die Wurst in kleine Würfel schneiden.

Zwiebeln, Paprika und Gurken fein würfeln und in der Butter andünsten. Die kleinen Fleisch- und Wurststücke dazugeben und erhitzen. Mit Ketchup und Brühe auffüllen und mit Paprikapulver, Pfeffer, Chilipulver, Zitronensaft und Gurkenwasser würzen.

Ca. $\frac{1}{2}$ Stunde leicht köcheln lassen.

Tomaten-Bohnensuppe mit Hackfleisch

1 große Zwiebel
Öl
400 g Hackfleisch
2 rote Paprika
1 große Dose Tomaten
1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose Kidney-Bohnen
1 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer und Chilipulver

Die Zwiebel in Ringe schneiden und mit dem Hackfleisch in Öl anbraten. Die Paprika in Streifen schneiden und mit andünsten. Tomaten, Mais, Kidney-Bohnen (**alle mit Brühe**) und Fleischbrühe zugeben und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken. Noch einmal aufkochen lassen (ca. 10 Minuten).



Tomatencremesuppe

*1 kg Tomaten
2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
1 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
5 EL Tomatenmark
1 EL Pizzagewürz
1 TL Kräutersalz
1 Becher Crème fraîche
30 g Butter
frische Petersilie und Basilikum*

Die Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kalt abschrecken, häuten und in grobe Stücke schneiden. Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen und fein hacken. In der zerlassenen Butter andünsten. Brühe angießen und Tomatenstücke, Tomatenmark und Gewürze hineingeben. 20 - 30 Minuten kochen und anschließend passieren. Noch einmal erhitzen und Crème fraîche, Petersilie und Basilikum leicht unterziehen.

Variation: In Butter knusprig geröstete Weißbrotwürfel eingestreut servieren.

Überbackene Zwiebelsuppe

(4 Personen)

*1 kg Gemüsezwiebeln
je ½ rote und grüne Paprikaschote
60 g Butter
¼ l trockener Weißwein
1 ¼ l Fleischbrühe instant
6 - 8 Scheiben Baguette o. Toastscheiben
125 g mittelalter Gouda
30 g alter Gouda
Pfeffer*

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden. Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Paprika darin ca. 10 Minuten unter Rühren dünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen. 10 Minuten köcheln lassen, mit Pfeffer würzen. Die Brotscheiben toasten, mittelalten und alten Gouda reiben. Suppe in hitzebeständige Tassen füllen, je ein oder zwei Baguettescheiben oder Toast darauflegen und mit dem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) überbacken bis der Käse zerläuft.

Zucchinicremesuppe

1 Zwiebel

etwas Fett

500 g Zucchini

2 Knoblauchzehen

¾ l Gemüsebrühe (Instant)

Salz, Pfeffer

150 g Mascarpone oder Crème fraîche

Gewürfelte Zwiebel in Fett glasig dünsten, gewürfelte Zucchini und zerkleinerte Knoblauchzehen zugeben und kurz mitdünsten. Mit der Brühe auffüllen und ca. 15 Minuten köcheln. Im Mixer oder mit dem Schneidstab pürieren und kräftig abschmecken. 100 g Mascarpone oder Crème fraîche einrühren, den Rest auf die Portionen verteilen.

Auch gut mit anderen Gemüsen wie Lauch oder Kohlrabi, dann nach Geschmack 100 ml Weißwein mit der Brühe zugeben.

Tip: Mascarpone eignet sich sehr gut anstelle von Sahne oder Crème fraîche zum Verfeinern von Cremesuppen oder Soßen, wenn diese noch zu flüssig sind, aber nicht mehr mit Mehl o. ä. gebunden werden sollen.

Notizen

Feiner Reisauflauf

250 g Reis

$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe

$\frac{1}{4}$ l Béchamelsoße (Fertigprodukt)

100 g Kräuterfrischkäse

2 EL geriebener (Kräuter-)Käse

Butter

Reis in der kochenden Brühe 15 - 20 Minuten ausquellen lassen. Kräuterfrischkäse unter die heiße Béchamelsoße rühren, Reis untermischen. In eine gefettete Auflaufform geben und mit geriebenem Käse und einigen Butterflöckchen bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

Dieser Auflauf paßt gut als Beilage zu Kurzgebratenem.



Gemüselasagne

400 g Lasagnenudelplatten o. Vorkochen
750 g Blattspinat oder Mangold
750 g feste Tomaten
250 g Feta oder Mozzarella
Salz, Pfeffer, Muskat, Butter, 2 EL Mehl
3/8 l Milch, 3/8 l Gemüsebrühe, Oregano

Spinat putzen, waschen, tropfnaß in einen heißen Topf geben und zusammenfallen lassen. Bei Mangold die Stiele entfernen, Blätter grob zerteilen und mit kochendem Wasser überbrühen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Tomaten überbrühen, abziehen und in Scheiben schneiden. Käse grob raspeln oder in sehr dünne Scheiben schneiden. Butter erhitzen, Mehl einrühren und anschwitzen. Mit Brühe und Milch aufgießen, würzen und etwas köcheln lassen. Etwas Soße in eine rechteckige Auflaufform geben und eine Schicht Nudeln darauf legen. Mit Soße bedecken. Spinat oder Mangold darauf geben, dann Tomatenscheiben, die mit Oregano bestreut werden und etwas Käse. Wiederholen, bis das Gemüse verbraucht ist. Mit einer Schicht Nudeln abdecken. Den Rest Soße darüber gießen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten überbacken.

Wer mag, kann noch klein geschnittenen gekochten Schinken mit dem Gemüse einschichten und/oder den Spinat mit einer Zwiebel oder etwas Knoblauch andünsten.

Hüchelner Schmorkartoffeln

(für ca. 4 Personen)

Margarine zum Braten

1 Sieb Kartoffeln

500 g Zwiebeln

Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln häuten und in dünne Ringe schneiden. Genügend Margarine in der Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben schichtweise mit den Zwiebelringen hineingeben. Jede Schicht pfeffern und salzen. Auf mittlerer Stufe anbraten und immer wieder wenden.

Nach dem Anbraten die Pfanne mit dem Deckel schließen und die Kartoffeln ca. 40 - 50 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen. Dabei gelegentlich wenden (evtl. einen Schuß Wasser zugeben). Wenn die Kartoffeln weich sind, abschmecken.

Dazu passen Rührei und Salat.

Käse-Spätzle

2 süße Sahne
500 g Spätzle
4 große Zwiebeln
500 g Gouda am Stück
100 g Butter

Spätzle in Salzwasser 15 - 20 Minuten garen. Spätzle auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Zwiebeln in Streifen schneiden und in 100 g Butter knusprig braten. Den Gouda-Käse raspeln. Eine Auflaufform mit Butter ausreiben und die Spätzle, Zwiebel und 300 g Käse schichtweise einfüllen. Den restlichen Käse mit 2 Bechern Sahne verrühren und über die Spätzle geben.

Bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen.



Kartoffel-Käse-Klöße in Tomatensoße

*1 Packung rohe Klöße (Pulver, 200 g)
75 g mittelalter Gouda
100 g geriebenen Parmesan*

*Soße: 20 g Butter oder Margarine
2 Zwiebeln
1/8 l Fleischbrühe
1 Packung Tomatenpüree (500 g)
Salz, Pfeffer
Cayennepfeffer, Tabasco, Zucker
1 Bund Petersilie*

Klöße-Pulver nach Anweisung anrühren und quellen lassen. Gouda würfeln. Parmesan unter den Teig kneten. Klöße formen und mit den Goudawürfeln füllen. Klöße in reichlich kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Inzwischen feingehackte Zwiebeln im Fett glasig dünsten, Brühe und Tomatenpüree zugeben und aufkochen. Die Soße mit den o. a. Gewürzen abschmecken und mit Petersilie bestreut zu den Klößen servieren.

Warmer Kartoffelsalat

500 g Kartoffeln

1 Zwiebel

etwas durchw. oder fetter Speck

2 EL Öl

Salz und Pfeffer

Essig

Kartoffeln ca. 20 Minuten kochen, abschrecken und pellen. In dünne Scheiben schneiden. Zwiebel hacken und hinzufügen. Den Speck in der Pfanne auslassen und das Öl zufügen. Heiß über die Kartoffeln geben und leicht unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben mit etwas Essig säuerlich abschmecken.

Schmeckt sehr gut zu gebratenem Fisch.

Als Variation kann man die Zwiebel zusammen mit dem Speck im Fett dünsten und mit etwas Fleischbrühe aufgießen. Dann über den Salat geben.

Nudelpfanne

*1 Glas Schinkenwürstchen
1 Paket TK-Pfannengemüse
150 g Nudeln
etwas geriebenen Käse
etwas Margarine*

Margarine in der Pfanne zerlassen und die in Scheiben geschnittenen Würstchen mit dem Pfannengemüse zusammen darin anbraten. In der Zwischenzeit die Nudeln bißfest kochen. Diese dann mit in die Pfanne geben und ebenfalls etwas mit anbraten. Zum Schluß geriebenen Käse darübergeben und schmelzen lassen.

Sahnepüree

(ca. 4 Portionen)

*750 - 1000 g Kartoffeln
250 ml süße Sahne
½ Tasse heiße Milch
Salz, Pfeffer*

Die Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten garen lassen. Die Kartoffeln abgießen und mit einem Kartoffelstampfer fein zerdrücken. Die heiße Milch, Sahne, Salz und Pfeffer dazugeben und mit einem Schneebesens so lange schlagen, bis das Kartoffelpüree schön locker und schneeweiß ist.

Penne mit Tomaten-Möhren-Soße

*400 g Nudeln (Penne)
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 Möhren
1 EL Butter
1 Dose Tomaten (425 ml)
Salz, Pfeffer
1 Tomate
200 g Schlagsahne
Basilikum
etwas Schnittlauch*

Zwiebeln, Knoblauch und drei Möhren würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren andünsten. Tomaten mit Saft in den Topf geben, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Nudeln garen. Tomate entkernen und würfeln. Übrige Möhre ebenfalls fein würfeln. Schnittlauch klein schneiden.

Tomaten-Möhren-Gemisch im Topf pürieren. Sahne und Basilikum unterrühren und kurz köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nudeln abgießen und mit der Soße anrichten. Die Möhren- und Tomatenwürfel und den Schnittlauch darüberstreuen.

Schnelle Nudelsößen

Thunfischsoße

(2 - 3 Portionen)

1 Dose Thunfisch, 1 kleine Zwiebel
1 kleine Zucchini, 1 Becher Schmand
Salz, Pfeffer, Oregano

Thunfisch mit der Gabel zerpfücken, mit der gehackten Zwiebel und der klein geschnittenen Zucchini in (Thunfisch-)Öl anbraten, salzen und pfeffern, den Schmand zugeben und einige Minuten köcheln. Evtl. noch ein wenig süße Sahne zugeben, zum Schluß mit Oregano (oder Pizzagewürz) abschmecken.

Sahnesoße

(3 - 4 Portionen)

1 Zwiebel, 1 kleine Dose Pilze
etwas Fett
3 - 4 EL Tomatenmark
etwas Weißwein (nach Geschmack)
1 Becher Sahne
½ Becher Schmand
Salz, Pfeffer
italienische Gewürzmischung

Gehackte Zwiebel in etwas Fett andünsten. Die in Scheiben geschnittenen Pilze zugeben und kurz mitbraten. Wein und Tomatenmark unterrühren, Sahne zugeben, gut verrühren und würzen. Einige Minuten köcheln lassen.

Schupfnudeln

2 Pfund Pellkartoffeln

½ Pfund Mehl

2 Eier

Salz, Muskat

Milch

Fett zum Backen

Heiße Pellkartoffeln schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Erkalten lassen und mit Mehl, Eiern, Salz und Muskat verrühren. Von der Masse kleine Würstchen formen, die sich an den Seiten verdünnen und diese in heißem Salzwasser aufkochen. Aus dem Wasser nehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Erkalten lassen. In heißem Fett in einer Pfanne goldbraun backen.

Die Schupfnudeln passen gut zu Schweinebraten und Wildgerichten.



Tomaten-Mozzarella-Omelett

*3 feste Tomaten
125 g Mozzarella
½ Bund Petersilie
5 Eier
75 g Schlagsahne
Salz, schwarzer Pfeffer
30 g Butter*

Tomaten waschen, halbieren und in Spalten schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Einige Petersilienblättchen abzupfen, die restlichen fein hacken. Die Eier mit Sahne verquirlen. Mit gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Die Butter in einer großen Pfanne (ggf. zwei kleine Pfannen nehmen) aufschäumen, die Eiermasse hineingießen und ganz kurz stocken lassen. Die Pfanne etwas hin und her rütteln. Tomaten, Mozzarella und Petersilienblättchen auf das Omelett geben. Pfeffer darüberstreuen und bei mittlerer Hitze zugedeckt noch 3 Minuten garen.

Tortellini in Käse-Soße

(4 Personen)

250 g Champignons

1 Zwiebel

75 g durchwachsener Speck

250 g Tortellini

1 TL klare Brühe (Instant)

½ Packung (150 g) TK-Erbesen

½ Becher süße Sahne

75 g geriebener Käse

(z.B. Gouda oder Parmesankäse)

2 EL heller Soßenbinder

weißer Pfeffer

½ - 1 Töpfchen Basilikum

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Pilze putzen und klein schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Speck würfeln. Tortellini im kochenden Wasser 15 - 20 Minuten garen.

Speck knusprig auslassen. Zwiebel und Pilze zufügen und mitbraten. Mit 3/8 l Wasser ablöschen, aufkochen und Brühe einrühren. Erbsen zufügen.

Sahne und die Hälfte Käse in die Soße rühren, Käse darin schmelzen lassen. Soße binden und abschmecken. Basilikum waschen, Blättchen abzupfen und fein schneiden. In die Soße rühren. Tortellini abgießen, mit der Soße mischen und anrichten. Den übrigen Käse darüberstreuen.

Spätzle

500 g Weizenmehl

10 g Salz

2 Eier

3/8 l Milch

20 g Butter zum Bräunen

Das Mehl in eine Schüssel sieben. Die verquirlten Eier mit Salz in die Mitte geben und von dort aus die Zutaten mit der Milch verrühren. Dabei darauf achten, daß keine Klümpchen entstehen. Den Teig mit einem Holzlöffel so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Dann auf ein Holzbrett streichen und mit einem Messer dünn in kochendes Wasser schaben oder mit einem Spätzlehobel in das kochende Wasser geben. Nach ca. 10 Minuten in ein Durchschlagsieb abgießen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die abgetropften Spätzle darin schwenken oder nach Belieben leicht bräunen.

Veränderungen: Man kann 200 g feingehackten Spinat oder 150 g geriebenen Käse in den Teig geben.

Überbackene Käsekartoffeln

(für 4 Portionen)

4 große Kartoffeln

Füllung:

200 g Kräuterfrischkäse (z.B. Bresso)

100 g Gorgonzola

100 g gekochter Schinken

1 Eigelb

1 TL Kümmel

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Kartoffeln waschen und mit der Schale etwa 25 Minuten kochen. Inzwischen die Füllung vorbereiten. Den Frischkäse und den Gorgonzola in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät verrühren. Den Schinken in sehr kleine Würfel schneiden und mit dem Eigelb und dem Kümmel unter die Käsemasse rühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Kartoffeln etwas abkühlen lassen und mit der Schale der Länge nach halbieren. Die Kartoffelhälften mit einem Teelöffel bis auf 1 - 1,5 cm Rand aushöhlen. Das Ausgehöhlte mit einer Gabel zerdrücken und unter die Käsemasse mischen. Die Kartoffeln damit füllen und im vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene etwa 15 Minuten überbacken.

Krabben-Pfanne

250 g Krabben (TK oder aus der Dose)

1 kleine Zwiebel

25 g Butter

4 Eier

Salz, Pfeffer

1 EL süße Sahne

3 EL gehackter Schnittlauch

1 Prise Muskat

12 gefüllte Oliven

(Füllung nach Geschmack)

Die fein gehackte Zwiebel in der Butter goldgelb andünsten. Krabben zugeben und unter Rühren 10 Minuten anbraten. Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat und Schnittlauch verschlagen. Die Eiermasse zu den Krabben geben und bei geringer Hitze stocken lassen. Zum Schluß noch die abgetropften, halbierten Oliven hinzugeben.

Dazu reicht man frisches Stangenweißbrot.

Lachs mit Zitronensoße und Spaghetti

350 g Lachsfilet
1 Bund Dill
120 g Butter
4 Eigelb
abgeriebene Schale einer Zitrone
1 EL Zitronensaft
5 EL Weißwein
1 TL Zucker
etwas Salz, gemahlener Pfeffer
250 g Spaghetti

Spaghetti in Salzwasser garen. Lachs in Streifen schneiden und den gewaschenen Dill hacken. Eigelb mit Zitronenschale, Saft, Weißwein, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren und bei schwacher Hitze zu einer dicklichen Soße aufschlagen.

Die Butter in Würfel schneiden und nach und nach in die Soße rühren. Den gehackten Dill unter die Soße ziehen. Zum Schluß die Lachsstücke in die Soße geben und alles über die Spaghetti geben.

Dazu paßt: frischer grüner Blattsalat oder auch Feldsalat

Norddeutsche Fischpfanne

500 g Kabeljau
½ unbehandelte Zitrone
2 TL Salz
1 Lorbeerblatt, 1 Zwiebel
1 Gewürzgurke
2 Pellkartoffeln (gekocht)
1 Tomate
2 EL Butter oder Margarine
2 Eier
2 EL gehackter Dill

Das Fischstück mit Wasser bedeckt und mit 1 ½ TL Salz, Lorbeerblatt und aufgeschnittener Zitrone 15 Minuten kochen. Die Zwiebel und die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Gurke ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Die Tomate vierteln. Das Fischstück abschütten, von Haut und Gräten befreien und in Stücke zerpfücken. Das Fett in einer Pfanne zerlassen, die Zwiebel darin hellbraun werden lassen. Nun Fisch, Tomaten, Gurken und Kartoffeln hinzugeben. Die Eier mit restlichem Salz und dem Dill verquirlen, über den Pfanneninhalt gießen und stocken lassen. Heiß servieren.

Porreefisch

4 Scheiben Seelachsfilet

3 Stangen Porree

Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Butter

Fischfilet waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, nebeneinander in eine flache Auflaufform legen und mit Zitronensaft beträufeln.

Porree putzen, in feine Ringe schneiden und kurz mit kochendem Wasser überbrühen. Porree auf dem Fisch verteilen. Butterflöckchen aufsetzen und Form mit Alufolie abdecken. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 30 Minuten garen.

Beilage: Salzkartoffeln.



Überbackene Seezunge

(für 4 Personen)

8 Seezungenfilets (küchenfertig vorber.)

Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone

Salz, Pfeffer

30 g Butter

$\frac{1}{2}$ Becher Magerjoghurt

4 EL süße Sahne

4 EL gemischte, gehackte Kräuter

(Dill, Petersilie usw.)

(z. B. TK-8-Kräutermischung)

1 EL Semmelbrösel

Seezungenfilets mit Zitronensaft beträufeln und salzen. Eine ausreichend große Auflaufform mit Butter ausreiben. Die Filets in die Form legen. Joghurt, Sahne, Kräuter, Salz und Pfeffer mischen und über die Filets gießen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad 20 - 30 Minuten garen.

Dazu schmeckt sehr gut Kartoffelpüree und Salat.

Hähnchenbrustfilets mit Parmesan

4 Hähnchenbrustfilets
2 Zwiebeln
etwas Butter
1 ½ Tassen Weißwein
1 Becher süße Sahne
geriebener Parmesan
Pfeffer und Salz

Hähnchenbrustfilets mit Salz und Pfeffer würzen und mit in Ringe geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne in Butter ca. 5 Minuten andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und kurz aufkochen lassen. 1 Becher Sahne hinzugeben und etwas mitköcheln lassen. Dick mit geriebenem Parmesan-Käse überstreuen und ca. 5 Minuten bei kleinster Hitze mit geschlossenem Deckel ziehen lassen.

Dazu schmecken Bandnudeln oder Baguettebrot.



Gekrätertes Hähnchenfilet

(4 Personen)

4 Hähnchenfilets

2 EL Sojasoße

Kräutersalz

Pfeffer aus der Mühle

8 EL Olivenöl

2 EL Weinessig

1 TL Senf

je 1 Bund Schnittlauch, Dill und
Zitronenmelisse

1 hartgekochtes Ei

Die Hähnchenfilets mit Sojasoße einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Filets von beiden Seiten etwa 4 Minuten kräftig anbraten. Hitze reduzieren und noch ca. 10 Minuten garen lassen. Inzwischen Weinessig, Senf, Kräutersalz, Pfeffer und Öl verrühren. Kräuter waschen und klein hacken. Das Ei ebenfalls hacken. Kräuter und Ei in die Soße geben und unterheben. Fleisch aus der Pfanne nehmen und in Scheiben schneiden. Den Bratensaft zu der Kräutersoße geben, verrühren und über dem Fleisch anrichten.

Dazu reicht man Pellkartoffeln oder Weißbrot

.

Hähnchen-Gemüsepfanne

(für 6 Portionen)

6 Hähnchenkeulen, Salz, Pfeffer
Margarine zum Braten und Dünsten
250 g Brokkoli, 375 g Zucchini
125 g Fenchel
750 g Paprikaschoten (gelb, rot, grün)
2 Lauchzwiebeln, 1 Stange Porree
200 g frische Champignons
1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer,
Oregano, Basilikum, Paprikapulver
1 Becher Crème fraîche, 2 Eigelb

Die Hähnchenkeulen mit Salz und Pfeffer einreiben. 1 EL Margarine in einer Kasserolle schmelzen lassen. Die Keulen mit Margarine bestreichen und in die Kasserolle legen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten braten. In der Zwischenzeit das Gemüse waschen und kleinschneiden, die Champignons blättrig schneiden. Den Knoblauch schälen und mit Salz verreiben. 1 EL Margarine erhitzen. Zuerst die Lauchzwiebeln und die Champignons darin andünsten, dann den Knoblauch und das restliche Gemüse zufügen und 15 Minuten dünsten, bis es gar, aber noch bißfest ist. Mit Pfeffer, Oregano, Basilikum und Paprika würzen. Die Hähnchenkeulen aus der Kasserolle nehmen. Die Crème fraîche mit dem Eigelb verrühren und in den Sud geben. Kurz durchrühren. Das Gemüse zufügen und die Hähnchenkeulen darauflegen. Im Backofen nochmals 5 Minuten erhitzen. Mit Reis servieren.

Hähnchen-Pilz-Rahm mit Bandnudeln

2 - 3 Hähnchenfilets (ca. 500 g)
1 mittelgroße Zwiebel
250 g Champignons
1 EL Öl
Salz, Pfeffer, 2 EL Mehl
100 g süße Sahne
1 EL Gemüsebrühe (Instant)
150 g TK-Erbesen
25 g geriebener mittelalter Gouda
25 g geriebener Parmesan-Käse
250 g Bandnudeln
 $\frac{1}{2}$ Bund Petersilie, heller Soßenbinder

Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln würfeln, Pilze putzen, waschen und vierteln. Öl erhitzen und Fleisch darin ca. 5 Minuten anbraten und herausnehmen. Zwiebel und Pilze im Bratfett bräunen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Mehl bestäuben und unter Rühren goldgelb anschwitzen. Mit $\frac{1}{2}$ l Wasser und Sahne ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren. Erbsen und Käse zufügen. Ca. 10 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Nach 5 Minuten das Fleisch zufügen. Nudeln in Salzwasser garen, Petersilie waschen und hacken, zum Ragout geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit hellem Soßenbinder andicken.

Hähnchenragout

(4 Portionen)

400 g Bandnudeln

Salz

500 g Hähnchenbrust

2 Zwiebeln,

Pfeffer

2 El Mehl

2 El Tomatenmark

$\frac{1}{4}$ l Instant-Brühe

1 Bund Schnittlauch

200 g Crème fraîche

Die Nudeln gar kochen. Die Hähnchenbrust in dünne Streifen schneiden und in heißem Fett rundherum anbraten. Die Zwiebeln würfeln und zum Fleisch geben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 5 Minuten dünsten. Dann das Mehl darüber stäuben, kurz anschwitzen, das Tomatenmark zugeben, die Brühe zugießen und 5 Minuten kochen lassen. Die Crème fraîche unterrühren.

Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Hühnerbrust in saurer Sahne

5 ganze Hühnerbrüste
(gehäutet, entbeint und halbiert)
2 Tassen saure Sahne oder Crème fraîche
1 EL Worcester-Sauce
2 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Tabasco
1 Knoblauchzehe
1 $\frac{1}{4}$ TL Paprika
Semmelbrösel

Die Hühnerbrust-Hälften mit einem feuchten Papiertuch abwischen und trocknen. Saure Sahne oder Crème fraîche mit den Gewürzen und der zerdrückten Knoblauchzehe mischen. In einer flachen feuerfesten Form, die leicht gebuttert ist, die Hühnerstücke nebeneinander auslegen. Darauf achten, daß sie nicht übereinander liegen und sich möglichst nicht berühren. Die Saure-Sahne-Mischung über das Fleisch gießen, so daß jedes Stück vollkommen überzogen ist. Die Schüssel mit Folie fest überziehen (darauf achten, daß die Folie nicht an der Sahne festklebt!) und im Kühlschrank über Nacht marinieren lassen.

Eine Stunde bevor das Huhn gebacken werden soll aus dem Kühlschrank nehmen. Vor dem Backen mit einer dünnen Schicht Semmelbrösel bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 165 Grad 45 Minuten nicht zugedeckt im Ofen backen.

Puten-Curry-Gratin

(4 Personen)

400 g Putenbrust
1 Dose Pfirsiche
1 Fix für Curry-Rahmsauce
1/8 l Wasser
1/8 l Sahne
Mandelblättchen

Putenbrust in dünne Streifen schneiden und in eine flache, feuerfeste Form legen. Pfirsiche in Scheiben geschnitten darüber verteilen.

In Wasser und Sahne nach Anweisung Currysauce zubereiten und über das Fleisch geben. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Mit Reis oder Baguette servieren.



Puten-Ragout mit Möhren

750 g Möhren
1 Zwiebel
400 g Putenbrustfilet
40 g Butterschmalz
250 ml Instant-Fleischbrühe
150 g Crème fraîche
½ süße Sahne
20 g Mehl
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
1 - 2 Msp. Zucker

Möhren schälen, waschen, der Länge nach vierteln, in etwa 5 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel fein hacken. Das Fleisch würfeln und im heißen Butterschmalz rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und zugedeckt beiseite stellen. Zwiebelwürfel und Möhrenstücke im Bratfett andünsten. Die Brühe angießen. Alles 15 Minuten garen. Crème fraîche und süße Sahne unterrühren. Putenwürfel zufügen, 5 Minuten ziehen lassen. Soße mit Mehl binden. Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken. Über das Ragout streuen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Dazu paßt: Reis

Tomaten-Puten-Ragout mit Spaghetti

3 - 4 Putenschnitzel (ca. 500 g)
1 mittelgroße Zwiebel
1 Knoblauchzehe
250 g Champignons
400 - 500 g Spaghetti
Salz, 2 EL Öl
1 Packung (500 g) stückige Tomaten
1 - 2 TL getrocknete italienische Kräuter
schwarzer Pfeffer
evtl. einige schwarze und grüne Oliven

Fleisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Pilze putzen, waschen und in Scheiben schneiden.

Öl erhitzen. Fleisch darin rundherum anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch und Pilze im Bratfett anbraten. Mit Tomaten ablöschen, mit Kräutern, Salz und Pfeffer würzen, aufkochen. Fleisch zufügen und alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Oliven zum Schluß unter das Ragout geben.

Nudeln in Salzwasser bißfest garen und dazu reichen.

Überbackenes Huhn mit Spargel

*1 Suppenhuhn
1 Dose Champignons
1 Zwiebel
1 EL Öl
1 Dose Spargel
40 g Fett
40 g Mehl
¼ l Brühe
¼ l Schmand
Pfeffer, Salz, Zucker und 2 TL Curry
100 g Gouda
Petersilie
Paprika*

Das Huhn gar kochen und klein schneiden. Die Champignons in Scheiben schneiden und die Zwiebel würfeln und beides zusammen in 1 EL Öl andünsten. Aus dem Fett, Mehl und Brühe eine helle Soße zubereiten, mit Schmand verfeinern und mit Pfeffer, Salz, Zucker und Curry abschmecken.

In eine Auflaufform gibt man nun nacheinander Spargel, Hühnerfleisch und andedünstete Pilze und gießt die helle Soße darüber.

Den Gouda reiben und den Auflauf mit dem Käse, klein gehackter Petersilie und Paprikapulver bestreuen.

Bei 200 Grad 30 Minuten überbacken.

Dazu schmeckt Reis und Salat.

Überbackene Putenschnitzel

(4 Personen)

3 Zwiebeln
400 g Champignons
4 Putenschnitzel
Salz, Pfeffer
2 EL Mehl
200 ml Hühnerbrühe (Instant)
200 ml Schlagsahne
Zitronensaft
50 g Gouda Käse
50 g Emmentaler Käse
2 Tomaten, etwas Petersilie

Zwiebeln in Spalten schneiden, Champignons putzen, vierteln. Schnitzel kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen, aus der Pfanne nehmen. Zwiebeln und Champignons im Bratfett goldbraun braten. Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Unter Rühren Brühe und Sahne angießen, kurz aufkochen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Hälfte der Pilzsauce in eine gefettete Auflaufform geben, Schnitzel darauflegen. Dann die restliche Pilzsauce darauf verteilen. Kleingeschnittene Tomaten und gehackte Petersilie über die Schnitzel geben. Geriebenen Käse ebenfalls darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 - 35 Minuten backen.

Dazu paßt: Blattsalat und Reis

Lammkoteletts

*pro Person ca. 4 dünne Lammstiel-
koteletts
schwarzer Pfeffer aus der Mühle*

für die Kräuter-Knoblauchsauce:

½ Bund Petersilie

1 - 2 Knoblauchzehen

1 kleine rote Chilischote

1 - 2 EL Zitronensaft

8 EL Olivenöl

Lammkoteletts waschen und mit Küchenpapier trockentupfen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Für die Sauce: Petersilie und Knoblauch fein hacken.

Die Chilischote entkernen und sehr fein schneiden.

Alles zusammen mit Zitronensaft und Olivenöl verrühren. Die Koteletts von jeder Seite 3 - 4 Minuten grillen.

Zum Essen etwas von der scharfen Sauce übergießen.



Bohnen-Filet-Pfanne

750 g grüne Bohnen (z.B.Prinzeßbohnen)
3 Stiele Bohnenkraut
Salz, weißer Pfeffer
300 g Schweinefilet
2 Hähnchenfilets
1 EL Öl
2 mittelgroße Tomaten
1 EL Butter oder Margarine
1 EL Mehl
 $\frac{3}{4}$ l Milch
1 - 2 Eigelb
2 mittelgroße Zwiebeln
3 Stiele Thymian

Bohnen und Bohnenkraut putzen und waschen. In ca. 15 Minuten im Salzwasser garen und abgießen. Öl erhitzen und die gesäuberten Filets darin anbraten, Hitze reduzieren und noch 10 - 15 Minuten weiter braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen. Inzwischen Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Im Bratfett nun das Mehl schwitzen und mit Milch und Wasser ablöschen, aufkochen und mit dem in etwas heißer Soße verrührten Eigelb legieren. Etwas Bratfett erhitzen und die gehackte Zwiebel mit Thymian darin andünsten. Bohnen und Tomaten hineingeben und darin schwenken. Filets in Scheiben schneiden und in die heiße Soße legen.

Dazu passen Röstkartoffeln und ein kühles Bier.

Bohnengulasch

*1 kg Rindfleisch
2 Zwiebeln
Fleischbrühe oder Wasser
Salz, Pfeffer
1 großes Glas Bohnen
(alternativ frische Bohnen oder aus
der Tiefkühltruhe)
1 Zweig Bohnenkraut
Speisestärke
oder 1 Päckchen Delikateß-Bratensoße
evtl. etwas saure Sahne*

Fleisch schnetzeln und anbraten, Zwiebeln zugeben und mitbraten, dann würzen und Flüssigkeit angießen. Im geschlossenen Topf schmoren. Frische oder Tiefkühl-Bohnen nach ca. 45 Minuten zugeben, die Bohnen aus dem Glas kurz vor Ende der Garzeit. Bohnenkraut 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben und anschließend wieder herausnehmen. Gulasch mit der Speisestärke oder der Bratensoße binden, abschmecken und evtl. mit saurer Sahne verfeinern.

Beilage: Salzkartoffeln oder Nudeln

Bressotfleisch

(für 4 Personen)

1 kg Schweinegeschnetztes (Schulter)

500 g Champignons

1 kleine Dose Tomatenmark

ca. 4 Zwiebeln

2 Töpfchen Bressot (à 125 g)

2 süße Sahne

Salz, Pfeffer, Paprika

etwas Cognac

Schweinefleisch mit Zwiebeln und Pilzen anbraten. Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprika gut würzen. Mit Cognac ablöschen. Alles in eine Auflaufform füllen. Sahne mit Bressot mit dem Schneebesen verrühren und über das Fleisch geben. Im Backofen bei 165 Grad 20 Minuten garen.

Dazu paßt gut Baguettebrot.



Filet mit Pfirsich-Gratin

750 g Schweinefilet oder Rinderfilet
60 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer
2 Dosen Pfirsichhälften
130 g Gouda
200 g Crème fraîche
1 Ei
1 EL Soßenbinder
1 EL Majoran (frisch oder getrocknet)

Filet quer in 3 cm dicke Scheiben schneiden, flachdrücken und im heißen Butterschmalz von jeder Seite 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und alles in eine Auflaufform legen. Alle Filets mit halben trockengetupften Pfirsichen belegen. 3 EL Crème fraîche mit 1 Ei verquirlen. 1/8 l Pfirsichsaft mit der restlichen Crème fraîche aufkochen und mit Soßenbinder andicken, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen. Zum Schluß das verquirlte Ei mit 2/3 Käse unter die Soße rühren und alles über die Pfirsiche geben. Dann den restlichen Käse darübergeben und im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten 15 - 20 Minuten überbacken, bis der Käse goldgelb und zerlaufen ist.

Dazu passen Kroketten/Fritten und frischer Blatt- oder Feldsalat.

Frühlingspfanne

750 g Schweinefleisch
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 mittelgroße Möhren
1 EL Margarine
Salz, Pfeffer, Sojasauce
2 EL Crème fraîche

Das Fleisch in gleichmäßige Würfel oder Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, die grünen Teile in 4 cm lange Stücke, die weißen in feine Ringe zerteilen. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Margarine in einer großen Pfanne erhitzen, die Fleischwürfel hineingeben und unter mehrmaligem Wenden rundum hellbraun anbraten. Dann die Frühlingszwiebeln und die Möhrenscheiben zugeben, 1 Tasse heißes Wasser angießen und alles zusammen etwa 10 Minuten in der geschlossenen Pfanne schmoren lassen. Kurz vor Ende der Garzeit das Gericht mit Sojasauce, Salz und Pfeffer herzhaft abschmecken und mit der Crème fraîche binden.

Als Beilage: Petersilienkartoffeln, Püree oder Kroketten.

Gulasch mit Äpfeln

*750 g Schweinefleisch
(aus der Schulter)
3 mittelgroße Zwiebeln
3 EL Butterschmalz
500 ml Fleischbrühe (Instant)
Salz, Pfeffer, 1 TL Paprikapulver edelsüß
gut ½ TL getrockneter Majoran
3 mittelgroße, säuerliche, rote Äpfel
1 EL Speisestärke
150 g Schmand oder saure Sahne
etwas Worcestersauce*

Fleisch waschen, trockentupfen und in 3 x 3 cm große Würfel schneiden. Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne, halbe Ringe teilen. Fleisch in einem Schmortopf in erhitztem Butterschmalz portionsweise rundum kurz anbraten. Zwiebelringe zugeben und goldgelb dünsten. Brühe angießen. Gewürze zufügen und alles zugedeckt etwa 45 Minuten schmoren. Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in etwa ½ cm breite Spalten schneiden. Apfelspalten zum Gulasch geben und noch 5 - 7 Minuten mitschmoren lassen. Speisestärke mit wenig Wasser anrühren und das Gulasch damit binden. Schmand unterrühren. Zuletzt mit Worcestersauce pikant abschmecken.

Als Beilage: Salzkartoffeln

Gemischtes Gulasch mit zweierlei Pilzen

375 g Champignons
1 Glas (212 ml) Pfifferlinge
3 EL Öl, Salz, schwarzer Pfeffer
800 g gemischtes Gulasch(Rind/Schwein)
4 mittelgroße Zwiebeln
5 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter
1 - 2 EL Tomatenmark, 2 EL Mehl
1/8 l Weißwein oder Instant-Brühe
250 g Spätzle
100 g süße Sahne
1 Bund Petersilie

Champignons putzen, waschen und vierteln. Pfifferlinge abtropfen lassen, 1 EL Öl in einem Bräter erhitzen. Champignons darin goldbraun braten. Pfifferlinge zufügen und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen. 2 EL Öl im Bratfett erhitzen. Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten und herausnehmen. Geschälte und in Spalten geschnittene Zwiebeln im Bratfett andünsten. Fleisch wieder zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wacholderbeeren und Lorbeer zugeben. Tomatenmark unterrühren. Fleisch mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Nach und nach mit $\frac{3}{4}$ l heißem Wasser und Wein oder Brühe ablöschen. Alles aufkochen und zugedeckt ca. 1 $\frac{1}{2}$ Stunden schmoren lassen. Spätzle garen. Pilze zum Fleisch geben, Sahne zugießen und noch etwas köcheln lassen, abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Hackbraten auf Kartoffelgratin

*1 altbackenes Brötchen
1 Bund Petersilie
1 Ei
600 g gemischtes Hackfleisch
½ TL Salz
½ TL Senf
2 gepresste Knoblauchzehen
Pfeffer, Muskat
200 g Gouda
1 TL provenzalische Kräuter
1 kg mehlig kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat
1/8 l Milch oder Sahne*

Das Brötchen in Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Die Petersilie waschen und fein hacken. Beides mit Ei und Hackfleisch vermischen. Den Fleischteig mit Salz, Senf, Knoblauch, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Den Käse in dicke Riegel schneiden. Den Fleischteig zu einem flachen, länglichen Laib formen. In die Mitte den Käse einlegen und mit Fleischteig umschließen, so daß es wie ein Laib Brot aussieht. In eine gebutterte Auflaufform setzen. Die Form soll möglichst groß sein. Mit den Kräutern bestreuen.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben hobeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Etwas Milch oder Sahne zugeben, gut mischen. Kartoffeln um den Hackbraten schichten. Restsahne zugießen. Bei 200 Grad im Backofen ca. 60 Minuten backen.

Hackfleischtopf

500 g Hackfleisch
2 große Zwiebeln
1 Stange Lauch
1 EL Öl
1 EL Butter
50 g Tomatenpüree
1/8 l Bouillon
1 EL Senf
1 TL Paprika edelsüß
1 TL Salz
¼ l saure Sahne

Öl und Butter in einem Brattopf erhitzen und Zwiebel darin andünsten. Hitze erhöhen und Hackfleisch hinzufügen. Mit einer Gabel rühren, bis das Fleisch leicht braun ist. Hitze reduzieren und den in Streifen geschnittenen Lauch, das Tomatenpüree, Bouillon, Senf und Gewürze nach Geschmack zugeben.

Etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze dünsten und dabei häufig umrühren. Die saure Sahne kurz vor dem Servieren darübergießen und verrühren.

Dazu schmecken gut Nudeln oder Reis.

Indisches Gericht

(4 Personen)

500 g durchwachsenen Speck
oder Gulasch

1500 g Gemüse (Wirsing, Möhren,
Bohnen, Porree + Sellerie-
blätter)

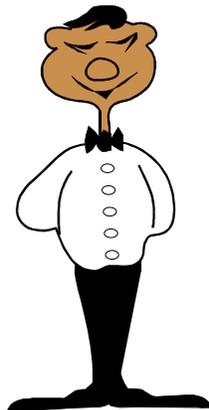
250 g Reis oder Nudeln

Salz, Pfeffer, Curry,
Tomaten- und Curryketchup

*Den durchwachsenen Speck oder Gulasch anbraten.
Das gemischte Gemüse dazugeben und garen.*

Inzwischen Reis oder Nudeln gar kochen.

*Fleisch und Gemüse mit dem Reis oder den Nudeln
mischen und mit Salz, Pfeffer, Curry, Tomaten- und
Curryketchup abschmecken.*



Kalbfleisch-Frikassee

*1 kg Kalbsbrust
1 geachtelte Zwiebel
Pfefferkörner, Salz
1 Petersilienwurzel oder 1 Bund Petersilie
½ Lorbeerblatt
Für die Soße:
3 EL Speisestärke
½ Tasse Weißwein
1 Eigelb
2 frische Bratwürstchen
2 EL Kapern
Salz, Zucker, Aromat, Zitronensaft*

Das Fleisch mit der Zwiebel in heißem Fett hell anbraten, kochendes Wasser darübergießen, Pfefferkörner und Petersilienwurzel, ½ Lorbeerblatt und Salz hinzufügen. Alles ca. 1 Stunde gar kochen. Das Fleisch in Stücke schneiden, evtl. Knorpel und Haut entfernen, die Brühe durchsieben und aufkochen lassen.

Für die Soße 3 EL Speisestärke mit ½ Tasse Weißwein und dem Eigelb verrühren, in die kochende Brühe gießen und kurz aufkochen lassen. Die Soße mit Salz, Zucker, Aromat und Zitronensaft abschmecken.

Das Fleischgemisch der zwei Bratwürstchen zu Klößchen formen und braten, anschließend in die Soße geben. 2 EL Kapern und das Kalbfleisch hinzufügen und alles gut durchziehen lassen.

Dazu reicht man warmes Weißbrot oder Reis.

Kaninchenbraten

1 Kaninchen

Salz, Pfeffer

2 EL Mehl

2 EL Biskin oder Nußöl

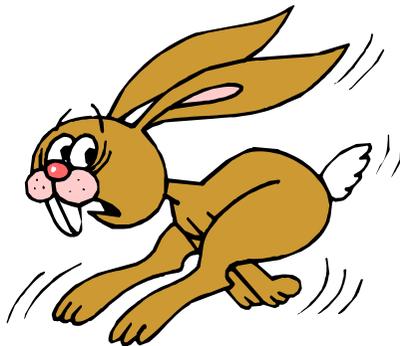
2 dicke Schalotten

1 - 1 ½ Gläschen Cognac

1 ½ - 2 Gläser Weißwein

Kaninchen putzen, in Stücke zerlegen, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Öl oder Fett erhitzen. Kaninchenstücke darin gut anbräunen. Gehackte Schalotten begeben und anbraten lassen. Mit Cognac und Wein ablöschen.

Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 1 - 1 ½ Stunden garen lassen. Evtl. etwas Wasser nachfüllen.



Kasseler auf dem Blech

(pro Person ca. 200 g)

1300 g Kasselerrolle (Scheiben)

2 Pakete Röstis

450 g Kräuter-Crème fraîche

150 g Crème fraîche

200 g süße Sahne

Die Kassellerscheiben auf ein Blech legen. Die Röstis auftauen lassen, zerbröseln und über das Fleisch geben. Crème fraîche und süße Sahne verrühren und ebenfalls über das Fleisch geben.

Das Ganze bei 190 Grad ca. 1 Stunde im Backofen backen.



Kasseler mit Bohnengratin

400 g grüne Bohnen
1 Zweig Bohnenkraut
2 Tomaten, 2 Eier, knapp 1/8 l Milch
1 gepreßte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer
50 g geriebener Käse
600 g Kasseler ohne Bein
3 - 4 EL Brühe oder Wasser

Die geputzten Bohnen in Salzwasser mit dem Bohnenkraut 5 Minuten kochen. Abschütten. Die Tomaten einritzen, kurz in kochendes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Die Tomaten entkernen und würfeln und zusammen mit den Bohnen in eine entsprechend große, gefettete Gratinform legen.

Eier mit Milch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und geriebenem Käse verrühren und über die Bohnen gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten überbacken.

Das Kasseler in eine doppelt gefaltete Alufolie legen. Die Brühe oder das Wasser zugießen. Die Folie verschließen und nach 10 Minuten zu den Bohnen in den Backofen legen.

Nach Beendigung der Garzeit von Bohnen und Fleisch den Schmorsaft aus dem Fleischpäckchen in einen kleinen Topf abgießen und mit etwas Mehl oder Soßenbinder binden. Das Fleisch nach 10 Minuten Ruhepause in Scheiben schneiden und zusammen mit dem Bohnengratin anrichten.

Hierzu paßt: Kartoffelpüree mit gerösteten
Zwiebelringen

Kohlrouladen mit Sahnesoße

1 Kopf Wirsing (ca. 1 kg), 2 TL Salz
500 g Hackfleisch
1 altbackenes Brötchen
1 dicke Zwiebel
Salz, Pfeffer, Worcestersoße, Sojasoße
1 Ei, 1 EL Haferflocken
etwas Tomatenketchup
1 Päckchen Bratensoße
1 ½ Becher süße Sahne, Gemüsewasser
1 Becher saure Sahne

Den Strunk und die äußeren Blätter des Wirsings entfernen und die einzelnen Blätter voneinander lösen und waschen. In einem großen Topf ca. 3 l Wasser zum Kochen bringen, Salz zufügen und die Blätter ca. 5 Minuten blanchieren, abgießen und das Gemüsewasser auffangen. Inzwischen Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Ketchup würzen. Ei, Haferflocken und gewürfelte Zwiebel hinzufügen und die Hackfleisch-masse gut verkneten. Je Kohlroulade ca. 3 - 4 Kohl-blätter zusammenlegen, etwas Fleischmasse darauf verteilen, aufrollen und mit einem Faden zusammen-binden. In eine Auflaufform legen. ¼ l Gemüsewasser mit der Bratensoße verrühren, süße Sahne hinzufügen und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Über die Kohlrouladen gießen, so daß diese gut bedeckt sind. Im Backofen ca. 40 - 50 Minuten bei 200 Grad garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die saure Sahne hinzufügen.

Hierzu paßt Kartoffelpüree oder Reis.

Lebergulasch

2 Zwiebeln
1 grüne Paprikaschote
500 g Leber
40 g Margarine
Salz, Pfeffer
2 EL Mehl
 $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe
2 EL Tomatenmark
2 EL saure Sahne
1 TL getr. Majoran

Zwiebeln würfeln, Paprika in schmale Streifen und die Leber in Würfel schneiden. Zwiebeln in der Margarine andünsten. Leber zugeben und 3 Minuten anbraten. Dann Paprika zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten schmoren. Mehl überstäuben, die Brühe angießen und alles nochmals 5 Minuten kochen lassen. Dann Tomatenmark, Sahne und Majoran einrühren und abschmecken.

Beilage: Nudeln

Leberkäse-Pfanne

3 Scheiben Leberkäse
250 g frische Champignons oder 1 Dose
2 Stangen Porree
½ Bund Petersilie
Salz, Pfeffer
1 Becher Crème fraîche
1/8 l Wasser

Den Leberkäse in dünne Streifen schneiden und in heißem Fett anbraten. Kleingeschnittene Pilze und kleingeschnittenen Porree hinzufügen und weiter schmoren. Wasser zugeben und etwas einkochen lassen. Crème fraîche zugeben und mit gehackter Petersilie bestreuen.



Paprikapfanne mit Chips

(4 Personen)

4 Schnitzel

6 Paprika (rot, gelb, grün gemischt)

6 Tomaten

3 Zwiebeln

Salz und Pfeffer

15 mittelgroße Kartoffeln

Salz und Paprika

Die Schnitzel in dünne Streifen schneiden. Paprika und Zwiebeln würfeln. Tomaten abziehen und ebenfalls würfeln. Die Schnitzelstreifen in heißem Fett kräftig anbraten. Paprika, Tomaten und Zwiebeln zugeben und andünsten (Paprika sollte noch knackig sein). Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Kartoffeln in sehr dünne Streifen schneiden (z. B. mit Gurkenhobel) und in der Fritteuse kurz frittieren. Anschließend mit Salz und etwas Paprika edelsüß würzen. Die Paprikasoße zu den Kartoffelchips servieren.

Rindergeschnetzeltes

4 Rouladen

3 Zwiebeln

500 g frische Champignons (oder 1 Dose)

Salz, Pfeffer

1 Becher Sahne

Rouladen in feine Streifen schneiden, im heißen Fett kräftig anbraten und würzen. Gewürfelte Zwiebeln und geputzte in Scheiben geschnittene Pilze gesondert anbraten. Zum Fleisch geben und mit etwas Wasser aufgießen. Ca. 20 Minuten schmoren. Sahne zugeben und gut durchkochen. Evtl. binden und abschmecken.



Rinderhüfte überbacken

*1 kg abgehangene Rinderhüfte
3 große Zwiebeln
600 g frische Champignons
Sauce Hollandaise
(Tüte oder selbstgemacht)
geraspelter Gouda
Paniermehl
Salz, Pfeffer*

Fleisch in dünne Scheiben schneiden (ca. ½ cm dick), mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten bei starker Hitze nur kurz anbraten.

Zwiebelringe und die in Scheiben geschnittenen Champignons anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Fleisch in eine gefettete Auflaufform legen, darüber die Zwiebelringe mit den Champignons verteilen und zum Schluß mit der Sauce Hollandaise auffüllen. Mit Käse und wenig Paniermehl überstreuen. Auf der unteren Schiene bei ca. 200 Grad gut 1 Stunde überbacken.

Dazu passen Spätzle oder Nudeln und ein trockener Rotwein.

Rindfleisch mit Paprikaschoten

400 g Rinderbraten
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
4 grüne Paprikaschoten
 $\frac{1}{2}$ Tasse Öl
 $\frac{1}{4}$ l Hühnerbrühe
2 El Sojasoße
2 El Tomatenketchup
Streuwürze (Aromat oder Fondor)
1 El Speisestärke

Fleisch in dünne Streifen schneiden und in dem Öl anbraten. Aus der Pfanne nehmen und die fein gewürfelten Zwiebeln und die Knoblauchzehe, sowie die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten etwa 3 Minuten anbraten. Hühnerbrühe, Sojasoße Ketchup und Streuwürze hinzufügen. Eine Minute kochen und mit verquirlter Speisestärke binden. Anschließend das Fleisch darin erhitzen (nicht mehr kochen).

Hierzu paßt Reis und grüner Salat.

Roastbeef mit Meerrettich

(für 8 Personen)

2 kg Roastbeef

225 g Bacon (Frühstücksspeck)

1 Glas Cornichons (180 - 190 g)

150 - 200 g Meerrettich

2 EL Crème fraîche, 1 Becher Schmand

60 g Butter oder Margarine

Salz, Pfeffer a.d. Mühle, 2 Prisen Zucker

Den Meerrettich mit Butter oder Margarine und Crème fraîche, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren. Roastbeef von beiden Seiten salzen und pfeffern und mit der Hautseite auf das Backblech legen. Mit der Meerrettich-Paste die obenliegende Seite bestreichen. Anschließend mit Bacon belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) auf der 2. Einschubleiste von unten 55 - 60 Minuten garen. Cornichons fein hacken und mit der restlichen Meerrettichpaste und Schmand verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Fleisch wird nach dem Garen in Alufolie gewickelt und warm gehalten. Es sollte ca. 15 Minuten ruhen. Bratfond mit 125 ml Wasser vom Blech lösen, durch ein Sieb geben und in einem Topf kräftig aufkochen. Vom Herd nehmen und entfetten. Bratensaft aus der Folie und Fond mit der Meerrettichsoße verrühren. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit der Meerrettichsoße servieren.

Wer das Roastbeef nicht blutig/medium mag, sollte das Fleisch noch etwas länger im Ofen lassen und mehrere Garproben machen.

Rouladen „Jäger Art“

4 Rouladen
4 dünne Scheiben Speck
Salz, Pfeffer, Senf
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie
1 Glas gemischte Pilze (300 g)
 $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe
 $\frac{1}{8}$ l Rotwein
1 Becher saure Sahne

Rouladen würzen, mit Senf bestreichen und mit je 1 Speckscheibe belegen. Pilze, Zwiebel, Knoblauch und Petersilie fein hacken und in etwas Fett andünsten. Ca. $\frac{2}{3}$ der Masse auf die Rouladen geben und aufrollen. Rouladen anbraten, mit Fleischbrühe und Wein aufgießen und in ca. 90 Minuten gar schmoren. Aus dem Bratfond nehmen und warm stellen. Restliche Pilzmasse und Sahne zugeben, aufkochen, Soße binden und evtl. nachwürzen.

Beilage: Knödel oder Spätzle, Salat

Rouladen mit Porree

4 Rouladen

1 TL Basilikum in Öl

Salz, Pfeffer

2 EL mittelscharfer Senf

3 Stangen Porree (ca. 750 g)

100 g Raclettekäse in dünnen Scheiben

$\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein

Mehl oder Soßenbinder

Basilikum, Salz, Pfeffer und Senf verrühren und auf die Rouladen streichen. Porree putzen, Stangen längs aufschlitzen und waschen. Je Roulade 2 - 3 schöne lange Blätter in Salzwasser blanchieren, mit dem Käse auf die Rouladen legen und aufrollen. Nach dem Anbraten mit einem Teil des Weines angießen und schmoren. Die Soße abschmecken und binden.

Restlichen Porree kurz vor Ende der Bratzeit im restlichen Wein gardünsten, abschmecken und zu den Rouladen servieren.

Beilage: Salzkartoffeln

Schnitzel im Backofen

4 Schnitzel

Pfeffer, Salz, Aromat

1 Dose (8 Scheiben) Ananas

1 große Dose Champignons

Soße: 2 süße Sahne

1 Crème fraîche

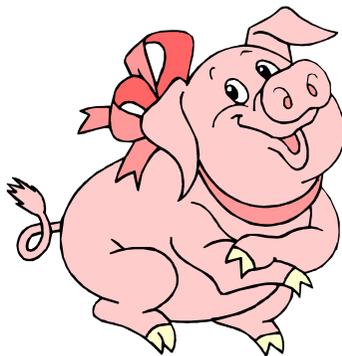
2 TL helle Soße (Pulver aus Päckchen)

1 Päckchen dunkle Rahmsauce

ein Schuß Sojasauce

Schnitzel halbieren, mit Pfeffer, Salz und Aromat würzen und in eine Auflaufform nebeneinander legen. Jede Schnitzelhälfte mit einer Scheibe Ananas belegen und die Champignons darüber verteilen. Die Zutaten für die Soße verrühren und über das Fleisch geben.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 1 Stunde garen.



Schnitzel-Mett-Taler

(zum Grillen)

6 dünne Schnitzelrouladen

à ca. 100 g

Salz, Pfeffer

2 Lauchzwiebeln

500 g Schweinemett

Öl zum Bestreichen

Rouladen zwischen Klarsichtfolie mit einer Teigrolle noch etwas flacher rollen. Dann leicht überlappend nebeneinander auf Klarsichtfolie legen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und sehr fein schneiden. Mit dem Mett verkneten. Masse evtl. würzen und zu einer ca. 36 cm langen und ca. 4 cm dicken Rolle formen. Rolle auf den vorderen Fleischrand legen. Alles zusammen mit Hilfe der Klarsichtfolie fest einrollen und ca. 1 Stunde im Gefrierschrank anfrieren lassen.

Die Rolle herausnehmen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Je 2 Scheiben auf Spieße stecken und dünn mit Öl bestreichen oder auf geölte Alufolie legen. Auf dem heißen Grill unter mehrmaligem Wenden 12 - 15 Minuten goldbraun grillen

Schweinefilet gebacken

500 g Schweinefilet oder Lummer

2 Scheiben mageren Speck

Salz, Pfeffer

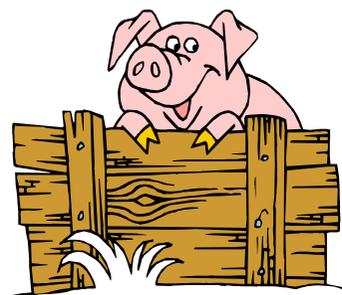
etwas Öl

1 Becher Sahne

Tomatenketchup

evtl. Cognac

Schweinefilet oder Lummer sowie den Speck in dünne Streifen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Auflaufform mit Öl ausstreichen und alles hineingeben. Im Backofen bei 220 Grad Filet 15 Minuten, Lummer 30 Minuten garen. Sahne steif schlagen und mit so viel Ketchup mischen, bis eine rosa Farbe entsteht. Nach Geschmack etwas Cognac hinzugeben. Die Masse über das Fleisch geben und noch einige Minuten überbacken.



Schweinelende Barbara

4 nicht zu dünne Scheiben
Schweinelende o.ausgelöste Koteletts
100 g durchwachsener Räucherspeck
1 kleine Zwiebel
2 kleine Essiggurken
1 Becher Crème fraîche
1/8 l herber Weißwein
150 g geriebener mittelalter Gouda
weißer Pfeffer
Zitronensaft, 1 Prise Zucker

Die Lendenschnitten salzen und leicht pfeffern. In etwas Butter von beiden Seiten goldbraun braten. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

In dem Bratenfond die feingehackte Zwiebel anbräunen, den feingewürfelten Speck dazugeben und ebenfalls goldbraun werden lassen. Die kleingeschnittenen Gurken unterheben und mit Wein ablöschen. Die Crème fraîche und den geriebenen Käse einrühren, bis eine schöne cremige Soße entstanden ist. Eventuell noch etwas Wein oder Fleischbrühe zugeben.

Die Soße mit frisch gemahlenem Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft sowie einer Prise Zucker abschmecken. Das Fleisch einlegen und gut durchziehen lassen, aber nicht mehr kochen.

Dazu paßt sehr gut Reis und Feldsalat.

Schweinemedallions mit Frischkäse

(4 Personen)

1 Schweinefilet
200 g Zwiebeln
1 Dose Champignons
Öl, Salz und Pfeffer
4 rote Paprikaschoten
1 Becher (150 g) Kräuter-Frischkäse
150 ml Milch
2 Eier
2 Knoblauchzehen

Die Zwiebeln in Spalten und die Pilze in Scheiben schneiden. Schweinefilet in Scheiben schneiden, flachklopfen und im heißen Öl von jeder Seite ca. 2 Minuten goldbraun anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Zwiebelspalten und Pilze im Bratfett anbraten.

Paprika in große Würfel schneiden. Frischkäse, Milch, Eier und gepreßten Knoblauch glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Medallions, Zwiebeln, Pilze und Paprika in eine Auflaufform schichten. Mit der Frischkäsecreme begießen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 190 Grad 25 - 30 Minuten backen.

Hierzu passen Salat und Fritten.

Schweinerückensteaks überbacken

4 große Schweinerückensteaks

2 EL Öl

1 EL Butter

Salz, Pfeffer aus der Mühle

4 Scheiben gekochter Schinken

4 Scheiben Emmentaler Käse

Oregano

Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen und die gewürzten Steaks darin von jeder Seite 1 Minute scharf anbraten. Bei reduzierter Hitze 5 Minuten weiterbraten, wenden und mit Schinken und Käse belegen. Die Steaks in geschlossener Pfanne braten lassen, bis der Käse zerläuft.

Dazu schmeckt Risotto gut.



Stifado, à la Günter

750 g Rindfleisch (Keule)
750 g kleine Zwiebeln
1 Dose (70 g) Tomatenmark
4 Nelken
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein
4 EL Öl
Salz, Pfeffer, Prise Zucker

Das Fleisch würfeln und in heißem Öl anbraten. Tomatenmark, Nelken und Rotwein dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

*Die ganzen Zwiebeln obenauf geben und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden schmoren.
Nicht umrühren!*

Dazu schmeckt Salat, Reis oder Stangenweißbrot.



Szegediner Gulasch

800 g Gulasch
Pfeffer, Salz, Thymian
400 g Zwiebeln
400 g Paprika (rot und grün)
2 EL Paprikapulver
800 g Sauerkraut
evtl. etwas Fleischbrühe
1 Becher saure Sahne
etwas Bratfett

Fleisch kräftig anbraten, mit Pfeffer, Salz und Thymian würzen. Grob gewürfelte Zwiebeln, Paprikastreifen und Paprikapulver untermischen. Das Sauerkraut auseinander zupfen und auf der Fleischmischung verteilen. Aufkochen und im geschlossenen Topf ca. 45 Minuten gar schmoren. Wenn der Gulasch zu trocken wird, etwas Fleischbrühe zugeben. Dann die Sahne unterrühren und den Gulasch abschmecken.

Beilage: Salzkartoffeln oder Knödel

Überbackene Rinderfiletsteaks auf Rösti

(für 6 Personen)

*2 Pakete Tiefkühl-Rösti (à 300 g)
90 g Butterschmalz
6 Tomaten
6 Filetsteaks (je ca. 150 g)
200 g Kräuter-Frischkäse
3 EL Crème fraîche
1 Spritzer Worcesters-Soße
etwas frische Petersilie oder Schnittlauch
Salz, Pfeffer, evtl. 1 kleine Knoblauchzehe*

Backofen auf 250 Grad (Gas 5 - 6) vorheizen. Die Röstischeiben unaufgetaut in der Pfanne mit der Hälfte vom Butterschmalz 4 Minuten von jeder Seite braten. Jede Tomate in 3 Scheiben schneiden. Die angebratenen Rösti auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit je 3 Scheiben Tomaten belegen. Die Filetstücke salzen und pfeffern und evtl. mit der zerdrückten Knoblauchzehe einreiben. Restlichen Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die Filetstücke von jeder Seite 2 Minuten braten. Anschließend die Filets auf die Tomatenscheiben legen. Frischkäse, Crème fraîche und Worcesters-Soße verrühren und auf die Filets streichen. Die Filets im Backofen auf der obersten Schiene ca. 6 Minuten überbacken. Anschließend überbackene Steaks mit gehackter Petersilie oder Schnittlauch garnieren. Dazu paßt: Baguettebrot mit Kräuterbutter

Ungarische Schweinerippen

75 g fetter Speck
1 EL Öl
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
4 Tomaten
1 Dose (500 g) grüne Bohnen
Salz, weißer Pfeffer,
Thymian, Bohnenkraut
½ Bund Petersilie
4 Schweinekoteletts
1 EL Mehl, 50 g Schweineschmalz
Paprika edelsüß

Speck knapp ½ cm groß würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Speckwürfel darin 3 Minuten auslassen. Zwiebel hacken, Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Im heißen Fett 3 Minuten braten. Tomaten häuten und kleinschneiden. Auch dazugeben und 5 Minuten dünsten. Dann kommen die gut abgetropften Bohnen dazu. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Bohnenkraut würzen. Die gehackte Petersilie untermischen. Bohnen 15 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Koteletts abspülen, salzen und pfeffern. Mehl auf einen Teller geben und die Koteletts darin wenden. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Koteletts darin auf jeder Seite in 5 Minuten knusprig braun braten. Aus der Pfanne nehmen und mit Paprika bestäuben. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit dem Bohnengemüse umlegt servieren. Dazu passen Salzkartoffeln.

Weißkohl-Hackfleisch-Topf

*500 g blättrig geschnittener Weißkohl
250 g in Scheiben geschnittene Kartoffeln
125 g in Scheiben geschnittene Zwiebeln
200 g Hackfleisch
1 Ei
Salz, Pfeffer, Curry, Paprika
1 Tube Tomatenmark
1 l Fleischbrühe*

Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer, Curry und Paprika verrühren und kleine Bällchen formen. Dann Weißkohl, Kartoffeln, Zwiebeln und Hackfleisch-Bällchen in einen Kochtopf schichten, Tomatenmark darübergeben und die Brühe zugießen. Alles zusammen etwa 1 ½ - 2 Stunden garen.



Weißkohlrollchen

*1 Pfund Schweinegehacktes, 1 Ei
1 Beutel Sauerkraut
100 g gewürfelten durchw. Speck
1 gewürfelte Zwiebel
1 gewürfelte Knoblauchzehe
Butterschmalz zum Dünsten
1 Kabanossi
1 Prise Majoran, Paprikapulver
Petersilie
1 Brötchen
1 Weißkohl
1 saure Sahne, 1 Crème fraîche*

Den Weißkohl einige Minuten blanchieren und Blätter ablösen. Den Speck, Zwiebel und Knoblauch in Butterschmalz dünsten. Die Kabanossi in dünne Scheiben schneiden und mit Petersilie und Majoran mit dem Pürierstab zu einer Paste verarbeiten. Brötchen einweichen und ausdrücken. Hackfleisch mit der Speckmischung, der Kabanossipaste, dem Ei, dem ausgedrückten Brötchen, Salz, Pfeffer und Paprika gut verkneten.

Auf die abgelösten Blätter dünn Sauerkraut und dann Hackfleischmischung verteilen und aufrollen. Es müssen kleine, dünne Röllchen sein. Nebeneinander in eine Auflaufform füllen.

Saure Sahne mit Crème fraîche verrühren, etwas würzen und darübergerben. 30 Minuten bei 170 - 180 Grad überbacken.

Zucchini-Hack-Pfanne

*500 g Zucchini
1 Zwiebel
2 EL Olivenöl
500 g Rinderhack
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Streuwürze
1/8 l süße Sahne
500 g Bandnudeln*

Zucchini ungeschält in Stücke schneiden, Hackfleisch und Zwiebel in Öl anbraten. Zucchini, Knoblauch und Gewürze in die Pfanne geben und mit Sahne angießen. Alles kurz aufkochen lassen und abschmecken.

In der Zwischenzeit die Bandnudeln garen.

Bandnudeln in die Pfanne geben und alles mischen.

Zungenragout

(ca. 6 Portionen)

1 Rinderzunge
1 Stange Porree
Pfefferkörner
1 Zwiebel
2 EL Butter
3 EL Mehl
 $\frac{3}{4}$ l Brühe
3 EL Zitronensaft
Salz, Zucker

Zunge mit Porree, Pfefferkörnern, Salz und der Zwiebel in kochendem Wasser ansetzen und 3 - 4 Stunden kochen. Kurz abschrecken. Zunge enthäuten und in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl hinzufügen und hellbraun rösten. Mit der Brühe auffüllen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Scheiben in die Soße legen und noch 10 Minuten ziehen lassen.

Anstelle von $\frac{3}{4}$ l Brühe kann man auch $\frac{1}{2}$ l Brühe und $\frac{1}{4}$ l Rotwein dazugeben.

Hierzu schmeckt Sahnepüree.

Zwiebelgeschnetzeltes

(für ca. 6 Personen)

1 kg mageres Schweinefleisch

Salz, Pfeffer

1 Päckchen Zwiebelsuppe

2 Becher süße Sahne

2 dicke Zwiebeln

Das Fleisch in schmale Streifen schneiden und in eine Auflaufform geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln klein schneiden und darüber verteilen. Das Zwiebelsuppenpulver mit der Sahne verrühren, darübergeben und kurz unterrühren. Form abdecken und im Backofen bei 200 Grad ca. 1 ½ Stunden garen.

Hierzu schmecken Nudeln oder Kartoffeln.



Erbsen-Kartoffel-Gemüse in Dillsahne

500 g Kartoffeln
500 g TK-Erbsen
40 g Butter oder Margarine
1/8 l Hühnerbrühe (Instant)
1/8 l süße Sahne
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat
2 Bund Dill

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln. Im Fett andünsten, mit der Brühe auffüllen und im geschlossenen Topf 15 Minuten garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Erbsen zufügen.

Sahne mit Eigelb verquirlen und unter das Gemüse rühren (nicht mehr kochen lassen). Mit Salz, Pfeffer und Muskat herzhaft würzen.

Dill fein hacken und unter das Gemüse heben.

Hierzu paßt: gebratener Fisch



Fenchelrisotto

2 - 3 Fenchelknollen

1 kleine Zwiebel

Butter

Salz, Pfeffer, Streuwürze

400 g Langkorn-Reis

evtl. ½ Glas Weißwein

2 - 3 EL geriebener Käse

Fenchel in kleine Stücke schneiden, in Salzwasser ca. 8 - 10 Minuten nicht zu weich kochen. Abtropfen lassen und das Kochwasser dabei auffangen. Die fein gehackte Zwiebel in Butter andünsten. Reis zugeben und unter Rühren kurz anrösten. Etwas Kochwasser (1 Schöpfkelle) zugeben, häufig umrühren und immer wieder ein wenig Kochwasser und den Wein nachgießen, bis der Reis gar ist (ca. 20 Minuten). Nach Geschmack während der Garzeit etwas Streuwürze zugeben. Zum Schluß Fenchel unterrühren.

Das fertige Risotto mit Pfeffer abschmecken, den geriebenen Käse und 1 EL Butter unterrühren und servieren.

Gemüsereis mit Hackbällchen

Gemüsereis: 2 gelbe Paprika, 300 g Möhren

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen

3 EL Öl

200 g Reis

1 Dose (850 ml) Tomaten

150 g TK-Erbesen

Salz, Pfeffer, Rosenpaprika

Soße: 300 g Magermilch-Joghurt

2 EL Schmand

etwas Zitronensaft, etwas Zucker

Bällchen: 500 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

1 Brötchen, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer

Gemüse putzen und waschen. Paprika in Stücke, Möhren in Scheiben schneiden. 2 Zwiebeln in Spalten schneiden, 1 Knoblauchzehe würfeln. Brötchen einweichen. Zwiebspalten, Möhren und Knoblauchwürfel in 1 EL heißem Öl andünsten. Paprika und Reis kurz mit andünsten. Tomaten und eine Tasse Wasser zufügen und alles zugedeckt ca. 25 Minuten schmoren. Erbsen 5 Minuten vor Garzeitende zufügen. Mit den Gewürzen abschmecken.

Die verbliebene Knoblauchzehe in den Joghurt drücken und mit Schmand, Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und 1 EL Öl verrühren.

Ausgedrücktes Brötchen, Hack, Ei und gewürfelte Zwiebel verkneten und würzen. Zu kleinen Bällchen formen. In 1 EL heißem Öl 8 - 10 Minuten braten. Alles anrichten.

Gefüllte Champignons

16 - 20 mittelgroße Champignons

1 Bund Petersilie

1 kleine Zwiebel

1 Knoblauchzehe

100 g geriebener Käse (mittelalt)

4 EL Crème fraîche

Salz, Pfeffer

Pilze putzen und Stiele rauslösen. Pilzstiele, Petersilie, Zwiebel und Knoblauch fein hacken, alles ca. 5 Minuten in Butter dünsten und abkühlen lassen. Crème fraîche und 3 EL Käse unterrühren, würzen und in die Pilzköpfe füllen. Pilze in eine gefettete Auflaufform setzen, mit dem restlichen Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 15 Minuten überbacken.

Wer es gerne herzhaft mag, kann 30 g Speckwürfel mit den Pilzstielen anbraten.

Man reicht die Champignons zu Kurzgebratenem, zur Gemüseplatte oder mit Toast als Vorspeise.

Kohlrabigratin

600 g junge Kohlrabi

2 EL Butter

$\frac{1}{4}$ l süße Sahne

Salz, weißer Pfeffer

Kohlrabi schälen, kleine Herzblätter beiseite legen. Die Knollen in dünne Scheiben schneiden (Gurkenhobel). Eine flache Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Kohlrabischeiben dachziegelartig darin anrichten. Sahne würzen und über die Kohlrabi gießen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 30 - 40 Minuten garen.

Vor dem Servieren mit den gehackten Blättchen bestreuen.



Mangoldstiele überbacken

(4 Portionen)

*1 Pfund Mangoldstiele
Gemüsebrühe (Instant)
1 Becher Sahne
etwas Gemüsebrühe
5 EL geriebener Gouda
Butterflöckchen
Salz, Pfeffer, Muskat
heller Soßenbinder*

Die Mangoldstiele in ca. 4 cm lange Stücke schneiden und in der Gemüsebrühe weich dämpfen.

In eine Auflaufform legen. Sahne und etwas Gemüsebrühe mischen, Soßenbinder einrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den geriebenen Käse hinzufügen. Über die Mangoldstiele geben.

Im Backofen ca. 20 Minuten bei 200 Grad backen.

Hierzu schmecken Frikadellen und Salzkartoffeln.

Buntes Paprikagemüse

*je 2 gelbe, rote und grüne Paprika
½ Schlangengurke
2 Dosen Tomatenstücke
1 große Zwiebel
2 große Zehen Knoblauch
etwas Olivenöl
2 frische Bratwürste
Tomatenmark, Salz, Pfeffer
Petersilie, Zucker
etwas süße Sahne*

Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden. Gurke halbieren, Kerne entfernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Ca. 2 EL Olivenöl erhitzen und darin die gewürfelte Zwiebel und den gewürfelten Knoblauch glasig dünsten. Dann die Paprikastreifen und Gurke zugeben und gut durchschmoren. Nun die Tomatenstücke zugeben und alles gut durchköcheln lassen (ca. 20 Minuten). Evtl. etwas abgekochtes Wasser zugeben. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Dann von den frischen Bratwürsten kleine Klößchen abstechen und in dem Gemüse garziehen lassen. Ist die Soße zu dünn, mit etwas Soßenbinder andicken. Zuletzt etwas Sahne unterrühren und mit Petersilie bestreichen.

Dazu reicht man Nudeln.

Man kann auch - wenn vorhanden - Zucchini und Auberginen anstelle der Gurke zugeben.

Paprikafanne mit Setzeiern

(ca. 2 Personen)

4 Eier

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

2 Scheiben gekochten Schinken

1 Zwiebel

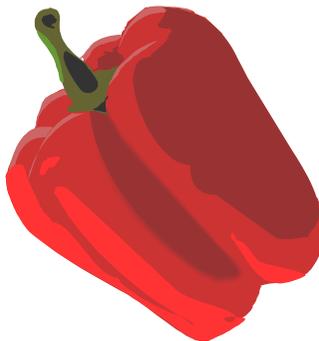
2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

100 g schwarze Oliven

20 g Butter

Die Paprikaschoten waschen, putzen, würfeln und mit den Zwiebeln dünsten. Knoblauch pressen und zugeben, den Schinken in Streifen schneiden und ebenfalls dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles 10 Minuten garen. Oliven und die rohen Eier dazusetzen. Wenn die Eier gar sind, kann serviert werden.



Spinat-Pie

400 g fertiger Blätterteig

900 g frischer Spinat

3 TL Olivenöl

2 Zwiebeln

3 Eier

Salz, Pfeffer

300 g Feta-Käse

Blätterteig in 2 Portionen in Größe einer (rechteckigen) Auflaufform ausschneiden und mit der einen Hälfte die kalt ausgespülte Form auslegen. Bei 200 Grad ca. 8 - 10 Minuten vorbacken. Feingehackte Zwiebeln im Öl andünsten, den geputzten, feuchten Spinat zugeben und einige Minuten dünsten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Würzen, abkühlen lassen und dann die Eier und zerkrümelten Feta unterrühren. Auf den vorgebackenen Teig geben, mit der 2. Teigplatte abdecken und bei 180 Grad 30 - 40 Minuten goldbraun backen. Vor dem Servieren einige Minuten ruhen lassen.

Tomatennester

6 große Tomaten

Salz, Pfeffer

500 g frische Pilze (z. B. Champignons,
Pfifferlinge, Steinpilze)

40 g Butter oder Margarine

1 große gehackte Zwiebel

125 g gewürfelter roher Schinken

6 Eier

Die Tomaten waschen, Deckel abschneiden und aushöhlen. Salzen und pfeffern, in eine Auflaufform stellen und den Deckel daneben legen. Die Pilze sorgfältig putzen und waschen. In kleine Stücke schneiden. Mit etwas Wasser 1 - 2 Minuten blanchieren, damit sie bekömmlicher werden. Abschütten und abtropfen lassen. Fett erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten und den Schinken kurze Zeit mitdünsten. Dann die Pilze zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten gar dünsten. Die Tomaten $\frac{3}{4}$ mit den Pilzen füllen und den Rest drumherum verteilen. Die Eier einzeln aufschlagen, das Eigelb jeweils in eine Tomate gleiten lassen und das Eiweiß über die Pilze gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten garen.

Tomaten-Zucchini-Gratin

(für 2 - 3 Personen)

300 g kleine Pellkartoffeln (gekocht)

5 mittlere Tomaten

1 - 2 Zucchini

2 rote Paprika

500 g Gouda

1 Becher Sahne

2 Knoblauchzehen

Salz, Pfeffer

Paprika, Tomaten, Pellkartoffeln und Zucchini in schmale Spalten oder Scheiben schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Kartoffeln, Zucchini, Paprika, Tomaten und den geriebenen Käse mit Salz, Pfeffer und gewürfelten Knoblauchzehen einschichten. Etwas vom Käse abnehmen und mit der Sahne verrühren. Diese dann über den Auflauf gießen.

Bei 170 Grad ca. 30 - 40 Minuten garen.

Überbackenes Gemüse

*1 Kohlrabi
200 g Kartoffeln
1 Packung (300 g) TK-Broccoli
 $\frac{3}{4}$ l Wasser
1 TL Klare Gemüsebrühe
1 Beutel Fix für Rahm-Geschnetzeltes
4 EL süße Sahne
3 Eier
Maggi Würzmischung 2
30 g geriebener Käse*

Kohlrabi und Kartoffeln schälen und waschen. Kohlrabi vierteln und beides in dünne Scheiben schneiden. Broccoli auftauen lassen. Wasser zum Kochen bringen. Gemüsebrühe zufügen, das Gemüse darin 5 Minuten garen, herausnehmen und in eine feuerfeste Form schichten. Gemüsebrühe mit Wasser auf $\frac{3}{4}$ l ergänzen. Fix für Rahm-Geschnetzeltes einrühren. 1 Minute kochen und etwas abkühlen lassen. Süße Sahne und Eier unterrühren, mit etwas Maggi Würzmischung würzen und die Soße über das Gemüse geben. Mit geriebenem Käse bestreuen und im Backofen ca. 30 Minuten bei 160 - 170 Grad überbacken.

Gefüllte Zucchini

(ca. 4 Personen)

2 große Zucchini
50 g durchwachsenen Speck
200 g gekochter Schinken
200 g geriebener Gouda
2 Zwiebeln
20 g Bratfett
1 Becher süße Sahne
Salz, Pfeffer, 1 TL Thymian
 $\frac{3}{4}$ l Brühe (Instant)

Zucchini halbieren, entkernen, das weichere Fruchtfleisch entfernen und beiseite stellen.

Brühe ankochen, die Zucchinihälften hineingeben und 5 Minuten kochen lassen. Abtropfen lassen und Brühe auffangen. Dann in eine Auflaufform legen.

Für die Füllung: Bratfett und gewürfelten Speck in einer Pfanne auslassen. Die kleingewürfelten Zwiebeln hineingeben und glasig werden lassen. Gekochten Schinken streifig schneiden und zusammen mit dem Zucchinifleisch hineingeben. Mit Salz, Pfeffer und Thymian abschmecken. 150 g geriebenen Gouda unterrühren. Diese Masse in die Zucchinihälften füllen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Sahne mit etwas Brühe auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und in die Auflaufform geben. Mit Folie abdecken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 - 30 Minuten garen lassen.

Hierzu schmeckt Risotto.

Zucchini-Gemüse mit Hollandaise

500 g Zucchini
2 EL Butter
Streuwürze (Aromat oder Fondor)
1/8 l Wasser
1 Beutel Sauce Hollandaise-Pulver
125 g Butter

Zucchini in Scheiben schneiden. 2 EL Butter heiß werden lassen und die Zucchini darin kurz andünsten. Mit Streuwürze würzen und zugedeckt bei geringer Wärmezufuhr ca. 5 Minuten garziehen lassen. Wasser erwärmen. Sauce Hollandaise einrühren und zum Kochen bringen. Nach und nach 125 g Butter unterschlagen. Sauce Hollandaise zu den Zucchini servieren.



Blattspinat-Kartoffel-Auflauf

500 g Blattspinat, tiefgefroren

300 g Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

2 EL Margarine

1 EL Mehl

$\frac{1}{4}$ l Milch

1 Schmelzkäse-Ecke (62,5 g)

Salz und Pfeffer

50 g geriebener Gouda

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. 8 Minuten blanchieren. Eine Auflaufform ausfetten. Den aufgetauten Blattspinat und die Kartoffeln in die Auflaufform schichten. Die Zwiebel in Margarine anschwitzen, Mehl einrühren, Milch dazugeben und kurz aufkochen. Käsecke einrühren und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen. Die Soße über den Spinat und die Kartoffeln gießen. Mit geriebenem Gouda bestreuen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und den Auflauf ca. 40 Minuten überbacken.

Brokkoliauflauf mit Hühnerfleisch

400 g gegarte Hühnerbrust
500 g Brokkoli
500 g Kartoffeln
250 g Möhren
6 Frühlingszwiebeln
90 g Butter
40 g Mehl
 $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe
je $\frac{1}{8}$ l Sahne und Milch
2 Eigelb
Salz und Pfeffer, etwas Muskat
2 Eiweiß
125 g geriebener Käse

Hühnerbrust klein schneiden. Den Brokkoli putzen, zerkleinern und 4 Minuten blanchieren. Kartoffeln und Möhren schälen und würfeln. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. 40 g Butter erhitzen und Kartoffeln, Möhren und Frühlingszwiebeln andünsten. In einem zweiten Topf aus der restlichen Butter mit dem Mehl eine Schwitze bereiten und mit Fleischbrühe, Sahne und Milch ablöschen. Bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Immer wieder umrühren. Mit dem Eigelb legieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Eiweiß mit etwas Salz zu Schnee schlagen und mit dem Käse unter die Soße heben. Nun alle Zutaten in eine Auflaufform geben, vermischen und die Oberfläche glattstreichen.

Bei 180 Grad ca. 40 Minuten im Backofen backen.

Nudelaufauf mit Lammfleisch

*600 g Lammschulter
(ohne Haut und Knochen)
6 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
etwas Rosmarin, Thymian und Muskat
Salz, Pfeffer aus der Mühle
250 g Makkaroni
200 g rote Zwiebeln
500 g kleine Zucchini
1 kleine Fenchelknolle
3 Eier
200 g süße Sahne
125 g geriebener Emmentaler*

Das Fleisch waschen, trockentupfen und in feine Streifen schneiden. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin hellbraun anbraten. Knoblauch pressen und mit Rosmarin und Thymian zugeben. Noch 5 Minuten mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zur Seite stellen. Nudeln in reichlich Salzwasser 8 - 10 Minuten bißfest kochen. Abgießen und kalt abschrecken. Die Zwiebeln schälen und im restlichen Öl glasig dünsten. Zucchini und Fenchel in Scheiben schneiden, hinzugeben und mitdünsten. Etwas salzen. Nun Fleisch, Gemüse und Makkaroni abwechselnd in eine Form schichten. Mit Makkaroni enden. Die Eier mit der Sahne, Salz und Muskat verquirlen und mit dem Käse vermischen. Über den Auflauf gießen und bei 180 Grad im Backofen ca. 35 Minuten backen.

Nudelauflauf Parmigiano

(6 Personen)

500 g grüne Nudeln

50 g Butter

300 g Mozzarella

*200 g gekochter Schinken
in dünnen Scheiben*

¼ l Sahne

2 Eigelb

40 g geriebener Parmesankäse

Salz, Pfeffer, getrockneter Oregano

Grüne Nudeln nach Packungsvorschrift kochen, abgießen und abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Schinken in breite Streifen schneiden. In die Form abwechselnd Nudeln, Mozzarella und Schinken einschichten. Letzte Lage: Nudeln oder Mozzarella. Sahne mit Eigelb, Parmesan und Gewürzen verrühren und über den Auflauf verteilen. Einige Butterflöckchen daraufsetzen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 25 Minuten überbacken.

Nudel-Auflauf mit Wurstbällchen

250 g gedrehte Nudeln, Salz
375 g Broccoli frisch oder tiefgefroren
1 Dose (425 ml) Tomaten
200 g Champignons
200 - 300 g frische Bratwurst
1 El Öl, Pfeffer, 40 g Mehl
30 g Butter oder Margarine
je 3/8 l Brühe und Milch
75 g geriebenen Käse (z. B. Gouda)
Muskat, 150 g TK-Erbesen

Nudeln in kochendem Salzwasser garen, Broccoli putzen, waschen, in Röschen teilen und in wenig Salzwasser ca. 3 Minuten dünsten (TK-Broccoli nur auftauen lassen). Tomaten abtropfen lassen und kleinschneiden. Broccoli und Nudeln abgießen.

Pilze putzen, waschen und halbieren. Aus der Bratwurst Klößchen direkt ins heiße Öl drücken und unter Wenden rundherum knusprig braten. Bällchen herausnehmen. Die Pilze im Bratfett anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Mehl im heißen Fett anschwitzen, mit Brühe und Milch unter Rühren ablöschen und aufkochen. Ca. 5 Minuten köcheln lassen, 50 g Käse einrühren und abschmecken. Nudeln, Klößchen und Gemüse in eine gefettete Auflaufform schichten, Soße darübergießen, mit übrigem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 40 - 45 Minuten backen.

PeHa-Auflauf

500 g gemischtes Hackfleisch
2 Zwiebeln
3 bunte Paprikaschoten
5 Knoblauchzehen
 $\frac{1}{4}$ l Würfelbrühe
1 Glas Rotwein
1 Becher Crème fraîche
5 Scheiben Schmelzkäse
500 g Pellkartoffeln
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Tabasco, Oregano

Gehacktes mit Salz und Pfeffer würzen, Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, geputzte Paprikaschoten in Streifen schneiden. Den Knoblauch durchpressen. Alles in einer großen Pfanne anbraten. Mit der Brühe und dem Rotwein ablöschen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Nun die Crème fraîche und den klein geschnittenen Käse zugeben, das Ganze noch einmal abschmecken und erhitzen, bis der Käse zerlaufen ist. Pellkartoffeln in Scheiben schneiden und mit der Hackfleischmischung in eine Auflaufform schichten. Im Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten überbacken.

Porreeauflauf mit gekochter Mettwurst

(ca. 4 Personen)

ca. 800 g Kartoffeln
50 g fetter Speck
1 dicke Zwiebel, 2 Stangen Porree
1 Dose gekochte Mettwurst (400 g)
100 g Schmelzkäse
1 Becher süße Sahne
300 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat,
Instant-Fleischbrühe, Petersilie

Kartoffeln schälen und auf einem Gurkenhobel in dünne Scheiben schneiden. Den Speck würfeln und in der Pfanne glasig werden lassen. Zwiebel schälen, würfen und zu dem Speck geben. Ebenfalls glasig werden lassen. Mit der Milch ablöschen, den Schmelzkäse hinzufügen und aufkochen lassen bis der Käse geschmolzen ist. Vom Herd nehmen und die Sahne hineingeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Fleischbrühe kräftig abschmecken. Eine Auflaufform fetten und die Hälfte der geschnittenen Kartoffeln einfüllen. Porree putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Die Mettwurst würfelig schneiden. Porree und Mettwurst auf die Kartoffeln geben und nun die restlichen Kartoffeln daraufschichten. Käsesoße darübergießen, mit Alu-Folie abdecken und im Backofen bei 220 Grad ca. 1 Stunde garen lassen. Vor dem Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Hierzu schmeckt: Grüner Salat

Spaghetti-Broccoli-Auflauf

*500 g Spaghetti
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Olivenöl
300 g Broccoli
200 g Kirschtomaten
70 g Greyerzer Käse
2 Becher saure Sahne
Salz, Pfeffer, 1 Zwiebel*

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit Sonnenblumenöl ca. 10 Minuten bißfest kochen und abschrecken. In der Zwischenzeit Zwiebel halbieren und in Spalten schneiden. Im heißen Olivenöl knusprig braun braten. Abgetropfte Spaghetti zufügen und kurz mitbraten. Broccoli putzen, erst in Röschen teilen, dann diese in Scheiben schneiden. 5 Minuten blanchieren und abschrecken. Tomaten putzen und halbieren. Käse reiben und mit der sauren Sahne mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nudeln in eine flache Auflaufform geben, Broccoli und Tomaten darauf verteilen. Käse-Sahnemasse darübergießen und im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 25 - 30 Minuten goldgelb überbacken.

Tomaten-Mett-Auflauf mit Mozzarella

600 g Schweinemett
1 mittelgroße Zwiebel
weißer Pfeffer
500 g große Tomaten
1 TL getrocknetes Basilikum
2 Packungen (à 125 g) Mozzarella-Käse
Salz
1 EL Öl

Mett in einer Pfanne ohne Fett kräftig anbraten, dabei mit einem Bratenwender zerkrümeln. Zwiebel schälen und hacken. Zum Mett geben und kurz mitbraten. Alles mit Pfeffer würzen.

Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Basilikum unter das Mett mischen. Die Hälfte der Tomaten in eine feuerfeste Form legen. Mett darauf verteilen und mit restlichen Tomatenscheiben belegen. Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Auf den Tomaten verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl beträufeln.

Auflauf im vorgeheizten Backofen 15 Minuten bei 200 Grad goldbraun überbacken.

Dazu paßt: Baguette oder Reis

Tortellini-Champignon-Auflauf

300 g Tortellini
Salz, Pfeffer
2 Zwiebeln
1 TL Thymian, 1 Knoblauchzehe
1 Dose Champignons
2 EL Öl, 1 EL Tomatenmark
1 EL Mehl
1 Packung passierte Tomaten
1/8 l Milch, 1/2 TL Gemüsebrühe
Paprika, Zucker
125 g gekochter Schinken
150 g grob geriebenen Käse

Tortellini nach Packungsvorschrift garen. Zwiebeln und Knoblauch hacken, Pilze blättrig schneiden.

Öl erhitzen. Zwiebeln, Pilze, Thymian und Knoblauch andünsten. Tomatenmark und Mehl anschwitzen, 1/8 l Wasser, Tomaten und Milch einrühren. Aufkochen lassen und die Brühe zufügen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und etwas Zucker abschmecken.

Schinken in Streifen schneiden und mit den Tortellini in eine feuerfeste Form füllen. Soße darübergießen. Geriebenen Käse darüberstreuen und bei 200 Grad 20 Minuten überbacken.

Diplomatensalat

1 Dose Champignons
2 Scheiben Ananas
2 Bananen
2 Äpfel

Für die Soße:

Miracel Whip
saure Sahne
etwas Ananassaft
etwas Zitronensaft

Champignons und Ananas klein schneiden, Bananen und Äpfel fein würfeln. Für die Soße Miracel Whip und saure Sahne mit Ananassaft und Zitronensaft (evtl. 1 Prise Zucker) mischen und mit den übrigen Zutaten verrühren. Ca. 2 - 3 Stunden durchziehen lassen.



Pikanter Eiersalat

4 Eier

300 g tiefgefrorene Erbsen

1 Bund Schnittlauch

200 g Salatmayonnaise

Salz, Pfeffer, Curry

Eier 10 Minuten kochen und mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden. Erbsen in kochendem Salzwasser blanchieren. Schnittlauch in Röllchen schneiden. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Die Eierscheiben auf einem Teller anrichten, die Erbsen mit der Mayonnaise vermischen und darübergeben. Mit Schnittlauch bestreuen.

Dieser Salat ist als Vorspeise gut geeignet. Man reicht dazu gebutterten Toast.



Eier-Sellerie-Salat

10 Eier

3 Gläser Sellerie (Abtropfgew. 190 g)

Für die Soße:

1 Ei

$\frac{1}{4}$ l Öl

2 EL Remoulade

1 TL Senf

Maggi

Salz, Pfeffer

Meerrettich

4 EL Milch

Eier hart kochen, schälen und mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden. Sellerie gut abtropfen lassen.

Eier und Sellerie lagenweise in eine Schüssel schichten.

Für die oberste Schicht einige schöne Eierscheiben zurücklassen.

Für die Soße 1 Ei schaumig schlagen und langsam das Öl einfließen lassen. Die übrigen Zutaten nach und nach zugeben. Die fertige Soße über den Salat gießen und nicht unterrühren, sondern die Schüssel etwas hin- und herrücken, damit die Soße von alleine nach unten fließt. Den Salat einige Stunden stehen lassen.

Emmentaler Sommersalat

*½ Salatgurke
250 g Emmentaler Schmelzkäse
100 g Salami
100 g gekochten Schinken*

*Für die Soße:
6 EL Öl
2 EL Essig
1 TL Senf
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
1 TL Dill*

Die Salatgurke in Scheiben schneiden, Käse, Salami und gekochten Schinken in Streifen schneiden. Die Zutaten für die Soße gut verrühren. Alles untereinander mischen.

Finkenweger Reissalat

2 Beutel Reis
2 grüne Paprika
2 rote Paprika
200 g Gouda, gewürfelt
½ Pfund gekochten Schinken
oder Fleischwurst
1 große Zwiebel
1 großer Apfel

Für die Soße:

Saft von 2 Zitronen
2 Eßl. Öl
etwas Schnittlauch und Petersilie
Pfeffer, Salz und eine Prise Zucker

Den Reis kochen und gut abtropfen lassen. Die anderen Zutaten fein würfeln.

Die Zutaten für die Soße verrühren und mit den anderen Zutaten mischen.

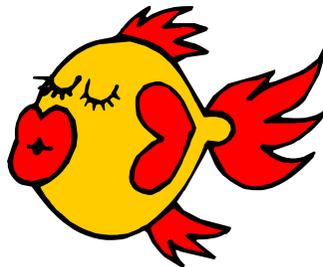
Den Salat ca. 2 - 3 Stunden ziehen lassen.

Heringsalat

2 Pakete Heringsfilets in Öl
1 Tasse Essig
1 Tasse Wasser
1 Zwiebel
1 säuerlicher Apfel
2 Tomaten
2 große Gewürzgurken
1 ½ Glas Mayonnaise (80 %)
Salz, Pfeffer, Curry

Die Heringsfilets abgießen und ½ Stunde wässern. Essig und Wasser mischen, die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden, in das Essigwasser geben und die Heringsfilets in dieser Marinade 3 Stunden einlegen.

Apfel, Tomaten und Gurken in kleine Stücke schneiden. Die Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Die Heringsfilets ebenfalls klein schneiden und alles miteinander vermischen.



Knubbelsalat

*350 g Gehacktes halb und halb
1 Zwiebel
1 Ei
Pfeffer, Salz, Majoran
1 Apfel
3 Gewürzgurken
3 Zwiebeln
1 kleines Glas Tomatenpaprika
½ Flasche Tomatenketchup
3 EL Öl*

Hackfleisch, Zwiebel und Ei mischen und mit Pfeffer, Salz und Majoran würzen. Die Mischung nochmals durchkneten, zu kleinen Bällchen formen und braten oder frittieren.

Apfel, Gurken, Zwiebeln und Tomatenpaprika klein schneiden und mit den abgekühlten Hackfleischbällchen mischen. Aus Ketchup und Öl eine Soße herstellen, über den Salat geben, gut vermischen und 24 Stunden ziehen lassen.

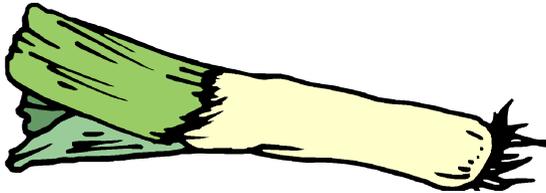
Lauchsalat

2 Stangen Porree
2 mittelgroße Äpfel
1 Zwiebel
4 hartgekochte Eier
150 g (1 Glas) Selleriesalat
5 Scheiben Ananas

für die Soße:

100 g Mayonnaise
1 - 2 TL Senf
Salz, Pfeffer, Zucker
2 TL Zitronensaft

Porree in feine Ringe schneiden und kurz abkochen. Äpfel, Zwiebel, Eier und Ananasscheiben würfeln, Selleriesalat zugeben. Die Zutaten für die Soße gut verrühren und alles miteinander vermischen.



Maissalat

*200 g Fleischwurst
200 g Gouda
2 kleine Zwiebeln
je 1 rote und grüne Paprikaschote
4 schnittfeste Tomaten
1 Gewürzgurke
290 g Maiskörner aus der Dose
2 EL Weinessig
3 EL Öl
½ TL milder Senf
je 1 Messerspitze Paprika edelsüß, Salz
und schwarzer Pfeffer
je 1 Prise Zucker und Cayennepfeffer*

Die Wurst und den Käse in gleich große Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Paprikaschoten in Streifen schneiden. Die Tomaten und die Gewürzgurke in Scheiben schneiden. Den Mais gut abtropfen lassen. Alle vorbereiteten Salatzutaten in einer Schüssel locker mischen. Den Essig mit Öl, Senf und den übrigen Gewürzen verrühren. Die Sauce unter den Salat heben und diesen zugedeckt bei Raumtemperatur 30 Minuten durchziehen lassen. Danach den Maissalat nochmals abschmecken.

Nudel-Bohnen-Salat

250 g Nudeln (Röllli, Schleifen)

1 Dose Kidney-Bohnen

Für die Soße:

4 EL Mayonnaise

6 EL Sahne

1 Becher Joghurt

4 EL Weinessig

Salz, Pfeffer

2 - 3 Tropfen Tabasco

1 feingehackte Zwiebel

1 zerdrückte Knoblauchzehe

Nudeln gar kochen und abkühlen lassen. Nudeln mit den abgetropften Bohnen mischen. Die Zutaten für die Soße gut verrühren und über die Nudeln und Bohnen gießen. Etwas durchziehen lassen.



Reissalat Thuna

(ca. 8 Personen)

250 g Reis

1/8 l saure Sahne

½ Tasse Mayonnaise

je 1 gute Prise Salz, Pfeffer, Currypulver

1 Gewürzgurke

3 Tomaten

1 säuerlicher Apfel

2 Dosen Thunfisch

Den Reis mehrmals waschen, dann in kochendes Salzwasser schütten und 15 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Reis auf ein Sieb schütten, kalt abbrausen und abtropfen lassen. Die saure Sahne mit der Mayonnaise, Salz, Pfeffer und dem Currypulver mischen. Die Gurke würfeln, ebenso die Tomaten und den Apfel. Den Thunfisch mit 2 Gabeln in gleich große Stückchen zerpfücken und mit dem Reis, den Gurkenwürfeln, den Tomatenwürfeln, den Apfelwürfeln und der Soße mischen. Den Salat zugedeckt bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ziehen lassen.

6 - Salat

6 Scheiben gekochten Schinken

6 Pellkartoffeln

6 kleine Zwiebeln

6 säuerliche Äpfel

6 Gewürzgurken

6 Eier

1 Glas Miracel-Whip

1 - 2 EL saure Sahne

Den Schinken in kurze, schmale Streifen schneiden, Pellkartoffeln in Scheiben, Zwiebeln in Ringe, Äpfel, Gewürzgurken und hartgekochte, bereits erkaltete Eier in kleine Stücke schneiden.

Alles ungewürzt in eine entsprechend große Salatschüssel geben und das Miracel-Whip, verrührt mit der sauren Sahne, vorsichtig unterheben.

Der Salat muß ca. 5 Stunden ziehen.

Die Mengenangaben der einzelnen Rezeptzutaten sind beliebig abwandelbar.

*Kleiner Tip: Mehr Pellkartoffeln, dafür weniger Eier!
Schmeckt auch sehr gut!*

Sommerlicher Schichtsalat

*1 kg Tomaten
500 g Zwiebeln
10 hartgekochte Eier
250 g roher Schinken
2 Becher Joghurt
2 Becher Schmand
1 großes Glas Miracel Whip
Schnittlauch*

Zuerst Tomatenscheiben in eine große Schüssel geben, als nächste Lage Zwiebelringe, darüber die in Scheiben geschnittenen Eier und zuletzt den fein gewürfelten Schinken.

Joghurt, Schmand und Miracel Whip verrühren und über den Salat gießen. Dick mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

2 - 3 Stunden durchziehen lassen.

Rindfleischsalat

1 Pfund Rinderbraten
6 Gewürzgurken
1 Glas Paprika
2 dicke, rohe Zwiebeln
1 Glas Pilze

Für die Soße:
Miracel Whip
Ketchup

Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen, braten, abkühlen lassen und klein würfeln. Gewürzgurken und Zwiebeln ebenfalls würfeln, Paprika und Pilze klein schneiden. Miracel Whip und Ketchup verrühren und alles vermischen.



Wintersalat

*je 1 grüne und gelbe Paprika
3 hartgekochte Eier
2 Zwiebeln
1 kleiner Kopfsalat
1 Dose Spargelstücke (200 g)
1 EL Essig
1 EL Spargelwasser
3 EL Olivenöl
Salz, grob gemahlener Pfeffer*

Paprika und Zwiebeln in Ringe schneiden, Salat in Streifen schneiden, Eier in Scheiben schneiden. Mit den abgetropften Spargelstücken lagenweise in eine Schüssel schichten. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade rühren, über den Salat gießen und sofort servieren.

Dazu einfach nur Brot und Butter reichen.

Wurstsalat

(für 10 Personen)

1 kg Fleischwurst
125 g Silberzwiebeln
350 g Gewürzgurken
1 Glas Tomatenpaprika
1 Dose Champignons (ca. 460 g)

Marinade:

5 - 8 EL Speiseöl
4 - 6 EL Kräuternessig
2 TL Senf
1 Päckchen TK-Petersilie
1 Päckchen TK-Dill
1 Joghurt natur
etwas Mayonnaise, Salz, Pfeffer, Zucker

Fleischwurst und Gurken würfeln. Champignons in Scheiben schneiden. Die Fleischwurst mit den Champignons in etwas Butter kurz anbraten und erkalten lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mischen.

Die Zutaten für die Marinade verrühren und mit Mayonnaise, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Den Salat eine Nacht durchziehen lassen.

Aprikosen-Sahne-Speise

200 g süße Sahne
1 Vanillezucker
150 g Schmand
3 EL Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Dose Aprikosen (425 ml)

Sahne und Vanillezucker steif schlagen, Schmand unterheben und mit Zitronensaft und 2 EL Zucker abschmecken (mehr nach Geschmack).

Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen. 6 Hälften kleinschneiden, übrige Aprikosen und 3 EL Saft pürieren und mit 1 EL Zucker süßen. Die kleingeschnittenen Aprikosen unter die Sahne heben. Die Sahne in Dessert-Gläser füllen und etwas Aprikosen-Soße darübergerben. Anschließend 30 Minuten kalt stellen.

Wer die Creme nicht in Dessert-Gläsern servieren möchte, sondern in einer Schüssel kann die Aprikosensoße auch unter die Sahne heben.

Avocado-Schaum

(2 - 3 Portionen)

1 Avocado

2 EL Milch

1 - 2 EL Zucker

150 - 200 g Natur-Joghurt

Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch auslösen. Mit Milch und Zucker im Mixer pürieren. Joghurt eßlöffelweise zugeben bis eine schaumige Creme entsteht.

Pur, mit roter Fruchtsoße oder glattgerührter Marmelade servieren.

Birne Helene

1 Dose Birnen

Vanilleeis

1 Päckchen Schokoladensoße

Die Birnen abtropfen lassen und mit der Höhlung nach oben auf Glastellerchen legen. Je Portion 2 Bällchen Vanilleeis daraufgeben und mit der heißen Schokoladensoße übergießen.

Birnen und Klöße

- Klöße:* 500 g Mehl
1 Päckchen Hefe (40 g)
1 TL Zucker
1 große Tasse Milch
ca. 80 - 100 g Margarine
1 Ei, etwas Salz
etwas Butter
- Birnen:* 1 große Dose Birnen
1 gehäuften TL Margarine
1 EL Mehl

Für die Klöße 500 g Mehl in eine Schüssel geben, die Margarine am Rand verteilen, die Milch leicht erwärmen und die Hefe und 1 TL Zucker darin auflösen. Die Milch mit der aufgelösten Hefe in der Mitte des Mehls zu einem Sätzchen anrühren. Die Schüssel in den vorher auf 50 Grad erwärmten Backofen stellen und gehen lassen. Ist der Teig gegangen, gibt man das Ei und etwas Salz hinzu, knetet ihn gut durch (evtl. noch etwas Mehl zugeben), bis er nicht mehr klebt und stellt ihn dann noch einmal zum Gehen in den Backofen (ca. 15 Min). Dann aus dem Hefeteig Klöße formen (ca. 8 Stück) und sie auf ein bemehltes Backblech legen und mit der Gabel einstechen. Dieses Blech dann noch einmal in den Backofen stellen und etwas gehenlassen. In der Zwischenzeit in einem großen Topf 1 Tasse Wasser mit 1 TL Salz erhitzen. Kocht das Wasser, gibt man die Klöße hinein und läßt sie dann bei geschlossenem Topf ca. 10 Minuten ziehen. Mit einer Schöpfkelle nimmt man erst einen Kloß heraus und prüft, ob er gar ist.

Dann nimmt man vorsichtig alle Klöße heraus und gibt sie in eine große Schüssel und gießt etwas zerlassene Butter darüber.

Für die Birnen die Margarine in einem Topf zerlassen, das Mehl darin anschwitzen und mit der Birnenbrühe ablöschen. Die in mundgerechte Stücke geschnittenen Birnen dazugeben und leicht erwärmen (nicht kochen lassen). Dann gibt man 1 - 2 Klöße auf einen tiefen Teller und darüber werden die warmen Birnen gegeben.

Wer es deftig will, kann zu den Hefeklößen auch eine Petersiliensoße servieren. Dafür stellt man eine helle Soße her, zu der man viel frische, klein geschnittene Petersilie gibt. Dann schmeckt man die Soße mit Zitrone und Salz ab.

Himbeer-Buttermilchspeise

1 Paket Himbeer-Götterspeise

½ l Buttermilch

4 EL Zucker

Die Himbeer-Götterspeise mit 100 ml Wasser 10 Minuten quellen lassen. Den Zucker hinzufügen und so lange erwärmen, bis die Götterspeise restlos aufgelöst ist. In eine Schüssel geben, die Buttermilch hinzufügen und unterrühren. Die Speise ca. 3 - 4 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Hierzu Vanillesoße oder geschlagene Sahne servieren.

Dampfnudeln

500 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
50 - 80 g Zucker
50 - 80 g Butter
1 Prise Salz
1 - 2 Eier
 $\frac{1}{4}$ l lauwarme Milch
Butter oder Margarine
1 Prise Salz

Die o. g. Zutaten alle gut miteinander verkneten und in einer geschlossenen Schüssel etwa 1 Stunde an einem warmen Ort (z. B. auf der Heizung) gehen lassen. Wenn der Teig sich dann sichtbar vergrößert hat, 8 gleich große Klöße daraus formen.

Butter oder Margarine in einer großen Pfanne erhitzen, die Prise Salz zugeben und die Dampfnudeln ins heiße Fett geben. Eine Tasse warmes Wasser hineingießen und sofort den Deckel schließen. Etwa 20 - 25 Minuten garen lassen und während dieser Zeit den Deckel nicht öffnen.

Dampfnudeln schmecken besonders gut mit Vanillesoße oder mit zerlassener Butter bestreut mit Puderzucker.

Erdbeer-Creme

500 g Erdbeeren
5 Blatt weiße Gelatine
50 g Zucker
2 EL Zitronensaft
1 Gläschen Orangensaft
200 ml Schlagsahne
zum Garnieren:
Minzblättchen und Erdbeeren

Gelatine einweichen. Erdbeeren waschen und putzen. Die Hälfte der Früchte mit Zucker und Zitronensaft pürieren. Restliche Früchte würfeln. Vom Erdbeerpüree 2 EL abnehmen. Gelatine in Orangensaft quellen lassen, erhitzen und unter das restliche Erdbeerpüree rühren. Sahne halbsteif schlagen und mit den gewürfelten Früchten hinzugeben. Eine Puddingform (ca. 1 l) mit Wasser ausspülen. Das abgenommene Fruchtpüree auf dem Formboden verteilen. Die Sahnecreme darüber füllen und glattstreichen. Mindestens 4 Stunden, am besten aber über Nacht kalt stellen. Zum Stürzen die Form kurz in heißes Wasser tauchen. Die Creme auf einer Platte mit Minzblättchen und Erdbeeren garniert servieren.

Himbeer-Sahne-Creme

2 Pakete Himbeeren TK à 250 g
oder 500 g frische Himbeeren
3 Blatt weiße Gelatine
3 EL Zucker
1-2 EL Zitronensaft
250 g Schlagsahne
1 Vanillezucker

Himbeeren auftauen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Hälfte der Himbeeren pürieren und mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und in einer Blechtasse im Wasserbad auflösen. Unterrühren und kalt stellen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.

Wenn die Himbeercreme zu gelieren beginnt, die restlichen Himbeeren (einige zum Verzieren beiseite legen) und die Sahne unterheben. Nochmals 30 Minuten kalt stellen.



Joghurt-Himbeer-Eis

(4 - 6 Portionen)

100 g Zucker

4 Eigelb

500 g Himbeeren

300 g Sahnejoghurt (2 Becher)

Zucker mit 100 ccm Wasser etwa 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Eigelb mit dem Handrührgerät aufschlagen. Dann den noch heißen Zuckersirup zugeben und alles schlagen, bis eine dickliche Creme entsteht.

Himbeeren pürieren und mit dem Joghurt verrühren. Die Himbeercrème unter die Eigelbcrème ziehen und die Creme im Gefrierfach 4 - 5 Stunden gefrieren lassen. Dabei immer wieder einmal mit dem Schneebesen durchrühren. Fertiges Eis (es darf nicht zu fest sein) mit dem Spritzbeutel oder mit 2 Löffeln in Gläser verteilen. Evtl. mit einigen Himbeeren verzieren.

Hierzu schmecken Löffelbiskuits gut.

Kaffeecreme

4 Eigelb
100 g Zucker
4 EL starker Bohnenkaffee
 $\frac{3}{4}$ Päckchen weiße Gelatine
4 Eiweiß
200 ml Sahne

Eigelb mit Kaffee und Zucker schaumig rühren. Die aufgelöste Gelatine hinzugeben und unterrühren. Wenn die Creme anfängt zu gelieren, Eischnee und geschlagene Sahne unterrühren. (Sollte ein stärkerer Kaffeegeschmack gewünscht sein, evtl. $\frac{1}{2}$ - 1 EL Pulverkaffee durch ein Haarsieb geben und unterrühren). Im Kühlschrank erstarren lassen.

Konfitürencreme

4 EL Erdbeermarmelade
(oder beliebige andere Marmelade)
1 Becher Sahne
oder 1 große Dose Dosenmilch
1 Päckchen rote Gelatine

Konfitüre mit Sahne oder Dosenmilch verquirlen und schaumig schlagen. Die aufgelöste Gelatine unterrühren, in Gläser füllen und erstarren lassen

Kirsch-Joghurt-Creme

(4 Portionen)

*1 Glas Sauerkirschen
10 Löffelbiskuits
4 Blatt weiße Gelatine
2 Vanilleschoten
6 Eigelb
4 El Puderzucker
2 Vanillezucker
2 El Kirschwasser(muß nicht unbedingt)
450 ml Vollmilchjoghurt*

Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen.

9 Löffelbiskuits in kleine Stücke schneiden und in 4 Gläser verteilen, mit 1/8 l Kirschsafft begießen und 3/4 der Kirschen daraufgeben.

Gelatine einweichen. Eigelb mit ausgekratztem Mark aus den 2 Vanilleschoten , Puderzucker, Vanillezucker und Kirschwasser sehr schaumig rühren. Die ausgedrückte Gelatine am besten in einer Blechtasse im Wasserbad auflösen und unter den Eischäum rühren. Den Joghurt unter die Creme rühren und diese Masse dann für 5 Minuten ins Gefrierfach stellen und etwas anfrieren lassen. Danach die Creme aufschlagen, in die Gläser verteilen, die restlichen Kirschen darauf geben, den einen Löffelbiskuit zer-bröseln und die Brösel auf den Gläsern verteilen.

Mohn-Creme

40 g Speisestärke
1 Ei (getrennt)
½ l Milch
40 g Zucker
50 g gemahlener Mohn
1 Vanilleschote
200 g süße Sahne

Speisestärke und Eigelb mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Mohn, Zucker, ausgeschabtem Vanillemark und Schote aufkochen. Speisestärke einrühren und noch ca. 1 Minute kochen. Vanilleschote entfernen. Eiweiß steif schlagen und unter die heiße Creme rühren, abkühlen lassen. Danach steif geschlagene Sahne unterheben.

Nutella-Eis

2 EL Nutella
1 Ei
1 Becher Sahne

Sahne steif schlagen. Nutella mit Ei verrühren und unter die Sahne heben. In einer Schale oder einer Eiswürfelform gefrieren lassen.

Quark-Beeren-Dessert

(für 4 Personen)

18 Vollkorn-Butterkekse
2 cl Rum
1 Eiweiß
20 g Zucker
1 Vanillezucker
250 g Quark (20 % fett)
400 g rote Grütze (570 g)
2 EL geschlagene Sahne
1 TL gehackte Pistazien
1 Schoko-Butterkeks

Die Butterkekse zwischen zwei Bogen Papier legen oder in einen großen Gefrierbeutel geben und mit dem Rollholz zerbröseln. In eine Schale geben und den Rum darüberträufeln

Das Eiweiß steifschlagen. Den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und zu festem Schnee schlagen. Den Quark löffelweise unter den Schnee einrühren. In ein großes Stielglas lagenweise Quark, Kekse und rote Grütze einschichten. Die letzte Schicht sollte rote Grütze sein. Mit Schlagsahnerosetten und gehackten Pistazien garnieren. Den Schokokeks mit einem scharfen Sägemesser diagonal teilen und in die Sahnerosette stecken.

Rhabarber-Tiramisu

(ca. 6 Portionen)

750 g Rhabarber
3 EL Rum
etwas Apfelsaft
70 g Zucker
3 Eier
250 g Mascarpone
ca. 12 Zwiebäcke
etwas Kakaopulver

Rhabarber putzen, in Stücke schneiden und mit dem Rum, 1 EL Zucker und evtl. ein wenig Apfelsaft gar dünsten. Abkühlen lassen. Eier trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig aufschlagen. Mascarpone und Eischnee unterheben. Eine rechteckige Form mit Zwieback auslegen, die Hälfte Rhabarber mit Saft darauf verteilen und die Hälfte der Mascarponecreme darüber geben. In derselben Reihenfolge (Zwieback, Rhabarber, Mascarpone) wiederholen und einige Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakaopulver bestreuen.

Rote Grütze

750 g frische oder gefrorene Beeren
(Erdbeeren, Blaubeeren, Johannis-
beeren, Himbeeren o. ä.)
 $\frac{1}{2}$ l trockener Rotwein
 $\frac{1}{2}$ l Wasser
125 g Zucker
1 Zimtstange
Saft einer Orange oder $\frac{1}{2}$ Zitrone
80 g Speisestärke

Die Hälfte der Beeren mit Rotwein, Wasser, Saft, Zucker und Zimt in einen Topf geben. Alles aufkochen und bei geringer Hitze ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Die Masse durch ein feines Sieb gießen und die Reste gut durchstreichen. Erneut aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und die Fruchtflüssigkeit damit binden. Sofort danach die restlichen Früchte dazugeben und nach kurzer Zeit (ca. 3 Minuten) in eine Glasschüssel geben.

Damit sich beim Erkalten keine Haut bildet, nach dem Umfüllen leicht mit Zucker bestreuen. Nach dem Auskühlen mit Vanillesoße servieren.

Rum-Quark mit Bananen

2 Bananen
1 TL Zitronensaft
2 cl Rum
250 g Speisequark
4 EL Sahne
80 g Puderzucker
50 g gehackte Pistazien

Bananen schälen, mit Zitronensaft und Rum beträufeln und mit einer Gabel zerdrücken. Quark mit Sahne und Puderzucker verrühren und mit Bananenpüree verrühren (geht auch mit Mixstab). 30 Minuten kühl stellen. In Dessertschälchen mit Pistazien bestreut servieren.

Schokoladensoße

1 Tafel Schokolade
1 Tasse Sahne

Schokolade im Wasserbad zergehen lassen und die Sahne unterrühren.

Schwarzwälder Kirschbecher

½ Päckchen Vanillepuddingpulver

¾ l Milch

75 g Zucker

1 Vanillezucker

250 g Sahnequark

nach Geschmack 3 EL Kirschwasser

250 g Sauerkirschen

50 g geraspelte Schokolade

Vanillepudding in etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen und mit Puddingpulver aufkochen. Unter Rühren erkalten lassen. Sahnequark schaumig schlagen und den Pudding löffelweise einrühren. Mit dem Kirschwasser abschmecken. Schichtweise gesüßte Kirschen, Creme und Schokoladenraspel in Gläser füllen und mit einer Kirsche garnieren.



Tiramisu

2 Eier
50 g Zucker
250 g Mascarpone
15 Löffelbiskuits
 $\frac{1}{4}$ l starker Kaffee
Rumaroma
1 El Kakao

Eier trennen. Eigelbe schaumig rühren und den Zucker nach und nach dazugeben, bis die Masse weißschaumig wird.

Mascarpone und etwas Rumaroma hinzufügen und umrühren. Die Eiweiße sehr steif schlagen und unter die Creme heben.

Nun die 1. Hälfte der bis zur Mitte mit Kaffee getränkten Löffelbiskuits in eine Form geben. Die 1. Hälfte der Creme darauf verteilen. Dann die 2. Hälfte der getränkten Löffelbiskuits darauflegen und die 2. Hälfte der Creme wieder darauf verteilen. Zum Schluß den Eßlöffel Kakao auf die Oberfläche sieben.

Tiramisu über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Vollkorn-Pfannkuchen mit Roter Grütze

für die Pfannkuchen:

3 Eier

200 ml Buttermilch

1 TL Salz

125 g Weizenvollkornmehl

50 g Sonnenblumenöl

für die Rote Grütze:

*500 g gemischte Beerenfrüchte (z. B.
Himbeeren, Kirschen, Johannisb.)*

100 ml Kirschsafte

2 - 3 EL Zucker

30 g Sago

zum Garnieren:

gehackte Pistazien

Beeren putzen und waschen, ggf. entsteinen. In einen Topf geben und den mit Zucker und Sago gemischten Kirschsafte zuzießen. Das Obst langsam kochen, bis die Sagokörner weich und glasig sind. Die Grütze nach Belieben kalt oder warm servieren.

Für die Pfannkuchen die Eier trennen. Eigelb mit Buttermilch, Salz und Mehl verrühren. 15 Minuten quellen lassen. Eiweiß schlagen und unterheben. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und aus dem Teig ca. 12 - 16 Pfannkuchen backen. Mit Roter Grütze füllen und aufrollen.

Nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen.

Zitronen-Buttermilchcreme

(für 4 Personen)

*je 3 Blatt rote und weiße Gelatine
½ l Buttermilch
100 g Zucker
abgeriebene Schale und Saft einer
unbehandelten Zitrone
250 g Schlagsahne*

Rote und weiße Gelatine getrennt einweichen. Buttermilch, Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Rote Gelatine ausdrücken, auflösen. Unter die Hälfte der Buttermilch rühren und kaltstellen.

Sahne steif schlagen. Sobald die rosa Buttermilchcreme fest zu werden beginnt (nach ca. 8 - 10 Minuten), die Hälfte der Sahne unterheben. Dessertgläser schräg halten und die rosa Buttermilchcreme hineinfüllen. Schräg abgestützt in den Kühlschrank stellen und ca. ½ Stunde kalt stellen, bis die Creme fest ist.

Weißer Gelatine ausdrücken, ebenfalls auflösen und unter die restliche Buttermilch rühren. Kalt stellen, bis sie nach etwa 8 - 10 Minuten fest zu werden beginnt.

Restliche Sahne, bis auf 4 EL, unterheben und in die nun aufrechtstehenden Gläser füllen. Nochmals ca. ½ Stunde kalt stellen. Mit dem Rest der Sahne verzieren.

Notizen

Buttervariationen

Zwiebelbutter

1 Päckchen Butter

1 Päckchen Zwiebelcremesuppe

Beides gut miteinander vermischen und einige Stunden durchziehen lassen.

Goudabutter

½ Pfund Butter

100 g alter Gouda

2 EL trockenen Sherry

Salz, evtl. weißer Pfeffer

Butter schaumig rühren. Gouda fein reiben. Gouda und Sherry unter die Butter rühren und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Tomatenbutter

100 g Butter

Ketchup

Paprikapulver

Salz

Butter etwas weich werden lassen und mit Ketchup (Menge nach Geschmack), Paprikapulver und Salz gut verkneten._____

Eingelegte Eier

6 Eier

Für die Soße:

$\frac{1}{2}$ Glas Miracel Whip

$\frac{1}{2}$ Becher Schmand

1 Becher Sahne

$\frac{1}{2}$ Päckchen 8 Kräuter von Iglo

frischer Dill, Salz, Pfeffer

Die Eier hart kochen, abkühlen lassen und halb durchschneiden.

Die Zutaten für die Soße miteinander verrühren. Die Soße je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Frischem Dill würzen. Die halbierten Eier in die Soße geben und einige Stunden durchziehen lassen.



Erdbeer-Konfekt

500 g Erdbeeren
200 g weiße Schokolade
30 g Pistazien

Erdbeeren waschen, den grünen Stiel und die Blätter dran lassen. Die Früchte sorgfältig trocken tupfen und kalt stellen. Die weiße Schokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

Die Pistazien fein hacken. Die Erdbeeren zuerst in Schokolade, dann in Pistazien tauchen. Auf einem Rost erkalten lassen.

Dazu schmeckt sehr gut:

Erdbeer-Sekt

250 g Erdbeeren
1 - 2 EL Zucker
4 EL Orangensaft
trockener Sekt

Erdbeeren waschen, putzen und grob zerschneiden. Mit 1 - 2 EL Zucker und dem Orangensaft im Mixer pürieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

Etwas von dem Erdbeerpüree in Sektgläser geben und mit gut gekühltem, trockenem Sekt aufgießen.

FleisHPastete

3 Zwiebeln
4 EL Öl
1 kg Gehacktes
3 EL Sahne
2 Eier
2 EL Paniermehl
knapp 1 EL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer
½ TL Majoran
1 TL Worcestersoße
1 rote Paprika
1 Dose Pilze
evtl. 50 g gehackte Pistazien

Zwiebeln würfeln und in Öl andünsten. Paprika würfeln und Pilze vierteln. Alle Zutaten gründlich verkneten und in eine große Kastenform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen.

Schmeckt auch kalt sehr gut.

Fonduesoßen für Fleischfondue

Chantilly-Soße

1 Tasse Mayonnaise
1 Tasse geschlagene süße Sahne
Salz, 1 TL Curry
Saft einer ½ Zitrone

Jäger-Soße

1 Tasse Remoulade
1 Tasse saure Sahne
1 TL Essig, 1 EL Senf
Pfeffer
2 EL Johannisbeergelee
1 Likörglas Weinbrand

Teufels-Soße

1 Tasse Ketchup
1 TL mildes Paprikapulver
Salz, Pfeffer
1 gewürfelte Gewürzgurke
1 EL gehackte Petersilie
etwas süße Sahne

Champignon-Dip

1 kleine Dose Champignons gewürfelt
2 TL Zitronensaft
5 Tropfen Tabasco
Mayonnaise
Salz, Pfeffer, Zucker

Sahne-Dip

$\frac{1}{2}$ süße geschlagene Sahne
2 TL Zitronensaft, 1 TL Senf
1 Bund in Röllchen geschnittenen
Schnittlauch
Salz, Pfeffer, Zucker, 1 EL Ketchup

Meerrettich-Dip

125 g Sahnequark
4 EL süße Sahne
1 $\frac{1}{2}$ EL geriebenen Meerrettich
Salz, Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Paprikapulver edelsüß

Paprika-Dip

1 Tasse Mayonnaise
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß
Zucker
2 EL eingelegte Paprika

Bei allen genannten Fonduesoßen die Zutaten einfach gut miteinander verrühren.

Aprikosensoße

$\frac{1}{2}$ Glas Aprikosenmarmelade
etwas Zitronensaft
4 - 5 TL Senf (mittelscharf)

Marmelade mit Zitrone und Senf nach Geschmack verrühren, so daß eine würzige Soße entsteht.

Tomatencreme

150 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Sahne, 2 - 3 EL Tomatenmark
1 TL Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer, 1 Prise Cayenne-Pfeffer

Zutaten glatt rühren und würzig abschmecken.

Senfcreme

150 g Doppelrahm-Frischkäse
2 EL Sahne, 2 TL Senf (mittelscharf)
evtl. Salz, Pfeffer

Frischkäse, Sahne und Senf glattrühren, evtl. noch etwas nachwürzen.

Avocadocreme

1 Avocado
1 EL Zitronensaft
100 g Schmand
1 - 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer

Avocado halbieren, Kern entfernen und Fruchtfleisch auslösen. Mit Zitrone zerdrücken (oder im Mixer), Schmand und durchgepreßten Knoblauch unterrühren und kräftig abschmecken.

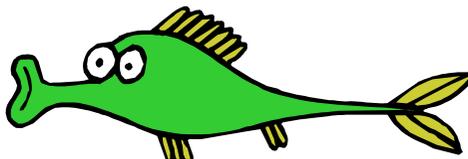
Forellenmousse

2 Pakete geräucherte Forellenfilets
2 Schalotten
1 EL Crème fraîche
ca. 100 g Sahne
Salz, weißer Pfeffer
1 Bund Dill

Forellenfilets und Zwiebeln kleinschneiden, im Mixer mit Crème fraîche und soviel Sahne pürieren, daß eine geschmeidige Creme entsteht. Würzen und gut kühlen. Zum Servieren mit gehacktem Dill garnieren.

Dazu: Pumpernickeltaler, Cräcker oder kleine Weißbrot-/Toastscheiben.

Schön als Vorspeise oder fürs Buffet.



Gefülltes Weißbrot

*1 Stangenweißbrot
250 g Frischkäse
100 g Butter
1 Zwiebel
1 TL Senf
150 g Emmentaler am Stück
1 Gewürzgurke
150 g Kochschinken
2 hartgekochte Eier
Salz, Pfeffer, Paprika*

Weißbrot der Länge nach halbieren. Jede Hälfte aushöhlen. In einer Schüssel Frischkäse, feingehackte Zwiebel und Senf schaumig rühren. Emmentaler, Schinken, Gurke und Eier fein würfeln und untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Masse in die Brothälften geben. Diese zusammensetzen, in Alufolie wickeln und durchkühlen lassen. Danach in Scheiben schneiden und servieren.

Gemüsekuchen

300 g TK-Blätterteig
2 Bund Frühlingszwiebeln
500 g Zucchini
500 g Möhren
200 g gekochter Schinken
3 Eier
Salz, Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Becher Sahne
1 $\frac{1}{2}$ Becher Schmand

Teig auftauen, ausrollen, eine Springform damit auslegen und etwas Rand hochziehen. Teigreste zu langen, schmalen Streifen schneiden. Gemüse putzen, waschen und würfeln. Nach Sorten getrennt 3 - 6 Minuten in Salzwasser blanchieren. Schinken in Streifen schneiden.

Den Boden 5 - 10 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Gas Stufe 4) vorbacken. Gemüse und Schinken daraufgeben. Eier, Sahne und Schmand verquirlen, kräftig pfeffern und über das Gemüse geben. Teigstreifen gitterförmig darüber legen und mit etwas Eiersahne bestreichen. In ca. 35 Minuten fertigbacken.

Hackfleisch-Baguette

(6 Portionen)

1 französisches Weißbrot

1 Beutel Maggi Fix für Hackbraten

1/8 l Wasser

500 g Hackfleisch

2 Paprikaschoten, rot und grün

150 g Gouda

Das Weißbrot der Länge nach aufschneiden und etwas aushöhlen. Maggi Fix in das Wasser einrühren. Hackfleisch dazugeben und mischen. Die Paprikaschoten waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Käse auch würfeln. Paprika und Käse ebenfalls unter das Hackfleisch kneten und mit dieser Masse das Weißbrot füllen. Im Backofen ca. 25 Minuten bei 170 Grad backen. Brot in Stücke schneiden und anrichten.



Hackfleischkuchen vom Blech

1,5 kg Hackfleisch halb + halb
Salz, Pfeffer
1 Ei
1 Zwiebel
1 Brötchen
ca. 10 Scheiben Käse (Gouda)
500 g Zwiebeln
2 Dosen Pilze
1 Glas Zigeunersauce
2 Päckchen süße Sahne

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und mit Ei, 1 gewürfelten Zwiebel und eingeweichtem, ausgedrücktem Brötchen mischen und auf eine Fettpfanne streichen. Bei ca. 200 Grad 30 Minuten backen.

Herausnehmen und mit Käse belegen. In Scheiben geschnittene Pilze und in Ringe geschnittene Zwiebel darauf verteilen. Die süße Sahne mit der Zigeunersauce verrühren und darüber gießen. Nochmals 15 Minuten bei 200 Grad backen.

Den Hackfleischkuchen in Stücke schneiden.

Beilage: Brot und Salat

Käsegebäck

*Teig: 200 g Butter (Markenbutter)
200 g geriebener Gouda
2 Eigelb
200 g Mehl*

*Belag: 1 Eigelb
etwas Milch
Mohn, Sesam, halbe Mandeln*

Aus den angegebenen Teigzutaten mit dem Knethacken des Handmixers einen glatten Teig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Portionsweise dünn ausrollen und mit Förmchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen, das Gebäck damit bestreichen und mit Mohn oder Sesam bestreuen bzw. mit halben Mandeln belegen.

Ca. 10 Minuten bei 190 - 200 Grad hellbraun backen.

Käsestrudel

(gut vorzubereiten, für Feiern)

*1 Paket Tiefkühlblätterteig
500 g gemischtes Hackfleisch
400 g geriebenen Gouda
1 Päckchen Tiefkühdill
1 große Zwiebel, Knoblauch n. Belieben
½ Salatgurke, 1 rote u. 1 grüne Paprika
4 Scheiben Gouda
2 Eier, Salz, Pfeffer und Muskat*

Zwiebeln kleinschneiden und mit Knoblauch andünsten. Paprika und Gurke würfeln und mit dem Hackfleisch, einem Ei, Dill und den andünsteten Zwiebeln zu einem Teig verkneten. Den Blätterteig zu einer großen rechteckigen Platte ausrollen. Den Hackfleischteig darauf verteilen, rundrum einen ca. 1 cm breiten Rand lassen. Auf den Hackfleischteig den geriebenen Käse gleichmäßig verteilen. Die Ränder mit dem Eiweiß des zweiten Eies einstreichen und an den kurzen Stellen einschlagen. Von der breiten Seite aufrollen. Auf ein kalt abgspültes Backblech legen. Kurz vor dem Backen die Oberseite des Strudels mit dem Eigelb bestreichen. Bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Den in Streifen geschnittenen Käse in Rautenform auf den Strudel legen und die letzten 10 Minuten mitbacken.

Warm servieren (schmeckt aber kalt auch gut.)

Falls der Strudel für den Abend vorbereitet wird, nach dem Aufrollen in ein nasses Tuch einschlagen.

Kräuter-Speckkuchen

- Teig:* 200 g Mehl
100 g gewürfelte Butter
 $\frac{1}{4}$ TL Salz, 4 EL Wasser
- Füllung:* 200 g durchwachsener Räucherspeck
150 g geraspelter Emmentaler
4 Eier, $\frac{1}{4}$ l Sahne
 $\frac{1}{4}$ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 - 3 EL frisch gehackte Kräuter
(Petersilie, Basilikum u. Thymian)

Mehl in eine Schüssel geben. Butterwürfel, Salz und Wasser hinzugeben und zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig gleichmäßig dick ausrollen. Mit einem Rollholz aufnehmen und über einer 24er Bodenform wieder abrollen. Mit den Fingern den Rand andrücken. Überstehenden Teig mit einem Messer abschneiden. Den Boden mit einer Gabel einstechen. Speck in kleine Würfel schneiden und mit dem geraspelten Käse mischen. Eier zugeben. Salz, Pfeffer und die gehackten Kräuter zugeben und zuletzt die Sahne zugießen. Mit einem Schneebesen alle Zutaten kurz verrühren, aber nicht schlagen, damit sich die Masse nicht grün verfärbt. Auf den Boden geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der mittleren Schiene 35 Minuten backen.

Kräuter-Terrine

200 g Schmand
250 g Quark
250 g Joghurt
Salz, Pfeffer
6 Blatt Gelatine
2 Bund gemischte Kräuter
2 Knoblauchzehen

Schmand, Quark und Joghurt glattrühren, kräftig würzen und die aufgelöste Gelatine untermischen. Dann die gehackten Kräuter und die zerdrückten Knoblauchzehen zufügen. In eine mit Frischhaltefolie ausgelegte, kleine Kastenform oder kalt ausgespülte Portionsförmchen geben und einige Stunden kalt stellen. Zum Servieren auf Teller oder eine Platte stürzen, evtl. in Scheiben schneiden.

Beilagen: kalte Tomatensoße, grüner Salat, Tomaten, Radieschen, Paprika, eingelegte Gemüse

Eignet sich gut als Bestandteil des kalten Buffets oder als Vorspeise.

Lothringer Specktorte

125 g Butter

200 g Mehl

3 EL Wasser

1 EL + 200 g gerieb. Emmentaler Käse

500 g gekochten Schinken

100 g rohen Schinken

3 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 EL gehackte Petersilie

1 EL Schnittlauchröllchen

6 Eier

$\frac{3}{4}$ l Sahne

Salz, Pfeffer

Butter, Mehl, Wasser, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer und 1 EL geriebenen Emmentaler zu einem Mürbeteig verkneten und in eine gefettete Springform geben. Im Heißluftofen ca. 20 Minuten bei 160 Grad backen.

Schinken würfeln, Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden, Knoblauchzehe zerdrücken. Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch und 200 g Emmentaler mischen und auf den vorgebackenen Boden geben. Eier mit Sahne verschlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Füllung geben. Nochmals 45 Minuten bei 160 Grad fertigbacken.

Dazu paßt gut: Blattsalat

Mafiabrot

1 ½ kg Gehacktes halb + halb
3 Eier
2 Brötchen
Salz, Pfeffer
8 Zwiebeln
3 Tomaten
4 Paprikaschoten
5 - 6 Gewürzgurken
1 Glas Zigeunersoße
2 Becher Schmand
300 g Schnittkäse am Stück

Gehacktes mit 3 Eiern, 2 Zwiebeln, den aufgeweichten Brötchen und Salz und Pfeffer mischen. In eine gefettete Auflaufform oder Römertopf geben und als Brot formen. Gemüse in Streifen oder Würfel schneiden und mit Zigeunersoße und Schmand mischen. Die Masse über und um das geformte Hackfleisch geben und geraspelten Käse darüberstreuen. Die Auflaufform mit Alufolie abdecken, Römertopf mit Deckel schließen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 - 250 Grad ca. 1 - 1 ½ Stunden backen.

Paprika-Mascarpone-Creme

250 g Mascarpone
2 Päckchen Frischkäse
1 rote und 1 grüne Paprikaschote
Salz und Pfeffer

Den Mascarpone und den Frischkäse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschoten fein würfeln und unterrühren.

Hierzu passen Cracker.

Remouladensoße

2 EL Miracel Whip
2 - 3 EL Schmand
1 Knoblauchzehe
1 Essiggurke
½ Packung 8-Kräutermischung (TK)
Salz, Pfeffer, Zucker, Gurkenessig

Miracel Whip und Schmand miteinander verrühren. Knoblauchzehe hineinpressen, Essiggurke in kleine Würfel schneiden und hinzufügen. Kräutermischung hineingeben und alles miteinander verrühren. Mit den Gewürzen süß-sauer abschmecken.

Schmeckt besonders gut zu Bratfisch und Sülze.

Schäfergulasch

(6 Personen)

3 Pfund Gulasch halb und halb
1 große Dose Erbsen
1 großes Glas grüne Bohnen
1 großes Glas Pilze
1 Pfund Zwiebeln
2 Gläser Tomaten-Paprika
1 kleines Glas Möhren
1 großes Glas Zigeunersoße
Salz und Pfeffer
2 süße Sahne

Gulasch mit Salz und Pfeffer anbraten und in eine große Auflaufform oder einen Bräter geben. Die restlichen Zutaten auf einem Sieb abschütten und zugeben. Die Sahne darübergeben und alles gut verrühren.

Bei 200 Grad etwa 1 ½ Stunden im Backofen garen lassen.



Schinkenröllchen

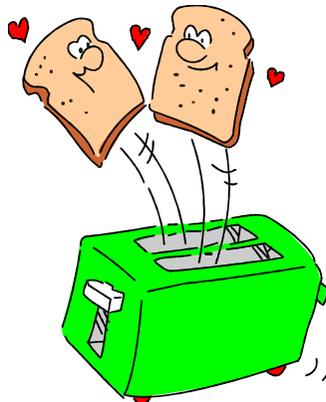
16 Scheiben gekochten Schinken
500 g Rindergehacktes
(nicht extra würzen)
500 g frische Bratwurst (Pelle entfernen)
2 TL grüne Pfefferkörner
1 große Zwiebel
100 g mageren geräucherten Speck
250 g Champignons
2 Becher Sahne
1 Becher Milch
 $\frac{3}{4}$ Flasche Chilisoße
brauner Soßenbinder

Gehacktes mit der Bratwurst und den Pfefferkörnern vermischen. Daraus 16 Würste formen und auf die Schinkenscheiben legen und rollen. Sollte Gehacktesmasse übrig bleiben, daraus kleine Frikadellen formen und mit in die Auflaufform geben. Zwiebel und Speck würfeln und andünsten. In Scheiben geschnittene Champignons dazugeben und leicht anbraten. Die Sahne mit der Milch und der Chilisoße verrühren. Die Röllchen in eine gefettete Form legen und die Zwiebel-Champignonmasse darüber verteilen. Zum Schluß mit der Soße übergießen. Bei ca. 220 Grad auf der unteren Schiene ca. 60 - 80 Minuten überbacken. Das Gehackte in den Röllchen muß gar sein. Bei Bedarf zum Schluß mit braunem Soßenbinder andicken.

Delikater Geflügeltoast

4 Scheiben Toastbrot, 40 g Butter
4 Scheiben Puten- oder anderes
Geflügelfleisch
125 g Sahne
etwas Meerrettich
Zucker und Zitronensaft nach Geschmack
4 Scheiben Ananas
4 eingelegte Kirschen
1 Bund Petersilie

Brot toasten, mit Butter bestreichen und mit Geflügelfleisch belegen. Schlagsahne mit Meerrettich, Zitronensaft und Zucker abschmecken und über das Geflügelfleisch streichen. Darauf eine Scheibe Ananas legen und in die Mitte eine Kirsche geben. Mit Petersilie verziert servieren.



Pizzatoast

für die Mikrowelle

2 Portionen

2 EL Olivenöl

2 Scheiben Toastbrot

6 grüne Oliven mit Paprikafüllung

1 Knoblauchzehe

2 Scheiben gekochter Schinken

2 Scheiben Salami

2 EL Champignons

1 Tomate

etwas Oregano

Salz und schwarzer Pfeffer

2 Scheiben Mozzarella

Eine Bräunungsschale bei 600 Watt in 2 Minuten erhitzen. 1 EL Öl hineingeben und eine Toastscheibe bei 600 Watt von jeder Seite 1 Minute rösten. Für jede weitere Scheibe den Vorgang wiederholen. Knoblauchzehe fein hacken. Schinken und Salami in Streifen schneiden und abgetropfte Oliven vierteln. Die Champignons blättrig schneiden. Tomaten in kleine Stücke schneiden. Die vorbereiteten Zutaten auf den Toast verteilen, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und mit der Mozzarella-Scheibe belegen. Bei 600 Watt 4 Minuten garen.

Geflügelleber-Toast

(ca. 4 Personen)

400 g Geflügelleber (Hähnchen o. Pute)

etwas Mehl

Salz und Pfeffer

etwas Bratfett

4 dicke Zwiebeln

4 Scheiben Toastbrot

Leber waschen und trocken tupfen. Etwas salzen. Mehl in einen tiefen Teller geben. In einer Pfanne Bratfett erhitzen, Leber in Mehl wenden und im heißen Fett backen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In einer anderen Pfanne im erhitzten Bratfett rösten. Toastscheiben tosten, mit der heißen Leber belegen und mit schwarzem Pfeffer aus der Mühle bestreuen. Zwiebelringe darüber verteilen.

Kann als Vorspeise oder kleiner Imbiß gereicht werden.

Spargeltoast

(4 Personen)

4 Scheiben Toastbrot

20 g Butter

4 Putenschnitzel

24 Stangen frischen grünen Spargel

4 Scheiben Pikantje von Gouda

etwas Kerbel

4 hartgekochte Eier

Salz, Pfeffer, Paprika

Putenschnitzel würzen und in der Pfanne braten. Danach in Scheiben schneiden. Spargel in reichlich Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Toast rösten und mit Butter bestreichen. Mit Putenscheiben belegen. Je 6 Stangen Spargel schräg darüberlegen. Käsescheibe auflegen und im Grill oder Backofen bei 180 Grad überbacken, bis der Käse schmilzt.

Mit Kerbel und geviertelten Eiern garniert servieren.

Tsatziki

250 g Quark
1 Becher Schmand
1 Salatgurke
2 - 3 Knoblauchzehen
Zucker
Salz, Pfeffer

Die Salatgurke grob raspeln, etwas stehen lassen und dann das angesammelte Wasser abschütten. Die Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse zu der geraspelten Salatgurke geben. Quark und Schmand zufügen und verrühren und alles mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Wassermelone mit Schafskäse

pro Person ca. 200 g Fruchtfleisch
einer vollreifen Wassermelone
200 g milder Feta-Käse
1 Kopf Salat
Pfeffer aus der Mühle

Melonenfruchtfleisch in Würfel schneiden. Kerne entfernen. Feta-Käse würfeln. Salatblätter auf Teller ausbreiten. Melone und Feta darauf anrichten und mit Pfeffer übermahlen.

Dazu schmeckt frisches Fladenbrot.

Dieses Gericht ist eine leckere Beilage zum Grillfest.

Zwiebelkuchen

30 g Hefe
375 g Mehl
1/8 l Öl
Salz
1 ½ kg Zwiebeln
150 g Butter
6 Eier
400 g Crème fraîche
Pfeffer
75 g durchwachsener Speck

Hefe in 150 ccm lauwarmem Wasser verrühren und unter das Mehl in eine Schüssel rühren. Mit Öl und Salz zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken oder mit den Händen) und zugedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Gepellte Zwiebeln grob würfeln und in Butter glasig dünsten.

Eier mit Crème fraîche verrühren, unter die ausgekühlten Zwiebeln geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den gewürfelten durchwachsenen Speck ebenfalls unterrühren.

Teig durchkneten und ausrollen. Fettpfanne vom Backofen fetten und mit Teig auslegen. 5 Minuten gehen lassen.

Die Eier-Zwiebel-Mischung auf den Teig geben und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste 35 - 40 Minuten bei 200 Grad goldbraun backen.

Apfelbowle

500 g aromatische Äpfel
4 cl Rum
50 g Sultaninen
1 Stck. Stangenzimt
Zuckerlösung nach Geschmack
1 Flasche Apfelwein
1 Flasche Moselwein
1 Flasche Sekt

Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Rum, Sultaninen, Zimt und aufgelösten Zucker zugeben. Diesen Ansatz einige Stunden kühl stellen. Danach Zimt entfernen. Apfel- und Moselwein und zuletzt den Sekt zugeben.

Bananen-Buttermilchmix

2 Bananen
2 EL Zucker
Saft einer Orange
 $\frac{1}{2}$ l Buttermilch
4 Orangenscheiben

Bananen schälen, mit Zucker und Orangensaft pürieren, Buttermilch zufügen und kalt servieren. Am Glasrand mit einer Orangenscheibe garnieren.

Cappuccinopulver

250 g Kaffeeweißer
100 g Instant-Kaffee
150 g Zucker
80 g Kakao

Die Zutaten alle gut miteinander vermischen und in einer geschlossenen Dose aufbewahren.

Für eine Tasse nimmt man zwei gehäufte Teelöffel Cappuccinopulver und gießt heißes Wasser darüber.

Wer möchte, kann den Cappuccino mit einem Sahnetuff und geraspelter Schokolade verfeinert servieren.

Kalte Ente

1 Flasche Wein
1 Flasche Sekt
1 ungespritzte Zitrone
8 - 10 Stck. Würfelzucker

Die Zitrone schälen und die Schalen in ein Bowlengefäß oder einen „Kalte Ente-Krug“ geben. Saft von der Zitrone, Würfelzucker und den Wein aufgießen und kalt stellen. Kurz vor dem Servieren den kalten Sekt hinzugießen.

Nougatlikör

5 Eigelb
50 g Puderzucker
200 g süße Sahne
200 g Nougat
0,35 l Weinbrand

Das Eigelb und den Puderzucker cremig schlagen. Sahne aufkochen. Nougat darin auflösen, unter die Eicreme rühren und abkühlen lassen, Weinbrand untermischen.

Likör zwei Tage kalt stellen, durchsiehen und in eine Karaffe füllen.

Prost!!!

Schlehenlikör

200 g reife Schlehen,
die schon etwas Frost hatten
150 g weißer Kandis
1 Vanillestange
1 Flasche Korn

Die Schlehen gut waschen und mit dem Kandis in eine Flasche geben. Die aufgeschlitzte Vanillestange hineingeben und mit Korn übergießen. Die Flasche verkorken und mindestens 2 Monate stehen lassen.

Danach kann der Likör gefiltert werden.

Dicke Bohnen mit Speck

(ca. 4 Personen)

750 g gepalzte dicke Bohnen

50 g fetter Speck

ca. 300 g durchwachsener Speck

2 Stengel Bohnenkraut

2 Zwiebeln

1/8 - 1/4 l Wasser

Salz, Pfeffer

1 gehäuften TL Mehl oder Speisestärke

Den fetten Speck in einem Topf zerlassen und die kleingeschnittenen Zwiebeln darin glasig werden lassen. Die vorbereiteten Bohnen hineingeben, ebenso den in etwa 1 cm dicke Scheiben geschnittenen durchwachsenen Speck. Wasser und Bohnenkraut hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Ende der Garzeit (ca. 40 Minuten), das Gemüse mit dem angerührten Mehl binden und nochmals abschmecken.

Wahlweise kann der durchwachsene Speck in dünne Scheiben geschnitten und in einer Pfanne knusprig gebraten werden.

Hierzu schmecken Salzkartoffeln.

Einkochen wie Oma

Essiggurken süß-sauer

ca. 1 - 1,5 kg kleine bis mittelgroße
Einlegegurken
1 Flasche Hengstenberg Altmeister Essig
500 g Zucker
2 EL Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Gurkenhart
½ Packung Gurkengewürz
evtl. frischer Dill (Blüten oder Zweige)

Die Gurken mit einer Bürste säubern und ca. 24 Stunden in Salzwasser einlegen. Danach auf ein Sieb abgießen und kurz mit Wasser abspülen. Die oberen und unteren Stengelansätze abschneiden und in vorbereitete Schraubgläser schichten. Dillgewürz obendrauflegen.

Für die Essigbeize:

Essig mit 2 Flaschen Wasser in einen Topf geben. Zucker, Salz und etwas Pfeffer hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Gurkengewürz und Gurkenhart hinzufügen, unterrühren und in die Gurkengläser füllen. Gläser schließen und bei 80 Grad im Einkochkessel in ca. 25 - 30 Minuten einkochen.

Rote Beete süß-sauer

ca. 2 - 3 kg Rote Beete
Zwiebeln

Essiglösung:

1 Flasche Hengstenberg Altmeister Essig
500 g Zucker
2 EL Salz

Die Rote Beete mit einer Bürste gründlich waschen, die Wurzeln und Stengelansätze abschneiden und in einem großen Topf mit Salzwasser bedeckt garen. Abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken. Nun läßt sich die Schale mit den Händen ablösen. Erkalten lassen und die Schraubgläser vorbereiten. Die erkaltete Rote Beete in dünne Scheiben schneiden und mit einigen Zwiebelringen in die Schraubgläser schichten.

Den Essig mit Zucker, Salz und Pfeffer in einen Topf geben. Die leere Essigflasche 2 x mit Leitungswasser auffüllen und das Wasser ebenfalls mit in den Topf geben. Kurz aufkochen lassen und heiß in die Gläser geben. Glasränder säubern und verschließen.

Einkochen: bei 80 Grad ca. 25 - 30 Minuten

Zucchini süß-sauer

1 kg Zucchini
2 rote Paprikaschoten
200 g kleine Zwiebeln
1 Bund Dill (besser: Blüten)
1 EL Senfkörner
10 Pfefferkörner
4 - 6 Knoblauchzehen
 $\frac{3}{4}$ l Kräuternessig
 $\frac{3}{4}$ l Wasser
300 g Zucker
2 EL Salz

Zucchini waschen, entkernen und mit der Schale in Stücke schneiden. Paprika grob würfeln. Zwiebeln schälen, kleine Zwiebeln ganz oder in Hälften verwenden, sonst in Scheiben schneiden. Das Gemüse in heiß ausgespülte Gläser schichten. In jedes Glas etwas Dill, Senfkörner, Pfefferkörner und mindestens 1 Knoblauchzehe geben.

Essig, Wasser, Zucker und Salz aufkochen und heiß über das Gemüse gießen. Gläser verschließen und im Wasserbad bei 75 Grad ca. 25 Minuten einkochen.

Erbsensuppe

(4 Portionen)

500 g dicke Rippe
2 - 3 Mettwürstchen
250 g durchwachsener Speck
Speckschwarten
1 große Dose gelbe oder grüne Erbsen
2 dicke Zwiebeln
3 - 4 Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Senf
3 TL Instant-Fleischbrühe
evtl. 4 Siedewürstchen

1 l Wasser mit Fleischbrühe und Salz würzen und das Fleisch und die Speckschwarten darin ca. 40 Minuten kochen lassen. Den durchwachsenen Speck hinzufügen und alles noch ca. 15 Minuten weitergaren. Erbsen, gewürfelte Zwiebeln, geschnittene Mettwürstchen und gewürfelte Kartoffeln zufügen und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Weitere 20 - 30 Minuten garen. Das Fleisch herausnehmen und kleinschneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die kleingeschnittenen Siedewürstchen mit dem kleingeschnittenen Fleisch zusammen in den Topf geben.

Bei Verwendung eines Dampfdrucktopfes läßt sich die Garzeit um die Hälfte verkürzen.

Graupensuppe

(4 - 6 Portionen)

1 - 1 ½ Pfund Rindfleisch (hohe Rippe)

2 - 3 Mettwurstchen

durchwachsenen Speck

½ Pfund Fleischwurst

2 Stangen Porree

2 Möhren

2 - 3 Kartoffeln

1 Tomate

1 Tasse Graupen

Salz, Pfeffer, Instant-Fleischbrühe

Rindfleisch, Möhren und Porree in 2 l Fleischbrühe ca. 1 Stunde garen. Die Graupen in 1 l Wasser, gewürzt mit Instant-Fleischbrühe, aufsetzen und ca. ½ Stunde kochen lassen. Auf einem Sieb ablaufen lassen. Zu der Fleischbrühe geben. Mettwurstchen und Tomate kleinschneiden, Kartoffeln würfeln und alles zur Suppe geben (evtl. noch etwas Wasser hineingeben). Mit Salz und Pfeffer würzen und garen lassen.

Das Fleisch herausnehmen, kleinschneiden und zusammen mit der kleingeschnittenen Fleischwurst noch 10 Minuten in der Suppe warm werden lassen.

Jägerkohl

50 - 75 g fetter und durchw. Speck

1 Zwiebel

1 Weißkohl (ca. 500 - 750 g)

2 - 3 säuerliche Äpfel

Salz, Pfeffer

1 Lorbeerblatt

1 Prise gem. Nelken

1 EL Essig, Zucker

$\frac{1}{4}$ l Brühe

evtl. 1 TL Mehl

Weißkohl putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Speck würfeln und in einem Topf auslassen. Den Kohl hinzufügen und unter Rühren anschmoren lassen. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Nelken, Zucker und Essig süß-sauer abschmecken. Die geschälten, geviertelten Äpfel hinzufügen und ca. 35 - 40 Minuten garen lassen. Vor dem Servieren nochmals nachwürzen und evtl. mit Mehl binden.

Hierzu passen Schweinebraten und Salzkartoffeln.

Kartoffelklöße

(ca. 6 Portionen)

1,5 kg rohe geriebene Kartoffeln

750 g gekochte Kartoffeln

3 - 4 Eier

Salz, Pfeffer

evtl. etwas Mehl

Die geschälten Kartoffeln reiben und durch ein feines Tuch sehr fest auspressen (Das Kartoffelwasser stehen lassen und die sich absetzende Stärke zu den ausgepreßten Kartoffeln geben.). Die gekochten Kartoffeln sofort nach dem Kochen durch eine Kartoffelpresse pressen und erkalten lassen. Die ausgepreßten Kartoffeln mit der Kartoffelstärke zu den durchgepreßten gekochten Kartoffeln geben. Die Eier hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. (Sollte er noch sehr klebrig sein, ca. 1 - 2 EL Mehl hinzufügen). Nun von dem Teig je ½ EL abstechen und zu runden oder länglichen Klößen formen. In kochendes Salzwasser legen und bei schwacher Hitze 20 - 25 Minuten garen (Den Topf offen lassen).

Diese Klöße serviert man zu Schweinebraten, Sauerbraten oder aber mit Zwiebelsoße (siehe nächste Seite).

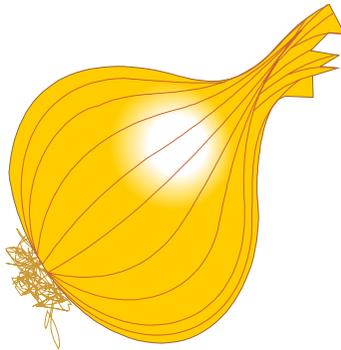
Zwiebelsoße

200 g fetter Speck
200 g magerer Speck
4 Mettwürstchen
Margarine
400 g Zwiebel

Den Speck würfeln und die Mettwürstchen in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls fein würfeln.

Fetten Speck in einem Topf auslassen, den mageren Speck und die Mettwürstchen hinzufügen und hellbraun werden lassen.

In einer Pfanne die Margarine zerlassen und die Zwiebeln darin glasig werden lassen. Zu dem ausgelassenen Speck geben und kurz vor dem Servieren mit Kloßbrühe auffüllen.



Omas Kartoffelsalat

(ca. 4 Portionen)

750 g gekochte Pellkartoffeln
Salz, Pfeffer, Essig, 1 Prise Zucker
1 Zwiebel

Für die Mayonnaise:

2 Eier
ca. $\frac{3}{4}$ l Öl

Die gekochten Pellkartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Salz, Pfeffer, Zucker und Essig darübergerben. Ca. 4 EL heißes Wasser daraufgeben und die Gewürze damit unterrühren.

Für die Mayonnaise die Eier mit einem Handmixer schaumig schlagen und das Öl langsam einlaufen lassen. Soviel Öl hinzufügen, bis eine dickflüssige Mayonnaise entstanden ist.

Diese Mayonnaise auf die gewürzten Kartoffeln geben und zusammen mit der kleingewürfelten Zwiebel unterrühren. Einige Stunden durchziehen lassen und vor dem Servieren nochmals mit den Gewürzen abschmecken. Evtl. noch etwas heißes Wasser zufügen.

Kürbiskompott

*1,5 kg Kürbis (vorbereitet gewogen)
¼ l Weinessig
1 Flasche herber Apfelwein
1 kg Zucker
2 unbehandelte Zitronen
1 Stückchen Ingwer
1 Zimtstange
10 Nelken*

Kürbis in Würfel schneiden, mit dem Essig beträufeln und zugedeckt 12 Stunden ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Dann gut abtropfen lassen.

Apfelwein und Zucker aufkochen, Kürbis portionsweise ca. 5 Minuten kochen (bis die Kanten glasig werden). Dann gesamten Kürbis, in Scheiben geschnittene Zitronen (mit Schale) und die Gewürze im Sud nochmal kräftig aufkochen. Sofort in Twist-Off-Gläser füllen und verschließen.

Milchreis

1 l Milch
1 TL Butter
1 EL Zucker
2 Tassen Milchreis
1 Prise Salz

Topf kalt ausspülen, damit der Reis nicht anbrennt. Reis waschen. Milch, Butter, Salz und Zucker zum Kochen bringen. Reis hinzufügen und bei kleiner Hitze ca. ½ Stunde quellen lassen. Mit Zimt und Zucker servieren.

Als Verfeinerung:

3 EL süße Sahne
1 Eigelb
1 Vanillezucker zugeben.



Möhrengemüse

1 Pfund Möhren

1 Pfund Kartoffeln

1 l Wasser

1 Zwiebel

Mettwürstchen

Salz, Pfeffer, Brühe

Möhren und Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Kartoffelstücke können etwas größer sein. Alles zusammen in den Topf geben, Wasser und geschälte Zwiebel (ganz) und die ganzen Mettwürstchen dazu.

Gewürze zufügen und kochen lassen bis die Möhren und Kartoffeln gar sind. Die Mettwürstchen rausnehmen und auf einen Extra Teller legen. Die Zwiebel rausnehmen (Kompost). Die Brühe in einen Behälter abschütten. Möhren und Kartoffeln zerstampfen und soviel Brühe nach und nach zuschütten (wie beim Püree) bis es schön matschig ist. Die Mettwürstchen können ganz oder zerschnitten zu dem Möhrengemüse gegeben werden.

Omas Möhreintopf

*4 Scheiben mageres Bauchfleisch
1 kg Möhren
1 kg Kartoffeln
2 Zwiebeln
1 Zitrone
Pfeffer, Salz, etwas Zucker
Petersilie*

Bauchfleisch leicht salzen und im Topf hellbraun anbraten. Zwiebeln grob hacken und mitdünsten. Möhren und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Bauchfleisch mit Wasser angießen. Möhren und Kartoffeln hinzugeben und ca. 1 Stunde fertigmököcheln. Mit den Gewürzen abschmecken.



Ölichstipp

(Zwiebeltipp)
(ca. 4 Personen)

200 ml süße Sahne
200 ml saure Sahne
500 ml Buttermilch
2 säuerliche Äpfel
2 Gewürzgurken
2 dicke Zwiebeln
Essig, Salz, Pfeffer, Zucker

Süße und saure Sahne mit der Buttermilch in einer Schüssel verrühren. Gewürzgurken würfeln, die Äpfel fein reiben und beides in die Sahnesoße geben. Mit Essig (evtl. etwas Gurkenwasser), Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluß die kleingewürfelten Zwiebeln hineingeben und unterrühren.

1. Variante: In die Tippsoße kleingeschnittene Matjesheringe oder gewässerte Salzheringe geben.

2. Variante: Eiertipp:

In die Sahnesoße 5 - 6 hart gekochte, grob gewürfelte Eier und anstelle von Zwiebeln 1 Bund geschnittene Schnittlauchröllchen geben.

Hierzu serviert man Pellkartoffeln.

Oma's Pfannkuchen

(ca. 7 - 8 Stück)

*Teig: 4 Eigelb, 4 Eiweiß
¼ l heißes Wasser
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
knapp ½ l Milch
400 g Mehl
1 gehäuften TL Backpulver*

*Belag: Süß- oder Sauerkirschen
Äpfel, Zwetschgen oder Heidelbeeren*

Zum Backen: Öl

Eigelb mit heißem Wasser, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. 250 g Mehl hineingeben und kurz unterrühren. Anschließend die Milch hineingeben und unterrühren. Das restliche Mehl mit dem Backpulver mischen, hineingeben und unterrühren. Zum Quellen den Teig etwa 1 Stunde stehen lassen.

Anschließend das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen und unterheben.

In eine Pfanne (evtl. beschichtete) das Öl hineingeben und erhitzen. Den Teig portionsweise hineingeben, mit dem vorbereiteten Belag belegen, etwas Teig darübergerben und die Pfanne mit einem Deckel schließen. Nach ca. 5 Minuten den Pfannkuchen wenden und die zweite Seite ebenfalls goldbraun backen.

Vor dem Servieren evtl. noch mit Zucker bestreuen.

Pflaumenmus

*3 kg entsteinte Pflaumen
500 - 600 g Zucker
1 Msp. gemahlene Nelken
½ TL Zimt
Saft einer halben Zitrone*

Die vorbereiteten Pflaumen mit dem Zucker verrühren und über Nacht stehen lassen. Am Morgen die Pflaumen in einen Topf (am besten beschichtet) geben, aufkochen lassen, die Temperatur zurückstellen und 3 Stunden im offenen Topf köcheln lassen bis das Mus etwa zu 1/3 verkocht ist (ohne Rühren!). Sollte es noch etwas zu flüssig sein, evtl. 2 - 3 EL Extra-Gelierzucker hineinrühren und kurz aufkochen lassen. Die Gewürze und den Zitronensaft hineingeben und mit einem Passierstab passieren. In die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen und bei 80 Grad ca. ½ Stunde einkochen.

(Anstelle von Zitronensaft können auch 2 EL Weinessig verwendet werden.)

oder

*5 kg reife Pflaumen
1 Pfund Zucker
2 Stangen Zimt*

Pflaumen entsteinen und kleinschneiden. In einen großen Bräter oder die Fettpfanne geben und im Heißluftofen bei 160 Grad zum Kochen bringen. Anschließend bei 120 Grad ca. 3 Stunden fertiggaren.

Das Mus muß ständig leicht kochen. Zwischendurch mehrmals umrühren.

Die vorbereiteten Twist-off-Gläser füllen und sofort verschließen.

Bei 80 Grad 30 Minuten einkochen.

Rosinenplatz

1 kg Weizenmehl

40 g frische Hefe

400 ml warme Milch

4 EL Zucker

1 Prise Salz

50 g Butter oder Margarine

200 g Rosinen

Hefe zerbröckeln, mit etwas lauwarmer Milch und 1 EL Zucker verrühren und 5 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch, angewärmte Butter, Salz, Zucker und Rosinen dazugeben und das Mehl einarbeiten. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und so lange kneten, bis er nicht mehr klebt (evtl. noch Mehl hinzufügen). Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (ca. 30 Minuten). Erneut durchkneten und nach Wunsch als Zopf oder als runden Laib formen oder in eine Kastenform füllen. Nochmals gehen lassen. Laib oder Kastenform einschneiden und mit einer Mischung aus Eigelb mit Milch bestreichen. Backzeit: ca. 35 Minuten bei mittlerer Hitze (175 Grad)

Variante: Der Teig kann auch als Brötchen gebacken werden.

Rote Beete gekocht

(für 4 Personen)

2 große rote Beete
100 g durchwachsenen Speck
1 große Zwiebel
Salz, Pfeffer, Zucker
etwas Essig
1 - 1 ½ EL Speisestärke

Rote Beete waschen und in der Schale garen. Nach dem Kochvorgang die Rote Beete schälen und erkalten lassen. Dann wird die Rote Beete auf einer Reibe gerieben. Nun der geriebenen Masse 1 - 1 ½ EL Speisestärke unterrühren. Einen halben Liter Wasser zum Kochen bringen und die Masse in das kochende Wasser einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Essig und etwas Zucker abschmecken. Durchwachsenen Speck in Würfel schneiden. In einer Pfanne etwas Butter auslassen. Den gewürfelten Speck zugeben und die kleingeschnittene Zwiebel goldbraun anbraten. Dieses der Roten Beete zugeben und nochmals süß-sauer abschmecken.

*Dazu reicht man Kartoffelpüree.
Man kann dem Kartoffelpüree auch ausgelassenen Speck und Zwiebel begeben.*

Sauerkraut mit weißen Bohnen

500 g Sauerkraut (fertig gekocht)
1 große Dose weiße Bohnen
1 große Zwiebel
4 Mettwurstchen

Zwiebel würfeln, Mettwurstchen in Scheiben schneiden und beides in etwas Margarine andünsten. Ein wenig Wasser zugeben und ca. 15 Minuten dünsten, bis die Wurstscheiben gar sind. Dann das Sauerkraut und die Bohnen mit Flüssigkeit zugeben und aufkochen.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree.

Saure Bohnen

750 g saure Bohnen
100 g magerer Speck
1 große Zwiebel
etwas Fleisch- oder Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Essig

Bohnen kurz in kochendes Wasser geben und abtropfen lassen. Den Speck würfeln und in etwas Margarine auslassen. Dann die gewürfelte Zwiebel zugeben und glasig dünsten. Die Bohnen dazu geben, ein wenig Brühe angießen und alles ca. 30 Minuten gar dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Dazu gibt's Kartoffelpüree und Braten mit Soße.

Suppeneinlagen

Eierstich

4 Eier, $\frac{1}{2}$ l Milch

Salz, Muskat

etwas Fett

Eier mit der Milch, Salz und Muskat gut verquirlen. Ein Metallschüsselchen mit Fett ausstreichen. Die Masse hineingeben und im Wasserbad zugedeckt so lange erhitzen, bis die Masse fest geworden ist. Auf ein Brettchen stürzen, in Würfel schneiden und in die Suppe geben.

Schwemmkloßchen

$\frac{1}{4}$ l Milch

2 EL Butter

2 Eier

4 EL Mehl

Salz, Muskat

Milch, Butter, Salz und Muskat aufkochen. Mehl hineinschütten und zu einem Kloß abrühren. Vom Herd nehmen und das Eigelb in die heiße Masse einrühren. Erkalten lassen. Eiweiß zu Schnee schlagen und den Eischnee unterziehen. Mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen und 5 Minuten in der Fleischsuppe garziehen lassen.

Markklößchen

1 - 2 Markknochen
½ altbackenes Brötchen
1 Ei
Salz, Muskat
ca. 5 EL Paniermehl

Das Mark von den Knochen lösen und in einem kleinen Topf auf kleiner Flamme auslassen. Durch ein Sieb geben. Ei, eingeweichtes und gut ausgedrücktes Brötchen, Salz, Muskat und Paniermehl hinzufügen und alles gut verkneten. Ca. 10 Minuten kaltstellen und dann daraus kleine Klößchen rollen. Diese ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit in die leicht kochende Fleischsuppe geben und schwach kochen lassen, bis sie an die Oberfläche kommen.

Steyrischer Apfelkuchen

*Teig: 200 g Margarine
50 g Zucker
½ TL Salz
600 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver
¼ l Milch*

*Belag: 1,5 kg Äpfel, 4 EL Zitronensaft
abgeriebene Schale einer Zitrone
125 g Zucker, 1 TL Zimt
100 g Rosinen
100 g gehackte Haselnüsse*

1 Eigelb, 200 g Aprikosenmarmelade

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten und mit ¾ des Teiges Boden und Rand eines Backbleches auslegen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. Mit den übrigen Zutaten für den Belag mischen und auf den Teig streichen. Restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter über den Kuchen legen. Gitter mit Eigelb bestreichen. Kuchen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen das Teiggitter mit der erwärmten und glattgerührten Marmelade bestreichen.

Aprikosentorte

- Teig:* 2 Eiweiß, 2 Eigelb
60 g Puderzucker, 1 Vanillezucker
40 g Mehl, 40 g gemahlene Haselnüsse
25 Raspelschokolade
½ gehäuften TL Backpulver
- Creme:* 1 Dose Aprikosen (820 g)
120 g Zucker
1 ½ Päckchen Gelatine
¼ l Aprikosensaft
3 Becher Creme fraiche
1 Becher süße Sahne
2 TL Zitronensaft
2 EL Aprikosenmarmelade
- Verzierung:* 1 Becher süße Sahne, Puderzucker,
Sahnesteif, gehackte, geröstete Nüsse
4 Aprikosenhälften

Für den Teig Eiweiß mit 2 EL kaltem Wasser, Puderzucker und Vanillezucker steif schlagen. Das Eigelb kurz unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eicreme sieben und zusammen mit den gemahlenden Nüssen und den Schokoraspeln mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. In eine gefettete 26er Springform geben und bei 150° ca. 20 - 25 Minuten backen.

Für die Creme die Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Gelatine einweichen, im Wasserbad auflösen lassen und in den Aprikosensaft geben. Zucker und Creme fraiche hinzufügen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt etwa 6 - 8 Aprikosenhälften kleinschneiden

und zur Creme geben. Anschließend den Zitronensaft und die geschlagene Sahne unterheben (evtl. etwas nachsüßen).

Um den erkalteten Biskuitboden einen Tortenring legen, die restlichen Aprikosen darauf verteilen. Die Aprikosenmarmelade erhitzen und darauf verstreichen. Die Creme darüber geben und im Kühlschrank erstarren lassen.

Für die Verzierung die gehackten Nüsse in etwas Zucker rösten und erkalten lassen. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif schlagen. Tortenring lösen, den Rand mit Sahne bestreichen und mit den gerösteten Nüssen verzieren. Mit der restlichen Sahne die Tortenoberfläche verzieren. Die Aprikosenhälften kleinschneiden und darauf legen.



Baileys-Torte

125 g Butter oder Margarine
100 g Zucker, 2 Eier
70 g Mehl, 70 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und in einer gefetteten 26er Springform 25 - 30 Minuten bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) backen. Stürzen und auskühlen lassen.

1 Packung (100 g) dunkle Kuchenglasur
150 ml Whiskey-Cream-Likör
Baiser: 3 Eiweiß, 3 EL Zucker
500 g süße Sahne
2 - 3 TL Zucker, 2 Päckchen Sahnesteif
2 EL Kakaopulver
2 EL Whiskey-Cream-Likör

Kuchenglasur erwärmen und auf die Unterseite des Tortenbodens verteilen. Auskühlen lassen. Mit Schokoladenseite nach unten auf eine Tortenplatte setzen. Die Oberseite des Bodens mit einer Gabel einstechen und mit 150 ml Likör tränken. Eiweiß mit 3 EL Zucker steif schlagen und ca. 30 Minuten bei 100 - 150 Grad in einer Springform backen. Süße Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und auf dem Boden verteilen. Baiser grob zerbröseln und auf der Sahne verteilen. Mit dem Kakaopulver bestäuben und mit Likör beträufeln.

Bananenkuchen

*125 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
200 g Mehl
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 TL Backpulver
100 g gehackte Mandeln
1 EL Milch
3 reife Bananen*

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln dazu geben. Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen und unterrühren. Die Bananen mit der Milch im Mixer pürieren und mit den Mandeln zum Teig geben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 175 Grad ca. 1 Stunde backen.

Barbarakuchen

200 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

Schale von 1 Zitrone

4 Eier

125 g Speisestärke

125 g Mehl

½ TL Backpulver

Guß:

200 g Puderzucker

4 EL Zitronensaft

Butter mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren und dann die Mischung aus Mehl, Speisestärke und Backpulver. In eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben und bei 175 Grad (Gas 2 - 3) ca. 75 Minuten backen.

Kuchen in der Form lassen, Papier am Rand lösen und Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Zitronensaft und Puderzucker glattrühren, den Guß über den heißen Kuchen streichen und einziehen lassen. Erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen.

Läßt sich gut 1 - 2 Tage vor Verzehr zubereiten.

Brötchen

500 g Weizenvollkornmehl
1 TL Salz
1 Päckchen Trockenhefe
1 Prise Zucker
1 Ei
3/8 l lauwarme Milch
(Sesam, Mohn und Kümmel)

Alle Zutaten vermischen und 1 Stunde gehen lassen. Brötchen formen, mit Milch bestreichen und evtl. mit Sesam, Mohn und Kümmel bestreuen. Auf dem Backblech nochmals gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen 10 Minuten bei 200 Grad backen. Danach 1 Tasse kochendes Wasser dazu stellen und noch 30 Minuten bei 175 Grad weiterbacken.

Abwandlung:

Nach dem Gehen gedünstete Zwiebelwürfel von 1 Zwiebel (ohne Fett gedünstet) oder 2 EL zerstoßenen, getrockneten grünen Pfeffer unterkneten und vor dem Formen noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Das Weizenmehl kann bis zur Hälfte durch Roggenmehl ersetzt werden.

Vollkornbrötchen mit Leinsamen

100 g Leinsamen, $\frac{1}{2}$ l kochendes Wasser

250 g Weizenmehl (Typ 405)

250 g Weizenvollkornmehl

1 Würfel Hefe, 2 TL flüssiger Honig

2 - 3 TL Salz

Leinsamen mit dem kochenden Wasser übergießen, umrühren und etwa 1 Stunde quellen lassen. Weizenmehl und Weizenvollkornmehl in einer großen Rührschüssel mischen, die Hefe an eine Seite am Schüsselrand bröckeln und den Honig über die Hefe verteilen. Die gequollenen, lauwarmen Leinsamen mit der Flüssigkeit darüber geben und mit der Hefe, dem Honig und etwas Mehl verrühren. Die Schüssel mit einem Tuch zudecken und etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen. Dann das restliche Mehl und das Salz mit dem Knethaken des Handrührgerätes unter den Vorteig kneten. Den Teig zugedeckt etwa 15 Minuten ruhen lassen. Noch einmal gründlich kneten. Die Brötchen mit bemehlten Händen formen und mit einem Tuch zugedeckt noch 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen bis sich das Teigvolumen um etwa $\frac{1}{3}$ vergrößert hat. Evtl. die Oberfläche mit einem Messer einschneiden. Die Brötchen mit Wasser bestreichen und evtl. Körner (Sonnenblumenkerne, Haferflocken, Leinsamen o. ä.) darauf streuen. Bei 250 Grad 10 Minuten im Backofen backen und dann auf 225 Grad weitere 20 Minuten goldbraun backen. In den Backofen ein Gefäß mit Wasser stellen. Die Brötchen aus dem Ofen nehmen und nochmals mit Wasser besprühen.

Eistorte Schoko-Cappuccino

Teig: 3 Eigelb, 1 EL Wasser

150 g Zucker

150 g gem. Nüsse, 2 gestr. TL Backpulver

1. Füllung: 3 Eiweiß, 3 TL Zucker

½ l Sahne, 2 Vanillezucker

200 g geraspelte Schokolade

2. Füllung: ¼ l Sahne

1 Päckchen Cappuccinopulver

2 TL Zucker

2 Eiweiß, 2 TL Zucker

Für den Boden Eigelb, Wasser und Zucker schaumig schlagen. Nüsse und Backpulver mischen und unterheben. In eine 26er Springform füllen und 15 - 20 Minuten bei 180 Grad backen. Abkühlen lassen.

Für die 1. Füllung Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Sahne mit Vanillezucker ebenfalls. Alles vorsichtig miteinander vermischen und die geraspelte Schokolade kurz unterheben. Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen und die Masse einfüllen und im Gefrierschrank(-truhe) gefrieren lassen. Wenn die 1. Füllung gefroren ist, für die 2. Füllung Sahne, Cappuccinopulver und Zucker schlagen. Eiweiß und Zucker ebenfalls steif schlagen und vorsichtig mischen. Über die 1. Füllung streichen und gefrieren lassen.

Vor dem Verzehr mit Sahne verzieren.

Feine Eistorte

*Teig: 2 Eigelb, 2 EL warmes Wasser
50 g Zucker, 1 Vanillezucker
2 Eiweiß
50 g Speisestärke
½ TL Backpulver*

*Füllung: 4 Eigelb, 4 Eiweiß
1 Vanillezucker, 180 g Zucker
2 EL Rum, ½ l Schlagsahne
2 Sahnesteif
1 Tafel Zartbitter-Schokolade*

Eigelb mit Zucker und Wasser gut schaumig rühren. Steifgeschlagenen Eischnee auf die Eicreme geben. Speisestärke und Backpulver darübersieben und alles vorsichtig unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 160 Grad (Heißluft) 15 - 20 Minuten backen.

Für die Füllung Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Den steifen Eischnee und die geriebene Schokolade unterheben. Einen Tortenrand um den Boden legen und die Füllung hineingeben. In der Kühltruhe ca. 36 Stunden gefrieren. Mit Sahnetuffs und Schokoraspeeln verzieren.

Variation: Man kann anstatt Zartbitter-Schokolade auch Nußschokolade nehmen.

Friesen-Torte

150 g Butter
100 g + 200 g + 25 g Zucker
2 P. Vanillezucker, 2 Prisen Salz
4 Eier
150 g Mehl, 2 TL Backpulver
100 g gehackte Mandeln
1 Glas Sauerkirschen, 1 P. roter Tortenguß
400 ml Schlagsahne, 2 P. Sahnesteif
1 EL Puderzucker

Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb unter die Fettmasse rühren. Mehl und Backpulver mischen und hineinsieben. 1 El. Wasser unterrühren. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen.

Die Hälfte des Teiges in eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform verteilen und die Hälfte vom Eischnee daraufstreichen, mit 50 g Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 30 - 35 Minuten backen. Aus der Form lösen und gut auskühlen lassen. Den 2. Boden genauso backen. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen auf einem Boden verteilen. $\frac{3}{4}$ l Saft, Tortenguß und 25 g Zucker aufkochen und über die Kirschen geben. Auskühlen lassen.

Sahne mit Puderzucker, 1 P. Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen. Auf die Kirschen verteilen. 2. Boden daraufsetzen und mit Puderzucker bestäuben

Gehirntorte

(Bitte nicht vom Namen abschrecken lassen!!!!)

1 dünner Biskuitboden (von 2 Eiern)

(siehe Hawaii-Torte)

2 Packungen Frischkäse

1 Tasse Puderzucker

4 süße Sahne, 4 Päckchen Sahnesteif

2 Vanillezucker

1 Glas Schattenmorellen

Kirschsafft

1 Päckchen roten Tortenguß

Biskuit-Tortenboden mit Tortenring fest umschließen. Frischkäse mit Puderzucker verrühren und auf den Boden streichen. 2 Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf die Käsemasse streichen. Schattenmorellen gut abtropfen lassen und auf der Sahne verteilen. Die anderen 2 süße Sahne auch mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf die Kirschen streichen.

Kirschsafft mit etwas Zucker und Tortenguß (nach Vorschrift) verrühren, aufkochen lassen und heiß über die Sahne verteilen, so daß ein weiß-rotes Muster entsteht. Einige Stunden kalt stellen.

Gewürzschnitten

100 g getrocknete Pflaumen

50 g getrocknete Aprikosen

100 g kandierter Ingwer

125 g Margarine

3 Eier

250 g Zucker

6 EL Milch

250 g Mehl, 2 TL Backpulver

2 EL Kakao

½ TL Zimt

je 1 Msp. Nelken, Kardamom und Anis

je 1 Prise Muskatnuß und Muskatblüte

250 g Mandelstifte

250 g Puderzucker

1 EL Rum

2 TL lösliches Kaffeepulver

Trockenfrüchte und Ingwer fein hacken. Fett, Eier und Zucker cremig schlagen, Milch unterrühren. Mehl, Backpulver, gemahlene Gewürze, Kakao und Früchte mischen und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen. Die Mandeln darüber streuen und etwas andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 150°, Gas Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

Puderzucker mit Kaffeepulver, Rum und etwas heißem Wasser verrühren und den Guß auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Giotto-Torte

Teig: 150 g Butter
150 g Zucker
4 Eier
200 g gemahlene Haselnüsse
50 g Mehl
1 TL Backpulver

Creme: 2 Pakete à 40 Stck. Giotto-Kugeln
600 g Sahne
150 g Sahne zum Verzieren
3 P. Sahnesteif
1 Vanillezucker
60 g Haselnußblättchen
etwas Zucker

Fett und Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Gemahlene Nüsse, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. In eine 26er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen 30 - 35 Minuten bei 175 Grad backen.

Konfekt bis auf 18 Kugeln zerdrücken.

600 g Sahne mit Sahnesteif schlagen. Sahne und Konfektmasse mischen und auf den ausgekühlten Boden streichen (am besten legt man um den Boden vorher einen Tortenring). 1 Stunde kaltstellen.

Haselnußblättchen mit etwas Zucker rösten und abkühlen lassen. Torte aus dem Ring lösen und die Nüsse an den Rand drücken. 150 g Sahne und Vanillezucker steif schlagen und die Torte mit der Sahne und den restlichen Giotto-Kugeln verzieren.

Götterspeisentorte

- Teig:* 2 Eier
90 g Zucker, 1 Vanillezucker
70 g Mehl, 20 g Speisestärke
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
- Belag:* $\frac{1}{2}$ l Wasser
200 - 225 g Zucker
2 Päckchen Waldmeister-Götterspeise
1 Pfund Quark, 2 Becher süße Sahne
Saft einer halben Zitrone
- Deckel:* $\frac{1}{4}$ l Wasser, 2 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ Päckchen Waldmeister-Götterspeise
1 süße Sahne, Puderzucker, 1 P.Sahnesteif

Aus den Zutaten für den Teig einen Biskuit bereiten (siehe Hawaii-Torte) und in eine am Boden gefettete 26er Springform füllen. Bei 160 Grad ca. 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Für den Belag die Götterspeise im Wasser quellen lassen, Zucker zufügen und auf dem Herd erwärmen. Vom Herd nehmen und Quark und Zitronensaft zufügen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben. Um den erkalteten Biskuit einen Tortenring legen. Die Masse einfüllen und erstarren lassen (ca. 5 - 6 Stunden). Dann die Götterspeise für den Deckel zubereiten, etwas abkühlen lassen und diese dann über die erstarrte Masse geben. Vor dem Servieren den Tortenring lösen, den Rand mit der mit etwas Puderzucker und Sahnesteif geschlagenen Sahne bestreichen und die Oberfläche mit Sahnetupfen verzieren.

Grillage-Torte

Böden:

9 Eiweiß

300 g Zucker

300 g gemahlene Haselnüsse

Füllung:

4 Becher Sahne

300 g bittere Schokolade

1 EL Rum

½ Becher Sahne zum Verzieren

Zuerst werden 3 Böden gebacken. Für einen Boden 3 Eiweiß mit 100 g Zucker steif schlagen und 100 g gemahlene Haselnüsse unterziehen. Auf einen mit Backpapier ausgelegten 26er Springformboden füllen und 20 Minuten bei 180 Grad backen. Die übrigen zwei Böden ebenso zubereiten.

Für die Füllung 4 Becher Sahne steif schlagen und die Schokolade raspeln. Schokolade und Rum unter die Sahne heben, die einzelnen Böden damit bestreichen und zur Torte zusammensetzen. Mit Sahnetuffs und Schokoraspeln verzieren.

Die Torte kann auch gefroren verzehrt werden.

Haselnußkranz

*Teig: 300 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
100 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
2 EL Milch
125 g Butter*

*Füllung: 300 g gemahlene Nüsse
100 g Zucker
4 - 5 Tropfen Bittermandel
1 Eiweiß
4 - 5 EL Wasser*

*zum Bestreichen:
1 Eigelb, 1 EL Milch*

Die Zutaten für den Teig mit der Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und das Ganze dann dünn ausrollen.

Die Zutaten für die Füllung mischen und darauf verteilen. Vorsichtig aufrollen und auf ein gefettetes Backblech legen.

Zuletzt den Kuchen an den Seiten mit dem Messer einritzen. Das Eigelb mit der Milch verrühren und den Kuchen bestreichen.

Bei 175 - 195 Grad ca. 40 Minuten backen.

Hawaii-Torte

*Teig: 2 Eier, 90 g Zucker, 1 Vanillezucker
70 g Mehl, 20 g Speisestärke
½ TL Backpulver*

*Belag: 1 große Dose Ananas in Scheiben
1 Päckchen Majala-Zitronenpudding
2 Päckchen Gelatine
500 g Magerquark
200 g Zucker
250 g Sahne*

*Deckel: 1 große Dose Mischobst
1 Päckchen Zitronen-Götterspeise
2 EL Zucker*

Für den Biskuitboden Eier trennen und Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. In eine gefettete 26er Springform füllen und 25 Minuten bei 160 Grad backen. Abkühlen lassen.

Den Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring um den Boden legen.. Die Ananasscheiben abtropfen lassen, halbieren und die halben Scheiben jeweils mit dem Bogen nach oben am Tortenrand hochkant aufstellen. Den Ananassaft mit Wasser auf ½ l auffüllen und nach Anleitung einen Zitronenpudding kochen. Die gequollene Gelatine in den heißen Pudding rühren und den Quark mit dem Zucker einrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die geschlagene Sahne unterheben und auf den Boden geben. Im Kühlschrank erstarren lassen.

Die Zitronen-Götterspeise nach Anweisung mit $\frac{1}{4}$ l Mischobstsafte zubereiten und abkühlen lassen. Das gut abgetropfte Mischobst auf der Quarkcreme verteilen und die gelierende Götterspeise darübergerben.. Die Torte wieder in den Kühlschrank stellen und weiter erkalten lassen.

Kaffee Kuchen

100 g Margarine

250 g Zucker

1 Vanillezucker

3 Eier

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 EL Rum

$\frac{1}{4}$ l kalter Kaffee

150 g geschnittene Schokolade

150 g gehobelte oder gehackte Nüsse

Fett und Zucker schaumig schlagen, Eier nach und nach unterrühren. Die übrigen Zutaten zugeben und alles gut verrühren. In eine gefettete Kasten- oder Kranzform füllen und bei 175 Grad (Umluft 150 Grad) ca. 60 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenguß überziehen.

Himbeer-Kirsch-Torte

1. Teig: 150 g Schokolade
150 g Butter
150 g Zucker
6 Eier
30 g Puderzucker
150 g Mehl
1 gestrichenen TL Backpulver
2. Teig: 250 g Mehl
125 g Margarine
60 g Zucker
1 TL Vanillezucker
1 Prise Salz
- Füllung: 150 g Preiselbeermarmelade
50 g Schokolade
 $\frac{1}{4}$ l Sahne
1 Sahnesteif
1 Vanillezucker
- Belag: 300 g TK-Himbeeren
1 Glas Sauerkirschen
1 P. roter Tortenguß
 $\frac{1}{4}$ l Sahne

1. Teig: Schokolade im Wasserbad auflösen. Butter und Zucker schaumig rühren. Abgekühlte Schokolade und ein Eigelb nach dem anderen unterrühren. Nun das Eiweiß steif schlagen und den durchgeseibten Puderzucker unter das Eiweiß ziehen, alles zum Schokoladenteig geben. Mehl und Backpulver mischen, daraufsieben und alles locker unterheben. Den Teig in eine ungefettete, mit Backpapier ausgelegte

Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200 Grad ca. 40 - 50 Minuten backen.

2. Teig: Mehl auf ein Backbrett sieben. Margarineflöckchen, Zucker, Vanillezucker und Salz daraufgeben und alles schnell zu einem Mürbeteig verarbeiten. 30 Minuten kalt stellen. Dann den Teig auf dem Boden einer Springform ausrollen und im vorgeheizten Backofen bei 175 - 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Den ausgekühlten Mürbeteigboden (2. Teig) mit Preiselbeermarmelade bestreichen. Den Schokoladenboden (1. Teig) einmal durchschneiden, eine Hälfte auf die Marmelade legen. Schokolade im Wasserbad auflösen und abkühlen lassen. Die flüssige Schokolade auf diesen Boden streichen und fest werden lassen. Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Auf den Schokoladenboden streichen. Die 2. Hälfte daraufsetzen und mit Kirschen und aufgetauten Himbeeren belegen. Den roten Tortenguß über das Obst geben. Den Rand der Torte mit Sahne bestreichen und mit Sahne verzieren.



Johannisbeerkuchen

- Teig:* 195 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
50 g Mondamin
150 g Mehl
1 ½ TL Backpulver
- Belag:* 2 Eiweiß
100 g Zucker
2 Eigelb
50 g gemahlene Haselnüsse
500 g vorbereitete Johannisbeeren

Teigzutaten nacheinander in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 175 Grad vorbacken.

Für den Belag Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Eigelb und Haselnüsse unterheben und zuletzt Johannisbeeren dazugeben. Auf dem Boden verteilen und ca. 20 Minuten bei 175 Grad fertigbacken.

Kirsch-Krümeltorte

*Teig: 100 g Butter oder Margarine
150 g Zucker, 1 Prise Salz
1 Ei
300 g Mehl, 1 TL Backpulver*

*Füllung: 500 g Schattenmorellen
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
3 Eier
500 g Magerquark
1 unbehandelte Zitrone
2 EL Grieß*

Mehl mit Backpulver und Salz in eine Rührschüssel geben. Kaltes Fett in Flöckchen darüber verteilen. Zucker einrieseln lassen und verquirltes Ei zugießen. Mit dem Knethaken alles verkneten bis der Teig krümelig ist.

Schattenmorellen abtropfen und mit der Hälfte des Zuckers mischen. Eier mit restlichem Zucker schaumig schlagen. Quark mit Zitronensaft und abgeriebener Schale der Zitrone sowie dem Grieß mischen.

Eine Springform einfetten und 2/3 des Krümelteigs zu einem Boden mit Rand andrücken. Kirschen auf den Boden geben und Quarkmasse darüber verteilen. Die restlichen Krümel darauf verteilen und bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Kirschkuchen mit Guß

*Rührteig: 300 g weiche Butter oder Margarine
275 g Zucker
1 - 2 TL unbehandelte Zitronenschale
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
5 Eier
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
3 - 4 EL Milch*

*Belag: 2 Gläser Sauerkirschen
500 g Schmand oder Creme fraiche
4 Eigelb, 4 Eiweiß
2 Vanillezucker
200 g Mandelblättchen
2 EL Zucker, 1 TL Zimt*

Fett schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Zitrone, Vanillezucker und Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Milch ebenfalls unterrühren. Teig auf die gefettete Fettpfanne des Backofens streichen. Kirschen darauf verteilen. Schmand, Eigelb und Vanillezucker verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben und die Masse über die Kirschen geben.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen 40 - 45 Minuten backen. Nach 20 Minuten die Mandeln über den Kuchen streuen. Nach Ablauf der Backzeit herausnehmen. Zucker mit Zimt mischen und über den Kuchen streuen. Auskühlen lassen.

Kiwi-Sekt-Torte

- Teig:* 5 Eier, 2 EL Wasser
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
120 g Mehl
80 g Speisestärke
1 TL Backpulver
- Creme:* 1 Päckchen Aranca-Zitrone
1 Ei
1 Piccolo-Flasche Sekt
3 Becher Sahne
1-2 Dosen Kiwis o. 8 frische Kiwis
4 Sahnesteif
1 Tortenguß klar

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig zubereiten. In eine am Boden gefettete 26er Springform geben und bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter geben und erkalten lassen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden. Den unteren Boden mit Kiwis belegen und mit Tortenguß (nach Packungsvorschrift) bestreichen. 1 Päckchen Aranca mit 1 Piccolo-Flasche Sekt nach Vorschrift zubereiten. 1 Becher Sahne schlagen und unterrühren. Die Hälfte dieser Creme über die Kiwis geben und den 2. Tortenboden daraufsetzen. Restliche Sahne-Creme darüber verteilen und 3. Boden daraufsetzen. 2 Becher Sahne mit Sahnesteif schlagen und die Torte damit verzieren.

Mit Kiwihälften belegen.

La-Bamba-Kuchen

(Blechkuchen)

- Teig:* 6 Eigelb, 6 Eiweiß
4 EL kaltes Wasser
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
150 g Mehl, 30 g Mondamin
 $\frac{3}{4}$ Päckchen Backpulver
- Creme:* $\frac{3}{4}$ l La-Bamba-Saft (Orangensaft)
Saft von 3 Apfelsinen (ca. $\frac{1}{4}$ l)
Saft von 1 Zitrone
200 - 250 g Zucker
3 Päckchen Vanillepudding
1 gehäuften TL Gelatine
600 ml Sahne
- Belag:* 1 Packung Butterkeks
1 Päckchen Schokoglasur

Für den Teig Eiweiß, Wasser, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Mondamin und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unter die Eiweißmasse heben. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen und bei 180 - 200 Grad in ca. 12 - 15 Minuten hellbraun backen.

Für die Creme $\frac{1}{2}$ l La-Bamba-Saft mit dem Zucker aufkochen lassen. Mit dem restlichen Saft das Puddingpulver anrühren, in den kochenden Saft einrühren und aufkochen lassen. In eine Schüssel geben und die gequollene Gelatine hineinrühren. Apfelsinen und Zitrone auspressen und hinzufügen. Zu einer glatten Creme verrühren. Wenn die Creme

beginnt zu gelieren, die geschlagene Sahne unterheben und die Creme auf den erkalteten Biskuitteig verteilen. Die Butterkekse nach etwa ½ Stunde mit etwa 4 mm Abstand darauf verteilen und mit der flüssigen Schokoglasur bestreichen.

Muzen

*4 Eier
4 EL Zucker
500 g Mehl
1 Prise Salz
2 EL Milch
1 Päckchen Backpulver
Fett (z. B. Biskin) zum Ausbacken*

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Zucker und Eigelb schaumig rühren. Salz hinzugeben. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch zufügen.

Fett im Topf erhitzen. Den Teig teelöffelweise in das heiße Fett geben und goldgelb backen. Die erkalteten Muzen mit Puderzucker bestäuben.

Tip: Den Teelöffel zwischendurch in das heiße Fett tauchen, damit der Teig nicht festklebt

Mandarinen-Quarktorte

*Teig: 150 g Butter oder Margarine
50 g Zucker, 1 Vanillezucker
2 Eigelb
150 g Mehl, ½ TL Backpulver*

*Creme: 250 g Quark 20 %, 100 g Zucker
3 geh. TL Gelatine
2 Eiweiß, ½ Zitrone
¼ l Sahne
1 Dose Mandarinen*

Für den Teig die Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Eigelbe hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig sieben. Kurz unterrühren. Zwei 24er Springformböden fetten und den Teig darauf verteilen. Bei 150 Grad in ca. 20 Minuten hellbraun backen. Sofort auf Tortendeckel stürzen und erkalten lassen. Einen Boden direkt in 12 Stücke schneiden.

Für die Creme die Mandarinen abgießen. Gelatine mit 4 EL Mandarinen-saft quellen lassen. Quark mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine in einer Blechtasse im Wasserbad auflösen lassen und unter den Quark rühren. Eiweiß und Sahne schlagen und beides unter die Quarkmasse heben, ebenfalls die Mandarinen. Um einen Boden einen Tortenring legen und die Quarkmasse einfüllen. Die bereits geschnittenen Teigstücke darauflegen. Vor dem Servieren den Tortenring lösen und die Oberfläche mit Puderzucker bestreuen. Evtl. mit einigen Mandarinenstücken verzieren.

Maulwurfshaufen

Biskuit: 4 Eier
200 g Zucker
1 EL Kakao
200 g gemahlene Nüsse oder Mandeln
2 TL Backpulver
1 Päckch. Schoko-Dessert ohne Kochen

Füllung: 1 Glas Schattenmorellen
2 EL Speisestärke
 $\frac{1}{2}$ l süße Sahne
2 TL Zucker

Für den Biskuit die Eier trennen und das Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Das Eigelb kurz unterrühren. Kakao, gemahlene Nüsse oder Mandeln, Backpulver und Schoko-Dessert-Pulver mischen und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 20 - 30 Minuten backen. Aus der Springform lösen und auskühlen lassen.

Danach den Boden auf eine Tortenplatte legen und vorsichtig aushöhlen, dabei an Boden und Rand etwa 1 cm Biskuit stehen lassen. Das Ausgehöhlte fein zerbröseln.

Die Schattenmorellen mit 2 - 3 EL Speisestärke andicken und auf dem Tortenboden verteilen. Die Masse erkalten lassen. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und hügelartig über die Tortenoberfläche streichen. Die Biskuitkrümel darüberstreuen.

Möhrentorte

*Teig: 8 Eier
300 g Zucker, 1 Vanillezucker
200 g gemahlene Nüsse
200 g ungeschälte gemahlene Mandeln
50 g Mehl, 50 g Speisestärke
250 g geriebene Möhren
1 gehäufter TL Backpulver
1 gehäufter TL Zimt
1 Messerspitze Nelkenpulver
evtl. 3 TL Rum*

*Guß: 150 g Puderzucker
3 - 4 EL Zitronensaft*

Möhren schälen und mit einer Kartoffelreibe fein reiben. Eier trennen und das Eigelb mit 200 g Zucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Dann die geriebenen Möhren, Mandeln und Nüsse, den Zimt und das Nelkenpulver hineingeben und unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen. Eiweiß mit 100 g Zucker zu steifem Schnee schlagen und diesen zusammen mit der Mehlmischung unter die Teigmasse heben.

Den Teig in eine gefettete 26er Springform füllen und bei 150 Grad ca. 60 - 65 Minuten im Heißluftofen backen.

Nach dem Erkalten mit dem zubereiteten Guß überziehen.

Dieser Kuchen kann bereits 1 - 3 Tage vor Verzehr zubereitet werden.

Nusskirsch-Torte mit Eierlikör

*Teig: 3 Eier
150 g Zucker
200 g gemahlene Nüsse
1 Messerspitze Backpulver*

*Füllung: 2 Gläser Sauerkirschen
Speisestärke
2 süße Sahne
1 Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
etwas Zucker nach Geschmack
1 kleine Flasche Eierlikör
25 g Schokolade*

Eier mit Zucker cremig schlagen, Nüsse mit Backpulver mischen und unterrühren, in eine 26er Springform geben und bei 160 Grad 20 - 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen. Kirschen abgießen. Den Saft mit Speisestärke oder 2 Päckchen Vanillepuddingpulver andicken, die Kirschen unterrühren und erkalten lassen. Auf den Boden geben. Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf die erkalteten Kirschen geben. Am Rand eine Spirale ziehen und mit Eierlikör füllen. In die Mitte die geraspelte Schokolade streuen.

Nutella-Hörnchen

(für ca. 30 Stück)

1 Päckchen Trockenhefe
1 TL Zucker
4 - 6 EL warmes Wasser
ca. 900 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ l süße Sahne
4 Eier
150 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
ca. 300 g Hagelzucker
1 Glas Nutella

Hefe und Zucker mit dem Wasser verrühren und ca. 5 Minuten gehen lassen. Mehl, Sahne, Eier, Fett und Salz in eine Schüssel geben. Hefe zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes 8 - 10 Minuten gründlich verkneten. Sollte der Teig nicht fest genug sein, noch etwas Mehl unterkneten.

Den Teig mit einem Tuch abdecken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen (er soll nicht aufgehen!). Hagelzucker auf die Arbeitsfläche streuen. Den Teig in vier Portionen einteilen und auf dem Hagelzucker ca. $\frac{1}{2}$ cm dick kreisförmig ausrollen (Durchmesser ca. 26 cm). Den Teig wie eine Torte in acht Stücke schneiden. In die Mitte von jedem Stück einen Eßlöffel Nutella geben, von der breiten Seite her aufrollen und zu Hörnchen formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 175 bis 200 Grad auf der mittleren Schiene 20 - 25 Minuten goldgelb backen.

Papageienkuchen

Grundteig: 250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

5 Eier

5 EL saure Sahne

250 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanille-Soßenpulver

1 Päckchen grüne Götterspeise

1 Päckchen rote Götterspeise oder 3 EL Kakao

Aus den Zutaten für den Grundteig einen Rührteig herstellen und den Teig in drei Portionen teilen.

In die 1. Portion ein Päckchen Vanille-Soßenpulver geben und gut verrühren.

In die 2. Portion ein Päckchen grüne Götterspeise (Pulver) geben und gut verrühren.

In die 3. Portion ein Päckchen rote Götterspeise (Pulver) oder 3 EL Kakao geben und ebenfalls gut verrühren.

Den Teig der Reihe nach in eine gut gefettete Kastenform füllen. Backofen nicht vorheizen.

Bei 175 Grad ca. 50 - 60 Minuten backen.

Während des Backens verlaufen die Farben ineinander. Den Kuchen im abgeschalteten Ofen ca. 15 Minuten ruhen lassen. Evtl. mit einer Glasur überziehen oder mit Puderzucker bestreuen.

Pfirsich-Buttermilch-Torte

*Teig: 6 Eier
200 g Zucker, 1 Vanillezucker
30 g Kakao
70 g Mehl, 3 TL Backpulver
100 g Mondamin*

*Creme: 12 Blatt Gelatine
1 ½ große Dosen Pfirsiche
½ l Buttermilch
6 EL Zitronensaft
3 Vanillezucker, 5 EL Zucker
3 süße Sahne,
2 Päckchen Sahnesteif
Schokoraspel*

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Mondamin, Backpulver und Kakao mischen, über die Eiermasse sieben und unterheben. In eine am Boden mit Papier ausgelegte Springform geben und im vorgeheizten Ofen bei 175° ca. 40 Minuten backen. Abgekühlten Boden 2 x durchschneiden. Tortenrand um den ersten Boden legen.

Gelatine einweichen, abgetropfte Pfirsiche bis auf 1 Hälfte pürieren und mit Buttermilch, Zitronensaft, 1 Vanillezucker und 3 EL Zucker verrühren. Ausgedrückte, aufgelöste Gelatine zugeben und kalt stellen. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, 1 Becher Sahne mit restlichem Vanillezucker steif schlagen und gleichmäßig unterheben. Die Hälfte der Creme auf den ersten Boden geben, zweiten Boden darüber legen, restliche Creme darauf geben, mit dem dritten Boden abdecken und einige Stunden kalt stellen. 2 Becher

Sahne mit dem restlichen Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Tortenrand entfernen, Torte mit 2/3 der Sahne bestreichen, Rand und Mitte der Torte mit Schokoladenraspeln bestreuen. Restliche Sahne als Tuffs aufspritzen und die Torte mit der zurückbehaltenen kleingeschnittenen Pfirsichhälfte verzieren.

Kartoffelkuchen

250 g Pellkartoffeln

200 g gemahlene Mandeln

200 g Zucker

6 Eier

1 Päckchen Zitroback von Dr. Oetker

6 Eiweiß mit 200 g Zucker sehr steif schlagen. Pellkartoffeln mit Eigelb stampfen. Alle Zutaten miteinander vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Bei 180 - 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Im Ofen etwas abkühlen lassen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Pfirsich-Eierlikör-Torte

*Teig: 100 g Butter
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
2 Eier
100 g gem. Nüsse oder Mandeln
50 g Mehl
1 schwach gehäuften TL Backpulver
1 EL Eierlikör*

*Creme: 1 Dose Pfirsiche (425 ml)
8 Blatt Gelatine
¼ l Eierlikör
1 Becher Crème fraîche
400 ml süße Sahne
evtl. 3 EL Preiselbeeren
150 g Puderzucker*

*Verzierung: 200 ml geschlagene Sahne
1 EL Puderzucker, 1 P. Sahnesteif
2 EL Eierlikör, 1 Pfirsichhälfte.*

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. In eine gefettete 26er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 - 170 Grad in ca. 25 Minuten hellbraun backen.

Für die Creme die Pfirsiche abtropfen lassen, Saft auffangen und bis auf eine Hälfte würfeln. Gelatine in 100 ml Pfirsichsaft einweichen, ausdrücken und auflösen. Eierlikör und Puderzucker vermischen und die warme Gelatine einrühren, ebenso die Crème fraîche. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Pfirsichwürfel und die geschlagene Sahne unterheben.

Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen (Auf dem Boden evtl. Preiselbeeren verteilen.) und die Creme hineingeben. Erstarren lassen. Kurz vor dem Servieren den Tortenring lösen, den Rand mit geschlagener Sahne bestreichen. Mit einem Tortenteiler die Oberfläche markieren und die einzelnen Stücke mit geschlagener Sahne (mit Puderzucker und Sahnesteif), Pfirsichstückchen und etwas Eierlikör verzieren.



Pfirsichschnitten

- Teig:* 150 g Butter
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
4 Eier
Salz
5 Tropfen Backöl Zitrone
250 g Mehl, 3 gestr. TL Backpulver
- Belag:* 1 Dose Pfirsiche
150 g Mehl
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
100 g Butter
- Guß:* 100 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

Butter geschmeidig rühren und nach und nach 150 g Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz und Backöl Zitrone unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und eßlöffelweise unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und glattstreichen.

Für den Belag die Pfirsiche abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf den Teig legen. 150 g Weizenmehl in eine Schüssel sieben und mit 75 g Zucker und Vanillezucker mischen. 100 g Butter in Flöckchen dazugeben und alle Zutaten mit den Händen zu Streuseln verkneten. Auf die Pfirsiche verteilen und im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten bei 175 - 200 Grad backen.

Für den Guß Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft glattrühren. Sofort nach dem Backen den Guß mit einem Pinsel oder mit einem Teelöffel auf dem Kuchen verteilen.

Pflaumenkuchen mit Mandelguß

*Teig: 125 g Butter
125 g Zucker, 1 Vanillezucker
3 Eigelb
1 Prise Salz
250 g Mehl, 2 TL Backpulver*

*Belag: 500 g Pflaumen
3 Eiweiß
100 g Zucker, ½ TL Zimt
2 EL Speisestärke
etwas Zitronenschale
120 g gemahlene Mandeln
20 g Mandelstifte oder -blättchen*

Teigzutaten zu einem Mürbeteig verkneten, eine Springform damit auslegen, einen kleinen Rand hochziehen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten bei 225 Grad vorbacken.

Vorbereitete Pflaumen auf den Boden geben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und Zucker einrieseln lassen. Speisestärke, gemahlene Mandeln und Gewürze unterheben, die Masse über die Pflaumen geben und den Kuchen bei 175 Grad ca. 30 Minuten fertigbacken. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die Mandelstifte/-blättchen über den Kuchen streuen.

Philadelphia-Torte

- Boden:* 250 g Löffelbiskuit
125 g Butter
2 Vanillezucker
1 Eigelb
- Creme:* 1 Päckchen Zitronen-Götterspeise
100 g Zucker
200 g Philadelphia-Käse
Saft einer halben Zitrone
400 ml Sahne
- Verzierung:* ½ Päckchen Zitronen-Götterspeise
1 Becher Sahne
etwas Zucker
1 Päckchen Sahnesteif

Löffelbiskuit mit der Mandelmühle mahlen. Die Butter schmelzen lassen und mit dem Vanillezucker, dem Eigelb und den gemahlene Löffelbiskuits verkneten. In eine gefettete 26er Springform fest andrücken. Bei 140 Grad ca. 25 - 30 Minuten hellbraun backen. Sofort auf einen Tortendeckel stürzen und erkalten lassen.

Für die Creme die Götterspeise mit einer Tasse Wasser quellen lassen. Den Zucker hinzufügen und erwärmen, bis sich alles aufgelöst hat. Vom Herd nehmen und den Käse und Zitronensaft in die warme Masse einrühren. Stocken lassen und die geschlagene Sahne unterheben. Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen und die Creme einfüllen und erstarren lassen. Wenn die Masse erstarrt ist, ½ Päckchen Götterspeise in 250 ml Wasser quellen lassen. 2 EL Zucker hinzufügen und erwärmen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, auf die Creme geben und fest werden lassen. Vor dem

Servieren Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen, Tortenring lösen. Den Rand mit Sahne bestreichen. Oberfläche mit einem Tortenteiler markieren und mit der restlichen Sahne verzieren.

Quarkwaffeln

*250 g Margarine
250 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
250 g Magerquark
500 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
½ l Milch*

Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Quark und der Milch zum Teig geben und glatt rühren..

Portionsweise im heißen Waffeleisen hellbraun backen.

Ergibt ca. 25 - 30 Stück.

Die Waffeln schmecken sehr gut mit Fruchtarmeladen.

Rhabarber-Krümel-Torte

4 Eier, 160 g Mehl

200 g + 1 EL + 80 g + 50 g + 20 g Zucker

500 g Rhabarber, 1 P. Vanillepud.-Pulver

1 Vanillezucker, 50 g Butter

50 g gemahlene Mandeln

500 g Schlagsahne, 2 P. Sahnesteif

Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. 200 g Zucker dabei einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Nacheinander Eigelb darunter-schlagen. Mehl darüber sieben und unterheben. Den Boden einer 26er Springform mit Backpapier auslegen. Die Masse in die Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 35 Minuten backen. Rhabarber putzen, waschen und kleinschneiden. Von $\frac{1}{4}$ l Wasser 6 EL abnehmen, mit Puddingpulver und 20 g Zucker verrühren. Rhabarber mit Rest Wasser, 80 g Zucker und Vanillezucker ca. 5 Minuten kochen. Mit Puddingpulver binden, abkühlen lassen. Ausgekühlten Biskuitboden mit einem Löffel aushöhlen, dabei einen 1 - 2 cm breiten Rand stehenlassen. Butter erhitzen. $\frac{3}{4}$ des Biskuitinneren zerkrümeln und mit 50 g Zucker und Mandeln in der Butter rösten, dabei öfter durchrühren. Sahne mit Sahnesteif und 20 g Zucker steif schlagen. Rhabarber in den ausgehöhlten Boden füllen. Die Hälfte der gerösteten Biskuitkrümel daraufstreuen, die Hälfte der Sahne daraufstreichen. Tortenrand mit einem Teil der restlichen Sahne bestreichen. Geröstete Krümel auf der Torte verteilen. Rest Sahne als Tuffs daraufspritzen.

Rotkäppchen-Torte mit Kirschen

- Teig:* 100 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker, 1 Vanillezucker, 3 Eier
150 g Mehl, 2 TL Backpulver
2 - 3 EL Nuß-Nougat-Creme
- Belag:* 1 Glas Sauerkirschen
500 g Schlagsahne, 3 Sahnesteif
500 g Speisequark
50 g Zucker, 1 Vanillezucker
400 ml aufgefangener Kirschsft
(evtl. mit Wasser auffüllen)
2 P. roter Tortenguß, 50 g Zucker
100 g Schlagsahne

Kirschen abtropfen lassen und Saft auffangen. Für den Teig Fett, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier einzeln hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete 26er Springform füllen und glatt-streichen. Unter restlichen Teig Nuß-Nougat-Creme rühren. Auf den hellen Teig verteilen. Kirschen, bis auf einige zum Verzieren daraufgeben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 40 - 45 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für die Creme Sahne mit Sahnesteif schlagen, Quark, Zucker und Vanillezucker verrühren, Sahne unterheben. Tortenring um den Boden legen. Quarkmasse einfüllen und verstreichen. Kirschsft, Tortenguß und Zucker anrühren, aufkochen, kurz abkühlen lassen und eßlöffelweise auf dem Quark verteilen. Torte mindestens 4 Stunden kaltstellen, dann mit Sahnetuffs und Kirschen verzieren.

Schlemmertorte

*Teig: 5 Eier, 2 EL Wasser
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
120 g Mehl
80 g Speisestärke
1 TL Backpulver*

*Füllung: 2 Becher (500 g) süße Sahne
4 EL Puderzucker
500 g Erdbeeren
2 Blatt Gelatine
2 EL Kakaopulver
2 cl Rum
50 g Borkenschokolade*

Aus den Zutaten für den Teig einen Biskuitboden backen (siehe Kiwi-Sekt-Torte).

Für die Füllung:

Sahne steif schlagen, die Hälfte abnehmen. Zwei Eßlöffel Puderzucker, 200 g zerdrückte und 150 g gehackte Erdbeeren darunter mischen, zum Schluß die aufgelöste Gelatine. Auf den untersten Tortenboden streichen, den mittleren daraufsetzen. Von der verbliebenen Sahne nochmals die Hälfte abnehmen und zwei EL Zucker, Kakao und den Rum darunter rühren. Auf den mittleren Boden streichen und den obersten daraufsetzen. Die Torte mit restlicher Sahne bestreichen, die zerbröselte Schokolade daraufstreuen, mit den übrigen geviertelten Erdbeeren und - nach Wunsch - mit Sahnetupfern garnieren.

Schmandkuchen

(Blechkuchen)

*Teig: 4 Eier
1 Vanillezucker, 2 Tassen Zucker,
¾ Tasse Öl, ¾ Tasse Mineralwasser
3 Tassen Mehl, 1 Päckchen Backpulver*

*Belag: 6 Dosen Mandarinen
2 Päckchen Tortenguß
2 Becher süße Sahne
2 Vanillezucker, 2 Päckchen Sahnesteif
2 Becher Schmand, 10 Löffelbiskuits
etwas Zucker und Zimt*

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Dann Öl, Mineralwasser, Mehl und Backpulver unterrühren. Auf ein Backblech mit Rand geben und bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen die abgetropften Mandarinen auf dem Teig verteilen. Den aufgefangenen Saft mit Tortenguß andicken und darübergerben. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, Schmand unterheben - nicht schlagen - und auf das Obst geben. Löffelbiskuits zerdrücken, mit etwas Zucker und Zimt mischen und über den Kuchen streuen.

Schokoladentorte

*Teig: 4 Eiweiß, 4 Eigelb
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
50 g geriebene Zartbitter-Schokolade
90 g gemahlene Nüsse
60 g Mehl, 1 geh. TL Backpulver*

*Creme: 250 g Butter
je 100 g Zartbitter- und
Mokka-Schokolade
1 Riegel Palmin
2 Eier
100 g Puderzucker
1 EL Kakao, 1 EL Instantkaffee*

Verzierung: Schokoraschel

Eiweiß mit 3 EL Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, in den Teig sieben und zusammen mit den gemahlenden Nüssen und der Schokolade unterheben. In eine gefettete 24er Springform füllen und bei 160 - 170 Grad ca. 35 - 40 Minuten backen.

Für die Creme Schokolade mit Palmin im Wasserbad schmelzen lassen. Butter mit 50 g Puderzucker schaumig rühren. Die geschmolzene Schokolade etwas abkühlen lassen und in die schaumige Buttermasse rühren. Kakao und Instantkaffee hinein sieben. Eier mit 50 g Puderzucker schaumig rühren und unter die Buttermasse heben.

Den erkalteten Biskuit 2 x durchschneiden, mit der Creme füllen und zusammensetzen. Rand und Oberfläche mit Creme bestreichen. Schokoraspel am Rand verteilen. Mit einem Tortenteiler die Oberfläche markieren und mit der restlichen Creme die Oberfläche verzieren und Schokoraspel darauf streuen.

Tip:

Tortenränder verziert man leicht mit einer gut gewaschenen frisch halbierten Kartoffel. Man taucht die Kartoffel z. B. in Schokostreusel und tupft sie dann an den mit Sahne oder Buttercreme bestrichenen Tortenrand.

Schoko-Sahne-Torte

- Biskuit:* 6 Eigelb, 4 EL warmes Wasser
210 g Zucker, 1 Vanillezucker, 6 Eiweiß
115 g Mehl, 110 g Speisestärke
2 TL Backpulver, 2 EL Kakao
- Füllung:* 1 Tafel Vollmilch-Schokolade
1 ½ Tafeln Zartbitter-Schokolade
4 süße Sahne (à 200 g)
etwas Weinbrand nach Belieben
- Verzierung:* ½ Tafel Zartbitter-Schokolade
1 süße Sahne

Eigelb mit warmem Wasser und Zucker zu einer steifen Creme schlagen. Eischnee steif schlagen. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig in eine gefettete mit Backpapier ausgelegte 28er Springform füllen und sofort 40 Minuten bei 160 Grad backen, stürzen und erkalten lassen.

Für die Füllung die Schokolade zerbröckeln und mit der Sahne in einen Topf geben. Unter Rühren aufkochen lassen. Sofort vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Danach über Nacht im Kühlschrank kalt stellen. Den Biskuitboden in 3 Böden teilen. Nach Belieben mit etwas Weinbrand beträufeln. Die Schokosahne in drei Portionen teilen und steif schlagen. Die Tortenböden damit bestreichen und zur Torte zusammensetzen. Sahne zum Verzieren steif schlagen und von der Schokolade mit dem Messer Schokoraspel schaben und die Torte mit Sahnetuffs und Schokoraspel verzieren.

Schwarzwälder Kirschtorte

*Boden: 6 Eier, 200 g Zucker, 1 Vanillezucker
100 g Speisestärke, 70 g Mehl
30 g Kakao, 3 TL Backpulver*

*Füllung: 5 Becher Sahne, 5 Sahnesteif
5 Vanillezucker
1 Glas Sauerkirschen
1 EL Speisestärke
1 Glas Kaiserkirschen o. Puschkin-Kirschen
Zartbitter-Schokoraspel*

Von den o. a. Zutaten für den Boden einen Biskuit backen (siehe Pfirsich-Buttermilch-Torte) und auskühlen lassen. Für die Füllung die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Speisestärke mit etwas Kirschsaff anrühren. Übrigen Kirschsaff zum Kochen bringen und mit der ange-rührten Speisestärke binden. Die abgetropften Kirschen hinzugeben und kurz aufkochen. Den Biskuit zweimal durchschneiden. Auf den unteren Boden den etwas abgekühlten Kirschkompott streichen und abkühlen lassen. In der Zwischenzeit Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Auf den Kirschkompott eine dünne Schicht Sahne streichen. Nun den zweiten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Dann eine dickere Schicht Sahne auftragen, den dritten Boden auflegen, leicht andrücken und Rand und Oberfläche mit Sahne bestreichen. Tortenoberfläche und Rand mit Zartbitter-Schokoraspeln verzieren, Sahnetuffs auf die Torte spritzen und mit Kaiserkirschen dekorieren.

Spritzringe

Teig: $\frac{3}{4}$ l Wasser
50 g Butter, 1 Prise Salz
150 g Mehl, 30 g Speisestärke
25 g Zucker, 1 Vanillezucker
4 - 6 Eier
1 gestrichener TL Backpulver

Fett zum Ausbacken

Guß: ca. 200 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft
1-2 EL heißes Wasser

Für den Teig das Wasser mit Butter und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und auf einmal in das kochende Wasser schütten. Zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren erhitzen (etwa 1 Minute), bis sich der Kloß vom Topfboden löst. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillezucker und die Eier einzeln unterrühren (Wenn der Teig stark glänzt, erübrigen sich weitere Eizugaben). Zum Schluß das Backpulver unterrühren.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit weiter Spritztülle füllen.

In der Fritteuse oder einem entsprechenden Topf das Fett erhitzen. Auf gefettetes Butterbrotpapier (ca. 10 x 10 cm) den Teig zu Ringen spritzen. Das Papier mit dem Ring nach unten in das heiße Fett tauchen, bis er sich löst. Die Ringe von beiden Seiten hellbraun werden

lassen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Auf einem Kuchenrost abtropfen lassen.
Für den Guß den Puderzucker sieben und mit Zitronensaft und Wasser glattrühren. Mit einem Kuchenpinsel die Ringe mit dem Guß bestreichen.

Tortenboden (Eischwerboden)

2 Eier (ca. 110 - 120 g, auswiegen!)
entsprechende Menge
Butter,
Zucker und
Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 gestr. TL Backpulver

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten, in eine Tortenbodenform oder Biskuitform füllen und bei 150 Grad ca. 20 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Erdbeeren, Stachelbeeren oder Sauerkirschen belegen und mit geschlagener Sahne servieren.

Struwelpeter-Kuchen

Teig: 6 Eigelb
140 g Zucker
140 g gemahlene Mandeln
100 g Schokostreusel
3 geriebene Zwiebackstücke
1 TL Backpulver
6 Eiweiß

Füllung: $\frac{1}{2}$ l süße Sahne
2 Vanillezucker
2 Sahnsteif
4 - 5 gestrichene TL Nescafe

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Mandeln, Schokostreusel, Zwieback und Backpulver unter die Eigelbmasse rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete 26er Springform füllen und bei 150 - 160 Grad ca. 50 Minuten backen.

Die obere Teigplatte $\frac{1}{2}$ cm abschneiden und grob zerkrümeln.

Für die Füllung die süße Sahne mit Vanillezucker und Sahnsteif schlagen und das Nescafepulver unterheben. Die Masse auf die untere Teigplatte verteilen. Darauf die Krümel der oberen Teigplatte verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Der Kuchen sollte ein bis zwei Tage vorher zubereitet werden. Im Kühlschrank durchziehen lassen.

Vollkornbrot

*(Menge für 1 Brotbackform oder 3
kleine Kastenformen)*

*1 Pfund Roggenmehl
1 Pfund Roggenschrot
1 Pfund Weizenmehl
1 Pfund Weizenschrot
1 $\frac{3}{4}$ l lauwarmes Wasser
1 Würfel frische Hefe
3 EL Sauerteig
3 EL Honig, 3 EL Salz
2 Tassen Sonnenblumenkerne
1 Tasse Sesam
grobe Haferflocken*

Die Hälfte des Mehls mit $\frac{3}{4}$ l Wasser, Sauerteig und Hefe verrühren. Über Nacht abgedeckt stehen lassen (3 EL Sauerteig abnehmen).

Rest Mehl, Wasser, Honig, Salz, Sonnenblumenkerne und Sesam dazugeben, gut verrühren. 1 Stunde stehen lassen. Nochmals umrühren. In eine gefettete Brotbackform oder in Kastenformen, mit groben Haferflocken ausgestreut, füllen, glattstreichen, einritzen und bei ca. 180 Grad 80 - 100 Minuten backen und dabei ein Gefäß mit Wasser in den Backofen stellen.

Schnelles Vollkornbrot mit Hefe

*½ l lauwarmes Wasser
2 TL Salz
1 TL Honig
25 g Hefe
550 g Weizen- oder Dinkelvollkornmehl
50 g Gerstenmehl
50 g Roggenmehl
2 - 3 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Leinsamen
1 EL Kümmel gestoßen oder gemahlen
1 EL Koriander gestoßen oder gemahlen*

Wasser, Salz, Honig und Hefe gut verrühren. Die weiteren Zutaten löffelweise zugeben und ca. 10 - 15 Minuten kneten. Den Teig in eine gefettete Kasten- oder Springform füllen und evtl. mit Sesam oder Leinsamen bestreuen. Das Brot in den kalten Backofen auf die unterste Schiene schieben. Bei 200 Grad ca. 1 Stunde backen.

Man kann den Teig auch für Brötchen verwenden. Die Backzeit verkürzt sich um ca. 15 Minuten auf 45 Minuten.

Für den Deckel Wasser und Zucker mit dem Fruttina Puddingpulver anrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die gequollene Gelatine einrühren. Den Wein hinzufügen und erstarren lassen bis die Masse dickflüssig ist. Auf die Creme geben und vollständig erstarren lassen.

Vor dem Servieren Tortenring lösen und den Rand und die Oberfläche mit steif geschlagener Sahne (mit etwas Zucker und Sahnesteif geschlagen) verzieren.



Zwergenküsschen-Torte

*Teig: 3 Eier
3 EL heißes Wasser
100 g Zucker
100 g Mehl
½ TL Backpulver*

*Füllung: 9 - 12 große Mohrenköpfe
6 - 8 kleine Mohrenköpfe
250 g Speisequark
¼ - ½ l Schlagsahne
1 EL Zitronensaft*

Eier mit Zucker und heißem Wasser schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. In einer Springform oder Bodenform ca. 15 Minuten bei 175 Grad backen.

Von den großen Mohrenköpfen die Waffelböden abnehmen. Schaum und Schokoüberzug zerdrücken und mit Zitronensaft und Speisequark verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den Tortenboden auftragen.

Zur Dekoration werden die kleinen Mohrenköpfe halbiert und die Torte nach Lust und Laune damit verziert.

Hausfreunde

*Teig: 2 Eier
125 g Zucker, 1 Vanillezucker
125 g Mehl
½ gestr. TL Backpulver
100 g gehackte Mandeln
125 g Rosinen in Rum
150 g Raspelschokolade*

*Verzierung: rote Belegkirschen
Haselnußkrokant
gehobelte Haselnüsse*

*Guß: 100 g dunkle Kuchenglasur
100 g helle Kuchenglasur*

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben und das Ganze langsam unterheben. Mandeln, Rosinen und Raspelschokolade ebenfalls mischen und unter die Masse heben. Backblech mit Backpapier auslegen und mit zwei Teelöffeln kleine Häufchen formen und mit etwas Abstand voneinander auf ein Backblech verteilen. Bei 175 Grad ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen. Mit Kuchenglasur, Belegkirschen, Krokant und Haselnüssen garnieren.

Heidesand mit Marzipan

*Mark einer halben Vanilleschote
50 g Marzipan-Rohmasse
200 g Butter
80 g Puderzucker
250 g Mehl
1 Messerspitze Salz
1 Eigelb
Zucker*

Marzipan-Rohmasse würfeln, mit einem kleinen Teil der Butter verkneten bis eine cremige Masse entsteht. Dann mit der restlichen Butter, dem Puderzucker, Vanillemark und Salz kräftig verkneten und zuletzt das Mehl rasch unterkneten. Den Teig halbieren und zwei Rollen von ca. 25 cm Länge schön rund formen. Im Kühlschrank ca. 60 Minuten fest werden lassen. Die Teigrollen mit verquirltem Eigelb bestreichen, in Zucker wälzen und von jeder Rolle ca. 35 Scheiben schneiden. Diese mit genügend Abstand voneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 10 - 12 Minuten hellbraun backen.

Holländische Zebras

(ca. 60 Stück)

250 g Butter
200 g Zucker
 $\frac{1}{2}$ TL Salz
4 Eigelbe
250 g Mehl
100 g Speisestärke
 $\frac{1}{2}$ P. Backpulver
3 EL Rum
5 EL Kakaopulver
3 EL Hagelzucker

Butter mit Zucker schaumig rühren, nacheinander Eigelbe dazugeben und glatt rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver zur Buttermasse geben und zu einem festen Teig kneten. Den Teig halbieren. Die eine Hälfte mit Rum, die andere mit Kakao mischen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den hellen und den dunklen Teig getrennt auf einer bemehlten Fläche $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen und jede Teigplatte halbieren. Helle und dunkle Platten abwechselnd aufeinandersetzen und gut zusammendrücken. 2 x 3 cm große Scheiben schneiden. Mit Hagelzucker bestreuen. Etwas festdrücken. Auf mittlerer Schiene 10 - 15 Minuten bei 190 Grad backen.

Kaffeemakronen

200 g süße Mandeln gemahlen
50 g Haselnüsse gemahlen
50 g Schokolade gemahlen
2 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
125 g Zucker
1 EL Pulverkaffee

Das Eiweiß halbsteif schlagen, Zitronensaft zugeben und ganz steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen. Nun die gemahlene Zutaten (fertig gemahlen kaufen oder in der Mandelmühle selber mahlen) mit dem Pulverkaffee unter die Baisermasse heben.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und kleine Häufchen (ca. 2 Teelöffel) darauf setzen.

Bei 150 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.



Kaffeetrüffel

100 ml süße Sahne
3 EL Instant-Kaffee
125 g Butter
125 g Zartbitter-Schokolade
4 EL Kakao
2 EL Türkisch-Moccalikör

Sahne, 2 EL Instant-Kaffee, Butter und Schokolade in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die Masse vom Herd nehmen und den Likör unterrühren. Im Kühlschrank ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend mit einem Schneebesen gut durchschlagen. Eine Kastenform (25 x 11 cm) mit Alufolie auslegen und die Masse einfüllen und glattstreichen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden erstarren lassen. Danach die Masse auf die mit Kakao und 1 EL durchgeseibtem Instant-Kaffee bestreute Arbeitsfläche stürzen, die Folie abziehen, in kleine Würfel schneiden und mit Kakao, gemischt mit Instant-Kaffee, bestreuen. Bis zum Verzehr kühl lagern.

Kalte Kokosmakronen

*1 Platte Palmin
1 Paket Puderzucker
100 g Kokosraspel, 200 g Mandelstifte
1 Tube löslichen Kaffee
3 - 5 Tropfen Rumaroma*

Puderzucker, Kokosraspel, Mandelstifte, löslichen Kaffee und Rumaroma gut vermischen. Die Platte Palmin auflösen und unter die gemischte Masse rühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen setzen und fest werden lassen.

Kalte Schokoladen-Kokosmakronen

*150 g Palmin
100 g Zartbitter-Schokolade
125 g Puderzucker, 2 Vanillezucker
1 EL Kakao
250 g Kokosflocken
etwas Rumaroma*

Schokolade und Palmin im Wasserbad zerlassen. In eine Schüssel geben und Puderzucker, Vanillezucker, Kakao, Kokosflocken und Rumaroma hinzufügen und verrühren. Auf ein mit Alufolie belegtes Backblech mit 2 Teelöffeln kleine Makronen setzen und trocknen lassen.

Kokostrüffel

60 g Butter

½ Tafel Zartbitter-Schokolade

100 g Puderzucker

150 g Kokosflocken

1 - 2 EL Rum (evtl. weißer Rum)

Kokosflocken in der Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten.

Butter mit Puderzucker schaumig rühren. 100 g Kokosraspel, die geriebene Schokolade und den Rum dazugeben und gut verrühren. Aus der Masse etwa walnußgroße Kugeln formen und diese in den restlichen Kokosflocken wälzen.

In einer geschlossenen Dose möglichst kühl aufbewahren.

Mandelsplitter

130 g Mandelstifte

100 g Zartbitter- o. Vollmilchschokolade

2 Riegel Kokosfett (Palmin)

Mandelstifte auf ein Backblech geben und im Backofen hellgelb rösten. Schokolade und Kokosfett im Wasserbad langsam schmelzen. Die Mandeln unter die etwas abgekühlte Masse geben und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein mit Alufolie belegtes Blech setzen und trocknen lassen.

Kossuth Kranzerl

(Böhmisches Gebäck)

*250 g Mehl
150 g Butter
1 Vanillezucker
100 g Zucker
1 Ei
2 EL Kakaopulver*

zum Verzieren:

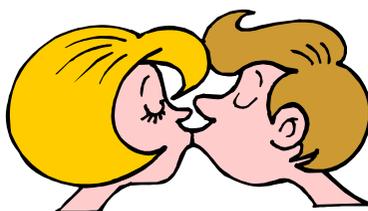
*1 Ei
blättrig geschnittene Mandeln*

Mehl auf ein Backbrett schütten, in die Mitte eine Vertiefung drücken und das Ei hineingeben. Butterstückchen, Vanillezucker und Zucker zufügen und alles rasch durcharbeiten. Teig halbieren und unter die eine Hälfte den Kakao kneten. Teighälften kalt stellen. Nach etwa 30 Minuten aus jeder Hälfte eine lange Rolle formen. Gleich große Stücke abschneiden und diese zu etwa 12 cm langen Würstchen rollen. Die hellen Teigwürstchen zu Ringen formen und die dunklen Würstchen um die hellen Teigringe schlingen. Konfekt mit dem verquirlten Ei bestreichen. Nach Belieben Mandelblättchen darauf verteilen und 10 - 15 Minuten bei 160 Grad backen.

Linzer Busserln

70 g Zucker
100 g Butter
2 Eigelb
200 g Mehl
1 Messerspitze Zimt
abgeriebene Schale einer Zitrone oder
einer Orange
Marmelade oder ganze Haselnüsse

Aus den Zutaten (bis auf Marmelade oder Haselnüsse) einen mürben Teig kneten und kleine Kugeln daraus formen. Diese auf ein gut gefettetes Blech setzen, in der Mitte leicht andrücken und einen Klecks Marmelade oder eine ganze Haselnuß daraufgeben. Busserln ca. 10 - 15 Minuten bei 160 Grad zu heller Farbe backen.



Mandelquadrate

*Teig: 150 g Mehl
½ gestrichener TL Backpulver
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
½ Becher Crème fraîche
75 g Margarine*

Bestreichen: 1 ½ EL Himbeergelee

*Belag: 25 g Butter, 150 g Crème fraîche
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
150 g gehobelte Mandeln*

Für den Teig das mit Backpulver gemischte Mehl auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Zucker, Vanillezucker, Crème fraîche und die in Stücke geschnittene kalte Margarine hineingeben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Blech zu einem Rechteck von 20 x 40 cm ausrollen und mit dem Gelee bestreichen. Vor dem Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen. Für den Belag die Butter mit Zucker, Vanillezucker und Crème fraîche unter Rühren zerlassen. Die Mandeln unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf das Gelee streichen. Bei 200 - 225 Grad etwa 20 Minuten backen. Das erkaltete Gebäck in 5 x 5 cm große Quadrate schneiden.

Nikolausbrötchen

200 g Margarine
125 g Zucker
2 Eigelb
1 Vanillezucker
1 EL Dosenmilch
Schale von einer unbehandelten Zitrone
250 g Mehl
50 g Mandelsplitter
50 g Rosinen oder Korinthen
50 g Zitronat
25 g Orangeat

Margarine mit Zucker schaumig rühren. Eigelb, Dosenmilch, Vanillezucker und Zitronenschale unter Rühren hinzugeben. Mehl mit Mandelsplitter, Rosinen, Zitronat und Orangeat mischen. Zu dem Teig geben und unterheben. Ein mit Backpapier belegtes Blech mit kleinen Häufchen (ca. 2 Teelöffel) besetzen und bei 190 Grad ca. 15 Minuten backen.



Nougat-Taler

250 g Mehl
75 g Zucker, 1 EL Vanillezucker
150 g gemahlene Haselnüsse
 $\frac{1}{2}$ TL Backpulver
200 g Butter
1 Ei
200 g Nougatmasse
100 g Kuvertüre

Das Mehl auf eine Backunterlage sieben und eine Mulde eindrücken. Auf den Rand Zucker, Vanillezucker, gem. Haselnüsse, Backpulver und 200 g Butter in Flöckchen geben. Das Ei in die Mulde geben und alles rasch verkneten. Den Teig kühl stellen. Nach ca. $\frac{1}{2}$ Stunde den Teig ausrollen und mit einem Schnapsglas o. ä. Plätzchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und ca. 10 Minuten bei 175 Grad backen. Die Nougatmasse schmelzen. Die Hälfte der erkalteten Taler auf der Unterseite damit bestreichen und die anderen mit der Unterseite daraufsetzen. Zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüre tauchen.

Nußstangen

(ca. 50 Stück)

3 Eiweiß

200 g Zucker

250 g gemahlene Haselnüsse

1 TL Zimt

40 g Haselnußblättchen

Eiweiß steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. 10 Minuten weiterschlagen. Haselnüsse und Zimt unterheben.

Masse in einen Spritzbeutel füllen. 6 cm lange Streifen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech spritzen. Mit den Nußblättchen bestreuen und im vorgeheizten Backofen 20 - 25 Minuten bei 150 Grad backen.



Nußküßchen

2 kleine Eiweiß
125 g Zucker
125 gemahlene Haselnußkerne
kleine, ganze Nußkerne

Eiweiß und Zucker sehr steif schlagen, dann zwei Eßlöffel von der Masse abnehmen. Die gemahlene Nußkerne unter die Eiweißmasse heben, mit feuchten Händen kleine Kügelchen aus dem Teig formen und mit einem feuchten Holzlöffelstiel eine Vertiefung in die Mitte drücken. Etwas von dem zurückgelassenen Eiweiß hineingeben und eine ganze Haselnuß daraufsetzen.

Backzeit: 20 - 25 Minuten bei 140 - 160 Grad



Schokoladen-Spritzgebäck

125 g Butter
100 g gesiebter Puderzucker
1 Vanillezucker
1 Ei
Rumaroma
1 Messerspitze Zimt
25 g Kakao
200 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver
125 gemahlene geröstete Haselnüsse

Butter schaumig rühren, gesiebten Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen, nach und nach Ei, Rumaroma und Zimt zufügen, Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und in den Teig sieben. Dann die gemahlene, geröstete Haselnüsse zufügen.

Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Spritztülle füllen und in Kränzchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen.

*Backzeit: ca. 15 Minuten bei 175 Grad
(5 Minuten vorheizen)*

Spekulatius

250 g Butter
500 g Zucker
1 abgeriebene Zitronenschale
4 Eier
625 g Mehl
2 g Zimt
1 g Hirschhornsalz

Kalte Butter in Stücken ins Mehl pflücken und mit den anderen Zutaten zu einem glatten Teig kneten. Über Nacht stehen lassen.

Kleine Teigstücke in die gut gemehlten Spekulatiusmodeln drücken, überstehenden Teig abschneiden und Plätzchen aufs Backblech legen.

Der Teig kann auch ausgerollt und die Plätzchen ausgestochen werden.

Bei 175 Grad ca. 10 - 15 Minuten goldgelb backen.

Spitzbuben

*Teig: 350 g Mehl
250 g kalte Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
Schale von ½ Zitrone
100 g geschälte, gemahlene Mandeln*

*Bestreichen: 150 g Johannisbeergelee oder
Aprikosenmarmelade
Puderzucker*

Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten und kalt stellen. Portionsweise ca. 2 mm dünn ausrollen, rund Plätzchen mit Wellenrand ausstechen. Bei der Hälfte der Plätzchen in der Mitte ein kleines Loch ausstechen

Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad ca. 12 Minuten goldgelb backen und auskühlen lassen.

Auf die ganzen Plätzchen jeweils ½ TL der erwärmten Marmelade geben, die Kränze mit Puderzucker bestäuben und aufsetzen.

Ergibt ca. 50 Stück.

Spritzgebäck

375 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

2 Vanillezucker

1 Prise Salz

250 g Mehl

250 g Speisestärke

125 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben. Mehl mit Speisestärke mischen. Gut 2/3 davon unterrühren und die restliche Mehlmischung und Mandeln unterkneten. Teig kühl stellen. Portionsweise in eine Gebäckspritze oder durch den Fleischwolf mit entsprechendem Vorsatz geben. Kränze, S-Formen oder beliebige Plätzchen auf ein leicht mit Mehl bestäubtes Backblech legen und 10 - 12 Minuten bei 200 Grad backen.

Plätzchen nach dem Abkühlen teilweise mit Schokoladenguß oder aufgelöster Kuvertüre bestreichen.

Vanillekipferln

*Teig: 250 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Vanillezucker
3 Eigelb
300 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln*

Zum Bestreuen:
6 Päckchen Vanillezucker

Alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kühl stellen. Danach aus dem Teig kleine, nicht zu dünne Hörnchen formen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech hellgelb backen.

Backzeit: 10 - 12 Minuten bei 175 - 190 Grad.

Sofort nach dem Backen im Vanillezucker wälzen.