Den Obernauern in die Töpfe geschaut

Band 5

Ein
Koch- und Backbuch
aus dem
Windecker Ländchen

Ein Koch- und Backbuch aus Obernau

im Windecker Ländchen

Herausgeber:
Bürgerverein Obernau
www.windeck-obernau.de

Vorwort

Kürbissuppe, Bienenstich,
Pizzabrötchen, lecker Fisch,
Klompenbrei und Fleisch an Schmand,
findet sich im ersten Band.

Käsespätzle mit viel Sahne
und den Rumquark mit Banane,
Öllichstipp und Stich vom Ei,
findet Ihr im Buch Band zwei.

Bratäpfel und Reissalat,
Schweinefilet Blattspinat,
Quittenbrot und Toast Hawaii,
kannst Du suchen in Band drei.

Monsterbowle, Ärpelschloot,
Hefezopf und Fladenbrot,
Hackpfanne auf Ungarisch,
bringt Band vier Dir auf den Tisch.

Und wem nicht reichen diese vier,
der kochet aus dem Fünften hier.

Inhaltsverzeichnis

Suppen und Eintöpfe

Asiatische Nudelsuppe 14
Bohnensuppe serbische Art 15
Bärlauchsuppe 16
Bunter Wirsingtopf 17
Chinasuppe 18
Festliche Spargelsuppe mit Garnelen 19
Feuriger Kohleintopf 20
Flädlesuppe 21
Geröstete Grießsuppe 22
Grüner-Bohnen-Eintopf 23
Hackfleisch-Pizza-Suppe 24
Hähncheneintopf 25
Curry-Hühnersuppe 26
Hähnchengemüsesuppe 27
Herzhafte Hühnersuppe 28
Jäger-Paprikatopf 29
Kartoffelsuppe 30
Kartoffelsuppe mit Hackbällchen 31
Pastinakensuppe 32
Kidneybohneneintopf 33
Ofensuppe 34
Rindfleischeintopf 35
Selleriecremesuppe mit Knoblauchcroutons 36
Zucchinicremesuppe 37

Nudeln, Eier, Kartoffeln

Aprikosenklöße 40
Eier in Senfsoße 41
Gefüllte Pfannkuchen 42
Geile Kartoffeln 43
Käse-Spinat-Spätzle 44
Kartoffelplätzchen 45
Kartoffelpizza 46

Kartoffeln mit Salzkruste *47*
Kräutersahnenudeln *48*
Makkaronitopf *49*
Parmesan-Kartoffelecken *50*
Pizzakartoffeln *51*
Spaghetti mit Räucherlachs *52*
Spaghetti mit Rucola-Pesto *53*
Spargel-Risotto *54*
Tomatige Tomatensoße *55*
Überbackene Maultaschen *56*
Überbackene Speckkartoffeln *57*

Fleisch, Fisch, Geflügel

Beefsteaks pikant *60*
Chop Suey *61*
Entenbrust-Cordon-Bleu *62*
Entenbrust mit Orangensoße *63*
Entenbrust mariniert *64*
Feuertopf *65*
Filet-Topf in Tomatensoße *66*
Filet mit Pfifferlingen und Bohnen *67*
Fischragout *68*
Frikadellen unter Rösti *69*
Gänsebrust mit Honigsoße *70*
Gyrosauflauf *71*
Hähnchen-Brokkoli-Pfanne *72*
Hähnchenbrustrouladen mit Käsesoße *73*
Hähnchenfilet in Basilikum *74*
Heilbutt unter Kartoffelhaube *75*
Italia-Schnitzel *76*
Käseschnitzel *77*
Kalbsgeschnetzeltes *78*
Kaninchenbraten französisch *79*
Kasseler in Mischobstsoße *80*
Kasseler Kotelett geschmort *81*
Knoblauchfleisch *82*

Lachs in Paprika-Lauch-Sahnesoße *83*
Lachsfilet mit Kruste *84*
Lammspieß griechischer Art *85*
Mamas Schweinegeschnetzeltes *86*
Medaillons in Frischkäse-Soße *87*
Medaillons in raffinierter Hollandaise *88*
Minutensteaks gratiniert *89*
Puszta-Frikadellen *90*
Putenbrust mit Käse-Schinken-Füllung *91*
Putenspieße „Hawaii“ *92*
Puten-Champignon-Topf *93*
Putenrahmsoße mit Spaghetti *94*
Rumpsteak *95*
Rinderbraten im Möhrenbett *96*
Rinderhüftbraten *97*
Roastbeef mariniert *98*
Rollbraten mit Spinat-Schafskäse Füllung *99*
Rotbarschfilet in Mangosoße *100*
Satespieße mit Dip *101*
Schnitzel-Auflauf in Tomatenrahm *102*
Schnitzel mit Zwiebelsoße *103*
Schweinefiletschnitzel mit Kräuterkruste *104*
Schweinefilet Schweizer Art *105*
Schweinefleisch indische Art *106*
Schweinsteaks mit Meerrettichkruste *107*
Tafelspitz mit Gemüse *108*
Tomatenhähnchen mit Oliven *109*
Schnelle Frikadellen *110*
Türkische Tomaten-Lammpfanne *111*

Gemüse und Aufläufe

Brokkoli-Auflauf *114*
Gemüse-Allerlei *115*
Griechischer Nudelauflauf *116*
Paprika-Schafkäse-Dip *117*
Gyros-Makkaroni-Auflauf *118*

Kohlrouladen mit Pilzfüllung *119*
Eingelegte Paprikaschoten *120*
Linsengemüse *121*
Rote Bete Gemüse *122*
Schmortomaten *123*
Spargel-Schinkencreme *124*
Spargel-Schinken-Röllchen überbacken *125*
Spitzkohl-Curry *126*
Tortelloni-Gemüse-Gratin *127*
Zucchini-Champignon-Ragout *128*
Zucchini-Auflauf (vegetarisch) *129*

Salate

Bohnensalat mit Erdnuss-Soße *132*
Farfallesalat mit Filetspitzen *133*
Fleischkäse-Salat *134*
Fruchtiger Brokkolisalat *135*
Grinzinger Heurigensalat *136*
Italienischer Kartoffelsalat *137*
Italienischer Nudelsalat *138*
Kartoffel-Fleischsalat *139*
Kartoffel-Wurst-Salat *140*
Margrittas Nudelsalat *141*
Matjes-Eiersalat *142*
Paprika-Krautsalat *143*
Penne-Paprika-Salat *144*
Penne-Salat mit Pilzen *145*
Portugiesischer Nudelsalat *146*
Reisnudelsalat *147*
Rinderfiletsalat *148*
Salat Mexiko *149*
Toskanischer Brotsalat *150*
Tortellini-Bacon-Salat *151*

Nachspeisen

Ananas-Carpaccio mit Zitronencreme *154*

Apfelringe im Bierteig *155*
Bayerische Creme *156*
Erdbeer-Schoko-Quark *157*
Gratinierte Pfirsiche *158*
Geeiste Cappucino Creme *159*
Kokoscreme *160*
Mangocreme *161*
Russische Creme *162*
Mango-Frischkäse-Creme *163*
Mascarpone-Kaffeecreme *164*
Nougatmousse *165*
Obstspieße mit Schokoguss *166*
Himbeertraum *166*
Panna cotta mit gemischten Beerenfrüchten *167*
Preiselbeertraum geeist *168*
Quarkschaum mit Apfel-Orangensoße *169*
Quitten-Apfel-Dessert *170*
Apfelmus-Sahne-Dessert *170*
Vanillejoghurt mit Papaya *171*

Wenn Gäste kommen …

Agnes' Pizzaschnecken *174*
Aioli *175*
Polarsonne *175*
Dänische Remoulade *176*
Fonduesoßen *177*
Frikadellentopf *178*
Frühlingsrollen süß-sauer *179*
Garnelenpfanne *180*
Gefüllte Champignon-Burger gegrillt *181*
Gratinierte Spargel-Schinken-Röllchen *182*
Hackfleischtarte *183*
Hackfleisch-Gemüse-Muffins *184*
Hack-Tacos *185*
Kalter Tafelspitz mit Kräutersoße *186*
Serranoröllchen mit Frischkäse *187*

Kräuterkasseler *188*
Marinierter grüner Spargel *188*
Marinierte Pilze mit Artischocken *190*
Schinken-Käse-Muffins *191*
Schlemmerschnittchen *192*
Spargel-Mousse *193*
Tomaten-Mozzarella-Spieße *194*
Zwiebelkuchen *195*
Lachs-Frischkäse-Mousse *196*
Apfellikör *197*
Bananenlikör *198*
Früchte-Shake (alkoholfrei) *199*
Erdbeer-Sekt-Cocktail *199*
Glühweinbowle *200*
Gockelsperma *201*
Brombeerlikör *201*
Kalter Schneepunsch *202*
Italienischer Zitronenlikör *202*
Mokkalikör *203*

Omas Rezepte

Eierkuchen mit Schinkenspeck *206*
Topinambur Chips *206*
Falscher Hase im Weißkohlbett *207*
Grießauflauf *208*
Holunderblütengelee *209*
Holundersaft *209*
Labskaus *210*
Maultaschen *211*
Quark-Pfannkuchen *212*
Sauerfleisch *213*

Kuchen, Torten, Gebäck

Apfel-Muffins *216*
Apfel-Käse-Kuchen *217*
Apfel-Streusel-Kuchen *218*

Erdbeer-Sandkuchen *219*
Aprikosen-Mohnkuchen *220*
Apfelkuchen mit Marzipanguss *221*
Buttermilch-Butterkuchen *222*
Beerentorte *223*
Brownies *224*
Eiskaffee-Sahne-Torte *226*
Erdbeerkuchen klassisch *227*
Erdbeer-Joghurt-Schnitten *228*
Faule Weiber Kuchen *230*
Feuerwehrkuchen *231*
Friss-Dich-Dumm-Torte *232*
Himbeerkuchen mit Sauerrahm *233*
Israel-Kuchen *234*
Käsesahnetorte *235*
Eierlikörboden *236*
Kirsch-Quarkteilchen *237*
Kirsch-Pudding-Kuchen *239*
Lieschenkuchen *240*
Mandel-Butterkuchen *241*
Mango-Ostertorte *242*
Mohn-Quarkstreusel *244*
Spiegelei-Muffins *245*
Nuß-Schnitten *246*
Pfirsich-Baiser-Schnitten *247*
Pflaumenkuchen mit Walnussstreusel *248*
Eistorte *249*
Prinzregententorte *250*
Quark-Muzen *252*
Rhabarberrahmkuchen *253*
Roggenbrot *254*
Sahne-Nuss-Torte *255*
Schokoladen-Buttercremetorte *257*
Schoko-Walnuss-Kuchen *259*
Schürzkuchen *260*
Schwäbischer Apfelkuchen *261*
Schwarzwälder-Kirschtorte *262*

Stachelbeerkuchen mit Baiserhaube *264*
Schokowaffeln *265*
Süßer Hefezopf *266*
Schoko-Joghurt-Muffins *267*
Vanille-Schichttorte *268*
Walnuss-Preiselbeertorte *270*
Wiener Schokoladentorte *272*
Winterapfel-Torte *274*
5-Minuten-Kuchen *275*

Weihnachtsgebäck

Cappuccino Kipferl *278*
Erdnusstaler *279*
Haselnussmakronen *280*
Haselnuss-Plätzchen *281*
Macadamia Cookies *282*
Mandelprinten *283*
Mandelwellen *284*
Marzipanhappen *285*
Omas Spritzgebäck *286*
Orangenmakronen *287*
Quarkstollen *288*
Rascher Lebkuchen *289*
Rosinen-Mohn-Häufchen *290*
Schokoladen-Cookies *291*
Schokoladenhappen *292*
Schokoladen-Mandelmakronen *293*
Tiroler Leckerli *294*
Zimtsterne *295*

Haben Sie schon einmal daran gedacht, dass sich Ihre Freunde, Bekannten und Verwandten auch über unser Kochbuch freuen würden?

***Weitere Exemplare** erhalten Sie bei:*

Bürgerverein Obernau
Hannelore Hundhausen
Obernauer Str. 102
51570 Windeck
Telefon 02292/5833

oder

Bürgerverein Obernau
Christa Feige
Obernauer Str. 49
51570 Windeck
Telefon 02292/5996

oder bestellen Sie im Internet unter

www.windeck-obernau.de

Kennen Sie auch schon unsere Kochbücher
***Band 1, 2, 3 und 4** ??*

Falls sie Interesse haben, können Sie diese ebenfalls unter den o.g. Anschriften oder im Internet bestellen.

Notizen

SUPPEN UND EINTÖPFE

Asiatische Nudelsuppe

(ca. 4 Personen)

1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwer (ca. 10 g)
10 g getrocknete asiatische Pilze
150 g geputzte Brokkoliröschen
100 g küchenfertige Garnelen
2 rote Chilischoten
1 EL Speiseöl
1 l Instant-Gemüsebrühe
50 g asiatische Nudeln oder Glasnudeln
helle Sojasoße
Zitronensaft, Chinagewürz

Pilze einweichen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Ingwer schälen und reiben, Garnelen abwaschen, Chilischoten entkernen und hacken.
Öl in einer Pfanne oder Wok erhitzen. Garnelen ca. 2 Minuten anbraten, herausnehmen. Frühlingszwiebeln, Chilischoten und Ingwer im verbleibenden Sud anbraten. Pilze und Brokkoli zufügen, mit Brühe ablöschen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Nudeln zufügen und weitere 10 Minuten garen lassen.
Mit Sojasoße, Zitronensaft und Chinagewürz abschmecken. Garnelen zufügen, erhitzen und die Suppe servieren.

Bohnensuppe serbische Art

(ca. 4-6 Personen)

1 Dose weiße Bohnen (800 ml z. B. Bonduelle)
400 g magere Schweinschulter
125 g durchwachsene Speckwürfel
1 Bund Suppengrün
500 g geschälte, gewürfelte Kartoffeln
250 g Zwiebeln
je 1 rote und grüne Paprikaschote
½ Tube Tomatenmark
4-5 EL Tomatenketchup
2 Knoblauchzehen
Oregano, Estragon, Bohnenkraut
Paprikapulver, Chilipulver
Salz, Pfeffer, Öl, etwas Essig
Ca. 1¾ - 2 l Instant-Fleischbrühe
125 ml Kräuter-Creme-fraiche
½ Bund Petersilie

Schweineschulter in Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch zusammen mit den Speckwürfeln ca. 10-15 Minuten anbraten. Zwiebel schälen, grob würfeln, Knoblauchzehen ebenfalls schälen und fein würfeln, diese nach 5 Minuten zufügen und goldgelb mitbraten. Paprikaschoten und Suppengrün putzen, in Würfel bzw. in Ringe schneiden, diese zum angebratenen Fleisch geben und kurz mitbraten. Tomatenmark und Ketchup dazugeben und unterrühren. Kartoffelwürfel und Bohnen (mit Bohnenwasser) hinzufügen und mit der Instant-Fleischbrühe auffüllen.
Mit Salz, Pfeffer, Essig und den übrigen Gewürzen würzen und ca. 30-35 Minuten garen lassen.

Vor dem Servieren nochmals nachwürzen, Kräuter-Creme-fraiche einrühren und mit der geputzten, klein geschnittenen Petersilie bestreut servieren.

Bärlauchsuppe

(4 Personen)

100 g Bärlauch
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
300 g Kartoffeln
40 g Butter
800 ml Instant-Gemüsebrühe
200 g Sahne
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

Kartoffeln, Schalotten und Knoblauch schälen und klein würfeln. Etwas Butter in einem Topf erhitzen und alles darin andünsten. Mit der Brühe aufgießen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben und weitere 5 Minuten einkochen.
Bärlauch putzen, in Streifen schneiden, zur Suppe geben und leicht köcheln lassen.
Mit einem Stabmixer die Suppe pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.

Bunter Wirsingtopf

(ca. 6 Personen)

750 g Schweinenacken
2 Zwiebeln, 2 Stangen Lauch
½ Kopf Wirsing (ca. 750 g)
500 g Sellerieknolle, 300 g Möhren
2-3 Tomaten
4 große festkochende Kartoffeln
1 säuerlicher Apfel
1½ l Instant-Gemüse- oder Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, 3 Prisen Cayennepfeffer
2-3 EL Essig
½ TL Kümmel, ½ TL Majoran
2 Lorbeerblätter
1-2 Zweige Rosmarin, Petersilie

Fleisch in kleine mundgerechte Stücke schneiden und in heißem Bratfett rundherum braun anbraten. Die geschälten, würfelig geschnittenen Zwiebeln zugeben, kurz mitbraten und alles mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen.
Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Wirsing, und Apfel schälen, waschen und in feine Streifen schneiden, zum Fleisch geben und mit Brühe auffüllen. Ebenfalls den geputzten, gewaschenen in Ringe geschnittenen Lauch und die gewaschenen, würfelig geschnittenen Tomaten hinein geben. Nochmals mit den Gewürzen abschmecken und ca. 35-40 Minuten bei geringer Hitze garen lassen. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken, über den fertigen Eintopf streuen und servieren.
Hierzu evtl. Bauernbrot servieren

Chinasuppe

(ca. 4 Personen)

250 g Schweinefleisch
30 g getrocknete Chinesische Pilze
50 g Glasnudeln
100 g Möhren
1 Bund Frühlingszwiebeln
100 g Erbsen
150 g Bambussprossen
50 g Sojabohnenkeime
1 l Fleischbrühe (Instant)
3 EL Öl
4 Chilischoten
Salz, Pfeffer
2 EL Sojasoße, Sambal Oelek

Pilze nach Packungsanweisung einweichen. Glasnudeln in reichlich kochendes Wasser geben, von der Kochstelle nehmen, abgedeckt ca. 4 Minuten quellen lassen und abgießen.
Fleisch in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sojasoße beträufeln. Möhren schälen, waschen und in Streifen schneiden. Frühlingszwiebeln waschen putzen und in Ringe schneiden.
Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin kurz anbraten, vorbereitetes Gemüse dazugeben und andünsten. Brühe angießen, aufkochen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Bambussprossen, Sojabohnenkeime und Chilischoten waschen. Chilischoten klein hacken, alles mit Glasnudeln und Pilzen in die Suppe geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Suppe mit Sambal Oelek vorsichtig (sehr scharf) abschmecken und servieren.

Festliche Spargelsuppe mit Garnelen

(ca. 4 Personen)

500 g weißer Spargel
4 Stängel Zitronengras
2 Limetten
2 TL Zucker und Salz
2 EL Mehl
50 g Butter
100 ml Sahne
Salz, Muskat
4 Riesengarnelen
2 EL Olivenöl

Spargel schälen, Enden entfernen und in Stücke schneiden. Zitronengras klein schneiden. Mit den Spargelschalen, Saft einer Limette, Zucker und Salz in 1½ l Wasser ca. 10 Minuten kochen. Spargelsud durch ein Sieb gießen, zurück in den Topf geben, die Spargelstücke hinzufügen, weitere 15 Minuten darin gar ziehen lassen und herausnehmen.
Butter in einem Topf schmelzen, Mehl hinzufügen und kurz anschwitzen. Unter Rühren 1 l Spargelsud zugießen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Sahne und die Hälfte der Spargelstücke mit einem Pürierstab pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Garnelen in heißem Olivenöl ca. 2 Minuten braten, restliche Spargelstücke in die Suppe geben und jede Portion mit einer Garnele anrichten.

Feuriger Kohleintopf

(ca. 4 Personen)

400 g streifig geschnittener Wirsing
350-400 g Rinderhackfleisch
50 g durchwachsener Speck
50 g Schinkenwürfel
2 Tomaten, 1 Stange Porree
1 Dose Kidneybohnen
1-1½ Tüten fix für Chili con Carne
1 Apfel ***oder*** *1 Glas süß-sauer eingelegter Kürbis*
Petersilie zum Bestreuen
Salz, Pfeffer, Paprika
2-3 EL Öl, 1 TL Essig

Den streifig geschnittenen Wirsingkohl in kleinere Stücke schneiden, kurz waschen und abtropfen lassen. Porree säubern, waschen und in Ringe schneiden, Tomaten waschen und fein würfeln. Speck in Würfel schneiden.
Öl in einem Topf erhitzen, Speck- und Schinkenwürfel etwas andünsten und das Hackfleisch darin unter ständigem Wenden krümelig braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Wirsing zugeben und unter Wenden so lange dünsten, bis er etwas zusammengefallen ist (ca. 7-10 Minuten). Kidneybohnen (mit Sud) und Tomatenwürfel zugeben und mit 1 Liter Wasser auffüllen. Fix für Chili con Carne einrühren, aufkochen lassen und ca. 10-15 Minuten leicht köcheln. Kurz vor Ende der Garzeit den geschälten, grob geriebenen Apfel (oder Kürbisstücke) zufügen und fertig garen. Nochmals abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren. Evtl. noch etwas Creme fraiche unterrühren

Flädlesuppe

(ca. 4 Personen)

500 g Suppenfleisch mit Knochen vom Rind
1 Zwiebel
1 Bund Suppengrün
1 Lorbeerblatt, Salz, etwas Pfeffer
Für die Flädle:
2 Eier, 100 g Mehl
500 ml Milch, Salz
Butter oder Öl
außerdem:
Petersilie und Schnittlauchröllchen

Zwiebel schälen und halbieren. Fleisch mit 1 l kaltem Wasser, Salz, Lorbeerblatt, Zwiebelhälften und etwas Pfeffer aufsetzen, kräftig aufkochen lassen und den Schaum mit einem Schaumlöffel abschöpfen. Bei mittlerer Hitze ca. 1½ Stunden sieden, bis das Fleisch gar ist. Suppengrün waschen, putzen, klein schneiden und die letzten 30 Minuten mitkochen. Vor dem Servieren Lorbeerblatt und Zwiebel entfernen.
Für die Flädle: Eier, Mehl, Salz und Milch zu einem glatten Teig verrühren, nacheinander in einer beschichteten Pfanne in Öl oder Butter dünne Pfannkuchen backen. Aufrollen und in dünne Scheiben schneiden. Pro Person 1 geschnittenen Pfannkuchen in einen tiefen Teller geben, heiße Suppe dazugeben und mit klein geschnittener Petersilie und Schnittlauch bestreut servieren.

Das Suppenfleisch evtl. als Ragout mit einer süß-sauren Soße (Band 3 S. 211) servieren.

Geröstete Grießsuppe

(ca. 4 Personen)

50 g Katenschinkenwürfel
3-4 Frühlingszwiebeln
50 g Hartweizengrieß
750 ml Wasser
2 geh. TL Instant-Fleischbrühe
100 ml Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Maggi
3 EL Öl
Gehackte Petersilie

Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.
Öl in einem Topf erhitzen, Katenschinkenwürfel, Frühlingszwiebeln zusammen mit dem Weizengrieß hinein geben und unter ständigem Rühren leicht bräunen lassen. Mit Wasser aufgießen, die Instant-Fleischbrühe hinein geben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Maggi würzen und ca. 10 Minuten leicht köcheln. Creme fraiche hineingeben, unterrühren und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Grüner-Bohnen-Eintopf

(ca. 4-6 Personen)

500 g Schweinenacken
50 g durchwachsener Speck
600 g abgezogene, in 2 cm lange Stücke geschnittene, grüne Bohnen
***oder** tiefgefrorene Brech-Bohnen*
500 g Tomaten
1 kleine Paprikaschote
250 g geschälte, würflig geschnittene Kartoffeln
125 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, getrocknetes Bohnenkraut
2 EL Essig, Öl
1 l Instant-Fleisch- oder Gemüsebrühe

Fleisch und Speck in kleine Würfel schneiden, Tomaten kurze Zeit in heißes Wasser legen, häuten und in Würfel schneiden, Paprikaschote halbieren, säubern und in Würfel schneiden. Geschälte Kartoffeln waschen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln abziehen und klein würfeln, Knoblauchzehe schälen und pressen.
Öl in einem Topf erhitzen und die Fleisch- und Speckwürfel darin etwas anbraten. Zwiebeln und Knoblauch hinzufügen und kurze Zeit mit braten. Mit der Fleischbrühe aufgießen und Bohnen, Tomaten, Paprika und Kartoffeln hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Essig abschmecken. Etwa 45-50 Minuten bei niedriger Temperatur leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren evtl. mit süßer Sahne verfeinern.

Hackfleisch-Pizza-Suppe

(für 10 Personen)

1 kg Hackfleisch halb und halb
3 Dosen Champignons
2 Dosen Pizzatomaten (stückige Tomaten)
3 rote, 2 gelbe und 1 grüne Paprikaschote
3 Becher süße Sahne
3 Becher Creme fraiche
600 g Sahneschmelzkäse
Pizzagewürz, Salz und Pfeffer

Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer krümelig anbraten und in einen großen Topf geben.
Die Champignons (mit Saft) und die Pizzatomaten dazugeben, ebenfalls die klein gewürfelten Paprikaschoten und ca. ¼l Wasser. Das ganze 10 Minuten kochen lassen. Dann die Sahne, Creme fraiche und den Schmelzkäse dazugeben. Richtig heiß werden lassen (der Käse muss ja schmelzen!) und dann mit Pizzagewürz, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hierzu reicht man Baguette.

Hähncheneintopf

(4-6 Personen)

400 g Hähnchenbrustfilet
1 geschälte Zwiebel
1 Lorbeerblatt
Pfeffer, Salz
1½ l Instant-Hühnerbrühe
400 g geputzte, bunte Paprikaschoten
150 g geschälte, würfelig geschnittene Möhren
150 g geschälte, würfelig geschnittene Zucchini
100 g Gabelspaghetti
100 g Tiefkühlerbsen
100 g geputzte Brokkoliröschen
2 Tomaten
½ Bund Petersilie
Öl

Öl in einem Topf erhitzen und die Hähnchenbrüste darin etwas anbraten. Die würfelig geschnittene Zwiebel zugeben, kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit der Instant-Hühnerbrühe aufgießen, Lorbeerblatt zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Nudeln in kochendes Salzwasser geben, nach Packungsanweisung garen, abgießen und gut abtropfen lassen.
Die vorbereiteten Paprikawürfel, Möhren und Zucchini sowie die klein geschnittenen Tomaten zum Fleisch geben, aufkochen und 10 Minuten garen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit die Tiefkühlerbsen und die Brokkoliröschen dazugeben und mitgaren lassen. Fleisch aus der Suppe nehmen und klein schneiden, Petersilie waschen, Blättchen abzupfen und klein schneiden, Fleisch

und Petersilie wieder zur Suppe geben und nochmals mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.
Wer gerne einen etwas kräftigeren Geschmack bevorzugt, kann 75g Schinkenwürfel in einer trockenen Pfanne anbraten und diese vor dem Servieren zur Suppe geben.

Curry-Hühnersuppe

(4 Personen)

4 Hähnchenbrüste
3 Stangen Porree
1 kg Möhren
1 l Instant-Hühnerbrühe
400 ml süße Sahne ***oder*** *Creme fraiche*
Salz, Pfeffer, Curry

Hähnchenbrüste in der Hühnerbrühe in ca. 15 Minuten garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und klein schneiden.
Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden und in etwas Bratfett andünsten.
Möhren putzen, in Stifte schneiden, in etwas Wasser garen lassen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
Porree und Möhren zur Hühnerbrühe geben, mit Salz, Pfeffer und Currypulver kräftig abschmecken, die klein geschnittenen Hähnchenbrüste hinzufügen und alles miteinander verrühren.
Nochmals kurz erhitzen. Vor dem Servieren mit süßer Sahne oder Creme fraiche verfeinern.

Hähnchengemüsesuppe

(ca. 4 Personen)

2 Hähnchenbrüste mit Haut
2-3 EL Instant-Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
400 g Möhren
ca. 450 g Kohlrabi
150 g TK Erbsen
1 Bund Petersilie ***oder*** *1 Topf Kerbel*
Salz, Pfeffer
Worcester-Sauce
40 g Crème fraiche

1½ l Wasser mit Lorbeerblatt, Brühe, Salz und evtl. Pfefferkörnern in einem großen Topf aufkochen. Hähnchenbrüste waschen und in der Brühe ca. 20 Minuten garen.
Inzwischen Kohlrabi und Möhren schälen, Kohlrabi in Stifte, Möhren in Scheiben schneiden. Beides nach 6 Minuten Garzeit in die Brühe geben, Erbsen nach 15 Minuten zufügen.
Nach Ende der Garzeit die Hähnchenbrüste herausnehmen, Fleisch von Haut und Knochen lösen, in mundgerechte Stücke schneiden und wieder in die Suppe geben.
Kräuter waschen, abzupfen und hacken. Suppe mit Salz, Pfeffer und Worcester-Sauce abschmecken. Crème fraiche unterrühren und mit den Kräutern bestreut servieren.

Herzhafte Hühnersuppe

1 Hähnchen / Hühnchen (frisch oder gefroren)
ca. 1½ l Wasser
250 g Möhren
250 g Blumenkohl
1 Stange Porree
1 Bund Petersilie
1 Kochbeutel Reis
Salz, Pfeffer, Maggi

Hühnchen waschen, trocken tupfen und innen und außen salzen und pfeffern. Das Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Hühnchen hinein geben und bei milder Hitze ca. 30 Minuten köcheln lassen.
Gemüse putzen, in kleine Stücke schneiden, zur Suppe geben und weitere 30 Minuten kochen lassen.
Gares Hühnchen heraus nehmen, etwas abkühlen lassen, das Fleisch von den Knochen trennen und klein schneiden.
Reis nach Vorschrift separat garen und auf einem Sieb abgießen. Fleisch und Reis in die Brühe geben und mit Salz, Pfeffer und Maggi kräftig abschmecken.

Mit klein geschnittener Petersilie bestreut servieren.

Jäger-Paprikatopf

(ca. 4-6 Personen)

500 g gemischter Gulasch
2 dicke Zwiebeln
500 g rote Paprikaschoten
500 g Champignons (oder 2 Gläser)
400 g geschälte, würflig geschnittene Kartoffeln
2 EL Tomatenmark, 1-2 EL Tomatenketchup
½-1 EL Preiselbeeren im eigenen Saft
1 Becher Kräuter-Creme-fraiche
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika
1 Lorbeerblatt, 5 Wacholderbeeren
Instant-Fleischbrühe, Öl
Petersilie zum Garnieren

Gulasch evtl. kleiner schneiden, Paprika halbieren, Kerne entfernen, waschen und in Stücke schneiden, Champignons putzen und halbieren, Zwiebeln schälen und würflig schneiden.
Öl in einem Bräter erhitzen, Champignons und Paprika darin andünsten und herausnehmen. Nochmals etwas Öl in den Bräter geben, das Fleisch darin kräftig anbraten, Zwiebelwürfel zufügen und glasig dünsten. Tomatenmark und Ketchup zufügen und etwas anschwitzen. Ca. 1¼ l Fleischbrühe angießen, restliche Zutaten außer Creme-fraiche und Petersilie zufügen und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
Ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
Vor dem Servieren Creme-fraiche unterrühren und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Hierzu Kaviarbrot servieren.

Kartoffelsuppe

(ca. 4 Personen)

250 g Rinderhackfleisch
100 g Bacon- oder Schinkenwürfel
1 Bund Suppengemüse
¼ Knolle Sellerie
750 g geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln
1-1¼ l Fleischbrühe Instant
1 gewürfelte Zwiebel
Salz, Pfeffer, Majoran
Öl, Essig
2 EL Butter

2 EL Öl in einem Topf erhitzen und die Speckwürfel darin ausbraten. Zwiebelwürfel kurz mit braten. Hackfleisch dazugeben und anbräunen lassen. Mit der Brühe ablöschen und die geschälte, in Würfel geschnittene Sellerieknolle sowie die Kartoffeln hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und 1 EL Essig würzen. Die Suppe ca. 35-40 Minuten garen lassen. Vor dem Anrichten nochmals mit den Gewürzen abschmecken und die Butter dazugeben.

Statt Butter kann man auch Kräuter-Creme-fraiche verwenden.

Kartoffelsuppe mit Hackbällchen

(ca. 4 Personen)

400 g Rinderhackfleisch
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 Ei
2 EL Magerquark
1 EL Haferflocken
750 g geschälte, würflig geschnittene Kartoffeln
350 g geschälte, würfelig geschnittene Möhren
1 Stange Porree
2 gewaschene, klein geschnittene Tomaten
1 l Gemüsebrühe (Instant)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 EL Butter
1 TL Essig, Öl
100 ml Creme fraiche

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Ei, Zwiebel, Knoblauch, Quark und Haferflocken verkneten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Masse kleine Bällchen formen.
Öl in einem Topf erhitzen, Hackbällchen darin ca. 5 Minuten rundum braten und herausnehmen.
Kartoffeln, Möhren und Tomaten im heißen Öl kurz anbraten, mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen und ca. 15 Minuten garen lassen.
Inzwischen Porree putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Porreeringe unter Rühren leicht andünsten.
Etwa 1/3 der Kartoffelmischung herausnehmen und die restliche Suppe mit einem Pürierstab fein pürieren.

Hackbällchen und Kartoffelmischung in die Suppe geben und bei schwacher Hitze ca. 3 Minuten erwärmen. Angedünsteten Porree und Creme fraiche hinzufügen, nochmals mit den Gewürzen abschmecken und servieren.

Pastinakensuppe

(ca. 4 Personen)

300 g Pastinaken
1 Zwiebel
1 EL Öl
1 EL Weinessig
600 ml Gemüsebrühe
50 ml süße Sahne, 100 ml Milch
Salz, Pfeffer, Petersilie

Pastinaken und Zwiebel schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Öl andünsten. Mit Essig ablöschen und die Brühe zugeben. Alles aufkochen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Das Gemüse mit einem Stabmixer pürieren und Sahne und Milch unterrühren.
Mit den Gewürzen abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Kidneybohneneintopf

(4-6 Personen)

100 g Reis
2 Dosen Kidneybohnen à 400 g
150 g Zwiebeln, 125 g Schinkenwürfel
2 Dosen geschälte Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 TL Tomatenmark
1 Bund Frühlingszwiebeln
4 geräucherte Mettwürstchen
750 ml Instant-Hühnerbrühe
1 TL Kreuzkümmelpulver, 2 TL Oregano
¼ TL Cayennepfeffer, ½ TL Currypulver
Salz, Pfeffer, Öl

Reis nach Packungsanleitung garen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.
Öl in einem Topf erhitzen, Schinkenwürfel, Zwiebelwürfel und Knoblauchscheibchen darin andünsten. Tomatenmark, Kreuzkümmelpulver, Cayennepfeffer und Currypulver dazugeben und mit der Hühnerbrühe aufgießen. Kidneybohnen auf einem Sieb abgießen, kurz kalt abspülen, zusammen mit den Tomaten zur Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei milder Hitze ca. 20 Minuten kochen lassen.
Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Mettwürstchen in mundgerechte Stücke schneiden und diese nach 10 Minuten zusammen mit den Frühlingszwiebeln zur Suppe geben. Nach dem Ende der Garzeit Reis und Oregano zugeben, evtl. nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Ofensuppe

(ca. 12 Personen)

1,5 kg Schnitzelfleisch (Oberschale)
750 g geschälte, gewürfelte Zwiebeln
2 Gläser Champignons à 530 g (Scheiben mit Flüssigkeit)
2 Gläser Tomatenpaprika à 530 g (ohne Flüssigkeit)
500 g Tiefkühl-Erbsen
1 große Dose Ananasstücke (ohne Flüssigkeit)
2 Flaschen Chilisoße à 320 g
1000 ml Schlagsahne
½-1 Flasche Curry-Ketchup
ca. 750-900 ml Wasser
Salz, Pfeffer, Instant-Fleischbrühe

Fleisch in Würfel schneiden, in einen großen, feuerfesten Bräter geben, mit Salz und Pfeffer würzen und die vorbereiteten Zwiebeln darüber geben.
Pilze, Tomatenpaprika, Erbsen und Ananasstücke hinzufügen. Instant-Fleischbrühe mit dem Wasser zubereiten und zusammen mit den restlichen Zutaten zugeben bis alles bedeckt ist. Umrühren, den Topf auf ein Rost in den Backofen stellen und bei 200° (5 Minuten vorheizen) oder 180° (Heißluft) ca. 90 Minuten garen.
Vor dem Servieren nochmals mit etwas Ananassaft und den Gewürzen abschmecken.

Die Suppe mit Kaviarbrot servieren.

Rindfleischeintopf

(ca. 4-6 Personen)

500-600 g Rindergulasch
5 Zwiebeln
1 rote, geputzte Paprikaschote
350 g geschälte Möhren
350 g geschälte Kartoffeln
350 g Tomaten, 2 TL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
½ l Instant-Fleisch- oder Gemüsebrühe ***oder***
¼ l Gemüsebrühe und ¼ l Rotwein
100 g Kräuter-Creme-fraiche
2 Lorbeerblätter, 5 Nelken
Salz, Pfeffer, 1 TL Paprikapulver
Öl, ½ EL Mehl

Rindergulasch in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin ca. 10 Minuten rundum anbraten. Salzen, pfeffern, mit Paprikapulver und Mehl überstäuben und Tomatenmark unterrühren. Geschälte, kleingewürfelte Zwiebeln und Knoblauchzehen zum Fleisch geben und 5 Minuten schmoren. Mit Fleischbrühe ablöschen, Lorbeerblätter und Nelken (Gewürzei) hinzufügen und bei geringer Hitze ca. 10 Minuten garen.
Paprikaschote, Möhren und Kartoffeln klein schneiden, Tomaten kreuzweise einschneiden, mit heißem Wasser überbrühen, abziehen, vierteln, zum Fleisch geben und weitere 15 Minuten köcheln. Lorbeerblätter und Nelken entfernen, evtl. nachwürzen, Creme fraiche hinzufügen und servieren.
Hierzu evtl. Kaviarbrot oder Bauernbrot servieren.

Selleriecremesuppe mit Knoblauchcroutons

(ca. 4 Personen)

1 geschälte Sellerieknolle (ca. 450 g)
250 g geputzter, in Ringe geschnittener Porree
3 EL Walnuss- oder Sonnenblumenöl
750 ml Gemüsebrühe (Instant)
250 ml süße Sahne
Salz, Pfeffer, 1 TL Estragon, Kresse
Zitronensaft, Worcestersoße
Croutons:
4 Scheiben Vollkorntoast
1 EL Butter
2 Knoblauchzehen

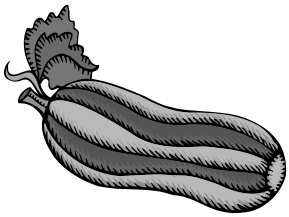
Die geschälte Sellerieknolle waschen und würfeln. Selleriewürfel und Porreeringe in dem erhitzten Öl kurz anschwitzen, mit der Gemüsebrühe ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Estragon würzen und ca. 40 Minuten garen lassen. Die Suppe mit einem Pürierstab pürieren, die Sahne hinzufügen, mit 2 EL Zitronensaft und 1 EL Worcestersoße abschmecken und nochmals kurz aufkochen lassen.
Für die Knoblauchcroutons: Vollkorntoastscheiben in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die zerdrückten Knoblauchzehen in der Butter erwärmen, die Vollkorntoastwürfel hinzufügen und hellbraun anrösten.
Kurz vor dem Servieren die Croutons hinzufügen und mit der klein gehackten Kresse bestreut servieren.

Zucchinicremesuppe

(ca. 4 Personen)

500 g geschälte , in Stücke geschnittene Zucchini
100 g geschälte, würfelig geschnittene Zwiebeln
200 g abgezogene Tomaten
750 ml Instant-Gemüsebrühe
200 g Kräuter-Creme-fraiche
Salz, Pfeffer, ½ TL Currypulver
Maggi, Öl

Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebelwürfel dazugeben und ca. 5 Minuten andünsten, Currypulver darüber stäuben und kurz mitdünsten. Zucchinistücke und Tomatenwürfel zugeben und weitere 5 Minuten unter Rühren dünsten. Mit Gemüsebrühe auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Maggi würzen. Bei milder Temperatur ca. 15-20 Minuten garen und anschließend mit einem Pürierstab fein pürieren. Kräuter-Creme-fraiche unterrühren, nochmals abschmecken und servieren.



Notizen

Nudeln

Eier

Kartoffeln

Aprikosenklöße

(4 Personen)

1 kg Kartoffeln
75 g Mehl, 75 g Hartweizengrieß
1 Ei, Salz
12 kleine Aprikosen (Türkische Zuckeraprikosen)
12 Stück Würfelzucker
4 EL Butter, 100 g Semmelbrösel
Zucker, Zimt

Kartoffeln waschen und in reichlich Wasser ohne Salz garen. Abgießen, abschrecken, pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.
Aprikosen mit kochendem Wasser übergießen, einige Zeit darin liegen lassen, dann die Schale abziehen, aufschneiden und entsteinen. Abkühlen lassen.
Kartoffeln mit Mehl, Hartweizengrieß, Ei und Salz zu einem glatten Teig verkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche, mit bemehlten Händen zu Rollen formen, diese in 12 Stücke schneiden und flach drücken. Entsteinte Aprikosen mit Würfelzucker füllen, auf je 1 Teigportion eine Aprikose legen und fest mit dem Teig umhüllen. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße hineingeben und bei milder Hitze in ca. 10 Minuten gar ziehen lassen.
Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel zufügen und unter Rühren goldgelb rösten.
Klöße mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen, in den Butterbröseln wenden und portionsweise auf Tellern anrichten. Zucker mit Zimt mischen und die Klöße damit bestreuen.
Diese Klöße sind eine süße, leichte Hauptmahlzeit.

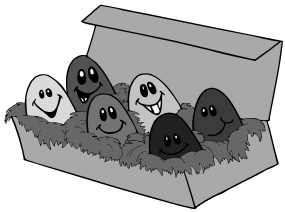
Eier in Senfsoße

(4 Personen)

6 - 8 hart gekochte Eier
400 ml Instant-Gemüse- oder Fleischbrühe
120 g mittelscharfer Senf (z. B. Bautzener Senf)
200 g Kräuter Creme-fraiche
Schnittlauch, Petersilie, Kerbel
Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft
1-2 Eigelb

Eier in kochendem Wasser ca. 8 Minuten hart kochen.
Für die Soße: Instant-Brühe in einem Topf aufkochen, den Senf einrühren, unter Rühren aufkochen lassen bis alles verbunden ist. Creme fraiche einrühren und mit den Gewürzen kräftig abschmecken.
Eigelb mit etwas Soße verrühren, in die Soße einrühren und nochmals erhitzen bis die Soße leicht cremig ist (nicht mehr aufkochen, da die Soße sonst gerinnt).
Eier pellen, halbieren oder aber grob würfeln, zusammen mit den gehackten Kräutern zur Soße geben und servieren.

Zu diesen Senfeiern gekochte Salzkartoffeln reichen.



Gefüllte Pfannkuchen

Für den Teig:
250 g Mehl
3 Eier
400 ml Milch
Salz, Öl zum Backen

Für die Füllung:
100 g getrocknete Tomaten in Öl
2 Zwiebeln
250 g gekochter Schinken
200 g Frischkäse mit Kräutern
3 EL Creme fraiche oder Schmand
Salz, Pfeffer
150 g geriebener Käse (Gouda)
3 Tomaten
Fett für die Form

Mehl, Eier, Milch und 1 Prise Salz mit dem Handmixer verrühren und in heißem Öl nacheinander 8 dünne Pfannkuchen backen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden, die Zwiebeln und den Schinken würfeln. Diese Zutaten mit Frischkäse und Creme fraiche/Schmand vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Masse dann auf den Pfannkuchen verteilen und mit wenig Käse bestreuen, aufrollen und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Tomatenscheiben auf die Pfannkuchen legen, mit restlichem Käse bestreuen und im Backofen bei 160° ca. 15-20 Minuten (Käse muss zerlaufen sein) backen.

Geile Kartoffeln

(4-6 Personen)

14 mittelgroße Kartoffeln
14 kleine Nürnberger Rostbratwürstchen
1 Pck. Zwiebelsuppe
1 Pck. Zwiebel-Sahne-Hähnchen
400 ml Sahne
200 ml Wasser
200 g geriebener Käse

Kartoffeln schälen und mit einem Apfelausstecher in der Mitte ein Loch aushöhlen. Die Kartoffeln in eine Auflaufform stellen und in jedes Loch ein Nürnberger Bratwürstchen stecken.
1 Pck. Zwiebelsuppe mit 200 ml Sahne und 200 ml Wasser erwärmen und die Soße über die Kartoffeln gießen.
1 Pck. Zwiebel-Sahne-Hähnchen mit Sahne anrühren und dieses ebenfalls über die Kartoffeln gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen und bei 175° ca. 1 Stunde garen. Dann noch ca. ½ Stunde im ausgeschalteten Backofen ziehen lassen.

Käse-Spinat-Spätzle

(4 Personen)

750 g frische Spätzle (aus der Kühltheke)
Salz, Pfeffer
2 kleine Zwiebeln
2 EL Butter
400 g TK Blattspinat
geriebene Muskatnuss
100 g gekochter Schinken
200 g geraspelter Käse
Butter für die Form

Die Spätzle in reichlich kochendem Salzwasser 1-2 Minuten kochen, abgießen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Butter erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den gefrorenen Spinat dazugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10 Minuten auftauen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und ab und zu umrühren.
Den Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Den Schinken in feine Streifen schneiden. Eine Gratinform einfetten, darin die Spätzle, die Spinatmischung, Schinken und 2/3 des Käses mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den übrigen Käse obenauf streuen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 10 Minuten überbacken.

Kartoffelplätzchen

(4 Personen)

1 kg Kartoffeln
1 geschälte, fein gewürfelte Zwiebel
75 g Bacon-Würfel
150 g Mehl
1 Ei
1 EL fein gehackte Petersilie
½ TL Salz
5 EL Rapsöl

Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen.
Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten, die Bacon-Würfel dazugeben und ebenfalls mit dünsten.
Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. In eine Schüssel geben, mit Zwiebel-Speckmischung, Mehl, Salz und Petersilie gut verkneten. Eine ca. 5 cm dicke Rolle formen und diese in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelplätzchen darin ausbacken.

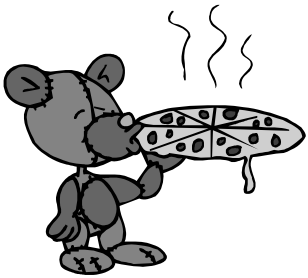
Kartoffelpizza

(ca. 6 Personen)

1,5 kg Kartoffeln
3 EL Haferflocken
3 Eier
2 EL Sahne
1 dicke Zwiebel
2 TL Salz

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und auf der Kartoffelreibe fein reiben. Die übrigen Zutaten unterrühren und die Masse auf einem gefetteten Backblech verteilen. Bei 220° ca. 30 Minuten backen, bis die obere Schicht fest und leicht gebräunt ist.

*Belag: Den vorgebackenen Boden dünn mit **Ketchup** bestreichen und nach Belieben belegen, z. B. mit **gekochtem Schinken, Champignons, Salami, Gemüse o. ä.**. Dann **200 g geriebenen Käse** darüber verteilen und **4 EL Sahne** darüber träufeln. Nochmals ca. 20 Minuten backen, bis der Käse verläuft und leicht braun wird.*



Kartoffeln mit Salzkruste

(ca. 4 Personen)

1,5 kg festkochende Kartoffeln
8 TL Meersalz

Für den Dipp: *200 g körniger Frischkäse*
1 kleine, rote Paprikaschote
2 EL Gartenkräuter
½ TL Chilipulver

Kartoffeln waschen, gründlich bürsten und in einen Topf geben. Etwas Wasser zugießen, so dass die Kartoffeln nicht ganz zur Hälfte bedeckt sind. Meersalz darüber verteilen. Kartoffeln zugedeckt etwa 20 Minuten kochen. Deckel abnehmen und die Kartoffeln noch einige Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen, bis das Wasser restlos verdampft ist. Die Kartoffeln sind nun mit einer Salzschicht überzogen und werden mit der Schale verzehrt.

Für den Dipp: Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Frischkäse mit den Kräutern und Paprikastücken mischen und mit Chilipulver pikant würzen.

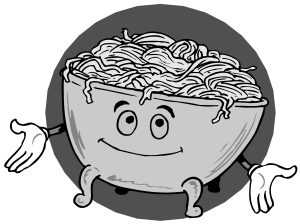
Kräutersahnenudeln

(4 Portionen)

3/4 l Wasser
1 Würfel Gemüsebrühe
250 g Bandnudeln
200 g saure Sahne
je 1 Ecke (62,5 g) Sahne- u. Kräuterschmelzkäse
½ süße Sahne
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Maggi
1 EL frische Kräuter

In einem Topf das Wasser zum Kochen bringen. Den Gemüsebrühe-Würfel darin auflösen und dann die Bandnudeln darin kochen, abtropfen lassen.
Sahne, Schmelzkäse und Kräuter verrühren. Die Knoblauchzehe hineinpressen und mit Salz, Pfeffer und Maggi abschmecken.
Die Nudeln mit der Kräutersahne mischen und servieren.

Dazu serviert man einen frischen Salat.



Makkaronitopf

400 g Makkaroni
500 g Hackfleisch
1 rote Paprikaschote
Salz, Pfeffer
1 Zwiebel
2 Päckchen helle Soße
2 TL Sahnemeerrettich
100 g Schmelzkäse
1 TL Butter
3 Tomaten
100 g geriebenen Gouda

Makkaroni in Stücke brechen und in Salzwasser bissfest kochen, abtropfen lassen.
Hackfleisch anbraten, Paprikaschote und Zwiebeln würfeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die helle Soße nach Anweisung herstellen und mit dem Meerrettich würzen. Schmelzkäse in die Soße rühren. Auflaufform mit Butter einfetten. Nudeln mit der Soße mischen und in die Auflaufform geben. Dann in Schichten das Hackfleisch, die in Scheiben geschnittenen Tomaten und zum Schluss den Gouda darüber verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

Parmesan-Kartoffelecken

(ca. 4 Personen)

750 g Kartoffeln
3 EL Öl
20 g geriebener Parmesankäse
1 TL Paprikapulver
1 TL Salz
Pfeffer aus der Mühle
Knoblauchpulver

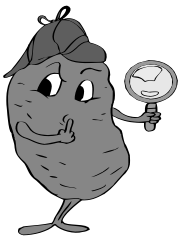
Kartoffeln schälen (bei Verwendung von Frühkartoffeln, kann die Schale dran bleiben), waschen und in keilförmige Stücke schneiden. Aus Öl, Parmesan, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver eine Marinade rühren und die Kartoffeln darin wenden.
Die Kartoffelecken auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen bei 220° auf der mittleren Schiene in 30-45 Minuten backen (abhängig von der Kartoffelsorte). Die Kartoffelecken zwischendurch mit einem Pfannenwender öfter wenden. Außen bildet sich eine knusprige Haut und innen bleiben die Kartoffeln weich.
Dazu passt am besten ein Sour Cream Dipp. Hierzu ***75 g Frischkäse, 200 g Schmand, Salz und Pfeffer*** *zu einer glatten Creme verrühren.*

Die Kartoffeln schmecken gut zu Kurzgebratenem oder Gegrilltem.

Pizzakartoffeln

750 g Kartoffeln
125 g Mozzarella
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
200 ml Gemüsebrühe
1 EL Öl
1 Dose stückige Tomaten
1 - 2 EL Pesto aus dem Glas
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in ca. 1,5 cm große Würfel schneiden. Abgetropften Mozzarella ebenfalls würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen.
Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel hinein geben, Knoblauch dazu pressen und glasig dünsten. Kartoffeln kurz mit anbraten. Brühe angießen und die Kartoffeln darin 5 Minuten köcheln lassen.
Die Tomaten zugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen, ca. 15 Minuten weiter köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind. Mozzarella zugeben und schmelzen lassen. Das Gericht mit Pesto abschmecken.



Spaghetti mit Räucherlachs

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
30 g Butter
3 Tomaten
Salz, Pfeffer
400 ml süße Sahne
175 g Räucherlachs
Zitronensaft
400 g Spaghetti
Parmesan

Die fein gehackte Zwiebel und den zerdrückten Knoblauch in der Butter glasig werden lassen. Tomaten häuten (d. h. Tomaten einschneiden, sehr kurz in kochendes Wasser geben und dann schälen) und dann fein hacken. Zur Zwiebel-/Knoblauchmischung geben und alles 5 Minuten schmoren lassen. Salz, Pfeffer und Sahne zugeben und heiß werden lassen.
Räucherlachs in feine Streifen schneiden und mit etwas Zitronensaft (nach Geschmack) in die heiße Soße geben.
Währenddessen die Spaghetti in Salzwasser kochen, abtropfen lassen und mit der Soße gut vermischen.
Nach Wunsch mit Parmesan bestreuen.

Spaghetti mit Rucola-Pesto

(ca. 4 Personen)

200 g Rucola (Rauke)
100 g Pinienkerne
100 g Parmesan am Stück
1 Knoblauchzehe
100 ml Gemüsebrühe
100 ml Olivenöl
400 g Spaghetti
80 - 100 g Parmaschinken
Salz, Pfeffer

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen. 150 g grob gehackten Rucola mit 60 g Pinienkernen, 40 g geriebenem Parmesan, durchgepresstem Knoblauch, Brühe und Öl in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer fein pürieren, salzen und pfeffern.
Nudeln nach Packungsanweisung kochen, abgießen und noch heiß mit Pesto, restlichen Pinienkernen und restlichem Rucola in einer vorgewärmten Schüssel vermengen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem restlichen, gehobelten Parmesan bestreut servieren.

Dazu passt Parmaschinken.

Spargel-Risotto

(2 Personen)

100 g Risotto-Reis
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
300 ml Instant-Gemüsebrühe
200 g Champignons
300 g grüner Spargel
2 EL Creme fraiche
Pfeffer, Salz
1 EL gehackte Petersilie

Zwiebeln schälen und würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Risotto-Reis zufügen und unter ständigem Rühren kurz mitdünsten. Die Gemüsebrühe angießen, salzen, pfeffern und unter mehrmaligem Rühren ca. 20 Minuten garen lassen.
Champignons und Spargel putzen, in Scheiben bzw. in Stücke schneiden, 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Reis geben und mitgaren. Vor dem Servieren Creme fraiche unterrühren und mit Petersilie bestreut anrichten.

Tomatige Tomatensoße

1 Zwiebel (gewürfelt)
1 Knoblauchzehe
1 Dose Pizzatomaten (stückige Tomaten)
1 kleines Glas getrocknete Tomaten
400 g kleine Cocktailtomaten
Basilikum (evtl. getrocknet)
Salz, Pfeffer, Zucker
evtl. Parmesankäse oder Mozzarella
Spaghetti

Spaghetti nach Packungsanweisung garen.
Das Glas getrocknete Tomaten öffnen und von dem Öl etwas in einen Topf geben. Darin die Zwiebelwürfel anschwitzen. Die getrockneten Tomaten etwas klein schneiden und dazugeben. Die Knoblauchzehe schälen und durch die Knoblauchpresse gedrückt dazugeben. Kurz anschwitzen. Dann die Dose Pizzatomaten dazugeben und alles ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und dann pürieren.
Die kleinen Cocktailtomaten vierteln und Basilikum klein schneiden. Die Soße vom Herd nehmen und die Cocktailtomaten und das Basilikum untermischen (die Tomaten sollen nicht gekocht werden).
Dann die Tomatensoße mit den Spaghetti mischen.

Je nach Geschmack kann man klein geschnittene Mozzarellawürfel oder Parmesankäse darüber streuen.

Überbackene Maultaschen

(ca. 4 Personen)

12 fertige Maultaschen aus dem Kühlregal
200 g geriebener Käse

Soße: 1 Zwiebel
Knoblauch
1 große Dose stückige Tomaten
etwas Gemüsebrühe
Olivenöl

Zwiebeln klein schneiden und in Olivenöl zusammen mit dem klein gepressten Knoblauch andünsten. Tomaten hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend passieren. Je nach Geschmack noch etwas Gemüsebrühe hinzufügen. Wer es mit mehr Gemüse mag, kann auch 2-3 gewürfelte Möhren mit den Tomaten andünsten.
Die Maultaschen in einer großen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Dann die Tomatensoße hinzufügen, den geriebenen Käse darüber streuen. Mit geschlossenem Deckel ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis der Käse verlaufen ist.

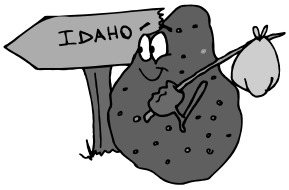
Dazu schmeckt grüner Salat

Überbackene Speckkartoffeln

(ca. 4-6 Personen)

1,2 kg Kartoffeln
250 g Zwiebeln
100 g Bergkäse
100 g durchwachsener Speck
1 EL Öl
2 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen, gut abbürsten und in Salzwasser ca. 20 Minuten garen.
Inzwischen Zwiebel schälen und mit dem Speck in Streifen schneiden. Den Käse reiben.
Öl erhitzen, Zwiebel und Speck darin dünsten. Petersilie zugeben, kurz mitdünsten und alles auf ein Küchentuch abtropfen lassen.
Kartoffeln abgießen, noch heiß halbieren und in eine feuerfeste Form legen. Mit Pfeffer würzen, die Speckmischung darüber verteilen und mit dem Käse bestreuen.
Im vorgeheizten Ofen bei 170° 15-20 Minuten überbacken.



Notizen

Fleisch

Fisch

Geflügel

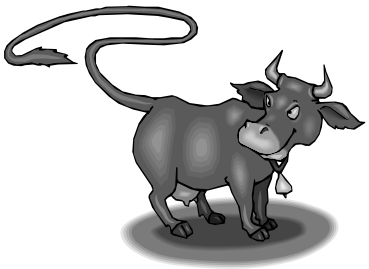
Beefsteaks pikant

(4 Personen)

800 g Rinderhackfleisch (sehr mager)
40 g Pinienkerne
50 g getrocknete Tomaten in Öl
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Öl
40 g Kräuterbutter

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und klein schneiden. Hack mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Tomatenmark und Salz und Pfeffer verkneten. Kräuterbutter in 4 Scheiben schneiden und halbieren. Hack in 8 Portionen teilen und zu ovalen flachen Frikadellen formen. Kräuterbutter auf die eine Hälfte geben, die andere Hälfte darüber klappen und gut andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen, Frikadellen hinein geben und unter Wenden ca. 10-12 Minuten braten.

Dazu schmecken Brot und Tomatensalat.



Chop Suey

(ca. 4 Personen)

600 g Schweinegeschnetzeltes
3 EL Rapsöl
1 rote Paprikaschote
350 g Bohnenkeime
1 Glas Bambussprossen (230 g)
150 g Zuckerschoten
4 EL Sojasoße
1 EL Essig
1 EL Chilisoße
Salz

Öl in einer Pfanne oder Wok erhitzen und das Geschnetzelte darin anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Paprikaschote putzen, in Streifen schneiden, Bohnenkeime und Bambussprossen abtropfen lassen und mit den Zuckerschoten in die Pfanne geben. Kurz andünsten. Sojasoße mit Essig, Chilisoße und Salz anrühren, zu dem Gemüse geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Fleisch wieder zugeben und erhitzen.

Dieses Gericht mit körnig gekochtem Reis servieren.

Entenbrust-Cordon-Bleu

(4 Personen)

2 Barbarie Entenbrüste tiefgekühlt
10-12 Scheiben Lachsschinken
1 Stück Parmesankäse oder mittelalter Gouda
1 EL Mehl
4 EL Paniermehl, 4 EL Mandelblättchen
1 Ei
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Die beiden Entenbrüste auftauen lassen und von der Fetthaut befreien. Diese dann halbieren, auf ein Holzbrett legen, mit Klarsichtfolie abdecken und mit einem Fleischklopfer oder einer Teigrolle flach klopfen bzw. rollen, so dass ein dünnes großes Schnitzel entsteht. Dieses dann pfeffern und mit Lachsschinken belegen. Vom Käse jeweils dünne Scheiben abschneiden und auf den Schinken legen. Mit den anderen Stücken ebenso verfahren. Die Entenbruststücke umklappen, so dass Schinken und Käse vom Fleisch eingeschlagen sind. Jeweils mit 2 Rouladennadeln oder Zahnstochern feststecken. Die Fleischstücke salzen und pfeffern
Mehl, verquirltes Ei und Paniermehl mit Mandelblättchen vermischt in 3 tiefe Teller geben. Die Fleischstücke erst in Mehl wenden und abklopfen. Anschließend in Ei und Paniermehlmischung wenden und dieses leicht andrücken. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischstücke bei mittlerer Hitze (pro Seite ca. 5-7 Minuten) braten.

Das Cordon bleu mit Kroketten oder Butternudeln und Salat servieren.

Entenbrust mit Orangensoße

(ca. 4 Personen)

2 Entenbrüste (à 300 g)
Salz, Pfeffer, Öl
2 Zwiebeln, 2 Orangen
2 EL Butter
1 EL brauner Zucker
1 TL Zimtpulver
200-250 ml Brühe oder Rotwein
5 EL Balsamico-Essig
400 ml Orangensaft, dunkler Soßenbinder
100 ml Sahne

Entenbrüste waschen, trocken tupfen, die Fettschicht rautenförmig einschneiden, salzen und pfeffern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, das Fleisch mit der Fettseite zuerst in die Pfanne legen und von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Backofen auf 180° vorheizen, die Entenbrüste in einen Bräter legen und im Ofen ca. 15-20 Minuten weitergaren.
Butter im verbleibenden Bratfett zerlassen, Zwiebel schälen, in Würfel schneiden und darin andünsten. Orangen schälen, filetieren, zu den Zwiebeln geben, kurz mitdünsten und mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zimt würzen. Mit Rotwein oder Brühe ablöschen, Balsamico-Essig und Orangensaft zugeben, kurz aufkochen und mit Soßenbinder binden. Vor dem Servieren die Sahne zugeben und die Soße nochmals mit den Gewürzen abschmecken.
Entenbrüste aufschneiden und mit der Soße zusammen anrichten.
Hierzu schmecken Kartoffelklöße und Rotkohl.

Entenbrust mariniert

(4 Personen)

2 Entenbrüste (à 300-350 g)
Salz, Pfeffer
2 EL Honig, 2 EL Balsamico-Essig
1 EL Sojasoße
3-4 EL Orangensaft
4 Zweige Thymian

Entenbrüste waschen, trocken tupfen, die Fettseite rautenförmig einschneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrüste mit der Hautseite nach oben in einen tiefen Teller legen.
Für die Marinade: Honig, Essig, Sojasoße und Orangensaft in einem Topf verrühren, Thymianblättchen dazugeben und unter gelegentlichem Rühren erwärmen bis der Honig geschmolzen ist. Entenhaut mit der Marinade bestreichen und 30-40 Minuten darin ziehen lassen. Backofen auf 160° vorheizen. Entenbrüste in einer ofenfesten Pfanne ohne Fett von allen Seiten kräftig anbraten. Entenbrüste mit der Pfanne auf die mittlere Schiene des Ofens setzen und weitere 7-8 Minuten garen lassen (das Fleisch sollte innen leicht rosa sein).
Entenbrüste herausnehmen und schräg in Scheiben schneiden.
Sollte Soße gewünscht werden, den Bratensatz mit Brühe oder Wasser ablöschen und mit Soßenbinder binden.

Hierzu evtl. Serviettenknödel und Rotkohl servieren.

Feuertopf

(ca. 4-6 Personen)

750 Schweinefleisch (Oberschale)
Steakgewürz
1 TL Paprikapulver, Cayennepfeffer, Curry
4 rote Paprikaschoten
1 Flasche Chilisoße
4-5 Scheiben Dosenananas, etwas Ananassaft
1 kleine Dose Champignons
2 Zwiebeln
2 Gewürzgurken
200 ml süße Sahne, evtl. etwas Tabasco

Fleisch in Würfel schneiden, mit Steakgewürz würzen. Öl in einem Topf erhitzen und das gewürzte Fleisch darin kurz anbraten.
Paprikaschoten waschen, entkernen und in Streifen schneiden. Ananasscheiben in kleine Würfel schneiden, ebenso die geschälten Zwiebeln und Gewürzgurken in kleine Würfel und die Champignons in Scheiben schneiden. Alle Zutaten zum Fleisch geben, mit Chilisoße, Ananassaft, Champignonwasser und Sahne auffüllen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Paprikapulver, Cayennepfeffer, Curry und etwas Tabasco abschmecken und servieren.

Hierzu Kaviarbrot, Toast oder aber Nudeln servieren.

Filet-Topf in Tomatensoße

(4 Personen)

500 g Schweinefilet
1 Pck. Baconscheiben
1 Dose geschälte Tomaten
1 Tube Tomatenmark
etwas Tomatenketchup
2-3 Knoblauchzehen
2-3 Becher süße Sahne (à 200 g)
Salz, Pfeffer
Paprikapulver, Chilipulver, Rosmarin, Basilikum
Butter

Das Fleisch kurz abspülen und trocken tupfen. Auflaufform mit Butter fetten und den Backofen auf 180° vorheizen. Fleisch in Medaillons schneiden, jeweils mit einer Baconscheibe umwickeln und in die gefettete Form legen.
Sahne, Tomaten, geschälte und durchgepresste Knoblauchzehen, Tomatenmark und Ketchup in einem Topf verrühren und erhitzen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken und kurz aufkochen lassen. Die Soße über das Fleisch geben, mit Butterflöckchen bedecken und im Ofen ca. 35-40 Minuten garen lassen.

Hierzu schmecken Nudeln und Feldsalat sehr gut.

Filet mit Pfifferlingen und Bohnen

(ca. 4 Personen)

500 g grüne Bohnen
300 g Schweinefilet, 300 g Putenbrustfilet
200 g Pfifferlinge, 1 große Zwiebel
1 Beutel Sauce Hollandaise
100 g Schlagsahne
75 g Butter, 1 EL Butter
Salz, Pfeffer, Öl,
½ Bund Thymian

Bohnen putzen, waschen und halbieren. Pilze putzen, Thymian waschen und grob hacken. Zwiebel schälen und fein würfeln.
1 EL Butter in einem Topf erhitzen, Hälfte Zwiebel darin glasig dünsten. Bohnen mit ca. 1/8 l Wasser und etwas Salz zugeben. Aufkochen und zugedeckt ca. 15 Minuten garen.
Fleisch waschen, trocken tupfen und in je 4 Medaillons schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Medaillons pro Seite ca. 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.
Pfifferlinge im heißen Bratfett 3-4 Minuten braten, Rest Zwiebel kurz mitbraten.
Soßenpulver in gut 1/8 l Wasser einrühren und aufkochen lassen. Sahne und Thymian zugeben und aufkochen. 75 g Butterflöckchen zur Soße geben und darunter schlagen. Soße und Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Filet auf 4 Portionsteller verteilen, Pilze und Bohnen darauf verteilen, Soße darüber geben und servieren.
Hierzu schmecken Bratkartoffeln

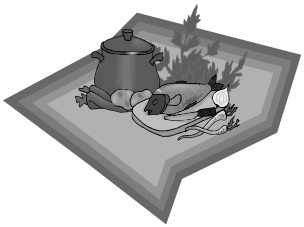
Fischragout

(ca. 4 Personen)

Je 200 g Lachs- und Kabeljaufilet frisch oder TK
250 ml Fischfond
1 Zwiebel, 2 Lauchzwiebeln
Saft ½ Zitrone
2 EL Senf
100 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Zucker
Dill

Zwiebel schälen und fein würfeln, Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.
TK-Fisch auftauen und in Würfel schneiden.
Fischfond aufkochen, Fischwürfel zufügen und 5 Minuten leicht garen lassen. Fisch herausnehmen und zur Seite stellen.
Zwiebelwürfel, Lauchzwiebelringe und Zitronensaft in den Fischfond geben und weitere 5 Minuten leicht köcheln. Sahne und Senf einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Schluss den Fisch zur Soße geben und mit gehacktem Dill bestreut servieren.

Hierzu Bratkartoffeln oder Risotto servieren.



Frikadellen unter Rösti

6-8 Stiele Thymian
1 Zwiebel
1 Scheibe Toastbrot
500 g Hackfleisch halb + halb
1 Ei und 1 Eigelb
350 g mehlig kochende Kartoffeln
Salz, Pfeffer, Muskat
Öl zum Braten

Thymian hacken. Zwiebel fein würfeln. Toast fein zerbröseln. Hackfleisch, 1 Ei, Toastbrösel (es geht auch eingeweichtes, ausgedrücktes Brötchen), gehackten Thymian und Zwiebel verkneten und zu 12 Frikadellen formen. Unter Wenden ca. 5 Minuten in Öl braten. Frikadellen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.
Kartoffeln schälen und raspeln. Raspel ausdrücken. Mit Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Muskat vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin portionsweise 12 kleine, dünne Rösti 3-4 Minuten braten. Die Rösti dann auf die Frikadellen verteilen.
Die Frikadellen im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten zu Ende garen.

Hierzu schmeckt ein grüner Salat oder Bohnengemüse.

Gänsebrust mit Honigsoße

(4 Personen)

2 ausgelöste Gänsebrüste
4 EL Butterschmalz
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Beifuß
3-4 EL Apfelessig
100 ml Instant-Hühnerbrühe
2 EL Honig
1 Knoblauchzehe

Gänsebrust kalt abspülen, trocken tupfen und die Haut mit einem scharfen Messer rautenförmig einschneiden. 2 EL Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Brüste rundherum anbraten. Ausgelassenes Fett in ein Gefäß gießen. Gänsebrüste mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen. Mit der Hautseite nach oben im auf 180° vorgeheizten Backofen ca. 20-30 Minuten braten.
Etwas von dem Fett in einer Pfanne erhitzen und die geschälte, klein gewürfelte Zwiebel darin braun anbraten. Mit Hühnerbrühe und Essig ablöschen, kurz aufkochen, Knoblauchzehe schälen, durchpressen, zusammen mit dem Honig zur Soße geben und etwas einköcheln lassen. Soße durch ein Sieb passieren, nochmals erhitzen und 1 EL Butterschmalz hinein geben. Mit Salz, Pfeffer und Essig nochmals abschmecken.
Die Gänsebrust in Scheiben schneiden und zusammen mit der Soße servieren.

Hierzu Kartoffelklöße (z. B. Band 4 Seite 37) und Rotkohl oder Möhrengemüse (Band 1 Seite 100) servieren.

Gyrosauflauf

(4 Personen)

600 g dünne Schweineschnitzel
2 EL Gyrosgewürz, 4 EL Öl
1 Gemüsezwiebel
2 Stangen Lauch
200 g eingelegte, milde Peperoni
100 g getrocknete Tomaten in Öl
200 g Sahne
400 g passierte Tomaten
Salz, Pfeffer, evtl. Zucker
200 g Schafskäse

Die Gemüsezwiebel würfeln und den Lauch in dünne Scheiben schneiden.
Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit dem Gyrosgewürz und Öl mischen. In einer heißen Pfanne kurz anbraten. Nun die Zwiebelwürfel und den Lauch zugeben, danach die klein geschnittene Peperoni und die ebenfalls klein geschnittenen, getrockneten Tomaten.
Alles in eine Auflaufform füllen. Die Sahne und die passierten Tomaten im Bratensatz erhitzen. Über den Auflauf gießen. Den Schafskäse klein würfeln und auf dem Auflauf verteilen.
Die Auflaufform in den Backofen schieben und bei ca. 180 Grad überbacken (ca. 15 Minuten).

Hierzu schmecken Fladenbrot und Tzaziki richtig lecker.

Hähnchen-Brokkoli-Pfanne

(4 Personen)

300 g Hähnchenbrustfilet
500 g Brokkoli
250 g Cherrytomaten
1 Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1-2 Stiele Thymian
½ l Instant-Gemüsebrühe
1 geh. TL Speisestärke
125 ml Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Öl

Tomaten waschen und in Spalten schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, fein würfeln. Brokkoli in Röschen teilen und waschen. Fleisch waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Thymian waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.
Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Hähnchenwürfel rundherum ca. 4 Minuten goldbraun braten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten in die Pfanne geben, ca. 2 Minuten braten und herausnehmen. Zwiebel und Knoblauch im Bratöl anbraten, mit Brühe ablöschen und aufkochen, Brokkoliröschen zugeben und in der offenen Pfanne ca. 4 Minuten garen. Speisestärke mit Creme fraiche anrühren, zum Brokkoli geben, Thymianblättchen zufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 3 Minuten bei leichter Hitze köcheln lassen. Fleisch und Tomaten wieder in die Pfanne geben und servieren.
Hierzu Bandnudeln servieren. Evtl. können die gekochten Nudeln auch unter das Gericht gerührt werden.

Hähnchenbrustrouladen mit Käsesoße

(4 Personen)

4 Hähnchenbrustfilets
ca. 8 Scheiben Schwarzwälder Schinken
200 g Kräuter-Frischkäse
Salz, Pfeffer, 1 Bund Petersilie gehackt, Öl
ca. 1 EL heller Soßenbinder
1 geh. TL Instant-Hühnerbrühe
einige Spritzer Zitronensaft

Hähnchenbrustfilet abspülen, trocken tupfen und längs halbieren. Das Fleisch mit einem Fleischklopfer flach klopfen, salzen, pfeffern, dick mit etwa der Hälfte des Frischkäses bestreichen und mit der gehackten Petersilie bestreuen. Mit je 2 Scheiben Schinken belegen, aufrollen und mit Rouladennadeln feststecken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Rouladen darin anbraten. Mit ½l Instant-Hühnerbrühe ablöschen und zugedeckt ca. 15 Minuten schmoren. Rouladen aus dem Topf nehmen, warm stellen, den restlichen Frischkäse in den Schmorfond einrühren, kurz aufkochen bis der Käse sich gelöst hat, den Soßenbinder einrühren, aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und servieren.

Hierzu schmecken Salzkartoffeln, Reis und Brokkoli.

Hähnchenfilet in Basilikum

(4 Personen)

ca. 600 g Hähnchenbrustfilets
500 g Möhren
2 mittelgroße Zwiebeln
2 EL Öl
350 ml Instant-Hühnerbrühe
200 ml Schlagsahne
3-4 Stiele Basilikum
2-3 EL heller Soßenbinder

Hähnchenfilets abspülen, trocken tupfen und in grobe Würfel schneiden. Möhren schälen, waschen und klein schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.
Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren und Zwiebeln zufügen und alles weitere 5 Minuten braten. Brühe und Sahne angießen und aufkochen. Basilikum waschen, Blättchen bis auf einige in grobe Streifen schneiden und zum Fleisch geben. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.
Mit Soßenbinder binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit restlichem Basilikum bestreut servieren.

Hierzu schmecken Brot oder Nudeln.

Heilbutt unter Kartoffelhaube

(4 Personen)

4 Heilbuttfilets
1 EL Zitronensaft
2 EL Öl
½ Bund Schnittlauch, ½ Bund Dill
50 g fein geraspelter Emmentaler
1 Beutel Kartoffelpüree
1/8 l Milch
2 TL Butter
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Das Püree nach Packungsangabe mit nur ¼ l statt 3/8 l Wasser und der Milch zubereiten, Butter untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
Backofen auf 220° (Umluft 200°) vorheizen. Fisch kalt abspülen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.
Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Fischfilets darin von jeder Seite bei milder Hitze 1 Minute anbraten. Herausnehmen und in eine Gratinform legen. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, Dillblättchen fein hacken, Schnittlauch fein schneiden. Kräuter und Käse unter die Kartoffelmasse heben und diese auf dem Fisch verteilen. Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 20 Minuten überbacken

Hierzu einen grünen Salat servieren.

Italia-Schnitzel

(4 Personen)

4 Schweineschnitzel (Oberschale)
4 EL Pesto
4 kleine Zucchini
½ Bund Basilikum
1 Dose stückige Tomaten (800 g)
50 g Sahne
150 g Mozzarella
Salz, Pfeffer, Öl für die Form

Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen.
Schnitzel abspülen und trocken tupfen. Beidseitig dünn mit Pesto einstreichen.
Die Zucchini waschen, putzen und auf der Küchenreibe grob raspeln. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken.
Eine Auflaufform dünn mit Öl einfetten. Schnitzel in die Form legen. Tomaten mit Sahne, Zucchiniraspeln und Basilikum mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gleichmäßig über die Schnitzel gießen.
Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf den Schnitzeln verteilen. Im heißen Ofen auf der Mittelschiene ca. 20 Minuten backen.

Käseschnitzel

(4 Personen)

4 Oberschalenschnitzel
Salz, Pfeffer, Mehl, Öl
2 dicke Zwiebeln
2 Tomaten
4 Scheiben Käse (z. B. Gouda, Emmentaler, Höhlenkäse)
1 Beutel Fix für Zigeunerpfanne
½ Bund Frühlingszwiebeln

Schnitzel leicht flach klopfen, salzen, pfeffern und in etwas Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schnitzel darin von jeder Seite 2-3 Minuten braten. Herausnehmen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.
Zwiebeln schälen, in dünne Ringe schneiden, in dem verbleibenden Bratfett unter ständigem Wenden leicht anrösten und auf den Schnitzeln verteilen. Tomaten waschen in Scheiben schneiden und diese ebenfalls darauf verteilen. Jedes Schnitzel anschließend mit einer Scheibe Käse belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200-220° ca. 8-10 Minuten überbacken.
300 ml kaltes Wasser in die Pfanne gießen, Fix für Zigeunerpfanne einrühren und aufkochen lassen. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, in Ringe schneiden, zur Soße geben und heiß werden lassen.

Soße zu den Schnitzeln servieren.

Hierzu schmecken Kartoffelkroketten und grüner Salat.

Kalbsgeschnetzeltes

(ca. 4 Personen)

450-500 g Kalbsschnitzel
1 Gemüsezwiebel
500 g frische Champignons
10-12 Aprikosenhälften (aus der Dose)
evtl. 3-4 EL Weinbrand
200 g Sahne
200 g Kräuter-Creme-fraiche
1-1½ EL Mehl
Salz, Pfeffer, Öl, Aprikosensaft

Fleisch kurz abspülen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein würfeln. Pilze abziehen und halbieren. Aprikosen abgießen und Saft auffangen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin portionsweise ca. 3 Minuten anbraten, aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, evtl. mit dem Weinbrand begießen und etwas darin ziehen lassen. Im verbleibenden Bratfett Zwiebeln und Pilze ca. 5 Minuten braten, salzen und pfeffern. Mehl darüber stäuben und mit ½ l Wasser und der Sahne ablöschen. Aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Fleisch und in Streifen geschnittene Aprikosen darin erwärmen. Creme fraiche und Aprikosensaft (nach Geschmack) hinzufügen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hierzu schmecken Spätzle und Salat.

Kaninchenbraten französisch

(im Römertopf /ca. 6 Personen)

1 Kaninchen ca. 1500 g
100 g fetter Speck (Scheiben)
1 Tasse Rotwein
1 Tasse saure Sahne
1 Knoblauchzehe
1 EL Tomatenketchup
2 Tomaten
250 g Pilze (Champignons frisch oder Dose)
Salz, Pfeffer

Kaninchen säubern, abtrocknen, in Portionsstücke schneiden und mit Salz und Pfeffer einreiben. In den gewässerten Römertopf erst eine dünne Schicht Speckscheiben, dann die Fleischstücke legen und diese mit den restlichen Speckscheiben abdecken. Ca. 40 Minuten bei 250° ohne Zugabe von Flüssigkeit anbraten lassen. Anschließend die zerdrückte Knoblauchzehe, die zerkleinerten Tomaten, Tomatenketchup und geschnittene Pilze dazu geben und mit warmem Rotwein und saurer Sahne übergießen. Weitere 120 Minuten bei 220° gar schmoren lassen. Fleischstücke herausnehmen und die Soße mit Soßenbinder etwas andicken.

Hierzu Semmelknödel servieren.

Kasseler in Mischobstsoße

(ca. 4-6 Personen)

1000 bis 1250 g ausgelöstes Kasselerkotelett
250 g getrocknetes Mischobst
250 g geschälte Zwiebeln
Öl, Salz und Pfeffer
800-900 ml Instant-Gemüsebrühe
etwas Soßenbinder
125 g Kräuter-Crème-fraiche

Geschälte Zwiebeln halbieren und in Scheiben schneiden. Mischobst grob in Stücke schneiden. Fleisch waschen und trocken tupfen.
Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Zwiebeln und Mischobst zugeben, kurz mitbraten und mit der Gemüsebrühe ablöschen. Soße mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zugedeckt ca. 1 Stunde auf kleiner Stufe schmoren lassen.
Kasseler und die Hälfte der Soße aus dem Bräter nehmen und die restliche Soße mit einem Pürierstab fein pürieren. Restliche Soße wieder dazugeben, nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas Soßenbinder binden. Kräuter Crème fraiche unterrühren, Kasseler in Scheiben schneiden und servieren.

Tipp: Anstelle von Gemüsebrühe kann man die Soße auch mit 550 ml Brühe und ½ Flasche Altbier zubereiten.

Hierzu schmecken gekochte Salzkartoffeln.

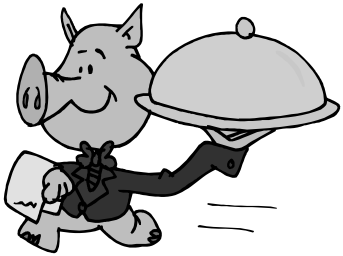
Kasseler Kotelett geschmort

(4 Personen)

4 ausgelöste Kasseler Koteletts (à ca. 150-175 g)
2 dicke Zwiebeln
2 EL Senf
2 EL Honig
¾ EL Mehl
400 g Sahne
Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss

Fleisch trocken tupfen und in eine Auflaufform legen. Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. In etwas Butter leicht andünsten und über das Fleisch verteilen.
Senf, Honig und Mehl verrühren und nach und nach die Sahne unterrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und über das Fleisch gießen.
Backofen auf 175° (Umluft) vorheizen und das Fleisch ca. 35-40 Minuten garen lassen. Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Hierzu schmeckt sehr gut Kartoffelpüree und Wirsinggemüse.



Knoblauchfleisch

(ca. 4 Personen)

500 g Rinderfilet oder Roastbeef
4 Knoblauchzehen
1½ TL brauner Zucker
3 EL Sojasoße
4 EL Instant-Fleischbrühe ***oder***
2 EL Fleischbrühe und 2 EL Sherry
4 EL Öl

Rinderfilet kurz abspülen, mit Küchenkrepp trocken tupfen, in fingerlange, bleistiftdicke Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen mit der Knoblauchpresse zerdrücken und mit Zucker, Fleischbrühe und Sojasoße verrühren, die Fleischstreifen in die Soße geben, gut vermischen und ca. 1 Stunde darin marinieren.
Fleisch aus der Soße nehmen und abtropfen lassen.
Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin unter ständigem Umrühren ca. 3-4 Minuten braten. Den Rest der Marinade dazugeben, umrühren und noch eine Minute schmoren lassen.

Hierzu gekochten Basmati-Reis und Salat servieren.

Lachs in Paprika-Lauch-Sahnesoße

4 Stücke frischer oder TK-Lachs (ca. 500 g)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Butter
2 rote und 2 gelbe Paprikaschoten
2 Stangen Lauch
1 Becher süße Sahne oder Rama Cremefine
1 Becher Milch
2 EL Schmand
1-2 TL Gemüsebrühe-Pulver
Petersilie (frisch oder getrocknet)
evtl. etwas hellen Soßenbinder

Den Fisch mit Pfeffer, Salz und etwas Paprika würzen. In einer Pfanne von beiden Seiten braten und warm stellen.

In derselben Pfanne mit etwas Butter die in Streifen geschnittenen Paprikaschoten und den in Ringe geschnittenen Lauch andünsten. Die Sahne, den Schmand und die Milch zugeben, etwas einkochen lassen und abschließend mit Brühe, Salz und Pfeffer würzen. Etwas Petersilie untermischen. Bei Bedarf mit hellem Soßenbinder leicht binden.

Diese Soße zu dem zuvor gebratenen Lachs servieren.

Hierzu passen Reis oder Salzkartoffeln.

Lachsfilet mit Kruste

(4 Personen)

4 Lachsfilet ohne Haut (je ca. 125 g)
Saft von 1 Limette
1 Scheibe Vollkorntoast
1 Bund Dill
1 EL flüssiger Honig
3 TL Senf
½ EL Butter
Salz, Pfeffer

Lachs waschen, trocken tupfen, mit Limettensaft beträufeln und etwas ziehen lassen.
Toastbrot zerbröseln, Dill waschen. Toastbrotbrösel, Senf, Honig, Dill und Butter in eine Schüssel geben und mit einem Stabmixer pürieren. Lachs salzen, pfeffern und mit der Honig-Senf-Masse bestreichen. Backofen auf 200° vorheizen, die Lachsfilets auf ein gefettetes Backblech legen und ca. 15-20 Minuten backen.

Hierzu schmecken sehr gut ***Butterkartoffeln****, dafür ca. 1 kg dicke Kartoffeln schälen, diese halbieren, jede Hälfte senkrecht dicht an dicht einschneiden und mit 2 EL zerlassener Butter bestreichen, salzen und pfeffern. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 25 Minuten backen, dann die Lachsfilet mit aufs Backblech setzen und alles nochmals 15 - 20 Minuten backen. Evtl. nochmals mit der restlichen Butter bestreichen.*

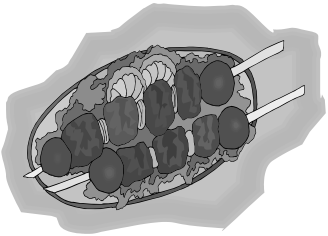
Lammspieß griechischer Art

(ca. 4-6 Personen)

1000 g Lammfleisch
je 2 grüne und rote Paprikaschoten
2-3 Knoblauchzehen
0,2 l Olivenöl
Saft von 2 Zitronen
2 TL getrockneter Oregano
3 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer, Holzspieße

Fleisch abbrausen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. Paprikaschoten waschen, entkernen und in Stücke schneiden. Holzspieße mit etwas Öl einpinseln und Fleisch- und Paprikawürfel abwechselnd darauf stecken.
Knoblauch schälen, pressen und mit den restlichen Zutaten eine Marinade bereiten. Die Spieße darin einlegen und über Nacht darin marinieren. Am nächsten Tag gut abtropfen lassen und von allen Seiten ca. 6-10 Minuten grillen.

Dazu schmecken sehr gut Tsatsiki (Band 2 S. 200) und Fladenbrot.



Mamas Schweinegeschnetzeltes

(ca. 4 Personen)

600 g Schweinefilet
500 g Gewürzgurken
2 Zwiebeln
300 g Champignons
1-2 EL Senf
3 EL Öl
Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Mehl, Curry
je 200 g süße und saure Sahne
etwas Thymian (frisch oder getrocknet)
¼ l Instant-Gemüsebrühe

Gurken abtropfen lassen, in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, halbieren, in Streifen schneiden. Filet in Streifen schneiden. Champignons putzen und halbieren.
1 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus der Pfanne nehmen.
2 EL Öl in der Pfanne erhitzen und die Champignons darin 2-3 Minuten anbraten. Zwiebelstreifen und den Thymian zugeben, mit 1-2 TL Mehl bestäuben und anschwitzen. Mit der Brühe unter Rühren ablöschen und aufkochen. Senf, Schlagsahne und saure Sahne zugeben, die Soße mit Salz, Pfeffer, Curry und Zitronensaft abschmecken und 2-3 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Servieren das Fleisch und die Gewürzgurken zugeben und kurz erhitzen.

Hierzu Spätzle servieren.

Medaillons in Frischkäse-Soße

(4 Personen)

8 Schweine-Medaillons (à etwa 75 g)
2 Zwiebeln
4 Tomaten
250-300 ml Instant-Gemüsebrühe
200 g Kräuter-Frischkäse
Salz, Pfeffer, Öl

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden, Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Medaillons etwas flach klopfen und im heißen Öl von jeder Seite etwa 2-3 Minuten braten. Herausnehmen, in eine Auflaufform legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelscheiben im verbleibenden Bratfett 1-2 Minuten braten, Tomatenstücke zugeben und kurz mitbraten. Tomaten und Zwiebeln über die Medaillons verteilen. Bratensatz in der Pfanne mit Gemüsebrühe ablöschen, einmal aufkochen, den Kräuter-Frischkäse zugeben und unter Rühren darin schmelzen lassen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Sollte die Soße nicht sämig genug sein, noch etwas Gemüsebrühe zugeben. Soße über die Medaillons gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180-200° 8-10 Minuten backen.

Hierzu Butterreis oder Butternudeln servieren.

Medaillons in raffinierter Hollandaise

(ca. 4 Personen)

600 g Schweinefilet
500 ml Sauce Hollandaise (Thomy)
50 ml Sekt
Salz, Pfeffer, etwas Thymian
1-2 TL eingelegte, grüne Pfefferkörner
Bratfett

Filet in Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Medaillons darin von jeder Seite ca. 3-4 Minuten braten.
Aus der Pfanne nehmen, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Auflaufform legen und warm stellen.
Sauce Hollandaise und Sekt in der Pfanne erhitzen, Pfefferkörner und Thymian dazu geben und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Diese Sauce über das Filet gießen und servieren.

Dazu schmeckt körnig gekochter Reis, Nudeln und Salat.

Wenn Gäste kommen kann das Gericht auch gut vorbereitet werden.
In diesem Fall das Fleisch nur anbraten, in die Auflaufform geben, die Soße darüber gießen und am nächsten Tag im Backofen bei 175° ca. 30-45 Minuten fertig garen.

Minutensteaks gratiniert

(ca. 4 Personen)

500 g Minutensteaks
2 kleine Dosen Pizza-Tomaten
2-3 EL Tomatenketchup
400-500 g geputzter Brokkoli
125 g Mozzarella
Salz, Pfeffer, Flüssig-Süßstoff
Essig, Öl

Pizza-Tomaten und Ketchup in einen Topf geben und ca. 7-8 Minuten zugedeckt leicht köcheln. Geputzte Brokkoliröschen in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen, abgießen, das Wasser dabei auffangen und kurz abschrecken.
Fleisch trocken tupfen und in etwas Mehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von jeder Seite ca. 1 Minute braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatensoße mit etwas Brokkoliwasser auffüllen, damit eine sämige Soße entsteht und mit Salz, Pfeffer, Essig und Süßstoff abschmecken.
Tomatensoße in eine Auflaufform geben, Brokkoli und Fleisch darauf verteilen. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf dem Fleisch verteilen. Form mit Alufolie abdecken. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Umluft (E.-Herd 200°) ca. 15 Minuten überbacken.

Hierzu körnig gekochten Reis servieren.

Puszta-Frikadellen

(4-6 Personen)

1 trockenes Brötchen, 1 Ei
500 g gemischtes Hackfleisch
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß
1 TL mittelscharfer Senf
2 Zwiebeln
5 Paprikaschoten (bunte Mischung)
700 ml Gemüsebrühe
2 EL Ketchup
2 EL süße Sahne
ca. 4 EL dunkler Soßenbinder

Brötchen in kaltem Wasser einweichen. Paprikaschoten waschen, entkernen und würfeln. 1 Zwiebel in Ringe schneiden und 1 Zwiebel würfeln.
Brötchen gut ausdrücken und mit Hackfleisch, Zwiebelwürfeln, Ei, Senf, Salz, Pfeffer und Paprikapulver verkneten. Aus der Masse 8 Frikadellen formen.
Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin unter gelegentlichem Wenden ca. 10 Minuten braten. Herausnehmen und warm halten. Nun die Zwiebelstreifen im heißen Bratfett anbraten. Paprikawürfel hinzufügen und ca. 8 Minuten unter Rühren mitbraten. Nun die Gemüsebrühe und den Ketchup zugeben, aufkochen lassen und den Soßenbinder einrühren. Die süße Sahne einrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Frikadellen in die Soße geben und servieren.
Hierzu schmecken Klöße sehr lecker. Ansonsten passen aber auch Nudeln, Reis oder Kartoffeln, also eigentlich fast alles!!!

Putenbrust mit Käse-Schinken-Füllung

(ca. 4-6 Personen)

750 g Putenbrust
6 Scheiben Bacon
300 g Blauschimmelkäse
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
4 EL Butter
150 g Mascarpone
20 ml Dessertwein (z. B. Vino Santo)

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Den Blauschimmelkäse mit einer Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer würzen und 2/3 des Schnittlauchs unterrühren.
Die Putenbrust von der langen Seite her zu einer ½ cm dicken Fleischplatte aufschneiden. Den Bacon darauf legen und mit dem Käse bestreichen. Die Putenbrust von der schmalen Seite her aufrollen, salzen, pfeffern und zusammenbinden. Die Butter in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von allen Seiten goldbraun anbraten und mit 125 ml Wasser ablöschen.
Backofen auf 200° vorheizen und das Ganze auf der mittleren Einschubleiste ca. 45 Minuten schmoren. Zwischendurch immer wieder mit der austretenden Flüssigkeit begießen.
Die Putenbrust aus dem Bräter nehmen und warm stellen. Den Fond mit dem Mascarpone und dem Dessertwein verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Putenbrust in Scheiben geschnitten und mit dem restlichen Schnittlauch bestreut servieren.
Hierzu schmecken Nudeln und Salat.

Putenspieße „Hawaii“

(ca. 4 Personen)

700 g Putenbrustfilet
1 Dose Ananas (850 ml)
2 Packungen Frühstücksspeck (à 100 g)
100 ml Sojasoße
1-2 EL Honig
Rosenpaprika, Cayennepfeffer, Salz, Öl
12 Holzspieße

Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen. Sojasoße, 2 EL Ananassaft und Honig verrühren und mit den Gewürzen pikant abschmecken. Putenbrust in Würfel schneiden, in die Marinade legen und mindestens 30 Minuten darin marinieren.
Ananasringe jeweils in 6 Stücke schneiden. Fleischwürfel aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen, mit Frühstücksspeck umwickeln und im Wechsel mit den Ananaswürfeln auf einen geölten Holzspieß stecken.
Die Fettpfanne des Backofens mit Öl bestreichen, Spieße darauf legen und mit etwas Öl beträufeln. Ofen auf 200° vorheizen und die Spieße ca. 20 Minuten braten. Nach der Hälfte der Zeit die Spieße wenden. Die Spieße herausnehmen und den Bratensatz mit etwas Wasser ablöschen, in einen Topf geben, die restliche Marinade und Ananassaft hinzufügen, kurz aufkochen und mit etwas Soßenbinder andicken. Evtl. auch noch einige Ananaswürfel zur Soße geben.

Hierzu schmecken Risotto oder Nudeln und grüner Salat.

Puten-Champignon-Topf

(ca. 4 Personen)

500-600 g Putenschnitzel
500 g kleine Champignons
3 mittelgroße Tomaten, 3/8 l Tomatensaft
1 mittelgroße Zwiebel
1 geh. EL Mehl, 1 TL Instant-Gemüsebrühe
½ Bund Petersilie
2 EL Crème fraiche oder Schmand
1 EL Balsamico-Essig, 2-3 EL Öl
Salz, Pfeffer

Pilze putzen und evtl. halbieren. Tomaten waschen und achteln. Zwiebel schälen und würfeln. Putenfleisch waschen, trocken tupfen und in große Würfel schneiden.
1-2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Putenwürfel darin rundherum anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
1 EL Öl im Bratfett erhitzen, Pilze und Zwiebeln darin unter Wenden kräftig anbraten. Tomaten mit andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch wieder zugeben und alles mit Mehl bestäuben. Etwas anschwitzen, 1/4 l Wasser und Tomatensaft zugießen, Brühe einrühren und aufkochen. Zugedeckt ca. 10 Minuten schmoren.
Petersilie waschen, abzupfen und bis auf einige Blättchen zum Garnieren in feine Streifen schneiden.
Puten-Champignon-Topf mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und kurz vor dem Servieren Crème fraiche unterrühren. Mit Petersilie bestreut servieren.
Hierzu schmeckt frisches Baguette-Brot oder aber körnig gekochter Reis.

Putenrahmsoße mit Spaghetti

(ca. 4 Personen)

400 g Putenschnitzel
je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote
1 große Zwiebel
200 ml Instant-Fleischbrühe
200 ml Schlagsahne
1 EL Speisestärke
100 g geriebener Gouda-Käse
4 EL Paniermehl
50 g Butter
Salz, Pfeffer, Öl, Paprikapulver
gehackte Petersilie zum Bestreuen
250 g Spaghetti

Spaghetti in reichlich kochendem Salzwasser etwa 8 Minuten garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
Paprika putzen und in grobe Würfel schneiden. Putenschnitzel kurz waschen, trocken tupfen und in Stücke schneiden, Zwiebel schälen, fein würfeln.
3-4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin rundherum anbraten. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Zwiebel im Bratfett andünsten, Paprika zufügen, mit dünsten und mit Paprikapulver würzen. Mit der Brühe ablöschen, die Sahne zugießen und kurz aufkochen lassen.
Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und die Soße damit binden. Evtl. mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch in die Soße geben.

Die Hälfte der Spaghetti in eine Auflaufform schichten, Soße darauf geben und mit den restlichen Spaghetti bedecken. Den Käse darüber streuen und im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten überbacken. 5 Minuten vor Ende der Garzeit mit Paniermehl bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.
Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Rumpsteak

(4 Personen)

4 Rumpsteaks
Salz, Pfeffer
Butterschmalz, Öl zum Braten
½ Gläschen eingelegte Pfefferkörner
1 Pck. Pfeffersoßenpulver
Worcestersoße
etwas Sahne

Reichlich Butterschmalz und Öl in einer Pfanne erhitzen und die ungewürzten Steaks darin bei starker Hitze von jeder Seite 1 Minute braten. Die Hitze etwas reduzieren und die Steaks nochmals 2 Minuten je Seite braten (das Fleisch ist gar, wenn es auf Fingerdruck leicht nachgibt). Aus der Pfanne nehmen, würzen, mit Alufolie umwickeln und kurz ruhen lassen.
Für die Pfeffersoße: Ein Teil des Bratfetts abgießen, ¼ l Wasser hinzufügen, eingelegte Pfefferkörner zugeben, aufkochen lassen, das Pfeffersoßenpulver einrühren, nochmals ca. 1 Minute aufkochen und evtl. mit Salz und Worcestersoße nochmals pikant abschmecken. Mit der Sahne verfeinern und zusammen mit den Steaks servieren.

Rinderbraten im Möhrenbett

(ca. 4-5 Personen)

1 kg Rinderhüftbraten
500 g Möhren
300 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
15 g getrocknete Steinpilze
3 EL Tomatenmark
500 ml Instant-Gemüsebrühe
200 ml Rotwein
2 Lorbeerblätter
1 Zweig Rosmarin, 2 Zweige Thymian

Möhren, Zwiebeln und Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden.
Fleisch würzen, in einem Bräter von allen Seiten in heißem Öl anbraten und mit etwas Wasser ablöschen. Tomatenmark zugeben und aufkochen. Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch zugeben, ca. 5 Minuten dünsten und mit der Brühe auffüllen.
Ofen auf 180° vorheizen, den Bräter zudecken und ca. 60 Minuten garen. Anschließend Wein und Steinpilze zugeben und mit offenem Deckel ca. 60 Minuten weitergaren (falls Flüssigkeit verkocht, diese auffüllen). 15 Minuten vor Garende die Kräuter hinein geben. Fleisch herausnehmen, in Alufolie einwickeln und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Den Schmorfond etwas einkochen, auf ein Durchschlagsieb schütten und durchpassieren. Aufkochen und mit Soßenbinder andicken. Fleisch in Scheiben schneiden und hinein geben.

Mit Bandnudeln servieren.

Rinderhüftbraten

(ca. 4 Personen)

800-1000 g Rinderhüfte
30 g fetter Speck
2 große Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
3-4 große Essiggurken süß sauer
1 EL Senf
2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer
Öl, Gewürzgurkenessig
200 g Creme fraiche
3/8 l Instant-Gemüsebrühe
¾ EL Speisestärke

Öl in einem Bräter erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen. Das Fleisch salzen und pfeffern und im heißen Fett von allen Seiten anbraten, mit Senf einreiben und diesen kurz mit anbraten.
Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein würfeln, zu dem angebratenen Fleisch geben und kurz mitbraten.
Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Gewürzgurken in feine Streifen schneiden, zusammen mit Tomatenmark und Gurkenessig (nach Geschmack) zur Soße geben und ca. 1½ Stunden zugedeckt auf kleiner Stufe schmoren lassen.
Fleisch herausnehmen und warm stellen. Die Soße durch ein Haarsieb passieren, wieder in den Topf gießen, die Soße mit der angerührten Speisestärke binden und nochmals mit den Gewürzen abschmecken. Creme fraiche in die Soße einrühren und das Fleisch in Scheiben geschnitten mit der Soße servieren.

Roastbeef mariniert

(4-6 Personen)

1 kg Roastbeef ohne Fett
2 Knoblauchzehen
je 1 Bund Thymian und Petersilie
3 Wacholderbeeren
10 Pfefferkörner
75 ml Olivenöl
Salz
50 g Palmin

Knoblauchzehen schälen und durch die Presse drücken. Kräuter waschen, trocken schütteln, vom Thymian die Blättchen abzupfen und die Petersilie hacken. Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen und alles mit dem Öl verrühren.
Roastbeef in eine flache Schale geben, mit dem Würzöl begießen, abgedeckt 24 Stunden darin marinieren und dabei mehrmals wenden.
Das Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und leicht salzen. Palmin in einem Bräter erhitzen und das Roastbeef darin rundherum anbraten. Im vorgeheizten Backofen bei 180° (Umluft) ca. 40 Minuten rosa braten.
Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, in Folie wickeln und vor dem Anschneiden etwa 5 Minuten ruhen lassen.

Dazu schmecken Röstkartoffeln und gemischter Salat.

Rollbraten mit Spinat-Schafskäse Füllung

(4 Personen)

500 g Schweinerollbraten
300 g Blattspinat (frisch oder gefroren)
80 g Schafskäse
1 Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer, Muskat
2-3 EL Öl
100 ml Weißwein
1 Beutel Fix für Rouladen

Den frischen Spinat verlesen und waschen. Die tropfnassen Blätter zugedeckt in einem Topf bei großer Hitze zusammen fallen lassen. Danach auf einem Sieb abtropfen lassen und gut ausdrücken. Schafskäse würfeln, Knoblauchzehe schälen und hacken.
Den Rollbraten auseinander rollen und die Innenseiten mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat mit Knoblauch und Schafskäse auf dem Fleisch verteilen, dabei den Rand frei lassen. Mit Pfeffer und Muskat würzen. Fleisch aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Rollbraten in heißem Öl rundherum anbraten. 300 ml Wasser und Wein angießen. Rouladen-Fix einrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 90 Minuten garen. Herausnehmen, in Scheiben schneiden und servieren.

Rotbarschfilet in Mangosoße

(4 Personen)

4 Rotbarschfilets à 180 g
1 reife Mango
2 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
1 TL Currypulver
Saft von ½ Limette
200 g Kräuter-Creme fraiche
150 ml Fischfond
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Mehl
½ Bund Basilikum

Rotbarschfilet mit Zitronensaft beträufeln, salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Filets von jeder Seite ca. 4-5 Minuten braten und herausnehmen.
Inzwischen die Mango schälen, würfeln, Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln und alles im verbleibenden Bratfett anbraten. Currypulver einrühren, kurz mitbraten und mit Fischfond auffüllen, aufkochen und ca. 5-7 Minuten köcheln lassen. Soße mit einem Pürierstab fein pürieren, Kräuter-Creme-fraiche einrühren und mit Salz, Cayennepfeffer und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren die geschnittenen Basilikumblättchen dazugeben und die Soße zusammen mit den gebratenen Fischfilets servieren.

Hierzu körnig gekochten Reis servieren.

Satespieße mit Dip

500 g Hähnchenbrust
2 Knoblauchzehen
30 g Ingwer
1 Zwiebel
1 Stange Zitronengras
2 TL Curry
125 ml Sonnenblumenöl
20 g gehackte Mandeln
1 Banane
150 g Naturjoghurt
Salz, Zucker, Chili

Hähnchenschnitzel waschen und in sehr dünne Streifen schneiden.
Knoblauchzehen, Ingwer, Zitronengras und Zwiebel schälen und fein hacken. Mit Curry, Salz und Öl verrühren und das Fleisch ca. 1 Stunde darin marinieren.
Schaschlikspieße aus Holz in kaltem Wasser einweichen, das Fleisch gut abtropfen lassen und längs auf die Spieße ziehen. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Spieße darin von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.
Mandeln in einer Pfanne rösten. Banane schälen und zerdrücken. Mit Joghurt und den Mandeln verrühren und mit Salz, Chilipulver und Zucker abschmecken.
Die Spieße heiß oder kalt damit servieren.

Dazu schmeckt gebratener Reis.

Schnitzel-Auflauf in Tomatenrahm

(6 Personen)

6 Schweineschnitzel
1-2 Eier, Paniermehl
3 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen
2 Dosen stückige Tomaten (Pizzatomaten)
3 EL Öl
30 g Mehl
200 g süße Sahne
100 g Ketchup
Salz, Pfeffer
1-2 EL gekörnte Gemüsebrühe

Schnitzel mit Ei und Paniermehl panieren und anbraten.
Zwiebeln würfeln, Knoblauch hacken. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit den Tomaten ablöschen. Sahne und Ketchup zufügen. Aufkochen und 4-5 Minuten köcheln lassen. Tomatensoße kräftig mit der Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer abschmecken.
Schnitzel in eine gefettete Auflaufform legen und mit dem heißen Tomaten-Rahm übergießen. Mit Alu-Folie abdecken und im vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde schmoren.

Hierzu passen sehr gut Bandnudeln.

Schnitzel mit Zwiebelsoße

(4 Personen)

4 Schnitzel
1 Ei, Paniermehl
Salz, Pfeffer
3 Gemüsezwiebeln
Öl, ¼ l Gemüsebrühe
3 EL Balsamico-Essig
1 EL Honig
100 g süße Sahne
150 ml Wasser
evtl. Soßenbinder

Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und panieren. Danach im heißen Öl von beiden Seiten ca. 4 Minuten anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Gemüsezwiebeln in Ringe schneiden und im verbliebenen Fett rösten. Dann die Brühe angießen und Essig und Honig unterrühren. Etwas einkochen lassen. Danach Wasser und Sahne einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Sollte die Soße zu flüssig sein, kann man sie mit etwas dunklem Soßenbinder binden. Diese Soße zu den Schnitzeln servieren.

Und jetzt noch etwas grünen Salat angerichtet und Kartoffeln gekocht….und schon ist das Mittagessen fertig!

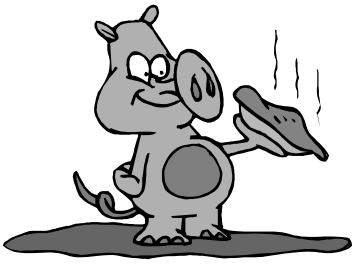
Schweinfiletschnitzel mit Kräuterkruste

(4 Personen)

500 g Schweinfilet
2 EL Mehl
2 Eier
3 EL Petersilie, 2 EL Schnittlauchröllchen
1 EL Majoran
2 EL gemahlene Haselnüsse
40 g Butterschmalz
Salz, Pfeffer

Das Filet in ca. 12 Scheiben schneiden und mit dem Handrücken flach drücken. Beidseitig salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, die klein geschnittenen Kräuter dazu geben und Majoran und Haselnüsse darunter rühren. Die Filetscheiben in der Panade wenden.
Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Schnitzel hinein geben und bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 5-6 Minuten braten.

Dazu schmeckt sehr gut ein Kartoffelgratin



Schweinefilet Schweizer Art

(ca. 4 Personen)

800 g Schweinefilet
200 g Appenzeller Käse (in dicken Scheiben)
1 TL schwarzer Pfeffer grob gemahlen
2 TL scharfes Paprikapulver
1 TL getrockneter Thymian und Oregano
Salz
2 EL Butterschmalz
1/8 l Instant-Fleischbrühe
200 g Creme fraiche
1 Bund Petersilie
etwas Zitronensaft

Käse in etwa 2 cm lange Stifte schneiden. In die Filets Schlitze schneiden und die Käsestifte hineindrücken. Gewürze mischen und die gespickten Filets darin wenden.
Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Filets darin rundum anbraten. Mit der Fleischbrühe ablöschen, Creme fraiche einrühren und zugedeckt etwa 25 Minuten köcheln.
Die Petersilie waschen und hacken.
Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und das Filet mit Petersilie bestreut servieren.

Hierzu schmecken Bandnudeln oder Kartoffelpüree

Schweinefleisch indische Art

(ca. 4 Personen)

400-500 g mageres Schweinefleisch
(Oberschalenschnitzel oder Filet)
1 Ei
3 EL Speisestärke
ca. 60 g Zucker
je 1 rote und gelbe Paprikaschote
2 große Zwiebeln
1 Dose Ananas (580 g)
5 EL Tomatenketchup
4 TL Sojasauce
1½ EL Essig, Öl, Salz

Ei mit 4 EL Wasser, Salz, 2 EL Speisestärke und ½ TL Zucker verquirlen. Fleisch in feine Streifen schneiden und hinzufügen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch darin knusprig anbraten, herausnehmen und warm stellen.
Paprikaschoten waschen, entkernen und in feine Streifen schneiden, Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen ins Bratfett geben, anbraten und dann herausnehmen. Ketchup, Zucker, Sojasauce und Essig in die Pfanne geben und aufkochen lassen. 1 EL Speisestärke mit Ananassaft verrühren, zur Sauce geben und kurz aufkochen (falls mehr Sauce gewünscht wird, noch mit Wasser und Ananassaft auffüllen und mit den Gewürzen abschmecken), das Fleisch und Gemüse zugeben und kurz erwärmen.
Mit Reis oder Weißbrot servieren.

Schweinsteaks mit Meerrettichkruste

(4 Personen)

4 Schweinenackensteaks
Salz, Pfeffer
2 EL Öl, 2 EL weiche Butter
2 EL geriebener Meerrettich (Glas)
2 EL geriebener Parmesan
2 EL Semmelbrösel
1 Bund Petersilie
2 Bund Suppengrün
¼ l Gemüsebrühe
125 ml Sahne
1 EL heller Saucenbinder

Das Fleisch trocken tupfen, salzen und pfeffern. Im heißen Öl in einer Pfanne von jeder Seite 3-4 Minuten anbraten. Herausnehmen und in eine ofenfeste Form legen.
Den Backofen auf 180° vorheizen (Umluft nicht empfehlenswert).
1 EL Butter mit Meerrettich, Parmesan und Semmelbröseln verrühren. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen fein hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
Die Meerrettichpaste auf das Fleisch streichen. Dieses im heißen Ofen (Mitte) 15 Minuten überbacken.
Inzwischen das Suppengrün waschen, putzen und in Stifte schneiden. Im übrigen Bratfett mit der restlichen Butter kurz andünsten. Brühe und Sahne angießen, zugedeckt 6 Minuten dünsten. Saucenbinder einrühren, das Gemüse würzen und zu den Steaks servieren.
Dazu schmecken Kartoffelrösti.

Tafelspitz mit Gemüse

(ca. 4-6 Personen)

1200 g Tafelspitz (Rindfleisch)
2 Lorbeerblätter
5 Pfefferkörner
1 dicke Zwiebel
150 g Möhren
150 g Petersilienwurzel
100 g Stangensellerie
100 g Lauch
5 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer

2,5 l Wasser mit Salz, Lorbeerblättern und Pfefferkörner zum Kochen bringen und das Fleisch hineinlegen. Zwiebel schälen, halbieren, in einer Pfanne ohne Öl dunkel anrösten und in den Sud geben. Etwa 1½-2 Stunden auf kleinster Stufe langsam ziehen lassen. Den entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Nach Ende der Garzeit das Fleisch aus der Brühe heben, warm stellen und ruhen lassen.
In der Zwischenzeit das Gemüse waschen, putzen und in Würfel schneiden. Ungefähr ½ l Brühe abnehmen, aufkochen und das Gemüse darin ca. 10 Minuten garen. Eventuell mit etwas Soßenbinder andicken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Das Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und mit der Gemüsesoße servieren. Das Fleisch noch mit etwas Rapskernöl beträufeln.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Tomatenhähnchen mit Oliven

(4-6 Personen)

1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1,5 kg)
Salz, Pfeffer
1 Kräuterstrauß aus Petersilie,Thymian,Oregano
5 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 Möhren
4 EL Olivenöl
2 Lorbeerblätter
4 Zweige Rosmarin
1 große Dose gehäutete Tomaten (800 g)
1/8 l Rotwein (oder Instant-Hühnerbrühe)
50 g schwarze Oliven
Salz, Pfeffer

Das Hähnchen kalt abspülen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Den Kräuterstrauß abbrausen und trocken schütteln. 3 Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Kräuterstrauß und Knoblauch in die Bauchhöhle des Hähnchens stecken. Die Keulen mit Küchengarn zusammenbinden.
Backofen auf 200° vorheizen. Zwiebeln und restlichen Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhren schälen und ebenfalls würfeln. Das Öl in einem Bräter erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Möhren darin bei mittlerer Hitze kräftig anbraten. Die Lorbeerblätter und Rosmarinzweige dazu geben. Tomaten mit dem Saft hinzufügen. Wein oder Brühe angießen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Oliven dazugeben.

Hähnchen auf die Tomaten setzen und im Ofen (untere Schiene, Umluft 180°) 60-70 Minuten garen, dabei nach und nach 1/8 l Wasser angießen. Dann die Temperatur auf 200° (Umluft) stellen und das Hähnchen weitere 10-15 Minuten garen, bis das Fleisch gebräunt ist. Hähnchen heraus nehmen, die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schnelle Frikadellen

(4 Personen)

500 g Gehacktes halb und halb
1 Tüte Zwiebelsuppenpulver
1 Ei
1 TL Senf mittelscharf
1 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Öl

Gehacktes mit Ei, Zwiebelsuppenpulver, Tomatenmark, Senf und etwas Salz und Pfeffer zu einer glatten Masse verkneten und Frikadellen daraus formen.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen darin in ca. 10 Minuten von beiden Seiten knusprig braun braten.

Türkische Tomaten-Lammpfanne

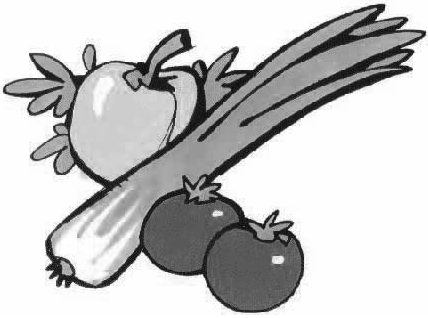
(ca. 4 Personen)

400 g Lammsteak
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
600 g Kartoffeln
2 kleine Dosen Tomaten (à 425g)
2 EL Olivenöl
einige Zweige Rosmarin
(oder 3 TL getr. Rosmarin)
Salz, Pfeffer

Das Lammfleisch unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Kartoffeln schälen und in etwa 0,5 cm große Würfel schneiden.
Das Olivenöl in einem größeren Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Lamm- und Kartoffelwürfel dazugeben und beides rundherum kräftig anbraten. Knoblauch zugeben und kurz mit braten. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig verdampft ist, die Tomaten und den Rosmarin zufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Deckel auflegen und alles bei niedriger Hitze etwa 25 Minuten schmoren bis die Kartoffeln gar sind.

Notizen

GEMÜSE



UND

AUFLÄUFE

Brokkoli-Auflauf

(4 Personen)

500 g Brokkoli
150 g Möhren
150 g gekochter Schinken
100 g Schwarzwälder Schinken
200 g Bandnudeln
1 Pck. Sauce hollandaise (Fertigprodukt)
¼ l Brokkoliwasser
Salz, Pfeffer, 1 EL geriebener Parmesankäse

Brokkoli putzen, in Röschen teilen und zusammen mit den geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Möhren in Salzwasser ca. 7 Minuten garen, abgießen und das Wasser dabei auffangen. Nudeln ebenfalls in Salzwasser nach Anweisung kochen und abgießen.
Eine Auflaufform fetten, Nudeln, Gemüse und klein geschnittenen Schinken lagenweise einschichten.
Für die Soße: Sauce hollandaise mit dem Brokkoliwasser auffüllen, Parmesankäse dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf geben. Mit Alufolie abdecken und im vorgeheizten Backofen bei 160° ca. 30 Minuten garen.

Gemüse-Allerlei

(ca. 4 Personen)

500 g neue Kartoffeln
500 g Möhren
500 g grüner Spargel
1 Bund glatte Petersilie
30 g gehackte Mandeln
Schale einer unbehandelten Zitrone
Saft ½ Zitrone
ca. 25-30 g Butter
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker

Kartoffeln gründlich waschen und vierteln. Möhren schälen, waschen und in Stifte schneiden. Vom Spargel die Enden abschneiden, wenn nötig schälen und in Stücke schneiden.
Fett in einem großen Topf zerlassen und die Kartoffeln 5 Minuten darin zugedeckt dünsten. Restliches Gemüse und Mandeln zugeben und weitere 10 Minuten garen. Aus den restlichen Zutaten eine Marinade herstellen, über das Gemüse geben und warm servieren.

Griechischer Nudelauflauf

300 g Makkaroni
Salz, Pfeffer, 2 Zwiebeln
500 g Hackfleisch
500 g Tomaten
2 Knoblauchzehen, 2 EL Tomatenmark
200 ml Gemüsebrühe, 150 g Fetakäse
Öl zum Braten

Für die Soße:
1 EL Butter, 2 EL Mehl,
350 ml Milch (oder Sahne)
1 EL Schmelzkäse
1 Eigelb
Muskat

Die Makkaroni nach Packungsanweisung bissfest kochen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann der Länge nach auf eine Platte legen. Die Zwiebeln hacken, im Öl andünsten, das Hackfleisch hinzufügen und zusammen anbraten. Die Tomaten abziehen (einritzen, kurz in kochendes Wasser geben) und würfeln, dann zum Hackfleisch geben. Danach die abgezogenen und zerdrückten Knoblauchzehen mit dem Tomatenmark zum Fleisch geben. Brühe angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Den Feta klein schneiden, einrühren und schmelzen lassen. Für die Soße die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darüber streuen und anschwitzen. Die Milch auf einmal hinzugeben und aufkochen lassen. Zum Schluss das Eigelb unterschlagen und den Schmelzkäse einrüh-

ren. (Nicht mehr kochen lassen!) Mit Salz und Muskat abschmecken.
Nun eine Schicht Makkaroni, dann die Fleischmasse, noch eine Schicht Makkaroni und als letztes die Soße in eine Auflaufform schichten und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad ca. 35 Minuten backen.

Paprika-Schafkäse-Dip

4 geröstete Paprikaschoten (Glas)
100 g Schafskäse
½ Bund Petersilie
4 eingelegte Peperoni
100 g Doppelrahm-Frischkäse
Salz, Pfeffer

Die Paprikaschoten abtropfen lassen und pürieren oder fein hacken. Den Schafskäse mit einer Gabel zerdrücken. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen fein hacken. Die Peperoni ggf. entstielen und in Ringe schneiden.
Paprika, Schafskäse, Petersilie, Frischkäse und Peperoni verrühren und evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Dazu schmecken Ofenkartoffeln oder bunte Gemüserohkost.

Gyros-Makkaroni-Auflauf

(ca. 4 Personen)

600 g fertiges Gyros-Fleisch
200 g kurze Makkaroni-Nudeln
250 g Kirschtomaten
1 mittelgroße Zucchini
1 Bund Lauchzwiebeln
1 gestr. EL Mehl
100 g Schlagsahne
100-125 Edamer (Stück) oder Gouda
Salz, Pfeffer, 1 TL Instant-Gemüsebrühe
Öl, Fett für die Form

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser in 8-10 Minuten bissfest garen. Tomaten, Zucchini und Lauchzwiebeln putzen und waschen. Tomaten halbieren, Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden. Nudeln abgießen und abtropfen lassen.
Gyros in einer Pfanne ohne Fett portionsweise braten und herausnehmen. Öl im Bratfett erhitzen, Gemüse darin anbraten, das Fleisch wieder zugeben, Mehl darüber stäuben und kurz anschwitzen. 300 ml Wasser, Sahne und Brühe einrühren, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln. Gyros-Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Käse fein reiben.
Nudeln, Gyros-Soße und 2/3 des Käses abwechselnd in eine gefettete, große Auflaufform schichten. Rest Käse darüber streuen. Ofen auf 200° vorheizen (Umluft 175°) und den Auflauf ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Kohlrouladen mit Pilzfüllung

(4 Personen)

8 große Weißkohlblätter
10 g getrocknete Steinpilze
300 g Champignons
4 Scheiben Weißbrot
1 Knoblauchzehe
1 Ei
1 Bund Petersilie
250 ml Instant-Gemüsebrühe
1 EL Butter, 6 EL Öl
Salz, Pfeffer

Die Weißkohlblätter waschen und 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. In ein Sieb abgießen und kalt abschrecken. Auf eine Arbeitsplatte auslegen und die Strünke flach schneiden.
Die Steinpilze in 6 EL warmen Wasser 10 Minuten einweichen, in ein Sieb abgießen, etwas ausdrücken und die Flüssigkeit auffangen. Die Champignons putzen und klein schneiden. Das Weißbrot fein zerbröseln. Petersilie waschen und hacken. Knoblauchzehe abziehen und hacken.
Butter in einer Pfanne erhitzen, die Weißbrotbrösel darin goldbraun rösten und herausnehmen. 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin andünsten. Die Champignons hinzufügen und mitbraten. Die Brösel und die Steinpilze untermischen, ebenso das Ei und die Petersilie. Füllung auf die Kohlblätter verteilen, Blätter seitlich einschlagen, aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. Restliches Öl in einem Bräter erhitzen und die Rouladen darin rundum anbraten.

Die Pilzflüssigkeit zur Brühe gießen, zu den Rouladen geben und die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 30-35 Minuten garen lassen. Rouladen herausnehmen und die Soße evtl. mit etwas Soßenbinder binden. Rouladen wieder hinein geben, nochmals kurz erhitzen, nochmals abschmecken und servieren.

Hierzu schmecken sehr gut Salzkartoffeln.

Eingelegte Paprikaschoten

3 rote Paprikaschoten
300 ml Olivenöl
2 EL Essig
5 Zehen Knoblauch

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und enthäuten, indem man sie im heißen Ofen so lange mit der Haut nach oben liegen lässt, bis diese Blasen wirft. Danach lässt sich die Haut leicht abziehen. Anschließend in grobe Streifen schneiden.
Knoblauch in dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl und Essig mischen.
Paprikastreifen in eine kleine Auflaufform geben, Ölgemisch darüber gießen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Ca. ½ Stunde ziehen lassen.

Linsengemüse

(ca. 4 Personen)

200 g getrocknete Linsen
50 g Schinkenwürfel
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 mittelgroße, geschälte und gewürfelte Zwiebel
20 g Margarine
½ l Instant-Fleischbrühe
2-3 EL Essig
Zucker, Salz, Pfeffer

Fett in einem Topf erhitzen, Schinkenwürfel und Zwiebel hinzufügen und etwas anbraten, Linsen hinzufügen, kurz anschmoren und mit der Brühe und den Tomaten ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Essig und etwas Zucker süß-säuerlich abschmecken. Zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten kochen. Vor dem Servieren evtl. nochmals etwas nachwürzen.

Das Linsengemüse schmeckt sehr gut mit Salzkartoffeln und gebratener Bratwurstschnecke.

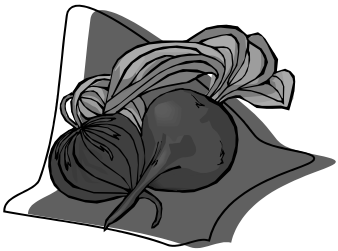
Rote Bete Gemüse

(ca. 4-6 Personen)

800 g Rote Bete
100 g Butter
60 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Balsamico Essig
1 Schalotte
Petersilie
Salz, Pfeffer, Zucker

Rote Bete schälen, in Würfel schneiden und blanchieren. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und in 2 EL Butter anschwitzen. Haselnüsse zugeben, kurz anrösten und die Rote Bete-Würfel mit der restlichen Butter unterrühren. Mit Balsamico-Essig ablöschen, ca. 50 ml Wasser zugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Bei geschlossenem Deckel ca. 12 Minuten köcheln lassen.

Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

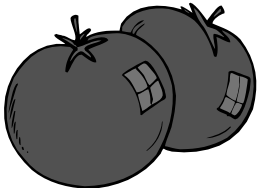


Schmortomaten

250 g vollreife Tomaten
1 rote Paprikaschote
2 Zwiebeln
1-2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Die Tomaten kreuzweise einritzen, mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, häuten, vierteln, entkernen und fein hacken. Paprika waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.
Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Paprika und Tomaten zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 10 Minuten bei milder Hitze einkochen lassen.

Diese Schmortomaten schmecken sehr gut zu Gegrilltem



Spargel-Schinkencreme

(4 Portionen)

250 g schmale Bandnudeln
1 TL Salz
500 g Spargel
Je ½ TL Salz und Zucker
1 Zwiebel (gewürfelt)
200 g gekochter Schinken
3 EL Rapsöl
300 ml süße Sahne
50 g geriebener Gouda (jung)
Salz, Pfeffer
2 EL gehacktes Basilikum

Nudeln mit Salz bissfest kochen, abgießen und abtropfen lassen. Spargel schälen, holzige Enden abschneiden und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Ca. 1¼ l Wasser in einen Topf geben, Salz und Zucker zufügen und den Spargel darin kochen (nicht zu weich, etwa 15 Minuten).
Abgießen und abtropfen lassen.
Gewürfelte Zwiebel und gewürfelten Schinken in Rapsöl goldbraun anbraten. Spargel dazugeben. Sahne mit geriebenem Gouda, Salz und Pfeffer verquirlen. Unter die Spargel-Schinkenmischung heben und heiß werden lassen (nicht mehr kochen). Bandnudeln vorsichtig untermischen, zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen und mit Basilikum bestreut servieren.

Spargel-Schinken-Röllchen überbacken

(4 Personen)

500 g weißer Spargel
1 Stück Würfelzucker
4 Scheiben gekochter Schinken
2 TL gehackte Petersilie oder Schnittlauch
50 ml Sahne
1 Beutel Spargelcremesuppe
etwas geriebener Käse

Den Spargel schälen, die Enden abschneiden und in ungesalzenem Wasser mit dem Würfelzucker 15-20 Minuten kochen. Abgießen und das Kochwasser auffangen. Die Schinkenscheiben mit den Kräutern bestreuen. Die Spargelstangen darauf verteilen, einrollen und in eine Auflaufform legen. 250 ml Spargelwasser mit der Sahne aufkochen, das Spargelcremesuppenpulver einrühren, kurz aufkochen und über die Röllchen gießen. Mit Käse bestreuen und im Backofen bei 150° Umluft etwa 20-25 Minuten überbacken.

Spitzkohl-Curry

(ca. 4 Personen)

1 Spitzkohl (1000 - 1200 g)
1 Zwiebel
¼ l Apfelsaft
1-2 EL Currypulver
2 große Äpfel z B. Boskop
Salz, Pfeffer, Öl
100 g Schmand

Zwiebel schälen und fein würfeln. 4 EL Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel darin glasig werden lassen. Currypulver kurz mit dünsten.
Spitzkohl putzen, waschen, halbieren, in feine Streifen schneiden und den Strunk entfernen. Spitzkohl zu der Zwiebel geben und miteinander verrühren. Ca. 5 Minuten dünsten bis der Kohl zusammengefallen ist. Den Apfelsaft und die geschälten, in Spalten geschnittenen Äpfel dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles miteinander verrühren.
Topf zudecken und den Kohl ca. 15-20 Minuten auf kleinster Stufe garen lassen. Evtl. während des Kochens noch etwas Apfelsaft nachgießen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und den Schmand unterrühren.

Tipp: Dieses Gericht schmeckt sehr gut zu Fleischgerichten und Salzkartoffeln.

Tortelloni-Gemüse-Gratin

(ca. 4 Personen)

200 g Zucchini
1 gelbe Paprikaschote
300 g Tomaten
1 mittelgroße Zwiebel
1 Pck. TK-Kräuter italienische Art
500 g Tortelloni mit Fleischfüllung (Kühlregal)
200 g geriebener Gratinkäse
Salz, Pfeffer, Öl und Basilikum

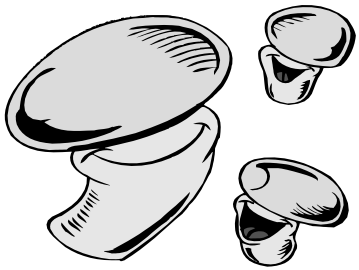
Zucchini waschen, putzen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen, putzen und würfeln. Zwiebel schälen und in Spalten schneiden.
2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse und Zwiebel darin anbraten, italienische Kräuter zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter Wenden ca. 5 Minuten braten.
Tortelloni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen und abtropfen lassen.
Jeweils die Hälfte Tortelloni, Gemüse und Gratinkäse in eine flache Auflaufform schichten. Restliche Zutaten darauf verteilen.
Backofen auf 175° (Heißluft) vorheizen und den Auflauf ca. 15 Minuten backen. Mit Basilikum bestreut servieren.

Zucchini-Champignon-Ragout

(4 Personen)

600 g mittelgroße Zucchini
300 g Champignons
3 Zwiebeln
1 EL Pflanzenöl
1-2 TL Curry, Salz, Pfeffer
100 ml Sahne
75 g geriebener Parmesankäse

Zucchini und Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken.
Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Curry dazu geben und gut umrühren (nicht zu lange anbraten, da das Gewürz sonst bitter wird). Zucchini und Champignons dazu geben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 15 Minuten bei kleiner Hitze garen. Die Sahne dazu gießen und noch weitere 5 Minuten leicht köcheln lassen. Den Parmesankäse unterheben und servieren.



Zucchini-Auflauf (vegetarisch)

(4 Personen)

2 große Zucchini, 3 Zwiebeln
6 Tomaten
1 EL Schmelzkäse
Mehl, Salz und Pfeffer
Oregano
100 g geriebener Gouda
Olivenöl, 1 TL Instant-Gemüsebrühe
1 Becher Sahne (nach Belieben)

Backofen auf 180° vorheizen.
Zucchini, Zwiebeln und Tomaten in Scheiben schneiden. (Wer das Gemüse nicht bissfest mag, sollte es kurz in der Pfanne anbraten.) Abwechselnd Zucchini, Tomaten und Zwiebeln in eine Auflaufform schichten. Mit Tomaten oder Zwiebeln enden.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Mehl dazugeben, kurz unterrühren und so viel Wasser zugießen bis eine sämige Soße entsteht. Instant-Gemüsebrühe und Schmelzkäse (und evtl. Sahne) zugeben, aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Soße über das geschichtete Gemüse gießen und mit Oregano und Käse abdecken.
Auflauf für 35-40 Minuten in den Ofen geben (mit angebratenen Zucchini 25-30 Minuten) bis der Käse verlaufen und goldgelb ist.

Dazu reicht man Reis.

Wer es nicht vegetarisch mag, kann natürlich auch angebratenes Hackfleisch mit in den Auflauf geben. Schmeckt auch sehr lecker.

Notizen

Salate

Salate

Bohnensalat mit Erdnuss-Soße

(ca. 4 Personen)

1 große Dose Kidney-Bohnen (500g)
2 Knoblauchzehen
400 g Zuckerschoten
Salz
2 EL Erdnusscreme
1 TL gekörnte Brühe
2 EL Limettensaft
1 TL flüssiger Honig, Tabasco
60 g Bacon, 1 Bund Basilikum

Die Bohnen auf ein Sieb geben und mit kaltem Wasser abspülen. Die Zuckerschoten abspülen, abtropfen lassen und die Schotenenden knapp abschneiden. In einem mittelgroßen Topf Salzwasser aufkochen und die Schoten etwa 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Abgießen, dabei 1/8 l Schotenwasser auffangen. Schoten abtropfen lassen.
Für die Soße: Schotenwasser und die Erdnusscreme verrühren. Gekörnte Brühe, Limettensaft, Honig und zerdrückte Knoblauchzehen zugeben und die Soße mit Jodsalz und Tabasco kräftig abschmecken.
Den Bacon in einer beschichteten Pfanne bei kleiner Hitze ausbraten, herausnehmen und zwischen 2 Lagen Küchenkrepp abtropfen lassen. Bohnen, Zuckerschoten und die Soße vermischen und auf eine Platte geben.
Basilikum abspülen, abtropfen lassen und trocken schütteln. Blätter abzupfen, in Streifen schneiden und über den Salat streuen.
Speckstreifen auf den Salat legen oder über den Salat krümeln.

Farfallesalat mit Filetspitzen

(ca. 4 Personen)

300 g Farfalle Nudeln (Schmetterlingsnudeln)
1 Bund Rauke
250 g Kirschtomaten
30 g magerer Speck
200 g Schweinfiletspitzen
50 ml Instant-Fleischbrühe
Soße:
4 EL Olivenöl
4 EL Balsamico-Essig
3 EL Apfelsaft
Salz, Pfeffer, 3 EL Öl

Nudeln in Salzwasser bissfest garen, abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen. Rauke waschen und gut abtropfen lassen. Kirschtomaten waschen und halbieren.
Für die Soße: Olivenöl, Essig, 1 EL Nudelwasser, Apfelsaft, Salz und Pfeffer zu einer Soße verrühren.
Öl in einer Pfanne erhitzen, den würfelig geschnittenen Speck darin knusprig braten und zur Soße geben.
Filetspitzen in kleine Stücke schneiden, salzen, pfeffern, im Speckfett rundum anbraten und herausnehmen. Bratensatz mit Brühe ablöschen.
Alles zusammen in eine Schüssel geben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Etwa 5-10 Minuten ziehen lassen und dann servieren.

Fleischkäse-Salat

(ca. 4 Personen)

200 g Emmentaler Käse
200 g Fleischkäse
1 Bund Radieschen
1 rote und 1 grüne Paprikaschote
2 Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
Soße:
4-5 EL Salat-Mayonnaise
250 ml Vollmilch-Joghurt oder Schmand
Salz, Pfeffer, Zucker, Essig

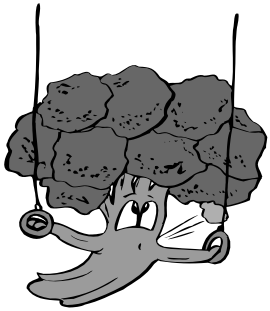
Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden oder hobeln. Emmentaler und Fleischkäse in dünne Stifte schneiden, Paprikaschoten putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Radieschen putzen und in dünne Spalten schneiden.
Joghurt und Mayonnaise glatt rühren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig pikant würzen.
Alle vorbereiteten Zutaten mit dem Dressing mischen und ca. 30 Minuten durchziehen lassen.
Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Vor dem Servieren den Salat nochmals mit den Gewürzen abschmecken und die Schnittlauchröllchen unterrühren.

Fruchtiger Brokkolisalat

(3-4 Personen)

500 g Brokkoli
750 ml Instant- Gemüsebrühe
2-3 Scheiben gekochter Schinken
2-3 Scheiben Ananas (Dose)
Soße:
2 EL Miracel Whip
150 ml Creme fraiche
3-4 EL Ananassaft
Essig, Flüssig-Süßstoff
Salz, Pfeffer

Brokkoli in kleine Röschen teilen, Stiele schälen, waschen und in der Gemüsebrühe ca. 3-4 Minuten bissfest garen. Erkalten lassen.
Gekochten Schinken und Ananas in Würfel schneiden und zum Brokkoli geben.
Für die Soße Miracel Whip und Creme fraiche mit Ananassaft verrühren und mit den Gewürzen pikant süßsauer abschmecken.
Soße zum Salat geben, vorsichtig verrühren und ca. 3-4 Stunden ziehen lassen.



Grinzinger Heurigensalat

(ca. 6 Personen)

200 g Fleischwurst
200 g magerer Schweinebraten
200 g gekochtes Rindfleisch (Braten)
400 g gekochte Pellkartoffeln
150 g süßsaure Essiggurken
2 grüne Paprikaschoten
2 Stangen Lauch
2 hart gekochte Eier zum Garnieren
Für die Marinade:
8 EL Öl, 4 EL Weinessig
2 EL Worcester- oder Cocktailsoße
1 EL Dijonsenf, Salz, Pfeffer

Lauch putzen, waschen, in dünne Ringe schneiden und diese halbieren. Die übrigen Salatzutaten klein würfeln und in eine große Schüssel geben.
Eine Marinade aus den angegebenen Zutaten zubereiten und diese vorsichtig mit dem Salat vermischen. Mindestens 1 Stunde kalt stellen, mit den Eiern belegen und servieren.

Hierzu passt Weißbrot und Weißwein.

Italienischer Kartoffelsalat

(ca. 4-6 Personen)

1,5 kg kleine Kartoffeln
1 Glas getrocknete Tomaten in Öl
2 rote, geschälte, kleingewürfelte Zwiebeln
1 Bund Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten
schwarze Oliven
1 Paket Bacon
1 Bund Rucola
Dressing:
Olivenöl, Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer
Kräuter nach Geschmack

Bacon in einer trockenen Pfanne knusprig rösten.
Kartoffeln waschen, schälen, in 2 cm breite Scheiben schneiden, kräftig in Olivenöl anbraten und abkühlen lassen.
Tomaten klein schneiden, die übrigen Zutaten (außer Rucola) zu den Kartoffeln geben.
Die Zutaten für das Dressing verrühren und abschmecken. Dressing zum Salat geben und unterrühren. Zum Schluss Rucola obenauf legen und kurz vor dem Verzehr unterrühren.

Italienischer Nudelsalat

(ca. 4 Personen)

160 g Nudeln (Farfalle)
40 g Tomaten, getrocknete oder frische
10 Oliven (grün oder schwarz)
250 g Rauke
100 ml Wasser
½ TL Instant-Gemüsebrühe
1 TL Senf
1 TL Honig
etwas flüssigen Süßstoff
Pfeffer, Oregano
1 Zehe Knoblauch
3 EL Balsamico-Essig hell
4 EL Olivenöl
geriebener Parmesan

Die Nudeln nach Anleitung kochen, abgießen und erkalten lassen. Den Salat waschen und in kleine Streifen schneiden, Oliven dritteln und die getrockneten Tomaten ebenfalls in Streifen schneiden.
Aus den restlichen Zutaten eine Vinaigrette herstellen, über den Salat geben und alle vermischen.
Der Nudelsalat schmeckt am besten, wenn er bereits einige Stunden vor dem Verzehr zubereitetet wurde, da die Nudeln dann richtig durchgezogen sind. In diesem Fall ist die Rauke jedoch erst kurz vor dem Servieren beizufügen.

Kartoffel-Fleischsalat

(ca. 6 Personen)

800 g festkochende Kartoffeln
1/8 l Instant-Gemüsebrühe
3-4 Gewürzgurken
400 g Fleischsalat
200 g Natur-Joghurt
1-2 EL Meerrettich (Glas)
je 1 Bund Petersilie, Schnittlauch, Radieschen
Salz, Pfeffer
Flüssig-Süßstoff, Gewürzgurkenessig

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten kochen, abgießen, abschrecken, pellen und etwas abkühlen lassen. Gemüsebrühe aufkochen. Kartoffeln in Streifen schneiden, die Brühe darüber gießen und ca. 15 Minuten ziehen lassen.
Inzwischen Schnittlauch und Petersilie waschen, trocken tupfen, Petersilienblättchen abzupfen und hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden und Radieschen waschen, putzen und in Streifen schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in dünne Streifen schneiden.
Fleischsalat, Joghurt und Meerrettich verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Gurkenessig und Süßstoff würzen.
Radieschen, Kräuter und Gurkenstreifen zu den Kartoffeln geben und alles mit der Fleischsalatsoße vermengen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, nochmals mit den Gewürzen abschmecken und mit Gurken und Radieschen verziert servieren.

Kartoffel-Wurst-Salat

(ca. 4 Personen)

750 g festkochende Kartoffeln
1 Glas Essiggurken (212 ml)
200 g Fleischwurstscheiben
100 g Gouda-Käsescheiben (mittelalt)
1 Zwiebel
200 ml Instant-Gemüsebrühe
2 EL körniger süßer Senf
2 EL Öl
2-3 EL Essig
Salz, Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch

Kartoffeln waschen, in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen, abgießen, abschrecken, pellen und abkühlen lassen. In Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Gurken und Fleischwurst in Streifen schneiden, Käse klein würfeln und alles zu den Kartoffelscheiben geben.
Inzwischen Zwiebel schälen, fein würfeln, Brühe aufkochen und die Zwiebel darin ca. 2 Minuten köcheln lassen. Senf und Essig zur Brühe geben, das Öl darunter schlagen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles vorsichtig mit dem Salat vermischen. Den Salat ca. 1 Stunde durchziehen lassen.
Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Vor dem Servieren den Salat nochmals mit Salz, Pfeffer und etwas Gurkenflüssigkeit abschmecken und die Schnittlauchröllchen darüber streuen.

Margrittas Nudelsalat

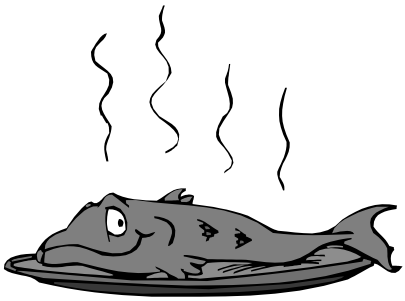
500 g Penne-Nudeln
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten
100 g schwarze Oliven (ohne Stein)
250 g Schafskäse
Für die Soße;
4 EL Tomatenmark
4 EL Balsamico-Essig (dunkel)
etwas Wasser
2 Knoblauchzehen
1/8 l Öl (von Tomaten und Distelöl)
Salz, Pfeffer, Salbei

Die Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, abschütten und abkühlen lassen. Mit den klein geschnittenen Tomaten, den Oliven und dem klein gewürfelten Schafskäse mischen.
Die Zutaten für die Soße mischen (Knoblauchzehen durch die Knoblauchpresse gepresst) und über die restlichen Zutaten geben. Alles mischen und ein paar Stunden durchziehen lassen.

Matjes-Eiersalat

5 Matjesfilets
5 hart gekochte Eier
4 Gewürzgurken
1 EL kleine Kapern
2 Frühlingszwiebeln
1 Bund Schnittlauch
Für die Mayonnaise:
1 Ei , 100 ml Sonnenblumenöl
1 TL scharfer Senf
Essig, Salz, Pfeffer, Zucker

Matjesfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Die Eier pellen, in nicht zu kleine Stücke schneiden, etwas salzen und pfeffern. Gurken und Zwiebeln würfeln, Kapern abspülen, Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
Für die Mayonnaise das Ei schaumig aufschlagen und das Öl langsam unterrühren. Mit den Gewürzen abschmecken und die Mayonnaise vorsichtig mit den vorbereiteten Zutaten vermischen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen.



Paprika-Krautsalat

(ca. 4 Personen)

300 g geputzter Weißkohl
Saft einer Zitrone
½ TL Salz
1 grüne Paprikaschote
3 EL Salatmayonnaise
Salz, Pfeffer, Zucker

Den Weißkohl vierteln, harten Strunk entfernen und auf einem Gemüsehobel in feine Streifen schneiden.
Die Hälfte des Zitronensaftes mit ½ TL Salz mischen, über den Weißkohl geben, unterkneten und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
Die Paprikaschoten waschen, entkernen, in sehr feine Streifen schneiden und zum Weißkohl geben.
Salatmayonnaise mit dem Rest Zitronensaft verrühren, mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen, über den Kohl geben und verrühren. Den Salat ca. 3-4 Stunden durchziehen lassen.

Dieser Salat passt gut zu Hähnchengerichten.

Penne-Paprika-Salat

(ca. 4 Personen)

250 g grüne Penne Nudeln
3 rote Paprikaschoten
6 Sardellenfilets
1 Bund glatte Petersilie
Soße:
4 EL Olivenöl
4 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest garen. Paprika waschen, vierteln, putzen und mit der Hautseite nach oben unter dem vorgeheizten Backofengrill so lange grillen, bis die Haut Blasen wirft und schwarz wird. Mit einem feuchten Geschirrtuch bedecken und auskühlen lassen.
Nudeln auf ein Sieb abgießen, abschrecken und gut abtropfen lassen.
Von den Paprikaschoten die Haut abziehen und in Streifen schneiden. Sardellenfilets in kleine Stücke schneiden. Nudeln, Paprikaschotenstreifen und Sardellenfilets mischen.
Für die Soße: Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer würzigen Marinade verrühren, diese über den Salat gießen und unterrühren. Mit fein gehackter Petersilie bestreut servieren

Dazu schmeckt Ciabatta-Brot.

Penne-Salat mit Pilzen

(ca. 4 Personen)

250 g Penne-Nudeln
400 g frische Champignons
1 Zweig Rosmarin
75 g schwarze Oliven
50 g getrocknete Tomaten in Öl
60 g Salami in hauchdünnen Scheiben
1 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer, 3 EL Olivenöl
Für die Marinade:
2 EL Olivenöl, 2 EL Tomatenöl
2 EL weißer Balsamico-Essig
Saft und Abrieb ½ unbehandelten Orange
Salz, Pfeffer, Zucker

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen, abgießen, kalt abspülen, abtropfen und abkühlen lassen.
Pilze säubern, je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit den abgezupften Rosmarinnadeln in 3 EL heißem Olivenöl kräftig anbraten, salzen, pfeffern und abkühlen lassen.
Oliven entsteinen, Tomaten und Salamischeiben in Streifen schneiden und alle vorbereiteten Salatzutaten mit gehacktem Basilikum mischen.
Aus Öl, Orangensaft und Schale, Salz, Pfeffer und Zucker eine Marinade rühren und diese mit dem Salat vermischen.

Portugiesischer Nudelsalat

(ca. 4-6 Personen)

250 g Nudeln (Hörnchen)
2 hart gekochte Eier
3 Gewürzgurken
3 Tomaten
1 geschälte, fein gewürfelte Zwiebel
1 Dose Thunfisch (in Öl)
¾ Dose Ananas
1 EL Zitronensaft
150 g Mayonnaise, 150 g Natur-Joghurt
Salz, etwas Zucker, 1 EL Currypulver mild
Petersilie

Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen, abgießen und erkalten lassen.
Eier, Gewürzgurken, Tomaten und Ananas würfeln, Thunfisch grob zerkleinern und alles zusammen mit den Zwiebelwürfeln unter die Nudeln mischen.
Mayonnaise, Joghurt, Zitronensaft, Currypulver, Salz und Zucker zu einer würzigen Soße verrühren, diese unter die Nudeln heben und mindestens 1 Stunde durchziehen lassen
Vor dem Servieren mit der klein geschnittenen Petersilie bestreuen.

Reisnudelsalat

(4-6 Personen)

250 g Reisnudeln
250 g Kochschinken
250 g Gouda-Käse (Scheiben)
1 Beutel bunte Paprikaschoten
3 Beutel Salatkrönung italienische Art
9 EL Rapsöl, 9 EL Wasser
Flüssig-Süßstoff oder etwas Zucker

Reisnudeln in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 10-12 Minuten garen lassen. Auf einem Sieb abgießen und erkalten lassen.
Kochschinken und Käsescheiben klein würfeln. Paprikaschoten waschen, putzen, ebenfalls klein würfeln und alles mit den erkalteten Nudeln vermischen.
Aus Öl, Wasser, Flüssigsüße und Salatkrönung eine Marinade bereiten und diese unter den Salat rühren. Den Salat ca. 4 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Nochmals abschmecken und evtl. noch 1 Beutel Salatkrönung mit 3 EL Wasser und Öl anrühren und nachwürzen.

Rinderfiletsalat

(ca. 4 Personen)

300 g Rinderfilet
je 2 rote und grüne Paprikaschoten
80 g Frühlingszwiebeln
2 EL fein geschnittener Bärlauch
Salz, Pfeffer, Rapsöl
Für das Dressing:
2 EL Balsamico bianco
2 EL Balsamico di Modena
6 EL Instant-Fleischbrühe
8 EL Rapsöl, Salz, Pfeffer

Das Rinderfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Filet auf jeder Seite ca. 8 Minuten braten. Anschließend salzen, pfeffern und gut auskühlen lassen.
Fleisch in kleine Würfel schneiden. Paprika mit einem Sparschäler schälen, von Kernen befreien und sehr fein würfeln. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Alle Zutaten in einer Schüssel mit dem Bärlauch vermischen. Die beiden Essigsorten mit der Fleischbrühe, Salz und Pfeffer verrühren und zuletzt das Öl unterschlagen. Das Dressing über die Salatzutaten gießen und ca. 15 Minuten durchziehen lassen. Nochmals abschmecken und servieren.

Salat Mexiko

½ Eisbergsalat
1 Salatgurke
5 Tomaten
1 Dose Mais
1 Dose Kidneybohnen (muss nicht unbedingt)
1 Flasche Thousand Island Soße (orange)
500 g Hackfleisch
Salz und Pfeffer
½ Becher Schmand
1 Becher süße Sahne
ca. 300 g geriebenen Gouda
Tortilla Chips

Eisbergsalat klein schneiden und waschen, Gurken und Tomaten in Scheiben schneiden. Hackfleisch gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Abkühlen lassen. Schmand und süße Sahne vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Nun die einzelnen Zutaten in eine große Schüssel schichten:
Eisbergsalat - Gurke - Tomaten - Mais - Bohnen
Thousand Island Soße - Hackfleisch - Schmand/Sahne-Mischung - geriebenen Käse.
Darüber einige Tortilla Chips verteilen und dann sofort verzehren, damit die Chips nicht weich werden.

Toskanischer Brotsalat

(ca. 4-6 Personen)

1 altes Ciabatta (ca. 400 g)
3 EL Rotweinwessig
2 EL Balsamico Essig
750 g Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
6 EL Olivenöl
1 Bund Basilikum

Ciabatta in Scheiben, diese in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. 1 EL Rotweinessig, den Balsamico Essig und 2 EL Wasser verrühren, diese Mischung über das Brot träufeln und die Brotwürfel zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.
Die Tomaten waschen, in große Würfel schneiden und zu den Brotwürfeln geben. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und ebenfalls dazugeben. Alles vorsichtig vermischen.
Aus dem restlichen Rotweinessig, Salz, Pfeffer und Olivenöl ein Dressing anrühren. Dieses über die Zutaten in die Schüssel gießen und alles gut miteinander vermischen. Basilikum waschen und trocken schwenken, die Blättchen abzupfen, grob hacken und unterheben. Den Salat nochmals abschmecken und servieren.

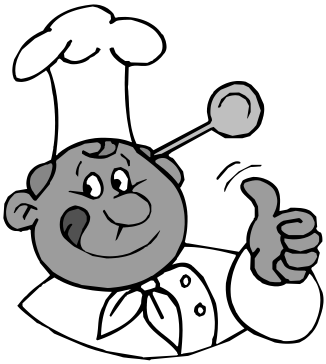
Tortellini-Bacon-Salat

(ca. 4 Personen)

500 g Tortellini
2 rote Zwiebeln
1 Radicchio-Salat
100 g Bacon (Frühstücksspeck)
Majoran
100 g fein geriebener Parmesan-Käse
Marinade:
8 EL Olivenöl, 4 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer, Zucker

Tortellini in Salzwasser garen, abschrecken und abkühlen lassen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Radicchio putzen und klein zupfen. Bacon in Streifen in der Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Frischen Majoran klein hacken, alles zusammen in eine Schüssel geben und mischen.
Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker zu einer Marinade verrühren, über den Salat geben und unterrühren. Ca. 1 Stunde ziehen lassen, nachwürzen und servieren.

Notizen



NACHSPEISEN

Ananas-Carpaccio mit Zitronencreme

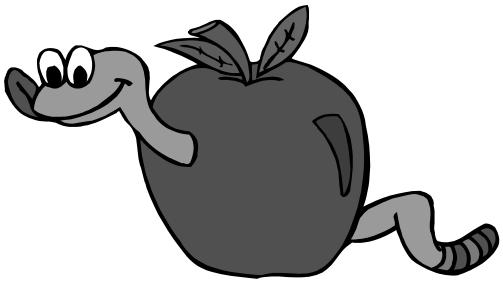
150 g Zitronenjoghurt
3 EL Zucker
200 g Sahne
2 frische Ananas
1 Bund Minze
4 EL Zucker

Für die Zitronencreme: Joghurt und 3 EL Zucker gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Abgedeckt kalt stellen.
Für das Carpaccio: Die Ananas schälen und längs vierteln. Bei jedem Viertel den Strunk heraus schneiden, das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden und auf einer großen Platte verteilen.
Minze waschen und gut trocken schütteln. Die Blättchen mit dem Zucker im Mörser fein zerreiben bis der Zucker grün ist. 2/3 des Minzzuckers über die Ananas verteilen und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ziehen lassen.
Ananas-Carpaccio mit dem restlichen Minzzucker bestreuen und mit der Zitronencreme servieren.

Apfelringe im Bierteig

2 Äpfel
150 g Mehl
1 großes Ei
0,15 l Bier
1 Prise Salz
4 EL Rapsöl
2 EL Zimt-Zuckergemisch

Äpfel schälen, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen und die Äpfel in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden.
Aus Mehl, Ei, Bier und Salz einen Teig rühren.
Öl in einer Pfanne erhitzen, die Äpfel in den Teig tauchen, ein wenig abtropfen lassen und im heißen Öl von beiden Seiten goldgelb backen.
Mit Zimtzucker bestreut servieren.



Bayerische Creme

(ca. 4 Personen)

2 Eigelb, 1 ganzes Ei
50 g Puderzucker
Mark von 2 Vanilleschoten
(oder 1 Pck. Vanille-Back von Schwartau)
2½ Blatt Gelatine
300 ml Sahne
evtl. 1 EL Himbeergeist
Früchte der Saison

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelbe und Ei mit 3 EL heißem Wasser weißschaumig rühren, dabei Puderzucker und Vanillemark zugeben. Gelatine gut ausdrücken, im Wasserbad auflösen und in die Eigelbcreme einrühren. Sahne halb steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbcreme rühren, evtl. zusammen mit dem Himbeergeist. In eine Schüssel füllen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden erstarren lassen.

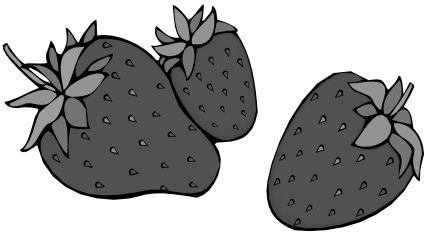
Diese Creme dann mit gezuckerten Früchten der Saison servieren.

Erdbeer-Schoko-Quark

(4-6 Personen)

50 g weiße Schokolade
3 EL Milch
1 EL Vanillezucker
500 g Magerquark
200 g Schlagsahne
4-6 EL Erdbeermarmelade
frische oder TK-Erdbeeren zum Verzieren

Die Schokolade zerkleinern, mit Milch und Vanillezucker in einem kleinen Topf bei geringer Hitze schmelzen und abkühlen lassen.
Quark glatt rühren und die geschmolzene Schokolade unterziehen. Sahne steif schlagen und locker unter die Quarkcreme heben. Nun die Creme und die Marmelade schichtweise in Gläser füllen und ca. 2 Stunden kühl stellen.
Mit Erdbeeren verziert servieren.



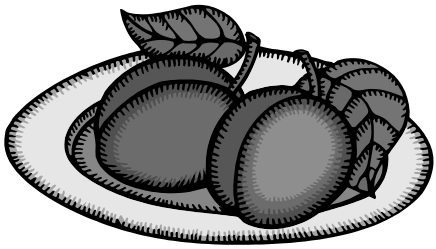
Gratinierte Pfirsiche

(4 Personen)

1 Dose Pfirsiche (7-8 Hälften)
1 Eiweiß
50 g Puderzucker
1 EL abgezogene, fein gemahlene Mandeln
1 TL Zitronensaft

Pfirsiche gut abtropfen lassen, runde Seite der Pfirsichhälften gerade schneiden und in eine Auflaufform setzen.
Eiweiß mit Zucker steif schlagen, den Zitronensaft und die Mandeln unterheben. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit breiter Spritztülle füllen und in die Pfirsichhälften spritzen. Bei 200° im Heißluftofen ca. 8 Minuten goldbraun gratinieren.

Diese Pfirsiche mit Schokoladensoße servieren. Hierfür 50 g Schokolade (Zartbitter) mit 150 ml Schlagsahne unter ständigem Rühren erhitzen und unter gelegentlichem Umrühren etwas erkalten lassen.



Geeiste Cappucino Creme

(4-6 Personen)

250 g Mascarpone
100 g Sahnejoghurt
2 Pck. Bourbon-Vanillezucker
2 Pck. Cappucinopulver
evtl. Puderzucker zum Abschmecken
100 g dunkle Schokolade (Kaffee-Sahne-Creme)
100 g Schlagsahne
50 g Amarettini-Kekse
1 EL Kakaopulver

Mascarpone, Joghurt, Vanillezucker und Cappucinopulver in einer Schale verrühren und evtl. mit Puderzucker abschmecken. Schokolade grob raspeln und unterrühren. Sahne steif schlagen und unterziehen. Amarettini-Kekse in kleine gefriergeeignete Tassen oder Schälchen verteilen und Creme darauf füllen. Im Eisfach ca. 30 Minuten bis 1 Stunde anfrieren lassen. Zum Schluss soll sie außen schon eine geeiste Schicht haben, innen aber noch cremig sein.
Mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben und servieren.

Kokoscreme

(4 Personen)

250 ml Milch, 125 g Kokosraspeln
1 Eigelb, 1 Eiweiß
3 Blatt Gelatine
Saft ½ Zitrone
50 g Zucker
150 ml Sahne
1 EL Zucker
3 geh. EL Kokosraspel

Die Milch zusammen mit den Kokosraspeln aufkochen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen. Vom Herd nehmen und ca. 5 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Haarsieb gießen und mit einem Löffel ausdrücken (ergibt ca. 200 ml Kokosmilch).
Gelatine einweichen, im Wasserbad auflösen und in die warme Kokosmilch einrühren. Im Kühlschrank ca. ½ Stunde erkalten lassen. Eigelb mit 1 EL heißem Wasser und Zucker weißschaumig rühren, zusammen mit der geschlagenen Sahne und dem Zitronensaft unter die leicht gelierende Kokosmilch heben.
Kokosraspel zusammen mit 1 EL Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten und kurz vor dem Servieren die Creme mit etwas geschlagener Sahne und dem Kokoskrokant verzieren.

Hierzu schmecken fein pürierte Mango. Dazu die Mangofrüchte abgießen, ca. 2 gehäufte EL Gelierzucker in den Saft einrühren und ca. 4 Minuten aufkochen lassen. Die Mango zugeben, mit einem Pürierstab fein pürieren und erkalten lassen.

Mangocreme

(4-6 Personen)

1 Dose Mango in Stücken (425 ml Dose)
3 Eigelb, 3 Eiweiß
80-100 g Zucker
1 Vanillezucker
4 Blatt Gelatine
Saft von 1½ Zitronen
250 ml Sahne
125 ml Mangosaft
50 g Zucker
3 Blatt Gelatine

Mango abgießen, den Saft dabei auffangen. Gelatine in 4 EL Mangosaft einweichen.
Mangosaft mit 50 g Zucker und Saft von 1 Zitrone mischen
und die im Wasserbad aufgelöste Gelatine einrühren. Eigelb im heißen Wasserbad mit 50 g Zucker und Vanillezucker dickcremig aufschlagen und in den leicht gelierenden Mangosaft einrühren. Im Kühlschrank erkalten lassen bis die Masse leicht zu stocken beginnt.
Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen, dann zuerst die geschlagene Sahne in die Creme einrühren und anschließend den Eischnee unterheben.
3 Blatt Gelatine in Wasser einweichen und im Wasserbad auflösen. Abgetropfte Mangoscheiben mit einem Pürierstab fein pürieren, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft (1/2 Zitrone) einrühren bis alles aufgelöst ist. Die aufgelöste Gelatine in die Mangomasse einrühren und leicht gelieren lassen.

Die Hälfte der Creme in eine Schüssel füllen, die Hälfte der Mangomasse darauf verteilen und mit einem Holzstäbchen leicht marmorieren. Mit der restliche Creme und dem Mangopüree ebenso verfahren.
Ca. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Russische Creme

(4 Personen)

2 Eier
90-100 g Puderzucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
½ Päckchen Gelatine (3 Blatt)
300 ml Sahne, 1½ Pck. Sahnesteif
1 Gläschen Rum (80 %)

Die Eier mit 2 EL heißem Wasser weißschaumig rühren und dabei Puderzucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Gelatine in 3 EL kaltem Wasser einweichen, im Wasserbad auflösen und in die Eicreme einrühren. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die mit dem Sahnesteif steif geschlagene Sahne zusammen mit dem Rum unterrühren.
Im Kühlschrank ca. 2-3 Stunden erstarren lassen.

Diese Creme kann man auch ohne Rum zubereiten und dann mit einer Fruchtsoße servieren.

Mango-Frischkäse-Creme

(4-6 Personen)

1 Mango (500-600 g)
4 EL Gelierzucker
300 ml Wasser, Saft ½ Zitrone
Crème:
300 g Philadelphia-Frischkäse (balance)
150 g Natur-Joghurt
60-70 g Puderzucker
1½ EL Zitronensaft
200 ml Sahne, 2 Pck. Sahnesteif
Krokant:
1 EL Zucker, 50 g gehobelte Mandeln

Mango schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Wasser mit Zitronensaft, Gelierzucker und den Mangostückchen so lange kochen, bis sie leicht glasig sind. Vom Herd nehmen, ca. 2 EL der Mangostücke herausnehmen, die restlichen fein pürieren und erkalten lassen.
Für die Crème: Die Hälfte des Mangopürees mit Philadelphia-Käse, Joghurt, Puderzucker und Zitronensaft zu einer glatten Creme verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und zusammen mit den Mangostückchen unter die Crème heben.
Crème in eine Glasschüssel füllen und das restliche Mangopüree in der Mitte verteilen. Ca. 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
Für den Krokant: Zucker zusammen mit den Mandelblättchen in einer Pfanne unter ständigem Rühren leicht anrösten, erkalten lassen und kurz vor dem Servieren am Rand der Creme verteilen.

Mascarpone-Kaffeecreme

(4 Personen)

250 g Mascarpone
125 g Magerquark
200 g Vollmilch-Joghurt
80 ml Wasser, 2 geh. TL löslicher Kaffee
75-80 g Zucker
2 TL Honig
1 Fl. Butter-Vanille-Aroma
geraspelte Schokolade, löslicher Kaffee

Aus Wasser und Kaffeepulver einen Kaffee bereiten und etwas abkühlen lassen.
Mascarpone, Magerquark und Joghurt zusammen mit Kaffee, Zucker und Honig zu einer glatten Masse verrühren und mit Vanille-Aroma abschmecken. In eine Schüssel füllen und ca. 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren Schokolade mit einem Sparschäler darüber raspeln und mit dem löslichen Kaffeepulver bestreuen.

Nougatmousse

(4-6 Portionen)

3 Eier
30 g Zucker, 1 Vanillezucker
200 g Nougat-Schokolade
40 g Zartbitter-Schokolade
20 g Butter
3 Blatt Gelatine
400 ml Sahne

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schokolade grob zerkleinern und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen.
Eier und Zucker über dem Wasserbad zu einer schaumigen Masse aufschlagen. Gelatine mit 1 EL Wasser im Wasserbad auflösen und in die schaumige Eiercreme rühren, ebenso die etwas abgekühlte Schokolade unterrühren. Im Kühlschrank einige Zeit kalt stellen. Sobald die Creme beginnt fest zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Creme abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Zu dieser Mousse schmeckt sehr gut eine Mandarinen-Orangensoße. Dazu ***1 Dose Mandarinen*** *abgießen, Saft mit etwas Zucker nach Geschmack aufkochen.* ***½ Pck. Vanille-Puddingpulver*** *mit etwas kaltem Mandarinensaft anrühren, in den kochenden Saft einrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Mandarinen hinzufügen, den* ***Saft von 1-2 Orangen*** *dazugeben bis eine dickflüssige Soße entsteht.*

Obstspieße mit Schokoguss

Obst nach Jahreszeit
(z.B. Banane, Apfel, Ananas, Weintrauben)
100 g Halbbitter Kuvertüre
2 EL Kokosraspeln

Obst schälen, in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd auf einen Holzspieß stecken.
Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Die Spieße auf ein Kuchengitter legen, mit der flüssigen Schokolade beträufeln und mit den Kokosraspeln bestreuen. Erstarren lassen.

Himbeertraum

250 g Himbeeren
2 Becher süße Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
2 Päckchen Sahnesteif
100 g Baiser (gibt's beim Bäcker)

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Das Baiser zerkleinern.
Die Himbeeren in eine Schale (evtl. kleine Auflaufform) geben. Darauf die geschlagene Sahne und zum Schluss die zerkleinerten Baiser-Stücke geben.
2-3 Stunden stehen lassen. Erst kurz vor dem Servieren alles mischen.

Panna cotta mit gemischten Beerenfrüchten

(ca. 4 Personen)

400 ml süße Sahne
1 Vanilleschote
50-75 g Zucker
3 Blatt Gelatine

ca. 350 g gemischte Tiefkühl- Beerenfrüchte
150 g Gelierzucker 1 zu 1

Für Panna cotta: Gelatine in Wasser einweichen. Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschneiden, mit der Sahne und dem Zucker aufkochen und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Vanilleschote herausnehmen, auskratzen und in die Sahne einrühren. Gelatine ausdrücken, in die heiße Sahne geben und auflösen lassen. 4 Dessertschalen kalt ausspülen, die Masse darin verteilen und ca. 2 Stunden kalt stellen.

Beerenfrüchte: Die gefrorenen Beerenfrüchte mit dem Gelierzucker verrühren, in der Mikrowelle ca. 5-6 Minuten garen und dabei gelegentlich umrühren. Herausnehmen und erkalten lassen.

Zusammen mit der Panna cotta servieren.

Preiselbeertraum geeist

1 Glas Preiselbeeren
6-8 EL Ahornsirup
400 g Frischkäse
250 ml Schlagsahne

Preiselbeeren, Sirup und Frischkäse mit dem Pürierstab zu einer glatten Masse pürieren. Sahne steif schlagen und unter die Preiselbeermasse heben.
Eine Kastenform mit Frischhaltefolie auslegen und die Masse hinein geben.
Anfangs bei gelegentlichem, vorsichtigen Umrühren 12 Stunden gefrieren.
Vor dem Servieren etwa 5 Minuten antauen lassen. Auf eine Platte stürzen und die Folie vorsichtig entfernen. In Scheiben geschnitten servieren.

Quarkschaum mit Apfel-Orangensoße

(ca. 4-6 Personen)

150 g Speisequark (20 %)
2 Eigelb, 2 Eiweiß
75 g Zucker
1 Pck. Finesse Bourbon-Vanille-Aroma
2 Blatt Gelatine
Saft und abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
200 g Sahne
abgeriebene Schale einer Bio-Orange
Soße:
200 ml Apfelsaft , Saft einer Orange
2 geschälte Äpfel
50-60 g Zucker
1 Pck. Vanille-Soßenpulver zum Kochen
1½ EL Honig, 20 g Butter

Für die Creme: Eigelb mit 2 EL Wasser in einer Edelstahlschüssel zusammen mit dem Zucker im heißen Wasserbad dickcremig aufschlagen. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, in die Eicreme einrühren, Vanille-Aroma, Zitronen-, Orangenschale und Zitronensaft einrühren, ebenfalls den Speisequark unterrühren. Quarkmasse etwa ½ Stunde kalt stellen. Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben. Creme etwa 3 Stunden kalt stellen. Für die Soße: Apfelsaft mit Zucker und Vanille-Soßenpulver glatt rühren, die Äpfel mit einer groben Rohkostreibe hineinraffeln und unter ständigem Umrühren kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Butter, Honig und Apfelsinensaft unterrühren. Kalt stellen. Zusammen mit Quarkschaum servieren.

Quitten-Apfel-Dessert

(ca. 4 Personen)

¼ l Quittensaft
1/8 l Weißwein
150 g Zucker
3-4 EL Rosinen
4 große Äpfel
Süße Sahne

Saft, Wein und Zucker verrühren, erhitzen, Rosinen zugeben und 5 Minuten köcheln. Äpfel waschen, entkernen und in Spalten schneiden, in den Sud geben und weitere 5-10 Minuten garen. Abkühlen lassen und mit geschlagener Sahne servieren.

Apfelmus-Sahne-Dessert

1 großes Glas Apfelmus
400 g Sahne
2 Lagen Löffelbisquit

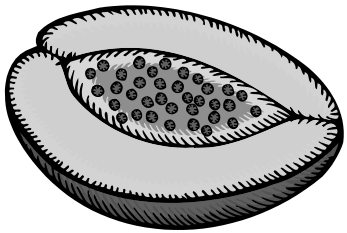
Dessert lagenweise in eine Glasschüssel einschichten, hierbei mit Apfelmus beginnen, dann steif geschlagene Sahne und zerbröselte Löffelbisquits (Schichten mehrfach wiederholen).

Vanillejoghurt mit Papaya

(4 Personen)

500 g Vanillejoghurt
1 Pck. Bourbon Vanillezucker
Saft von 1 Zitrone
2 EL Zucker
2 Papaya
2 EL Grenadine-Sirup
Saft von 2 Orangen

Den Joghurt mit Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren und nach Geschmack etwas süßen.
Papaya schälen und halbieren. Die Kerne ausschaben und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden. Den Grenadine-Sirup und Orangensaft untermischen.
Joghurt und Papaya-Mix abwechselnd in Gläser schichten und mit Minzblättchen garniert servieren.



Notizen

Wenn

Gäste

kommen

Agnes' Pizzaschnecken

Teig:
1 kg Mehl, 500 ml warmes Wasser
1 Würfel Hefe (oder 2 Pck. Trockenhefe)
2 TL Salz, ½ TL Zucker
20 ml Olivenöl (falls der Teig zu trocken ist entsprechend mehr)
Füllung:
1 Tube Tomatenmark
5 geschälte, durchgepresste Knoblauchzehen
geriebener Käse (Emmentaler oder Gouda)
Oregano, Paprikapulver, Wasser

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und hierin die Hefe mit dem warmen Wasser gut verrühren. Die übrigen Teigzutaten dazugeben und so lange mit dem Knethaken des Handrührgerätes kneten bis der Teig sich vom Schüsselboden löst. Teig zudecken und an einem warmen Ort ca. 60 Minuten wachsen lassen.
Für die Füllung: Tomatenmark und Knoblauchzehen mit so viel Wasser verrühren bis eine weiche Paste entsteht und mit Oregano und Paprikapulver würzen.
Den Teig teilen und zu jeweils 2 rechteckigen Platten ausrollen, mit der Tomatenpaste bestreichen und mit geriebenem Käse dick bestreuen. Einrollen und in Scheiben schneiden. Backblech mit Backpapier auslegen und die Scheiben darauf legen. Backofen auf 180° vorheizen und die Schnecken ca. 15 Minuten backen.
Tipp: Anstelle von Pizzapaste können die Schnecken auch mit einer angedünsteten Schinken-Zwiebelwürfelmischung und Käse belegt werden.

Aioli

100 g Joghurt-Salatcreme
150 g Joghurt Natur 3,5%
1 EL Senf
3-5 Knoblauchzehen
etwas Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Salatcreme, Joghurt und Senf verrühren. Knoblauchzehen abziehen und dazu pressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Diese Creme schmeckt gut zu Gegrilltem und besonders zu Garnelen.

Polarsonne

½ l Dickmilch
½ l Orangensaft (am besten frisch gepresst)
1 EL Honig

Dickmilch und Honig in einer Schüssel kräftig mit dem Schneebesen verrühren und den Orangensaft unterrühren.
Im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen und kühl servieren.

Dänische Remoulade

120 g Mayonnaise
½ TL Senf
Saft von ½ Zitrone, 5 TL Zucker
Salz, Pfeffer, Curry
1 Zwiebel
Je 1 EL fein gehackte Petersilie, Dill, Schnittlauch
190 g Mixed Pickles
2 TL Kapern

Mayonnaise mit wenig Senf und Zitronensaft verrühren. Mit Zucker, Pfeffer, Salz und Curry würzen. Petersilie, Dill und Schnittlauchröllchen unterrühren. Mixed Pickles aus dem Glas gut abtropfen lassen und zusammen mit den Kapern fein hacken. Zwiebel sehr fein würfeln und zusammen mit dem Gemüse unter die Remoulade rühren.
Zugedeckt hält sich die Remoulade ca. 2-3 Tage im Kühlschrank.
Diese Remoulade passt sehr gut zu Fondue.

Fonduesoßen

Preiselbeer-Meerrettich-Soße

5 EL Mayonnaise
200 g milder, fettarmer Joghurt
4 TL Tafel-Meerrettich
8 TL Preiselbeeren
Salz, Pfeffer

Mayonnaise, Joghurt, Meerrettich, Salz und Pfeffer zu einer glatten Soße verrühren. Die Soße in kleine Schüsseln verteilen. Die Preiselbeeren auf die Creme setzen, so dass sie sich erst mischt, wenn Sie etwas in die Sauce dippen.

Honig-Senf-Soße

150 g Creme fraiche
3 EL flüssiger Honig
2 EL mittelscharfer Senf
Salz, 1 Prise Zucker

Creme fraiche, Honig und Senf verrühren. Mit Salz und Zucker pikant abschmecken.

Frikadellentopf

(für ca. 12 Personen)

2 kg Hackfleisch halb und halb
3 trockene Brötchen
Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika edelsüß
4 große Zwiebeln (gewürfelt)
Für die Soße:
1,5 l Sahne oder Milch
3 Becher Schmand
2 Päckchen Rahmsoße
2 Päckchen Bratensoße
300 g Schinkenwürfel
6 Zwiebeln (gewürfelt)
3 Dosen Champignons (in Scheiben geschnitten)

Aus dem Hack und Zutaten kleine Frikadellen formen, gut anbraten und in einen Bräter geben.
Für die Soße Zwiebeln, Schinkenwürfel und Pilze ca. 10-15 Minuten dünsten. Sahne oder Milch mit dem Schmand verrühren. Bratensoßenpulver dazugeben und auf die Masse schütten. Aufkochen lassen und dann über die Frikadellen gießen. Im Kühlschrank einige Stunden durchziehen lassen. Dann im Backofen bei ca. 200 Grad zugedeckt ca. 50 Minuten köcheln lassen. Die letzten 15 Minuten den Deckel abnehmen.
Sollte die Soße zu dickflüssig sein, kann sie ohne weiteres mit Milch oder Sahne verlängert werden.
Hierzu schmeckt Baguette, aber auch Nudeln oder Reis.

Das Gericht kann super einen Tag vorher zubereitet werden und muss, bevor die Gäste kommen, nur noch in den Backofen.

Frühlingsrollen süß-sauer

(4 Personen)

Teig:
400 g Mehl
4 Eier
¼ l Milch, 1 TL Salz
Füllung:
400 g chinesische Sauce süß-sauer
50 g Glasnudeln, 4 EL Öl
150 g Hähnchenbrustfilet
50 g gegarte Krabben
1 Msp. Sambal Oelek
Koriander und Ingwer gemahlen
Fett zum Ausbacken

Für den Teig: Alle Zutaten mit ca. ¼ l Milch verrühren und ca. 10 Minuten ruhen lassen.
Süß-saure Sauce auf ein Sieb geben und die Flüssigkeit dabei auffangen. Glasnudeln nach Anweisung zubereiten. Öl in einer Pfanne erhitzen, den Teig portionsweise hinein geben und dünne Crêpes ausbacken.
Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, in kleine Würfel schneiden und in erhitztem Öl anbraten.
Saucengemüse, Glasnudeln, Krabben und 3 EL der Saucenflüssigkeit dazugeben, mit Sambal Oelek sowie Koriander und Ingwer scharf abschmecken. Den Teig damit füllen, zu vier großen oder mehreren kleinen Rollen zusammenfalten und in erhitztem Öl knusprig goldbraun ausbacken.
Restliche Sauce erhitzen, evtl. mit Sambal Oelek würzen und diese zu den Rollen servieren.
Dazu schmeckt auch Sojasauce

Garnelenpfanne

1 TK-Packung Riesen-Garnelen
1 Glas eingelegte Peperoni Mild
2-3 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer, Thymian, Petersilie
Etwas Butter

Öl in einer Pfanne erhitzen. Garnelen auftauen, mit Salz und Pfeffer würzen, kurz von beiden Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen.
Die Butter in die Pfanne geben, aufschäumen, Thymian, gehackte Petersilie und kleingeschnittene Peperoni dazugeben, leicht salzen und unter Rühren weiter braten, bis es bräunt. Garnelen wieder zugeben, in der Butter schwenken und servieren.

Dazu schmeckt Ciabatta oder Kaviarbrot.

Gefüllte Champignon-Burger gegrillt

180 g Butter
7 EL Delikatess Senf
Salz, Pfeffer
120 g rote Paprikaschoten
120 g Gurke
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
400 g gemischtes Hackfleisch (oder Lammhack)
4 EL Mineralwasser
16 große Champignons
1 Ei

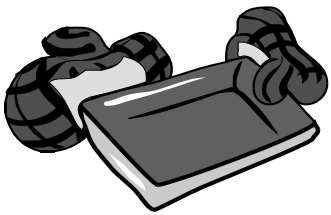
Butter mit 6 EL Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Gurke und Paprikaschote putzen, waschen und klein würfeln. Zwiebel schälen und fein würfeln, Knoblauch pellen und durchpressen. Champignons putzen, vorsichtig waschen, trocken tupfen und die Stiele heraustrennen. Hack mit Mineralwasser, Ei, restlichem Senf, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Zwiebeln, Gurke und Paprika verkneten. 8 kleine Hackbälle formen, damit 8 Champignonköpfe füllen und die restlichen Köpfe als Deckel aufdrücken. Die Pilz-Burger auf 8 gebutterte Alufolienblätter setzen, verschließen und von jeder Seite etwa 10 Minuten grillen.
Die Senfbutter auf die heißen Burger geben und servieren.

Gratinierte Spargel-Schinken-Röllchen

(4 Personen)

12 Spargelstangen (frisch oder Glas)
1 Prise Zucker
4 Scheiben Kochschinken
je 2 TL Petersilie und Schnittlauch
50 ml Sahne
1 Beutel Feinschmecker-Spargelcreme-Suppe
geriebener Käse

Frischen Spargel schälen, die Enden abschneiden und in ungesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker 15-20 Minuten kochen. Spargel abgießen, das Kochwasser dabei auffangen. Alternativ: den Spargel aus dem Glas abtropfen lassen.
Die Schinkenscheiben mit je ½ TL Kräuter bestreuen, jeweils 3 Spargelstangen darauf legen und einrollen. Nebeneinander in eine Auflaufform legen. 250 ml Spargelwasser und Sahne aufkochen, den Beutelinhalt der Spargelcremesuppe in die kochende Flüssigkeit einrühren, kurz aufkochen und über die Röllchen gießen. Mit Käse bestreuen und bei 150° Umluft etwa 20-25 Minuten überbacken.



Hackfleischtarte

(ca. 4 Personen)

Teig:
150 g Butter
2 Eigelb, 1 Prise Salz
300 g Mehl
Füllung:
600 g Gehacktes
1 Zwiebel, 1 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapaste
1 Ei, 75 g Creme fraiche
50 g geraspelter Käse
1 EL Butterschmalz
1 EL italienische Kräuter
1 Zucchini, 2 Tomaten
Salz, Pfeffer, 0,2 l Instant-Fleischbrühe

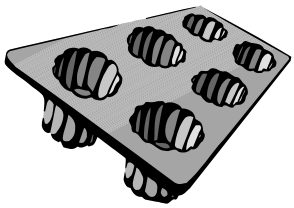
Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Eine 24-er Tarteform mit wenig Butterschmalz ausreiben. Den Mürbeteig ausrollen und die Form damit auslegen. Bei 180° Umluft ca. 10 Minuten vorbacken.
Für die Füllung: Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und Gehacktes darin anbraten, anschließend Paprikapaste, gewürfelte Zwiebel und das Tomatenmark zufügen und leicht anbräunen. Mit Fleischbrühe ablöschen, etwas einkochen lassen, Kräuter zufügen und mit den Gewürzen abschmecken. Masse abkühlen lassen. Dann auf den vorgebackenen Teig geben und mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten und Zucchini belegen. Leicht würzen. Creme fraiche mit dem Ei verrühren, auf der Tarte verteilen und bei 160° Umluft ca. 35 Minuten auf der untersten Schiene fertig backen.

Hackfleisch-Gemüse-Muffins

100 g aufgetauter Blattspinat
1 geschälte, klein gewürfelte Zwiebel
1 geschälte, durchgepresste Knoblauchzehe
1 EL Öl
250 g Hackfleisch
200 g Kartoffeln oder Möhren
1 Ei
50 g Feta-Käse
Salz, Pfeffer, etwas Paprika, Sesam
Evtl. Semmelbrösel

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und zusammen mit dem Spinat kurz anschwitzen.
Hackfleisch mit den geschälten, klein geriebenen Kartoffeln oder Möhren, dem Ei und den Gewürzen mischen und ggf. mit Semmelbröseln festigen. Dann den Blattspinat mit unterrühren, die Masse in Förmchen füllen und mit Sesam bestreuen.
Der Feta kann entweder mit in die Masse gegeben oder anschließend auf den Muffins verteilt werden.

Backofen auf 200° vorheizen und die Muffins etwa 20 Minuten backen.



Hack-Tacos

1 kl. Dose Maiskörner
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 kleiner Eisbergsalat
300 g Tomaten
100 g Blauschimmelkäse
120 g saure Sahne
5 EL Orangensaft
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl
400 g Rinderhackfleisch
Chilipulver
8 Taco-Schalen (Fertigprodukt)

Maiskörner abgießen, abtropfen und kalt abspülen. Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken. Eisbergsalat waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.
Käse in kleine Stücke schneiden, mit 100 g saurer Sahne und Orangensaft in einem Rührbecher mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Salatblätter in feine Streifen schneiden.
1 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauchwürfel darin andünsten, Hackfleisch hinzufügen, unter ständigem Rühren krümelig braten, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen. Maiskörner und 20 g saure Sahne zufügen und untermischen.
Taco-Schalen nach Packungsanweisung 5 Minuten erwärmen. Salatstreifen, Hackmischung, Käsecreme und Tomatenwürfel in die Tacos füllen und servieren.

Kalter Tafelspitz mit Kräutersoße

(ca. 4 Personen)

1 kg Tafelspitz
2 Bund Suppengrün
1 Zwiebel mit 4 Gewürznelken gespickt
1 Lorbeerblatt
1 TL Salz, 1 TL schwarze Pfefferkörner
Für die Soße:
2 Bund glatte Petersilie, 1 Bund Dill,
1 Bund Schnittlauch, 1 Schalotte,
3 EL Weinessig, 5 EL Pflanzenöl,
Salz und Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Radieschen

Tafelspitz am Vortag zubereiten: Hierzu das Fleisch mit dem geputzten Suppengrün, der gespickten Zwiebel, Salz und Pfefferkörnern in einen Topf geben, so viel Wasser angießen, dass alles knapp bedeckt ist. Das Wasser einmal aufkochen, dann den Tafelspitz bei kleiner Hitze im halb geschlossenen Topf 2 Stunden leicht köcheln lassen. Den gegarten Tafelspitz in der Brühe abkühlen lassen.
Für die Soße: Die Kräuter kalt abbrausen, trocken schütteln und ohne grobe Stiele fein hacken, ebenso die geschälte Schalotte.
2 EL Fleischbrühe mit Essig und Öl aufschlagen, Kräuter und Schalotte untermischen und etwas ziehen lassen.
Die geputzten Radieschen in dünne Scheiben hobeln, Essig und Öl darüber träufeln und mischen.
Den Tafelspitz abtropfen lassen und in möglichst dünne Scheiben schneiden (Allesschneider). 4 Teller damit

belegen, hierzu die Radieschen in die Mitte des Tellers legen, Tafelspitzscheiben herum legen und mit der Kräutersoße begießen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Dazu Baguette reichen.
Aus der Brühe kann man eine klare Suppe mit Eierstich herstellen.

Serranoröllchen mit Frischkäse

200 g Serranoschinken
1 Paket Frischkäse
3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Frische Petersilie
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer, Zitronensaft

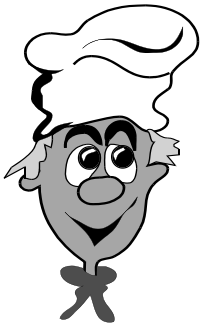
Zwiebeln in etwas Butter andünsten.
Frischkäse mit Olivenöl und gepresstem Knoblauch verrühren. Kleingezupfte Petersilie und Zwiebeln hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. Schinkenscheiben mit der Masse bestreichen, zusammenrollen und mit Olivenöl beträufeln.

Kräuterkasseler

(ca. 8 Personen)

2 kg Kasseler-Rolle
10-12 EL Rapsöl
750 g Zwiebeln
Tiefkühl-Kräuter
(je 1 Pck. Petersilie, Dill, Italienische Kräuter und 8 Kräutermischung)
1 Bratschlauch

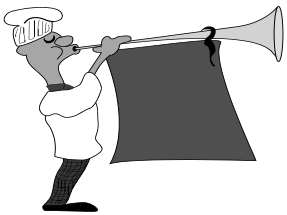
Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
2 EL Öl in den Bratschlauch geben und die Zwiebelringe darauf legen.
Die Tiefkühl-Kräuter mit dem restlichen Öl zu einer dickflüssigen Masse verrühren und das Fleisch damit von allen Seiten einstreichen, auch an den Schnittstellen. Das Fleisch auf die Zwiebelringe setzen, den Bratschlauch zubinden und 2-3 Löcher in den oberen Teil des Schlauches stechen.
Backofen auf 180° vorheizen, das Kasseler auf das Gitterrost setzen und 2 Stunden im Ofen garen lassen.
In dünne Scheiben aufschneiden und servieren.



Marinierter grüner Spargel

1 kg grüner Spargel
3 EL Olivenöl
3 EL Rapsöl
3 EL Weinessig
Saft einer halben Limette
Salz, Pfeffer, 1 TL Zucker
2 Knoblauchzehen
3 Schalotten
2 Zweige Thymian

Für die Marinade: Öl und Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Limettensaft verrühren. Knoblauch und Schalotten schälen und klein hacken. Thymianblättchen abzupfen, alles zur Marinade geben und verrühren.
Die unteren Enden des Spargels abschneiden und das untere Drittel evtl. etwas schälen. Die Schalen in Salzwasser aufkochen und absieben. Spargelstangen in den Sud geben und je nach Dicke 5-8 Minuten ziehen lassen. Spargel herausnehmen und ca. 6 EL des Kochwassers zur Marinade geben.
Spargel in die Marinade legen und ca. 3-4 Stunden darin marinieren.



Marinierte Pilze mit Artischocken

1 kg kleine Champignons
2 Zwiebeln
1 walnussgroßes Stück Ingwer
300 ml Roséwein
3 EL weißer Balsamico Essig
6 EL Öl
2 TL Salz
1 EL schwarze Pfefferkörner
2 TL getrockneter Thymian
1 Dose Artischockenherzen (ca. 370 ml)

Champignons putzen, die Stielansätze entfernen, größere Pilze halbieren. Zwiebeln und Ingwer schälen, Zwiebeln grob, Ingwer fein würfeln. Roséwein mit Essig, Öl, Salz, Pfefferkörnern und Thymian in einem breiten Topf aufkochen. Gerade so viele Pilze zugeben, dass sie alle im Sud stehen und 1 Minute kochen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Die übrigen Champignons portionsweise ebenso garen.
Artischockenherzen abtropfen lassen. Flüssigkeit auffangen. Herzen vierteln und mit der Flüssigkeit zum Sud geben. Kurz aufkochen und vom Herd ziehen. Zwiebel, Ingwer und Champignons zu den Artischocken geben und alles an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Tipp: Bleibt im Kühlschrank 1 Woche frisch und wird sogar noch besser!

Schinken-Käse-Muffins

160 g Schinken
2 geschälte, klein gewürfelte Zwiebeln
1 Bund Schnittlauch
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Zehe Knoblauch
180 g geraspelter Käse
60 g Butter
2 Eier
150 g Joghurt
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Schinken klein würfeln, Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und mit den Zwiebelwürfeln mischen.
Butter schmelzen, Eier aufschlagen und langsam unter die geschmolzene Butter rühren, ebenso den Joghurt.
Mehl, Backpulver, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, klein gedrückten Knoblauch und 140 g Käse mit Schinken, Zwiebeln und Schnittlauch verrühren und alles zusammen unter die Butter-Eier-Joghurt-Masse heben.
Backofen auf 175° vorheizen.
Teig in die gefetteten Förmchen füllen und mit restlichem Käse bestreuen. Etwa 15-20 Minuten backen.

Schlemmerschnittchen

(4 Personen)

1 Dose Sonntagsbrötchen (400 g, 8 Stück)
1 Bund Lauchzwiebeln
400 g Champignons
125 g Schinkenwürfel
50-75 g geriebenen Gouda
125 g Kräuter-Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Oregano, Olivenöl

Lauchzwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden. Champignons putzen und halbieren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Lauchzwiebeln und Champignons darin ca. 5 Minuten braten und herausnehmen. Die Schinkenwürfel und Creme fraiche unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen (bei Verwendung von frischem Oregano diesen waschen, trocken tupfen, Blättchen abzupfen und fein hacken).
Brötchen aus der Dose nehmen und die Teigstücke voneinander trennen. Die Stücke oval ausrollen (ca. 12 cm Länge) und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Pilzmasse darauf verteilen und mit dem geriebenen Gouda bestreuen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 12 Minuten goldbraun backen und sofort servieren.

Spargel-Mousse

(ca. 4 Personen)

Je 500 g weißer und grüner Spargel
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Stück Würfelzucker
weißer Pfeffer, Salz
6 Blatt Gelatine
400 g Sahne

Weißen Spargel ganz, vom grünen nur das untere Stangendrittel schälen. Salzwasser mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, Spargel darin ca. 5-10 Minuten garen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Spargelköpfe abschneiden, beiseite stellen.
Weißen und grünen Spargel getrennt pürieren und mit Salz, Pfeffer und abgeriebener Zitronenschale würzen. Gelatine in kaltem Wasser 5 Minuten einweichen und im Wasserbad auflösen. Jeweils die Hälfte unter das weiße und grüne Püree ziehen. Sahne steif schlagen. Wenn das Püree zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. In 4 Gläser schichten und ca. 1 Stunde kalt stellen. Mit Spargelköpfen belegt servieren.

Diese Mousse passt gut zu einem kalten Büffet.

Tomaten-Mozzarella-Spieße

(4-6 Personen)

40 g Pinienkerne
24 kleine Tomaten
2 Packungen (à 200 g) Mozzarella Kugeln
1 Topf Basilikum
Zahnstocher

Soße:
4 EL weißer Balsamico-Essig
2-3 EL grünes Pesto (Glas)
Salz, Pfeffer, Zucker
5 EL Olivenöl

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen.
Tomaten waschen, putzen und halbieren. Mozzarella-Rollen abtropfen lassen und in 24 Scheiben schneiden. Basilikum waschen, abtropfen lassen und die Blättchen - bis auf einige zum Garnieren - abzupfen.
Jeweils 1 Mozzarellascheibe und 1-2 Basilikumblätter zwischen 2 Tomatenhälften legen, mit einem Holzspießchen zusammen stecken und die Spieße auf eine Glasplatte legen.
Essig, Pesto, 2 EL Wasser mit Salz, Pfeffer, Zucker verrühren und das Öl nach und nach darunter schlagen. Pinienkerne über die Spieße verteilen, die Soße darüber träufeln und mit den restlichen Basilikumblättchen garniert servieren.

Hierzu schmeckt Ciabatta Brot.

Zwiebelkuchen

Teig:
110 ml Wasser
100 ml Milch
1 Würfel frische Hefe
1 TL Salz
1 EL Olivenöl
400 g Mehl
Belag:
700 g geschälte grob gewürfelte Zwiebeln
150 g durchwachsene Speckwürfel
150 ml saure Sahne, 1 EL Paniermehl
150 g Joghurt
3 Eier
2 EL Milch
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Wasser und Milch erwärmen und die Hefe darin verrühren bis sie aufgelöst ist.
Mehl in eine Schüssel sieben, Salz und Olivenöl hinzufügen und mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken oder mit den Händen). Zudecken und an einem warmen Ort ca. 20-30 Minuten gehen lassen. Teig durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen und nochmals ca. 5-10 Minuten gehen lassen.
Für den Belag: Saure Sahne auf dem gegangenen Hefeteig verteilen und das Paniermehl darüber streuen.
Zwiebelwürfel mit den Speckwürfeln in einer Pfanne unter ständigem Rühren andünsten und die Zwiebelmasse gleichmäßig auf das Blech streichen.

Eier, Joghurt, Milch und die Gewürze gut vermischen und zum Schluss über die Zwiebelmasse verteilen.
Backofen auf 200° vorheizen und den Zwiebelkuchen ca. 40-50 Minuten bei Ober- und Unterhitze goldbraun backen.

Lachs-Frischkäse-Mousse

(6 Scheiben)

3 Blatt Gelatine
200 g Räucherlachsscheiben
½ Bund Dill
200 g Kräuter-Frischkäse
125 g Schlagsahne
Salz, Pfeffer
1-2 Scheiben Pumpernickel

Gelatine einweichen. Eckige Form (1/2 l Inhalt) kalt ausspülen, mit Frischhaltefolie auslegen und mit 2/3 der Lachsscheiben auslegen.
Restliche Lachsscheiben fein würfeln, Dill abzupfen und fein hacken. Frischkäse glatt rühren. Gelatine im Wasserbad auflösen und unter den Frischkäse rühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit den Lachswürfeln und dem Dill unter den Frischkäse rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mousse in die Form streichen. Pumpernickelscheiben zuschneiden, darauf setzen und leicht andrücken. Mit Folie zudecken und ca. 5 Stunden kalt stellen.

Mousse stürzen, in Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

Apfellikör

1000 ml Apfelsaft
½ l Wasser
1600-1700 g entkernte, geviertelte Äpfel (Boskop oder ein anderer rotschaliger, säuerlicher Apfel)
Saft von 1 Orange und Zitrone
4 Pck. Vanillezucker
500-600 g Zucker
¼ TL Zimtpulver
0,7 l Doppelkorn

Die vorbereiteten Äpfel mit Apfelsaft und Wasser aufkochen und ca. 5-8 Minuten leicht köcheln lassen. Ein Küchensieb mit einem Safttuch (evtl. Mullwindel) auslegen, die Masse hinein geben und leicht ausdrücken (ergibt ca. 1750 ml Saft). Den Saft in einem Topf zusammen mit Zucker, Vanillezucker, Orangen- und Zitronensaft und Zimtpulver kurz aufkochen, vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen, den Doppelkorn zugeben und in vorbereitete Flaschen (diese vorher auf 100° erhitzen) füllen und verschließen.

Den Apfellikör erwärmen, mit Rumrosinen und Schlagsahnehäubchen servieren.

Bananenlikör

2 reife Bananen
125 g weißer Kandis
2-3 Tropfen Bittermandelaroma
0,7 l weißer Rum

Die geschälten Bananen in Scheiben schneiden und in ein weithalsiges Glasgefäß (evtl. Einkochglas) geben. Den Kandis und das Bittermandelaroma zufügen und den Rum darauf gießen. Gefäß verschließen und den Likör 4 Wochen ziehen lassen, dabei einige Male schütteln. Dann den Likör durch ein feines Tuch gießen und in eine Flasche füllen.

Tipp: Damit der Likör eine schöne, gelbe Farbe bekommt, kann man einige Safranfäden in wenig Wasser auflösen und diese unter den fertigen Likör rühren.

Früchte-Shake (alkoholfrei)

400 g TK-Himbeeren
800 ml Milch 1,5 %
200 ml Magerjoghurt
4 EL Vanillezucker

Am Vortag Himbeer-Eiswürfel zubereiten: Dafür je 1 tiefgekühlte Himbeere in eine Eiswürfelform geben, mit Wasser auffüllen und in das Tiefkühlfach stellen.
Am nächsten Tag restliche Himbeeren antauen lassen, mit den übrigen Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. In Gläser füllen und jeweils 1-2 Himbeer-Eiswürfel dazugeben.

Erdbeer-Sekt-Cocktail

1 Flasche Sekt
250 g Erdbeeren
1-2 unbehandelte Zitronen
100 g Zucker

Zucker mit 50 ml Wasser aufkochen bis sich der Zucker löst. Von einer Zitrone die Schale abreiben und den Saft auspressen. Zum Sirup geben und abkühlen lassen.
Erdbeeren putzen und vierteln, zum Sirup geben und 60-90 Minuten im Kühlschrank marinieren.
In Gläser verteilen und mit dem gekühlten Sekt aufgießen.

Glühweinbowle

300 g TK-Beerencocktail
100 ml Orangenlikör
Saft 1 Orange
1,5 l Rotwein trocken
2 Beutel Glühweinfix
1 Zimtstange
3-4 EL Zucker

Die tiefgefrorenen Beeren mit dem Orangenlikör und dem Orangensaft mischen und mindestens 3-4 Stunden ziehen lassen. Rotwein mit Glühweinfix, Zimtstange und Zucker kurz zum Kochen bringen und etwa 15 Minuten auf der ausgeschalteten Platte ziehen lassen. Die Früchte in ein Bowlengefäß füllen und den Glühwein darüber gießen.

Gockelsperma

¼ l Waldmeistersirup
250 ml Vanillejoghurt
250 ml H-Milch 1,5%
250 ml Korn oder Wodka

Alles zusammengießen und mit einem Schneebesen verrühren.
Das Getränk sollte vor dem Verzehr mindestens 5 Stunden im Kühlschrank stehen und dann kalt serviert werden.

Brombeerlikör

1600 g Brombeeren
750 ml Apfelsaft
750-800 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Zitronensäure
0,7 l Doppelkorn
1 Msp. Anis

Brombeeren mit dem Apfelsaft in einen Topf geben, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Ein Küchensieb in eine Schüssel stellen, mit einem Safttuch auslegen, die gekochten Brombeeren hineingießen und leicht ausdrücken.
Brombeersaft mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, vom Herd nehmen. Korn, Anis und Zitronensäure einrühren und in vorbereitete, auf 100° erhitzte Flaschen füllen.

Kalter Schneepunsch

0,7 l trockener Weißwein
0,7 l Apfelsaft
200 ml Schlagsahne
300 ml Eierlikör
Zimtpulver

Saft und Wein zusammen kurz aufkochen und wieder ganz abkühlen lassen.
In die abgekühlte Mischung Eierlikör und Sahne einrühren. Mit Zimtpulver nach Geschmack würzen (etwa 1 gestr. TL).

Italienischer Zitronenlikör

4 - 5 unbehandelte Zitronen
½ l Wasser, ½ l Grappa
250 g Zucker

Zitronen heiß waschen und dünn abschälen (ohne weiße Innenhaut). Zitronenschale in ein verschließbares Gefäß geben und mit Grappa aufgießen. Diese Mischung an einem dunklen Ort ca. 4 Tage ziehen lassen und dann durchsieben.
Wasser erhitzen, den Zucker darin auflösen und ca. 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Auf die Zitronen-Grappa-Masse aufgießen und den Likör in Flaschen abfüllen.
Bis zum Genuss weitere 14 Tage lagern.

Abgefüllt ist der Likör ca. ½-1 Jahr haltbar.

Mokkalikör

25-30 g gemahlener Kaffee
300 ml Wasser
250 g Zucker
125 ml Wasser
1 Pck. Finesse Bourbon-Vanille-Aroma
350 ml Doppelkorn

Aus Kaffee und Wasser einen starken Kaffee kochen (etwa 250 ml fertiger Kaffee).

Zucker in einem Topf leicht karamellisieren lassen, mit dem Wasser ablöschen und aufkochen lassen bis sich der Karamell abgelöst hat. Die Karamellmasse etwas einkochen lassen bis sie leicht sirupartig ist. Vom Herd nehmen, Kaffee, Vanillezucker und Korn hinzufügen.
Den Likör in eine sauber gespülte Flasche abfüllen und verschließen.

(Ergibt 1 Flasche von 0,7 ml)

Notizen

Omas Rezepte

Eierkuchen mit Schinkenspeck

(4 Personen)

6 Eier
200 g Schinkenspeck
Salz, Pfeffer
Milch, Butter
Schnittlauch

In einer Schüssel Eier, Salz, Pfeffer und Milch verquirlen.
Schinkenspeck in kleine Stücke schneiden und in einer beschichteten Pfanne ausbraten. Ohne Fett unter die Eiermasse rühren.
Butter zum Speckfett in die Pfanne geben, die Eiermasse einfüllen, bei kleiner Hitze stocken lassen, hierbei ab und zu mit einem Pfannenwender hinein stechen, bis alles gebacken ist. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Diesen Eierkuchen mit Schwarzbrot servieren.

Topinambur Chips

250 g Topinambur
Pflanzenöl, Salz

Topinambur-Knolle schälen und mit einem Gemüsehobel in dünne Scheiben schneiden. In reichlich Öl goldgelb ausbraten. Die Chips auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit etwas Salz würzen.

Zu Fleischgerichten servieren.

Falscher Hase im Weißkohlbett

(ca. 4-6 Personen)

500 g gemischtes Gehacktes
1 altbackenes Brötchen
1 große, klein gewürfelte Zwiebel
1 Ei, Paniermehl
1 TL Senf, Salz, Pfeffer, Paprikapulver
1 Weißkohl (ca. 1½-2 kg)
Öl, Soßenbinder

Brötchen einweichen. Gehacktes mit ausgedrücktem Brötchen, Zwiebelwürfeln, Ei, Paniermehl (so viel bis der Teig zusammenhält), Salz, Pfeffer, Senf und Paprikapulver verkneten und zu einem länglichen Laib formen.
Den Weißkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Öl in einem großen Bräter erhitzen und den Gehacktes-Laib darin von beiden Seiten kräftig anbraten. Dann kurz herausnehmen und vorsichtig eine dünne Schicht Weißkohl in den Bräter legen. Den Gehacktes-Laib wieder hineinsetzen und diesen mit dem restlichen Weißkohl umlegen bis er ganz eingedeckt ist. Nun bei kleiner Hitze das Ganze ca. 1 Stunde schmoren lassen. Zwischendurch etwas Wasser angießen, damit das Gericht nicht anbrennt. Wenn der Kohl gar ist, Gehacktes heraus nehmen und den Kohl mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Den Soßenbinder einrühren und kurz aufkochen. Gehacktes-Laib in Scheiben schneiden und mit dem Kohl servieren.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Grießauflauf

(ca. 4 Personen)

1 l Milch
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Hartweizen-Grieß
2 Eigelb, 2 Eiweiß
75 g Butter
1 Glas Preiselbeeren
30 g Zucker, 1 TL Zimt
50 g Mandelblättchen
Fett für die Form

Milch mit 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen, Grieß einrühren und ca. 5 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen. Vom Herd nehmen. Eigelb und die Hälfte der Butter unter den Grieß rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Auflaufform fetten und Grieß darin verteilen. Mit einem Löffel Vertiefungen in den Grieß drücken und die (evtl. abgetropften) Preiselbeeren darauf verteilen.
Restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen und mit Zucker-Zimtmischung bestreuen.
Backofen vorheizen und den Auflauf bei 200° im Backofen ca. 8-10 Minuten karamellisieren lassen.
Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne unter ständigem Rühren goldbraun rösten, den Auflauf damit bestreuen und servieren.

Holunderblütengelee

1,5 l Apfelsaft
30-35 große Holunderblüten
1 Pck. Zitronensäure
1 Pck. Gelierzucker 2:1
1 Pck. Gelierzucker 3:1

Die voll erblühten Holunderblüten säubern, den Apfelsaft in eine große Porzellanschüssel gießen und die Holunderblüten darin ca. 12 Stunden einlegen. Anschließend den Saft durch ein Safttuch gießen und leicht ausdrücken.
Den Saft mit dem Gelierzucker und der Zitronensäure verrühren, aufkochen und ca. 3 Minuten kochen lassen. Das Gelee in sauber gespülte Schraubgläser abfüllen und sofort verschließen.

Holundersaft

1000 g abgezupfte Holunderbeeren
500-600 ml Apfelsaft
700 g Zucker
1 Pck. Zitronensäure
1 Msp. Einmachhilfe

Die Holunderbeeren mit dem Apfelsaft aufkochen, ca. 5 Minuten kochen lassen, durch ein Safttuch gießen und leicht ausdrücken. Den Saft mit Zucker und Zitronensäure aufkochen, vom Herd nehmen, abschäumen und Einmachhilfe einrühren. Den Saft in kleine, gespülte und im Backofen auf 100° erhitzte Flaschen (Schraubverschluss) abfüllen.

Labskaus

(4 Personen)

800 g Corned Beef (Dose)
750 g gekochte Kartoffeln
4 geschälte Zwiebeln
4 Gewürzgurken
1 Glas Rote Beete
2 Matjes-Filets
¼ l Instant-Fleischbrühe
4 Eier
Salz, Pfeffer

Rote Beete abgießen und zusammen mit Corned Beef, Gurken, Zwiebeln und Matjesfilets durch einen Fleischwolf drehen. Die heißen, gekochten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, die Fleischmasse dazugeben, etwa ¼ l Instant-Fleischbrühe zugeben, alles nochmals aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Aus Eiern Spiegeleier braten und auf dem Labskaus anrichten.

Maultaschen

(ca. 4 Personen)

300 g Mehl, 4 Eier
50 g durchwachsener Speck
2-3 EL Wasser
3 Zwiebeln
150 g junge Spinatblätter
20 g Butter
250 g Hackfleisch, 150 g Bratwurstbrät
30 g Butterschmalz
1 l Fleischbrühe (Instant)
2 EL fein geschnittener Schnittlauch
Salz, Pfeffer, 1 EL Majoran

Aus Mehl, Salz, 3 Eiern und dem Wasser einen Nudelteig bereiten. Speck und 1 geschälte Zwiebel in Würfel schneiden. Spinatblätter putzen, blanchieren, abtropfen lassen und fein hacken. Speck und Zwiebelwürfel in erhitzter Butter andünsten, den Spinat dazu geben, kurz mit dünsten und abkühlen lassen. Hackfleisch, Bratwurstbrät und die Spinatmischung vermengen, das restliche Ei hinzufügen und einen Teig herstellen. Herzhaft mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Den Nudelteig dünn ausrollen und auf eine Hälfte kleine Häufchen von der Füllung geben. Die andere Teighälfte darüber klappen und um die Füllung herum gut festdrücken. Quadrate ausschneiden und in kochendem Salzwasser etwa 10-15 Minuten garen lassen. Restliche Zwiebelwürfel in Butterschmalz goldbraun braten. Die Brühe erhitzen, die Maultaschen auf Tellern verteilen, mit der Brühe begießen und nach Wunsch mit Röstzwiebeln und Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Quark-Pfannkuchen

(ca. 4 Personen)

500 g Magerquark
50-60 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
150 g Mehl, 1 geh. TL Backpulver
70 g Weizengrieß
ca. ¼ l Milch
50-75 g Rosinen
Öl

Quark mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Eiern glatt rühren. Mehl, Grieß und Backpulver mischen, zum Teig geben und zusammen mit der Milch zu einem dickflüssigen Teig verarbeiten. Rosinen waschen und diese kurz unter den Teig rühren.
Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, mit einem Esslöffel Teig hinein geben und kleine Pfannkuchen backen.

Diese Pfannkuchen mit Apfelmus servieren.

Sauerfleisch

(4-6 Personen)

1 kg Schweinenacken ohne Knochen
1 dicke Zwiebel
4 Lorbeerblätter, 6 Pfefferkörner
1 EL Senfkörner
3 Wacholderbeeren, 3 Pimentkörner, Salz
1 Möhre, 1 Stange Porree
2½ Pck. weiße Gelatine
250 ml Essig, 1-2 EL Zucker

Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. In einem Topf ca. 1300 ml Wasser mit Zwiebeln, den Gewürzen und 1 EL Salz zum Kochen bringen. Fleisch hineinlegen und ca. 50-60 Minuten bei schwacher Hitze im offenen Topf garen. Porreestange putzen, in fingerlange Stücke schneiden, mit einem Faden zusammenbinden und zusammen mit der geschälten Möhre die letzten 20 Minuten mitgaren. Fleisch, Porree und Möhre herausnehmen. Fleisch würfeln und Porree und Möhre in Scheiben schneiden. Sud abseihen, 1 l abmessen und mit Essig, Zucker und etwas Salz kurz aufkochen, vom Herd nehmen. Gelatine einweichen und in dem heißen Sud unter Rühren auflösen. Fleischwürfel und klein geschnittene Möhre und Porree hinzufügen.
Eine entsprechend große Kastenform mit Alufolie auslegen und das Sauerfleisch hinein geben. Mindestens 12 Stunden kalt stellen.

Dieses Sauerfleisch schmeckt sehr gut zu Bratkartoffeln und Salat und natürlich mit einer Remouladensoße (z. B. Seite 193 Band 2).

Notizen

Kuchen

Torten

Gebäck

Apfel-Muffins

(ca. 24 Stück)

2 Äpfel (Braeburn, Boskop, Klarapfel)
2 EL Zitronensaft
3 Eier
170 g Butter
150 Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
300 g Mehl, ½ Pck. Backpulver
75 g gemahlene Mandeln
100 g Sahne
Papierförmchen und Backform
Guss:
100 g Puderzucker, 2 EL Apfelsaft, Zuckerperlen

Äpfel schälen, entkernen, in ganz kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.
Butter mit Zucker, Salz und Eiern schaumig rühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, zusammen mit der Sahne kurz unterrühren und die Apfelstücke unterheben.
Muffinblech mit Papierförmchen auslegen, Teig einfüllen (ca. 1 großer Esslöffel).
Backofen auf 180° vorheizen und die Muffins ca. 25-30 Minuten backen. 5 Minuten abkühlen lassen.
Für den Guss: Puderzucker sieben und mit dem Apfelsaft zu einem Guss verrühren. Muffins damit bestreichen und mit Zuckerperlen bestreuen.

Apfel-Käse-Kuchen

270 g Mehl
375 g Zucker, 4 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz, 100 g gehackte Haselnüsse
175 g weiche Butter, ca. 1 EL Paniermehl
500 g Äpfel, ca. 3 EL Zitronensaft
5 Eier
750 g Magerquark
250 g Mascarpone
30 g Grieß
Puderzucker

Eine 28er Springform fetten. 250 g Mehl, 150 g Zucker, 2 Vanillezucker, Salz, Nüsse und Butter zu Streuseln verarbeiten. 2/3 davon in die Form geben und als Boden leicht andrücken, mit Paniermehl bestreuen. Den Rest der Streusel kalt stellen.
Äpfel schälen, achteln und mit Zitronensaft beträufeln. Eier, 225 g Zucker und 2 Vanillezucker cremig rühren. Quark, Mascarpone, Grieß und 20 g Mehl kurz unterrühren. Äpfel trockentupfen und gleichmäßig auf dem Streuselboden verteilen.
Quarkmasse auf den Äpfeln verstreichen. Übrige Streusel mit der Hand zerbröseln und darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 1¼ Stunde bei 175 Grad (Ober-/Unterhitze) backen. Kuchen herausnehmen, vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen.
Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Apfel-Streusel-Kuchen

Blechkuchen

Teig:
400 g Schlagsahne
5 Eier, 5 Eihälften Wasser
200-225 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
450 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
Belag:
1,5 kg Äpfel (Klarapfel, Boskop o. Jonagold)
Zitronensaft
Streusel:
225 g Butter (zimmerwarm)
175 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Mehl,
150 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Teig: Eier mit Wasser weißschaumig rühren, dabei die Hälfte des Zuckers, den Vanillezucker und das Salz einrieseln lassen. Sahne mit dem restlichen Zucker halbsteif schlagen, über die Eischaummasse geben, Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und alles vorsichtig miteinander verrühren.
Backblech fetten und den Teig darauf verstreichen. Apfelspalten nochmals durchschneiden und den Teig damit dicht an dicht belegen.

Backofen vorheizen und den Kuchen bei 175° Heißluft zunächst 15 Minuten vorbacken.
<u>Für den Streusel:</u> Zimmerwarme Butter mit den übrigen Zutaten zu Streuseln verarbeiten, auf den vorgebackenen Kuchen verteilen und nochmals ca. 20-25 Minuten hellbraun backen.
Den abgekühlten Kuchen mit gesiebtem Puderzucker bestreuen und servieren. Dazu evtl. geschlagene Sahne reichen.

Erdbeer-Sandkuchen

300 g Erdbeeren
<u>Teig:</u>
250 g Margarine
250 g Zucker
4 Eigelb, 4 Eiweiß
400 g Mehl
1 geh. TL Backpulver

Erdbeeren waschen, putzen und grob pürieren.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Fett schaumig rühren, Zucker und Eigelb hinzufügen und cremig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem geschlagenen Eischnee unterheben. Zum Schluss das Erdbeerpüree grob unterziehen (nicht richtig durchmischen, denn es soll eine starke Marmorierung erkennbar bleiben).
Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben und bei 180° ca. 50 Minuten backen.

Aprikosen-Mohnkuchen

Teig:
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
275 g Mehl, ½ Pck. Backpulver
350 g abgetropfte, würfelig geschn. Aprikosen
1 Pck. backfertige Mohnfüllung
Streusel:
80 g Butter, 125 g Mehl
75 g Zucker, 1 Vanillezucker

Butter schaumig rühren, dabei Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen und die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, in die Buttermasse sieben und kurz unterrühren.
Teig halbieren, unter die Hälfte des Teigs die Aprikosenwürfel heben und diesen in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute 26er Springform verteilen. Unter die andere Hälfte die Mohnfüllung heben, auf dem Teig verteilen, mit einer Gabel durch den Teig ziehen und diesen marmorieren.
Streusel: Die angegebenen Zutaten zu Streuseln verarbeiten und über dem Teig verteilen.
Backofen auf 175° vorheizen und den Kuchen ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen mit Sahne servieren.

Apfelkuchen mit Marzipanguss

Blechkuchen

Teig:
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei, 1 Eigelb
300 g Mehl, 1½ geh. TL Backpulver
100 ml Milch
Belag:
ca. 750 g geschälte, entkernte Äpfel
50 g Rosinen, 50 g gehackte Mandeln
Guss:
130 g Marzipan-Rohmasse
½ l Milch (3,5% Fettgehalt)
100 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Puddingpulver z. Kochen
3 Eigelb, 4 Eiweiß

Für den Teig: Butter schaumig rühren, dabei Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen und das Ei und Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Milch kurz unter den Teig rühren. Backblech fetten und den Teig mit bemehlten Händen (evtl. mit einer Teigrolle) gleichmäßig darauf verteilen.
Für den Belag: Die vorbereiteten Äpfel in Scheiben schneiden und den Kuchen damit belegen. Rosinen und Mandeln mischen und darauf verteilen.
Für den Guss: Marzipan zerbröckeln, in 400 ml Milch mit einem Pürierstab pürieren, Zucker hinzufügen und aufkochen. Mit der restlichen Milch das Puddingpulver anrühren, in die kochende Marzipanmilch einrühren

und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eigelb unterrühren, Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.
Guss über den Äpfeln verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 160°-170° Umluft ca. 40-45 Minuten hellbraun backen.

Buttermilch-Butterkuchen

Blechkuchen

4 Eier
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
350 g Mehl
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
150 ml Buttermilch
Belag:
80 g Zucker
100 g gehackte Nüsse oder Mandeln
60 g flüssige Butter

Eier weißschaumig rühren und dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Buttermilch vorsichtig unter die Eischaummasse rühren.
Backblech fetten und den Teig darauf verteilen. Zucker mit den Nüssen vermischen und über dem Teig verteilen.
Im Heißluftofen bei 150° ca. 20-25 Minuten hellbraun backen.
Noch heiß mit der flüssigen Butter beträufeln.

Beerentorte

mit Heidelbeeren, Himbeeren oder Erdbeeren

150 g Zwiebackscheiben
1 TL Zimt
1 EL Zucker
75 g weiche Butter
Für die Creme:
500 g Beerenobst
75-100 g Puderzucker
1 Pck. Gelatine (6 Blatt)
50 ml Fruchtsaft
500 ml süße Sahne
2 Pck. Sahnesteif,
1 TL abgeriebene Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
200 ml süße Sahne, Puderzucker, Sahnesteif

Für den Teig: Zwiebackscheiben in einem Plastikbeutel fein zerbröseln, mit Zucker, Zimt und Butter verkneten, in eine gefettete 26er Springform drücken und ca. 1 Std. kühl stellen.
Für die Creme: Beeren verlesen, waschen und gut ablaufen lassen. 400 g kurz mit einem Pürierstab pürieren und Zucker, Zitronensaft und Schale unterrühren. Gelatine in Fruchtsaft quellen lassen, im Wasserbad auflösen und unter das Beerenpüree rühren. Wenn die Masse beginnt fest zu werden, die mit Sahnesteif steif geschlagene Sahne unterheben, auf den fest gewordenen Zwiebackboden geben, verstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen.
Vor dem Servieren Torte mit geschlagener Sahne und den zurückgelassenen Beeren verzieren.

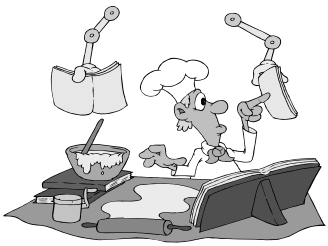
Brownies

200 g Walnusskerne
450 g Weizenmehl, 40 g Kakaopulver
4 gestr. TL Backpulver
200 g brauner Zucker, 150 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
½ gestr. TL Salz
6 Eier
400 ml Speiseöl, 100 g Schlagsahne
100 g gehackte Mandeln, 150 g Schokotropfen
Guss:
50 g weiße Schokolade, ½ TL Speiseöl

Backblech an den Ecken und in der Mitte einfetten und mit Backpapier belegen. Walnusskerne hacken, Backofen auf 180° vorheizen (Heißluft 160°).
Für den Teig: Mehl, Kakao und Backpulver in eine Rührschüssel (mind. 3 Liter Inhalt) geben und mit einem Schneebesen verrühren. Braunen Zucker, Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Eier, Öl und Sahne hinzufügen. Die Zutaten mit den Rührbesen des Handmixers zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Walnusskerne, Mandeln und Schokotropfen unterrühren. Den Teig auf das Backblech geben, glatt streichen und im Backofen ca. 25 Minuten backen.
Das Backblech anschließend auf einen Kuchenrost stellen und etwa 30 Minuten erkalten lassen.
Guss: Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze erwärmen, bis sie geschmolzen ist (nicht kochen lassen). Die Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, verschlie-

ßen, eine kleine Ecke abschneiden und die Brownies damit verzieren. Nachdem die Schokolade fest geworden ist, das Gebäck in Würfel schneiden.

***Kirsch-Brownies**: (Abwandlung vom Brownie-Rezept)*
Zutaten wie Rezept für Brownies, nur ohne Schokotropfen. Zusätzlich 200 g Edelbitter-Schokolade (mind. 50% Kakao) und 1 Glas Sauerkirschen.
Für den Guss: 200 g Edelbitter-Schokolade, 100 g Sahne
Für den Teig: Schokolade in kleine Stücke schneiden. Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Teig wie oben beschrieben zubereiten. Anstelle der Schokotropfen Schokoladenstückchen und Sauerkirschen unterrühren.
Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 25 Minuten backen. Anschließend etwa 1 Stunde auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
Für den Guss: Die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit der Sahne im Wasserbad bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Schokolade geschmolzen ist.
Den Guss mit einem Teigschaber auf dem Kuchen verteilen. Den Guss fest werden lassen. Anschließend den Kuchen in ca. 6 x 6 cm Würfel schneiden.



Eiskaffee-Sahne-Torte

6 Eier
150 g Zucker
150 g gemahlene Mandeln
3 EL Paniermehl
1 Päckchen Backpulver
50 g Schokostreusel
750 g Schlagsahne
3 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanille-Zucker
80 g Eiskaffee-Pulver (z. B. Frappé von Nescafé)
1 EL Mandelblättchen
1 EL Schokostreusel
ca. 1 EL Puderzucker

Eine 26er Springform fetten. Eier trennen. Eigelb und Zucker cremig schlagen. Mandeln, Paniermehl und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit 50 g Schokostreuseln unterheben. In die Springform geben und im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten bei 175 Grad backen. Auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen vom Tortenboden einen ca. 1 cm dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln. Einen Tortenring (Springformrand geht auch) um den Tortenboden legen.
Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif, Vanillezucker und zum Schluss das Eiskaffee-Pulver einrieseln lassen. Diese Masse auf den Tortenboden streichen und mit den Teigbröseln bestreuen.
Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Die Torte dann mit Mandeln, Schokostreuseln und Puderzucker verzieren.

Erdbeerkuchen klassisch

4 Eigelb, 4 Eiweiß
130 g Zucker, 1 Vanillezucker
100 g Mehl, 50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
600 g Erdbeeren, 5 EL Erdbeerkonfitüre
500 ml Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Pck. Tortenguss
¼ l Apfelsaft, 3 EL Erdbeerkonfitüre
100 g gehackte Mandeln

Eiweiß mit 4 EL Wasser steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb kurz unterrühren.
Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unter die Schaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine am Boden gefettete 26er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160-180° ca. 35-40 Minuten backen. Kurz abkühlen lassen, aus der Form nehmen und erkalten lassen.
Vanillepudding nach Vorschrift kochen.
Den Biskuitboden waagerecht einmal durchschneiden. 3 EL Erdbeerkonfitüre und die Hälfte des Puddings darauf verteilen, wieder zusammensetzen und den Rest des Puddings darauf verteilen und erkalten lassen.
Erdbeeren kurz waschen, säubern, halbieren und den Kuchen damit belegen. Aus Apfelsaft, Konfitüre und Tortenguss nach Vorschrift einen Guss bereiten und diesen über die Früchte verteilen.
Den Rand mit Konfitüre bestreichen und mit Mandeln verzieren.

Erdbeer-Joghurt-Schnitten

Blechkuchen

Teig:
5 Eiweiß, 5 Eigelb, 5 EL Wasser
180 g Zucker, 1 Vanillezucker
100 g Mehl, 25 g Speisestärke
125 g gemahlene Haselnüsse, 2 TL Backpulver
Creme:
500 g gewaschene, geputzte Erdbeeren
500 g Vanille-Joghurt
500 ml Schlagsahne
Saft ½-1 Zitrone
150 g Zucker
2½ Tüten gemahlene Gelatine (15 Blatt)
½ Glas Erdbeermarmelade
Belag:
500-600 g gesäuberte Erdbeeren
½ -¾ Glas Erdbeermarmelade

Teig: Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen und das Eigelb kurz unterheben. Mehl, Speisestärke, gemahlene Nüsse und Backpulver mischen und diese unter die Eischaummasse heben.
Backblech (31 x 39 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse darauf verteilen und im auf 180° vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten hellbraun backen. Auf ein mit etwas Zucker bestreutes Küchenhandtuch stürzen, das Backpapier abziehen und erkalten lassen. Den Kuchen wieder auf das Backblech legen und einen Backrahmen herumlegen.
Für die Creme: Gelatine nach Vorschrift einweichen, quellen lassen und im Wasserbad auflösen. Erdbeeren

pürieren mit Zucker, Zitronensaft und Marmelade verrühren und die aufgelöste Gelatine einrühren. Joghurt unterrühren und die Masse im Kühlschrank ca. ½ Stunde kühlen bis die Masse leicht zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und diese unter die gelierende Masse heben. Creme über dem Kuchen verteilen und ca. 5-6 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Backrahmen entfernen, den Kuchen in Stücke teilen und jedes Stück mit den geputzten, halbierten Erdbeeren belegen. Erdbeermarmelade in der Mikrowelle kurz erhitzen und die Erdbeeren damit bestreichen.

Faule Weiber Kuchen

Teig:
75 g weiche Margarine oder Butter
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz, 1 Ei
200 g Mehl, 1 TL Backpulver
Belag:
500 g Magerquark
150 g Schmand
140 g Zucker, 2 Eier
1 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
125 g Öl, 225 g Milch
Saft von ½-1 Zitrone
1 Dose Mandarinen
1 Pck. Tortenguss

Für den Teig: Die Zutaten mit einem Handrührgerät zu einem glatten Teig verarbeiten. 26er Springform fetten, den Teig darin verteilen und am Rand etwas hochziehen. Form ca. ½ Stunde in den Kühlschrank stellen.
Für den Belag: Quark, Schmand, Zucker und Eier mit dem Schneebesen zu einer glatten Masse verrühren, Puddingpulver, Öl, Milch und Zitronensaft hinzufügen und alles gut miteinander verrühren. Die Masse auf dem gut gekühlten Teig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 50-60 Minuten hellbraun backen.
Den Kuchen in der Form erkalten lassen.
Mandarinen abgießen und auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Aus dem Saft (evtl. nachsüßen) mit dem Tortenguss nach Anweisung einen Guss bereiten und diesen über den Mandarinen verteilen.

Feuerwehrkuchen

Für den Mürbeteig:
200 g Mehl, 1 Messerspitze Backpulver
100 g Zucker, 100 g Butter, 1 Ei
Für die Füllung:
1 Glas Kirschen
2 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
Für die Streusel:
110 g Mehl, 100 g Zucker, 1 TL Zimt
90 g Butter, 100 g gemahlene Mandeln
Für den Belag:
2 Becher süße Sahne
2 Pck. Sahnesteif, 2 Pck. Vanille-Zucker
1 TL Kakaopulver

Für den Mürbeteig 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Butter, Ei und Backpulver verkneten und den Teig als Boden in eine gefettete 26er Springform drücken.
Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen und ¼ l abmessen. 4 EL Saft, 2 EL Zucker und das Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen. Das angerührte Puddingpulver einrühren, aufkochen lassen und die Kirschen untermischen. Diesen Kompott auf den Boden streichen.
Die Zutaten für die Streusel verkneten (mit den Händen, damit sie in Streuselform sind) und auf den Kirschen verteilen.
Bei 180° auf unterster Schiene 65 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen.
Nach dem Auskühlen die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf den Kuchen streichen.
Mit Kakaopulver verzieren.

Friss-Dich-Dumm-Torte

Rührteig
125 g Margarine
65 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei
200 g Mehl, 3 gestr. TL Backpulver, 4 EL Milch
Buttercreme
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
½ l Milch, 3 EL Zucker, 250 g Butter
Belag
100 g Butter, 125 g Zucker
100 g Mandeln, 50 g Haferflocken
50 g Schokoladenguss (Zartbitter)

Aus den o. g. Zutaten einen Rührteig herstellen, in eine gefettete 28er Springform geben und bei 180° ca. 20 Minuten backen. Abkühlen lassen. Die Butter aus dem Kühlschrank nehmen (sie muss Zimmertemperatur haben). Das Puddingpulver mit dem Zucker und ein wenig Milch verrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, vom Herd nehmen und das angerührte Pulver unter Rühren dazugeben. Nochmals kurz aufkochen. Vom Herd nehmen und unter mehrmaligem Rühren abkühlen lassen (Zimmertemperatur).
Für den Belag die Butter schmelzen. Zucker, Mandeln und Haferflocken dazugeben und unter Rühren rösten. Abkühlen lassen.
Wenn Butter und Pudding ungefähr die gleiche Temperatur haben, die Buttercreme zubereiten, d. h. Butter sehr schaumig rühren und esslöffelweise den Pudding zugeben. Die Buttercreme auf dem erkalteten Boden verteilen, darauf den Krokantbelag. Den Schokoguss dann in Fäden über den Kuchen verteilen.

Himbeerkuchen mit Sauerrahm

Teig:
175 g Mehl, 2 TL Backpulver
100 g Zucker, 1 TL Vanillezucker
100 ml Orangensaft
80 ml Öl
2 Eier
1 TL Orange-Back
250 g TK-Himbeeren
Belag:
200 g Schmand
400 g Schlagsahne
50 g Puderzucker, 2 Pck. Sahnesteif
Zimt-Zucker

Backofen auf 180° vorheizen (Umluft 165°).
Mehl, Backpulver und Zucker mischen. Orangensaft, Öl, Eier, Vanillezucker und Orangenschale zufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren.
Eine 26er Springform einfetten, mit Mehl bestäuben, den Teig darin verteilen, die gefrorenen Himbeeren darauf geben und den Kuchen ca. 40 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.
Für den Belag: Puderzucker sieben, mit dem Schmand verrühren und die mit Sahnesteif geschlagene Sahne unterheben. Creme auf dem Teig verteilen. Kurz vor dem Servieren mit Zimtzucker bestreuen.

Damit die Torte besser schmeckt, diese 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen.

Israel-Kuchen

Blechkuchen

Teig:
200 g Margarine
200 g Zucker, 1 Prise Salz
4-5 Eier
275 g Mehl, 2 TL Backpulver
1 Fläschchen Rumaroma
Belag:
2 kleine Dosen Ananasstücke
2 kleine Dosen Mandarinen
150 g Butter, 100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Ei
3 Becher Crème Fraiche oder Schmand
1 Päckchen Löffelbiskuit

Für den Teig: Margarine mit Zucker und Salz schaumig rühren, Eier einzeln hinzufügen, Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Rumaroma unterrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und bei 175° auf der mittleren Schiene ca. 15-20 Minuten backen.
Belag: Butter schaumig rühren und Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Ei hinzufügen und unterrühren. Ananasstücke und Mandarinen gut abtropfen lassen, zusammen mit Crème fraiche unter die Masse heben und ca. 1 Stunde kalt stellen. Die Creme auf den erkalteten Teigboden streichen. Löffelbiskuit auf einer Reibe reiben und auf dem Kuchen verteilen.

Käsesahnetorte

Teig:
4 Eiweiß, 4 EL Wasser
80 g Zucker, 1 Vanillezucker
70 g Mehl
2 Pck. Vanillesoßenpulver zum Kochen
1 Msp. Backpulver
Creme:
4 Eigelb
1/8 l Milch
180-200 g Zucker
7 Blatt Gelatine
500 g Magerquark
500 ml süße Sahne, 2 Pck. Vanillezucker
1 TL Zitronensaft

Für den Teig: Eiweiß mit Wasser so lange steif schlagen, bis eine feste Masse entsteht, Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Mehl mit Soßenpulver und Backpulver mischen und unter die Eischneemasse heben.
26er Springform fetten, den Teig darin verteilen und im auf 180° vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen.
Für die Creme: Gelatine in 3 EL kaltem Wasser einweichen. Milch mit Zucker und Eigelb in einem Topf unter ständigem Rühren kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die aufgelöste Gelatine in die heiße Creme einrühren bis sie aufgelöst ist. Masse in eine Schüssel geben, den Quark so lange einrühren bis eine glatte Masse entsteht und ca. 30 Minuten im Kühlschrank gelieren lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen

und zusammen mit dem Zitronensaft unter die Käsemasse heben.
Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen, die Käsemasse einfüllen und glatt streichen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.
Am nächsten Tag den Tortenring lösen, Stücke anzeichnen und diese mit geschlagener Sahne verzieren.

Eierlikörboden

75 g weiche Butter, 2 Eier
75 g Zucker, 1Vanillezucker, 1 Prise Salz
120 g Mehl
50 g gemahlene abgezogene Mandeln
1 schwach geh. TL Backpulver
100 ml Eierlikör
Mandelblättchen

Butter schaumig rühren, dabei Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Die Eier einzeln unterrühren.
Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und zusammen mit dem Eierlikör kurz in den Teig einrühren.
28er Obstbodenform gut fetten, mit Mandelblättchen ausstreuen, den Teig einfüllen und glatt streichen.
Backofen vorheizen und den Kuchen bei 175° Umluft ca. 25-30 Minuten hellbraun backen. Kurz auskühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig abkühlen lassen.
Nach dem Erkalten mit beliebigem Obst, z. B. Erdbeeren, Stachelbeeren, Kirschen, Heidelbeeren usw. belegen.

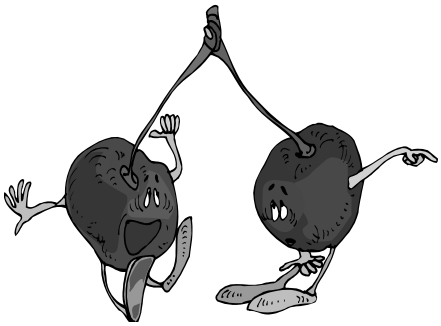
Kirsch-Quarkteilchen

(Quark-Öl-Teig)

Teig:
150 g Quark (20%)
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
6 EL Rapsöl, 6 EL Milch
300 g Mehl, 1 Pck. Weinsteinbackpulver
Füllung:
1 Glas Sauerkirschen, 1 EL Zucker
250 ml Milch,1 Pck. Vanille-Puddingpulver
100 g Quark, 25 g Zucker
2 Eigelbe, Saft 1 Zitrone
80 g Mandelblättchen, 10 g Zucker
100 g Aprikosen-Konfitüre

Für die Füllung: ½ Pck. Puddingpulver mit 3 EL Milch anrühren, restliche Milch mit 25 g Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen und vom Herd nehmen. Quark einrühren und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.
Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, 175 ml Saft abmessen, 3 EL abnehmen und das restliche Puddingpulver damit anrühren. Saft mit Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen, vom Herd nehmen, die Kirschen einrühren und erkalten lassen
Für den Teig: Mehl mit Backpulver mischen, mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und in Quadrate von ca. 10 x 10 cm schneiden. Eigelb mit 1 EL Wasser glatt rühren, die Ecken der Teigquadrate damit einstreichen und zur Mitte hin umklappen. In die Mitte

der Teigstücke jeweils 1 EL Vanillepudding und Kirschkompott geben. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° (Heißluft 180°) ca. 12-15 Minuten hellbraun backen.
In der Zwischenzeit die Mandeln in einer Pfanne goldbraun rösten, herausnehmen und beiseite stellen.
Das Gebäck aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.
Aprikosenkonfitüre mit Zucker und Zitronensaft in der Pfanne erhitzen, das Gebäck damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.



Kirsch-Pudding-Kuchen

Blechkuchen

Teig:
250 g Margarine, 4 Eier
200 g Zucker, 1 Vanillezucker
250 g Mehl, ½ Pck. Backpulver
Puddingcreme:
750 ml Milch
2 Pck. Puddingpulver Vanille (zum Kochen)
120 g Zucker, 600 g Schmand
2 Gläser Schattenmorellen
3 Pck. roter Tortenguss

Für den Teig: Butter schaumig rühren, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz in den Teig einrühren.
Backblech fetten und den Rührteig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10-15 Minuten vorbacken.
In der Zwischenzeit aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen, vom Herd nehmen, den Schmand unterrühren und die Puddingcreme etwas auskühlen lassen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und die Puddingmasse darauf streichen und nochmals für ca. 10-15 Minuten weiterbacken.
Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. ¾ l Kirschsaft (evtl. mit Apfelsaft auffüllen) mit dem Tortenguss aufkochen und über die Kirschen verteilen. Diesen Kuchen kann man sehr gut 1 Tag vorher backen.

Lieschenkuchen

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker, 2 Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
200 g Mehl, 1 TL Backpulver
3-4 Tropfen Rumaroma
Crème:
2 Eier
80-100 g Zucker
1 Vanillezucker
5 Würfel Palmin
150 g Block- oder Zartbitter-Schokolade

Eier schaumig rühren. Zucker, Salz und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver mischen, mit der abgekühlten Butter und dem Rumaroma in den Teig rühren. Kranzform einfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und den Teig einfüllen. Backofen 5 Minuten vorheizen und den Kuchen bei 175° ca. 50 Minuten garen. Nach 10 Minuten den Teig in der Mitte etwas einschneiden, damit er gleichmäßig aufgeht. Nach dem Backen ca. 10 Minuten in der Form erkalten lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.
Für die Creme: Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Palmin zusammen mit der Schokolade im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und in die Eischaummasse rühren. Den ausgekühlten Kuchen zweimal durchschneiden, mit der Creme füllen, zusammensetzen und den Kuchen außen ebenfalls mit Creme bestreichen.

Mandel-Butterkuchen

Blechkuchen

Teig:
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Bourbon-Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
350 g Mehl, 100 g gemahlene Mandeln
1 Pck. Backpulver
200 g geschlagene Sahne
Streusel:
250 g weiche Butter
250 g Zucker
1 Bourbon-Vanillezucker
200 g gehackte Mandeln
200 g Mandelblättchen
200 g Mehl
4 EL süße Sahne

Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen.
Butter schaumig rühren, dabei Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen und zusammen mit der geschlagenen Sahne in den Teig rühren.
Ein Backblech fetten und den Teig darauf verteilen.
Für den Streusel: Butter, Zucker, Mehl, Sahne und gehackte Mandeln zu Streusel verarbeiten und die Mandelblättchen untermengen. Streusel auf dem Teig verteilen und den Kuchen ca. 35-40 Minuten hellbraun backen.

Mango-Ostertorte

Teig:
5 Eigelb, 5 Eiweiß
125 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 TL Zitronensaft
100 g Mehl, 20 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
Füllung:
9 Blatt Gelatine
1 Mango, 3 Zitronen
200 g Zucker
300 g Natur-Joghurt, 250 g Magerquark
400 g Sahne
6 EL Multivitaminsaft

Eiweiß mit Zitronensaft und Salz steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen und das Eigelb unterrühren. Mehl mit Speisestärke und dem Backpulver mischen und unter die Eischaummasse heben. Eine 24er Springform am Boden fetten, den Teig einfüllen und den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 160° ca. 20-30 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und in der Form erkalten lassen.
Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Mango schälen, in 2-3 mm dicke Scheiben schneiden und 12 Mini-Häschen ausstechen. Den Rest Fruchtfleisch fein würfeln. Zitronenschale mit Zestenreißer (gibt Streifen) oder Reibe (Krümel) abziehen, Saft auspressen und beides mit 200 g Zucker langsam erwärmen. Dabei so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen, dann die tropfnasse Gelatine und die Mangowürfel zugeben. Joghurt und Quark miteinander verrühren, dann den Joghurtmix löffelweise zur Zitro-

ne geben. Kalt stellen bis die Creme zu gelieren beginnt, dann 250 g steif geschlagene Sahne unterheben. Den erkalteten Biskuit einmal waagerecht durchschneiden, den unteren Boden in die Springform setzen, mit Multivitaminsaft beträufeln und die Creme einfüllen. Den 2. Boden darauf setzen und ca. 6 Stunden fest werden lassen. Aus der Form lösen, die restliche Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen und die Torte damit einstreichen. Mit Mangohäschen und Zuckereiern verzieren.

Mohn-Quarkstreusel

Teig:
60 g Butter oder Margarine
40 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz, 1 Ei
170 g Mehl
40 g gemahlene Mandeln
Belag:
ca. 600-700 g Äpfel
500 g Magerquark, 200 g Schmand
2 Eigelb, 2 Eiweiß
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
50 g flüssige Butter
250 g Mohn-Back
2 EL Zitronensaft
Streusel:
80 g weiche Butter
70 g Zucker, 1 Vanillezucker
130 g Mehl, 1 Msp. Zimt

Für den Teig: Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei und Mehl zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. In eine gefettete 26er Springform verteilen und mit den Mandeln bestreuen.
Äpfel schälen, entkernen, achteln und den Boden damit belegen.
Quarkmasse: Eigelb mit Zucker cremig rühren, Quark, Schmand, Zitronensaft, Vanillepuddingpulver, Mohn-Back und flüssige Butter hinzufügen und glatt rühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. Quarkmasse über den Äpfeln verteilen.
Streusel: Die Zutaten zu Streusel verkneten und über der Quarkmasse verteilen.
Den Kuchen im Heißluftofen bei 150° ca. 70-80 Minuten hellbraun backen. In der Form abkühlen lassen.

Spiegelei-Muffins

90 g Butter
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Ei
1 Prise Salz
300 g Mehl, 1 TL Backpulver
125 ml Buttermilch
150 g weiße Schokolade
1 Dose Aprikosen

Aprikosen abgießen, gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. 12 Aprikosenhälften zur Seite legen und die restlichen klein schneiden.
Weiße Schokolade grob hacken. Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen.
Butter mit Buttermilch, 75 ml Aprikosensaft und Ei verquirlen und diese mit der Mehlmischung zu einem glatten Teig verrühren. Zum Schluss die gehackte Schokolade und die Aprikosenwürfel unterrühren. Muffinförmchen mit dem Teig füllen und je 1 Aprikosenhälfte darauf setzen.
Bei 175° Umluft ca. 35 Minuten backen.

Nuß-Schnitten

Blechkuchen

4 Eier, 4 EL kaltes Wasser
175 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Mehl, 1 geh. TL Backpulver
250 g geschlagene Sahne
Nussmasse:
250 g Butter
200 g Zucker, 1 Vanillezucker
200 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
100 g gehobelte Nüsse

Für den Teig: Eier mit Wasser weißschaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz dabei einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Sahne vorsichtig unter die Eischaummasse rühren. Backblech fetten und den Teig darauf verteilen. Backofen 5 Minuten vorheizen und den Kuchen 10 Minuten bei 175° (Umluft) vorbacken.
Nussmasse: Butter mit Zucker, Vanillezucker und den übrigen Zutaten zu Streusel verarbeiten und diesen auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Nochmals ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestreut servieren.

Diesen Kuchen kann man auch mit Mandeln zubereiten.

Pfirsich-Baiser-Schnitten

Blechkuchen

Teig:
175 g weiche Butter oder Margarine
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eigelbe
250 g Mehl, 1 Pck. Vanille-Soßenpulver
1 geh. TL Backpulver
½ Becher Natur-Joghurt
Belag:
2 Dosen Pfirsiche
Baiser:
6 Eiweiß, 200 g Puderzucker, Mandelblättchen

Fett schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker, Salz hinzufügen und die Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit Soßenpulver und Backpulver mischen und zusammen mit dem Joghurt kurz unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.
Pfirsiche abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf den Kuchen legen.
Im Backofen bei 150° 15 Minuten vorbacken.
Für den Baiser: Eiweiß mit einigen Tropfen Zitronensaft steif schlagen und dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Den Baiser auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Weitere 15-20 Minuten bei 150° hellbraun backen.

Pflaumenkuchen mit Walnussstreusel

Blechkuchen

Für den Teig:
100 g Butter oder Margarine
150 g Zucker, 4 EL Rum
5 Eier
250 g gemahlene Mandeln
150 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
1 geh. EL Kakao
4 EL Mineralwasser
1000-1200 g Pflaumen
Für den Streusel:
150 g kalte Butter
100 g Zucker
200 g Walnüsse
175 g Mehl
Für den Guss:
150 g Puderzucker
4 EL Kirsch- oder Pflaumensaft

Mandeln in einer trockenen Pfanne leicht anrösten und erkalten lassen. Pflaumen waschen und entsteinen. Walnüsse in einem Mixer fein mahlen.
Walnüsse, Butter, Zucker und Mehl zu Streuseln verarbeiten.
Für den Teig: Butter schaumig rühren und den Zucker dabei einrieseln lassen, Rum zugeben und die Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Mandeln, Kakao und Backpulver mischen und zusammen mit dem Mineralwasser kurz unter die Masse rühren.
Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, die Pflaumen mit der Hautseite nach unten darauf verteilen

und den Streusel darüber streuen. Backofen auf 175-180° vorheizen (Umluft 160°) und den Kuchen ca. 35-40 Minuten backen. Abkühlen lassen.
<u>Für den Guss:</u> Gesiebten Puderzucker mit dem Saft zu einem glatten Guss verrühren, in einen Gefrierbeutel füllen, die untere Ecke abschneiden und auf dem Kuchen verteilen.

Eistorte

1000 ml Sahne
1 Tafel Lindt Vollmilch-Schokolade
1 Tafel Lindt Nougat-Schokolade
5 Eigelb, 100 g Zucker

180 g Schokolade grob schneiden, Eigelb mit 1 EL Wasser schaumig rühren und den Zucker dabei einrieseln lassen. Sahne steif schlagen und zusammen mit der gehackten Schokolade unter die Eicreme heben.
Boden und Rand einer 26er Biskuitform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Die restliche Schokolade mit einem Sparschäler schneiden, die Torte damit verzieren und im Eisschrank gefrieren lassen.

Evtl. das Eiweiß mit ½ TL Zitronensaft steif schlagen und ca. 200 g Zucker dabei einrieseln lassen. Die Baisermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und ca. 2-2½ Stunden bei 100° im Backofen trocknen. Den erkalteten Baiser als Boden verwenden.

Prinzregententorte

Teig:
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Eier
190 g Mehl, 20 g Speisestärke
1 Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
1 gestr. Tl. Backpulver
Crème:
750 ml Milch 3,5%
2 Pck. Bourbon-Vanillepuddingpulver
100-120 g Zucker
160 g Zartbitter-Schokolade,
40 g Nougat-Schokolade
250 g Butter, 1 geh. TL Nescafe-Pulver
Guss:
75 g Zartbitter-Schokolade, ½ Riegel Palmin

Für den Teig: Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz dabei einrieseln lassen. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen, in den Teig sieben und kurz unterrühren.
26er Springformböden fetten (evtl. mit Paniermehl bestreuen) und ca. 2-3 EL Teig darauf verteilen (die Böden ohne Springformrand backen). Backofen 5 Minuten vorheizen und die einzelnen Böden bei 180°-200° ca. 8-10 Minuten hellbraun backen. Sofort auf ein mit Butterbrotpapier belegtes Kuchenrost stürzen, die Form entfernen und erkalten lassen (gibt etwa 7-8 Böden).

Für die Creme: 600 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver mit der restlichen Milch anrühren, in die kochende Milch einrühren, kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel geben. Den Pudding ins Wasserbad stellen und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.
Butter weißschaumig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren. Schokolade zusammen mit dem durch ein feines Kaffeesieb gestrichenen Nescafepulver im Wasserbad auflösen, abkühlen lassen und in die Creme einrühren.
Die einzelnen Böden mit jeweils ca. 2-3 EL der Buttercreme bestreichen und zusammensetzen. Ebenfalls den Rand mit Buttercreme bestreichen.
Für den Guss: Schokolade mit dem Palmin im Wasserbad schmelzen und die Torte damit überziehen. Den Guss etwas fest werden lassen, Tortenstücke markieren und mit der restlichen Creme die Tortenstücke verzieren.

Quark-Muzen

5 Eier
80 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
250 g Quark
350 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
2 EL Rum
50 g Rosinen
ca. 1½ Stangen Frittierfett

Eier mit 1 EL Wasser weißschaumig rühren und dabei Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen.
Mehl mit Backpulver mischen, Rosinen kurz in heißem Wasser waschen, zusammen mit dem gemischten Mehl, dem Quark und dem Rum kurz in die Eischaummasse rühren.
Fett in der Fritteuse auf 170° erhitzen. Jeweils ¾ EL Teig abstechen, in das heiße Fett geben und in ca. 5-6 Minuten hellbraun ausbacken. Während des Backens mehrmals mit einer Gabel wenden.
Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenkrepp legen, kurz abtropfen lassen und in Zucker wenden.

Tipp: *Eventuell noch einen klein geschnittenen Apfel zum Teig geben.*

Rhabarberrahmkuchen

Teig:
200 g Mehl
25 g Zucker, 1 Prise Salz
50 g Butter, 50 g Butterschmalz
Belag:
700 g Rhabarber
20 g gemahlene Haselnüsse
200 g Zucker
1 geh. EL Vanillepuddingpulver zum Kochen
3 Eier
150 ml Sahne, 150 ml Milch

Teig: Mehl, Salz, Zucker, Butter und Butterschmalz mit 50 ml Wasser zu einem glatten Teig verkneten. In Klarsichtfolie einschlagen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kühl stellen. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsplatte ausrollen, eine gefettete 26er Tarteform damit auskleiden und mit der Gabel mehrmals einstecken. Mit den gemahlenen Haselnüssen bestreuen. Rhabarber putzen, abziehen und in 1½ cm lange Stücke schneiden und diese auf dem Teig verteilen.
Im vorgeheizten Umluft-Backofen ca. 10 Minuten bei 160° vorbacken.
Für den Belag: Eier mit Zucker und Puddingpulver glatt rühren, Sahne und Milch zugeben und über dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Den Kuchen weitere 30 Minuten bei 160° fertig backen.
Den Kuchen erkalten lassen und mit geschlagener Sahne und Nussplättchen bestreut servieren.

Roggenbrot

500 g Weizen-Vollkornmehl
250 g Roggen-Vollkornmehl
100 g Vollkorn-Sauerteigpulver (Gut und Gerne)
1 Würfel Hefe
1 TL Honig
2 schwach geh. TL Salz
500 ml Wasser

Hefe mit 100 ml handwarmem Wasser so lange verrühren, bis sie aufgelöst ist.
Die beiden Mehlsorten und den Sauerteig in eine große Schüssel geben. Eine Kuhle ausheben, die aufgelöste Hefe hinein geben, mit Honig beträufeln und alles mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Schüssel abdecken und an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.
Das restliche Wasser erwärmen, zusammen mit dem Salz hinzufügen und mit einem Handmixer zu einem glatten Teig verarbeiten. Schüssel abermals abdecken und nochmals ca. 30 Minuten gehen lassen.
Den Brotteig mit bemehlten Händen gut durchkneten, in eine gefettete Kastenform (30 x 11 cm) füllen oder aber von Hand zu einem runden Laib formen und diesen nochmals ca. 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.
Ein Metallschüsselchen mit Wasser in den Ofen stellen. Backofen auf 250° vorheizen und das Brot 15 Minuten bei dieser Temperatur backen. Dann die Temperatur auf 180-190° zurückstellen und weitere 50-55 Minuten backen. (Das Brot ist fertig, wenn es sich beim Klopfen darauf hohl anhört).

Sahne-Nuss-Torte

Teig 1:
75 g Butter
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz, 1 Ei
100 g Mehl, 50 g gemahlene Nüsse
1 gestr. TL Backpulver, etwas Himbeergelee
Teig 2:
4 Eigelb, 4 Eiweiß
125 g Zucker, 1 Vanillezucker
90 g Mehl, 35 g Speisestärke, 1 Msp. Backpulver
Füllung:
200 g ganze Haselnüsse
800 ml süße Sahne (32% Fettgehalt)
Puderzucker, 4 Vanillezucker, 4 Sahnesteif
100 g Marzipan-Rohmasse, 50 g Puderzucker
Raspelschokolade, Schokolade
200 ml Sahne

Teig 1: Aus den angegebenen Zutaten (Teig 1) einen Knetteig bereiten. Auf bemehlter Fläche rund ausrollen. In eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform legen, mehrmals einstechen und im auf 200° vorgeheizten Backofen ca. 7-8 Minuten backen. Herausnehmen und mit Himbeergelee bestreichen.
Teig 2: Eiweiß mit 4 EL Wasser, Zucker und Vanillezucker steif schlagen und das Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig auf den vorgebackenen Boden verteilen und weitere 25-30 Minuten bei 180° backen. In der Form auskühlen lassen.

<u>Für die Füllung:</u> Ganze Haselnüsse in einer trockenen Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten. Auf ein Küchentuch geben und die braune Schale abrubbeln. Erkalten lassen und in einer Mandelmühle fein mahlen.
Sahne in zwei Portionen mit je 1 EL Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, in eine Schüssel füllen und die gemahlenen Nüsse unterheben.
Kuchen zweimal durchschneiden. Einen Teil der Nusssahne auf den unteren Boden streichen, mittleren Boden darauf setzen, ebenfalls mit Nusssahne bestreichen, den Deckel darauf setzen und die Oberfläche dünn mit Nusssahne bestreichen.
Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker verkneten. Einen Springformboden mit Klarsichtfolie auslegen und die Marzipanmasse darauf rund ausrollen. Diese auf die Torte legen, leicht andrücken, den Rand mit der restlichen Nusssahne einstreichen und die Raspelschokolade am Rand verteilen. Tortenoberfläche mit Tortenteiler leicht markieren.
Restliche Sahne mit etwas Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen und die einzelnen Tortenstücke mit Sahnetuffs verzieren.
Schokolade im Wasserbad auflösen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, untere Ecke etwas abschneiden und die Schokolade in Streifen über die Torte laufen lassen.

Schokoladen-Buttercremetorte

Teig:
4 Eiweiß, 4 Eigelb
175 g Zucker, 1 Vanillezucker
100 g Mehl, 40 g Speisestärke
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 gestr. TL Backpulver
Creme:
750 ml Milch 3,5%
180-200 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanillepuddingpulver
1 Pck. Sahne-Puddingpulver
½ Riegel Palmin, 250 g Butter
150 g Zartbitter-Schokolade ***oder***
100 g Zartbitter-Schokolade und
50 g Noisette-Schokolade
1-2 TL Nescafe-Pulver
Schokostreusel / Schokoblättchen

Für den Teig: Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke, Vanillepuddingpulver und Backpulver mischen, in den Teig sieben und kurz unterheben. In eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte 26er Springform füllen. Backofen vorheizen und den Biskuit bei 175-180° ca. 35-40 Minuten hellbraun backen. Erkalten lassen.
Für die Creme: 600 ml Milch mit dem Zucker aufkochen. Puddingpulver mit der restlichen Milch anrühren, in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben und den Palminwürfel

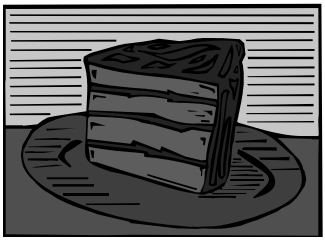
einrühren. Schüssel in eine Schüssel mit kaltem Wasser stellen und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.
Butter weißschaumig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise einrühren. Schokolade zusammen mit dem Nescafe-Pulver im Wasserbad auflösen, abkühlen lassen und in die Buttercreme einrühren.
Den erkalteten Biskuit zweimal durchschneiden und mit der Schokoladencreme füllen. Oberfläche und Rand ebenfalls mit Schokoladencreme bestreichen und den Rand mit Schokoblättchen oder Schokostreusel verzieren (hierzu Schokostreusel auf ein Blatt Butterbrotpapier geben, die auf einem Papptortendeckel stehende Torte in die Hand nehmen, und mit einem breiten Teigschaber den Schokostreusel am Rand hochziehen). Die Oberfläche der Torte mit einem Tortenteiler markieren und mit der restlichen Creme verzieren. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

Diese Torte kann man ca. 2 Tage vorher zubereiten.

Schoko-Walnuss-Kuchen

200 g Zartbitter-Schokolade
4 Eier
175 g Zucker, 1 Vanillezucker
125 g Mehl, 1 geh. TL Backpulver
200 g Schlagsahne
150 g gemahlene Walnüsse
50 g gemahlene Haselnüsse
gemahlene Nüsse zum Ausstreuen der Form

120 g Schokolade fein reiben. Eier mit Zucker und Vanillezucker weißschaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darauf sieben, zusammen mit der flüssigen Sahne, den Nüssen und der Schokolade unterheben. Schokoteig in eine gefettete, mit Nüssen ausgestreute 26er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 50 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen.
Restliche Schokolade im Wasserbad schmelzen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, ein kleines Loch hinein schneiden, in feinen Streifen über den Kuchen verteilen und fest werden lassen.



Schürzkuchen

100 g Butter
100 g Zucker, 1 Prise Salz
3 Eier
500 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
1 Fl. Rumaroma
4 EL Milch
1½ Stangen Ausbackfett (z. B. Biskin)
Zucker zum Wenden

Butter, Zucker und Salz zu einer cremigen Masse verrühren und die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Rumaroma und der Milch zu einem glatten Teig verrühren, eventuell das letzte Mehl unterkneten. Den Teig ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.
Teig herausnehmen, nochmals kurz durchkneten, auf bemehlter Fläche ca. 2mm dick ausrollen. Mit einem Teigrädchen Rechtecke von ca. 4 x 10 cm ausradeln, in der Mitte ca. 6 cm einschneiden und die unteren Enden durch den Schlitz ziehen.
Fett in einer Fritteuse auf 180° erhitzen, je 3-4 Schürzkuchen nacheinander hellbraun ausbacken. Herausnehmen, auf Kuchenkrepp kurz abtropfen lassen und in feinem Zucker wenden.

Schwäbischer Apfelkuchen

Teig:
100 g Butter oder Margarine
65 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz, 1 Ei
150 g Mehl, ½ gestr. TL Backpulver
Belag:
1 kg mürbe Äpfel, 1 EL Zucker
1 EL Zitronensaft, 1½ EL Rum
Guss:
125 g Quark
250 g Schmand
2 Eigelb, 2 Eiweiß
100 g Zucker
½ Pck. Vanillepuddingpulver zum Kochen
abgeriebene Zitronenschale

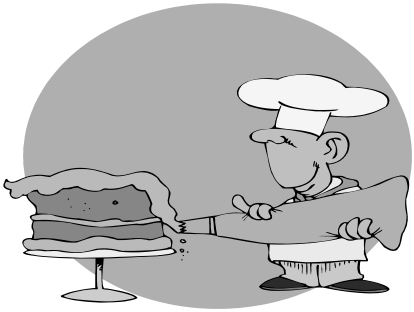
Für den Teig: Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen und das Ei unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und dieses ebenfalls kurz unterrühren. Teig in eine gefettete 26er Springform füllen und mit bemehlten Händen verteilen.
Belag: Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in dicke Scheiben schneiden, mit Zucker, Zitronensaft und Rum mischen und auf den Teig legen.
Guss: Quark und Schmand mit Zucker, Eigelb, Vanillepuddingpulver und Zitronenschale verrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und locker unterheben. Über die Äpfel geben, in den kalten Backofen schieben und auf der mittleren Schiene bei 170-180° Umluft 50-55 Minuten backen. Im ausgestellten Ofen noch 5-10 Minuten stehen lassen.

Schwarzwälder-Kirschtorte

Teig:
6 Eigelb, 6 Eiweiß, 6 EL kaltes Wasser
150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
100 g Mehl, 30 g Speisestärke, 20 g Kakao
1 geh. TL Backpulver
80 g abgezogene gemahlene Mandeln
80 g Zartbitter-Schokolade oder Kuvertüre
Füllung:
1 Glas Sauerkirschen entsteint (ca. 350 g)
1 Pck. Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
2-3 EL Zucker
800 ml süße Sahne (32%)
Puderzucker, 4 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif
Kirschwasser, Belegkirschen
Raspelschokolade Zartbitter

Für den Teig: Schokolade im Wasserbad schmelzen und wieder abkühlen lassen. Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten und erkalten lassen.
Eiweiß mit Wasser steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao, Mandeln und Backpulver gut vermischen und zusammen mit der Schokolade vorsichtig unter die Eiercreme ziehen.
Teig in eine mit Backpapier ausgelegte 26er Springform füllen und im auf 170-180° vorgeheizten Backofen ca. 30-35 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, in der Form etwas auskühlen lassen und zum endgültigen Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. Mindestens 3 Stunden ruhen lassen.

<u>Für die Füllung:</u> Kirschen abtropfen lassen, ¼ l Saft abmessen, 6 EL Saft abnehmen, restlichen Saft mit dem Zucker aufkochen. Vanillepuddingpulver mit Saft glatt rühren, in den kochenden Saft geben und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, die Kirschen und 1-2 EL Kirschwasser unterrühren. Torte zweimal durchschneiden, den unteren Boden mit etwas Kirschwasser tränken, die Kirschen darauf verteilen und erkalten lassen.
Sahne in 3 Portionen mit Puderzucker, Vanillezucker, Sahnesteif und je 1 TL Kirschwasser steif schlagen und knapp 1 Portion Sahne auf die Kirschfüllung streichen, den 2. Boden darauf legen, mit Kirschwasser beträufeln und mit einem Teil der Sahne bestreichen. Letzten Boden darauf legen und Torte rundherum mit Sahne einstreichen. Rand mit Schokoraspeln bestreuen (hierzu die Schokoraspeln auf ein Stück Butterbrotpapier streuen, die auf einer Pappunterlage stehende Torte auf die flache Hand nehmen und mit einem breiten Teigspatel die Schokolade am Rand hochziehen), Torte mit einem Tortenteiler einteilen und mit Sahnetuffs, Belegkirschen und Raspelschokolade verzieren.



Stachelbeerkuchen mit Baiserhaube

Teig:
175 g Butter oder Margarine
100 g Puderzucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eigelbe
300 g Mehl, ½ TL Backpulver
3 Eigelbe, 100 g Zucker
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
Belag:
2 Gläser Stachelbeeren
½ l Stachelbeersaft, 2 Pck. Vanillepuddingpulver evtl. etwas Zucker
Baiser:
5 Eiweiß, 200 g Zucker
1 EL Zitronensaft
150 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Teig: Butter mit Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Eigelbe einzeln unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und in die Buttermasse rühren. Den Teig mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen und diese im Kühlschrank etwa 1 Stunde ruhen lassen. Eine 28er Springform fetten, den Teig darin verteilen und dabei den Rand etwas hochziehen.
3 Eigelbe mit Zucker schaumig rühren, die Mandeln kurz unterrühren und die Masse auf den Teigboden streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 170° bis 180° ca. 10 Minuten vorbacken.
Stachelbeeren abtropfen lassen, Saft mit Puddingpulver andicken, die Stachelbeeren unterheben und etwas

abkühlen lassen. Die abgekühlten Stachelbeeren auf dem vorgebackenen Boden verteilen.
Für den Baiser: Eiweiß mit Zucker und Zitronensaft steif schlagen, die Mandeln kurz unterheben, den Baiser über den Stachelbeeren verteilen und den Kuchen nochmals auf der unteren Einschubleiste bei 200° ca. 15 Minuten backen, bis die Oberfläche hellbraun ist.

Schokowaffeln

4 Eier, 4 Eihälften Wasser
100 g Zucker, 1 Prise Salz
150 g Zartbitter-Schokolade
250 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
200-225 g süße Sahne

Schokolade grob brechen, im heißen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
Eier mit dem Wasser weißschaumig aufschlagen und dabei Zucker und Salz einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der süßen Sahne und der Schokolade unter die Eischaummasse rühren.

Waffeleisen vorheizen und etwas fetten. Nacheinander darin ca. 8-9 Waffeln backen.

Zu diesen Waffeln schmecken Vanillesoße, geschlagene Sahne und Puderzucker oder aber eine Fruchtmarmelade.

Süßer Hefezopf

500 g Dinkelvollkornmehl
280-300 ml Buttermilch
1 Würfel Hefe
4 EL Honig, 1 Pck. Vanillezucker
70 g Butter
1 Ei , ½ gestr. TL Salz
100 g Rosinen
100 g gehackte oder gestiftete Mandeln
Milch zum Bestreichen

Gehackte Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten und erkalten lassen.
Buttermilch in der Mikrowelle oder auf dem Herd lauwarm erhitzen. In die Hälfte der Milch die Hefe bröckeln, den Honig zugeben und verrühren. In der restlichen Buttermilch die gewaschenen Rosinen einweichen. Das Mehl in eine Schüssel (am besten eine Hefeteigschüssel) geben, in die Mitte eine Kuhle drücken, die Hefemilch hineinschütten und alles mit etwas Mehl verrühren. Schüssel abdecken oder mit Deckel verschließen. Backofen auf 40-50° vorheizen, ausstellen und den Teig hineinstellen. Ca. 15 Minuten gehen lassen.
Teig herausnehmen, Ei, Salz, aufgelöste Butter, Vanillezucker, Rosinen und Mandeln zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten, so lange kneten, bis sich der Teig vom Boden löst. Zu einer großen Kugel formen, abdecken und weitere 30 Minuten im warmen Ofen gehen lassen. Den Teig in 3 Portionen teilen, diese wieder durchkneten, zu Rollen formen und daraus einen Zopf flechten.

Backblech mit Backpapier auslegen, den Zopf halbrund darauf legen und nochmals an einem warmen Ort ca. 10 Minuten gehen lassen.
Backofen auf 180° vorheizen, ein Schüsselchen mit Wasser hineinstellen und den Zopf auf der mittleren Schiene in 25 Minuten hellbraun backen. 5 Minuten vor Ende der Backzeit das Wasserschüsselchen heraus nehmen und mit Milch bepinseln.

Schoko-Joghurt-Muffins

180 g Mehl, 1½ TL Backpulver
50 g Haselnüsse oder Mandeln
50 g Schokoraspeln
3 Eier
125 g Zucker, ½ Pck. Vanillezucker
125 g Butter,
125 Joghurt natur oder Sahnejoghurt

Mehl, Backpulver, Nüsse und Schokoraspeln mischen, Eier schaumig schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker unter die Eischaummasse rühren. Mehlmischung zusammen mit dem Joghurt unterheben (die Mehlmischung muss so unter die Eiermasse gehoben werden, dass der Teig noch leicht klumpig ist). Im vorgeheizten Backofen bei 200° (Umluft 180°) ca. 20 Minuten backen.

Vanille-Schichttorte

Teig:
200 g Margarine
230 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
230 g Mehl, 40 g Speisestärke
3/4 Pck. Backpulver
Creme:
750 ml Milch 3,5%, 150 g Zucker
2 Pck. Bourbon-Vanillepuddingpulver
250 g halbweiche Butter
Johannisbeergelee
Krokant:
2 EL Zucker, 100 g gehackte Mandeln

Krokant: Zucker und Mandeln in eine Pfanne geben und unter ständigem Rühren hellbraun werden lassen. Herausnehmen und erkalten lassen.
Für den Teig: Margarine weißschaumig rühren, Zucker, Salz und Vanillezucker dabei einrieseln lassen und die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in den Teig sieben und kurz unterrühren. Den Teig in 3 Portionen in einer gefetteten 26er Springform im vorgeheizten Backofen bei 180-200° ca. 12-15 Minuten hellbraun backen. Sofort aus der Form lösen und erkalten lassen.
Für die Creme: 600 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver mit der restlichen Milch anrühren, in die kochende Milch einrühren und nochmals kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben, in

ein Wasserbad stellen und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.
Butter weißschaumig aufschlagen, den erkalteten Pudding nochmals kräftig durchrühren (er muss dickcremig sein) und diesen esslöffelweise unterrühren.
Die erkalteten Böden mit der Johannisbeermarmelade bestreichen, ca. 4-5 EL Creme darauf verteilen und mit den restlichen Böden ebenso verfahren.
Oberfläche und Rand ebenfalls mit Creme bestreichen, mit einem Tortenteiler Stücke einteilen und die Oberfläche mit der restlichen Creme verzieren.
Kurz vor dem Servieren den Krokant am Rand und auf der Oberfläche verteilen.

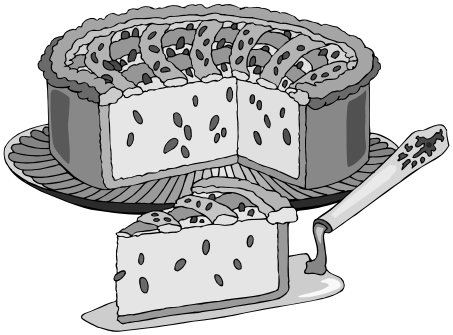
<u>Tipp:</u> Anstelle dieser Rührteigböden kann man auch einen Biskuitboden verwenden. Diesen zweimal durchschneiden und mit der Creme füllen.

Walnuss-Preiselbeertorte

Teig:
6 Eigelb, 6 Eiweiß
180 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g gemahlene, 50 g gehackte Walnüsse
100 g gemahlene, 50 g gehackte Haselnüsse
40 g Mehl, 1 geh. TL Backpulver
Füllung:
350 g Preiselbeeren (Glas)
1 EL Puderzucker, 1 Beutel Gelatine fix
250 g Schlagsahne
Dekoration:
400 g Schlagsahne
40 g Puderzucker, 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
Raspelschokolade, 16 Walnusshälften

Backofen auf 175° vorheizen.
Für den Teig: Eigelb, 4 EL warmes Wasser mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Nüsse mit Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem geschlagenen Eiweiß unter die Eischaummasse heben.
Zwei 26er Springformen mit Backpapier auslegen und den Teig darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 15-20 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.
Füllung: Sahne steif schlagen, Gelatine fix einrühren und noch 1 Minute weiter schlagen. Zu den Preiselbeeren geben und zusammen mit dem Puderzucker vorsichtig verrühren.

Erkalteten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der Preiselbeersahne bestreichen und den zweiten Boden darauf legen. Oberfläche mit dem Rest der Preiselbeersahne bestreichen.
<u>Dekoration:</u> Sahne mit Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und die Torte damit bestreichen. Raspelschokolade am Rand verteilen, Tortenstücke markieren und jedes Stück mit einem Sahnetuff verzieren. Oberfläche ebenfalls mit Raspelschokolade bestreuen und mit den Walnusshälften belegen.



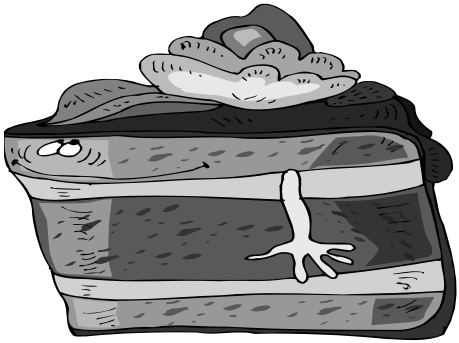
Wiener Schokoladentorte

200 g Zartbitter-Schokolade
8 Eigelb, 8 Eiweiß
150 g Butter
150 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
1 geh. TL Backpulver
40 g Puderzucker
350 g Aprikosenkonfitüre
175 g Zartbitter-Schokolade
50 ml süße Sahne
1 TL flüssiger Honig

Schokolade zerkleinern, im heißen Wasserbad schmelzen und abkühlen lassen.
Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren und die Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der abgekühlten Schokolade unterrühren.
Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Puderzucker zugeben. 1/3 des Eischnees unter den Teig rühren und den restlichen Eischnee in 2 Portionen unterheben.
Eine 26er Springform fetten, den Teig einfüllen und glatt streichen.
Backofen auf 175° vorheizen und den Kuchen 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen und den Boden waagerecht halbieren.
Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein feines Sieb streichen und den unteren Boden mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. Mit dem zweiten Boden bede-

cken. Rundherum mit restlicher Konfitüre bestreichen. Ca. 2 Stunden trocknen lassen.
Schokolade mit Sahne und Honig im Wasserbad schmelzen, die Torte mit der Glasur bestreichen und trocknen lassen.

Dieser saftige Kuchen lässt sich sehr lange aufbewahren.



Winterapfel-Torte

80 g Margarine, 80 g Zucker, 1 Vanillezucker
3 Eier, 100 g Mehl, 1 gestr. TL Backpulver
3-4 EL Milch, 100 g Puderzucker
500 g Äpfel, Saft von 1 Zitrone
175 ml Apfelsaft, 50 g Zucker
1 Päckchen Dessert-Soße „Vanille-Geschmack“
7 Blatt weiße Gelatine
50 ml Winter-Apfel-Likör (muss nicht)
300 g Vollmilch-Joghurt, 250 g Mascarpone
250 g Schlagsahne
75 g Zucker, 1 Vanillezucker, 1-2 EL Zimt

Margarine schaumig schlagen. 80 g Zucker und 1 Vanillezucker unterrühren. 2 Eier trennen. Eigelbe und 1 Ei dazugeben und cremig schlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Milch zugeben. Eine 26er Springform fetten und den Teig darin glatt streichen. Das Eiweiß steif schlagen, Puderzucker dabei einrieseln lassen. Eischnee auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten bei 175° backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.
Äpfel schälen und würfeln. Mit Zitronensaft, Apfelsaft und 50 g Zucker aufkochen. 3-4 Minuten garen. Soßenpulver mit wenig kaltem Wasser glatt rühren und in die kochende Apfelmasse rühren. Apfelkompott auskühlen lassen. Gelatine einweichen. Joghurt, Mascarpone, 1 Vanillezucker und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze im Wasserbad auflösen. (Likör zugießen.) Mit dem Mixer unter die Joghurt-Masse rühren. Leicht fest werden lassen und den Apfelkompott vorsichtig unterheben. Tortenboden

aus der Form lösen und einen Tortenring herumlegen. Die Creme auf den Boden geben und glatt streichen. Sahne steif schlagen und auf die Torte streichen. 4-5 Stunden kalt stellen. Tortenring lösen und mit Zimt bestreuen.

5-Minuten-Kuchen

200 g Mehl
200 g Puderzucker
200 g gemahlene Nüsse
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
1 Becher süße Sahne

Eine Kastenform sorgfältig fetten und mit Paniermehl ausstreuen.
Mehl, Puderzucker, Nüsse und Backpulver vermischen. Eier und Sahne dazugeben. Mit dem Rührbesen des Handrührgerätes 2-3 Minuten auf höchster Stufe verrühren.
In die Kastenform füllen und ca. 55 Minuten bei 180 Grad backen.

Wer möchte, kann den fertigen, abgekühlten Kuchen noch mit Schokoglasur überziehen.

Der Kuchenteig ist wirklich in ca. 5 Minuten fertig, das Backen dauert allerdings dann doch etwas länger.

Notizen

Weihnachtsgebäck

Cappuccino Kipferl

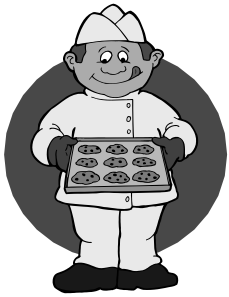
4 EL Cappuccino Pulver
300 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene Haselnüsse
100 g Zucker
1 Prise Salz
200 g Butter
Vollmilchkuvertüre
Cappuccino Pulver

Cappuccino Pulver mit 50 ml kochendem Wasser verrühren und abkühlen lassen.
Mehl mit Mandeln, Haselnüssen, Zucker und Salz vermischen, Butter in Flöckchen dazu geben und alles zusammen mit dem Cappuccino verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen.
Teig in ca. 1 cm dicke und 6 cm lange Rollen formen, die Enden dabei spitz zulaufen lassen und zu Kipferl biegen.
Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Etwa 8-10 Minuten bei 160° Umluft hellbraun backen.
Kuvertüre unter Zugabe von 1 TL Cappuccinopulver im Wasserbad auflösen und die Ecken der Kipferl damit bestreichen (oder aber die Ecken eintauchen).

Erdnusstaler

125 g Butter
50 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
250 g Mehl, ½ TL Backpulver
75 g Raspelschokolade
1 EL Mineralwasser
100 g ungesalzene, gehackte Erdnüsse
50-70 g Krümmel-Kandis

Mehl und Backpulver mischen, Fett, Zucker, Ei, Vanillezucker und Salz zufügen und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zum Schluss die gehackten Erdnüsse und die Schokoraspeln unter den Teig kneten. Aus dem Teig Rollen von 2 cm Durchmesser formen und diese in der Kühltruhe etwa 15-20 Minuten kalt stellen. Rollen in ca. 1½ cm dicke Scheiben schneiden, mit Krümmel-Kandis bestreuen und diesen leicht andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 15-20 Minuten backen.



Haselnussmakronen

3 Eiweiß
200 g feiner Zucker
2 Vanillezucker
200 g gemahlene geröstete Haselnüsse
150 g gehackte Haselnüsse
1 Msp. Zimt
ganze Haselnüsse

Gemahlene Haselnüsse in einer trockenen Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten und erkalten lassen.
Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Nüsse mit Zimt mischen und unter die Eiweißmasse heben.
Backblech mit Backpapier auslegen, mit einem Eisportionierer oder 2 Teelöffeln kleine Makrönchen auf das Backpapier setzen und auf jedes 1 ganze Haselnuss drücken.
Backofen auf 130-140° Umluft vorheizen und die Makrönchen ca. 20 Minuten backen.

Haselnuss-Plätzchen

0,1 l Sonnenblumenöl
150 g Zucker,
1 Prise Salz
2 Eigelb
150 g Weizenmehl
1 geh. TL Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse
½ TL Lebkuchengewürz
½ Päckchen geriebene Zitronenschale (Finesse)
1 Eiweiß, 50 g Puderzucker
ca. 40-50 ganze Haselnüsse

Öl mit Zucker, 2 EL Wasser, Salz und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Backpulver, Lebkuchengewürz und Zitronenschale mischen und unter den Teig rühren.
Den Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Spritztülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.
Eiweiß steif schlagen und den Puderzucker dabei einrieseln lassen, in einen Gefrierbeutel füllen, die untere Ecke abschneiden, auf jedes Plätzchen einen Klecks spritzen und eine Nuss daraufsetzen.
Backofen auf 180-190° vorheizen und die Plätzchen ca. 12-15 Minuten backen.

Tipp: *Dieses cholesterinarme Gebäck lässt sich auch mit Walnüssen zubereiten, dann je nach Geschmack noch ½ TL Zimt hinzugeben.*

Macadamia Cookies

150 g Butter
110 g brauner Zucker
1 Vanillezucker
2 Eier
150 g Macdamia Nüsse
200 g Mehl
70 g Speisestärke
½ TL Backpulver
Halbbitter-Kuvertüre

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren und die Eier einzeln unterschlagen.
Nüsse grob hacken. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und zusammen mit den Nüssen unter die Buttermischung rühren. Teig zu Rollen formen und ca. 1 Stunde kalt stellen.
Den Teig in ½ cm dicke Scheibchen schneiden, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 160° Umluft ca. 10-12 Minuten hellbraun backen. Erkalten lassen.
Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, die untere Ecke abschneiden und in Streifen über die Cookies laufen lassen.

Mandelprinten

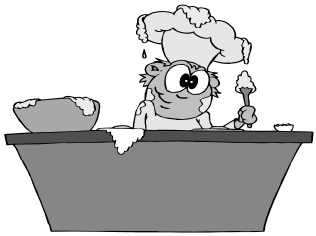
250 g Honig
75 g Butter
75 g Rohrzucker
1 TL Pottasche
400 g Mehl
50 g gehackte Mandeln
1 TL Zimt
je ¼ TL gemahlene Nelken, Piment u. Kardamom
ca. 25-30 g geschälte Mandeln
100 g Mandelblättchen

Honig, Butter und Zucker unter Rühren erwärmen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.
Pottasche in 1 EL Wasser auflösen, mit Mehl, gehackten Mandeln und Gewürzen zur Honigmasse geben und verkneten. Zugedeckt 1 Stunde kalt stellen.
Eine Arbeitsfläche mit Mandelblättchen bestreuen. Den Teig darauf ausrollen und in Rechtecke von 3 x 4 cm schneiden. Printen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und je 1 geschälte Mandel darauf drücken.
Im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 15-18 Minuten goldgelb backen.

Mandelwellen

120 g weiche Butter
100 g Puderzucker
1 Ei
175 g Mehl
50 gemahlene Mandeln
1 EL Rum
100 g Vollmilchkuvertüre
50 g Mandelstifte

Butter schaumig rühren, gesiebten Puderzucker dabei einrühren und das Ei unterrühren. Mehl und Mandeln vermischen und zusammen mit dem Rum ebenfalls unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Tülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Wellen spritzen.
Backofen auf 160° Umluft vorheizen und die Wellen ca. 12-15 Minuten backen. Abkühlen lassen.
Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Mandelwellen mit einer Hälfte hineintauchen, auf das Backpapier setzen, sofort mit Mandelstiften bestreuen und trocknen lassen.



Marzipanhappen

175 g weiche Butter
80 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Pck. fein geriebene Orangenschale ***oder***
die abgeriebene Schale einer Bio-Orange
1 Eigelb
300 g Mehl, 1 Msp. Backpulver
100 g Creme fraiche
100 g weiche Marzipanrohmasse
1 Eiweiß, 50 g gesiebter Puderzucker
½ Fläschchen Orangenaroma
80-100 g Zartbitter-Glasur

Butter cremig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eigelb und Orangenschale unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit Creme fraiche unterrühren. Aus dem Teig Rollen von 2 cm Durchmesser formen und diese ca. 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Diese Rollen in ca. 2,5 cm dicke Scheiben schneiden, jedes Stück zu einer Kugel rollen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Mit einem Kochlöffelstiel in jede Kugel eine Mulde drücken und nochmals ca. 15 Minuten kalt stellen. Marzipan mit Puderzucker, Eiweiß und Orangenaroma zu einer glatten Masse verrühren, in einen Spritzbeutel mit einer schmalen Tülle füllen und in die Mulden spritzen.
Backofen auf 175° vorheizen und die Plätzchen ca. 18-20 Minuten hellbraun backen. Erkalten lassen. Schokoglasur im Wasserbad auflösen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Happen damit verzieren.

Omas Spritzgebäck

250 g Butter, 250 g Margarine
600 g Zucker, 4 Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eigelb, 2 Eiweiß
1 kg Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Schuss Rum

Butter und Margarine mit Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren, Eigelb und Eiweiß hinzufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Rum unter den Teig kneten. Teig ca. 12 Stunden kühl stellen. Danach portionsweise durch einen Fleischwolf mit Gebäckvorsatz drehen. Nach Belieben Kränze oder Brote formen und auf mit Backpapier belegte Backbleche legen.
Im vorgeheizten Backofen bei 170° ca. 12-15 Minuten hellbraun backen.
Nach dem Abkühlen kann man die Plätzchen mit Schokoladenglasur bestreichen.

Orangenmakronen

3 Eiweiß
175 g Zucker, 1 Vanillezucker
abgeriebene Schale einer Orange
3 EL Orangensaft
100 g gehackte Mandeln
100 g gemahlene Mandeln
75 g Zwiebackbrösel

Zwieback mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Orange in heißem Wasser gründlich waschen und trocken reiben. Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker in kochendem Wasserbad so gründlich schlagen bis eine steife Masse entstanden ist. Orangenschale und Saft hinzufügen und noch etwas schlagen. Vom Herd nehmen und Mandeln und Zwiebackbrösel vorsichtig unterheben. Mit 2 Teelöffeln Makronen auf Backpapier setzen.
Backofen auf 150° vorheizen und die Makronen ca. 20-30 Minuten backen.

Quarkstollen

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
250 g Quark
200 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eier
1 Fläschchen Rumaroma
1 Fläschchen Butter-Vanille
175 g Butter in Flocken
1 Pck. Zitronat, 1 Pck. Orangeat
je 100 g gemahlene Mandeln und Nüsse
150 g gehackte Mandeln
250 g Rosinen (in Rum eingelegt)
ca. 125 g flüssige Butter und Puderzucker

Mehl und Backpulver mischen, auf eine Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Zucker, Vanillezucker, Ei, Salz und Aromen dazugeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die Butterflöckchen, Quark, Mandeln, Nüsse, Zitronat und Orangeat geben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.
Backofen auf 180° vorheizen und den Stollen ca. 60-75 Minuten backen.
Nach dem Backen sofort mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Diesen Vorgang mehrmals wiederholen.

Rascher Lebkuchen

50 g Butter
240 g Puderzucker
4 Eier
4½ EL Honig
1 Pck. Lebkuchengewürz
1½ TL Natron
420 g Roggenmehl
etwas Milch

Butter schaumig rühren, den Puderzucker dabei hineinsieben und die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit dem Natron vermischen und zusammen mit dem Lebkuchengewürz, dem Honig und etwas Milch kurz in den Teig rühren.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen.
Backofen auf 180° vorheizen und den Lebkuchen ca. 30 Minuten backen.
Nach dem Backen in Rauten oder Vierecke schneiden.

Rosinen-Mohn-Häufchen

2 Eiweiß
1 Prise Salz
100 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif
125 g Rumrosinen
50 g gehackte Haselnüsse
20 g gehackte Walnüsse
100 g gemahlener Mohn
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
Nussglasur oder Schokoglasur

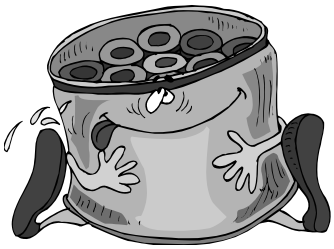
Eiweiß mit dem Salz in einer Schüssel steif schlagen. Zucker und Vanillezucker vermischen und zusammen mit Sahnesteif einrieseln lassen.
Mohn mit Puddingpulver vermischen, Rumrosinen mit den gehackten Hasel- und Walnüssen vermischen und alles unter die Eischneemasse heben.
Mit 2 Teelöffeln Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen.
Im auf 180-200° vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen.
Herausnehmen und erkalten lassen. Glasur im Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, untere Spitze etwas abschneiden und über die Häufchen laufen lassen.
Evtl. noch mit einigen Rosinen garnieren. Vollständig abtrocknen und bis zum Verzehr in einer luftdicht verschlossenen Dose aufbewahren.

Schokoladen-Cookies

250 g Zartbitter-Schokolade
125 g weiche Butter
1 Prise Salz
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
200 g Mehl
1 TL Backpulver
1 EL Kakaopulver
100 g Vollmilch-Schokolade

150 g Zartbitter-Schokolade hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Butter, Salz, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Ei unterrühren. Geschmolzene Schokolade unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, unter die Butter-Schokomischung rühren. Je 100 g Zartbitter- und Vollmilch-Schokolade grob hacken und unter den Teig heben.

Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dabei etwas Abstand lassen, denn der Teig läuft etwas auseinander. Bei 175 Grad ca. 10-12 Minuten backen.



Schokoladenhappen

80 g Zartbitter-Kuvertüre
200 g Butter
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Msp. Zimt
3 Eigelb
200 g Mehl, 40 g Speisestärke
Glasur:
80 g Zartbitter-Kuvertüre
80 g Haselnussnougat

Kuvertüre im Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen.
Butter mit Puderzucker schaumig rühren, Salz und Zimt hinzufügen und unterrühren, ebenso die Eigelbe einzeln einrühren.
Mehl mit der Speisestärke mischen, in den Teig sieben und zusammen mit der aufgelösten Kuvertüre kurz unterrühren.
Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Lochtülle füllen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech kleine Happen spritzen.
Backofen auf ***160° vorheizen und ca. 10-12 Minuten*** *backen. Herausnehmen (das Gebäck ist fertig, wenn sich die Happen auf dem Papier verschieben lassen) und abkühlen lassen.*
Für die Glasur: Kuvertüre und Nougatmasse mit ½ Riegel Palmin im Wasserbad erwärmen bis sie streichfähig ist und die Oberfläche der Happen damit bestreichen.

Schokoladen-Mandelmakronen

4 Eiweiß
150 g Zucker, 2 Vanillezucker
250-275 g Mandeln
125 g Zartbitter-Schokolade
Schokoladenglasur oder Zartbitter-Schokolade

Die nicht abgezogenen Mandeln und die Schokolade in einer Mandelmühle fein mahlen (dies kann man evtl. auch in einem Standmixer).
Eiweiß mit einem Handmixer zu steifem Schnee schlagen, Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Etwa 10 Minuten weiter schlagen bis der Eischnee so fest ist, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Mandeln mit der Schokolade vermischen und unter den Eischnee heben.
Backofen auf 170-180° vorheizen. 2 Backbleche mit Backpapier auslegen und mit 2 nassen Teelöffeln Teighäufchen darauf setzen. Auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Backofen setzen und ca. 10-15 Minuten backen. Nach 10 Minuten nachsehen, ob die Makronen nicht zu dunkel werden.
Die Makronen nach dem Backen auskühlen lassen, die im Wasserbad aufgelöste Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, die untere Ecke abschneiden und die Makronen damit verzieren.
Bis zum Verzehr in einer verschlossenen Dose aufbewahren.

Tiroler Leckerli

3 Eiweiß, 3 Eigelb
130-150 g Zucker
1 Vanillezucker
75 g Mehl, 75 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
1 TL Zimt
100 g gemahlene Nüsse
100 g abgezogene gehackte Mandeln
100 g grob gehackte Schokolade
100 g Rosinen

Gehackte Mandeln in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten und erkalten lassen.
Eiweiß mit 1 EL Wasser sehr steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb kurz unterrühren. Die übrigen Zutaten alle miteinander vermischen und vorsichtig unter die Eiercreme heben.
3 Backbleche mit Backpapier auslegen und mit 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf diese setzen.
Backofen auf 180° vorheizen und die Leckerli ca. 12-15 Minuten backen (Heißluft 160°).

Zimtsterne

3 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g Puderzucker, 1 Vanillezucker
½ TL Zitronensaft
300 g mit der Schale gemahlene Mandeln
1 TL Zimt
1 TL Rum
100 g gemahlene Mandeln, etwas Puderzucker

Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen, langsam Zitronensaft, Puderzucker und Vanillezucker zufügen. Weiter schlagen bis der Schnee sehr fest ist und glänzt. Ca. 3 Esslöffel davon abnehmen und zugedeckt beiseite stellen. Mandeln, Zimt und Rum unter die übrige Masse mischen. Arbeitsfläche mit gemahlenen Mandeln und Puderzucker bestreuen und den Teig darauf ca. 5 mm dick ausrollen. Sterne ausstechen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen. Die Sterne mit dem zurückgelassenen Eischnee bestreichen.
Backofen auf 130° vorheizen und die Sterne ca. 30-40 Minuten mehr trocknen als backen lassen (die Oberflächen müssen weiß bleiben).