



Den Obernauern
in die Töpfe geschaut

Band 4

Ein
Koch- und Backbuch
aus dem
Windecker Ländchen

Vorwort

*Erst eins, dann zwei, dann drei, dann vier,
jetzt liegt das letzte Kochbuch hier,
und bietet Euch - für uns ein Muss -
von vorn bis hinten nur Genuss.*

*Es wurd' gekocht, es wurd' geschmeckt,
wenn's nötig war, am Topf geleckt,
und vieles Neues ausprobiert,
was Euch jetzt hier wird präsentiert.*

*Und - ob Ihr's glaubt - im Fernseh'n gar,
man Obernauer Kochkunst sah,
wie in der Pfanne schmorten fein,
Oma's Kartoffelküchelein.*

*Drum frisch an's Werk, ob Frau, ob Mann,
die Töpfe raus, die Schürze an,
was leck'res kochen aus Band 4,
Guten Appetit, das wünschen wir.*

Koch- und Backbuch
Ein
aus
Obernau

Windecker im Ländchen

*Herausgeber:
Bürgerverein Obernau
www.windeck-obernau.de*

*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 und 3??*

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

Inhaltsverzeichnis

Suppen und Eintöpfe

<i>Bohneneintopf</i>	14
<i>Bunter Hähnchentopf</i>	15
<i>Italienischer Reistopf</i>	16
<i>Lauchcremesuppe</i>	17
<i>Leberknödelsuppe</i>	18
<i>Paprikasuppe</i>	19
<i>Polnische Gurkensuppe</i>	20
<i>Rote Bete-Cremesuppe</i>	21
<i>Rote Zwiebelsuppe mit Pfiff</i>	22
<i>Sauerkrauttopf</i>	23
<i>Spargelcremesuppe</i>	24
<i>Tante Molly's Suppe</i>	25
<i>Zucchini Eintopf</i>	26
<i>Zucchini-Fischsuppe</i>	27

Nudeln, Eier, Kartoffeln

<i>Bandnudeln mit Schinken-Spinat-Soße</i>	30
<i>Bolognese-Klöße</i>	31
<i>Buntes Eierfrikassee</i>	32
<i>Cannelloni mit Spinatfüllung</i>	33
<i>Gefüllte Cannelloni</i>	34
<i>Jollof Reis</i>	35
<i>Käse-Kartoffel-Püree</i>	36
<i>Kartoffelklöße</i>	37
<i>Kartoffelpfanne</i>	38
<i>Kräuterkartoffeln</i>	39
<i>Makkaroni-Bolognese-Pfanne</i>	40
<i>Mozzarella-Kartoffeln</i>	41
<i>Nudelpfanne</i>	42
<i>Pfannkuchen pikant</i>	43
<i>Pfannkuchen-Wrap</i>	44
<i>Pilz-Risotto</i>	45

<i>Schinken-Reis-Puffer</i>	46
<i>Spinatlasagne</i>	47
<i>Tagliatelle mit Lachs</i>	48
<i>Tomaten-Sahne-Nudeln</i>	49
<i>Tortelloni mit Schinken-Käse-Soße</i>	50
<i>Überbackene Bechamelkartoffeln</i>	51
<i>Überbackene Käse-Schinken-Eier</i>	52
<i>Überbackene Spaghetti mit Thunfischsoße</i>	53
<i>Überbackene Zwiebelklöße</i>	54
<i>Warmer Kartoffelsalat</i>	55

Fleisch, Fisch, Geflügel

<i>Bombay-Reis-Pfanne</i>	58
<i>Bunter Gulaschauflauf</i>	59
<i>Curryfisch</i>	60
<i>Curryhähnchen überbacken</i>	61
<i>Entenbrust in Pfeffersoße</i>	62
<i>Filet in Chili-Soße</i>	63
<i>Filet-Spätzle-Pfanne gratiniert</i>	64
<i>Fischfilet mit Champignon-Kruste</i>	65
<i>Fischfilet mit Zitronenkruste</i>	66
<i>Fleischbällchen mit Spaghetti und Blattspinat</i>	67
<i>Fleischspieße mit Erdnussoße</i>	68
<i>Gyros überbacken</i>	69
<i>Hackbällchen in Currysoße</i>	70
<i>Hackbällchen-Gemüsepfanne</i>	71
<i>Hackbällchen Zürich</i>	72
<i>Hackbraten mit Senfsoße</i>	74
<i>Hackfleisch-Curry</i>	75
<i>Hackfleisch-Gemüse</i>	76
<i>Hack-Rolle mit Paprikafüllung</i>	77
<i>Hähnchen in Rieslingsoße</i>	78
<i>Hähnchenkeulen auf Curryobst</i>	79
<i>Hähnchen-Spieße mit Dip</i>	80
<i>Hähnchen-Reis-Pfanne</i>	81
<i>Käsefrikadellen</i>	82

<i>Kalbshaxe geschmort</i>	83
<i>Kaninchen im Kraut</i>	84
<i>Köttbullar</i>	86
<i>Lamm-Bohnen-Pfanne</i>	88
<i>Lammkeule mit Kräuterkruste</i>	89
<i>Lendchentopf</i>	90
<i>Meeresfrüchte mit Spaghetti</i>	91
<i>Porreegulasch</i>	92
<i>Putenkeule in Rotwein</i>	93
<i>Putenschnitzel in Preiselbeersosse</i>	94
<i>Reis-Pfanne</i>	95
<i>Schlachtessen</i>	96
<i>Schnitzel mit Backpflaumen</i>	97
<i>Schwarzbier-Fleisch</i>	98
<i>Schweinebraten „Wildschweinart“</i>	99
<i>Schweinefilet mit Äpfeln in Currysahne</i>	100
<i>Schweinefilet in Orangensoße</i>	101
<i>Süß-saure Frikadellen</i>	102
<i>Ungarische Hackpfanne</i>	103
<i>Zigeuner-Hackbällchen</i>	104

Gemüse und Aufläufe

<i>Auberginenauflauf</i>	106
<i>Bigos</i>	108
<i>Blätterteig-Spinat-Auflauf</i>	109
<i>Bohnen mit Speck</i>	110
<i>Brokkoli-Auflauf</i>	111
<i>Brokkoli-Penne-Auflauf</i>	112
<i>Brokkoli-Pizza</i>	113
<i>Chicorée mit Schinken</i>	114
<i>Dicke Bohnen mit Kruste</i>	115
<i>Fenchelgratin mit Kräuterkruste</i>	116
<i>Gemüse-Reis-Pfanne</i>	117
<i>Kartoffel-Mangold-Auflauf</i>	118
<i>Kidneybohnen-Pfanne</i>	119
<i>Kohlrabi-Hack-Auflauf</i>	120

Krautspätzle	121
Kürbis-Nudel-Gratin	122
Linsengemüse	123
Makkaroni-Putenauflauf	124
Mangoldplätzchen	125
Möhren-Reis-Auflauf	126
Nudelauflauf	127
Paprikaschoten gefüllt	128
Pizza mit Paprika und Tomaten	129
Selleriebrätlinge	130
Sauerkraut-Mettauflauf	131
Schneller Nudelauflauf	132
Spätzle-Sauerkraut-Auflauf	133
Spinatauflauf	134
Staudensellerie gratiniert	135
Zucchini gefüllt	136

Salate

Balsamico-Honig-Soße für Frischesalat	138
Curry-Tortellini-Salat	138
Blumenkohlsalat	139
Bunter Reissalat	140
Chicoréesalat	141
Claudia's Kaal Ärpelschloot	142
Geflügelsalat	143
Grüner Nudelsalat	144
Hollywood-Salat	145
Italienischer Nudelsalat	146
Kartoffelsalat mit Schafskäse	147
Kartoffelsalat m. Spinat u. Paprika	148
Kräuter-Nudel-Salat	149
Nudelsalat	150
Nudelsalat chinesisch	151
Obstsalat	152
Ruccola-Salat	153
Schichtsalat mit Currysoße	154

<i>Schichtsalat Mediterran</i>	155
<i>Schweizer Wurstsalat</i>	156
<i>Spaghetti-Thunfisch-Salat</i>	157
<i>Weißkohl-Weintrauben-Salat</i>	158
<i>Zigeunersalat</i>	159

Nachspeisen

<i>Ambrosia-Creme</i>	162
<i>Ananas-Kokoscreme</i>	163
<i>Apfelgrütze</i>	164
<i>Apfelpudding</i>	164
<i>Apfelsinencreme</i>	165
<i>Apfelstrudel</i>	166
<i>Buttermilchnockerln auf Beerencreme</i>	167
<i>Kaiserschmarrn</i>	168
<i>Crêpes mit Kirschen</i>	169
<i>Erdbeer-Joghurtcreme</i>	170
<i>Erdbeer-Tiramisu</i>	171
<i>Gisela's Nachspeise</i>	172
<i>Holunder-Sahne</i>	172
<i>Johannisbeer-Mascarpone-Creme</i>	173
<i>Tutti-Frutti</i>	173
<i>Kaiserschmarrn</i>	174
<i>Karamellbananen</i>	175
<i>Marzipancreme m. Pflaumenkompott</i>	176
<i>Mousse au Chocolat</i>	177
<i>Nussnougatcreme</i>	178
<i>Orangencreme</i>	179
<i>Orangenmousse</i>	180
<i>Pfirsich-Eierlikörcreme</i>	181
<i>Reispuffer mit Kirschkompott</i>	182
<i>Rhabarber-Crumble</i>	183
<i>Karamellsoße</i>	183
<i>Schokoladeneis</i>	184
<i>Schoko-Mascarpone-Nachtisch</i>	185
<i>Schoko-Mocca-Dessert</i>	185

<i>Spekulatiuscreme</i>	186
<i>Stracciatella-Creme mit Aprikosensoße</i>	187
<i>Tiramisu (ohne Ei)</i>	188
<i>Traubensaftgelee mit Vanillesoße</i>	189
<i>Zimt-Mascarpone-Creme</i>	190
<i>Zwergenfutter</i>	191
<i>Zwetschgenschmarrn</i>	192

Wenn Gäste kommen...

<i>Apfel-Cocktail</i>	194
<i>Uwe's amerikanische Spiegeleier</i>	194
<i>Blätterteigtaschen gefüllt</i>	195
<i>Crostini</i>	196
<i>Gebrannte Mandeln</i>	196
<i>Eingelegtes Gemüse</i>	197
<i>Frischkäse-Dip</i>	198
<i>Gemüse-Blätterteigtaschen</i>	199
<i>Griechische Kartoffelcreme</i>	200
<i>Herzhafte Waffeln</i>	201
<i>Himbeer-Zitronen-Sorbet</i>	202
<i>Käseschnecken</i>	203
<i>Mini-Pizzen aus Buttermilch-Öl-Teig</i>	204
<i>Obatzda</i>	205
<i>Partytopf</i>	206
<i>Raclette mal anders</i>	207
<i>Reistorte à la Oma Hartmann</i>	208
<i>Roastbeef</i>	209
<i>Schinken-Käse-Croissants</i>	210
<i>Schnitzelpfanne</i>	211
<i>Skateintopf</i>	212
<i>Spaghetti-Pizza</i>	213
<i>Thunfisch-Toast</i>	214
<i>Überbackenes Fladenbrot</i>	215
<i>Wurstsuppe</i>	216
<i>Apfelsinenlikör</i>	217
<i>Kinder-Monster-Bowle</i>	217

<i>Burgunder-Erdbeerbowle</i>	218
<i>Erdbeer-Mix</i>	218
<i>Mai-Bowle</i>	219
<i>Ratz-Chili-Schnaps</i>	219
<i>Saurer Zitronenlikör</i>	220
<i>Kinder-Punsch</i>	220
<i>Obernauer Erdbeerlikör</i>	221

Oma's Rezepte

<i>Apfel-Buttermilch-Pfannkuchen</i>	224
<i>Eierkäse</i>	225
<i>Eingelegte Heringe</i>	226
<i>Erbsensuppe</i>	227
<i>Flönz</i>	228
<i>Heidelbeermarmelade</i>	229
<i>Kartoffel-Quark-Küchlein</i>	230
<i>Linsensuppe</i>	231
<i>Lisbethskuchen</i>	232
<i>Oma's hausgemachte Sülze</i>	233
<i>Oma's Kartoffelsuppe</i>	234
<i>Oma's Remouladensoße</i>	235
<i>Quarkklöße</i>	236
<i>Saure Kartoffeln</i>	237
<i>Schinkenbegräbnis</i>	238
<i>Schinkennudeln</i>	239
<i>Stachelbeer-Johannisbeermarmelade</i>	240
<i>Pflaumen-Holundermarmelade</i>	240
<i>Süße Essig-Gurken</i>	241

Kuchen, Torten, Gebäck

<i>Apfelbrot</i>	244
<i>Apfelkuchen mit Marzipanhaube</i>	245
<i>Apfeltaschen</i>	246
<i>Apfel-Zimt-Muffins</i>	247
<i>Aprikosen-Bienenstich</i>	248
<i>Aprikosen-Buttercreme-Torte</i>	249

<i>Aprikosenkuchen mit Marzipanstreusel</i>	251
<i>Bad Wildunger Apfeltorte</i>	252
<i>Baileys-Mirabellen-Kuchen</i>	253
<i>Birnen-Mascarpone-Torte</i>	254
<i>Blätterteig-Apfeltaschen</i>	256
<i>Cappucino-Sahne-Schnitten</i>	257
<i>Erdbeer-Joghurette-Torte</i>	258
<i>Erdbeer-Schokomousse-Torte</i>	259
<i>Espresso-Käsekuchen</i>	260
<i>Biskuitwaffeln</i>	261
<i>Frischkäsekuchen</i>	262
<i>Frischkäse-Torte</i>	263
<i>Gewürzkuchen</i>	264
<i>Harlekinkuchen</i>	265
<i>Hefekräbbelchen</i>	266
<i>Hefezopf (Neujahrsbrezel)</i>	267
<i>Käsekuchen vom Blech</i>	268
<i>Kaffetorte</i>	269
<i>Kekskuchen</i>	270
<i>Kirsch-Baiser-Kuchen</i>	271
<i>Kirsch-Blätterteig-Torte</i>	272
<i>Eistorte</i>	273
<i>Kirschkuchen mit Honigguss</i>	274
<i>Kirsch-Kokoskuchen</i>	275
<i>Kirsch-Likör-Napfkuchen</i>	276
<i>Mandarinen-Nusstorte</i>	277
<i>Mohntorte Doro</i>	279
<i>Muffintörtchen</i>	280
<i>Oma's Rodonkuchen</i>	281
<i>Pfirsich-Eierlikörkuchen</i>	282
<i>Pfirsich-Vanille-Kuchen</i>	283
<i>Quittenkuchen mit Mandelbaiser</i>	284
<i>Rhabarberkuchen</i>	285
<i>Rhabarberschnitten</i>	286
<i>Saftiger Butterkuchen</i>	287
<i>Saftiger Nusskuchen</i>	288

<i>Schmand-Mandelkuchen</i>	289
<i>Schneemousse-Erdbeer-Torte</i>	290
<i>Schokoladenkuchen</i>	291
<i>Stachelbeertorte</i>	292
<i>Tiramisu-Torte</i>	294
<i>Vanillekuchen mit Nusskruste</i>	295
<i>Walnusstorte</i>	296
<i>Windbeutelorte</i>	298
<i>Zitronen-Creme-Torte</i>	299
<i>Zitronen-Sahnerolle</i>	300
<i>Zwieback-Sahne-Torte</i>	302

Weihnachtsgebäck

<i>Berliner Brot</i>	304
<i>Bethmännchen</i>	305
<i>Eierkränzchen</i>	306
<i>Haferflockenmakronen</i>	307
<i>Ingwerplätzchen</i>	308
<i>Kokosmakronen</i>	309
<i>Mandelmakronen</i>	310
<i>Marzipan-Zimtsterne</i>	311
<i>Rumkugeln</i>	312
<i>Rumkugeln</i>	313
<i>Schokoladenbrote</i>	314

SUPPEN UND EINTÖPFE



Bohneneintopf

4 - 6 Personen

1 Glas weiße Bohnen (680 g)
1 Dose Kidney-Bohnen (420 g)
1 Stange Porree
250 g Tomaten
250 g geschälte, würfelig geschnittene Kartoffeln
500 g Gehacktes
7 - 8 EL Tomatenketchup
1 l Instant-Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
Bohnenkraut
Maggi
Essig, Öl

Gehacktes in heißem Öl krümelig braten, Porree putzen, in Ringe schneiden, dazugeben und mitbraten. Bohnen abgießen und zusammen mit der Fleischbrühe zum Fleisch geben. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, klein schneiden und ebenfalls dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Maggi, Bohnenkraut würzen und ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals nachwürzen und 1 EL Essig dazugeben. Evtl. noch mit frischer Petersilie bestreuen.

Hierzu Bauernbrot servieren.

Bunter Hähnchentopf

4 - 6 Personen

600 g Hähnchenbrustfilet
3 Paprikaschoten (rot, gelb grün)
250 g kleine Champignons
2 große Zwiebeln
1 Ecke Schmelzkäse
1 Beutel „Maggi“ Zwiebelsuppe
6 EL Öl, Edelsüß-Paprika
Salz, Pfeffer
400 - 500 g süße Sahne
 $\frac{3}{4}$ l Instant-Gemüsebrühe

Fleisch kurz abspülen, trocken tupfen und in dünne Streifen schneiden. 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin portionsweise anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Schüssel geben, die Sahne darüber gießen und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Paprika putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden. Pilze putzen, eventuell waschen.

2 EL Öl erhitzen, Pilze und Zwiebel darin anbraten, Paprikastreifen kurz mit andünsten und mit Pfeffer, Salz und Paprika würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen, Zwiebelsuppe einrühren und alles zugedeckt ca. 10 bis 12 Minuten köcheln lassen. Schmelzkäse in Flöckchen hineingeben, das marinierte Fleisch mit der Sahne zufügen, aufkochen lassen und nochmals mit den Gewürzen abschmecken.

Hierzu Baguettebrot servieren.

Italienischer Reistopf

4 Personen

400 g Schweinemett
150 g Langkornreis, 750 ml Fleischbrühe
250 g geschälte Möhren
250 g gewaschenen, in Streifen geschnittenen Porree
1 Knoblauchzehe, 2 Zwiebeln
1 Dose geschälte Tomaten (425 g)
½ EL Tomatenmark, 1 frische Peperoni
750 ml Fleischbrühe
20 g geriebenen Parmesankäse
Salz, Pfeffer, 2 EL Olivenöl
Muskatnuss, Maggi, Oregano, Basilikum

Fleischbrühe aufkochen, Reis unter fließendem Wasser kurz abbrausen, in die Fleischbrühe geben und ca. 20 Minuten garen lassen.

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Schweinemett zu kleinen Klößchen formen, im Öl knusprig anbraten und herausnehmen. Im verbleibenden Bratfett die geschälten, in dünne Scheiben geschnittenen Möhren, den vorbereiteten Porree, die zerdrückte Knoblauchzehe und die geschälten, kleingewürfelten Zwiebeln unter ständigem Rühren anbraten. Mit der Fleischbrühe ablöschen, Tomaten mit einem Pürrierstab pürrieren und zusammen mit dem Tomatenmark dazugeben. Mit den Gewürzen abschmecken und ca. 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Garen Reis eventuell etwas abgießen und zusammen mit den Fleischbällchen hineingeben. Parmesan einrühren und servieren.

Hierzu Stangenweißbrot servieren.

Lauchcremesuppe

ca. 4 - 6 Personen

3 - 4 Stangen Lauch (Porree)
3 - 4 EL Oliven- oder Sonnenblumenöl
1 ½ - 2 EL Mehl
1 l Wasser, ca. 2 EL Instant-Gemüsebrühe
150 g Kräuter-Frischkäse
2 Eigelb
3 - 4 EL Sahne
Salz, Pfeffer
Maggi

Die Porreestangen säubern, waschen und in feine Ringe schneiden.

Öl erhitzen, den vorbereiteten Porree darin kurz andünsten, mit Mehl bestäuben, kurz unterrühren und mit zubereiteter Gemüsebrühe ablöschen. Den Frischkäse zugeben und ca. 15 Minuten leicht köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Maggi abschmecken. Eigelbe mit der Sahne verquirlen, in die Suppe einrühren, kurz ziehen lassen (nicht mehr kochen) und servieren.



Leberknödelsuppe

4 Personen

200 g Schweine- oder Rinderleber
1 Brötchen
ca. $\frac{1}{4}$ l heiße Milch
2 Zwiebeln
2 TL Butter
2 Eigelbe
1 EL geh. Petersilie
1 EL Schnittlauchröllchen
 $\frac{1}{2}$ TL getrocknetes Majoran
etwas abgeriebene Zitronenschale
2 geh. EL Semmelbrösel
Salz, Pfeffer, etwas Muskat
ca. 1 $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe

Für die Leberknödel: Brötchen in heißer Milch einweichen und quellen lassen. Leber von Sehnen befreien und durch den Fleischwolf drehen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die geschälten, kleingewürfelten Zwiebeln darin glasig dünsten.

Brötchen ausdrücken zusammen mit den Zwiebeln, Eigelben und den übrigen Zutaten zur Lebermasse geben, verkneten und mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Jeweils $\frac{1}{2}$ EL der Masse abstechen und mit nassen Händen Knödel daraus formen. (Ca. 10 - 12 Stück)

Fleischbrühe aufkochen, mit Maggi würzen, die Knödel hineingeben und in der Brühe ca. 15 - 20 Minuten ziehen lassen.

Paprikasuppe

(für ca. 4 Personen)

500 g rote Paprikaschoten

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

1 EL Butter

2 TL Tomatenmark

1 EL Weizenmehl

1 Prise Zucker

½ TL Paprikapulver edelsüß

Salz, Pfeffer

¾ l Gemüsebrühe

1 Spritzer Essig

100 g Creme fraîche

Dill (frisch oder getrocknet) nach Geschmack

Paprika waschen, halbieren, entkernen und klein würfeln, Zwiebeln und Knoblauch abziehen und beides fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Paprika, Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Tomatenmark einrühren. Danach Mehl, Zucker und Paprikapulver zufügen und alles bei milder Hitze unter ständigem Rühren 2 Minuten weitergaren.

Gemüsebrühe angießen und alles 10 - 15 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren. Suppe grob mit einem Stabmixer pürieren (Paprikastücke sollen zum großen Teil aber ganz bleiben) und mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Kurz vor dem Servieren Creme fraîche und Dill unterrühren.

Polnische Gurkensuppe

500 g Suppenfleisch
½ - 1 Glas Salz- oder Gewürzgurken
3 Möhren
1 Bund Suppengemüse
500 g geschälte Kartoffeln
Salz, Pfeffer
Saure Sahne

Suppenfleisch und geputztes Suppengemüse in 1½ Liter Salzwasser ca. 60 Minuten garen. Fleisch herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Kartoffeln in Würfel schneiden, Möhren schälen. Gurken und geschälte Möhren grob raspeln, zusammen mit den Kartoffeln in die Fleischbrühe geben und ca. 20 Minuten garen.

Suppenfleisch in Würfel schneiden und zur Suppe geben. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Gurkenessig abschmecken und mit der sauren Sahne verfeinert servieren.

Oder ohne Fleisch

1 Bund Suppengemüse, 1½ l Wasser
2 Möhren, ½ - 1 Glas Salz- o. Gewürzgurken
500 g geschälte, würfelige Kartoffeln
3 hart gekochte Eier
200 g saure Sahne o. Joghurt
Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel

Zubereitung wie oben. Zum Schluss die Eier in Würfel schneiden und zusammen mit der sauren Sahne vor dem Servieren unterrühren.

Rote Bete-Cremesuppe

4 Personen

700 g Rote Bete

100 g Sellerie

1 kleine Porreestange

$\frac{3}{4}$ l Instant-Gemüsebrühe

2 EL Zitronensaft, Salz Pfeffer

1 EL geriebener Meerrettich

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

Rote Bete und Sellerie schälen und würfeln, Porree in Ringe schneiden, Gemüse in der Brühe in ca. 30 Minuten garen. Die Suppe pürieren und mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken. Schmand und Meerrettich mischen und beim Servieren je 1 EL davon auf die Suppe geben.



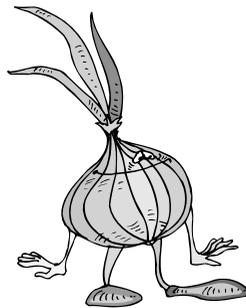
Rote Zwiebelsuppe mit Pfiff

4 Personen

250 g rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl
500 ml Instant-Gemüsebrühe
2 EL Cognac
150 g Bresso Frischkäsezubereitung m.
Kräutern der Provence
1 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, Knoblauchzehe schälen und durchpressen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Knoblauch dazugeben. Nach ca. 3 Minuten Gemüsebrühe und Cognac angießen. Zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen. Einen Teil der Zwiebeln mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Bresso in die Suppe rühren und mit einem Schneidestab pürieren. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Die restlichen Zwiebelringe unterrühren, die Suppe kurz aufkochen lassen und servieren.



Sauerkrauttopf

500 g Kartoffeln
2 EL Gemüsebrühe
3 Paprikaschoten (rot)
4 Würstchen (aus der Dose)
1 Dose Sauerkraut (425 ml)
Salz, Pfeffer, Majoran (frisch o.getrocknet)
100 g Frühstücksspeck in Scheiben
1 saure Sahne

Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. In gut 1 l Wasser ca. 15 Minuten kochen. Gemüsebrühe einrühren. Paprika waschen und in Stücke schneiden. Paprika nach ca. 5 Minuten Garzeit zu den Kartoffeln geben und mitgaren.

Sauerkraut direkt aus der Dose zu den Kartoffeln geben und zugedeckt weitere 5 Minuten mitgaren. Würstchen in Scheiben schneiden und in der Suppe erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Die saure Sahne unterrühren.

Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Speck in grobe Stücke brechen und auf der Suppe verteilen.

Evtl. frischen Majoran über die Suppe streuen.

Spargelcremesuppe

4 - 6 Personen

400 g frischer Spargel
1¼ l Gemüsebrühe (Instant)
½ EL Butter
1 TL Mehl
1 Pck. Maggi Spargelcremesuppe
Salz, Pfeffer
Maggi
Zitronensaft
Zucker
100 ml Sahne
½ Bund Schnittlauchröllchen

Spargel waschen, schälen, in ca. 3 cm lange Stücke schneiden und die Schalen in ½ l Gemüsebrühe ca. 15 - 20 Minuten kochen. Auf ein Durchschlagsieb gießen (Wasser auffangen) und mit einem Holzlöffel durchrühren.

In der restlichen Gemüsebrühe den Spargel ca. 15 Minuten garen lassen, abgießen, das Spargelwasser dabei auffangen und erkalten lassen.

Butter zerlassen, das Mehl unter Rühren so lange erhitzen bis es hellgelb ist. Mit dem kalten Spargelwasser aufgießen und das Spargelcremesuppenpulver einrühren, ca. 5 Minuten köcheln lassen. (Evtl. noch 1-2 Scheiben gekochten Schinken in Streifen schneiden und diese dazugeben). Mit Salz, Pfeffer, Maggi, 1 Prise Zucker und Zitronensaft abschmecken. Vor dem Servieren Sahne und den kleingeschnittenen Spargel hinzufügen und die Schnittlauchröllchen unterrühren.

Tante Molly's Suppe

ca. 6 - 8 Personen

1 kg Gemüsezwiebeln
1 große Dose grüne Brechbohnen
500 g Cabanossi
70 g Tomatenmark
1 ½ l Instant-Fleischbrühe
1 große Dose geschälte Tomaten
2 Knoblauchzehen
2 EL Mehl
1 TL Thymian
1 gestr. TL Sambal Oelek
Salz, Pfeffer
Crème fraîche
Olivenöl

Gemüsezwiebeln und Knoblauchzehen schälen und würfeln, beides in erhitztem Olivenöl goldgelb braten, das Mehl darüberstäuben und mit der Fleischbrühe ablöschen.

Bohnen abtropfen und zusammen mit den geschälten Tomaten und Tomatenmark hinzugeben. Cabanossi in Scheiben schneiden und ebenfalls hinzufügen. Die Suppe mit den Gewürzen abschmecken, aufkochen und kurze Zeit köcheln lassen. Vor dem Servieren mit Crème fraîche verfeinern und mit Fladenbrot servieren.

Zucchiniintopf

5 - 6 Personen

4 EL Olivenöl

400 g feine frische Bratwurst

100 g Baconwürfel

100 g Langkorn-Reis

750-800 g in 1 cm dicke Streifen geschnittene Zucchini

2 Knoblauchzehen

1 rote oder grüne Paprikaschote

1 - 2 EL Tomaten-Ketchup

1 geh. TL Chili con carne (Maggi fix)

1 Dose geschälte Tomaten

¾ l klare Fleischbrühe (Instant)

100 ml Kräuter Crème fraiche

Salz, Pfeffer, Petersilie

Olivenöl mit den Baconwürfeln in einem Topf erhitzen, die Bratwurst aus dem Darm drücken, in kleinen Klößchen zu den Baconwürfeln geben und etwas kross anbraten. Zucchinistreifen, entkernte, in Streifen geschnittene Paprikaschote, geschälte zerdrückte Knoblauchzehe hinzufügen und unter Rühren kurz mitbraten. Die geschälten Tomaten zusammen mit der Fleischbrühe angießen, Reis hinzufügen, umrühren und mit Ketchup, Chili con carne-Pulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Ca. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Kräuter Crème fraiche unterrühren und eventuell mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Zucchini-Fischsuppe

2 Personen

600 g kleine, feste Zucchini
400 g Goldbarsch- oder Rotbarschfilet
 $\frac{1}{2}$ l Instant-Gemüsebrühe
 $\frac{1}{4}$ l trockener Weißwein
1 Knoblauchzehe
6 EL süße Sahne
1 kleines Bund Dill

Die Zucchini putzen, waschen, trockenreiben und auf einer Rohkostreibe grob raspeln.

Fischfilet abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Geraspelte Zucchini und Fischstücke in einen Topf geben und mit Brühe und Weißwein auffüllen. Knoblauchzehe schälen, durchpressen und dazugeben. Topf schließen und etwa 15 Minuten leicht köcheln lassen.

Dill waschen, trocken schwenken, feste Stiele entfernen und fein hacken. Die Sahne untermischen und die Suppe mit Dill bestreut servieren.



Notizen

Nudeln



Eier



Kartoffeln



Bandnudeln mit Schinken-Spinat-Soße

(für 4 Personen)

700 g Spinat (evtl. Tiefkühl-Blattspinat)
1 Zwiebel, 1 - 2 Knoblauchzehen
1 EL Butter, Salz, Pfeffer
200 g süße Sahne
1 gehäuften TL Gemüsebrühe
3 - 4 EL heller Soßenbinder
400 g dünne Bandnudeln
3 EL Pinienkerne
2 dicke Scheiben (ca. 150 g) gek. Schinken

Spinat putzen, gründlich waschen, abtropfen und fein schneiden (TK-Blattspinat auftauen lassen). Zwiebel und Knoblauch schälen und hacken.

Fett erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin leicht anbraten. Spinat tropfnass zufügen und zusammenfallen lassen, würzen. Ca. 400 ml Wasser und Sahne angießen. Aufkochen, Brühe einrühren und 1-2 Minuten köcheln. Soßenbinder einstreuen und nochmals kurz aufkochen lassen. Danach mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest garen. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und herausnehmen. Schinken fein würfeln und in die Soße rühren.

Nudeln abgießen und mit der Spinat-Soße anrichten.

Mit Pinienkernen bestreuen.

Bolognese-Klöße

*1 Pak. Klöße zum Selbstanrühren
3 Möhren
100 g Sellerieknolle
2 Zwiebeln
1 EL Tomatenmark
1 - 2 EL Mehl
2 Dosen Pizzatomaten (500 g)
200 ml Gemüsebrühe
20 g Butter
2 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer, getrockneter Thymian
Öl*

*Ca. 24 Klöße nach Packungsanweisung zubereiten.
(Während der Kloßteig quellen muss, kann man die
Soße zubereiten.)*

*Möhren und Sellerie schälen. Möhren in Scheiben,
Sellerie in Würfel schneiden, Zwiebel schälen und fein
hacken.*

*Zwiebel im Öl andünsten, Möhren und Sellerie
mitdünsten. Tomatenmark und Mehl zufügen. Mit
Tomaten und Gemüsebrühe ablöschen, aufkochen. Ca.
15 Minuten köcheln lassen. Creme fraîche unterrühren
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*

*Die gar gekochten Klöße in geschmolzener Butter mit
Thymian schwenken. Zusammen mit der Soße
servieren.*

Hierzu schmeckt: Salat

Buntes Eierfrikassee

4 Personen

4 hartgekochte Eier
250 g feine Bratwurst
1 kleines Glas Spargel (205 g Einwaage)
1 Dose Champignons
 $\frac{1}{2}$ TL Instant-Gemüsebrühe

Soße:

30 g Butter
30 g Mehl
 $\frac{1}{2}$ l Spargelwasser
1 TL Kapern
ca. 75 ml süße Sahne
Salz, Pfeffer
Zitronensaft, Zucker

Spargel abgießen, Wasser dabei auffangen, auf $\frac{1}{2}$ l auffüllen und $\frac{1}{2}$ TL Instant-Gemüsebrühe zugeben.

Fett in einem Topf zerlassen und mit dem Mehl eine helle Mehlschwitze zubereiten, mit Spargel-Gemüsebrühe ablöschen und aufkochen lassen. Von dem Bratwurstteig kleine Klößchen in die Soße drücken, Champignons in Scheiben schneiden, diese zur Soße geben, mit Salz, Pfeffer, 1 Prise Zucker und Zitronensaft süß-sauer abschmecken. Die Soße ca. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Kurz vor Ende der Garzeit den in 2 - 3 cm lange Stücke geschnittenen Spargel, die halbierten Eier und die Kapern hinzugeben und noch kurz durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit der süßen Sahne verfeinern.

Hierzu körnig gekochten Reis oder Salzkartoffeln und Salat servieren.

Cannelloni mit Spinatfüllung

ca. 4 Personen

200 g gekochter Schinken
300 g Rahm-Spinat (TK)
Salz, Pfeffer, Muskat
200 g Cannelloni (ca. 20 Stück)
300 ml Milch
200 ml Kaffeesahne
4 EL heller Soßenbinder
1 EL Brühe (Instant)
100 g geriebenen Gouda

Den Schinken in feine Würfel schneiden und unter den aufgetauten Spinat mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Cannelloni mit der Masse füllen und dicht nebeneinander in eine gefettete Auflaufform legen. Milch und Sahne aufkochen. Brühe und Soßenbinder einrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Diese Soße über die Cannelloni gießen, mit Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 40 Minuten backen.



Gefüllte Cannelloni

2 Zwiebeln

500 g Hackfleisch

4 EL Öl

Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

1 Dose Pizzatomen

400 g TK-Blattspinat (auftauen) oder frisch

2 Knoblauchzehen

Thymian und Rosmarin getrocknet

16 Cannelloni

300 g Creme fraiche

150 g Gouda

Zwiebeln fein würfeln. Die Hälfte davon mit dem Hack in 2 EL Öl ca. 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomaten zufügen und aufkochen lassen. 10 Minuten bei schwacher Hitze einkochen lassen.

In einem Topf 2 EL Öl erhitzen. Die restlichen Zwiebelwürfel und die klein geschnittenen Knoblauchzehen andünsten. Spinat zufügen. Mit Rosmarin und Thymian, Salz und Pfeffer würzen.

Die Hälfte der Cannelloni mit der Spinatmasse, die andere Hälfte mit der Hackmasse füllen. Übrige Hackmasse in eine flache Auflaufform geben. Cannelloni abwechselnd darauf legen.

Creme fraiche mit Salz und Pfeffer verrühren und über die Cannelloni geben (Cannelloni müssen bedeckt sein!). Käse fein reiben und ebenfalls darüber geben.

Im heißen Backofen 40 - 45 Minuten backen.

Jollof Reis

ca. 4 Personen

400 g Langkornreis
500 g Tomaten
250 g frische grüne Bohnen
(z. B. Prinzessbohnen)
250 g Möhren
3 Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 grüne Chilischoten
1 l Gemüsebrühe (Instant)
je 1 rote und grüne Paprikaschote
3 EL Sonnenblumenöl
5 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
Koriandergrün
2 hart gekochte Eier

Tomaten über Kreuz einritzen, für etwa 15 Sekunden mit kochendem Wasser überbrühen, abschrecken, enthäuten, vierteln, die Stielansätze herausschneiden und entkernen. Das Fruchtfleisch grob würfeln.

Bohnen, Paprikaschoten und Möhren waschen, putzen, grob würfeln und vermischen.

Zwiebeln schälen und würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Chilischoten längs aufschlitzen, entkernen, waschen und ebenfalls hacken.

Öl in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Chilischoten hineingeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren goldgelb anbraten.

Tomaten, Tomatenmark und die Hälfte der Gemüse-Mischung dazugeben. Mit Gemüsebrühe angießen und

den Reis hinzufügen. Topf zudecken und bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen. Reis mit Salz und Pfeffer würzen und umrühren. Das restliche Gemüse darauf geben. Topf wieder zudecken und das Ganze weitere 10 Minuten bei ganz schwacher Hitze garen. Die hart gekochten Eier pellen und vierteln, Gericht auf Teller geben und mit den Eiern und Koriandergrün verziert servieren.

Käse-Kartoffel-Püree

4 Personen

1 kg Kartoffeln

150 ml Milch

200 g Adler Edelkräutercreme

2 EL Butter

Schnittlauch, Basilikum

Salz, Pfeffer, Muskat

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in Salzwasser ca. 20 Minuten gar kochen. Abgießen und abdampfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen.

Milch erwärmen, mit Butter und Kräuterkäse zum Püree geben, mit einem Schneebesen glatt rühren und mit den Gewürzen abschmecken. Kräuter waschen, fein hacken und unterrühren.

Kartoffelklöße

ca. 4 Personen

1 kg Kartoffeln

½ l Milch

2 TL Salz

Pfeffer

Muskat

130 g Grieß

2 Scheiben Toast

ca. 20 g Butter

Kartoffeln schälen, waschen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser legen (ca. 1 Stunde).

Die Milch mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen, aufkochen lassen, vom Herd nehmen und den Grieß einrühren.

Kartoffeln fein reiben, in einem Küchentuch fest ausdrücken und das Wasser dabei auffangen. Die ausgedrückten Kartoffeln in die gequollene Grießmasse geben und gut verkneten. Kartoffelwasser abgießen und die zurückbleibende Stärke unter den Kartoffelteig kneten.

Toast entrinden, klein würfeln, Butter in einer Pfanne zerlassen und die Toastwürfel darin goldbraun rösten.

Aus dem Kartoffelteig mit bemehlten Händen etwa 5 cm dicke Klöße formen, und diese mit 1- 2 Brotwürfeln füllen.

Ca. 2 l Salzwasser zum Kochen bringen, Klöße hineingeben und ca. 30 Minuten gar ziehen lassen.

Diese Klöße schmecken sehr gut zu Rinder-, Schweine- und Sauerbraten oder aber zu Gulasch.

Kartoffelpfanne

400 g Pellkartoffeln

3 Zwiebeln

1 große Möhre

1 Zucchini

1 gelbe Paprikaschote

3 EL Öl

Salz, Pfeffer

150 g Scheibletten-Käse

Zwiebeln und Paprika würfeln. Kartoffeln, Möhre und Zucchini schälen und in dünne Scheiben schneiden. Öl erhitzen und Möhren und Kartoffeln anbraten. Nach 5 Minuten Zwiebeln, Zucchini und Paprika dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Deckel ca. 3 Minuten garen. Deckel abnehmen und bei mittlerer Hitze 4 Minuten weitergaren. Käse in breite Streifen schneiden, darüber verteilen und schmelzen lassen.



Kräuterkartoffeln

ca. 4 Portionen

600 g kleine Kartoffeln (festkochend)

Salz

125 g Mozzarella

1 Bund Schnittlauch

1 Bund Dill

20 g Butter oder Margarine

1 Knoblauchzehe

100 ml Schlagsahne

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, abschrecken, pellen und halbieren.

Mozzarella in Scheiben und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Dill abzupfen und grob hacken.

Die Butter oder Margarine in einer breiten Pfanne schmelzen. Den Knoblauch ins Fett pressen. Die Kartoffeln dazugeben, kräftig salzen, pfeffern und im Fett wenden, bis sie von allen Seiten gut angebraten sind. Die Kräuter untermischen.

Die Kartoffeln in eine ofenfeste Form geben.

Die Sahne in der Pfanne einmal aufkochen lassen und über die Kartoffeln gießen. Den Mozzarella über und zwischen den Kartoffeln verteilen und dann bei starker Hitze 8 - 10 Minuten überbacken.

Sollte man keine frischen Kräuter haben, kann man auch getrocknete Kräuter verwenden.

Makkaroni-Bolognese-Pfanne

4 Personen

300 g kurze Makkaroni
2 mittelgroße geschälte feingewürfelte Zwiebeln
400 g Schweine- oder Rinderhackfleisch
2 EL Tomatenmark
2 mittelgroße Tomaten
125 g geriebenen Gouda
2 - 3 Stiele Thymian
250 ml Instant-Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Paprika
Öl

Makkaroni in reichlich kochendes Salzwasser geben und ca. 8 Minuten bissfest garen lassen.

3 - 4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch unter ständigem Rühren darin krümelig anbraten, Zwiebeln zufügen und mitbraten. Tomatenmark und kleingeschnittene Tomaten zugeben und mitbraten. Brühe zugießen, aufkochen und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Thymian waschen und fein hacken.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen und zusammen mit dem Thymian zum Hackfleisch geben. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Käse fein reiben und darüber geben, Pfanne abdecken und ca. 5 Minuten köcheln lassen bis der Käse geschmolzen ist.

Mozzarella-Kartoffeln

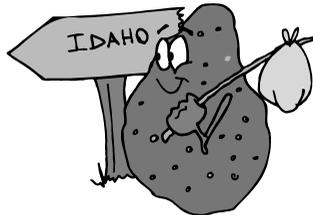
ca. 4 - 5 Personen

750 g Kartoffeln
2 Mozzarella-Käse
200 g gekochten Schinken
1 Bund Petersilie
1 Becher süße Sahne
1 Becher saure Sahne
Salz, Pfeffer
100 g geriebener Gouda

Kartoffeln kochen, schälen und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln grob raspeln, ebenso den Mozzarella. Schinken in Streifen schneiden und die Petersilie fein hacken. Alles gut vermischen und salzen. In eine gefettete Auflaufform füllen. Danach Sahne mit Salz und Pfeffer würzen und über die Kartoffeln geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.



Nudelpfanne

ca. 4 - 5 Personen

250 g Nudeln
2 Scheiben Leberkäse
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 kleine Dose Erbsen und Möhren
1 Dose Champignons
Kräuter der Provence
Salz, Pfeffer
Maggi
4 EL Tomatenketchup
1 süße Sahne
Margarine zum Braten

Die Nudeln in Salzwasser ca. 6 Minuten kochen, abgießen und abkühlen lassen. Den Leberkäse würfeln und die Zwiebeln in Ringe schneiden.

Die Margarine in der Pfanne heiß werden lassen, die zerdrückte Knoblauchzehe und die Zwiebeln darin andünsten. Fleischwürfel dazugeben und anbraten. Dann die Nudeln zugeben und gut mit durchbraten. Die Erbsen und Möhren und die Champignons abschütten, die Champignons in Scheiben schneiden. Beides mit in die Pfanne geben und erhitzen.

Mit den Gewürzen abschmecken und zum Schluss die süße Sahne unterheben.

Pfannkuchen pikant

250 g Mehl

4 Eier

etwas Salz

250 ml Milch

200 g Schinken

3 EL getrocknete Petersilie

Öl

Eier mit dem Mixer verrühren. Nach und nach Salz, Mehl und Milch zufügen und zu einem glatten Teig verrühren.

Schinken in sehr feine Streifen schneiden.

Petersilie und Schinken unter den Pfannkuchenteig mischen.

Im heißen Öl kleine Pfannkuchen abbacken (3 Stück pro Pfanne).

Die Pfannkuchen kann man mit grünem Salat als Hauptgericht servieren oder aber als kleine Mahlzeit für abends machen.



Pfannkuchen-Wrap

3 Eier
300 g Crème fraîche
150 g Mehl, Salz
500 g Hähnchenbrust
2 Zwiebeln
3 EL Olivenöl
3 Tomaten
 $\frac{1}{2}$ Salatgurke, $\frac{1}{4}$ Eisbergsalat
ca. 200 g Krautsalat
1 Knoblauchzehe

Eier, 100 g Creme fraiche, Mehl, 8 EL Wasser und etwas Salz zu einem glatten Teig verrühren.

Hähnchenfilet in Streifen und Zwiebeln in Ringe schneiden und mit 2 EL Öl mischen. Tomaten halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Gurke in Scheiben hobeln. Krautsalat auf einem Sieb abtropfen lassen. Eisbergsalat waschen und in dünne Streifen schneiden.

Eine Pfanne dünn mit Öl auspinseln und erhitzen. Nacheinander darin 4 dünne Crepes backen. Beiseite stellen.

Fleisch in einer heißen Pfanne unter Wenden ca. 5 Minuten braten. In der Zwischenzeit die restliche Creme fraiche mit der durchgedrückten Knoblauchzehe und Salz und Pfeffer verrühren. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen und die Zwiebeln anbraten.

Crepes mit Knoblauch-Creme bestreichen. Alle Zutaten nacheinander darauf verteilen (nicht zu dick). Wraps aufrollen und halbieren.

Pilz-Risotto

4 Personen

400 g gemischte Pilze
(Pfifferlinge, Champignons)
3 Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
je 1 EL Butter und Olivenöl
400 g Reis
1 Glas Weißwein
ca. ½ l Gemüsebrühe (Instant)
50 ml Sahne
Salz, Pfeffer
25 g geriebener Parmesan

Pilze und Frühlingszwiebeln putzen und klein schneiden. Pilze, zerdrückte Knoblauchzehe und weiße Teile der Zwiebeln in der heißen Butter-Öl-Mischung andünsten, Reis dazu geben, kurz mitdünsten und mit dem Wein ablöschen. Heiße Brühe kellenweise angießen, immer abwarten bis der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat. Bei milder Hitze unter häufigem Rühren ca. 25 Minuten garen, gegen Ende der Garzeit grüne Teile der Frühlingszwiebeln und Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit dem Parmesan bestreut servieren, eventuell beim Servieren noch etwas schwarzen Pfeffer darüber mahlen.

Beilage: grüner oder gemischter Salat

Schinken-Reis-Puffer

125 g Reis

100 g gekochter Schinken

½ Bund Schnittlauch

2 Eier

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer

2 EL Öl

1 Glas/Flasche süß saure Soße (400 g)

Reis nach Packungsanweisung garen.

Schinken würfeln, Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Reis, Schinkenwürfel, Schnittlauchringe und Eier zu einem Teig vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl erhitzen und kleine Reispuffer von beiden Seiten braun braten.

Soße erhitzen und die Reispuffer damit servieren.



Spinatlasagne

4 Personen

250 g Lasagneplatten
500 g Spinat
200 g gekochter Schinken
200 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Butter oder Margarine
1 Zwiebel
30 g Weizenmehl
500 ml Milch
150 g Schafskäse
geriebene Muskatnuss
Salz

Den Spinat verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

50 g Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin glasig werden lassen, den Spinat hinzufügen, kurz andünsten und mit Salz und Muskat würzen.

Restliche Butter zerlassen, Mehl unter Rühren so lange erhitzen, bis es hellgelb ist. Milch hinzugießen, mit Schneebesen durchschlagen, darauf achten, dass keine Klümpchen entstehen, Soße zum Kochen bringen, kurz aufkochen und den Frischkäse unterrühren. Den Schinken fein würfeln und mit dem Spinat unterheben. Mit Salz abschmecken.

Die Masse mit Lasagneplatten abwechselnd lagenweise in eine gefettete Auflaufform schichten. Die obere Schicht soll aus Spinatmasse bestehen. Schafskäse fein zerbröckeln und auf den Auflauf streuen.

Im Backofen ca. 40 Minuten backen (170°-200° vorgeheizt, Heißluft 150°- 180° nicht vorgeheizt).

Tagliatelle mit Lachs

4 Personen

400 g Tagliatelle
200 g Räucherlachs
1 kleine Zwiebel
40 g Butter
4 EL Weißwein
1 Becher Creme double
Salz
Pfeffer
Muskatnuss

Die Nudeln in reichlich Salzwasser nach Anleitung garen.

In der Zwischenzeit die Soße zubereiten: Die Zwiebel schälen und fein hacken, den Lachs in feine Streifen schneiden.

Butter erhitzen und die feingehackte Zwiebel darin glasig werden lassen, den Wein zugießen und bei mittelstarker Hitze etwas einkochen lassen. Creme double zugeben, Soße mit Salz und Pfeffer würzen, etwas erhitzen (darf nicht mehr kochen) und vom Herd nehmen. Die Lachsstreifen hinzufügen, durchrühren und nach Belieben noch mit Muskat abschmecken.

Die Soße mit den Nudeln vermischen und sofort servieren.

Tomaten-Sahne-Nudeln

*2 Becher süße Sahne
3 - 4 EL Tomatenmark
1 EL Sahneschmelzkäse
1 EL getrocknete Petersilie
etwas Muskat
Pfeffer, Salz,
Kräuter der Provence
250 g Bandnudeln*

*Die Bandnudeln laut Packungsanweisung gar kochen.
Die Sahne aufkochen, dann die Hitze reduzieren.
Das Tomatenmark und den Käse in die Sahne geben
und unterrühren. Danach die Kräuter und Gewürze
dazugeben und 5 - 7 Minuten köcheln lassen.*

Die Nudeln in die Soße geben und servieren.

*Je nach Geschmack kann man auch noch Parmesankäse
darüber streuen.*



Tortelloni mit Schinken-Käsesoße

ca. 5 - 6 Personen

750 g grüne Tortelloni mit Käsefüllung
500 g Broccoli
2 mittelgroße Zwiebeln
500 g Champignons
250 g gekochter Schinken
150 g geriebener Gouda
400 g Sahne
½ l Instant-Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
heller Soßenbinder
1 EL Butter

Broccoli putzen, in Röschen teilen und waschen, Zwiebel schälen und klein würfeln. Champignons putzen, halbieren und kurz abspülen.

Butter erhitzen, Zwiebeln darin glasig werden lassen, Pilze dazugeben und kurz mit braten. Mit der Instant-Brühe ablöschen, den Broccoli zugeben und garen lassen (ca. 5-8 Minuten). Sahne hinzufügen, aufkochen lassen und mit Soßenbinder andicken. Geriebenen Käse und in Streifen geschnittenen Kochschinken hinzufügen und einige Minuten in der Soße erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tortelloni in reichlich Salzwasser nach Anweisung garen lassen, abgießen und zusammen mit der Schinken-Käsesoße servieren.

Überbackene Bechamelkartoffeln

ca. 4 Personen

1 kg kleine, fest kochende Kartoffeln
2 Stangen Porree
350 ml Gemüsebrühe (Instant)
300 g Kasseler Kotelett ohne Knochen
1 EL Margarine
2 EL Mehl
250 ml Milch
2 EL Senf, Salz, Pfeffer
100 g geriebener mittelalter Gouda
Öl zum Braten

Kartoffeln waschen und in kochendem Wasser 15 - 20 Minuten garen.

Porree in dünne Ringe schneiden. Brühe aufkochen. Porree darin etwa 5 - 6 Minuten garen und dann abgießen. Brühe dabei auffangen.

Kasseler würfeln. Öl in einem Topf erhitzen und das Fleisch darin anschmoren. Herausnehmen. Margarine im Topf schmelzen und das Mehl darin goldgelb anschwitzen. Mit Brühe und Milch ablöschen und unter Rühren aufkochen. Senf unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Porree und Kasseler in die Soße geben. Kartoffeln abgießen, abschrecken, pellen, in Scheiben schneiden und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Soße darüber gießen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 25 - 30 Minuten backen.

Überbackene Käse-Schinken-Eier

ca. 4 Personen

8 Eier

200 g gekochter Schinken

200 g Scheiben Gouda

30 g Creme fraîche

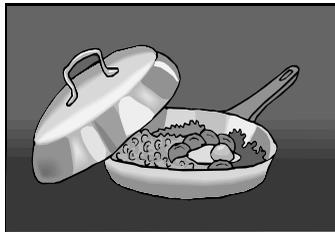
30 g Schmand

Salz, Pfeffer

je 1 Bund Dill und Schnittlauch

Die Eier hart kochen, kalt abschrecken, pellen, halbieren und das Eigelb herauslösen. In einer Schüssel etwas zerdrücken. Schinken und Käse sehr fein würfeln und dazu geben. Mit Creme fraîche und Schmand verrühren. Die Creme würzen und mit fein gehackten Kräutern mischen. Die Eihälften damit füllen und die Hälften in eine flache Auflaufform setzen. Im vorgeheizten Backofen 15 Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt.

Anschließend den Backofen noch 2 - 3 Minuten auf Grill stellen - nur wer die Möglichkeit hat, es schmeckt auch ungegrillt!



Überbackene Spaghetti mit Thunfischsoße

*400 g Spaghetti, 250 g Champignons
1 Zwiebel, 2 Sardellenfilets
1 Knoblauchzehe, 1 Bund Petersilie
2 EL Öl, 1 Glas Weißwein
2 Dosen Thunfisch „naturell“
4 EL Crème fraîche
Salz, weißer Pfeffer
4 EL geriebener Käse
Fett für die Form*

Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden. Zwiebel würfeln. Sardellenfilets abspülen, trocken tupfen und fein hacken. Petersilie ebenfalls hacken. Knoblauchzehe schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken.

Öl erhitzen, nacheinander Zwiebel, Champignons, Knoblauch, Sardellen und Petersilie hinzugeben und durchbraten.

Thunfisch abgießen, zufügen und unter Wenden kurz erhitzen. Weißwein angießen, Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spaghetti gar kochen, abgießen und abtropfen lassen. In eine gefettete Form geben, die Thunfischsoße darübergießen und mit Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (225° / Umluft 190°) ca. 10 Minuten überbacken.

Hierzu schmeckt frischer Salat.

Überbackene Zwiebelklöße

*1 Paket Kloßteig
2 Pakete Röstzwiebeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
200 g gekochten Schinken
1 süße Sahne
Salz, Pfeffer
Butter
100 g Gouda*

Klöße nach Packungsanweisung zubereiten. Gar gekochte Klöße in dicke Scheiben schneiden und in eine gebutterte Auflaufform geben. Gekochten Schinken in dünne Streifen schneiden und darüber verteilen. Die Frühlingszwiebeln waschen und in Röllchen schneiden und ebenfalls auf den Klößen verteilen. Zum Schluss noch die Röstzwiebeln darüber geben. Jetzt die süße Sahne mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und über das Ganze geben, mit Butterflöckchen bestreuen. Den Gouda raspeln und die Klöße bei 200° Grad etwa 10 - 15 Minuten damit überbacken.

Hierzu schmeckt grüner Salat sehr gut.

Warmer Kartoffelsalat

4 Portionen

ca. 650 g geschälte Kartoffeln
2 Zwiebeln
20 g Butter
¼ l Instant-Fleischbrühe
ca. 150 g Senf- oder Gewürzgurken (Glas)
3 Eigelb
3 EL süße Sahne
1 Bund Schnittlauch
Salz, Pfeffer
1 TL Senf
Zucker
Gewürz- oder Senfgurkenessig

Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Fett in einer Pfanne schmelzen und die geschälten feingewürfelten Zwiebeln darin glasig werden lassen. Mit der Fleischbrühe ablöschen und aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Essig würzen, die Kartoffeln hinein geben und ca. 10 Minuten garen lassen.

Gurken klein würfeln, Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Eigelb mit Sahne, etwas Salz, Pfeffer, Senf, Zucker und Essig verquirlen, unter die Kartoffeln rühren und nicht mehr kochen lassen. Ebenfalls die Gurken und die Schnittlauchröllchen unterrühren und servieren.

Dieser Kartoffelsalat schmeckt sehr gut zu Fischgerichten oder aber zu Würstchen mit Senf.

Notizen



Fleisch



Fisch



Geflügel



Bombay-Reis-Pfanne

4 Personen

500 g Hähnchenbrustfilet
200 - 250 g Langkornreis
je 1 grüne, rote und gelbe Paprikaschote
1 Bund Lauchzwiebeln
1 ½ EL Sesam
¾ l Instant-Hühnerbrühe
8 EL Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver
Kräuter-Crème-fraîche

Hühnerbrühe bereiten und den Reis darin zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten garen lassen.

Paprikaschoten waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden.

Lauchzwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden.

4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin goldbraun braten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliches Öl in der Pfanne erhitzen und Paprika und Lauchzwiebeln darin unter ständigem Rühren ca. 2 - 3 Minuten braten.

Garen Reis auf einem Sieb abtropfen lassen und ca. 5 Minuten mitbraten, Fleisch wieder zugeben, unterrühren und erhitzen. Nochmals mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nachwürzen und den Sesam darüber streuen.

Mit einem Klecks Kräuter-Crème-fraîche servieren.

Bunter Gulaschauflauf

(ca. 4 Personen)

500 g Schweinegulasch, Öl

Salz, Pfeffer

1 Gemüsezwiebel

1 EL Tomatenmark, 2 EL Paprika edelsüß

2 Lorbeerblätter

3 rote Paprikaschoten

700 g Kartoffeln

3 Stangen Porree

150 g Creme fraiche

3 EL Senf

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Zwiebel würfeln und im Bratfett ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze anschwitzen. Tomatenmark zufügen und mit Paprika bestäuben, kurz anschwitzen lassen und ca. $\frac{1}{2}$ l Wasser angießen. Fleisch und Lorbeerblätter zufügen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Paprika in grobe Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und in mittelgroße Würfel schneiden. Porree in dicke Scheiben schneiden. Paprika, Kartoffeln und Porree ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben und mitgaren. Mit Salz und Pfeffer würzen und in eine Auflaufform verteilen.

Creme fraiche und Senf verrühren und auf dem Gulasch verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 225° C ca. 15 Minuten überbacken.

Curryfisch

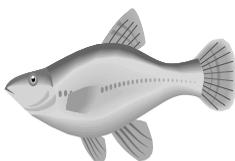
ca. 4 Personen

400 - 500 g Rotbarschfilet
1 kleine Dose Mandarinen
1 Dose Ananas (Einwaage 340 g)
2 Päckchen "Maggi" Currysauce
1 TL Curry
Zitronensaft
Salz
100 - 150 ml süße Sahne

Fisch in größere Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Mandarinen und Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen. Saft (ca. $\frac{1}{2}$ l) aufkochen, die Fischstücke ca. 10 Minuten darin dünsten und wieder herausnehmen. Saucenpulver in die Flüssigkeit rühren und mit Curry abschmecken. Die Fisch-, Mandarinen- und Ananasstücke hineingeben, ca. 5 Minuten erhitzen und vorsichtig umrühren. Vor dem Servieren Sahne unterrühren.

Hierzu schmeckt körnig gekochter Reis, grüner Salat oder Weißkohl-Weintraubensalat



Curryhähnchen überbacken

ca. 4 - 6 Personen

*1 gekochtes Masthähnchen (40-45 min. kochen)
(nach dem Kochen in der Brühe erkalten lassen)*

3/8 l Hähnchenbrühe

1 gehackte Zwiebel

150 g Langkornreis

2 Dosen Nordseekrabben (je 140 g)

Öl, Salz, Curry

Soße: *3 EL Butter oder Margarine*

Knapp 1/2 l Hähnchenbrühe

3 EL Mehl, 1 Eigelb

8 EL Schlagsahne

2 TL Curry

Salz, weißer Pfeffer

Hähnchenfleisch von den Knochen lösen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Brühe und Zwiebel aufkochen und den Reis dazugeben. Mit Curry und Salz würzen, im geschlossenen Topf 20 Min. garen.

Krabben abtropfen lassen.

Fett und Curry in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren, durchschwitzen, Brühe angießen und 2 Min. kochen lassen. Eigelb mit Sahne verrühren, in die Soße geben und erhitzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auflaufform oder Portionsschalen einfetten, Reis, Hähnchenfleisch, Krabben und die Soße nacheinander darin einschichten. Im vorgeheizten Backofen auf der obersten Schiene bei 250° ca. 15 - 20 Min. überbacken. Dazu passt: Kopf- oder Endiviensalat. Man kann es auch hervorragend ohne Beilagen essen.

Entenbrust in Pfeffersoße

4 Personen

2 Entenbrüste (ohne Knochen)
2 - 3 EL eingelegte rote Pfefferkörner
1 TL Honig, 1 Zwiebel
200 ml Instant-Fleischbrühe
200 ml Sahne
1 rote Chilischote
100 g gemischte TK-Beeren
1 TL Preiselbeerkompott
Öl zum Braten, Salz

Entenbrüste kurz abspülen, trocken tupfen und die Fettschicht rautenförmig einschneiden. 2 TL Pfefferkörner zerdrücken und das Fleisch damit einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen, Fleisch von beiden Seiten darin anbraten, in eine Auflaufform legen und beidseitig mit Honig bestreichen.

Ofen auf 180° (Heißluft 160°) vorheizen und die Entenbrüste darin ca. 15 - 20 Minuten weitergaren.

Im verbleibenden Bratfett die geschälte, kleingewürfelte Zwiebel andünsten, mit Brühe ablöschen, Preiselbeerkompott, TK-Beeren, entkernte kleingeschnittene Chilischote und 1 TL Pfefferkörner hinzufügen und ca. 8 Minuten köcheln lassen. Soße mit einem Pürierstab pürieren, durch ein Haarsieb streichen, mit Salz abschmecken, nochmals kurz erhitzen und mit der Sahne verfeinern. Eventuell mit etwas Soßenbinder binden.

Variante: Evtl. die Hälfte der Brühe durch Wein ersetzen.

Hierzu Zuckerschoten und Kroketten servieren.

Filet in Chili-Soße

(6 - 8 Personen)

*250 g Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
1 kg Schweinefilet
Öl, Salz, Pfeffer
1 Dose Tomaten
2 Flaschen Chili-Soße (Knorr)
1 TL klare Brühe (Instant)
1 EL Zucker*

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Schweinefilet in dicke Scheiben schneiden und in einer Pfanne kurz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Fächerförmig in eine Auflaufform schichten.

Zwiebeln und Knoblauch in heißem Öl andünsten. Mit $\frac{1}{4}$ l Wasser, zerkleinerten Tomaten samt Flüssigkeit und Chilisoße ablöschen. Unter Rühren aufkochen und die Brühe einrühren. Ca. 5 Minuten köcheln.

Soße abschmecken. Gleichmäßig über die Filetscheiben gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 1 Stunde schmoren. Eventuell kurz vor Ende der Garzeit zudecken.



Filet-Spätzle-Pfanne gratiniert

ca. 4 Personen

500 g Schweinefilet
400 g Spätzle
3 mittelgroße Tomaten
1 mittelgroße Zwiebel
2 - 3 EL Öl, 1 EL Tomatenmark
150 ml Schlagsahne
75 - 100 g mittelalter Gouda
Salz, Pfeffer
1 - 2 TL klare Brühe (Instant)
Basilikum zum Garnieren

Spätzle in kochendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen. Filet kurz waschen, trocken tupfen, in ca. 12 Medaillons schneiden und etwas flach klopfen. Tomaten waschen und grob würfeln. Zwiebel schälen, fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Medaillons darin von jeder Seite 1 - 2 Minuten braten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel mit Bratfett andünsten, Tomaten hinzufügen und ca. 2 - 3 Minuten schmoren lassen. Tomatenmark einrühren und kurz mit schmoren lassen. Mit $\frac{1}{4}$ l Wasser und Sahne ablöschen, aufkochen, die Brühe darin auflösen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die abgetropften Spätzle unter die Soße heben und in eine gefettete Auflaufform geben. Die Medaillons darauf verteilen und den geriebenen Käse darüber streuen. Backofen auf 200° vorheizen (Heißluft 180°) und die Filetpfanne ca. 10 Minuten überbacken. Evtl. mit Basilikumblättchen garnieren.

Fischfilet mit Champignon-Kruste

4 Personen

4 Scheiben Rotbarsch- oder Kabeljaufilet (700 - 800 g)

1- 2 EL Zitronensaft

2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen

150 - 200 g Kräuterfrischkäse

500 g frische Champignons

1 Eigelb

Salz, Pfeffer, Öl, gehackte Petersilie

Butter für die Form

Fischfilet kurz abspülen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz bestreuen.

Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Fischfiletscheiben hineinlegen.

Champignons putzen, fein hacken, Zwiebeln schälen, fein würfeln, Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten, Knoblauch und Pilze zugeben und ca. 10 Minuten anbraten. Frischkäse und kleingehackte Petersilie einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und das Eigelb unter die Masse rühren.

Die Pilzmasse auf die Fischfiletscheiben verteilen und mit Alufolie abdecken.

Backofen auf 200° vorheizen, das Fischfilet darin ca. 15 - 20 Minuten garen lassen. Nach 10 Minuten die Alufolie entfernen. (Heißluftofen 180°)

Hierzu schmecken Butterkartoffeln und Salat.

Fischfilet mit Zitronenkruste

4 Personen

4 Seelachsfilet (à 150 - 200 g)
4 EL Weizenvollkornschrot
Meersalz, weißer Pfeffer
Butter, Zitronensaft
1 Zwiebel, 2 EL kalt gepresstes Öl
250 g frische Champignons
Saft und Schale 1 ungespritzten Zitrone
4 Tomaten
2 EL geriebener Parmesankäse
100 ml Sahne, $\frac{1}{4}$ Bund Zitronenmelisse
2 EL Vollkornsemmelbrösel

Vollkornschrot mit 4 EL Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde einweichen. Filet kurz abwaschen, trocken tupfen, mit Zitronensaft beträufeln, 10 Minuten marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform legen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Champignons putzen, in Zitronenwasser kurz waschen und in Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin glasig werden lassen, Champignons dazugeben und kurz mitschwitzen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Champignon-Zwiebelmasse auf die Fischfilets verteilen, Tomaten darauf legen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Vollkornschrot mit Vollkornsemmelbrösel, Zitronenschale, gehackter Zitronenmelisse und dem Käse mischen und über die Tomatenscheiben verteilen.

Backofen auf 180° vorheizen und den Fisch 20 Minuten backen.

Hierzu körnig gekochter Reis und Salat servieren.

Fleischbällchen mit Spaghetti und Blattspinat

4 Personen

450 - 500 g rohe Bratwurst
400 g Blattspinat (frisch oder tiefgefroren)
100 g Tellerlinsen
1 Zwiebel
¼ l Instant-Gemüse- oder Fleischbrühe
200 g Sahne
200 g Creme fraîche
1 Pck. Knorr helle Soße
Salz, Pfeffer, Öl
250 g Spaghetti

Gemüsebrühe zubereiten und die Linsen darin über Nacht quellen lassen.

Spaghetti in Stücke brechen und in kochendem Salzwasser nach Anweisung garen.

2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Bratwurst aus der Haut drücken, kleine Bällchen formen und im heißen Öl von allen Seiten ca. 3 Minuten anbraten. Zwiebel schälen, klein schneiden, zu den Bällchen geben und glasig dünsten.

Blattspinat in Salzwasser blanchieren und zu den angebratenen Bällchen geben, ebenso die eingeweichten Linsen mit dem Einweichwasser dazugeben und ca. 8 Minuten garen lassen. Nach 5 Minuten die Sahne und die helle Soße einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, fertig garen, kurz vor dem Servieren mit Creme fraîche verfeinern. Die Spaghetti unterrühren und sofort servieren.

Fleischspieße mit Erdnusssoße

4 Personen

ca. 800 g Schweine-, Lamm- oder Rindfleisch

ca. 3 gemischte Paprikaschoten

3 - 4 dicke Zwiebeln

Salz, Pfeffer, Chili-Pulver

Holzspieße

Soße: 1 EL Öl, 1 Zwiebel

2 - 3 EL Erdnusscreme

Milch, Wasser, Soja-Soße

Curry- und Ingwerpulver

Fleisch würfeln, Paprika waschen, entkernen und in Stücke schneiden, Zwiebeln schälen, in Stücke schneiden, alles abwechselnd auf Holzspieße stecken und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen.

In Öl braten oder evtl. grillen.

Für die Soße: Öl in einer Pfanne erhitzen, feingewürfelte Zwiebel darin glasig werden lassen und mit 1/8 l Wasser und ¼ l Milch ablöschen. Mit Curry, Ingwerpulver und Sojasoße würzen, mit der Erdnusscreme zu einer sämigen Soße verrühren und kurz aufkochen lassen.

Hierzu körnig gekochten Reis servieren.

Gyros überbacken

(ca. 2 - 3 Personen)

500 g Gyros
1 Zwiebel
1 gelbe und 1 rote Paprika
1 Dose Pilze
1 Becher Creme fraiche
2 EL Tomatenmark
Salz, Pfeffer
geriebenen Käse

Gyros in der Pfanne anbraten und herausnehmen. Zwiebel würfeln, Paprika in Streifen und Pilze in Scheiben schneiden. Ebenfalls anbraten. Gyros, Zwiebel, Paprika und Pilze mischen und in eine Auflaufform füllen. Creme fraiche mit Tomatenmark verrühren, mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und über den Zutaten verteilen. Geriebenen Käse darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Minuten überbacken.



Hackbällchen in Currysoße

4 Personen

500 g Hackfleisch halb und halb
200 ml Milch, 1 Brötchen vom Vortag
80 - 100 g ungesalzene Erdnüsse
1 Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Olivenöl

Currysoße: 1/2 Bd. Lauchzwiebeln
1 Fl. Unox Currysoße
150 ml Instant-Gemüsebrühe
1 Dose Mandarinen
125 ml süße Sahne
heller Soßenbinder
Currypulver, Salz, Sambal Oelek

Milch erhitzen, Brötchen vierteln und in der heißen Milch quellen lassen. Zwiebel schälen, fein würfeln. Erdnüsse evtl. schälen, braune Schale entfernen und fein mahlen.

Hackfleisch mit ausgedrücktem Brötchen, Zwiebelwürfeln und Nüssen verkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Bällchen daraus formen und diese in heißem Olivenöl unter Wenden ca. 5 - 7 Minuten braten, herausnehmen und warm stellen.

Lauchzwiebeln putzen, in Ringe schneiden und im verbleibenden Bratfett andünsten. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen, Currysoße und Mandarinen (mit Saft) hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Etwas Soßenbinder einstreuen, kurz aufkochen lassen und mit Salz und Sambal Oelek würzig abschmecken.

Hackbällchen darin noch ca. 2 Minuten ziehen lassen und servieren.

Hierzu schmecken Reis und Salat.

Hackbällchen-Gemüsepfanne

4 Personen

100 g grüne Bohnen
250 g Brokkoli
1 Glas Karotten (720 ml)
1 Zwiebel
500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei, 1 - 2 EL Haferflocken
1 - 2 TL Senf
Salz, Pfeffer, Öl
300 ml Instant-Gemüsebrühe
100 g Sahne-Schmelzkäse

Bohnen putzen, waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und in wenig Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Brokkoli putzen, waschen, in wenig Salzwasser ca. 5 Minuten garen, Karotten abgießen und noch 2 Minuten mitgaren lassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch, Ei, Zwiebelwürfel, Senf und Haferflocken verkneten, mit Salz und Pfeffer würzen und kleine Hackbällchen formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen darin rundherum ca. 5 Minuten braten.

Gesamtes Gemüse abgießen, Gemüsewasser auffangen und zur Zubereitung mit der Instant-Gemüsebrühe verwenden. Das abgetropfte Gemüse zu den Hackbällchen geben, mit der Brühe angießen und weitere 8 Minuten garen lassen. Käse einrühren, schmelzen lassen, aufkochen und mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren.

Hierzu Salzkartoffeln servieren.

Hackbällchen Zürich

4 Personen

450 g Hackfleisch halb und halb

1 Brötchen (vom Vortag)

1 dicke Zwiebel

1 Ei

1 TL Senf (mittelscharf)

Salz, Pfeffer

Edelsüß-Paprika, Öl

Soße:

250 g Möhren

3 dicke Zwiebeln

1 Glas geschnittene Pilze

100 g Gewürzgurken

125 ml Gewürzgurkensud

1 Beutel Maggi-fix Geschnetztes Züricher Art

375 ml Gemüsebrühe (Instant)

100 ml Sahne

gehackte Petersilie

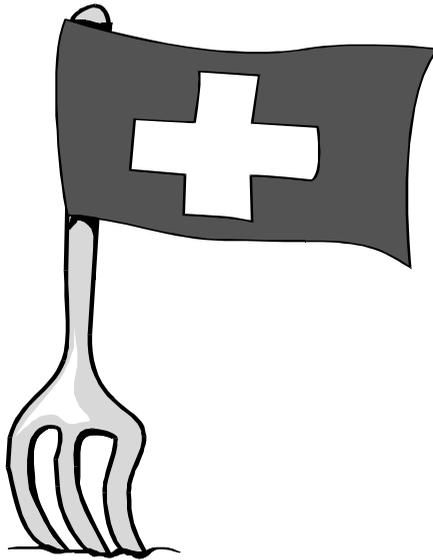
Brötchen einweichen, Zwiebel schälen und würfeln. Hackfleisch mit Zwiebelwürfeln, Ei, Senf, Salz, Paprikapulver, Pfeffer und ausgedrücktem Brötchen verkneten und ca. 8 Fleischbällchen formen.

Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und in etwas Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Abgießen, Wasser auffangen. Pilze abgießen, Wasser auffangen, Gurken und Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Hackbällchen ca. 8 - 10 Minuten darin braten. Herausnehmen und in eine Auflaufform legen.

Zwiebel und Pilze im Bratfett ca. 5 Minuten braten. Gemüsebrühe mit Pilz- und Möhrenwasser zubereiten

und mit Gurkensud, Sahne und Maggi fix verrühren, über das Pilzgemisch gießen und aufkochen lassen, Gurken und Möhren hinzufügen und nochmals aufkochen lassen. Die Soße über die Hackbällchen gießen und ca. 10 Minuten bei 150° im Heißluftofen backen. Mit Petersilie bestreut servieren. Hierzu schmecken Spätzle sehr gut.



Hackbraten mit Senfsoße

2 Eier, 1 Scheibe Toastbrot
1 Zwiebel, 500 g Hackfleisch
Salz, Pfeffer,
1 EL Butter oder Margarine
2 EL Mehl, 400 ml Gemüsebrühe (instant)
250 ml Milch, 2 - 3 EL mittelscharfer Senf
1 EL ÖL
400 g Möhren
Zucker, getrocknete Petersilie

Eier ca. 10 Minuten hart kochen. Toast in kaltem Wasser einweichen. Zwiebel würfeln. Toast ausdrücken, mit Hack und Zwiebel verkneten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eier schälen, längs halbieren. Jede Eihälfte mit $\frac{1}{4}$ der Hackmasse umkleiden.

Hackklöße in die Mulden einer Muffinform (ersatzweise auf ein gefettetes Backblech) legen. Im heißen Backofen bei 200°C 35 - 40 Minuten backen.

Fett in einem Topf erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. 250 ml Brühe und Milch unter Rühren zugießen. 5 Minuten köcheln lassen. Mit 2 - 3 EL Senf, Salz und Pfeffer würzen.

Möhren in dünne Scheiben schneiden. Im heißen Öl anbraten. 150 ml Brühe zufügen und ca. 5 - 10 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und getrockneter Petersilie würzen.

Hackmuffins aus der Form nehmen, halbieren und mit Soße und Möhren anrichten.

Nach Belieben mit Schnittlauch bestreuen.

Hackfleisch-Curry

ca. 4 - 6 Personen

750 g Hackfleisch
2 Zwiebeln (in Ringe geschnitten)
150 g Tiefkühlerbsen
2 Kartoffeln
1 grüne Chilischote, fein gehackt
3 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL frischer, geriebener Ingwer
½ TL Kurkuma
1 TL Zimt
2 TL Kreuzkümmelpulver
1 TL Kardamom
1 TL Chilipulver, ½ TL Nelkenpulver
2 TL Koriander, 2 EL Tomatenmark
125 ml Kokosmilch (Dose, keine Creme)
Öl, 4 EL Wasser

Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebeln, Chilischote und Ingwer im heißen Öl unter Rühren weich dünsten. Kartoffeln und Wasser zugeben und 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Hackfleisch und Gewürze dazu und 10 Minuten unter Rühren anbraten, bis das Fleisch gebräunt und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist. Erbsen, Tomatenmark und Kokosmilch zugeben, im offenen Topf unter Rühren so lange köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Hierzu Basmatireis servieren.

Tipp: *Dieses Gericht schmeckt aufgewärmt noch besser.*

Hackfleisch-Gemüse

4 Personen

500 g Hackfleisch
250 g Auberginen
250 g Zucchini
250 g grüne Paprikaschoten
1 Gemüsezwiebel
1 geschälte Knoblauchzehe
1 Dose geschälte Tomaten
2 EL Butterschmalz
Salz, Pfeffer
Basilikum, Rosmarin, Schnittlauchröllchen

Gemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden. Geschälte Zwiebel in Ringe schneiden. Butterschmalz erhitzen und das Hackfleisch mit den Zwiebelringen darin anbraten, zerdrückte Knoblauchzehe zufügen und mitbraten. Nach 5 Minuten das vorbereitete Gemüse und die Tomaten mit der Flüssigkeit unterheben. Mit den Gewürzen abschmecken. Im offenen Topf bei geringer Hitze ca. 30 - 40 Minuten garen, dabei wenig umrühren, damit das Gemüse nicht zerfällt.

Vor dem Servieren mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

Hierzu Reis servieren.

Hack-Rolle mit Paprikafüllung

(ca. 6 Personen)

4 rote Paprikaschoten, Salz
2 Zwiebeln, 3 Eier
200 g Doppelrahmfrischkäse,
150 g Magerquark, schwarzer Pfeffer
1 kg gemischtes Hackfleisch
3 EL Paniermehl, 2 EL Tomatenmark
1 EL getrockneter Oregano
Paprika edelsüß
 $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe (instant)

Paprika vierteln, entkernen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen. Zwiebeln fein würfeln. 2 Eier, Frischkäse und Quark verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikaschoten abgießen, abschrecken, die Haut abziehen und flach drücken. Gut abtropfen lassen.

Zwiebeln, Hackfleisch, restliches Ei, Paniermehl, Oregano und Tomatenmark verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Auf Backpapier zu einem Rechteck (ca. 35 x 30 cm) flach drücken. Käsemasse darauf streichen. Paprika nebeneinander darauf verteilen. Hackteig mit Hilfe des Backpapiers von der Längsseite zur Roulade aufrollen und leicht andrücken. Roulade mit der Naht nach unten auf ein gefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen 60 bis 75 Minuten bei 175° C backen. Dabei öfter mit Brühe begießen. Evtl. nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie bedecken.

Hierzu passt Püree und Salat gut.

Hähnchen in Rieslingsoße (Coq au vin)

4 Personen

1 küchenfertiges Hähnchen (ca. 1200 g)

½ l Riesling-Wein

4 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer, Safran

Mehl oder Stärkemehl zum Binden

Hähnchen in Portionsteile zerlegen, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Mit Wein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Safran würzen und ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Fleischstücke herausnehmen, Stärkemehl mit etwas Wasser anrühren und die Soße damit binden. Fleisch hineingeben, noch etwas ziehen lassen und servieren.

Hierzu körnig gekochten Reis servieren.



Hähnchenkeulen auf Curryobst

4 Personen

4 Hähnchenkeulen
150 g Ananasstücke (Dose)
2 mittelgroße Äpfel
2 mittelgroße Zwiebeln
Salz
Curry, Thymian
Bratfett

Die Zwiebeln schälen, die Äpfel schälen, halbieren, entkernen und beides in Scheiben schneiden.

Ananasstücke abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Die Hähnchenkeulen unter fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und mit Salz einreiben.

Bratfett in einer Pfanne erhitzen, die Keulen von allen Seiten darin anbraten, herausnehmen. Die übrigen

Zutaten im Bratfett andünsten, mit Salz, Curry und Thymian würzen und 3 EL Ananassaft unterrühren. In

einer flachen Auflaufform verteilen, die Hähnchenkeulen darauf legen, mit Thymian bestreuen und im Backofen ca. 30 Minuten garen.

(200° vorgeheizt, Heißluft 180° nicht vorgeheizt.)

Hierzu Butternudeln servieren.

Hähnchen-Spieße mit Dip

4 Personen

500 g Hähnchenbrustfilet

200 ml Chilisoße

2 kleine rote Chilischoten

120 g fettarme Mayonnaise

50 g gerösteter Sesam

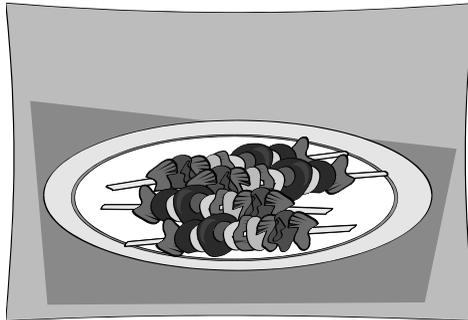
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Olivenöl

Fleisch waschen, trockentupfen, in Stücke schneiden und in der Chilisoße ca. 2 Stunden marinieren.

Fleisch auf Holzspieße stecken (ca. 12 Stück) und in erhitztem Olivenöl rundum knusprig braten.

Chilischoten waschen, entkernen und fein hacken, mit der Mayonnaise verrühren, mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken und den gerösteten Sesam unterrühren.

Dip zusammen mit den Hähnchenspießen und Pommes Frites servieren.



Hähnchen-Reis-Pfanne

4 Personen

250 g Naturreis
500 g Hähnchenbrustfilet (ca. 4 Stück)
1 mittelgroße Zwiebel
je 1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote
1 Fleischtomate (ca. 500 g)
1 Knoblauchzehe
2 EL Öl, Salz, Pfeffer
½ TL mittelscharfes Paprikapulver
2 EL Butter, 1 Bund Petersilie

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den abgespülten Reis in ca. 20 Minuten darin bissfest garen. Auf einem Sieb abgießen und gut abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprika waschen, halbieren, Kerne und Seitenwände entfernen und in Streifen schneiden. Tomate überbrühen, häuten, entkernen und würfeln, Knoblauch schälen. Brustfilets in grobe Stücke schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Brustfilets darin 5 Minuten anbraten, Knoblauch dazupressen und das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Butter in der Pfanne schmelzen, Zwiebelwürfel und Paprikastreifen zugeben und bei milder Hitze 5 Minuten anbraten. Reis und Tomatenwürfel zufügen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Das Fleisch darauf legen, Deckel schließen und bei milder Hitze 10 Minuten garen. Petersilie waschen, abzupfen, hacken und kurz vor dem Servieren darüber streuen.

Käsefrikadellen

für ca. 4 Personen

600 - 700 g Hackfleisch (halb und halb)
ca. 150 - 200 g geriebener Käse
(Gouda, Emmentaler, Ziegen- oder Schafskäse)
1 Zwiebel
1 Ei
1 Knoblauchzehe
Paniermehl, Bratfett
Salz, Pfeffer
Curry, Paprika, Kümmel
(auch Fertigmischung Gewürze für Hack möglich)

Hackfleisch mit Käse, Knoblauch, Zwiebel, Ei und den Gewürzen verkneten und zu Frikadellen formen. Bratfett in einer Pfanne erhitzen, die Frikadellen mit etwas Paniermehl bestäuben und von jeder Seite ca. 6 - 8 Minuten braten.

Dazu schmeckt ein griechischer Bauernsalat und Weißbrot.



Kalbshaxe geschmort

4 Personen

4 Beinscheiben vom Kalb
Mehl, Salz, Pfeffer, Olivenöl, Butter
1 große Tasse Zwiebelwürfel
1 große Tasse grob geraspelte Möhren
1 große Tasse grob geraspelten Sellerie
2 - 3 Knoblauchzehen, gehackt
abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Dose geschälte Tomaten
1 große Tasse trockener Weißwein
1 große Tasse Fleischbrühe (Instant)
2 Lorbeerblätter
2 - 3 Zweige Thymian
(oder 1 TL getrockneter Thymian)
1 Bund Petersilie

Beinscheiben mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, in einer Mischung aus Öl und Butter goldbraun anbraten, herausnehmen und beiseite stellen. Zwiebeln, Möhren und Sellerie im Bratfett andünsten, Knoblauch, Zitronenschale und Wein zugeben und ca. 5 Minuten einkochen, dann Tomaten, Brühe, Thymian und Lorbeerblätter zugeben, aufkochen, Beinscheiben (senkrecht) in den Topf stellen, im geschlossenen Topf gut 1 Stunde schmoren (wenn das Fleisch nicht ganz von der Soße bedeckt ist, öfter zwischendurch damit begießen).

Zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen.

Beilage: Risotto oder Nudeln

Kaninchen im Kraut

6 - 8 Personen

1 Kopf Weißkohl (ca. 1500 g)
30 g Schweineschmalz
1/8 l heiße Fleischbrühe (Würfel)
Salz, weißer Pfeffer
1 küchenfertiges Kaninchen ca. 1500 g
100 g mageren Speck
2 EL Öl, Margarine zum Einfetten
3 Zwiebeln
150 g Schinken
4 kleine Mettwürstchen
je eine kräftige Prise Knoblauchpulver und
geriebener Majoran
1 Bund Petersilie, 1 Bund Schnittlauch

Weißkohl putzen, vierteln und unter kaltem Wasser abspülen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, Weißkohl einfüllen und unter Rühren 10 Minuten andünsten. Mit der heißen Brühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 30 Minuten dünsten. Kaninchen evtl. häuten, waschen, trocken tupfen und in 8 Stücke zerlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speck fein würfeln, mit dem Öl in einem Topf auslassen und die Grieben herausnehmen. Kaninchenteile hineingeben, ca. 10 Minuten rundherum anbraten und herausnehmen. Zwiebeln schälen, fein hacken und im heißen Fett glasig werden lassen.

Die Hälfte des Weißkohls in eine große, gefettete Form geben, die Kaninchenteile darauf schichten und die Grieben und Zwiebelwürfel darauf verteilen.

Schinken in etwa $\frac{1}{2}$ cm große Würfel und die Würstchen in Scheiben schneiden und diese ebenfalls auf dem Fleisch verteilen. Restlichen Weißkohl darüber schichten.

Petersilie und Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Die Hälfte auf den Weißkohl streuen. Form schließen und im vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene bei 200° 75 Minuten garen lassen. Herausnehmen, mit der restlichen Petersilie und Schnittlauchröllchen bestreuen und servieren.

Hierzu Semmelknödel oder Bauernbrot servieren.



Köttbullar

Hackbällchen in Pilzsahnesoße

ca. 4 Personen

*500 g gemischtes Hackfleisch
2 mittelgroße Zwiebeln
1 Ei
1 Bund Petersilie
1 - 2 gekochte geschälte Kartoffeln
3 EL Paniermehl, 200 ml Sahne
Margarine, Öl
Salz, Pfeffer
150 g Champignons
100 g Pfifferlinge (frisch oder Glas)
1 ½ TL Instant-Gemüsebrühe
1 EL Mehl
2 EL Öl
3 EL Preiselbeeren (Glas)*

Kartoffeln zerdrücken und erkalten lassen, die Hälfte der geschälten feingeschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne in Margarine andünsten, Petersilie waschen und fein schneiden.

Hackfleisch, Ei, Paniermehl, 5 EL Sahne und gedünstete Zwiebeln mit der Hälfte der Petersilie und Salz und Pfeffer verkneten und zu kleinen Hackbällchen formen. Ca. ½ Stunde kalt stellen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bällchen unter gelegentlichem Schütteln der Pfanne rundum braun werden lassen (ca. 6 - 8 Minuten), herausnehmen und warm stellen.

Für die Soße: Pilze putzen bzw. abtropfen lassen und im Bratfett mit den restlichen Zwiebeln anbraten, mit

knapp $\frac{1}{2}$ l Wasser ablöschen, Gemüsebrühe einrühren, aufkochen lassen. Restliche Sahne mit dem Mehl glatt rühren, in die Soße einrühren und ca. 3 Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Preiselbeerkompott einrühren. Mit restlicher Petersilie bestreuen. Soße zusammen mit den Hackbällchen servieren.

Hierzu schmecken Salzkartoffeln.



Lamm-Bohnen-Pfanne

4 Personen

750 - 800 g Lamnbraten (Keule)

750 g Kartoffeln

500 g geschnittene Bohnen

500 g in Scheiben geschnittene Möhren

1 geschälte, würfelig geschnittene Gemüsezwiebel

500 g stückige Tomaten (Dose)

4 EL Olivenöl

1 TL Instant-Fleischbrühe

4 Stiele Thymian

Salz, Pfeffer

Fleisch kurz abspülen, trocken tupfen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Öl in einem Topf erhitzen, das Fleisch darin portionsweise kräftig anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Möhren und Kartoffeln zugeben und ca. 5 Minuten unter Wenden mitbraten. Mit $\frac{1}{4}$ l Wasser ablöschen und die Brühe einrühren. Thymianstiele waschen, die Blättchen abstreifen und hinzufügen. Bei mittlerer Hitze ca. 40 Minuten garen lassen, nach ca. 20 Minuten die vorbereiteten Bohnen zugeben und ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten zufügen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hierzu schmeckt frisches Fladenbrot

Lammkeule mit Kräuterkruste

ca.6 Personen

1 Lammkeule ca. 2 kg
2 Knoblauchzehen
1 EL gehackte Kräuter
(Thymian, Rosmarin, Oregano)
2 - 3 EL mittelscharfer Senf
1 - 2 TL Meersalz
bunte Pfefferkörner
2 EL Speiseöl
200 ml Prosecco
200 ml Gemüsebrühe
2 - 3 EL Balsamicoessig

Lammkeule abspülen und trockentupfen, Knoblauch abziehen, zerdrücken, mit den gehackten Kräutern, Senf, Salz, gemahlenem Pfeffer verrühren und die Lammkeule damit einstreichen. Etwa 2 Stunden einziehen lassen.

Öl in einem Bräter erhitzen, die Lammkeule darin anbraten und anschließend im Heißluftofen bei 160° ca. 85 Minuten schmoren. Nach etwa 30 Minuten Prosecco und Brühe angießen und fertig garen lassen. Nach Ende der Garzeit die Lammkeule herausnehmen und warm stellen. Bratenfond mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken und nach Wunsch mit dunklem Soßenbinder binden.

Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Soße zusammen servieren.

Hierzu schmecken körnig gekochter Reis und Salat sehr gut.

Lendchentopf

4 - 6 Personen

600 - 700 g Schweinefilet
8 - 10 Scheiben durchwachsener Speck
3 dicke Zwiebeln

Soße: 2-3 geschälte zerdrückte Knoblauchzehen
200 ml Kräuter Creme fraîche
250 ml Unox-Curry-Soße
4 EL Tomaten-Ketchup
Salz und Pfeffer

Filet in ca. 2 - 3 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern mit dem Speck umwickeln und in eine gefettete Auflaufform legen. Zwiebeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und darauf legen.

Für die Soße: Die Zutaten verquirlen und über das Fleisch gießen. Die Form mit Alufolie abdecken und im Heißluftofen bei 180° ca. 60 Minuten garen lassen.

Hierzu Nudeln und Salat servieren.



Meeresfrüchte mit Spaghetti

ca. 6 - 8 Personen

1 kg frische Miesmuscheln
1 Paket Shrimps (250 g)
je 250 g Lachs, Kabeljau, Seelachs und Rotbarsch
500 g Spaghetti
2 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
3 EL Olivenöl
1 EL Speisestärke
Salz, Pfeffer, Safran

In einem Sud aus $\frac{1}{2}$ l Wasser, den Lorbeerblättern, Pfeffer und den Zwiebeln werden die Muscheln gekocht. Wenn sich alle Muscheln geöffnet haben, werden sie von den Schalen getrennt und bei Seite gestellt. (Den Sud aufbewahren).

Olivenöl erhitzen und die Shrimps darin ca. 5 - 10 Minuten anbraten, mit dem Muschelsud auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Safran würzen. Speisestärke anrühren und die Soße damit andicken. Restlichen Fisch in nicht zu kleine Würfel schneiden, in der Muschelsoße gar ziehen lassen (nicht kochen) und die Muscheln wieder hinzufügen.

In reichlich Salzwasser die Spaghetti „al dente“ kochen und abgießen.

Meeresfrüchte über die Spaghetti gießen, mischen und servieren.

2. Variante: Nicht jeder mag Muscheln und Shrimps. Deshalb ersetzen wir diese durch fertigen Fisch- oder Hummerfond. (Restliche Vorgehensweise wie oben).

Porreegulasch

4 Personen

750 - 1000 g Rindfleisch

4 - 5 Stangen Porree

2 - 3 mittelgroße Zwiebeln

3 mittelgroße Tomaten

2 EL Tomatenmark

2 ½ - 3 TL Curry

½ l Instant-Fleischbrühe o. Wasser

Salz, Bratfett

Fleisch in Würfel schneiden und in heißem Bratfett gut anbraten. Zwiebeln schälen, fein würfeln und kurz mitbraten. Tomatenmark einrühren, mit Salz und Currypulver würzen und mit der Flüssigkeit ablöschen. Bei geringer Hitze ca. 1 - 1¼ Stunde garen lassen. Bei Bedarf noch etwas Flüssigkeit zugeben. Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden und diese ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Tomaten waschen, vierteln und noch etwa 5 Minuten mit köcheln lassen. Nochmals abschmecken und die Soße eventuell noch etwas binden.

Hierzu schmecken Salzkartoffeln, Nudeln und Salat.

Putenkeule in Rotwein

4 Personen

1000 g Putenoberschenkel

1 Zwiebel

1 Dose Champignons

2 Gläser Rotwein (trocken)

1/8 - 1/4 l Instant Fleischbrühe

Öl

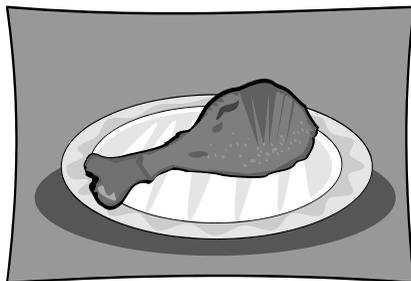
Salz, Pfeffer

Petersilie, Thymian

Paprika edelsüß

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch rundum anbraten (ca. 15 Minuten). Zwiebel schälen, fein würfeln und mit anbraten. Pilze zugeben und kurz mitbraten. Brühe und Wein zugeben, mit Paprika und Thymian würzen und zugedeckt ca. 1 - 1½ Stunden schmoren lassen. Soße nochmals abschmecken und kurz vor dem Servieren die kleingehackte Petersilie zugeben.

Hierzu Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße mit Salat oder Gemüse servieren.



Putenschnitzel in Preiselbeersöße

ca. 6 - 8 Personen

ca. 1 kg Putenschnitzel

1 Fl. French Dressing (Kraft oder Kühne)

1 - 1½ Glas Preiselbeeren

2 Tüten Zwiebelsuppe (Knorr oder Maggi)

300 - 400 ml süße Sahne

Die Putenschnitzel eventuell etwas flach klopfen, in eine Auflaufform legen und etwas salzen.

Die übrigen Zutaten miteinander verrühren, über das Fleisch geben und über Nacht kalt stellen.

Am nächsten Tag bei 160° - 170° im Heißluftofen ca. 90 Minuten garen lassen.

Hierzu schmecken Spätzle und Salat sehr gut.



Reis-Pfanne

(ca. 4 Personen)

250 g Reis, Salz

1 Zwiebel

1 rote, grüne und gelbe Paprikaschote

3 Tomaten

500 g Hackfleisch

2 Knoblauchzehen, 2 EL Öl

Salz und Pfeffer

½ TL Paprikapulver edelsüß

1 EL Soja-Soße, 3 EL Ketchup

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Reis in etwa 20 Minuten darin garen. Abgießen und gründlich abtropfen lassen.

Die Zwiebel würfeln. Paprika waschen und in Streifen schneiden. Tomaten kurz in kochendes Wasser legen, dann häuten, entkernen und würfeln. Knoblauch schälen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und darin das Hackfleisch anbraten. Knoblauch dazupressen und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen.

Im Bratfett Zwiebeln und Paprikastreifen bei milder Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Den Reis und die Tomatenwürfel zufügen und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Ketchup und Sojasoße abschmecken. Gehacktes zugeben, Deckel der Pfanne schließen und bei milder Hitze 10 Minuten garen.

Schlachtessen

ca. 4 Personen

ca. 500 g Schweinenacken

ca. 500 g Schweineschulter

60 g Schmalz oder Butterschmalz

3 Zwiebeln (nicht zu klein)

125 ml Sahne

1 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und im zerlassenen Fett von allen Seiten scharf anbraten. Ca. $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ l Wasser angießen, das Lorbeerblatt zufügen und etwa 30 Minuten schmoren lassen. Dann die geschälten ganzen Zwiebeln dazugeben und weitere 30 - 40 Minuten schmoren. Nach Ende der Garzeit das Fleisch in Stücke schneiden. Sahne mit Mehl anrühren, in den Bratenfond einrühren und kurz aufkochen lassen. Soße über das Fleisch gießen und servieren.

Hierzu schmecken Salzkartoffeln und Salat oder süß-sauer eingelegte Rote Beete.



Schnitzel mit Backpflaumen

4 Personen

250 g entsteinte Backpflaumen

$\frac{1}{4}$ l halbtrockener Weißwein

4 Schnitzel

Salz, Pfeffer, Mehl, Butterschmalz

1 EL Tomatenmark

3 EL Crème fraîche

Pflaumen 3 - 4 Stunden im Wein einweichen.

Schnitzel salzen, pfeffern und in Mehl wenden. Im heißen Butterschmalz von jeder Seite ca. 5 Minuten braten.

Inzwischen die Pflaumen im Wein etwa 10 Minuten kochen, aus der Kochflüssigkeit nehmen, mit den Schnitzeln auf einer Platte anrichten und warm stellen. Bratenfond der Schnitzel mit dem Weinsud loskochen, Tomatenmark und Crème fraîche unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz aufkochen und die Soße über Pflaumen und Schnitzel gießen. Sofort servieren.

Hierzu körnig gekochten Reis servieren.

Schwarzbier-Fleisch

ca. 4 Personen

1000 g Schweinefleisch (aus der Schulter)
4 - 6 mittelgroße Möhren
3 - 4 Zwiebeln
1 kl. Zweig Thymian
ca. 10-15 in Wasser eingeweichte Backpflaumen
½ Flasche Schwarzbier (kein Malzbier)
1 Tasse Wasser
1 - 2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
Salz, Pfeffer

Fleisch in etwas größere, gleichmäßige Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend mit den geschälten kleingewürfelten Zwiebeln und Möhren in einem Bräter anbraten. Mit Schwarzbier und Wasser ablöschen. Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Thymian dazugeben und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bräter in den Backofen schieben und alles bei 180° - 200° ca. 70 - 80 Minuten garen lassen. Nach ca. 60 - 70 Minuten die eingeweichten Backpflaumen unterrühren.

Nach Ende der Garzeit die Soße eventuell mit dunklem Soßenbinder binden.

Hierzu passen Salzkartoffeln und Salat.

Schweinebraten „Wildschweinart“

4 Personen

750 - 1000 g ausgelöster Kotelettbraten
¼ l trockener Rotwein, 1/8 l Weinessig
1 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 2 Nelken
je ½ TL gemahlener Piment und weißer Pfeffer
1 gestr. EL zerdrückte Wacholderbeeren
1 EL getrockneter Estragon, 1/8 l Wasser
125 g Crème fraîche o. saure Sahne
1 gestr. EL Speisestärke
2 EL Fett zum Braten, Salz

Rotwein mit Essig aufkochen, Zwiebel schälen, in Scheiben schneiden, mit Lorbeerblättern und den übrigen Gewürzen in die heiße Flüssigkeit geben und erkalten lassen. Zusammen mit dem Fleisch in einen Steintopf oder eine Porzellanschüssel geben. Zugedeckt 3 - 4 Tage kühl stellen, dabei das Fleisch zweimal wenden. Aus der Marinade nehmen, mit einem Küchentuch trocken tupfen und mit Salz einreiben.

Fett erhitzen, Fleisch von allen Seiten braun anbraten. Mit ¼ l der durchgeseibten Marinade ablöschen und den Topf schließen. Braten ca. 1-1½ Stunden schmoren, dabei das Wasser und etwas Marinade nachgießen. Fleisch herausnehmen und warm stellen.

Crème fraîche oder Sahne mit 4-5 EL heißem Bratenfond verquirlen und vorsichtig in die heiße Soße einrühren, aufkochen lassen und mit der in etwas Wasser angerührten Speisestärke binden. Mit Salz abschmecken.

Hierzu schmecken Kartoffelklöße und Apfelmus mit einem Klecks Preiselbeeren.

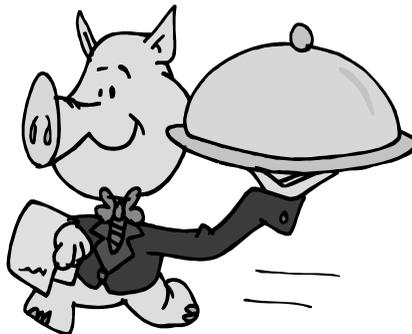
Schweinefilet mit Äpfeln in Currysahne

500 g Schweinefilet
100 g geriebener Gouda
240 ml süße Sahne
2 EL Tomatenmark
2 TL Curry
2 Äpfel
Salz und Pfeffer

Das Filet in $\frac{3}{4}$ cm dicke Scheiben schneiden, würzen und von beiden Seiten kurz anbraten. Die Scheiben herausnehmen, den Bratensatz mit Sahne ablöschen. Tomatenmark, Curry und Salz hinzugeben und abschmecken.

Die Fleischscheiben in eine feuerfeste Form legen. Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Auf die Filetscheiben legen.

Die Soße darüber gießen und mit Käse bestreuen. 20 bis 30 Minuten bei 225° C überbacken.



Schweinefilet in Orangensoße

4 Personen

500 - 600 g Schweinefilet
2 Orangen
2 Knoblauchzehen
3 EL Worcestersoße
300 ml Instant-Fleischbrühe
150 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Zucker
Olivenöl
dunkler Soßenbinder

Schweinefilet in Medaillons schneiden. Orangen auspressen, Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.

3 EL Olivenöl mit Orangensaft und Worcestersoße verrühren und die Medaillons ca. 1 Stunde darin marinieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

4 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Medaillons darin von beiden Seiten braten, herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und warm stellen.

Bratfond mit Brühe und Marinade ablöschen, aufkochen und mit dunklem Soßenbinder binden. Soße mit Zucker abschmecken, die Sahne zugeben, kurz erhitzen und zusammen mit den Medaillons servieren.

Hierzu Butternudeln und Salat servieren.

Süß-saure Frikadellen

4 Personen

500 g Hackfleisch (halb und halb)

1 Zwiebel

1 Ei, etwas Paniermehl

Salz, Pfeffer, Currypulver, Paprikapulver

Öl

Für die Soße: 3 Scheiben Ananas (Dose)

100 g Bambussprossen

1 grüne und rote Paprikaschote.

1 große Möhre, 1 große Zwiebel

1 l Gemüsebrühe

4 EL Tomatenmark, 2 EL Sojasoße

1 - 2 EL Zucker, Essig, Speisestärke, Öl

Zwiebel schälen und fein würfeln. Hackfleisch mit Ei, Paniermehl, Zwiebelwürfel und den Gewürzen vermischen und pikant abschmecken. Kleine Frikadellen formen und in erhitztem Öl rundherum ca. 6 - 8 Minuten braten. Herausnehmen und warm stellen.

Ananas abtropfen, Saft auffangen, Bambussprossen abtropfen, Paprika, Möhre und Zwiebel putzen und klein schneiden. Alles im verbleibenden Bratfett andünsten und mit Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark, Sojasoße, Ananassaft und Zucker zugeben und 10 Minuten köcheln lassen. Mit Essig und Salz abschmecken und mit der angerührten Speisestärke binden, Frikadellen hineingeben und kurz ziehen lassen.

Hierzu Basmati-Reis, gewürzt mit Chilipulver servieren.

Ungarische Hackpfanne

(ca. 4 Personen)

700 g geschälte Kartoffeln
3 EL Öl, 1 geschälte Zwiebeln
2 rote, 1 grüne und 1 gelbe Paprikaschote
1 Bund Lauchzwiebeln, Salz, Pfeffer
500 g Hackfleisch, Paprikapulver edelsüß
2 TL Tomatenmark, 150 ml Gemüsebrühe
500 g passierte Tomaten
150 g Creme fraiche

Geschälte Kartoffeln waschen und in schmale Spalten schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffeln darin unter Wenden von allen Seiten ca. 15 - 20 Minuten braten (bis sie gar sind!)

Zwiebeln fein würfeln, Paprika in Stücke schneiden und die geputzten Lauchzwiebeln schräg in Streifen schneiden. Kartoffeln salzen und pfeffern. Herausnehmen und bei Seite stellen. Hack in das Bratfett geben und darin unter Wenden ca. 5 Minuten anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.

Zwiebel, Paprikastücke und Tomatenmark zufügen und ca. 5 Minuten mitbraten. Lauchzwiebeln zufügen und kurz mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Brühe und passierte Tomaten zugießen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Creme fraiche unterrühren. Kartoffeln zurück in die Pfanne geben und in der Soße erwärmen.

Zigeuner-Hackbällchen

4 Personen

500 g Hackfleisch halb und halb
1 Ei, 1 Brötchen
1 Zwiebel
etwas Paniermehl
Salz, Pfeffer
1 Knoblauchzehe, 2 Zwiebeln
4 Paprikaschoten (Mix)
2 Peperoni
1 Dose Tomaten (evtl. frische)
300 ml Zigeunersoße
1 Bolognese Fix (z.B. Maggi), Öl

Brötchen in Wasser einweichen, Zwiebel schälen und fein würfeln.

Hackfleisch, ausgedrücktes Brötchen, Zwiebel, Paniermehl, Salz und Pfeffer zu einem glatten Teig verarbeiten und zu kleinen Bällchen formen.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Paprikaschoten und Peperoni putzen und in Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin andünsten, Hackbällchen zugeben und rundherum anbraten, Paprikaschoten, Peperoni und Tomaten (mit Saft) zugeben und mit etwas Wasser ablöschen. Zigeunersoße hinzufügen und ca. 30 Minuten köcheln lassen. Ab und zu umrühren, und evtl. noch etwas Wasser nachgießen. 10 Minuten vor Ende der Garzeit Bolognese fix einrühren und kurz aufkochen lassen.

Hierzu Spaghetti servieren.

GEMÜSE



UND



AUFLÄUFE

Auberginenauflauf

4 Personen

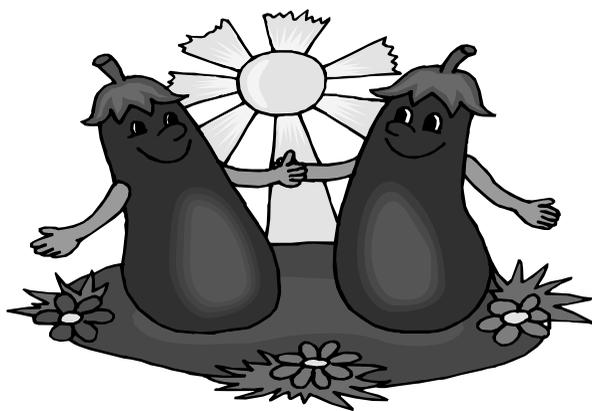
800 g Auberginen
400 g Kartoffeln
Meersalz, Pfeffer
Olivenöl
400 g Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
800 g Tomaten
je ½ Bund Thymian und Oregano
1 Zweig Rosmarin
40 g gehackte Mandeln
1 Eigelb, 1 Eiweiß
Muskatnuss
Butter
Rosmarin zum Garnieren

Kartoffeln waschen und in wenig Salzwasser dämpfen und pellen. Backofen auf 225° vorheizen.

Auberginen waschen, in 1½ cm dicke Scheiben schneiden und auf beiden Seiten salzen. Auf ein mit Olivenöl leicht bestrichenes Backblech legen und im Backofen etwa 15 Minuten backen.

Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, beides fein hacken und im restlichen Olivenöl glasig dünsten. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben. Die gewaschenen abgezupften Kräuter hacken, zusammen mit den Gewürzen zu den Tomaten geben und alles zu einer sämigen Soße einkochen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren goldbraun werden lassen. Kartoffeln zerdrücken, mit dem Eigelb

verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Eine Auflaufform fetten, Boden mit Auberginenscheiben belegen, darauf Mandeln und Tomatensoße geben. Darauf wieder eine Schicht Auberginenscheiben legen. Als letzte Schicht die Kartoffelmasse darauf streichen. Bei 200° 30 - 40 Minuten backen.



Bigos

(polnisches Gericht für 8 - 10 Personen)

*1 mittelgroßer Weißkohl (ca. 800 g)
1 Dose Weinsauerkraut (ca. 800 g)
1 Fleischwurst
400 g geräucherter Bauchspeck oder
500 g geräucherte dicke Rippe
1 kg Schulterbraten
1 - 2 Tuben Tomatenmark
Paprikapulver, Maggi
Salz, Pfeffer*

Den Weißkohl fein schneiden, waschen und in Salzwasser gar kochen und abgießen. Sauerkraut klein schneiden und zusammen mit dem Bauchspeck mit etwas Wasser ca. 35 - 40 Minuten garen. Nach dem Garen Bauchspeck in Würfel schneiden.

Den Schulterbraten in Fett weich braten und in Würfel schneiden. Weißkohl, Sauerkraut, Bauchspeck, Schulterbraten und in Würfel geschnittene Fleischwurst in einen großen Topf geben, Zwiebel fein hacken und ebenfalls dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Maggi und Tomatenmark würzen, alles miteinander verrühren und noch etwas schmoren lassen.

Hierzu Weißbrot oder Kartoffelpüree servieren.

Blätterteig-Spinat-Auflauf

ca. 3 - 4 Personen

500 g Mett (fein)
2 mittelgroße Zwiebeln (fein gehackt)
1 Knoblauchzehe (nach Belieben)
1 Packung TK-Blattspinat
2 Eier
250 ml süße Sahne
½ Becher Crème fraîche
2 Packungen TK-Blätterteig
ca. 125 g geriebener Gouda
Butter, Muskat, weißer Pfeffer

Für die Füllung: Die Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Mett hinzufügen, mit einer Messerspitze Muskat gewürzt scharf anbraten, gegen Ende der Bratzeit den gepressten Knoblauch hinzufügen und ca. 2 Minuten mitbraten. Den aufgetauten Blattspinat grob zerkleinert zum Mett geben und ca. 2 Minuten mitbraten.

Für die Sauce: Crème fraîche und süße Sahne verrühren, mit den schaumig geschlagenen Eiern verquirlen, mit (viel) Muskat und Pfeffer abschmecken, zu der Füllung geben, verrühren und zum Anstocken auf eine warme Herdplatte stellen.

Den Blätterteig auftauen lassen, einen Teil der Blätterteigplatten knapp überlappen, Ränder leicht zusammendrücken und ein wenig ausrollen. Eine Auflaufform (ca. 35 x 20 cm) mit dem Blätterteig auslegen, so dass die Ränder ca. 3 -4 cm hoch bedeckt sind. Die angestockte Füllung einfüllen, mit Streifen

aus dem restlichen Blätterteig bedecken und mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Backen: bei 200° 25 Min., danach 225° 15 Min. bis der Blätterteig eine braune Kruste bekommt.

Beilage: Reis und ein trockener Rotwein

Bohnen mit Speck

(türkisches Gericht)

1000 g Stangenbohnen

500 g Zwiebeln

500 g Tomaten

500 g geräucherter magerer Speck

4 EL Öl

Salz

Pfeffer (weiß und schwarz)

Fondor

Das Gemüse waschen, putzen und in grobe Stücke schneiden.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in erhitztem Öl in einem entsprechend großen Topf anbraten, das Gemüse hinzufügen und bei etwas geöffnetem Deckel ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze garen lassen. Zum Schluss vorsichtig mit den Gewürzen abschmecken.

Hierzu passen Salzkartoffeln oder Reis und ein frisches Bier.

Brokkoli-Auflauf

4 Personen

500 g Brokkoli
500 - 600 g Kartoffeln
2 Möhren
100 g Katenschinkenwürfel
200 g gekochter Schinken
75 - 100 geriebener Gouda (mittelalt)

Soße:
1 Pck. Sauce Hollandaise
200 ml Crème fraîche
100 ml Sahne, 150 ml Gemüsewasser
2 EL geriebener Parmesankäse
Salz, Pfeffer, $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe

Kartoffeln waschen, in Salzwasser ca. 20 Minuten garen, etwas abkühlen lassen, pellen und in dünne Scheiben schneiden.

Brokkoli putzen, in Röschen teilen, waschen, Möhren schälen, in Scheiben schneiden und zusammen in ca. $\frac{3}{4}$ l Instant-Gemüsebrühe 5 Minuten garen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei Gemüsewasser auffangen.

Auflaufform fetten, Kartoffelscheiben einschichten, mit Katenschinkenwürfel bestreuen, das Gemüse darauf verteilen, Kochschinken in Streifen schneiden und darauf verteilen.

Für die Soße: Sauce Hollandaise, Crème fraîche, Sahne, Gemüsewasser und Parmesankäse verrühren, evtl. mit etwas Salz und Pfeffer würzen und über den Auflauf gießen.

Im Heißluftofen bei 150° ca. 30 Minuten backen, nach 20 Minuten mit dem geriebenen Gouda bestreuen.

Brokkoli-Penne-Auflauf

4 Personen

250 - 300 g Nudeln (Penne)

500 g Brokkoli

500 g Putenschnitzel

1 Zwiebel

200 g Sahne

1 TL Instant-Hühnerbrühe

1 TL getrocknetes Basilikum

125 g geriebener Gouda-Käse

2 EL Mehl

Salz, Pfeffer, Öl

Salzwasser aufkochen und die Nudeln darin ca. 10 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen.

Brokkoli in Röschen teilen, waschen und in etwa 400 ml kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren. Abgießen, Gemüsewasser dabei auffangen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden. In heißem Öl ca. 5 Minuten braten, herausnehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen, fein würfeln und im Bratfett andünsten, Mehl darüberstäuben, anschwitzen und mit Gemüsewasser und Sahne ablöschen, aufkochen und mit Salz, Pfeffer, Brühe und Basilikum würzen, einige Minuten köcheln lassen. Abschmecken.

Nudeln, Broccoli und Fleisch in eine gefettete Auflaufform füllen, die Soße darüber verteilen und mit dem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Heißluftbackofen bei 175° ca. 25 Minuten garen lassen.

Brokkoli-Pizza

ca. 4 - 5 Personen

- Teig: $\frac{3}{4}$ Würfel frische Hefe
1 gestr. TL Zucker
1 gestr. TL Salz
1 Ei
4 EL Öl (oder 30 g flüssige Butter)
200 - 300 ml süße Sahne (nach Bedarf)
- Belag: ca. 750 - 1000 g Schweinemett (fein)
1 Maggi Sauce Hollandaise
125 g gute Butter
1/8 l Wasser
2 - 3 Pakete Tiefkühl-Brokkoli
1 Gemüsezwiebel
1 mittelgroßes Stück Holland-Gouda oder
anderer nicht zu stark schmeckender
Käse

Teigzubereitung: siehe Paprika-Tomaten-Pizza

Für den Belag: Die Sauce Hollandaise und den Brokkoli (Broccoli darf noch knackig sein) nach Packungsvorschrift zubereiten. Die Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Bratfett glasig dünsten, Mett hinzufügen und gut anbraten. Den Käse nicht zu fein reiben.

Das angebratene Mett mit der Sauce verrühren. Den Teig mit dem auseinander gezupften Brokkoli gleichmäßig belegen. Die Hackfleischmischung auf dem belegten Teig verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 - 220° ca. 25 - 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen bis der Käse goldbraun ist.

Chicorée mit Schinken

ca. 4 Personen

3 Chicoréestauden
6 Scheiben roher Schinken
200 ml Crème fraîche
1 Pck. Iglo 8-Kräutermischung
1 EL süßer Senf
2 EL Tomatenketchup
 $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe
1 EL geriebener Parmesankäse
1 EL Butter
Salz, Pfeffer
heller Soßenbinder

Chicoréestauden waschen, halbieren, den Strunk entfernen und mit je einer Scheibe Schinken umwickeln. Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne erhitzen und die Chicoréestauden darin leicht anbraten. Herausnehmen und in eine Auflaufform legen. Den Bratensatz mit der Brühe ablöschen und mit etwas Soßenbinder andicken und kurz aufkochen. Die übrigen Zutaten miteinander verrühren, in die Soße geben, verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Chicoréestauden geben und mit Folie abdecken.

Bei 150° ca. 30 - 35 Minuten im Heißluftofen garen.

Hierzu schmecken Salzkartoffeln und Schnitzel oder Kotelett.

Dicke Bohnen mit Kruste

ca. 4 Personen

*400 g frische enthülste dicke Bohnen
1 Tasse Gemüsebrühe
1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel
1 Stange Porree
2 EL Butter, 1 Tasse Crème fraîche
Meersalz, frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 Prise Cayennepfeffer
einige Zweige Bohnenkraut
1 TL feines Vollkornmehl
4 EL eingeweichtes Weizenvollkornschrot oder
Vollkornhaferflocken
125 g geriebener Käse, ½ Bund Petersilie*

Die Knoblauchzehe und die Zwiebel schälen und fein hacken. Den Lauch putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Die enthülsten Bohnen verlesen und waschen.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauchzehe darin glasig werden lassen. Lauch und Bohnen dazugeben und kurz mitschwitzen. Gemüsebrühe dazugießen, mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Bohnenkraut kräftig würzen. Bei mäßiger Hitze 25 - 30 Minuten garen lassen. Nach Ende der Garzeit Crème fraîche mit Vollkornmehl verrühren und mit der gehackten Petersilie unter die Bohnen rühren. Nochmals mit den Gewürzen abschmecken und in eine Auflaufform geben. Den Vollkornschrot oder Haferflocken mit dem Käse verrühren und über die Bohnen streuen. Im Ofen oder Grill so lange überbacken bis der Käse goldgelb ist.

Fenchelgratin mit Kräuterkruste

4 Personen

4 Fenchelknollen (à 150 g)
¼ l Weißwein, 2 EL Olivenöl
½ TL Fenchelsamen
2 Knoblauchzehen, 1 Kleine Zwiebel
6 Tomaten
Meersalz, Pfeffer
2 Bund Kräuter
(Basilikum, Oregano, Thymian, Petersilie)
2 EL Weizenvollkornschrö
50 g geriebener Parmesankäse
abgeriebene Schale von ½ unbehänd. Zitrone
10 g Butter

Die Fenchelknollen putzen, waschen und halbieren, etwas von dem Fenchelgrün beiseite legen. Den Strunk herausschneiden, falls er holzig ist. Den Fenchel in Weißwein mit dem Fenchelsamen bissfest dünsten. Knoblauchzehen und Zwiebel schälen und fein hacken. Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Tomaten waschen, Stielansatz herausschneiden, in Würfel schneiden und mit den Zwiebeln dünsten. Soße salzen und pfeffern, mit einem Teil der gewaschenen, gehackten Kräuter würzen und zur Hälfte einkochen lassen. Backofen auf 225° vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter fetten, Fenchelknollen hineinlegen und mit der Tomatensoße übergießen. Weizenvollkornschrö mit den restlichen Kräutern, dem Käse und der Zitronenschale mischen und über die Knollen verteilen. Die Butter in Flöckchen darauf setzen und etwa 15 Minuten gratinieren. Mit Fenchelgrün garnieren.

Gemüse-Reis-Pfanne

4 Personen

250 g Naturreis
2 Möhren, 250 g Brokkoli
1 rote Paprikaschote
1 Knoblauchzehe, 1 Zwiebel
50 g gerieb. Parmesankäse, 50 g Sahne
600 ml Instant-Gemüsebrühe
6 EL Olivenöl
Meersalz, Pfeffer, Currypulver
1 TL Paprikapulver
1 Bund Schnittlauch

*Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken.
Hälfte Olivenöl erhitzen, Knoblauch und Zwiebel darin
andünsten.*

*Reis warm und kalt waschen, abtropfen lassen und zur
Zwiebel-Knoblauchmasse geben, so lange unter Rühren
andünsten bis die Körner mit Fett überzogen sind.
Gemüsebrühe zugeben, aufkochen und den Reis bei
geringer Hitze ca. 30 - 40 Minuten kochen.*

*In der Zwischenzeit Möhren putzen, waschen und in
Würfel schneiden. Brokkoli putzen, in Röschen teilen
und waschen. Paprikaschoten waschen, halbieren,
entkernen und in kleine Würfel schneiden, Gemüse im
restlichen Öl kurz andünsten und 15 Minuten vor Ende
der Garzeit zum Reis geben. Wenn der Reis und das
Gemüse gar sind, mit Salz, Pfeffer, Curry- und
Paprikapulver würzen, den Käse und die Sahne
unterrühren und den Reis noch etwas quellen lassen.
Schnittlauch waschen, fein schneiden, darüber streuen
und servieren.*

Kartoffel-Mangold-Auflauf

4 Personen

750 g Kartoffeln

600 g Mangold

4 Tomaten

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe

Meersalz, Kümmel

frisch gemahlener Pfeffer und Muskatnuss

2 EL Butter

100 ml Milch

125 ml Sahne

75 g geriebener Käse

Kartoffeln waschen, abbürsten und in Salzwasser mit etwas Kümmel zugedeckt etwa 20 Minuten garen lassen. Abgießen, pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit der Milch und der Sahne schaumig rühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln, Mangold verlesen, waschen und grob hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten, Mangold zugeben, kurz andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden.

Auflaufform fetten, Kartoffelpüree, Mangold und Tomaten schichtweise hineingeben.

Ofen auf 180° vorheizen und den Auflauf ca. 30 Minuten backen, 10 Minuten vor Ende der Garzeit mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Kidneybohnen-Pfanne

4 Personen

250 g Kidneybohnen
1 Zwiebel, 1 Stange Porree
2 Möhren, 1 Peperoni
je 1 rote und grüne Paprikaschote
 $\frac{3}{4}$ l Instant-Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark, 100 g saure Sahne
2 EL Weizenvollkornmehl, 6 EL Olivenöl
1 EL Paprikapulver, 1 TL Currypulver
1 Bund Schnittlauch

Kidneybohnen in der Gemüsebrühe über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Zwiebel schälen, fein hacken, Möhren schälen und würfeln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden, Peperoni waschen, entkernen und fein hacken. 3 EL Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin andünsten, die eingeweichten Bohnen mit der Gemüsebrühe zugeben und bei mäßiger Hitze ca. 40 - 50 Minuten köcheln lassen. Das restliche Gemüse ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben und garen lassen. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Restliches Öl erhitzen, die Paprikawürfel leicht anbraten, Tomatenmark zugeben, unterrühren und mit dem Mehl bestäuben, unterrühren, etwas abkühlen lassen und unter die Bohnen rühren. Die Bohnen mit Paprika- und Currypulver, Meersalz und Pfeffer kräftig abschmecken und mit der sauren Sahne und den Schnittlauchröllchen verrührt servieren. (Evtl. 400 g Rinderfilet in feine Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten und zugeben).

Kohlrabi-Hack-Auflauf

ca. 4- 5 Personen

800 g in Streifen geschnittenen Kohlrabi

500 g geschälte gewürfelte Kartoffeln

1 Zwiebel, Öl, Salz, Pfeffer

50 g durchwachsenen Speck

1 TL Instant-Gemüsebrühe, 1 EL Haferflocken

400 - 500 g Gehacktes halb und halb

1 Ei, Paprikapulver, 1 Knoblauchzehe

Soße: 400 ml Gemüsewasser, 100 ml Sahne

100 g Sahne-Schmelzkäse

2 - 3 EL geriebener Gouda

1 EL Tomaten-Ketchup, heller Soßenbinder

Vorbereitete Kohlrabi in reichlich Salzwasser mit Gemüsebrühe ca. 8 Minuten garen lassen. Abgießen, Gemüsewasser auffangen. Speckwürfel in etwas Öl auslassen, würfelig geschnittene Zwiebel zugeben und glasig werden lassen. Vorbereitete Kartoffelwürfel hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren in ca. 10 Minuten garen lassen. In eine Auflaufform geben und die Kohlrabi darauf verteilen.

Gehacktes mit Ei, Haferflocken, Salz, Pfeffer, gepresster Knoblauchzehe und Paprikapulver verkneten und abschmecken. Ca. 8 - 10 Fleischbällchen formen, in etwas Öl braten und über den Kohlrabi verteilen.

Bratfett mit Gemüsewasser und Sahne ablöschen, Schmelzkäse und Ketchup hinzufügen und aufkochen lassen, mit etwas hellem Soßenbinder andicken und über den Auflauf geben. Mit geriebenem Gouda bestreuen und im Backofen bei 160° ca. 20 - 30 Minuten garen lassen.

Krautspätzle

4 - 6 Personen

200 ml Milch

4 Eier

400 g Mehl

½ gestr. TL Salz, Pfeffer, Muskat

1 Zwiebel

250 g Baconwürfel

1 Dose Sauerkraut (850 ml)

Butterschmalz

Für die Spätzle: Milch, Eier, Salz, etwas Muskat und Mehl zu einem glatten Teig verrühren und diesen ca. 30 Minuten quellen lassen.

Zwiebel schälen, klein würfeln.

Butterschmalz erhitzen und die Baconwürfel darin auslassen. Zwiebelwürfel zugeben und kurz mitbraten. Sauerkraut und etwas Wasser zufügen und ca. 12 Minuten garen lassen.

Reichlich Salzwasser aufkochen. Spätzleteig portionsweise durch die Spätzlepresse drücken und so lange kochen bis sie oben schwimmen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, kalt abschrecken und abtropfen lassen.

Spätzle unter das Sauerkraut mischen und unter Wenden ca. 5 Minuten mitbraten.

Mit Schnittlauchröllchen bestreut servieren.

Kürbis-Nudel-Gratin

ca. 4 Personen

400 g fruchtiger Kürbis (ohne Schale u. Kerne)

Saft 1 Zitrone

100 g Speck- oder Schinkenwürfel

300 g Nudeln (Penne, Schleifen)

10 Salbeiblätter

50 g gehackte Walnüsse

100 g Blauschimmelkäse

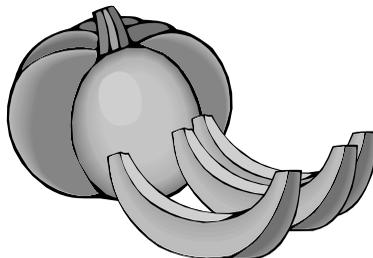
300 ml Sahne

Kräutersalz

Pfeffer

Kürbis klein würfeln, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer mischen. Nudeln in Salzwasser bissfest kochen, Salbeiblätter in Streifen schneiden, Käse in kleine Stücke bröseln.

Kürbis, Nudeln, Speckwürfel, Salbei, Walnüsse und Käse mischen, in eine gebutterte Auflaufform geben, Sahne ebenfalls mit Salz und Pfeffer würzen, darüber gießen und bei 180 - 200° im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.



Linsengemüse

ca. 4 Personen

250 g Le Puy Linsen
½ l Gemüsebrühe (Instant)
1 Zwiebel
1 - 2 Cabanossi
3 - 4 Möhren
1 - 2 Stangen Porree
200 ml Sahne
Salz
Pfeffer

*Linsen in der Gemüsebrühe in ca. 40 Minuten garen.
In der Zwischenzeit Zwiebel, Wurst und Möhren
würfeln, Porree putzen und in feine Ringe schneiden.*

*Zwiebeln und Wurst in etwas Öl oder Margarine
anbraten, Möhren und Porree zugeben, ein wenig
Wasser oder Gemüsebrühe angießen, würzen, ca. 10
Minuten dünsten, dann die Sahne zugeben, noch mal in
10 - 15 Minuten fertig garen, dann unter die Linsen
rühren und nochmals abschmecken.*

Beilage: Reis oder Kartoffelpüree

Makkaroni-Putenauflauf

4 Personen

300 g kurze Makkaroni
500 g Brokkoli
500 g Putenschnitzel
1 mittelgroße Zwiebel
2 EL Mehl, 200 g Sahne
1 TL Instant-Hühnerbrühe
100 g Gouda-Käse (o. Raclette Käse)
Öl, Salz, Pfeffer, ½ Topf Basilikum

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser mit 2 EL Öl ca. 8 - 10 Minuten bissfest garen.

Brokkoli putzen, waschen, in Röschen teilen und in 3/8l Salzwasser 3 - 4 Minuten dünsten. Nudeln und Brokkoli abtropfen lassen, Gemüsewasser auffangen.

Putenschnitzel waschen, trocken tupfen und in schmale Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Putenstreifen darin ca. 5 Minuten braten, dabei ab und zu wenden. Aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel schälen, fein würfeln und im Bratfett andünsten. Mit Mehl bestäuben, etwas anschwitzen und mit dem Gemüsewasser und der Sahne ablöschen, aufkochen, Brühe einrühren und ca. 5 Minuten köcheln lassen.

Basilikum waschen, in feine Streifen schneiden, in die Soße geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auflaufform fetten, Nudeln, Brokkoli und Putenstreifen einfüllen, Soße darüber gießen, Käse grob reiben und darüber streuen. Backofen auf 200° vorheizen und den Auflauf ca. 20 - 25 Minuten überbacken.

Mangoldplätzchen

4 Personen

500 g Mangold

2 Eier

3 EL Paniermehl

3 EL kernig Haferflocken

Salz, Pfeffer

Muskat

Öl

Mangold putzen, waschen und in kochendem Salzwasser in 8 -10 Minuten garen, abgießen, abtropfen und mit einem Schneidestab pürrieren.

Eier, Paniermehl und Haferflocken zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Kleine Plätzchen formen und in erhitztem Öl in einer Pfanne ca. 10 Minuten braten.



Möhren-Reis-Auflauf

4 Personen

125 g Naturreis

500 g Möhren

½ l Gemüsebrühe (Instant)

1 Zwiebel

Saft einer Zitrone

Meersalz

frisch gemahlener weißer Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1 Bund Kerbel

2 Eier

2 EL geriebener Käse

Butter zum Ausfetten

Den Reis kalt und warm abspülen. Die Gemüsebrühe zum Kochen bringen, den Reis dazugeben und auf kleiner Hitze ca. 30 bis 40 Minuten garen lassen.

Die Möhren waschen, evtl. schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Nach der Hälfte der Garzeit das Gemüse zum Reis geben und mitkochen lassen. Nach Ende der Garzeit die Reis-Möhren-Masse mit Zitronensaft, Meersalz, Muskatnuss und Pfeffer würzen und den fein gehackten Kerbel unterziehen. Die Masse vollständig erkalten lassen.

Eier trennen, die Eigelbe mit dem Käse verrühren und unter die Reismasse ziehen, nochmals kräftig abschmecken.

Die Eiweiße steif schlagen und ebenfalls unter die Auflaufmasse heben. In eine gefettete Auflaufform geben und bei 190° ca. 30 Minuten garen lassen.

Nudelauflauf

4 - 6 Personen

500 g Tagliatelle (italienische Bandnudeln)
200 g Tiefkühlerbsen
200 g Kasseler-Aufschnitt
400 g frische Champignons (oder Dosenchampignons)
1 Packung stückige Tomaten (500 g)
200 g geriebenen Gouda oder Emmentaler Käse
1 EL geriebenen Parmesan-Käse
1 Stange Porree
1 ½ TL getrocknete Kräuter der Provence
Öl, Salz, Pfeffer

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung garen und abgießen. Pilze putzen, waschen, halbieren, Porree putzen, waschen, in Ringe schneiden, Kasseler in schmale Streifen schneiden.

2 - 3 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze und den Porree darin andünsten, Kasseler und gefrorene Erbsen zugeben und ebenfalls ca. 5 Minuten mitdünsten. Tomaten zufügen und weitere 5 Minuten köcheln. Die Gemüsesoße mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence und dem Parmesankäse würzen. Ca. 2/3 der Nudeln in eine Auflaufform verteilen, die Gemüsesoße darüber geben und mit der Hälfte des geriebenen Käses bestreuen, restliche Nudeln darauf verteilen und mit dem übrigen Käse bestreuen. Mit Folie abdecken und bei 150° ca. 30 Minuten garen lassen.

Paprikaschoten gefüllt

Ca. 4 Personen

2 rote und 2 gelbe Paprikaschoten
1 dicke Zwiebel
600 - 700 g Hackfleisch halb und halb
150 ml Instant-Gemüsebrühe
2 Kugeln Mozzarella-Käse
1 TL Senf
Salz
Pfeffer
Petersilie
1 Päckchen Delikatess-Kräutersoße

Paprikaschoten waschen, halbieren, entkernen, Zwiebel fein hacken und das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und Senf verkneten. Paprikahälften damit füllen, in eine Auflaufform setzen und mit der Brühe auffüllen.

Backofen auf 200° vorheizen (Heißluft 175°) und die Paprikaschoten ca. 30 Minuten schmoren lassen.

Mozzarella in Scheiben schneiden und nach ca. 20 Minuten auf den Paprikaschoten verteilen.

Paprikaschoten herausnehmen, Brühe in einen Topf geben, die Delikatess-Kräutersoße mit einem Schneebesen einrühren und 1- 2 Minuten kochen lassen. Die fertige Soße evtl. mit etwas süßer Sahne verfeinern.

Die Paprikaschoten mit bunten Bandnudeln oder körnig gekochtem Reis servieren.

Pizza mit Paprika und Tomaten

ca. 4 - 6 Personen

Teig: $\frac{3}{4}$ Würfel Hefe (30 - 35 g)
1 gestr. TL Zucker, 1 gestr. TL Salz
1 Ei
400 g Mehl
4 EL Öl (oder 30 g flüssige Butter)
200 - 300 ml süße Sahne (nach Bedarf)

Belag: ca. 750 - 1000 g Schweinemett (fein)
ca. 5 Tomaten
Je 1 rote und gelbe Paprikaschote
1 große Gemüsezwiebel
Tomatenketchup zum bestreichen
2 Pakete Chester-Scheibletten
Salz
Pfeffer
Oregano

Für den Teig: Die Hefe und den Zucker in einem luftdichten Kunststofföpfchen so lange schütteln, bis die Hefe flüssig ist. Alle Zutaten, außer der Sahne und der Hefe vermischen. Die flüssige Hefe zusammen mit der Sahne unter die Mehlmischung rühren und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat (evtl. $\frac{1}{2}$ Stunde bei ca. 40° - 50° im Backofen gehen lassen).

Für den Belag: Tomaten und Paprika würfeln, Zwiebel schälen, fein hacken und mit Tomaten und Paprika vermischen. Mett in Bratfett gut anbraten.

Den gegangenen Teig nochmals gut durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Das Blech auf die mittlere Schiene in den Ofen stellen und im sich aufheizenden Ofen nochmals 5 Minuten gehen lassen. Herausnehmen, dünn mit Tomatenketchup bestreichen und das angebratene Mett darüber verteilen. Das Gemüse kurz auf einem Sieb abtropfen lassen und über dem Mett verteilen, mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen (Salz und Pfeffer nur wenig, da das Mett bereits gewürzt ist). Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° ca. 25 - 30 Minuten backen. Ca. 10 Minuten vor Ende der Backzeit mit den Scheibletten belegen.

Selleriebrätlinge

*1 Sellerieknolle
2 Eier
Paniermehl
Salz, Pfeffer
Olivenöl*

Die Sellerieknolle unter fließendem Wasser gut säubern und in reichlich Wasser ca. $\frac{3}{4}$ Stunde fast gar kochen. Knolle schälen und in Scheiben von $1\frac{1}{2}$ cm schneiden. Scheiben mit Salz und Pfeffer würzen. Eier verquirlen, die gewürzten Scheiben darin wenden und mit Paniermehl bestreuen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die panierten Selleriescheiben darin goldbraun braten.

Mit Gemüsereis servieren.

Sauerkraut-Mettauflauf

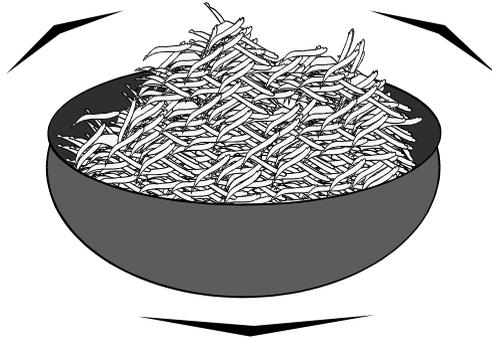
ca. 4 Personen

750 g Sauerkraut
750 g Schweinemett
3 Zwiebeln
2 süße Sahne

Das Sauerkraut mit den fein gehackten Zwiebeln vermischen und lagenweise zusammen mit dem Mett in eine gefettete Auflaufform schichten. Die Sahne darüber gießen und mit Alu-Folie abdecken.

Im Backofen bei 200° 90 Minuten und bei 120° 30 Minuten garen lassen.

Hierzu schmeckt Kartoffelpüree sehr gut.



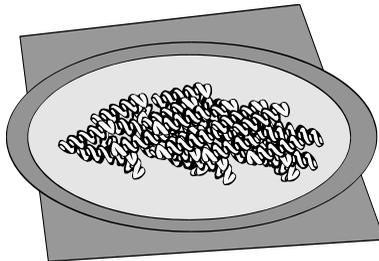
Schneller Nudelauflauf

200 g Nudeln (Hörnchen o. Spiralen)
1 Dose Erbsen (sehr fein)
1 Dose Champignons
200 g gekochter Schinken in Scheiben
2 Dosen Tomaten-Creme-Suppe
Pfeffer, Salz
100 g Gouda
Butter für die Form

Nudeln in kochendem Salzwasser garen. In der Zwischenzeit Erbsen und Champignons getrennt in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Pilze halbieren, Schinken in breite Streifen schneiden. Nudeln abgießen und gut abtropfen lassen.

Erbsen, Pilze, Schinken und Nudeln mischen, in eine mit Butter ausgefettete Auflaufform geben. Die Tomatensuppe mit Salz und Pfeffer würzen und über die Nudelmischung geben. Käse reiben und darüber streuen.

Nun im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 10 Minuten überbacken.



Spätzle-Sauerkraut-Auflauf

4 - 6 Personen

250 g Spätzle
50 g Butter, 50 g Mehl
 $\frac{1}{4}$ l Gemüsebrühe
 $\frac{1}{2}$ l Milch
200 g Sahne-Schmelzkäse
250 g ausgelöstes Kasseler- Kotelett
2 dicke Zwiebeln
1 Dose Sauerkraut (425 ml)
4 Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer, Muskat, Bratfett
125 g Gouda

Reichlich Salzwasser aufkochen und die Spätzle darin ca. 10 Minuten kochen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Fett in einem Topf schmelzen, das Mehl darin kurz anschwitzen und mit Gemüsebrühe und Milch ablöschen. Kurz aufkochen, den Schmelzkäse einrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Kasseler kurz abspülen, abtupfen und würfeln. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Fett in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelringe darin knusprig braten. Einen Teil der Zwiebelringe beiseite stellen. Sauerkraut, Kasseler, Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zu den Zwiebelringen geben und ca. 5 - 7 Minuten dünsten. Sauerkraut, Spätzle und die Soße mischen und in eine gefettete Auflaufform geben. Käse reiben und darüber streuen. Im vorgeheizten Heißluftbackofen bei 175° ca. 35 - 40 Minuten backen. 10 Minuten vor Ende der Backzeit die restlichen Zwiebelringe darauf verteilen.

Spinatauflauf

4 Personen

500 g Blattspinat
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel
2 EL Butter
Meersalz, Pfeffer, geriebene Muskatnuss
frisch geriebener Ingwer
500 g Seelachsfilet
etwas Zitronensaft
100 g Sahne
1 Ei
125 g geriebener Käse

Spinat verlesen, waschen, gut abtropfen lassen. Knoblauchzehe und Zwiebel schälen und beides fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen, den Knoblauch und die Zwiebel darin kurz andünsten, den Spinat dazu geben und kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer kräftig abschmecken.

Backofen auf 180° vorheizen. Das Seelachsfilet unter fließendem Wasser abwaschen und trocken tupfen. Mit Zitronensaft beträufeln und 5 Minuten ziehen lassen. Den Spinat und das Fischfilet schichtweise in eine gefettete Auflaufform geben.

Die Sahne mit Ei und Käse verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und über den Fisch geben. Das Ganze 15 bis 20 Minuten backen.

Anstelle von Spinat kann man auch Mangold verwenden.

Staudensellerie gratiniert

4 Personen

600 g Staudensellerie
300 ml Instant-Gemüsebrühe
2 Zwiebeln
4 EL Olivenöl
150 g saure Sahne
50 g geriebener Emmentaler oder Gouda
2 Tomaten
2 EL eingeweichtes Dinkelmehl
 $\frac{1}{4}$ Bund Basilikum
frisch geriebene Muskatnuss
Pfeffer, Meersalz

Staudensellerie putzen, waschen, in 10 cm lange Stücke schneiden und in der Gemüsebrühe garen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. In eine Auflaufform geben, den abgetropften Staudensellerie darauf verteilen und mit Muskat, Meersalz und Pfeffer würzen.

Saure Sahne, Käse und Dinkelmehl verrühren und über den Sellerie geben. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen, in kleine Würfel schneiden, mit dem gewaschenen, feingehackten Basilikum vermischen und über den Sellerie verteilen.

Backofen auf 220° vorheizen und den Sellerie ca. 10 Minuten überbacken.

Zucchini gefüllt

4 Personen

8 kleine Zucchini

250 g gemischtes Hackfleisch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

je 1 grüne und rote Paprikaschote

1 EL mittelscharfer Senf

100 g geriebener Käse

Salz, Pfeffer, Öl

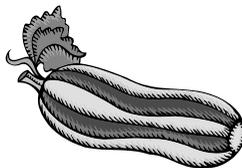
150 ml Weißwein

Zucchini waschen, längs jeweils einen Deckel abschneiden und mit einem Löffel aushöhlen.

Paprikaschoten abspülen, entkernen und mit dem Zucchinifleisch klein würfeln. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Hackfleisch mit Zwiebel und Knoblauch darin anbraten, das Gemüse hinzufügen und mitdünsten und mit Salz, Pfeffer und Senf abschmecken. Die Masse in die ausgehöhlten Zucchini füllen und mit dem Käse bestreuen. In eine große Auflaufform setzen und mit dem Weißwein begießen.

Backofen auf 180° vorheizen und die Zucchini ca. 15 - 20 Minuten garen lassen.





Salate
Salate



Balsamico-Honig-Soße für Frischesalat

2 EL Honig, 3 EL Wasser
3 EL Balsamicoessig
4 EL Olivenöl, 4 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer
frische Kräuter
(Schnittlauch, Petersilie)

Honig mit dem Wasser kurz erwärmen bis der Honig verflüssigt ist. In eine Schüssel geben und zusammen mit den übrigen Zutaten zu einer würzigen Soße verrühren. Kurz vor dem Servieren mit dem vorbereiteten Frischesalat (grüner Salat, Eisbergsalat) verrühren.

Curry-Tortellini-Salat

500 g bunte Tortellini
1 Dose Pfirsiche
1 Dose Ananas
400 g gekochter Schinken
1 Glas Salatcreme, z. B. Miracel Whip
Currypulver nach Geschmack

Tortellini nach Anweisung kochen. Obst und Schinken klein schneiden. Alles in eine große Schüssel geben.

Für die Salatsoße Miracel Whip mit Currypulver und der Hälfte des Obstsaftes verrühren, über den Salat geben und vermischen.

Blumenkohlsalat

4 - 6 Personen

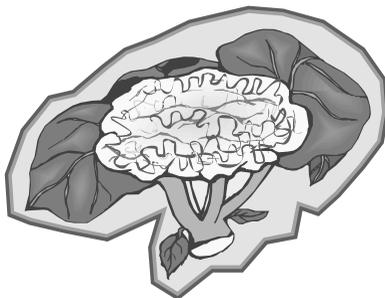
1 Blumenkohl

1 l Instant-Gemüsebrühe

Für die Marinade: 150 ml Sahne
150 ml saure Sahne oder Schmand
100 ml Buttermilch
1 Pck. Salatkrönung Dillkräuter
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer, Essig
½ Bund Schnittlauch

Blumenkohl in Röschen teilen und waschen. Instant-Gemüsebrühe aufkochen, die Blumenkohlröschen darin bissfest garen (je nach Größe ca. 15 - 20 Minuten) und erkalten lassen.

Für die Marinade: Sahne, Schmand und Buttermilch gut verrühren, Salatkrönung unterrühren und mit Salz, Pfeffer, Essig und Zucker pikant abschmecken. Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden, ebenfalls unterrühren. Marinade über die Blumenkohlröschen gießen, mischen und servieren.



Bunter Reissalat

ca. 6 Personen

*250 g Reis
1 Dose Pilze
4 Tomaten
1 Zwiebel
1 EL Olivenöl
4 EL Tomatenketchup
6 EL Sojasoße
200 g TK-Erbesen
Salz, Pfeffer
2 Stangen Frühlingszwiebeln
200 g gekochter Schinken*

Den Reis in Salzwasser garen. Pilze in Scheiben schneiden, Tomaten entkernen und würfeln. Zwiebel in feine Würfel schneiden.

Öl erhitzen. Zwiebel darin glasig dünsten. Ketchup und Sojasoße zugeben und mitdünsten. Pilze, Tomaten und Erbsen unterheben und abgedeckt 4 Minuten köcheln lassen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den gekochten Schinken würfeln.

Gemüse, Frühlingszwiebeln und Schinken unter den abgekühlten Reis geben und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Chicoréesalat

ca. 4 Personen

4 Stauden Chicorée

Soße:

3 EL Olivenöl

3 EL Sonnenblumenöl

2 - 3 EL Balsamico-Essig

½ EL Tomaten-Ketchup

Salz, Pfeffer, Zucker

1 kl. würfelig geschnittene Zwiebel

Chicoréestauden unter fließendem Wasser abwaschen und den bitteren Kern etwa 1 - 2 cm tief herausschneiden.

Aus den angegebenen Zutaten eine Salatsoße bereiten, diese süßsauer abschmecken, die in feine Streifen geschnittenen Chicoréestauden sofort in die Soße geben und unterrühren, damit sie nicht braun werden.

Dieser Salat schmeckt sehr gut zu allen Fleischgerichten.



Claudia's Kaal Ärpelschloot

Kartoffelsalat für 4 Personen

ca. 12 Kartoffeln

ca. 40 - 50 g Lachsersatz (Gläschen)

4 hartgekochte Eier

4-5 würfelig geschnittene Gewürzgurken

200 g gekochte würfelig geschnittene Krakauer

für die Mayonnaise:

ca. 200 ml Becel-Öl

(oder ein anderes neutrales Öl)

1 Ei

1 TL Senf

4 TL Essig, etwas Maggi

schwarzer Pfeffer, Salz, Gurkensud

Kartoffeln waschen, in reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und ca. 20 Minuten garen lassen. Abgießen, pellen, erkalten lassen und in dünne Scheiben schneiden. Eier ca. 10 Minuten kochen, pellen und in Würfel schneiden.

Für die Mayonnaise: *Ei schaumig rühren, Öl langsam dazuträufeln bis eine dickflüssige Masse entstanden ist. Senf, Essig und Maggi dazugeben und unterrühren. Alle kleingeschnittenen Zutaten verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen, die Mayonnaise darüber geben und untermischen. An einem kühlen Ort ca. 2 - 3 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals mit den Gewürzen und etwas Gurkensud abschmecken*

Schmeckt lecker zu Gegrilltem.

Geflügelsalat

ca. 4 Personen

250 g mageres Geflügelfleisch

250 g blättrig geschnittene Champignons (Dose)

100 g gekochter Schinken

3 hartgekochte Eier

1 EL gehackter Dill

Soße: 2 EL Mayonnaise

1 EL Quark

Salz

Pfeffer

Essig

Zucker

Gekochtes Geflügelfleisch und den Schinken in feine Streifen schneiden. Champignons abtropfen lassen, Eier schälen und würfeln. Salatzutaten vermischen.

Mayonnaise und Quark verrühren, mit Essig, Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker pikant abschmecken und vorsichtig zusammen mit dem Dill unter den Salat heben.



Grüner Nudelsalat

4 - 6 Personen

150 g grüne Nudeln
250 g Fleischwurst
250 g frische Möhren
200 g Tiefkühlerbsen
1 kleine Dose Gemüsemais
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
6 EL Öl, 6 EL Essig
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
gehackte Petersilie
Maggi, Worcestersoße
 $\frac{3}{4}$ l Gemüsebrühe

Die grünen Bandnudeln etwas zerdrücken und in reichlich Salzwasser 8 - 10 Minuten garen lassen, gut abtropfen und erkalten lassen.

Möhren schälen, in dünne Scheibchen schneiden und zusammen mit den Erbsen in Gemüsebrühe ca. 5 - 8 Minuten garen. Abgießen und erkalten lassen. Fleischwurst in feine Streifen schneiden, Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Mais gut abtropfen lassen.

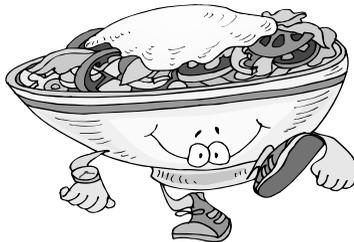
Für die Marinade: Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Maggi, Worcestersoße, Knoblauchzehe und Zwiebeln zu einer herzhaften Salatsoße verrühren. Die Salatzutaten vermischen, die Salatsoße darüber geben, verrühren und gut durchziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Hollywood-Salat

2 Apfelsinen
½ Salatgurke
150 g dünne Salamischeiben
1 feingewürfelte Zwiebel
Essig
Salz
Pfeffer
Zucker
2 EL Miracel Whip
2 EL süße Sahne

Die Apfelsinen schälen und in Stücke schneiden. Gurke waschen, vierteln und in Scheiben schneiden. Salamischeiben in Streifen schneiden und alles zusammen mit der feingewürfelten Zwiebel mischen. Den Salat mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker etwas marinieren.

Miracel Whip und Sahne verrühren und kurz vor dem Servieren unter den Salat mischen. Evtl. noch etwas nachwürzen.



Italienischer Nudelsalat

(ca. 10 Personen)

500 g kleine Schmetterlingsnudeln (Farfalle)

Salz, Pfeffer, etwas Zucker

500 g Mozzarella-Käse

400 g gekochter Schinken

500 g Cocktail-Tomaten

12 EL Balsamico-Essig

8 EL Pflanzenöl

4 EL Olivenöl

1 Bund/Töpfchen Basilikum

ca. 50 g Pinienkerne

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und abkühlen lassen.

Die Nudeln in kochendem Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abkühlen lassen.

Mozzarella abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Schinken in Streifen schneiden. Tomaten waschen und halbieren.

Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verschlagen.

Basilikum waschen und fein schneiden.

Nudeln, Schinken, Mozzarella, Tomaten Basilikum und Marinade vermischen. Ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Nochmals abschmecken.

Kurz vor dem Servieren die gerösteten Pinienkerne über den Salat geben.

Kartoffelsalat mit Schafskäse

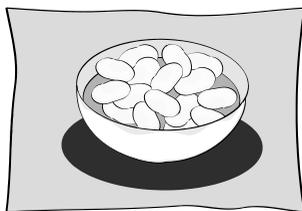
ca. 6 Personen

1 kg Kartoffeln (festkochend)
200 g Tomaten
150 g Staudensellerie
4 EL Olivenöl
150 g Naturjoghurt
1/8 l Milch
200 g Creme fraîche
4 EL Essig
50 g frisch geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence
150 g Schafskäse
80 g schwarze Oliven (ohne Stein)

Die Kartoffeln mit Schale kochen, abschrecken, pellen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Tomaten achteln, den Staudensellerie putzen und in feine Scheiben schneiden. Öl, Joghurt, Milch, Creme fraîche, Essig und Parmesan zu einem Dressing verrühren. Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence nach Geschmack dazugeben.

Den Schafskäse würfeln. Kartoffeln, Tomaten Staudensellerie, Oliven und Schafskäse mit dem Dressing mischen.



Kartoffelsalat m. Spinat u. Paprika

ca. 4 - 6 Personen

750 g festkochende Kartoffeln
500 g rote und gelbe Paprikaschoten
50 - 75 g frischer Blattspinat
1 Bund Basilikum
1 Zwiebel

Soße: 6 EL Olivenöl

1 EL kleine Kapern
2 EL Zitronensaft
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Paprikaschoten waschen, halbieren, putzen, Hälften mit der Innenseite nach unten auf ein Backblech legen, Zwiebel schälen, halbieren, mit der Schnittseite nach unten dazulegen. Im vorgeheizten Backofen bei 220° ca. 10 - 15 Minuten backen, bis die Haut der Paprika Blasen wirft. Herausnehmen, Paprika mit feuchtem Tuch abdecken, kurz ruhen lassen, dann häuten und in Streifen schneiden. Zwiebel auch in dünne Streifen schneiden.

Inzwischen Kartoffeln mit Schale in ca. 20 Minuten gar kochen, pellen und in Würfel schneiden. Spinat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern. Basilikum waschen und die Blättchen klein zupfen. Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer mischen und das Öl kräftig unterschlagen. Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und Basilikum mit dem Dressing mischen und evtl. nachwürzen. Spinat auf eine Platte oder Portionsteller geben, den Salat darauf anrichten und mit den Kapern bestreut servieren.

Kräuter-Nudel-Salat

4 - 6 Personen

250 g Spaghetti oder Makkaroni

3 - 4 EL Weißweinessig

1 TL Senf

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer

Jeweils $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch, Oregano, Thymian

100 g Rauke

120 g Ziegenrolle oder Ziegenfrischkäse

(z. B. Picandou)

Nudeln eventuell etwas zerkleinern und nach Anweisung kochen.

Essig, Senf und Öl mit Salz und Pfeffer gut verschlagen, mit den feingehackten Kräutern über die abgetropften, lauwarmen Nudeln geben, gut durchmischen und $\frac{1}{2}$ - 1 Stunde durchziehen lassen.

Zum Servieren auf der Rauke anrichten und den kleingeschnittenen Ziegenkäse darüber geben.

(oder: Käse und grob zerteilte Rauke kurz unterheben)

Dieser Salat passt sehr gut zu Gegrilltem

Nudelsalat

4 Personen

250 g kurze Makkaroni
200 g Gouda oder Emmentaler
200 - 250 g gekochter Schinken
4 - 5 EL Mayonnaise
100 ml süße Sahne
2 geh. TL Senf
1 - 2 EL Meerrettich (Glas o. Tube)
2 TL Tomatenketchup o. Tomatenmark
1 Schuss Weinbrand
Salz
Pfeffer
getrocknetes Basilikum

*Nudeln nach Anweisung kochen und erkalten lassen.
Schinken und Käse klein würfeln und mit den
erkalteten Nudeln vermischen.*

*Mayonnaise mit der Sahne zu einer cremigen Masse
verrühren (evtl. etwas mehr Sahne) und die restlichen
Zutaten ebenfalls unterrühren, über die Nudeln geben
und verrühren*

Den Salat ca. 3 - 4 Stunden durchziehen lassen.

Nudelsalat chinesisch

ca. 4 - 6 Personen

ca. 375 g Spätzle
2 Stangen Porree
1 kleine Dose geschnittene Pilze
1 kleine Zwiebel
Sojasoße (dunkel)
Distelöl
Chinagewürz
Salz
Pfeffer
Chilipulver
Essig

Spätzle in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und abkühlen lassen. Zwiebel fein hacken, Porree waschen und in feine Ringe schneiden.

Spätzle, Zwiebel und Porree mischen.

Aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Sojasoße, Chinagewürz und Chilipulver eine würzige Marinade bereiten und diese mit dem Salat vermischen. Über Nacht stehen lassen. Kurz vor dem Verzehr die geschnittenen Pilze unterheben und evtl. nochmals nachwürzen.



Obstsalat

ca. 6 Personen

250 g fein geraspelte Möhren
6 fein geraspelte Äpfel
2 gewürfelte Apfelsinen
3 gewürfelte Bananen
3 gewürfelte Kiwis
1 Pfd. gewürfelte Weintrauben
½ Päckchen Rosinen
1 EL Zitronensaft
100 g gehackte Hasel- oder Walnüsse

Marinade: Öl, Zucker, Zitronensaft

Die vorbereiteten Zutaten mit einem EL Zitronensaft beträufeln, Nüsse und Rosinen dazu geben und verrühren.

Öl, Zucker und Zitronensaft verrühren und ebenfalls unterrühren.



Ruccola-Salat

*1 Packung Ruccola
1 Bund Radieschen
1 Bund Schnittlauch
1 - 2 rote Zwiebeln
2 Fleischtomaten
500 g Gouda
Balsamico-Essig
Olivenöl
2 TL Senf
Salz, Pfeffer*

Ruccola klein zupfen und waschen. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Tomaten und Gouda ebenfalls würfeln. Olivenöl, Balsamico-Essig, Salz, Pfeffer und Senf zu einem würzigen Dressing verrühren, über den Salat geben und unterrühren.



Schichtsalat mit Currysoße

- 1 Beutel Reis*
- 1 Glas Spargel*
- 1 Glas Pilze*
- 1 Dose Mandarinen*
- 5 hart gekochte Eier*
- 200 g gekochter Schinken*
- 1 kleines Glas Miracel Whip*
- 1 Flasche Currysoße*

Reis gar kochen (nicht zu weich). Spargel in Stücke schneiden und Pilze in Scheiben. Den Schinken in Streifen und die Eier in Scheiben schneiden. Die Mandarinen abtropfen lassen.

Alle Zutaten in oben aufgeführter Reihenfolge in eine Schüssel schichten.

Miracel Whip mit der Currysoße glatt verrühren und über die aufgeschichteten Zutaten geben (nicht verrühren).

(Am besten einen Tag vorher zubereiten und kalt stellen!)



Schichtsalat Mediterran

*2 Bund Ruccola
1 Aubergine
1 EL Olivenöl
1 gelbe Paprika
400 g Tomaten
100 g Parmesankäse, grob geraspelt
300 g Salatcreme, z. B. Miracel Whip
3 - 4 EL süße Sahne*

Rucola waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und vierteln.

Aubergine waschen und in dünne Scheiben schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin leicht anbraten. Danach abkühlen lassen.

Beim Einschichten zuerst den Ruccola, dann die Paprika, Tomaten, Auberginen und die Hälfte des Parmesans in die Salatschüssel füllen. Salatcreme mit der süßen Sahne verrühren und über die Oberfläche verteilen. Den restlichen Parmesankäse darüber streuen.

Den Salat etwas stehen lassen, zwischendurch evtl. mit einer Gabel einstechen oder etwas an der Schüssel rütteln, damit die Salatcreme nicht oben auf liegen bleibt.

Schweizer Wurstsalat

4 Personen

250 g Emmentaler Käse (Scheiben)

250 g Lyoner Wurst (dünne Scheiben)

1 dicke Zwiebel

3 Gewürzgurken

Marinade: 8 EL Öl

4 EL Essig

1 TL mittelscharfer Senf

Salz, Pfeffer

2 Tropfen Flüssig-Süßstoff

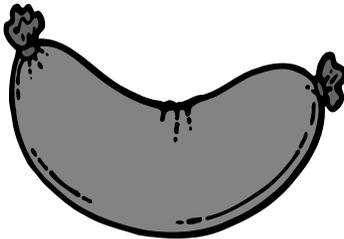
Paprikapulver

Den Käse, die Wurst und die Gurken in dünne Stifte schneiden.

Zwiebel schälen, dritteln und die Scheiben schneiden.

Alle Zutaten vermischen.

Für die Marinade: Öl, Essig und Senf glatt rühren, mit Salz, Pfeffer und Flüssig-Süßstoff würzen und mit den vorbereiteten Salatzutaten vermischen. Ca. ½ Stunde durchziehen lassen, nochmals abschmecken und mit Paprikapulver und evtl. noch einigen Zwiebelringen verziert servieren.



Spaghetti-Thunfisch-Salat

250 g Spaghetti (durchbrechen)

2 Dosen Thunfisch (in Öl)

3 grüne Paprikaschoten

5 Tomaten

3 Zwiebeln

Für die Marinade:

1 Glas Mayonnaise

Thunfischöl

3 EL Milch

5 Tropfen Tabasco

1 EL Sojasoße

1 EL Schaschliksoße

Salz, Pfeffer

1 EL Paprikapulver edelsüß

1 Prise Zucker

Petersilie zum Garnieren

Die Spaghetti nach Anweisung garen lassen.

Die restlichen Zutaten würfeln, in eine Schüssel geben und vermischen.

Die Zutaten für die Marinade verrühren, darüber geben und mit den Salatzutaten vermischen.

Ca. 1 Stunde kalt stellen und mit der gewaschenen Petersilie garniert servieren.

Weißkohl-Weintrauben-Salat

ca. 4 Personen

ca. 600 g Weißkohl
4 EL Gemüsebrühe
250 g weiße und blaue Weintrauben
1 fein gewürfelte Zwiebel
evtl. 1 EL gehackte Walnüsse

Soße:
150 g saure Sahne, 1 EL Joghurt
1- 2 EL Essig
Salz
Pfeffer
Curry

Den Weißkohl fein hobeln, 4 EL heißes Wasser mit einem gehäuften TL Gemüsebrühe verrühren, über den gehobelten Weißkohl gießen und mit etwas Salz alles gut verkneten.

Die Weintrauben waschen, durchschneiden, entkernen, vierteln, zusammen mit der fein gewürfelten Zwiebel zum Weißkohl geben und alles miteinander vermischen.

Die Zutaten für die Salatsoße verrühren, über den Salat gießen und gut verrühren. Evtl. noch etwas nachwürzen.



Zigeunersalat

*1 Glas Silberzwiebeln
1 große Dose Pilze (geschnitten)
1 Dose Spargelspitzen
1 Glas Tomatenpaprika
1 Dose Mais
1 Dose Kidney-Bohnen
1 Dose Erbsen*

*2 saure Sahne
Curry-Ketchup
Tomaten-Ketchup*

Die Silberzwiebeln, geschnittene Pilze, Spargelspitzen und Tomatenpaprika mit der Brühe in eine große Schüssel geben. Den Mais, die Kidney-Bohnen und Erbsen abschütten und ebenfalls in die Schüssel geben. Das Ganze ca. 3 Stunden ziehen lassen. Danach alles auf ein großes Sieb schütten und gut abtropfen lassen. Die saure Sahne und Curry- und Tomaten-Ketchup nach Geschmack mischen. Die übrigen Zutaten unter diese Masse heben.

Wer möchte kann noch klein geschnittene Fleischwurst oder gebratenes Fleisch dazugeben.

Notizen



ACHTZEHEN



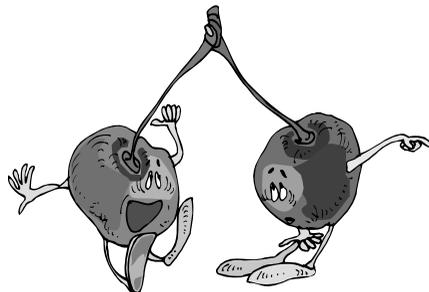
Ambriosa-Creme

4 Personen

250 ml Schmand
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
 $\frac{1}{2}$ Gläschen Arrak oder Rum
 $\frac{1}{2}$ Glas Sauerkirschen
125 ml Sahne
3 Blatt rote Gelatine

Schmand mit Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Masse verrühren.

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Die Gelatine nach Vorschrift in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, mit 3 EL Kirschsafft im Wasserbad auflösen und unter die Schmandcreme rühren. Sahne steif schlagen, etwas zum Verzieren abnehmen, und die restliche Sahne unter die Creme heben. Creme mit den Kirschen abwechselnd in Sektschalen schichten und mit Sahnetuffs und Sauerkirschen verzieren.



Ananas-Kokoscreme

6 - 8 Portionen

1 Glas Sauerkirschen, 1 - 2 EL Zucker
1 - 2 EL Rum (80 %)
30 g Vanillepuddingpulver
1 Dose Ananasringe (560 g)
1 - 2 EL Rum (80 %)
500 g Quark (20 %), 100 ml Ananassaft
125 g Zucker, 3 Vanillezucker
250 g süße Sahne, 2 Pck. Sahnesteif
Saft ½ Zitrone
20 g Kokosraspeln, 1 EL Zucker

Sauerkirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, mit 6 EL Saft das Puddingpulver anrühren, Rest Saft aufkochen, Zucker hinzufügen, das angerührte Puddingpulver hinzufügen und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Kirschen und Rum hinzufügen und erkalten lassen.

Ananasringe gut abtropfen (Saft auffangen), in mundgerechte Stücke schneiden (1 - 2 Scheiben zurücklegen), in eine breite Glasschüssel legen und mit Rum beträufeln. Quark mit Zucker, Ananassaft und Zitronensaft verrühren. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Kokosraspel mit dem Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun rösten und erkalten lassen. Quarkmasse auf die Ananaswürfel füllen, Kirschen in der Mitte verteilen (Rand frei lassen) und am Rand kurz vor dem Servieren die gerösteten Kokosraspeln verteilen. Die zurückgelassenen Ananasscheiben vierteln und über die Kirschen verteilen.

Apfelgrütze

5 - 6 Äpfel, 500 ml Apfelsaft

50 - 60 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Rote Grütze (Himbeer-Geschmack)

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. 400 ml Apfelsaft mit Zucker erhitzen, die Apfelstücke hinzufügen und leicht köcheln lassen, bis die Äpfel knapp gar sind. Mit dem restlichen Apfelsaft das Grützepulver anrühren, in die leicht kochende Apfelmasse einrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Hierzu Vanillesoße servieren.

Apfelpudding

500 ml Apfelsaft, 1 EL Zitronensaft

75 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker

300 g geschälte entkernte Äpfel

1 Pck. Vanillepuddingpulver

400 ml Apfelsaft mit Zucker und Vanillezucker zum Kochen bringen. Die in Stückchen geschnittenen Äpfel hineingeben und kurz aufkochen lassen (ca. 1 Minute). Vanillepuddingpulver mit dem restlichen Apfelsaft anrühren, in die kochende Masse geben und nochmals kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel schütten und den Zitronensaft unterrühren.

Erkalten lassen und mit geschlagener Sahne und Eierlikör oder aber Vanille-Eierlikörsoße (Band 3) servieren.

Apfelsinencreme

ca. 6 Portionen

3 Eigelb

2 EL Zucker

Saft und abgeriebene Schale 1 Apfelsine und 1 Zitrone

1 EL Rum oder Weinbrand

250 ml süße Sahne

2 Pck. Sahnesteif

1 EL Puderzucker

Obst, z.B. Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsiche und Aprikosen

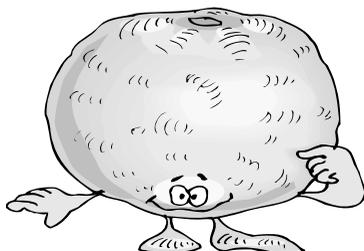
Schokoraspeln

Apfelsine und Zitrone unter warmem Wasser gründlich abbürsten und die Schale mit einer Kartoffelreibe abreiben. Saft auspressen. Frisches Obst evtl. säubern, zuckern und klein schneiden.

Eigelb mit Zucker und Zitronen- und Apfelsinensaft so lange schaumig rühren bis die Masse dicklich ist. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen und zusammen mit dem Rum unter die Eicreme rühren.

Obst in Portionsschalen verteilen und die Creme darauf geben.

Mit Schokoraspeln verzieren und im Kühlschrank bis zum Verzehr aufbewahren.



Apfelstrudel

4 - 6 Personen

1 Platte Blätterteig (ca. 230 g)
350 g geschälte, entkernte, kleingewürfelte Äpfel
Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
50 g geröstete Mandelblättchen
50 g Löffelbiskuits
80 g Rosinen, $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Zimt
1 Eigelb, 1 Pck. Dessert-Soße o. Kochen
200 ml süße Sahne, 150 ml Milch

Für den Strudel: Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne hellbraun rösten, Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Kleingewürfelte Äpfel mit Zitronensaft beträufeln und mit Zucker mischen. Mandelblättchen, gewaschene Rosinen, Zimt und Löffelbiskuitbrösel miteinander vermischen. Blätterteigplatte ausrollen und die Füllmasse darauf verteilen. Rand und Mitte dabei etwas freilassen und aufrollen. An den Rändern fest andrücken. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Backen: 150° ca. 35 - 40 Minuten Heißluft
Das Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen und nach 25 Minuten darauf streichen. Nach Ende der Garzeit aus dem Herd nehmen und ca. $\frac{1}{2}$ Stunde abkühlen lassen.

Für die Soße: Sahne, Milch und Vanillezucker in einen Rührbecher geben ca. 2 Minuten aufschlagen und das Dessertsoßenpulver einrühren und nochmals 1 Minute weiterschlagen.

Mit dem warmen Strudel zusammen servieren.

Buttermilchnockerln auf Beerencreme

ca. 6 Portionen

Nockerl:

$\frac{1}{2}$ l Buttermilch
100 g Puderzucker
500 ml Schlagsahne
7 Blatt weiße Gelatine
 $\frac{1}{2}$ Vanilleschote
1 Prise Salz
1 ungespr. Zitrone

Kompott:

$\frac{1}{4}$ l Rotwein
 $\frac{1}{4}$ l schwarzer Johannisbeersaft
50 g Zucker
1 Zitrone
1 ungespr. Orange
2 EL Speisestärke
4 EL Cassis (Schw. Johannisbeerlikör)
je 250 g Heidelbeeren, Brombeeren
Himbeeren

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von der Zitrone 1 TL Schale abreiben, Saft auspressen.

Buttermilch, Zucker, Salz, Zitronensaft und ausgekratztes Vanillemark verrühren. Gelatine im Wasserbad auflösen und unter die Buttermilch rühren. Kalt stellen bis die Masse zu gelieren beginnt, dann steifgeschlagene Sahne unterheben und mind. 4 - 5 Stunden kühlen.

Für den Kompott: Von der Orange 1 TL Schale abreiben, Zitrone und Orange auspressen, Saft und Schale mit Wein und Johannisbeersaft mischen. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze zu hellem Karamell schmelzen, mit der Saftmischung ablöschen, so lange

kochen, bis der Karamell sich auflöst, angerührte Stärke zugeben und unter Rühren aufkochen. Etwas abkühlen lassen, dann den Cassis und die geputzten Beeren unterheben, gut durchkühlen. Zum Servieren das Kompott auf 6 tiefe Teller verteilen und pro Portion 3 - 4 Buttermilchnockerln mit einem Löffel abstechen und auf den Beeren anrichten.

Kaiserschmarrn

300 g Mehl

6 Eigelb

5 EL Zucker

1 Prise Salz

375 ml Milch

Fett für die Pfanne

Puderzucker oder Zimt zum Bestäuben

Zutaten verrühren und im heißen Fett in 2 Portionen goldbraun backen. Mit 2 Gabeln Teig nach 2 - 3 Minuten in Stücke reißen.

Mit Zimt und/oder Puderzucker bestreuen.

Dazu schmecken angedickte, heiße Pflaumen.

Crêpes mit Kirschen

ca. 12 Stück

150 g Mehl

1 Ei

1 Eigelb, 1 Eiweiß

1 TL Zucker, 1 Prise Salz

$\frac{1}{2}$ l Milch

Butter oder Margarine zum Backen

1 Glas Sauerkirschen

1 Pck. Puddingpulver

Das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz hineingeben und das Ei und Eigelb hinzufügen. Milch erwärmen, in kleinen Portionen dazugeben und mit einem Schneebesen zu einem dünnflüssigen glatten Teig verrühren. Den Teig ca. 2 Stunden ruhen lassen. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig ziehen.

In einer beschichteten Pfanne mit einem glatten Boden das Fett erhitzen, nur so viel Teig durch Hin- und Herschwenken in der Pfanne verteilen, dass die Crêpes hauchdünn werden. Beidseitig hellbraun backen.

Die Kirschen mit dem Puddingpulver andicken, die Crêpes damit füllen und zusammenklappen.

Anstelle von Kirschen kann man die Crêpe auch mit Fruchtarmelade füllen.

Erdbeer-Joghurtcreme

6 - 8 Personen

500 g Erdbeeren
2 EL Erdbeermarmelade
6 Blatt Gelatine
300 g Vollmilch-Joghurt
125 g Quark 20 %
2 - 3 EL Zitronensaft
50 g Zucker, 2 Vanillezucker
200 g Sahne
evtl. Apfelsinenlikör
frische Melisseblättchen zum Verzieren

Gelatine mit Wasser einweichen. 125 - 150 g Erdbeeren waschen, säubern und in Stücke schneiden, Erdbeermarmelade dazugeben, in der Mikrowelle ca. 2 Minuten erhitzen und mit einem Pürierstab pürieren. Die eingeweichte Gelatine im Wasserbad auflösen, in das Erdbeerpüree einrühren und erkalten lassen. Evtl. ebenfalls den Apfelsinenlikör einrühren.

Joghurt, Quark, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft glatt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Wenn das Erdbeerpüree zu gelieren beginnt, die Joghurtcreme einrühren und in eine Auflaufform oder viereckige Glasschüssel einfüllen. Über Nacht fest werden lassen. Kurz vor dem Servieren die restlichen Erdbeeren waschen putzen und halbieren. Die Creme dicht mit den Erdbeeren belegen und mit Puderzucker bestreut servieren. Anstelle von Puderzucker evtl. 2 -3 EL Erdbeermarmelade in der Mikrowelle kurz erhitzen und die Erdbeeren damit glasieren. Zur Verzierung evtl. frische Melisseblättchen verwenden.

Erdbeer-Tiramisu

4 Personen

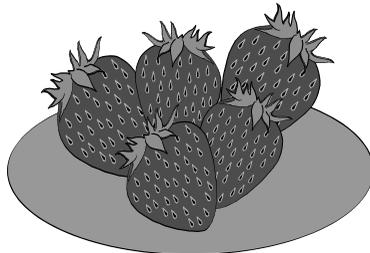
200 g Erdbeeren
4 EL Zucker
8 Löffelbiskuits
4 EL espressokaffee
2 EL Amaretto
300 g Quark (20 %)
300 g Natur-Joghurt
2 TL Kakaopulver

Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden, mit Zucker bestreuen und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Biskuits zerbröseln, in 4 Gläser füllen und mit Espresso und Amaretto beträufeln.

Quark mit Joghurt und 2 EL Zucker glatt rühren, Erdbeeren unterheben und auf den Löffelbiskuits verteilen.

Mit Kakaopulver bestäuben und mit einer halbierten Erdbeere verziert servieren.



Gisela's Nachspeise

2 mittlere Dosen Ananas oder anderes Obst

4 EL Puderzucker

4 EL Rum, 4 EL Cointreau

400 ml Sahne, 2 Pck. Sahnesteif

3 - 4 EL Kirschwasser

Das Obst evtl. klein schneiden, gut abtropfen lassen und mit Puderzucker, Rum und Cointreau etwas ziehen lassen.

Sahne mit Sahnesteif und Kirschwasser steif schlagen und unter das Obst heben. Ca. $\frac{1}{2}$ - 1 Stunde kalt stellen.

Holunder-Sahne

5 voll aufgeblühte Holunderblütendolden

250 g Sahne

3 TL Zucker

1 Pck. Sahnesteif

Holunderblüten ausschütteln (möglichst nicht waschen), mit der Sahne in einen Topf geben und unter Rühren kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen, dann durch ein Sieb gießen und die Sahne gut kühlen (am besten über Nacht).

Dann die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

(Die Holundersahne zu Rhabarberkompott oder frischen Erdbeeren servieren.)

Johannisbeer-Mascarpone-Creme

4 - 6 Personen

300 g entstielte Johannisbeeren

50 - 60 g Rohzucker

250 g Mascarpone

Saft 1 Zitrone

1 Becher Vanillejoghurt

Die entstielteten gewaschenen Johannisbeeren mit dem Zucker bestreuen und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde ziehen lassen. Mascarpone mit etwas Milch, Zitronensaft und Vanillejoghurt zu einer cremigen Masse aufschlagen, über die Johannisbeeren geben, unterheben und ca. 1 Stunde durchziehen lassen.

Tutti-Frutti

$\frac{1}{2}$ l Milch, 1 Pck. Vanillepudding

2 EL Zucker

250 g Früchte (Mandarinen oder Pfirsiche)

1 Pck. Löffelbiskuit

Den Pudding nach Anweisung kochen und etwas abkühlen lassen.

In eine Schüssel abwechselnd Pudding, Biskuits und Früchte mit etwas Saft schichten. Zum Schluss mit Pudding aufhören.

Den Nachtisch einen Tag durchziehen lassen.

Kaiserschmarrn

Rezept 2 / 4 Personen

4 Eigelb
30 g Zucker
1 Prise Salz
100 ml Sahne
80 g Mehl
20 g Speisestärke
50 g Rosinen
4 Eiweiß
1 Pck. Vanillezucker
40 g Butter oder Butterschmalz
2 EL Puderzucker

Eigelb, Zucker und Salz schaumig rühren. Mehl und Speisestärke mischen und zusammen mit der Sahne und den Rosinen unterrühren. Eiweiß mit Vanillezucker zu steifem Schnee schlagen, und gleichmäßig unter den Teig heben.

Gut die Hälfte der Butter in einer großen Pfanne erhitzen, Teig hinein geben, 4 -5 Minuten bei milder Hitze und geschlossenem Deckel backen. Omelett wenden, offen fertig backen, mit 2 Gabeln in Stücke reißen, restliche Butter dazugeben und mit Puderzucker bestäuben, den Schmarrn unter Schwenken in der Pfanne glasieren und sofort servieren.

Dazu gehören Apfelmus oder Zwetschgenkompott

Ein Dessert für 4 Personen oder (mit Vorsuppe) ein süßes Hauptgericht für 2 Personen.

Karamellbananen

4 Personen

4 Bananen

200 g Erdbeeren

250 g Karamellbonbons

150 g Nutella

200 ml Sahne

50 g gemahlene Mandeln

Saft 1 Zitrone

1 - 2 EL Butter oder Margarine

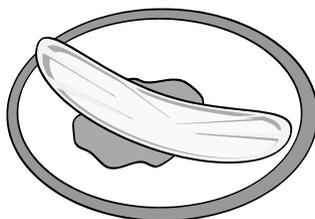
½ Tasse Pinienkerne

Die Sahnekaramellbonbons mit Nutella und Sahne in einen Topf geben, ins Wasserbad stellen, unter ständigem Rühren auflösen und die Mandeln einrühren.

Bananen schälen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Erdbeeren säubern, waschen, gut abtropfen lassen und beides mit Zitronensaft beträufeln.

Butter in einer Pfanne erhitzen, die Bananen und Erdbeeren darin kurz anschwitzen.

Die Karamellsoße auf Tellern anrichten, die Früchte gleichmäßig darauf verteilen und mit Pinienkernen bestreut servieren.



Marzipancreme m. Pflaumenkompott

ca. 6 - 8 Portionen

200 g Marzipanrohmasse
2 Eigelb, 2 Eiweiß
Saft 1 Zitrone
125 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 TL Gelatine
200 g Mascarpone
200 g Sahne
1 Msp. Kardamom
Schokoflocken
1 Glas Pflaumen (ca. 720 ml)
1 P. Vanillepuddingpulver
½ Zitrone, Zimt

Für den Pflaumenkompott: Pflaumen abgießen, Saft auffangen, mit 4 EL Saft Puddingpulver anrühren, restlichen Saft mit Zimt und der Zitrone aufkochen, etwas köcheln lassen, Zitrone entfernen, das angerührte Puddingpulver einrühren, aufkochen, vom Herd nehmen und die Pflaumen einrühren. Erkalten lassen.

Für die Creme: Gelatine in 2 EL kaltem Wasser einweichen. Marzipan mit Zitronensaft, Eigelb, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen (evtl. im Mixer). Mascarpone und aufgelöste Gelatine einrühren. Etwas anziehen lassen. Eiweiß und Sahne steif schlagen und zusammen mit dem Kardamom unter die Creme heben. Im Kühlschrank fest werden lassen und mit Schokoflocken bestreuen. Mit dem erkalteten Pflaumenkompott servieren.

Mousse au Chocolat

4 - 6 Portionen

150 g Halbbitter-Schokolade
100 g Mocca-Schokolade oder Milka Noisette
200 g süße Sahne
100 g Butter
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
2 Eier
100 ml Milch

150 g Halbbitter-Schokolade und 50 g Mocca-Schokolade mit Butter und Milch im Wasserbad schmelzen lassen (bei der Verwendung von Noisette-Schokolade 1 gehäuften TL Instant-Kaffee hinzufügen) und etwas abkühlen lassen. Restliche Schokolade fein raspeln (Spargelschäler).

Eier mit Zucker schaumig rühren, unter die geschmolzene, abgekühlte Schokoladenmasse rühren und etwa $\frac{1}{2}$ Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und zusammen mit den Schokoraspeln unterheben.

Die fertige Mousse in eine Schüssel füllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.



Nussnougatcreme

4 - 6 Personen

450 ml Milch (fettarm)
3 EL Nussnougatcreme (z. B. Nutella)
1 geh. TL Instant-Kaffeepulver
1 Pck. Gala Vanillepuddingpulver
125 ml Sahne
1 Pck. Vanillezucker
50 g Haselnusskrokant

400 ml Milch mit der Nussnougatcreme zum Kochen bringen. Mit der restlichen Milch das Puddingpulver anrühren, in die kochende Milch einrühren, kurz aufkochen lassen und in eine Schüssel geben. Mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter den erkalteten Pudding rühren.

Mit Haselnusskrokant bestreut servieren.



Orangencreme

ca. 5 - 6 Portionen

250 - 260 ml gepresster Orangensaft

Saft 1/2 Zitrone

3 Eigelb, 3 Eiweiß

80 - 100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Gelatine

150 ml süße Sahne

Vollmilch-Schokolade

evtl. Orangenlikör

Gelatine in 5 EL kaltem Wasser einweichen.

Eigelb mit Zucker und Vanillezucker weißschaumig rühren. Gequollene Gelatine im Wasserbad auflösen und in den Orangen/Zitronensaft (275 ml) einrühren.

Orangensaft und evtl. Orangenlikör in die Eigelbmasse einrühren und kühl stellen bis die Masse anfängt zu gelieren.

Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen und beides unter die gelierende Masse heben. In eine Dessertschüssel füllen und ca. 4 Stunden kühl stellen.

Von der Vollmilchschokolade mit einem Spargelschäler Röllchen abziehen und die Creme kurz vor dem Servieren damit bestreuen.

Orangenmousse

200 ml Milch
5 Blatt Gelatine
2 EL geriebene Orangenschale
Saft von 3 Orangen (ca. 200 ml)
4 Eier
125 g Puderzucker
250 g Mascarpone

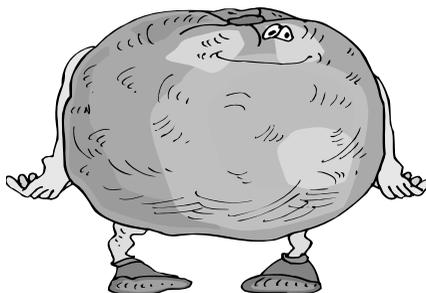
Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Milch erhitzen und die ausgedrückte Gelatine in der heißen Milch auflösen, Orangensaft und -schale zugeben, gut verrühren, vom Herd nehmen und Mascarpone unterrühren. Masse kalt stellen.

Eigelb mit Puderzucker schaumig rühren und die leicht gelierende Orangenmilch unterrühren, unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

Eiweiß steif schlagen und unter die leicht gelierende Orangencreme rühren. In eine Glasschüssel füllen und im Kühlschrank ca. 2 - 3 Stunden erkalten lassen.

Nach Belieben mit frischen Früchten garniert servieren.



Pfirsich-Eierlikörcreme

6 - 8 Personen

1 große Dose Pfirsiche
 $\frac{1}{4}$ l Eierlikör
 $\frac{1}{2}$ l Pfirsichsaft
50 g Zucker
1 Prise Salz
 $1\frac{3}{4}$ Pck. Bourbon-Vanillepuddingpulver
400 ml Sahne
2 Pck. Sahnesteif

Pfirsiche gut abtropfen lassen und klein schneiden. Mit Eierlikör bedecken und ziehen lassen.

450 ml Pfirsichsaft (evtl. mit Apfelsaft auffüllen) mit Zucker und Salz aufkochen. Mit dem restlichen Saft das Puddingpulver anrühren, unter den kochenden Saft rühren, kurz aufkochen und in einer Schüssel unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen. Den erkalteten Pudding unter die Pfirsiche rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben.

Die Eierlikörcreme einen Tag vorher zubereiten und im Kühlschrank aufbewahren, da sie sonst wieder dünnflüssig wird.

Reispuffer mit Kirschkompott

ca. 16 Stück

1 Glas Kirschen
1 l Milch
75 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Milchreis
1 Pck. Soßenpulver Vanille zum Kochen
3 Eier
1 Pck. Puddingpulver Vanille zum Kochen
Öl zum Braten

Kirschen in ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Milch mit 50 g Zucker, Vanillezucker und Salz aufkochen. Reis zufügen und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 25 - 30 Minuten ausquellen lassen.

Kirschsafft mit 150 ml Wasser aufkochen. Soßenpulver, 5 EL Wasser und restlichen Zucker verrühren und unter Rühren in den kochenden Saft geben, nochmals kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und Kirschen unterrühren.

Reis etwas abkühlen lassen. Eier dazugeben, Puddingpulver darauf sieben und alles miteinander verrühren. Öl erhitzen. Nun Puffer aus der Reismasse bei mittlerer Hitze backen (jede Seite ca. 2 Minuten). 1 Puffer besteht aus ca. 2 EL Reismasse.

Diese Puffer serviert man zum vorher zubereiteten Kirschkompott

Rhabarber-Crumble

ca. 4 Portionen

200 g Mehl

100 g Butter

1 Prise Salz

150 g brauner Zucker

300 - 400 g Rhabarber

Mehl, Butter, Salz und 100 g Zucker zu Streuseln verarbeiten.

Rhabarber schälen, in 3 - 4 cm lange Stücke schneiden, in eine gefettete Auflaufform geben, mit dem restlichem Zucker mischen, dann die Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200° ca. 30 Minuten backen.

Warm mit Vanillesoße oder Schlagsahne servieren.

Karamellsoße

100 g Zucker

125 ml Milch

100 ml Sahne

Zucker in einem Topf zerlassen bis er leicht bräunlich ist, mit der Milch ablöschen, leicht köcheln lassen bis der Karamell-Zucker völlig aufgelöst ist. Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen, vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

Schokoladeneis

75 g Schokolade Zartbitter

75 g Schokolade Nougat (evtl. Noisette)

125 ml Milch

4 Eigelbe

3 - 4 EL Honig

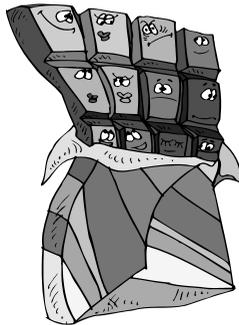
200 ml Sahne

1 Vanillezucker

Schokolade bei schwacher Hitze zusammen mit der Milch im Wasserbad auflösen. Im Kühlschrank abkühlen lassen bis die Masse leicht dickflüssig wird.

Eigelbe mit dem Honig schaumig schlagen, vorsichtig unter die Schokomasse rühren und ca. ½ Stunde in die Gefriertruhe stellen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unter die Schokomasse heben.

Eis in eine Gefrierdose füllen und zugedeckt etwa 4 Stunden gefrieren lassen.



Schoko-Mascarpone-Nachtisch

(4 Personen)

250 g Mascarpone
1 Becher Schlagsahne
4 gehäufte EL Nesquick
4 EL Kaffeelikör

Alle Zutaten mit dem Mixer verrühren und im Kühlschrank kalt stellen.

Schoko-Mocca-Dessert

ca. 5 Personen

1 Pck. Paradiescreme Schokolade
300 ml Milch
2 geh. TL Instant-Kaffee
125 ml süße Sahne
 $\frac{1}{2}$ EL Puderzucker
Raspelschokolade

Instant- Kaffee mit 2 TL Wasser auflösen. Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Milch in eine Schüssel geben, das Cremepulver hinzufügen und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe 3 - 4 Minuten schlagen. Den aufgelösten Kaffee einrühren, Sahne und Raspelschokolade unterheben. In eine Schüssel füllen und Raspelschokolade darüber streuen.

Spekulatiuscreme

ca. 4 Portionen

150 ml Milch
1 TL Spekulatiusgewürz (Lebkuchengewürz)
2 Eigelb
1 Eiweiß
1 Prise Salz
60 g Zucker
3 Blatt weiße Gelatine
2 cl Rum
200 ml Sahne

Milch aufkochen, Spekulatiusgewürz zugeben, mindestens 15 Minuten ziehen lassen, dann durch ein feines Sieb gießen. Die Eigelbe mit 40 g Zucker über einem warmen Wasserbad aufschlagen, bis die Masse dicklich wird. Spekulatiusmilch zugeben und so lange weiterschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der warmen Masse auflösen. Rum dazugeben. Masse unter gelegentlichem Rühren so lange abkühlen lassen, bis sie leicht zu stocken beginnt.

Sahne mit restlichem Zucker, Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, beides unter die leicht gelierende Masse ziehen, in 4 kalt ausgespülte Portionsförmchen füllen und einige Stunden gut kühlen. Dann auf Teller stürzen, mit Schokoladendekor, Waffelröllchen, Fruchtsoße oder Karamellsoße servieren.

Stracciatella-Creme mit Aprikosensoße

4 -6 Personen

250 g Mascarpone
150 g Magerquark
100 g Naturjoghurt
60 g Puderzucker
½ Fläschchen Butter-Vanille-Aroma
2 EL Rum oder ½ Fläschchen Rum-Aroma
2-3 EL Zitronensaft
6 EL Aprikosensaft
100 g Raspelschokolade Zartbitter

1 Dose Aprikosen (425 ml)
200 ml Aprikosensaft
2 gehäufte EL Gelierzucker 1 zu 1

Für die Creme: Mascarpone, Quark und Joghurt mit Puderzucker, Zitronen- und Aprikosensaft glatt rühren. Rum und Butter-Vanille-Aroma hinzufügen und unterrühren. Zum Schluss die Schokoflocken hinzufügen und ebenfalls unterrühren. Mit einem Teil der Schokoflocken die Oberfläche verzieren.

Für die Soße: Aprikosen abtropfen lassen, 175 ml Saft mit dem Gelierzucker verrühren, aufkochen und ca. 4 min. köcheln lassen. Zu den Aprikosen geben und die Masse mit einem Pürierstab fein pürieren und erkalten lassen.

Die Stracciatella-Creme zusammen mit der Aprikosensoße servieren.

Tiramisu (ohne Ei)

4 - 6 Personen

500 ml Milch 3,5 %
1 Pck. Vanillepuddingpulver
2 - 3 EL Zucker
250 g Mascarpone
1 Tasse kalter Kaffee
½ TL Instant-Kaffee
Amaretto
ca. 150 g Löffelbiskuits
Kakao
Instant-Kaffee

400 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver mit der restlichen Milch anrühren, in die kochende Milch rühren und kurz aufkochen lassen. Pudding erkalten lassen und den Mascarpone einrühren.

Kalten Kaffee mit dem Instant-Kaffee und dem Amaretto (ersatzweise Bittermandel-Aroma) verrühren, die Löffelbiskuits darin tränken, eine Auflaufform damit auslegen und die Creme darauf verteilen.

Kakao und Instant-Kaffee mischen und über die Creme sieben.

Diesen Nachtisch über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Traubensaftgelee mit Vanillesoße

ca. 4 Portionen

250 ml roter Traubensaft

1 EL Zucker

Saft ½ Zitrone

½ Pck. Gelatine

Für die Soße:

375 ml Milch

125 ml Sahne

½ Vanillestange

½ Pck. Dessert-Soße Vanille

2 EL Zucker

knapp 1 Pck. Gelatine (5 Blatt)

Für die rote Schicht: Gelatine einweichen, Traubensaft mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und die gequollene Gelatine einrühren. In 4 Weingläser verteilen und diese evtl. schräg kalt stellen. (Ca. 1 ½ Stunden)

Für die Vanillesoße: Gelatine einweichen. Vanilleschote aufschneiden und auskratzen. Milch mit Vanilleschote, Vanillemark und Zucker aufkochen und ca. 5 - 10 Minuten leicht köcheln lassen. Das Vanille-Soßenpulver mit der Sahne anrühren. Vanilleschote herausnehmen und das angerührte Soßenpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und die gequollene Gelatine in die heiße Vanillesoße einrühren. Abkühlen lassen. Die abgekühlte Soße auf das rote Gelee gießen, nochmals ca. 1 ½ Stunden kühlen und dann servieren.

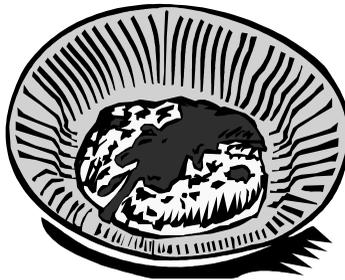
Dieses Gelee kann auch mit 125 ml Rotwein und 125 ml Traubensaft zubereitet werden.

Zimt-Mascarpone-Creme

ca. 4 - 6 Portionen

250 g Mascarpone
250 g Magerquark
150 g Natur-Joghurt
100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
Saft ½ Zitrone
½ FL Butter-Vanille-Aroma
6 EL kalter starker Kaffee
8 - 10 EL Mokkalikör
1 schw. gehäufter TL Zimt
50 g Mokka-Schokolade

Mascarpone, Quark, Natur-Joghurt mit Kaffee, Zitronensaft, Vanillezucker und Zucker zu einer glatten Creme verrühren. Zimt, Butter-Vanille-Aroma und Kaffeelikör unterrühren. Mokka-Schokolade mit einem Spargelschäler fein schneiden und zum Schluss unter die Creme rühren. Evtl. auch mit Schokoröllchen verzieren.



Zwergenfutter

ca. 4 - 6 Portionen

*1 große Dose Pfirsiche oder anderes Obst
z. B. Fruchtcocktail oder Aprikosen*

2 - 3 EL Zucker

1 Pck. Vanillepuddingpulver

250 g Quark 20%

125 ml Schlagsahne

Orangensaft

Obst abgießen, Saft auffangen. Obstsaft mit Orangensaft auf 400 ml auffüllen.

300 ml Saft mit dem Zucker zum Kochen bringen. Mit dem restlichen Saft das Puddingpulver anrühren, in den kochenden Saft einrühren, kurz aufkochen lassen.

In eine Schüssel füllen. Die Hälfte des Obstes pürieren und in den Pudding rühren. Ebenfalls den Quark einrühren. Die andere Hälfte des Obstes klein schneiden. Die Sahne steif schlagen und zusammen mit dem restlichen Obst unterheben. Evtl. in Portionsschalen füllen und kalt servieren.



Zwetschgenschmarrn

(4 Personen)

50 g feine Haferflocken

100 g Mehl

4 Eier

300 ml Milch

1 EL Zucker

1 Prise Salz

400 g Pflaumen

Butter zum Braten

4 Kugeln Vanilleeis

Puderzucker und Zimt

Eier verquirlen, nach und nach Haferflocken, Mehl, Milch, Zucker und Salz zufügen bis der Teig glatt ist. Danach 15 Minuten quellen lassen.

Pflaumen waschen und halbieren.

Butter in der Pfanne erhitzen und Pflaumen dünsten. Danach den Teig darüber verteilen und den Deckel auf die Pfanne setzen. So lange bei mittlerer Hitze garen, bis die obere Seite fest ist. Pflaumenkuchen in kleine Stücke reißen und weiterbraten bis alles knusprig ist.

Mit Puderzucker und Zimt bestreuen, in 4 Portionen teilen und mit jeweils 1 Kugel Vanilleeis garnieren.

W e n n



G ä s t e



k o m m e n

Apfel-Cocktail

Je Glas:

1 - 2 Eiswürfel

2 cl Orangenlikör

0,1 l trockener Cidre

Eis nach Belieben hacken, in ein langstieliges Cocktail- (oder Weißwein) glas geben, Orangenlikör darüber gießen, mit Cidre auffüllen, evtl. einmal kurz umrühren und servieren.

Uwe's amerikanische Spiegeleier

2 Personen

4 Toastscheiben

2 Bananen

4 Scheiben gekochter Schinken

4 Eier

Salz, Paprikapulver, Schnittlauchröllchen

Toastscheiben toasten und mit gekochtem Schinken belegen. Bananen schälen, längs halbieren, vierteln, in Butter in einer heißen Pfanne leicht anbraten, auf den Schinken legen und mit Paprikapulver bestreuen. Im verbleibenden Fett Spiegeleier braten, salzen und auf die Bananen legen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Blätterteigtaschen gefüllt

12 Stück

1 Paket TK-Blätterteig

1 Paket TK-Hähnchenbrustfilet (gewürzt)

1 Paket Thomy Sauce Hollandaise

1 Ei

Hähnchenbrustfilet halb auftauen lassen, in Würfel schneiden und in heißem Öl anbraten. Sauce Hollandaise zum Fleisch geben, unterrühren und in einer Schüssel erkalten lassen.

Aufgetaute Blätterteigplatten halbieren, 1 EL der Fleischfüllung in die untere Mitte der halbierten Scheibe legen, die obere rechte Ecke auf die untere linke Ecke klappen und die Ränder fest zusammendrücken (mit Finger oder Messer).

Das Ei mit 1 EL Sahne verschlagen und die Taschen damit bestreichen.

Backblech mit Backpapier auslegen und die Taschen darauf setzen.

Backofen auf 200° vorheizen, Taschen auf die 2. Schiene von unten einschieben und ca. 20 Minuten backen. Auf einem Rost abkühlen lassen.

Diese Taschen schmecken kalt und warm

Auch andere Füllungen sind möglich, z. B. mit Frischkäse, Champignons, Schinken und Salami.

Crostini

*2 Tomaten
200 g Mozzarella
10 Oliven ohne Kerne
4 Scheiben Bauern- oder Toastbrot
Butter
Salz, Pfeffer, Oregano
1 EL Olivenöl*

Tomaten, Mozzarella und Oliven in Scheiben schneiden. Brot kurz antoasten. Mit Butter bestreichen und mit Tomaten, Mozzarella und Oliven belegen. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und im Backofen bei 175° Grad 10 - 15 Minuten überbacken.

Gebrannte Mandeln

*300 g Mandeln
200 g Zucker
3 Pck. Vanillinzucker
100 ml Wasser*

Wasser mit Zucker und Vanillinzucker in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Mandeln hinzufügen und bei geringer Hitze unter ständigem Rühren so lange erhitzen bis der Zucker karamellisiert. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech möglichst dünn verteilen und erkalten lassen. Die gebrannten Mandeln in einer verschlossenen Dose bis zum Verzehr aufbewahren.

Eingelegtes Gemüse

6 - 8 Personen

500 g Auberginen

500 g Zucchini

500 g Paprika (rot, gelb, grün)

250 g Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

1/8 l Olivenöl

3 - 4 EL Essig

Salz, Pfeffer

Kräuter (z. B. Oregano, Thymian, Rosmarin)

Gemüse waschen, putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, vierteln, den Knoblauch schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Gemüse auf ein Backblech oder aber in Auflaufformen geben.

Die Kräuter waschen, klein schneiden und ebenfalls hinzufügen.

Die Zutaten für die Soße vermischen und darübergießen.

Backofen auf 175° vorheizen und das Gemüse 50 Minuten garen lassen, dabei ab und zu wenden.

Das Gemüse schmeckt lauwarm oder kalt zu Fleisch und Brot.

Frischkäse-Dip

200 g Frischkäse (z. B. Philadelphia)

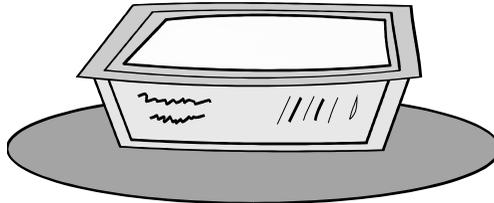
200 g Sahne

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Paprika

Die Zwiebel schälen und fein hacken und die Sahne steif schlagen. Frischkäse, Sahne und Zwiebel verrühren und würzig mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken.

Dieser Dip eignet sich hervorragend zum Dippen mit Gurkenscheibe, Möhrenstücken, Kracker und Blätterteigstangen.



Gemüse-Blätterteigtaschen

*1 Pck. Blätterteig
1 Ei
3 Paprikaschoten
1 kleine Zucchini
1 Dose pürierte Tomaten
1 EL Öl
Salz, Pfeffer
frische Kräuter*

Gemüse putzen und in Stücke schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und die Gemüsestreifen darin andünsten. Tomaten dazugeben und etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern pikant abschmecken.

Blätterteig aufrollen und in 15 x 15 cm große Quadrate schneiden.

Ei trennen und das Eiweiß auf die Quadrate streichen. Das Gemüse auf die eine Blätterteighälfte geben und die andere Hälfte darüber schlagen. Die Ränder gut andrücken. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer ca. ½ cm tief einschneiden und mit dem mit 1 EL Wasser verquirlten Eigelb bestreichen.

Ofen auf 180° vorheizen und die Teigtaschen ca. 15 - 20 Minuten goldbraun backen.

Griechische Kartoffelcreme

500 g Kartoffeln

Salz

1 Zwiebel

1 Knoblauchzehe

1 Bund Petersilie

2 Eigelb

50 g weiche Butter

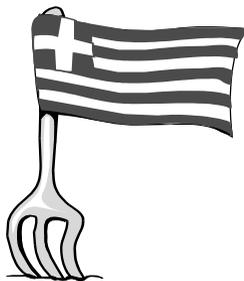
1 TL Zitronensaft (evtl. etwas mehr)

150 g Sahnejoghurt

Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Zwiebeln pellen und fein würfeln. Die geschälte Knoblauchzehe durchpressen. Die Petersilie hacken. Eigelb, weiche Butter, Zwiebel, Knoblauch, Zitronensaft, Joghurt und Petersilie nach und nach unter die Kartoffeln schlagen, mit Salz würzen und kalt servieren.

Hierzu serviert man Oliven, geröstete Paprikaschoten oder getrocknete, in Olivenöl eingelegte Tomaten.



Herzhafte Waffeln

200 g weiche Butter

½ TL Salz

4 Eier

200 g Mehl, 1 TL Backpulver

6 EL Mineralwasser

150 g geriebenen Gouda

2 Messerspitzen Paprikapulver

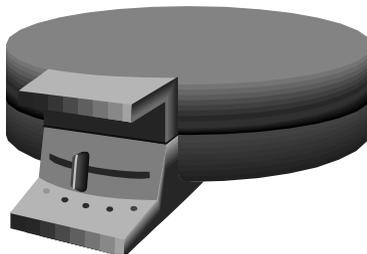
2 Messerspitzen Pfeffer

2 EL Schnittlauch

1 EL Petersilie

Butter mit Salz schaumig rühren. Nach und nach Eier zugeben. Mehl mit Backpulver mischen. Mehlmischung und Mineralwasser unterrühren. Gouda, Gewürze und Kräuter auf kleinster Stufe kurz unterrühren und aus diesem Teig Waffeln backen. Noch warm servieren.

Die Waffeln können mit frischen Kräutern bestreut serviert werden.



Himbeer-Zitronen-Sorbet

4 Personen

200 g Himbeeren (frisch oder gefroren)

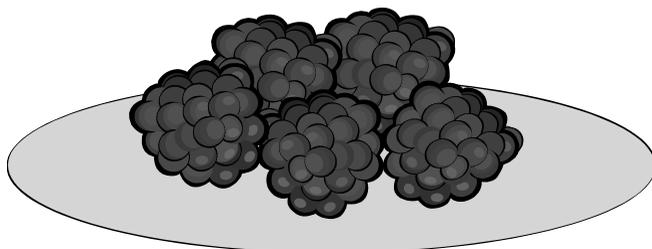
1 Becher Zitronen-Sorbet

1 Fl. Sekt oder Prosecco

Minze zum Dekorieren

In 4 Dessertgläser je eine Kugel Zitronen Sorbet geben, die Himbeeren ringsherum verteilen und mit Sekt oder Prosecco auffüllen.

Mit Minzblättchen verziert servieren.



Käseschnecken

*3 Platten Tiefkühl-Blätterteig (à 4 Blätterteigstücke)
200 g gekochter Schinken
1 große Zwiebel
1 Bund Petersilie
1 Becher Schmand
300 g geraspelter Gouda
Pfeffer, Oregano
1 Ei*

Schinken klein würfeln, Zwiebel schälen und klein würfeln, Petersilie waschen und klein schneiden. Alle Zutaten mit dem Schmand, den Gewürzen und dem geraspelten Käse vermischen.

Blätterteigplatten auseinander legen und bei Zimmertemperatur 20 - 30 Minuten auftauen lassen. Die Ränder der einzelnen Teigplatten mit Eiweiß bestreichen, jede Platte zur Hälfte zusammenklappen, und wieder etwas ausrollen. Die Füllung darauf streichen, dabei die Ränder etwas frei lassen. Ränder einschlagen, mit Eiweiß bestreichen, aufrollen und andrücken.

Eigelb mit etwas Sahne verschlagen, die fertigen Rollen damit bestreichen und in je 20 Stücke schneiden.

Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 175° ca. 15 - 20 Minuten backen, ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit die Schnecken dünn mit dem verquirlten Eigelb bestreichen und goldbraun backen.

Mini-Pizzen aus Buttermilch-Öl-Teig

ca. 12 Stück

<u>Für den Teig:</u>	100 g Quark
	140 ml Buttermilch
	Salz
	6 EL Öl
	300 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
<u>Für den Belag:</u>	200 g TK-Blattspinat
	(kein Rahmspinat)
	2 Knoblauchzehen
	250 g Lachsfilet
	150 g Kirschtomaten
	150 g Kräuter-Creme-fraîche
	1 Paket Mozzarella
	Mehl zum Ausrollen

Spinat und Lachs auftauen lassen. Quark, Buttermilch, Salz und Öl glatt rühren. Mehl und Backpulver mischen, in die Buttermilch-Quark-Masse geben und gut verkneten. Öl in einer Pfanne erhitzen und die zerdrückten Knoblauchzehen andünsten. Aufgetauten Spinat zufügen, kurz verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Lachs in Streifen schneiden. Tomaten halbieren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen. 12 Kreise (ca. 9 cm Ø) ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig nun mit Creme fraîche bestreichen, mit Spinat, Tomaten und Lachs belegen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit Mozzarella-Scheiben belegen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Minuten backen.

Obatzda

ca. 4 Personen

200 g reifer Camembert

150 g Frischkäse

1 Zwiebel

4 TL Butter

1 Eigelb

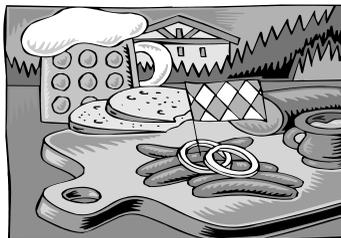
2 EL Schnittlauchringe

1 TL Paprikapulver

1 TL Kümmel

Zwiebel schälen, fein hacken, Camembert fein würfeln. Frischkäse, Butter und Eigelb mit einer Gabel zerdrücken und mit Camembert, Zwiebelwürfel und Schnittlauchringen verrühren. Mit Paprikapulver und Kümmel würzen und nach Wunsch mit Zwiebelringen, Kümmel Paprikapulver und Radieschen garnieren.

Diese bayrische Spezialität serviert man mit Laugengebäck und einem kühlen Bier.



Partytopf

ca. 10 Personen

3 - 4 kg Gulasch (halb und halb
3 Dosen (à 425 ml) Erbsen
2 Gläser eingelegter roter Paprika
500 ml Tomatenketchup
1 ½ l Instant-Fleischbrühe
2 Pck. (à 12 Stück) Klöße halb und halb
Salz, Pfeffer, dunkler Soßenbinder

Gulasch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Instant-Fleischbrühe auffüllen und ca. 45 bis 50 Minuten garen lassen. Anschließend die Erbsen (mit der Brühe), den Paprika (ohne Brühe) und den Ketchup unterrühren, aufkochen und mit Soßenbinder etwas binden.

Kloßpulver nach Packungsanleitung zubereiten und kleine Klößchen daraus formen. Die Klößchen in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und zusammen mit dem Gulasch servieren.

Hierzu reicht man Salat oder nach Geschmack auch Stangenbrot.

Raclette mal anders

Raclette „indisch“

(für 4 Personen)

800 g Hähnchenbrust
125 ml Sahne, 4 EL Crème fraîche
1 EL Curry, Pfeffer,
Mandarinen und Ananas aus der Dose
Butter, 200 g Gouda

Fleisch in dünne Scheiben schneiden. Die Sahne halb steif schlagen und mit Crème fraîche, Curry und Pfeffer verrühren.

Ins Raclette-Pfännchen ein Stück Butter füllen, dann Fleisch, Soße, Obst und Käse hineingeben.

Raclette „italienisch“

(für 2 Personen)

150 g Nudeln, 50 g roher Schinken
2 Tomaten o. 1 kleine Dose geschälte Tomaten
75 g Mozzarella, 1 EL Creme fraiche
75 g Parmesan
Salz, Pfeffer
evtl. 1 Knoblauchzehe

Nudeln gar kochen. Tomaten, Creme fraîche, Parmesan und Gewürze verrühren. Mozzarella würfeln und unter die Soße heben. Ins Raclette-Pfännchen Nudeln mit Schinken und Soße füllen.

Hier ist kein extra Raclette-Käse nötig.

Reistorte à la Oma Hartmann

Ca. 4 - 6 Personen

1 Packung Milchreis
500 g Sauerkraut
500 g Hackfleisch halb und halb
200 g süße Sahne
2 Eier
1 Packung geraspelter Käse
Salz, Pfeffer

*Zubereitung: Milchreis in 1 l Salzwasser garen lassen.
Hackfleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
Eine 28-er Springform einfetten und die Zutaten wie folgt darin einschichten:*

Lage Reis

Lage Sauerkraut

Hackfleisch

Sauerkraut

Reis

Für den Guss: Sahne und Eier verquirlen, den Käse unterrühren und die Masse auf der Torte verteilen.

Bei 180° bis 190° ca. 35 - 45 Minuten backen.



Roastbeef

*1000 g Rinderlende (mit Fettschicht)
Salz, frisch gemahlener Pfeffer*

Die Fettschicht des Fleisches mit einem scharfen Messer schräg einritzen. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Heißluftofen auf 180° vorheizen. Fleisch auf einen Bratrost mit der Fettschicht nach oben legen. Fettpfanne darunter schieben und ca. 30 Minuten braten. Auskühlen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

Variante: Vor dem Braten das Fleisch zusätzlich mit Senf einreiben.

Dieses Fleisch, mit Remouladensoße serviert, ist sehr gut geeignet für ein „Kaltes Buffet“



Schinken-Käse-Croissants

12 Stück

2 Dosen Frischteig für Croissants (Knack und Back)
250 g geriebener mittelalter Gouda oder Emmentaler
12 Scheiben gekochter Schinken
1 Eigelb, 1 EL Schlagsahne

Teig aus den Dosen nehmen, entrollen und in Dreiecke schneiden. Die einzelnen Dreiecke mit ca. 2/3 des geriebenen Käses bestreuen, jeweils 1 Scheibe gekochten Schinken darauf legen, die überragenden Schinkenränder eventuell abschneiden und die Croissants von der breiten Seite her aufrollen und leicht zu einem Hörnchen biegen.

Eigelb mit Sahne verquirlen, die Croissants damit bestreichen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

1 oder 2 Backbleche mit Backpapier auslegen, die Croissants darauf legen und bei 170° ca. 10 - 12 Minuten im Heißluftofen goldbraun backen.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und frisch servieren.

Diese Croissants passen sehr gut zum „Kalten Buffet“.

Schnitzelpfanne

10 Personen

ca. 10 Oberschalenschnitzel

1 kg durchwachsener Speck (Scheiben)

4 - 5 Äpfel

ca. 3 Gemüsezwiebeln

600 ml süße Sahne

Maggi-Gewürzmischung Nr. 1, Currypulver

1 l Instant-Gemüsebrühe

Für die Currysoße: 4 - 6 Scheiben durchwachsenen Speck klein schneiden und in einer Pfanne zerlassen, 1 Gemüsezwiebel schälen, fein hacken und mit dem Speck zusammen anbraten. Äpfel schälen, fein schneiden und mit dünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Currypulver, 1 Prise Zucker und Salz abschmecken und 1 Becher Sahne zugeben.

Schnitzel halbieren und mit der Gewürzmischung bestreuen. Fettpfanne mit den Speckscheiben auslegen und die Schnitzel hinein legen, mit einer Schicht Zwiebelscheiben belegen und Currysoße darüber geben. Dann wieder eine Schicht Schnitzel usw. Die letzte Schicht mit durchwachsenem Speck belegen und 2 Becher Sahne darüber gießen.

Die Schnitzelpfanne zunächst im vorgeheizten Backofen bei 200° 30 Minuten offen braten, dann zugedeckt noch 40 Minuten garen lassen.

Hierzu körnig gekochten Reis servieren.

Skateintopf

(4 Personen)

1 kg geräucherte Kotelettrippen vom Schwein

2 - 3 Zwiebeln

3 - 4 EL Zucker

1 Päckchen Sauerkraut

250 g kernlose Weintrauben

$\frac{1}{4}$ l süße Sahne

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

Rippchen in Portionstücke schneiden und zuerst die Fettseite in einem großen Topf ohne Öl anbraten. Herausnehmen und zur Seite stellen.

Zwiebeln würfeln, im Bratenfett anschwitzen, Zucker darüber geben und karamellisieren. Rippchen dazugeben und mit Wasser ablöschen. Mit süßer Sahne aufgießen, die Weintrauben und das Sauerkraut dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten garen.

Kurz vor dem Servieren mit Zucker und Salz abschmecken.



Spaghetti-Pizza

Zutaten für 1 Blech

500 g Spaghetti

200 - 300 g gekochter Schinken

200 g geraspelter Edamer oder Gouda

1 große Dose geschälte Tomaten

1 Bund Lauchzwiebeln

Oliven, Oregano

6 Eier

Milch, Salz, Pfeffer

Spaghetti in reichlich Salzwasser mit 2 - 3 EL Öl bissfest garen und auf ein gefettetes Backblech verteilen.

Geschälte Tomaten abtropfen lassen und etwas zerkleinern, gekochten Schinken klein schneiden, Lauchzwiebel waschen und in Ringe schneiden. Die Pizzazutaten auf den Spaghetti verteilen.

Eier mit etwas Milch, Salz, Pfeffer und Chilipulver verrühren und gleichmäßig über der Pizza verteilen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und etwas 25 - 30 Minuten im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° goldbraun backen.



Thunfisch-Toast

(2 Personen)

4 Scheiben Toast
20 g Mayonnaise
1 Dose Thunfisch
4 Tomaten
4 Scheiben Gouda
Salz, Pfeffer

Die 4 Scheiben Toast mit Mayonnaise bestreichen. Den Thunfisch abtropfen lassen und auf den Toastscheiben verteilen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und darauf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gouda auf die Tomaten legen. Die so belegten Toastscheiben auf ein Backblech legen und bei 160° Grad auf der mittleren Schiene ca. 15 - 20 Minuten überbacken.



Überbackenes Fladenbrot

(ca. 4 Personen)

1 Fladenbrot
2 Becher Schmand, 2 EL Ketchup
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
200 g gekochter Schinken
2 Paprikaschoten
4 Tomaten
1 Dose Pilze
1 Zwiebel
200 g geriebenen Gouda

Das Fladenbrot quer durchschneiden. Schmand mit Ketchup, durchgedrückten Knoblauchzehen und Salz und Pfeffer verrühren und die Brothälften damit bestreichen. Danach mit Schinken- und Paprikastreifen, Tomaten- und Champignonscheiben und Zwiebelringen belegen, mit etwas Salz und Pfeffer bestreuen. Danach den geriebenen Käse darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 Minuten backen.



Wurstsuppe

ca. 4 - 5 Personen

4 Weißwürstchen
4 dünne Mettwurstchen
 $\frac{3}{4}$ Ring Knoblauchwurst
(gek. Krakauer oder Fleischwurst)
4 Paprikaschoten (gemischt)
1 kleine Dose Pilze
1 Dose Mais
2 große Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{4}$ Flasche Tomatenketchup
 $\frac{1}{4}$ Flasche Sangrita
Öl zum Anbraten

Würstchen in Scheiben schneiden, Paprika waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden, Zwiebeln schälen und würfelig schneiden, Knoblauch schälen, fein schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und die kleingeschnittenen Zutaten darin anbraten. Mit $\frac{3}{4}$ l Wasser, Tomatenketchup und Sangrita ablöschen und ca. 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Mais und kleingeschnittene Pilze unterrühren und nochmals kurz aufkochen lassen.

Hierzu Kaviarbrötchen oder Baguette servieren.

Apfelsinenlikör

500 ml Wasser
1 ½ Pck. Getränkepulver Orange
Saft von 3 Apfelsinen
4 Pck. Vanillezucker
½ gestr. TL Koriander
1 Zweig frische Pfefferminze
1 Zweig frische Melisse
350 ml Doppelkorn

Wasser mit dem Orangenpulver und Vanillezucker verrühren. Apfelsinen pressen und den Saft hinzufügen. Koriander und Doppelkorn unterrühren. Minze und Melissezweige kurz abspülen, hineingeben und über Nacht darin ziehen lassen. Am nächsten Tag durch ein Haarsieb gießen und in Flaschen abfüllen. (Ergibt ca. 1 ½ Flasche).

Kinder-Monster-Bowle

1 l Kirschsft
1 Flasche Tonicwater oder Mineralwasser
1 Dose Lychees mit Saft

Zutaten alle verrühren.

Ideal für Kindergeburtstage.

Burgunder-Erdbeerbowle

*1 kg Erdbeeren
5 EL Zucker
je 1 Gläschen Curacao und Weinbrand
1 Flasche Burgunder
1 Flasche Rotwein
1 Flasche Sekt*

Erdbeeren waschen, putzen und in ein Bowlegefäß geben. Zucker, Curacao und Weinbrand, sowie die Flasche Burgunder dazugeben und ca. 2 - 3 Stunden an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Vor dem Servieren den Rotwein und den Sekt dazugießen.

Erdbeer-Mix

*400 g Erdbeeren
2 Gläser Orangen- oder Maracujasaft
4 Kugeln Erdbeer-, Zitrone- oder Vanilleeis
Erdbeeren zum Dekorieren*

Erdbeeren putzen, waschen und pürieren. Mit dem Orangen- oder Maracujasaft gut verrühren. Zuletzt das Eis zugeben und mixen.

In Gläser füllen und mit Erdbeeren dekorieren.

Mai-Bowle

ca. 4 Personen

*1 Bund frischer Waldmeister
0,7 l Weißwein
1 Limette
Evtl. 4 cl Pfirsichlikör*

Waldmeister kurz abspülen, mit $\frac{1}{4}$ l Weißwein und evtl. dem Pfirsichlikör ca. 1 - 1 $\frac{1}{2}$ Stunden ziehen lassen. Die Kräuter entfernen, die Limette waschen, in Scheiben schneiden und zusammen mit dem restlichen gut gekühlten Wein auffüllen und servieren.

Ratz-Chili-Schnaps

(nur etwas für Hartgesottene)

*10 - 12 scharfe Chili-Schoten (frisch)
1 Flasche Wodka*

Die Chilischoten waschen und klein schneiden. Anschließend in eine Flasche geben und mit dem Wodka übergießen. Ca. 4 - 6 Wochen ziehen lassen und dabei ab und zu schütteln. Danach durchsiehen und in eine schöne Flasche füllen.

Saurer Zitronenlikör

*1 Flasche Doppelwacholder
1 l Leitungswasser
3 Tüten Quench Zitrone
6 frisch gepresste Zitronen*

Wasser und Doppelwacholder in eine Schüssel geben und das Quench-Pulver unterrühren. Die Zitronen auspressen und ebenfalls unterrühren. Den „Sauren“ in Flaschen abfüllen und fertig ist ein leckerer Likör.

Kinder-Punsch

*2 Flaschen Apfelsaft
4 Beutel Hagebuttentee
100 g Honig
1 Vanillestange
Zitronen- und Orangensaft*

Alles zusammen erwärmen (nicht kochen) und 10 Minuten ziehen lassen. Die Teebeutel entfernen und mit Zitronen- und Orangensaft abschmecken.

Obernauer Erdbeerlikör

500 g Erdbeeren

250 g Zucker

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

$\frac{1}{2}$ Pck. Zitronensäure

oder 4 EL frisch gepresster Zitronensaft

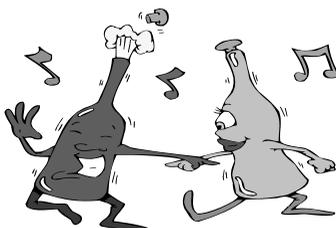
2 Pck. Vanillezucker

250 - 300 ml Wodka

Erdbeeren waschen, säubern und klein schneiden. Apfelsaft mit Zucker aufkochen, die zerkleinerten Erdbeeren hineingeben und einige Minuten leicht köcheln lassen bis die Erdbeeren weich sind. Auf ein feines Haarsieb geben und passieren (ergibt ca. 0,7 l Erdbeersaft). Vanillezucker und Zitronensäure hinzufügen, verrühren, den Wodka zugießen und ebenfalls verrühren.

Den Likör in eine gut gespülte Flasche einfüllen, und nach dem Öffnen der Flasche den Likör in ca. 3 Tagen verzehren.

Für den Erdbeerlikör können auch Tiefkühlerdbeeren verwendet werden, da diese mehr Saft abgeben, die Apfelsaftmenge etwas reduzieren.



Notizen

Oma's Rezepte



Apfel-Buttermilch-Pfannkuchen

40 g Butter
ca. 4 Äpfel
2 Eier
2 EL Zucker
etwas Salz
 $\frac{1}{4}$ l Buttermilch
280 g Mehl
2 TL Backpulver
Öl zum Braten

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Eier, Zucker und Salz verrühren. Buttermilch und abgekühlte Butter darunter schlagen. Mehl und Backpulver mischen und zügig unter das Ei-Gemisch rühren.

Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in nicht zu dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. 4 Apfelscheiben hineingeben, sofort 4 gehäufte Esslöffel Teig daraufgeben und oben nochmals eine Apfelscheibe auf jeden Pfannkuchen geben. Bei mittlerer Hitze von jeder Seite 2- 3 Minuten goldbraun backen. Aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Den übrigen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten.

Die Pfannkuchen serviert man mit Zucker und Zimt. Sie schmecken aber auch mit Vanillejoghurt gut.

Eierkäse

(Rezept 2)

750 ml Milch (3,5%)

250 ml Buttermilch

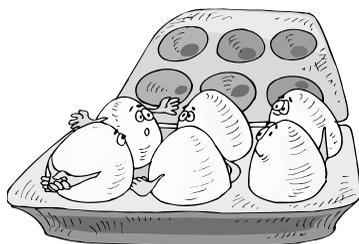
1 - 2 EL Zucker

1 geh. TL Salz

7 Eier

Milch mit Zucker und Salz zum Kochen bringen, Buttermilch mit den Eiern verquirlen und mit einem Schneebesen in die kochende Milch einrühren. Die Masse langsam aufkochen lassen. Damit die Masse nicht anbrennt mit einem Pfannenwender langsam am Boden entlang rühren bis die Masse gerinnt. Vom Herd nehmen, kurz stehen lassen und mit einem Schaumlöffel in eine spezielle Eierkäseform geben. Abtropfen lassen bis die restliche Flüssigkeit abgelaufen ist (eventuell mit einem Teller beschweren) und vor dem Servieren aus der Form stürzen.

Der Eierkäse schmeckt sehr gut zu Kartoffelpuffert (s. Bd. 1) oder Schwarzbrot.



Eingelegte Heringe

ca. 8 - 9 Stück

1 kg Salzheringe
(ohne Kopf und ausgenommen)

4 - 5 große Zwiebeln

2 - 3 Gewürzgurken

Soße: 300 ml Sahne

300 ml Schmand

Gewürzgurkenessig

Weinessig

1 - 2 Lorbeerblätter

Salzheringe ca. 12 Stunden wässern, dabei das Wasser einmal erneuern. Wasser abgießen, die innere schwarze Haut abziehen, danach an der Rückseite der Länge nach aufschneiden, entgräten und evtl. enthäuten. Die Heringe nochmals kurz waschen und mit Küchenrolle abtupfen. In eine Schüssel oder einen Heringstopf zusammen mit den geschälten, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Gewürzgurken einschichten.

Für die Soße: Sahne und Schmand verrühren, mit Gewürzgurkenessig und etwas Weinessig abschmecken und mit den Lorbeerblättern über die Heringe geben. Etwa 24 Stunden darin liegen lassen und mit Pellkartoffeln oder Brot servieren.

Erbsensuppe

6 Personen

500 g grüne Erbsen (ungeschält)
500 g Schweinefleisch (Nacken oder dicke Rippe)
1 Scheibe geräucherter magerer Speck oder
2 Mettenden
1 kleine Zwiebel
1 Stange Porree, ½ Bd. Petersilie
2 l Wasser
8 dicke Kartoffeln
Salz, Pfeffer
Worcestersoße

Erbsen über Nacht in 1 l Wasser einweichen. Zwiebel schälen und klein würfeln. Porree putzen und in Ringe schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln.

1 l Wasser aufkochen, Fleisch salzen, hineingeben und ca. 30 Minuten garen lassen. Geräuchertes, Erbsen (mit dem Einweichwasser), Zwiebel, Porree und Kartoffeln hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Worcestersoße abschmecken und weitere 60 - 80 Minuten garen lassen. Fleisch und Speck herausnehmen und klein schneiden. Suppe nochmals nachwürzen, das geschnittene Fleisch wieder hinzugeben, unterrühren und mit der geschnittene Petersilie bestreut servieren.

Sehr gut schmecken hierzu auch kleingeschnittene Siedewürstchen.

Flönz

4 Personen

(Ein altes Kölner Rezept)

1 Ring Hausmacher-Blutwurst

1 Ring Hausmacher-Leberwurst

2 große Zwiebeln

Mehl

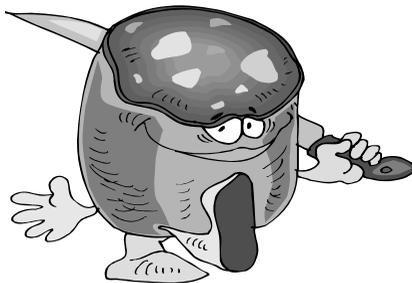
Schmalz

Die Blutwurst und die grobe Hausmacher-Leberwurst mit der Pelle in dicke Scheiben schneiden, leicht in Mehl wälzen und in Schmalz in einer Pfanne knusprig ausbraten. Beim Braten wölben sich die Blutwurstscheiben, während die Leberwurst kross und krümelig wird.

In einer anderen Pfanne die geschälten, in Ringe geschnittenen Zwiebeln in Schmalz goldbraun braten.

Zum Servieren füllt man die Blutwurstscheiben mit der Leberwurst und umlegt alles mit der Zwiebelringen

Dazu serviert man Himmel und Erd (s. Band 3).



Heidelbeermarmelade

*1000 g vorbereitete Heidelbeeren
250 ml Apfelsaft
1 Pck. Gelierzucker 1 : 1
Saft 1 Zitrone*

Die vorbereiteten gewaschenen Heidelbeeren mit dem Apfelsaft in einen großen Topf geben und mit einem Pürierstab pürieren. Mit Gelierzucker verrühren, unter ständigem Rühren aufkochen und weitere 4 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft unterrühren.

Die Marmelade heiß in vorbereitete Twist-off Gläser füllen und verschließen.

oder

*1000 g vorbereitete Heidelbeeren
500 g Zucker
500 g Gelierzucker 1:1
Saft 1 Zitrone*

Zubereitung siehe oben

Kartoffel-Quark-Küchlein

ca. 4 Personen

650 g gekochte Pellkartoffeln
300 g Quark
200 g Mehl
100 g Zucker
1 TL Salz
3 Eier
75 - 100 g Rosinen
Butterschmalz oder Öl zum Backen

Die gekochten Kartoffeln pellen, heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und erkalten lassen.

Die übrigen Zutaten zu den Kartoffeln geben und zu einem glatten Teig verrühren.

Die Rosinen waschen und zum Schluss unter den Teig kneten.

Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen, mit bemehlten Händen handtellergroße flache Küchlein formen und diese bei mittlerer Hitze in der Pfanne goldbraun backen.

Mit Zucker bestreut servieren.

Auch Apfelmus schmeckt hierzu sehr gut.

Linsensuppe

8 Personen

500 g Linsen

1 kg geräucherter Nacken

2 l Wasser

2 mittelgroße Zwiebeln

1 Stange Porree

8 - 10 dicke Kartoffeln

Salz, Pfeffer, Essig

gehackte Petersilie

Siedewürstchen oder Mettwürstchen

Linsen mit Wasser abspülen und ca. 1 - 2 Stunden in 1 l Wasser einweichen. Restliches Wasser zum Kochen bringen, das Fleisch hineingeben und ca. 30 Minuten kochen.

Kartoffeln und Zwiebeln schälen und klein würfeln. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden.

Linsen (mit Einweichwasser), Kartoffeln, Zwiebeln und Porree zum Fleisch geben, mit Salz, Pfeffer und Essig würzen und weitere 80 - 90 Minuten köcheln lassen. Ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit kleingeschnittene Mett- oder Siedewürstchen hineingeben und mitgaren lassen.

Nach Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und klein schneiden. Die Suppe nochmals nachwürzen und vor dem Servieren mit der gehackten Petersilie bestreuen.

Hierzu kräftiges Bauerbrot servieren.

Lisbethskuchen

300 g Mehl
2 TL Salz
20 g ($\frac{1}{2}$ Würfel) Hefe
1 Prise Zucker
1 Tasse lauwarme Milch
3 - 4 Eier
1,5 kg Kartoffeln
neutrales Speiseöl zum Braten

Mehl und Salz mischen, in eine Schüssel geben, Hefe und Zucker in die Mitte geben, mit etwas Mehl und etwas Milch anrühren und aufgehen lassen. Mit der restlichen Milch und dem Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten und nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen.

Kartoffeln schälen, reiben, auf einem Sieb abtropfen lassen, mit den Eiern unter den Teig kneten und nochmals $\frac{1}{2}$ Stunde gehen lassen.

In einer Pfanne jeweils 3 - 4 flache Plätzchen (aus gut 1 EL Teig) im heißen Öl von beiden Seiten knusprig goldbraun braten.



Oma's hausgemachte Sülze

1 großes frisches Schinkeneisbein (ca. 1kg)

1 kg Schweinenüsschen oder Nackenbraten

2 Lorbeerblätter, 6 Pimentkörner

1 große Zwiebel

Salz, Pfeffer

Zucker, Essig

ca. 2 ½ l Wasser

pro Liter Wasser 1 Pck. gemahlene Gelatine

Wasser in einen großen Topf geben, die Gewürze und die geschälte, ganze Zwiebel hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und aufkochen lassen. Fleisch hinzufügen und bei mittlerer Hitze ca. 2 - 3 Stunden garen. Fleisch herausnehmen, etwas abkühlen lassen und klein würfeln.

Brühe durch ein Sieb gießen, auffangen und abmessen. Die Gelatine entsprechend der Flüssigkeitsmenge einweichen. Brühe nochmals kurz aufkochen, Fleischwürfel hinzufügen, kräftig mit den Gewürzen süß-sauer abschmecken vom Herd nehmen und die eingeweichte Gelatine einrühren. Etwas abkühlen lassen und anschließend in Glasschüsseln füllen (ergibt je nach Größe etwa 4 Schüsseln) und im Kühlschrank fest werden lassen. Vor dem Verzehr die sich bildende Fettschicht abkratzen und mit diesem Fett evtl. Bratkartoffeln zu bereiten.

Diese Sülze mit hausgemachter Remouladensoße und Bratkartoffeln als Mittagessen servieren oder aber Schwarzbrot hierzu reichen. Im Kühlschrank kann man die Sülze mehrere Tage aufbewahren.

Oma's Kartoffelsuppe

ca. 6 Personen

ca. 5 Pfd. Kartoffeln
500 g Suppenfleisch
3 Suppenknochen
2 Möhren
1 Sellerieknolle
1 Stange Porree
250 g Blumenkohl
1 große Gemüsezwiebel
6 Siedewürstchen
Margarine oder Butter
Salz, Pfeffer
Paprikapulver, Majoran

Möhren und Sellerieknolle schälen und in Stücke schneiden. Blumenkohl putzen waschen und in Röschen teilen. Porree putzen und klein schneiden.

Suppenfleisch, Knochen und Gemüse mit ca. 1 l kaltem Wasser aufsetzen und zu einer Suppe kochen (ca. $\frac{3}{4}$ Stunde). Eventuell die Suppe abschäumen. Gemüse herausnehmen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen lassen. Ebenfalls durch die Kartoffelpresse drücken. Gemüse- und Kartoffelmasse zusammen in einen Topf geben und unter Rühren so viel Suppe zugeben bis eine sämige Masse entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Majoran abschmecken.

Zwiebel schälen, fein hacken und in Butter oder Margarine rösten. Zur Suppe geben und unterrühren. Die Siedewürstchen oder auch das kleingeschnittene Suppenfleisch darin erwärmen.

Oma's Remouladensoße

*2 hartgekochte Eier
1 Eigelb
1/8 l Salatöl
2 EL Essig (oder Zitronensaft)
1 schwach geh. TL Senf
1 mittelgroße Gewürzgurke
2 EL gehackte Kräuter
(Petersilie, Schnittlauch, Dill, Kresse)
Salz, Pfeffer
Zucker
evtl. 1 EL Kapern fein gewürfelt.*

Eier pellen, das Eigelb mit der Gabel gut zerkleinern und mit dem rohen Eigelb verrühren. Die Hälfte des Öls tropfenweise in die Eier rühren bis die Masse steif ist. Essig und Senf hinzufügen und das restliche Öl einrühren.

Kräuter, Kapern und die gewürfelte Gewürzgurke zu der Mayonnaise geben und unterrühren.

Evtl. das Eiweiß klein würfeln und ebenfalls zur Soße geben.

Oma servierte diese Soße an Festtagen zu gekochtem Rindfleisch oder aber was ich meinen Gästen anbiete:

Kasseler mit Knochen gar ziehen lassen, Knochen auslösen und das Fleisch in nicht zu dünne Scheiben schneiden, zwischen die Scheiben ½ oder ganze Scheibe Ananas stecken und mit der Soße servieren.

Quarkklöße

ca. 4 Personen

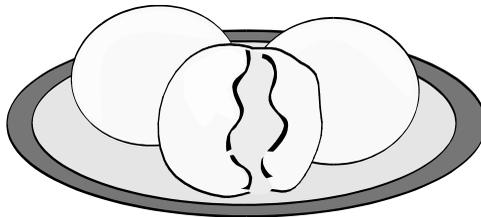
100 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 gestr. TL Salz
3 Eier
500 g Speisequark (Magerstufe)
75 g Hartweizen-Grieß
1 Pck. Käsekuchenhilfe

Butter mit Zucker und Salz schaumig rühren, Eier einzeln unterrühren, Speisequark, Grieß und Käsekuchenhilfe hinzufügen und gut unterrühren.

Von der Masse je 1 EL abnehmen und mit in Grieß getauchten Händen Klöße daraus formen.

Ca. 3 l Salzwasser zum Kochen bringen, die Klöße hineingeben, und in leicht siedendem Wasser gar ziehen lassen (ca. 12 - 15 Minuten).

Die Klöße mit zerlassener, leicht gebräunter Butter, Zimt-Zucker und Apfelkompott servieren.



Saure Kartoffeln

ca. 8 Personen

(ein altes Westerwälder Rezept)

1500 g Pellkartoffeln (in Scheiben geschnitten)

2 EL Margarine

2 EL Mehl

1 Zwiebel

$\frac{3}{4}$ l Instant-Fleischbrühe

Salz, Pfeffer

1 Lorbeerblatt, 1 Gewürznelke

$\frac{1}{4}$ TL Zucker

2 EL Essig

etwas Sahne zur Verfeinerung

Fett zerlassen, kleingeschnittene Zwiebel darin glasig dünsten, Mehl darüberstäuben und etwas anschwitzen lassen. Mit der Fleischbrühe ablöschen (soviel Fleischbrühe dazu geben, dass eine nicht zu dünne Soße entsteht). Die übrigen Zutaten und die vorbereiteten Kartoffeln hinzufügen, unterrühren und bei schwacher Hitze noch $\frac{1}{4}$ Stunde ziehen lassen. Vor dem Anrichten Nelke und Lorbeerblatt entfernen, nochmals nachwürzen und mit der Sahne verfeinern.

Variante: etwas mageren geräucherten Speck auslassen und 3 - 4 Essiggurken dazugeben. (dann weniger Essig verwenden)

Schinkenbegräbnis

4 Personen

250 g Bandnudeln

250 g gekochter Schinken

125 g Sahne

125 ml Milch

1 TL Instant-Fleischbrühe

3 Eier

geriebener Emmentaler oder Parmesan

Salz, Pfeffer

Butter

Nudeln in kochendem Salzwasser garen lassen und abgießen.

Schinken klein schneiden.

Eier mit Sahne und Milch glatt rühren und mit Instant-Fleischbrühe, Salz und Pfeffer würzen, 1½ EL geriebenen Parmesankäse dazugeben.

Auflaufform fetten, Hälfte der Nudeln einfüllen, die Schinkenstreifen darüber verteilen und mit den restlichen Nudeln abdecken. Die Eimasse darüber geben, so dass die Nudeln beinahe bedeckt sind. Zum Schluss Butterflöckchen darauf verteilen und mit geriebenem Käse bestreuen.

Den Auflauf bei 160° ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Anstelle von geriebenem Käse kann man diesen Auflauf auch mit geriebenem Zwieback bestreuen.

Schinkennudeln

4 Personen

250 g Bandnudeln

Salz, Wasser, Öl

150 g Schinkenwürfel (Katenschinken)

150 g gekochter Schinken (Würfel)

40 g Butter

2 dicke Zwiebeln

3 Eier

3 EL Sahne

½ Bund Schnittlauch

Salz, Pfeffer, Muskat

Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser unter Zugabe von etwas Öl in ca. 6 - 8 Minuten bissfest garen lassen. Abgießen, unter fließendem Wasser kurz abschrecken und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne (am besten in einer beschichteten Pfanne) zerlassen, die geschälten, gewürfelten Zwiebeln darin glasig werden lassen, die vorbereiteten Schinkenwürfel darin kurz anbraten, die Nudeln unterrühren und alles unter gelegentlichem Umrühren etwas kross braten. Die Eier mit der Sahne verquirlen mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, über die Nudeln gießen und unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze stocken lassen. Den Schnittlauch waschen, in feine Röllchen schneiden, über die Schinkennudeln streuen und servieren.

Hierzu einen grünen Salat servieren.

Stachelbeer-Johannisbeermarmelade

700 g grüne Stachelbeeren (vorbereitet gewogen)

300 g schwarze Johannisbeeren (vorbereitet gew.)

1 kg Gelierzucker 1 : 1

Stiel und Blüte der Stachelbeeren abschneiden, Früchte waschen und halbieren oder vierteln. Mit den gewaschenen entstielteten Johannisbeeren und dem Gelierzucker mischen, $\frac{1}{2}$ - 1 Stunde durchziehen lassen, aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen.. Sofort in vorbereitete Schraubgläser füllen und verschließen.

Pflaumen-Holundermarmelade

750 g Pflaumen (vorbereitet gewogen)

250 g Holunder (vorbereitet gewogen)

1 kg Gelierzucker 1 : 1

Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln, Holunderbeeren waschen und die Beeren abstreifen. Obst und Zucker mischen, $\frac{1}{2}$ - 1 Stunde durchziehen lassen. Dann aufkochen und 4 Minuten sprudelnd kochen. Sofort in vorbereitete Schraubgläser füllen und verschließen.

Süße Essig-Gurken

Reife gelbe Gurken schälen, der Länge nach durchschneiden, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und anschließend in beliebig große Stücke schneiden.

Die Gurkenstücke in eine Porzellanschüssel geben und mit Essigwasser (2/3 Wasser, 1/3 Essig) etwa halb bedeckt ca. 24 Stunden stehen lassen, dabei ab und zu umrühren.

Anschließend auf einem Sieb abtropfen lassen, die Gurkenstücke wiegen und pro Kilo Gurken einen Sud aus:

$\frac{3}{4}$ l Weißweinessig

$\frac{1}{8}$ l Wasser

500 g Zucker, Pfeffer

Stück einer Zitrone

herstellen.

Diesen Sud aufkochen, die Gurkenstücke hineingeben und glasig werden lassen, abgießen und dabei die Essiglösung auffangen.

Twist-off Gläser vorbereiten, Gurkenstücke einschichten, mit dem heißen Essigsud bedecken und sofort verschließen. (Evtl. in den Essigsud noch eine Messerspitze Einmachhilfe einrühren.)

Diese Essiggurken sind eine leckere Beilage zum Abendessen.

Notizen

Kuchen



Torten



Gebäck

Apfelbrot

500 g mürbe Äpfel (Cox Orange, Boskop o. ä.)
abgeriebene Schale ½ Zitrone oder Pulver
170 g Zucker
90 g Sultaninen, 30 g Orangeat, 30 g Zitronat
90 g Trockenpflaumen, 90 g getrockn. Aprikosen
350 g Mehl, 1 Pck. Backpulver
1 EL Kakaopulver,
90 g ganze ungeschälte Mandeln
1 cl Kirschwasser
1 Messerspitze Zimt, 1 Prise Nelken
1 Prise Anis, 1 Prise Kardamom
Butter für die Form, 3 EL Semmelbrösel

Die Trockenfrüchte, soweit nötig, entkernen und grob zerkleinern. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und sehr fein schneiden oder raspeln. Mit Zitronenschale, Zucker, Trockenfrüchten in eine Schüssel geben und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag das Mehl mit Backpulver mischen und in eine Schüssel sieben. Kakaopulver, Mandeln, Kirschwasser, Gewürze und das zerkleinerte Obst zusammen mit dem Mehl zu einem Teig verarbeiten. Backofen auf 200° Grad vorheizen, Kastenform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und auf der mittleren Schiene ca. 1 Std. bei 180° Grad backen (keine Heißluft).

Anstelle von Orangeat und Zitronat kann man auch mehr Trockenpflaumen oder getrocknete Aprikosen nehmen.

Apfelkuchen mit Marzipanhaube

Teig: 200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Citroback
3 Eier, 3 EL Milch
300 g Mehl, 1 schwach geh. TL Backpulver

Belag: 1 kg geschälte, halbierte Äpfel
200 g Marzipanrohmasse
75 g Zucker, 3 EL Sahne
3 Eigelbe, 3 Eiweiß
1 geh. TL Vanillesoßenpulver
1 TL Zimt, 2 EL Aprikosenmarmelade
Mandelblättchen

Für den Teig: Butter schaumig rühren, den Zucker dabei einrieseln lassen, Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Citroback und der Milch unterrühren. Den Teig in eine gefettete 28er Springform einfüllen und glatt streichen. Die geschälten, entkernten und halbierten Äpfel mit der Schnittfläche nach unten dicht auf dem Kuchen verteilen.

Für die Marzipanhaube: Marzipan grob raspeln und mit Sahne, Eigelb und Zucker verrühren bis eine cremige Masse entstanden ist. Eiweiß steif schlagen, Vanillesoßenpulver und Zimt mischen und zusammen mit dem Eiweiß unterheben. Marzipanmasse über den Äpfeln verteilen und den Kuchen bei 150° ca. 50 Minuten im Heißluftofen auf der Mittelschiene backen. Erkalten lassen. Aprikosenmarmelade in der Mikrowelle kurz erhitzen, den Kuchen damit bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Apfeltaschen

ca.15 Stück

<u>Teig:</u>	150 g Magerquark 50 g Zucker 3 Päckchen Vanillezucker 1 Prise Salz 100 ml Öl 100 ml Milch 300 g Mehl 1 Päckchen Weinsteinbackpulver 1 Eigelb 1 EL Sahne
<u>Guss:</u>	Puderzucker 1 EL Wasser 1 EL Zitronensaft
<u>Füllung:</u>	siehe Blätterteig-Apfeltaschen

Magerquark mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Milch verrühren, Mehl mit Backpulver mischen und esslöffelweise unter den Quark rühren, zuletzt unterkneten. Den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche dünn ausrollen und Kreise von ca. 10 - 12 cm ausstechen, jeweils 1 EL der erkalteten Apfelmasse darauf verteilen, die Ränder ringsherum mit dem verquirlten Eigelb bestreichen, zusammenklappen und mit einem Messer Ränder fest zusammendrücken.

Backblech mit Backpapier auslegen und die Apfeltaschen darauf legen.

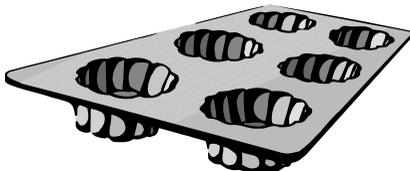
Heißluft-Backofen auf 170° vorheizen, die Apfeltaschen ca. 20 Minuten goldgelb backen und erkalten lassen.

Den Guss herstellen und die erkalteten Apfeltaschen damit bestreichen.

Apfel-Zimt-Muffins

2 Äpfel (ca. 250 g)
140 g Mehl, 120 g Vollkornmehl
2 TL Backpulver, ½ TL Natron
1½ TL Zimtpulver
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
80 g gehackte Walnüsse
1 Ei
150 g brauner Zucker
100 ml Öl
300 g Buttermilch
evtl. Walnusshälften zum Verzieren

Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren, zuerst in Scheibchen und dann in kleine Stückchen schneiden. Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit Vollkornmehl, Backpulver, Natron, Zimt, Vanillezucker, gehackten Nüssen und Apfelstückchen vermischen. In einer weiteren großen Schüssel das Ei aufschlagen und leicht verquirlen. Dann den Zucker, das Öl und die Buttermilch dazugeben und alles sorgfältig vermischen. Zuletzt die Mehlmischung hinzufügen und sehr vorsichtig unterheben. Je einen Esslöffel Teig in Papierförmchen füllen und jeweils 1 Walnusshälfte draufsetzen. Im vorgeheizten Backofen (180° C) auf mittlerer Schiene ca. 20 - 25 Minuten backen.



Aprikosen-Bienenstich

- Teig: 200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker, 1 Vanillezucker
400 g Mehl, 1 TL Backpulver
4 Eier, etwas Milch
- Belag: 1 kg Aprikosen, 4 EL Aprikosenkonfitüre
500 ml Milch, 100 g Zucker
1 Pck. Vanille-Puddingpulver
3 Blatt Gelatine
2 cl Rum, 400 ml Sahne
75 g Mandelblättchen, 50 g Zucker

Für den Teig: Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Eier einzeln unterrühren, Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren, ebenso die Milch. Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Backofen auf 200° vorheizen und den Kuchen ca. 25-30 Minuten backen, herausnehmen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und erkalten lassen. Für den Belag: Gelatine einweichen, Puddingpulver mit etwas Milch anrühren, restliche Milch mit 75g Zucker aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen, vom Herd nehmen, die ausgedrückte Gelatine im heißen Pudding unter Rühren auflösen und den Rum zugeben. Erkalten lassen. Aprikosen waschen, schälen, entsteinen, pürieren und unter den halbgelierenden Pudding ziehen. Sahne steif schlagen und ebenfalls unterziehen. Masse auf den Kuchen verteilen und ca. 3-4 Stunden kalt stellen. 50g Zucker erhitzen, Mandelblättchen unterrühren und leicht bräunlich werden lassen. Erkalten lassen und auf dem Kuchen verteilen.

Aprikosen-Buttercreme-Torte

Teig: 125 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
1 Vanillezucker
3 Eier
150 g Mehl
2 schw. geh. TL Backpulver
100 g gehackte Zartbitter-Schokolade

Belag: 1 Dose Aprikosen (850 ml)
3 EL Aprikosenmarmelade
1 Pck. Tortenguss

Creme: 450 ml Milch
100 g Zucker
1 Pck. Sahnepuddingpulver
½ Pck. Vanille-Soßenpulver
½ Fl. Rumaroma
175 g Butter
100 g Zartbitter-Schokolade
1 Msp. Butter

Für den Teig: Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Eier einzeln unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, und kurz unterrühren.

Zum Schluss die gehackte Schokolade unterrühren.

Teig in eine gefettete 26-er Springform verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 25 -30 Minuten backen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen. Einen Tortenring um den Boden legen.

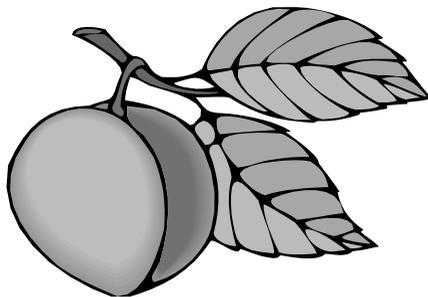
Aprikosen abtropfen, auf den erkalteten Boden legen, 4 EL Aprikosensaft von $\frac{1}{4}$ l abnehmen und den Tortenguss damit anrühren. Restlichen Saft und Aprikosenmarmelade aufkochen, angerührten Tortenguss einrühren und kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen und über den Aprikosen verteilen. Erkalten lassen.

Für die Creme: 400 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Mit der restlichen Milch Pudding- und Soßenpulver anrühren, in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben, das Rumaroma unterrühren und unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen.

Butter weißschaumig rühren, den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren und die Buttercreme über den Aprikosen verteilen. (Etwas Buttercreme für den Rand zurücklassen) Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

Für den Guss: Schokolade zerbröckeln und zusammen mit der Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas abkühlen lassen und über die Creme streichen.

Kurz fest werden lassen, den Tortenring abnehmen und mit der restlichen Buttercreme den Rand verzieren.



Aprikosenkuchen mit Marzipanstreusel (Blechkuchen)

Für den Boden: 250 g Butter/Margarine
225 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier, 250 g Mehl, 1 TL Backpulver
100 g gem. Haselnüsse
1 Paket Raspelschokolade

Für den Belag: 2 Dosen Aprikosenhälften
1 Beutel gehackte Pistazien

Für den Streusel: 125 g Marzipanrohmasse
75 g weiche Butter, 75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
1 Messerspitze Backpulver

Die Butter oder Margarine schaumig schlagen, Zucker Vanillezucker und Salz unterrühren. Nacheinander die Eier zufügen. Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Raspelschokolade mischen und vorsichtig unter den Teig rühren. Auf ein gefettetes Backblech geben, glatt streichen und die abgetropften Aprikosenhälften auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 20 Minuten backen. Die Zutaten für die Streusel mit den Händen zu Streuseln verarbeiten und nach 20 Minuten auf dem Kuchen verteilen. Weitere 15 Minuten backen. Nach dem Backen mit Pistazien bestreuen.

Bad Wildunger Apfeltorte

Teig: 100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
3 Eigelbe
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Baiser: 3 Eiweiß
125 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln

Belag 1: 6 große Äpfel,
1 Tasse Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
1 Tasse Wasser
Saft 1 Zitrone
2 Eier

Belag 2: 2 Becher süße Sahne
2 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif

Für den Teig: Teigzutaten verkneten und den Boden einer gefetteten 26-er Springform damit auslegen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, auf den Teig streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Bei 180° ca. 20- 25 Minuten hellbraun backen.

In der Zwischenzeit Äpfel schälen, raspeln und mit den übrigen Zutaten (Belag 1) in einem Topf mischen, unter ständigem Rühren, aufkochen lassen und auf den heißen, gebackenen Boden geben. Auskühlen lassen und auf eine Tortenplatte geben. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und über die Torte streichen. Evtl. mit Sahnetuffs verzieren.

Baileys-Mirabellen-Kuchen

Blechkuchen

Teig:

- 5 Eier*
- 200 g gesiebter Puderzucker*
- 1 Vanillezucker*
- 250 ml Sonnenblumenöl*
- 200 ml Baileys (Irish-Cream-Likör)*
- 360 g Mehl*
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver*
- 1 Pck. Backpulver*
- 25 g gesiebter Kakao*
- 100 g Mandelblättchen*
- evtl. Puderzucker*
- 1 Glas Mirabellen (370 g)*

Mirabellen abtropfen lassen, entsteinen und halbieren.

Für den Teig: Eier mit 1 EL Wasser schaumig rühren, Puderzucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver und Vanillepuddingpulver mischen, sieben und zusammen mit Öl und Baileys unterrühren. Ein Backblech (ca. 30 x 40) fetten und 2/3 des Teiges darauf verteilen. Unter den restlichen Teig den Kakao rühren und ebenfalls darüber streichen. Mirabellen mit der Wölbung nach oben darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Den Heißluftofen vorheizen und den Kuchen bei 160° ca. 20-25 Minuten backen. Evtl. vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Anstelle von Mirabellen kann man auch Sauerkirschen verwenden.

Birnen-Mascarpone-Torte

Teig: 2 Eiweiß, 2 Eigelb
80 g Zucker
80 g Mehl, 20 g Kakao
½ TL Backpulver

Belag: 1 Dose Birnen (850 ml)
350 ml Birnensaft
80 - 100 g Zucker
1 Pck. Sahnepuddingpulver
500 g Mascarpone
Saft ½ Zitrone
200 ml Sahne, 1 Pck. Sahnesteif
1 EL Zucker, 50 g gehackte Mandeln
50 g Zartbitter-Schokolade
200 g Sahne

Für den Teig: Eiweiß mit 1 EL Wasser steif schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen und das Eigelb kurz unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und unter die Eischaummasse heben. 26-er Biskuitform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 12 - 15 Minuten backen. Herausnehmen und erkalten lassen.

Für den Belag: Birnen abtropfen lassen, 300 ml Saft mit dem Zucker zum Kochen bringen, mit dem restlichen Saft das Puddingpulver anrühren, in den Saft einrühren und kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben, den Mascarpone einrühren und den Zitronensaft unterrühren. Erkalten lassen bis die Masse anfängt steif zu werden. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben.

Tortenring um den Boden legen, die Birnenhälften darauf legen und die Creme darüber verteilen. Über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Mandeln mit dem Zucker unter ständigem Rühren in einer Pfanne leicht bräunen, erkalten lassen. Tortenring entfernen, Sahne mit 1 TL Zucker und Sahnesteif steif schlagen, den Rand mit Sahne und Mandelkrokant verzieren und auf die Oberfläche Sahnetuffs spritzen.

Schokolade im Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Schokolade in Streifen über die Torte laufen lassen.

(Evtl. den Boden vorher mit 2 EL Birnenlikör tränken)



Blätterteig-Apfeltaschen

12 Stück

3 Platten Blätterteig

ca. 400 - 450 g geschälte, geachtelte Äpfel

1 - 1 ½ EL Zucker

½ TL Zimt

80 - 100 g Rosinen

1 Eigelb

1 EL Sahne

Puderzucker

1 EL heißes Wasser

Blätterteigplatten auseinanderlegen und auftauen lassen.

Für die Füllung: *Die vorbereiteten Äpfel mit Zucker, Zimt und gewaschenen Rosinen in der Mikrowelle 4 -5 Minuten garen. Auf einem Sieb abgießen und erkalten lassen.*

Die vorgezeichneten Blätterteigplatten mit einem scharfen Messer in Vierecke teilen. Die Apfelmasse darauf verteilen. Eigelb mit Sahne verquirlen und die Ränder damit bestreichen. Zusammenklappen und mit einem Messer die Ränder fest zusammendrücken.

Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen und die Apfeltaschen darauf legen.

Im Heißluftofen bei 180° ca. 20 - 25 Minuten hellbraun backen (beim Backen ein Gefäß mit Wasser in den Herd stellen).

Aus Puderzucker und Wasser einen dickflüssigen Guss bereiten und diesen über die erkalteten Blätterteigtaschen streichen.

Cappucino-Sahne-Schnitten

*Teig: 5 Eigelb, 5 Eiweiß
125 g Zucker, 1 Vanillezucker
75 g Mehl, 1 Msp. Backpulver
50 g Speisestärke*

*Belag: Nuss-Nougat-Creme
3 gestr. EL lösliches Cappucino-Pulver
900 ml Schlagsahne, 4 Pck. Sahnesteif
Puderzucker, ca. 2 TL Kakao
Schoko-Dekor zum Verzieren*

Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit einem Schneebesen unterheben.

Backblech (ca. 38 x 32 cm) mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 190° - 200° ca. 12 Minuten backen.

Ein Geschirrtuch mit ca. 2 EL Zucker bestreuen und den gebackenen Biskuit darauf stürzen. Backpapier vorsichtig abziehen und auskühlen lassen.

Ausgekühlten Biskuit auf Backblech legen und mit der Nuss-Nougat-Creme bestreichen.

Cappucino-Pulver in 750 ml Sahne auflösen. Sahne steif schlagen, dabei ca. 2-3 EL Puderzucker und 3 Pck. Sahnesteif einrieseln lassen. Cappucino-Sahne auf der Nuss-Nougat-Creme verstreichen. Kuchen ca. 2 Stunden kalt stellen. Restliche Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen, die Schnitten mit einem Messer in Stücke einteilen, mit Kakao bestreuen und mit Sahnnetuffs verzieren. Evtl. mit Schoko-Dekor belegen.

Erdbeer-Joghurette-Torte

Für den Boden: 3 Eier, 100 g Zucker
65 g Mehl, 1 TL Backpulver
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
(zum Kochen)

Für die Füllung: 2 Packungen Joghurette
6 Blatt weiße Gelatine
500 g Erdbeeren, 1 EL Zucker
750 g Schmand, 200 g Schlagsahne
50 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif

Für die Verzierung: 200 g Schlagsahne
1 Vanillezucker, 1 Sahnesteif

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen und unterheben. Eine 26er Springform am Boden mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und bei 200° ca. 12 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Schokolade sehr klein schneiden. Gelatine kalt einweichen. Erdbeeren waschen, klein schneiden und mit 1 EL Zucker mischen. Schmand und 50 g Zucker gut verrühren. Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze in einer Blechtasse im Wasserbad auflösen. Mit einem Mixer in die Schmandmasse rühren. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Erst die Sahne, dann die Erdbeeren und die Schokolade unter die Schmandmasse heben. Einen Tortenring um den Tortenboden legen und die Erdbeer-Schmand-Creme darauf verteilen. Die Sahne für die Verzierung mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und die Torte mit Sahneturnips verzieren.

Erdbeer-Schokomousse-Torte

- Teig: 2 Eier
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
40 g Mehl, 40 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
- Belag: 500 g Erdbeeren
200 g weiße Schokolade
3 Eigelb, 300 ml Sahne
3 Blatt Gelatine, ca. 2 TL Arrak

Eiweiß mit 1 EL Wasser steif schlagen, dabei Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und das Eigelb unterrühren. Mehl und Speisestärke mit dem Backpulver mischen und unter die Eischaummasse heben. Eine 26-er Biskuitform mit Backpapier auslegen, Biskuitteig einfüllen und bei 170° im vorgeheizten Backofen ca. 15 - 18 Minuten backen, aus der Form nehmen und erkalten lassen.

Für den Belag: Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 g Schokolade hacken und im Wasserbad auflösen, Eigelbe dazugeben und die Masse dickcremig im Wasserbad aufschlagen. Ausgedrückte Gelatine mit dem Arrak zusammen im Wasserbad auflösen und unter die Schokoladenmasse rühren. Erkalten lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben. Um den erkalteten Boden einen Tortenring legen, Schokomasse einfüllen und ca. ½ - 1 Stunde im Kühlschrank erkalten lassen. Erdbeeren waschen, vierteln oder halbieren und auf der Torte verteilen, ca. 2 Stunden kalt stellen. Restliche Schokolade im Wasserbad auflösen und in Streifen über die Torte laufen lassen.

Espresso-Käsekuchen

Boden: 40 g Butter oder Margarine
40 g Zucker
250 g gemahlene Haselnüsse
2 EL starker Kaffee
(1 TL löslichen Kaffee dazugeben)

Belag: 500 g Magerquark,
400 g Philadelphia-Doppelrahm-Frischkäse
200 g Zucker
2 Eier
2 Eigelb
2 Eiweiß
1¼ Pck. Sahnepuddingpulver
4 EL starker Kaffee
(2 TL lösliches Kaffeepulver dazugeben)
50 g gemahlene Haselnüsse
25 g Zucker
200 ml süße Sahne
Puderzucker
Sahnesteif

Für den Boden: Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen, Zucker, Haselnüsse und Kaffee dazugeben und gut verkneten. 26-er-Springform fetten und die Haselnussmasse gleichmäßig auf dem Boden verteilen und fest andrücken, etwa 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag: Quark und Frischkäse mit dem Handrührgerät verrühren, Zucker, Eier, Eigelb, Puddingpulver und Kaffee hinzufügen und alles zu einer glatten Masse verrühren. Eischnee steif schlagen

und unterrühren. Masse auf dem gekühlten Boden verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 35 - 40 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

Haselnüsse mit dem Zucker in einer Pfanne unter ständigem Rühren rösten und erkalten lassen.

Vor dem Servieren: Sahne mit etwas Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen, Rand und Oberfläche damit bestreichen und mit den gerösteten Haselnüssen bestreuen.

Biskuitwaffeln

*Oma Leni's Sonntagswaffeln
(nach einem alten Hausrezept)*

6 Eigelb, 6 Eiweiß

6 EL Zucker

6 EL Schlagsahne (oder etwas zerlassene Butter)

6 EL Mehl, 1 Msp. Backpulver

1 EL Kirschwasser (oder Rum)

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Sahne (oder Butter), dem steifgeschlagenen Eischnee und dem Kirschwasser leicht unterziehen.

Die Waffeln im gut gefetteten Eisen hell knusprig backen.

Diese Waffeln schmecken am besten nur mit Puderzucker bestäubt.

Frischkäsekuchen

Boden: 12 Scheiben Zwieback
50 g weiche Butter
60 - 70 g Zucker

Belag: 500 g Philadelphia-Doppelrahm-Frischkäse
200 g Schmand
150 g Zucker
4 Eigelbe
4 Eiweiß
2 Pck. Vanillepuddingpulver
1 schwach geh. TL Backpulver
Saft 1 Zitrone
1 Glas abgetropfte Sauerkirschen

Für den Boden: Die Zwiebackscheiben mit der Mandelmühle mahlen. Weiche Butter und Zucker mit den gemahlenen Zwiebackbröseln verkneten. Eine 26er Springform fetten und den Zwiebackteig glatt als Boden in die Springform drücken.

Für den Belag: Frischkäse, Schmand, Zucker, Eigelb und Zitronensaft verrühren. Puddingpulver mit dem Backpulver verrühren und ebenfalls unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und diesen unter die Frischkäsemasse heben. Käsemasse auf den Boden streichen und die gut abgetropften Kirschen darauf geben.

Backofen auf 150° vorheizen und den Kuchen ca. 60 - 65 Minuten hellbraun backen (Heißluft 130 bis 140°).

Frischkäse-Torte

- Boden: 150 g Löffelbiskuits, 150 g Butter
50 g Puderzucker, ½ TL Zimt
- Beeren-
kompott: 800 g TK-Beerenmischung, 125 g Zucker
300 ml Apfelsaft, 50 g Speisestärke
- Käsecreme: 5 Blatt weiße Gelatine, 2 EL Zitronensaft
650 g Frischkäse, 100 g Puderzucker
250 g süße Sahne, 1 Pck. Sahnesteif
100 g Amaretti (ital. Mandelmakronen)

Beeren auftauen lassen. Löffelbiskuits sehr fein zerdrücken. Butter schmelzen. Biskuitkrümel erst mit Puderzucker und Zimt, dann mit der flüssigen Butter mischen. Eine 26er Springform nehmen und die Masse auf dem Boden der Springform verteilen und gut andrücken. 1 Stunde kühl stellen.

Aufgetaute Beeren mit Zucker bestreuen. 3 bis 4 EL vom Apfelsaft abnehmen und die Speisestärke damit anrühren. Restlichen Saft aufkochen und die angerührte Speisestärke einrühren. Die Beeren unterheben und die Masse auskühlen lassen. Gelatine nach Anweisung einweichen. Zitronensaft, Frischkäse und Puderzucker glatt rühren. Gelatine (wenn möglich in einer Blechtasse im Wasserbad) bei geringer Wärmezufuhr auflösen und unter die Frischkäsemasse rühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Käsecreme heben. Eine Hälfte des Beerenkompotts auf den Krümelboden streichen. Amarettis darauf verteilen und darauf die Käsemasse geben, Oberfläche glatt streichen. Restliches Kompott darüber verteilen und die Torte 3 bis 4 Stunden kühl stellen.

Gewürzkuchen

175 g Butter oder Margarine
225 g Zucker
1 Vanillinzucker
1 Prise Salz
4 Eier
300 g Mehl
1 Pck. Gala-Schokoladenpuddingpulver
1 Päckchen Backpulver
100 g geriebene Zartbitter-Schokolade
1 Msp. geriebene Muskatnuss
1 gestr. TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ gestr. TL gem. Nelken
4 EL Zitronenlimonade oder Milch

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker und Salz einrieseln. Eier einzeln hinzufügen. Mehl mit Schokoladenpuddingpulver und Backpulver mischen und zusammen mit den Gewürzen kurz unter den Teig rühren, zuletzt die geriebene Schokolade und die Zitronenlimonade unterrühren.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Kranzform (Biskuitform m. Rohrboden) füllen und bei 150° ca. 60 Minuten im Heißluftofen backen.

Den erkalteten Kuchen evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Harlekinkuchen

Teig: 125 g Butter
2 EL Zucker, 1 Prise Salz
1 Ei
250 g Mehl

Belag: 250 ml Sahne
100 g Zucker
1 Ei
125 g geschälte gemahlene Mandeln
1 Dose Aprikosen
Johannisbeergelee

Teigzutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten, ½ Stunde kalt stellen, dann eine Tarte- oder 26-er Springform damit auslegen, dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Für den Belag: Ei, Sahne, Zucker und Mandeln mit einer Gabel verrühren und auf den Teig geben. Die abgetropften Aprikosen mit der Rundung nach unten auf die Creme legen und in jede Fruchthälfte etwas Johannisbeergelee füllen.

Bei 180° ca. 35- 45 Minuten backen (in der Form abkühlen lassen)

Hefekräbbelchen

in der Friteuse gebacken

*1 Würfel Hefe
3/8 l Milch
70 g Zucker
1 Vanillezucker
½ TL Salz
3 Eier
500 g Mehl
30 g flüssige Butter
evtl. 200 - 250 g Rosinen
1 ½ Stangen Biskin-Pflanzenfett*

Milch erwärmen, diese auf die Hefe gießen und mit einem Schneebesen verrühren, bis sie vollständig aufgelöst ist. Die übrigen Zutaten hineinrühren, zum Schluss die flüssige Butter hinzufügen und kräftig durchschlagen. Evtl. die Rosinen waschen und in den Teig rühren.

An einem warmen Ort so lange gehen lassen bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat (etwa 1 Stunde).

Das Fett in die Friteuse geben und bei 165° so lange erhitzen bis das Fett vollständig aufgelöst ist.

Mit 1 Esslöffel (ca. ¼ EL) Teig abstechen und im heißen Fett mittelbraun backen. Herausnehmen, auf Küchenrolle kurz abtropfen lassen und in Zucker wenden.

Tipp: *Den Esslöffel vor dem Abstechen kurz in Öl tauchen, damit der Teig nicht anklebt.*

Hefezopf (Neujahrsbrezel)

Teig: 220 ml Milch
1 Pck. Hefe
110 g Zucker
1 Ei
1 Eigelb
1 Prise Salz
500 g Weizenmehl
110 g Butter
Hagelzucker oder gehobelte Mandeln

Milch handwarm werden lassen, 2 TL des Zuckers und die Hefe hineinbröseln und so lange schlagen bis die Hefe vollständig aufgelöst ist. Diesen Vorteig mit einem Tuch abdecken und an einen warmen Ort stellen bis er „gegangen“ ist (ca. 15 - 20 Minuten).

Nun die restlichen Zutaten und die aufgelöste warme Butter hineingeben und alles mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat. (ca. 30 - 40 Minuten).

Den Teig in 3 Teile teilen und auf bemehlter Fläche zu 70 - 75 cm langen runden Strängen rollen, die sich an den Enden verjüngen. Diese nun zu einem Zopf flechten, zu einer Brezel formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Das Eigelb mit etwas Milch verquirlen, die Brezel damit bestreichen und mit dem Hagelzucker (oder Mandeln) bestreuen. Nochmals ca. 15 Minuten gehen lassen.

Im Heizluftofen bei 150° - 160° ca. 25 - 30 Minuten hellbraun backen.

Käsekuchen vom Blech

Für den Boden: 300 g Mehl, 150 g Butter
80 g Zucker, 1 Ei
1 Prise Salz, Mehl zum Ausrollen

Für den Belag: 750 g Quark
3 Tropfen Backöl Zitrone
2 EL Zitronensaft, 4 Eier
100 g Butter, 200 g Zucker
80 g Speisestärke

Für die Streusel: 200 g Butter
200 g Zucker, 1 Vanillezucker
350 g Mehl
1 Messerspitze Zimt, 1 Prise Salz

Mehl, Butter in Flöckchen, Zucker, Ei und Salz zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie gewickelt ca. 1 Stunde kalt stellen. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen, dann auf das Backblech legen und ganz ausrollen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 225° ca. 10 Minuten vorbacken, herausnehmen und abkühlen lassen.

Für den Belag die weiche Butter mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Quark, Backöl Zitrone, Zitronensaft und Speisestärke zufügen, alles gut verrühren und auf den Boden streichen.

Für die Streusel die Butter klein schneiden und auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den übrigen Zutaten für die Streusel mit den Händen so verkneten, dass Streusel entstehen. Auf dem Quarkteig verteilen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200° 20 - 30 Minuten fertigbacken.

Kaffeeorte

<u>Teig:</u>	200 g Butter oder Margarine 200 g Zucker, 1 Vanillezucker 1 Prise Salz 2 Eier 250 g Mehl $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver
<u>Zum Tränken:</u>	4 EL Instant-Kaffee 4 EL Zucker 1 Gläschen Rum $\frac{1}{8}$ l Wasser
<u>Belag:</u>	400 ml süße Sahne 2 Pck. Vanillezucker Puderzucker, 40 g Zucker Sahnesteif 100 g gehackte Mandeln

Für den Teig: Butter weißschaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz einrieseln lassen, Eier einzeln unterrühren, Mehl und Backpulver mischen, in den Teig sieben und kurz unterrühren.

Eine 26er Springform fetten, den Teig einfüllen und bei 175° ca. 35 - 40 Minuten backen. Aus der Form nehmen und mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Wasser mit Instant-Kaffee und Zucker erhitzen, Rum hinzufügen, heiß den Kuchen damit tränken und erkalten lassen. Sahne mit Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf den Kuchen streichen. Zucker und Mandeln in einer Pfanne unter ständigem Rühren hellbraun werden lassen. Erkalten lassen.

Rand und Oberfläche mit dem Krokant bestreuen und fertig ist die leckere Torte.

Kekskuchen

Blechkuchen

- Teig: 5 Eier
200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
125 g Mehl, 125 g Speisestärke
2 TL Backpulver
- Creme: $\frac{3}{4}$ l Milch, 2 EL Zucker
2 Pck. Vanillepuddingpulver
200 g Butter, 75 g Puderzucker
- außerdem: 1 Pck. Butterkekse
Schokoladenguss
 $\frac{1}{2}$ Tasse Rum oder Apfelsaft
evtl. bunte Zuckerstreusel oder Schokolinsen

Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eiercreme sieben und vorsichtig unterheben. Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf verteilen und im Backofen bei 170° ca. 20 - 25 Minuten backen.

450 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, mit der restlichen Milch das Puddingpulver anrühren, in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. In eine Schüssel geben und unter gelegentlichem Umrühren abkühlen lassen.

Butter mit dem Puderzucker weißschaumig rühren. Abgekühlten Pudding löffelweise dazugeben und unterrühren. Die Buttercreme auf dem abgekühlten Teig verstreichen.

Butterkekse kurz in Rum oder Apfelsaft tauchen und mit geringem Abstand auf die Creme legen. Kekse mit Schokoglasur bestreichen und evtl. bunt verzieren.

Kirsch-Baiser-Kuchen

Blechkuchen

- Teig: 200 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
2 Pck. Vanillinzucker
8 Eigelbe
150 g Mehl
150 g Speisestärke
2 TL Backpulver
- Belag: 2 Gläser Sauerkirschen
25 g Mehl
- Baiser: 8 Eiweiß
300 g Zucker
2 Vanillinzucker
200 g Kokosraspeln

Für den Teig: Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillinzucker und Eigelb hinzufügen und gut verrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und kurz in den Teig rühren. Eine Fettpfanne fetten und den Teig darin verteilen.

Kirschen abtropfen lassen, in Mehl wenden und auf dem Teig verteilen. Backofen vorheizen und den Kuchen bei 175° ca. 20 Minuten vorbacken.

Für den Baiser: Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker dabei einrieseln lassen. Kokosraspeln unterheben und den Baiser auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen.

Den Kuchen weitere 20 - 25 Minuten bei gleicher Temperatur hellbraun backen.

Kirsch-Blätterteig-Torte

Teig: 2 Platten Blätterteig (Durchmesser 30 - 32 cm)
1 Eigelb
1 EL Sahne
Hagelzucker
gehackte Mandeln
ca. 40 g Zartbitter-Schokolade (evtl. Palmin)

Füllung: 1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
2 EL Zucker
1 Pck. Vanillepuddingpulver
400 ml süße Sahne
½ EL Puderzucker
2 Pck. Sahnesteif

Für den Teig: Teigplatten ausrollen, einen 28-er Springformboden darauf legen und mit einem scharfen Messer jeweils einen Kreis ausschneiden. Auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, auf einen Boden mit einem Tortenteiler 16 Stücke markieren und diese durchschneiden. Eigelb mit Sahne verquirlen, beide Böden damit bestreichen und mit Hagelzucker und Mandeln bestreuen. Backofen auf 180 - 200° vorheizen und die Böden ca. 12 - 15 Minuten hellbraun backen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, den ganzen Boden damit bestreichen und trocknen lassen.

Kirschen abtropfen, Saft auffangen. 16 Kirschen zum Verzieren zurücklassen. Puddingpulver mit 8 EL Saft anrühren, restlichen Saft mit Zucker aufkochen, das angerührte Puddingpulver einrühren, aufkochen, vom Herd nehmen, Kirschen einrühren und erkalten lassen.

Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen, Kirschkompott auf den erkalteten mit Schokolade bestrichenen Boden verteilen, Sahne darüber streichen (etwas zum Verzieren zurücklassen). Tortenstücke mit Tortenteiler einteilen, Sahnetuffs darauf spritzen und mit den Kirschen belegen. Die Blätterteigstücke schräg darauf setzen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

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 26-er Biskuitform mit Backpapier auslegen und die Masse einfüllen. Die restliche Schokolade mit einem Spargelschäler schneiden, die Torte damit verzieren und im Eisschrank gefrieren lassen.

Eventuell das Eiweiß mit $\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft steif schlagen und ca. 200 g Zucker dabei einrieseln lassen. Die Baisermasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen und ca. 2 - 2 $\frac{1}{2}$ Stunden bei 100° im Backofen trocknen. Den erkalteten Baiser als Boden verwenden.

Kirschkuchen mit Honigguss

Blechkuchen

200 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Citrobäck

3 Eier, 1 Eigelb

270 g Mehl

150 g gemahlene Haselnüsse

60 g Kakao

1 Pck. Weinsteinbackpulver

100 ml Milch

2 Gläser Sauerkirschen

Guss: *3 Eigelb, 4 Eiweiß*

600 g Schmand

5 EL Honig

1 Pck. Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille

Kirschen abtropfen lassen.

Für den Teig: *Butter schaumig rühren, dabei den Zucker einrieseln lassen und die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver vermischen und zusammen mit den gemahlene Haselnüssen und der Milch in den Teig rühren. Backblech fetten, den Teig darauf verteilen und mit den Kirschen belegen.*

Für den Guss: *Schmand mit Honig, Vanillearoma und den Eigelben verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Schmandmasse heben. Den Guss über den Kirschen verteilen.*

Im Heißluftofen bei 160° ca. 30 - 35 Minuten backen (Ofen ca. 5 Minuten vorheizen).

Kirsch-Kokoskuchen

Blechkuchen

Teig: 200 g Margarine
200 g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eier
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
150 g Herbe Sahne-Schokolade
2 Gläser Sauerkirschen

Kokosmasse: 150 g Butter,
150 g Zucker
2 EL Honig
200 g Kokosraspeln
75 ml süße Sahne

Für den Teig: Margarine schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker unterrühren, und die Eier einzeln hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Schokolade hacken und zum Schluss unterziehen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Kirschen gut abtropfen lassen und darauf verteilen.

Für die Kokosmasse: Butter, Zucker und Honig in einer Pfanne erhitzen, Kokosraspeln und Sahne hinzufügen und verrühren. Die Masse über die Kirschen streichen und im Heißluftbackofen bei 160° ca. 25 - 30 Minuten hellbraun backen.

Kirsch-Likör-Napfkuchen

5 Eier

250 g Zucker, 2 Pck. Vanillezucker

$\frac{1}{4}$ l Rapsöl, $\frac{1}{4}$ l Eierlikör

125 g Mehl, 125 g Speisestärke

1 Pck. Weinsteinbackpulver

100 g gehackte Zartbitter-Schokolade

1 Glas Sauerkirschen

1 Pck. Schokoladenguss

Puderzucker

Eier, Zucker und Vanillezucker im heißen Wasserbad so lang dickschaumig schlagen bis sich der Zucker gelöst hat. Öl und Likör unter Rühren langsam zugießen und unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und zusammen mit der Schokolade unterheben. Eine Gugelhupfform (oder Biskuitform mit Rohrboden) (2 l Inhalt) fetten und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (Heißluft 160°) 90 Minuten backen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen und nach 45 Minuten Backzeit vorsichtig in den nicht mehr flüssigen Teig drücken und fertig backen.

Den fertig gebackenen Kuchen noch ca. 15 Minuten in der Form ruhen, auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Schokoguss im Wasserbad schmelzen und über den Kuchen verteilen, evtl. noch mit etwas Puderzucker bestäuben.

Mandarinen-Nusstorte

Teig: 150 g Butter
125 g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eigelbe
4 Eiweiß
100 g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnüsse
100 g geriebene Zartbitter-Schokolade

Creme: 2 Dosen Mandarinen
1 Pck. Aranca-Mandarinengeschmack
(Cremespeisenpulver o. Kochen)
1 Pck. gemahlene Gelatine
100 ml Mandarinenensaft
150 ml Wasser
400 ml süße Sahne
1 geh. EL Puderzucker

Verzierung: 250 ml süße Sahne
½ EL Puderzucker,
1 Pck. Sahnesteif
40 g gemahlene geröstete Haselnüsse,
1 TL Zucker
125 ml Mandarinenensaft
½ Pck. Tortenguss
1 TL Zucker

Für den Teig: Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Eiweiß

steif schlagen, auf die Eicreme geben und zusammen mit den übrigen Zutaten unterheben. In eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte 26er Springform füllen und bei 150° im Heißluftbackofen ca. 30 Minuten backen.

Aus der Form nehmen und erkalten lassen.

Für die Creme: Mandarinen abtropfen lassen und Saft auffangen. Gelatine mit dem Mandarinenensaft anrühren und quellen lassen.

Mit Wasser nach Packungsanleitung eine Creme zubereiten. Gelatine im Wasserbad (am besten in einer Blechtasse) erwärmen, bis sie gelöst ist. Kurz abkühlen lassen und in die Creme rühren. Kurz in den Kühlschrank stellen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und unter die Creme heben. Die abgetropften Mandarinenpalten einer Dose ebenfalls unterheben.

Den erkalteten Tortenboden einmal durchschneiden, den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring herumlegen und die Creme einfüllen. Den oberen Boden darauf legen, etwas andrücken und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die restlichen Mandarinenpalten kreisförmig in die Mitte der Torte legen. Von dem Mandarinenensaft nach Vorschrift einen Guss bereiten, über die Mandarinenpalten geben und erkalten lassen.

Gemahlene Haselnüsse mit Zucker in einer Pfanne hellbraun rösten und erkalten lassen.

Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen, Rand und restliche Oberfläche damit bestreichen. Restsahne in einen Spritzbeutel geben und den oberen Rand mit Sahnetupfen verzieren. Vor dem Servieren die gerösteten Haselnüsse in den verbleibenden Innenrand streuen.

Mohntorte Doro

4 Eigelb, 4 Eiweiß
1 Tasse Zucker
1 Tasse Mehl
2 Pck. Mohnback
(Schwartau o. Pickered)
1 TL Backpulver

Für die Füllung: 600 g Sahne
3 Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif
200 g Marzipanrohmasse
100 g Puderzucker

Eigelb mit 2 EL Wasser und dem Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen, Eiweiß steif schlagen und alles zusammen mit der Mohnmasse unter die Eigelbcreme heben. Eine 26-er Biskuitform fetten und die Teigmasse einfüllen.

Backofen vorheizen und den Kuchen bei 180° ca. 25 - 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen und erkalten lassen.

Für die Füllung: Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, den Kuchen einmal durchschneiden und mit 2/3 der Sahne füllen.

Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten, ausrollen, eine runde Platte ausstechen, diese auf die Torte legen und leicht andrücken. Restliche Sahne am Rand verstreichen und die Oberfläche der Torte mit Sahnetuffs verzieren.

(Anstelle von Marzipanrohmasse kann man auch eine fertige Marzipandecke verwenden)

Muffintörtchen

Teig: 125 g Butter
65 g Zucker, 1 Prise Salz
2 Eigelb
250 g Mehl

Füllung: 125 g Butter
180 Puderzucker
2 Eigelb, 4 Eiweiß
125 g Mandelblättchen
1 EL Zucker
50 g Mehl, 25 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
 $\frac{1}{2}$ Fl. Bittermandelöl
1 $\frac{1}{2}$ EL Aprikosenmarmelade
50 g Schokoglasur

Für den Teig: Mehl sieben, die übrigen Zutaten hinzugeben und zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Muffinform mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Teig auf bemehlter Fläche ca. $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen. Mit einer großen Tasse runde Kreise von ca. 9 cm Durchmesser ausstechen, diese in die Muffinförmchen drücken und mit einer Gabel einstechen. Aprikosenmarmelade in der Mikrowelle kurz erhitzen und die Törtchen damit bestreichen. Mandelblättchen mit Zucker in einer Pfanne hellbraun rösten und erkalten lassen.

Für die Füllung: Butter schaumig rühren, Puderzucker und Eigelb unterrühren. Mehl mit Speisestärke und

Backpulver vermischen und zusammen mit dem Bittermandelöl in den Teig rühren.

Eiweiß steif schlagen, geröstete Mandelblättchen zerdrücken, zusammen mit dem Eischnee unter den Teig heben und die Masse in die Törtchen füllen.

Die verbleibenden Teigreste ausrollen, mit einem Teigrädchen in Streifen schneiden und diese auf den Törtchen verteilen. Im Heißluftofen bei 160° ca. 20 Minuten hellbraun backen. Die Törtchen aus der Form stürzen und sofort wieder umdrehen. Erkalten lassen. Schokoglasur im Wasserbad erhitzen und in dünnen Streifen über die Törtchen laufen lassen.

Oma's Rodonkuchen

250 g Butter

250 g Zucker, 1 EL Vanillezucker

6 Eigelb, 6 Eiweiß

375 g Mehl, 1 Pck. Backpulver

1/8 l Milch

Butter weißschaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Eigelb einzeln unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, in den Teig sieben und zusammen mit der Milch kurz unterrühren.

Nach Geschmack kann man auch noch den Saft ½ Zitrone, 30 g Zitronat, 40 g gehackte Mandeln und 70 g Rosinen dazugeben.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Springform mit Rohrboden füllen und bei 160° - 170° ca. 1 Stunde backen.

Pfirsich-Eierlikörkuchen

Blechkuchen

200 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Vanillezucker

5 Eier

300 g Mehl

3 schwach geh. TL Backpulver

150 ml Eierlikör

2 - 3 Dosen Pfirsiche

Puderzucker

Mandelblättchen

Für den Teig: *Fett schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen und die Eier einzeln hinzugeben. Mehl mit Backpulver mischen, in den Teig sieben und zusammen mit dem Eierlikör kurz unterrühren.*

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen. Pfirsiche gut abtropfen lassen, diese in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und sofort bei 160° - 170° im Heißluftofen ca. 25 - 30 Minuten hellbraun backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestreuen. Eventuell auch geschlagene Sahne dazu servieren.

Dieser Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren.

Tipp: *An Stelle von Pfirsichen können auch Aprikosen verwendet werden.*

Pfirsich-Vanille-Kuchen

Blechkuchen

Teig:
4 Eier
150 g Zucker
1 Tasse Öl
4 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Päckchen Weinsteinbackpulver

Belag:
1 Dose Pfirsiche
250 ml Pfirsichsaft
2 Päckchen Quarkfein Vanille
800 ml Sahne
3 Päckchen Sahnesteif
Puderzucker
Raspelschokolade

Für den Teig: Eier mit Zucker schaumig rühren, Vanillepuddingpulver mit Backpulver mischen und zusammen mit dem Öl kurz unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im Heißluftofen bei 150° ca. 15 - 20 Minuten hellbraun backen. Auskühlen lassen.

Für den Belag: Pfirsiche abtropfen lassen, Saft auffangen. Pfirsiche in kleine Stücke schneiden und auf dem Kuchen verteilen (Evtl. einige Stückchen zum Verzieren zurücklassen). Pfirsichsaft mit Quarkfein verrühren und darüber verteilen. Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen und auf dem Kuchen verstreichen. Evtl. etwas Sahne zurückbehalten und die einzelnen Stücke mit Sahnetuffs und Pfirsichstückchen verzieren und etwas Raspelschokolade darüber streuen.

Quittenkuchen mit Mandelbaiser

- Teig: 150 g Butter
75 g Zucker
1 Prise Salz, Vanillezucker
2 Eigelbe, 250 g Mehl
- Belag: 1 kg Quitten
4 EL Honig
Schale von 1 Zitrone, 4 Nelken
0,02 l Cognac oder Calvados
1 Eiweiß
- Baiser: 3 Eiweiß
100 g Zucker
100 g Mandelblättchen

Für den Teig: Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen und mindestens 30 Minuten kühl stellen.

Quitten schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Honig in 1/8 l Wasser erwärmen, Quitten, Zitronenschale und Nelken zufügen und zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Quitten abtropfen lassen, Gewürze entfernen, Alkohol über die Quitten geben und mindestens 1 Stunde kalt stellen. Teig ausrollen, in eine gefettete 26-er Springform legen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 20 Minuten vorbacken. Boden mit dem Eiweiß bestreichen und noch warm mit den Quitten belegen.

Für den Baiser: Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen und 2/3 der Mandelblättchen unterheben. Über das Obst verteilen und die restlichen Mandelblättchen darüber streuen. Bei 160° nochmals ca. 40 Minuten backen.

Rhabarberkuchen

Blechkuchen

Teig: 250 g Sahne
4 Eier
150 g Zucker
300 g Mehl, $\frac{1}{2}$ Pck. Backpulver
3 - 4 Stangen Rhabarber

Belag: 125 g Butter
4 EL Sahne
100 g Zucker
200 g Mandelblättchen

Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Sahne unter die Eigelbcreme rühren.

Backblech mit Backpapier belegen, den Teig darauf verteilen und dicht mit dem gewaschenen, in ca. 2 cm lange Stücke geschnittenen Rhabarber belegen. Im Heißluftofen bei 170° - 180° ca. 15 Minuten vorbacken.

Für den Belag: *Die Butter zerlassen, Zucker und Mandelblättchen einrühren und die Sahne unterrühren.*

Die Masse auf dem vorgebackenen Rhabarberkuchen verteilen und nochmals ca. 15 - 20 Minuten backen.



Rhabarberschnitten

mit Crème fraîche Guss

- Teig: 250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Vanillezucker
½ Fl. Butter-Vanille-Aroma
1 Prise Salz
4 Eier
250 g Mehl
2 gestr. TL Backpulver
- Belag: 600 g gewaschenen Rhabarber in
2 cm große Stücke geschnitten
- Guss: 700 ml Milch
80 - 100 g Zucker
2 P. Gala Bourbon-Vanillepuddingpulver
450 ml Crème fraîche

Butter schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker, Salz und Butter-Vanille-Aroma hinzufügen, Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver vermischen, in den Teig sieben und kurz unterrühren.

Fettpfanne fetten, mit Semmelbrösel austreuen, den Teig einfüllen und den vorbereiteten Rhabarber darauf verteilen.

Bei 170° ca. 30 Minuten backen.

Für den Guss: *600 ml Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver mit der restlichen Milch anrühren, in die kochende Milch einrühren und kurz aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und in den heißen Pudding die Crème fraîche einrühren. Nach 30 Minuten Backzeit auf den Kuchen streichen und noch etwa 15 Minuten backen.*

Saftiger Butterkuchen

Blechkuchen

<u>Teig:</u>	<i>3/4 Würfel Hefe</i>
	<i>200 ml Buttermilch</i>
	<i>80 - 90 g Zucker</i>
	<i>75 g Butter oder Margarine</i>
	<i>1 Prise Salz</i>
	<i>1 Ei</i>
	<i>400 g Mehl</i>
<u>Belag:</u>	<i>125 g Butter</i>
	<i>125 g Zucker, 2 Vanillezucker</i>
	<i>250 g Schmand</i>
	<i>150 g Mandelblättchen</i>

Für den Teig: *Buttermilch erwärmen, Hefe zerbröseln und in der Buttermilch auflösen. Fett auflösen, zusammen mit der Hefemilch und den übrigen Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt in eine Schüssel mit warmem Wasser stellen und ca. 20 Minuten gehen lassen.*

Backblech fetten und den Teig darauf ausrollen, Herd 5 Minuten auf 50° vorheizen, ausstellen und den Kuchen darin nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Für den Belag: *Butter schmelzen mit Zucker, Vanillezucker und Schmand zu einer glatten Masse verrühren.*

Gegangenen Kuchen mit einem Kochlöffelstiel mehrmals einstechen, den Belag darauf verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen.

Den Kuchen im Heißluftofen bei 180° ca. 20 Minuten backen.

Saftiger Nusskuchen

5 Eier
250 - 300 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
200 g Mehl
40 g Kakao
1 Pck. Schokoladenpuddingpulver
1 Pck. Weinsteinbackpulver
200 g gemahlene Nüsse
200 ml Öl
200 ml Mineralwasser
1 Pck. Schokoglasur

Eier mit 1 EL heißem Wasser zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Salz weißschaumig rühren. Mehl, Schokopudding und Backpulver mischen und zusammen mit den Nüssen unter die Eischaummasse heben. Zum Schluss das Mineralwasser und Öl unterrühren.

(Der Teig ist sehr flüssig). 26-er Biskuitform mit Rohrboden fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen und den Teig sofort einfüllen.

Im Heißluftofen bei 150° ca. 50 Minuten backen.

Erkalten lassen, Schokoglasur auflösen und den Kuchen damit überziehen.



Schmand-Mandelkuchen

Blechkuchen

Teig: 6 Eier
200 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
500 g Schmand oder Crème fraiche
400 g Mehl
2 Pck. Weinsteinbackpulver

Belag: 125 g Butter
100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
5 EL süße Sahne
200 g Mandelblättchen

Für den Teig: Eier schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Salz hinzufügen, Schmand unterrühren, Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im Heißluftofen bei ca. 150° ca. 15 Minuten vorbacken. Heiß!

Für den Belag: Butter schmelzen, Zucker, Vanillezucker, Sahne unterrühren, kurz aufkochen lassen und die Mandeln unterrühren. Die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und weitere 10 - 12 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Dieser Kuchen eignet sich sehr gut zum Einfrieren.

Schneemousse-Erdbeer-Torte

- Teig: 4 Eigelbe, 4 Eiweiß
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl, 2 TL Backpulver
4 EL Milch
200 g Zucker
50 g Mandelblättchen
- Belag: 500 g Erdbeeren
500 g Mascarpone
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 EL Limettensaft
200 ml Sahne, 2 Pck. Sahnesteif
Puderzucker

Teig: Butter mit dem Zucker cremig schlagen. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Milch unterrühren. 26-er Springform fetten, mit Paniermehl ausstreuen und die Hälfte des Teigs darin verstreichen. Eiweiß steif schlagen und den Zucker dabei einrieseln lassen. Die Hälfte der Baisermasse auf dem Teig verstreichen und mit der Hälfte der Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 175° (Heißluft 150°) ca. 30 Minuten backen. Mit dem restlichen Teig und der Baisermasse gleichermaßen verfahren, evtl. in eine zweite Springform füllen und die Böden miteinander backen. Nach dem Backen auf ein Kuchengitter geben und die Baisermasse eines

*Bodens noch warm oberflächlich vorschneiden.
Erkalten lassen.*

Erdbeeren waschen und vierteln.

Mascarpone mit Zucker, Limettensaft und einem Päckchen Sahnesteif glatt rühren. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben. Unteren Boden mit der Hälfte der Creme bestreichen und mit den geviertelten Erdbeeren belegen. Restliche Creme darüber streichen und den 2. Baiserboden als Deckel darauf legen.

Mit Puderzucker bestreuen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Schokoladenkuchen

250 g Butter

½ Tasse Wasser

2 Tassen Zucker

3 EL Kakao-Pulver

4 Eier

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

2 Tassen Mehl

Butter, Wasser, Zucker und Kakao in einen Topf geben, ganz kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Eier mit Vanillezucker schaumig rühren, Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, dann die abgekühlte Kakaomasse unterrühren. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben, im vorgeheizten Backofen bei 150° ca. 1 Stunde backen.

Den erkalteten Kuchen nach Belieben mit Puderzucker bestäuben oder aber mit Schlagsahne servieren.

Stachelbeertorte

- Teig: 200 ml süße Sahne
125 g Zucker
1 Prise Salz
3 Eier
185 g Mehl
1 Puddingpulver Vanille
1 Pck. Backpulver
- Belag: 75 g Butter
100 g Zucker
1 Vanillezucker
100 g gehobelte Mandeln
4 EL süße Sahne
- Füllung: 1 Glas Stachelbeeren
Apfelsaft
1¼ Pck. Vanillepuddingpulver
1 - 2 EL Zucker
- Creme: 375 g Schmand
1 Pck. Soßenpulver (ohne Kochen)
1 EL Puderzucker
200 ml süße Sahne
Puderzucker
Sahnesteif

Für den Teig: Sahne, Zucker, Salz und Eier kräftig verrühren, Mehl, Puddingpulver und Backpulver mischen und unter den Teig rühren, in eine gefettete 26-er Springform streichen und bei 150° 15 Minuten im Heißluftofen vorbacken.

Für den Belag: Butter in einer Pfanne mit Zucker und Vanillezucker aufkochen, Mandelblättchen und süße Sahne unterrühren, kurz abkühlen lassen, den Belag

auf den vorgebackenen Kuchen geben und weitere 15 - 20 Minuten backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für die Füllung: Stachelbeeren abtropfen, Saft auffangen und mit Apfelsaft auf $\frac{1}{2}$ l auffüllen. Mit 8 EL Saft Puddingpulver anrühren, Rest Saft aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und aufkochen. Vom Herd nehmen und Beeren einrühren.

Kuchen 1 x durchschneiden, Stachelbeeren auf dem unteren Boden verteilen. Abkühlen lassen. Oberen Boden in 12 Stücke schneiden.

Für die Creme: Schmand mit Puderzucker und Soßenpulver glatt rühren, auf die erkalteten Stachelbeeren verteilen und die Stücke anzeichnen.

Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen und am Rand verteilen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen, mit einer gezackten Tülle Tuffs auf die einzelnen Stücke spritzen und die oberen Tortenstücke als Fächer darauf setzen.



Tiramisu-Torte

Biskuit: 2 Eier
75 g Zucker, 1 Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g Mehl, 25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
1 gestr. EL Kakaopulver

Zum

Tränken: 100 ml Milch
1 EL Zucker
1 EL Kakaopulver
 $\frac{1}{2}$ Tasse starker schwarzer Kaffee

Creme: 250 g Mascarpone
125 g Quark
100 g Zucker
 $\frac{3}{4}$ l Schlagsahne, 1 Pck. Sahnesteif

100 g Löffelbiskuits
Kakaopulver

Für den Biskuitteig die Eier schaumig schlagen. Zucker mit Vanillezucker und Salz mischen und langsam einstreuen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen, sieben und unter die Eimasse heben. In eine gefettete 26er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 20 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen. Zum Tränken Milch und Kakaopulver aufkochen lassen und den Kaffee unterrühren. Mit der Hälfte der Flüssigkeit den Tortenboden tränken.

Für die Creme Mascarpone, Quark und Zucker verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne vorsichtig unter die Mascarponecreme heben. Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden streichen und mit Löffelbiskuits belegen. Diese mit der restlichen Flüssigkeit tränken und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte kühl stellen und kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Vanillekuchen mit Nusskruste

*175 g Butter/Margarine
150 g Zucker, Salz
3 Eier, 1 Eigelb,
200 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver
1 Vanilleschote
Fett für die Form
1 Ei, 1 Eiweiß
150 g Zucker, Salz
200 g gemahlene Nüsse*

Butter oder Margarine mit Zucker und Salz schaumig schlagen. Dann die Eier und das Eigelb zugeben. Mehl mit Backpulver und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote mischen und unterheben.

Den Teig in eine gefettete 26er Springform streichen. Für die Kruste das Ei mit dem Eiweiß, Zucker und einer Prise Salz schaumig rühren und die gemahlene Nüsse darunter heben. Die Masse auf den Teig streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 50 Minuten backen.

Hierzu passt Schlagsahne.

Walnusstorte

Teig: 5 Eiweiß
5 Eigelb
170 g Zucker
1 Vanillezucker
100 g Mehl
2 TL Backpulver
1 P. Schokoladenpuddingpulver
1 schwach geh. EL Kakao
100 g gemahlene Hasel- oder Walnüsse

Creme: 500 ml Milch 3,5 %
100 g Zucker
1 Pck. Sahne-Puddingpulver
½ Pck. Vanille-Soßenpulver
175 g Butter
200 g gemahlene Walnuskerne
50 g Zucker

Verzierung: 125 g Marzipan
50 g Puderzucker
½ Pck. Schokoglasur
Raspelschokolade

Für den Teig: Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen, Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen und das Eigelb unterrühren. Mehl, Schokopudding und Kakao mit Backpulver mischen und zusammen mit den Nüsse vorsichtig unterrühren. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte 26-er Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 160 - 170° ca. 30 - 35 Minuten backen.

Für die Creme: 50 g Zucker in einem Topf hellbraun schmelzen lassen, mit 400 ml Milch ablöschen, den restlichen Zucker hinzugeben und aufkochen lassen. Mit der restlichen Milch Puddingpulver und Vanille-Soßenpulver anrühren, in die kochende Milch einrühren und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.

Die gemahlene(n) Walnüsse mit dem Zucker unter ständigem Rühren in einer Pfanne hellbraun anrösten und erkalten lassen.

Butter schaumig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise in die Butter rühren. Zuletzt die gerösteten Walnüsse unterrühren.

Erkalteten Biskuit zweimal durchschneiden und mit der Walnuss-Buttercreme füllen. Oberfläche und Rand der Torte dünn mit Buttercreme bestreichen. Mit den Schokoflocken am Rand verzieren.

Die Marzipanmasse mit dem Puderzucker verkneten, mit dem Boden der Springform einen Kreis anzeichnen und ausschneiden. Die Marzipanplatte auf die Oberfläche legen, etwas andrücken und mit der aufgelösten Schokoglasur bestreichen.

Die Tortenstücke anzeichnen, eventuell etwas Buttercreme mit einer breiten glatten Spritztülle aufspritzen und mit halbierten Walnüssen verzieren.



Windbeuteltorte

Teig: 100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker, 1 Vanillezucker
3 Eier
100 g Mehl, 1 schwach geh. TL Backpulver

Füllung: 1 Pck. Mini-Windbeutel
500 g Schmand
500 g Sahne, 3 Pck. Sahnesteif
8 EL Gelierzucker 1 : 1
3 Blatt Gelatine
3 EL Rote Grütze

Für den Teig: Butter schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen und die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, in den Teig sieben und kurz unterrühren. 26-er Springform fetten und den Teig einfüllen. Bei 160° Umluft ca. 20 Minuten hellbraun backen. Aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Für den Belag: Tortenring um den Boden legen, die gefrorenen Windbeutel halbieren und auf dem Boden verteilen. Gelatine einweichen und im Wasserbad auflösen. Schmand mit Gelierzucker so lange verrühren bis der Gelierzucker vollständig aufgelöst ist, dann die aufgelöste Gelatine einrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme rühren. Creme über die Windbeutel verteilen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Vor dem Servieren Tortenring entfernen und die Rote Grütze auf der Oberfläche verteilen. Diese vorher evtl. noch mit 2 Blatt aufgelöster Gelatine andicken.
Die Torte am Vortag zubereiten.

Zitronen-Creme-Torte

Teig: 300 g weiche Butter
150 g gesiebter Puderzucker
1 Vanillezucker, 1 Prise Salz
3 Eier, abgeriebene Schale 1 Zitrone
500 g Mehl, 2 gestr. TL Backpulver

Creme: abgeriebene Schale von 2 Zitronen
150 ml Zitronensaft (3 - 4 Früchten)
175 g Zucker, 1 Vanillezucker
3 Eier, 200 g weiche Butter
2 EL Speisestärke
1 Packung Zitronenglasur

Für den Teig: Teigzutaten mischen und gründlich verkneten (evtl. kalt stellen). Etwas Teig ausrollen und 16 Blätter oder andere Motive ausstechen. Restlichen Teig in 5 Portionen teilen und diese jeweils auf einem gefetteten Springformboden ausrollen. Bei 160 - 170° ca. 12 - 15 Minuten hellbraun backen. Die Plätzchen ca. 8 - 10 Minuten backen. Böden sofort nach dem Backen von der Form lösen und erkalten lassen.

Für die Creme: Alle Zutaten außer der Butter in einem Topf glatt rühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und stückweise die Butter unterrühren. Creme beim Abkühlen gelegentlich durchrühren. Die erkalteten Böden mit der Creme bestreichen und zur Torte zusammensetzen. Ebenfalls den Rand mit Creme bestreichen.

Torte einige Zeit kalt stellen und den oberen Boden dann mit dem aufgelösten Guss überziehen und fest werden lassen. Stücke markieren und mit den Plätzchen verzieren.

Zitronen-Sahnerolle

Teig:
4 Eiweiß
4 Eigelbe
3 EL kaltes Wasser
125 g Zucker
1 Vanillinzucker
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver

Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen, Zucker und Vanillinzucker dabei einrieseln lassen, Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und alles vorsichtig unterheben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf streichen.

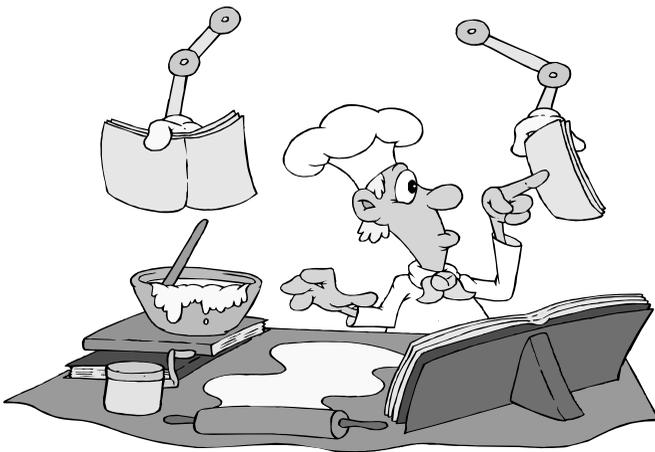
Im Backofen bei 200° ca. 10 - 12 Minuten hellbraun backen. (Ofen 5 Minuten vorheizen)

Nach dem Backen sofort auf ein mit Zucker bestreutes Küchenhandtuch stürzen und das Backpapier abziehen. Mit dem Küchentuch aufrollen und erkalten lassen.

Füllung:
1 ungespritzte Zitrone
2 gestrichene TL gemahlene Gelatine
2 EL kaltes Wasser
3 Stück Würfelzucker
5 - 6 EL Zitronensaft
400 ml süße Sahne
100 g Puderzucker
Schokoraspel

Gelatine mit Wasser anrühren und quellen lassen. Zitrone waschen, mit den Ecken des Würfelzuckers die Schale abreiben und in die gequollene Gelatine geben. Gelatine im Wasserbad unter Rühren erwärmen bis alles gelöst ist. Vom Herd nehmen und den Zitronensaft hinzufügen.

Sahne mit Puderzucker fast steif schlagen, Gelatinelösung unter Schlagen nach und nach hineinrühren und die Sahne vollkommen steif schlagen. Die ausgekühlte Rolle auseinander rollen und mit 2/3 der Zitronensahne bestreichen. Mit Hilfe des Küchentuches aufrollen und auf eine Platte legen. Mit der restlichen Zitronensahne die Rolle bestreichen und mit einer Gabel oder einem gezackten Teigschaber wellenförmig verzieren. Evtl. Schokoraspel darüber streuen.



Zwieback-Sahne-Torte

- Boden: 4 Eier, 150 g Zucker
50 g Mehl, 1 gestr. TL Backpulver
50 g geriebene Zartbitterschokolade
3 zerbröselte Zwiebäcke
140 g gem. Mandeln
- Belag: $\frac{1}{2}$ l süße Sahne, 2 Pck. Sahnesteif
20 g Zucker, 2 Vanillezucker
2 gehäufte EL Cappuccinopulver
- Verzierung: $\frac{1}{4}$ l süße Sahne, 1 Pck. Sahnesteif
1 gehäuften EL Zucker, etwas Puderzucker

Für den Biskuitteig Eier auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen und dann etwa 2 Minuten weiter schlagen. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Schokolade, zerbröselte Zwiebäcke und Mandeln mischen und unterheben. Den Teig in eine 26er Springform füllen und sofort bei etwa 180° Grad ca. 30 Minuten backen. Den Boden nach dem Backen aus der Form lösen und erkalten lassen. $\frac{1}{3}$ des Bodens waagerecht abschneiden. Für den Belag Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen und das Cappuccinopulver unterrühren. Die Masse auf den unteren (dickeren) Boden streichen. Die Sahne zum Verzieren mit Sahnesteif und Zucker schlagen und auf die Cappuccinosahne streichen. Den oberen Boden zerbröseln und die Torte damit bestreuen. Mit Puderzucker bestäuben.



Weihnachtsgebäck



Berliner Brot

3 Eier
250 g Zucker
200 g grob gehackte abgezogene Mandeln
oder Nüsse

250 g Mehl
40 g Kakao
1 Msp. Nelkenpulver
1 TL Zimt
 $\frac{1}{2}$ TL Hirschhornsalz oder Natron
2 EL Rum

Guss: 2 EL Wasser, 3 EL Zucker

Eier mit 2 EL Wasser schaumig rühren und den Zucker dabei einrieseln lassen.

Hirschhornsalz oder Natron in Rum auflösen. Mehl, Kakao und die Gewürze vermischen und zusammen mit dem aufgelösten Hirschhornsalz und den grob gehackten Mandeln unter die Eischaummasse heben.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig etwa 1 $\frac{1}{2}$ cm dick darauf verteilen.

Im Backofen bei 175° ca. 25 - 30 Minuten backen.

Für den Guss: Wasser und Zucker aufkochen, auf den heißen Teig streichen und sofort in Rauten schneiden. Abkühlen lassen und in einer verschlossenen Dose bis zum Verzehr aufbewahren.

Bethmännchen

250 g Marzipanrohmasse (z. B. Schwartau)

80 g Puderzucker

40 g Mehl

1 Eiweiß

75 g gemahlene Mandeln

ca. 60 g ganze Mandeln

1 Eigelb

1 EL Wasser

Mandeln in einem Topf mit wenig Wasser bedeckt erhitzen, vom Herd nehmen und kurze Zeit ziehen lassen. Auf ein Sieb gießen, kurz abschrecken und aus den Schalen drücken. 75 g in der Mandelmühle mahlen, 60 g längs halbieren.

Marzipanrohmasse mit Puderzucker, gemahlene Mandeln, Eiweiß und Mehl verkneten, etwa $\frac{1}{2}$ Stunde in den Kühlschrank stellen, herausnehmen und walnussgroße Kugeln formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Kugeln darauf setzen.

Von den abgezogenen und halbierten Mandeln jeweils 3 an die Kugeln drücken. Eigelb mit Wasser verschlagen und die Bethmännchen damit bestreichen.

Bei 150° ca. 15 - 20 Minuten im Heißluftofen hellbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Eierkränzchen

3 Eier, 3 Eigelb

175g Zucker, 1 Prise Salz

300g Mehl

½ geh. TL Backpulver

100g abgezogene gemahlene Mandeln

100g geriebene Sahne- oder Vollmilchschokolade

1 gestr. TL Zimt

Für die Glasur:

½ Pck. dunkle Kuchenglasur

gehackte Mandeln

Eier und Eigelb mit einem EL warmem Wasser schaumig rühren, dabei den Zucker und das Salz einrieseln lassen. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, in die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterheben. Ebenfalls die Mandeln und die Schokolade unterheben. Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Tülle füllen und kleine Teigkränze auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech spritzen.

Backofen auf 180° vorheizen und die Kränzchen ca. 10 - 15 Minuten hellbraun backen.

Herausnehmen und auskühlen lassen.

Glasur im Wasserbad auflösen lassen, die Kränzchen damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen.

Abtrocknen lassen, und bis zum Verzehr in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

Haferflockenmakronen

100 g Butter

50 g Zucker

200 g Haferflocken

50 g gehackte oder gemahlene Haselnüsse

2 Eier (klein)

40 g Zucker

2 Vanillezucker

50 g Raspelschokolade

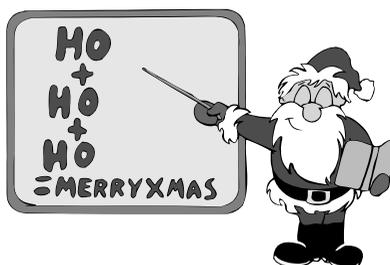
Butter in einer Pfanne mit dem Zucker erhitzen, ohne sie zu bräunen. Haferflocken und Nüsse unterrühren, unter ständigem Umrühren leicht bräunen und erkalten lassen.

Eier mit 1 EL heißem Wasser weißschaumig rühren und dabei den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

Die erkaltete Haferflockenmasse und die Raspelschokolade unter die Eischaummasse heben.

Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche kleine Häufchen setzen und im Heißluftbackofen bei 150-160° ca. 15-20 Minuten hellbraun backen.

(ergibt ca. 35 - 40 Stück)



Ingwerplätzchen

ca. 80 Stück

50 g kandierter Ingwer

200 g Butter

150 g Zucker

1 Vanillezucker

250 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

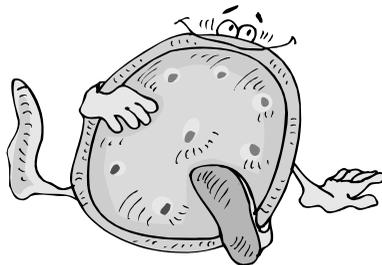
1 Ei

50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Zum Bestreichen: 1 Eigelb, 2 EL Milch

Ingwer fein hacken, mit den Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, $\frac{1}{2}$ Stunde kalt stellen.

Teig portionsweise $\frac{1}{2}$ cm dick ausrollen, Plätzchen mit gezacktem Rand ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Eigelb und Milch verquirlen, die Plätzchen damit bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 160° - 180° ca. 12 - 15 Minuten backen.



Kokosmakronen

4 Eiweiß
125 g Zucker
1 Prise Salz
30 g Mehl
50 g Raspelschokolade
200 g Kokosflocken
1 Msp. Zimt

Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und dabei den Zucker einrieseln lassen. Kokosflocken mit Mehl, Zimt und Raspelschokolade mischen und vorsichtig unter den Eischnee heben.

Mit einem Eisportionierer auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech Makronen setzen und diese an einem warmen Ort etwa 15 - 20 Minuten antrocknen lassen.

Backofen 5 Minuten auf 140° - 150° (Heißluft) vorheizen und die Makronen ca. 15-20 Minuten hellbraun backen.

Erkalten lassen und in einer verschlossenen Dose bis zum Verzehr aufbewahren.

Mandelmakronen

3 Eiweiß
1 Prise Salz
150 g feiner Zucker
1 Vanillezucker
150 g abgezogene gemahlene Mandeln
30 g gehackte Mandeln
 $\frac{1}{2}$ TL gemahlene Anis
1 gestr. TL gemahlener Zimt
ca. 50 g Kuvertüre

Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen, Zucker und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Mandeln mit Anis und Zimt vermischen und unter den Eischnee heben.

Backblech mit Backpapier auslegen. Mit 2 Teelöffeln (oder Eisportionierer) kleine Häufchen auf das Backblech setzen und mit den gehackten Mandeln bestreuen.

Backofen auf 125° vorheizen, die Makronen ca. 50 Minuten backen und erkalten lassen.

Kuvertüre im Wasserbad erhitzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine untere Ecke abschneiden und die Makronen damit verzieren.



Marzipan-Zimtsterne

200 g Marzipanrohmasse
80 g Puderzucker
60 - 80 g Löffelbiskuitbrösel
80 g Haselnüsse
1 Eiweiß, 1 EL gemahlener Zimt

Glasure: 2 Eiweiß
80 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Msp. Zimt

Die Haselnüsse in einer trockenen Pfanne unter ständigem Rühren leicht anrösten. Auf ein Küchentuch geben und die Schalen abreiben. Die Nüsse grob zerkleinern (z. B. im Mixer).

Marzipanrohmasse mit Puderzucker, Biskuitbrösel und den zerkleinerten Haselnüssen auf eine Arbeitsfläche geben, das Eiweiß und den Zimt dazugeben, alles gut verkneten und den Teig auf bemehlter Fläche ca. 1 cm dick ausrollen.

Für die Glasur: Eiweiß mit Salz, Puderzucker und Zimt steif schlagen und einen Teil der Glasur dünn auf dem ausgerollten Teig verstreichen, den Teig wieder zusammenklappen und abermals dünn mit der bemehlten Teigrolle ausrollen, diesen Vorgang nochmals wiederholen.

Nun mit einer in Mehl getauchten Sternform Sterne ausstechen, diese auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der restlichen Glasur bestreichen.

Backofen vorheizen und die Sterne ca. 25 Minuten bei 160° backen.

Rumkugeln

Rezept 1

125 ml süße Sahne
100 g Puderzucker
150 g gemahlene Mandeln
200 g Zartbitter-Schokolade
150 g Vollmilch-Schokolade
ca. 100 g Schokostreusel (Zartbitter)
Rum oder Rumaroma (n. Belieben)

Mandeln in einem Topf mit Wasser bedeckt erhitzen und ca. 3 Minuten köcheln lassen, auf ein Sieb gießen und aus der Schale drücken. Mit der Mandelmühle fein mahlen (evtl. 2x).

Sahne erwärmen und die zerbröckelte Schokolade darin auflösen. In eine Schüssel geben, Puderzucker, gemahlene Mandeln, evtl. Rum dazugeben und verrühren. Masse in den Kühlschrank stellen bis sie fest ist. Kugeln formen und in Schokostreusel wälzen. In einer verschlossenen Dose aufbewahren.



Rumkugeln

Rezept 2

100 g Zartbitter-Schokolade

100 g Butter

100 g Puderzucker

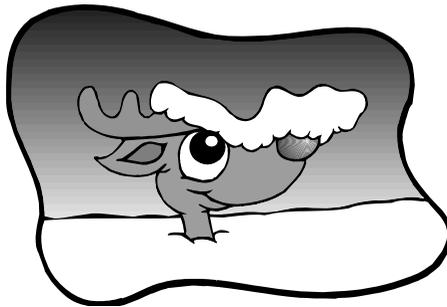
25 g Kakao

2 geh. EL abgezogene fein gemahlene Mandeln

1 EL Rum oder 1 Fläschchen Rumaroma

Schokostreusel

Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, gesiebten Puderzucker, Kakao, Mandeln, Schokolade und Rum dazugeben und verrühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen. Wenn die Masse fast fest ist (ca. 2-3 Stunden) kleine Kugeln formen und in Schokostreuseln wenden.



Schokoladenbrote

(ca. 70 - 80 Stück)

150 g Blockschokolade feingehackt

150 g gemahlen Haselnüsse

200 g Mehl

150 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Ei

200 g weiße Kuvertüre

150 g Borkenschokolade oder Schokoraspel

Butter mit Zucker und Ei schaumig rühren, Mehl, Schokolade und Nüsse unterkneten. Teig zu Rollen formen und 2 Stunden kühl stellen. (Evtl. ca. ½ Stunde in die Gefriertruhe stellen).

Dann in ½ cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Bei 180 - 200° ca. 15 - 20 Minuten backen.

Nach dem Abkühlen mit der geschmolzenen weißen Kuvertüre bestreichen und mit der zerbröckelten Borkenschokolade bestreuen.

