

HACKERZ



COOKBOOK

Liebe Leserin, lieber Leser,

„Hackerz Cookbook“ ist ein wirklich gefährliches Buch. Dies ist nicht eines der üblichen, meist überflüssigen, Werke zum Thema Sicherheit im Internet, oder „Wie hacke ich mich in den Rechner der Deutschen Bank und verbringe den Rest meines Lebens im Gefängnis“, wir erklären hier auch nicht wie man Würmer programmiert oder andere Leute durch Viren um ihre Daten bringt, nein, was Sie hier zu lesen bekommen ist weitaus gefährlicher!!!

Es könnte zum Ende Ihrer bisher glorreichen Karriere in der Halblegalität führen, denn wenn Sie dieses Buch durchgelesen haben, werden Sie nie wieder Zeit haben einen PC zu bedienen, nein Sie werden den Rest Ihrer Tage in der Küche verbringen und alle Rezepte ausprobieren und wenn Sie alle Rezepte durch haben, fangen Sie wieder von vorne an und so wird es weiter gehen,bis an's Ende Ihrer Tage!

AMEN!!!

Inhaltsangabe

Pasta, Pasta, Pasta:

- Maultaschen à la Paul K.
- Raviolo Diavoli à la Paul K.
- Saunudeln nach Karl Dall à la magi3x
- Tortellini mit Sahnesoße à la Paul K.
- Lasagne à la magi3x
- Käsespätzle a la Andicandy

Reisgerichte:

- Steinpilz – Risotto (zscan)
- Gebratener Reis à la Paul K.
- Reispfanne mit Garnelen à la Morpheus

Soßen, Pesto, usw.:

- Pesto à la cemoiencore
- Tomatensoße à la cemoiencore
- Bärlauchpesto a la mlemmy

Rind, Schwein, Hammel, Wurst:

- Gemischte Fleischkasserolette à la Guzziman
- Jägertopf à la Dirk M.
- Rindfleisch in Rotweinsauce à la Morpheus
- Rindergulasch à la Paul K.
- Schlachtplatte à la Guzziman
- Schweinebraten mit Semmelknödel à la magi3x
- Rinderlende in Biersauce à la Guzziman
- Zwiebelbierfleisch à la Guzziman
- Hackfleisch-Lauch-Topf

Fisch und Geflügel:

- Fisch japanisch à la Morpheus
- „Gans fatal“ à la thinkdifferent
- Gelbe Pute à la lewisit
- Lachs à la Comax
- Rote Pute à la lewisit
- Scharfes Hähnchen-Curry Martinique à la mlemmy

- Terrine vom Perlhuhn an Ruccolasalat mit Weintraubensauce à la Guzziman
- gefülltes Zanderröllchen auf Gurken-gemüse mit Rosmarin-Kartoffeln und Weißweinsauce à la Guzziman
- Garnelen im Sesammantel

Eintöpfe, Suppen und Aufläufe:

- Auflauf à la JoPa
- Linsen mit Spätzle à la Paul K.
- weiße Tomatenschaumsuppe mit Cri sinni à la Guzziman

Salate, Gemüse und kalte Gerichte:

- Aphrodites Frühlingssalat à la Morpheus
- Artischocken mit Trüffel-Vinaigrette à la Morpheus
- Chicoréesalat mit Lachswürfeln à la Morpheus
- Eiersalat „Casanova“ à la Morpheus
- Indischer Reissalat à la Morpheus
- Knödelsalat à la magi3x
- Pfälzer Schnittlauchsalat à la Morpheus
- Tellersülze à la Guzziman
- Traubensalat à la Morpheus
- Wurstsalat (zscan)
- Wurschtsalat au Max à la Morpheus
- Wurstsalat „St. Hubertus“ à la Morpheus
- Blumenkohl überbacken mit Knoblauchkartoffeln a la magi3x

Schnelle Gerichte, Snacks:

- Armer Ritter à la Lordpotector
- Datteln im Speckmantel à la Morpheus
- Feigen mit Käsehäubchen à la Morpheus
- Fleischwurstschnitzel à la Paul K.
- Gefüllte Champignons à la JoPa
- Käse-Nachos à la Rainer Zufall

- Kartoffelpuffer à la Katja R.
- Krabben-Snack à la Morpheus
- Mohnherzen à la Morpheus
- Sandwich Landei à la Lordprotector
- Snack à la Margot
- Snack à la Max Meier
- Sneetje Hawaii à la Margot
- Strammer Max à la Paul K.
- Toast à la Jackdaniels
- Toast à la Swain
- Toast Würfel à la EchtAtze

Internationale Spezialitäten:

- Böhmisches Gulasch mit Serviettenknödel à la magi3x
- Bruschetta à la Morpheus
- Chili con Carne à la zscan
- Chili con Carne à la Paul K.
- Chinesisches Schweinefleisch, süß-sauer à la magi3x
- Eingelegter Mozarella à la Morpheus
- Fajitas à la thinkdifferent
- Frühlingsrollen à la Godeke Michels
- Garnelen/Schwertfisch à la Morpheus
- Gebratene Reisnudel à la Paul K.
- Marinierter Hühnerbrustspießchen à la Godeke Michels
- Nasi Goreng à la Morpheus
- Paella à la Morpheus
- Reis in Kokosmilch à la Guzziman
- Scampispießchen in pikantem Teig mit süßsaurer Soße à la Godeke Michels
- Schweizer Käsefondue - Swiss-Maverick
- Käsefondue à la Goldfinger
- Szegediner Gulasch à la Paul K.
- Soßen aus Asien à la Guzziman
- Tempura (fritiertes Gemüse) à la Morpheus
- Türkische (Arabische) Pizza à la Rainer Zufall
- Artischocken mit Vinaigrette

Desserts, Kuchen und Torten:

- Bratäpfel à la thinkdifferent

- Brownies à la thinkdifferent
- Exotischer Obstsalat à la Morpheus
- Quarksouffle auf Himbeersauce à la Guzziman
- Leopoldschnitten (zscan)
- Mousse au chocolat à la magi3x
- Pfannkuchen à la thinkdifferent
- Spiegeleikuchen à la Guzziman
- Süße Crepes à la Morpheus
- Tiramisu à la Dirk M.
- Walnussplätzchen à la Guzziman

Drinks & more:

- A Capella à la Guzziman
- Alabama Fizz à la Guzziman
- Alligator à la Guzziman
- Bahama Mama à la Guzziman
- Bajan Rum Punch à la JoPa
- Café Brulot à la Guzziman
- Café Cointreau à la Guzziman
- Café Pucci à la Guzziman
- Caipirinha à la Mama Kulinski
- Ecstasy à la Guzziman
- Egg Sour à la Guzziman
- Eisbowle à la Guzziman
- El Dorado à la Guzziman
- Elysée flambée à la Guzziman
- Erdbeerbowle à la Guzziman
- Feuerlöscher à la Guzziman
- Frenchman à la Guzziman
- Havana Libre à la Morpheus
- Hot Pants à la Guzziman
- Jump up and Kiss me à la Morpheus
- Jamaica Fever à la Morpheus
- Lumumba I à la Morpheus
- Mai Tai à la Mama Kulinski
- Mai Tai à la Morpheus
- Mojito I à la Morpheus
- Mojito II à la Morpheus
- Sperma Bowle à la Schwester Kulinski
- Tiefseetaucher à la Morpheus
- White Russian à la Morpheus
- Zombie à la Morpheus

Pasta, Pasta, Pasta



Maultaschen à la Paul K.

Zutaten :

Ca. 2 Maultaschen pro Person
300 Gr Stangenbohnen (für 2 Personen)
1 Zwiebel
Pfeffer
1 TL Paprikapulver
Brühe



Zubereitung :

Zuerst schneiden wir die Zwiebel in grobe Stücke und braten diese kurz an. Anschließend geben wir die geteilten Maultaschen (ich teile sie 3 mal längs und 4 mal quer) mit dazu und braten diese ebenfalls mit den Zwiebeln an, würzen das Ganze mit etwas Pfeffer und geben das Paprikapulver hinzu. Nun löschen wir das Ganze mit etwas Brühe, so daß die Maultaschen beckt sind und geben die Stangenbohnen hinzu. Anschließend lassen wir es ca. 15 Minuten köcheln und schon ist das Gericht fertig.

Wer es gerne etwas schärfer mag, brät zu den Maultaschen und Zwiebeln noch ein bis zwei Peperoni mit an.

Raviolo Diavoli (Paul K.)

Zutaten :

1 Dose Maggi Ravioli Diavoli

aus der Dose



in den Topf



auf den Teller



Zubereitung auf der Kochstelle :

Ravioli in einen Topf geben und bei geringer Wärmezufuhr heiß werden lassen.

Zubereitung im Mikrowellenherd :

1. Ravioli in ein mikrowellenherdgeeignetes Serviergeschirr geben und zudecken.
2. Ca. 4 Minuten bei 600 Watt erwärmen.
3. Einmal umrühren und weitere 4 Minuten bei 600 Watt erwärmen.

Fertig.

„Saunudeln nach Karl Dall“ à la magi3x

Zutaten :

Ca. 250- 300 g Nudeln (z.B. Penne rigate)
300 g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Dose Tomaten
1 kleine Dose Mais
2 Paprika
Peperoni (Dittmanns Griechische Pfefferonien)
Oregano, Basilikum, Paprika, Pfeffer, Salz,
Cayennepfeffer
Goudakäse

Zubereitung :

Nudeln bissfest kochen. Zwiebel anbraten, Hackfleisch zugeben und braun braten. Tomaten mit Saft zugeben, Mais, klein geschnittene Paprika und Peperoni (nach Geschmack) zugeben, mit Oregano, Basilikum, 2 TL Paprikapulver, Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer würzen.

Mit den Nudeln mischen, in eine Auflaufform geben, mit Käse bestreuen und bei 180°C backen, bis der Käse goldbraun ist.

TIPP

Zweck ist es, den Kühlschrank leer zu räumen. Deshalb ist hier alles erlaubt, was schmeckt und passt. Variieren nach Belieben! Schlecht schmecken die Saunudeln trotzdem nicht, im Studentenwohnheim waren sie der Renner!

Tortellini mit Sahnesoße à la Paul K.

Zubereitung :

Als erstes kochen wir die Tortellini (ca. 20 Minuten) in reichlich Salzwasser. Nebenbei schneiden wir den gekochten Schinken, die Zwiebel und den Knoblaub in kleine Stücke und dünsten diese in Butter glasig an. Mit der Brühe ablöschen, die Sahne und die Erbsen hinzugeben, kurz auf- und ein wenig einkochen lassen. Anschließend mit der Petersilie und dem Pfeffer abschmecken.

Wenn die Tortellini fertig sind, gut abtropfen und unter die Sahnesoße heben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Wir servieren die Tortellini auf einem flachen Teller und geben den Parmesankäse darüber.



Zutaten :

400 g gekochten Schinken
150 g Erbsen
1 Zwiebel
1 EL Butter
1 Knoblauchzehe
Petersilie
Cayennepfeffer
500 g Tortellini
1 Packung (200 ml) Sahne
1/8 l Brühe
100 g geriebenen
Parmesankäse

Lasagne (à la magi3x)

Marinierte Tomaten:

500 g Cocktail- oder Eiertomaten
(aromatisch und mit wenig Wasser)
Basilikum, frisch
Oregano, frisch
1/4 l Olivenöl
1 Zwiebel
Etwas Knoblauch
Pfeffer
1 Prise Zucker



Nudelteig:

200 g Mehl
2 Eier
1/2 EL Öl
1 Prise Salz
1/2 EL kaltes Wasser

Für die Lasagne benötigt man noch:

500 g Hackfleisch
4 Peperoni (Dittmann's Griechische Pfefferonen)
1 Dose Tomaten
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
2 Beutel Mozzarella (à 125g)
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Oregano, Basilikum

Tomaten waschen und in dickere Scheiben schneiden. Oregano und Basilikum waschen, grob schneiden. Zwiebeln und Knoblauch im Öl anbraten und noch warm in ein geeignetes Gefäß füllen. Tomaten und Gewürze hinzufügen, mit etwas Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. Alle Tomaten sollten mit dem Öl bedeckt sein. Zugedeckt einige Stunden ziehen lassen.

Alle Zutaten, außer dem Wasser miteinander verkneten. Erst dann Wasser zugeben, evtl. etwas mehr. Den Teig etwa 10 min kneten und dabei immer wieder flachdrücken und schlagen. Er soll zum Schluss schön glatt und glänzend sein. Anschließend sollte er in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 min ruhen.

Für die erste Lasagne kann man ja mehr Nudelteig vorbereiten, dann hat man auf jeden Fall genügend vorrätig und weiß beim nächsten mal wieviel man wirklich braucht.

Die marinierten Tomaten gut abtropfen lassen (Öl aufheben!), den Nudelteig dünn ausrollen und passende Stücke ausschneiden.

Die Zwiebel und den Knoblauch klein hacken und mit wenig Marinier-Öl andünsten. Das Fleisch anbraten, salzen und pfeffern und die Dose Tomaten mit Saft zugeben. Die Peperonis klein schneiden und ebenfalls unterrühren und mit Paprika-Pulver, Oregano, Basilikum und evtl. Tomatenmark abschmecken. Wer beim Würzen noch kein sicheres Händchen hat kann auch Maggi-Fix für Lasagne o.ä. verwenden (muss man ja keinem sagen...) und mit eigenen Gewürzen abrunden. Die Soße darf ruhig etwas flüssiger sein (als z.B. eine reine Bolognese-Soße), da die Nudeln noch einiges an Wasser aufnehmen.

Etwas Soße ($\frac{1}{4}$) in eine Auflaufform geben (Boden sollte gerade bedeckt sein) und mit Nudelblättern bedecken. Auf die Nudeln kommen zuerst Tomatenscheiben, danach wieder Hackfleischsoße. In dieser Reihenfolge sollten 3 Lagen Nudeln verarbeitet werden. Auf die abschließende Schicht Soße kommt der dünn geschnittene Mozarella-Käse und wird mit einigen Basilikumblättern garniert (auch eine letzte Schicht nur aus Tomatenscheiben ist der Hit). Im Ofen bei ca. 200°C, mittlerer Schiene backen, bis der Käse schön angebräunt ist.

TIPP

Frische Gewürze sind zu empfehlen. Die Soße sollte wie gesagt nicht zu trocken werden. Fehlt das Wasser, saugen die Nudeln außerdem das Öl auf und schmecken nicht so gut! Aus gleichem Grund sollte zum Braten wenig Öl verwendet werden – die Tomaten sind schon ölig genug. Wer es etwas würziger mag, kann dem Mozarella Parmesan-Käse untermischen. Nur jung und frisch gerieben sollte er sein (nicht das tote Pulver aus der Tüte).

Käsespätzle à la Andicandy

Zutaten:

500 g Mehl
2 Eier
1 EL Salz
4 große Zwiebeln
250 g geriebener Käse

Zubereitung:

Zwiebeln in Streifen schneiden und in einer Pfanne in Butter bräunen. In der Zwischenzeit Mehl, Eier und Salz mit Wasser zu einer homogenen Masse verrühren. Der Schwabe unter den Lesern benutzt zur Herstellung der Spätzle natürlich nur sein Spätzlebrett und ein Messer. Der Normalsterbliche wird nun zur Spätzlepresse oder anderen entsprechenden Hilfsmitteln greifen. Die Spätzle in kochendem Salzwasser so lange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Schöpflöffel (der Schwabe nimmt die Finger um Geschirr zu sparen) werden die Spätzle abgeschöpft. Die Spätzle abwechselnd mit den Zwiebeln in eine feuerfeste Form schichten. Als oberste Schicht wird der Käse darübergegeben. Das Ganze im auf ca. 200 ° C vorgeheizten Backofen goldbraun überbacken. Dazu gehört natürlich ein Kopfsalat (der Schwabe verzichtet aus Sparsamkeit darauf!)

Reisgerichte



Steinpilz - Risotto (zscan)

Zutaten:

Für 3-4 Personen:

10 g getrocknete Steinpilze
1 kleine Zwiebel
50 g Butter
300 g Vialone- oder Arborio-Reis
60 ml trockener Weißwein
700 ml (heiße) Fleischbrühe
50 g Parmesan-Käse
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Steinpilze in etwas lauwarmen Wasser 20 Minuten einweichen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Hälfte der Butter glasig dünsten. Den trockenen Reis zugeben und kurz mitdünsten. Steinpilze mit dem Einweichwasser und Wein zugeben und die Flüssigkeit vollständig verdampfen lassen. Nach und nach die heiße Fleischbrühe zugeben, so dass der Reis immer knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Dabei ab und zu umrühren. Reis ohne Deckel etwa 20 Minuten garen. Restliche Butter und die Hälfte des geriebenen Käses unter den Reis rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und abgedeckt etwa fünf Minuten ruhen lassen. Restlichen Käse zum Risotto servieren.

TIPP

Steinpilze ruhig etwas länger einweichen. Umrühren nicht vergessen, der Reis darf nicht ansetzen. Wahlweise kann man natürlich auch frische Stein- oder andere Pilze nehmen. Getrocknete Steinpilze eignen sich aber besonders gut zur Aufbewahrung.

Gebratener Reis à la Paul K.

Gebratener Reis wird gerne in China oder Thailand als Hauptspeise gereicht. Die Zutaten können nach belieben variieren und so kann man natürlich anstatt Geflügel auch Garnelen, Hackfleisch oder auch Pilze verwenden. Für die Zubereitung wird natürlich der Wok verwendet, kann aber auch in einer größeren Pfanne gebraten werden.

Zubereitung :

Zuerst schneiden wir die Zwiebel in ca 1,5 bis 2 cm breite Streifen, die Frühlingszwiebeln schneiden wir in diagonal in Ringe. Den gekochten Schinken schneiden wir auch schon in sehr dünne Streifen und legen diesen bei Seite.

Nun braten wir die verquirten Eier in einer Pfanne (oder Wok). Wenn die Eier fast fertig sind legen wir sie erst mal bei Seite auf einen Teller und zerteilen diese in größere Stücke. (Letztendlich sind das einfach Rühreier, die in ca. 5 DM große Stücke geteilt werden)

Jetzt braten wir in einer Pfanne die in kleine Streifen geschnittene Hähnchenfilets an und lassen diese gar werden.

In einer weiteren Pfanne braten wir die Zwiebeln an bis diese glasig werden. Anschließend geben wir die Frühlingszwiebeln, den Schinken und die Erbsen mit in die Pfanne und braten diese ca. 3 Minuten an.

Im nächsten Schritt geben wir die Hähnchenfiletstreifen, die Eier, Sojasoße und den fertigen Reis dazu und lassen es nochmals erwärmen und servieren es heiß.

Fertig !

TIPP

Den Reis am Tag zuvor kochen und abgedeckt im Kühlschrank lagern

Reispfanne mit Garnelen

Zutaten :

250 g Wildreis
2 Stangen Lauch
1 Zwiebel
150 g gekochter Schinken
2 Eier
150 g Garnelen
2 EL Rosinen
2 EL Mandelstifte
2 EL Öl
1 EL Butter
125 ml Brühe
1 TL Curry
1 TL Zimt
Salz
Pfeffer aus der Mühle
Cayennepfeffer



Zubereitung :

Die Eier etwa 10 Minuten hart kochen. Den Reis in Salzwasser etwa 20 Minuten garen. In ein Sieb geben, unter kaltem Wasser kurz abschrecken und abtropfen lassen. Den Lauch in feine Ringe, die Zwiebel in kleine Würfel und den Schinken in schmale Streifen schneiden.

In einer Pfanne das Öl und die Butter erhitzen und darin das Lauch und die Zwiebel glasig dünsten. Den Schinken, die Rosinen, die Mandelstifte und das Curry dazu geben, den Reis untermischen und alles 10 Minuten unter Rühren braten.

Die Brühe angießen, würzen und einige Minuten auf kleiner Hitze sieden lassen. Die hartgekochten Eier fein hacken, mit den Garnelen unter den gebratenen Reis heben und kurz erwärmen

Soßen & Pesto

Vom italienischen „pestare“, zerstampfen. Verwandt mit provenzalisch „Pistou“ von „pistar“ . Und da hilft uns die Sprachverwandtschaft auch schon gut weiter. Der italienische Pesto stammt aus der Gegend von GENUA, der Südfranzösische Pistou aus der Provence. Früher war das mal (fast) die gleiche Sprachregion, und die Küche hat ihre Ähnlichkeiten.

Was ich Euch hier beschreibe ist also nicht das Pesto alla Genovese mit Pinienkernen und Parmesankäse, sondern die gemeinsame Wurzel. Und die hat einen entscheidenden Vorteil: Sie hält sich ohne Probleme Monate im Kühlschrank!!! (Ich verwende -im Gegensatz zum Genoveser Original Rezept - keine Pinienkerne. Die sind einfach unverschämt teuer und oft im Geschmack trotzdem enttäuschend)



Pesto à la cemoiencore

Zutaten :

frisches Basilikum
eine Knoblauchzehe (geschält).
ein halber Gemüsebrühwürfel , zerbröselt.
ein Tropfen Zitronenöl hinzufügen
(Zitronenöl in Apotheke oder Biolanden
kaufen. Naturreines Öl nehmen. 10 ml halten
Euch locker ein Jahr)

Zubereitung :

Vom frischen Basilikum nimmst Du die Blätter und die dünnsten Zweiglein. Was an Stil „krautartig fest“ ist, nicht verwenden. Auf eine gute Handvoll Basilikum nimmst Du eine Knoblauchzehe (geschält). Ein halber Gemüsebrühwürfel , zerbröselt. Ein Tropfen Zitronenöl hinzufügen (Zitronenöl in Apotheke oder Biolanden kaufen. Naturreines Öl nehmen. 10 ml halten Euch locker ein Jahr)

Das ganze in ein Mixgefäß. Soviel Olivenöl (auf SEHR gute Qualität achten!!!) zugeben, daß das ganze ungefähr bedeckt ist. Mixen, so das alles klein gemixt ist, ohne so lange zu mixen, so daß es nicht „Saftartig“ wird.

Wer will (ich mach das so) setzt dem ganzen vor dem Mixen eine gute Messespitze Ascorbinsäure (Vitamin C) und den Inhalt einer Kapsel (500 mg) reines Vitamin E zu (Notfalls Opa oder Nachbar fragen). Das schützt vor dem Ranzig werden. Für größere Mengen einfach proportional vervielfachen.

Das ganze in einem verschlossen Glas im Kühlschrank aufbewahren. Hält sich Monate (wenn man genügend davon gemacht hat natürlich...) [Ich habe in Italien und Südfrankreich oft 5 (Fünf) Literchen davon hergestellt, Freunde und Nachbarn versorgt. Aber Basilikum ist dort allerdings auch leicht und billig zu bekommen. Wenn man nun sein Basilikum mit den Nudeln benutzen will, so nimmt man die gewünschte Menge „UR-PESTO“ aus dem Kühlschrank, fügt geriebenen Parmesankäse nach Belieben hinzu und etwas Zitronensaft. Kurz von Hand verrühren... über Nudeln geben (Teller vorwärmen?) Parmesankäse auswählen: Auf gute Qualität achten! Möglichkeit eins: Am Stück kaufen und selbst reiben. Hält sich nicht sehr lange im Kühlschrank. (Ist aber auch nicht so schlimm... meistens knabbert man doch daran herum). Möglichkeit zwei: Gerieben im Beutel kaufen. (ALDI und LIDL haben gute Sachen) Darauf achten, das draufsteht „frisch gerieben“ (=essiccato, in italienischer Beschreibung), NICHT „getrocknet“ . Lieber 'ne Mark mehr zahlen.

Tomatensoße à la cemoiencore

Zubereitung :

Alle Zutaten werden sehr sorgfältig.... unter allen Vorsichtsmaßnahmen und mit aktuellen Treibern (LOL) sehr gefühlvoll... in einen GROSSEN Topf ... geworfen! (Ihr merkt schon, das Rezept is kuuuh!) Nix schneiden, nix fein wiegen... (ausser Selleriestange, die schneiden!!!) Mega FAUL! Wir lassen das ganze bei kleiner Hitze SEHR langsam köcheln (wirklich langsam, damit's nicht anbrennt) Alle halbe Stunde mal umrühren.

...und das ganze muß minimal eine Stunde köcheln... und schmeckt erst richtig geil, wenn's 6, 8 oder 10 Stunden geköchelt hat. Klar sind dann viele Vitamine flöten ... aber die gleichen wir dann mit einem frischen Salat wieder aus! (Tipp für Anfänger, falls es hier welche gibt: Solltet Ihr irgendwann zwischendurch beim umrühren feststellen, das die Soße irgendwo unten im Topf anhängt, keine Panik: Einfach kurz und schmerzlos ohne weiteres Rühren und Schaben den Inhalt in einen anderen Topf schütten und weiter kochen. Im angebrannten Topf NICHTS vom Topfboden abkratzen und verwenden. Da ist das „Brandenburger“ Aroma drin.) Wenn Ihr denkt, es hat genug gekocht, dann nehmt Ihr das ganze vom Herd, und fischt die Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln heraus. Selleriestangen Stückchen im Topf lassen, Sellerieblätter wegwerfen (oder naschen).

Jetzt kommt die größte Arbeit (uff, 5 Minuten) Die Hälfte der herausgefischten Gemüse in ca. kirschgroße Stücke schneiden (um die „-verwöhnten Finger nicht zu beschädigen, Tipp für Leute mit wenig Kocherfahrung: Entweder ZWEI Messer verwenden wie ich es bei meinem Rezept für PIZZABELAG detailliert beschrieben habe, oder Messer und Gabel verwenden, tipp www.wieessichmitmesserundgabel.org, grins) Die kleingeschnittenen Gemüse behaltet Ihr jetzt zur Seite. In den Topf jetzt noch ein oder zwei frische (also noch nicht gekochte) Knoblauchzehen werfen. Einen Tropfen Zitronenöl hinzufügen. (Vorsicht, drei oder vier Tropfen können schon zu kräftig vorschmecken!)

Denn Inhalt des Topfes mit einem Pürierstab, Mixer oder ähnlichem kurz mixen. Gibt eine sämige Soße.

HA!!! Und jetzt kommt's: Wie werfen die soeben geschnittenen Gemüse in unsere Tomatensoße. HA!! Einmal umrühren, und probieren! In 90 Prozent aller Fälle sind wir hier schon mit uns SEHR zufrieden. Nachwürzen mit Gemüsebrühwürfel, oder Salz, oder Pfeffer, oder Basilikum ERST an dieser Stelle (Da die Soße so lange kocht, kann man ganz schön daneben hauen, wenn man sie ERST abschmeckt, und DANN einkocht!!!)

Schlemmer geben ganz am Anfang des Kochens ein bißchen Rotwein dazu (Halbes Glas pro Dose Tomaten) Jetzt habt Ihr eine prima Tomatensoße mit viel Geschmack UND Gemüestücken. Die Soße hält sich im Kühlschrank bedeckt locker vier Tage. Oder, wenn Ihr (wie ich) eine große Mengen davon kocht und einfriert. Tipp: Leere Plastik Joghurtbecher, ein Becher, eine Person, dann habt Ihr für Wochen eine Soße im Tiefkühlfach, die um einiges besser schmeckt als die meisten Fertigsossen.

Zutaten :

1 grosse Dose Tomaten (850 ml)
1 mittlere Karotte
1 mittlere Zwiebel (geschält)
1 mittlere Kartoffel (geschält)
1 Zehe Knoblauch (oder mehr:-)
1 Stückchen Selleriestange von 10-15 cm pro Dose Tomaten (auch die Blätter können verwendet werden) Selleriestange in Scheibchen von ca. 5 mm Länge schneiden.
1 halber Gemüsebrühwürfel
½ Teelöffel Basilikum oder Origano oder Kräuter der Provence
bißchen frisch gemahlener Pfeffer (für mutige und coole... Peperoncino)

Bärlauch-Pesto mit Pinienkernen

Zubereitung:

Alle Zutaten im Mixer gut vermischen und z.B. mit Teigwaren servieren

Zutaten:

100 g Bärlauchblätter
100 g Feta-Käse (Schafskäse)
100 g Parmesan (gerieben)
1/4 l Olivenöl
Salz , Pfeffer,
100 g Pinienkerne



Fleischgerichte



Gemischte Fleischkasserolle

Zutaten:

1 Kg Ochsenschwanz, vom Fleischer zerteilen lassen
500 g Zwiebeln
1 Bund Suppengrün
4 EL Butter
Salz
frisch (wenn möglich) gemahlener Pfeffer
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
3 Gewürznelken
½ L helles Bier
500 g Lammfleisch
500 g Kalbsbrust ohne Knochen
1 Bund glatte Petersilie
250 g Pfifferlinge, geputzt
100 g Schmand
EL= Esslöffel

6 Portionen
einfach, braucht Zeit

Zubereitung:

Die Ochsenschwanzstücke waschen und Trockentupfen.
Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Das Suppengrün waschen und trockenschütteln und hacken. Die Butter in einer großen Kasserolle zerlassen und die Zwiebeln darin leicht anbräunen. Den Ochsenschwanz und das Suppengrün zugeben, kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und den Nelken würzen. Das Bier und $\frac{1}{4}$ L Wasser angießen, zum Kochen bringen und zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen.
Inzwischen das Lammfleisch und die Kalbsbrust in mundgerechte Stücke schneiden. Unter die Ochenschwanzstücke heben und eventuell noch etwas Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt nochmals 1 Stunde schmoren.
Die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken.
15 Minuten vor Ende der Garzeit die Petersilie und die Pfifferlinge untermischen.
Vor dem Servieren den Schmand einrühren und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken
Dazu passt ein Serviettenknödel



Jägertopf à la Dirk M.

Zubereitung :

Fleisch kleinschneiden und mit Würzmischung vermengen und in einen geölten Bräter geben.

Den Käse darüber legen.

Dann den kleingeschnittenen Porree darüber verteilen.

Darauf geben wir die Lage Champions.

Die Zwiebeln werden mit dem kleingeschnittenen Bauchspeck gedünstet.

Dieses muß erkalten.

Anschließend geben wir es über die Pilze.

Die Jägersoße wird mit der Sahne verrührt und über den Fleischtopf verteilt.

Der Topf soll 24 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.

Dann wird er bei 190 Grad ca. 2 Stunden bei geschlossenem Deckel in den Backofen zum Garen gestellt.

Brot, Reis, Nudeln oder Spätzle sind gute Beilagen

Zutaten (für 10 bis 12 Personen) :

2 kg. Schnitzelfleisch

1 P. Maggi Würzmischung Nr. 1

2 P. Chester Schmelzkäse

3 Stangen Porree

4 Ds. Champigons a 425 g

2 Streifen geräuchten Bauchspeck

6 dicke Zwiebeln

2 P. Jägersoße

4 Becher Sahne



Rindfleisch in Rotweinsauce à la Moprheus

Zutaten:

200 g Rinderfilet
100 ml kräftiger spanischer Rotwein
1 Knoblauchzehe (gehackt)
2 kleine Tomaten (enthäutet)
500 g Champignons
einige frische Thymianzweige
3 EL Olivenöl
Mehl zum Bestäuben
Salz
Pfeffer
Thymian

Zubereitung:

Rindfleisch in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl scharf anbraten. Mit Mehl stauben und mit dem Rotwein aufgießen. Fleisch dünsten und die Gewürze beifügen. Wenn das Fleisch weich ist, die Tomaten und Champignons dazugeben, ca. 20 Minuten weiterdünsten. Mit jeweils einem frischen Thymianzweig garniert servieren.

Beilage: Baguette

Getränk: Rioja

Personen: 2

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Rindergulasch à la Paul K.



Zubereitung :

Zuerst schneiden wir die Zwiebeln in feine Stücke und braten diese in heißem Fett goldgelb an. Anschließend geben wir den Esslöffel Paprikapulver und gleich ein wenig Wasser dazu. Nun geben wir das gewürfelte Fleisch dazu, salzen es ein wenig und lassen es bei kleiner Hitze köcheln. Achtet darauf, daß das Gulasch mit nur wenig Flüssigkeit köchelt und bei Bedarf immer ein wenig Wasser nachfüllen.

Wenn das Fleisch halb gar ist, gebt Ihr die geschnittene Paprika und die Tomaten dazu und läßt das Fleisch gar dünsten.

Zutaten :

- 1 kg Rindergulasch
- 5 Zwiebeln
- 1 Eßlöffel Paprika
- 3-4 Tomaten (alternativ Tomatenmark)
- 1 grüne Paprikaschote

Schlachtplatte



Für 4 Portionen
Einfach, braucht Zeit

Zutaten:

500 g magerer Schweinebauch
Salz
2 Zwiebeln (mittelgroß)
1 Apfel
1 EL Butterschmalz
1 große Dose Sauerkraut
1 TL Wacholderbeeren
1 Lorbeerblatt
1/8 L Weißwein
1 Prise Zucker
4 kleine, nicht geräucherte Blutwürste
4 kleine, nicht geräucherte Leberwürste
EL = Eßlöffel
TL = Teelöffel

Zubereitung:

Das Suppengrün und den Schweinebauch waschen. 1 Liter Wasser zum Kochen bringen.

Suppengrün, Schweinebauch und 1 TL Salz hineingeben und etwa 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Apfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Apfel in kleine Würfel schneiden.

Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Die Apfelwürfel untermischen und einige Minuten anbraten. Das Sauerkraut, die Wacholderbeeren und das Lorbeerblatt zufügen und den Weißwein angießen. 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Das Kraut mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken. Die Blut- und Leberwürste zum Schweinefleisch geben.

Würste in der Brühe heiß werden lassen, aber nicht kochen (platzen sonst)

Das Fleisch herausheben und in 4 Scheiben schneiden.

Das Sauerkraut portionsweise auf große, vorgewärmte Teller verteilen, das Lorbeerblatt entfernen. Die Würste und das Fleisch auf dem Sauerkraut anrichten.

Dazu passen (wenn's sein muss) Salzkartoffeln

Schweinebraten mit Semmelknödel (à la magi3x)

Braten:

Schwarze im Abstand von ca. 1,5 cm rautenförmig einschneiden und Fleisch rundherum gut mit Salz und Pfeffer würzen. Bratenfleisch in einer Pfanne mit etwas Öl auf der Hautseite einige Minuten anbraten, danach umdrehen und kurz weiterbraten. Mit ca. ¼ l Brühe ablöschen und das Fleisch mit der Schwarze nach oben auf einem Gitter in eine tiefe, feuerfeste Form stellen (der Braten soll den Boden nicht berühren – außer es ist ein sehr fettarmes Fleisch).

Kartoffeln schälen und vierteln, Zwiebeln halbieren (dunkle Aussenschale dran lassen), Karotten und Lauch schneiden. Das Gemüse zusammen mit den ganzen Knoblauchzehen in die Bratenform geben. Den bisherigen Bratensaft darübergießen und etwas Tomatenmark hinzurühren. Würzen mit Rosmarin, Majoran und etwas Kümmel. Im Ofen (mittlere Schiene) bei 180°C für 1 ½ h garen (Flüssigkeitsverlust ausgleichen. Ausserdem hat man nun die Zeit die Knödel zuzubereiten). Erst danach die Kruste mit Honig oder einem Malzbier/Zucker-Gemisch bestreichen und die Temperatur auf 220°C hochregeln. Weitergaren bis die Kruste schön goldbraun und kross ist. Dabei ab und an den Braten mit Bratensaft befeuchten.

TIPP: Das Tomatenmark und die äußere Zwiebelschale sorgen für eine dunkle, kräftige Bratensoße. Will man jedoch eine etwas hellere, so lässt man einfach beides weg.

TIPP

Es lohnt sich auch zu zweit dieses Rezept auszuprobieren (dann vielleicht nur mit 500g Braten und etwas weniger Knödelteig – kommt darauf an wie starke Esser ihr seid...), denn die Reste kann man genialerweise in einem Knödelsalat verwerten. Damit schafft ihr jeden bayerischen Einbürgerungstest.

(6 Personen)

Für den Braten:

1 kg Schweineschulter mit Schwarze
3 Karotten
4 Kartoffeln, mehligkochend
2 große Zwiebeln
1 Stange Lauch
3 Knoblauchzehen
¼ l Brühe
Rosmarin, Tomatenmark, Majoran, Salz, Pfeffer, Kümmel, Honig

Für die Knödel:

Knödelbrot vom Bäcker (10 Brötchen, fein geschnitten und getrocknet)
3-4 Eier (je nach Größe)
ca. 500 ml Milch (warm)
Mehl, Salz, Pfeffer, Petersilie

Knödel:

Knödelbrot locker in eine große Schüssel geben und mit der warmen Milch übergießen. 15 min zugedeckt ziehen lassen. Eier, etwas Salz und Pfeffer, sowie die Petersilie zugeben und vorsichtig vermengen (auf keinen Fall den Teig stark drücken – eher die Zutaten „unterheben“, er muss etwas luftig bleiben, damit die Knödel

später nicht zu hart werden). Nochmals 20-30 min zu- gedeckt stehen lassen. Inzwischen einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Ist der Teig zu feucht, etwas Mehl (oder falls vorhanden Semmel-brösel) zugeben, bis er etwas anzieht. Knödel formen und in das kochende Wasser geben. (Zuerst am besten einen kleinen „Probeknödel“ hineingeben, wenn er zerfällt nochmals Mehl zugeben). 20 min im geöffneten Topf ziehen lassen (Macht nichts, wenn das Wasser leicht kocht). Knödel sind fertig, wenn sie ihr Volumen verdoppelt haben.

Rinderlende in Biersauce

Zubereitung:

Die Rinderlende abspülen, trockentupfen und kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben.

Die Zwiebeln abziehen. Das Suppengrün waschen und trockenschütteln. Beides grob zerhacken.

Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen und die Lende von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln und Suppengrün zufügen, kurz mitrösten und

Das Tomatenmark einrühren. Mit dem Bier ablöschen und die Fleischbrühe angießen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten garen.

Die Lende aus dem Bräter heben und vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen die Sauce durch ein Sieb passieren und etwas einkochen. Das Johannisbeergelee einrühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer, Majoran und Zitronensaft abschmecken.

Das Fleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Die Sauce getrennt dazu reichen.

Als Beilagen eignen sich Petersilienkartoffeln und Buttergemüse.

Zutaten:

Einfach, braucht Zeit

Für 4 Personen

1 kg Rinderlende (Filet) am Stück

Salz

Frisch (wenn möglich) gemahlener

Pfeffer

4 große Zwiebeln

1 Bund Suppengrün

3 EL Butterschmalz

2 EL Tomatenmark

$\frac{1}{4}$ l dunkles Bier

$\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe

1 TL Johannisbeergelee

$\frac{1}{2}$ TL gerebelter Majoran

1 EL Zitronensaft

EL = Esslöffel

TL = Teelöffel



Zwiebelbierfleisch

Zutaten:

4 Portionen
einfach, braucht Zeit

500 g Zwiebeln
4 Scheiben Schweinenacken (Kamm) a 200 g
Salz
Frisch (wenn möglich) gemahlener Pfeffer
2 EL Butterschmalz
1 Messerspitze gemahlener Kümmel
½ TL Majoran
½ l dunkles Bier
1 EL geriebenes Schwarzbrot

EL = Esslöffel
TL = Teelöffel



Zubereitung:

Die Zwiebeln abziehen, halbieren und in nicht zu feine Scheiben schneiden.
Die Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer feuerfesten Form das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch auf jeder Seite 5 Minuten anbraten. Aus der Form heben und beiseite stellen.

Die Zwiebeln im Bratfett unter Rühren glasig dünsten. Die Fleischscheiben auf die Zwiebeln legen, mit Kümmel und Majoran würzen. Das Bier angießen und die Schwarzbrotbrösel unterrühren.

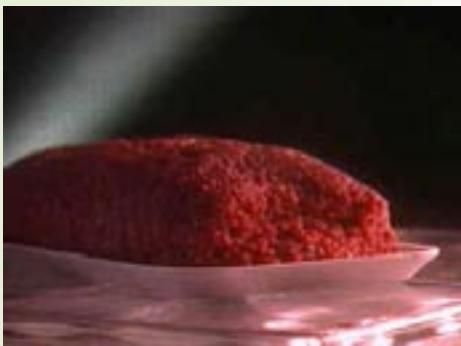
Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad ca. 30 Minuten garen.
In der Form auftragen.

Als Beilage Kartoffelpüree und grüne Bohnen reichen.

Hackfleisch-Lauch-Topf

Zutaten:

750 g. Hackfleisch
3 Stangen Lauch
2 Zwiebeln
2 Tomaten
1 B. Schmand
2 B. Schmelzkäse
etwas Brühe
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln krümelig braten. Den Schmand und den Schmelzkäse sowie den in Ringe geschnittenen Lauch dazugeben. Etwa 15 Minuten kochen lassen. Die Tomaten mit heißem Wasser überbrühen, häuten und stückeln. In der Soße heiß werden lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Soße zu dickflüssig sein mit etwas Brühe aufgießen.

Dazu passen Salzkartoffel.



Fisch und Geflügel

Menü

Terrine vom Perlhuhn an Ruccolasalat
mit Weintraubensauce

weiße Tomatenschaumsuppe
mit Crisinni

gefülltes Zanderröllchen auf
Gurkengemüse mit Rosmarin-Kartoffeln
und Weißweinsauce

Quarksoufflé auf Himbeersauce

Fisch japanisch

Zubereitung :

Der Fisch wird 1 Stunde im Tiefkühlfach (oder in der Tiefkühltruhe) angefroren. In der Zwischenzeit den Ingwer schälen und fein reiben. Den Rettich schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Den Meerrettich schälen, grob raffeln und mit Limettensaft beträufeln, etwas Limettenschale abreiben. Den harten Fisch in hauchdünne Scheiben schneiden, auf einer vorgekühlten Platte anrichten, mit Rettich und Limettenscheiben garnieren. Den Fisch mit etwas Limettensaft beträufeln und anrichten.

Dazu wird Sojasauce, gewürzt mit Meerrettich, Limettenschale und Ingwer, gereicht.

Getränk: Weißwein

Personen: 2

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Zutaten :

150 g Edelfischfilet (am besten vom Lachs oder Zander)
1 kleines Stück frischer Ingwer
1 kleiner Rettich
1 unbehandelte Limette
etwas frischer Meerrettich
Sojasauce

Gans fatal (thinkdifferent)

(leider nicht auf meinem Mist gewachsen, nur von mir kopiert)

Kein Weihnachten ohne Gans.

Einkaufsliste (für 6 Personen)

- 1 Gans von 5kg
- 1 Flasche Whisky
- Salz, Pfeffer, Oliven und Speckstreifen.

Zubereitung:

Gans mit Speckstreifen belegen, salzen, pfeffern und etwas Olivenöl dazugeben. Ofen auf 200 Grad einstellen. Dann ein Glas Whisky einschenken und auf gutes Gelingen trinken.

Anschließend die Gans auf einem Backblech in den Ofen schieben. Nun schenke man sich zwei schnelle Gläser Whisky ein und trinke erneut auf gutes Gelingen. Den Thermostat nach 20 Minuten auf 250 Grad stellen, damit es ordentlich brummt. Danach schenke man sich drei weitere Whisky ein.

Nach halm Schdunde öffnen, wenden und den Braten überwachhn. Die Fisskieflasche ergreiffn unn sich eins hinner die Binde kippn. Nach ner weiteren albernen Schunnde langsam bis zzum Ofen hinschlenderen und die Gans rumwenden. Darauf achtn, sisch net die Hand an de Ohfndür zu verbrennn. Sisch waldere ffünff oda sichm Wischki innen Glas unn dann unn so.

Di Drute weehrent drrai Schunn'nt (iss auch egal) waiderbraan un all sehn Minud'n pinkelln gehn. Wenn irntwi möchlisch, sum Trathuhn hinkrieschn unn den Ohwn aus'm Viech ziehn. Nommal ein Schlugg geneemign un anschliesnt wida fasuchn, das Biest rauszukriegn.

Den fadammt'n Vogel vom Bodn auffläsen unn uff ner Bladde hinrichten. Uffbasse, das de nitt Ausrutschn hust auff'm ffettichn Kühnbodn. Wenn sisch droßdem nitt fameidn, fasuhn wida auf ruschichtnoder sohahahahaisallesjaehhhegaaall... *torkel*

Ein wenig schlafen.

Am nächsten Tag die Gans mit Mayonnaise und Aspirin kalt essen. ;-)

Gelbe Pute

(Putenfleisch mit Pfirsich a la lewisit)

Zubereitung:

Putenschnitzel würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl kurz anbraten, ein wenig salzen und pfeffern. Währenddessen die Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke teilen. Den Saft auffangen!

Die angebratenen Putenstücke mit der Brühe (Instant) ablöschen und kurz köcheln lassen. Fleisch aus dem Fond nehmen, ein wenig einkochen lassen und mit Sahne aufgießen. Zum Kochen bringen und Ketchup sowie Pfirsichsaft hinzugeben. Abermals aufkochen lassen und dabei den Curry untermischen.

Nun das Fleisch und die Pfirsiche hinzugeben und alles solange kochen lassen bis die Soße die gewünschte Konsistenz hat. Dazu Reis oder Nudeln servieren.

Variation:

Pute, Soße und Pfirsiche in eine Auflaufform geben, mit 250 g geriebenen Käse bestreuen und 30 bis 40 Minuten bei 180 Grad im Ofen überbacken.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 mittelgroße Putenschnitzel
- 1 große Dose Pfirsiche
- 1 Becher Schlagsahne
- 250 ml Hühner- oder Gemüsebrühe
- 3 EL Tomatenketchup (rot)
- 1 EL Curry
- Salz, Pfeffer, Olivenöl



Lachs à la Comax

Zutaten :

2 frische Lachsfilets von der Theke
1 Packung Scampis aus dem Tiefkühlfach
1-2 Stangen Lauch
3-4 Frühlingszwiebeln
x Knoblauchzehen nach Belieben *stink*
100ml - 150ml Schlagsahne für die Soße
Olivenöl zum Anbraten
1 Zitrone
1 kleinen TL Honig

dazu Grüne Nudeln oder Reis

Zubereitung :

Lachs in Olivenöl und zerdrücktem Knoblauch anbraten, kurz vor dem Wenden die Scampis dazugeben, würzen mit Salz, Pfeffer, Zitrone, Cumin (wer es mag). Dananach im selben Öl den Lauch und die Frühlingszwiebeln KURZ anbraten, die Sahne und den Honig dazugeben, aufkochen lassen mit Deckel, 2-3 min. Dann den Fisch wieder hinzugeben, unterheben. Fertig. Ein guter Weisswein versteht sich von selbst, z.B. Hardy's, Chablis, alle Chardonnays oder trockene Rieslings.



Rote Pute

(Putenfleisch in Chilli-Kidney-Soße a la lewisit)

Zubereitung:

Putenschnitzel würfeln, Saft einer halben Zitrone, etwas Sojasauce, Öl, Pfeffer, Salz und Chilli-Pulver zu einer Marinade verrühren und die Fleischwürfel darin circa 10 Minuten marinieren, gelegentlich umrühren. In der Zwischenzeit die Bohnen, den Mais und die Pilze abtropfen lassen und spülen. Die Hühnerbrühe mit Tomatenmark oder -ketchup verrühren.

Die marinierten Putenwürfel in einer Pfanne bei starker Hitze zirka fünf Minuten leicht anbraten. Mit Hühnerbrühe ablöschen, Bohnen, Mais und Pilze hinzugeben und gut durchrühren. Aufkochen lassen und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Chilli abschmecken. Das ganze bei offenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen.

Dazu wird Reis gereicht.



Zutaten für 2 Personen:

- 2 mittelgroße Putenschnitzel
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 1 Dose Mais
- 1 kleine Dose Champignon
- 250 ml Hühnerbrühe
- 1 EL Olivenöl
- Saft einer $\frac{1}{2}$ Zitrone
- 1 EL Soja-Sauce
- 1 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Chilli-Pulver

Curry-Hähnchen Martinique à la mlemmy

Zutaten für 4 Personen :

300 gr.	Kokosmilch (Dose)
2 Eßl.	Curry Pulver (scharf)
500 gr.	Hähnchenbrustfilet
2	Frühlingszwiebeln
2 El.	Limettensaft
Salz	



Zubereitung :

Die Hähnchenbrustfilets längs in ca. 2 cm breite Streifen schneiden.
Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Die Kokosmilch mit dem Limettensaft und dem Curry-Pulver glattrühren. Mit Salz nach Belieben abschmecken. Die Frühlingszwiebeln unterheben.

Das Hähnchen in eine feuerfeste Auflaufform geben, die Kokosmilch darübergießen.

Bei 200° C im Backofen (mittlere Schiene) ca. 20-25 min. überbacken.

Dazu passt Reis oder Baquette.

Bon Appetit!

Perlhuhnterrine

Zubereitung:

Perlhuhnfilet in Streifen schneiden in eine Schüssel geben. Das in dünne Scheiben geschnittene Weißbrot darüber verteilen, mit dem leicht geschlagenen Eiweiß und der Sahne begießen und würzen. Das Filet mit allen Zutaten zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen und auf Eis die geschlagene Sahne in kleine Portionen unter die Farce arbeiten. Die Morcheln mit Zwiebelwürfeln anschwenken und mit Morchelfond ablöschen etwas Rotwein dazu geben einreduzieren lassen. Den Fond auskühlen lassen und in der Zeit Perlhuhnbrüste kurz anbraten, dann in schon blanchierten Lauch einschlagen. Morcheln mit Fond und Petersilie unter die Farce ziehen. Farce in die Form geben und die Brüste als Kern in die Mitte legen mit Farce bedecken und dann im Ofen bei 80C ca. 40 min garen.

Zutaten:

- 150g pariertes Perlhuhnfilet
- 2 Perlhuhnbrüste
- 40g Weißbrot
- 1 Eiweiß
- 6 EL flüssige Sahne
- Salbei, Rosmarin u. weißer Pfeffer
- 150g geschlagene Sahne
- 20g Morcheln
- 3 TL gehackte Petersilie



Zanderröllchen, auf Gurkengemüse mit Rosmarin Kartoffeln

Zutaten:

8 Zanderfilets
4 Tomaten
2El Frühlingskräuter
Salz, Pfeffer, Saft von
einer Zitrone
4 Salatgurken
4 Schalotten
60g Butter
Salz, Pfeffer,
1/8l Sahne
1/2B. Dill
2 El Sahne

Zubereitung:

Zander mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft einreiben. Tomaten blanchieren, häuten und in Würfel schneiden, mit den Kräutern mischen. Auf der Hautseite des Filets verteilen und aufrollen mit Holzspießen zusammen stecken. Gurken schälen und entkernen, in streifen schneiden. Zwiebeln würfeln in Butter andünsten und die Gurken dazu geben mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Weißwein und Sahne ablöschen. Das ganze 5min schmoren danach die Röllchen auf das Gemüse setzen und weitere 8min bei schwacher Hitze garen. Röllchen entnehmen und das Gemüse mit Dill abschmecken. Kartoffeln waschen und schälen in Salzwasser kochen und wenn sie gar sind in Butter und etwas frischen gehackten Rosmarin anschwenken und mit Salz, Pfeffer würzen.

Weißeinsauce

Zubereitung:

Schalotten würfeln und in Butter andünsten mit Wein ablöschen und mit um die Hälfte einkochen. Mit Fischfond aufgießen und wieder einkochen lassen. Danach mit Sahne aufgießen und sanft weiter köcheln lassen bis die Sauce sämig ist. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit dem Pürierstab aufmontieren. Nun noch Dill und geschlagene Sahne darunter ziehen.

Zutaten:

4 Schalotten
40g Butter
1/4l Weißwein
800ml Fischfond
400ml Sahne
Salz, Cayennepfeffer
1El Zitronensaft
4El gehackter Dill
2El geschlag. Sahne

Garnelen im Sesammantel

Zutaten:

16 Garnelen
6 Eßl. Paniermehl
3 Eßl. Sesam
2 Eier
Mehl
Öl



Zubereitung:

Die aufgetauten Garnelen abwaschen und mit Zewa trockentupfen. Diese zuerst in Mehl, dann in den verquirten Eiern und anschließend in der Paniermehl-Sesam-Mischung wenden. Das Öl (etwa drei Finger hoch entlang der Topfwand) in einem großen Topf, damit die Garnelen Platz zum schwimmen haben, erhitzen. Die Garnelen von jeder Seite etwa 2 Minuten lang goldbraun frittieren.

Dazu passt hervorragend eine Aioli.

Leichte Aioli:

2 hartgekochte Eier
150 g Mayonnaise
Salz und Knoblauch nach Geschmack

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab zu einer cremigen Masse verarbeiten.

Aioli original:

2 Eigelbe
Olivenöl
Knoblauch und Salz nach Geschmack

Den kleingeschnittenen Knoblauch mit Salz im Mörser zerstoßen. Die beiden Eigelbe hinzufügen. Gut verrühren. Das Olivenöl in dünnem gleichmäßigem Faden einfließen lassen und so lange gleichmäßig rühren bis eine weiße cremige Masse entsteht.

Eintöpfe und Suppen und Aufläufe



Auflauf à la JoPa

Zutaten :

Nudeln
Käse,
1/2 Knoblauchzehe
Schinken (roh/geräuchert)
2-3 Eier
Evtl. Paprika, Zwiebeln, Pepperoni, Tomaten



Zubereitung :

Nudeln in gewünschter Menge kochen. Die Nudeln sollten noch nicht ganz al dente sein, wenn ihr sie abschüttet.

Während die Nudeln kochen:

- Käse reiben. Gouda, Appenzeller, Parmesan oder anderer, je nach bevorzugter Geschmacksrichtung. Parmesan alleine wird nichts, der Käse muss schmelzen. Menge in etwa die Hälfte von den abgepackten Gouda-Stücken die es beim Aldi gibt. Keine Ahnung was das in Gramm ist

- 2-3 Eier komplett zusammenrühren (ohne Schale), mit Salz, Pfeffer, Paprika, Kräutern und einer halben Zehe Knobi (gepresst) verrühren.

- Schinken in Würfelchen schneiden (gekocht oder roh. Roher Schinken würzt noch gut nach, dann die Eier nicht so stark salzen!)

Je nach Geschmack kann auch noch frische Paprika, Zwiebeln, Tomatenstücke oder Pepperoni dazu

- Die Nudeln abgiessen und in ein mikrowellengeeignetes Glasgefäß schütten und sofort mit ~3/4 der Käsemenge, und den anderen Zutaten gut verrühren. Den restlichen Käse obendrüberstreuen.

- In der Mikrowelle ca. 8 min. bei 700 W mit Deckel bestrahlen. Anschliessend Deckel abnehmen und nochmal 2-3 Minuten rein. Besser wird's, wenn man das aber unter dem Grill im Ofen macht, dann wird's ein wenig knuspriger. Fertig ist das Ganze, wenn der Käse verlaufen ist und am Boden kein flüssiges Ei mehr ist.

Linsen mit Spätzle à la Paul K.

Zubereitung :

Die verlesenen, gewaschenen Linsen mit der halbierten Zwiebel, dem Lorbeerblatt, Sellerie und Wasser ca. 1 1/4 Stunden weichkochen. Öl erhitzen, Mehl bräunen, mit der Kochbrühe ablöschen, Linsen zugeben und mit den Gewürzen abschmecken.

Dazu schmecken sehr gut Spätzle und Saitenwürstle

Übrigens, ein Stück Rauchfleisch mit den Linsen mitkochen kommt sehr gut an.

Zutaten :

375 g Linsen
50 g Mehl
1 Zwiebel
1 Stückchen Sellerie
1 Lorbeerblatt
3 EL Essig
3 EL Öl
1 1/2 l Wasser
Salz
Curry
einige Tropfen flüssige Selleriewürze

Grundrezept Spätzle

Zutaten :

250 g Mehl
2 Eier
1 kleiner Kaffeelöffel Salz
1/8 – 3/16 l Wasser (je nach Eigröße)

Zum Schmälzen:

1 EL Butter
etwas Weckmehl
Als Hauptspeise doppelte Menge

Zubereitung :

Man macht aus den angegebenen Zutaten einen festen, glatten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft. Nun gibt man einen Teil des Teiges auf das nasse Spatzenbrett und legt in kochendes Salzwasser mit dem Spatzenschaber oder einem langen, breiten Messer dünne Spätzle ein. Sobald sie wieder herauffkommen, nimmt man sie mit einem Drahtlöffel heraus und richtet

sie auf einer erwärmten Platte an, die man sofort wieder warm stellt. Auf diese Weise wird aller Teig eingelegt, angerichtet und zuletzt das Ganze, mit in Butter geröstetem Weckmehl, schmälzt. Wenn man die Spätzle kochen lässt, werden sie kleistrig. Da das Mehl schon unterhalb 100° C gar wird, erübrigt sich langes Kochen, und bei kleineren Mengen, die sofort verwendet werden, auch das Schwenken in Wasser.

Weiße Tomatenschaumsüppchen

Zutaten:

2000g Strauchtomaten
1 Bund Basilikum
4 St. Knoblauchzehen
0,2l weißer Essig
1,0l Boullion
Salz, weißer Pfeffer
0,2l Creme fraich
0,2l Sahne

Zubereitung:

Strauchtomaten zerkleinern ½ Bund Basilikum, Knoblauch, Essig, Boullion, Gewürze einmal aufkochen. Abkühlen lassen und durch ein Tuch passieren. Den Fond mit Crème fraiche aufkochen lassen und zum Schluss die geschlagene Sahne mit dem Pürierstab unterziehen.

Garnitur: Crisinni und Basilikumblatt



Salate, Gemüse und kalte Gerichte



Aphrodites Frühlingssalat

Zutaten :

1/2 Kopfsalat
1/2 Friséosalat
100 g Feldsalat
100 g Staudensellerie
1/2 Avocado
100 g Erdbeeren

für die Marinade:

1 EL Orangensaft
1 EL Kresse
3 EL Obstessig
2 EL Öl
1 EL Honig
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung :

Blattsalate waschen, zerkleinern und mischen. Staudensellerie in Scheiben schneiden. Avocadofruchtfleisch mit einem Kugelausstecher herauslösen, Erdbeeren in Spalten schneiden und beides hinzufügen.

Für die Marinade die Zutaten gut verrühren, am besten kräftig schütteln. Den Salat damit marinieren, danach etwa 1 Stunde kühl stellen. Mit Kresse bestreut servieren.

Beilage: Baguette

Getränk: Sekt

Personen: 2

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Artischocken mit Trüffel-Vinaigrette



Zutaten :

2 Artischocken

1/2 Zitrone

für die Vinaigrette:

1 gekochtes Ei

1 rohes Eigelb

1 EL Rotwein

3 EL Trüffelöl

Petersilie (1/2 Bund, frisch gehackt)

Estragon (1/2 Bund, frisch gehackt)

Salz

scharfer Senf (1/4 TL)

1 EL Weissessig

Pfeffer

Zubereitung :

Artischocken kurz in Salzwasser legen. Stiel unter dem Blütenansatz abschneiden. Eventuell die Blattspitzen stutzen. Alle Schnittstellen sofort mit Zitronensaft beträufeln, damit sie sich nicht schwarz verfärben.

Artischocken 40 bis 45 Minuten in reichlich Wasser mit Salz und Zitronensaft oder Essig kochen.

Ei schälen, halbieren, das Eigelb herauslösen, zerdrücken und mit den restlichen Zutaten verrühren. Eiweiß fein hacken und unterheben. Zu den abgetropften Artischocken servieren.

Blatt für Blatt abzupfen und ihr dickes Ende in die Sauce dippen, das Fruchtfleisch mit den Zähnen abstreifen. Von dem Artischockenboden den flaumigen Teil - das „Heu“ - entfernen. Zuletzt den Boden mit samt Sauce mit Messer und Gabel essen.

Beilage: Baguette

Getränk als Apéritif: Cynar

Personen: 2

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Chicoréesalat mit Lachswürfeln

Zubereitung :

Chicoréestauden vom bitteren Strunk befreien und entblättern. Die Tomaten halbieren. Salat waschen, ebenso die Kräuter, und diese fein hacken. Für das Joghurtdressing alle angegebenen Zutaten vermischen. Chicoréeblätter und zerpfückte Salatblätter in einer Schüssel mit Joghurtdressing vermischen und auf großen Tellern anrichten.

In einer Pfanne die Butter bei milder Hitze aufschäumen lassen und den gewürzten, in Würfel geschnittenen Lachs ca. 1-2 Minuten darin schwenken. Zuletzt die Hälfte der gehackten Kräuter und einige Spritzer Zitronensaft zufügen.

Mit Tomatenvierteln zum angerichteten Salat geben. Den Rest der Kräuter darüberstreuen und mit dem Kerbel garniert sofort servieren.

Beilage: Baguette

Getränk: kräftiger Weißwein

Personen: 2

Zubereitungszeit: 30 Minuten

TIPP:

Wenn Sie es mal sehr eilig haben, nehmen Sie einfach einen 1/2 Beutel fertiges Joghurtdressing.

Zutaten :

150 g Lachsfilet
2 Chicoréestauden
6 Cocktailltomaten
etwas frischer grüner Salat oder
eine Blattsalatmischung
frische Kräuter (z.B. Estragon,
Petersilie, Basilikum)
1 EL Butter
einige Spritzer Zitronensaft
2 Zweige Kerbel
für das Joghurtdressing:
70 g Joghurt
1 feingehackte Knoblauchzehe
Pfeffer / Salz / 1 Prise Zucker
1 EL Mayonnaise
1 EL Essig

Eiersalat „Casanova“

Zubereitung :

Eier hart kochen und nach dem Auskühlen schälen. Eigelb herauslösen. Sellerie in Scheiben schneiden und in Salzwasser kurz blanchieren. Eiweiß in Streifen schneiden und mit dem ausgekühlten Sellerie in eine Salatschüssel geben. Mit einer Vinaigrette aus Essig, Öl, gehackter Schalotte, Salbei, Senf, Pfeffer und Crème frâiche anmachen.

Mit gehacktem Eigelb und Salbei bestreuen.

Beilage: Baguette

Getränk: Prosecco

Personen: 2

Zubereitungszeit: 30 Minuten

TIPP:

Die Vinaigrette nicht einfach nur verrühren, sondern möglichst in einem geschlossenen Gefäß gut durchschütteln.

Zutaten :

- 5 Eier
- 1 Stangensellerie
- 1 Schalotte
- etwas frischer Salbei
- 5 EL Crème fraîche
- 1 TL Senf
- 1 EL Weißweinessig
- Trüffelöl (1 1/2 EL)
- Salz
- Pfeffer



Indischer Reissalat

Zubereitung :

Den Reis aufkochen und 20 Minuten quellen lassen. Anschliessend abgiessen und mit kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne in 1 EL heissem Öl den Curry anrösten, Sojasauce und die restlichen Gewürze (je eine Prise) und noch 3 EL Öl dazu geben, die Marinade über den Reis geben und 30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Inzwischen das Hühnerfilet von beiden Seiten einige Minuten braten und in Würfel schneiden. Die Paprika und kleine Würfel schneiden, das Bund Koriander klein hacken, die Garnelen abbrausen und gut abtropfen lassen.

Alle Zutaten mit dem Reis vermischen. Die Pinienkerne in etwas Butter anrösten und über den Salat geben.

Quelle: Barbara

Personen: 4

Zubereitungszeit:

40 Minuten



Zutaten :

200 g Reis
2 Hähnchenbrustfilets
200 g Garnelen
2 frische Mandarinen (oder 1 kleine Dose)
1 kleine grüne Paprika
1 kleine rote Paprika
4 EL Sojasauce
gemahlene Muskatnuss
gemahlenen Koriander
gemahlenen Ingwer
Cayennepfeffer
1 halbes Bund frischen Koriander
halber TL milder Curry

Knödelsalat (magi3x)

Zutaten:

4 kalte Semmelknödel
kaltes Fleisch (egal ob vom Braten, Schnitzel, ...)
½ Glas Essiggurken
1 Zwiebel
2 Tomaten
1 EL Senf, süß oder mittelscharf
1 EL Essig
Öl, Salz, Pfeffer



Zubereitung:

„Die Resteverwertung“ zu „Schweinebraten mit Semmelknödel“, keiner konnte glauben, dass es schmeckt, aber alle sind danach begeistert! Also einfach mal probieren.

Alle Zutaten salatgerecht schneiden. Knödel und Zwiebeln vierteln und in Scheiben schneiden. Das Fleisch in ca. 1 cm dicke und 3 cm lange Stücke schneiden.

Marinade:

Zu 50 ml vom Essig der eingekochten Gurken etwas normalen Essig geben. Den Senf unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa das halbe Volumen an Öl hinzufügen. Kräftig verrühren und über den Salat geben. Durchmischen und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

TIPP

Der Salat sollte nicht im Wasser „schwimmen“. Die Knödel saugen beim Ziehen den wässrigen Anteil der Marinade auf und mit ihm den Geschmack. Es ist also normal, dass die Marinade mit der Zeit öriger wird. Gibt man weiter Wasser hinzu um das auszugleichen quellen die Knödel nur übermäßig auf und der Geschmack wird verwässert. Deshalb lieber kurz vor dem Essen Wasser/Essig hinzugeben, wenn man merkt, dass der Salat zu ölig ist.

Pfälzer Schnittlauchsallat

Zubereitung :

4 Eier etwa 8 Minuten kochen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen. Den Schnittlauch waschen, abtrocknen und in feine Röllchen schneiden. Die Eier in kleine Würfel schneiden und zum Schnittlauch geben.

Das Eigelb mit dem Senf cremig rühren, langsam das Öl zufügen, Crème fraîche und etwas Zitronensaft unterrühren und mit den Gewürzen abschmecken. Vorsichtig mit dem Salat vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Beilage: Pellkartoffeln

Personen: 4

Zubereitungszeit:

25 Minuten

Zutaten :

4 Eier
1 Eigelb
1 TL Senf
2 TL Sonnenblumenöl
1 Zitrone
125 g Crème fraîche
Zucker
4 Bund Schnittlauch
Kräutersalz
weisser Pfeffer



Tellersülze

Für 6 Portionen:

Einfach, braucht Zeit

Zutaten:

1,2 Kg Teile vom Schwein und evt. Kalb
Kopf, Ohren, Schwanz, Schwarze und Füsse.
(vom Fleischer zerteilen lassen)

10 Pfefferkörner

4 Pimentkörner

3 Gewürznelken

2 Lorbeerblätter

1 Stange Lauch

1 Möhre (Karotte)

¼ Selleriekopf

1 grosse Zwiebel

Salz

Weißweinessig

6 große oder 12 dünne Scheiben
gekochtes Fleisch (Schwein oder Rind)

300 g Mixed Pickles

1 hartgekochtes Ei

½ Bund Schnittlauch



Zubereitung:

Die Fleischteile und Knochen in heißem Wasser aufsetzen und 5 Minuten sprudelnd Kochen lassen. Das Wasser weggießen und die Teile unter fließendem, kalten Wasser gründlich waschen – so bleibt die Sulzflüssigkeit klar. Das Fleisch mit den Gewürzen wieder in den Topf geben und 1,8 Liter Wasser zuschütten. Die Gemüse putzen, schälen, grob zerteilen und mit etwas Salz zugeben. Alles bei schwacher Hitze 2 ½ Stunden köcheln lassen. Die großen Teile mit der Schaumkelle aus dem Topf heben, die Brühe durch ein Sieb gießen, den trüben Bodensatz im Topf zurücklassen. Zum besseren Klären, kann das Sieb mit einem Geschirrtuch ausgelegt werden oder man gießt die Brühe durch einen Kaffeefilter. Die Gelierbrühe noch warm mit Salz und Essig würzen. Sie muss sehr kräftig abgeschmeckt werden, damit sie auch im kalten Zustand noch würzig schmeckt. 6 Suppenteller mit den Fleischscheiben und Mixed Pickles auslegen. Das Ei in Scheiben schneiden und verteilen. Den Schnittlauch waschen, Trockenschütteln, in Röllchen (ca. 4-5 mm) schneiden und darüberstreuen. Wenn die kalte Brühe kurz vor dem Gelieren ist, die Teller damit auffüllen und kalt stellen, bis die Sülze fest ist.

Mit Bauernbrot und Butter servieren.

Traubensalat

Zubereitung :

Die Trauben waschen, halbieren und entkernen. Die Äpfel waschen, mit der Schale erst in Scheiben vom Kerngehäuse schneiden, dann in 1/2 cm dicke Stifte schneiden. Walnüsse grob hacken.

Die Traubenhälften und die Apfelstifte mit Walnüssen, Zitronensaft, Walnußöl, Zucker und Essig gründlich vermischen.

Beilage: Geflügelleberpralinen und Baguette

Getränk: Weißwein, z. B. Grauburgunder

Kalorien: 285

Personen: 6

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Zutaten :

100 g grüne Weintrauben

200 g blaue Weintrauben

2 Äpfel à 200 g

100 g Walnüsse

3 EL Zitronensaft

5 EL Walnußöl

50 g Zucker

4 EL weißer Balsamessig

Wurstsalat (zscan)

Zubereitung:

Hierbei handelt es sich um ein einfaches Sommergericht. Regensburger und Gurke in dünne Scheiben und die Zwiebel in Ringe schneiden. Tomate (evtl. häuten) entkernen und in Würfel oder dünne Scheiben schneiden. Ei so schneiden, dass es nicht gleich auseinander fällt.

Die Soße separat anmachen und gut durchmischen (evtl. mit Mixer). Zutaten in eine Schüssel geben und etwas durchziehen lassen. Nach Wunsch noch frische Kräuter zugeben. Natürlich kann man das Rezept noch sehr gut mit weiteren Zutaten variieren.

Zutaten:

Für ca. 2-3 Personen:

2 Regensburger
1 mittelgroße Zwiebel
1/3 Gurke
1 Tomate
1 10 Minuten - Ei

Soße:

1/3 Essig, Öl, Wasser (ca. $\frac{1}{4}$ Liter)

1 TL Senf

1 TL Zucker

Salz

Pfeffer



Wurschtsalat au Max

Zubereitung :

Die Lyoner in Scheiben, den Emmentaler in Würfel schneiden. Die Paprikaschoten putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und die Knoblauchzehen sehr fein schneiden.

Die Zutaten in eine große Schüssel geben, Wasser hinzufügen und mit Essig, Kürbiskern-Öl, Pfeffer, Salz, Muskat und einer Prise Zucker würzen.

Alle Zutaten gründlich mischen und den Wurschtsalat ca. 30 Minuten ziehen lassen. Danach noch einmal abschmecken und ggf. etwas Kernöl nachgießen bis sich wieder kleine Öl-Augen auf der Brühe bilden.

Beilage: Frisches Graubrot

Getränk: ein kühles Weizenbier

Personen: 6

Zubereitungszeit: 30 Minuten



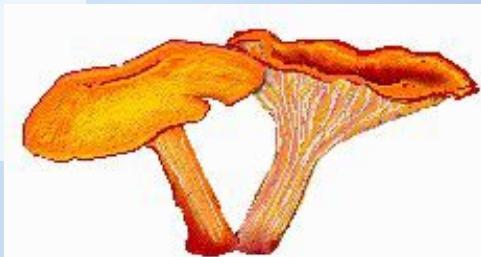
Zutaten :

1 kg Lyoner Stadtwurst
300 g Emmentaler
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
2 Zwiebeln
1 Tasse Wasser
6 Knoblauchzehen
1 Prise Muskat
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz
3 EL guter Essig
5 EL Kürbiskern-Öl
1 Prise Zucker

Wurstsalat „St. Hubertus“

Zutaten :

200 g Wildsalami
200 g Wildschweinschinken
1 kleine Dose Pfifferlinge
2 Schalotten
1 kleines Glas
Preiselbeeren
1 Orange
Cocktailkirschen
kleine Tannenzweige
2 reife Birnen
Cumberlandsauce



Zubereitung :

Salami und Schinken in sehr feine Streifen schneiden. Pfifferlinge gut abtropfen lassen, mit den feingehackten Schalotten dünsten und unter die Wurst- und Schinkenstreifen mischen. 6 EL Preiselbeeren ebenfalls untermischen und mit Cumberlandsauce übergießen.

Etwa 20 Minuten kalt stellen und dann mit Orangenscheiben, Cocktailkirschen und Tannenzweigen garnieren. Die Birnen schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und mit Preiselbeeren füllen. Wer die Cumberlandsauce selbst herstellen möchte, verröhre 1/4 l Johannisbeergelee, 1/8 l Rotwein, den Saft von 2 Orangen, 1 Teelöffel englisches Senfpulver und sehr fein geschnittene Streifen von einer weißen gesäuerten Orange (ungespritzt).

Beilage: gefüllte Birne und
Toastbrot

Getränk: einen trockenen,
badischen Spätburgunder

TIPP:

Cumberlandsauce ist fertig im Delikatessenhandel erhältlich. Wildsalami und Wildschweinschinken sind leider nicht bei jedem Metzger zu kaufen. Sie gibt es ebenfalls im Delikatessenhandel und in den Feinkostabteilungen der Kaufhäuser.

Blumenkohl, überbacken mit Knoblauchkartoffeln (magi3x)



Zutaten:

900 g große Kartoffeln (vorwiegend festk.)
4 EL Olivenöl
100 ml frisch gepressten Zitronensaft
200 ml Wasser
2 TL getrockneter Oregano
3-? Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1 Blumenkohl
1 Dose Tomaten bzw. frische Tomaten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Prise Zimt, Salz, Pfeffer, Oregano
Zitronensaft
Käse
Olivenöl

Zubereitung:

Ofen auf 210°C vorheizen, Kartoffeln schälen und achteln und auf einem Backblech verteilen. Für die Marinade: Wasser, Zitronensaft, Oregano, Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer und Olivenöl in einen Rührbecher geben und mit dem Stabmixer kurz pürieren. Marinade über die Kartoffeln gießen und etwa 1 h im Backofen (oberste Schiene) backen, bis die Kartoffeln außen braun und innen weich sind. Kartoffeln ab und zu „bewegen“ und evtl. Wasser nachgießen. In der Zwischenzeit Blumenkohl bissfest garen. Olivenöl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Tomaten klein schneiden bzw. Dose öffnen, dazugeben, mit Zitronensaft, Zimt, Oregano, Pfeffer und Salz würzen. 5 min. köcheln lassen. Blumenkohl-Röschen zur Soße geben, vermischen, in feuerfeste Form füllen, mit geriebenem Käse und evtl. Oregano oder Basilikum bestreuen und backen (200°C), bis der Käse golden ist.

Schnelle Gerichte, Snacks



Armer Ritter (Lordprotector)

Zubereitung:

Zum Abschluß noch nach eigenem Ermessen mit Pfeffer und/oder Salz würzen und fertig ist die kleine Mahlzeit.

Man nehme (in dieser Reihenfolge auch aufbauen):

- 1 Scheibe Brot
- 1 Scheibe Wurst (Sevelatwurst)
- 1 geschnittene Gurke (aus dem Einmachglas)
- 1 Tomate (in Scheiben)
- 1 Ei aus der Pfanne



Datteln im Speckmantel

Zubereitung :

Datteln entkernen und die Schale abziehen. Jede Frucht mit einer Mandel füllen und mit einem Speckstreifen umwickeln, mit einem Zahnstocher feststecken. Knusprig ausbraten oder grillen.

Beilage: Baguette

Getränk: Villa Doluca rosé

Zutaten :

Personen: 2

Zubereitungszeit: 20 Minuten

8 frische Datteln

8 Mandeln

8 Scheiben Frühstücksspeck



TIPP

Für Vegetarier die Datteln mit cremigen Frischkäse füllen.

Feigen mit Käsehäubchen

Zubereitung :

Die gewaschenen Feigen häuten und halbieren. Den Ziegenfrischkäse mit der Schlagsahne verrühren und mit dem Spritzsack jeweils der Länge nach einen Streifen in die Mitte der Feigenhälften spritzen.
Mit Thymianblättchen garnieren.

Beilage: Baguette

Getränk: Prosecco

Personen: 2

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten :

4 frische Feigen
100 g Ziegenfrischkäse
3 EL Schlagsahne
1 Zweig frischer Thymian



TIPP:

besonders fein wirken die aufreizenden Häppchen in Backpapierförmchen

Fleischwurstschnitzel à la Paul K.

Zubereitung :

Zuerst putzen wir die beiden großen Kartoffel und kochen diese ca. 40 Minuten in salzigen Wasser.

Anschließend schlagen wir das Ei auf und rühren es (also nichts anderes als ein Rührei !) bis das Eiweiß und Eigelb zu einer Masse verrührt ist.

Nun müssen wir den Ring Fleischwurst erst in eine Hälfte teilen, so daß man, wenn man die jeweilige Hälfte längs aufschneidet, eine große Fläche bzw. lange Streifen bekommt.

Als nächsten Schritt tunken wir die einzelnen Streifen in das Rührei und anschließend in dem Paniermehl.

Diese panierten Fleischwurststreifen braten wir in einer Pfanne beiseitig an, bis diese leicht knusprig sind.

Wenn die beiden Kartoffeln gar sind, legen wir jeweils eine auf einen großen Teller, geben die Fleischwurststreifen dazu und reichen ein Glas Weißwein.

Fertig.

Zutaten:

Für ca. 2 Personen

1 Ring Fleischwurst

2 große Kartoffel

1 Ei

Paniermehl



Gefüllte Champignons, gegrillt oder gebacken à la JoPa

Zutaten für 6-8 Pilze :

Frische große Champignons mit Stiel, je nachdem wieviele Gäste man erwartet
Feta-Käse (ein Stück à 250g für 6-8 Champignons)
Kräuterbutter (2-3 TL., bzw. 2cm von der Rolle)
frischen Knobi
Zahnstocher oder Rouladenspiesse



Zubereitung:

Die Pilze waschen, abtrocknen und den Stiel herausbrechen.

Die grössten, festesten Stiele raussuchen und mehrmals längs in breite Streifen schneiden. Man braucht soviele Streifen, daß man bei allen Pilzen die Aushöhlung abdecken kann.

Die restlichen Stiele kleinhacken.

Feta in kleine Würfelchen schneiden.

Knoblauch kleinhacken.

Alles (ausser der Hüte!) mit der Kräuterbutter vermengen und entweder

a) 1 min. bei 700W in die Mikrowelle und anschliessend gut umrühren
oder

b) mit dem Häcksler gut durchmischen.

Die entstandene Mischung in die Hüte füllen und mit den Streifen aus den Stielen abdecken. Das ganze mit Zahnstochern fixieren.

Jetzt entweder grillen oder im Backofen mit Obergrill. Die Pilze mehrmals wenden und nicht schwarz werden lassen!

Käse-Nachos à la Rainer Zufall

Zubereitung:

Ofen auf 200 Grad vorheizen, Zwiebeln fein wiegen, Knoblauch hacken und mit Hackfleisch und etwas Öl gut anbraten, etwas Wasser ablöschen und auf'm Herd köcheln lassen, bis es eingedickt ist, mittlerweile Backblech leicht einfetten, mit Tacos den Boden bedecken, das Hackfleisch darüber verteilen, mit Käse bestreuen und ca. 10-15 Minuten im Ofen backen..

Zutaten:

3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
500 gr. Hackfleisch
1 Tüte Taco-Chips
(würziger) geriebener Käse
(ich benutze Schweizer Emmentaler
oder Appenzeller)

Kartoffelpuffer à la Katja R.

Zubereitung :

Ca. ein halbes Kilo Kartoffeln schälen und in eine große Schüssel reiben. Anschließend zwei Eier hinzufügen und den Teig gut durchrühren. Eine Zwiebel schälen, klein hacken und zu dem Teig hinzugeben.

Die Masse nun abermals gut umrühren und etwas mit Muskat würzen und zum Schluss wird noch etwas Mehl hinzugeben um die entstandene Flüssigkeit zu binden.

Dann wird der Teig mit dem Löffel in eine große Pfanne (entweder mit Fett oder Butter) gegeben und glatt gestrichen bis man die gewünschte Größe und Form der Pfannkuchen erreicht hat. Diese dann mehrmals wenden bis sie knusprig braun gebraten sind.

Serviert wird das Gericht mit Apfelmus, wobei sich jeder nach belieben davon auf seinen Teller nimmt.



Zutaten für 2 - 4 Personen (je nachdem ob ein Vater namens Horst mit isst) :

500 gr Kartoffel
2 Eier
1 Zwiebel
Muskat
Mehl
Butter
1 Glas Apfelmus

Krabben-Snack

Zutaten :

1 Kopf Radicchio oder Ruccola
1 reife Avocado
1 unbehandelte Limette
1 Bund Kerbel
125 g Tiefseekrabben
125 g Nordseekrabben
6 Scheiben Graubrot
100 g Magerquark
4 EL Mineralwasser
4 EL Haselnussöl
1 EL Balsamico-Essig
Salz
Pfeffer
Prise Zucker



Zubereitung :

Salat putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Avocado schälen, halbieren, vom Stein befreien und in Stücke schneiden. Limette abreiben und den Saft auspressen. Avocadostücke mit etwas Limettensaft beträufeln. Kerbel abbrausen, einige Stiele zur Verzierung beiseite legen, und fein schneiden. Die Krabben mit Salat, Avocado und Kerbel in eine Schüssel geben. Limettenschale und -saft, Öl, Essig, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und über die Krabben geben. Quark mit Mineralwasser aufschlagen, die Brotscheiben damit bestreichen und mit Krabbensalat belegen. Sofort mit Kerbel verzieren servieren

Mohnherzen

Zutaten :

1/2 Paket TK-Blätterteig
1 Eigelb
1 TL Milch
30 g frisch geriebener Parmesan
Mohn zum Bestreuen
frisch gemahlener, weißer Pfeffer

Zubereitung :

Blätterteig nach Vorschrift auftauen und zu einem Quadrat von 40 x 40 cm ausrollen. Eigelb mit der Milch verquirlen und die Teigplatten mit dem Eigelb-Milch-Gemisch bepinseln. Mit dem Parmesan gleichmäßig eine Hälfte bestreuen, pfeffern und die unbestreute Hälfte darüberklappen. Dann 1 bis 1,5 cm breite Streifen der Länge nach mit dem Teigrädchen abschneiden und daraus Herzen oder auch Brezeln formen. Diese auf ein mit Wasser benetztes Backblech legen, die Oberfläche mit Eigelb bepinseln (dem Rest der Eigelb-Milch-Mischung) und mit Mohn bestreuen. Bei 220° C im Backofen hellblond backen.

Beilage: als Bgleiter zu Salaten

Personen: 2

Zubereitungszeit: 60 Minuten



Sandwich «Landei» (Lordprotector)

Zutaten und Zubereitung:

1 Scheibe Sandwich-Brot

1 Blatt Salat

1 Scheibe Käse

(1. Scheibe Schinken)

2 Scheiben einer Tomate und/oder geschnittene Gurke

dazu wahlweise noch etwas Mayonaise und fertig ist das Sandwich, besonders gut schmeckt es wenn die Tomaten/Salat/Gurken frisch und schön kühl sind im Sommer



Snack à la Margot

Zutaten:

2 Scheiben trocknes Brot

warme Milch

1 Ei

1 Stange Porréé

100 g Schinken

1 Scheibe Käse

Zubereitung:

2 Scheiben trocknes Brot in warmer Milch mit gequiritem Ei einweichen. Ganz fein geschnittenen Porréé, feingeschnittenen gekochten Schinken oder Räucherschinken und eine Scheibe Käse (nicht zu alt). Man nehme einen feuerfesten Suppenbecher oder etwas ähnliches, mit Butter auspinseln, eine Schicht der Brotmasse, darüber das Gemüse, Schinken und den Käse (etwas Käse zurückhalten), darüber den Rest der Brotmasse und abdecken mit dem zurückgehaltenen Käse. Bei meiner Mikrowelle 6 Minuten auf dem höchsten Stand und fertig ist eine komplette Mahlzeit.

Sneetje Hawai - Margot

Zutaten:

1 Scheibe Weißbrot

1 Scheibe gek. Schinken

Stückchen Ananas

1 Scheibe Käse

Paprikapulver

Zubereitung:

Scheibe Weißbrot leicht geröstet,

Scheibe gekochten Schinken,

Stückchen Ananas drauf,

abschließen mit Scheibe Käse (jung oder etwas älter)

im Grill oder der Microwelle den Käse schmelzen lassen, mildes Paprikapuder drauf

Snack à la Max_Meier

Milchreis mit Marmelade

Zubereitung:

0,6 l Milch + 0,2 l Wasser erhitzen, ein Glas Milchreis (ca. 150-200g) dazu und kochen lassen bis der Reis weich genug ist bzw. die Flüssigkeit aufgenommen hat. Dannach in kleine Schälchen geben und Marmelade druntermischen, reicht für 2 Personen.



Zutaten:

0,6 l Milch
150-200 g Milchreis
Marmelade

Strammer Max (Paul K.)

Zubereitung :

Man bedecke die Scheibe Brot mit dem gekochten Schinken, brät ein Spiegelei und legt dieses über das Brot mit dem Schinken.
Ein wenig Salz und Paprikapulver auf den Eidotter.
Fertig !

Man nehme :

1 Scheibe Brot
Rohen Schinken
1 Ei
Salz und Paprikapulver



Toast à la JackDaniels

Zubereitung:

Eine Scheibe Toast mit Senf (mild oder scharf nach Geschmack) bestreichen 1/2 Apfel (grob raspeln) und auf dem Senf verteilen. Darauf ein Scheibe «Jagdwurst» darüber eine Scheibe Käse («Scheibletten»). Im Backofen oder Grill überbacken. Statt geraspelten Apfel geht ersatzweise auch Apfelmus (besser schmeckt es aber mit einem säuerlichen Apfel) und statt «Jagdwurst» kann man auch einfache Fleischwurst, Bierwurst oder ein ähnliches Produkt verwenden. Dazu empfehle ich - wie soll es auch anders sein - einen Jack Daniels.



Zutaten:

Eine Scheibe Toast
Senf
1/2 Apfel
Ein Scheibe «Jagdwurst»
Eine Scheibe Käse («Scheibletten»)

Toast à la Swain

Zubereitung :

Eine Toasthälfte mit Mayo bestreichen. Den Schinken drauf legen Tomate drauf, Mozarella drauf ein wenig Balsamico drauf sprühen (is am besten) und mit Salz das ganze «abrunden» 2te Toasthälfte drauf.

Wenn das der richtige schöne/gute/teuere Schinken ist, wird weniger Salz benötigt...

Zutaten:

2 Scheiben Toast
Mayo (am besten schmeckt entweder Remulade oder Gewürz-Mayo)
Mozarella
Tomaten
Roher Schinken (hauchdünn)
Balsamico
Salz

Toast Würfel à la EchtAtze

Einfach Toastbrot in kleine Würfel schneiden.
Reichlich Butter in der Pfanne zergehen lassen und die Toast-Würfel darin goldbraun-knusprig braten.
Währenddessen lecker salzen.

Das ist besser als Popcorn.

Internationale Spezialitäten



Böhmisches Gulasch mit Serviettenknödel (magix3x)

Zubereitung:

Für das Gulasch:

750 g Rindfleisch im Stück
400 g Zwiebeln
2 EL Tomatenmark
2 EL Paprikapulver, scharf
2 EL Paprikapulver, mild
½ l Rotwein, trocken
100 ml Sahne (ja nach Geschmack)
Salz, Cayenne Pfeffer, Kümmel

Fleisch in ca. 4 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit Öl scharf anbraten. Zwiebeln ganz fein hacken und zum Fleisch geben. Salzen und mit etwas Wasser aufgießen. Das Tomatenmark, Paprikapulver und die übrigen Gewürze dazugeben. Runterkochen lassen, bis das Wasser verdampft ist. NICHT anbrennen lassen! Mit dem Rotwein ablöschen und wieder etwas reduzieren lassen. 1 Tag stehen lassen, dann sind die Zwiebeln fast aufgelöst. Mit der Sahne auffüllen, 1 h erhitzen und man erhält eine wunderbar sämige Soße.

TIPP

Wer's ganz fein haben will entnimmt das Fleisch passiert die Soße durch ein Sieb, bevor er die Sahne – und das Fleisch – zugibt und kocht.

Dazu passen natürlich am besten Böhmisches Knödel (und zu denen kommen wir gleich). Aber auch mit Semmelknödel schmeckt es super und ist stilgerecht.

Wer es deftiger haben will, kann am 2. Tag auch noch Paprika und gekochte Kartoffeln hinzugeben und das Rezept dem klassischen, ungarischen Gulasch angleichen.

Für den Serviettenknödel:

1/8 l Milch
½ Pckg. Trocken- Hefe
1 TL Zucker
1 TL Salz
250 g Mehl
2 Eier
100 g Weißbrot ohne Rinde

Das Brot in ca. 1 cm grosse Stücke schneiden und trocknen lassen. Dazu die Brotstücke auf einem Backblech verteilen, kurz im Ofen erhitzen und bei offener Ofentür abkühlen lassen.

Die Milch leicht erwärmen. Alle Zutaten außer dem Weißbrot in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Dann die Brotstücke mit dem Knethaken untermischen. Den Teig 40 min. zugedeckt gehen lassen.

Nochmals mit der Hand durchkneten und evtl. Mehl zugeben, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Einen Laib formen und auf eine Stoffserviette

oder Küchentuch legen. Nochmals 10 min. gehen lassen. Zwischenzeitlich Salzwasser in einem weiten Topf zum Kochen bringen. Den Teig locker (Teig geht nochmal auf!) mit der Serviette umhüllen und die Enden des Tuchs zuschnüren. Den Knödel so in den Topf legen, dass die Tuchenden über den Topfrand hinausragen. Im zugedeckten Topf 25- 30 min sammern lassen. Nach der Hälfte der Zeit den Knödel wenden. Zum Aufschneiden ein Sägemesser verwenden.

TIPP

Das ist die Schnellversion des Serviettenknödels. Natürlich kann man auch mit richtiger Hefe arbeiten (Vorteig, ...) und die Semmeln erst zuletzt per Hand einkneten, es schmeckt aber so genauso gut.

Praktisch ist es, die doppelte Menge zuzubereiten und zwei Knödel zu machen, da sich Serviettenknödel super zum Einfrieren eignen.

Bruschetta

Zutaten :

4 Knoblauchzehen
2 Tomaten
8 Scheiben Baguette
4 EL Olivenöl
3 Stengel Basilikum
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle

TIPP

Alternativ mit Ciabatta oder als klassische Variante mit kräftigem Bauernbrot.

Zubereitung :

Die Tomaten überbrühen, häuten und in kleine Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und zerdrücken. Basilikum waschen, gut trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Alle Zutaten mit Öl und Salz vermengen und einige Minuten ziehen lassen. Ofen auf 250° C vorheizen. Baguette ohne Fett in der Pfanne rösten oder Toasten und mit der Mischung bestreichen und im Ofen 10 bis 15 Minuten backen.

Beilage: Als Vorspeise zu allen italienischen Gerichten.

Getränk: Toskanischer Weisswein

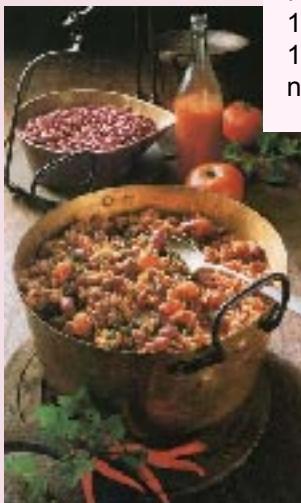
Chili con Carne à la Zscan

Zubereitung :

Zwiebeln und Knoblauch goldbraun anbraten, Rinderhack zugeben und mit anbraten. Bohnen und Tomatensaft zugeben. Würzen und abschmecken. Das Chili ist fertig, wenn die Flüssigkeit verkocht ist (ca. $\frac{1}{2}$ Stunde). Als Beilage bietet sich Baguete an.

Zutaten :

350 g rote Bohnenkerne
500 g Rinderhackfleisch aus der Keule
2 Zwiebeln, kleingehackt
2 Knoblauchzehen, kleingehackt
50 g Rinderschmalz, Biskin oder
Schweineschmalz
2 TL Salz
 $\frac{1}{4}$ L Tomatensaft
2 Messerspitzen schwarzer Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ - 1 TL Cayennepfeffer
1 getrocknete Chilischote
1 EL Paprika, edelsüß
nach Wahl zusätzlich noch Tomaten



Chili con Carne à la Paul K.

Zutaten (für 3-4 Personen):

ca. 400-500 gr Hähnchenbrustfilet
2 Dosen rote Kidneybohnen
1 grüne Paprika
1 Packung Tomatensoße
1 große kleingehackte Zwiebel
1 EL Paprikapulver
2-3 scharfe Peperoni
1-2 Knoblauchzehen
2 Kartoffel
1-2 Baquette
Tabasco



Zubereitung :

Als erstes das Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden. Ich teile diese längs und schneide anschließend quer. So ergeben sich ca. 2-3 cm lange Streifen. Anschließend in Öl anbraten. Die Zwiebel, den kleingehackten Knoblauch, die kleingeschnittenen Peperoni und das Paprikapulver hinzufügen und kurz mit anbraten.

Die geschälten Kartoffel in kleine Würfel schneiden und in den Topf geben. Nun mit Wasser bedecken und ca. 50 Minuten köcheln lassen. Zwischendurch nachschauen und bei Bedarf Wasser hinzugeben. Es soll ja nichts anbrennen.

Wenn die Zutaten nach ca. 50 Minuten eingekocht sind, geben wir die gut abgetropften Kidneybohnen und die Tomatensoße hinzu und lassen es nochmals 20 bis 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln. Zwischendurch immer mal nachschauen, gut umrühren und eventuell mit Tabasco nachwürzen.

Anstatt Baquette kann man auch Reis dazu reichen.

Fertig.



TIPP:

Je länger man es einkochen lässt, um so besser und schärfer wird das Chili.

Meist schmeckt es gewärmt am nächsten Tag noch besser.

Chinesisches Schweinefleisch, süß- sauer (magi3x)

Zubereitung:

Gemüse putzen und klein schneiden. Fleisch in ca. 5 mm dicke Streifen schneiden. Ananas abtropfen. Brühe herrichten. Etwas Speisestärke in wenig Wasser auflösen.

2 EL Sesamöl in der Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz, aber scharf anbraten. Die Paprika zugeben und andünsten. Restliches Gemüse in folgender Reihenfolge hinzufügen (dazwischen jeweils kurz umrühren): Knoblauch, Karotten, Bambussprossen, Zwiebel.

Mit etwas Sojasoße würzen und der Brühe ablöschen (Wird die Flüssigkeit zu wenig, einfach mehr Brühe zugeben). Mit dem Pfeffer nachschärfen, die Ananas und Cashewkerne zugeben. Zuletzt den Sherry und Honig einröhren und die Soße mit der Stärke abbinden (ja nach gewünschter Dicke). (Wem's nicht schmeckt kann mit etwas Maggi Fix für Chinapfanne würzen – sollte aber nicht nötig sein!)

Zutaten:

2 Schnitzel (Pute oder Schwein)
½ Beutel Bambussprossen
1 Beutel Sojakeimlinge
1 Paprika
1 Karotte
2 Knoblauchzehen
1 Frühlingszwiebel
50 g Cashew Kerne
½ Dose Ananas
1 EL Honig
¼ l Gemüsebrühe
Sesamöl,
dunkle Sojasoße (am Besten Chili- Sojasoße)
Sherry, Stärke, Cayennepfeffer



TIPP:

Dazu thailändischen Duftreis, dann schmeckt's besser als im Restaurant – Und es ist garantiert kein Glutamat drinnen!

Eingelegter Mozarella

Zutaten :

500 g kleine Mozzarellakugeln
1 rote Chilischote
1 Zweig frischer Rosmarin
6 Knoblauchzehen
250 ml kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung :

Den Mozarella abtropfen lassen und auf Küchenpapier zum Trocknen ausbreiten.

Die Chilischote entkernen und das Fruchtfleisch in hauchdünne Streifen schneiden. Die Rosmarinnadeln abzupfen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Mozarella in ein nicht zu weites Gefäß schichten, dabei Chili, Rosmarin und Knoblauch zwischen die Kugeln geben. Mit soviel Öl übergießen, daß der Käse bedeckt ist. Über Nacht durchziehen lassen.

Den Käse zusammen mit Birnen- oder Apfelspalten auf Weißbrot anrichten.

Getränk: Rotwein

Personen: 6

Zubereitungszeit: 30 Minuten



TIPP:

Der eingelegte Mozarella hält sich im Kühlschrank etwa 3 Tage. Übriggebliebenes Öl lässt sich zum Gemüseschmoren oder für ein Salatdressing verwenden.

Fajitas, sprich Fachitas (thinkdifferent)

Meine Schwägerin stammt aus Texas und hat dieses Gericht zu besonderen Gelegenheiten immer wieder einmal für uns gekocht. Irgendwann habe ich einfach beschlossen dieses Festmahl mit Riesenauflauf ein bißchen zu modifizieren und alltagstauglich(er) zu machen. Das nachfolgende Rezept ist die Komplettversion, welche nach Lust und Laune von Euch modifiziert werden kann. Wenn ich nur für 2 Personen kuche, mache ich zum Beispiel nur den Curryteil und nur ein paar ausgewählte Zutaten zum dazu essen.



Rezept:

Chili

Zwiebel ganz fein schneiden, in der Pfanne anrösten bis er glasig ist. Das Fleisch dazugeben und mit den Zwiebeln rösten bis es nicht mehr roh bzw. gut durch ist. Danach in beliebiger Reihenfolge Fertigchili, Bohnen (vorher waschen, von ev. Sauce befreien) und Mais dazugeben. Aufkochen lassen. Immer wieder kosten und Gewürze und Erdnußbutter je nach Gusto dazugeben. MIND. 1h unter zeitweiligem Rühren köcheln lassen! In einer Schüssel anrichten. Sollte nach dem Essen etwas übrigbleiben gilt die alte mexikanische Weisheit: "Je öfter Chili aufgewärmt wird umso besser wird es" ;-)

Currygeschnetzeltes

Zwiebel ganz fein, und Fleisch in ca.1x1x4cm Streifen schneiden (naja ungefähr halt *g*). Gewünschte Menge Curripowder mit Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Tasse vermengen. Zwiebel in der Pfanne anrösten bis er glasig ist. Das Fleisch dazugeben und mit den Zwiebeln rösten bis es nicht mehr roh bzw. gut durch ist. Sauerrahm dazugeben. Wenn sich der Sauerrahm ganz verflüssigt hat, anfangen zu würzen (Currygemisch, weiteres Salz, weiteren Pfeffer, Oregano je nach Geschmack). Solange köcheln lassen, bis die Sauce ziemlich dick geworden ist. Sollte sie partout nicht dick werden wollen, mit etwas Saucenbinder (Mondamin) nachhelfen. In einer Schüssel anrichten. Alle übrigen Zutaten auch in kleine Schüsseln mit Löffeln geben und in der Mitte des Tisches als "Buffet" plazieren.

Tortillas (meist 6-8 Stück in Plastikverpackung)

Plastikverpackung mit Zahnstochern mehrmals anstechen und alles für 2-3 Min.

bei voller Leistung in die Mikrowelle geben. Für Backrohrzubereitung die Packung öffnen und zwischen jede Tortilla ein feuchtes Blatt Küchenrolle legen. Dann solange im Rohr lassen bis sie heiß, aber noch nicht hart sind. Heiße Tortillas auf einem Teller servieren und Euren Gästen zeigen, wie sie zu füllen/essen sind.

Einkaufsliste (für 4-6 Personen)

Chiliteil

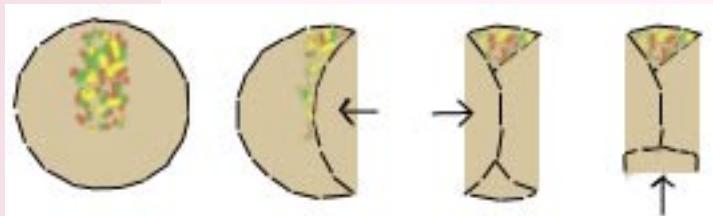
- entweder das Rezept von zscan/Paul K. für den Chiliteil nehmen oder
 - mein Rezept für Chili (allerdings etwas laienhaft)
 - 1 große Zwiebel oder 2 kleine Zwiebeln
 - 250gr Faschiertes/Hackfleisch
 - 1 Dose Mais
 - 1 Dose rote Bohnen
 - 1 Fertigchili von Maggi (Tüte)
 - 1 Fertigchili von Knorr (Tüte)
 - 1 KL Erdnußbutter
 - 1 Prise geriebenen/zerstampften Sternanis
 - je nach Lust und Laune Tabasco/Chilisauce/Salz/Pfeffer

Curryteil

- 1 große Zwiebel oder 2 kleine Zwiebeln
- ~600gr Putenfleisch (alternativ geht auch Hühnerfilet)
- 1 Becher Sauerrahm (250ml)
- pikantes Curripowder/Olivenöl/Oregano/ Salz/Pfeffer

sonstige Zutaten

- alles irgendwie klein geschnitten, in welcher Zusammensetzung, und was für Zutaten Ihr in Eure Fajitas hineinwollt bleibt Euch, Eurem Geldbeutel und Eurem gewünschten Zeitaufwand überlassen ;-)
- fertige Soft-Tortillas (2-4 Stück/Person, Weizenfladen, so in etwa in Crêpes-Größe)
 - Salat (grün/rot/etc.)
 - Mais
 - Karottenstreifen (roh, nicht gekocht; möglichst dünn)
 - Champignons (geröstet oder aus der Dose)
 - Zwiebel
 - 1 Becher Sauerrahm
 - geriebener Käse (Emmentaler/Gouda/Cheddar etc.)
 - ev. sonstiges Gemüse



Frühlingsrollen

Zutaten für 4 Portionen:

1 Paket Frühlingsrollenteig

Füllung:

4-6 Shiitakepilze
1 Hähnchenbrustfilet
4-6 Frühlingszwiebeln
1 rote Paprikaschote
100g Sojabohnenkeimlinge
100g Bambussprossen
4 EL Erdnussöl
2-3 EL Sojasoße
2-3 EL süßsaure Soße
1 Prise Cayennepfeffer
Salz
Pfeffer aus der Mühle
½ Bund Petersilie
1 Eigelb



Zubereitung :

Für die Füllung das Fleisch in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprikaschote entkernen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Die Sojabohnenkeimlinge verlesen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Bambussprossen in kleine Würfel schneiden.

Das Erdnussöl in einer Pfanne oder im Wok heiß werden lassen und die Hähnchenbrustwürfel darin unter Rühren braten.

Die Sojasoße und die süßsaure Soße darunter rühren und das Ganze mit Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Die Petersilie waschen, sehr fein hacken und darunter mischen. Die Füllung vom Feuer nehmen und erkalten lassen.

Die Füllung auf den Teig verteilen und diese auf folgende Weise zusammenklappen: Die Seiten von rechts und links einschlagen, die Ränder mit verschlagenem Eigelb bestreichen und zusammenrollen.

Die Frühlingsrollen in schwimmendem Fett oder in der Pfanne ausbacken und sofort servieren.

Garnelen/Schwertfisch mit Currysauce und grünem Spargel à la Morpheus

Hauptmenü: Schwertfisch mit Currysauce und grünem Spargel à la Morpheus
Zutaten: (für 4 Personen)

1 kg grüner Spargel
1 EL Butter
1 TL Salz
1 Prise Zucker
250 g Reis
1 TL Salz
1 Prise Safranpulver
1/2 rote Zwiebel
4 Scheiben Schwertfisch (ca 180 g)
3 EL Sojaöl

Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel
2 EL Butter
2 TL Currysauce
1/4 l Fischfond
125 g Sahne
Salz
weißer Pfeffer, frisch gemahlen
1 Prise Zucker
1 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Sofern Sie keinen Hilfskoch haben, sollten Sie erst mal alle Vorbereitungen treffen: Den Spargel schälen, Zwiebeln für die Dekoration und die Sauce fein hacken und in kleinen Schälchen bereithalten, den Fisch waschen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alle anderen Zutaten griffbereit stellen. Den geschälten Spargel in einem großen Topf mit reichlich kochendem Salzwasser, Zucker und Butter etwa 15 Minuten garen. Dann herausnehmen und warm stellen. Den gewaschenen Reis in einem kleineren Topf in sprudelnd kochendes Salzwasser geben, einmal kurz umrühren und anschließend im offenen Topf 12 – 15 Minuten kochen lassen. Das Safranpulver in 1 – 2 TL heißem Wasser auflösen und unter den garen Reis mischen. Den Backofen auf 150° vorheizen. Den Reis in ein Sieb schütten, einen Topf darunterstellen und im Backofen richtig ausdämpfen. Achtung: Nicht vertrocknen lassen!

Die fein gehackte Zwiebel in einem mittelgroßen Topf in der Butter glasig braten. Mit Currysauce bestäuben und mit Fischfond und Sahne ablöschen. Etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren leicht cremig einkochen lassen. Die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken und warm halten. Den Schwertfisch im Soja-Öl bei mittlerer Hitze etwa 6 Minuten braten, dabei einmal wenden.

TIPP:

Den Spargel und den Reis gleichzeitig kochen und währenddessen die Sauce anrichten und den Fisch braten.

Vorspeise: Garnelen Chop Suey
Zutaten: (für 4 Personen)

2 EL Sojasauce
1 EL Sherry
1/2 TL Zucker
1/2 TL Salz
frisch gemahlener weißer Pfeffer
1 EL Stärkemehl
3 EL Öl
4 Riesengarnelen

Gebratene Reisnudeln à la Paul K.

Zubereitung :

Zuerst weichen wir die Reisnudel 10 Minuten in kochendem Wasser ein und stellen sie in einer abgedeckten Schüssel auf die Seite. Währenddessen schneiden wir von den Sprossen schon mal die dünnen Enden ab.

Anschließend braten wir das Chili, das Knoblauch und die dünnen Hähnchenstreifen in einer hohen Pfanne oder Wok 3-4 Minuten an.

Danach geben wir die Reisnudel hinzu und unter ständigen rühren braten wir weitere 2-3 Minuten unser Gericht.

Nun decken wir dies mit dem Deckel ab und lassen es ein paar Minuten garen.

Anschließend geben wir die Fischsoße, den Limonensaft und die gequirlten Eier hinzu und wenden dies kräftig, bis die Eier gestockt sind.

Als letztes bestreuen wir unser Gericht noch mit den Sprossen und den Nüssen und servieren es.

Zutaten :

250g Reis-Bandnudeln (Asia-Shop)

200g Hähnchenfleisch (in dünne Streifen geschnitten)

2 EL Limone

2 EL Fischsoße

2 EL Öl

40g gehackt und geröstete Erdnüsse

100g Sprossen

1 Teelöffel gehackte Chilischoten

2 Eier

3 Knoblauchzehen (gehackt)



Marinierte Hühnerbrustspießchen:

Zutaten für 4 Portionen:

Marinade:

4 EL grobkörniger Senf
3 EL Honig
2 Knoblauchzehen
100 ml Geflügelbrühe
2 EL frischer Rosmarin
Salz, Pfeffer

Spießchen:

400g Hühnerbrustfilets
150g schmale hauchdünne Speckscheiben
8 EL Sesamöl

süßsaure Soße

Zubereitung:

Senf, Honig, die ausgepressten Knoblauchzehen, die kalte Geflügelbrühe und den fein gehackten Rosmarin gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hühnerbrust quer zur Faser in 3 cm lange und 1 cm breite Streifen schneiden, mit den Speckscheiben umwickeln und auf Spieße stecken. Diese etwa 2 Stunden in der vorbereiteten Marinade ziehen lassen.

Die Spießchen aus der Marinade nehmen und abtropfen lassen.

Öl in der Pfanne oder im Wok erhitzen und die Spießchen darin etwa 1 ½ Minuten braun braten. Die Spießchen mit der süßsauren Soße servieren.

Nasi Goreng

Zubereitung :

Den Reis etwa 15 Minuten kochen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen und beiseite stellen.

Die Hühnerbrustfilets in dünne Streifen schneiden. Das Grün der Frühlingszwiebel in ca. 4 cm lange Stücke und das weisse davon in dünne Ringe schneiden. Die Paprika halbieren und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und zerdrücken.

Das Öl in einem Wok erhitzen. Die Eier verquirlen und in dem Öl von beiden Seiten zu einem Omelett ausbacken. Das Omelett herausnehmen, abkühlen lassen und in Streifen schneiden.

Die Hühnerbruststreifen, die Frühlingszwiebeln, die Paprika, den Knoblauch und das Sambal olek im verbliebenen Bratfett etwa 2 Minuten bei starker Hitze anbraten. Die Krabben dazugeben und 1 Minute mitbraten. Den Reis und die Sojasauce untermischen und alles noch etwa 3 Minuten braten. Den Wok von der Kochstelle nehmen, das Ketchup und die Omelettstreifen untermischen. Alles mit der süßen Sojasauce abschmecken.

Beilage: Dazu passt frischer Gurkensalat

Zutaten :

250 g Hühnchenbrustfilet

1 halbes Bund Frühlingszwiebeln

1 kleine rote Paprika

5 EL Öl

2 Eier

200 g Reis

200 g Krabben ohne Schale

3 EL Sojasauce

2 EL Tomatenketchup

süsse Sojasauce (Kecap manis)

2 Knoblauchzehen

halben TL Sambal olek

Paella

Zubereitung :

Hähnchenbrust würfeln und das halbe Hähnchen zerteilen. Die Tomaten mit heissem Wasser überbrühen und häuten. Tomaten und Paprika in Würfel schneiden. Broccoli in kleine Teile schneiden.

Olivenöl in einer grossen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Das Hähnchenfleisch dazugeben, anbraten und heraus nehmen und in einer Schüssel auf die Seite stellen. Das Gemüse mit der klein gehackten Petersilie anbraten und heraus nehmen (zum Fleisch geben). Etwas Safran in die Pfanne geben, den Reis einrühren und unter Rühren etwa 2 Minuten anbraten. Brühe, Fleisch und Gemüse dazu geben und circa 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Riesengarnelen dazu geben und weitere 15 Minuten garen. Mit Salz, Pfeffer und Cayenne Pfeffer würzen. In der Pfanne servieren, so dass sich jeder selbst bedienen kann.

Zutaten :

200 g Hähnchenbrust
halbes Hähnchen
8 Riesengarnelen
2 Zwiebeln
2 rote Paprika
2 Tomaten
200 g Zuckerschoten
100 g Brokkoli
600 ml Gemüsebrühe
4 EL Olivenöl
kleine Prise Safran
1 TL Kurkuma (wenn kein Safran)
1 EL Petersilie
Salz
Pfeffer
Cayenne Pfeffer

TIPP:

Entweder Safran oder Kurkuma verwenden !!

Reis in Kokosmilch

Aus Thailand

Zubereitung:

Den Reis in einem Sieb unter fliessendem Wasser gründlich spülen und abtropfen lassen. Zusammen mit der Kokosmilch in einem Topf geben, Salz und Zucker hinzufügen. Alles offen 10 Minuten sprudelnd kochen lassen. Den Topf verschliessen und den Reis auf kleinster Flamme 10 bis 15 Minuten ausquellen lassen. Dazu können sie ein beliebiges Fleisch oder Fischgericht reichen.

Zutaten:

4 Personen

300 g Reis

Knapp 600 ml Kokosmilch

1 – 2 TL Salz

1 EL Zucker



Scampispießchen in pikantem Teig mit süßsaurer Soße

Zutaten :

250 g Mehl
0,2 l Weißwein
3 EL Öl
10 g Zucker
Salz
2 Eigelb
2 Eiweiß
Salz
Paprika edelsüß
Curry
Sojasoße
Pfeffer
8-10 Scampis (pro Person)
Saft von 1 Zitrone
100 g Mehl
süßsaurer Soße (Fertigprodukt)

Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel sieben. Zutaten außer Eiweiß dazu geben. Alles glatt rühren, aber nur kurz bearbeiten, damit der Teig nicht zu zäh wird. Erst vor der Verwendung das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Die Scampis waschen, mit Zitronensaft beträufeln und in Mehl wenden. Die mehlerten Scampis durch den Ausbackteig ziehen und im Fettbad bei 180° C backen und mit süßsaurer Soße servieren.

Schweizer Käsefondue à la Swiss-Maverick

Für diese Spezialität braucht man eine spezielle Fonduepfanne, das so genannte Caquelon, und ein Rechaud mit regulierbarer Flamme. Das Käsefondue wird vielfach als Schweizer Nationalgericht betrachtet. Alter und Herkunft des Fondues sind ungewiss. So wie wir es heute kennen, wurde es jedenfalls erst nach dem Ersten Weltkrieg notiert. Vorfahren unseres Fondue gab es die verschiedensten. Bereits bei Homer, im 11. Gesang der Ilias, ist von einem Gericht aus geriebenem Ziegenkäse, Wein von Pramnos und Weißmehl die Rede. Ob das heutige Fondue eine „Erfundung“ der Neuenburger, der Fribourger, der Sbrinz. Der Waadtländer, der Genfer oder der Walliser sei, bleibe dahingestellt. Zubereitet wird es in jedem Fall im Caquelon, dem bekannten Tongeschirr. Entscheidend sind natürlich die Käsesorten, die verwendet werden.



Zutaten : (4 Personen)

200 g rezenter Gruyère
200 g rezenter Emmentaler
200 g Appenzeller extra
200 g Freiburger Vacherin
3,5 dl Weisswein
1 Knoblauchzehe, halbiert
4 Teelöffel Maizena
1 Gläschen Kirsch
1 Teelöffel Zitronensaft
Pfeffer, Muskatnuss
Halbweissbrot in Würfel geschnitten
weitere Zutaten wie etwa:
Steinpilze (in beliebiger Menge)

Zubereitung :

Das Caquelon mit dem gepressten Knoblauch ausreiben, den Weisswein dazugeben und aufkochen. Den geriebenen Käse im Sturz beigeben und unter Rühren schmelzen lassen. Das Maizena mit dem Kirsch auflösen und dazugeben. Unter starkem Schwingen aufkochen lassen. Wenn zu wenig gerührt wird, besteht Gefahr, daß das Fondue scheidet. Mit Pfeffer und Muskat würzen und servieren. Das Caquelon wird auf einen Spirituskocher auf den Tisch gestellt, so dass das Fondue leicht weiterköchelt. Mit den fest auf die Fonduegabel gesteckten Brotwürfeln rühren, damit das Fondue sämig bleibt. Einige Punkte, die man sich merken sollte:

- Es wird immer halb so viel Wein wie Käse verwendet. Pro Person rechnet man zwischen 150 und 200 Gramm Käse.
 - Man sollte stets reifen Käse verwenden.
 - Anstelle von Kirsch können andere gebrannte Wasser verwendet werden. Sollte das Fondue zu dick sein, so fügt man unter Rühren etwas Weisswein zu
 - Ist es zu dünn, kann es mit in Wein angerührtem Maizena nachgebunden werden.
 - Sollte es einmal scheiden: mit einem Schwingsbesen tüchtig aufschwingen und mit in Weisswein angerührtem Maizena binden.
- Da frisches Brot schwer verdaulich ist, darf das Brot ruhig zwei Tage alt sein. Man schneidet dieses in mundgerechte Stücke. Pro Person etwa 180 Gramm Brot.

Fondue-Käse

Greyerzer: Dieser berühmte Westschweizer wurde schon im 12. Jahrhundert den Alpkäsereien der Abtei Rougemont hergestellt.

Emmentaler: Der bekannteste Schweizer Käse, der König der Käse, unter den Hartkäsen. Durch die lange Lagerung entwickelt er sein spezielles Bouquet das im Fondue dann gut zur Geltung kommt.

Freiburger Vacherin: Dieser cremige Käse gibt dem Fondue ein herrlich rahmiges, mildes Aroma, das man nicht beschreiben kann, sondern nur geniessen.

Appenzeller: Der urchige, rassige Halbhartkäse, nach einem geheimen Rezept gemacht, gibt ein eigenwilliges, würziges Aroma, das im Fondue sehr gut zur Geltung kommt.

Der Geschmack des Fondues wird, wie gesagt, weitgehend durch die Käsemischung bestimmt. Hier nun einige Fondue-Varianten, mit verschiedenen Käsemischungen. Die Zubereitung bleibt die im Grundrezept angegebene.

Fondue-Varianten

Waadtländer Fondue: Waadtländer Weißwein und Greyerzerkäse von Laiben unterschiedlicher Reifegrade.

Appenzeller Fondue: Hier wird spritziger Weißwein und 800 g Appenzellerkäse verwendet, anstelle von Kirsch ein anderer Obstbrandwein.

Innerschweizer Fondue: 300 g Sbrinz, 300 g rezenter Schweizer Tilsiter und 200 g Raclettekäse.

Walliser Fondue: Im Wallis nimmt man Fendant, 400 g Greyerzer, 200 g Emmentaler und 200 g Raclettekäse. 3 Tomaten werden kreuzweise eingeschnitten, 10 Sekunden in heißes Wasser getaucht, geschält, entkernt und gehackt dem Fondue beigegeben.

Glarner Fondue: 500 g Greyerzer, 250 g Emmentaler und 50 g Glarner Schabziger

Ostschweizer Fondue: Statt Weißwein wird Apfelwein verwendet; die Käsemischung besteht aus 400 g Appenzeller und 400 g rezentem Tilsiter, anstelle von Kirsch ein wenig Apfelschnaps. Mit Gewürzen wie Kümmel, Curry oder grünem Pfeffer kann das Fondue nach eigenem Geschmack gewürzt werden. Auch in Butter gedämpfte und am Schluss beigegebene Pilze wie Champignons, Steinpilze und Eierschwämme schmecken ausgezeichnet.

Nicht zu vergessen sind die vielen Kräuter wie Estragon, Dill und Schnittlauch, jedoch sollte jeweils nur eine Kräutersorte verwendet werden.

Zum Fondue schmeckt ein trockener, herber Weisswein aus der Gegend des verwendeten Käses am besten, oder - für empfindlichere Mägen - ist ein guter Schwarztee zu empfehlen. Ein Gläschen Kirsch zwischendurch hilft verdauen und schmeckt erst noch ausgezeichnet.

Nicht vergessen:

Zum Rühren das Brot fest an die Gabel stecken, denn eine alte Fondue-Regel sagt, dass jedes Brotsstückchen, welches sich von der Gabel löst, seinen Besitzer zu einer guten Flasche Wein verpflichtet!

Quelle: Kochbuch der Schweizer Armee 2001

Weitere Infos sowie auch Rezepte auch unter: <http://www.fondue.ch/>

Käsefondue à la Goldfinger

Zutaten :

Baguette ohne Ende (in Anlehnung an den folgenden Rest)
2 Teile Grueyzer (oder so ähnlich)
1 Teil Emmentaler
etwas Knobi (Form einreiben)
etwas Muskatnuss
gut Pfeffer
genauso viel trockener Wein, wie Emmentaler

Zubereitung :

Alles zusammenkippen, rühren, bis eine kochende homogene Masse entstanden ist. Nicht zu heiß beim rühren bitte...
ein wenig Geduld.....
Nun auf'n Fonduekocher und mampfen....
und zwar mit Baguettewürfeln auf langen Gabeln aufgespiesst....
eintauchen und LANGSAM essen....

Szegediner Gulasch (Paul K.)

Zutaten :

500 g Rindergulasch (grob gewürfelt)
500 g Sauerkraut
1 Große Zwiebel (fein gehackt)
3-4 El Tomatenmark
250 g Kartoffeln (in groben Würfeln)
½l Brühe
1 El Paprika edelsüß
1 Prise Pfeffer
Schlagsahne



Zubereitung :

Zuerst das Rindergulasch in heißem Öl abraten und anschließend die fein gehackten Zwiebeln, Paprikapulver und das Tomatenmark hinzugeben und kurz mit anbraten.

Das Sauerkraut hinzufügen und mit dem ½ Liter Brühe aufgießen, umrühren und kurz aufkochen lassen. Die grob gewürfelten Kartoffelstücke unterrühren und bei wenig Hitze ca. 60 Minuten köcheln lassen.

Zum Schluß würzen und mit Schlagsahne abschmecken.

Fertig.

Soßen aus Asien



Scharfe Sauce:

Aus Thailand
Sie benötigen für 10 Esslöffel:
8 Knoblauchzehen
5 getrocknete Chilischoten
2 EL Shrimpspaste
1 TL Salz
1 EL Zucker
3 – 4 EL Fischsauce
3 – 4 EL Limettensaft (Zitronensaft)
2 – 4 frische Chilischoten

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen schälen und durchpressen, die getrockneten Chilischoten zerreissen. Den Knoblauch mit den getrockneten Chilischoten, Shrimpspaste, Salz, Zucker, Fischsauce und Limetten oder Zitronensaft pürieren. Die frischen Chilischoten entkernen und in dünne Ringe schneiden. Zu der Sauce geben und alles gut verrühren. Diese Sauce kann man zu fast jedem Essen reichen. Im Kühlschrank hält sie sich in einem Schraubglas einige Wochen.

Zutaten süß-saure Sauce:

Aus China

Sie benötigen für 10 Esslöffel:

3 EL Zucker

4 EL Tomatenketchup

5 ½ EL Essig (5%)

8 EL Hühnerbrühe

2 ½ EL Speisestärke

6 EL Wasser

Zubereitung:

Den Zucker, das Ketchup, den Essig und die Hühnerbrühe gut vermischen und zum Kochen bringen. Nach etwa 2 Minuten die mit Wasser angerührte Speisestärke hineinrühren und nochmals aufkochen lassen. Diese Sauce wird als Beilage zu Frühlingsrollen und frittierten Wan -Tans gereicht.

Garam Masala:

Gewürzmischung aus Indien

Zutaten für eine Grundmischung

4 EL Koriandersamen

2 EL weissen Kreuzkümmelsamen

1 EL schwarzen Pfeffer

2 TL Kardamomsamen

4 Zimtstangen

1 TL Gewürznelken

1 geriebene Muskatnuss

Zubereitung:

Alle Gewürze außer der Muskatnuss nacheinander so lange trocken rösten, bis diese ihren Duft zu entfalten beginnen. Dann alles abkühlen lassen. Die Gewürze und die Muskatnuss in eine Küchenmaschine geben und pulverisieren.

Marinade für Fleisch:

Aus China

Sie benötigen für 300 bis 600 g Fleisch

1 ½ EL Speisestärke

½ frisches Ei

½ TL Salz

½ TL Pfeffer aus der Mühle

½ TL Glutamat

½ TL Zucker

60 ml Wasser

2 EL Sojasoße

120 ml Öl

Zubereitung:

Das klein geschnittene Fleisch mit allen Zutaten außer dem Öl gut vermischen. Nach 20 Minuten das Öl hinzufügen und alles sehr gut verrühren. Nochmals 10 Minuten marinieren lassen.

Tempura (fritiertes Gemüse)

Zubereitung :

Den Broccoli in kleine Röschen teilen. Die Zwiebeln, Möhren und Paprika in feine Streifen schneiden. Mehl in eine grosse Schüssel sieben, in der Mitte eine Mulde drücken, Ei und Eiswasser hinzufügen und verrühren. Öl in einem mittelgrossen Topf erhitzen. Das Gemüse in den Teig geben und gut damit umhüllen und anschliessend mit einer Küchenzange einige Sekunden ins heisse Öl tauchen. Sobald der Teig fest wird, die Zange lösen und die Teile goldbraun fritieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Zutaten :

140 g Mehl
1 Ei
250 ml Eiswasser
1 kleine Zwiebel
1 kleine Möhre
1 kleine rote Paprika
Öl zum Fritieren



Türkische Pizza à la Rainer Zufall

Zubereitung :

Mehl mit Wasser, Salz, Zucker und Hefe verrühren, gehenlassen, 3 EL Olivenöl zufügen, kneten, gehenlassen (je öfter, um so lockerer wird der Teig), dann so lange kneten, bis der Teig nicht mehr klebt, aber noch weich ist. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Unterdessen die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Knoblauch schälen.

Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken.

Das restliche Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch, die Zwiebeln, und den Knoblauch (evtl. gepresst oder fein gehackt) darin braten. Tomatenmark und Gewürze dazu, 150 ml Wasser reingiessen und alles gut verrühren. Mit Pfeffer und Salz würzen und vom Herd nehmen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in vier gleich grosse Stücke teilen und daraus Fladen von 20-25 cm Durchmesser ausrollen. (Mit den Fingern Rand formen)

Backblech fetten, Fladen drauflegen, mit der Hackfleischmasse bestreichen, nach Belieben mit Käse bestreuen und im Backofen (Mitte) 10-15 Minuten backen.

Zutaten :

500 g Weizenmehl
300 ml Wasser
5 EL Olivenöl
1 TL Salz
30 g Hefe
1 TL Zucker
3 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
250 g Lamm- oder Rinderhackfleisch
3 EL Tomatenmark
2 TL gemahlener Kreuzkümmel
1 TL gemahlener Koriander
1 TL Paprikapulver
geriebener Käse
Pfeffer

Artischocken mit Vinaigrette

Zutaten :

4 grosse Artischocken
2 EL Weissweinessig
1 TL Senf
2 EL Pflanzenöl
1 Schalotte
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung :

Die Stiele von den Artischocken abbrechen, den Blütenboden mit den untersten Blättern glatt abschneiden und mit Zitronen einreiben. Die Artischocken gut waschen und in Salzwasser mit einem Schuss Zitronensaft 45 Minuten gar kochen.

Die Schalotte abziehen, fein hacken und mit den restlichen Zutaten zu einer Vinaigrette rühren. Die Artischocken mit den Blättern nach unten abtropfen lassen und heiß auf Tellern servieren.

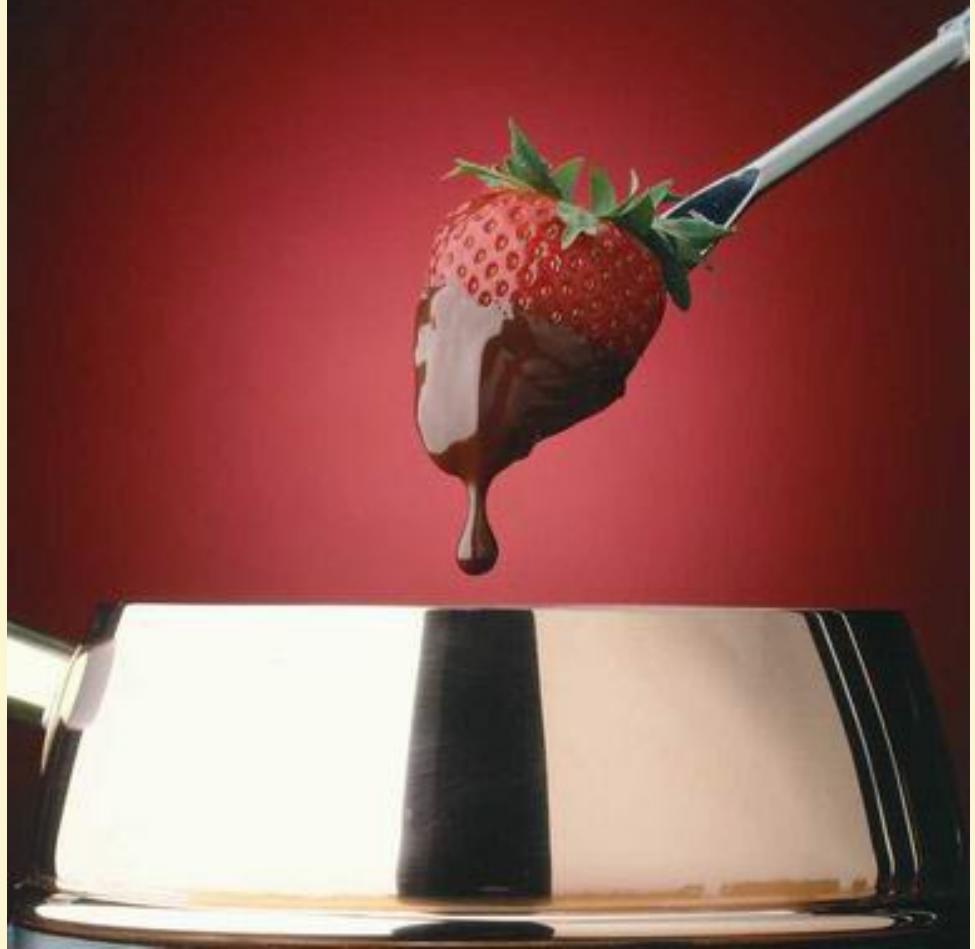


TIPP:

Die Blätter von der Artischocke ablösen, den Blattansatz in die Sauce tauchen und das fleischige Ende mit den Zähnen abstreifen.

Zum Schluss mit dem Messer das Heu entfernen. Der Blütenboden ist die feinste Delikatesse :o)

Desserts, Kuchen und Torten



Bratäpfel à la 1Mrd.Kcal (thinkdifferent)

Es empfiehlt sich, dieses Rezept nur zu Weihnachten/im Winter zu kochen, da dann ein ausreichender Sicherheitsabstand zur eigenen Traum-/Bade-/Bikinifigur gegeben ist ;-)

Zutaten:

(für 4 Personen, je ein Apfel)

4 (wirklich) große Äpfel
250ml Schlagobers/Süße Sahne/Süßrahm
(oder wieauchimmerdasbeiEuchheißt)
150gr Rohmarzipan
1 Glas Preiselbeerkonfitüre/oder -kompott
Honig
geriebene Haselnüsse
gehackte Pistazien (nur zum Drüberstreuen)



Zubereitung:

Aus Marzipan, Honig, Haselnüssen eine Masse formen. Äpfel trichterförmig aushöhlen und mit der Masse füllen. Was an Fülle übrig bleibt, für die Sauce aufheben. Äpfel in eine Kasserole/Auflaufform geben. Den Rest der Fülle mit Schlagobers vermengen, ein bis zwei KL Preiselbeeren dazugeben und in die Form gießen. Bei 180 Grad/Gasherd Stufe 5-6 solange im Backrohr braten, bis sich die Haut der Äpfel langsam ins bräunliche verändert und das Fruchtfleisch weich geworden ist (testen mit Gabel/Zahnstocher). Glaubt mir, Ihr werdet am Geruch der sich in der Wohnung verbreitet erkennen, daß Eure Bratäpfel fertig sind ;-). Aus dem Backrohr herausnehmen, auf jeden Bratapfel noch einen KL Preiselbeeren verteilen und mit Pistazien bestreuen und servieren.

Mahlzeit!

Brownies (thinkdifferent)

(leider nicht auf meinem Mist gewachsen, nur von mir kopiert)

Ich habe schon so manches Brownierezept ausprobiert, aber in Ermangelung einer Küchewaage und mit meinem unglaublichen Drang zur Improvisation und Verbesserung waren meine Brownies immer entweder verbrannt, oder noch roh. Dieses Rezept (zugegeben nicht meines sondern aus einem amerikanischen Kochbuch) funktioniert, solange Ihr es nach Punkt und Beistrich befolgt.

Zutaten:

120 g Butter
200 g Kochschokolade
4 Eier (Zimmertemperatur)
130 g Mehl
¼ KL Salz
320 g Zucker
1KL Vanille-Extrakt (oder 10 g Vanillezucker)
100 g Walnüsse, oder Haselnüsse,
oder am besten Pecannüsse (grobgehackt)



Zubereitung:

Butter und Schokolade bei sehr schwacher Hitze schmelzen lassen. Ab und zu rühren. Ca. 10 Min. auskühlen lassen, bis die Mischung beinahe Zimmertemperatur erreicht hat. Eier und Salz mit dem Mixer oder Schwingbesen rühren, bis die Masse hell und schaumig ist. Vanille dazugeben und in 3 Etappen den Zucker beifügen. Sehr gut mixen. Die Schokoladenmasse kurz darunterziehen. Mehl dazusieben und alles kurz mischen, ohne zu viel zu rühren. Nüsse dazugeben. Den Teig auf eine eingefettete 23x33 cm Backform streichen und auf der untersten Rille bei 180 Grad (Gas Stufe 5-6) ca. 35-40 Minuten backen (Stricknadelprobe). Nach 20 Minuten mit Alufolie zudecken. Auskühlen lassen, dann in Quadrate von ca. 4 cm Seitenlänge schneiden. Die Oberfläche ist sehr zerbrechlich, das ist normal.

Gutes Gelingen!

Exotischer Obstsalat

Zutaten :

2 Feigen
1/2 reife Mango
1 Kiwi
1 roter Apfel
1 EL Zitronensaft
einige Blätter Friséesalat
1 Zweig frische Zitronenmelisse
für das Himbeerddressing:
150 g TK Himbeeren
2 cl Cream-Sherry
1 EL Zucker
1 EL Weinessig
frisch gemahlener Pfeffer



Zubereitung :

Feigen waschen, vierteln, Mango schälen und in Scheiben schneiden. Kiwi schälen, der Läng nach halbieren und in Scheiben schneiden. Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Friséesalat waschen und in Stücke zupfen. Mit dem Obst auf 2 Tellern anrichten. Für das Himbeerddressing, die aufgetauten Himbeeren durch ein Sieb passieren, damit die Kerne zurückbleiben. Zucker einstreuen, mit Essig, Sherry und Pfeffer würzen. Gut verrühren. Über den Salat geben und mit Zitronenmelissenblättchen garnieren.

Beilage: Mohnherzen, Käsestangen oder Sesamgebäck

Getränk: Prosecco

Personen: 2

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Quarksoufflé

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker, Vanillemark und Zitronenziesten schaumig schlagen. Mager-quark und Mascarpone mit Speisestärke unter die Eimasse geben und zu einer glatten Crème verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Crème heben. Förmchen ausfetten und Vanillezucker ausstreuen. Crème hinein geben und in den vorgeheizten Ofen bei 200 C 20 min. garen. Himbeeren waschen und pürieren durch ein feines Sieb passieren und mit Grandmainer und Zucker abschmecken. Crème fraiche mit Milch glatträumen und mit Vanillezucker abschmecken.

Zutaten:

4 Eigelbe
160g Zucker
3 Vanilleschote
250g Mascarpone
250g Magerquark
40g Speisestärke
4 Eiweiße
Vanillezucker
Butter
1 Zitrone
500g Himbeeren

Pfannkuchen (zscan)

Zutaten:

Für ca. 8 Stück



Zubereitung:

Eier mit dem Mehl und etwas Milch & Wasser verrühren und dann nach und nach soviel Milch/Wasser zugeben bis ein recht flüssiger Teig entsteht. Salz nicht vergessen. Verwendet man mehr Milch, wird der Pfannkuchen etwas dunkler und dicker, bei mehr Wasser wird er heller und leichter. Die Pfanne sollte richtig heiß sein. Pro Pfannkuchen ein paar Tropfen Öl und ca. 3/4 - 1 Schöpfkelle voll Teig in die Pfanne, durch Schwenken verteilen, kurz warten bis die Oberfläche trocken ist, wenden und von der anderen Seite noch einmal kurze 10-15 Sek. in der Pfanne lassen.

Die fertigen Pfannkuchen mit Marmelade bestreichen und einrollen. Die Füllung kann man aber auch super variieren, z.B. mit Nutella, Apfelmus, mit Eis und Vanille-Soße als Nachspeise, oder sogar mit einer Hackfleisch-Füllung etc.

2 Eier

200 g Mehl

Salz

Milch (ca. 1/3)

Wasser (ca. 2/3)

Öl

Marmelade zum bestreichen

Leopoldschnitten (zscan)

Das folgende Weihnachtsrezept stammt noch von meiner Oma und je nachdem, wie groß man die Schnitten macht, gehen sie auch noch als Plätzchen durch. Ist relativ Aufwendig, was die Anzahl der Zutaten angeht, aber diesen Aufwand wirklich wert.

Zutaten für 2 Bleche:

Mürbteig:

150 g Zucker
2 Eier
250 g Butter
500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 abgeriebene Zitronenschale
1 Eierlöffel Salz

Arrakglasur:

300 g Puderzucker
2 TL Palmin (zerlassen)
2 Fläschchen Arrakaroma
1 Zitrone

Belag:

6 Eier
250 g zerlassene Butter (nicht zu heiß)
250 g Zucker
500 g geriebene Nüsse
250 g Mehl
2 TL Zimt
1 Eierlöffel gemahlene Nelken
500 g geriebene Schokolade
1 Eierlöffel Salz
3 - 4 TL Backpulver

Zubereitung:

Den Mürbteig aus den angegebenen Zutaten zusammenrühren. Den Teig in zwei gleich große Teile aufteilen und ca. 15 min ins Gefrierfach geben, damit er sich danach besser ausrollen lässt. Dünn ausrollen und auf ein gefettetes Blech (mit Mehl bestreut) geben. Teig oft mit einer Gabel einstechen (ca. alle 5 cm).

Für den Belag Eier und Zucker schaumig rühren. Zimt, Nelken, Mehl und zerlassene Butter in diese Masse einrühren. Nüsse, Backpulver und Schokolade in die Masse einrühren. Nach Bedarf einige Esslöffel Milch dazugeben (der Teig soll gut streichfähig sein). Die Masse teilen und auf den Mürbteig verteilen.

Für die Arrakglasur die Zitrone auspressen und die weiteren Zutaten dazu geben. Evtl. noch etwas heißes Wasser zufügen. Der Guss sollte aber dickflüssig sein.

Backen bei 150°C mit Heißluft, höchstens ½ Stunde, ohne vorheizen. Der Teig muss aufgehen, die Masse darf nicht zu fest werden. Nach dem Backen sofort mit der Arrakglasur bestreichen. Nach ca. 5 Min in Vierecke oder Rauten beliebiger Größe schneiden, je nachdem, ob man kleine Plätzchen oder Schnitten will.

Mousse au Chocolat (magix)

Zutaten:

100 g Milchschorolade
150 g Blockschorolade
200 ml Schlagsahne
3 Eier
2 TL Kakaopulver
2 cl Grand Marnier

Zubereitung:

Die drei Eier trennen. Das Eigelb in eine kleine Schüssel geben, das Eiweiß in eine größere. Das Eiweiß steif schlagen und 4-5 EL Zucker untermischen – weiterschlagen, bis die Masse ganz steif ist. In einer großen Schüssel die Sahne steif schlagen. Die Sahne kann dann auf dem Eischnee gelagert und die nun freie Schüssel ausge-spült werden.

Je 100 g der Schokolade in kleine Stücke brechen und in einer passenden Metallschüssel im Wasserbad zum schmelzen bringen.

Währenddessen 3 TL Zucker zum Eigelb geben und rühren bis der Zucker vollständig gelöst ist. Unter weiterem Schlagen das Kakaopulver und den Likör zugeben.

Die geschmolzene Schokolade langsam in die Eimasse einrühren (Rührgerät verwenden und immer wieder einen Löffel Schokolade hinzugießen).

Einen kleinen Teil der Schlagsahne in die Schokoladen-Ei-masse einrühren – die ersten beiden Löffel noch mit der Maschine, um keine Klümpchen zu erhalten, die restliche Sahne mit dem Kochlöffel. Danach den Eischnee mit einer Teigspachtel vorsichtig unterheben. Der Creme muss schaumig und locker bleiben.

Die restlichen 50 g der Blockschorolade werden fein gehackt und in die Creme eingerührt. Die Mousse in eine Schale gießen und einige Stunden in den Kühlschrank stellen, bis sie fest geworden ist.

TIPP:

Wer es etwas weniger süß mag, kann auf die Milchschorolade verzichten und nur mit Zartbitter-Schorolade arbeiten. Es gilt: Je mehr Milchschorolade, umso cremiger.

-Pfannkuchen, österr. Palatschinken-

(leider nicht auf meinem Mist gewachsen, nur von mir kopiert)

Ein kleiner Exkurs in die präparative-angewandte Chemie

Mehrstufige Präparate

1. Stufe

In einem 1000 ml Becherglas wird eine polyglucosehaltige Verbindung (140g) mit dem Trivialnamen "Mehl" mit 250 ml einer weißtrüben Emulsion aus Proteinen, Lactose, H2O und gemischten Glyceriden (zu beziehen über BOS DOMESTICA -> "Milch") und 2 Teilen Eiweiß inklusive des gelben Einschlußkörpers -> "Eier" (wobei zu beachten ist, daß die CaCO3-haltige Hülle nicht miteingebracht wird, da sie unter diesen Reaktionsbedingungen nicht löslich ist) und einer Spatelspitze NaCl ("Salz") innig vermengt. Nun wird weiter von der weißtrüben Fettémulsion zugesetzt, bis die Substanz gerade noch zähflüssige Konsistenz aufweist.

2. Stufe

In einem flachen, offenen mit Polytetraflourolefin beschichteten Reaktionsgefäß werden etwa 0,02 Mol Butansäureglycerid oder Öl-Palmitin-Stearinsäureglycerid (im Handel erhältlich unter den nicht den IUPAC-Regeln entsprechenden Namen "Butter" und "Schmalz") auf ca. 450 Grad Kelvin erhitzt. In die heiße Flüssigkeit bringt man unter Schwenken des Reaktionsgefäßes soviel der Substanz von Stufe 1 ein, daß diese über den gesamten Boden des Reaktionsgefäßes gleichmäßig verteilt ist. Durch weitere Energiezufuhr erfolgt nun eine Denaturierung der Proteine, was sich durch Konsistenz- und Farbänderung indiziert. Die Reaktion soll dann abgebrochen werden, wenn ein gelbbrauner satter Farbton erreicht ist. Das Präparat wird dann gewendet, um eine quantitative Denaturierung zu erreichen. Das fertige Produkt wird dem Gefäß entnommen und auf flachen Porzellanuntersätzen ("Teller") bei ~ 60 Grad Celsius zwischengelagert.

3. Stufe

Das Präparat von Stufe 2 wird monoschichtig aufgelegt. Eine galertartige Masse aus Fructose/Glucose-Disaccharid, Wasser und polymolekularem Protein (besser bekannt als "Gelatine") vermengt mit Butylbutyrat, Isoamylvalerianat oder anderen frei wählbaren Kondensationsprodukten aus Carbonsäuren und Alkohol (erhältlich bereits fertig als "Jam", "Konfitüre", oder "Marmelade" etc.) wird nun in Schichten von 103-104 Mikrometer auf die fertigen Präparate aufgetragen und diese in spiraloide Gebilde übergeführt.

Nach diesem Schritt ist das Präparat fertig.

Spiegeleikuchen

Aus:

250 g Butter
250 g Zucker
3 Eier
300 g Mehl
1 P. Backpulver
einen Rührteig machen
und ca. 20 Min backen

Aus:

1 L. Milch
2 P. Vanillepudding
Pudding nach Anleitung kochen,

mit 3 Bechern Schmand verrühren und
nochmal ca. 20 Min. backen.
Mit Aprikosenhälften belegen und mit
2-3 Tortenguß übergießen.

Guten Appetit

Süße Crepes

Duftig leichte Pfannkuchen.
Grundrezept für 5 Stück

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem flüssigen Teig zusammenrühren.
Ca. 1/2 h stehen lassen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Schöpföffel eine Teigportion in die Pfanne geben. Die Pfanne dabei schwenken, so dass sich der Teig gleichmäßig verteilt. Ca. 1 Minute auf jeder Seite backen, bis die Pfannkuchen eine leichte Bräunung annehmen. Vor jedem Pfankuchen nur etwas Öl in die Pfanne geben.

Rezepte für dieses Grundrezept:

Flädlesuppe

Mexikanische Enchilladas

Süße Crepes

Zutaten :

1 Ei
4 Esslöffel Mehl
4 Esslöffel Sahne
1 Prise Salz
Wasser
(Für das Rezept „Mexikanische Enchilladas“ verwenden Sie am besten 2 Esslöffel Mehl und 2 Esslöffel Maismehl.)

TIPP:

Pfannkuchen können zusammengerollt gut eingefroren werden und tauen auch ohne Mikrowellenhilfe schnell auf.
Die frisch gebackenen Crepes warm halten (oder zugedeckt für eine 1/2 Minute in der Mikrowelle erhitzen).

Die Crepes können bei Tisch mit Puderzucker bestäubt, mit Apfelmus, Nutella oder Ahornsirup bestrichen werden.
Ein paar Tropfen Cointreau, Rum, Weinbrand oder was die Hausbar an Likören so hergibt darüber, zusammenrollen und genießen.

Sie können auch etwas steif geschlagene Sahne dazu essen

Tiramisu à la Dirk M.

Zubereitung :

Die Milch mit dem Kakao und dem Zucker aufkochen und den Kaffee untermischen. Die Kaffee-Milch-Mischung abkühlen lassen. Den Quark und den Mascarpone mit dem Philadelphia gut verrühren. Den Zucker, den Vanillinzucker und den Amaretto-Likör untermischen. Die geschlagene Sahne unterheben. Den Boden einer Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen und die Biskuits mit der Kaffee-Milch-Mischung tränken. Eine Schicht Crème draufgeben und glatt streichen. Eine weitere Schicht Biskuits darüber legen und mit der aromatisierten Milch tränken. Mit Crème bestreichen und eine weitere Lage Biskuits einfüllen. Die oberste Schicht sollte aus Crème bestehen. Den Kakao darüber sieben.

Zutaten :

1/8 l Milch
1 Eßl. Kakaopulver
1 1/2 Eßl. Zucker
2 Tassen Kaffee
250 g Magerquark
250 g Mascarpone
100 g Philadelphia
100 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
etwas Amaretto – Likör
einige Eßl. geschl. Sahne
etwa 30 – 35 Löffelbiskuits
Kakaopulver



Walnussplätzchen a la Guzziman

Zutaten:

100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Vanillin- Zucker
4 Eßl. Milch
200 g Mehl
1 Gestrichener Teelöffel Backpulver
50 g klein geschnittene Blockschokolade
50 g gemahlene Walnüsse
100 g halbbittere Kuvertüre

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillin- Zucker, Walnüsse und die Milch hinzugeben. Das Mehl mit dem Backpulver sieben und 2/3 der Menge esslöffelweise unterrühren. Den Rest des Mehls mit der klein geschnittenen Blockschokolade unterkneten. Eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig ausrollen, runde Plätzchen ausstechen (ca. 4 cm Durchmesser) ausstechen, und auf ein gefettetes Backblech legen.

Strom: 175°-200° Backzeit: ca. 10 Minuten

Die Kuvertüre im Wasserbad oder auf der Automatikplatte glatt rühren und die erkalteten Plätzchen knapp zur Hälfte hineintauchen.

Drinks & more



A Capella



2 cl Blue Curacao
2 cl Grapefruitsaft
1 cl Lime Juice
12 cl Tonic Water
Eiswürfel
Alkohol: 4%
Dekoration: Zitrone
Menge: 17 cl

Die Zutaten außer Tonic Water zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abseihen; nach Belieben mit kaltem Tonic Water auffüllen und sofort mit Trinkhalm servieren.

Alabama Fizz



2 cl Gin
1 cl Creme de Menthe (grün)
1 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
10 cl Sodawasser
Eiswürfel
Alkohol: 7%
Menge: 15 cl

Alle Zutaten außer Soda zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Longdrinkglas abseihen und je nach Belieben mit eiskaltem Sodawasser auffüllen.

Mit Trinkhalm servieren.

Alligator



2 cl Pernod
2 cl Blue Curacao
12 cl Maracujasaft
1 dash Angostura
10 g Zucker
Eiswürfel
Zitronen
Alkohol: 9%
Kategorie: Longdrink
Menge: 16 cl

Eiswürfel und die anderen Zutaten im Shaker kräftig schütteln. Durch das Barsieb in ein Longdrinkglas mit weiteren Eiswürfeln abseihen. Um das Glas mit einem so genannten Crustarand zu versehen, den Rand des Glases in einem Zitronenviertel drehen und in eine mit Zucker gefüllte Schale tupfen.
Bemerkung:
Ein überraschender Drink, in dem Pernod auch für Gegner von Anisgetränken ausgesprochen trinkbar ist!

Bahama Mama



2 cl Kokosnusslikör
2 cl Rum (braun)
2 cl Rum (hochprozentig)
2 cl Rum (weiß)
4 cl Ananassaft
4 cl Orangensaft
1 cl Zitronensaft
Eiswürfel
Alkohol: 20%
Dekoration: Orange
Menge: 17 cl

Alle flüssigen Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abseihen.

Mit Trinkhalm servieren.

Bajan Rum Punch à la JoPa

Zubereitung :

Die Gläser mit Zuckerrand verzieren. Dazu einen Teil des Limettensaftes auf eine flache Untertasse geben, die Gläser am Rand darin anfeuchten und kurz in Zucker tauchen. Die Limetten auspressen, pro Glas mit 1-2 TL braunem Zucker verrühren und in die Gläser verteilen. (~1 Finger hoch) 2-3 Finger hoch Rum drauf. Mit Fruchtsaft je nach Geschmack auffüllen. 2-3 Spritzer Angustura dazu und mit Nut-Meg bestreuen

Mit viel Eis und Strohhalm servieren!

Zutaten :

4-6 Limetten

braunen Zucker (ersatzweise auch Zuckersirup)

braunen Rum (am besten schmeckts mit

„Mount Gay“)

Fruchtsäfte (Banane, Ananas, Orange, Mango,

Maracuja oder einfach was euch schmeckt.

(Apfel schmeckt NICHT!)

Angustura (oder auch Angostura, gibt's in der

Spezialitäten-Abteilung jedes besser sortierten

Kaufhauses oder im Barkeeper-Shop)

Nut-Meg (Muskatnuss)

jede Menge Eiswürfel

Anmerkung:

Das Rezept ist sehr offen gehalten und wird auf der Insel auch in zahlreichen Variationen angeboten.

Der Grundspruch dazu lautet:

Zitat: *One of sour,
two of sweet,
three of strong
and four of weak*

sour: Limetten

sweet: brauner Zucker

strong: Rum

weak: der Saft

Ich verwende bei „sour“ und „sweet“ auch gerne mal etwas mehr sour als sweet. Schmeckt mir dann einfach erfrischender. Den individuellen Geschmack sollte jeder an einem heissen Sommerabend selber austesten. Wichtig dabei ist nur, bei der gleichen Sorte Rum zu bleiben, sonst gibts den richtig harten „Punch“ erst am nächsten Morgen

Zum Wohle!

Café Brulot



3 cl Cognac
1 St Nelken
5 g Zucker
12 cl Kaffee
Orangen
Zimtstangen
Zitronen
Alkohol: 8%
Menge: 15 cl

Den Cognac mit einer Nelke, einer Zimtstange, einem Stück Orangenschale, einem Teelöffel Zucker und einem Stück Zitronenschale in einem Topf erhitzen und entflammen. Die brennende Flüssigkeit in eine Tasse heißen Kaffees geben und gut umrühren. Die Gewürze sollten im Topf verbleiben.

Café Cointreau



4 cl Cointreau
12 cl Kaffee
4 g Zucker
Schlagsahne
Alkohol: 10%
Menge: 16 cl

Ein Stielglas mit warmem Wasser vorwärmen. Das Wasser wieder ausgießen und den Cointreau, den noch heißen Kaffee und den Zucker in das Glas geben. So lange umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Mit einem Löffel die leicht geschlagene Sahne als Haube auf den Drink setzen.

Café Pucci



2 cl Amaretto
2 cl Rum (braun)
15 cl Kaffee
5 g Zucker
Schlagsahne
Alkohol: 7%
Menge: 19 cl

Amaretto und braunen Rum direkt in einem Punschglas erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Den starken, heißen Kaffee und den Zucker (brauner Zucker ist besonders gut geeignet) dazugeben und so lange umrühren, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Vor dem Servieren eine Haube aus leicht geschlagener Sahne auf den Drink setzen.

Caipirinha à la Mama Kulinski



Zutaten :

1 Flasche Pitu (gibt es in jedem guten Supermarkt)
braunen Zucker
Limonen
Gestoßenes Eis

Zubereitung :

Als erstes in die gut gekühlten Gläser den braunen Zucker mit gestoßenem Eis einfüllen. Die Limonen klein schneiden, etwas Saft davon daraufpressen und mit Pitu auffüllen.
Eventuell mit Minzblättern verzieren.

Will man sich weniger Arbeit machen, lässt man die Limonen und den Zucker weg, nimmer eine Flasche Caipirinha-Coktail 17% von Aldi, füllt gestoßenes Eis in die Gläser, Coktail dazu – fertig !

Ecstasy



2 cl Brandy
2 cl Drambuie
2 cl Vermouth dry
Eiswürfel
Alkohol: 31%
Menge: 6 cl

Die Zutaten im Rührglas mit viel Eis verrühren und in ein Cocktailglas abseihen.

Egg Sour



3 cl Brandy
1 cl Curacao Triple Sec
2 cl Zitronensaft
1 cl Zuckersirup
1 St Eigelb
1 St Eiweiß
Eiswürfel
Alkohol: 20%
Dekoration: Orange
Menge: 7 cl

Die Zutaten zusammen mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in ein Longdrinkglas abgießen.
Mit Trinkhalm servieren.

Eisbowle



8 cl Cointreau
150 cl Weißwein
150 cl Rotwein
150 cl Sekt
Orangen
Zitronen
Alkohol: 12%
Menge: 458 cl
(Menge für ca. 10 Personen)

Je zwei Orangen und Zitronen in Scheiben schneiden, die Orangenscheiben halbieren und mit den Zitronenscheiben in ein Bowlengefäß geben. Den Cointreau darüberräufeln, den Rotwein zugießen und einige Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren mit dem eiskalten Weißwein und trockenem Sekt auffüllen.

El Dorado



5 cl Tequila (weiß)
1 cl Cointreau
1 cl Creme de Bananes
4 cl Ananassaft
4 cl Bananensaft
4 cl Orangensaft
Eiswürfel
Alkohol: 13%
Dekoration: Orange
Menge: 19 cl

Alle flüssigen Zutaten mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben, kräftig schütteln und durch das Barsieb auf weitere Eiswürfel in ein Longdrinkglas abgießen.
Mit Trinkhalm und Stirrer servieren.

Elysée flambée



3 cl Kahlúa
2 cl Peach Brandy
1 cl Blue Curacao
1 cl Cream of Coconut
1 cl Milch
1 cl Rum (hochprozentig)
1 St Würfelzucker
Eiswürfel
Orangen
Menge: 9 cl

Alle flüssigen Zutaten außer Rum mit einigen Eiswürfeln in den Shaker geben und kräftig schütteln. Die Mischung durch das Barsieb in eine vorgekühlte Cocktailschale abseihen.

Einen Zuckerwürfel mit hochprozentigem Rum tränken, auf einer Orangenscheibe auf den Drink legen, anzünden und den fertigen Drink sofort servieren.

Erdbeerbowle



150 cl Weißwein
75 cl Sekt
12 cl Grand Marnier
50 g Zucker
Erdbeeren
Alkohol: 13%
Menge: 237 cl
(Menge für ca. 5 Personen)

Etwa ein bis anderthalb Pfund frische Erdbeeren waschen und in Stücke schneiden. Die Erdbeerstücke, Grand Marnier, eine Flasche Weißwein und Zucker in ein Bowlengefäß geben, und dieses mehrere Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren den restlichen Weißwein und den eiskalten, trockenen Sekt dazugeben. Nochmals umrühren, damit sich der Zucker vollständig auflösen kann.

Feuerlöscher



2 cl Gin
2 cl Kirschwasser
2 cl Korn
2 cl Grenadinesirup
Eiswürfel
gestoßenes Eis
Menge: 8 cl

Alle flüssigen Zutaten in den Shaker geben und zusammen mit einigen Eiswürfeln kräftig schütteln. Eine Cocktailschale etwa zu einem Drittel mit gestoßenem Eis füllen; die Mischung aus dem Shaker dazugeben.

Frenchman



10 cl Rotwein
1 cl Grand Marnier
1 St Nelken
5 g Zucker
Orangen
Zitronen
Zimtstangen
Menge: 11 cl

Den Rotwein und den Grand Marnier zusammen erhitzen. Nelke, Orangen- und Zitronenscheibe zugeben und gut umrühren. In ein möglichst vorgewärmtes Glas schütten; Zimtstange hinzufügen. Nach Geschmack zuckern.

Havana Libre



Zutaten :

6 cl Rum weiß

1 cl Grenadine

Limettensaft von einer Limette

Dekoration

Minzezweig

Zubereitung :

Zutaten in ein mit gestoßenem Eis gefülltes Longdrink-Glas geben. Gut verrühren.
Limettenviertel und Minzezweig dazu.

Hot Pants



4 cl Tequila (weiß)
1 cl Creme de Menthe (grün)
1 cl Grapefruitsaft
10 g Zucker
Puderzucker
Eiswürfel
gestoßenes Eis
Zitronen
Alkohol: 30%
Dekoration: Minze
Menge: 6 cl

Den Rand einer Cocktailschale mit einem Zitronenachtel befeuchten und in einem flachen, mit Zucker bestreuten Teller mit Crustarand versehen. Das Glas etwa zur Hälfte mit gestoßenem Eis füllen.

Die flüssigen Zutaten, einen Barlöffel Puderzucker und einige Eiswürfel in den Shaker geben und kräftig schütteln.

Die Mischung durch das Barsieb in die Cocktailschale abseihen und sofort servieren.

Jump up and Kiss me

1 cl Zitronensaft
1 cl Aprikosenlikör
3 cl Ananassaft
3 cl Galliano
3 cl Rum braun
1 Eiweiß

Zutaten mit Eiswürfeln kräftig shaken. Glas mit gestoßenem Eis füllen und Drink abseihen.



Jamaica Fever

4 cl Rum braun
2 cl Cognac
2 cl Zitronensaft
2 cl Mangosirup
4 cl Ananassaft
Dekoration
Ananasscheibe
Cocktailkirsche

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestoßenem Eis gefülltes Glas geben und mit Ananasscheibe und Cocktailkirsche garnieren.



Lumumba I

4 cl Brandy
Kakao
Dekoration
1 EL Sahne
Kakao

Den Brandy in ein Highball-Glas geben und mit Kakao auffüllen, eine Sahnehaube daraufsetzen und mit Kakaopulver bestreuen.



Mai Tai à la Mama Kulinski

4 cl brauner Rum
2 cl hochprzentigen weißen Rum
1 cl Apricot Brandy
2 cl Zitronensaft
4 cl Limettensaft
Minzenzweige

Alles im Shaker mit Eiswürfeln kräftig schütteln, in ein mit Crash-Eis halbvolles Longdrinkglas füllen und mit den Minzenzweigen garnieren. Schöner sieht ein Stück Ananas mit Schirmchen am Glasrand aus.

Dieser Longdrink wird gerne in Thailand angeboten und getrunken.



Mai Tai

3 cl Myer's Rum
3 cl Mount Gay Premium White Rum
1.5 cl Bols Curacao red
1.5 cl Zitronensaft
1.5 cl Limettensaft
1 dash Zuckersirup
1-2 dashes Orgeat

mit 3-4 Eiswürfeln shaken und in ein Tropical-Glas (oder einen Tumbler) abseihen. Mit Orangenscheibe, Minze und Cocktailkirsche garnieren.

Variationen:

Das Rezept entspricht in etwa dem Originalrezept, wie es in der Mai Tai Bar des Royal Hawaiian am Waikiki Beach gemixt wird und ist dank der leichten Säure spritzig, aber trotzdem ausgewogen und harmonisch. Wenn man den Rum etwas stärker betont haben will, mixt man einen Mai Tai Original (Trader Vic) oder, noch etwas stärker und trockener, einen Mai Tai 6. Für Leute, die etwas süßere Drinks bevorzugen, ist der Mai Tai 2 ideal. Es gibt unzählige Mai Tai Variationen, unter denen leider einige völlig ungenießbar sind.

Mojito I

1 Limone
4 cl Rum weiß
1 cl Zuckersirup
Soda

In ein Glas einige Eiszüge geben, die Limone vierteln, den Saft in das Glas pressen, Limonenstücke dazugeben. Die restlichen Zutaten dazugeben. Rühren.



Mojito II

2 BL brauner Zucker
1-2 Minzezweige
1 Limone
4 cl Rum weiß
1 cl Rum braun
Ginger Ale

Brauen Zucker und Minze in einem Becherglas / Longdrinkglas mit einem Mörser zerstampfen. In Würfel geschnittene Limone zugeben und nochmals leicht zerstampfen. Den Rest des Glases mit zerstossenem Eis und weißem Rum auffüllen. Brauen Rum zugeben. Bei Bedarf mit Ginger Ale verdünnen. Das Rezept zu dieser Variante des Mojito stammt von Wolfgang Gerhards



Sperma Bowle à la Paul K.

1 Liter Bourbon-Vanille (Aldi)
1 Liter Orangensaft
1 Flasche Sekt
1/2 Flasche Wodka
Vanille-Eis

(Eis nicht frisch aus der Kühltruhe, ist sonst zu hart,
lieber 10 min. vorher raus tun)
Alles zusammenschütten und trinken.



Tiefseetaucher

2 cl Rum weiß
6 cl Rum braun
6 cl Rum (hochprozentig)
2 cl Triple Sec
4 cl Zitronensaft
1 cl Limettensirup
Limettenviertel

Im Shaker auf Eis kräftig schütteln, in Super Longdrink-Glas geben, zur Hälfte mit gestoßenem Eis gefüllt. Limettenviertel dazu.



White Russian

4 cl Wodka
2 cl Kahlua
3 cl Sahne

Wodka, Kahlua und Sahne in einen Tumbler
mit Eiswürfeln geben und umrühren.
Kategorie: cremiger Shortdrink

Bemerkung:

Prinzipiell gibt es zwei Arten, einen White Russian zuzubereiten: als Black Russian mit etwas Sahne zur Dekoration oben drauf (erstes Rezept) und als Sahne-Drink, der im Tumbler serviert wird (zweites Rezept). Die zweite Version wird manchmal auch im Shaker zubereitet, was ich jedoch für unnötig halte. Bisher war die erste Variante das Standardrezept, aber seit „The Big Lebowski“ scheint sich das zugunsten der zweiten Version zu wandeln.

Variationen:

Variationen gibt es unendlich viele. Einige sind sich scheinbar alle bei den Zutaten: Wodka, Kahlua und Sahne. (Kahlua kann nicht durch Tia Maria oder einen anderen Kaffeelikör ersetzt werden - das schmeckt völlig anders). Das Verhältnis von Wodka:Kahlua:Sahne wird beinahe beliebig variiert. Bei 4:2:1 erhält man einen starken und nicht zu süßen Drink mit deutlichem Kaffeegeschmack. Bei gleichen Anteilen (2:2:2) ist der White Russian süß, aber immer noch relativ stark. 4:2:3 ist wohl die beste cremig-süße Variante. Trotz des hohen Sahneanteils immer noch gut ist ein sehr sahniger und leicht süßer White Russian mit 2:2:7, der jedoch nur dezent nach Kahlua schmeckt. Weitere Verdünnungen halte ich nicht für sinnvoll. Das ideale Verhältnis der Zutaten ist hier, wie bei kaum einem anderen Drink, Geschmackssache und muß selbst herausgefunden werden.

Weitere Informationen:

Der Dude trinkt in „The Big Lebowski“ 8 White Russians. Die meisten davon scheinen in etwa dem zweiten Rezept zu entsprechen: viel Wodka, deutlich weniger Kahlua und etwas mehr Sahne als Kahlua. Im Internet kursieren zwar auch Rezepte, die behaupten, der Dude habe zusätzlich Creme de Cacao oder Amaretto verwendet, aber ich kann davon im ganzen Film nichts entdecken. Nichts desto trotz, ist die Version 2:2:4 + 2 Amaretto gar nicht so schlecht.

Zombie

2 cl Rum weiß
2 cl Rum braun
1 cl Apricot Brandy
5 cl Ananassaft
2 cl Zitronensaft
2 cl Rum (hochprozentig)
Dekoration
1 Orangenscheibe
1 Cocktailkirsche
Minzezweig

Alle Zutaten außer dem hochprozentigen Rum zusammen im Shaker mit Eis schütteln und in das Longdrinkglas mit Crushed-Ice seihen. Das ganze garnieren. Den hochprozentigen Rum in Glas geben.



HACKERZ COOKBOOK wäre ohne die Hilfe der folgenden Personen niemals entstanden:

Die folgenden Personen haben uns mit all den tollen Rezepten versorgt:

Annelie
cemoiencore
Comax
Dirk M.
EchtAtze
Godeke Michels
Goldfinger
Guzziman
JackDaniels
JoPa
Katja R.
lewisit
Lordprotector
magj3x
Max Meier
mleddy
Morpheus
Paul K. + Mama K. und Teddy
Rainer Zufall
swain
Swiss-Maverick
thinkdifferent
zscan

Für das Wagnis 145 Seiten Kochbuch zu layouten, grafisch auszugestalten und zu setzen, danken wir besonders einer Person.

Andicandy

So, das war's, hat Spass gemacht, jetzt müssen wir aber in die Küche und die Rezepte ausprobieren!

Paul K. + mleddy + zscan

