

<i>A.</i>	<i>VORSPEISEN</i>	3
1.	CHAMPIGNONS GEFÜLLT	3
2.	GRIECHISCHER PORREE	3
3.	LACHSTÖRTCHEN MIT WINTERSALAT.....	4
4.	THUNFISCHCREME (GITTI).....	4
<i>B.</i>	<i>SUPPEN</i>	5
1.	AIGO BOULIDO (GEKOCHTES WASSER).....	5
2.	BÄRLAUCHSUPPE.....	6
3.	KARIBISCHE KÜRBISCREMESUPPE	6
4.	KRAUTSUPPE	7
5.	LAUCHSUPPE (SIGRID).....	7
6.	ROSENKOHL-SAMTSUPPE	8
7.	ZUCCHINI CREMESUPPE.....	8
<i>C.</i>	<i>SALATE</i>	9
1.	CAESAR SALAD	9
2.	CHICKEN CAESAR SALAD	9
3.	GURKEN-KORIANDER-SAMBAL.....	9
4.	TORTELLINI SALAT	10
<i>D.</i>	<i>ASIATISCH</i>	11
1.	ASIATISCHER GLASNUDELSALAT MIT HACKFLEISCH	11
2.	CHOP SUEY.....	12
<i>E.</i>	<i>FISCH</i>	13
1.	GEBRATENER LACHS NACH GRAVED ART.....	13
2.	LACHSFILET MIT KARTOFFEL-KÄSEKRUSTE.....	14
3.	PASTA MIT LACHSSOBE.....	15
<i>F.</i>	<i>FLEISCH</i>	15
1.	BAMBERGER KRAUTAUFLAUF	15
2.	BRATWÜRSTCHEN IM TEIG	17
3.	CHILI CON CARNE	18
4.	DAS SCHNELLSTE HUHN DER WELT	19
5.	ENTENBRUST	20
6.	SZEGEDINER GULASCH.....	22
7.	SPARERIBS.....	22
8.	TRUTHAHNMEDAILLONS	23
<i>G.</i>	<i>SAUCEN</i>	24
1.	KÜRBISKERNPESTO.....	24
2.	PESTO	24
3.	TOMATENPESTO	24
<i>H.</i>	<i>VEGETARISCH</i>	25
1.	CHILI VEGETARISCH.....	25
2.	CRÊPES (GRUNDREZEPT).....	26
3.	DÖBBEKOCHER.....	26
4.	GEBACKENE AUBERGINEN MIT MOZARELLA.....	26
5.	GRÜNKERNAUFLAUF	27
6.	HUNDEKUCHEN	29
7.	KÜRBISKERNPESTO.....	29
8.	MOJO (GRÜN)	29
9.	MOJO (ROT).....	29
10.	PASTA ALLA RUCOLA	30
11.	PASTA PESTO	30
12.	PIZZA	30
13.	PROVENZALISCHE TOMATEN	31

14.	RATATOUILLE.....	31
15.	SAURE LINSEN.....	32
16.	TARTES AUX POMMES.....	32
17.	ZUCCHINI KÜCHLEIN.....	33
18.	ZUCCHINI-QUICHE.....	34
<i>I.</i>	<i>NACHTISCH</i>	<i>35</i>
1.	APPLE CRISP.....	35
2.	HIMBERTRAUM.....	35
3.	HIRSE-SOUFFLEE.....	36
4.	JOGHURT-ZITRONENCREME.....	36
5.	TIRAMISU.....	37
<i>J.</i>	<i>KUCHEN</i>	<i>38</i>
1.	ANANASTARTE.....	38
2.	APFELBROT.....	39
3.	BIRNENKUCHEN.....	39
4.	BLAUBEERJOGHURT-TORTE.....	40
5.	BODEN VENEZIATORTE.....	40
6.	CANTUCCINI.....	41
7.	CRUMBLE.....	41
8.	DATTELMAKRONEN.....	41
9.	EIERLIKÖRKUCHEN (VOM BLECH).....	42
10.	EIERLIKÖRTORTE.....	42
11.	FEUERWEHRKUCHEN.....	43
12.	FLADENBROT.....	44
13.	GEBRANNT MANDELN AUS DER MIKROWELLE.....	44
14.	HERRENTORTE.....	45
15.	HIMBERTORTE.....	45
16.	HOLLÄNDISCHE KIRSCHSCHNITTEN.....	46
17.	JUTTAS BUTTERKUCHEN.....	46
18.	KOKOSWAFFELN.....	47
19.	LEBKUCHEN.....	47
20.	MOHNBLECHKUCHEN.....	47
21.	NUSSKUCHEN (SIGRID).....	48
22.	PADZDERSKYKUCHEN.....	48
23.	QUARKSTOLLEN.....	49
24.	ROTWEINKUCHEN.....	50
25.	SAUERKIRSCHKUCHEN (BRENDA).....	50
26.	SCHOKOLADENCREMETORTE-ELFI.....	51
27.	SCHOKOLADENKUCHEN.....	51
28.	SCHÖPFBRÖTCHEN HANNELORE.....	52
29.	SCONES.....	52
30.	VOLLKORNBRÖTCHEN (ENGELKE).....	52
31.	WAFFELN.....	53
<i>K.</i>	<i>GETRÄNKE</i>	<i>54</i>
1.	AYRAN.....	54
2.	EIERLIKÖR.....	54
3.	RUSSIAN TEA.....	54
<i>L.</i>	<i>EINGEMACHTES</i>	<i>54</i>
1.	AMARENA-KIRSCHEN.....	54
2.	EIERLIKÖR.....	55
3.	SUPPENPASTE/SUPPENWÜRZE.....	55

A. Vorspeisen

1. Champignons gefüllt

250g Champignons
50g Butter
S&P
2 Teel. Mehl
4 Essl. süße Sahne
25g geriebener Käse

Champignonstiele hacken + andünsten, S&P, + Köpfe dazu, zugedeckt **15 Min.** garen, Köpfe in Form, Rest schmoren bis Saft weg ist, Mehl & Sahne, füllen, Käse darüber

200°	15 Minuten
-------------	-------------------

2. Griechischer Porree

(4 Portionen)

1 kg Porree (schlanke Stangen)
6 Essl. Olivenöl, 2 Zitronen
1/8l trockener Weißwein
1 El Korianderkörner
1 Bund Thymian
6 Lorbeerblätter
1 Bund glatte Petersilie
Salz, schwarzer Pfeffer

Porree putzen, Wurzelansatz und dunkelgrüne Stellen abschneiden, waschen und zusammenbinden. In einem Topf das Öl, Saft von 1 ½

Zitronen und Weißwein geben, alle Gewürze und Kräuter und Porree dazugeben, ungefähr 10Min. bei milder Hitze gar dünsten. Im Sud kalt werden lassen. Dann die Petersilienbündel in einer Schüssel anrichten, Faden entfernen, mit etwas Sud übergießen und mit restlicher Zitrone verzieren.

3. Lachstörtchen mit Wintersalat

300 gr Räucherlachs
½ Bund Lauchzwiebeln
½ TL Korianderkörner
1 Bund Dill
Saft und Schale einer ½ Zitrone
Salz und Zitronenpfeffer

Je 50 gr Radicchio und Friséesalat
25 gr Feldsalat
100 gr. Kirschtomaten

1 EL Balsamessig
1 EL Öl
½ TL Honig
1 TL körniger Senf
Pfeffer
6 Scheiben Pumpernickel

4. Thunfischcreme (Gitti)

1 Miracle Whip
1 rohe Zwiebel
1 grüne Paprika
S & P
Yoghurt

B. Suppen

1. Aigo bouido (gekochtes Wasser)

4 Knoblauchzehen
Bouquet garni *
1 Essl. Olivenöl
1gr Bund Petersilie
4-8 dünne Scheiben Weißbrot
1 Eigelb

→ 1½ Kaltes Wasser, Knoblauch hineinpresse + S , Bouquet, Öl unterrühren
bei mittlerer Hitze **15 Min** kochen, Bouquet entfernen
Eigelb in Terrine, Suppe darüber gießen, Petersilie darüber streuen,

* statt Bouquet 2 Lorbeerblätter

2. Bärlauchsuppe

100g Bärlauch
100g Sahne
1 Teel. Akazienhonig
1 Schalotte
30g Butter
30g Mehl
½ l Gemüsebrühe
¼ l Milch
Pf, Muskat, Zu

Bärlauch + Hälfte der Sahne + Honig + Salz in den Mixer, Schalotten dünsten, + Mehl + Brühe + Milch, **10Min. köcheln**, S + P + Muskat + Bärlauchcreme, Zu, Zitsaft? + Sahne (geschlagen)

ein paar Bärlauchblätter in heißem Olivenöl braten zur Deko

3. Karibische Kürbiscremesuppe

Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Kürbis(e), (Chayote, sonst Gartenkürbis)
1 Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel)
1 Zehe/n Knoblauch
2 Liter Hühnerbrühe
1 TL Koriander, gemahlen
1 TL Kreuzkümmel
½ TL Kurkuma
250 ml saure Sahne
1 TL Currypaste
Salz und Pfeffer

Den Kürbis schälen (wenn es ein Winterkürbis ist, Sommerkürbisse haben eine weiche Schale, die man nicht entfernen muss) und in mittelgroße Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken, die Knoblauchzehe mit dem Messerrücken fein reiben. In einem Suppentopf die Zwiebeln andünsten. Sobald sie glasig sind, den Kürbis, den Knoblauch, die Gewürze, die Curry-Paste und die Brühe dazugeben. Alles aufkochen und bei mittlerer Hitze etwa **50 min köcheln** lassen oder bis der Kürbis komplett weich geworden ist. Die Suppe vom Herd nehmen und mit dem Pürierstab fein pürieren. Die Sahne unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu servieren die Kariben gerne indisches Naanbrot oder Rotis (karibische Pfannkuchenfladen)

Zubereitungszeit: **60 Minuten**

4. Krautsuppe

Zutaten für 4 Portionen:

1 Liter Brühe
½ kg Weißkohl
2 EL Tomatenmark
2 Zwiebel(n)
2 Msp. Ingwer, gemahlen
¼ Liter Sahne
1 TL Balsamico
2 Msp. Pfeffer
1 Zehe/n Knoblauch

Zwiebel und Kraut klein schneiden, in etwas Öl anbraten, bis es schön braun ist. Mit der Brühe ablöschen, etwas köcheln lassen und die Gewürze hinzufügen. Zum Schluss mit Sahne verfeinern.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

5. Lauchsuppe (Sigrid)

(ca. 4 Pers.)

250g Hackfleisch
4-5 Stangen Lauch
Zwiebeln
1-2 Kräuterkäse a 200g
Brühe
P&F

Hackfleisch würzen und gut anbraten,

Lauch und Zwiebeln ebenfalls würzen und dünsten, alles zusammen in einen Topf, mit Wasser angießen und dann Kräuterschmelzkäsezubereitung (Milkana) zugeben.

6. Rosenkohl-Samtsuppe

250g Rosenkohl
2 mittelgroße Kartoffeln
1 Zwiebel
350ml Gemüsebrühe
350ml Milch
Kräutersalz
Muskat
1/8 l süßer Rahm

Rosenkohl putzen, in Scheiben schneiden, 1 Essl. davon als Garnitur in wenig Wasser garen.

Kartoffeln und Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden. Gemüse mit Brühe und Milch aufkochen, zudecken und **10Min. köcheln** lassen. Durch ein feines Sieb streichen.

Mit Kräutersalz und Muskat abschmecken. Rahm steif schlagen.

In vorgewärmten Suppentellern mit Rahmhäubchen und feinen Rosenkohlscheiben servieren.

7. Zucchini Cremesuppe

500 g Zucchini
1 kl Zwiebel
(1 kl Lauch)
1 Zehe Knoblauch
40 gr Butter
1/4l Sahne
Hühnerbrühe (evtl. Fleischbrühe)
frisches Basilikum

Zwiebeln, Lauch, Knoblauch fein schneiden, in Butter hell durchdämpfen, in Scheiben geschnittene Zucchini dazu geben. 1 Prise Salz und Pfeffer darüber, 5 Minuten dünsten ohne dass es Farbe annimmt, mit 1 Essl. Mehl bestäuben und mit Brühe auffüllen.

12-14 Minuten kochen lassen, pürieren, mit Sahne legieren. heiß werden lassen, in Tassen anrichten, Haube aus geschlagener Sahne und Kräutern drauf

Was noch gut darauf passt:

Croutons
Räucherlachs

C. Salate

1. Caesar Salad

Croutons (klein geschnitten)
Römersalat/Eisberg/Herzen/Endivie
1 Eigelb
1 Essl. Senf
1/2 Zitrone
20-30 ml Essig
2-3 Sardellenfilets
S + P
150ml Öl
60 ml Hühnerbrühe
3 Essl. Parmesan

2. Chicken Caesar Salad

Dressing:

3 Sardellenfilets
2 Knoblauchzehen
3 Essl. Essig
1 Teel. Dijonsenf
1 Teel. Worcestersoße
1 Ei
180 ml Olivenöl

roman. Salat
Provenzalische Tomaten

3. Gurken-Koriander-Sambal

1 Salatgurke
1 rote Chilischote
1 Bund Koriander
1/2 Bund Petersilie
1 grüne Paprikaschote
1/2 Zitrone
frischer Pfeffer

Gurke raspeln, abtropfen lassen

Chilischote entkernen, hacken

4. Tortellini Salat

Passt gut zu Gegrilltem

2 Packungen Tortellini (gemischte Farben)
6 Tomaten+
1 Gurke} würfeln
3 Stangen Lauch (blanchieren)
1 Glas Miracle Whip (1/4 Majo + 3/4 Joghurt)
(250 g Kochschinken)
viel frisches Basilikum

D. Asiatisch

1. Asiatischer Glasnudelsalat mit Hackfleisch

Zutaten für 4 Portionen:

250 g Glasnudeln oder Vermicelli
300 g Hackfleisch, gemischt
4 Eier
4 Frühlingszwiebeln
10 Tomaten (Cocktailtomaten)
50 ml Limettensaft
½ EL Palmzucker
½ TL Gewürzpaste (Chilipaste)
1 EL Fischsauce
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriandergrün, frisch gehackt
Öl (Sesamöl), zum Braten

Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, 3 Minuten einweichen lassen und anschließend mit kaltem Wasser komplett abschrecken und in einer Schüssel beiseite stellen. Die Zutaten vorbereiten: Die Frühlingszwiebeln waschen und feine Ringe schneiden, die Tomaten halbieren, das Hackfleisch mit etwas Salz und Pfeffer sowie dem Kreuzkümmel würzen, die Eier mit dem Schneebesen verrühren. Die Zutaten braten, und zwar jeweils einzeln - was fertig ist, kommt in den Ofen zum Warmhalten. Das Hackfleisch mit dem Öl im Wok durchbraten, danach die Zwiebeln glasig dünsten und zum Schluss das Omelett.

Original thailändisch wird das Omelette, wenn man die Menge Öl (deshalb zum Schluss) etwas erhöht, das Ei durch ein Sieb ins Öl passiert und kurz beim Braten mit der Gabel durchrührt. Das fertige Thai-Rührei kurz auf Küchentrepp abtropfen lassen und in mundgerechte Streifen schneiden. Mit Hackfleisch, Zwiebeln und den Cocktailtomaten zu den Nudeln geben.

Aus der Fischsauce, der Chilipaste, dem Palmzucker, dem gehackten Koriander sowie dem Limettensaft ein Dressing herstellen und damit den Salat vorsichtig aber gründlich durchmischen und servieren.

Zubereitungszeit: **45 Minuten**

2. Chop Suey

1 Stange Lauch
200g Karottenscheiben
1 Dose Bambussprossen
2 Paprikaschoten
200g Sojabohnenkeime
500g Fleisch (Rind/Schwein/Huhn/Pute)
½ Chinakohl

Gewürze:

Salz + Pfeffer
Sojasoße
Chinagewürz
Sambal Olek
Paprika

Öl erhitzen, Zutaten in der Reihenfolge unter Rühren kurz anbraten

E. Fisch

1. Gebratener Lachs nach Graved Art

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Lachsfilet
750 g Kartoffeln
1 Salatgurke(n)
2 Zwiebel(n)
2 Bund Dill
3 EL Senf, körnig
3 EL Essig
5 EL Öl
3 EL Zitronensaft
Salz
Pfeffer
Zucker

Dill waschen und fein hacken. Mit Senf, Zitronensaft und Pfeffer verrühren. Lachs waschen und trocken tupfen. Mit Salz und Würzmischung bestreichen. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen. Kartoffeln waschen und ca. 20 Minuten kochen. Abschrecken, schälen und halbieren, eventuell vierteln. Essig, Salz, Pfeffer und etwas Zucker verrühren. 2 EL Öl darunter schlagen. Gurke und Zwiebeln schälen. Zwiebeln in Ringe schneiden, Gurke waschen und in Scheiben schneiden. Beides mit der Marinade mischen. 1-2 EL Öl erhitzen. Kartoffeln darin goldbraun braten. Lachs in Streifen schneiden und in 1 EL heißem Öl ca. 5 Minuten braten. Ab und zu vorsichtig wenden. Alles anrichten und servieren

Zubereitungszeit: 30 Minuten

2. Lachsfilet mit Kartoffel-Käsekruste

Zutaten für 4 Portionen:

1 kg Kartoffeln
Salz
200 g Sahne-Schmelzkäse
600 g Lachsfilet
Pfeffer, aus der Mühle
Muskat, gerieben
500 g Blattspinat
1 Zwiebel
Butter

Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden und im Salzwasser weich kochen, abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Mit der Hälfte des Schmelzkäses glatt rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken (evtl. noch mit etwas Milch vermengen, sollte das Püree zu fest sein).

Den Spinat verlesen und waschen (oder TK Spinat auftauen.) Feingehackte Zwiebel in der Butter glasig dünsten und den Spinat dazugeben ca. 5 Min. garen. Den restlichen Schmelzkäse dazu geben und ebenfalls mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Nun den Spinat in eine Auflaufform geben.

Den Lachs abspülen, trocken tupfen, salzen, pfeffern und auf den Spinat legen. Das Kartoffelpüree in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und dekorativ auf den Lachs spritzen. Im vorgeheizten Backofen bei **225°C 15 Minuten** goldbraun backen lassen.

Super für Gäste, da auch die Optik toll ist. Grüner Spinat, rosa Lachs und gelber Kartoffelpüree mit gebräunter Kruste.

Zubereitungszeit: **45 Minuten**

3. Pasta mit Lachssoße

250g frischer Lachs
Saft ½ Zitrone
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Schalotte
1 Essl. Butter
1 Becher süße Sahne
½ Bund Dill
50g Krabben

Lachs häuten und die Mittelgräte entfernen. In Würfel schneiden. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Inzwischen fein gewürfelte Schalotte im mittelheißen Fett andünsten. Sahne und Dill dazugeben und bei geringer Hitze einkochen. Lachs und Krabben hinein geben und nur kurz heiß werden lassen. Mit Salz Pfeffer und Dill abschmecken.

Schmeckt besonders gut zu Breitbandnudeln.

F. Fleisch

1. Bamberger Krautauflauf

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Weißkohl
2 EL Schweineschmalz
2 Zwiebeln, gewürfelt
250 g Schweinefleisch
500 g Hackfleisch, halb und halb
1 EL Kümmelpulver
Salz und Pfeffer
1 Glas Wein, weiß
8 Scheibe/n Speck, dünn
1 EL Schweineschmalz

Vom Kohlkopf die äußeren Blätter abnehmen. Strunk ausschneiden und den Kopf 10 min in siedendes Wasser legen. 12 große Blätter ablösen. Restlichen Kohl fein hacken. Gehackte Zwiebeln, Schweinefleischwürfel und Hackfleisch im Schweineschmalz anbraten. Gehackten Kohl hinzufügen. Mit Kümmel, Salz u. Pfeffer würzen. Weißwein zugießen und 10 min schmoren. Feuerfeste Form fetten und mit Kohlblättern auslegen. Fleischmasse einfüllen. Mit Kohlblättern bedecken und mit dünnen Speckscheiben belegen. 1 Essl. Schweineschmalz in

Flöckchen darauf verteilen. Im vor geheizten Ofen bei 220° ca. 45 Min backen.

Zubereitungszeit: 45 Minuten

2. Bratwürstchen im Teig

**“Kupfer”Bratwürste oder “Kupfer”Nürnberger von z.B. Aldi
wichtig ist, dass sie vorgebrüht sind
Blätterteig von Aldi, d.h. frisch, nicht gefroren=dünner als tiefgefrorener**

Würstchen (nicht anbraten!)mit Teig umrollen, so dass die Enden noch heraus schauen

Im Backofen **ca. 20Minuten** bei **220°** auf Backpapier

3. *Chili con carne*

700g rote Bohnen (Dose)
350g Mais
700g Zwiebeln
3 grüne Paprika
6 Chilischoten
500g Hackfleisch
10 Essl. Öl
3 große Dosen Tomaten
4 Zehen Knoblauch
400g Tomatenmark
200ml Fleischbrühe
3 Essl. Rosenpaprika
Pfeffer, Salz, Chilipulver, Kreuzkümmel, Tabasco

Die Zwiebeln, Paprika, Chilischoten würfeln, Hackfleisch im heißen Öl krümelig braun anbraten und mit Salz und Paprika würzen. Zwiebeln, Paprika und Chili in Bratfett andünsten, dann Tomaten mit Flüssigkeit und den Knoblauch im geschlossenen Topf 15 Min kochen. Hackfleisch, abgetropfte Bohnen, geschmortes Gemüse, Tomatenmark und Brühe in einem großen Topf mischen und aufkochen. Mit Gewürzen abschmecken.

4. Das schnellste Huhn der Welt

1 junges Hähnchen/Poularde (1,25kg)
Salz, Cayennepfeffer, Paprika
1-2 Knoblauchzehen
75g Butter
¼ l trockener Wermut
3 große Tomaten (oder 1 kl. Dose Pizzatomaten)
½ l süße Sahne
Thymian, Rosmarin,

H. in 4 Teile zerlegen, mit etwas Salz, wenig Cayenne und etwas mehr Paprika einreiben. Einen Schmortopf mit Knoblauch ausreiben, Butter darin erhitzen, Fleisch kurz und scharf darin anbraten. Wermut dazu geben, gepellte Tomaten daneben legen. Deckel auflegen, H. 30 Min. schmoren lassen. Danach Soße etwas einkochen. Sahne zugießen, unter Rühren noch 5 Min. leise kochen lassen, dabei mit Kräutern abschmecken.

5. Entenbrust

(4 Portionen)

3 Entenbrustfilets
Schale einer Limette
1 Essl. Limettensaft
1 Essl. Honig
Pfeffer
1 Bund Möhren
2 Stangen Porree
2 Zwiebeln
Salz
150 rote Linsen
300g Geflügelfond
6-7 Essl. Balsamico
Zucker

Ente waschen, trocken tupfen, und die Haut kreuzweise einschneiden, Limettenschale und Saft, Honig und Pfeffer verrühren, Entenbrustfilets mit der Haut nach oben einlegen und **30 Min ziehen lassen**.

Möhren würfeln, Porree in Ringe schneiden, Zwiebeln würfeln, Ofen auf **190°** vorheizen, Entebrust mit Hautseite nach unten ca.5 Min anbraten, wenden, weitere **5 Min**, mit Haut nach oben in Fettfangschale und im Backofen ca **25 Min** braten

Möhren, Porree und Zw. im Bratfett andünsten, Linsen dazu – andünsten, Geflügelfond + Essig. würzen, **10 Min** garen.

Auftauen: je langsamer, desto zarter das Fleisch, 2 Tage vorher in Kühlschrank, 1 Std vorher herausnehmen

6. Szegediner Gulasch

Zutaten für 4 Personen:

800g mageres Schweinefleisch (geht auch mit Putenfleisch)
4 große Zwiebeln
2 Tassen Brühe aus vegetarischen Brühwürfeln
500g Sauerkraut aus der Dose
2 gestrichene Teel. edelsüßes Paprikapulver
1 gestrichener Teel. Kümmel
1 Tasse saure Sahne,

Vorbereitungszeit: 15 Minuten, Garzeit: 45 Minuten

So wird's gemacht: Das Fleisch von Häuten, Sehnen und Fett befreien und in gleichgroße Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Fleischbrühe nach Vorschrift zubereiten.

Anschließend Fett im Topf schmelzen und die Zwiebelscheiben unter ständigen Rühren darin goldbraun braten. Die Fleischwürfel dazugeben und ebenfalls kurz anbraten. Nun das Sauerkraut, das Paprikapulver, den Kümmel und die Fleischbrühe zu dem Zwiebel – Fleischgemisch geben und 15 Minuten im Schnellkochtopf schmoren lassen. Zum Schluss saure Sahne und Tomatenmark unter das fertige Gericht mischen.

Dazu passen Spaghetti oder Salzkartoffeln.

7. Spareribs

3 kg Rippchen
6 Essl. Ketchup
1 Essl. Tomatenmark
2 Essl. Öl
2 Essl. Honig
3 Essl. Sojasoße
1 Teel. Paprika
1 Teel. Curry
1 Prise Cayenne
4 Koblauchzehen

mind 2 Stunden eingelegt ziehen lassen, besser über Nacht, in Backofen oder auf Grill (mit Grillschalen 40 Minuten)

8. Truthahnmedaillons



Truthahnmedaillons mit Tomatenhaube

Zutaten:

600 g Truthahnmedaillons (am besten vom Filet)
4 Fleischtomaten
8 getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
1 Stange Staudensellerie
1 Knoblauchzehe
1 Sardellenfilet
ca. 10 Kapern
1 Chilischote (getrocknet)
1 Bd. Basilikum
1 Rosmarinzweig
1 Msp. Oregano
2 EL. Semmelbrösel
2 EL Parmesan, frisch gerieben
2 EL Olivenöl
etwas Mehl, Pfeffer, Salz
Butter, Olivenöl

Zubereitung:

1. Tomaten schälen, Kerne entfernen, Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Ebenso die getrockneten Tomaten und den Staudensellerie würfeln, Knoblauchzehe, Sardellenfilet, Kapern, Chilischote und Basilikum klein, aber nicht zu fein hacken. Zusammen in eine Schüssel geben und mit Semmelbröseln, Parmesan, Oregano und Olivenöl verrühren. Abgedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
2. 2. Fleisch in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden, salzen, pfeffern mit Mehl bestäuben. Olivenöl mit Butter erhitzen und das Fleisch mit dem Rosmarinzweig goldgelb anbraten (ca. 2 Minuten auf jeder Seite)
3. Ofen auf 200 Grad vorheizen, Medaillons auf ein Blech geben und mit der Tomatenmasse dick bestreichen. Noch etwas frischen Parmesan (oder Mozzarella Scheiben) darübergeben und 10 Minuten fertigbrennen.

Als Beilagen passen Rosmarinkartoffeln und Blattspinat.

G. Saucen

1. Kürbiskernpesto

150g Kürbiskerne
2 Scheiben Weißbrot
100g Parmesan
2 Essl. Zitronensaft
100ml Kürbiskernöl

Brot ohne Fett rösten, alles pürieren

2. Pesto

(für 4 Portionen)

25g Pinienkerne oder Walnüsse
1 Knoblauchzehe
½ Bund frisches, gehacktes Basilikum
½ Bund gehackte Petersilie
30g frisch geriebener Parmesan
1/8l Olivenöl, Salz
500g Spaghetti

Ich gebe alles in den Mixbecher und zerkleinere bis eine sämige Masse entsteht, eventuell Öl zugeben oder zum Schluss etwas vom Nudelkochwasser

3. Tomatenpesto

150g getr. Tomaten in Öl
1 Knoblauchzehe
60g Cashewkerne
50g Parmesan
4 Essl. Olivenöl **S & P**
½ Bund gehacktes Basilikum

→ alles außer Tomaten fein mixen, bei Bedarf etwas Brühe, dann Tom. , bei Nudeln etwas heißes Nudelwasser dazu

H. Vegetarisch

1. *Chili Vegetarisch*

1 Essl. Olivenöl
1 gehackte Zwiebel
1 rote Paprikaschote in Würfel
1 gehackte Knoblauchzehe
2 Dosen Tomaten
2 Dosen Kidneybohnen mit Saft
250 g Tellerlinsen* (in viel Wasser, 40 Min gekocht, oder 10 Min im Dampfdrucktopf)
Salz, Pfeffer, Chili, Tomatenmark und reichlich Kreuzkümmel

Öl, Zwiebeln und Paprika anbraten, dann Knoblauch und Tomatenmark dazu, alles zusammen geben und **15 Minuten köcheln** lassen.

* oder Patina Linsen, sie sind halb so groß und weniger mehlig

2. Crêpes (Grundrezept)

(ca. 12 Stück, 4 Personen)

150g Mehl
1 Prise Salz
3/8 l Milch
4 kleine Eier
2 Essl. Puderzucker
75g zerlassene Butter

Mehl und S in einer Schüssel mischen, Milch zufügen und glatt rühren, verquirlte Eier, Puderzucker +Butter (abgekühlt). Der Teig darf nur so dick sein, dass er beim Durchrühren wieder sofort zusammen fließt. ca. 30 Min quellen lassen, in wenig Fett und bei schwacher Hitze backen

3. Döbbecke

Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Kartoffeln
2 Ei(er)
(200 g Schinken, gewürfelt)
2 Brötchen, altbackene
½ Liter Milch
Salz
Pfeffer
Muskat
Öl

Brötchen in Würfel schneiden, in der heißen Milch einweichen und gut zerdrücken. Kartoffeln reiben. Kartoffelmasse mit allen Zutaten gut mischen. Einen Bräter mit Öl auspinseln (darf auch etwas mehr sein). Den Bräter OHNE Kartoffelmasse in den heißen Ofen (**250°**) stellen. Das Öl muss schon richtig heiß sein, Bräter wieder rausnehmen dann erst VORSICHTIG die Kartoffelmasse einfüllen und ab in den Ofen für ca. **30 Min**, dann auf **200°** runter gehen und solange backen, bis sich eine richtig schöne Kruste gebildet hat (**ca. 1Std**).

Zubereitungszeit: 30 Minuten

4. Gebackene Auberginen mit Mozzarella

für 4 Portionen

1800 g Auberginen
Öl (Oliven)
1000 g Tomaten
40 g Parmesan
250 g Mozzarella
5 Blatt Salbei
2 Zweige Rosmarin

Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden und pfeffern. Ein Backblech mit Olivenöl bepinseln. Auberginen nebeneinander darauf legen, mit 3 - 4 EL Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei **250°** etwa **5 Minuten** backen. Zwischendurch wenden, dann herausnehmen und salzen. Die Tomaten in Scheiben schneiden, auf den Auberginenscheiben verteilen, salzen und pfeffern. Parmesan reiben. Salbei und Rosmarin hacken. Kräuter und Parmesan über die Tomaten streuen. Mozzarella in dünne Scheibchen schneiden und darauf verteilen. Im Backofen bei **200°** etwa **15 Minuten** backen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

5. Grünkernauflauf

für 4 Portionen:

250 g Grünkern
250 g Möhren
250 g Blumenkohl
1 Kohlrabi
4 EL Öl (kalt gepresstes Olivenöl)
1 Prise Muskat, frisch gerieben
2 Zwiebel(n)
1 Zehe Knoblauch
1 gr. Dose Tomaten, geschälte (800 Gramm)
2 Prisen Rosmarin, getrocknet, gemahlen
1 EL Sirup (Ahornsirup)
2 EL Essig (Obstessig)
175 g Käse (Emmentaler)
Butter, für die Form
Salz

Den Grünkern erst wiegen, dann in einer Tasse abmessen. Mit der Tasse die doppelte Menge Wasser abmessen und den Grünkern über Nacht darin einweichen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser und 1/4 TL Salz zugedeckt bei mittlerer Hitze in etwa **30 Minuten** weich kochen. Bei Bedarf noch etwas Wasser zugießen.

Inzwischen die Möhren waschen, schälen und erst in Streifen, dann in Würfel schneiden. Den Blumenkohl vom Strunk entfernen und die Röschen in kleine Stücke teilen. Den Kohlrabi schälen und erst in Scheiben, dann in Streifen und zuletzt in Würfel schneiden. 2 EL Öl und 3 EL Wasser in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin bei schwacher Hitze zugedeckt **12-15 Minuten** "mit Biss" garen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, fein hacken und in 2 EL Öl glasig dünsten. Die Tomaten abgießen, abtropfen lassen, klein schneiden und zu den Zwiebeln geben. Alles bei mittlerer Hitze dicklich etwa 10 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz, Rosmarin, Ahornsirup und Obstessig pikant abschmecken.

Den Backofen auf **200 Grad** vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und das Gemüse einfüllen. Die Tomatensauce darauf verteilen. Den Grünkern gegebenenfalls abgießen, mit dem in Würfel geschnittenen Käse vermengen und in die Auflaufform füllen. Auf der mittleren Schiene des Ofens etwa **35 Minuten** backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

6. Hundekuchen

7. Kürbiskernpesto

150g Kürbiskerne
2 Scheiben Weißbrot
100g Parmesan
2 Essl. Zitronensaft
100ml Kürbiskernöl

Brot ohne Fett rösten, alles pürieren

8. Mojo (grün)

2 milde grüne Paprika
4 Knoblauchzehen
½ Strauß Petersilie
Koriander
Salz
¼ Teel. Cumin
100 ml Olivenöl
4-5 Essl. Rotweinessig

alles hacken im Mörser zerkleinern mit etwas Wasser
dazu:

Pellkartoffeln

9. Mojo (rot)

4 Knoblauchzehen
2 scharfe rote Chili
2 Teel. Paprikapulver (edelsüß)
¼ Teel. Cumin gemahlen
Salz
2 Scheiben Toastbrot
100 ml Olivenöl
4-5 Essl. Rotweinessig

Chili entkernen,+ Knobl. hacken +Salz in Mörser,
Brot in Wasser einweichen, zerdrücken, alles gut vermischen

10. *Pasta alla Rucola*

100g Rucola
Salz
2 Knoblauchzehen
3 Sardellenfilets
6 Essl..Olivenöl
400g Spaghetti

Rucola ganz kurz blanchieren

11. *Pasta Pesto*

(für 4 Portionen)

25g Pinienkerne oder Walnüsse
1 Knoblauchzehe
½ Bund frisches, gehacktes Basilikum
½ Bund gehackte Petersilie
30g frisch geriebener Parmesan
1/8l Olivenöl, Salz
500g Spaghetti

Ich gebe alles in den Mixbecher und zerkleinere bis eine sämige Masse entsteht, eventuell Öl zugeben oder zum Schluss etwas vom Nudelkochwasser

12. *Pizza*

Teig:

40g Hefe oder 1 Päck. Trockenhefe
500g Mehl
1 Ei
¼ l Wasser
2 EBl. Öl
½ Teel. Salz

Hefe in handwarmes Wasser bröckeln und unter Rühren darin auflösen. Mit dem Mehl vermischen. Dann 2 Essl. Öl, 1 Ei und Salz unterrühren. Kräftig durchkneten. An einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Im vor geheizten Ofen bei **225° ca. 20 Minuten**

13. Provenzalische Tomaten

Für 8 Portionen:

8 große reife Fleischtomaten (ca. 1,7kg)
2 Knoblauchzehen
frischer Thymian
1 Bund Petersilie
75g Paniermehl
6 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zucker

Salz und Zucker bestreuen, dick mit der Paste bestreichen und dicht an dicht in die Form setzen. Das restliche Öl darüber träufeln.

225° 20-25 Minuten

14. Ratatouille

375g grüne Paprikastreifen
1 Pf Auberginen
1Pf Zucchini
1 Dose Pizzatomaten
1 Teel. Basilikum
¼ Pf Zwiebeln
Petersilie
1 Zehe Knoblauch, Pfeffer, Salz

Gemüse in kleinen Portionen anbraten, alles zusammen 10 Min. schmoren lassen

15. Saure Linsen

1 Dose Linsen
1/2l Gemüsebrühe
2 Essl. Öl
1 Zwiebel
2 Karotten
1 kleine Stange Lauch
2 Essl. Tomatenmark
Saft von 1 Zitrone
1 Tasse Sauerrahm
1-2 Essl. Mehl
Salz, Pfeffer
2 Essl. Honig
4 Essl Essig

Gewürfeltes Gemüse in Öl glasig dünsten. Tomatenmark zugeben, +Gemüsebrühe und Zitronensaft, Linsen mit allem dazugeben. Saure Sahne und Mehl verrühren. Darunter geben + Rest

Spätzle abkochen, mit etwas Butter anbraten. Mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen.

16. Tartes aux pommes

200g Mehl
100g Butter
5 Essl. Wasser
Prise Salz

6 Äpfel schälen, in Scheiben, Boden gut zuckern, mit Äpfeln belegen.

175° 30 Min. Heißluft

17. Zucchini Küchlein

für 6 Portionen:

6 Ei(er)
4 Ei(er), davon das Eigelb
2 Tasse/n Milch
400 g Mehl
Salz
Muskat
100 g Käse (Gouda gerieben)
4 EL Sesam
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
500 g Zucchini, grob geraspelt

Für den Dip:

Crème fraiche
Salz und Pfeffer

Zutaten zu einem Teig verrühren, in einer beschichteten Pfanne zu Küchlein ausbacken. Für den Dipp Creme fraiche mit Salz u. Pfeffer abschmecken und dazu servieren. Eines der Lieblingsessen meiner Kinder - trotz Gemüse!!

Zubereitungszeit: 15 Minuten

18. *Zucchini-Quiche*

Zucchini
Span. Salami
Gouda
Oregano, Thymian
Schmand

Z. blanchieren, abtropfen lassen, Salami in Würfel schneiden, Gouda reiben

Arbeitsgang: Blätterteig aufs Blech

Zucchini verteilen

Salami

Käse

Gewürze

Schmand

I. Nachtisch

1. Apple Crisp

1kg mürbe Äpfel
1 Essl. Zitronensaft
100g Zucker
125g Haferflocken
1 Teel. Zimt
125g Butter

Äpfel vierteln, schälen, in Zitronensaft legen, Zucker und Haferflocken + Zimt mischen, Butter zerlassen, Pieform mit Butter ausstreichen + restliche Butter mit Haferflocken verrühren.

175° 60 Min

2. Himbeertraum

Zutaten für 6-8 Personen

1 kg Himbeeren
400 g Zucker
4 Essl. Himbeergeist
400 ml Joghurt
400 ml Schlagsahne

Etwa die Hälfte der Himbeeren mit dem Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Das Püree in ein Sieb geben und in eine Schüssel abtropfen lassen, dabei die Fruchtreste nur leicht mit einem Holzlöffel ausdrücken und nicht weiter verwenden. Den Himbeergeist mit dem Saft verrühren.

Joghurt in einer Schüssel glatt rühren. Schlagsahne halbsteif schlagen. Himbeersaft in eine gläserne Servierschüssel geben, Joghurt darüber gießen und leicht miteinander mischen, dann die halbsteife Sahne dazugeben und wieder nur leicht vermengen. Die restlichen Himbeeren teils unter die Masse heben, teils darauf verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

3. Hirse-Soufflee

500 gr Speisequark
150 gr Hirseflocken
4 Eier getrennt
1 Pr Salz
125 gr Zucker
Butter f Form
2 EL Pistazien

Quark u Hirseflocken verrühren, 30 Min. quellen lasse

Eiweiß m Prise Salz steif schlagen

Eigelb + Zucker weißschaumig schlagen

Eiweiß, Quark u Hirsemasse dazugeben u vorsichtig mit dem Schneebesen durchheben

In eine feuerfeste mit Butter ausgepinselte Form geben u mit den Pistazien bestreuen

175 Grad, mittlere Schiene 35 Min backen

dazu Pflaumenkompott u Vanillesoße

4. Joghurt-Zitronencreme



500g Joghurt (natur) oder und Quark
150g Zucker
Saft von 2 Zitronen
200g Schlagsahne
1/8l Wasser
6 Blatt Gelatine



Gelatine in kaltem Wasser auflösen, Joghurt mit Zucker und Zitronensaft mit dem Schneebesen mischen, Gelatine erwärmen, auflösen und unter kräftigem Rühren zur Creme geben. Wenn die Masse leicht abgekühlt ist (= man kann Straßen ziehen) die geschlagene Sahne unterheben.

5. Tiramisu

4 Eigelb
100 g Zucker
500 g Mascarpone
25 Löffelbiskuits

1/16 l kalten Espresso
1/16 l Amaretto-Likör

Kakaopulver (Schokoladenpulver) zum Bestäuben

Aus Eigelb, Zucker und Mascapone eine Creme schlagen. In eine Schale die Hälfte der Biskuits legen und mit dem Espresso/Amaretto beträufeln. Dann die Hälfte der Creme darüber geben. Danach den Rest der Biskuits darauf legen, wieder mit Espresso/Amaretto beträufeln und die restliche Creme darüber streichen. Mit Kakao bestäuben und einen Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

J. Kuchen

1. Ananastarte

Zutaten für 10 Stücke

200 g Mehl

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1/4 Zitrone (unbehandelt)

80 g weiche Butter und etwas für die Form

100 g Magermilchjoghurt

Belag:

1 kleine Ananas (ca. 600 g)

80 g Butter; 3-4 EL Honig

Mehl mit Salz und Zitronenschale mischen. Butter und Joghurt zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt 30 Minuten kühlen. Den Rand einer runden Kuchenform (24 cm Ø) fetten.

Ananas in fingerdicke Scheiben schneiden. Die Schale und den inneren faserigen Kern entfernen. Jede Scheibe vierteln.

Butter und Honig bei schwacher Hitze unter Rühren erwärmen. Mischung in die Form gießen, dicht mit Ananas belegen.

Den Teig zwischen Klarsichtfolie rund ausrollen - etwas größer als die Form. Auf die Form legen, den überstehenden Teil locker nach innen zum Belag klappen.

Torte in den kalten Backofen schieben. Bei **220 Grad 35 bis 40 Minuten** kräftig goldbraun backen. Auf einem Gitter 5 bis 10 Minuten abkühlen lassen. Eine Kuchenplatte über die Form legen. Das Ganze wenden, so dass die Tarte mit der Karamellseite oben liegt.

Tipp Eine geschlossene Form benutzen, aus der nichts auslaufen kann. Springformen eignen sich nicht. Es gibt Tarte-Formen aus Kupfer, Porzellan, Glas oder Ähnlichem.

2. Apfelbrot

Irmgard Rubner

750g Äpfel (geschält gewogen), grob reiben mit 200g Zucker verrühren und über Nacht stehen lassen.

500g Mehl

1 1/2 P. Backpulver-- zusammen sieben und unter die Äpfel rühren

1 Teelöffel Zimt---

1 Prise Nelken----

Einen guten Schuss Rum

250g Sultaninen

**125g Nüsse,(geschnitten) dazu geben
evtl. noch etwas Flüssigkeit zugeben.**

2 Kastenformen mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen und ca. **60 Min bei 200 Grad** backen. Der ausgekühlte Kuchen hält sich in Alufolie und kühl gelagert mehrere Wochen. Gutes Gelingen!

3. Birnenkuchen

Hefeteig

2 Pfund Birnen

2 Essl. Zitronensaft

angeschlagene Sahne auf Teig geben + Birnenschnitzel, Mandelblättchen darauf geben

35 Min 170

4. Blaubeerjoghurt-Torte

Boden:

175g Mandelkekse
125g Butter
bröseln, mixen, kalt stellen

Füllung:

2 Blatt Gelantine
Saft 1 Zitrone
150g Joghurt
600g Frischkäse
300ml Sahne

4 Essl. Wein
4 Essl. Wasser
1 Teel. Stärke
100g Heidelbeeren

erhitzen, darauf geben

5. Boden Veneziatorte

3 Eier
125g Zucker
1P Vanillezucker
150g Mehl
2 Teel. Backpulver
50g flüssige Butter

Aus Eiern, Zucker und VZ Schaummasse herstellen. Mit Backpulver vermischtes Mehl unterrühren, die flüssige Butter dazu rühren

175° 30Min

6. Cantuccini

250g Mandeln
20g Butter, Salz
50g Zucker
2 Eigelb
2 Eiweiß
1 Vanillezucker
500g Mehl
1P Backpulver

Mandeln in etwas Butter rösten, Eiweiß mit S steif schlagen, + Zu, + Eigelb+ Vanillezu + Mandeln + Mehl + Backpulver, 3-4cm dicke Rolle, auf Blech, leicht platt drücken, 35 Min auf mittlerer Schiene, noch warm in Scheiben schneiden, mit Schnittfläche auf Blech **15-20 Minuten** backen.

7. Crumble

(Apfel, Josta!, Aprikosen, Pflaumen,....)

Streusel:

125g Mehl
125g Zucker
125g gehackte Mandeln
150g Butter
Zimt

Alles miteinander verkneten

Boden einer Auflaufform mit Obst belegen, reichlich Streusel darüber

200° **20-25 Minuten**

8. Dattelmakronen

4 Eiweiß
½ Pfund Puderzucker
½ Pfund Walnüsse
½ Pfund Datteln

ca. 20 Minuten

120° Umluft

9. Eierlikörkuchen (vom Blech)

300g Butter
180g Zucker
4 Eier
1 Essl. Rum
1 Kaffeetasse Eierlikör
300g Mehl
1 P. Backpulver
100g Schokostreusel

30 Min. 175°

10. Eierlikörtorte

1 Tafel Zartbitterschokolade
5 Eier
80g Butter
1 Teel. Backpulver
100g Zucker
Rum
8 Essl. Eierlikör
200g gem. Mandeln
2 Becher Schlagsahne
1 P. Sahnefestiger
Schokoraspel

Schokolade hacken, Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Butter und Zucker schaumig schlagen. Rum, 2 Essl. Eierlikör, Mandeln und gehackte Schokolade hinzufügen.

Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Springform (24) mit Backpapier auslegen.

200° 30-40 Min

11. Feuerwehrkuchen

Boden:

125 g Butter
70 g Zucker
1 Ei
Salz
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag:

1 - 2 Gläser Sauerkirschen
½ l Saft
1 P. Vanillinzucker
2 Glas Kirschwasser

Streusel:

90 g Butter
100 g Zucker
110 g Mehl
100 g gemahlene Mandeln
Zimt (nach Belieben)

Zum Überziehen:

2 Becher Sahne
2 P. Vanillinzucker
Schokoladenpulver oder Zimt

Mürbteig zubereiten und in eine Springform geben.

Saft kochen, Puddingpulver (nach Vorschrift) einrühren und erkalten lassen. Schnaps und Kirschen unterrühren. Kirschen in die Springform geben. Streusel darauf verteilen.

Bei 180°C ca. 50 bis 60 Minuten backen.
--

2 Becher Sahne mit V-Zucker steif schlagen und Kuchen damit bestreichen. Zum Schluss mit Schokoladenpulver oder Zimt bestreuen.

Fladenbrot

12. Fladenbrot

450g Weizenmehl (Type 405) mit
300g Weizenmehl (Type 1050) in eine Schüssel geben mit
½ Päckchen Backpulver
1 Päckchen Trocken-Backhefe
1 gestrichenen Essl. Salz
1 gestrichenen Essl. Zucker sorgfältig vermischen
150g Joghurt mit
200ml Milch erwärmen, lauwarm mit
50g Butter-Flöckchen
2 Eiern zu dem Mehl geben

alle Zutaten in der Küchenmaschine oder mit einem elektrischen Handrührgerät mit dem Knethaken zuerst auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er etwa doppelt so hoch ist.

Den gegangenen Teig auf der Tischplatte nochmals gut durchkneten, in 3 Teile schneiden. Jedes Teigstück etwa 2cm dick ausrollen. Auf ein gefettetes Backblech legen mit 1 Essl. zerlassener Butter bestreich ein Teigstück mit Sesamsaat & Korianderkörnern bestreuen. Ein Teigstück mit Mohn und ein Teigstück mit Kümmel bestreuen. Abgedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis die Teigstücke etwa doppelt so hoch sind.

Das Backblech in den vor geheizten Backofen schieben.

Die Fladen goldbraun backen

Strom: **Etwa 225°**
Gas: **Etwa 4**
Backzeit: **15-18 Minuten**

13. Gebrannte Mandeln aus der Mikrowelle

200 g ungeschälte Mandeln
2 Teel. Zimt
4 Essl. Zucker
1 1/2 Essl. Wasser

in einem Mikrowellenbehälter vermischen.

2 Min. bei 600 Watt in die Mikrowelle, dann umrühren und noch einmal bei 600 Watt in die Mikrowelle.

Danach abkühlen lassen. Schmeckt wie frisch vom Rummel.

14. Herrentorte

Bisquit / 2 mal geschnitten

4 Becher Sahne (á 200g)

4 Sahnesteif

2 Tafeln (Mokka-Sahne) Schokolade

Sahne aufkochen. Schokolade in Stücken hinein. noch mal aufkochen und über Nacht in den Kühlschrank stellen, am nächsten Tag schlagen + Sahnesteif, füllen und garnieren.

15. Himbeertorte

Teig

5Essl. Mehl

½P. Backpulver

2Essl. Zucker

1 Vanillezucker schaumig rühren

3 Eier

Essl. Öl

1 Essl. Essig

ca. 15 Minuten bei 175°

Füllung

3 Becher süße Sahne schlagen

3 Sahnesteif

1 Becher saure Sahne unterheben, ein paar Himbeeren unterrühren

+ ¾ Beutel (75g) Himbeerquench unterheben.

+ Tortenguss rot mit 25g Quench

16. Holländische Kirschnitten

300g Tiefkühlblätterteig
1 Glas Sauerkirschen
1 Essl. Stärke
½ l Sahne
50g Zucker
2 cl Kirschwasser
4 Essl. Johannisbeergelee
100g Puderzucker
2 Essl. heißes Wasser

Blätterteig in Rechtecke schneiden, nach Anleitung backen, längs aufschneiden

Kirschen mit Stärke und etwas Saft aufkochen, auf gebackene Blätterteighälften geben, Sahne schlagen, Kirschwasser zugeben, auf Kirschen streichen, Gelee mit Puderzucker und heißem Wasser verrühren, auf die Deckel streichen

17. Juttas Butterkuchen

400g saure Sahne + 3 Eier mischen
400g Mehl
1 Päck. Backpulver
150g Zucker

100g Butter + 120g Zucker schmelzen
200g Mandelblättchen
2-3 Essl. Sahne

190° 25 Min

18. Kokoswaffeln

4 Eier
100g Butter
100g Honig
1Teel. Zitronensaft
250g Mehl
1 P. Backpulver
100g Kokosraspeln

19. Lebkuchen

400 g Haselnüsse gemahlen
400 g Mandeln gemahlen
500 g Farinzucker (braunen Zucker)
Eier
200 g Zitronat (klein gehackt)
200 g Orangeat (klein gehackt)
1 P. Lebkuchengewürz,

Alles in einer großen Schüssel zusammenkneten, dann 2 Tage im Kühlschrank abgedeckt o/ in Alufolie ruhen lassen.

Kugeln formen und auf größere Oblaten drücken, auf ausgelegtes Backblech legen und bei **200° ca. 15 Min** backen. (Backofen vorheizen!)

Mit Glasur überziehen

Menge ergibt ca 36 Lebkuchen.

20. Mohnblechkuchen

300g Butter
300g Zucker
370g Mehl
6 Eier
370g Backmohn
1 P. Backpulver
375g saure Sahne (Naturyoghurt)
150g gehackte Mandeln

ca. 30 Minuten **150°**

auf fertigen noch heißen Kuchen 150 ml Sahne-Milchmischung träufeln, anschließend mit Schokoladenguss überziehen

21. *Nusskuchen (Sigrid)*

300g Mehl
½ Päckchen Backpulver
300g Zucker
3 Eier
180g zerl. Butter
150g Nüsse
2 Essl. Rum
¼ l kalter Kaffee

alles zusammen schütteln

22. *Padzderskykuchen*

Die Füllung: 2 Vanille Puddings mit 0,5 Liter Milch und ca. 4 vollen EL Zucker zubereiten. Danach mit ca. 3 bis 4 volle EL gemahlene Erdnüsse oder Kokosraspeln vermischen. Pudding abkühlen lassen (aber ein bisschen warm lassen damit man ihn danach besser mit Butter vermischen kann). Ein bisschen mehr als die Hälfte einer Butterpackung leicht aufwärmen und zusammen mit dem Pudding vermischen.

Einen gekauften 3 Schichten Tortenboden nehmen und etwas starken Kaffee mit Cognac mischen. Jede Schicht des Tortenbodens mit dieser Kaffeecognacmischung befeuchten. Ein Teil der Füllung auf die erste Schicht des Tortenbodens auftragen. Den Rest mit ein bisschen Kakao vermischen und ein Teil auf die zweite Schicht auftragen. Mit dem Rest der Füllung den Tortenboden von oben und Seiten beschmieren.

Zur Dekoration kann man nach Belieben Kokosraspeln oder gemahlene Mandeln darüber streuen.

Guten Appetit!

23. Quarkstollen

500 g. Mehl, 1 Backpulver
200 g Zucker
1.P. Vanillezucker
1 Prise Salz, 1 Essl. Rum
abgeriebene Zitronenschale
2 Eier, 175 g Butter
250 g Quark
200 g Sultaninen
100 g gehackte Mandeln
50 g Zitronat
Puderzucker

Mehl mit Backpulver mischen, in die Mitte eine Vertiefung machen und Zucker, Gewürze u. Eier hinein geben und leicht mischen. Dann Quark, die in Stücke geschnittene Butter, Sultaninen, Mandeln u. Zitronat dazu, rasch zu einem festen Teig kneten. Stollen (ich mach davon 2 kleinere Stollen) formen.

Backofen vorheizen auf **200°**, dann ca. 10 Min bei **200°** backen, auf **175°** dann nochmals **65 Minuten**.

Noch heiß mit flüssiger Butter bestreichen und dick mit Puderzucker bestreuen.

24. *Rotweinkuchen*

250 gr Margarine
250 gr. Zucker
100 gr. Schokostreusel
4 Eier
1 Teelöffel Zimt
1 Teelöffel Kakao
125 ml Rotwein
1 Backpulver
250 gr. Mehl

Eier trennen, Margarine, Zucker Schokostreusel, Zimt, Kakao und Rotwein miteinander vermischen.

Mehl, Backpulver und Eischnee als letztes mit dazugeben und verrühren.

Bei 180 Grad 1 Std backen.

Nach dem Abkühlen mit Schokoguss bestreichen.

25. *Sauerkirchkuchen (Brenda)*

(gleicher Teig für gedeckten Apfelkuchen)

150g Butter
75 – 100g Zucker
1 Ei
300 – 320g Mehl
Backpulver (knappes Päckchen)
Vanillezucker

alles zusammenkneten

26. Schokoladencremetorte-Elfi

(sehr aufwändig)

7 Eigelbe
150 g Zucker
1 Prise Salz
7 Eiweiße
150 g Mehl

½ l Milch
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
Eigelbe
Zucker
250 g Butter
50 g Kakaopulver
50 g Blockschokolade
200 g Schokoladenglasur

Zwei Backbleche einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Backofen auf **220 Grad** vorheizen. Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und dem Salz schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben. Das Mehl darüber sieben und unterziehen.

Von der Biskuitmasse 6 Böden backen, jeweils auf ein Backblech streichen und **5-7 Minuten** auf der mittleren Schiene backen.

Aus der Milch, dem Puddingpulver, den Eigelben und dem Zucker einen Pudding kochen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und den Pudding löffelweise untermischen. Zuletzt den Kakao und die geschmolzene Schokolade unterziehen.

Die Biskuitböden mit Creme bestreichen und zusammensetzen. Oberfläche und Rand der Torte mit der Creme überziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Torte noch mit der geschmolzenen Schokoladenglasur überziehen.

27. Schokoladenkuchen

(Ursel Winter)
150g Butter
175g Zucker
4 Eier
100g geriebene Blockschokolade
1 P. Schokoladenpudding
1/4l süße Sahne
100g Mehl
2 Teel. Backpulver
100g gemahlene Nüsse

Rührteig herstellen, gut schaumig rühren

200° ca 1 Stunde backen

28. Schöpfbrötchen Hannelore

**500 g Weizen(mehlfein),
1 1/2 Teel. Salz,
20gr. Hefe,
ca.350g lauwarmes Wasser,
evt. 3-5 El Öl.**

Hefe mit etwas lauwarmen Wasser im Schraubglas kräftig schütteln und lösen. Zu den übrigen Zutaten geben und mit dem elektr. Handquirl gut verrühren.

Ich gebe einfach alle Zutaten in die Küchenmaschine und bearbeite den Teig mit den Knethaken. Bei ca. **50°** im Backofen gehen lassen. Mit den Händen kleine Brötchen formen, evtl. mit verquirltem Eigelb bestreichen und mit Kümmel, Mohn, Sesam oder gehackten Zwiebeln bestreuen. Sofort bei **200-220° ca. 20 Min.** backen.

29. Scones

(ca.20 Stück)

**500g Mehl
1gestr. Teel. Salz
2Teel. Backpulver
50g Zucker
80g Butter
300ml Buttermilch**

Mehl, Salz, Backpulver und Zucker mischen. Die Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen. + Buttermilch zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 1,5cm dick ausrollen + ausstechen oder auf ein Muffinblech legen. Mit Milch bepinseln.

225°	10-15 Minuten
-------------	----------------------

Scones sollten warm serviert werden (mit Butter, Sahne, Himbermarmelade)

Abwandlung: ♥ 50g Korinthen unter den Grundteig kneten

Käsescones: Zucker weglassen, dafür 50g geriebenen Cheddar unterkneten, aufs Blech geben, mit 150g geriebenem Cheddar bestreuen

30. Vollkornbrötchen (Engelke)

**300g Mehl
200g Quark
Backpulver
Salz**

31. Waffeln

Teig:

250g Butter oder Margarine
3 geh. Essl. Zucker
5 Eier
etwas Salz, Rum nach Geschmack
500g Weizenmehl
3 gestr. Teelöffel Backpulver
ca ½ l Milch

Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker zugeben Eier einzeln gut unterrühren, Salz und Rum, mit Backpulver gemischtes Mehl abwechselnd mit der Milch dazugeben. Teig soll dickflüssig vom Löffel fallen.

K. Getränke

1. *Ayran*

1 kg Joghurt
1-2 Essl. Zitronensaft
½ Teel Salz
½ kaltes Wasser

mit Pürierstab, einige Stunden kalt stellen, nochmals Stab

2. *Eierlikör*

250g Puderzucker
5 Eigelb
mit Quirl schaumig rühren (einige Minuten)
Vanille
1 Tasse Sahne
½ Tasse Milch
½ Tasse 96% Weingeist

3. *Russian Tea*

1 ½ - 2 cups sugar
3 ½ litres water
rinds of 4 lemons + 4 oranges

boil together 15 minutes

make strong black tea with either 3 teabags or 2 tbs black tea to 4 cups boiling water for 10 minutes.

L. Eingemachtes

1. *Amarena-Kirschen*

1kg Kirschen
750g Zucker

kochen

2. Eierlikör

250g Puderzucker
5 Eigelb
mit Quirl schaumig rühren (einige Minuten)
Vanille
1 Tasse Sahne
½ Tasse Milch
½ Tasse 96% Weingeist

3. Suppenpaste/Suppenwürze

**1 Pfund Suppengemüse (Porree, Sellerie mit Blättern, Möhren,
Petersilienwurzel, Liebstöckel o.ä.)**
½ Pfd Salz

alles Gemüse durch den Fleischwolf drehen, evt. zwei Mal, mit dem Salz vermischen, in Schraubgläser füllen, hält ein Jahr lang

