

Oberhauer

Kochbuch

Erprobte Rezepte



kfd - Eudenbach

© **Herausgeber:** Kath. Frauengemeinschaft
Königswinter-Eudenbach

Schriftgestaltung: Klaudia Broscheid

Illustrationen: Sonja Bellinghausen
Christina Cuesta Schleder
Annelore Broscheid

Königswinter-Eudenbach 1996

OBERHAUER KOCHBUCH

Die Idee kam ganz spontan
"Legen wir doch mal ein Kochbuch an ...
mit Rezepten neu und alt
süß und salzig ... warm und kalt
ausprobiert und vorgeschmeckt
zu empfehlen und perfekt!"

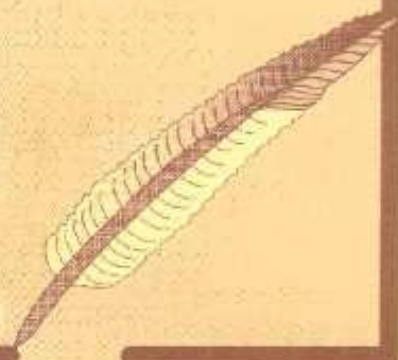
Bald schon war's in aller Munde
was in jener Helferinnenrunde
ausgeklüngelt und erdacht ---
manche Frau sich Mühe macht
nachzudenken, aufzuschreiben,
längst Vergessenes aufzutreiben ...

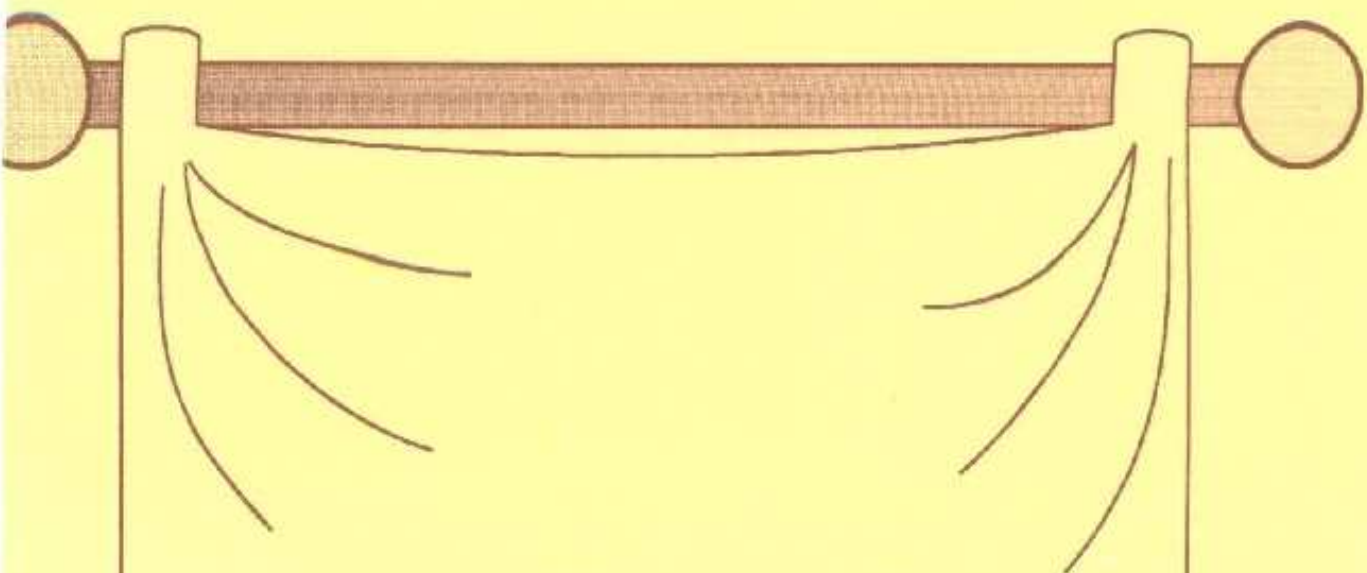
Ihnen wollen wir "Danke" sagen,
denn sie haben dazu beigetragen,
daß aus dem anfänglichen Versuch
entstanden ist nun dieses Buch.

Mit Rezepten vielerlei,
selbst der "Wöschbrei" ist dabei
"Knudelen" und moderne Sachen
"Cog au vin" zum Nachzumachen.

Für den Oberhauer Gourmet
entstand dieses Kochbuch
der

Kfd





INHALTSVERZEICHNIS

ab Seite 1: Suppen und Eintöpfe

ab Seite 22: Fleischgerichte

ab Seite 67: Kartoffelgerichte

ab Seite 80: Gemüse

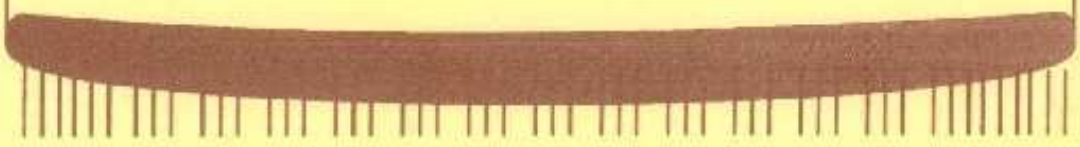
ab Seite 93: Salate

ab Seite 114: Aufläufe, Gratins und
Nudelgerichte

ab Seite 141: Nachspeisen

ab Seite 166: Kuchen

ab Seite 244: Verschiedenes



Suppen und Eintöpfe

Die Erzenzupp

"Nix jeht für en joode Zupp"
meent eenes Daachs der Limbachs Jupp
maht die Erze sich parat,
die er jekouf hat op däm Maat.

In dänn Pott ... un met dobei
Breetlauch, Salz un Zellerei
Erpel, Hämmsche, Lorbeerblatt
domet die Zupp och Würze hat.

Baal at soß der Jupp am Desch
ohß die Erzenzupp ganz fresch,
eene Teller un och zwei
däht sich noch en Portion dobei
reef: "Die beste Zupp von allen"
un leeß die Erzen düchtisch knallen"

Annelore Broscheid

Bayrische Kartoffelsuppe

8 - 10 Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden und mit Zitrone beträufeln.

1 Sellerieknolle schälen, waschen u. in Würfel schneiden.

4 Möhren waschen, schaben u. in dünne Scheiben schneiden.

2 ltr. Gemüsebrühe in einen Topf geben, Gemüse dazu u. würzen mit

Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronenmelisse, Rosmarin, Majoran, 1 Teel. Honig u. 1 gepellte Knoblauchzehe (wenn gewünscht).

20 Min. garen, dann mit dem Mixstab pürieren.

500 g ger. Putenbrust in Streifen schneiden u. dazugeben.

1 Becher Sahne schlagen u. unterziehen.

1/2 Bund geh. Petersilie dazu u. wenn gewünscht

1 Glas Weißwein dazu.

Noch weitere 5 Min. auf kleiner Flamme köcheln lassen.



Marga Radermacher

Brotsuppe

350 g trockenes Brot

(Schwarzbrot - Körnerbrot - Graubrot - Brötchen)

2,5 ltr. Milch

3 Eßl. Zucker

Rosinen nach Belieben

1-2 Tassen Weißwein

Brot in Milch einweichen u. mit dem Passierstab
zerkleinern. Süßen, u. unter Rühren aufkochen.
Rosinen dazu geben u. zum Schluß den Wein.
Nach Belieben nachsüßen.

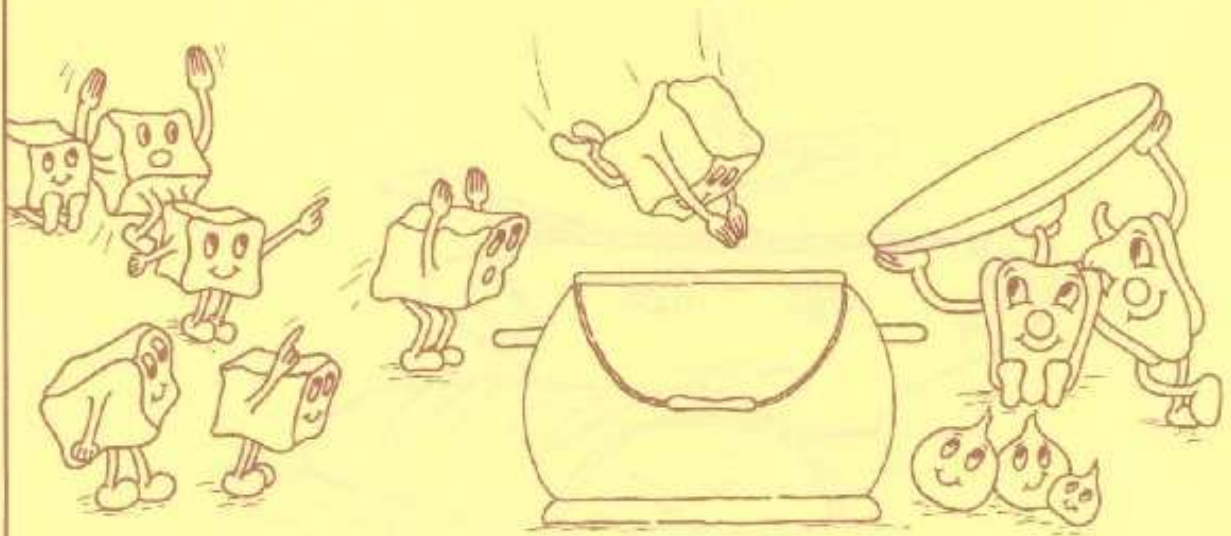


Gulaschsuppe

(ziemlich dick)

- 750 g Rindergulasch
- 750 g Schweinegulasch
- 750 g Rindergehacktes
- 500 g Magerspeck in Würfel
- 1000 g Paprika rot u. grün
- 500 g Zwiebeln
- 2 Fl. Zigeunersoße
- 2 Fl. Schaschliksoße

Alles zusammen in einen Topf geben und 2-3 Std.
mit geschlossenem Deckel bei 220 Grad
im Backofen garen.



Hühnersuppe mit Mango

- 150 g Staudensellerie (in Scheiben schneiden)
- 100 g Lauch
- 150 g Champignons
- 1 Zwiebel in Würfel
- 400 g Hähnchen-Brustfilet
- 3-4 Eßl. Öl
- 1 ltr. Hühnerbrühe (frisch o. aus Würfel)
- 100 g Langkornreis
- 1 reife Mango
- 1-2 Eßl. Zitronensaft
- 1-2 Eßl. Weißwein
- Curry, Pfeffer u. Salz



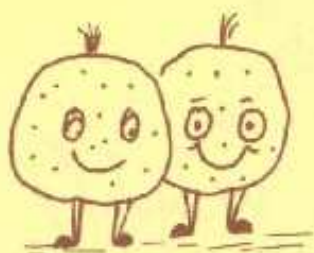
Gemüse waschen u. in Scheiben schneiden, Zwiebel würfeln u. Hähnchenfleisch in Streifen schneiden, in Öl mit Zwiebelwürfel anbraten. Brühe zugeben u. kochen lassen. Reis einstreuen u. 10 Min. mitkochen lassen. Gemüse u. Champignons dazugeben. Weitere 10 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Mango schälen, Kern entfernen u. das Fruchtfleisch würfeln, zum Hähnchen geben u. mit Curry, Pfeffer, Salz, Zitronensaft u. Weißwein abschmecken.

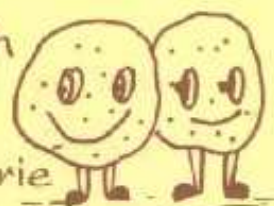
Kartoffelsuppe

f. 4 Personen

- 100 g Butter
- 350 g Kartoffel gewürfelt
- 1 große Zwiebel gewürfelt
- ca. 1 ltr. Fleischbrühe
- 2 Eßl. Mehl



- 1 große Stange Lauch
- 2 große Möhren
- 1 dicke Scheibe Sellerie



In etwas Butter die Zwiebel u. Kartoffeln andünsten und mit 2 Eßl. Mehl binden. Dann ca. 1 ltr. Fleischbrühe dazugießen. Lauch, Möhren, Sellerie und 1 Lorbeerblatt kleingeschnitten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer u. Muskatnuß abschmecken; ca. 30 Minuten leicht kochen.

In der Zwischenzeit:

1 Stange Lauch

2 Möhren

1 dicke Scheibe Sellerie in ganz kleine Wüfel



schneiden u. in etwas Butter in der Pfanne leicht andünsten, sofort etwas salzen, damit die Farbe erhalten bleibt. Wenn die Suppe gar ist, mit dem Quirl pürieren u. abschmecken. Gedünstetes Gemüse leicht unterrühren. Suppe vor dem Servieren mit geschlagener süßer Sahne und Petersilie garnieren.

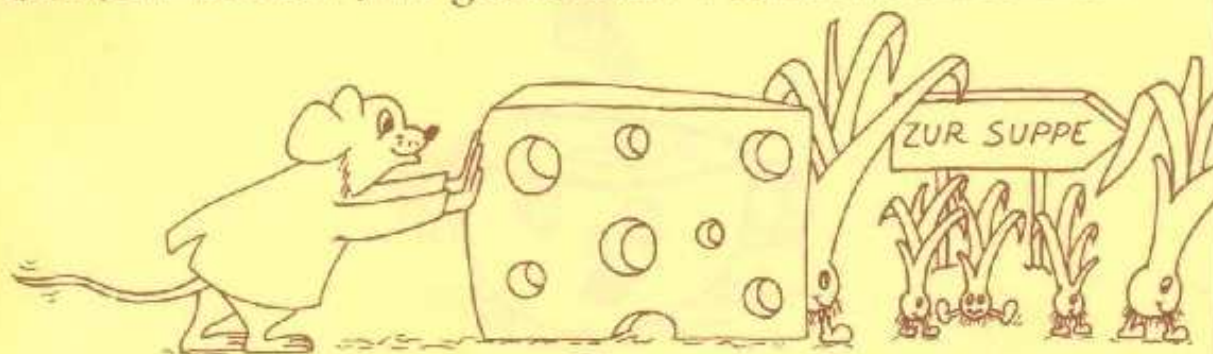
Käsesuppe I

- 5 Stangen Porree waschen, putzen u. in Ringe schneiden
- 1 1/4 ltr. Gemüsebrühe herstellen
- 1 Eßl. Öl in einen Topf geben u. erhitzen Porree und
- 200 g Schmelzkäse solange dünsten, bis der Käse geschmolzen ist
- 1 1/2 Eßl. Mehl darüber stäuben, verrühren u. mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- 1 x aufkochen lassen

Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskat, Worcestersauce, Kümmel, Curry, 1 Teel. Honig, 1 Prise Ingwer, 1 Teel. Basilikumpaste.

1 Becher Schmand verrühren und dazugeben.

200 g geriebenen Käse dazu und etwa 10 Min. köcheln lassen. Mit gehackter Petersilie bestreuen.





Käsesuppe II



- 500 g Rinderhack
- 400 g grob gehackte Zwiebeln
- 400 g feiner Lauch (klein schneiden)
- 1 1/2 ltr. Fleischbrühe (aus dem Glas)
- 200 g Schmelzkäse (Sahne)
- 200 g Schmelzkäse (Kräuter)
- 1 Dose Creme fraiche (Kräuter)
- 1 Dose Champignons (klein würfeln)

Zwiebeln dünsten, Hack zugeben, anbraten und mit Fleischbrühe auffüllen. Lauch hinzugeben und alles 20 Minuten kochen lassen (bis der Lauch weich ist).

Bei kleiner Hitze Käse, Creme fraiche und Pilze zugeben und köcheln lassen, bis der Käse geschmolzen ist.

Abschmecken und falls nötig, nachwürzen.



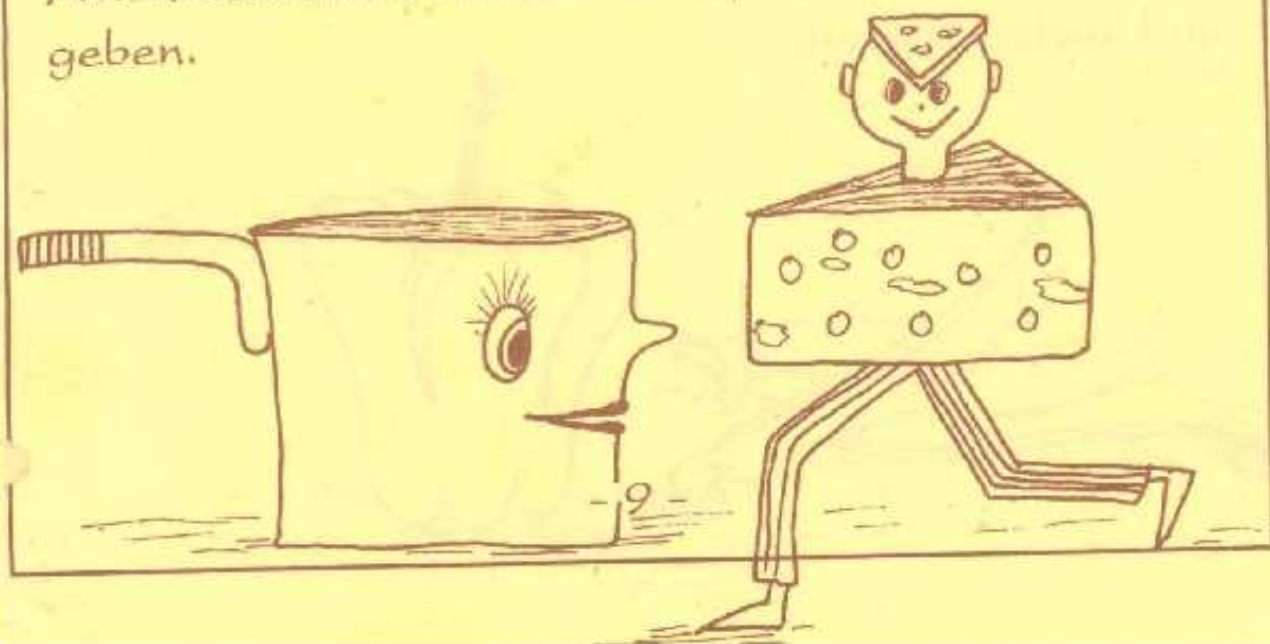
Renate Wolter

Schnelle Käsesuppe

- 3 Zwiebeln
- 500 g gem. Hackfleisch
- 1 ltr. Brühe
- 200 g Kräuterkäse (Milkana)
- 200 g Sahnkäse (Milkana)
- 1 Paket Jglo Rahm-Porree
- 1/2 Eßl. Curry
- 1 Prise Zucker
- etwas Salz

Zwiebeln glasig dünsten. Gehacktes zugeben und mit Salz und Pfeffer anbraten. Anschließend mit Fleischbrühe ablöschen.

Alle anderen Zutaten nach und nach hinzufügen. Nach Geschmack einen Schuß Weißwein hinzugeben.



Serbische Bohnensuppe

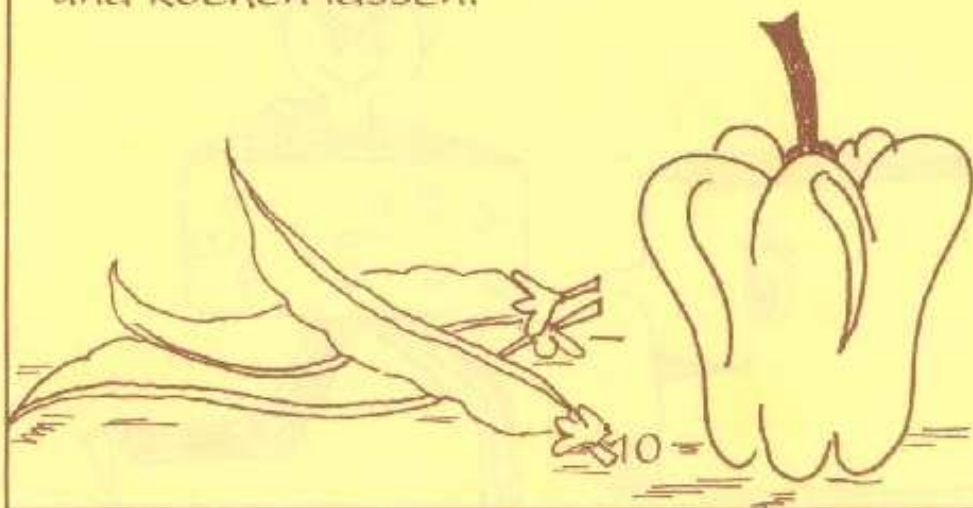
2 kg	Rindergulasch
1 kg	Zwiebeln (gewürfelt)
400 g	Kartoffeln (gewürfelt)
200 g	Tomatenmark
1,5 kg	Brechbohnen
1 kg	Kidneybohnen
700 g	Paprikastreifen
	Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. Knoblauch



Fleisch scharf anbraten. Pfeffer, Salz und Zwiebeln beigeben und weiterrösten. Tomatenmark zufügen und mit Brühe ablöschen.

Ca. 2 Std. köcheln lassen und abschmecken.

Etwa 30 Minuten bevor das Fleisch gar ist, die Bohnen, Kartoffeln und Paprika zugeben und kochen lassen.



Spanische Paprika-Sahnesuppe

2 rote	Paprikaschoten	waschen, halbieren
2 grüne	" "	u. entkernen, in feine
2 gelbe	" "	Streifen schneiden
500 g	Tomaten	abziehen, in grobe
		Würfel schneiden
6-8	Zwiebeln	feine Würfel schneiden
1 Dose	Sauerkraut	auseinanderzupfen u.
		klein schneiden
3 Eßl.	Öl	erhitzen und die
		Zwiebeln glasig
		dünsten

Paprika, Sauerkraut u. Tomaten dazugeben und etwa 3 Min. andünsten.

2 ltr. Brühe dazugeben u. würzen mit:

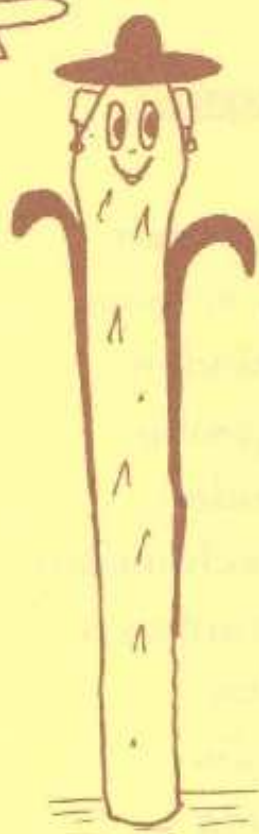
Salz, Pfeffer, viel Paprika, Cayennepfeffer, 1 Eßl. Sojasauce, Oregano, Basilikum, Thymian, grüne Minze u. Knoblauch.

100 g gewaschenen Reis dazugeben, 1 x aufkochen u. 20 Min. ziehen lassen.

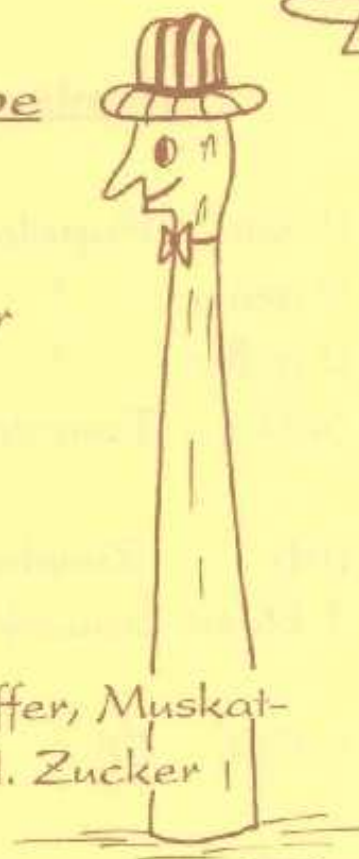
10 Min. vor dem Essen 4 Mettwurstchen in Scheiben schneiden u. zugeben. Mit Weißwein abschmecken. 1 Becher Creme fraiche mit 2 Eßl. geh. Petersilie verrühren u. in die Suppe geben.

Klaudia Broscheid

Spargelcremesuppe



500 g	Spargel
3/4 ltr.	Salzwasser
50 g	Butter
40 g	Mehl
2	Eigelb
3 Eßl.	Weißwein
1/4 ltr.	Sahne
	weißer Pfeffer, Muskat-
	nuß, 1 Teel. Zucker



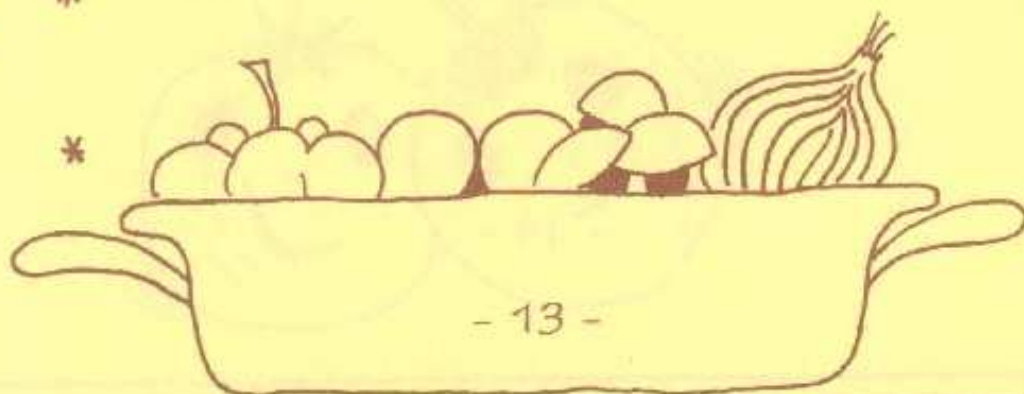
Spargel waschen, schälen und im Salzwasser ca. 20 Min. kochen. Stangen aus dem Topf nehmen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden. In einem neuen Topf Butter erhitzen, Mehl auf einmal dazugeben u. 2 Min. durchschwitzen. Mit Spargelbrühe ablöschen u. unter Rühren 6 Min. kochen. Den Topf vom Herd nehmen, Eigelb, Weißwein u. Sahne in die Suppe einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat u. Zucker abschmecken. Die Spargelstücke wieder in die Suppe geben, diese wieder erhitzen (nicht kochen) und sofort servieren. Je nach Geschmack: in Stücke geschn. Schnittlauch hinzufügen.

Suppe zum Abend - mit Hack und Pfirsichen

- * 750 g Rinderhack
- * 1 gr. Zwiebel
- * 1 rote Paprikaschote
- * 1 grüne " "
- * 1 gelbe " "
- * 1 gr. Dose Tomaten
- * 1 gr. Dose Pilze mit Brühe
- * 1 gr. Flasche Gewürzketchup
- * 1 Dose Pfirsiche
- * 1 Becher Creme fraiche



Rinderhack in Öl andünsten, Zwiebel dazugeben u. Paprika kurz mit andünsten. Dann die anderen Zutaten dazu geben. Pfirsiche in kleine Würfel schneiden. Mit Salz u. Gewürzen abschmecken.



Tomatensuppe mit Reis

- 500 g Tomaten
- 1 ltr. Fleisch- od. Knochenbrühe
- 50 g Reis
- 2 Tassen Brühe od. Wasser
- 1 Zwiebel
- 25 g Butter
- 30 g Mehl
- Salz, 1 Pr. Zucker u. 1 Eßl.
Essig



Tomaten waschen u. klein schneiden. In der Brühe weich kochen. Reis im Wasser so garen, daß er noch körnig bleibt. Die Zwiebel im heißen Fett glasig dünsten u. das Mehl hell gelb rösten u. zu der Suppe geben. Alles gut durchkochen lassen.

Danach die Suppe durchsieben u. abschmecken. Über den Reis geben u. mit Petersilie bestreuen.

Statt Reis können auch Nudeln verwendet werden.



Marliese Landsberg

Weißweinsuppe

1/2 ltr. Wasser mit einer Messerspitze Zimt
u. 3 Tropfen Backöl Zitrone auf der höchsten
Stufe zum Kochen bringen.

In das kochende, aber von der Herdplatte
genommene Wasser, langsam 2 gehäufte Eßl.

Gustin einrühren u. kurz aufkochen.

Dann 1/2 ltr. Wein zufügen. Die
Suppe mit 3 Eßl. Zucker abschmecken
und wieder bis kurz vor dem Kochen erhitzen
(nicht kochen lassen). 1 Eigelb mit 2 Eßl. Wasser
verrühren u. unter die Suppe ziehen.



Wirsingssuppe mit Currysahne

f. 6 Portionen als Vorsuppe

200 g Kartoffeln

750 g Wirsingkohl

60 g Butter o. Margarine

1 Eßl. Currypulver

1 1/4 ltr. Hühnerbrühe (frisch od. aus
Würfel)

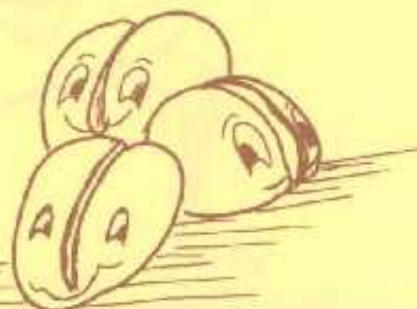
200 g Sahne

Salz

Geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden. Den Wirsing putzen, waschen u. in 6 Teile schneiden, Strunk entfernen. Ein Drittel Wirsing abnehmen u. beiseite stellen. Den restlichen Wirsing grob hacken.

Kartoffel abtropfen lassen u. mit dem gehackten Wirsing in 40 g Butter andünsten. Mit Curry bestäuben u. bei mittlerer Hitze anschwitzen. Mit der Hühnerbrühe auffüllen u. zum Kochen bringen. Zugedeckt bei milder Hitze 25 Min. kochen, dann mit dem Mixstab pürieren. Die Sahne unterrühren u. mit Salz abschmecken. Den restlichen Wirsing in feine Streifen schneiden, in der restl. Butter andünsten (2-3 Eßl. Wasser zugeben), salzen u. zugedeckt 5 Min. dünsten. Wirsing vor dem Servieren in Streifen schneiden u. als Einlage in die Suppe geben.

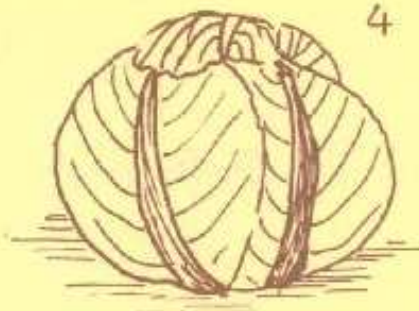
Beilage: Vollkornbrötchen



Wundersuppe für 7 Tage

für eine Diät bei Übergewicht, Bluthochdruck u. Blutreinigung

- 6 große Zwiebeln
- 3 Dosen Tomaten (750 g)
- 1 mittelgroßer Weißkohl
- 2 grüne Paprika
- 2 Tüten Zwiebelsuppe - Mix
- 1 Stange Staudensellerie
- 4 Möhren



Gewürze für den Geschmack:
Sojasauce, Worcestersauce
kein Salz!

Gemüse in Stücke schneiden, mit Wasser abdecken
u. 1 Std. kochen lassen.

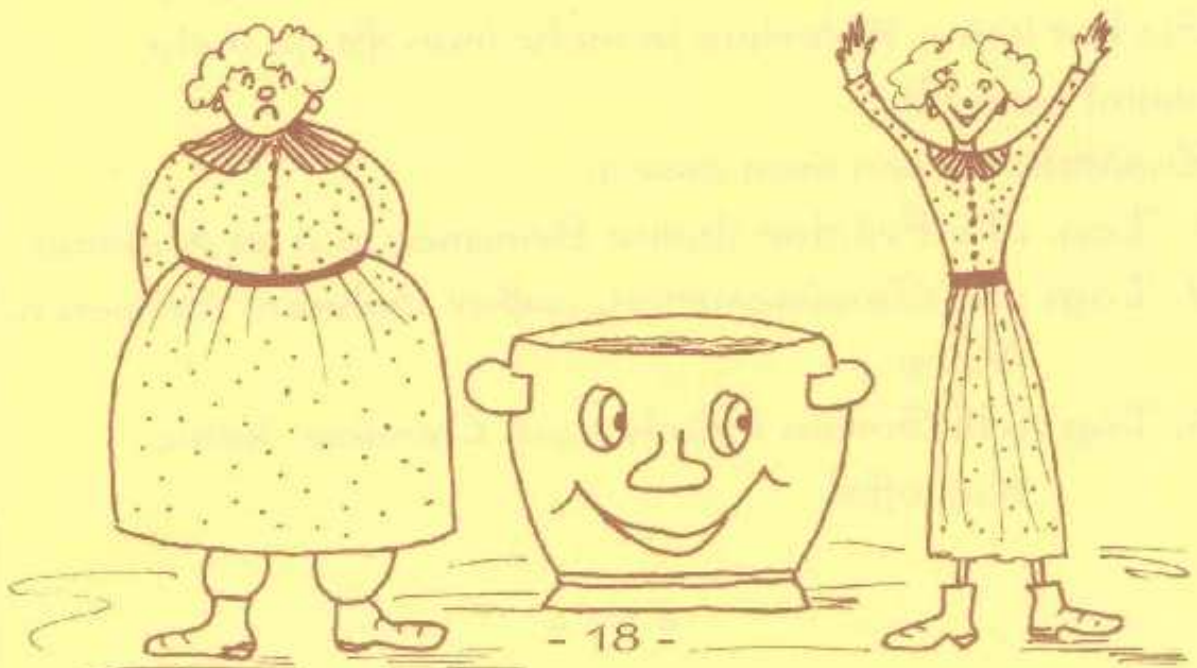
Die Suppe kann man essen, wenn man hungrig ist.
Sie hat keine Kalorien; je mehr man ißt, je mehr
nimmt man ab.

Zusätzlich kann man essen:

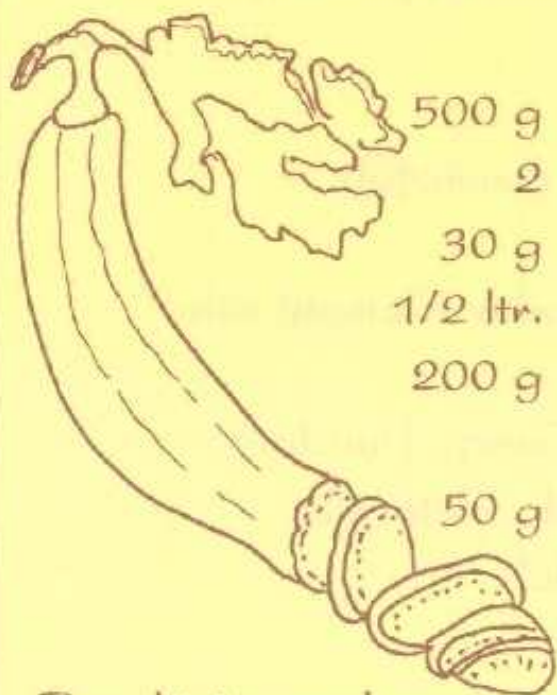
- 1. Tag: alle Früchte (keine Banane), gut ist Melone;
- 2. Tag: alle Gemüsesorten, außer Bohnen, Erbsen u.
Mais;
- 3. Tag: alle Sorten Früchte od. Gemüse, keine
Kartoffel;

4. Tag: Bananen, 2 % Milch, bis 3 Bananen
u. 5 Gläser Milch;
dieser Tag bringt Kalorien, Calcium
und Kohlehydrate;
5. Tag: Rindfleisch u. Tomaten bis 6 Stck. u.
220 g - 300 g Fleisch
6. Tag: mindestens 5 Gläser Wasser trinken;
das reinigt den Körper von überflüssiger
Säure.
6. Tag: Rindfleisch u. Gemüse;
7. Tag: Bananen, Reis, Gemüse u. alle Saftsorten
(kein Zuckerzusatz)

Es handelt sich um eine Krankenhausdiät, die man
so lange machen kann, wie man will.



Zucchini-Suppe od. Broccoli-Suppe



- 500 g (ca. 4) Zucchini
- 2 Zwiebeln
- 30 g Butter
- 1/2 ltr. Brühe
- 200 g Creme fraiche
- Salz, Pfeffer, Petersilie
- 50 g Parmesan (nach Belieben)

Zucchini waschen u. putzen; 1 Zucchini in dünne Scheiben schneiden u. beiseite legen. Die andere Zucchini würfeln. Zwiebeln würfeln u. in der Butter glasig dünsten. Zucchiniwürfel zugeben und andünsten.

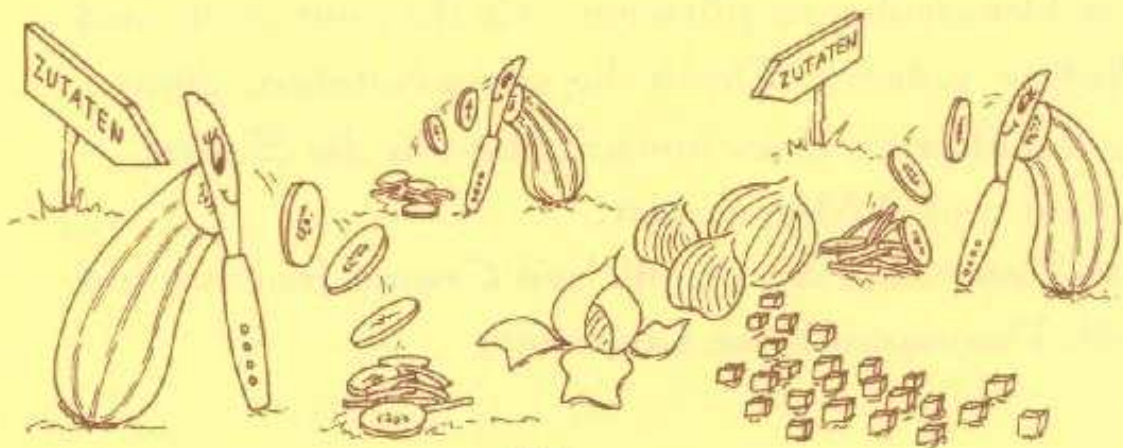
Die Brühe u. 100 g Creme fraiche zugießen u. alles 10 Min. kochen lassen. Mit dem Schneidestab des Handrührers pürieren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die vorbereiteten, dünn geschnittenen Zucchini-scheiben in die Suppe geben und 2 Min. garen.

Mit Petersilie, der restlichen Creme fraiche und evtl. Parmesankäse servieren.

Zucchini-Suppe

- 1 kg Zucchini
- 1 Zwiebel, gewürfelt
- 10 g Butter
- 1 ltr. Gemüse oder Fleischbrühe
(Würfel)
- Pfeffer, Curry, Fondor,
Knoblauch, Petersilie
- 50 ml Dosenmilch

Zucchini in Scheiben schneiden und mit der Zwiebel in heißem Fett andünsten. Mit Brühe auffüllen und ca. 15 Min. kochen lassen. Mit dem Mixstab pürieren, mit Gewürzen abschmecken und mit Dosenmilch verfeinern.



Anneliese Müller

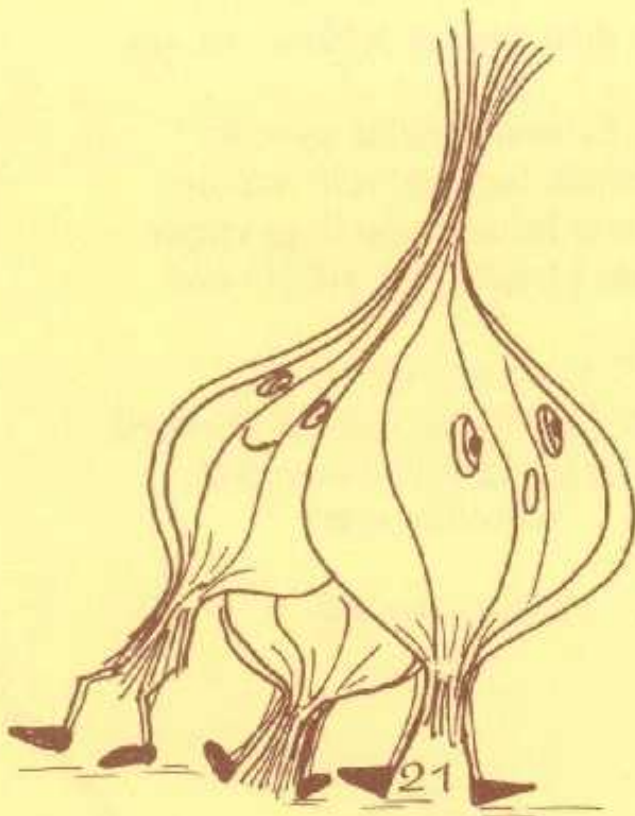
Zwiebelsuppe

f. 4 Personen

1 kg Zwiebeln

1 ltr. Brühe (3 Würfel)

Zwiebeln in Fett glasig dünsten, etwas
bräunen lassen und in die Brühe
geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß
abschmecken und mit etwas Mondamin
andicken.



Fleischgerichte

Der Streit

Ein Schweinebraten sprach zum Bräter
"Du hundsgemeiner Übeltäter ---
verbrennst mir glatt mein schönes Fell.
Du bist ja richtig kriminell!"

Das gab dem Bräter einen Stich
er forderte gebieterisch:
"Pack doch deinen ganzen Speck
und mach dich aus mir schleunigst weg."

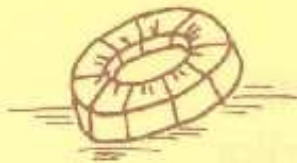
Der Schweinebraten aggressiv
schimpfte laut und sehr massiv
und dieser Streit drang flugs empor
an eines Fleischwolfs silbern Ohr.

Dieser hungrige Gesell
schnappt den Braten sich ganz schnell
und macht aus ihm komplett
"Schweinemetz".

Annelore Broscheid

Annelore Broscheid

Ananas-Schnitzel



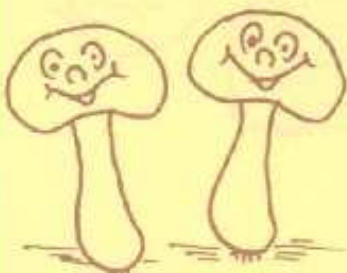
- 4 Schnitzel
- 8 Scheiben Ananas
- 1 Dose Champignons
- 2 Becher süße Sahne
- 1 Becher Creme fraiche
- 2 Teel. helle Soße
- 1 P. Rahmsauce dkl.
- Pfeffer, Salz, Aromat und Sojasauce



Schnitzel halbieren und mit Pfeffer, Salz und Aromat würzen. In die Auflaufform legen und mit je 1 Scheibe Ananas und Pilzen belegen.

Für die Sauce:

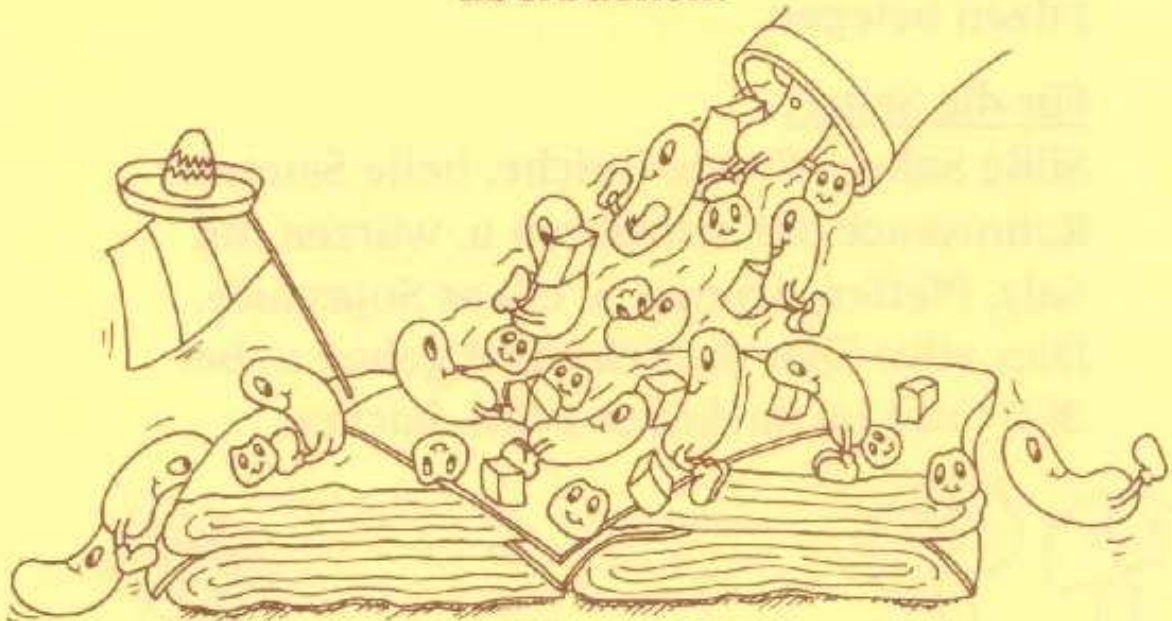
Süße Sahne, Creme fraiche, helle Sauce u. Rahmsauce dkl. verrühren u. würzen mit Salz, Pfeffer, Aromat u. etwas Sojasauce. Dies alles über die Schnitzel geben u. bei 200 Grad im Backofen 1 Std. backen.



Chili-Kotelett

Nackenkotelett (ohne Knochen)
gewürzt mit Salz, Pfeffer u. Paprika
werden in einer Auflaufform mit je einer
Scheibe Gouda wie Dachziegel geschichtet.
Der Käse sollte bedeckt sein.
Mit Alufolie abdecken u. 1 1/2 Std. bei
200 Grad im Backofen backen.

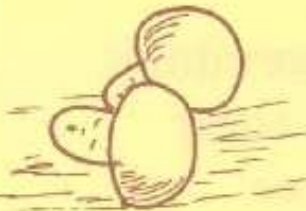
Danach 1 Flasche Chilisaucе mit 200 g Sahne
verrühren u. über das Fleisch geben.
Nochmals in den Backofen schieben u.
je nach Menge 1/2 Stunde ohne Alufolie
überbacken.



Helga Kremser

Coq au vin (Hähnchen in Wein)

- 1 Hähnchen (ca. 1200 g)
- 50 g Speckwürfel
- 250 g kleine Zwiebeln
- 1/2 ltr. roter Burgunder
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer u. Cayennepfeffer
- 1 Glas Cognac
- 1 Dose Champignonköpfe
- 1 Bund Petersilie



Speck u. gewürfelte oder geviertelte Zwiebeln in Öl oder Butter glasig dünsten. Den Wein zugießen, Lorbeerblatt u. die mit Salz zerdrückten Knoblauchzehen zufügen u. gut durchkochen.

Gesäubertes und zerkleinertes Hähnchen rundum in Öl anbraten, in den Rotweinsud geben u. ca. 30-40 Min. sanft köcheln lassen. Das Hähnchen herausnehmen u. warm stellen. 1 Eßl. Mehl mit etwas Wasser anrühren, in die Rotweinsauce geben u. gut durchkochen lassen. Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer u. Cognac hinzufügen u. das Fleisch, die Champignonköpfe u. die gehackte Petersilie wieder in den Topf geben.

Beilage: Baguettebrot



Curry-Fleisch

- 50 g Walnußkerne
(grob geschnitten)
- 70 g gestiftete Mandeln
- 50 g Kokosraspel
- 125 g Rosinen
- 600 g Gulasch
- 30 g Fett
- 1 große Zwiebel, gewürfelt
- 2 gestrichene Eßl. rotes
Johannisbeergelee
- 1 Eßl. Zitronensaft
- Salz und Pfeffer

Gewürfeltes Fleisch u. Zwiebelwürfel anbraten. Curry, Walnußkerne u. Mandeln hinzugeben u. 3 Min. mitbraten lassen. Mehl einrühren u. mit der Fleischbrühe auffüllen. Das Ganze in eine Kasserolle geben u. Kokosraspel, Rosinen, Johannisbeergelee u. Zitronensaft hinzufügen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken u. zugedeckt noch 2 Std. köcheln lassen.

Beilage: Reis oder Nudeln



Filet à la Stroganoff



- 500 g Rinderfilet
- Biskin zum braten
- 125 g Tomaten
- 1 Gewürzgurke
- 2 Zwiebeln
- 1 TL Tafelsenf
- 1/4 ltr. Brühe aus Würfeln
- 2 Eßl. Dosenmilch
- Salz, Pfeffer u. Petersilie

Das Filet in bleistiftdicke Streifen schneiden, die Tomaten abziehen u. würfeln. Die Gurken ebenfalls in Streifen schneiden. Das Fleisch in heißem Biskin kurz scharf anbraten, dann herausnehmen u. warm stellen. In dem Bratenfett die gewürfelten Zwiebeln andünsten. Tomaten, Gewürzgurke und Senf dazugeben u. verrühren. Mit Brühe auffüllen u. die Sauce um fast die Hälfte einkochen lassen. Zuletzt Dosenmilch zufügen und mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Das Fleisch mit der Sauce vermengen, anrichten u. mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

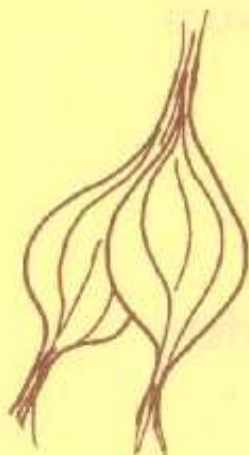
Vorbereitungszeit: etwa 30 Minuten

Garzeit: etwa 20 Minuten



Renate Wolter

Filettopf

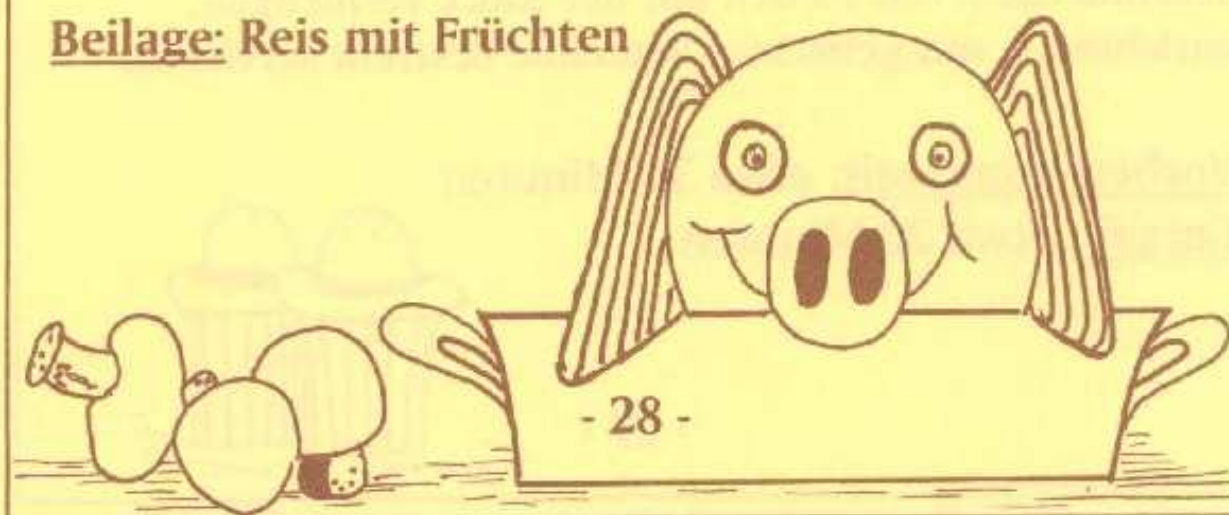


- 2 Schweinefilet
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Champignons
(geschnitten)
- 1 Fl. Chili-Sauce
- 1 Becher Sahne
- Salz, Pfeffer u. Cognac

Filetscheiben kurz braten, dann würzen u. in eine Auflaufform schichten. Im verbleibenden Bratenfett die Zwiebelwürfel u. Champignons dünsten u. über das Fleisch geben. Chili-Sauce u. Sahne verrühren, mit Salz, Pfeffer und Cognac abschmecken u. ebenfalls über das Fleisch geben.

Bei 200 Grad gut 40 Min. garen lassen.

Beilage: Reis mit Früchten



Filettopf für 8 Personen



2 kg
2 große
1 große
1 große

Schweinefilet
Dosen Erbsen & Möhren
Dose Pilze
Dose Spargel
- alle Dosen ohne Flüssigkeit -

Sauce: 4 Beutel
1 Stich
3

Sauce Bernaise
Butter (nicht wie angegeben)
süße Sahne

Das Fleisch in Scheiben schneiden u. anbraten,
danach mit Salz u. Pfeffer würzen.

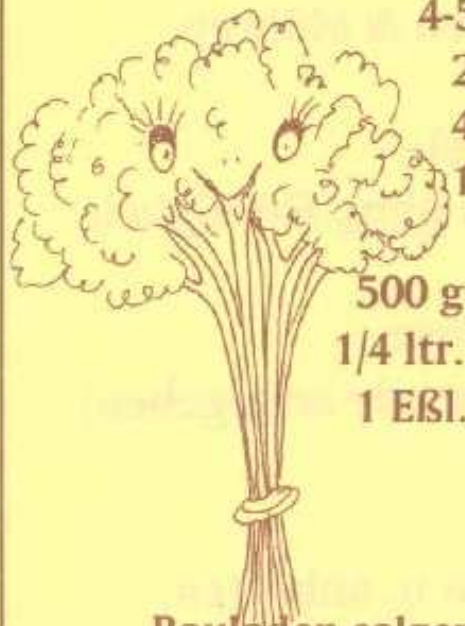
Das Gemüse gut mit Fondor würzen, in eine
Auflaufform geben und das Fleisch darauf verteilen.
Sauce nach Anleitung kochen. Nach dem Kochen
3 Sahne dazu u. nochmals aufkochen. Alles über
Gemüse u. Fleisch geben. (Am Vorabend soweit
fertig machen.)

Bei 225 Grad 30 Min. mit Deckel oder Alufolie u.
15 Min. ohne Deckel garen.



Gefüllte Rinderrouladen

für 4 Personen



- 4 Rinderrouladen
- 4-5 Äpfel
- 2 rote Zwiebeln
- 4 Scheiben gek. Schinken
- 1 Bund Petersilie
- Salz und Pfeffer
- 500 g Tomaten
- 1/4 ltr. Fleischbrühe
- 1 Eßl. Creme fraiche
- Zucker
- Butterschmalz zum braten

Rouladen salzen und pfeffern. Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in dünne Spalten schneiden. Die geschälten Zwiebeln und die Petersilie fein hacken.

Die Rouladen mit dem Schinken belegen, einige Apfelspalten, einige Zwiebelwürfel u. Petersilie darauf verteilen. Mit Garn umwickeln.

Das Fett erhitzen u. die Rouladen von allen Seiten darin anbraten. Die Tomaten vierteln, restliche Apfelspalten u. die Zwiebeln dazugeben. Mit heißer Brühe so lange schmoren lassen, bis die Rouladen weich sind. Saucenfond pürieren, Creme fraiche unterrühren u. mit Salz, Pfeffer u. Zucker abschmecken.

Hackbraten auf Kartoffelgratin

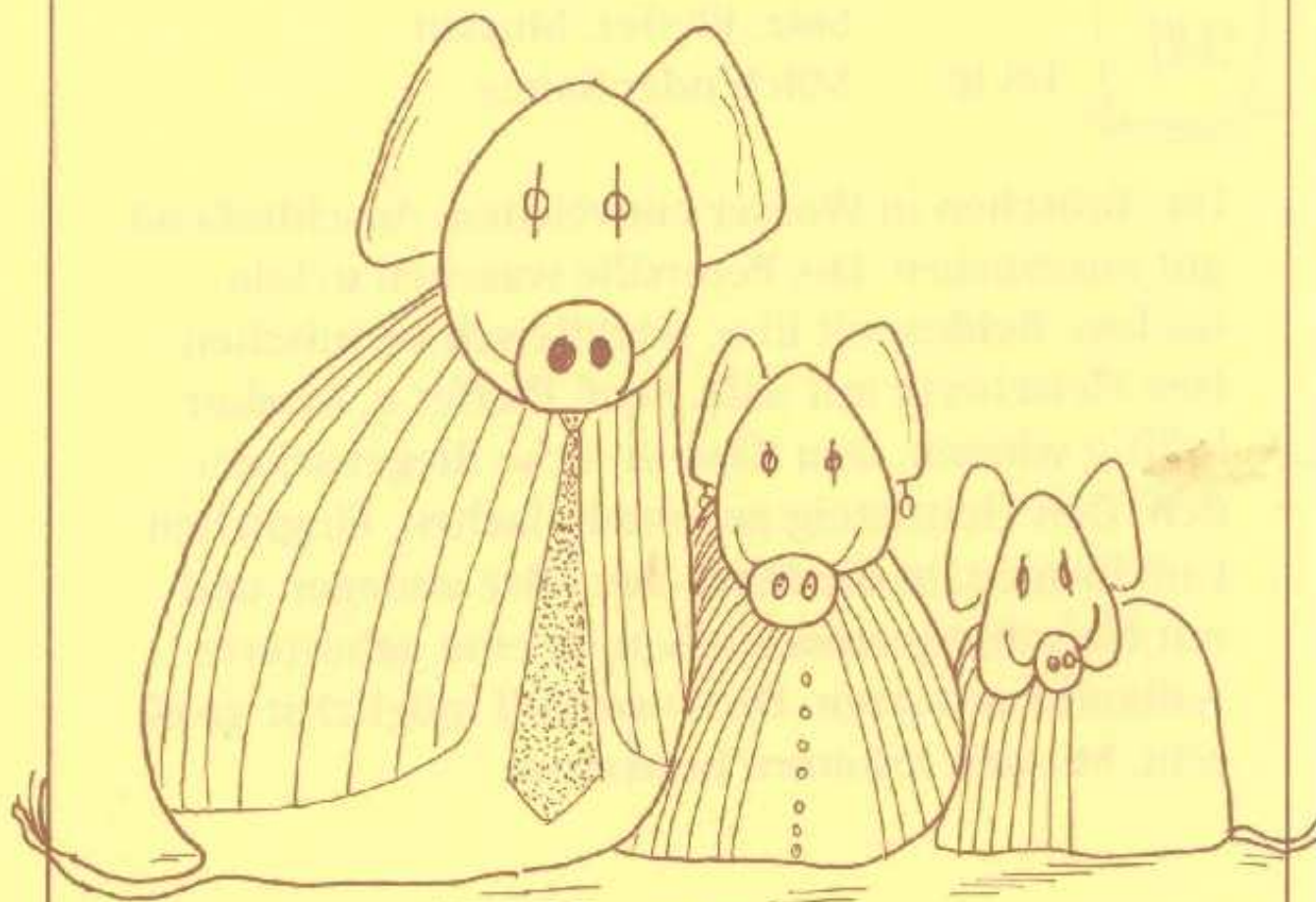
- 1 altbackenes Brötchen
- 1 Bund Petersilie
- 1 Ei
- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1/2 Teel. Senf
- Pfeffer, Muskat
- 200 g Pikantje van Gouda
- 1 Teel. provenzalische Kräuter (gehäuft)
- 1 kg mehliges Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1/8 ltr. Milch oder Sahne



Das Brötchen in Wasser einweichen. Anschließend gut ausdrücken. Die Petersilie waschen u. fein hacken. Beides mit Ei u. Hackfleisch vermischen. Den Fleischteig mit Salz, Senf, Pfeffer u. Muskat kräftig würzen. Den Käse in dicke Riegel schneiden. Den Fleischteig zu einem flachen, länglichen Laib formen. In die Mitte den Käse einlegen und mit Fleischteig umschließen. In eine gebutterte Auflaufform setzen. Die Form soll möglichst groß sein. Mit den Kräutern bestreuen.

Die Kartoffeln schälen u. in dünne Scheiben
hobeln. Mit Salz, Pfeffer u. Muskat kräftig
würzen. Milch u. Sahne zugeben, gut mischen.
Kartoffeln um den Hackbraten schichten.
Restsahne zugießen.

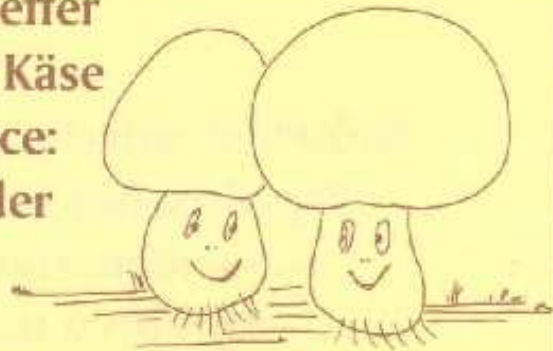
Bei 200 Grad im Backofen ca. 60 Min. backen.



Christel Fiala

Hackbraten mit Pilzen

- 1 kg gemischtes Hackfleisch
- 250 g frische Champignons
- 2 Brötchen
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 1 Ei
- Salz und Pfeffer
- 175 g geriebener Käse
- Für die Sauce:
- 3 Eßl. Saucenbinder
- 2 Eßl. Sahne



Das Brötchen in Wasser einweichen u. anschließend gut ausdrücken. Hackfleisch, gewürfelte Zwiebeln, geschnittene Pilze, Petersilie, Ei, Pfeffer u. Salz unter die Brötchenmasse mischen u. daraus einen Hackbraten formen.

Bei 225 Grad 60-70 Min. im Backofen braten.

Danach den Hackbraten mit dem geriebenen Käse bestreuen u. nochmals 5 Min. überbacken.

Den Hackbraten vorsichtig herausnehmen. Den

Sud mit etwa 1/2 ltr. Brühe o. Wasser auffüllen.

Mit Saucenbinder u. Sahne eine Sauce anrühren.

Angelika Limbach

Hackfleischbrötchen

f. 6 Personen

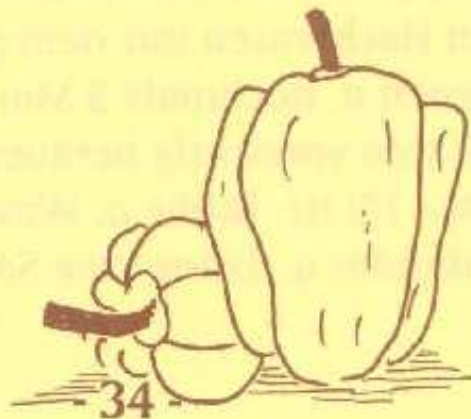
- 6 Brötchen
- 2 Paprikaschoten (rot u. grün)
- 200 g Emmentaler Käse (45 %)
- 1/8 ltr. Wasser
- 1 Beutel Maggi-Hackfleisch Fix
- 500 g Hackfleisch

Brötchen aufschneiden u. etwas aushöhlen.

Paprikaschoten u. Käse in kleine Würfel schneiden. Hackfleisch Fix in Wasser einrühren u. kurz quellen lassen.

Hackfleisch, Paprikaschoten u. Käse zufügen u. zu einem Teig verarbeiten. Hiermit die Brötchen dick bestreichen.

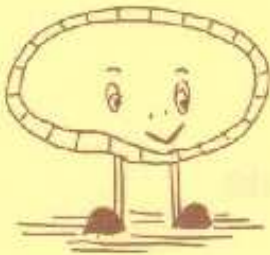
Ca. 25 Min. bei 160 Grad im Backofen backen.



Maria Hombuechel

Hackfleischrolle

- 1 Päckchen Knödelpulver
(halb und halb)
- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Petersilie,
Knoblauch u. Paprika
- 1 Ei
- Paniermehl



Das Knödelpulver nach Vorschrift mit 3/4 ltr.
Wasser anrühren u. 10 Min. quellen lassen.

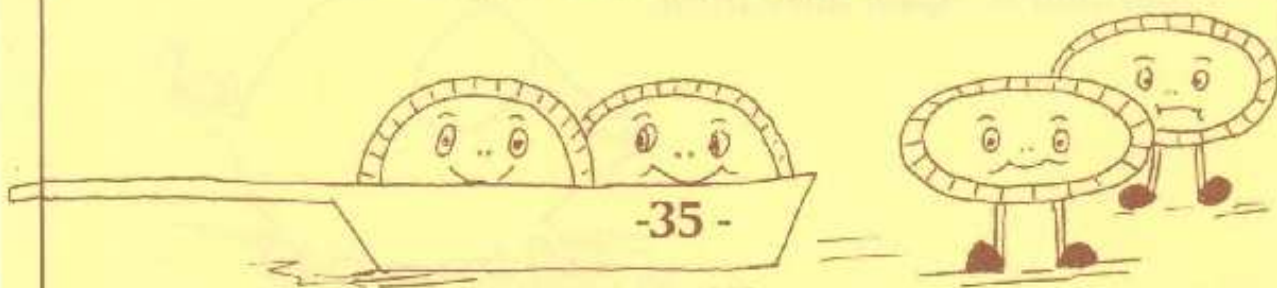
(Evtl. mit körniger Brühe würzen.)

Aus den anderen Zutaten einen Teig bereiten.

Die Knödelmasse auf der Backunterlage
ausrollen u. den Teig darauf verteilen
und ausrollen.

Rolle in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Diese in Ei u. Paniermehl wenden u. in
der Pfanne braten.



Kalter Schweinebraten mit Beilage

1 kg ausgelöster Schweinebraten
Salz, Pfeffer, Rosmarin und
Basilikum

30 g Bratfett

2 Zwiebeln

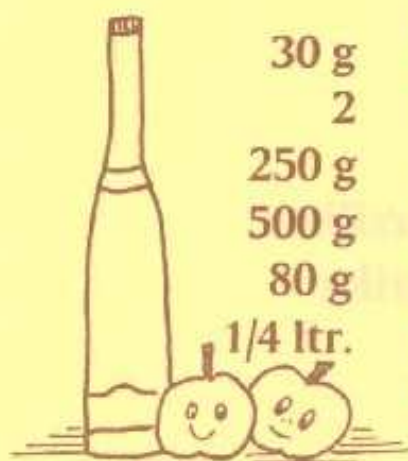
250 g entsteinte Backpflaumen

500 g Äpfel

80 g Zucker

1/4 ltr. Weißwein

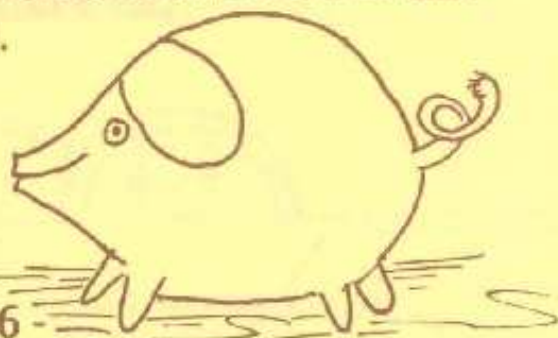
abgeriebene Zitronenschale



Das Fleisch mit den Gewürzen einreiben. Im heißen Fett anbraten. Halbierte Zwiebeln zufügen u. etwas heißes Wasser beigießen. Den Braten zugedeckt ca. 1 1/2 Std. gar schmoren.

Die Backpflaumen mit 1/8 ltr. Wasser und 30 g Zucker ca. 10 Min. garen. Die Äpfel schälen u. vierteln. Den Wein mit etwas Wasser u. dem restl. Zucker u. der Zitronenschale aufkochen, die Äpfel darin kurz dünsten u. darin abkühlen lassen.

Den erkalteten Braten in Scheiben schneiden u. mit Pflaumen u. Äpfel anrichten.



Kaninchen mit Äpfeln

- 1 Hauskaninchen (ca. 1,5 kg)
- 50 g durchw., geräucherter Speck
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 125 g Schalotten
- 2 säuerliche Äpfel
- 30 g Butter oder Margarine
- 1 Likörglas Calvados (Apfelschnaps) oder Weinbrand



Das Kaninchen waschen u. mit Küchenpapier trockentupfen. Keulen u. Vorderläufe mit einem scharfen Messer abtrennen. Den Rücken in 3-4 Stücke schneiden. Alle Teile mit Salz u. Pfeffer einreiben. Speck würfeln u. in einem Bräter ausbraten. Die Speckwürfel zur Seite stellen. Fett in den Bräter geben u. erhitzen. Kaninchen-
teile zufügen u. im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad zunächst 20 Min. von einer Seite braten. Dann wenden u. weitere 20 Min. braten.

In der Zwischenzeit Schalotten u. Äpfel schälen. Das Kerngehäuse ausstechen u. die Äpfel in 1 cm dicke Ringe schneiden. Schalotten u. Apfelringe zum Kaninchen geben u., falls nötig, etwas heißes Wasser angießen. Die Kaninchenteile nochmals wenden u. weitere 20-30 Min. braten.

Die Speckwürfel zufügen u. den Calvados über das Kaninchen gießen.

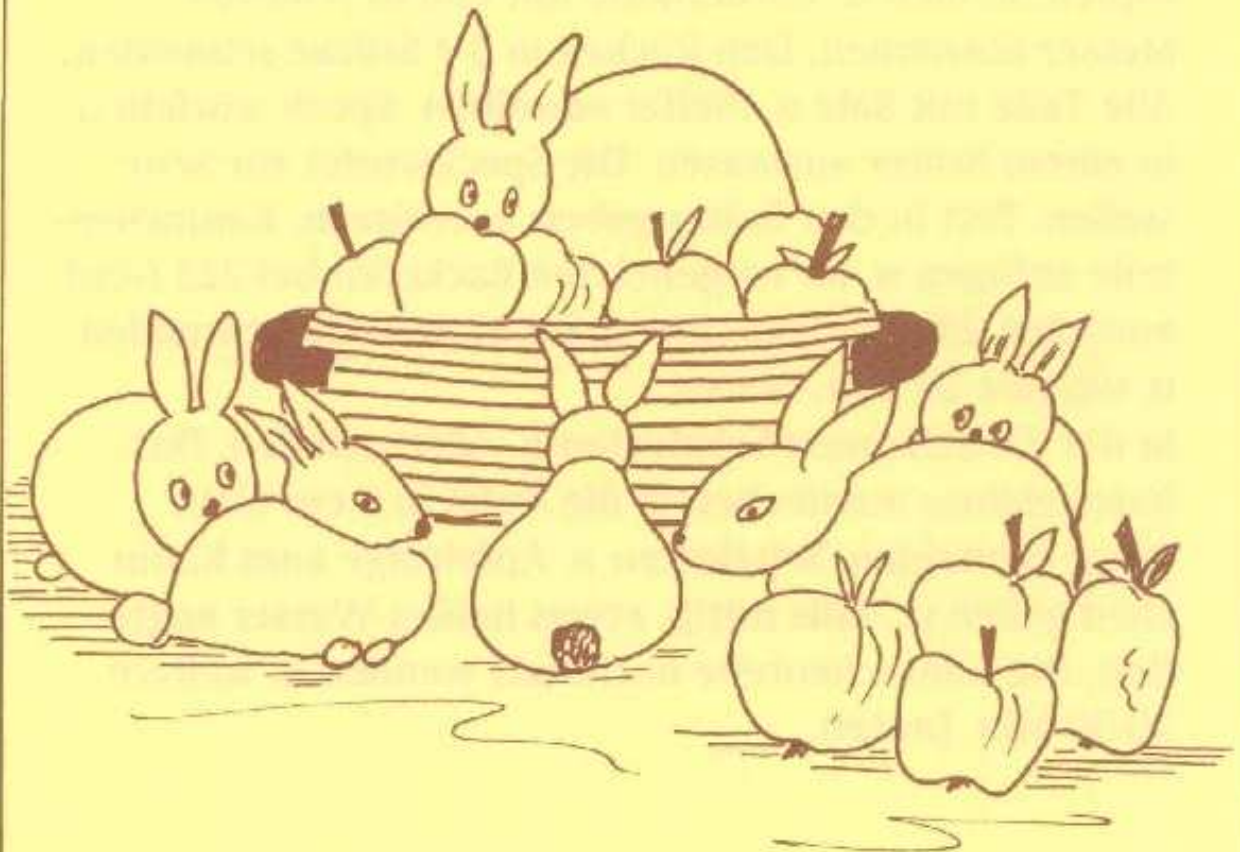
Die Kaninchenteile auf einer vorgewärmten Platte mit Apfelringen u. Schalotten anrichten.

Bratensatz mit wenig heißem Wasser lösen, aufkochen u. nach Geschmack mit Salz u. Pfeffer würzen.

Das Kaninchen mit der Saucenflüssigkeit begießen.

Dazu schmecken Salzkartoffeln.

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden



Helga Kremser

Kasseler, überbacken

ca. 1 kg	Kasseler ohne Knochen
1/2 ltr.	trockenen Weißwein
je 1	rote u. grüne Paprika
1	Stange Lauch
1	Zwiebel
2	Möhren
200 g	Champignonköpfe (Dose)
2 Eßl.	Öl
1/2 Tasse	Tomatenpüree
	Salz u. Pfeffer
je 1 Teel.	Majoran u. Basilikum
150 g	geriebenen Emmentaler Käse

Das Fleisch im Weißwein dünsten (nicht kochen!) u. abkühlen lassen. Das Gemüse putzen u. in Öl anbraten. Den Wein, in dem das Fleisch gegart wurde, angießen. Die Champignons zufügen, Tomatenpüree, Salz, Pfeffer u. die Gewürze zugeben. Evtl. mit Saucenbinder etwas andicken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden u. in eine feuerfeste Form legen. Die Gemüsemischung darauf verteilen u. mit dem Käse bestreuen.

Im Backofen solange überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Beilage: Reis oder Weißbrot



Josefine Limbach

Kotelett mit Käsehaube

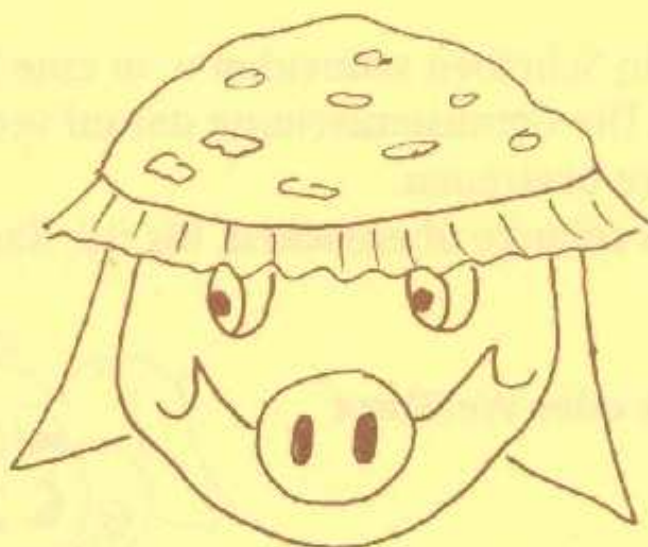
f. 4 Personen

4 Schweinekotelett (a 150 g) in 2 Eßl. heißem Öl von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten. Dann mit Salz, Pfeffer u. Edelsüß-Paprika würzen.

10 g Emmentaler od. Gouda-Käse grob raspeln. Die Koteletts damit gleichmäßig bestreuen. Im vorgeheizten Herd bei 250 Grad goldgelb überbacken.

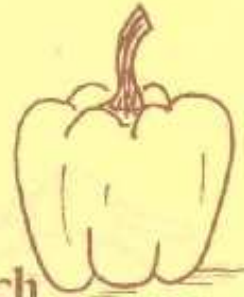
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Beilage: grüner Salat u. neue Kartoffeln



Kreolische Reispfanne

f. 4 Personen



- 4 Eßl. Öl
- 400 g Puten- od. Schweinefleisch
- je 1 rote, grüne u. gelbe Paprika
- 3 Scheiben gek. Schinken (Würfel)
- 1 Dose Champignons
- 250 g gewaschenen Reis
- Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne-
pfeffer, Kerbel, Knoblauch und
1 Eßl. Sojasauce



Das Fleisch in Würfel schneiden u. im Öl anbraten, würzen und abschmecken.

Die Paprika in Streifen schneiden u. mit den restl. Zutaten (auch den Reis) zum Fleisch geben. 1/2 ltr. Brühe dazugießen. Evtl. 1 Dose Krabben ohne Saft über die Zutaten streuen.

Bei bedeckter Pfanne etwa 20 Min. (bei Verwendung v. Schweinefleisch ca. 30 Min. länger) langsam garen. Nicht rühren!

Auf eine vorgewärmte ovale Platte geben u. mit Tomaten verzieren.

Lamnbraten

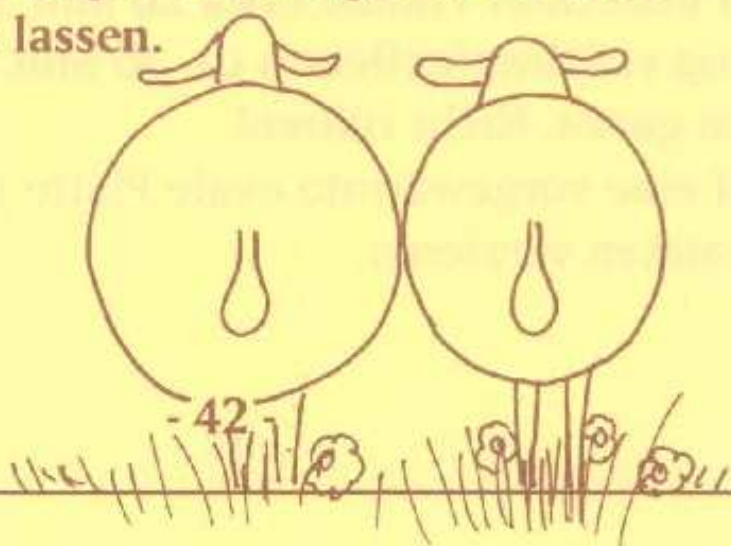


- 1500 g Lamnbraten
frisch od. gefroren
- 125 g Speck auslassen
- 2 dicke Zwiebeln
- 125 g Margarine
Pfeffer, Paprika, Curry,
Salz, 8 Wacholderbeeren u.
4 Lorbeerblätter

Margarine u. etwas Öl erhitzen u. das Lammfleisch von allen Seiten stark anbraten, damit reichlich Röstoffe gebildet werden. Nach dem Anbraten würzen u. abschmecken.

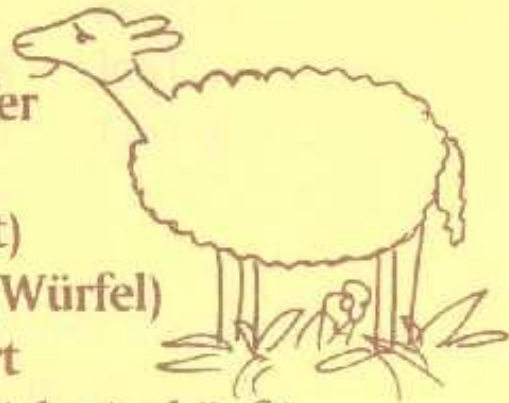
Wenig kochende Flüssigkeit hinzugeben, schmoren lassen u. den Flüssigkeitsverlust ergänzen.

Im geschlossenen Topf bei mäßiger Hitze etwa 2 1/2 Std. garen lassen.



Lammragout mit Curry

500 g	Lammschulter ohne Knochen
3	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 Eßl.	Öl
1	Lorbeerblatt
	Salz und Pfeffer
1	Apfel
2 Teel.	Curry (gehäuft)
1/8 ltr.	Fleischbrühe (Würfel)
1	Becher Joghurt
2	Teel. Speisestärke (gehäuft)



Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln u. Knoblauch schälen u. fein hacken. Das Öl erhitzen, die Fleischwürfel hineingeben u. braun braten. Zwiebeln u. Knoblauch hinzufügen u. auf schwacher Hitze 5 Min. braten. Lorbeerblatt, Salz u. Pfeffer dazugeben. Den Apfel schälen, entkernen, würfeln u. mit dem Curry zum Fleisch geben.

Die heiße Fleischbrühe dazugießen, das Gericht zudecken u. etwa 35 Min. garen. Joghurt mit Speisestärke verquirlen, zum Ragout gießen, umrühren u. aufkochen. Abschmecken u. mit körnig gekochtem Reis, Mango-Chutney u. frischem Salat servieren.

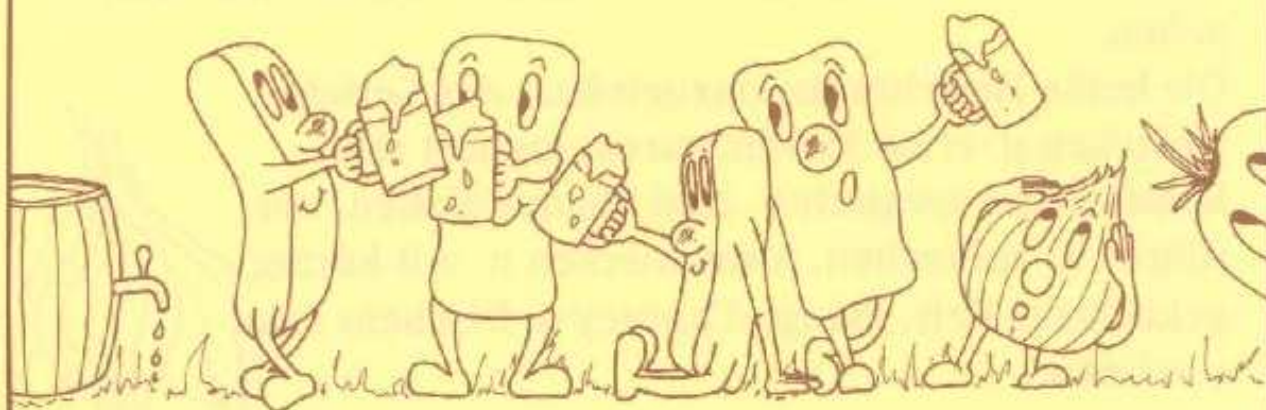


Lebergulasch

f. 4 Personen

- 4 Scheiben Leber
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose Tomaten (500 ml)
- 200 ml Sahne
- 1 Teel. Majoran
- 1 Teel. Liebstöckel
- Pfeffer, Salz u. Paprika

Leber u. Zwiebeln kleinschneiden u.
in Fett leicht anbraten. 1 Eßl. Mehl
darüber streuen u. unterrühren.
Mit Tomaten u. Sahne auffüllen.
Die Gewürze zugeben u. alles auf kleiner
Flamme etwa 20 Min. köcheln lassen.

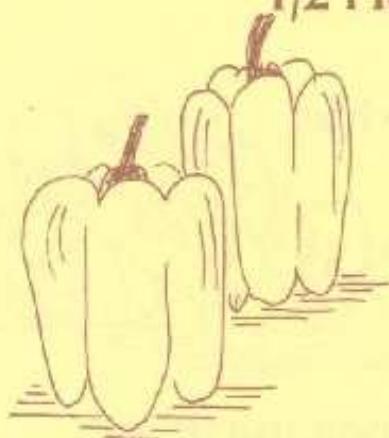


Maria Koll

Pfundstopf

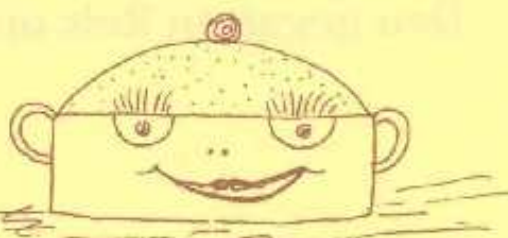
f. 8 Personen

- 1 Pfd. Rindergulasch
- 1 Pfd. Schweinegulasch
- 1 Pfd. Rindergehacktes
- 1 Pfd. Schweinegehacktes
- 1 Pfd. gemischte Paprika
(in Streifen schneiden)
- 1 Pfd. Zwiebeln (in Würfel schneiden)
- 1/2 Pfd. ger. durchw. Speck
(in Würfel schneiden)
- Knoblauch nach Belieben
- 2 Flaschen Mexikosauce
- 2 Becher süße Sahne
- Currypulver, etwas Pfeffer
- 1 große Dose Tomaten
- Mondamin zum binden



Die Tomaten auf den Boden des Bräters verteilen, dann alle Zutaten schichtweise dazu. Die Mexikosauce u. die Sahne darüber verteilen u. das Ganze bei 200 Grad 2 - 2 1/2 Std. im Backofen garen.

Beilage: Spätzle oder Reis



Putengulasch

Aus Putenbrust klein geschnittenes Gulasch machen.
Mit Zwiebel, Salz u. Pfeffer anbraten und
reichlich Curry zufügen.

Kurz vor dem Garwerden geschnittene Ananas
mit Saft hinzufügen, evtl. saure Sahne u.
etwas andicken.

(Dasselbe geht auch mit Schweinefleisch u. Aprikosen)

dazu Curry-Reis:

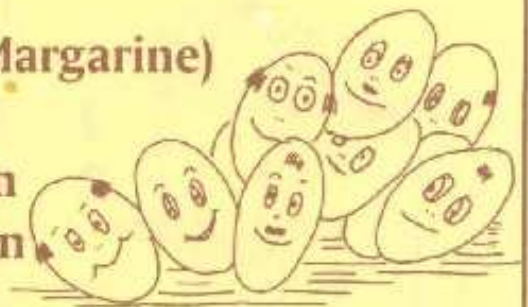
Reis

Fett (Butter oder Margarine)

Curry

gehobelte Mandeln

Rosinen u. Bananen



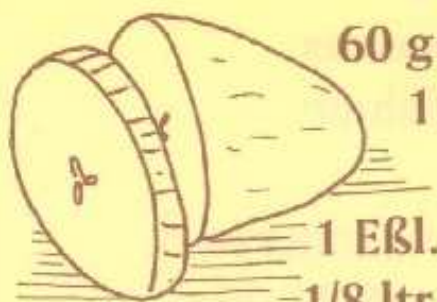
Im zerlassenen Fett Mandeln bräunen (nicht zu
stark). Dann Rosinen zufügen u. reichlich Curry.
Anschließend dick geschnittene Bananen unter-
heben.

Die Bananen werden leicht matschig, deshalb
vorsichtig sein !!!

Den gegarten Reis unter die Masse heben.

Rinderfilet auf Zucchini

4 Portionen



- | | |
|----------|-----------------------|
| 750 g | Rinderlende (Spitzen) |
| 4 | mittelgroße Zucchini |
| 2 | Fleischbrühwürfel |
| 60 g | Butter |
| 1 | Knoblauchzehe |
| | Salz, Cayennepfeffer |
| 1 Eßl. | Kapern |
| 1/8 ltr. | Cherry oder Madeira |

Zucchini waschen u. halbieren.

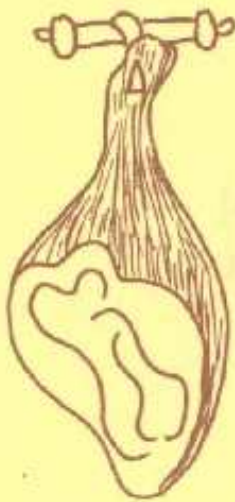
Brühwürfel in 1 ltr. Wasser auflösen u. kochen, Zucchini hineinlegen u. 5 Min. garen. Sie müssen noch festen Biß haben.

In einer Kasserolle Butter u. fein geschnittene Knoblauchzehe erhitzen. Das in dünne Scheiben geschnittene Fleisch 6-8 Min. darin braten. Mit Salz u. Cayennepfeffer würzen, die Kapern zufügen und mit Sherry oder Madeira ablöschen.

Zucchini auf einer Platte anrichten u. das Fleisch darauflegen.

Zubereitung: 20 Minuten

Beilage: Reis oder Nudeln



Sahneschnitzel

f. 4 Personen

- | | |
|-------|--------------------|
| 4 | Schweineschnitzel |
| 250 g | gekochter Schinken |
| 100 g | Zwiebeln |
| 1 | Dose Champignons |
| 2 | Becher süße Sahne |

Schnitzel wie gewohnt würzen, panieren u. braten. Zwiebeln u. gekochten Schinken kleinschneiden u. in dem Bratenfett dünsten. Schnitzel in eine Auflaufform (oder Bratenpfanne bei größeren Mengen) legen u. die Zwiebeln u. den gekochten Schinken darüber verteilen. Alles mit süßer Sahne übergießen u. 24 Std. kaltstellen.

Die in Scheiben geschnittenen Champignons darüber verteilen u. etwa 45 Min. bei ca. 200 Grad im Backofen überbacken.
(Nach Belieben mit Käse überbacken.)

Beilagen: Kroketten, Pommes frites, Reis oder Salat



Monika Ennenbach

Salzbraten

f. ca. 8 Personen

Einen ausgelösten Schweinenacken mit Gewürzmischung 1 von Maggi einreiben.

Ein Backblech mit Alufolie belegen u.

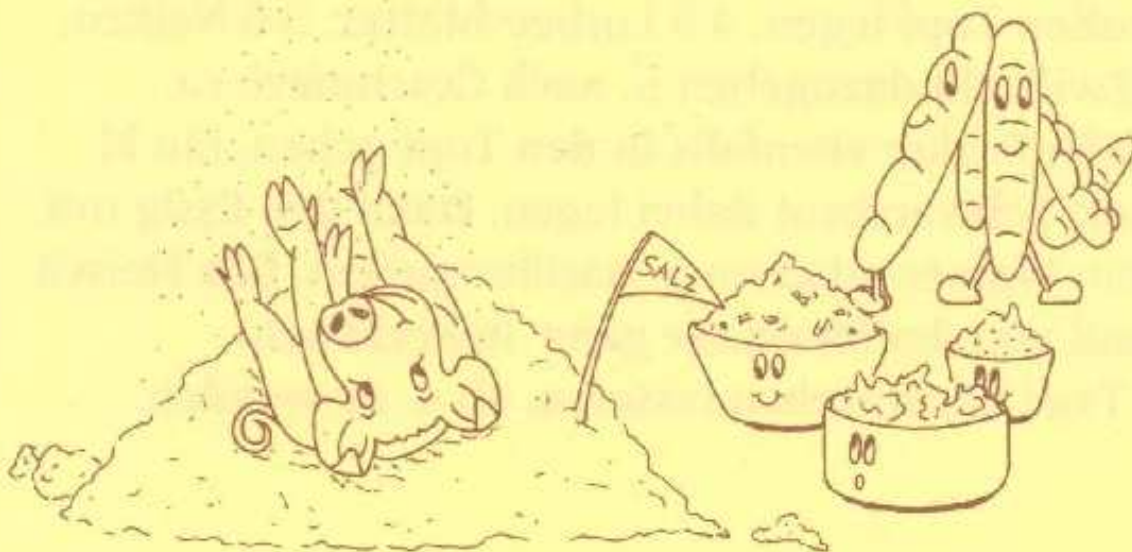
1 1/2 - 2 Pfd. Salz darauf verteilen.

Das Fleisch auf das Salz legen.

Im Backofen bei 200 Grad unbedeckt u. je nach Dicke 2 - 2 1/2 Std. backen lassen.

Das Fleisch ist sehr saftig, hat eine braune Kruste u. verliert kaum an Gewicht.

Beilagen: saftige Salate u. Brot



Sauerbraten, Rhein. Art

f. ca. 4-6 Personen

Gut ein 1 kg Schulterstück vom Rind

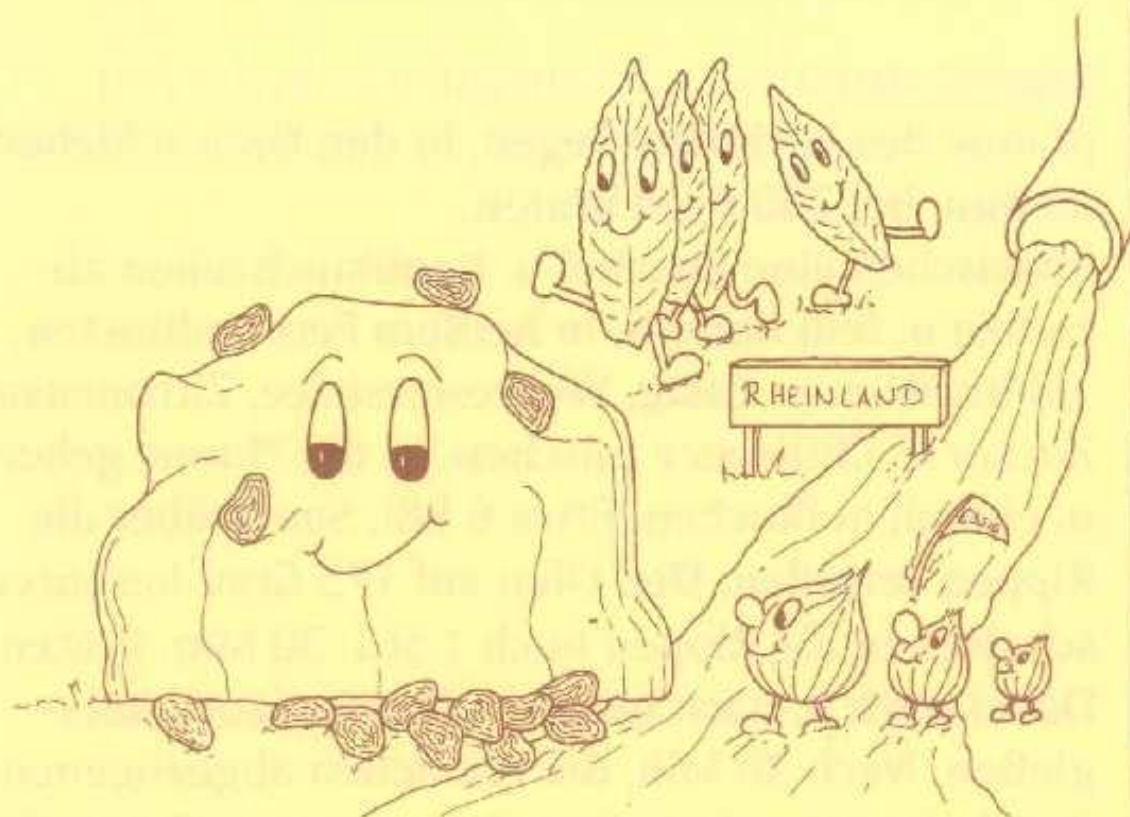
Marinade: gut 1/2 ltr. Essig
1 ltr. Wasser
Pfeffer, Salz, Nelken,
Lorbeerblätter, Zwiebeln,
Zucker
1 kl. Stck. Schwarzbrot

zum braten: etwas Schweineschmalz zum
anbraten,
ca. 2-3 Eßl. Zuckerrübenkraut,
nach Geschmack: Rosinen

Das Fleisch mit Salz u. Pfeffer würzen, in einen großen Topf legen. 4-5 Lorbeerblätter, 3-6 Nelken, 3 Zwiebeln dazugeben u. nach Geschmack ca. 2 Eßl. Zucker ebenfalls in den Topf geben. Ein kl. Stck. Schwarzbrot dabei legen. Dann den Essig mit dem Wasser mischen u. darübergießen. Das Fleisch muß von der Marinade ganz bedeckt sein. 3 Tage darin stehen lassen u. ab u. zu wenden.

Das Fleisch herausnehmen u. gut abtropfen lassen. Mit Schweineschmalz anbraten. Mit dem Essigwasser löschen u. Zwiebeln u. Gewürze mitschmoren. Zuckerrübenkraut dazugeben (gibt der Sauce eine dunkle Farbe).

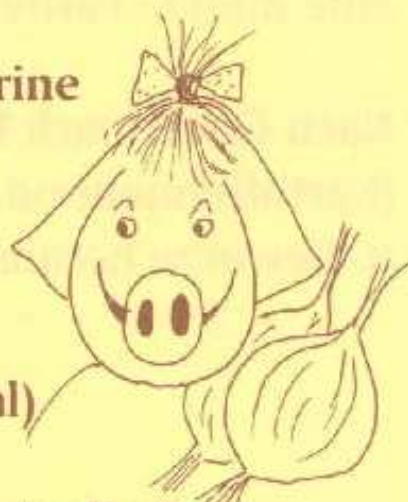
Nach Geschmack Rosinen dazugeben. Sauce dicken (Kartoffelmehl od. Saucenbinder). Vorher Zwiebeln u. Gewürze heraussieben.



Scharfe gebratene Rippen

f. ca. 5 Portionen

- 1,2 kg Schweinerippen
(v. Fleischer in Stck. teilen lassen)
- 500 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 30 g Butter od. Margarine
- 2 Eßl. Essig
- 1 Eßl. Worcestersauce
- 1 Zitrone
- 2 Eßl. brauner Zucker
- 1 Fl. Chilisauc (150 ml)



Rippen abspülen, trockentupfen u. in die Fettpfanne des Backofens legen. In den Ofen schieben u. 25 Min. bei 250 Grad braten.

Inzwischen eine Zwiebel u. Knoblauchzehen abziehen u. fein hacken. In heißem Fett andünsten. 1/8 ltr. Wasser, Essig, Worcestersauce, Zitronensaft, Zucker u. Chilisauc mischen. In die Pfanne geben u. einmal aufkochen. Etwa 6 Eßl. Sauce über die Rippen verteilen. Den Ofen auf 175 Grad herunterschalten u. die Rippen noch 1 Std. 30 Min. braten. Dabei nach u. nach mit der übrigen Sauce übergießen. Nach 30 Min. die restlichen abgezogenen Zwiebeln mit auf die Fettpfanne legen. (2 Stunden)



Angelika Limbach



Schweinefilet mit Backpflaumen

f. 4 Personen

700 g	Schweinefilet
250 g	Backpflaumen
150 g	Frühstücksspeck
	Salz, weißer Pfeffer, getrocknetes Rosmarin od. gemahlen
450 g	TK-Kroketten
40 g	Butter od. Margarine
1/8 ltr.	klare Brühe
175 g	Crème fraîche

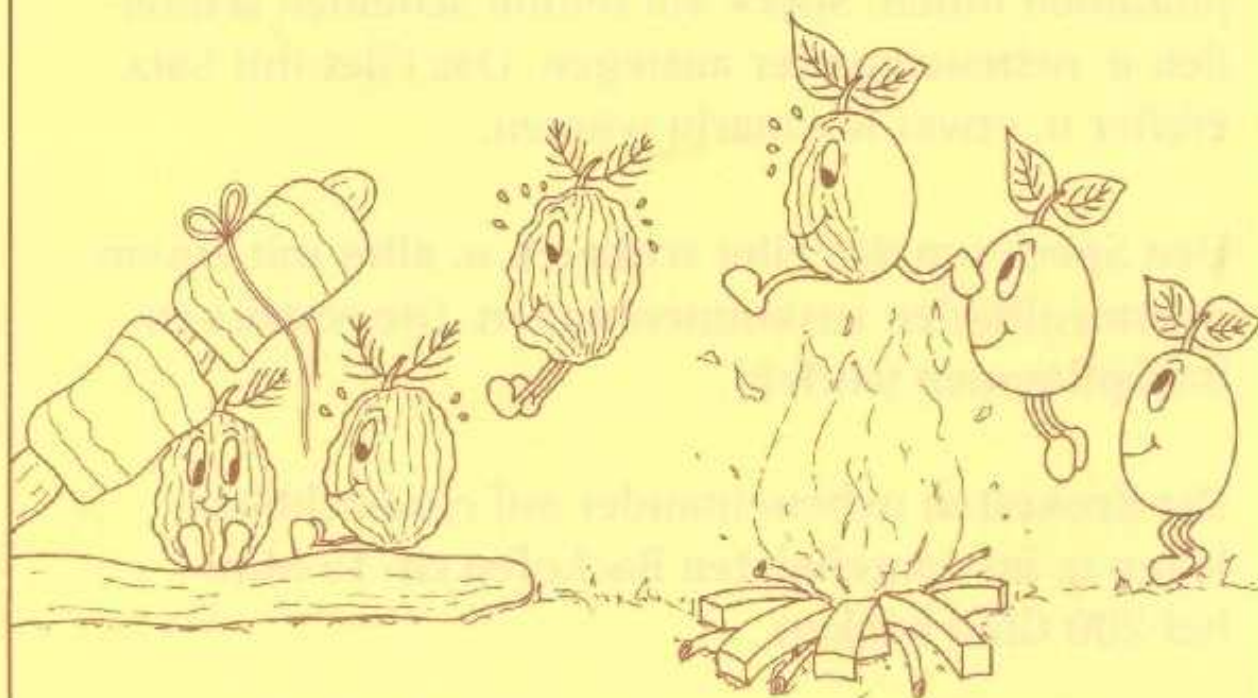
Das Schweinefilet waschen u. trockentupfen. Längs auf, aber nicht durchschneiden. Mit ca. 175 g Backpflaumen füllen. Speck auf dünne Scheiben schneiden u. nebeneinander auslegen. Das Filet mit Salz, Pfeffer u. etwas Rosmarin würzen.

Den Speck um das Filet schlagen u. alles mit einem Baumwollfaden zusammenbinden. Die restlichen Backpflaumen würfeln.

Die Kroketten nebeneinander auf ein Backblech legen u. im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. bei 200 Grad backen.

Das Fett in der Pfanne erhitzen u. das Filet ca. 20 Min. darin anbraten. Das Filet herausnehmen u. warm stellen. Die gewürfelten Backpflaumen zufügen. Mit Brühe ablöschen. Kurz einkochen lassen u. Creme fraiche einrühren. Mit Salz, Pfeffer u. Rosmarin würzig abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten



Schweinefilet mit Broccoli u. Kartoffel

f. 8 Personen

2 kg	Schweinefilet
75 g	Fett zum braten
1,5 kg	Kartoffeln
1 kg	Broccoli
2	Becher Sahne
300 g	geriebener mittelalter Gouda
	Salz u. Pfeffer
100 g	Butter



Am Vortag zubereiten:

Filet in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden u. in heißem Fett von jeder Seite 2 Min. braten. Mit Salz, Pfeffer u. Paprika würzen.

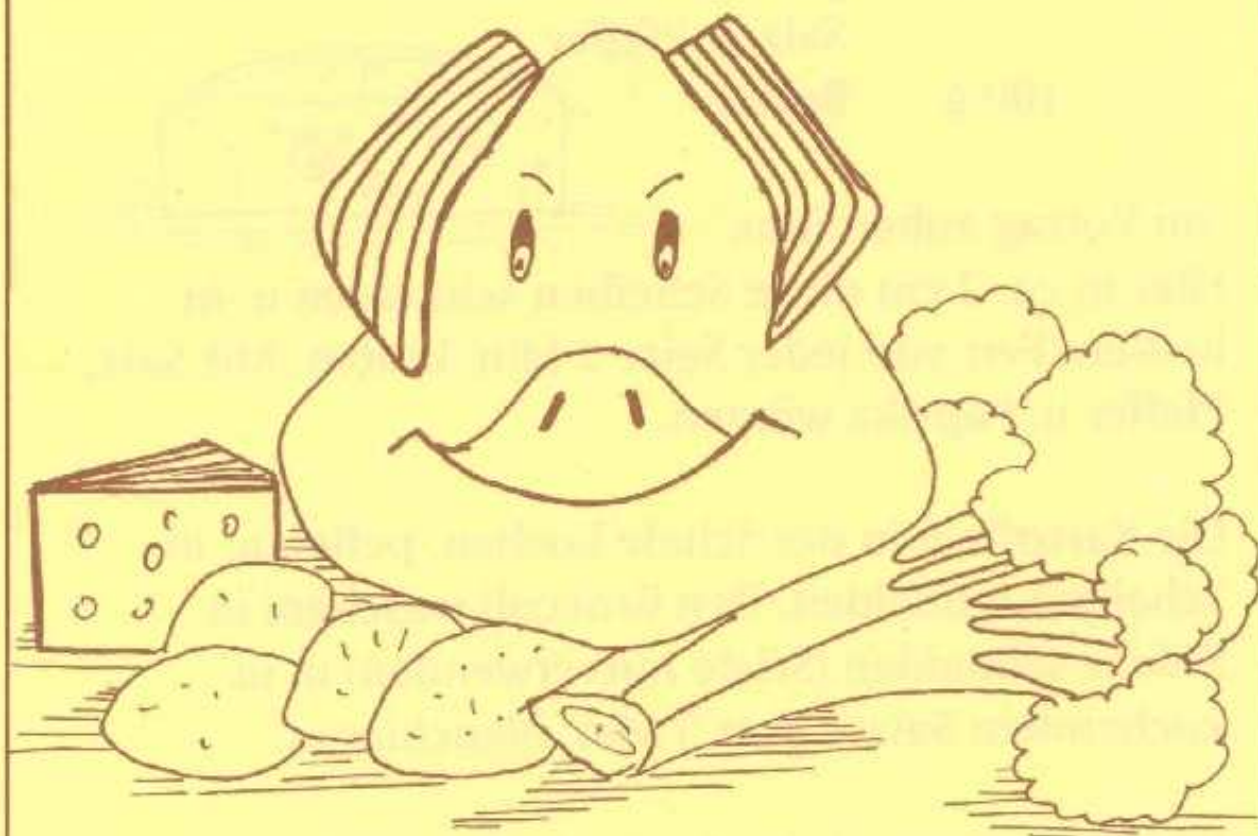
Die Kartoffeln in der Schale kochen, pellen u. in Scheiben schneiden. Den Broccoli waschen, in Stücke schneiden (Stiele mitverwenden) u. in kochendem Salzwasser 3 Min. blanchieren.

Die Fettauffangschale des Backofens einfetten. Die Kartoffeln (wie bei Apfelkuchen) darauf schichten. Die Filets mit einigen Abständen darauflegen. Über die Kartoffeln u. das Fleisch Broccoli anrichten.

Die Sahne mit dem Käse vermischen, mit Pfeffer würzen und darüber gießen.

Über die Kartoffeln Butterflöckchen setzen, wodurch eine knusprig braune Oberfläche entsteht.

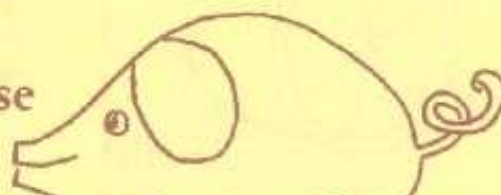
Im Backofen ca. 25 - 30 Min. bei 200 Grad überkrusten.



Schweinefilet - überbacken

- pikant -

500 g	Schweinefilet oder
4 - 5	Scheiben Rinderfilet
1	Zwiebel
200 g	kl. Glas Tomatenpaprika oder
300 g - 500 g	Pilze (schmecken besser)
1/4 ltr.	süße Sahne
1	kl. Dose Tomatenmark
	scharfer Paprika, evtl. Chili-
	sauce, Salz
1 Eßl.	Cognac
50 g	gerieb. Käse



Filet in 2 cm dicke Scheiben schneiden u. in einer Pfanne in wenig heißem Fett von beiden Seiten kurz anbräunen, nicht garbraten. In eine gefettete, flache Auflaufschale nebeneinander legen. Fein geschnittene Zwiebelscheiben im restlichen Fett anbräunen, auf das Filet verteilen und gut abgetropfte Tomatenpaprika darübergeben. Sahne mit Gewürzen u. Cognac verschlagen, kräftig u. pikant abschmecken u. über das Filet gießen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen, mittlere Schiene, 15-20 Min. bei 225 Grad goldgelb überbacken.

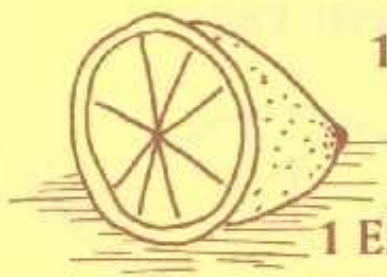
Beilagen: Reis, Nudeln, Kartoffelbrei, Baguettebrot oder Toastbrot

Tip: Das angebratene Fleisch kann in der zugedeckten Schale im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die fertige Sauce ebenfalls einige Stunden.

Schweinelande süß-sauer

im Römertopf

- 2 Schweinelenden
- Salz, Pfeffer, Saft v. einer halben Zitrone
- 2 Eßl. Mehl
- 1 Eigelb
- 1 Tasse Ananas-Würfel
- 1/2 Döschen Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 1 Tasse Würfelbrühe
- 1 Eßl. Curry
- 1 Eßl. Stärkemehl



Schweinelandchen in Scheiben schneiden. Das Eigelb mit Salz, Zitronensaft, dem Mehl u. 2 Eßl. Ananassaft verquirlen u. die Fleischblättchen darin wenden. In der Butter mit den Zwiebelwürfeln von beiden Seiten goldbraun braten. Nun die Fleischstücke mit den Zwiebeln in den Römertopf geben. Aus der Würfelbrühe, Curry, Tomatenmark, Stärkemehl und den Ananasstücken eine Sauce anrühren u. diese über das Fleisch geben. Das Gericht in ca. 25 Min. bei 180 Grad im geschlossenen Römertopf gut durchschmoren lassen. Mit wenig Salz u. etwas Zucker sowie etwas Sojasauce abschmecken.

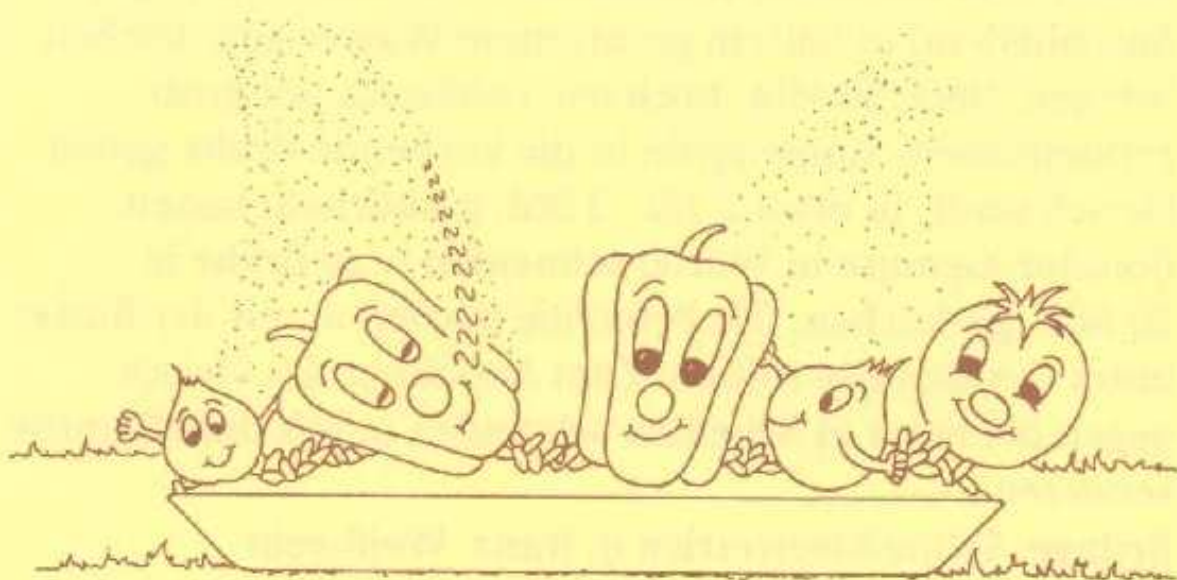
Beilage: körniger Reis

Renate Wolter

Serbisches Reisfleisch

250 g Gehacktes
2 Zwiebeln
je 1 grüne u. rote Paprikaschote
3 Beutel Reis
 Salz, Pfeffer, ChilisaUCE,
 Tomatenmark u. Brühe

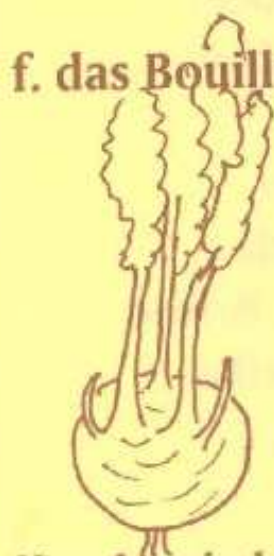
Gehacktes u. Zwiebeln anbraten.
Paprikaschoten in Streifen schneiden.
Reis zu dem Gehackten geben u. mit Brühe
aufschütten. Tomatenmark u. Paprika-
streifen zugeben u. ca. 30 Min.
kochen lassen.



Tafelspitz mit Gemüse in Bouillon

f. 6 Personen

500 g	Rinderknochen
	Salz
1 Bund	Suppengrün
1 Teel.	Butter
2 kg	Tafelspitz
f. das Bouillon-Gemüse:	
750 g	Kartoffeln
500 g	Möhren
1	Kohlrabi
1 Bund	Petersilie
20 g	Butter
3 Eßl.	Instant-Brühe



Knochen in kochendem Salzwasser blanchieren. Anschließend in kaltem gesalzenem Wasser zum kochen bringen. Nach 30 Min. Kochzeit Tafelspitz mit grob zerkleinertem Suppengrün in die kochende Brühe geben. Fleisch sanft in etwa 2 1/2 - 3 Std. garköcheln lassen. Bouillon-Gemüse in Würfel schneiden u. in Brühe in 20 Min. garkochen. Die Petersilie hacken u. mit der Butter unter das Gemüse rühren. Zum Anrichten das Fleisch gegen die Faser in Scheiben schneiden u. mit dem Gemüse servieren.

Beilage: Sahne-Meerrettich u. franz. Weißwein

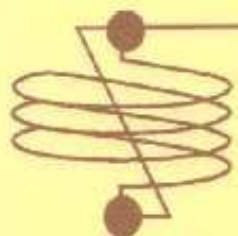
Überbackenes Geschnetzeltes

f. 4 Personen

- | | |
|---------|------------------------------|
| 400 g | Schweineschnitzel |
| 1 | kl. Zwiebel |
| 200 g | fr. Champignons |
| 100 g | Tomaten |
| 1 | Stiel Petersilie |
| 40 g | Margarine |
| | Salz u. Pfeffer |
| 200 g | süße Sahne |
| 1 Eßl. | mittelscharfer Senf |
| 1 Teel. | Mehl |
| 1 | Dose Frischteig "6 Hörnchen" |
| 1 | Ei |

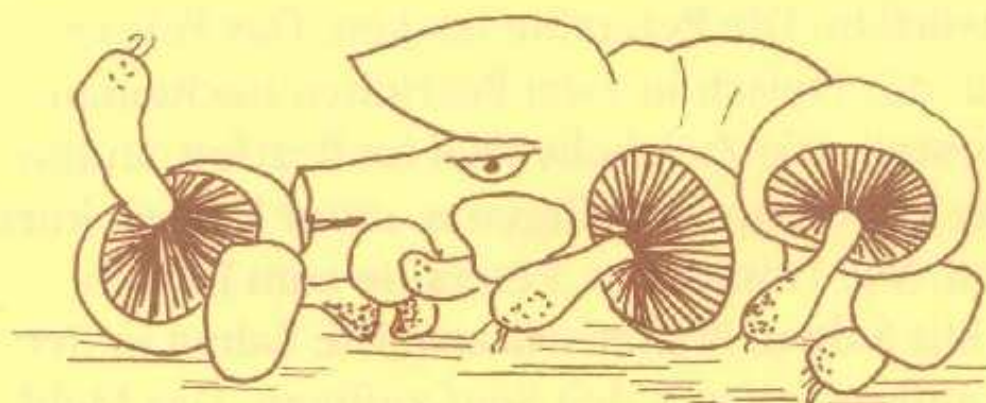


Fleisch in schmale Streifen schneiden. Die Zwiebel fein würfeln. Die Champignons in Scheiben schneiden. Die Tomaten überbrühen, enthäuten, entkernen u. würfeln. Die Petersilie hacken. Das Fett erhitzen u. das Fleisch in zwei Portionen nacheinander anbraten. Die Zwiebelwürfel im Bratfett andünsten. Die Chamignons zufügen u. unter Rühren kurz anbraten. Mit Tomaten u. Petersilie zum Fleisch geben. Mit Salz u. Pfeffer würzen. Die Sahne in der Pfanne aufkochen und den Senf zufügen. Das Mehl mit Wasser glattrühren. Die Sauce damit binden u. aufkochen lassen.



Fleisch, Gemüse u. Sauce in eine feuerfeste (24 Ø) Auflaufform füllen. Den Frischteig aus der Dose nehmen u. auseinanderrollen. Das Fleisch mit dem Teig abdecken, evtl. etwas in die gewünschte Form ausrollen. (Übriggebliebene Teigdreiecke zu Hörnchen formen u. backen.) In die Teigdecke einige Löcher stechen. Den Teig mit einer Gabel fest an den Rand drücken. Das Ei mit einem Teelöffel Wasser verquirlen u. den Teig bestreichen. Die Form auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Backofens schieben u. bei 200 Grad ca. 20 Min. goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 ¼ Std.



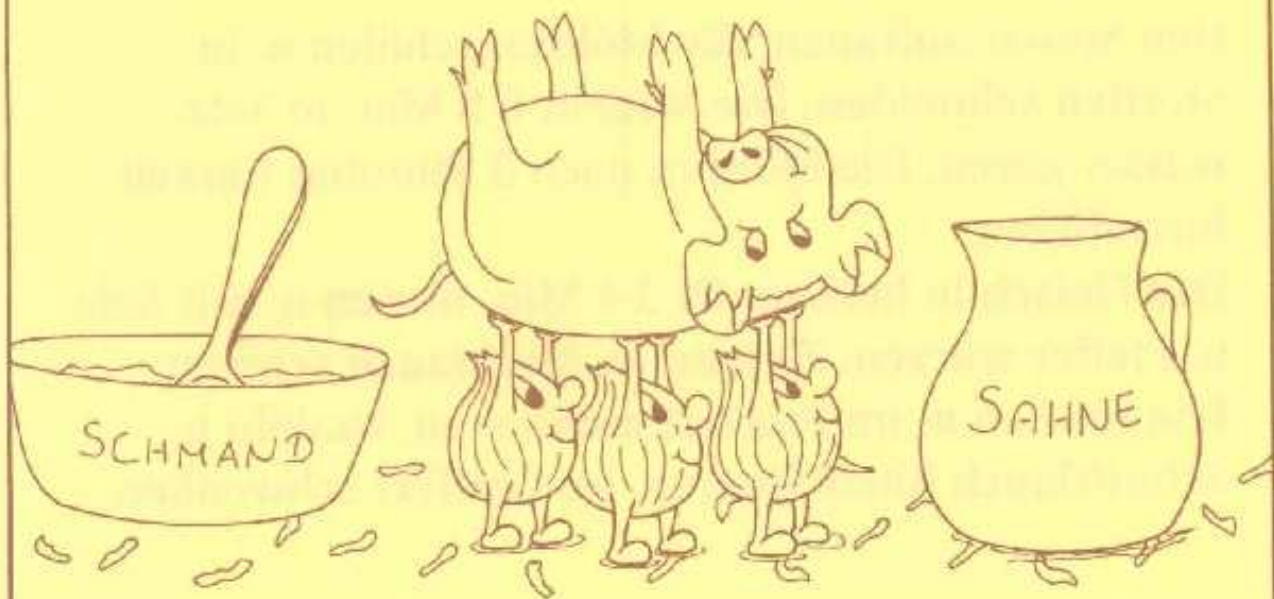
Überbackene Schnitzel

- 4 Schweineschnitzel
 oder Puten- bzw. Hähnchenbrüste
- 1/2 Päckchen Zwiebelsuppe
- 1/2 Becher Schmand oder Sauerrahm
- 1/2 Becher süße Sahne

Die Schnitzel in eine gebutterte Auflaufform legen
u. die Zwiebelsuppe (trocken) darüber streuen.

1/2 Becher Schmand u. 1/2 Becher süße Sahne ver-
rühren u. darüber gießen. Anschließend mit Parme-
sankäse bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 25-30 Min.
überbacken.



Überbackene Schweinesteaks

f. 4 Personen

300 g	TK Blattspinat
300 g	Möhren
250 g	Bandnudeln
	Salz
4	Schweinesteaks à ca. 100 g
1 Eßl.	Öl
	weißer Pfeffer
je 1	Zwiebel u. Knoblauchzehe
1 Teel.	Butter
	Muskat
2 Eßl.	geriebener Gouda-Käse
1	Bund Schnittlauch

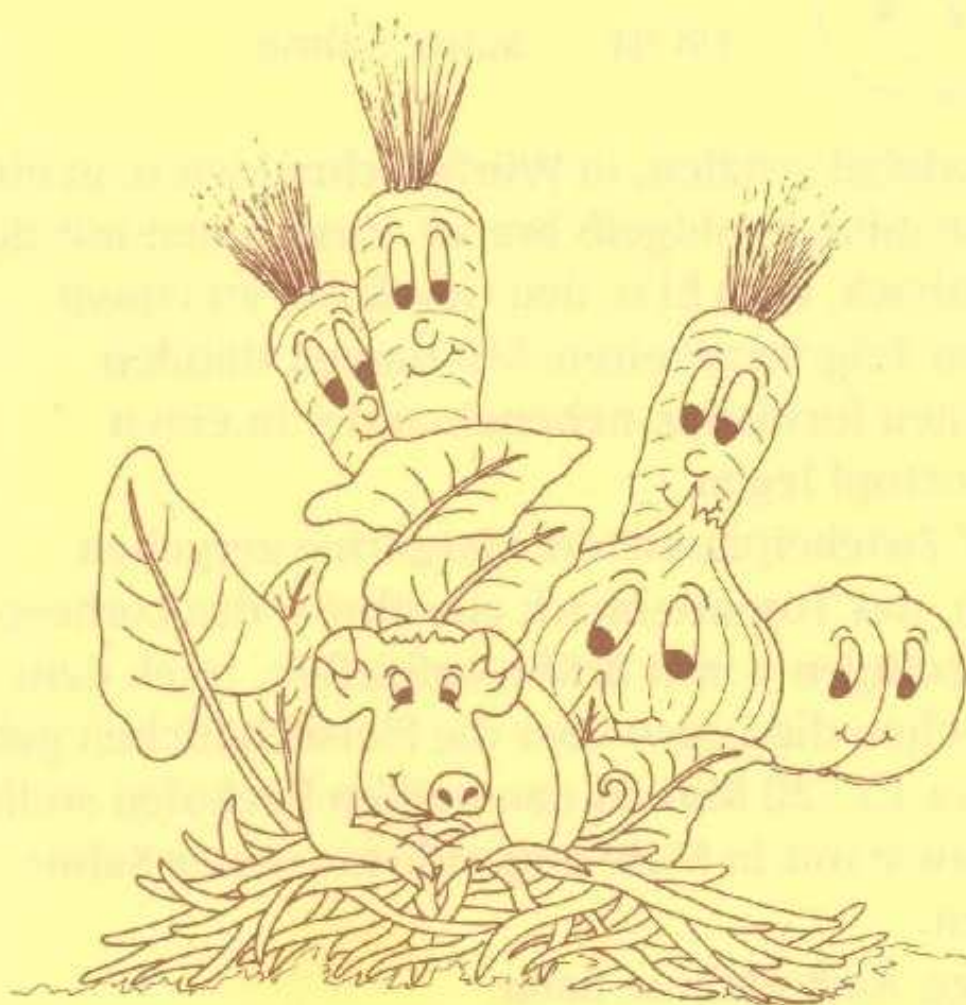
Den Spinat auftauen, die Möhren schälen u. in Streifen schneiden. Die Nudeln 6-8 Min. in Salzwasser garen. Die Möhren nach 3 Minuten Garzeit hinzufügen.

Das Fleisch in heißem Öl 3-4 Min. braten u. mit Salz u. Pfeffer würzen. Zwiebel u. Knoblauch schälen, fein hacken u. im Bratfett andünsten. Nudeln u. Schnittlauch hinzufügen u. im Bratfett schwenken.

Die Nudeln in eine Auflaufform füllen. Die Steaks darauf verteilen. Den Spinat ausdrücken u. mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen. Mit dem Käse mischen u. auf das Fleisch verteilen.

Alles im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Min. überbacken.

Extra Tip: Mit einem Sparschäler lassen sich ganz feine Streifen von der Möhre abziehen.



Zuzukatja

1	Zwiebel
1 Eßl.	Öl
200 g - 250 g	Rinderhack
1	Ei
1/2 Teel.	Salz
je 1 Prise	Pfeffer u. Thymian
30 g	Margarine
2 Teel.	Tomatenmark
1/8 ltr.	Brühe
1	Lorbeerblatt
1/8 ltr.	saure Sahne



Sauce:



Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden u. in einer Pfanne mit Öl goldgelb braten. Zusammen mit dem Rinderhack, dem Ei u. den Gewürzen zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit nassen Händen Klößchen formen u. nebeneinander in einen Schmortopf legen.

In der Zwiebelpfanne die Margarine zergehen lassen, das Tomatenmark einrühren, das Lorbeerblatt zufügen u. mit Brühe aufgießen. Nach dem Aufkochen die Sauce über die Fleischbällchen geben u. etwa 15 - 20 Min. in den heißen Backofen stellen. Die Sauce mit in Mehl angerührter saurer Sahne binden.

Beilage: Kartoffeln u. Salat

Kartoffelgerichte

Die Kartoffel

Friedrich der Große hat se entdeck
probiert .. un jemerkt dat die ganz joot schmeck
verkünd et drop laut em preußischen Land:
"Die Knolle wird ab heute Kartoffel genannt."

Em Oberhau hatten se dat övverhaup net verstanden
dat Fremdwoort dät weck henger Köllen versanden ..
doch im rubbeldidupp woren sich einich die Löck:
"Mir nenne die Knoll einfach "Erpel" ab höck.

In Bochhelz .. em Kölsche .. hatten se janix kapiert
do wutt jerätselt, akkört, semmeliert
bis et eenem ze doll wutt, er fing ahn zu schennen:
"Schluß jetz, loß me se doch einfach "Tuffel" nennen."

So wutt die "Erpel" bald bekannt
övverall in Stadt und Land ---
Selbst heut ist sie genau wie einst
beim Hauptgericht die Nummer eins,
es gäb weder Fritten noch Kroketten
wenn wir uns "Erpele" net hätten.

Annelore Broscheid

Äpfel u. Kartoffeln "Himmel u. Erde"

westfälisch

1 ltr.

Wasser
etwas Salz

1,5 kg

Kartoffeln

500 g

Äpfel, man kann zusätzlich
Birnen u. Pflaumen nehmen

je 200 g

etwas Essig

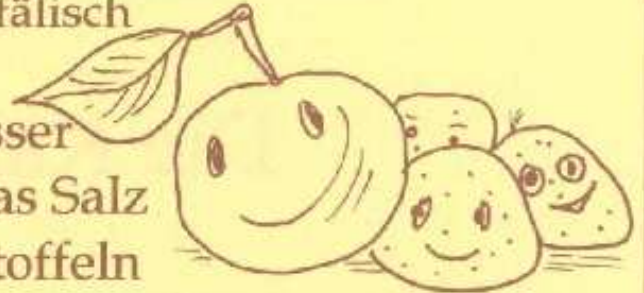
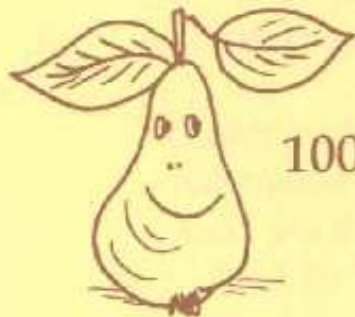
etwas Zucker (nach Bedarf)

100 g

Speck

2

Zwiebeln

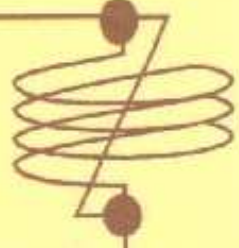


Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln werden mit Wasser u. Salz aufgesetzt. Die in Viertel geteilten, geschälten u. vom Kernhaus befreiten Äpfel u. Birnen, sowie die entsteinten Pflaumen dazugeben. Vor dem Anrichten mit Zucker und etwas Essig abschmecken. Die Zwiebel in dem in Würfel geschnittenen Speck leicht anbräunen u. dann über das fertige Gericht geben.

Kochzeit: 45 Minuten



Hedwig Bellinghausen



Hausgemachte Kartoffelklöße mit Specksauce

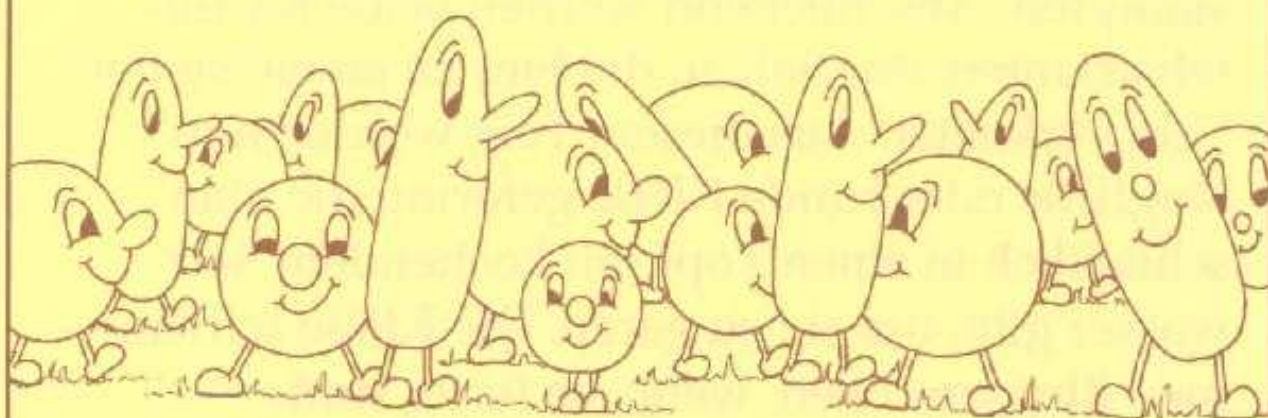
f. ca. 6 Personen

<u>Klöße:</u>	5 kg	Kartoffeln
	3	Eier
		Salz nach Geschmack
<u>Specksauce:</u>	20 g	Margarine
	1 1/2 Eßl.	Mehl
	1	kl. Zwiebel
		Speck nach Geschmack
	1 ltr.	Milch
		Salz u. Pfeffer

Die Kartoffeln schälen u. ca. 1/3 als Salzkartoffeln kochen. Den Rest reiben u. vom Saft befreien (auspressen).

Die gekochten Kartoffeln abkühlen lassen u. stampfen. Anschließend werden beide Kartoffelvarianten, das Salz u. die Eier zu einem steifen Teig verknetet. Aus diesem Teig werden nun längliche oder runde Klöße geformt, die man schließlich in einen Topf mit kochendem Salzwasser gibt, um sie zu garen. Die Klöße schwimmen übrigens oben, wenn sie fertig sind.

Bei der Specksauce wird mit der Margarine, dem Mehl, der Zwiebel u. dem Speck eine Mehlschwitze zubereitet. Diese wird dann mit der Milch abgelöscht u. kräftig verrührt, bis die Sauce aufkocht. Zum Schluß wird sie mit Salz u. Pfeffer abgeschmeckt u. zu den Klößen gereicht.



Hedwig Bellinghausen

Kartoffelauflauf

f. 4 Personen

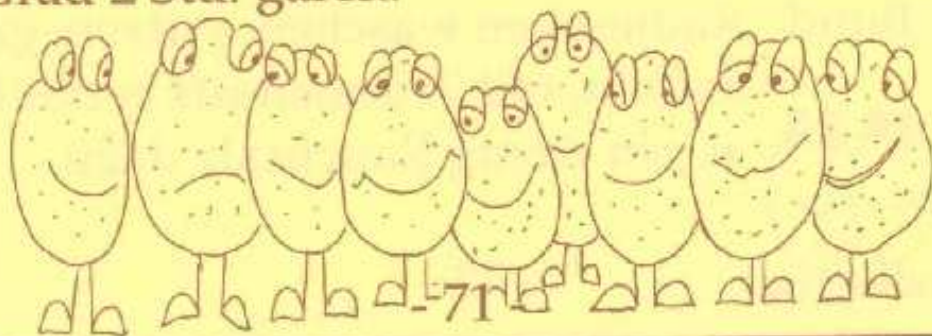
2 kg	Kartoffeln
1	Zwiebel
50 g	durchwachsener Speck
¼ ltr.	Sahne
100 g	geriebener od. in Stücke geschnittener Gouda-Käse
	Salz nach Geschmack

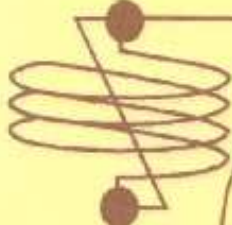
Die Kartoffeln schälen u. in Scheiben schneiden.
Den Boden einer Auflaufform mit Kartoffeln
bedecken u. diese salzen.

Die Zwiebel schälen, stückeln u. ebenfalls über
die Kartoffeln streuen. Genauso verfährt man
mit dem in Würfel geschnittenen Speck.

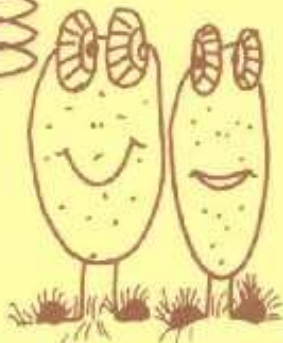
Das Ganze mit den restlichen Kartoffeln
bedecken, salzen u. die Sahne darübergießen.

Zum Schluß den Käse auf den Kartoffeln vertei-
len u. den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei
200 Grad 2 Std. garen.

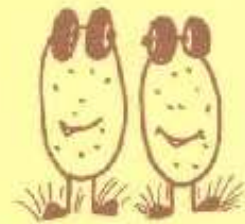




Marita Pinnen



Kartoffelburger



Pro Person 1 Kartoffel waschen, mit Salz, Anis u. Kümmel kochen. Abkühlen lassen, pellen u. die Kartoffeln quer durchschneiden. 1 Kartoffelhälfte mit 1 Scheibe rohen Schinken u. 1 Scheibe Raclettkäse belegen, die andere Hälfte daraufsetzen, gut zusammendrücken u. in eine feuerfeste Form legen.

2 Eßl. Butter schmelzen, 1 zerdr. Knoblauchzehe dazugeben, die Kartoffeln damit einpinseln u. mit Kräutern der Provence u. wenig Rauchsatz würzen.

Bei 250 Grad etwa 15 Min. überbacken u. mit geh. Petersilie bestreuen.

Dazu: angemachter Quark

250 g Quark in eine Schüssel geben,

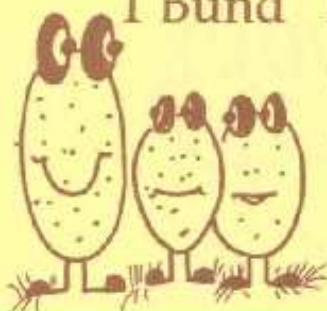
1 kl. Becher Frischkäse u.

1 Becher Joghurt dazu u. würzen mit

2 Teel. Honig

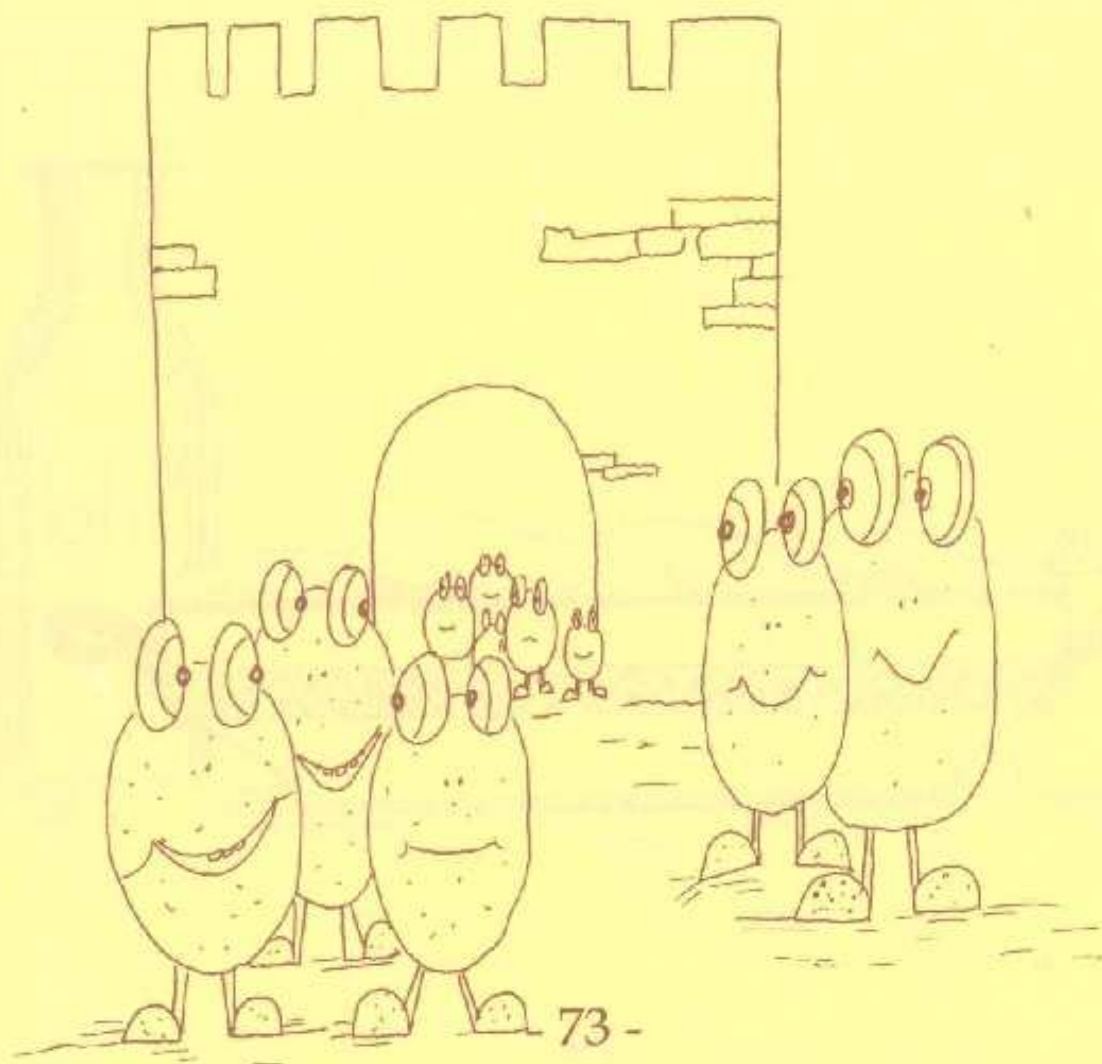
Salz, Pfeffer u. Majoran.

1 Bund Radieschen waschen, putzen, grob raffeln, mit Zitronensaft beträufeln u. ein wenig Rauchsatz dazu.



1 Bund Lauchzwiebeln waschen, putzen,
das Weiße u. ein wenig vom
Grünen in feine Ringe schneiden u.
ebenfalls dazugeben.
Nach Geschmack noch 2 Eßl. grob
gehackte Walnüsse hinzufügen.

Alles gut vermischen u. zu den Kartoffelburgern
servieren.

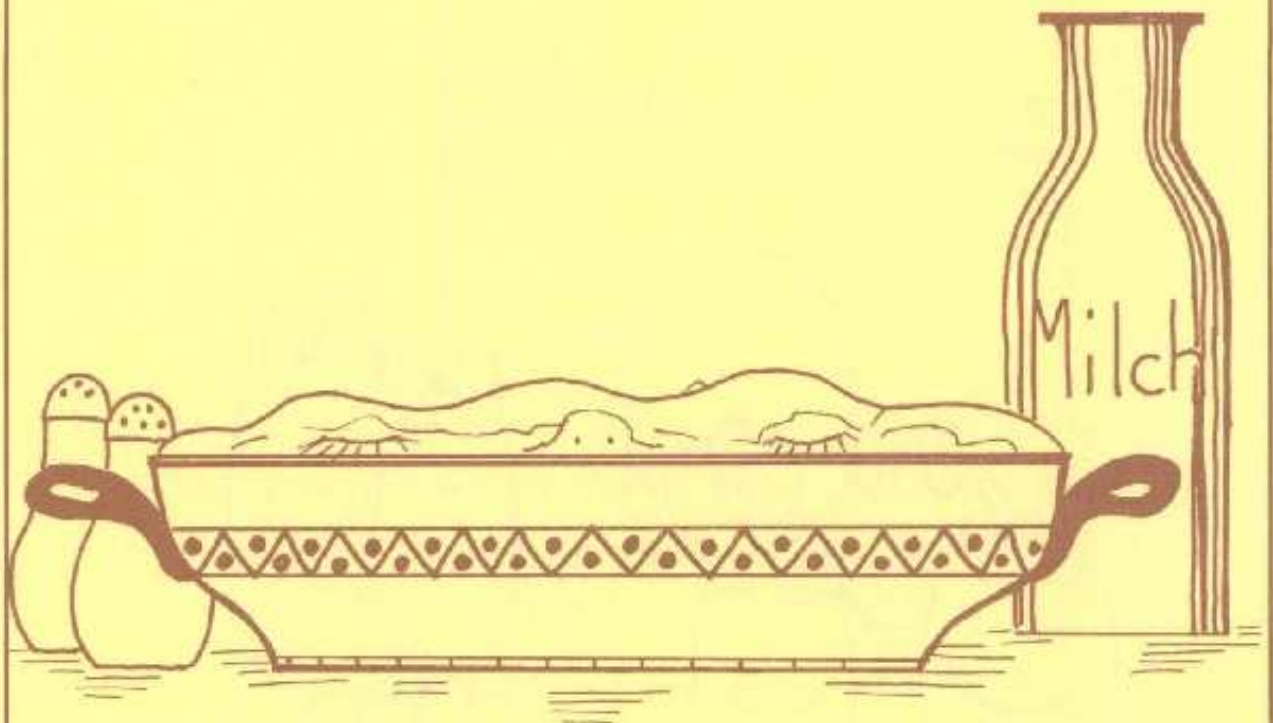


Kartoffelgratin

Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen.

Etwas Sahne mit Frischkäse u. Milch verrühren. Anschließend mit Salz, Pfeffer u. Muskat würzen u. das Ganze über die Kartoffeln geben.

Den Kartoffelgratin in den mit 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben u. überbacken.



Kesselkuchen

(Dielsknall)

f. ca. 6 Personen

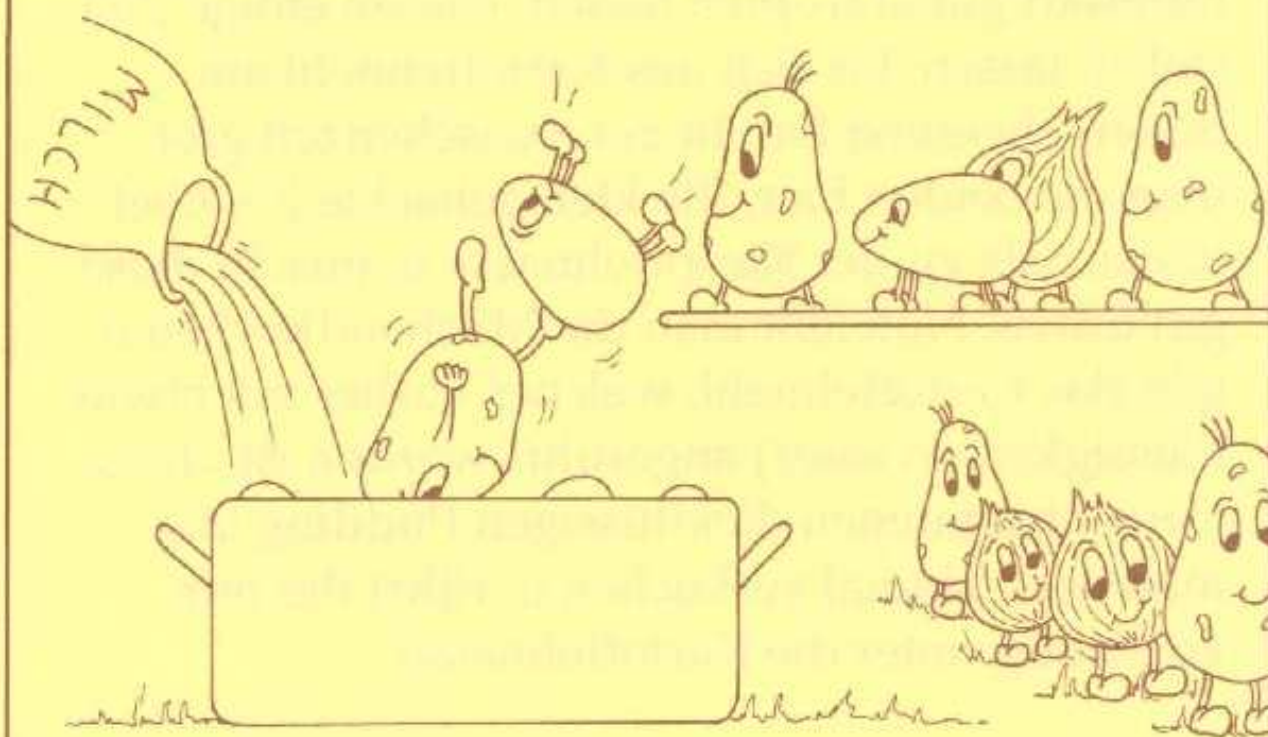
5 kg	Kartoffeln
	Salz nach Geschmack
2	Eier
1	Zwiebel
$\frac{3}{4}$ ltr.	Milch

Die Kartoffeln reiben u. den entstandenen Kartoffelsaft gut abtropfen lassen. Diesen einige Zeit stehen lassen, bis sich das Kartoffelmehl am Boden abgesetzt hat. In der Zwischenzeit gibt man die beiden Eier, die kleingehackte Zwiebel u. das Salz zu der Kartoffelmasse u. mischt diese gut durch. Nun läßt man die Milch aufkochen u. gibt das Kartoffelmehl, welches vorher mit etwas Flüssigkeit (Wasser) angerührt worden ist, dazu. Den entstandenen dickflüssigen Pudding läßt man noch einmal aufkochen u. rührt ihn nun vorsichtig unter die Kartoffelmasse.

Zu guter Letzt gießt man das Ganze in eine feuerfeste Form (ca. 5 ltr. Fassungsvermögen), deren Boden komplett mit leicht erhitztem Öl bedeckt sein muß.

Im Backofen bei 250 Grad läßt man den Dielsknall nun 2 Stunden knusprig braun werden.

Als mögliche Verfeinerung kann man noch gewürfelten Speck, oder in Scheiben geschnittene Mettwurstchen vorher in die Kartoffelmasse einrühren.



Marliese Landsberg

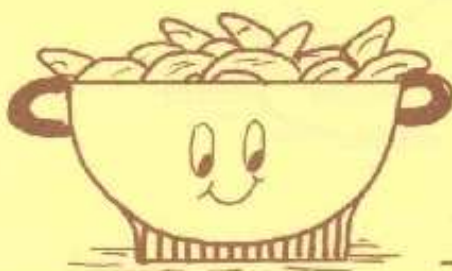
Knudeln

(altes Rezept)

1 kg Pellkartoffeln am Tage vor der Verwendung gar kochen. Sie sofort abpellen, durch den Fleischwolf drehen u. kalt stellen. 3 Pfd. rohe Kartoffeln reiben u. durch ein Küchentuch ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln vom Vortag u. die rohen Kartoffeln in eine Schüssel geben u. mit einem Ei, 3 Eßl. Mehl u. 3 Teel. Salz vermischen. Salzwasser aufsetzen u. zum kochen bringen. Mit feuchten Händen die Knudelmasse zu länglichen Knudeln formen. Anschließend in Salzwasser sieden lassen. Wenn die Knudeln oben schwimmen, sind sie gar.

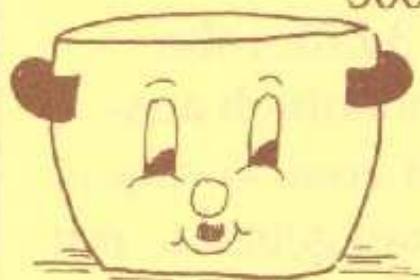
Dazu reicht man etwa 1 kg Zwiebeln, die man auch schon am Vortag schälen u. in Ringe schneiden kann. In der Pfanne werden sie dann in etwas Öl goldgelb gebräunt. Diese gibt man dann über die garen Knudeln.

Apfelmus kann man auch noch dazu reichen.



Rheinischer Döppekuchen

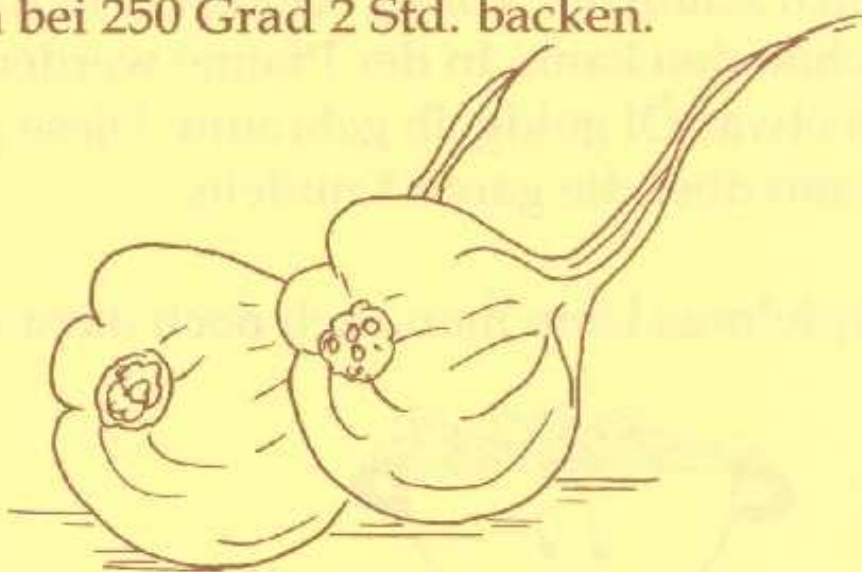
- 2 kg - 3 kg Kartoffeln
500 g Dörrfleisch/Frühstücksspeck
2 Eier
Salz u. Pfeffer
2 große Zwiebeln



Kartoffeln u. Zwiebeln werden gerieben u. das Dörrfleisch in kleine Würfel geschnitten. Mit den Eiern u. Gewürzen gut vermischen u. in einen Bräter füllen, den man vorher gut mit Öl eingefettet hat.

Wenn man möchte, kann man den Boden der Form mit Speckscheiben auslegen.

Im Backofen bei 250 Grad 2 Std. backen.



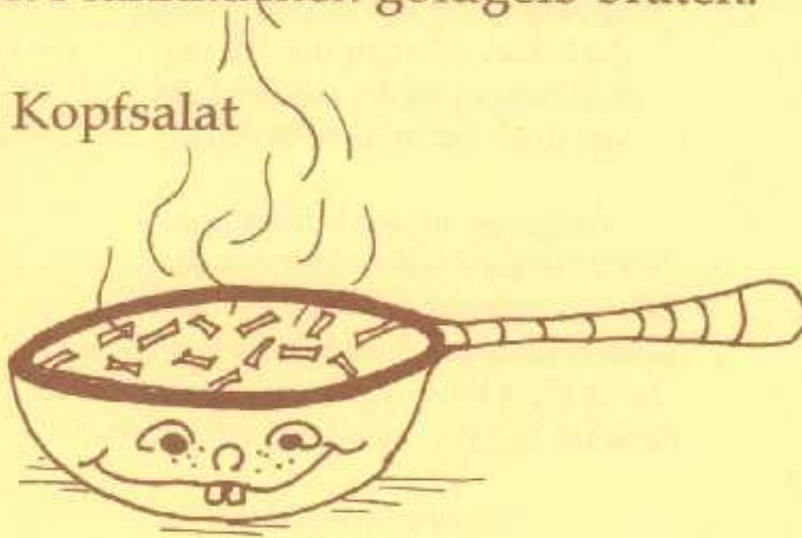
Christel Koch

Schnibbelkuchen

750 g	Kartoffeln
2	Zwiebeln
2 Eßl.	Mehl
2	Eier
	Salz u. Pfeffer
125 g	durchwachsener Speck

Kartoffeln auf der groben Reibe schnibbeln. Die Kartoffelmasse in eine Schüssel mit Zwiebeln, Salz u. Pfeffer geben. Mehl u. Eier verquirlen, leicht salzen u. unter die Kartoffelmasse rühren. Speck in dünne Scheiben schneiden u. in der Pfanne glasig werden lassen. Wie einen Pfannkuchen goldgelb braten.

Beilage: Kopfsalat



Gemüse

Familie Erbse

Ein Erbsenschotenpaar
noch immer ohne Nachwuchs war.
"Ach" sprach Frau Erbse "wär das nett,
wenn ich doch bald ein Kindchen hätt" -
Und auch ihr Mann, der Erbsenhein
wollt doch so gerne Vater sein.

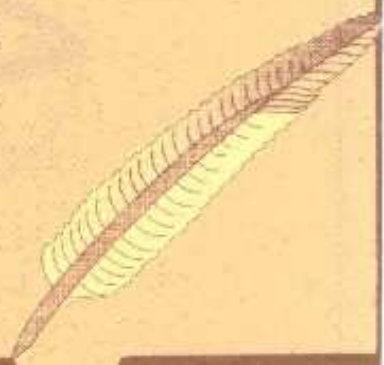
Als sich dann immer noch nichts tat
holt man bei Doktor Knall sich Rat
dem Erbsennachwuchsspezialist
mit Praxis schräg hinter dem Mist.

Tatsächlich dauert's gar nicht lange
da wurd Frau Erbse wirklich schwanger.
Voll Freude kam ihr Ehemann
mit einem Kinderwagen an,
aus Reisigholz und noch dazu
paar kleine Erbsenbabyschuh.

Und bald schon war es dann soweit
die Erbsenhebamme stand bereit
im Kreißsaal an der weißen Lilie
mit Blick auf krause Petersilie.

Aufgeregt träumt Erbsenhein
"Jetzt werden bald zu Dritt wir sein".
Die Tür geht auf ... Frau Erbse strahlt
"Mein Schatz, es ist auch nicht geprahlt,
es ist nicht Eins ... wie wir gedacht,
dank Dr. Knall sind es jetzt Acht!"

Annelore Broscheid



Blumenkohl - überbacken -

f. 4 Personen

- 1 großer Blumenkohl
- Salz
- 400 g Hackfleisch, halb u. halb
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer u. Muskat
- 2 Eier
- Fett für die Form
- 3 große Fleischtomaten
- 50 g Butter
- ¼ ltr. Sahne
- 50 g geriebener Käse



Den geputzten Blumenkohl in Salzwasser bißfest garen u. gut abtropfen lassen. Das Hackfleisch mit gewürfelter Zwiebel, gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat u. 1 Ei vermischen u. abschmecken. Den Blumenkohl in eine gefettete Auflaufform setzen. Die Tomatenscheiben herumlegen, salzen u. pfeffern u. mit Butterflöckchen belegen. Die Hackfleischmasse auf den Tomaten verteilen. Die Sahne mit dem zweiten Ei u. Käse mischen, mit Salz, Pfeffer u. Muskat abschmecken u. über den Blumenkohl u. die Hackfleischmasse geben. Alles bei 200 Grad ca. 25 Min. backen. Dazu neue Kartoffeln.

Gefüllte Champignons

f. 4 Personen



12 od. 16 große Champignons

1 Zwiebel

1-2 Knoblauchzehen

1 Bund Petersilie

150 g Gouda (mittelalt)

6 Eßl. Creme fraiche

Salz, Pfeffer u. Butter



Zwiebeln u. Knoblauch schälen, fein hacken, Petersilie waschen u. grob hacken. Die Champignons putzen (am besten mit einem Pilzpinsel) u. die Stiele herausdrehen. Den Käse fein reiben. Zwiebeln u. Knoblauch in Butter andünsten, die fein gehackten Champignonstiele hinzugeben u. gut durchschwitzen. Die Petersilie zufügen u. alles abkühlen lassen.

Creme fraiche u. 3 Eßl. geriebenen Käse unter die Pilzmasse mischen u. mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Eine feuerfeste Form gut ausbuttern.

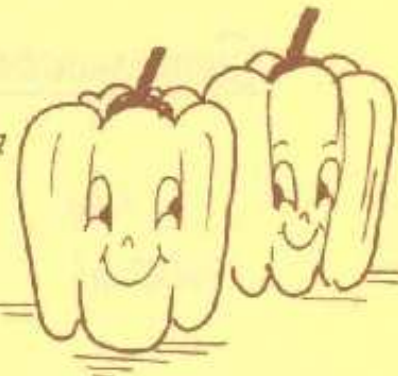
Die Pilzmasse in die Champignonköpfe füllen, in die Form setzen u. mit dem restlichen Käse bestreuen.

Bei 200 Grad ca. 10-15 Min. überbacken.

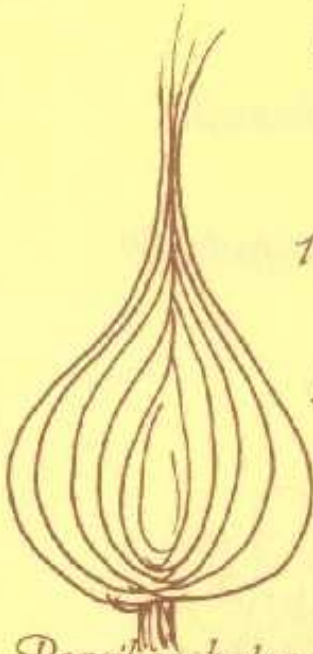
Gefüllte Paprikaschoten

f. 4 Personen

- 4 Paprikaschoten
- 250 g Rinderhack
- 250 g Schweinehack
- 1 Ei



- Salz, Pfeffer u. Paprika (edelsüß)
- 1 Teel. Kräuter der Provence
- 1 Zwiebel
- 500 g Tomaten
- 75 g durchwachsener Räucherspeck
- ½ ltr. Brühe

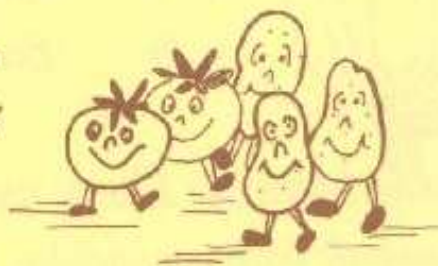


Paprikaschoten der Länge nach halbieren u. Kerne sowie Trennwände herausschneiden. Das Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer, Paprikapulver u. den Kräutern mischen. Die Zwiebel u. 250 g Tomaten in Würfel schneiden u. unter das Hackfleisch geben. Den Hackfleischteig in 8 Portionen teilen u. in die Paprikahälften füllen. Den Speck würfeln u. ausbraten, die restlichen Tomaten würfeln u. zu dem Speck geben, kurz dünsten u. die Brühe zugießen. Nach Geschmack würzen. Den Tomatensud in die Fettpfanne des Backofens gießen u. die Paprikaschoten hineinlegen. Bei 190 Grad 65 Min. garen.

Beilage: Nudeln

Gemüseschichtterrinerne mit Hackfleisch

1 kg	Kartoffeln
400 ml	Vollmilch
	Salz u. geriebene Muskatnuß
80 g	Butter
400 g	Blattspinat (frisch od. tiefgekühlt)
1	Zwiebel
500 g	gemischtes Hackfleisch
	Pfeffer
400 g	Tomaten
500 g	Zucchini
1 Eßl.	Sesam



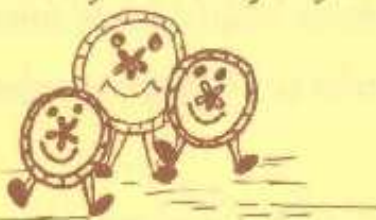
Kartoffeln waschen, schälen u. in wenig Salzwasser etwa eine halbe Std. garkochen. Die Kartoffeln abseihen u. durch eine Kartoffelpresse in einen Topf drücken. Die Milch erhitzen u. unter die Kartoffeln rühren. Das Püree mit Salz u. Muskatnuß abschmecken u. mit 3 Eßl. Butter verfeinern. Blattspinat verlesen, waschen u. die groben Stiele abschneiden. Den Spinat tropfnaß in einen Topf geben u. kurz erhitzen, bis er zusammengefallen ist.

Die Zwiebel schälen, würfeln u. in Butter andünsten. Das Hackfleisch dazugeben u. anbraten. Erst dann salzen und pfeffern. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Tomaten am Stielansatz leicht einschneiden u. kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen u. enthäuten. Die Tomaten in Scheiben schneiden. Eine große, tiefe Auflaufform ausfetten u. die Hälfte des Kartoffelpürees hineingeben. Darauf den Spinat, das Hackfleisch u. die Tomatenscheiben legen. Alles mit dem restlichen Kartoffelpüree bedecken.

Die Zucchini waschen, in dünne Scheiben schneiden u. schuppenartig auf das Kartoffelpüree legen. Die restliche Butter in Flöckchen auf den Auflauf setzen u. ihn mit Sesam bestreuen.

Etwa 40 Minuten backen.



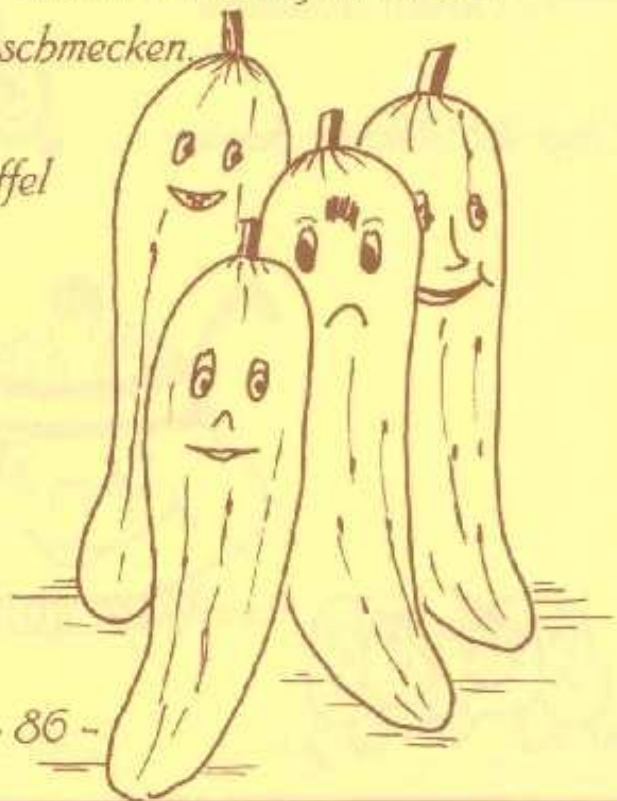
Gurkengemüse mit Hackfleischbällchen

f. 4 Personen

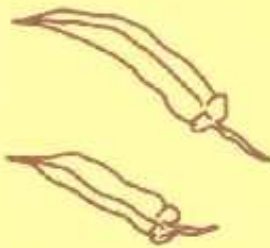
Mageren Speck, in Würfel geschnitten, etwas Fett u. zwei Zwiebeln leicht anschmoren. Darin eine in Scheiben geschnittene Salatgurke oder entsprechende kleinere Gurken, 1 Paprika, in Streifen, u. 3 geschälte Tomaten, in Stücke geschnitten, schmoren lassen. Eventuell etwas Flüssigkeit dazugießen.

400 g - 500 g gemischtes Gehacktes, ein eingeweichtes Brötchen, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Paprika u. etwas Curry durchkneten u. in kleine Bällchen formen. Diese auf das Gurkengemüse legen u. das Ganze ca. 20 Min. schmoren lassen. Mit etwas Mehl leicht binden u. herzhaft mit Salz, Pfeffer, Paprika u. Maggi abschmecken.

Beilage: Reis oder Salzkartoffel



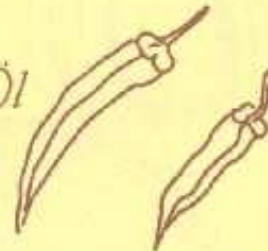
Angelika Schumacher



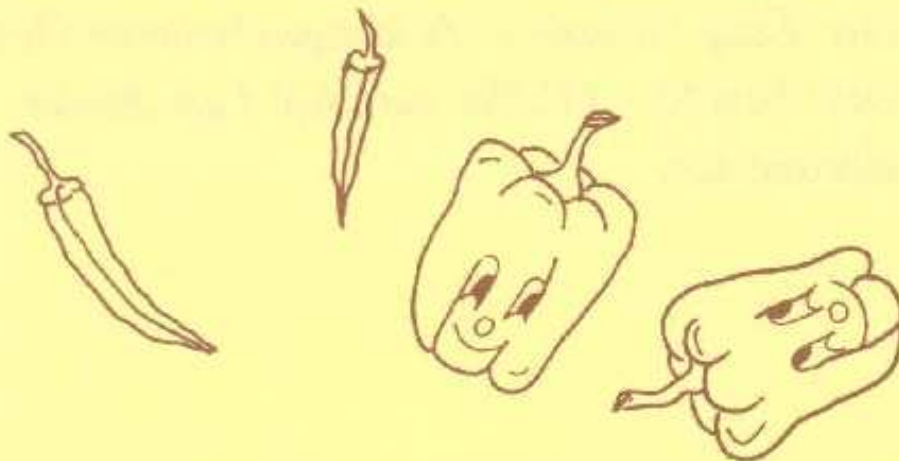
Peperonata



- 500 g Tomaten
- 3 Paprikaschoten
- 300 g Schweinebackfleisch
- 1 Zwiebel
- 2 scharfe Peperoni
- Salz, Pfeffer u. Öl
- 150 g Reis



Zwiebeln feinbacken, in heißem Öl glasig werden lassen, in Scheiben geschnittene Paprikaschoten, zerkleinerte geschälte Tomaten u. feingebackte Peperoni zugeben u. 10 Min. dünsten. Das Fleisch in einem anderen Topf mit wenig Öl nur so lange rösten, bis es grau wird. Den Reis halbgar kochen, abseihen, mit dem Fleisch u. dem Gemüse vermischen, salzen u. pfeffern u. kochen, bis der Reis gar u. die Flüssigkeit aufgesogen ist.



Rotkohl

1 kg	Rotkohl
60 g	Schmalz
1	große Zwiebel
	Lorbeerblätter u. Nelken
	Salz u. Zucker
2 Eßl.	Essig
1/8 ltr.	Wasser
3 - 4	saure Äpfel
	(je nach Größe etwas mehr)



Die groben äußeren Blätter ablösen, den Kopf in Viertel schneiden, den Strunk entfernen, den Kohl waschen u. ihn sehr fein schneiden od. hobeln. Das Fett auf Stufe 3 zerlassen u. die in Würfel geschnittene Zwiebel darin hellgelb rösten. Dann den Kohl kurze Zeit darin erhitzen. Die Lorbeerblätter, Nelken, Salz, Zucker, Essig, Wasser u. die kleingeschnittenen Äpfel zufügen. Den Kohl 65 - 75 Min. auf Stufe 1 gar dünsten lassen u. abschmecken.

Ida Weber

Soup - Sue (chinesisch)

f. 6 Personen

Knoblauch

frische Pilze

1 - 2 Stangen Lauch

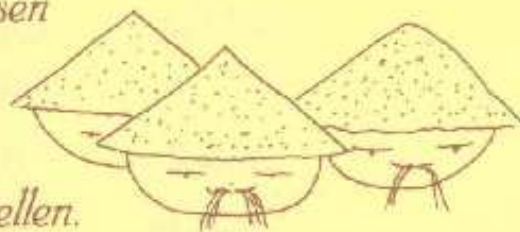
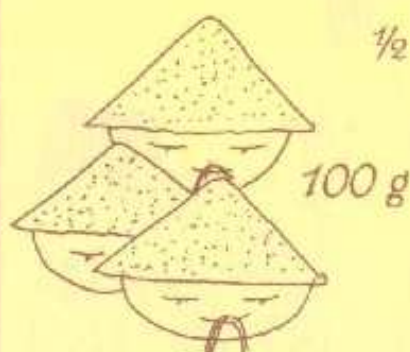
1 - 2 Möhren

$\frac{1}{2}$ Weißkohl (klein)

Zucchini

Sojasprossen

Zwiebel



Alle Zutaten kleingeschnitten bereitstellen.

Gebacktes od. Hühnerfleisch - am besten Schweinefilet.

Das Fleisch in 5 Eßl. Öl anbraten. Zwiebel, Pilze u. 1 Eßl.

Ingwerpulver dazugeben. Mit $\frac{1}{4}$ ltr. Brühe ablöschen.

Das ganze Gemüse dazugeben u. kurz garen (es muß knackig sein). Zuletzt die Sojasprossen zufügen.

3 Eßl. Ketchup, 2 Eßl. Sojasauce u. 1 Eßl. Sherry mit 1 Eßl.

Mondamin anrühren u. die Brühe damit eindicken.

Beilage: Reis

Es ist ein Gericht, das man sehr gut vorbereiten kann, wenn man Besuch erwartet.

Wirsingeintopf mit Möhren u. Kartoffeln

750 g	Schweinenacken
3	Zwiebeln
1	mittelgroßer Wirsing
500 g	Kartoffeln
300 g	Möhren
3 Eßl.	Öl
1 Teel.	Salz
	Pfeffer
1/4 ltr.	Brühe
1/8 ltr.	Weißwein



Schweinenacken in Würfel u. Zwiebel in Ringe schneiden. Den Wirsing in große Stücke u. Kartoffeln u. Möhren in Scheiben schneiden. In dem erhitzen Öl das Fleisch anbraten, die Zwiebel dazugeben u. glasig dünsten. Die Hälfte des Wirsings auf das Fleisch geben, Kartoffeln u. Möhren darüberschichten, mit dem restlichen Wirsing abdecken u. mit Salz u. Pfeffer würzen. Die Brühe u. den Wein angießen u. aufkochen. Anschließend 45 bis 50 Min. kochen.

Vor dem Servieren umrühren u. abschmecken.

Wirsingomelette

600 g	Wirsing
100 g	Zwiebeln
1 ½ Eßl.	Sonnenblumenöl
1	große Tomate
¾	Gemüsebrühwürfel
60 g	Butter
1 Teel.	getrockneter Majoran
1/4 Teel.	gemahlener Koriander
	frisch geriebene Muskatnuß
6	Eier
1/2 Teel.	Kräutersalz
2 Eßl.	feingehackte Petersilie



Den Wirsing waschen u. in Viertel zerteilen. Den harten Strunk entfernen (evtl. raspeln u. mitverwenden). Den Wirsing in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen u. grob hacken, dann in dem Öl u. in ½ Eßl. Wasser glasig braten. Die Tomate würfeln, mit dem Gemüsebrühwürfel u. den Wirsingstreifen zu den Zwiebeln geben. Etwa 20 Min. dünsten, dabei das Gemüse 1 - 2 mal umwenden u., falls notwendig, noch 2 - 3 Eßl. Wasser dazugeben. Der Wirsing soll weich, aber noch etwas knackig sein. Die Hälfte der Butter unterziehen u. mit den Gewürzen abschmecken.

Die Eier mit dem Salz verquirlen. Die restliche Butter in 1 - 2 Pfannen erhitzen, den Wirsing hineingeben u. die Eier darübergießen.

Die Omelette in der geschlossenen Pfanne bei geringer Hitze stocken lassen. Zum Schluß mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Garzeit: 35 Minuten

Beilage: Kartoffelpüree



Salate

Der Schnittlauch-Ball

Herr Knoblauch und Frau Paprika
tanzen wild nen Cha-Cha-Cha
auf dem Sommerschnittlauchball
und kommen plötzlich fies zu Fall

Änni Gurke und Herr Zwiebel
beide sowieso penibel
fliegen gleich vor lauter Schreck
ebenfalls dort in den Dreck.

Alle VIER schwer ramponiert
mit Schrammen überall verziert
dicken Dellen an dem Bauch
konsultieren Doktor Lauch.

Dieser große weise Mann
sieht sich die Beschädigten an
untersucht sie umfangreich
und macht Ultraschall sogleich.

Röntgt und stellt ganz rigorose
seine ärztliche Diagnose:
Äußerlich was desolat
empfehl ich sie als "Mischsalat".

Annelore Broscheid

Ananas-Zwiebel-Salat



Marinade:

- | | |
|---------|---|
| 5 | große Zwiebeln |
| ½ ltr. | kochendes Wasser |
| 1 | kl. Dose Ananasstücke
(350 g Einwaage) |
| ½ | Glas Mayonnaise |
| 3 Eßl. | Ananassaft |
| | Saft einer ½ Zitrone |
| | Salz u. Pfeffer |
| 1 Teel. | Curry |
| 1 Eßl. | Paprika |
| 1 | Prise Cayennepfeffer |
| 3 | Tropfen Tabasco |



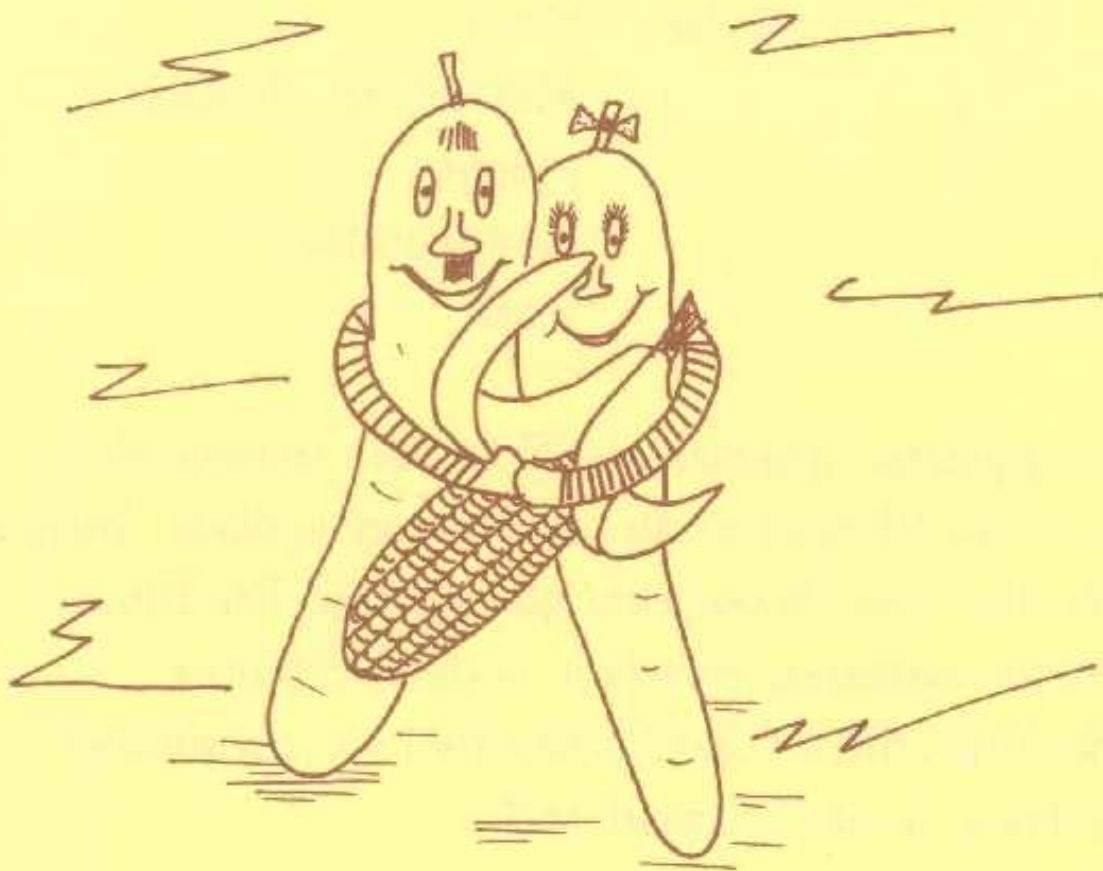
Die Zwiebeln in Ringe schneiden u. in kochendem Wasser so lange kochen, bis sie gar sind. Das Wasser abschütten, die Zwiebeln erkalten lassen u. die Ananasstücke dazugeben. Alle Zutaten der Marinade vermischen u. über die Zwiebelmasse geben. Kräftig unterrühren. Gut durchziehen lassen.

Erna Bungart

Blitz - Gurkensalat

- 1 Bund Dill, fein gehackt
- 1 Dose Maiskörner
- 1 Glas Dillgurken, fein gewürfelt
- 1 Becher Joghurt

mit Salz, Pfeffer u. viel Dill abschmecken.



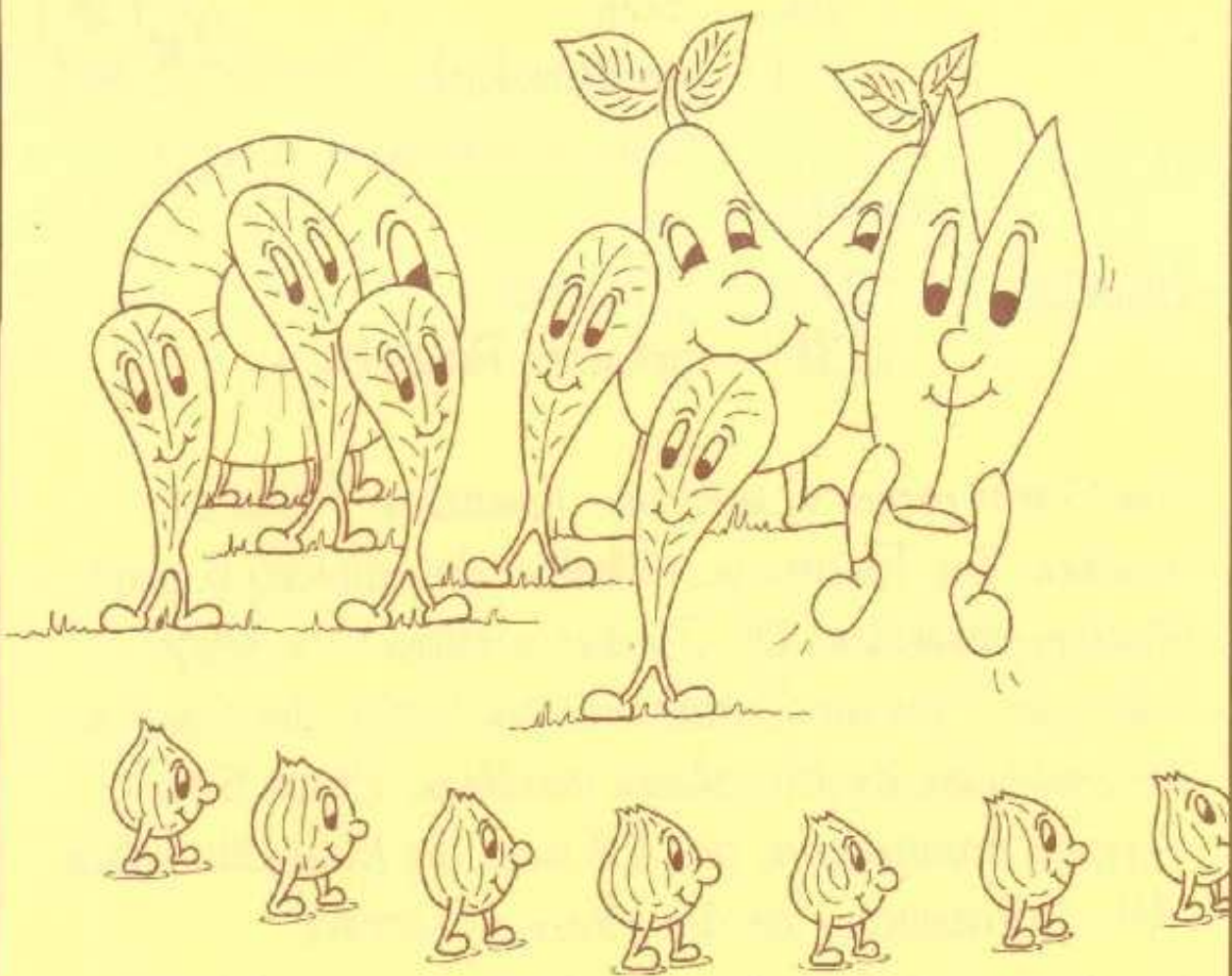
Brüsseler Feldsalat

- ca. 250 g Feldsalat
- 2 Stangen Chicoree
- 2 reife Birnen
- 2 Ringe Ananas
- ½ Tasse Perlzwiebeln
 (Konserven)
- 4 Eßl. Ananassaft
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Teel. Zucker
- 4 Eßl. Essig
- 1 Messerspitze Cayenne-
 pfeffer
- 1 hartgekochtes Ei
- Salz

Den geputzten, gewaschenen Feldsalat trockenschleudern. Den Chicoree u. die Ananasringe in dünne Streifen schneiden. Die Perlzwiebeln grob hacken. Die Birnen schälen, entkernen, vierteln u. in dünne Scheiben schneiden. Alles (ohne Feldsalat) mit Ananassaft mischen u. in eine Schüssel füllen.

Die Zwiebeln sehr fein würfeln u. mit Essig, Zucker, Salz u. Cayennepfeffer glattrühren u. über den Salat gießen. Diesen 20 Min. stehenlassen. Erst dann den Feldsalat unterheben.

Auf Teller verteilen u. mit gehacktem Ei bestreuen.



Bunter Kopfsalat mit Käse

f. 4 Personen



Salatsauce: 2-3 Eßl.

1 Teel.

1 großer Kopfsalat

2 Tomaten

1 grüne Paprika

1 Zwiebel

Rotweinessig

Senf

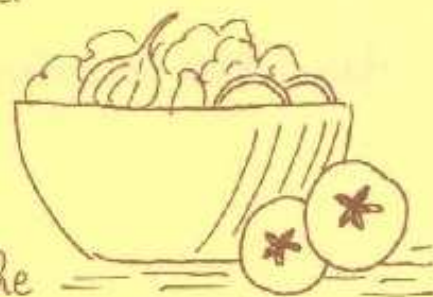
1 Knoblauchzehe

Salz u. schwarzer Pfeffer

4-6 Eßl. Öl

außerdem: 150 g Fetakäse

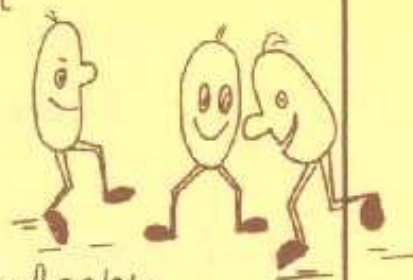
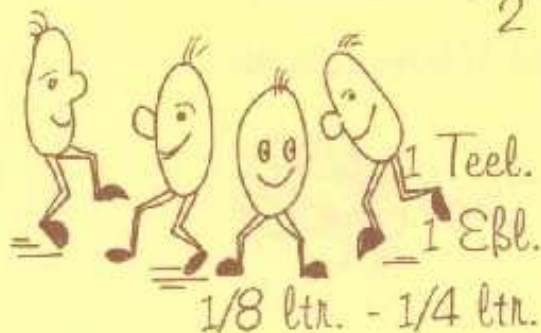
1 Eßl. gehackte Petersilie



Den Salat putzen u. waschen. Tomaten u. Paprika waschen. Die Tomaten in Achtel u. die Paprika in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen u. in Ringe schneiden. Für die Salatsauce den Essig, den Senf u. die zerdrückte Knoblauchzehe verrühren. Etwas Salz u. Pfeffer dazugeben u. das Öl unter die Marinade rühren. Alle Salatzutaten mit der Marinade mischen. Den Käse würfeln u. über den Salat streuen. Mit Petersilie garnieren.

Bunter Reissalat

- 150 g Reis
- 100 g gekochter Schinken
- 2 Gewürzgurken
- 3 Äpfel
- 2 hartgekochte Eier
- 2 Eigelb
- Salz u. Zucker
- 1 Teel. Senf
- 1 Eßl. Zitronensaft
- Öl
- etwas Sahne, gehackte Petersilie u. Salatblätter



Reis in sprudelndem Salzwasser körnig kochen, auf einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen u. abtropfen lassen. Schinken, Äpfel u. Gewürzgurken in kl. Würfel schneiden, mit dem Reis u. den zerhackten Eiern mischen. Für die Mayonnaise Eigelb mit den Gewürzen verrühren, tropfenweise Öl zugeben u. mit Sahne verdünnen. Die Mayonnaise unter den Reis ziehen. Im Kühlschrank gut durchziehen lassen. Auf Salatblättern anrichten u. mit Petersilie bestreuen.

Eiersalat- Hawaii - Ant

f. 4 Personen

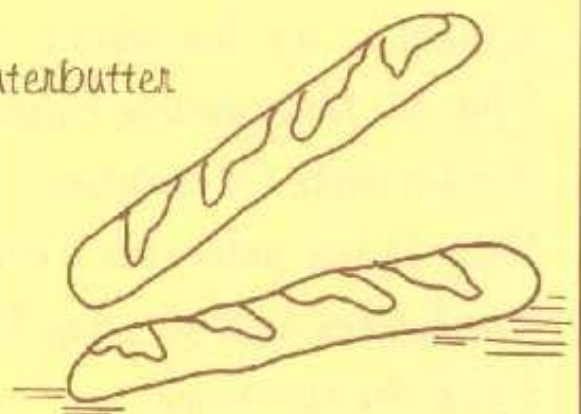
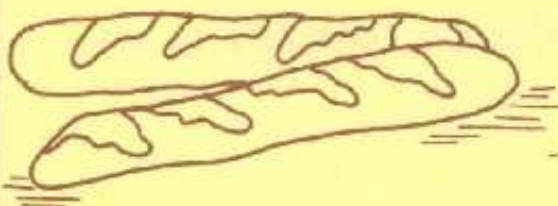
- 8 hartgekochte Eier
- 2 Scheiben Ananas
- 3 Scheiben gekochter Schinken
- 1 kl. Dose ganze Champignons
- 5 Teel. Mayonnaise
- 1 Teel. Senf (Löwen-Senf)



Die hartgekochten Eier in Scheiben u. die Ananas in kleine Stücke schneiden. Vom gekochten Schinken das Fett entfernen u. kleinschneiden. Die Champignons vierteln. Die Mayonnaise mit dem Senf verrühren. Die ganzen Zutaten miteinander verrühren u. alles gut durchziehen lassen.



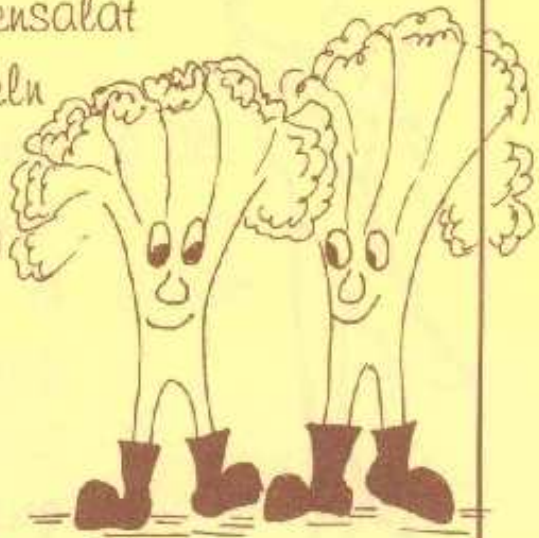
Beilage: Baguettebrot mit Kräuterbutter



Endiviensalat - Rheinisch -

f. 4 Personen

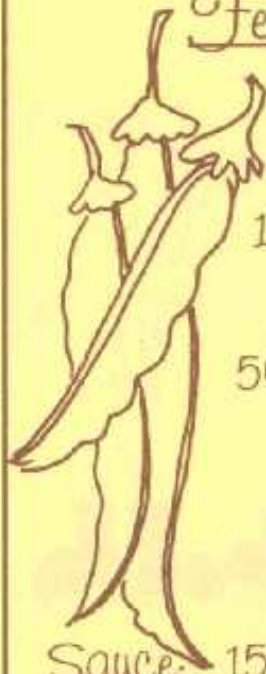
- | | | |
|------------------|--------|--|
| | 1 | Kopf Endiviensalat |
| | 400 g | Pellkartoffeln |
| | 4 | Matjesfilets |
| <u>Marinade:</u> | 3 Eßl. | Zitronenessig |
| | 2 Eßl. | Öl |
| | 1 | Zwiebel |
| | | Pfeffer |
| | 1 | Prise Zucker |
| | je ¼ | Bund Petersilie, Schnittlauch u.
Dill |
| | 2 Eßl. | saure Sahne |



Endiviensalat putzen, waschen, in Streifen schneiden u. abtropfen lassen. Geschälte Pellkartoffeln würfeln. Die Matjesfilets in gleichgroße Würfel schneiden. Mit dem Salat vorsichtig mischen. Für die Marinade den Zitronenessig u. das Öl verrühren. Die Zwiebel schälen u. reiben. Mit Pfeffer u. Zucker in die Marinade rühren. Über den Salat gießen. Etwa 20 Min. durchziehen lassen. Petersilie, Schnittlauch u. Dill waschen u. sehr fein hacken. Mit der sauren Sahne verrühren u. über den fertigen Salat gießen.

Feiner Kartoffel - Bohnen - Salat

f. 4 Personen



- | | |
|----------------------|---|
| 150 g | grüne Bohnen |
| | Salz |
| 500 g | kl. Kartoffeln als Pellkartoffeln
gegart |
| 2 | Schalotten |
| 1 | große Tomate (ca. 100 g) |
| <u>Sauce:</u> 150 ml | Fleischbrühe (Gemüsebrühe) |
| 4 Eßl. | Kräuterweinessig |
| 4 Eßl. | Öl |
| je 1 Eßl. | feingehackte Petersilie u. Pimpinelle-
Pfeffer |
| 1 | hartgekochtes Ei |
| 8 | Sardellenfilets |

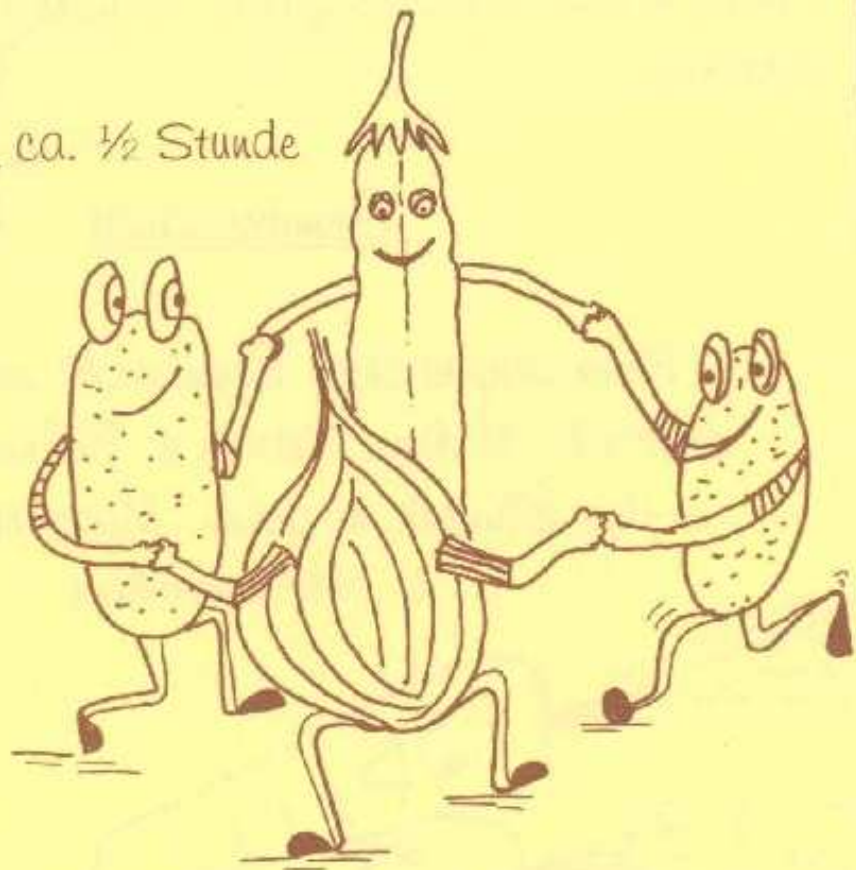
Die Bohnen putzen, waschen u. schräg in lange Streifen schneiden. Etwa 8 Min. kochen. Danach mit kaltem Wasser abkühlen. Die Kartoffeln pellen u. in Scheiben schneiden, die Schalotten schälen u. in Ringe schneiden.

Die Tomate leicht einritzen, kurz in kochendes Wasser geben u. danach die Haut abziehen. Die Tomate quer halbieren u. die Kerne herausdrücken. Das Tomatenfleisch in Würfel schneiden.

Für die Salatsauce die Brühe, den Essig, das Öl u. die Kräuter verrühren. Die Sauce mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

Kartoffeln, Bohnen, Schalotten u. Tomatenwürfel mit der Sauce mischen. Das Ei pellen u. in Scheiben schneiden. Das Ei u. die Sardellenfilets auf dem Salat anrichten.

Zubereitungszeit: ca. ½ Stunde



Hannelore Heinrich

Geflügelsalat

Das dunkle u. helle Fleisch von einem gekochten Huhn in Stücke schneiden.

- 1 gr. Dose Ananas
- 1 kl. Dose Mandarinen
- 1 Dose Champignons
(1 x durchschneiden)

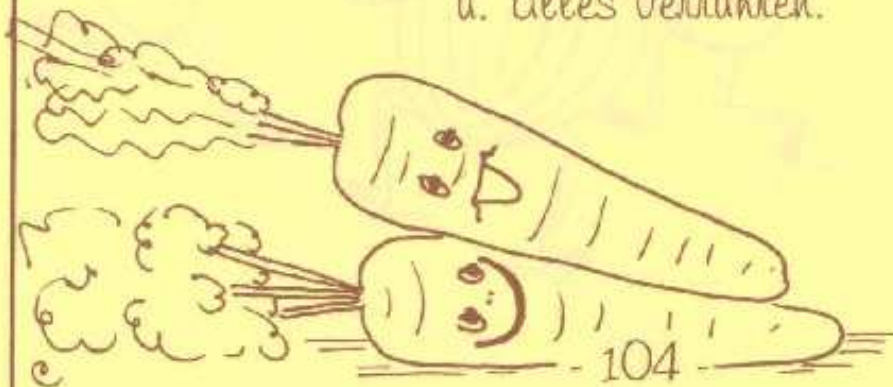


Alles in eine Schüssel geben, Mayonnaise zufügen u. verrühren.



Gemüsesalat

Einen abgekochten Blumenkohl zerstückeln.
Broccoli, Möhren, Erbsen u. Bohnen garkochen,
zu dem Blumenkohl geben, Mayonnaise zufügen
u. alles verrühren.



Italienischen Salat



125 g - 250 g	Pellkartoffeln
je 125 g	Möhren u. Sellerie
125 g	Äpfel
2	Sardellen
125 g	Fleischreste od. Schinken
1 Teel.	Kapern

Alle Zutaten werden in feine Streifen geschnitten. Etwas warmes Wasser dazugeben u. mit Mayonnaise anrichten.

Mayonnaise (selbstgemacht)

Folgende Zutaten verquirlen:

1 ganzes Ei, 1 Teel. Senf, 1 Teel. Essig, Salz, Zucker, Pfeffer (evtl. 1 P. Tropfen Maggiwürze). Anschließend 1/8 ltr. - 1/4 ltr. Öl zugeben.

Strecken der Mayonnaise mit Wasser, Joghurt oder Sahne.

Pikanter Wurstsalat

f. 6 Personen

Marinade:

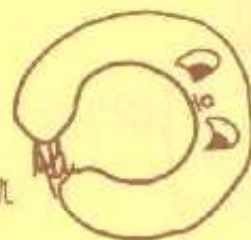
- 8 Eßl. Salatöl
- 5 Eßl. Weinessig
- 2 Eßl. Gurkenwasser
- 2 Teel. Senf

Salz, Pfeffer, 1 Prise
Zucker, etwas Majoran
(frisch od. getrocknet)



Außerdem:

- 600 g Fleischwurst (Ring)
- 300 g rote Äpfel
- 200 g Zwiebeln
- 200 g Gewürzgurken



Zuerst die Marinade bereiten u. abschmecken. Die Fleischwurst häuten u. in dünne Scheiben schneiden. Die Äpfel gut waschen, vierteln u. entkernen. Ebenfalls in Scheiben schneiden u. gleich in die Marinade geben. Die Zwiebeln schälen u. in dünne Ringe, Gurken in dünne Scheiben schneiden. Alles in der Marinade vorsichtig miteinander vermengen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Min.

Reissalat

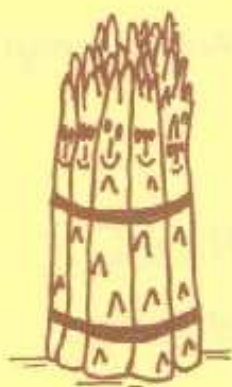
- 1 Beutel Reis
- Kalbs- od. Rindfleisch
- 1 gr. Dose Erbsen - extra fein
- 1 Dose Champignonköpfe
(1 x durchschneiden)
- etwas gekochten Sellerie u. einige
gekochte Möhren

Den Reis u. das Fleisch garkochen. Das Fleisch kleinschneiden u. alle Zutaten in eine Schüssel geben. Selbstgemachte Mayonnaise mit Zitronensaft abschmecken, ebenfalls zufügen u. alles verrühren.



Reissalat "Samurai"

- 100 g Kockbeutelreis
- 2 Gewürzgurken (140 g)
- 1 Dose Mandarin-Orangen
- 150 g gekochten Schinken
- 4 Eßl. Mandarinen-saft
- 1 kl. Dose Champignons in Scheiben
- 1 kl. Dose Spargel
- 2 Tropfen Tabascosauce
- 1 Messerspitze Rosenpaprika
- 1 Messerspitze Zucker



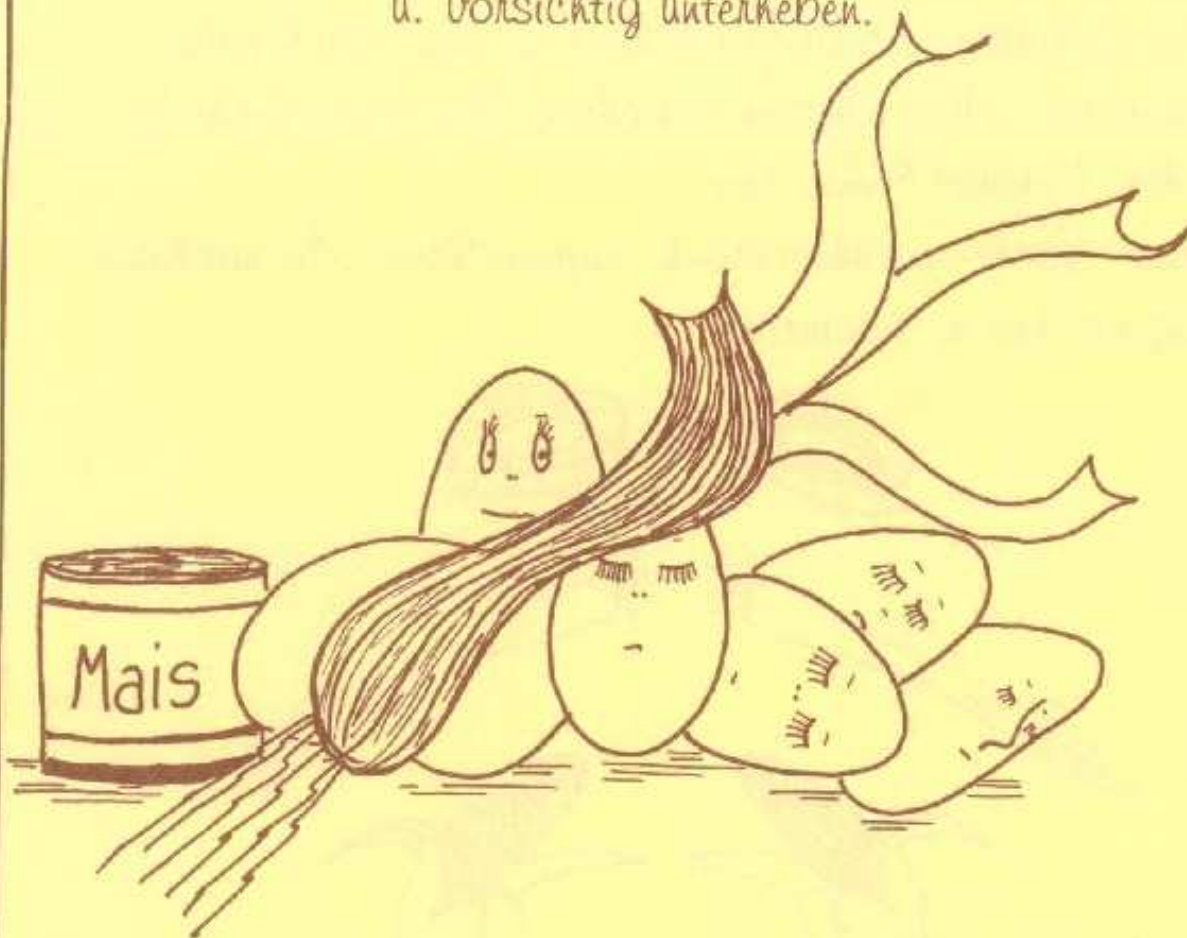
Den Reis nach Vorschrift zubereiten. Die Gewürzgurken in Scheiben u. den Spargel in Stücke schneiden. Die Champignons u. Mandarinen abtropfen lassen. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Aus Mandarinen-saft, Tabascosauce, Paprika, Salz u. Zucker eine Marinade bereiten u. über die Zutaten geben. Den abgekühlten Reis unterheben.

Im Kühlschrank mindestens 20 Min. durchziehen lassen.

Salat

- 1 Stange Lauch (kleinschneiden)
- 1 Dose Mais
- 1 Glas Sellerie
- 5 Scheiben gekochter Schinken
- 7 hartgekochte Eier

Alle Zutaten vermischen, 1 Glas Miracoli
sowie 1 Becher Joghurt (einfach) darübergeben
u. vorsichtig unterheben.

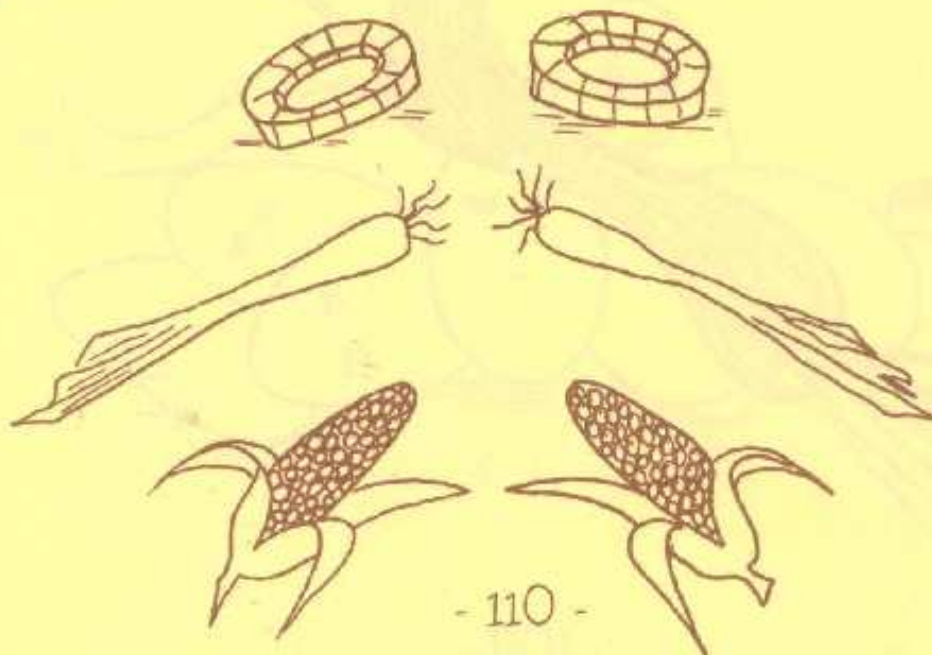


Schichtsalat

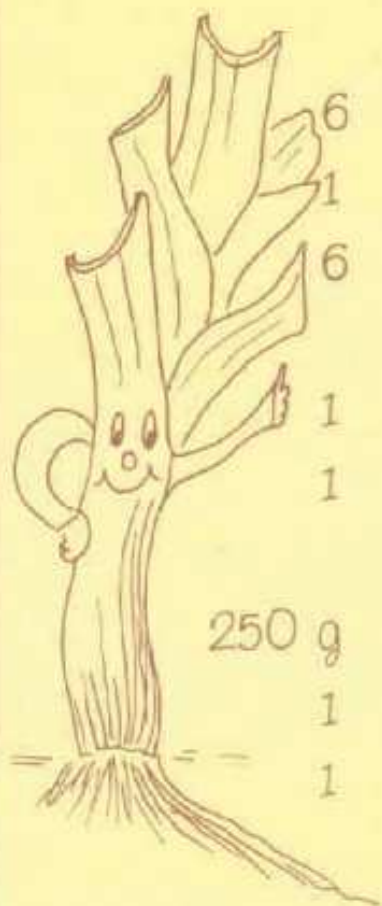
- 6 Scheiben gek. Schinken
- 1 kl. Dose Mais
- 1 Dose Ananas
- 1 Stange Lauch
- 1 kl. Glas Sellerie
- 1 kl. Glas Miracel Whip

Den Schinken in Streifen schneiden; den Lauch fein schneiden. Alle Zutaten schichten. Die letzte Schicht sollte Miracel Whip sein.

Über Nacht im Kühlschrank aufbewahren. Am nächsten Tag mischen u. servieren.



Schichtsalat



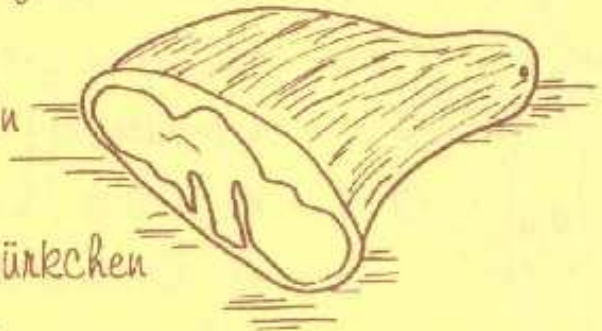
- 6 hartgekochte Eier
- 1 Glas Sellerie
- 6 Scheiben gekochter Schinken
(gewürfelt)
- 1 kl. Dose Mais
- 1 kl. Dose Ananas (in Stücke
schneiden)
- 250 g Glas Miracel Whip
- 1 Magerjoghurt
- 1 Stange Lauch (in ganz feine Ringe
schneiden)

Den Sellerie auf einem Sieb abtropfen lassen u. die obigen Zutaten der Reihe nach in einer Schüssel schichten. Anschließend Miracel Whip u. Joghurt verrühren u. auf die Masse.

Man kann den Schichtsalat gut vorbereiten, da er 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen sollte.

Schichtsalat

- 6 Scheiben gekochter Schinken
(in Würfel)
- 1 Gurke
- 3 Zwiebeln
- 6 Eier
- 1 Glas Gürkchen
- 2 Tomaten
- 1 Glas Miracel Whip
- 1 Becher Sahne



Miracel Whip u. Sahne verrühren.

Gurke, Zwiebeln, Eier, Gürkchen u. Tomaten in Scheiben schneiden u. alle Zutaten nacheinander mit 3 Eßl. Sauce Schicht für Schicht in eine Schüssel geben; mit Sauce enden.

Die 2 Tomaten in Scheiben darauflegen. Der Salat sollte 24 Stunden im Kühlschrank ziehen.

Cilly Liesenhoff



Zigeunersalat



- 500 g Rindfleisch (gekocht oder gebraten)
- 2 dicke Zwiebeln
- 4 Gurken
- 1 Dose Pilze
- 1 Glas Tomatenpaprika ohne Saft
etwas Curry u. Salz
- 1 Eßl. Mayonnaise
- 1 Glas Schaschliksauce v. Kraft

Alle Zutaten in eine Schüssel geben u.
gut verrühren.

Im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.



Nudelgerichte

Aufläufe

Nudel-Liebe

Das Nudelfräulein Kätti
mit Nachnamen Spaghetti
dachte irgendwann
"jetzt such ich mir nen Mann
als Heiratskandidat
durchs Zeitungsinserat."

Und gleich an erster Stelle
kam ein Herr Tagliatelle
ziemlich grün und arrogant
sahen mit Herrn Bandnudel verwandt,
der wiederum mit Herrn Lasagnette
entsetzlich angab ... um die Wette.

Herr Tortellini ziemlich dick
zeigte auch nicht viel Geschick,
hatt wie Herr Cannelloni auch
einen viel zu dicken Bauch ..
und flog mit Ravioli Klaus
hochkannt bei der Kätti raus.

Doch dann kam Makkaroni,
genannt der Auflauf-Toni ...
und Kätti's Herz entbrannt in Lieb
fortan sie jetzt bei Toni blieb.
Und heute ist sie Mannequin
für Auflauf und auch für Gratin.

Annelore Broscheid

Gratins

Ananas-Schinken-Auflauf

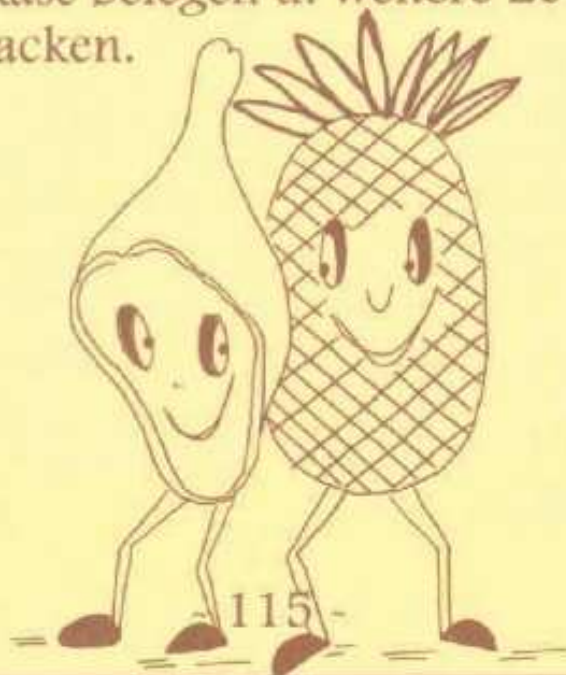
1 ½ kg - 2 kg	Lauch
2 Eßl.	Öl
	Salz u. Pfeffer
400 g	Schlagsahne
4	Eier
8	Scheiben Toastbrot
1	Dose Ananas (850 ml)
8	Scheiben gekochter Schinken
8	Scheiben Käse z. B. Gouda

Den Lauch putzen, waschen u. in Scheiben schneiden. In Öl 4 Min. dünsten u. würzen. Anschließend in einer gefetteten Bratpfanne verteilen.

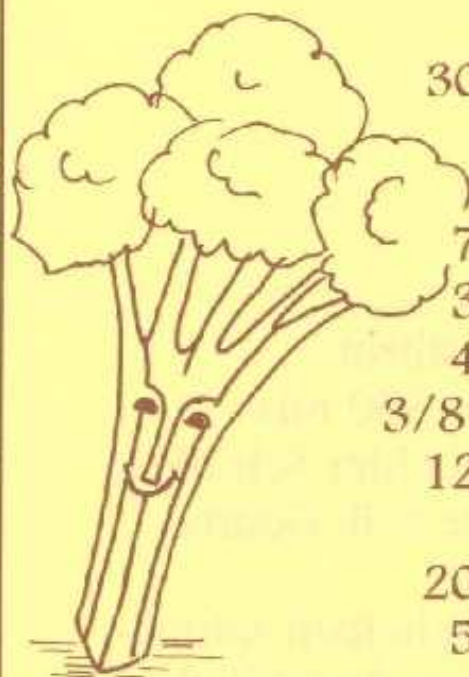
Sahne u. Eier verrühren, würzen, darübergießen u. 15 Min. bei 200 Grad backen.

Das Toastbrot toasten u. würfeln.

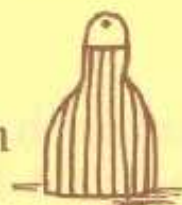
Schinken, Ananas u. Brotwürfel auf dem Lauch verteilen. Mit Käse belegen u. weitere 20 Min. bei 200 Grad backen.



Broccoli-Nudelauflauf



300 g	Broccoli
	Salz
1	Zwiebel
75 g	Käse (Gouda)
30 g	Butter
40 g	Mehl
3/8 ltr.	Gemüsebrühe
125 g	Schlagsahne
	Pfeffer
200 g	Bandnudeln
50 g	Mandelblättchen



Den Broccoli in kochendem Salzwasser ca. 12 Min. garen. In der Zwischenzeit die Zwiebel fein würfeln u. den Käse reiben. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebel darin glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, anschwitzen u. mit Brühe u. Sahne ablöschen. Anschließend aufkochen lassen, mit Salz u. Pfeffer würzen u. den Käse unterrühren. Die Bandnudeln in kochendem Salzwasser garen. Danach das Wasser abgießen, kalt abschrecken u. gut abtropfen lassen. Den Broccoli ebenfalls gut abtropfen lassen. Nudeln u. Broccoli mischen u. in eine gefettete ofenfeste Form geben. Die Sauce gleichmäßig darübergießen u. mit den Mandeln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad - 200 Grad ca. 20 Min. backen.

Gratinsauce zu Eisbein mit Sauerkraut

f. 4 - 6 Portionen

2	Eisbeine (à 1 kg, beim Schlachter gepökelt bestellen)
1	große Zwiebel (mit 1 Lorbeerblatt u. 5 Nelken gespickt)
	Sauerkraut
2	mittelgroße Zwiebeln
175 g	Butter
1 kg	frisches Sauerkraut (evtl. a. d. Reformhaus)
1/8 ltr.	lieblicher Weißwein
<u>Sauce:</u> 600 g	Kartoffeln
	Salz
75 g	Butter (kalt)
	Pfeffer aus der Mühle
	Muskatnuß (frisch gerieben)
50 g-75 g	scharfer Senf
200 g - 300 g	Crème fraîche

Die beiden Eisbeine in ungesalzenem Wasser mit der gespickten Zwiebel in etwa 2 Std. weich kochen. Herausnehmen u. etwas abkühlen lassen, dann Schwarte, alles Fett u. die Knochen entfernen, das rosarote Fleisch in Stücke schneiden.

Für das Sauerkraut die Zwiebeln pellen u. in Streifen schneiden, in 50 g Butter andünsten, das etwas zerpfückte Kraut dazugeben, im Zwiebelgemisch andünsten, mit dem Weißwein begießen u. zugedeckt etwa 10 Min. garen, dann die restliche kalte Butter unterrühren.

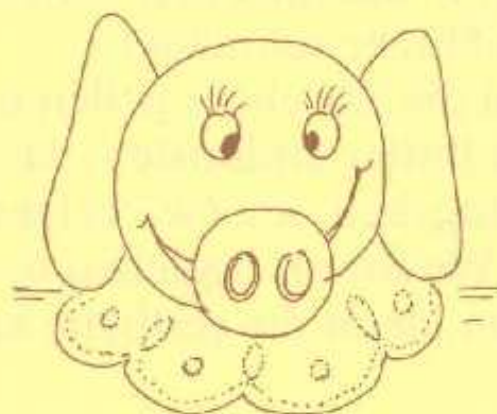
Für die Sauce die Kartoffeln waschen, schälen, nochmals waschen u. grob zerteilen. In Salzwasser 18 - 20 Min. kochen, dann abgießen u. gut abdämpfen. Die Kartoffeln sofort, solange sie noch kochendheiß sind, durch die Presse drücken u. dann gleich mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß u. dem Senf verrühren. Je heißer die Kartoffeln verarbeitet werden, desto weniger besteht die Gefahr, daß die Sauce krümelig wird. Mit dem Schneebesen soviel Creme fraiche unter das Püree rühren, bis eine dickflüssige Sauce entstanden ist.

Kraut u. Eisbeinflfleisch in eine od. zwei flache ofen-feste Formen schichten u. die Gratinsauce darüber-gießen. Im Backofen bei 250 Grad auf der mittleren Einschubleiste etwa 20 bis 25 Min. überbacken.

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Garzeit: insgesamt 2 Stunden 35 Minuten

Das passende Getränk: Zu diesem deftigen Essen paßt am besten ein Bier.



Grünkernpastete



250 g	Möhren
250 g	Lauch
100 g	frische Champignons
100 g	Zwiebeln
2	Zehen Knoblauch
4 Eßl.	Öl
250 g	Grünkern
700 ml	Wasser
1 Bd.	Petersilie
80 g	geriebener Käse
2	Eier
1 Eßl.	gekörnte Brühe
1 Teel.	Selleriesalz
$\frac{1}{4}$ Teel.	gem. Koriander
$\frac{1}{4}$ Teel.	frisch geriebene Mußkat- nuß
$\frac{1}{4}$ Teel.	Paprika, scharf
1 $\frac{1}{2}$ Teel.	Delikata
2 Teel.	Edelhefe

Den Grünkern schroten. Das Gemüse waschen u. putzen. Möhren u. Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden; Zwiebel würfeln, Knoblauch durchpressen. Alles im heißen Öl ca. 5 Min. dünsten. Wasser u. alle Gewürze zugeben, vermischen; Grünkernschrot mit einem Schneebesen einrühren u. nach dem Aufkochen 15 Min. bei schwächster Hitze ausquellen lassen. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Petersilie fein wiegen. In die Grünkernmasse den ger. Käse, die Petersilie u. die Eier zugeben, gut vermengen u. abschmecken. Eine Kastenform fetten, die Masse einfüllen, glattstreichen u. 30 Min. backen.

Broccolirahmsauce

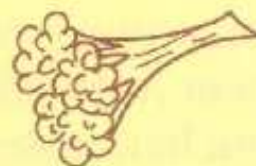
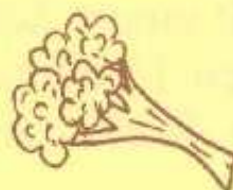
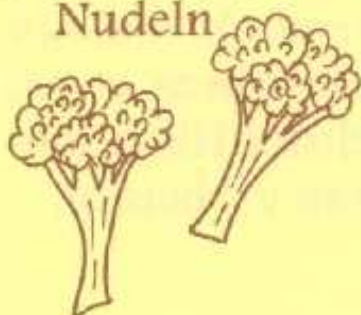
1 kg
3/8 ltr.
150 ml
1 Teel.
1/2 Teel.
1/2 Teel.
1/4 Teel.
2 Messersp.

Broccoli
Wasser
Schlagsahne
Meersalz
Edelhefe
gekörnte Würze
gem. Piment
gem. Kurkuma
frisch ger. Muskatnuß
frisch gem. weißen Pfeffer



Broccoli putzen, zerkleinern u. waschen. Wasser mit allen Gewürzen zum Kochen bringen u. den Broccoli darin garen. Mit der Gemüsebrühe pürieren, Sahne zugeben u. abschmecken.

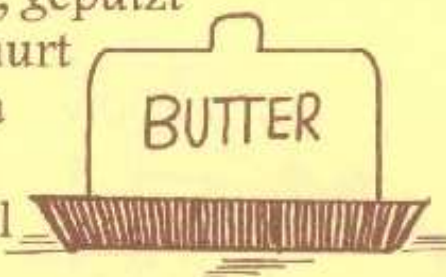
Tip: paßt zu vielen Getreidegerichten, Kartoffeln u. Nudeln



Hackfleischauflauf mit Chinakohl



480 g	Hackfleisch
200 g	Zwiebeln, geputzt
80 g	Reis
2 Teel.	Instant Brühe
2 Eßl.	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer, Oregano u. Thymian
800 g	Chinakohl, geputzt
200 g	Magerjoghurt
120 g	ger. Gouda
4 Teel.	Butter
20 g	Paniermehl

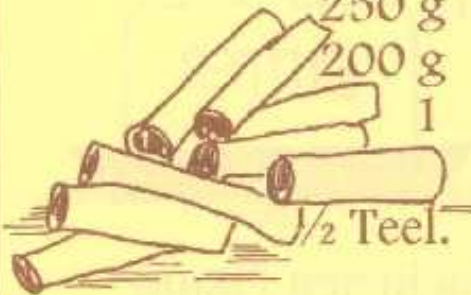


Hackfleisch in einer großen, beschichteten Pfanne anbraten. Zwiebeln würfeln u. mitschmoren. Den Reis zufügen. Mit 125 ml Wasser ablöschen. Brühe u. Tomatenmark einrühren. Etwa 10 Min. garen. Abschmecken. Chinakohl in Streifen schneiden u. in kochendem Wasser 3-4 Min. blanchieren. Joghurt mit geriebenem Käse verrühren. In einer feuerfesten Form Hackfleischmasse, Gemüse u. Joghurtmischung abwechselnd einschichten. Die oberste Schicht sollte die Joghurtmischung sein. Mit Butterflöckchen belegen u. mit Paniermehl bestreuen. Bei 200 Grad ca. 30 Min. garen.

Statt Chinakohl kann auch Paprika verwendet werden. Ca. 4-5 Schoten in Stücke schneiden u. in der Pfanne mitgaren lassen.

Herzhafter Nudelaufbau

250 g	Röhrennudeln
	Salz
1 Eßl.	Öl
750 g	Blattspinat, gefroren od. frisch
3 Eßl.	Butter
500 g	gekochter Schinken
	Fett f. die Form
4 Eßl.	grob geriebener Emmentaler
250 g	Mascarpone
200 g	Sahne
1	Knoblauchzehe, gepreßt
	Salz, schwarzer Pfeffer
1/2 Teel.	Muskatnuß



Die Nudeln in reichlich Salzwasser kochen. Anschließend kalt abspülen u. mit 1 Eßl. Öl vermischen, damit sie nicht kleben.

Den aufgetauten Spinat mit der Butter einige Minuten gardämpfen.

Den Schinken in Würfel schneiden. Eine feuerfeste Form gut ausfetten. Dann Nudeln, Schinken u. Spinat abwechselnd einschichten u. mit 2 Eßl. Emmentaler bestreuen.

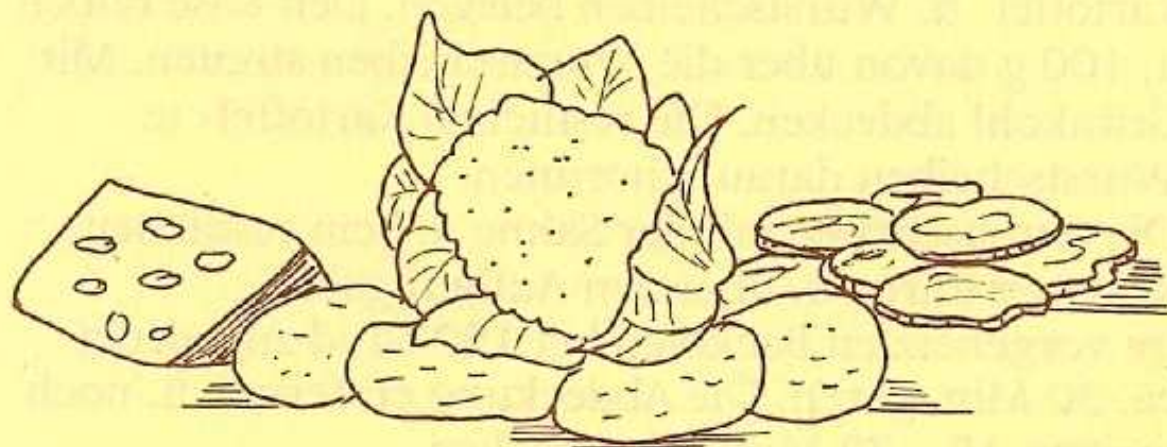
Mascarpone, Sahne, Knoblauch u. die Gewürze in einem Topf aufkochen lassen u. über den Auflauf gießen. Den restlichen Emmentaler darüberstreuen. Den Auflauf ca. 20 Min. überbacken.

Kartoffelgratin mit Gemüse

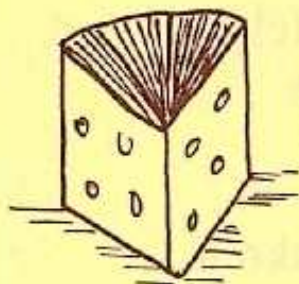
- 500 g Kartoffeln
- 1 Beutel Knorr Kartoffelgratin od.
 Knorr Zwiebelsuppe
- 200 g geriebener Käse
- 2 süße H-Sahne
- Broccoli od. Blumenkohl
- nach Belieben -

Die Kartoffeln schälen u. in dünne Scheiben schneiden. In einer flachen Auflaufform verteilen. Den Beutel Kartoffelgratin gut unter die Kartoffeln mischen u. die Sahne darübergießen.

Das Ganze im Backofen bei 200 Grad ca. 30-40 Min. backen. In der Zwischenzeit das Gemüse putzen u. in einer Gemüsebrühe abkochen. Wenn die Kartoffeln braun sind, das Gemüse darauf verteilen u. mit Käse bestreuen. Das Ganze nochmals ca. 10 Min. überbacken.



Kartoffel-Würstchen-Auflauf



500 g	Grünkohl
¼ ltr.	Instant-Fleischbrühe
10 g	Butter
500 g	festkochende Kartoffeln
200 g	mittelalter Holland-Gouda
	Salz, weißer, gem. Pfeffer
4	Kochwürste
250 g	Schlagsahne

Den Grünkohl putzen u. 2 - 3 mal gründlich waschen. In kochendem Wasser 2-3 Min. blanchieren u. auf einem Sieb abtropfen lassen. Anschließend in der Fleischbrühe ca. 10 Min. garen. Abtropfen lassen u. dabei die Gemüsebrühe auffangen.

Die Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen, abschrecken, pellen u. abkühlen lassen.

Die Pellkartoffeln u. die Kochwürste in Scheiben schneiden. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Eine Lage Grünkohl einschichten u. abwechselnd mit Kartoffel- u. Wurstscheiben belegen. Den Käse reiben u. 100 g davon über die Wurstscheiben streuen. Mit Grünkohl abdecken. Die restlichen Kartoffel- u. Wurstscheiben darauf anordnen.

Die Gemüsebrühe mit der Sahne u. dem restlichen Käse verrühren u. über den Auflauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad zugedeckt ca. 30 Min. garen. Die Abdeckung entfernen u. noch weitere 15 - 20 Min. offen backen.

Mangoldgratin

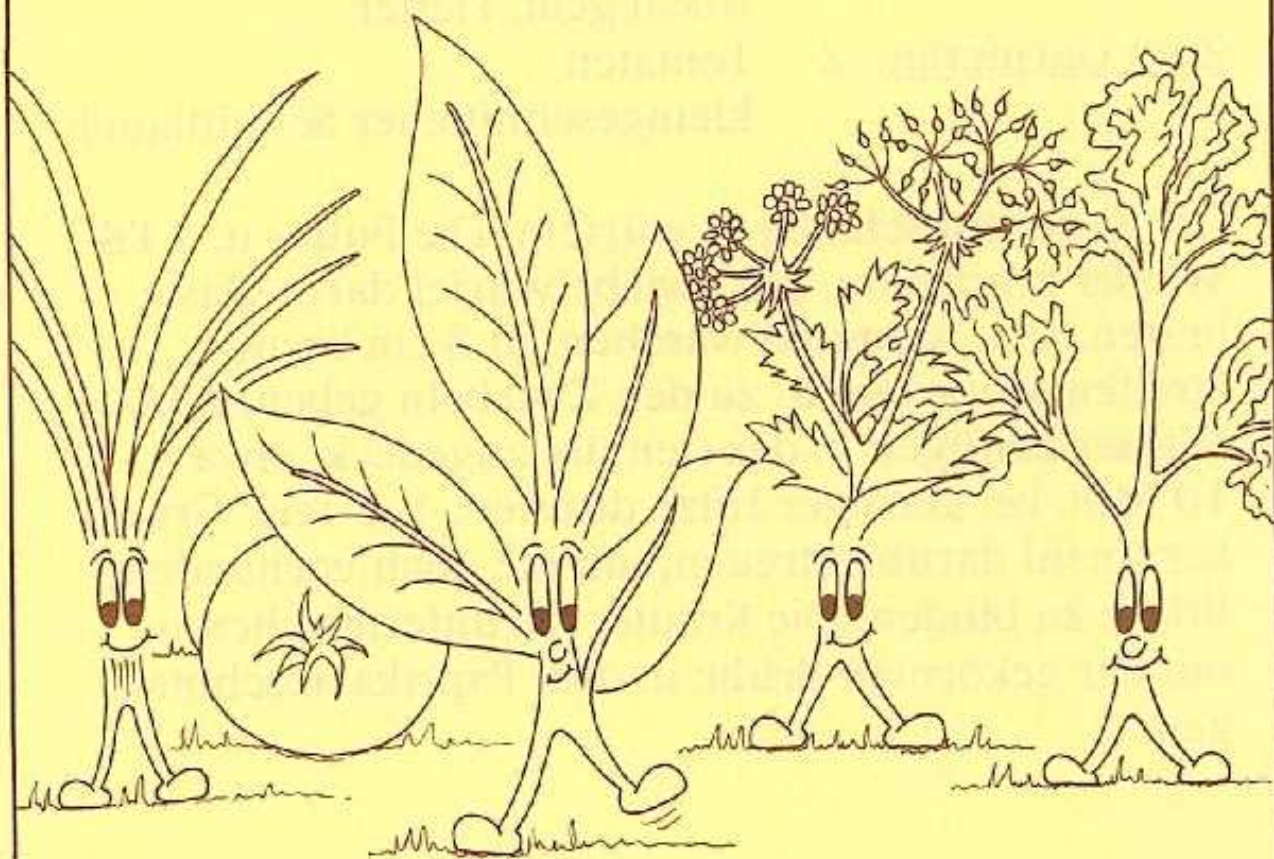
150 g	Zwiebeln
30 g	Butter
3 Eßl.	Wasser
1 kg	Mangoldblätter (ohne Stiele)
1-2 Teel.	Grünkern, fein gemahlen
3 Eßl.	feingehackte Kräuter (Petersilie, Liebstöckel/Maggikraut)
½ Teel.	gekörnte Gemüsebrühe
3 Teel.	Edelsüßpaprikapulver
100 g	Reibkäse
8	Eier
¼ Teel.	Kräutersalz
	frisch gem. Pfeffer
<u>Zum Garnieren:</u> 2	Tomaten
	kleingeschnittener Schnittlauch

Die Zwiebeln schälen u. würfeln. Die Butter u. 1 Eßl. Wasser erhitzen u. die Zwiebelwürfel darin glasig braten. Den Mangold waschen, in 3 cm breite Streifen schneiden u. zu den Zwiebeln geben. 2 Eßl. Wasser beifügen u. das Gemüse zugedeckt etwa 10 Min. bei geringer Hitze dünsten. 1-2 Teel. Grünkernmehl darüberstreuen, um die noch vorhandene Brühe zu binden. Die Kräuter daruntermischen u. mit der gekörnten Brühe u. dem Paprika abschmecken.

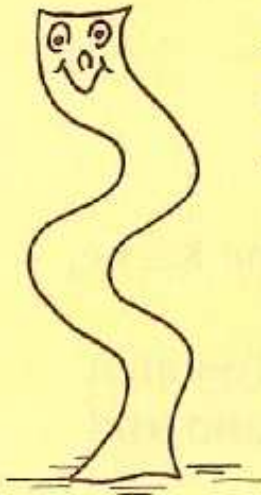
Den Mangold in vier tiefe feuerfeste Teller füllen u. mit dem Käse bestreuen. Die Eier mit dem Salz u. dem Pfeffer verquirlen u. über den Mangold gießen. Auf der mittleren Schiene bei 200 Grad etwa 15 Min. überbacken, bis die Eiermasse gestockt ist. Die Tomaten halbieren, das weiche Innere herausnehmen, das Tomatenfleisch würfeln u. den Mangold damit garnieren. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Gar- bzw. Backzeit: 20-25 Minuten



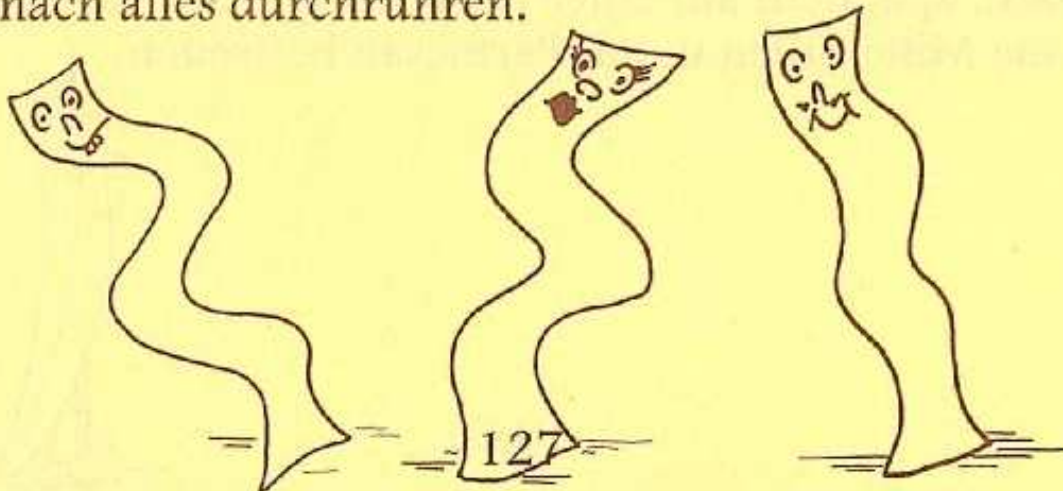
Nudelpfanne



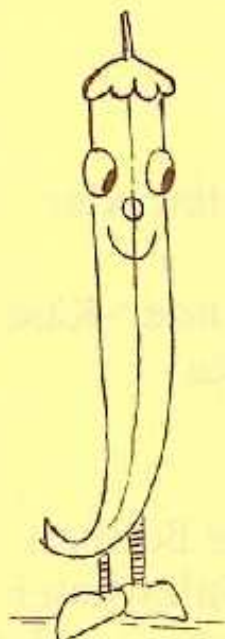
- | | |
|-------|-------------------------------|
| 250 g | Bandnudeln |
| 500 g | frische grüne Bohnen |
| 250 g | mageren Speck |
| 2 | Mettwürstchen |
| 2 | dickere Zwiebeln |
| 1 | Dose geschälte Tomaten oder |
| 4-5 | frische Tomaten |
| 4-5 | dicke Scheiben Holländer-Käse |
| | Salz, Pfeffer u. Paprika |
| | (edelsüß) |

Die Bandnudeln ca. 10 Min. abkochen. Die Bohnen putzen, auf kleine Stücke schneiden u. in Salzwasser garen. Den mageren Speck, die Mettwurstchen u. die Zwiebeln anbraten. Nudeln, Bohnen u. Tomaten (aus der Dose mit Saft) schichtweise darübergerben. Mit Salz, Pfeffer u. Paprika würzen. Als letzte Schicht kommt der Holländer-Käse.

Den Käse auf mittlerer Stufe ca. 10-15 Min. bei geschlossenem Deckel zerfließen lassen. Danach alles durchrühren.

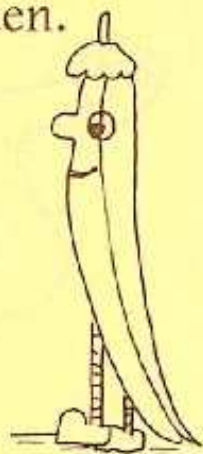


Pasta Asciutta



- | | |
|--------|---|
| 3 Eßl. | Öl |
| 3 | Zwiebeln, gehackt |
| 2 | Knoblauchzehen |
| 500 g | gem. Hackfleisch |
| 1 | Peperonischote, ohne Kerne,
kleingeschnitten |
| 1 | gr. Dose geschälte Tomaten |
| | Salz, Paprika, Oregano und
Basilikum |
| 400 g | Spaghetti |
| 3 ltr. | Salzwasser |
| 1 | Becher süße Sahne |
| 3 Eßl. | Parmesan, gerieben |

3 Eßl. Öl in einer Pfanne erhitzen. Gehackte Zwiebeln u. Knoblauchzehen sowie Hackfleisch darin anbraten. Mit Salz, Paprika, Oregano u. Basilikum würzen. Etwa 15 Min. einkochen lassen. Spaghetti in Salzwasser gar kochen u. abgießen. Die Fleischsauce mit süßer Sahne verrühren u. etwas einkochen lassen. Spaghetti auf einer Platte anrichten. Die Sauce in die Mitte füllen u. mit Parmesan bestreuen.

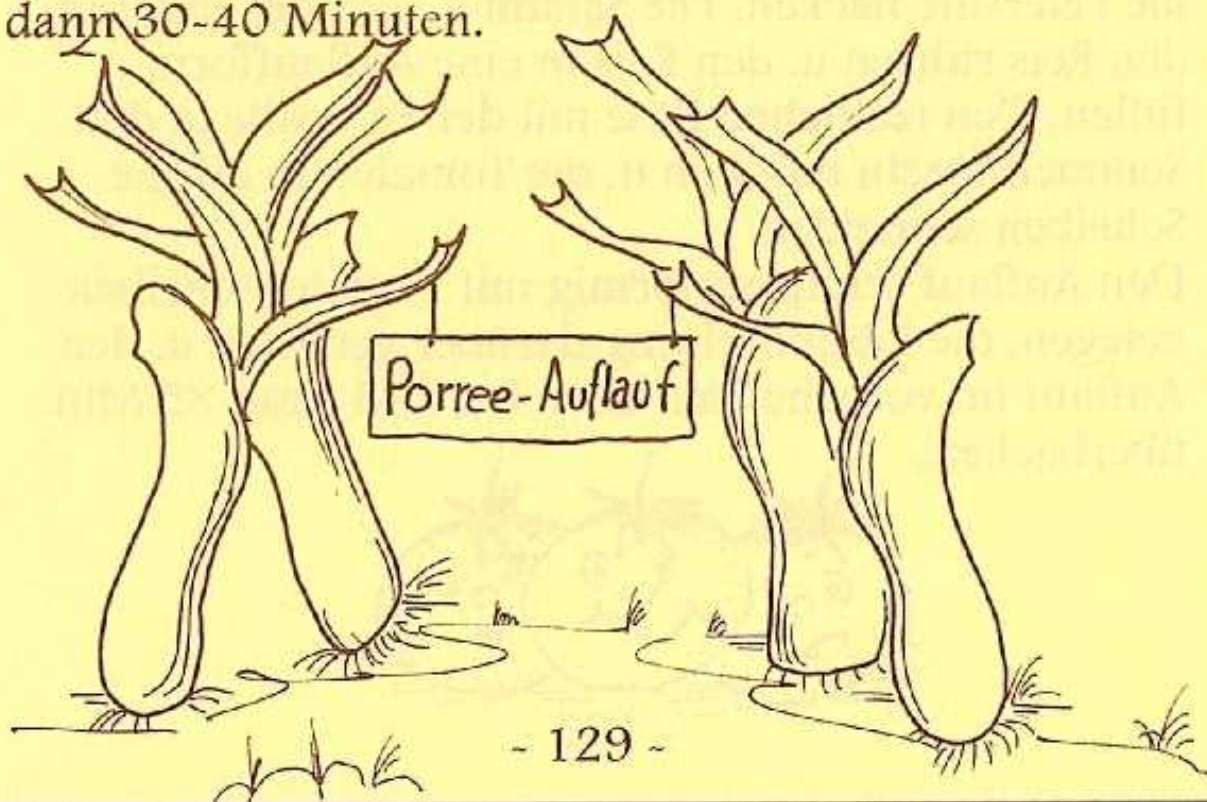


Porree-Auflauf

- 3 Porreestangen
- 4 grobe Mettwürstchen
- Kartoffeln
- Salz u. Pfeffer

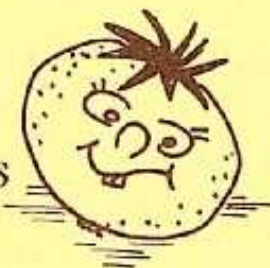
Die Kartoffeln schälen u. in dünne Scheiben schneiden. Die Porreestangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Würstchen ebenfalls kleinschneiden. Eine Auflaufform mit Butter einreiben u. die Zutaten schichtweise in eine Auflaufform legen. Salzen und pfeffern. Eine halbe Tasse Wasser mit in den Backofen stellen u. ca. 1 Stunde garen.

Das Ganze kann auch in einem Kochtopf auf der Herdplatte gekocht werden. Die Garzeit beträgt dann 30-40 Minuten.



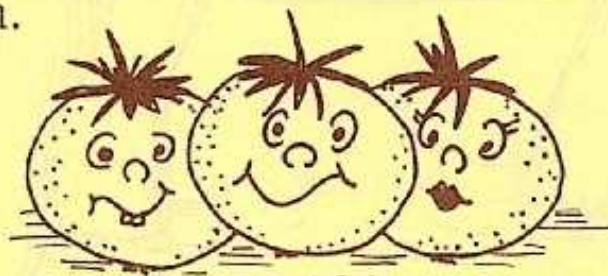
Reis-Tomaten-Auflauf

750 g	Porree
50 g	Butter
250 g	Langkornreis
	Salz
200 g	Salami
250 g	Gouda, mittelalt
1	Bund glatte Petersilie
2 Eßl.	Semmelbrösel
1 kg	Fleischtomaten



Den Porree putzen, waschen u. in feine Ringe schneiden. In der Butter andünsten, dann den Reis zugeben, $\frac{1}{2}$ ltr. kochendes Salzwasser angießen u. den Reis 15 Min. ausquellen lassen. In der Zwischenzeit die Salami in Streifen schneiden, den Gouda raspeln u. die Petersilie hacken. Die Salami u. $\frac{1}{3}$ des Käses in den Reis rühren u. den Reis in eine Auflaufform füllen. Den restlichen Käse mit der Petersilie u. den Semmelbröseln mischen u. die Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Den Auflauf schuppenförmig mit Tomatenscheiben belegen, die Käsemischung darüber verteilen u. den Auflauf im vorgeheizten Ofen bei 225 Grad 35 Min. überbacken.



Sauerkrautauflauf

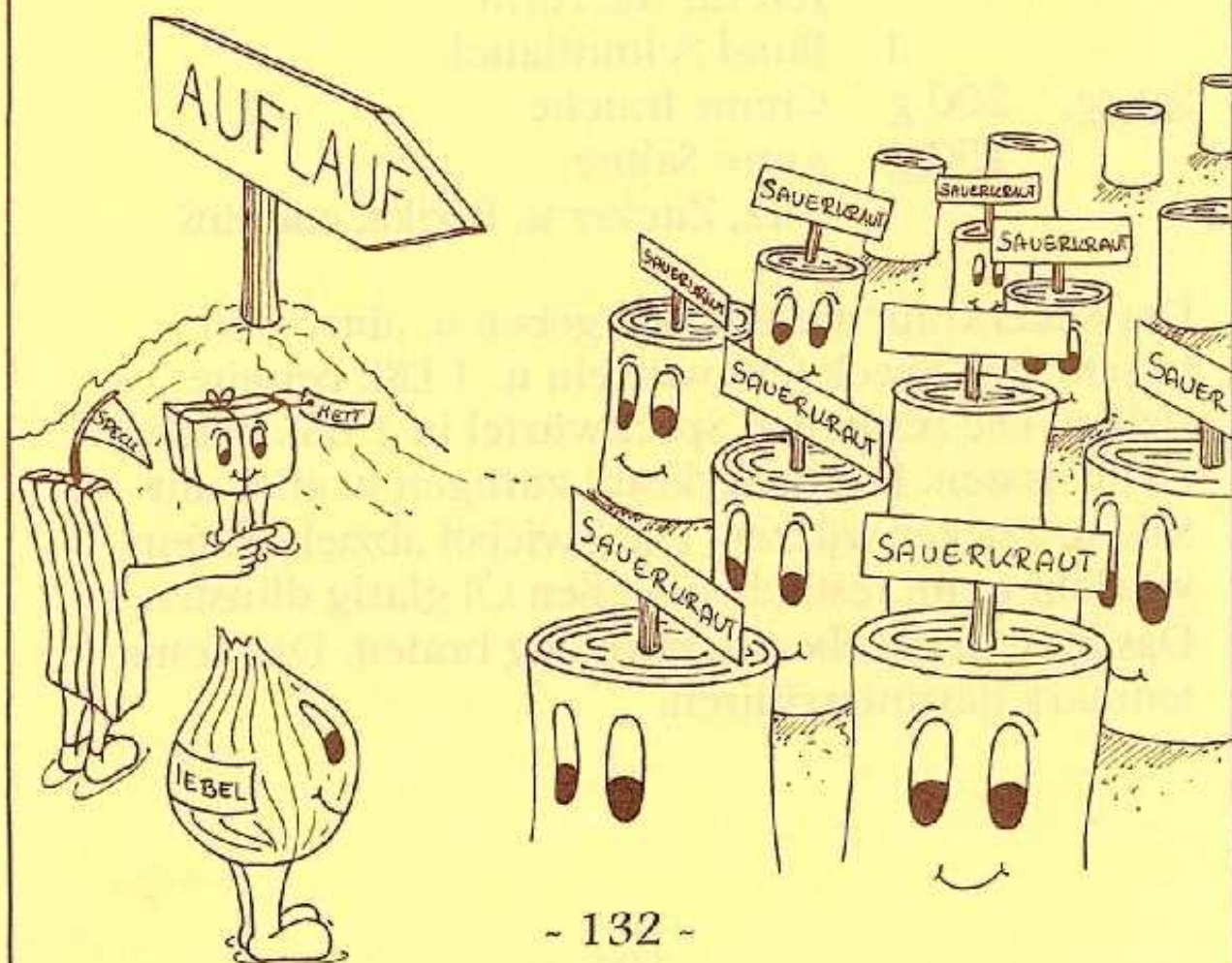
4 Portionen

- | | |
|---------------------|--------------------------------------|
| 1 | Dose Sauerkraut (770 g Einwaage) |
| 100 g | durchwachsener Speck |
| 2 Eßl. | Öl |
| | Salz u. Zucker |
| 1 | Zwiebel |
| 500 g | Schweinemet |
| 1 | Dose Tomatenmark
(140 g Einwaage) |
| 1/2 | Cabanossi (125 g) |
| 1 Teel. | Paprika, edelsüß |
| | Fett für die Form |
| 1 | Bund Schnittlauch |
| <u>Sauce:</u> 200 g | Crème fraîche |
| 150 g | saure Sahne |
| | Salz, Zucker u. Paprika, edelsüß |

Das Sauerkraut auf ein Sieb geben u. abtropfen lassen. Den Speck fein würfeln u. 1 Eßl. beiseite stellen. Die restlichen Speckwürfel in 1 Eßl. heißem Öl auslassen. Das Sauerkraut zufügen u. alles mit Salz u. Zucker würzen. Die Zwiebel abziehen, fein würfeln u. im restlichen heißen Öl glasig dünsten. Das Mett dazugeben u. krümelig braten. Das Tomatenmark darunterrühren.

Die Cabanossi in Scheiben schneiden u. ebenfalls zufügen. Alles mit Salz, Zucker u. Paprika abschmecken. Eine Auflaufform ausfetten u. die Hälfte der Sauerkrautmenge einfüllen. Das Mett daraufgeben u. das restliche Sauerkraut darauf verteilen. Für die Sauce Creme fraiche, saure Sahne, Salz, Zucker u. Paprika verrühren u. über den Auflauf gießen. Die Speckwürfel darüberstreuen.

Den Auflauf im Backofen bei 200 Grad ca. 25 - 30 Min. garen. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen.



Sauerkrauttortellini

<u>Teig:</u>	300 g	Mehl
		Salz
	3	Eier
<u>Füllung:</u>	200 g	magerer Frühstücksspeck
	500 g	Sauerkraut
	1	Zwiebel
	1	Lorbeerblatt
	4	Nelken
	4	Wacholderbeeren
	100 ml	trockener Weißwein oder Apfelsaft
	1	Eiweiß

Das Mehl mit einer Prise Salz, 2-3 Eßl. Wasser und den Eiern zu einem elastischen Teig verkneten. Den Teig unter einer vorgewärmten Schüssel etwa 30 Min. ruhen lassen.

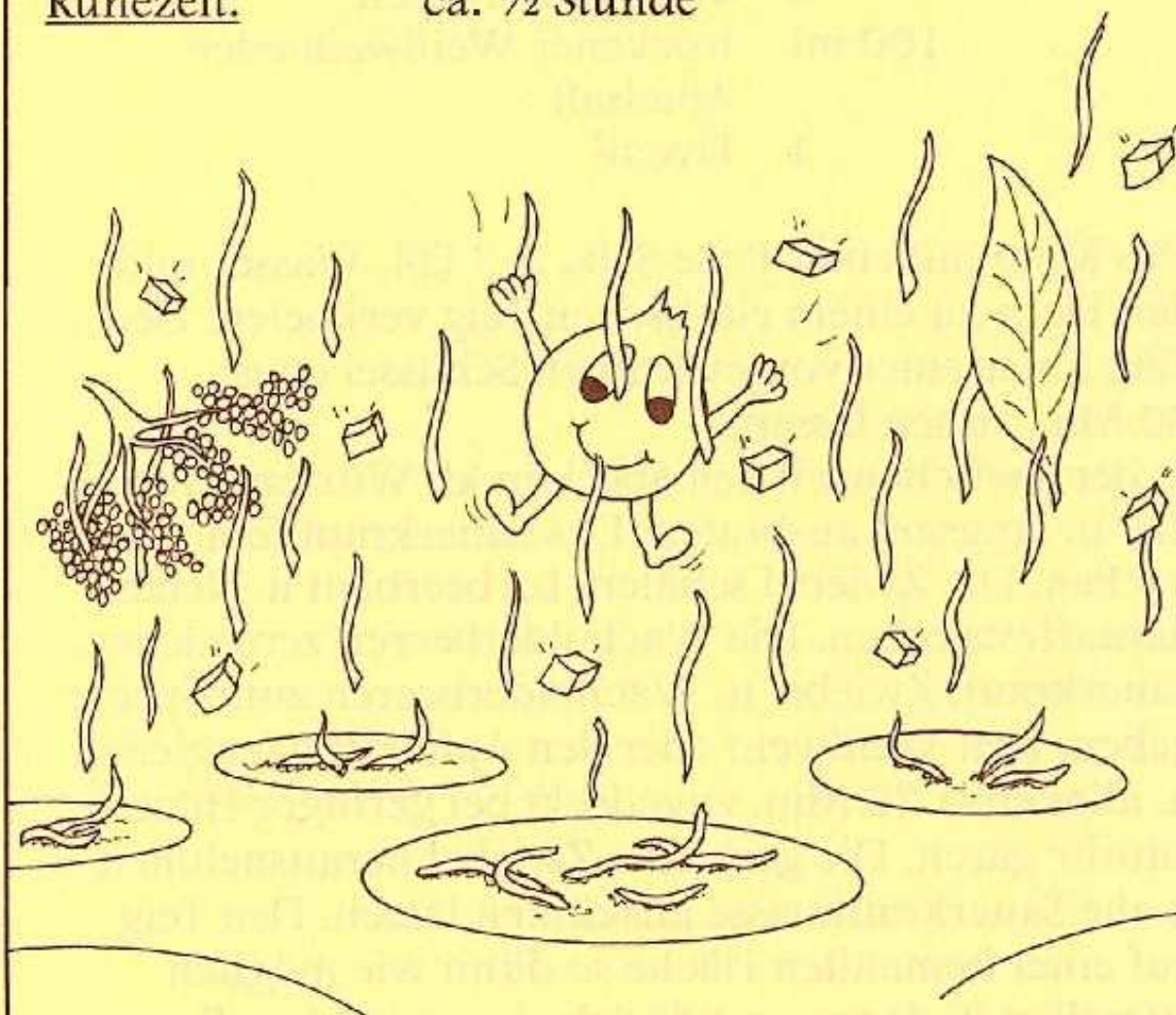
In der Zwischenzeit den Speck in kl. Würfeln schneiden u. langsam ausbraten. Das Sauerkraut fein hacken. Die Zwiebel schälen, Lorbeerblatt u. Nelken darauffeststecken. Die Wacholderbeeren zerdrücken. Sauerkraut, Zwiebel u. Wacholderbeeren zum Speck geben. Den Weißwein oder den Apfelsaft dazugießen u. alles etwa 25 Min. zugedeckt bei geringer Hitzezufuhr garen. Die gespickte Zwiebel herausnehmen u. die Sauerkrautmasse auskühlen lassen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche so dünn wie möglich ausrollen u. daraus runde Scheiben von etwa 5 cm Durchmesser ausstechen.

Den Rand mit etwas Eiweiß bestreichen u. in die Mitte jeder Teigscheibe etwas Sauerkraut geben. Die Scheiben zusammenklappen u. die Ränder fest andrücken.

Dazu passen eine Sauce aus kleingewürfelten Tomaten, Petersilie u. Gemüsebrühe sowie ein frischer Salat.

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden

Ruhezeit: ca. ½ Stunde



Schweizer Schinkenröllchen

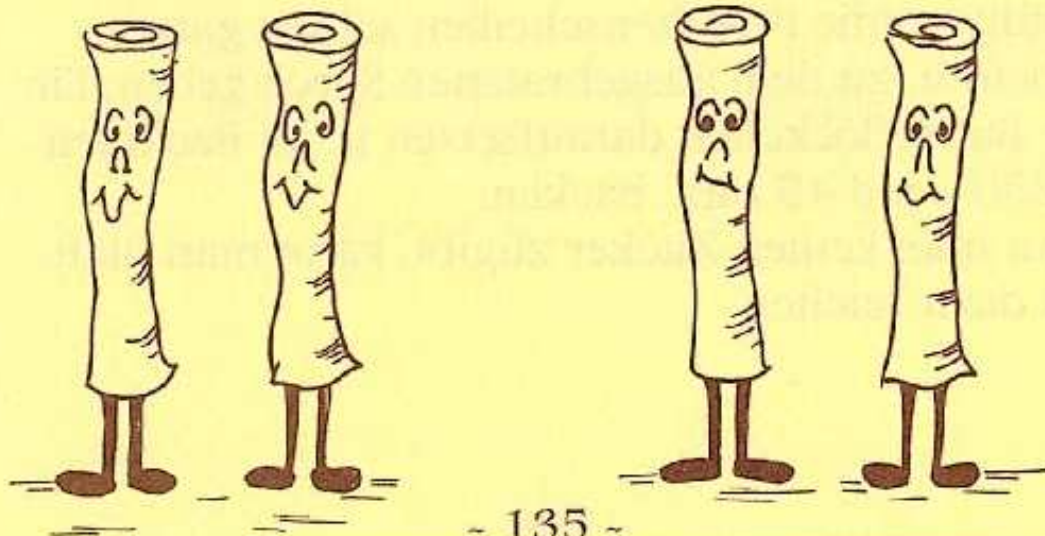
pro Person 2-3 Röllchen rechnen

6 Scheiben gek. Schinken mit je einer Scheibe Gouda oder Emmentaler Scheibletten belegen u. zusammenrollen. Die fertigen Schinkenröllchen in eine feuerfeste Form legen u. mit Oregano, Basilikum u. etwas gem. schwarzen Pfeffer bestreuen.

Aus Fett u. Mehl eine Einbrenne machen u. ca. 2 Eßl. Tomatenmark einrühren. Es entsteht ein fester Kloß. Nun $\frac{1}{4}$ ltr. Sahne steif schlagen u. den Kloß hineingeben u. mitverschlagen. Die Sahne mit etwas Salz u., nach Belieben, einer Prise Knoblauch würzen.

Alles über die Schinkenröllchen geben u. im vorgeheizten Backofen 30 Min. bei 175 Grad überbacken.

Beilage: Teigwaren oder Reis
Rosé Wein



Tischel (Eier-Brötchenauflauf)

Ein Gericht aus dem mittelhüringischen Raum
f. 4 Personen

	$\frac{3}{4}$ ltr.	Milch	
	6	Eier	
	6	altbackene Brötchen (vom Vortag)	
	1-2 Eßl.	Mehl	
		etwas Salz	
	125 g	fetten u. mageren Speck	

Wenn zu dem Gericht eingemachtes Obst (Erdbeeren od. Kirschen) gereicht werden, gibt man der Auflaufmasse 2 Eßl. Zucker hinzu.

Den Speck in dünne Scheiben schneiden u. in einem Bräter oder einem anderen, nicht zu hohen größeren Bratentopf knusprig ausbraten. Zur Seite stellen. Die Milch mit Eiern, Mehl u. Salz gut verquirlen (evtl. Zucker hinzugeben). Die Brötchen in einer größeren Schüssel in Scheiben schneiden u. die Milch-Eier - Mehlmischung darübergießen. Vorsichtig umrühren (die Brötchenscheiben sollten ganz bleiben) u. zu dem ausgebratenen Speck geben. Ein paar Butterflöckchen daraufsetzen u. im Backofen bei 200 Grad 45 Min. backen.

Wenn man keinen Zucker zugibt, kann man Blattsalat dazu reichen.

Tortellini

1 ltr. Brühe zum Kochen bringen u. die Tortellinis ca. 18 Min. kochen.

2 Zwiebeln u. etwas geh. Petersilie in Fett bräunen.

1 Dose Champignons u. 250 g gekochten Schinken dazugeben u. kurz mitbraten.

Mit 1 Becher süßer Sahne u. 2 Eßl. Creme fraiche binden. Die Sauce mit Salz, Pfeffer u. evtl. Tomatenmark abschmecken. Anschließend die Tortellinis untermischen.



Überbackenes Kasseler

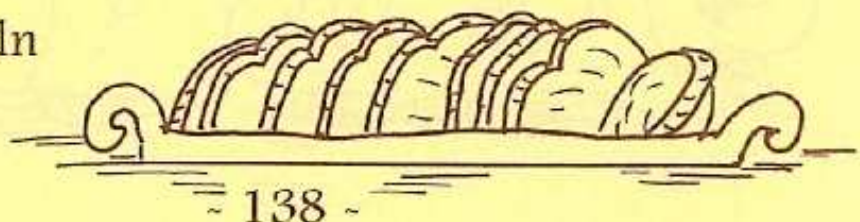


- 700 g mageres Kasseler
- 2 Gl. Weißwein
- je 1 rote u. grüne Paprika
- 2 Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 1 gr. Dose Pilze
- 1 Eßl. Butter
- 2 Eßl. Mehl
- 1/2 Tasse Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Majoran, Basilikum u. ein wenig Gewürzket-chup
- 100 g ger. Gouda

Das in Scheiben geschnittene Fleisch in Wein dünsten u. abkühlen lassen. Die Paprikastreifen, Lauch- u. Zwiebelringe sowie die Pilze in Butter braten u. mit Mehl bestäuben. Das Tomatenmark hinzufügen, 10 Min. kochen lassen u. anschließend abschmecken.

Das Fleisch in eine Auflaufform legen, danach das Gemüse darübergerben u. mit Käse bestreuen. Im Backofen bei 180-200 Grad ca. 15-20 Min. überbacken.

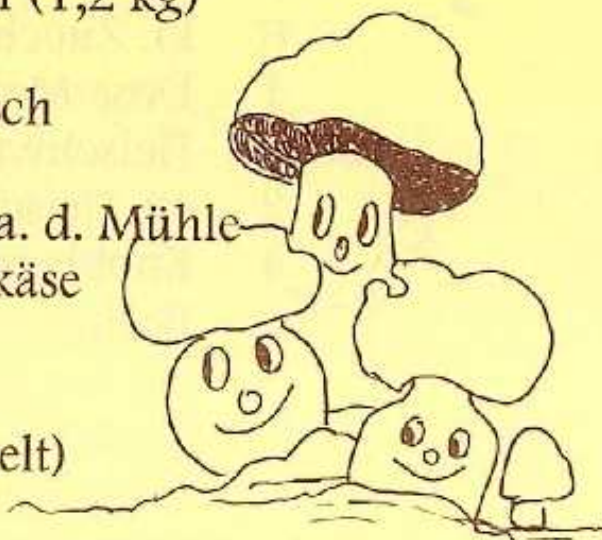
Beilage: Nudeln



Weißkohl-Auflauf

f. 6 Portionen

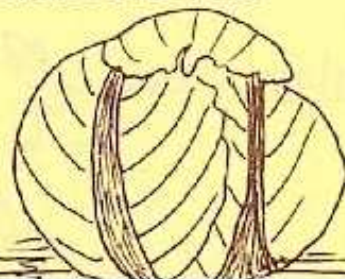
- 2 Beutel getrocknete Steinpilze (à 5 g)
- 1 Kopf Weißkohl (1,2 kg)
- 2 Zwiebeln
- 1 kg gem. Hackfleisch
- 20 g Butterschmalz
- Salz u. Pfeffer a. d. Mühle
- 200 g Sahneschmelzkäse
- 3 Eigelb
- 10 g Fett
- 2 Eßl. Gouda (geraspelt)



Die Steinpilze kalt abbrausen u. in ½ ltr. lauwarmem Wasser quellen lassen. Kohl putzen, Strunk herausschneiden u. den Kohl 5 Min. kochen. Die äußeren 8 Blätter abtrennen. Kohl abtropfen lassen, sechsteln u. quer in Streifen schneiden. Zwiebeln pellen, würfeln u. mit dem Hack in heißem Butterschmalz anbraten. Mit Salz u. Pfeffer würzen, dann das Wasser mit den Steinpilzen zugießen. Den Kohl zugeben u. alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 5 Min. garen. Den Schmelzkäse mit dem Eigelb verrühren u. zum Kohl geben. Nicht mehr kochen lassen. Eine Auflaufform fetten u. mit den Kohlblättern auslegen. Die Hackmasse einfüllen u. mit den Kohlblättern halb abdecken. Käse darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 35-40 Min. überbacken.

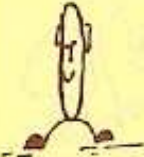
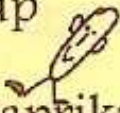
Vorbereitungszeit: 45 Minuten

Garzeit: 40 Minuten





Zucchini-Wurst-Auflauf

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 
- | | |
|--------|--------------------------------|
| 6 | kl. Zucchini |
| 1 | Dose Maiskörner |
| 400 g | Fleischwurst |
| 2 | gr. Fleischtomaten |
| 4 | Knoblauchzehen |
| 2 | Becher saure Sahne |
| 2 | Becher Joghurt, natur |
| 3 Eßl. | Tomaten-Ketchup |
| 1 Eßl. | Zitronensaft |
| | Salz, Pfeffer u. Paprikapulver |
| 80 g | Butter-Flöckchen |

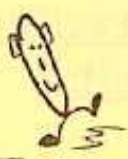
Die Zucchini waschen, der Länge nach aufschneiden u. die weiche Masse herauschaben. Den Mais abtropfen lassen u. die Wurst würfeln. Die Tomaten häuten u. ebenfalls würfeln. Die Knoblauchzehen werden zerdrückt.



Sahne mit Joghurt, Tomaten-Ketchup, Zitronensaft, Salz, Pfeffer u. Paprikapulver verrühren.

Die Zucchini in eine gefettete Form geben. Mais, Tomaten, Fleischwurst u. Knoblauch verrühren u. in die Zucchini füllen. Mit Sahne übergießen. Butter-Flöckchen daraufsetzen u. im Backofen bei 200 Grad 40 Min. backen.

Beilage: Reis



Nachspeisen

Der Vanillepudding

Ein Sahnepudding von Vanille
der dacht bei sich in aller Stille:

"Was wäre es doch fein,
einmal im Leben so braun zu sein,
wie mein Kühlschrannkamerad,
der ganz aus dunkler Schokolad!"

Drauf zog der Pudding dann hinaus
besuchte ein Kosmetikhaus
wo man nach mehrfachem Beschluß
ihn überzog mit Mokkaßuß
und gab darauf noch auf Geheiß
Schokostreusel stellenweis.

Doch fand der Pudding sich zu fad,
er legt sich hin - auf guten Rat -
zum Bräunen in die pralle Sonne
und schwitzte vor sich hin mit Wonne
doch merkte bald mit großer Trauer
er ward nicht braun - doch dafür sauer.

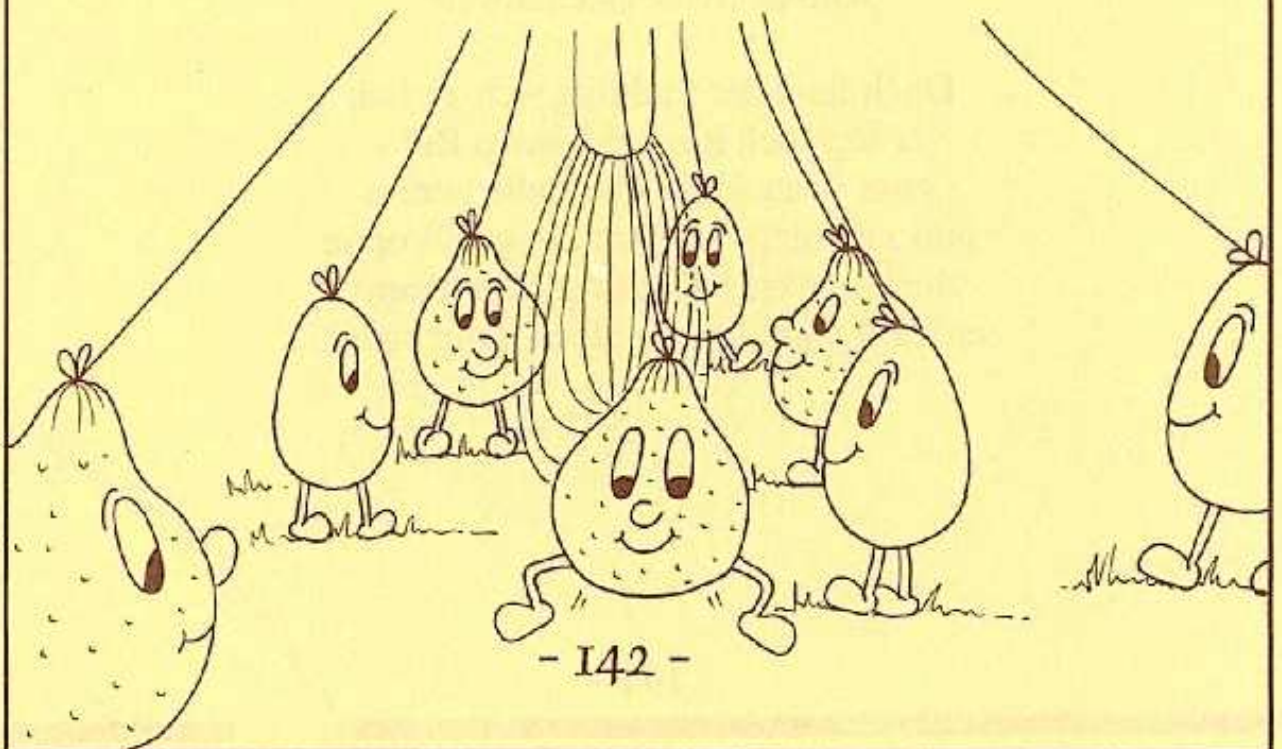
Annelore Broscheid

Ambrosia Creme

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 2 Eßl. Zitronensaft
- 2 Blatt Gelatine
- 4 Eßl. Eierlikör

Eigelb, Zucker u. Zitronensaft schaumig rühren.
Dann die flüssige Gelatine unterrühren. Zuletzt den
steifgeschlagenen Eischnee u. den Eierlikör unterheben.

Kühl stellen!

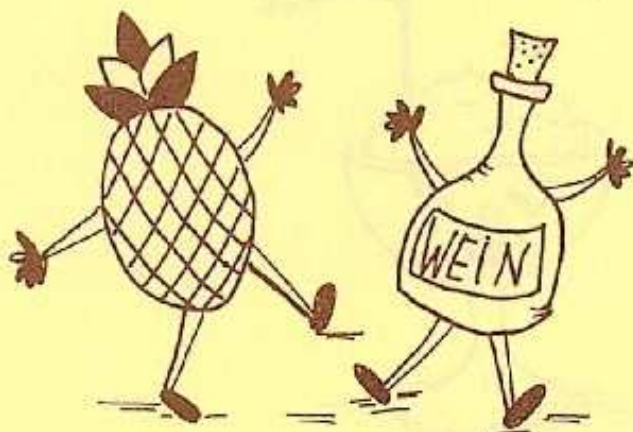


Ananascreme

- 4 Eigelb
- 200 g Zucker
- 1 Zitrone
- 1 guter Schuß Wein
- 1 gr. Dose Ananas
- 8 Blatt Gelatine
- 1/4 ltr. Sahne

Eigelb, Zitrone u. Zucker schaumig schlagen. Die Ananasstücke u. die aufgelöste Gelatine unter den geschlagenen Schaum heben.

Wenn die Masse anfängt zu gelieren, die geschlagene Sahne u. den Eischnee unterrühren.



Ananaspudding

50 g	Gustin od. Vanillepuddingpulver
75 g	Zucker
1 Pckch.	Vanillezucker
1/2 ltr.	Ananassaft (mit Wasser auffüllen)
2 Eßl.	Zitronensaft
1/8 - 1/4 ltr.	Schlagsahne

Aus Ananassaft, Zucker, Vanillezucker u. Gustin einen Pudding kochen. Den Pudding im Wasserbad abkühlen lassen. Ananas in Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft über die Creme geben. Zum Schluß die steifgeschlagene Sahne unterheben. Mit Ananasstückchen u. Sahne verzieren.

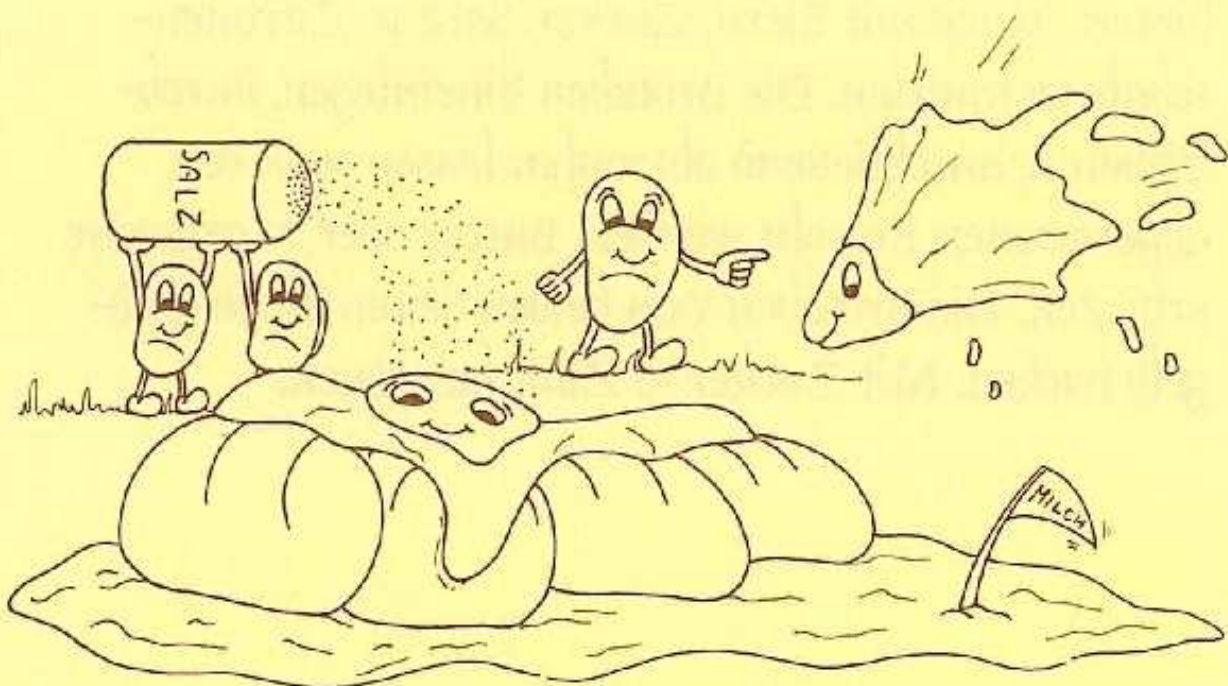


Maria Hombenel

Arme Ritter

8 - 10	Semmel
1 - 2	Eier
1/2 ltr.	Milch
1 Teel.	Salz
125 g	Fett zum Backen

Die Semmel werden in Scheiben geschnitten u. mit der kalten Milch, welche mit Ei u. Salz geschlagen wurde, begossen. Dann läßt man sie einige Stunden durchziehen u. brät sie auf beiden Seiten goldbraun.



Renate Welter

Arme Ritter

- 
- 
- 
- 8 - 10 altbackene Brötchen
1/2 ltr. Milch
2 Eier
50 g Zucker
1 Prise Salz
abgeriebene Zitronenschale
Butter oder Margarine
Zucker u. Zimt

Die Rinde der Brötchen abreiben u. die Brötchen halbieren. Milch mit Eiern, Zucker, Salz u. Zitronenschale verquirlen. Die Brötchen hineinlegen, durchziehen u. anschließend abtropfen lassen u. in den abgeriebenen Bröseln wenden. Butter oder Margarine erhitzen. Die Brötchen von beiden Seiten darin goldgelb backen. Mit Zucker u. Zimt bestreuen.

Apfel im Schlafrock

- 5 mittelgroße Äpfel
- 2 - 3 Eßl. Marmelade
- 1 Messerspitze Zimt
- 1 Pack. Tiefkühl Blätterteig
- 1 Ei
- Puderzucker



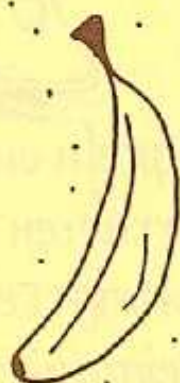
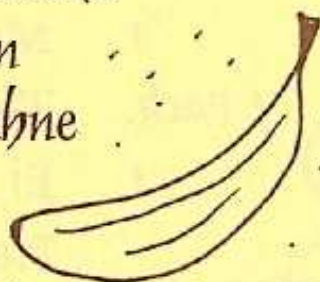
Das Kerngehäuse aus den geschälten Äpfeln entfernen. Die Marmelade mit dem Zimt verrühren u. die Äpfel damit füllen. 5 aufgetaute Blätterteig-Teigplatten in Quadrate ausrollen u. die Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Die Ecken über die Äpfel ziehen u. fest andrücken. Anschließend mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Die Äpfel auf ein mit Wasser beträufeltes Blech setzen. Bei 200 Grad ca. 30 Min. backen. Danach mit Puderzucker bestreuen u. mit Vanillesauce servieren.



Bananenschnee

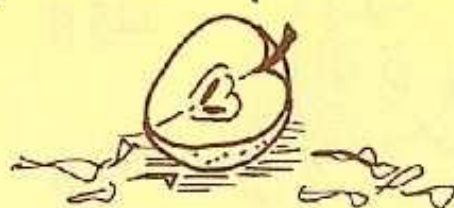
- | | |
|----------|---------------------------|
| 4 | Bananen |
| 1 Pckch. | Vanillezucker |
| 2 | Zitronen |
| 1/4 ltr. | Schlagsahne |
| 50 g | Zucker |
| 2 | Eigelb |
| 2 | Eiweiß zu Schnee schlagen |
| 2 | Gläser Eierlikör |
| 2 | Gläser Bananenlikör |
| 1 | Tasse saure Kirschen |
| 1 | Stück Blockschokolade |



Die Bananen pürrieren u. mit Vanillezucker, Zitronensaft, Zucker, Eigelb u. Likör gut verrühren. Die Sahne schlagen, ebenso den Eischnee, u. etwas mehr als die Hälfte vorsichtig darunterheben. In einem Glas zuerst die Kirschen anrichten, darüber den Bananenbrei gießen u. anschließend mit Sahne verzieren. Zum Schluß Schokolade darüberreiben.

Bratäpfel mit Sauerkrautfüllung

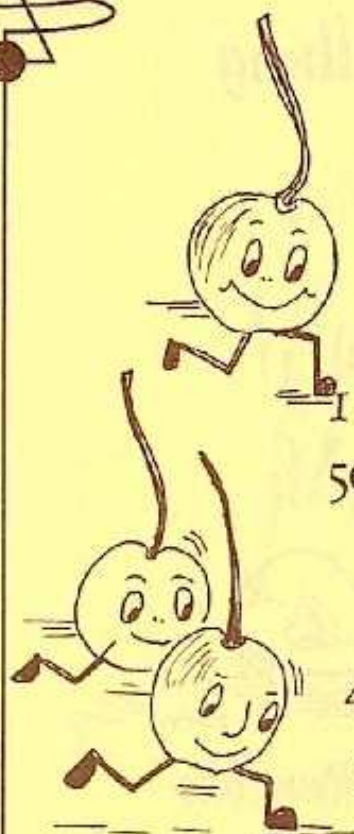
- 4 Äpfel (z. B. Boskop)
- 60 g rohes Sauerkraut
- 60 g Kasseler (ohne Knochen)
- 4 Wacholderbeeren
- 1/4 Teel. Paprikapulver, edelsüß
- 1/4 ltr. Bier
- 150 g Creme fraiche



Von den Äpfeln einen kl. Deckel abschneiden, das Kerngehäuse entfernen u. etwas aushöhlen. Sauerkraut u. Kasseler fein schneiden, mit den zerdrückten Wacholderbeeren, Paprikapulver u. 1 Teel. Creme fraiche vermischen u. in die Äpfel füllen. Den Backofen auf 200 Grad erhitzen. Das Bier in eine feuerfeste Form mit Deckel gießen. Die Äpfel hineinsetzen u. auf jeden Apfel 1 Teel. Creme fraiche geben. Die Äpfel zugedeckt etwa 35 Min. weichschmoren. Nach der Garzeit aus der Form nehmen, das Bier mit der restlichen Creme fraiche verrühren u. evtl. noch etwas einkochen lassen. Die Äpfel mit der Sauce heiß servieren.

Buttermilchmousse

f. ca. 6 Personen



1 Pckch.
500 ml
125 g

400 g
300 g

helle Gelatine

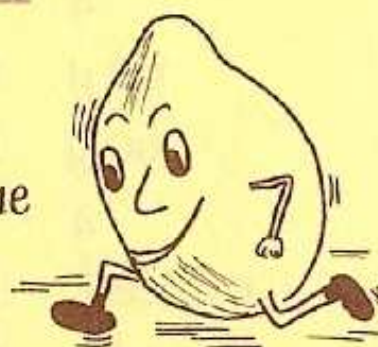
Buttermilch

Puderzucker

Saft einer großen Zitrone

süße Sahne

Himbeeren od. Kirschen usw.



Die Gelatine nach Vorschrift zubereiten. Die Buttermilch mit dem Puderzucker u. dem Zitronensaft verfeinern u. schließlich mit der Gelatine andicken.

Danach am besten ca. eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen, damit die Masse besser steif wird.

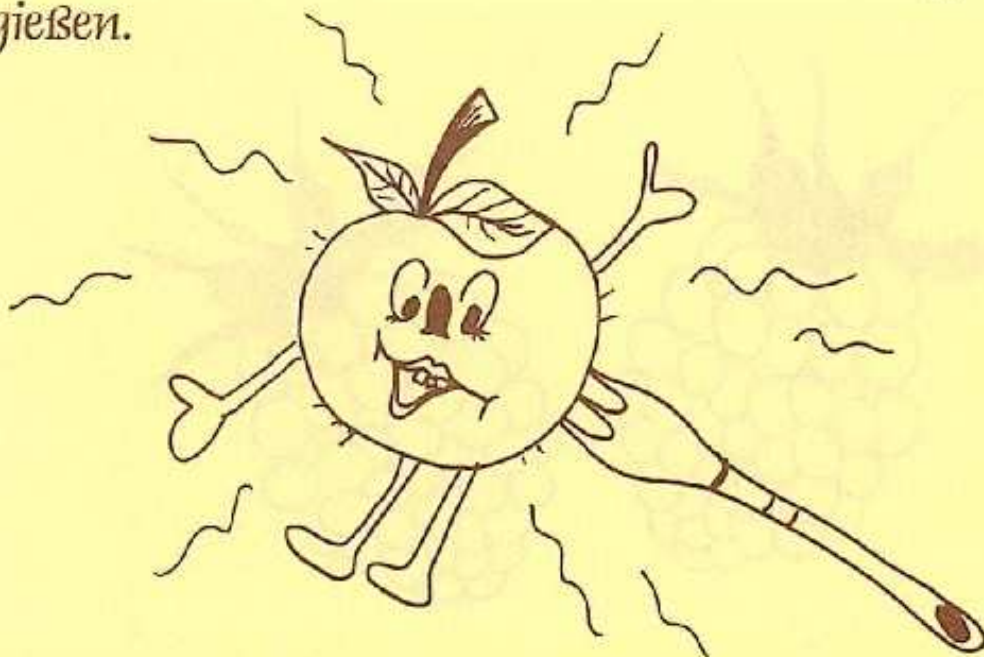
Zuletzt die nach eigenem Ermeessen zubereitete steif geschlagene Sahne unterrühren u. die Creme nochmals in den Kühlschrank stellen, damit sie zur Mousse wird.

Die Früchte ebenfalls andicken u. dazureichen.



Gebratene Äpfel

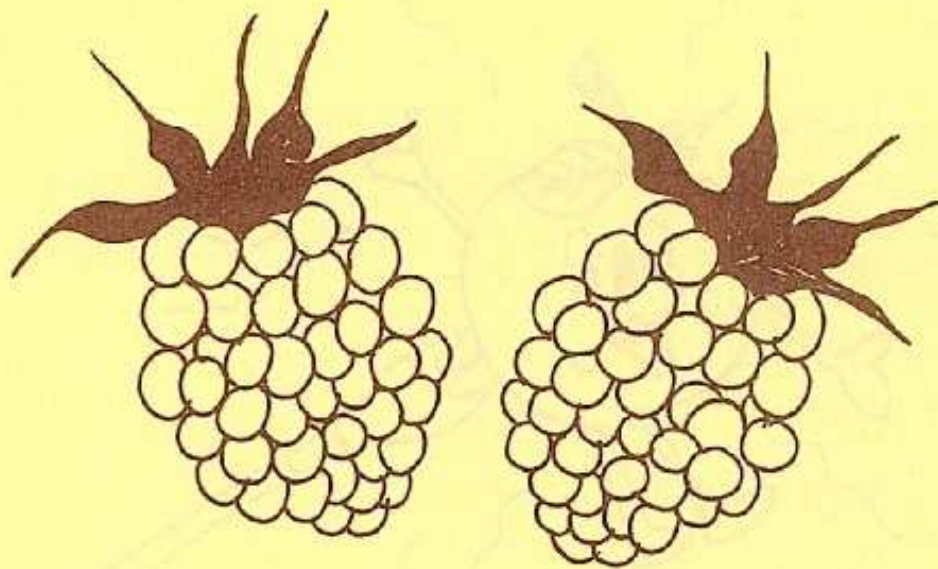
Je nach Personenzahl etwa 4 - 6 Äpfel waschen, aber nicht schälen. Anschließend von der Blütenseite her das Kerngehäuse entfernen, aber nicht durchstechen. Danach werden die Äpfel in eine Auflaufform gesetzt. Ein Glas Johannisbeergelee u. 200 g gehackte Mandeln mischen u. die Äpfel damit füllen. Die Äpfel müssen im Backofen solange backen, bis sie weich sind. Danach aus einem Päckchen Vanillesauce ohne Kochen eine Sauce bereiten u. über die Bratäpfel gießen.



Himbeereis

400 g Himbeeren
200 g Puderzucker
1/2 ltr. Schlagsahne

Die Himbeeren pürrieren, mit Puderzucker verrühren u. mindestens eine halbe Stunde stehen lassen. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen: In beliebige Behälter füllen u. einfrieren.



Joghurt-Kirschterrine

- 150 g Löffelbiskuits
- 8 Eßl. Maraschino od. Kirschwasser
- 7 Blatt weiße Gelatine
- 450 g Sahnejoghurt
- Saft einer halben Zitrone
- abgeriebene Schale einer ganzen Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 60 g Puderzucker
- 300 ml Schlagsahne
- 200 g Sauerkirschen (ersatzweise anderes säuerliches Obst)
- 1 Eßl. Schokoladenraspel

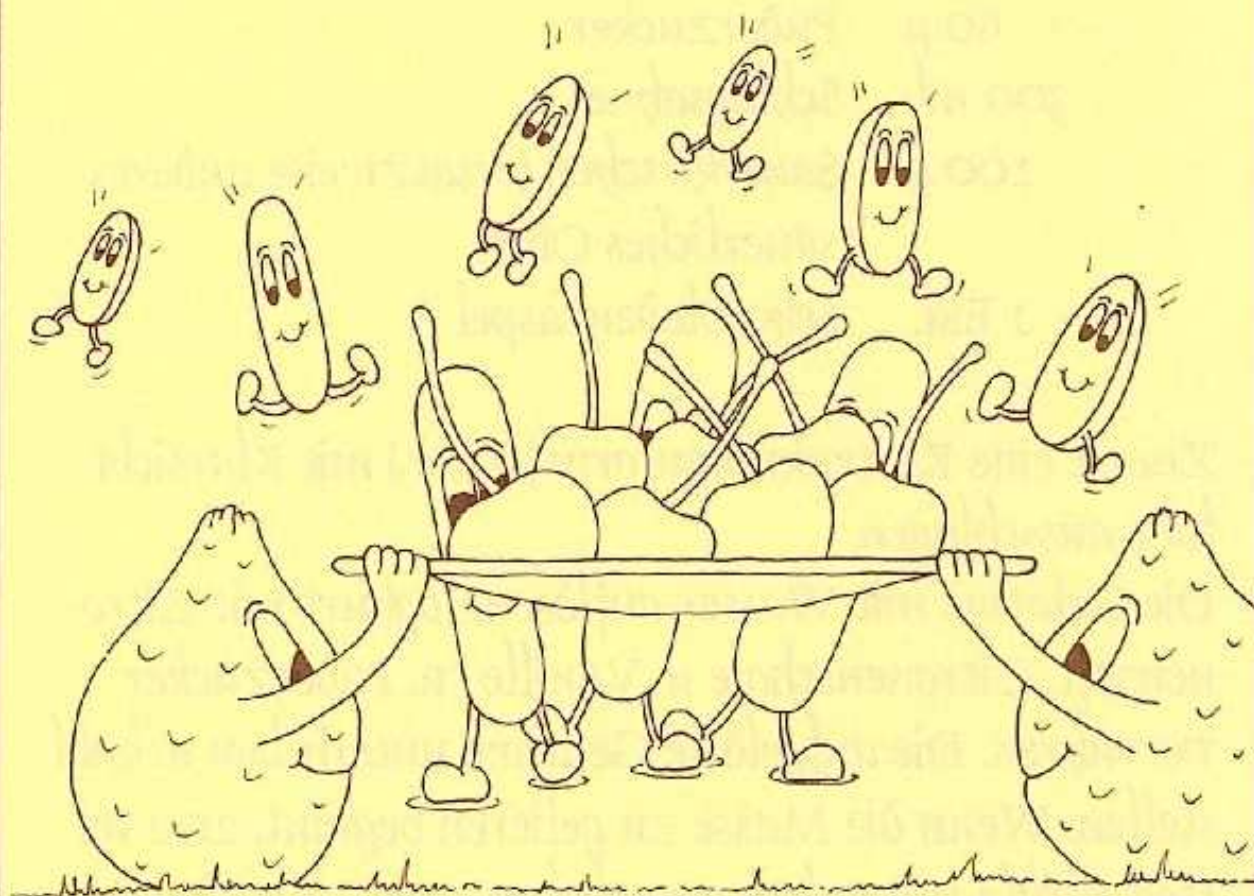
Zuerst eine Kastenkuchenform (1,5 ltr.) mit Klarsichtfolie ausschlagen.

Die Gelatine mit Wasser auflösen. Joghurt mit Zitronensaft, Zitronenschale u. Vanille- u. Puderzucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine unterheben u. kühl stellen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, 200 ml steifgeschlagene Sahne unterheben.

Die Löffelbiskuits mit Maraschino od. Kirschwasser beträufeln.

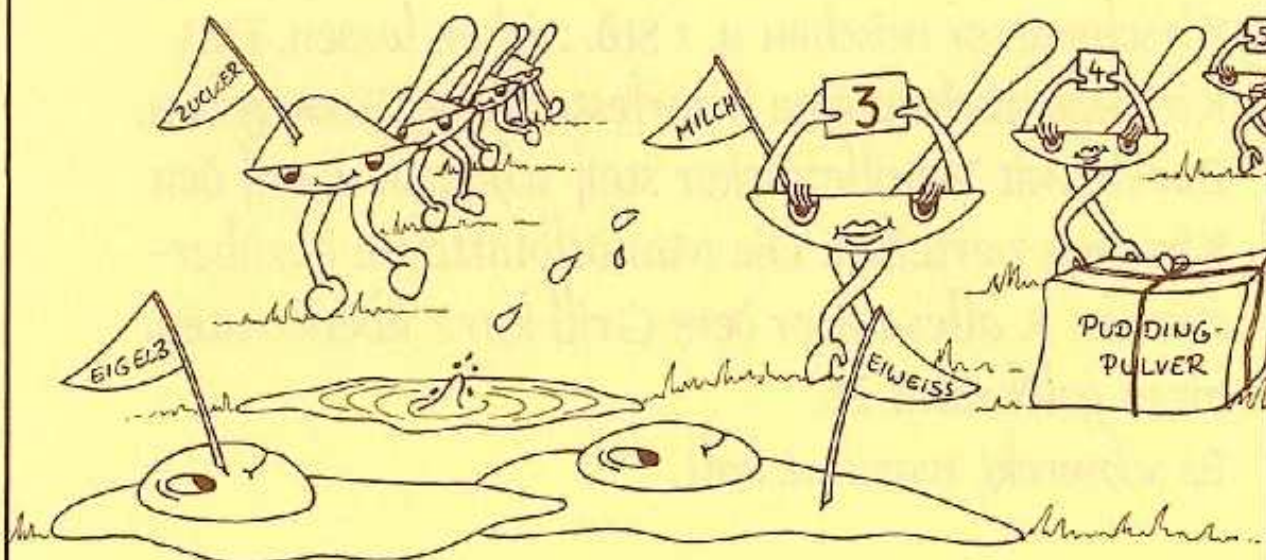
In der Kastenform lagenweise Joghurtcreme, Löffelbiskuits u. Kirschen (od. anderes Obst) schichten.

Die Terrine am besten über Nacht kühl stellen. Zum Servieren auf eine Platte stürzen u. mit der restlichen Schlagsahne, etwas Obst u. Schokoladenraspel garnieren.



Karamelpudding

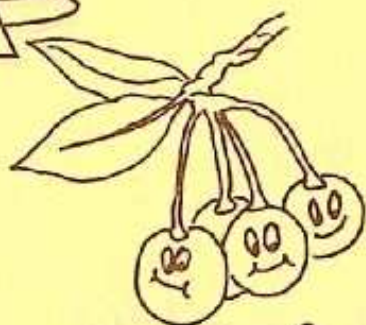
1 Päckchen Vanillepudding mit 2 Eigelb u. 6 Eßlöffel Milch verrühren. 4 gut gehäufte Eßlöffel Zucker unter ständigem Rühren auf Stufe 3 solange erhitzen, bis er hellbraun ist. Dann mit 1/2 ltr. Milch ablöschen u. unter Rühren erhitzen. In die kochende, aber von der Herplatte genommene Milch, langsam das Puddingpulver mit dem Eigelb einrühren u. noch einmal kurz aufkochen lassen. Die zwei steifgeschlagenen Eiweiß nach dem Kochen unter den Pudding heben u. in eine Schale füllen.



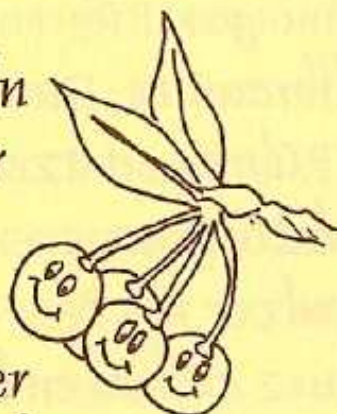
Doris Gilgen

Kirsch-Gratin

f. 4 Personen

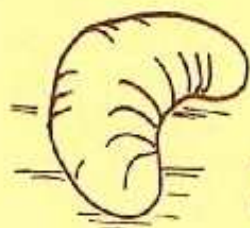


- 2 Scheiben Pumpernickel
- 250 g Sauerkirschen, frisch od. aus dem Glas
- 3 Eßl. gem. Mandeln
- 2 cl Kirschwasser
- 3 Eßl. Zucker
- 2 Eiweiß
- 1 Vanillezucker
- 3 Eßl. Mandelblättchen



Den Pumpernickel fein würfeln. Die Sauerkirschen waschen u. entsteinen. Beides mit Mandeln, Zucker u. Kirschwasser mischen u. 1 Std. ziehen lassen. Das Kirschgemisch in eine feuerfeste flache Form geben. Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen u. auf den Kirschen verteilen. Die Mandelblättchen darüberstreuen u. alles unter dem Grill kurz überkrusten, bis es goldbraun ist.
Es schmeckt warm u. kalt.

Maria Koll



Mandarinencreme

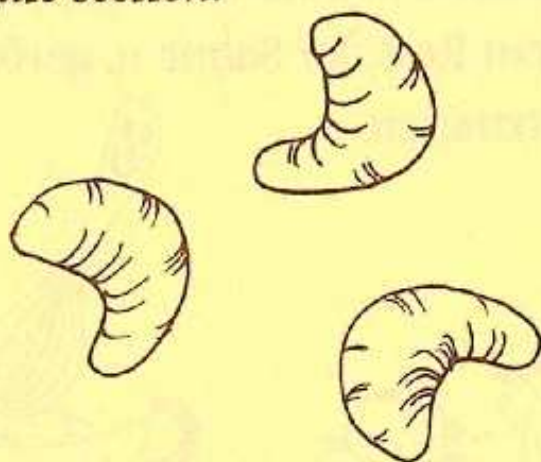


- 2 - 3 kl. Dosen Mandarinen
- 2 Becher süße Sahne
- 1 Päckch. Vanillepudding

Den Saft der Mandarinen zum Kochen bringen. Das Puddingpulver (mit Zucker u. etwas Wasser auflösen) einrühren, einmal aufkochen lassen u. danach kalt stellen. Die Sahne steif schlagen u. nach u. nach den Mandarinenpudding unter die Sahne heben.

Anschließend einige Mandarinen zum Verziern herausnehmen. Die Mandarinen unter die Creme geben, in eine Glasschüssel füllen u. mit den übriggebliebenen Mandarinen verzieren.

Anschließend kalt stellen.



Mokka-Parfait

3 Eigelb
80 g Zucker
1/2 ltr. süße Sahne
Mandelblättchen
4 Teel. Pulverkaffee
etwas heißes Wasser

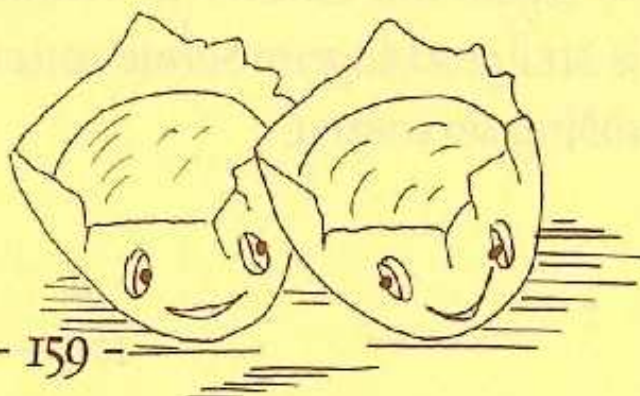
Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren; 4 gehäufte Teel. Pulverkaffee im heißen Wasser auflösen u. nach u. nach unter die schaumige Eimasse ziehen. Die Sahne steif schlagen, 2/3 unter die Ei-Kaffeemasse mischen, in eine Schüssel füllen u. im Gefrierfach frieren lassen, dabei hin u. wieder umrühren. Im halbgefrorenen Zustand in Gläser od. Schalen füllen u. mit dem Rest der Sahne u. gerösteten Mandelblättchen garnieren.



Mokkapudding

1 ltr.	Milch
2	Eier (Eischnee)
100 g	geriebene Blockschokolade
1	Döschen Nescafe
	Zucker nach Geschmack
1 Pckch.	Vanillepuddingpulver
1 Eßl.	Mondamin
1/4 ltr.	Sahne

Blockschokolade, Vanillepuddingpulver, Mondamin u. Eier anrühren. Die kochende Milch vom Herd nehmen u. die angerührte Masse in die heiße Milch geben. Einmal aufkochen lassen u. dabei ständig rühren. Den Zucker u. den Nescafe in den Pudding geben. Etwas erkalten lassen u. dann den Eischnee u. die Sahne unterheben.



Mohrenspeise mit Vanillesahne

	1	Päckch. Schokoladenpuddingpulver
	1/2 ltr.	Milch
	60 g	Zucker
	3 Eßl.	Rosinen
	2 Eßl.	Rum
	2 Eßl.	Mandelstifte
Sauce:	2	Eigelb
	1 Eßl.	Zucker
	2	Päckch. Vanillezucker
	1/8 ltr.	Sahne

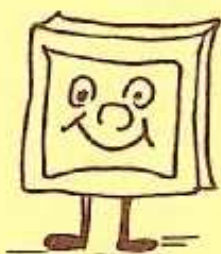


Den Pudding kochen. Die Rosinen waschen u. in Rum quellen lassen. Die Mandeln u. Rosinen unter den Pudding heben.

Das Eigelb mit Zucker u. Vanillezucker schlagen. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen u. zum Pudding servieren.

Mousse au Chocolat

f. 4 Portionen



300 g Brüsseler Halbbitter- oder
Blockschokolade

1 Teel. Nescafe

6 Eigelb

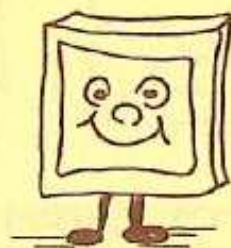
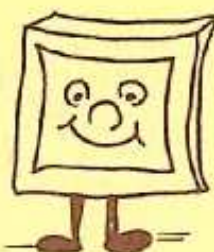
2 Vanillezucker

2 Eßl. Weinbrand oder Rum

6 Eiweiß

1/2 ltr. Sahne

Sahnesteif



Die Schokolade im Wasserbad schmelzen.

Nescafe, Eigelb, Vanillezucker u. Weinbrand gut
verrühren u. die geschmolzene Schokolade vorsichtig
unterheben.

Das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne mit Sahnesteif
ebenfalls steif schlagen u. unter den Eischnee rühren.

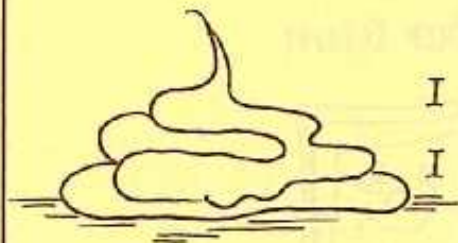
Alles unter die Schokoladenmasse geben, so daß die
Sahne Bahnen zieht. 12 Stunden vor dem Essen sollte
die Masse in den Kühlschrank.

Quarkbecher Margret

f. 10-12 Personen

2 Pfd. Quark
1/8 ltr. Sherry
2-3 Eßl. Zucker

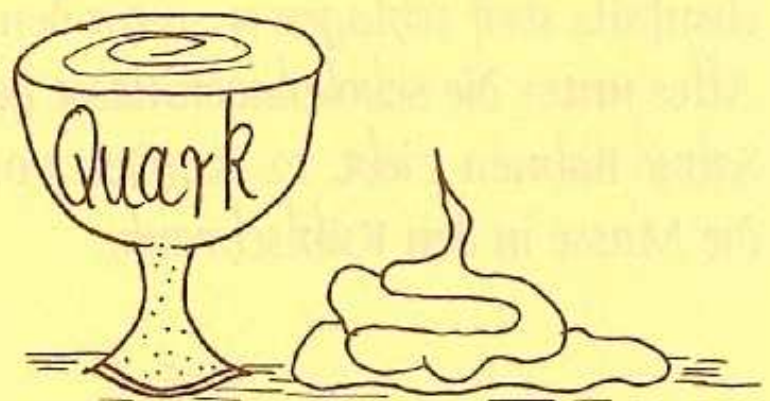
Dosenmilch nach Bedarf (der
Quark muß geschmeidig sein)



I Becher Sahne

I kl. Tafel Blockschokolade

Quark, Sherry, Zucker u. evtl. Dosenmilch verrühren.
Die Sahne steif schlagen. Die Blockschokolade grob
raspeln u. im Wasserbad auflösen (I Buchstaben
zurücklassen zum Verzieren). Sahne u. Schokolade
zum Quark rühren, in Gläser füllen u. mit ger.
Schokolade verzieren.



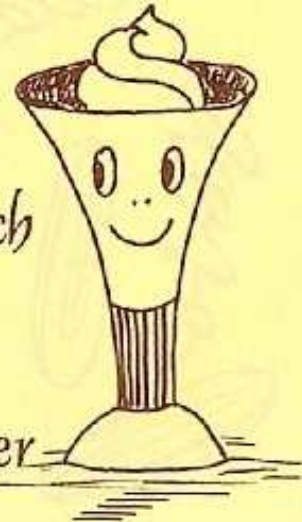
Schokoladenshake

f. 4 Personen



150 g
700 ml
2
2 Eßl.
2 Teel.
2-4 Eßl.
2 Eßl.

süße Sahne
fettarme (1,5 %) Milch
frische Eigelb
Schokoladenpulver
Instant-Kaffeepulver
brauner Zucker
Schokoraspel zum Bestreuen



Sahne mit dem Handrührgerät gut steif schlagen. Alle restlichen Zutaten mit dem Handmixer gut verquir-
len u. die Milch in Gläser füllen.

In jede Portion je 1 Teel. Sahne vorsichtig einrühren,
so daß die Flüssigkeit marmoriert aussieht.

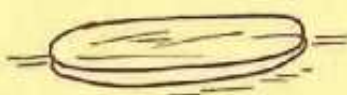
Mit einem Tupfer Sahne garnieren u. mit den Schoko-
raspeln bestreuen.

Schmeckt besonders gut, wenn es draußen heiß ist.

Zubereitungszeit: ca. 1/4 Stunde

Bella

Ita
lia



Tiramisu

f. ca. 12 Personen

- | | |
|--------|-----------------------|
| 2 | Eier |
| 100 g | Puderzucker |
| 500 g | Mascarpone-Käse |
| 4 Eßl. | Amaretto oder Messala |
| 1 Pck. | Löffelbiskuits |
| | Espresso-Kaffee |
| | Kakaopulver |



Die Eier trennen. Puderzucker in eine Schüssel sieben, das Eigelb dazugeben u. verrühren.

Mascarpone u. Likör unterziehen u. kräftig durchrühren. Eiweiß steif schlagen u. ebenfalls unterheben.

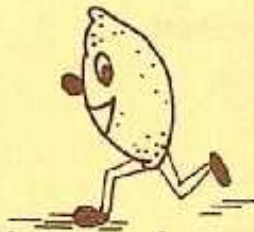
Espresso mit Wasser anrühren u. etwas Likör zugeben u. Löffelbiskuits kurz darin eintauchen.

Löffelbiskuits in eine Form legen u. die Creme darübergeben. Dies zweimal machen.

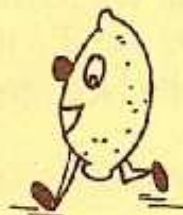
Kakaopulver kurz vor dem Servieren über die letzte Schicht streuen.

Zitronencreme

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 3 Zitronen
- 6 Blatt Gelatine
- 2 Becher Sahne



Eigelb, Zucker u. Zitronensaft schaumig schlagen.
Dann die flüssige Gelatine unter die Masse geben.
Den steifgeschlagenen Eischnee unterheben. Die Masse
einige Zeit in den Kühlschrank stellen. Wenn die
Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne
unterheben.
Kühl stellen!



Kuchen

Schäng

Der Knävvels Schäng wor janz versessen
un dät am leefsten Koochen essen.

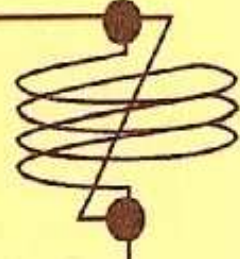
Dröm hat dat Billa stets parat
"Quetsche- Streu- un Appeltaat,"
"Drühe Koochen" met Rosengen
Schokolad un Nöss noch drennen,
"Kahle Hongk" un "Arme Ritter"
"Buttercreme" met Mandelsplitter
"Erdbeerroll" met Zuckerjuss
"Waffele" un "Nejerkuss"

Un eenes Daachs bei "Donauwellen"
un "Bisquit" met Mirabellen
jing et ees janz laut dann "Päng"
Duudverschreck der Knävvels Schäng
reef nohm Billa dat direk
ahnjerannt kohm öm die Eck.
Un et sooch in sengem Drell
jlichdrop at dat janze Spell
däm Schäng sen Botz die joode schwazz
wor uss alle Nöht jeplazz.

Annelore Broscheid



Maria Hombeuel



Ananas-Torte

<u>Teig:</u>	3	Eier
	150 g	Zucker
	1 Päckch.	Vanillezucker
	4 Eßl.	Wasser
	100 g	Mehl
	½ Päckch.	Backpulver
	100 g	Gustin

Füllung u. Verzierung:

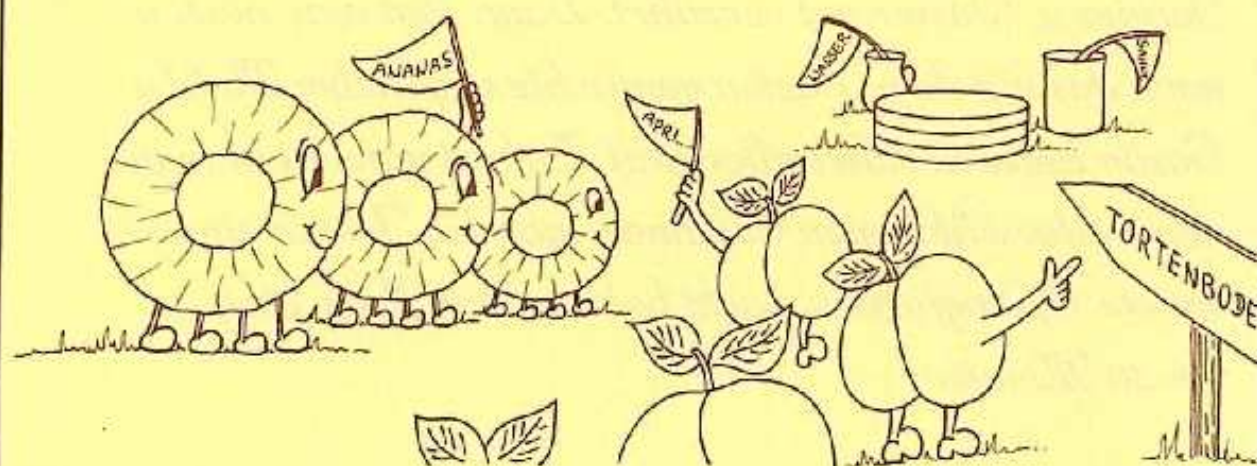
	150 g	Aprikosen-Konfitüre
	1-1 ½ Eßl.	Wasser
	¼ ltr.	Schlagsahne
	750 g	Ananas in Dosen

Teigzubereitung: Die Eigelb werden mit dem Zucker, Gewürz u. Wasser gut verrührt. Dann fügt man nach u. nach das mit dem Backin gemischte u. gesiebte Mehl u. Gustin hinzu u. rührt alles glatt. Zuletzt unterzieht man den steifgeschlagenen Eischnee, gibt den Teig in eine gefettete Springform u. bäckt bei leichter Hitze etwa 10-30 Minuten.

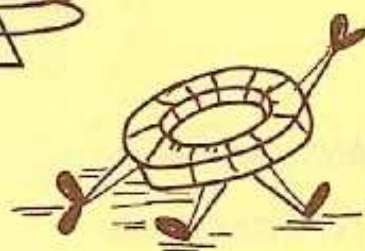
Zubereitung der Füllung: Die Aprikosen-Konfitüre wird mit dem Wasser verdünnt u. glattgerührt. Die Ananas-Scheiben läßt man auf einem Sieb abtropfen u. schneidet sie bis auf 2 Scheiben in solch kleine Stückchen, daß dieselben durch eine weite Spritztülle hindurchgehen.

2 Scheiben schneidet man in etwa 1 cm große Würfel. Die Schlagsahne wird steifgeschlagen u. mit den Ananas-Stückchen vermengt.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Böden, bestreicht die untere mit der Aprikosen-Konfitüre, legt den zweiten Boden darauf, bestreicht diese mit der Sahnefüllung u. setzt den dritten Boden darauf. Die Oberfläche bestreicht man mit dem Rest der Aprikosen-Konfitüre u. verziert die Torte gitterartig mit der Sahnefüllung mit Hilfe eines Spritzbeutels. Die entstandenen Zwischenfelder belegt man mit den Ananas-Würfeln.



Mathilde Ditscheid



Ananastorte

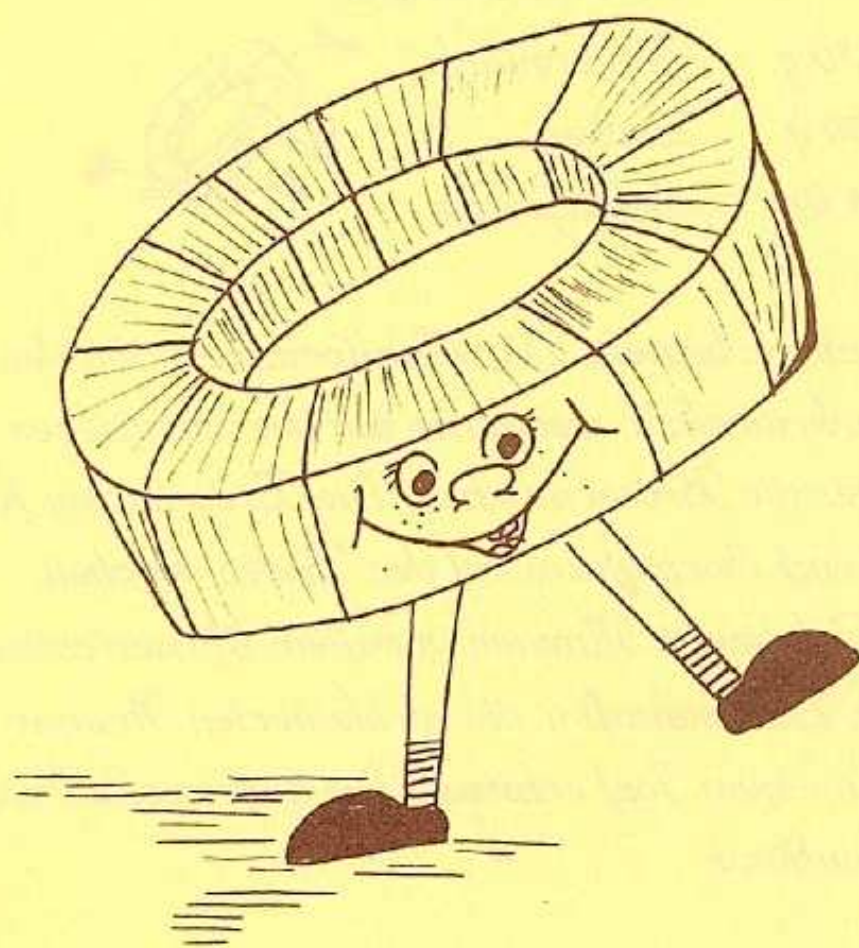
<u>Boden:</u>	150 g	Löffelbiskuits	
	150 g	Rohmarzipan	
	50 g	Butter	
<u>Belag:</u>	1	große Dose Ananasstücke	
	12	Blatt Gelatine	
	1/8 ltr.	Weißwein oder Maracujasaft	
		Saft v. 2 Zitronen	
	750 g	Magerquark	
	150 g	Zucker	
	3/8 ltr.	Schlagsahne	

Löffelbiskuits zerbröseln. Die Marzipanmasse mit den Fingern zerkrümeln u. zusammen mit der zerlassenen Butter unter die Brösel mischen. Die Bröselmasse fest in eine (24 cm) Springform auf den Boden drücken. Dann die Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Wein, Zitronensaft u. die zerkleinerten Ananasstückchen in einem Topf erhitzen. Die abgetropfte Gelatine darin auflösen.

*Dann Quark mit Zucker verrühren u. unter das Wein-
gelee ziehen. Die steifgeschlagene Sahne (etwas davon
zurücklassen) unter die Quarkmasse rühren u. alles in die
Tortenform füllen.*

2-3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Anschließend mit Ananas u. Sahnetupfen verzieren.

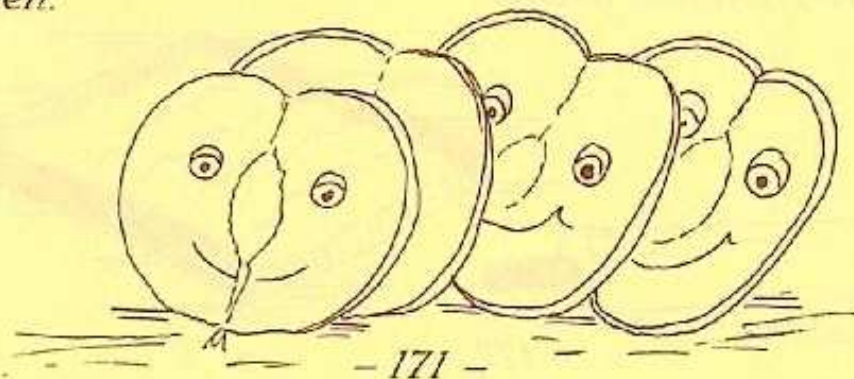


Altdeutscher Apfelkuchen

250 g	Butter od. Margarine
250 g	Zucker
1	Vanillezucker
4-5	Eier
350 g	Mehl
1	Backpulver
½ Fl.	Zitronenaroma
2 kg	Äpfel

Belag: Mandeln/Nüsse oder Streusel oder Zuckerguß
(1 bzw. 2 Puderzucker mit Zitrone oder Rum)

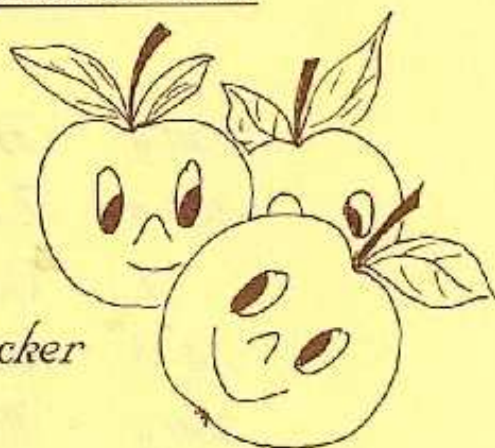
Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Die Äpfel in Scheiben schneiden, untermischen u. auf ein tiefes Blech geben. Die Zutaten für den Belag auf die Äpfel geben u. bei 200 Grad ca. 30 Min. auf der mittleren Schiene backen.



Apfelkuchen auf dem Blech



250 g	Butter
1	Ei
200 g	Zucker
1	Vanillezucker
500g	Mehl
3	gestr. Teel. Backpulver



Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen.

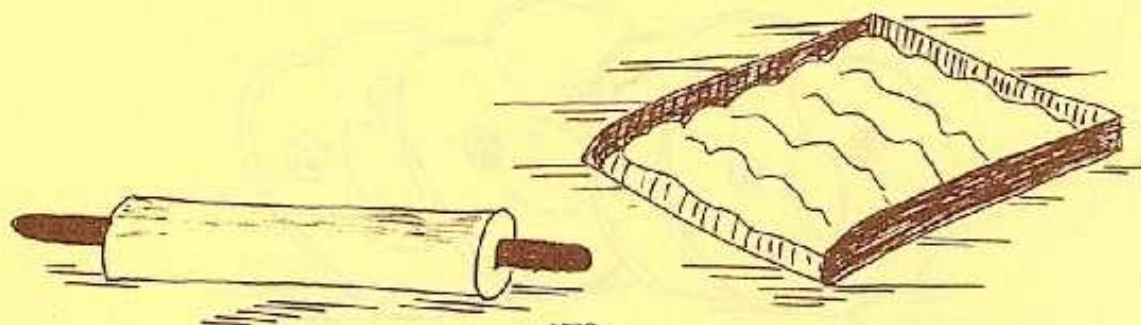
Den Teig in 2 Teile teilen u. ausrollen. Auf ein Nudelholz aufrollen u. auf das gefettete Blech legen.

2 kg Äpfel wie für Strudel schnitzeln, mit Zucker, Zimt u. Rosinen vermischen u. 2 cm dick auf den Teig auftragen.

Den restlichen Teig ausrollen, aufrollen u. darüberlegen.

Zum Schluß kommen Butterflöckchen u. Zucker auf den Teig.

Bei 175 Grad 1 Stunde backen.



Apfelkuchen auf Mürbeteig

Teig:



300 g
1
130 g
1
120 g - 140 g

Mehl
Ei
Zucker
Vanillezucker

Butter

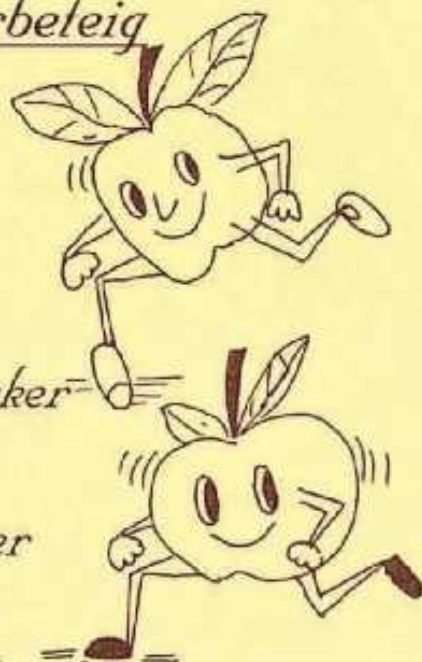
Belag:

100 g
100 g
100 g

gute Butter

Zucker

Mandelblättchen



Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten.

Äpfel kleinschneiden o. raspeln u. mit Zitrone beträufeln.

Vom Mürbeteig knapp $\frac{2}{3}$ als Boden in einer Springform bei 180 Grad - 200 Grad vorbacken.

Vom letzten Drittel eine Rolle machen u. auf dem vorgebackenem Boden an den Seiten hochziehen. Darauf die Äpfel geben.

Dann die Butter warm machen u. mit dem Zucker u. den Mandelblättchen anrösten, auf die Äpfel geben u. etwa 15-20 Minuten weiterbacken.

Baiser Rhabarberkuchen

80 g	Margarine
80 g	Zucker
1	Vanillezucker
3	Eigelb
160 g	Mehl
2	gestr. Teel. Backpulver

Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. 6 dicke Stangen Rhabarber in Stücke schneiden u. kurz blanchieren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen u. mit den Rhabarberstücken belegen. Eine halbe Stunde bei ca. 180 Grad backen.

Die drei Eiweiß steif schlagen, 175 g Zucker langsam unterrühren u. auf den Kuchen in Gitter spritzen.

Nochmals 15 Min. backen. Evtl. 2 Eßl. Kokosraspel dazugeben.



Birnentorte nach der schönen Dorothea

- | | |
|----------|------------------------------------|
| 1 | Packung Obstkuchen Backmischung |
| 125 g | Butter |
| 1 Eßl. | Wasser |
| 200 g | gestiftete Mandeln |
| 1 Teel. | Zimt |
| 3-4 Eßl. | dicke saure Sahne |
| 1 | gr. Dose Birnen |
| | etwas Birnengeist (oder ähnliches) |
| 3 | Eiweiß |
| 150 g | Zucker |



Die Backmischung nach Vorschrift cremig rühren, in eine Springform (Ø 26 cm) geben u. bei 200 Grad 15-20 Min. backen.

Für den Belag Mandeln, Zimt u. saure Sahne verrühren, auf dem vorgebackenen Boden, der noch in der Form ist, verteilen. Gut abgetropfte Birnenhälften darauflegen u. mit dem Alkohol beträufeln. Eiweiß steifschlagen u. nach u. nach Zucker einrieseln lassen. Die Baisermasse auf die Birnen verteilen u. alles noch einmal bei 225-250 Grad im Backofen ca. 10-15 Min. überbacken, bis die Baisermasse eine goldgelbe Farbe hat.

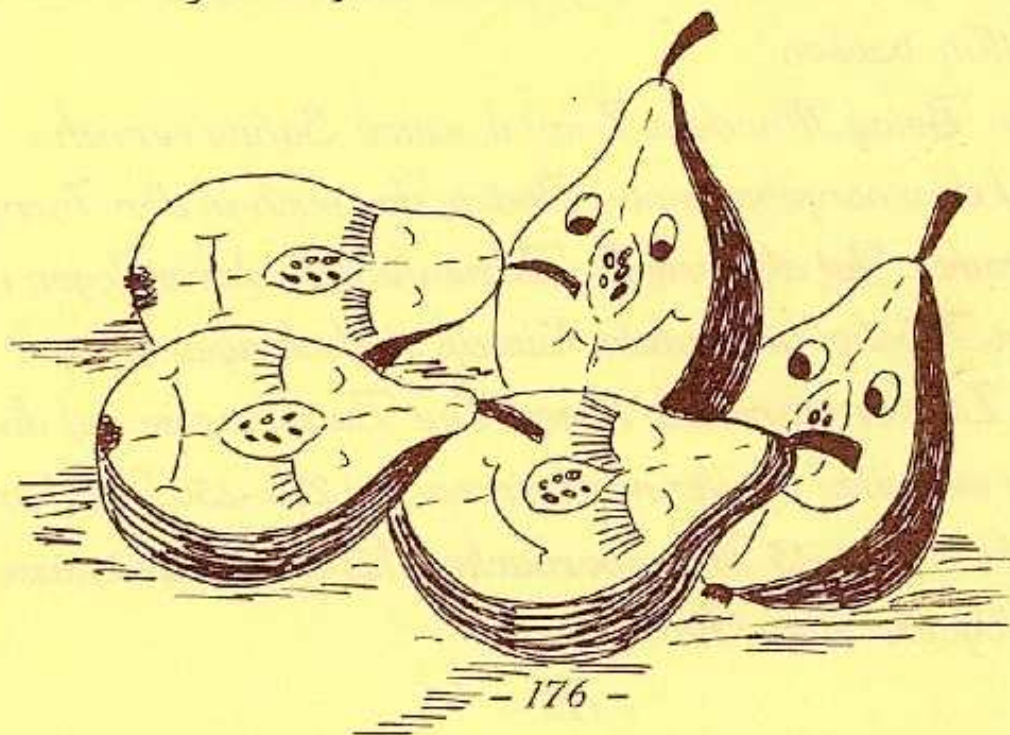
Birnen-Baiser-Boden

4 Eiweiße
200 g Zucker
gehobelte Mandeln

Eiweiße sehr steif schlagen, löffelweise Zucker unter-
rühren u. die gehobelten Mandeln dazugeben.

Alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben
u. bei 175 Grad etwa 45 Min. abbacken.

1 Dose Birnen mit Saft andicken, abkühlen lassen u. mit
Hilfe eines Tortenrings auf den abgebackenen Boden
geben. Mit geschlagener Sahne verzieren.



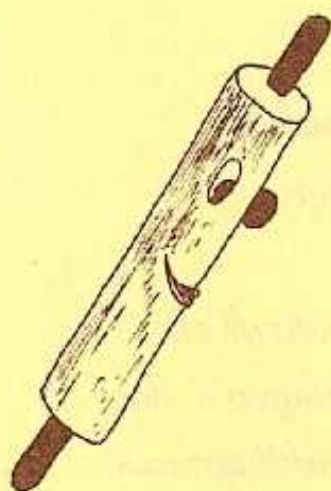
Biskuitboden für Cremetorte



200 g	Mehl
2 Eßl.	Mondamin
3	gestr. Teel. Backpulver
200 g	Zucker
4	Eigelb
7 Eßl.	Wasser

Eigelb mit Zucker u. Wasser schaumig rühren. Mehl, Mondamin u. Backpulver mischen. Eiweiß schaumig schlagen. Alle 3 Sorten vorsichtig untermischen.

Mürbetortenboden



300 g	Mehl
2	Eier
125 g	Zucker
2	gestr. Teel. Backpulver
1	Päckch. Vanillezucker
125 g	Butter

Alle Zutaten zu einem Mürbetortenboden verarbeiten.

Cappuccino-Buttercreme Kuchen

200 g	Zucker
1 Pckch.	Vanillezucker
200 g	Mehl
1	Messerspitze Backpulver
7	Eier
3 Eßl.	warmes Wasser

Eigelb u. Wasser schaumig schlagen u. den Zucker u. Vanillezucker langsam einrieseln lassen. Dann den steifgeschlagenen Eischnee unterheben. Das gesiebte, mit Backpulver gemischte Mehl vorsichtig unterheben. In eine Springform geben u. bei 180 Grad Ober- u. Unterhitze (wichtig) ca. 35 Min. backen.

<u>Buttercreme:</u>	500 g	gute Butter
	1 ltr.	Milch
	2 Pckch.	Vanillepuddingpulver
	4 Pckch.	Cappuccinopulver

Milch, Zucker u. Cappuccinopulver nach Vorschrift einrühren u. erkalten lassen. Butter schaumig schlagen u. den Pudding löffelweise unterrühren (Butter u. Puddingmasse müssen dieselbe Temperatur haben). Den Biskuitboden in drei gleiche Böden aufschneiden u. die Buttercreme gleichmäßig darauf verteilen.

Angelika Limbach

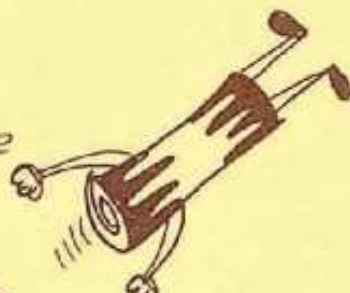
Cornflakesplätzchen

200 g	Cornflakes
300 g	Blockschokolade
100 g	Zucker
50 g	Kokosfett

*Blockschokolade, Fett u. Zucker erwärmen u.
anschließend die Cornflakes unterheben.*



Eierlikör-Sahne-Torte ✕

6	Eier	
90 g	Zucker	
70 g	Mehl	
20 g	Kakao	
8	Blatt weiße Gelatine	
100 g	weiche Butter	
100 g	Puderzucker	
2 Pckch.	Vanillezucker	
¼ ltr.	Eierlikör	
500 g	Schlagsahne	
100 g	Waffelröllchen mit Schokolade	
2 Eßl.	Schokoraspel	

3 Eier u. 3 Eßl. Wasser schaumig schlagen u. Zucker 3-4 Min. unterschlagen. Mehl u. Kakao dazusieben u. vorsichtig unterheben. Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (D26 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad) 15-20 Min. backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Butter, Puderzucker u. Vanillezucker cremig rühren. Übrige 3 Eier trennen. Eigelb u. Eierlikör bis auf 2 Eßl. in die Buttermischung rühren. Gelatine ausdrücken u. bei milder Hitze auflösen u. langsam unter die Masse rühren.

Die Masse leicht gelieren lassen. Inzwischen von der steifgeschlagenen Sahne $\frac{1}{4}$ beiseite stellen. Erst die Sahne u. dann den Eischnee unterheben.



Etwas Likör-Sahne am Bodenrand verteilen. Röllchen abwechselnd mit der Schokoladenseite nach oben u. unten senkrecht daraufstellen.

Likör-Sahne einfüllen u. glattstreichen. Die restliche Sahne als Tuffs mit einem Spritzbeutel auf die Torte spritzen. Mit dem übrigen Eierlikör beträufeln u. mit Schokoladenraspel bestreuen.

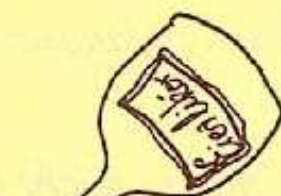
4-5 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.





Eierlikör-Kuchen (saftig)

5	Eier
250 g	Puderzucker
2 Pckch.	Vanillezucker
1/4 ltr.	Öl
1/4 ltr.	Eierlikör
125 g	Mehl
125 g	Kartoffelmehl
1 Pckch.	Backpulver
	Fett u. Paniermehl f. die Form



Eier, Puderzucker u. Vanillezucker cremig schlagen.

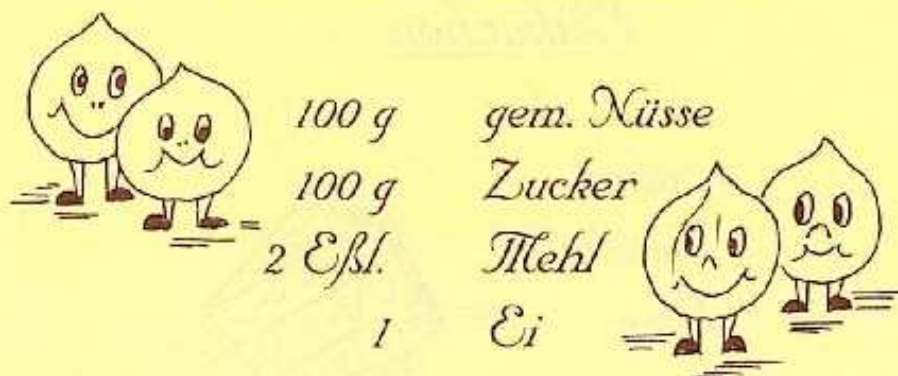
Öl u. Eierlikör langsam zugießen u. verrühren.

Mehl, Kartoffelmehl u. Backpulver mischen, auf den Teig sieben u. untermischen, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Eine Kranzform (oder Kastenform) gut einfetten u. mit Paniermehl austreuen. Den Teig einfüllen u. glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 90 Min. backen.

Eiskuchen – spezial –



Alle Zutaten vermischen, in einer Springform
(Ø26 cm) verteilen u. bei 160 Grad – 180 Grad 30 Min.
backen.

1. Schicht:

3	Becher Sahne
3 Pckch.	Vanillezucker
4 Eßl.	Zucker
50 g	geriebene Schokolade

Alle Zutaten vermischen u. auf den Boden streichen.

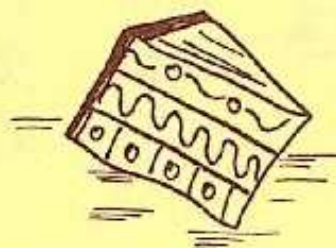
2. Schicht:

2	Becher Sahne
3 Eßl.	Zucker
1 Eßl.	Kakao
1 Teel.	Nescafe (nach Geschmack)

Alle Zutaten vermischen u. auf die erste Schicht geben.
Auf die oberste Schicht Kakao sieben u. einfrieren.

Eiskuchen

- 5 Sahne
Nutella
4 Eier
200 g Zucker
Mandeln
50 g – 60 g Haselnüsse
1 Tafel Mokkaschokolade



1. Schicht:

2 Eier mit 100 g Zucker schaumig schlagen. 2 Sahne schlagen u. unterheben. Haselnüsse, Mokkaschokolade raspeln u. ebenfalls unterheben. 1 Stunde frieren lassen.

2. Schicht:

1 Ei u. 50 g Zucker mit 2 Teel. Nutella schaumig rühren. 1 Sahne steif schlagen u. unter die Nutellamasse heben. Wieder 1 Stunde frieren lassen.

3. Schicht:

1 Ei u. 50 g Zucker mit gerösteten Mandeln vermischen u. 1 geschlagene Sahne unterheben. Abermals 1 Stunde frieren lassen.

Zum Schluß 1 Sahne schlagen u. verzieren.

Hannelore Heinrich

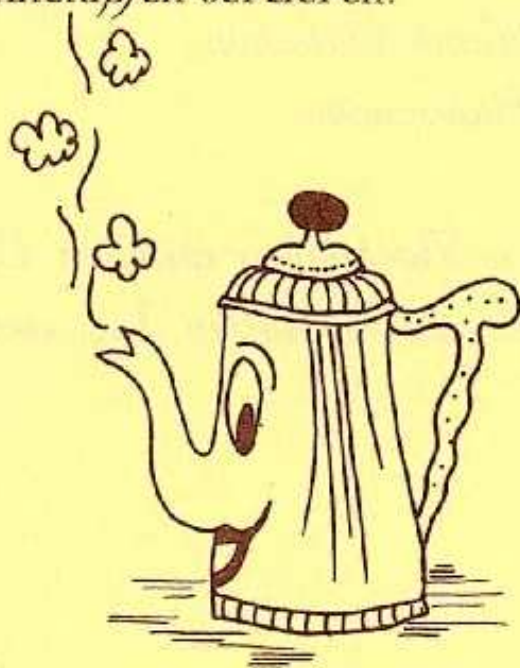
Falsche Spiegeleier

Von einer Biskuitplatte werden runde Törtchen ausgestochen. Mit 1-2 Aprikosen belegen u. mit Tortenguß überziehen. Den Rand mit Schlagsahne bespritzen.



Obsttürmchen

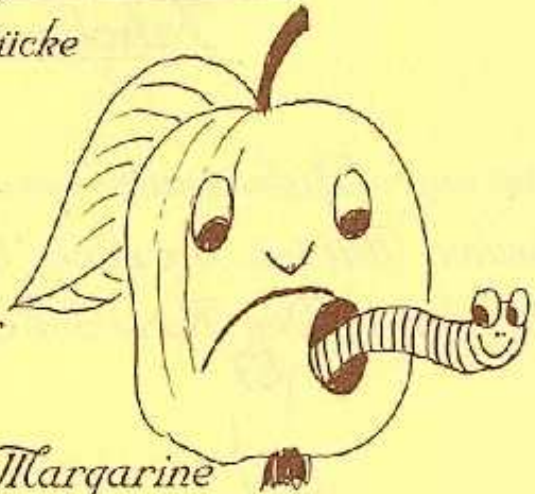
1 Scheibe Ananas auf einen Glasteller legen u. darauf etwas Stippmilch streichen. Anschließend 1 Scheibe Apfelsine, wieder Stippmilch u. 1 Scheibe Ananas legen. Evtl. mit Sahnetupfen verzieren.



Feiner Bratapfel-Kuchen

f. 16 Stücke

250 g	Mehl
225 g	Zucker
1/2 Pckch.	Backpulver
1	Ei
150 g	Butter od. Margarine
50 g	Rosinen
2 Eßl.	Rum
11-13 Stck.	kl. säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
1 Pckch.	Vanillepuddingpulver
750 g	Schlagsahne
1 Pckch.	Vanillezucker
2 Eßl.	Mandelblättchen
1 Eßl.	Puderzucker



Mehl, 100 g Zucker u. Backpulver mischen. Ei u. Fett in
Höckchen zugeben. Zu einem glatten Teig verkneten u. ca.
30 Min. kalt stellen.

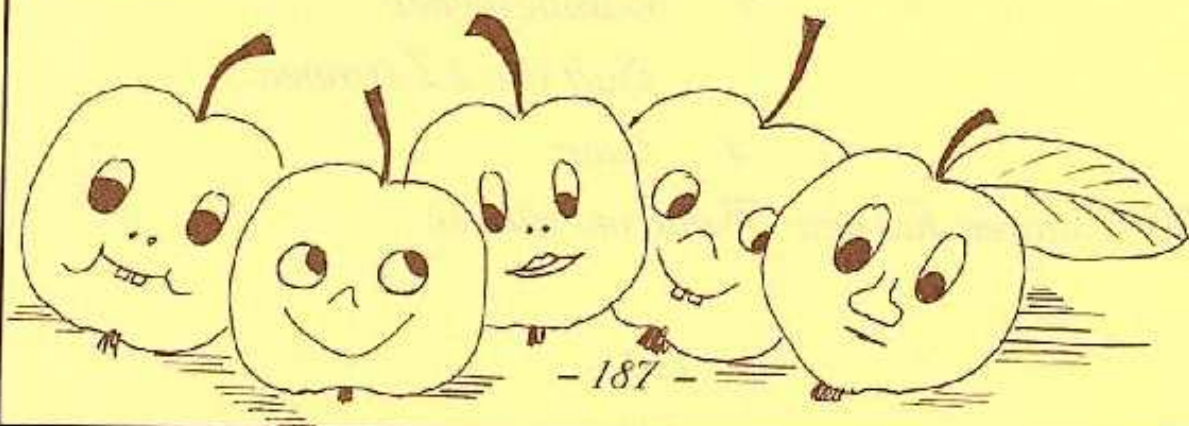
Rosinen waschen, trockentupfen u. mit Rum beträufeln. Apfel schälen. Kerngehäuse ausstechen. Hälfte vom Teig auf einem gefetteten Springformboden (Ø 26 cm) ausrollen. Formrand darumschließen. Rest Teig zur Rolle formen, an den Rand legen u. hochdrücken. Äpfel darauf verteilen. Mit Rosinen füllen.

Puddingpulver u. 150 g Sahne glattrühren. 600 g Sahne, Vanillizucker u. 125 g Zucker aufkochen. Puddingpulver unter Rühren zugießen u. nochmals aufkochen lassen. Über die Äpfel gießen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft-herd 150 Grad) ca. 1 ¼ Std. backen. Mandeln kurz vor Ende der Backzeit darüberstreuen. Den Kuchen 10-12 Std. oder über Nacht in der Form auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Wartezeit: ca. 12 Stunden



Flecken-Kuchen

<u>Hefeteig:</u>	500 g	Mehl
	¼ ltr.	Milch
	25 g	Hefe
	80 g	Zucker
	80 g	Margarine
	1	Prise Salz

Milch lauwarm anwärmen, Mehl in eine Schüssel geben u. in die Mitte des Mehls von Milch u. Zucker einen Hefeansatz machen. Etwa 30 Min. gehen lassen. Danach die flüssige Margarine, eine Prise Salz u. das restliche Mehl mit dem Rührmixer zu einem Teig verarbeiten. Das Blech einer Grillpfanne mit Backpapier auslegen, den Hefeteig ausrollen u. auf das Blech geben.

<u>Belag:</u>	1000 g	Quark
	300 g	Zucker
	2	Vanillezucker
		Saft von 2 Zitronen
	4	Eier

Alle Zutaten für den Belag verrühren.

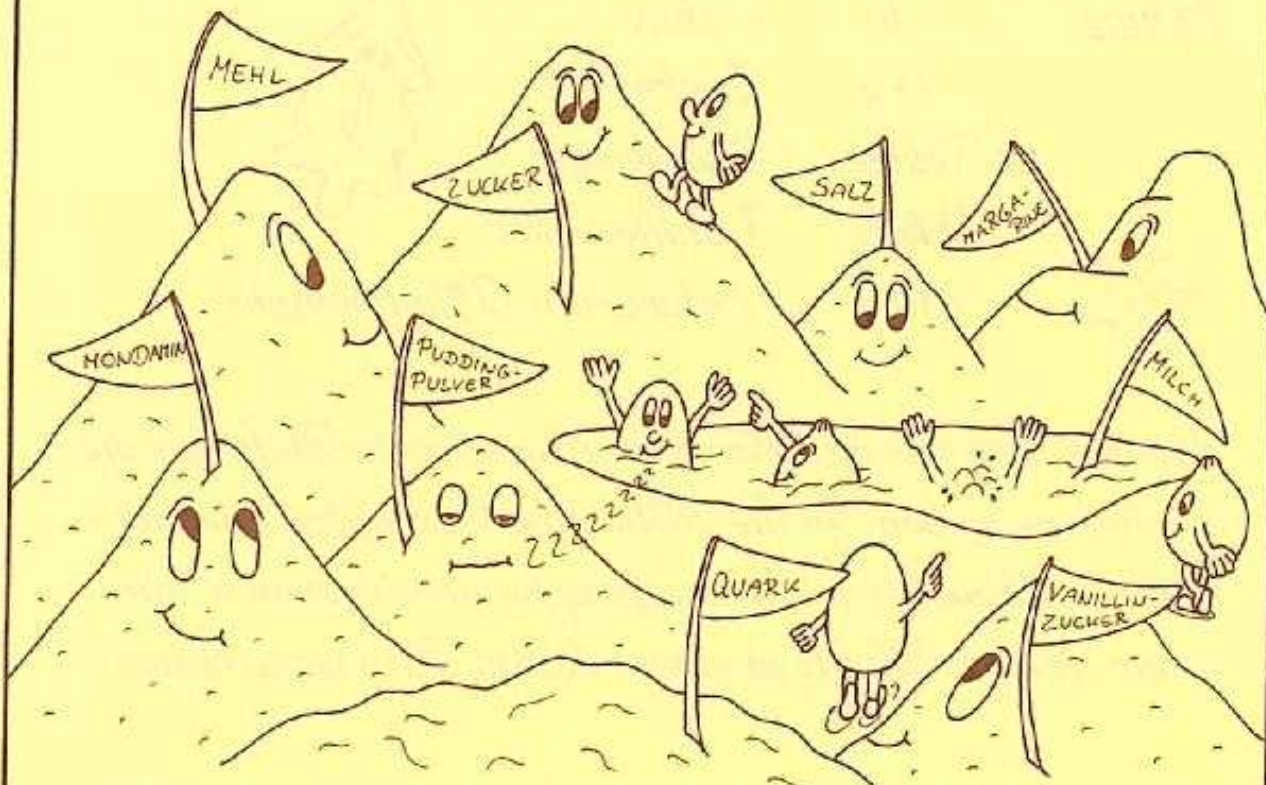
1 Pckch.	Vanillepuddingpulver
$\frac{1}{2}$ ltr.	Milch
2 Eßl.	Mondamin od. Puddingpulver

Aus den obigen Zutaten einen Pudding kochen. Wenn dieser abgekühlt ist, wird er mit der Quarkmasse verrührt. Die Quark-Puddingmasse auf den ausgerollten Hefeteig streichen.

Darauf fleckenweise Obst, das ist Aprikose, oder Gelee, Mohnmasse, in die Lücken Streusel.

Aufgehen lassen!

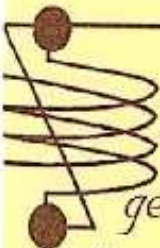
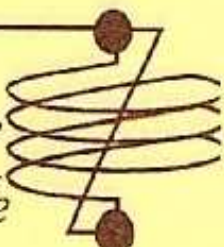
Bei 200 Grad etwa 30 Min. abbacken.



Friesische Weihnachtstorte

<u>Teig:</u>	250 g	Weizenmehl	
	1	Messerspitze Backpulver	
	2 Pckch.	Vanillezucker	
	150 g	Creme fraiche	
	175 g	Margarine	
<u>Streusel:</u>	150 g	Weizenmehl	
	75 g	Zucker	
	1 Pckch.	Vanillezucker	
	1	Messerspitze gem. Zimt	
	100 g	Margarine	
<u>Füllung:</u>	1/2 ltr.	Sahne	
	25 g	Zucker	
	2 Pckch.	Sahnesteif	
	1 Pckch.	Vanillezucker	
	450 g	Schwartau-Pflaumenmus	

Für den Teig das mit Backpulver gemischte Mehl auf die Tischplatte sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken, Vanillezucker u. Creme fraiche hineingeben u. mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten.

 Darauf die in Stücke geschnittene kalte Margarine  geben, sie mit Mehl bedecken u. von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig in 4 gleich große Stücke teilen. Jeweils 1 Teigstück auf dem gefetteten Boden einer Springform (etwa 26 cm) ausrollen (darauf achten, daß der Teig am Rand nicht zu dünn ist), mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformring darum legen u. schließen. 

Für die Streusel das Mehl in eine Schüssel sieben, den mit Vanillezucker u. Zimt gemischten Zucker u. die in Flöckchen geteilte Margarine hinzugeben. Alle Zutaten mit den Händen oder mit 2 Gabeln zu Streuseln vermengen u. die Teigböden gleichmäßig damit bedecken.

Bei 200 Grad – 225 Grad etwa 15 Min. backen.  Sofort nach dem Backen die Böden in 12 Tortenstücke schneiden. Die Böden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für die Füllung die gut gekühlte Sahne in einer Schüssel etwa $\frac{1}{2}$ Min. schlagen. Den mit Sahnesteif u. Vanillezucker gemischten Zucker unter ständigem Schlagen einstreuen, die Sahne steif schlagen u. in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen. Die drei unzerstückten Böden zunächst mit dem Pflaumenmus bestreichen, dann die Schlagsahne darauf spritzen u. mit dem geschnittenen Boden zu einer Torte zusammensetzen. Die Torte mit Puderzucker bestäuben u. kalt stellen.  

Fruchtiger Butterkuchen

<u>Hefeteig:</u>	$\frac{1}{4}$ ltr.	Milch
	1	Würfel Hefe
	75 g	Butter od. Margarine
	500 g	Mehl
	100 g	Zucker
	1	Ei
<u>Belag:</u>	1	Dose (425 ml) Pfirsichhälften
	1	Dose (446 ml) Ananasraspel
	200 g	Butter od. Margarine
	200 g	Mandelstifte
	200 g	Zucker
	4 Eßl.	Milch
	4 Eßl.	Preiselbeeren (aus dem Glas)

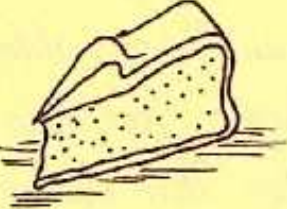
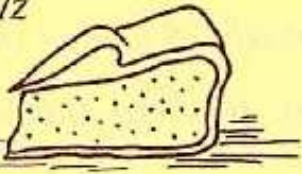
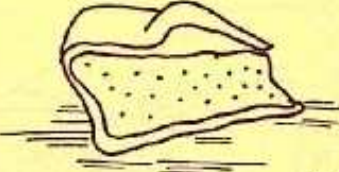
Für den Teig Milch lauwarm erwärmen u. die Hefe darin auflösen. Das Fett schmelzen. Mehl u. Zucker mischen. Hefemilch, Fett u. Ei zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen.

Inzwischen für den Belag die Pfirsiche abtropfen lassen u. vierteln. Ananas ebenfalls abtropfen lassen.

Fett in einem Topf erhitzen. Mandelstifte, Zucker u. Milch zufügen. Bei schwacher Hitze ca. 3 Min. köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen. Die Ananasraspel unterrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Pfirsichen belegen u. nochmals 20 Min. gehen lassen. Den Mandelbelag darauf verstreichen. Preiselbeeren als Kleckse daraufgeben. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min. backen.



Gebackener Käsekuchen

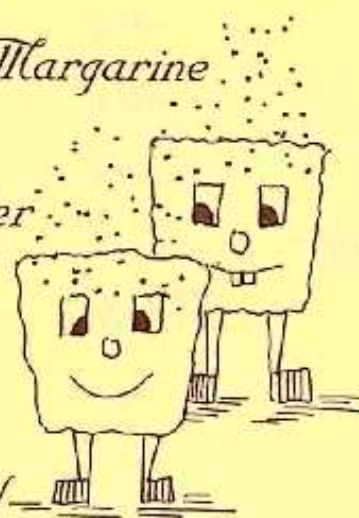
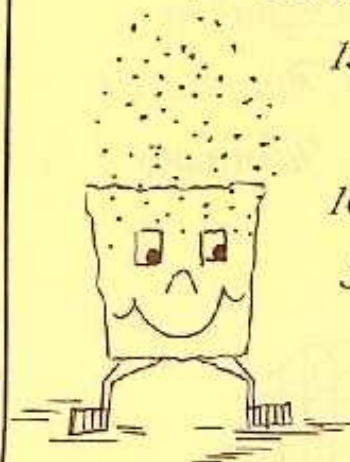
<u>Boden:</u>	200 g	Mehl	
	1 Teel.	Backpulver	
	100 g	Zucker	
	1	Prise Salz	
	1	Ei	
	125 g	Butter	
<u>Belag:</u>	1 kg	Magerquark	
	2	Vanillezucker	
	500 g	Zucker	
	1	Ei u. 2 Eigelb	
	125 g	gute Butter (geschmolzen)	
	2 Pckch.	Vanillepuddingpulver	
	1/2 ltr.	Milch	

Alle Zutaten für den Boden zu einem Mürbeteig verarbeiten u. in eine gefettete Springform geben.

Alle Zutaten für den Belag gut verrühren, ebenfalls in die Springform geben u. bei 200 Grad 50–60 Min. backen. 10 Min. vor Ende der Backzeit 2 Eiweiß mit 2 Eßl. Zucker steifschlagen u. auf den Kuchen verteilen. Dann die restlichen 10 Min. backen.

Grießschnitten

$\frac{1}{2}$ ltr.	Milch
1	Prise Salz
20 g	Butter od. Margarine
20 g	Zucker
1 Pckch.	Vanillezucker
150 g	Grieß
2	Eier
100 g	Sultaninen
50 g	Paniermehl
	Butter od. Margarine
	evtl. Zucker u. Zimt



Milch mit Salz, Butter od. Margarine, Zucker u. Vanil-
lezucker ankochen u. Grieß unter Rühren einstreuen.

10 - 20 Min. in der Nachwärme quellen lassen. Eier ver-
quirlen u. mit Sultaninen unter den heißen Brei rühren.

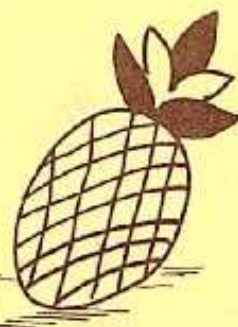
Die Masse in eine mit nassem Butterbrotpapier ausge-
legte Kastenform füllen u. auskühlen lassen. In Scheiben
schneiden u. in Paniermehl wenden. Butter od. Margari-
ne erhitzen u. die Schnitten von beiden Seiten darin gold-
braun braten. Eventuell mit Zucker u. Zimt bestreuen.

Beilage: Kompott

Hawai-Torte

Teig:

2	Eier
70 g	Zucker
40 g	Mehl
40 g	Speisestärke
1 Teel.	Backpulver

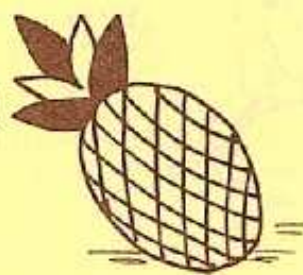


Füllung:

1	gr. Dose Ananas in Scheiben
1 Pckch.	Zitronenpudding mit Ananassaft u. Wasser od. Saft v. Mischobst zubereiten



2 Pckch.	Gelatine
500 g	Magerquark
200 g	Zucker
250 g	Sahne
1	Glas Mischobst
1 Pckch.	Zitronen Götterspeise

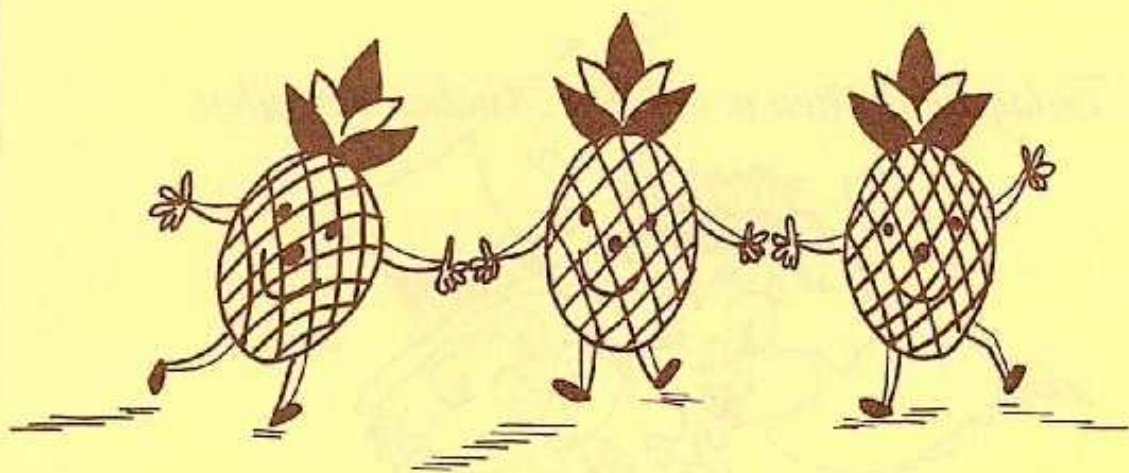


Aus den Zutaten f. den Teig einen Biskuit-Boden herstellen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen u. einen Tortenring um den Boden stellen. Die Ananasscheiben abtropfen lassen, halbieren u. die halben Scheiben jeweils mit dem Bogen nach oben am Tortenrand hochkant aufstellen.

Den Zitronenpudding nach Anleitung kochen u. erkalten lassen. Die Gelatine auflösen. Den Quark mit dem Zucker verrühren. Den abgekühlten Zitronenpudding löffelweise unterrühren. Die aufgelöste Gelatine dazugeben u. ebenfalls unterrühren. Die Sahne steif schlagen u. unter die Quarkmasse heben. Diese Masse auf den Boden geben, glattstreichen u. im Kühlschrank kurze Zeit kühl stellen.

Die Zitronen Götterspeise nach Anweisung mit $\frac{1}{4}$ ltr. Wasser zubereiten u. abkühlen lassen. Das gut abgetropfte Mischobst auf der Quarkcreme verteilen u. die gelierende Götterspeise darübergeben.

Die Torte wieder in den Kühlschrank stellen u. weiter erkalten lassen.



Iris Schüller

Hochzeitskuchen

Teig:

- 4 Eier
- 1 Tasse Zucker
- 1 Vanillezucker
- 4 Vanillepuddingpulver
- $\frac{1}{2}$ Pckch. Backpulver
- 1 Tasse Öl

Belag:

- 3 Sahne
- 3 Sahnesteif
- 2 Dosen Pfirsiche
- $\frac{1}{2}$ ltr. Maracujasaft
- 3 Pckch. Vanillesaucenpulver ohne Kochen



Ein Backblech fetten u. den Teig bei ca. 175 Grad
15-20 Min. backen.



Den Belag zubereiten u. auf den Kuchen verteilen.



Jägertorte

<u>Boden:</u>	100 g	Butter
	100 g	Zucker
	4	Eigelb
	4	Eischnee
	100 g	gem. Haselnüsse
	60 g	Nesquik
	1 Teel.	Backpulver

<u>Belag:</u>	1	Eigelb
	1 Eßl.	Rum
	2 Eßl.	Zucker



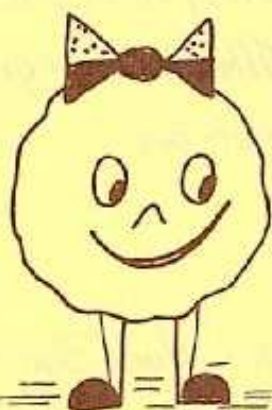
Aus den Zutaten f. den Boden einen Rührteig herstellen. Anschließend den Eischnee unterheben. Alles in eine gr. Springform geben u. auf der 2. Leiste v. unten bei 180 Grad 30-40 Min. backen.

Die Zutaten f. den Belag schaumig rühren u. den Boden damit bestreichen. Darauf 1 Glas Preiselbeeren verteilen. $\frac{1}{2}$ ltr. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen u. auf die Preiselbeeren geben, mit Eierlikör übergießen u. kalt stellen.

Kaffseekuchen

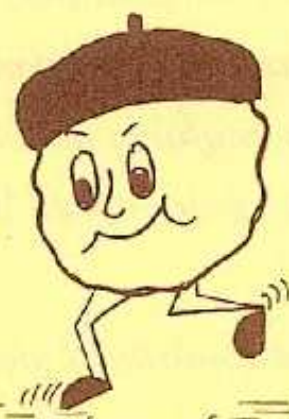
500 g	Mehl
250 g	Zucker
250 g	Butter
1 Pckch.	Backpulver
1 Pckch.	Vanillezucker
3-4	Eier
	Rosinen oder 1 Eßl. Kakao

Alle Zutaten zu einem Teig verrühren u. bei ca. 200 Grad
50 Min. backen.



Pfannkuchen-Teig

5	Löffel Mehl
3	Eier



Mehl mit etwas Milch anrühren u. die Eier dazugeben.
Nach Belieben Zucker zufügen. Backpulver u. Salz
ebenfalls dazugeben u. daraus Pfannkuchen backen.

Erna Bungart

Kirschtorte

<u>Boden:</u>	150 g	gem. Haselnüsse
	150 g	geriebene Schokolade
	100 g	Zucker
	4	Eigelb
	1 ½ Teel.	Backpulver



Alles miteinander verrühren u. zuletzt 4 steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Bei 150 Grad – 160 Grad (Umluft) in einer Springform backen, bis kein Teig mehr am Probehölzchen haftet (ca. 20 Min.). Den abgekühlten Boden mit Kirschwasser, Rum, Cognac o. ä. beträufeln.

Belag:

Ein Glas Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft mit 2 Pckch. rotem Tortenguß andicken u. mit Schnaps abschmecken (ca. 1 Eßl.). Zuletzt die Kirschen unterheben u. die Masse auf dem Boden verteilen.

2 Becher Sahne steif schlagen, als Haube über die abgekühlten Kirschen geben u. mit Schokoraspeln bestreuen.

Für feierliche Anlässe kann man den Boden teilen u. die Torte in zwei Schichten dekorieren.

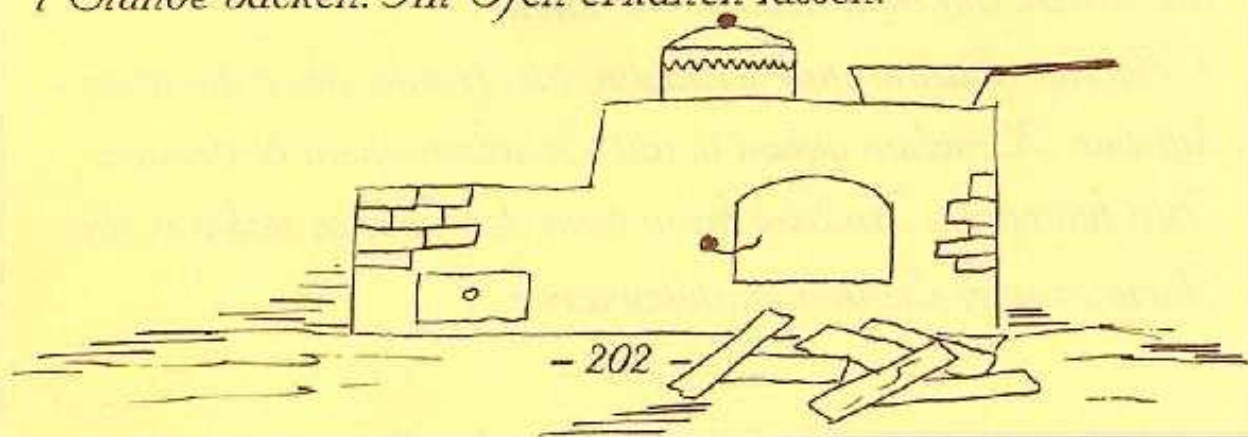
Käsekuchen

aus Oma's Backstube

- | | |
|--------|--|
| 250 g | Margarine od. Butter |
| 5 | Eier |
| 300 g | Zucker |
| 1 | Vanillezucker |
| 1 | Messerspitze Backpulver |
| 1000 g | Quark (500 g Schicht- u. 500 g
Magerkäse) |
| 7 | gehäufte Eßl. (150 g) Griesmehl,
fein |

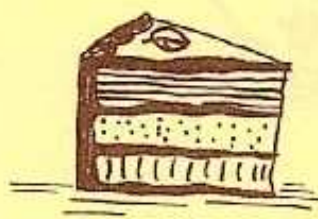


Butter, Zucker, Vanillezucker u. Eigelb schaumig rühren. Anschließend den Käse unterrühren, das Griesmehl mit dem Backpulver mischen u. ebenfalls dazugeben. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Bei 200 Grad (bitte vorheizen!) 1 Stunde backen. Im Ofen erkalten lassen.



Käse-Sahne-Torte mit Nougat u. Weißwein

10	Zwiebäcke
200 g	Nußnougat
1000 g	Magerquark
250 g	Zucker
2	Vanillezucker
	abgeriebenes u. Saft von 1 Zitrone
	Saft v. 1 Orange
12	Blatt helle Gelatine
1/8 ltr.	Weißwein
1/2 ltr.	frische Schlagsahne



Nußnougat im Wasserbad zerlassen. Zwiebäcke zerkrü-
meln u. mit dem Nougat mischen. Einen Springformrand
auf eine Tortenplatte setzen u. die Masse auf dem Boden
andrücken.

Quark, Zucker, Schale u. Saft der Früchte gut unter-
rühren. Die gut eingeweichte Gelatine in dem erhitzten
Weißwein auflösen, dann vorsichtig mit der Quarkmasse
vermischen. Die steifgeschlagene Sahne unterheben. Das
Ganze in den Tortenrand einfüllen u. im Kühlschrank fest
werden lassen. Nach Belieben mit Schokoplättchen ver-
zieren.

Käse-Sahne-Torte mit Pfirsichen

Boden:

3 Eier
75 g Zucker
100 g Mehl
1 Teel. Backpulver

Belag:

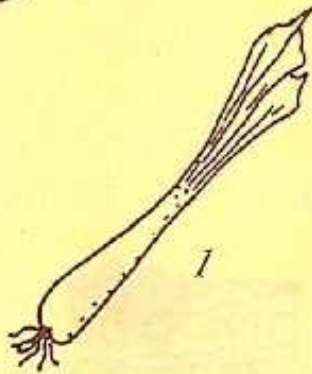
½ ltr. Sahne
1 Vanillezucker
2 Sahnesteif
500 g Quark
1 Eßl. Zucker
1 Sahnesteif



Alle Zutaten f. den Boden miteinander verrühren u. in einer Springform bei 200 Grad 15-20 Min. backen. Wenn der Boden kalt ist, wird er einmal durchgeschnitten.

Sahne, Vanillezucker u. Sahnesteif steif schlagen. Quark, Zucker u. Sahnesteif verrühren u. unter die Sahne heben. Den durchgeschnittenen Boden mit abgetropften halben Pfirsichen belegen u. die Sahne-Quark Masse darauf verteilen. Den Deckel vor dem Aufsetzen in 16 gleichgroße Stücke schneiden, auf die Masse legen u. mit Puderzucker bestreuen. Kühl servieren.

Lauch-Kuchen



1

800 g-1000 g

2

250 g

250 g

1

100 g

$\frac{1}{2}$

Paket Blätterteig aus der Tiefkühltruhe od. Hefeteig

Lauch (blanchieren)

gr. Zwiebeln

gek. Schinken (in Würfel geschnitten)

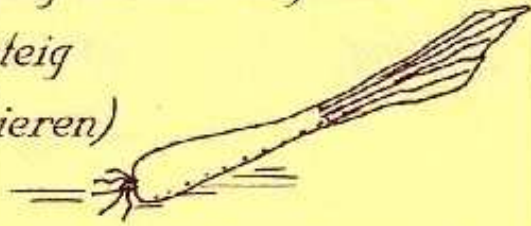
mag. Speck (in Würfel geschnitten)

Ei

Pfeffer

geraspelter Käse

Töpfchen saure Sahne



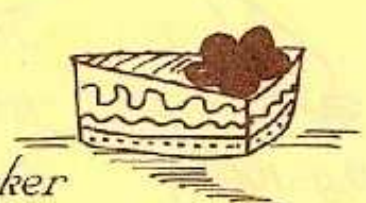
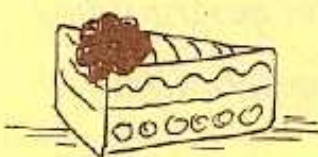
Speck braun braten, gek. Schinken zugeben u. ein wenig mitbraten. Die geschnittene Zwiebel zugeben u. mitbraten. Danach den gut abgetropften Lauch ungefähr 10 Min. mitbraten lassen.

Ei schlagen, mit Sahne verquirlen u. unterziehen. Eine Springform mit der Hälfte des Blätterteigs auslegen u. einen Rand hochziehen. Die Gemüsemasse daraufgeben. Den geraspelten Käse überstreuen u. mit der anderen Hälfte des Blätterteigs zulegen.

Im Backofen bei 200 Grad 45 Min. - 60 Min. backen.



Malakofftorte

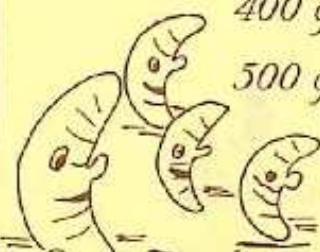
	ca. 40	Löffelbiskuits	
		Rum	
<u>Füllung:</u>	250 g	Butter	
	200 g	Puderzucker	
	6	Eigelb	
	200 g	geraspelte, geschälte Mandeln	
	½ ltr.	süße Sahne	

Eine Springform mit den Löffelbiskuits auslegen u. leicht mit Rum beträufeln. Die Butter schaumig rühren. Puderzucker dazu sieben, Eigelb u. Mandeln ebenfalls zur Butter geben. Zum Schluß die nicht geschlagene Sahne kurz unterziehen. Mit dieser Masse u. den Biskuits schichtweise die Form füllen. Letzte Schicht müssen Biskuits sein. Die Biskuits immer mit Rum beträufeln. Das Ganze mit einem Teller beschweren u. über Nacht im Gefrierfach erstarren lassen. Dann stürzen.

Zur Verzierung: ¼ ltr. Sahne steif schlagen u. die Torte damit überziehen. 140 g geschabte Mandeln mit 2 Eßl. Zucker u. etwas Butter in der Pfanne anbräunen, erkalten lassen u. über die Torte streuen. Es kann auch Krokanth verwendet werden.

Mandarinenkuchen

- 4 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 3 Pckch. Vanillezucker
- 1/2 Tasse Öl
- 1 Tasse Mineralwasser
- 3 Tassen Mehl
- 1 Pckch. Backpulver
- 4 Dosen Mandarinen
- 40 g Mandelstifte
- 400 g Schlagsahne
- 500 g Schmand od. Creme fraiche
- evtl. etwas Zimt

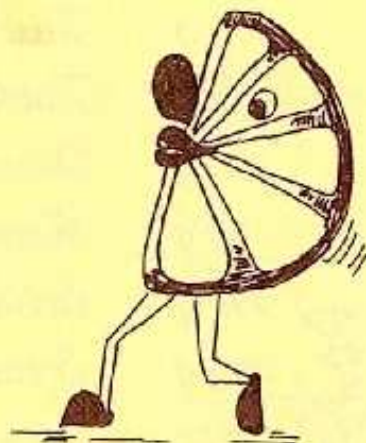


Eier, Zucker u. 1 Pckch. Vanillezucker schaumig rühren. Dann Öl u. Wasser dazu. Dann Mehl u. Backpulver. Das Backblech einfetten u. bei 150 Grad 20 Min. backen. Die Mandarinen abtropfen lassen, Mandeln ohne Fett in der Pfanne leicht bräunen lassen (abkühlen). Sahne mit Vanillezucker u. Sahnesteif steif schlagen (evtl. noch 1 Pckch. aufgelöste Gelatine daruntergeben). Sahne steif schlagen u. mit Schmand vermischen. Boden mit Mandarinen belegen, dann die Sahnemasse darauf. Obendrauf ein paar Mandarinen u. die Mandeln. Mit etwas Zimt bestreuen.



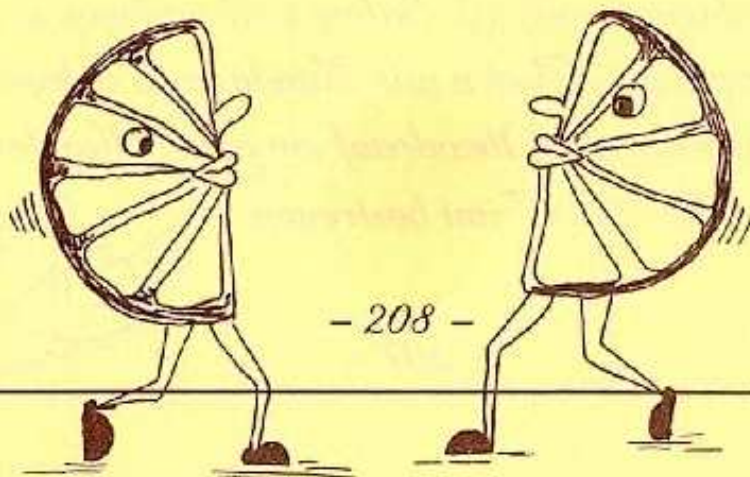
Mandarinen-Orangentorte

- 1 Biskuit Tortenboden
- 1 Beutel Calypso Instant Mix Pulver (100 g)
- 2 Becher Schmand oder
- 2 Pckch. Speisequark (40 %)
- 3 Sahne
- 3 Sahnesteif
- 2 Dosen Mandarinen
- 3 Löffel Kakao



Zuerst den Schmand auf dem Tortenboden verteilen.
Darauf die gut abgetropften Mandarinen verteilen (ein Paar verwahren zum verzieren). Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Das Instantpulver in die fertig geschlagene Sahne unterschlagen u. das Ganze auf dem Tortenboden verteilen.

Mit Kakao bestreuen u. mit Mandarinen verzieren.



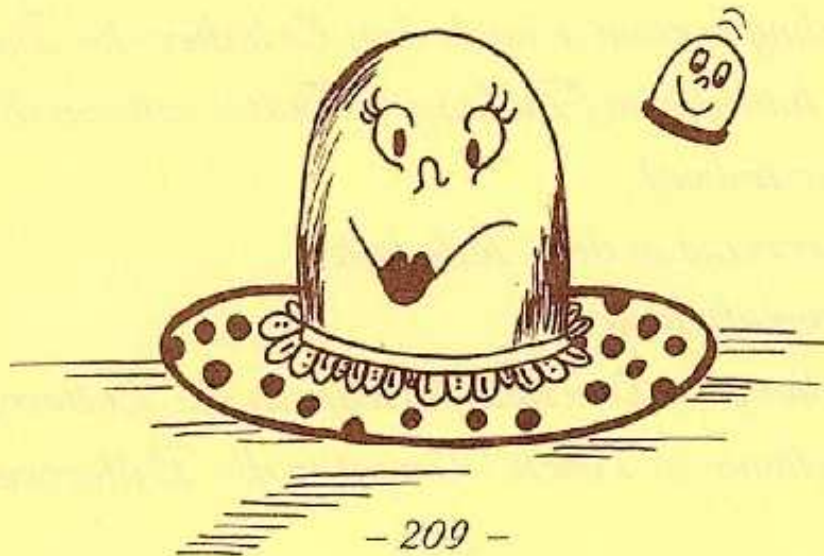
Hannelore Heinrich



Mohrenkopfkuchen

- | | | |
|--------------------|-------------------------|---|
| $\frac{1}{2}$ | Biskuitboden |  |
| 500 g | Magerquark | |
| 1 Pckch. | Gelatine (oder 6 Blatt) | |
| $\frac{1}{2}$ ltr. | Schlagsahne |  |
| 2 | Vanillezucker | |
| evtl. 2 | Sahnesteif | |
| 15 | Mohrenköpfe |  |

Die Mohrenköpfe von den Waffeln trennen. Mit dem Quark verrühren. Dann die nach Vorschrift aufgelöste Gelatine unterrühren. Zum Schluß die mit Sahnesteif u. Vanillezucker geschlagene Sahne unterheben.



Marzipankuchen

Biskuit: 1 hellen u. 1 dunklen Biskuit backen v. jeweils

3 Eier
3 Eßl. Wasser
150 g Zucker
150 g Mehl
etwas Backpulver

Bei dem dunklen Biskuit werden noch 1-2 Eßl.
Kakao hinzugefügt. Bei 170 Grad backen.

1 Glas Aprikosenmarmelade

1 Pckch. Marzipan

Buttercreme: $\frac{1}{2}$ ltr. Milch

250 g Butter

1 Vanillepudding

Mit der Milch u. dem Puddingpulver nach Vorschrift
einen Pudding kochen u. nach dem Erkalten die Butter
löffelweise hinzufügen (Pudding u. Butter müssen dieselbe
Temperatur haben).

Die Buttercreme in drei Teile teilen:

1 Buttercremefüllung

1 Mokkafüllung: $\frac{1}{2}$ Döschen Nescafe in die Buttercreme

1 Nougatfüllung: $\frac{1}{2}$ Pckch. Nougat in die Buttercreme

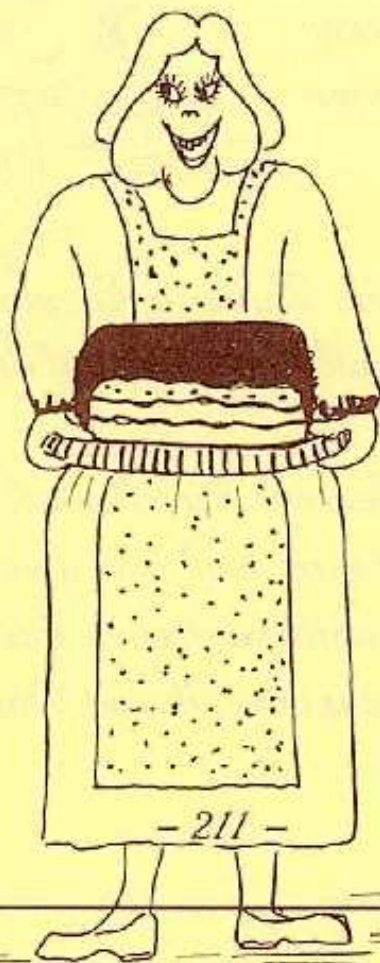
*Beide Kuchen durchschneiden. Auf den untersten Boden
zuerst Aprikosenmarmelade, dann Buttercreme u. dann*

1 Füllung: Nougatcreme

1 Füllung: Mokkacreme

*Oberste Lage erst Buttercreme, dann Aprikosenmar-
melade, dann Marzipan u. darüber Schokoladenguß.*

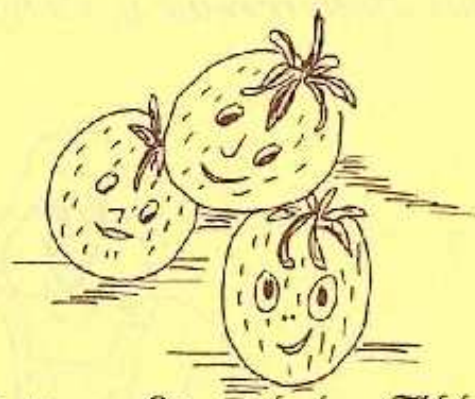
*Der Marzipan wird mit Puderzucker und einem Stich
Butter verknetet u. zu einer Formgröße ausgerollt. Den
Rand mit Buttercreme u. Schokoladenstreusel verzieren.*



Nasser Kuchen

(Hefekuchen mit Obstbelag)

<u>Hefeteig:</u> 500 g	Mehl
125 g	Butter od. Margarine
125 g	Zucker
2	Vanillezucker
gut $\frac{1}{4}$ ltr.	lauwarme Milch
1	Prise Salz
2 Pckch.	Trockenhefe
	abger. Zitronenschale od. Zitronenaroma
<u>Griesbei:</u> $\frac{1}{2}$ ltr.	Milch
3 Eßl.	Gries
3 Eßl.	Zucker
2 Eßl.	Butter
1	Ei

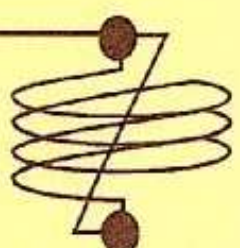


Griesbrei kochen. Zucker, Butter u. Ei nach dem Abkühlen unterrühren. Griesbrei sollte lauwarm auf den Hefeteig gestrichen werden.

Obst: Frisches Obst (Beeren, Kirschen od. Äpfel). Wenn frisches Obst verwendet wird, muß man über die Beeren etwas Kartoffelmehl od. Speisestärke streuen, das bindet den Saft beim backen. Bei Obst aus dem Glas od. Dose den Saft gut andicken.



F. die Decke: $\frac{1}{4}$ ltr. süße Sahne, 2 Eßl. Zucker, etwas
Zimt u. 1 geh. Eßl. Mehl



Die Sahne wird steifgeschlagen, dann die übrigen Zutaten unterrühren.

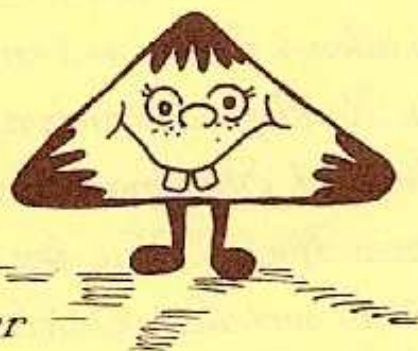
Man bereitet mit den angegebenen Zutaten einen nicht zu festen Hefeteig, wenn nötig, noch etwas Milch zufügen. Warmstellen zum aufgehen. Wenn der Teig gut aufgegangen ist, zusammenwirken u. zu einer Platte v. $\frac{3}{4}$ – 1 cm Stärke ausrollen. Ein Kuchenblech mit Backpapier belegen, das Papier sollte an allen 4 Seiten 4–5 cm überstehen, den Teig darauflegen u. am Rand gut andrücken. Nochmals aufgehen lassen. Mit einer Gabel od. Stricknadel den Teig stechen (mehrmals über die ganze Fläche). Nun den Griesbrei darauf streichen, das Obst darauf verteilen, vorsichtig eine einigermaßen glatte Fläche schaffen. Zum Schluß kommt nun die geschlagene Sahne darüber.

Das Papier an den Ecken zusammennehmen u. mit einer Nadel od. Büroklammer zusammenstecken, damit rundum ein Rand entsteht, der um 2 cm höher ist, als der Kuchen, sonst kocht Obst u. Sahne beim backen über.

Der Kuchen wird im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad gebacken. Nach einer $1\frac{1}{2}$ – $3\frac{1}{4}$ Std. nachsehen, ob der Hefeboden hellbraun ist, ehe man den Kuchen aus dem Ofen nimmt. Evtl. noch 10 Min. auf der untersten Schiene nachbacken, damit die Sahnedecke nicht schwarz wird.

Nußbecken

<u>Teig:</u>	400 g	Mehl
	1	gestr. Teel. Backpulver
	150 g	Zucker
	1	Vanillezucker
	2	Eier
	150 g	Margarine
<u>Belag:</u>	200 g	Margarine
	200 g	Zucker
	1	Vanillezucker
	4 Eßl.	Wasser
	400 g	grob gem. Nüsse



Alle Teigzutaten zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten u. auf ein gefettetes Backblech ausrollen.

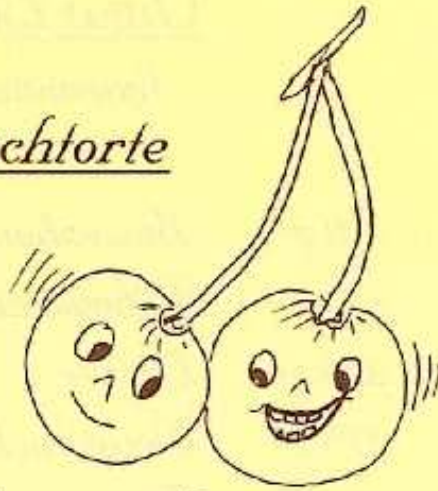
Für den Belag das Fett mit Zucker, Vanillezucker u. Wasser aufkochen. Die Nüsse untermengen u. etwas abkühlen lassen. Die noch geschmeidige Masse gleichmäßig auf den Teig verteilen. Anschließend bei 175 - 195 Grad 20-30 Min. backen.

Nach dem Abkühlen die Ecken auf Wunsch mit Kuvertüre bestreichen.

Gretchen Klein

Nußkirschtorte

<u>Teig:</u>	4	Eischnee
	4	Eigelb
	150 g	Zucker
	100 g	Schokoladenstreusel
	150 g	gem. Mandeln od. Nüsse
	½ Teel.	Backpulver
<u>Belag:</u>	2	Becher Sahne
	1	Glas saure Kirschen
		Tortenguß



Eigelb u. Zucker schaumig rühren u. nach u. nach Schokoladenstreusel, Mandeln u. Backpulver zugeben. Zuletzt den Eischnee unterheben. Mit dem Teig eine Springform auslegen u. bei 175 Grad 30 Min. backen.

Die Sahne steif schlagen u. auf dem Boden verteilen. Die Kirschen gut abtropfen lassen u. auf die Sahne geben. Mit Tortenguß überziehen.

Omas Lebkuchen

(garantiert weich)

250 g	Bienenhonig	
250 g	Rübenkraut	
375 g	Zucker	
875 g	Weizenmehl	
250 g	Roggenmehl	
4	Eier	
je 125 g	Zitronat u. Orangeat, gewürfelt	
250 g	Schmalz	
2 g	Kardamom	
5 g	Nelkenpulver	
10 g	gem. Zimt	
65 g	Kakao	
125 g	gem. Mandeln	
	Schale v. 2 Zitronen u. Saft v. 1 Zitrone	
20 g	Pottasche	
10 g	Hirschhornsalz	

Honig, Rübenkraut, Zucker u. Schmalz erhitzen, nicht kochen! Etwas abkühlen lassen u. nach u. nach alle Zutaten unterrühren. Pottasche mit wenig Wasser auflösen u. gut vermengen. Den Teig einen Tag ruhen lassen. Ungefähr 0,5 cm dick ausrollen, in gewünschte Ecken o. Formen ausstechen. Bei 180 Grad – 200 Grad abbacken.

Maria Koll

Omas Pfunds-Kuchen

500 g	Butter
500 g	Zucker
500 g	Mehl
500 g	Eier (8-10 Stück je nach Größe)
1	Vanillezucker
1	Backpulver
80 g	Kakaopulver

Butter schaumig schlagen, nach u. nach Zucker, Vanillezucker u. Eier unterrühren. Dann das Mehl unterrühren. Zwei Eßl. Mehl am Schluß mit dem Backpulver mischen u. unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Rodonkuchenform geben. Die andere Hälfte mit dem Kakaopulver mischen u. über den hellen Teig geben.

Bei 180 Grad ca. 50-60 Min. backen.



Philadelphia-Ananastorte

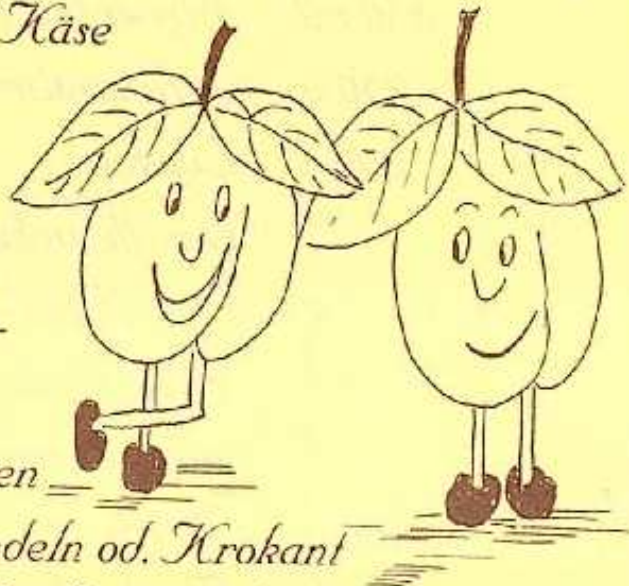
- | | |
|----------|----------------------|
| 1 | Biskuitboden |
| 1 Pckch. | Götterspeise Zitrone |
| 6 Eßl. | Zucker |
| 200 g | Philadelphia Käse |
| 1 | Dose Ananasscheiben |
| 2 | Vanillezucker |
| 2 | Zitronen |
| ½ ltr. | Schlagsahne |
| 2 | Sahnesteif |



Die Götterspeise Zitrone mit 1 Tasse Wasser auflösen u. 10 Min. stehen lassen. Dann 3 Eßl. Zucker zugeben u. auf kl. Flamme oder in der Mikrowelle (2 Min.) auflösen. 200 g Philadelphia mit 3 Eßl. Zucker, 2 Vanillezucker u. Saft v. 2 Zitronen verrühren. Die kleingeschnittene (2 Scheiben Ananas zurücklassen) Ananas dazugeben. Die abgekühlte Götterspeise dazu. Die Schlagsahne mit Sahnesteif schlagen u. unterheben. Mit der restlichen Ananas verzieren.

Philadelphia-Joghurt-Aprikosen-Torte

- | | |
|---------|---|
| 3 | Biskuitböden od. vom Frankfurterkranzteig |
| 200 g | Philadelphia Käse |
| 200 g | Sahne |
| 250 g | Joghurt |
| 1 | Vanillezucker |
| 3 Teel. | Sahn-abard- |
| 50 g | Zucker |
| 1 | Dose Aprikosen |
- geröstete Mandeln od. Krokant
verziert mit Aprikosenstücken

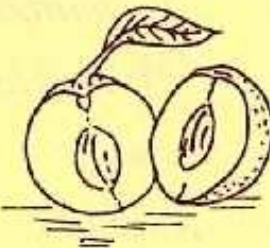
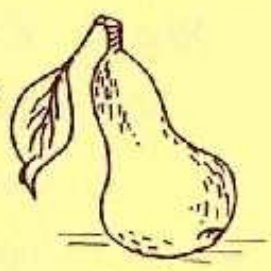


Käsemasse mit Sahn-abard- u. 50 g Zucker verrühren.
Die Sahne steifgeschlagen unterheben.
Die Aprikosen in Würfel schneiden (zum Verziern
welche übriglassen). Auf den 1. Boden die Käsemasse
streichen. Darauf die gestückelten Aprikosen u. dann den
2. Boden aufsetzen. Wieder mit Käsemasse u. Aprikosen-
stücken belegen. Anschließend den 3. Boden aufsetzen u.
mit der Käsemasse bestreichen. Mit gerösteten Mandeln
u. Aprikosen verzieren.

Marita Pinnen

Pfirsich-Birnen-Kuchen

f. ca. 24 Stücke

- | | | |
|----------|--------------------------------|--|
| 850 ml | Pfirsichhälften |  |
| 850 ml | Birnenhälften | |
| 250 g | Schlagsahne | |
| 300 g | Zucker | |
| 2 | Vanillezucker |  |
| 4 | Eier (Gew.-K. 3) | |
| 1 | Prise Salz | |
| | etwas Zitronen-Aroma | |
| 400 g | Mehl | |
| 1 Pckch. | Backpulver | |
| | Fett u. Mehl für das Backblech | |
| 125 g | Butter od. Margarine | |
| 4 Eßl. | Milch | |
| 200 g | gestiftete Mandeln | |

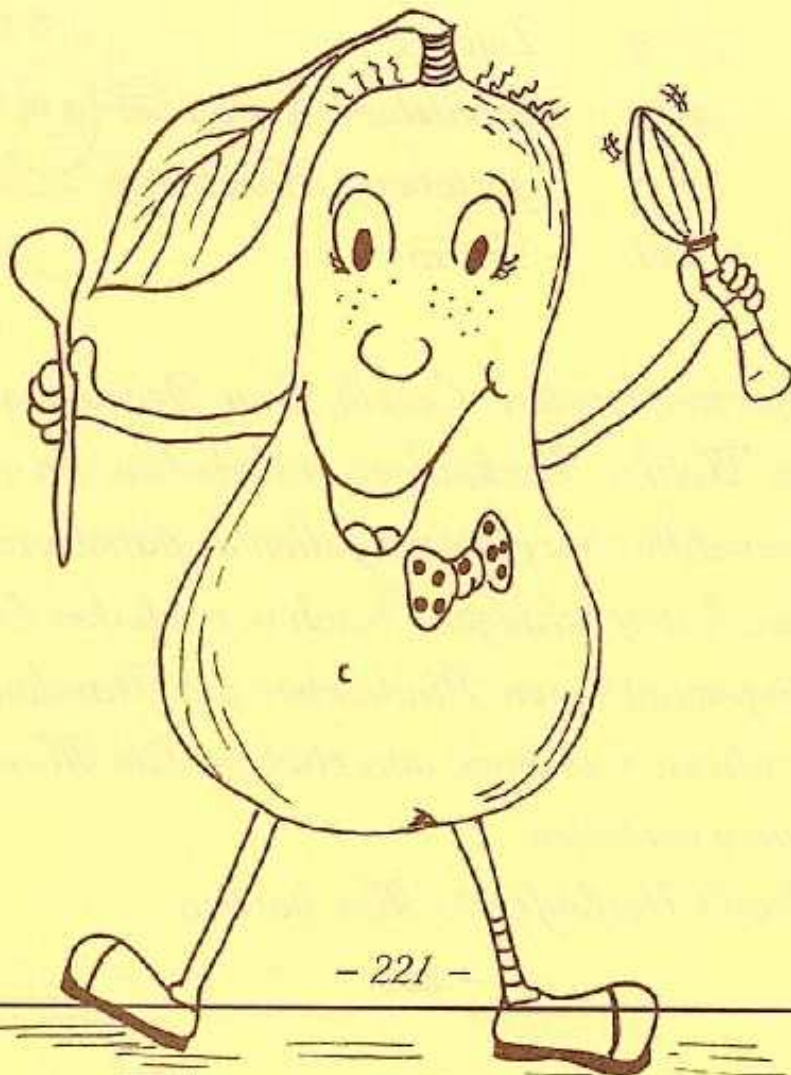
Früchte auf einem Sieb abtropfen lassen, Sahne, 200 g Zucker, 1 Pckch. Vanillezucker, Eier, Salz u. Zitronen-Aroma verrühren. Mehl u. Backpulver mischen u. unterrühren.

Teig auf ein gefettetes u. mit Mehl bestäubtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Min. vorbacken.

In der Zwischenzeit Fett schmelzen. Reste v. Zucker u. Vanillezucker einstreuen, Milch u. Mandeln unterrühren.

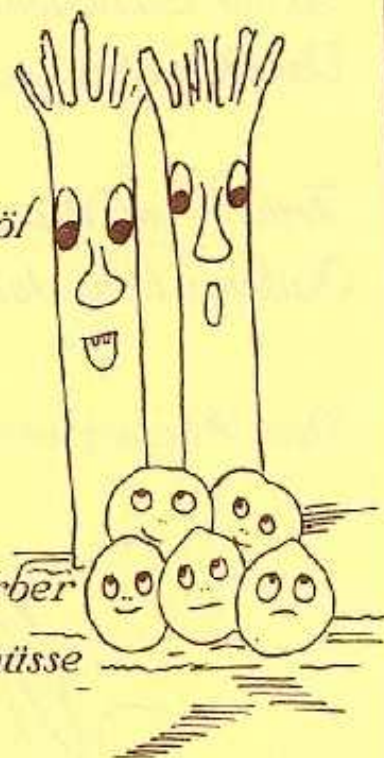
Früchte auf dem Teig verteilen (immer abwechselnd). Die Nußmischung darübergeben.

Den Kuchen weitere ca. 20 Min. backen.



Rhabarber-Nußtorte

<u>Teig:</u>	150 g	Margarine
	150 g	Zucker
	3	Eigelb
	1	Ei
	1	Vanillezucker
	1	Prise Salz
	5	Tropfen Zitronenöl
	220 g	Mehl
	1 geh. Teel.	Backpulver
<u>Belag:</u>	3	Eiweiß
	150 g	Zucker
	600 g	geputzter Rhabarber
	150 g	geriebene Haselnüsse
	1 Teel.	Gustin



Teig: Margarine, Zucker, Eigelb, Ei u. Gewürze schaumig rühren. Mehl u. Backpulver unterheben. In eine gefettete, bemehlte Springform füllen u. glattstreichen.

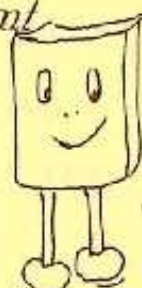
Belag: Eiweiß steif schlagen. Nach u. nach den Zucker dazu. Kleingeschnittenen Rhabarber mit Haselnüssen u. Gustin verrühren. Eischnee unterheben. Die Masse auf dem Rührteig verteilen.

Bei 170 Grad (Heißluft) 40 Min. backen.

Rhabarberkuchen mit Schecke



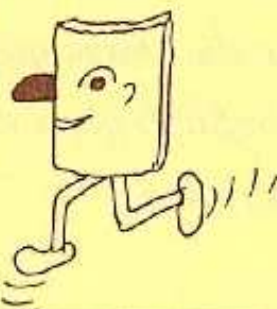
80 g	Butter
80 g	Zucker
2	Eier
1	Prise Salz u. Zimt
200 g	Mehl
1 ½ Teel.	Backpulver



Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.

Die Rhabarberstücke (kurz blanchieren) auf dem Teig verteilen. Darüber Vanillezucker, 30 g Butter schmelzen u. darübergeben. Bei 170 Grad 20 Min. backen.

Danach 4 Eigelb u. 2 Becher saure Sahne schaumig schlagen. 1 Eßl. Rum u. zuletzt das steife Eiweiß unter die Masse heben u. über den Rhabarber verteilen. Nochmals 20 Min. backen, bis der Kuchen goldgelb ist.



Rotkäppchenkuchen

Teig:

100 g	Butter
100 g	Zucker
200 g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
3	Eier
2 Eßl.	Nutella
1	Glas Sauerkirschen



Belag:

500 g	Zuark
50 g	Zucker
375 ml	Sahne
3	Sahnesteif
1	roter Tortenguß

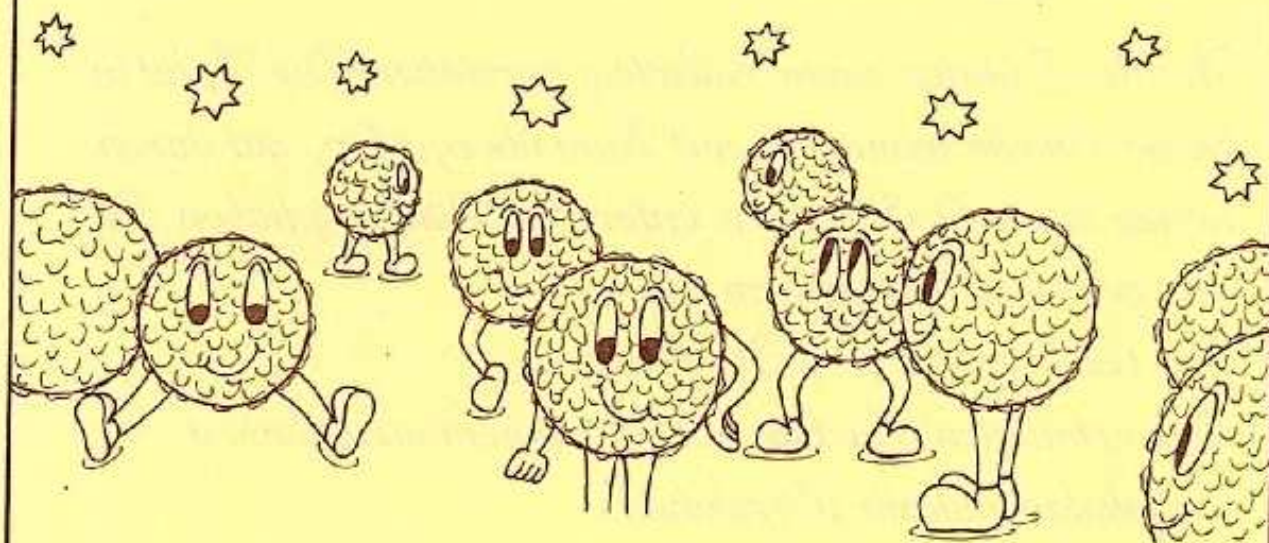
Die Teigzutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in eine Springform geben. Nutella unter die zweite Hälfte mischen u. über den hellen Teig geben. Die abgetropften Sauerkirschen gleichmäßig verteilen u. den Kuchen bei 180 Grad 45 Min. backen.

Sahne mit Sahnesteif schlagen u. unter die Zuarkmasse heben. Um den gebackenen Kuchen einen Tortenring legen u. die Zuarkmasse daraufgeben. Den Tortenguß heiß über die Torte gießen, abkühlen u. im Kühlschrank schließlich ganz erkalten lassen. Die Torte am Vortag zubereiten!

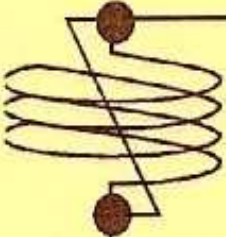
Rumtrüffel

65 g	Butter
100 g	Puderzucker
50 – 60 g	Schokolade
1 Eßl.	Kakao
	etwas Rum od. Arrak
	Schokoladenstreusel

Butter schaumig rühren u. Puderzucker hinein sieben.
Schokolade im Wasserbad auflösen u. mit Kakao, Rum
od. Arrak zu der Crememasse geben.
Einige Zeit kaltstellen, kl. Kugeln formen u. in Schoko-
ladenstreuseln wenden.



Russischer Apfelkuchen



250 g	Zucker
250 g	Butter
250 g	Mehl
2 Eßl.	Kakao
1 Eßl.	Zimt
100 g	gem. Mandeln
100 g	gem. Haselnüsse
4	Eier
1 Pckch.	Vanillezucker
1 Pckch.	Backpulver
6-8 Eßl.	Rum
4-5	große Äpfel

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Die Äpfel in kleine Stücke schneiden, mit Rum übergießen, gut durchziehen lassen (1 Stunde) u. unter den Rührteig heben. In eine gefettete Springform füllen.

Bei 175 Grad ca. 1 ½ Std. backen.

Den erkalteten Kuchen mit Aprikosenmarmelade u. Schokoladenglasur überziehen.

Sahne-Butterkuchen

Teig:

250 g

Sahne

250 g

Zucker

500 g

Mehl

3

Eier

1 Pckch.

Backpulver

Belag:

200 g

geschabte Mandeln

125 g

Butter

250 g

Zucker

1 Pckch.

Vanillezucker

2 ½ Eßl.

Milch



Die Zutaten f. den Teig verrühren u. auf ein gefettetes Blech nicht ganz verteilen. Den Teig bei 175 Grad 15 Min. auf mittlerer Schiene backen.

Die Zutaten f. den Belag in einem Topf auflösen. Den Belag auf den vorgebackenen Teig verteilen u. nochmals bei 175 Grad 15 Min. backen.

Salzige Brezeln

<u>Teig:</u>	500 g	Mehl
	1 Pckch.	Trockenhefe
	1 Teel.	Salz
	1/8 ltr.	lauwarmes Wasser
	1/8 ltr.	lauwarme Milch
	20 g	Butter
<u>Außerdem:</u>		Mehl zum Bearbeiten
	3 ltr.	Wasser
	2 Eßl.	Salz
<u>Zum Bestreuen:</u>	1 Eßl.	grobes Salz

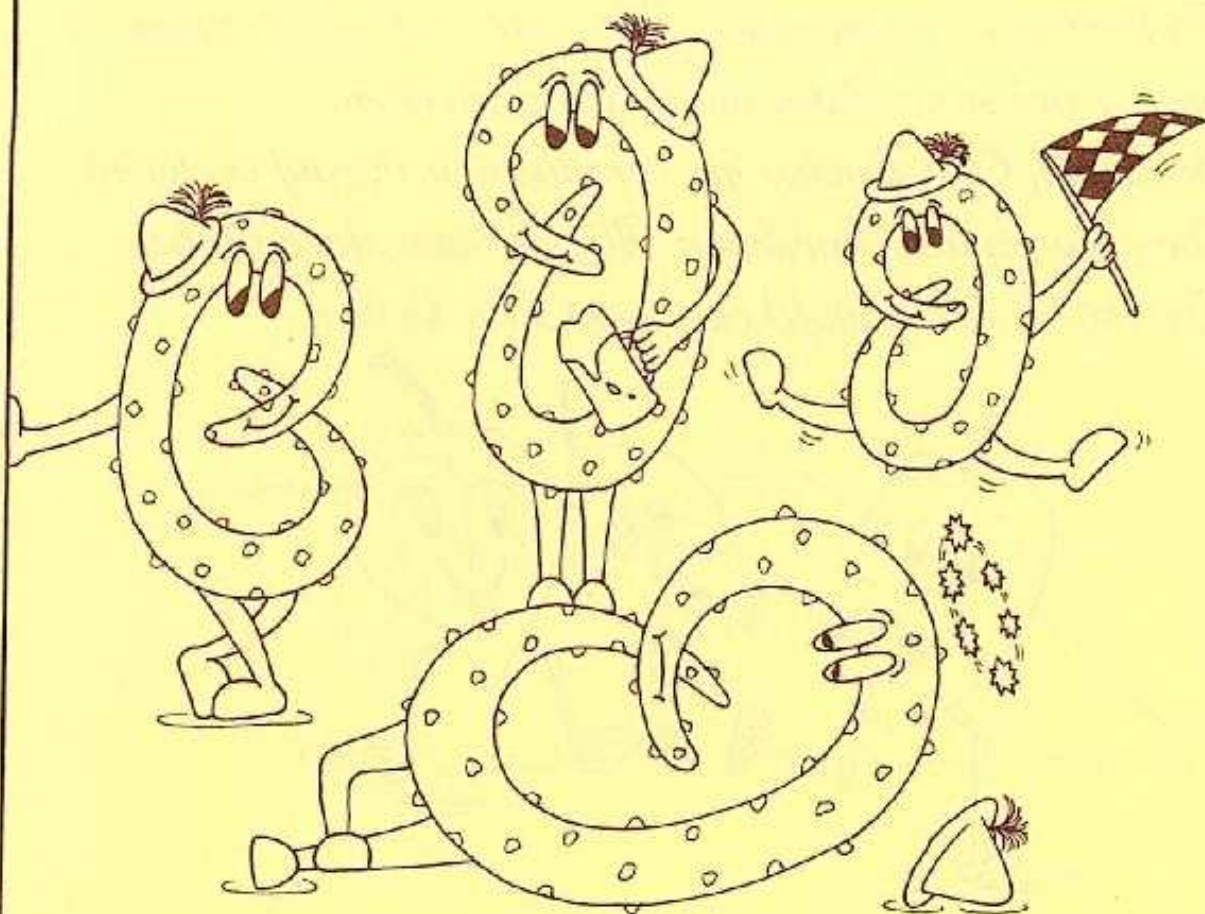
Das Mehl mit der Trockenhefe u. dem Salz mischen. Wasser u. Milch zusammen mit der Butter zu der Mehlmischung geben. Alles miteinander zu einem einheitlichen, glatten Teig verkneten.

Den Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat. Anschließend nochmals durchkneten u. auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

Die Rolle in 8 Portionen teilen. Jede Portion zu einer etwa 60 cm langen Rolle formen. Die Rolle zu einer Brezel zusammenlegen u. weitere 10 Min. gehen lassen.

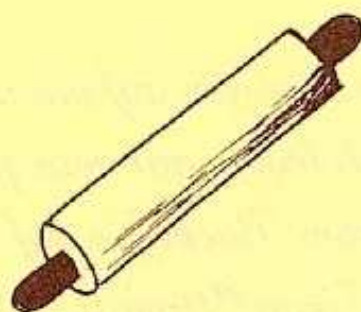
In einem ausreichend großen Topf 3 ltr. Wasser mit Salz zum Kochen bringen u. die Brezeln einzeln hineinlegen. Sobald die Brezeln an der Oberfläche schwimmen, herausnehmen u. abtropfen lassen.

Die Brezeln auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mit dem groben Salz bestreuen u. im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste bei 220 Grad (Umluft 200 Grad) 20–30 Min. backen.



Sauerrahm-Blätterteig-Kuchen

- 3 Bögen Tiefkühl-Blätterteig
- 250 g Schmand
- 1 Ei
- ca. 1 Eßl. Zucker
- 1 Dose Aprikosen
Mandarinen

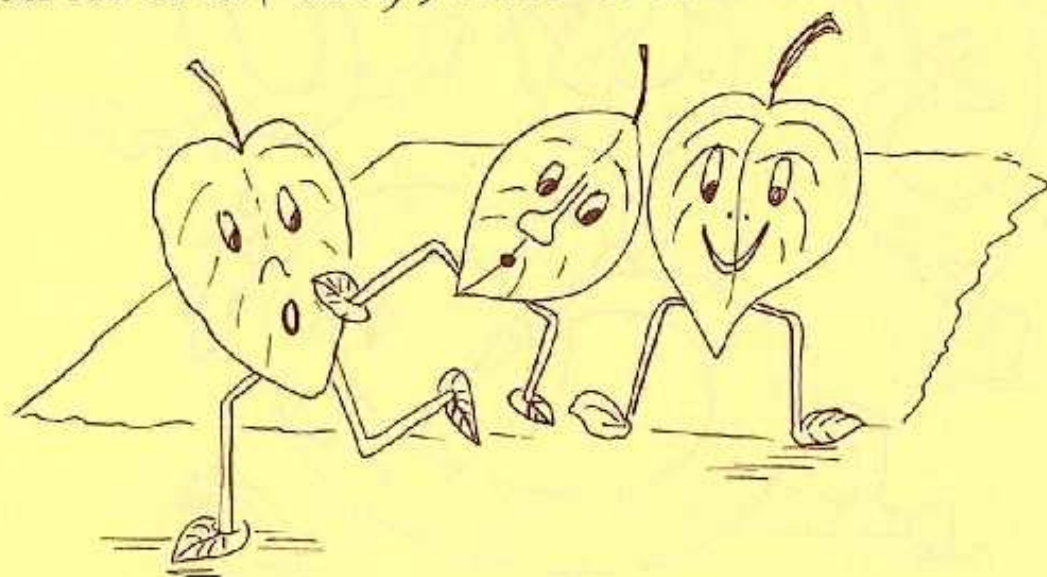


Blätterteig etwas ausrollen. Eine Tarte-Form damit auslegen u. mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Schmand, Ei u. Zucker gut verrühren u. darauf verteilen.

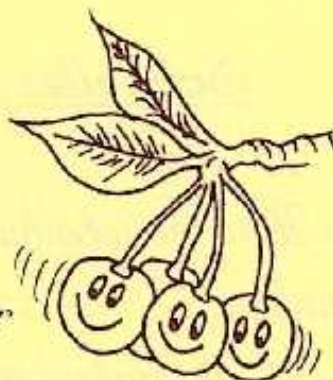
Die abgetropften Aprikosen, Mandarinen, daraufgeben.

Bei 160 Grad (Umluft) ca. 25-30 Min. backen.



Sommersaftiger Kirschkuchen

<u>Teig:</u>	300 g	Mehl
	1 Teel.	Backpulver
	150 g	Butter
		Vanillezucker
<u>Belag:</u>	2 Eßl.	Speisestärke
	150 g	Zucker
	5 Eßl.	Kirschsaft
	¼ ltr.	Kirschsaft
	750 g	Sauerkirschen
	2 Eßl.	Kirschlikör
		gehackte Mandeln



Aus den Zutaten f. den Teig einen geschmeidigen Knetteig herstellen u. 1 Std. kühl stellen.
Speisestärke, Zucker u. 5 Eßl. Kirschwasser verrühren.
Restl. Kirschsaft zum Kochen bringen, Speisestärke u. Sauerkirschen untermischen u. 1 Min. kochen. Den Großteil des Teiges bei 200 Grad 20 Min. vorbacken. Likör unter die Kirschen rühren, in die Teigkruste füllen u. mit gehackten Mandeln bestreuen. Teigrest ausrollen u. in Streifen gitterartig auf die Kirschfüllung geben, mit Ei-gelb bestreichen u. weitere 25 Min. bei 200 Grad backen.

Schnelles fürs Kaffeekränzchen

Einen Mürbeteigboden mit Sauerkirschen (andicken) bestreichen.

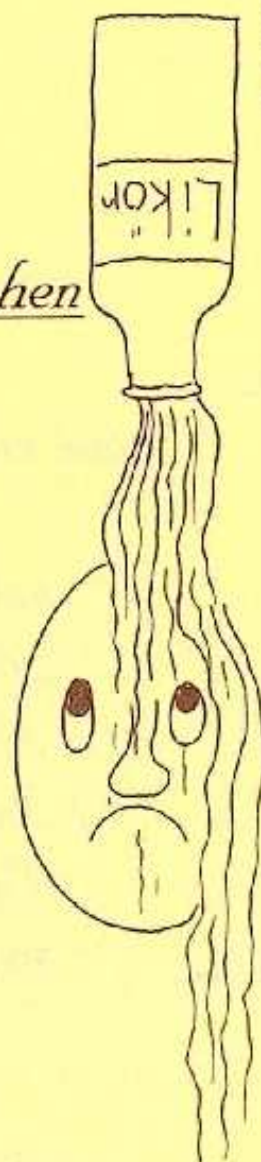
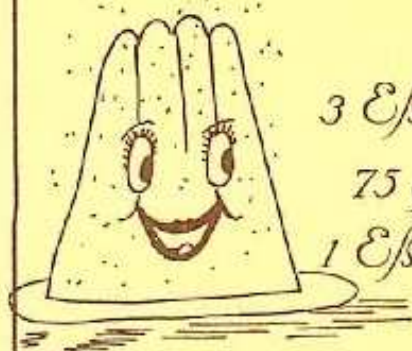
600 ml Schlagsahne mit 2 Vanillezucker u. 2 Sahnesteif schaumig schlagen. 15-20 Ferrero-Rocher kleinschneiden u. unter die Sahne heben. Anschließend auf den Boden streichen.



Christel Koch

Schoko-Eierlikör-Kuchen

5	Eier
200 g	Zucker
1	Vanillezucker
¼ ltr.	Eierlikör
¼ ltr.	Öl
300 g	Mehl
1	Backpulver
3 Eßl.	Kakao
75 g	Mokkabohnen
1 Eßl.	Puderzucker



Eier, Zucker u. Vanillezucker schaumig schlagen. Eierlikör u. Öl unterschlagen. Mehl u. Backpulver mischen u. verrühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,5 Inhalt) füllen. In den restlichen Teig den Kakao u. die Mokkabohnen unterheben. Die Masse mit einer Gabel unter den hellen Teig heben u. im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 50-60 Min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

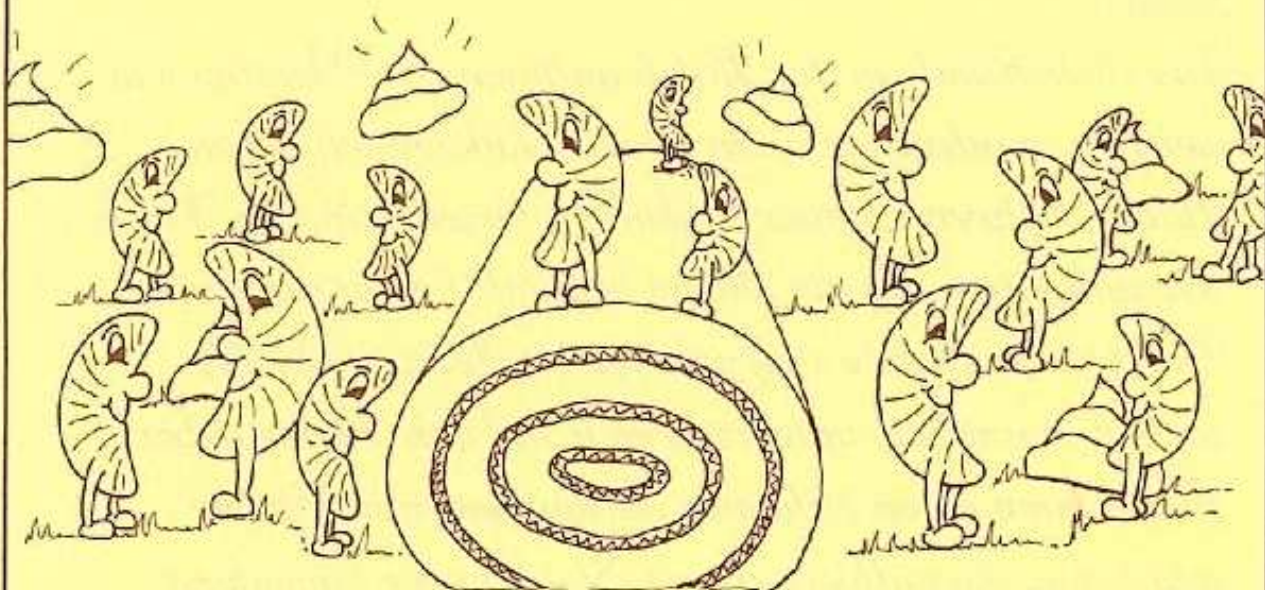
Schokoladenrolle

<u>Teig:</u>	4	Eier
	etwa 300 g	Zucker
	1	Vanillezucker
	100 g	Mehl
	50 g	Stärkepuder
	50 g	Kakao
	1 Teel.	Backpulver
	1 Eßl.	Öl
<u>Füllung:</u>	500 g	Magerquark
	2	Zitronen
	2	Vanillezucker
	3 Eßl.	Kirschwasser
	6 Blatt	eingeweichte weiße Gelatine
	2	Dosen Mandarinen
	3/8 ltr.	süße Sahne
	20 g	zartbittere Schokolade (6 kl. Täfelchen)

Eigelb, 3 Eßl. Wasser, 175 g Zucker u. Vanillezucker
schaumig rühren. Eischnee auf die Eigelbcreme füllen.

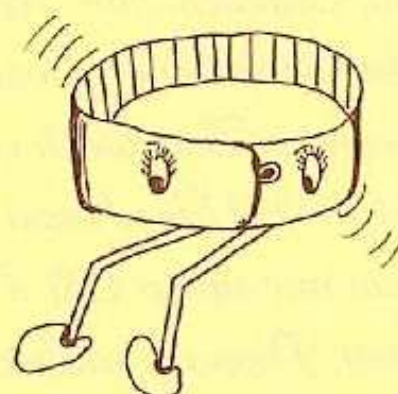
Mehl, Stärkepulver, Kakao u. Backpulver darübersieben. Locker vermischen. Teig auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech verteilen. Auf mittlerer Schiene bei 220 - 225 Grad etwa 8-10 Min. backen. Die Teigplatte auf ein mit einem Eßl. Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Papier abziehen. Teig von der schmalen Seite her mit Hilfe des Tuches aufrollen. Abkühlen lassen.

Füllung: Kirschwasser schaumig rühren. Aufgelöste Gelatine untermischen. Abgetropftes Obst zugeben (12 Mandarinenfilets zum Garnieren zurücklassen), $\frac{1}{4}$ ltr. Schlagsahne unterziehen. Biskuitrolle auseinanderrollen, füllen u. wieder aufrollen. Mit Sahnetupfen, Mandarinen u. halbierten Schokoladentäfelchen garnieren.



Schoko-Sahne-Kuchen

<u>Teig:</u>	2	Eier
	60 g	Zucker
	60 g	Mehl
	10 g	Kakao
<u>Füllung:</u>	¼ ltr.	Milch
	1	Tafel Bitterschokolade
	5	Blatt Gelatine
	½ ltr.	Sahne
		Vanillezucker



Eier mit Zucker etwa 10–15 Min. sehr steif schlagen.

Dann gesiebtes Mehl u. Kakao unterheben. Eine Springform mit Papier ausschlagen u. bei 180 Grad etwa 15 Min. backen.

Die Schokolade in der Milch auflösen. Die Gelatine einweichen, ausdrücken u. zur Schokoladenmilch geben.

Unter Rühren auflösen, abkühlen lassen u. in den Kühlschrank setzen, bis die Masse beginnt, fest zu werden.

Dann ½ ltr. Sahne steif schlagen, süßen mit Vanillezucker, vorsichtig unterrühren u. auf den Boden geben.

Mann kann einen 2. dünnen Biskuitboden in Stücke schneiden, darauflegen u. mit Staubzucker einpudern.

Schwedische Nußtorte

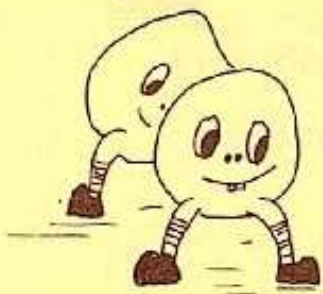
Teig:

3	Eier
125 g	Zucker
50 g	geriebene Blockschokolade
125 g	gem. Haselnüsse
1 Eßl.	Mehl
1 Teel.	Backpulver



Belag:

3	Becher Sahne
2	Vanillezucker
3	Sahnesteif
1 Eßl.	Nescafe
100 g	gehobelte Mandeln

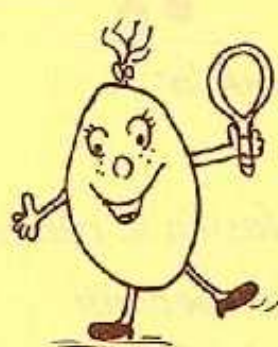


Eier schaumig rühren, Zucker einrieseln lassen u. rühren, bis eine cremartige Masse entsteht. Backpulver mit Mehl verrühren, mit den Haselnüssen u. der Blockschokolade unter die Creme rühren u. in eine gefettete Springform füllen. Bei 175 Grad 30 Min. backen. Den Kuchen aus der Form nehmen u. erkalten lassen. Mandeln rösten u. erkalten lassen. Sahne mit Vanillezucker u. Sahnesteif steif schlagen. Nescafe mit etwas Wasser auflösen u. unter die Sahne rühren. Den Kuchen damit bestreichen. Die gerösteten Mandeln darauf verteilen.

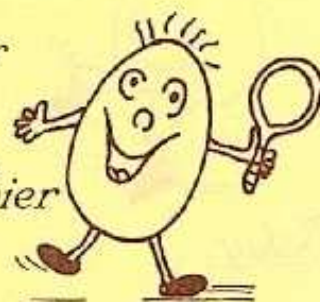
Spiegeleierkuchen

<u>Teig:</u>	190 g	weiche Butter
	190 g	Zucker
	1	Vanillezucker
	1	Prise Salz
	3	gr. od. 4 kl. Eier
	375 g	Mehl
	2	gestr. Teel. Backpulver

<u>Belag:</u>	2 Pckch.	Vanillepuddingpulver
---------------	----------	----------------------



80 g	Zucker
$\frac{3}{4}$ ltr.	Milch
500 g	Crème fraîche
700 g	Aprikosen



Die Butter mit einem Mixer eine halbe Min. rühren u. nach u. nach Zucker, Vanillezucker u. Salz zugeben. Dann die Eier nach u. nach unterrühren. Mehl u. Backpulver unterheben. Den fertigen Teig auf ein Backblech streichen.

Aus Milch, Vanillipuddingpulver u. Zucker einen Pudding kochen u. kalt stellen. Ab u. zu durchrühren.

Die Creme fraiche unter den kalten Pudding rühren u.
die Masse auf den Teig streichen.

Die Aprikosen auf dem Pudding verteilen (mit der Wöl-
bung nach oben).

Bei 175 - 195 Grad 30 Min. backen.

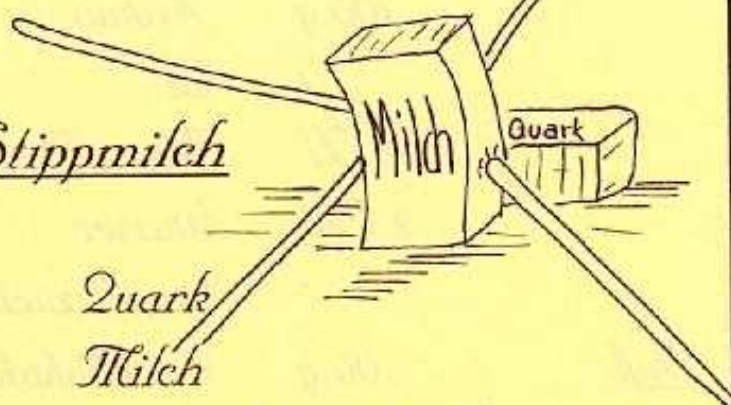
Den Kuchen auskühlen lassen.

2 Pckch.	klarer Tortenguß
50 g	Zucker
1/2 ltr.	Aprikosensaft

Einen Tortenguß zubereiten u. diesen auf dem Kuchen
verteilen.

Stippmilch

250 g	Quark
1/8 - 1/4 ltr.	Milch
	Zucker, Vanillezucker
	Zitronensaft



Alle Zutaten miteinander vermischen.

Trüffeltorte

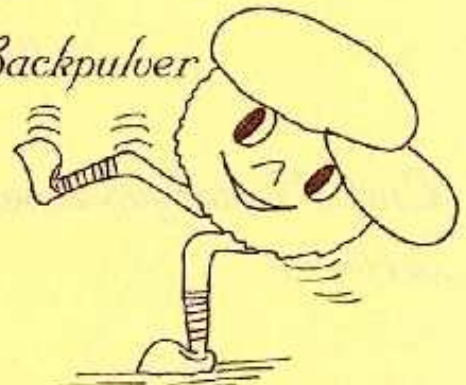
Teig:

4	Eier
3-4 Eßl.	warmes Wasser
175 g	Zucker
1	Vanillezucker
100 g	Weizenmehl
100 g	Speisestärke
30 g	Kakao
3	gestr. Teel. Backpulver



Füllung:

125 g	Butter
150 g	Puderzucker
100 g	Kakao
1	Ei
1 Fl.	Rum-Aroma od. 1 Eßl. Rum
2 Eßl.	Wasser
1	Vanillezucker



Guß:

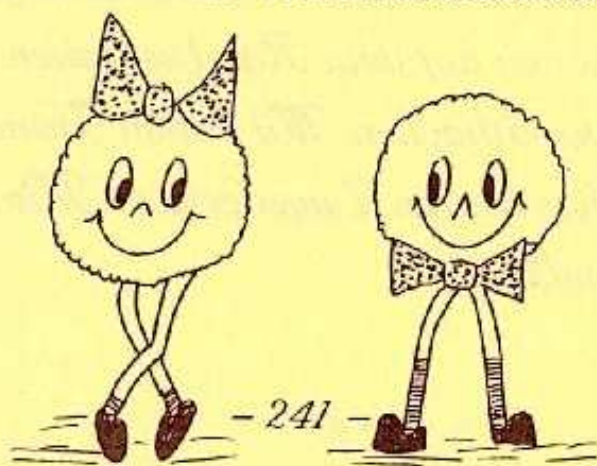
100 g	Schokoladenguß
75 g	Schokoladenstreusel

Eier mit dem Wasser schaumig schlagen. Zucker u. Vanillezucker hinzugeben u. so lange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Mehl mit Speisestärke, Kakao u. Backpulver mischen, darübersieben u. unter die Creme ziehen (nicht rühren). Den Teig in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Springform ($\varnothing$ 26 cm) geben u. sofort im vorgeheizten Backofen bei 175 – 200 Grad 20 – 30 Min. backen.

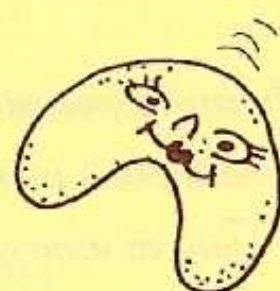
Butter geschmeidig rühren. Puderzucker mit Kakao mischen, sieben u. nach u. nach abwechselnd mit dem Ei u. dem Rum unterrühren. 16 Teel. davon abnehmen, jedesmal soviel, daß sich aus einem Teelöffel Masse eine kirschgroße Kugel formen läßt. Die Masse kalt stellen. Unter den Rest Wasser u. Vanillezucker rühren. Den Boden zweimal durchschneiden u. mit der Kakaomasse füllen.

Die Kugeln in Schokoladenstreusel wälzen. Die Torte mit Schokoladenguß überziehen u. den Rand sowie auf der Torte nur einen Rand mit Schokoladenstreusel bestreuen.



Angelika Schumacher

Vanillekipferl



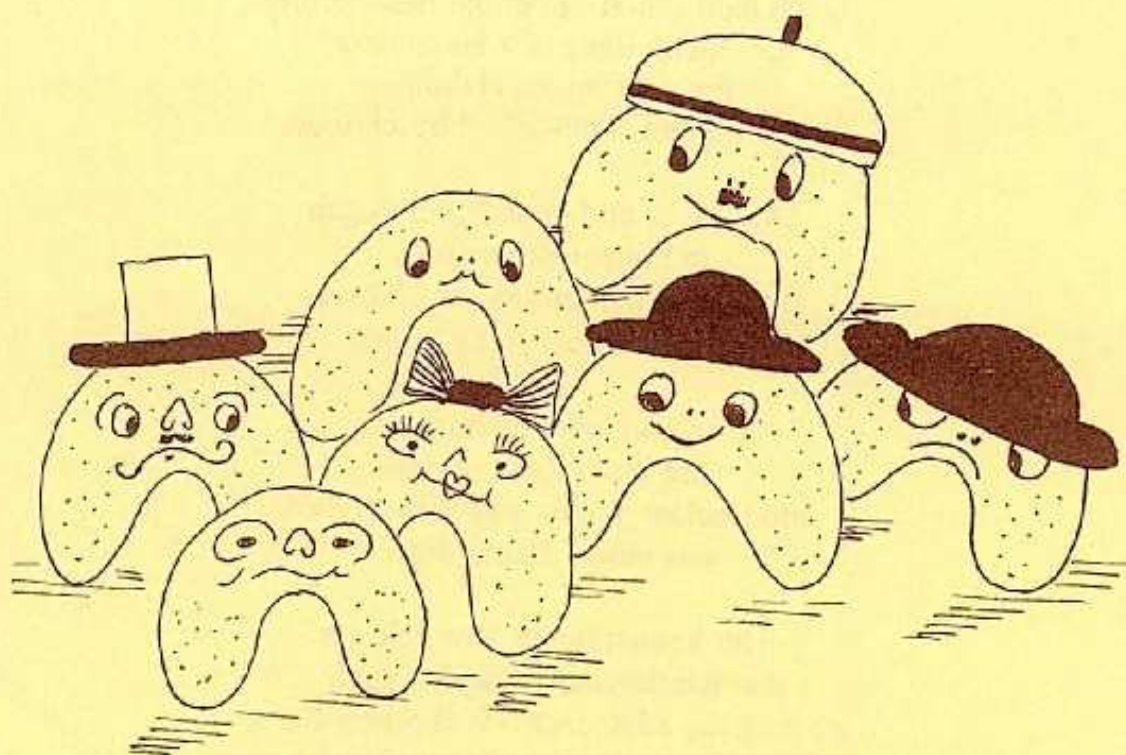
250 g	Mehl
2	Eigelb
80 g	Puderzucker
1	Vanilleschote
1	Vanillezucker
1	Prise Salz
100 g	gem. Mandeln
200 g	Butter
	Mehl zum Ausrollen
50 g	feiner Zucker
2	Vanillezucker

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Da hinein Eigelb, Puderzucker, Mark der Vanilleschote, Vanillezucker u. Salz geben. Mandeln auf den Rand streuen. Die gut gekühlte Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles mit einem Messer durchhacken. Mit kalten Händen schnell zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 60 Min. in den Kühlschrank stellen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig 0,5 cm dicke u. 5 cm lange Rollen formen. Zu Kipferl biegen. Aufs ungesfettete Backblech legen u. in den vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf mittlerer Schiene 10 Min. backen.

Blech aus dem Ofen nehmen u. Zucker mit Vanillezucker auf einem Teller mischen. Die noch warmen Kipferl darin wenden u. abkühlen lassen.

Ergibt 95 Stück.



Verschiedenes

Die Weltreise

Ein "Klatschkäs" und ein "Wöschbrei"
die wollten in die Welt
und zogen los mit Rucksack
und einem roten Zelt.

Per Anhalter ... mit Ziel Paris
da hatten sie gleich Glück,
ein Benz mit weichen Ledersitzen
nahm sie auch mit ein kleines Stück.

Doch bald schon sah er die Bescherung
der dicke Benz laut lamentiert:
"Ihr matschigen Halunken
habt mir mein "Out-fit" all beschmiert."

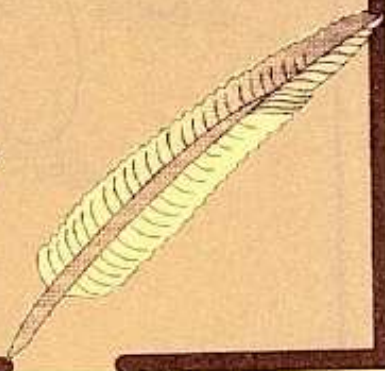
Drauf Käs und Wöschbrei flogen
in hohem Bogen raus
und landeten mit lautem Klatsch
vorm Loch ner Beutelmaus.

Die grad beim Mittagessen
mit ihren Kindern saß
und trocken Weiß- und Schwarzbrot
aus einem Beutel fraß.

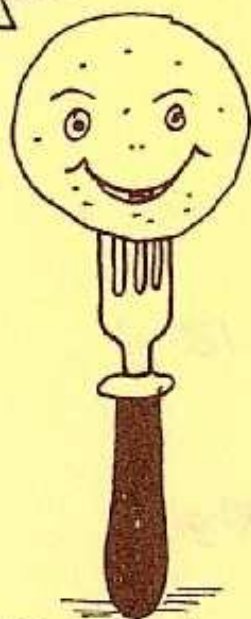
Der kamen beide sehr gelegen
den Kinderchen natürlich auch ..
so ging die Klatschkäs-Wöschbrei-Reise
weiter in einen Mäusebauch.

Annelore Broscheid

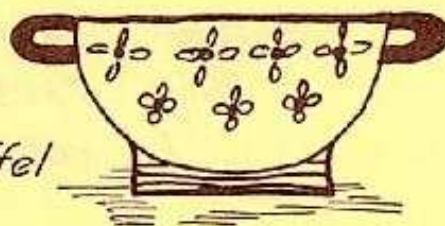
- 244 -



Dipp (od. Duppes)



- 2 Dickmilch
- 2 süße Sahne oder je nach Geschmack:
- 1 süße u. 1 saure Sahne
- 1 Salatgurke
- 2 Zwiebeln
- Salz u. Pfeffer
- dazu Pellkartoffel



Die Gurke dünn raspeln, ziehen lassen u. nachher ausdrücken.

Dickmilch, Sahne, kleingewürfelte Zwiebel, Salz u. Pfeffer mischen. Vor dem Verzehr die Gurke dazugeben u. kalt stellen.

Gekochte Pellkartoffeln schälen u. in Scheiben geschnitten dazu essen. Pellkartoffelscheibe kann mit der Gabel in den Duppes getunkt werden.

Der Name Dipp oder Duppes wird hergeleitet von tunken oder dippen.

Das frühere Armeleuteessen.

In den Großfamilien wurde in die Mitte des Tisches die große Schüssel mit dem Dipp gestellt. Alle um den Tisch herum hatten auf ihren Gabeln ein Stück Pellkartoffel. Dieses Kartoffelscheibchen wurde quer über den Tisch zur Schüssel geführt u. dort getunkt. Von der Schüssel zum einzelnen Platz hin, war dann ein Weg geträufeltem Dipp.

Ei-Paprika-Brot

f. 4 Personen

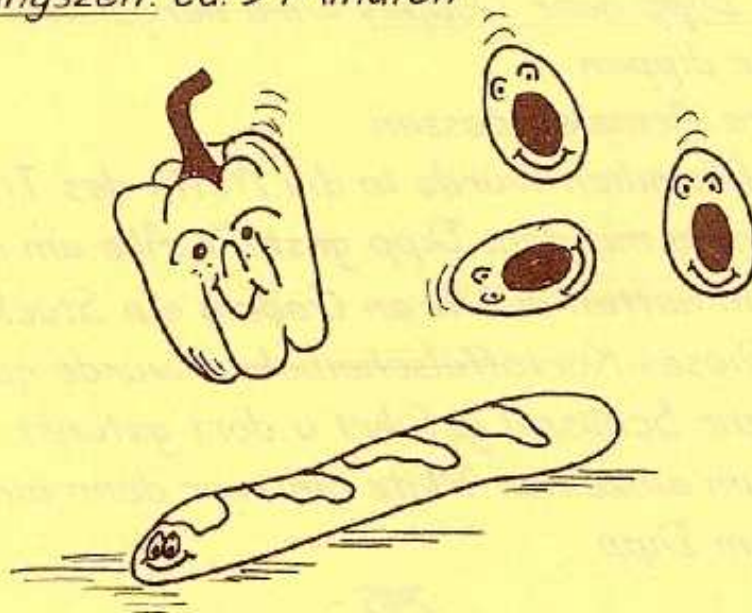
- 3 hartgekochte Eier
- 4 Scheiben Grahambrot (ca. 120 g)
- 4 Teel. Butter (ca. 20 g)
- 20 g Kresse
- 1 rote Paprikaschote (ca. 200 g)

Die Eier pellen u. in Scheiben schneiden.

Die Grahambrote mit der Butter bestreichen, mit den Eischeiben belegen u. mit der Kresse bestreuen.

Die Paprikaschote waschen, Kerne u. weiße Rippen entfernen. Die Paprika in kleine Stücke schneiden u. das Brot damit garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten



Ida Weber

Dinkelbrot

1 kg	Dinkelmehl - geschrotet
1 Pckch.	Hefe (bis 2)
100 ml	Wasser
2 Teel.	Salz
250 g	Sahne
650 g	Wasser
	nach Belieben: Rosinen

Einen Hefeansatz bereiten mit 100 ml Wasser.
Nach dem Aufgehen ganze 15 Min. kneten. Dann
30 Min. gehen lassen, durchwirken u. in eine Kasten-
form geben. Nochmal aufgehen lassen. Das Brot zwei-
mal mit einer Eisen- oder Holznadel stören.

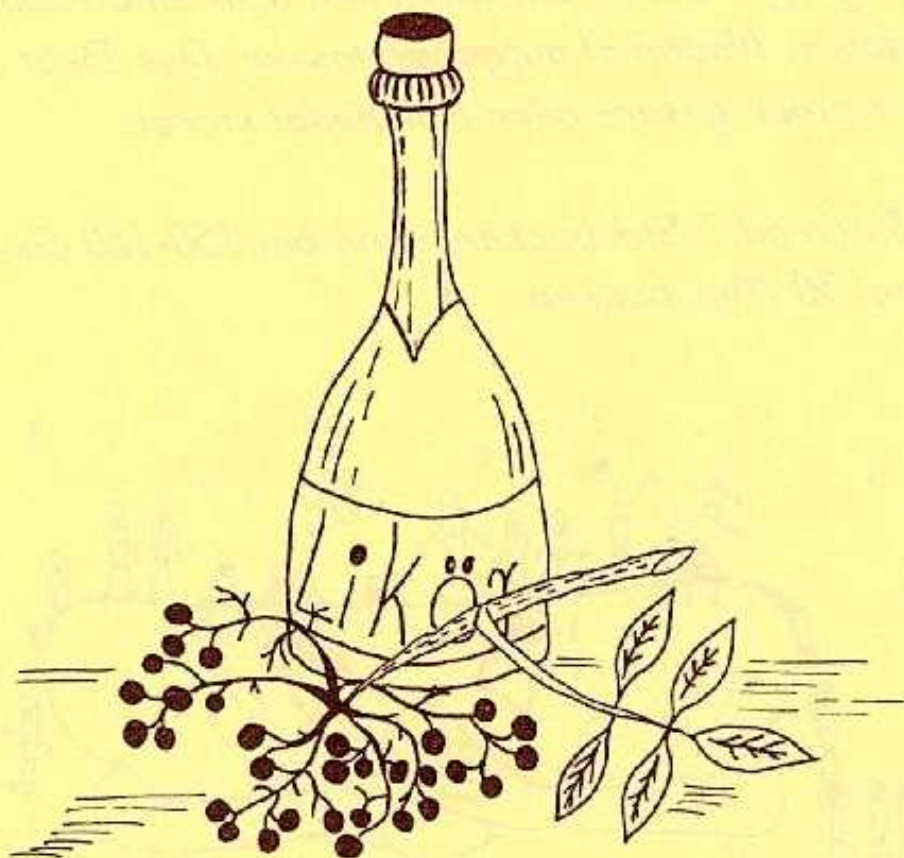
Bei 180 Grad 1 Std. backen, dann bei 150-160 Grad
nochmal 30 Min. backen.



Holunder-Likör

1 ltr.	Holundersaft
500 g	Zucker
2	Zitronen
1/4 ltr.	Rum
1	Schuß Cognac

Den Zucker, Zitronensaft, Rum u. Cognac in den kalten Saft einrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Dann in eine Flasche füllen.



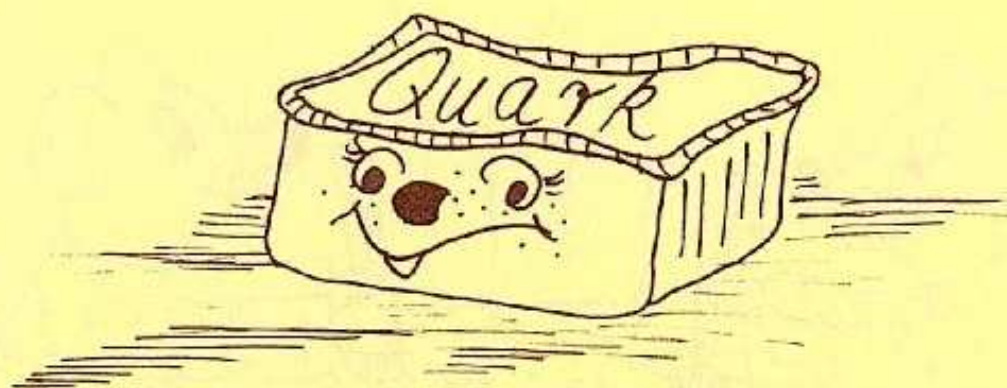
Sibilla Kluth

Klatschkäs

250 g Schichtkäse
2 Zwiebeln
Milch od. Sahne
Salz u. Pfeffer

Die Zwiebeln schälen u. fein schneiden. Dann mit dem Schichtkäse vermengen. Nach Gefühl Milch od. Sahne zufügen. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

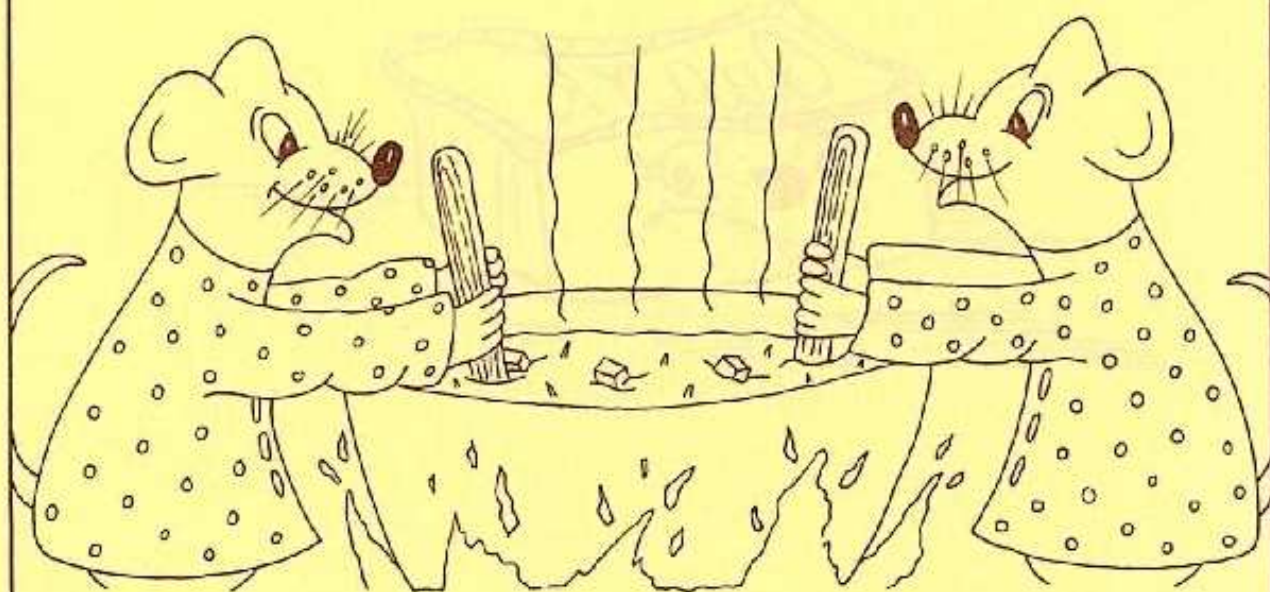
Beilage: Schwarzbrot oder Körnerbrot



Kochkäse

500 g	Magerquark
1	Zwiebel
50 g	Butter
1 Teel.	Natron
1/2 Teel.	Salz
1 EBl.	Kümmel

Magerquark in ein mit einem Geschirrtuch ausgelegtes Sieb geben u. mehrere Stunden abtropfen lassen. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Butter erhitzen u. die Zwiebel darin andünsten. Quark hinzugeben u. unter ständigem Rühren erhitzen. Natron, Salz u. Kümmel dazugeben, in eine Schüssel füllen u. 24 Stunden stehen lassen.

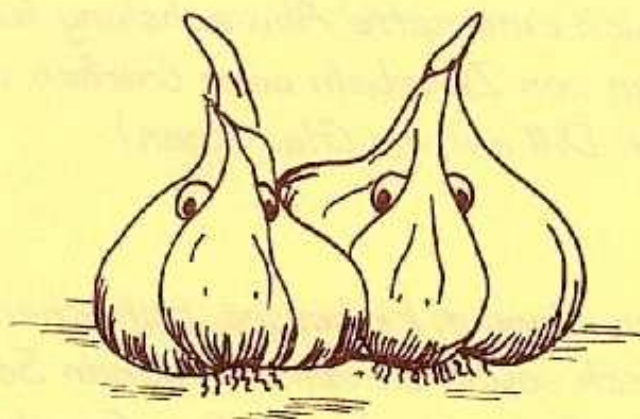


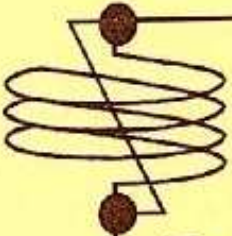
Angelika Schumacher

Knoblauchbutter

250 g	Butter
1/4 ltr.	Spätburgunder
4	große Zwiebeln
1	Spitze Estragon
3 - 4	Knoblauchzehen
	Salz

Butter etwas warm stellen, damit sie cremig wird.
Gewürfelte Zwiebeln mit dem Wein u. Estragon zum
Kochen bringen. Köcheln lassen, bis der Wein verkocht
ist. Die Butter mit den zerdrückten Knoblauchzehen,
Salz u. den erkalteten Zwiebeln vermischen.





Probieren Sie mal frische Kräuter:



Basilikum:

verfeinert Rinder-, Kalbs- u. Hammelbraten, auch Geflügel u. Fischgerichte, sowie Kräuter- u. Tomatensaucen mit seinem würzig scharfen Geschmack.

Beifuß:

paßt zu Enten- u. Gänsebraten sowie zu Karpfen u. Aal. Um das würzige Aroma voll auszunutzen, dünsten Sie die Blütenrispe mit dem Gargut.

Bohnenkraut:

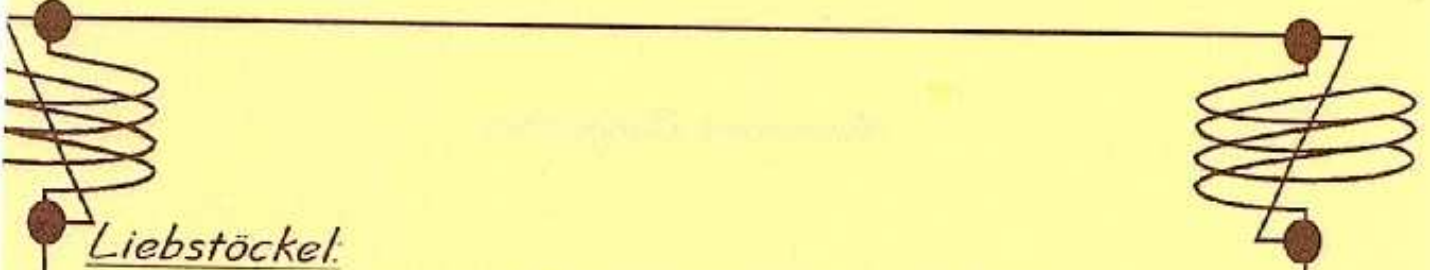
rundet nicht nur den Geschmack von Bohnen-, Linsen- u. Erbsengerichten ab, auch zu Fisch u. Hammelfleisch paßt es ausgezeichnet.

Dill:

verfeinert Braten u. Fischgerichte. Feingehackt über Gurken, Möhren u. Erbsen ist er außer einer Vitaminbereicherung auch eine nette Abwechslung fürs Auge. (Beim Einkochen von Zwiebeln oder Gurken, einige Zweige frischen Dill mit ins Glas legen.)

Estragon:

findet für Leber, Ragout, Frikassee, Hähnchen, gedünsteten Fisch sowie zu verschiedenen Saucen Verwendung, bei denen ein herzhafter Geschmack gewünscht wird.



Liebstöckel:

paßt zu gebratenem Rind- u. Hammelfleisch, Hühnergerichten sowie zu Fisch u. fast allen Gemüsen. Die frischen Blätter schmecken leicht nach Maggi.

Majoran:

nimmt man zu Leberknödel, Schweinebraten, Geflügelfüllungen u. Fisch, aber auch zu Bohnen u. Tomaten.

Rosmarin:

würzt Rinder-, Schweine-, Hammel-, Geflügel- und Wildgerichte. Im Eintopf mitgedünstet, kommt sein leicht scharfer, würziger Geschmack besonders zur Geltung.

Thymian:

vorsichtig dosiert, rundet Rind-, Schweine-, Hammel- u. Wildgerichte ab. Er paßt auch zu Hähnchen u. Puten, Bohnen u. Möhren, Pilzen u. Tomatensaucen mit seinem würzigen Aroma.

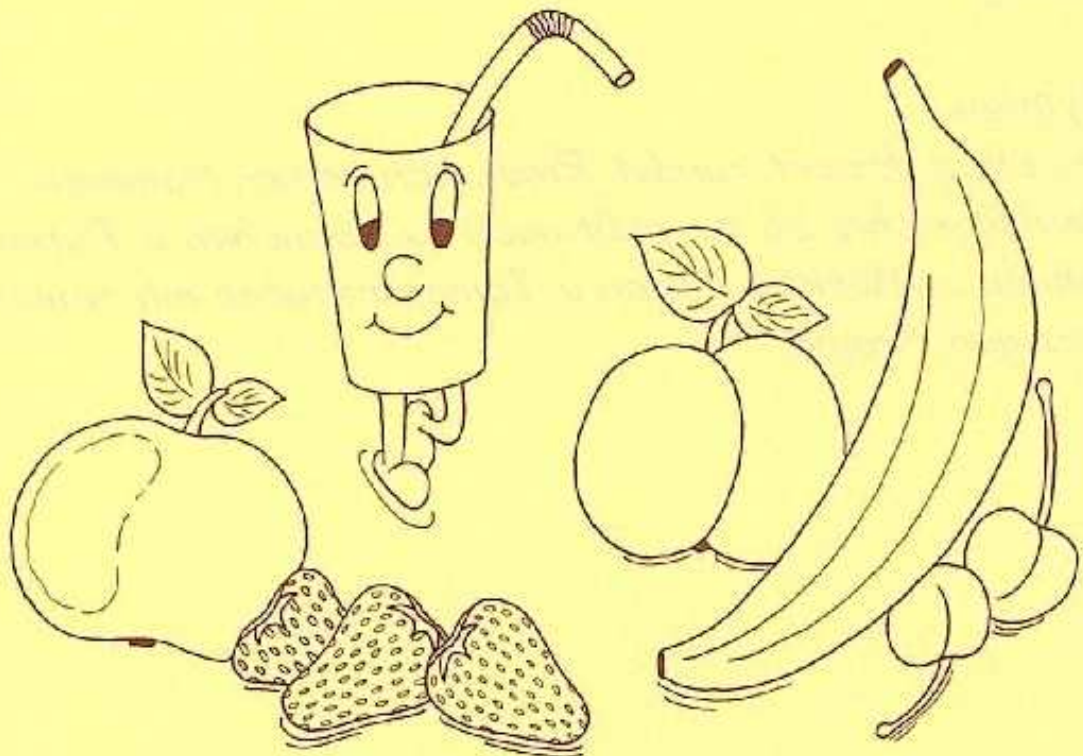
Obstsft (auf kaltem Wege)

4 Pfd. Früchte
1 1/2 ltr. Wasser abkochen, abkühlen
15 g Weinsteinsäure od. Zitronensäure
1 Pckch. Salizil

24 Stunden stehen lassen, ab u. zu durchrühren.

Auf 1 ltr. Saft 2 1/4 Pfd. Zucker.

24 Stunden stehen lassen u. dann in Flaschen abfüllen.



Liesel Zimmermann

Rude Kappes em Döppen

10 Pfd. Rotkohl, fein gehobelt

12-24 Stunden in Salzwasser einlegen u. auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Dann in eine Lösung aus

2 ltr. Essig
3 Pfd. Zucker
Pfefferkörnern u. ganzen Nelken

geben u. ca. 30 Min. kochen.

Im verschlossenen Steinguttopf kühl aufbewahren u. portionsweise mit etwas Öl als Salat entnehmen.



Schlesisches Himmelreich

f. 4 Personen

Man bereite einen normalen Hefeteig von 1 1/2 Pfd. Mehl, läßt ihn einmal gehen u. formt davon so 8-10 Klöße. Diese werden auf ein bemehltes Küchentuch gelegt u. nochmals gehen lassen.

In der Zwischenzeit läßt man einen Beutel gemischtes Backobst etwas einweichen u. dann so 20 Minuten garkochen. Das Ganze wird mit Vanillepuddingpulver gedickt u. mit Zucker, Vanillezucker, 1 kl. Prise Salz u. eventl. etwas Zitronensaft abgeschmeckt.

Mittlerweile sind die Klöße im siedenden Salzwasser so 20 Min. gegart. Man kann auch über einen breiten Topf ein Küchentuch spannen u. die Klöße darauf ziehen lassen. Die Garzeit erhöht sich dann ein wenig.

Beilage: gekochter, magerer Räucherspeck oder gekochtes Kasseler



Vollkornbrot

280 g	Roggenschrot
280 g	Weizenschrot
140 g	Leinsamen
140 g	Sesam
100 g	Sonnenblumenkerne
500 g	Mehl (Typ 1050)
250 g	Rübenkraut
1 EBl.	Salz
1 ltr.	Buttermilch (lauwarm)
3	Würfel Hefe od. 4 Pckch. Trockenhefe

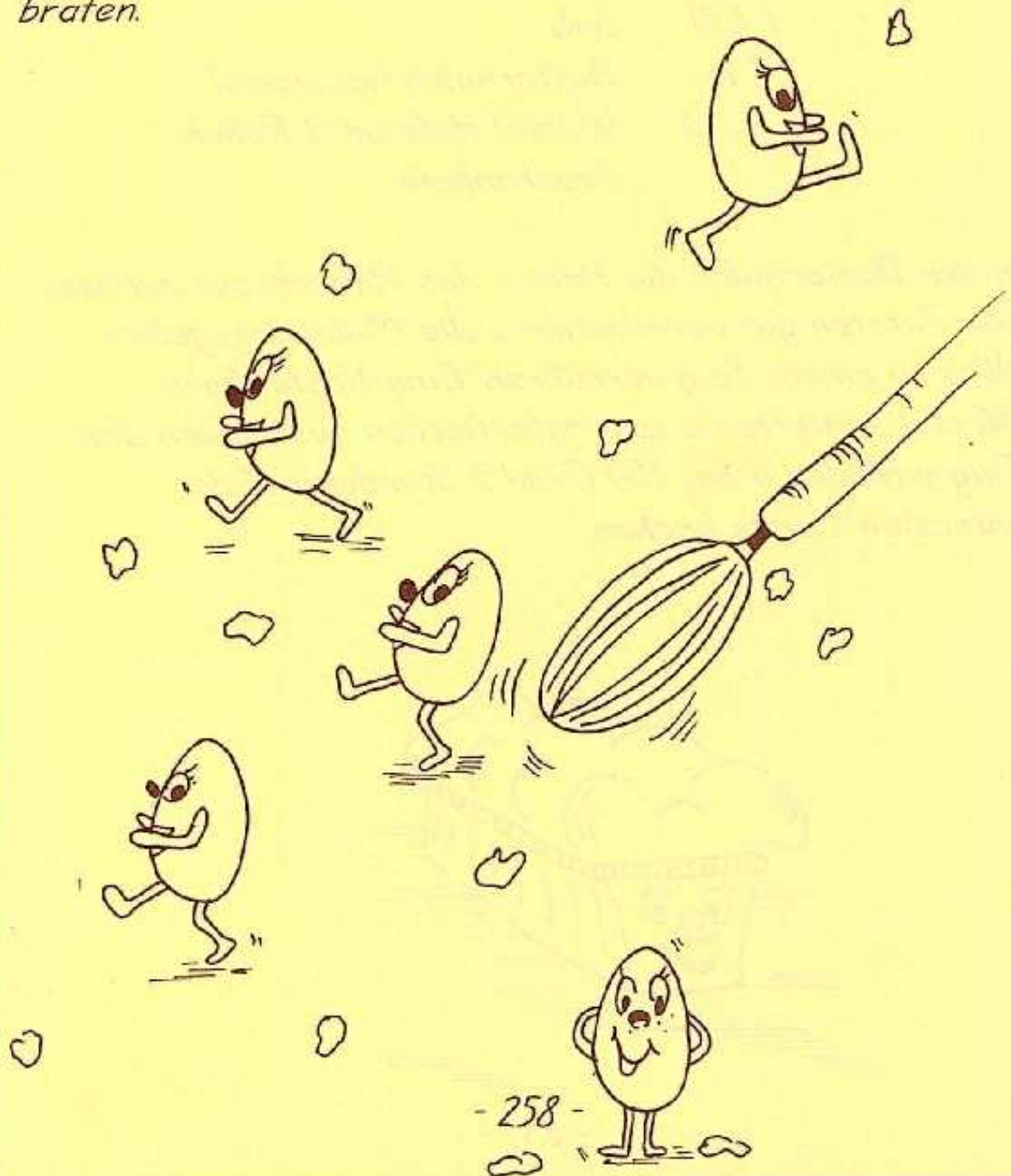
In der Buttermilch die Hefe u. das Rübenkraut auflösen.
Die Zutaten gut vermischen u. die Milch dazugeben.
Alles zu einem Teig verrühren. Eine Kastenform
(36 cm) einfetten u. mit Haferflocken ausstreuen, den
Teig einfüllen u. bei 150 Grad 3 Stunden auf der
untersten Leiste backen.



Wöschbrei (Rührei)

2 Eier schlagen u. mit 1 EBl. Mehl, einer Prise Salz
u. 2 EBl. Milch verrühren.

Fett oder gewürfelten mag. Speck in der Pfanne
erhitzen bzw. auslassen u. die Eiermischung goldgelb
braten.



Zuckersüße Gurken

Gurken schälen, mit dem Löffel die Kerne entfernen u. auf Streifen schneiden.

1 Tasse	Essig
1 Tasse	Zucker
3-4	Nelken
1	Zimtstange auf eine Menge v. 2 Pfd. Gurken

Die Gurken kochen, bis sie glasig sind, ins Glas füllen, den Saft darübergießen u. zubinden.



THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY

ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION
455 N. 5TH ST. N. Y. C.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION
455 N. 5TH ST. N. Y. C.

THE NEW YORK PUBLIC LIBRARY
ASTOR LENOX TILDEN FOUNDATION
455 N. 5TH ST. N. Y. C.



