

Stichwortverzeichnis

Apfel-Schneegestöber.....	12
bambes.....	6
Baskisches Thunfisch-Gratin.....	14
Bauernbrot.....	3
Caesar`s Salad.....	8
Chips.....	7
Dibbelappes.....	4
Dibbellabes.....	5
Farfalle mit Hirschragout.....	4
Frigga.....	3
Früchtebrot.....	9
Geheiradde Kneedele.....	6
Gemüsefondue.....	12
Griegeniffte - (Grüne Klöße).....	4
Hirschsteak mit Orangenscheiben.....	3
Kartoffelsalat	11
Kartoffelsuppe.....	8
Katzenkuchen.....	15
Kirschmichl.....	10
Krautspatzen.....	16
Marinade.....	11
Muffins.....	14
Muffins (pikant).....	14
Pilzschnitzel.....	6
Pizzakuchen.....	10
Risotto mit Äpfeln.....	2
Sauerbrot'n (Sauerbraten).....	5
Schweinslungenbraten.....	13
Senfeier.....	2
Sex on the Beach.....	16
Spieße.....	13
Staufner Händöpfuwäie.....	7
Steak mit Schwammerlreis.....	2
Thunfisch mit Lorbeer.....	9
Triple Chocolate Brownies.....	7
Zwiebelschnitzel.....	6

WERA

Steak mit Schwammerlreis

Zubereitungsdauer: 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Scheiben Rinderfilet

250 g Langkornreis

500 ml Rindsuppe

250 g Eierschwammerl

1 Zwiebel

Salz, Pfeffer, Öl

Zubereitung

Die Eierschwammerl gründlich putzen. In einem Topf Öl erhitzen, den feingeschnittenen Zwiebel anschwitzen und die Eierschwammerl dazugeben. Eierschwammerl gut rösten bis sie kein Wasser mehr verlieren, dann den Reis dazugeben und glasig dünsten. Mit der Suppe aufgießen und den Reis auf kleiner Flamme ca. 20 Minuten weich dünsten. Inzwischen die Steaks auf beiden Seiten salzen und pfeffern, und erhitztem Öl beidseitig insgesamt ca. 5 Minuten braten (je nach Geschmack "rare", "medium" oder "well done").

7Josy7

Senfeier

Für ca. 2 Personen

5 Eier

Senf 2-3 Teelöffel (abschmecken)

Butter

Prise Salz

Prise Pfeffer

1/4 liter milch

2 gestr. EL Mehl

Töpfe 

Zubereitung:

Eier kochen 🍳 abschrecken, pellen, scheiben schneiden!

Ein bisschen Butter in einem Topf zergehen lassen, 1/4 Liter Milch rein, zwei EL Mehl, glatt rühren, falls zu dick wird die soße dann noch milch nachschütten (muss nicht kochen!), dann die TL Senf rein, glatt rühren, würzen mit Salz und Pfeffer - Eier Reinschmeißen bisschen vorsichtig umrühren - FERTIG!..

LECKER, dazu vielleicht kartoffeln oder Kartoffelpüree... Fischstäbchen schmecken auch lecker dazu..

salsero

Risotto mit Äpfeln

(für zwei Personen)

30 gr Butter

200 gr Arborio-Reis

1 kleine Zwiebel

200 gr Äpfel

500 ml Geflügelfond

30 gr Gorgonzola

1 (reichlicher) Schuß Weißwein

1 EL Calvados

Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen, die kleingehackte Zwiebel dazugeben und glasig andünsten.

Dann den Reis reinkippen und unter Rühren solange erhitzen bis er glasig glänzend wird. Mit dem Weißwein ablöschen. Warten bis der Wein aufgesogen wurde, dann die Äpfel dazugeben und unter Rühren kurze Zeit erhitzen. Mit etwas Fond auffüllen. Unter Rühren warten bis der Reis den Fond aufgesogen hat (immer erst Fond nachkippen, wenn der Reis alles "sich einverleibt" hat). Nach ungefähr zehn Minuten den Gorgonzola reinkippen und warten bis er schmilzt...und natürlich rühren, rühren, rühren 🍷
Wenn der Reis gerade noch bißfest ist, Pfanne vom Herd nehmen und den Calvados (unter Rühren!!) dazugeben. Nun noch die restliche Butter unterrühren. Die Pfanne zudecken und zwei Minuten stehen lassen...

Guten Appetit!!! (Schmeckt nur geil!!)

nightsta1k3r

Frigga

(warmes Abendessen der Holzknechte, seinerzeit in der Rindenhütte):

Eier, Käse (Drautaler, geht aber alles was etwas weicher als Emmentaler ist), Zwiebel, Speck, Schwarzbrot (Beckenrandschwimmervariante ist mit frischem Weißbrot)

Zwiebel in groben Ringen anbraten,

Speckstreifen dazu geben und ebenfalls anbraten lassen,

die Eier dazuschlagen und ein paar Käsescheiben drauflegen

je nach Wunsch früher (Dotter noch flüssig) oder später (Eier zerrührt und gestockt) vom Feuer nehmen und aus der Pfanne mit dem Schwarzbrot essen.

Die Holzknechte hatten als Wochenration eine Flasche Schnaps dabei.

Davon nach individuellem Ermessen reichen 😊 . Braucht man!!!

Nichts für laue Sommerabende 😊 ...

WERA

Zur Ablenkung:

Kräftige Scheibe Bauernbrot beidseitig leicht mit Butter bestreichen.

Dünne Apfelscheiben drauf. Darauf fein geschnittener geräucherter Schinken. Dann

<http://www.emmentaler.ch/> drauf.

Nach Wunsch etwas Paprikapulver.

In den Ofen ca. 15 Minuten.

Schmeckt süß-sauer-salzig.

Achtung bei ganz jungen Menschen. Die könnten davon Unmengen vertilgen. 😊

7Josy7

Hirschsteak mit Orangenscheiben

Zutaten für 4 Portionen

4 Steak(s) vom Hirsch

2 Orange(n)

4 EL Cognac

2 EL Butterschmalz

Salz

Pfeffer

Für die Sauce:

2 EL Cognac

150 g Crème fraiche

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Orangen schälen und in Scheiben schneiden. Das Fleisch nebeneinander auf eine Platte legen. Mit Cognac beträufeln. Aufeinanderlegen. Im Kühlschrank 1/2 Stunde stehen lassen.

Butterfett in der Pfanne rauchheiß werden lassen. Die Steaks dazulegen und auf jeder Seite 1 1/2 Min. braten. Dann das Fleisch aus der Pfanne in den heißen Backofen stellen. (Ein Steak sollte mindestens 5 Min. ruhen, bevor es angeschnitten wird.) Erst vor dem Servieren salzen und pfeffern.

Zum Bratensatz gibt man nun die Butter und gibt die Orangenscheiben dazu und dämpft sie zugedeckt während ca. 4 Min. Dann legt man sie zum Fleisch. Im Bratenrückstand lässt man die zweite Portion Cognac einige Minuten auf großer Flamme einkochen und gießt sie vor dem Servieren über das Fleisch.

7Josy7

Farfalle mit Hirschragout

Zutaten für 4 Portionen

200 g Nudeln (Farfalle)

300 g Hirschfleisch aus der Keule

½ Zwiebel(n)

½ Möhre(n)

1 Stange/n Staudensellerie, klein

1 Lorbeerblatt

2 Blätter Salbei

250 ml Wein, rot

Butter

Olivenöl

Salz

Pfeffer

½ Paprikaschote(n)

Zubereitung:

Das Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebel, Möhre und Selleriestange klein schneiden. Fleisch, Gemüse, Lorbeer und Salbei in eine Schüssel geben, den Wein darüber gießen und mindestens 8 Stunden ruhen lassen.

Das Fleisch und Gemüse nach der Ruhezeit in Butter und Öl 5 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Marinade durch ein Sieb gießen und das Fleisch damit ablöschen. Jetzt alles bei mäßiger Hitze ca. 40 Minuten garen lassen.

Paprikaschote in Butter und Öl anbraten und zum Fleisch geben.

Die Farfalle in Salzwasser "al dente" kochen, abgießen und zu dem Hirschragout geben.

Gut durchmischen und servieren.

Jörg W

Da ich Saarländer bin ist es ein typisch Saarländisches Gericht.

Dibbelappes

Zutaten:

2 kg Kartoffeln

2 Zwiebeln

Salz

Pfeffer

1 Ei

4 EL Oel

Zubereitung:

Die rohen Kartoffeln reiben. Die Zwiebeln schaelen, wuerfeln und mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Ei unter den Teig mischen. Das Oel in einem Gußbraeter erhitzen, die Kartoffelmasse einfuellen, staendig umwenden und zerpfloecken, damit sich viele Kruestchen bilden koennen.

Guude dann un losse et eich gudd schmegge 😊

mallei

Griegeniffte - (Grüne Klöße)

Man nehme:
rohe Kartoffeln
Salz

Des Vogtländers Sonntag ist keiner ohne "Grüne Klöße"

Mittlerweile bedient man sich bei der Zubereitung der modernen Küchentechnik in Form einer Saftzentrifuge, es geht aber auch mit dem altbewährten Kloßsack zum Auspressen - die rohen, geriebenen Kartoffeln müssen jedenfalls von Wasser und Saft getrennt werden. Die ausgepresste Kloßmasse überbrüht man mit kochendem Wasser, es muß ein formbarer Brei entstehen, aus dem man mit den Händen oder mit Hilfe einer Schöpfkelle (immer in kaltes Wasser tauchen) Klöße formt und in kochendes Salzwasser gibt. In dem leicht siedenden Wasser sind sie nach ca. 20 Minuten fertig.

dazu noch einen **Sauerbrot'n** (Sauerbraten)

Man nehme:

ca.1 kg Schmorfleisch
2 Möhren
1/2 Sellerie
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz; Pfeffer; Zucker
Essig nach Bedarf
Reibekuchen

Für die Beize:

1/4 l Essig
8 Pfefferkörner
2 Pimentkörner
1 Wacholderbeere
1 Lorbeerblatt
1 Zwiebel

Man bereitet eine Beize, indem man die dafür bereitgestellten Zutaten in reichlich 1/2 Liter Wasser aufkocht, abkühlen läßt und das Fleisch damit übergießt. Dies stellt man 1 bis 2 Tage an einen kühlen Ort. Danach nimmt man das Fleisch heraus, tupft es mit Haushaltspapier trocken, würzt es mit Salz und Pfeffer und brät es in einer Pfanne ringsherum schön braun an. Danach gibt man eine Zwiebel, den Sellerie, die Petersilienwurzel und die Möhren mit in die Pfanne, gießt nach und nach Brühe oder etwas von der Beize hinzu und schmort das Ganze ca 2 Stunden. Kurz vor Ende der Garzeit gibt man den in Wasser eingeweichten Reibekuchen noch dazu. Ist das Fleisch gar, nimmt man es heraus und stellt es warm. Die Soße wird durch ein Sieb passiert. Diese kann ggf. mit Soßenbinder etwas angedickt werden.

und letztendlich noch Rotkraut (selbstgemacht natürlich) dazu und fertig ist ein Festschmaus.

und noch was für die anstehende kalte Jahreszeit eine leckere **Zuedelsupp**:

Man nehme:

rohe Kartoffeln
Speckwürfel
Zwiebelwürfel
Salz
Pfeffer

Wenn's uns Vogtländern mal nicht so richtig gut geht, oder wenn's uns friert, tut eine "Zuedelsupp" wahre Wunder.

Die gewünschte Menge Wasser kochend machen und rohe geriebene Kartoffeln unter Rühren in das Wasser geben. In einer Pfanne Speck- und Zwiebelwürfel goldbraun rösten und zu der Suppe geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, essen und bald ist einem wieder wohler.

WERA

Dibbellabes

Zutatte: 1 kg Krumbiere, 1 Ziewel, 1 Ei, 125 g Schinggeschpeck, Salz, Pfeffer, Muschkatnuss, Peterling, Majoron, 4 Essleffel Eel.

Zubereitung: De Schinggeschpeck in kleene Wifele schneide und im heisse Biskin onschmelze. Die Krumbiere scheele, weesche, reiwe und gudt ausdricke. Die Ziewel scheele und ach reiwe und zusomme mit de Gewirzen, de ausgelossene Speckwierfele und dem Ei mit de Krummbiermasse gudd vermische. Don die Krummbiermasse in die Ponn ins heisses Eel gehn und bei ungefähr 200 Grad gudd 2 Stunn backe. Während der Backzeit die masse e paar mol rumdrehe damit sich viel Krischdscha bille kinne.

mallei

wir nennen sowas bambes

Und so werden sie gemacht:

Rohe Kartoffeln reiben und ausdrücken, etwa die gleiche Menge Buttermilch, wie das ausgedrückte Stärkewasser, hinzufügen, feingeschnittene Zwiebel, Salz, Pfeffer und auf 2 kg Kartoffeln ein Esslöffel Mehl dazugeben und alles gut vermischen. Öl in einer Pfanne erhitzen und etwa handtellergröße Puffer auf beiden Seiten knusprig backen.

Die Bambes schmecken am besten frisch aus der Pfanne, wenn sie schön knusprig sind - man setzt sich also zu Tisch, wenn die Hausfrau noch am Backen ist (sie kann ja auch mal abgelöst werden).

WERA

Geheiradde Kneedele

Zutatte: 500 g Krumbiere, 500 g Mähli, 2 Eier, 0,25 l Wasser, 125 g Dufläsch, 200 g Sahne, 1 Tee leffel Salz.

Zubereitung: Die Krumbiere schäle, in Schträffe schneide un in Salzwasser gare. Aus em Mehl, Wasser, Eier un Salz e Däsch mache un schlonn bis er Blose werft. Wasser koche und de Mehldäsch essleffelweis no un no ins heisse Wasser genn un ungefähr 5 min ziehe losse. Krumbiere un Mehlkneedele abwechselnd in e Schissel genn. Inzwische das klängeschnittene Durrfläsch auslosse, mit de Sahne ablesche und kurz ufkoche losse. Noher das gonze iwer die Geheiraddee gehn und sofort serviere.

Ralf Tide

Pilzschnitzel (vegetarisch 🍄)

500gr frische Pfifferlinge, gut geputzt, geviertelt

2 große Zwiebeln, gewürfelt

2 Semmeln (einweichen)

1 Kartoffel

2 Eier

Semmelbrösel

Petersilie fein gehackt

Mehl

Sardellenpaste

Sojawürze

Die Zwiebeln dünsten. Pfifferlinge mit Butter und reichlich Petersilie in die Pfanne, bis die Pilze zu braten anfangen. Die Semmel (ohne Rinde) gut ausdrücken und kurz mitschmoren lassen.

Die ganze Masse und die Kartoffel fein durch den Wolf drehen.

Alles gut verrühren. Die Masse abkühlen lassen und ein Ei hinzufügen. Wenn es zu weich wird: Semmelbrösel hinzu geben.

Jetzt würzen: Sardellenpaste, Sojawürze nach Geschmack, zum Schluß Pfeffer und Salz.

Aus der Masse nicht zu flache Schnitzel formen, nacheinander in Mehl, geschlagenem Ei und Semmelbrösel wälzen.

In Butter goldbraun braten.

Mit Zitronenscheiben verzieren, die mit Kapern belegt werden.

Amnisha

Zwiebelschnitzel nach Nina´s Art:

Für 2 Personen

3 große Zwiebeln

250 ml Milch

250 ml Gemüsebrühe

2 Putenschnitzel

Bärlauchsoßenpulver von WELA

Öl

Pfeffer

Salz

Paprikapulver

Muskat

Kurkuma

Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und in etwas Öl anbraten. Die Schnitzel in eine Auflaufform legen.

Die Zwiebeln schälen und in der Gemüsebrühe ca. 10 Minuten andünsten. Milch dazugeben und aufkochen. Zwei gehäufte Esslöffel Bärlauchpulver einrühren. Das ganze mit Muskatnuss, Pfeffer, Salz und Kurkuma abschmecken und über die Schnitzel giessen. Das Ganze bei 200° 20 Minuten in den Backofen. Dazu schmecken Salzkartoffeln und Salat.

Guten Appetit



Amnisha

Triple Chocolate Brownies (3fach-Schokobrownies)

125 g Zartbitter-Schokolade

75 g Butter

2 Eier

150 g Zucker, Prise Salz

1 Paket Vanillezucker

2 Tropfen Mandelaroma

125 g Mehl

1 TL Backpulver

75 g grob gehackte weiße Schokolade

100 g Vollmilch-Kuvertüre

einige gehackte Mandelblättchen

Eine eckige Kuchenform von 20 mal 20 Zentimetern oder eine kleine Springform von 22 oder 24 Zentimetern Durchmesser ausfetten. Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Zartbitter-Schokolade mit der Butter bei sanfter Hitze in einem Topf schmelzen lassen. Eier mit Salz, Zucker, Mandelaroma und Vanillezucker schaumig rühren, die Schokoladenbutter kurz unterrühren. Mehl und gehackte weiße Schokolade unterheben. Teig in Form füllen und etwa 30 Minuten backen lassen. Mit geschmolzener Vollmilchkuvertüre bestreichen und mit Mandelblättchen verzieren. Nach dem Abkühlen in kleine Quadrate schneiden (3 mal 3 Zentimeter).

Etwas für Chocoholics: Drei Schokoladensorten! Sehr mächtig, also die Häppchen nicht zu groß schneiden.

Amnisha

Chips aus der Microwelle

Kartoffeln in Scheiben (mit Gurkenreibe)reiben. Dann abtrocknen. Öl mit Hähnchengewürz mischen und auf die Scheiben pinseln. Auf den Teller Backpapier legen und dann ab in die Mikrowelle ca. 3-4 min. Immer nach einer halben Minute die Tür öffnen und den Dampf rauslassen. Dabei bleiben!

furter

Staufner Händöpfuwäie

Wähenbelag

1200 gr. geschwollte Kartoffeln warm schälen, durchs Passevite drehen

1.5 Zwiebeln fein hacken, andünsten

1 Bund Petersilie Stiele entfernen, fein hacken,

kurz mit den Zwiebeln mitdämpfen.

Zu den Kartoffeln geben.

4 dl Milch

120 gr. geriebener Greyerzer

2.5 Teelöffel Salz

Alle Zutaten mit Kelle oder Gabel gut mischen. Ofen auf 220 Grad vorwärmen.

Guss

3 Eier

3 Esslöffel Kaffeerahm

3 Prisen Salz

500 gr. Kuchenteig auswallen, ins Blech geben und einstechen

Belag und anschliessend Guss verteilen.

35 Min. bei 220 Grad backen.

Möglichst heiss und evtl. mit Salat anrichten.

7Josy7

Caesar`s Salad

Zutaten

4 Eier

6 Scheiben Toastbrot

3 Knoblauchzehen

150 ml Olivenöl

2 Köpfe römischer Salat

Salz Saft 1 Zitrone

Worcestersauce

4-8 eingelegte Sardellenfilets

60g grob geriebener Parmesan

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen. Eier hart kochen.
 2. Toastbrot entrinden und 1,5 cm groß würfeln. 2 Knoblauchzehen abziehen, durchpressen, mit 60-80 ml Öl verrühren, unter die Brotwürfel mischen. Im Ofen auf einem Blech etwa 15 Minuten goldbraun rösten, zwischendurch wenden (Gas: Stufe 3).
 3. Salat putzen, waschen, in kleine Stücke zupfen. 1 Knoblauchzehe abziehen, durchpressen, mit Salz, Zitronensaft, 1 TL Worcestersauce und dem übrigen Öl zu einer Marinade aufschlagen.
 4. Eier schälen, achteln. Salat mit Sardellen und Eiern dekorativ anrichten. Marinade darüberträufeln. Käse übersträuen. Mit Pfeffer übermahlen.
-

7Josy7

Feine Kartoffelsuppe

Zutaten

1 Zwiebel
150g Knollensellerie
100g Möhren
400g Kartoffeln
2 EL Butter/ Margarine
750 ml Gemüsebrühe 200 ml Milch
Salz
Pfeffer
Muskat
100g Schlagsahne
Petersilie z. Garnieren

Zubereitung

1. Gemüse putzen, schälen, grob würfeln.
 2. Gemüsewürfel in heißem Fett kurz andünsten, mit Brühe und Milch ablöschen und etwa 15 Minuten köcheln lassen.
 3. Suppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In Suppentassen füllen, die leicht geschlagene Sahne unterziehen. Mit Petersilienblättchen garnieren.
-

7Josy7

Saftiges Früchtebrot

Zutaten

je 150g Orangeat und Zitronat 200g getrocknete Feigen
40g Pinienkerne
150g Rosinen
2-3 EL Rum
400g Roggenmehl, 200g Weizenmehl
1 TL Salz 1 Würfel frische Hefe
1 TL Zucker
2 TL Zimt
1 TL Nelkenpulver

Zum Glasieren:
3-4 EL Zucker

Zubereitung

1. Am Vortag Orangeat und Zitronat grob hacken, Feigen in dünne Scheiben schneiden. Mit den Pinienkernen und Rosinen vermengen und in Rum über Nacht zugedeckt einweichen.
 2. Für den Teig Roggenmehl und Weizenmehl mit Salz vermischen, in die Mitte eine Mulde drücken.
 3. Die Hefe hinein krümeln, mit etwas lauwarmem Wasser und 1 TL Zucker verrühren, zugedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Etwa 3/8 l heißes Wasser zufügen, alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. An einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig doppelte Größe hat.
 4. Teig kräftig durchkneten. Abgetropfte Früchte mit etwas Mehl, Zimt und Nelkenpulver bestäuben, unter den Teig kneten. Noch mal gehen lassen. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
 5. Hefeteig zu kleinen länglichen Laiben formen. Im Ofen etwa 1 Stunde backen (Gas: Stufe 3). Für die Glasur den Zucker mit 4 EL heißem Wasser verrühren, die Brote noch heiß damit bestreichen (dann glänzen sie schön). In Alufolie aufbewahren.
-

Schorsch**Thunfisch mit Lorbeer**

Für 4 Personen

4 sl frischer Thunfisch, ca.
3 cm dick, 200-250 g pro-Scheibe
3 tb Zitronensaft
Salz
Pfeffer
6 tb Olivenöl
20 Lorbeerblätter
20 g Butter

1. Thunfischscheiben kurz waschen, mit Küchentuch trocknen.
3 EL Zitronensaft mit Salz, Pfeffer und 4 EL Olivenöl verrühren. Den Thunfisch zusammen mit den halbierten Lorbeerblättern und dem Zitronenöl in einen Gefrierbeutel legen, gut verschließen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank unter gelegentlichem Wenden ziehen lassen.
 2. Olivenöl mit der Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Thunfischscheiben aus der Marinade heben, die Lorbeerblätter entfernen. In der Pfanne auf jeder Seite etwa 5 Minuten braten. Der Fisch muß gerade durch sein.
 3. Anschließend salzen und leicht pfeffern. Aus der Pfanne auf eine vorgewärmte Platte heben. Bratensatz vom Pfannenboden mit der Marinade (aber ohne die Lorbeerblätter) lösen, aufkochen und über den Fisch gießen. Eventuell mit frischen Lorbeerblättern garnieren.
-

WERA

Pizzakuchen für Josy !

Teig:

500g Mehl
1 TL Trockenhefe
300 ml warmes Wasser
2 TL Salz
2 EL Olivenöl
evtl. Mehl zum Bestreuen

Belag:

3 getrocknete Tomaten in Öl eingelegt
4 EL Öl von den eingelegten Tomaten
4 Knobizehen
1 TL Oregano

Öl für das Backblech

Das Mehl in einer Schüssel mit Hefe und Salz mischen, Olivenöl und 30ml warmes Wasser unterrühren, gründlich vermischen und gut kneten. Evtl mit etwas Mehl bestäuben, wenn der Teig klebt. Zugedeckt 2-3 Stunden an einem warmen Ort gehen lassen.

Ein Backblech ölen und den Teig darauf dünn ausrollen oder flach drücken. Mit dem Öl der eingelegten getrockneten Tomaten bestreichen. Die Tomaten fein hacken und darüber streuen. Den Knobi abziehen, durch die Presse drücken und darauf verteilen.

Mit Oregano betreuen und den Teig nochmals 20-30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Das Pizzabrot im heißen Ofen auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht gebräunt ist.

In Stücke schneiden und warm servieren.

Schorsch

Kirschmichl für Nina 😊

für 4 Pers.

- 8 trocken Semmeln (oder Weckle oder Brötchen 🍞)
- 1/2l lauwarme Milch
- Butter f. die Form
- 50g weiche Butter
- 80g Zucker
- 4 Eier, getrennt
- 2EI Rum
- abgeriebene Zitronenschale
- 50g Sultaninen
- 30g Haselnüsse gehackt
- 30g Butterflöckchen

Semmeln feinblättrig aufschneiden, mit Milch übergießen, 1/2h ziehen lassen.

Ofen auf 200°C vorheizen, Auflaufform mit Butter ausstreichen.

Aus Butter, Zucker u. Eigelb Schaummasse rühren, die eingeweichten Semmeln, Rum, Zitronenschale, Sultaninen, Haselnüsse untermischen.

Eiweiß steif schlagen, locker unterheben.

In Form füllen, mit Butterflöckchen belegen.

In 40min goldbraun backen.

Für Kirschmichel 500g Kirschen unter die Auflaufmasse rühren. 😊

Wichtig ist, dass die Semmeln wirklich alt und trocken sind. Und dünn geschnitten (am Besten mit der Brotschneidemaschine).

Also ich lass den Rum, die Sultaninen und vor allem die Haselnüsse weg.

Und dann am besten mit frischen(!) **Sauerkirschen**. Wem das zu sauer wird kann aber auch Süßkirschen nehmen.


Serviert mit warmer Vanillesoße zum drüber gießen.

Einfach genial 😊

ole

Kartoffelsalat für 8 Personen (wenn das mal reicht)

3-4kg Kartoffeln
1 mittelgroße Zwiebel
5 Gewürzgurken
2-3 kleine Gläser Mayonaise
8 hartgekochte Eier
Salz&Pfeffer
1 Dose Spargel
1 Dose Champignons
Petersilie oder Schnittlauch

Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden (geht sowas mit 'nem Eierschneider?). Mayonaise in eine Schale geben, glattrühren und nach und nach den Saft aus dem Gewürzgurkenglas einrühren. Salzen und pfeffern; Eier pellen und kleinschneiden; Gurken kleinschneiden; Zwiebel ebenfalls - das Ganze wird in die Mayonaise gegeben und umgerührt. Kartoffelscheiben ebenfalls zugeben, Champignons und Spargel nicht vergessen und alles nochmal gut umrühren. Zum Schluß Petersilie oder Schnittlauch rein und wenn dann noch was über ist, bekommen die Gäste auch was ab. Jetzt brauche ich nur noch ein Rezept für Bratwürste .

WERA

Marinade (für Entenbrust)

Für die Marinade:
75 ml Reiswein oder Sherry
2 EL Sojasauce, helle
½ TL Fünf-Gewürz-Pulver
1 EL Sauce (Hoi-Sin Sauce)

Für die Sauce:
4 Frühlingszwiebel(n)
½ Paprikaschote(n), rote
Litschi(s) und Ananas-Stücke
1 EL Öl (Sesamöl) zum Anbraten
125 ml Geflügelbrühe
1 EL Tomatenmark
Chilisauce und Essig
Maismehl zum Binden

WERA

Apfel-Schneegestöber

Das brauchst Du für 4 große Portionen "Schneegestöber":

8 mittelgroße Äpfel z.B. Cox Orange
5 EL Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
4 EL Apfel- oder Zitronensaft
4 Eiweiß
1 Päckchen Vanillezucker
1 EL Butter
4 EL Makrönchen
4 EL gehackte Mandeln
Zum Bestreuen:
Zucker mit Zimt gemischt

So bereitest Du das Apfel-Schneegestöber zu:
Die Äpfel waschen und abtrocknen oder schälen.
Dann vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelstücke grob raspeln.
Die Apfelraspel mit dem Zucker, der Zitronenschale und dem -saft locker mischen.
Das Eiweiß mit dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen.
Eine flache Auflaufform gleichmäßig mit der weichen Butter ausstreichen.
Die Makrönchen zerdrücken und auf dem Boden der Auflaufform verteilen.
Die Apfelraspel vorsichtig mit dem Eischnee mischen und in die Auflaufform füllen.
Die gehackten Mandeln darüber streuen.
Das Schneegestöber im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad etwa 30 bis 40 Minuten backen.
Nach dem Backen die Oberfläche gleichmäßig mit Zimtzucker bestreuen.
Das Schneegestöber schmeckt lauwarm besonders gut.
Schlawiner Tipp:
Zu dem Apfelschneegestöber schmeckt eine lauwarme Vanillesauce oder Vanille-Eiscreme sehr gut.

WERA

Gemüsefondue

für 4 Personen

Zutaten:

Gemüse:

1 kg verschiedene Gemüse

z.B.: Rüebli

Stangensellerie

Fenchel

Blumenkohl und Broccoli (tiefgekühlt) usw.

Fondue:

600 g Greyerzer mild, rezent oder gemischt

200 g Freiburger Vacherin (ohne Rinde)

einige Knoblauchzehen, nach Belieben

ca. 1 1/2 EL Maizena

1/2 dl Kirsch

1 Spritzer Zitronensaft

4 dl Weisswein

Pfeffer, Paprika und Muskat

Zubereitung:

Die Gemüse rüsten, waschen und in so grosse Stücke schneiden, dass sie mit einer Fonduegabel aufgespiesst werden können. Die Gemüse (je nach Sorte) in wenig Salzwasser einige Minuten vorkochen (sollen noch Biss haben!), abtropfen lassen und auf Platte anrichten. Für das Fondue den Knoblauch schälen, eine Zehe halbieren und damit das Caquelon ausreiben, dann die Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden. Greyerzer und Vacherin separat raffeln, zuerst den Greyerzer zusammen mit dem Knoblauch ins Caquelon geben. Den Wein zufügen und unter Rühren aufkochen lassen, dann den Vacherin beigegeben und unter Rühren ebenfalls schmelzen lassen. Maizena mit dem Kirsch und dem Zitronensaft anrühren, zum Käse geben und alles unter starkem Rühren nochmals kurz kochen lassen. Das Fondue abschmecken, sofort auf das Tisch - Rechaud stellen. Anstelle des Brotes werden die Gemüsestückli in den Käse getaucht.

nightsta1k3r

Was sich der Rest der Familie regelmäßig für Sonntag bei mir bestellt:

Schweinslungenbraten keine 10 Minuten scharf in der Pfanne anbraten, dann rüber in die Auflaufform und eine halbe Stunde bei höchstens 140° garen.

Wer es nicht so rosa mag, läßt das Fleisch 15min in der Pfanne, bevor es in die Auflaufform kommt.

In der freien Pfanne Knoblauch und Zwiebel kurz anbraten und dann auch rüber in die Auflaufform.



Als Beilagen Pommes und Gemüse nach Wahl.



Dazu empfiehlt der Küchenchef ein Pils, im Antrunk weich und schlank, im Abgang harmonisch zartbitter.



nightsta1k3r

Spieße nach Art des Hauses:
Schnitzfleisch vom Schwein
Minutensteaks
Hufsteak vom Rind
Speck
Zwiebel, Paprikastücke, Gewürzgerken
bei mir auch immer etwas Leber 🍷🍷

Nach Belieben aufspießen, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen.
Schaut dann vielleicht so aus:



In der Pfanne 5 Minuten scharf anbraten, dann zurückdrehen, Deckel drauf und zart garen lassen.

Dazu (sowohl zur Zubereitung als auch zum Essen 😊) ein Bier mit malzbetontem, trockenem Anstrich und schlankem, zartbitterem Abgang 🍷.



Als Beilagen je nach Vorliebe Pommes, Gemüse oder Reis oder alles.

nightsta1k3r

pikante Muffins

Menge für 12 Muffins (Standard-Muffinblech)

Einen nicht allzu schweren Rotwein dekantieren.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

In einer Schüssel

125 g Weizenmehl, Type 405

125 g Weizenmehl, Type 1050

2 TL (gestrichen) Backpulver

1 TL (gestrichen) Natron (Backpulver)

und 1 TL Kräuter mischen.

(Es funktioniert aber auch mit "irgendeinem" Weizenmehl)

1 Ei, 200 g saure Sahne (bei uns: Sauerrahm) 4 EL Milch und 125 ml (Sonnenblumen-)Öl zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

100 g Schinken in kleine Würfel schneiden und zusammen mit 50 g geriebenem Emmentaler (oder ganz normalem "Pizzakäse", nicht Mozzarella!) unter den Teig rühren.

Gut rühren! Je mehr, umso luftiger wird der Muffin.

12 Papierförmchen in die Vertiefungen eines Muffinblechs setzen. Jeweils einen Esslöffel Teig hineingeben und mit noch etwas geriebenem Emmentaler bestreuen.

Die Muffins im Backofen ca. 15 Min. backen. Dabei den Rotwein kosten 😊.

Wer will kann dann beim Servieren noch etwas Frischkäse und Schnittlauch draufgeben.

Amnisha

Baskisches Thunfisch-Gratin

Zutaten für 2 Personen:

1/2 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
Je 1 grüne und rote Paprikaschoten
100 g Champignons
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 Thunfischsteaks à 200 g
1,5 EL Olivenöl
62,5 ml Weißwein
1 EL gehackte Petersilie
1/2 Lorbeerblatt
2 kleine Tomaten
40 g Parmesan
200 g Tomatenfruchtfleisch in Stückchen
Tabasco
Salz

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauchzehen abziehen und sehr fein hacken. Paprikaschoten putzen, waschen und in Streifen schneiden. Pilze mit Küchenpapier trocken abreiben und halbieren - große Pilze vierteln.

Thunfischsteaks mit Salz und Pfeffer einreiben. 2 EL Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Thunfischsteaks von beiden Seiten jeweils 2 Minuten anbraten. Herausheben und beiseite stellen.

Dem Fischfett noch 1 EL Öl hinzufügen, erneut erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Paprikastreifen darin unter Rühren 3 Minuten anbraten. Die Pilze zugeben und 2 Minuten mitbraten. Mit Wein ablöschen, Petersilie und Lorbeer hinzufügen und den Fisch darauf legen. Bei schwacher Hitze zugedeckt 15 Minuten leise kochen lassen. Den Grill vorheizen. Den Fisch mit einem Fischheber vorsichtig vom Gemüse heben und auf eine feuerfeste Platte legen. Die Tomaten waschen, Stielansätze herausschneiden, die Tomaten in Scheiben schneiden und den Lachs damit belegen. Parmesan reiben und darüber streuen. Den Thunfisch unterm Grill gratinieren.

Währenddessen die Tomatenwürfel ins Gemüseragout einrühren, mit Tabasco und Salz kräftig abschmecken. Das Ragout mit dem gratinierten Fisch servieren.

Tipp: Statt mit Weißwein können Sie das Gemüse auch mit Fischfond aus dem Glas ablöschen.

Nährwertsangaben pro Portion: ca. 728 kcal. 31% Eiweiß. 58% Fett. 8% Kohlenhydrate.
Dieses Gericht liefert nur 112 kcal pro 100 g.

Lecker. 😊

WERA**HELLO KITTY - Katzenkuchen**

Zutaten:

Teig:

100 g Raspelschokolade, zartbitter
150 g Mehl
1 Vanilleschote
150 g Zucker
50 g gehackte Mandeln
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
6 Eier, Größe L
1 TL Zitronensaft
200 g Marzipanrohmasse
flüssige Butter für die Form

Verzierung:

1 Paket Puderzucker (250 g)
 etwas Wasser
 blaue Speisefarbe
 etwas rote Speisefarbe (kann man auch weglassen)
 weiße Kuchenglasur (Vanille oder weiße Schokolade)
 dunkle Kuchenglasur (Zartbitter oder Vollmilch oder Haselnuss)
 Smarties (2x braun, 1x gelb und z. B. pink oder lila oder...für die 'Schleife')
 weitere Deko nach Belieben

Anweisungen:

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen.
 Mehl, Mandeln, Salz und Backpulver mischen.
 Vanillemark und Raspelschokolade untermischen.
 Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
 Mit der flüssigen Butter die viereckige Form (ca. 35x27 cm) gut ausfetten.
 Eier trennen.
 Eiweiße steifschlagen, währenddessen den Zitronensaft dazugeben.
 Marzipanmasse in Stücke schneiden und in einen Rührtopf geben.
 Dazu den Zucker geben und so gut wie möglich (mit dem Mixer) mit dem Marzipan vermischen (geht sehr schwierig, nicht wundern!).
 Die Eigelbe nacheinander einrühren (die Masse wird nun cremig).
 Die Mehl-Schokoladen-Mischung untermischen.
 Die Hälfte des Eischnees auch untermischen, die andere Hälfte unterheben.
 Den Teig in die Form geben und glattstreichen.
 Auf mittlerer Schiene ca. 25-30 min. backen (Garprobe machen!), bis der Kuchen goldbraun ist.
 Form aus dem Ofen nehmen, 10 min. stehenlassen, dann den Kuchen rausstürzen.
 Nachdem der Kuchen gut ausgekühlt ist, mit der Unterseite nach oben stehenlassen, da diese verziert werden soll.

In den Kuchen die Hello Kitty Form mit einem scharfen Messer einritzen.
 Diese Form mit der geschmolzenen weißen Glasur ausfüllen.
 Die entsprechenden Smarties für Augen und Nase auf der Glasur festkleben'.
 Den Puderzucker mit etwas Wasser zu Zuckerguss glattrühren.
 Mit blauer Speisefarbe vorsichtig einfärben.
 Ggf. mit roter Speisefarbe im Farbton etwas verändern.
 Diesen Zuckerguss auf dem Rest des Kuchens verteilen, dabei einen kleinen Rand zum Kitty-Kopf auslassen.
 Diesen Rand mit der geschmolzenen dunklen Glasur ausfüllen (diese Reihenfolge hat den Vorteil, dass man kleine Fehler durch die dunkle Farbe gut ausgleichen kann!).
 Die Schnurrhaare aufmalen (vorsicht - die Glasur darf nicht mehr zu flüssig sein, sonst können Schokotropfen 'daneben gehen!').
 Die restlichen Smarties für die Schleife am Ohr aufkleben' (falls die Glasuren nicht mehr feucht genug sind - mit restlichem Zuckerguss oder Schokoglasur).
 Den Tortenrand nach Belieben verzieren

WERA

Sex on the Beach

4 cl Wodka (Absolut)
 2 cl Peach Brandy
 1 cl Mandelsirup (Monin)
 1 cl Erdbeersirup (Monin)
 8 cl Orangensaft frisch
 8 cl Cranberrysaft (Ocean Spray)

Alle Zutaten im Shaker auf Eis mixen und dann in ein Longdrinkglas auf einige frischen Eiswürfeln mit Hilfe des Strainers abseihen.

Als Dekoration eine Karambole-Scheibe an den Glasrand stecken und zuvor einen Stirrer ;-)))

durch die Karambole stecken - am Ende dieses Stirrers noch eine rote Cocktailkirsche als Überraschung aufpieken... :-)

WERA

Krautspatzen (18 Personen)
Fertig-Spätzle mit Sauerkraut,
einfaches Futter für Massen

Zutaten:

1,5kg trockene Spätzle (wie trockene Nudeln)
2,5kg fertig gekochtes Sauerkraut (heißt auch Weinkraut, ist in der Regel auch schon fertig gewürzt, "verzehrfertig")
500g Wammerl (=gekochter, geräucherter Schweinebauch)
Sonnenblumenöl

Das Rezept bei der Menge am besten simultan in 2 Töpfen ausführen; ich habe es hier für einen beschrieben.

Wasser in Topf. Öl, Salz dazu. Zum Kochen bringen (Deckel drauf, dann gehts schneller). Spätzle hinein, Platte so herunterschalten, dass sie gerade noch kochen. Achtung: Spätzle quellen sehr, viel Wasser dazu. Paarmal umrühren. Wenn fertig (noch nicht ganz lätschert/verkocht) in Sieb kippen, abtropfen lassen.

Das Wammerl in höchstens pistaziengroße Stücke schneiden.

Großer Topf. Öl rein. Heißmachen. Wammerl dazu. Anbraten bis Fett nicht mehr durchsichtig. Abgetropften Spätzle dazu, anbraten (Vorsicht: nicht zu lang, sonst werden sie matschig), gelegentlich umrühren.

Von der Platte nehmen. Sauerkraut dazukippen, gut durchmischen (Hände/Kochlöffel). In eine flache Kastenform (viereckig, meist ca. 10 cm hoch) geben. Mit Alufolie abdecken, diese am Rand noch gut umbiegen. In den Ofen. 1h bei 180°. Danach kann man sie noch 30 min. im Ofen stehen lassen, muss es aber nicht.
