

## Reis Diverses **Glutenfrei** u **Vegetarisch**

Fleisch + **Fisch** ist alles separat zusammen gefasst

### Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.  
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

### Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse + Hülsenfrüchte erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft ( + auch Geschmack ).  
Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

### Hinweis **Margarine**

Es gibt auch Margarine die Laktosefrei ist, in fast jedem Discounter, ich verwende hier Deli Reformmargarine, das Original.

### Inhaltsverzeichnis

Reis Diverses <b>Glutenfrei</b> u <b>Vegetarisch</b> .....	1
Hinweis I .....	1
Bitte bedenkt .....	1
Hinweis <b>Margarine</b> .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	1
<b>Diverses</b> .....	2
Bananen Suppe M F .....	2
Dampfnudel mit Backpulver F <b>Vegan</b> .....	3
Eine fiese schnelle Suppe M F.....	4
Exotischer Reis M F .....	5
Gemüse Salat F <b>Vegan</b> .....	6
Gemüsebraten mit Currysoße 2 Ei M F.....	7
Gemüsetopf süß u sauer F <b>Vegan</b> .....	9
Kerman Waffeln F <b>Vegan</b> .....	10

Veränderung .....	12
Kohlrabi Backlinge M F.....	12
Kokoscreme Kuchen IV pikant F Vegan.....	13
Kokoscreme Kuchen VII scharf u süß u sauer F Vegan .....	15
Milch Natur Reis mit Zucker u Zimt u brauner Butter M F.....	17
Paprika - Eintopf Chupäiän F Vegan .....	18
Pikante Reissuppe Jizzax F Vegan.....	19
Reis mit Maronen M F.....	20
Rosenkohleintopf Ramshir M F.....	21
Sauer scharf Süß F Vegan .....	22
Veränderung :.....	23
Yekdär Rosenkohl II F Vegan.....	23
Veränderung Vegan .....	24
Veränderung F Vegan.....	25
Verlorene Eier auf Tomatenreis 6 Ei F .....	25
Zitronencreme M F.....	27
Hinweis M .....	28
Hinweis Ei .....	28
Hinweis Vegan .....	28
Hinweis Sojasoße.....	28
Hinweis Curry .....	28
Hinweis Tomatenketchup.....	29
Hinweis F .....	29

## Diverses

### Bananen Suppe M F

Glutenfrei u Eifrei



- 1 Tasse Naturreis ( Mittelkorn )
- 2 Tassen kochendes Wasser
- 2 sehr reife Bananen

## Milch

1 Ei Mondamin  
1 Msp Bourbon Vanille Pulver  
1 Prise Salz  
1 Prise Vollrohrzucker

2 x 1 TI Butter

Naturreis im Wasser ca 40 min kochen.

Bananen in einem Liter Messbecher geben dazu Mondamin, Vanille Pulver, Salz + Zucker + Milch, erst ein mal ca 0,5 l , alles zusammen, pürieren, nochmals Milch dazu , so dass es jetzt gut dreiviertel voll ist.

Sobald der Reis fertig gegart, die Bananenmilchmasse dazu geben + rühren, die Hitze auf Mittelstufe erhöhen, + ca eine bis zwei min kochen lassen, rühren nicht vergessen. Vorsicht, blubbert sehr stark.

Mit einem halben TI Butter in der Mitte der Suppe servieren, ergibt 2 tiefe Teller.

Eigenes Rezept Samstag, 17. Juni 2006 Hans60

## Dampfnudel mit Backpulver F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

2 Portionen





100 g Buchweizen mahlen  
100 g Naturreis mahlen  
3 TI Zucker  
1 Prise Salz  
2 gestrichene TI Backpulver  
0,5 TI Vanillepulver  
200 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

trockne Zutaten vermischen, Wasser dazu und gut drei min auf Mittelstufe verrühren lassen.

Einen Kochtopf mit Wasser zum kochen bringen, Hitze reduzieren, muss aber weiterkochen,

Ein Haarsieb mit Backpapier ausfüllen, den Teig darauf gießen, glattstreichen, das Sieb jetzt in/ auf den Kochtopf hängen, das Sieb muss über den Wasserspiegel hängen, den Teig mit einem Deckel abdecken, ca 30-35 min,

Die „Nudel“ aus dem Sieb auf einen Teller legen, ca 10 min Ruhen lassen, zum verfestigen,

mit einem Sägemesser in nicht zu dünne Scheiben schneiden, heiß servieren.

Dazu gibt es Vanillesoße oder gebräunte Margarine ( laktosefrei ).

Eigenes Rezept Donnerstag, 31. Dezember 2009 Hans

[Eine fiese schnelle Suppe](#) M F



4 Portionen

2 Tass Natur Reis, in  
4 Tass Wasser kochen, ( evtl Vortag )

1 l Milch

3 Limburger

6 Pfefferkörner

0,5 l Milch warm machen , den in dicke Scheiben geschnittenen  
Limburger , rein, rühren, bis er sich fast auf gelöst hat, den Rest mit ei-  
nem elektrischen Rührstab.

Die restliche Milch, + den gekochten Reis dazu, sowie den gemörserten  
Pfeffer, bis kurz vorm kochen, rühren, geht schnell.

Heiß servieren.

Dazu / danach Salat der Saison

Eigenes Rezept, Donnerstag, 21. April 2005

Hans60

Exotischer Reis M F

Glutenfrei + Eifrei



2 Tassen Wasser  
2 Tassen trockenen Weißwein  
2 Tassen Naturreis Mittelkorn

1 El Olivenöl  
1 kleine Stange Lauch  
3 cm Ingwer  
1 Knoblauchzehe  
1 Papaya  
1 Kaki  
2 Scheiben frische Ananas  
6 Pfefferkörner gemörsert  
0,5 Tl Curry ohne Salz  
4 El Tamari ( Sojasoße )  
2 El Madeira

200 g süße Sahne  
Kräutersalz

### Pikanten Ziegenfrischkäse

Wasser + Wein mischen mit Reis aufkochen, Hitze kleinstellen, + ca 35 min leise köcheln lassen, sowie ca 10 min ausquellen.

Lauch + Knoblauchzehe sowie Ingwer fein wiegen, im heißen Öl glasig dünsten.

Papaya, Kaki + Ananas würfeln.

Den Lauch zum fertigen Reis geben, mit den Gewürzen abschmecken, Sahne hinzu, sowie das Obst unterheben.

Nur erwärmen nicht kochen.

Mit dem Ziegenkäse servieren. ODER

Exotischen Reis mit je eine gute Scheibe Ziegenkäse belegen, + kurz in den Grill zum überbacken bzw bis der Käse ein wenig läuft.

### Hinweis:

Ohne den Käse eignet es sich auch als Beilage zu Fisch + Fleisch.

Gemüse Salat F Vegan

Glutenfrei

2 - 3 Portionen



## Salat

150 g Petersilienwurzel mit  
450 g Bio Möhren mit  
20 g Ingwer feingeraspelt  
150 g Lauch  
200 g Chicoree  
150 g TK oder frisch Paprikaschote  
2 Tassen gekochten Naturreis

evtl Soße, nach Geschmack

Petersilienwurzel und Möhren sowie Ingwer fein raspeln, und Lauch in Ringe und Kleinwiegen, und Chicoree 2 x längst durchschneiden, dann quer in dünne Stücke, und Paprikaschoten in dünne Streifen, sowie Naturreis dazu , gut vermischen. Servieren .

Wer will kann Soße nach Belieben dazu reichen, oder untermischen. Wir ließen ihn so, hat genug Eigengeschmack.

22.4.2007 Hans

Gemüsebraten mit Currysoße 2 Ei M F



Zutaten für 4 Portionen

250 g Reis (Natur-Reis)

Meersalz

1 m.-große Möhre(n)

½ Bund Lauchzwiebel(n)

125 g Käse (mittelalter Gouda)

2 Ei(er)

100 g Quark (Magerquark)

50 g Haselnüsse, gehackte

3 EL Vollkornbrösel

Pfeffer, weißer a d M

etwas Muskat, gerieben

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

30 g Butter /Margarine

1.5 EL Curry ohne Salz

20 g Mehl / Buchweizenmehl

500 ml Milch

Reis in kochendem Salzwasser ca. 30 min garen. Möhre grob raspeln. Lauch in Ringe schneiden, Käse fein reiben. Reis abgießen, abtropfen lassen. Mit Gemüse, Käse, Eiern, Quark, Nüssen + Paniermehl verkneten. Mit Salz, Pfeffer + Muskat würzen. Mit angefeuchteten Händen einen länglichen Braten formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen (E- ca. 200 C/ Gas: Stufe 3) ca. 45 min backen. Kräuter waschen trocken schütteln + (bis auf etwas zum Garnieren) fein wiegen, mit dem restlichen Käse vermischen + 15 min vor Ende der Garzeit auf dem Braten verteilen. Fett in einem Topf zerlassen, Curry + Mehl goldgelb darin anschwitzen. Mit Milch unter Rühren ablöschen + ca, 5 min köcheln lassen, mit Salz + Pfeffer würzen. Braten heraus nehmen + auf einem Brett anrichten. Mit übrigen Kräuter garniert servieren. Currysoße extra dazu reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.09.03 Hans60

Hallo Zusammen

Dieses mal mit Buchweizenkörner gem  
an Stelle von Maiskörner gem.  
+ nur 2 TI Curry ohne Salz, anstatt 1,5 EI, reicht

Hans

Gemüsetopf süß u sauer F Vegan  
Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei u Vegan

Kochtopf

3 Portionen



2 Tasse/n kochendes Wasser  
1 Tasse Naturreis  
1 TI Kurkuma  
1 EI Kokosnuss geraspelt

300 g Blumenkohl  
250 g Fenchel  
250 g Möhren  
Wasser  
1 TI Gemüsebrühe  
200 g TK Erbsen  
150 g TK Paprikastreifen  
4 EI Kokosnuss geraspelt  
4 cl Balsamico Bianca, trennen

6 EI Apfelmus ca

3 TI Kräutersalz  
2 cl Tamari  
150 g Bananen ( Leopardenart )

Naturreis, Kurkuma und Kokosnuss geraspelt ins kochende Wasser geben, ca 35 min auf kleiner Hitze kochen und ca 10 min ausquellen lassen.

Blumenkohl in Rösschen zerlegen,  
Fenchel und Möhren kleinwürfeln mit Wasser bedecken, Gemüsebrühe sowie Erbsen und Paprikastreifen, sowie 2 cl Balsamico Bianca zugeben und bissfest oder weich garen lassen.

Falls noch Brühe vorhanden, abseihen, aufheben,  
Gemüse mit gekochten Reis vermischen, Apfelmus, Kokosnuss und Kräutersalz, sowie die abgeseihete Brühe untermischen, pikant würzen, mit Tamari, Balsamico Bianca, zum Schluss noch die kleingeschnittenen reife Bananen unterheben.

Apfelmus, z.B.

Ca 500 g Äpfel, ( unreife) vierteln, Stiel und Blüte entfernen, mit Wasser bedecken,  
2 Nelken, und 1 Lorbeerblatt, einen Schuss Balsamico Bianca, kochen lassen, bis sich das Apfelfleisch von der Schale löst, runter von der Hitze, mit einem elektrischen Pürierstab alles zermusen, eine Prise Salz, und Zucker nach Geschmack zugeben.

Von diesem Apfelmus knapp die Hälfte, für den Gemüsetopf verwenden

Eigenes Rezept, Mittwoch, 6. August 2008 Hans60

[Kerman Waffeln](#) F Vegan

Glutenfrei u Milchfrei u Eifrei u Vegan



50 g Buchweizenkörner +  
50 g Naturreis (Mittelkorn ) +  
50 g Hirse+  
60 g Sonnenblumenkerne zusammen mahlen.

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
2 TI Vollrohrzucker ,  
220 - 250 g Kohlensäurehaltiges Mineralwasser

**Backpulver ist nicht notwendig, bei Kohlensäurehaltiges Mineralwasser**

erst die trockenen Zutaten + dann das Wasser unterrühren, die Wassermenge nach Gefühl,  
sollte etwas flüssiger sein als ein GF Rührteig.  
Den Teig ein wenig ruhen lassen.

Fett für das Eisen.

Bei mir dauerte jede Waffel 7 - 9 min , auf höchster Einstellung.  
Schön knusprig.

Fazit

Sind alle was geworden, alle knusprig, habe auch versucht sie früher raus zu nehmen, ging meist daneben, also Ausdauer + Zeitschaltwecker.  
Konnte mich auch nicht drauf verlassen, ob der Dampf alle war, es kam immer noch welcher, also auch „Gefühl“ ist dabei gefragt.

Eigene Rezepte, Mittwoch, 16. März 2005

## Veränderung

Vanille Zucker + Zucker entfiel, stattdessen  
0,5 TL Salz  
1 Prise Zucker ,

Donnerstag, 28. Januar 2010 Hans

## Kohlrabi Backlinge M F

Glutenfrei + Eifrei



1 Tasse Vollkornreis,  
2 Tassen Wasser,  
50 g Sonnenblumenkerne,  
400 g Kohlrabi, (1)  
200 g Möhren,

100 g Quark 0,5 %

100 g mittelalten Gauda,

2 El TK Kräuter,  
0,5 TL Curry ohne Salz  
Meersalz,  
Pfeffer,  
4 El Buchweizen gem  
ungehärtetes Kokos- oder Palmfett,

Reis in 2 Tassen kochendes Wasser geben, Hitze kleinstellen + ca 35 min kochen + ca 10 min ausquellen lassen.  
Sonnenblumenkerne in einem trockenen Topf hellbraun rösten und beiseite stellen.  
Kohlrabi und Möhren fein raspeln.

Sonnenblumenkerne grob mahlen/ hacken, mit Reis, Kohlrabi, Möhren, Quark, Käse, TK Kräuter, Curry, Meersalz und Pfeffer vermischen und abschmecken.

Aus der Masse etwa 8 flache Backlinge formen und in heißem Fett von beiden Seiten braten.

Ich nahm Gänsefett.

### Hinweis

wenn das Gemüse in kleine Würfel geschnitten werden, sollten sie mit Butter ca 3-5 min zugedeckt dünsten

Sonntag, 18. Februar 2007 Hans60

### Kokoscreme Kuchen IV pikant F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Kuhmilchfrei u Vegan

26 cm Ring- bzw Springform mit Backpapier



### Teigboden

80 g Kichererbsen gem  
80 g Naturreis gem  
80 g ungehärtete Margarine  
1 Prise Salz  
1 TI hellen Essig  
4 El Wasser

### Belag :

Gemüse aller Art

z.B.

1 Dose geschälte Tomaten ( 400 g ) und  
2 Dosen voll Wasser  
0,5 Bund frische Möhren  
1 Bund Frühlingszwiebel , nur das grüne  
1 Suppengemüse ( Sellerie, Lauch, Möhren u Petersilie )  
1 P gekochte rote Bete  
250 g Pellkartoffeln  
1 Handvoll TK Suppengemüse  
1 Handvoll TK Paprika in Streifen  
250 g Sauerkraut  
1 grüne Gurke  
10 cm Tomatenmark a d T  
0,5 TI Chili Pulver  
1 Zitrone Abrieb der Schale, Saft u Fleisch  
1 Prise Salz u Zucker

## ODER

Ca 1 kg TK Suppengemüse  
1 Dose geschälte Tomaten ( 400 g ) und  
2 Dosen voll Wasser  
250 g Sauerkraut  
1 Zitrone Abrieb der Schale, Saft u Fleisch  
1 Prise Salz u Zucker  
0,5 TI Chili Pulver

-----

400 g Tofu, naturell  
rote bete Saft o Tomatensaft  
1,5 l Gemüsebrei,  
Bio Sesamsamen zum abdecken.  
150 g Naturreis gem  
200 g Kokosnuss geraspelt

alle Zutaten des Teigboden zusammen verkneten lassen, dann kommt man mit der Flüssigkeit hin,  
2 Lagen Backpapier ,dazwischen den Teig auf dem Kuchenblech ausrollen,  
mit Papier für ca 30 in den Kühlschrank,

in der Zwischenzeit, Kochplatte erhitzen, das Gemüse in der oben genannten Reihenfolge in einem Kochtopf geben bis Salz u Zucker.  
Ca 10 min kochen lassen,

runter von der Hitze, das ganze pürieren, ergibt ca 2 l,  
davon werden 1,5 l gebraucht, laue abkühlen lassen,  
in die Rührschüssel geben.

Tofu zerbröckeln, in einem Mixer mit Rote Betesaft zu einer cremigen  
Masse mixen, dazu geben , sowie  
150 g Naturreis gem u  
Kokosnuss gut zusammen, verrühren lassen

Die oberste Lage Backpief entfernt, und die Masse in die Backform gie-  
ßen , ein wenig hin u her schütteln, evtl glattstreichen, u mit Bio Sesam  
bestreuen,  
damit der Kuchen nicht o trocken wird,

in den kalten Backofen bei ca 130°C ca 90 min backen.

Die übrig gebliebene als Soße für Nudeln, Reis oder Bratlinge verwenden

Schmeckt warm aber auch sehr gut kalt, sollte aber wenigsten 60 min vor  
dem Servieren aus den Kühlschrank genommen werden.

Eigenes Rezept, Dienstag, 10. Juni 2008 Hans60

[Kokoscreme Kuchen VII scharf u süß u sauer](#) F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Kuhmilchfrei

26 cm Ø Ringform mit Backpapier

8 Stück



## Mürbeteig:

100 g Mais gem  
100 g Naturreis gem  
100 g ungehärtete Margarine  
1 Prise Salz u Zucker  
4 El Wasser  
1 TI hellen Essig

## Füllung

2 rote eingelegte Chilischoten  
4 cl Tamari ( Sojasoße )  
4 cl Balsamico de Modena  
400 g Tofu naturell  
500 ml trockenen Weißwein ( 12,5 % ) ca  
200 g Kokosnuss geraspelt  
Bund Frühlingszwiebel nur das Grüne  
1 TI Curry ohne Salz  
0,5 TI Chilipulver  
150 g Naturreis gem  
1 Scheibe Ananas klein gewürfelt  
1 Kiwi klein gewürfelt  
100 g Banane klein gewürfelt,  
Bio Sesam u  
Leinensaat

Für den Mürbeteig, aus den angegebenen Zutaten gut verrühren lassen, 26 cm Ring- Springform mit Backpapier ganz ausfüllen, den Boden sowie mit Backpapier raus nehmen, den Teig auf rauf legen, noch eine Lage Backpapier drauf, mit dem Nudelholz gleichmäßig verteilen, auch über den Rand hinaus, alle 4 Teile wieder in die Form legen, gut anpassen, und alles in den Kühlschrank, danach lässt sich das obere Backpapier gut entfernen.

Chilischoten, Tofu, Salz, Balsamico, Tamari sowie Weißwein in einen Mixer gut cremig schlagen lassen, umfüllen in die Rührschüssel, Zucker, Kokosraspel, das kleingeschnittene Frühlingszwiebelgrün, Curry, Chili, Ananas und Kiwi, 150 g Naturreis gem, sowie den Weißwein, ein wenig zurück halten, vielleicht wird es nicht gebraucht, es soll wie ein Rührteig werden, lieber etwas mehr, die kleingeschnittene Banane mit einem Holzlöffel vorsichtig unter heben. Die obere Lage Backpapier entfernen und die Füllung drauf gießen, Schüssel hin u her bewegen, damit der Teig überall hin läuft und glatt wird, Sesam u Leinensaat vermischen, auf der Oberfläche verteilen.

In den kalten Backofen bei ca 130°C 100 –120 min backen,  
fest wird er erst, nach dem erkalten, dann auch erst Backpapier entfernen

eigenes Rezept Samstag, 14. Juni 2008 Hans60

Milch Natur Reis mit Zucker u Zimt u brauner Butter M F  
Glutenfrei u Eifrei

Kochtopf u Bratpfanne

1-2 Portionen



160 g Naturreis = 1 Tasse  
320 g Wasser = 2 Tassen

250 – 300 g Milch

1 Prise Salz

2 TI Zucker

Zimt gem nach Bedarf

Zucker nach Bedarf

1-2 El Naturreis gem o Speisestärke in

Milch aufgelöst

1-2 El Butter nach Geschmack

Naturreis in 2 Tassen kochendes Wasser geben, aufkochen, Hitze ganz kleinstellen, Deckel schließen und ca 35-40 min garen, Hitze aus, ca 10 min quellen lassen,  
nun die Milch draufgießen, nur soviel, dass der Reis bedeckt ist, Prise Salz und 2 TI Zucker beifügen, aufkochen,

da dieser Reis nicht so aufgeht (dickt ) wie Milchreis,  
1 oder 2 El Naturreis gem, ( o Speisestärke) in kalter Milch auflösen, und  
rührend zur Suppe geben, aufkochen, geschlossenen Topf beiseitestellen,  
und nun die Butter ein mal gut aufschäumen lassen,  
Naturreis in einen tiefen Essteller gießen, Menge von Zucker und Zimt,  
nach Geschmack über den Reis geben und die braune heiße Butter dar-  
über geben.  
Heiß servieren.

Eigenes Rezept Donnerstag, 9. April 2009

Paprika - Eintopf Chupäiän F Vegan  
glutenfrei / eifrei



Zutaten für 4 Portionen

1 Tasse/n ca 160 g Naturreis in  
2 Tasse/n Wasser, kochendes geben, ca 35 min garen  
1 kg Paprikaschote(n), gemischte gewürfelt +  
500 g Tomate(n), gewürfelt +  
2 Chilischote(n), trockene  
50 g Sonnenblumenkerne +  
2 TL Senfkörner, gelbe +  
1 TL Kurkuma, zusammen rösten + mahlen  
1 TL Salz (Gewürzsalz)

### Zubereitung

Chilischoten zerdrücken + mit Wasser bedecken + bissfest bis weich ko-  
chen.

Alle Zutaten zusammenfügen, kurz aufkochen

Hallo Zusammen

### Veränderung

Eigenartig, das in dem obigen Rezept, einiges fehlt.

Gebe neuerdings ins Reiskochwasser, den Kurkuma mit bei.

1 Zwiebel würfeln anbraten in Fett

4 rote Paprika würfeln, dazu, bitte ein paar Kerne dabei lassen ,

1 Dose 425 g geschälte Tomaten + 1 x voll Wasser, dazu.

0,5 El gekörnte Gemüsebrühe

Die angerösteten gem Sonnenkerne + Senfkörner, auch den zerkrümelten Chili, ebenso.

Nach ca 20 min köcheln, den gekochten Reis dazu, abschmecken mit Gewürzsalz , evtl noch Wasser beigießen, dickt nach.

Hans

10.10.06

### Pikante Reissuppe Jizzax F Vegan

glutenfrei / milchfrei / eifrei

#### Kochtopf u Bratpfanne



Zutaten für 3 Portionen

1,5 Tasse/n Naturreis, ( ca 250 g ) ( Mittelkorn )

3 Tasse/n Wasser

50 g Ingwer, klein gewiegt

1 EL Curry, ohne Salz

100 g Kokosraspel

1 EL Gemüsebrühe, gekörnte

750 ml Wasser

Salz (Gewürzsalz)

1 Zwiebel(n)

## Zubereitung

Naturreis in kaltes oder kochendes Wasser geben, aufkochen, Ingwer dazu geben, Hitze herunter stellen, auf kleinster Wärme ca. 35 min kochen, dann ausschalten die Wärme + noch 10 min quellen lassen.

In einer trockenen, heißen Bratpfanne den Curry nach ca. 20 Sek. die Kokosraspel ein wenig verrühren, bis es anfängt leicht zu duften, sollte dabei aber nicht die Farbe wechseln. In den fertigen Reis geben und vermischen.

Wasser + gekörnte Gemüsebrühe dazu geben, aufkochen, mit Gewürzsalz abschmecken.

**Veränderung I**: 1 kleingeschnittene Zwiebel in Butter kross rösten, + in die fertige Suppe geben.

ca. 20 Minuten  
eigenes Rezept 12.04.06 Hans60

## Reis mit Maronen M F



4 Tassen Wasser  
0,25 TI Kurkuma  
2 Tassen Naturreis, Mittelkorn

500 g Maronen  
80 g Butter  
1 TI Gewürzsalz

200 ml heiße Milch

1 guten Schuss trocknen Weißwein

100 g mittelalten Gauda geraspelt

Wasser mit Kurkuma zum kochen bringen + 2 Tassen Naturreis ca 35 min kochen + ausquellen lassen.

: frische Maronen kreuzweise einschneiden, im Topf mit kaltem Wasser gerade bedecken und ab Siedepunkt 4 min kochen, abschrecken mit kalt

Wasser, pellen, die gepellten Maronen gleich in ein wenig Wasser auf der heißen Platte kochen, während des Pellens.

Mit einem elektrischen Pürierstab, pürieren, bleiben einige kleine Maronenstücke drin, nicht tragisch.

Butter unterrühren, + die Milch dazu sowie 1 guten Schuss trocknen Weißwein.

Den ausgequollenen Reis mit den Maronenbrei vermischen.

Vor dem servieren den geraspelten Käse drüber geben, da alles noch heiß ist, zerläuft der Käse ein wenig, evtl kurz unter einen Grill stellen

Donnerstag, 5. Oktober 2006

### Rosenkohleintopf Ramshir M F



Zutaten für 2 Portionen

1 Tasse/n Naturreis

2 Tasse/n Wasser

1000 g Rosenkohl

Muskat, frisch gerieben

50 g Cashewnüsse, kurz geröstet + fein gehackt,

500 ml Milch, evtl mehr

150 g Schimmelkäse, ca 50 %, sehr stark , möglichst Dänischen

100 g Schafskäse oder Ziegenkäse, grob geraspelt

½ TL Kräutersalz

½ TL Kartoffelmehl, in

1 Tasse/n Milch, kalte, anrühren

Petersilie, klein gewiegte

Reis ca. 40 min kochen. Rosenkohl mit reichlich frisch geriebener Muskatnuss + Wasser, (den Kohl ca. halb bedecken oder weniger) ca. 20 min kochen/dünsten. Cashewkerne kurz geröstet + fein gehackt.

Milch mit Gewürzsalz + gestückeltem Schimmelkäse ( habe ihn am liebsten, wenn er fast schon läuft) + Ziegenkäse, aufkochen, Rühren nicht vergessen, setzt schnell an, Cashews dazugeben, evtl. ganz wenig einge-

weichtes Kartoffelmehl dazu, meist kommt man ohne dem aus. Der Käse muss sich aufgelöst haben.

Den gekochten Kohl halbieren + mit dem gekochten Reis in die Käsesoße geben, umrühren, aufkochen + mit Petersilie bestreuen servieren.

Es ist sehr sättigend, es können auch drei Personen satt werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.04.05 Hans60

Samstag, 30. September 2006

Sauer scharf Süß F Vegan

Glutenfrei + Eifrei + Milchfrei

Kochtopf

3 Portionen



1 Tasse Naturreis ca 140 g

2 Tassen Wasser

150 g gemischtes TK Gemüse, ( z B Blumenkohl, Brokkoli, Möhren)

50 g TK Mais

2 Stangen Frühlingszwiebeln

3 cm frischen Ingwer

300 g roten Paprika

1 frische rote Chilischote nicht zu klein

2 Tomaten ca 150 g

0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe

ca 100 ml Wasser, wenn im Wok

ca 2 El Öl

6 El Balsamico Bianca

4 El Tamari

2 El Voll Rohrzucker

## 8 Pfefferkörner gemörsert

Reis in kochendes Wasser geben, Hitze klein stellen, + ca 35 min garen , aus stellen die Wärme , + auf der Platte ausquellen lassen, (koche den Reis meist während des Frühstücks ).

In einen hohen Topf ca 100 ml Wasser geben, aufkochen, gekörnte Gemüsebrühe dazu, das kleingeschnittene + TK Gemüse zugeben+ Zucker , Essig + Tamari gemörserten Pfeffer, Hitze reduzieren, ca 10-15 min bissfest dünsten, je nach eigenen Geschmack. Den gelockerten Reis reingeben, 1 x umrühren + ca 5 min heiß werden lassen.

Eigenes Rezept ,Sonntag, 28. August 2005

### Veränderung :

Anstelle Frühlingszwiebeln, 0,5 Stange Lauch.  
Die Sojasoße begeben nachdem der Topf von der Hitze genommen wird.

Sonntag, 24. Juni 2007 Hans60

## Yekdär Rosenkohl II F Vegan

Glutenfrei u Eifrei u Milchfrei

### 2 a 1 | Auflaufformen mit Deckel



2 Tassen kochendes Wasser  
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe  
1 Tasse Natur- Reis ( Mittelkorn )  
2 Pfund Rosenkohl halbiert, mit Muskat gedünstet,  
0,5 Pfund braune Champignons,  
1-2 El ungehärtete Margarine , 3- 4 min angedünstet mit  
4 Pfefferkörner gemörsert.  
1 TI gelbe Senfkörner +  
ca 9 Pfefferkörner gemörsert

Den Natur- Reis ca 35 min kochen, ausstellen, ausquellen lassen.  
Champignons , Stiele entfernen, in Scheiben + in heißer ungehärtete Margarine 3- 4 min andünsten.  
Rosenkohl halbieren, in wenig Gemüsebrühe+ frisch geriebene Muskatnuss bissfest garen. Wie es jeder mag.  
Alle drei Zutaten, vermischen ,  
Würzen mit Senf + Pfeffer + 0,25 - 0,5 Muskatnuss daran reiben, oder auch mehr.  
In die 4 gefetteten feuerfeste Schüsseln geben, + mit Gemüsebrühe über gießen , ca 1 cm hoch ,  
Deckel drauf ab in den kalten Backofen  
+ ca 25 - 30 min ,bei 170°C Umluft backen  
oder  
bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 200°C , + ca 14 - 18 min backen.

Eigenes Rezept, Hans60, 16.02.2005

Hans60 Sonntag, 23. November 2008

Veränderung [Vegan](#)

4 feuerfeste Schüsseln a 1 l mit Deckel

2 Tassen kochendes Wasser  
0,5 Tl gekörnte Gemüsebrühe  
1 Tasse Natur- Reis ( Mittelkorn )  
2 Pfund Rosenkohl halbiert, mit Muskat gedünstet,  
3 Tomaten gewürfelt  
1-2 El ungehärtete Margarine , 3- 4 min angedünstet mit  
4 Pfefferkörner gemörsert.

200 g Tofu naturell, zerdrückt, mit  
1 El Kräutersalz  
1 El Schabziegerkleesamen  
3 El Tamari kurz vermischt und in der noch heißen Pfanne kurz gebraten,  
die Gewürze ziehen besser ein,

1 Tl gelbe Senfkörner +  
ca 9 Pfefferkörner gemörsert

4 feuerfeste Schüsseln a 1 l + ungehärtete Margarine

ca 0,25 l gekörnte Gemüsebrühe

Den Natur- Reis ca 35 min kochen, ausstellen, ausquellen lassen.

3 Tomaten gewürfelt  
1-2 El ungehärtete Margarine , 3- 4 min angedünstet mit  
4 Pfefferkörner gemörsert.

200 g Tofu naturell, zerdrückt, mit  
1 El Kräutersalz  
1 El Schabziegerkleesamen  
3 El Tamari kurz vermischt und in der noch heißen Pfanne kurz gebraten,  
die Gewürze ziehen besser ein,

Rosenkohl halbieren, in wenig Gemüsebrühe+ frisch geriebene Muskat-  
nuss bissfest garen. Wie es jeder mag.

Würzen mit Senf + Pfeffer + 0,25 - 0,5 Muskatnuss daran reiben, oder  
auch mehr.

In die 4 gefetteten feuerfeste Schüsseln geben, + mit  
Gemüsebrühe über gießen , ca 1 cm hoch ,  
Deckel drauf ab in den kalten Backofen  
+ ca 25 - 30 min ,bei 170°C Umluft backen  
oder  
bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 200°C , + ca 14 - 18 min backen.

Sonntag, 23. November 2008

Veränderung F Vegan

4 feuerfeste Schüsseln a 1 l mit Deckel

3 Tomaten gewürfelt, kurz gebraten in Margarine,  
200 g Tofu naturell, zerdrückt, mit  
1 El Kräutersalz  
1 El Schabziegerkleesamen  
3 El Tamari kurz vermischt und in der noch heißen Pfanne kurz gebraten,  
die Gewürze ziehen besser ein,  
sonst wie oben.

Hans60 Sonntag, 23. November 2008

Verlorene Eier auf Tomatenreis 6 Ei F

Glutenfrei + Milchfrei



2 Tassen Wasser  
2 Tassen trockenen Wein  
2 Tassen Naturreis Mittelkorn

2 Ei Olivenöl  
1 Handvoll Lauch  
1 Paprikaschote  
2 Tassen Wasser  
10 cm Tomatenmark aus der Tube  
0,5 TI gekörnte Gemüsebrühe  
5 Pfefferkörner gemörsert  
1 Msp Thymian  
evtl Kräutersalz  
2 Ei pro Portion

1 L Wasser  
0,5 Tasse Essig

2 Tassen Wasser + 2 Tassen Wein mischen, zum kochen bringen, Reis rein, 1 x aufkochen, Hitze kleinstellen, ca 35 min leise zugedeckt köcheln lassen, sowie dann noch ca 10 min ausquellen lassen.

Topf heiß werden lassen, Olivenöl zu, kleingeschnittenes Lauch + Paprikaschote gut 2- 3 min braten lassen, mit 1 Tasse Wasser ablöschen, gekörnte Gemüsebrühe + 5 Pfefferkörner gemörsert + 1 Msp Thymian begeben, Tomatenmark in einer Tasse Wasser auflösen + zu der Brühe geben, leise köcheln lassen.

Den fertigen Reis dazu geben, verrühren, evtl mit Kräutersalz würzen.

1 L Wasser mit dem Essig zum kochen bringen, die Eier einzeln in eine Tasse aufschlagen + in das heiße Essigwasser gleiten lassen, + ca 4-5 min ziehen lassen + auf dem Reis servieren

Donnerstag, 30. November 2006 Hans60

## Zitronencreme M F

Glutenfrei u Eifrei

### Kochtopf



300 ml Wasser

### 300 ml Milch

1 Prise Salz + Vollrohrzucker

80 g Natur Reis gem\*

2 Zitronenabrieb + Saft

4 El Zuckerrübensirup oder mehr

2 Anissamen gemörsert Oder 1 Msp Anis gem

0,5 cm geriebener Ingwer

0,5 TI Vanillepulver

### 200 ml süße Sahne

2 El flüssigen Honig

Wasser mit Milch zum kochen bringen, 1 Prise Salz + Vollrohrzucker + gem Reis einrühren, bei geringer Hitze unter Rühren ca 10 min kochen, vom herd nehmen + auskühlen lassen. Es ergibt einen nahezu steifen Reisbrei. Zitronenschalen dünn abreiben + auspressen, zusammen in eine Schüssel mit Anis, Ingwer, Vanillepulver + Zuckerrübensirup vermischen + zuge- deckt ziehen lassen, solange wie der Reisbrei auskühlt. Den erkalteten Brei El weise unter die Zitronensaftmischung rühren. Die Sahne sehr steif schlagen + den Honig unterziehen. Die gesüßte Sah- ne unter die Zitronencreme ziehen.

\* Den Naturreis kann man wie Getreide auch in Naturkost- + Reformhäu- ser mahlen lassen.

Den Naturreis kann man auch durch Hirseflocken ersetzen .

Sonntag, 12. Februar 2006 Hans60

### Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,  
das sich im Rezept ,  
Kuh Milch Produkte, befinden

### Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,  
das sich im Rezept ,  
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

### Hinweis Vegan

Vegan = nichts vom Tier

### Hinweis Sojasoße

Bitte achtet auf Inhaltsangaben der Flaschen,

es gibt Sojasoßen die nur aus

Soja fermentiert.  
Wasser +  
Meersalz bestehen

Meist „Tamari“, erhältlich in Bioläden

Nicht im Reformhaus, denn dort ist Weizen beigemischt

### Hinweis Curry

Der Curry von Brecht im Reformhaus, ist ohne Salz,  
sowie ohne Fremdzutaten, nur Gewürze,  
aber dann auch sehr scharf, bitte dies zu berücksichtigen.

#### Hinweis Tomatenketchup

Es gibt auch Glutenfreien Ketchup, bitte Packungsinhaltsangaben beachten

#### Hinweis F

Bedeutet ein Foto, im Rezept

Donnerstag, 2. Dezember 2010

Zusammen gestellt, [www.hans-joachim60.de](http://www.hans-joachim60.de)