

Euro Land Vegetarisch

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

Musste teilweise die Überschriften, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Fleisch + ist alles separat zusammen gefasst

Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Hier nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 29. Januar 2007

www.Hans-joachim60.de

Index

Belgien V	8	Italien V	52
Bulgarien V	12	Lettland V.....	61
Dänemark V	14	Litauen V.....	62
Deutschland separat	17	Luxemburg V.....	70
England V.....	17	Malta V	71
Estland V.....	29	Niederlande V.....	71
Finnland V.....	29	Norwegen V	76
Frankreich V	34	Österreich V	79
Griechenland V	39	Polen V.....	102
Hinweis für Word	217	Portugal V	105
Irland V	50	Rumänien V.....	108

Schweden V	112	Ungarn V	210
Slowenien V	117	Vegetarisch	8
Spanien V	118	Vereinigtes Königreich V ...	213
Tschechin + Slowakei V	176	Zypern V	213

Inhaltsverzeichnis

Euro Land Vegetarisch	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
Vegetarisch	8
Belgien V	8
Appeltaart 3 Ei M	8
Brüssler Waffeln 6 Ei M	9
Orangensoße	10
Weißkohlsalat kalt mit Rosinen Mayo M	10
Zuckerwaffeln aus Belgien 5 Ei	11
Bulgarien V	12
Schopska - Salat aus Bulgarien	12
Schopska Salat	13
Sneshanka Salat Ei M	13
Dänemark V	14
Dänischer Mandel - Marzipankuchen 1 Eiweiß	14
Kirschbowle	15
Nudelsalat Dänemark Mayo M	16
Tanjias Kartoffelsalat M	16
Deutschland separat	17
England V	17
Blancmange mit Beeren - Coulis 1 Ei M	17
Englische Crumpets M	18
Erdbeer - Trifle mit Syllabub 6 Eigelb M	19
Eton Mess Baiser M	20
Herbstliche Obstpastete 1 Ei	21
Käsespezialität aus England M	22
Mint & Apple Jelly	22
Mintsauce	23
Minzekartoffeln	24
Saure - Sahne - Kuchen 2 Ei M	24
Shortbread Fingers	25
Summerpudding	26
Treacle Tart	26
Trifle M	27
Variationen von süßen Scones 1 Ei M	27
Zitruscreme 4 Eigelb	28
Estland V	29

Finland V.....	29
Blitzpfannkuchen aus Finland 2 Ei M.....	29
Dattelkuchen 3 Ei.....	30
Frischkäse aus Finland 3 Ei M.....	30
Pulla 1 Ei M.....	31
Rote - Bete - Möhren Salat M.....	32
Zimtsterne 2 Ei.....	32
Ålands Pfannkuchen 6 Ei M.....	33
Frankreich V.....	34
Auflauf von Kartoffelbrei und Hackfleisch 1 Ei.....	34
Crepes à la Nathalie 6 Ei M.....	35
Gefüllter Apfelkuchen 2 Ei M.....	36
Grenobler Nussplätzchen 1 Ei.....	37
Hochzeitskuchen aus Frankreich 2 Ei + 5 Eigelb M.....	37
Zitronenkuchen 4 Ei.....	39
Griechenland V.....	39
Baklava.....	40
Eingemachte Auberginen.....	41
Fava aus dicken Bohnen.....	41
Gefüllte Paprikaschoten und Fleischtomaten.....	42
Griechischer Glückskuchen 7 Ei + 1 Eigelb M.....	43
griechisches Weihnachtsgebäck 1 Eigelb.....	44
Halvah Grießkuchen.....	45
Kartoffeln und Zucchini aus dem Backrohr.....	46
Knoblauch - Sauce.....	47
Neujahrskuchen 5 Ei M.....	47
Oster-Zuckerbrot 7 Ei M.....	48
Ouzo - Parfait 6 Ei M.....	49
Irland V.....	50
feine Teebrötchen 1 Ei M.....	50
Haferflockenkekse.....	50
Heißer Whiskey.....	51
Italien V.....	52
Auberginen - Tomaten - Salat.....	52
Bester Pizzateig.....	53
Crema di Limoncello M.....	53
Crema frita 1 Ei + 3 Eigelb M.....	54
Crostini mit Pilzcreme.....	55
Italienische Nudeln mit Blumenkohl.....	56
Maronen - Parfait M.....	56
Nudelsalat trifft Italien.....	57
Pesto alla Genovese.....	58
Spaghetti mit Kirschtomaten M.....	59
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten.....	60
Lettland V.....	61
Teigtaschen mit Möhrenfüllung 2 Ei M.....	61
Litauen V.....	62
Honig-Wodka.....	62

Kalter Borschtsch 3 Ei M	63
Kartoffel-Apfel-Auflauf M.....	64
Litauische Klöße M.....	64
Litauisches Brot mit Hüttenkäse und Speck 1 Ei M.....	65
Rote - Bete Suppe (kalt) 3 Ei M.....	66
Rote Bete - Suppe aus Litauen 2 Ei M.....	67
Süßer Apfelbrotauflauf 2 Ei M	67
Szameitische Klöße 1 Ei M.....	68
Weißer Salat 5 Ei M.....	69
Luxemburg V.....	70
Hippen (spezielle Waffeln aus Luxemburg) 9 Ei.....	70
Malta V.....	71
Kartoffeln mit Fenchel	71
Niederlande V.....	71
Amsterdamer Käsesalat M	71
Apfelkrapfen 2 Ei M.....	72
Flambierter Apfelpfannkuchen 4 Ei M.....	73
Orangenplätzchen M.....	74
Schokoladencreme 1 Ei + 1 Eigelb M.....	74
Vla mit Sahne 2 Ei M	75
Norwegen V	76
Schwedenpunsch.....	76
Sirupsnipper M.....	76
Waldpilzsuppe mit gebackenem Knoblauch M.....	77
Zimtschnecken 1 Ei M.....	78
Österreich V.....	79
Äpfel im Mantel 1 Ei + 1 Eigelb M.....	79
Bienenkörbchen 1 Ei	80
Dalmatinische Orangentorte 5 Ei	81
Dämpfte Hex 2 Ei	82
Erdäpfelroulade mit Scampi und Ziegenkäse 2 Eigelb	83
Gebratene Polenta mit Salbei.....	84
Gefrorene Schoko - Sahne M.....	84
Käsfladen 2 Ei M.....	85
Kristall - Kugeln 1 Eiweiß M	86
Laugenbrötchen M	86
Lemoncello	87
Linzer Augen 1 Eigelb	88
Maschinenkeks M.....	88
Neujahrstorte 1 Ei + 2 Eigelb M	89
Pikante Quarkklößchen M	91
Puddingkuchen 6 Ei M.....	91
Rettichsalat aus Österreich M.....	92
Riebel M.....	93
Saftiger Zitronenkuchen 5 Ei.....	94
Salzburger Nockerl aus Österreich 6 Ei M.....	95
Saure Rahmsuppe mit Kartoffelschmarren 3 Ei M	95
Schüttelbrot 1 Ei M.....	96

Silvias Nusstorte 7 Ei	97
Tannenwipfellikör	98
Tiramisu a la Franz 2 Ei M	99
Topfenpaunzen mit Spinat M.....	99
Türkenauflauf 3 Ei M.....	100
Wiener Marmor Gugelhupf 4 Ei M.....	101
Zwetschkenröster	102
Polen V	102
Apfeltorte aus Polen 2 Eigelb	102
Panschkraut.....	103
Pilzgoulasch à la Anita M	103
Polnische Mehlsuppe 3 Ei M	105
Portugal V	105
Milchcreme 4 Eigelb M.....	105
Portugiesischer Kekskuchen - ohne Backen 1 Ei	106
Pudding mit Karamellsauce aus Portugal 5 Ei M.....	107
Tomatensuppe á la Isabel M	107
Rumänien V	108
Dampfnudeln	108
Mönchsuppe.....	110
Transsilvanischer Killerpudding 12 Ei M.....	111
Schweden V	112
Julkaka 7 Ei.....	112
Julkuchen 1 Ei.....	113
Omas Schokoladenkuchen aus Schweden 2 Ei M.....	114
Princess Torte 3 Ei M.....	115
schwedischer Schokoladenkuchen 2 Ei	116
Schwedisches Schokokonfekt	116
Weißes Schokoladenmousse M.....	117
Slowenien V	117
Gurkensuppe (Kartoffelsuppe)	118
Spanien V	118
Backwaren	118
Brandytorte M.....	118
Butterkuchen aus Santander 5 Ei	119
das Rösten von Mandeln	120
Feigenblechkuchen 2 Ei.....	120
Feigentorte Tarte 3 Ei M.....	121
Feiner Apfelkuchen 1 Ei	122
Kleine Butterkuchen aus Astorgan 6 Ei	123
Königskuchen 5 Ei.....	124
Kürbis-Kuchen 2 Ei.....	125
Lauwarmer Zitronenkuchen 6 Ei	126
Maistortillas.....	126
Mandelbaisers aus Murcia 3 Eiweiß.....	127
das Rösten von Mandeln	128
Mandelplätzchen 1 Ei + 1 Eigelb	128
Orangenkuchen aus Valencia 4 Ei	129

Orangenzäpfchen 1 Ei	130
Spanische Brötli- Blätterteiggebäck.....	131
Spanische Vanilletorte 6 Ei + 1 Eiweiß M	132
Spanischer Birnen- oder Kirschkuchen 3 Ei M	133
Spanischer Königskuchen 12 Ei.....	134
spanisches Spritzgebäck.....	134
Tartelettes von Trauben und Frischkäse mit Honig M.....	135
Walnusstaschen 1 Ei	136
Getränke Alkohol	136
Avocadodrink.....	137
Bananen-Zitronen-Likör.....	137
Campari- Cocktail	137
Spanische Nacht	138
Spanischer Feuerzauber	138
Nachspeisen Süßspeisen	139
Birnen-Honig-Crumble M.....	139
Cremiger Reispudding M.....	139
Flan II 4 Ei M	140
Flan mit Karamell 6 Eigelb M.....	141
Gebackene Milch 4 Eigelb M	142
Katalanische Cremespeise 4 Eigelb M.....	142
Mandelflan M.....	143
Orangenpudding 4 Eigelb.....	144
Weincreme 2 Ei M	145
Zitronenauflauf 5 Ei M.....	145
Pikant.....	146
Artischocken mit Holländischer Soße 3 Eigelb.....	146
Artischockenherzen in Tomatensoße- Corazons.....	147
Broccolicremesuppe mit Käse M.....	148
Engelshaar (Kürbismarmelade)	148
Gebackene Tomaten in Senfsauce M	149
Gebackene Zwiebeln	150
Gebratene Käsewürfel 2 Ei.....	150
Gegrillte Tomaten mit Ziegenkäse	151
Gemischtes Gemüse nach Art von Mancha	151
Grüner Bohnensalat 4 Ei	152
Kalte Tomatensuppe	152
Kalte Tomatensuppe, Andalusische Art.....	153
Kartoffelkuchen gefüllt mit Broccoli 2 Ei M	154
Kartoffeln "a la pobre"	155
Kartoffelomelett 6 Ei.....	155
Kartoffelsalat 1 Ei	156
Katalanische Knoblauchmayonnaise 1 Ei + 1 Eigelb.....	157
Kürbissuppe M.....	158
Ländliches Artischockengericht	158
Mango Salsa - tropische Würze.....	159
Mangold-Linsen	160
Marinierte Artischockenherzen	160

Melonen Suppe	161
Melonensuppe.....	162
Mit Lauch gefüllte Safranravioli 3 Ei M.....	162
Nudeln mit Artischocken M.....	163
Nuss-Paprika-Sauce.....	164
Paprikasauce	165
Reis mit Rebhuhn (ohne Rebhuhn)	165
Salat mit Avocado	166
Salatsauce Mayo	167
Salsa.....	167
Schafskäse Crostada.....	168
Schwarze Bohnen mit weißem Reis	168
Spaghetti im Körbchen M.....	169
Spanische Kartoffeln.....	170
Spanischer Spargel	171
Tomatengulasch M.....	171
Tomatensuppe	172
Weiß-Bohnen Salat 2 Ei.....	172
Zitronenkonfitüre.....	173
Zucchini-auflauf	174
Zwiebelgemüse M.....	174
Zwiebelringe im Mandelteig 2 Ei	175
Zwiebeltortilla mit Käse 1 Ei M.....	175
Tschechin + Slowakei V	176
Apfel - Reis - Auflauf 7 Ei M.....	176
Bärbels Zwei Apfelkuchen 3 Ei	177
Böhmische Apfeltorte 6 Ei.....	177
Böhmische Buchteln 2 Ei M.....	178
Böhmische Kartoffelpuffer 1 Ei	179
Böhmische Kartoffelsuppe	180
Böhmische Knödel 2 Ei M.....	181
Böhmische Liwanzen 1 Ei M.....	181
Böhmische Rahmdalken 3 Ei M.....	182
Böhmische Semmelknödel 2 Ei M.....	183
Böhmische Semmelknödel mit Hefeteig 1 Ei	184
Böhmische Zwetschgen - Knödel 2 Ei M.....	185
Böhmischer Kirschenkuchen 3 Ei M.....	185
Buchteln mit Vanillesoße 3 Eigelb M.....	186
Dampfbuchteln mit Konfitüre 2 Eigelb M.....	187
Eier mit Gemüsefüllung 6 Ei.....	188
Erzgebirgische Knoblauchsuppe 1 Ei.....	189
Hubnik 4 Ei M.....	189
Josefs Löwenzahn - Honig	190
Karlsbader Oblaten - Torte 3 Eigelb M.....	191
Kartoffelauflauf 1 Ei M.....	191
Knoblauch - Käse - Creme Mayo M.....	192
Knödel auf fast Böhmische Art.....	192
Langosch M.....	193

Mehlkloßchen 1 Ei M.....	194
Milchreisauflauf mit Aprikosen 4 Ei M.....	194
Mohn - Zimt - Parfait 1 Ei + 2 Eigelb M.....	195
Nucken 2 Ei.....	196
Omas Rotweinkuchen 6 Ei.....	197
Original Tschechische Buchteln 2 Ei + 1 Eigelb M.....	198
Prager Frühling M.....	200
Prager Kirschtorte 4 Ei M.....	200
Sauerkraut - böhmische Art.....	201
Serviettenknödel 6 Ei M.....	202
Torte Prag M.....	202
Tschechische Kartoffelpuffer 2 Ei M.....	203
Tschechische Knödel Milena 2 Eigelb.....	204
Tschechische Mehlspeise 1 Eigelb M.....	204
Tschechische Mohnbrötchen 1 Ei M.....	205
Tschechische Semmelknödel 1 Eigelb M.....	206
Tschechische Semmelknödel 3 Ei M.....	207
Tschechischer Topfenkuchen 4 Ei M.....	208
Überbackene Nudeln mit Äpfeln.....	208
Zwetschkenkuchen mit Mohn 3 Ei M.....	209
Ungarn V.....	210
Intelligente Cremeschnitten 8 Ei M.....	210
Kirschkaltschale M.....	210
Traumdessert aus Ungarn 9 Ei + 4 Eigelb M.....	211
Vereinigtes Königreich V.....	213
Zypern V.....	213
Auberginensalat.....	213
Back Käse aus Zypern M.....	214
Kichererbsencreme.....	214
Süßspeise mit Nüssen und Sirup.....	215
Zypern - Brot M.....	216
zyprische Ravioli mit Käse gefüllt 6 Ei M.....	216
Hinweis für Word.....	217

Vegetarisch

Belgien V

Appeltaart 3 Ei M

aus Belgien

Zutaten für 1 Portionen

4 Äpfel

150 g Mehl
5 EL Öl
100 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

1 Msp. Salz

200 ml Milch

1 Schuss Rum

Öl für die Form

viel Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Backform ölen (Keine Springform nehmen! Form muss dicht sein).

Restliches Öl mit Zucker, Vanillezucker, Mehl, Salz, Rum und Milch glatt rühren. Die Eier unterrühren. Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und dachziegelartig in die Form setzen. Teig darüber gießen und 45 Min. bei 200°C im vorgeheizten Backofen backen.

Abgekühlt reichlich mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Meine Kinder haben die Appeltaart immer gerne im Sommer als süßes Mittagessen gegessen. Mit Vanilleeis und lauwarm kann man es aber auch gut als Dessert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.04.06 Koelkast

Brüssler Waffeln 6 Ei M

Brusselse Wafels

Zutaten für 8 Portionen

500 g Mehl

200 g Butter / Margarine, weiche

30 g Hefe

6 Ei(er)

¾ Liter Milch, leicht lauwarmer

100 g Zucker

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die lauwarmer Milch reingeben und mischen.

Eier trennen - die Eidotter dazugeben + die weiche Butter oder Margarine unterrühren.

Hefe in etwas lauwärmer Milch + Zucker auflösen und diese "Hefemilch" unterrühren.

Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Den Teig ca. 3/4 Stunde gehen lassen - ACHTUNG große Schüssel verwenden, der Teig geht sehr auf !

Der Teig sollte flüssig sein wie ein Pfannkuchenteig.

Teig in das Waffeleisen geben und sofort warm servieren.

Schmecken am besten mit Puderzucker und Sahne.

Ist in Belgien ebenfalls beliebt mit Erdbeerstücke und Sahne.

Hinweis: Bitte kein Salz zum Teig geben!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.06.03 Anouk

Orangensoße

Rezept aus Belgien

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Orange(n)

5 EL Zucker

6 Nelke(n)

½ Orange(n), ungespritzt, die geraspelte Schale davon

1 Prise Salz und Pfeffer

1 Prise Zimt, gemahlener

1 Prise Paprikapulver

etwas Speisestärke (Kartoffelstärke)

Zubereitung

Die Orangen halbieren und auspressen. Den Orangensaft zusammen mit Zucker, Gewürzen nach Geschmack, den Nelken und der geraspelten Orangenschale aufkochen und mit etwas Speisestärke binden.

Schmeckt lecker zu gebratenen Geflügel und Wildgerichten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

06.10.06 Herbert-Jever

Weißkohlsalat kalt mit Rosinen Mayo M

wittekoolsalade aus Belgien

Zutaten für 1 Portionen

3 EL Joghurt

3 EL Mayonnaise
3 EL Essig
3 EL Zucker
1 TL Senf
1 TL Salz
n. B. Pfeffer
1 EL Petersilie
1 EL Schnittlauch
1 Apfel, geraspelt
150 g Rosinen
1 m.-großer Weißkohl

Zubereitung

Den Weißkohl fein raspeln. Den Apfel fein raspeln. Petersilie und Schnittlauch fein schneiden.

Alle Zutaten außer dem Weißkohl mischen und noch mal abschmecken, evtl. noch Salz und Pfeffer zugeben.

Die Soße jetzt über den geraspelten Weißkohl geben und gut durchmischen. Ich benutze dafür einen Salateimer den ich mir für solche Zwecke bewahre. Schüsseln werden schnell zu klein.

Den Salat über Nacht stehen lassen und vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Dieser Salat schmeckt auch noch nach drei Tagen. Passt gut auf jedes Buffet. Und sogar Kinder können sich dafür begeistern. Da die Zutaten billig sind, passt er in das kleinste Haushaltsbudget und ist auch noch schnell gemacht.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

13.10.06 AntiBarbie

Zuckerwaffeln aus Belgien 5 Ei

Suikerwafels

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl
400 g Zucker, (fein)
3 Pkt. Vanillezucker

5 Ei(er)

400 g Butter
1 Prise Salz

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben - den Zucker, das Salz und den Vanillezucker mischen und eine Vertiefung eindrücken.

Die Eier schaumig rühren und zum Mehlgemisch geben und langsam verarbeiten.

Die Butter schmelzen lassen und langsam zum Teig geben und vermischen bis der Teig glatt und homogen ist.

Den Teig mindestens 2 Stunden ruhen lassen an einem frischen Ort danach aus dem Teig "Würstchen" rollen und diese im Waffeleisen backen.

Schmecken kalt.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

31.03.03 Anouk

Bulgarien V

Schopska - Salat aus Bulgarien

Zutaten für 4 Portionen

500 g Tomate(n)

500 g Salatgurke(n)

300 g Paprikaschote(n) (rot/grün/gelb)

4 Zwiebel(n)

4 EL Öl

1 Peperoni

Salz

Pfeffer

Essig

Knoblauchsatz

200 g Käse (geriebener Schipkakäse oder fester Schafskäse)

Petersilie, gehackte

Zubereitung

Tomaten und Gurken in 2cm große Würfel schneiden, Peperoni und Petersilie fein hacken, Zwiebeln klein schneiden, mit allen anderen Zutaten vermischen, abschmecken. Der Käse wird darüber gerieben oder geraffelt.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.10.01 Sonja*

07.09.03 cori777

Kommentar von Kiwi_HH 27.09.2003

Hallo,

noch originaler wird's mit gegrilltem, abgezogenen Paprika.

Dafür die Paprikaschoten im ganzen auf dem Grill rösten, bis sie schwarz werden, dann in einer Plastik-Tüte abkühlen lassen. Danach die Haut abziehen und Kerne und Stiel entfernen. Schmeckt wunderbar aromatisch und ist bekömmlicher als rohe Paprika.

Ig, Kiwi

Kommentar von sebapa

einfach noch mit einem Hauch Curry abschmecken, dann riecht und schmeckt es wie in Bulgarien. (das ist ernst gemeint!)

Schopska Salat

gemischter Salat mit geriebenem Schafskäse nach Schoppenart aus Bulgarien

Zutaten für 4 Portionen

3 Tomate(n)

1 Gurke(n)

4 Paprikaschote(n), entkernt, geröstet, gehäutet

1 Zwiebel(n)

150 g Schafskäse

Petersilie

Essig

Öl

Salz

Zubereitung

Die Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Paprika klein schneiden und mit dem Öl, Salz und Essig abschmecken. Danach mit dem geriebenen oder zerkleinerten Käse und mit der fein gehackten Petersilie bestreuen und anrichten.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.01.05 RosaF

Sneshanka Salat Ei M

Weißer Salat mit Gurken, Joghurt und Gewürzen aus Bulgarien

Zutaten für 4 Portionen

2 Gurke(n)

2 Tasse/n Quark oder Joghurt

1 Tasse Sahne

½ Tasse Walnüsse, Kerne

2 Zehe/n Knoblauch

Dill

Öl

Salz

evtl. Ei(er), gekocht

Die Gurken schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Quark und die Sahne, die mit dem Knoblauch zerriebenen Nusskerne, das Öl, den gehackten Dill und Salz dazugeben. Alles gut vermischen und in einer Schüssel geben. Evt. mit gekochten Eiern garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.01.05 RosaF

Dänemark V

Dänischer Mandel - Marzipankuchen 1 Eiweiß

Kransekage

Zutaten für Portionen

300 g Mandel(n)

175 g Zucker

1 Vanilleschote(n)

2 EL Honig

1 Eiweiß

Mehl

Mandeln schälen und zusammen mit dem Mark einer Vanilleschote dem Zucker in einem Mixer so fein wie möglich mahlen. Eiweiß und Honig dazu geben und zu einem halbfesten Teig kneten. Bei der Eiweißmenge aufpassen, damit der Teig nicht zu flüssig wird.

Für Plätzchen: Mit bemehlten Händen lange Würste drehen. Die Würste in Stücke von 6 cm Länge schneiden, etwas drücken, so dass sie unten flach und oben in der Mitte spitz sind. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und mit Eigelb bepseln. 12 bis 15 Minuten bei 180 Grad backen und anschließend mit Zuckerglasur in Schleifenform verzieren.

Für den Kuchen: Mit bemehlten Händen lange Würste drehen und die Würste zu Ringen formen. Jeweils einen Ring aus einer Wurst von 27.5 cm, von 25 cm, , 23 cm etc. drehen. Insgesamt sollen fünf immer kleiner werdende Ringe entstehen. Aus dem Rest eine kleine Kugel drehen, die genau in den kleinsten Ring passt. Die Ringe mit den Fingern so formen, dass sie nicht mehr rund, sondern unten flach und oben etwas spitz sind. Bei 180 Grad 12 bis 15 Minuten in der oberen Hälfte des Herds backen.

Die Mengenangaben in diesem Rezept reichen für einen Kuchen aus fünf Ringen, aber ein „Kransekage“ kann so groß gebaut werden, wie man Lust hat.

Wenn der Teig während des Backvorgangs reißt, ist das kein Grund zur Sorge. Wenn der Kuchen abkühlt, schließen sich die Risse wieder.

Nach dem Backen der Ringe die Ringe abkühlen lassen, dann mit Zuckerguss in Schleifenform verzieren. Die Ringe aufeinander setzen und den ganzen Kuchen nach Lust und Laune mit Figuren etc. verzieren.

Der „Kransekage“ wird in Plätzchenform in Dänemark zum Tee und als Nachtisch gereicht.

Als Kuchen ist er Tradition bei großen Festen, vor allem auf Silvester und bei Hochzeiten.

Zu Silvester werden aus den Ringen auch gerne Füllhörner geformt. Das Füllhorn wird dann mit Pralinen gefüllt.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.10.03 Ingrid_R

Kirschbowle

Kold Juledrink = Dänische Weihnachtsbowle

Zutaten für 4 Portionen

1 Orange(n), unbehandelt

12 Würfel Zucker

2 Liter Wein, rot, leichter

5 cm Zimt - Stange

1 Prise Muskat, gerieben

1 Glas Sauerkirschen, entkernt

3 Glas Likör, (Kirschlikör, je 2 cl)

Zubereitung

Die Orange in heißem Wasser waschen, Würfelzucker an der Schale reiben.

Würfelzucker, Rotwein, Zimtstange und Muskatnuss im Tontopf erhitzen bis sich weißer Schaum bildet. Dann abkühlen lassen. Sauerkirschen mit Saft und Kirschlikör zugeben.

Die Bowle mindestens 120 Minuten zugedeckt kalt stellen.

Dann die Zimtstange rausnehmen. Bowle in einem Bowle - Gefäß servieren. Ein großer Eisblock hält sie schön kalt.

Tipp: Diese Bowle ist in Dänemark in vielen Familien schon traditionell, wird zwar kalt serviert, aber lassen Sie sich dadurch nicht täuschen. Sie heizt trotzdem ganz schön ein.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

24.10.04 LEILAH

Nudelsalat Dänemark Mayo M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Nudeln, Gabelspaghetti

1 EL Essig (Weinessig)

2 EL Öl

3 EL Wasser (Nudelkochwasser)

100 g Käse (Esrom), gewürfelt

100 g Käse (Danablue), gewürfelt

200 g Salatgurke(n), gewürfelt

150 g Eisbergsalat, in feinen Streifen

150 g Mayonnaise, leicht

50 g Tomatenketchup

Die Nudeln in Salzwasser kochen und abgießen. Essig, Öl und Wasser verrühren und mit den warmen Nudeln mischen. Den Eisbergsalat in eine Glasschüssel oder in Portionsschälchen füllen. Darauf die anderen Zutaten schichten. Majonäse mit dem Ketchup vermischen und oben drüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.11.05 Rike2

Tanjas Kartoffelsalat M

mit ein wenig Urlaubserinnerungen aus Dänemark

Zutaten für 4 Portionen

750 g Kartoffeln

1 Glas Gurke(n) - Salat, dänischer

1 Becher Schmand

50 g Zwiebel(n), gewürfelt

2 TL Senf, mittelscharf

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und gar kochen. Abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit Schmand mit Zwiebeln, dem Senf (nach Geschmack auch mehr) und dem abgetropften Gurkensalat vermengen.

Wenn die Kartoffelscheiben abgekühlt sind, diese unter die Sauce mischen und ca. 1 Std. bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Hinweis: Hat man keinen dänischen Gurkensalat, kann man auch Gewürzgurken nehmen.

Schmeckt zu kalten Boulettes und ist ein Salat für Grillabende.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.04.06 panthera666

Deutschland separat

England V

Blancmange mit Beeren - Coulis 1 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

750 ml Milch, Vollrahm

60 g Zucker

125 g Maismehl

1 Ei(er)

15 ml Aroma (Vanille)

400 g Beeren (Erd-, Himbeere - oder Waldbeeren)

125 g Puderzucker

Zimt

Zitronensaft

Öl

einige Beeren und Minzeblätter, zum Garnieren

Zubereitung

Einen halben Liter Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen. Maismehl mit der restlichen Milch mischen, in die heiße Milch einrühren und für 3 Minuten köcheln lassen, bis die Mischung anfängt einzudicken. Konstant rühren. Vom Herd nehmen, das leicht geschlagene Ei und das Vanillearoma einrühren. Nun in eine leicht geölte Schüssel füllen (oder mehrere kleine Formen). Für 3-4 Stunden kühl stellen.

Die Beeren pürieren und mit dem Puderzucker, Zimt und Zitronensaft mischen und abschmecken, dann durchsieben.

Das Blancmange auf einen Teller (oder mehrere) stürzen, mit dem Coulis umgießen und evt. mit einigen Beeren und Minzeblättern garnieren.

Blancmange kommt ursprünglich aus England, aber ich habe das Rezept aus Südafrika.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
01.02.05 beo

Englische Crumpets M

Zutaten für 4 Portionen
100 g Mehl (Vollkornmehl)
100 g Mehl
¼ TL Salz
15 g Hefe, frisch

350 ml Milch, warm
Öl

Mehl und Salz in einer großen Schüssel mischen und an einem warmen Ort eine Weile stehen lassen, bis das Mehl schön durchgewärmt ist. In der Mitte des Mehls ein Loch machen. Dort die Hefe hineinbröckeln und mit etwas Milch aufgießen. Evt. etwas Zucker zugeben, dann geht die Hefe besser. Diesen Vorteig abgedeckt ca. 10 Minuten gehen lassen, bis sich Blasen bilden.

Milch zugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Dann abgedeckt an einem warmen Ort 30-45 Minuten gehen lassen.

Pfanne und Form(en) leicht fetten. Als Form verwendet man am besten Crumpet Ringe aus England, alternativ Spiegeleierformer oder Ausstecherformen mit ca. 10-cm-Durchmesser, möglichst hoch. Pfanne erhitzen. Formen hinein setzen und den Teig ca. 1-cm-tief einfüllen. Crumpet braten, bis sich oben Blasen bilden und diese aufplatzen. Dann die Form entfernen, den Crumpet auf die andere Seite wenden und noch einmal 1 Minute anbraten.

Crumpets sind ein typisches Frühstücksgericht in England, ähnlich wie Toast. Man kann sie entweder frisch essen oder gut verschlossen aufbewahren und vor dem Essen kurz auftoasten. Dann schmecken sie besonders gut.

Ich liebe sie einfach mit Butter bestrichen oder mit allen Arten von Marmelade, Honig etc.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
03.11.05 mondenkind81

Erdbeer - Trifle mit Syllabub 6 Eigelb M

Dessert aus England

Zutaten für 8 Portionen

6 Eigelb

150 g Zucker

1 Vanilleschote(n)

500 ml Milch

500 g Erdbeeren

Grand-Marnier

500 ml Milch

½ Bund Pfefferminze

250 g Kuchen (Rührkuchen)

Zubereitung

Außerdem 1 Rezept "Syllabub" (bei meinen Rezepten)

Englische Creme:

Die Milch mit der ausgekratzten Vanilleschote erhitzen. Schote rausfischen. Eigelb mit 100 g Zucker hellcremig aufschlagen (zum "Band" schlagen). Die heiße Milch einrühren und bei schwacher Hitze - oder im Wasserbad - zu einer dicklichen Creme rühren. Abkühlen lassen.

Erdbeeren putzen, ein paar zur Dekoration beiseite legen. Die übrigen Erdbeeren vierteln und mit 50 g Zucker und Grand Marnier marinieren. Kurz vor dem Schichten mit der gehackten Minze vermischen.

Den Rührkuchen in Scheiben schneiden und mit Grand Marnier (Menge nach Geschmack) beträufeln.

Schichten:

Den Boden einer Glasschüssel mit der Hälfte des Kuchens belegen, darauf die Hälfte der Erdbeeren geben, mit der Hälfte der englischen Creme bedecken und das Ganze wiederholen. Den Syllabub als oberste Schicht darüber geben und mit Erdbeeren und Minzblättchen dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

27.10.03 Turandot

Kommentar von Turandot

Ich ergänze dieses Rezept durch eine soeben erprobte

WINTERLICHE VARIANTE

Zuerst einmal habe ich den Syllabub mit Rotwein und Gewürzen hergestellt (siehe Syllabub-Rezept, habe ich auch ergänzt).

Aufgebaut habe ich das Dessert wie folgt:

Eine Mischung aus zerbröselten Spekulatius und braunen Lebkuchen, getränkt mit Cointreau (statt Rührkuchen oder Biskuit). Anstelle der Erdbeeren habe ich marinierte Oranfilets genommen, die Minze weggelassen. Darauf eine Schicht der englischen Creme wie oben, alles wiederholen und als Abschluss den "Rotwein-Scyllabub" (falls man das dann noch so nennen darf *g).

Und garniert habe ich das Dessert mit etwas geriebener Muskatnuss, feingehacktem Orangeat und gehackten Pistazien.

Es schmeckte toll, sehr weihnachtlich, auch wenn der "Syllabub" auf Rotweinbasis eine etwas seltsame Farbe hat...

LG Turi

Eton Mess Baiser M

klassisch britisch,

Zutaten für 6 Portionen

2 Becher saure Sahne

2 Becher Crème fraîche

500 g Erdbeeren (frisch, geht aber auch TK)

4 Pck. Vanillezucker

2 cl Sherry

30 g Baiser oder (falls zu süß)

6 Kekse (Madeleines / kleine Scones)

Frische Erdbeeren vierteln, gefrorene auftauen lassen, mit zwei Päckchen Vanillezucker überstreuen, 10 Minuten ziehen lassen. Saure Sahne, Creme fraîche, Sherry und zwei Päckchen Vanillezucker miteinander gut verrühren. Baiser oder Madeleines grob zerbröseln. Erdbeeren im Mixer oder mit dem Zauberstab pürieren. Jetzt beginnt das "messen" (mess = Unordnung, Durcheinander). Zum Anrichten eignen sich hochwandige Dessertgläser oder Rotweingläser am besten. Schicht für Schicht, beginnend mit der Sahnemischung, dann den Gebäckbröseln und den Erdbeeren werden die Gläser befüllt, mindestens zwei Durchgänge pro Glas machen das Geschmackserlebnis perfekt.

Die echte "Eton Mess" wird in Großbritannien mit der sogenannten "whipping cream" oder "double cream" hergestellt, die wir armen Festländer in dieser Form nicht kennen. Ich finde, die Mischung aus Creme fraîche und Saurer Sahne macht das Ganze ein wenig bekömmlicher und gibt eine angenehm frisch Note, alternativ kann man aber auch Creme double ver-

wenden, dann macht sich der Saft einer halben Limette geschmacklich super in der Sahne.

Im Originalrezept (das tatsächlich aus der altherwürdigen Universität von Eton stammt und ein fester Bestandteil des jährlichen Campus-Picknicks ist) werden die Erdbeeren noch mit 2 cl Kirschwasser "aufgespritzt", da unsere "Kleinen" aber noch kein Lebertraining brauchen, habe ich darauf verzichtet, es tut dem Geschmack (fast) keinen Abbruch!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.08.06 shamrock_de

Herbstliche Obstpastete 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl (Weizenmehl Typ 405)

150 g Butter oder Margarine

1 EL Zucker oder evt. Honig

¼ Liter Wein, weiß

4 Äpfel (Boskop)

4 Birne(n), fest

4 Pfirsiche

500 g Pflaumen oder Zwetschgen

500 g Weintrauben, grün oder blau

4 Banane(n)

1 Ei(er)

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig, bis auf den Wein, mit den Händen verkneten. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen (am besten im Gefrierbeutel). Alle Früchte grob zerkleinern, bis auf die Trauben, die kommen ganz hinein. Eine feuerfeste Form, z.B. hohe Auflaufform, ausfetten. Den Teig ausrollen und eine Abdeckplatte in Größe der Form ausschneiden und beiseite legen. Mit dem Restteig, der ausgerollt wurde, die Form auslegen. Boden und bis zum Rand bedecken.

1 große, feuerfeste Tasse (Kaffeebecher) auf den Teigboden in die Mitte mit Öffnung nach unten setzen (hier sammelt sich beim Backen der köstliche Fruchtsaft). Alle Früchte grob, roh zerkleinert und mit Zucker oder Honig gesüßt, hinein geben. Teigdeckel auflegen und kreuzweise einschneiden. Zuletzt mit Eigelb besteichen.

Die Form auf den Rost stellen. Auf mittlerer Schiene 1-1,5 Stunden bei 200-250 Grad backen. Vor dem Servieren stellt man die Form auf den Tisch (feuerfesten Untersetzer nicht vergessen). Sucht unter dem Deckel nach dem Tassenboden und zieht diese vor dem Anschneiden heraus.

In England isst man etwas flüssige Creme (Sahne) dazu.

Tipp: Früchte nach Wahl, Saison und Geschmack verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.06.05 Lenusmarlene

Käsespezialität aus England M

Welsh Rarebits

Zutaten für 4 Portionen

200 g Käse (Chester-Käse)

25 g Butter

Salz und Pfeffer, weißer

1 Msp. Senfkörner, gemahlen

6 EL Bier, helles

4 Scheibe/n Toastbrot

Für die Dekoration:

50 g Tomate(n)

2 Stängel Petersilie

Zubereitung

Käse grob reiben. Butter in einem Topf erhitzen. Käse reingeben. Unter Rühren in 5 Min. darin schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Senfpulver abschmecken. Käsemasse mit dem Bier glatt rühren.

Toastbrot auf beiden Seiten rösten. Auf einer Seite mit der Käsemasse bestreichen. Unter den vorgeheizten Grill schieben und 3 Minuten überbacken. Auf vier vorgewärmten Tellern anrichten. Tomate waschen, Stängelansatz herausschneiden. Tomate in Achtel schneiden. Petersilie trocken tupfen und zerpflücken. Jede Scheibe mit zwei Tomatenachteln und Petersilie garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

08.11.02 pasta100

Mint & Apple Jelly

Jelly aus England - Very British!

Zutaten für 4 Portionen

1.5 kg Äpfel (Kochäpfel)

150 ml Essig (Zider)

750 ml Wasser

500 g Zucker

60 ml Minze, frisch, gehackt

evtl. Lebensmittelfarbe, grün, ein paar Tropfen

Zubereitung

Äpfel grob schneiden (inkl. Kern und Schale), in eine große Pfanne geben. Essig und Wasser hinzufügen und zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und 30 Minuten kochen lassen, bis die Äpfel weich sind.

Danach die Äpfel über einer Schüssel durch ein Leinentuch sieben (es ist hier auch die Rede von einem "Jelly bag", muss ein spezielles Gerät für solche Zwecke sein) und für mehrere Stunden abtropfen lassen.

Die Menge des entstandenen Safts messen und für jede 600 ml Saft 450 g Zucker hinzufügen. Zum Kochen bringen, gelegentlich umrühren, bis der Zucker sich völlig aufgelöst hat. 10-15 Minuten bei starker Hitze kochen. Die Jelly oben abschöpfen.

Minze und Speisefarbe einrühren, falls erwünscht. Jelly in warme sterilisierte Gläser füllen und abdecken/verschließen, solange sie noch heiß ist. Rezept ergibt 4 kleine Gläser.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

25.08.05 mondenkind81

Mintsauce

völlig zu Unrecht verschrien

Zutaten für 1 Portionen

1 Bund Pfefferminze, frische

1 EL Essig (Malzessig)

1 EL Honig

200 ml Wasser, heißes

Hinweise: Die Sauce passt hervorragend zu gebratenem oder gegrilltem Lammfleisch. Es muss aber nicht nur Lamm sein. Sie hat meines Erachtens nach nichts mit der fertig verkauften Minesauce zu tun, die ziemlich zweifelhaft schmeckt. Sie sollte möglichst kurz vor dem Servieren hergestellt werden, da die gehackten Minzeblätter schnell bräunlich werden. Der Geschmack der Sauce hängt wesentlich von der verwendeten Sorte ab. Es gibt insgesamt über 70 Arten von Pfefferminze. In England wird eine Art verwendet, die wir hier nicht kennen.

Der Malzessig ist der geschmackliche Clou und daher unverzichtbar. Er hat kaum Säure. In England ist er in der Küche ein Standardprodukt und eigentlich billig. Damit würzt man z.B. den gebackenen Fisch von Fish & Chips.

Man findet ihn hier in gut sortierten Feinkostabteilungen. Oder hier in Frankfurt und anderen Großstädten gibt es englische Shops. Oder man nimmt sich auf der Reise ein paar kleine Fläschchen mit, die sich ewig halten.

Im Originalrezept wird Zucker genommen. Ich bevorzuge jedoch Honig, der die malzige Note des Essig verstärkt.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
25.06.06 Nerfling

Minzekartoffeln

Zutaten für 3 Portionen
600 g Kartoffeln
Wasser zum Kochen
Salz
Pfefferminze, frische

Zubereitung

Dem Kochwasser der Salz-/ bzw. Pellkartoffeln werden mehrere Zweige frischer Pfefferminze zugefügt und nach dem Kochen wieder entfernt. Die Pfefferminze im Kochwasser ergibt eine fruchtige, pfiffige Note. In England ist das eine Standardzubereitung. Pfefferminze ist anspruchslos und kann gut in einem Blumentopf auf dem Balkon gezogen werden.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
25.06.06 Nerfling

Saure - Sahne - Kuchen 2 Ei M
aus England

Zutaten für 1 Portionen
100 g Butter
200 g Zucker

2 Ei(er)

150 ml saure Sahne

1 TL Natron
175 g Mehl
1.5 TL Backpulver
1 TL Buttervanille-Aroma
50 g Zucker, braun
2 EL Nüsse, gehackte
2 TL Zimt

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
Eine Springform mit ca. 20 - 24 cm einfetten und bemehlen.
Weiche Butter und Zucker schaumig schlagen. Eier und die mit Natron gemischte saure Sahne dazu geben. Gut unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und langsam beimischen. Vanillearoma dazugeben. Zutaten für die Füllung (brauner Zucker, gehackte Nüsse und Zimt) mischen.
Die Hälfte des Teiges in die Form geben, mit 2/3 der Füllung bestreuen und die zweite Hälfte Teig einfüllen. Die restliche Füllung als Garnierung darüber streuen.
Ca. 40 Minuten backen, bis der Kuchen aufgegangen ist (Stäbchenprobe sinnvoll).
Am besten warm servieren.

Der Kuchen wird saftig und hat ein unvergleichliches Aroma. Es ist eines meiner Lieblingsrezepte!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
09.12.06 Calisto_

Shortbread Fingers

Traditionelles Gebäck aus England

Zutaten für 20 Portionen
350 g Mehl
3.5 TL Backpulver, gestrichen
100 g Stärkemehl
225 g Butter
175 g Zucker
1 Prise Salz
Buttervanille-Aroma

Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen, dabei einige Tropfen von dem Butter-Vanille-Aroma zugeben. Die Mehlmischung langsam dazugeben und gut zu einem lockeren, krümeligen Teig vermischen. Das geht am besten mit dem Knethaken der Küchenmaschine. Den Teig gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech verteilen, fest andrücken und die Oberfläche mit dem Teigroller glätten. Den Teig ein paar mal mit einer Gabel einstechen. Den Backofen auf 170°C vorheizen und das Shortbread 20-25 min. hellgelb backen. Aus dem Ofen nehmen und sofort mit einem Messer in ca. 1,5 x 6 cm große Streifen schneiden. Abkühlen lassen und am besten in einer gut verschlossenen Keksdose aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
09.03.03 Sivi

Summerpudding

Nachtisch aus England, nicht nur für den Sommer

Zutaten für 4 Portionen

700 g Beeren, z.B. Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren Stachelbeeren oder auch Kirschen

6 Scheibe/n Toastbrot, ohne Rinde

5 TL Wasser

120 g Zucker

Zubereitung

Man kocht die Beeren für wenige Minuten auf kleiner Flamme, bis der Saft austritt. Dann kommt der Zucker zu der Beerenmischung. Nun eine Puddingform oder eine normale Schüssel, die etwa 1,1 Liter fasst, mit dem Toast so ausgelegt, dass keine Lücken entstehen. Man entnimmt der Beerenmischung etwa 3 EL Saft, die man im Kühlschrank für den nächsten Tag aufhebt.

Die heiße Beerenmischung in die Puddingform geben und die restlichen Brotscheiben als Deckel oben drauf. Nun nimmt man einen Teller oder ein Brett, das von der Größe genau in die Schüssel passt, legt dieses oben drauf und beschwert es mit etwas Schwerem, sodass alles gepresst wird. Wenn es abgekühlt ist, kommt es in den Kühlschrank, bis zum nächsten Tag.

Am nächsten Tag den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und den Pudding auf einen Teller stürzen. Oft sind noch einige Stellen weiß geblieben, die werden dann mit dem restlichen Saft eingefärbt.

In England isst man dazu flüssige Sahne. Wir mögen es aber auch mit Eis oder Vanillesoße.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.10.05 scampchen

Treacle Tart

ein traditionelles englisches Dessert

Zutaten für 6 Portionen

175 g Mehl

75 g Butter

2 EL Wasser, kalt

400 g Sirup (Goldsirup)

100 g Weißbrot - Krümel, frisch

Zitrone(n), Saft und abgeriebene Schale

Zubereitung

Die Butter von Hand ins Mehl einarbeiten, bis die Mischung Brotkrümeln ähnelt. Genug Wasser zugeben, um einen festen Teig zu erhalten. Ausrollen und in eine 20-cm-Form geben, Teigreste aufbewahren. 15 Minuten kalt stellen.

Dann mit einer Gabel einstechen. Sirup, Brotkrümel, Zitronenschale und -saft vermischen und 10 Minuten stehen lassen.

In die Tarteform geben und glatt streichen. Mit Teigresten verzieren. In England werden, je nach Gegend, verschiedene Muster gelegt. Bei 180°C 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

30.01.06 Cappuccino

Trifle M

Fruchtig-sahnige Nachspeise aus England

Zutaten für 6 Portionen

250 g Löffelbiskuits

200 g Aprikosenkonfitüre

200 ml Saft (Fruchtsaft) oder Sherry

1 Banane(n)

1 Orange(n)

1 Pfirsiche

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

200 g Schlagsahne

Zubereitung

Biskuits mit Aprikosenmarmelade bestreichen und auf den Boden einer Glasschüssel legen. 1 Glas Fruchtsaft oder Sherry darüber geben. Die Banane und Orange schälen und zusammen mit dem Pfirsich, wenn nötig, entkernen und dann in Stücke schneiden. Das Obst über die Biskuits in die Schüssel geben. Den Vanillepudding nach Packungsanweisung zubereiten und über die Früchte geben. Die Sahne schlagen und zum Schluss zufügen. Zu Schluss mit Obststückchen garnieren. Kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

30.12.02 Callista

Variationen von süßen Scones 1 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

250 g Mehl (Typ 405 oder 550)
1 Pck. Backpulver (Weinstein, Cream of Tartar)
75 g Butter

1 Ei(er)

2 EL Zucker, braun

100 ml Milch, evt. 125 ml

evtl. Milch, Kondensmilch oder verquirltes Ei, zum Bestreichen

Zubereitung

Aus den ersten 3 Zutaten einen krümeligen Teig herstellen (ähnlich der Konsistenz von Streuseln). Ei mit Zucker und Milch verquirlen und zum Teig hinzufügen, durchkneten. Teig 30 Minuten im Kühlschrank kühlen. Ofen auf 200°C vorheizen.

Teig 1-2-cm-dick ausrollen und mit Hilfe eines Sherryglases o.ä. Plätzchen ausstechen. Mit Milch, Kondensmilch, verquirltem Ei o.ä. bestreichen, falls eine glänzende Oberfläche erwünscht ist. 10-12 Minuten backen.

Ergibt 8-10 Scones.

In England isst man diese Scones traditionell zum Nachmittagstee mit Konfitüre und Clotted Cream (55% Fettgehalt).

Warum Weinstein-Backpulver (Cream of Tartar)? Es ist phosphatfrei und gibt Scones den unverwechselbaren Geschmack. Statt Butter kann man übrigens auch shortening oder Vegetable shortening benutzen, was nichts anderes als die allgemeine Bezeichnung für Backfett ist.

Variationen:

Milch gegen Buttermilch austauschen; die Hälfte der Milch gegen Sprudelwasser austauschen; Zucker weglassen, dafür Zitronenlimonade nehmen; 75 g Rosinen hinzufügen; 75 g klein gehackte getrocknete Aprikosen hinzufügen; 75 g klein gehackte getrocknete Datteln hinzufügen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.11.05 FADI

Zitruscreme 4 Eigelb

Lemon Curd made in England

Zutaten für 4 Portionen

4 Eigelb

50 g Zucker

250 ml Zitronensaft
1 Zitrone(n), unbehandelt

Eigelbe mit Zucker über siedenden Wasserbad cremig schlagen. Zitronensaft und abgeriebene Schale der Zitrone einrühren und die Masse weiter zu einer dicken, glänzenden Masse aufschlagen.

In gut ausgespülte Schraubgläser füllen und fest verschließen.
Auf dick gebutterte Toasts oder Brötchen streichen.

Reicht für ca. 400 g und ist zum baldigen Verbrauch bestimmt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
23.09.02 tinawill

Estland V

Finnland V

Blitzpfannkuchen aus Finnland 2 Ei M

Pikamunkit

Zutaten für 4 Portionen
500 g Mehl (Weizenmehl)
45 g Zucker
1 TL Salz
3 TL Backpulver
2 TL Kardamom

300 ml Milch (Vollmilch) oder leichte Sahne

2 Ei(er)

Palmfett oder Pflanzenöl zum Frittieren

Die trockenen Zutaten in einer Schüssel mischen.

Milch oder Sahne und Eier hinzugeben und zu einem glatten Teig verrühren.

Kleine Teigstücke abteilen, in das heiße Fett geben und ca. 5 Minuten hellbraun ausbacken.

In Zucker wälzen und heiß servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
20.11.02 Bienlein

Kommentar von shipchen
Hilfreicher Kommentar:

Noch ein kleiner Nachtrag: 5 Minuten ausbacken scheint mir doch reichlich viel zu sein. "Bis sie gebräunt sind" wäre eine bessere Aussage, denn Pfannen sind unterschiedlich heiß ; -)

Ich habe die Pfannkuchen jetzt schon mehrfach gemacht und mag sie sehr gerne! Besonders schön werden sie, wenn sie in einer speziellen Pfannkuchenpfanne bzw. Eierpfanne gemacht werden. Ein entsprechendes Foto lade ich noch hoch.

Dattelkuchen 3 Ei
taatlikakku (Finnland)

Zutaten für 12 Portionen
300 g Datteln, entsteint, in Streifen geschnitten
3 dl Wasser
2 dl Zucker
2 g Butter

2 Ei(er)
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl

Zubereitung

Die Datteln mit dem Wasser und Zucker zu einem Mus kochen, abkühlen lassen. Restliche Zutaten vermischen und Mus unterrühren. Den Teig in eine ausgebutterte Cakeform füllen, im auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 75 Minuten backen.

Tipp: Schmeckt am besten, wenn er 2-3 Tage stehen gelassen wird!!!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
10.06.04 oone

Frischkäse aus Finnland 3 Ei M
Kotijuusto

Zutaten für 8 Portionen

3 Liter Milch

1 Liter Buttermilch

3 Ei(er)

Salz

Zubereitung

Die Milch erhitzen.

Buttermilch und Eier verrühren.

Wenn die Milch zu kochen anfängt, das Buttermilch-Ei-Gemisch unter kräftigem Rühren hineingießen. Die Kochplatte abschalten. Den Topf auf der Platte stehen lassen, bis sich die Molke oben absetzt und der Käse unten. Eine Käseform oder ein Sieb mit Gaze auslegen und den Käse mit einem Schöpflöffel hineinfüllen. Dabei Salz zwischen die Schichten streuen. 6. Mit einem Teller oder einem anderen Gewicht beschweren und kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.05.03 Bienlein

Pulla 1 Ei M

aus Finnland

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Mehl

150 g Butter, weich

500 ml Milch, warm

50 g Hefe, frisch

2 TL Salz

2 TL Kardamom

1 Ei(er)

150 g Zucker

Butter, zerlassen

1 TL Zimt

1 EL Zucker (feiner Kristallzucker)

Ei mit Zucker verquirlen, Hefe in die lauwarme Milch bröckeln und das Ei-gemisch zusammen mit dem Salz und dem Kardamom in die Milch geben. Alles kurz verrühren und 10-15 Minuten stehen lassen.

Dann zum Mehl geben, weiche Butter hinzufügen und alles zu einem glatten Teig kneten. 1 Stunde gehen lassen.

Dann den Teig zweiteilen, zu zwei gleichgroßen Platten ausrollen. Eine Platte mit etwas zerlassener Butter bepinseln, den feinen Kristallzucker mit dem Zimt vermischen und auf die befettete Platte streuen. Die zweite Platte drauflegen, gut andrücken. Dünne Streifen von der kürzeren Seite

schneiden, sie sollten etwa 7-mm-breit sein, und die Streifen zu Knoten verschlingen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 200°C goldbraun backen. Dieses Gebäck kann man auch sehr gut nach dem Backen sofort einfrieren und bei Bedarf tief gefroren aufbacken.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
18.07.05 Nimrodel

Rote - Bete - Möhren Salat M

Zutaten für 4 Portionen
300 g Möhre(n)
300 g Rote Bete
2 Zwiebel(n)

Sahne

Essig (Weißweinessig)
Salz und Pfeffer, weißer
Zucker

Zubereitung

Möhren und Rote Bete waschen, putzen, schälen und raspeln. Zwiebeln fein würfeln und zum übrigen Gemüse geben. Süße Sahne und Essig verrühren und mit Zucker, Salz & Pfeffer abschmecken. Gemüse mit dem Dressing mischen und gut durchziehen lassen. Sehr lecker, sehr frisch und sehr gesund. (wer auf das Fett aus der Sahne lieber verzichten möchte: es geht auch mit Milch!)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
21.06.04 coquelicot

Zimtsterne 2 Ei

aus Finnland

Zutaten für 20 Portionen
100 g Butter
60 g Zucker
1 Prise Salz

1 Ei(er)

½ TL Hirschhornsalz
1 TL Zimt

1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl

1 Ei(er)

50 g Mandel(n), gehackt
1 EL Zucker
1 Prise Zimt

Zubereitung

Butter, Zucker und eine Prise Salz schaumig rühren. Das Ei darunter schlagen. Hirschhornsalz, Zimt, Vanillezucker und Mehl dazugeben und unterrühren. Den Teig etwa 1 Stunde kalt stellen.

Gehackte Mandeln, Zucker und etwas Zimt vermischen, das Ei verquirlen. Den gekühlten Teig zwischen Klarsichtfolie etwa 3 mm dick ausrollen und Sterne und Sternschnuppen ausstechen. Mit genügend Abstand auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Plätzchen mit verquirltem Ei einpinseln und Zucker-Zimt-Mandel-Gemisch bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen etwa 12 min backen (E-Herd: 180 Grad, Umluft: 160 Grad, Gas: Stufe 3). Die Plätzchen abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
22.11.02 Bienlein

Ålands Pfannkuchen 6 Ei M

Ålands Pannkaka

Die typisch åländische Spezialität schlechthin. erinnert etwas an Aachener Reisfladen.

Zutaten für 6 Portionen

6 Ei(er)

1 Tasse/n Zucker
2 Tasse/n Mehl (Weizenmehl)
2 Tasse/n Milchreis, (halbgekocht) evtl. etwas mehr
2 TL Kardamom

1.5 Liter Milch

1.5 TL Salz

Zubereitung

Eier, Zucker, Salz und Kardamom in eine Schüssel geben und vermengen. Erst unter Rühren das Mehl und danach den Milchreis zugeben und die Milch unterrühren.

Den Teig in eine hitzebeständige Pfanne oder runde Kuchenform geben und bei 220°C etwa 25 min. backen. Der Pfannkuchen soll goldbraun und fest werden. Mit Zwetschgen- oder Pflaumenmarmelade und Schlagsahne servieren.

Infos zum Herkunftsland: Åland ist eine autonome Inselgruppe die zu Finnland gehört, auf der aber ausschließlich Schwedisch gesprochen wird. Åland ist entmilitarisiert, verkauft zollfreie Waren, hat eigene Nummernschilder und gibt eigene Briefmarken heraus.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
11.04.05 todi5

Frankreich V

Auflauf von Kartoffelbrei und Hackfleisch 1 Ei

Hachis parmentier

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln (am besten mehlig)

1 Zwiebel(n)

110 g Butter

400 g Hackfleisch (Rind)

50 g Käse, Gruyere, gerieben

1 Ei(er)

2 EL Petersilie, gehackt

1 Prise Muskat

Salz

Kartoffeln waschen, pellen, 30 min kochen.

Zwiebel hacken und mit 10 g Butter braten.

Hackfleisch, Zwiebel, Petersilie und Ei gut miteinander vermischen, salzen und pfeffern.

Den Ofen auf 220°C vorheizen.

Kartoffeln zu Brei stampfen, ein bisschen Kochwasser unterrühren, damit er streichfähig ist (man kann auch Milch nehmen). Den Brei salzen und pfeffern, Muskatnuss zugeben, die übrige Butter untermischen und sehr gut verrühren.

Die Hälfte des Breis in eine gefetteten Auflaufform geben. Das Hackgemisch darüber geben, die Hälfte des Käses darüber streuen. Den Rest des Breis darüber geben, den restlichen Käse drüber streuen.

30 min im Ofen lassen garen.

Dazu einen Salat servieren.

Dieses Rezept eignet sich hervorragend zur Resteverwertung (so ist es auch entstanden). Fleisch-, Hack- und Kartoffelreste geben hiermit ein leckeres Gericht ab.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

18.09.06 eleninchen

Crepes à la Nathalie 6 Ei M

Grundrezept - aus Frankreich

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mehl

6 Ei(er)

1 EL Zucker

700 ml Milch

300 ml Bier

1 EL Öl

Zubereitung

Mehl, Zucker einwiegen und nach und nach Milch unterrühren dazugeben, so dass keine Klumpen sich bilden. Anschließend das Bier dazugeben. Eier nacheinander unterrühren (langsam).

Am Ende das Öl in den Teig machen und 2 Stunden ruhen lassen.

Danach den Teig umrühren und backen. Dazu benötigen sie eine beschichtete Pfanne oder eine Crepe-Maschine (z.B. Multi-Crepe Party von Tefal, da können 6 Leute gleichzeitig kleine Crepes backen). Auf beiden Seiten sollte der Teig hellbraun sein.

Mit gesalzenen Zutaten (z.B. Schinken, Käse) oder süßen (z.B. Nutella, Marmelade) füllen.

Tipp: meine Lieblingsfüllung ist, ein paar Scheiben Banane, die zuvor in Butter gebraten wurden, ein bisschen geschlagene Sahne drüber, mit selbst geschmolzener Schokolade bestreichen und zum Schluss mit Cognac flambieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.02.06 nbenker74

Gefüllter Apfelkuchen 2 Ei M

Frankreich: « Gâteau aux Pommes Fourrées »

Zutaten für 1 Portionen

4 Äpfel (bei kleinen Äpfeln 5 Stück)

8 TL Marmelade (Beeren oder Kirsche)

2 Ei(er)

5 EL Mehl

3 EL Zucker

½ TL Salz

200 ml Milch

1 Pck. Vanillinzucker

1 TL Backpulver

1 EL Puderzucker zum Bestäuben

Fett für die Form

Mehl für die Form

Zubereitung

Die Äpfel schälen, halbieren und großzügig entkernen (für die Füllung benötigt man eine Mulde in jeder Apfelhälfte). Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Die Eier aufschlagen und Eiweiß und Eigelb trennen. Eigelb, Zucker und Vanillinzucker in einer Rührschüssel aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht.

Nacheinander das Mehl, das Salz, die Milch und zuletzt das Backpulver unterrühren. Nun das Eiweiß in einem hohen Gefäß zu Schnee schlagen.

Vorsichtig das Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. Die Masse in die Form füllen. Nun die Apfelhälften mit Marmelade füllen und in der Masse positionieren.

Falls noch Äpfel übrig sind, können sie klein geschnitten und über die Zwischenräume zwischen den Äpfeln gegeben werden, damit der Kuchen nicht zu trocken wird. Damit der Kuchen schön goldig aussieht, verteilt man vor dem Backen kleine Butterstückchen darauf.

Backzeit: ca. 30 - 40 Minuten bei 180 - 200°C (Ofen soll nicht vorgeheizt werden!).

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

03.05.06 vibes-bild

Grenobler Nussplätzchen 1 Ei

Spezialität aus Frankreich

Zutaten für 40 Portionen

Für den Teig:

120 g Mehl

50 g Zucker

70 g Haselnüsse, gerieben

1 Prise Salz

1 Prise Zimt

½ Zitrone(n), ungespritzt, abgeriebene Schale

1 Eigelb

80 g Butter, kalte

Für den Belag:

1 Eiweiß

60 g Zucker

50 g Haselnüsse, gerieben

40 Haselnüsse

Zubereitung

Mürbteig herstellen. Den Teig zu einer Rolle von ca. 4 cm Durchmesser formen, in Folie wickeln und mindestens 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen. Backofen auf 200° C vorheizen.

Eiweiß schaumig schlagen, Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee schnittfest ist. Die gemahlene Nüsse unter den Eischnee heben.

Die Teigrolle in 40 gleich dicke Scheiben schneiden, auf das mit einem Backpapier belegte Backblech legen, mit der Baisermasse bestreichen und in die Mitte eines jeden Plätzchens 1 Haselnuss setzen.

In der mittleren Schiene im Backofen in 12 bis 15 Min. nur goldbraun backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.11.02 Versenkfix

Hochzeitskuchen aus Frankreich 2 Ei + 5 Eigelb M

Pièce montée (klein)

Zutaten für 10 Portionen

Für den Teig: (Brandteig)

150 ml Wasser

50 g Butter
60 g Mehl (Weizenmehl)
1 Prise Salz

2 Ei(er)

Für die Creme: (Tortencreme)

425 ml Milch
1 Vanilleschote(n)

5 Eigelb

110 g Zucker
50 g Mehl (Weizenmehl)
25 g Stärkemehl
10 g Butter
100 g Zucker
300 ml Wasser

Zubereitung

Brandteig: Wasser und Butter vorsichtig in einem großem Topf erhitzen. Sobald die Butter zerlassen ist, schnell zum Kochen bringen. Mehl und Salz hinein sieben und vom Herd nehmen. Mit Holzlöffel ständig rühren, bis der Teig das gesamte Wasser aufgenommen hat und sich leicht vom Topf löst. Abkühlen lassen.

Ein Ei mit Holzlöffel in den Teig rühren; da der Teig zäh ist, kann dies einige Zeit in Anspruch nehmen. Zweites Ei dazugeben und rühren, bis der Teig glatt und glänzend ist.

Ofen auf 200°C vorheizen. Teelöffelgroße Teigbälle auf beschichtetes Backblech setzen. Da Brandteig beim Backen etwa das Dreifache seiner ursprünglichen Größe erreicht, zwischen den Bällchen ausreichend Platz lassen. 25 Minuten backen, aus dem Ofen nehmen und die Bälle mit Messer anstechen, damit der Dampf entweichen kann und die Bälle nicht matschig werden.

Tortencreme: Milch mit Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen und ziehen lassen. Eigelb mit Zucker cremig schlagen und nach und nach das Weizen- und Stärkemehl unterrühren.

Vanilleschote heraus nehmen und Eigelbmischung zur Milch geben. Drei Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Vom Herd nehmen und Butter unterrühren. Mit Pergamentpapier abdecken, damit sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen und Bälle mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Tortencreme füllen.

Zusammensetzung mit Karamell: Zucker bei mittlerer Hitze im Wasser auflösen und köcheln lassen, bis er goldbraun ist. Hitze auf niedrigste Stufe stellen, damit das Gemisch flüssig bleibt. Bälle nach einander eintauchen und ringförmig auf Teller anordnen, dabei mehrere Schichten mit je-

weils weniger Bällen bilden, so dass sich ein Kegel bildet. Mit Marzipanblumen und Nougatine dekorieren. Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

13.05.02 Bienlein

Zitronenkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl

1 Prise Salz

275 g Butter

4 Ei(er)

Hülsenfrüchte, zum Blindbacken

150 g Zucker

2 Zitrone(n), unbehandelte, Schale und Saft

Zubereitung

Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Mit Salz mischen, eine Mulde hineindrücken. 125g kalte Butter in Stücken um die Mulde verteilen. 1 Ei in die Mitte geben, mit einem Messer gut durchhacken. Mit den Händen zu einer Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt 30 min kühlen.

Ofen vorheizen 200 Grad.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und damit eine gut gefettete Springform (26 cm) auskleiden. Mit Backpapier bedecken und mit den Hülsenfrüchten beschweren. Ca. 15 Min blind backen. Form aus dem Ofen nehmen, Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen. Dann die Ofentemperatur auf 120 Grad reduzieren.

150 g Butter in einem Topf zerlassen. 3 Eier, Zucker, Zitronenschale und -saft mit der flüssigen Butter rasch verrühren. Diese Mischung auf den Teig gießen, und den Kuchen in 45 Min. fertig backen.

Aus der Form nehmen, ausdämpfen lassen. LAUWARM schmeckt er am besten.

Brennwert p. P.: 330

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

18.05.06 Gartenbiena

Griechenland V

Baklava

Zutaten für 6 Portionen

350 g Pistazien, gemahlene

150 g Puderzucker

1 EL Kardamom

150 g Butter, geschmolzene

18 Blätter Teig, Filo-Teig (gibt es in türkischen Läden)

450 g Zucker, (für Sirup)

300 ml Wasser, (für Sirup)

30 ml Rosenwasser (optional, veredelt den Geschmack)

Zubereitung

Als erstes macht man den Sirup. Wasser und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen und anschließend für 10 min vor sich hin köcheln lassen. (Optional: Rosenwasser nun hinzufügen). Abkühlen lassen.

Pistazien, Puderzucker und Kardamom vermischen.

Ofen auf 160°C vorheizen.

Eine rechteckige große Backform mit Butter leicht einfetten. Nun ein Filo-Blatt nach dem anderen mit der geschmolzenen Butter bestreichen (die restlichen mit einem feuchten Papiertuch gut abdecken, damit sie nicht eintrocknen) und den Boden der Backform damit bedecken.

Solange weitermachen, bis man sechs Blätter nebeneinander liegen hat. Jetzt die Hälfte des Nuss-Mixes mit einem Löffel auf der Schicht verteilen und festdrücken.

Weitere 6 Filo-Blätter mit Butter bestreichen und auf den Nuss-Mix platzieren und dann die zweite Hälfte des Nuss-Mixes darüber streuen.

Anschließend die letzten 6 gebutterten Filo-Blätter auf der Oberfläche anordnen.

Nun schneidet man das ganze als erstes Diagonal und danach vertikal mit einem scharfen Messer durch, sodass später die einzelnen Baklava rautenförmig sind.

Die Restbutter obendrauf verteilen.

20 min lang backen und danach die Temperatur auf 200°C erhöhen. Weitere 15 min drinnen lassen, bis sie leicht golden wird.

Aus dem Ofen nehmen und 3/4 des Sirups auf die Baklava gießen.

Baklava auf einem schönen Teller arrangieren, Restsirup daneben stellen und servieren.

TIPP: In Griechenland serviert man Baklava zu sehr starkem Kaffee, den man ungesüßt trinkt, da die Baklava schon sehr zuckerhaltig ist. So sollte man Baklava am ehesten genießen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

24.04.05 neekanika

Eingemachte Auberginen

Melanzane sott' Olio

Zutaten für 12 Portionen

- 1 kg Aubergine(n)
- 330 ml Essig (Weißweinessig)
- 330 ml Wein, weiß
- 5 Knoblauchzehe(n)
- Oregano
- 3 Peperoncini
- Salz
- Olivenöl

Auberginen schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben schichtweise in ein großes Tupperware oder eine flache Schüssel einfüllen. Jede Lage mit Salz bestreuen. Dann einen Teller auf die Auberginen legen und mit einer schweren Pfanne beschweren. 4 Stunden stehen lassen. Dann die entwässerten Auberginenscheiben in einem Küchentuch auswringen. Das Wasser muss ganz raus!

Die Auberginenscheiben nun in Streifen schneiden.

Dann den Essig mit dem Wein zum Kochen bringen und die Auberginestreifen darin ca 5 Minuten kochen, dabei immer umwenden, so dass alle gut durchgekocht werden. Dann die Auberginen abgießen und abkühlen lassen. Danach nochmals alle Auberginestreifen in einem Küchentuch auswringen. Auch diesmal muss alle Flüssigkeit raus. Dann auf einem Tuch kurz ruhen lassen. Danach die Auberginen mit dem Knoblauch und den Chilis und etwas Öl marinieren und gut vermischen.

Danach die Auberginen in saubere Gläser abfüllen. Mit Olivenöl auffüllen, bis sie bedeckt sind. Dabei mehrmals das Glas zuschrauben und es auf den Tisch klopfen, damit das Öl alle Lücken füllen kann. Dann auch mit einem Messer die Seiten des Glases entlang stochern, so dass das Öl überall hinfließen kann.

Die Gläser gut verschließen, nach 1 Tag kontrollieren, ob Öl nachgegossen werden muss und mindestens 2 Wochen stehen lassen.

Die Auberginen sind 4-5 Monate haltbar. Sie passen hervorragend zu Grillfleisch, zu Käseplatten oder auf geröstetes Brot. Diese Einmachart stammt aus dem Orient und kam erst im 14. Jh. Nach Italien und Griechenland.

Seither ist es die Art, wie die Bauern ihr Gemüse einmachen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

27.12.06 Dialog

Fava aus dicken Bohnen

Zutaten für 4 Portionen

- 300 g Bohnen, dicke

- 1 Bund Dill
- 1 Zwiebel(n)
- 4 EL Öl (Oliven)
 - Salz
 - Pfeffer
- 2 Frühlingszwiebel(n) mit Lauch
- 2 EL Petersilie, gehackt
- Zitronensaft

Zubereitung

Die getrockneten dicken Bohnen (z.B. Saubohnen, Puffbohnen, Favebohnen oder Pferdebohnen) mit reichlich Wasser über Nacht weichen lassen. Am Zubereitungstag die Bohnen abtropfen lassen und in einem Topf mit viel Wasser zum Kochen bringen. Das Dillsträußchen beifügen und die Bohnen im geschlossenen Topf bei schwacher Hitze 45 Minuten garen. Den Schaum, der sich bildet, abschöpfen. Das Dillsträußchen wieder entfernen und die Bohnen im pürieren. Die Zwiebel schälen und reiben. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig braten. Das Bohnenpüree zurück in den Topf geben, salzen, pfeffern und nochmals unter Rühren dick einkochen lassen. Das Püree in eine Schüssel geben. Die Frühlingszwiebeln samt Lauch waschen, schälen und klein schneiden (fein). Die Zwiebeln über das Püree geben. Das Püree mit dem Saft der Zitrone beträufeln.

Diese Vorspeise, die in Griechenland stets mit feingehackten Zwiebeln bestreut und mit Zitronensaft beträufelt wird, kann heiß oder kalt gegessen werden.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten
06.11.00 metal*

Gefüllte Paprikaschoten und Fleischtomaten

Jemista

Zutaten für 4 Portionen

- 6 Fleischtomate(n)
- 6 Paprikaschote(n)
- 2 m.-große Zwiebel(n)
- 250 g Reis
- 500 ml Tomatenpüree
 - Olivenöl
 - Salz und Pfeffer
 - Petersilie
 - Dill

Zubereitung

Die Paprika waschen, den Deckel abschneiden und entkernen, sodass der Deckel aber noch vorhanden ist. Von den Tomaten ebenfalls einen Deckel abschneiden und vorsichtig, am besten mit einem scharfen Löffel, aushöhlen. Das Fruchtfleisch aufheben, die Deckel ebenfalls.

Die Zwiebeln klein würfeln und mit Salz in Öl andünsten. Den Reis hinzugeben und kurz mitbräunen. Das Tomatenpüree und das Fruchtfleisch dazugeben und mit viel Petersilie und Dill, Pfeffer und Salz würzen. Die Masse andicken, aber noch nicht richtig fest werden lassen. In die offenen und ausgehöhlten Tomaten und Paprika füllen. Die Deckel aufsetzen.

Das gefüllte Gemüse in eine Auflaufform setzen. Diese sollte eingefettet sein und ein Tässchen Wasser kann auf den Boden gegossen werden, bevor das Gemüse hineinkommt. Dann im Backofen 30-40 Minuten backen.

Tipp: Wer unbedingt Fleisch braucht, brät beim Zubereiten der Füllung noch Hackfleisch mit, ca. 250 g.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

12.10.05 kraft57

Griechischer Glückskuchen 7 Ei + 1 Eigelb M

Basiliuskuchen

Zutaten für 12 Portionen

25 g Hefe, frisch

200 g Zucker

150 ml Milch, warm

1 kg Mehl (Weizenmehl)

½ TL Salz

230 g Butter, zerlassen

7 Ei(er)

1 EL Orange(n) - Schale, gerieben

1 EL Zitrone(n) - Schale, gerieben

1 Eigelb, geschlagen mit 1 EL Wasser

100 g Mandel(n) (Flocken) oder

25 g Sesam

Zubereitung

Hefe mit etwas Zucker in einer Schüssel mit der warmen Milch auflösen. Warten, bis die Hefe aufgeht und sich auf der Oberfläche Blasen bilden; dann 3 Teelöffel Mehl hinzugeben und rühren, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Teig mit sauberem Geschirrtuch abdecken und etwa eine Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

In der Zwischenzeit übriges Mehl mit dem Salz in eine große Schüssel sieben und zerlassene Butter, Eier, übrigen Zucker und geriebene Orangen- und Zitronenschale hinzugeben.

Aufgegangenes Hefegemisch hinzugeben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verkneten, die fest und zugleich elastisch sein sollte. Teig wieder mit Geschirrtuch bedecken und 1,5 Stunden an einem warmen Ort um das Doppelte gehen lassen.

Eine große, runde Kastenkuchenform von etwa 28 cm Durchmesser buttern und mit gebuttertem Backpapier auslegen. Den aufgegangenen Teig auf etwa die Hälfte seiner Größe kneten und ein kleines Stück zur Dekoration zurückbehalten. Den übrigen Teig in die Kuchenform geben; darauf achten, dass der Teig ausreichend Platz zum Gehen hat.

Eine kleine Münze in den Kuchen stecken, Kuchen wieder mit Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort stellen, bis er wieder doppelt so groß geworden ist. Oberfläche mit geschlagenen Eigelb und Wasser bepinseln. Aus dem übrigen Teig die Ziffer des neuen Jahres (z.B. 2003) formen und auf die Mitte des Kuchens legen. Anschließend die Kuchenoberfläche mit Mandelflocken oder Sesamsamen dekorieren.

Im vorgeheizten Ofen etwa eine Stunde bei 180°C backen, bis die Oberfläche goldbraun wird. Abkühlen lassen, bis der Kuchen leicht geschrumpft ist; Kuchen aus der Form nehmen und zum Servieren auf Teller legen; vorher Backpapier abziehen.

Dieser Kuchen ist in Griechenland zu Silvester Tradition. Der Namenstag des Heiligen Basilius entfällt auf den ersten Januar. Dieser Kuchen wird immer kurz vor Mitternacht angeschnitten. Wer in seinem Stück die Münze findet, soll im kommenden Jahr besonders viel Glück haben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

06.11.02 Bienlein

griechisches Weihnachtsgebäck 1 Eigelb

Kurabiedes

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl

1 Eigelb

100 g Mandel(n) (evtl. gestiftelte Mandeln)

250 g Butter, weiche

1 Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

½ Pkt. Puderzucker

1 Orange(n), die abgeriebene Schale davon

Zubereitung

Dieses Gebäck ist - wie kein anderes - mit Weihnachten in Griechenland verbunden. Es gibt sie dort jetzt überall zu kaufen, aber Mamas Kurabiedes sind doch die Besten.

Bei ganzen Mandeln diese in kochendem Wasser blanchieren und die Haut abziehen. Im Backofen leicht anrösten und nach dem Erkalten mittelgrob hacken. Mandelstifte nur anrösten.

Die weiche Butter mit ca. 50 g Puderzucker schaumig schlagen, das Eigelb hinzufügen und dann nach und nach die restlichen Zutaten bis auf den Puderzucker hinzufügen (Achtung, der Teig wird keine richtig homogene Masse, eher wie ein Streuselteig!) Diesen Teig in 3-4 Portionen teilen und jeweils per Hand noch ein bisschen weiterkneten.

Dann mit einem Nudelholz sehr vorsichtig (ca. 0,5 cm dick) ausrollen. Man kann auch kleine Kugeln formen, aber wir stechen lieber aus. Traditionell sind die Kurabiedes halbmondförmig, aber es eignen sich alle möglichen halbwegs kompakten Formen (Monde, Herzen, Sterne). Komplizierte Formen brechen sehr leicht.

Diese auf Backbleche verteilen und bei mittlerer Hitze (ca. 170°C Umluft) so lange backen, bis sie leicht Farbe bekommen (sorry, aber ich habe nicht auf die Uhr gesehen).

In der Zwischenzeit ein weiteres Backblech/Tablett mit einer Puderzuckerschicht bedecken. Die Kurabiedes noch heiß auf die Puderzuckerschicht umbetten und mit einer weiteren Puderzuckerschicht bedecken. Nach dem Erkalten kann man die Kurabiedes vorsichtig in einer Plätzchendose verstauen. Man braucht relativ viele Bleche, da die Plätzchen erst nach dem Erkalten gestapelt werden sollten.

Reicht für ca. 60 Stück.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

29.08.06 AnnaA

Halvah Grießkuchen

milchfrei / eifrei

Zutaten für 6 Portionen

- 1 Tasse/n Olivenöl
- 2 Tasse/n Grieß, grob
- 1 TL Pinienkerne
- 3 EL Sesam
- 2 Tasse/n Wasser
- 3 Tasse/n Zucker
- Zimt, ganz
- 4 Nelke(n)
- 1 Zitrone(n), die Schale
- 2 Tasse/n Rosinen

Zubereitung

1 Tasse Olivenöl heiß werden lassen + 2 Tassen Weizengrieß, grob zugeben. Auf kleiner Flamme unter ständigen Rühren goldgelb werden lassen + 1 TL Pinienkerne + 3 EL Sesamkörner + 2 Tassen Rosinen zugeben, bis zum goldbraunen Ton weiter rühren.

2 Tassen Wasser mit 3 Tassen Zucker + Schalenzimt + 3-4 Nelken + Schale einer Zitrone in einem Topf kochen, bis Sirup sich zu einer Masse bindet. Der Sirup wird langsam der Grießmasse beigegeben, und bis zum Eindicken gerührt.

Vom Feuer nehmen, in eine mit Backpapier ausgelegte Kuchenform schütten und kalt werden lassen. Auf einen Kuchenteller umstülpen. Nach Belieben mit Zimt bestäuben.

25.03.04 Hans60

Kartoffeln und Zucchini aus dem Backrohr

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln

1 kg Zucchini

500 g Tomate(n)

6 Zehe/n Knoblauch

1 Bund Petersilie, glatte

1 Tasse Olivenöl

Salz und Pfeffer

1.5 Tasse Wasser, heiß

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen, waschen und in runde Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen und in dicke Scheiben schneiden. In eine mittelgroße Auflaufform eine Schicht Kartoffeln legen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf die Kartoffeln eine Schicht Zucchini legen, ebenfalls salzen und pfeffern. Mit der halben Menge der feingehackten Petersilie und drei feingehackten Knoblauchzehen bestreuen. Die Tomaten zerkleinern. Die Hälfte der Tomaten auf die Zucchini geben. Danach wieder eine Schicht Kartoffeln und Zucchini auflegen. Die restliche Petersilie, Knoblauch und Tomaten darüber geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit 1,5 Tassen heißem Wasser und dem Öl übergießen.

Im Backofen bei 180°C eine Stunde backen, danach 15 Minuten im geöffnetem Backofen stehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.02.05 brillia

Knoblauch - Sauce

Skordalia

Zutaten für 4 Portionen

8 Zehe/n Knoblauch

½ Tasse/n Öl (Olivenöl)

1 Tasse/n Kartoffeln, gestoßen

1 Tasse/n Brot - Krumen, eingeweicht

¼ Tasse/n Essig

1 TL Salz

Zubereitung

In einem Mörser die geschälten Knoblauch-Zehen unter Beigabe des Salzes zerstoßen und dann mit den Kartoffeln und dem Brot vermengen. Gut verarbeiten, bis eine homogene Masse entsteht. Nacheinander und nach und nach langsam das Olivenöl und den Essig zugießen, unter Umrühren der Sauce mit dem Stößel oder im Mixer die Kartoffeln zu Püree rühren, den Knoblauch begeben und das Olivenöl und den Essig tropfenweise zugießen, bis die Masse die Flüssigkeit absorbiert hat. Die Mischung schlagen, bis die Sauce dick ist.

Zu gekochtem oder gebratenem Fisch, gebackenen Auberginen oder Courgetten wird diese Sauce in Griechenland gereicht

Varianten:

Mit Nüssen: mit dem Knoblauch 1/2 Tasse Nüsse oder geschälte, gemahlene Mandeln zerstoßen.

Knoblauch-Sauce im Mixer zubereitet: in den Mixer-Becher 3-4 Knoblauch-Zehen, 1/2 Teelöffel Salz, 2-3 Suppenlöffel Essig, 1 Tasse Brotkrumen, 1/2 Tasse Wasser und 5 El Olivenöl geben. Schlagen, bis die Masse homogen ist. Sollte diese nicht genügend dick sein, 1-2 Löffel Paniermehl beifügen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

25.06.02 Sonja*

Neujahrskuchen 5 Ei M

Vassilopitta aus Griechenland

Zutaten für 1 Portionen

200 ml Milch, warme

200 g Zucker

2 Pkt. Hefe, (Bierhefe, normale geht auch)

etwas Zitrone(n) - Schale, gerieben

1 kg Mehl, evtl. etwas weniger

150 g Butter, geschmolzene

4 Ei(er)

1 Ei(er)

1 TL Salz

Sesam oder Mandelsplitter

Zubereitung

Die Hefe in der warmen Milch auflösen und 500 g beifügen, schlagen, bis die Mischung homogen ist. Zudecken und etwa 1 Stunde warm stellen.

Ein Gefäß über eine Pfanne mit sehr heißem Wasser stellen und darin zusammen die Eier, das Salz, den Zucker und die Zitronenschale schlagen und sodann den Rest vom Mehl untermischen. Alles zusammen verarbeiten, bis der Teig glatt ist, indem nach und nach, die geschmolzene Butter beigefügt wird. Mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort das Volumen verdoppeln lassen, was etwa 2 Stunden benötigt.

Den Teig erneut verarbeiten und in eine bebutterte runde Form von 30 cm Durchmesser geben. Mit Ei bestreichen und mit Sesam-Kernen oder Mandelsplittern bestreuen. Im Ofen, bei mäßiger Hitze, etwa 45 Minuten backen.

Wenn der Kuchen erkaltet ist, auf der unteren Seite einen Einschnitt anbringen und ein Geldstück hineinstecken.

Die Person, die das Geldstück erhält, wird während des ganzen Jahres Glück haben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

25.12.03 Sonja*

Oster-Zuckerbrot 7 Ei M

tsourekia - aus Griechenland

Zutaten für 1 Portionen

57 g Hefe

½ Tasse/n Wasser, warm

1 Tasse/n Milch, warm

1 TL Zucker

10 Tasse/n Mehl

7 Ei(er)

1.5 Tasse/n Zucker

1 Zitrone(n), abgerieben Schale oder etwas Anis

1 Tasse/n Butter, geschmolzen

Zubereitung

Die Hefe im warmen Wasser auflösen. Die Milch, 1 Teelöffel Zucker und 2 Tassen Mehl beifügen. Gut mischen und zugedeckt, an einem warmen Ort, 1 Stunde ruhen lassen.

Ein Gefäß über heißen Dampf stellen und darin 6 Eier, den Zucker und die Zitronenschale schlagen. Den Rest vom Mehl dazu rühren. Auf einem mit Mehl bestäubten Brett den Teig verarbeiten, unter Zugabe der Butter.

Wenn der Teig sehr glatt ist, diesen in ein großes, bebuttertes Gefäß legen und leicht mit geschmolzener Butter bestreichen. Mit einem Tuch zugedeckt, an einen warmen Ort stellen und ruhen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat, etwa 2 Stunden.

Den Teig zu einer Wurst von 2 cm Dicke drehen. Davon 30 cm lange Stücke abschneiden und diese zu einem losen Zopf flechten. Auf ein gefettetes Backblech legen und das Volumen nochmals verdoppeln lassen, was etwa 1 Stunde benötigt. Mit Ei bestreichen und im Ofen, bei mäßiger Hitze, 25-30 Minuten backen.

Diese Zöpfe können auch zu Ringen geformt werden. In die Mitte ein hartgekochtes, rotes Ei legen. Mit Sesam-Kernen oder geschälten, fein zerschnittenen Mandeln, bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

12.03.02 Sonja*

Ouzo - Parfait 6 Ei M

griechische Eigenkreation

Zutaten für 2 Portionen

6 Ei(er)

6 EL Zucker

750 ml Ouzo

4 cl Schnaps (Korn), geschmacksneutral

500 g Sahne

Zubereitung

Eier mit Zucker über Dunst schaumig schlagen und vom Herd nehmen. Danach kalt werden lassen und weiterschlagen. Ouzo und Korn dazugeben und sanft einrühren. Zum Schluss die steif geschlagene Sahne unterheben.

Eine Form mit Klarsichtfolie auslegen, die Masse einfüllen und ca. 6 Stunden in das Tiefkühlfach legen. Vor dem Servieren kann noch ein kleiner Schuss geschlagener Ouzo darübergelassen werden (evtl. mit blauer Farbe gefärbt, nach den Farben von Griechenland).

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.02.06 BaerchenKoch

Irland V

feine Teebrötchen 1 Ei M

Original Irish Scones

Zutaten für 1 Portionen

340 g Mehl
2 TL Backpulver
110 g Zucker
1 Prise Salz
110 g Margarine

140 ml Milch

1 Ei(er)

220 g Sultaninen (nach Belieben)

Zubereitung

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel zusammenmixen. Eine kleine Mulde bilden und die Milch, das Ei und die Margarine hinzugeben. Alles glattrühren, so dass kein Klümpchen mehr da sind. Wer mag, kann auch noch Sultaninen hinzugeben und unterheben, schmeckt aber auch super ohne. Der Teig ist etwas flüssiger als manch anderer Sconesteig, deswegen fülle ich ihn immer in Muffinförmchen.

Bei 180°C ca. 20 Minuten backen und fertig!

In meiner Familie in Irland gibt's diese Scones immer zum Tee, besonders lecker, wenn sie noch warm serviert werden. Wer es ganz besonders lecker haben möchte, der kann die Scones nach dem Backen horizontal durchschneiden und mit Sahne oder Konfitüre jeder Art füllen.

Die Teigmenge ergibt etwa 12 Scones.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
23.01.07 Sibhoan

Haferflockenkekse

Zutaten für 1 Portionen

420 g Haferflocken, fein gemahlene

140 g Mehl
½ TL Natron oder Bikarbonat
50 g Zucker
180 g Butter
Fett für das Blech

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen. Ein flaches Backblech leicht einfetten. 280 g Haferflocken in eine große Rührschüssel geben - Mehl darüber sieben, Natron oder Bikarbonat und Zucker untermischen. Alles vermengen. Butter schmelzen, über die Zutaten gießen und erneut gut mischen. Die Mischung auf weitere 140 g Haferflocken geben und leicht kneten. Den Teig 1 cm dick ausrollen und in 16 Vierecke schneiden. Auf das Backblech geben, überall mit einer Gabel hineinstechen. 15 Minuten backen, bis der Teig knusprig ist. Abkühlen lassen und dann vom Blech nehmen.
Wird in Irland gerne zum Nachmittagstee gereicht.
Tipp: Ohne Zucker kann man aus dem Teig einen Boden für einen herzhaften Belag machen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
23.01.07 Mony

Heißer Whiskey

Zutaten für 1 Portionen
Wasser, kochendes
1 TL Zucker
1 Schuss Whiskey, irischer, ruhig großzügig sein
1 Scheibe/n Zitrone(n)
3 Gewürznelken

Zubereitung

Wärmen Sie das Whiskeyglas an. Gießen Sie einen großen Schuss irischen Whiskey in das Glas, geben Sie den Zucker dazu, füllen Sie das Glas bis etwas über die Hälfte mit kochendem Wasser. Spicken Sie die Zitronenscheibe mit den Gewürznelken und setzen Sie diese auf das Getränk. Sofort genießen.
Hot Whiskey - wird in Irland gerne bei Erkältungen getrunken und dann ab ins Bett.

Zubereitungszeit: ca. 4 Minuten
14.04.05 wdlolies

Kommentar von Feinschmeckerbäuchlein
Hallöchen,

wenn es einem so richtig mies geht
kann man auch noch 1ne Aspirin
darin auflösen, hilft echt !!!

fröhliche grüße

Sabine

Italien V

Auberginen - Tomaten - Salat

Ideal als Beilage

Zutaten für 2 Portionen

500 g Tomate(n), am besten Eiertomaten oder auch Kirschtomaten

1 Aubergine(n)

4 Zehe/n Knoblauch

4 EL Olivenöl, extra nativ

Pfeffer

Salz

Basilikum, frische Blätter

Oregano

Zubereitung

Die Aubergine waschen und in dünne Scheiben schneiden, je dünner die Scheiben, desto besser. Diese Scheiben einzeln und von beiden Seiten in der Pfanne grillen. Am besten gelingt das mit einer Grillpfanne.

Währenddessen den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Öl in eine Schüssel geben. Die Tomaten waschen vierteln oder in kleine, mundgerechte Würfel schneiden, in die Schüssel geben und vermengen.

Wenn alle Auberginenscheiben gegrillt sind, diese dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Oregano abschmecken. Einige Blätter Basilikum ebenso unterheben und 2-3 zur Dekoration aufheben. Dann etwas ziehen lassen. Die Mengenangaben von jeder einzelnen Zutat lassen sich beliebig variieren.

Tipp: In Italien kann man bereits gegrillte, tief gefrorene Auberginenscheiben kaufen (die wirklich ohne jegliches Fett gegrillt wurden). Für alle,

die das bis jetzt nicht in ihrem Supermarkt gefunden haben, einfach die Auberginen vorgrillen und einfrieren, dann geht das nachher ganz zackig.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

06.07.05 Honigkleinkind

Bester Pizzateig

wie aus Italien

Zutaten für 2 Portionen

300 g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

etwas Olivenöl

1 Tasse/n Wasser, warmes

1 Prise Salz

Das beste ist häufig das einfachste, so auch dieser Pizzateig für ein Blech. Mehl, Salz und Hefe in einer Schüssel gut vermengen. Das Wasser vollständig hinzu geben und kneten... (die besten Erfahrungen hab ich mit Küchenmaschinen gemacht, auch wenn es heißt, die Hefe mag Handwärme). Während des Knetens wird der Teig höchstwahrscheinlich etwas trocken sein. Jetzt wird solange Olivenöl hinzugegeben, bis ein geschmeidiger, leicht feuchter, Teig entsteht.

Kneten Sie möglichst lange, mindestens 5 min, bis der Teig klebrig ist.

Danach etwas Mehl auf die Oberfläche geben und 20 min gehen lassen.

Sobald er fertig ist, mit mehligten Händen nochmals durchkneten (darf ruhig leicht feucht sein).

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.10.04 Bright

Crema di Limoncello M

nach Original sardischem Nonna-Rezept

Zutaten für 20 Portionen

7 Zitrone(n), (unbehandelt)

1 Liter Alkohol 95 %

1 kg Zucker, (feiner)

2 Beutel Vanillinzucker

500 ml Sahne, (bis 1 Liter Sahne zum Kochen nehmen!!)

1 Liter Wasser

Zubereitung

Also eines muss ich vorweg schicken, in Italien besonders auf Sardinien gibt es unzählige Limocello-Rezepte. Eine jede Hausfrau, die etwas auf sich hält hat ihr eigenes Rezept.

Die Zitronen gründlich waschen, schälen, und zwar so fein, dass an der Schaleunterseite nichts weißes ist, sonst wird es bitter im Geschmack. Ich nehme den üblichen Kartoffelschäler und kratze dann das Weiße, welches sich noch an der Schale befindet mit einem normalen Brotmesser schnell runter. Die Schalen in ein Einmachgefäß oder ein Gefäß welches luftdicht verschlossen werden kann, dann den 1 Liter Alkohol dazu. Am besten aus Italien sich mitbringen lassen, kostet ca. 10 Euro die Flasche. Die Mischung 7 Tage stehen lassen. Am 7. Tag ein Sieb nehmen, dünnes Mulltuch hineinlegen und die Mischung in einen Topf (oder ein anderes Gefäß) abschütten. Ich handhabe es meist so: zur Zitronensaison setze ich den Alkohol mit den Schalen an und dann schüttele ich es in eine verschließbare Flasche. Die Schalen entsorge ich normal im Mülleimer.

Jetzt zum eigentlichen.... Limoncello - Crema:

1 Liter Wasser mit dem Zucker aufkochen. Abkühlen lassen. Jetzt gibt man den Zitronenalkohol dazu und verfeinert es je nach Gusto mit der Sahne. Wer es mag, auch mit dem Vanillin-Zucker. Auf die leeren Flaschen verteilen und ab damit ins Eisfach. Durch den hohen Alkohol-Anteil gefriert es nicht durch. Direkt wenn man es aus dem Gefrierer nimmt kann man durch kurzes Schütteln den Crema genießen.

Bei mir wird jeder Limoncello anders, da ich immer mit der Sahne variiere. Was ich mache, hier in Italien gibt es unzählige Sahnearten, Sahne zum schlagen, zum Kochen etc. Ich benutze die dickflüssige Sahne zum Kochen und teils die normale Sahne. Dadurch wird das ganze dickflüssiger und schmeckt.

Ganz toll und als Geheimrezept schmeckt mein Limoncello mit dem selbstgemachten Café-Likör.... Erst Likör eingießen und dann die Crema.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

21.06.06 lilli-marlen

Crema fritta 1 Ei + 3 Eigelb M

- aus Italien -

Zutaten für 4 Portionen

3 Eigelb

120 g Zucker

1 Zitrone(n), abgerieb. Schale

120 g Mehl

1 Prise Salz

½ Liter Milch

1 Ei(er)

Öl, zum Ausbacken
Vanillezucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Eigelbe mit dem Zucker zu einer dicken Creme aufschlagen, Zitronenschale unterrühren, das durchgeseibte Mehl nach und nach unterziehen, salzen.

Milch leicht erwärmen, mit der gesamten Masse zu einer Creme verrühren. Die Creme in einem Topf unter ständigem Rühren bei milder Hitze eindicken lassen (ca. 15 Min.), bis der Holzrührlöffel deutliche Spuren hinterlässt.

Creme in einer 3-4 cm dicken Schicht auf einen Teller streichen, auskühlen und fest werden lassen.

Das Ei verquirlen. Creme in Rauten schneiden, in das Ei tauchen.

Öl in einer Pfanne erhitzen, die Creme darin goldbraun braten, abtropfen lassen, mit Vanillezucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

15.01.07 ulliii

Crostini mit Pilzcreme

Zutaten für 4 Portionen
20 g Steinpilze, getrocknete
1 Knoblauchzehe(n)
1 TL Olivenöl
½ Bund Petersilie, gehackte
Salz und Pfeffer
4 Blätter Minze
1 Spritzer Zitronensaft
10 Scheibe/n Weißbrot

Zubereitung

Steinpilze in 1/4 Liter Wasser 1 Stunde quellen lassen. Herausnehmen und grob hacken. Vom Einweichwasser 100 ml abmessen, den Rest weg gießen. Knoblauch schälen, fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Pilze darin bei großer Hitze dünsten. Knoblauch und Petersilie kurz mitdünsten, salzen und pfeffern. Einweichwasser dazugeben. Pilze mit der Garflüssigkeit pürieren. Püree mit Salz, Pfeffer, Minze und Zitronensaft würzen. Brotscheiben rösten, mit der Creme bestreichen.

Das Rezept habe ich in Italien aufgeschnappt bei einer Party, da wurden aber Paprikastücke verwendet und keine Pilze, aber ich finde mit Pilzen schmeckt das auch sehr lecker.

Brennwert p. P.: 85

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.11.06 Pueppchen20

Italienische Nudeln mit Blumenkohl

Orecchiette mit Blumenkohl

Zutaten für 4 Portionen

1 Blumenkohl

300 g Nudeln, (kleine runde)

1 Bund Petersilie, frische

2 Zehe/n Knoblauch

Salz und Pfeffer

Öl (Olivenöl)

Peperoni, gemahlen

Den Blumenkohl in kleine gabelfertige Röschen teilen und waschen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, zerteilte Knoblauchzehen hineingeben, salzen und den Blumenkohl bissfest garen. Dann den Blumenkohl herausnehmen und beiseite stellen. Im gleichen Kochwasser die Nudeln al dente garen.

In einem zweiten Topf Blumenkohl, Nudeln und reichlich Olivenöl erwärmen. Die Petersilie nicht zu klein geschnitten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Peperoni (am besten Würzmischung für Alio, Olio et Pepperocino, gibt's in Italien-Läden) hinzugeben. Das ganze vorsichtig umrühren und je nach Geschmack noch mit einem Schuss Weißwein abschmecken.

Das Rezept stammt aus dem italienischen Gargano, von einer alten Bäuerin.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.04.03 haselina

Maronen - Parfait M

Zutaten für 6 Portionen

1 Dose Marone(n), geschälte (285 g Einwaage)

1 Vanilleschote(n)

100 ml Milch

2 EL Zucker

375 g Schlagsahne

2 EL Orangenlikör

Schokoladenraspel

1 Orange(n), unbehandelte, die Schale davon
etwas Puderzucker

Zubereitung

Maronen abtropfen lassen und mit dem Schneidstab des Handrührers oder im Mixer pürieren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden, das Mark herauskratzen. Vanillemark, Vanilleschote, Milch, Zucker und 1/3 der Sahne aufkochen. Das Maronenpüree unterrühren, alles abkühlen lassen.

Vanilleschote entfernen. Ein weiteres Drittel der Sahne steif schlagen, unter das Maronenpüree heben. Nach Belieben mit etwas Orangenlikör abschmecken. Eine Kastenform (Inhalt ca. 1 Liter, oder andere Form) mit Klarsichtfolie auslegen. Maronencreme einfüllen. Abgedeckt für mindestens 4 Stunden in das Gefrierfach stellen.

Zum Servieren auf eine Platte stürzen, die Folie abziehen und das Parfait in Scheiben schneiden. Mit Schokoladenraspel und abgezogener Orangenschale - in feine Streifen geschnitten - bestreuen. Restliche Sahne steif schlagen, mit Puderzucker und Orangenlikör abschmecken und dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
19.09.06 babsy1

Nudelsalat trifft Italien

locker, leicht, ideal für Knoblauch- und Grillfreunde

Zutaten für 4 Portionen

300 g Nudeln, kleine(z.B. Farfalle, Hörnchen etc.)

10 Kirschtomate(n)

½ Salatgurke(n)

10 Oliven, schwarze, entkernte

1 Knoblauchzehe(n)

n. B. Kapern, klein geschnittene

4 EL Olivenöl

4 EL Wasser

8 EL Balsamico

Salz und Pfeffer

evtl. Brühe zum Kochen der Nudeln

Zubereitung

Nudeln am besten in Brühe nach Packungsanweisung bissfest kochen. Danach abtropfen und in eine Schüssel geben. Cocktailtomaten waschen und vierteln. Salatgurke schälen und in winzige Würfel schneiden. Oliven und Knoblauch so klein wie möglich schneiden. Alles mit den Nudeln vermengen. Balsamico, Olivenöl und Wasser verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über den Salat geben. Bis zum Verzehr im Kühlschrank mindestens ca. 2 Stunden ziehen lassen. Eignet sich gut als Partysalat, zum Grillen oder auch mal zum Abendbrot. Kam auf Feiern immer sehr gut an, so dass ich dieses Rezept als meinen Einstieg bei Chefkoch.de gewählt habe.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
04.10.06 mermista

Pesto alla Genovese

Zutaten für 100 Portionen

2 kg Basilikum

2 kg Petersilie

200 g Knoblauch

250 g Pinienkerne

300 g Käse (Pecorino), gerieben (trockener Schafskäse am Stück gekauft und frisch gerieben)

1 Liter Öl (gutes Olivenöl)

1 Prise Muskat, je nach Geschmack

Salz und Pfeffer, nicht zu viel

Zubereitung

Pesto - mein Tipp: In all die vorhergegangene Pesto Rezepten und Beschreibungen kann man sehen wie unendlich die Phantasie des Menschen ist. Eindeutig, es gibt eine große Pesto- Fangemeinde, und für sie möchte ich hier einen Tipp geben:

Da gerade Sommer ist, ist es Zeit die (das gestampfte?) Pesto für das Jahr 2002/03 zu machen, denn im Winter werden wir ein so wunderbares Basilikum wie jetzt, auf keinen Fall finden. Bei uns in Italien wird es einmal im Jahr zubereitet, sowie die Tomaten für die Nudelsauce, usw. usw. Je nach Durchschnittsverbrauch ergibt sich die Menge die notwendig ist für die jeweilige Familie, Einzelpersonen, WGs und natürlich Restaurants. Für eine vierköpfige Familie reicht die Menge wie oben angegeben: Die Basilikumblätter abzupfen, dasselbe mit der Petersilie, und getrennt GRÜNDLICH waschen. Richtig abtrocknen lassen und nicht vergessen das Restwasser Pesto faulen lassen kann!

Ich betone; der Name Pesto kommt von PESTARE (stampfen) und Pesto in seinem Ursprung wurde in einem Mörser gemacht/gestampft.

Nun aber sogar ein Originalitätsfanatiker wie ich geht Kompromisse ein und mache mein Pesto mit dem Mixer, geht viel schneller und schmeckt bestimmt genauso gut.

Also jetzt werden die Kräuter und der Knoblauch zuerst in den Mixer grob zerkleinert, danach die Pinienkerne, die Priesen Muskatnuss und der Pecorino-Käse. Dann weiter zerkleinern bis eine homogene Masse entsteht. Beim Mixen sollte Mann/Frau darauf achten, dass die Masse nicht allzu sehr erwärmt wird durch allzu langes mixen, daher kurz und richtig machen.

In eine Schüssel geben und mit einem halben Liter Olivenöl vermengen danach in ein oder mehrere Gläser oder in einen Plastikbehälter mit Deckel geben, mit Olivenöl weiterfüllen bis das Öl ca. einen cm. über den Pesto steht. In der ersten Zeit sollen Sie oft kontrollieren ob das Öl über dem Pesto ist, ansonsten nachfüllen, denn solange keine Luft die Masse erreicht hält dieser ewig. Aber ein Jahr sollte ausreichend sein, denn nächsten Jahr gibt es wieder ein phantastisches Basilikum.

Wenn es dann gebraucht wird empfehle ich Linguine dazu. Es sind die komisch-flache Spaghetti, die schmecken köstlich zur dieser Sauce. Bei deren Zubereitung solltet ihr auf jegliche Sahne verzichten und nur ein wenig Nudelwasser in die Pfanne mit Pesto eingießen, die Linguine dazu, ein wenig Parmesankäse oder Pecorino.

Vermischen und GUTEN APPETIT

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

23.07.06 Hobbykoch1

Spaghetti mit Kirschtomaten M

italienisch für Genießer

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln (Spaghetti)

1 Möhre(n)

1 Staudensellerie

1 Zehe/n Knoblauch

600 g Kirschtomate(n), reife

3 EL Olivenöl

1 Lorbeerblatt

½ TL Oregano

1 TL Thymian

Salz

Pfeffer

3 EL Petersilie, frische

80 g Parmesan

Zubereitung

Die Möhre raspeln, Sellerie fein schneiden, Knoblauch hacken. Öl erhitzen und das Gemüse 5 Minuten dünsten. Ganze Tomaten und trockene Kräuter zugeben und ca. 20 Minuten schneiden, Knoblauch hacken. Öl erhitzen und das Gemüse 5 Minuten dünsten. Ganze Tomaten und trockene Kräuter zugeben und ca. 20 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Spaghetti in Salzwasser al dente kochen. Das Lorbeerblatt aus der Sauce fischen, salzen, pfeffern und mit frisch gehackter Petersilie vermengen. Pasta mit der Sauce übergießen, frisch geriebenen Parmesan darüber streuen und sofort servieren.

Zubereitet ist das Essen schnell, gegessen wird langsam, mit allen Sinnen und Zeit für Gespräche, mit Wein und krönendem Espresso: Schwarz, süß, heiß. Das ist Lebensart auf italienisch. Lassen Sie sich inspirieren und holen Sie sich davon etwas nach Hause.

Das wusste auch schon der große deutsche Dichter Johann Wolfgang von Goethe. Bei einer Reise nach Italien sagte er am 13. April 1787 in Palermo:

"Die Gartenfrüchte sind herrlich, besonders der Salat von Zartheit und Geschmack wie eine Milch ..."

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
2.10.05 ligadarter

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chilischoten

Spaghetti aglio / olio alla Romana

Zutaten für 2 Portionen

400 g Spaghetti

4 Knoblauchzehe(n)

5 Chilischote(n), getrocknete

1 Bund Petersilie, glatte

2 TL Salz

Pfeffer, frisch gemahlen

5 EL Olivenöl, sehr guter Qualität

Zubereitung

Die Spaghetti nach Packungsangabe kochen.

Die Petersilie von den Stängeln zupfen und den Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Ca. 4-5 Minuten bevor die Spaghetti gar sind, einen kleinen Topf mit Olivenöl auf kleinster Flamme aufsetzen und darin die Knoblauchzehen und die Chilischoten bräunen (aufpassen, dass der Knob-

lauch nicht verbrennt! Ich mag den Knoblauch gerne dunkelbraun, da er dann sehr schön nussig schmeckt und kross ist). Das Salz und eine ordentliche Portion Pfeffer zugeben. Die Petersilie 1 Minute bevor die Spaghetti gar sind in das Olivenöl geben.

Die Spaghetti abgießen, sofort in eine Schüssel geben und mit dem Öl übergießen und vermengen. Sofort servieren.

In Italien gehen die Meinungen auseinander, ob dazu überhaupt geriebener Käse gereicht wird. Wenn, dann auf jeden Fall Pecorino und kein Parmesan.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.12.06 cuocoroma

Lettland V

Teigtaschen mit Möhrenfüllung 2 Ei M

Burkanu pardevejs

Zutaten für 4 Personen:

3 Möhren, mittelgroß

Salz

2 Eier

½ Glas saure Sahne

½ Glas Zucker

3 TL abgeriebene Zitronenschale

1 EL gehackte Petersilie

Pfeffer

Für den Teig:

½ Würfel Hefe

½ Glas saure Sahne, lauwarm

3 EL Zucker

1 Glas Mehl, eventuell auch etwas mehr

75 g geschmolzene Butter

1 Eigelb

(1 Glas ca 200 ml fasst.)

Die Möhren schälen, in dünne Scheiben schneiden und in wenig Salzwasser weich kochen. Das dauert etwa 10 Minuten. In der Zwischenzeit ein Ei hart kochen und danach fein hacken. Die Möhren abgießen und mit dem Zucker, der sauren Sahne, den Eiern, der Zitronenschale und der Petersilie vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss das rohe zweite Ei unter die Masse rühren.

Für den Teig die Hefe in der sauren Sahne auflösen und mit dem Zucker verrühren. Mehl und Butter zufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, wenn er zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben. Anschließend abgedeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen, bis er deutlich größer geworden ist.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Teig ausrollen und Plätzchen mit einem Durchmesser von etwa 10 cm ausstechen. Je einen guten Esslöffel von der Möhrenmasse darauf verteilen, die Plätzchen zu Teigtaschen zusammenklappen und an den Rändern gut andrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 25 - 30 Minuten backen, bis die Teigtaschen goldbraun glänzen.

Litauen V

Honig-Wodka

(Krupnikas)

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 1 Große Prise Muskat
- 4 Streifen Zitronenschale
- 175 ml Wasser
- 7 Stangen Zimt
- 3 Gewürznelken
- 350 ml Honig
- 700 ml Wodka

Die Zutaten ergeben ca. 0.9 Liter. Vanilleschote, Muskat, Zimt, Gewürznelken, Zitronenschale und Wasser in einem großen Topf aufkochen lassen und den Honig einrühren. Erneut zum Kochen bringen und 5 Minuten bei geschlossenem Topf kochen lassen. Den Topf von der Herdplatte nehmen und den Wodka einrühren. Man kann die krupnikas heiß servieren oder abkühlen lassen und dann in Flaschen abfüllen.

Kalter Borschtsch 3 Ei M

Saltibarsciai (gesprochen Schaltibarschtschiai), ein litauisches Sommergericht

Zutaten für 4 Portionen

1 große Rote Bete

1 Salatgurke(n)

1 Liter Dickmilch - Sauermilch

Wasser

3 Lauchzwiebel(n)

1 Bund Dill

3 Ei(er)

¼ Liter Schmand

8 Kartoffeln

Salz und Pfeffer, weißer

Zubereitung

Die roten Bete mit Schale gar kochen, schälen, kalt werden lassen. Eier hart kochen, schälen kalt werden lassen.

Rote Bete, 2-3 Eier (ein Ei übrig lassen), Gurke in kleine Würfel schneiden, Lauchzwiebeln klein schneiden, mit Salz und (nicht zuviel) Pfeffer würzen, mit der Sauermilch, der Hälfte des Schmands und dem klein gehackten Dill (etwas übriglassen) vermischen. Dazu Wasser (gern auch kalte Gemüsebrühe) geben, von der Konsistenz soll das Gericht eine kalte Suppe sein. Kalt stellen, es darf gern ein paar Stunden durchziehen.

Pellkartoffeln zubereiten.

Saltibarsciai mit einem viertel gekochten Ei und einem Klecks Schmand servieren, die Pellkartoffeln auf einen extra Teller.

Anmerkungen:

Sauermilch ist die klassische Art, in Litauen wird heute auch oft Kefir verwendet. In deutschen Quellen ist z.T. Buttermilch angegeben, in Litauen eher unbeliebt, für mich aber auch ganz brauchbar. Joghurt - eher nicht. Original litauische saure Sahne ist super, aber leider hier nicht zu bekommen. Schmand kommt dem am nächsten, wer einen russischen Laden mit Frischwaren in der Nähe hat, die saure Sahne ist auch nicht schlecht. Statt Lauchzwiebeln eignet sich auch Schnittlauch, evtl. auch normale Zwiebel, dann aber nicht zuviel und sehr fein gehackt.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

22.11.03 peterjo

Kartoffel-Apfel-Auflauf M

(Puding iz Kartoffelja i Jablok)

Zutaten

450 g Mehliges Kartoffeln ungeschält
1/4 TL Muskat

175 ml Milch

450 g Säuerliche Äpfel
100 g Butter
2 TL Zucker

50 ml Creme double

25 g Paniermehl

Die Kartoffeln in Wasser gar kochen. Die geschälten und entkernten Äpfel in der Zwischenzeit in einem zweiten Topf in 75 Gramm Butter weich dünsten.

Die heißen Äpfel mit dem Zucker und Muskat mischen und beiseite stellen. Die Kartoffeln abgießen und schälen, solange sie heiß sind. Zusammen mit der Milch zu einem glatten Püree verarbeiten. Die Äpfel samt Butter und die Creme double unterheben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Mischung in eine Auflaufform geben. Das Paniermehl darüberstreuen und die restliche Butter in Flöckchen darauf verteilen. In ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Litauische Klöße M

Zeppelins

Klöße

15 mittl. Kartoffeln roh
5 mittl. Kartoffeln gekocht
Salz

Füllung

500 g Schweinehack
1 mittl. Zwiebel

1/2 EI Schmalz
Pfeffer
Salz

Tunke

70 g Speck

1 mittl. Zwiebel

3 Ei Sahne sauer

Die rohen Kartoffeln schälen, reiben und durch ein Leinentuch ausdrücken. Die gekochten Kartoffeln zerdrücken und mit den geriebenen Kartoffeln vermengen. Salzen.

Füllung

Zwiebeln in Schmalz glasig dünsten, zum Hackfleisch geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles gut verkneten.

Klöße

Vom Kartoffelteig jeweils 70-80g abnehmen, mit der Handfläche Breitklopfen.

In die Mitte etwa einen Esslöffel der Füllung geben. Füllung mit dem Kartoffelteig sorgfältig umhüllen und einen länglichen, enteneigroßen Kloß formen.

Die so vorbereiteten Klöße legt man in leicht siedendes Wasser und kocht sie etwa 25 bis 30 Minuten. (Testkloß entnehmen!)

Klöße mit einer Schaumkelle entnehmen und in eine vorgewärmte Schüssel geben und mit der Tunke übergießen.

Tunke:

Speck auslassen und grob gehackte Zwiebel darin anrösten. Mit saurer Sahne verrühren.

Litauisches Brot mit Hüttenkäse und Speck 1 Ei M

Zutaten

50 ml Pflanzenöl

175 g Magerer Speck, fein gehackt

2 Ei Feingehackte Zwiebel

50 ml Honig

175 ml Milch

1 Ei

175 g Hüttenkäse

150 g Vollkornmehl

150 g Weizenmehl

2 TI Backpulver

1/2 TI Backnatron

1 TL Salz

Das Pflanzenöl in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erhitzen. Den Speck darin einige Minuten anbraten. Die Zwiebel dazugeben und halb Gardünsten. Denn den Honig hinzufügen, erhitzen und von der Herdplatte nehmen. Die Milch, das Ei und schließlich den Hüttenkäse unterrühren.

Alles gut vermischen und beiseite stellen. Die beiden Mehlsorten zusammen mit dem Backpulver, Backnatron und Salz in eine große Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde formen, die Hüttenkäse-Mischung hineingießen und vorsichtig einarbeiten. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Den Brotteig in eine gefettete und mit Mehl bestreute Kastenform streichen. Die Oberfläche des Brotlaibes mit einem Spachtel glätten und die Form zweimal auf eine

harte Fläche fallen lassen, um eventuelle Luftblasen zu entfernen. In ca. 45-50 Minuten goldbraun backen. Das Brot 15 Minuten auf einem Drahtrost abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Vor dem Servieren vollständig auskühlen lassen.

Rote - Bete Suppe (kalt) 3 Ei M

aus Litauen

Zutaten für 3 Portionen

½ Liter Buttermilch

6 Rote Bete, gekochte, geschälte

1 Gurke(n)

2 TL Dill

2 EL Schnittlauch

1 TL Zucker

1 TL Salz

3 Ei(er), gekochte

4 EL Schmand

4 Kartoffeln, gewürfelte, gekochte

Zubereitung

Rote Bete und Gurke fein reiben. Buttermilch unterrühren. Feingehackten Dill und Schnittlauch dazugeben (schmeckt auch ohne Dill, den mag ich nämlich gar nicht, aber er stand im Originalrezept), mit Zucker und Salz abschmecken.

In Suppenteller verteilen und Eispalten und Kartoffeln darauf verteilen. Mit Schmand servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.01.05 Mausejulchen

Rote Bete - Suppe aus Litauen 2 Ei M

Kalt für heiße Sommertage

Zutaten für 2 Portionen

500 ml Kefir

500 ml Buttermilch

330 g Rote Bete, in Streifen

½ Salatgurke(n), in groben Streifen

1 Lauchzwiebel(n)

1 Petersilie

1 Dill

2 Ei(er), gekocht

1 Prise Salz

Kartoffeln (Salzkartoffeln)

Zubereitung

Kefir, Buttermilch und Rote Bete in einen Topf geben. Salatgurke raspeln, Lauchzwiebelgrün in feine Streifen schneiden, Petersilie und Dill hacken und beifügen, evt. mit Salz abschmecken und mit geviertelten Eiern dekorieren. Dann ca. 1 Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Dazu reicht man auf einem gesonderten Teller Salzkartoffeln.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

07.04.05 hhuetchen

Süßer Apfelbrotauflauf 2 Ei M

Zutaten

100 g Butter

400 ml Milch

100 g Hellbrauner Zucker

6 sl Weißbrot, ohne Kruste

2 Dessertäpfel

2 Eier

50 ml Joghurt (griechische Art)

1/2 TI Vanilleessenz

1 ds Mandelaroma

1/4 TI Piment, zerstoßen
1/4 TI Salz
75 g Datteln, entsteint, gehackt
5 TI Weizenkeime

Für die Sauce

175 g Zucker
2 EI Maismehl
300 ml Wasser
45 g Butter
3 EI Zitronensaft

Butter, Milch und Zucker zusammen bei niedriger Hitze in einem Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen und sich der Zucker aufgelöst hat. Beiseite stellen. Das Brot in Würfel schneiden. Die geschälten Äpfel entkernen und in Scheiben schneiden. Brot und Apfelscheiben zusammen in einer Lage in eine entsprechende Auflaufform geben. In einer Schüssel Eier, Joghurt, Vanilleessenz, Mandelaroma, Piment und Salz verrühren. Die Milchmischung und die fein gehackten Datteln untermischen. Die Flüssigkeit über die Äpfel und das Brot gießen und 10-15 Minuten einweichen lassen.

In der Zwischenzeit den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Auflauf mit den Weizenkeimen bestreuen und 40 Minuten backen, bis er aufgegangen und goldbraun ist. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten. Dazu den Zucker und das Maismehl in dem Wasser bei starker Hitze unter Rühren aufkochen lassen.

Die Butter und den Zitronensaft unter Rühren zugeben und vom Herd nehmen, sobald der Zucker sich aufgelöst hat. Den Apfel-Brot-Auflauf zusammen mit der warmen Zitronensauce warm servieren. Als Beilage Vanilleeis oder zerdrückte und gezuckerte Preiselbeeren.

Szameitische Klöße 1 Ei M

Klöße

6 Kartoffeln gekocht
2 kg Kartoffeln gerieben
Salz

Füllung

500 g Quark

100 g Speck geräuchert

1 Ei

Majoran

Soße

2 Ei Butter

2 Ei Sahne sauer

Die geschälten Kartoffeln reiben, durch ein Leinentuch auspressen. Den Saft abstehen lassen. Die Kartoffelmasse wird mit den zerstampften gekochten Kartoffeln vermengt, die sich im Kartoffelwasser abgesetzte Stärke wird wieder hinzugefügt. Salzen, alles gut durchkneten.

Füllung

Den Quark glattrühren und mit dem feingewürfelten Speck, Ei, Salz und Majoran vermischen.

Soße

Butter auslassen und mit saurer Sahne mischen.

Aus der Kartoffelmasse 2 cm hohe und 9 cm im Durchmesser runde Böden formen, auf jede je 1 Esslöffel der Quarkfüllung geben, die Füllung gut einschließen, dabei die Ränder festdrücken und längliche oder runde Klöße formen.

Klöße in kochendes Salzwasser geben und bei vorsichtigem Umrühren eine halbe Stunde kochen.

Klöße mit Schaumkelle aus dem Topf nehmen, in eine Schüssel geben. Mit einer Soße aus Butter und saurer Sahne überziehen.

Weißer Salat 5 Ei M

aus Litauen

Zutaten für 4 Portionen

5 m.-große Kartoffeln, gekocht

5 m.-große Möhre(n), gekocht

200 g Erbsen (TK, ersatzweise a.d. Dose)

100 g Mayonnaise, leichte

100 ml saure Sahne oder Joghurt

1 m.-große Zwiebel(n)

5 Ei(er), hartgekocht

Schnittlauch

2 m.-große Gurke(n) (Salzgurken)
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln und Möhren schälen und in Stücke schneiden, ebenso die Salzgurken. Eier in Scheiben, Zwiebel in Würfelchen schneiden, Schnittlauch hacken.

Das Gemüse vermischen. Mayonnaise und Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und unterrühren. Zuletzt die Eierscheiben unterrühren oder darauf verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 12 Minuten

24.01.05 Mausejulchen

Luxemburg V

Hippen (spezielle Waffeln aus Luxemburg) 9 Ei

ZOCKERWÄFFELCHER

Zutaten für 20 Portionen

500 g Mehl, Typ 405, doppelt gesiebt

500 g Grieß - Zucker, extrafein

500 g Butter, (KEIN Butterschmalz oder Margarine)

1 Prise Salz

2 Pkt. Vanillezucker, echt

9 Ei(er), (Gesamtmenge ohne Schale ca. 500 g)

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Nach und nach die Eier einzeln in einer Tasse aufschlagen und dazugeben. Weiterhin fleißig rühren, bis auch das letzte Zuckerkörnchen geschmolzen ist. Doppelt gesiebtes Mehl mit einer Gabel vorsichtig unterheben.

Ein Hippeneisen (spezielles Waffeleisen) erhitzen, etwas Butter hineingeben. Den Teig mittels eines Teelöffels hineingeben, Hippeneisen schließen und backen. Die "Zockerwaffelchen" zu spitzen Tüten Hippen) aufrollen und auf einem Rost auskühlen lassen. Diese Hippen halten sich in einer gut verschlossenen Blechdose wochenlang. Bei uns werden sie allerdings ratzfatz verspeist.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.01.05 FADI

Malta V

Kartoffeln mit Fenchel

Patata Fgata - Rezept aus Malta

Zutaten für 4 Portionen

6 Kartoffeln, mittelgroß

2 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

250 ml Brühe

Fenchelsamen

Salz

Pfeffer

2 EL Öl

Zubereitung

Kartoffeln schälen und waschen. Zwiebeln abziehen. Beides in Scheiben schneiden und zusammen in einen Schmortopf legen.

Knoblauch abziehen, fein hacken und darüber geben. Alles mit Fenchelkernen bestreuen. Brühe und Öl darüber geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Topf mit einem Deckel verschließen, bei großer Hitze etwa 5 Minuten aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und in weiteren 15 Minuten langsam gar kochen.

Eignet sich als Beilage zu Fleischgerichten.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

15.07.03 Liesbeth

Niederlande V

Amsterdamer Käsesalat M

250 g Edamer

2 feste Birnen

1 Zwiebel

1/2 Knoblauchzehe

4 El Zitronensaft

Salz

Pfeffer

4 El Öl

1 Bund Schnittlauch

Zwiebel in sehr feine Würfel schneiden, Knoblauchzehe durchpressen, beides mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Öl verrühren.

Birnen in Viertel, dann in dünne Scheiben schneiden, sofort in die Salatmarinade geben, damit sie nicht braun werden. Edamer in Würfel schneiden, hinzufügen, alles gut vermischen und mindestens 30 Min. durchziehen lassen gut abschmecken. Schnittlauch mit einer Schere in Röllchen schneiden, über den Salat streuen.

Dazu schmeckt Baguette oder Roggentoast.

22 g Eiweiß, 103 g Fett, 56 g Kohlenhydrate, 6019 kJ, 1437 kcal.

Zubereitungszeit 45 Minuten

Apfelkrapfen 2 Ei M

Oliebollen

Zutaten für 8 Portionen

500 g Mehl (möglichst Weizenvollkorn)

25 g Hefe (alternativ 1 Pck. Trockenhefe)

250 ml Milch, lauwarm

100 ml Saft (Apfeldicksaft), alternativ 50 g Zucker

2 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillinzucker

60 g Butter, weiche

2 EL Calvados oder Cognac

2 große Äpfel (z.B. Boskop)

500 ml Fett zum Frittieren (kann auch mehr sein)

100 g Korinthen

100 g Sultaninen

Mehl, Hefe, Milch, Apfeldicksaft bzw. Zucker, Eiern, Salz, Vanillezucker in eine Schüssel geben und einen Teig herstellen. Butter evtl. zum Schluss zufügen. Den Teig so lange glatrühren, bis er Blasen zieht. Dann mit einem Tuch abdecken und für mind. 1 Stunde zum Gehen lassen an einen warmen Ort stellen (das Volumen sollte sich mindestens verdoppeln).

In der Zwischenzeit die Korinthen und Sultaninen (alternativ kann man auch 200 g ungeschwefelte Rosinen verwenden) auf einem Sieb abspülen, auf Küchenpapier abtrocknen und in einem Schälchen mit dem Calvados bzw. Cognac zugedeckt ziehen lassen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse

entfernen und in kleine Stücke schneiden oder sogar grob raspeln - ich mache Würfel von ca. 5-8 mm Kantenlänge.

Das Frittierfett in einem Topf auf ca. 160-170°C erhitzen (wenn das Fett zu heiß ist, wird das Gebäck zu dunkel).

Nach dem Gehen den Teig noch einmal gut durchrühren, dann die Rosinen und die Apfelstückchen zumischen.

Mit zwei Esslöffeln (diese vorher einmal ins heiße Fett stecken) kleine Bällchen aus dem Teig formen und im Fett unter regelmäßigem Wenden goldbraun backen. Dann auf einer dicken Lage Küchenpapier abtropfen lassen und in etwas Zucker eintauchen.

Hinweis: Oliebollen sind Apfelkräpfen aus Holland. Traditionsgebäck zu Neujahr.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

18.09.06 Yrdyl

Flambierter Apfelpfannkuchen 4 Ei M

2 Eier

2 Eigelb

Salz

1/4 l Milch

1/8 l Wasser

200 g Mehl

4 Äpfel

1/2 Zitrone (Saft von)

2 Eiweiß

Öl

8 El Calvados

Zimt

80 g Zucker

Eier, Eigelb, Salz, Milch, Wasser und Mehl mit dem Handrührgerät glatt rühren und 20 Min. quellen lassen. Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, Ringe schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter den Pfannkuchenteig rühren.

Öl in einer Pfanne auf 2 oder Automatik-Kochplatte 8 - 10 erhitzen, Apfelscheiben hineingeben, etwas Teig darübergießen. Wenn die Oberfläche fest ist, den Pfannkuchen wenden und weiterbraten.

Pro Pfannkuchen 2 El. warmen Calvados anzünden und brennend über den Apfelpfannkuchen gießen. Zimt und Zucker mischen,

über die fertigen Pfannkuchen streuen.

52 g Eiweiß, 62 g Fett, 296 g Kohlenhydrate, 8589 kJ, 2050 kcal.

Orangenplätzchen M

Oranje Köken -

Menge: 60

200 g Butter

150 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Prise : Salz

75 g Orangeat fein gehackt

2 Orangen Schale, gerieben

300 g Mehl

150 ml Milch

100 g Marmelade, Orangen-, bitter

50 g Puderzucker

3 Ei Zitronensaft

Lebensmittelfarbe, gelb, rot

Fett mit Zucker, Vanillin und Salz schaumig rühren. Orangeat und Orangenschale unter das Mehl mischen. Mit der Milch unter die Zucker-Fett Mischung rühren. Sehr kleine Häufchen auf ein Blech mit Backpapier setzen oder spritzen. Im vorgeheizten Rohr bei 175°C 8-10 min backen, bis sie am Rand hellbraun sind.

Abgekühlte Plätzchen auf der Unterseite mit glattgerührter Marmelade bestreichen und je zwei zusammensetzen. Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren. Dritteln. Je einen Teil rot, gelb und orange einfärben. Plätzchen damit graffitiartig verzieren

Schokoladencreme 1 Ei + 1 Eigelb M

Chokoladevla met mandarijntjes

Menge: 6

3/4 l Milch

25 g Kakao

30 g Stärkemehl

60 g Zucker

1 Ei

1 Eigelb

Mandarin-Orangenspalten Curacao

Den Kakao und das Stärkemehl mit etwas Milch anrühren und den Zucker und die Eier daruntermischen.

Die restliche Milch zum Sieden bringen und nach und nach unter die Kakao-Mischung rühren.

In die Kasserolle zurückgießen und unter fortwährendem Rühren 3 Minuten kochen lassen.

In Schüsseln füllen und kaltstellen.

Mit den Mandarin-Orangenspalten garnieren und vor dem Servieren mit etwas Curacao beträufeln.

Vla mit Sahne 2 Ei M

Hollands Lieblingsnachspeise

Zutaten für 6 Portionen

1000 ml Milch

250 ml Sahne

70 g Zucker

2 EL Zucker

2 Ei(er)

40 g Speisestärke

Zubereitung

Zucker mit Eiern schaumig schlagen. Speisestärke mit 2 EL Milch verrühren. Weitere Milch langsam erhitzen. Wenn die Milch anfängt zu kochen, gleich die Hitze reduzieren und durchrühren. Eine Minute leicht kochen lassen, immer rühren.

Jetzt ein paar Esslöffel heiße Vla (Stärkemilch) durch die Eiemischung rühren. Nun die Eiemischung mit der Vla verrühren. Eine Minute leicht kochen und rühren.

Vla in eine Schüssel gießen. Die Schüssel zum Abkühlen in kaltes Wasser stellen und alle 5 Minuten gut verrühren, sonst formt sich ein Fell. Wenn die Vla genügend abgekühlt ist, im Kühlschrank weiter kalt stellen. Sahne mit 2 EL Zucker aufschlagen und unter die kalte Vla mischen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.08.05 edda55

Norwegen V

Schwedenpunsch

Zutaten für 2 Portionen

1 Tüte/n Rosinen, (kernlos)

1 Flasche Rum

1 Flasche Amaretto, (Mandellikör)

1 Tüte/n Mandel(n) (Splitter)

1 Flasche Wein (Glühwein)

Zubereitung

Dieses Rezept brachte ich aus meinem Winterurlaub aus Norwegen mit. Es ist dort im Winter aufgrund seiner Einfachheit und wärmespendenden Wirkung sehr beliebt.

Zubereitung: die Rosinen und Mandelsplitter ca. 2-3 Tage zuvor in Rum (54% oder mehr -> Stroh...80%...) einlegen.

Den Glühwein erhitzen. Dann gebt ihr nach Bedarf (ich nehme eine kleine Saucenkelle voll - sind ungefähr 3 gute Teelöffel) Rosinen und Mandelsplitter zusammen mit ca. 2 cl Rum in ein Teeglas. Dazu 2 cl Amaretto. Zum Schluss einfach das Glas mit dem Glühwein eurer Wahl auffüllen, umrühren und "fertig is". VORSICHT: die Wirkung setzt nach ca. 5 Gläsern schlagartig ein.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

07.06.04 dipsi

Sirupsnipper M

Knusper-Sirupkekse aus Norwegen (Weihnachtgebäck)

Zutaten für 1 Portionen

125 g Sirup, (hell oder dunkel)

125 g Zucker

65 ml Milch

1 TL Backpulver

½ TL Ingwer, gemahlen

1 TL Pfeffer, gemahlen

125 g Butter

500 g Mehl

Zubereitung

Sirup und Zucker erwärmen, die Butter darin auflösen. Die restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und die warme Masse eingießen und gut verkneten. In kleinen Portionen sehr, sehr dünn ausrollen (fast so dünn wie Strudel) und Rhomben schneiden. Bei 180° C etwa 8 Min backen. Bis sie gebräunt sind.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.10.02 Froggy

Waldpilzsuppe mit gebackenem Knoblauch M

Rezept aus Norwegen

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pilze (Waldpilze), gemischte

4 EL Butter

1 EL Olivenöl

1 Zwiebel(n), feingehackt

1 EL Thymian

2 Knolle/n Knoblauch

1 Liter Hühnerbrühe (für Vegetarier Gemüsebrühe)

200 ml Sahne

4 Scheiben Brot, geröstetes, in Stücke geschnitten

Salz und Pfeffer

einige Pilze, gestückelt

n. B. Schnittlauch oder Petersilie

1 EL Öl (Pilz - oder Trüffelöl) nach Bedarf

1 Schuss Zitronensaft

Zubereitung

Die Kappe der Knoblauchknollen abschneiden. Dann ein paar Tropfen Olivenöl darauf träufeln und bei 200°C im Backofen so lange backen, bis die einzelnen Knoblauchzehen weich sind. Dies dauert ca. 20-30 Minuten.

Die Pilze säubern und in kleine Stücke schneiden, einige Pilze zurückbehalten und zur Seite legen.

Butter im Topf zerlassen und Zwiebel kurz anbraten. Pilze, Thymian, Salz und Pfeffer zugeben. Einige Minuten schmoren lassen. Dann mit Brühe aufgießen und 15 - 20 Minuten köcheln lassen. Sahne zugeben. Die Knoblauchzehen aus der Knolle nehmen und zur Suppe zugeben (ohne Schalen, die Zehen lassen sich leicht aus der Schale drücken).

Alles zusammen mit einem Pürierstab mixen (wenn die Suppe zu dick ist, evtl. mit Brühe oder Milch verdünnen).

Zum Schluss noch einmal abschmecken und einen Schuss Zitronensaft zufügen.

Als Dekoration die zurückbehaltenen Pilze in Stücke schneiden, kurz in der Pfanne anbraten und auf die Teller verteilen. Die gerösteten Brotstückchen und ein bisschen Schnittlauch oder Petersilie drüber streuen.

Wer hat und mag, kann noch einige Tropfen Pilzöl oder Trüffelöl in die Mitte geben. Das intensiviert noch einmal den Geschmack.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.06.06 Monikah

Zimtschnecken 1 Ei M

wie direkt aus Norwegen

Zutaten für 30 Portionen

50 g Hefe

150 g Margarine oder Butter

½ Liter Milch

½ TL Salz

1 dl Zucker

2 TL Kardamom

1 Ei(er)

1.5 kg Mehl

Für die Füllung:

75 g Butter oder Margarine

1 dl Zucker

2 TL Zimt

Zubereitung

Krümeln die Hefe in die Schüssel. Zerlassen die Margarine oder Butter, gib die Milch dazu und erwärme die Flüssigkeit bis fingerwarm. (37 C) Verrühre die Hefe mit einem kleinen Teil der Flüssigkeit. Füge dazu den Rest der Flüssigkeit, Salz, Zucker, Kardamom, das Ei und den größten Teil des Mehls. Verarbeite den Teig, bis er geschmeidig ist und sich von der Schüssel löst. Stäube etwas Mehl darüber. Decke die Schüssel mit Folie ab. Lass den Teig zu doppelter Höhe gehen. Rechne mit 30-40 min.

Rühre die Zutaten für die Füllung zu einer weichen Masse. Knete den Teig ein paar Minuten lang in der Schüssel. Schabe den Teig auf ein bemehltes

Backbrett. Knete mehr Mehl hinein. Der Teig ist fertig geknetet, wenn er sich leicht von den Händen und dem Backbrett löst.

Teile den Teig in zwei Hälften. Rolle jede zu einem rechteckigen Stück von ca. 20 cm Breite und 40 cm Länge aus. Verteile die Füllung auf beide Stücke. Rolle sie entlang der Längsseite auf. Schneide sie in ca. 2 cm breite Stücke. Lege sie mit der Schnittfläche in Papierförmchen oder auf das mit Backpapier bedeckte Blech. Lass sie unter einem Tuch bis zur doppelten Höhe gehen, etwa 20-30 min. Bepinsle sie mit einem zusammengerührtem Ei. Bestreue eventuell mit Hagelzucker oder Mandelstücken.

Backen: mittlere Schiene bei 250°C, 8-10 min.

Statt Zimt kann man auch Vanille nehmen, dann werden es leckere Vanilleschnecken!

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

24.11.02 Froggy

27.02.03 Froggy

Österreich V

Äpfel im Mantel 1 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen
200 g Butter o. Margarine
50 g Mehl

Für den Teig:

400 g Mehl, griffig
Salz
50 g Butter
20 g Puderzucker
30 g Hefe (Germ)

190 ml Milch

1 Eigelb

8 kleine Äpfel, feste, säuerliche
½ Zitrone(n), Saft und Schale
50 g Zucker
100 g Marmelade (Johannisbeermarmelade - Ribiselmarmelade)
1 Ei(er), zum Bestreichen

Zubereitung

Plunderteig zubereiten:

Fettziegel: Butter mit Mehl fein verbröseln, zu einem rechteckigen Ziegel formen, kalt rasten lassen.

Teig: Für Dampf Germ mit 1 Kaffeelöffel Zucker, 1 Esslöffel Mehl und etwas Milch glatt verrühren. In einem handwarmen Wasserbad oder bei Zimmertemperatur bis zur doppelten Höhe aufgehen lassen.

Mehl in einen Weidling geben, salzen, in das Mehl eine Grube drücken, Dampf hinein geben, mit Mehl abdecken, die zerlassene Butter und die übrigen Zutaten beifügen, mit einem Kochlöffel vermengen und so lange abschlagen, bis der Teig sich vom Weidling und vom Kochlöffel löst, seidig glatt ist und Blasen wirft. Teig mit Mehl bestäuben, mit einem Tuch zudecken, 20 Minuten an einem warmen Ort aufgehen lassen.

Teiglaibchen kreuzförmig einschneiden, kreuzförmig ausrollen, den Fettziegel in die Mitte legen und einschlagen, auf eine Größe von 20 x 50 cm ausrollen, auf Drittelgröße einschlagen, zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen.

Teig nochmals 20 x 50 cm ausrollen, auf Drittelgröße einschlagen, nochmals rasten lassen. Den Teig 3 mm stark ausrollen, Quadrate von 12 x 12 cm radeln, Die entkernten Äpfel in die Mitte setzen und mit Marmelade füllen.

Die Äpfel sollten vorher geschält und in Zitronen-Zuckerwasser blanchiert sein. Gut abtropfen lassen. Die Ecken der Quadrate mit Ei bestreichen, gegengleich über den Apfel legen, mit Ei bestreichen, die Ecken mit einer kleinen Scheibe aus Plunderteig fixieren, wieder mit Ei bestreichen und bei 200 Grad 25 Minuten backen.

***Weidling ist eine große breite Schüssel.

***Plunderteig ist ein Germblätterteig und in Österreich sehr beliebt.

Tipp: Als Hauptspeise für vier Personen, als Nachspeise für acht Personen.

Brennwert p. P.: 568

Zubereitungszeit: ca. 95 Minuten

30.06.03 Nora

Bienekorbchen 1 Ei

Zutaten für 6 Portionen

180 g Kekse (Biskuitplätzchen)

240 g Butter

210 g Puderzucker

1 Ei(er)

8 EL Rum

1 EL Kakaopulver

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Kekse (Biskuitplätzchen, in der Größe der Förmchen)

Zubereitung

Für die braune Rohmasse 180 g zerriebene Biskuitplätzchen, 100 g weiche Butter, 180 g Puderzucker, 1 Ei, 4 EL Rum und 1 EL Kakaopulver mit einem Mixer gut verrühren. Wenn eine braune klebrige Masse entstanden ist, diese für ca 1 Stunde in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird. Für die Füllung 140 g Butter, 30 g Puderzucker, 4 EL Rum, 1 Päckchen Vanillezucker anschließend in den Mixer geben und verrühren, so dass eine gelbe Masse entsteht. Diese Masse ebenfalls für 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Dann die braune Rohmasse aus dem Kühlschrank entnehmen, kleine Kugeln daraus formen und in Puderzucker rollen, so dass die Kugel schön weiß wird. Evtl. noch mal in den Kühlschrank stellen, wenn die Masse zu weich wird.

Wenn alle Kugeln fertig sind, die Förmchen (siehe Anmerkung) mit Puderzucker einreiben, so dass das Förmchen staubtrocken wird. Nun die Kugel eindrücken und in die Mitte ein Loch drücken. Die Füllung mit einem Löffel einfüllen und zum Abschluss ein Biskuitplätzchen als Boden andrücken. Das Förmchen vorsichtig abheben. Den Inhalt dann auf ein Tablett oder Teller stellen.

Anmerkung: Die Förmchen (Bienenkörbchen, Bienenstöcke) haben die Form eines Bienenkorbes und man bekommt man sie in Österreich oder der Tschechischen Republik (unter dem Namen vceli ul) in Haushaltswarengeschäften. In Deutschland konnte ich bisher noch keine Quelle ausfindig machen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
13.12.06 Natokh

Dalmatinische Orangentorte 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei(er), getrennt

265 g Zucker

140 g Mandel(n), gerieben

2 Orange(n), abgeriebene Schale und Saft

70 g Mehl

1 TL Backpulver

1 EL Rum

Früchte (Geleefrüchte), zum Dekorieren

Zubereitung

Bevor Dalmatien nach dem Wiener Kongress an Österreich fiel, war es venezianisch gewesen, was in der Neigung zu Obsttorten seinen Ausdruck findet. Kreiert wurde die Orangentorte angeblich in Ragusa (Dubrovnik), im Land, wo schon die Orangen blühen. Gekühlt serviert ist sie eine köstli-

che Erfrischung in den Sommermonaten. Durch den ausgeprägten Orangengeschmack schmeckt sie aber auch sehr gut im Winter.
Die Zutaten gelten für eine Springform von 26 cm
Eine Springform gut ausbuttern und bemehlen.

Eiweiß mit 90 g Zucker zu Schnee schlagen. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig rühren, Saft und abgeriebene Schale einer Orange untermengen. Eischnee auf die Dottermasse gleiten lassen. Gemahlene Mandeln darauf streuen, Mehl mit Backpulver mischen und darüber sieben. Alles locker unterheben. Die Masse in die Springform füllen, glatt streichen und bei 190°C im vorgeheizten Ofen 30 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen.

Für den Sirup: 125 g Zucker mit 125 ml Wasser ca. 5 Minuten kräftig kochen lassen. Kurz abkühlen lassen und 1 EL Rum, Saft und abgeriebene Schale einer Orange untermischen. Lauwarm abkühlen lassen und die Torte damit tränken. Mit Geleefrüchten dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
27.02.02 Aurora

Dämpfte Hex 2 Ei

knusprige Kartoffelgratinspezialität aus Österreich

Zutaten für 2 Portionen
650 g Kartoffeln
1 EL Olivenöl

2 m.-große Ei(er)

1 m.-große Zwiebel(n)
1 EL Schnittlauch, Röllchen
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Wer die Zwiebel dazugeben will, braucht evt. 1 EL Öl mehr, das ist Geschmackssache.

Einfach die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. In der Pfanne mit Öl erhitzen und knusprig braten. Wer will, kann jetzt die Zwiebeln dazugeben. Entweder drunter mischen oder mit zusätzlichem Fett anrösten, würzen.

Nebenbei je Person ein Spiegelei machen. Das dann auf dem Teller über die Kartoffel legen. Schnittlauch drüberstreuen.

Tipp: Man kann die Dämpfte Hex auch lustiger servieren. Dazu die Kartoffeln im Backofen machen. Ofen auf 180°C vorheizen, dann das Öl in eine

feuerfeste Form geben. Die Kartoffelscheiben dachziegelartig in die Form legen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann schmeckt es gut, wenn man anstatt des 1 EL Öls noch einen nimmt (Punkte) und die Kartoffeln damit bepinselt. Dieses Gratin mit Alufolie bedecken und auf der untersten Schiene ca. 5 Minuten vorgaren. Dann die Temperatur auf 220°C erhöhen und eine halbe Stunde im Rohr lassen.

Erst beim Herausnehmen den Schnittlauch drüber. Die Form, so wie sie ist, auf den Tisch stellen. Sieht aus, wie eine hübsche Sonnenblume. Bei der Variante lass ich meist sogar das Spiegelei und die Zwiebel weg.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.06.05 kaddiey

Erdäpfelroulade mit Scampi und Ziegenkäse 2 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

500 g Kartoffeln, gekocht, mehlig (Erdäpfel)

150 g Mehl, glattes

2 Eigelb

200 g Käse, Ziegen- oder Schafskäse

300 g Scampi, geschält

Olivenöl

Salz und Pfeffer

Muskat

Zubereitung

Erdäpfel durch eine Presse geben. Inzwischen die Scampi klein schneiden, salzen und pfeffern und in dem Olivenöl 1 Minute anbraten.

Kartoffelmasse mit den Eigelben, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann zwischen Backpapier mit etwas Mehl 5 mm dick ausrollen.

Oberes Backpapier entfernen. Ziegenkäse zerkrümeln und auf die Kartoffelmasse legen. Die Scampi darüber geben und das Ganze mit Hilfe des unteren Backpapiers aufrollen.

Alufolie mit Öl einstreichen. Die Rolle darin einpacken und ca. 15 Minuten in Wasser ziehen lassen.

Die Erdäpfelroulade in Scheiben schneiden und zu einem Salat servieren.

In Österreich ist die Erdäpfelroulade mit anderer Füllung bekannt (Speck & Lauch, oder Spinat & Käse). Wird aber genauso zubereitet. Ich finde diese Variante sehr pfiffig.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.10.06 stanze

Gebratene Polenta mit Salbei

Zutaten für 4 Portionen

750 ml Wasser

200 g Grieß (feiner Maisgrieß)

2 EL Olivenöl

12 Blätter Salbei, kleine frische

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eine Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen.

Wasser salzen und aufkochen, Maisgrieß einrieseln lassen und bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren ca. 15 min dick cremig einkochen.

Polenta salzen, pfeffern, in die Schüssel füllen, glatt streichen und ein wenig abkühlen lassen.

Polenta mit Frischhaltefolie zudecken und auskühlen lassen.

Polenta aus der Schüssel stürzen und Folie abziehen. Polenta in ca. 1 1/2 cm breite Scheiben schneiden, Scheiben halbieren oder dritteln.

In einer Pfanne Öl erhitzen, Polenta darin beidseitig braten (siehe Tipp).

Gegen Ende der Garzeit Salbeiblätter einstreuen und knusprig braten.

TIPPS: Ersetzt man einen Teil oder die ganze Wassermenge mit Milch, schmeckt die Polenta feiner.

Geschmacksintensiver wird sie, rührt man am Ende der Garzeit 30g Parmesan unter.

Diese Polenta ist eine praktische Sache, in Frischhaltefolie gewickelt kann man sie mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahren und bei Bedarf braten.

Die original venezianische Polenta ist übrigens weiß, diese ist aber kaum in Österreich erhältlich

Brennwert p. P.: 219

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

01.06.04 J.Oliver

Gefrorene Schoko - Sahne M

aus Österreich

Zutaten für 1 Portionen

50 g Schokoladenraspel

1 EL Zucker

etwas Milch zum Anrühren

¼ Liter Sahne

1 EL Schokoladenraspel zum Verzieren

Zubereitung

Schokoladenraspel, Zucker und die Milch auf dem Herd zu einem dicken glatten Brei verrühren. Haben sich die Zutaten aufgelöst? Dann erkalten lassen, aber immer wieder dabei umrühren. Sahne steif schlagen und die Masse damit vermischen. Alles in eine Form nach Wahl geben und diese in der Kühltruhe gefrieren lassen.

Vor dem Verzehr mit SchokoraspeIn verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.09.06 babsy1

Käsfladen 2 Ei M

typisches Rezept aus Vorarlberg / Österreich

Zutaten für 2 Portionen

300 g Mehl

15 g Hefe

300 g Käse, mehrere Sorten (Räbkäse, Rheintaler, Emmentaler)

2 große Zwiebel(n)

2 Ei(er)

etwas Milch

etwas Salz und Pfeffer

etwas Wasser

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Salz und Wasser einen Brotteig kneten. Zudecken und etwas gehen lassen.

Inzwischen Zwiebel fein schneiden, Käse fein hobeln. Eier, Gewürz und wenig Milch dazugeben. Alles gut miteinander vermischen. Den Teig ca. 1 cm dünn ausrollen, damit ein Kuchenblech belegen und am Rand hochdrücken.

Mit der Füllung bestreichen und bei ansteigender Hitze goldbraun backen. Noch heiß servieren.

Dazu trinkt man einen guten Most oder Kaffee.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

21.04.06 Paradise_eva

Kristall - Kugeln 1 Eiweiß M

Leckerln aus Österreich

Zutaten für 1 Portionen

150 g Haselnüsse oder Mandeln, geröstete

200 g Puderzucker

1 Tafel Schokolade, 2 Riegel davon

1 Eiweiß

2 EL Rum

n. B. Zucker (Hagelzucker oder grober Kristallzucker)

Zubereitung

Die gerösteten Haselnüsse und die Schokoladenriegel werden gerieben. Dann die übrigen Zutaten zugeben und gut vermischen.

Aus dieser Masse formt man Kugeln und dreht sie in Hagelzucker oder grobem Kristallzucker.

Allerdings: Man lässt sie dann 1 - 2 Tage nur trocknen!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

11.09.06 babsy1

Laugenbrötchen M

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl

2 TL Salz

1 TL Zucker

250 ml Wasser, lauwarmes

1 Würfel Hefe

40 g Margarine

evtl. Salz, grobes oder

evtl. Käse, zum Bestreuen

Außerdem braucht man Brezellauge (=Natronlauge 8%); gibt's in der Apotheke; in Österreich gibt es die fertig abgefüllt; ansonsten vielleicht dazusagen, dass es für Brot sein soll.

Hefe in Wasser auflösen. Mehl, Salz und Zucker vermengen, Wasser mit Hefe sowie flüssige Margarine (Mikrowelle) dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten und 30 min (oder in Tupper-Hefeschüssel bis Deckel "ploppt") gehen lassen.

Das Backrohr auf 200°C vorheizen.

Brötchen, Brezeln oder Laugenstangen formen, auf ein Backblech setzen und mit der Brezellauge bepinseln. (Vorsicht! Pinsel mit Naturborsten nehmen, Kunststoff löst sich in der ätzenden Lauge mit der Zeit auf!!! Hände sollten nicht mit der Lauge in Berührung kommen!) Brötchen mit einem scharfen Messer einschneiden, ev. Hagelsalz darüber streuen. Je nach gewünschtem Bräunungsgrad ca. 15 - 20 min backen.

Variante Käselaugenstangen:

Eher längliche Stangen statt runde Brötchen formen, etwas tiefer einschneiden und den Schnitt mit geriebenem Käse füllen. Ich persönlich nehme einen würzigen österreichischen Bergkäse, damit man auch was davon schmeckt, es funktioniert aber sicher auch mit Gouda oder Emmentaler.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.11.02 Fips01

10.02.2004 14:28 Kommentar von camel01

Ich war ja sowas von überrascht !!!!!!!!!!!!!!!!

Die schmecken 100 % wie aus der Bäckerei !

Aber ich mache die Lauge so :80 gr. Natrium Bicarbonicum (aus der Apotheke , kostet 1 €) mit 1 Liter Wasser , sowie einem Esslöffel Salz aufkochen und dann die Laugenteile kurz eintauchen .

Limoncello

Zutaten für 1 Portionen

5 große Zitrone(n), italienisch, und 1 Liter Alkohol (96%, Reformhaus oder Apotheke)

1 kg Zucker

1 Liter Wasser

Zubereitung

Von den Zitronen die äußerste Schale entfernen (ohne das Weiße, geht am besten mit einem Gurkenschäler oder mit einem feinen Messer) und zusammen mit dem Alkohol zugedeckt 3 Wochen an einem kühlen Ort stehen lassen.

Danach die Zitronenschalen aus dem Alkohol nehmen (Alkohol beiseite stellen) und mit dem Wasser und dem Zucker aufkochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Wasser-Zucker-Schalengemisch zugedeckt für 2 Wochen an einem kühlen Ort ziehen lassen.

Nach diesen 2 Wochen die Zitronenschalen entfernen und das Zucker-Wasser-Gemisch mit dem Alkohol vermischen. In Italien wird so etwas nach dem Essen gereicht, wie in Österreich der Schnaps.

Tipp: Das funktioniert auch herrlich mit Orangenschalen. Gemixt mit Red Bull oder Cola ergibt es auch einen herrlichen Partydrink, aber Vorsicht: sehr hoher Alkoholgehalt!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
03.05.05 wintat

Linzer Augen 1 Eigelb
typisch Österreich

Zutaten für 1 Portionen
300 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker

1 Eigelb
1 Tüte/n Vanillezucker
100 g Haselnüsse
1 Prise Zimt
4 EL Aprikosenkonfitüre
2 EL Puderzucker

Aus allen Zutaten für den Teig (inkl. Zimt) einen glatten Mürbteig herstellen und gute 1-2 Std. kühl rasten lassen.
Anschließend sehr dünn (ca. 3mm) ausrollen und Kreise ausstechen In die Hälfte der Kreise „Augen“, kleine Kreise in der Mitte, ausstechen.
Bei 180° im vorgeheizten Rohr ca. 8-10 Min. backen.
Achtung: Sobald der Rand lichtbraun wird, sofort herausnehmen.
Erst die vollständig ausgekühlten Kekse weiterverarbeiten:
Die Deckel mit der Oberseite in Staubzucker wälzen und die Unterteile mit Marillenmarmelade bestreichen. Je 2 zusammensetzen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
30.08.06 nimuee

Maschinenkeks M

Maschinenkeks, Österreich
Wer eine Keksmaschine besitzt, wird sich an diesem dafür sehr geeigneten Rezept von Gisela Köstner freuen

Zutaten für 1 Portionen
1 kg Mehl
1 Pck. Backpulver
0.3 kg Butter oder Margarine

0.3 kg Zucker
0.15 kg Nüsse oder Mandeln, gerieben
1 EL Rum
Vanille

Rahm

Zubereitung

Man versiebt auf dem Brett 1 Kilo Mehl mit 1 Päckchen Backpulver und verknetet es mit 30 Dekka Butter oder Margarine. Dazu kommen 30 Dekka Zucker, 15 Dekka geriebene Nüsse oder Mandeln, 1 Esslöffel Rum, Vanille und so viel Rahm, dass ein fester, glatter Teig entsteht.

Nachdem man dem Teig ½ Stunde Zeit gegeben hat sich zu entwickeln, formt man mit der Maschine dann entsprechende Kekse nach eigenen Vorstellungen.

Die Kekse werden dann auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech goldgelb gebacken (ca. 15 Minuten bei 180°, Sichtkontrolle!) und vorsichtig gleich vom Blech geschoben, da sie die fatale Angewohnheit haben, auf dem heißen Blech nachzudunkeln.

Natürlich kann man Maschinenkekse auch mit dem halben (oder doppelten!) Quantum machen. Sie schmecken prima und halten schön die Form.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
29.11.03 Muschelkoch

Neujahrstorte 1 Ei + 2 Eigelb M
aus Alt - Österreich

Zutaten für 1 Portionen

Für den Mürbeteig:

400 g Mehl
200 g Butter
100 g Puderzucker

2 Eigelb

2 EL saure Sahne

Für die Füllung: (Mohnfüllung)

200 g Mohn, gemahlener
50 g Butter
50 g Zucker
50 g Rosinen

1 Tasse Milch

1 EL Honig

1 EL Rum

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), unbehandelt, die abgeriebene Schale davon

Für die Füllung: (Nussfüllung)

150 g Nüsse, gemahlene

1 EL Zucker

½ Tasse Milch

etwas Zimt

etwas Nelke(n), gemahlene

Für die Füllung: (Apfelfüllung)

½ kg Äpfel

30 g Butter

2 EL Zucker

1 Ei(er) zum Bestreichen

Fett für die Form

Zubereitung

Die Zutaten für den Mürbeteig in eine Schüssel geben und zügig zu einem Mürbeteig verarbeiten. Am besten über Nacht kalt stellen.

Den Mohn mit den übrigen Zutaten mischen, in einen Topf geben und bei geringer Hitze quellen lassen. Dann erkalten lassen.

Nüsse mit Zucker und Milch miteinander verrühren. Mit Zimtpulver und Nelkenpulver abschmecken und aromatisieren.

Die Äpfel schälen und klein schneiden. Mit Butter und Zucker möglichst ohne Wasserzugabe dünsten.

Den Mürbeteig vierteln und jeweils auf einer bemehlten Fläche dünn in vier Teigplatten ausrollen. Einen Boden davon in eine gefettete Springform legen und die Mohnfüllung darauf verteilen. Mit einer zweiten Teigplatte bedecken. Die Nussfüllung darauf verteilen und mit einer dritten Teigplatte bedecken. Darauf nun die Apfelfüllung geben und mit der letzten Teigplatte abschließen. Ein Ei verquirlen und die Teigplatte damit bestreichen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 1 Stunde 20 Minuten backen.

Die Torte bis zum Servieren 1 - 2 Tage an einem kühlen Ort durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

19.09.06 babsy1

Pikante Quarkklößchen M

kalorienarme Alternative zu Kartoffel- oder Semmelknödel

Zutaten für 3 Portionen

500 g Quark (Schichtkäse), Topfen oder Magerquark

125 g Grieß (Weichweizengrieß)

30 g Speisestärke

1 Bund Petersilie

2 EL Zitronensaft

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Am besten ist ein trockener Quark für die Klöße geeignet, wie Topfen (Österreich, Südtirol) oder Schichtkäse (gibt es in großen Supermärkten in Deutschland). Findet Ihr das nicht, dann müsst Ihr Magerquark nehmen, ihn in ein Sieb stürzen und einige Zeit (mind. eine Stunde) abtropfen lassen.

Quark mit dem Grieß, der Speisestärke, dem Zitronensaft mischen, Petersilie klein hacken und dazugeben, salzen und pfeffern. Alles gut miteinander verrühren. Ca. 30 Minuten quellen lassen.

Aus der Quarkmasse (ist recht feucht) kleine Knödel formen.

Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel vorsichtig in das kochende Wasser einlegen, Herd herunter drehen und die Knödel bei schwacher Hitze ca. 15 Minuten gar werden lassen.

Mit einer Schöpfkelle vorsichtig herausnehmen.

Schmeckt gut als kalorienarme Beilage zu Gemüse, Sauerkraut, Fleisch etc.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.11.05 jonielady

Puddingkuchen 6 Ei M

(Apfel-Biskuit-Kuchen)

Das Rezept habe ich aus Österreich mitgebracht.

Zutaten für 4 Portionen

6 Ei(er), trennen

9 EL Wasser, heißes

300 g Zucker

100 g Mehl

100 g Stärkemehl

50 g Kakaopulver

1 Msp. Backpulver
½ Liter Apfelsaft
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
Zimt, Menge nach Geschmack

½ Liter Sahne

1 Apfel

Zubereitung

Eier mit heißem Wasser sehr schaumig schlagen auf höchster Schaltstufe. Zucker in das laufende Gerät langsam einstreuen und sehr gute Schaummasse schlagen lassen. Mehl mit Backpulver, Kakao und Stärkemehl gemischt darauf sieben, leicht und locker mit Kochlöffel unterheben, nicht unterrühren!! Fertigen Teig sofort bei mäßiger Hitze (175°-200°) backen. Nach dem Backen das Biskuit abkühlen lassen. Danach aus einem halben Liter Apfelsaft und einer Packung Vanillepudding einen Pudding machen und einen fein geriebenen Apfel hineinreiben und mit Zimt abschmecken. Nun die Masse ausgekühlt auf den Biskuitboden streichen. Wenn diese Masse ausgekühlt ist zum Schluss noch die Sahne darauf streichen und eventuell mit Kakao bestreuen. Guten Appetit!!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.01.05 cindy2

Rettichsalat aus Österreich M

Zutaten für 4 Portionen

1 Rettich, weiß (à 500 g)
1 Rettich, rot (à 250 g)
1 kleine Salatgurke(n) (à 200 g)

Für die Sauce:

150 g saure Sahne

2 EL Essig (Weinessig, 5% Säure)
2 EL Öl (Sonnenblumenöl)
Salz
Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Schnittlauch, Röllchen

Zubereitung

Für den Rettichsalat den weißen Rettich schälen, den roten unter fließendem kaltem Wasser gut abbürsten. Die Salatgurke ebenfalls waschen. Rettich und Gurke auf einer Rohkostreibe fein raspeln und in einer entsprechend großen Schüssel miteinander vermengen.

Für die Rettichsauce die saure Sahne mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl in einer Schüssel glatt rühren, auf den Rettichsalat gießen und alles gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rettichsalat mit der Gurke auf Tellern nebeneinander anrichten, mit dem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

21.02.05 Judith

Riebel M

traditionelles Rezept aus Vorarlberg/Österreich

Zutaten für 4 Portionen

4 Tasse/n Maisgrieß oder halb Weizen- / halb Maisgrieß

etwas Butterschmalz

1 Liter Milch, mit Wasser verdünnt

etwas Salz

Zubereitung

Beim Riebel gibt es wie bei anderen Speisen verschiedene Zubereitungsarten, nachstehend die drei gebräuchlichsten:

1. Art:

Milchwasser mit Salz in einer Kasserolle (Topf) zum Kochen bringen, den Maisgrieß einkochen. Einige Stunden auskühlen lassen. In einer großen Bratpfanne Butterschmalz nicht zu heiß werden lassen und den inzwischen festgewordenen Maisbrei unter oftmaligem Wenden und Zerstoßen braten (ca. 1 Stunde).

2. Art:

Butterschmalz und Milchwasser in eine große Bratpfanne geben, sobald es kocht, den Maisgrieß einrühren und zugedeckt etwas auskühlen lassen. Pfanne wieder auf den Herd stellen und auf kleinem Feuer langsam braten. Dabei oft wenden und verstoßen.

3. Art:

Im heißen Butterschmalz Maisgrieß leicht anrösten, ohne Farbe zu nehmen, mit Milchwasser aufgießen, sodass der Maisgrieß gerade bedeckt ist. Sofort den Deckel draufgeben und auf kleinste Flamme zurückschalten. Unter oftmaligem Wenden und Zerkleinern fertig braten. Dabei immer

wieder etwas Milchwasser dazugießen. Nach ca. 1 Stunde ist der Riebel schön locker.

Dazu gibt es Kaffee oder Kakao. Riebel ist (mit Zucker bestreut oder ohne) ein ausgiebiges Frühstück oder Abendessen - besonders im Winter.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.04.06 Paradise_eva

Saftiger Zitronenkuchen 5 Ei

(Rezept aus Österreich)

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter, weich

200 g Puderzucker

Zitrone(n) - Schale, abgerieben, von 2 unbehandelten Früchten

5 Eigelb

5 Eiweiß

50 g Zucker

200 g Mehl

1 TL Backpulver

50 g Stärkemehl

Fett für die Form

Zucker für die Form

Zitronensaft von 2 - 3 Zitronen

Backrohr auf 170° C vorheizen.

Weiche Butter, Puderzucker und Zitronenschale mit den Schneebesens eines Handrührgerätes oder einer Küchenmaschine cremig rühren. Nach und nach die Eigelb dazugeben und zu einer dickschaumigen Masse aufschlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen und so lange weiterschlagen, bis der Schnee schnittfest und glänzend ist. Mehl, Backpulver, und Stärkemehl mit einem Drittel des Schnees unter den Teig rühren, den restlichen Schnee locker und gleichmäßig unterheben.

Eine Kastenform von 24 cm Länge ausfetten und mit Zucker ausstreuen.

Die Zitronenmasse einfüllen und im heißen Backrohr auf der unteren Schiene knapp 1 Stunde backen.

Den Kuchen in der Form etwas überkühlen lassen. Zitronen auspressen und 2 Esslöffel Saft davon abnehmen. Den restlichen Saft mit 50 g Puderzucker verrühren. Mit einem Schaschlikspieß in den warmen Kuchen einstecken und in diese Öffnungen die Zitronensaft-Zucker-Mischung hineintröpfeln. So fortfahren, bis der Kuchen durch und durch gut getränkt ist. Den restlichen Staubzucker mit dem zurückgelassenen Zitronensaft und so viel Wasser verrühren, dass eine glatte glänzende Glasur entsteht. Den Kuchen damit überziehen.

Der saftige Zitronenkuchen schmeckt einen Tag nach dem Backen, also gut durchgezogen, am feinsten.

Wenn der Kuchen nicht auf einmal aufgegessen wird, sollte er in Alufolie gut verpackt werden, damit er nichts an Saftigkeit verliert.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
07.02.06 Janutsch

Salzburger Nockerl aus Österreich 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

6 Ei(er)

250 ml Milch

50 g Butter

2 TL Vanillezucker

140 g Zucker

6 EL Mehl

4 EL Puderzucker

Zubereitung

Die Eier trennen. Die Milch mit Butter und dem Vanillezucker in einer feuerfesten Form mit hohem Rand aufkochen. In der Zwischenzeit den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Eiweiße steif schlagen, die Hälfte des Zuckers zufügen und den Schnee nochmals steif schlagen. Dann den restlichen Zucker und die Eigelbe vorsichtig unterrühren, ebenso das Mehl unterheben.

Die Masse auf die Milch setzen und mit Puderzucker bestäuben. Die Nockerl im vorgeheizten Backofen 10-15 Minuten goldbraun backen und sofort ohne Zugluft zu Tisch bringen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
24.04.06 Swabi

Saure Rahmsuppe mit Kartoffelschmarren 3 Ei M

Holzhackermahlzeit

Zutaten für 2 Portionen

1 Liter Milch

½ Liter Wasser

½ kg Kartoffeln, festkochend

3 Ei(er)

Mehl

2 EL Kümmel

1 Becher Sauerrahm

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Ein uraltes und sehr einfaches Rezept aus Österreich.

Zuerst Kartoffeln kochen.

Für die Suppe: 1/2 l Wasser, 1/2 Liter Milch und den Kümmel in einem Topf zum Kochen bringen (! Nicht aus den Augen lassen - kocht leicht über !).

Inzwischen den Becher Sauerrahm mit ca. 2 gehäuften EL Mehl verrühren. Wenn das Wasser/Milch/Kümmel Gemisch köchelt, von der Platte nehmen und den Mehl/Sauerrahm einrühren, salzen. Jetzt auf kleiner Flamme weiterköcheln lassen.

Für den Kartoffelschmarren: Einen einfachen "dicken" Pfannkuchenteig (österr. Schmarrenteig - Zubereitung wie Kaiserschmarren) herrichten (3 Eier, Milch, Mehl, Prise Salz vermengen - ein dicker Teig soll entstehen. Die gekochten Kartoffeln in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne anrösten (dürfen ruhig gut braun werden), dann den Pfannkuchen-/Schmarrenteig über die Kartoffeln und wieder anbräunen lassen, zwi-schendurch immer wieder zerteilen.

Serviert wird der Schmarren direkt in der Pfanne auf den Tisch, die Suppe in Suppenteller, mit dem Löffel ein bisschen vom Kartoffelschmarren aus der Pfanne nehmen und in die Suppe tauchen, und dann ab in den Mund.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.04.04 kaboos

Schüttelbrot 1 Ei M

aus Österreich

Zutaten für 4 Portionen

30 g Hefe (Trockenhefe)

1 TL Zucker

½ Liter Wasser, lauwarm

350 g Mehl (Roggenmehl bzw. Vollkornmehl)

250 g Mehl (Weizenmehl)

½ TL Salz

125 ml Buttermilch

4 EL Öl
3 TL Kümmel, ganz

1 Ei(er)

1 TL Weizen - Kleie

Zubereitung

Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser auflösen. In separater Schüssel die beiden Mehlsorten mit dem Salz vermischen und in der Mitte eine Vertiefung bilden. Flüssigkeit in die Vertiefung gießen und allmählich in die Mehlmischung einarbeiten. Buttermilch, Öl und Kümmel hinzugeben und verkneten, bis sich ein fester Teig bildet. Teig mit Mehl bestreuen, mit Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

Nach etwa 25 Minuten den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Oberfläche flach klopfen und in zehn Stücke teilen. Stücke mit Mehl bestreuen und in ca. 5 mm dicke runde Scheiben ausrollen. Backblech mit Weizenkleie bestreuen und die Scheiben auf das Blech legen, mit dem geschlagenen Ei bestreichen und mit einer Gabel anstechen. Weitere 15 Minuten gehen lassen. Ofen auf 100°C vorheizen und 5-10 Minuten lang backen. Laibchen aus dem Ofen holen und vor dem Servieren auf einem Drahtständer abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.05.02 Bienlein

Silvias Nusstorte 7 Ei

beste Nusstorte aus Österreich

Zutaten für 1 Portionen

7 Ei(er)

210 g Puderzucker

210 g Haselnüsse oder Walnüsse, geriebene

1 Tasse Semmelbrösel

Vanillezucker

Marmelade (RibiselN)

Zitrone(n) - Schale

Rum

Salz

Kuchenglasur, Schoko

Zubereitung

6 Dotter und 1 ganzes Ei mit Staubzucker cremig rühren.

Semmelbrösel mit Rum kräftig tränken und ansaugen lassen. 6 Eiklar mit Prise Salz steif schlagen und mit den Nüssen und der abgeriebenen Zitronenschale, Vanillezucker und den Rumbröseln unter die Dottermasse geben. Teig in Tortenform gießen und bei mäßiger Hitze ca. 50 Minuten backen.

Auskühlen lassen, durchschneiden. Ribiselmarmelade mit etwas Wasser aufkochen und damit füllen. Zusammenklappen und mit heißer Ribiselmarmelade bestreichen. Abkühlen lassen und nun mit Schokoglasur bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.05.06 Concordia

Tannenwipfellikör

Zutaten für 30 Portionen

15 Tannenzweig - Triebspitzen oder Fichte (auch Tanne und Fichte)

1 Liter Schnaps (Kornbranntwein 40%, oder auch Gin)

250 g Zucker

400 ml Wasser

Zubereitung

"Maikipferl", so werden in Österreich die Triebe der Tannen und Fichten genannt, junge Knospen und Nadeln, die einen ganz besonderen, harzigen Geruch verströmen. Sie riechen nach immergrünen Bäumen, den alten Symbolen langen Lebens, erinnern an alte Kindermärchen und duften eben nach Wald.

Die Triebspitzen für diesen Likör sollten nicht von jungen Bäumen stammen, im Gegenteil. Sie sind reich an Vitamin C, müssen aber rasch verarbeitet werden, denn durch Lagerung verlieren sie ihre Wirkstoffe. Die Volkshelkunde preist die Tannen- und Fichtenwipfel als Heilmittel gegen Erkältungserkrankungen und Frühjahrsmüdigkeit.

Wenn es für Sie wichtig ist, die Wipfel zu waschen, spülen Sie sie mit kaltem Wasser ab. Das muss aber nicht sein. Die Triebspitzen in ein Gefäß aus klarem Glas geben, Alkohol dazu, das Gefäß gut verschließen und für 6 Wochen an einen sonnigen Platz stellen. Den Ansatz abseihen und filtrieren. Eine Zuckerlösung aus 250 g Zucker und 400 ml Wasser kochen. Abkühlen lassen und mit der Essenz vermischen. Nun den Likör verkosten (hihi) und nach Geschmack nachsüßen. In Flaschen füllen, gut verschließen. Der Likör ist trinkfertig, wird aber besser, wenn er noch 6 bis 8 Wochen ruhen kann.

Tipp: Statt der Zuckerlösung verwende ich gerne 3 Kaffeelöffel Honig, die ich in warmen Wasser auflöse. Und noch ein paar Rosinen dazu. Somit ist es dann aber weniger ein Likör, sondern ein "Angesetzter"!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
06.11.02 jawi

Tiramisu a la Franz 2 Ei M

aus Österreich

Zutaten für 4 Portionen

2 Eigelb

50 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

200 g Mascarpone

2 Eiweiß

½ Pkt. Löffelbiskuits

1/8 Liter Kaffee (Milchkaffee)

etwas Rum

etwas Kakaopulver

Zubereitung

Eidotter mit Zucker und Vanillezucker gut schaumig schlagen. Den Mascarpone dazu geben und alles gut mit dem Mixer rühren, bis die Masse zu einer festen Creme wird. Aus dem Eiklar Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Eimasse heben. Etwas Rum in den Milchkaffee rühren und die Löffelbiskuits darin eintauchen. Nun abwechselnd mit der Creme in eine Schüssel füllen. Mit Creme abschließen und mit Kakao bestreuen. Einige Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.03.05 Lucia

Topfenpaunzen mit Spinat M

Topfen heißt bei uns in Österreich der Quark

Zutaten für 2 Portionen

500 g Quark

200 g Mehl

Salz

600 g Rahmspinat, TK

1 kleine Knoblauchzehe(n)

Zubereitung

Den Spinat lt. Packungsanweisung zubereiten. Währenddessen den Topfen und das Mehl mit etwas Salz fest verkneten. Man benötigt so viel Mehl, damit der Topfen nicht mehr an den Fingern klebt. Den Teig zu kleinen Kugeln von ca. 2 cm Durchmesser formen und in der Friteuse (nicht zu hoch einschalten, ca. 120 - 140° sollten genügen) braun backen. Nach dem Frittieren gut abtropfen lassen. Den Spinat noch mit Knoblauch würzen und dann zu den Punzen servieren. Mit der angegebenen Menge ein sehr gutes Hauptgericht, vor allem für Kinder. Sonst kann man davor noch eine leichte Suppe servieren, dann sollte die angegebene Menge auch für 4 Personen reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
27.12.06 msdeluxe

Türkenauflauf 3 Ei M

In Österreich wird der Mais auch Türkenskorn genannt, davon hat dieser Auflauf wahrscheinlich seinen Namen.

Zutaten für 4 Portionen

¼ Liter Milch

1 Prise Salz
100 g Maisgrieß
½ Zitrone(n), (Schale, unbehandelt)
2 Äpfel, säuerliche
150 g Butter
2 EL Honig
1 Msp. Vanille - Pulver
4 TL Zimt

3 Ei(er)

2 EL Rosinen, gehäufte, ungeschwefelte
Butter, für die Form

Zubereitung

Die Milch mit dem Salz in einem kalt ausgespülten Topf zum Kochen bringen. Den Maisgrieß einstreuen und unter Rühren aufkochen, dann zugeeckt auf der ausgeschalteten Herdplatte 10 Minuten quellen lassen. Die Zitrone abreiben und auspressen. Die Äpfel schälen, grob raspeln und mit dem Zitronensaft beträufeln. Wenn der Maisbrei etwas abgekühlt ist, die Butter, den Honig, die abgeriebene Zitronenschale, die Vanille und den Zimt unterrühren.

Dann die Eier trennen und die Eigelbe unter den Teig rühren. Die Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Apfelraspel und die Rosinen unter den Teig heben und alles in eine gebutterte Auflaufform füllen.

Die Form auf die mittlere Schiene des kalten Backofens stellen und den Türkenauflauf bei 200° 40-50 Minuten backen lassen.

Brennwert p. P.: 580

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.10.06 koche_gerne

Wiener Marmor Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

4 Ei(er)

100 g Zucker

220 g Butter

120 g Puderzucker

2 Pkt. Vanillezucker

220 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

125 ml Milch

20 g Kakaopulver

evtl. Rum

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zu Beginn die Eier trennen und mit dem Klar mit dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen. Danach die Butter und den Staubzucker mit den Aromaten (Vanillezucker und je nach Geschmack auch mit einem Schuss Rum) zu einer flaumigem Masse verquirlen. Mehl mit dem Backpulver vermischen und abwechselnd ein wenig Milch und ein bis zwei Esslöffel Mehl/Backpulvergemisch einrühren. Nun mit einem Holzlöffel den Schnee sanft einrühren. Ca. 1/3 der Masse isolieren und mit dem Holzlöffel Kakao einrühren.

Die Form mit Butter ausschmieren und so mit Semmelbrösel bestreuen das die ganze Fläche damit bedeckt ist. Im nicht vorgeheizten Heißluftbackofen 70 min. lang backen.

Das ist ein echter Wiener Marmor Gugelhupf. Bei uns in Österreich ein absoluter Renner zum Kaffee am Nachmittag oder auch zum Frühstück.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.01.05 Max87

Zwetschenröster

Zutaten für 4 Portionen

800 g Pflaumen (Zwetschken)

100 g Zucker

1 Stange/n Zimt

4 Gewürznelken

1 Schuss Rum, Inländer

Zubereitung

Zwetschken waschen halbieren und entkernen. Gewürze in ein Gewürzsäckchen geben mit wenig Wasser etwa 1/16 l zustellen, Zucker begeben. Zwetschken bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten weich kochen. Ein Drittel der Zwetschken pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Mit den übrigen Zwetschken vermischen. mit einem Schuss Rum abschmecken, abkühlen lassen und das Gewürzsäckchen entfernen.

In Österreich ist das die klassische Beilage zum Kaiserschmarren man kann ihn aber auch zu Powidl pofesen dazu essen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.02.05 Schweigereisen

Polen V

Apfeltorte aus Polen 2 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

2 Eigelb

1 kg Äpfel, saure

1 Tortenboden (Biskuitboden oder Biskuits)

250 g Nüsse oder Mandeln

100 ml Wein (Punsch!)

Früchte, zum Garnieren - frisch oder aus der Dose

2 Pck. Gelee (Früchtegelee)

Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelb zu einer Masse umrühren. Äpfel auf einer Reibe grob reiben, zu der Masse dazugeben. Mandeln oder Nüsse, oder beides hacken und zu der Masse dazugeben. Den Boden einer Springform mit Biskuits, oder Biskuitboden auslegen, mit Punsch beträufeln, die Apfelmasse darauf legen. Mit Früchten garnieren und abgekühltes Früchtegelee darüber gießen. In den Kühlschrank stellen.

Nach einigen Stunden aus der Form lösen und servieren

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.04.03 lucbor1

Panschkraut

einfaches Rezept aus Polen

Zutaten für 4 Portionen

1 Kopf Weißkohl

1 kg Kartoffeln

etwas Essig, Salz, Pfeffer

100 g Margarine

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Kopf Weißkraut säubern und klein schneiden, in einen großen Topf mit Wasser geben und weich dünsten. Gleichzeitig, die geschälten Kartoffeln kochen. Die gekochten Kartoffeln werden nun gestampft, das inzwischen weichgekochte Weißkraut abgeschüttet. Die Kartoffeln zu dem Weißkraut geben. Ebenso die Margarine (Butter), Salz, Pfeffer und etwas Essig dazu und gut umrühren.

Dazu kann man alles reichen, am besten mit gebackenem Fisch oder ohne alles essen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.01.05 hanjuckel

Pilzgoulasch à la Anita M

ein einfaches Gericht, das überzeugte Fleischesser begeistern kann

Zutaten für 2 Portionen

250 g Champignons, braune, frisch

2 EL Mehl

2 EL Öl oder Butter

1 TL Thymian, getrocknet

1 EL Senf, mittelscharf

1 Würfel Gemüsebrühe

200 ml Wasser
1 m.-große Zwiebel(n)

200 ml süße Sahne oder Milch
evtl. Wein, weiß, trocken

Zubereitung

Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons sind dann frisch, wenn sie herrlich duften (und nicht stinken) und wenn sie keine schwarzen Flecke haben; ein feiner Flaum zwischen den Pilzen in der Packung bedeutet, soweit ich weiß, keine Qualitätsminderung. Die Pilze sollten sich auf gar keinen Fall beim Schneiden irgendwie eindrücken, sondern leicht auseinanderbrechen lassen. Champignons nur mit einem Küchenpapier abreiben, nicht waschen (damit sie kein Wasser ziehen), dann die Stiele abschneiden. Kleine Champignons maximal halbieren. Größeren Champignons den Stiel herausbrechen (mitverwerten) in große Würfel schneiden (1cm mal 1cm oder so).

Dann die Pilze mit Öl und Zwiebeln in einer offenen Pfanne bräunen bis die Zwiebeln golden sind und die Pilze ihr Aroma entfaltet haben. Dann das Öl oder Butter für die Mehlschwitze zugeben, erhitzen, vom Feuer nehmen und Mehl unterrühren. Auf kleiner Flamme anschwitzen lassen. Pfanne vom Feuer nehmen und mit kaltem Wasser und einem Schneebesen die Sauce glatt rühren. Danach die Sauce auf dem Feuer wieder aufkochen. Thymian, Brühwürfel, Senf zugeben und die Sauce bedeckt bei kleiner Hitze durchziehen lassen, evtl. einen kleinen Schuss trockenen Weißwein (dass er trocken ist, ist sehr wichtig, andernfalls lieber weglassen) zugeben. Der Pilzgeschmack geht in die Sauce über und harmonisiert sehr gut mit dem Thymian und der herben Würze des Senf (er darf nicht vorschmecken).

Die Sauce mit Sahne, frischem Thymian (sof. vorh., sonst getrocknet), Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Mit Nudeln oder Reis servieren. Körnerfreaks können die Sauce, um sie nahrhafter zu machen, mit gekochtem Grünkern oder -schrot versetzen (das ist allerdings bei Körnerfeinden nicht so beliebt).

Wichtig: Frische braune Champignons sind sehr aromatisch. Sollte man versuchen, sie durch Dosenpilze oder weiße Champignons zu ersetzen, wird man nachher enttäuscht sein. Beim Kauf von Pilzen sollte man übrigens westeuropäische (Frankreich, Holland, Deutschland) osteuropäischen (Polen, etc.) vorziehen, denn diese sind sicher nicht strahlenbelastet (Tschernobyl und die Belastung von Pilzen durch die Einlagerung von Mineralien mit langer Halbwertszeit).

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
06.11.02 anita_narf

Polnische Mehlsuppe 3 Ei M

Das Nationales in Polen

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Roggenschrot
- 3 Zehe/n Knoblauch
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Zucker
- 1 handvoll Steinpilze, getrocknet

2 EL Sahne

3 Ei(er), klein gewürfelt (ersatzweise Rippchen/Speck oder Kartoffeln/Karotten)

- Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
- Zitronensaft
- Majoran
- Piment

Zubereitung

1 Liter Wasser kochen und abkühlen lassen. Das Mehl und den Knoblauch in einen Steinguttopf geben, etwas Salz und Zucker nach Geschmack und die Pilze dazugeben und mit dem abgekochten Wasser übergießen. Den Topf mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und für 3-4 Tage an einen kühlen Ort stellen. Der fertige Sauerteig sollte angenehm säuerlich und nicht faul riechen.

500 ml Sauerteig mit 1 Liter heißem Wasser vermengen, etwas frischen Knoblauch und Sahne hinzufügen und aufkochen. Mit hart gekochten Eiern servieren. Man kann auch gekochte und in Scheiben geschnittene Wurst, Rippchen, Speck, Zwiebeln oder gekochte Kartoffeln hinzufügen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

06.03.05 KarstenSchwarz

Portugal V

Milchcreme 4 Eigelb M

ein in Portugal sehr beliebtes Dessert

Zutaten für 4 Portionen

600 ml Milch

4 Eigelb

- 1 EL Mehl
- 140 g Zucker

Zitrone(n) - Schale oder 1 Vanilleschote
Zimt

Die Eigelb mit dem Zucker und dem Mehl verschlagen und eine Prise Salz. Heiße Milch und die Zitronenschale oder Vanilleschote hinzufügen und alles gut miteinander verquirlen.

Bei starker Hitze unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, bis die Creme etwas dicklich wird.

Wenn die Creme fertig ist die Zitronenschale oder Vanilleschote herausnehmen.

Die Creme mit Zucker bestreuen und den Zucker mit einem heißen Eisen karamellisieren oder einfach nur mit Zimt bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
20.07.04 Bienemaya

Portugiesischer Kekskuchen - ohne Backen 1 Ei

Bolo de bolocha - ein beliebtes Dessert aus Portugal

Zutaten für 1 Portionen
1 Tasse Butter, (weiche)
1 Tasse Puderzucker

1 Ei(er)

½ Pck. Kekse, Butterkekse (am besten runde)
1 Tasse Kaffee

Puderzucker, Kakaopulver oder Karamellsauce zum Dekorieren

Butter und Puderzucker cremig schlagen. Das Ei dazugeben und noch mal kurz schlagen.

Den Kaffee in eine Schüssel geben. Die Kekse nun einzeln kurz darin eintauchen und in eine Springform legen, bis der Boden bedeckt ist. Nun etwas Buttercreme dünn auf die Kekse streichen.

Anschließend mit den weiteren Keksschichten genauso fortfahren bis die Kekse und die Creme verbraucht sind. Kekse sollten dann die letzte Schicht abschließen.

Kuchen nach Belieben dekorieren und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Besonders lecker schmeckt der Kuchen, wenn man ihn zum Schluss mit Karamellsauce überzieht. Man kann aber auch den Kuchen mit Kakaopulver oder Puderzucker bestäuben.

Dieser Kuchen ist als Dessert in Portugal sehr beliebt. Selbstverständlich kann man den Kuchen auch zum Kaffee reichen. Er ist einfach und schnell zu machen und hält sich auch mehrere Tage im Kühlschrank.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.12.06 Bienemaya

pudding mit Karamellsauce aus Portugal 5 Ei M

Pudding Cazeiro - ein typisches portugiesisches Dessert

Zutaten für 3 Portionen

250 ml Ei(er)

250 ml Milch

100 g Zucker

Für eine kleine Puddingform (mit Deckel!):

Eier, Milch und 100 g Zucker gut mit der Küchenmaschine oder einem Handrührgerät aufschlagen.

In der Zwischenzeit in einem kleinen Topf Wasser und Zucker (ca. 100 g, Verhältnis etwa 1:1) erhitzen. Topf zwischendurch schwenken. Kochen, bis die Masse braun wird. Den Karamell vorsichtig (Achtung: ist SEHR heiß - unbedingt Handschuhe verwenden!!!) in der Puddingform verteilen. Anschließend die Eiermasse reingeben und im Wasserbad mit verschlossenem Deckel ca. 30 Minuten kochen lassen. Stäbchenprobe! Pudding in der Form etwas erkalten lassen und dann auf einen Teller stürzen.

Für eine große Form einfach die Menge verdoppeln.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.10.04 Bienemaya

28.10.2004 10:52 Kommentar von Nimrodel

Ich hab diesen Pudding probiert! Er schmeckt einfach köstlich!

Den wird's bei uns jetzt öfters geben!

Das mit den Eiern ist unterschiedlich. Ich habe 5 Stück gebraucht, aber es hängt immer von der Größe der Eier ab. Die gibt's ja von S-XL ;-)

Liebe Grüße, Sabrina

Tomatensuppe á la Isabel M

aus Portugal

Zutaten für 4 Portionen

3 Zwiebel(n), ganz dicke

3 Möhre(n), ganz große

1 Pck. Tomate(n), passierte

2 Würfel Brühe

1 Becher Crème fraiche

Petersilie

Salz
Pfeffer, aus der Mühle
Knoblauch
Öl (Olivenöl)

Zubereitung

Die Zwiebeln + Knoblauch würfeln und im Olivenöl anbraten. Die Möhren ebenfalls würfeln, dazugeben und dünsten. Die passierten Tomaten dazu, die Packung mit Wasser auffüllen und mit den Brühwürfeln dazugeben. Dann ca. 20 Minuten köcheln lassen. Danach mit dem Stab pürieren und nicht mehr kochen lassen. Evtl. mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Becher Creme fraiche unterrühren (nicht mehr kochen lassen) und mit Petersilie bestreut sofort servieren. Dazu passt hervorragend frisches Bauernbrot oder französisches Baguette.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
08.08.02 LEILAH

12.10.2003 19:20 Kommentar von LEILAH

...in Portugal nimmt meine Freundin dazu frische Tomaten aus dem eigenen Garten mit sehr viel Aroma und passiert sie. Da es die hier leider nicht gibt, verwende ich dann lieber passierte Tomaten aus der Packung.

Rumänien V

Dampfnudeln

Oma's Rezept aus Rumänien

Zutaten für 2 Portionen

250 g Mehl

¼ TL Salz

½ TL Zucker

½ Würfel Hefe

1 EL Margarine

n. B. Wasser

etwas Margarine zum Auslassen

Salz

3 große Kartoffeln

Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

Hier ein wunderschönes Rezept, was ich sehr oft koche. Es stammt von meiner Oma, die ursprünglich aus Rumänien kommt.

Für den Teig nimmt man (alles ca.- Werte) 1/4 Tüte Mehl, 1/4 TL Salz, 1/2 TL Zucker, 1/2 bis 1/3 Würfel frische Hefe und einen flachen EL Margarine, dann kommt Wasser dazu - aber nur soviel, dass der Teig geschmeidig bleibt und nicht zu nass ist! Der Teig wird dann erst einmal ca. ½ bis 1 Stunde warmgestellt, damit er gut gehen kann.

In der Zwischenzeit nimmt 2-3 große Kartoffeln, schält sie, und schneidet sie in dünne Scheiben (aber nicht zu dünn).

Wenn der Teig aufgegangen ist, Arbeitsfläche etwas bemehlen. Dann schneidet man aus dem Teig etwa 3 x 3 cm große Würfel, der Teig sollte dabei locker bleiben.

Danach nimmt man eine Pfanne mit Glasdeckel, darin wird etwas Margarine ausgelassen. Dazu kommt eine Prise Salz und das ganze wird mit so viel Wasser aufgeschüttet, so dass der Boden etwa 1/2 cm mit Wasser bedeckt ist. Dann gibt man die Dampfnudeln ganz fix hinein (nur nebeneinander legen, nicht schichten!). Dabei immer etwas Luft zwischen den einzelnen Dampfnudeln lassen. Über dem Ganzen werden die rohen Kartoffelscheiben verteilt. Nochmals eine kleine Prise Salz über die Kartoffeln geben und Deckel auf die Pfanne setzen. Das alles bei mittlerer Temperatur auf den Herd stellen.

So nun kommt der schwierige Teil - der Deckel darf nicht geöffnet werden! Deshalb nimmt man auch eine Pfanne mit Glasdeckel, da sonst der Teig zusammenfällt. Man schwenkt ab und zu so lange (ungefähr alle 5 Minuten) die Pfanne, bis man merkt, dass sich die Dampfnudeln vom Boden lösen. Das macht man etwa 20 Minuten lang.

Durch den Glasdeckel sieht man, wenn die Flüssigkeit verdampft ist. Man riecht auch den super leckeren Duft, wenn die Dampfnudeln goldbraun sind.

Dazu passt hervorragend Gulasch und für Kinder eingelegte Erdbeeren. Auch kalt schmecken sie noch super.

Hinweis: Es ist nicht leicht, habe als Anfänger auch unzählige Versuche gebraucht, bis ich es super hinbekommen habe. Aber dieses Rezept lohnt sich wirklich. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

18.10.06 settersheila

31.10.2006 14:10 Kommentar von Capsicum

Was passiert am Ende mit den Kartoffeln? Cap

31.10.2006 16:00 Kommentar von settersheila

Die Kartoffeln sind am Ende gar und liegen ja über den Dampfnudeln, so dass diese bedeckt sind...passt bzw schmeckt sehr gut zusammen. Habs halt so gelernt...man kann auch die Kartoffeln weglassen. settersheila

29.11.2006 09:01 Kommentar von Chaosfroeschlein

Halli Hallo,

oh Dampfnudeln sind was feines. Schmecken auch prima zur Ente oder zum Schweinebraten.

Wir nehmen allerdings statt Wasser Milch und wichtig für einen schönen Hefeteig ist es, dass man die Hefe in der Flüssigkeit auflöst. Des weiteren machen wir keine Kartoffelscheiben, sondern Kartoffelspalten. Kartoffeln würde ich auf jeden Fall machen, die gehören einfach dazu.

Ich hab das Rezept von meiner Oma, die aus dem früheren Bessarabien stammt.

Mönchsuppe

Ciorba Calugaresca (Rumänien)

Zutaten für 10 Portionen

7 m.-große Kartoffeln

3 m.-große Zwiebel(n)

¼ Weißkohl

½ Bund Staudensellerie

½ Knollensellerie

1 Rote Bete

3 m.-große Möhre(n)

300 g Spinat

2 Paprikaschote(n)

6 Tomate(n)

250 ml Molke

3 Zehe/n Knoblauch

180 ml Tomatensaft

1 Bund Petersilie

1 Bund Liebstöckel

Zubereitung

Die Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Die Zwiebeln abziehen und grob hacken. Aus dem halben Weißkohlkopf den Strunk heraus-schneiden und den Kohl fein schnetzeln.

Schneiden Sie die Selleriestangen am dicken Ende etwas ein und ziehen Sie die Fäden ab. Schneiden Sie die Stangen in dünne Scheiben.

Die halbe Sellerieknolle schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Rote Bete und die Möhren schälen und grob raspeln.

Den Spinat gründlich waschen und die Blätter von den Stängeln zupfen.

Die Paprikaschoten entkernen, von den weißen Rippen befreien und grob würfeln.

Die Tomaten abziehen: Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochen-des Wasser tauchen, unter kaltem Wasser abschrecken, häuten. Entker-nen und in grobe Stücke schneiden.

Man setzt die Gemüse mit dem lauwarmen Kochwasser, etwa 2,5 l, auf. Bei mittlerer Flamme etwa 30 Min. kochen, bis die Kartoffelwürfel gar sind. Geben Sie jetzt, ganz nach dem gewünschten Säuerungsgrad, 250 bis 500 ml Molke dazu. Lassen Sie die Suppe weitere 10 Min. kochen, bevor Sie den Tomatensaft, die abgezogenen und feingehackten Knoblauchzehen und die ebenfalls feingehackten Küchenkräuter einrühren. Behutsam salzen und noch ein bis zwei Minuten auf dem Herd stehen lassen. Dann mit dicken Scheiben Bauernbrot servieren.

Tipp

Kartoffeln und Sellerieknolle bewahrt man nach dem Schälen in Wasser auf. So verhindert man eine bräunliche Verfärbung. Gemüsesuppen werden oft Opfer überflüssiger Verfeinerungen, etwa durch Brühe statt Wasser. Der feine Geschmack des Gemüses wird dadurch übertönt. Halten Sie sich hier immer an das Originalrezept, das ja so gestaltet ist, dass es das frische Aroma der Gemüse am besten zur Geltung bringt.

Die Mönchssuppe (die hier ausnahmsweise einmal von Nonnen gekocht und verzehrt wird) ist ein gehaltvolles Gemüsegericht, für das Sie eigentlich verwenden können, was der Garten gerade hergibt. Die rumänische Geschmacksnote bekommt sie durch die Molke. Sie ist ein ideales Mittagessen für einen heißen Sommertag, wenn leichte, erfrischende Kost angesagt ist. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
22.02.06 Homer222

Transsilvanischer Killerpudding 12 Ei M

Omas Pudding aus Rumänien

Zutaten für 8 Portionen

1 Liter Milch

12 Ei(er)

8 EL Zucker

Vanille nach Belieben (Schote, oder Extrakt)

In einem Topf drei Esslöffel Zucker zum schmelzen (karamellisieren) bringen und mit dem Karamell anschließend den Topf innen komplett benetzen. Topf abkühlen lassen.

Die Eier in die Milch geben und mit einem Schneebeesen gründlich aufschlagen, Vanille und Zucker zugeben (bei der Schote die Vanille herauskratzen), durchmischen. Diese Mischung in den vorbereiteten Topf geben und bei 150 Grad für zwei Stunden im E-Herd garen. Dazu passen frische Früchte oder Fruchtsoße, geht aber auch pur.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
29.01.05 jaliash

Schweden V

Julkaka 7 Ei

Schwedischer Weihnachtskuchen

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mandel(n)
1 EL Zucker, (20g)
200 g Rosinen, kernlose
200 g Datteln
200 g Feigen, getrocknete
400 g Margarine oder Butter
400 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

7 Ei(er)

400 g Mehl
1 TL Backpulver
3 EL Sherry
Margarine, zum Einfetten
50 g Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Julkaka ist für die Schweden zu Weihnachten das, was für uns der Dresdner Stollen ist. Darum auch die große Teigmenge, die aber auch halbiert werden kann. Man kann den Julkaka ruhig schon einige Wochen im voraus backen. Er lässt sich gut lagern und schmeckt durchgezogen noch mal so gut.

Mandeln in einem Topf mit heißem Wasser überbrühen und schälen. Auf eine Unterlage geben, mit Zucker bestreuen und mit einem Messer zerhacken. (Es geht auch mit einer Küchenmaschine)

Rosinen in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten ziehen lassen.

In dieser Zeit Datteln entkernen und zusammen mit den Feigen klein schneiden. In eine Schüssel geben. Rosinen auf einem Sieb gut abtropfen und untermischen. Beiseite stellen.

Margarine oder Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker und Eier abwechselnd unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen. Bis auf 3 El. unter die Margarine-Eier-Masse heben. Restliches Mehl über die Früchte stäuben. Zuerst die Früchte, dann den Sherry in den Teig kneten.

Drei Kastenformen von je 26 cm Länge einfetten, Boden mit einem Stück Pergamentpapier auslegen. Teig einfüllen.

Esslöffel unter kaltes Wasser halten. Teigoberfläche damit glatt streichen. In den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen.

Backzeit: 70 Minuten

Elektroherd: 180 Grad

Gasherd: Stufe 3 oder 1/3 große Flamme

Den Kuchen auskühlen lassen. Ränder mit einem Messer lösen, Kuchen auf eine Platte stürzen. Mit Puderzucker bestäuben.

Vor dem Servieren in je 20 Stücke schneiden. Ergibt ca. 60 Stücke

Brennwert p. P.: 500

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

27.08.05 Mygga

Jul Kuchen 1 Ei

Kekse aus Schweden

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

125 g Zucker

400 g Mehl

1 Eigelb

1 Prise Salz

1 Eiweiß

100 g Zucker

1 TL Zimt, Pulver

5 EL Gelee (Johannisbeergelee)

Zubereitung

Butter, Zucker, Eigelb, Salz und Mehl rasch zu einem Teig verkneten. Den Teig in 4 Teile teilen und zu Rollen (4-cm-Durchmesser) formen. In Küchenfolie wickeln und 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Von den Teigrollen ca. 4-mm-dünne Scheiben abschneiden und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Eiweiß leicht schlagen und die Plätzchen damit bestreichen. Zucker und Zimt mischen und drüberstreu-

en. Plätzchen im vor geheizten Ofen 8-10 Minuten (E-Herd 200°C) backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Johannisbeergelee erwärmen und je zwei Plätzchen mit etwas Gelee zusammensetzen.

Brennwert p. P.: 224

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

03.10.05 aster81

Omas Schokoladenkuchen aus Schweden 2 Ei M

Farmors Chokladkaka

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter

150 g Zucker

2 Ei(er)

1.5 EL Vanillezucker

350 g Mehl

1.5 TL Backpulver

100 g Kakaopulver (Backkakao)

125 g Zucker

225 ml Milch

Zubereitung

In einer kleinen Schüssel die 100 g Kakao und 125 g Zucker vermischen und beiseite stellen.

In einer anderen Schüssel die Butter mit 150 g Zucker schaumig rühren. Die Eier und den Vanillezucker hinzugeben und erneut rühren. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver nach und nach hinzugeben und verrühren. Von der Milch soviel hinzugeben, bis der Teig sich gut rühren lässt und nicht zu trocken ist. Danach das Kakao-Zucker-Gemisch nach und nach unterrühren und die restliche Milch hinzugeben. So lange rühren, bis keine Klümpchen mehr da sind und ein glatter Teig entsteht.

In eine gefettete Form geben und bei 175°C ca. eine Stunde im Ofen backen.

Tipp: Nach einer halben Stunde immer mal wieder kontrollieren, ob der Kuchen schon fertig ist, manchmal geht's schneller als eine Stunde!

Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

23.01.07 Sibhoan

Princess Torte 3 Ei M

Schwedische Geburtstagstorte

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei(er), getrennt

150 g Zucker

3 EL Wasser

150 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Becher Schlagsahne (Schlagobers)

1.5 Pkt. Marzipan, groß

1 Glas Marmelade (Himbeer)

1 Pck. Lebensmittelfarbe, grün

Zubereitung

Der Boden:

Eigelb, Wasser, Zucker zu Schaum schlagen. Dann Mehl und Backpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen und auch unterrühren. Dann bei 200° Grad 10-15 Min. m Backofen backen.

(Eigentlich ist dieses Rezept ein einfacher Biskuitteig. Falls es jemand raffinierter haben will, kann er auch andere Rezepte ausprobieren.)

Die Füllung:

Da ich es mir einfach mache habe ich einfach Sahne (Schlagobers) steif geschlagen und mit ein wenig Zucker gesüßt.

Der Deckel:

Einfach die Lebensmittelfarbe in das Marzipan einkneten. Marzipan dann kreisförmig so groß zwischen zwei Plastikfolien (Frischhaltefolien) ausrollen, dass es als Deckel über den Kuchen passt.

Die Torte:

Den gebackenen Boden in zwei Hälften schneiden und zwischen die Hälften Himbeermarmelade und einen Teil der gesüßten Schlagsahne verteilen.

Dann Hälften wieder zusammen klappen. Oben auf den Boden den Rest der Sahne auftragen sodass eine runde Kuppel entsteht. Dann von einer Seite des ausgerollten Marzipans die Folie abziehen und Marzipan über die Torte stülpen. Die ganze Torte im Eisfach kühlen.

Die Princess Torte wird in Schweden zum 16. Geburtstag von Mädchen gemacht. Traditionell ist der Kuchen pastellgrün. Wer mag, kann auch zwischen die Bodenscheiben Vanillepudding geben. Schwierigkeitsgrad: normal

Zubereitungszeit: ca. 2 Std. 30 Minuten
18.01.06 momo_panda

schwedischer Schokoladenkuchen 2 Ei

Sega Chokladruter

Zutaten für 1 Portionen
100 g Butter oder Margarine

2 Ei(er)

300 ml Zucker
150 ml Mehl
4 EL Kakaopulver, 70%
1.5 TL Vanillezucker
2 TL Backpulver

Zubereitung

Zucker, Eier und Butter (Margarine) vermengen, Mehl, Kakao, Vanillezucker und Backpulver untermengen und zu einem Teig verarbeiten.
In einer feuerfesten Backform (20x25cm) bei 150°C 35 min backen.

Tipp: am besten mit einem Holzstäbchen prüfen, ob der Kuchen durch ist.

Anmerkung: ich habe das Rezept original aus Schweden, die Angaben sind tatsächlich in ml für Zucker und Mehl. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
17.10.06 Karen_Schweden

Schwedisches Schokokonfekt

Chokladbollar

Zutaten für 6 Portionen
500 ml Haferflocken
150 ml Zucker
1 EL Vanillezucker
3 EL Kakaopulver

100 g Butter
2 EL Kaffee, (oder Wasser / Rum / ...)

Für die Dekoration:

Kokosraspel oder Hagelzucker

Die trockenen Zutaten (Haferflocken, Zucker, Vanillezucker und Kakao) in einer Schüssel vermischen. Butter und Flüssigkeit zugeben und das ganze am besten von Hand zu einer homogenen Masse verkneten. Mit zwei Teelöffeln oder von Hand kleine Kugeln formen (ca. 2cm Durchmesser), in Kokosflocken oder Hagelzucker wälzen und mind. eine 1/2h kühl stellen. Tipp: Die Chokladbollar schmecken am besten nach einigen Tagen, zimmerwarm gegessen. In Schweden werden sie hauptsächlich zu Weihnachten verzehrt, Schleckmäuler genießen sie aber das ganze Jahr hindurch.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
01.12.05 irae

Weiße Schokoladenmousse M

Rezept aus Schweden

Zutaten für 4 Portionen

150 g Schokolade, weiße

200 g Crème fraîche

½ TL Orange(n) - Schale, geriebene

1 EL Orangenlikör

3 Kiwi

Kiwi pürieren und den Boden von Sektgläsern damit bedecken (ca.2-3cm). Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen und mit allen übrigen Zutaten vermischen.

Das Mousse vorsichtig auf das Kiwipüree geben und die Gläser gleichmäßig füllen.

Eventuell noch einen Klacks vom Kiwipüree als Abschluss.

Dessert ca. 1 Stunde kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
07.09.05 Stina73

Slowenien V

Gurkensuppe (Kartoffelsuppe)

Rezept aus Slowenien

Zutaten für 4 Portionen

600 g Gurke(n), geschälte
400 g Kartoffeln, geschälte
30 g Öl
30 g Mehl
10 g Zucker
3 EL Balsamico
Salz

Gurken schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einem hohem Topf mit ca. 250 ml Wasser 20 min. kochen.

Kartoffeln schälen, ebenfalls in dünne Scheiben schneiden im Salzwasser kochen bis sie fast auseinanderfallen, danach abseihen. Das Kartoffelwasser auffangen. Nun werden die gekochten Kartoffeln zu den Gurken gegeben. Mit einem Stampfer wird die Gurken-Kartoffel-Mischung klein gestampft.

Zum verfeinern der Suppe wird nun eine Zuckereinbrenne erstellt: 10g Zucker, in 30ml heißem Öl goldgelb bräunen. 30g Mehl dazugeben, goldgelb rösten, dann sofort mit aufgefangenem Kartoffelwasser langsam aufgießen mit einem Schneebesen verrühren, etwa 10 min leise köcheln lassen. Danach wird die Einbrenne in die Gurken-Kartoffelmasse gegeben. Alles vermischen, noch ca. 10 min leise köcheln lassen. Mit 2-3 EL Balsamicoessig abschmecken. Guten Appetit Schwierigkeitsgrad: normal

Brennwert p. P.: 185

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

04.11.05 cindy2

Spanien V

Backwaren

Brandytorte M

Für den Teig:

200 g Mehl
1 Prise Salz
75 g Puderzucker
125 g Butter

Für die Creme:

5 Blatt weiße Gelatine

750 ml Sahne

2 Pck. Bourbon- Vanillezucker

50 g Puderzucker

100 ml Brandy

Außerdem:

150 g Löffelbiskuits

100 ml Pfirsichlikör

1 Dose Aprikosen (850 ml)

50 g Mandelblättchen

75 g Zucker

1.)Mehl, Salz, Puderzucker und Butter verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kühlen. Ofen auf 190 Grad vorheizen. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Form (26 cm Durchmesser) drücken, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 15 Minuten backen. Abkühlen lassen. Gelatine einweichen. Sahne mit Vanillezucker halb steif schlagen.

2.)Gelatine ausdrücken, mit Puderzucker im Brandy auflösen und unter die Sahne ziehen. Biskuits mit Likör tränken. Aprikosen abtropfen lassen. Einige beiseite legen, Rest zerteilen. Ring um den Tortenboden schließen. 1/3 der Creme aufstreichen. Hälfte der Biskuits und die Früchte auflegen. 1/3 der Creme darauf streichen.

3.)Restliche Fruchtwürfel, Löffelbiskuits auflegen und mit der übrigen Creme bestreichen. 2 Stunden kühlen. Mandeln ohne Fettzugabe rösten. Zucker mit 1 Ei Wasser erhitzen, karamellisieren lassen. Mandeln unterheben und auf Backpapier streichen. Erstarren lassen und dann zerbrechen. Torte mit den übrigen Aprikosen und dem Krokant garnieren.

Butterkuchen aus Santander 5 Ei

Zutaten:

5 Eier

300 g Butter, Zimmertemperatur

300 g Zucker

Schale einer Zitrone, gerieben

1 TI Vanillemark

1 TI Salz

300 g Mehl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Kuchenform mit einem Durchmesser von ca. 25 cm ausbuttern und leicht bemehlen. Die Eier trennen.

Die Butter in einer großen Schüssel schaumig schlagen. Unter ständigem Rühren den Zucker unterrühren. Wenn die Mischung leicht und flockig ist, die Eigelb nacheinander unterrühren und gut mischen. Die Zitronenschale, das Vanillemark und das Salz hinzufügen. Anschließend nach und nach das Mehl dazugeben und gut unter die Mischung rühren.

In einer anderen Schüssel die Eiweiß steif schlagen. Ein Drittel des Eischnees in den Teig rühren, damit er lockerer wird. Dann den restlichen Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Kuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen 45 bis 50 Minuten backen lassen. Wenn man ein Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens steckt, darf kein Teig mehr daran kleben bleiben. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Ergibt 8-10 Kuchenstücke

das Rösten von Mandeln

: Die Mandeln gleichmäßig auf ein Backblech streuen und bei 180 °C ca. 10 Minuten rösten oder solange im Ofen lassen, bis sie leicht braun sind. Bei diesem Rezept die Mandeln vor der Weiterverarbeitung vollständig auskühlen lassen.

Feigenblechkuchen 2 Ei

Für 20 Portionen:

Zutaten:

1 Paket TK- Blätterteig (450 g)
Mehl zum Bearbeiten
Fett für das Blech
400 g gemahlene Mandeln

2 Eier

200 ml Feigensaft (ersatzweise 100 ml Apfelsaft und 100 ml Apfelsirup)
25 g Butter

50 g Zucker
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
20-25 frische Feigen (ersatzweise 4-5 Gläser Feigen @195 g Abtropfgewicht)
1 TL Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Zwei Teigplatten zur Seite legen. Die restlichen angetauten Teigplatten nebeneinander, leicht überlappend, auf einer wenig bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (35 x 45 cm) ausrollen. Die Teigplatte auf ein gefettetes Backblech legen und die

Ränder etwas hochziehen. Mandeln, Eiweiß und Feigensaft verrühren.

Die weiche Butter, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Die Masse auf die Teigplatte streichen. Die Feigen abspülen, trocken tupfen und halbieren. Mit der Hautseite nach unten auf der Mandelmasse verteilen. Die restlichen Teigplatten ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter auf die Feigen legen.

Teiggitter und -ränder mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad, Umluft 200 Grad, Gas Stufe 5 auf der mittleren Schiene etwa 20 bis 25 Minuten backen. Herausnehmen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Nährwerte pro Portion ca. 290 Kcal 19 g Fett

Feigentorte Tarte 3 Ei M

-> Tarte 24 cm Durchmesser (6-8 Pers.)

Zutaten:

(Teig)

400 g Mehl

1 Ei

1 Eigelb

230 g Butter

170 g Puderzucker

1 Prise Salz

1 Messerspitze Backpulver

Belag

etwa 20 mittelgroße frische Feigen, Stängelansatz entfernt, geviertelt

150 g Zucker

4 El Honig

6 El Mehl (nach Möglichkeit ungebleicht)
1 El frische (Zitronen)Thymianblättchen (Geschmacksache, zu Käse passt, ansonsten lass den Thymian weg)
2 El Zitronensaft
2 El Butter
1 Eiweiß, leicht verquirlt

1 Ei

2 El Sahne

etwas Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

für den Teig das Mehl, das Ei und das Eigelb, die gewürfelte kalte Butter und die Restlichen Zutaten mit den Händen zügig zu einem glatten, aber nicht klebrigen Teig verarbeiten. -> etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Hälfte von dem Teig ausrollen. Die Springform damit auslegen und im Backofen vorbacken. den vorgebackenen Boden etwa 15 min. vor dem Füllen abkühlen lassen. Backofen auf 220 C vorheizen.

In einer Schüssel die Feigen mit Zucker, Honig, Mehl, (Thymian), und Zitronensaft vermischen. Auf dem vorgebackenen Boden verteilen, der Belag sollte in der Mitte höher sein. Mit Butterstückchen belegen.

Den restl. Teig etwa 1.5 mm hoch ausrollen. Als Kreis ausschneiden, der etwas größer ist als die Oberseite der Tarte und ihr Rand zusammengenommen. Die Ränder des Bodens mit geschlagenem Eiweiß bestreichen, den größeren Deckel darauf legen. Boden und Deckel an den Rändern zusammendrücken und überstehenden Teig entfernen. In den Deckel kleine Löcher einstechen. Das Ei mit der Sahne verquirlen, den Deckel damit bestreiche und mit etwas Zucker bestreuen.

Anschl. etwa 15 min. backen. Die Temperatur auf 180 C zurückstellen, die Tarte in weiteren 45 min. goldbraun werden lassen und warm oder etwas abgekühlt mit Puderzucker bestäubt servieren.

Dazu passt eine leckere Käseplatte.

Feiner Apfelkuchen 1 Ei

Zutaten:

250 g Mehl
50 g Zucker
1 Prise Salz
125 g kalte Butter

1 Ei

500 g mittelgroße Äpfel
1 Ei Zucker
Apfelgelee oder Aprikosenkonfitüre (Glasur))

Zubereitung:

Das Mehl, den Zucker und das Salz in eine mittelgroße Schüssel geben. Mit einem Teigmesser oder einer Gabel die Butter unter das Mehl arbeiten, so dass eine krümelige Mischung entsteht. Das Ei darüber schlagen und mit den Fingerspitzen einarbeiten. Mit den Handflächen rasch zu einem Teig zusammenkneten, so dass sich alles gut miteinander vermengt. Eine Kugel formen, wieder in die Schüssel legen, diese mit einem feuchten Küchentuch bedecken und den Teig ca. eine Stunde an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Eine runde Springform von ca. 30 cm Ø leicht mit Butter auspinseln. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in der Springform ausbreiten, für die Ränder am besten eine Gabel verwenden und den Teig vorsichtig gegen die Seitenwände drücken.

Backofen auf 250 °C vorheizen.

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in sehr dünne Scheiben schneiden (ca. 3 mm). Die Apfelscheiben in Dachziegelform auf den Teig legen und gleichmäßig mit Zucker bestreuen.

Den Kuchen im unteren Drittel des Backofens 20-25 Minuten backen.

Je nach Geschmack den noch warmen Kuchen mit zerlassenen Apfelgelee oder Aprikosenkonfitüre glasieren.

Ergibt 6 Portionen

Kleine Butterkuchen aus Astorgan 6 Ei

Zutaten:

250 g Butter
250 g Zucker

6 Eier

400 g Mehl
1 TL Zimt
Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Traditionell haben die "mantecadas" eine quadratische Form, sie können jedoch auch in kleinen runden Kuchenformen gebacken werden.

Die Quadratformchen können aus Pergamentpapier hergestellt werden (Seitenwände ca. 5 cm lang), die Ecken dabei mit Eiweiß zusammenkleben. Für dieses Rezept benötigt man 36 kleine Backformen, die auf ein Ofengitter oder auf ein Backblech gesetzt werden.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Butter und Zucker in einer großen Schüssel cremig rühren. Die Eier nacheinander dazugeben und gut unter den Teig schlagen. Mehl und Zimt vermischen und dann nach und nach unter die Butter-Ei-Mischung arbeiten. Den Teig solange rühren, bis alles gut vermischt ist.

Den Teig mit einem Löffel bis zu 2/3 ihres Fassungsvermögens in die Formchen füllen. Im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen, bis die kleinen Kuchen goldbraun sind. Vollständig auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Ergibt 36 kleine Kuchen

Königskuchen 5 Ei

Zutaten für den Teig:

250 g weiche Butter,

200 g Zucker,

abgeriebene Schale von unbehandelter Zitrone,

2 Ei Rum,

5 Eier,

250 g Mehl,

Päckchen Backpulver,

125 g Sultaninen,

50 g grob gehackte Mandeln

Zutaten für die Glasur:

250 g Puderzucker,

2-3 El Wasser,

blaue Lebensmittelfarbe

Außerdem:

diverse blaue Dekorationen / z.B. Kerzen,

Blüten usw.

Zubereitung:

- 1.) Den Backofen auf 180 C vorheizen.
- 2.) Die Butter schaumig rühren, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Die Zitronenschale und den Rum hinzufügen. Die Eier trennen. Eigelbe nach und nach unter die Butter-Zucker-Masse rühren.
- 3.) Das Mehl und das Backpulver mischen, darüber sieben und unterrühren. Die Eiweiße steif schlagen und zusammen mit den Sultaninen sowie den Mandeln unter den Teig heben.
- 4.) Teig in eine große, ausgefettete Napfkuchenform füllen und im Ofen etwa 35-45 Minuten backen. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen.
- 5.) Für die Glasur gesiebten Puderzucker mit dem Wasser zu einer streichfähigen Glasur verrühren. Mit Lebensmittelfarbe kräftig blau einfärben. Den Kuchen damit ringsum einstreichen, die Glasur etwas antrocknen lassen und beliebig mit Kerzen und Blüten dekorieren. Statt Lebensmittelfarbe und Wasser können sie auch Blaubeersaft verwenden. Sollte der Wunsch nach einer anderen Farbe bestehen, kann Abhilfe geschaffen werden: Wechseln Sie von Blau zu Rot, Gelb oder jeder anderen beliebigen Farbe und Dekoration

Kürbis-Kuchen 2 Ei

Zutaten:

250 g Kürbis
250 g Mehl
2 Beutel Limo-Soda
Beutel Royal Backpulver
250 g Zucker

2 Eier

50 ml Öl
geriebene Zitronenschale

Kürbis klein schneiden, Limo-Soda hinzugeben, weich kochen und zerdrücken. Eier, Zucker und Öl schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver verrühren. Mit der Zitronenschale hinzugeben.

Backofen auf 180 vorheizen. Teig in eine gefettete Springform füllen und ca. 30-40 Min. Backen

Die Limo und Soda wird hier zum Kochen von Früchten verwendet, damit sie die Farbe behalten. Soda ist mit unserem Natron vergleichbar. Limo ist helles Brausepulver und sehr sauer. Als Kinder haben wir immer Brauspulver in kleinen Päckchen gekauft und geleckert. Das gab richtig Schaum auf der Zunge und hat unheimlich sauer geschmeckt!!
Ich denke, man kann die Limo auch durch Zitronensaft ersetzen.

Lauwarmer Zitronenkuchen 6 Ei

Teig:

200 g Mehl

50 g Zucker

100 g Butter

1 kleines Ei

eine Prise Salz ()

Zitronencreme:

180 g Zucker,

5 Eier,

3 Zitronen

100 g weiche Butter,

1 Orange

Für den Teig die Butter in kleine Stückchen schneiden. Butter, Zucker und Mehl schnell mit den Fingern zu einem Teig zerkrümeln. Ei und eine Prise Salz einarbeiten. In Folie gepackt eine Weile im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig zwischen zwei Stück Klarsichtfolie drei bis vier Millimeter dick ausrollen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Die Teigplatte mit den Einstichen nach unten in eine Kuchenform mit Rand legen.

Für die Füllung Eier mit Zucker zur Creme schlagen, die weiche Butter zufügen und mit dem Handrührgerät weiterschlagen. Zitronenschale dazugeben und immeriterrühren. Zum Schluss den Saft der Zitrusfrüchte begeben. Wenn alles gut vermischt ist, in die Kuchenform füllen und bei moderater Hitze (bei etwa 170) 1/2 bis 3/4 Stunde backen. Den Zitronenkuchen kann man lauwarm oder kalt essen.

Maistortillas

Zutaten:

100 g Maismehl

1/2-1 TL Salz
4 TL Öl
125 ml Wasser
40-80 g Weizenmehl

Maismehl, Salz und Öl mischen und langsam heißes Wasser unterrühren bis eine glatte Masse entsteht. Diese etwa 10 Min quellen lassen. Dann so lange Weizenmehl hinzugeben bis der Teig nicht mehr klebt und er sich zu Tortillas verarbeiten lässt.

Formen der Tortillas:

Eine kleine Kugel Teig (4-6 cm Durchmesser) entnehmen und von oben und unten etwas bemehlen. Dann die Kugel zwischen zwei Stücken Backpapier legen und mit dem Deckel einer Glasschüssel (Durchmesser ca. 16 cm) möglichst flach vorpressen. Den Fladen dann nochmals von beiden Seiten bemehlen, damit er sich anschließend leichter vom Papier ablösen lässt. Nun den Fladen mit einem Nudelholz auf einen Durchmesser von ca. 18-20 cm ausrollen, der Fladen sollte dann nur noch 1-2 mm dick sein.

Der Teig sollte sich leicht pressen lassen und gut vom Papier ablösbar sein.

Lässt sich der Teig schlecht pressen bzw. wird er leicht brüchig, so muss noch etwas Wasser hinzugegeben werden. Geht der Teig hingegen nicht vom Backpapier ab, so fehlt Mehl.

Die Tortillas in etwas stark erhitztem Öl ein bis zwei Minuten pro Seite braten bis sie anfangen braun zu werden. Für Tostadas oder Tacoschalen die Tortillas noch eine Minute länger von jeder Seite braten.

Es ist empfehlenswert, die Tortillas sofort weiterzuverarbeiten. Ist dies nicht möglich, werden sie schichtweise mit Backpapier gestapelt. Durch kurzes Erwärmen vor dem Verarbeiten kann der Tortilla noch mal geformt werden.

Für Tostadas die Tortillas zwischen zwei ineinander gestapelten Schüsseln legen und abkühlen lassen. Um Taco-Schalen zu erhalten, die Tortillas um ein Nudelholz gebogen abkühlen lassen.

Portionen: 4
Zubereitungszeit: 40 Min

Mandelbaisers aus Murcia 3 Eiweiß

Zutaten:

3 Eiweiß

300 g Zucker

150 g Mandeln, geschält, geröstet und gehackt

30-40 runde Backoblaten, Ø ca. 5 cm

Zubereitung:

Den Backofen auf 150 °C vorheizen. In einer großen Schüssel die Eiweiß solange schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden (nicht zu steif schlagen). Nach und nach den Zucker einrieseln lassen und solange schlagen, bis sich der Zucker gut unter das Eiweiß gemischt hat und die Masse glänzend ist. Dann die Mandeln darunter heben.

Die Oblaten auf einem Backblech mit ca. 1 cm Abstand verteilen. Je einen gehäuften Teelöffel der Baisermasse auf die Oblaten geben. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen. Dann den Ofen auf die kleinstmögliche Stufe schalten, die Backofentür mit Hilfe eines Holzlöffels einen Spalt breit offen lassen und die Baisers so 30 Minuten trocknen lassen. Aus dem Backofen nehmen und auf dem Blech auskühlen lassen. Nicht in Zugluft oder einem feuchten Raum platzieren.

Ergibt ca. 36 Mandelbaisers.

Tipp für

das Rösten von Mandeln

: Die Mandeln gleichmäßig auf ein Backblech streuen und bei 180 °C ca. 10 Minuten rösten oder solange im Ofen lassen, bis sie leicht braun sind. Bei diesem Rezept die Mandeln vor der Weiterverarbeitung vollständig auskühlen lassen.

Mandelplätzchen 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

125 geriebene Mandeln

150 g Mehl

1/2 TL Backpulver

1 Prise Salz
1 Eigelb, verquirlt
20 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Die Butter und den Zucker in einer großen Schüssel cremig rühren. Das Ei dazuschlagen und gut verrühren. Dann die Mandeln unterrühren. Das Mehl, Backpulver und das Salz in die Schüssel sieben und zuerst verrühren, dann mit den Händen zu einem weichen Teig kneten. Die Schüssel zudecken und den Teig 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1 cm dick ausrollen und 5 cm große Quadrate ausschneiden. Ein Backblech leicht einbuttern, mit Mehl bestäuben und die Teigquadrate im Abstand von einem guten Zentimeter darauf setzen. Die Plätzchen mit dem Eigelb leicht bestreichen und einige Mandelblättchen darauf streuen.

Im vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten goldbraun backen. Die Plätzchen auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Ergibt ca. 20 Mandelplätzchen

Orangenkuchen aus Valencia 4 Ei

Zutaten:

4 große Eier, getrennt
125 g Zucker
Schale von 2 Orangen, feingerieben
1 Prise Salz
1 TL Vanillezucker
100 g Mandeln, blanchiert und feingemahlen

Glasur:

1/10 l Orangensaft
65 g Zucker
1 El Obstbranntwein

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine runde Kuchenform von ca. 20 cm Durchmesser mit Butter auspinseln und mit Mehl leicht bestäuben. Die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die Orangenschale, das Salz und den Vanillezucker einrühren. Die gemahlene Mandeln nach und nach unterziehen. In einer anderen Schüssel das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Eierteigmasse ziehen.

Den Teig in die vorbereitete Kuchenform füllen und im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen (Stäbchenprobe). Den Kuchen in der Form 10 bis 15 Minuten auskühlen lassen und dann auf eine Tortenplatte stürzen,

Unterdessen den Orangensaft und den Zucker in einer kleinen Pfanne 15 Minuten bei niedriger Hitze köcheln lassen. Etwas abkühlen lassen, den Obstbranntwein unterrühren und die Glasur gleichmäßig über den Kuchen gießen und einsickern lassen.

Tipp: Der Orangenkuchen kann auch mit kleinen Orangenscheiben garniert werden. Oder mit steifgeschlagener Sahne, gesüßt mit Puderzucker und geschmacklich verfeinert mit etwas Orangen- oder Mandellikör.

Orangenzäpfchen 1 Ei

Menge: 40 Stück

300 Gramm Mehl,
1/4 Teel. Backpulver,
60 Gramm Zucker,
1 Pack. Vanillezucker,
2 Teel. Abgeriebene Orangenschale,
200 Gramm Kalte Butter,

1 klein. Ei

Zutaten für die Glasur:

125 Gramm Puderzucker,
2 Essl. Orangensaft

Außerdem:

Mehl zum Bearbeiten,
3 Essl. Gehackte Pistazien

Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, Vanillezucker und der Orangenschale mischen. Mit der gewürfelten Butter zu einer bröseligen Masse vermengen. Das Ei leicht verquirlen und dazugeben, alles rasch zu

einem glatten Teig verkneten, zugedeckt etwa 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 175 C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig zu etwa 8cm langen, bleistiftdicken Strängen formen. Je zwei Stränge zu einer Kordel verdrehen und auf das Blech legen. Die Plätzchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 15 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Puderzucker sieben und mit Orangensaft dickflüssig anrühren. Die Zöpfchen zur Hälfte hineintunken. Gehackte Pistazienkerne aufstreuen. Den Guss fest werden lassen.

Spanische Brötli- Blätterteiggebäck

Zutaten:

Blätterteig:

500 g Mehl,

2 Tl Salz,

100 g und

400 g Butter,

300 ml Wasser,

2 El Weißweinessig

Zubereitung:

Mehl auf eine trockene Arbeitsfläche sieben und Salz dazugeben. 100 g kalte Butter in Flöckchen darüber streuen. Nach und nach kaltes Wasser und Weißweinessig dazugeben. Alles zuerst mit Hilfe des Teigschabers, dann mit kalten Händen möglichst rasch zu einem glatten Teig kneten. Diesen in eine Plastikfolie gehüllt 1 Stunde kaltstellen.

400 g Butter zwischen zwei Lagen Backpapier zu einem möglichst rechteckigen Stück von der Größe eines Bogens Schreibmaschinenpapier auswallen. Zwischen den Papierlagen 1 Stunde kaltstellen. Den Teig so auswallen, dass er die Größe von zwei nebeneinanderliegenden Schreibmaschinenbogen hat. Die Butter aus dem Papier nehmen, in die Teigmitte legen. Die Teile rechts und links darüber schlagen. Das Teigpaket zur ursprünglichen Teiggröße auswallen, dreifach zusammenlegen, in Backpapier (dazu kann man dasjenige der Butterlage benutzen) hüllen, 1/2 Stunde kühl stellen. Die Teigplatte so auf den Tisch legen, dass die Bruchkanten rechts und links sind. Auswallen, dreifach zusammenfallen. Rest siehe oben. Noch zwei- bis dreimal so vorgehen.

Aus diesem Blätterteig Rhomben ausstechen. Die Oberfläche mit Eigelb bepinseln. Darauf entweder Salz und Mohn oder aber Zucker streuen. Im auf 200 g vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. dazu Salat servieren.

Spanische Vanilletorte 6 Ei + 1 Eiweiß M

Zutaten für 12 Stück:

Biskuit:

200 g Kuvertüre

6 Eigelb

8 EI Marsala

Mark von 2 Vanilleschoten

dünn abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

150 g Zucker

150 g Marzipanrohmasse

1 Prise Salz

50 g gehobelte Mandeln

75 g Mehl

75 g Speisestärke

6 Eiweiß

Außerdem:

Fett für die Form

4 EI Aprikosenkonfitüre (ohne Fruchtstücke) zum Bestreichen

Glasur:

1 Eiweiß

100-130 g Puderzucker

1 TI Zitronensaft

Mark 1 Vanilleschote

Dekoration:

200 g Walnusskerne

Zubereitung:

Die Kuvertüre grob hacken. Das Eigelb mit 2 EI Marsala, Vanillemark und Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. 100 g Zucker, Marzipanrohmasse in kleinen Stücken und Salz dazugeben und alles auf höchster Stufe zu einer dicklichen Creme schlagen, etwa 6-8 Minuten. Die Kuvertüre mit den Mandeln mischen, beides mit dem restlichen Marsala beträufeln und unter die Eigelbmasse rühren. Mehl und Speisestärke mischen und sieben, Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. 1/3 des Eischnees unter die Eigelbmasse ziehen. Die

Mehl-Mischung dazugeben, dann den restlichen Eischnee. Alles mit dem Schneebesen vorsichtig unterziehen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Eine Springform (26 cm) nur am Boden leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen. Die Form auf ein Kuchengitter stürzen. Nach etwa 10 Minuten die Form abnehmen, das Backpapier abziehen. Die Aprikosenkonfitüre glattrühren und die noch warme Torte ganz damit bestreichen. Das Eiweiß mit dem Puderzucker (je nach Eigröße etwas mehr oder weniger) und 1 TL Zitronensaft zu einer schaumigen, dickflüssigen Glasur rühren. Das Vanillemark dazugeben und die Torte ganz damit überziehen. Die Walnusskerne grob hacken, auf die Torte streuen, am Rand etwas andrücken.

Backzeit etwa 45 Minuten bei 175 Grad, Gasherd Stufe 2, Umluft 150 Grad

Spanischer Birnen- oder Kirschkuchen 3 Ei M

Zutaten:

Rührteig:

150 g Butter

150 g Zucker

1 Vanillinzucker

3 Eier

300 g Mehl

3 Teel. Backpulver

1/8 l Milch

100 g geriebene Blockschokolade

1 El. Kakao

4 El. gemahlene Haselnüsse

1 El. Rum

etwas Zimt

etwas Muskat

Belag:

1 Dose Birnen, gut abgetropft oder 1 Glas Sauerkirschen, gut abgetropft

Guss:

Puderzucker

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzugeben. Das mit Backin gemischte und gesiebte Mehl abwech-

selnd mit der Milch untermischen. Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer (reißend) vom Löffel fllt. Zuletzt Blockschokolade, Kakao, Haselnüsse, Rum, Zimt und Muskat unter den Teig heben. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform füllen. Das Obst gut abtropfen lassen und leicht auflegen. Den restlichen Teig darüber geben.

190 , 60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Für den Guss entweder den Puderzucker glattrühren und den Kuchen damit bestreichen oder nur mit Puderzucker bestreuen.

Spanischer Königskuchen 12 Ei

Die maurischen Einflüsse auf die spanische Küche zeigen sich besonders deutlich bei den Rezepten für Süßspeisen. Die verbreitete Verwendung von Mandeln, Eiern und Zimt für Speisen, die traditionell für kirchliche Feiertage zubereitet wurden, ist möglicherweise darauf zurück zu führen, dass Nonnen in den Klöstern immer alte - in weiten Teilen Spaniens also maurische - Rezepte verwendeten. Die Nonnen verschenkten aus Anlass der Kirchenfeste ihre wunderbaren Kuchen und Süßigkeiten an Almosenspenden. Auf diese Weise zeigten sie sich denjenigen gegenüber erkenntlich, die ihnen ihre bescheidene Existenz ermöglichten.

12 Eier, verquirlt

500 g Zucker

1 kg gemahlene Mandeln

abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

Puderzucker und gemahlener Zimt zum Bestäuben

Den Backofen auf 150 C (Gasherd Stufe I) vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen. Dann nach und nach die gemahlene

Mandeln hinzufügen und anschließend die Zitronenschale.

Eine 36 cm große, runde Backform mit Alufolie auslegen. Mit etwas Öl einfetten und die Eiermischung hineingießen.

Für 45 Minuten in den Backofen schieben. Aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

Für 6-8 Personen

spanisches Spritzgebäck

Zutaten:

350 ml Wasser,

1/2 Teelöffel Salz,
150 ml Öl,
250 g Mehl,
Zucker
Palmin zum Ausbacken

So geht's:

Das Wasser mit dem Salz und dem Öl zum kochen bringen. Das erhitzte Wasser auf das Mehl gießen und schnell zu einem elastischen Teig verarbeiten. 1000 g Palmin in einem Topf zum Schmelzen bringen. Den Teig in einen Spritzbeutel füllen und in das 180 Grad heiße Fett spritzen (große Sternentülle). Die Strähnen nicht so lang machen und bei ungefähr 2-4 cm abschneiden. Das ganze gelbbraun backen lassen und mit Zucker bestreuen.

Tartelettes von Trauben und Frischkäse mit Honig M

Für 4 Pers.:

150 g Mehl,
60 g Butter,
10 g brauner Zucker
2 El eiskaltes Wasser

Für die Füllung:

150 g Frischkäse

100 ml Joghurt,

150 g blaue Trauben halbiert, ohne Kerne,

100 g Honig

Saft einer kleinen Orange,

50 g geschälte Pistazien, ungesalzen

In einer Schüssel Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter in kleine Stückchen schneiden und rasch mit dem Mehl verkneten. Dabei nach und nach das Wasser zu Hilfe nehmen. Zur Kugel formen, in einem feuchten Tuch 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Backofen auf 200 vorheizen. Teig ausrollen, in vier mit Öl ausgepinselte Tartelettes Förmchen legen. Teig mit einer Gabel einstechen. Mit Backpapier bedecken und mit Kichererbsen belegen. 10 Min. blind backen, dann Kichererbsen und Papier entfernen, nochmals 5 Min. in den Ofen geben. Wenn der Teig schön gebräunt ist, aus den Förmchen nehmen und abkühlen lassen. Frischkäse mit Joghurt verrühren, auf die Tartelettes verteilen, mit den Trauben belegen. In einem Topf fünf Minuten lang den Honig in

Orangensaft auflösen. Eine Minute vor Schluss die gehackten Pistazien zufügen. Den Sirup über die Trauben gießen, abkühlen lassen.
Tipp: Die Pistazien können gut durch Mandeln, die blauen durch weiße Trauben ersetzt werden.

Walnusstaschen 1 Ei

Zutaten:

150 g Walnuskerne
4-5 Ei süßer Sherry
1 Ei Zucker
3 Ei Butter
1 TL Zimt
250 g Blätterteig
1 Ei, leicht geschlagen

Zubereitung:

Die Walnüsse in einer Nussmühle fein mahlen. Sherry, Zucker, Butter und Zimt in einen kleinen Topf geben. Bei schwacher Hitze Butter schmelzen und den Zucker darin auflösen.

Walnüsse und die Sherry-Mischung in einer kleinen Schüssel verrühren, bei Bedarf etwas Sherry zugeben, damit die Mischung eine feuchte Konsistenz erhält.

Backofen auf 220°C vorheizen. Blätterteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche sehr dünn (ca. 1 mm) ausrollen und ca. 20 Quadrate (10 x 10 cm) ausschneiden. Gleichgroße Häufchen von der Walnussmasse abstechen und in die Mitte der Blätterteigquadrate setzen. Den Blätterteig zu einem Dreieck falten, so dass die Füllung gut vom Teig umschlossen wird. Damit die Walnussmasse nicht ausläuft, Teigränder mit dem geschlagenen Ei bestreichen und mit einer Gabel oder den Fingern gut andrücken.

Blätterteig-Dreiecke auf ein leicht mit Butter eingefettetes Backblech setzen und mit dem restlichen Ei bestreichen. Im vorgeheizten Backofen 12 bis 15 Minuten backen. Blätterteig nicht zu braun werden lassen!

Ergibt ca. 20 Walnusstaschen

Getränke Alkohol

Avocadodrink

Für 4 Pers.:

1 reife Avocado (ca. 250 g),

1/4 l Sekt halbtrocken

Zitronenmelisse

Cayennepfeffer

Avocado längs aufschneiden, Kern entfernen, Fruchtfleisch mit dem Löffel herausholen. Avocadofleisch im Mixer pürieren, die Hälfte gut gekühlten Sekt vorsichtig mit dem Schneebesen einrühren. Das Avocadopüree ca. 20 Min. kalt stellen.

Erst kurz vor dem Servieren behutsam den restlichen Cava in das Püree rühren. In gekühlte Gläser füllen, mit Zitronenmelisse garnieren und Cayennepfeffer bestäuben.

Tipp: Bei diesem Rezept muss der Sekt halbtrocken sein. Wem der Drink zu dickflüssig ist: Es darf auch gelöffelt werden.

Bananen-Zitronen-Likör

1 kg Bananen

200 ml frisch ausgepresster Zitronensaft

1 l hochgradiger Schnaps (40-50%)

500 g Zucker

1 l Wasser

Die Bananen in Scheiben schneiden und in ein hohes Gefäß geben. Aus dem Zitronensaft und dem Zucker einen Sirup herstellen (erhitzen und rühren bis es dickflüssig wird). Den Sirup erkalten lassen, dann über die Bananen geben, mit Alkohol aufgießen und eine Woche an einem warmen Ort stehen lassen (täglich schütteln).

Danach abschmecken und mit Wasser verdünnen.

Campari- Cocktail

Zutaten:

4 Limetten

75 ml Campari

75 ml Likör 43

1/2 Flasche trockener Cava (Sekt)

Eiswürfel

Zubereitung:

Eine halbe Limette längs halbieren, dann quer in Scheiben schneiden. Restliche Früchte auspressen. Campari und Likör 43 verrühren, in Cocktailgläser füllen. Eiswürfel und Limettenscheiben hineingeben, mit Cava auffüllen

ergibt 4 Gläser

Spanische Nacht

1 kleine Dose Pfirsiche
50 g Zucker
6 cl Weinbrand
2 Zimtstangen
frisch geriebenen Muskat
1 unbehandelte Zitrone
1 Flasche Rosewein

Pfirsiche abtropfen lassen und achteln, den Saft auffangen. Saft, Zucker und Weinbrand verrühren. Pfirsichstücke dazu geben und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Zimt, geriebene Muskat und Zitronenschale zum Saft geben und mit Wein auffüllen. In Gläser verteilen, mit Eiswürfel servieren.

Spanischer Feuerzauber

Menge: 10 Port.

2 Orangen,
1 Grapefruit,
2 Limetten,
2 Äpfel,
2 Flaschen trockener spanischer Rotwein,
2 Stangen Zimt,
1 Teel. Nelken,
1 Zuckerhut von 250 g,
1 Brandy mind. 40 Vol. %

Orangen, Grapefruit und Limetten dick schälen, in Scheiben schneiden und vierteln. Äpfel schälen, entkernen und in Stifte schneiden. Zusammen mit Rotwein, Zimt und Nelken aufkochen.

Zuckerhut auf einem Halter über das Feuerzangenbowlengefäß legen. Mit erwärmtem Brandy begießen und anzünden. Den Brandy mit einer Kelle nachgießen, bis er verbraucht ist. Umrühren und sofort servieren.

Nachspeisen Süßspeisen

Birnen-Honig-Crumble M

8 Birnen
150 g Butter,
50 g Rosinen
3 El Honig,
200 g Mehl,
50 g gemahlene Mandeln
80 g Zucker,

100 g flüssige Sahne

Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, in Stücke schneiden. Butter in einer Pfanne schmelzen, Birnenstücke, Rosinen und Honig fünf Minuten köcheln, ab und zu umrühren. Dann in einer feuerfesten Form abkühlen lassen.

100 g Mehl mit Butter und Mandeln mischen. Zucker zufügen und mit den Fingern zu einem Teig verarbeiten. Den Teig ausrollen und die Birnen damit bedecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 25 Minuten backen.

Das Dessert lauwarm mit leicht geschlagener und gesüßter Sahne servieren.

Cremiger Reispudding M

Zutaten:

1 l Vollmilch

2 El Butter

1/2 Tl Salz

Schale von 1/2 Zitrone, in große Streifen geschnitten

200 g Rundkornreis

120 g Zucker

2 Tl Zimt zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Milch, Butter, Salz und Zitronenschale in einen großen, schweren Kochtopf geben. Aufkochen lassen, dann Hitze reduzieren und den Reis unterrühren. Alles bei schwacher Hitze und unter oftmaligem Umrühren mindestens 1 Stunde kochen lassen, bis die Reiskörner weich sind und sich die Milch zu einer dicken, cremigen Sauce eingekocht hat. Zucker hinzufügen und weitere 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze und unter ständigem Umrühren kochen.

Zitronenschalen entfernen und den Reis vor dem Servieren auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. In Dessertschalen, und je nach Wunsch mit etwas Zimt bestäubt, servieren.

Ergibt 6-8 Portionen

Tipp: Am Ende der Kochzeit kann man einen Teelöffel Anislikör oder spanischen Branntwein unter den Reis rühren.

Flan II 4 Ei M

Zutaten:

Karamell:

ca. 100 g Zucker
2 Ei Wasser
ein paar Tropfen Zitronensaft

Creme:

1/2 l Milch

4 Eier

90 g Zucker
Vanille

Zubereitung:

Zucker, Wasser, Zitrone karamellisieren oder auch nur den Zucker hellbraun schmelzen. Nicht zu dunkel werden lassen, sonst schmeckt es bitter. Ausgebutterte Flanförmchen schon bereitstellen, gleichmäßig mit dem Karamell ausgießen.

Eier, Vanille und Zucker kräftig rühren, dann nach und nach die Milch zugeben. Durch ein Sieb passieren und in die Förmchen füllen.

Die kleinen Portionsformen lassen sich gut auf dem Herd in einem Bräter garen, in den ein gefaltetes Küchentuch gelegt wurde. Das Wasser soll zwischen 70 und 80 Grad heiß sein und im Topf gleich hoch stehen wie das Gargut. Dies darf nur zu 3/4 eingefüllt werden.

Ganz wichtig ist, dass das Wasser beim Pochieren (ca. 30 Min.) nicht zum Kochen kommt, sonst wird die Kream löchrig. Gestürzt werden die Förmchen, wenn die Kream völlig erkaltet ist. Damit der Karamell sich löst, vor dem Stürzen kurz ins kochende Wasser stellen.

Tipp: Schneller geht's, wenn man zum Sieden gebrachte Milch aufgießt. Das verkürzt die Garzeit um ein Drittel.

ergibt 4 bis 6 Flan

Flan mit Karamell 6 Eigelb M

Zutaten:

Karamell:

100 g Zucker

2 El Wasser

Flan:

6 Eigelb

350 ml Milch

4 El Zucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Für den Karamell Zucker und Wasser in einem kleinen, schweren Kochtopf erhitzen und bei mäßiger Hitze unter ständigem Rühren den Zucker zu goldbrauner Farbe karamellisieren. Den Topf sofort vom Herd nehmen und den Karamell in vier kleine feuerfeste Puddingformchen (mit einem Fassungsvermögen von je ca. 100 ml) geben, wobei jedes Förmchen so geschwenkt wird, dass der Boden mit dem Karamell gleichmäßig überzogen ist.

Die Eigelb gut mit der Milch und dem Zucker verrühren. Die Eiermilch in die vorbereiteten Förmchen gießen und diese in einen Bräter stellen. Mit kochendem Wasser aufgießen und die Masse so im vorgeheizten Ofen 30-40 Minuten fest werden lassen (wenn man ein Holzstäbchen in die Mitte des Puddings steckt, darf kein Teig mehr daran kleben).

Die Förmchen aus dem Bräter nehmen und auf einem Kuchengitter auf Zimmertemperatur abkühlen lassen und dann in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den Pudding ca. 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen und dann den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer lösen. Den Pudding anschließend auf die Dessertteller stürzen.

Ergibt 4 Desserts

Gebackene Milch 4 Eigelb M

Zutaten:

1/2 l Milch

100 g Zucker

4 Eigelb

50 g Butter

50 g Mehl

1 Zimtstange

Zitronenschale

Zubereitung:

Milch mit den Gewürzen aufkochen, dann vom Herd nehmen und eine Zeitlang durchziehen lassen.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen; die Milch durch ein Sieb dazugießen, gut umrühren.

Butter schmelzen lassen und darin das Mehl anschwitzen, ohne dass es Farbe annimmt. Nach und nach die Eiermilch zugießen und alles bei wenig Hitze unter ständigem Rühren 10 bis 12 Min. köcheln lassen, bis die Masse dick wird. (Wenn das Ganze zu labbrig sein sollte, nach etwas Maisstärke auflösen, unterrühren und noch mal aufkochen.)

Den Pudding einen Zentimeter hoch auf ein Blech streichen und mit einem feuchten Tuch bedeckt abkühlen lassen. Anschließend in kleine Stücke schneiden, diese in Mehl und zerschlagenem Ei wenden und in ausreichendem, sehr heißem Olivenöl backen. Vor dem Servieren - warm oder kalt - mit Zucker und Zimt bestreuen.

Katalanische Cremespeise 4 Eigelb M

Zutaten:

150 g Zucker

4 Eigelb

75 g Maisstärke oder Kartoffelmehl

1 l Milch

1 großes Stück Zitronenschale

2 Ei Butter

100 g Zucker (für die Karamellglasur)

Zubereitung:

Zucker, Eigelb und Maisstärke mit etwas Milch in einer großen Schüssel schaumig schlagen.

Restliche Milch mit der Zitronenschale zum Kochen bringen. Zitronenschale entfernen und die heiße Milch unter ständigem Rühren nach und nach unter die Eimischung arbeiten. Zurück in den Topf geben und bei niedriger Hitze unter ununterbrochenem Rühren kochen lassen, bis die Creme dick ist.

Vom Herd nehmen und die Butter untermischen. Die Creme in 4 flache, feuerfeste Dessertschalen (oder eine große) füllen und abkühlen lassen.

Den Grill vorheizen.

Ein paar Minuten vor dem Servieren jede Cremespeise mit 1 1/2 - 2 Esslöffeln Zucker bestreuen und einen Grill auf höchste Leistungsstufe schalten. Die Dessertschalen kurz unter die Oberhitze stellen, bis der Zucker geschmolzen ist und leicht zu karamellisieren anfängt. Sofort servieren.

Ergibt 4 Portionen Tipp: Originalgetreu wird dieses Dessert mit einem "Küchenbrenneisen" zubereitet, welches, auf einer heißen Herdplatte erhitzt und auf die mit Zucker bestreute Cremespeise gesetzt, den Zucker einbrennt'. Man kann den Zucker auch in einem Topf karamellisieren und über die Creme gießen.

Mandelflan M

Zutaten (4 Portionen):

225 ml Milch

250 g Sahne

300 g gemischte Beeren

1 Packung Mandel-Sulz
450 ml Kirschsafte
2 Ei Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Vanillesaucenpulver
etwas Zitronenmelisse

Zubereitung:

- a) Erwärmen Sie die Milch in einem Topf. Schlagen Sie die Sahne steif und stellen Sie sie kalt.
- b) Verrühren Sie den Mandel-Sulz mit der Milch mit einem Handrührgerät auf höchster Stufe. Schlagen Sie alles ca. 1 Minute.
- c) Rühren Sie nun die Sahne unter die Creme und füllen Sie alles in 4 Förmchen (vorher mit Wasser kalt ausspülen).
- d) Stellen Sie alles 3 Stunden in den Kühlschrank.
- e) Waschen Sie die Beeren und verrühren Sie 5 Ei Kirschsafte, 2 Ei Zucker, den Vanillinzucker und 3 Ei Vanillesaucenpulver. Kochen Sie den restlichen Kirschsafte auf und geben Sie das restliche Saucenpulver hinzu. Rühren Sie alles durch und geben Sie die Beeren in den Saft. Lassen Sie alles abkühlen.
- f) Stürzen Sie den Flan aus den Förmchen und servieren Sie mit der Beerenmischung. Verzieren Sie alles mit der Zitronenmelisse.

Orangenpudding 4 Eigelb

Zutaten:

Karamell:

100 g Zucker
2 Ei Wasser

Pudding:

4 Eigelb

6 Ei Zucker
1/4 l frischgepresster Orangensaft
Saft einer halben Zitrone

Zubereitung:

Für den Karamell den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen, schweren Kochtopf hellbraun karamellisieren. Topf sofort in kaltes Wasser stellen, damit der Zucker nicht weiter karamellisiert. Vier feuerfeste Auflaufform-

chen damit ausgießen und schwenken, damit sowohl der Boden als auch die Seitenwände mit dem Karamell überzogen sind.

Backofen auf 200 °C vorheizen.

Für den Pudding die Eigelb mit dem Zucker solange verrühren, bis die Masse hellgelb ist. Orangen- und Zitronensaft unterrühren und die Eimischung in die vorbereiteten Förmchen gießen. Die Förmchen in ein tiefes Backblech stellen und dieses bis zur Hälfte der Auflaufformchen mit kochendem Wasser aufgießen. Im vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten fest werden lassen (Stäbchenprobe). Den Pudding in den Förmchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und im Kühlschrank aufbewahren.

Vor dem Servieren den Pudding bei Zimmertemperatur ca. 30 Minuten ruhen lassen, dann die Ränder mit einem scharfen Messer lösen und die Flan vorsichtig auf Dessertteller stürzen.

Ergibt 4 Orangenpuddings

Weincreme 2 Ei M

Menge: 1 Port.

2 Gläser Südwein (Madeira)

2 Eier

100 Gramm Zucker

2 Teel. rote Gelatine

1/4 Liter süße Sahne

2 - 3 Knollen Ingwer in Sirup

50 Gramm bittere Schokolade

2 Essl. blättrige Mandeln

Eier trennen. Zucker, Eigelb und Wein schaumig rühren. Gelatine in einer Tasse Wasser auflösen, erhitzen und etwas abgekühlt zur Masse geben. Diese im Kühlschrank etwas fest werden lassen. Danach dann Eischnee, Sahne, Ingwer (vorherig ganz kleine Stücke schneiden), Schokolade (in kleine Würfel schneiden) und Mandeln unterziehen. Am besten schon einen Tag vorher zubereiten.

Zitronenauflauf 5 Ei M

Zutaten für 4 Pers.: 100 g Mehl
60 g Butter

1/2 l Milch

90 g Zucker

1 Zitrone

4 bis 5 Eier je nach Größe

1 TL Vanillezucker

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, in einer leicht erwärmten Schüssel den Rest der Butter mit dem Mehl gut verkneten.

Milch und Zucker zum Kochen bringen. Die Mehlbutter unter kräftigem Rühren untermischen, bis sich die Masse vom Topfrand löst. In die Schüssel umfüllen und leicht abkühlen lassen.

Zitrone abwaschen und trocknen. Schale abreiben, den Saft auspressen.

Eier trennen. Eigelbe einzeln unterrühren. Zitronensaft und -schale zufügen, alles gut vermischen.

Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, unter den Teig heben. Masse in die Form füllen und im unteren Teil des vorgeheizten Ofens bei 180 Grad 35 bis 45 Minuten backen.

Saucen

Pikant

Artischocken mit Holländischer Soße 3 Eigelb

Zutaten für 6 Personen:

Salz

Saft von 1 1/2 Zitronen

6 Artischocken

Holländische Sauce:

200 g Butter

3 frische Eigelb

1 El heißes Wasser

1 TL Weißweinessig

Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung:

Reichlich Wasser mit Salz und dem ausgepressten Saft von 1/2 Zitrone zum Kochen bringen. Artischocken waschen, putzen und rundherum mit der ausgepressten Zitronenhälfte einreiben, damit sie sich nicht verfärben. Im sprudelnden Wasser aufkochen und bei mäßiger Hitze in etwa 30 Min. weich kochen, dass man ein Blatt leicht abziehen kann.

Während die Artischocken garen, die Butter schmelzen und warm halten. In einer Schüssel Eigelb und Wasser verrühren.

Für das Wasserbad einen breiten Kochtopf mit so viel heißem Wasser füllen, dass die Schüssel mit den Eigelben darin steht, ohne zu schwimmen. Einen Teller umgedreht auf den Boden des Topfes legen, damit die Schüssel den heißen Topfboden nicht berührt. Das Wasser erhitzen, bis sich kleine Perlen darin bilden, aber nicht kochen lassen.

Eigelbmischung über dem heißen Wasserbad zu einer dicken Creme schlagen. Flüssige Butter unter Rühren zuerst teelöffelweise, dann in dünnem Strahl zugeben.

Sauce rühren, bis sie dick und cremig ist. Mit Essig, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Warm zu den gut abgetropften Artischocken servieren.

Zur Abwechslung:

Die Holländische Sauce mit reichlich abgeriebener Orangenschale und zwei El Orangensaft mischen.

Die Sauce mit feingehacktem Senfgemüse (Glas) vermischen.

Artischockenherzen in Tomatensoße- Corazons

Für 4 Personen

Zutaten :

2 Dosen Artischockenherzen (16 - 20 Stück) - besser frische Artischocken

2 El. Olivenöl

2 Knoblauchzehen

2 Schalotten

4 Fleischtomaten

4 El. Olivenöl

3 El. Sherryessig

4 cl Sherry

1/2 Tasse gemischte, gehackte Kräuter (Petersilie, Oregano, Basilikum, Thymian) Salz Pfeffer a d M.

1 Prise Zucker 1 Prise Cayennepfeffer

Zubereitung :

Die Artischockenherzen gut abtropfen lassen, halbieren und bereitstellen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die feingehackten Schalotten dazugeben und glasig dünsten. Die enthäuteten, entkernten und in kleine

Würfel geschnittenen Tomaten dazugeben und bei mäßiger Hitze 6-8 Minuten dünsten. Von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen. Das Olivenöl mit dem Sherryessig und dem Sherry unter die Tomatensauce rühren. Die gehackten Kräuter unterziehen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Die Artischockenherzen in eine Schüssel geben, mit der Tomatensauce überziehen und mindestens 2-3 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Erst dann (z.B. mit Kräuterzweigen garniert) servieren.

Broccolicremesuppe mit Käse M

Zutaten für 4 Pers.:

- 1 kg Broccoli
- 1 Zwiebel
- 2 große Kartoffeln

4 Schmelzkäseecken

8 El Sahne

- 1 El Butter,
- Salz, Pfeffer,
- geröstete Brotwürfel

Die gehackte Zwiebel in ein bisschen Butter anschwitzen, bis sie glasig ist, in Stücke geschnittene Kartoffeln zufügen und ein paar Minuten anbraten. Den zerkleinerten Broccoli dazugeben und einen Liter Wasser oder Gemüsebrühe angießen. Auf kleinem Feuer köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind; das dauert etwa 20 Minuten. Die Suppe zusammen mit den Käseecken und der Sahne mit dem Mixstab pürieren, bis eine feine Creme entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen und gerösteten Brotwürfeln servieren.

Engelshaar (Kürbismarmelade)

Mallorquinische Inselküche

- 2 bis 3 kg reifer Kürbis,
- 1,1 bis 1,7 kg Zucker
- geriebene Schale einer ganzen Orange,
- ein wenig geriebene Zitronenschale

Diese Kürbismarmelade, in der die Fasern goldgelb schimmern, schmeckt gut auf Brot, zu Toast mit Butter und als Nachtisch. Auf Mallorca wird das Engelshaar zur Füllung der Hefeschnecken und anderer Gebäckstücke verwendet.

Zubereitung:

Den Kürbis halbieren, und mit einem Holzlöffel die Kerne entfernen; dann vorsichtig die Fasern herauslösen. Das Kürbisfleisch aus der Schale trennen, in kleine Stücke schneiden und mit etwas weniger als der gleichen Menge Zucker vermischen. Die Orangen- und Zitronenschale sowie die Fasern hinzufügen, abdecken und einige Stunden oder sogar über Nacht ziehen lassen. Unter Hinzufügen von möglichst wenig Wasser (am besten ganz ohne Wasser) und unter ständigem Rühren mit einem großen Kochlöffel zum Kochen bringen. Dann bei reduzierter Hitze noch 15 bis 20 Minuten köcheln. In Gläser füllen, die man auf den Kopf stellt, bis der Inhalt völlig erkaltet ist. Das dürfte bei kleinen Mengen als Konservierungsmaßnahme reichen.

Gebackene Tomaten in Senfsauce M

Zutaten für 4 Pers.:

8 reife Strauchtomaten

2 Zweige Rosmarin

150 g Creme fraiche

4 Scheiben vom runden Bauernweißbrot

2 El Olivenöl,

2 El Dijonsenf,

Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung:

Backofen auf 200 (Umluft) oder 220 vorheizen.

Tomaten waschen, auf der Unterseite über Kreuz einschneiden. Rosmarin abzupfen, grob hacken, mit Creme fraiche und 4 E Wasser vermischen.

In eine feuerfeste Form geben

Tomaten draufsetzen und 20 Minuten im Ofen garen. Ab und zu mit der entstandenen Soße begießen.

Weißbrot toasten, mit Öl beträufeln und auf vier vorgewärmte Teller legen. Tomaten mit einem großen Löffel aus der Form holen und auf die Brotscheiben setzen. Die Soße in der Auflaufform mit Senf und Paprikapulver abschmecken und über die Tomaten geben.

Gebackene Zwiebeln

Für 4 Pers.:

4 Gemüsezwiebeln,
Alufolie,
Olivenöl,
Pfeffer, Salz,
frischer Rosmarin

Zwiebeln schälen. Ausreichend große Stücke Alufolie mit Olivenöl einfetten. Gemüsezwiebeln darauf setzen, salzen, einen Rosmarinzweig dazulegen, mit etwas Olivenöl beträufeln. Fest in die Folie einwickeln und ca. 50 Minuten bei 200 °C im Ofen backen. Dazu passt kurz gebratenes Fleisch.

Gebratene Käsewürfel 2 Ei

Zutaten:

400 g fester, mittelalter Schafskäse
Mehl (zum Wenden)
2 Eier, geschlagen
Semmelbrösel (zum Wenden)
1/4 l Olivenöl (zum Braten)

Zubereitung:

Den Käse entrinden und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Die Käsewürfel zuerst in Mehl, dann in den geschlagenen Eiern und anschließend den Semmelbröseln wenden. Die Käsewürfel sollen vollständig mit der Panade überzogen sein. Das Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen und die Käsewürfel darin nacheinander goldbraun braten (nicht zu viele Käsewürfel auf einmal in die Pfanne geben). Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Sofort servieren.

Zur Zubereitung dieses Gerichts können fast alle Sorten von Hart- und Halbhartkäse verwendet werden. Hat man jedoch den spanischen "Manchego-Käse zur Hand, so kann das man dieses Rezept originalgetreu zubereiten. Die feinen, heißen Käsewürfel werden mit weißen Trauben als Vorspeise oder Tapa serviert.

Ergibt 4 Portionen

Gegrillte Tomaten mit Ziegenkäse

Zutaten:

3 große feste Fleischtomaten,
80 g Ziegenfrischkäse
1 Bund Basilikum
1/2 TL gestoßener schwarzer Pfeffer
Salz

Stielansatz der Tomaten ausschneiden und die Tomaten in fingerdicke Scheiben schneiden. Je eine Tomatenscheibe mit Ziegenkäse bestreichen, mit Basilikumblättern belegen und mit einer zweiten Tomatenscheibe bedecken. Pfeffern und salzen, mit Olivenöl bepinseln und von beiden Seiten jeweils zwei Minuten grillen.

Gemischtes Gemüse nach Art von Mancha

Zutaten:

100 ml Olivenöl
200 g Zwiebeln, gehackt
2 Paprikaschoten (rote oder grüne oder gemischt), entkernt und gewürfelt
1 Knoblauchzehe, feingehackt
1 Aubergine, enthäutet und gewürfelt
200 g Zucchini, gewürfelt
250 g Tomaten, enthäutet, entkernt und gewürfelt
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Das Olivenöl in einer großen Bratpfanne erhitzen und die Zwiebeln, die Paprikaschoten und den Knoblauch bei mäßiger Hitze weich braten. Die Auberginen dazugeben und solange mitbraten, bis sie das ganze Olivenöl aufgenommen haben. Dann die Zucchini und die Tomaten dazugeben, gut umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Hitze reduzieren, Pfanne bedecken und 5-10 Minuten köcheln lassen. Den Deckel abnehmen und solange weiterkochen lassen, bis die ganze Flüssigkeit verdunstet ist.

Heiß oder mit Zimmertemperatur servieren.

Ergibt 4 Portionen

Grüner Bohnensalat 4 Ei

Menge: 4

750 g zarte Bohnschoten
1 große, weiße Zwiebel
4 Knoblauchzehen
250 g Tomaten
1 grüne Paprikaschote
50 g schwarze Oliven
2 Tl Kapern

4 Eier

125 ml Weißwein

Olivenöl,
Zitronensaft,
Salz,
Pfeffer a. d. Mühle,
1 Zweig Bohnenkraut
1 Büschel Petersilie

Die Bohnen putzen. Eventuell halbieren. Die Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch durch die Presse drücken. Die Tomaten schälen, entkernen und würfelig schneiden. Die Paprikaschote in Streifen schneiden.

5 El Öl erhitzen, das Gemüse dazugeben und bei Mittelhitze andünsten. Immer wieder vorsichtig wenden. Mit Wein aufgießen. Salzen und pfeffern. Das fein gehackte Bohnenkraut dazugeben.

Einen Deckel auf den Topf legen. Bei wenig Hitze dünsten, bis die Bohnschoten gar sind.

Die Eier hart kochen und würfelig schneiden. Die Petersilie fein hacken. Die Oliven vierteln, dabei entkernen. 3 El Olivenöl, 1 El Zitronensaft, Salz und Pfeffer zu einer Sauce rühren.

Das Gemüse auskühlen lassen. Mit Salatsauce, Petersilie, Oliven und Eiswürfeln mischen.

Kalte Tomatensuppe

Zutaten:

(für 4 Personen)
6 St mittelgroße, reife Tomaten
1/2 St Gurken
1 St Peperoni
2 St Knoblauchzehen
1/2 St Zwiebel
50 g Paniermehl

250 ml Tomatensaft
3 Ei Olivenöl
2 Ei Rotweinessig
etwas Tabasco
etwas Worcestersauce
etwas Pfeffer
etwas Salz

Zubereitung:

Tomaten, Gurken, Peperoni, Knoblauch und Zwiebel in Stücke schneiden und mit dem Mixstab pürieren.
Die Masse durchs Passiersieb in eine Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten vermischen.
Abschmecken und kalt stellen.

Variationen

Anstelle von Paniermehl kann man auch altes Weißbrot nehmen. Dann aber dieses mit mixen!

Kalte Tomatensuppe, Andalusische Art

Zutaten:

2 große Knoblauchzehen
2 Tl Salz
2 grüne Paprikaschoten, entkernt, feingehackt
1/2 Gurke, geschält
500 g Tomaten, geschält, entkernt, feingehackt
150 g grob zerbröseltes, krustenloses Weißbrot
5 Ei Olivenöl
1 l Wasser
2 Ei Rotweinessig

Zum Garnieren:

gewürfelte, grüne Paprikaschote
grob gehackte Zwiebel
gewürfelte Gurke
in Olivenöl geröstete Croutons

Zubereitung:

In einem großen Mörser die Knoblauchzehen zusammen mit dem Salz zu einer geschmeidigen Paste zermahlen. Paprikaschoten und Gurkenstücke nach und nach dazugeben und gut unter die Knoblauchpaste arbeiten.

Die Tomaten dazugeben und im Mörser zerdrücken. Brot in etwas Wasser einweichen und ebenfalls unter die Mischung arbeiten. Wenn die Zutaten zu einer geschmeidigen Paste verarbeitet sind, das Öl tropfenweise hinzufügen. Alles in eine große Schüssel geben. Wasser und Essig dazugießen und gut unterrühren. Die Suppe durch ein Sieb in eine andere Schüssel passieren. Vor dem Servieren die Gazpacho einige Stunden gut kühlen und dann in Suppenschalen servieren. Kleine Schüsselchen mit den verschiedenen Garnituren zur Gazpacho reichen.

Ergibt 4 Portionen

Kartoffelkuchen gefüllt mit Broccoli 2 Ei M

Zutaten für eine Form von 20 x 9 cm, das reicht für 2 Personen:

300 g Kartoffeln
1/2 l Gemüsebrühe
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
30 g Butter

2 Eier

Salz, Pfeffer, Muskat
20 g Mehl

50 g Sahne

Kartoffeln mit Schale im Dämpfeinsatz über kochendem Wasser garen. Etwas abkühlen lassen.

Broccoli in Röschen teilen, in der Brühe knackig kochen. Die Stiele des Broccoli schälen und in sehr feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Broccoliröschen abgießen, Flüssigkeit auffangen. Kartoffeln pellen und durch die Reibe drücken. Falls die Kastenform nicht beschichtet ist, mit Backpapier auslegen. In einem Pfännchen Butter schmelzen, die Form mit dem Pinsel ausfetten. Die Hälfte der restlichen Butter mit den Kartoffeln vermischen.

Eier trennen, Eigelb zur Kartoffelmasse geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eiweiß schlagen und zusammen mit den Broccoliröschen unter die Masse ziehen. In die Form füllen und mit gefettetem Backpapier bedecken, so lässt es sich später besser lösen. Auf die mittlere Schiene setzen und bei 180 °C etwa eine halbe Stunde backen.

Die übrig gebliebene Butter im Pfännchen wieder erwärmen, Zwiebel, Knoblauch und die Broccolistiele damit andünsten. Mit Mehl bestäuben und mit der Broccolibrühe ablöschen. Unter Rühren aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Sahne verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rand des Kartoffelkuchens mit dem Messer lösen. Vorsichtig auf ein Brett stürzen und in Scheiben schneiden. Auf vorgewärmte Teller legen und mit der Soße umgießen.

Dazu passt kurzgebratenes Fleisch wie Hähnchen-, Kalbs- oder Schweineschnitzel - mit Zitrone.

Kartoffeln "a la pobre"

Zutaten:

4 große Kartoffeln,
1 Zwiebel ,
1 grüne Paprikaschote
Öl zum Frittieren
1 Knoblauchzehe (
Salz,
3 El Essig
6 El Öl

Zubereitung:

Kartoffeln in wenig Öl zusammen mit Zwiebelringen und Paprikastreifen braten. Auf Küchentrepp abtropfen lassen. Gehackten Knoblauch anbraten, mit Essig ablöschen und über die Kartoffeln geben.

Ergibt vier Portionen

Kartoffelomelett 6 Ei

Zutaten:

1/10 l Olivenöl
500 g festkochende Kartoffeln, geschält und in Scheiben (ca. 0,3 cm) geschnitten
1 Zwiebel, feingehackt (je nach Belieben)
1 Tl Salz

6 Eier

1 Ei Olivenöl

Zubereitung:

Das Olivenöl in einer großen Bratpfanne (ca. 25 cm Durchmesser) stark erhitzen. (Das Öl muss sehr heiß sein, so dass sich leichter Rauch bildet). Die Kartoffelscheiben und die Zwiebeln hineingeben, mit einem halben Teelöffel Salz würzen, Hitze reduzieren und bei kleiner Hitze 15-20 Minuten weich dünsten, ohne braun werden zu lassen. Die Eier mit dem restlichen Salz schaumig schlagen und über die Kartoffeln gießen. Bei mäßiger Hitze ca. 20 Minuten stocken lassen, dabei die Pfanne etwas hin- und herschwenken, damit die Mischung nicht anklebt,

Wenn die "Tortilla" fest, aber noch nicht trocken ist, einen feuerfesten Teller mit der Oberseite nach unten auf die Pfanne legen und so das Omelett auf den Teller kippen. Dann einen Esslöffel Olivenöl in der Bratpfanne erhitzen und die "Tortilla" mit der gebräunten Seite nach oben wieder zurück in die Pfanne gleiten lassen. Weitere 3-4 Minuten braten. Die Tortilla auf einen Servierteller gleiten lassen und in Kuchenstücke geschnitten als Vorspeise oder als leichtes Hauptgericht lauwarm oder heiß servieren.

Ergibt 4-6 Portionen

Kartoffelsalat 1 Ei

Zutaten:

500 g festkochende Kartoffeln
200 g Karotten, geschält und gewürfelt
200 g Erbsen, frisch oder tiefgekühlt
1/4 l Olivenöl

1 Ei

1 Ei Zitronensaft
1 Knoblauchzehe, feingehackt
Zitronenscheiben (Garnitur)
gehackte Petersilie (Garnitur)

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit der Schale ca. 20 Minuten in Salzwasser weich kochen. Etwas abkühlen lassen, schälen und in Würfel schneiden. Die gewürfelten

Karotten in Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren, dann die Erbsen dazugeben und weitere 5 Minuten mitkochen lassen.

Die Erbsen und Karotten abgießen, in einem Sieb abtropfen lassen und zusammen mit den Kartoffelwürfeln in eine große Schüssel geben.

Die Hälfte des Olivenöls mit dem Ei, dem Zitronensaft, Salz und (je nach Belieben) dem Knoblauch in einen Mixer geben und zu einer glatten Paste verarbeiten. Unter ständigem Rühren das restliche Olivenöl langsam einfließen lassen und zu einer glatten Mayonnaise verarbeiten.

Die Mayonnaise gut unter das Gemüse mischen und den Kartoffelsalat dann auf eine Servierplatte häufen. Mit Zitronenscheiben und gehackter Petersilie garniert im Kühlschrank 1-2 Stunden gut durchkühlen lassen.

Ergibt 4 Portionen

Katalanische Knoblauchmayonnaise 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

6-8 große Knoblauchzehen, geschält
1/2 TL Salz
1 EL Zitronensaft oder Rotweinessig

1 Ei

1 Eigelb (je nach Belieben)

2/10 l Olivenöl

Zubereitung:

Knoblauch, Salz, Zitronensaft oder Rotweinessig in einem Mixer bei Zimmertemperatur zusammenarbeiten. Die Hälfte des Olivenöls, das Ei, und nach Belieben auch das zusätzliche Eigelb zugeben und zu einer glatten Paste rühren. Unter ständigem Rühren bzw. Mixen das restliche Olivenöl langsam in die Paste einlaufen lassen und solange im Mixer verschlagen, bis das Aioli dickflüssig ist.

Zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Gemüse oder Meerestieren servieren.

Ergibt ca. 3/10 1 Sauce.

Kürbissuppe M

Zutaten:

1 kg Kürbis
150 g Zwiebeln
80 g Speisefett; oder 1/2 Butter, 1/2 Erdnussöl
300 g Kartoffeln
3 Reife Tomaten
1 El Tomatenmark
1/2 Tl Kurkuma
2 Lorbeerblätter
Gemahlener weißer Pfeffer
1 El Instandbrühe

300 g Flüssiger Rahm; süße Sahne

ZUM GARNIEREN

Etwas geschlagene Sahne

Den Kürbis schälen, Kerne mit den Fasern entfernen. Das Kürbisfleisch in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebeln pellen, würfeln und im Speisefett hell andünsten. Die Kürbisstücke dazugeben, ebenfalls etwas andünsten, dann etwa 2,5 Liter Wasser aufgießen. Die rohen Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden, dazugeben. Die Tomaten mit kochendem Wasser kurz überbrühen, häuten und die Kerne ausdrücken. Das Fruchtfleisch mit dem Tomatenmark zur Suppe geben. Die Gewürze mit Hühnerbouillon (oder etwas gekörnter Brühe) zugeben, alles mindestens 30 Minuten leise kochen lassen.

Dann die Lorbeerblätter aus der Brühe fischen und die Suppe in den Mixer geben, pürieren, wieder zurück in den Topf gießen und aufkochen. Den flüssigen Rahm unterrühren und erneut aufkochen aufgepasst, das kocht leicht über! Noch abschmecken. Ganz fein: Zuletzt ein Stück frische Butter zugeben. Zum Servieren etwas geschlagenen Rahm in die Mitte setzen.

Ländliches Artischockengericht

Zutaten:

6 große, ganze, frische Artischocken (oder 12 tiefgekühlte Artischockenherzen)
Saft von 1 1/2 Zitronen

150 ml Olivenöl
500 g Frühlingszwiebeln, in ca. 3 cm lange Stücke geschnitten
2 Knoblauchzehen, feingehackt
500 g Tomaten, enthäutet, entkernt, gehackt
150 ml Weißwein
Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
500 g neue, kleine, Kartoffeln, geschält, gewürfelt

Zubereitung:

Diese vierteln und in eine flache Glasschüssel setzen. Wasser mit dem Saft einer halben Zitrone verrühren und über die Artischocken gießen.

Olivenöl in einer schweren, gusseisernen Kasserolle erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin weich dünsten. Tomaten hinzufügen und zwei Minuten mitdünsten. Mit Wein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Abgetropfte Artischockenherzen, gewürfelte Kartoffeln und den restlichen Zitronensaft dazugeben. Zum Kochen bringen, die Temperatur reduzieren und das Gericht zugedeckt 15 Minuten kochen. Abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Heiß oder auf Zimmertemperatur abgekühlt servieren.

Ergibt 4 Portionen

Mango Salsa - tropische Würze

Zutaten:

1/2 Tasse Mango, fein gewürfelt
1/2 Tasse frische Ananas, fein gewürfelt
1/4 Tasse frische Papaya, fein gewürfelt
2 TL Essig
2 EL Wasser
1/4 TL Salz
3 reife Tomaten, fein gewürfelt
1/2 Tasse Zwiebel, fein gehackt
einige Zweige frischer Koriander, gehackt
2 - 4 Chilischoten, entkernt und gehackt

Zubereitung

Alle Zutaten gut vermischen, Salsa einige Stunden durchziehen lassen. Sie hält sich einige Tage im Kühlschrank, lässt sich aber auch in kleinen Portionen einfrieren.

Portionen: 4

Wissenswertes:

Tropisch-würzige Note, die hervorragend auch zu gegrilltem Hähnchen, gedünstetem Fisch oder Shrimps passt.

Mangold-Linsen

Zutaten für 2 bis 4 Pers.:

200 g Linsen

200 g Mangold

das Weiße und Hellgrüne von einer Stange Lauch

1,5 El gehackte weiße Zwiebel

1 El Tomatenmark

0,5 Gramm Safran in Fäden

80 g Butter Olivenöl

Linsen waschen und mit 1,5 l Wasser zum Kochen bringen, dann ca. 40 Minuten simmern lassen.

Die dicken Rippen aus dem Mangold herausschneiden. Grüne Blätter aufeinander legen, zweimal der Länge nach und einmal quer in ganz feine Streifen schneiden. Mangold gut waschen.

Den Lauch auf der hellen Seite über Kreuz einschneiden, so lässt er sich besser waschen, in Scheiben schneiden.

In einem Bräter oder einer sehr großen Pfanne Butter mit 2 El Olivenöl heiß werden lassen, Zwiebelwürfel bei mäßigem Feuer ein paar Minuten andünsten, ohne dass sie Farbe nehmen. Lauch und Mangold zufügen, Hitze vergrößern, eventuell noch Öl zugeben. In etwa 10 Minuten gar dünsten. Vorsichtig salzen, pfeffern, das Tomatenmark unterrühren.

Wenn die Linsen gar sind - vielleicht muss auch mehr Wasser nachgegossen werden -, die Hälfte mit dem Mixstab pürieren und wieder zurück in den Topf geben. So wird das Ganze sämig. Das gegarte Gemüse zufügen, den Safran dazu und die Suppe noch ein paar Minuten köcheln lassen.

Nochmals abschmecken, denn die Linsen waren ja noch nicht gewürzt.

Wer's scharf mag, gibt einen bis zwei TL Curry daran. Das Tomatenmark kann man in diesem Fall weglassen, der Safran darf aber nicht fehlen.

Heiß servieren.

Marinierte Artischockenherzen

Für 4 Personen

Zutaten :

2 Dosen Artischockenherzen (16 - 20 Stück) - besser frische Artischocken
6 El. Sherryessig
Saft von 1 Zitrone
1 Tl. geriebene Zitronenschale
2 Knoblauchzehen
1 Tl. Salz Pfeffer adM.
1/2 Bund Estragon
1 1/2 Tassen kaltgepresstes Olivenöl

Zubereitung :

Die Artischockenherzen gut abtropfen lassen, halbieren und in eine Schüssel geben. Den Sherryessig mit dem Zitronensaft und den in Salz zerriebenen Knoblauchzehen in eine Schüssel geben und verrühren. Mit Pfeffer kräftig würzen. Den Estragon verlesen, waschen, gut abtropfen lassen, sehr fein schneiden und unter das Dressing ziehen. Das Olivenöl tropfenweise unter das Dressing rühren. Das Dressing über die Artischockenherzen geben und diese im Kühlschrank mindestens 4-5 Stunden marinieren, anrichten und kalt servieren.

Melonen Suppe

Zutaten:

1 kleine Charentais- oder Cavaillonmelone (gekühlt),
1 kg kernlose Wassermelone (gekühlt),
5 El Rotwein,
1 El Grenadine-Sirup,
2 El Zitronensaft,
3 El flüssiger Honig (z.B. Akazienhonig),
1 El fein geschnittene Pfefferminzblättchen

1.) Die Charentais- oder Cavaillonmelone vierteln und entkernen, das Fruchtfleisch zuerst von der Schale und dann in ca. 2 cm große Würfel schneiden, bis zur Verwendung kühl stellen. Das Fruchtfleisch der Wassermelone ebenfalls von der Schale, dann in ca. 2 cm große Würfel schneiden; davon 1/3 kühl stellen.

2.) Ungekühlte Wassermelonen-Würfel mit Rotwein, Grenadine-Sirup, Zitronensaft und Honig sehr fein pürieren. Die Pfefferminze untermischen und etwa 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

3.) Kurz vor dem Servieren die Suppe gut durchrühren und die Melonenwürfel untermischen.

Melonensuppe

200 g Wassermelone ohne Schale und Kerne
50 ml Olivenöl
1 Tomate
Meersalz & schwarzer Pfeffer aus der Mühle
100 ml Sangria
1 Spritzer Balsamico
Basilikumstreifchen als Einlage

Alle Zutaten außer Basilikum im Mixer pürieren und durch ein Sieb drücken und kräftig mit S+P abschmecken. Basilikumstreifchen rein fertig.

Mit Lauch gefüllte Safranravioli 3 Ei M

Für 4 Pers.:

Teig:
300 g Mehl

3 Eier
2 Ei Olivenöl
1 Briefchen Safran

Füllung:

500 g Lauch
Öl und Butter zum Braten,
25 g Pinienkerne
Salz (), Pfeffer ,
Muskat Mehl,
1 kleine Zwiebel
250 g Champignons
30 g Butter
1 Bund Schnittlauch ,

50 g Parmesan oder auch Manchego-Käse

Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde anbringen, Eier, Öl und Safran miteinander verquirlen und hineingeben. Vom Rand her das Mehl mit dem Ei vermischen, Teig kräftig kneten. Zugedeckt 30 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Lauch der Länge nach halbieren und quer in ganz feine Streifen schneiden. Öl mit Butter erhitzen, Pinienkerne darin hellbraun rösten. Herausnehmen und den Lauch im Fett anschwitzen. Zugedeckt garen, bis er weich ist. Pinienkerne wieder zufügen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Abkühlen lassen.

Teig in vier Portionen teilen. Jede Portion extra verarbeiten. Den Teig mit Mehl sehr dünn ausrollen und in etwa 8 cm breite Streifen schneiden. In Abständen von 8 cm jeweils 2 El von der Füllung darauf geben, Teig darum herum mit Wasser bepinseln, dann einen zweiten Teigstreifen darüber legen, rund um die Füllung festdrücken. Mit dem Teigradchen Quadrate ausschneiden. Die fertigen Ravioli auf ein bemehltes Küchentuch legen.

Nun die Zwiebel fein hacken, Champignons putzen und feinblättrig aufschneiden. Butter erhitzen und Pilze und Zwiebel anschwitzen. Mit Deckel 5 Minuten köcheln, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch mit der Schere dazuschneiden.

In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Salzen, die Ravioli Portionsweise 5 bis 7 Minuten ziehen lassen. Das Wasser soll nicht kochen, sonst platzen die Teigtaschen auf. Mit dem Schaumlöffel herausheben und zugedeckt warm halten, bis alle Ravioli gegart sind.

Nudeln auf dem Teller anrichten, Pilzsauce darauf und Käse darüber hobeln.

Tipp:

Den Teig kann man für Nudeln in jeder Breite verwenden, also auch für Lasagne. Sind die Eier klein gewesen, ein paar Tropfen Wasser zufügen. Bei zu großen Eiern wird der Teig zu weich; in diesem Fall noch etwas Mehl dazugeben.

Nudeln mit Artischocken M

Zutaten:

6 kleine Artischocken
4 Lauchzwiebeln (ca. 240 g)
2 Knoblauchzehen
1 El Öl
1/8 l Gemüsebrühe
2 mittelgroße Tomaten

2 El Creme double

Salz
weißer Pfeffer aus der Mühle
250 g Nudeln

Zubereitung:

Die Artischocken waschen, die äußeren harten Blätter und die harten Blattspitzen abschneiden. Artischocken der Länge nach in 3 Scheiben teilen.

Lauchzwiebeln putzen, waschen und mit allen saftigen grünen Blättern in dünne Scheiben schneiden, Knoblauch abziehen und fein hacken.

Öl erhitzen. Artischocken, Lauchzwiebeln und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze etwa 2 Min. schmoren. Die Gemüsebrühe zugießen. einmal unter Rühren kräftig aufkochen und alles zugedeckt garen, bis die Artischocken gerade eben weich sind.

Tomaten abziehen und würfeln, dabei die Stielansätze entfernen. Mit der Creme double unter die Artischocken mischen und erneut kräftig aufkochen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen, abgießen, abtropfen lassen und ganz heiß mit dem Artischockengemüse mischen. Sofort servieren.

Dazu passt frischgeriebener Käse

Nuss-Paprika-Sauce

Zutaten:

50 g Mandeln, geschält

50 g Haselnüsse, geschält

3 große Knoblauchzehen, gehackt

1 kleine getrocknete Chilischote, feingehackt

1/4 TL Salz

2 Tomaten, enthäutet, entkernt, gewürfelt

1 rote Paprikaschote, geröstet, enthäutet, entkernt, gehackt

1 EL Weißweinessig

100-150 ml Olivenöl

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen und die Mandeln und die Haselnüsse ca. 5 Minuten auf einem Backblech rösten. Nüsse auskühlen lassen und dann zusammen mit Knoblauch, Chilischote und dem S in einen Mixer geben und so fein wie möglich pürieren. Tomaten, rote Paprikaschote, Essig und 2 Olivenöl dazugeben und gut mixen, damit eine glatte Paste entsteht. Unter ständigem Rühren bzw. Mixen langsam das restliche Olivenöl einlaufen lassen und solange rühren, bis die Sauce eine mayonnaiseartige Konsistenz hat.

Zu gegrilltem oder gebratenem Fleisch, Geflügel, Fisch oder Gemüse servieren.

Ergibt ca. 3/10 1 Sauce.

Tipp: Originalgetreue Zubereitung der Sauce: Z, oder drei getrocknete, spanische Paprikaschoten oder Tomatenpaprikaschoten (ohne Stielansätze und Kerne) in Wasser weich dünsten, abtropfen lassen und im Mixer mit der Knoblauch-Nussmischung pürieren.

Paprikasauce

Zutaten:

2 rote Paprika
2 Knoblauchzehen
1 Peperoni
1/2 Tl Kreuzkümmel, gemahlen
ca. 1/8 l Olivenöl, kalt gepresst
6 Zweige Thymian
1 Tl Petersilie, fein geschnitten
1 El Essig

Zubereitung:

Die Paprikaschoten halbieren, entkernen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech legen, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Alufolie abdecken. Im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen die Paprikahälften 40 Minuten garen. Die Kartoffeln mit in den Ofen geben und garen.

Von den Paprikahälften die Haut abziehen, die Hälften grob zerkleinern und mit einer Knoblauchzehe, einer klein geschnittenen Peperoni, Kreuzkümmel und etwas kalt gepresstem Olivenöl in einen Mixer geben und pürieren. Nach und nach

Olivenöl zugeben, bis die Sauce eine cremige Konsistenz hat. Dann einen Zweig Thymian abzupfen und die Blättchen fein hacken. Thymian und Petersilie untermischen und mit Essig, Pfeffer und Salz abschmecken

Reis mit Rebhuhn (ohne Rebhuhn)

Zutaten:

150 g Rosinen
1 große Knoblauchknolle, ganz, ungeschält
1/10 l Olivenöl
1 kleine Zwiebel, feingehackt

1 El mildes Paprikapulver
1 mittelgroße Tomate, geschält, entkernt und feingehackt
2 große Knoblauchzehen, feingehackt
400 g Rundkornreis
1 l Wasser oder Brühe
1 1/2 Tl Salz
1/8 Tl reiner Safran
200 g gekochte Kichererbsen

Die Rosinen zwei bis drei Stunden in lauwarmem Wasser einweichen und anschließend gut abtropfen lassen. Die Knoblauchknolle säubern, jedoch nicht zerplücken oder schälen.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das Olivenöl in einer flachen, gusseisernen Kasserolle von 20 bis 30 cm Durchmesser erhitzen und die gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Die Hälfte der Rosinen und die Knoblauchknolle dazugeben und unter Rühren kurz anbraten lassen. Paprikapulver darüber streuen, unter ständigem Rühren ebenfalls kurz anbraten und dann die Tomate und den gehackten Knoblauch 2 Minuten mitbraten. Den Reis zugeben und unter ständigem Rühren weitere 3 Minuten braten. Einen Liter Wasser oder Brühe aufkochen, mit Salz würzen, Safran einrühren und mit den Kichererbsen in die Pfanne geben. Zum Kochen bringen und ohne Deckel unter gelegentlichem Umrühren 5 Minuten kochen lassen. Den Reis mit den restlichen Rosinen bestreuen und dann im vorgeheizten Ofen 15 Minuten garen, bis der Reis alle Flüssigkeit aufgenommen hat. Die Kasserolle aus dem Ofen nehmen, mit Alufolie bedecken, etwas ruhen lassen und heiß servieren.

Ergibt 6 Portionen

Salat mit Avocado

Für 4 Pers.:

250 g Kirschtomate
150 g Römersalat
1 reife Avocado
2 Tl Zitronensaft
1 grüne Pfefferschote
1 Schalotte
5 El Sonnenblumenöl
3 El Sherryessig
1 Tl Dijonsenf
2 El Sherry (Jerez) oder Apfelsaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Schnittlauch

Tomaten waschen, halbieren oder vierteln. Salat waschen trocken tupfen und klein schneiden.

Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen, Avocadofleisch in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Salatsoße die Pfefferschote waschen, aufschneiden, Kerne entfernen. Schote fein hacken. Schalotte abziehen und in kleine Würfel schneiden. Beides in eine Schüssel geben, mit Essig, Senf, Sherry und Öl vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salatzutaten mit der Soße anmachen, mit Schnittlauch garnieren.

Salatsauce Mayo

Saft von einer Zitrone

4 EI Mayo

Salz

Pfeffer

Zucker

Die Salatsauce vorsichtig unter den Salat heben.

Salsa

Zutaten

4-5 Tomaten

4-5 Knoblauchzehen

2-3 frische rote Chili (Peperoni)

2 TI Paprikapulver

1/2 TI Kreuzkümmel

1/2 TI Oregano

3 EI Weißweinessig

3 EI Olivenöl

Salz

Pfeffer

Tomaten enthäuten, Knoblauchzehen schälen, Chili waschen, öffnen und entkernen. Kreuzkümmel und Oregano im Mörser zerreiben.

Alle Zutaten mit der Hand oder besser mit einer Küchemaschine zerkleinern und vermischen. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsa Spanien passt hervorragend zu kurzgebratenem (z.B. Steaks), asiatischen Gerichten oder kann einfach als Vorspeise mit ein paar Scheiben Weißbrot gereicht werden.

Je nach Geschmack kann man die Zutaten auch variieren und die Sauce schärfer oder auch milder machen. Und wer es gerne sehr scharf mag, lässt die Tomaten einfach weg.

Schafskäse Crostada

Klassiker zu Wein -

Wir brauchen für 4 Personen:

Ca. 200 - 250 Gramm Schafskäse,

Weißwein,

1 Msp. gehackter Knoblauch,

Teelöffel frischer gehackter Oregano,

Teelöffel gehackte Petersilie,

4 - 6 Scheiben Bauernbrot (Scheiben ca. 1 cm dick), etwas Olivenöl

Zubereitung:

Der Schafskäse wird mit etwas Weißwein und den ganzen Gewürzen und Kräutern glatt gerührt. Die Brotscheiben werden in Olivenöl auf beiden Seiten goldgelb angebraten, mit der Käsemasse bestrichen und im Backofen Grill noch mal ca. 3 - 4 Minuten goldbraun überbacken.

Schwarze Bohnen mit weißem Reis

Zutaten:

250 g schwarze Bohnen

1/2 l Wasser

1 Zwiebel, halbiert

2 Knoblauchzehen, feingehackt

frischgemahlener, schwarzer Pfeffer

1 Lorbeerblatt

4 El Olivenöl

1 El Mehl

1 Tl mildes Paprikapulver

1 Tl Salz

1/4 Tl Cayennepfeffer

1/2 l Weißwein

3 El Butter

1 Zwiebel, feingehackt

200 g Rundkornreis

Salz

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen abgießen und in einen großen Topf geben. Das Wasser, die Zwiebelhälften, den Knoblauch, den Pfeffer und das Lorbeerblatt dazugeben und zum Kochen bringen. Den Topf bedecken und bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen. In einer kleinen Schüssel das Olivenöl, das Mehl, das Paprikapulver, Salz und Cayennepfeffer gut zusammenrühren und unter die Bohnen mischen. Alles ohne Deckel 15 Minuten weiterkochen lassen, dann das Lorbeerblatt und die Zwiebelhälften entfernen.

Unterdessen einen halben Liter Wasser und den Weißwein in einem kleinen Topf aufkochen. Die Butter in einer mittelgroßen Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Den Reis dazugeben und unter ständigem Rühren ca. 2 Minuten mitbraten lassen. Mit der heißen Wasser-Wein-Mischung ablöschen und mit Salz würzen. Einmal kurz umrühren, dass sich die Zutaten gut vermischen, dann einen Deckel auf den Topf setzen und den Reis bei sehr niedriger Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen. Vom Herd nehmen und bedeckt weitere 5 Minuten ziehen lassen.

Eine Ringform mit einem Durchmesser von ca. 20 cm Durchmesser gut mit Butter bepinseln und den Reis fest in die Form drücken. Weitere 10 Minuten ruhen lassen. Die schwarzen Bohnen in eine große, flache Servierschüssel schöpfen und den Reisring auf die Bohnen stürzen.

Ergibt 4-6 Portionen

Spaghetti im Körbchen M

Zutaten für 4 Pers.:

4 reife Fleischtomaten (etwa ein Kilo),

400 g Spaghetti,

1 El Olivenöl,

3 bis 4 Stängel Basilikum

frisch geriebener Parmesan

schwarzer Pfeffer aus der Mühle,

Salz

Zubereitung:

Spaghetti in Salzwasser al dente kochen.

Währenddessen Tomaten überbrühen und häuten. Quer halbieren und mit dem Daumen die Kerne aus den Kammern drücken.

Bei vier Hälften die Zwischenwände vorsichtig herausschneiden, sodass die Tomatenhälften leer sind. Das Herausgeschnittene und die restlichen Tomatenhälften würfeln. Mit Olivenöl und grob gezupftem Basilikum vermischen, würzen.

Die ausgehöhlten Tomaten in ein Sieb geben und dieses über die Spaghetti hängen, damit sich die Tomaten im Wasserdampf erwärmen.

Die Nudeln abgießen. Zurück in den Topf geben, aber nicht mehr auf den Herd stellen, mit den Tomatenwürfelchen mischen. Leere Tomatenhälften auf vorgewärmte Teller setzen, mit Spaghetti füllen. Die restlichen Nudeln einfach um die Tomaten herum anrichten. Mit Parmesan bestreuen und mit einer großen Schüssel Salat servieren.

Spanische Kartoffeln

Zutaten für 4 Portionen:

750 g kleine Frühkartoffeln

3 Knoblauchzehen

1-3 frische rote Chilischoten oder scharfe Paprika

2 rote Paprikaschoten oder Lauch

10 El Olivenöl

2-3 TI Salz

schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen

1 TI gemahlener Kreuzkümmel

3 El Sherry-Essig

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Hilfe einer kleinen Bürste und kaltem Wasser gründlich reinigen und in reichlich Salzwasser nicht ganz gar kochen. Die Kartoffeln herausnehmen und ausdämpfen lassen, aber nicht schälen. Die abgekühlten Kartoffeln der Länge nach vierteln. Knoblauch schälen, Chilis waschen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. Knoblauch und Chilis hacken. Paprikaschoten waschen, halbieren und putzen. Paprikahälften in 1/2- 1 cm breite Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, bis an einem hineingehaltenen Holzkochlöffelstiel Bläschen nach oben steigen. Kartoffeln darin in 10 Minuten knusprig anbraten. Dann die Paprikastreifen dazugeben und 10 Minuten mitrösten. Den Knoblauch und die Chilistückchen hinzufügen, 5 Minuten mitbraten. Dann mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel kräftig abschmecken. Kurz vor Ende der Garzeit die Kartoffeln mit dem Sherry-Essig beträufeln und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Die Kartoffeln aus der Pfanne nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und noch heiß servieren. Wird Lauch anstelle von Paprika verwendet, diesen gründlich waschen, putzen und in fingerlange Stücke schneiden. Diese je nach Dicke 3-5 Minuten in kochendem Wasser blanchieren und anschlie-

Bend in Eiswasser abschrecken. Gut abtropfen lassen und dann zusammen mit den Kartoffeln braten.

Spanischer Spargel

Zutaten:

1,5 kg heller oder violetter Spargel,
1/4 l Wasser,
Salz,
eine kräftige Prise Zucker,
2 El gemischtes Essiggemüse (aus dem Glas),
2 El gehackter Kerbel,
1 El Kapern,
1 Tl fein geschnittener Estragon,
6 El kaltgepresstes Olivenöl,
3 El Weinessig,
schwarzer Pfeffer
4 Tropfen Worcestersauce.

Zubereitung:

Den gewaschenen Spargel schälen, die harten Enden etwa 1 cm lang abschneiden. Wie gewohnt garen.

Abgetropftes Essiggemüse und Kapern grob hacken, mit Kerbel und Estragon mischen. Öl und Essig verrühren und darüber geben. Mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce pikant abschmecken. Spargel abtropfen lassen, mit Soße überziehen und mit Folie bedeckt bis zum Servieren kühl stellen.

Tomatengulasch M

Zutaten:

600 g Tomaten,
20 g Pinienkerne

150 ml (= 150 g) Sahne

1 El Dijonsenf ,
1 El Olivenöl
Salz, frisch geriebener Pfeffer

Zubereitung:

Strunk der Tomaten entfernen, über Kreuz einritzen, Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, bis die Haut sich kräuselt, kalt abschrecken, Haut abziehen. Der Länge nach halbieren, Kerne herausdrücken, Tomaten in Spalten schneiden.

Pinienkerne grob hacken. Sahne in Senf mit dem Schneebesen verrühren.

Tomaten und Pinienkerne in Olivenöl anschwitzen. Bevor die Senfsahne dazukommt, Topf oder Pfanne erst einmal kurz vom Feuer nehmen, damit das Ganze nicht zu heiß ist und gerinnt.

Herd auf kleinste Hitze stellen, das Senf-Sahne-Gemisch zufügen und das Tomaten-Gulasch rund 10 Minuten köcheln. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dazu passt beispielsweise sehr gut Reis.

Tomatensuppe

Zutaten für 4 Pers.:

1 kg Flaschentomaten
1 Bund Rucola,
3 rote Zwiebeln
3 Knoblauchzehen,
5 El Olivenöl,
1 El Balsamessig
2 Tl Zucker, Salz, Pfeffer

Backofen auf 140 °C vorheizen. Tomaten waschen, Strunk entfernen, klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Stücke schneiden. Alles zusammen auf ein tiefes Blech geben, mit 2 bis 3 El Olivenöl beträufeln. 1 1/2 Stunden im heißen Backofen garen. Nach der Hälfte der Zeit mal umrühren.

Gemüse im Mixer mit 1/4 l heißem Wasser schön glatt pürieren. Die Suppe unbedingt mit einem großen Löffel durchs Sieb passieren, damit sie eine feine Konsistenz bekommt und Reste der Tomatenschalen entfernt werden.

Nun mit dem Balsamessig, Zucker, frisch gemahlenem Pfeffer und Salz abschmecken, Rucola waschen, grob hacken und beim Servieren in die heiße oder auch nur lauwarme Tomatensuppe geben. Mit ein bisschen Olivenöl beträufeln.

Weiß-Bohnen Salat 2 Ei

130 Gramm Weiße Bohnen
3 Essl. Olivenöl
2 Essl. Balsamessig
Pfeffer, Salz
1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel (feingehackt)
1 Paprika rot
300 Gramm Tomaten

2 Hartgekochte Eier

100 Gramm Grüne Oliven (entsteint)
150 Gramm Schafskäse

Die Bohnen ca. 10 Stunden einweichen, dann das Wasser abgießen, die Bohnen abspülen, mit frischem Wasser aufkochen und zugedeckt bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten garen (die Bohnen sollen weich, aber nicht verkocht werden).

Das Öl mit dem Essig, dem Pfeffer und Salz verrühren, die zerdrückte Knoblauchzehe und die feingehackte Zwiebel dazugeben. Die Paprikaschote entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Die Tomaten würfeln, die Eier in Scheiben und die Oliven in erdnussgroße Stücke schneiden. Das Gemüse sowie die abgekühlten Bohnen gründlich mit der Sauce vermischen und 30 Minuten ziehen lassen. Den Salat mit dem gewürfelten Schafskäse garnieren.

Zitronenkonfitüre

250 g unbehandelte Zitronen,
250 g getrocknete Aprikosen (orejones),
1 l Wasser,
Schale von einer Zitrone,
1 kg Zucker

Aprikosen in einer Schüssel mit dem aufgekochten Wasser übergießen und etwa 24 Stunden einweichen.

Die Zitronen waschen und, wie sie sind, in einen kleinen Topf geben. Mit kaltem Wasser bedeckt aufsetzen und so lange kochen, bis sie weich sind. Das Wasser abschütten, Zitronen abkühlen lassen. Die Früchte in ganz kleine Stückchen schneiden, die Kerne dabei entfernen.

Aprikosen mit ihrem Einweichwasser in einen Topf geben, zugedeckt sehr weich kochen. Zitronen, Zucker und die mit einem Zestenreißer abgelöste Zitronenschale zufügen. Im offenen Topf etwa eine halbe Stunde kochen lassen. Ab und zu umrühren. Eine Gelierprobe machen, dann die Konfitüre in heiß ausgespülte Gläser mit Twist-Off-Deckel füllen. Gut verschließen.

Zucchini-auflauf

Für 4 Personen

1 kg Zucchini
1 Prise Salz
1 Ei Mehl
1 El Olivenöl (zum Braten)
350 g Zwiebeln
500 g Tomaten
1/2 Tl Paprikapulver
2 El Semmelbrösel
2 El Olivenöl

Zubereitungszeit : 45-60 Min

Zubereitung

Die Zucchini schälen, in Scheiben schneiden, einsalzen und 20 Minuten stehen lassen. Anschließend abtrocknen, in Mehl wenden und in heißem Olivenöl goldgelb backen. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und diese in einer Pfanne mit etwas Öl bräunen. Tomaten ebenfalls schälen und in Würfel schneiden. Eine Auflaufform ausfetten, eine Lage Zucchini-scheiben hineinschichten, darauf geröstete Zwiebelscheiben und Tomatenwürfel geben, mit der Hälfte des Paprikapulvers bestreuen. Nochmals Zucchinischeiben, geröstete Zwiebelscheiben und Tomatenwürfel darüber legen und die verbliebene Hälfte des Paprikapulvers darüber streuen. Die Oberfläche mit Semmelbröseln bestreuen und Olivenöl darüber tropfen. Im Backofen überbacken.

Zwiebelgemüse M

Für 4 Port.:

1 große Gemüsezwiebel
1 Stange Lauch
2 Knoblauchzehen
60 g Butter oder Margarine,
2 El Weißwein,
Salz, Pfeffer,

frisch geriebener Parmesan

Zwiebel schälen, halbieren, in feine Würfel schneiden. In kochendem Wasser eine Minute blanchieren, anschließend abgießen und abtropfen lassen.

Lauch putzen, waschen, in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Hälfte der Butter zerlassen, Zwiebel, Lauch und Knoblauch darin anschwitzen. Weißwein zufügen, alles im geschlossenen Topf bei wenig Hitze 15 Minuten garen. Deckel abnehmen und weitere 10 Minuten leise köcheln lassen.

Restliche Butter zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und Parmesan über das Zwiebelgemüse hobeln.

Zwiebelringe im Mandelteig 2 Ei

6 Pers.: Teig:
250 g Mehl ,

2 Eier

1/2 TI Backpulver

Salz,

50 g gem. Mandeln

0,3 l Bier

750 g Gemüsezwiebeln

1,5 l Öl zum Frittieren,

Knoblauchmayonnaise

Eier mit Mehl, Backpulver, einer Prise Salz und Mandeln verrühren, Bier zufügen, den Teig glatt rühren. 30 Minuten ausquellen lassen. Gemüsezwiebeln schälen, quer in 1/2 cm dicke Ringe schneiden. Öl in einer tiefen Pfanne, im Topf oder der Friteuse auf 160° erhitzen.

Zwiebelringe nacheinander mit zwei Gabeln im Teig wenden und Portionsweise im schwimmenden Öl knusprig ausbacken. Auf Küchenrolle abtropfen lassen. Sofort mit Aioli oder Mayonnaise servieren.

Salate - werden meist als Vorspeise oder Tapa serviert

Zwiebeltortilla mit Käse 1 Ei M

Zutaten:

(für 1 Person)

Zutaten:

1 großes Ei (Klasse L),

Salz,

1 Ei fein gehackte Petersilie,

1 große rote Zwiebel,

1 TI (10 g) Butter,

30 g Feta

Zubereitung:

Das Ei mit dem Salz und der Petersilie verquirlen. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden. Die Butter zerlassen und die Zwiebelringe darin bei schwacher Hitze glasig und weich dünsten. Den Feta in dünne Scheiben schneiden. Die Zwiebelringe in der Pfanne flach drücken und mit den Fetascheiben belegen. Sobald der Käse zu schmelzen beginnt, das Ei darüber gießen und bei schwacher Hitze in 6-7 Minuten stocken lassen.

Tschechin + Slowakei V

Apfel - Reis - Auflauf 7 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

350 g Reis

1 Liter Milch

Salz

750 g Äpfel

150 ml Wein, weiß

80 g Zucker

etwas Zimt - Rinde

2 Nelke(n)

60 g Aprikosenkonfitüre

150 g Butter

120 g Puderzucker

7 Ei(er), getrennt

Puderzucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Den Reis in die kochende Milch schütten, umrühren, Salz zugeben und weich kochen. Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

Weißwein, 6 Esslöffel Wasser, Zucker, Zimtrinde und Nelken aufkochen, die Äpfelhälften dazugeben und halb weich dünsten. Die Äpfel mit einem Sieblöffel gleich herausnehmen und mit Aprikosenkonfitüre füllen.

Butter und 90 g Puderzucker schaumig rühren, die Eigelb zugeben und nochmals gut durchrühren.

Dieser Masse dem gekochten, ausgekühlten Reis zugeben und alles vermengen.

Aus dem Eiweiß steifen Schnee schlagen, den restlichen Puderzucker unter Schlagen zugeben und den Eischnee unter die Reismasse ziehen.

Eine große Auflaufform fetten, mit Semmelmehl ausstreuen und die Hälfte der Reismasse einfüllen, darauf die gefüllten Apfel legen und diese mit der restlichen Reismasse bedecken, in die Röhre schieben und backen. Den fertigen Auflauf mit Puderzucker bestreuen

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
10.10.02 Sonja

Bärbels Zwei Apfelkuchen 3 Ei

Rezept aus Koberitze / Tschechien

Zutaten für 2 Portionen
400 g Mehl
50 g Walnüsse, gemahlen
250 g Zucker
230 g Margarine, weiche

3 Ei(er)

1 Pck. Backpulver
500 g Äpfel, geriebene
20 g Margarine, zum Einfetten

Zubereitung

Zucker, Margarine und 1 Ei vermischen, dann die restlichen Zutaten hinzugeben, zu einem glatten Teig verrühren und auf 2 große gefettete Kastenformen verteilen. 30-45 Minuten bei guter Mittelhitze backen. Einen Tag nach dem Backen sind die Kuchen gut durchgezogen und noch leckerer. In Alufolie halten sie sich einige Tage und sind so ein guter Kuchen für das tägliche Kaffeekränzchen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
17.02.06 Janutsch

Böhmische Apfeltorte 6 Ei

Zutaten für 8 Portionen

6 Ei(er)

225 g Zucker
75 g Grieß
125 g Haselnüsse, gerieben
250 g Äpfel, geraspelt
1 EL Kakaopulver

Marmelade (Aprikosenmarmelade)
Kuchenglasur

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen, Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren. Haselnüsse, Grieß und Kakao mischen und mit den Äpfeln in die Eigelbmasse geben. Eischnee unterheben und bei 180° C 45 backen.

Den noch heißen Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen, nach dem Auskühlen mit Schokoglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
12.03.03 Kimba

24.09.2003 14:17Kommentar von Linnéa
Hallo Kimba,

ist das richtig, dass in den Kuchen gar kein Fett kommt?

Gruß,
Linnéa

24.07.2004 08:33 Kommentar von Greta
Hallo !

Der Teig ist ein "Biskuit" und dieser gelingt auch ohne Fett *gg*

Ich habe ein ähnliches Rezept nur mit Kirschen !!!!

liebe Grüße
Greta

28.08.2005 13:35 Kommentar von Danzi
Das Fett befindet sich in den Nüssen!!!!

Gruß Danzi

12.09.2005 12:58 Kommentar von angelique1960
Der Kuchen schmeckt sehr gut, ich habe dieses Jahr so viele Äpfel im Garten, dass ich jeden Tag einen Kuchen backen könnte.

LG Helga

Böhmische Buchteln 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

500 g Mehl

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

½ Flasche Aroma (Zitronenaroma)

1 TL Salz

2 Ei(er)

2 EL Rum

80 g Butter, (flüssig)

125 ml Milch, (lauwarm)

16 TL Pflaumenmus

Puderzucker, nach Belieben oder Vanillesauce

Das Mehl mit der Hefe, dem Zucker, Vanillezucker und Salz vermischen. Die Eier, den Rum und das Zitronenaroma einrühren, danach die flüssige Butter und die lauwarme Milch. Den Teig gut durchkneten, es ist normal, dass er sehr geschmeidig bleibt und leicht an den Händen klebt. Die Teigkugel 60 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Kugel in 16 gleich große Teile teilen. Die Teile nacheinander auf der Arbeitsfläche flach drücken, bei Bedarf etwas auseinanderziehen, einen Teelöffel Pflaumenmus in die Mitte setzen, das Pflaumenmus in dem Teig einschließen (in etwa wie eine Blüte, dann die Spitze oben so zusammenfassen, dass das Pflaumenmus völlig versteckt ist).

Die entstandenen Buchtelrohlinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen (die kalorienreichere Variante: in eine gebutterte Auflaufform setzen) und bei 160° C 45 - 60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Je nach Belieben warm mit Puderzucker überstäuben oder mit Vanillesauce übergossen servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.10.04 susannedesic

Böhmische Kartoffelpuffer 1 Ei

Familienrezept

Zutaten für 1 Portionen

250 g Kartoffeln, roh gerieben

½ EL Salz

3 EL Majoran

2 EL Mehl

1 Ei(er)

5 Zehe/n Knoblauch, gepresst

Öl

Zubereitung

Die geriebenen Kartoffeln mit dem Salz, Majoran, Mehl, Ei und dem zerquetschten Knoblauch vermischen. Etwas ziehen lassen, damit sich das Salz gut auflösen und der Majoran etwas weichen kann. Erneut durchmischen und eine Pfanne mit Öl (ca. 1-cm-hoch) heiß machen. Zur Probe einen Esslöffel der breiigen Masse ins heiße Öl geben. Vorsicht, es spritzt. Sollte noch etwas Salz oder Knoblauch fehlen, kann man nachwürzen. Dann aus dem Teig Kartoffelpuffer braten.

In Böhmen (jetzt in Österreich) essen wir keine Beilage dazu. In Deutschland habe ich aber schon gesehen, dass man Apfelmus oder Marmelade dazu isst. Dann sollte man allerdings den Knoblauch weglassen. Man könnte auch ein bisschen Käse hinein raspeln. Schwierigkeitsgrad: simpel

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

12.07.05 Morgensternchen

Böhmische Kartoffelsuppe

Zutaten für 4 Portionen

600 g Kartoffeln

200 g Gemüse (Wurzelgemüse), (Möhren, Petersilienwurzel, Sellerie)

½ Zwiebel(n)

80 g Margarine

2 EL Mehl

1250 ml Wasser

1 handvoll Pilze (getrocknete Wildpilze)

2 Zehe/n Knoblauch, gehackt

Salz

1 TL Paprikapulver, edelsüß

2 EL Majoran

Petersilie, gehackt zum bestreuen

Die Pilze in etwas warmem Wasser einweichen. (Das Wasser dann nicht wegschütten sondern mit zum Kochwasser nehmen)

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Wurzelgemüse und Zwiebel putzen und in kleine Stücke hacken.

Die Margarine erhitzen und das Mehl einrühren, dabei viel!!!! rühren, da es sonst anbrennt!!

Dann das Wasser ganz langsam und unter STÄNDIGEM !!!!! Rühren dazugeben (sonst bilden sich Klumpen).

Nun die Kartoffeln, das Gemüse, die Pilze und die Gewürze (außer der Petersilie) in den Topf und alles ca. 15 Minuten kochen lassen.

Mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
02.06.03 maell03

Böhmische Knödel 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Mehl
4 Semmeln, altbacken

125 ml Milch

2 Ei(er)

Salz
Pfeffer
Muskat

An den Zutaten erkennt man schon, dass diese Knödel Saucenschlucker sind.

Mehl und Milch rührt man in einer Schüssel glatt, gibt einzeln die Eier dazu und würzt. Jetzt kommen die in Würfel geschnittenen Semmeln rein. Wer will, kann die Semmelwürfel etwas anrösten.

Vorsicht mit der Milch. Es sollte nur soviel Milch sein, dass die Semmeln ein bequemes Quartier haben.

Aus dem gut verrührten Gemisch formt man mit bemehlten Händen zwei längliche Laibe.

Diese gibt man in leicht gesalzenes, sprudelndes Wasser und kocht zwanzig Minuten mit geschlossenem Deckel.

Dazu schmecken alle Arten von Braten, besonders Sauerbraten oder Schweinebraten.

Wenn die Knödel fertig sind, schneidet man sie mit einem Bindfaden in Scheiben.

Es heißt, wer einen böhmischen Knödel mit dem Messer schneidet, ist ihn nicht wert.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
08.05.02 Herta

Böhmische Liwanzen 1 Ei M

Süße Mehlspeise

Zutaten für 4 Portionen

10 g Butter
10 g Hefe

160 ml Milch, lauwarm

120 g Mehl

1 Ei(er)

½ Vanilleschote(n)

½ TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben

15 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Butterschmalz

8 TL Pflaumenmus (Powidl)

1 Becher Crème fraîche

80 g Butterschmalz

4 EL Puderzucker

1 TL Zimt

Zubereitung

Hefe in der Milch auflösen und mit dem gesiebten Mehl glatt rühren. Butter in einem kleinen Topf schmelzen, das Ei inzwischen trennen. Eigelb, Butter, Vanillemark, Zitronenschale unter die Mehl-Milch-Hefe-Mischung rühren. Den Teig zugedeckt ca. 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Dann Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Backofen auf 200° C vorheizen.

In einer Liwanzenpfanne (sieht ähnlich aus wie eine Spiegeleierpfanne, mit kreisrunden Vertiefungen - für den Gasherd sind diese sogar kugelig, ich hab meine vom Flohmarkt) das Butterschmalz erhitzen und portionsweise den Teig in die Vertiefungen geben. Wenn die Liwanzen von unten goldbraun sind, mit einer Gabel wenden und im Backofen in 5 Minuten fertig backen. Puderzucker und Zimt mischen. Liwanzen mit je 1 TL Pflaumenmus (Powidl) und Crème fraîche bestreichen und leicht mit Zimtpuderzucker bestäubt servieren.

Wer keine Liwanzenpfanne hat: Man kann auch einfach kleine, nicht so dicke Hefepfannkuchen backen. Das tut dem Genuss keinen Abbruch.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

22.02.06 liwanze

Böhmische Rahmdalken 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Mehl
50 g Zucker

3 Ei(er)

¼ Liter Sauerrahm

1 Prise Salz
Marmelade, nach Belieben
Kokosfett, zum Ausbacken
Zucker und
Zimt, zum Bestreuen

Rahm mit Dotter, Zucker, Salz gut abrühren, Schnee von den Eiklar und das Mehl dazurühren. Aus dieser dickflüssigen Masse eszlöffelweise Teig in heißes Fett geben und goldgelb ausbacken.

Je 2 Dalken mit Marmelade zusammensetzen und mit Zucker-Zimt Mischung bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
05.12.05 mima53

Böhmische Semmelknödel 2 Ei M

Zutaten für 10 Portionen
250 g Semmeln, gewürfelt
40 g Öl, zum Rösten

Für den Teig:

2 Ei(er)

250 ml Milch

1 TL Salz
250 g Mehl
1 Bund Petersilie

Die Semmelwürfel in einem tieferen Kochtopf in genügend Öl vorsichtig goldgelb rösten (sie verbrennen sehr leicht!). Dann vom Feuer nehmen und auskühlen lassen. Den Kochtopf später gleich zum Knödelkochen verwenden.

Während der Abkühlzeit einen mittelfesten Nockerlteig rühren. Dann die gerösteten Semmelwürfel und nach Wunsch die gehackte Petersilie dazugeben und mit einem Kochlöffel gut einarbeiten. Dabei spürt man schon, ob die Konsistenz richtig ist. Es darf nicht zu mühsam sein; andernfalls noch etwas Milch dazugeben. Wenn zu weich, etwas Mehl beifügen. Den Teig zugedeckt 45 Min. im Kühlschrank rasten lassen.

Nun mit feuchten Händen Knödel formen und ca. 20 Min. in leicht kochendem Salzwasser ziehen lassen.

Tipp: Einzeln in Klarsichtfolie gewickelt, lassen sich die Knödel in Tiefkühlbeuteln sehr gut einfrieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

18.05.03 Traude

Böhmische Semmelknödel mit Hefeteig 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

1 Ei(er)

250 ml Wasser, lauwarmes

½ Hefe

1 TL Salz

3 Semmeln, 1 Tag alt

Zubereitung

Semmeln in kleine Würfel schneiden und mit Butter in der Pfanne anrösten, und abkühlen lassen. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen. Mehl, Ei, Salz, und das Hefe-Wassergemisch zu einem nicht all zu festen Hefeteig verarbeiten. Die abgekühlten Würfelstücke unter den Teig kneten. Knödel mit ca. 6cm Durchmesser formen, und 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Die Semmelknödel in kochendes Salzwasser geben und 15 Minuten leicht köcheln lassen. Vorsicht !! Nicht zu viele Knödel in den Kochtopf geben - gehen noch auf. Nach der halben Kochzeit Knödel drehen. Nach Ablauf der Zeit Knödel sofort aus dem Wasser nehmen und mit einem Nähfaden in zwei Teile teilen. Diese Knödel passen besonders gut zu Sauer- oder Rinderbraten mit viel Soße.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

02.01.03 Tellerrand

22.10.2006 15:27 Kommentar von gretl2

Hilfreicher Kommentar:

wir haben heute die Böhmischen Semmelknödel zu einer gebrateten Rinderschulter und viel Sauce gegessen. Es hat allen super geschmeckt.

Ich habe den Knödelteig sehr locker in ein gut ausgewaschenes (wg. Waschpulver) Abtrockentuch gewickelt, an den Enden mit Faden zusam-

mengebunden und im Fischbräter mit Einsatz über Dampf, zugedeckt 20 Minuten gegart.

Sehr zu empfehlen.

Gretl

Böhmische Zwetschgen - Knödel 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

300 ml Milch (lauwarm)

2 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Würfel Hefe

n. B. Pflaumen

n. B. Zimt

n. B. Butter, flüssig

n. B. Zucker

Zubereitung

Einen Teil des Mehls in eine Schüssel geben, Salz beifügen, vermischen. Hefe mit Milch anrühren, dazu geben. Mit der restlichen Milch gut verrühren. Rest des Mehls und dann die verquirlten Eier begeben.

Den Teig von Hand kneten bis er sich von den Fingern löst und Blasen wirft. Warm gestellt aufgehen lassen. Teigstückchen bemehlen und je eine Zwetschge darin einwickeln.

In kochendes Salzwasser geben und ca.10 Minuten kochen lassen.

In einer Schüssel anrichten, mit Zimt und Zucker bestreuen und reichlich heißer Butter übergießen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

05.07.05 sameta

Böhmischer Kirschenkuchen 3 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

200 g Butter

170 g Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Ei(er)

200 g Mehl
1 Msp. Backpulver
½ Zitrone(n), die Schale, abgerieben

2 EL Milch

1 kg Kirschen oder Weichseln, entkernt
40 g Puderzucker
40 g Mandel(n), gehackt
Butter und Brösel für die Form.

Zubereitung

Küchenwarme Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und die ganzen Eier einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mehl mit ganz wenig Backpulver versiebt gleichzeitig mit der Milch unter den Abtrieb heben. Teig in eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute (26 cm Durchmesser) Tortenform füllen und mit den entkernten Kirschen belegen.

Bei 160° Umluft in mittlerer Schiene 30 Min. backen. Dann mit dem Zucker und den geschälten und gehackten Mandeln bestreuen. Weitere 10-15 Min. backen. In der Form leicht überkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
04.07.02 Traude

Buchteln mit Vanillesoße 3 Eigelb M

Rohrnodeln

Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl
200 g Butter

3 Eigelb

50 g Zucker

¼ Liter Milch

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
1 Pck. Sauce (Vanillesauce)
evtl. Marmelade (Zwetschgenmus, Powidl)

Zubereitung

Milch mit der Butter erwärmen und mit Hefe, Ei, Zucker und Mehl einen Hefeteig zubereiten und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Teig noch mal kneten, dann ca. 1 cm dick ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Teigstücke evtl. mit Powidl füllen und nach oben wie einen Sack zusammendrücken. Die einzelnen Buchteln in eine mit zerlassener Butter ausgestrichene Auflaufform mit der Verschlussseite nach unten dicht nebeneinander setzen. Mit einem Tuch zudecken, ca. 1/2 Stunde gehen lassen.

Mit flüssiger Butter bestreichen und bei 160° ca. eine 1/2 Stunde im vorgeheizten Ofen backen.

Vanillesoße nach Vorschrift auf der Packung zubereiten und dazu servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

25.10.06 Beba04

Dampfbuchteln mit Konfitüre 2 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

Für den Hefeteig: (Hefestück)

20 g Hefe

10 g Puderzucker

50 ml Milch, dann:

400 g Mehl

Salz

30 g Puderzucker

150 ml Milch

2 Eigelb

20 g Butter

Konfitüre

100 g Butter, zum Begießen

100 g Mohn

120 g Puderzucker

Zubereitung

Das Hefestück wie gewohnt bereiten und gehen lassen.

Das vorgewärmte Mehl mit Salz und Puderzucker vermengen und die in der lauwarmen Milch verquirlten Eigelb zugießen, die gegangene Hefe sowie die zerlassene lauwarmer Butter zugeben und mit dem Kochlöffel den Teig gut durcharbeiten. An einem warmen Ort gehen lassen.

Den gegangenen Teig auf einem mit Mehl bestäubten Brett nicht sehr dünn ausrollen und mit einem Glas größere Plätzchen ausstechen. Immer

zwei Plätzchen mit Konfitüre füllen, um die Konfitüre herum den Teig andrücken und nochmals mit einem Glas ausstechen.

Die gefüllten Buchteln gehen lassen. Eine verschließbare größere Pfanne zur Hälfte mit Wasser füllen und an den oberen Rand eine saubere Serviette binden. Wenn das Wasser kocht, die Buchteln auf die Serviette legen und die Pfanne gut verschließen, damit der Dampf nicht entweichen kann. Die Buchteln etwa 10 Minuten im Dampf lassen.

Durch Einstechen mit einem dünnen Holzstäbchen kann festgestellt werden, ob die Buchteln gar sind. Der Teig darf nicht am Holzstäbchen kleben bleiben. Die garen Buchteln mit zerlassener Butter begießen und mit gemahlenem Mohn und Puderzucker bestreuen.

Diese Buchteln im Dampf gegart hab ich selber schon öfter so gemacht. Man kann die Größe der Buchteln variieren - ganz kleine machen mit Vanillesauce zum Kindergeburtstag z. B. anstelle von Kuchen oder auch größere mit Pflaumen. Kirschen oder Aprikosen drin!

Ich hab auch die fertigen Buchteln schon mit flüssiger Konfitüre bestrichen und noch kurz in den heißen Ofen geschoben - muss man aber aufpassen, dass sie nicht zusammenfallen!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

15.10.02 Sonja*

Eier mit Gemüsefüllung 6 Ei

Zutaten für 4 Portionen

6 Ei(er), hartgekocht

2 EL Mayonnaise

Zitronensaft

Petersilie

Schnittlauch

4 Radieschen

1 Prise Curry

Salz und Pfeffer

1 kleine Salatgurke(n)

Zubereitung

Die Eier in kaltem Wasser abkühlen und schälen. Der Länge nach aufschneiden und die Eigelbe herausheben. Mit der Mayonnaise verrühren, Zitronensaft, je 1 Teelöffel feingehackte Petersilie und Schnittlauch und 2 geriebene Radieschen zufügen. Mit Curry, Pfeffer und Salz abschmecken. Die Masse in die Eihälften füllen, mit geriebenen Radieschen und der Gurke garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.03.02 Sonja*

Erzgebirgische Knoblauchsuppe 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen

1 Liter Wasser
4 TL Gemüsebrühe, Instant
2 große Kartoffeln

1 Ei(er)

6 Knoblauchzehe(n)
1 Bund Petersilie
½ Brot, altes
n. B. Knoblauchgranulat

Zubereitung

Gemüsebrühe in kochendes Wasser geben. Kartoffeln inzwischen schälen, in mittelgroße Würfel schneiden und in die kochende Brühe geben. Knoblauchzehen schälen, fein hacken und ca. 2/3 davon in den kochenden Topf geben. Ca. 20 Min. auf niedriger Stufe köcheln lassen. Inzwischen das Brot in Würfel schneiden und in etwas Öl knusprig anrösten. Am Ende noch mit ein wenig Knoblauchgranulat würzen. Danach das Ei in die Suppe mit dem Schneebesen einrühren. Das restliche Drittel des gehackten Knoblauchs (dies gibt einen extra würzigen Knoblauchgeschmack) und etwas gehackte Peterlilie dazu geben.

Mit den gerösteten Brotwürfel auf Tellern anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.05.06 Cooky05

Hubnik 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Pilze, gemischt

4 Ei(er)

4 Semmeln
3 Knoblauchzehe(n)

1 Tasse Milch

2 EL Grieß
100 g Butter
Salz und Pfeffer
Petersilie, gehackte

Zubereitung

Pilze putzen, waschen, in Scheiben schneiden und in Butter dünsten.

Semmeln in Milch einweichen und ausdrücken.

50g Butter auslassen, die verquirlten Eier, die Pilze, die Semmeln, den zerdrückten Knoblauch, sowie Salz und Pfeffer hineingeben. Alles miteinander vermischen und auch den Grieß hinzufügen. Die Masse in eine gefettete Form geben, mit Butterflöckchen belegen und in der Röhre goldbraun überbacken. Mit Petersilie garnieren und mit frischem Kopfsalat als Beilage servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

14.08.06 carola265

Josefs Löwenzahn - Honig

Rezept aus Koberitze / Tschechien

Zutaten für 1 Portionen

400 Stück Löwenzahn - Blüten

2 Liter Wasser

2 Zitrone(n)

2 kg Zucker

Zubereitung

Blüten vormittags bei Sonne (am besten im April / Mai) pflücken. Kurz unter fließendem Wasser abspülen. In einen großen (3-4 Liter-) Topf geben. 2 Liter kaltes Wasser sowie die entkernten, in dünne Scheiben geschnittenen Zitronen hinzugeben. 15 Minuten kochen. Dann 24 Stunden ruhen lassen.

Masse durch ein feines Plastiksieb (nicht aus Metall!) oder ein Leinentuch ausdrücken. In den so gewonnenen Saft 2 kg Zucker einschütten und sirupartig einkochen. Das kann 5 Stunden dauern, immer wieder gut umrühren.

Noch heiß in kleine Schraubgläser füllen und gut verschließen.

Täglich ein Löffel Honig soll vor Erkältung schützen, aber auch als Aufstrich ist er lecker.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

17.02.06 Janutsch

Karlsbader Oblaten - Torte 3 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

10 Oblaten, Karlsbader
200 g Butter

3 Eigelb

6 EL Zucker
3 EL Stärkemehl

250 ml Milch

2 Orange(n), den Saft davon
1 Orange(n), die abgeriebene Schale
1 Orange(n), filetiert
1 Pck. Kuchenglasur (Schokolade)

Zubereitung

Butter schaumig rühren und kühl stellen. In einem Topf Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Das mit der Milch angerührte Stärkemehl zugeben und die Masse unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze dick einkochen lassen. Orangensaft und die abgeriebene Orangenschale löffelweise zugeben. Die Masse abkühlen lassen.

Nach und nach unter die schaumige Butter mengen. Butter und Creme müssen die gleiche Temperatur haben. Die Oblaten mit Buttercreme bestreichen und aufeinander setzen. Schokoladenglasur nach Vorschrift zubereiten, die Torte damit überziehen und mit Orangenfilets verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

19.07.05 hemet-nisut-weret

Kartoffelauflauf 1 Ei M

Klatovy mit Äpfeln oder Zwetschgen

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln, rohe

¼ Liter Milch

250 g Mehl

1 Ei(er)

100 g Zucker
1 Prise Salz
500 g Äpfel
2 EL Butter

Ein Küchentuch in eine große Schüssel legen. Die Kartoffeln in das Tuch reiben (wie für Kartoffelpuffer). Das Kartoffelwasser ausdrücken und beiseite stellen.

Die Kartoffeln mit der heißen Milch übergießen. Mehl Ei, Zucker, Salz hinzufügen und zu einer glatten Masse verarbeiten. Das Obst schälen oder entsteinen und zerkleinert in den Teig einrühren. Die Masse in eine gefettete Auflaufform füllen, mit der zerlassenen Butter beträufeln und gold- oder rotbraun bei ca. 200 Grad im Rohr braten. Dauert etwa 45 Minuten. Etwas abkühlen lassen und warm servieren. Der Auflauf kann aber auch kalt gegessen werden. Im Originalrezept ist weniger Zucker angegeben. Mit den Mengenangaben kann man großzügig umgehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.11.05 igel-123

Knoblauch - Käse - Creme Mayo M

stammt aus Tschechien

Zutaten für 4 Portionen

3 Zehe/n Knoblauch

500 g Käse, (festen Schnittkäse, 30 - 40 % F.i.Tr)

150 g Mayonnaise

Zubereitung

Den Schnittkäse grob würfeln und in der Küchenmaschine (mit den Sichelmessern) sehr fein zerkleinern. Die Knoblauchzehen zugeben und ebenfalls fein zerhacken. Zum Schluss die Mayonnaise mit einem Löffel untermengen - schon fertig.

Leckerer Brotaufstrich, besonders auf geröstetem Weißbrot.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

08.07.04 gerwa1662

Knödel auf fast Böhmisches Art

eifrei + kuhmilchfrei + eigenes Rezept

Zutaten für 12 Portionen

500 g Dinkel - Vollkorn, gemahlen

1 Tüte/n Hefe (Trockenhefe)

400 ml Sojamilch

½ TL Rohrzucker

1 TL Salz

3 Körner Pfeffer, gemörsert
4 Brötchen, alte
Wasser, kochendes, leicht gesalzenes

Zubereitung

Brötchen in Scheiben, dann in Stücke schneiden, leicht trocken anrösten, kann auch unterbleiben.

Mehl, Hefe, Zucker, Salz + Pfeffer mischen, Sojamilch dazu + ca. 3-5 min durchkneten lassen, dann die in Stücke geschnittenen Brötchen dazu geben, solange kneten lassen, bis alle Stücke mit Teig bedeckt sind.

Aus dem gut verrührten Gemisch formt man nun mit bemehlten Händen ca. 12 große Knödel, legt diese auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche, lässt das Ganze an einem warmen Ort zugedeckt ca. 60 min gehen, bis die Knödel sich deutlich vergrößert haben.

(Backofen Ober -+ Unterhitze ca. 30 - 40°C Backofentür leicht geöffnet)
danach werden sie in zwei Schichten, jeweils ca. 20-30 min, in leicht gesalzenes Wasser gekocht, ab + zu wendet man diese im Wasser.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
09.08.06 Hans60

Langosch M

Zutaten für 4 Portionen
500 g Mehl, doppelgriffig
30 g Hefe
3 Kartoffeln, vorgekochte, durchgepresste
200 ml Milch, (je nach Größe der Kartoffeln)
etwas Zucker
Salz

Aus den Zutaten einen lockeren Hefeteig kneten und ca. 1 Stunde gehen lassen. Den Hefeteig in ca. 12 Stücke abteilen und daraus kleine Kugeln formen. Diese nochmals kurz gehen lassen.

Daraus dann dünne Fladen formen und in der Friteuse bzw. in schwimmendem Fett herausbacken.

Wer will, kann die Teile nochmals halbieren und eine lange Wurst formen - diese dann spiralenförmig um halbierte Debreziner wickeln und herausbacken.

Belag für die Fladen:

Knoblauchwasser (Zehen ausdrücken und in Wasser geben)
Paprikapulver

geriebener Käse

Sauerrahm

Frischkäse

Pflaumenmus (wer's süß mag)

Ich mache die Langosz öfters, wenn Kartoffelbrei übrigbleibt.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.05.04 Baerenkueche

Mehlklößchen 1 Ei M

Zutaten für Portionen

200 g Mehl

1 Ei(er)

Milch

Salz

1 EL Butter

Zubereitung

Mit einem Schneebesen Mehl und Ei verrühren, Milch zugeben bis ein leicht flüssiger Teig entsteht (der langsam vom Löffel läuft). Mit einer Prise Salz würzen. In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Einen Esslöffel ins Wasser tauchen, dann von dem Teig kleine Nockerl abstechen und ins Wasser gleiten lassen. So nach und nach den Teig aufbrauchen. Die Klößchen sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen. Die Klößchen abgießen und anschließend im Topf noch mal in zerlassener Butter schwenken.

Dazu: Apfelmus, Zwetschgen oder Pfirsiche aus dem Glas - oder pikant mit Zwiebeln und Käse.

Die Mehlklößchen sind im Prinzip übergroße Spätzle und ähnlich zu verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.07.04 Linnéa

Milchreisauflauf mit Aprikosen 4 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Milchreis

1 Liter Milch

500 ml Wasser
1 Prise Salz

4 Ei(er)

80 g Butter
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
500 g Aprikose(n), frisch
Butter für die Form

Die Milch mit dem Wasser und einer Prise Salz aufkochen und den Reis hinein geben. Ca. 25 Minuten unter gelegentlichem Rühren leicht köcheln lassen. Danach noch in der Pfanne stehen lassen, bis der Milchreis abgekühlt und somit auch das Milch-Wasser-Gemisch aufgesogen ist. Den Backofen auf 180°C (Umluft) aufheizen.

Die Auflaufform mit Butter austreichen. Entweder frische Aprikosen oder Dosen-Pfirsiche in kleine Würfel schneiden (ca. 1 x 1 cm) und unter den ausgekühlten Milchreis mischen. Die weiche Butter mit dem Zucker, den 4 Eigelben und dem Vanillinzucker verrühren und ebenfalls mit der Milchreis-Aprikosen-Masse vermischen. Die 4 Eiweiße steif schlagen und unter den Milchreis ziehen. Nun in die Auflaufform füllen. Je flacher die Auflaufform, umso schneller das Backen. Noch wenig Zucker darauf streuen und einige Butterflocken auf dem Milchreis verteilen.

Nun so lange backen, bis die Masse in der Auflauf-Form fest ist. Nimmt man eine etwas höhere Form kann dies 45-60 Minuten dauern, bei einer flacheren Auflaufform ca. 30 Minuten.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
12.12.05 rueblileu

Mohn - Zimt - Parfait 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 6 Portionen
100 g Zucker

1 Ei(er)

2 Eigelb

200 ml Sahne

2 EL Mohn - Back
1 TL Zimt

Zubereitung

Ei, Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben und so lange schaumig schlagen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Sahne steif schlagen und unter die Eier-Zuckermasse heben.

Die Masse nun halbieren. Unter eine Hälfte Mohnback rühren und unter die zweite Hälfte Zimt.

Eine Kasten- oder Rehrückenform mit Frischhaltefolie auslegen. Zuerst die Mohnmasse, dann die Zimtmasse einfüllen und für mindestens 3 Stunden ins Gefrierfach stellen.

Das Parfait an der Frischhaltefolie aus der Form heben und auf eine geeignete Unterlage geben. Die Frischhaltefolie abziehen. In Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Dazu frische Früchte oder Birnenkompott reichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.09.06 tinuchen

Kommentar von Harpokrates

Mit einer kleinen Änderung ist es ein klasse Rezept!

Und zwar habe ich kein Mohnback sondern 50g frischen gemahlen Mohn genommen.

Und das ganze mit etwas Vanillezucker verfeinert.

Nucken 2 Ei

tschechisches Rezept

Zutaten für 5 Portionen

1 kg Kartoffeln

2 Ei(er)

500 g Mehl

2 Pck. Schafskäse

4 Zwiebel(n)

Butter

Salz

Wasser

Zubereitung

Einen großen Topf mit Wasser und etwas Salz aufsetzen. Rohe Kartoffeln schälen. Waschen. Klein reiben. Am besten mit einer Mulinex o.ä. Größere Stücke entfernen.

Das Mus mit der Flüssigkeit in eine große Schüssel füllen. Die zwei Eier mitzugeben. Alles etwas verrühren. Dann nach und nach das Mehl hinzugeben. Ob es nun genau 500g sind, kann ich nicht sagen, ich mach das immer "frei Schnauze". Auf jeden Fall muss das Ganze eine feste Masse

ergeben. Einen Teil der Masse auf ein Brett geben und mit einem Messer Stück für Stück in das kochende Wasser schaben (ungefähr so viel wie ein kleiner Finger), praktisch wie Spätzle, nur ist die Masse zäher. Am besten man schiebt erst mal ein kleines Stück ins Wasser und lässt es kurz darin kochen. Es dauert nicht lange, dann ist es bissfest. Wenn nicht, dann einfach noch etwas Mehl hinzugeben. Nebenbei in der Butter die Zwiebeln (in Ringe) etwas anbraten. Den Schafkäse raspeln. Wenn der erste Schwung Nucken (ich weiß gar nicht ob das richtig geschrieben ist) fertig ist, mit einer Schaumkelle aus dem Topf holen und in eine Schüssel füllen. Darüber kommen nun ein paar Zwiebeln und eins, zwei Löffel Schafskäse. Dann den nächsten Schwung ins kochende Wasser schaben. Dann wieder Zwiebeln und Schafskäse. Das so lange weitermachen, bis alles aufgebraucht ist. Also ich find es super lecker. Und wenn man mein Schreiben richtig versteht, dann ist es auch superleicht. Und VORSICHT: Man wird davon dick und rund ;-) (Man siehst an Omi) Viel Spaß beim Ausprobieren

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.09.04 CRAZY76

Omas Rotweinkuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
250 g Butter, zimmerwarme
250 g Zucker
125 g Haselnüsse, gemahlene
100 g Mehl
100 g Kakaopulver
1 Pck. Puddingpulver (Schokolade)
1 Pck. Backpulver
2 Pck. Vanillezucker

6 Eiweiß

6 Eigelb

6 EL Wein, rot, rot

1 EL Rum (alternativ einige Tropfen Rum-Aroma)

Fett für die Form

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C vorheizen.
Eiweiß zu Schnee schlagen und erst einmal kühl stellen.
Inzwischen die Butter in eine Schüssel geben und schaumig schlagen. Die anderen Zutaten nach und nach zufügen und alles zu einem Rührteig verarbeiten. Zum Schluss den Eierschnee vorsichtig unterheben.
Kastenform oder Gugelhupfform fetten und den Teig einfüllen.

In den Backofen schieben und ca. 1 Stunde backen (evtl. Stäbchenprobe machen).

Dieses Rezept hab ich von meiner verstorbenen Oma. Wenn ich den Kuchen esse, denk ich immer an sie und so bleibt sie für mich immer am leben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

10.07.06 Opira1978

Original Tschechische Buchteln 2 Ei + 1 Eigelb M

(Böhmische)

Zutaten für 1 Portionen

30 g Hefe

250 ml Milch

1 EL Zucker

2 EL Mehl

500 g Mehl

90 g Zucker

100 g Butter

2 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

½ Zitrone(n)

100 g Butter, zerlassene, für die Form und zum Bestreichen

Quarkfüllung

125 g Quark, Magerstufe

½ Pck. Vanillezucker

20 g Zucker

1 Eigelb

2 EL Rum

25 g Rosinen

wenig Zitrone(n), Abrieb

Powidl-Füllung

Pflaumenmus

etwas Zimt

1 TL Rum

Zuerst einen Vorteig herstellen aus: 250 ml lauwarmer Milch, 1 EL Zucker, 30 g Hefe und 2 EL Mehl. Alles gut verquirlen, mit Mehl bestäuben und 15 Min. an einem wärmeren Ort ohne Zugluft aufgehen lassen.

Danach alle restlichen Zutaten (außer der Butter für die Form und den Füllungen) dazugeben und mit der Küchenmaschine ca. 10 Min. auf hoher Stufe rühren, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt, sondern Blasen wirft und schön glatt und glänzend ist. Den Teig nochmals mit Mehl bestäuben, die Schüssel mit einem Tuch bedecken und ca. 1 Std. an einem warmen Ort aufgehen lassen, das Volumen sollte sich mindestens um die Hälfte vergrößern.

Aus dem Teig 20 Teile machen, jedes Teil mit der Hand flachdrücken oder mit dem Nudelholz zu kleinen Quadraten auswellen. In die Teigquadrate jeweils 1 TL (oder etwas mehr) Füllung geben - also entweder Pflaumenmus (Powidl) oder Quarkfüllung, die 4 Teigecken übereinander schlagen. Jede Buchtel mit der geschlossenen Seite (also der "unschönen" Seite) nach unten in eine Auflaufform geben (diese vorher gut mit der zerlassenen Butter fetten, also ich leere ca. 1/3 der zerlassenen Butter rein). Die Buchtel, die gerade eingelegt wurde, mit Butter bepinseln und dann kommt schon die nächste Buchtel daneben (jede Buchtel separat mit Butter bepinseln in der Form), aber nicht allzu dicht nebeneinander stellen, da die Buchteln noch etwas Platz brauchen zum aufgehen. Sind alle Buchteln drin, nochmals 15 Min. aufgehen lassen und dann im vorgeheizten Backofen (180°C) ca. 35 Min. backen (auf der mittleren Schiene). Die Buchteln sollten nicht zu dunkel sein.

Die Buchteln in der Form auskühlen lassen, danach trennen, mit Puderzucker bestreuen und frisch genießen!!

Hier noch die Quarkfüllung:

Die Rosinen unter heißem Wasser in einem Sieb waschen und in einer Tasse mit dem Rum bedeckt 30 Min. quellen lassen. Danach durchsiehen. Eigelb mit dem Zucker rühren, Vanillezucker begeben, den Quark, die Rosinen und die Zitronenschale auch dazurühren.

Powidl-Füllung:

Powidl (Pflaumenmus) mit 1 TL Rum und etwas Zimt glattrühren (1 TL auf diese Menge hat auch meinen Kids noch nie geschadet - sie waren auch nicht beschwipst - wer das nicht möchte, der lässt halt den Rum weg - aber diese Menge - und dann noch gebacken - schadet sicherlich nicht!) Ich fülle jeweils die Hälfte der Buchteln (10 Stk.) mit Powidl, die andere Hälfte (also nochmals 10 Stk.) mit Quark - so hat man etwas Auswahl.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

03.11.06 rueblileu

Prager Frühling M

Zutaten für 6 Portionen

8 Löffelbiskuits

1 Tasse/n Kaffee

1 Pck. Puddingpulver, Schokolade

½ Liter Milch

2 Becher Sahne

1 Pck. Himbeeren, gefroren

2 TL Marmelade (Schwarze Johannisbeermarmelade)

Löffelbiskuits mit schwarzer Johannisbeermarmelade einstreichen und aufeinander kleben, dann in die Form legen und mit Kaffee beträufeln. Schokoladenpudding zubereiten, in die Form geben und abkühlen lassen (kann am Vortag vorbereitet werden).

Sahne steif schlagen und auf den Schokoladenpudding geben. Himbeeren mit Saft kurz aufkochen lassen. Die abgekühlte Himbeermasse auf die Sahneschicht geben. Fertig.

Tipp: anstatt der Himbeeren können auch gemischte Beeren verwendet werden. Schmeckt wirklich superlecker!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.08.04 hjb00@web.de

19.02.2006 16:35 Kommentar von geliheinrichs

habe an Stelle der Marmelade Orangenlikör genommen, keinen Kaffee sondern starken Espresso auf die Löffelbiskuits geträufelt, den Pudding habe ich selbst gemacht mit Blockschokolade (200g) und die Himbeeren roh gelassen. Dazu gab es pürierte frische Erdbeeren.

viele Grüße Geli

Prager Kirschtorte 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei(er)

200 g Margarine

80 g Puderzucker

100 g Schokolade, geschmolzene

125 g Haselnüsse, geröstete, geriebene

125 g Mehl, glattes

1 Pkt. Vanillezucker

1 Pkt. Backpulver
1 TL Zimt
3 EL Rum
1 Glas Kirschen (Weichseln), ohne Saft, entkernte
100 g Zucker

Zubereitung

4 Dotter mit der Margarine schaumig rühren, Vanillezucker und Staubzucker untermixen, Schokolade, Haselnüsse, Mehl, Backpulver, Zimt und Rum einrühren. 4 Klar zu festem Schnee schlagen und den Kristallzucker nach und nach untermischen, bis eine feste Creme entsteht. Diese unter die Masse heben. Die Kirschen abseihen und ebenfalls unter die Masse heben. Den Teig anschließend in eine befettete und mit geriebenen Haselnüssen ausgestreute Springform (Durchmesser 24 cm) füllen und etwa 50 min. bei 180 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
22.08.03 Inschallah

Sauerkraut - böhmische Art

Zutaten für 5 Portionen
1 kg Sauerkraut
330 g Kartoffeln
Wacholderbeeren
Wasser
Kümmel
1.5 EL Mehl
½ EL Dill, gehackt

Sauerkraut in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, Wacholderbeeren (gehackt) und Kümmel darunter mengen und nun das Kraut weich kochen.

Kartoffeln (ca. 1/3 der Sauerkrautmenge) schälen, vierteln und in etwas Salzwasser weich kochen. Dann Wasser komplett abgießen, mit Mehl stauben (1 1/2 EL) und nun die Kartoffeln zerstampfen, bis ein homogener, sehr fester Brei entsteht. Nun heißen Sauerkrautsaft dazu mengen, bis ein mäßig flüssiger Brei entsteht. Diesen in das gekochte Sauerkraut einrühren, das Ganze nochmals aufkochen lassen und gehackte Dill (nicht zu knapp - für diese Menge ca. einen guten halben EL) darunter mischen. Das Sauerkraut sollte man vor dem Servieren zweimal aufwärmen (wird immer besser)!

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
25.03.03 EvaS

Serviettenknödel 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

- 8 Brötchen vom Vortag
- 1 Zwiebel(n)
- 120 g Butter
- 4 EL Petersilie
- 1 EL Basilikum, fein gehackt

6 Eigelb

- 1 TL Salz
- 1 Prise Muskat

250 ml Milch, lauwarme

6 Eiweiß

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel ganz fein würfeln, in 20 g Butter glasig andünsten und die Kräuter untermischen. Die restliche Butter mit den Eigelben schaumig rühren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken. Die Brotwürfel in eine Schüssel geben mit der lauwarmen Milch übergießen. Etwas durchziehen lassen.

Die Zwiebel-Kräuter-Mischung und die aufgeschlagene Eigelb-Butter-Mischung zugeben und kräftig untermischen. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß zugeben und mit einem Kochlöffel vorsichtig unter die Masse haben. Ein feuchtes Tuch oder Serviette (ca. 80 x 80 cm) ausbreiten und die Knödelmasse mit feuchten Händen oder einem Löffel in Form einer dicken Wurst auflegen. Die Masse locker in das Tuch einrollen, da sie sich beim Garen ausdehnt. Das Tuch an den Enden mit Küchengarn abbinden. In siedendes Salzwasser geben. Bei etwas geöffnetem Deckel etwa 1 Stunde garen. Nach halber Garzeit wenden. Den fertigen Knödel aus dem Tuch wickeln und in Scheiben schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.05.02 Akimo

Torte Prag M

Rezept mit Milchmädchen

Zutaten für 16 Portionen

200 g Zucker

200 g Schmand

2 EL Kakaopulver

1 Pkt. Backpulver

½ Dose/n Kondensmilch (Milchmädchen)

200 g Mehl

200 g Nüsse, gehackte

Für die Creme:

150 g Butter

½ Dose/n Kondensmilch (Milchmädchen)

2 TL Kakaopulver

Zubereitung

Teig: Alle Zutaten für Teig (außer Nüsse) vermischen, Nüsse dazugeben, Teig in einer mit Backpapier beschichteten Auflaufform (ca. 30 x 40 cm) auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 - 20 min backen (oder 2 - 3 Teile in einer Springform backen). Nach dem Backen in 2 oder 4 Teile schneiden. Im warmen Zustand mit warmer Creme übergießen.

Creme: 150 g Butter aufkochen, 1/ 2 Dose gezuckerte Kondensmilch und 2 TL Kakao dazu geben, kurz aufkochen (während des Kochens ständig rühren).

Fertige Torte mit gehackten Nüssen bestreuen oder dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

07.01.04 christine123

Tschechische Kartoffelpuffer 2 Ei M

herzhaft

Zutaten für 2 Portionen

1 kg Kartoffeln, geschält

½ Tasse Milch

3 EL Mehl

2 Ei(er)

2 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch, gehackt

Kümmel

Muskat

Salz und Pfeffer, aus der Mühle

Öl

Zubereitung

Kartoffeln und Zwiebeln reiben. Mehl, Eier und Milch hinzugeben. Achtung, je nachdem, wie viel Wasser die Kartoffeln abgeben, umso weniger Milch verwenden. Kräftig würzen. In Öl braten. Falls Puffer auseinander fallen, noch etwas mehr Mehl und Milch benutzen. Mehl, Milch und Eier sind jedoch nur zum Binden, es sollte keine zu teigige Masse entstehen.

Variation: 1 Schuss Leinenöl mit in die Pfanne geben. Mit frischem Schnittlauch bereiten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
03.12.05 Björk

Tschechische Knödel Milena 2 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen
500 g Mehl, doppelgriffig
250 ml Wasser
1 TL Salz

2 Eigelb

1 Msp. Backpulver
4 Brötchen, trocken

Zubereitung

Mehl (unbedingt doppelgriffiges Mehl verwenden!) mit Backpulver, Salz, Eigelb und Wasser zu einem Teig verarbeiten. 15 Minuten ruhen lassen. Brötchen in Würfel schneiden und mit dem Teig verkneten. Mit nassen Händen 3 große ovale Knödel formen. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Knödel einlegen und 25 Minuten sieden lassen. Vor dem Anrichten die Knödel in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Zu Gulasch, Schweine- oder Sauerbraten servieren.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
12.07.05 hemet-nisut-weret

Tschechische Mehlspeise 1 Eigelb M

Dalken

Zutaten für 4 Portionen

350 ml Milch
50 g Zucker

20 g Hefe, frisch
500 g Mehl

1 Eigelb

50 g Margarine
Fett zum Ausbacken
Salz
Pflaumenmus

Quark, trocken

süße Sahne

Zubereitung

In der Hälfte der Milch 1 TL Zucker, die Hefe und einen TL Mehl zum Hefestück verrühren und gehen lassen. In einer Schüssel Mehl, Salz, Zucker, das Hefestück und die restliche Milch mit verquirltem Eigelb und zerlassener Margarine zu einem glatten Teig verarbeiten. Gehen lassen, bis die doppelte Größe erreicht ist.

Dann auf eine Arbeitsplatte stürzen und mit einem Nudelholz fingerdick ausrollen. Mit einem Glas gleichgroße Plätzchen ausstechen, auf eine mit Mehl bestäubte Serviette legen und gehen lassen. Zwischendurch einmal wenden. Im erhitzten Fettbad ausbacken.

Die fertigen Dalken mit Pflaumenmus oder Marmelade bestreichen, mit Quark bestreuen und mit Sahne beträufeln.

Oder mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zimtzucker bestreuen. Man kann die Dalken auch auf einem Blech in der Röhre backen und mit Butter und Pflaumenmus (alternativ Marmelade) bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

11.02.01

Tschechische Mohnbrötchen 1 Ei M

Zutaten für 6 Portionen
500 g Mehl, Type 550

1 Ei(er)

35 g Hefe, frisch
1 TL Margarine
1 TL Salz

250 ml Milch, lauwarme

50 g Butter, geschmolzene lauwarme zum Bestreichen und übergießen
Mohn

Dieses Rezept ist vielleicht etwas aufwändig, aber für ein Sonntagsfrühstück lohnt die Mühe immer. Der Teig kann am Vorabend angesetzt werden.

Alle Zutaten mit einer Küchenmaschine ca. 10 Minuten verkneten. In einer großen Plastiktüte muss er dann im Kühlschrank „übernachten“.

Am nächsten Tag gründlich kneten und wie beschrieben verarbeiten. Der Backofen muss ja ohnehin vorgeheizt werden. Es lohnt sich garantiert, die Stunde bis zur Fertigstellung mit dem Frühstück zu warten.

So wird`s gemacht:

Teig kneten und mindestens 2 Stunden ruhen lassen (oder im Kühlschrank übernachten lassen). Erneut alles gründlich für 2 - 3 Minuten kneten. Teig in 10 - 12 Stücke teilen, diese zu Kugeln formen.

Jede Kugel in 50 Gramm lauwarm geschmolzene Butter tauchen (Margarine geht auch, schmeckt aber nicht so lecker). Die Kugeln in Abständen auf ein gefettetes rundes Blech oder in eine Springform geben.

Mit der restlichen Butter übergießen, eventuell mit Mohn bestreuen und ca. 30 Minuten bei 180 Grad abbacken.

Brötchen auf ein Blech stürzen und eventuell noch einige Minuten backen, so gibt es auch unten eine schöne Kruste.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.10.04 pakkes

Tschechische Semmelknödel 1 Eigelb M

Houskové knedlíky

Zutaten für 4 Portionen

400 g Mehl

15 g Hefe

150 ml Milch

1 Eigelb

1 Prise Salz

2 Brötchen, vom Vortag

1 Prise Mehl

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte zerbröckelte Hefe geben, 2 Löffel lauwarme Milch zufügen mit etwas Mehl zu einem Vorteig vermengen.

Schüssel zudecken und Vorteig an einem warmen Ort gehen lassen.

Nachdem die Hefe aufgegangen ist, Eigelb und Salz zugeben, mit restlicher Milch zu einem festen Teig verarbeiten. Mit Mehl bestreuen, zugedeckt gehen lassen.

Gebäck in kleine Würfel schneiden, unter den aufgegangenen Teig mischen. Den Teig in zwei Hälften teilen, aus jeder Hälfte eine Rolle formen. In siedendem Salzwasser 25 Minuten gar ziehen lassen.

Gekochte Knödel aus dem Wasser nehmen, mit einem einfachen Nähfaden in Scheiben schneiden (geht am einfachsten). Als Beilage hauptsächlich zu Gerichten mit Soße geeignet.

Tipp: Reste können am nächsten Tag in einem Ei gewendet und in der Pfanne angebraten entweder pikant, mit Speck, oder süß, mit Zimtucker und Kompott, gegessen werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.06.05 Petrusch

Tschechische Semmelknödel 3 Ei M

á la Schwiegermutter

Zutaten für 4 Portionen

8 Brötchen, gewürfelt oder 400 g Knödelbrot vom Bäcker

¼ Liter Milch

3 Ei(er)

3 EL Mehl

Zubereitung

Die 8 Brötchen in Würfel schneiden oder alternativ das Knödelbrot, das schon vorgeschnitten ist, verwenden. Die Hälfte der gewürfelten Brötchen mit der heißen Milch übergießen und ziehen lassen. Die andere Hälfte in einer Pfanne anrösten. Nachdem die Brötchen von der Milch durchzogen sind, die Eier einschlagen und das Mehl darüber sieben. Anschließend mit einer Gabel zu einem Teig verkneten. Daraufhin die gerösteten Brötchenwürfel auf diese Masse verteilen und alles miteinander vermischen.

Jetzt werden die Semmelknödel geformt. Ergeben 8 große Semmelknödel.

In siedend heißem Wasser ca. 15 Minuten ziehen lassen. Passt hervorragend zu Gulasch jeder Art oder dem typischen bayrischen Schweinebraten.

Brennwert p. P.: 85

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.12.06 gelisun

Tschechischer Topfenkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 Tasse/n Mehl

1 Tasse Zucker

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

750 g Quark

4 Ei(er)

1.5 Becher Sauerrahm (alternativ die gleiche Menge Milch)

1 Pck. Vanillezucker oder das Mark einer Vanilleschote

Zitronensaft

etwas Butter

Puderzucker

Zubereitung

Mehl, Zucker und Backpulver vermischen. Die Hälfte von dieser Mischung auf das gefettete Backblech streuen.

Quark (Topfen), Sauerrahm, Eier, Vanillezucker und Zitronensaft gut verrühren. Die Quarkmasse über die Mehlmischung auf das Blech geben und verstreichen. Die 2. Hälfte der Mehlmischung darüber streuen. Butterflocken darauf und bei 180° Grad etwa 30 - 40 Min. backen.

Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.02.06 kawabaer

Überbackene Nudeln mit Äpfeln

Zutaten für 4 Portionen

500 g Nudeln, (mit Ei)

100 g Butter, zerlassen

100 g Mandel(n), gemahlen

100 g Puderzucker

50 g Zucker

700 g Apfel, geschält und entkernt, in Scheiben

Zimt

Puderzucker zum Bestreuen

Nudeln nach Packungsanweisung gerade bissfest garen. Mit der Butter begießen und mit Mandeln und Puderzucker vermischen. Die Apfelscheiben mit Zucker und Zimt in ganz wenig Wasser andünsten, Zum Schluss sollte das Wasser am besten verdunstet sein! Die Hälfte der Nudeln in eine ge-

butterte Auflaufform geben, die Äpfel darauf verteilen und mit den restlichen Nudeln abdecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 15 - 20 Min. überbacken. Mit Puderzucker bestreuen und heiß servieren.

Man kann an Stelle der Äpfel auch eine Mischung aus:

160 g Puderzucker
160 g gemahlenem Mohn
80 g Rosinen
120 g Pflaumenmus
nehmen!

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

31.08.01 Sonja*

Zwetschkenkuchen mit Mohn 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

200 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

2 EL Rum

1 Zitrone(n), davon Saft und Schale
125 ml Öl

250 ml Sauerrahm

350 g Mehl, glatt
1 Pck. Backpulver
1 Prise Salz

Für den Belag:

1 kg Pflaumen (Zwetschken)
150 g Mohn, gerieben
Puderzucker und Zimt nach Geschmack
Butter, flüssige, reichlich

Die ganzen Eier mit dem Staubzucker und dem Vanillezucker schaumig schlagen. Öl, Sauerrahm, Rum, Zitronensaft und abgeriebene Zitronenschale nach und nach dazugeben. Zum Schluss das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz unterrühren. Den Teig auf ein großes, befettetes und bemehltes Backblech streichen. Den Kuchen mit halbierten, entkernten Zwetschken mit der Hautseite nach unten belegen. Mit dem Mohn-Zimt-Zuckergemisch gleichmäßig bestreuen und sogleich mit reichlich flüssiger Butter begießen. Ca. 35 Min. bei Mittelhitze (150-180°C) in mittlerer Schiene backen. Nadelprobe machen. Schwierigkeitsgrad: pfiffig

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
15.01.03 Traude

Ungarn V

Intelligente Cremeschnitten 8 Ei M

Intelligens kremes (Ungarn)

Zutaten für 4 Portionen

8 Ei(er)

9 EL Mehl

5 Pck. Vanillezucker

150 g Butter oder Margarine

9 EL Puderzucker

1 Liter Milch

Butter und Semmelbrösel für das Blech

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Eigelbe, Butter und Puderzucker schaumig schlagen. Vanillinzucker, Mehl und Milch portionsweise untermischen und zuletzt Eiweiß zu Schnee schlagen und darunter heben. Ein tiefes Backblech mit Butter bestreichen und reichlich mit Semmelbröseln bestreuen. Teig eingießen und 25 Minuten bei 180°C, dann 30 Minuten bei 90°C backen. Vor dem Backen ist der Teig wegen der vielen Milch sehr flüssig, aber das macht nichts! Während der Backzeit teilt sich der Teig in zwei Schichten: in eine Pudding-ähnliche untere und eine eierkuchenähnliche obere Schicht. intelligent eben. Nach dem Backen auskühlen lassen, dann ca. 30 Minuten kalt stellen. Mit Puderzucker bestreuen und in 5 x 5 cm-große Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.04.05 Zsofi

Kirschkaltschale M

Hideg Meggylevel, aus Ungarn

Zutaten für 8 Portionen

4 Tasse/n Kirschen (Weichselkirschen)

3 Tasse/n Wasser

1 Tasse/n Zucker

1 Stange/n Zimt
20 g Stärkemehl

¼ Tasse/n Sahne

¾ Tasse/n Wein, rot, schwere Qualität

Zubereitung

Die Kirschen entkernen und mit dem Zucker, dem Wasser und der Zimtstange 20 bis 30 Minuten dünsten. Kirschen und Zimt herausnehmen und den Sud mit dem Stärkemehl andicken. Kirschen wieder zugeben und alles sehr kalt werden lassen. Den ebenfalls heruntergekühlten Rotwein und die eiskalte Sahne unterrühren. Möglichst kalt - z.B. auf zerstoßenem Eis - servieren.

Abwandlung:

Da Weichselkirschen nur schwer zu bekommen sind, habe ich diese durch Schattenmorellen ersetzt. Und wenn man im Winter Appetit darauf hat, kann man sogar mit konservierten Kirschen eine immer noch leckere Nachahmung herstellen: dann aber den Saft verwenden und mit Rotwein auf die erforderliche Menge ergänzen, Zucker nach Geschmack dosieren und zunächst nur den Zimt darin ziehen lassen. Erst nach dem Binden die konservierten Kirschen hineingeben. Dann weiter wie oben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
02.05.02 Turandot

Traumdessert aus Ungarn 9 Ei + 4 Eigelb M

Somlauer (Somloer) Nockerl

Zutaten für 8 Portionen

9 Ei(er)

180 g Mehl

180 g Zucker

15 g Walnüsse, geriebene

10 g Kakaopulver

2 Pck. Vanillezucker

Salz

1 Zitrone(n), (nur die geriebene Schale)

1 Liter Milch

100 g Zucker

80 g Puddingpulver, Vanille

4 Eigelb

250 g Schlagsahne

200 g Zucker

2 dl Wasser

1 dl Rum

250 g Schlagsahne

150 g Schokolade

100 g Mandel(n), gemahlene

BISKUITS (Zutaten von Eier bis geriebene Zitronenschale)

Masse für die Biskuits vorerst ohne Nüsse und Kakaopulver herstellen; dann dritteln und einmal normal, einmal mit Nüssen und einmal mit Kakaopulver verarbeiten! Also drei verschiedene Biskuits backen!

Die Zubereitung:

Die ganzen Eier werden mit dem Kristallzucker, dem Salz, Vanillezucker und der Zitronenschale in einen Kessel gegeben und mit der Küchenmaschine und dem Schneebesen cremig aufgeschlagen. Nun wird das gesiebte Mehl in möglichst wenigen Zügen mit dem Schneebesen untergehoben. Das Biskuit wird auf das mit Backtrennpapier belegte Blech aufgestrichen. Vorsicht! Nicht zu viel streichen. Besser ein paar Wellen (die gleichen sich beim Backen aus) als zuviel streichen. Man würde die eingeschlagene Luft wieder aus der Masse streichen.

Das Biskuit wird bei 190 Grad, 12 Minuten lang gebacken. Nach dem Backen das Biskuit verkehrt auf ein Backtrennpapier, das mit Kristallzucker bestreut ist stürzen und auskühlen lassen. Nach dem Auskühlen nach Belieben weiterverarbeiten.

Dieses Biskuit kann auch kalt, ohne zu brechen, gerollt werden.

Achtung! In einem Biskuitrezept darf kein Fett (Öl, Butter, Margarine) enthalten sein. Das wäre dann ein leichte Sandmasse (oder Wiener Masse) aber kein Biskuit mehr.

VANILLECREME (Zutaten von Milch bis Schlagsahne)

3/4 l Milch mit 250 g Zucker aufkochen, 1/4 l Milch mit 3 Dotter und 80 g Vanillecremepulver glatt rühren. In die kochende Milch einkochen und unter ständigem rühren ca. 5 Minuten kochen lassen. Dann langsam kalt rühren und steif geschlagenes Obers (Sahne) unterheben.

SIRUP (Zutaten von Zucker bis Rum)

Wasser und Zucker aufkochen, erkalten lassen und Rum beifügen!

SCHOKOLADESAUCE (Zutaten von Schlagsahne bis Schokolade)

1/4 Obers (Sahne) aufkochen und darin 150 g Schokolade auf kleiner Flamme auflösen.

FERTIGSTELLUNG:

Nussbiskuit in eine Form legen, mit Sirup tränken, mit Vanillecreme bestreichen, mit gemahlene Mandeln (nach Gefühl) bestreuen, das Kaobiskuit darauf, wieder tränken, Vanillecreme, mit gemahlene Mandeln bestreuen, das letzte Biskuit darauf, tränken, mit Vanillecreme bestreichen, mit gemahlene Mandeln bestreuen und über Nacht im Kühlen durchziehen lassen.

Nockerl ausstechen, mit Schokoladensauce und Sahne garnieren !

TIPP!! Am besten macht es sich, wenn Sie die Biskuits in eine runde, zylindrische Form schichten !

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

09.02.05 kreinzru

Vereinigtes Königreich V

Zypern V

Auberginensalat

Melintzanosalata

4 Portionen

1 kg Auberginen

3 Knoblauchzehen, zerquetscht

1/2 c Olivenöl

1/2 c Weinessig

evtl. 1/2 Tasse gehackte

Walnüsse

Salz

Pfeffer

Garnitur

Schwarze Oliven

Petersilie

Der Stiel der Auberginen wird entfernt, dann werden sie halbiert und kommen in eine Pfanne, in der sie 30 Minuten im heißen Ofen gebacken werden. Mit einem Löffel kratzt man das Weiche aus den Auberginen, lässt es erkalten und gibt es zusammen mit Salz, Pfeffer und Knoblauch

in den Mixer. Sobald eine gleichmäßige Creme entstanden ist, fügt man abwechselnd und tropfenweise Olivenöl und Weinessig bei. Dann kommen die gehackten Walnüsse dazu während der Mixer bei niedriger Geschwindigkeit weiter läuft. Anrichten und mit gehackter Petersilie und schwarzen Oliven garnieren.

Dieser Salat kann mit geröstetem Fleisch und gegrilltem Fisch oder auch als Dip serviert werden.

Back Käse aus Zypern M

Halloumipfanne

Zutaten für 3 Portionen

250 g Käse (Backkäse), in 2 x 2 cm Würfel geschnitten

1 Paprikaschote(n), in 2 x 2 cm Würfel geschnitten

1 Zwiebel(n), halbiert und in Halbringe geschnitten

6 Champignons, halbiert

1 Zehe/n Knoblauch

1 TL Thymian

1 TL Oregano

1 TL Rosmarin

Zitronensaft

Salz und Pfeffer

3 EL Olivenöl

½ Zitrone(n), davon nur den Saft

1 Bund Petersilie, fein gehackt

Zubereitung

Das Olivenöl und den Zitronensaft in eine Schüssel geben und alle Kräuter, Knoblauch und Paprika untermischen. Alles im Kühlschrank 24 Stunden ziehen lassen.

Das Gemüse - Kräutergemisch mit dem Öl in der heißen Pfanne kurz anbraten mit dem Back-Käse fertig braten.

Dazu gibt es Speedy Gonzales schnelles Weißbrot.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.12.04 Herta

Kichererbsencreme

Chumus

4 Portionen

200 g Kichererbsen

2 Knoblauchzehen
Tachini
(eine Sesamcreme, die es in griechischen oder türkischen Geschäften zu kaufen gibt) oder selber machen,
(Sesam mit wenig Salz leicht rösten + fein mahlen)
Saft einer Zitrone
Salz
Pfeffer
Olivenöl

Garnitur

Oliven
gehackte Petersilie

Am einfachsten ist es, wenn man Kichererbsen aus der Dose verwendet.

Sonst weicht man die trockenen Kichererbsen über Nacht in Wasser ein, dem man eine Handvoll Salz zugefügt hat. Am darauffolgenden Tag wird das Wasser abgegossen und die Kichererbsen kommen in ein Sieb zum Abtropfen. Dann werden sie in einem Topf gerade mit Wasser bedeckt, dem man 2 bis 3 Esslöffel Natron beigefügt hat. Darin müssen sie einmal aufkochen. Dann kommen sie in ein Sieb, werden mit kaltem Wasser abgespült und in heißem Wasser mit den Händen gerubbelt so dass die Häute abgehen. Die enthäuteten Kichererbsen müssen nun noch so lange kochen bis sie butterweich sind. Erst zum Schluss salzen, wenn überhaupt.

Kichererbsen, Tachini, Knoblauch, Zitronensaft in den Mixer geben und zu einer weichen glatten Creme verarbeiten. In einer Schüssel anrichten, dabei in die Mitte eine Vertiefung machen und mit ein wenig Olivenöl füllen. Mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Oliven dekorieren.

Süßspeise mit Nüssen und Sirup

Kataifi

4 Portionen

1 c grobgeriebene Nüsse
1 Tl Zimtpulver
1/2 kg Kataifi-Teig
(es handelt sich um die Teigfäden, die man in griechischen oder türkischen Geschäften fertig kaufen kann.)
1 c Butter

Sirup

- 4 c Zucker
- 1 Scheibe Zitrone
- 2 1/2 c Wasser
- 1 Stange Zimt

Eine Portion vom Kataifi-Teig nehmen und auflockern zu einem dünnen Teigstreifen von ca. 10 cm breit und ca. 20 cm lang. Nüsse und Zimt darüberstreuen und aufrollen von der Größe einer Roulade. Die abstehenden Fäden abschneiden. Die Rollen in eine ausgebutterte Form setzen und mit zerlassener Butter übergießen. Bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen.

Für den Sirup den Zucker mit Wasser, Zitronenscheibe und Zimt 5 bis 10 Minuten lang kochen.

Wenn die Kataifi-Rollen eine schöne goldbraune Farbe angenommen haben, mit dem lauwarmen Sirup übergießen, bedecken und 30 Minuten lang ziehen lassen.

Zypern - Brot M

Zutaten für 2 Portionen

- 1000 g Mehl
- 2 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 3 große Zwiebel(n)
- 200 g Käse, Schnittkäse, nach Geschmack
- 1 Liter Wasser, lauwarm
- 1 TL Salz

Zwiebeln in Würfel schneiden und leicht andünsten. Käse in kleine Würfel schneiden.

Alle Zutaten gut verkneten und 1 Stunde abgedeckt am warmen Ort gehen lassen. Wieder gut durchkneten und zwei Laibe formen.

Etwa 1 Stunde bei etwa 200°C im vorgeheizten Ofen backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

07.08.05 Chrissy79

zyprische Ravioli mit Käse gefüllt 6 Ei M

Kypriakes Raviolos

6 Portionen

TEIG

3 Tassen Mehl

3 Eier

1 Tasse kaltes Wasser

1 TL Salz

Füllung

1 Tasse geriebener Halloumi (geht auch mit Parmesan)

1 1/2 EL Trockene Minze

3 Eier

1/2 Tasse geschmolzene Butter

Das Mehl wird gesiebt und mit dem Salz gemischt. Man drückt eine Vertiefung in das Mehl und gibt die Eier hinein. Sie werden mit dem Mehl vermischt. Man gibt etwas kaltes Wasser hinzu und verarbeitet die Masse bis ein weicher, glatter Teig entsteht. Man knetet den Teig ca. 10 Minuten. Dann formt man eine Kugel, bestreut sie mit Mehl und deckt sie mit einem feuchten Tuch zu. 1 Stunde gehen lassen!

Dann mischt man in einer Schüssel den geriebenen Käse mit den Eiern und der Minze zu einer festen Masse.

Jetzt wird die Teigkugel noch einmal für 5 Minuten geknetet. Dann wird sie in 4 gleichgroße Portionen geteilt. Jede Portion wird zu einem ca. 8 cm breiten dünnen Teigband ausgewallt. Im Abstand von 5 cm werden walnussgroße Häufchen von Füllung daraufgesetzt, und das Teigband darüber geschlagen. Mit dem Finger wird der Teig um die Füllungen herum festgedrückt. Mit einem Trinkglas werden dann die Ravioli halbmondförmig ausgestochen. Im Bedarfsfall kann man die Ränder mit einer Gabel fest schließen! Die fertigen Ravioli werden auf ein Tuch zum Trocknen gelegt.

Jeweils 10 bis 15 Stück kommen zusammen in einen Topf mit kochender, gesalzener Hühnerbrühe und sollten dort 10 bis 15 Minuten mehr simmern als kochen. Die Ravioli kommen in ein Sieb zum Abtropfen. Dann werden sie angerichtet, indem man etwas Butter darüber gießt und mit geriebenem Käse bestreut.

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis ,

erst Inhaltsverzeichnis, dann Index,
mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Montag, 29. Januar 2007

Mit freundlichen Grüßen

Hans

www.Hans-joachim60.de