

Rezepte

Aus Hannelores Küchenkastel

Weniger eine systematische, mehr eine nach dem Küchenzettel angelegte Sammlung spezieller Rezepte, welche aber laufend erweitert wird.

VORSPEISEN.....	4
<u>Spargel im Blätterteig und Sauce Hollandaise.....</u>	<u>4</u>
<u>Spargel mit Salzkartoffel und Kräutersauce.....</u>	<u>4</u>
SUPPEN.....	4
<u>Bärlauch – Creme - Suppe.....</u>	<u>4</u>
<u>Puchberger – Würstelsuppe.....</u>	<u>5</u>
<u>Waldviertler – Milchsuppe.....</u>	<u>5</u>
<u>Hokkaido - Kürbissuppe.....</u>	<u>5</u>
HAUPTSPEISEN.....	5
FLEISCHSPEISEN.....	5
<u>Fleischknödel mit Apfelkren.....</u>	<u>5</u>
<u>Schweinsragout mit Waldviertler Knödel.....</u>	<u>6</u>
<u>Schweinsfilet in Portweinsauce.....</u>	<u>6</u>
<u>Putenrouladen.....</u>	<u>6</u>
<u>Schweizer Rösti.....</u>	<u>7</u>
<u>Toskanisches Huhn.....</u>	<u>7</u>
<u>Lamm-Stelze.....</u>	<u>7</u>
<u>Lasagne.....</u>	<u>7</u>
FISCH.....	8
<u>Tomaten-Oliven-Fisch.....</u>	<u>8</u>
FLEISCHLOS.....	8
<u>Spinat mit Eierdatscherl und Röstkartoffel.....</u>	<u>8</u>
<u>Dillkräutel - Erdäpfel.....</u>	<u>8</u>
<u>Kässpätzle.....</u>	<u>9</u>

<u>Karfiol-Gratin (nicht ganz fleischlos).....</u>	<u>9</u>
<u>Grüner Spargel, italienisch.....</u>	<u>9</u>
<u>Gemüse-Lasagne.....</u>	<u>10</u>
<u>BEILAGEN.....</u>	<u>11</u>
<u>KNÖDEL.....</u>	<u>11</u>
<u>Semmelknödel.....</u>	<u>11</u>
<u>Geriebene Erdäpfelknödel.....</u>	<u>11</u>
<u>Waldviertler Knödel.....</u>	<u>11</u>
<u>Tiroler Speck-Knödel.....</u>	<u>11</u>
<u>MEHLSPEISEN.....</u>	<u>12</u>
<u>GUGELHUPF.....</u>	<u>12</u>
<u>-Marmor.....</u>	<u>12</u>
<u>-Nuss.....</u>	<u>12</u>
<u>- Zitronen.....</u>	<u>13</u>
<u>- Germ.....</u>	<u>13</u>
<u>- Öl.....</u>	<u>13</u>
<u>- Schokolade.....</u>	<u>14</u>
<u>KUCHEN.....</u>	<u>14</u>
<u>- Nuss.....</u>	<u>14</u>
<u>- Schokolade.....</u>	<u>14</u>
<u>-Marillen, - Kirschen, - Zwetschken.....</u>	<u>15</u>
<u>-Ribiselschnitte.....</u>	<u>15</u>
<u>-Rehrücken.....</u>	<u>16</u>
<u>-Biskuitroulade.....</u>	<u>16</u>
<u>STRUDEL.....</u>	<u>17</u>
<u>-Apfel, mürb.....</u>	<u>17</u>
<u>-Apfel - Topfenteig.....</u>	<u>17</u>
<u>-Grammel.....</u>	<u>17</u>
<u>-Mohn.....</u>	<u>18</u>
<u>-Nuss.....</u>	<u>18</u>

<u>-Topfen, Apfel, Weichsel, Kirschen.....</u>	<u>18</u>
<u>MUFFINS'S.....</u>	<u>19</u>
<u>Ralf Spezial.....</u>	<u>19</u>
<u>Schoko Bits.....</u>	<u>19</u>
<u>BÄCKEREIEN.....</u>	<u>20</u>
<u>Grammel-Pogatschn (Pogáciky).....</u>	<u>20</u>
<u>WUCHTELN.....</u>	<u>21</u>
<u>mit warmer Vanillesauce.....</u>	<u>21</u>
<u>mit Fülle.....</u>	<u>21</u>
<u>DESSERTS.....</u>	<u>22</u>
<u>Joghurtnockel (kalt).....</u>	<u>22</u>
<u>Baileys-Parfait.....</u>	<u>22</u>

VORSPEISEN

Spargel im Blätterteig und Sauce Hollandaise

Aus GUSTO Heft

Zutaten für 6 Portionen:

12 Stk	Spargelstangen
1 Stk	Blätterteig (Tiefkühlware)
6 Scheiben	Pressschinken
6 Scheiben	Gauda-Käse
	Parmesan, Ei zum Bestreichen, Salz, Zucker

Zubereitung:

Blätterteig nach Vorschrift auf der Packung auftauen lassen.

Spargel 2-3 cm unter dem Kopf beginnend schälen. Holzige Enden großzügig wegschneiden. Wasser ca. 3 Liter aufkochen, 2 Tl Salz und 1 Esslöffel Zucker zugeben. Spargel darin halbweich kochen. Herausheben, kalt abschrecken und mit Küchentuch trocken tupfen. Backrohr auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.

Blätterteig aufrollen und aus dem Teig 6 Quadrate schneiden und mit verquirltem Ei bestreichen. Teigrest in Streifen schneiden und für die Verzierung verwenden.

Quadrate mit je einer Scheibe Schinken und Käse und je 2 Stangen Spargel belegen. Gegenüberliegende Ecken der Quadrate über den Spargel zur Mitte ziehen und zusammendrücken. Teigtaschen mit den Teigstreifen verzieren, dünn mit verquirltem Ei bestreichen.

Spitzen und Enden mit etwas Parmesan bestreuen.

Spargeltaschen ca. 20 Minuten im Rohr backen.

Hollandaise-Sauce.

Spargel mit Salzkartoffel und Kräutersauce

Zutaten für 2 Portionen:

6 Stk	Spargelstangen
4 Scheiben	Pressschinken
40 dag	Kartoffel
1 Becher	Crème Fraiche
Div. Kräuter,	ev. Kapern

Zubereitung:

Spargel 2-3 cm unter dem Kopf beginnend schälen. Holzige Enden großzügig wegschneiden. Wasser ca. 3 Liter aufkochen, 2 Tl Salz und 1 Esslöffel Zucker zugeben. Spargel darin ca 15 Minuten kochen.

Kartoffel schälen und in Salzwasser und etwas Kümmel kochen.

Schinken in der Mikrowelle vorwärmen.

Kräutersauce:

Zur Kräutersauce einen Teil des Kochwassers verwenden.

Mit einem Becher Crème-Fraiche verquirlen und 1 Minute auf kleiner Flamme köcheln. Sauce vom Feuer nehmen, salzen und pfeffern und mit gehackten Kräutern (Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Basilikum,...) nach Geschmack vermischen.



SUPPEN

Bärlauch – Creme - Suppe

(Variation nach www.kochecke.at) Zutaten für 4 Personen

10 – 15 dag	pürierten Bärlauch
1	Zwiebel
20 g	Butter
1	Löffel Mehl
1	Suppenwürfel 1/8 l Schlagobers
	Pfeffer, Salz,

Zubereitung:

Bärlauch waschen, grobe Stängel abschneiden, kurz blanchieren, fein schneiden und dann mit Stabmixer pürieren.

Zwiebel fein schneiden, in Butter glasig dünsten, Mehl dazugeben. $\frac{3}{4}$ l Wasser und 1 Suppenwürfel dazugeben. Kurz aufkochen lassen. Obers dazugeben und nochmals kurz aufkochen. Dann nochmals mit Stabmixer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Schwarzbrotcroutons und einer Schlagobersrose servieren

Puchberger – Würstelsuppe

(Rezept von Hilde Vogel) Zutaten für 3 - 4

Personen

4 Stück geseelte Hauswürstel aus Puchberg / Schneeberg (da wird's am besten) 4 mittlere Erdäpfel
¼ lt. Rahm
1/8 lt. Creme Fraiche 1 ½ Löffel Mehl
1 Suppenwürfel Majoran, Pfeffer, Salz,

Zubereitung:

Geschälte Erdäpfel mit Kümmel und Salz schnittfest vorkochen .
Würstel 10 – 20 Minuten in ¾ lt. Wasser kochen. Würstel herausnehmen und Suppenwürfel einrühren und vom Feuer nehmen. Rahm und Creme Fraiche mit dem Mehl verquirlen und in die Suppe einrühren. Diese mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen . Würstel und Erdäpfel in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Kurz aufkochen und servieren.
Eventuell mit gerösteten Brotwürfeln garnieren.

Waldviertler – Milchsuppe

(Hausrezept bei Omi-Kirschner Gmünd) Zutaten für 2 Personen

½ lt. Saure Milch
¼ lt. Rahm
4 Esslöffel Mehl 1/8 lt. Wasser Salz,
Kümmel

Zubereitung:

Wasser mit Salz und Kümmel kochen, saure Milch mit dem Mehl verrühren und in das kochende Wasser einrühren. Die Suppe aufkochen lassen, abseihen mit Rahm verfeinern und servieren. Man kann die Suppe mit geröstetem Brot oder gekochten Erdäpfel servieren.

Hokkaido - Kürbissuppe

Zutaten für 8 Personen

1 kg Kürbis (Brutto), Hokkaido mit der Schale verwenden 2 Zwiebel
3 Esslöffel Butter
1 Liter Rinds- oder Hühnersuppe (Würfel) 1/8l Obers
Salz, Pfeffer
½ Teelöffel gemahlener Kümmel 1 Teelöffel gehackte Dille
Kürbiskerne und ein paar Tropfen Kernöl zum garnieren. Zubereitung:

Kürbis vierteln und entkernen. Würfelig schneiden
Zwiebel schneiden und in Butter anschwitzen, Kürbis dazugeben und kurz andünsten. Mit der Suppe aufgießen und köcheln bis der Kürbis weich ist.
Dann Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben. Obers einrühren und mit Stabmixer pürieren.

HAUPTSPEISEN

FLEISCHSPEISEN

Fleischknödel mit Apfelkren

Zutaten für 4 - 5 Personen (10 - 12 Knödel):

600 g Erdäpfel, mehlig
300 g Mehl
1 Ei
50 g Margarine Salz

Fülle:

400 g Faschiertes, gemischt Öl, Wasser
Zwiebel, Knoblauch , Salz, Pfeffer und Majoran Apfelkren:

150 g Kren
1 Apfel, sauer (z.B. Granny Smith) Zucker, Salz, Essig,
Wasser

Zubereitung:

Erdäpfel schälen, kochen und passieren. Zerlassene Margarine mit den Erdäpfel, Mehl, Ei und Salz zu einem Teig kneten. Diesen auf zehn bis zwölf gleiche Teile schneiden und ca. auf 1cm dicke handgroße Stücke flachdrücken. Fülle zu eigroße Knödel formen und mit dem Teig einschlagen. In kochendes, gesalzenes Wasser (4-5 Liter) einlegen und 20 Minuten nicht zugedeckt kochen. Für die Fülle das Faschierte mit den Gewürzen, einen Esslöffel Öl und 1-2 Esslöffel Wasser gut vermengen. Kren putzen und fein reiben. Äpfel schälen und dazureiben. Etwas Essig und Wasser sofort dazugeben, damit der Apfel nicht braun wird. Zuckern und salzen nach Geschmack.

Schweinsragout mit Waldviertler Knödel

Zutaten für 4 – 5 Personen: 600 g

Schweinschulter
4 mittlere Zwiebel
4 Karotten Petersiliewurze, Zeller
250 g Erbsen (tiefgekühlt oder 1 kleine Dose) Salz, Pfeffer, Majoran,
Kümmel
1 Lorbeerblatt, 1 Messerspitze Paprika, Essig
250 g Champignon Rahm, Mehl, Senf

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl glasig andünsten (soll nicht braun werden). Fleisch in kleine Stücke schneiden dazugeben und kurz anbraten.
Karotten und Wurzelgemüse teilweise in Würfel und teilweise in feine Streifen schneiden und mit den Erbsen zum Fleisch geben. Gewürze dazugeben mit Essig ablöschen, mit Wasser aufgießen und weich dünsten. Etwas später gibt man die Champignon dazu.
Zuletzt Rahm, Mehl und Senf miteinander versprudeln und damit die Sauce binden.
Waldviertler Knödel (siehe bei Knödel)

Schweinsfilet in Portweinsauce

Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinslungenbraten
¼ 1 Schlagobers
6 EL Portwein(nach Geschmack auch etwas mehr) 2 EL Tomatenmark
Salz, Rosmarin, Thymian, etwas Curry, 4 EL geriebener Parmesan
Butter zum Anbraten Zubereitung:

Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden, würzen und mit Senf bestreichen, in Butter beidseitig kurz anbraten und in Gratinierform geben. Schlagobers halbsteif schlagen, Portwein und Tomatenmark untermengen. Gewürze nach Geschmack begeben . Die so entstandene rosa Sauce über das Fleisch verteilen und mit Parmesan bestreuen.
Ca. 15 – 20 Minuten im Rohr überbacken. Sauce wird dann dunkelrot. Mit Reis und grünen Salat servieren.
(Gericht kann vorbereitet werden und erst später ins Rohr kommen. Anstelle Schweinsfilet sind werden auch Hühnerfilet vorzüglich!)

Putenrouladen

Zutaten für 3 – 4 Portionen

2 Stück Putenschnitzel ca. 500 g
200 g Blattspinat (Tielfkühl) wenn frisch dann kurz blanchieren 10 g Schafskäse (eher eine kompakte Art)
für Saft:
½ kleineZwiebel 1 Zehe Knoblauch
½ Gemüsesuppenwürfel, Sojasauce, Essig Zubereitung:

Saft vorbereiten: Den feingeschnittenen Zwiebel dunkel rösten, danach Knoblauch dazupressen. Suppenwürfel in knapp 1/8 Liter Wasser auflösen und damit Zwiebel ablöschen. Ein kleiner Schuss milden Essig und 1 Esslöffel Sojasauce dazu und etwas einreduzieren.
Putenschnitzel salzen und Pfeffern. Blattspinat auflegen, darauf einen gut fingerdicken Streifen Schafskäse legen, mit Blattspinat bedecken und so einrollen, dass der Käse vom Blattspinat umgeben ist. Mit Rouladen mit Ringen oder Bindfaden zusammenbinden. Rouladen kräftig anbraten. Dann in Auflaufform mit dem vorbereiteten Saft übergießen und bei 200 °C Heißluft ca. 20 Minuten im Rohr durchgaren.
Rouladen schräg in gut 2 cm dicke Scheiben schneiden, wodurch die schöne Schichtung Fleisch, Spinat und Käse sichtbar ist. Mit Mischreis und Salat servieren.

Schweizer Röstli

Zutaten für 2 Portionen 400 g Erdäpfel

100 g Bergkäse (deftig)
100 g durchzogenen Speck

Zubereitung:

Erdäpfel grob reissen und 5 Minuten planchieren. Käse grob reissen, Speck kleinwürfelig schneiden.

Masse gut durchmischen, salzen, pfeffern. In einer beschichteten Pfanne mit reichlich Fett beidseitig goldbraun durchbacken. Zugedeckt 10 Minuten auf kleine Hitze ziehen lassen.

Servieren mit einem Spiegelei drauf und grünem Salat.

Toskanisches Huhn

(im dem Fernsehprogramm in der Toskana gesehen) Zutaten für 2 Portionen

300 g Erdäpfel
300 g Hühnerfilet
Mehl
Olivenöl, Zwiebel, Oregano, Thymian, Basilikum, Paprika, Salz

Zubereitung:

Erdäpfel vorkochen, ziemlich fest und grobe Stücke ca 2cm schneiden, Hühnerfilet in grobe Würfel (2cm) schneiden und gut in Mehl wälzen Zwiebel in reichlich Olivenöl glasig dünsten,

Hühnerfleisch dazugeben kurz anbraten,

Erdäpfel dazu geben, kräftig braten und häufig wenden,

Salz und Gewürze dazu und kurz vor dem Ende 2 Kaffeelöffel süßen Paprika (für die Farbe).

Paprika nicht zu früh dazu wird leicht bitter.



Lamm-Stelze

(a la casa)

Zutaten für 2 kräftige Portionen

2 Lammstelzen (ca. 1kg) vom Schneeberglamm
4 Rosmarinzweige
4 Knoblauchzehen
Olivenöl, Zwiebel, Oregano, Thymian, Basilikum (auch getrocknet gut), Salz, Pfeffer

Für die Beilage:

2 Karotten, 1 gelbe Möre
1 Stück Sellerie, 1 Petersilwurze
1 Zwiebel, 4-5 Cherry-Tomaten
¼ trockener Rotwein
½ Suppenwürfel

Zubereitung:

Lammstelzen Oberfläche sauber zuputzen (Häute, Sehnen)

Mit Salz und Pfeffer gründlich einreiben. Stelzen in ein wenig Olivenöl, rundherum sanft in einer Pfanne 15 Minuten anbraten. (Öl darf nicht rauchen).

Danach mit spitzem Messer kleine flache Taschen schneiden und längsgeteilte Knoblauchzehen hineinstecken.

Backrohr auf 220° vorheizen. Stelzen auf Rosmarinzweige in Glasbratpfanne oder Bräter etc. geben, 2 - 3 Esslöffel Olivenöl auf den Stelzen verpinseln. 15 Minuten vorbraten, dann auf 190° reduzieren und Deckel auf die Pfanne geben. Ungefähr 1 Stunde Garen, dann Rohr abschalten und 15 – 20 Minuten Ziehen lassen. Nicht aufgießen!!

Beilage: Wurzelgemüse in Rotweinsauce und Erdäpfel nach Belieben

Gemüse grob schneiden und in Olivenöl anbraten. Zwiebel schneiden, separat in Olivenöl glasig anrösten, zum Wurzelgemüse hinzufügen, mit ¼ Liter Rindsuppe aufgießen und einkochen lassen, ¼ Liter Rotwein (kann auch mehr sein) dazugeben einkochen lassen. Kräuter ev., Salz am Schluss dazu.



Lasagne

Zutaten für 4 Portionen

8 Lasagneblätter (16 Stück) 700 g Faschiertes
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen 1/8 lt Rotwein
200 g Parmesan, gerieben
700 g geschälte oder passierte Tomaten 60 g Butter, 60 g Mehl, 1 lt Milch
Olivenöl, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Petersilie, Thymian, Basilikum,

Zubereitung:



Fleischsoße: Zwiebel und Knoblauch fein zerkleinern. Faschirtes in 2-3 Esslöffel Olivenöl anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben, mit Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zerkleinern, und Petersilie Kräuter dazu geben
Béchamelsoße: Butter in einem Topf zergehen lassen, Mehl dazu rühren und goldgelb rösten. Topf vom Feuer nehmen und Milch mit Schneebesen einrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und 3-4 Minuten köcheln, bis eingedickt. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken.

Lasagne einschichten: Lasagneblätter in die Auflaufformen legen, eine Lage Blätter dann Fleischsoße – Béchamelsoße – Parmesan und dann wieder Lasagne-Teigblätter usw.
 Im Backrohr bei 180° 25 bis 30 Minuten backen.

FISCH

Tomaten-Oliven-Fisch

Zutaten für 4 Personen:

150 g Zwiebeln
 1- 2 Knoblauchzehen
 4 mittelgroße Tomaten oder Dosentomaten gewürfelt
 2 EL Olivenöl
 je 3 EL grüne und schwarze Oliven 1 TL Gemüsebrühe Instant)
 weißer Pfeffer, Salz
 2 Stücke Kabeljau- oder Heilbutfilet oder (ca.800 g)
 2 EL Zitronensaft
 eine Handvoll Kräuter (z.B. Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian, Lorbeer)
 3 EL Brösel
 1 EL Butter / Margarine



Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Spalten schneiden Knoblauch hacken. Tomaten putzen waschen und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl andünsten. Tomaten und Oliven kurz mitdünsten. 1/8 l Wasser zugießen, aufkochen, Brühe einrühren. Mit Pfeffer würzen.

Fischfilets waschen, trocken tupfen. Mit dem Zitronensaft beträufeln und etwas ziehen lassen. Gemüse in eine feuerfeste Form füllen. Filets darauf legen. Kräuter waschen hacken. Paniermehl mit den gehackten Kräutern und etwas Salz mischen und auf den Filets verteilen.

Fett in Flöckchen darauf setzen.

Alles im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad) ca.20-25 Minuten backen. Dazu schmecken Röst- oder Salzkartoffeln.

FLEISCHLOS

Spinat mit Eierdatscherl und Röstkartoffel

IGLO Junger Spinat, auftauen, salzen, 1 Knoblauchzehe
 40 dag Erdäpfel kochen, schälen, stampfen und mit etwas Öl gut anrösten
 2 Eier versprudeln und in Dartscherlpfanne backen



Dillkräutel - Erdäpfel

Aus Hannelores Schulkochbuch

Auch als Beilage zu gekochtem Rindfleisch, Würstel, gebratenen Leberkäse Zutaten

für 3 – 4 Personen:

¼ kg festkochende Erdäpfel 1 Bund Dille
 2 St Saure Gurkerl
 1 EL Kapern
 ¼ l Sauerrahm
 2 El Mehl
 Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung:

Dille fein hacken, in Butter leicht anrösten und mit ¼ l Wasser oder Suppe aufgießen. Sauerrahm mit Mehl versprudeln und in die Sauce einrühren. Gurkerl in dünne Scheiben schneiden, Kapern hacken und dazugeben. Salzen und pfeffern. Mit einem Schuss Essig abschmecken. Sauce kurz aufkochen. Die kernig gekochten Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben.

Kässpätzle

Aus „Fissler Kochvorschläge“ Zutaten für 4 Personen:

3 – 4 Eier
¼ Liter Wasser
32 dag Mehl 20 dag Zwiebel
15 dag Emmentaler oder Bergkäse Margarine, Salz

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier hinein schlagen, salzen. Zunächst die Hälfte des Wassers dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Restliches Wasser nach und nach dazugeben bis der Teig in dicken Tropfen vom Kochlöffel fällt. Reichlich Wasser mit Salz und einem Esslöffel Öl zum Kochen bringen. Spätzlehobel oder Spätzlesieb mit kaltem Wasser abspülen, auf den Topf legen und den Teig zügig durchstreichen.

Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen sind sie gar (2-3 Minuten)

Die fertigen Spätzle abwechselnd mit gerösteten Zwiebel und grob geriebenen Käse in eine befettete Auflaufform geben. Oben drauf noch eine Schicht Käse und Zwiebel.

Dann 10 – 15 Minuten bei 220° im vorgewärmten Rohr überbacken.

Karfiol-Gratin (nicht ganz fleischlos)

www.ichkoche.at Zutaten: für 4 Portionen

1 Stück Karfiol ca. ¾ - 1 kg
200 g Schinken klein, würfelig, ev. Speckwürfel 250 g Sauerrahm
2 Stück Eier Salz
Pfeffer Kräuter
150 g Mozzarella oder auch ein deftiger Bergkäse, grob gerieben Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Karfiol in kochendem Salzwasser bissfest kochen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Sauerrahm mit den Eiern verrühren, salzen, pfeffern und mit Kräutern abschmecken. In eine befettete Gratinierform die einzelnen Karfiolröschen einschichten. Den Schinken/Speck darüber streuen und die Rahm-Eier-Mischung darüber gießen. Mit dem Käse bestreuen und bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten überbacken. Dazu passt Grüner Salat oder ein anderer Salat.

Tipp: Dieses Gratin lässt sich auch gut mit Brokkoli zubereiten.

Grüner Spargel, italienisch

Vom Marchfeldspargel Packerl Zutaten: für 4 Portionen

½ kg grüner Spargel
16 Stück Kirschtomaten (ca. ½ kg) Salz
Pfeffer
1 Hand voll Basilikum, grob schneiden
1 – 2 Knoblauchzehen in dünne Scheibchen schneiden
1 kleine getrocknete rote Chilli oder Peperocini –Schote zerbröseln 100 g Parmesan zum darüber reiben
4 Esslöffel Olivenöl
25 dag Penne (bunte Nudeln etc.)

Zubereitung:

Penne in reichlich Salzwasser kochen. Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Endstück 2cm abschneiden, Spargel in kurze Stücke schneiden. Spitzen separat. Spargel in genügend großer Pfanne mit Olivenöl anrösten, später die Spitzen und dann die geviertelten Tomaten dazugeben.

Würzen (Knoblauch, Basilikum, Peperocini, Salz, Pfeffer) . Mit etwas Nudelkochwasser aufgießen und ca. 10 Min. zugedeckt dünsten.

Nach dem Servieren mit Parmesan bestreuen. Dazu ein trockener Welschriesling.

Gemüse-Lasagne

Von der Ja-Natürlich-Blätterverpackung Zutaten für 6 Portionen

250 g Lasagneblätter (16 Stück)

1 kg Zucchini

250 g Schafskäse

250 g Mais

2 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen 1/8 1 Rotwein

200 g Parmesan, gerieben

500 g geschälte oder passierte Tomaten 50 g Butter, 60 g Mehl, ¾ l

Milch

Olivenöl, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Thymian, Basilikum, Zubereitung:

Gemüsesoße: Zwiebel und Zucchini in kleine Würfel schneiden, Knoblauch fein zerkleinern und in 2-3 Esslöffel Olive anbraten. Tomaten zerkleinern, Kräuter dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Béchamelsoße: Mehl in der Butter anschwitzen. Topf vom Feuer nehmen und Milch mit Schneebesen einrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und 3-4 Minuten köcheln, bis eingedickt. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken.

Lasagne einschichten: Lasagne-Teigblätter können einzeln kurz in lauwarmes Wasser geweicht werden. In die Auflaufformen eine Lage Blätter dann Gemüsesoße – Béchamelsoße – Parmesan und dann wieder Lasagne-Teigblätter usw.

Im Backrohr bei 180° 25 bis 30 Minuten backen.

BEILAGEN

KNÖDEL

Semmelknödel

Zutaten:

10 Semmel
1 Ei

Mehl Milch

Salz, Petersilie Zubereitung:

Semmel in Würfel schneiden. Milch, Salz und Petersilie versprudeln und über die Semmelwürfel geben. Etwas einziehen lassen. Mehl dazugeben und Knödel formen. In kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und 20 –25 Minuten (je nach Größe der Knödel) kochen.

Geriebene Erdäpfelknödel

Überliefert von Kirschner – Oma

Ohne genau Mengenangaben.

Zutaten:

1 1/3 kg Stärkeerdäpfel

Salz

Schwefelstreifen

Zubereitung:

am Vortag:

1/3 kg kernig kochen mit Schale

am Tag

Rest rohe schälen und in einen Weidling geben. Dann schwefeln (damit die weis bleiben) dazu ein kleines Streiferl (ca 2x3 cm) in einem Erdapfel stecken anzünden und Zudecken. Nach ¼ h, Schwefeldioxid bleicht die Erdäpfel, gut abspülen.

Dann fein reiben und mit Tuch auspressen.

Gekochte Erdäpfel dazu reiben, salzen, abmengen und Knödel formen. Im Presswasser abgesetzte Stärke ins Kochwasser dazugeben.

Waldviertler Knödel

Überliefert von Kirschner - Oma

Zutaten für 6 Knödel:

½ kg geschälte Kartoffel (mehlige Sorte) 18 dag
Kartoffelstärkemehl

1 ½ EL Gries , etwas Salz

Zubereitung:

Kartoffel werden nicht zu weich gekocht, passiert, mit den anderen Zutaten noch heiß schnell zu einen Teig verarbeitet. Man formt Knödel und kocht sie anschließend ca. 20 Minuten.

Tiroler Speck-Knödel

Von Klara Brugger aus Wiesing/ Tirol

Zutaten für 10 -12 kleine Knödel:

20 dag Semmelwürfel

0,2 lt Milch

15 dag Speck oder geselchtes klein gewürfelt

3 Eier

1 kleine Zwiebel

2 Esslöffel Petersilie

2-3 Esslöffel Mehl

Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und glasieren

darin Speck/ Geselchtes kurz anrösten, Petersilie dazugeben und auskühlen lassen.

Milch und Eier aufschlagen und Semmelwürfel übergießen. Speck/Geselchtes dazugeben, salzen, pfeffern, abmengen und am Schluss Mehl dazu geben.

Knödel formen und ½ h rasten lassen. Knödel dann in einer Suppe kochen.

MEHLSPEISEN

GUGELHUPF

-Marmor:

Zutaten

14 dag	Butter
20 dag	Zucker
28 dag	Mehl
3 St	Dotter
1/8 Lt.	Milch
3 St	Eiklar
unbehandelte Zitronenschale	
3/4 Päckchen	Packpulver 2 dagKakao

Zubereitung

Die Butter wird flaumig gerührt, gibt nach und nach Dotter, Zucker und Milch hinein, rührt wieder ca.10 Min. und gibt das mit Backpulver vermengte Mehl dazu. Zum Schluss rührt man den festen Schnee leicht unter. Die Hälfte des Teiges wird mit Kakao gefärbt, mit etwas Rum verbessert, und mit der hellen Masse abwechselnd in eine befettete Form gegeben und langsam backen, bis ein Nadelstich rein bleibt. (ca. 1 Stunde) Rohr vorheizen und bei 180 Grad backen.

-Nuss

Zutaten

25 dag	Butter
25 dag	Zucker
10 dag	Nüsse
17 dag	Mehl
6 St	Eier
6 St	Eiklar zu Schnee schlagen
1 L.	Milch
1 L.	Rum
1 Päckchen	Vanillinzucker
1/2 Päckchen	Backpulver (etwas mehr) <u>Zubereitung:</u>

Die Butter wird flaumig gerührt, gibt nach und nach Dotter, Zucker dazu, Nüsse, Milch, Van. Zucker, Zitronenschale, Rum und das mit Backpulver versiebte Mehl. Zum Schluss den Schnee unterheben. Langsam bei 180 Grad backen. Rohr vorheizen.

- Zitronen

Zutaten:

14 dag	Butter
16 dag	Zucker
20 dag	Mehl
4 St	Eier
4 St	Eiklar zu Schnee schlagen
5 L.	Milch
½ Päckchen	Backpulver
1 ganze	Zitrone (Saft und Schale)

Zubereitung:

Die Butter wird flaumig gerührt, gibt nach und nach Dotter, Zucker dazu. (Sehr lange rühren.)
Etwas Mehl dazugeben und die Milch, dann wieder etwas Mehl und den Zitronensaft, Schale, verrührt wieder alles gut.
Zum Schluss kommt der Rest das mit Backpulver versiebte Mehl dazu. Schnee unterheben.
Und im vorgeheiztem Rohr langsam bei 180 Grad backen.

- Germ

Zutaten:

15 dag	Butter
7 dag	Zucker
60 dag	Mehl
1 St	Ei
3 St	Dotter
4 dag	Germ
5 dag	Rosinen
1/4 Liter	Milch
1-2 L.	Rum etwas Salz
½ Zitrone	Zitronensaft und Schale 1 Päckchen Vanillinzucker

Zubereitung:

In den Abtrieb von Butter, Dotter, ganzes Ei gibt man Zitronenschale und Saft, Van.- Zucker. Das aufgegangene Germ (Dampferl)
Rum, Rosinen, Salz und Mehl dazu und schlägt den Teig gut ab. Gibt alles in die Germteigschüssel zum Aufgehen (2 mal).
Dampferl: Milch etwas Zucker und die Germ aufgehen lassen.
Bei Germteigen sollen immer alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

- Öl

Zutaten:

25 dag	Zucker
28 dag	Mehl
4 St	Eier
10 dag	Öl
4 St.	Eiklar Schnee 1/2 Päckchen Backpulver 1/8 lt Wasser
1/2 Zitrone	Saft <u>Zubereitung:</u>

Dotter und Zucker Zitronensaft gut verrühren gibt nach und nach Öl Wasser und das mit Backpulver vermengte Mehl dazu. Zum Schluss den Schnee einrühren. Langsam backen.

- Schokolade

Zutaten:

15 dag	Zucker
20 dag	Butter
5 dag	Nüsse
5 dag	Rosinen
12 dag	Schokolade
30 dag	Mehl
4 St	Eier
2 Löffel	Benco
1/4 Lt.	Milch
1 Päckchen	Backpulver
1 Päckchen	Vanillinzucker etwas Salz
	Zitronensaft
4 St Eiklar	Schnee <u>Zubereitung:</u>

Zucker, Dotter, Butter schaumig rühren. Alle anderen Zutaten dazugeben wieder gut rühren.

Zum Schluss das mit Backpulver versiebte Mehl dazugeben und den festen Schnee unterheben. Langsam backen bei ca.180 Grad. Rohr vorheizen.

KUCHEN

- Nuss

Zutaten:

22 dag	Zucker
10 dag	Butter
3 St	Eier
20 dag	Nüsse
16 dag	Mehl
3 St	Eiklar-Schnee
1 Päckchen	Vanillinzucker
1/2 Päckchen	Backpulver etwas Zitrone
1/8 Lt.	Milch
25 dag	Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einen Teig verarbeiten und in einer Kastenform langsam bei 180 Grad backen.

Rohr vorheizen. Etwas auskühlen lassen und in der Mitte durchschneiden und mit Marmelade füllen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.



- Schokolade

Zutaten:

10 dag	Butter
14 dag	Zucker
7 dag	Nüsse
7 dag	Mehl
4 St.	Eier
4 St.	Eiklar-Schnee
3 St.	Rippen Kochschokolade
	eine Messerspitze Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in einer Kastenform langsam backen. Bei 180 Grad, Rohr vorheizen. Kuchen auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur überziehen.

-Marillen, - Kirschen, - Zwetschken

Zutaten:

18 dag Butter
20 dag Zucker
3 ST. Eier
35 dag Mehl
6 Löffel kalte Milch

etwas mehr als ein ½ Päckchen Backpulver Zubereitung:

Butter, Zucker Dotter und Milch flaumig rühren, Backpulver versiebte Mehl einrühren Schnee unterziehen, befettetes, bemehltes Backblech fingerdick bestreichen und mit ½ Marillenstücke, Kirschen oder Zwetschken belegen . Mittelhitze 25-30 Minuten backen. Sofort mit Zucker bestreuen, erkaltet in Stücke schneiden

-Ribiselschnitte

Von Frau Pfleger - Gmünd Zutaten:

5 dag Butter
15 dag Staubzucker
25 dag Mehl
3 St. Eier
3 E.L. Wasser
3 St. Eiklar
1/16 Lt. Milch
1 Päckchen Vanillinzucker
½ Päckchen Backpulver

Belag:

20 dag Feinkristallzucker
30 dag Ribisel
1 Päckchen Vanillinzucker
3 Eiklar Schnee Zubereitung:

Eier, Zucker, Butter, Van. Zucker, Wasser schaumig rühren nach und nach das mit Backpulver vermischte Mehl dazu geben. Teig auf ein Backblech streichen und langsam vorbacken.

Eiklar mit Zucker und Van. Zucker zu einem festen Schnee schlagen, Ribisel unterheben und auf dem noch nicht fertig gebackenen Teig streichen. Jetzt kann der Kuchen fertig gebacken werden.

-Rehrücken

Von Nachbarin Frau Petrsek Zutaten:

15 dag	Butter
15 dag	Zucker
7 dag	Schokolade
6 dag	fein geriebene Mandeln
6 dag	Mehl
4 Stück	Dotter
¼ Pkt.	Backpulver (= 1 gestrichener Kaffeelöffel) Butter und Mehl für die Form.

Glasur:

2 Esslöffel	Zucker
2 Esslöffel	Wasser
10 dag	Schokolade <u>Zubereitung:</u>

Butter, Dotter und Zucker schaumig rühren, erweichte Schokolade, geriebene Mandel dazu geben und gut verrühren .Das mit dem Backpulver vermengte Mehl dazugeben und zum Schluss den festen Schnee unterziehen .Den Teig in eine bebutterte, bemehlte Rehrückenform füllen und bei mäßiger Hitze (ca. 180 Grad backen.)

Ausgekühlt überzieht man den Rehrücken mit Schokoladeglasur und besteckt ihn mit geschälten, gestiftelten Mandeln.

Für die Glasur wird Schokolade mit Wasser erwärmt, mit Zucker verrührt und darüber gegossen.

-Biskuitroulade

von Andrea Schön Zutaten:

4 Stück	Eier
75 g	Mehl
75 g	Kartoffelstärke
125 g	Feinkristal Zucker
1	Kaffelöferl Packpulver
1 Packerl Vanillezucker	

Zubereitung:

Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Kartoffelstärke und Backpulver gut vermengen und einrühren.

Eiklar mit 4 Esslöffel Wasser zu Schnee schlagen und unterheben.

Masse auf Backpapier gleichmäßig auftragen.

Im vorgewärmten Backrohr bei 200° Ober/Unterhitze 12 – 14 Minuten backen. Kuchen auf bezuckertes Tuch stürzen,

Backpapier vorsichtig ablösen.

Marmelade auftragen und mit Hilfe des Tuches einrollen.

STRUDEL

-Apfel, mürb

Zutaten:

25 dag	Margarine
50 dag	Mehl
1/8 Lt.	Sauren Rahm etwas Salz
	etwas Zimt Staubzucker
8 St.	Äpfel

Zubereitung:

Margarine wird flockig gerieben und mit dem Mehl verbröselt, gibt Salz dazu und zum Schluss den Rahm. Alles gut vermischen und einen Teig kneten. Dieser wird auf zwei Teile geteilt und ausgewalkt. Dann die geriebenen Äpfel darauf verteilen mit Zucker und Zimt bestreuen (eventuell Rosinen dazu geben) und den Teig zusammen schlagen. Mit Eidotter bestreichen und im vorgeheiztem Rohr 180 Grad backen bis der Strudel eine schöne Farbe annimmt. Der Strudel sollte noch warm angezuckert und gleich in Teile geschnitten werden.

-Apfel - Topfenteig

Zutaten:

25 dag	Topfen
25 dag	Margarine
25 dag	Mehl Staubzucker, Zimt
8 -10 St.	Äpfel Rosinen

Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander abrühren, auswalken, Äpfel, Rosinen, Zucker, Zimt dazu geben und zusammenrollen. Im vorgeheiztem Rohr bei 180 Grad backen.

-Grammel

Zutaten:

20 dag	Grammeln
15 dag	Zucker
40 dag	Mehl
2 St	Eier

Milch nach Bedarf

1 Päckchen Backpulver Zubereitung:

Grammeln faschieren und mit Zucker, Eier, Milch, und dem mit Backpulver vermischten Mehl zu einem Teig abkneten. Ausrollen mit Ribiselmarmelade bestreichen, zusammenrollen mit Ei bestreichen und langsam backen.

-Mohn

Zutaten:

12 dag	Zucker
12 dag	Butter
50dag	Mehl
3 St	Eier
1/8Lt.	Milch
3 ½ dag	Hefe
1 Päckchen	Vanillinzucker <u>Zubereitung:</u>

Hefe in die lauwarme Milch bröseln etwas Zucker begeben und aufgehen lassen .Die anderen Zutaten abrühren, das „Dampfer!“ dazu geben und das ganze mindestens eine ¼ Stunde rasten lassen, dann auswalken in zwei Teilen. Zuerst streicht man Powidl auf ,dann den Mohn. (ca. 30dag Mohn.) Den Strudel mit Ei bestreichen und backen.

-Nuss

Nussfülle:

20 dag	gerieben Nüsse
6 dag	Zucker
4 dag	Rosinen
2 dag	Butter
1 L.	Honig
6 L.	Semmelbrösel Zimt, Zucker
¼ lt.	Milch

Zubereitung:

Alles aufkochen lassen und ausgekühlt als Fülle für Strudel verwenden.

-Topfen, Apfel, Weichsel, Kirschen...

Zutaten:

30 dag	glattes Mehl
2 dag	Öl
1 St	Ei
0,2Lt.	Lauwarmes Wasser <u>Zubereitung:</u>

Alle Zutaten schnell zu einen Teig verarbeiten. Eine ½ Stunde rasten lassen. Auf ein bemehltes Tuch geben und dünn ausziehen.

Topfen Fülle:

50 dag	Topfen
5 dag	Zucker
2 St	Eier
1/8 Lt.	Rahm Zitronenschale
	1 Päckchen Vanillinzucker <u>Zubereitung:</u>

diese Zutaten gut abrühren , den Schnee von den zwei Eiern mit 5 dag Staubzucker abrühren und zu den anderen Zutaten geben und den Strudel damit füllen.

Weichsel oder Kirschen Fülle :

10 dag	geriebene Nüsse
5 dag	Brösel
10 dag	Zucker
¾ kg	Weichsel oder Kirschen etwas Zimt

Obst waschen entkernen abtropfen lassen. Brösel, Nüsse und Zucker dazumische

MUFFINS'S

Ralf Spezial

Zutaten: für 12 Stück

¼ Joghurt 3,6%
80 ml Öl
1 Ei
125 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker 250g Mehl
2,5 Kaffelöffel Backpulver
1,5 Kaffelöffel Natron
250g Früchte und oder Schoko klein gehackt Zubereitung:



Öl und Joghurt gut miteinander verrühren. Ei, Zucker und Vanillinzucker miteinander verrühren. Beides zusammen mischen und zum Schluss das mit Backpulver und Natron vermischte Mehl darunter ziehen. Papierformen in Backform einlegen und Masse mit Hilfe von zwei Löffeln einlegen.

Schoko Bits

Zutaten:

200 g Weizenmehl
75 g Speisestärke
2 Kaffelöffel Backpulver 75 g Zucker
1 Pkt Vanillinzucker
4 Eier
175 g weiche Butter
75 g Zartbitterschokolade Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Vanillinzucker, Eier, Zucker und Butter dazugeben und mit einem Handrührgerät ca. 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokolade grob hacken und zwei Drittel davon unter den Teig mischen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in die befetteten Formen des Backbleches füllen. Teig mit der restlichen Schokolade bestreuen und das Muffinbackblech auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 160 Grad etwa 20 Minuten backen.

BÄCKEREIEN

Grammel-Pogatschn (Pogáčiky)

Von einer Bekannten aus Tschechien Zutaten:

35 dag glattes Mehl

20 dag Grammeln

2 Löffel Sauerrahm

1 Prise Salz Dampfl:

1 dl Milch

3 dag Germ

2 Dotter

Zubereitung:

Dampfl anrühren und an warmen Platz aufgehen lassen.

Grammeln faszieren und mit dem Mehl und Sauerrahm durchkneten. Dampfl dazugeben und glatten Teig kneten. Dünn (½ cm) ausrollen und 4-fach zusammenschlagen. Eine halbe Stunde aufgehen lassen und dann wieder ausrollen und 4-fach zusammenschlagen und nochmals gehen lassen. Dann wieder ausrollen und ca. 5 cm runde Pogatschn ausstechen (schmecken viereckig auch gut).

Bei 170° 15 Minuten backen. Schmecken gut zu Bier und Wein.

WUCHTELN

mit warmer Vanillesauce

Von Kirschner – Omi Zutaten:

½ kg Mehl
5 dag Zucker
5 dag Butter
3 dag Germ
1/8 Milch
1 ganzes Ei + 1 Dotter
1 Prise Salz Zitronenschale

Sauce:

1 Liter Milch
1 Packerl Vanille-Creme Pulver

Zubereitung:

„Dampf“ ansetzen. In 1/8 Liter lauwarmen Milch eine Prise Zucker dazugeben, Germ hineinbröseln und aufgehen lassen. Butter, Zucker und Ei gut verrühren, danach Mehl, eine Prise Salz und das „Dampf“ dazugeben. Die Masse zu einem glatten Teig kneten einen Laib formen und in einer Germteigschüssel an einem warmen Platz aufgehen lassen bis das Teigvolumen auf ca. das Doppelte zugenommen hat.

In der Backpfanne etwas Butter oder Margarine zerlassen. Aus dem Teig eigroße Wuchtel formen, rundum befetten und mit der glatten Seite nach oben dicht an dicht in die Backpfanne schichten. Im vorgewärmten Rohr bei 180° ca. 20 Minuten hellbraun backen.

Das Creme Pulver in 8 Esslöffel Milch einrühren. Die restliche Milch mit 6 Esslöffel Zucker aufkochen und das abgerührte Crempulver einmengen und unter ständigem Rühren 2 – 3 Minuten kochen lassen. Creme ist sofort servierfertig.

mit Fülle

Teigzubereitung wie oben.

Jedoch Teigfleckerl ca. 1cm dick formen. Ein Kaffelöffel Fülle draufgeben und einschlagen. Ränder gut andrücken und mit dem Verschlussende nach unten in die befettete Pfanne geben.

Als Fülle eignen sich alle Marmeladen, Nuß- oder Mohnfüllen sehr gut.

DESSERTS

Joghurtnockerl (kalt)

Zutaten:

¼ kg Topfen

¼ Joghurt

1 Eßlöffel Staubzucker Zitronenschale

abgerieben

5 Blatt Gelatine

¼ Schlagobers

Zucker und Zimt zum Bestreuen Zubereitung:

Topfen, Joghurt, Staubzucker und Zitronenschale gut verrühren.

Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen, in 3 Esslöffel heißem Wasser auflösen und unter die Masse rühren; steifgeschlagenes Obers unterziehen.

Die Masse im Kühlschrank steif werden lassen. Mit einem Dessertlöffel Nocken ausstechen, anrichten, mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp: Die Nockerln können mit Erdbeer-, Heidelbeer- oder Himbeersoße serviert werden.

Baileys-Parfait

Zutaten :

3 Stück Eier

3 EL Zucker

3/ 8 l Baileys

2c l Rum

¼ l Schlagobers Zubereitung:

Eier mit Zucker über Dunst schaumig schlagen, vom Herd nehmen und kalt rühren. Baileys und Rum einrühren.

Steifgeschlagenes Obers unterheben.

Kastenform mit Folie auslegen, Masse einfüllen und ca.6 Stunden im Tiefkühlfach einfrieren lassen.

Vor dem Servieren mit Schokosauce und Schlagobers garnieren.