

# *Sieber's Kochbuch*

*für den ungeübten Koch*

*oder*

*den Koch, der mal schnell was nachschlagen will.*

## ***Inhaltsverzeichnis***

<b>Vorspeisen &amp; Salate .....</b>	<b>6</b>
Krabbencocktail.....	6
Reis-Schinken-Salat.....	6
Tomaten mit Basilikum.....	6
Gelberübensalat.....	7
Feldsalat mit Champignons in Senfsauce.....	7
Obazda.....	8
Griechischer Salat.....	8
Nudelsalat.....	8
Lauchsalat.....	9
Kartoffelsalat.....	9
Kartoffelsalat à la Oma Sommer.....	9
Badischer Wurstsalat.....	9
Elsässer Salat.....	10
<b>Suppen .....</b>	<b>11</b>
Fleischbrühe.....	11
Nudelsuppe.....	11
Gebrannte Grießsuppe.....	11
Tomatensuppe.....	11
Spargelsuppe.....	11
Lauchsuppe.....	11
Gemüsesuppe.....	12
Kartoffelsuppe.....	12
Gulaschsuppe.....	12
<b>Geflügel - &amp; Fleischgerichte .....</b>	<b>13</b>
Ochsenfleisch mit Meerrettich.....	13
Braten.....	13
Braten in der Folie.....	14
Badisches Schäufole.....	14
Kassler mit Sauerkraut.....	14
Filet in Sherrysahne.....	15
Sauerbraten.....	15
Rouladen.....	15
Putenschnitzelwürfel mit Brokkoli und Cashew-Kernen.....	15
Filetgulasch Stroganow.....	16
Fleischkühle, Hack-, Rollbraten.....	17
Birgit's Gulasch.....	18
Steaks.....	18
Ente à l'Orange.....	18
Gegrilltes Hähnchen.....	19
Gänsebraten.....	19
<b>Fleischlose Gerichte.....</b>	<b>20</b>
Pellkartoffeln mit Quark.....	20
Spinatnudeln.....	20

Lauchnudeln .....	20
Bratkartoffeln.....	20
Allgäuer Kässpätzchen .....	21
Käsefondue.....	21
Grünkernküchle .....	21
Pfannkuchen mit Pilzfüllung .....	22
<b>Fischgerichte .....</b>	<b>23</b>
Meeresfrüchte-Lasagne.....	23
Scholle in Rieslingsauce.....	23
Fischfilet in Kräuterchampignons.....	24
Grüne Bandnudeln mit Lachssahne .....	24
<b>Saucen.....</b>	<b>25</b>
Sauce Hollandaise .....	25
Feuersauce .....	25
Remouldensauce .....	25
Sauce Bernaise .....	26
Coctailsauce .....	26
Hecht's Knoblauchsauce.....	26
Kirsten's Curry-Bananen-Sauce .....	26
Cognac-Sauce .....	26
Meerrettich-Sahne .....	27
Eier-Sauce .....	27
Curry-Sauce .....	27
Birgits-Knoblauch-Sauce.....	27
Bauern-Sauce .....	27
Weißer Sauce .....	27
Senf-Sauce .....	28
Zwiebel-Sauce .....	28
<b>Beilagen .....</b>	<b>29</b>
Folienkartoffeln .....	29
Oma's Hefeknödel .....	29
Nudeln.....	29
Spätzle .....	30
Kartoffelbrei .....	30
Pfannkuchenteig .....	30
Kartoffelgratin .....	30
Pommes Frites .....	30
<b>Gemüse .....</b>	<b>31</b>
Möhrengemüse.....	31
Bohnengemüse .....	31
Rosenkohl.....	31
Spinat .....	31
Spargelbrühe.....	31
Blumenkohl.....	31
Füllung für Zucchini .....	32

Gefüllte Paprika.....	32
Lauch in Schinken gewickelt.....	32
Zucchini gratin Provencale.....	33
Gefülltes Gemüse – provençalisch -.....	33
Pastetenfüllung.....	34
Spargelauf „Florida“ .....	34
Quiche lorraine.....	35
Tomaten-Quiche.....	35
Schinkennudeln.....	36
Pizza .....	36
Lasagne.....	37
Zwiebelkuchen .....	37
<b>Spaghetti.....</b>	<b>38</b>
Spaghetti Bolognese.....	38
Spaghetti Cabonara.....	38
Spaghetti alio e olio.....	38
Spaghetti in Folie.....	38
<b>Toasts.....</b>	<b>39</b>
Feinschmeckertoast.....	39
Pizzatoast.....	39
Hawaitoast .....	39
<b>Süße Gerichte.....</b>	<b>40</b>
Waffeln .....	40
Reisbrei.....	40
Kaiserschmarrn .....	40
Grießschnitten.....	40
Quarkkälchen .....	41
Apfelküchle.....	41
<b>Desserts.....</b>	<b>42</b>
Weinschaumsoße .....	42
Rhabarberkompott.....	42
Pflaumenkompott.....	42
Ananassorbet .....	43
Zabaione.....	43
Rote Grütze .....	43
Mousse au chocolat .....	44
Eis mit heißen Himbeeren .....	44
<b>Plätzchen .....</b>	<b>45</b>
Butterbrötle.....	45
Hildabrötle.....	45
Vanillekipfel.....	46
Gerti's Buttergebäck.....	46
<b>Verschiedene Teigvarianten - Grundteig -.....</b>	<b>47</b>
Biskuitteig.....	47
Rührkuchen .....	47
Hefeteig .....	48

Pizza- und Zwiebelkuchenteig.....	48
<b>Kuchen &amp; Torten .....</b>	<b>49</b>
Rotweinkuchen.....	49
Apfelkuchen mit Weincreme.....	49
Apfel- oder Kirschkuchen .....	49
Apfelmuskuchen.....	50
Apfelkuchen mit Rahmguss .....	50
Mohnkuchen.....	50
Rüblitorte.....	50
Kirschplotzer .....	51
Weckauflauf.....	52
Kiwitorte .....	52
Hefezopf.....	52
Panettone .....	53
Scharzwälder Kirschtorte.....	53
Meissner Schokoladentorte.....	54
Käsekuchen .....	54
Birgit's Linzertorte .....	55
Maria's Linzertorte.....	55

## ***Vorspeisen & Salate***

### ***Krabbencocktail***

ca. 150-200g Krabben  
2 Avocados

Avocados aushöhlen und Fruchtfleisch würfeln  
Krabben und Avocadowürfel mit Cocktailsauce angerichtet und in den ausgehöhlten Avocadohälften servieren

Dazu Weißbrot oder Toast

### ***Reis-Schinken-Salat***

50g gekochter Schinken  
1 kleine Zwiebel  
1 Tasse gekochter Reis  
1 kleine Dose Erbsen  
1 EL Mayonnaise  
½ TL Senf  
1 Msp. Pfeffer  
1 Msp. Curry  
etwas Salz

### ***Schinken-Spargelsalat***

300-400g Schinken in Streifen schneiden  
1 Dose Spargelstücke

Beides mit Cocktailsauce vermischen

Beilage: Toast

### ***Tomaten mit Basilikum***

Tomaten  
Mozarella  
Basilikum

Tomaten und Mozarella in Scheiben schneiden  
Beides abwechselnd auf dem Teller anrichten und mit frischem Basilikum bestreuen.

Essig und Öl, Salz und Pfeffer auf dem Tisch bereitstellen - zum Anmachen nach Geschmack

Dazu reicht man Weißbrot

## ***Gelberübensalat***

Gelberüben  
1 Zwiebel

Gelberüben raspeln  
1 Zwiebel würfeln

Sauce: Öl  
Zitronensaft  
Pfeffer  
Salz

## ***Sunnewirbili (Feldsalat)***

mit Speck und Brotwürfel

Feldsalat  
125 g Räucherspeck  
1 kleine Zwiebel

Feldsalat waschen und Würzelchen abschneiden  
Räucherspeck in feine Streifen schneiden  
und in 2 EL Öl knusprig braten  
Brotwürfel dazugeben und mitrösten  
3 EL Essig  
1 kleine gehackte Zwiebel  
1 TL Salz  
1 Prise Zucker dazugeben  
Salat mit der warmen Salatsauce mischen

## ***Feldsalat mit Champignons in Senfsauce***

Feldsalat  
frische Champignons  
1 kleine Zwiebel

Feldsalat waschen  
Champignons waschen und Stiele kürzen  
Beides auf Teller anrichten

Sauce: Essig  
Öl  
Pfeffer  
Salz  
Senf

Zwiebel gewürfelt

Sauce über Salat geben, ggf. mit Croutons bestreuen oder Käse-Blätterteigstangen dazu reichen

## ***Obazda***

400g reifer, Camembert  
3 EL Rahm  
50g Butter  
1 kleine Zwiebel

Den zimmerwarmen Camembert grob würfeln, mit Rahm fein vermischen.  
Butter, Salz, Pfeffer, feingehackte Zwiebel zusammen unter Käsemasse rühren  
Masse ca. 1 Std. in Kühlschrank stellen, danach auf einem Teller kegelförmig anrichten, mit Paprikapulver überpudern

Dazu Brot

## ***Griechischer Salat***

Grüner Salat  
Tomaten  
Paprika  
schwarze Oliven  
Peperonis  
Salatgurke  
Schafskäse  
Zwiebeln

Sauce: Essig  
Öl  
Pfeffer  
Salz  
Knoblauch

## ***Nudelsalat***

250 g Nudeln  
100 g Wurst  
Champignons  
1 Becher Magerjoghurt  
1 EL Senf  
1 Dose Erbsen und Gelberüben  
Essiggurken

Die Nudeln kochen und abkühlen lassen  
Erbsen und Gelberüben  
Mais  
geschnittene Champignon  
Essiggurken  
Wurst in Streifen schneiden (alternativ: 3 Wienerle)

Sauce: 1 Becher Magerjoghurt  
1 EL Senf  
4 EL Essig  
4 EL Öl



Salz und Pfeffer  
Curry

### ***Lauchsalat***

2 kleine Lauchstangen (in Scheiben schneiden)  
1 mittlere Dose Ananasstücke (ohne Saft)  
1 Glas Selleriesalat  
2 hartgekochte Eier (klein schneiden)  
1 Glas Mayonnaise  
2 Äpfel (klein schneiden)

Würzen mit: Salz, Pfeffer, Curry

Mind. 2 Std. ziehen lassen

### ***Kartoffelsalat***

Kartoffeln kochen und abkühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden  
1 Zwiebel würfeln, Essig, Öl, Pfeffer, Salz dazugeben  
Brühe dazu, bis Salat schön "matschig" ist, danach ca. ½ Std. ziehen lassen

Tipp: Essiggurken klein schneiden und in den Salat mischen

Tipp: Statt Brühe aus Suppenwürfeln z.B. auch Schäufelebrühe

### ***Kartoffelsalat à la Oma Sommer***

1 kg Pellkartoffeln in Scheiben schneiden  
1 Gewürzgurke  
1 Zwiebel  
1 Apfel (geschält)  
1 Fleischsalat  
Tomatenpaprika

Alles in kleine Stücke schneiden und untereinander mengen  
mit Salz, Pfeffer, Zucker, Maggi und etwas Essig abschmecken  
Dies alles mit den noch warmen Pellkartoffeln vermengen und mit Fleischbrühe übergießen  
ca. 3 Std. ziehen lassen

### ***Badischer Wurstsalat***

200g Fleischwurst in Streifen schneiden  
1/2 Zwiebel  
1 Tomate oder Tomatenpaprika  
1 Gewürzgurke

Alles klein schneiden und untereinander mischen, mit Salz, Salatgewürz, Essig und Öl abschmecken

## ***Elsässer Salat***

Zutaten wie Wurstsalat,  
jedoch ohne Tomaten und Gurken,  
dafür 150g klein geschnittenen Käse unter die Wurst mischen

## ***Thunfisch-Mousse*** (für 6 Personen)

1 Dose Thunfisch ohne Öl  
1 Becher Creme fraiche  
Salz, Pfeffer  
1 Zwiebel

Aus diesen Zutaten Püree herstellen  
½ Beutel Gelatine (gelöst) unter die Masse geben

Anrichten:

Auf Salatblatt 1-2 Nocken setzen und mit 1 EL Tomatensalat (Cocktailtomaten) umlegen  
Stangenweißbrot dazugeben

## ***Suppen***

### ***Fleischbrühe***

Rindfleischknochen und Rindfleisch waschen, in ca. ½ l kaltes Salzwasser geben, 1 Bund Suppengrün hinzufügen, zum kochen bringen, das gare Fleisch aus der Brühe nehmen, in Stücke schneiden und die Brühe durch ein Sieb gießen.

### ***Nudelsuppe***

Suppennudeln nach Anweisung kochen, in die heiße Fleischbrühe geben, mit Maggi-Würze abschmecken und mit Petersilie oder Schnittlauch bestreuen.

### ***Gebrannte Grießsuppe***

Fett und  
Zwiebeln glasig dämpfen  
3 EL Grieß einstreuen - goldgelb werden lassen und mit  
Fleischbrühe ablöschen  
Mit Fondor, Salz, Maggi-Würze würzen und mit Petersilie bestreuen

### ***Tomatensuppe***

Zwiebeln glasig dämpfen, mit Mehl bestäuben und erhitzen  
Tomaten aus der Dose oder konz. Tomaten (aus dem Päckchen) dazurühren und mit  
1 Prise Zucker  
Salz, Pfeffer  
Oregano  
1 Becker. Sahne abschmecken und mit  
Petersilie oder Schnittlauch und Sahnehäubchen dekorieren

### ***Spargelsuppe***

40g Fett  
40g Mehl erhitzen und goldgelb werden lassen.  
Mit Spargelbrühe ablöschen  
1 Eigelb  
Sahne  
Salz  
Fondor unterrühren.  
Mit Schnittlauch und Spargelspitzen servieren.

### ***Lauchsuppe***

Lauch in feine Ringe schneiden, mit  
50g Speck anbraten,  
etwas Mehl darüber streuen und mit Wasser ablöschen.  
1 Eigelb mit Sahne verrühren und unterheben.  
Mit Salz, Muskatnuss, Fleischbrühe und Fondor abschmecken.

## ***Gemüsesuppe***

3 große Kartoffeln

Gelberüben

Erbsen

Sellerie

Lauch

Blumenkohl

Zucchini

Kohlrabi

verschiedene Gemüsesorten in Brühe kochen bis alles weich ist.

Suppe:

Gemüse pürieren und die gesamte Brühe dazu, salzen und mit Sahne verfeinern.

Eintopf:

Genauso wie Suppe, jedoch nicht die gesamte Brühe verwenden, sondern nur bis dicker

Eintopf entsteht.

Dazu Wienerle

## ***Kartoffelsuppe***

600g mehlig Kartoffeln

3 Stangen Lauch

600g Butter zusammen dünsten

1 l Hühnerbrühe angießen

1 Zweig Thymian dazu

30-35 min köcheln, leicht abgekühlte Mischung pürieren, mit

1/8 l Milch aufkochen

1/8 l Crème fraiche einrühren und mit

Salz, Pfeffer

Muskat abschmecken

Weißbrot in Würfeln anrösten

Suppe mit Würfelchen und Kerbelblättchen bestreuen.

## ***Gulaschsuppe***

300 g Schweinebrustspitz

200 g Rinderbrust

2 Zwiebeln

100 g Gelberüben

1 grüne Paprika

4 Fleischtomaten

alles klein schneiden, anbraten und andünsten, mit

1 l heißem Wasser auffüllen

1 TL Salz und

1 EL Paprikapulver dazu

1 Std. zugedeckt bei schwacher Hitze kochen.

Abschmecken mit Pfeffer, Rosenpaprika, Knoblauchpulver.

Vor dem Servieren 1/16 l Sahne dazugeben.

## ***Geflügel - & Fleischgerichte***

### ***Ochsenfleisch mit Meerrettich***

500 g Ochsenfleisch mit Suppengemüse und Salz weich kochen  
Weiße Sauce zubereiten, mit  
Meerrettich, Sahne, Fondor, 1 Prise Zucker abschmecken  
Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce legen  
Beilage:  
Salzkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

### ***Eingelegte Schnitzel*** (für 6 Personen)

6 Schnitzel von der Pute oder vom Schwein  
Feuerfeste Auflaufform verwenden!

1 Zwiebel  
100g roher Schinken  
100 g gekochten Schinken zusammen andünsten  
3 Becher süße Sahne  
½ Becher Sauerrahm  
1 Becher Crème fraîche  
etwas Sherry verrühren und dazugeben.  
Die Schnitzel etwas würzen, anbraten und in die Sauce legen, über Nacht oder ½ Tag ziehen lassen.  
Das Ganze in den Ofen und bei 140°C 1 Std. (Heißluft) garen.  
Beilagen nach Geschmack  
Evtl. die Sauce noch etwas verlängern (mit Sahne) und abschmecken.

### ***Braten***

Braten waschen und abtrocknen, mit Salz und Pfeffer einreiben, in feuerfeste Kasserolle setzen (ggf. etwas einfetten).  
1 Zwiebel schälen und halbieren  
1-2 Gelberüben klein schneiden  
1 Tomate vierteln und alles dazulegen  
In 200° vorgeheizten Backofen ca. 1½-2 Std. garen.  
Danach Kasserolle herausnehmen, Bratensaft abgießen.  
Braten warm stellen  
Fettaugen abschöpfen.  
Gemüse herausnehmen,  
etwas Wasser angießen  
Sauce mit Saucenbinder binden, mit Salz und Pfeffer würzen.  
Ggf. mit  
Sahne  
Sherry  
Rotwein  
Cognac  
abschmecken

### ***Braten in der Folie***

Bratenfleisch nicht mehr als 2 kg pro Folie  
5 Knoblauchzehen (fein zerdrückt), Fleischgewürz, Pfeffer, Paprika mit Öl verrühren  
Fleisch mit der Masse bepinseln und in die Folie geben  
Braten ca. 1 Std. 40 Min. bei 180°C  
Den Bratensaft für die Sauce verwenden.

### ***Badisches Schäufole***

Schäufole gut waschen, in einen Top mit kochendem Wasser geben (das Fleisch muss ganz bedeckt sein) und ca. 2 Std. leicht köcheln lassen.  
Das Schäufole aus dem Sud nehmen, in Scheiben schneiden und servieren  
Schmeckt sehr gut zu Salaten  
Die Brühe kann man zu Suppen oder zum Kartoffelsalat verwenden.

### ***Kassler überbacken*** (für 4 Personen)

700 g rohes Kassler ohne Knochen  
2 Gläser trockener Rotwein  
je 1 rote und grüne Paprika  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
200 g Champignons  
100 g Emmentaler

Fleisch im Wein ca. 20-40min dünsten, nicht kochen!  
Danach abkühlen lassen.  
Die Paprikas in Streifen schneiden  
Zwiebel klein hacken  
Lauch je nach Größe ganz oder in Hälften in Öl anbraten  
2 EL Mehl  
½ Tasse Tomatenpüree zum Wein und 10 min unter ständigem Rühren kochen  
Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Basilikum nach Geschmack würzen  
Fleisch in Scheiben schneiden und in feuerfeste Form, Gemüse darüber verteilen  
Emmentaler darüber streuen  
Im Backofen bei 250°C vorgeheizt bis Käse goldbraun

Beilagen:  
Reis  
franz. Weißbrot

### ***Kassler mit Sauerkraut***

500 g Sauerkraut  
500 g Kassler  
2 rohe Kartoffeln

Sauerkraut gut waschen und zusammen mit dem Kassler und etwas Kümmel zusammen mit ½ l Fleischbrühe ca. ½ Std. kochen lassen  
Die Kartoffeln reiben und zum Kraut geben, mit Salz und Fondor abschmecken

Beilagen:  
Hefeknödel und Zwiebelsauce

### ***Filet in Sherrysahne***

700 g Fleisch von Kalb, Schein oder Rind mit Salz, Pfeffer, Fleischgewürz einreiben  
Filets in dickere Scheiben schneiden und in Butaris anbraten bis sie Farbe haben  
- Herausnehmen -  
Den Bratensatz mit Sahne und Wasser ablöschen.  
Bratenwürfel und etwas Sherry hinzufügen und alles kurz durchkochen  
2 Päckchen „Maggi Pfeffersoße“ hineinrühren  
Die Filets wieder in die Soßelegen und ca. 10 min leicht kochen lassen.  
Mit Sherry nochmals leicht abschmecken.

### ***Sauerbraten***

1 kg Sauerbraten abtrocknen, in heißem Fett von beiden Seiten anbraten  
Mit Flüssigkeit und evtl. Wasser aufgießen und fertig garen  
Fleisch aus der Brühe nehmen, 2 Päckchen „Maggi Sauerbratengewürz“ einrühren, mit Rotwein und Sahne abschmecken. Evtl. etwas Zucker.

### ***Rouladen***

4 Scheiben Rinderrouladen mit Senf bestreichen  
8 Scheiben Speck klein schneiden  
1 Zwiebel  
Petersilie - alles anbraten  
Die Fleischscheiben damit bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu Rouladen rollen, mit Zahnstochern feststecken.  
Fett heiß werden lassen und die Rouladen von allen Seiten schön braun werden lassen.  
Mit Wasser ablöschen und ca. 45 min köcheln lassen.  
Soße mit Mehl und Bratenwürfel binden, evtl. mit Sahne oder Rotwein abschmecken.

### ***Putenschnitzelwürfel mit Brokkoli und Cashew-Kernen***

250 g Putenfleisch würfeln  
1 TL Speisestärke gut in das Fleisch einarbeiten  
1 TL Sesamöl untermischen, einwirken lassen  
1 Zwiebel zentimeterklein würfeln  
Brokkoliröschen von Stielen trennen, alles auch zentimeterklein würfeln  
1 Chilischote entkernen und in winzige Würfel schneiden  
In großer Pfanne  
3 EL neutrales Öl  
1 TL Sesamöl  
100 g Cashewkerne  
kurz anbraten und herausnehmen.  
Fleisch anbraten, würzen mit ½ TL Zucker, Salz, Pfeffer - dann herausnehmen.  
Im Restfett erst Zwiebel, dann  
1 gestr. EL feingehackter Ingwer  
1 gestr. EL feingehackter Knoblauch  
Brokkolistiele unter Rühren anbraten, Röschen und Chili dazugeben

Danach 1 EL Sojasauce, 2 EL Sherry, 2 EL Hühnerbrühe (Inst.) dazugeben  
Fleisch und Nüsse wieder dazugeben, bei starker Hitze ca. 2 min mischen  
Servieren in Schalen und mit Stäbchen

Hinweis:

Etwas scharf, ggf. weniger Chili

### ***Züricher Sahnegeschnetzeltes*** (für 4 Personen)

750 g Schweinefleisch  
1 Zwiebel  
¼ l Brühe  
¼ l trockener Weißwein  
200 g Champignons  
1 Becker Sahne oder Sauerrahm

Zwiebel würfeln und anbraten  
Fleisch würfeln und dazugeben, gut anbraten, mit Mehl bestäuben und wenden  
Mit Brühe und Wein ablöschen, mit Pfeffer, Salz würzen  
Champignons, sowie Sahne bzw. Sauerrahm dazugeben

### ***Schinken im Brotteig*** (für 6 Personen)

ca. 1½ kg gekochter Rollschinken  
1½ kg Bauernbrotteig (beim Bäcker bestellen)  
Teig auswallen, dass der kalte Schinken darin verpackt werden kann (Teigstück, auf dem der Schinken liegt, sollte dicker sein).  
Teig wie ein Päckchen zusammenschlagen, mit der Naht nach unten auf ein Backblech legen, 1 Std. gehen lassen.  
Backen ca. 1½ Std. bei 200°C vorgeheizt  
Kruste ab und zu mit Salzwasser bestreichen, damit sie eine schöne Farbe bekommt.  
Nach dem Backen 10 min ruhen lassen, dann aufschneiden und servieren  
Dazu schönen Salat.

### ***Filetgulasch Stroganow***

2 große Zwiebeln  
40 g Butter  
Mehl  
¼ l Brühe  
1/8 l saure Sahne  
100 g Champignons  
2 Gewürzgurken  
500 g Rinderfilet

Die Zwiebeln grob hacken und in Butter rösten  
30 g Mehl darüber stäuben, mit der Brühe angießen und alles 15 min durchkochen, mit Senf, Salz, Sud abschmecken  
Zitronensaft mit der sauren Sahne anrühren  
Champignons dünsten und mit den Gewürzgurken aufkochen.  
Fleisch in Streifen scheiden und anbraten, Fleisch herausnehmen



Den ausgebratenen Fleischsaft mit der Soße mischen, Fleisch wieder dazu geben, nicht mehr aufkochen.

Beilagen:

Reis

Nudeln

Salat

Tipp: Geht auch mit Schweinefilet oder mit Fonduefleischresten

### ***Fleischküchle, Hack-, Rollbraten***

1 große gewürfelte Zwiebel

1 Bund gehackte Petersilie

1 ganzes Ei

Fondor

Pfeffer, Salz

Paprika, Muskat

Curry, Knoblauch

500 g Hackfleisch

alles verkneten, Mehl dazugeben bis Teig nicht mehr an der Schüssel klebt.

Fleischküchle:

Küchle formen und in Pfanne braten

Hackbraten:

Teig in Kasserolle legen und bei 220°C braten

Rollbraten:

Teig auswallen, z.B. mit Schinken, Wienerle, Gurken, Käse, Paprika usw. füllen, zusammenrollen und im Backofen braten

### ***Ossobucco*** (für 4 Personen)

1 geschnittene Kalbshaxe

1/8 l Öl

1/8 l Weißwein

1/8 l Brühe

2 Nelken

1 Knoblauchzehe

3 Gelberüben

1 Stange Lauch

1 Sellerie

1 Zwiebel

Kalbshaxe in Mehl wälzen, mit

Salz u. Pfeffer im Öl anbraten und in eine Kasserolle legen

Wein und Brühe dazugeben, mit den Nelken dazugeben

Den Knoblauch, die Zwiebel, die geschnittenen Gelberüben, den Lauch, sowie den Sellerie in etwas Öl andünsten, dann die ger. Zitronenschale, den Salbei, den Thymian, den Rosmarin, sowie 2 TL Tomatenmark dazugeben und alles zusammen ein paar Minuten schoren.

Gemüse auf Fleisch legen und weitere 30-45 min garen

Beilage:  
Spaghetti und Parmesankäse

### ***Birgit's Gulasch***

500 g Fleisch (Rind oder gemischt)  
Zwiebeln  
Paprika  
Gulaschgewürz  
Lorbeerblätter  
Zigeunersauce (die von Kraft)  
Suppenwürfel

Fleisch fest anbraten und aus der Pfanne nehmen  
Zwiebeln im Sud dämpfen  
Fleisch wieder dazugeben, mit etwas Mehl bestäuben und wenden  
Mit Pfeffer, Salz, Gulaschgewürz, Paprika, Lorbeerblatt und  
Zigeunersauce (Kraft) abschmecken  
Mit Wasser (ca.  $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$  l) ablöschen und etwas Suppenwürfel dazugeben  
Alles im Backofen ca. 1½ Std. bei 200°C ziehen lassen. Ab und zu umrühren, ggf. etwas  
Wasser nachgeben.

### ***Steaks***

Rindersteaks waschen und trocken tupfen  
Öl heiß werden lassen (Wassertest), Steaks hineinlegen und von beiden Seiten je ca. 2 min  
braten  
Steaks herausnehmen, würzen und servieren  
mit Kräuterbutter  
Sauce Bernaise  
Pfeffersauce

### ***Ente à l'Orange***

1 Flugente  
1 Möhre  
1 Zwiebel  
1 Glas Geflügelfond  
1 EL Honig  
2 EL Sojasauce  
3 Orangen  
1 Glas Rotkraut (ca. 450 g)  
1 TL Speisestärke

Die Ente unter kaltem Wasser von innen und außen abspülen und mit Küchenkrepp trocken  
tupfen  
Von außen mit Salz einreiben  
Innen mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.  
Ente auf Backofenrost legen  
Die Möhre und die Zwiebel schälen, grob zerkleinern, in die Fettauffangschale legen

Rost mit Ente auf Fettauffangschale legen und in den, auf 250°C vorgeheizten Backofen schieben

Nach 30 min Backofen auf 190°C zurückschalten und Ente ca. 90 min weiterbraten zwischendurch

Den Geflügelfond in die Fettauffangschale gießen, den Honig, die Sojasauce und etwas Cayennepfeffer miteinander verrühren und Ente in den letzten 20 min damit bepinseln  
Fond sorgfältig entfetten, aufkochen und mit angerührter Speisestärke binden.

1 Orange auspressen, das Rotkraut darin erhitzen.

2 Orangen schälen, filetieren und unter fertiges Rotkraut mischen.

Beilage:

Salzkartoffeln

## ***Gegrilltes Hähnchen***

1 Gockel

Brathähnchengewürz

1 Tasse Bier

Den Gockel innen und außen kalt waschen und innen und außen mit Brathähnchengewürz einreiben

Ca. 1½ Std. im vorgeheizten Grill bei 225°C grillen

Wenn Haut leicht braun ist mit dem Bier - mit etwas Kräutern gemischt – einpinseln (Dadurch wird die Haut schön knusprig).

Tipp:

Gockel wird nicht ganz so fett, wenn man ihn ab und zu mit einer Gabel ansticht.

## ***Gänsebraten***

1 Gans

2 Äpfel

Beifuss

Die Gans gut waschen - unter den Flügeln, am Rücken, Bauch mit einer Gabel öfters einstechen, damit das Fett ausläuft

Die Gans mit ca. 2 EL Salz innen und außen einreiben

Etwas Beifuss und 2 Äpfel mit Schale in den Bauch stecken und diesen zunähen

Die Gans mit der Brust nach oben auf die Fettpfanne des Backofens legen, etwas 1 l heißes Wasser darüber gießen und ca. 1 Std. „kochen“ lassen. Zwischendurch öfter mit dem Sud begießen. Evtl. noch etwas Wasser dazugeben.

Nun schöpft man die Brühe ab und lässt die Gans schön bräunen, zuerst den Rücken und dann die Brustseite. Während des Bräunens wird die Gans kräftig mit der Brühe begossen.

Nach nochmals ca. 1 Std. ist die Gans fertig gebraten. Man legt sie auf eine Platte, gießt nochmals heißes Wasser aufs Blech. Man kratzt den Bratensatz von der Pfanne los und richtet den Beifuss an.

Zerlegen der Gans:

Zuerst beide Schlegel lösen, dann die Gans der Länge nach halbieren und jede Hälfte nochmals halbieren. Aus jeder Brusthälfte nochmals 4 Stücke, Rückenhälften 2-3 Stücke schneiden.

## ***Fleischlose Gerichte***

### ***Pellkartoffeln mit Quark***

500 g Quark  
gut 1/8 l Milch oder Sahne  
Salz, Pfeffer  
Paprika  
alles verrühren und dann Zwiebeln untermischen.

Etwa 1 kg Kartoffeln kochen, abpellen und mit Quark servieren

### ***Spinatnudeln***

500 g Nudeln kochen  
1 Päckchen Rahmspinat kochen  
Nudeln, Spinat und geriebenen Käse im Wechsel in eine Auflaufform schichten, mit Käse bestreuen und im Backofen ca. 10 min überbacken

Beilage:  
Salat

### ***Lauchnudeln***

250 g Nudeln  
5 Stangen Lauch  
weiße Sauce  
geriebener Käse

Die Nudeln mit dem kleingeschnittenen Lauch kochen  
in eine Auflaufform füllen, die weiße Sauce und den Käse darüber streuen, Butteflöckchen oben drauf und im Backofen ca. 10 min überbacken

Beilage:  
Salat

### ***Bratkartoffeln***

Pellkartoffeln pellen und in dünne Scheiben schneiden  
gewürfelten Speck  
kleingeschnittene Zwiebeln  
alles zusammen anbraten, salzen und mit Petersilie anrichten

dazu:  
Spiegeleier und Salat

## **Allgäuer Kässpatzen**

Spätzle herstellen, in feuerfeste Form geben  
100-200 g geriebenen Allgäuer Emmentaler darunter mischen  
ca. 15 min bei 200°C in den (vorgeheizten) Backofen geben  
zuletzt gebräunte Zwiebelringe darüber verteilen

Dazu schmeckt am besten eine große Portion Salat.

## **Käsefondue**

300 g Appenzeller  
300 g Emmentaler  
300 g Greyerzer  
gut ¼ l Weißwein  
1 Msp Kümmel  
1 Prise Muskat  
1 Prise Zucker  
erhitzen und geriebenen Käse dazugeben und unter rühren schmelzen  
½ Glas Orangensaft mit  
2-3 EL Mondamin  
anrühren und Käse damit binden  
Salz, Pfeffer und  
1 zerhackte Knoblauchzehe dazugeben.  
2 Gläschen Kirschwasser dazu und alles in Käsekachel einfüllen und servieren.  
Mundgerechte Brotstücke im Käse eintauchen und essen

Beilage:

Essiggurken  
Mixed Pickles u.ä.

## **Grünkernküchle**

50 g gehackte Zwiebeln  
100 g Grünkernschrot  
30 g Paniermehl  
1 Ei  
50 g geriebener Käse  
Petersilie  
Majoran  
Quark  
ggf. Senf

Die Zwiebeln hellgelb andünsten, den Grünkernschrot mit etwas Salz dazugeben und mit ¼ l Wasser aufkochen.

Bei kleiner Hitze in etwa 10 min unter öfterem Umrühren ausquellen lassen.

Erkalten lassen

Das Paniermehl, das Ei, den geriebenen Käse, die Petersilie, den Majoran, den Pfeffer und den Quark (ggf. Senf) unter die Grünkernmasse kneten  
Teig muss leicht überwürzt schmecken, dann ist er gut.

Mit nassen Händen 6-8 Küchle formen und in der Pfanne ausbacken.

## ***Pfannkuchen mit Pilzfüllung***

1 Zwiebel  
1 Dose Champignons  
200 ml Brühe  
100 ml trockener Weißwein  
1/8 l Sahne  
1 Bund Petersilie

Die Zwiebel würfeln und zusammen mit den Champignons andünsten und mit der Brühe ablöschen, ggf. den Wein dazugeben

Mit Salz und Pfeffer abschmecken, Sauce andicken und 1/8 l Sahne unterrühren

Zuletzt die kleingehackte Petersilie und untermischen

Pfannkuchen füllen und servieren.

## ***Fischgerichte***

### ***Meeresfrüchte-Lasagne***

700 g gemischtes Fischfilet, z.B. Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs  
300 g Krabben  
300 g Frühlingszwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
200 g Lasagneplatten  
400 g Tomaten  
1 Päckchen Parmesankäse

Das Fischfilet kurz kalt abbrausen, mit Zitronensaft, Kräutern (Iglo 8 Kräuter) und Pfeffer marinieren

Die Krabben waschen, zusammen mit den in Ringen geschnittenen Frühlingszwiebeln (ersatzweise auch Lauch), den feingehackten Knoblauchzehen 5 min dünsten

Die geachtelte Tomaten, Salz und Pfeffer dazugeben

Bechamelsauce in eine feuerfeste Form geben.

Dann abwechselnd in mehreren Lagen die Lasagneplatten, das Lauch-Tomaten-Gemüse, den Fisch, die Krabben und den Parmesankäse einfüllen.

Jede Schicht mit Salz, Pfeffer würzen und mit Bechamelsauce begießen. Die oberste Schicht sollte aus Sauce und Parmesan bestehen.

In (vorgeheiztem) Backofen bei 200°C ca. 30 min abgedeckt (Alufolie) und 15 min offen backen.

### ***Scholle in Rieslingsauce***

Schollenfilets  
1 kleine Zwiebel  
¼ l Riesling

Schollenfilets enthäuten, waschen und der Länge nach durchschneiden.

Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Zwiebel fein würfeln, mit etwas Öl andünsten, Mehl darüber stäuben und verrühren bis Fett aufgesaugt ist.

Mit dem Riesling ablöschen und mit Schneebesen verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen (vorsichtig).

Fischfilet rollen, mit Zahnstocher festmachen

Fischknoten in Sauce setzen und ca. 10 min zugedeckt ziehen lassen, nicht kochen.

Servieren mit Reis und Blattspinat

### ***Fischfilet in Kräuterchampignons***

360 g Fischfilet  
1 kleine Zwiebel  
300 g frische Champignons  
1 Päckchen gemischte Kräuter  
6 EL Weißwein  
8 TL Paniermehl  
2 TL Butterflöckchen

Das Fischfilet säubern und salzen, die Zwiebel fein würfeln  
Die Champignons putzen

Die Zwiebel und die Champignons in etwas Öl dünsten, salzen und pfeffern, die Kräuter unterheben.

Die Hälfte der Pilze in feuerfeste Form legen, Fischfilet darüber und mit dem Rest der Pilze abdecken

Den Wein darüber gießen das Paniermehl, sowie die Butterflöckchen darauf verteilen

Im vorgeheiztem Backofen bei 200°C ca. 30-40 Minuten garen

Dazu: Kartoffeln und Salat

### ***Grüne Bandnudeln mit Lachssahne***

1 kleine Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 Becher Sahne  
200 g geräucherter Lachs  
½ Bund Petersilie

Die Zwiebel schälen, würfeln und anbraten.

Die Knoblauchzehe schälen, würfeln dazugeben und beides mit der Sahne cremig kochen.

Den Lachs klein schneiden und in die Sahnesauce geben

Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

Die Petersilie hacken und ebenfalls in die Sauce geben.

Grüne Nudeln mit der Lachssahne mischen und sofort servieren.



## ***Saucen***

### ***Sauce Hollandaise***

125 g Butter

2 Eigelb

Die zerlassen und die Eigelb langsam darunter schlagen

Salz, Pfeffer, Zitronensaft nach Geschmack dazugeben, ggf. auch Kräuterbutter

passt sehr gut zu Spargel

### ***Feuersauce***

2 Tassen Mayonnaise

½ Tasse Curryketchup

1 fein gehackte Zwiebel

je ½ rote und grüne Paprika

1 Peperoni gewürfelt

2 EL Honig

2 EL Zitronensaft

2 EL Obstessig

Salz, Pfeffersauce 1 Prise Cayennepfeffer

1 Bund Schnittlauch

2 cl Weinbrand

Alle Zutaten zusammenrühren und etwas ziehen lassen.

Passt zu Fleischfondue oder zu Gegrilltem.

### ***Remouldensauce***

1 Glas Mayonnaise

1 kl. Dose Kapern

1 und Petersilie

1 kl. Gehackte Zwiebelringe

2 mittlere Essiggurken kleingeschnitten

Salzkartoffeln, Pfeffer

Senf

ggf. kleingeschnittene Sardellenfilets

Alles zusammen verrühren

Passt zu Fleischfondue oder zu kalten Braten, Roastbeef, Fischstäbchen

### ***Sauce Bernaise***

2 Schalotten  
4 weiße zerdrückte Pfefferkörner  
je 3 Stängel Estragon und Kerbel fein hacken  
3 EL Estragonessig  
4 EL Weißwein

Die Zutaten vermischen (einen Teil des Estragon und des Kerbel bei Seite legen) und zugedeckt 5 min kochen, anschließend im offenen Topf auf halbe Flüssigkeit einkochen lassen. Sud absieben

Sud mit 2 Eigelb im Wasserbad aufschlagen, 125g zerlassene Butter langsam dazugeben und weiter schlagen und mit Rest Kräuter, Pfeffer, Salz etwas Zitronensaft nach Geschmack würzen.

### ***Coctailsauce***

1 Tasse Mayonnaise  
¼ - ½ Tasse Tomatenketchup  
Weinbrand nach Geschmack

Passt zu Fleischfondue oder als Salatsauce

### ***Hecht's Knoblauchsauce***

4-5 Knoblauchzehen  
1 Glas Mayonnaise

Die Knoblauchzehen abziehen und durch die Presse drücken, mit der Mayonnaise vermengen und mit

Pfeffer, Paprika, Curry und wenig Muskat abschmecken

### ***Kirsten's Curry-Bananen-Sauce***

1 kl. Glas Mayonnaise mit  
3 EL saurer Sahne vermengen  
1 Banane mit der Gabel zerdrücken und  
3 EL Zitronensaft unterheben  
mit Pfeffer, Salz und etwas Curry abschmecken

### ***Cognac-Sauce***

1 Becher Joghurt natur mit  
1 Glas Mayonnaise mischen, mit  
1 Prise Salz, Pfeffer und  
3 EL Cognac abschmecken

### ***Meerrettich-Sahne***

1 Becher Sahne steif schlagen  
½ kl. Glas Meerrettich  
1 Prise Salz und Zucker unterheben und abschmecken

### ***Eier-Sauce***

½ Glas Mayonnaise  
½ Becher Joghurt  
1 Prise Salz und Tomatenmark untermischen  
2 hart gekochte Eier klein schneiden und unter die Masse heben

### ***Curry-Sauce***

½ Tasse Mayonnaise  
1-2 TL Aprikosenmarmelade  
2 TL Creme fraîche  
ggf. etwas Joghurt  
ca. 1-2 EL Curry

### ***Birgits-Knoblauch-Sauce***

5-6 Knoblauchzehen  
¼ Glas Mayonnaise  
½ Becher Joghurt  
½ Becher Creme fraîche  
Alles miteinander pürieren und ein paar Stunden zeihen lassen

Passt zu Fleischfondue, Gegrilltem, Fisch, Folienkartoffeln

### ***Bauern-Sauce***

¼ l Milch und  
1 EL Mondamin kochen, mit  
Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft würzen  
¼ l Sahne und  
1 Eigelb dazu rühren

Diese Sauce eignet sich besonders zum Überbacken von Gemüse oder Nudeln.

### ***Weißer Sauce***

Margarine und Mehl hellgelb anschwitzen, unter ständigem Rühren mit Fleischbrühe und Milch ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Fondor abschmecken  
1 Eigelb mit etwas Brühe verrühren und unter die fertige Sauce geben, nicht mehr kochen lassen.

### ***Senf-Sauce***

Helle Sauce ohne Eigelb zubereiten  
2 EL Senf und 1 Prise Zucker dazu rühren – fertig

Beilage: gekochte Eier, Salzkartoffeln, Salat

### ***Zwiebel-Sauce***

5-6 Zwiebeln klein schneiden, im Fett schön hellbraun anbraten, mit Wasser ablöschen und ca. ½ Std. leicht köcheln lassen, mit Salz, Fondor und Bratensaft abschmecken, evtl. mit braunem Soßenbinder andicken

## ***Beilagen***

### ***Folienkartoffeln***

Kartoffeln waschen und einzeln in Alufolie einwickeln  
ca. 45-60 Min. bei 225°C im Backofen garen

Dip:

½ Becher Sauerrahm

½ Becher Creme fraîche

½ Becher Joghurt

Salzkartoffeln, Pfeffer

Paprika

ggf. Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch

### ***Oma's Hefeknödel***

500g Mehl

1 Würfel Hefe oder 1 Päckchen Trockenhefe

½ TL Zucker

½ TL Salz

1 Ei

¼ l Milch

zu Hefeteig verarbeiten

Ca. 1 Std. gehen lassen, dann Teig in etwa 6-7 Teile teilen.

Jeder Teil zu einem Knödel formen und in kochendes Wasser legen. Topf schließen, Herdplatte abstellen und 20 min bei geschlossenem Topf ziehen lassen.

Anschließend die Knödel herausnehmen, mit einem Zwirn mittig auseinander schneiden und anrichten

### ***Nudeln***

400g Mehl

4 Eier

1 EL Öl

1 Msp. Salz

ca. 1 EL kaltes Wasser (nach Bedarf) und alles verkneten

Teig dünn auswallen, Teig rollen und dünne Streifen abschneiden. Etwas trocknen lassen und kochen

Nudeln färben:

Orange : nur 3 Eier und Püree von 250g gekochte Möhren

Rot: nur 3 Eier und 3 EL Tomatenmark

Grün: nur 3 Eier und 200g tiefgefrorenen Blattspinat, aufgetaut fein püriert Flüssigkeit aus dem Püree abdämpfen

## ***Spätzle***

300 g Mehl

4 Eier

Salz

mit etwas lauwarmen Wasser verkneten bis Teig geschmeidig wird und Blasen schlägt. Der Teig sollte eine klebrige, zähe Masse sein.

Portionsweise mit Spätzlehobel oder Spätzlepresse in kochendes Salzwasser drücken, umrühren und aufkochen lassen, bis die Spätzle an die Oberfläche schwimmen. Mit Schaumlöffel herausnehmen und in zweiten Topf mit heißem Wasser geben, bis alle Portionen fertig sind.

## ***Kartoffelbrei***

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser kochen. Durch Kartoffelpresse drücken oder zerstampfen

Mit etwas warmer Milch schaumig schlagen, nachsalzen, ggf. etwas Butter unterschlagen

## ***Pfannkuchenteig***

300 g Mehl

4 Eier

300-400 ml Milch

Salz

etwas Zucker für süße Pfannkuchen

alles verrühren

Fett in Pfanne erhitzen, Suppenlöffel bzw. Suppenkelle weise den Teig in die Pfanne geben und von beiden Seiten braten.

Gefüllte Pfannkuchen, Flädlesuppe, Kratzete, Apfelpfannkuchen

## ***Kartoffelgratin***

1 Knoblauchzehe

Kartoffeln

1 Becher Sahne

100-200 g geriebenen Emmentaler

Mit der halbierten Knoblauchzehe eine große, flache Gratinform ausreiben.

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und lagenweise in die Form schichten  
Salz und Pfeffer jeweils zwischen die Lagen streuen

Die Sahne zusammen mit dem Emmentaler mischen und über die Kartoffeln gießen

Backen bei ca. 200°C vorgeheizt, ca. 50 min.

## ***Pommes Frites***

Kartoffeln schälen und waschen, in „Kleinfinger-dicke“ Stängelchen schneiden

Fett heiß machen

Pommes darin hellbraun frittieren, herausnehmen und abtropfen lassen

Danach ein zweites Mal frittieren, bis sie knusprig sind

Salzen und servieren

## ***Gemüse***

### ***Möhrengemüse***

Zwiebeln glasig dämpfen

Möhren -in dünne Scheiben geschnitten dazugeben - leicht andünsten

2 EL Mehl darüber stäuben und mit Salz, Zucker, Pfeffer und Fleischbrühe abschmecken, zum Schluss Petersilie darüber verteilen

### ***Bohnengemüse***

Bohnen bissfest in kochendem Salzwasser garen, abgießen und in brauner Butter schwenken

### ***Rosenkohl***

500 g Rosenkohl putzen, waschen und in kochende Fleischbrühe geben und bissfest köcheln lassen.

In heißer Butter schwenken, evtl. nachsalzen

### ***Spinat***

1 kl. Zwiebel goldgelb dünsten

1 kg Spinat (gut waschen) dazugeben und weich kochen, mit

1 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat und Sahne abschmecken.

Beilage: Salzkartoffeln mit Spiegeleier

Es kann auch tiefgekühlter Spinat verwendet werden.

### ***Spargelbrühe***

500 g Spargel waschen, schälen und in leichtem Salzwasser mit ½ TL Zucker und nussgroßes Stück Butter köcheln lassen, aus dem Wasser nehmen und mit weißer Sauce oder Sauce Hollandaise anrichten.

Beilage: Kratzete, Schinken und Salat oder neue Kartoffeln, Schnitzel und Salat

### ***Blumenkohl***

1 Blumenkohl in leichtem Essigwasser kochen, entweder mit weißer Sauce anrichten oder

Blumenkohl mit angerösteten Weckmehl bestreuen oder

Blumenkohl mit Moni's Bauernsauce überbacken

## ***Füllung für Zucchini***

1 Bund Petersilie  
150-200 g geriebener Käse  
4-5 große Zehne Knoblauch (fein gepresst)  
1-2 EL Wein  
1 Ei  
Weckmehl  
grober Pfeffer und etwas Fondor

Zucchini waschen, aushöhlen, mit Fondor etwas würzen. Die Masse einfüllen und in einem flachen Topf ca. 10-12 min in wenig Wasser dünsten (nur so viel Wasser verwenden, dass die Zucchini nicht anhängen können)

Die Zucchini herausnehmen und in eine Auflaufform setzen, mit Käsescheiben ablegen und im Ofen überbacken.

Dazu Weißbrot und einen Rosé-Wein, Salat

Tipp: Möglichst kleine Zucchini verwenden, die großen mit Seitenwand zuschneiden

## ***Gefüllte Paprika***

4 Paprikaschoten  
500 g Hackfleisch  
1 Packung Hackfleisch-Fix o.ä.  
1 Becher Sahne

Die Paprikaschoten waschen und aushöhlen

Das Hackfleisch mit dem Hackfleisch-Fix zubereiten

Die Schoten mit der Fleischmasse füllen, im Topf kurz andämpfen, mit Fleischbrühe knackig oder weich kochen

Die Sahne mit 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer, Paprika, evtl. Tomatenmark verrühren und Soße damit binden

Beilage: Reis oder Kartoffelbrei, Salat

## ***Lauch in Schinken gewickelt***

Lauch in ca. 10cm lange Stücke schneiden und in Wasser bissfest kochen, abtropfen lassen, Auflaufform fetten

1 Lauchstange in 1 Scheibe Käse und 1 Scheibe Schinken wickeln

Die eingewickelten Stangen nebeneinander in die Auflaufform legen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Ofen ca. 10 min überbacken

Beilage: Kartoffeln und Salat oder Weißbrot



## ***Zucchini gratin Provencale***

1 kg Zucchini  
1 große Zwiebel  
4 Fleischtomaten  
1 Becher Sahne  
1 Becher Sauerrahm  
3 Knoblauchzehen (gehackt)  
1 Bund Petersilie

Die Zucchini in Scheiben schneiden

Die Zwiebel würfeln und ca. 10 min andünsten

Die Zucchinis in feuerfeste, gefettete Form geben, salzen und pfeffern

Die Fleischtomaten häuten und würfeln, auf Zucchini geben

Kräuter der Provence darüber streuen

Die Sahne, den Sauerrahm, 2 gehackte Knoblauchzehen zusammen mit Salz und Pfeffer vermischen und über das Gemüse gießen

ca. 4 EL Semmelbrösel, die Petersilie und eine gehackte Knoblauchzehe in etwas Öl anbraten und auf das Gratin geben

Bei 200°C im vorgeheizten Backofen backen, bis Semmelbrösel geröstet sind (ca. 20-30min)

Beilage: Reis oder wilder Reis

## ***Gefülltes Gemüse – provençalisch -***

4 große Tomaten  
4 Zucchini  
2 große Gemüsezwiebeln  
400g Hackfleisch  
3 Knoblauchzehen  
Petersilie  
2 Eier  
50 g geriebener Käse

Die Gemüsezwiebeln halbieren und aushöhlen, Fruchtfleisch klein würfeln und in etwas Öl andünsten. Danach in eine Schüssel geben

Das Hackfleisch anbraten, dann Fruchtfleisch wieder dazugeben und mischen

Die Knoblauchzehen zerdrücken, 2 EL gehackte Petersilie mit 2 Eiern verkleppern und den Käse dazugeben, danach alles unter die Hackfleischmasse mischen, salzen und pfeffern  
Fleischmasse in ausgehöhlte Früchte füllen, leicht andrücken und mit Semmelbrösel bestreuen, Etwas Öl auf die Semmelbrösel träufeln. Backblech mit Öl bestreichen, Früchte darauf setzen

Bei 240°C im vorgeheizten Backofen ca. 45min auf mittlerer Schiene backen

Heiß oder kalt servieren mit Weißbrot oder Kartoffeln

Tipp: Geht auch mit Auberginen oder Riesenchampignons

## ***Pastetenfüllung***

250 g Champignons  
Petersilie  
Weißwein  
Sahne

Die Champignons putzen, in kleine Blättchen schneiden, in Butter dünsten, feingehackte Petersilie dazugeben, mit Sahne aufgießen und kochen  
2 EL Stärkemehl anrühren und damit die Soße binden, mit Weißwein, Fleischbrühe Salz und Fondor abschmecken  
die vorgewärmte Pasteten damit füllen und sofort servieren

Abwandlung:

Die Masse wie oben, aber zusätzlich in feine Streifen geschnittenen, gekochten Schinken zum Schluss dazugeben

Beilage: Salat

## ***Spargelauf ,Florida“***

1 kg Spargel putzen, in 5 cm lange Stücke schneiden, kochen  
Eine gebutterte Auflaufform mit Spargelstücken auslegen, darauf  
1 Lage kleingeschnittenen Schinken  
1 x Orangenscheiben  
1 x Spargelauf 1 x Schinken  
1 x Orangenscheiben  
1 x Spargelspitzen  
½ Becher Sahne mit  
1 Eigelb und  
Salz verrühren und über den Auflauf gießen, mit Butterflocken belegen

Beilage: neue Petersilienkartoffeln und Salat

## ***Tortellinitorte*** (4 Personen)

400 g Tortellini  
1 Zwiebel  
300 g Champignons  
50 g Schinken  
3 Eier  
1 Becher Sahne  
200 g Frischkäse  
1 TL Speisekäse  
2 zerdrückte Knoblauchzehen  
300 g Blätterteig

Die Tortellini kochen und abkühlen lassen

Die Zwiebel gewürfelt mit den in Streifen geschnittenen Champignons und dem Schinken dünsten und mit Pfeffer, Salz, Muskat und Cayennepfeffer würzen

Die Eier, die Sahne, den Frisch- und Speisekäse zusammen mit 3 TL gehackte Petersilie verrühren und mit der Pilz-Schinkenmasse und den Tortellinis mischen

Ca. die Hälfte des Blätterteigs in einer Springform auslegen, die Tortellinimasse darauf geben. Den Rest des Blätterteigs als Deckel darauf legen, mit einer Gabel ein paar Mal einstechen. Bei 225°C im vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene ca. 30 min backen, ggf. nach 10 min bei ausgeschaltetem Backofen nachwärmen lassen

### ***Quiche lorraine***

200 g Mehl  
100 g Butter  
½ TL Salz  
5 EL Wasser  
zu Teig verkneten

200 g Speck oder gekochter Schinken  
3 Eier  
¼ l Sahne  
1 Prise Pfeffer  
125 g geriebener Emmentaler, alles verquirlen

Springform mit Teig auslegen, Eiermasse darauf verteilen  
Bei 200°C im vorgeheizten Backofen auf mittlere Schiene ca. 30 min backen

Variante:

1 Zwiebel würfeln  
Lauch in Ringe schneiden, zusammen dünsten und unter Eiermasse geben

### ***Tomaten-Quiche***

200 g Mehl  
½ TL Salz  
1 Eigelb  
150 g durchwachsener Speck  
800 g Tomaten  
4 Eier  
¼ l Milch

Das Mehl, zusammen mit dem Salz, dem Eigelb und 2 EL Wasser zu einem glatten Teig verkneten und 1 Std. kaltstellen

Den Speck in Streifen schneiden und ausbraten

Die Tomaten häuten, vierteln und entkernen

Den Teig in die Form auslegen und ca. 10 min vorbacken, den Speck darauf verteilen und die Eier, mit der Milch verquirlt, über Speck gießen, die Tomaten darauf legen und mit Salz, Pfeffer würzen, Schnittlauch über die Tomaten streuen

Backzeit: ca. 30 min bei 220°C

### ***Gefüllte Baquettes*** (für 4 Personen)

4 kleine Baguette

Weißwein

4-5 feingepresste, große Knoblauchzehen

3-4 Pck. Schmelzkäse

1 Bund Petersilien

4 Scheiben Schinken oder Salami in feine Streifen geschnitten

Sahne

Pfeffer aus der Mühle

alles zusammen rühren, bis eine cremige Paste entsteht

Brot in Stollen aufschneiden, ca. 1 TL darauf geben, aufs Blech setzen und bei ca. 200 °C

backen, bis sie goldgelb aussehen

### ***Schinkennudeln***

250 g Nudeln abkochen

Auflaufform mit Butter bestreichen

Nudeln

Schinken (insg. 200 g)

geriebener Käse lagenweise in die Form schichten

2 Eier mit Milch verkleppern und über den Auflauf gießen, mit Käse und Butterflöckchen

bestreuen und ausbacken

Backzeit ca. 40 min bei 225°C

Beilage: Salat

### ***Pizza***

Teig zubereiten – nicht so dick auswallen – mit

Tomatenscheiben,

gekochten Schinken

Pizzakäse belegen und mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Backzeit ca. ½ Std. bei mittlerer Hitze

Variante:

Pizza mit Pilzen, Salami o. Tunfisch belegen

oder:

mit Ananasscheiben, gekochten Schinken und Gouda belegen

## ***Lasagne***

250 g grüne Bandnudeln  
1 Päckchen Blattspinat  
1 gr. Dose Tomaten  
300gr Hackfleisch  
1 Päckchen Parmesan  
4 Scheiben mittelalter Gouda  
4 Scheiben Emmentaler  
Milch, Zitrone, Zwiebel

### Zubereitung:

Zwiebeln mit Fett andämpfen, Hackfleisch dazugeben, alles leicht anbraten, mit den abgetropften Tomaten auffüllen

Spinat nach Gebrauchsanweisung kochen, Bechamelsoße zubereiten – den ganzen Parmesan dazugeben

Nudeln kochen, den Gouda in der Form verteilen. Im Wechsel 1 Schicht Nudeln, Hackfleischsoße, Spinat, Nudeln – weiße Soße darüber gießen und zum Schluss Emmentaler darauf legen

Backzeit: 20-30 min bei 200°C

## ***Zwiebelkuchen***

Zwiebelkuchenteig nicht zu dick auswellen, etwas 7 Zwiebeln klein schneiden und mit ca.

150gr geräuchertem Speck glasig dämpfen

1-2 Becher Sauerrahm

2 Eier

Salz, Pfeffer, Kümmel

200gr geriebenen Käse

alles verrühren

die Zwiebel-Speckmasse dazugeben und auf den Teig streichen

Backzeit: ca. 40 min bei 200°C

Achtung: Kümmel wg. Verdauung sehr wichtig!!

## ***Spaghetti***

### ***Spaghetti Bolognese***

Spaghettis kochen (ca. 100-150g pro Person)

Sauce:

1 Zwiebel würfeln, mit

1 zerdrückter Knoblauchzehe anbraten

200-300 gr. Hackfleisch dazugeben (nach Geschmack auch Champignons oder Gemüse)

mit passierten Tomaten und etwas Wasser ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Majoran, Oregano, Brühwürfel, Basilikum, Paprika und Spaghettigewürz abschmecken

### ***Spaghetti Cabonara***

½ Becher Sauerrahm

½ Becher Joghurt –natur-  
etwas Sahne

Salz, Pfeffer, Ketschup -alles verrühren-

200gr gekochter Schinken anbraten, gesamte Zutaten untereinander rühren und mit  
150gr geriebenem Käse vermischen und alles über die Spaghetti geben

### ***Spaghetti alio e olio***

8 Knoblauchzehen klein würfeln

2 Bund Petersilie klein hacken und alles mit

1/10 l Olivenöl andünsten

gekochte Spaghettis untermischen, salzen, Pfeffer und mit viel Parmesan servieren

### ***Spaghetti in Folie***

1 Zwiebel

ca. 200Gr Schinken

1 kleine Dose Champignons

etwas Knoblauch und alles in etwas Öl anbraten

ca. 2 EL Tomatenmark dazugeben und mit

¼ l Sahne ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Oregano und Brühwürfel würzen

Unter Spaghetti mischen

Portionsweise in Alufolie füllen, geriebenen Käse dazugeben

ca. 10 min in 250°C vorgeheizten Backofen geben

## ***Toasts***

### ***Feinschmeckertoast***

getoastetes Weißbrot mit wenig Butter belegen, mit Schweinemedallions oder Schweinefiletscheiben

1 Zwiebel im Fleischsud dünsten

Pfifferlinge und Champignons dazugeben und mitdünsten

Pilze auf das Fleisch legen, Sauce Hollandaise mit Kräutern darüber geben und überbacken

250°C vorgeheizt, ca. 10 min

### ***Pizzatoast***

Weißbrot toasten, mit wenig Butter bestreichen

Belegen mit

Salami

Tomatenscheiben

Kräuter der Provence

Scheiblettenkäse

Bei 250°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 min backen, bis Käse Blasen wirft

### ***Hawaitoast***

getoastetes Weißbrot mit wenig Butter bestreichen und mit

1 Scheibe Ananas

1 Scheibe Toastkäse

belegen und im Backofen etwas 10 min überbacken – bis Käse zu schmelzen beginnt

## ***Süße Gerichte***

### ***Waffeln***

250 g Margarine  
175 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
6 Eier  
Rum Aroma  
500 g Mehl  
Backpulver  
ca. ½ l Milch

Die Margarine schaumig rühren, den Zucker und den Vanillezucker darunter rühren  
Die Eier einzeln unterrühren bis die Masse glatt ist.  
1 Prise Salz und Rum Aroma oder Zitrone unterrühren  
Das Mehl und 3 gestr. TL Backpulver sieben und mit der Milch zur Teigmasse rühren, nur so viel Milch verwenden, dass die Masse dickflüssig vom Löffel fällt.  
Waffeln ausbacken und mit Puderzucker und Apfelmus servieren

### ***Reisbrei***

1 Tasse Milchreis  
4 Tassen Milch  
1 EL Zucker  
1 Prise Salzkartoffel  
zum Kochen bringen und ca. 1 Std. quellen lassen  
Mit Zucker und Zimt servieren  
Abwandlung:  
mit Kompott servieren

### ***Kaiserschmarrn***

Eierkuchenteig herstellen  
250 g Mehl  
1 gestr. TL Backpulver  
1 Prise Salzkartoffel  
3 Eier Milch – verrühren  
In einer Pfanne Fett heiß werden lassen, eine dünne Teiglage in die Pfanne geben – Rosinen darüber verteilen.  
Ist eine Seite hellgelb gebacken, wenden und mit 2 Gabeln den Pfannkuchen zerrupfen.

### ***Grießschnitten***

½ l Milch  
1 EL Butter  
1 Prise Salz  
2 EL Zucker  
zum kochen bringen  
150 g Grieß hineinstreuen und ausquellen lassen.



Den Brei etwa 1½ cm dick auf ein nasses Brett oder abgspültes Backblech streichen – kalt stellen

Den erkalteten Grießbrei in Scheiben schneiden. In Ei und Weckmehl wenden und in der Pfanne von beiden Seiten ausbacken.

Mit Kompott servieren

### ***Quarkkäulchen***

500 g gekochte Kartoffeln

250 g Quark

100 g Zucker

1 Ei

Die gekochten Kartoffeln erkalten lassen, schälen und reiben.

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Kartoffeln, Mehl, Zucker, Ei und Gewürz (Salz, abgeriebene Zitronenschale) vermischen. Mit bemehlten Händen den Teig zu Kugeln formen, breit drücken und in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun braten. Die Käulchen können mit Zucker und Zimt bestreut werden.

### ***Apfelküchle***

3-4 große, mürbe Äpfel schälen, Kernhaus ausstechen und in Ringe schneiden

Zucker

Kirschwasser oder Rum darüber träufeln und durchziehen lassen.

150 g Mehl

3 Eigelb

ca. 1/8 l Weißwein oder Sprudel

2 Prisen Salz

alles zu dickflüssigem Teig verrühren

2 Eiweiß steif schlagen und unterheben

Apfelringe in Teig eintauchen und in schwimmenden Fett ausbacken

Überschüssiges Fett auf Küchenkrepp abtropfen lassen, dann Küchle im Zimtzucker wenden.

## ***Desserts***

### ***Weinschaumsoße***

3/8 l Weißwein  
2 TL Mondamin  
100 gr. Zucker  
etwas Zitronenschale  
1-2 Eier  
alles verrühren und im Wasserbad schlagen bis es kocht

### ***Zimtparfait mit Rotweinkirschen*** (für 4 Personen)

1 Becher geschlagene Sahne  
4 Eigelb  
70 g Zucker  
2 TL Zimt  
Kirschen (1 Glas Schattenmorellen)  
2-3 EL Kirschlikör  
1-2 EL Rotwein (evtl. noch etwas Zucker)  
½ TL Zimt  
1 Prise Nelken

Zubereitung: (1 Tag vorher)

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Zimt dazugeben. Sahne steif schlagen und unterheben. In eine Form füllen und über Nacht ins Tiefkühlfach stellen.

Den Kirschsafte mit Stärkemehl binden (ca. 1 EL – nicht zu dick)

Den Kirschlikör, den Rotwein, sowie den Zimt und die Nelken dazugeben, die Kirschen hineingeben und heiß zu dem Parfait servieren.

### ***Rumtopfgelee*** (für 6-8 Personen)

6 Blatt weiße Gelatine 5 min einweichen, dann in kleinen Topf (ausgedrückt) erwärmen und auflösen

400 ml Rumtopfflüssigkeit und Gelatine darunter rühren

1/3 der Flüssigkeit in kalt ausgespülte Form füllen

300 g Rumtopffrüchte darauf verteilen, Restflüssigkeit darüber gießen

Gelee über Nacht im Kühlschrank erstarren lassen

Dazu wird Vanillesauce gereicht

### ***Rhabarberkompott***

1 kg Rhabarber waschen, abziehen, in 5 cm lange Stücke schneiden, mit 5 EL Wasser kurz kochen lassen, anschl. nach Geschmack zuckern

### ***Pflaumenkompott***

1 kg Pflaumen waschen, entsteinen und mit etwas Wasser kochen lassen, anschl. nach Geschmack zuckern

## ***Ananassorbet***

300 g frische Ananas  
50 g Zucker  
1 Glas trockener Sherry  
1/8 l trockener Sekt  
alles im Mixer pürieren  
Masse im Gefrierfach fest werden lassen, portionieren und mit Sekt aufgießen

Tipp: schmeckt auch toll mit Kiwis

## ***Zabaione***

2 EL Zucker  
2 Eigelb  
im Wasserbad schaumig schlagen  
ca. 1/10 l Massallawein langsam darunter schlagen, bis Masse steif wird

Tipp: statt Massallawein kann man auch Sekt, Weißwein verwenden

Tipp: Zabaione mit Sekt auf Früchte, Z.B. Erdbeeren, Pfirsiche geben

Entweder so servieren oder bei 250°C im vorgeheizten Backofen backen, bis Zabaione goldbraun

## ***Rote Grütze***

1 Päckchen gemischte Tiefkühlbeeren mit ¼ l Rotwein kochen  
Mondamin mit Wasser verrühren  
Beeren damit andicken, in große, kalt ausgespülte Schüssel füllen und kalt werden lassen  
Stürzen und mit Vanillesauce und/oder Vanilleeis und/oder Sahne servieren

## ***Tiramisu*** (für 6-8 Personen)

4 EL Zucker  
4 Eigelb (oder 2 Eigelb+ 2-3 EL Joghurt)  
2 Eiweiß geschlagene  
1½ Päckchen Löffelbiskuits  
500 g Mascarpone  
2-3 Tassen starken, gesüßten Kaffee mit einen Schuss Cognac  
Amaretto nach belieben  
Löffelbiskuits mit Kaffee tränken  
Eigelb mit Zucker schlagen und Mascarpone unterrühren, geschlagene Eiweiße und Amaretto unterheben.  
Creme und Löffelbiskuits schichten, oben mit Kakao bestreuen, ca. 3-4 Std. im Kühlschrank ziehen lassen

### ***Überbackenes Eis*** (für 4 Personen)

3-4 Eiweiß steif schlagen  
4 EL Zucker unterrühren  
Biskuitboden rechteckig schneiden und auf feuerfeste Platte legen  
100 g Aprikosenmarmelade  
ca. 2 EL Apricot Brandy – zusammenrühren und auf den Boden streichen  
1 Päckchen Vanilleeis (ca. 450gr) darüber verteilen  
Alles mit Baissier rundherum bedecken. Es darf kein Eis mehr heraussehen!  
Bei 250°C im vorgeheizten Backofen ca. 20 min backen (bis Baissier goldgelb)

Tipp: Statt Marmelade: Früchte, z.B. Erdbeeren auf dem Boden verteilen

### ***Mousse au chocolat***

200 g Bitterschokolade  
2 TL Pulverkaffee  
5 EL Wasser im Wasserbad unter Rühren schmelzen  
5 Eigelb  
4 EL Vanillinzucker  
1 Glas Orangenmarmelade schaumig schlagen und mit Schokolade mischen  
1/8 – 1/4 l Sahne schlagen und mit dem Schneebesen unter die Schokoladenmasse heben  
5 Eiweiß steif schlagen und zum Schluss unterheben  
Mousse auf mehrere Gläser verteilen und ca. 2 Std. in Kühlschrank kalt stellen

### ***Eis mit heißen Himbeeren***

Himbeeren mit Zucker nicht ganz weich kochen und über das, in Portionen aufgeteilte Vanilleeis gießen, mit Sahnehäubchen garnieren

## ***Plätzchen***

### ***Butterbrötle***

500 g Mehl

5 Eigelb

250 g Zucker

250 g Butter

ggf. etwas Sprudel zusammenkneten

ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen lassen, auswallen, Förmle ausstechen, auf gefettetes Blech legen, mit verkleppertem Eigelb bestreichen und bei 200°C vorgeheizt ca. 10 min backen

### ***Springerle*** (ca. 60 Stück)

500 g Puderzucker und

4 Eier schaumig rühren

abgeriebene Zitrone und

500 g Mehl darunter rühren

Teig durchkneten und 1 cm dick ausrollen, mit Springerlerolle fest über Teigplatte rollen, dass Muster entstehen. Mit Messer die Springerle ausschneiden

Backblech mit Backpapier belegen, mit Anis betreuen und Springerle darauf setzen

24 Std. bei Raumtemperatur trocknen lassen

Backofen:

160°C vorgeheizt, 20-30 min auf mittlerer Schiene bei leicht geöffneter Backofentür.

Oberfläche soll weiß bleiben, nur Unterseite darf bräunen

### ***Hildabrötle***

200 g Mehl

1 Eigelb

60 g Zucker

125 g Butter

1 Prise Salz

etwas abgeriebene Zitronenschale

daraus Mürbteig herstellen und etwa 1 Std. kühlen

anschließend immer 2 gleiche Formen ausstechen, 1 Teil mit einem Loch oder Ausstecher versehen und auf, mit Backpapier belegten, Backblech bei 175°C ca. 10 min ausbacken.

Inzwischen rotes Johannisbeergelee verrühren und dann Plätzchen – jeweils eines der gleichen Form – mit dem Gelee bestreichen und zusammenfügen.

Danach die Plätzchen mit Puderzucker bestäuben und in das Loch bzw. Ausstecher des oberen Plätzchens noch einen Klecks rotes Gelee setzen.

### ***Vanillekipfel***

200 g Butter verrühren

80 g Zucker und

100 g Mandeln (gemahlen) hinzufügen und schaumig rühren

280 g Mehl dazugeben und gut miteinander verkneten

Aus dem Teig ca. 2 cm dicke Rollen herstellen und diese in ca. 5-6 cm lange Einzelstücke aufschneiden, daraus kleine Hörnchen formen und 10-15 min bei 175°C backen

Die noch heißen Kipfel in Puderzucker mit Vanillezucker beimischen, wenden.

### ***Gerti's Buttergebäck***

600 g Mehl

500 g Butter

180 g Zucker

4 Eigelb

Knetteig herstellen, kühlen, Plätzchen ausstechen, auf gefettetes Blech legen und 15 min bei 175°C ausbacken

Dieses Grundrezept kann man auch für schwarz-weiß Gebäck usw. verwenden.

## ***Verschiedene Teigvarianten - Grundteig -***

### ***Biskuitteig***

*Doppelboden oder Biskuitrolle:*

4 Eigelb und  
3-4 EL warmes Wasser schlagen  
125 g Zucker und  
1 Päckchen Vanillezucker hinzufügen  
dann schlagen bis eine cremige Masse entstanden ist.  
geschlagenes Eiweiß mit etwas Zucker unterheben, anschließend  
75 g Mehl  
50 g Mondamin  
1 Msp Backpulver hinzufügen  
Backzeit: 10-15 min bei 200°C

*Tortenboden:*

1-2 Eigelb  
3 EL warmes Wasser schlagen  
75 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker hinzufügen  
dann so lange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist  
geschlagenes Eiweiß mit etwas Zucker unterheben, anschließend  
100 g Mehl  
1 TL Backpulver (vorsichtig unterheben)  
Backzeit: 10-15 min bei 200°C

### ***Rührkuchen***

250 g Margarine glatt rühren  
250 g Zucker eßlöffelweise dazugeben, ebenso  
1 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise Salz und alle schaumig rühren und nacheinander  
5-6 Eier zufügen, solange rühren, bis der Zucker gelöst ist.  
500 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver unterrühren  
evtl. etwas Milch hinzufügen  
Backzeit: 60 min bei 175°C

## ***Hefeteig***

1 Würfel Hefe mit etwas Zucker verkneten, flüssig werden lassen  
¼ l Milch warm machen, darin  
80 g Margarine auflösen,  
500 g Mehl und  
1 Prise Salz auf Hefe geben  
Milch-Margarine darüber und alles verkneten  
Teig zudecken und an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen  
Danach weiterverarbeiten  
z.B. Pizzateig, Hefezopf, Hefeklöße, Neujahrsbreze usw.  
Hefeteig immer in kalten Backofen schieben, damit er dort während der Erwärmung des Ofens nochmals gehen kann.

## ***Mürbteig*** -Ø26 cm-

100 g Butter  
1 Ei  
100 g Zucker  
250 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
ggf. etwas Sprudel, alles verkneten

Mürbteig lässt sich leichter verarbeiten, wenn er ca. 2 Std. im Kühlschrank ruhen kann.

## ***Pizza- und Zwiebelkuchenteig***

500 g Mehl  
1 Päckchen Trockenhefe  
1 TL Salz  
etwas 1 Prise Zucker  
1/4 l Milch  
1/8 l Öl  
alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und ½ Std. gehen lassen



## ***Kuchen & Torten***

### ***Rotweinkuchen***

250 g Butter  
250 g Mehl  
200 g Zucker  
4 Eier  
1/8 l Rotwein, alles gründlich verrühren und  
1 TL Zimt  
3 TL Kakao  
150 g Schokostreusel  
1 Päckchen Backpulver  
1 Päckchen Vanillezucker dazugeben  
Die Masse in eine Kuchenform füllen und ca. 1 Std. bei 175°C backen.

### ***Apfelkuchen mit Weincreme***

3 Äpfel  
¼ l Weißwein  
150g Zucker  
¼ l flüssige Sahne  
2 Eier  
1 Päckchen Vanillezucker

Mürbteig herstellen, in Form legen und mit in Achtel zerlegten Äpfeln belegen.  
Den Weißwein zusammen mit dem Zucker aufkochen  
Die Sahne, die Eier und den Vanillezucker verquirlen und in den heißen Wein rühren  
Es entsteht eine dicke Masse, auf diese die Äpfel verteilen und ca. 1 Std. bei 175°C backen.

### ***Apfel- oder Kirschkuchen***

125 g Butter  
125 g Zucker  
3 Eier  
1 Prise Salz  
½ ausgepresste Zitrone oder  
5 Tropfen Backöl Zitrone, alles verrühren und  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
evtl. Milch unterheben  
die Masse in eine gefettete Springform füllen, mit geviertelten Äpfeln oder mit Kirschen  
belegen und ausbacken  
Backzeit ca. 40-50 min bei 175°C

## ***Apfelmuskuchen***

Süßer Mürbteig herstellen

Teig auswallen und in Springform (mit Rand) geben  
1 großes Glas Apfelmus auf den Teig streichen  
Teiggitter wie bei Linzertorte darüber legen

## ***Apfelkuchen mit Rahmguss***

Mürbteig herstellen, runde Kuchenform damit auslegen, Äpfel vierteln und auf den Teig verteilen

1 Becher Sauerrahm

125 g Zucker

2 Eigelb

2 EL Mehl, alles verrühren

Eischnee von 2 Eigelb unterziehen

Die Masse auf den Äpfeln verteilen, bei 175°C ca. 45 min backen

## ***Mohnkuchen***

Mürbteig herstellen

250 g gemahlener Mohn

60 g Grieß zusammen aufkochen lassen

40 g Rosinen

100 g Zucker oder Honig

60 g weiche Butter

2 Eier

1 Prise Salz mischen, alles unterheben und auf den Mürbteigboden verteilen

Backzeit: ca. 60 min bei 180°C

## ***Rüblitorte***

7 Eigelb

200 g Zucker

je 1 Prise Salz, Zimt, Nelkenpulver

2 EL Kirschwasser, alle schaumig rühren

200 g fein geriebene Karotten

120 g geriebene Haselnüsse

120 g gemahlene Mandeln

50 g Semmelbrösel

50 g Mehl

1 TL Backpulver, alles mit Eigelbmasse verrühren

5 Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben, alles in Springform füllen.

190°C vorgeheizt 45-55 min auf 2. Schiene von unten backen

Torte nach Möglichkeit 2 Tage ruhen lassen

200 g Puderzucker

2 EL Kirschwasser

2 EL Zitronensaft, alles verrühren und Torte glasieren

Rand mit Mandelblättchen bestreuen, Torte mit Zuckerrüben oder Marzipanrübchen verzieren

**Rhabarberkuchen** (einfach und schnell)

Mürbteig herstellen und Springform damit auslegen  
2 säuerliche, geraspelte Äpfel auf dem Tortenboden verteilen  
1 kg in Stücke geschnittenen Rhabarber  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillepudding  
½ l Milch verrühren und alles zusammen aufkochen. Leicht abgekühlt auf den Tortenboden streichen und ausbacken, evtl. mit Mandelplättchen bestreuen  
Backzeit: ca. 40 min bei 175°C

**Rhabarberkuchen** (nach Anita)

Mürbteig herstellen und die Springform damit auslegen  
ca. 1 kg Rhabarber in Stücke schneiden, miteinander 150 g Zucker mischen und auf den Tortenboden verteilen  
150 g Quark  
1 Päckchen Vanillepudding  
1 TL Mondamin  
3 Eigelb  
150 g flüssige Sahne, alles verrühren  
3 Eiweiß steif schlagen, mit  
100 g Zucker – schnell unterheben  
die Masse auf dem Rhabarber verteilen und backen  
Backzeit: ca. 1 Std. bei 200°C

**Kirschplotzer**

150 g Margarine  
180 g Zucker  
5-6 Eigelb, alles schaumig rühren  
180 g Schwarzbrot/Paniermehl  
150 g Mandeln/Haselnüsse  
1/10 l Wein (eher etwas mehr)  
1 Msp. Zimt  
1¼ kg Kirschen  
3 EL Kirschwasser  
5-6 Eiweiß als Eischnee  
zuletzt unterheben, alles zusammen vermengen  
ca. 1 Std. backen, mittlere Hitze 150°C vorheizen und bei 200°C backen  
Servieren:  
Heiß mit Vanillesauce  
Kalt mit Sahne als Kuchen

## ***Weckauflauf***

5 Wecken klein schneiden und in die Schüssel geben  
½ l Milch heiß machen und darüber geben  
250 g Zucker  
1 Päckchen Puddingpulver  
4 Eier  
darüber geben und schaumig schlagen  
500 g Quark  
4 große, geschnittene Äpfel  
Rosinen unterheben  
In gefettete Auflaufform geben, mit Butterflöckchen belegen  
Backen: 200°C vorgeheizt, bis Masse fest ist (Stäbchenprobe)  
Servieren:  
heiß mit Vanillesauce  
kalt als Kuchen

## ***Kiwitorte***

Biskuitteig herstellen  
8 Blatt Gelatine auflösen, ausdrücken  
100 g Zucker  
2 EL Zitronensaft glatt rühren  
200 ml Sahne und  
160 g Magerjoghurt mischen  
Kurz vor dem Festwerden die Sahne darunter ziehen  
Die Masse auf den Tortenboden streichen  
ca. 6 Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und die Torte damit belegen

## ***Hefezopf***

Hefeteig mit 80 g Zucker herstellen  
Nach dem Gehen Teig auswallen  
Füllung:  
200 g Haselnüsse  
1 EL Zucker  
1 EL Kakao  
1 TL Zimt  
1 Ei  
Milch, alles verrühren  
Füllung auf Teig streichen, Teig zusammenrollen. Rolle zusammenrollen. Rolle in 3 Streifen schneiden und flechten  
Auf gefettetes Backblech legen, backen bei 200°C (nicht vorgeheizt) ca. 30-45 min (Stäbchen)  
Zopf etwas abkühlen lassen und mit Guss aus gebratenen Puderzucker, warmes Wasser bestreichen  
Guss kann ruhig auch etwas in den Zopf versickern  
ggf. Hagelzucker darüber streuen

## ***Panettone***

Hefeteig aus  
50 g Hefe mit Zucker auflösen  
650 g Mehl  
150 g Zucker  
¼ l lauwarme Milch  
200 g zerlassene Butter  
1 TL Salzkartoffel 1 Prise Muskat  
1 abgeriebene Zitronenschale  
herstellen und 30 min gehen lassen  
100 g gehacktes Zitronat  
50 g gehacktes Orangeat  
150 g Rosinen unterkneten und Kugel formen  
Pergamentpapier in Topf auslegen, Kugel in Topf legen  
ca. 30 min gehen lassen, dann kreuzweise einschneiden  
200°C vorheizen, ca. 1½ Std. auf unterster Schiene backen  
Kuchen im Topf abkühlen lassen, stürzen, dann Papier abziehen

## ***Scharzwälder Kirschtorte***

Teig:  
100 g Butter  
100 g Zucker  
1 Päckchen Vanillinzucker, schaumig rühren  
4 Eier  
70 g gemahlene Mandeln  
100 g Kakaopulver zufügen  
50 g Mehl  
50 g Speisestärke  
2 TL Backpulver unterheben  
Teig in Springform und (auf 180°C vorgeheizt) ca. 30-40 min auf mittlerer Schiene backen  
Kuchen 12 Std. ruhen lassen, dann 2x durchschneiden, Teigplatten mit Kirschwasser tränken  
750 g Sauerkirschen auf unterster Platte verteilen  
½ l Sahne auf den beiden oberen Teigplatten verteilen und Torte verzieren

## ***Meissner Schokoladentorte***

150 g Margarine  
150 g Puderzucker  
5 Eigelb  
alles verrühren bis Masse hell  
150 g Halbbitterschokolade, geschmolzen im Wasserbad dazugeben  
5 Eiweiß  
1 Prise Salz  
1 Msp Backpulver zusammen steif schlagen  
2 EL Zucker zum Eischnee  
150 g gemahlene Mandeln  
lagenweise mit dem Eischnee auf die gerührte Masse geben, mit dem Gummischaber vorsichtig darunter ziehen und in Form füllen  
Backofen auf 180°C vorheizen, dann ca. 50 min backen  
Füllung:  
2-3 EL Preiselbeerkonfitüre und  
2 EL Kirschwasser miteinander verrühren  
Überzug:  
2 EL Margarine  
150 g Halbbitterschokolade, geschmolzen  
1-2 EL Kirschwasser  
Dekoration:  
silberne Liebesperlen

## ***Käsekuchen***

Mürbteig herstellen, Backform damit auslegen  
1 Vanillepudding nach Anweisung kochen  
750 g Quark  
150 g Zucker  
2 Eier  
Zitronenbacköl  
1 Vanillezucker  
1 Päckchen Käsekuchenhilfe, alles verrühren  
Sultaninen evtl. unterheben, auf dem Tortenboden verteilen und bei 180°C ca. 60-80 min backen

### ***Birgit's Linzertorte***

250 g gemahlene Haselnüsse  
250 g Mehl  
250 g Zucker  
250 g Margarine  
1 Eigelb  
1 EL Kakao  
1 TL Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelken  
1 TL Backpulver  
1 Msp. Salz, alles verkneten

Kirschwasser, bis der Teig sich zu einem Klumpen formen lässt.  
Auswallen, in Springform geben, mit Himbeer- oder Johannisbeermarmelade bestreichen, mit Teigstreifen belegen  
Backofen auf 200°C vorheizen, auf mittlerer Schiene backen

### ***Maria's Linzertorte***

300 g Mehl  
300 g Zucker  
300 g Butter  
300 g gemahlene Nüsse  
2 Eier  
2 EL Öl  
2 Prisen Nelken  
1-2 TL Zimt  
2 EL dunkler Kakao  
2 TL Backpulver  
1 Prise Salz  
2 Päckchen Vanillezucker  
2 Tropfen Bittermandelöl  
5 EL Kirschwasser (wichtig!!!)  
bei 175°C ca. 30 min backen

Aus den o.g. Mengen lassen sich zwei Linzertorten backen!!