

Oberhauer

Kochbuch

Nr. 2

Erprobte Rezepte



KFD Eudenbach

© **Herausgeber:** Kath. Frauengemeinschaft
Königswinter-Eudenbach

Illustrationen: Christina Cuesta Schleder
Annelore Broscheid

Schriftgestaltung: Klaudia Broscheid

Königswinter-Eudenbach, November 1999

OBERHAUER KOCHBUCH NR. 2

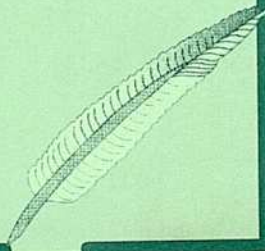
Nach dem großen Erfolg des 1. Oberhauer Kochbuches,
das weit über die Grenzen der Heimat hinaus
- selbst in England, Kanada und der Schweiz -
seine Abnehmer fand, erscheint nun das
Oberhauer Kochbuch Nr. 2!

Es enthält wiederum eine Vielzahl erprobter Rezepte,
die von den jeweiligen Köchinnen besonders
empfohlen worden sind.

Ihnen allen, die uns "ihr" Rezept zur Verfügung stellten,
die für Schriftgestaltung und Illustrationen
verantwortlich waren,
gilt unser herzlicher Dank.

Mit diesem Kochbuch ist ein erneutes großes
Gemeinschaftswerk der Kath. Frauengemeinschaft entstanden.

kfd-Eudenbach



INHALTSVERZEICHNIS

Vorspeisen und Zwischengerichte

- Blätterteigtaschen	2
- Dip Exquisit	3
- Fernseh-Brötchen	4
- Festlicher Spargeltoast	5
- Gefülltes Fladenbrot	6
- Grünkernsoufflés mit Mandel- sahne	7
- Käse-Schnecken	9
- Kräckercreme	10
- Partyblech	11
- Quark Sardinen Aufstrich	13
- Sandwich mit Thunfisch	14
- Schinkentorte	15
- Spargelcocktail	16
- Thunfisch-Creme	17
- Überbackene Brötchen	18
- Überbackener Schafskäse	19
- Zucchini-Puffer	20
- Zucchinipuffer mit Paprikasahne	21
- Zwiebelkuchen	23

Suppen und Saucen

- Bohnensuppe a la "Al-Di"	25
- Biersuppe	26
- Chilisuppe	27
- Fenchelcremesuppe	28
- Linsen-Kohl-Eintopf	29
- Mitternachts-Suppe	30
- Gyros-Suppe	31
- Hackfleisch-Porree-Suppe	32
- Reitersuppe	33
- Reitersuppe	34
- Sauerbohneintopf "rheinische Art"	35

- Sauerkraut-Suppe	36
- Sauerkrautsuppe mit Knoblauchmayonnaise	37
- Weinsuppe	39
- Ananas-Sauce für Schinken- und Schweinebraten	40
- Fonduesaucen: Chantilly-, Aioli- u. Cocktailsauce	41
- Remouladentunke	43

Fleischgerichte

- Chili con Carne	45
- Flache Rippchen - Barbecue Spareribs	46
- Geschmorte Hochrippe	47
- Hammelkeule	48
- Heidschnucken-Medaillons	50
- Heidschnuckenbraten	51
- Jägerschüssel	52
- Kasseler Rippenspeer auf Sauerkraut	53
- Kasseler mit Preiselbeeren	54
- Käse-Fleischbällchen in Tomatensauce	55
- Lammkeule mit Roquefort	57
- Sahne-Fleischschnitten	59
- Schnitzel in Champignons mit Käse überbacken	61
- Schnitzeltopf	62
- Schnitzel-Pfanne	63
- Schweinebraten mit Äpfel	64
- Schweinefilet in Sahnesauce	65
- Schweinefilet von der Hüfte o. Filets in Sahne überbacken	66
- Schweinekotelett mit Spargel überbacken	67
- Schweineschulter zu Apfelsauerkraut	69

- Schweineschulter mit Backobst	71
- Pikante Fleischschnitten	72
- Ungarischer Teufelstopf	73
- Zigeuner-Sahne-Schnitzel-Auflauf	74
- Zwiebelfleisch	75

Wildgerichte

- Keule 08/15	77
- Rehkeule	78
- Rehbraten	79
- Reh- o. Wildschweinbraten	80

Geflügel

- Geflügel-Risotto	82
- Hähnchen nach Mailänder Art	83
- Reis-Geflügel-Pfanne	84
- Putenbraten Spezial	85
- Putengeschnetzeltes in Käsesauce	86
- Putenpfanne	87
- Pute mit Füllung	88
- Truthahn mit Mandelfüllung	89

Fischgerichte

- Eingelegte Heringe	92
- Fehmarnstrandischer Pomuchelpott (Microwelle)	94
- Feurige Fischhappen	96
- Forellentarte	97
- Heilbutt in Orangensauce	98
- Forellen in Speck gebraten	99
- Grüne Heringe mit Gemüse	100
- Forellen mit Mandeln	102
- Überbackenes Seelachsfilet	103

Salate

- Bohnenkern-Salat	105
- Chinakohlsalat	106
- Familiensalat	107

- Herbstsalat	108
- Krautsalat	110
- Krautsalat mit Ananas	111
- Lauch-Ananas-Salat	112
- Reissalat mit Thunfisch	113
- Rindfleischsalat	114
- Sechs-Salat	115
- Sonntagssalat	116
- Thunfischsalat	117

Gemüse

- Grünkohl auf Hamburger Art	119
- Kohlrabi-Kartoffel-Ragout	120
- Paprikagemüse	122
- Rosenkohl-Eintopf	123
- Rosenkohl in Senfsauce	124
- Spitzkohl-Hackfleisch-Pfanne	125

Beilagen

- Bechamelkartoffel o. warmer Kartoffelsalat dazu rote Beete	127
- Brötchenklöße	128
- Quarkklöße	129
- Quarkklöße (Topfenockerl)	130
- Schlesische Mehlklöße	131
- Semmelknödel	132
- Spinatknödel	133
- Aprikosen- o. Pflaumenknödel	134

Aufläufe, Nudeln u. Gratins

- Auflauf mit Blattspinat u. Schweinefilet	136
- Bananenkartoffeln auf Kotelett	137
- Geschnetzeltes mit Tomaten u. Käse	138
- Großmutter's Zwiebel-Kartoffelkuchen in der Pfanne	139
- Hackpizza vom Blech	140
- Helenenaufauf	141
- Himmel u. Erde	142
- Kartoffel-Gratin	143

- Kartoffelgulasch	144
- Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf	145
- Kartoffel-Käseaufwurf	147
- Kartoffel mit Schnitzel	148
- Nudelaufwurf	149
- Nudelaufwurf mit Spinat	150
- Nudel-Hackfleischauflauf	151
- Pfirsich-Gratin mit Schweinefleisch	152
- Reisgericht a la Pastorat	153
- Rosenkohlaufwurf	154
- Schinkenröllchen mit Sauerkraut	155
- Spinat-Auflauf	156
- Tortelliniaufwurf	157
- Überbackenes Kartoffelpüree	158
- Überbackenes Nudelgulasch	159
- Zucchini-Auflauf	160

Nachspeisen

- Ananas-Creme	162
- Apfelsinencreme	163
- Birnenwähe	164
- Creme á la "Kaschah"	166
- Eierlikörpudding	167
- Eierweinencreme	168
- Englisches Dessert	169
- Früchte-Mascarpone-Creme	170
- Grießspeise mit Pfirsichsauce	171
- Himbeer-Pfirsichdessert auf Joghurt-Sahne	172
- Himbeertraum	173
- Obst-Vanillesahnepudding	174
- Orangen-Weinencreme	175
- Philadelphia-Creme	177
- Sauerkirsch-Kaffee-Creme	178
- Schlemmerbecher	179
- Tiroler Creme	180
- Trauben-Mascarpone-Becher	181
- Weinencreme	182
- Weinencreme	183
- Weinencreme	184
- Welfenspreise	185

- Weinschaumsauce	186
- Zimtschüssel	187
- Zitronencreme	188

Internationale Gerichte

- Ensalada	190
- Frühlingsrollen	191
- Quiche Lorraine	193
- Tortilla Española	194
- Zelnasolata	196

Kuchen

- After-eight-Torte	198
- Apfelkuchen "Großmutter's Art"	200
- Apfel-Marzipan Kuchen	201
- Apfel/Preiselbeerkuchen mit Vanille/Sahnepuddingfüllung	202
- Apfelweinkuchen	203
- Apfel-Schmand-Kuchen	204
- Apfelkuchen "Wilma"	205
- Französischer Apfelkuchen	206
- Gedeckter Apfelkuchen	207
- Aprikosen- oder Pfirsichkuchen	208
- Bienestich	209
- Brausekuchen	210
- Butterkuchen	211
- Buttermilchkuchen	212
- Cappuccinotorte	213
- Donauwellen	215
- Eierlikör-Cremekuchen	217
- Eissplitter-Torte	219
- Feuerwehrkuchen	220
- Frischkäse-Kiwi-Torte	222
- Fruchttige Krokant-Torte	223
- Gewürzkuchen	225
- Giotto Sahnetorte	226
- Grillagetorte o. Eistorte	228
- Hansen-Jensen-Torte (o. Stachelbeer-Sahne)	229
- Heidelbeeryoghurt-Sahnetorte	231
- Himbeer Torte	232
- Israel-Kuchen	233

- Käsekuchen	234	- Knusprige Mandelhörnchen	289
- Käsestreuselkuchen	236	- Mutzenmandeln	291
- Kalter Hund	238	- Pfeffernüsse	292
- Kirschkuchen	239	- Quarkmuzen mit Äpfel	293
- Kirsch-Sahne-Torte	240	- Spritzgebäck	294
- Kirschstreuselkuchen	241	- Spritzgebäck mit Cocosflocken	295
- Malaga-Torte	242	- Stollen	296
- Mandarinen-Schmandtorte	243	- Vollkornbrot	298
- Mandel-Kirsch-Torte	245	- Waffeln ostpreußisch	299
- Maracuja-Flocken-Torte	247	- Windbeutel	300
- Mascapone-torte	249		
- Möhren-Kuchen	250	Eingemachtes	
- Orangen Likörtorte	251	- Apfelsinen-Marmelade	302
- Orangen-Weincreme-Torte	253	- Curry Zucchini	303
- Panama-Torte	255	- Essigpflaumen	304
- Preiselbeer-Nuß-Birnen-Sahne	257	- Essig-Pflaumen	305
- Reistorte	258	- Pflaumen-Aprikosen-	
- Rhabarber Baiser Kuchen	259	Kiwi-Konfitüre	306
- Rhabarber-Streuselkuchen	261	- Pflaumenmus	307
- Rosettenkuchen vom Blech	263	- Pflaumen in Rotwein	308
- Rotweinkuchen	265		
- Rum-Torte	266	Getränke	
- Russischer Zupfkuchen	267	- Ananas Punsch	310
- Schoko-Eierlikörkuchen	268	- Eisbowle	311
- Schokoladensahne	270	- Holunderblütenlikör	312
- Schwarzwälder Kirschtorte	271	- Russenbowle	313
- Sektkuchen	272		
- Selterskuchen	273		
- Sunshine-Torte	274		
- Tassenkuchen	276		
- Tiramisu-Torte	277		
- Tortenboden	278		
- Zucchini-Kuchen	279		

Gebäck

- Apfelkrapfen	281
- Ballhäuschen	282
- Bergische Waffeln	283
- Bethmännchen	284
- Elisen Lebkuchen	285
- Hörnchen Waffeln	286
- Käsemutzen	287
- Kaiserschmarrn	288

Vorspeisen

Erwin und Valerie

In des Kühlschranks Kältekammer
liegen sie eng beieinander.
Der Erwin und die Valerie -
Blätterteig und Brokkoli.

Doch plötzlich werden voller Schreck
die beiden unsanft aufgeweckt -
und eh sie's richtig überschaut
sind sie ganz weich - und aufgetaut.

Da hüpf die Valerie nicht bang
in eine große heiße Pfann'.
Zu wärmen sich ihr kalt Gesäß
und reibt sich wohlig ein mit Käs'.

Der Erwin Blätterteig so denkt:
"Jetzt mach ich mich mal zum Geschenk."
Läßt formen sich zu einer Tasche
um Valerie zu überraschen.

Und wirklich ist die Freude groß:
die Zwei ziehn als "Rezept" jetzt los:
ins "Oberhauer Kochbuch" rein
um dort 'ne VORSPEISE zu sein. (S. 2)

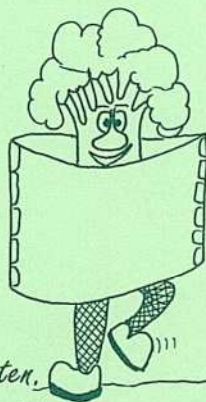
Annelore Broscheid

Elke Meis

Blätterteigtaschen

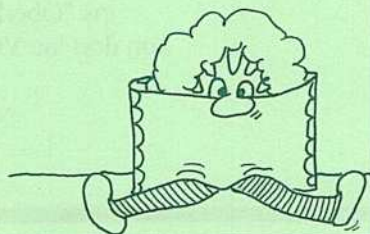


400 g	TK-Brokkoli
300 g	TK-Blätterteig
2	Zwiebeln
200 g	gekochter Schinken
2 EL	Öl
200 g	Frischkäse



Blätterteig und Brokkoli auftauen,
Zwiebeln und Schinken würfeln und in Öl anbraten.
Brokkoli schneiden und kurz mitbraten, mit Salz und Pfeffer
würzen und anschließend den Frischkäse zugeben.

Die etwas abgekühlte Masse auf die ausgerollten Blätterteigplatten
geben, die Ränder andrücken und im Backofen bei 200 Grad bis
25 Minuten backen.



Christina Cuesta Schleder

Dip Exquisit



1 Becher Schmand

1 Becher Joghurt

Zitronensaft

Salz, Pfeffer und Muskat

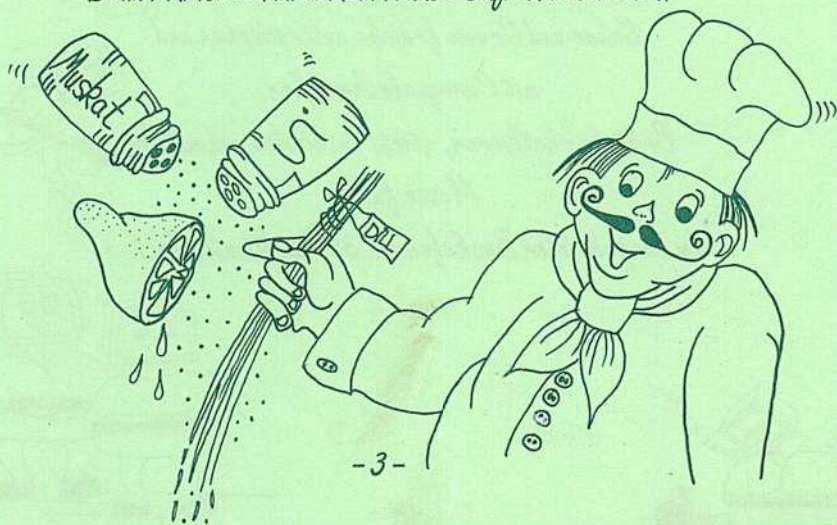
1/2 Bund geh. Dill

2 TL Honig

1 Knoblauchzehe

Alle Zutaten gut miteinander verrühren.

Beim Anrichten mit einem Hauch Safran bestreuen.



Anke Löbach

Fernseh-Brötchen

(für ca. 14 halbe Brötchen)

200 g gekochter Schinken

400 g Gouda

1 Dose Pilze

1 Becher saure Sahne

1 Becher Creme fraiche

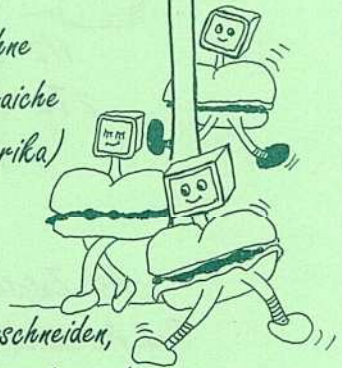
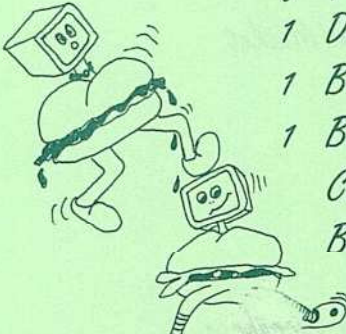
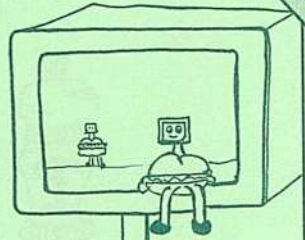
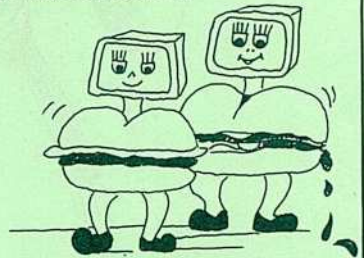
Curry (oder Paprika)

Brötchen

• Schinken, Käse und Pilze kleinschneiden,
Sahne und Creme fraiche untermischen und
mit Curry abschmecken.

• Brötchen halbieren, etwas aushöhlen und mit der
Masse füllen.

• Im vorgeheizten Backofen ca. 30-40 Minuten backen.



Marliese Landsberg

Festlicher Spargeltoast



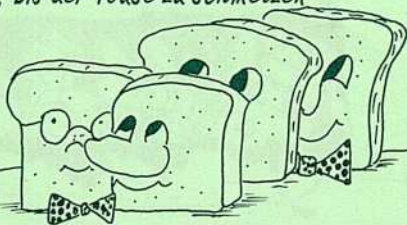
- 500 g frisch gegarter Spargel
4 Scheiben Toast
Butter zum Bestreichen
4 Scheiben gekochter Schinken
4 Scheiben junger Gouda
2 Tomaten
Salz, Pfeffer, zerlassene Butter
und Basilikum



Den im Sud ausgekühlten Spargel abtropfen lassen und die Stangen halbieren.

Toastscheiben toasten und mit Butter bestreichen. Mit den Schinkenscheiben, Spargel und Käsescheiben belegen. Die Tomaten in Scheiben schneiden und darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit der zerlassenen Butter beträufeln.

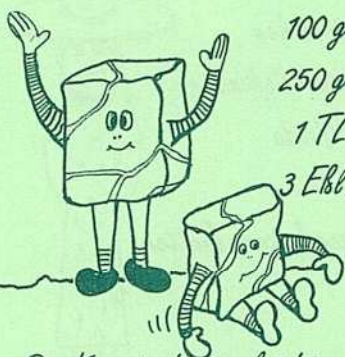
Im vorgeheizten Backofen überbacken, bis der Käse zu schmelzen beginnt. Mit Basilikum garnieren.



Klaudia Broscheid

Gefülltes Fladenbrot

- 3 Ebl. Kräuterbutter
- 3 hartgekochte Eier
- 100 g Miracel-Whip
- 250 g gewürfelter gekochter Schinken
- 1 TL Senf
- 3 Ebl. Schnittlauch
- Salz und Pfeffer



Die Kräuterbutter leicht auflösen und die Eier würfeln.
Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Fladenbrot durchschneiden. Den unteren Teil des Brotes mit der Masse bestreichen. Das Oberteil daraufsetzen und das Brot in Tortenstücke schneiden. Nun vorsichtig das Brot auf Alufolie setzen und bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

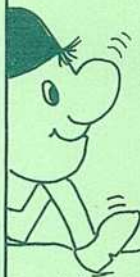


Brigitte Winterscheidt

Grünkernsoufflés mit Mandelsahne

für 6 Personen

130 g	Grünkernschrot (nicht zu fein gemahlen)
60 g	Butter
1/4 ltr.	Wasser mit Gemüsebrühwürfel würzen
4	Eier
100 g	geriebener Gouda
3/8 ltr.	Sahne
100 g	gemahlene Mandeln
je 1/2	Bund Dill, Schnittlauch und Petersilie
2	Eigelb Zitronensaft

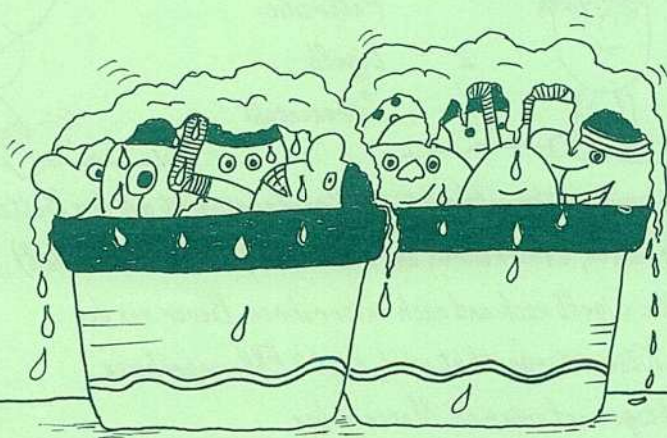


Wenn die Gemüsebrühe aufkocht, den Grünkernschrot mit der Butter aufkochen lassen, anterrühren und abbrennen (wie bei Windbeutel).
2 Eier und 2 Eigelb nach und nach anterrühren. Bevor nun der geriebene Käse untergerührt wird, erst 2 Eibl. wegnehmen.
Eiweiß schlagen und unter die Masse heben.

Souffléförmchen gut mit Butter einfetten und die Masse in die Förmchen füllen. Man kann sie auch mit Sonnenblumenkernen vorher austreuen. Auf die gefüllten Förmchen den restlichen Käse streuen. Den Backofen auf 200 Grad stellen und die Saftpfanne mit kochendem Wasser füllen (nicht zu voll, da kein Wasser überkochen soll). Die Förmchen hineinstellen und 30 Minuten backen.

Nun die Sahne aufkochen lassen, die Mandeln unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Von der Herdplatte nehmen, die Kräuter unterrühren und mit Zitronensaft abschmecken. Man kann auch noch 2 Eigelb unterrühren und die geschlagenen Eiweiß unter die Grünkernmasse heben (wenn der Cholesterin nicht zu hoch ist).

Als Vorspeise mit Salat oder auch mit Rotkohl zum Hauptgericht.



Christina Cuesta Schleder

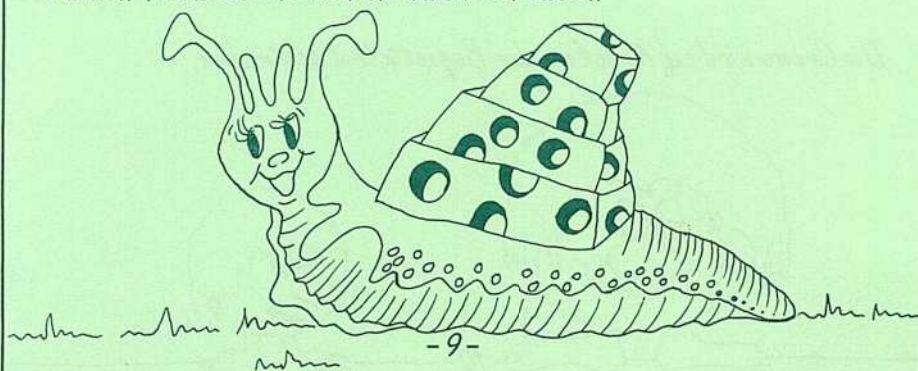
Käseschnecken

- 1 Paket Blätterteig (300 g)
- 100 g ger. Käse
- 1 Ei
- etwas Mehl



Die Blätterteigplatten übereinander liegen lassen und mit etwas Mehl ein wenig kleiner als DIN A3 ausrollen. Die einzelnen Teigplatten nun mit verschlagenem Ei bestreichen, mit 100 g ger. Käse bestreuen und zu einer Rolle ausrollen.

Diese in Scheiben schneiden, mit verschlagenem Ei einpinseln, dann auf ein mit Wasser abgespültes Blech legen und bei 250 Grad 10-12 Min. backen. Vom Blech nehmen und auskühlen lassen.



Klaudia Broscheid

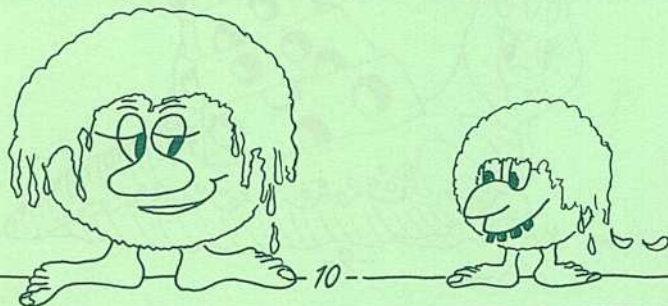
Kräckercreme

400 g	Philadelphia
200 g	Crème fraîche
2 Eßl.	Sahne
200 g	gekochter Schinken
	Salz und Pfeffer
5-10	Tropfen Tabasco
5-10	Tropfen Worcestersauce
1	Bund Schnittlauch



Philadelphia, Crème fraîche und die Sahne verrühren. Den Schinken würfeln und dazugeben. Abschmecken mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Worcestersauce. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren.

Die Creme wird auf Kräcker oder Baguettebrot gestrichen.



Anneliese Zumhoff

Partyblech

für 6-8 Personen

1,5 kg	gemischtes Hackfleisch
6	Eier
6	Zwiebeln
6	Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
250 g	Blütenzarte Haferflocken
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
je 1	Prise Cayennepfeffer u. Muskat
3-4 Ettl.	Paprikapulver, edelsüß
	Oliveöl zum Ausfetten

Das Hackfleisch mit den Eiern und den geschälten und fein gehackten Zwiebeln in eine Schüssel geben und gut miteinander verarbeiten.

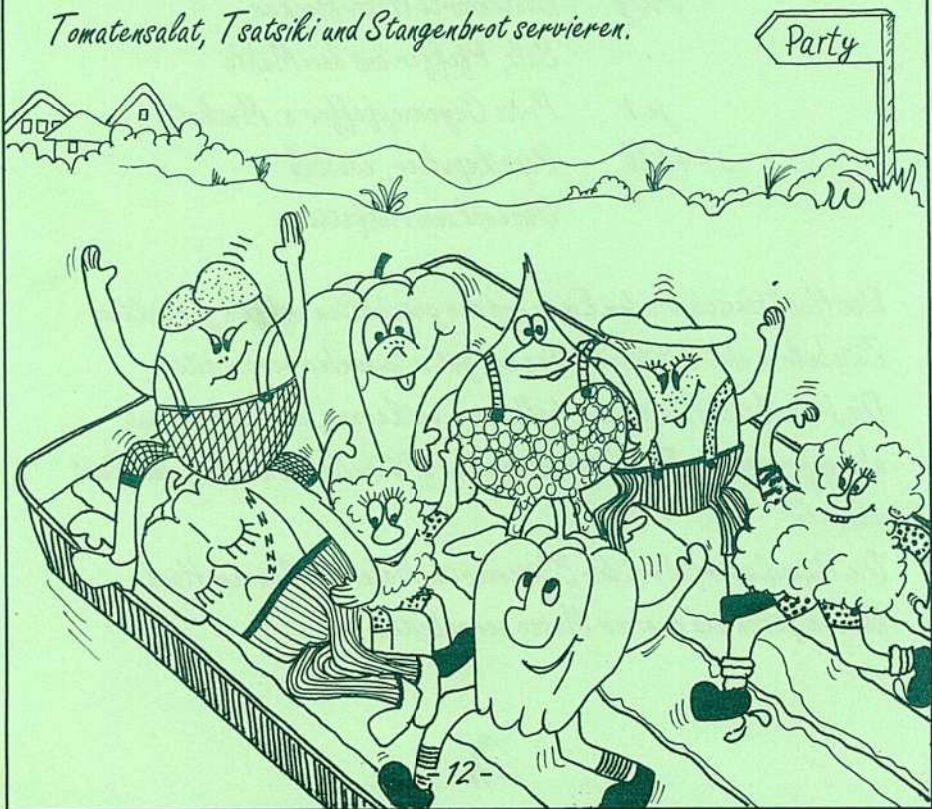
Die Paprikaschoten putzen, halbieren, entkernen, waschen und gut abtropfen lassen. Drei Paprikaschoten in Scheiben schneiden, den Rest würfeln.

Die Paprikawürfel mit den Blütenzarten Haferflocken zum Hackfleisch geben und zu einer Masse verarbeiten.

Die Masse mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Muskat und Paprikapulver kräftig würzen.

Ein Backblech mit Olivenöl ausfetten, den Teig darauf geben, glatt streichen, die Paprikastreifen gleichmäßig auf den Fleischteig geben, mit einigen Haferflocken bestreuen und das Ganze im auf 200-220 Grad vorgeheizten Backofen 30-35 Minuten backen.

Nach Ende der Garzeit das Partyblech herausnehmen, in Stücke schneiden, die Stücke dekorativ anrichten, ausgarnieren und mit Tomatensalat, Tsatsiki und Stangenbrot servieren.

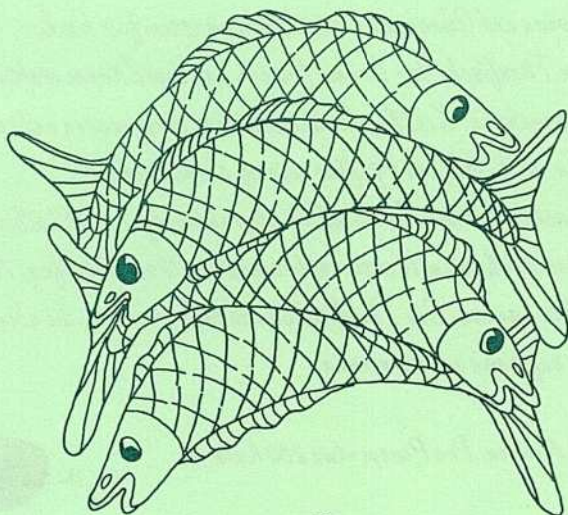


Gerlinde Limbach

Quark Sardinen Aufstrich

- 250 g Quark (20% Fett)
1. Dose Sardinen
1 mittelgroße Zwiebel
2 Gewürzgurken
3 hartgekochte Eier
 Salz und Pfeffer

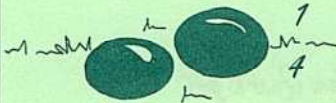
Alle Zutaten in kleine Würfel schneiden. Mit dem Quark gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Sylvia Mietz

Sandwich mit Thunfisch

- 2 Dosen Thunfisch im eigenen Saft
- 2 Ettl. Kapern (geht auch ohne)
- 20 schwarze Oliven ohne Stein
- 2 Ettl. Creme fraiche
- 4 Ettl. Zitronensaft
- 4 Knoblauchzehen
- Salz und Pfeffer
- 1 Baguettebrot
- 4 Blätter Endiviansalat



Den Thunfisch in einem Sieb gut abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Kapern und Oliven mit einem Küchenmesser fein hacken. Mit dem zerpfückten Thunfisch, der Creme fraiche und dem Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Knoblauchzehen schälen, dazupressen und sorgfältig anterziehen. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken.

Das Baguette in acht gleichgroße Stücke teilen und waagrecht halbieren. Salatblätter unter fließendem Wasser abbrausen und trockentupfen. Auf die unteren Brothälften geben. Die Thunfischcreme aufstreichen, die oberen Baguettehälften auflegen und servieren.

Zubereitung ca. 10 Minuten. Pro Person etwa 280 Kalorien.



Hilde Winkler

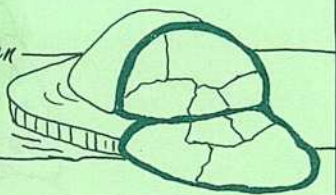
Schinkentorte

Eine Springform ($\varnothing 28$ cm) mit Blätterteig auslegen.

200 g	Fleischwurst (dünn geschnitten)
150 g	roher Schinken
125 g	Schweizer Käse

Alle Zutaten in der Form schichtweise verteilen. Petersilie und Zwiebeln in die Mitte geben. 3 Eier schlagen und darüber gießen.

200 g	gekochter Schinken
150 g	roher Schinken
125 g	Schweizer Käse



Diese Zutaten auch wieder schichtweise verteilen. Das Ganze mit Blätterteig abdecken und 3 Scheiben mageren Speck über den Blätterteig legen.

Die Torte ca. 1 Stunde zugedeckt und anschließend 30 Minuten offen bei 200 Grad backen.

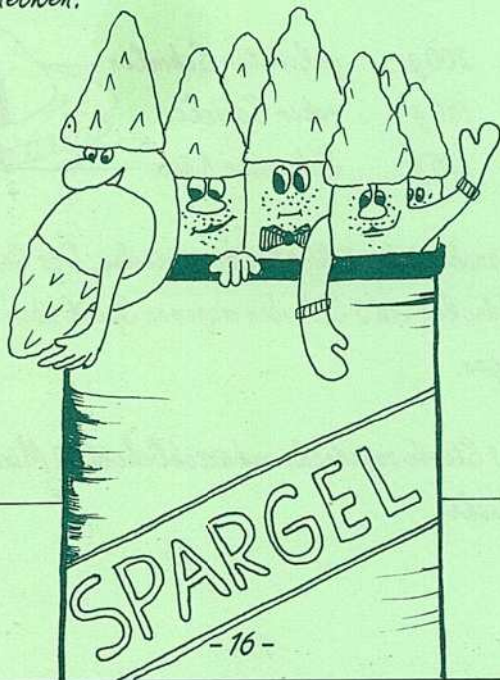
Anneliese Müller

Spargelcocktail

- 1 Dose Spargel schneiden
- 100 g gekochter Schinken
- 100 g Krabben

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermischen.

Mit 1 Ebl. Cognac, etwas Cayennepfeffer, Salz, etwas Pfeffer und Aromat abschmecken.



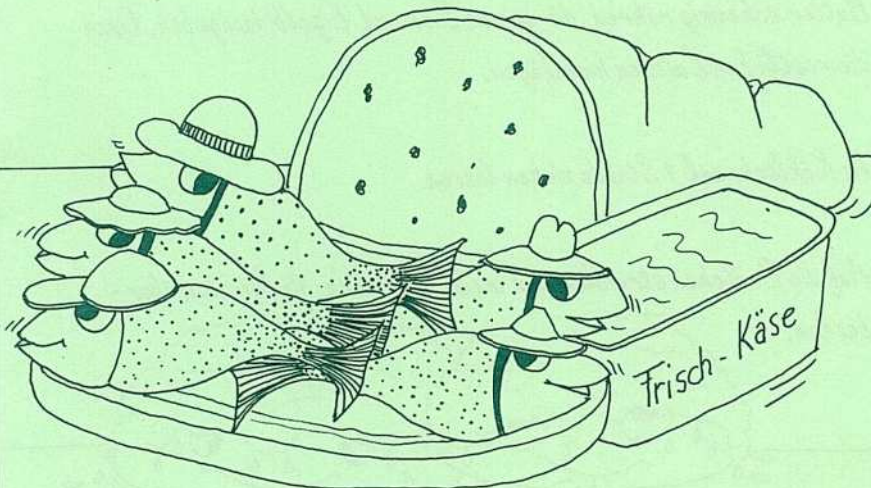
Elke Meis

Thunfisch-Creme

- | | |
|-------|----------------------|
| 400 g | Frischkäse |
| 1 | Dose Thunfisch in Öl |
| 1 | kleine Zwiebel |

Den Thunfisch gut abtropfen lassen. Die Zwiebel fein hacken.
Alle Zutaten miteinander vermischen.

Diese Creme schmeckt gut zu Kracker oder Weißbrot.



Brigitte Jacobs Hombeuel

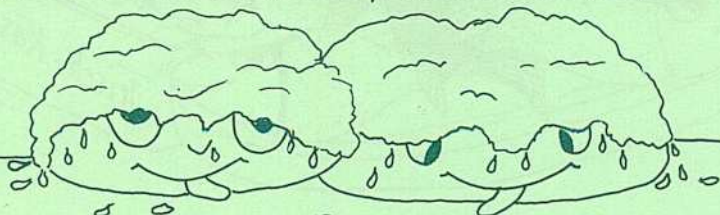
Überbackene Brötchen

- 12 Brötchen
- 375 g Gouda oder Edamer
- 375 g gekochter Schinken
- 4 Eier
- 2 Eigelb
- 250 g Butter
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer, Zwiebelwürfel und Petersilie

Butter schaumig rühren, die ganzen Eier und Eigelb dazugeben. Dann die restlichen Zutaten hinzufügen.

Im Kühlschrank 1 Stunde ziehen lassen.

Auf die Brötchen streichen und bei 220 Grad ca. 15 Minuten überbacken.



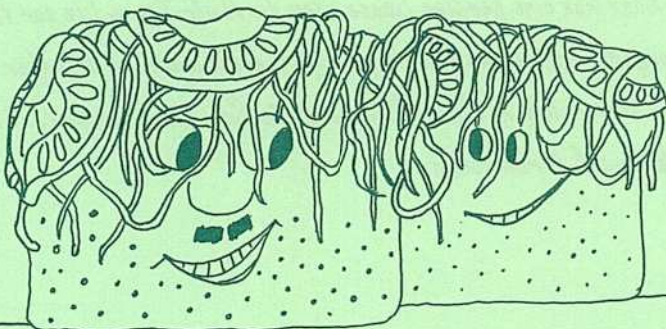
Anke Löbach

Überbackener Schafskäse

- 4 Scheiben Schafskäse
 - 4 Tomaten
 - 2 Zwiebeln
 - 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl, Salz, Pfeffer und
Oregano (oder frische Kräuter)

Den Käse in eine flache Auflaufform legen und leicht pfeffern.
Mit Tomatenscheiben und Zwiebelringen belegen, Knoblauch
darüber pressen, würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.
Heiß mit Weißbrot servieren.



Brigitte Jacobs Hombeaël

Zucchini-Puffer

Pro Person:

1 kleine Zucchini

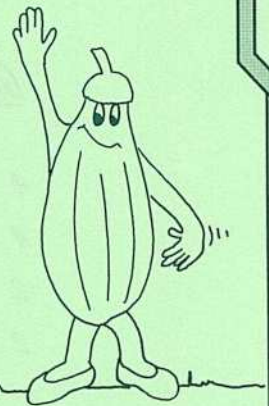
1 kleine Zwiebel

Dill

20 g Mehl

1 kleines Ei

Salz, Pfeffer und Öl zum backen



Die Zucchini raspeln (nicht zu fein), die Zwiebel würfeln und den Dill hacken. Anschließend mit den übrigen Zutaten vermischen, so daß ein glatter Teig entsteht. In einer Pfanne Öl erhitzen und darin mehrere kleine Puffer von jeder Seite 2-3 Minuten backen, bis sie goldbraun sind.

Dazu kann man eine fertige Sauce oder die Aioli-Sauce (je zur Hälfte Mayonnaise und Creme fraiche, einige Knoblauchzehen, Pfeffer und kaum Salz) reichen. Die selbstgemachte Sauce muß einige Zeit im



Kühlschrank durchziehen.

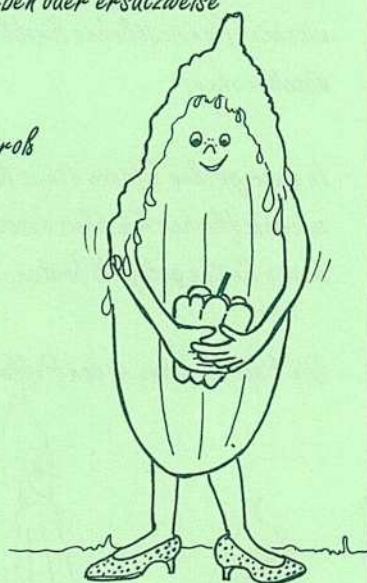
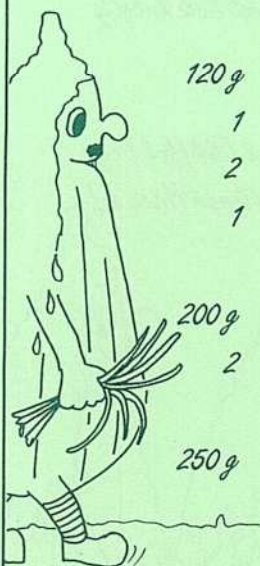


Gerlinde Limbach

Zucchini-puffer mit Paprikasahne

für 2 Personen

- | | |
|--------|---|
| 1 | Ei |
| 1 | Eigelb |
| 3 Ebl. | Sahne |
| 4 Ebl. | trockener Weißwein oder ersatzweise |
| 4 Ebl. | Wasser und 1 TL Zitronensaft |
| 30 g | Parmesan, frisch gerieben oder ersatzweise
Gouda |
| 120 g | Weizen, fein gemahlen |
| 1 | grüne Paprika, mittelgroß |
| 2 | kleine reife Tomaten |
| 1 | Bund Schnittlauch |
| | etwas Dill |
| 200 g | saure Sahne |
| 2 | Knoblauchzehen |
| | Salz, Cayennepeffer |
| 250 g | junge Zucchini |
| | Kokosfett zum braten |



Das Ei, das Eigelb, die Sahne, den Wein oder das Wasser mit dem Zitronensaft, den Käse und das Vollkornmehl zu einem dickflüssigen Teig verrühren. Den Teig zugedeckt etwa 30 Minuten quellen lassen.

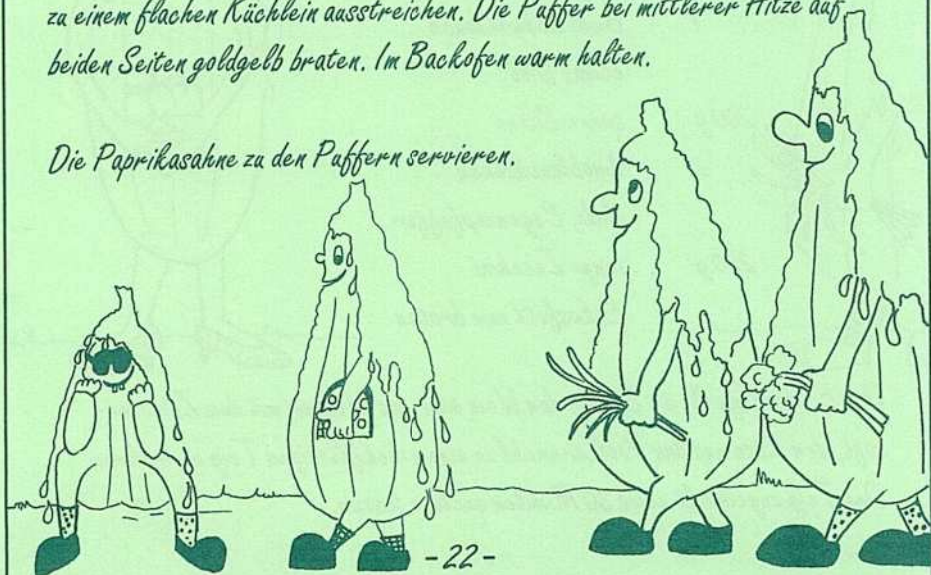
Für die Paprikasahne die Paprikaschote waschen, halbieren und entkernen. Die Tomaten waschen und halbieren; dabei die Stielansätze entfernen, das Innere herauslösen und anderweitig verwenden. Die Paprika- und die Tomatenhälften fein würfeln.

Den Schnittlauch fein schneiden. Alle Zutaten unter die saure Sahne rühren. 1 Knoblauchzehe dazupressen. Die Paprikasahne mit Salz und Cayennepfeffer kräftig abschmecken. Danach kühl stellen.

Für die Puffer die Zucchini waschen, grob raspeln und unter den Teig mischen. Den restlichen Knoblauch dazupressen. Den Teig mit Salz kräftig abschmecken.

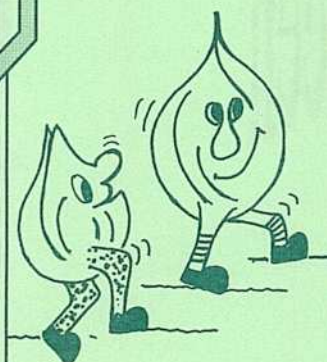
In einer großen Pfanne etwas Kokosfett erhitzen. Jeweils 2 Eßlöffel Teig zu einem flachen Küchlein ausstreichen. Die Puffer bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldgelb braten. Im Backofen warm halten.

Die Paprikasahne zu den Puffern servieren.



Rita Schöneberg

Zwiebelkuchen



30 g
1 Teel.
1 Ebl.
1/4 ltr.

500 g

80 g

500 g

100 g

2

2 Ebl.

Hefe

Salz

Zucker

Milch

Mehl

Batter oder Margarine

Zwiebeln

Räucherspeck

Eier

Milch

Salz and Paprika



Die Hefe mit Salz glattrühren. Zucker und lauwarme Milch dazugeben. Mehl mit Margarineflöckchen mischen. Mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig ausrollen. Ein gefettetes Backblech damit belegen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Den Speck würfeln und die Eier mit der Milch verquirlen. Mit wenig Salz and viel Paprika würzen. Die Zwiebelringe and die Speckwürfel auf dem gegangenen Teig verteilen. Die Eiermilch über die Speckwürfel gießen and den Zwiebelkuchen bei 220 Grad im Backofen 25 Minuten goldgelb backen.

Der Zwiebelkuchen schmeckt am besten, wenn er ganz frisch ist!

Suppen und Saucen

Suppenbinden

Es rätselt rum der Friederich:
wie binde eine Suppe ich?
Damit - laut Gattin - sie soll sein:
Cremig, sämig, sahnig fein!

Da funkt es in dem Denkerhirn!
Er holt sich eine Rolle Zwirn,
'nen Bindfaden und unerschrocken
das Stopfgarn seiner Wandersocken.

Beginnt zu binden... es ist schwer.
Bald muß ein langer Strick noch her.
Da schallt ein wütend "Donnerkeil,
da hol' ich eben noch ein Seil!"

Doch nichts... der arme Friederich,
der ärgert sich ganz fürchterlich.
Und kippt die Suppe voller Wut
der Gattin in den Sonntagshut.

Annelore Broscheid

Monika Schleder

Bohnensuppe a la "Al-Di"

für ca. 8 Personen

- 1 P. Gelderländer Bauchspeck
- 4 Zwiebeln
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 3 Paprikaschoten (rot, grün, gelb)
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 1 P. Cabanossi
- Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer

Den Bauchspeck würfeln und in einem großen Topf anbraten. Die Zwiebeln in Ringe schneiden und unterrühren. Die Paprika in Streifen schneiden und mit den Tomaten dazugeben. Nun kurz aufkochen lassen. Jetzt die Bohnen (mit Brühe) dazugeben und mit den in Scheiben geschnittenen Cabanossi kräftig durchrühren. Heiß halten, nicht mehr kochen lassen. Zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzig abschmecken.



Marlene Radermacher

Biersuppe



1 ltr.	Milch
1 Prise	Salz
4 Eßl.	Zucker od. Sionon (Diabet.)
1 Päck.	Vanillepuddingpulver

Aus den obigen Zutaten eine Suppe kochen.
Dann eine halbe Flasche Bier langsam dazugeben.



Renate Wolter

Chilisuppe

- 
- | | |
|---------|-----------------------------|
| 500 g | Gehacktes |
| 2 | grüne Paprikaschoten |
| 3 | große Zwiebeln |
| 1 | kleine Dose Tomaten oder |
| 1 P. | passierte Tomaten |
| 1 | Dose Kidneybohnen |
| 1 Teel. | Salz |
| 1 | Lorbeerblatt |
| ½ Fl. | Chili- oder Schaschliksauce |
| 4 Teel. | Öl |
| | etwas Chilipulver |
- 

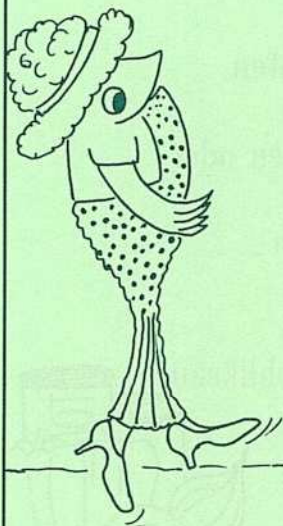
Gehacktes in Öl anbraten und die gewürfelten Paprika und Zwiebeln zugeben. Salz und das Lorbeerblatt beifügen. Die restlichen Zutaten nach und nach hineinrühren.

Die Suppe 1 Stunde köcheln lassen und mit Chilipulver abschmecken.

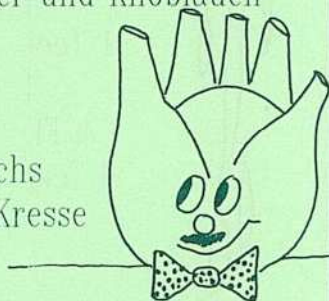
Die Suppe kann 1 Tag vorher fertig zubereitet werden.

Anneliese Müller

Fenchelcremesuppe mit Räucherlachs und Kresse



- 1000 g Fenchel
- 200 g Kartoffeln
- 1/2 ltr. heiße Brühe
- 1/8 ltr. Weißwein
- Salz, Pfeffer und Knoblauch
- 1 Prise Muskat
- 1/4 ltr. Sahne
- 40 g Butter
- 100 g Räucherlachs
- 1 Kästchen Kresse



Fenchel und Kartoffeln in kleine Stückchen schneiden und mit der Brühe, Wein, Pfeffer, Knoblauch und Muskat zum Kochen bringen und ca. 25 Minuten kochen lassen. Dann alles durch ein Sieb passieren und die Butter unterschlagen.

Die Sahne steif schlagen, unter die Suppe heben und abschmecken.

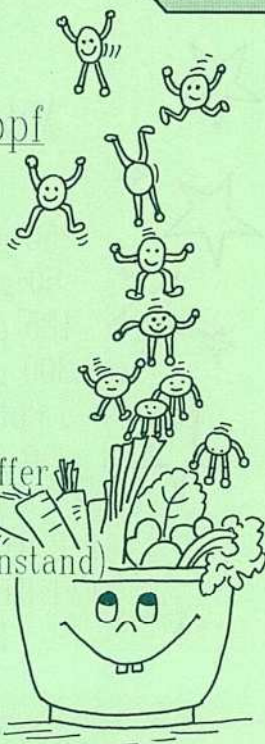
Sofort mit in Streifen geschnittenem Räucherlachs und Kresse servieren.

Suppe nicht zu lange stehen lassen, sonst bekommt sie eine Haut.

Sylvia Mietz

Linsen-Kohl-Eintopf

400 g	Weißkohl
250 g	Möhren
250 g	Kartoffeln
150 g	Porree
2 Eßl.	Butterschmalz
125 g	rote Linsen
	Salz, weißer Pfeffer
200 ml	Tomatensaft
3/4 ltr.	Gemüsebrühe (Instand)
1/2 Bund	Petersilie
50 g	Parmesankäse
ca. 2 Eßl.	Weinessig



Den Weißkohl putzen, waschen und in Stücke schneiden. Möhren und Kartoffel schälen und waschen. Porree putzen und waschen. Das Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden und das Schmalz erhitzen. Den Weißkohl darin unter Wenden ca. 10 Minuten schmoren. Das Gemüse und die Linsen zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Tomatensaft und Brühe ablöschen. Aufkochen und ca. 20 Minuten garen.


Die Petersilie waschen, trockenschütteln und hacken. Den Parmesankäse reiben. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken. Die Petersilie darüberstreuen und den Käse dazureichen.

Zubereitung: ca. 45 Minuten. Etwa 300 Kalorien/Person.

Nicole Wimmer

Mitternachts-Suppe

für 4 Personen



250 g	gemischtes Gehacktes
50 g	Palmin
125 g	Cabanossi
ca. 300 g	Gemüsezwiebeln
3 Eßl.	Tomatenmark
250 g	grüne Paprika
1	Dose rote Bohnen
1/2 ltr.	Wasser
1/4 ltr.	Rotwein
2	Brühwürfel
	Salz, Paprika (mild), Chilipulver oder Tabasco

Das Gehackte in Palmin kräftig anbraten, die Wurst in Scheiben schneiden und die Zwiebeln grob hacken. Alles zum Gehackten geben und gut durchbraten.

Dann das Tomatenmark und den in dünne Streifen geschnittenen Paprika dazugeben und kurz mitbraten. Die Bohnen abgießen und die Flüssigkeit mit Wasser auf 1/2 ltr. auffüllen. Den Rotwein und die Brühwürfel hinzugeben und einmal aufkochen lassen.

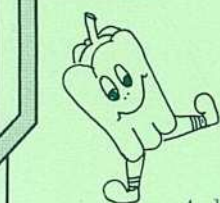
Das Gehackte mit Wurst, Zwiebeln, Paprika und die Bohnen dazugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Mit den Gewürzen abschmecken.

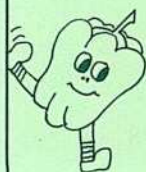
Schmeckt aufgewärmt am besten.

Doris Gilgen

Gyros-Suppe



1 kg "Gyros" geschnetzeltes
Schweinefleisch



1 Knoblauchzehe

250 g Sahne

4 große Paprikaschoten, z. B. rot,
grün, gelb



2 Zwiebeln

1 Eßl. Margarine

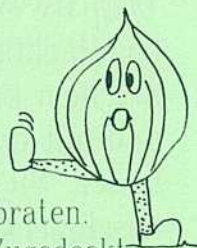
1 Beutel Zwiebelsuppe "f. 3/4 ltr.
Feinschmecker-Art"



8 Eßl. Zigeuner- oder Chilisauce

100 g Sahne-Schmelzkäse

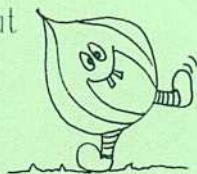
1/2 Teel. getrockneter Thymian



Das Fleisch portionsweise 10 Minuten kräftig anbraten.
Abkühlen lassen und die Sahne darübergießen. Zugedeckt
über Nacht kaltstellen.

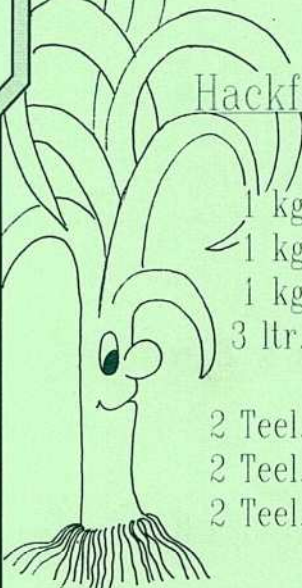
Fett in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch
und Paprika andünsten. Mit 1 1/4 ltr. Wasser ablöschen,
Suppenpulver einrühren und aufkochen lassen. Sauce,
Käse und Thymian einrühren und ca. 10 Minuten köcheln
lassen.

Gyros in die Suppe geben und alles nochmals gut
durchkochen.



Klaudia Broscheid

Hackfleisch-Porree-Suppe

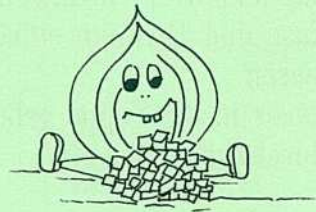


1 kg	Hackfleisch
1 kg	Zwiebeln
1 kg	Porree
3 ltr.	Brühe (2 ltr. Brühe, wenn es ein Eintopf werden soll)
2 Teel.	Thymian
2 Teel.	Paprika
2 Teel.	Oregano

Das Hackfleisch und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln kräftig anbraten. Die Porreeringe dazugeben und mit der Brühe auffüllen. 30 Minuten köcheln lassen. Mit Thymian, Paprika und Oregano abschmecken.

Vor dem Servieren mit 800 g Schmelzkäse verfeinern. Alternativ dazu: 400 g Schmelzkäse und den Rest mit Sahne auffüllen.

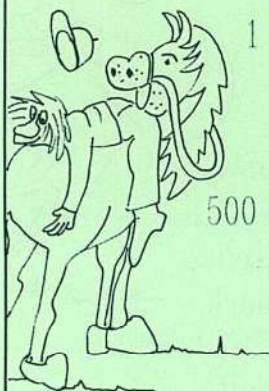
Beilagen: Reis oder Baguettebrot



Christiane Siekmann

Reitersuppe

für 10 Personen



1 kg	Rindergehacktes
5	dicke Zwiebel
	Salz, Pfeffer und Paprika
2	Dosen Ochenschwanzsuppe
500 ml	Tomatenketchup
1	Dose Ananas mit Saft
2	Gläser Tomatenpaprika
1	Dose Champignons
1	Glas Sojakeimlinge



Das Gehackte und die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln anbraten und kräftig mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

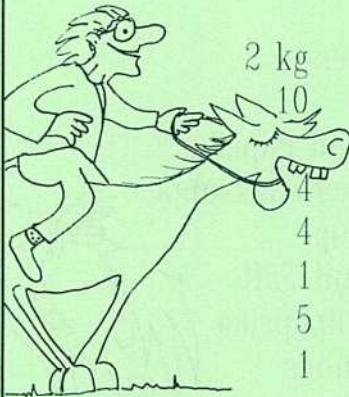
Die übrigen Zutaten hinzugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Tabasco und Paprika abschmecken.:

Dieses Gericht eignet sich gut, wenn man viel Besuch bekommt und wenig Zeit zum kochen hat!

Elfriede Otto

Reitersuppe

für 20 Personen



- | | |
|------|---|
| 2 kg | Gehacktes |
| 10 | dicke Zwiebeln |
| | Salz und Pfeffer |
| 4 | Dosen Ochsenschwanzsuppe |
| 4 | Dosen Wasser |
| 1 | gr. Dose Tomatenketchup |
| 5 | kl. Dosen Tomatenmark |
| 1 | kl. Dose Ananas in Stücke (noch
zerkleinern, etwas Saft) |
| 3 | kl. Dosen Paprika rot mit Saft |
| 2 | Dosen Pilze ohne Saft |
| 1 | Dose Pilze mit Saft |

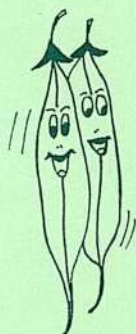


Das Gehackte und die kleingeschnittenen Zwiebeln anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die übrigen Zutaten hinzugeben und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika, Curry und Tabasco abschmecken.

Ida Weber

Sauerbohneintopf "rheinische Art"



- 1 Paket Sauerbohnen
- Salzkartoffel
- 100 g durchwachsener Speck in Würfel
- 1 Eßl. Butter
- 2 - 3 Zwiebeln
- Salz und Pfeffer

Die Sauerbohnen in Wasser abkochen und abschütten. Die Salzkartoffeln garen und pürieren (das Kartoffelwasser bitte auffangen). Das Kartoffelpüree und die Bohnen mit dem Kartoffelwasser vermengen.

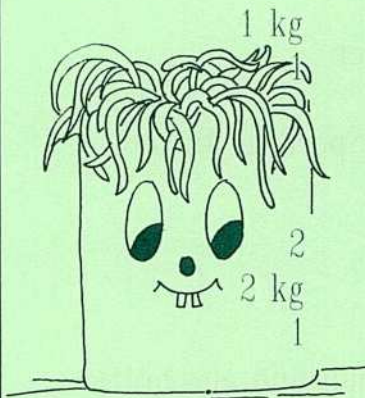
Der durchwachsene Speck wird mit der Butter in einer Pfanne ausgebraten.

Die Zwiebelwürfel im Fett glasig werden lassen. Dann alles unter den Eintopf mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Monika Ennenbach

Sauerkraut-Suppe



1 kg

Kasseler

Dose Sauerkraut

Speck und Zwiebeln

Wacholderbeeren, Nelken und

Lorbeerblatt

2

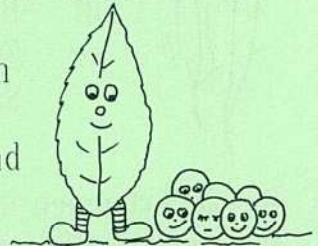
Knoblauchzehen

2 kg

Kartoffeln

1

Becher Schmand



Das Fleisch kochen und in Würfel schneiden.

Das Sauerkraut in Speck und Zwiebeln dünsten.

Anschließend Wacholderbeeren, Nelken, Lorbeerblatt und die Knoblauchzehen dazugeben.

Die Kartoffeln kochen, pürieren und mit der Brühe vom Kasseler und dem Sauerkraut verrühren. Die Fleischwürfel dazugeben, den Schmand unterrühren und herzhaft abschmecken.

Wer es scharf liebt, kann 2-3 kleingeschnittene Peperoni dazugeben.

Monika Schleder

Sauerkrautsuppe mit Knoblauchmayonnaise

ergibt 10 Portionen

- 6 Gemüsezwiebeln würfeln
- 6 große Gewürzgurken würfeln
- 6 Eßl. Öl
- 1,5 kg Hackfleisch
- 1 große Dose Sauerkraut
(Abtropfgewicht 800 g)
- 6 Eßl. Tomatenmark
- 2 Eßl. Sambal Olek (oder Tabasco)
- 3 ltr. Brühe
- Salz, Pfeffer, Kümmel und Kräuter
der Provence

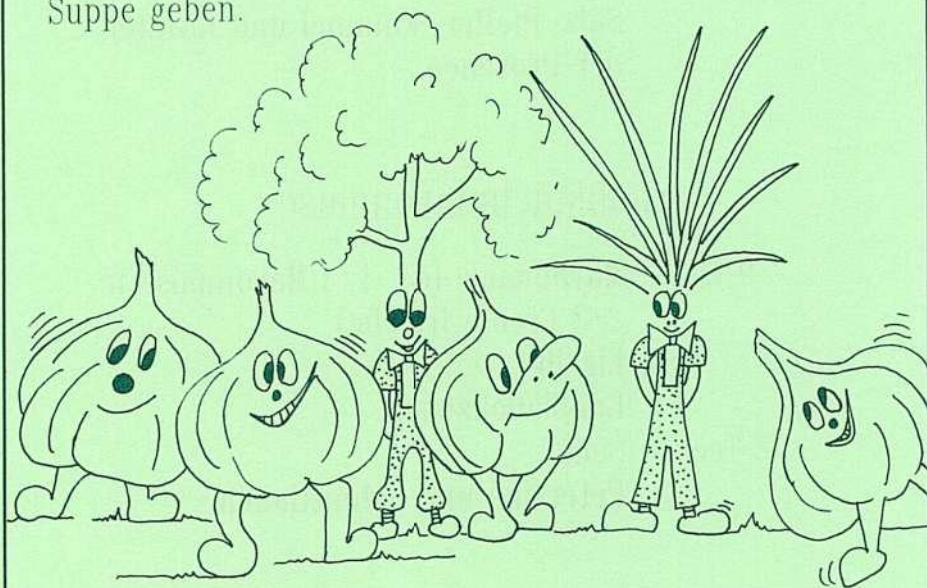
Knoblauchmayonnaise

- 9 Eßl. Mayonnaise (od. 1/3 Mayonnaise u.
2/3 Creme fraiche)
- 2 Eigelb
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Teel. Senf
- Petersilie und Schnittlauch

Die Zwiebeln in Öl andünsten. Das Hackfleisch zugeben und mitbraten. Sauerkraut, Tomatenmark, Sambal Olek, in Würfel geschnittene Gurken und die Brühe hinzufügen und aufkochen lassen. Dann 15–20 Minuten köcheln lassen. Mit den Gewürzen und den Kräutern abschmecken.

Mayonnaise, Eigelb, zerdrückte Knoblauchzehen, gehackte Petersilie und Senf vermischen.

Beim Servieren 1 Eßl. Knoblauchmayonnaise, gehackte Petersilie und Schnittlauchröllchen auf die Suppe geben.



Marlene Radermacher

Weinsuppe

1 Fl.	Weißwein
1 Fl.	Wasser
1 Prise	Salz
5 Eßl.	Zucker oder Sionon (Diab.)
1 Pckch.	Vanillepuddingpulver
1	Ei

Aus Weißwein, Wasser, Salz, Zucker und Vanillepuddingpulver eine Suppe kochen.

Danach das Ei trennen u. den Dotter zur Suppe geben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und auf die Suppe geben.



Elfriede Limbach

Ananas-Sauce für Schinken- und Schweinebraten

- 1 Tasse brauner Zucker
- 1 Dose Ananas 225 gr.
- 2 Eßl. Zitronensaft
- 1 Eßl. Senf
- 1 Eßl. Mondamin

Ananas mit Saft im Mixer pürieren.
Bei mittlerer Hitze alle Zutaten unter ständigem Rühren zum Kochen bringen.

1 Minute kochen und rühren. Dann ist die Sauce fertig.

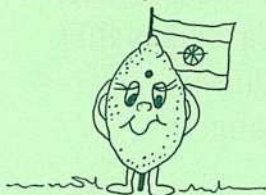
Die Sauce hält einige Wochen im Kühlschrank.



Angelika Limbach

Fonduesaucen

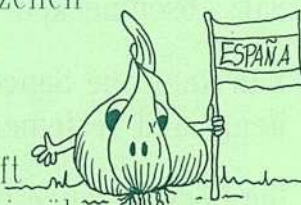
Chantillysauce: 1 Tasse süße Sahne
Salz
1 Tasse Mayonnaise
1/2 Zitrone entsaften
1 Teel. Curry



Die Sahne mit etwas Salz steif schlagen. Dann die übrigen Zutaten dazugeben.

Diese Sauce ist sehr schnell zubereitet.

Aiolisauce: 4 Knoblauchzehen
1/2 Teel. Salz
2 Eigelb
1 Teel. Wasser
1/2 Teel. Zitronensaft
1 - 1 1/2 Tassen Speiseöl



Die Knoblauchzehen sehr fein hacken und mit dem Salz zerdrücken. Dann Eigelb, Wasser und Zitronensaft mit der Knoblauchmasse vermischen.

Anschließend das Öl tropfenweise zugeben, bis die Sauce dick und hell wird.

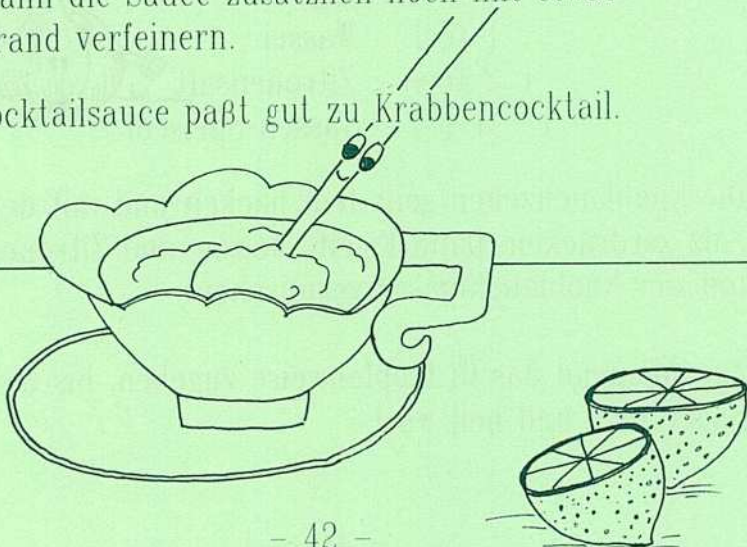
<u>Cocktailsauce:</u>	4 Eßl.	Mayonnaise
		Zitronensaft
	3 Eßl.	Ketchup oder Chilisauce
		einige Tropfen Tabasco oder
	1	Messerspitze Cayennepfeffer
	1 Eßl.	Cumberlandsauce
	125 g	geschlagene Sahne
		Salz

Die Mayonnaise mit wenig Zitronensaft, Ketchup, Tabasco und Cumberlandsauce verrühren.

Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben und mit Salz abschmecken.

Man kann die Sauce zusätzlich noch mit etwas Weinbrand verfeinern.

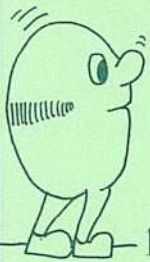
Die Cocktailsauce paßt gut zu Krabbencocktail.



Katharina Ditscheid

Remouladentunke

- | | |
|----------|--------------------------------|
| 2 | hartgekochte Eier |
| 1 | rohes Eigelb |
| 1/8 ltr. | Öl |
| 1 Eßl. | Senf |
| | Essig oder Zitrone |
| 1 Teel. | feingehackte Zwiebeln |
| 1 Eßl. | Kapern |
| 2 | kleingeschnittene saure Gurken |
| 1 Eßl. | Sardellen |
| | Salz, Pfeffer |
| 1/8 ltr. | saure Sahne oder Schmand |



Die hartgekochten Eigelb durch ein Haarsieb passieren und mit dem rohen Eigelb verrühren. Dann das Öl langsam unterrühren. Die Sahne oder den Schmand mit Senf, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das gekochte Eiweiß in kleine Würfel schneiden. Die kleingeschnittenen Gurken, die Kapern und die Sardellen dazugeben.

Die Sardellen kann man auch weglassen.

Fleischgerichte

Rudi das Schwein

Schwein Rudi packt den Koffer.
Ging weg von seinem Hof.
Er fand die ganzen Leute
und Komp auch - richtig doof.

Er wollte was erleben,
die weite Welt besehn.
Einmal im Schweineleben
in eine Stadt reingehn.

Bald kam er an in Oberpleis
und war von allen Socken
Da sah er auf der Wiese links
Paar blöde Gänse hocken.

Und etwas weiter querfeldein
da brüllten viele Rinder.
Ein Hund hielt Wache mit Gebell
und hatte sieben Kinder.

Hier traf er auch manch dummes Schaf,
sah jede Menge Pferdemit

Und sah auch, dass woanders es...
nicht anders als daheim so ist!

Annelore Broscheid

Ida Weber

Chili con Carne

- 2 EBl. Öl
2 Zwiebeln
400 g Hackfleisch halb und halb
1 kleine Dose geschälte Tomaten
oder Tomatenmark
1 EBl. Paprika, edelsüß
1 Dose braune oder rote Bohnen
2 EBl. Tomatenmark
2 Teel. Salz
1/2 Teel. Cayennepfeffer
1 Teel. Worcestersauce
ca. 1 Teel. Stärkemehl



Die kleingeschnittenen Zwiebeln in Öl glasig braten, das Hackfleisch dazugeben, bis es krümelig zu werden beginnt. Dann die Tomaten und das Paprikapulver hinzufügen.

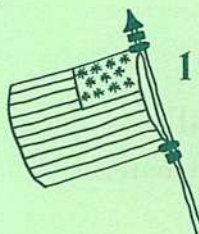
Die Bohnen und das Tomatenmark unterrühren und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Cayennepfeffer und Worcestersauce abschmecken und mit Mondamin binden.

Beilagen: Langkornreis, Salat, Kartoffel oder Spaghetti

Elfriede Limbach

Flache Rippchen - Barbecue Spareribs

für 4 Personen



1 1/2 kg	Schälrippchen
1	mittlere Zwiebel, gehackt
1 EBL.	Margarine
1 EBL.	Essig
1 EBL.	Zucker
3 EBL.	Zitronensaft
1/2 EBL.	Senf
1	Tasse Wasser
1/2	Tasse Sellerie, fein gehackt
2 Teel.	Salz
1	Prise Cayennepfeffer
2 EBL.	Worcestershire Tomatenketchup



Die Rippchen vom Metzger in kleine Stücke hacken lassen. Mit einem feuchten Tuch abputzen. Auf ein Backblech legen und 30 Minuten bei mittlerer Hitze im Backofen backen.

Inzwischen Zwiebeln und Sellerie 5 Minuten dünsten. Alle anderen Zutaten gut verrührt hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Danach über die Rippchen gießen und noch 1 Stunde backen. 15 Minuten vor der Garzeit mit Tomatenketchup gut bepinseln.

Beilagen: Baguettebrot und Salate

Josefine Limbach

Geschmorte Hochrippe

für 4 Personen



- | | |
|----------|--|
| 1 1/2 kg | Hochrippe mit Knochen |
| | Salz u. Pfeffer aus der Mühle |
| 4 Eßl. | Butterschmalz |
| 2 | Zwiebeln |
| | etwas Petersilie, Thymian und Lorbeerblatt |
| 1 Eßl. | Tomatenmark |
| 1/8 ltr. | Rotwein |
| 1/4 ltr. | Rinderbrühe |

Hochrippe mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter im erhitzten Butterschmalz anbraten. Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und mitrösten. Kräuter und Tomatenmark dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und die Brühe angießen. Die Hochrippe mit dem Knochen nach unten liegend zugedeckt im Bräter in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180 - 200 Grad ca. 1 Stunde schmoren lassen. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen und warmstellen. Den Fond durch ein Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben vom Knochen runterschneiden und mit der Sauce servieren.

Beilagen: pochierte Birnen mit Johannisbeeren



Mathilde Ditscheid

Hammelkeule

(wie Wild zubereitet)

Die Keule wird zwei Tage lang in gesalzener Buttermilch eingelegt.

Zur gleichen Zeit (möglichst zwei Tage früher) folgende Essenz ansetzen:

- | | |
|--------|----------------------------------|
| 2 Glas | Rotwein |
| | gestoßene Wacholderbeeren |
| | gestoßene Gewürzkörner |
| | gemahlener Thymian |
| 1 | Knoblauchzehe |
| | Kräuter der Provence (ein wenig) |
| | Schnittlauch (wenn vorhanden) |
| 2 | Zwiebeln, gerieben |

Einen Tag vor der Zubereitung den Braten solange mit dieser Flüssigkeit (vorher durchsieben) bestreichen, bis sie aufgebraucht ist.

In einem Bräter ziemlich viel Speck auslassen, Butter dazugeben, leicht anbräunen und dann den Speck herausnehmen. In diesen Bratenfond die Keule legen, mit fettem Speck spicken und mit Salz bestreuen.

Die ersten 1 1/2 Stunden läßt man die Keule zugedeckt in der Bratröhre (zuerst 200 Grad, dann 170/180 Grad) mürbe werden und gießt zwischendurch saure Sahne und Bratenfond dazu.

Dann zwei kleingeschnittene Zwiebeln dazugeben.

Nach dieser Zeit den Deckel entfernen und noch ca. 1 Stunde unter fleißigem Begießen braunbraten und nochmals saure Sahne in den Sud einrühren.

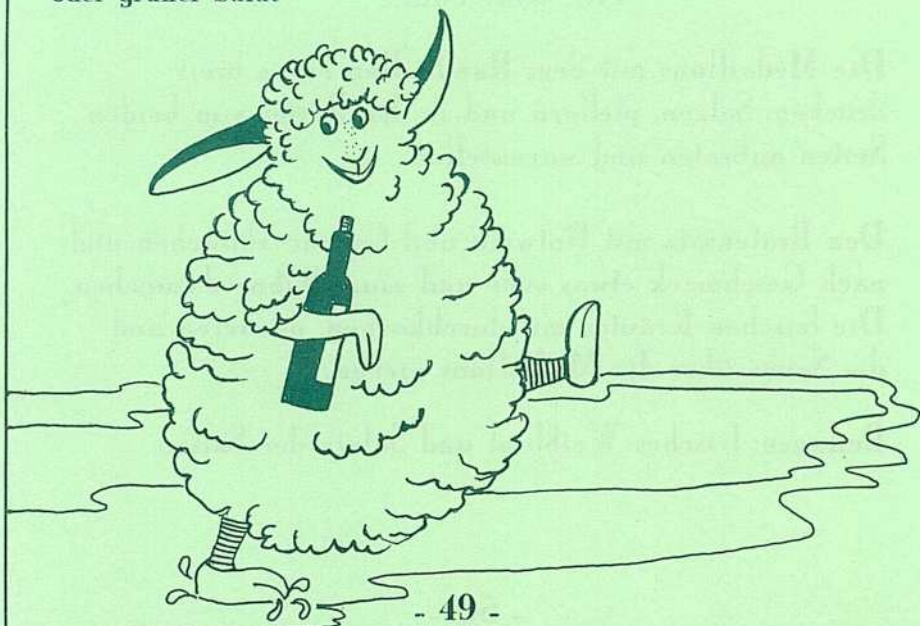
In dieser Zeit kann man kleine Zwiebeln mitschmoren, mit denen der fertige Braten garniert wird.

Die Hammelkeule und die Zwiebeln herausnehmen. Die Sauce, wenn nötig, mit etwas Brühe oder Rotwein anrühren und durch ein Sieb streichen.

Mit Salz, Pfeffer und süßer Sahne binden.

Beilage:

Griechischer Salat: Gurken, Tomaten, Schafskäse (gebröckelt) und Zwiebeln mit süßer Sahne und Joghurt (Salz, Pfeffer, 1 Pr. Zucker, Zitronensaft und Petersilie)
oder grüner Salat



Marlies Meier

Heidschnucken-Medaillons

für 4 Personen



- 12 Medaillons á 60 gr. (filierter Rücken in 2 cm dicke Scheiben schneiden)
Salz, Pfeffer
50 g Butter
1/8 ltr. Rotwein
4 cl Cognac oder Weinbrand (je nach Geschmack bis zu 1 Eßl.)
Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin
Thymian
evtl. saure Sahne

Die Medaillons mit dem Handballen etwas breit drücken. Salzen, pfeffern und in der Butter von beiden Seiten anbraten und warmstellen.

Den Bratensatz mit Rotwein und Cognac ablöschen und nach Geschmack etwas süße und saure Sahne dazugeben. Die frischen Kräuter mit durchkochen, passieren und die Sauce über die Medaillons gießen.

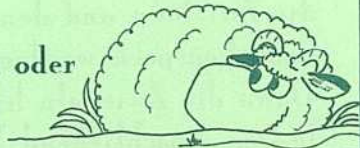
Beilagen: frisches Weißbrot und Salate der Saison

Marlies Meier

Heidschnuckenbraten

für 4 Personen

2 kg	Heidschnuckenkeule
1/2 ltr.	Buttermilch
	Salz und Pfeffer
50 g	Butter
4	Wacholderbeeren
1	Becher Creme fraiche
1	Dose Pfifferlinge
1/8 ltr.	Rotwein
1/8 ltr.	Wasser
evtl. 1 Teel.	Preiselbeeren oder
1	Schuß Sherry



Die Keule wird über Nacht in Buttermilch eingelegt. Am Morgen muß man sie mit Küchenkrepp abtrocknen, salzen und pfeffern. Anschließend die Butter im Bräter erhitzen und die Keule rundum darin bräunen.

Danach die Wacholderbeeren zum Braten geben und den Bräter in den Backofen schieben. Nach 1 1/2 Std. den Becher Creme fraiche darübergießen. Wenn die Sahne gebräunt ist, gibt man die Pfifferlinge dazu. Dann nach und nach den Rotwein und das Wasser dazugießen und eine weitere Stunde braten. Zwischendurch öfters mit dem Bratensaft begießen. Zum Verfeinern kann die Sauce mit den Preiselbeeren oder dem Sherry abgeschmeckt werden.

Beilagen: Salzkartoffel oder Kroketten

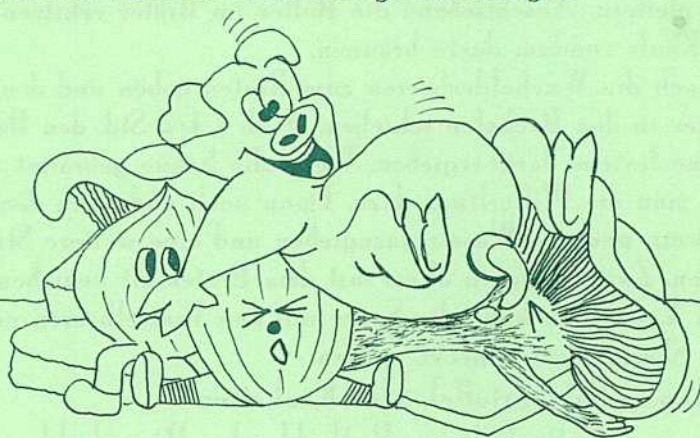
Butterbohnen, Rotkohl oder Rosenkohl

Waltraud Templin

Jägerschüssel

- 400 g Schweinefleisch
- 50 g durchwachsener Speck
- 2 große Zwiebeln
- 250 g Pfifferlinge
- 1 Eßl. Mehl
- 1/4 ltr. Brühe
- Salz, Pfeffer und Paprika

Das Fleisch in sehr kleine Würfel schneiden. Ebenso die Zwiebeln und den Schinkenspeck. Fleisch und Schinkenspeck werden kräftig braun angebraten. Dann die Zwiebeln hinzufügen und glasig werden lassen. Anschließend Mehl darüberstäuben und mit der Brühe auffüllen. 20 Minuten schmoren lassen, abschmecken und die Pfifferlinge hinzufügen.



Angelika Limbach

Kasseler Rippenspeer auf Sauerkraut

ergibt 4 Portionen



1 kg	Kasseler Rippenspeer
750 g	Sauerkraut
4	Wacholderbeeren
1	Lorbeerblatt
1	Zwiebel, geschält
30 g	Schweineschmalz
1	Apfel: Boskop, geschält und geviertelt
1/8 ltr.	Weißwein
5 EBl.	Brühe (Instant)
	Kalle 2000 Brat-Folie
1	Kartoffel

Das Kasseler kurz unter kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenkrepp trocknen. Das Sauerkraut zerpfücken. Zuerst das Sauerkraut in der Brat-Folie verteilen, Gewürze, Schmalz und Apfelschnitzel daraufgeben und das Kasseler auf das Sauerkraut legen. Dann die Folie etwas schräg halten und Wein und Brühe einfüllen. Die Brat-Folie nach Anleitung verschließen und in den Backofen schieben.

Nach der Garzeit die Folie oben aufschneiden und das Kasseler herausnehmen. Das Sauerkraut in einen Kochtopf geben und mit einer rohen, geriebenen Kartoffel binden.

Strom: 200 Grad, Umluft: 180 Grad, Gas: Stufe 3

Garzeit: 1 Stunde 20 Minuten

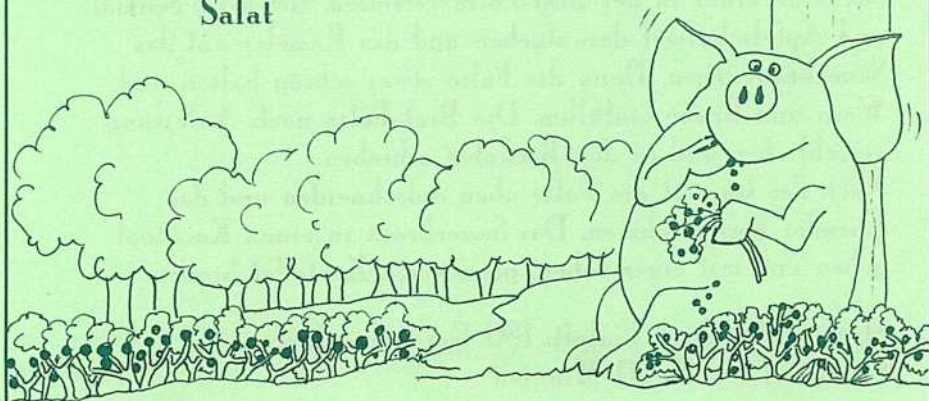
Marlene Westhofen

Kasseler mit Preiselbeeren

1 kg Kasseler
1 - 1 1/2 Glas Wildpreiselbeeren

Ein nicht zu stark gesalzenes ausgelöstes Kasseler (Knochen mit Braten) mit einer halben Tasse kaltem Wasser in einen Topf geben. Ca. 1 Stunde im Backofen ohne Deckel bei 200 Grad (Heißluft etwas weniger) braten. Nach dieser Zeit die Preiselbeeren zugeben und dann am besten auf der Herdplatte noch 15-30 Minuten mitbraten lassen (den Deckel dabei aufsetzen). Gegebenenfalls noch etwas heißes Wasser hinzufügen, damit es genug Sauce ergibt. Mit etwas Speisestärke andicken und fertig ist ein schmackhafter Braten.

Beilagen: Krokette(n) (wegen der Sauce) und grüner Salat

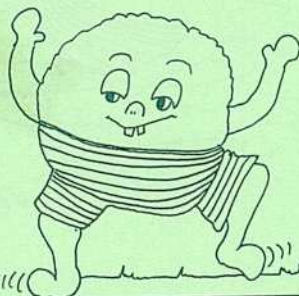


Ida Weber

Käse-Fleischbällchen in Tomatensauce

Für die Bällchen:	1	kleine Zwiebel
	400 g	gemischtes Hackfleisch
	4 EBl.	Paniermehl
	50 g	geriebener Käse (Emmentaler)
	1 EBl.	gehackte Petersilie
	4 EBl.	Milch oder Wasser
	1	Ei
	1 1/2 Teel.	Salz
		Pfeffer
	3 EBl.	Öl

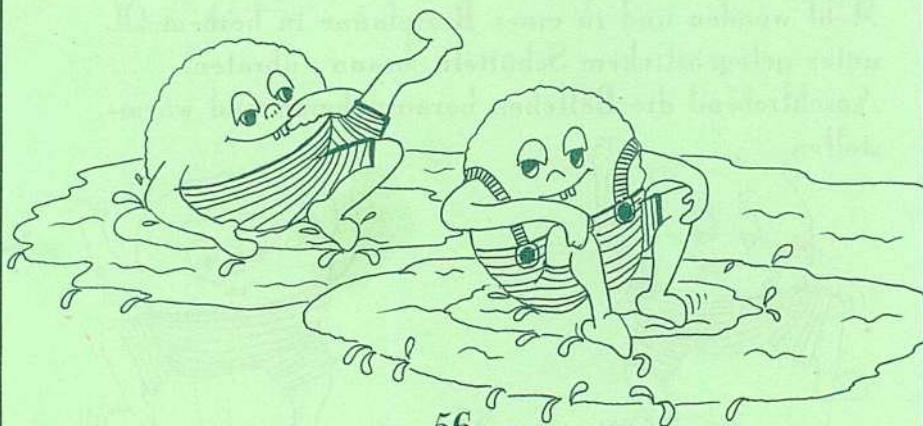
Aus den Zutaten einen Fleischteig zubereiten. Mit nassen Händen kleine runde Bällchen formen. Dann in Mehl wenden und in einer Bratpfanne in heißem Öl, unter gelegentlichem Schütteln, braun anbraten. Anschließend die Bällchen herausnehmen und warmstellen.



Für die Sauce:	1	Zwiebel
	1	kleine Dose geschälte Tomaten
	1	kleine grüne Paprika
	1/2 Teel.	Worcestersauce
	1	Lorbeerblatt
		Salz und Pfeffer

Die Zwiebel kleinschneiden, in Öl goldgelb dünsten und mit der zerkleinerten Tomatenmasse ablöschen (evtl. noch etwas Wasser oder Brühe hinzugeben). Die Paprika in feine Streifen schneiden und in die Sauce geben. Anschließend mit Worcestersauce, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer abschmecken und 5 Minuten köcheln lassen. Die Fleischbällchen kurz in der Sauce heiß werden lassen.

Beilagen: Spaghetti und Salat



Burgel Weber

Lammkeule mit Roquefort

ergibt 6 Portionen

- | | |
|---------|--|
| 1 | kleine, zarte Lammkeule (3 kg) |
| | schwarzer Pfeffer aus der Mühle |
| 2 - 3 | große Knoblauchzehen |
| 2 - 3 | kleine Zweige Thymian (oder
getrockneter Thymian) |
| 40 g | Butterschmalz |
| 250 g | große Zwiebeln |
| 600 ccm | Weißwein |
| 400 g | Roquefort oder preiswerterer
Schimmelkäse |
| 600 g | Crème fraîche |

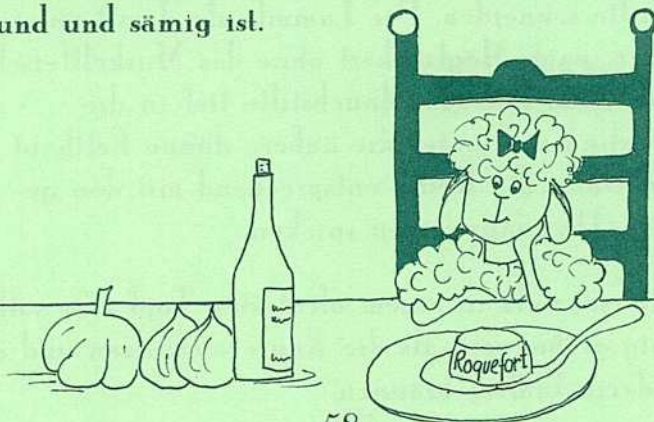
Die Lammkeule mit dem frisch gemahlene Pfeffer einreiben. Die Knoblauchzehen pellen, auf ein Brett legen und mit einem kleinen spitzen Messer in 6 - 8 dünne Stifte schneiden. Die Lammkeule damit vorsichtig spicken, nach Möglichkeit ohne das Muskelfleisch einzuschneiden. Die Knoblauchstifte tief in die Muskelspalten und unter die äußere dünne Fetthaut schieben. Dann die Keule entsprechend mit den gewaschenen Thymianzweigen spicken.

Das Butterschmalz in einem ofenfesten Topf - er soll nur wenig größer sein als die Keule - erhitzen und das Fleisch darin kräftig bräunen.

Die Zwiebeln schälen, vierteln und kurz im Topf anbraten. Gut 1/4 Liter (ca. 300 ccm) Weißwein zugeben - der Topfboden muß bedeckt sein.

Den Topf mit der angebratenen Lammkeule in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 225 Grad (Gas: Stufe 4) ca. 10 Minuten garen. Inzwischen den Roquefort mit 200 g Creme fraiche glattrühren. Die Keule mit der Oberseite (gewölbte Seite) nach unten in den Topf legen und mit der Käsecreme bestreichen. 45 Minuten im Ofen offen garen. Die Keule dann wenden, mit Sauce beschöpfen und weitere 45 Minuten garen. Dabei auf die Bräunung achten.

Eventuell in den letzten 20 Minuten mit Alufolie abdecken. Das Fleisch warmstellen und die Sauce im Topf auf der Herdplatte bereiten. Den restlichen Wein und die Creme fraiche zugeben und die Sauce bei großer Hitzezufuhr unter Rühren einkochen lassen, bis sie rund und sämig ist.



Luise Narres

Sahne-Fleischschnitten

für 4 Personen

- 2 Schweinefilets (evtl. Schnitzel o. Kotelett)
- 6 Scheiben gekochter Schinken
- 6 mittelgroße Zwiebeln
- 2 Eier
- 2 Dosen Champignons
- 3/4 ltr. süße Sahne
- Paniermehl, Pfeffer, Salz und Petersilie
- je nach Geschmack: Curry, Paprika edel-
- süß, Brühe, Maggi, Knoblauch, Käse,
- Frühlingszwiebeln und Schnittlauch

Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in ein wenig Fett hell dünsten. Die Eier verquirlen. Die Filets in "daumendicke" Scheiben schneiden, in dem Ei wenden und im Paniermehl durchrütteln (nicht zu dick panieren). Die Filetscheiben kurz anbraten und halbschräg in eine feuerfeste Form schichten. Evtl. mit Paprika und Curry würzen.

Den Schinken würfeln und mit den Zwiebeln und den Champignons (ohne Fond) vermischen und über das Fleisch geben.

Die Sahne aufkochen, den Champignon-Fond mit 1 Eßl. Speisestärke vermischen und in die Sahne geben.

Die Sahne mit Salz, Pfeffer, Brühe und anderen Gewürzen nach eigenem Geschmack pikant abschmecken und über das Fleisch geben. Das Fleisch soll mit Sauce bedeckt sein.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

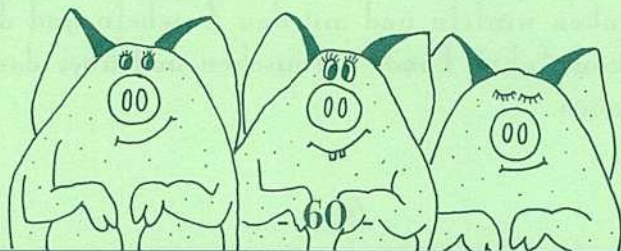
Mit Alufolie "Glanz auf Gut" abdecken.

Ca. 30 Minuten zugedeckt bei 200 - 220 Grad garen, danach ca. 20 Minuten offen bei 180 - 200 Grad fertigbaren.

Bei Verwendung von Hals- oder Stielkotelett ändern sich die Zeiten auf ca. 50 - 60 Minuten bei 200 - 220 Grad zugedeckt und ca. 15 Minuten offen bei 200 Grad.

Je nach Geschmack kann man das Ganze mit Käse überbacken.

Beilagen: Reis, Salzkartoffel, Kroketten usw.



Iris Radermacher

Schnitzel in Champignons mit Käse überbacken

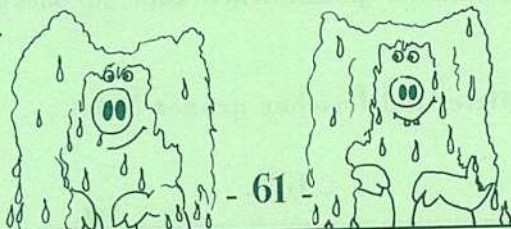
	Schnitzel
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer und Paniermehl
1/2	Glas Weißwein
1	Becher Sahne
200 g	geriebener Käse
2	große Zwiebeln
250 g	Champignons

Die Schnitzel von jeder Seite ca. 5 Minuten anbraten und in eine gefettete Auflaufform legen.

Danach die Zwiebeln und die Champignons anbraten und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Das Ganze mit Paniermehl in der Pfanne überstreuen.

Separat den Weißwein mit der Sahne aufkochen und danach mit in die Pfanne geben. Nun wird das Ganze über die Schnitzel gegeben und mit Käse bestreut.


Bei ca. 200 - 250 Grad 20 Minuten im Backofen erwärmen.



Anke Löbach

Schnitzeltopf

für 8 Personen



ca. 8	Schnitzel
	Salz, Pfeffer und Paprika
200 g	gekochter Schinken
400 g	mageren Speck
8	dicke Zwiebeln
3	Dosen Champignons
1	Dose Pfifferlinge
6	Sahne (à 200 g)
2 Eßl.	Curry
2	Doppelpackpakete Rahmsauce
1	Paket Geschnetzeltes "Stroganoff Art"

Die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, braten und in Streifen schneiden. Zwiebeln in Scheiben schneiden und dünsten.

Den Speck kleinschneiden und ebenfalls dünsten. Schnitzelstreifen, Zwiebeln, Speck und Pilze in einen Bräter füllen. Sahne mit Curry, Rahmsauce und Saucenpulver für Geschnetzeltes verrühren und über die anderen Zutaten geben. Mindestens 6 Stunden stehen lassen. Dann bei 180 - 190 Grad 1 1/2 Stunden im geschlossenen Topf im Backofen garen.

Beilagen: Spätzle und frischer grüner Salat.

Doris Gilgen

Schnitzel-Pfanne

- 750 g Kartoffeln
- 3 Kohlrabi
- 3 Schweineschnitzel
- 1 Zwiebel
- 100 g Gouda
- 2 EBl. Öl
- 1 EBl. Margarine
- 1 EBl. Mehl
- 100 g Schlagsahne
- Salz, Pfeffer und Petersilie



Kartoffeln und Kohlrabi in Scheiben schneiden. In gut 1/2 ltr. Salzwasser 10 Minuten vorgaren. Das Gemüsewasser auffangen. Das Fleisch in Streifen schneiden und kräftig in Öl anbraten, die Zwiebeln dazugeben, würzen und herausnehmen.

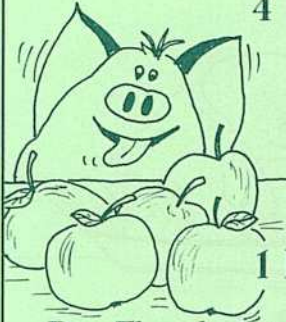
1 EBl. Fett im Bratfett erhitzen und das Mehl anschwitzen. Sahne und Gemüsewasser aufkochen. Die Hälfte vom Käse darin schmelzen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüse und Fleisch in einer feuerfesten Form verteilen und die Sauce darübergießen. Mit dem Rest Käse bestreuen und 20 Minuten bei 200 Grad überbacken. Die Petersilie hacken und über die Schnitzel-Pfanne streuen.

Josefine Limbach

Schweinebraten mit Äpfel

- 500 g ausgelöstes Kotelettstück
- 4 EBl. Butterschmalz
- Salz und Pfeffer
- 2 Zwiebeln
- 4 säuerliche Äpfel
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise gemahlene Nelken
- 1 EBl. Butter

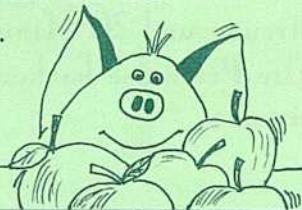


Das Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben. Im Bräter im heißen Butterschmalz von allen Seiten braun anbraten. Etwas Wasser angießen und zugedeckt 60 - 70 Minuten schmoren lassen. Öfter mit dem Bratfond begießen.

10 Minuten vor Garzeitende die geschälten und in Ringe geschnittenen Zwiebeln zum Fleisch geben. Die geschälten Äpfel achteln, entkernen und ebenfalls hinzufügen. Mit Zimt und Nelken bestäuben, die Butter dazugeben und alles goldbraun braten.

Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Zwiebeln und den Äpfeln anrichten.

Beilagen: Kartoffelklöße

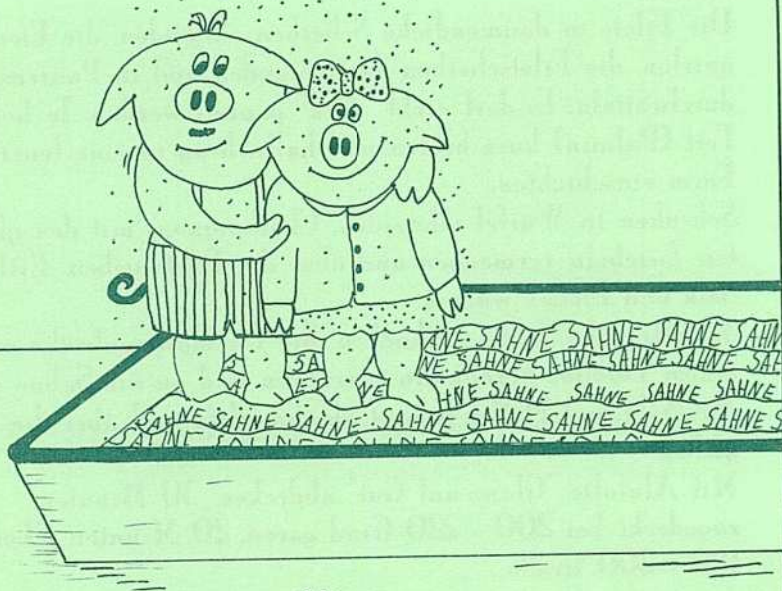


Hilde Winkler

Schweinefilet in Sahnesauce

Schweinemedallions mit Fondor würzen, in Schinkenspeck einwickeln und in eine Auflaufform legen. Darüber Paprika (scharf) streuen und 15 Minuten bei 250 Grad backen.

1 Tasse Sahne und 1 EBL. Mehl verrühren und über die Filets gießen. Nochmals ca. 15 Minuten überbacken.



Hilde Winkler

Schweinefleisch von der Hüfte oder Filets in Sahne überbacken



- 3 Schweinefilets
- 6 Scheiben gekochter Schinken
- 6 mittelgroße Zwiebeln
- 3/4 ltr. süße Sahne
- 2 Eier
- Paniermehl, Pfeffer und Salz
- 2 Dosen Champignons
- Petersilie



Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in wenig Fett hell dünsten.

Die Filets in daumendicke Scheiben schneiden, die Eier verquirlen, die Filetscheiben darin wenden und in Paniermehl durchrütteln. Es darf nicht "dick" paniert werden. In heißem Fett (Palmin) kurz braten und halbschräg in eine feuerfeste Form einschichten.

Schinken in Würfel schneiden, Champignons mit den glasieren Zwiebeln vermengen und über die Filets geben. Evtl. mit Salz und Pfeffer würzen.

3/4 ltr. süße Sahne aufkochen, die Champignonbrühe mit einem Eßlöffel Mondamin verrühren und an die Sahne geben. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken und über die Filets gießen.

Mit Alufolie "Glanz auf Gut" abdecken. 30 Minuten zugedeckt bei 200 - 220 Grad garen, 20 Minuten offen bei 180 - 200 Grad.

Roswitha Löbach

Schweinekotelett mit Spargel überbacken

für 4 Personen

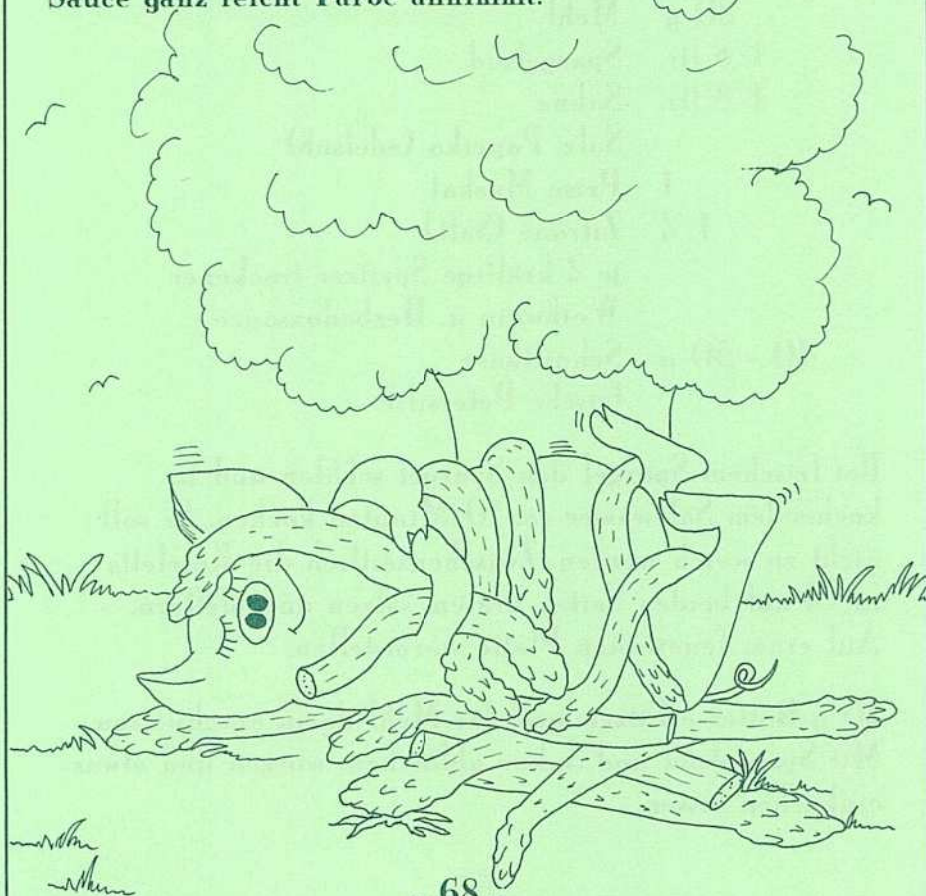
- 4 Schweinekotelett (je 180 g)
- 500 g frischer Spargel (oder Dosenspargel)
- 40 g Butter
weißer Pfeffer
- 20 g Mehl
- 1/8 ltr. Spargelsud
- 1/8 ltr. Sahne
- Salz, Paprika (edelsüß)
- 1 Prise Muskat
- 1/2 Zitrone (Saft)
je 2 kräftige Spritzer trockener
Weißwein u. Herbadoxsauce
- 40 - 50 g Schnittkäse
frische Petersilie

Bei frischem Spargel den Spargel schälen und in kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten kochen. Er soll nicht zu weich werden. Zwischenzeitlich die Koteletts in Öl auf beiden Seiten braten, salzen und pfeffern. Auf einer feuerfesten Platte warmstellen.

20 g Butter erhitzen und das Mehl darin anschwitzen. Mit Spargelsud und Sahne ablöschen, würzen und etwas einkochen lassen.

Dann den Käse darin unter Rühren auflösen, die Petersilie hineinstreuen und zum Schluß die restliche Butter in Flöckchen unterschlagen.

Die abgetropften Spargelstangen halbieren, auf die Koteletts schichten und mit der Sauce überziehen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad überbacken, bis die Sauce ganz leicht Farbe annimmt.



Roswitha Löbach

Schweineschulter zu Apfelsauerkraut

für 4 Personen

1 kg	Schweineschulterbraten (mit Schwarte)
	Salz und Pfeffer
1	Gemüsezwiebel
2	Lorbeerblätter
8	Wacholderbeeren
1	Dose (850 ml) mildes Weinsauerkraut
375 ml	Apfelsaft
1	Prise Zucker
2	Äpfel
1	Bund Petersilie
	grober Pfeffer, Paprika (edelsüß)
	nach Belieben Apfelscheiben und
	Petersilie

Das Fleisch waschen und trockentupfen. Die Schwarte mit einem Messer einschneiden. Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben und in einen Bräter geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad; Umluft: 150 Grad; Gasherd; Stufe 2) ca. 2 Stunden braten.

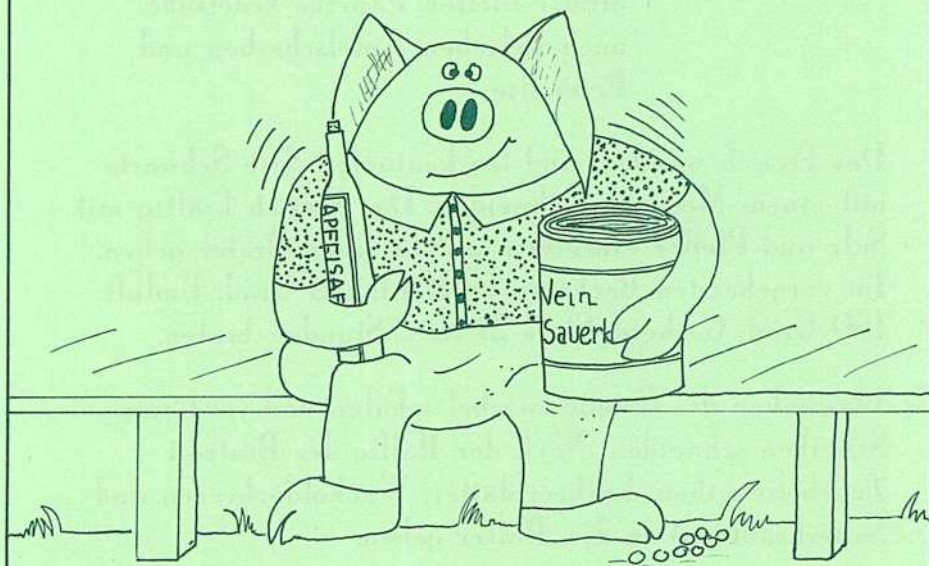
Inzwischen die Gemüsezwiebel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Nach der Hälfte der Bratzeit Zwiebelscheiben, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Sauerkraut mit in den Bräter geben.

Mit Apfelsaft ablöschen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Äpfel waschen, halbieren und die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Scheiben schneiden. Apfelscheiben ca. 20 Minuten vor Ende der Bratzeit mit in den Bräter geben.

Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken. Braten mit grobem Pfeffer bestreuen. Sauerkraut mit Paprika und Petersilie bestreuen. Nach Belieben mit Apfelscheiben garniert servieren.

Zubereitungszeit/Arbeitszeit: ca. 2 1/4 Stunden

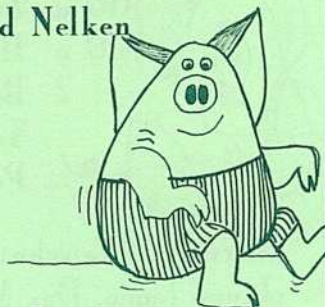


Mahilde Brassel

Schweineschulter mit Backobst

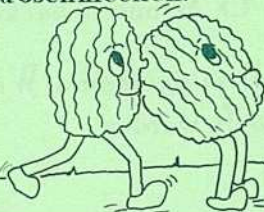
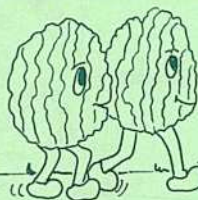
für 4 Personen

- 1 - 1 1/2 kg Schweineschulter mit Schwarte
- Salz, Pfeffer und Nelken
- 2 Zwiebeln
- 125g Backpflaumen
- 2 Eßl. Rosinen
- 1 gestr. Eßl. Speisestärke
- Zucker



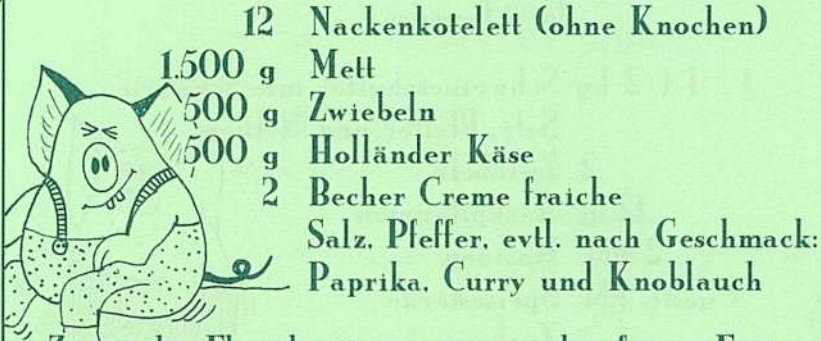
Die Schwarte kreuzweise einschneiden. Den Braten mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Nelken zwischen die Schwarte stecken. Das Fleisch in die Fettpfanne legen, 1/4 ltr. Wasser hinzugeießen und im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad 1 1/2 - 2 Stunden garen. Die Zwiebeln schälen und würfeln. Backpflaumen und Rosinen in kaltem Wasser einweichen und nach 1 Stunde zu dem Fleisch geben. Eventuell heißes Wasser nachgießen.

Die Sauce mit Speisestärke binden und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.



Martha Saal

Pikante Fleischschnitten



Zuerst die Fleischschnitten würzen und auf eine Fett-
platte legen. Das Mett und die Zwiebeln gleichmäßig
über das Fleisch verteilen.

Den Holländer Käse raspeln oder auf feine Streifen
schneiden. In einer Schüssel mit der Creme fraiche
vermischen, ebenfalls über die Fleischschnitten geben
und glattstreichen.

Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Das Blech auf der mittleren Schiene des Backofens
zuerst für 45 Minuten bei 220 Grad backen.

Dann den Backofen auf 180 Grad zurückschalten und
weitere 45 Minuten backen.

Eventuell austretendes Wasser sollte zwischendurch
abgeschöpft werden.



Ida Weber

Ungarischer Teufelstopf

1	Zwiebel
1	Brötchen
250 g	gemischtes Hackfleisch
1	Ei
1 Teel.	Paprika, edelsüß
1	Messerspitze Rosenpaprika
1 Teel.	Salz

Das Brötchen kalt einweichen und gut ausdrücken. Mit den angegebenen Zutaten zu einem Fleischteig vermischen. Den Teig in 5 - 6 cm lange Würstchen formen und 10 Minuten im Frosterfach durchkühlen lassen, damit sie besser die Form beim Braten behalten.

250 g	Zwiebelringe
3 EBl.	Öl
1	Dose Cocktailwürstchen (ca. 24 Stück)
3 EBl.	Hot-Ketchup oder Chilisaucе
1/8 ltr.	Rotwein
	Salz



Die Hackfleischwürstchen im Schmortopf anbraten, Zwiebelringe und Cocktailwürstchen zufügen. Mit Hot-Ketchup oder Chilisaucе und Rotwein ablöschen, mit Salz abschmecken. Eventuell noch mit Knoblauch, Cayennepfeffer und geviertelten Paprikaschoten verfeinern.

Beilagen: frisch geröstetes Weißbrot

Iris Radermacher

Zigeuner-Sahne-Schnitzel-Auflauf

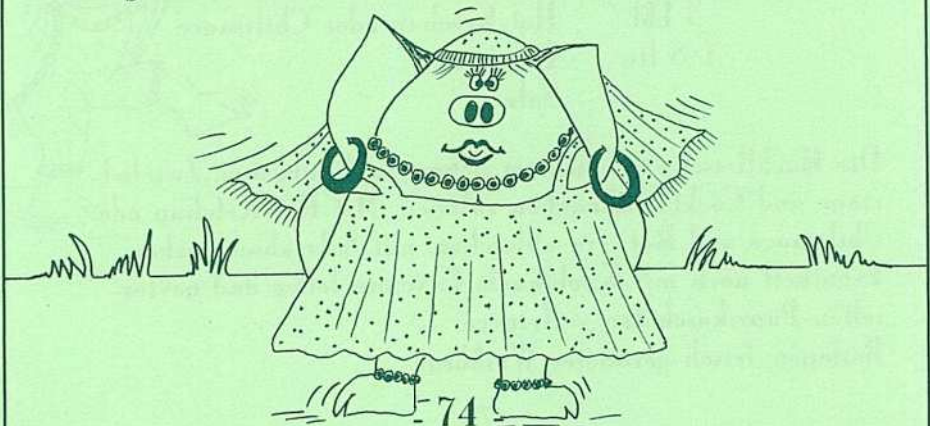
Pro Person 2 kleine Schnitzel gut würzen, panieren und anbraten.

Danach in eine gefettete Auflaufform legen. 3 größere geschnittene Zwiebeln und 1 - 2 in Stückchen geschnittene Paprikaschoten leicht schmoren.

Danach das Ganze mit 3 Becher süße Sahne und 2 Gläser Zigeunersauce (z. B. von Homann) übergießen. Im Kühlschrank 1 - 2 Tage ziehen lassen.

Vor dem Verzehr eine gute Stunde bei 200 Grad im Backofen erwärmen.

Beilagen: Kartoffel oder Kroketten und Endiviensalat



Elfriede Otto

Zwiebelfleisch

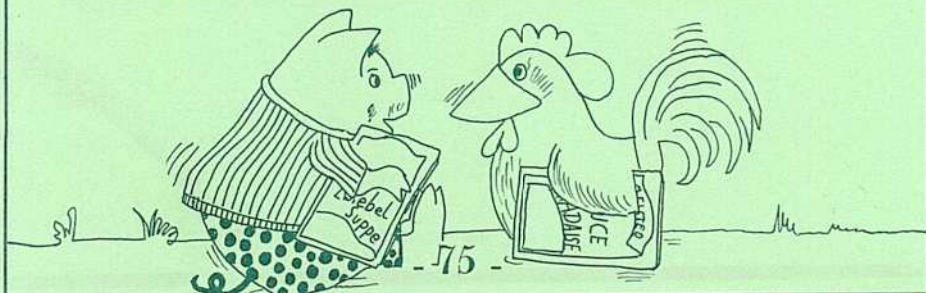
für 4 Personen

- 200 g Speck
Schnitzel oder Putenbrust
für 4 Personen
- 2 Tüten Zwiebelsuppe
- 2 Pck. Sauce Hollandaise
(flüssig, von Biskin)
- 3 Sahne á 200 g
geriebener Käse

Den Speck würfeln und als unterstes in eine Auflaufform geben. Die Schnitzel (nicht würzen) darauflegen und die Zwiebelsuppe darüberstreuen.

Die Sauce Hollandaise und die Sahne miteinander verrühren und über das Fleisch geben. Zum Schluß den Käse darüberstreuen.

Im Backofen 1 Stunde bei 200 Grad überbacken.



Wildgerichte

Die Jagd

Trari-tra-ra - die Jagd beginnt.
Das Reh denkt nur: "Der Jäger spinnt,
soll er doch pirschen durch den Wald,
mich macht so schnell noch niemand kalt!"
Kehrt ein im Gasthaus "Nervenkitzel".
Bestellt sich frech ein "Jägerschnitzel".

Annelore Broscheid

Margarete Wischerath

Keule "08/15"

Eine Keule von einem Stück Rot- oder Damwild gut abhängen lassen oder beizen, enthäuten, säubern und abtrocknen. Reichlich mit gestoßenen Wacholderbeeren spicken. Mit Pfeffer und Salz einreiben und in der Pfanne mit Butter auf allen Seiten rasch anbraten. Dann die gespickte Seite nach oben legen, ein Lorbeerblatt, zwei Wacholderbeeren, eine geschnittene Zwiebel, gehackte Petersilie und ein Gläschen Rum zufügen und zuerst abgedeckt, später offen weiterbraten.

Das Wildbret mit einer Tasse sauren Rahmes begießen. Ist die Sauce braun, gegebenenfalls mit Fleischbrühe oder auch Wasser auffüllen. Den Braten öfter mit der Sauce begießen. Die Sauce durch ein Sieb geben, wieder zum Kochen bringen und soviel Wasser und angerührtes Mehl zufügen, daß sie sämig wird.

Beilagen: Salzkartoffel und Rotkohl und vielleicht noch Preiselbeerkompott auf heißer Birne



Marliese Landsberg

Rehkeule

Eine Rehkeule je nach Größe in durchwachsenem Speck und Biskin anbraten. Die Speckwürfel herausnehmen, ehe die Zutaten zu dem Braten kommen.

<u>Sauce:</u>	3/4 ltr.	heißes Wasser
	5	kleine Bratwürfel
	1	guter Teelöffel Majoran
	1	guter Teelöffel Thymian
	1	gute Messerspitze Pfeffer etwas Muskat
	2	Lorbeerblätter
	2	Zwiebeln, kleingeschnitten
	3 Eßl.	Johannisbeergelee
	2	Tassen Rotwein
	1	Tasse Cognac

Die Zutaten für die Sauce zu dem Braten geben und gut 2 Stunden garen lassen. Wenn der Braten gar ist, aus dem Topf nehmen und die Sauce mit Mondamin-Saucenbinder dicken. Wenn es zu wenig Sauce ist, vor dem Andicken etwas Wasser zugeben.

Liesel Zimmermann

Rehbraten



Rehbraten
Zwiebeln
Pfeffer
Lorbeer- und Wacholderblätter
Rosmarin
Thymian und Majoran
3 Tomaten
3 Apfel
Knoblauch

Den Rehbraten in heißem Fett anbraten und die übrigen
Zutaten dazugeben und den Braten darin garen.

Zucker
Cognac und Rotwein
Salz
Sahne



Den Braten mit Zucker, Cognac, Rotwein, Salz und
Sahne gut abschmecken.

Beilagen: Nudeln, Klöße mit Preiselbeeren

Roswitha Löbach

Reh- oder Wildschweinbraten

Speck in Würfel schneiden, mit Fett (Margarine) in einen Bräter geben und gut heiß werden lassen. Dann das Fleisch mit Salz, Paprika und Wildgewürz bestreuen und mit einer Möhre, Zwiebel, Sellerie, Apfelstücken und Lauch 1 1/2 - 2 Stunden (je nach Alter des Tieres) braten.

Die Sauce wie üblich fertig machen. Dann frische Champignons (bzw. Pfifferlinge), die extra in einer Pfanne fertig gemacht werden, sowie Sahne oder Crème fraîche.



Geflügel

Babette

Das Kükenkind Babette
raucht eine Zigarette.
Da schimpft der Egon Gänserich:
"Ein Kükenkind darf so was nich--
Ich werd es Deiner Mama sagen,
Die gibt Dir was auf Deinen Schnabel!"

Babette grinst nur breit und lacht:
"Das hast Du Dir auch bloß gedacht,
Versuchs doch mal Du blöder Schrat,
Ich stamm aus einem Apparat!"

Annelore Broscheid

Marlies Meier

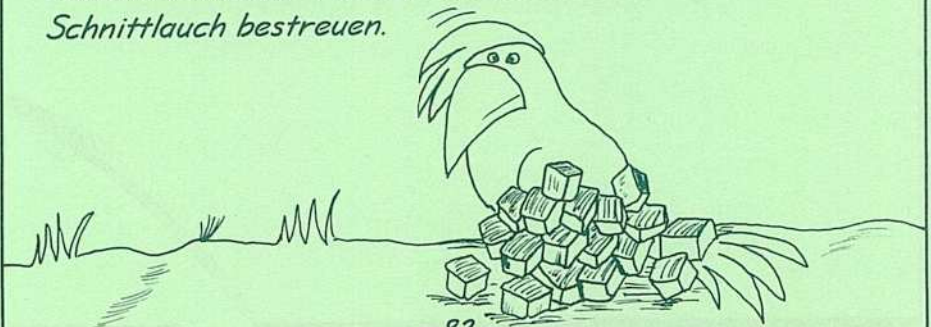
Geflügel-Risotto

ergibt 3 Portionen

400 g	Putenschnitzel
3 EBl.	Öl
250 g	Champignons
1	Zwiebel
250 g	Reis
1/2 ltr.	Hühnerbrühe
100 g	Goudakäse
	Schnittlauch
	Pfeffer

Putenfleisch würfeln und in Öl anbraten. Die Pilze halbieren und die Zwiebel in Ringe schneiden. Den Reis dazugeben und 5 Minuten dünsten.

Die Hühnerbrühe dazugießen und 15 Minuten garen lassen. Den Käse würfeln und unterrühren. Anschließend mit Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreuen.



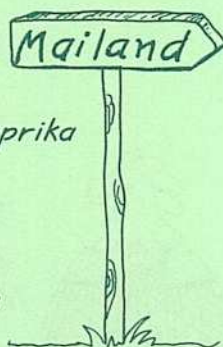
Josefine Limbach

Hähnchen nach Mailänder Art

- kalorienarm -



- 1 Hähnchen
Pfeffer, Salz und Paprika
- 3 Fenchelknollen
- 1 Zwiebel
- 2 Tomaten
- 1 Teel. Instant-Hühnerbrühe
- 60 g Gouda, gerieben




Das Hähnchen kalt waschen, abtrocknen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Mit der Brustseite nach oben in den Topf legen. Fenchel waschen und die Außenblätter sowie das Stielende entfernen. Die Knollen je nach Größe vierteln oder halbieren. Die Zwiebel würfeln und die gehäuteten Tomaten in Stücke schneiden. Alles um das Hähnchen verteilen und die Instant-Brühe darüberstreuen.

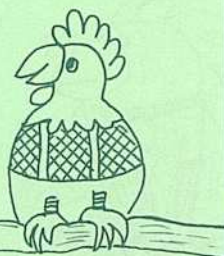
Die Innenseite des Deckels kurz unter fließendes Wasser halten. Den Topf schließen und in den kalten Backofen schieben. Bei 200 - 220 Grad etwa 60 Minuten garen. Dann den Deckel abnehmen und den Käse auf dem Gemüse verteilen. Ohne Deckel nochmals 8 - 10 Minuten überbacken.

Renate Wolter

Reis-Geflügel-Pfanne



500 g	Hähnchenbrustfilet
50 g	Schinkenspeck
50 g	Butter
1	Stange Lauch
300 g	Erbsen (tiefgekühlt)
200 g	Langkornreis
1/2 ltr.	Hühnerbrühe
	Curry, Salz, Pfeffer, Sojasauce
150 g	Gouda



Das Hähnchenfleisch in feine Streifen schneiden. Den Speck würfeln. In einer Pfanne in der Butter zuerst den Speck ausbraten und dann das Fleisch rundum anbraten.

Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Mit den unaufgetauten Erbsen und dem Reis zum Fleisch geben. Kurz mitschmoren. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt 25 - 30 Minuten auf kleinster Stufe garziehen lassen. Das Ganze mit Curry, Salz, Pfeffer und Sojasauce würzen. Den Käse in Würfel darüberstreuen. Bei geschlossenem Deckel den Käse schmelzen lassen.

Ilse Kurenbach

Putenbraten Spezial

- 2/10 ltr. Gemüsebrühe
2 gepellte Knoblauchzehen
500 - 750 g Putenbrust
12 halbgare Kartoffeln
1 Becher Creme fraiche
1 Becher Kräuter Creme fraiche
200 g Kräuterfrischkäse
2 Teel. Senf
Zitronensaft
3 Teel. Honig
1 Päck. 8 Kräuter



Die Gemüsebrühe in eine Auflaufform geben und die Knoblauchzehen dazugeben. Dann die Putenbrust in die Brühe legen. Die Kartoffeln fächerartig einschneiden, ein wenig auseinanderziehen und um das Fleisch legen.

Die Zutaten für die Sauce verrühren, das Fleisch damit bestreichen und ebenfalls auf die Kartoffeln einen Klecks setzen. Dann bei 220 Grad etwa 30 - 35 Minuten im Backofen überkrusten.

Das Fleisch in Scheiben schneiden, auf eine vorgewärmte Platte legen und die Kartoffeln um das Fleisch legen. Die Knoblauchzehen aus der Sauce nehmen, die Sauce gut verrühren und dann über das Fleisch und die Kartoffeln geben. Mit Kiwischeiben (2), Preiselbeertupfer und gehackter Petersilie verzieren.

Angelika Limbach

Putengeschnetzeltes in Käsesauce

für 4 Personen



500 g	Putenbrustfilet
250 g	Champignons
4	Schalotten
30 g	Margarine
250 ml	Instant-Brühe
200 g	Kräuterfrischkäse (z. B. von Montana)
1 EBI.	Saucenbinder
	Salz und Pfeffer
1 EBI.	Zitronensaft
1/2 Bund	Petersilie, gehackt



Das Filet in feine Streifen schneiden. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotten schälen und hacken. In Margarine glasig dünsten.

Die Putenbruststreifen zu den Schalotten geben und kurz anbraten. Die Pilze zufügen und weiterbraten. Alles aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Den Bratfond mit der Brühe ablöschen. Den Frischkäse unter Rühren darin schmelzen lassen und aufkochen. Mit Saucenbinder andicken und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

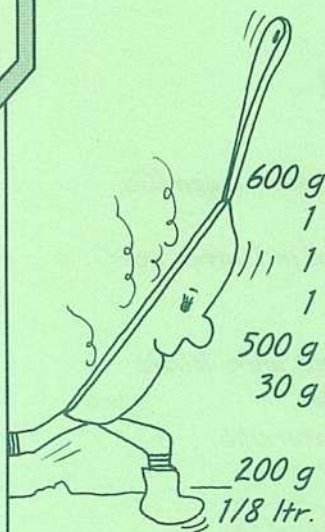
Fleisch und Pilze kurz in der Sauce ziehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Beilage: Reis

Doris Gilgen

Putenpfanne



600 g	Putenbrust
1	Dose Aprikosen
1	Bund Lauchzwiebeln oder
1	Stange Lauch
500 g	Champignons in Scheiben
30 g	Butter
	Salz und Pfeffer
200 g	Schlagsahne
1/8 ltr.	Gemüsebrühe Instant
1 Teel.	Curry
1 Teel.	eingelegerter grüner Pfeffer
2 EBl.	heller Saucenbinder

Fett in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch würfeln und portionsweise anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und das Fleisch herausnehmen. Das Gemüse anbraten und mit Sahne und Brühe ablöschen.

Aprikosen, Curry und grünen Pfeffer zugeben.

Alles aufkochen und 5 Minuten schmoren. Mit Saucenbinder binden, das Fleisch zugeben und alles noch 2 Minuten ziehen lassen.




Elfriede Limbach


Pute mit Füllung

Eine aufgetaute Pute über Nacht in Salzwasser legen (Ca. 5 kg Pute, 6 ltr. Wasser und 1 Tasse Salz).

Die Innereien in feine Stücke schneiden und in Butter gerdünsten.



300 g	trockenes Weißbrot ohne Rinde in Würfel schneiden
1/4	Tasse gehackte Petersilie
1	Apfel, gewürfelt
2 Teel.	Salz
1/2 Teel.	Pfeffer
1/2 Teel.	Salbei
	Rosmarin
1 1/2 Teel.	Geflügelgewürz
1	Tasse Hühnerbrühe



Alle Zutaten zusammen zu einem Kloß durchkneten und kalt stellen.

Die Pute vor dem Braten kurz abspülen und trocken tupfen. Die Füllung zugeben. In eine gefettete Bratpfanne legen, mit Butterflöckchen bestreichen und mit Alufolie abdecken. Im Backofen braten (ca. 20 Minuten pro Pfund). 45 Minuten bevor die Garzeit zu Ende ist, die Alufolie abnehmen und unter häufigem Begießen fertig braten.

Beilage: Preiselbeeren

Marlies Meier

Truthahn mit Mandelfüllung

ergibt 8 Portionen

- 1 junger Truthahn (3 - 3,5 kg)
- Salz und Pfeffer
- 100 g Mandeln
- 3 Scheiben Räucherspeck
- 2 Zwiebeln
- 2 altbackene Brötchen
- 1/2 Bund Petersilie
- 2 Eier
- Muskat
- 1 Teel. Ingwerpulver
- 1 Likörglas Weinbrand
- 3 EBl. Öl
- 1 Möhre
- 1/2 Sellerieknolle
- 1/4 ltr. Weißwein
- 3/8 ltr. Fleischbrühe
- 1 EBl. Speisestärke
- 1 EBl. Johannisbeergelee
- Saft einer halben Zitrone

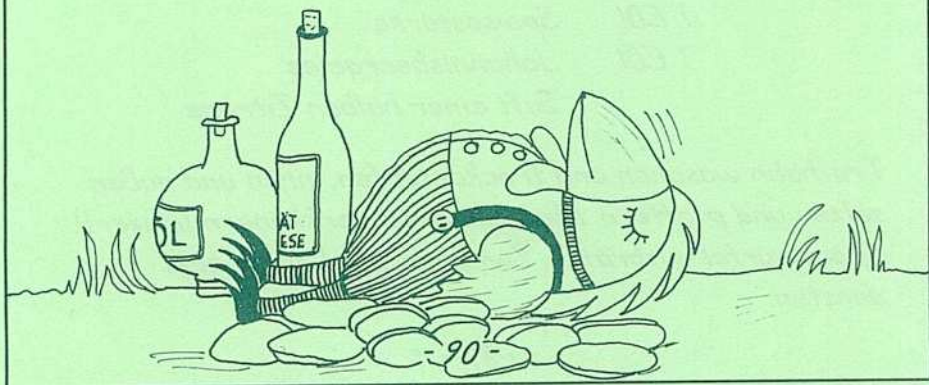
Truthahn waschen und trockentupfen, innen und außen salzen und pfeffern. Mandeln grob zerkleinern (Mixer!). Speckwürfel ausbraten, Zwiebelwürfel darin gelb dünsten.

Brötchen in Wasser einweichen und gut ausdrücken. Mandeln, Speck- und Zwiebelwürfel, Brötchen, Eier, Muskat, Ingwer, Salz, Pfeffer, Weinbrand und die gewürfelte Putenleber miteinander mischen.

Die Halshaut des Truthahns mit der Masse füllen. Den Rest in die Bauchhöhle geben. Öffnungen vernähen. Den Truthahn in einen passenden Bratentopf mit Öl geben. Mit Hals, Magen, Karotte und Sellerie umlegen, Folie darüberdecken und Deckel auflegen.

Bei 180 Grad 2 Stunden garen. Danach ohne Deckel und Folie noch 30 Minuten. Herausnehmen und Bratensatz mit Weißwein und Brühe ablöschen, durchkochen, mit Speisestärke binden und durchseihen. Sauce mit Johannisbeergelee und Zitronensaft abschmecken.

Den Truthahn tranchieren und mit der Sauce, Rotkraut und gebratenen Apfelscheiben und Kartoffelpüree umlegen. Nach Belieben noch Kastanien, Rosenkohl und Preiselbeeren dazu reichen.



Fischgerichte

Schorsch

Im Meere weit da schwimmt der Schorsch.
Das ist kein Mensch - das ist ein Dorsch.
Der Schorch der hat ein groß' Malör,
drum sucht er einen Fischfrisör.
Die Schuppen sind es, die ihn plagen.
Das kann der Schorsch kaum noch ertragen.

Der Fischfrisör ist klug und schlau,
ein alter Meereskabeljau.
Der ziehet lange kraus die Stirn,
läßt arbeiten sein Fischgehirn....
Hat endlich dann nach vielen Stunden
die Lösung für's Problem gefunden.

Verkauft dem Schorsch mit Crem' zusamm'
'nen Schuppenkamm.

Annelore Broscheid

Olse Kurenbach

Eingelegte Heringe

	ca. 10 - 12	Heringsfilets
	2	säuerliche Äpfel
	2	grosse Zwiebeln
	1	Glas Gewürzgurken
<u>Marinade:</u>	1	Becher Schmand
	1	Becher süsse Sahne
	1/8 ltr.	Gurkenwasser
	ca. 1/8 ltr.	Kräuteressig
		Salz und Pfeffer
	3 - 4	Lorbeerblätter
	1 Teel.	Zucker

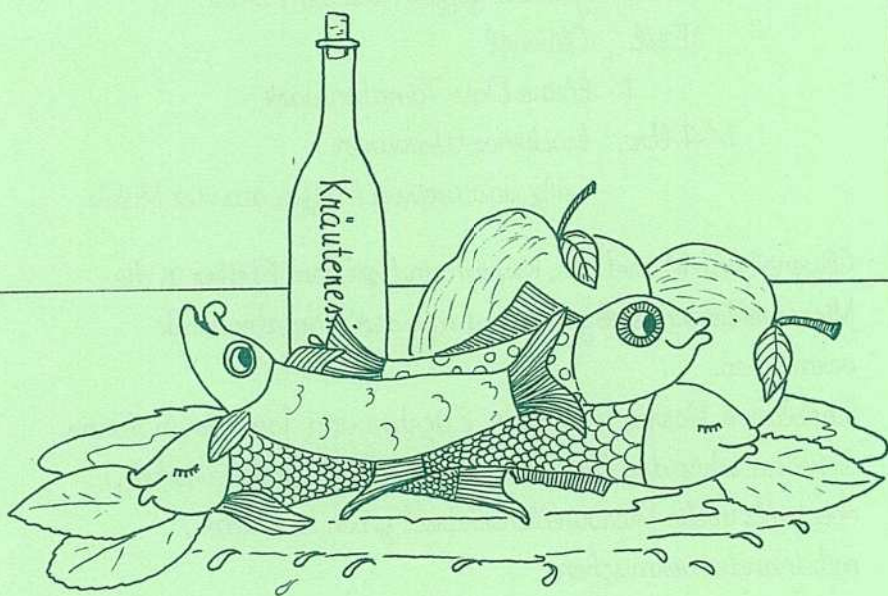
Die Heringsfilets gut wässern und abtropfen lassen. Äpfel schälen, entkernen und sehr klein schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Gewürzgurken ebenfalls sehr klein schneiden.

Eine Marinade aus den angegebenen Zutaten herstellen. Äpfel und Gürkchen unterrühren.

In eine Glas-, Porzellan- oder Steingutschüssel schichtet man nun wie folgt:

Zuerst eine Lage Marinade, ein paar Zwiebelringe, darauf eine Lage Heringsfilets, welche wiederum mit Marinade bedeckt wird usw.

Mit einem Deckel oder Klarsichtfolie abdecken und mindestens 24 Std. ziehen lassen; besser jedoch länger! Auf jeden Fall kühl stellen.



Waltraud Templin

Fehmarnstrandischer Pomuchelpott (Microwelle)

für 3 bis 4 Personen

- 800 g Dorschfilet
- 250 g Zucchini
- 250 g Tomaten
- 250 g Zwiebeln und Porree (Mischverhältnis nach Geschmack)
- 5 grosse Knoblauchzehen
- 1 Essl. geriebener Meerrettich (aus dem Glas)
- 1 Essl. Kapern
- 1 Teel. grüner Pfeffer (aus dem Glas)
- 1 Essl. Olivenöl
- 1 kleine Dose Tomatenmark
- 1/4 ltr. trockener Weisswein
- Salz und weisser Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl mit Meerrettich, Kapern und grünem Pfeffer in die Microwellenschüssel geben und mit dem Tomatenmark vermischen.

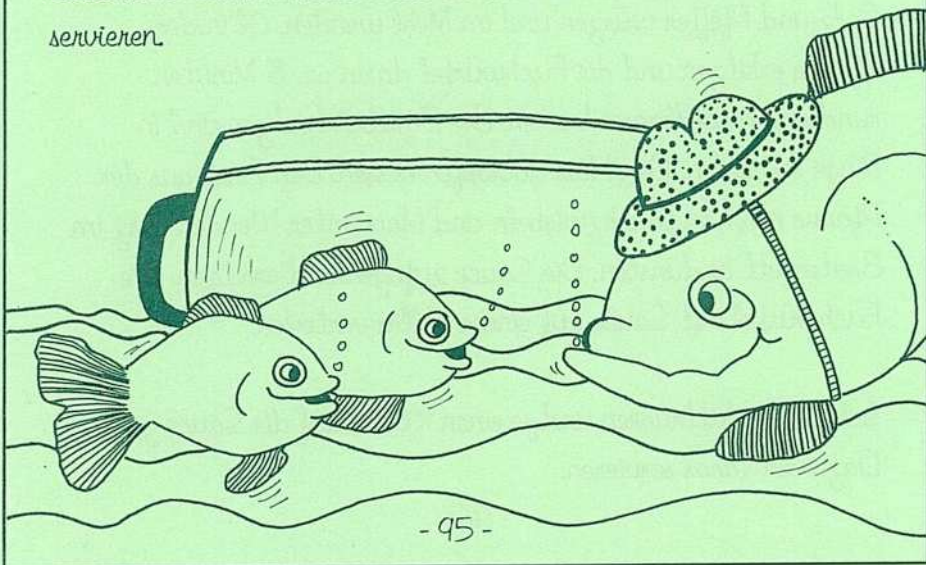
Knoblauch, Porree, Zwiebeln, Zucchini und Tomaten in dünne Scheiben schneiden (grössere Gemüsestücke vorher vierteln), ebenfalls in die Microwellenschüssel geben und alles miteinander vermischen.

5 Minuten auf Micro-high vorkochen (etwa 600 - 700 Watt).

Inzwischen den Dorsch (auch Kabeljau oder Schellfisch, eben alles, was unter dem Grossbegriff "Pomuchel" läuft) von restlichen Gräten befreien und in grosse Würfel bzw. Stücke schneiden, etwas salzen und stark pfeffern.

Gemüse und Fisch mehrschichtig übereinander verteilen und mit dem Weisswein aufgiessen; damit alles in etwa bedeckt ist, eventuell die Weissweinmenge etwas erhöhen.

Die Schüssel wieder in die Microwelle stellen und 15 Minuten auf Micro-high (etwa 600 - 700 Watt) kochen lassen. Nach weiteren 5 bis 10 Minuten aus dem Gerät nehmen und servieren.



Josefine Limbach

Feurige Fischhappen

für 4 Personen

750 g	Seelachsfilet
	Salz und Pfeffer
30 g	Mehl
2 Essl.	Öl
3	Lauchzwiebeln
1	Dose Gemüsemais (212 ml)
1	Flasche Tomaten-Chili-Sauce (200 ml)
200 g	Schmand
100 g	Taco-Chips



Den Fisch waschen, trockentupfen und in Würfel schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Mehl wenden. Öl in der Pfanne erhitzen und die Fischwürfel darin ca. 8 Minuten rundherum goldbraun braten. Die Zwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Den Mais abtropfen lassen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen. Lauchzwiebeln und Mais unter Wenden kurz im Bratenfett andünsten. Die Sauce zufügen und erhitzen. Die Fischwürfel mit Sauce auf einem Teller verteilen.

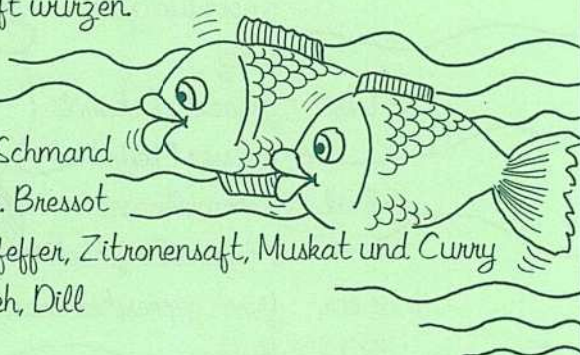
Schmand glattrühren und je einen Klecks auf die Sauce geben. Dazu die Tacos servieren.

Renate Wolter

Forellentarte

4 Forellenfilets mit der Gabel auseinanderzupfen und mit Pfeffer und Zitronensaft würzen.

- 2 Eier
- 1/2 Becher Schmand
- 1 kl. Pack. Bressot
- Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Muskat und Curry
- 1/2 Bund geh. Dill



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander verschlagen. Eine Springform mit Wasser ausspülen.

1 Pack. Blätterteig mit wenig Mehl rund und mit Rand ausrollen und in die Form geben.


Die Forellenfilets darüber verteilen, dann die Eiermilch darübergeben und bei 250 Grad etwa 15 - 20 Minuten überbacken.

Anschliessend zu Tortenstücken schneiden und auf Dessertteller warm servieren.

Die Forellentarte kann als Vorspeise oder kleines Abendessen serviert werden.

Olse Kurenbach

Heilbutt in Orangensauce

- 
- 4 Scheiben Heilbutt á 20 g
 - 1 Knoblauchzehe
 - Salz
 - 2 Essl. gehackte Petersilie
 - weissen Pfeffer
 - 6 Essl. Semmelbrösel
 - Öl zum Einfetten
 - 1/2 ltr. frisch gepressten Orangensaft
 - 50 g Butter
 - 1 geschälte Orange zum Garnieren

Heilbuttscheiben trockentupfen und auf eine Platte legen. Die geschälte Knoblauchzehe mit Salz zerdücken. Heilbutt damit einreiben. Petersilie, Salz und Pfeffer darüberstreuen.

Die Fischscheiben in Semmelbrösel wenden. Eine Auflaufform wenig einfetten und die Heilbuttscheiben hineinlegen. Mit Orangensaft begiessen. Butterflöckchen darauf verteilen und zugedeckt in den vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bei 180 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen. Fischstücke nach dem Garen auf einer Platte anrichten und mit geschnittenen Orangenscheiben verzieren.

Olse Kurenbach

Forellen in Speck gebraten



30 g	Butter zum Einfetten
250 g	Schinkenspeckscheiben
4	Forellen (je ca. 250 g)
	Saft einer Zitrone
	Salz, weisser Pfeffer
100 g	saurer Sahne

Eine grosse feuerfeste Form mit Butter einfetten. Mit der Hälfte der Schinkenspeckscheiben auslegen.

Forellen waschen, trockentupfen, innen und aussen mit Zitronensaft beträufeln und innen leicht salzen und pfeffern. Danach in die Form legen. Mit dem restlichen Schinkenspeck belegen. Deckel auflegen oder mit Alufolie abdecken und in den vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene ca. 25 Minuten bei ca. 200 Grad backen.

Den Deckel oder die Alufolie entfernen und bei gleicher Hitze noch ca. 5 Minuten im Ofen überbräunen.

Aus dem Ofen nehmen, mit der sauren Sahne übergiessen und sofort servieren.

Beilagen: Kartoffeln und grüner Salat

Olse Kurenbach

Grüne Heringe mit Gemüse

- 4 grüne Heringe à 200 g
- Saft einer Zitrone
- 1 grüne Paprikaschote
- 150 g frische Champignons
- 300 g Tomaten
- 50 g Butter
- Salz und Paprika, rosenscharf
- 1 Prise Thymian
- 1 Prise weisser Pfeffer
- 1 Becher saure Sahne
- 2 Essl. Mehl

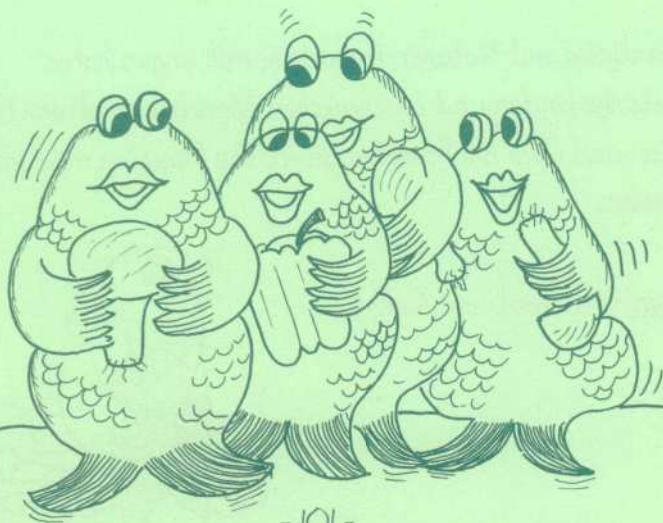
Heringe schuppen, ausnehmen und abspülen. Abtropfen lassen und trockentupfen. Danach auf einem Teller innen und aussen mit Zitronensaft beträufeln und durchziehen lassen. Paprikaschote halbieren, entkernen, waschen und in Streifen schneiden. Champignons putzen, waschen und blättrig schneiden.

Tomaten häuten, entkernen und das Fruchtfleisch in Streifen schneiden.

20 g Butter in einem breiten Topf erhitzen, Gemüse darin anbraten und mit Salz, Pfeffer, Thymian und Paprika würzen. 10 Minuten bei geschlossenem Topf dünsten. Saure Sahne verquirlen und ins Gemüse rühren. Nicht mehr kochen lassen und anschließend abschmecken.

Während das Gemüse gart, die Heringe in Mehl wenden. Die restliche Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Heringe auf jeder Seite 4 Minuten braten.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und das Gemüse darüber verteilen. Sofort servieren.



Anneliese Müller

Forellen mit Mandeln



- 4 Forellen
- Salz, Zitronensaft und etwas Mehl
- Bratfett
- 1 Glas Rotwein
- 2 Teel. Speisestärke
- 100 g gehobelte Mandeln

Die Forellen vorbereiten, salzen, mit Zitronensaft beträufeln und etwas ziehen lassen. Dann vorsichtig abtrocknen. In Mehl wenden und in heissem Fett von allen Seiten goldbraun braten. Die Forellen auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Den Bratfond mit Rotwein loskochen, mit angerührter Speisestärke binden und abschmecken. Mandeln in etwas Fett anrösten und über die Forellen geben. Die Forellen mit Sauce übergießen.

Beilagen: Weissbrot und Salat



Marlies Meier

Überbackenes Seelachsfilet

für 3 Personen

- 1000 g Porree
- 3 Scheiben Fischfilet
- 1 Pck. Thomy Sauces á la Hollandaise
- Salz und Pfeffer

Porree waschen und in dünne Scheiben schneiden. In Salzwasser ca. 10 Minuten garen, bis er bissfest ist. Dann in ein Sieb abschütten.

Eine Auflaufform einfetten. Den Porree hineingeben. Das Fischfilet von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer bestreuen und auf den Porree legen. Die Sauce Hollandaise darübergiessen.

Im Backofen ca. 20 - 30 Minuten überbacken.

Beilage: Salzkartoffeln



Salate

Der Kopfsalat

In Eudenbach wohnte ein Kopfsalat.
Der ging auf 'ne Reise nach Trinidad.
Doch kurz vor Faulenbitze
kriegt er schwer die Hitze.
Und auf Kochenbach's Chaussee
tat ihm dann sein Kopf sehr weh.
In Quirrenbach sah er's schließlich ein:
Am Schönsten ist es doch daheim!

Annelore Broscheid

Johanna Ennenbach



Bohnenkern-Salat

500 g kleine dicke Bohnen aus dem Glas oder

500 g rote Kidney Bohnen aus der Dose

Salz

Marinade:

2 Eßl.

Essig

Salz

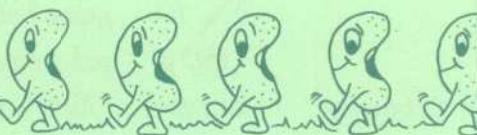
1 Prise Zucker

1 Prise Paprika, rosenscharf

4 Eßl. Öl

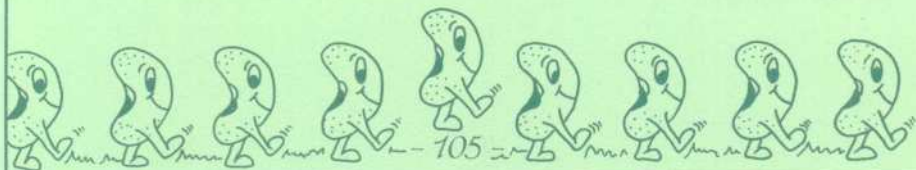
1 Zwiebel, gewürfelt

125 g durchwachsener Speck



Die Bohnen abtropfen lassen und leicht salzen.

Die Marinade aus Essig, Salz, Zucker, Paprika, Öl und Zwiebelwürfeln anrühren. Die Bohnenkerne mindestens 1 Stunde (es können auch 3 oder 4 Stunden sein) darin ziehen lassen. Zuletzt den gewürfelten Speck in der Pfanne knusprig rösten und unter den Bohnenkern-Salat mischen.



Agnes Hombeuel

Chinakohlsalat



- 1 kleiner Chinakohl (ca. 750 g)
- Maiskölbchen aus dem Glas
- 10 grüne Oliven
- 150 g gekochter Schinken
- 1 Spritzer Worcestersauce
- Currypulver

Dressing:

0,1 ltr.

Kefir oder saure Sahne
Saft einer Zitrone
Salz und Pfeffer



Den Chinakohl im Strunk teilen. Den harten Strunk keilförmig ausschneiden und den Salat in fingerbreite Streifen schneiden. Die Maiskölbchen der Länge nach halbieren. Die Oliven ebenfalls halbieren. Den gekochten Schinken in fingerdicke Streifen schneiden und alles locker mischen.

Das Dressing pikant abschmecken und über den Salat geben.

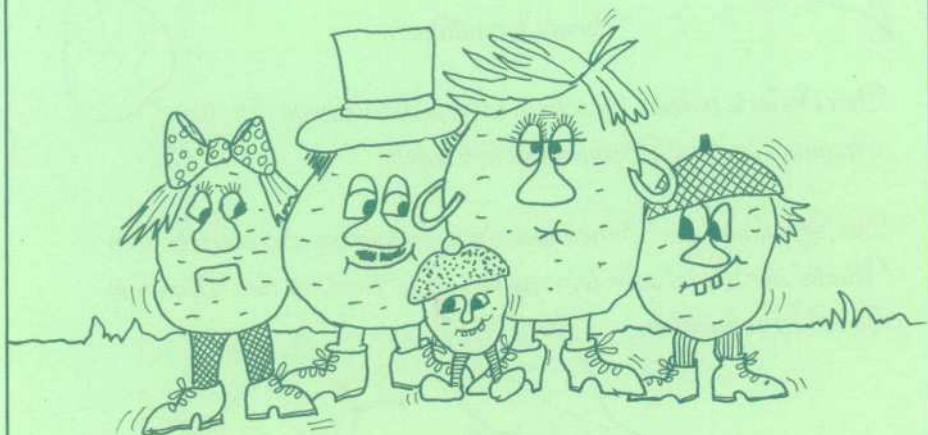
Der Chinakohlsalat kann als kleiner Snack für zwischendurch serviert werden.

Hannelore Heinrich

Familiensalat

750 g	kalte gekochte Kartoffeln
3 - 5 Eßl.	Wasser
1 Eßl.	Wasser oder Zitronensaft
1	Zwiebel, gewürfelt
	etwas Pfeffer und Salz
200 g	Salami



Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Wasser, Essig, Zwiebelwürfel, Pfeffer und Salz verquirlen und über die Kartoffelscheiben gießen. Alles gut durchziehen lassen. Die Salamischeiben in feine Streifen schneiden, zu dem Kartoffelsalat geben und mit Mayonnaise binden.



Anneliese Zumboff

Herbstsalat

für 4 Personen

- 
- 
- 1 kleinen Kopf Sellerie
Saft von einer Zitrone
2 Äpfel
2 Birnen
100 g Allgäuer Emmentaler
2 Scheiben Vollkorntoastbrot
2-3 Eßl. Butter oder Margarine
1 Tasse Walnusshälften
1/2 Tasse Rotweinessig
1/2 Tasse Walnussöl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Prise Zucker
1 Bund Schnittlauch

Den Sellerie putzen, waschen, in streichholzlange Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

Die Äpfel und die Birnen waschen, entkernen und vierteln. Ein Viertel der Äpfel sehr fein raspeln, den Rest mit den Birnen in Scheiben schneiden.




Den Käse in feine Würfel schneiden.


Das Vollkorntoastbrot würfeln, die Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen und die Toastbrotwürfel darin rösten.

Die Zutaten mit den gehackten Walnusshälften in eine Schüssel geben und vorsichtig miteinander vermischen.

Den Rotweinessig und das Walnussöl vermischen, mit Salz, Pfeffer und Zucker kräftig abschmecken und den Salat damit anmachen.



Den Herbstsalat kurz ziehen lassen, den verlesenen, gewaschenen und fein geschnittenen Schnittlauch untermischen, dekorativ anrichten, ausgarnieren und sofort servieren.



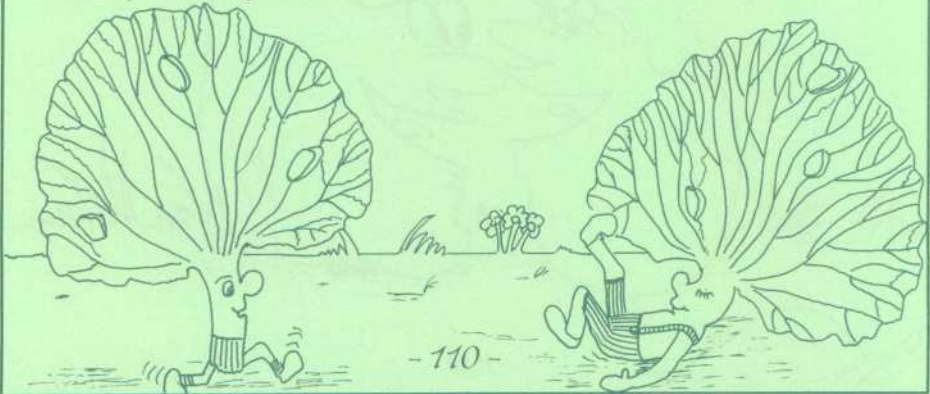
Hannelore Heinrich

Krautsalat

- 1 Weißkohl
- 1/2 Flasche 7 Kräuteressig o. Kihne
- 1/2 Flasche Sprudel
- 1 1/2 Eßl. Salz
- 1 Tasse Zucker
- 1 1/2 Tassen Öl
- Pfeffer
- 1 Zwiebel

Weißkohl ganz fein hobeln. Die Zwiebel schälen und kleinhacken. Kräuteressig, Sprudel, Salz, Zucker, Pfeffer, Zwiebel und Öl unter den Weißkohl mischen.

Mindestens 3 Tage stehen lassen (besser noch 1 Woche).
Dabei jeden Tag umrühren.



Maria Hombuel

Krautsalat mit Ananas

- 1 kleinen Kopf Weißkohl
1/2 Dose Ananas
Mayonnaise
Salz, Essig, Pfeffer und Senf

Weißkohl fein hobeln, 30 Minuten kaltstellen und ausdrücken.
Ananas in Stücke schneiden und mit Mayonnaise unter den
Kohl mischen. Mit den Gewürzen pikant abschmecken.

Nach Belieben etwas Ananassaft zugeben. Gut durchziehen
lassen.



Hilde Winkler

Lauch-Ananas-Salat

- 4 Stangen Lauch (nur das Helle)
- 1 Glas Sellerie (geraspelt)
- 1 kleine Dose Ananasstücke
- 6 hartgekochte Eier
- 1 kleines Glas Miracel Whip
- 1 großer säuerlicher Apfel (geraspelt)

Die Lauchstangen in Ringe schneiden. Die hartgekochten Eier kleinschneiden und alle Zutaten miteinander verrühren.



Ida Weber

Reissalat mit Thunfisch

- 125 g amerikanischer Langkornreis
200 g Thunfisch in Öl
1 Glas Silberzwiebeln
1 rote Paprika
5 Eßl. Mayonnaise
1 kleines Glas Kapern
Pfeffer
etwas abgeriebene Schale einer
unbehandelten Zitrone

Den Reis in Salzwasser nach Vorschrift kochen, abschrecken und auskühlen lassen.

Den Thunfisch zerzupfen. Die Paprika kleinschneiden und in Würfel zum Reis geben. Mit der Mayonnaise vermengen und mit Pfeffer und Zitronenschale abschmecken.

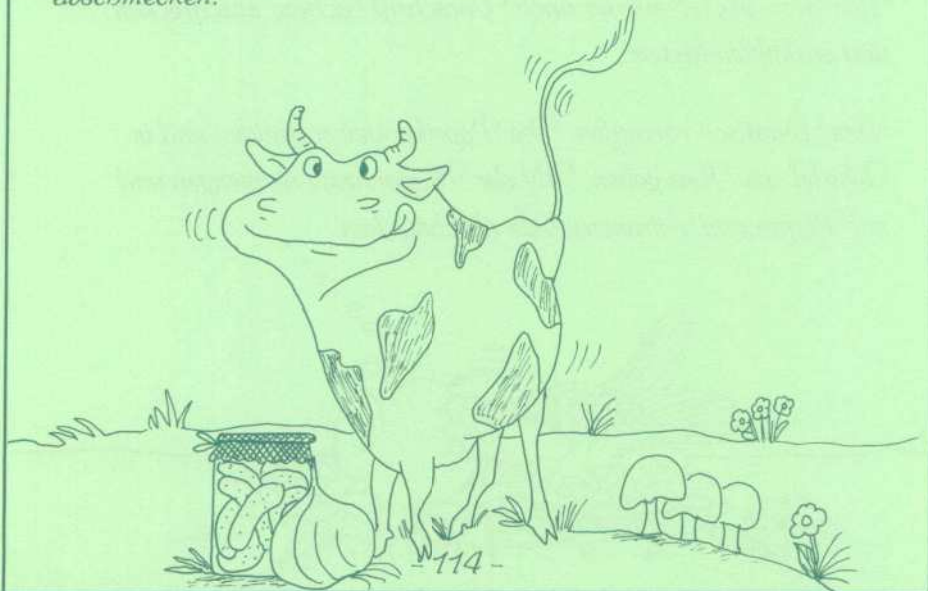


Maria Koll

Rindfleischsalat

- 250 g Suppenfleisch, gewürfelt
(Reste vom Vortag oder Bratenreste)
1 kleine Dose Champignons
2-3 saure Gurken
1 feingehackte Zwiebel
Petersilie

Das Fleisch mit den übrigen Zutaten vermischen und mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und 1 Eßl. Senf (je nach Geschmack weniger) abschmecken.

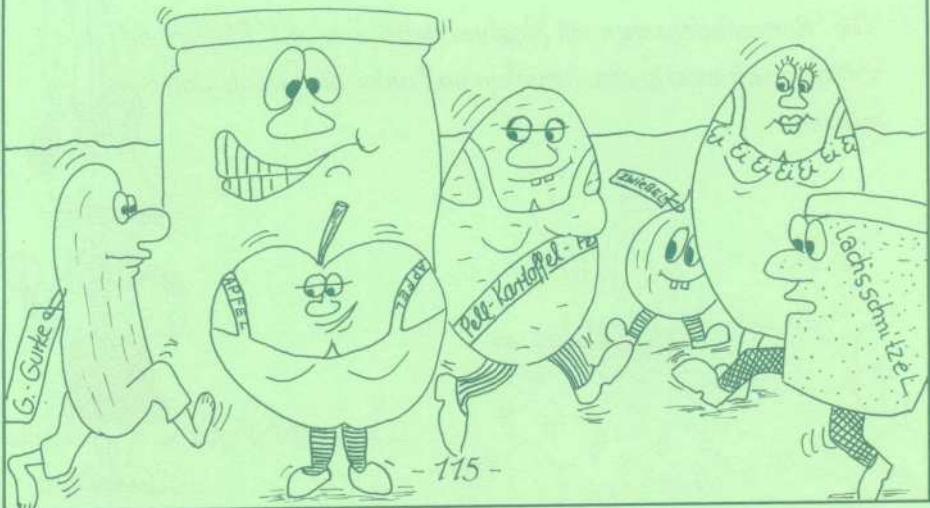


Hilde Winkler

Sechs-Salat

- 6 Pellkartoffeln
 - 6 Äpfel
 - 6 Eier
 - 6 Gewürzgurken
 - 1 Glas Perlzwiebeln
 - 1 Glas Lachschnitzel
- Miracel Whip
süße Sahne

Alle Zutaten in Würfel schneiden und mit Miracel Whip und süßer Sahne am Abend vorher anmachen.



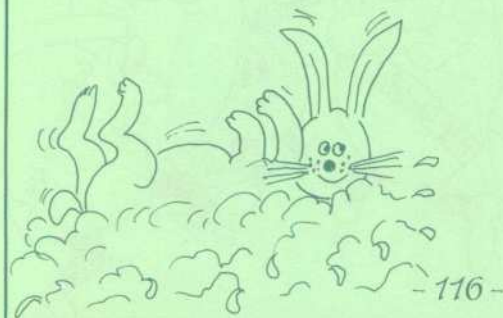
Margarete Wischerath

Sonntagssalat

- 200 - 300 g Wildbret oder Wildgeflügel
(Bratenreste)
- 200 g frische Champignons
einige Perlwiebelchen
- 4 Eßl. Remouladensauce
- 100 g Joghurt
Pfeffer und Zitronensaft

Das Fleisch von den Knochen lösen und in kleine Stücke schneiden. Champignons waschen, in Scheiben schneiden und ungedünstet mit den Perlwiebelchen unter das Wildbret mischen.

Die Remouladensauce mit Joghurt verrühren, mit Pfeffer und Zitronensaft würzig abschmecken und unter die Salatzutaten mischen.



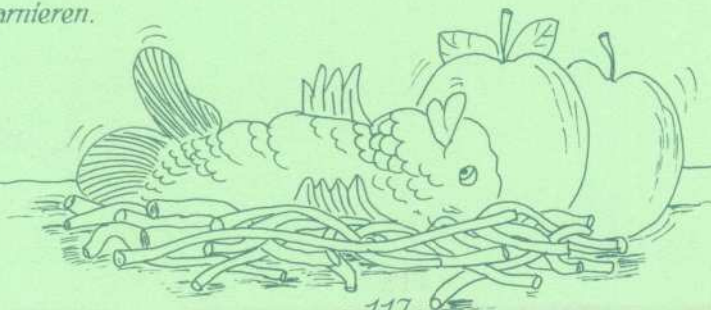
Rita Schöneberg

Thunfischsalat

- 2 Dosen Thunfisch naturell
125 g gekochte Makkaroni
2 Äpfel
2 Gewürzgurken
Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker
1 Eßl. gehackte Petersilie
Tomatenachtel

Die Makkaroni in Stücke schneiden und den Thunfisch zerpfücken. Äpfel und Gurken in Stifte schneiden. Die Zutaten vermengen und aus dem Thunfischöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker eine Sauce abschmecken und über den Salat giessen.

Nach dem Unterheben mit Tomatenachtel und Petersilie garnieren.



Gemüse

Frau Zucchini

Frau Zucchini - schmerzgeplagt -,
beim Doktor ihre Leiden klagt.
Es ziehe hier...und dort tats kneifen.
Am Bauch da hätt' sie alles Streifen.
Und rechts am Hals ne' schlimme Pein -
"Herr Doktor, was kann das bloß sein?"

Drauf Dr. Gouda sehr erfahren:
"Madame, Sie kommen in die Jahre!
Betreiben Sie ein wenig Sport,
da gehn die Pölsterchen von fort.
Und gegen Pein in Ihrem Nacken,
da lassen Sie sich mal überbacken!"

Annelore Broscheid

Marlies Meier

Grünkohl auf Hamburger Art

für 3 Personen



- 3 geräucherte Kasslerscheiben oder dicke geräucherte Rippe
- 3 Mettwürstchen
- 1 kg Grünkohl
- 1 rohe Kartoffel oder
- 1 roher Pfanni Kartoffelkloß
- 50 g Schweineschmalz
- 1 Zwiebel



Den gewaschenen und abgestreiften Grünkohl in leicht gesalzenem Wasser kurz abkochen und fein hacken. Die gewürfelte Zwiebel in Schmalz glasig dünsten, mit Fleischbrühe ablöschen und den Kohl darin garen. Das Fleisch gleichzeitig im Gemüse mitgaren. Alles ca. 1 Stunde langsam köcheln lassen und kurz vor Ende der Garzeit mit den rohen geriebenen Kartoffeln binden.

Beilage:

Röstkartoffeln: Die rohen Kartoffeln in dicke Stücke schneiden und in ein wenig Schmalz von allen Seiten braun rösten. Mit ein wenig Bratkartoffelgewürz abschmecken.

Angelika Schumacher

Kohlrabi-Kartoffel-Ragout

für 4 Personen

750 g	Kohlrabi
750 g	Kartoffeln
	Salz
1 Teel.	gekörnte klare Brühe
40 g	Butter oder Margarine
40 g	Mehl
3/8 ltr.	Milch
1	Bund Kerbel
100 g	Sahne-Schmelzkäsezubereitung (50 % Fett)
	weißer Pfeffer
	abgeriebene Muskatnuß
1 - 2 Eßl.	Öl
400 g	ungebrühte Kalbsbratwürste

Kohlrabis und Kartoffeln schälen und waschen. Die Kartoffeln würfeln, Kohlrabis halbieren und in Spalten schneiden. Beides in kochendem Salzwasser 10 - 15 Minuten garen. Abgießen und das Gemüsewasser auffangen. 3/8 ltr. abmessen und mit Brühe verrühren. Fett in einem Topf erhitzen und Mehl darin anschwitzen. Brühe und Milch unter Rühren zugießen, aufkochen und einige Minuten köcheln lassen.

Vom Kerbel einige Blättchen zum Bestreuen abzupfen. Restlichen Kerbel grob hacken und in die Sauce geben. Käse zufügen und schmelzen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Kohlrabis und Kartoffeln in die Sauce geben und erwärmen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Brät in kleinen Kugeln aus der Haut in das heiße Öl drücken.

Unter Wenden goldbraun braten und in das Ragout geben. Mit Kerbelblättchen bestreut servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten



Hannelore Heinrich

Paprikagemüse

- | | |
|----------------|------------------------------------|
| 6 | Paprikaschoten: rot, gelb und grün |
| 250 g | Tomaten |
| 2 - 3 Eßl. | Öl |
| 1 | große Zwiebel |
| 1/8 ltr. | heißes Wasser |
| | Salz und evtl. etwas Pfeffer |
| 1 | Prise Zucker |
| 1 gestr. Teel. | Mondamin |
| 6 Eßl. | Sahne oder Dosenmilch |



Die Paprika in Viertel schneiden, die Samenstände entfernen, waschen und in Stücke schneiden. Die Tomaten brühen und abziehen. Dann in dicke Scheiben schneiden.

Das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig werden lassen. Die tropfnassen Paprikastücke zugeben und 5 Minuten dünsten. Die Tomaten dazugeben und alles kurz weiter dünsten. Anschließend mit dem heißen Wasser aufgießen und Salz, evtl. Pfeffer und Zucker dazugeben.

Das Gemüse garen. Das Mondamin mit der Sahne verquirlen und das Gemüse damit binden.

Marlies Meier

Rosenkohl-Eintopf

100 g	Schinkenspeck, gewürfelt
2	Zwiebeln
1 Eßl.	Öl
3/8 ltr.	Wasser
1	Würfel Maggi klare Suppe
500 g	Kartoffeln
500 g	Rosenkohl

Speck und Zwiebeln in heißem Öl anbraten. Den Brühwürfel und das Wasser dazugeben. Anschließend die Kartoffeln in Würfel schneiden und mit dem Rosenkohl zum Speck geben.

Alles ca. 25 Minuten kochen lassen.



Nicole Wimmer

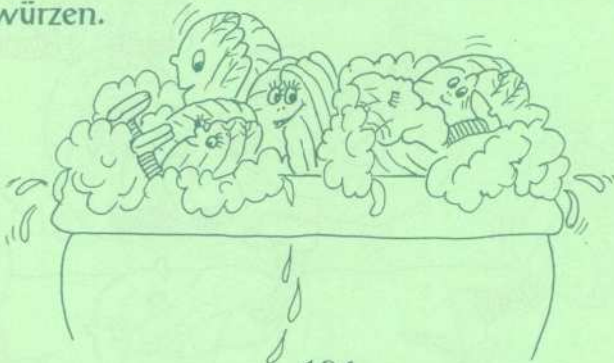
Rosenkohl in Senfsauce

	Rosenkohl: frisch oder tiefgefroren
1 Eßl.	Butter oder Margarine
75 g	halb Milch / halb Sahne
1 1/2 Eßl.	scharfer Senf
	Salz und Pfeffer

Wasser zum Kochen bringen. Den Rosenkohl hinein-
geben und im offenen Topf kochen, bis er fast weich ist.

Den Kohl abtropfen lassen und dabei den Sud auffangen.
Die Butter auslassen, Milch und Sahne zufügen und mit
Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Dann vom Sud
soviel dazugeben, daß genug Sauce entsteht. Den Rosen-
kohl hinzufügen und einige Minuten ziehen lassen.

Nach Geschmack nochmals mit Senf und Pfeffer
nachwürzen.



Christina Cuesta Schleder

Spitzkohl-Hackfleisch-Pfanne

für 3 - 4 Personen

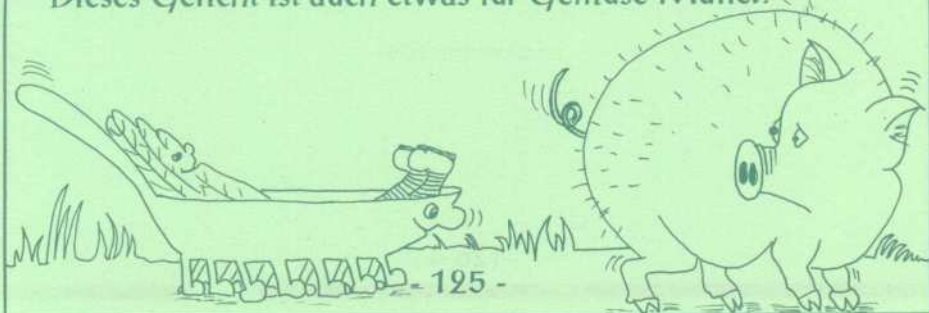
- 1 Spitzkohl
- 1 - 2 große Zwiebeln
- ca. 400 - 500 g Hackfleisch
- 1 - 2 Becher Creme fraiche o. Schmand
- Salz und Pfeffer

Den Spitzkohl auf dünne Streifen schneiden und gut waschen. Zwiebeln klein hacken und mit etwas Fett zusammen mit dem Hackfleisch anbraten. Dann den Spitzkohl hinzufügen und kräftig durchrühren.

Zugedeckt ca. 10 Minuten garen lassen. Anschließend Creme fraiche oder Schmand (Menge nach Geschmack) unterrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.

Beilage: Reis

Dieses Gericht ist auch etwas für Gemüse-Muffel!



Beilagen

Loisel

Der Loisel ist lustig, der Loisel ist froh,
denn er ist ein Knödel und lebt in Tirol.
In Vals in den Bergen im Masl-Hotel,
steht er beim Menue an oberster Stell'.

Aus Semmeln geformt ist er delikat,
innen ganz köstlich gefüllt mit Spinat.
Zur Freude der Gäste, die nach Belieben,
mit heißer Butter ihn besonders gern mögen.

So haben auch einst die Oberhauer Leut'
über den Loisel sich herzlich gefreut.
Und sollt jetzt daheim das Fernweh mal plagen,
nach Südtirol und den Schlemmertagen -
dann gib'ts zur Erinnerung an ehemals
das REZEPT vom Spinatknödel Loisel aus Vals. (S. 133)

Annelore Broscheid

Ida Weber

Bechamelkartoffel oder warmer Kartoffelsalat

Kartoffeln schälen und als Salzkartoffel garen.
Inzwischen eine Milch-Zwiebelsauce zubereiten:
100 g durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden
und in 1 Eßl. Butter glasig braten; dazu 1 - 2 Zwiebeln in
Scheiben mitbraten. Gut 1/4 ltr. Milch mit 1 Eßl. Mehl
verquirlen und in das Fett geben, unter Rühren aufkochen
lassen. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Beilage: Rote Beete

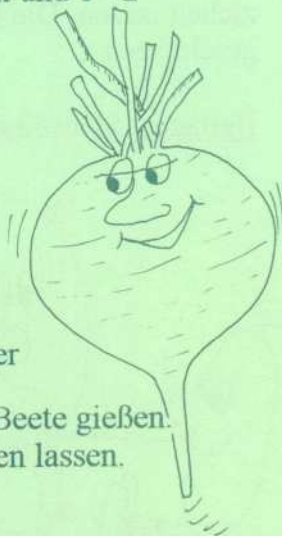
Rote Beete nach Hausfrauenart

Rote Beeteknollen waschen und garkochen, abpellen und in
Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und 1 - 2
Zwiebeln darüber in Scheiben schneiden.

Einen süßsauren Aufguß bereiten aus:

- | | |
|-----------|----------------------|
| 1/8 ltr. | Weinessig |
| 1/4 ltr. | Wasser |
| 2 Eßl. | Zucker |
| 1/4 Teel. | Salz |
| 5 | ganze Nelken |
| 3 - 4 | Lorbeerblätter |
| | einige Pfefferkörner |

Alles gut abschmecken und über die Rote Beete gießen.
Einige Stunden oder über Nacht durchziehen lassen.

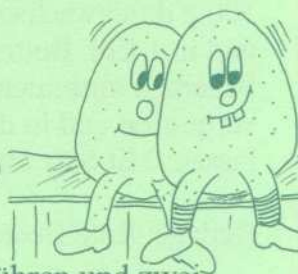


Christel Fiala

Brötchenklöße

für 4 Personen

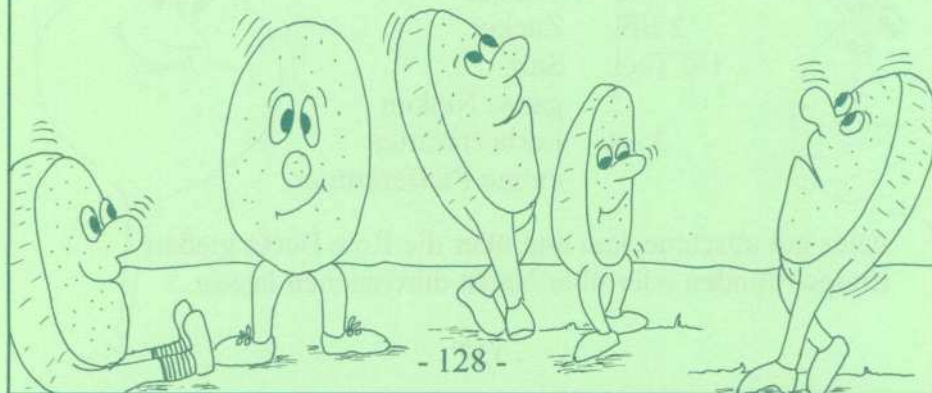
- | | |
|----------|------------------------------|
| 2 | Brötchen in Würfel schneiden |
| 1/2 Pck. | Backpulver |
| 250 g | Mehl |
| 2 | Eier |
| | etwas Salz |
| 2 Eßl. | Milch (bei Bedarf) |



Mit der Küchenmaschine alle Zutaten verrühren und zwei Klöße formen. Der Teig darf nicht kleben, evtl. Mehl zugeben.

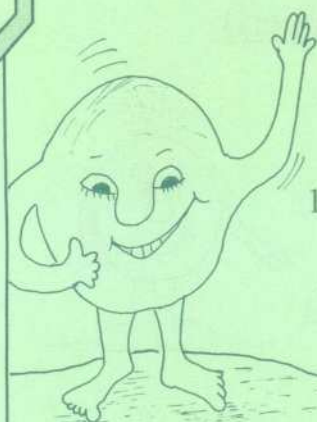
Die Klöße in kochendes Salzwasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Die Klöße werden dann auf Scheiben geschnitten.

Beilagen: Schweinebraten und Rotkohl



Hannelore Heinrich

Quarkklöße



- 1 Brötchen oder
- 6 Zwieback
- 1 Teel. Salz
- 2 Eier
- 500 g Quark
- Mehl
- Butter

Brötchen bzw. Zwieback in Milch einweichen. Salz, Eier und Quark mit dem Mixerstab zerkleinern. Soviel Mehl nehmen, daß ein fester Rührteig, der schwer reißend vom Löffel fällt, entsteht.

Mit einem EBlöffel Klöße abstechen. Im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Das Wasser abgießen und in gebräunter Butter schwenken.

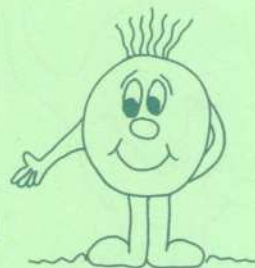
Beilagen: Pflaumen- oder Heidelbeerkompott



Gerlinde Limbach

Quarkklöße (Topfennockerl)

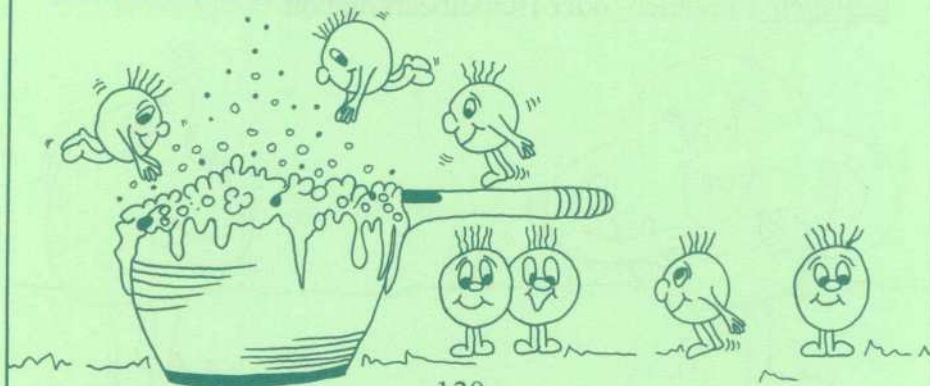
250 g	Quark
2	Eier
2 gehäufte Eßl.	Mehl
1 gestrichener Eßl.	Gries
	Salz
	Semmelbrösel
	Zucker
	Butter



Quark und Eier mit dem Mixergerät verrühren. Mehl und Gries hinzufügen, leicht verrühren, salzen und den Teig ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Klöße mit einem Eßlöffel formen und ins kochende Wasser geben. Danach ca. 7 - 8 Minuten langsam weiterkochen.

Inzwischen Semmelbrösel und Zucker in Butter rösten und mit den Nockerl servieren.



Gretchen Klein

Schlesische Mehlklöße

1 kg	gekochte Kartoffeln
250 g	Mehl
	Salz
1	Ei
40 g	Butter

<u>Zum Füllen:</u>	400 g	Zwiebeln
	80 g	Kokosfett
	50 g	Margarine
	2 EBl.	Semmelmehl

Aus dem Teig Klöße formen. In der Mitte eine Mulde drücken und mit Zwiebeln füllen. Dann in kochendes Wasser legen und 8 - 10 Minuten garziehen lassen.

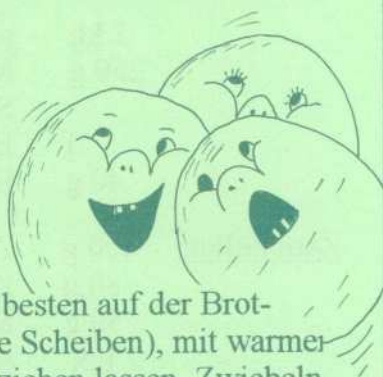
Zum Schluß die Klöße mit geröstetem Semmelmehl bestreuen.



Marlies Meier

Semmelknödel

- 10 altbackene Semmeln (oder Knödelbrot)
- Salz
- 1/2 ltr. warme Milch (knapp)
- 50 g Butter
- 3 Eier
- gehackte Petersilie
- 1 Teel. geriebene Zwiebeln
- evtl. etwas Mehl



Semmeln feinblättrig schneiden (am besten auf der Brotschneidemaschine in ca. 1/2 cm dicke Scheiben), mit warmer Milch übergießen, salzen und etwas ziehen lassen. Zwiebeln und Petersilie in Butter andünsten, mit der Semmelmasse, den Eiern und Mehl (nach Bedarf) zu einem nicht zu festen Teig verarbeiten.

Mit nassen Händen Knödel formen, in leicht kochendem, schwach gesalzenem Wasser in 10 - 12 Minuten gar ziehen lassen.

Übriggebliebene Knödel in dünne Scheiben schneiden, in Butter anbraten, mit verquirltem Ei übergießen und im Ofen überbacken oder panieren und braten.

Wenn viele alte Brötchen vorhanden sind, kann man die Knödel roh oder vorgekocht in einem großen Gefrierbeutel lose nebeneinander liegend (damit sie nicht zusammenkleben) einfrieren. Wenn die Knödel gefroren sind, den Beutel mit Klemmverschluß zumachen. So kann man immer einzelne Klöße entnehmen.

Gefrorene Knödel in kochendes Wasser geben und ca. 20 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen.

Annelore Broscheid

Spinatknödel

Rezept aus Vals in Südtirol (Hotel Masl)

1 kg	Knödelbrot (trockene Brötchen)
2	mittelgroße Zwiebeln
3	Eier
1/2 kg	Spinat
	Mehl
	Butter

Die Zwiebeln klein aufschneiden und anrösten. Das Brot gemeinsam mit den angerösteten Zwiebeln und mit den Eiern vermengen. Dann wird ca. 1/2 kg zerkleinerter (vom Tiefkühlfach) und gut abgetropfter Spinat und etwas Mehl dazugegeben und gut vermischt.

Die geformten Knödel für ca. 15 Minuten ins kochende Wasser geben.

Mit heißer Butter übergießen.



Aprikosen- oder Pflaumenknödel

Teig: 450 g mehligte Pell-Kartoffeln
1 Prise Salz
125 g Mehl
30 g feiner Gries
Schale einer ungespritzten halben Zitrone

Füllung: 500 g Aprikosen oder Pflaumen
6 Stück Würfelzucker
100 g Salzwasser
125 g gute Butter u. Zucker
Semmelbrösel



Die Kartoffeln heiß schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. In eine Schüssel geben, Salz, Mehl, Gries, weiche Butter und Eidotter hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen.

Die Früchte waschen und die Kerne herausdrücken. Den Teig zu einer Rolle formen und in 30 - 40 Stücke teilen. Diese etwas flach drücken und die Frucht mit halbiertem Würfelzucker in den Teig geben und zudrücken. In Salzwasser 8 - 10 Minuten garen. Inzwischen Butter und Semmelbrösel anrösten.

Die Knödel gut abtropfen lassen, in den Butterbröseln wälzen und mit Zucker bestreut sofort servieren.

Aufläufe

Nudeln

Gratins

Ein Pfarrer ist ein Kirchenmann,
der Messen liest und predigen kann.
Der als guter Seelenhirt
für jeden da ist - unbeirrt.
Der Geisteskost mit Freud' serviert,
bibelfest und engagiert.

Doch nur von dieser Speis' allein,
kann auch ein Pastor satt nicht sein.
Denn schließlich will ja auch sein Magen
was Schmackhaftes zum Essen haben.

Drum ward kreiert ganz delikat
das "Reisgericht á la Pastorat". (S. 153)

Annelore Broscheid

Katja Ennenbach

Auflauf mit Blattspinat und Schweinefilet

für 4 Personen

1 kg	Schweinefilet
knapp 1 kg	Pellkartoffeln
	Salz, Pfeffer und Paprika
2 Pck.	Blattspinat, tiefgefroren
	Fondor
2	Becher Sahne
2 Pck.	helle Sauce
	(v. Maggi Holländische Art)
200 g	geriebener Gouda



Die gekochten und gepellten Kartoffeln abkühlen lassen. Schweinefilet in 2 cm dicke Scheiben schneiden, von beiden Seiten kurz anbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Pellkartoffeln in Scheiben schneiden, in eine gefettete Auflaufform schichten und leicht salzen. Darüber die gebratenen Filetstücke verteilen.

Den aufgetauten Blattspinat gut abtropfen lassen, mit Fondor würzen und über das Fleisch geben.

Maggi helle Sauce, anstatt mit Wasser, mit der Sahne aufkochen, den geriebenen Käse unterrühren und nach Belieben würzen. Die Hälfte über das Fleisch und den Rest über den Blattspinat verteilen und das Ganze im Backofen 25 - 30 Minuten bei 200 Grad überbacken.



Bananenkartoffeln auf Kotelett



1 kg	geschälte Kartoffeln
3	Zwiebeln
	frische Champignons
1	Glas Piccalili (kann gegen Mango- Sauce ausgetauscht werden)
2	Bananen

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und in Butter anbraten. Mit etwas Salz und Curry würzen und langsam garen.

Die Zwiebeln in Würfel schneiden, in Butter anbraten und auf die Kartoffeln geben. Die Champignons würfeln, in Butter anbraten und ebenfalls auf die Kartoffeln geben. Die Bananen würfeln, in Butter anbraten und auf die Kartoffeln geben.



Das Kartoffelgemüse verrühren, auf die gebratenen Koteletts schichten, mit Holländischer Sauce übergießen und unter dem Grill überbacken.

Kaloriensparend: Butter gegen Margarine austauschen und auf die Holländische Sauce verzichten.



Geschnetzeltes mit Tomaten und Käse

	500 g	Tomaten	
	1	Bund Frühlingszwiebeln	
	500 g	Schweine-, Puten- oder Kalbs- schnittel	
	30 g	Butter	
	1	Knoblauchzehe	
	2 Eßl.	Crème fraîche	
		Salz und Pfeffer	
	100 g	Gouda	



Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln und von den Stengelansätzen befreien.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trockentupfen und in Ringe schneiden. Das Fleisch in feine Streifen schnetzeln. Das Fleisch in heißer Butter rundherum eben Farbe nehmen lassen. Die Frühlingszwiebeln zufügen und in etwa 2 Minuten glasig dünsten. Die Tomaten einrühren. Die geschälte Knoblauchzehe darüber durchpressen und alles unter Rühren etwa 5 Minuten schmoren. Crème fraîche einrühren, alles kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Käse reiben und über das Geschnetzelte streuen und bei aufgelegtem Deckel schmelzen lassen.

Beilagen: Spätzle oder dünne Bandnudeln

Ida Weber

Großmutter's Zwiebel-Kartoffelkuchen in der Pfanne



Salzkartoffel garkochen und pürieren; mit nur wenig Milch glattrühren.

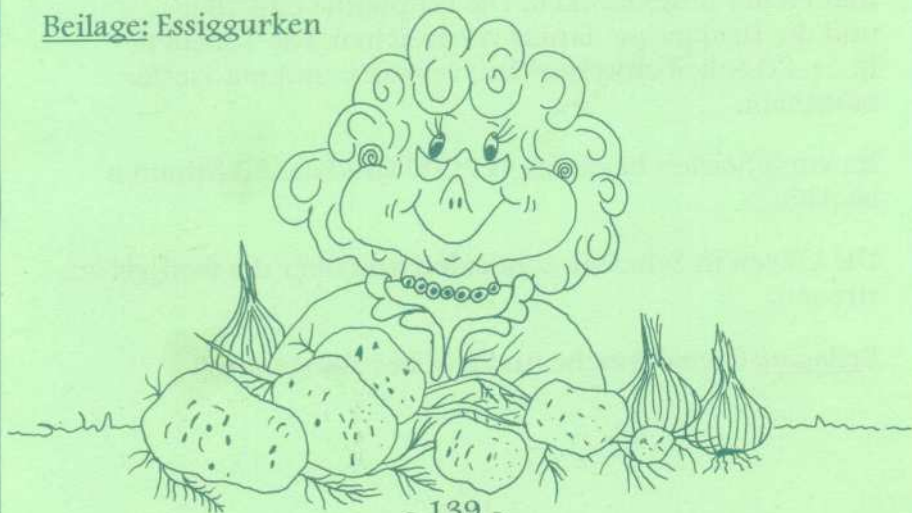
Durchwachsenen Speck würfeln und mit 1 Eßl. Fett glasig braten. Reichlich Zwiebel, 4 - 5 mittelgroße, in Ringe schneiden; in dem Speck goldgelb, nur leicht anbraten.

Die Kartoffelmasse daraufstreichen und mit einem Deckel abdecken. Bei geringer Hitze 15 - 20 Minuten bruzzeln lassen. Die Kartoffelmasse muß heiß werden.

Der fertige Zwiebelkuchen wird mit einem großen Teller bedeckt und umgestülpt.

Dann sollen die Zwiebelringe gut braun sein.

Beilage: Essiggurken



Hackpizza vom Blech



- 4 Brötchen
- 4 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 2 kg gem. Hackfleisch
- 4 Eier
- 2 Teel. Majoran
- Salz und Pfeffer
- 4 Tomaten
- 5 Oliven
- Majoran zum Garnieren
- Fett für die Fettpfanne



Brötchen einweichen. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Brötchen ausdrücken. Brötchen, Zwiebeln, Knoblauch, Eier und Majoran verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Fettpfanne einfetten und die Hackmasse darauf verstreichen. Die Tomaten in ca. 20 Scheiben schneiden, verteilen und mit Pfeffer bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Die Oliven in Scheiben schneiden und über die fertige Pizza streuen.

Beilagen: Creme fraiche und frisches Stangenbrot

Monika Ennenbach

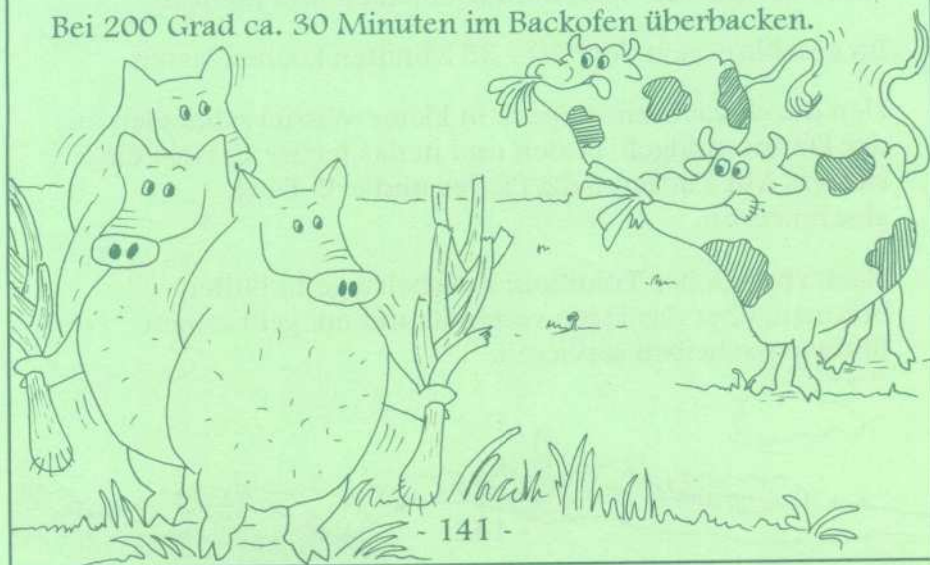
Helenenauflauf

400 g	Gehacktes
400 g	Porree
	Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. Curry
1 kg	Kartoffeln
250 g	Gouda

Porree in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit dem Hackfleisch dünsten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und evtl. Curry würzen. Aus den Kartoffeln Pürree zubereiten und den geriebenen Gouda unterrühren.

Gehacktes und Porree in eine gefettete Auflaufform geben, Kartoffelpürree darüberstreuen und mit geriebenem Käse bestreuen.

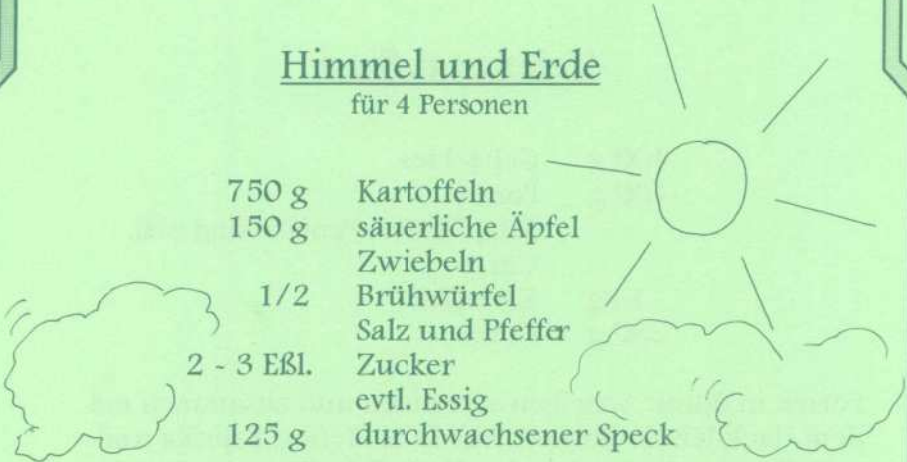
Bei 200 Grad ca. 30 Minuten im Backofen überbacken.



Ida Weber

Himmel und Erde

für 4 Personen



750 g	Kartoffeln
150 g	säuerliche Äpfel
	Zwiebeln
1/2	Brühwürfel
	Salz und Pfeffer
2 - 3 Eßl.	Zucker
	evtl. Essig
125 g	durchwachsener Speck

Kartoffeln schälen und in Würfel oder Scheiben schneiden. Die Äpfel schälen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. In einem Topf in etwas Fett die Zwiebeln dünsten. Dann die Kartoffeln daraufgeben und mit Wasser und einem halben Brühwürfel auffüllen, bis sie zur Hälfte bedeckt sind. Anschließend die Äpfel daraufschieben und pfeffern.

Im geschlossenen Topf 20 - 25 Minuten kochen lassen.

Den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden, in der Pfanne goldgelb braten und in das fertige Gericht einrühren. Mit Zucker, Salz, Pfeffer und evtl. Essig abschmecken.

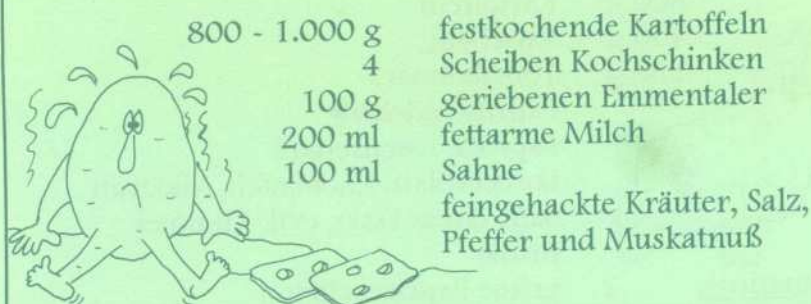
Nach rheinischer Tradition: Zwiebelringe in Butter bräunen, über das Essen verteilen und mit gebratenen Blutwurstscheiben servieren.



Waltraud Templin

Kartoffel-Gratin

f. 4 Personen



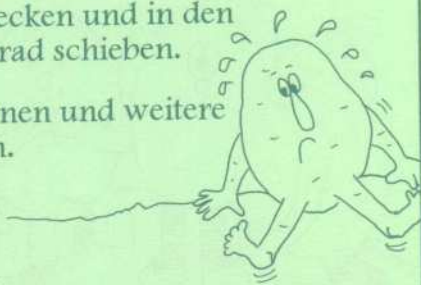
Eine Auflaufform mit Butter austreichen. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Kartoffelscheiben dachziegelartig in der Auflaufform aufschichten.

2 Scheiben Kochschinken kleinschneiden und auf die Kartoffeln geben. Mit den Kräutern, der Hälfte des Käses und Butterflocken bestreuen. Dann mit den restlichen Kartoffeln und dem Schinken bedecken.

Fettarme Milch, Sahne, Salz, Pfeffer sowie Muskatnuß vermischen und über die Kartoffeln gießen. Anschließend mit Butterflocken und dem restl. Käse bestreuen.


Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und in den vorgeheizten Backofen bei 200 Grad schieben.

Nach 40 Minuten die Folie entfernen und weitere 10 Minuten bei Oberhitze backen.



Gerlinde Limbach

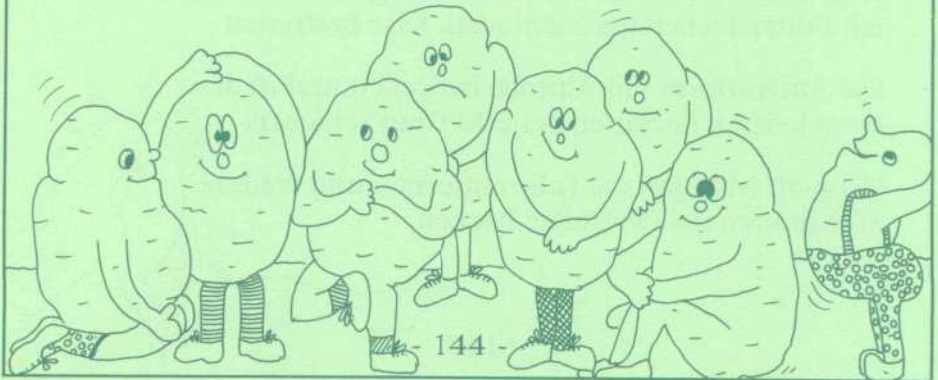
Kartoffelgulasch



	Öl
800 g	Kartoffeln
400 g	Zwiebeln
30 g	Tomatenmark
	Paprika, edelsüß
	Paprika, rosenscharf
	Lorbeerblatt, Knoblauch, Majoran
	Salz, etwas Essig, evtl. Kümmel
	Brühe
<u>Verfeinerung:</u>	2 grüne Paprikaschoten
	3 Siedewürstchen

Die Kartoffeln schälen und vierteln. Danach die feingehackten Zwiebeln in Öl goldbraun anrösten, die Kartoffeln zugeben und gut würzen. Dann mit Brühe oder Wasser aufgießen, so, daß die Kartoffeln bedeckt sind und das Ganze weichdünsten. Öfters umrühren, damit die Sauce sämig wird.

Kurz vor dem Servieren die kleingeschnittenen Würstchen zugeben.



Luise Narres

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf

f. 4 Personen

500 g	Kartoffeln
2	mittelgroße Zwiebeln
500 g	gemischtes Hackfleisch
1 Pck.	Schnittlauch
1 Pck.	Petersilie
2 Eßl.	Paniermehl
1 Eßl.	Butter
1/2 ltr.	süße Sahne
	Knoblauchpulver, Pfeffer, Salz, Paprika und klare Brühe (Instand)

Den Backofen auf 220 - 250 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und mehrmals waschen.

Eine "feuerfeste Form" mit Butter austreichen. Etwa die halbe Menge Kartoffelscheiben in die Form geben. Die Zwiebeln in Scheiben schneiden und auf die Kartoffeln legen.

Das Hackfleisch mit Petersilie, Schnittlauch und Paniermehl vermischen und nach eigenem Geschmack mit Pfeffer Salz und Paprika abschmecken. Das gewürzte Hackfleisch über die Kartoffelscheiben verteilen. Mit den restlichen Kartoffeln wird das Hackfleisch abgedeckt.

1 Teelöffel Brühe darüberstreuen.

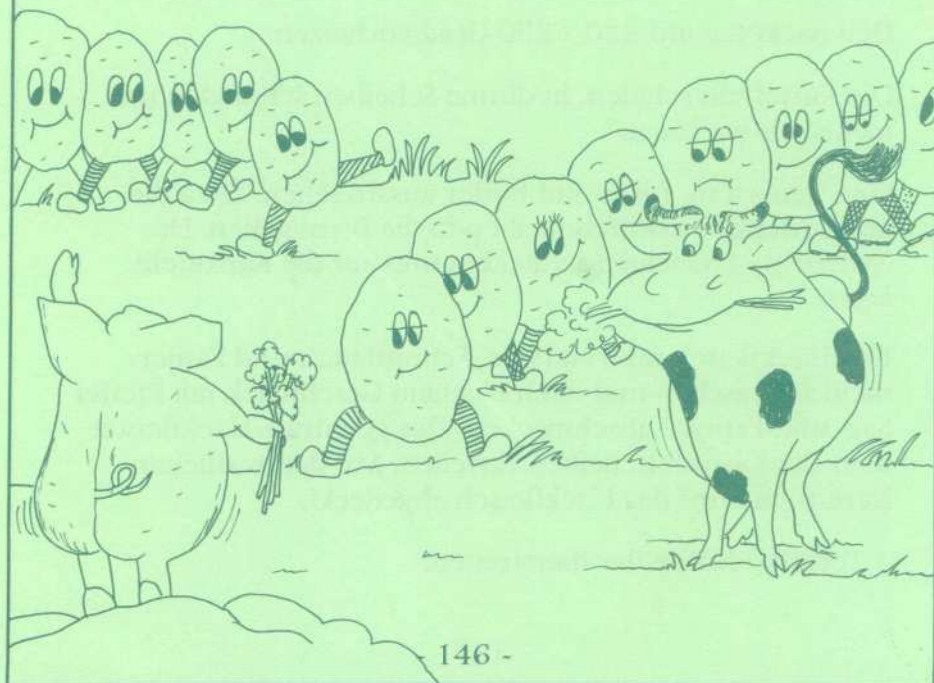
Nun wird die süße Sahne über der gesamten Form verteilt.

Mit Alufolie "Glanz auf Gut" abdecken.

Dann wird der Auflauf bei 220 - 250 Grad
ca. 40 - 50 Minuten gegart.

Die letzten 10 - 15 Minuten wird offen, also ohne
Folie gegart.

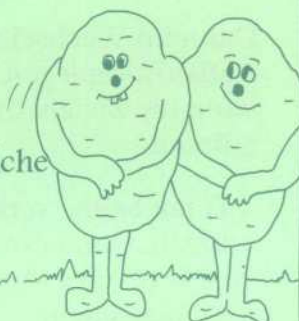
Je nach Geschmack kann man das Ganze noch mit
Knoblauchpulver individuell abschmecken und mit
Käse überbacken.



Mathilde Brassel

Kartoffel-Käseauflauf

350 g	Kartoffeln
200 g	Zwiebeln
50 g	Margarine
	Salz und Pfeffer
150 g	Mettwurst
250 g	Tomaten
6	Eier
1	Becher Creme fraiche
2 Teel.	Mehl
	Salz und Pfeffer
350 g	Frischkäse



Die gekochten Kartoffeln in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln ebenfalls in Scheiben schneiden und in der Margarine goldgelb dünsten. Die Kartoffeln zugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform geben. Mettwurst in Streifen und Tomaten in Scheiben schneiden und auf die Kartoffel-Zwiebelmasse geben.

Eier mit Creme fraiche, Mehl und den Geschmackszutaten verrühren, dann den körnigen Frischkäse unterheben und auf die Tomaten geben.

Bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen.



Angelika Limbach

Kartoffel mit Schnitzel

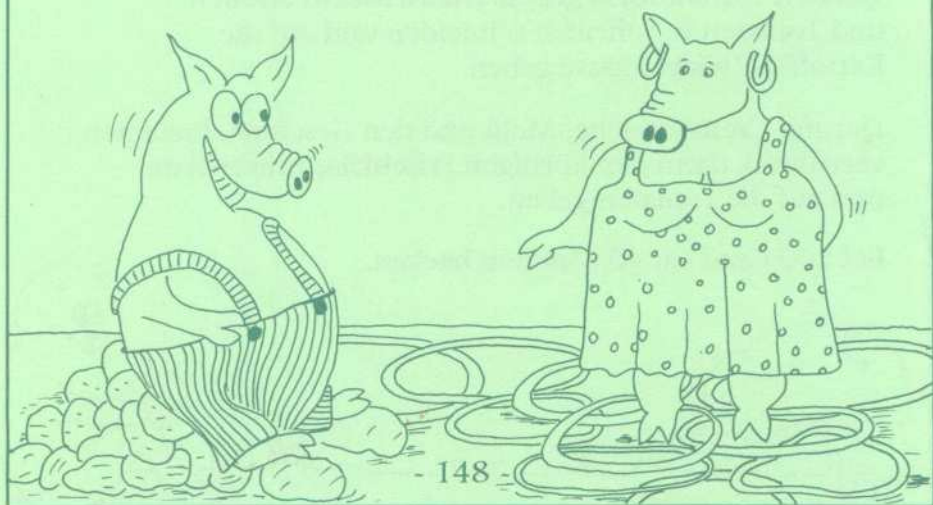
Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten.

Eine Auflaufform ausbuttern.

Dann im Wechsel zuerst eine Lage rohe Kartoffeln in die Auflaufform legen. Anschließend darauf die Schnitzel und dann die Zwiebelringe aufschichten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 Ei mit Sahne verschlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann etwas Fett vom Braten der Schnitzel zugeben. Alles über die Kartoffeln gießen und mit Käse bestreuen.

Bei 200 Grad 2 Stunden im Backofen garen.



Maria Hombeuel

Nudelaufauf

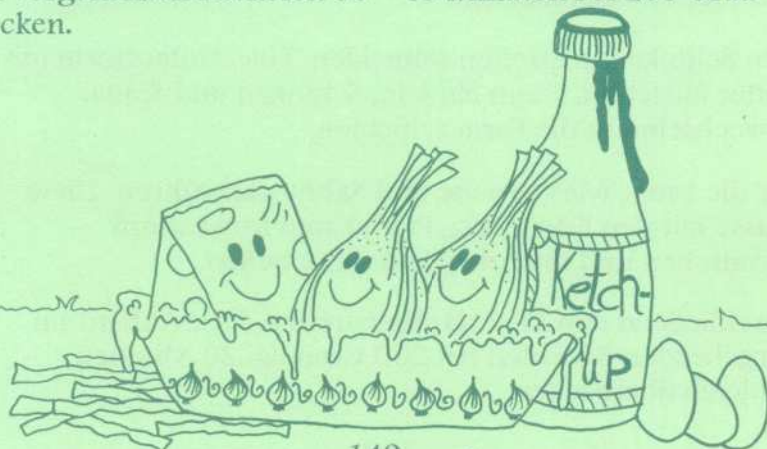
500 g Hackfleisch
2 große Zwiebeln
1/2 Glas Paprika, rot
Ketchup und Tomatenmark
Salz, Pfeffer, Paprika, Knoblauch,
Wasser und Oregano

Alle Zutaten miteinander andünsten.

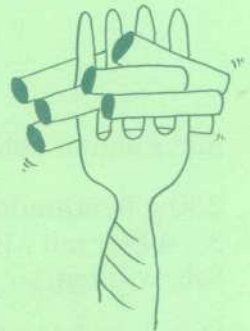
250 g Bandnudeln 10 Minuten lang kochen. Dann 3 - 4 Eier mit Milch verquirlen und mit Muskat und Salz würzen.

Nudeln mit Hackfleisch abwechselnd in eine Auflaufform füllen. Anschließend die Eiermasse darübergeben und mit Käsescheiben belegen.

Im vorgeheizten Backofen 30 - 40 Minuten bei 200 Grad backen.



Nudelauflauf mit Spinat



Sauce:

250 g	Rigatoni (oder andere kurze Hohnudeln)
500 g	Blattspinat (frisch oder tiefgekühlt)
2 Eßl.	Butter
1	Knoblauchzehe
	Salz und Pfeffer
300 g	gekochter Schinken
	Butter
150 g	Mascarpone
150 ml	Sahne
3	Eier
	Salz und Pfeffer
1 Msp.	ger. Muskatnuß
100 g	ger. Käse

Die Nudeln garkochen. Den Spinat mit der Butter in einen Topf geben und die Knoblauchzehe dazupressen. Den Spinat zugedeckt einige Minuten dämpfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Schinken in Streifen schneiden. Eine Auflaufform mit Butter ausfetten. Dann Nudeln, Schinken und Spinat abwechselnd in die Form schichten.

Für die Sauce Mascarpone und Sahne glattrühren. Diese Masse mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermischen und über den Auflauf verteilen.

Abschließend den Käse darüberstreuen. Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 20 Minuten goldgelb überbacken.

Klaudia Broscheid



Nudel-Hackfleischauflauf



500 g
1 kg
6
6-7
3

kurze Maccaroni
Hackfleisch
Paprika
dicke Zwiebeln
kleine Zucchini



1 Pck.
4 Pck.

passierte Tomaten
Sauce Hollandaise von Biskin
Tütchen geriebener Parmesan



1
1

Dose Champignons
Salz, Paprika, Knoblauchpulver,
Thymian, Oregano, Würzmischung
Nr. 5 v. Maggi für Hackfleisch,
Kräuter der Provence



Die Nudeln garkochen. Die Zwiebeln würfeln und mit dem Hackfleisch anbraten und kräftig würzen. Danach mit Wasser ablöschen und die passierten Tomaten dazugeben. Die Zucchini in Scheiben und die Paprika in kleine Stücke schneiden. Beides sowie die Champignons zum Hackfleisch geben und einige Zeit köcheln lassen.

Die Nudeln mit der Hackfleischmasse vermischen und in zwei große Auflaufformen verteilen.

Die Sauce Hollandaise und den Parmesan abwechselnd in Streifen über die Masse geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad 20 Minuten backen. Anfangs mit Alufolie bedecken und zum Schluß (ca. 5-10 Minuten) abnehmen.



Elfriede Otto

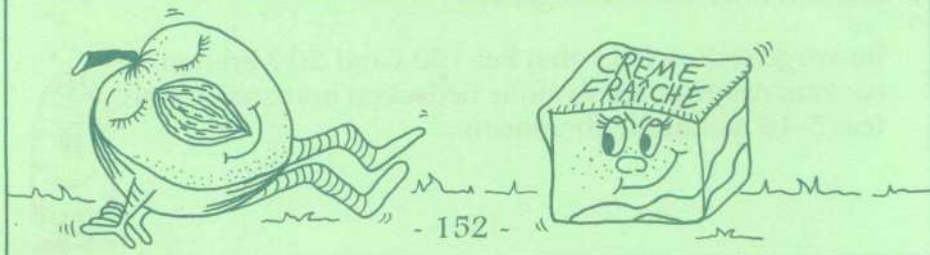
Pfirsich-Gratin mit Schweinefleisch

f. 4 - 6 Personen

750 g	Schweinefilet
30 g	Butterschmalz
	Salz und Pfeffer
2	Dosen Pfirsiche (halbe Frucht)
125 g	mittelalter Gouda
200 g	Crème fraîche
1	Ei
1 Eßl.	Saucenbindemittel
1 Eßl.	Majoran

Filet in dicke Scheiben schneiden, flach drücken und im heißen Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und in eine Auflaufform legen. Pfirsiche abtropfen lassen und auf die Filets legen. Gouda grob reiben. 3 Eßl. Crème fraîche mit dem Ei verquirlen. 1/8 ltr. Pfirsichsaft mit der restlichen Crème fraîche aufkochen. Saucenbindemittel einrühren, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.

Zuletzt das verquirlte Ei mit 2/3 vom Käse unterrühren und über die Pfirsiche gießen. Den restlichen geriebenen Käse über die Sauce streuen. Das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 15 - 20 Minuten überbacken.



Gertrud Nies

Reisgericht a la Pastorat

f. 2 - 3 Personen

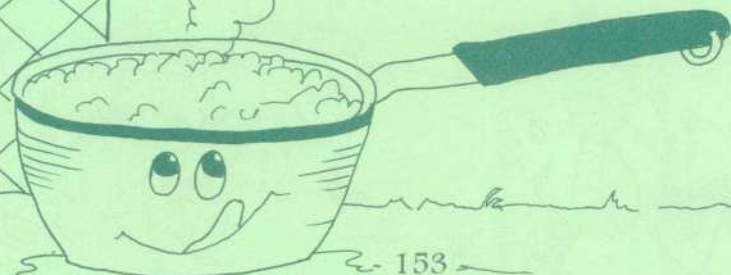
200 g	Reis
400 g	Gehacktes Zwiebeln
	Salz und Pfeffer
2	grüne Paprika
3 - 4	Tomaten
1 - 2	Zwiebeln
3	mittelgroße Zucchini

Den Reis vorkochen.

Das Gehackte nach Hausfrauenart mit Salz, Pfeffer und Zwiebeln würzen und anbraten.

Paprika in Streifen, Tomaten und Zwiebeln in Scheiben und Zucchini in Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Dann den vorgekochten Reis hinzugeben.

Das Ganze ca. 40 Minuten leicht kochen, wobei ab und zu ein klein wenig Wasser hinzugegeben werden muß.



Renate Wolter

Rosenkohlauflauf

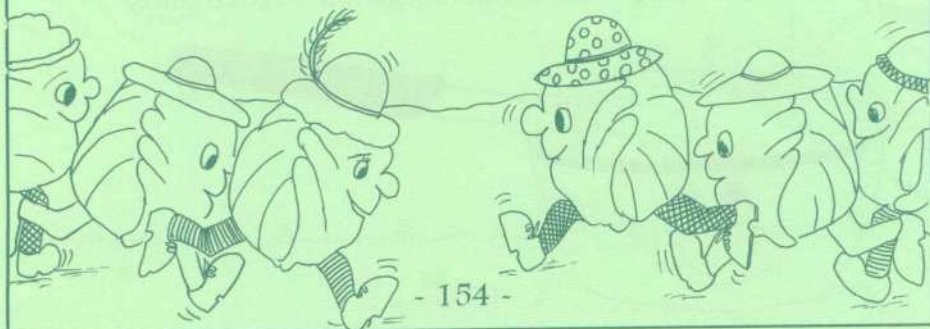
f. 4 Personen

800 g	Rosenkohl
1 ltr.	Salzwasser
200 g	gekochter Schinken
20 g	Butter
20 g	Mehl
1/4 ltr.	Milch
	Salz, Pfeffer und Muskat
40 - 50 g	Parmesankäse

Den Rosenkohl putzen, waschen und 8 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren. Den Schinken würfeln.

Eine Auflaufform einfetten und den Rosenkohl sowie den Schinken lagenweise einfüllen. Aus Butter, Mehl, Milch, Salz, Pfeffer und Muskat eine helle Grundsauce zubereiten. Über den Rosenkohl und den Schinken gießen.

Mit Käse überstreuen und im vorgeheizten Backofen 20 Minuten bei 200 Grad überbacken.



Schinkenröllchen mit Sauerkraut

- 1 große Zwiebel
1 Eßl. Butterschmalz
400 g Sauerkraut
Salz, Pfeffer und Kümmel
8 Scheiben gekochter Schinken
2 Eßl. mittelscharfer Senf
Butter für die Form
8 Scheiben Butterkäse
100 ml Bier
Paprikapulver, edelsüß



Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Im erhitzten Butterschmalz glasig dünsten. Das Sauerkraut gut ausdrücken, zu den Zwiebeln geben und 4 - 5 Minuten mitgaren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzig abschmecken.

Die Schinkenscheiben mit Senf bestreichen, mit Sauerkraut belegen und fest aufrollen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine flache, feuerfeste Form gut fetten. Die Schinkenrollen nebeneinander hineinssetzen.

Die Käsescheiben darauflegen und das Bier angießen. Die Röllchen in 15 Minuten goldgelb überbacken. Mit Paprikapulver bestreuen und servieren.

Beilage: mit gehackter Petersilie bestreutes sahniges Kartoffelpüree

Zubereitung ca. 10 Minuten. Backen ca. 15 Minuten.
Pro Person etwa 340 Kalorien.

Monika Ennenbach



Spinat-Auflauf

f. 4 Personen



1 Pck. Rahmspinat
Kartoffelpüree f. 4 Personen



8 Eigelb




8 Eiweiß

1 Pck. Schafskäse 



Den Rahmspinat nach Vorschrift zubereiten, das Kartoffelpüree fertigg Kochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die 8 Eigelb unterziehen und erkalten lassen. Die 8 Eiweiß zu Eischnee schlagen. Spinatgemüse und Kartoffelpüree miteinander verrühren und den Eischnee unterheben.



Schafskäse in Würfelchen schneiden, unterziehen und in eine Auflaufform geben. 



Je nach Geschmack kann man noch Mettwürstchen in Scheiben schneiden und dazwischen schichten.



Im Backofen bei 200 Grad 30 Minuten garen.



Hedwig Bellinghausen

Tortelliniauflauf

f. 8 Personen

500 g Tortellinis kochen und abkühlen lassen.

2 Gl.	Pilze
2 - 3 Pck.(500 g)	gek. Schinkenwürfel
2 Gl.	Mexicosalat
500 g	Erbsen

Die Tortellinis mit Pilzen, Schinken, Mexicosalat und Erbse
mischen.

<u>Sauce:</u>	2 - 3 Pck.	Sahne
	1 - 2 Pck.	Creme fraiche

Die Zutaten für die Sauce miteinander verrühren, mit Salz
und Pfeffer abschmecken und über die Nudelmischung
geben.

Das Ganze über Nacht stehen lassen und vor dem Backen
mit geriebenem Käse überstreuen.

Bei 200 Grad eine Stunde überbacken.



Mathilde Brassel

Überbackenes Kartoffelpüree

f. 4 Personen

1 kg	Kartoffel
30 g	Butter
1/4 ltr.	Milch
	Salz, Pfeffer und Muskat
150 g	mageren Speck
150 g	mittelalter Gouda
150 g	Zwiebeln
	Fett für die Form
4	Eier
1/2 Bund	Petersilie



Aus den Kartoffeln, Butter und Milch ein Kartoffelpüree herstellen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Speck knusprig ausbraten, Zwiebeln zufügen und goldgelb rösten. Die Hälfte der Speck-/Zwiebelmasse mit Käsewürfe unter das Kartoffelpüree heben und in eine gefettete Auflaufform füllen. 4 Vertiefungen hineindrücken und je 1 Ei hineinschlagen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen.

Vor dem Servieren den Rest Speck und Petersilie über das Püree streuen.



Überbackenes Nudelgulasch

400 g	Gulaschfleisch (Rind, Kalb, Schwein)
1	Zwiebel
je 1	gelbe u. grüne Paprikaschote
2 Eßl.	Butterschmalz
100 ml	Rotwein
250 ml	Schlagsahne
200 ml	pürierte Tomaten
1 Eßl.	Paprika, edelsüß
1 Teel.	Paprika, scharf
	Salz, 1 Prise Zucker, frisch gemahlener Pfeffer
200 g	kurze Nudeln (z. B. Spiralen)
100 g	Emmentaler, gerieben
1 Eßl.	Butter



Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Paprikaschoten waschen, putzen, Kerne entfernen und grob würfeln. Schmalz erhitzen und das Fleisch darin scharf anbraten. Zwiebel und Paprika zufügen. Einige Minuten mitschmoren.

Rotwein und Sahne angießen und die pürierten Tomaten unterrühren. Das Gulasch kräftig mit den Gewürzen abschmecken und 1 Stunde bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Die Nudeln nach dem Grundrezept kochen und im Sieb-Servierer fertiggaren. In die Schüssel umfüllen und mit dem Gulasch gut vermengen. Die Mischung auf 4 feuerfeste Schalen verteilen und den Emmentaler darüberstreuen. Die Butter als Flöckchen darauf verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad etwa 10 Minuten gratinieren, bis der Käse goldbraun ist.

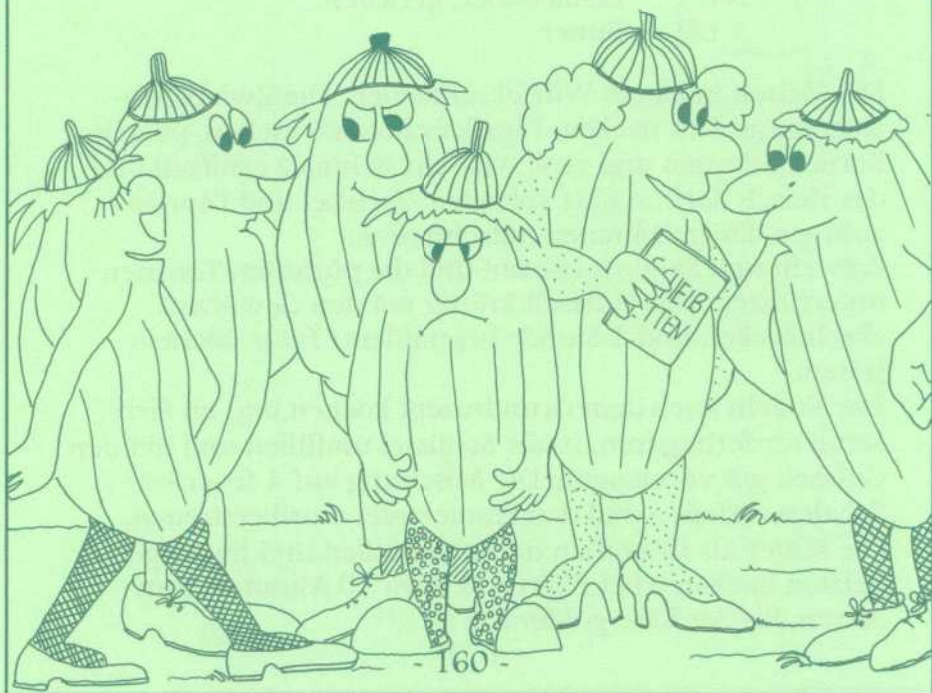
Waltraud Templin

Zucchini-Auflauf

Zucchini in Scheiben schneiden und kurz in Salzwasser dünsten.

In eine feuerfeste Form schichtweise Zucchini, gekochter Schinken und Scheibletten einfüllen.

1 Ei mit Salz, Muskat und etwas Milch verquirlen, darüber gießen und bei ca. 190 Grad 20 - 30 Minuten im Backofen garen.



Nachspeisen

Antönchen

Onkel Konrad bläst Trompete,
Marco trommelt auf das Blech.
Nach der Mama ruft die Grete:
"Kater Antönchen ist frech!"

In der Wiege liegt Klein-Peter.
Plärrt die ganze Zeit wie doll.
Oma macht lautstark Gezeter,
weil der Opa wieder voll.

Antönchen der freche Kater,
sitzet auf dem Tische keck.
Stört sich nicht an das Theater,
frißt den ganzen Nachtisch weg.

Annelore Broscheid

Iris Radermacher

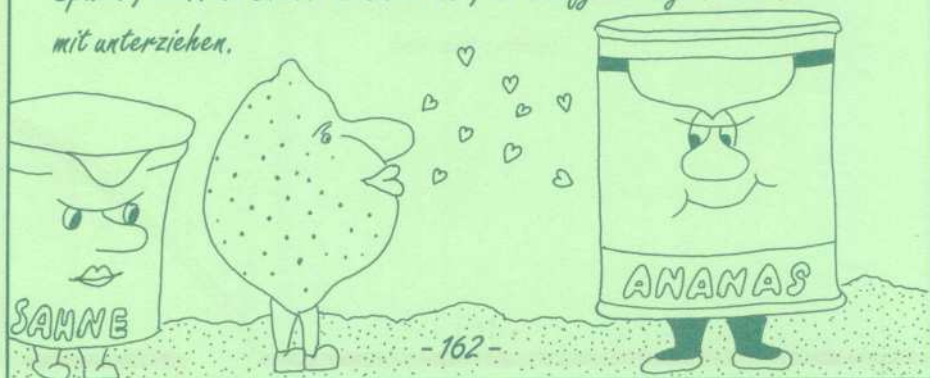
Ananas-Creme

- 1 Dose Ananas
- 1 Zitrone
- 1 Pck. Vanillepuddingpulver
- 2 Ebl. Zucker
- 1 Becher Sahne

Den Saft von einer Dose Ananas auf 1/2 ltr. mit Wasser auffüllen und den Zitronensaft hinzufügen.

Vanillepuddingpulver mit 4 Ebl. Milch anrühren und zusammen mit 2 Ebl. Zucker und dem Saft aufkochen.

Später, wenn die Creme erkaltet ist, die steifgeschlagene Sahne mit unterziehen.



Marlene Westhofen

Apfelsinencreme



- | | |
|-------------|----------------------------------|
| 1/8 ltr. | Weißwein |
| 4 | Eier |
| 2 | Apfelsinen, pressen und abreiben |
| | Saft von 1 Zitrone |
| 175 - 200 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| gut 40 g | Mondamin zum andicken |
| 1/4 ltr. | Sahne |

Alle Zutaten außer dem Eiweiß und der Sahne unter Rühren zum Kochen bringen und andicken. Erkalten lassen; am besten mit einer Folie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Dann die 4 Eiweiß schlagen und unterheben. Zuletzt die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben.

Mindestens 3 - 4 Stunden kalt stellen. Mit Mandarinspalten und Sahnetupfen verzieren.

Die Eigelbmasse kann auch 1 Tag vorher zubereitet werden.



Rita Schöneberg

Birnenwähe

1/8 ltr.	Milch
250 g	Mehl
30 g	frische Hefe
50 g	Zucker
25 g	Butter oder Margarine
4	Eier
1 Prise	Salz
6	mittelgroße Birnen
125 g	Schmand
1/2 Teel.	Zimt
4 Ebl.	Brombeer-Konfitüre
	Puderrucker zum Bestäuben
	Mehl für die Arbeitsfläche
	Fett für die Form

Milch erwärmen. Mehl in eine Schüssel schütten und eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe hineinbröseln und mit Milch und 1 Teel. Zucker verrühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

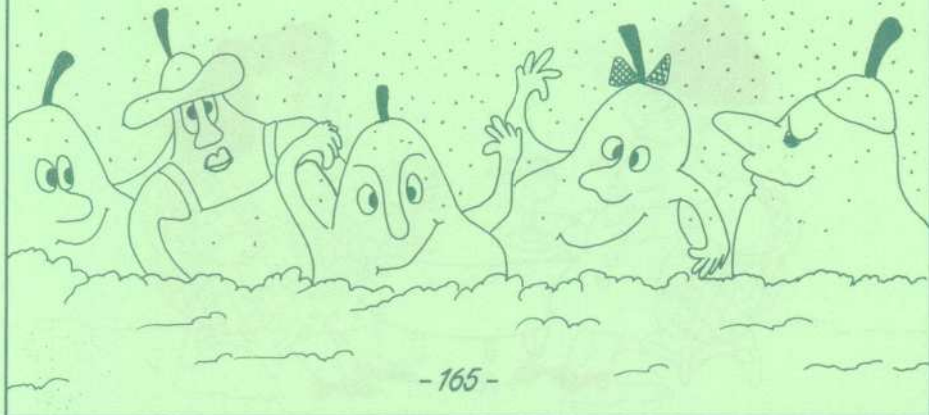
25 g Zucker, Fett in Flöckchen, 1 Ei und etwas Salz zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten und nochmals zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Birnen schälen, achtern und das Kerngehäuse entfernen. Restliche Eier, Zucker, Schmand und Zimt verrühren. Hefeteig auf bemehlter Arbeitsfläche ca. 2 cm größer als die Form ist ausrollen.

Gefettete Form damit auslegen, den überstehenden Rand abschneiden. Eier-Sahne auf den Teigboden gießen und mit Birnenspalten belegen. Konfitüre zwischen den Birnenspalten verteilen.

Die Form im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Gasherd: Stufe 2) 50-60 Minuten backen.

Warme Birnenwähe äppig mit Puderzucker bestreuen und noch lauwarm servieren.



Margarete Wischerath

Crème à la „Kaschak“

1/4 ltr. Milch
20 g Mondamin
70 g Zucker

Alle Zutaten miteinander verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 2 Teel. Kaffee-Extrakt in Pulverform zu dem Flammern geben und die Speise unter häufigem Umrühren erhalten lassen. 125 g Quark dazugeben, gut durchrühren und 1/8 ltr. steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Die Crème in Gläsern anrichten und mit Borkenschokolade bestreuen.



Elfriede Otto

Eierlikörpudding

1 Dose	Pfirsiche
1 Pck.	Vanillepudding
1/3 Flasche	Eierlikör
200 g	Sahne

Den Saft von den Pfirsichen mit Orangensaft auf 1/2 ltr. auffüllen und mit gut einem Päckchen Vanillepudding kochen.

Eierlikör nach Geschmack hinzufügen, 200 g Sahne schlagen und mit den Pfirsichstücken unterheben.

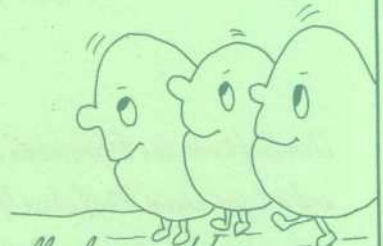


Elisabeth Limbach

Eierweincreme



1 Pck.	Gelatine, gemahlen, weiß
4 Ebl.	kalt Wasser zum Anrühren
3	Eigelb
$\frac{1}{4}$ ltr.	Weißwein
75 g	Zucker
2 Ebl.	Zitronensaft
evtl. $\frac{1}{8}$ - $\frac{1}{4}$ ltr.	Schlagsahne



Gelatine mit Wasser anrühren, 10 Minuten quellen lassen und dann auflösen.

Eigelb mit Wein schaumig rühren und nach und nach 50 g Zucker hinzufügen. Solange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Darunter den Zitronensaft und die aufgelöste Gelatine geben. Die Creme kalt stellen.

Das Eiweiß zu Schnee schlagen und nach und nach den restlichen Zucker zufügen. Wenn die Creme dicklich ist, Eischnee und die steifgeschlagene Sahne unterziehen. In eine Glasschale füllen und bis zum gänzlichen Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Klaudia Broscheid

Englisches Dessert

f. 6 Personen

- 
- | | |
|--------|-----------------------------------|
| 2 Pck. | Philadelphia Frischkäse |
| 1 | Eigelb |
| 400 g | flüssige, nicht geschlagene Sahne |
| 100 g | Zucker |
| 1 Pck. | Vanillezucker |
| 4 Pck. | Sahnesteif |
| 1 Glas | Kirschen |
| 100 g | blättrige Mandeln |
| 1 Ebl. | Butter |
| 2 Ebl. | Zucker |
- 

Käse, Eigelb, 1 Becher Sahne, Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif verrühren. Den 2. Becher Sahne hinzufügen und nochmals verrühren. Darauf achten, daß die Masse nicht zu flüssig ist. Dann evtl. noch mehr Sahnesteif hinzufügen.

Die Hälfte der Masse in eine Schüssel füllen, die Kirschen abtropfen lassen und auf der Masse verteilen. Anschließend den Rest der Masse über die Kirschen geben.

Mandeln mit 1 Ebl. Butter und 2 Ebl. Zucker in einer Pfanne rösten, abkühlen lassen und vor dem Servieren auf den Pudding geben.

Anneliese Müller

Früchte-Mascarpone-Creme

- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 1 Pck. Mascarpone Käse
- Zucker
- 1 Vanillestange

Zucker mit der Vanillestange mischen. 6 Ebl. Zucker mit 6 Eigelb schlagen, den Mascarpone Käse daruntergeben und alles gut verrühren. 1 knappes Glas Cognac zugeben. Eiweiß steifschlagen und ebenfalls unter die Masse geben.

Alles in eine Glasschüssel füllen und mit kleinen Pfefferminzblättern verzieren.

Beilage: verschiedene Früchte



Ida Weber

Griechspeise mit Pfirsichsauce

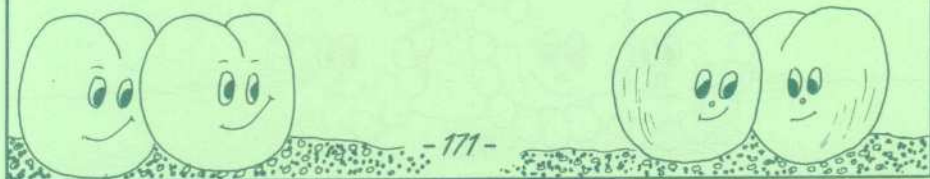
1 Pck.	Griechpadding für 1/2 ltr. Milch
250 g	Speisequark (20%)
1 Dose	Pfirsiche (850 ml)
1 Pck.	Vanillezucker

Von 1/2 ltr. Milch einen Griechpadding kochen, 1 Minute kräftig durchrühren und abkühlen lassen. Anschließend den Quark unterrühren.

Pfirsiche abtropfen lassen. 3 Pfirsiche in kleine Würfel schneiden und unter den Griechpadding heben.

Die restlichen Pfirsiche mit dem Vanillezucker pürieren und etwa die Hälfte vom Saft unterrühren.

Jeweils etwas von dieser Pfirsichsauce in 4 Dessertgläser füllen. Die Griechspeise darauf verteilen. Mit Zitronenmelisse und Orangen Gebäck verzieren. Restliche Pfirsichsauce servieren.



Iris Radermacher

Himbeer-Pfirsichdessert auf Joghurt-Sahne

500 g	gefrorene Himbeeren
1 Dose	Pfirsiche
1/2 ltr.	Sahne
500 g	Naturjoghurt (3,5%) brauner Zucker

Die gefrorenen Himbeeren in eine grobe Schüssel geben. Dann die abgetropften Pfirsiche darüber verteilen.

Die geschlagene Sahne mit dem Joghurt vermischen und auf die Pfirsiche geben. Zum Schluß braunen Zucker darüberstreuen.

Das Dessert kann nach einigen Stunden serviert werden.



Nicole Wimmer



Himbeertraum

f. 6 Personen

500 g	Vollmilch Joghurt
1 Ebl.	Zitronensaft
6 Ebl.	Zucker
300 g	Tiefkühl-Himbeeren
125 g	süße Sahne
1 Pck.	Vanillin

Joghurt mit Zitronensaft und Zucker verrühren,

Sahne mit 1 Pck. Vanillin verschlagen.

Himbeeren pürieren und zum Joghurt geben. Sobald die Speise sämig ist, die geschlagene Sahne unterheben. Alles gut verrühren und kaltstellen.

Auf Vanilleeis servieren.



Marlene Radermacher

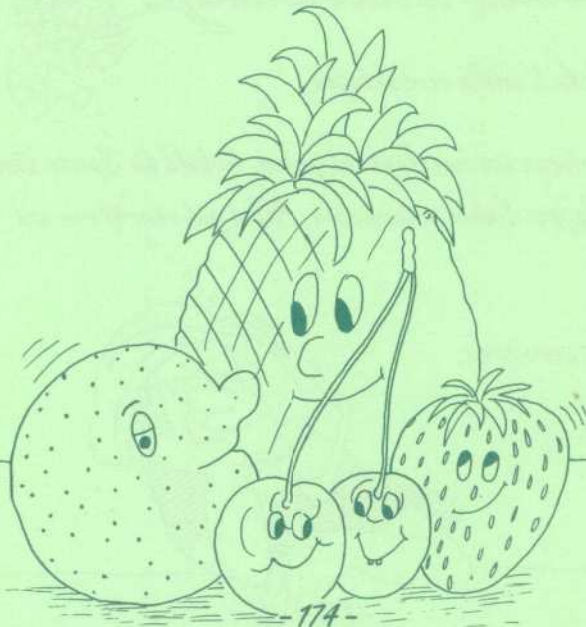
Obst - Vanillesahnepudding

Von 1/2 ltr. Milch einen Vanillepudding kochen und erkalten lassen.

1/4 ltr. Sahne schlagen und unter die Creme heben.

Obst: Ananas, Erdbeeren, Kirschen und Apfelsinen kleinschneiden und zuckern.

Das Obst in eine Glasschüssel geben und darauf den Vanille-Sahnepudding verteilen.



Brigitte Weber

Orangen-Weincreme

- 6 Blätter weiße Gelatine
- 4 Eigelb
- 100 g Zucker
- 1/4 ltr. trockener Weißwein
- Saft von 1 Zitrone
- Saft von 1 Orange
- evtl. abgeriebene Schale von
1 unbehandelten Orange
- 2 Eiweiß
- 1/4 ltr. Sahne
- 50 g kandierte Früchte

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker in einem Topf schaumig rühren. Weißwein, Zitronen- und Orangensaft, abgeriebene Orangenschale unter die Eigelbmasse rühren.

Den Topf in ein leicht siedendes Wasserbad stellen und solange schlagen, bis die Eigelbmasse cremig wird.

Gelatine gut ausdrücken, durch ein Haarsieb in die Weincreme streichen und rühren, bis sie völlig aufgelöst ist.

Die Creme im Kühlschrank erstarren lassen.

Eiweiß zu Schnee schlagen; ebenso die Sahne steifschlagen. Beginnt die Weincreme zu gelieren, zuerst Eischnee und dann die Sahne unterheben. In Portionsgläser füllen und im Kühlschrank restlos erstarren lassen.

Mit Orangestreifen und kandierten Früchten garnieren.

Beilage: zartes Battergebäck



Angelika Schumacher

Philadelphia-Creme

400 g	Philadelphia
500 g	säße Sahne
100 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
350 g	Himbeeren
	Krokant

Sahne mit Zucker leicht cremig rühren.

Philadelphia mit Vanillezucker verrühren. Beides zusammen in einer Schale steifschlagen.

Zum Schluß die gefrorenen Himbeeren darunterheben.

Mit Krokant bestreuen.



Maria Koll

Sauerkirsch-Kaffee-Creme

1	Mokkatasse Wasser
1 1/2 Teel.	Pulverkaffee (Instand)
1/2 ltr.	Sahne
80 g	Puderzucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eier
1/2 Tasse	entsteinte Sauerkirschen

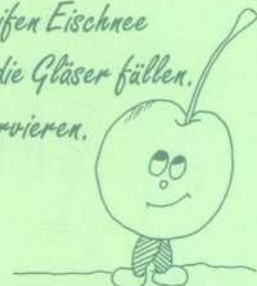


Das Wasser erhitzen, den Pulverkaffee darin auflösen und erkalten lassen.

Die Sahne sehr steif schlagen (1 Sahnesteif hinzugeben). Den Puderzucker und den Vanillezucker unterschlagen und den erkalteten Kaffee-Extrakt tropfenweise unter ständigem Schlagen zufügen. Die Sauerkirschen in 4 Kelchgläser verteilen, einige Kirschen zum Garnieren aufheben.

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen. Das Eigelb vorsichtig unter die Sahne ziehen, den steifen Eischnee unterheben und die luftige Masse auf die Kirschen in die Gläser füllen. Die Creme mit Sauerkirschen garnieren und rasch servieren.

Zubereitung: 15 Minuten



Anneliese Müller

Schlemmerbecher

- 1 Becher Hüttenkäse
- 2 Ebl. Zitronensaft
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Ebl. Zucker
- 1/2 Becher geschlagene Sahne



Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren.

1/2 Dose Pfirsiche in Streifen schneiden und zum Hüttenkäse geben.

In Gläser füllen und mit Krokant verzieren.



Ilse Kurenbach

Tiroler Creme

f. 6 Personen



- | | |
|-------------|---------------------------------------|
| 1/4 ltr. | Milch |
| 1 | Ei |
| 1 1/2 Teel. | Stärke (Mondamin) |
| 4 Prisen | Zimt |
| 1 Teel. | Vanillinsaft oder Butter-Vanillearoma |

Die Milch in einen Topf geben. Dann das Ei hinzufügen und die Stärke einrühren. Anschließend Zimt und Vanillinsaft bzw. Butter-Vanillearoma hinzufügen. Alles mit dem Schneebesen gut kalt verschlagen und dann auf Stufe 1 1/2 solange schlagen, bis die Masse kocht.

Mit 2 Pck. Vanillezucker bestreuen und abkühlen lassen.

- | | |
|------------|----------------------------|
| 125 g | Mascarpone |
| 1 Ebl. | Quark |
| 1/2 Becher | Joghurt |
| 2-3 Ebl. | Traubenlikör oder Amaretto |

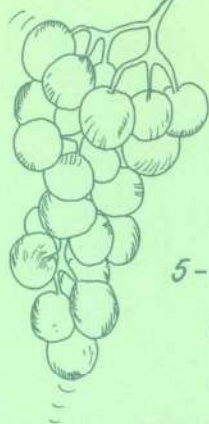


Mascarpone, Quark, Joghurt und Likör unter die kalte Creme rühren und in Gläser füllen; mit je 1 Zimtstern verzieren und einem Hauch Zimt bestäuben.

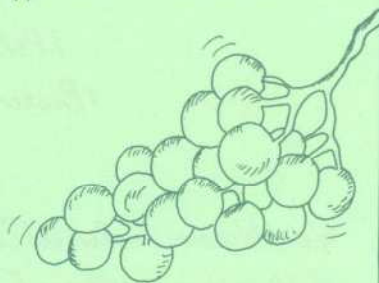
Doris Gilgen

Trauben-Mascarpone-Becher

f. 4 Personen



100 g	Amaretti (ital. Mandelgebäck)
375 g	kernlose grüne Trauben
100 g	Mascarpone (Doppelrahm-Frischkäse)
250 g	Magerquark
5-6 Eßl.	Milch
2 Eßl.	Zucker
2 Eßl.	Zitronensaft
100 g	Schlagsahne



Mascarpone, Quark, Milch, Zucker und Zitronensaft verrühren.
Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben.

Bis auf 1 Eßl. Amarettobrösel, Mascarpone-Creme und halbierte
Weintrauben in 4 Gläser schichten.

Mit Trauben, Keksen und Brösel verzieren.

Tip: Besonders raffiniert wird es für Erwachsene, wenn man die
Amarettibrösel mit Amaretto-Likör beträufelt.

Angelika Schamacher

★ ★ ★
★ Weincreme ★

- 1/2 ltr. Weißwein
- 1/4 ltr. Wasser
- 7 Ebl. Zucker
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Pck. Vanillepudding
- 1 Becher Sahne
- Schokostreusel

Wein, Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen und mit dem Puddingpulver verrühren. Erkalten lassen.

Die geschlagene Sahne unterziehen und mit Schokostreusel verzieren.



Brigitte Weber

Weincreme

f. 4-5 Personen

350 ml Apfelsaft

350 ml Weißwein

2-3 Eigelb

Saft von 1 Zitrone

Zucker nach Geschmack

1 Pck. Vanillepudding

1/4 ltr. Schlagsahne

Apfelsaft, Eigelb und Weißwein mit dem Vanillepudding zu einem Pudding kochen. Zucker und Zitronensaft dazugeben. Im Wasserbad kalt rühren.

Zum Schluß die geschlagene Sahne unterheben.

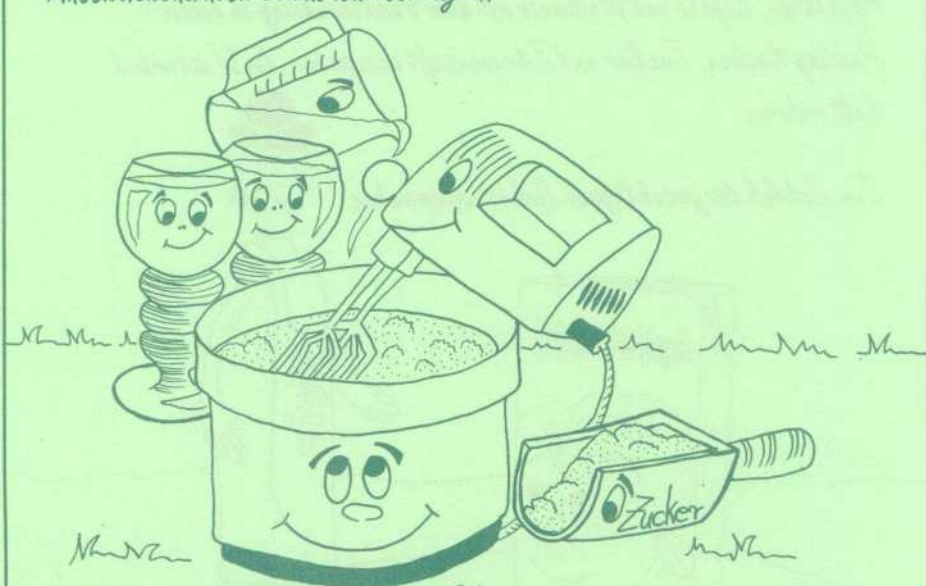


Katharina Ditscheid

Weincreme

- 4 Eier
1/2 ltr. Wein
1/4 ltr. Wasser
Saft und etwas Schale von 1 Zitrone
2 gehäufte Eßl. Mondamin
150 g Zucker

Alle Zutaten miteinander verrühren und bis zum Kochen schlagen.
Anschließend noch etwas kaltschlagen.



Edith Jarzombek

Welfenspeise

30 g	Gustin (3 schwach geh. Ebl.)
50 g	Zucker (2 gut geh. Ebl.)
1	Vanillezucker
6 Ebl.	kalte Milch zum Anrühren
1/2 ltr.	Milch
2	Eiweiß

Für die Creme das Gustin, den Zucker und Vanillezucker mit der Milch anrühren. Die Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch langsam das angerührte Gustin rühren und einmal kurz aufkochen lassen.

Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß nach und nach unter die noch heiße Speise heben. Diese in eine Glasschale füllen.

Zu der Welfenspeise wird die Weinschaumsauce gereicht.

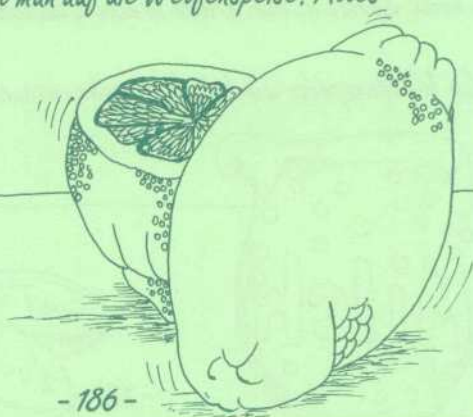


Weinschaumsauce

1	Ei
2	Eigelb
1 gestr. Ebl.	Gustin
50 g	Zucker (2 gut geh. Ebl.)
1/4 ltr.	Weißwein
	abgeriebene Schale und Saft von
	1 halben Zitrone

Alle Zutaten in einem Topf verquirlen. Auf einer warmen Herdplatte mit dem Schneebesen die Flüssigkeit durchschlagen, bis Dampf hochsteigt. Die Platte ausschalten und so lange schlagen, bis die Masse gebunden ist. Nicht kochen.

Diese Weinschaumsauce gibt man auf die Welfenspeise. Alles erkalten lassen.



Brigitte Weber

Zimtschüssel



1 Glas

Sauerkirschen

Zucker nach Belieben

1 Pck.

Vanillepudding

1 Becher

Sahne

250 g

Quark

1 Becher

Naturjoghurt

1 Pck.

gehobelte Mandeln

Zimt

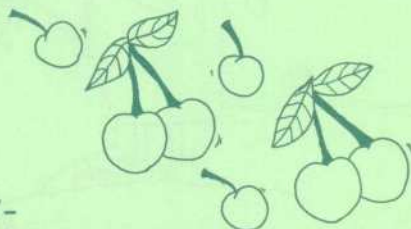


Den Zucker mit den Sauerkirschen verrühren und mit dem Vanillepudding andicken. In eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Die Sahne steifschlagen, den Quark und den Naturjoghurt unterrühren und mit Zimt abschmecken.



Die Quarkmasse auf die Kirschen verteilen und kühl stellen. Die Mandeln rösten, auf die Masse geben und Zimt darüberstreuen.



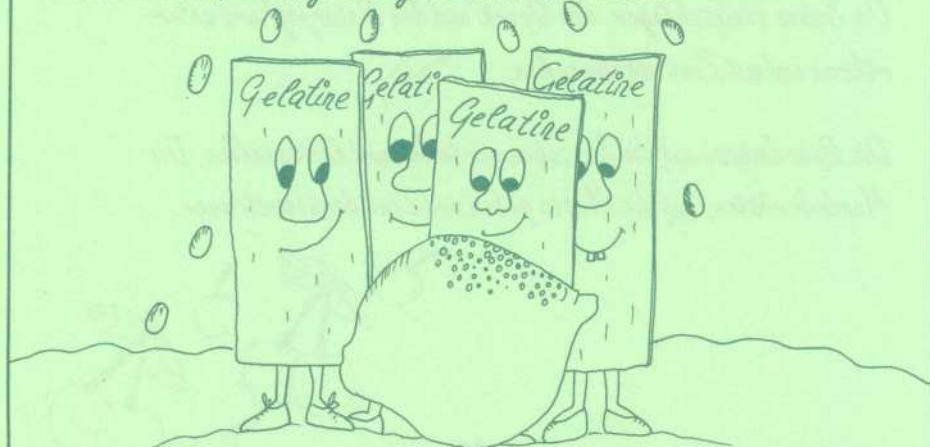
Katharina Ditscheid

Zitronencreme

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- 4 Ettl. Zitronensaft
- 4 Blatt Gelatine
- 4 Eischnee

Die Gelatine einweichen und etwas erwärmen. Eier, Zucker, Eischnee Zitronenschale und -saft miteinander verrühren. Dann die Gelatine unter die geschlagene Masse rühren.

Anschließend 1/4 ltr. geschlagene Sahne unterheben.



Internationale Gerichte

Tortilla Española

Wer reitet so spät durch Heisterbacherrott?
Es ist auf "Rosinante" der "Don Quichott".
Vom fernen Spanien führt ihn die Reis'
in die Gustav-Freytag-Straße nach Oberpleis.

Und bald erreicht der Reiter das Haus,
"Rosinante" wiehert in die Nacht hinaus,
denn ein vertrauter und köstlicher Duft
erfüllet die kühle Septemberluft.

Schon wird geöffnet ganz weit das Tor
Roß und Reiter sprengen hervor,
erblicken mit hungrigem Magen sodann
auf hölzernem Tisch die eiserne Pfann.

Darin 'ne Tortilla ganz delikat
mit Gambas, Zwiebeln und viel Spinat,
wie Gromutter Nieves althergebracht
daheim in "La Mancha" es immer macht.

Und nach dem Essen ergreift "Don Quichott"
beim "Vino Tinto" freudig das Wort:
"Señora Christina...España Olé
Deine Tortilla ist schwer okay!"

Annelore Broscheid

Waltraud Cuesta Sanabria



Ensaladilla

(spanischer Kartoffelsalat)

f. ca. 6 Personen



1 1/2 kg
6

1 Dose

1 Dose

1 kl. Glas

Pellkartoffel

hart gekochte Eier

Thunfisch in eigenem Saft

Erbsen und Möhren

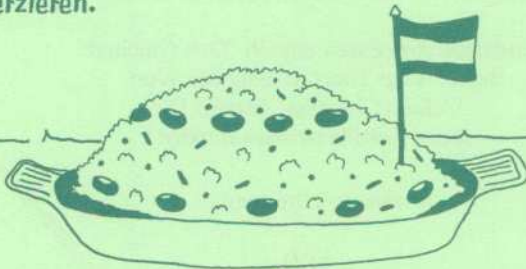
Mayonnaise

Salz und Pfeffer

evtl. Oliven

Die Pellkartoffel häuten und in Würfel schneiden. Dann den Thunfisch, die Erbsen und Möhren und die Mayonnaise mit den ebenfalls gewürfelten Eiern zu den Kartoffeln geben und alles gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. noch mit Milch oder Mayonnaise verdünnen, damit der Salat saftiger wird.

Auf einer ovalen Platte anrichten und je nach Geschmack mit Oliven verzieren.



Klaudia Broscheid

Frühlingsrollen

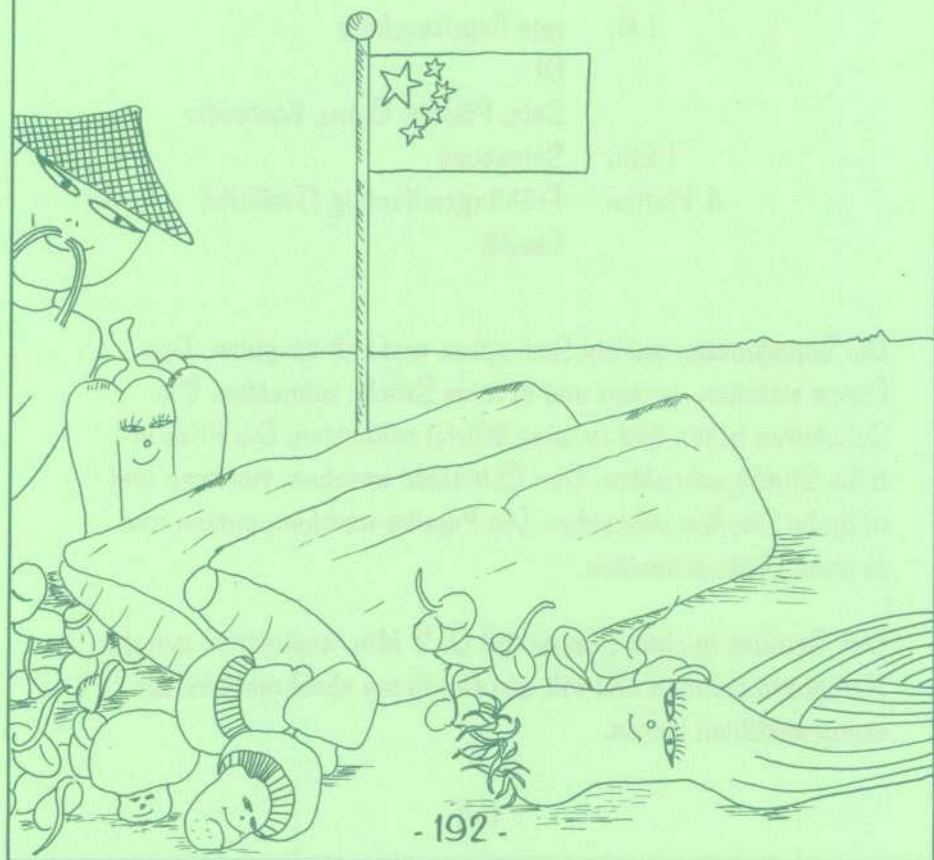
150 g	frische Sojasprossen
1 Stange	Porree
3	Schalotten
1 Dose	Champignons (o. frische Champignons)
5 Blätter	Chinakohl
1 kl.	rote Paprikaschote
	Öl
	Salz, Pfeffer, Curry, Koriander
1 EBl.	Sojasauce
4 Platten	Frühlingsrollenteig (Tiefkühl)
	Eiweiß

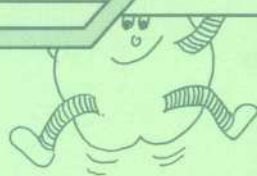
Die Sojasprossen auf ein Sieb geben und kalt abspülen. Den Porree waschen, putzen und in feine Stücke schneiden. Die Schalotten pellen und in feine Würfel schneiden. Die Pilze in feine Stücke schneiden. Den Chinakohl waschen, trocknen und in grobe Streifen schneiden. Die Paprika waschen, putzen und in feine Stifte schneiden.

Das Gemüse in einer Pfanne mit Öl 2 Min. andünsten, von der Herdplatte nehmen und mit den Gewürzen abschmecken. Ein wenig abkühlen lassen.

Die Füllung auf die Teigplatten verteilen. Dann die Ränder mit Eiweiß einpinseln, einschlagen und aufrollen.

6 EBI. Öl in eine Pfanne geben, erhitzen und die Frühlingsrollen von allen Seiten 4-6 Min. anbraten.






Kludia Broscheid

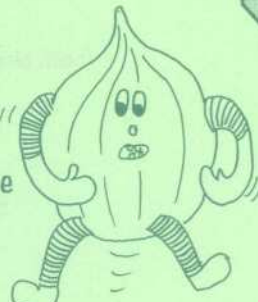
Quiche Lorraine

(Zwiebelkuchen)


Zutaten f. 1 Backblech



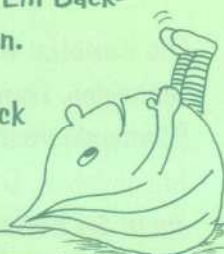
300 g	Mehl
80 g	flüssige Margarine
1 Teel.	Salz
1/8 ltr.	warmes Wasser




Alle Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Ein Backblech mit Öl ausfetten und den Teig darauf ausrollen.



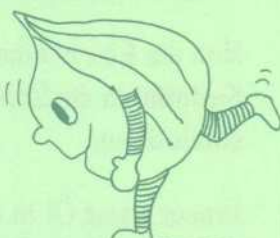
300 g	durchwachsener Speck
1 kg	Zwiebel
300 g	geriebener Gouda




Den Speck und die Zwiebel in Würfel schneiden und in Margarine glasig dünsten. Diese Masse auf den Teig geben und mit Gouda belegen.



4	Eier
4 EBl.	Milch
2 EBl.	Mehl



Eier, Milch und Mehl miteinander verschlagen und würzen mit: Salz, Pfeffer, Muskat, Kerbel, Ingwer, Knoblauch, Kräuter der Provence und Petersilie. Dann diese Eiermilch auf dem Zwiebelkuchen verteilen. Bei 220 Grad 20 Minuten backen.



Christina Cuesta Schleder

Tortilla Española

(nach einem Rezept der spanischen Großmutter Nieves)

- 4 dicke Kartoffel
- 5 gr. Eier
- Salz
- Öl



Die Kartoffel schälen, waschen und auf ganz dünne Scheiben schneiden. Danach in einer mittleren Pfanne sehr viel Öl (Sonnenblumen- o. Olivenöl) erhitzen und die Kartoffelscheiben hineingeben. Damit die dünnen Scheiben besser garen, kann man sie in der Pfanne noch zerstückeln. Jetzt die Kartoffelscheiben feste mit einem großen Löffel oder Schaber zusammendrücken und das Öl so gut es geht aus der Pfanne laufen lassen.

Nun die Eier in einer Schüssel gut verrühren und salzen. Die Kartoffel in die Schüssel mit den Eiern geben und kräftig durchrühren.

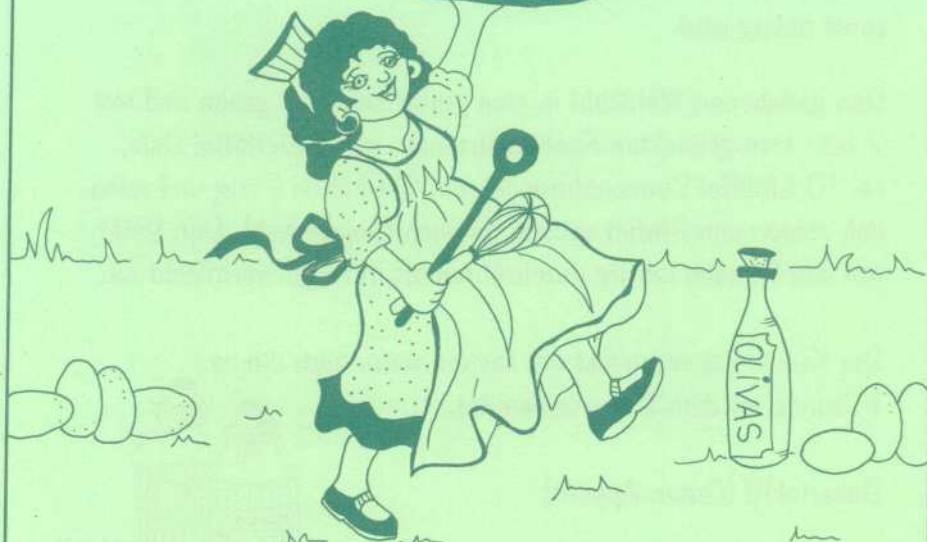
Erneut etwas Öl in der Pfanne erhitzen und die Kartoffel-Eiermasse in die Pfanne geben.

Ist die eine Seite fest, mit Hilfe eines Tellers die Tortilla in der Pfanne wenden (erfordert etwas Übung). Ist auch die zweite Seite fest und leicht braun, die Tortilla vorsichtig von der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen.

Zum Verzehr in Stücke schneiden. Sie kann kalt oder warm serviert werden.

Als Alternativen kann man auch Zwiebeln, Gambas oder Spinat in die Tortilla geben.

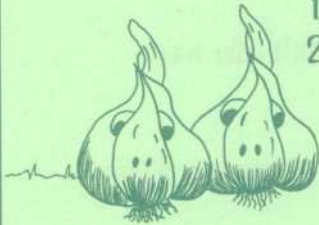
Olé



Zelinasolata

(slowenischer Krautsalat)
f. ca. 6 Personen

- 1 Weißkohl (ca. 2,5 kg)
- 2 Knoblauchzehen
- Sonnenblumenöl
- Essig
- schwarzer gem. Pfeffer, Salz



Den Weißkohl vierteln und die dicken Stiele in der Mitte entfernen. Weißkohl mit einer Reibe oder der Brotmaschine längs in dünne Streifen reiben. Den Weißkohl nicht waschen, da er sonst holzig wird.

Den geriebenen Weißkohl in eine große Schüssel geben und mit 2 sehr kleingehackten Knoblauchzehen, ca. 6 Eierlöffel Salz, ca. 10 Eßlöffel Sonnenblumenöl, ca. 8 Eßlöffel Essig und reichlich schwarzem Pfeffer würzen (je nach Geschmack). Den Salat mit den Händen kräftig durchrühren bis alles gut vermischt ist.

Der Krautsalat schmeckt am besten, wenn man ihn ca. 1 Stunde vor dem Essen zubereitet.

Dobertek!!! (Guten Appetit)



Kuchen

Josefa Appeltaat

Es war einmal ein Käsekuchen,
der wollte eine Frau sich suchen.
Ging auf ganz besond'ren Rat
zu Josefa Appeltaat.

Doch durchfuhr 's ihn wie 'ne Schauer:
Die Josefa war knitsch sauer.
Hatte Riemchen kreuz und quer
über ihrem Rücken her.

Ach, sprach sie: "Mein Kuchenmann,
ich bin doch noch nicht richtig an.
Mit meinem süßen Sahnekleid
werd ich gewiß dann Deine Maid!"

Und so geschah 's - der Käsekuchen
brauchte jetzt nicht mehr zu suchen.
Sein Herz es klopfte laut im Leib,
drauf nahm er sie zum Eheweib.

Jedoch nicht lange währt sein Glück.
Bald ward Josefa Stück für Stück
von einem Menschenmann aus Essen
mit Heißhunger dann aufgegessen.

Und die Moral von dieser Mär:
Acht nicht auf's Äußere so sehr!
- Denn ohne all die Sahne eben,
würd' die Josefa jetzt noch leben!

Annelore Broscheid

After-eight-Torte

<u>Teig:</u>	80 g	Butter
	80 g	Zucker
	1	Vanillezucker
	5	Eigelb
	200 g	gem. Mandeln
	100 g	geraspelte Blockschokolade
	1 Teel.	Backpulver
	1 Eßl.	Rum
	1 Eßl.	Weinbrand
	5	Eiweiß

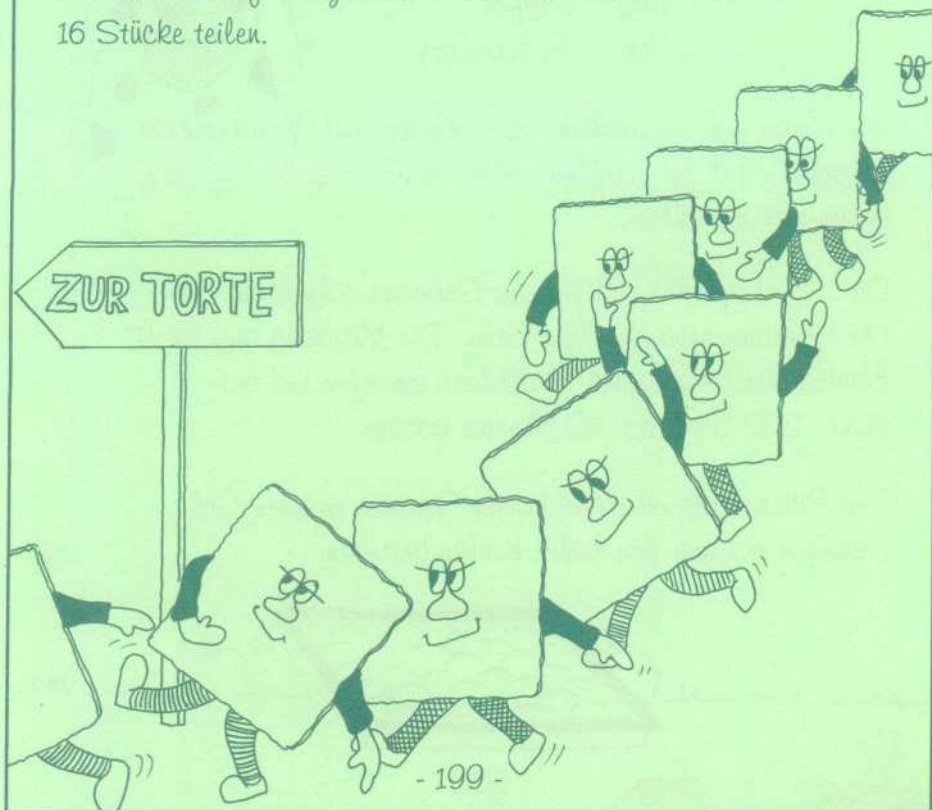
<u>Belag:</u>	800 g	Sahne
	1 gr. Pck.	After-eight (für die Verierung 8 After-eight beiseite legen)
	12 Blatt	Gelatine

Zubereitung für den Boden: Butter, Zucker u. Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eigelb dazugeben und rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die gem. Mandeln, Blockschokolade u. Backpulver unterheben. Rum und Weinbrand hinzufügen. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und bei 175 - 200 Grad 30 Minuten backen.

Zubereitung für den Belag: Die Sahne mit den restlichen After-eights aufkochen, abkühlen lassen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Die gut gekühlte Sahne mit der eingeweichten und aufgelösten Gelatine steifschlagen.

Einen Tortenring um den Boden geben, die Masse einfüllen und fest werden lassen. Mit etwas zurückgelassener Sahne und den 8 halbierten After-eights die Torte verzieren. Die Torte in 16 Stücke teilen.



Maria Koll

Apfelkuchen nach "Großmutter's Art"

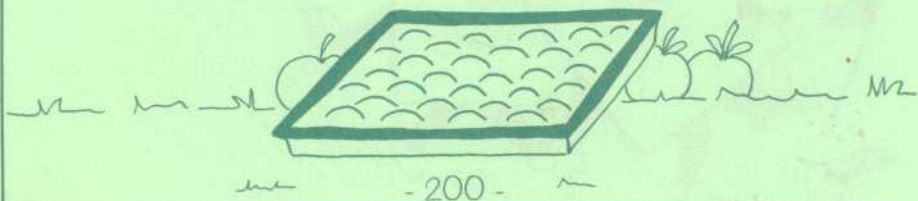
250 g	Butter oder Margarine
5	Eier
250 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
350 g	Mehl
1 Pck.	Backpulver
1 kg	Äpfel
1 Pck.	Puderzucker



Die Butter schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker hinzugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterrühren.

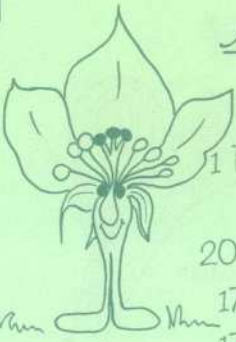
Die Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei 200 - 220 Grad ca. 30 Minuten backen.

Den Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zu einem Guß verrühren und auf dem heißen Kuchen verteilen.




Gretchen Klein

Apfel-Marzipan-Kuchen



1	mittelgroßer Apfel (säuerlich)
1 Pck.	Vanillezucker
	etwas Butter
200 g	Marzipan (Rohmasse)
175 g	Margarine
175 g	Zucker
3	Eier
300 g	Mehl
2 gestr. Teel.	Backpulver



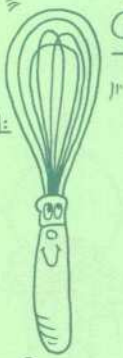
Die Äpfel schälen, entkernen, achtern und in feine Scheibchen schneiden. Mit Vanillezucker bestreuen und in wenig zerlassener Butter unter ständigem Rühren leicht dünsten. Danach die Apfelstücke kühl stellen.

Inzwischen Marzipan und Margarine zu einer cremigen Masse verrühren. Zucker und Eier nach und nach hinzugeben. Mehl und Backpulver mischen und eblöffelweise unterrühren. Zuletzt die abgekühlten Apfelscheiben unter den Teig heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und bei 180 Grad im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen.

Iris Radermacher

Apfel/Preiselbeerkuchen mit
Vanille/Sahnepuddingfüllung

Teig:



- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 175 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1/2 Pck. Backpulver



Das Ganze zu einem Knetteig verarbeiten und in eine 26 cm Ø Springform geben.

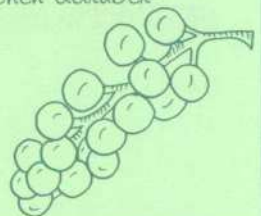
Füllung: 6 Äpfel aushöhlen (Kerngehäuse entfernen) und halbieren. Diese mit der Rundung nach unten in den Teig drücken. In die ausgehöhlten Stellen Preiselbeeren geben.

Pudding: 1 Pck. Vanillepuddingpulver mit 4 Eßl. kalter Milch anrühren. 2 Eßl. Zucker hinzugeben und mit 3 Becher Sahne zum Kochen bringen.

Den warmen Pudding auf die Äpfel geben.

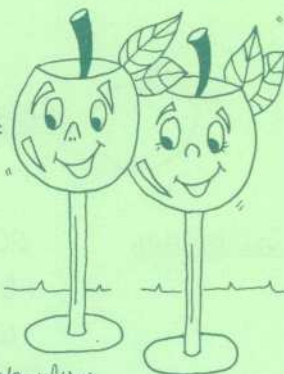
Je nach Geschmack kann man noch Mandelblättchen darüberstreuen.

Den Kuchen 1 Stunde auf ca. 170 Grad backen.



Anneliese Zumhoff

Apfelweinkuchen



Teig:

1	Ei
125 g	Zucker
125 g	Margarine
200 g	Mehl
1	Messerspitze Backpulver

Aus allen Zutaten einen Teig herstellen. Diesen wie beim Käsekuchen dünn in eine 26 cm Ø Form drücken.

Füllung:



6	Delicious Äpfel
3/4 ltr.	Apfelwein oder Apfelsaft
2	Vanillepudding
6 Eßl.	Zucker

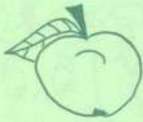
Die Äpfel kleinwürfeln und auf den Teig geben.

Die restlichen Zutaten für die Füllung zusammen aufkochen, abkühlen lassen und auf den Teig geben. Bei 175 Grad 1 Stunde abbacken und über Nacht in der Form abkühlen lassen.

Am nächsten Tag 2 Becher Sahne, 2 Sahnesteif und 2 Vanillezucker miteinander verschlagen, auf den Kuchen streichen und mit Zimt bestreuen.



Sarah Weber

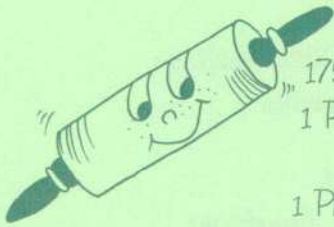


Apfel-Schmand-Kuchen auf dem Blech



Quarkölteig:

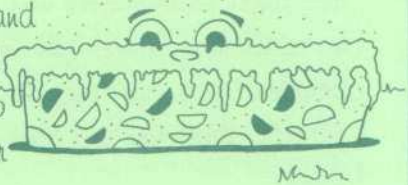
200 g	Quark
6 Ebl.	Milch
6 Ebl.	Öl
300 g	Mehl
1	Ei
175 g	Zucker
1 Pck.	Backpulver
1	Vanillezucker
1 Prise	Salz



Alle Zutaten wie einen Hefeteig verarbeiten und auf einem Backblech ausrollen.

Belag:

400 g	Schmand
3	Eiweiß
3	Eigelb
150 g	Zucker



Äpfel in Scheiben oder Stücke schneiden. Den Teig damit belegen und die Schmandmasse darüber verteilen. Nach Belieben kann man Rosinen über die Äpfel geben. Bei 200 Grad 45 Minuten backen. Anschließend mit Zucker bestreuen.

Ilse Kurenbach

Apfelkuchen "Wilma"



- | | |
|----------|----------------------|
| 250 g | Mehl |
| 125 g | Zucker |
| 125 g | Butter |
| 1 | Ei |
| 1 | Vanillezucker |
| 1/2 Pck. | Backpulver |
| 8 | Boskop Apfel |
| 3 Becher | Sahne |
| 75 g | Zucker |
| 1 | Vanillezucker |
| 1 Pck. | Vanillepuddingpulver |



Aus Mehl, Zucker, Butter, Ei, Vanillezucker und Backpulver einen Müsbeteig rühren und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Danach den Teig in eine Springform geben (Boden u. ca. 4 cm Rand).

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen und dicht an dicht in die Springform setzen.

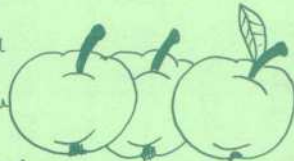
Die Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver verrühren, aufkochen und über die Äpfel gießen.

Bei 185 Grad ca. 60 - 70 Minuten backen.

Ida Weber

Französischer Apfelkuchen

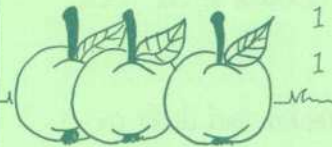
125 g Butter
100 g Zucker
2 Eier
125 g Mehl
1 Teel. Backpulver



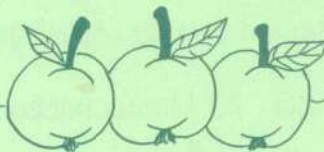
Alle Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete Springform geben.

3 - 4 Äpfel vierteln und kranzförmig auf den Teig legen. Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.

250 g Quark
1 Becher Creme fraiche
60 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
Saft einer halben Zitrone



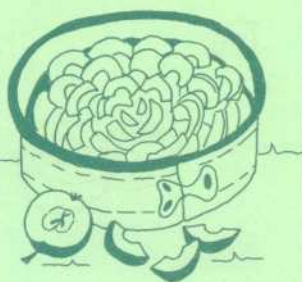
Alles miteinander verrühren und über den vorgebackenen Teig geben. Dann weitere 20 Minuten bei 200 Grad backen.



Hilde Winkler

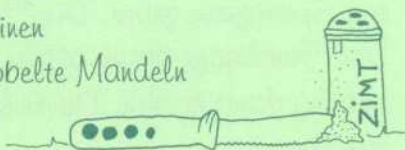
Gedeckter Apfelkuchen

500 g	Mehl
2 gestr. Teel.	Backpulver
250 g	Zucker
1	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Fett



Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges ausrollen und Boden und Rand einer 26 cm Ø Backform belegen.

<u>Füllung:</u>	ca. 3 kg	Äpfel, gewürfelt
	150 - 200 g	Zucker
	1 Eßl.	Rumrosinen
	2 Eßl.	Rosinen
	50 - 100 g	gekobelte Mandeln
	3 Messersp.	Zimt



Die Äpfel mit den übrigen Zutaten schmoren und auf die untere Hälfte des Teiges legen. Die andere Hälfte auf die Füllung legen und mit Eigelb bestreichen.

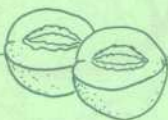
Bei 200 Grad 60 - 80 Minuten backen.

Renate Wolter

Aprikosen- oder Pfirsichkuchen


Teig:

250 g	Mehl
125 g	Zucker
1	Ei
150 g	Butter




Belag:

1	Dose Pfirsiche oder Aprikosen mit Saft
1 Pck.	Vanillepudding



Guß:

3	Eier, getrennt
90 g	Zucker
1 Becher	saure Sahne



Die Zutaten für den Teig zu einem Müsbeteig verarbeiten und in eine Springform geben. Die Früchte darauf verteilen. Den Fruchtsaft bis zu 1/2 ltr. auffüllen und den Vanillepudding damit kochen. Die heiße Masse über die Früchte streichen.

Bei 175 Grad ca. 35 - 40 Minuten backen.

3 Eigelb mit Zucker schaumig rühren, saure Sahne untermischen und das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Auf den vorgebackenen Kuchen streichen und nochmals ca. 15 Minuten backen. In der Form erkalten lassen.

Sibilla Kluth

Bienenstich

<u>Teig:</u>	5	Eier
	200 g	Zucker
	125 g	Mehl
<u>Belag:</u>	1 Ebl.	Butter
	50 g	Mandeln
<u>Füllung:</u>	1 Pck.	Pudding Creme Vanille <u>ohne Kochen</u>
	2 Becher	Sahne



Die Eier und den Zucker mindestens 5 Minuten schlagen. Dann Mehl in die Schüssel sieben und unterheben. Den Teig in eine runde Form geben. Die Butter zerlassen, auf den Teig geben und verstreichen. Die Mandeln darüber verteilen.

Bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen nach dem Erkalten einmal durchschneiden.

2 Becher Sahne halb steifschlagen, das Pudding Creme Pulver hinzufügen und steifschlagen. Die fertige Creme auf dem untersten Boden verteilen und den Kuchen zusammensetzen.



Elke Meis

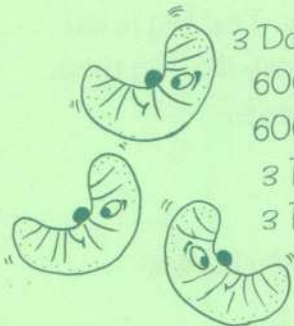
Brausekuchen



- | | |
|-----------|--------------------|
| 4 | Eigelb |
| 2 Tassen | Zucker |
| 1 Tasse | Öl |
| 3 Tassen | Mehl |
| 1 Tasse | Fanta/Limonade |
| 1/2 Teel. | Backpulver |
| 4 | geschlagene Eiweiß |



Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf einem Backblech 20 Minuten bei 200 Grad backen.



- | | |
|---------|-----------------------------|
| 3 Dosen | Mandarinen (oder Pfirsiche) |
| 600 g | Sahne |
| 600 g | Schmand |
| 3 Pck. | Vanillezucker |
| 3 Pck. | Sahnesteif |
| | Zucker und Zimt |

Die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif schlagen, den Schmand unterheben und den Boden mit dem Obst belegen. Anschließend mit der Sahne-Schmand-Masse bestreichen. Den Kuchen zum Schluß nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen.



Hilde Winkler



Butterkuchen

- 1 Becher süße Sahne
- 1 Becher Zucker
- 1 Vanillezucker
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone
- 3 - 4 Eier

Alle Zutaten miteinander vermischen. Dann 2 Becher Mehl und 1 Backpulver hinzufügen und ebenfalls verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und im vorgeheizten Backofen hellbraun bei 200 - 225 Grad 15 Minuten backen.

- 250 g weiche Butter
- 4 Eßl. Milch
- 1 Vanillezucker
- 1 Becher Zucker
- 200 g gehobelte Mandeln



Alles miteinander vermischen und auf dem hellbraunen Teig verteilen und zusätzlich noch 15 Minuten backen.

Als Maß gilt ein Sahnebecher.



Dora Parke

Buttermilchkuchen auf dem Blech



- 3 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 Tassen Buttermilch
- 1 Pck. Backpulver
- 4 Tassen Mehl
- 2 Tassen Kokosraspel
- 1/2 Tasse Zucker



Eier, Zucker und Buttermilch schaumig rühren. Dann Mehl und Backpulver hinzufügen.

Kokosraspel und Zucker miteinander verrühren und über den Teig streuen.

Bei 175 Grad 30 Minuten backen.

Über den fertigen Kuchen 2 Becher flüssige Sahne gießen (die Sahne zieht in den Kuchen ein).



Annelore Broscheid

Cappuccinotorte

<u>Teig:</u>	4	Eier
	140 g	Zucker
	50 g	geriebene Zartbitterschokolade
	3	fein zerbröselte Zwieback
	140 g	gemahlene Mandeln
	50 g	Weizenmehl
	1 gestr. Teel.	Backin

Die Eier mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker in 1 Minute einstreuen. Dann noch 2 Minuten schlagen. Schokolade, Zwieback, Mandeln, Mehl und Backin mischen und auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform füllen und sofort ca. 30 Minuten bei 170 - 200 Grad backen.

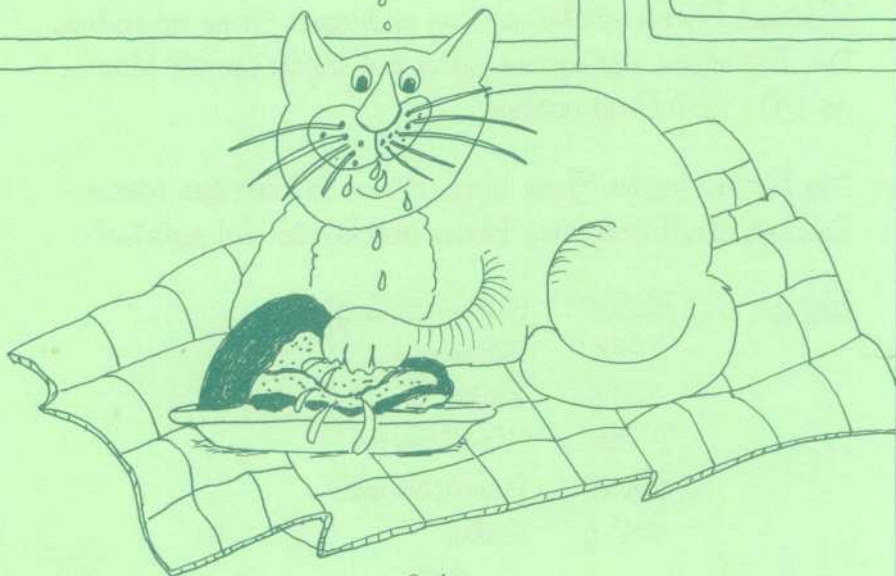
Den Boden aus der Form lösen, stürzen und erkalten lassen. Einen flachen Deckel vom Boden abschneiden und zerkrümeln.

<u>Belag:</u>	2 Becher	Sahne (500 g)
	2 Pck.	Sahnesteif
	20 g	Zucker
	2 Pck.	Vanillezucker
	2 Beutel	Cappuccinopulver
	250 g	Sahne

500 g Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen und das Cappuccinopulver unterrühren.

Die Masse kuppelartig auf den unteren Boden streichen.
250 g Sahne steifschlagen und auf die Cappuccinosahne streichen. Den zerkrümelten Boden auf die Torte streuen und mit Puderzucker bestreuen.

ICH HEIßE
ANTÖNCHEN ... UND DAS
STÜCK CAPPUCCINOTORTE
IST MIR!



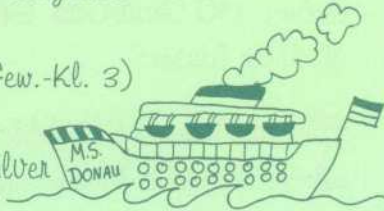
Mathilde Ditscheid

Donauwellen

f. ca. 20 Stücke

Teig:

250 g Butter/Margarine
250 g Zucker
6 Eier (Gew.-Kl. 3)
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 Eßl. Kakao



1 Glas

Fett fürs Blech
Schattenmorellen (680 g)

Buttercreme
und Guß:

1/2 ltr.
1 Beutel

Milch
Puddingpulver
"Vanille-Geschmack"

100 g
250 g

Zucker
Butter

abgeriebene Schale und Saft
einer unbehandelten Zitrone
Halbbitter- und Vollmilch-
Schokolade

je 200 g

100 g

Kokosplattenfett



Fett schaumig rühren. Zucker und Eier zufügen und cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben.

Die Teigmenge halbieren. Unter eine Hälfte den Kakao rühren. Den hellen Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, den dunklen Teig daraufgeben und glattstreichen.

Die Kirschen abtropfen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Heizd.: 175 Grad/Umluft: 150 Grad/Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen und abkühlen lassen.

Für die Creme 6 Ebl. Milch, Puddingpulver und Zucker glatt-rühren. Restliche Milch aufkochen und das angerührte Pudding-pulver einrühren und aufkochen lassen. Den Pudding im kalten Wasserbad auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, gelegentlich umrühren. Butter, Zitronenschale und -saft auf höchster Stufe des Handrührgerätes 10 - 15 Minuten dickschaumig und hell-cremig schlagen. Den abgekühlten Pudding nach und nach unterrühren.

Die Buttercreme auf den Kuchen streichen und kühl stellen. Für den Guß Schokolade und Fett im warmen Wasserbad schmelzen und unter Rühren abkühlen lassen. Auf der Creme glatt ver-streichen. Eventuell mit einem Zackenamm Wellen hineinziehen. Den Guß fest werden lassen.

TIP: Der Schokoladen-Überzug bekommt und behält seinen schönen Glanz, wenn man die Kuvertüre zweimal erwärmt. Dazu die Kuvertüre nach dem ersten Schmelzen auf Handwärme ab-kühlen lassen, dann erneut im Wasserbad vorsichtig erwärmen. Nicht zu heiß werden lassen!

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden, Wartezeit ca. 4 Stunden

Maria Koll

Eierlikör-Cremekuchen

<u>Teig:</u>	100 g	Butter oder Margarine
	100 g	Zucker
	2	Eier
	100 g	Weizenmehl
	1 gestr. Teel.	Backpulver
<u>Füllung:</u>	500 g	Sauerkirschen oder Stachelbeeren
<u>Belag:</u>	1 Pck.	Gelatine, gemahlen, weiß
	3 Eßl.	Wasser
	1 Pck.	Puddingpulver Vanille-Geschmack
	1/2 ltr.	Milch
	50 g	Zucker
	1/4 ltr.	Eierlikör
	1/4 ltr.	Schlagsahne
		Krokant

Die Butter geschmeidig rühren und nach und nach Zucker und Eier unterrühren. Dann Mehl und Backpulver mischen, sieben und eßlöffelweise untermischen. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform, mit umgedrehtem Boden, füllen und glattstreichen.

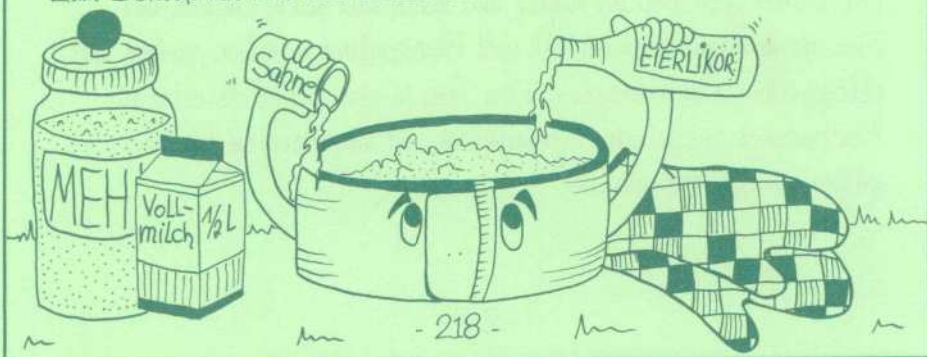
Sauerkirschen bzw. Stachelbeeren abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Bei 175 - 200 Grad 25 - 30 Minuten backen.

Den erkalteten Kuchen auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darumlegen.

Die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehen lassen.

Aus dem Puddingpulver, der Milch und dem Zucker nach Vorschrift auf dem Päckchen einen Pudding kochen. Die gequollene Gelatine erwärmen bis sie aufgelöst ist. Dann unter den heißen Pudding rühren und unter gelegentlichem Umrühren etwas abkühlen lassen. Anschließend den Eierlikör hinzufügen. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, die Schlagsahne steifschlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen, glattstreichen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Schluß mit Krokant verzieren.



Anneliese Müller

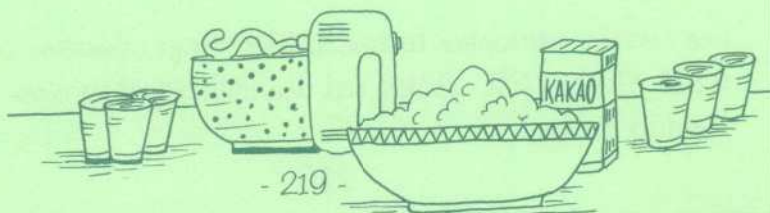
Eissplitter

- 10 Eigelb
- 6 Eßl. Zucker
- 6 Becher süße Sahne
- 3 P. Vanillezucker
- 2 Eßl. Rum nach Geschmack
- 2 gestr. Eßl. Kakao
- 1/2 Fläschchen Vanille-Aroma
- 3 Baiserböden (gekauft oder aus dem Eiweiß gebacken)

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Jeweils 2 Becher Sahne mit 1 Vanillezucker steifschlagen und jeweils 1/3 der Eigelbmasse unter die Sahne heben.

In die 1. Masse den Rum, in die 2. Masse den Kakao und in die 3. Masse das Vanillearoma rühren.

Schichtweise Baiserböden und Masse in eine Springform (oder Tortenring) füllen und einfrieren.



Hannelore Heinrich

Feuerwehrruchen

200 g u. 110 g	Mehl
100 g u. 1 Eßl. u. 100 g	Zucker
100 g u. 90 g	Butter/Margarine
1	Ei
1 Messerspitze	Backpulver
2 Gläser	Kirschen á 720 ml
1 Pck.	Vanillepuddingpulver
100 g	gem. Mandeln
1/2 Teel.	Zimt
400 g	Schlagsahne
2 Pck.	Vanillezucker
2 Pck.	Sahnefestiger
1 Teel.	Kakao
	evtl. Kirschen und Minze zum Verzieren

Aus 200 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Fett, Ei und Backpulver einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühlstellen. Dann in eine Springform füllen.

Die Kirschen abtropfen lassen. 1/4 ltr. Saft abmessen. Aus 4 Eßl. Saft, 1 Eßl. Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding kochen.

Die Kirschen unterrühren und das Kompott auf den Boden streichen.

Aus 110 g Mehl, 100 g Zucker, 90 g Fett, Mandeln und Zimt Streusel kneten und auf das Kirschkompott verteilen.
Bei 175 Grad (Heißluft 150 Grad) 50 - 60 Minuten backen und auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steifschlagen und auf den Kuchen streichen. Mit Kakao, evtl. Kirschen und Minze verzieren.



Ida Weber

Friskäse-Kiwi-Torte

Boden: 250 g Löffelbiskuits
150 g Butter

Die Löffelbiskuits mit der Teigrolle zerkleinern und mit der Butter vermengen (2 Stücke zurückbehalten). Eine Springform einfetten, die Masse auf dem Boden verteilen und mit der Hand andrücken.



Füllung: 200 g Friskäse (Philadelphia o. ä.)
Saft von 1 Zitrone
2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Götterspeise Zitrone
100 g Zucker
1/2 ltr. Sahne



Die Götterspeise mit 1 Tasse kaltem Wasser anrühren und 10 Minuten quellen lassen. Anschließend unter Rühren erhitzen bis sie gelöst ist und anschließend abkühlen lassen.

Käse, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Vorsichtig die Götterspeise hinzugießen und die steifgeschlagene Sahne unterziehen.

Die Creme auf dem Boden verteilen und über Nacht in den Kühlschrank stellen. 2 Löffelbiskuits zerbröseln, auf die Torte streuen und mit Kiwischeiben garnieren.

Maria Hombuel

Fruchtige Krokant-Torte x

<u>Teig:</u>	4	Eier
	150 g	Zucker
	100 g	Mehl
	100 g	Speisestärke
	2 Teel.	Backpulver
<u>Füllung und</u>	1 Glas	Schattenmorellen (650 ml)
<u>Verzierung:</u>	2 Eßl.	Speisestärke
	3 Eßl.	Rum
	50 g	Butter
	150 g	Zucker
	100 g	gehackte Mandeln
	1 Becher	Schlagsahne
	1 Eßl.	Öl

Aus den Zutaten für den Teig in ca. 30 Minuten einen Biskuitboden backen.

Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Stärke und Rum miteinander verrühren und den Saft damit binden. Die Kirschen bis auf 12 Stück unterheben und abkühlen lassen.

Für den Krokant die Butter und 100 g Zucker erhitzen. Die Mandeln hinzufügen und rösten. Ein Stück Alufolie mit Öl bestreichen und den Krokant darauf erstarren lassen.



Den abgekühlten Biskuit waagerecht durchschneiden und das Kirschkompott auf den unteren Boden geben.



Den Krokant zerkleinern. Die Sahne und den restlichen Zucker steifschlagen. 1/3 davon mit 2/3 Krokant vermischen und auf das Kompott streichen. Den oberen Boden darauflegen. Die Torte mit restlicher Sahne, Krokant und Kirschen verzieren.

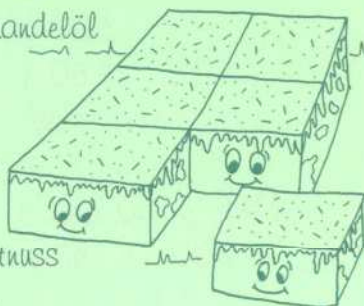


Marlene Radermacher

 Gewürzkuchen 



125 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 Tropfen Bittermandelöl
1 Prise Salz
3 - 4 Eier
1/2 Teel. Nelken
1 Teel. Zimt
1 Messerspitze Muskatnuss
50 g Kakao



Alle Zutaten miteinander vermischen und gut schaumig rühren.

300 g Mehl
4 Teel. Backpulver
1/8 ltr. Milch oder Selterwasser

Mehl, Backpulver und Milch bzw. Selterwasser in den Teig geben.

Bei 180 - 200 Grad 60 Minuten backen. Mit Puderzucker oder Zuckerguß verzieren.



Giotto Sahnetorte

150 g	Butter oder Margarine
150 g	Zucker
4	Eier
200 g	gemahlene Haselnüsse
50 g	Mehl
1 Teel.	Backpulver
	Fett für die Form
2 Pck. (à 40 Stck.)	Giotto Kugeln
600 g u. 150 g	Schlagsahne
2 - 3 Pck.	Sahnefestiger
60 g	Haselnußplättchen
2 Eßl.	Aprikosen-Konfitüre
1 Pck.	Vanillezucker

Fett und Zucker cremig rühren. Die Eier nack und nack unterrühren. Gemahlene Nüsse, Mehl und Backpulver miteinander vermischen und kurz unterrühren.

Eine Springform fetten, den Teig einfüllen und glattstreichen. Im heißen Backofen bei 175 Grad, Heißluft 150 Grad, 30 - 35 Minuten backen und auskühlen lassen.

Den Boden auf eine Tortenplatte setzen. Den Formrand darum-schließen. Die Giottokugeln bis auf 18 Stück zerdücken. 600 g Sahne und Sahnesteif steifschlagen. Die Sahne und die Giottomasse vorsichtig mischen und auf den Boden streichen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

Die Haselnußplättchen rösten. Die Torte aus dem Ring lösen. Konfitüre erhitzen und glattrühren. Tortenrand damit bestreichen und die Nüsse andrücken. 150 g Sahne mit Vanillezucker steif-schlagen. Die Torte mit Sahne und den übrigen Giottokugeln verzieren.



Brigitte Weber

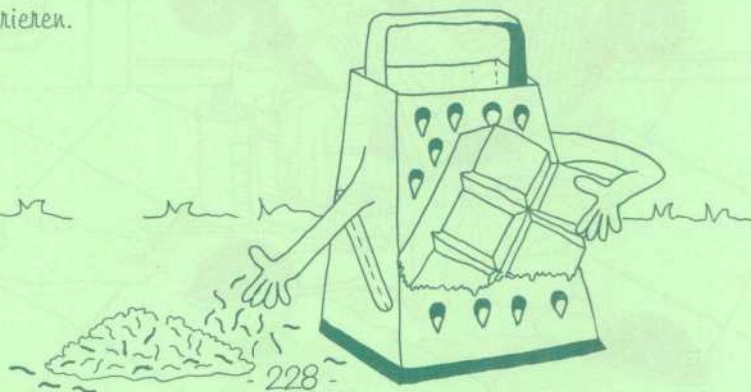
Grillagetorte oder Eistorte

100 g	gehackte Mandeln
10 g	Butter
1 Pck.	Vanillezucker
100 g	Bitterschokolade
3 Becher	Sahne
3 Teel.	Zucker

Mandeln, Butter und Vanillezucker miteinander verrühren und rösten.

Die Schokolade raspeln. Sahne und Zucker steifschlagen.

6 - 8 Baiser vom Bäcker kaufen und grob zerkleinern.
300 g Vanilleeis etwas antauen lassen. Alles miteinander vermischen und in einer mit Alufolie ausgelegten Form 2 Tage lang einfrieren.



Ida Weber

Hansen-Jensen-Torte oder
Stachelbeer-Sahne

<u>Teig:</u>	100 g	Butter
	100 g	Zucker
	4	Eigelb
	1	Vanillezucker
	125 g	Mehl
	1/2 Pck.	Backpulver

Aus den obigen Zutaten einen Rührteig herstellen. Diesen in 2 Teile teilen und in 2 Formen mit Rand (\varnothing 26 cm) geben. Bei 180 Grad vorbacken, bis die Böden blaßgelb sind.

<u>Eiweiß-Masse:</u>	4	Eiweiß
	150 g	Zucker
	80 g	Mandelblättchen

Eiweiß steif schlagen und eblöffelweise den Zucker unterschlagen. Diese Masse gleichmäßig über die beiden vorgebackenen Böden streichen und die Mandeln darüber verteilen. Die Böden weiter backen, bis die Mandeln leicht bräunlich werden. Einen Boden sofort nach dem Backen in 16 Stücke schneiden. Der zweite Boden bleibt ganz. Diesen erkalten lassen.

Füllung:

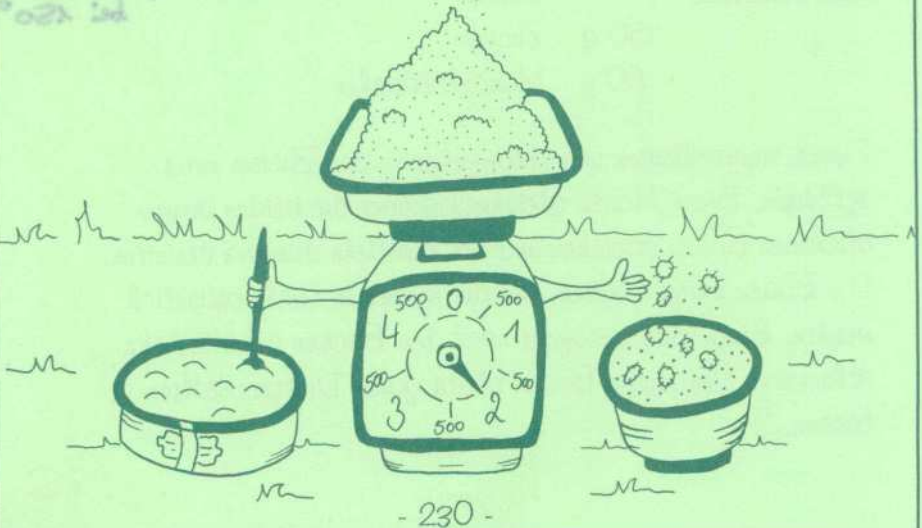


2 Becher	Sahne
2 Pck.	Sahnesteif
1 Glas	Stachelbeeren
	Zucker
2 Pck.	heller Tortenguß

Stachelbeeren mit dem Tortenguß und dem Zucker aufkochen und wieder abkühlen lassen. Um den ganzen Tortenboden einen Tortenring setzen, die abgekühlte Masse einfüllen und erkalten lassen.

Die Sahne steifschlagen, Sahnesteif hinzufügen und über die Stachelbeeren geben. Die geteilten Bodenstücke darauf anordnen.

Anstatt Stachelbeeren kann man auch Sauerkirschen nehmen. Allerdings muß man dann zwei rote Tortenguß nehmen.



Hannelore Heinrich

Heidelbeerjoghurt-Sahnetorte

1/2	Biskuitboden	😊😊
4	Heidelbeerjoghurt	😊😊😊😊
50 - 75 g	Zucker nach Geschmack	😊😊
2 Pck.	Gelatine, weiß, gemahlen	😊😊
1/2 ltr.	Schlagsahne	😊😊
	Saft für in die Sahnemasse	
1 Glas	Heidelbeeren für obenauf	

Heidelbeerjoghurt mit dem Zucker abschmecken und die aufgelöste Gelatine unterrühren. Wenn die Masse geliert, die steifgeschlagene Sahne, in der 2 - 3 Eßlöffel Heidelbeersaft untergerührt wurden, in die Joghurtmasse geben. Das Ganze auf dem Biskuitboden verteilen. Etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Die Heidelbeeren gut abtropfen lassen. Einen Tortenguß zubereiten und die Heidelbeeren in den Guß geben. Dann das Ganze auf dem Kuchen verteilen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.



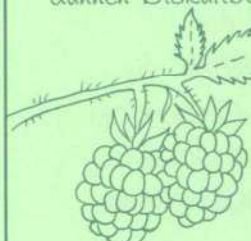
Marlies Meier

Himbeer-Torte

2	Eier
2 Eßl.	Wasser
80 g	Zucker
40 g	Mondamin
40 g	Mehl
1/2 Teel.	Backpulver



Aus obigen Zutaten bei ca. 160 Grad in 30 Minuten einen dünnen Biskuitboden backen.



200 g	Philadelphia-Käse
150 g	Zucker
1	Zitrone
1 Pck.	Vanillezucker



Käse, Zucker, Zitrone und Vanillezucker miteinander verrühren.
1 Pck. Himbeergötterspeise in 1 Tasse heißem Wasser auflösen.

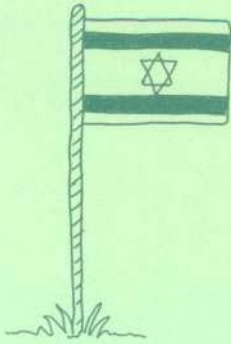
3 Becher	Sahne
3	Sahnesteif

Die Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und mit der Götterspeise unter die Käsemasse rühren. Im Kühlschrank 1 Tag kühl stellen. Die Torte mit ca. 500 g Himbeeren belegen und mit rotem Tortenguß übergießen.

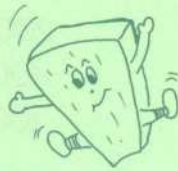


Ilse Kurenbach

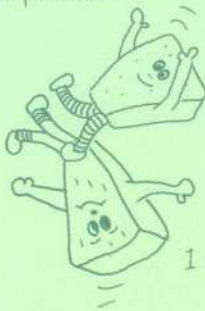
Israel-Kuchen



- | | |
|---------|------------|
| 200 g | Butter |
| 200 g | Zucker |
| 4 | Eier |
| 275 g | Mehl |
| 2 Teel. | Backpulver |
| 1 Prise | Salz |
| | etwas Rum |



Aus obigen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf einem Backblech bei 180 Grad ca. 30 Minuten abbacken. Dann abkühlen lassen und mit dem Saft einer halben Zitrone einpinseln.



- | | |
|--------------|----------------|
| 150 g | Butter |
| 150 g | Zucker |
| 1 | Ei |
| 2 Pck. | Vanillezucker |
| 400 g | Crème fraîche |
| 1 große Dose | Ananas |
| 6 - 8 | Löffelbiskuits |



Für den Belag Butter, Zucker und Ei schaumig rühren. Die geschnittene Ananas und Crème fraîche unterheben und die Masse auf dem gebackenen Boden verteilen. Mit geriebenen Löffelbiskuits bestreuen.

Annelore Broscheid

Käsekuchen

Teig:

200 g	Mehl
100 g	Zucker
100 g	Butter
1	Ei
1/2 Pck.	Backpulver

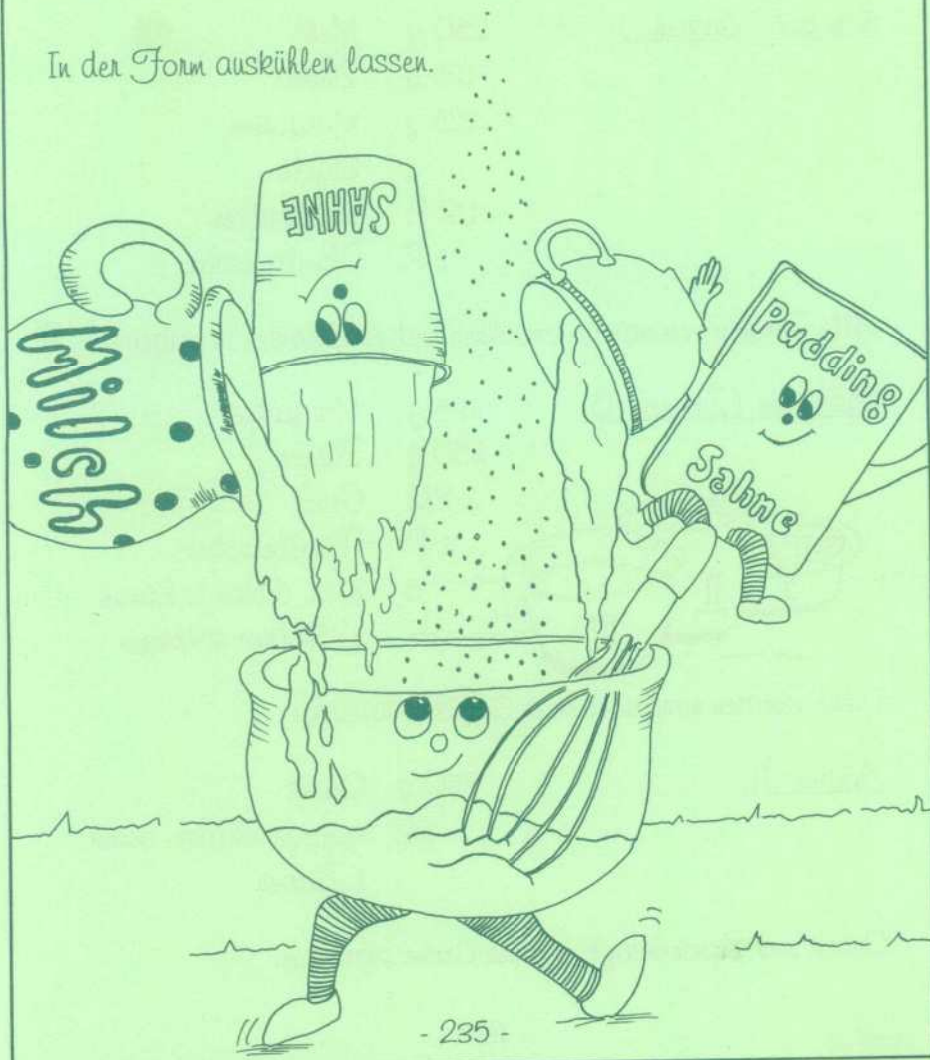
Aus den obigen Zutaten einen Teig herstellen, in eine Springform geben und einen Rand nach oben ziehen.

500 g	Magerquark
150 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
2	Eigelb
1/2 Tasse	Öl
1/4 ltr.	Milch
1 Pck.	Sahnepudding
250 g	Sahne

Den Quark mit allen Zutaten in einer Schüssel verrühren (die Masse ist sehr flüssig) und auf den Teig schütten. Bei 175 - 180 Grad, Umluft 160 Grad, ca. 40 - 50 Minuten backen bis der Käse hellbraun ist.

Dann die 2 Eiweiß mit ca. 100 g Zucker steifschlagen und auf dem Kuchen verteilen. Mit einem Eßlöffel etwas nach oben verziehen, so daß kleine Spitzen entstehen. Dann nochmals ca. 10 Minuten backen bis die Baisermasse hellbraun ist.

In der Form auskühlen lassen.



Hilde Winkler

Käsestreuselkuchen

<u>Streusel (Zutaten I):</u>	250 g	Mehl
	125 g	Zucker
	125 g	Margarine
	1	Eigelb
	1/2 P.	Backpulver
	1 P.	Vanillezucker

Alle Zutaten miteinander verrühren und zu Streusel verarbeiten.

<u>Käsecreme (Zutaten II):</u>	125 g	Margarine
	250 g	Zucker
	1 Eßl.	Grieß
	1 P.	Vanillezucker
	5	Eier, davon 3 Eiweiß zu Schnee schlagen



Diese Zutaten werden in einer Schüssel verrührt.

<u>Zutaten III:</u>	750 g	Quark
	1/2	saftige Zitrone, sonst
		1 Zitrone

Quark und Zitronensaft zu einer Creme verrühren.

Anschließend die Zutaten II und III untereinanderrühren und den Schnee unterheben. Mehr als die Hälfte vom Streusel auf den Boden der Form geben, darauf die schaumig geschlagene Quarkmasse und darauf den Rest Streusel verteilen.

Bei guter Mittelhitze 60 - 70 Minuten backen.

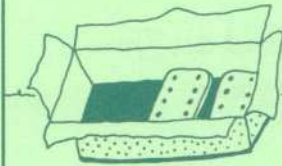
Im Herd den Kuchen gut abkühlen lassen. Den Rand der Form nach ca. 1 Stunde, den Boden nach Stunden entfernen.



Marlies Meier

Kalter Hund

- | | |
|---------|------------------------------|
| 250 g | Kokosfett |
| 2 | Eier |
| 1 Paket | Butterkekse |
| 1 Prise | Salz |
| 150 g | Puderzucker |
| 4 Eßl. | Kakao |
| 1 Eßl. | Instand Kaffee |
| | Rum |
| | abgeriebene Schale 1 Zitrone |
| 2 Eßl. | Pistazienkerne zum Bestreuen |



1 Schnapsgläschen



Das Kokosfett auflösen und abkühlen lassen.

Eier, Puderzucker und Salz schaumig rühren. Kakao, Kaffee, Rum und Zitronenschale unterrühren. Dann nach und nach das Kokosfett dazugeben.

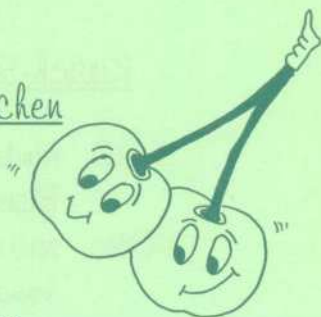
Eine Kastenform mit Backpapier auslegen. Zuerst kommt eine Schicht Butterkekse, dann die Masse. Immer abwechselnd einschichten. Die obere Schicht soll die Schokomasse sein. Abschließend mit Pistazienkernen bestreuen und kalt stellen.



Angelika Schumacher

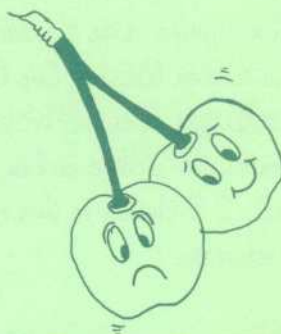
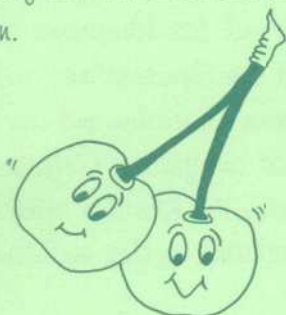
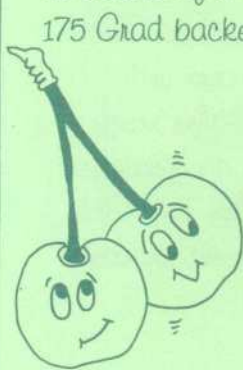
Kirschkuchen

- | | |
|---------|-------------------------------|
| 200 g | Butter |
| 175 g | Zucker |
| 125 g | Mehl |
| 1 Teel. | Backpulver |
| 150 g | geriebene Blockschokolade |
| 3 Eßl. | Rum |
| 1 Teel. | gemahlener Zimt |
| 125 g | gemahlene Haselnüsse |
| 4 | Eier |
| 1 Glas | gut abgetropfte Sauerkirschen |



Aus den obigen Zutaten einen Rührteig zubereiten. Zum Schluß Eischnee und die in einem Rest der geriebenen Schokolade gewälzten Kirschen unterheben.

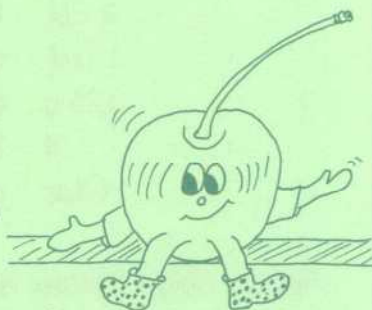
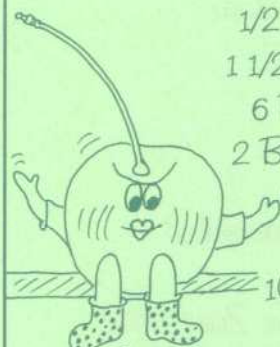
Im Elektroofen auf der untersten Schiene 1 Stunde bei 175 Grad backen.



Gretchen Klein

Kirsch-Sahne-Torte

- | | |
|------------|---|
| 10 | Kindermilchsnitten (oder einen dünnen Biskuitboden) |
| 1 Glas | sauere Kirschen
Rumaroma |
| 100 g | Walnüsse |
| 1/2 Teel. | Zimt |
| 1 1/2 Ebl. | Speisestärke |
| 6 Blatt | Gelatine |
| 2 Becker | Schlagsahne |
| 50 g | Zucker |
| 1 | Vanillezucker |
| 100 g | Krokant |



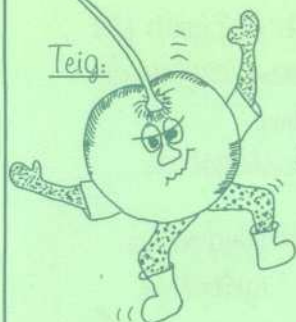
Den Rand einer Springform auf eine Tortenplatte legen. Die Milchsnitten in der Mitte der Cremefüllung durchschneiden. Mit der Gebäckseite nach unten legen. Dann die Nufkerne darauf verteilen. Mit den restlichen Milchsnitten abdecken. Die sauren Kirschen erhitzen und das Rumaroma sowie den Zimt hinzufügen. Die Kirschen mit der Speisestärke andicken und abkühlen lassen. Die Gelatine einweichen und die Sahne steif schlagen. Die im Wasserbad aufgelöste Gelatine tropfenweise unter die Sahne ziehen und auf die Kirschen streichen. Die Torte ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und dann mit Krokant verzieren.

Hilde Winkler

Kirschstreuselkuchen

(auf dem Blech)

Teig:

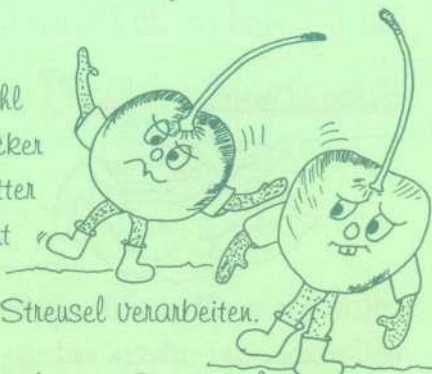


150 g	Butter
150 g	Zucker
300 g	Mehl
3	Eier
3/4 P.	Backpulver
1	Vanillezucker

Die obigen Zutaten miteinander verrühren und auf einem Backblech verteilen.

Streusel:

250 g	Mehl
125 g	Zucker
125 g	Butter
1 Teel.	Zimt



Mehl, Zucker, Butter und Zimt zu Streusel verarbeiten.

1 Glas Sauerkirschen gut abtropfen lassen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und anschließend den Streusel darüber geben.

Bei 200 Grad (Heißluft) 40 Minuten backen.

Elfriede Otto

Malaga-Torte

<u>Boden:</u>	50 g	Zucker
2 Tage vorher backen	6	Eigelb (1 Eigelb für die Creme aufheben)
	6	Eischnee
	150 g	Bitterschokolade

Eiweiß steif schlagen und Zucker und Eigelb schaumig rühren.
Die Schokolade zergehen lassen und unter die Eigelbcreme
rühren. Anschließend Eischnee unterheben.

Bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.

Belag (Creme):

150 g	Butter
100 g	Puderrucker
1	Eigelb
4 Eßl.	Rum



Alles gut verrühren und auf den Boden streichen. Löffelbiskuit
in Orangensaft tränken und auf die Creme legen.

2 Becher Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif-
schlagen und über den Biskuit streichen.

Zum Schluß mit geraspelter Schokolade verzieren.

Iris Radermacher

Mandarinen-Schmandtorte

<u>Teig:</u>	75 g	Butter
	150 g	Mehl
	75 g	Zucker
	1 P.	Vanillezucker
	1 Prise	Salz
	1	Ei
	1 Teel.	Backin

Das Ganze zu einem Teig verarbeiten und in eine Springform geben. Den Teig am Rand etwa 3 cm hochziehen und in der Mitte mehrmals mit der Gabel einstecken.

Die Springform ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

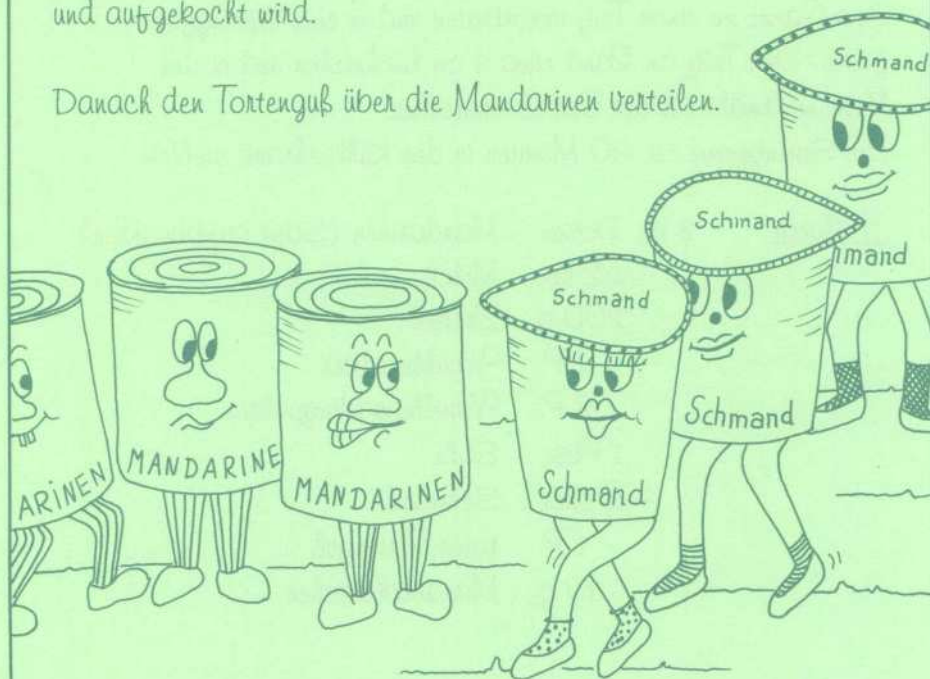
<u>Füllung:</u>	3 kl. Dosen	Mandarinen (Saft aufbewahren)
	1/2 ltr.	Milch
	200 g	Zucker
	1 P.	Vanillezucker
	2 P.	Vanillepuddingpulver
	1 Prise	Salz
	3 Becher	Schmand
	1 P.	roter Tortenguß
	30 g	Mandelblättchen

$\frac{3}{8}$ ltr. Milch und den Zucker aufkochen, Puddingpulver mit der restlichen Milch glattrühren und in die kochende Milch geben.

Schmand sofort danach mit einrühren und das Ganze in die Springform geben. Anschließend die Mandarinen darauf verteilen. Nun wird der Kuchen im vorgeheizten Backofen bei ca. 175 Grad 1 $\frac{1}{4}$ Stunden gebacken. Nach der Backzeit den Kuchen im Backofen (sehr wichtig) auskühlen lassen.

Für den Tortenguß benötigt man $\frac{1}{4}$ ltr. Mandarinsaft und etwas Zucker, welcher mit dem Tortengußpulver vermischt und aufgekocht wird.

Danach den Tortenguß über die Mandarinen verteilen.



Kludia Broscheid

Mandel-Kirsch-Torte

Teig:

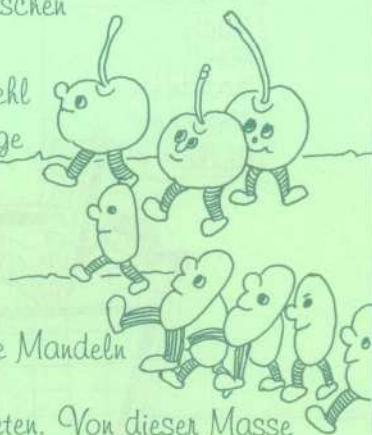
300 g	Mehl
150 g	Butter
80 g	Zucker
1 Prise	Salz
1	Ei
1 - 2 Eßl.	Milch

Füllung:

2 Gläser	Sauerkirschen
200 g	Zucker
200 g	Stärkemehl
1	Zimtstange

Belag:

75 g	Zucker
75 g	Butter
75 g	Sahne
150 g	gehobelte Mandeln



Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten. Von dieser Masse $\frac{1}{3}$ für den Rand abnehmen. Mit dem restlichen Teig eine 26 cm \varnothing Springform auslegen und 10 Min. bei 175 Grad vorbacken. Etwas abkühlen lassen und mit dem $\frac{1}{3}$ einen Rand hochziehen. Die Sauerkirschen aufkochen, herausnehmen und den aufgekochten Saft mit dem Stärkemehl binden.

Anschließend mit Zucker und Zimt abschmecken und zusammen mit den Kirschen auf den Teig geben.

Zucker, Butter und Sahne aufkochen und die Mandeln untermischen. Die Creme gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und bei 175 - 190 Grad ca. 45 Minuten backen.

Vor dem Anschneiden mit Sahne dekorieren und gut durchkühlen lassen.

Einkaufsliste:
Milch
Eier
Mandeln
Kirschen
Butter



Ida Weber

Maracuja-Flocken-Torte

3	mittelgroße Eier
100 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 gestr. Teel.	Backpulver

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 3 Eßl. Wasser steifschlagen. Eßlöffelweise 100 g Zucker und Vanillezucker einrühren.

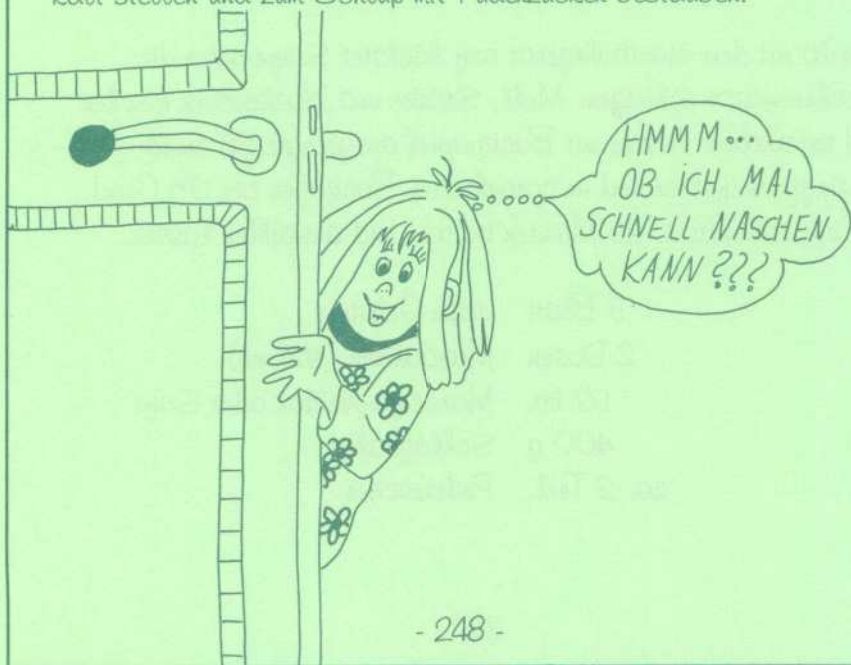
Eigelb mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe unter die Eischneemasse schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, 25 Minuten backen und auskühlen lassen.

8 Blatt	weiße Gelatine
2 Dosen	Mandarinen (314 ml)
1/2 ltr.	Maracuja-Nektar oder Saft
400 g	Schlagsahne
ca. 2 Teel.	Puderzucker

Gelatine 5 Minuten einweichen und die Mandarinen abtropfen lassen. Den Maracujasaft mit 50 g Zucker etwas erwärmen, die Gelatine ausdrücken und im Saft auflösen. Diesen kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt.

Die Sahne steifschlagen. $\frac{2}{3}$ des gelierten Saftes unter die Sahne rühren und die Mandarinen unterheben. Den restlichen Saft als "Schlieren" unter die Sahne ziehen.

Den Boden so durchschneiden, daß oben ein dünner und unten ein dicker Boden entsteht. Den dünnen Boden zerbröseln. Die Sahnemasse kuppelartig auf dem dicken Boden anhäufen. Die Biskuitbrösel darauf verteilen und andrücken. Ca. 3 Stunden kalt stellen und zum Schluß mit Puderzucker bestäuben.



Renate Wolter

Mascarpone-torte



3	Eier
90 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
60 g	Mehl
30 g	Speisestärke



Alle Zutaten zu einem Biskuitteig verarbeiten und bei 175 Grad ca. 20 - 25 Minuten backen.

3 Eßl. starker Kaffee
2 Eßl. Cognac

Kaffee und Cognac auf den abgekühlten Biskuitboden träufeln.

250 g Magerquark
60 g Puderzucker
500 g Mascarpone
5 Eßl. Cognac

Quark, Puderzucker, Mascarpone und Cognac miteinander cremig rühren. Anschließend 250 g süße Sahne steifschlagen und unter die Masse heben. Die Creme kuppelförmig auf den Biskuit streichen. Dabei auch den Tortenrand bestreichen. Mit einer nassen Gabel Muster in die Creme ziehen. Die Torte mindestens 6 Stunden kühl stellen und mit Kakao bestäuben.

Anneliese Müller

Möhren-Kuchen

5 Eier
250 g Zucker

Aus den Eiern und dem Zucker einen Biskuitteig rühren.

250 g geriebene Nüsse
250 g geriebene Möhren
12 Scheiben geriebener Zwieback
1 Zitrone
1 P. Backpulver

Diese Zutaten dem Biskuitteig zufügen und 1 Stunde bei guter Mittelhitze (ca. 180 Grad) backen.

Nach dem Erkalten mit Schokoladenguß überziehen.



Mathilde Ditscheid

Orangen Likörtorte

Teig:

2	Eier
2 Eßl.	Wasser
100 g	Zucker
100 g	Mehl (halb u. halb)
1 Teel.	Backpulver

Aus den Zutaten für den Teig 2 Böden backen: 1 hellen und 1 dunklen Boden. In den dunklen Boden 1 1/2 Eßl. Kakao hinzugeben.

Füllung:

1 P.	Gelatine
4 Eßl.	kalt Wasser zum anrühren
3/8 ltr.	Milch
1 P.	Vanillepudding
3 Eßl.	Zucker
1/8 ltr.	Orangenlikör oder Aprikosensaft
1 Dose	Aprikosen (850 g)

Rand und zum

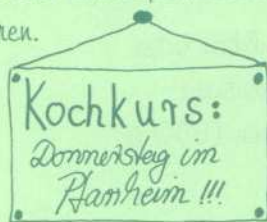
Garnieren: 75 g Krokant

Für die Füllung die Gelatine mit dem Wasser anrühren und 10 Minuten stehen lassen. Die Milch zum Kochen bringen.

Das Puddingpulver und den Zucker mischen und mit dem Orangenlikör anrühren. Unter Rühren in die von der Kochstelle genommene Milch geben und kurz aufkochen lassen. Die Gelatine in den noch heißen Pudding geben und solange rühren, bis sie gelöst ist. Den Pudding kalt stellen und ab und zu durchrühren.

Die Aprikosen abtropfen und 16 Spalten zurücklassen. Die übrigen in Stücke schneiden und auf dem dunklen Boden verteilen. Die Sahne steifschlagen und unter den noch nicht festgewordenen Pudding heben.

Etwas von der Masse in einen Spritzbeutel füllen. Gut die Hälfte der restlichen Masse auf die Aprikosen verteilen. Den hellen Boden darauflegen und gut andrücken. Rand und obere Seite der Torte mit der Restmasse bestreichen und den Rand mit Krokant bestreuen. Die obere Seite mit der Masse aus dem Spritzbeutel und den Aprikosenspalten garnieren.



Hannore Heinrich

Orangen-Weincreme-Torte

Teig:

4	Eigelb
3 - 4 Eßl.	heißes Wasser
160 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
4	Eiweiß
80 g	Mehl
80 g	Gustin
1 gestr. Teel.	Backpulver

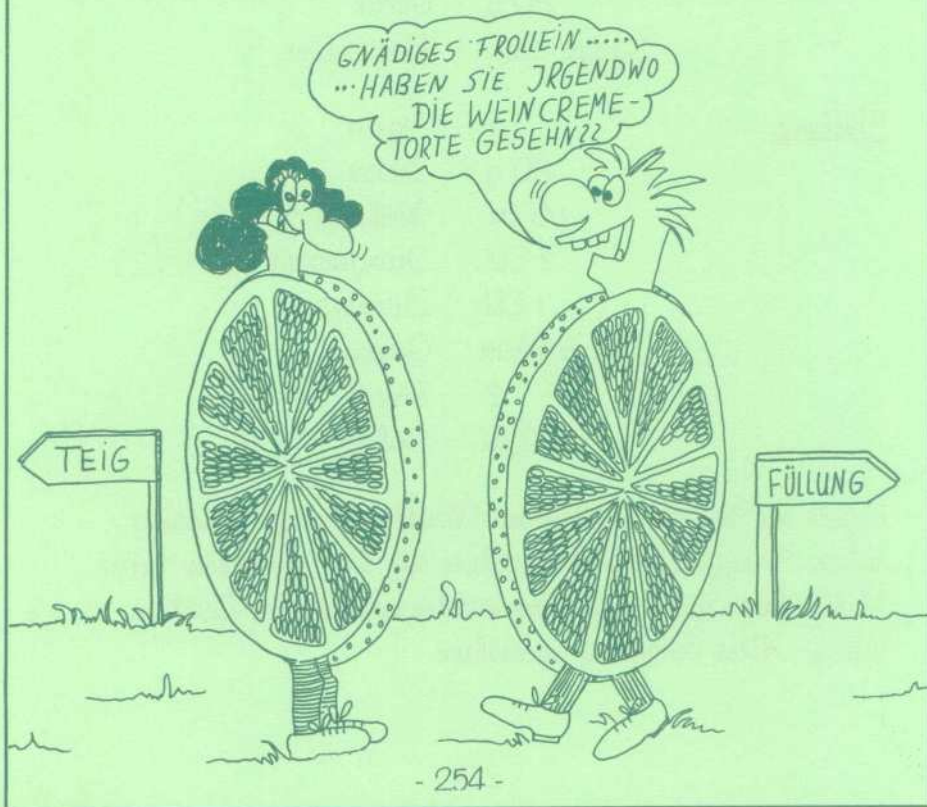
Füllung:

2	Eigelb
80 g	Zucker
1/8 ltr.	Weißwein
3 Eßl.	Orangensaft
1 Eßl.	Zitronensaft
1 P. od. 6 Blatt	Gelatine
2	Eiweiß
1/2 ltr.	Sahne

Eigelb mit Wasser, Zucker und Vanillezucker gut schaumig rühren. Stiefgeschlagenen Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl, Gustin und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Alles vorsichtig unterrühren.

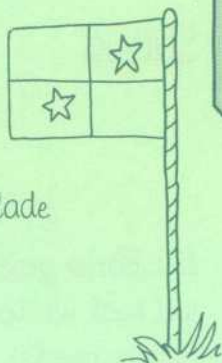
In eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform füllen.
Bei 180 - 200 Grad 30 - 40 Minuten (Heißluft 160 - 180
Grad 30 - 40 Minuten) backen.

Ausgekühlt 2 mal durchschneiden. Für die Füllung Eigelb und
Zucker schaumig rühren. Flüssigkeit zugeben. Die eingeweichte,
aufgelöste Gelatine unterrühren. Wenn die Creme beginnt zu
gelieren, den Eischnee und die Hälfte der steifgeschlagenen
Sahne unterziehen. Die Torte mit der Creme füllen. Mit Sahne
bestreichen und mit Sahnetupfen und Orangenscheiben verzieren.



Annelore Broscheid

Panama-Torte



<u>Teig:</u>	150 g	zartbittere Schokolade
	7	Eier
	150 g	Zucker
	1 P.	Vanillezucker
	25 g	Weizenmehl
1 gestr. Teel.		Backpulver
	150 g	gemahlene Haselnüsse

Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad oder auf der Automatikplatte zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Die Eier mit einem elektrischen Handrührgerät mit Rührbesen 1 Minute auf höchster Stufe schlagen.

Zucker und Vanillezucker mischen, in 1 Minute einstreuen und dann noch 2 Minuten schlagen.

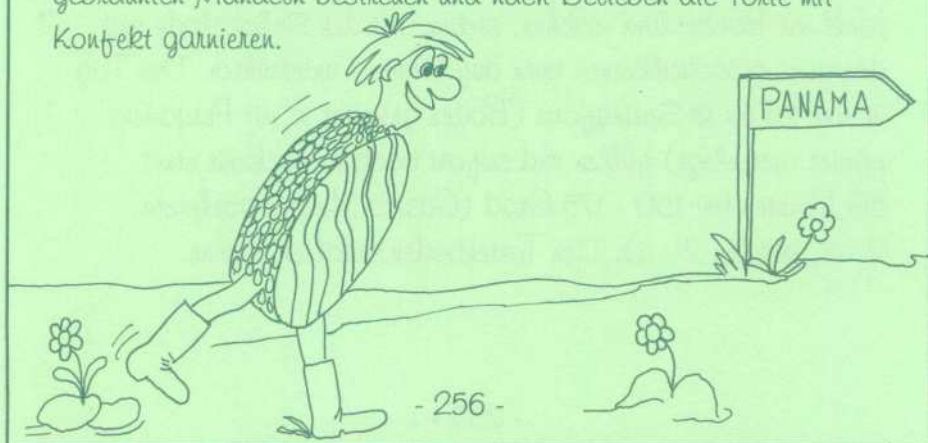
Mehl mit Backpulver mischen, sieben, mit der Schokolade und den gem. Haselnüssen kurz auf Stufe 1 unterrühren. Den Teig in eine 26 cm Ø Springform (Boden gefettet u. mit Pergamentpapier ausgelegt) füllen und sofort backen. Backzeit etwa 50 Minuten bei 150 - 175 Grad (Gas: 5 Minuten vorheizen 2 - 3, backen 2 - 3). Den Tortenboden erkalten lassen.

Füllung:

150 g	Butter
50 g	Pudersucker
2	Eier
100 g	zartbittere Schokolade

Die Butter geschmeidig rühren. Den Pudersucker sieben und nach und nach mit den Eiern unterrühren. Die Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad oder auf der Automatikplatte zu einer geschmeidigen Masse verrühren und nach und nach eblöffelweise unter die Buttercreme rühren. Den Tortenboden einmal durchschneiden, den unteren Boden mit der Hälfte der Buttercreme bestreichen und mit dem oberen Boden bedecken.

Den Rand und die obere Seite der Torte gleichmäßig mit der restlichen Creme bestreichen. Die obere Seite mit Hilfe einer Gabel oder eines Tortenkammes wellenförmig verzieren. Den Rand der Torte mit etwa 25 g abgezogenen, gehobelten, gebräunten Mandeln bestreuen und nach Belieben die Torte mit Konfekt garnieren.



Anneliese Müller

Preiselbeer-Nuß-Birnen-Sahne

Einen Rührteigboden herstellen.



2 Becher

2 P.

1 Glas

1 Beutel

1 Dose

Sahne

Sahnesteif

Preiselbeeren

gemahlene Nüsse

etwas Zimt

Birnen

Schokoladenraspel

Den Teig in eine 24 - 26 cm Ø Springform füllen und darauf die Preiselbeeren geben. Die Nüsse mit etwas Zimt vermischen, auf die Preiselbeeren verteilen und goldgelb backen.

Die Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf den kalten Kuchen geben. Anschließend mit den gut abgetropften Birnenhälften auslegen. Zum Schluß mit Schokoladenraspel verzieren.



Katharina Spitz

Reistorte



80 g	Milchreis	Three clusters of raspberries, each with a small stem and leaves. The berries are represented by small circles with dots in the center.
9 Blatt od. 1 1/2 P.	Gelatine	
1/4 ltr.	Milch	
120 g	Zucker	
2 P.	Vanillezucker	
1 Eßl.	Rum oder Zitronensaft	
1	Mürbeteigboden	
3/4 ltr.	süße Sahne	

Den Reis in der Milch auf ganz kleiner Flamme kochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen bzw. quellen lassen und auflösen.

Gelatine, Zucker und Rum (Zitronensaft) unter den Reis rühren und erkalten lassen.

Die Sahne steifschlagen und unter den Reis heben.

Einen Tortenboden in eine Springform legen und den Rand mit Pergamentpapier auslegen oder einen Tortenring verwenden.

Die Reismasse auf den Boden geben. Dann mit Obst (Himbeeren) belegen, mit einem Tortenguß überziehen und kühl stellen.

Katharina Spitz

Rhabarber Baiserkuchen

4	Eier
100 g	weiche Butter/Margarine
100 g u. 200 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
1 Prise	Salz
250 g	Mehl
1 gestr. Teel.	Backpulver
	Fett für die Form
750 g	Rhabarber
3 Eßl.	Gustin, Mondamin etc.
1 Eßl.	Puderzucker

Die Eier trennen. Fett, 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eigelb nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver mit den Knetbäcken unterkneten.

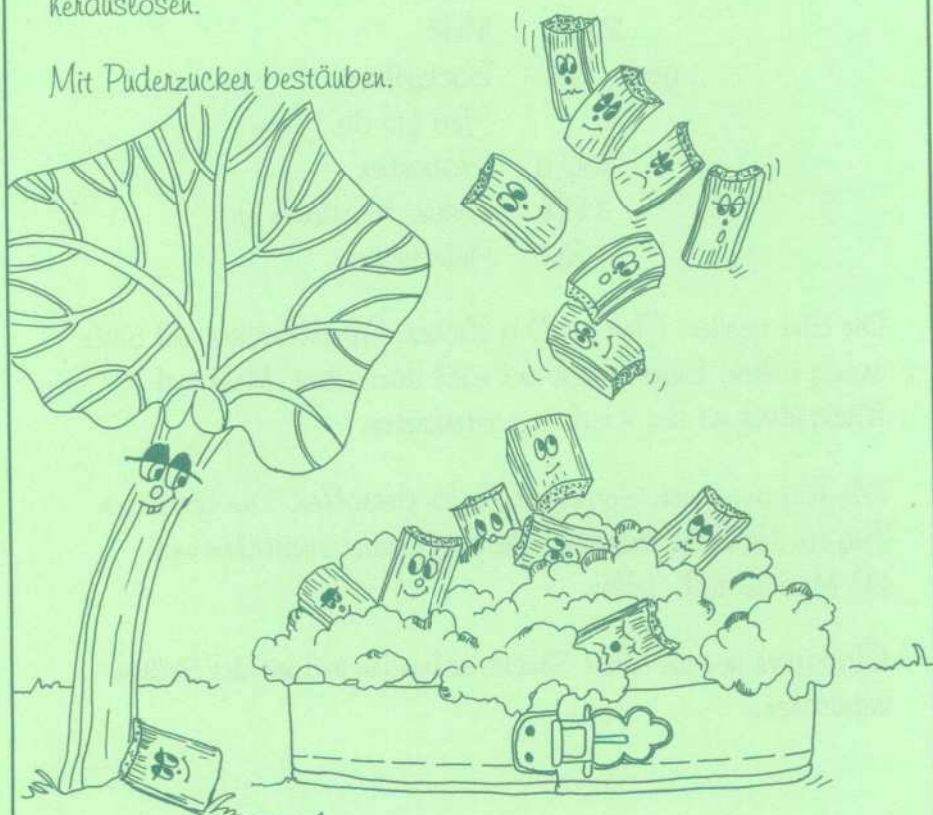
2/3 Teig auf einem Springformboden ausrollen. Den restlichen Teig an den Rand drücken. Mit einer Gabel einstechen und 20 Minuten kühl stellen.

Rhabarber in 1 cm lange Stücke schneiden und mit der Stärke vermischen.

Das Eiweiß steifschlagen und 200 g Zucker einrieseln lassen.
Rhabarber unter das Baiser heben und in die Form füllen.
Die Rhabarber-Baisermasse mit einem Teigschaber glatt-
streichen.

Bei 175 Grad (Heißluft 150 Grad) 60 - 65 Minuten backen.
Falls das Baiser zu braun wird, die Torte die letzten
20 Minuten tiefer setzen. In der Form auskühlen lassen und
herauslösen.

Mit Puderzucker bestäuben.



Mathilde Ditscheid

Saftiger Rhabarber-Streuselkuchen

ergibt ca. 24 Stücke

Teig:

500 g	Mehl
1 Würfel (42 g)	Hefe
100 g	Zucker
200 ml	Milch
80 g	Butter/Margarine
1	Ei
1 Prise	Salz
2 kg	Rhabarber
	Fett fürs Blech

Streusel:

400 g	Mehl
200 g	Zucker
250 g	Butter/Margarine

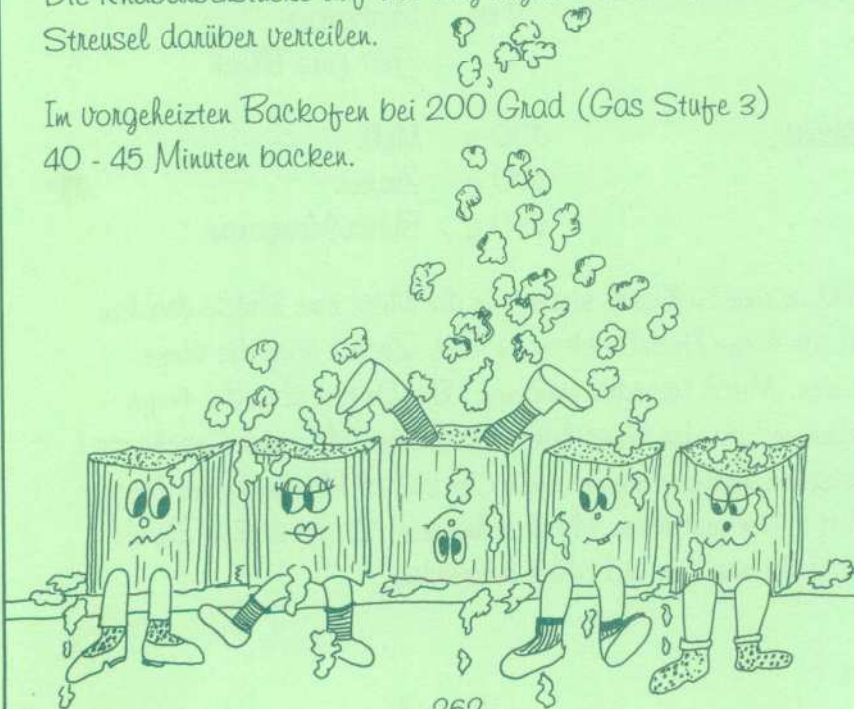
Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. 1 Teel. Zucker über die Hefe streuen. Milch lauwarm erwärmen. Ein Drittel über die Hefe gießen und mit der Hefe leicht verquirlen. Mit einem Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Fett in der restlichen Milch schmelzen. Ei, restlichen Zucker und Salz zufügen und alles verquirlen.

Die Flüssigkeit zum Hefevorteig geben und alles mit den Knetkaken des Handrührgerätes zu einem glatten geschmeidigen Teig verarbeiten. Weitere 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen Rhabarber putzen, waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Für die Streusel Mehl und Zucker auf eine Arbeitsfläche geben und Fett in Flöckchen darauf verteilen. Mit einem großen Messer kurz durchhacken und mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Ein Backblech fetten. Den Hefeteig durchkneten, auf dem Backblech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Rhabarberstücke auf den Teig legen. Anschließend den Streusel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3) 40 - 45 Minuten backen.



Angelika Limback

Rosettenkuchen vom Blech

ergibt 24 Stücke

Teig:

500 g	Mehl
1 Würfel (42 g)	Hefe
80 g	Zucker
200 ml	Milch
1	unbehandelte Zitrone
80 g	Butter/Margarine
1	Ei
1 Prise	Salz
	Mehl zum Ausrollen
	Fett für das Blech

Füllung:

100 g	Butter/Margarine
125 g	Rosinen
125 g	Korinthen

Guß:

125 g	Puderzucker
1/2 Teel.	Zimt

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit 1 Teel. Zucker überstreuen. Die Hälfte der Milch schwach erwärmen und zur Hefe gießen. Hefe, Zucker und Milch etwas verquirlen.

Abgedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen.

Zitrone waschen, abtrocknen und Schale abreiben. Fett in der restlichen Milch schmelzen, restlichen Zucker, Ei und Salz zufügen und alles verrühren. Flüssigkeit und Zitronenschale zum Vorteig geben und mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig nochmals abgedeckt 25 bis 30 Minuten gehen lassen. Dann durchkneten und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu 30 x 50 cm ausrollen. Teig mit 100 g weicher Butter/Margarine bestreichen. Rosinen und Korinthen waschen, trockentupfen und gleichmäßig auf den Teig verteilen. Platte von der Längsseite her aufrollen und in 24 Scheiben schneiden. Die Rosetten dicht nebeneinander auf ein zur Hälfte gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Gas Stufe 3, 25 bis 30 Minuten backen.

Puderzucker und Zimt mit 3 Eßl. Wasser glattrühren. Guß auf dem noch heißen Kuchen verstreichen.



Agnes Hombuel

Rotweinkuchen

250 g	Butter
200 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
4	Eier
250 g	Mehl
1/2 P.	Backpulver
1 Teel.	Zimt
1 Prise	Salz
100 g	Schokoladenstreusel
1/8 ltr.	Rotwein

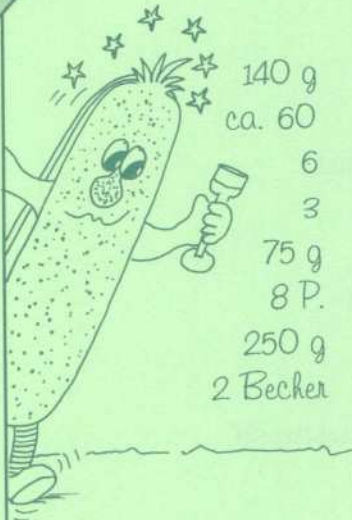
Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen und in eine vorbereitete Kastenform geben.

Bei 100 Grad 45 - 55 Minuten backen.



Angelika Schumacher

Rumtorte



140 g

ca. 60

6

3

75 g

8 P.

250 g

2 Becher

geraspelte Mandeln

Löffelbiskuits

Gläschen Rum

Eigelb

Zucker

Vanillezucker

Butter

Sahne (evtl. etwas mehr,

1 Becher für die Füllung, Rest

zum Verzieren)



Sahne, Zucker, Eigelb und Vanillezucker kochen (immer rühren) und abkühlen lassen. Butter und Mandeln unterrühren. In eine mit Alufolie ausgelegte Springform abwechselnd Biskuits und Masse einfüllen (3 Schichten).

Die Biskuits werden jeweils mit Rum beträufelt. Das Ganze wird beschwert und 2 Tage im Kühlschrank stehen gelassen.

Vor dem Servieren mit Sahne bestreichen und mit Schokoladenstreusel bestreuen.

Ilse Kurenbach

Russischer Zupfkuchen

Teig:

300 g Mehl
1/2 P. Backpulver
200 g Zucker
200 g Butter
40 g Kakao
1 Ei

Füllung:

750 g Quark
200 g Zucker
100 g Butter
3 Eier
1 P. Vanillezucker
1/2 P. Vanillepudding



Aus Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Kakao und Ei einen Knetteig herstellen. Die Hälfte dieses Teiges in eine Springform (Boden und Rand) füllen.

Aus den übrigen Zutaten eine Quarkmasse rühren und diese in die Springform geben.

Den restlichen Teig auf die Masse zupfen und bei 200 Grad ca. 50 - 60 Minuten backen.

Josefine Limbach

Schoko-Eierlikörkuchen

ergibt 20 Stücke

5	Eier (Gewichtsklasse 3)
200 g	Zucker
2 Eßl.	Kakaopulver
1 P.	Vanillezucker
1/4 ltr.	Eierlikör
1 P. (75 g)	Mocca-Bohnen
1/4 ltr.	Öl
1 P.	Backpulver
300 g	Mehl
1 Eßl.	Puderzucker
	Fett und Mehl für die Form

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Eierlikör und Öl unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Ei-Ölmasse sieben und verrühren.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete mit Mehl ausgestreute Napfkuchenform (2,4 ltr. Inhalt) geben. Auf den restlichen Teig 1 1/2 Eßl. Kakao sieben und unterrühren. Mocca-Bohnen unterheben und den dunklen Teig auf den hellen geben. Mit einer Gabel spiralförmig unterziehen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad, Gas-Herd Stufe 2) ca. 60 Minuten backen.

Abkühlen lassen, aus der Form stürzen und ganz auskühlen lassen.

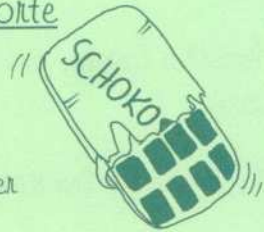
Mit dem restlichen Kakao und dem Puderzucker bestäuben.



Handwritten signature

Marliese Landsberg

Schokoladensahne-Torte



6	Eier
200 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
125 g	Mondamin
4 Tafeln á 100 g	Vollmilchblockschokolade
4 Becher á 200 g	Schlagsahne
6 cl	Amaretto
	Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig herstellen. In eine 26 cm Ø Springform füllen und 20 - 30 Minuten bei 200 Grad backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Schokolade mit der Sahne aufkochen. Über Nacht im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Tortenboden zweimal durchschneiden. Böden mit Amarettolikör tränken. Schokosahne aus dem Kühlschrank holen und kurz mit dem Mixer cremig aufschlagen. 1/4 der Schokosahne in den Spritzbeutel füllen. Mit dem Rest der Schokosahne die Torte füllen und bestreichen. Dann mit der Masse aus dem Spritzbeutel den Kuchen verzieren und die Torte zum Schluß mit Puderzucker bestäuben.

Katharina Ditscheid

Schwarzwälder Kirschtorte



- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eier
- 150 g Mehl
- 100 g geriebene Blockschokolade
- 75 g gehackte Mandeln
- 1 P. Vanillezucker
- Backin
- 2 gestr. Teel. Sauerkirschen
- 1 Glas Mondamin
- 50 g Sahne
- 3/4 ltr. Schokoladenraspel



Die Butter schaumig rühren. Zucker und Eier hinzugeben. Mehl, Backin, Schokolade und Mandeln unterheben.

Bei 175 Grad 40 - 50 Minuten backen. Die Torte abkühlen lassen und dann durchschneiden.

Sauerkirschen mit Mondamin andicken, auf den unteren Boden geben und abkühlen lassen. Die Sahne schlagen. 1/4 davon auf die Kirschen geben, den 2. Boden darauflegen und mit dem Rest der Sahne den Kuchen bestreichen und verzieren. Anschließend mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Annelore Broscheid

Sektkuchen

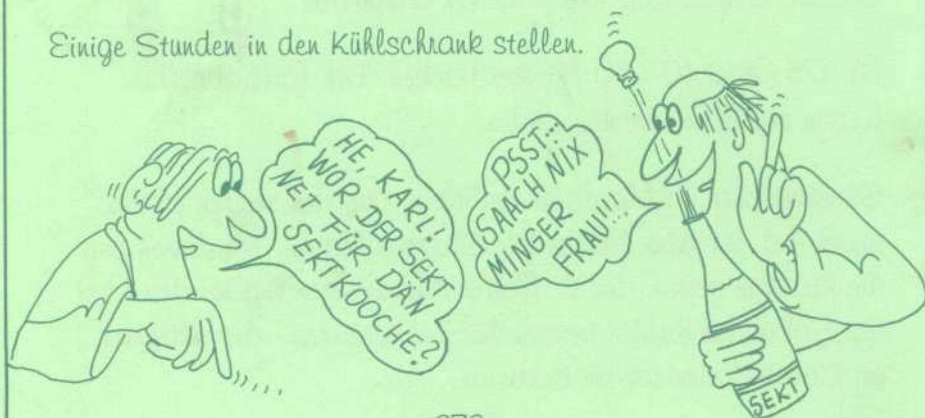
1 Flasche Sekt mit 250 g Zucker aufkochen, von der Kochstelle nehmen und 2 P. Fruttina Zitrone (von Dr. Oetker) nach Anleitung einrühren.

In die noch warme Zitronencreme 9 Blatt eingeweichte Gelatine geben.

Wenn die Creme fast steif ist (dauert sehr lange) 2 Becher geschlagene Sahne dazugeben.

Einen flachen Biskuitboden in den Rand einer Springform oder eines speziellen Tortenrings geben und die Masse darauf verteilen.

Einige Stunden in den Kühlschrank stellen.



Brigitte Weber

Selterskuchen

5	Eier
2 Tassen	Zucker
1 P.	Salz
1	Zitrone oder Zitronenback
1 Tasse	Öl
1 Tasse	Mineralwasser
3 Tassen	Mehl
1 P.	Backin

Eine Kastenform mit Pergament- oder Backpapier auslegen.

Bei 175 Grad Ober- und Unterhitze, Umluft 160 Grad, 1 Stunde backen.

Statt Mineralwasser kann man auch 1 Tasse Limonade, Orange und Orangenback nehmen.

MÄNES... ICH JOHN
MIR RENN... SELTERS-
KOOCHEN ESSE!

SCHABAU-KOOCHEN
WÖR MIR LEEVER...



Maria Koll

Sunshine-Torte

All-in-Teig:

100 g	Weizenmehl
2 gestr. Teel.	Backpulver
100 g	Zucker
1 P.	Vanillezucker
3	Eier

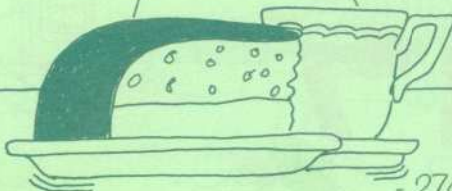
Belag:

1 Dose	Pfirsichhälften oder 500 g frische Pfirsiche
500 ml (1/2 ltr.)	Schlagsahne
1 P.	Sahnesteif
1 P.	Vanillezucker

Guß:

275 ml	Pfirsich-Maracujasaft oder Multivitaminsaft
1 P.	Galetta Vanille-Creme- pulver

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Die übrigen Zutaten hinzufügen und mit einem Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 1 Minute glattrühren.



Den Teig in einer 26 cm Ø Springform (Boden gefettet und mit Backpapier ausgelegt) glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei etwa 180 Grad (Heißluft) im vorgeheizten Backofen 15 - 20 Minuten backen. Die Zubereitungszeit beträgt 20 Minuten.

Den Boden aus der Form lösen, stürzen, das mitgebackene Papier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Für den Belag die Pfirsiche sehr gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steifschlagen und die Pfirsichstücke unterheben.

Die Creme kuppelartig auf den Boden streichen und kalt stellen.

Für den Guß Saft und Cremepulver nach Packungsanleitung mit dem Schneebesen gut verrühren, über die Sahnekuppel geben und kalt stellen.

Tip: Nach Belieben den Tortenrand mit Mandelblättchen garnieren.

Pfirsich-Maracujasaft oder Multivitaminsaft ist kräftig orangefarben und aromatischer als der abgetropfte Pfirsichsaft.

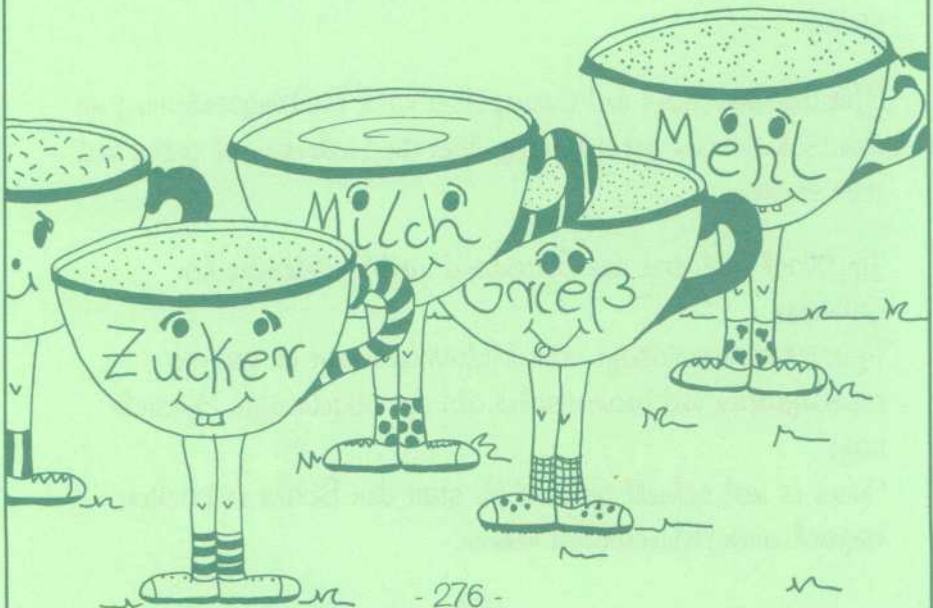
Wenn es mal schnell gehen soll: statt den Boden zu backen, einfach einen Wienerboden nehmen.

Marlene Radermacher

Tassenkuchen

- | | |
|---------|---------------|
| 1 | Ei |
| 1 Tasse | Zucker |
| 1 Tasse | Milch |
| 1 Tasse | Grieß |
| 1 Tasse | Mehl |
| 1 P. | Vanillezucker |
| 1 P. | Backpulver |

Alle Zutaten gut miteinander verschlagen und bei
180 - 200 Grad 30 Minuten backen.



Elfriede Otto

Tirami-su-Torte

7	Eigelb
250 g	Pudermucker
3 P. á 200 g	Mascarpone, italienischer Frischkäse
	Saft und Schale einer halben Zitrone
2 Eßl.	Rum
125 g	gute Butter
1 heller (400 g)	Biskuit-Tortenboden
1/8 ltr.	starker kalter Kaffee
2 Eßl.	Kakao
200 g	Schlagsahne

HMMM...
TIRAMI-SUUUUU



Eigelb mit Pudermucker (1 Eßl. beiseite stellen) schaumig schlagen. Frischkäse glattrühren. Eimasse, Zitronensaft und Schale sowie Rum unterrühren. Butter schmelzen und zugeben.

Tortenböden auseinander nehmen und mit Kaffee tränken. 1/3 der Creme abnehmen. Mit der restlichen Creme die 2 Böden bestreichen. Aufeinandersetzen und mit dem 3. Boden bedecken. Die Torte mit der Creme bestreichen. Dick mit 1 Eßl. Kakao und dem restlichen Pudermucker bestäuben. Die Sahne steif schlagen und die Torte damit verzieren. Wieder mit Kakao bestäuben.

Heike Weber

* * * * *
* Tortenboden *

- | | |
|--------|--------------------------------|
| 5 Eßl. | Mehl |
| 4 Eßl. | Zucker oder Diätzucker (Diab.) |
| 3 | Eier |
| 2 Eßl. | Öl |
| 1 Eßl. | Essig |
| 1/2 P. | Backpulver |

Alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren.

Eine Form fetten und mit Paniermehl oder Gries ausstreuen.

Bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen.



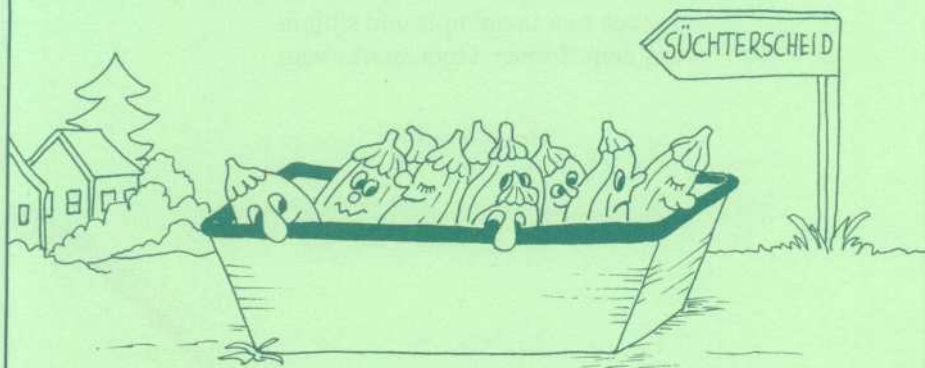
Nadine Broscheid

Zucchinikuchen

3	Eier
1 Tasse	Zucker
3 Tassen	geraspelte Zucchini
1 Teel.	Natron
1 Prise	Salz
1 1/2 Teel.	Zimt
3 Tassen	Mehl
1 Tasse	Öl

Die geraspelten Zucchini auswringen. Dann alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge miteinander vermischen.

Eine Kastenform ausfetten und mit Paniermehl bestreuen. Den Teig einfüllen und bei 175 Grad 1 - 1 1/2 Stunden backen.



Gebäck

Zwei Kaffeetassen

Es lebten im Oberhau zwei Kaffeetassen,
die wollten nach Bonn um sich impfen zu lassen.
Gegen Ohrensausen und Goldrandschwund,
damit sie blieben kerngesund.

Doch kurz hinter Heisterbach gab es 'nen Knall,
die beiden kamen kopfüber zu Fall,
weil drei Kaffeelöffel aus Kommern
ihnen frech die Vorfahrt genommen.

Die Kaffeetassen haben überlebt,
sind an Ohren und Bauch jetzt geklebt,
stehen nun ungeimpft und stumm
auf dem Bonner Trödelmarkt 'rum.

Annelore Broscheid

Ida Weber

Apfelkrapfen

30 g	Hefe
1/4 ltr.	Milch
40 g	Zucker
500 g	Mehl
1 Pk.	Salz
60 g	Sanella
1	Ei
3	Äpfel in Stücke

Das Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe in etwas lauwarmen Milch und Zucker auflösen. In die Mitte des Mehls geben und zu einem Vorteig ansetzen. Warm stellen und ca. 30 Minuten aufgehen lassen.

Dann alle Zutaten dazugeben und zu einem zähflüssigen Teig vermengen.

Mit einem Eflössel Teigstücke abstechen und in 180 Grad heißem Biskinfett ausbacken.

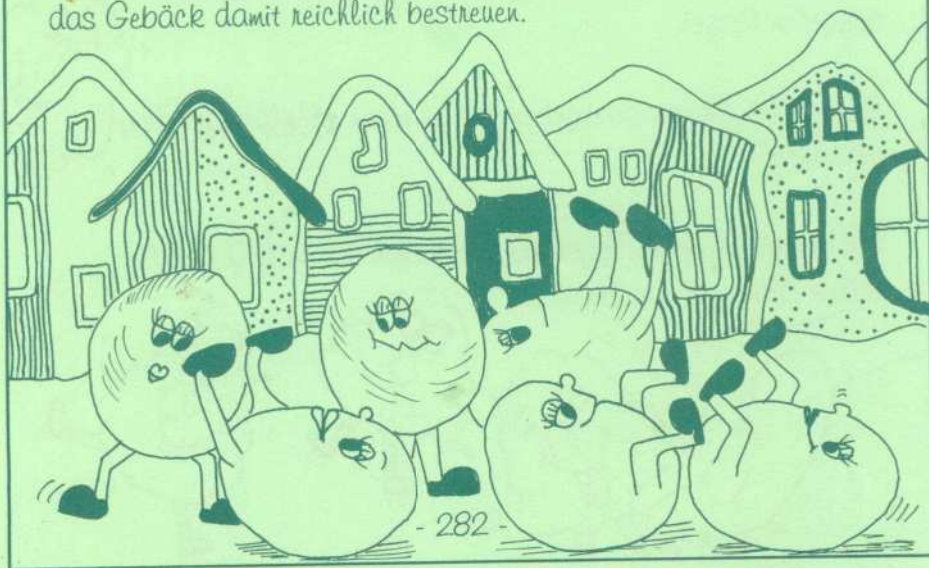
Ida Weber

Ballhäuschen

80 g	Butter
75 g	Zucker
	Zitronengeschmack
1 Pr.	Salz
4	Eier
1 Teel.	Backin

Aus den obigen Zutaten einen Rührteig herstellen und bei 180 Grad in Biskinfett abbacken.

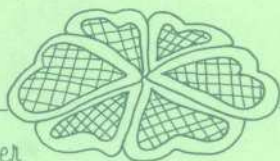
Anschließend 100 g Zucker und 2 Teel. Zimt vermischen und das Gebäck damit reichlich bestreuen.



Maria Koll

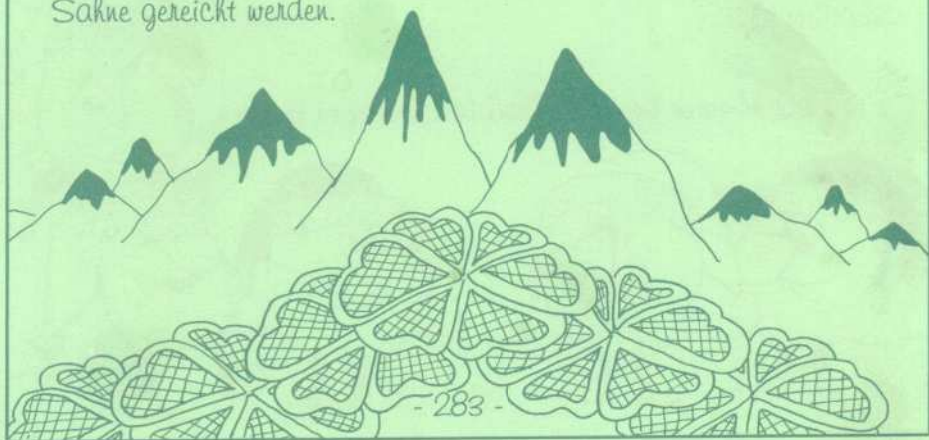
Bergische Waffeln

250 g Butter oder Margarine
500 g Mehl
4 Eier
1 P. Backpulver
1 P. Vanillezucker
1/4 - 3/4 ltr. Sprudelwasser



Butter und Zucker schaumig schlagen und dann nach und nach die anderen Zutaten hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Portionsweise in ein gefettetes Waffeleisen geben und zwar so viel, daß er allseitig bis zum Rand verläuft. Die Waffeln goldbraun backen.

Die Waffeln können mit Milchreis oder mit heißen Kirschen und Sahne gereicht werden.



Marliese Landsberg

Bethmännchen
(Weihnachtsgebäck)

250 g Rohmarzipan
80 g Puderzucker
1 Eßl. Mehl
1 Eiweiß
1 Eigelb
100 g Mandeln



Mandeln mit heißem Wasser übergießen und die Schalen abziehen. Marzipan, Puderzucker, Mehl und Eiweiß gut miteinander verkneten und mit Deckel 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann kleine Kugeln formen und auf ein gefettetes Backblech setzen. Mit Eigelb bestreichen und jede Kugel mit 3 halbierten Mandeln bestücken (ergibt ca. 30 Stück).

Etwa 30 Minuten bei 150 Grad im Backofen backen.



Anneliese Müller

Elisen-Lebkuchen

- 500 g Zucker
- 500 g gem. Mandeln
- 100 g Orangeat
- 200 g Zitronat
- 1 P. Lebkuchengewürz
- 1/2 Teel. Backpulver

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem Teelöffel auf Backpapier setzen und bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Die gebackenen Plätzchen mit Zitronenguß bestreichen.



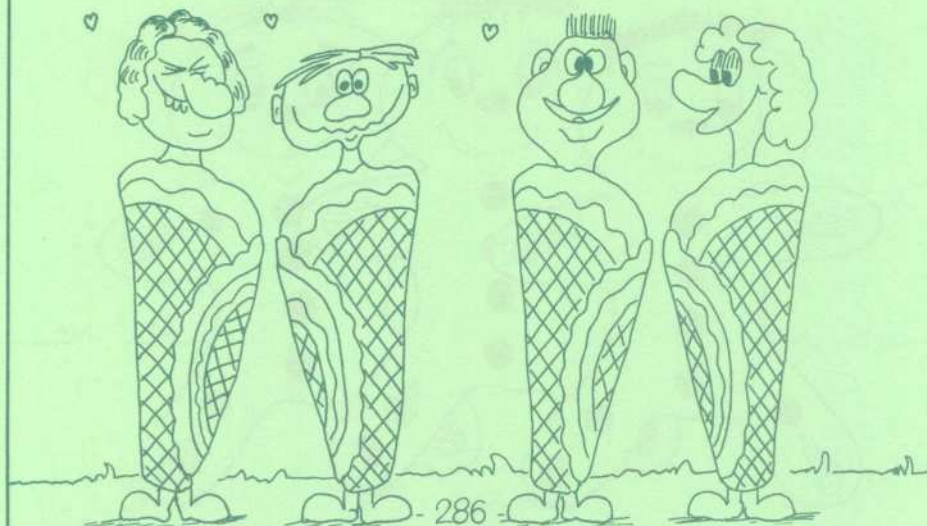
Elke Ditscheid

Hörnchen Waffeln

250 g Mehl
250 g Zucker
200 g Butter
2 Eier
1 kl. Pr. Salz
Zimt oder etwas geriebene Zitrone

Den Zucker mit 1/4 ltr. Wasser kochen. Die Butter darin zergehen lassen. Wenn die Butter abgekühlt ist, die übrigen Zutaten hinzugeben. Der Teig muß dickflüssig sein.

In einem entsprechenden Waffeleisen backen.



Ida Weber

Käsemützen

250 g Quark
250 g Mehl
3 Eier
4 Eßl. Zucker
1 Pr. Salz
1/2 P. Backpulver
1 Tasse Milch

Alle Zutaten miteinander verrühren und mit einem Eisportionierer abstecken. Die Masse ergibt 30 Stück.

In einer Friteuse mit Biskinfett bei 180 Grad ausbacken.



Elke Ditscheid

Kaiserschmarrn

3	Eier
1 gehäufter Eßl.	Zucker
1/4 ltr.	Milch
125 g	Mehl
1 Prise	Salz
	Rosinen nach Geschmack



Die Eier trennen. Eigelb zusammen mit Zucker und Milch verquirlen. Gesiebtes Mehl und Salz gut unterrühren. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und locker unter den Teig heben. Die Rosinen gut abspülen.

Fett in einer großen Pfanne erhitzen bis es schäumt. Teig einfüllen und kurz anbraten. Dann die Rosinen auf den Teig streuen. Sobald der Pfannkuchen auf einer Seite braun ist, wird er umgedreht. Auf einen Deckel gleiten lassen und mit der ungebackenen Seite zurück in die Pfanne legen. Diese Seite ebenfalls braun backen. Dann den Pfannkuchen mit 2 Gabeln in etwa 3 cm große Stücke teilen und solange weiter braten bis alles gar ist. Den Kaiserschmarrn auf vorgewärmte Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

Sehr lecker schmeckt Apfelmus, Preiselbeeren oder Zwetschgenkompott dazu.

Knusprige Mandelhörnchen

- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 2 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 P. Vanillezucker
- 50 g Mehl
- Fett und Mehl fürs Blech
- 100 g gehobelte Mandeln
- 100 g Halbbitter-Kuvertüre



Die Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Eiweiß dazugeben und alles mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zuerst auf kleinster Stufe, dann auf höherer Stufe langsam zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zucker und Vanillezucker langsam einrieseln lassen und unterrühren. Das Mehl ebenfalls gut unterrühren.

Ein Backblech mit Fett austreichen und dünn mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und den Teig in Hörnchenform auf das Blech spritzen. Die Hörnchen gleichmäßig mit den Mandeln bestreuen und diese leicht andrücken.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/Gasherd: Stufe 2) ca. 15 Minuten goldbraun backen.

Hörnchen auf ein Kuchengitter setzen und dort ganz auskühlen lassen. Einen Topf mit Wasser erhitzen. Die Kuvertüre in eine Schüssel geben, die etwas kleiner als der Topf ist. Die Schüssel in den Topf mit heißem Wasser stellen und die Kuvertüre langsam schmelzen lassen. Die Hörnchen zuerst mit dem einen Ende, dann mit dem anderen Ende in die flüssige Kuvertüre tauchen und erstarren lassen.

Er gibt ca. 10 Stück.



Maria Koll

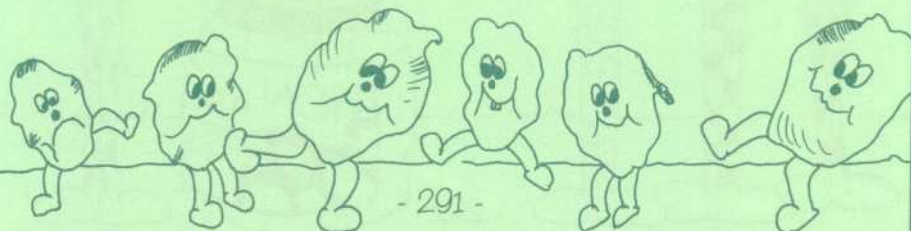
Mutzenmandeln

500 g Weizenmehl mit 2 gestr. Teel. Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken.

150 g Zucker, 3 - 4 Tropfen Backöl Bittermandel, 1 Fläschchen Rum-Aroma und 3 Eier hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten.

150 g kalte Butter oder Margarine in Stücke schneiden, auf den Brei geben und mit Mehl bedecken. Von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, muß man ihn eine Zeitlang kaltstellen. Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen und die Mutzenmandeln ausstechen. Schwimmend in siedendem Ausbackfett (Speiseöl, Schweineschmalz oder Kokosfett) goldgelb backen und mit einem Schaumlöffel herausnehmen.

Auf einem Kuchenrost gut abtropfen lassen und noch heiß mit gesiebttem Puderzucker bestäuben.



Martka Saal

Pfeffernüsse

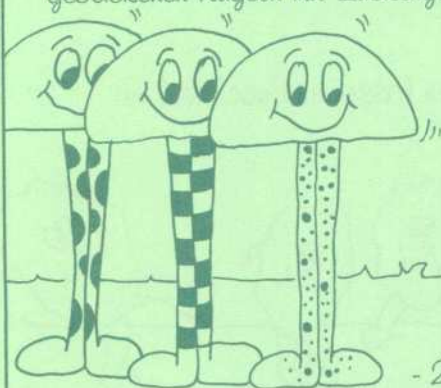


250 g	Honig
100 g	Zucker
50 g	Fett
1	Ei
1 Teel.	Zimt
1 Teel.	Nelken
2 Tropfen	Bittermandel
500 g	Mehl
1 P.	Backpulver



Zuerst Mehl mit Backpulver vermischen und dann die anderen Zutaten hinzufügen.

Den Teig zu kleinen Kugeln formen und backen. Die fertig gebackenen Kugeln mit Zuckerguß bestreichen.



Marlene Radermacher

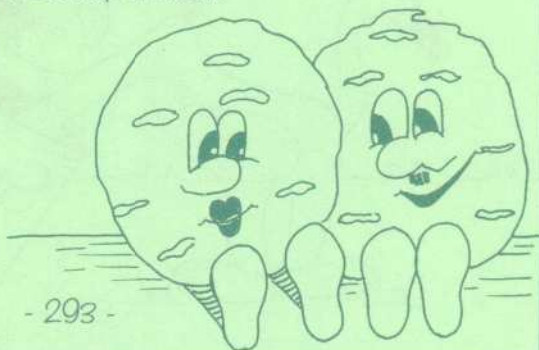
Quarkmuzen mit Äpfel

- | | |
|----------|--------------------------------|
| 3 | Eier |
| 250 g | Quark |
| 2 Eßl. | Öl |
| 1 Prise | Salz |
| 2 Löffel | Zucker oder Süßstoff (Diabet.) |
| 1 Teel. | Backpulver |
| | Mehl nach Belieben |

Alle Zutaten miteinander verrühren. Der Teig sollte schwer vom Löffel laufen.

3 - 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop) in Stücke schneiden und unter den Teig heben.

Fritierfett erhitzen und den Teig löffelweise in das Fett geben und goldbraun backen. Zum Schluß zuckern.



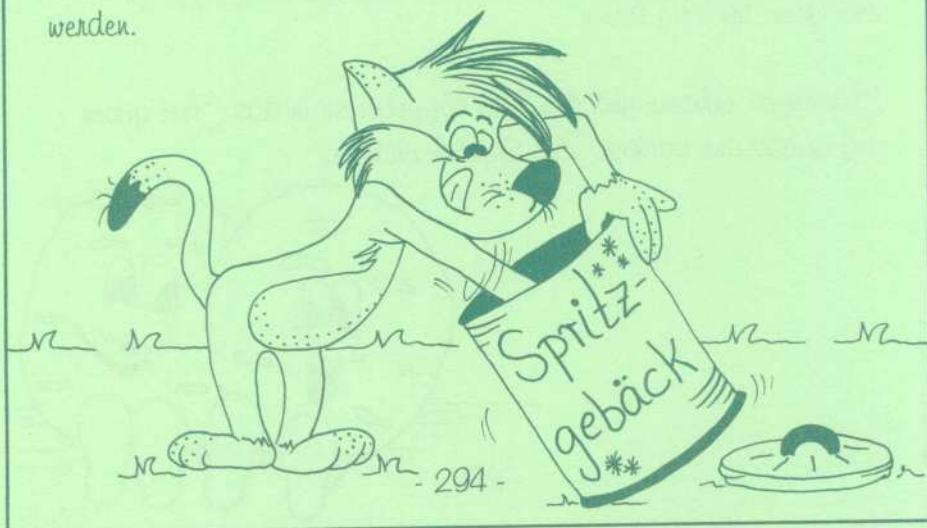
Rita Schöneberg

Spritzgebäck

2	Eier
1.000 g	Mehl
625 g	Butter
500 g	Zucker
250 g	geriebene Mandeln
1	Vanillestange

Alle Zutaten miteinander vermischen, zu einem Knetteig verarbeiten und durch den Fleischwolf geben. Anschließend hellgelb abbacken.

Die Spitzen des Gebäcks können auch in Kuvertüre getaucht werden.



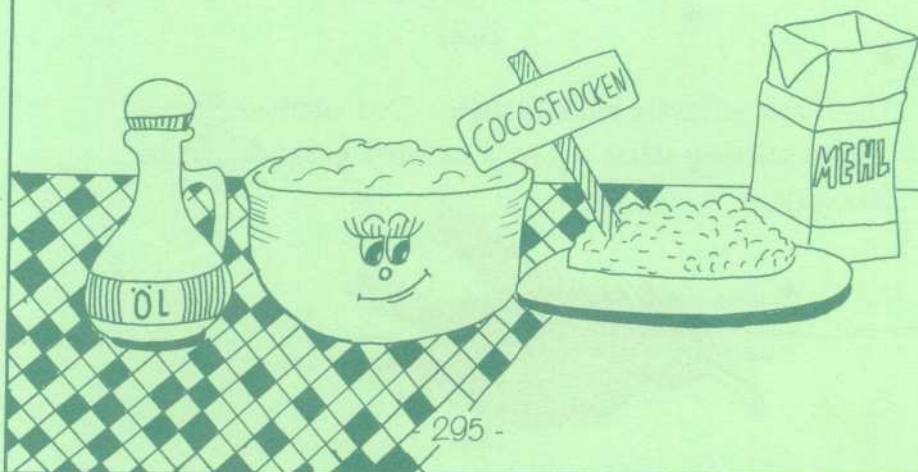
Marlene Radermacher

Spritzgebäck mit Cocosflocken

250 g	Butter
300 g	Zucker
2 - 3	Eier
2 Eßl.	Salatöl
125 g	Cocosflocken
750 g	Mehl
1 geh. Teel.	Backpulver

Butter und Zucker schaumig rühren. Anschließend die übrigen Zutaten hinzufügen und gut verkneten. 1 Stunde ruhen lassen.

Die Plätzchen bei guter Hitze (ca. 180 Grad) goldgelb backen.



Christel Koch

Stollen einmal anders



*

*

1/4 ltr. Wasser *
100 g Butter
125 g Mehl *
3 Eier
30 g Zucker *

*

*

*

Aus den obigen Zutaten wird wie folgt ein Brandteig hergestellt: zuerst das Wasser kochen und Mehl hinzugeben. Zu einem Kloß verrühren und etwas erkalten lassen. Dann die Eier und den Zucker in den Kloß rühren. *

*

*

*

200 g gute Butter *
150 g Zucker *
1 P. Vanillezucker
Salz *

*

*

*

Die Butter zerlassen und kaltstellen. Das erkaltete Fett mit Zucker schaumig rühren und nach und nach folgende Zutaten hinzufügen: *

*

*

*

*

*



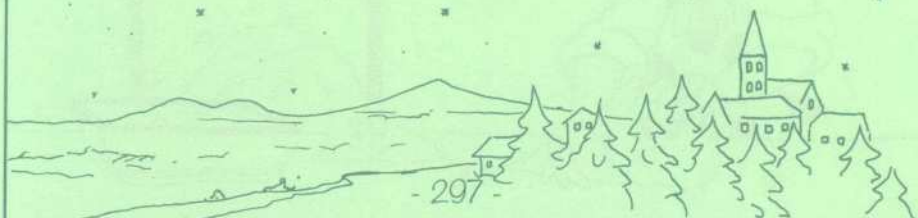


- * 1 Ei
- 1 Eigelb
- 3 Eßl. Zitronensaft
- 2 Eßl. Rum
- 400 g Weizenmehl
- 1 1/2 P. Backpulver
- 125 g Korinthen oder zerkleinerte Backpflaumen
- * 125 g Rosinen
- * 100 g Zitronat
- 160 g gehackte Mandeln

Alle Zutaten zu einem Teig verkneten, den Brandteig hinzufügen, alles miteinander verkneten und ausrollen. Dann 300 g Marzipan auch ausrollen, auf den Teig geben und zusammen ausrollen (man kann auch 2 kleine Stollen formen).

Im Umluftherd bei 150 - 160 Grad 50 - 60 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Danach den noch heißen Stollen mit Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Man kann auch eine Zitronenglasur darübergeben.

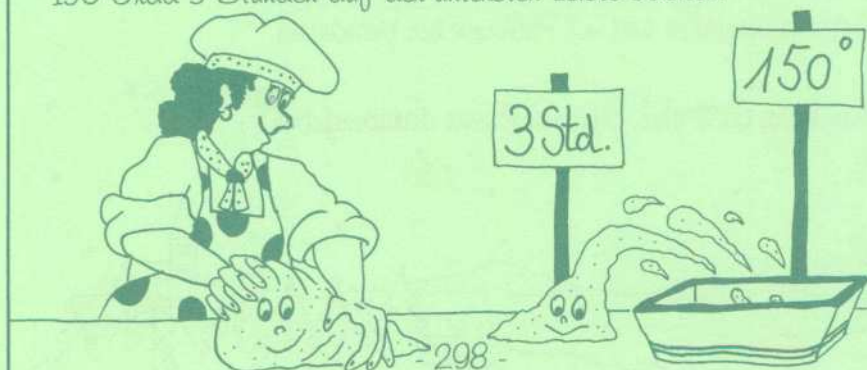


Anita Laubert

Vollkornbrot

280 g	Roggenschrot
280 g	Weizenschrot
140 g	Leinsamen
140 g	Sesam
100 g	Sonnenblumenkerne
500 g	Mehl (Type 1050)
250 g	Rübenkraut
1 Eßl.	Salz
1 ltr.	lauwarme Buttermilch
3 Würfel	Hefe oder 4 P. Trockenhefe

In der Buttermilch die Hefe und das Rübenkraut auflösen. Die Zutaten gut vermischen und die Milch dazugeben. Alles zu einem Teig verrühren. Eine 36 cm Kastenform einfetten und mit Hafertlocken austreuen, den Teig einfüllen und bei 150 Grad 3 Stunden auf der untersten Leiste backen.



Ilse Kurenbach

Waffeln ostpreußisch

125 g	Butter
75 g	Zucker
2	Eier
1/4	Vanillestange oder 2 Vanillezucker
5 Eßl. (75 g)	Sahne
1/4 ltr.	Milch
250 g	Mehl
2 Teel.	Backpulver
1	Rum-Aroma (oder Rum)

Aus den obigen Zutaten einen Teig herstellen und im Waffeleisen abbacken.



Gretchen Klein



Windbeutel



1/4 ltr. Wasser mit wenig Salz, etwas Zucker und 75 g Butter aufkochen und von der Kochstelle nehmen. 125 g Weizenmehl mit 30 g Mondamin vermischen und gesiebt auf einmal in das Wasser schütten. Klümpchen fein verrühren, nochmals auf die Herdplatte stellen und noch etwa 1 Minute rühren, bis sich der Teig vom Boden des Topfes löst. Dann sofort 1 Ei in den heißen Teig einrühren sowie nach und nach 3 Eier darin verarbeiten. In den abgekühlten Teig 1 gestr. Teel. Mondamin kräftig einrühren. Den Teig in eine Kuchenspritze füllen und auf ein gefettetes mit Mehl bestäubtes Backblech Häufchen spritzen.

In den vorgeheizten Backofen schieben und bei Mittelhitze (ca. 180 Grad) 20 Minuten backen.

In den ersten 15 Minuten die Tür des Backofens nicht öffnen, da das Gebäck aus Brandteig ist, und dieser von Anfang an leicht einfällt.

Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Windbeutel sofort aufschneiden. Die Deckel glasieren oder mit Staubzucker bestreuen. Kurz vor dem Servieren mit Schlagsahne füllen



Eingemachtes

Frau Pflaume

Frau Pflaume hing an ihrem Ast
und war ganz aufgewühlt:
Man hatte in der letzten Nacht,
den Herrn Gemahl entführt.

Die Pflaumenpolizei erscheint,
den Fall gleich aufzuklären.
Sucht Zeugen in der Nachbarschaft
bei den Holunderbeeren.

Doch niemand hat etwas bemerkt,
nur Waldemar der Pfirsich,
sah, wie Frau Brombeer leise nachts,
heimlich zu Herrn Pflaume schlich.

Der Kommissar mit Scharfsinn dann
und Schmunzeln resümiert:
Hier ward ein schöner Pflaumenmann
zum Seitensprung verführt.

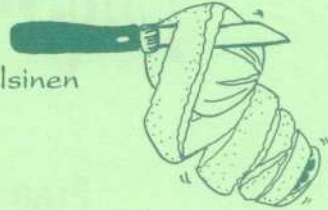
Und wenig später hat man auch
die Beiden dann gesehn
als Konfitüre in 'nem Topf
auf einem Schranke stehn!

Annelore Broscheid

Apfelsinen-Marmelade



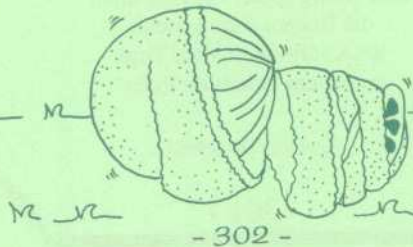
- 10 mittlere Apfelsinen
- 4 Zitronen
- 2 Mandarinen
- 3 ltr. Wasser
- 4 kl. Packungen (2 zu 1) Gelierzucker



Von der Hälfte der Apfelsinen und Zitronen die Schale ganz dünn abschälen (je weniger von der weißen Haut mit abgeschält wird, um so weniger herb wird die Marmelade). Die Schale in Streifen schneiden und die Kerne entfernen. Die Früchte kleinschneiden und mit der Schale und dem Wasser über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag alles etwa 10 Minuten kochen lassen. Am darauffolgenden Tag wieder zum Kochen bringen und den Zucker unter Rühren kurze Zeit kochen und dann in Gläser füllen.

Im Januar sind die Apfelsinen am besten geeignet.



Agnes Hombeuel

Curry Zucchini

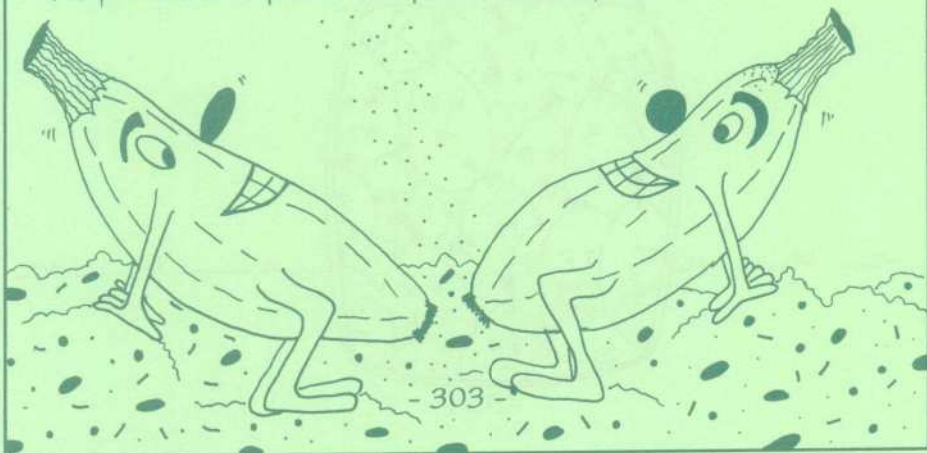


- ca. 2 1/2 kg Zucchini
- 6 Knoblauchzehen
- 1/2 kg Zwiebeln
- 3 Tassen Essig
- 3 Eßl. Salz
- 7 Eßl. Zucker

Knoblauchzehen und Zwiebeln gardünsten. Essig, Salz und Zucker zu den Knoblauchzehen und den Zwiebeln geben und aufkochen lassen.

Die Zucchini dazugeben und je nach Geschmackswunsch weich oder knackig kochen. Zum Schluß 1 1/2 Eßl. Curry untermischen.

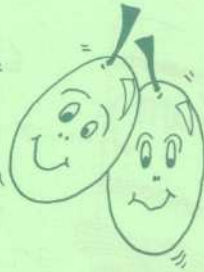
Heiß in Gläser füllen und fest verschließen.



Elisabeth Limbach

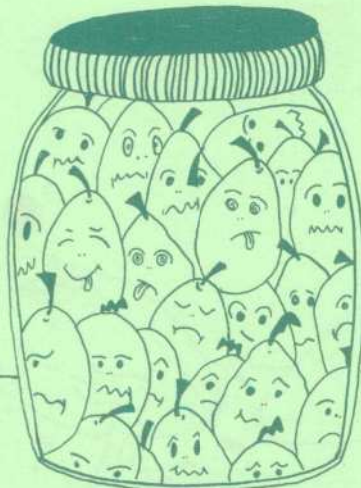
Essigpflaumen

- | | |
|---------|--------------|
| 5 kg | Pflaumen |
| 1 kg | Zucker |
| 1 Tasse | Essig |
| 1 | Zimtstange |
| 1 P. | Einmachhilfe |




Die Pflaumen abputzen, in die Essig/Zuckerlösung geben und langsam ziehen lassen. In Gläser füllen.

Am nächsten Tag die Brühe nochmals aufkochen und die Einmachhilfe hinzufügen. Alles wieder auf die Pflaumen geben und verschließen.



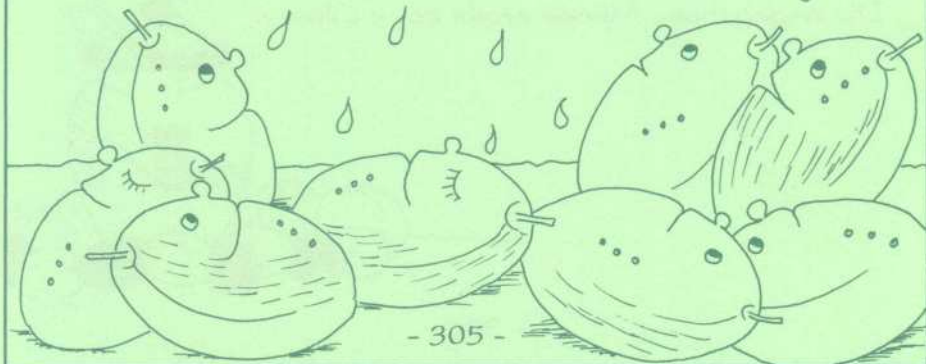
Anneliese Müller

Essigpflaumen

- 
- A simple line drawing of a jug with a handle and a lid. The word 'ESSIG' is written on the side of the jug. The jug is tilted, and a stream of liquid is pouring out from its spout, with several droplets falling below it.
- 1 kg Pflaumen
 - 1/4 ltr. Wasser
 - 500 g Zucker
 - 1/2 ltr. Weinessig
 - 1 Zimtstange
 - 2 Sternanis
 - 3 Gewürznelken

Die Pflaumen waschen und nach Belieben entsteinen (ganze Pflaumen werden am Besten mit der Gabel etwas eingestochen). Wasser und Zucker aufkochen. Nelken, Essig, Zimt und Sternanis hinzufügen.

Die Pflaumen portionsweise in der Lösung halb garkochen, mit dem Schaumlöffel herausnehmen und in einen Steintopf füllen. Den etwas eingekochten Saft heiß darübergießen und den Topf zubinden.



Annelore Broscheid

Pflaumen-Aprikosen-Kiwi-Konfitüre

500 g	Pflaumen
300 g	Aprikosen oder Pfirsiche
200 g	Kiwi
1 P. (1000 g)	Gelierzucker

Die Früchte müssen vorbereitet: also gewaschen, abgetropft, entsteint und geschält werden.

Die in kleine Stücke geschnittenen Früchte mit Gelierzucker in einem großen Topf (beim Kochen steigt die Masse hoch) vermengen und zugedeckt 3 - 4 Stunden durchziehen lassen.

Unter Rühren zum Kochen bringen, 4 Minuten sprudelnd kochen lassen, heiß in Gläser füllen und sofort mit Deckel verschließen.

Die angegebene Menge ergibt ca. 4 Gläser.



Elisabeth Limbach

Pflaumenmus

5 kg	entsteinte Pflaumen
1 kg	Zucker
1 P.	Einmachhilfe

Die Pflaumen am Tag vorher waschen und entsteinen. In einen Kessel geben, den Zucker hinzufügen und über Nacht stehen lassen.

Dann 2 Stunden bei mittlerer Hitze kochen lassen, ohne umzurühren. Anschließend die Pflaumen mit dem Mixer zerkleinern. Das Päckchen Einmachhilfe unterrühren und noch heiß in Gläser füllen. Diese sofort verschließen.

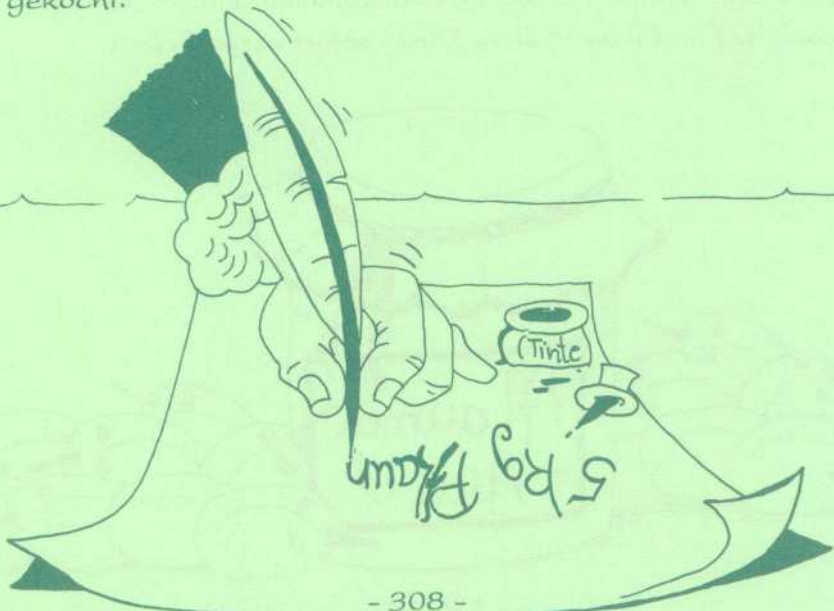


Hilde Winkler

Pflaumen in Rotwein (eingekocht)

5 kg	Pflaumen
1/2 ltr.	Rotwein
1,5 kg	Zucker

Die Pflaumen werden sauber abgeputzt und wenn nötig entsteint. Rotwein mit Zucker solange kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann nimmt man den Kessel von der Kochstelle, schüttet die Pflaumen hinein und läßt sie 2 - 3 Stunden ziehen. Danach werden die Gläser gefüllt und 10 Minuten bei 90 Grad im Einkochkessel gekocht.



Getränke

Trinkgewohnheiten

Die Isolde mag gern Wein,
der Pitter fährt nur Schnäpse ein,
das Traudchen trinkt oft ganz versteckt
zum Frühstück eine Flasche Sekt.

Der Köbes liebt das helle Bier
genehmigt sich davon gleich vier,
die Billa trinkt zu ihrem Wohle
am liebsten süße Erdbeerbowle.

Und schließlich dann die Oma Klör
besäuft sich heimlich mit Likör.

Annelore Broscheid

Marlene Radermacher

Ananas Punsch

- 1 kl. Dose Ananas in Stücke
- 1 Flasche herber Rotwein
- 100 g Zucker
- 1 ltr. schwarzer Tee
- 4 Gläschen Rum

Rotwein, Zucker, Tee und Rum erhitzen.
Anschließend die Fruchtstücke einschließlich Saft
hinzugeben.

Heiß servieren.



Anneliese Müller

Eisbowle

2 Gläser Sauerkirschen

0,7 ltr. Wodka

5 Stück Würfelzucker

1 Flasche Bitter Lemon

Die obigen Zutaten 24 Stunden ansetzen.

Vor dem Verzehr mit 1 Flasche Mineralwasser und einem Paket Vanilleeis (1.000 ml) auffüllen.



Hannelore Heinrich

Holunderblütenlikör

10 Holunderblüten
1 ltr. Wasser
30 g Zitronensäure

Die obigen Zutaten 24 Stunden ziehen lassen.

Dann die Flüssigkeit filtern. Anschließend wiegen.

Die Hälfte des Gewichts an Zucker zugeben.

1 Flasche Doppelkorn hinzufügen.

Aus obiger Menge kann man 2 - 2 1/2 Flaschen
Likör herstellen.



Marliese Landsberg

Russenbowle ★★

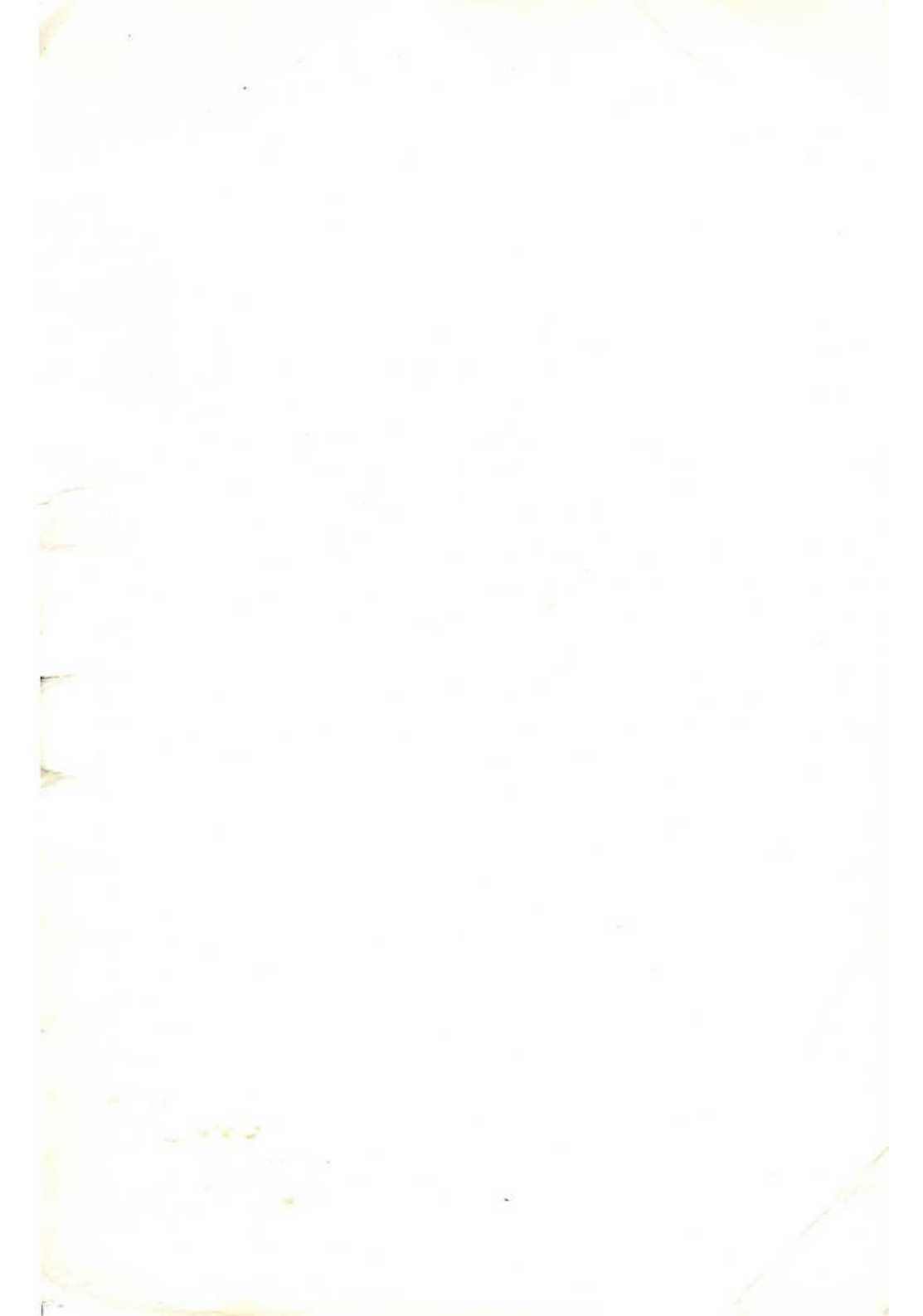
1/2 Flasche	Wodka
2 Flaschen	Bitter Lemon
2 Gläser	Sauerkirschen
1.000 ml	Eis

Wodka, Bitter Lemon und Sauerkirschen Morgends
in einer Bowleschüssel ansetzen.

★★
Das Eis Abends vor dem Servieren einfüllen und
gut durchrühren.







111203
2500