PIRATENPARTEI
Deutschland

Aus der Kombüse

Rezepte der Piratenpartei

Aus der Kombüse

März 2021

Ein Kochbuch der Piratenpartei Deutschland

Rezepte beigesteuert haben:

- Georg von Boroviczeny
- Marlene Cieschinger
- Annette Herget
- Lothar Krauß
- Sebastian Krone
- Andreas Lange
- Manuela Langer
- Sandra Leurs
- Thomas Ney
- Lydia Riesterer
- Manele Roser
- Stefanie Schöllhammer
- Bernd Schreiner
- Irmgard Schwenteck
- "Oberaichwald"
- "S3sebastian"
- "Tastenquäler"

Piratenpartei Deutschland
Pflugstr. 9 a

10115 Berlin

Telefon +49 30 2757 2040
Telefax +49 30 6098 9751 7
E-Mail wgb@piratenpartei.de
USt.-ID DE285069648

Die Piratenpartei wird vertreten von ihrem Vorstand.
Alle Erlöse aus diesem Kochbuch kommen der Piratenpartei Deutschland zugute.

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 9
Frühstück 11
Frühstücks-Burritos 11
Osterbrötchen 13
Pfannkuchen 15
Porridge 16
Schaumomelette, gefüllt 17
Verlorene Eier 18
Vorspeisen 19
Knusprige Fenchelquiche 19
Schottische Eier 21
Würstchen im Schlafrock 23
Suppen und Eintöpfe 25
Captain's Chili 25
Englische Fischsuppe (eigentlich: Seafood Chowder) 27
Feuriges Pörkölt 29
Fleischsuppe mit Perlgraupen 31
Gulyás Magyar (Ungarisches Gulasch) 32
Jambalaya 34
Kürbissuppe mit Creme Fraîche und Garnelen 37
Kürbissuppe II 39
Rindfleisch-Nudelsuppe 40

Tomatencremesuppe 41
Salate 42
Flexibler Nudel- oder Reissalat 42
Gurken-Tomaten-Avocado-Salat 45
Kartoffelsalat.....46
Leber auf Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette 48
Quinoasalat 49
Roter Heringssalat 51
Vegetarischer Kartoffelsalat.....52
Hauptgerichte 53
Bauernfrühstück.....53
Champignonragout 54
Curry 55
Eier in Senfsauce.....56
Fischfrikadellen 58
Gefüllte Pilze 60
Gemüsepaella 62
Hackbraten mit Ofenkartoffeln.....64
Hackbraten II.....66
Hähnchenschenkel "Exotic" 67
Hähnchen-Zitronen-Curry 69
Knuspriger Fisch mit Pfannengemüse.....70
Pilz-Käse-Spieße.....72
Pizza 74
Riesengarnelenpfanne "Social Distancing" 76

Rinderherzspieße 78
Sauerkraut und Kartoffelpüree 80
Schafskäse in Folie 82
Schnitzel Wiener Art 83
Schweinebauch mit scharfem Gemüse auf Mie-Nudeln 84
Überbackenes Putenschnitzel 86
Zunge in Meerrettichsoße 87
Festliches 89
Ente mit Maronen und Äpfeln gefüllt 89
Kaninchen in Weißweinsoße 91
Krustenbraten 92
Wildgulasch mit Pilzen 94
Beilagen 96
Bulgur mit Tomaten 96
Kartoffelklöße 98
Kartoffelpüree 100
Polentaschnitten 101
Reibekuchen 103
Yorkshirepudding 104
Aufläufe und Pasteten 105
Fischpastete 105
Flammkuchen mit Brie und Pilzen 108
Kartoffel-Hack-Auflauf 110
Kartoffel-Kohlrabi-Gratin 111
Shepherds Pie / Cottage Pie 112

Schneller Kartoffelgratin 115
Gemüse 117
Blumenkohl mit Bröseln 117
Glasierte Möhren 119
Grüne Bohnen im Speckmantel 120
Karamellisierter Rosenkohl 121
Porree oder Breitlauch, gekocht 122
Rotkohl 123
Spinat, Mangold und Pak Choi 124
Nudeliges 126
Handgemachte Pasta 126
Einfaches Nudelgratin 128
Lasagne Bolognese 129
Mac’n’Cheese 132
Nudeln mit Tomatensauce (nach Art meines DDR-Kindergartens) 134
Quarknudeln 135
Ragu alla Bolognese 136
Ravioli 137
Spinat-Lasagne 140
Tagliatelle Frutti di Mare 142
Veganes Linsen-Champignons-Bolognese 143
Sandwiches, Snacks und Knabberkram 144
Club Sandwich 144
New York Club Sandwich 145

Croque Monsieur 146
Croque Madame 147
Gefüllte Eier 148
Hamburger 150
Käsechips 152
Piraten-Quiche-Schiffchen 153
Pizzaschnecken 155
Popcorn 157
Reuben Sandwich 158
Rachel Sandwich 159
Saucen und Dips 160
Bratenjus (Dunkle Bratensoße) 160
Helle Soße (Velouté) 162
Knoblauchdip ohne Ei 163
Mayonnaise 165
Remoulade 165
Sauce Tartar 166
Aioli 166
Tsatsiki 166
Sauce Bechamel 167
Sauce Hollandaise 168
Sauce Bernaise 169
Dessert 170
3 Puddingrezepte: Vanille, Schokolade, Mokka 170
Karamellpudding 172

Charlotte Lorraine 173
Kaiserschmarrn 174
Steifer Grog 176
Kuchen und Gebäck 178
Bananenbrot 178
Bienenstich nach Art meiner Großmutter 179
Biskuittorten und Biskuitrollen 180
Blätterteig 183
Brownie-Käsekuchen 185
Buttercreme 188
Ganache 189
Grundrezept für Brot 190
Hefekuchen mit Rhabarber oder Pflaumen oder Äpfeln .193
Irischer Crumble 194
Kokos-Rum-Kuchen / Buttermilch-Kokos-Kuchen 196
Lebkuchen 199
Makronen mit Orange und Cranberry 202
Nusskuchen 204
Nusskuchen II 206
Nusskuchen III 207
Rührkuchen 209
Saftiger Schokokuchen 211
Vanillebrezeln 213
Weizen-Tortillas 214

Einleitung

Ein Kochbuch von einer politischen Partei? Geht das? Klar geht das!

Von Anfang an haben Piraten da etwas anders getickt. Wir haben keine Delegierten auf unseren Parteitagen, die entsendet werden und die Vorschläge von Expertenkommissionen abnicken. Alle Mitglieder sind eingeladen, an den Parteitagen teilzunehmen und abzustimmen. Unsere Parteitage finden auch nicht in Vier-Sterne-Hotels mit entsprechender Küche statt.

Piraten machen nicht nur Politik, Piraten haben auch Hobbies. Für viele von uns ist Kochen eines dieser Hobbies, und tatsächlich kochen auf den Parteitagen häufig Piraten für Piraten, organisiert in AGs (Arbeitsgemeinschaften) wie die "AG Schnittchen".

In unserem Nachrichtenmagazin "Flaschenpost" (online hier zu lesen: Flaschenpost) gibt es eine Rubrik für Rezepte; etliche davon sind auch in diesem Kochbuch. Bei den Rezepten aus der Flaschenpost war in der ursprünglichen Veröffentlichung immer ein tagesaktueller Bezug; diesen haben wir im vorliegenden Kochbuch nicht entfernt, auch wenn er heute veraltet erscheint.

Im August 2020 hat sich dann eine Gruppe Piraten zusammengefunden und nach dem Motto

"Auch Politik kocht nur mit Wasser -
aber Piraten haben die Rezepte!"

ihre eigenen, Familienrezepte und Klassiker aufgeschrieben.

Das Kochbuch sollte für alle erschwinglich sein, Spaß machen, und ja, ein bisschen Geld in die Parteikasse bringen.

Die Voraussetzungen waren einfach:

- Alle Rezepte sollten mit den normalen Geräten und Mitteln einer durchschnittlichen Küche kochbar sein;
- Zutaten sollten überall erhältlich sein;
- Rezepte, auf die jemand ein Copyright hat, waren ausgeschlossen.

Wie immer: Wenn nichts anderes angegeben ist, sind die Rezepte für vier Personen.

Viel Spaß beim Kochen!

Wer mehr über die Piraten erfahren möchte, kann hier nachsehen:

Piratenpartei

Frühstück

Frühstücks-Burritos

(Andreas Lange)

Wie so oft in der Seefahrt bringt man auch exotischere Gerichte mit nach Hause, dieses habe ich aus Texas, in diesem Fall Houston, mitgebracht. Vom Titel darf man sich nicht täuschen lassen, die Burritos schmecken auch zu jeder anderen Tageszeit. Hier ist wieder der Vorteil, dass man sie schon vorher zubereiten kann, was auf einem Schiff oder Boot oder bei anderen Aktivitäten sehr zeitsparend ist.

Als Tipp: Einwickeln in Frischhalte- oder Alufolie, wenn man die Burritos später essen möchte

Zubereitungszeit ca. 15 Minuten

Zutaten:

250 g Wurst, Schinken oder Speck, in kleine Stücke geschnitten
½ Zwiebel klein gewürfelt
½ grünen Pfeffer gewürfelt oder etwas scharfen Pfeffer, kleingehackt
2 gewürfelte Tomaten
4 Eier leicht geschlagen
2 große Tortillas oder 4 kleine Tortillas (Weizen oder Mais) -> **siehe auch das Rezept für Weizentortillas im Kapitel "Kuchen und Gebäck"**
120 g geriebener Käse
120 ml Salsa (entweder fertig aus der Flasche oder selbst gemacht)

Fleisch, Zwiebeln, Pfeffer und Tomaten bei mittlerer Hitze anbraten, bis das Fleisch fertig ist (wenn Speck verwendet wird, diesen vorher schon etwas anbraten, bevor die anderen Zutaten hinzugefügt werden).

Die Eier hinzutun und bis zum gewünschten Grad garen. Gleichzeitig eine trockene Pfanne bei großer Hitze erwärmen. Wenn die Pfanne heiß ist, werden die Tortillas nacheinander für etwa 15 Sekunden pro Seite angebacken (wenn die Tortillas braune Flecken bekommen sind sie richtig, wenn es schwarze Flecken gibt den Rest weniger lang anbacken).

Eine heiße Tortilla auf einen Teller legen, die Hälfte der Mischung, die Hälfte des Käses und etwas Salsa hinzufügen und die Tortilla aufrollen. Bei großen Tortillas den Boden zuerst etwa ein Viertel hochklappen und dann rollen. Bei kleinen Tortillas ein Viertel der Zutaten je Burrito verwenden.

Osterbrötchen

(Aus der Kombüse, 23.04.2011, Manele Roser)

Ostern ist ja immer wieder nett. Das Wetter ist meist schon frühlingshaft und man hat vier Tage am Stück frei (also zumindest die meisten von uns), ohne Urlaub nehmen zu müssen. Da bietet es sich geradezu an, sich mit Freunden zum Brunchen zu treffen. Da die meisten Lokale aber keine Reservierungen mehr annehmen und oft schon alles ausgebucht ist, kann man das auch mit relativ wenig Aufwand zu Hause machen.

Zu Ostern gehören natürlich Eier. Aber Spiegeleier für 12 Personen ist dann doch eine Herausforderung, der sich die wenigsten spontan stellen möchten, wenn es doch auch erheblich einfacher geht.

Ihr braucht dafür pro Person:
1 Brötchen (Semmel)
1 Ei
1 TL Frischkäse oder Crème fraîche
Kräuter
gewürfelte, getrocknete Tomaten oder auch Speckwürfel, nach Vorliebe bzw. Essensgewohnheiten der Gäste.

Backofen auf 210° Vorheizen.

Von dem Brötchen einen Deckel abschneiden und das Innere vorsichtig aushöhlen. Die „Außenhaut“ darf dabei nicht beschädigt werden. Auf ein Backblech legen, mit dem „Milchprodukt“ ausstreichen und ein Ei hineinschlagen. Nach Belieben Kräuter oder Speck dazugeben (kein Salz, da sonst weiße Punkte auf dem Ei sind und das nicht so hübsch ist) und das Blech mit den Brötchen für ca. 10 Minuten in den Ofen stellen.

Wenn das Eiweiß vollständig fest ist, sind die Brötchen servierfertig. Für den „Aha-Effekt“ die Deckel aufsetzen und sich über die überraschten Gesichter der Gäste freuen. Frohe Ostern!

Pfannkuchen

(Manuela Langer)

Ein warmes Frühstück mit unendlichen Variationsmöglichkeiten. Der Pfannkuchenteig selbst ist neutral, weder süß noch salzig, und kann deswegen von vielerlei Toppings begleitet werden: Vom klassischen Ahornsirup über Marmeladen und in Scheiben geschnittene Bananen bis zu frischen Beeren, aber auch Käse oder Speck passen dazu.

Pro Person:
100 g Mehl
1/4 Teelöffel Backpulver
2 Eier
ca. 1 Ei schwer Milch
Butter für die Pfanne

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Eier darüberschlagen und die Milch hinzugießen. Mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe verschlagen, bis ein zäher aber klümpchenfreier Teig entsteht. Ist der Teig zu fest, noch etwas Milch hinzufügen. Den Teig wenige Minuten ruhen lassen.

Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze zerlassen. Wenn die Butter zu schäumen beginnt, den Pfannkuchenteig in kleinen Portionen hineingeben für ca. handgroße Pfannkuchen. Je nach Größe der Pfanne können 3 - 6 Pfannkuchen gleichzeitig gebacken werden. Den Teig stocken lassen und erst wenden, wenn auch die Oberseite nicht mehr flüssig ist, und kurz fertigbraten; nach dem Wenden geht es nur noch darum, diese Seite leicht zu bräunen. Fertige Pfannkuchen können kurze Zeit im Backofen warmgehalten werden. Mit den Toppings servieren.

Porridge

(Manuela Langer)

Das wohl einfachste warme Frühstück ist wahrscheinlich Porridge, und es lässt sich unendlich abwandeln.

Hier das Grundrezept für eine Portion:
250 ml Wasser
50 g Haferflocken
1 Prise Salz

Wasser, Haferflocken und Salz in einen Topf geben, zum Kochen bringen, dann die Hitze reduzieren und 4 bis 5 Minuten ziehen lassen. Dabei immer wieder umrühren, damit das Porridge nicht anbrennt. Es ist fertig, wenn es eine cremige Konsistenz hat.

Klassisch wird es mit Sahne oder Milch und Honig serviert. Man kann es aber auch mit Beeren oder Banane oder mit Apfelkompott anrichten.

Besonders cremig wird das Porridge, wenn man die Zutaten schon am Vorabend in den Topf gibt und die Haferflocken über Nacht einweichen lässt.

Schaumomelette, gefüllt

(Manuela Langer)

2 große Eier
1 Ei schwer Milch
1 Esslöffel Speisestärke
1 Prise Salz
1 Esslöffel Butter

Für die Füllung:
3 Scheiben Raclettekäse
3 Teelöffel Preiselbeeren
Alternativ:
Beliebiger Käse und dazu passende Konfitüre oder Früchte, z. B.:
- Feta und Feigen
- scharfer Blauschimmelkäse und Birnen

Eier trennen, die Eiweiße mit dem Salz sehr steif schlagen.
Butter in einer großen Pfanne zerlassen.
Eigelbe mit Milch und Stärke verquirlen bis sie klümpchenfrei sind, dann die Eiweiße vorsichtig unterziehen.
Die Masse in die heiße Pfanne geben und bei mittlerer Hitze 1-2 Minuten stocken lassen. Die Unterseite sollte fest sein, wenn das Omelette gewendet wird.
Wenden und den Käse auf eine Hälfte legen. Früchte auf dem Käse verteilen. Weitere 1-2 Minuten braten und zusammenklappen, wenn auch die Unterseite fest ist. Noch kurze Zeit in der Pfanne lassen, bis der Käse geschmolzen ist, dann auf einen Teller gleiten lassen. Das Omelette sollte schaumig und fluffig sein.

Verlorene Eier

(Manuela Langer)

Verlorene Eier werden in mit Essig versetztem Wasser pochiert.

Wasser in einem kleinen Topf oder einer Kasserolle mit ein bis zwei Esslöffeln Essig gerade zum Sieden bringen.

Eier einzeln in eine Schöpfkelle oder Tasse aufschlagen und vorsichtig von dieser in das siedende Wasser gleiten lassen, dabei die Kelle oder Tasse wenigstens halb in das Wasser eintauchen und das Wasser rühren, so dass sich ein Wirbel bildet. Etwa vier Minuten pochieren, mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Vorspeisen

Knusprige Fenchelquiche

(Manuela Langer)

Eine Vorspeise für vier Personen, oder Hauptgericht für zwei. Die Quiche kann heiß oder kalt gegessen werden und eignet sich daher auch gut zur Zubereitung am Vortag.

Zutaten:

Für den Teig:
75 g kalte Butter
150 g Mehl
1 Prise Salz und
50 ml kaltes Wasser

Für die Füllung:
50 g Speckwürfel
200 g Rinderhack
1 Fenchelknolle
Salz und Pfeffer

Für die Sauce:
1 großes Ei
150 g Frischkäse
100 g Sour Cream

Butter mit Mehl, Salz und Wasser rasch verkneten, in zwei etwa gleichgrosse Portionen teilen, zu Kugeln formen und im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde ruhen lassen.

Speckwürfel in einer beschichteten Pfanne ohne Fett anbraten. Rinderhack zufügen und bei mittlerer Hitze krümelig braten. Salzen und Pfeffern. Fenchelknolle vierteln, Strunk und Grün entfernen (das Grün aufbewahren) und die Knolle in dünne Scheiben schneiden. Zum Hackfleisch geben und ca. 5 min. weiterbraten. Dann alles abkühlen lassen.

Ei mit Frischkäse und Sour Cream zu einer cremigen Sauce verschlagen.

Eine kleine Springform ausbuttern. Die eine Hälfte des Mürbteigs ausrollen und den Boden der Form auslegen. Die andere Hälfte zu einer Rolle formen, dann zu einem Streifen ausrollen und die Wand der Form auskleiden.

Die Fenchel-Hack-Mischung in die ausgekleidete Form geben, mit der Sauce übergießen und dem Fenchelgrün dekorieren. Im vorgeheizten Backofen ca. 35 min. backen. Vor dem Anschneiden kurz abkühlen lassen.

Schottische Eier

(Manuela Langer)

Schottische Eier sind ein beliebter Partysnack und dürfen in keinem Picknickkorb fehlen. Sie können in der Fritteuse oder im Backofen zubereitet werden.

Zutaten:
5 Eier
300 g frische rohe Bratwurst, fein, oder Wurstbrät vom Metzger
Paniermehl

Vier der Eier hartkochen, abschrecken und pellen (Tipp: Eier lassen sich leichter pellen, wenn man ins Kochwasser eine Prise Salz gibt). Das fünfte Ei aufschlagen und verquirlen.

Fritteuse vorheizen auf 175 °C oder Backofen vorheizen auf 200 °C Ober-/Unterhitze / 180°C Umluft

Brät aus der Wursthülle drücken. Mit angefeuchteten Händen das Brät portionsweise in der Hand flachdrücken und ein Ei darin einhüllen.

Die eingehüllten Eier erst in verquirltem Ei, dann in Paniermehl wenden und entweder 8 - 10 Minuten in der Fritteuse oder 30 - 35 Minuten im Backofen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech backen.

Die Menge ist ausreichend als Vorspeise oder Snack für vier, oder mit Beilagen als Hauptgericht für zwei Personen. Schottische Eier können warm oder kalt gegessen werden.

Tipp: Besonders als kleiner Partysnack geeignet sind Schottische Eier aus Wachteleiern. Anstelle der vier hartgekochten Hühnereier nimmt man einfach zwölf Wachteleier, die man in 4-5 Minuten hartkocht und mit Brät umhüllt und paniert. Die Zeit in Fritteuse oder Backofen reduziert sich nur wenig, 8 Minuten frittieren oder 25 - 30 Minuten backen.

Würstchen im Schlafrock

(Manuela Langer)

Würsten im Schlafrock sind ein ausgesprochenes Partyfood, schnell und einfach zu machen und echt lecker.

Zutaten:

4 Scheiben Blätterteig **(TK-Ware, oder selbstgemacht, siehe im Kapitel "Backwaren und Dessert")**
4 Scheiben Käse (z. B. Gouda oder Cheddar)
4 Scheiben Bacon
4 Würstchen (Tipp: Die Würstchen im Schlafrock kann man auch im Häppchen-Format mit Mini-Würstchen machen! Dafür einfach die anderen Zutaten in die gewünschte Größe schneiden)
Etwas Milch oder verquirltes Ei zum Bepinseln

Backofen vorheizen auf 200°C Ober-/Unterhitze / 180 °C Umluft.
Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Den Blätterteig auspacken, die Scheiben einzeln auslegen und 15 Minuten antauen lassen. Je ein Würstchen mit einer Scheibe Bacon und einer Scheibe Käse umwickeln, dann mit

einer Scheibe Blätterteig. So auf das Backblech legen, dass die Naht unten ist. Mit Milch oder Ei bepinseln und auf Mittelschiene 20 Minuten backen, bis das Gebäck goldbraun und knusprig ist. Noch warm servieren.

Statt des Blätterteigs kann man alternativ gekühlten Fertigteig für Croissants oder Hörnchen verwenden.

Suppen und Eintöpfe

Captain's Chili

(Andreas Lange)

Wenn man mit dem Boot unterwegs ist und es dann doch etwas kabbeliger und kühler wird, gibt es immer schnelle und einfache Rezepte, die einem den Magen füllen und aufwärmen. Hier kann und sollte man sich vorm Losfahren die Zeit fürs Vorbereiten und Kochen nehmen.
Die Vorbereitung braucht etwa 1/4 Stunde, das Kochen dann noch 30 Minuten, so das nach einer 3/4 Stunde eine warme Mahlzeit zur Verfügung steht, die entweder direkt gegessen wird oder in der Kühlbox zum wieder aufwärmen untergebracht wird.

Zutaten:
1/2 bis 1 Pfund gewolftes Rindfleisch oder 2 zerrupfte Hühnerbrüste
1 mittlere gewürfelte Zwiebel
1/4 bis 1/2 Liter Rinder- oder Hühnerbrühe (kann aus Bouillon gemacht werden).
2 Esslöffel Chilipulver oder nach Geschmack, abhängig, wie scharf das Chilipulver ist.
2 Teelöffel Kreuzkümmelpulver
Optional: 1/2 Teelöffel gemahlener Zimt
1/2 Chili oder grüne Pfefferschote, die Saat nach Geschmack entfernt und
gewürfelt. TIP: zieht Euch dafür Vinylhandschuhe an.
2 Dosen (475ml) gewürfelte Tomaten mit Flüssigkeit oder 3 bis 4 frische Tomaten
würfeln
2 Dosen (475ml) Kidneybohnen gespült und abgetropft oder Rote Bohnen oder

Schwarze Bohnen
Optional: Geriebener Käse
Optional: Gehackte grüne Zwiebeln

Zubereitung:

Streue Salz auf den Boden der Pfanne und brate das Fleisch an (das Salz zieht das Fett aus dem Fleisch, so dass kein weiteres Öl hinzugegeben werden muss, es sei denn, das Fleisch ist sehr mager). Bei Geflügel muss etwas Öl hinzugegeben werden. Wenn das Fleisch fast braun ist gebe die Zwiebel dazu und brate weiter an.
Füge nun die weiteren Zutaten hinzu und mische das Ganze, die Menge an Brühe hängt von der Menge an Flüssigkeit bei den Tomaten oder dem eigenen Geschmack ab. Auf kleiner Flamme für 30 Minuten simmern, damit sich der Geschmack mischt, ab und an umrühren.

Anmerkungen:
Persönlicher Geschmack und Stärke von Gewürzen variieren. Wenn ich ein neues Rezept koche, nehme ich anfangs nur die Hälfte der angegeben Gewürzmenge, besonders bei scharfen Gewürzen. Das ganze lasse ich dann für 10 bis 15 Minuten kochen und probiere dann, danach entscheide ich, ob ich den Rest Gewürz hinzugebe.
Wenn ich für Gäste koche frage ich vorher nach deren Gewürztoleranz. Der beste Weg ist, es mild zu würzen und scharfe Sauce auf den Tisch zu stellen für diejenigen, die es scharf mögen.

Englische Fischsuppe (eigentlich: Seafood Chowder)

(Marlene Cieschinger)

Zutaten:
Ca. 1 Pfund Fisch, geschnitten,
ein paar Krabben,
1 – 2 kleinstgehackte Zwiebeln,
1 ½ Tüten Kartoffelpüreepulver (= ½ Packung),
Milch (doppelte Menge der Packungsanweisung für das Püreepulver),
Butter (doppelte Menge der Packungsanweisung für das Püreepulver),
3/4 Dose Mais,
Petersilie,
Salz, Pfeffer

wahlweise:
1 Karotte
etwas Gemüse
ein wenig Suppenpulver

Die Zwiebeln und eventuell vorhandenes Gemüse werden in Wasser nicht ganz weich gekocht. Dazu kommen die Krabben und etwas später die Fischstücke. Sind diese weich, was von der Fischsorte abhängt, wird alles aus der Suppe genommen und beiseite gestellt. Nun wird der Suppe Milch, Butter und unter Rühren Püreepulver zugefügt, sodass diese eine sämige Konsistenz erhält.

Mais, Fisch, Krabben, Gemüse, Kräuter und Gewürze hinzufügen.

Bemerkungen:
Im Originalrezept wird geräucherter Fisch verwendet. Am besten schmeckt es eigentlich, wenn man verschiedene

Fischsorten nimmt.
Wenn gerade keine Krabben da sind, schmeckt es auch ohne.
Das Gemüse dient hauptsächlich der Dekoration, sollte also eine hübsche Farbe haben. In England werden wohl meist Tomatenstücke verwendet, die wegen der Konsistenz nicht am Anfang mit den Zwiebeln mitgekocht werden müssen.
Wegen dem Kartoffelpüree ist die Suppe nicht zum Aufheben und Aufwärmen geeignet.

Mengen:

Wasser: so dass das Gemüse damit gut bedeckt ist.
Milch, Butter: ist ein bisschen Geschmacksache, ob die Suppe nachher mehr wie dünner Kartoffelbrei mit Fisch und Gemüse oder wie dicke Fisch-Gemüse-Suppe mit Kartoffeln schmecken soll.
Auf den Packungen mit dem Püreepulver steht meistens eine Beschreibung mit Mengenangaben. Grob geschätzt braucht es hier gut doppelt so viel Flüssigkeit (Wasser + Milch) wie für ein Püree aus 1 1/2 Beuteln Pulver angegeben. -> Einfach ausprobieren Das Risiko ist gering, da nachher immer noch Flüssigkeit oder Püreepulver ergänzt werden kann, bis die Konsistenz so ist, wie man sie mag.

Feuriges Pörkölt

(Manuela Langer)

Was man hierzulande Gulasch nennt, sogar "Ungarisches Gulasch", heißt in Ungarn "Pörkölt". Was in Ungarn Gulasch, oder besser: Gulyás genannt wird, ist hier die Gulaschsuppe.

Hier nun mein Rezept für das Schmorgericht, das hier Gulasch und in Ungarn Pörkölt heißt:

800 - 1000 g Rindfleisch
400 g Zwiebeln
2 Esslöffel Schmalz oder Öl
2 Teelöffel Paprikapulver, edelsüß
1 Teelöffel Chilipulver
1 Teelöffel scharfe Chilipaste oder Paprikapaste
2 Esslöffel Tomatenmark
0,5 - 0,75 l Brühe, heiß
Salz, Pfeffer, evtl. etwas Majoran
Speisestärke zum Binden

Optional: je eine rote und grüne Paprika, gewürfelt

Rindfleisch in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und achteln.

Schmalz oder Öl in einem Schmortopf sehr stark erhitzen. Fleisch und Zwiebeln hineingeben und scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Chilipulver und der Chilipaste würzen. Tomatenmark einrühren und mit der heißen Brühe ablöschen. Hitze reduzieren und das Pörkölt auf mittlerer Stufe 1 - 1,5 Stunden unter gelegentlichem Rühren zugedeckt schmoren lassen, bis das Fleisch weich ist. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben, damit es nicht anbrennt. Sofern

Paprikaschoten verwendet werden, diese die letzten 15 Minuten mitschmoren. Zuletzt mit ein wenig in Wasser angerührter Speisestärke binden und abschmecken.

Dazu passen Nudeln oder Klöße.

Fleischsuppe mit Perlgraupen

(Sandra Leurs)

Zutaten

1,50 l klare Brühe
500 g Suppenfleisch vom Rind
1 Packung Suppengrün
200 g Kartoffeln
1 große Zwiebel
1 Zehe(n) Knoblauch
100 g Perlgraupen
100 g Speck

Brühe in einem großen Topf aufkochen und Rindfleisch darin ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze garen.

In der Zwischenzeit Suppengrün waschen und Kartoffeln schälen. Beides in mundgerechte Stücke schneiden. Die Petersilie des Suppengrüns beiseitelegen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Perlgraupen in einem Sieb unter fließendem Wasser abwaschen. Speck würfeln. Alle Zutaten zum Rindfleisch in die Brühe geben und weiterkochen, bis die Kartoffeln gar sind. Rindfleisch am Ende der Garzeit aus der Brühe entnehmen, ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden, und wieder in die Suppe geben.
Viel Spaß beim Nachkochen.

Gulyás Magyar
(Ungarisches Gulasch)

(Manuela Langer)

Das echte Gulasch, wie es in Ungarn gekocht wird, ist eher eine Suppe oder ein Eintopf; was wir in Deutschland gewöhnlich als Gulasch bezeichnen, heißt in Ungarn Pörkölt.

800 - 1000 g Rindfleisch, eher zäh (z. B. Brust oder Hals)
4-5 getrocknete Piri Piri - Schoten (Chilischoten)
2 Esslöffel Öl
500 g Küchenzwiebeln
1 - 2 Knoblauchzehen
1 - 2 Teelöffel scharfe Chili- oder Paprikapaste(Ersatzweise: Paprikapulver rosenscharf und edelsüß)
Salz
Pfeffer
1 - 2 Esslöffel Tomatenmark
1,5 - 2 l Brühe
2 Möhren
2 Stangen Lauch
600 g Kartoffeln
2 rote Paprikaschoten
2 große Fleischtomaten
Sahne zum Binden

Rindfleisch grob würfeln und mit Öl und den getrockneten Chilischoten mehrere Stunden marinieren. Chilischoten unbedingt vor dem Braten wieder entfernen!
Topf stark erhitzen (ohne zusätzliches Öl!).
Fleisch und 0,5 kg geschälte, in grobe Würfel geschnittene Zwiebeln darin scharf anbraten.
1-2 Knoblauchzehen abziehen, fein hacken und hinzugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Sambal Olek würzen.
1-2 EL Tomatenmark hinzugeben.

Wenn das Fleisch gebräunt ist, mit 1,5 - 2 l. heißer Brühe ablöschen und auffüllen.
20 Minuten köcheln lassen, dann Möhren und Lauch putzen und in Scheiben geschnitten hineingeben.
Nach weiteren 20 Minuten die Kartoffeln, geschält und in Würfel geschnitten, dazugeben.
Nach 10 Minuten die Paprikaschoten und nach weiteren 10 Minuten die Fleischtomaten geputzt und gewürfelt hinzugeben. Nochmal 10 Minuten köcheln lassen.
Während des Kochens nach Bedarf mit heißem Wasser auffüllen.
Zuletzt noch abschmecken und mit etwas Sahne binden.
Dazu passt ein kühles Bier.

Jambalaya

(Andreas Lange)

Einer der Vorteile, wenn man zur See fährt, man lernt die unterschiedlichsten Speisen in der Welt kennen. Da ich lange Zeit in der Karibik war und auch hin und wieder die südlichen Staaten der USA besucht habe, hier nun ein Rezept aus Louisiana. Dazu muss ich anmerken, für Jambalaya gibt es Rezepte wie Sterne am Himmel, also auch keine Angst, das Rezept mal etwas zu verändern.

Das Jambalaya ist Klasse als „Ein-Topf-Vorkoch-und-wieder-Aufwärm-Speise“, entweder für einen Boots- oder Campingtrip oder als herzhaftes Gericht an einem kühlen Tag. Dazu ein paar Freunde, Musik(handgemacht) und kaltes Bier und die Party läuft.

Einen Tipp gibt es noch dazu: Einfach den Anwesenden Schneidbretter, Messer und Zutaten in die Hand drücken und beim Vorbereiten helfen lassen.

Da es sich um eine Art Familien-/Partyrezept handelt ist hier die Menge entsprechend angepasst.

Portionen: 10

100 ml Öl
25 g Salz (optional, besser Salz zum Nachwürzen auf den Tisch stellen)
1 bis 2 Paprikaschoten (geputzt und fein gehackt)
3 bis 4 große Zwiebeln (fein gehackt)
8 bis 9 Stangen Staudensellerie (fein gehackt)
1 bis 2 Bündel Frühlingszwiebeln (nur den grünen Teil, fein geschnitten)
1 bis 2 frische Tomaten (gewürfelt) oder 1,5 Dosen Tomaten gewürfelt und ABGETROPFT

1 bis 2 Pack geräucherte Wurst (Andouille wäre am besten, ist aber hier selten zu bekommen, alternativ Chorizo oder Krakauer), dünn geschnitten.
1500 g rohes knochenfreies Hühnerfleisch, gewürfelt
160 g ungekochten Reis
1,7 bis 2 l Hühnerbrühe
1,6 bis 2 Dosen Zwiebelcremesuppe
12,5 g Cajun Würze

Cajun Würze Mix --- ist „spicy“

1 Teil roter Pfeffer (Cayenne)
1 Teil schwarzer Pfeffer
1 Teil weißer Pfeffer
2 Teile gemahlener Thymian
4 Teile Oregano
1 Teil Knoblauchpulver
1 Teil Salz

Zubereitung:

In einer großen Bratpfanne die Wurst scharf knusprig anbraten. Zur Seite stellen.

In einem großen Topf die Zwiebeln, Paprika und Sellerie im Öl auf mittlerer Hitze sehr weichkochen, das dauert eine Weile.

Den Gewürzmix, (Salz siehe Anmerkung am Anfang), Huhn und die Wurst hinzufügen. Ca. 5 Minuten kochen dabei umrühren.

Brühe und Reis hinzufügen, für einige Minuten aufkochen

Die Suppe hinzufügen, Deckel auf den Topf und auf niedriger Hitze simmern lassen bis die Flüssigkeit fast völlig absorbiert

ist, etwa 20 Minuten bei weißem Reis, bei braunem Reis etwas länger.

Herd abstellen, die Tomaten hinzufügen und die Frühlingszwiebeln drüberstreuen

Deckel wieder auf den Topf und etwa 5 bis 10 Minuten stehen lassen (Herd bleibt aus).

Kürbissuppe mit Creme Fraîche und Garnelen

(Manuela Langer)

Kürbissuppe ist ein wärmender Eintopf für den Herbst. Ingwer und scharfer Paprika verleihen ihm einen pikanten Geschmack.

Zutaten:

1 Hokkaidokürbis
2 mittelgroße Kartoffeln (oder entspr. Menge kleine Kartoffeln)
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Stück Ingwer, ca. 50 g
1 EL Butter
1 EL Öl
3/4 l Brühe oder Wasser
1 Limette

1/2 Becher Creme Fraîche
1 Päckchen Garnelen, gekocht und geschält
Salz und weißer Pfeffer, nach Geschmack
Paprikapulver, scharf, nach Geschmack

Kürbis waschen, in Stücke schneiden und Kerne ausschaben. Beim Hokkaido kann die Schale mitgekocht werden. Kartoffeln schälen, ggf. in Stücke schneiden. Beides beiseite stellen.

Knoblauch, Zwiebeln und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen. Ca. 3/4 von Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer dazugeben (das restliche 1/4 für die Garnelen zurückbehalten) und glasig dünsten. Kürbis und Kartoffeln dazugeben, mit Salz, weißem Pfeffer und scharfem Paprika würzen und mit ca. 3/4 l Wasser oder Brühe ablöschen und mit aufgelegtem Deckel köcheln lassen, bis Kürbis und Kartoffeln weich sind (ca. 25 min.). Saft einer halben Limette darüberpressen und umrühren.
Sind Kürbis und Kartoffeln weich, alles mit dem Rührstab pürieren. Einen großen Esslöffel Creme Fraîche einrühren, abschmecken, und den Topf vom Herd nehmen (Achtung, die Suppe spritzt! Deckel wieder drauf!) In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen, den Rest von Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer hineingeben und leicht anbraten. Garnelen hinzugeben und braten - benötigt nur wenige Minuten. 1/4 Limette darüber auspressen.

Die Suppe auf Tellern anrichten, 1-2 TL Creme Fraîche als Klecks auf die Suppe sowie die gebratenen Garnelen.

Kürbissuppe II

(Annette Herget)

Kürbis in Stücke geschnitten
etwas Butter
Zwiebeln oder Lauch
Möhren
1 Knoblauchzehe
Kartoffeln
Gemüsebrühe nach Bedarf
süße Sahne
Creme Fraîche
1 Dose Kokosmilch
Rübensaft
Orangensaft
Muskat, Ingwer, Salz, Pfeffer

Mengenangaben fehlen, denn man hat mal einen großen und mal einen kleinen Kürbis. Manchmal mache ich sehr viel und friere viel davon ein, oder bringe alles zu einer Party mit, manchmal ist der Kürbis nur klein. Ich habe auch eingefrorene Stücke, so dass ich zu anderen Jahreszeiten auch mal eine Suppe aus weniger Material machen kann.

Faustregel: Kartoffeln, Zwiebeln und Möhren sollen zusammen etwa halb so viel wiegen wie der Kürbis. Kartoffeln und Zwiebeln etwa gleich viel. Kartoffeln braucht man für die Sämigkeit.

Zwiebeln und/oder Lauch in Butter andünsten. Gemüsebrühe und alles Gemüse dazu und kochen. Brühe so viel, dass genug Flüssigkeit zum Kochen da ist. Wenn alles gar ist, Sahne, Creme Fraîche und Kokosmilch (gibt einen tollen Geschmack) dazu und alles pürieren. Nun mit Rübensaft, Orangensaft, Muskat, Ingwer, Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Rindfleisch-Nudelsuppe

(Manuela Langer)

800 g Beinscheibe oder Brustfleisch und 1 kg Suppenknochen
1 Paket Suppengrün (Lauch, Karotten, Knollensellerie, Petersilie, evtl. Petersilienwurzel, eine Zwiebel)
Salz
Grob gemahlener Pfeffer
200 g kleine Nudeln (z. B. Buchstabennudeln, Gabelspaghetti oder ähnliche)

Fleisch und Knochen in einem großen, hohen Topf mit 2 Liter Wasser zum Kochen bringen. Etwa 1,5 Stunden kochen, erst dann salzen - so wird die Brühe kräftiger. Dabei entstehenden Schaum abschöpfen.

Inzwischen Möhren, Sellerie, Petersilienwurzel schälen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebel schälen und in kleine Streifen schneiden, Lauch längs halbieren, waschen (zwischen den Blättern ist oft Erde) und in schmale halbe Ringe schneiden.
Nach 1,5 Stunden Kochzeit das geputzte, geschnittene Gemüse sowie 2 Teelöffel Salz und etwas grob gemahlenen Pfeffer zugeben. Hitze reduzieren und weitere 20 Minuten köcheln lassen. Fleisch entnehmen, in Stücke schneiden und zurück in die Suppe geben.

Zuletzt die Nudeln hinzugeben und die Suppe noch weiterkochen lassen, bis die Nudeln nach Packungsanweisung gar sind. Abschmecken und mit der gehackten Blattpetersilie anrichten.

Tipp: Mit ein oder zwei zusätzlichen Knochen und etwas mehr Wasser erhält man zusätzliche, kräftige Brühe, die man portionsweise einfrieren und später als Basis für andere Suppen und Saucen verwenden kann.

Tomatencremesuppe

(Annette Herget)

8 Fleischtomaten
etwas Butter
etwas Tomatenmark
2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 Kartoffeln
Gemüsebrühe nach Bedarf
250 ml süße Sahne
250 ml Creme Fraîche
2 Esslöffel Rübensaft
1 Bund frisches Basilikum
Salz, Pfeffer

Tomaten kochen, schälen und durch ein Sieb passieren. Die Zwiebeln sehr klein schneiden und in der Butter andünsten. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Die Kartoffeln kleinschneiden und hinzugeben, mit Gemüsebrühe kochen. Wenn alles gar ist, die Tomaten, den Knoblauch, die Sahne, Tomatenmark, Creme Fraîche, das kleingehackte Basilikum und den Rübensaft hinzugeben, pürieren und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salate

Flexibler Nudel- oder Reissalat

(Andreas Lange)

Auf Bootstouren möchte man nicht stundenlang in der Pantry stehen und kochen, gerade wenn es warm ist und eine längere Fahrtstrecke ansteht. Was also tun? Einfach entsprechend vorab vorbereiten. Auf Mayonnaise habe ich hierbei verzichtet, damit sich der Salat auch in einer guten Kühltasche entsprechend hält.

Zutaten:

Salatzutaten:

- 120 g Nudeln (Spiralen, Hörnchen, Muscheln, Rigatoni oder Farfalle) oder Reis
- 30 g Frühlingszwiebeln oder normale Zwiebeln gewürfelt
- ca. 40g gewürfelte Paprika
- ca. 40g gewürfelte Tomaten oder abgetropfte Dosentomaten
- ca. 40g gewürfelte Gurke
- 1 Dose Hühnerfleisch (ODER gekochter Schinken oder Salami) gewürfelt
- ca. 15g italienische Gewürzmischung oder Montreal Steak Gewürz

Dressing:

- ca. 30ml Olivenöl (oder Rapsöl oder Pflanzenöl)
- ca. 2,5 g Zucker (oder Zuckerersatz)
- ca. 60ml Rotweinessig (oder Balsamico, Apfelessig, Weißweinessig oder Zitronensaft

Zubereitung:

1. Nudeln oder Reis entsprechend der Packungsanleitung kochen. In der Zwischenzeit das Gemüse und die anderen Zutaten vorbereiten.

2. Nudeln oder Reis abgießen. Mit kaltem Wasser abschrecken.

3. Reis oder Nudeln und die anderen Zutaten in eine große dichtverschließbare Schüssel geben.

Das Dressing:

1. Das Öl über Nudeln oder Reis und das Gemüse geben, umrühren bis alle Zutaten mit Öl bedeckt sind

2. Etwas Zucker oder anderes Süßungsmittel über den Salat geben, anschließend den Essig hinzugeben. Gründlich umrühren

3. Probieren. Wenn der Geschmack noch nicht so ist wie gewünscht, das hinzugeben was Deiner Meinung nach noch fehlt.

Hinweise:

Das Rezept ist ein Vorschlag, Du kann alles nach Deinem Geschmack ändern.

Der fertige Salat sollte ca. 4 Tage im Kühlschrank halten.

Serviervorschlag:

Den Salat in der geschlossenen Schüssel (Deckel fest drauf) durchschütteln oder vorm Servieren gut durchrühren. Wenn gewünscht, können geviertelte hartgekochte Eier, Käse oder Pilze hinzugegeben werden, dies sollte jedoch nicht zu früh gemacht werden, da sich der „Biss“ im Dressing aufweicht. Sollte der Salat zu trocken sein, falls die Nudeln oder der Reis das Dressing aufgenommen hat, etwas Essig- und Ölmischung hinzufügen und umrühren.

Gurken-Tomaten-Avocado-Salat

(Oberaichwald)

Hier ist ein Rezept von meinem alten Sportlehrer

Ein Gurken-Tomaten-Avocado-Salat - schnell und einfach zu machen und super lecker

1 Gurke
1 Avocado
4 größere Tomaten
1 Zitrone
gemahlenes Koriander
1 Mozzarella-Kugel oder ein Päckchen (125 g) Mini-Mozzarella
Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung:
Die Gurke, die Tomaten und die Avocado in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel tun. Danach gibt man die Mozzarella-Kugeln oben drauf. Die Zitrone auspressen und den Saft ebenfalls in die Schüssel geben. Oliven-Öl und eine Prise Koriander hinzugeben und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Gründlich mischen.

Kartoffelsalat

(Tastenquäler)

Zutaten für 10 - 12 Personen:

2 - 3 kg festkochende Kartoffeln
2-3 große Zwiebeln oder vergleichbar viel kleine
1 Bund Petersilie
500ml salzige Gemüsebrühe
Sonnenblumen- oder Pflanzenöl
Essig
Maggi
Salz & Pfeffer

Vorbereitung:
Die Kartoffeln werden gekocht und geschält.
Die Zwiebeln in kleine Würfel geschnitten
Die Petersilie “streufähig” gehackt.

Kartoffeln in Scheiben schneiden und lagenweise abwechselnd mit Zwiebeln und Petersilie in eine Schüssel schichten. Nach jeder Lage salzen und pfeffern.

Gemüsebrühe (Fertigprodukt) etwas stärker als nach Packungsanweisung zubereiten, mit Maggi und den restlichen Zwiebeln und Petersilie würzen.

Die noch warme Brühe gießen wir jetzt löffelweise über die Kartoffeln und vermischen das Ganze mit dem Salatbesteck. Es ist ausreichend Brühe, wenn sich ein schmatzendes Geräusch vernehmen lässt.

Dem Originalrezept “hört” sich der Salat nun richtig an, jetzt muss er richtig riechen.
Hierzu geben wir wie schon die Brühe löffelweise Essig dazu

und vermischen es, bis wir anfangen den Essig herauszuriechen.

Der Kartoffelsalat hört sich nun richtig an, riecht richtig, aber er sieht noch nicht richtig aus.
Dafür verwenden wir das Öl und vermischen es, bis sich ein leichter Glanz bildet.

Anschließend sollte der Salat mindestens eine halbe Stunde ziehen, ehe man probiert, da die Kartoffeln den Geschmack erst einziehen müssen.
Sollte Bedarf an Nachwürzen bestehen (ist mir noch nie passiert), dann immer in einer Kombination aus Salz, Pfeffer, Brühe, Essig und Öl.

Für Fragen ob das schmeckt kann man diverse Piraten in der Region Stuttgart fragen.
Ist ein Familienrezept mit Abwandlungen in der dritten Generation und unabhängig davon, ob ich 3 oder 5 Kilo mache, es wird aufgegessen.

Leber auf Feldsalat mit Walnuss-Vinaigrette

(Manuela Langer)

200 g Leber (Huhn, Kaninchen oder Kalb)
80 g Feldsalat
5-6 Walnusskerne
1 Mandarine (Alternativ: 1 kleiner Apfel)
3-4 Frühlingszwiebeln
1 Esslöffel Weißweinessig oder Apfelessig
2 Esslöffel neutrales Öl oder Walnussöl
1 Esslöffel Butter
Salz und Pfeffer

Feldsalat waschen und verlesen.
Mandarine schälen und in Spalten teilen (Alternativ: Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden)
Walnusskerne grob hacken.
Frühlingszwiebeln putzen und in feine Röllchen schneiden.
Alle Zutaten in einer Schüssel mischen. Essig und Öl gründlich verrühren und über den Salat geben.

Leber in mundgerechte Stücke teilen. Butter in einer Pfanne zerlassen und die Leber darin bei mittlerer Hitze in wenigen Minuten braten; sie sollte innen noch leicht rosa sein. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und noch warm auf dem Salat anrichten.

Die Menge reicht als Vorspeise für vier Personen oder als Hauptgericht für eine Person.

Quinoasalat

(Aus der Kombüse, 10.04.2011, Manele Roser)

In Japan hat die Erde gebebt. Das hat wirklich jeder mitbekommen. Vielleicht, weil die (indirekten) Folgen auch hier zu spüren waren, spätestens nach den Wahlen in Baden-Württemberg, Rheinland-Pfalz und Hessen. Aber nicht nur dort haben sich die Platten verschoben, sondern rund um den gerade nicht wirklich Pazifischen Ozean, und eben auch in Südamerika. Am 29. März bebte die Erde in der Region Libertador O'Higgins. Todesopfer wurden keine gemeldet, und Kernkraftwerke wurden auch keine beschädigt. Aber ganz ehrlich: Hattet ihr es überhaupt mitbekommen?

Chile besteht, vereinfacht gesagt, hauptsächlich aus Bergen, was die dortige Landwirtschaft anders aussehen lässt als unsere. Zum Beispiel wird dort Quinoa angebaut, ein Pseudogetreide, welches auch in 4.000 m Höhe gedeiht, und wirklich lecker schmeckt. Die Körner werden gekocht und entweder warm als Beilage (statt Reis) oder kalt als Salat gegessen, in diesem Fall für den Biergarten.

Ihr braucht für 4 Personen:
250 g Quinoa
ca. 600 ml Gemüsebrühe (genaue Menge siehe die Angabe auf dem Quinoa)
1 Salatgurke in kleinen Würfeln
1 Bund Petersilie, gehackt
2-3 Stängel Minze, die Blätter gehackt, oder 1/2 TL getrocknete Minze aus dem Teebeutel
1 Handvoll getrocknete Tomaten, in kleinen Würfeln
5 EL Olivenöl
4 EL Essig
1 EL Zitronensaft
1/2 TL Chiliflocken
Salz und Pfeffer

Quinoa waschen und nach Packungsangabe in der Gemüsebrühe garen (meist aufkochen und ca. 20 Minuten bei milder Hitze quellen lassen), dann in ein Sieb geben und abkühlen lassen. Die abgekühlten Körner in eine Schüssel geben und mit den Gurken und Tomaten mischen. Die Kräuter und die Chiliflocken dazugeben und dann mit dem Öl, dem Essig und dem Zitronensaft begießen. Gut mischen und für 1-2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren nochmal mischen und ggf. mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Ganze ist eine gluten freie „Neue-Welt“-Alternative zum klassischen Tabouleh, und passt hervorragend in den Biergartenkorb.

Roter Heringssalat

(Manuela Langer)

4 Matjesfilets
1 säuerlicher Apfel (Boskoop ist gut geeignet)
1 rote Bete, gekocht (z. B. aus dem Glas oder aus dem 4er-Pack)
1 - 2 Gewürzgurken, je nach Größe
250 g festkochende Kartoffeln
150 g Joghurt
4-5 Esslöffel Mayonnaise
Etwas Salz und Pfeffer

Kartoffeln in der Schale kochen, abpellen und abkühlen lassen.
Die abgekühlten Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden.
Apfel schälen, entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden.
Die rote Bete in Stücke schneiden, den Saft auffangen.
Gurken schneiden.
Matjesfilets ebenfalls in Stücke schneiden.
Alles in einer Schüssel vermischen.

Joghurt, Mayonnaise und den Saft der roten Bete vermengen, bis eine gleichmäßig rosa Creme entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den übrigen Zutaten vermengen.
Den Salat im Kühlschrank durchziehen lassen.

Roter Heringssalat ist ein Klassiker für Heiligabend; ein einfaches Gericht, das sich gut vorbereiten lässt.

Vegetarischer Kartoffelsalat

(Lydia Riesterer)

Für 6 Personen:
2,7 kg Kartoffeln
3 mittlere Zwiebeln
2-3 EL Gemüsebrühe
Essig, Öl, Pfeffer und Salz

Zubereitung:

Kartoffeln in der Schale kochen, abkühlen lassen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln klein schneiden und in viel Öl dünsten.

Zwiebeln, Öl, Essig und Gemüsebrühe unter die Kartoffeln mischen. Kartoffelsalat mit Pfeffer, Essig und Salz nachwürzen, bis der gewünschte Geschmack getroffen ist.

Hauptgerichte

Bauernfrühstück

(Manuela Langer)

Trotz seines Namens ist das Bauernfrühstück kein Frühstück, sondern wurde als schnelle Mahlzeit in den 1970ern meist abends serviert. Fast jedes Ausflugslokal hatte es damals auf der Speisekarte. Im Original ist es ein Resteessen, mit Kartoffeln vom Vortag, Bratenresten, eventuell Wurst, dazu frische Eier und die obligatorische Gewürzgurke.
Dieses spezielle Rezept ist ein Familienrezept und verwendet rohe Kartoffeln, Speck und Eier.

Für 4 Personen benötigt man:

ca. 1 kg Kartoffeln, festkochend oder vorwiegend festkochend
200 g durchwachsenen Speck oder rohen Schinken
8 Eier
1 Esslöffel Butter
Salz und Pfeffer
Gewürzgurken, optional weiteres eingelegtes Gemüse
Optional: Etwas gehackte Petersilie

Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden wie für Pommes Frittes.
Butter in einem Topf zerlassen.
Speck oder Schinken würfeln und in der Butter knusprig ausbraten. Die Kartoffeln hinzufügen, Hitze reduzieren (die Kartoffeln sollen dünsten und nicht braten!), mit etwas Pfeffer und evtl. Salz (je nachdem, wie salzig der Speck ist) würzen, etwas Wasser angießen und im geschlossenen Topf ca. 15 - 20 Minuten dünsten. Dabei gelegentlich wenden, damit sie nicht anbraten. Wenn die Kartoffeln gar sind und sich leicht teilen lassen, die Eier darüberschlagen und unter Wenden stocken lassen. Mit der Gewürzgurke servieren.

Champignonragout

(Annette Herget)

Dieses spannende Rezept (Anmerkung: Bezieht sich auf die Pilz-Käse-Spieße von Lothar Krauss) animiert mich, hier mal mein Champignonragout vorzustellen, das sehr einfach aber lecker ist und immer aufgegessen wird:

400 g Champignons
250 ml süße Sahne
Salz
Pfeffer

Die Champignons etwas klein schneiden. Mit Öl in der Pfanne braten, bis die Flüssigkeit verkocht ist. Die Sahne hinzugießen, wieder so lange köcheln, bis viel verkocht und alles etwas dickflüssig geworden ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Curry

Lydia Riesterer)

Für 6 Personen:
1 halb daumengrosses Stück Ingwer,
Pfeffer,
Salz,
Öl,
1-2 EL Gelbes Curry Pulver,
3 Bananen,
in der nicht-vegetarischen Variante 6 Putenschnitzel
500g Reis

Zubereitung:
Bananen schälen und in Scheiben schneiden, den Ingwer in Stäbchen schneiden, die Putenschnitzel in mundgerechte Streifen schneiden.

Die Putenschnitzel in einer Pfanne scharf anbraten, danach Ingwer, Banane und Curry Pulver dazu geben und mit Pfeffer würzen bis die gewünschte Schärfe erreicht ist.
Währenddessen den Reis in Salzwasser kochen Wenn der Reis gar ist und die Bananen sich aufgelöst haben, den Reis zum Curry in die Pfanne geben und gut durchmischen.

Das Rezept ist eine Variation von dem Curry-Rezept meiner Mutter, bei dem ich das ganze mehr würze und die Ananas weglasse, da mir Dosen-Ananas nicht schmeckt. Wenn gerade kein Putenfleisch da ist, finde ich dass das Rezept auch sehr gut vegan funktioniert, aber dann natürlich noch ein bisschen süßer ist.

In diesem Falle mehr Bananen verwenden.

Eier in Senfsauce

(Manuela Langer)

Eier in Senfsauce sind ein echter Klassiker der einfachen Küche. Heute sind sie bei vielen schon fast in Vergessenheit geraten, was ich schade finde.
Wer nach Ostern noch bunte Eier übrig hat, kann sie in diesem Rezept sehr gut verarbeiten!

8 - 10 Eier hartkochen, abschrecken und pellen (Tipp: Eine Prise Salz im Kochwasser bewirkt, dass die Eier sich leichter pellen lassen)
1 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Mehl
500 - 600 ml Vollmilch
1 Prise Zucker
Salz, Pfeffer nach Geschmack
1-2 Esslöffel Kapern
1 Esslöffel Lake aus dem Kapernglas
2-3 Esslöffel scharfer Senf (nach Geschmack)
Etwas gehackte Petersilie

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl mit einem Quirl einrühren und leicht anrösten - es sollte auf keinen Fall braun werden. Milch allmählich hinzugeben und immer sofort verschlagen, damit sich keine Klumpen bilden. Soviel Milch bis zur gewünschten Konsistenz hinzugeben; die Sauce sollte einen Löffelrücken dick überziehen. Mindestens 15 Minuten leicht köcheln lassen, damit sich der Mehlgeschmack verflüchtigt, dabei immer wieder umrühren, sonst setzt die Sauce an. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Kapern und die Kapernlake einrühren. Zuletzt den Senf einrühren und abschmecken; die Sauce sollte nicht mehr zum Kochen gebracht werden.

Eier in der Sauce aufwärmen und mit etwas Petersilie dekoriert servieren.

Dazu passen Kartoffeln oder Kartoffelpüree sowie grüner Salat oder rote Bete.

Fischfrikadellen

(Manuela Langer)

Zutaten:

800 - 1000 g Fischfilet, z. B. Seelachs oder Kabeljau
3 - 4 Eier
8 Esslöffel Paniermehl
2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel weißer Pfeffer
5 - 8 fein gewiegte Schalotten (je nach Größe)
4 Esslöffel Petersilie, gehackt

Reichlich Butter für die Pfanne.

Das Fischfilet durch den Fleischwolf drehen. (Alternativ, falls man keinen Fleischwolf hat, kann man das Filet auch im Mixer oder mit dem Rührstab hacken; das aber bitte vorsichtig, damit es nur gehackt und nicht püriert wird)

Den gewolften Fisch mit Ei, Paniermehl, Schalotten und den Gewürzen gründlich vermengen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Fischmasse zu Frikadellen formen und portionsweise von jeder Seite 4 min. bei mittlerer Hitze braten.

Mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Dazu passen gut dick geschnittene Pommes Frittes mit Mayonnaise oder Sauce Tartar und Blattsalate.

Gefüllte Pilze

(Aus der Kombüse, 17.04.2011, Manele Roser)

Im Rahmen der aktuellen Atomdiskussion ist es natürlich auch wichtig, dass der Blick für das große Ganze nicht abhandenkommt. Mit dem großen Ganzen meine ich in dem Fall die globale Erwärmung und die gerade etwas in den Hintergrund geratene CO^2-Debatte, die ja damals zur Laufzeitverlängerung für AKWs geführt hatte. Unter dem Blickwinkel gesehen sind Kohlekraftwerke keine wirkliche Alternative, da ihre negativen Auswirkungen zwar weniger akut, aber dennoch genauso real sind.

Außerdem ist Kohle im Grill zurzeit erheblich besser aufgehoben, und darauf machen sich diese gefüllten Pilze ganz hervorragend.

Dafür braucht ihr für 4 Piraten:
20 große Champignons
200g Feta (1 Scheibe aus dem Kühlregal)
flüssiger Honig
Thymian

Die Pilze putzen und die Füße rausbrechen. Den Käse in 20 Stücke schneiden und diese in die Pilze stecken. Mit flüssigem (Thymian-)Honig beträufeln und mit Thymian bestreuen. Dann auf den Grill legen und servieren, sobald sie von außen etwas „schrumpelig“ geworden sind. Ohne Grill lassen sie sich auch wunderbar bei 200° im Ofen für 5 Minuten überbacken.

Wem die Kombination Käse-Honig nicht behagt, kann den Honig auch durch Pesto ersetzen. Guten Appetit!

Gemüsepaella

(Aus der Kombüse, 04.06.2011, Manele Roser)

“Nobody expected the #spanishrevolution” war in Anlehnung an den Sketch von Monty Pyton auf einigen Plakaten der Demonstranten in Barcelona zu lesen. Und im gleichen Geist können wir hier anfangen, dass Twitter, nein Facebook, nein Blogs, nein Chats, nein YouTube usw. *das* Medium der modernen Revolutionen ist. Eine solche Uneinigkeit herrscht im Allgemeinen auch darüber, was nun in eine Paella gehört. Für die einen Fisch, für die anderen Hähnchen oder Kaninchen. Da ich es nicht weiss, gehe ich den *sicher nicht* authentischen Weg der vegetarischen Version. Auch die ist allerdings etwas aufwendig.

200g Reis
Kochendes Wasser
3 EL Olivenöl
3-4 Paprikaschoten (ich nehme gerne die Spitzen, milden) geputzt und in Würfel geschnitten
3 Knoblauchzehen, in kleine Würfel geschnitten
2 Zwiebeln, geschält, in Würfel geschnitten
3-4 Tomaten (je nach Größe) eine davon in Scheiben für die Deko, die anderen in Würfel geschnitten
1-2 Zucchini (je nach Größe – beim ‘Fotokochen’ habe ich, ganz mutig, 2 Gartengurken genommen), gewürfelt.
1/2 Zitrone, unbehandelt, geachtelt, für die Deko
300g Saubohnen, Schnittbohnen oder Erbsen (wenn TK, dann aufgetaut, wenn frisch, dann geputzt und kurz in kochendem Wasser vorgegart, wenn aus der Dose, dann abgetropft und abgespült)
Salz
400 ml Gemüsebrühe
Gewürze (Wichtig ist Safran, wegen der Farbe, und mind. 1 TL Paprikapulver so wie knapp 1/2 TL Zimt, wegen des Geschmacks, ansonsten Chili, Kurkuma, Pfeffer, Muskat…)

Den Reis in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 20 Minuten quellen lassen. In der Zeit das Gemüse vorbereiten. Das gewürfelte Gemüse in dem Olivenöl in einer ausreichend großen Pfanne (ich nehme dafür meinen Wok) 2-3 Minuten dünsten. Die restliche Tomate und die Zitrone dienen später der Deko.

Dann den Reis abgießen und dazugeben. Das ganze anbraten, und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Die Gewürze dazugeben und gut unterrühren. Bei geringer Hitze das Ganze 15 Minuten köcheln lassen. Dabei beobachten und ggf. noch etwas Flüssigkeit dazugeben, falls es all zu trocken wird. Wenn der Reis so gut wie gar ist, noch die Bohnen oder Erbsen dazugeben, und noch 5 Minuten mit garen, bis die Flüssigkeit aufgesogen wurde. (Prüfen, ob der Reis gar ist)

Mit den Tomatenscheiben und Zitronenspalten (und ggf. noch Petersilie) garnieren, und direkt aus der Pfanne servieren.

Hackbraten mit Ofenkartoffeln

(Stefanie Schöllhammer)

Zutaten
500g Hackfleisch
1 Zwiebel
1 Ei
1 altes Brötchen / alternativ Paniermehl
1 Packung Bacon in Scheiben
Salz und Pfeffer
Rosmarin (alternativ auch Majoran, Oregano oder Thymian)
nach Belieben 4 Eier als Füllung
ca. 800g Kartoffeln
Öl
Knoblauch
Pfeffer und Salz
Paprikapulver
Rosmarin, am besten frisch (alternativ z. B. auch Thymian)

Zubereitung
Wenn der Hackbraten mit Eiern gefüllt werden soll, als erstes 4 Eier hart abkochen. Bei L-Eiern sind das ca. 8 Minuten, bei M-Eiern ca. 7 1/2 Minuten im Kochtopf bei kochendem Wasser.

Das alte Brötchen bzw. Paniermehl einweichen (mit Sprudel wird es etwas fluffiger). Währenddessen die Zwiebel fein würfeln und etwas andünsten. Anschließend Hackfleisch, Zwiebel, Brötchen und ein Ei vermischen. Etwas Senf dazu und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Je nach Geschmack noch etwas Rosmarin, Majoran, Oregano oder Thymian untermischen.

Anschließend die Hackfleisch-Mischung in der Mitte einer Auflaufform zu einem Braten formen. Wenn der Braten mit Eiern gefüllt wird, diese dabei in die Mitte geben und das Hackfleisch drumherum gut schließen. Am besten bei den Eiern oben und unten ein klein wenig abschneiden, dann

lassen diese sich besser aneinandersetzen. Die Bacon-Scheiben noch auf den Hackbraten legen, so dass das Hackfleisch gut umschlossen ist.

Die Kartoffeln schälen und in Spalten schneiden. In eine Tüte geben und mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch und Rosmarin gut vermischen. Anschließend die Kartoffeln um den Hackbraten verteilen.

Bei Umluft ca. 180 Grad für 45 Minuten in den Backofen geben. Je nach Backofen muss hier gegebenenfalls etwas variiert werden.

Hackbraten II

(Manuela Langer)

800 g Hackfleisch, gemischt
2 Eier
1 - 2 Zwiebeln
Salz
Pfeffer
1 Esslöffel Senf
1/2 Bund Petersilie
1 kleine Dose Mais (Portionsdose, 70 g Abtropfgewicht)
1 Gemüsepaprika, rot
3 - 4 Esslöffel Haferflocken
1 Päckchen Bacon in Scheiben

Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Gemüsepaprika putzen und in kleine Würfel schneiden.
Die Eier aufschlagen, mit Salz, Pfeffer, Senf, den Zwiebelwürfeln und der Petersilie verschlagen. Haferflocken, Mais und Paprikawürfel unterrühren. Einige Minuten ruhen lassen, dann das Hackfleisch zugeben und alles gründlich verkneten.

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft vorheizen.
Backblech oder eine größere Auflaufform mit Backpapier auslegen. Die Hackfleischmasse zu einem Laib formen und auf das Blech bzw. in die Form legen. Mit den Baconscheiben belegen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten Backen.

Dazu passen Kartoffeln und ein grüner Salat. Reste können sehr gut als Brotbelag verwendet werden.

Hähnchenschenkel "Exotic"

(Manuela Langer)

6-8 Hähnchenschenkel
3-4 Bananen
1 Dose Ananas in Stücken
3-4 Küchenzwiebeln
6 Knoblauchzehen
80 - 100 g Ingwer, frisch
Salz
Süßer und scharfer Paprika und scharfes Currypulver nach Geschmack
2 Esslöffel Öl
Etwas Speisestärke zum Binden

Hähnchenschenkel waschen, trockentupfen und in Ober- und Unterschenkel teilen. Kräftig mit Salz und den beiden Paprikasorten würzen.

Bananen schälen und in Scheiben schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, die Zwiebeln in Würfel und den Knoblauch in feine Scheiben schneiden.

Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden.

Ananas in ein Sieb geben, den Saft auffangen, er wird später für die Soße benötigt.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Schenkel von allen Seiten scharf anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer dazugeben und weiterbraten, bis die Zwiebeln glasig sind. Bananen und Ananas dazugeben, mit dem Ananassaft ablöschen und dem Currypulver würzen. Hitze reduzieren und bei geschlossenem Deckel etwa 25 Minuten simmern lassen, dabei ein bis zweimal wenden. Zuletzt die gegarten Schenkel aus der Pfanne nehmen und die Soße mit etwas Speisestärke binden.

Dazu passt Reis.

Hähnchen-Zitronen-Curry

(Manuela Langer)

Ein einfaches, schnelles Curry das mit seiner säuerlichen Note besonders im Sommer gefällt.

600 - 800 g gegartes Hühnerfleisch in mundgerechten Stücken
Saft einer Zitrone
500 ml Hühnerbrühe
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
1 - 2 Esslöffel Currypulver
Salz und Pfeffer

Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren und leicht anrösten, aber nicht bräunen lassen. Mit dem Zitronensaft und etwas Hühnerbrühe ablöschen. Kräftig rühren, damit sich keine Klümpchen bilden. Die übrige Brühe langsam hinzugeben und immer gut einrühren. Mit dem Currypulver kräftig würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt das Hühnerfleisch in der Soße aufwärmen. Mit Reis servieren.

Knuspriger Fisch mit Pfannengemüse

(Manuela Langer)

600 g Fischfilet, z. B. Kabeljau oder Seelachs
250 - 300 g Garnelen
2 Eier
Mehl
Paniermehl
6 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
1 doppelt daumengrosses Stück Ingwer
2 rote Gemüsepaprika
3 - 4 mittelgroße Möhren
400 g Broccoliröschen
ca. 100 ml Sweet Chili Soße
ca. 100 ml. Sojasoße
3 Esslöffel Öl

Fisch und Garnelen in Mehl, Ei und Paniermehl wenden.

Zwiebeln schälen und in dünne Spalten schneiden
Knoblauchzehen und Ingwer schälen und in feine Würfel schneiden
Paprika in Streifen schneiden

Möhren putzen und in Scheiben schneiden

Fisch und Garnelen in der Pfanne mit Öl knusprig braten - 2-3 Minuten von jeder Seite.
Nach dem Wenden Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer dazugeben.
Fisch und Garnelen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen, das übrige Gemüse in die Pfanne geben, die beiden Soßen dazu und unter Rühren ein paar Minuten braten.

Mit Reis servieren.

Pilz-Käse-Spieße

(Lothar Krauss)

Zutaten für 1 bis 2 Personen:

6 Champignons (nicht zu kleine, aber auch keine Riesenchampignons)
1 etwas größere Zwiebel
12 bis 18 Scheiben Dörrfleisch (wegen Menge siehe Zubereitung)
100 g Käse am Stück (z.B. Edamer)
1 Dose Pizzatomaten (400g)
1 Knoblauchzehe
Pfeffer
Salz
Zucker
Thymian
etwas Olivenöl
zwei Holzspieße

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Stiele aus den Pilzen brechen und die Hüte mit Käse füllen. Je zwei Pilzhüte gegeneinander legen und mit Dürrfleisch umwickeln (wenn die Scheiben lang genug sind, um einmal komplett um die Pilzpaare zu gehen, reichen zwei Scheiben pro Paar, ansonsten lieber drei Scheiben). Aus der Mitte der Zwiebel 4 Scheiben herausschneiden. Die Spieße mit etwas Öl benetzen. Abwechselnd Pilzhutpaare und Zwiebelscheiben auf die Spieße ziehen.

Etwas Öl in eine Backform geben, die Pilze darin wenden, so dass das Dörrfleisch auch etwas Öl abbekommt. Das Ganze dann für etwa 15 Minuten bei 200°C in den Backofen.

Den Rest der Zwiebel würfeln, die Pilzstiele klein schneiden, und beides zusammen in etwas Öl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne dünsten, so dass die Zwiebelstücke weich werden. Die Knoblauchzehe halbieren, den Keim entfernen, und den Rest klein schneiden und in die Pfanne dazugeben. Die Pizzatomaten darüber geben, mit Pfeffer, Salz, Thymian und etwas Zucker würzen. Das Ganze aufkochen und bei kleiner Hitze weiterköcheln lassen, bis die Spieße fertig sind.

Die Pilze auf einem Bett aus der Tomatensauce servieren.

Pizza

(S3sebastian)

Teig für ca. 4 Pizzen:

- 500g Mehl (normales Weizenmehl Typ 405 oder Pizzamehl)
- 270ml Wasser
- 1/4 Hefewürfel (Frischhefe, ersatzweise 1/4 Päckchen Trockenhefe)
- 5g Salz
- eine Prise Zucker
- optional ein Schuss Olivenöl

Tomatensoße:

- 1x Dosentomaten
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- etwas Knoblauch
- Oregano
- Thymian
- Basilikum

Käse und Belag:
nach Belieben, hier z.B. für die oft bei Piraten-Stammtischen bestellte Pizza Speciale:

- Gouda
- Mozzarella
- Salami
- Schinken
- Champignons

Das Wasser mit der Hefe, dem Salz der Prise Zucker und ggf. dem Olivenöl gut durchmischen. Anschließend zum Mehl geben und für mindestens 10 Minuten kneten, bis der Teig leicht glänzend wird. Anschließend **24 Stunden gehen lassen**, dafür wurde jedoch vergleichsweise wenig Hefe für die Mehlmenge verwendet.

Dosentomaten zerkleinern, falls es sich nicht bereits um passierte Tomaten handelt. Mit Zutaten wie oben angegeben würzen und anschließend bei niedriger Stufe auf dem Herd 20 Minuten köcheln lassen.

Am besten eignet sich ein spezieller Pizzaofen oder ein Backofen mit Pizzafunktion und einem Pizzastein. Jedenfalls sollte der **Ofen auf die höchstmögliche Temperatur vorgeheizt** werden. Je heißer desto besser.

Teig formen und anschließend auf eine gut mit Mehl bedeckte Unterlage legen, damit die Pizza später in den Ofen rutschen kann. Pizzateig mit Tomatensoße bestreichen. Zunächst ggf. härtere Käsesorten wie Gouda reiben und auf die Tomatensoße streuen. Anschließend den weiteren Belag wie Salami, Schinken und Champignons auf die Pizza geben. Mozzarella zerrupfen und als letzte Zutat auf die Pizza streuen.

Nun die Pizza in den vorgeheizten Ofen gleiten lassen. Je nachdem welche Temperaturen der Ofen erreichen kann, die Pizza 3 bis ca. 8 Minuten backen. Eine Minute vor die Pizza aus dem Ofen kommt, können noch einige frische Basilikumblätter aufgestreut werden.

Riesengarnelenpfanne "Social Distancing"

(Manuela Langer)

Wie der Name verrät, ist dieses Rezept während der Corona-Pandemie entstanden. Es ist wirklich genug Knoblauch drin, dass jeder freiwillig Abstand hält!

Rezept (pro Person):

Für das Tsatsiki:

1/2 Salatgurke
2 Knoblauchzehen
125 g Quark (40%)
Salz

Gurke schälen, fein reiben und gründlich ausdrücken. Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Gurke und Knoblauch mit dem Quark vermengen, nach Geschmack salzen, und für einige Zeit im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Garnelen:

1 Päckchen Riesengarnelen (TK-Ware, aufgetaut, ca. 200 g)
2 Knoblauchzehen
1 Stück Ingwer, ca. 1/2 Daumen groß
2 Esslöffel Butter
1/4 Teelöffel Sambal Olek
2-3 Esslöffel Sweet Chili Sauce

Knoblauchzehen abziehen und fein hacken. Ingwer schälen und ebenfalls fein hacken.
Butter in einer großen Pfanne zerlassen, Knoblauch und Ingwer dazugeben und unter Rühren glasig werden lassen. Sambal Olek einrühren, Riesengarnelen hinzugeben, Sweet Chili Sauce einrühren.

Die Garnelen braten, bis alle die Farbe von grau nach rot gewechselt haben; Garnelen benötigen nur wenige Minuten. Garnelen mit der Chilisauce aus der Pfanne und dem Tsatsiki servieren. Dazu passen Baguette, Fladenbrot, Cracker oder kleine Pellkartoffeln.

Rinderherzspieße

(Manuela Langer)

Ein traditionelles Gericht aus Peru. Rinderherz ist mager und hat einen zarten Beigeschmack nach Wild. Rosa gebraten ist es köstlich und zart, aber Achtung: Durchgebraten wird es zäh!

Zutaten:

800 g Rinderherz
6 - 8 Küchenzwiebeln
5-6 Esslöffel Essig
Saft einer Zitrone
1 Teelöffel Kreuzkümmel
1 Teelöffel Pfeffer, grob gemahlen
3-4 Knoblauchzehen, fein gehackt
8 Esslöffel Öl
je 3-4 Teelöffel Salz, schwarzer Pfeffer, Chili, scharfer und süßer Paprika

Pro Person ca. 200 g Rinderherz von Fett, Adern und Sehnen befreien, in 3 cm große Würfel schneiden. In einer Marinade aus Essig, Zitronensaft, Kreuzkümmel, Pfeffer und Knoblauch einlegen und einige Stunden im Kühlschrank ziehen lassen (am besten über Nacht).
Eine Glasur anrühren aus Öl, Salz, Pfeffer, Chili, scharfem und süßem Paprika und beiseite stellen.

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden.
Rinderherzwürfel abtupfen und abwechselnd mit Zwiebelscheiben auf Schaschlikspieße aufspießen. Mit der Glasur von allen Seiten bestreichen. Wenig Öl in einer Pfanne erhitzen, bis es fast raucht. Die Spieße von beiden Seiten 3 - 4 Minuten braten; sie sollen innen mindestens noch rosa sein, sonst werden sie zäh.

Dazu passen Ofenkartoffeln und Bohnen-Mais-Paprikagemüse.

Sauerkraut und Kartoffelpüree

(Manuela Langer)

Sauerkraut und Kartoffelpüree sind das richtige für kalte, neblige Herbsttage. Sie gehen gut als Beilage z. B. zu Kasseler oder Bratwurst, oder einfach mit Mettwürstchen oder Röstzwiebeln.

Für das Püree:
800 g mehlig kochende Kartoffeln
40 g Butter
100 ml Milch, warm
Salz
Muskat

Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in leicht mit Salz und einer Prise Muskat gewürztem Wasser gar kochen (Tipp: Die Kartoffeln in einigermaßen gleich große Stücke schneiden, so garen sie gleichmäßiger; kleinere Stücke garen schneller).

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, kurz ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer zerkleinern. Butter und heiße Milch zufügen und unterheben, um ein cremiges Püree zu erhalten.
Kartoffelpüree niemals mit einem Schneebesen bearbeiten! Es verkleistert dann.
Stattdessen Butter und Milch nur mit einem Holzlöffel unterarbeiten, oder, wenn man einen Stampfer zum Zerkleinern verwendet hat, mit dem Stampfer.

Für das Sauerkraut:

1 große Dose Sauerkraut (ca. 750 g)
1 Esslöffel Butter
1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt

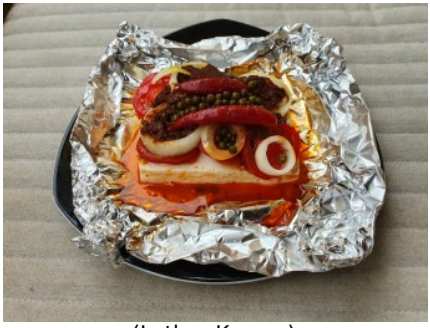
Optional:
100 durchwachsenen Speck, gewürfelt
6 - 8 Mettenden

(Wer frisches Sauerkraut vom Metzger verwendet, benötigt außerdem 1 Lorbeerblatt und 4-5 Wacholderbeeren; Sauerkraut aus der Dose ist küchenfertig gewürzt)

Butter in einem großen Topf schmelzen und den Speck (optional) darin auslassen. Zwiebel glasig dünsten. Sauerkraut, optional Lorbeerblatt und Wacholderbeeren, hinzugeben und 20-25 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn Mettenden verwendet werden, schneidet sie entweder in Scheiben und vermengt sie die letzten 10 Minuten mit dem Sauerkraut, oder legt sie die letzen 10 Minuten im Ganzen auf das Kraut.
Mit dem Kartoffelpüree servieren.

Mit Speck und Mettenden kann das Gericht für sich stehen. Besonders lecker ist es am nächsten Tag vermengt und wiederaufgewärmt.

Schafskäse in Folie



(Lothar Krauss)

Zutaten für 1 Person:

1 Block Schafskäse (200g)
1 Tomate
1 Zwiebel
3 Teelöffel Pesto Arrabiata
1 Teelöffel eingelegte grüne Pfefferkörner
2 eingelegte Piri-Piri Schoten
etwas Olivenöl
etwas Salz

Auf ein Stück Alufolie (glänzende Seite oben) in der Mitte etwas Olivenöl verteilen. Den Schafskäse darauf legen Darauf Tomatenscheiben und Zwiebelringe legen. Oben drauf kommt das Pesto, die Pfefferkörner und die Piri-Piri Schoten. Eine Prise Salz und noch ein paar Tropfen Olivenöl darüber. Die Alufolie oben zumachen und das Ganze für 15 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen.

In der geöffneten Alufolie servieren, da man das nicht unfallfrei dort herausbekommen wird. Das Pesto und die Piri-Piri Schoten geben dem eine leichte Schärfe. Wer es richtig scharf mag, kann statt der eingelegten Schoten z.B. frische Peperoni verwenden.

Schnitzel Wiener Art

(S3sebastian)

Zutaten:

Schnitzel aus der Oberschale des Schweins
Paniermehl
Ei
Sahne
Speiseöl
Salz

Die Schnitzel platt klopfen und salzen. Solange das Salz einzieht, ein Ei mit einem Schuss Sahne gut verquirlen. Eine Schüssel mit Paniermehl bereitstellen.
Die Schnitzel nun in die Ei-Sahne-Mischung tunken und abtropfen lassen. Anschließend im Paniermehl wenden und das Paniermehl gut andrücken.
Pfanne mindestens 1cm hoch mit Speiseöl füllen und dieses erhitzen. Dieser Punkt ist wichtig fürs Gelingen, **die Schnitzel müssen im Öl schwimmen!**
Die panierten Schnitzel ins heiße Öl geben und goldbraun braten.

Schweinebauch mit scharfem Gemüse auf Mie-Nudeln

(Manuela Langer)

600 g Schweinebauch
300 g Mie-Nudeln
2 Pak Choi
2 rote Paprikaschoten
3 - 4 Küchenzwiebeln
3 - 4 Möhren
1 - 2 Bund Frühlingszwiebeln
1 daumengrosses Stück frischer Ingwer
3 - 4 Knoblauchzehen (oder mehr, je nachdem, ob ihr soziale Kontakte wollt...)
2 Bund Koriander
Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Sojasoße, Sweet Chili Sauce, Sambal Olek nach Geschmack
Öl zum Braten

Gemüse putzen. Paprika in Streifen schneiden, Möhre in Scheiben. Zwiebel abziehen und in grobe Würfel schneiden. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Ingwer und Knoblauch fein hacken. Vom Pak Choi zunächst das Grün der Blätter

abschneiden und beiseitelegen. Die weißen Rippen in Streifen schneiden (einmal längs schneiden, dann die beiden langen Streifen in mundgerechte Stücke schneiden). Koriander grob hacken und mit den Pak Choi Blättern beiseite stellen.

Mie-Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten.
In der Zwischenzeit den Schweinebauch mit Salz, Pfeffer und edelsüssem Paprika würzen und in einer Pfanne oder einem Wok mit Öl bei starker Hitze braten. Sobald das Fleisch gar ist (nach ca. 3 min. von jeder Seite), aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die Gemüse bis auf die Pak Choi Blätter und den Koriander in die Pfanne geben und unter ständigem Rühren und Wenden braten. Mit Sambal Olek, Sweet Chili Sauce und Sojasauce würzen. Zuletzt die Pak Choi Blätter und den Koriander dazugeben. Nudeln unterheben und noch kurz mitbraten, dabei gut mit den Gemüsen vermischen.

Alles in eine Schüssel geben, mit dem Schweinebauch anrichten.

Überbackenes Putenschnitzel

(Lothar Krauss)

Zutaten für 2 Personen:
2 Putenschnitzel
75g geriebener Käse (z.B. Cheddar)
1 Becher Crème fraîche (200g)
1 große Zwiebel (oder zwei mittlere)
etwas Schweineschmalz
etwas Öl
etwas Salz und Pfeffer

Backofen auf 200°C vorheizen.
Etwas Schweineschmalz in die Pfanne geben und bei großer Hitze die Putenschnitzel etwa eine Minute Pro Seite anbraten. Die Zwiebel würfeln und in etwas Öl in einer zweiten Pfanne anbraten, bis sie eine leichte Brauntönung haben. Crème fraîche und Käse hinzugeben und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren den Käse schmelzen lassen.
Die Putenschnitzel in eine geölte Auflaufform legen, mit etwas Pfeffer und Salz würzen, und die Käse-Zwiebel-Masse darüber verteilen. Etwa 15 Minuten bei 200°C backen. Mit etwas Reis und Tomaten serviert sieht das dann z.B. so aus:

Zunge in Meerrettichsoße

(Manuela Langer)

Zungenwurst mögen wohl die meisten, aber wer kocht heute noch Zunge selbst? Innereien sind schon seit den 1950ern wenig beliebt; sie gelten als Arme-Leute-Essen, dabei sind sie köstlich - und werden jetzt durch die “Nose-To-Tail”-Bewegung jetzt wiederentdeckt.

Pro Person rechnet man eine Schweinezunge oder ca. 200 - 250 g Rinderzunge.

Für 4 Personen:

4 Schweinezungen oder 800 - 1000 g Rinderzunge, frisch oder gepökelt
Salz, Pfeffer
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
Meerrettich nach Geschmack

Die Zungen vorrichten, d. h., Sehnen und Adern entfernen, soweit der Metzger dies noch nicht gemacht hat. Die Haut bleibt vorerst noch dran.
In einem ausreichend großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen - genug, dass die Zungen gut bedeckt sind. 4-5 mit der Messerklinge zerdrückte Pfefferkörner sowie die Zungen in das kochende Wasser geben. Die Hitze reduzieren, so dass die Flüssigkeit nur leicht siedet.
Die Zungen 2 - 2 1/2 Stunden kochen; sie sind gar, wenn sich die Zungenspitze leicht mit den Fingern eindrücken lässt.

Zungen aus der Brühe nehmen und schälen.

Für die Soße die Butter in einem Topf zerlassen und das Mehl mit einem Schneebesen rasch einrühren. Ca. 1 Minute anschwitzen, die Masse soll nicht bräunen, dann mit etwas Zungenbrühe ablöschen und sofort gründlich mit dem Schneebesen durchschlagen, damit sich keine Klümpchen bilden. Mit weiterer Brühe unter Rühren auffüllen bis zur gewünschten Konsistenz und wenigstens 10 Minuten köcheln lassen. Geriebenen Meerrettich sowie eine Prise Salz zugeben und einrühren bis zur gewünschten Schärfe, dabei mehrfach abschmecken.

Die Zungen in Scheiben geschnitten mit der Soße anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln oder Kartoffelpüree sowie Lauchgemüse oder ein grüner Salat.

Festliches

Ente mit Maronen und Äpfeln gefüllt

(Manuela Langer)

1 Ente, ganz
250 g frische oder 200 g vorgekochte Maronen
1 Boskoopapfel
125 ml Wasser
Salz
Pfeffer
Beifuß
Zimt
1-2 Esslöffel Salzwasser
Wenn man frische Maronen verwendet, müssen sie zunächst geschält werden. Dazu werden sie an der Unterseite kreuzförmig mit einem scharfen Messer eingeritzt, ganz durch die Schale durch, und im Backofen bei 200°C solange geröstet, bis die Schale sich an den Schnitten aufbiegt. Danach kann man sie schälen - aber Vorsicht, sie lassen sich

nur heiß leicht von der Schale befreien!
Die geschälten Maronen abkühlen lassen.

Die Ente außen und innen gründlich waschen und trockentupfen. Von außen und innen salzen und pfeffern.

Den Apfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Mit den Maronen vermischen und kräftig mit Zimt würzen. Diese Mischung in die Ente füllen und die Öffnung mit Zahnstochern verschließen. Die Ente dressieren - Keulen und Flügel mit Küchengarn binden - und mit etwas Beifuß würzen.

Die Ente auf einen Bratrost setzen, Brust nach unten, und auf Mittelschiene in den kalten Backofen geben. Unter die Ente unbedingt eine Fettpfanne einschieben und diese mit dem Wasser angießen. Den Ofen auf 160°C Umluft oder 180°C Ober-/Unterhitze einstellen.

Nach 45 Minuten die Ente wenden. Nach weiteren 45 Minuten die Temperatur erhöhen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) und die Ente mit Salzwasser bepinseln. Weitere 30 Minuten braten lassen, bis sie knusprig ist und eine schöne Farbe hat. Aus dem Ofen nehmen und kurz ruhen lassen, ehe man sie tranchiert und mit ihrer Füllung serviert.

Dazu passen Klöße und Rotkohl oder Rosenkohl.

Während des Bratvorganges ist Fett in die Fettpfanne getropft. Dieses Fett in einen kleinen Topf umfüllen und abkühlen lassen, eventuell durch einen Kaffeefilter filtern. Im Kühlschrank aufbewahrt hält sich das Entenschmalz mehrere Monate, und es gibt nichts Besseres für knusprige, aromatische Bratkartoffeln - außer vielleicht Gänseschmalz.

Kaninchen in Weißweinsoße

(Manuela Langer)

1 Kaninchen, ganz
3-4 kleine Zwiebeln oder Schalotten
1-2 Knoblauchzehen
je 1 Esslöffel Butter und Öl
1 Möhre
1 Stange Lauch
2 Gläser Weißwein
Brühe oder Wasser nach Bedarf
Salz und Pfeffer

Ganzes Kaninchen in 7 Teile teilen (Kopf, Vorderläufe, 2x Rücken, Hinterläufe), salzen. In etwas Butter und Öl anbraten. Die Zwiebeln schälen und vierteln, Knoblauchzehen grob hacken, Möhre und Lauch putzen und in Scheiben schneiden, zum Kaninchen geben.

Pfeffer aus der Mühle grob mahlen und dazugeben. Mit 2 Gläsern Weißwein sowie etwas Brühe oder Wasser ablöschen, Hitze reduzieren, und im geschlossenen Topf ca. 1 Stunde schmoren.

Wenn das Fleisch ganz zart ist, Kaninchenteile aus dem Topf nehmen, Soße mit Brühe oder Wasser loskochen und mit etwas Speisestärke binden.

Gut dazu passen Klöße und Rotkohl oder Rosenkohl.

Krustenbraten

(Manuela Langer)

Hier haben wir den klassischen Sonntagsbraten vom Schwein, unendlich zart und mit einer fantastischen Sauce.

Zutaten:

ca. 1 kg Schweinenacken mit Schwarte
2-3 Esslöffel scharfen Senf
2-3 Küchenzwiebeln
0,5 l Bier
0,5 l Brühe oder Wasser, heiß
Salz und Pfeffer
1 Esslöffel Butterschmalz oder Schmalz oder Butter und Öl
1 Esslöffel Speisestärke

Den Braten waschen und trockentupfen. Die Schwarte rautenförmig einschneiden (nicht ins Fleisch schneiden!) und anschließend den Braten von allen Seiten mit dem Senf einstreichen.
Die Zwiebeln schälen und achteln.
Schmalz oder Butter und Öl (jeweils hälftig) in einem großen Schmortopf erhitzen. Das Fleisch hineinsetzen und von allen Seiten kräftig anbraten. Wenn das Fleisch gebräunt ist, Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten. Wenn die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist, mit etwas Bier ablöschen und anschließend mit der Hälfte der heißen Brühe angießen. Deckel drauf, Hitze reduzieren auf Stufe 2-3, und schmoren lassen. Dabei gelegentlich wenden und bei Bedarf etwas Bier und Brühe nachgießen. Wie lange der Braten benötigt, hängt von seiner Dicke ab. Pro Zentimeter rechnet man mit ca. 10 Minuten Schmorzeit. Die letzten 10 Minuten den Deckel abnehmen, den Braten so wenden, dass die Schwartenseite

oben ist, und die Hitze wieder hochschalten. Braten herausnehmen und warmstellen.
Den Fond mit dem restlichen Bier und Brühe loskochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, und mit der in etwas Wasser gerührten Speisestärke binden.

Alternativ kann man den Braten auch im Backofen schmoren lassen, wenn man einen ofengeeigneten Schmortopf hat. Dazu den Backofen auf 180°C vorheizen (Umluft: 160°C) und den Schmortopf nach dem Anbraten auf der Mittelschiene in den Backofen schieben. Den Schmorbraten mehrmals mit dem Bratfond begießen. Die letzten 10 Minuten auf Oberhitze umschalten und die Temperatur auf min. 220 °C stellen - oder auf Grill. So bekommt der Braten eine besonders knusprige Kruste. Ganz zuletzt den Topf wieder auf die Kochplatte stellen, um den Fond loszukochen und die Sauce zu binden.

Dazu passen Klöße oder Salzkartoffeln sowie Salat, Krautsalat, Erbsen und Möhren oder Rotkohl.

Wildgulasch mit Pilzen

(Manuela Langer)

Für 4 Personen:
800 g Wildfleisch (Reh, Hirsch oder Wildschein)
10 - 12 Schalotten
600 g Pilze (braune Champignons, Steinpilze oder gemischte Waldpilze)
1-2 Teelöffel Thymian, getrocknet
1-2 Esslöffel Schmalz
Salz, Pfeffer
150 ml Rotwein
400 - 500 ml Wildfond oder Brühe
1/2 Becher Creme Fraîche
2 Esslöffel Preiselbeeren

Wildfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
Schalotten schälen und grob würfeln.
Pilze putzen, größere Pilze in Stücke schneiden.

Schmalz in einem Bratentopf zerlassen, das Fleisch bei starker Hitze kräftig anbraten. Schalotten hinzugeben und glasig dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Mit dem

Rotwein ablöschen und mit Fond oder Brühe auffüllen. 30-40 Minuten bei mittlerer Hitze im zugedeckten Topf schmoren, Pilze hinzugeben und noch 15 Minuten weiterschmoren. Preiselbeeren hinzugeben, abschmecken und mit der Creme Fraîche binden.

Beilagen

Bulgur mit Tomaten

(Aus der Kombüse, 24.02.2011, Manele Roser)

Immer nur Risotto ist doch langweilig, und weil der mittlere Osten gerade im vollen Fokus unseres Interesses steht, kommt auch er heutige Vorschlag aus dieser Region.

Wie immer für 4 als Hauptspeise braucht ihr:

400g Bulgur (Hartweizengrütze klingt halt nicht so schön, das Ganze geht auch mit Hirse, wenn jemand es nicht so mit Weizen hat)
1 Dose gehackte Tomaten (oft werden die als Pizzatomaten angeboten, wenn diese schon gewürzt sind, ist das nicht schlimm)
1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 EL Öl
1 TL mildes Paprikapulver
1/2 Tl Salz
1 Messerspitze Zimt (gerne mehr, das macht den ‘orientalischen’ Geschmack aus)
Pfeffer nach Gusto
Gemüsebrühe (ca. 3/4l)

Klein gehacktes Gemüse nach Gusto, als Beilage lasse ich das eigentlich immer weg, als Hauptgericht mische ich gerne Paprikawürfelchen drunter.

Zwiebel und Knoblauch in kleine Würfel schneiden, im Öl bei mittlerer Flamme glasig braten. Den Bulgur dazugeben und 1-2 Minuten unter rühren anbraten. Dann die Tomaten und die Gewürze dazugeben und aufkochen lassen. Dann die Brühe

dazugeben und bei kleiner Flamme 10 Minuten quellen lassen. Umrühren Abschmecken und nach-würzen (oft fehlt noch Salz) und vom Herd nehmen. Nochmal 5-7 Minuten quellen lassen. Klassisch wird es mit Salat serviert.

Kartoffelklöße

(Manuela Langer)

Kartoffelklöße gibt es schon seit vielen Jahren aus der Packung zu kaufen, sowohl als praktisch fertige Klöße im Kühlregal, als auch als Kloßpulver zum einfachen Anrühren von verschiedenen Herstellern.

Aber ganz ehrlich: Am besten schmecken sie hausgemacht! Und es ist wirklich keine Hexerei.

1 kg mehlig kochende Kartoffeln
1 Esslöffel Butter
1 Ei oder 2 Eigelb
ca. 80 g Kartoffelstärke
Salz und Muskat

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem und mit einer Prise Muskat gewürztem Wasser gar kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Die Kartoffeln mit einem Stampfer gründlich zerkleinern oder durch die Kartoffelpresse drücken. Butter unterarbeiten. Die Masse abkühlen lassen.

Ei zur abgekühlten Kartoffelmasse geben und gut verrühren. Die Kartoffelstärke löffelweise einarbeiten; wie viel benötigt wird, ist vom Stärkegehalt der Kartoffeln abhängig, der naturgemäß etwas schwanken kann. Am Schluss sollte der Teig glatt, fest und nicht mehr klebrig sein.

In einem nicht zu flachen Topf reichlich gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen; die Klöße müssen frei schwimmen können! Aus der Teigmasse mit feuchten Händen Klöße formen und nacheinander in das Wasser gleiten lassen. Sofort

die Hitze reduzieren - die Klöße sollen im heißen Wasser gar ziehen und auf keinen Fall sprudelnd kochen, da sie sonst zerfallen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen, und können dann mit einem Schaumlöffel entnommen werden.

Übriggebliebene Klöße können am nächsten Tag in Scheiben geschnitten in etwas Schmalz ausgebraten werden. Klöße lassen sich auch gut einfrieren!

Kartoffelpüree

(Manuela Langer)

Kartoffelpüree gibt es seit vielen Jahren als Fertigprodukt von einer Reihe von Herstellern: Einfach Pulver in eine Mischung aus Milch und heißem Wasser einrühren, quellen lassen, fertig. Viele kennen es gar nicht mehr anders - dabei ist es ganz einfach, Püree aus frischen Kartoffeln selbst zu machen. Es schmeckt auch viel besser.

Zutaten:

800 g mehlig kochende Kartoffeln
50 g Butter
125 - 150 ml heiße Milch
Salz und Muskat

Kartoffeln schälen, waschen und in daumengrosse Stücke schneiden. Die Kartoffeln gut mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Mit einem Teelöffel Salz und einer Prise Muskat würzen. Die Kochzeit ist abhängig von der Größe der Stücke; etwa daumengross sind 10 - 12 Minuten ausreichend. Messerprobe machen: Ein Messer in ein Stück Kartoffel stechen, wenn die Kartoffel vom Messer herunterrutscht, ist sie gar. Abgießen und auf eine hitzefeste Unterlage stellen. 50 g Butter dazugeben und die Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Milch langsam bis zur gewünschten Konsistenz zugeben und einrühren. Achtung: Nicht zu viel rühren, sonst verkleistern die Kartoffeln!
Ein gutes Püree darf ruhig noch etwas "stückig" sein.

Tipp: Übriggebliebenes Püree kann man sehr gut zu Kroketten oder Kartoffelklößen weiterverarbeiten. Es lohnt sich also, mehr zu machen!

Polentaschnitten

(Aus der Kombüse, 15.05.2011, cc-by Manele Roser)

Es gibt Dinge, die sind unvermeidlich: Mehr oder weniger lähmende GO-Anträge auf Parteitagen, mehr oder weniger dramatische technische Pannen in der Infrastruktur, mehr oder weniger sachliche Diskussionen bei der Wahl eines Vorstandes, und Salzkartoffeln zum Spargel. Stopp. Das zumindest ist vermeidbar!

Hier kann man ganz hervorragend auch Polentaschnitten servieren. Die haben den Vorteil, dass man nichts schälen muss, und dass sie sich im Voraus vorbereiten lassen. Polenta ist Maisgries, der aus Norditalien kommt. Es gibt ihn vorgegart in der ‘Instant’-Version, und als normalen Gries, der ca. 15 Minuten garen muss. Wer wenig kocht, dem sei die Instant-Variante ans Herz gelegt. Mais ist von Natur aus gluten frei.

Ihr braucht dafür, für 4 Personen als Beilage (oder für 2 als Hauptgericht, wenn sie nur ggf. mit einem Salat und Sauce serviert werden):

200g Polenta
600ml Gemüsebrühe
5 El Öl
50g Parmesan (gehobelt)
ggf. Salz, wenn die Gemüsebrühe keines enthält.

Die Polenta nach Packungsanweisung mit der Gemüsebrühe und einem EL Öl zubereiten. Auf ein Backblech mit Backpapier oder in eine Silikon-Kuchenform gießen, so gut wie möglich glattstreichen und vollständig auskühlen lassen. Das kann man hervorragend am Vortag machen.

Kurz bevor man es servieren möchte, den Block Maisteig in gleichmäßige Stücke schneiden (ganz Kreative benutzen hierfür Plätzchenausstecher, ich bin dafür zu faul).

Das restliche Öl in der Pfanne heiß werden lassen, die Hitze auf die Hälfte reduzieren und die Polentastücke darin goldbraun Braten. Nach ca. 2 Minuten wenden, mit der Hälfte des Parmesans bestreuen und fertigbraten. Vor dem Servieren mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Reibekuchen

(Manuela Langer)

Für 4 Personen:
1000 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Küchenzwiebeln
2 Eier
3-4 Esslöffel Haferflocken
Salz und Pfeffer
Reichlich Öl zum Braten

Kartoffeln schälen und waschen. Zwiebeln schälen. Beides auf der groben Küchenreibe raspeln. Die geriebenen Kartoffeln und Zwiebeln portionsweise in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken; sie sollten so trocken wie möglich werden. Anschließend mit den Eiern, Haferflocken, Salz und Pfeffer gut vermengen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen (genug, dass die Kartoffelpuffer im Öl schwimmen können!). Mit einem Schöpflöffel den Teig portionsweise in die Pfanne geben. Bei gut mittlerer Hitze ca. 4 Minuten braten, bis die Ränder knusprig werden. Wenden und in ca. 2 Minuten fertigbraten. Reibekuchen herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Es gibt unzählige Variationen, wie man die Reibekuchen servieren kann, z. B.:

- mit Apfelmus;
- herzhaft mit Lachs und Meerrettich;
- auf die rheinisch-westfälische Art: Eine Scheibe Pumpernickel buttern, Reibekuchen darauflegen und mit Marmelade bestreichen;
- einfach mit Kräuterquark.

Yorkshirepudding

(Manuela Langer)

Yorkshirepudding ist eine klassische Beilage der englischen Küche zu Sonntagsbraten und festlichen Gerichten. Er macht sich aber nicht nur zum Braten gut, sondern ist ausgezeichnet geeignet als essbares Behältnis für Gemüse, da er kleine Mulden bildet: Ein paar Stangen Spargel in den Yorkshirepudding gesteckt sieht sehr attraktiv auf dem Teller aus, oder den Pudding mit Erbsen füllen und mit etwas gehackter Minze bestreuen.
Man kann sie übrigens auch einfach unter dem Rost mit dem Braten in den Ofen schieben; herabtropfender Bratensaft macht sie besonders aromatisch!

Und dabei sind sie sehr einfach zuzubereiten:

4 Eier
200 ml Milch
120 g Mehl
1/4 Teelöffel Salz
Öl

Aus Eiern, Milch, Mehl und Salz mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe einen dünnflüssigen Teig herstellen. Ofen auf 200°C vorheizen.
Ein 12er-Muffinblech oder 12 kleine Auflaufformen fetten, indem man in jede Mulde 1 Teelöffel Öl gibt. Das Blech bzw. die Förmchen in den Ofen geben, bis das Öl richtig heiß ist. Dann erst den Teig in die Mulden verteilen; das Öl muss zischen, wenn der Teig hineingegeben wird. Gut 15 min. backen, bis die Puddings goldbraun sind. Sofort servieren.

Aufläufe und Pasteten

Fischpastete

(Irmgard Schwenteck)

Ein perfektes Essen für größere Runden: man kann alles in Ruhe vorbereiten und dann schon mit seinen Gästen in Ruhe den Weißwein trinken, währenddessen die Pastete im Ofen langsam bräunt.

Zeit: ca. 30min Vorbereitung, 45min backen

Für den Teig
1 kg Weizenmehl
2 Päckchen Backpulver
250 ml Olivenöl
300 ml Weißwein

Für die Füllung
5-6 bunte Paprika

4 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
4 Tomaten
4 Dosen Thunfisch
Salz und Pfeffer
Zubereitung
Teig
Mehl und Backpulver in einer großen Schüssel vermischen, in der Mitte eine Mulde formen, Olivenöl hineingießen und gut vermengen. Der Teig muss leicht krümelig sein. Weißwein erhitzen und langsam eingießen, einen festen Teig kneten.
Füllung
5-6 Pfefferkörner und Salz im Mörser zerstoßen; kleingeschnittene Knoblauchzehen dazugeben und alles gut zerreiben, oder die Knoblauchzehen mit einer Knoblauchpresse zerdrücken und mit Salz und Pfeffer vermengen
Zwiebeln und Paprika schneiden, etwas größere Stücke; Zwiebeln mit etwas Olivenöl glasig braten. Paprika dazu und anbraten.
Gewürfelte Tomaten, den Thunfisch und die Gewürzpaste aus dem Mörser darübergeben und gut durchheben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Frischer Dill passt auch sehr gut noch dazu.

Pastete
Teig noch einmal durchkneten und aufteilen; ca. 2/5 zu 3/5. Der Teig ist sehr fest, das muss aber so sein. Feuerfeste Form mit Olivenöl ausstreichen,
das größere Stück zu einer rechteckigen Platte ausrollen und mit einem hohen Rand in die Form drücken.
Füllung hineingeben, den restlichen Teig ausrollen und die Form damit abdecken.
45min bei 190°C backen
Fischpastete mit Weißwein genießen
Das Schöne an diesem Rezept: von der Flasche Weißwein benötigt man nur 300 ml. Und das Schneiden der ganzen

Zutaten dauert eine Weile, die man mit dem Rest des Weißweins in fröhlicher Gesellschaft verkürzen kann.

Flammkuchen mit Brie und Pilzen

(Aus der Kombüse, 02.10.2011, cc-by Manele Roser)

Auch wenn man es kaum glauben mag: es ist Herbst. Herbst ist die Zeit, zu der man die Früchte des Sommers erntet.

Das haben die Piraten in Berlin mit ihrem fulminanten Erfolg gemacht. Sie haben den ganzen Sommer hart an diesem Wahlkampf gearbeitet und diesen Erfolg mehr als verdient.

Andere ernten nach dem Sommer ‘nur’ die Früchte aus Wald und Flur. Das kann aber auch sehr schön werden, wenn man daraus einen Flammkuchen mit Pfifferlingen macht.

Ihr braucht dafür, für 1 Backblech:

300g Mehl
4 El Öl (Kürbiskern ist lecker, aber die Farbe ist im Teig nicht sehr hübsch)
1/2 Tl Salz
1/2 Würfel frische Hefe (oder 1/2 Päckchen Trockenbackhefe)
110-120 ml Wasser, lauwarm
1 Becher Schmand
Salz und Pfeffer

350g Pilze (Pfifferlinge oder normale Champignons, in Scheiben geschnitten)
250g Brie, Rinde abgekratzt (es geht auch Camembert oder ein anderer Weichkäse)
Chiliflocken

110 ml Wasser und Hefe auf der einen Seite und Mehl und Salz auf der anderen, mischen, dann beide Mischungen zusammenführen und das Öl dazu geben. Kräftig zu einem elastischen Teig verkneten, ggf. noch 1-2 EL Wasser dazu geben, wenn der Teig zu fest wird. 20 bis 30 Minuten gehen lassen.

In der Zeit den Ofen auf 210° vorheizen, die Pilze putzen und in Scheiben schneiden und vom Käse die Rinde abkratzen und ihn ebenfalls in Scheiben schneiden.

Das Backblech ölen (oder mit Backpapier auslegen) und den Teig so dünn wie möglich auf dem Blech ausrollen.

Schmand mit reichlich Pfeffer und etwas Salz mischen und auf dem Teig verstreichen. Die Pilze und den Käse darauf verteilen und mit den Chiliflocken bestreuen, auch hier nicht zu sparsam sein, der Käse braucht einen ‘Gegner’.

Im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Vor dem Servieren ggf. noch mit gehackter Petersilie o.Ä. bestreuen

Kartoffel-Hack-Auflauf

(Manuela Langer)

600 g Kartoffeln
500 g Rinderhack
2 Becher Creme Fraîche
250 ml Milch
3-4 Küchenzwiebeln
3 Teelöffel Sambal Olek
2 Teelöffel Salz
Butter für die Form
200 g geriebener Mozzarella
150 g Cheddar in Scheiben

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben hobeln Küchenzwiebeln (je nach Größe) abziehen und in kleine Würfel schneiden, mit Sambal Olek und Salz vermengen, dann Rinderhack untermengen (Wichtig! Die Würzpaste unbedingt erst mit den Zwiebeln vermengen und erst dann das Fleisch zufügen - die Paste haftet an den Zwiebelwürfeln, und man kann sicher sein, dass alles gut durchmischt ist).

Creme Fraîche mit derselben Menge Milch verschlagen.

Eine Auflaufform buttern, die Hälfte der Kartoffelscheiben hineinschichten und mit der Hälfte der Creme-Fraîche-Mischung übergießen. Mit der Hälfte des geriebenen Mozzarella bestreuen. Die Hackfleischmasse draufgeben und andrücken. Restliche Kartoffelscheiben auf das Hackfleisch schichten, mit der restlichen Soße übergießen und den restlichen Mozzarella draufstreuen. Mit einigen Scheiben Cheddar bedecken und im vorgeheizten Ofen (200° Ober-/Unterhitze oder 180° Umluft) ca. 40 Minuten backen.

Wer mag, kann das Rezept wunderbar variieren, z. B. mit gemischtem oder mit Lammhack statt Rinderhack, oder mit anderen Käsesorten, z. B. zerbröselter Blauschimmelkäse statt des Cheddar.

Kartoffel-Kohlrabi-Gratin

(Stefanie Schöllhammer)

Zutaten
800 g Kartoffeln
2 Kohlrabi
2 Päckchen Sahne
Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
geriebener Käse, z. B. Emmentaler

Zubereitung
Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, den Kohlrabi ebenso, und beides ein paar Minuten in Gemüsebrühe etwas vorgaren. Anschließend in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen und bei ca. 180 Grad Umluft für ca. 30 Minuten in den Backofen geben. Zwischendurch immer wieder durchmischen, nach ca. 20 Minuten noch den geriebenen Käse darüber geben und überbacken.

Passt übrigens wunderbar zu Bratwurst, die man vorm Braten noch ein wenig mit Senf bestreichen kann.

Shepherds Pie / Cottage Pie

(Manuela Langer)

Diese Aufläufe sind ein Klassiker in der englischen und irischen Küche, ein beliebter “Pub Grub”, sehr gut vorzubereiten und eine tolle Möglichkeit, übrig gebliebenes Kartoffelpüree zu verwenden.

Der Hauptunterschied zwischen Shepherds Pie und Cottage Pie ist das verwendete Hackfleisch: Beim Shepherds Pie ist es Lamm, beim Cottage Pie Rind oder gemischt aus Rind und Schwein.

Für 4 Personen benötigt man:

Für das Kartoffelpüree:
ca. 1 kg Kartoffeln, mehlig kochend
50 g Butter
125 ml Milch, heiß
1 Prise Muskat
1 - 2 Teelöffel Salz

Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden und in leicht gesalzenem und mit einer Prise Muskat gewürztem Wasser gar kochen (Tipp: Die Kartoffeln in einigermaßen gleich große Stücke schneiden, so garen sie gleichmäßiger; kleinere Stücke garen schneller).

Wenn die Kartoffeln gar sind, abgießen, kurz ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer zerkleinern. Butter und heiße Milch zufügen und unterheben, um ein cremiges Püree zu erhalten.
Kartoffelpüree niemals mit einem Schneebesen bearbeiten! Es verkleistert dann.
Stattdessen Butter und Milch nur mit einem Holzlöffel

unterarbeiten, oder, wenn man einen Stampfer zum Zerkleinern verwendet hat, mit dem Stampfer.

Für die Hackmasse:

600 g Hackfleisch
2-3 kleine Zwiebeln
1-2 Esslöffel Öl
250 ml kräftige Brühe
3 Esslöffel Tomatenmark
200 g Erbsen (frisch, TK-Ware oder aus der Dose)
Salz
Pfeffer
Majoran
Thymian
Rosmarin

Optional: 100 g geriebener Cheddar

Zwiebeln schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Hackfleisch hinzufügen und unter Rühren krümelig braten. Kräftig mit Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian und Rosmarin würzen. Tomatenmark unterrühren und alles mit der Brühe auffüllen. Erbsen hinzugeben und das ganze so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit gut einreduziert ist (ca. 10 - 15 Minuten). Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Eine Auflaufform einfetten, zunächst die Hackmasse einfüllen, dann das Kartoffelpüree darüber geben und glattstreichen. Wer mag, kann noch 100 g geriebenen Cheddar darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen (200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft) ca. 20 - 25 Minuten überbacken, bis die Oberseite goldbraun ist.

Diese Pies lassen sich wunderbar am Vortag vorbereiten und müssen dann nur noch in den Ofen geschoben werden, klasse für Partys oder wenn man abends mal wenig Zeit zum Kochen hat. Und entgegen der Gerüchte über die Englische Küche schmecken sie wirklich hervorragend.

Schneller Kartoffelgratin

(Aus der Kombüse, 05.11.2011, Manele Roser)

Kartoffelgratin gehört zu den beliebtesten Beilagen in der klassischen Küche. Der einzige Nachteil dabei ist, dass er im Ofen gebacken wird, was für die meisten Hauptgerichte auch zutrifft. Da aber selten alles die gleiche Temperatur braucht, kommt man hier schnell in einen Interessenkonflikt. Der sich durch einen leichten Dreh, die Kartoffeln auf dem Herd vorzukochen, ganz leicht auflösen lässt.

Ihr benötigt, für 8 Personen als Beilage, oder für 4 als vegetarischen Hauptgang:

2 kg vorwiegend festkochende Kartoffeln
2 -3 Zwiebeln (je nach Größe), gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gehobelt oder gewürfelt
1/2 L Vollmilch
1/2 L Schlagsahne
1 Tl Salz
1 Tl gemahlener Pfeffer (gerne frisch gemahlen)
geriebener Käse, nach Geschmack

2-3 El Butter

Die Kartoffeln schälen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Mit allen anderen Zutaten bis auf den Käse und die Butter in einen Kochtopf geben, und kochen, bis die Kartoffeln gar sind, aber noch nicht auseinander fallen (10-15 Minuten).

In der Zeit den Ofen auf 200° vorheizen (wenn es geht nur Oberhitze) und eine Auflaufform mit ausreichender Größe mit der Hälfte der Butter ausstreichen.

Den Inhalt des Kochtopfes in die Auflaufform geben, ggf. mit Käse bestreuen und die restliche Butter in kleinen Flocken darüber geben. In den Ofen stellen, bis die Oberfläche braun wird (ca. 10 Minuten).

Gemüse

Blumenkohl mit Bröseln

(Manuela Langer)

1 Blumenkohl
Wasser
2 Esslöffel Essig
1/2 Tasse Milch
Salz

2-3 Esslöffel Butter
2 Esslöffel Paniermehl

Den Blumenkohl zunächst für etwa 2 Minuten kopfunter in eine Schüssel mit Wasser, dem der Essig zugegeben wurde, legen. Eventuell vorhandene Insekten und anderes Kleingetier kommt dadurch an die Oberfläche und kann entfernt werden.

Die Blumenkohlröschen mit einem scharfen Messer abschneiden und waschen.

Reichlich Wasser mit der Milch und 1-2 Teelöffeln Salz zum Kochen bringen. Blumenkohlröschen hineingeben und ca. 4 - 6 Minuten, je nach Größe, kochen; sie sollten nicht matschig werden und zerfallen. Abgießen und in eine Servierschüssel geben.

In einer Pfanne die Butter erhitzen. Wenn sie anfängt zu schäumen, das Paniermehl zugeben und unter Rühren leicht anrösten. Die Brösel sollen nur leicht bräunen und nicht verbrennen. Brösel über den Blumenkohl geben und servieren.

Tipp: Wenn der Blumenkohl zu Kurzgebratenem wie Kotelett oder Schnitzel gereicht wird, kann die hierfür benutzte Pfanne genommen werden. In dem Fall füllt man nur mit wenig Butter auf und verwendet das vorhandene Bratfett. Das macht den Blumenkohl besonders schmackhaft.

Glasierte Möhren

(Manuela Langer)

Knackig-zarte Möhren sind mit ihrer leichten Süße eine perfekte Beilage zu Geflügel oder Schweinebraten.

Für 4 Personen benötigt man:

600 g Möhren
1 Prise Salz
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Zucker
1/2 Bund Petersilie, gehackt

Möhren gründlich waschen und wenn nötig schälen; kleine, junge Möhren müssen nur abgebürstet werden. Größere Möhren schräg in Scheiben schneiden, bei jungen Möhrchen nur das Grün bis auf einen Zentimeter abschneiden.

Die Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, den Zucker hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Möhren und Petersilie sowie eine kleine Prise Salz hinzugeben und ein wenig Wasser, so dass die Möhren gerade eben bedeckt sind. Durchrühren und die Möhren in wenigen Minuten garen, bis die Flüssigkeit einreduziert ist und die Möhren glänzen. Sie sollten noch Biss haben.

Grüne Bohnen im Speckmantel

(Manuela Langer)

Eine klassische Zubereitungsart für Bohnen als Beilage zu feinen Bratenstücken.

600 g Prinzessbohnen, frisch oder TK-Ware.
8 Scheiben Bacon oder Speck
1 Esslöffel Butter
1 Teelöffel Bohnenkraut
evtl. eine Prise Salz

TK-Bohnen auftauen, frische Bohnen waschen und trockenschütteln und die Enden abschneiden sowie die Fäden entfernen.

Die Bohnen kurz in kochendem Wasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken (bei TK-Ware nicht erforderlich, da diese bereits geputzt und blanchiert ist).

Bohnen in acht etwa gleich große Portionen teilen und jede Portion mit einer Scheibe Bacon fest umwickeln.

Butter in einem Topf zerlassen. Die Bohnenpäckchen hineinlegen, kurz andünsten und mit dem Bohnenkraut würzen. Etwa einen achtel Liter Wasser hinzugeben und die Bohnen im offenen Topf auf mittlerer Hitze in 4-5 Minuten fertiggaren.

Karamellisierter Rosenkohl

(Manuela Langer)

Karamellisierter Rosenkohl ist ein wunderbarer Begleiter zu festlichen Braten. Der Rosenkohl bleibt dabei zart, knackig und grün und verliert seinen leicht bitteren Beigeschmack.

Für 4 Personen benötigt man:

600 g Rosenkohl
1 Prise Salz
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Zucker

Rosenkohl zunächst waschen, welke äußere Blätter entfernen und die Strünke kreuzförmig einschneiden.
In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Rosenkohl hineingeben und 4 Minuten kochen, abgießen und sofort in Eiswasser abschrecken.

In einem 2. Topf oder einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zum Schmelzen bringen, den Zucker einrühren. Rosenkohl hinzugeben und durchschwenken, damit er vom karamellisierten Zucker umhüllt wird.

Porree oder Breitlauch, gekocht

(Manuela Langer)

6-8 Stangen Porree
Salz

Die Wurzelscheibe der Porreestangen ca. 1 cm dick abschneiden. Stangen längs aufschneiden, auffächern und unter fließendem kaltem Wasser gründlich abspülen; zwischen den Blättern sitzt häufig Erde.
Die Stangen danach abtupfen und in dünne Ringe schneiden. Der weiße Teil ist zarter und weniger intensiv im Geschmack, aber auch die grünen Blätter können verwendet werden!
Einen großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Lauchringe hineingeben und 3-4 Minuten kochen; nicht länger, sonst werden sie matschig. Abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.
Passt als Beilage zu hellem Fleisch, Kochfleisch mit einer hellen Soße, Fisch oder Geflügel.

Rotkohl

(Manuela Langer)

Rotkohl ist ein beliebtes Wintergemüse und darf bei keinem Weihnachtsmenü fehlen. Hier die klassische Zubereitung eines frischen Rotkohls:
1 Kopf Rotkohl
1-2 Boskoopäpfel
1 Zwiebel
2 Esslöffel Schmalz (am besten Gänse- oder Entenschmalz)
2 Esslöffel Zucker
4-5 Gewürznelken
2-3 Lorbeerblätter
4-5 Wacholderbeeren
2 Esslöffel Apfelessig
Etwas Wasser, Rotwein oder Apfelwein
1 Prise Salz

Rotkohl waschen, vierteln, den Strunk herausschneiden und die Viertel in schmale Streifen schneiden oder hobeln. Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Gewürznelken, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren in ein Mullbeutelchen geben. Schmalz in einem Topf zerlassen. Zwiebeln und Äpfel darin mit dem Zucker einige Minuten dünsten. Rotkohl hinzugeben, Apfelessig hinzugeben, sofort umrühren, eine Prise Salz und das Gewürzsäckchen in den Topf geben. Mit etwa 250 ml Wasser ablöschen und bei mittlerer Hitze im geschlossenen Topf etwa 45 Minuten dünsten. Dabei gelegentlich umrühren. Das Gewürzsäckchen entfernen, den Rotkohl mit Salz, Essig und Rotwein oder Apfelwein abschmecken.
Rotkohl schmeckt am nächsten Tag aufgewärmt intensiver, man bereitet ihn also am besten schon am Vortag zu und wärmt ihn als Beilage einfach wieder auf.

Spinat, Mangold und Pak Choi

(Manuela Langer)

Alle drei Gemüse lassen sich wie Spinat zubereiten. Hier zunächst das Rezept für Spinat:

1 kg frischer Blattspinat
1 kleine Zwiebel
1-2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Butter
etwas Salz und Muskat

Den Spinat zunächst gründlich waschen, welke Blätter und grobe Blattrippen entfernen. Die Blätter anschließend gut abtropfen.

Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken, in der Butter anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und bei sanfter Hitze einige Minuten dünsten, bis er zusammenfällt. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken.

Mangold

Die Zubereitung ist grundsätzlich wie die von Spinat. Man kann nur die Blätter verwenden, oder Blätter und Blattstiele - in diesem Fall werden zunächst die Stiele in wenige Zentimeter lange Stücke geschnitten und etwa vier Minuten in der Butter mit der Zwiebel gedünstet, ehe man die zarteren Blätter hinzugibt.

Pak Choi

Pak Choi wird wie Mangold verarbeitet: Entweder nur die Blätter, oder erst die Stiele und später die Blätter mitdünsten.

Nudeliges

Handgemachte Pasta

(Manuela Langer)

Nicht nur Piraten und Pastafari lieben Nudelgerichte. Es gibt buchstäblich hunderte verschiedener Nudelformen im Handel, die fix und fertig für den Kochtopf sind. Spaghetti, Spaghettini, Linguine, Tagliatelle, Taglierini, Farfalle, Penne Rigate, Maccaroni, Fettuccine, Bucatini, Canelloni, Rigatoni, und, und, und - und natürlich gefüllte Nudeln wie Tortellini, Ravioli, Agnolotti, Capelletti... die Liste ist schier endlos. Man findet sie entweder getrocknet im Nudelregal, oder als Pasta Fresca im Kühlregal.

Aber man kann Nudeln auch selbst herstellen, und es ist nicht nur ganz einfach, sondern schmeckt auch noch besser als alle gekauften Varianten. Die Zutatenliste ist denkbar kurz, und die Kochzeit ist ebenfalls erheblich kürzer, da frische Nudeln anders als getrocknete Nudeln kein Kochwasser aufnehmen müssen.

Pro Person benötigt man:

100 g Pastamehl Typ 00
oder:
50 g Hartweizengries
50 g Mehl, Typ 405 oder 550 (also gewöhnliches Mehl, das auch zum Backen verwendet wird)
sowie ein Ei.

Da Pastamehl im Handel nur schwer zu finden ist, verwende ich immer die Mischung aus Hartweizengries und Mehl.

Gries und Mehl in einer Schüssel gründlich mischen, das Ei (oder Eier, wenn man für mehrere Personen kocht) hineinschlagen und einkneten, bis Mehl und Gries vollständig vom Teig aufgenommen sind.
Den Teig mindestens eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen. Dann nochmal gründlich mit bemehlten Händen auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, bis er nicht mehr stark klebt und leicht glänzend und elastisch wird. Den Teig messerrückendünn ausrollen (Arbeitsfläche und Nudelholz müssen mit Mehl bestäubt sein!), und in die gewünschte Form schneiden, z. B. schmale Streifen für Bandnudeln oder Platten für Lasagne.

Einen großen, hohen Topf mit stark gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Als Faustregel gilt: Pro 100 g Nudeln ein Liter Wasser, denn Nudeln müssen im Kochwasser frei schwimmen können.

Nudeln ins sprudelnd kochende Wasser geben und je nach Dicke 3-4 Minuten kochen. Abgießen und mit der vorbereiteten Soße servieren. Nudeln dürfen niemals mit kaltem Wasser abgeschreckt oder nach dem Kochen mit Öl oder Butter traktiert werden (sofern diese nicht die Soße selbst sind!) - sie nehmen dann keine Soße mehr an. Frische Nudeln bleiben länger Al Dente, wenn die Kochzeit leicht überschritten wird, als getrocknete Nudeln - diese nehmen eine längere Kochzeit schnell übel und werden matschig.

Wer öfter Pasta selbst herstellt, für den lohnt sich die Anschaffung einer einfachen, kurbelbetriebenen Pastamaschine oder Nudelpresse; sie erleichtert das Ausrollen des Teigs auf die richtige Dicke und schneidet den Teig gleichmäßig zu.

Einfaches Nudelgratin

(Stefanie Schöllhammer)

300 g Nudeln
300 g Fleischwurst
4 Eier
2 Päckchen Sahne
Salz und Pfeffer
Paprikapulver
150 g Cheddar
Gemüse nach Wahl (z. B. Tomaten, Blumenkohl, Brokkoli)

Die Nudeln abkochen, Gemüse je nach Wahl ggfs. ebenfalls kurz mit ins Nudelwasser geben, z. B. bei Brokkoli oder Blumenkohl. Fleischwurst in halbe Scheiben schneiden und mit den Nudeln und dem Gemüse in eine Auflaufform geben. Die Eier und die Sahne mit einem Schneebesen gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Die Mischung anschließend über die Nudeln geben.
Das Gratin anschließend bei ca. 180 Grad Umluft in den Backofen geben.

Zwischendrin immer wieder etwas mischen, bis die Sahne-Ei-Mischung stockt, also fest wird. Zum Schluss noch den Cheddar darauf verteilen und ein paar Minuten überbacken.

Lasagne Bolognese

(Irmgard Schwenteck)

Zutaten (9-12 Personen)
1 1/2 Packungen Lasagneblätter
400g geriebener Käse

Soße Bolognese
1,2kg Gehacktes
8-10 Tomaten
4 Paprika
4 Zwiebeln
Pfeffer, Salz, Paprika
evtl. Majoran, Kümmel

weiße Soße
1l Milch
400g geriebener Käse
200g Margarine
Mehl
Salz, Pfeffer

Zubereitung "Rote Soße"
Gehacktes würzen (wenn man nicht gerade in Thüringen wohnt...) mit Pfeffer, Salz, Kümmel, Majoran, Paprika
Paprika entkernen, grob würfeln
Zwiebeln grob würfeln und glasig braten
Gehacktes dazugeben und durchbraten lassen (dauert mindestens 10min)
Paprika in extra Pfanne anbraten, leicht salzen
Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, 1-2 min stehen lassen, abschrecken und schälen
geschälte Tomaten fein würfeln und auf ein Sieb zum Abtropfen geben
Anmerkung: Die Erfahrung mit geschälten Tomaten aus der Dose war negativ: diese tropfen nie so gut ab und die Soße wird zu flüssig; davon abgesehen, schmeckt es mit frischen Tomaten auch besser
Paprika und Tomaten zum Gehackten geben, gut durchmengen, würzen
Auf kleiner Flamme (Platte) weiterbraten lassen, so dass die Flüssigkeit noch etwas verdampft

"Weiße Soße"
Margarine im Topf zerlassen
Mehl dazugeben, leicht bräunen lassen
langsam Milch dazugiessen, sofort mit Schneebesen glattrühren
mit Salz und Pfeffer würzen
zum Schluss den geriebenen Käse unterrühren; dann sofort verarbeiten

Lasagne
Lasagneform fetten
zuunterst kommt eine Schicht weiße Soße
Einschichten:
eine Schicht Lasagneblätter einlegen
mit roter Soße bedecken
weiße Soße dünn darübergießen

Das ganze solange wiederholen, bis die Soßen alle sind
als oberstes kommt eine Schicht weiße Soße, welche die Lasagneblätter bedeckt
Geriebenen Käse drüberstreuen
ca. 1h bei 220° backen

Mac’n’Cheese

(Manuela Langer)

Mac’n’Cheese - Makkaroni mit Käsesoße - sind herrlich im Herbst, aber genauso gut geeignet für Partys, DVD-Abende, und sogar als Beilage.

500 g kurze Makkaroni oder Penne (oder ca. 1,2 kg selbstgemachte Pasta)
Etwas Salz

Für die Soße:

50 g Butter
200 g durchwachsener Speck (optional)
2 - 3 Esslöffel Mehl
500 ml Milch
2 Päckchen Frischkäse
400 g geriebener Käse, z. B. Emmentaler, mittelalter Gouda, Monterey Jack, Cheddar, Mozzarella; am besten 2 oder 3 Sorten gemischt
50 g Parmesan oder Pecorino, gerieben
Salz, Pfeffer und eine Prise Cayennepfeffer

Butter in einem Topf schmelzen. Den Speck darin kross braten (sofern man Speck verwendet). Mehl in den Topf einstäuben und leicht anrösten lassen; es soll nicht bräunen. Milch langsam in kleinen Portionen hinzugeben und sofort kräftig mit einem Schneebesen durchschlagen, damit sich keine Klümpchen bilden. Immer nur genug Milch zugeben, dass sich das Mehl darin löst, und weiterrühren, ehe die nächste Portion Milch hinzugegeben wird. Den Frischkäse einrühren und aufkochen. Die Soße etwa 10 Minuten kochen, damit der Mehlgeschmack verfliegt; gelegentlich umrühren.
In der Zwischenzeit die Makkaroni nach Packungsanweisung

kochen und abgießen.
Die geriebenen Käse in die Soße geben und schmelzen lassen. Mit Salz (Vorsicht! Der Käse ist schon salzig!), Pfeffer und etwas Cayennepfeffer abschmecken.
Die Soße sollte dick und sämig sein und idealerweise Fäden ziehen. Makkaroni mit in den Topf geben, durchrühren und servieren.

Tipp: Zusätzlich kann man die Mac’n’Cheese auch noch im Ofen bei 200°C Ober-/Unterhitze oder 180°C Umluft für ca. 20 Minuten überbacken. Das geht sowohl mit dem frischen Gericht, aber bietet sich besonders für Reste an oder wenn man die Mac’n’Cheese vorher vorbereitet hat, z. B. für eine Party.

Nudeln mit Tomatensauce (nach Art meines DDR-Kindergartens)

(Thomas Ney)

500g Spaghetti
1 Flasche (450ml) Gewürzketchup
1 große Zwiebel
6 (Wiener) Würstchen in zarter Eigenhaut oder 250g Jagdwurst/Schinkenwurst am Stück
frische Gartenkräuter (Petersilie, Schnittlauch, Dill…)
etwas Sonnenblumenöl
optional: 1 Ei und geriebener Käse

Zubereitung:

Jagdwurst in kleine Würfel (ca. 1cm³, bzw. Würstchen in ca. 8mm dicke Scheiben) schneiden, Zwiebel zerkleinern. Beides zusammen mit etwas Öl in der Pfanne anbraten, bis die Würstchen und die Zwiebeln goldbraun sind. Danach Ketchup dazukippen und mit etwas Wasser noch kurz aufkochen. Gartenkräuter dazuschnippeln. Nudeln separat kochen.

Optional kann man die Nudeln nach dem Kochen noch kurz zusammen mit einem Ei anbraten, dabei gut verrühren. Fertiges Gericht mit etwas geriebenem Käse bestreuen.

Quarknudeln

(Georg von Boroviczeny)

Ein ganz einfaches Rezept, auch schnell für viele zuzubereiten:

Zutaten (je Person):
~ 100 gr. (trocken) breite Nudeln
~50 gr. (fetter oder durchwachsener) Speck
~100 gr. Quark
1/4 Becher saure Sahne (oder Creme fraîche)

Zubereitung
1.) Speck klein würfeln, auslassen
2.) zugleich breite Nudeln kochen
3.) Speck, Nudeln, Quark und saure Sahne miteinander vermischen.
4.) Servieren

Ragu alla Bolognese

(Manuela Langer)

Rezepte für Bologneser Sauce gibt es so viele, wie es Nonnas in Italien gibt. Hier ist meines. Ich verzichte dabei auf Möhren und Sellerie:

500 g Rinderhack
1 Dose Tomaten, stückig (400 g)
1 Esslöffel Olivenöl
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
1 Teelöffel Paprika, scharf
1 Teelöffel Paprika, edelsüß
1/2 Glas Rotwein (alternativ: 1 Prise Zucker)
je 1 - 2 Esslöffel Thymian, Rosmarin, Oregano und Basilikum, getrocknet, oder die entsprechende Menge frische Kräuter
Salz und Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Hackfleisch zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und krümelig braten; dazu das Hackfleisch mit dem Kochlöffel immer weiter zerdrücken. Die Dosentomaten sowie die beiden Paprikasorten hinzugeben. Rotwein oder Zucker hinzugeben; die Süße des Weins hebt den Geschmack der Tomaten hervor. Die Hälfte der Kräuter zugeben, Hitze reduzieren und die Soße im geschlossenen Topf mindestens zwei Stunden sanft köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zuletzt mit den restlichen Kräutern abschmecken und mit Nudeln servieren.

Ravioli

(Manuela Langer)

Ravioli kann man in vielen verschiedenen Varianten machen. Hier sind drei davon, jeweils für vier Personen:
Nudelteig nach Grundrezept für vier Portionen vorbereiten sowie eine der folgenden Füllungen:

Spinat-Ricotta-Füllung

500 g junger Blattspinat
1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer, Muskat
500 g Ricotta

Zwiebel und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken. Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Den Spinat hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Wasser hinzugeben und den Spinat bei sanfter Hitze dünsten, bis er zusammenfällt. Ricotta unterrühren und die Fülle abkühlen lassen.

Zwiebel-Champignon-Füllung

2-3 Zwiebeln
500 g Champignons
150 g Speck
1 Esslöffel Öl oder Butter
Salz, Pfeffer

Zwiebeln abziehen und fein hacken. Champignons putzen und blättrig schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden.

Öl oder Butter in einer Pfanne erhitzen, den Speck darin anbraten. Zwiebelwürfel hinzufügen und glasig dünsten. Champignons hinzugeben und bei mittlerer Hitze braten, bis die Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Füllung abkühlen lassen.

Fleischfüllung

500 g Rinderhack
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Hackfleisch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und krümelig braten. Wenn das Fleisch gar ist, abschmecken und abkühlen lassen.

Ravioli

Den vorbereiteten Nudelteig auf bemehlter Arbeitsfläche messerrückendick ausrollen und mit einem Ausstecher oder einem Glas Kreise ausstechen; alternativ mit einem Messer in Quadrate schneiden. Auf jedes Stück gut einen Teelöffel Füllung setzen, den Teig umklappen und verschließen. Ränder mit einer Gabel gut andrücken.

In einem hohen Topf reichlich gut gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die gefüllten Ravioli hineingeben. Sie sind gar, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Ravioli mit einer Tomatensauce und geriebenem Hartkäse servieren, oder kurz in Butter schwenken und mit geriebenem Käse servieren.

Spinat-Lasagne

(Irmgard Schwenteck)

Zutaten (9-12 Personen)
1 1/2 Packungen Lasagneblätter
400g geriebener Käse

Spinat-Soße
4 Packungen feinen Spinat (je 450g)
300g Schinken oder Schinkenspeck
3 Zwiebeln
Mehl
Pfeffer, Salz

weiße Soße
1l Milch
400g geriebener Käse
200g Margarine
Mehl
Salz, Pfeffer

Zubereitung
Spinat-Soße
Spinat vorher auftauen lassen
Zwiebeln fein würfeln
Margarine zerlaufen lassen
Zwiebeln und Schinken(-Speck) anbraten
helle Mehlschwitze zubereiten

Spinat unterrühren, gut salzen

"Weiße Soße"
Zubereitung wie bei Lasagne Bolognese:
Margarine im Topf zerlassen
Mehl dazugeben, leicht bräunen lassen
langsam Milch dazugiessen, sofort mit Schneebesen glattrühren
mit Salz und Pfeffer würzen
zum Schluss den geriebenen Käse unterrühren; dann sofort verarbeiten

Lasagne
Lasagneform fetten,
zuunterst kommt eine Schicht weiße Soße
Einschichten:
eine Schicht Lasagneblätter einlegen
mit Spinat-Soße bedecken
weiße Soße dünn darübergießen
Das ganze solange wiederholen, bis die Soßen alle sind
als oberstes kommt eine Schicht weiße Soße, welche die Lasagneblätter bedeckt
Geriebenen Käse drüberstreuen
ca. 1h bei 220° backen

Tagliatelle Frutti di Mare

(Manuela Langer)

1 - 2 Esslöffel Olivenöl
2 Zwiebeln
3-4 Knoblauchzehen
2 Dosen stückige Tomaten (je 410 ml)
1 Prise Salz
Pfeffer aus der Mühle
1 Teelöffel Paprika, edelsüß
1 Teelöffel Paprika, rosenscharf
2 Teelöffel Thymian
2 Teelöffel Oregano
2 Teelöffel Basilikum
1 Päckchen (250g) Frutti di Mare (TK, Fertigprodukt; Mischung aus Muscheln, Tintenfisch und Scampi)
1 kl. Dose Thunfisch in Öl
2 Esslöffel Creme Fraîche oder Schmand

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken.
Olivenöl erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Tomaten hinzugeben und zum Kochen bringen. Mit Salz, Pfeffer, den beiden Paprikasorten und den Kräutern würzen. Frutti di Mare und Fisch hinzugeben und ca. 10 min. köcheln lassen. Mit der Creme Fraîche binden, abschmecken.

In der Zwischenzeit Tagliatelle nach Packungsanweisung al dente kochen und abgießen, oder selbstgemachte Tagliatelle kochen und abgießen. Nudeln zur Soße in den Topf geben, vermengen, und heiß servieren.

Veganes Linsen-Champignons-Bolognese

(Annette Herget)

Auch wenn ich selbst keine Veganerin bin, kommt es doch vor, dass wir Veganer zu Besuch bekommen. Und die sollten was Leckeres vorgesetzt bekommen. Hier meine “Bolognese”-Variante, mit Nudeln. Die Nichtveganer können gerne Parmesan drüberstreuen.

4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
Bratöl
500 g frische Champignons
300 g schwarze Linsen
100 ml Gemüsebrühe
200 g Tomatenmark
400 ml Kokosmilch
Thymian
Oregano
Rosmarin
Salz, Pfeffer, Chilipulver

Die Zwiebeln klein häckseln und anbraten, dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Knoblauchzehen entweder häckseln oder pressen und zufügen. Champignons klein schneiden. Alle Zutaten in einen Topf, aufkochen und köcheln lassen, bis die Champignons gar sind. Die Linsen müssen noch etwas bissfest sein. Mit den Kräutern, Salz, Pfeffer und Chili würzen und abschmecken. Die Mengen können auch variieren.
Mit Nudeln servieren.

Sandwiches, Snacks und Knabberkram

Club Sandwich

(Manuela Langer)

Für ein Sandwich:

3 Scheiben Toastbrot
1 Esslöffel Mayonnaise
1 Teelöffel Senf
1 Tomate
Einige Salatblätter (Kopfsalat oder Eisbergsalat)
2-3 Scheiben Bacon
2-3 Scheiben Putenbrust, hauchfein geschnitten
1-2 Scheiben Emmentaler, dünn geschnitten
Etwas Butter zum Braten des Bacons

Brot toasten. Den Bacon in der Butter knusprig braten. Salat waschen, Tomate waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Das getoastete Brot mit Mayonnaise und Senf bestreichen und wie folgt belegen:

- erste Toastscheibe
- Salatblätter
- Bacon
- Tomatenscheiben
- zweite Toastscheibe
- Salat
- Putenbrust
- Käse
- dritte Toastscheibe

Die Sandwiches mit Zahnstochern fixieren und diagonal halbieren. Mit Pommes Frittes oder Kartoffelchips servieren.

New York Club Sandwich

Hier kommen Putenbrust und Käse in die "untere Etage", und zusätzlich zum gebratenen Speck wird noch ein hartgekochtes, in Scheiben geschnittenes Ei in die "obere Etage" geschichtet.

Croque Monsieur

(Manuela Langer)

Für 4 Sandwiches:

8 Scheiben Brioche
8 Scheiben Emmentaler
8 Scheiben gekochter Schinken

Für die Bechamel Sauce:
1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
125 ml Milch
1 Esslöffel Senf

Butter zum Braten

1 Esslöffel Butter in einem kleinen Topf schmelzen. Das Mehl mit einem Rührbesen einrühren und leicht anrösten lassen; es soll nicht bräunen. Milch langsam hinzugeben, dabei immer wieder gut einrühren, damit die Sauce keine Klumpen bekommt.

Die Sauce etwa 10 Minuten leicht köcheln lassen; sie sollte einen Löffelrücken dick überziehen. Zuletzt Senf nach Geschmack einrühren.

Butter in einer Pfanne schmelzen, die Brotscheiben kurz darin anrösten, herausnehmen und vier der Brotscheiben mit je einer Scheibe Käse und zwei Scheiben Schinken belegen. Mit Sauce überziehen. Eine zweite Brotscheibe darauflegen, und die zweite Käsescheibe zum Abschluss.

Die Sandwiches in der Pfanne goldbraun braten und heiß servieren.

Croque Madame

(Manuela Langer)

Variante: Croque Madame - wie Croque Monsieur, aber vor dem Servieren wird es noch zusätzlich mit einem Spiegelei belegt.

Gefüllte Eier

(Stefanie Schöllhammer)

Zutaten

Eier (Anzahl nach Wahl)

Füllung nach Wahl:

Remoulade
Mayonnaise
Senf
Tomatenmark

Nach Wunsch zum Verzieren z. B. Paprika, Essiggurken, Lachs

Zubereitung

Zuerst die Eier hart abkochen, abschrecken und schälen. Anschließend die Eier halbieren und den Dotter vorsichtig mit einem Löffel herausnehmen und in eine Schale geben. Wenn verschiedene Füllungen gewünscht werden die Dotter entsprechend aufteilen. Anschließend werden die Dotter zerdrückt, das geht ganz gut mit einer Gabel, und für die jeweils gewünschte Füllung mit den Zutaten vermischt, bis sich eine cremige Masse ergibt. Anschließend gibt man die Füllung in einen Spritzbeutel oder eine Garnierspritze und verteilt diese in die Eier-Hälften. Sollte beides nicht vorhanden sein, kann man auch einfach mit einem Teelöffel kleine Häufchen in die Hälften setzen.

Für die mit Remoulade gefüllten Eier eignen sich als Verzierung z. B. kleine Paprikastückchen.
Bei den Senf-Eiern unbedingt etwas Mayonnaise mit untermischen, da Senf alleine zu scharf wird.
Als Verzierung eignen sich beispielsweise kleine Stückchen von Essiggürkchen.

Auch bei der Tomatenmark-Füllung am besten etwas Mayonnaise zugeben.

Hamburger

(Lothar Krauss)

Zutaten für 2 Hamburger:
250g Rinderhackfleisch
10 Cracker
1 Ei
2 Burgerbrötchen (die größeren)
1 Tomate
1 Gewürzgurke
1 Rote Zwiebel
ein paar Salatblätter
Tomatenketchup

Die Cracker mit einem Nudelholz zu Mehl zerdrücken und dann in das Hackfleisch mischen. Dazu den Inhalt des Eies geben und alles gut durchmischen. Durch die Cracker hat man schon etwas Gewürz drin, wer es eher kräftiger mag kann noch etwas Pfeffer und ggf. auch etwas Salz hinzugeben. Daraus dann 2 Fleischplatten formen.

In einer Pfanne etwas Schweineschmalz erhitzen und die Fleischplatten darin etwa 3 bis 4 Minuten pro Seite braten. Die Burgerbrötchen im Backofen bei 150°C 2 bis 3 Minuten aufwärmen.

Die Brötchen aufschneiden und beide Hälften mit etwas Ketchup bestreichen. Die untere Hälfte dann mit etwas Salat, einer Fleischplatte, ein paar Scheiben der Gewürzgurke, der Tomate und der Zwiebel belegen. Darüber wieder etwas Salat legen und mit der zweiten Brötchenhälfte abdecken.

Käsechips

(Manuela Langer)

Käsechips gehören in die Rubrik “ultimativ leckerer Knabberkram” und können so weggenascht werden, aber grob zerbröselt sind sie auch eine tolle, würzige Alternative für Croutons im Salat und auf Suppen.
Geeignet ist jeder Schnitt- oder Hartkäse wie mittelalter oder alter Gouda, Cheddar, Pecorino, Parmesan, besonders auch Resteverwertung von ausgetrockneten Käsestücken. Optional kann der Käse auch gewürzt werden, z. B. mit getrockneten Kräutern, edelsüssem Paprika oder Chilipulver.

Zubereitung:
Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen.
Den Käse reiben und mit einem Esslöffel in kleinen Häufchen auf das Blech setzen.
Ca. 10 Minuten backen, bis der Käse zerlaufen ist und anfängt, etwas zu bräunen. Aus dem Ofen nehmen und gut abkühlen lassen.

Piraten-Quiche-Schiffchen

(Aus der Kombüse, 07.05.2011, cc-by Manele Roser)

Der Bundesparteitag in Heidenheim steht kurz bevor, und jeder von Euch hat sicher eine Checkliste der Dinge, die noch eingepackt werden müssen. Von der Luftmatratze zum Schlafsack ist sicher einiges dabei. Warum nicht auch diese Piraten-Quiche-Schiffchen… ohne Teig? sie schmecken gut, sind Piratig-Orange und in 1/2 Stunde fertig, inklusive Backzeit!

Ihr braucht dafür, für ein Muffinblech (12 Vertiefungen)

2 Eier
90 g Stärkemehl (Tapioka, Maisstärke, Kartoffelmehl…)
1/4 l Milch
100 g geriebenen Käse
100 g Ajvar (Türkisches Paprikapüree)
Paprika- oder Speckwürfel nach Gusto, ca. 50g.
Pfeffer (kein Salz, in dem Käse und der Ajvar ist schon viel drin)
12 Fähnchen…

Wenn ihr ein klassisches Blech-Muffinblech benutzt, dann dieses ausgiebig fetten und bemehlen, da sonst alles kleben bleibt. Papiermuffinförmchen haben sich nicht bewährt, wenn ihr kein Muffinblech habt. Dann lieber die Quiche in einer normalen Kuchenform backen, und hinterher kleinschneiden, dadurch verlängert sich die Backzeit um ca. 5 Minuten.

Eier, Mehl und Milch mit dem Paprikapüree mischen, bis der Teig schön glatt ist und mit Pfeffer würzen (kann, je nach Schärfegrad des Ajvars auch überflüssig sein, aufpassen, dass man kein Harissa erwischt hat. Alles schon da gewesen…).

Die festen Zutaten (Käse, Speck) in die Muffinförmchen verteilen und die Eiermasse drübergießen. Das Ganze für 20 Minuten bei 180° backen. Nach dem Backen, vor dem servieren etwas auskühlen lassen, dann geht das auch leichter aus der Form.

Man kann sie kalt, lau oder warm essen, und ein Salat passt gut dazu.

Pizzaschnecken

(Aus der Kombüse, 04.05.2011, Manele Roser)

Bald ist Bundesparteitag in Heidenheim und da gibt es viel vorzubereiten. Man liest Kandidateninterviews, arbeitet die Anträge durch, überlegt sich, was man will und wie man dieses Ziel erreichen kann. Und man überlegt sich natürlich auch organisatorische Dinge: wie kommt man hin, wo übernachtet man, was nimmt man mit (außer Mehrfachsteckdosen und Patchkabeln).

Zum Mitnehmen sind diese kleinen Köstlichkeiten hervorragend geeignet, zumal sie sich fast unendlich variieren lassen.

Ihr braucht, für ca. 12 Stücke:

1 Rolle fertigen Pizzateig aus dem Kühlregal (oder einen neutralen Hefeteig aus 300g Mehl, der bereits 1/2 Stunde gegangen ist, oder aber 4 Platten TK-Hefeteig, aufgetaut, jeweils zu einem Rechteck ausgerollt)
100g Passierte Tomaten

100g geriebenen Käse
1 EL getrockneten Oregano
1 Zehe Knoblauch, gepresst
1 El Olivenöl
sonstigen Belag nach Belieben. (Pilzscheiben, Oliven, Schinken) aber nicht zu viel davon, weil es sich sonst nicht mehr rollen/backen lässt)

Die Tomaten mit dem Olivenöl, dem Oregano und dem Knoblauch mischen.

Den Teig ausrollen und mit der Mischung einschmieren. Mit dem Käse und den sonst gewählten Zutaten belegen. Dabei darauf achten, dass die Ränder gleichmäßig bedacht wurden. Dann von der langen Seite her aufrollen. Dabei ist das Papier unter dem Fertigteig hilfreich.

Die entstandene Rolle dann in ca. 2 cm Dicke Scheiben schneiden (ist einfacher, je weniger Belag darin ist)

Und das Ganze für 12-15 Minuten bei 200° im Ofen backen, mit Umluft etwas kürzer. Das Ergebnis lässt sich kalt oder warm mit halbwegs sauberen Fingern essen, was unterwegs ein echtes Feature ist.

Popcorn

(Manuela Langer)

Besonders beliebt bei Piraten ist ja bekanntlich Popcorn, und man benötigt nicht mal eine Popcornmaschine dazu - man kann es auch in einem hohen Topf zubereiten.

Zutaten:
Öl
Popcornmais
Salz, Zucker oder Gewürze nach Geschmack

Soviel Öl in einen hohen Topf mit Deckel geben, dass der Boden eben bedeckt ist. Das Öl soweit erhitzen, dass sich am Stab eines hölzernen Kochlöffels Bläschen bilden, wenn man ihn hineinhält. Dann den Mais hinzugeben, ebenfalls bis der Boden gut bedeckt ist. Deckel drauf und warten, der Mais beginnt rasch aufzupoppen. Warten, bis es allmählich aufhört, zu poppen, dabei zwischendurch den Topf hochnehmen und schütteln. Das Popcorn in eine große Schüssel geben und nach Geschmack süßen oder würzen. Schmeckt am besten noch warm!

Reuben Sandwich

(Manuela Langer)

Das Reuben ist ein Klassiker unter den Sandwiches und stammt aus New York; es wurde angeblich zuerst in Reuben's Restaurant und Delicatessen zubereitet. Trotz seiner Herkunft aus einem jüdischen Deli ist es nicht koscher, da es Fleisch und Milchprodukte vereint.

Für 4 Sandwiches:

8 Scheiben Roggenbrot
200 g Pastrami, dünn geschnitten, oder Corned Beef
1 kleine Dose Sauerkraut
4 Scheiben scharfer Käse, z. B. Appenzeller, Emmentaler, Küstenkäse
Thousand-Island-Dressing nach Geschmack
evtl. Butter zum Braten.

Das Sauerkraut sehr gut ausdrücken und auf 4 der Brotscheiben verteilen. Darauf das Fleisch geben. Mit dem Dressing beträufeln. Käsescheiben draufgeben und mit den restlichen Brotscheiben belegen.

Die Sandwiches entweder in einem Kontaktgrill oder in der Pfanne mit etwas Butter braten, bis der Käse zerläuft und das Brot goldbraun ist.

Rachel Sandwich

(Manuela Langer)

Wie das Reuben, aber statt Sauerkraut verwendet man Krautsalat und statt Pastrami oder Corned Beef wird es mit Putenbrust belegt.

Saucen und Dips

Bratenjus (Dunkle Bratensoße)

1 kg Knochen, z . B. Rippen, Suppenknochen
1 - 2 Knoblauchzehen
1 - 2 Zwiebeln
2 Möhren
1 Scheibe Knollensellerie
2 Stangen Lauch
1-2 Lorbeerblätter
1/4 l Rotwein
1/2 l Brühe
2 Esslöffel Tomatenmark
2 Esslöffel Öl
Salz, Pfeffer

Gemüse waschen und Putzen, Zwiebeln achteln, Möhren, Sellerie und Lauch in ca. daumengrosse Stücke schneiden. Knochen auf die gleiche Größe hacken (kann man beim Metzger hacken lassen!)
Öl in einer hohen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Zunächst die Knochen darin scharf anrösten und etwa zwei Stunden bei mittlerer Temperatur rösten, oder im Backofen bei 160°C Ober-/Unterhitze. Die Gemüsestücke hinzugeben und weitere 30 Minuten rösten. Tomatenmark einrühren.
In dieser Zeit mehrmals mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen; Knochen und Gemüse sollen nicht anbrennen!
Zuletzt mit Brühe auffüllen, Gewürze hinzufügen und noch weiter köcheln lassen, bis Knochen und Gemüse vollständig ausgelaugt sind, Schaum dabei abschöpfen. Durch ein Sieb passieren und in einem 2. Topf auf die Hälfte einkochen.

Die Soße kann nun entweder eingefroren werden zur späteren Verwendung, oder mit etwas Speisestärke oder Sahne gebunden und serviert werden. Abschmecken nicht vergessen!

Helle Soße (Velouté)

Viele Gerichte bringen nicht selbst eine Soße mit; die französische Küche hat deshalb eine Reihe von Grundsoßen, die immer wieder abgewandelt und angepasst werden können. Die Velouté gehört dazu; sie ist eine von zwei Soßen, die auf einer Mehlschwitze basieren, und ist der perfekte Begleiter zu gekochtem Fleisch, Geflügel, oder Fisch. Die verwendete Brühe sollte dem Fleisch entsprechen, zu dem die Soße serviert wird; Gemüsebrühe geht immer.

Velouté ist auch die Grundlage für z. B. Meerrettichsoße oder Senfsoße.

2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl
1 Zwiebel
500 ml Brühe (Fleisch-, Geflügel-, Fisch- oder Gemüsebrühe)
Salz und Pfeffer

Butter in einem Topf schmelzen. Die geschälte und fein gehackte Zwiebel darin glasig dünsten. Mehl darüber stäuben und leicht anrösten; es soll nicht bräunen. Mit einem Schneebesen verrühren und mit etwas Brühe ablöschen. Sofort mit dem Schneebesen durchschlagen und langsam mit mehr Brühe auffüllen, dabei immer wieder leicht aufkochen lassen, bis die Soße andickt. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Erst zuletzt weitere geschmacksgebende Zutaten wie z. B. Senf, Kapern oder Meerrettich einrühren und nochmals abschmecken.

Knoblauchdip ohne Ei

(Aus der Kombüse, 11.06.2011, Manele Roser)

Wer nach der politischen Landkarte kocht oder isst, was zur Zeit zugegebenermaßen fast schon in Stress ausarten kann, kommt an Griechenland nicht wirklich vorbei. Rund um das Mittelmeer war es früher unüblich, rohes Ei zu verwenden. Das ist, angesichts der bakteriellen Gefahren bei den dort üblichen Temperaturen (Salmonellen oder ähnliches …), sicher nicht die dümmste Idee. Die klassische 'Knoblauch Mayo' ist daher dort, traditionell, also eigentlich gar keine Mayo. Oft eine Emulsion auf Kartoffel-Basis, ist es in Griechenland eine Sauce auf Brot-Basis. Für den Sommer und immer dann, wenn Dips ungekühlt eine Zeit überbrücken müssen (wie zum Beispiel beim Piratencampen…), ist das eine schnelle, einfache Alternative, die, je nach genutztem Brot, sogar veganertauglich ist.

Ihr braucht dafür für ein 400g-Marmeladenglas voll:

ca. 150g Weißbrot, gerne alt (das sind z.B. 6 Scheiben Weizentoast oder 2 Semmeln/Brötchen)
4 Knoblauchzehen, geschält und den grünen Keim entfernt
30 ml Essig
3 EL Mandelmehl oder andere gemahlene Nüsse/Ölfrüchte
100 ml Öl
1/2 Tl Salz

Die geschälten Knoblauchzehen für ca. 1 Stunde in den Essig legen.

Das Brot entrinden und in Wasser aufweichen, dann ausdrücken, dabei entsteht ein ziemlich hässlicher Klumpen, und den Knoblauch dazu pressen (oder fein gehackt dazugeben). Die Mandeln, den Essig und das Salz dazugeben und so lange rühren, bis eine geschmeidige Paste entstanden

ist. Zuletzt das Öl, wie bei einer Mayonnaise, langsam und unter ständigen rühren untermischen. Wer einen (Stab-)Mixer besitzt, kann auch alle Zutaten gleichzeitig in einigen Sekunden zu einer weichen Sauce verarbeiten.

Mit Petersilie, Oliven oder Zitronenschnitzen garnieren.

Schmeckt zu Gemüse, Pommes, Brot, Folienkartoffeln und gegrilltem “wasauchimmer” und ist eine leckere Art, Brotreste zu verarbeiten. Nur fotogen ist das Ganze nicht wirklich…

Mayonnaise

Mayonnaise ist eine der Grundsoßen der französischen Küche und die Basis für Remoulade, Sauce Tartar und viele Salatsoßen. Sie wird kalt aufgeschlagen und ist wegen des rohen Eigelbs am gleichen Tag zu verbrauchen.

1 Eigelb
1 Teelöffel Senf
1 Teelöffel Zitronensaft
125 ml Öl
Salz, weißer Pfeffer und Zucker zum Abschmecken

Das Eigelb in eine hohe Schüssel geben und mit Senf und Zitronensaft sowie einigen Tropfen Öl mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe aufschlagen. Langsam und tropfenweise mehr Öl zugeben, bis sich eine cremige Emulsion gebildet hat. Dann das restliche Öl unter weiterem Quirlen in dünnem Strahl hinzugießen. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Zucker abschmecken.

Remoulade

1 Grundrezept Mayonnaise

Zusätzlich:
1 - 2 Schalotten
1 - 2 Cornichons
1 Esslöffel Kapern
100 ml saure Sahne
je ein Esslöffel Petersilie, Dill und Schnittlauch

Schalotten, Cornichons, Kapern und die Kräuter fein hacken. Mit der Mayonnaise und der sauren Sahne verrühren.

Sauce Tartar

1 Grundrezept Mayonnaise
1-2 Schalotten
1-2 Cornichons
2 Sardellenfilets
1/2 Bund Petersilie
100 ml saure Sahne oder Joghurt

Schalotten, Cornichons, Sardellenfilets und Petersilie sehr fein hacken und mit der Mayonnaise und der sauren Sahne oder dem Joghurt verrühren

Aioli

1 Grundrezept Mayonnaise
1/2 Knolle Knoblauch

Knoblauch schälen und durch die Knoblauchpresse drücken. Mit der Mayonnaise verrühren.

Tsatsiki

1 Schlangengurke
3 Knoblauchzehen
500 g Naturjoghurt, 10% Fett
Salz und Pfeffer

Gurke schälen und fein raspeln und in einem sauberen Küchentuch ausdrücken; die Gurkenraspel sollten so trocken wie möglich sein. Knoblauchzehen schälen und durch die Knoblauchpresse drücken, oder in feine Würfel schneiden und mit etwas Salz unter einem Löffelrücken zerquetschen. Gurkenraspel und Knoblauch in den Joghurt rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sauce Bechamel

Die Bechamelsauce ist eine der Grundsoßen der französischen Küche; sie gehört in die Lasagne und dient als Grundlage z. B. für Käsesoßen.

1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Mehl oder Speisestärke
250 ml Milch
Salz und weißer Pfeffer
Muskat oder edelsüßes Paprikapulver

Butter in einem Topf schmelzen und das Mehl hineinstäuben. Leicht anrösten, aber nicht bräunen lassen. Mit etwas Milch ablöschen und sofort mit einem Schneebesen verrühren. Langsam mit der restlichen Milch auffüllen, dabei weiter rühren; immer nur so viel Milch hinzugeben, wie die Sauce aufnimmt, ohne zu dünn zu werden. Wenigstens zehn Minuten köcheln lassen, damit der Mehlgeschmack verfliegt. Mit Salz, weißem Pfeffer und weiteren Gewürzen abschmecken.

Sauce Hollandaise

Im Handel gibt es sie im Tetrapack, aber das ist kein Vergleich mit einer echten Hollandaise.
Hollandaise passt zu kurzgebratenem Fleisch, Fisch, oder Gemüse und ist der klassische Begleiter zu Spargel.

250 g Butter
3 Eigelb
1 Esslöffel Zitronensaft
1 Esslöffel Weißweinessig
Salz, weißer Pfeffer

Sauce Hollandaise wird über einem Wasserbad aufgeschlagen. Dafür erhitzt man Wasser in einem Topf, so dass es gerade eben leicht siedet (kleine Bläschen steigen vom Topfboden auf), aber nicht sprudelnd kocht. Darüber hängt man einen zweiten Topf oder eine Schüssel, der aber nur in der aufsteigenden Hitze hängen soll, nicht im Wasser selbst. Auf gar keinen Fall darf heißes Wasser aus dem unteren Topf in die Schüssel spritzen!

Die Butter schmelzen und leicht abkühlen lassen. Sie darf auf keinen Fall heiß sein, sonst gerinnt die Soße. Schaum entfernen.

Eigelbe mit Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer über dem Wasserbad mit einem Schneebesen oder Handrührgerät aufschlagen, bis die Masse cremig wird und eindickt. Vom Herd nehmen und langsam und unter weiteren Schlagen die Butter hinzugeben, zunächst tropfen-, dann löffelweise, und zuletzt in dünnem Strahl. Sofort servieren.

Sauce Bernaise

Sauce Bernaise ist eine Abwandlung der Sauce Hollandaise, die mit frischen Kräutern gewürzt wird.

1 Grundrezept Sauce Hollandaise
Je 3 Stiele Estragon und Kerbel, frisch

Kräuter waschen, trockenschleudern, fein hacken und unter die Hollandaise rühren.

Dessert

3 Puddingrezepte: Vanille, Schokolade, Mokka

Es gibt heute unendlich viele Puddingpulvervarianten, aus denen man unter Zugabe von Milch und Zucker Pudding herstellen kann. Dabei bestehen sie größtenteils nur aus Stärkemehl und geschmacksgebenden Zutaten; das Kochen des Puddings ist fast identisch mit der Zubereitung eines Puddings aus diesen Rezepten:

0,5 l Milch
40 g Zucker
30 g Speisestärke

Geschmacksgebende Zutaten:
Für Vanillepudding:
1 Vanilleschote oder 1/4 Teelöffel Vanilleextrakt

Für Schokoladenpudding:
50 g Zartbitterschokolade, gehackt, und 40 g Kakaopulver (Backkakao)

Für Mokkapudding:
2 Esslöffel Instant-Kaffee

Von der Milch ca. 50-60 ml abnehmen.
Zucker, Stärkemehl (sowie bei Schokoladenpudding der Kakao) und die 50-60 ml Milch gründlich und klümpchenfrei verrühren.

Die restliche Milch mit der jeweiligen geschmacksgebenden Zutat zum Kochen bringen. Wenn man für den Vanillepudding eine Schote verwendet, die Schote längs aufschlitzen, die Samen mit dem Messerrücken herauskratzen; Samen und Schote in die Milch geben, die Schote wird später entfernt. Andere Zutaten nur einrühren.

Sobald die Milch aufwallt, vom Herd nehmen, die angerührte Stärke einrühren und wieder auf den Herd stellen. Etwa eine Minute unter Rühren köcheln lassen, dann wieder vom Herd nehmen und in eine Schüssel oder Schälchen umfüllen. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bildet, und den Pudding abkühlen lassen.

Mit einem Häubchen Schlagsahne oder mit Obst ein leckerer Nachtisch, aber auch eine Zutat für echte Buttercreme wie im Kapitel "Kuchen und Backwaren" beschrieben.

Karamellpudding

Karamellpudding benötigt auch nur vier Zutaten, aber dafür zwei Töpfe:

500 ml Milch
80 g Zucker
20 g Speisestärke
1 Prise Salz

Wieder etwas von der Milch abnehmen, die restliche Milch mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Im zweiten Topf den Zucker schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen - dabei genau aufpassen, denn aus goldbraunem, leckerem Karamell wird in Sekundenschnelle schwarz verbrannt und bitter!

Sobald der Zucker goldbraun ist, sofort die kochende Milch hinzugeben und rühren, bis der Zucker sich ganz in der Milch aufgelöst hat.

Die restliche Milch mit der Speisestärke klümpchenfrei verquirlen. Die Karamellmilch vom Herd nehmen, die angerührte Speisestärke einrühren, und den Topf wieder auf den Herd stellen. Noch etwa eine Minute köcheln lassen und dann in eine Schüssel oder Schälchen umfüllen und abkühlen lassen.

Sollte tatsächlich mal Zucker im Topf anbrennen, keine Panik: Er ist immer noch wasserlöslich. Heißes Wasser dazugeben und stehen lassen, angebrannter Zucker löst sich von ganz alleine darin auf.

Charlotte Lorraine

(Sebastian Krone)

250 g Löffelbiskuits
2 Gläser Sauerkirschen (Schattenmorellen)
8 cl Kirschwasser
1 kg Quark 40"%
500 g Crème fraîche
4 EL Zucker
2-3 EL Honig, z.B. Akazienhonig
Quicheform (alternativ: Tortenring)

Etwa die Hälfte der Löffelbiskuits in der Mitte durchschneiden. Die Kirschen abgießen, mit 4 cl Kirschwasser anreichern und kurz durchziehen lassen.

Den Quark mit der Crème fraîche vermengen und mit dem Zucker abschmecken. Dann die Kirschen unter die Quarkcreme mischen.

Den Rand der Quicheform mit dem Honig bestreichen. Nun zuerst den Rand und dann den Boden der Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Am Rand werden die halbierten Löffelbiskuits senkrecht gestellt.

Das restliche Kirschwasser mit dem Zucker vermischen und über die Löffelbiskuits verteilen.

Die Kirsch-Quark-Creme in die Form geben und etwa 8-10 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Kaiserschmarrn

(Aus der Kombüse, 22.10.2011, Manele Roser)

Manche Dinge sind so lecker wie aufwändig. Kaiserschmarren gehört dazu. Allerdings ist es trotzdem möglich, Kaiserschmarren für eine größere Gruppe zu machen, ohne 5 Pfannen und acht Arme zu haben. Man braucht dafür nur die Hilfe eines Backofens.

Das Rezept ist nicht wirklich für eine Diät geeignet, aber auf der ‘Hütte’ stört uns das ja auch nicht.

Ihr braucht dafür also, für ein Blech:

600g Mehl
800ml Vollmilch
100g Butter, zerlassen
40g Puderzucker
200g Zucker
8 Eier, getrennt, das Eiweiß steifgeschlagen
1 Schnapsglas Rum (oder 1/2 TL Weinsteinbackpulver und die Schale einer Zitrone)
Salz
Rosinen oder Mandelstifte nach Belieben

Die Eigelbe mit dem Zucker und dem Rum schaumig schlagen. Milch zufügen. Das Mehl und das Salz (ggf. gemischt mit dem Backpulver, wenn kein Rum benutzt wird) hinein sieben. Den Vorteig 20 Minuten quellen lassen. In der Zeit das Eiweiß steif schlagen und, wenn welche benutzt werden, die Rosinen in kochendem Wasser einweichen oder die Mandelstifte kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Außerdem die Butter zerlassen.

Den Ofen auf 170° vorheizen (Ober-Unterhitze, lieber keine Umluft)

Die Hälfte der Butter zum Teig geben und dann das Eiweiß unterheben, ggf. noch die abgetropften Rosinen dazu. Die restliche Butter auf das Backblech gießen und gleichmäßig verstreichen. Den Teig darauf gießen und für ca. 15 Minuten in den Ofen stellen. Er sollte dabei noch nicht zu 100% gar werden.

Das Blech raus holen und den Teig (mit 2 Gabeln oder Pfannenwendern) zerrupfen. Dann großzügig mit dem Puderzucker (und ggf. den Mandelstiften) bestreuen und nochmal in den Ofen stellen, bis er gar ist. Wer mag, kann es auch 2-3 Minuten unter den Grill stellen.

Dazu serviert man je nach Region Pflaumen oder Apfelmus, Vanilleeis passt auch sehr gut.

Steifer Grog

(Aus der Kombüse, 07.01.2012)

Kaum sind die beiden Sturmfronten Ulli und Andrea überstanden, schlägt den saarländischen Piraten die nächste Woge ins Gesicht: mögliche Neuwahlen nach der Aufkündigung der Jamaika-Koalition. Von der steifen Brise, die unserem Bundespräsidenten Christian Wulff wegen einer möglicherweise sauberen Kreditvergabe, angeblichen Drohungen an die Presse, mit dem Ziel deren Berichterstattung zu beeinflussen, und sogar aus einer seinen früheren Aufgaben als Aufsichtsratsmitglied bei VW, nicht zu reden.
Kurzum, es werden nicht nur die schleswig-holsteinischen Piraten um winterliche Infostände nicht herum kommen. Und was wärmt die Piratenseele besser als ein heißer Grog?
Aber Vorsicht! Durch den politischen Gegen- und in Folge des Berliner Wahlerfolgs auch Rückenwind besteht die akute Gefahr der Schlagseite. Deshalb hier eine kleine Lösung, um aus dem heißen Grog einen steifen Grog zu zaubern.

Ihr benötigt für 4 Tassen:
600 ml Flüssigkeit (Wasser und/oder Rum bzw. eine Mischung von Beidem)
losen Tee oder alternativ Teebeutel, mindestens 3 Stück
10 Blatt Gelatine
Zucker nach Belieben (Erfahrungswert: nicht unter 3 EL)
Wahlweise Vanillesoße, -pudding oder Schlagsahne

Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen.

Je nach gewünschter Stärke (bzw. Alkoholgehalt) kann zwischen einer reinen Teeversion bis zu reinen Rumversion variiert werden. Bringt Eure Wunschmischung aus Wasser und/oder Rum in einem Topf zum Kochen. Den Topf von der Herdplatte nehmen, Tee(-beutel) zugeben und ziehen lassen (ca. 4 Minuten). Die Teebeutel entfernen und den Zucker zugeben. Die Gelatine ausdrücken und im noch warmen Sud auflösen.

Die Flüssigkeit auf 4 Gläser verteilen und für ca. 6 Stunden kaltstellen.

Mit Vanillesoße oder Schlagsahne servieren.

Anmerkung 1: Vegetarier/Veganer können die Gelatine natürlich auch durch Agar ersetzen.

Anmerkung 2: Um die „Eiswürfel“ wie im Bild zu erzeugen, Vanillepudding wie üblich kochen jedoch 2 Blatt aufgeweichte und ausgedrückte Gelatine vor dem Füllen in eine rechteckige Form oder Eiswürfelform in der heißen Puddingmasse auflösen. Vollständig erkalten lassen und nach einer Ruhezeit im Kühlschrank den Pudding in Würfel schneiden bzw. vorsichtig die Würfel aus der Eiswürfelform lösen und in die Grogflüssigkeit vor deren Festwerden geben.

Anmerkung 3: Alternativ zur Blattgelatine lässt sich natürlich auch gemahlene Gelatine (Gelatinefix o.ä.) verwenden. Dann sollten für den Grog 2 Päckchen (entsprechend 12 Blättern) und für die Puddingwürfel 1 Päckchen verwendet werden.

Kuchen und Gebäck

Bananenbrot

(Manuela Langer)

Bananenbrot ist eigentlich ein Kuchen, passt gut zum Nachmittagskaffee, und ist eine wunderbare Möglichkeit, überreife Bananen noch zu verwenden.

Zutaten:
3 mittelgroße, überreife Bananen
1 mittelgroßes bis großes Ei
4 Esslöffel Öl
40 Gramm Zucker (am besten brauner Rohrzucker)
1 Teelöffel Backpulver
150 Gramm gemahlene Haselnüsse
150 Gramm Mehl
Nach Belieben 1-2 Handvoll grob gehackte Walnüsse oder Rosinen

Backofen vorheizen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft.

Kastenform, ca. 24 cm, einölen.
Die Bananen mit einem Mixstab in einer hohen Schüssel zerkleinern. Ei, Öl und Zucker hinzufügen und weitermixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Backpulver, gemahlene Haselnüsse und Mehl hinzufügen und weitermixen. Zuletzt die Walnüsse oder Rosinen unterheben. Der Teig sollte locker und schaumig sein. In die geölte Kastenform füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen (Stäbchenprobe).
Das Bananenbrot schmeckt am besten noch warm mit Butter.

Bienenstich nach Art meiner Großmutter

(Thomas Ney)

Für die Bienenstich-Masse:

250 g Butter
250 g Zucker
250 g geriebene Mandeln
⅛Liter Milch (oder Kaffeesahne)
1 Esslöffel Honig

Für den Hefeteig:

500 g Mehl
100 g Zucker
80 g Butter oder Margarine
eine Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
¼ Liter Milch
30 g Hefe

Zubereitung

Bienenstich-Masse zusammen aufkochen lassen. Hefe, Zucker und Mehl zusammen mit Salz, Butter oder Margarine und Vanillezucker in lauwarme Milch geben und kneten, bis fester, nicht klebender Teig entsteht. Teigmasse ca. 30 Min. gehen lassen, bis er aufgeht. Dann auf dem mit Margarine oder Butter bestrichenem Blech ausbreiten und Bienenstich-Masse aufgießen. Anschließend ca. 30 Min bei Mittelhitze (150 – 170 °C) backen, bis die Kruste oben goldbraun karamellisiert.

Biskuittorten und Biskuitrollen

(Manuela Langer)

Biskuittorten sind die Königsdisziplin beim Backen, und viele trauen sich an den luftigen Teig nicht so recht heran. Dabei ist es nicht wirklich schwierig, es erfordert jedoch etwas Präzision. Das einzige Treibmittel im Teig ist die untergeschlagene Luft. Alle Zutaten bis auf das Wasser müssen Zimmertemperatur haben.

Für eine Torte mit zwei Böden benötigt man:

4 Eier
120 g Zucker
1 Prise Salz
75 g Mehl
75 g Speisestärke
2 Esslöffel lauwarmes Wasser

Für eine Torte mit drei Böden oder ein Backblech benötigt man:

6 Eier
180 g Zucker
1 Prise Salz
110 g Mehl
115 g Speisestärke
3 Esslöffel lauwarmes Wasser

Backofen auf 200°C Ober/Unterhitze vorheizen; Umluft ist für Biskuit weniger geeignet, da sie den Teig stärker austrocknet. Der Ofen muss frühzeitig vorgeheizt werden, damit der Teig sofort gebacken werden kann - Biskuit kann nicht warten,

sonst entweicht die untergeschlagene Luft, und statt einem lockeren Boden erhält man einen harten Keks.

Den Boden der Springformen oder das Blech mit Backpapier auslegen. Für Biskuit wird kein Fett verwendet, da es das Aufgehen des Teigs verhindern würde.

Die Eier trennen. Eiweiße mit dem Salz und 1/3 des Zuckers zu sehr steifem Schnee schlagen. Eigelbe, Wasser und den restlichen Zucker schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und unterheben. Zuletzt das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig mit einem Spatel oder Löffel unterziehen.

Den Teig in 2 Springformen mit 26 cm Durchmesser (Menge für 2 Böden) bzw. auf das Blech (Menge für 3 Böden) gießen und glattstreichen. Sofort auf mittlerer Schiene backen. Nach ca. 15 - 20 Minuten Fingerprobe machen; der Biskuit sollte auf leichten Druck federnd nachgeben. Dabei die Backofentür so wenig wie möglich öffnen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt. Formen bzw. Blech entnehmen. Formen auskühlen lassen.

Für eine Biskuitroulade muss die Platte noch heiß auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch gestürzt werden. Backpapier abziehen und die Platte mit dem Geschirrtuch einrollen und gerollt auskühlen lassen.

Wenn der Biskuit vollständig ausgekühlt ist, kann die Torte mit Buttercreme oder Ganache montiert werden. Eine Biskuitroulade wird dazu vorsichtig wieder ausgerollt, dick mit der Creme bestrichen, und zusammengerollt. Danach noch außen mit Creme bestreichen und mit restlicher Creme aus dem Spritzbeutel dekorieren.

Tortenböden werden zunächst mit etwas erwärmtem Gelee oder Marmelade bestrichen und anschließend mit der Creme; wenn der unterste Boden bestrichen ist, wird der nächste vorsichtig daraufgelegt. Auch hier wird zuletzt die fertig montierte Torte außen bestrichen und kann zusätzlich mit Creme aus dem Spritzbeutel dekoriert werden.

Blätterteig

(Manuela Langer)

Blätterteig selbst machen ist ein wenig aufwändig, aber es lohnt sich. Der Teig wird viel knuspriger und luftiger als gekaufter Blätterteig.
Teilchen aus selbstgemachtem Blätterteig:

250 g Mehl
125 ml kaltes Wasser
1 Esslöffel Essig
1 Prise Salz
200 g Butter

Aus Mehl, Wasser, Essig und Salz einen festen Teig kneten und min. 1 Stunde gut abgedeckt kaltstellen.
Kalte Butter zu einer Platte formen (am besten zwischen 2 Schichten Folie) und ebenfalls kaltstellen.

Teig auf bemehlter Fläche ausrollen zur doppelten Größe der Butterplatte; Butterplatte um 45° gedreht drauflegen, so dass sie "über Eck" liegt. Die Teigplatte an den Ecken aufnehmen und über die Butter schlagen, wie einen Briefumschlag. Leicht mit dem Rollholz draufschlagen, um Luft herauszuschlagen, und dann ausrollen. Auf Drittel falten, so drehen, dass eine offene Seite vor einem liegt, und wieder ausrollen. Wieder auf Drittel falten, noch einmal drehen und ausrollen, falten, und wieder in den Kühlschrank für ca. 15 - 20 Minuten. Dabei immer wieder mit Mehl bestäuben, damit der Teig nicht klebt; überschüssiges Mehl mit einem Pinsel abbürsten.
Das 3malige Ausrollen, Falten, Drehen und Kühlen wird noch 3x wiederholt.

Backofen sehr heiß vorheizen - 220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Umluft.

Blätterteig aus dem Kühlschrank nehmen, dünn ausrollen, in Stücke schneiden und beliebig füllen, z. B. als Windräder,

Taschen, Hörnchen oder Stangen mit Obst, Pudding oder auch pikant mit geriebenem Käse oder Schinken gefüllt. Teilchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Die Teilchen mit kalter Milch oder verquirltem Ei bestreichen (Achtung: Unbedingt darauf achten, dass keine Flüssigkeit an den Kanten des Teigs herunterläuft, er geht sonst nicht auf!) und ca. 20 - 25 min. backen. Süße Teilchen können mit Puderzucker bestäubt oder mit Glasur verziert werden.

Brownie-Käsekuchen

(Manuela Langer)

Dieser Kuchen kommt mit zwei Schichten daher, unten herrlich schokoladiger Brownie, darüber himmlisch cremiger Käsekuchen.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen

Für den Brownieteig:

100 g dunkle Schokolade (70% Kakao oder mehr)
60 g Butter
1 Ei
25 g Zucker (am besten brauner Rohrzucker)
40 g Mehl
1/4 Teelöffel Backpulver
1 Messerspitze Salz

Für den Käsekuchenteig:

2 Eier
1/4 Teelöffel Vanilleextrakt
50 g Puderzucker
50 g zimmerwarme Butter
250 g Quark
50 g Weichweizengries

Die Schokolade hacken. Etwa 2/3 der Schokolade mit der Butter im Wasserbad oder der Mikrowelle (auf medium oder 600 Watt, 2 Minuten) schmelzen. Restliche Schokolade beiseite stellen.

Geschmolzene Schokoladen-Butter-Mischung mit den restlichen Zutaten für den Brownieteig rasch verrühren, so dass alle trockenen Zutaten gerade feucht sind. Wenn man zu lange rührt, wird der Brownie zäh!

Restliche Schokolade unterheben.

2 Eier mit Vanilleextrakt, Puderzucker und zimmerwarmer Butter schaumig schlagen. Quark und Weichweizengries unterheben.

Eine Form, ca. 25*15 cm mit hohem Rand fetten und mit Backpapier auslegen (Wichtig! Brownies kleben stark an der

Form). Zuerst den Brownieteig einfüllen und glattstreichen, dann den Käsekuchenteig darauf verteilen und ebenfalls glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 25 - 30 Minuten backen. Der Kuchen ist fertig, wenn die Käsekuchenschicht fest ist und in der Mitte auf Fingerdruck elastisch nachgibt.

Für eine normalgrosse Springform einfach das Rezept verdoppeln; die Backzeit verlängert sich dann auf 35 - 40 Minuten.

Buttercreme

(Manuela Langer)

Buttercremetorten waren noch vor wenigen Jahrzehnten im Repertoire jedes Cafés; heute sind sie selten geworden, höchstens einen Frankfurter Kranz findet man noch. Eigentlich sehr schade.

Buttercreme gibt es in verschiedenen Varianten, manche mit Eiweiß, andere mit Ei. Diese Variante ist die sogenannte "Deutsche Buttercreme" und verwendet Pudding und Butter.

Wichtig bei jeder Buttercreme ist, dass alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Die Butter deshalb am besten schon am Vortag aus dem Kühlschrank nehmen und in die Rührschüssel geben!

Man benötigt:

500 g Butter
40 g Puderzucker
500 g Pudding **(siehe Grundrezepte für 3 Puddingvariationen und Karamellpudding im Kapitel "Dessert")**

Die Butter mit dem Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät aufschlagen, bis sie weißlich und schaumig wird. Den Pudding löffelweise hinzugeben und weiterschlagen, bis der gesamte Pudding in die Creme eingerührt ist. Buttercreme im Kühlschrank kaltstellen bis zur weiteren Verwendung.

Achtung: Buttercreme kann nicht eingefroren werden! Sie würde sich beim Auftauen trennen.

Ganache

(Manuela Langer)

Ganache ist eine Sahne-Schokoladenmasse, die hauptsächlich als Tortenfüllung verwendet wird. Sie kann mit Bitter-, Vollmilch- oder weißer Schokolade hergestellt werden. Je dunkler die Schokolade ist, desto höher ist der Anteil an Sahne. Bei Bitterschokolade beträgt das Verhältnis 1:1 (Ein Teil Sahne auf ein Teil Schokolade), bei weißer Schokolade 2:3 (zwei Teile Sahne auf drei Teile Schokolade).

Die Herstellung ist denkbar einfach:

Schokolade kleinhacken.

Sahne zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, die Schokolade einrühren, so dass sie schmilzt. Gründlich verrühren, aber nicht schlagen - es soll keine Luft eingeschlagen werden. Abkühlen lassen. Die Masse wird so steif wie Buttercreme, sobald sie abgekühlt ist, und kann dann in Torten gefüllt werden.

Grundrezept für Brot

(Manuela Langer)

Viele trauen sich nicht zu, ein ordentliches Brot zu backen. Aber es ist tatsächlich ganz einfach!
Das hier gezeigte Rezept verwendet Trockenhefe, was es nochmal vereinfacht, weil kein Vorteig erforderlich ist. Und: Das Rezept lässt sich vielfältig abwandeln!

Brot backen folgt einem einfachen Prinzip: Das Verhältnis trockener zu flüssiger Zutaten beträgt ca. 5:3. Brot muss heißer an- als ausgebacken werden. Der Rest ist Erfahrung und ein bisschen Fingerspitzengefühl.

Für ein Weißbrot benötigt man:

500 g Mehl
1 Esslöffel Zucker
2 Teelöffel Salz
1 Tütchen Trockenhefe

300 ml Wasser, warm
2 Esslöffel Öl

Zunächst alle trockenen Zutaten gründlich vermischen, am besten in einer Küchenmaschine oder mit einem Handmixer mit Knethaken. Dann das Wasser langsam in dünnem Strahl hinzugießen, und schließlich das Öl. Den Teig mindestens 10 Minuten kneten.
Alternativ kann man auch mit der Hand alle Zutaten verkneten, aber auch hier gilt: Mindestens 10 Minuten!

Der Teig sollte glatt und glänzend sein und idealerweise in einem Klumpen am Knethaken hängen, dann ist er genau richtig. Wenn er nicht am Haken "hochwandert", noch etwas Mehl zufügen. Wenn er dagegen krümelig bleibt, fehlt noch etwas Wasser - bitte teelöffelweise weiteres Wasser beigeben, denn sonst hat man schnell zu viel Wasser drin.

Nach dem Kneten muss der Teig mindestens eine Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen bis er sein Volumen mindestens verdoppelt hat. Danach wird er nochmals mit bemehlten Händen auf einer bemehlten Fläche durchgeknetet, in Form gebracht oder in eine leicht geölte Kastenform gegeben, und darf ein zweites Mal 10 - 15 Minuten gehen.

Jetzt wird der Ofen vorgeheizt auf 220°C Ober-/Unterhitze oder 200°C Umluft. Wenn er heiß ist, gibt man den Laib auf unterster Schiene in den Ofen und reduziert die Hitze um 20°C. Die Backzeit beträgt 30 Minuten. Das Brot ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingt. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Varianten:

Leinsamenbrot:
In die trockenen Zutaten 3 Esslöffel Leinsamen mischen, als Öl Leinöl verwenden

Sonnenblumenbrot:
In die trockenen Zutaten 3 Esslöffel geschälte Sonnenblumenkerne mischen

Vollkornbrot:
Vollkornmehl verwenden. Achtung: Vollkornmehl benötigt etwas mehr Wasser als Weißmehl, deshalb zusätzliches Wasser bereithalten und ggf. teelöffelweise zufügen

Mischbrot:
Statt reinem Weizenmehl eine Mischung aus Weizen- und Roggenmehl verwenden. Auch hier gilt: Roggen benötigt etwas mehr Wasser. Desweiteren ist Roggenmehl "schwerer", es wird mehr Triebmittel benötigt; die Menge an Hefe sollte bei mehr als 40% Roggenmehl verdoppelt werden.

Olivenseele, Pizzabrot, und andere Varianten:
Für eine Olivenseele 3 Esslöffel in Scheiben geschnittene schwarze Oliven in die trockenen Zutaten mischen und Olivenöl verwenden. Den Teig in 2 Teile teilen und zu schmalen Laiben formen; die Backzeit reduziert sich dann auf ca. 20 Minuten.
Beim Pizzabrot italienische Kräuter in den Teig mischen. Weitere Zutaten für Spezialitätenbrote wären getrocknete Tomaten, gebratene Zwiebeln, ausgelassener Speck.

Grundsätzlich gilt: je kleiner das Backstück, desto kürzer die Backzeit. Bei 2 Stücken aus einer Portion Teig beträgt sie nur noch 20 - 22 Minuten bei schmaler Baguetteform, Brötchen (12 - 16 Stück aus einer Teigportion) benötigen nur 12 Minuten Backzeit.

Der Teig kann auch wunderbar für Pizza verwendet werden: Eine Portion ergibt zwei Backbleche Pizza.
Für Pizza muss der Teig allerdings länger und bei kühlerer Temperatur gehen, mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht. Danach wird er sehr dünn ausgerollt, auf 2 bemehlte Bleche gegeben, belegt und in sehr heißem Ofen (mindestens 240°C!) in ca. 8 - 10 Minuten gebacken.

Hefekuchen mit Rhabarber oder Pflaumen oder Äpfeln

(Annette Herget)

Dieses Rezept ist von meiner Oma. Früher gab es auf dem Dorf Backtag, dann hat der Bäcker den Ofen geheizt, und alle Leute haben ihren Teig gebracht und dort gebacken.

500 g Mehl
30 g frische Hefe
etwa 100 ml Milch
100 g Butter
70 g Zucker
2 Eier
1/2 Teelöffel Salz
Zitronenaroma

zur Auflage: 150 g Butter
Obst

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben.

Einen Vorteig bereiten aus der Hefe, etwas Zucker, etwas Mehl, etwas angewärmter Milch. Etwa 15 Minuten warm stellen, damit er aufgeht. Den gegangenen Vorteig mit allen übrigen Zutaten verkneten und wieder gehen lassen, etwa eine Stunde lang. Backblech mit Backpapier belegen. Den Teig auf Backblechgröße ausrollen und auf das Backblech geben, und noch mal gehen lassen, während der Ofen vorheizt. Zum Schluss noch Butterstückchen drauf, 10-20 Minuten bei 190 Grad Ober-/Unterhitze backen.

Irischer Crumble

(Irmgard Schwenteck)

Die Suche nach einem Rezept für Crumble bei Google fördert über 12.900 Fundstellen; wenn man die Suche auf "Irischer Crumble" einschränkt, sind es schon bedeutend weniger.

Hier also unsere wohlschmeckende Variante. Wenn Gäste zum Kaffee kommen, ist ein Crumble schnell zubereitet.

Zeit: ca. 15min Vorbereitung, 20min backen

5 Mittelgroße Äpfel
2 Bananen
400 g Haferflocken
200 g Butter
2 EL brauner Zucker

Äpfel schälen und in Spalten schneiden
Bananen schälen und in Scheiben schneiden
Feuerfeste Form einfetten
Äpfel und Bananen in die Form schichten
Butter mit Haferflocken und Zucker vermengen

Die ganz Eiligen können auch Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und dann Haferflocken und Zucker unterrühren
alles über die Äpfel geben
ca. 20 min bei 200° Backen
Original Irisch gehörte jetzt saure Sahne dazu. Wir finden, dass der Crumble mit einfachem Joghurt am besten schmeckt.

Kokos-Rum-Kuchen / Buttermilch-Kokos-Kuchen

(Aus der Kombüse, 08.10.2011)

Was passt besser in das Klischee des Piraten, als ein Fass Rum? Aus diesem Grund gehe ich selbstverständlich davon aus, dass ihr alle so eines im Keller stehen habt. Da Rum im Fass sich aber so schnell verflüchtigt und das schade drum wäre, muss man ihn auch ab und an benutzen.

Dafür bietet sich die klassische Kombination mit Kokosnuss an. Da kann man auch gleich die Backtriebmittelqualitäten des Rum unter Beweis stellen.

Ihr braucht für eine Springform von 26cm:

397g gezuckerte Kondensmilch (nein, das ist keine krumme Zahl, das ist die Dosengröße)
200g Kokosraspel
4 Eier
175g Mehl
1 Schnapsglas Rum (ggf. ersetzen durch 1 Tl Rumaroma und 1 TL Backpulver, wenn es Alkoholfrei sein soll)

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Die Kondensmilch mit den Eiern, dem Rum und den Kokosraspeln mit dem Handrührgerät vermischen. Das Mehl dazugeben und nochmal mischen. Das Ganze in eine entsprechend vorbereitete Backform gießen und 40 Minuten goldbraun backen. Bevor er aus der Form geholt wird, sollte der Kuchen vollständig ausgekühlt sein. Ggf. mit Puderzucker bestreuen.

Wer mag, legt noch Ananasstückchen in die Backform, bevor der Teig darüber gegossen wird, oder mischt (Rum-) Rosinen in den Teig. Ansonsten ist es ein einfacher Kuchen aus dem Vorratsschrank.

Der Test dieses Kuchens ist in eine Kuchenschlacht ausgeartet, und es gab Konkurrenz, die in Punkto Saftigkeit eindeutig gewonnen hat: diesen Buttermilchkokoskuchen vom GenSek des größten KV’s der Piratenpartei, Deutschland der gerne ungenannt bleiben möchte

Und dieses Rezept möchte ich euch nicht vorenthalten:

Für diesen Kuchen (Springform von 26cm) braucht ihr:

2 Eier
150g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
175g Buttermilch
200g Mehl
½ Pck. Backpulver
und für die Kokosschicht noch:
100g Kokosraspel
75g Zucker
und hinterher

1 Becher Sahne (200g bzw. ml)

Ofen auf 150° vorheizen.

Eier, Zucker & Vanillinzucker mit einem Mixer cremig schlagen. Mehl, Backpulver & Buttermilch hinzugeben und alles mit dem Mixer verrühren. Die Teigmasse in die Form geben. Die Kokosraspeln und den Zucker vermischen und gleichmäßig oben auf die Teigmasse streuen/verteilen. Den Kuchen für ca. 20 Minuten backen.

Direkt nach dem Backen den Becher Schlagsahne gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. (Am besten geht es, wenn man 2 kleine Löcher in den Deckel des Bechers sticht, dann läuft die Sahne nur langsam raus und schwemmt die Kokosschicht nicht weg).

Durch die Sahne wird der Teig schön saftig. Dadurch muss der Kuchen aber auch relativ schnell gegessen werden und sollte zwischenzeitlich im Kühlschrank gelagert werden!

Lebkuchen

(Aus der Kombüse, 17.12.2011, cc-by Bernd Schreiner)

Ein Gastrezept von Bernd Schreiner, LV Thüringen

Lebkuchen essen manche schon im August (@seitics), andere grundsätzlich erst im Dezember (@BerndSchreiner). Energiereich und geschmacksvoll, lange lagerfähig waren sie über Jahrhunderte auch eine Notreserve.

Mein Rezept, seit Jahren bewährt und immer leicht variiert, zum einfachen Nachmachen:

Zutaten 2012:

500 Gramm gemahlene Walnüsse
300 Gramm gemahlene Mandeln
200 Gramm gemahlene Haselnüsse
90g Roggenmehl
90g Weizenmehl dunkel, Typ 1050
90g Dinkelmehl

500 g Honig, natürlich vom AdW oder 300 g Honig und 200 g Zucker (wer es süß mag, einfach mehr rein tun, dann auch mehr Mehl)
1/2 Packung Orangeat oder was ihr wollt...(geht auch mehr rein, ich mag’s halt nicht so besonders;)
10 Hühnereiweisse, schaumig geschlagen
Gewürze: jeweils nur wenig gemahlener Zimt, Nelken, Anis, Ingwer, Kardamom und Muskatnuss
frisch gemahlener Pfeffer und Chilipulver (scharf)
6 g Hirschhornsalz oder Pottasche (Backpulver treibt eher höher, die beiden anderen mehr breit)
Oblaten

So geht’s:
Nüsse reiben (geriebene kaufen geht auch, aber ihr wisst ja: frisch und so…..;) und in eine große Schüssel geben, Gewürze dazu und das Mehl (ein Teil vom Mehl zurückhalten, damit die Klebefähigkeit auf dem Backbrett reduziert werden kann). Gut mischen, dann Eischnee drunter heben. Rührgeräte für den Teig sind meist sinnlos, es sei denn, ihr wollt sie schrotten.

Den Honig etwas erwärmen (40° C), damit er schön flüssig wird, und dann drunter rühren/ kneten.

Die Masse wird so richtig schwer und zäh-klebrig.

Ich mach es mir jetzt einfach und roll das Ganze auf dem Backbrett aus, das Mehl hilft dabei. Die Masse bis auf ca. 1 cm Stärke ausrollen, dabei immer versuchen, dass das Nudelholz und das Backbrett mehlig ist, sonst geht’s schief. Da ist wirklich die passende Konsistenz wichtig, sonst geht gar nichts. Notfalls etwas mehr Mehl nehmen (ursprünglich hab ich’s komplett ohne Mehl gemacht ;). Möglichst aber eine Seite etwas klebrig lassen, sonst halten sie auf den Oblaten nicht richtig.

Dann einfach ausstechen und auf die Oblaten bugsieren. Ränder etwas andrücken.

Zum Ausstechen kann man den Deckel vom Honigglas nehmen, dann passen die Teiglinge auf die 90mm Oblaten.

Jetzt am besten die ganzen “Roh-Lebkuchen” einen Tag ruhen lassen, wer Zeit hat, kann auch den Teig davor schon einfach liegenlassen, das tut dem Teig nur gut.

Dann backen bei schwacher Hitze, also 150-170° C, langsam, bis alles eine helle Farbe bekommt.

Zum Schluss noch glasieren, ich mach nur Schoko drauf, aber auch eine Zucker-, Eiweiß- oder Sonstwas-Glasur geht, oder einfach gar nichts.

Wer sich nun zurückhalten kann, soll die Lebkuchen mal aufheben, umso länger sie liegen, desto besser schmecken sie.

cc-by Bernd Schreiner

Makronen mit Orange und Cranberry

(Aus der Kombüse, 12.11.2011)

(Foto cc-by Manele Roser)

Bald ist es wieder soweit und alle machen sich ans Plätzchen backen. Auch Piraten sind vor dem alljährlichen Wahn nicht sicher, aber wie immer, machen es Piraten etwas anders.

Und besser.

Kokosmakronen sind ja an sich wirklich lecker, nur sind sie leider auch ziemlich süß, und etwas zu aufwändig. Den ersten Teil umgehen wir, in dem wir Cranberries, Orangensaft und Orangen-Schale in den Teig geben, und den zweiten, in dem wir den Teig am Stück in einer Kuchenform backen, und ihn erst hinterher in Stücke schneiden.

Ihr braucht also für eine Springform (oder Brownie-Form, wenn ihr eine habt):

1 Bio-Orange, gewaschen, die Schale abgerieben und 3-4 EL Saft ausgepresst.
50g getrocknete Cranberries (oder Preiselbeeren) gehackt
60g Mehl
200g Kokosflocken
3 Eiweiß, mit einer Prise Salz steif geschlagen
250g Puderzucker
große Backoblaten, für die Form zugeschnitten (wenn ihr keine Backoblaten bekommt, versucht es mit Esspapier)

Den Backofen auf 180° vorheizen.

Den Boden der Backform mit Backpapier auskleiden, die Oblaten einpassen.

Das Mehl mit den Kokosflocken, den Cranberries und dem Orangenabrieb mischen. Den Puderzucker in den Eischnee rieseln lassen und weiter schlagen, bis es glänzt. Beide Mischungen zusammenführen, mit dem Orangensaft vermischen bis die gewünschte (ziemlich klebrige) Konsistenz erreicht ist, wenn die Eier klein sind, 4 EL, sonst eher 3.

Diese Masse auf die Oblaten geben und soweit möglich glatt streichen. Für 25 Minuten (sie sollten nur sehr hell gebräunt sein, ggf. also etwas kürzer) backen.

Dann in der Form für 1-2 Stunden abkühlen und ruhen lassen danach in Würfel schneiden.

Fertig.

Nusskuchen

(Manuela Langer)

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.

Zutaten:

3 Eier
50 g Butter
40 g Zucker
100 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
100 ml Vollmilch
1/2 Päckchen Backpulver
1 Tafel Zartbitter- oder Darkmilkschokolade

Eier trennen. Eiweiß zu sehr steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Butter und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver einrühren, Milch hinzugeben und gemahlene Haselnüsse.
Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine kleine Springform oder Kastenform ausfetten, den Teig hineingeben, und im vorgeheizten Backofen (180° Ober-/Unterhitze oder 160° Umluft) ca. 32 Minuten backen. (Stäbchenprobe!)

Inzwischen eine Tafel Zartbitter- oder Darkmilk-Schokolade in Stücke brechen, im Wasserbad oder der Mikrowelle (auf niedriger Stufe ca. 2-3 Minuten) schmelzen. Wenn der Kuchen fertig ist, die flüssige Schokolade darüber löffeln und erstarren lassen.

Nusskuchen II

(Annette Herget)

250 g Butter
200 g Zucker
4 Eier
250 g Mehl
9 g Backpulver
2 Tropfen Bittermandelöl
300 g gehackte Haselnüsse
50 g gehackte Bitterschokolade

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eier einzeln einrühren. Bittermandelöl in die Masse schlagen.

Mehl mit Backpulver mischen und einrühren. Anschließend zunächst die Haselnüsse und als Letztes die gehackte Schokolade unterziehen.

Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Eine Kastenform mit etwas Butter ausfetten, den Teig hineingeben, und auf Mittelschiene etwa 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen: Ein Holzstäbchen mittig in den Kuchen stecken; wenn beim Herausziehen noch Teig daran klebt, ist der Kuchen innen noch roh.

Nusskuchen III

(Aus der Kombüse, 26.09.2011, cc-by Manele Roser)

Es gibt Tage, da fallen einem die Ideen für den nächsten Artikel sozusagen in den Schoss. Heute ist so ein Tag. Es ist völlig klar, dass jetzt der richtige Zeitpunkt ist, mein Lieblingsrezept zu publizieren. Ich meine den Nusskuchen.

Es ist so viel über Nusskuchen geschrieben worden, zum Beispiel hier, dass ich mich nicht weiter darüber auslassen möchte.

Ihr braucht also, für eine Kastenform:

1 Becher Sahne, den Becher ausspülen und gut trocknen, er dient im Folgenden als Maßeinheit.
1/2 Becher Zucker
1 Becher gemahlene Haselnüsse
2 Becher Mehl
3 Eier
1 Becher Öl (Neutral)
1 Pk Vanillezucker

1 TL Weinsteinbackpulver
1/2 Becher Schokoladentropfen
ggf. noch Butter für die Form, wenn diese nicht aus Silikon ist

Die flüssigen Zutaten mit den Eiern mischen. Die trockenen Zutaten in einer anderen Schüssel mischen, dann beide Mischungen zusammenführen und kräftig verrühren, am besten mit einem Handrührgerät.

Den entstandenen Teig in eine gefettete Form gießen (er ist relativ flüssig) und bei 180° ca. 1 Stunde backen, bis ein hineingestecktes Messer nicht mehr schmierig herauskommt (Achtung bei Silikonbackformen: nicht zu tief durchstechen!). Da die Backzeit so lang ist, ist vorheizen nicht notwendig.

Rührkuchen

(Lothar Krauss)

Ein ganz einfacher Rührkuchen:

Zutaten:

250g Butter
250g Mehl
250g Zucker
5 bis 6 Eier (ja nach Größe, etwa 250g Eimasse)
3 bis 4 Esslöffel Kakaopulver (richtigen Kakao, nicht so eine Zuckermischung)

Die Butter 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank holen, damit sie nicht so fest ist. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Butter, Mehl, Zucker und den Inhalt der Eier in eine Schüssel geben und rühren, rühren, rühren (funktioniert gut mit einem Handrührgerät mit Knethaken). Es sollen keine Klümpchen mehr im Teig sein.

Eine Gugelhupf Backform innen mit etwas Butter bepinseln. Die Form etwa zur Hälfte mit dem Teig füllen. In den restlichen Teig das Kakaopulver einrühren und die Backform damit füllen. Die Form sollte oben noch 2cm Platz haben, da der Teig beim Backen noch aufgeht.

Mit einem Holzstab etwas durch den Teig “pflügen”, vor allem hoch und runter vermischen. Damit erhält man später eins schönes Muster im Kuchen.

Die gefüllte Backform in den Backofen stellen (am besten eine Schiene unter der Mitte, damit der Kuchen selbst in der Mitte steht). Er braucht etwa 40 Minuten Backzeit. Nach 35 Minuten schon einmal nachsehen: Ein trockenes Holzstäbchen tief in

den Kuchen stechen und wieder herausholen. Wenn das Stäbchen trocken bleibt ist der Kuchen fertig, ansonsten noch mal für 5 Minuten weiterbacken lassen und wieder nachsehen.

Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen, dann die Form umdrehen und den Kuchen herausgleiten lassen.

Ein Bild dazu:

Saftiger Schokokuchen

(Manuela Langer)

Ein ausgesprochen saftiger und schokoladiger Kuchen. Kaffee sorgt für den besonderen Kick und hebt den Geschmack der Schokolade hervor.

Zutaten:

110 g Mehl
40 g Backkakao
80 g brauner Rohrzucker
1/4 TL Salz
1 TL Backpulver
1 Prise Zimt
70 g Zartbitter- oder Darkmilkschokolade
80 ml starker, heißer Kaffee
40 ml Milch
110 g zimmerwarme Butter
2 Eier
100 g Sahnejoghurt
1/2 Teelöffel Vanilleextrakt
Optional: 2 cl Rum oder Whiskey

Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze oder 160°C Umluft vorheizen.

Eine kleine Springform (18 cm) einfetten und am Boden mit Backpapier auslegen.

Mehl mit Kakao, Zucker, Salz, Backpulver und Zimt in eine Schüssel sieben und beiseite stellen.
Schokolade in Stücke brechen und im heißen Kaffee schmelzen. Milch und Rum oder Whiskey (sofern verwendet) einrühren. Butter schaumig rühren. Die Eier einzeln hineinschlagen und unterrühren; jedes Ei sollte erst vollständig von der Butter aufgenommen sein, ehe man das nächste einrührt. Joghurt und Vanilleextrakt einrühren.

Trockene Zutaten abwechselnd mit der Kaffee-Milch-Schokomischung unterrühren, so dass man mit trockenen Zutaten beginnt und endet.

Teig in die Springform gießen (Er ist sehr flüssig, das ist normal!) und ca. 50-55 Minuten backen. Stäbchenprobe machen!

Abkühlen lassen, mit ein wenig Puderzucker bestäuben und genießen. Gut dazu passt auch eine Kugel Vanille- oder Nusseis, besonders, wenn der Kuchen noch ein wenig warm ist.

Dieser Schokokuchen ist sehr saftig und nicht so süß. Wer es süßer mag, kann die Zuckermenge auf bis zu 140 g erhöhen. In Folie eingepackt hält er sich im Kühlschrank 2 - 3 Tage.

Vanillebrezeln

(Annette Herget)

Ein Vorfahre von mir ist vor etwa 150 Jahren aus Lyon eingewandert und hat dieses Rezept mitgebracht, das seitdem in unserer Familie sehr beliebt ist, vor allem in der Weihnachtszeit:

375 g Mehl
2 gestr. Teelöffel Backpulver
150 g feinen Zucker
2 Tütchen Vanillezucker
4 Eigelbe
190 g weiche Butter

Erst Mehl, Zucker, Vanillezucker und Backpulver vermischen, dann Eigelbe und Butterflöckchen hinzufügen und alles zu einem Mürbeteig durchkneten. Anschließend den Teig zu Rollen formen und abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Dann entweder ausrollen und Plätzchen ausstechen, oder kleine Brezeln formen. Bei etwa 150 Grad backen, bis sie hellgelb sind (vorheizen).

Man kann sie auch noch mit Zitronenzuckerguss bestreichen, schmecken aber auch ohne.

Weizen-Tortillas

(Manuela Langer)

Klassisch werden Tortillas aus Maismehl hergestellt, aber man benötigt dafür ein ganz spezielles Maismehl, nämlich Masa Harina, und das ist in Deutschland nur schwer zu bekommen und sehr teuer. Mexikanische Spezialitätenläden in einigen Großstädten sowie Onlineshops führen es, aber im Supermarkt um die Ecke wird man sicherlich nicht fündig. Mit Polentagries funktioniert es nicht, und auch nicht mit Maisstärke!

Deshalb hier ein Rezept für Weizen-Tortillas:

Für 4 Tortillas benötigt ihr

200 g Mehl
100 ml Wasser, warm
4 Esslöffel Öl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
1/2 Teelöffel Salz

Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Öl und Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig eine halbe Stunde abgedeckt ruhen lassen.
Anschließend in vier Teile teilen und dünn ausrollen.

Eine Pfanne ohne weiteres Fett bei mittlerer Stufe auf dem Herd erhitzen.
Eine Tortilla hineingeben und etwa eine Minute backen, bis sich Blasen bilden und die Tortilla anfängt zu bräunen.
Wenden und auf der anderen Seite eine weitere halbe Minute backen.
Werden die Blasen oder der Rand schwarz, dann ist die Pfanne zu heiß - hier ist etwas Fingerspitzengefühl gefragt.

Fertige Tortillas mit einem Tuch abdecken und heiß servieren.