

So
speist
man
rund
um
St. Anna

Lintorfer Geschmacksachen

Liebe Gemeindemitglieder,

die Antriebskraft einer lebendigen Gemeinde ist das Miteinander und die daraus resultierende Fähigkeit, miteinander zu reden und füreinander da zu sein. Das bedeutet auch, daß aus der Gemeinschaft aller Pfarrmitglieder heraus Initiativen entwickelt werden, von deren Umsetzung letztlich alle Gemeindemitglieder profitieren können.



Genau diesem Gedanken folgt auch das vorliegende Kochbuch

„So speist man rund um St. Anna -
Lintorfer Geschmacksachen“.



Mitglieder unserer Gemeinde, allesamt versierte Hausfrauen, haben die in diesem Buch zusammen getragenen Rezepte selbst vielfach ausprobiert. Alle Speisen sind von zufriedenen Familienmitgliedern mit gutem Appetit gegessen worden.

Probieren Sie doch einfach einmal, ob Sie nicht Gefallen an den ausgewählten „Lintorfer Geschmacksachen“ finden. Ganz sicher kommen auch Sie dann sehr schnell auf den Geschmack.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Ausprobieren und „Guten Appetit“!

Ihr
Pfarrer Franz Mezen

Ihr
Pfarrgemeinderat

Rue de Sèvres

Anische Champignons
in Jägerssoße -
französische Art

500 g fr. Champignons
1 St. Büffertschmelz

1 St. Büffertschmelz od.

Bücher

1 kleingeschöpft zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

noch geschnack

ca. 2 Eßl. Butter

etwas Wasser + Champignonbrühe

2-3 Eßl. Crème fraîche

1 TK Peperdosen : 7 Kräuter

1 kl. Bd. Schnittlauch feingeröhrt

Salz + Pfeffer



Zubereitung:

Champignons waschen u. putzen. Anschließen in Scheiben schneiden. Büffertschmelz in der Pfanne erhitzen u. die Champignon scheiben darin leicht anbraten. Wenn sie Wasser gezogen haben, müssen sie noch ca. 15 Min. kochen. In einer anderen Pfanne oder einem Topf erneut Büffertschmelz erhitzen. Dann zwiebelzwiebel glasig werden lassen u. die geputzten Knoblauchzehen leicht mit dünsten lassen. Mit Butter anstreichen u. mit Wasser u. Champignonbrühe ablöschen. Nach einem zentralen Kochen von der Kochstelle nehmen, mit Crème fraîche u. Kräutern verfeinern. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Die gekochten Champignons hinzugeben u. nochmals abschmecken. Als Vorspeise mit rotemem Roter Brot servieren!

Beste Grüße

1

Panierte Blumenkohlröschen mit Joghurtsauce

1 Blumenkohl

1-2 Eier

1-2 El Mehl

Pfeffer, Salz und Knoblauch

1 Becher Joghurt

Blumenkohl in Röschen teilen und
bisfest in Salzwasser kochen.
Aus Ei und Mehl eine Renade machen
und die Röschen darin wenden.
(evtl. Renade mit Pfeffer und Salz etwas
würzen)

Die Blumenkohlröschen in Butter oder
Margarine rundum anbraten.

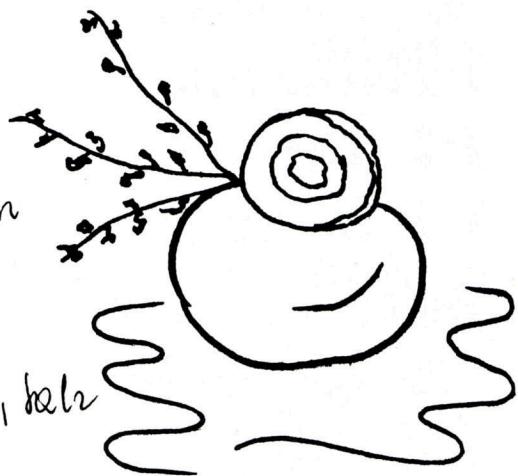
Den Joghurt mit Pfeffer, Salz und
küftig mit Knoblauch würzen.
zum Blumenkohl reichen.

Guten Appetit !

Franz Silvia Kammengiebert.

Soufflé-Tomaten 9

30 g Butter
35 g Mehl
1/4 l. Milch
4-6 Fleischtomaten
Pfeffer, Thymian
Semmelbrösel
100 g Holl. Käse
1 kleine Zwiebel
2 Eigelb
Pfeffer, Muskat, Salz
2 Eiweiß.



Die Butter erhitzen, Mehl darin anschwitzen.
Die Milch dazugießen, 5 Min. köcheln.
Abkühlen lassen.

Die Tomaten vorbereiten. Mit Pfeffer und Thymian innen leicht würzen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Von den Tomaten eine Lappe abschneiden, ausstechen, Boden mehrmals einstechen, Käse reiben. Die Zwiebel schälen und sehr fein hacken. Zusammen mit dem Eigelb unter die Soufflémasse mischen. Mit Pfeffer, Muskat und Salz kräftig abschmecken.

Das Eiweiß sehr steif schlagen und unterheben.
Die Masse in die Tomaten füllen.

In eine gebuttete Form setzen.

Bei 180 Grad 30 Min. backen.

Sofort servieren, da sonst das Soufflé schnell zusammenfällt.

Frau Marcak

Auflaufsröllchen für 2 Pers.

2 Scheiben tiefgefrierter Blätterteig

125 g Putenfleisch

1 Eiweiß

1 Knoblauchzehe

2 Möhren

1 Brühwürzservelat ad. 1 Stange Käuer

150 g Chorizo

100 g Sojasprossen

3 Eßl. Öl

Gewürze:

2 Eßl. Sojasoße

2 Eßl. Senf

1 Te. Zwiebeln

Salz + Pfeffer

Uhr zum Ausrollen

1 Eigelb

Zubereitung:

Gemüse putzen u. waschen. Putenfleisch waschen u. alles in kleine Stücken schneiden. Pfanne mit der Hälfte des Öls erhitzen. Gemüse, Brühwürzservelat anbraten u. aus der Pfanne nehmen. Fleisch mit dem restlichen Öl anbraten und das Gemüse hinzufügen.

Gewürze mischen u. hinzugeben. Solange garen bis die Flüssigkeit verdampft ist, vom Herd nehmen u. abkühlen lassen. Die aufgetauten Blätterteigplatten auf doppelte Länge ausrollen u. in Halbteile. In die Mitte jeder Teigplatte 1-2 Eßl. der Füllung geben. Die Teigenden mit verquirltem Eigelb bestreichen. Den Teig an den Seiten einschlagen. Die Röllchen mit Eigelb bestreichen u. auf ein Backblech geben. Bei 180 - 200 grad ca. 20 min. backen. Füllungsvarianten sind möglich: mit tiefgekühltem Gemüse oder mit Hackfleisch.

Muschelgratin

2 Glas Muschelfleisch
500 g Champignons
250 g holl. Gläse
1/8 l trockner Weißwein
6 Eßl. Sahne
1 Tl. Speisestärke
Salz Pfeffer Muskat
2 Tl. Zitronensaft

Die Muscheln in einem Sieb abtropfen lassen. Die Pilze putzen, waschen und feinblättrig schneiden.

Beides in eine feuergeste Form füllen. Den Gläse reiben. Mit Wein und Sahne in einen Topf füllen. Bei ganz milder Hitze schmelzen. Die Speisestärke mit wenig Wasser glattrühren und in die Sauce rühren. Mit Gewürzen abschmecken. Die Sauce über die Muscheln geben. Ungefähr 10-15 Min. bei 220 Grad überbacken. Mit Weißbrot servieren.

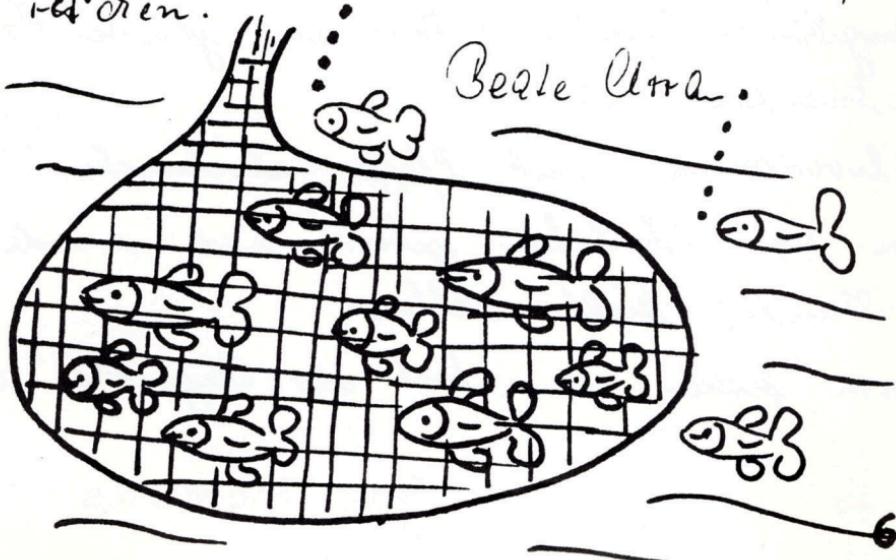
Frl. Kochzauber

Schweizerische Herringspetete

Stecker von 6 grünen Heringen
1 gewürzgurke
1 große Zwiebel
1 Zenzavoll frische Petersilie
Salz + Pfeffer
einige Kräuter
1 Cr
1 Tasse Paniermehl
1 Tasse süße Sahne
geriebener Käse nach Bedarf

Zubereitung:

Stecker von sechs grünen Heringen, eine verkleinerte gewürzgurke, kleine geriebene Zwiebel und eine Zenzavoll frische Petersilie durch den Steckerwolf drehen. Mit Pfeffer, Salz, Kräutern, einem Cr, einer Tasse Paniermehl und einer Tasse süßer Sahne gut mischen. In einen gebackenen Backofenform 20 cm. im Backofen gratinieren. Mit geriebenem Käse bestreut servieren. Dazu rohes Baguettbrot und eventuell Tomatensauce reichen.



Olivencreme

4 Sardellenfilets

300 g schwarze Oliven, 2 EL Kapern

1 TL scharfer Senf, 2 EL Olivenöl

schwarzer Pfeffer

Sardellenfilets 30 Minuten wässern
Oliven entsteinen, mit den Sardellen-
filets und Kapern im Mixer fein
pürieren.

Olivenöl und Senf nach und nach
zugeben, rütteln, bis eine glatte Paste
entstanden ist.

Olivencreme mit Pfeffer abschmecken.

In ein Schälchen geben und mindestens
1 Stunde kühl stellen.

Dazu frisches Bauernbrot oder Baguette servieren

Frau Siemons

Matrose - Toast

Zutaten

Toast

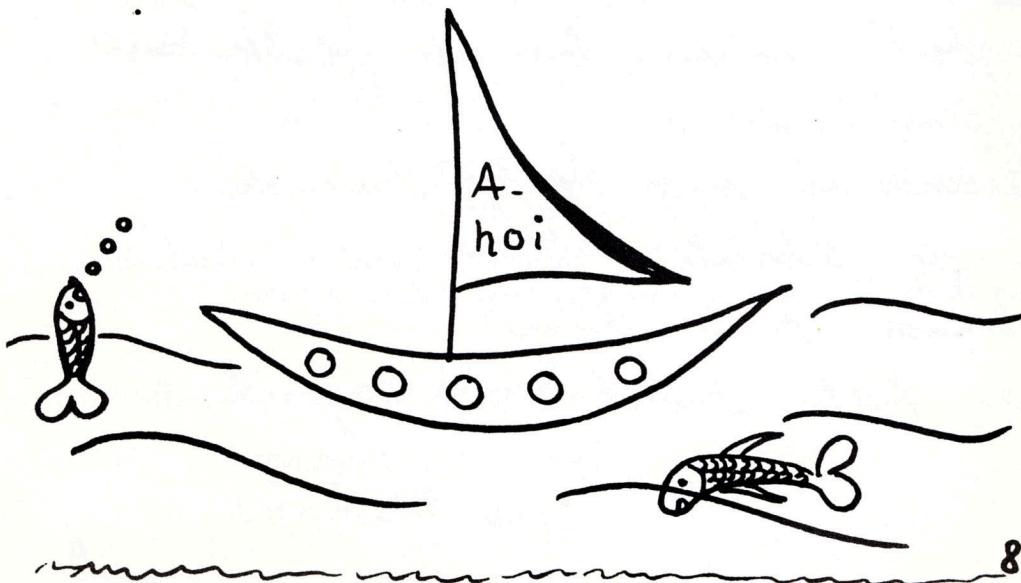
Thunfisch

Käse

Zubereitung

Toast, mit Butter bestreichen und mit Thunfisch + einer Scheibe Käse belegen. Bei 175° überbacken.

Fran Hölscher



Fleisch - Käse - Strudel

Zutaten: 1 Päckchen defrosterter Blätterteig
1 Zwiebel
1 bl. rote und grüne Paprikaschote
2 Eßl. Öl
400 g Rinderhackfleisch
1 Ei
Salz und schwarzer Pfeffer
2 Eßl. Tomatenketchup
150 g gewürfelter Emmentaler
1 Eigelb

Vorbereitung

Den aufgetauten Blätterteig ausrollen. Zwiebel und Paprikaschoten fein hacken und im 2 Eßl. Öl 10 Minuten dünsten.

Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer und Tomatenketchup mischen. Gebratene Zwiebel und Paprikaschoten unter das Hackfleisch mengen und auf den Blätterteig streichen. Gewürfelten Emmentaler darüberstreuen und den Teig aufrollen. Strudel mit Eigelb bestreichen. Ränder gut zusammen drücken!

Zubereitung: 10 Minuten bei 220°

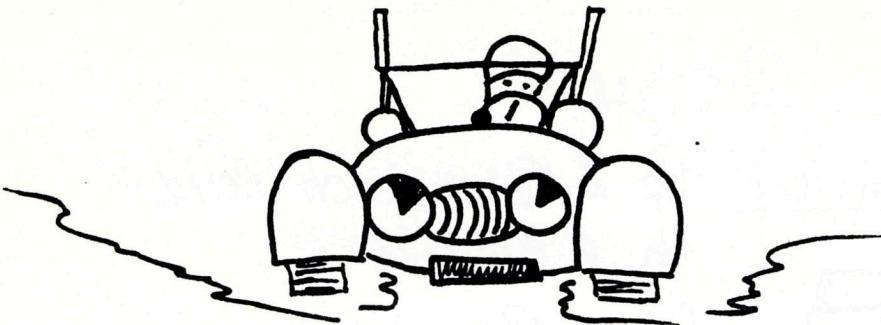
30 Minuten bei 175°

- Backofen vorheizen -

Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht

Petra Schneemann



Dintorfer
Rennfährersuppe
mit Eierstich

1-2 Würfel klare Küchensuppe
1 Ei(er) Wasser
2 Eier
4 qbl. Butter
1 Pr. Salz
nach Belieben 1 Teel. Petersilie
etwas Bäuer

Zubereitung:

Die Eier verkleben mit der Butter u. der Brüse sehr gründlich verquirlt. Strecken Sie einen eichenvorigen Tassenkopf mit Butter aus, u. greifen Sie die Eiermasse hinein. Dann stellen Sie die Tasse in einen Topf mit kochendem Wasser, so daß das Wasser bis zur Hälfte der Tasse reicht. Decken Sie nun eine Untersetze auf die Tasse, u. lassen Sie den Eierstich im Wasserbad stocken. (Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen! Eierstich wird großprang.) Danach die Eiermasse vorsichtig lösen u. in bl. Würfel schneiden.

1-2 Würfel kl. Küchensuppe in 1 l kochendes Wasser geben, kurz röhren lassen u. den Eierstich hinzugeben. Die gerollte Petersilie darüber streuen. Und fertig ist die Dintorfer Rennfährersuppe!

Bleiste Gruß

Biensuppe

Zutaten: 1/2 l Bier nach Wahl

1/2 l Wasser

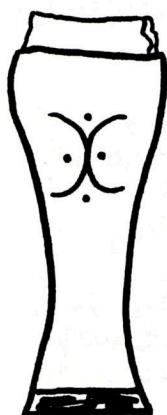
50 g Rosinen

Zucker nach Geschmack

1/4 l Milch

1 EL Mehl

2 Eier



Wasser und Rosinen zum Kochen bringen. Nun Bier und Zucker hinzufügen. Dann Mehl und Milch verrühren und ebenfalls dazugeben. Das Eigelb mit etwas Suppe verquirlen und dann unter diese geben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und vorsichtig auf die Suppe geben.

Carin Schweigbein 11

Lungenbrezerensupp

4 Lungenbrezeren abbrechen, im Streifen
geschnitten 1 l Fleischbrühe, 2 Eigelb,
vermählt mit 4 Eßl. Süßiger Sahne, Salz,
Muskat, 2 Eßl. Schnittlauch fein geschnitten.

Über die Lungenbrezeren streuen die entfettete
kalte Fleischbrühe gießen und abgedeckt
1 Stunde weichen lassen.
Dann alles zusammen leicht kochen,
bis die Breihe aufgelöst sind.
Suppe durch ein großes Sieb passieren,
möglichst gut kochen erst mit wenig
Flock oder Fleischbrühe verdünnen,
wärmen und mit der Gewürze hinein
versetzen. Auf die fertige Suppe
Schnittlauch streuen

Fran Schanz



Kürbisuppe (6-8 Personen)

- | | |
|----------------------|---|
| 1 Stange Lauch | säubern, in Röllchen schneiden und im
glasiert dünnen |
| 50g Butter | schälen, in Stücke schneiden |
| 150g Kartoffeln | |
| 1 Kürbis (ca 4kg) | mit einem Löffel aushöhlen; Kürbisfleisch mit Kartoffeln zum Lauch geben.
dazugießen |
| 1/8 l Milch | |
| 1/8 l gekörnte Brühe | dazugießen |

Alles 30-45 Min. köcheln lassen; pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1/2 Becher Creme fraîche dazugeben.
Suppe in die Kürbisschale gießen,
mit Schnittlauch und Petersilie garnieren.

Frau Quack

Kohlrabisuppe

50g Butter
1 großen Kohlrabi raspeln
1 hl. Zwiebel fein schneiden
30g Mehl zum Bestäuben
3/4l Brühe
Salz Pfeffer etwas Muskat
1-2 Eßl Ruhm

Kohlrabi in Butter mit Zwiebeln
etwa 10 Min. dünsten, dann
mit Mehl bestäuben, mit
Fleischbrühe aufgießen, würzen,
etwa 10 Minuten kochen lassen.
Zum Schluss den Ruhm rausen

Claudia Weber

Zander-Lauke-Suppe

Zander (800 g vom Händler filetieren lassen
(Kopf und Gräten mitnehmen)
1 kleine Zwiebel, 1 kleine Möhre, 1 Knoblauchzweig, 1 Tomate, 2 EL Öl, 3 1/2 L Weißwein, Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Bund glatte Petersilie, 300 g Lachs, 50 g Schalotten, 60 g Butter, 3 1/2 L Schlagsahne, Cayennepfeffer

1. Gräten und Fischkopf wässern und säubern. Zwiebel, Möhre, Knoblauch und Tomate putzen und fein schneiden.
2. Gemüse in heißem Öl andünsten. Kopf und Gräten zugeben. Mit 3 1/4 L Wasser und dem Wein aufgießen. Gewürze und Petersilienstengel hinzufügen.
3. Zanderfond aufkochen, abschäumen, weitere 20 Min. köcheln. Durch ein feines Sieb gießen, auf 600 ml. einkochen.
4. "Etwas vom grünen Teil des Lachses, feinstreifig schneiden, blanchieren und beiseite legen. Restlichen Lachs in Scheiben, das Fischfilet in Streifen schneiden.
5. Schalotten hacken und mit den Lauchscheit und den Petersilienblättchen im 20 g Butter andünsten. Fond und Sahne angießen, kochen und 5 Minuten köcheln.
6. Fein pürieren, durch ein Sieb streichen, in den Topf füllen, Zanderfilets, Lachs und restliche Butter hinzufügen, kurz aufkochen.

Guter Appetit

Frau Böhlitz

Tomatensuppe

4 Pers. (8 Pers.)

2-3	Gemüsezwiebeln	(5)
300 g	Rinderhack	(500)
3 Eße.	Öe	(5)
1 1/2 l	Tomatensaft	(3)
1 l	Fleischbrühe	(2)
	aus Würfeln	
1 kg.	Flasche Ketchup	(1 gr.)
1 Dose	Tomaten	(2)

Die würfelig geschütteten
Zwiebeln und das Hack
im Öe leicht anbraten, mit
Brühe auffüllen und
kochen. Tomatensaft und
₁₆

Ketchup hinzugeben. Die Tomaten teils zerwirken, teils zerschneiden und mitkochen.

Salz, Pfeffer, Paprika (scharf), etwas Zucker, sowie nach Geschmack Tabasco, Thymian, Oregano oder Curry hinzugeben und abschmecken.

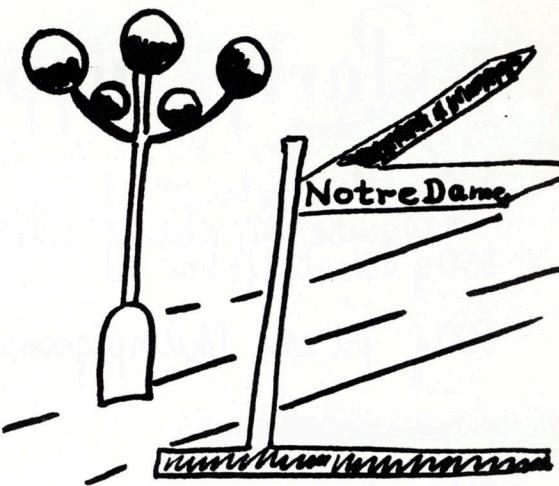
Conny Kaltenborn



französische
Zwiebelsuppe

60 g Butter oder
Margarine
125 g Zwiebeln
1 l Rindfleischnüsse
Salz + Pfeffer

2 Scheiben Weißbrot
etwas Butter oder
Margarine
Parmesan Käse nach Bedarf



Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden und in
der kalten Butter leicht bräunen. Mit den
Rindfleischnüssen auffüllen und ca. 10 Min.
köcheln lassen. Sollte salzen mit Salz
und Pfeffer absmecken.

Das Weißbrot in Würfel schneiden und in
kalter Butter von beiden Seiten rösten. Nun
dort mit Parmesan Käse bestreuen und auf
die Suppe geben. Eventuell im Backofen
oder grill rösten, damit das Gelee über =
kriselt wird.

Beste Oma

Party-Suppe

200 g Zwiebeln
1 grüne Paprika
350 g Kartoffeln } alles würfeln

500 g frische Champignons vierteln
in

50 g Butter ambraten

1 Dose gute Ochsen-
schwanzsuppe (0,8 l) dazugeben und
mit Wasser auffüllen

Im geschlossenen
Topf 25 Min. garen

1½ l Madeira dazugeben und

400 g Crème fraîche dazugeben und
alles mit
Salz und Cayennepepper kräftig würzen.

Guter Appetit wünscht

Brigitte Mankle

Chässesuppe für 8 - 10 Pers.

500 g Ziehfleisch
500 g Fleisch
Salz + Pfeffer
4 gr. Zwiebeln
ca. 1½ l Wasser
entsprechende Menge Brühwürfel
4 Stangen Porree
300 g Chilchona Schnetzelhähse
300 g Chilchona Krauterhähse
Zur Dekoration:
1 Becher Creme fraîche
Parmesan hähse
gelauchte Petersilie

Zubereitung:

Ziehfleisch würzen mit Salz und Pfeffer anbraten. Die feingerechteten Zwiebeln zugeben und mitbraten lassen. Ca. 1½ l Wasser mit Brühwürfeln aufkochen lassen. Den kleingeschnittenen Porree in die Suppe geben und dann garen. Soeben das gebratene Fleisch und den Käse unterziehen.

Zur Dekoration 1 Teel. Creme fraîche mit Parmesan hähse und gerührter Petersilie als Zähnbrettern auf jede portion Suppe setzen. Dazu warmes Baguettkrot reichen!



Boote Côte

Ungarische Sauerkraut-Suppe

75 g durchw. Speck
40 g Schweineschmalz
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
750 g Sauerkraut
1 l Instant-Fleischbrühe
112 ml Kümmel
1 Lorbeerblatt
4 geräucherter Mettwürstchen
400 g weiße Bohnen aus der Dose
70 g Tomatenmark
1 Ei Paprika edelsüß
Pfeffer und Salz
Creme frîche



Schmalz erhitzen, im Würfel geschnittener Speck darin ausblättern.
Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauchzehen zugeben und andünsten.
Sauerkraut lockervuppen und mit der Brühe, Kümmel, Lorbeerblatt und Mettwürstchen ca. 20 Min. kochen.
Weiße Bohnen abtropfen lassen, mit dem Tomatenmark und Paprika befügen.
Mit Pfeffer und Salz rösten 5-10 Min.
kochen lassen, nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren nach Belieben
Creme frîche auf die Suppe geben

Gruten Appetit

Frau S. Kannengießer 21

rote Paprikasuppe

500 g Rindgebacktes
3 Paprikaschoten in Streifen schneiden
1 kg Zwiebeln in Ringe schneiden
3 Chilis rote klein schneiden
1 gr. D. Kidney bohnen, 2 gr. D. geschälte Tomaten
1 tl. Chilisofße, 3 l Tomatensaft
Knoblauchzehen (aus der Geschenkbox)
Salz, Cayenne-Pfeffer, Paprika scharf

Tomatensaft, gesch. Tomaten, Zwiebelringe, Chilischoten u. zerdrückte Knoblauchzehen kochen.

Rindgebacktes u. Salz, Cayenne-Pfeffer u. Paprika krümelig aufbreken und dem Tomatensaft zufügen. ca. 3/4 Std. köcheln lassen, dann die Paprika streifen u. d. Chilisofße zur Suppe geben u. weitere 20 Min. köcheln. Paprika u. Zwiebeln sollten nicht zerknacken. Zum Schluss werden die Kidney bohnen in die Suppe eckelt.

Guten Appetit

wünscht Karin Ulrich



Partysuppe / Ungarische Fleischsuppe

Zutaten:

- 400 g gemischtes Hackfleisch
- 400 g Kartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 2 Eßl. Öl, Salz, Pfeffer,
Rosenpaprika, Thymian,
Basilikum
- 1 1/2 l Fleischbrühe
- 1 Dose Tomaten
- 1 Dose Maiskörner
- 1 Dose Tomatenmark

Zubereitung: Kartoffeln schälen und würfeln,
Zwiebeln fein hacken. Das Öl
erhitzen, das Fleisch und die
Zwiebeln darin anbraten. Mit
den Gewürzen scharf abschmecken.
Kartoffeln und Fleischbrühe zu-
geben. Alles zusammen 20 Min.

Frau
Borenschen kochen lassen. Dann die Tomaten
mit der Flüssigkeit, den Mais und
das Tomatenmark unterrühren. 23

Käsesuppe

(für ca 15 Personen)

2 Pfd. gehacktes (halb und halb)
6 Stangen Porree
6 große Gemüsezwiebeln
4 Dosen Pilze
600 g. Milchma - Kräuter Käse
600 g. Milchma - Sahne Käse
3 l. Fleischbrühe

Gehacktes anbraten, würzen.

Porree und Gemüsezwiebeln in Ringe schneiden und dünsten.

Pilze anbraten.

Alles zusammen im einem großen Topf mit Fleischbrühe anfüllen.

Zum Schluss den Käse hinzugeben.

Frances Boecker

Tortellini-Suppe

250 g Rinderhackfleisch

1 kle. Zwiebel

1 kleinerer. Zwiebel

etwas Hanf - meal

Salz u. Pfeffer

1 Peket TU - Suppengemüse von ca. 450 g

ca. 1 l Fleischbrühe

250 g Tortellinis

½ l Tomatensatz

Salz, Cayennepeper, Zwiebel - u. Tomatensch-

pulver, Oregano u. Basilikum

1 ges. Cocktaillwürstchen

Zubereitung:

Von dem Hackfleisch einen Teig bereiten, kle. Teelöffel Formen, in der Pfanne breiten, herausnehmen u. beiseite stellen.

Fleischbrühe aufkochen lassen, das luftge-
spülte Gemüse hinzugeben und kurz durch
die Tortellinis! Alles ca. 15 - 20 Min.
garen. Wenn die Tortellinis gut sind, wird
der Tomatensaft untergezüchtet. Anschließend
die Suppe mit Thunfisch u. Spätzle abschmeck-
en, Hackfleischbällchen u. Cocktaillwürst-
chen hinzugeben und alles normal kurz
erhitzen.

Eignet sich gut als Party- oder dritter =
Nachrissuppe!

Beste Ultra

Sauerkrautsuppe

Zutaten

500 g Sauerkraut

500 g Dickenippe

1 Lorbeerblatt

4 Apfelwürstel



Mehlschnitte

100 g durchwachsender Speck
3 Löffel Mehl

Zubereitung

Alle Zutaten in einen Topf geben,
mit reichlich Wasser 1 Stunde kochen lassen

Mehlschnitte

Speck würfeln und anbraten.
3 gehörnte Löffel Mehl unterrühren,
mit Wasser ablöschen.
Alles in die Suppe geben.

Guten Appetit

Beilage: Kartoffelpüree

Tran Mölscher

Wurst - Käse - Salat

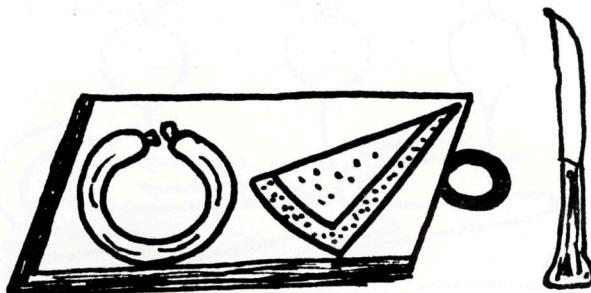
- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 200g Fleischwurst
(am Stück) | nönen zusammen mit |
| 200g Emmentaler Käse
(am Scherben) | und |
| 2 Gurken | im Streifen schneiden |
| 1 Bund Schnittlauch | im Röllchen schneiden |

für die Salatsauce

- 4 Eßl. Weinessig
- 4 Eßl. Sonnenblumenöl
- 1½ Teel. Senf
- Salz, Pfeffer

verrühren, mit dem Salat unter
vermengen, den Salat gut
durchrühren lassen.

Guten Appetit
wünscht Ihnen S. Bock

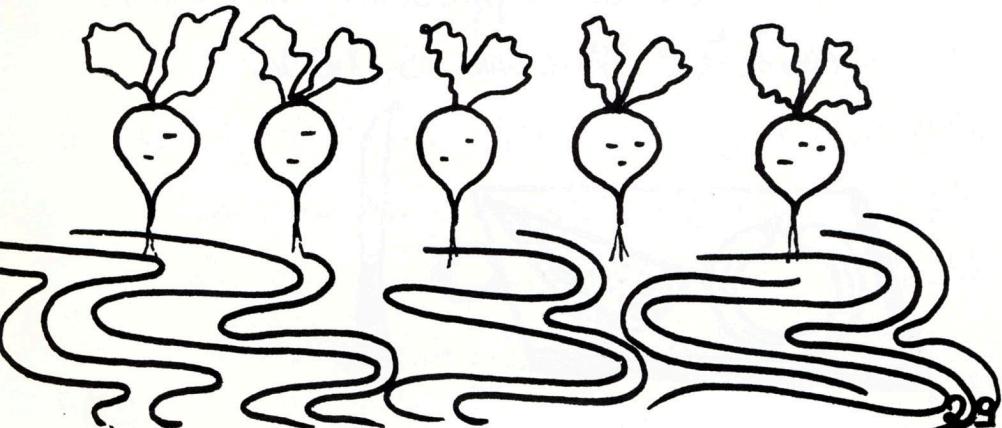


Nudelsalat mit Radieschen

250 g braune Nudeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 " Radieschen
1 Dose Maiskörner
1 Becher saurer Sahne
3 Eßl. Ketchup
Salz, 1 Glas Mayonnaise (250g 150%)
Tabasco
1 Eßl. Nitromensaft

Nudeln gar kochen. Frühlingszwiebeln
putzen, schälen, in dünne Scheiben
schneiden. Radieschen putzen,
waschen und in Scheiben schneiden.
Maiskörner abgießen.
Mayonnaise mit saurer Sahne, Ketchup,
Salz, Nitromensaft und Tabasco
herhaft abschmecken.
Alle Zutaten in einer Schüssel mischen
und mit der Soße servieren.

Fran Elke Mende



Vegetarischer Nudelsalat

250 gr. Schleifen-Nudeln
300 gr. tiefgefrorene (?) Erbsen
250 gr. Mayonnaise
1 Tasse Bilde
Schnittlauch, glatte Petersilie,
Kresse

Nudeln im Salzwasser kochen;
kurz vor Ende der Kochzeit die Erbsen
in das Wasser geben, abgießen und
kalt werden lassen.

Die Mayonnaise mit dem Bilde verrühren;
die Kräuter klein hacken und
hinzugeben; mit Salz und Pfeffer sowie
einem Schuß Essig abschmecken;
Nudeln und Erbsen in die Sauce
geben, 2 Stunden ziehen lassen.

Krummweges Bananensalat

4 Bananen

4 Eßl. Grapefruit-Saft

100 gr. Rinderzunge

50 gr. Staudensellerie

... alles fein schneiden und mit dem
Saft beträufeln.

150 gr. Crème fraîche

60 ml Milch

1 Teel. Zucker

Salt, 1 Teel. Rosmarin, Pfeffer

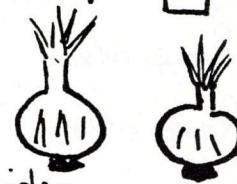
etwas Sojasauce und Essig

... zu einer Marinade verrühren

und mit dem obigen Interven-
cocktail vermengen.

Franz Meunier

Gemüsesalat

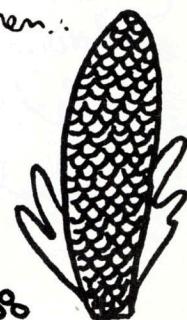
- 1 kleine Dose Mais 
- 1 " " " Spargel 
- 1 " " " Champignons 
- 1 große Dose Erbsen u. Möhren 
- 1 frische grüne Paprika 
- 1 " rote " 
- 1 " gelbe " 
- 3 Tomaten 
- 1 Zwiebel 
- 1 Becher Sauerteig Sahne 
- Essig, Öl, Salz, Pfeffer

Das Gemüse klein schneiden
und mit allem Zutaten mischen.

Guten Appetit

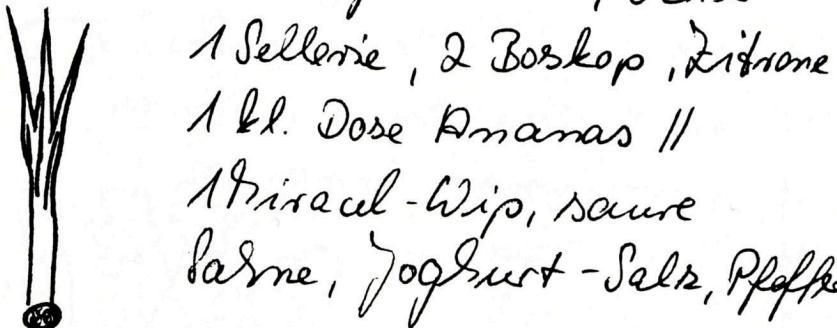
wünscht Ihnen

Petra Donka



Poerree - Salat

Zutaten: 6 Stangen Poerree, 6 Eier



1 Sellerie, 2 Boskop, Zitrone

1 kl. Dose Ananas //

1 Irisal-Wip, saure

Butter, Joghurt-Salz, Pfeffer

Poerrestangen der Länge nach
halbiieren u. dünne Ringe
schneiden, Eier u. Ananas klein
schneiden, gekochte Sellerieknothe
u. Boskop klein schneiden u. mit
Zitrone beträufeln.

Salatsauce fertigen - alles
mischen.

R.R. Schlieter

Kidneybohnen Salat

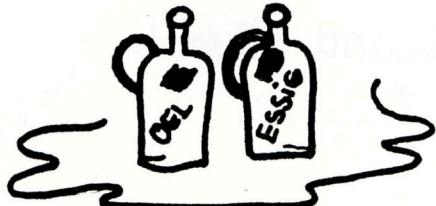
- 2 kleine Dosen Kidneybohnen
- 1 kleine Dose Wachssackbohnen
- 1 rote Paprikaschote
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 Spargelzucchini
- 5 Eßl. Öl
- 5 Eßl. Rotweinessig
- 4-5 Eßl. Zucker

Kidneybohnen und Wachssackbohnen abgießen u.
kurz mit Wasser abwaschen.
Paprikaschoten und Zucchini in Ringe schneiden.
Alles in einen großen Schüssel geben und vermengen.
Aus Öl, Rotweinessig und Zucker eine Soße
anrühren.
Alles gut durchmischen und einen 1/2 Tag
durchziehen lassen.

Süßen Appetit

wünscht

fotofoto holt



Lunch - Salat (6 Personen)

- | | |
|--|--|
| 1 Glas Seltene (streifen) | in eine gewebe
glasschüssel geben |
| ca. 5 Kartoffel. Gier | im Schreiber
schneiden auf
Seltene geben |
| 1 Dose Ananasstücke | daraufgeben |
| 6 Scheiben gek. Schinken | in Streifen schneiden
auf Ananasstücke
geben |
| 1 Dose Mais | darauf geben |
| 1 - 1 1/2 säuerliche Äpfel | in Stücke schneiden
darauf geben |
| 1 Glas Mixgel - Whip }
1 Schuß Sahne } | mischen oben
darauf geben |
| Zum Abschluss 1 Orange, Linsen in
Ringe schneiden, oben drauf | |
- Frau Hildegarde Quack

Ananas-Zwiebel-Salat

120 gr. Zwiebeln (ca. 4 St.)
350 gr. Ananasstücke
... klein schneiden

50 gr. Mayonnaise
2 Eßl. Ananassirup
3 Eßl. Öl
Saft einer halben Zitrone
1 Teel. Curry
1 Eßl. Paprika edelsüß
1 Prise Cayennepfeffer
3 Trp. Tabasco-Sauce
Salz und weißer Pfeffer
... zu einer Rannecke verrühren
und zu den Zwiebeln / Ananas
geben.

Frau Meunier

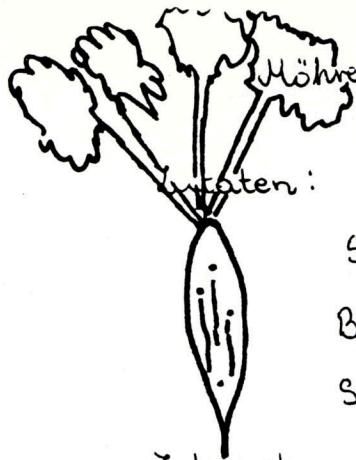
Curry-Auaus-Salat

Zutaten:

- 1 Magerjoghurt
- 1 EL Mayonnaise
- 2 tl. Zwiebeln (würfeln)
- 300 g Schinkenwurst
(würfeln)
- 2-3 Gewürzgurken
- 1 tl. Dose Auaus
- 200 g Nudeln (in Brühe
kochen)
- 1 TL Curry

Salat nach Belieben würzen.

Guten Appetit wünscht Ihnen
C. Schwengber



Möhrensalat mit Basilikum

Zutaten: 1 Kilo Möhren, 1/2 l. Wasser,
Salz, 1 Prise Zucker, 2 Bund
Basilikum, 1 Becher süße Sahne,
Saft einer Zitrone, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Das Wasser mit Salz und
Zucker zum Kochen bringen.

Die Möhren putzen und Waschen. Im
Ganzen in das Wasser geben und ca.
10 Minuten - je nach Dicke - bissfest garen.

Die Möhren herausnehmen und etwas
abkühlen lassen, dann in ca. 1 cm dicke
Scheiben schneiden. Basilikum waschen,
in Streifen schneiden und unter die
Möhrenscheiben mischen. Die Sahne mit
dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer leicht
verschlagen, über die Möhren gießen.

Klappan Dorothea

Spinat-Champignon-Salat

100 g Schinkenspeck
2 Eier
500 g Spinat
250 g Champignons
2 Möhren
2 Eßl Öl
2 Eßl Essig
2 Teel. Zucker
Salz

Speck fein würfeln und in einer Pfanne ausbraten. Eier hart kochen und schälen. Spinat gründlich waschen und die dicken Stängel entfernen. Den Spinat trocken tupfen und grob zerkleinern.

Die Pilze gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Möhren schälen und waschen. Alles in eine Schüssel füllen.
Mit dem Speckfett, Essig, Salz und Zucker vermischen und über das Gericht gießen. Abgekühlte Speckwürfel nach Würlichkeit auf den Salat verteilen.

Fran Dögländer

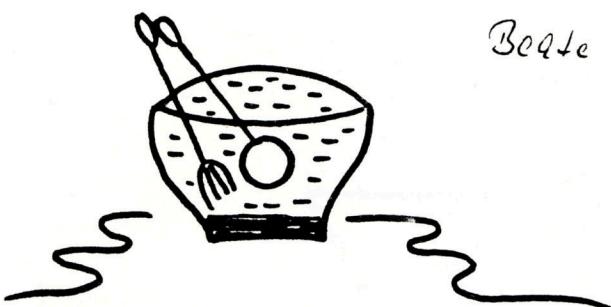
Paprikasalat

2 rote Paprikaschoten
2 grüne Paprikaschoten
4 Stücke grüner Zwiebeln
4 Stücke Tomaten
1 Gemüsezwiebel
1 Dose Olivenkörner
Für die Marinade:
2 Essl. Öl
4 Essl. Essig
Salz + Pfeffer
1 Pr. Zucker

Zubereitung:

Paprikaschoten waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Gewürze = Zwiebeln ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Tomaten waschen, in Scheiben schneiden und ggf. halbieren. Aus der Gemüsezwiebel feine Ringe herstellen. Alle Zutaten mit den Olivenkörnern in eine Schüssel geben.
Sous Öl, Essig, Salz u. Pfeffer eine Marinade bereiten. Diese über den Salat gießen und vermischen. Den Salat einige Stunden ziehen lassen.

Beste Kita



Tortellini-Salat

500 g Tortellinis
Wasser nach Bedarf
Brotwürfel nach Bedarf

1 Glas Mayonnaise
1 Becher Salader Särme
eventuell etwas Gurkensaft
Salz + Pfeffer
Zwiebelgewürz
1 tl. Dose Erbsen
200 g gekochter Schinken

Zubereitung:

Tortellinis im fließenden Kochendem Wasser = brüde ca. 20 Min. garen. Anschließend abtropfen und leicht salzen. (2 - 3 Prisen)

Das Mayonnaise, Salader Särme, eventuell etwas Gurkensaft eine Marinade herstellen. Mit Zwiebelgewürz u. etwas Pfeffer würzen. Diese in Würfel in Tortellinis, die gut abgetropften Erbsen und der klein geschnittenen Zwiebel schinken gegeben. Alles verzweigig miteinander vermischen und 2 - 3 Std. ziehen lassen.



Beste Oma

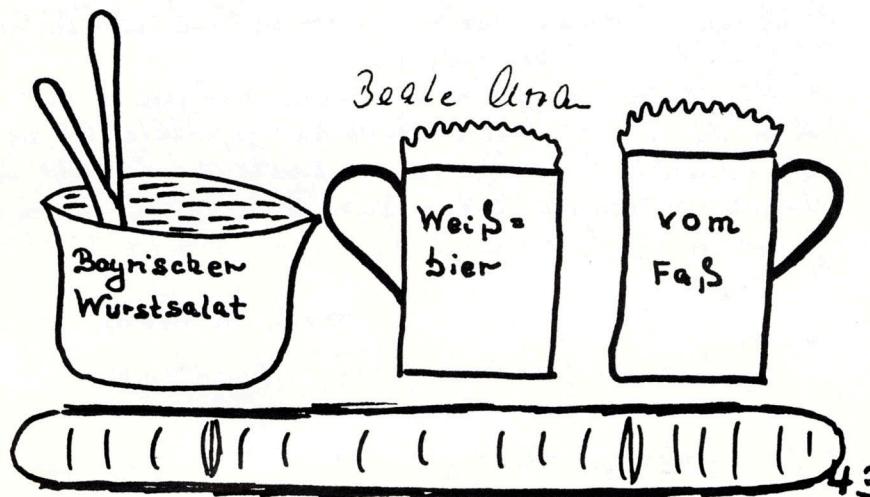
Bayrischer Wurstsalat

500 g deutsche Mortadella (große, runde Fleischturmscheiben ohne Kettwürfel)
4 - 6 rohe Tomaten oder
2 Fleischtomaten
2 - 4 kl. in Scheiben geschnittene Knoblauchsribseln
Für die Marinade:
2 Eßl. Öl
2 Eßl. Essig
Salz u. Pfeffer
1 Prise Zucker

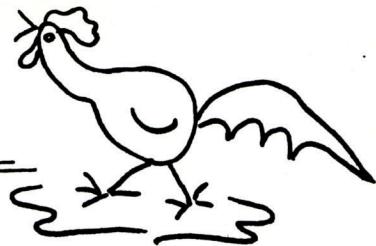
Zubereitung:

Mortadellascheiben in kleine Streifen schneiden. Die Tomaten halbieren, das rohstige Rückenfleisch entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Knoblauchsribseln in dünne Ringe schneiden und zu den übrigen Zutaten geben.

Die Marinade herstellen, darüber gießen u. gut vermengen. Einige Stunden ziehen lassen. Schmeckt gut zum Brot u. Bier!



Geflügelsalat



1 Huhn

kochen mit Salz und
Suppengrün, enthäuten und
in Würfel schneiden

1 großes Glas Mayonnaise

1 mittlere Dose Ananas klein schneiden und
die Hälfte des Saftes dazu-
geben

1 Dose Champignons in Scheiben schneiden

½ Dose Erbsen

1 Dose Spargel in Stücke schneiden

alles gut umrühren, eventuell nachwürzen
und den Rest des Ananassaftes verwenden

Guten Appetit wünscht Ilmen

Mirka Frings

Hauptgerichte + Beilagen

Fleisch

Fisch

Gemüse

Nudel und

Risgerichte

Filet am Knochen mit Soja - Säuse

Zutaten für 4 Personen

- 1 Pf^l Sonnenfilet
- 2 Egl^l Öl
- 6 Tomaten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pfeffer, Rotwein
- Peper, Basilikum, Thymian
- 6 Egl^l Soja - Säuse
- 1/2 Pf^l Gouda Käse
- 1 Becher Creme fraîche

Filet im Stücke schneiden und diese in etwas Öl 3 Min rundherum anbraten.
Pfeffer und Soja - Säuse dazugeben.
Das Fleisch in eine kleine feuerfeste Form füllen. Den Bratenhof in der Pfanne mit einer Tasse kalte Wasser und Rotwein ablöschen und aufkochen.

Feingehackte Knoblauch, Gemüse, gehörnute und im Stücke geschnittenen Tomaten und zerdrückten Knoblauch in den Stock geben. Creme fraîche unterrühren und alles 5 Minuten siedend kochen lassen. Dann über die Fleisch - röllchen füllen.
Mit Schlagsahne abdecken und im heißen Backofen bei 200 °C 15 Min überbacken.

Fran Rohsiepe

Schweinefilet mit Äpfeln in Curryrahme

500 g Schweinefilet

in 1 cm dicke
Scheiben schneiden

Von beiden Seiten kurz anbraten
und würzen.

3-4 Äpfel (Delicious)

schälen, kerne-
hölze ausstechen
und in 1 cm dicke
Scheiben schneiden

Abschließend einen Apfelingring und
ein Stück Fleisch fächerartig in
einer gefetteten Auflaufform schichten.

1/4 l süße Sahne

verrühren

2 gestr. gl. Tomatenmark

und

2 Teel. Curry

abschmecken

Salz und Pfeffer

und über die Apfel - Fleischscheiben geben

8,0 g geriebenen
gerundet Käse

überstreuen

Das Ganze 30 Min. bei 200° überbacken.

Frau Bock

Sahnefleisch

Zutaten: 2 kg Schweineschnitzel,
300 g magerer Speck
4 Zwiebeln
2 Becher süße Sahne
2 Becher saure Sahne
2 Becher Creme - Frische

Schnitzel würzen, panieren und braten,
im 2 Auflaufformen legen.

Speck fein würfeln, Zwiebeln klein hacken
und zusammen in der Pfanne dünsten.
Süße saure Sahne und Creme - Frische
darauf gießen und kurz aufkochen lassen.
Dann über das Fleisch gießen und
24 Stunden ziehen lassen.
Bei 150 Grad 1 1/2 Stunden im Backofen
erwärmen.

Dazu Reiskartoffeln geben.



— Frau Heinemann

Sahneschnitzel (4 Personen)

- 4 Schnitzel halbieren, würzen,
in eine Auflaufform
legen
- 8 Scheiben Ananas darauf legen
- 1 Dose Champignons darüber verteilen

2 Becher Sahne
1 Becher Crème fraîche
2 Jeelloßl helle Soßenpulver
1 Paket Rahmsoßenpulver
Pfeffer, Salz, Sojasoße

} mischen,
} in die Auflaufform
} gießen

Auflaufform in den Backofen,
mittlere Schiene schieben, ca. 1 Stunde
bei 200°C backen.

Hildegard Biack

Schnitzelauflauf

8 dümmerschnitzel
500 g Zwiebeln
250 g Schinkenspeck oder
magere Schinken
1 oder 2 Becher Sahne
1 Becher Creme fraîche oder
1 Becher saure Sahne
2 Packen TK - Kräuter
Salz + Pfeffer

Zubereitung:

Schnitzel in mundgerechte Stückchen schneiden, Zwiebeln u. Pfeffer sind von beiden Seiten braten. Danach in eine Auflaufform legen. Die Zwiebel in Wurstschinken u. goldbraun braten, danach den Speck anbraten und abröhren lassen. Nach dem Abkühlen beides mit Kräutern, Sahne u. der Creme fraîche gut vermischen. Diese Masse über die Schnitzel geben und am besten über Nacht marinieren. Am anderen Tag den Auflauf ca. 20-30 Min. überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Idee - wenn Bester kommt, da alle Vorbereitungen am Vorabend gemacht werden müssen.

Dieser Auflauf lässt sich phantastisch mit knochenfertigen Champignons oder gekochten Kartoffelspalten kombinieren. Diese Zutaten werden dann zusammen mit der Sahnesoße über die Schnitzel gegeben, und nicht an Stelle von.

Frau Roos

Paprikapfanne mit Banane

Zutaten: 1 Zwiebel, 1 Tl. Öl, 1 Halbschiffel Paprikapulver, je 1 kleine Zwiebel und grüne Paprikaschote, 1 Banane, 1 Tl. feingehackte Petersilie.

Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden.
Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen,
die Zwiebelringe darin glasig dünsten.
Das in Streifen geschnittene Halbschiffel
bei großer Hitze mit den Zwiebeln anbraten.
Mit Paprikapulver würzen. Paprikaschoten waschen
putzen und in Streifen schneiden.
Zu dem Halbschiffel geben und etwa
5 Min. zugedeckt schwach kochen lassen.
Die in Scheiben geschnittene Banane unter
die Fleisch-Gemüse-Mischung geben,
kurz mit erwärmen und mit Petersilie
bestreut servieren.

• Frk. Kochzauber.



Röstipfanne

Zutaten: 8 Schweinemedaillons ca. 60 g
Pfeffer 100 g Butter 600 g Kartoffeln,
Salz, Muskat, 2 Eier, 1/10 l Sahne,
1 Tl Curry, 1/10 l geschlagene Sahne

Die Schweinemedaillons leicht flachdrücken, mit Pfeffer würzen, beidseitig in etwas Butter anbraten und ziehen lassen, dabei nicht durchbraten. Die Medaillons herausnehmen und warm stellen. Die Kartoffeln schälen, reiben, die restliche Butter zum Bratsatz geben und die Kartoffeln darin bei geringer Hitze leicht anbraten. Häufig wenden, damit sie gleichmäßig garen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Die Eier vergießen und mit Sahne und Curry vermischen. Die Kartoffeln kurz vor dem Garnieren damit übergießen, die Medaillons auf den Kartoffeln verteilen und alles im auf 180 °C vorgeheizten Backofen backen, bis die Kartoffelmasse stockt. Darauf die geschlagene Sahne und etwas Curry geben. Sofort servieren. Junges Gartengemüse im Butter gedünstet, schmeckt hervorlich dazu.

Frau Juizg

China-Gutopf



- 2 Schnitzel
- 2 dicke Paprika
- 1 dicke Zwiebeln
- 3 dicke Zwiebeln
- 1 Knoblauchzeile

... klein schneiden und auskochen

1 Paket tiefgefrorenes China-fleisch

... hinzugeben und weiterkochen lassen.

Zum Schluss

Sojasprossen

Sojasauce und

1 kl. Dose Tomatenmark hinzugeben.

Frau Meunier

Putenschitzel iiz Pfeffersoße

- | | |
|----------------------|--|
| 4 Schnitzel | braten |
| 3 mittlere Zwiebeln | würfeln und klar
dünsten und mit
ablösschen |
| 1/4 l. Brühe | und |
| 2 Becher süße Sahne | dazu geben und einko-
chen. Mit Salz, Pfeffer,
Paprika und Tabasco
abschmecken. |
| 1 Fl. Schlagsahne | |
| 2 Tütten Pfeffersoße | aufkochen und beide
Soßen mischen.
Schnitzel in eine Aufla-
uform legen und mit
der Soße bedecken.
(eventuell noch mit geriebenem
Käse bestreuen)
Schnitzel im Backofen bei
200° ca. 30 Min. überbacken. |

Guter Appetit wünscht Fam. Konieczny

Bratenschnitzel im Senf (4 Personen)

4 Bratenschnitzel
2 Eßl. scharfen Senf
1 Ei
2 Eßl. Sahne
 $1\frac{1}{2}$ Teel. Salz
 $1\frac{1}{2}$ Teel. schwarzen Pfeffer

Senf und Ei, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer glatten Creme vermischen.

Das Fleisch in die Senfcreme tauchen und dann mit Semmelbröseln bedecken. 3 Stunden in den Thüllschrank stellen, damit das Aroma eindringt und die Rinde fest wird.
Schnitzel in Öl goldbraun braten.

Siel Späß

Walburga Fleermann -
Dörenberg



Putenschnitzel à la „Tiffany“

Zutaten für 4 Personen:

500g Putenfilet, 4 EL (2 Schnapsgläser) Madeira,
1 EL. Mehl, etwas Curry, Salz, Pfeffer,
3-4 EL Öl, 200g Champignons, 1 Tasse
Erbse, 3 Ananasringe, 2 Mandarinen
oder $\frac{1}{2}$ Dose, 250g Creme Fraîche.

Zubereitung:

Fleisch schneiden und in einer Marinade aus Madeira, Mehl, Curry, Salz und Pfeffer ca. eine halbe Stunde ziehen lassen. Öl in einer Pfanne erhitzen, und anbraten lassen (ca. 5 Min.). Den Rest der Marinade, blättrig geschnittene Champignons und Creme Fraîche hinzugeben, kurz aufkochen lassen - Erbsen, Ananas und Mandarinen hinzufügen und noch eine Minute garen lassen.

Putenschnitzel im Zwiebel - Soße (4 Personen)

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 4 Putenschnitzel | in eine Auflauf -
form legen |
| 1 Tüte Zwiebel Suppe | darauf streuen |
| 2 Becher Sahne | darauf gießen |

Auflaufform in den Backofen
mittlere Schiene stellen; bei 200°
20 Minuten backen.

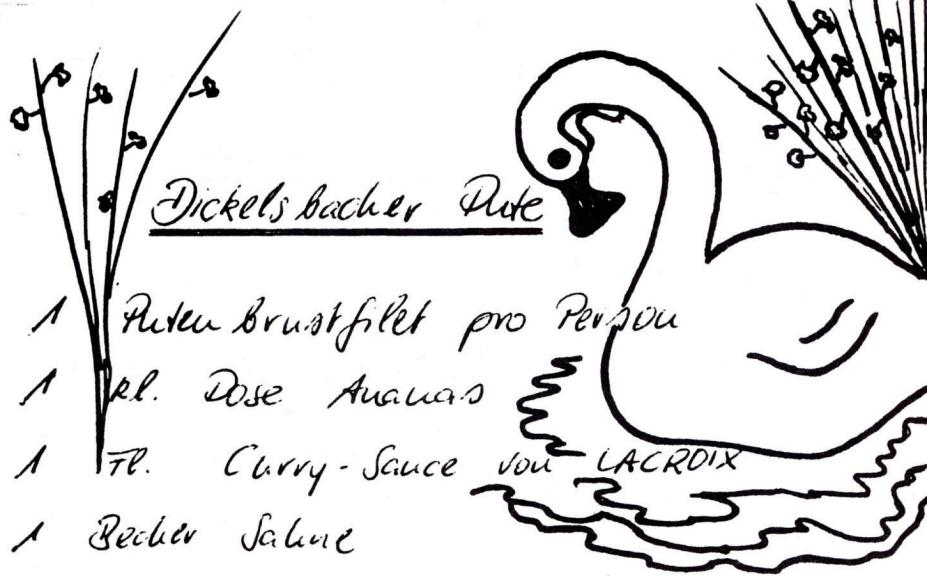
Fran Hildegard Quack



Pikante Putenpfanne

Zutaten: Putenfleisch,zwiebeln,
Zucchini,Paprika,
Tomaten,Champignons
Weißwein,Hühnerbrühe,Salzne

Fleisch in Streifen schneiden -
Zwiebeln scharf anbraten →
Zucchini + Paprika + Tomaten
(frisch oder Dose) + Champignons →
etw. Weißwein + 1 Würfel Hühner-
brühe auflösen u. über das
Gemüse gießen - ca. 20 Min.
schmoren lassen →
Fleisch in der Pfanne anbraten,
Zum Gemüse geben → mit Süßes
Salzne verfeinern → abschmecken
mit Pfeffer,Paprika,scharf u.zotelt-
süß,wenig Cayennepfeffer,wenig Curry.



Dickels Bacher Rote

1 Puten Brustfilet pro Person

1 kl. Dose Ananas

1 Fl. Curry-Sauce von LACROIX

1 Becher Sahne

1 Päckchen Naturreis

1 Tüte Pistazien (geöstete)

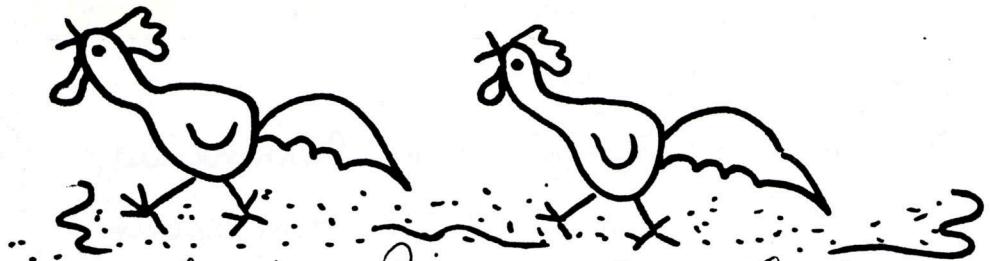
Das Putenfleisch würfeln und anbraten; gewürfelte Ananas mit in die Pfanne geben; wenn alles gar ist, die Curry-Sauce und die Sahne hinzugeben, köcheln lassen und mit Pfeffer und Paprika nachwürzen.

Den Reis nach Vorschrift kochen und mit Butterflocken und den geschälten Pistazien servieren.

Hühnerfilets wacker pikant

4 große Hühnerfilets
3 große, möglichst harte Bönen
3 ringspritzige Apfelsinen
125 gr. Bitter,
etwas Sonnenblumenöl
2 große Knoblauchzehen
1 Teelöffel edelsüßem Paprika
eine Messerspitze Zucker
2 Lorbeerblätter
2 Lielken, Rosmarin, Salz.

Hühnerfilets in Stücke schneiden
mit Pfeffer, Salz und Paprika
einreiben. Die Bitter in einem
Bräter zergehen lassen und
das Öl zufügen. Hierin das Fleisch



aubrasen. Bielen und Apfelsinen
mit der Schale in Stücke schneiden,
die Knoblauchzehen zerdrücken
und mit den Gewürzen zum
Fleisch geben.

Im Backofen ungefähr $\frac{1}{2}$ oder
 $\frac{3}{4}$ Stunde langsam garen
lassen.

Zazu isst man Spargelrost,
kräuterbütter und Risbeugsalat.

Franz Hinz

Grüne Bohnen mit Schweinefleisch.

Zutaten: 750g Stangenbohnen, Bohnenkraut,
600g Schweinefleisch vom Eisbein,
 $\frac{1}{8}$ l. Wasser, 1 EL gehackte Petersilie

Vorbereitung: Das Fleisch in einen Topf legen
und $\frac{1}{8}$ l. Wasser zufügen.

Stangenbohnen schräg in ca. 3 cm lange
Stücke schneiden. Die Bohnen über das Fleisch
füllen und das Bohnenkraut einlegen. Bei
kleiner Hitze ca. 45 Minuten garen. Bohnen-
= kraut entfernen, das Fleisch herausnehmen,
von den Knochen lösen und in kleine Stücke
schneiden. Das Fleisch mit den Bohnen ver-
= menigen, abschmecken und noch einige
Minuten durchziehen lassen. Mit gehackter
Petersilie bestreut servieren. Dazu reicht man
gekochte Kartoffeln oder Kartoffelpüree.

Klappan Dorothea

Norddeutscher Pepperpot

Zutaten:

2 Zwiebeln, 600g Rindfleisch aus der Unterschale, 150g gekochter Schinken ohne Fett und im Stück, 3 Eßl Öl, 1 Eßl. Paprikapulver edelsüß, 1 1/2 Salz, 1 1/4 l. schwarzer Pfeffer, 1 Würfel Peperoni, 1 1/4 l. Rotwein, 250 gr. Kartoffeln, 1 - 1 1/2 Tl. Zucker.

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, das Fleisch waschen, abtrocknen und mit dem Schinken in 2 cm große Würfel schneiden. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen die Zwiebelringe, die Schinken- und die Fleischwürfel hineingeben und unter umwenden. 5 Min. von allen Seiten stark anbraten.

Das Paprikapulver, das Salz, den Pfeffer, die Peperoni und den Rotwein zufügen und das Gericht zugedeckt bei mittlerer Hitze 40 Min. schmoren lassen. Zwischenzeitlich die Kartoffeln schälen und ebenfalls in 2 cm. große Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel nach 40 Min. unter das Fleisch mischen und im offenen Topf bei schwacher Hitze in weiteren 20 Min. garen. Zuletzt das Gericht mit dem Zucker abschmecken.

Frau Wagner

Pfundstopf (f. 8-10 Pers.)

- 1 Pfd. Tomaten (aus der Dose ohne Saft)
- 1 Pfd. Rindergulasch (Knoblauchzehen nach Geschmack)
- 1 Pfd. Schweinegulasch
- 1 Pfd. grüne Paprika im Streifen
- 1 Pfd. mageres Bauchfleisch mit Curry würzen u. klein schneiden
- 1 Pfd. Gemüsezwiebeln im Scheiben schneiden
- 1 Pfd. Reischwurst in Würfel schneiden
- 1 Pfd. Mett
- alles der Reihe nach aufeinander schichten

- 1 Flasche Mexikooße, 1 Flasche Schaschlikoße u. 1 Becher süße Salme vermischen und alles über das Fleisch gießen.

Bei 250° ca. 2 Std. im geschlossenen großen Bräter garen.

Enikő Liedeke

Käkisopf

ein müheloses, gut vorzubereitendes
Essen für 16 Personen.

Zutaten:

- 1 kg Schweinefleisch
- 1 kg Rindfleisch
- 1 kg Mettwürstchen
- 1 kg geräuchertes Gelbwurst
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg weiche, gehäutete und w. entkernte Tomaten
- 500 g gewürfelten Maronen Speck
- 2-3 Flaschen Schaschliksoße
- 1 Töpfchen Süße Sahne

Alle Zutaten würfeln und in einem großen Bräter schichten. Die Soße und die Sahne darübergießen und alles zugedeckt 3 Stundenlang bei 200°C im Backofen schmoren lassen.
Dazu passt Weißbrot und frischer Salat.

Fran Bendler

Chili con carne

- 1 -

Zutaten: 500g Rindfleisch ohne knochen
500g Schweine nacken
1 Zwiebel
4 Knoblauchzehen
50g Butter oder 3 Eßl. Öl
8 geschälte Dosen Tomaten
1 Teel. getrockneter Oregano
1/2 Teel. Kümmel
2 Lorbeerblätter, Salz,
2 Tassen Bouillon,
2 gestrichene Teel. Chili Pulver
400g weiße Bohnen

Zubereitung:

- 1: Bohnen am Vorabend in kaltem Wasser einweichen, das Wasser soll die Bohnen gerade bedecken.
- 2: Fleisch von Sehnen befreien und in kleine Würfel schneiden.

Chili con carne - 2 -

Zwiebel schälen und grob hacken. Fleisch in einem Topf erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, zerdrückte Knoblauchzehen zugeben und das Fleisch darin anbraten.

- 3 : Tomaten grob hacken, mit Oregano, Kummel, Lorbeerblättern, evtl. Salz und Bouillon zum Zwiebelfleisch geben. Den Topf fest verschließen und das Gericht ca. 1 Std. schwören lassen.
- 4 : Bohnen im Einweichwasser 1 Std. kochen. Dann die Bohnen bis auf die Hälfte von ca. 6 EBl. herausnehmen. Den Rest eine weitere Viertelstunde weichkochen und mit einer Gabel zerdrücken.
- 5 : Chilipulver in etwas kaltem Wasser anrühren, in den Fleischtopf geben und eine weitere halbe Stunde kochen. Fleisch mit den zerdrückten Bohnen mischen,

Chili con Carne - 3 -

kurz aufkochen und die restlichen Bohnen unterziehen.

Das Gericht in tiefen Tellern sehr heiß servieren.

Frau Braun



Herzhafter Grulasch

250g Schalotten oder kleine Zwiebeln
3 EL Öl, 1 kg Rinderrouladen, Salz, weißer
Pfeffer, 1 gehl. El Mehl, 1 Dose (850 ml) geschälte
Tomaten, 1-2 Peperoni oder etwas
Chili Pulver, nach Belieben 1 EL weiße
Pfefferkörner, 1 Glas (156 ml) paniert gefüllte
Oliven, 1 löffelchen Basilikum oder 1 Bund
platte Petersilie

1. Zwiebeln vierteln. Öl in einer großen
Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise
kräftig braun anbraten. Schalotten oder
Zwiebeln zugeben und die kurz dünsten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mehl darüberstäuben und unter Rühren,
goldgelb ausschwitzen. Nach und nach mit
 $\frac{1}{4}$ l Wasser ablöschen. Anflacken lassen,
Tomaten und Flüssigkeit zugeben.
Alles zugedeckt 1½ Stunden schmoren lassen.
3. Peperoni putzen, waschen und in kleine
Ringe schneiden. Pfefferkörner und Peperoni
noch 1 Std zugeben. Oliven halbieren,
Basilikum oder Petersilie waschen und
in kleine Streifen schneiden.
Oliven und Kräuter unterrühren, gut
abschmecken. Dazu schmecken gut Nudeln,
Reis oder Kartoffelpüree.
Zubereitungszeit ca. $1\frac{3}{4}$ Stunden.

Guten Appetit wünscht
Christiane Dohm

Hackbrett

Zutaten : 1 Pfund Rinder gehacktes aus Zwiebeln, Ei, Salz u. Pfeffer evtl. Semmelbrösel, und dem Gehackten einen Teig bereiten (gut würzen) und auf ein geölt Kuchenblech verteilen.

Belag aus : 1 grünen Paprika schote (in Streifen geschnitten)
1 roten Paprika schote (in Streifen geschn.)
3 Tomaten in Scheiben schneiden
2 Gläser geschnittene Champignons oder alles nach einander auf dem Fleischteig verteilen, und nochmals mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.
Darauf Zwiebelringe verteilen und darüber Holländerkäse legen, den Käse mit schwarzem Pfeffer würzen

Backofen : 200 Grad, $\frac{1}{2}$ Stunde, mittlere Schiene
Familie Michael, wir wünschen Guten Appetit. 70

Käseknoedelsoße

1 große Zwiebel häufeln und in
½ Ede. Öl und
½ Ede. Butter dünsten.

Dann Teigte erhitzen und
300g Rinderfondgets mit einer Gabel zerkleinern
und anbraten.

Bei schwacher Feuer

1 Stange Petersilie - Rindknoedeln
2½ Ede. Ketchup
125 ml. Brühe
½ Ede. Senf
½ veel. Paprika
½ veel. Saetz dazugeben

und 15 min. dünnen lassen.

125 ml. dicke Sahne kurz vor dem Servieren
dazugeben.

Als Beilage gibt es Nudeln.

Frau Kaczmarek 71

Zambussa ca. 20 Stk.

Zutaten:

1 Pund gehacktes (Rind)
200 g Zwiebeln
Salz, schwarzen Pfeffer, Koriander,
1 P. Blätterteig
2 Eier

Zubereitung:

Bitte das Gehackte ohne Fett in die Pfanne geben, braten bis es anbräunt, dann mit Salz, Pfeffer und Koriander vermischen.

Das Gehackte muss nun ein paar Min. anbraten, danach die Zwiebeln hinzugeben und nochmal ein paar Minuten braten lassen. Anschließend kalt stellen, mit Korianderpulver anrühren -

- erneut kalt stellen.

Entnehmen Sie nun den Blätterteig aus der Packung und lassen ihn ein paar Min. in des Zimmer - temperatur liegen. Anschließend mit dem Nudelholz anrollen. Bitte nun den Blätterteig im Durchmesser von 10 cm randschneiden und danach das Gehackte in die Mitte des Teiges legen. Nun bitte den Rand des Blätterteiges mit Wasser anfeuchten, zusammenklappen und diesen dann zusammendrücken.

Nun muss der Rand abgeschnitten werden.

Die Backfläche mit Backpapier auslegen und den fertigen Zambussa darauf legen. Bitte trennen Sie anschließend das Eigelb vom Eiweiß, das Eigelb in einer Schüssel anrühren und mit einem Pinsel auf den Zambussa streichen. Im vorgeheiztem Backofen in 200-225° ca. 15-20 Min. backen.

Guten Appetit Fam. Hedayat

Schwalbennester

500 g Hackfleisch

1 Zwiebel kl. Würfel

1 Brötchen abtrocknen

1 Ei

1 Eßl. gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer Paprika

6 hartgekochte Eier

Umwickeln Sie das hartgekochte Ei mit sehr pikant gewürztem Hackfleisch.
Das Fleischbällchen falzen Sie in Folie ein und lassen es ca. 20 Minuten im Grill garen. Nach dem Garen schneiden Sie die Fleischbällchen durch und servieren Sie mit der Schnittfläche nach oben, in der Folie.

"Gutes Gelingen"

wünscht

O. Weber

73

Ungarische Klassevölle

500 g Kartoffeln
3 Zwiebeln
2 Eßl. Öl
500 g Hackfleisch (halb + halb)
Salz, Pfeffer, Petersilie
1/2 Teel. Rosenspargelkraut
Thymian, Basilikum
1/2 l Fleischbrühe (Würfel)
1 große Dose geschälte Tomaten
1 kl. Dose Tomatenmark

Die geschälten + gerätselten Zwiebeln im Öl anbrühen. Hackfleisch davon anbraten, mit Salz, Pfeffer, Rosenspargelkraut, Thymian + Basilikum würzen. Kartoffeln schälen + würfeln und mit der Fleischbrühe zugeben + alles 20 Minuten garen. Tomaten, Mais mit der Brühe und das Tomatenmark in die Suppe geben und 5 min. ziehen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.



Elke clende

Sauerkraut + Kasseler

Sauerkraut (z.Bsp. Rüdessa)

auf die Fettpfanne des Backofens
legen. (auch Römentopf möglich)

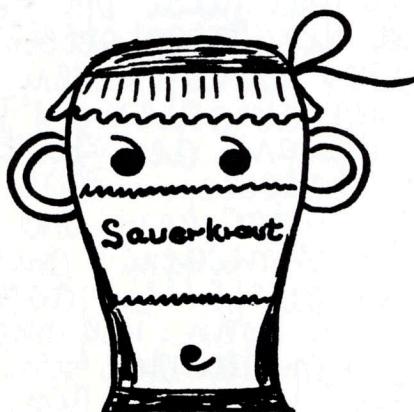
Darauf Ananasstücke verteilen.

Dann Kasseler (ohne Knochen)
obendrauf legen.

2 Std. in dem Backofen bei 200-220°.

Dazu passt Weißbrot oder Granabrot.

From Hellmer



Schweinerrücken mit knuspriger Hülle

1 kg ausgelöster Schweinerrücken, Salz,
reißer Pfeffer, 2 El. getrockn. Kräuter (z.B. Estragon,
Thymian, Majoran, Rosmarin),
1 Rkg. (150 g) Bacon-Speck, 3 1/8 - 1 1/2 l klare
Fleischsüpppe (Instant), je 1 rote, gelbe und
grüne Paprikaschote, 3 1/4 - 3 1/2 g Möhren,
1 3/4 g Brezbohnen, 600 g Kartoffeln,
etwas Petersilie zum Garnieren.

1. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Kräuter mischen. 1 El. über das Fleisch streuen und mit dem Speck schieben belegen. Restliche Kräuter darüber streuen. Fleisch in großen Bröter legen. Backofen (E-Herd: 200°C) etwa 1 Std. backen. Nach 15 Min. Ganzeit die Brühe angießen.
2. In der Zwischenzeit Gemüse putzen und waschen. Die Paprika in Stücke, die Möhren in Scheiben, Bohnen in Stücke brechen und die Kartoffeln in Stücke schneiden.
3. Das Gemüse 30 Min. vor Ende der Garzeit um den Braten verteilen und mitgaren, nochmals würzen. Fleisch in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse anrichten und der Petersilie garnieren.
Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Guten Appetit wünscht
Christiane Dohm

Schweinepfiffer

Zutaten:

750 g Schweinefleisch
60 g fetter Speck
250 g Zwiebeln
25 g Mehl
1 Lorbeerblatt
je 2-3 Pfeffer und Gewürzkörner
Basilikum, Salz

Fleisch, Speck und Zwiebeln würfeln, Speck ausbacken. Fleisch im heißen Speckfett von allen Seiten anbacken, Zwiebeln dazu geben und goldgelb wüsten. Mit Mehl bestäuben, Gewürze dazugeben, mit kochendem Wasser ablöschen und etwa 90 Minuten schwitzen.

Beilage: Kartoffelklöße, Salzkartoffeln oder Mashed Potatoes oder Gemüse

Fran Sabine Mohr



Szegediner Gulasch

500 g Schweinefleisch und 2 Zwiebeln würfeln und im etwas Fett anbraten.
750 g Sauerkraut dazugeben und mit Paprika bestäuben. Etwas köcheln lassen. 1 rohe Kartoffel hineinreiben, mit $\frac{1}{4}$ l Brühe aufgießen und aufkochen. 50 Minuten garen. Mit saurer Sahne, Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

2 Eßl. Tomatenmark unterrühren. Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.
Dazu reicht man ein kräftiges Bauernbrot.

Einen guten Appetit wünscht

Bei Béla Sekulić

Gyros mit Knoblauch - Darm

2 Zwiebeln

je $\frac{1}{2}$ Kl. rote u. grüne Paprikaschote
150 g Champignons

4-5 EL Öl

600 g Gyros Fleisch C. fettig geschnitten u. gewürzt
beim Fleischer extra fettlich

2 Knoblauchzehen

1 Bd. Schnittlauch

2 Becher q. 150 g Vollmilch Joghurt

1 Becher C 150 g Creme fraîche

Salt + Pfeffer

Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen waschen und in schmale Streifen schneiden. Champignons waschen, putzen und in Scheiben schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch portionsweise darin unter gelegentlichem Wenden anbraten u. herausnehmen. Zwiebeln, Paprika u. Champignons in die Pfanne geben und kurz andünsten. 10 Min. garen.

3. In der Zwischenzeit für den Knoblauchdarm Knoblauchzehen pressen, Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Joghurt u. Creme fraîche glätten. Knoblauch zündet $\frac{1}{3}$ des Schnittlauchs untersetzen. Mit Salz u. Pfeffer absmecken.

4. Fleisch zum Gemüse in die Pfanne geben, unterrühren und dann wieder kurz dünsten. Eventuell mit Salz u. Pfeffer absmecken.

5. Die Soße mit Schnittlauch bestreut zum Gyros servieren. Dazu sehr leicht Fladenbrot.

Lammgulasch in weißer Sauce

Zutaten: 750 g Lammgulasch, 40 g Fett,
250 g Zwiebeln, 500 g grüne Bohnen,
200 g Tomatenpaprika (Glas), schwarzer Pfeffer
Salz, 4 TL edelsüßes Paprika, $\frac{1}{4}$ l. heiße
Fleischbrühe, 125 g Schmelzjoghurt, 3 EL Dikmilch
1 Bd. Petersilie.

Zubereitung:

Fleisch würfeln. In erhitztom Fett 15 Minuten
anbraten. Zwiebeln in Ringe schneiden, Bohnen
putzen, Paprika abtropfen lassen.

Alles zum Fleisch geben. Gut würzen.

Heiße Fleischbrühe zugießen. Bei geschlossenem
Topf 30 Minuten kochen.

Joghurt und Dikmilch mischen, gehackte
Petersilie darübergeben.

Dazu reicht man am besten Salzkartoffeln
und Rotwein

Guten Appetit

Kornelia Keysers

Lammkeule mit Roquefort

Überbacken

Für 4 Portionen

1 kleine Lammkeule (ca 3 kg)
schwarzer Pfeffer, 2-3 Knoblauchzehen
2-3 Zweige Thymian
40 g Butter schmalz
250 g große Zwiebeln
600 ml Weißwein
400 g Roquefort
600 g Crème fraîche

Lammkeule mit Pfeffer einreiben. Thymian - zweige zerteilen und Knoblauchzehen in Stifte schneiden, damit die Keule spicken. Möglichst wenig Schnitte dabei ins Fleisch machen. Im Bräter in heißem Butterschmalz kräftig anbraten. Gut $1\frac{1}{4}$ l Weißwein zugießen, so daß der Topfbadem bedeckt ist. Bräter in den vorgeheizten Backofen (225° , Gas Stufe 4) schieben. Roquefort mit 200 g Crème fraîche glattrühren. Die Keule nach 10 Min. so drehen, daß die gewölkte Oberseite unten liegt, dann mit der Käsesorte bestreichen. Keule weitere 45 Min. offen garen, dann wenden und mit eigenem Bratensaft begießen weitere 45 Min. garen. Dabei auf die Brünnchen hinunter. Evtl. die letzten 20 Min. mit Alufolie abdecken. Fleisch warm stellen.

Lammfleisch muss heiß serviert werden, es könnte sonst zu streng schmecken. Bratenfond im Bräter lösen in einem kleinen Topf umgießen, den restlichen Wein und Crème fraîche hinzugeben. Sanie bei starker Hitze unter Rührern einkochen lassen, bis sie sämig ist. Aus oben genannten Gründen - die Teller vorzuwärmen. Garzeit 100 Min.

Dazu - Salzkartoffeln oder grüne Bohnen.

Frau 82
Böthling

Möhren-Fisch-Ragout

für vier Personen

500 g Kartoffeln

750 g Möhren

30 g Butter od. Margarine

Salz

Pfeffer a.d. Mühle

3/8 l Gemüsebrühe (Instant)

1/4 l Schlagsahne

1 Bund Frühlingszwiebeln

1-2 El helles Saucenbindemittel

500 g Kabeljaufilet

1-2 Bund Dill

1. Kartoffeln schälen, waschen und vierteln. Möhren putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden.

2. Butter od. Margarine in einem Topf schmelzen lassen, zuerst die Kartoffeln andünsten, dann die Möhren zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Gemüsebrühe und Sahne zugeben. Bei milder Hitze etwa 12 bis 15 Minuten garen.

4. Zwischenzeitlich die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden, zugeben und ca. 5 Minuten garen.

5. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Saucenbindemittel einstreuen, kurz aufkochen lassen.

6. Fisch waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und zugeben. 5 Minuten ziehen lassen. Dill hacken und zum Schluß vorsichtig unterziehen.

Gutes Gelingen

wünscht

Barbara Nikles-Windolph

Fisch - „Mentonner Art“

Sir ou d'huilenelle für 2 Pers.

500 g Blattspinat

1 mittelgroße Zwiebel

1 Knoblauchzede

20 g Butter od. Margarine

Salz + Pfeffer

etwas Olivenöl

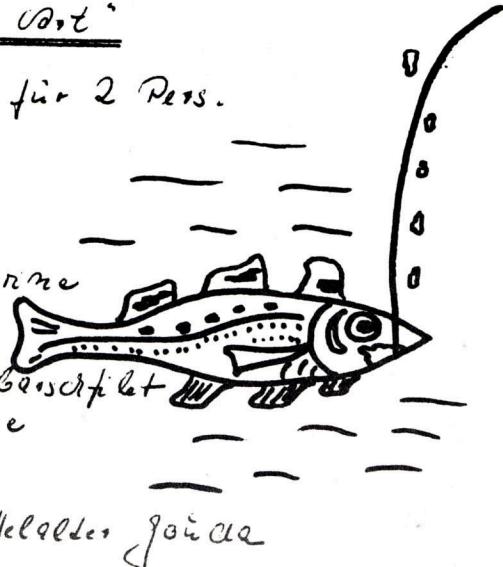
4 Scheiben à 125 g Rotaugenfilet

1 unbedenklich Zitrone

1-2 Eßl. Weißwein

1 Stück Petersilie

3 Eßl. geriebener mittelalter. junce



Zubereitung:

1. Spinat putzen, gründlich waschen u. gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben.
2. Den Spinat 4 Min. bei 600 Watt garen. Umdrehen u. weitere 3 Min. garen. Gemüsesaft abgießen.

3. Zwiebel u. Knoblauch schälen. Beides fein würfeln. Zwiebeln u. 10 g Fett in eine flache, feuerfeste Glasform geben. 3 Min. bei 600 Watt dünsten. Knoblauch hinzufügen u. weitere 2 Min. goldgelbe bräunen.

4. Spinat mit Salz, Pfeffer u. einer Prise Muskat würzen u. in die Form zu den Zwiebeln geben.
5. Fisch waschen, trocken tupfen u. drauflegen.

Zitrone waschen u. eine Hälfte auspressen.

Fisch damit beträufeln. Wein u. geschärkte Petersilie darübergeben. Mit Salz u. Pfeffer würzen.

6. Fisch abgedeckt 9 Min. bei 600 Watt garen. Restliche Zitrone in Scheiben schneiden u. auf den Fisch legen. Geriebenen Jäze über den Spinat streuen. alles weitere 2 Minuten garen, bis der Jäze geschmolzen ist.

großes Gemüse - gratin

Zutaten für 6 - 8 Portionen :

- $\frac{1}{2}$ Paket TK - Junge - Backbohnen
- $\frac{1}{2}$ Paket TK - Kälbchobl.
- $\frac{1}{2}$ Paket TL - Brokkoli
- 1 Paket TK - Blütengemüse
- 1 bl. D. grüne Champignons
- 2 Packchen TL - 8 Kräuter gemischt
- Salz
- 3 Eier
- 1 Becher Creme fraîche
- weißer Pfeffer, Cayennepepper
- 100 g geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung:

Bohnen, Kälbchobl., Brokkoli nach Anweisung auf der Packung in wenig Salzwasser knapp garen und gut abtropfen lassen. Backblätter = Gemüse in wenig Wasser garen. Champignons gut abtropfen lassen. Von den Gemüsen sind den Champignons jeweils einige Stücke zum Garnieren zurückbehalten. Blütengemüse in eine große Auflaufform geben, restlichen mit den Kräutern bestreuen und die restl. Gemüse einfüllen. Eier, Creme fraîche, Salz, Pfeffer, Cayennepeffer und Käse miteinander verquirlen und über das Gemüse geben. Form auf dem Backofenrost auf der mittleren Stufe in den Backofen geben. Bei 180° ca. 50 Min. goldbraun backen. Nach 30 Min. das Gemüsegratin mit den zurückbehaltenen Gemüseschnitten, mit Blütenblättern belegen und weitergaren, bis auch die Nüsse im untersten Teil des Gratin's gebackt ist.

Bunte Gemüsepfanne C für 4 Pers.)

200 g darg. Karotten

15 - 20 Min. in
Salzwasser kochen.

4 ringförmige, dicke
Käbstbratwürste in
4 Eßl. Öl

zu Klößen formen
u. anbreten. Nach
dem Braten herausnehmen.

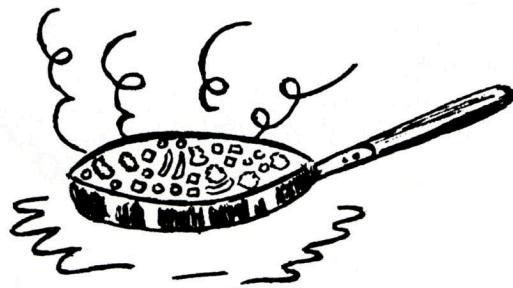
20 g Butter
2 Packungen a. 200 g
TK - Gemüsepfanne
„französisch“

zu dem Bratkloß geben.

2 - 3 cl. Sojasoße +
wenigem Pfeffer =
so meckern.

Dazu geben, aufkochen
u. Stdn. langsam
garen. Die Kästeklöß-
chen untermischen
u. na mit

Frau Roos



Südfranzösisches Goulash

500 g Rindfleisch
Linsen

1 Glühbirne, abziehen

250 g Zucchini,

250 g Auberginen

450 g geschönte Tomaten (Dose)

Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer

1/2 l Fleischbrühe

250 g Langkornreis

100 g Gurke alt

Das Rindfleisch in einer großen Pfanne
anschlagen, Linsen und Glühbirne schälen,
und fein hacken, zum Fleisch geben und mit
dünnerem, Zucchini und Auberginen putzen
und waschen. Zucchini der längere nach
halbieren, dann quer in fingerdicke
Scheiben schneiden.
Auberginen groß würfeln. Beides mit den
abgetropften Tomaten zum Rindfleisch geben.
Nur Gurke abschmecken.

Zugedeckt 35 Min. köcheln.

Die Brühe erwärmen und den Reis 20 Min. garen.
Den Reis unter das Gemüse - rest mischen,
in einer geblümten Auflaufform füllen,
und mit gewiebtem Käse bestreuen.
Für ca 15 Min. bei 250 Grad überbacken.

Fran Hochnek

Broccoli - Reis - Gratin

500 g Broccoli
1 Tasse Naturreis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
150 g Champignons
1 EL Butter
Pfeffer, Muskat, Salz
100 g fein geriebener Käse
4 Eier, getrennt
1/8 l Milch

Den Broccoli putzen, waschen und im Salzwasser 15 Min. köcheln. Abschrecken und quabacken. Den Reis in der doppelten Menge kochen und im Salzwasser 15 Min. abschmelzen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken. Champignons putzen, waschen und quabacken. Zwiebel, Knoblauch und Champignons in der Butter dünsten und mit dem geschossenen Topf 5 Min. ziehen. Mit Pfeffer, Salz, neuem Muskat würzen. Broccoli, Champignons und Reis mischen und in eine geputzte Gratinform füllen. Diese mit Milch und den Eiweißen vermischen und ebenfalls mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen, in Eis steifschlagen, unter die Eiermasse rühren und über das Grußin streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 30 Min. überbacken.

Ein gutes Gelingen
wünscht Ihnen

Bernadette charon

Möhren - Kohlrabi - Gratin

300 g möglichst große Möhren
600 g Kohlrabi
1 Salz
4 Eier
 $\frac{1}{4}$ l. Sahne
Salz Pfeffer Muskat
100 g. mittelblötl holl. Käse

Möhren und Kohlrabi putzen, waschen und schälen. Beides in halbzentimeterdicke und möglichst gleichgroße Scheiben schneiden. In ganz wenig Salzwasser 12 Min. dünnen.

Das Gemüse in eine gebuttete feuerfeste Form schichten. Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Über das Gemüse gießen. Mit dem frisch geriebenem Käse bestreuen. Das Gratin im vorgeheizten Ofen bei 200 grad 30 Min. überbacken.

Frau Hoffmann

KARTOFFELGRATIN

Zutaten:

2 Knoblauchzehen
ca. 15g Butter
7-8 grosse Kartoffeln (festkochend)
400g Sahne
ca. 250g geriebener Käse (Gouda o. Gruyertaler
o. franz. Padette-Käse)
Muskatnuss, Salz

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen pressen und mit der Butter vermischen.
Mit dieser dann eine fewerfeste Auflaufform ausreiben.
Die Kartoffeln schälen, waschen und mit einem sauberen
Küchenhandtuch trocknen.

Die Kartoffeln dann mit der Gurkenstrebe in Scheiben
schneiden und gleichmäßig in der gefetteten Form
verteilen.

Mit die Sahne mit Salz und Muskatnuss
abschmecken (die Sahne sollte nicht zu sehr nach
Salz schmecken) und über die Kartoffelscheiben
geben.

Die Form mit Alufolie abdecken und in den
Backofen stellen.

Nach ca. 50-60 Min. den geriebenen Käse
darüber geben und noch mal im Backofen
überbacken ca. 5-10 Min.

Herd: 250° ca. 50-60 Min.

Umluft

o. Heißluft: 200° ca. 45-50 Min.

Zu dieser Kartoffel Speise ist man ein
kurzgebratenes Stück Fleisch und einen
gruenen, knackigen Salat.

Frau Simon

Guten Appetit! 91

Zucchini - Hackfleisch - Auflauf

- | | |
|------------------------------|---|
| 1 kg Zucchini | im Schneibren schneiden,
salzen und pfeffern |
| 75 g durchwachsener
Speck | würfeln und
auslassen |
| 500 g Hackfleisch | dann anbraten |
| 4 Zwiebeln | würfeln und
5 min. mitbraten. |

Mit Salz, Pfeffer, Paprika, knifer edelsüß,
Basilikum und Chilisöße abschmecken.
Die Hälfte der Zucchinischeiben im eine
gefettete Auflaufform geben,
Hackfleisch darüber verteilen und mit
dem restlichen Zucchinischeiben bedecken.

- | | |
|-------------------|--------------|
| 2 Tomaten | darauf legen |
| 200 g Chesterkäse | |
- Den Auflauf bei 180°C etwa
40 min. backen.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Silvia Bock

Spinatauflauf mit Blätterteig

1 Päck. Blätterteig (5 Scheiben)

1 Päck. Rahmspinat

400 g gehacktes

100 g Gouda gerieben oder in Scheiben

Blätterteig auftauen, auseinanderziehen und die mit kaltem Wasser ausgespülte Form damit auslegen.

Gehacktes, nach Geschmack mit Zwiebeln, Tomatenmark usw. würzen, garnieren und zuerst auf den Blätterteig geben.

Käse darüberlegen oder streuen und darauf den aufgetauten Rahmspinat geben. Mit Blätterteig abdecken und die Form offen in den Backofen stellen.

20 Min. bei 200° und dann noch

10 Min. bei 225° backen.

Frau Blei

Broccoli - Auflauf mit Schinken

750 g Broccoli

Salz

3 Scheiben Toastbrot

40 g Butter oder Margarine

100 g zwiebeln

120 g Creme fraiche

Pfeffer aus der Mühle

250 g gek. Schinken

Zubereitung:

Broccoli waschen, putzen u. in Stücke in dem Salzwasser 6-8 Min. vorgaren, dann gut abtropfen. Das Toastbrot in Würfel schneiden und in der Rösten Butter bei milder Hitze goldbraun rösten.

2. Den zwiebeln auf der großen Seite der Küchenrolle raspeln, mit Creme fraiche, 1 Prise Salz u. Pfeffer mischen.

3. Den Schinken in Streifen schneiden.

Broccoli, Brotwürfel u. Schinkenstreifen in einer Auflaufform verteilen.

4. Die Käsemasse ebenfalls darauf verteilen. Dies ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 grad 25 Min. auf der 2. Einschübeleiste überbacken.

Frau Liebergesell

Zucchinigemüse mit Champignons -

Balkanart

1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
400 g Zucchini
200 g Champignons
1 Zitrone
3 Sp. Öl
Thymian
1/2 l Fleischbrühe
Salz
Paprika rohenscharf

Zubereitung:

Zwiebel hacken, Knoblauch pressen. Zucchini waschen, von Rückenansätzen befreien und in den Stiel der Schale in centimeterdicke Würfel schneiden. Die Pilze saubern, den Stiel rösten, während sie nicht verfaulen. Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten (nicht bräunen). Knoblauch darf ausgetragen. Dann Zucchiniwürfel, abgetropfte Champignons, etwas Brühe, die Zitrone im Schälchen und Thymian hinzufügen. Bedeckt bei mäßiger Hitze 8-10 min. durchdünsten. Salzen u. mit Paprika würzen.

Frau Roos

Gefüllte Champignons für 4 Personen

8 große Champignons putzen, entstielen
3 Scheiben gekochter Schinken würfeln mit
300 g geriebenem Emmentaler und
250 g saurer Sahne zu einer glatten
Masse rühren
mit Kräutern, Salz und Pfeffer
kraftig abschmeckern.

Champignons füllen und in eine
gebrüttete, flache Form geben. Im
vorgeheizten Backofen ca. 20 Min.
bei 200° garen.

Guten Appetit wünscht
Brigitte Henke



Jahnsauce mit Erbsen und Schinken (Gericht für die Mikrowelle)

Vorbereitungszeit	ca. 5 min
Gardauer	12 min
Herdstufe	600 W

30 g Margarine, 200 g TK Erbsen,
200 g gek. Schinken, 2 Zwiebeln,
1 Becher Jähre, 200 ml gekörnte Brühe,
2 TL Speisestärke, Salz, Pfeffer

Die gehackte Zwiebel mit der Margarine
3 min erhitzen. Den in Würfel geschnittenen
Schinken hinzufügen und weitere 2 min garen.
Die aufgetauten Erbsen, die Jahre und die
mit der Speisestärke angemischte Brühe
dazugeben, nach 4 min umrühren und
anschließend 3 min köcheln lassen.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zu Spaghetti oder anderen Nudeln reichen.

= Japanischer Lauchreiztopf =

50g Fett

500g Gehacktes

500g Lauch (Porree)

250g Bandnudel

1 1/2 l. Knochenbrühe

Salz, Sojasoße

In einem breiten Topf Fett erhitzen.

Das Gehacktes anbraten.

Lauch waschen, in 2 cm lange Stücke schneiden und dazugeben.

Nudeln darübergeben, würzen und mit Brühe aufgießen.

Alles vorsichtig unterheben und auf kleiner Flamme ca. 20 Min. ziehen lassen.

Frau Blei

Gefüllte Folientkartoffeln

Zutaten

8 mittelgroße Kartoffeln
100 g Schweineleber
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
2 Eßl. Öl
200 g Schweinehackfleisch
1 Eßl. Schnittlauch
1 TL Salz
2Msp weißer Pfeffer
4 Eßl frisch geriebener Käse
2 Eßl Butter



8 genügend große Stücke Alufolie mit Öl bestreuen. Die Kartoffeln waschen und abtrocknen. Der Länge nach das obere Drittel abschneiden und die Kartoffeln so tief wie möglich aushöhlen. Das Ausgehöhlte der Kartoffeln und die geschälten Deckelchen einhaken. Die Leber waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, sehr klein würfeln und in dem Öl glasig braten. Die Leber, das feingehackte Kartoffelinnere, das Hackfleisch und den Schnittlauch zugeben, alles unter ständigem Umrühen rösten, salzen und pfeffern. Die Kartoffeln mit dieser Masse füllen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln auf die Alufolien - Stücke setzen, mit geriebenem Käse und Butterstückchen versetzen und die Folie locker schließen. Die Kartoffeln auf dem Rost des Backofens in 50-60 Minuten garen. Ein frischer, gemischter Salat passt super dazu.

Gutes Gelingen!

Fr. Marcolik

4 Kartoffelchen u. 4 Kürbisse

4 große Kartoffeln
4 große Kürbisse

einzeln in Öl auf
wetzen. Auf dem
grill ca. 1 Std. garen.
Gelegentlich wenden.

100 g durchwischten
u. gründlich gewaschenen
Sprossen

fein würfeln u.
Kunstgras anstreuen.

3 Brühkübelchen

putzen, waschen u.
fein schneiden.
Mit

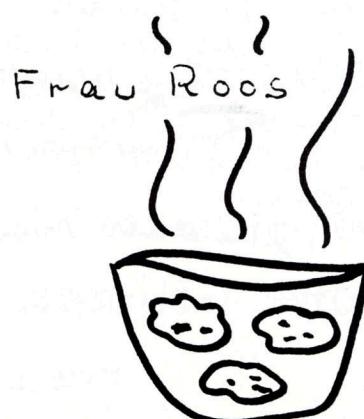
200 g Doppelcremefrisch-
keise
8 Bl. Salat
Salz u. Pfeffer

und
und
abstreuen und
über die Kartoffeln
geben.

4 Eßl. Olivenöl
1/2 l 1 Liter
ebenso frischen Thymian

und
verstreuen und über
die Kürbisse geben.

Pro Person 590 Kalorien.



Hirtenpfanne

Zutaten:

500g Kartoffeln aus dem Glas, oder
Kartoffelreste, 1 Zwiebel, grüne Oliven,
4 EL. Öl, 1/4 Teel. Salz, 1 Messerspitze
Sul bei, 50g dünne Pfeffersalami,
(oder andere Rauchwurst) 50g Schafskäse,
(oder Kräuterfrischkäse) Kresse

Zubereitung:

Kartoffeln in Scheiben, Zwiebel in Ringe
schneiden. Oliven abtropfen lassen.
Kartoffelscheiben zufügen. Alles
unter wenden braten. Zum Schluß
Schafskäse darüberbröckeln und
mit Kresse bestreuen.

Pellkartoffeln mit Dill - garnespe

Kartoffeln nach Bedarf

für die Soße:

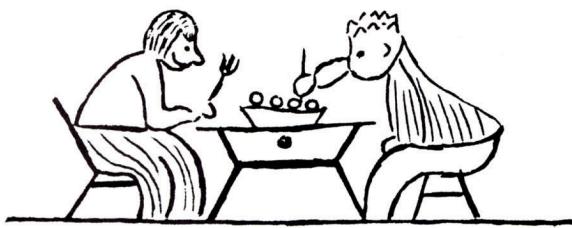
- 250 g Schinkenwürfel oder geräucherte, ausgewasene Speckwürfel
- 1 Becher Creme fraîche oder 1 Becher Schmand
- 2 Becher saure Sahne
- 2 Bl. gerechter Dill
- 1 Bl. kleingeschnittene Schnittlauchröllchen
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Wurstküste säubern, ca. 20 - 30 Min. garen, abschrecken und eventuell pellen. In einer Schüssel warmstellen.

Zur Soße Schinkenwürfel in der Pfanne ausschwitzen, Creme fraîche und saure Sahne unterrühren. Gekochte Dillspitzen und Schnittlauchröllchen dazugeben und mit einer Prise Pfeffer abschmecken. Alles noch mal kurz erhitzen und zu den warmen Pellkartoffeln rütteln.

Sigi Hoffmann



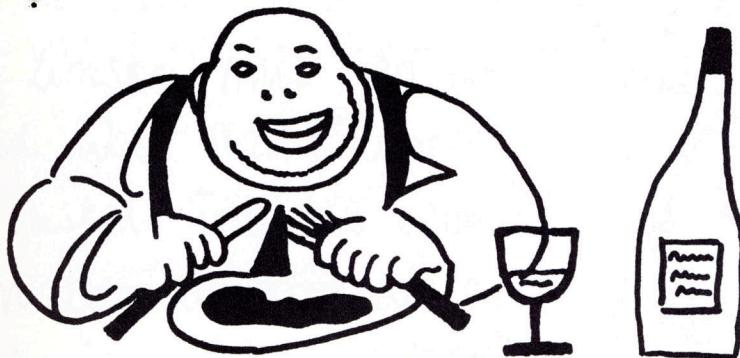
Rheinischer Kartoffelkuchen

Für diesen „Döbbekoochen“ mafeln Sie ein Kilo Kartoffeln und schneiden drei Zwiebeln in dünne Scheiben. Vermischen mit Salz und Pfeffer röhnen. Drei Eier verquirlen, unter die Kartoffel-Zwiebelsuppe röhnen und das Ganze in einem gefetteten Bräter füllen. 200 g gesäuerten Speck in Butter schmelzen und darübergeben. Offen im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 40 bis 45 Minuten backen.

Vorbereitungszeit: etwa 15 Minuten.

In diesem Gericht passt besonders gut Jungwein oder Federnweißer.

Trl. Kochwack



Kartoffelwürstchen

100 g Peikartoffeln

200 g Quark

1 - 2 Eier
250 g Reibt - Salz

Zucker - Brösel

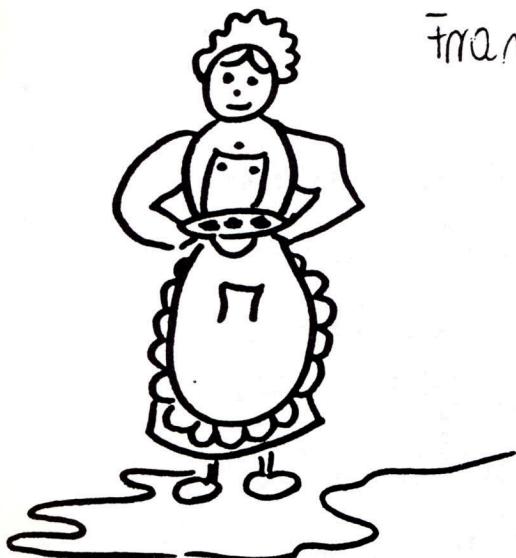
Fett zum Backen

Die erkaltenen
Peikartoffeln reiben
und mit Quark
vermischen.

Salz und Zucker
abschmecken

Dann mit Eiern
und dem Reibt gut
vermengen.

kleine Würstchen
formen, im Bröseln
hüpfen und im
heißem Fett
backen



Frani Bruschkaus

Linseneintopf mit buntem Gemüse

veg.
küche

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 300 g Linsen | 1 Stange Lauch |
| 2 Möhren | 150 g Knollensellerie |
| 2 Zwiebeln | 2 Eßl. Tomatenmark |
| nach Belieben | 1/8 l trockener Rotwein |
| Salz, gehackter Koriander | |
| 1 Knoblauchzehe | |
| 1 Eßl. Butter | |
| 1 Eßl. Ahornsirup | |
| 100 g Crème fraîche | |
| 1/2 Teel. Currypuliser | |

Die Linsen mit Wasser bedecken und über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Gemüse vorbereiten. Vom Lauch nur die weißen und hellgrünen Teile verwenden. Das Wurzelende entfernen, den Lauch längs halbieren, waschen und 105

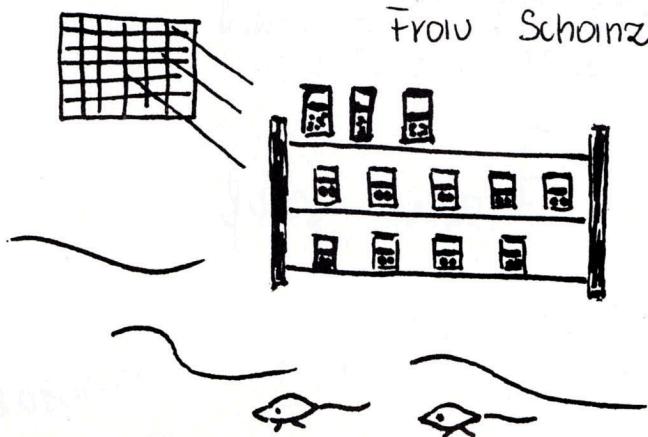
in feine Streifen schneiden.
Die Möhren und den Sellerie schälen
und klein würfeln. Die Zwiebeln schälen
und wicken, die Linsen mit dem
Kunststoffrohr in einen Topf geben.
Die Gemüse und das Tomatenmark
dazugeben und die Linsen bei schwacher
Hitze zugedeckt in 15 Min. weich kochen.
Den Wein oder die entsprechende Menge
Wasser unterröhnen. Den Kintopf mit
Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Knoblauchzehen schälen, durch die
Presse drücken und mit der Butter
und dem Sirup unter die Linsen
mischen. Den Kintopf in vorgewärme
Teller verteilen, mit je 1 Eßlöffel
Creme fraîche garnieren und
mit dem Currypulver bestäuben.

Frau Bell

Süßsaurer Kürbis
für 4 1-Litergläser

2 kg geschälte entkernte Kürbiswürfel
1 l Weinessig
1½ l Wasser
625 g Zucker
8 Nelken
1 Stck. Stangenzimt
2 Eßl. Senfkörner

Die Kürbiswürfel in die vorbereitete Gläser füllen, Essig, Wasser, Zucker und Gewürze aufkochen und über die Kürbiswürfel gießen. Gläser verschließen und bei 98° ca 35 Min. im Backofen oder im Einwecktopf einkochen.



Nudelomplaf

Zutaten:

1/2 Pflanz Spaghetti
3 dicke Scheiben Thunfischfilet
2 Eier
Dose Milch, Salz
Käsesahne
Paniermehl, Butter

Zubereitung:

Spaghetti in salzwasser kochen und abgießen. In Würfel schneiden. Eine Pfanne auf Form mit Butter ausstreichen und die Hälfte der Nudeln einfüllen, dann den in Würfeln geschnittenen Thunfisch auf die Nudeln und den Rest der Spaghetti auf den Schichten geben. 2 Eier mit etwas Dose Milch und Salz verquirlen und gleichmäßig über die Nudeln gießen. Anschließend Käsesahne, Paniermehl und Butterstückchen darüber geben. Im Backofen bei 200 - 220 Grad auf der mittleren Schiene ca 45 min. garen.

Fran Gräf

Nudel Hackauflauf

Zutaten: 1 Pfund Spaghetti

1 Pfund gehacktes halb u. halb

2 Eier u. 1 Tasse Milch

200 gr. geriebener Gouda

Butter u. Semmelbrösel

Zubereitung: Spaghetti kochen, Gehacktes wie gewohnt zubereiten u. in einer Pfanne bröselig braten. Dann in eine Auflaufform 1 Schicht Spaghetti und 1 Schicht Gehacktes geben. Die letzte Schicht sollte Spaghetti sein. Die Eier mit der Milch verrühren, und darüber gießen und den Käse darauf verteilen. Zuletzt ein paar Butterflocken und die Semmelbrösel darüber streuen.

Backofen: 180 Grad, $\frac{3}{4}$ Stunde, mittlere Schiene

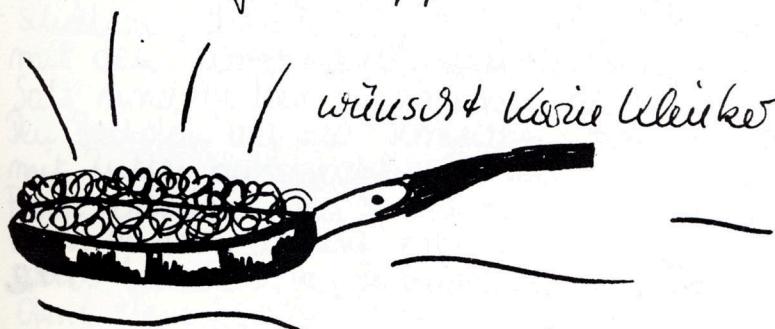
Familie Michael wünscht guten Appetit

Vüdelnfaune

250 g Spaghetti
250 g frische Grampignous in Streifen schnei
250 g Shrimps
1 kl. Zucchini in kleine Streifen geschnitten
100 g Reibkäse
4 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer

Die zerdrückten Knoblauchzehen mit dem Grampignous im Olivenöl anbraten. Dann die Zucchini dazu geben. Die Shrimps zum Schluss unterheben und erwärmen. Alles mit den gekochten Spaghetti und dem Reibkäse mischen.

Guten Appetit



Frädays - Nudeln

- 250 gr. grüne Bandnudeln
- 400 gr. CANTADOU-Käse mit Kräutern
- 1 Dose Salami
- 200 gr. Shrimps

Die Nudeln nach Vorschrift kochen.
Den Käse bei milder Hitze langsam
zum Schmelzen bringen und mit
der Salami vermischen. Gut Pfeffer
hinzugeben.

Nudeln auf einem Teller geben, Salice
darauf streuen und die Shrimps
oberauf legen.

Frau Meunier

"Überbackene Nudeln mit Spinat"

veg.
küche

250 g Vollkorn - Bandnudeln
1 Eßl Öl

Salz

2 Zwiebeln

1 Eßl Butter

450 g pränierten tiefgefrorenen Spinat
frisch gemahlenen Kreiser Pfeffer

1 Mise frisch geriebener Muskatnuss

1 Dose geschälte Tomaten (800 g)

2 Eßl Creme fraîche

1 Teel. Ahornsirup

1 Knoblauchzehe

100 g frisch geriebener Parmesan

Butter für die Form

Für die Nudeln reichlich Wasser mit Salz und dem Öl zum Kochen bringen. Die Nudeln darin garen. Dann abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Den Spinat dazu geben und kurze Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt dünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Muskat abschmecken. Die Tomaten abtropfen lassen, fein summieren und mit der Creme fraîche und dem Ahornsirup vermischen. Die Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken und mit den Tomaten vermischen. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann erhitzen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Hälfte der Nudeln in der Form verteilen. Den Spinat darüber geben. Die restlichen Nudeln darauf verteilen und mit der Tomatensauce bedecken. Den Parmesan darüber streuen. Im Ofen etwa 25 Min. überbacken.

Spaghetti mit Basilikum

(4 Portionen)

500 g Spaghetti,

Salz,

6 Eßl. natives Olivenöl,

2 große Bund Basilikum,

250 g Schafskäse,

3 Knoblauchzehen

frisch gemahlener Pfeffer

Spaghetti in reichlich Salzwasser mit 2 Eßl. Öl im 8 Minuten bis fest kochen.
Inzwischen Basilikumblätter groß
herausplocken. Schafskäse würfeln. Ab-
gezogene Knoblauchzehen durchdrücken
und mit restlichem Olivenöl, Salz
und Pfeffer vermischen. Spaghetti
abtropfen lassen und in eine vor-
gewärmte Schüssel geben. Mit dem
Öl, Basilikum und Schafskäse
vermischen.

Frau Kahon

Sahnehnudeln

Zutaten

eine Packung Minicolie

2 Becher süße Sahne

2 Teel. Butter

Gekochten Schinken nach Bedarf

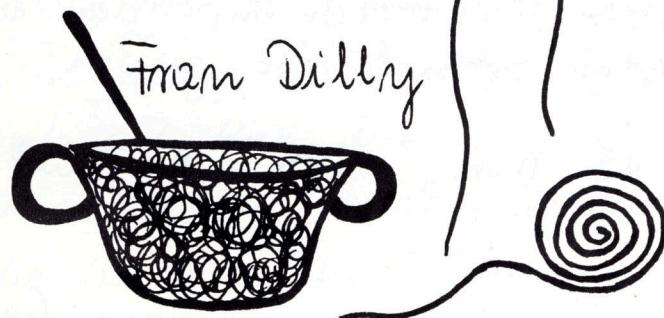
Nudeln in ca 2 l. kochendes Salzwasser legen und garen.

Nudeln abgießen und abschrecken.

2 Teel Butter unterrühren dann

2 Becher Sahne und Minicolie-Gemüse und gekochten Schinken in kleinen Streifen schneiden.

Alles unterrühren.



Nudelauflauf

250 g Nudeln kochen u. mit Butter
durchziehen

250 g Velveeta Schmelzkäse in
 $\frac{1}{4}$ l. Milch zer schmelzen lassen
(auf kleiner Flamme)
mit Pfeffer + Salz verfeinern

2 Fleischtomaten } kleine Würfel
150 g Fleischwurst } schneiden

in 1 Auflaufform Nudeln u.
schichtweise Tomaten u. Fleischwurst
darunterheben

danüber die Milch mit dem auf-
gelösten Schmelzkäse gießen

35 - 45 Min. 175 ° Heißluft

Tortellini mit Sahnesauce

Zutaten:

300 ccm Schlugsahne, 2 EL. Butter,
4 Salbeiblätter, 100g geriebener Parmesan-
Käse, Salz, Pfeffer (Mühle) Muskatnuß,
500g Tortellini, 1 EL. Öl

Zubereitung:

Sahne, Butter und Salbei im Topf auf-
kochen. Käse zugeben. Mit Salz, Pfeffer
und Muskat würzen. Sauce unter
ständigem Rühren bei milder Hitze
sümig einkochen lassen. Inzwischen
die Nudeln mit Öl in Salzwasser
garen, abgetropfte Nudeln in eine
Schüssel schütten. Die Sauce
wird unmittelbar vor dem Servieren
über die heißen Nudeln gegossen.

Risotto mit Pilzen

250 g Reiskornrei's
1 kg Zwiebel
4 EL Öl

250 g Pilze
Steinpilze
Pfefferlinge
Champignons

1 l Brühe
30 g Butter
30 g geriebene
Parmesanwürze

Zwiebeln im heißen
Öl anschwitzen lassen.
Reis beigeben und
gleich rösten.

Im Scheiben geschnittene Pilze kurz
dünsten und mit
Flüssigkeit aufgießen
und den Reis
damit bedecken.

Wie Risotto gar
kochen. Vor dem
Servieren frische Butter
und geriebene
Käse dazumischen.

Frau Buschhaus

Chinakohl-Reistopf

200g Reis, 1 kg Chinakohl,
200g Böhnen, 2 Zwiebeln,
500g Gefäcktes, 1 süße Sahne,
Weißwein, Petersilie, Pfeffer, Salz,
Paprika, Curry
Reis ködern →

Gefäcktes mit den Zwiebeln an-
braten, Gewürze u. Böhnen-
stückchen dazugeben, nach und
nach den Chinakohl hinzufügen,
15 Min. ködern lassen,
Wein u. Sahne ergänzen, etwas
eindicken lassen, Reis u.
Petersilie unterrühren.
Reis u. Gemüse können auch
getrennt serviert werden.

F. H. Schlieter

Backwaren Desserts

Kuchen

Torten

Kleingebäck

Nachspeisen

Bonbons

Liköre

Königskuchen

nach altem Rezept



3 Eßl. Rum

Zutaten:

10 - 12 Eier je nach
größe der Stücke in Form
200 g Zucker
200 - 250 g Butter
300 g Mehl
200 g Rosinen
100 g Mandeln
100 g Mandeln
etw. Zitronat

Zubereitung:

Eigelb und Zucker schaumig rütteln.
Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter mit
etwas Mehl dicken und Rosinen und
andere Zutaten hinzugeben. Den Schnee
unter die schaumige Eigelbmasse geben
und außer die übrigen Zutaten langsam
dazugeben.

Du gekehlte Form mit Blättterteigstreifen
auslegen und den Teig dazufüllen.
Bei 145 - 150 ° 1½ Stunden abbacken!
Du Füße in der letzten halben Stunde
selbst regulieren.

Beele dir

Marmorkuchen

250 g Butter

schäumig schlagen

175 g Zucker

1 P. Vanillenzucker

6 Eier

250 g Mehl

1/2 P. Backpulver

in Reihenfolge
nach und nach
hinzugeben.

Die Hälfte des Teiges in eine eingefettete
Kipfkuchenform füllen.
Die restliche Hälfte mit 3-4 schwach ge -
räuschten Eßl. Kakao Pulver vermischen
und zu dem hellen Teig in die Kuchenform
geben. Im Backofen auf mittlerer Schiene
bei 150 Grad ca 45-50 Min. backen.

Nach der Backzeit Kuchen etwas erkalten
lassen und stürzen, mit etwas Puderzucker
bestäuben.

Dieser Kuchen wird besonders von Kindern
geliebt, weil er so leicht und locker ist.

Guten Appetit wünscht

Frau Manuela Kunz

Vierländer Butterkuchen

Zutaten: 1½ l. Sahne
250 g Zucker
3 Eier
250 g Mehl
1 Backpulver

Sahne etwas schlagen und alles andere untermischen. Teig auf ein Backblech streichen und ca 15 Min. bei 200° vorbacken.

Für den Brüß

Zutaten 3 Eßl. Milch
125 g Butter
250 g Zucker
100 g Mandelblättchen

Alles zusammen aufkochen und auf den vorgebackenen Kuchen geben.

Nochmals ca. 10-15 Min. goldgelb backen lassen.

Frau Heinemann

Buttermilchkuchen

von Bleck

Teig: 360 g Mehl
200 g Zucker
280 ccm Buttermilch
3 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
1 " Backpulver
Fett für das Blech

Belag: 200 g Mandelblätter
60 g Zucker

Guss: 125 g Butter
250 g Sahne

Mehl, Zucker, Buttermilch, Eier
Vanillezucker + Backpulver vermischen.

Teig auf ein gefettetes Backblech gießen
und glattstreichen. (ist relativ dünnflüssig)
Für den Belag Mandeln mit Zucker mischen
und auf dem Teig verteilen.
Bei 200 Grad bzw. Stufe 3 25 Min. backen.

Für den Guss Butter und Sahne aufkochen
und gleichmäßig auf dem noch heißen
Kuchen verteilen. (ca 40 Min.)

Frau Enders

Käsekuchen

Teig :

500 gr. Mehl
250 " Zucker
250 " Butter
1 Eigelb
1 Backpulver
1 V-Zucker
saft einer Zitrone

Belag :

1250 gr. Quark
250 " Zucker
1 V. Zucker
4 Eier
1 Tasse Del
 $1\frac{1}{2}$ P. V.-Zucker
4 D. Mandarinen

Alle Zutaten zu Streusel verkleimen.

$\frac{3}{4}$ davon auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Für den Belag alle Zutaten cremig rühren. Die Masse auf das vorbereitete Blech geben. Die abgetropften Mandarinen darauf verteilen. Restliche Streusel fein - - knümmelig darüber geben.

Backzeit: 50-60 Min. - 145°.

From Krüger.

Philadelphia Kuchen

300g Löffelbiskuit

100g Butter

Den Löffelbiskuit zerstampfen u.
mit der Butter vermengen. Auf den
Boden einer Springform drücken

1 Pack. Göterspeise (Zitrone) nach
Anleitung zubereiten u. erhalten
lassen

250 g Philadelphia } miteinander
2 x Vanillezucker } vermengen
Saft 1 Zitrone

1/2 Pf. Sahne anschlagen u. mit der
Göterspeise sowie Käsemasse ver-
mischen, auf den Boden geben u.
über Nacht stehen lassen

Hinweis: mit Mandarinen (gut abgewöhlt)
verzieren

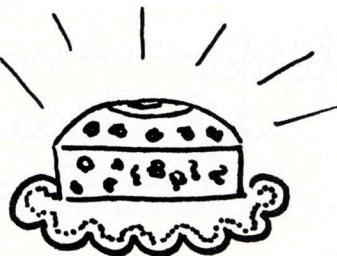
Schokoladenwürstchen

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
100 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Kakao
1 Teel. Backpulver
50 g geriebene Schokolade
100 g geriebene Mandeln
1 Prise Ingles Rum



Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührkuchen herstellen. Eine kl. Kastenform mit Margarine ausstreichen und bei 175 - 195° ca. 55 - 70 Min. auf der untersten Schublade abbacken.
Nach dem Abkühlen evtl. mit Schokoladenglasur bestreichen und mit Mandelblätter belegen.



Beate Arro

Bucheckerz-Kückerz

375 g Mehl, 100 g entkernte Bucheckern,
150 g Zucker, 1 Ei, 1 P. Vanillezucker,
1 P. Backpulver, Milch nach Bedarf.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker
verrühren, die gemahlene Bucheckern
dazu und das Ganze unter Zugabe
von etwas Milch schaumig rühren.
Dann noch und noch das gesiebte Mehl
und Backpulver und evtl. noch etwas Milch
unterrühren und zuletzt den steifen Eisschnee
unterrühren.

Backzeit 3/4 bis 1 Stunde.

Aus dem gleichen Teig lassen sich zu
kleinen Hörnchen auf ein Backblech gesetzt,
auch vorzüglich Plätzchen backen.

Franz Golücke

Marzipan - Rehnücken

270 g Marzipan - Rohmasse und

90 g Butter Schaumig röhen

2 Eier

1 cl Kirschwasser

30 g Mehl

45 g Speisestärke

1 gestr. Teel. Backpulver

} nach und nach
unterrühren

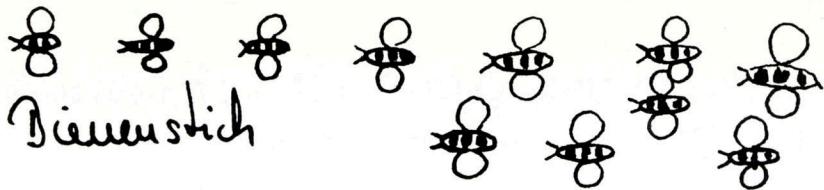
} vermischen,
sieben und unter
die Marzipan-
mischung heben

Rehnückenform mit Butter ausstreichen,

10 g gehobelte Mandeln darüberstreuen,

Teig einfüllen und glattstreichen. Im
vorgeheizten Ofen bei 190 grad auf der
untersten Schiene etwa 30 Minuten
backen. Herausnehmen, nach zehn
Minuten aufs Kuchengitter stürzen.

Guten Appetit



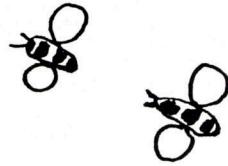
Bienenstich

2 Eier würgen, soviel Mehl u. Zucker
etwas Salz

2 Egl. heißes Wasser

1 Vanillezucker

2 gestr. Teelöffel Jackpulver



Eier, Wasser, Zucker aufschlagen
Mehl u. Jackpulver unterrühren.

In eine Springform geben u. 1 Pröckchen
gehobelt Mandeln darüber verteilen.

Dickbacken: 180° - 30 Min.

Füllung

2 Becher Sahne (500 ml) mit einer
Pröckchen Galletta Vanille (Dr. Oetker)
aufschlagen.

Den Rücken durchschneiden und füllen.

Schwäbischer Zwiebelkuchen ©

Zutaten:

1 1/8 l lauwarme Milch, 8 Eßl Öl
250 g Mehl, Salz, 20 g Hefe, 1,5 kg Zwiebeln
3 große Eier, 1 Becher Sahne Sahne etwas
Kümmel, Öl für die Form, 150 g durch-
mischener Speck.

Die lauwarme Milch mit 6 Eßl Öl
Mehl und 1 guter Prise Salz in eine Rührschüs-
sel geben, die Hefe darüber zerkröseln.
Die Zutaten gut mischen und einem
glatten, geschmeidigen Teig daraus kneten.
Den Teig zugedeckt an einem warmen
Platz 20 Min gehen lassen.

Die Zwiebeln schälen und würfeln.

2 Eßl. Öl in einem großen Topf erhitzen,
die Zwiebelwürfel darin glasig braten.
Die Zwiebelmasse etwas abkühlen lassen
die Eier und die Sahne Sahne unterrühren.
Die Masse mit Salz und Kümmel würzen.
Den Hefeteig noch einmal kurz durch-
kneten, dünn ausrollen.

Eine Springform mit Öl ausfetten
den Teig hineinlegen, einen hohen Rand
hahnen, Zwiebelmasse einfüllen
den gewürfelten Speck darüberstreuen.
Den Kuchen im vorheizten Backofen
bei 200 Grad (Glas: Stufe 3) 1 Std.
goldbraun backen.

Zwiebelkuchen muß warm serviert werden!

Fran Birgit Jansen

Elsässischer Speck - Kuchen

(Quiche Lorraine)

Teig: 200 g Mehl
65 g Frischkäse
125 g Butter
Salz

Teig herstellen, 1 Stunde kalt lagern.

Befrag: 200 g Schinken oder geräucherten, durchwachsenen Speck.
200 g Käse; beide Zutaten würfeln.
4 Eier, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 2 Eßl Milch
verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken.

Mit dem Teig eine Springform auslegen und die Seiten 3 cm hochziehen.
Schinken und Käse auf dem Teig geben,
die Flüssigkeit darübergießen.
Im Backofen bei 220°C ca 30 Minuten backen.

Fran Birgit Janssen

Badische Zwiebelkuchen



250 gr. Mehl

50 gr. Butter

1/2 Packchen Hefe

1/8 Liter Milch

je 1 Prise Salz und Zucker

... zu einem Hefeteig verarbeiten und mit diesem eine Springform auslegen.

4 Junisezwiebeln und

150 gr. durchwachsener Speck

... glasig dünsten

1 Becher Sahne und

4 Eier und

1 Eßl. Kämmel

... schaumig schlagen und über die Zwiebeln geben. Bei 200° 45 Minuten backen.

Frau Meunier

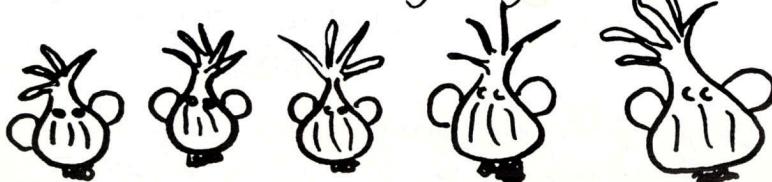


Zwiebelkuchen für 2 Pers.

125g Zwiebel in Würfel schneiden und in 10g Butter hellbraun dünsten. In einem Sieb das Fett abtropfen lassen und kalten stellen.

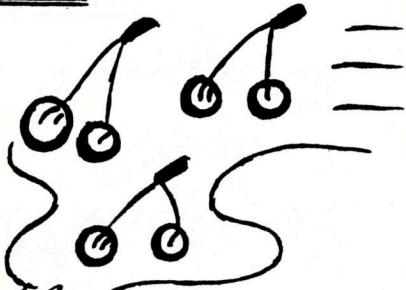
50g geräucherter Bauchspeck in 5mm Scheiben schneiden, Brüse überbrühen und ebenfalls in Sieb abtropfen lassen.

100g Mehlteig dünn ausrollen und in eine gefetteten Springform legen. Am Rand den Teig etwas nachziehen (ca. 2-3cm). Den Speck u. die Zwiebel in der Springform gleichmäßig verteilen. 50g geriebenen Emmentaler darüber streuen. 2 Eier mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und darüber gießen. Den heißen Ofen bei 200°C 25 Min. goldgelb backen.



Gräflicher Kirschkuchen

- 5 Eier
- 1 Paket Zuckerzucker
- 140 gr. Butter
- 140 gr. gemahlene Mandeln
- 140 gr. geraspelte Bitterschokolade
- 4 EBl. Paniermehl
- 1 großes Glas Sauerkirschen



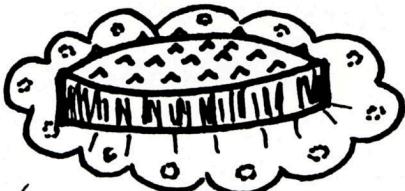
Die Eier trennen; Eigelb mit Zucker
schwach rütteln; Butter, Mandeln, Schoko-
lade, Paniermehl zu einem Teig glatt-
rütteln; die Eiweiß zu Schnee schlagen
und unter den Teig heben, diesen
in eine Springform füllen. Zuletzt die
abgetropften Kirschen im Teig versenken
lassen.

Bei 190° ungefähr 45 Minuten backen.
Frau Münner 137

Phila deplia - Kuchen

Boden:

125 gr. BUNO



1-2 Paket Löffelbiscuits

... untereinander verkleben und Springform darin belegen; 1 Std. im Gefrierschrank.

Zutat

200 gr. Philadelphia-Käse

200 gr. Fragerquark

Saft eines Zitronen

... untereinander verarbeiten

1 Päckchen Zitronengitterpulz in einer Tasse Wasser quellen lassen und mit

4 Egl. Zucker in einem Topf erwärmen

... unter die Käse-/Quarkmasse ziehen

2 Becher Sahne schlagen und unterziehen.

Im Kühlschrank aufbewahren.

Preißelbeer - Salmetorte

3 Eiweißschlagen //
100 g Butter, 100 g Zucker u.
3 Eigelb schaumig schlagen.
150 g gem. Nusse oder Mandeln,
60 g Nesquik u. 1 TL Back-
pulver unterrühren.
Den Eisnnee unterrühren. //
ca. 30 Min. bei 200°C backen
(bis sich der Teig vom Rand löst). //
Mit einem Glas Preißelbeeren
bestreuen, $\frac{1}{4}$ l gesüßl. Sahne
darauf verteilen u. mit
Schokoraspel verzieren.

Schmeckt auch mit Bißnen-
scheiben oder angedickten
Kirschen.

F. T. Schlicker

Nuß-Kaffettorte



6 Eier
250 gr. Zucker
200 grm. Nüsse
25 gr. lösL Kaffee
1 Pack. Vanillinzucker
 $\frac{1}{2}$ Pack. Backpulver

3 ganze Eier und 3 Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren.

3 Eiweiß steif schlagen und mit den anderen Zutaten vermengen.

Bei 175° eine halbe Stunde backen.

Den Kuchen austüllen lassen, 1 bis 2 Dal durchschneiden und mit Sahne füllen.

Frau Meunier

Knüß-Möhren-Torte

300 g möglichst junge Möhren
saft und Schale einer Zitrone

300 g. brauner Zucker

6 Eier

250 g. geröstete und gehackte
Haselnüsse

50 g. gehackte Mandeln

1 Teelöffel Backpulver

100 g. Mehl

100 g. Rosinen

Möhren fein raspeln und mit
Zitronensaft vermischen. Riegel
und Zucker schaumig schlagen
Küsse, Mandeln und Möhren
einfüllen. Riegel mit 1 Prise

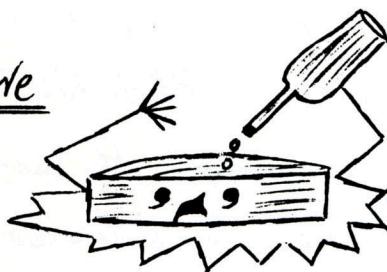
sehr schnell rösten und auf den Teig geben. Mehl und Backpulver mischen und mit dem Rischtee in den Teigheben. Rosinen locker darunter rühren.

Den fertigen Teig in eine gefettete Springform füllen und im vorheizten Backofen auf der inneren Schiene backen.

Baudauer: 50 - 55 Minuten
Temperatur: E-Herd: 200° C
Gas: Stufe 3

Frau Hinz

Whiskey-Torte



4 Eigelb
250 gr. Margarine
3 Pack. Vanillezucker
1 Egl. lösliches Kaffee
100 gr. gehackte Mandeln
150 gr. Puderzucker
... zu einem Teig verrühren.

1-2 Pakete Coffel biscuits
2 Fläschchen Whiskey
... Biscuits in Whiskey tauchen, Springform damit auslegen, Teigmasse darüber streichen, restliche getrockneten Biscuits darauf legen, einen Tag ziehen lassen.
Die Torte dann stürzen und mit Sahne bestreichen.

Aprikosen - Quarktorte

Teig: Grundrezept Füllung: 500g Quark
100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker,
4 EL Zitronensaft, 4 Eier, 1 gehäufter EL
Speisestärke, 100 g geriebene Mandeln

Belag: 1 Dose Aprikosen (Einwaage etwa
850 g) 2 EL Aprikosenkonfitüre

Teig herstellen und Boden und Rand einer
Springform damit auslegen. Füll die Füllung
alle Zutaten verrühren, auf den Teig geben
und glattstreichen. Abgetropfte Aprikosen-
hälften kranzförmig darauflegen und
backen. E unten T 45 bis 55 Minuten
 200°C , 10 Minuten D. Die noch warme
Torte mit verrührter Konfitüre bestreichen.

Ute Wiemer

Bertha's Schmandtorte

130 gr. Zucker

1 Ei

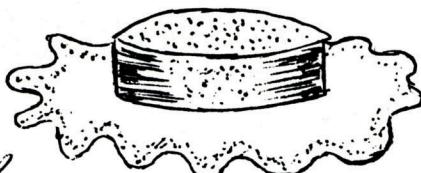
1 Eigelb

200 - 250 gr. Schmalz

1 Teel. Backpulver

80 gr. Zucker

... miteinander verrühren: Boden.



1 1/2 Stückchen Vanille-Pudding mit

1/2 l. Milch zubereiten

2 Teel. Schmand unter den Pudding ziehen

... auf den Boden verstreichen.

1 Dose Aprikosen in Pudding geben

Bei 180° 1/2 Std., dann bei 200° 1/2 Std.
backen.

Guten Appetit wünscht
Hanna Deure

Kirschtorte mit Eierlikör

125 g Butter od. Margarine,
150 g Zucker, 1 Prise Salz,
1 Vanillezucker, 3 Eier, 4 Eßl.
Eierlikör, 150 g Mehl, 50 g
Speisestärke, $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver,
1 Glas Sauerkirschen.

Zum Bestreichen:

2 Becher Sahne à 200 g, 4 Eßl.
Eierlikör, 2 Vanillezucker, 2 Sahne-
steif -

Weiches Fett, Zucker, Salz, Va-
nillezucker mit den Quirlen des
Handrührers verarbeiten. Eigelb
nach einander unterarbeiten. Eier-
likör, Speisestärke, Mehl und
Backpulver zugeben. Steinig ge-
schlagenes Eiweiß vorsichtig
unterheben. Teig in eine ge-
fettete Springform (\varnothing 26 cm)
füllen. Abgetropfte Kirschen

darauf verteilen. In einen Backofen schreiben. Auf 200° schalten und etwa 30 min. backen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen auf die Torte streichen. Eierlikör in Sirlinen über die Torte gießen.

Zubereitungszeit: ca 50 min.

Fam. Liebergesell



Hokkaidorke



3-4 Eier

125 gr Zucker

125 gr geriebene Nüsse

1 Eßl. Schal

2 Eßl. Kakao

1 Teelöffel Backpulver

... zu einem Teig vermischen und
bei 185° 30-40 Minuten backen.

1/2 Liter Sahne mit

2 Eßl. Zucker und

2 Portionsbeutel lös. Kaffee

... schlagen und über den Boden
streichen, mit Krokant verstreuen

Frau Meurer

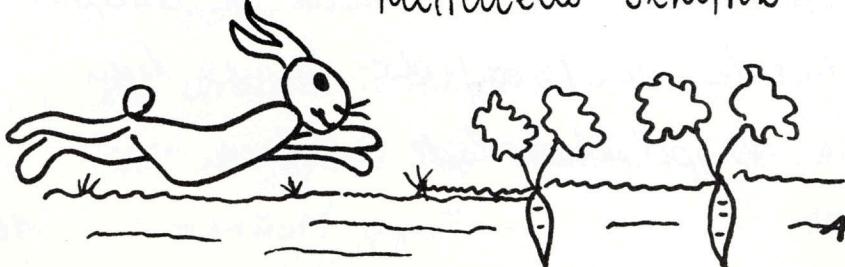
Rüblitorte

- 5 Eier trennen, Eigelb mit...
 200g Zuckerrüben Sirup und ...
 111g gemahlene Vanille cremig rühren
- 1TL gemahlener Rümpf genüsse
 1/2 TL gemahlene Melker und
 1 Tlsp gemahlene Muskatnuss Likör mit ...
 2 EL Amaretto (Rum, Cognac) schaben in maspeln
 300g Rohrzucker mehlem
 300g Mandeln unterrührchen

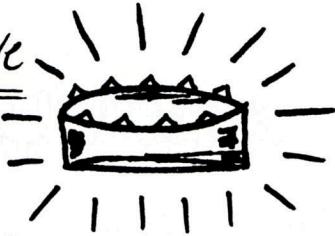
Eiweiß zu schaumigerem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse weben.
 Springform ($\varnothing 26$) gut mit Butter ausstreichen und mit Vollkornbrosteln ausstreuern, den Teig einfüllen.
 Im Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad ca 50 Min backen.
 Die Warte vor dem Ansetzen melden
 1 Kugel nehmen lassen.

Viel Spaß beim Backen und gutes Gelingen wünscht

Manuela Glanz



Lütticher Brumantorte



4 Eiweiß mit
200 gr Zucker steif schlagen
3 Eßl. Mandarinen dazugeben
200 gr ungeschälte, gemahlene Mandeln
... bei 160° ungefähr 45 Minuten
backen

1 große Dose Zirnen abtropfen lassen
und mit der Fabel zerdrücken.

Die Hasse auf den Teigboden streichen.

1 Becher Sahne mit

$\frac{1}{2}$ Pack. Vanillinpudding steif schlagen und
über die Zirnenmasse streichen.

1 große Dose Zirnen: Früchte in Scheiben
schneiden und auf die Sahne legen.
Mit Raspelschokolade verzieren.

Pfirsichschnitten

150 gr Butter

150 gr Zucker

1 Pack. Vanillinzucker

4 Eier

1 Prise Salz

5 Trop. Backöl Zitrone

250 gr. Mehl

2 gestr. Teel. Backpulver

... Rührteig auf ein Blech geben und
mit 900 gr. Pfirsichen belegen.

150 gr. Mehl

75 gr. Zucker

1 Pack. Vanillinzucker

100 gr. Butter

... zu Streuseln verarbeiten

Bei 185° ungefähr 30 Minuten backen.

Waffelkz

Für 16 Waffeln:

200 g Butter oder Margarine, 300 g Mehl,
2Msp. Backpulver, 300 ml. Milch,
240 g Zucker, 6 Eier (kl. 3), Öl!

1. Die Butter oder Margarine in Stücke schneiden und im Topf bei milder Hitze langsam schmelzen.
2. Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver mischen. Unter Zugabe der Milch alles mit dem Handrührer verrühren.
3. Den Zucker, eine Prise Salz und die Eier dazugeben und alles mit den Quirlen des Handrührers zu einem glatten Teig verrühren.
4. Zum Schluß die abgekühlte, aber noch flüssige Butter bzw. Margarine unterrühren. Den Teig 20 Minuten ruhen lassen.
5. Das Waffeleisen auf der mittleren Stufe vorheizen. Beide Seiten dünn mit einem neutralen Öl bestreichen.
6. Ein bis zwei Löffel Waffelteig auf die untere Seite des Waffeleisens gießen. Das Waffeleisen schließen und die Waffeln 4-5 Minuten backen.

—
Frau Lenz.

Diabetiker Waffeln

125 g Butter oder Diätmargarine

50 g Diabetikerrübe

50 g Fruchtzucker

2 Eier (Gew. Kl. 3)

feingeriebene Schale von 1/2 unge - spritzten Zitrone

100 g Weizenmehl Type 405

50 g Speisestärke

1Msp. Backpulver

1 Egl. Zitronensaft

Aus dem Entaten einen Teig rühren,
im Waffeleisen backen und nach
Möglichkeit gleich verspeisen.

Fran Th. Maurand.

Mutzen

4 Eier

500g Magerquark

4 Eßl. Zucker

1 Vanillin-Zucker

1 Backpulver

250g Mehl

2 Eßl. Mandarinen

Kokosstift zum Ausbacken

Puderzucker zum Bestäuben

Aus allen Zutaten einen Teig zubereiten und löffelweise im heißen Fett (Stufe 2) backen. Danach gut abklopfen lassen (eventuell mit Küchenkrepp abklopfen) und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit wünscht

Petra Danko

Vanillestangen

Conny kaltenbörn

- | | |
|-------|----------------|
| 270 g | Butter |
| 300 g | Zucker |
| 450 g | Mehl |
| 6 | Eier |
| 2 | Vanille-Zucker |
| 1 | Butter - Aroma |

Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach 2 ganze Eier dazugeben, von den restlichen 4 Eiern nur das Eigelb. Aroma, Vanillezucker und Mehl darunterrühren; zuletzt den Eischnee unterheben. Bei 200°-220°-15 bis 17 Min backen, in einem Wolfzahnblech.

Knoblauch - Brot

Zutaten: 250 g weiche Butter, $\frac{1}{2}$ TL Salz,
2-3 Knoblauchzehen, Pfeffer,
1-2 TL Zitronensaft, 1 Bund
Petersilie, 1 Bund Dill, 1 Bund
Schnittlauch, ein ganzes
Vollkorn - Meterbrot.

Zubereitung: Weiche Butter mit Salz, zerdrückt
= gekneten Knoblauchzehen, Pfeffer,
Zitronensaft und den gehackten Kräutern
mischen. Meterbrot in rund 20 Scheiben
teilen, im Backofen rösten und abkühlen
lassen. Dick mit Knoblauch-Kräuter-Butter
bestreichen und noch 1-2 Minuten unter den
heissen Grill in der Backofen schieben.
Dazu reichen Sie eine gemischte
Salatschüssel.



Kloppen Dorothea

Gefüllte Hackbrötchen

Zutaten:

6 Brötchen

1 Ei / 1 1/2 Pfund Mett

frischer grüner Pfeffer im Glas

1 Tasse tiefgefrorene Erbsen

1 Paket Schmelzkäse

Zubereitung: Mett, Ei, grüner Pfeffer nach Bedarf, Erbsen und Schmelzkäse mischen.

Brötchen halbieren, evtl. aushöhlen und mit der Fleischmasse füllen.

Im Backofen (Heißluftherd: 160 °C) bei 200 °C ca. 10 Minuten überbacken.

Donis Bovenschen

Pizza

Teig:

350g. Mehl
20g Hefe
150 ml warmes Wasser
1 Prise Zucker
2 EL Öl
1 gestr. TL Salz

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen auf einem gefetteten Backblech ausrollen und an einem warmen Ort gehen lassen, ca. 30 Min.

Belag:

100g Gouda
1 kl. Dose Pilze
1/2 Dose Thunfisch
3-4 Tomaten
4-6 EL Tomatensauce oder ähnliches
etwa 8 Salamischeiben

Käse klein raspeln
Tomaten im Scheiben schneiden

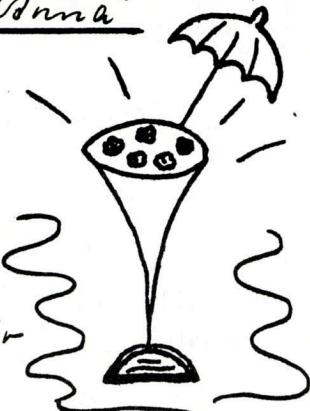
Tomatensauce auf dem Teigboden verteilen.
Pilze, Thunfisch verteilen und mit Tomaten-
scheiben belegen. Käse gleichmäßig darüber ver-
teilen.

Im Backofen bei ca. 170° - 200° ca 30 Min.
backen. Kurz vor Ablauf der Backzeit Pizza
mit Salamischeiben belegen.

Gutes Gelingen wünscht
Isabella Weigel

Schlemmerspeise „St. Anna“

1/4 l Weißwein
1 Stück Vanilleschote
1 zugeschnittene Zitrone
4 Blatt hell Gelantine
4 Eier
75 g Zucker
1/4 Löffel Sahne
2 diktörgläser Orangenlikör



Zubereitung:

Die Gelantine 5 Min. lang in hellem Wasser einweichen. Den Weißwein mit ausgeschnittenen Vanilleschoten u. 2 Zitronenscheiben einkochen, aber nicht mehr kochen lassen. Eigelle Zucker vom Eiweiß trennen. Eigelle in eine großen Spülkessel mit dem Zuckern versetzen. Den Rapsen Wein außer ein Stück zur Eigelle erneut gießen. Creme in kochendem Wasser baden 3 Min. mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen. Creme aus dem Wasser baden nehmen und sofort die abgetropfte Gelantine darin auflösen. Creme kalt stellen. Inzwischen die Sahne sehr steif schlagen. Bevor die Creme steht, 2 diktörgläser Orangenlikör hinzugeben. Sahne mit einer Teigschaber lockar unter die Creme rütteln. Nach Creme in eine mit hellem Wasser ausgespülte Glasschüssel füllen. Creme 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren Creme mit Schneebüpfen, Himbeer- oder Caprikosenmelde und einigen gerösteten Blättrig geschnittenen Mandeln garnieren.

Beste Anna

Uhlenbroicher Schuhsohlen (2 Stück)

2 Platten Blätterteig (tiefgekühlt)

Zum Bestreichen:
süße Sahne

Zum Bestreuen:
Hagelzucker

Füllung

Schlagsahne (mit sahnefestiger geschlagen)
frische Kirschen | Kirscherdbeeren, Mürbeteeren, Brombeeren; exotische Früchte wie Mangos, Papayen

Den Blätterteig entwirren lassen, aus jeder Platte zwei Kreise ausschneiden und auf einem bemehlten Backbrett zu länglichen "Schuhsohlen" ausrollen.
Die Teigplatten mit Sahne bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Auch ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und in den vorgeheizten Ofen geben.

Backen: etwa 10 Min., E Heiß 200-220 | HL Heiß 180-190

Die "Schuhsohlen" abkühlen lassen; vor dem Servieren zwei davon mit Sahne bestreichen und mit Früchten belegen, dann mit der oberen Hälfte abdecken.

Franz Roos



Welfercremee

1. Teil: 1/2 l. Milch, 1/2 St. Vanille
45 g Zucker, 45 g Stärke,
Schnee vom 2-4 Eiern

2. Teil: 2-4 Eigelb, 1 Tasse Wein,
Saft einer halben Zitrone
90 g Zucker, 1 tl. Maizena

Teil 1 kochen. Teil 2 gut mit dem Rührgerät schlagen, abwechselnd in die Schüssel füllen.

Frau Golücke

Irish-Coffee-Creme (4 Portionen)

1½ l. starker Mokka
4 Blatt helle Gelatine
3 Eigelb
75 g brauner Zucker
4 Löffelgläser Irish Whisky
1½ l. süße Sahne
2 Eiweiß
etwas geriebene Schokolade

Mokka aufbrühen. Gequollene abgetropfte Gelatine darin auflösen. Eigelb mit Zucker verquirlen heißen Mokka dazu gießen und verrühren. Masse kalt stellen. Begeht das Gelee zu stocken. Whisky unterrühren. 1½ l steif geschlagene Sahne sowie Eischnee unterheben. Creme in hohe Gläser füllen mit übriger Schokoladensahne und Schokoladenaspeln garnieren. Vor dem Servieren 1 Stunde kalt stellen.

Fran Roos

Frischkäsecreme mit Früchten

Zutaten: 2 Pakete Philadelphia Frischkäse
100 g Zucker
2 Becher süße Sahne
1 Glas entsteinete Kaiserkirschen
1 Dose Birnen
1 Paket Mandelblättchen

Zubereitung: Frischkäse mit dem Zucker verühren und die geschlagene Sahne unter die Käsecreme rühren.
Dann die Creme, die entsteineten Kirschen, wieder Käsecreme, Birnen usw. mit einigen Kirschen abwechselnd in einer Glasschüssel schichten und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

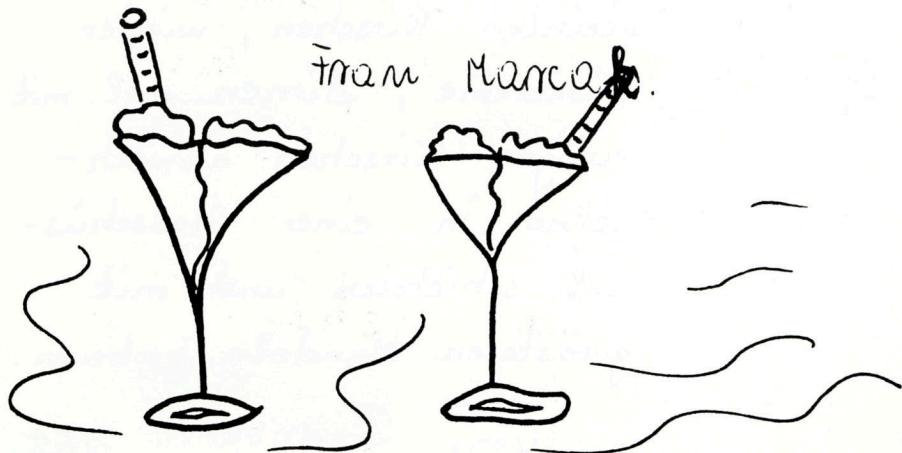
Sahne „Black & White“

1 Becher (200 g) Sahne
40 - 50 g weiße Schokolade
25 g Zartbitter - Schokolade
1 gestr. tl. Instant - Kakao
2 cl. saure Sahne

In zwei kleine Schüsseln je einen halben Becher Sahne gießen; in die eine die zerbröckelte weiße Schokolade, in die andere die Zartbitter - Schokolade und den Kakao geben und gut verrühren.

Mikrowelle: 3 Min. 600 W.

Anschließend beide Sahnenmixungen kühl stellen. Vor dem Servieren jeweils steif schlagen; mit je 1 cl. saurer Sahne vermischen. Die dunkle und helle Sahne gleichzeitig in Dessertschalen füllen, damit der „Schwarz - Weiß“ Effekt entsteht.



Rote Grütze

1 Glas Sauerkirschen
1 Päck. gefrorene Beeren
1 Vanille - Pudding
4 Eßl. Zucker
 $\frac{1}{2}$ l. Flüssigkeit (Kirschsaft + Wasser)
 $\frac{1}{4}$ l. Wasser

Kirschen abschütteln, Früchte mit
 $\frac{1}{4}$ l Wasser aufkochen. Von $\frac{1}{2}$ l
Saft / Wasser 3 Eßl abnehmen, Zucker
zugeben und das Puddingpulver anrühren.
Restflüssigkeit zum Kochen bringen,
angewürstetes Puddingpulver zugeben,
aufkochen.
Früchte unterheben, kalt stellen.

Anrichten mit Vanillesoße, Eis
oder Sahne.

Gutez Appetit

— Frau Strehle

Jinawissi für 6 Pers.

500g Mascarpone

100g Puderzucker

2 Eigelb

2 Eiweiß (geschlagen)

½ l Sahne (geschlagen)

1 Packung (200g) Dörrkeksstücke (Bonne Bambou)

Kakaopulpa zum Bestreuen

10cl Kirsch- od. Himbeergeist

3 Tassen Bohnenkaffee

Eigelb mit Zucker und Mascarpone verrühren

Eiweiß u. Sahne unter die Creme gleichmäßig

unterheben. In eine Auflaufform den
Dörrkeksstück mit Kaffee tränken und anschließend
mit Kirsch- od. Himbeergeist beträufeln. Die
gesamte Creme-Creme auf den Biskuit

verteilen. 2 Std. rütteln. Kurz vor
dem Servieren mit Kakaopulpa bestreuen.

Nussdessert

f. 2 Personen

100 g. getrocknete Walnusskerne

2 Apfel

3 Eßl. Honig

1 kl. Glas Cocktailkirschen

1/4 l Sahne

1 P. Vanillinzucker

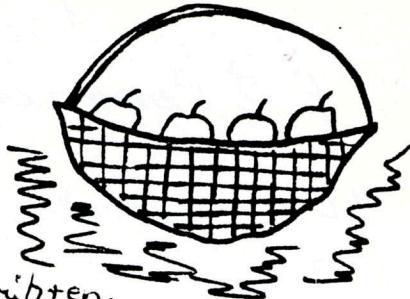
Zubereitung:

Walnusskerne halbieren. Apfel waschen und vierteln. Entkernen und ungeschält fein würfeln. Nüsse mit Honig und Cocktailkirschen mit Saft mischen 10 Min. ziehen lassen

Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Mit dem Nuss-Frucht-Salat mischen. In zwei Gläser oder Schalen füllen. Mit Nüssen und Cocktailkirschen garniert sofort servieren.

Frau Rehinghausen

APFEL AUFLAUF



2 Eier

2 Ebl. Zucker

2 Tassen Milch Schaumig röhren.

4 Brötchen in Scheiben schneiden und in die Soße einlegen und weichen lassen.

1kg Apfel hobeln.

Eingefettete Auflaufform zuerst
Brötchen-, dann Apfelschicht.

Im Wechsel wiederholen.

Dazwischen

Zimt, Zucker und Rosinen geben.

Oberndrauf mit Brötchen abschließen.

Mit

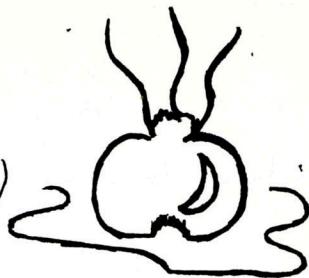
Butterstückchen und Zucker abschließen.

Etwas andrücken und bei 200°C
eine $\frac{3}{4}$ Stunde backen lassen.

Frau Kaczmarek

Gefüllte Bratäpfel

(für 7 Personen)



7 räucherliche Äpfel (Boskop)
waschen und Kernegehäuse
ausschneiden

50g Butter mit 100g Mandeln,
80g Rosinen, 1TL Zimt und
4 EL König verrühren. Die Äpfel
mit der Masse füllen und in
eine gefette, ofenfeste Form
setzen.

Bei 200° im Backofen 45 Min.
garen. Nach 30 Min mit
Pergamentpapier abdecken

Guten Appetit wünscht

Thuen C. Schweugler

Rote Früchte

Wir brauchen: 1 kg Erdbeeren
1 kg Himbeeren
1 kg rote / Rauschbeeren
 $\frac{1}{2}$ kg Schwarze " "
1/4 l Wasser, 80 g Mandarinen
Zucker, 1 Schnapsglas
Kirschwasser
1/2 kg Himbeeren
200 g entsteinete Kirschen

Die gewaschenen Früchte mit dem Zall im
Wasser in einen großen Topf geben, rings
aufzukaufen u. durch einen Durchschlag
stechen. Das angerührte Mandarinen
überstreuen u. den Früchtetopf aufkochen
lassen. Nach Geschmack zitieren. Den Frücht-
topf erhalten lassen und mit Kirschwasser
vergussen. Nach Belieben rohe Kirschen
oder Himbeeren in die Früchte einröhren.

Frau Oberem

172

Hörigbananen mit Schokoladerzähne

- 2 Bananen
- 2 tl Zitronensaft
- 1 eßl. Orangensaft
- 2 eßl. Honig
- 1 eßl. Rosinen
- 1 eßl. Rum
- 25 g halbbittere Schokolade
- 1 l Sahne
- 1 eßl gehackte Walnüsse

Die Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Den Zitronensaft, den Orangensaft und den Honig miteinander vermischen. Die Bananenscheiben auf Tortion stellen, anrichten und mit dem Honigsaft beträufeln. Die Rosinen mehrmals heiß waschen, abtropfen lassen und mit dem Rum übergießen. Die Schokolade auf einem Reibbrett zerschlagen. Die Sahne steif schlagen und mit der zerriebenen Schokolade mischen. Die Rum-Rosinen und die Walnüsse über die Bananen streuen, und auf jede Tortion ein Viertel der Schokoladen-Sahne geben.

Frau Marcak

Himmelsspeise

1 l. Milch, 2 P. Vanillepudding, 2 Eier,
Zucker, Johannisbeer- oder
Himbeer-Konfitüre.

Vanillepudding nach Vorschrift kochen,
Eigelb unterrühren.

Eiweiß sehr steif schlagen, dann
Johannisbeer oder Himbeer-Konfitüre
hinzugeben und noch einmal
gründlich durchschlagen.

Den Pudding in eine Schüssel geben,
etwas erkalten lassen und die
Eiweißmasse darübergeben.

Frau Golücke

Tiramisu

(Frau Kleinschnecken =
kamp)

Zutaten: 3 Eier

125 g Zucker

500 g Mascapone (= ital. Frischkäse)

1/8 l Salme

1/2 l starken warmen Kaffee

2-4 cl Cognac

2-4 cl Amaretto

4 Lagen Löffelbiscuits (\varnothing 75g)

Kakao zum Bestäuben

Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Mascapone darunter geben.

Eiweiß u. Salme steif schlagen. Zuerst Eismilch, dann die Salme unterheben.

Den Kaffee mit dem Alkohol mischen u. die Biscuits der Länge nach halb entzanden u. in eine Form geben. $1\frac{1}{2}$ Creme draufgeben, Biscuit ¹⁷⁵ Creme, Kakao u. 2-3 Std. kalt stellen.

Trutti - Frutti

35 g Maizena, 1½ l. Milch, 2 Eier,
40 g Zucker, 1¼ Pfd. Kekse, 1½ Fl. Rum -
- Aroma, verschiedene Obst.

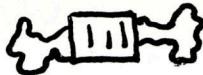
Die Kekse in eine Schüssel geben
mit etwas Obstsaft und Rum-Aroma
zu einem dicken Brei rühren.
Das Obst darüber.

Maizena und Eigelb in kaltem Wasser
anrühren und in die kochende Milch
langsam einröhren, einmal aufkochen
lassen und vom Feuer nehmen.

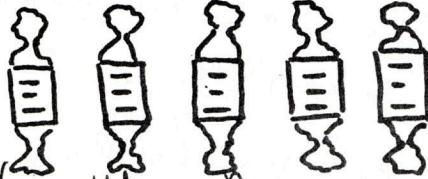
Eischnee unterheben. Creme in die
Schüssel geben und erkalten lassen.

Frau Golücke

Sahnebonbons



500 g sehr feinen braunen Zucker
60 g Butter
 $\frac{1}{4}$ l Milch
einige Tropfen Vanille-Aroma
eine Backform (15×15 cm) einfetten.



Zucker, Butter und Milch im Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Etwa 30 min. kochen lassen und dabei die ganze Zeit umrühren.

Zur Probe etwas von der Masse in kaltes Wasser tropfen lassen. Wenn sie gar ist, bildet sich ein weicher Klumpen, andernfalls weiter kochen lassen und wieder probieren.

Den Topf vom Herd nehmen, Vanille zufügen und alles cremig schlagen.

Die Masse in die Backform füllen.

Ersticken lassen und in Würfel schneiden.

Frau Abe

Eierlikör

3/8 l klarer Schnaps

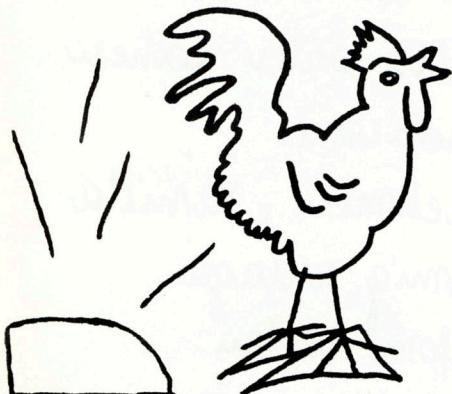
6 Eiergelb

200g Zucker

1 Vanillezucker

1 hl. Dose Milch

Die Eiergelb mit der Dose Milch,
dem Zucker u. Vanillezucker
schlagen und zuletzt unter
Vorkeksen dem Schnaps zugießen.



Rohrecept

Eierlikör

Zutaten:

- 250 g Puderzucker
- 8 Eigelb
- 1 gr. Dose 10%ige Doenmilk
- 1/8 l Weingeist 90 od. 96%
(aus d. Apotheke)
- 1 Vanillezucker-Päckchen
- 1 Vanille-Stange

Eigelb mit Zucker und dem ausge-schabten Vanillemark der Schote wie Biskuit schaumig schlagen. Dann Doenmilk u. den Weingeist dazu.

Prost!

Frau Kleinschnecken Kamp

Zornenbeer - Aufgussster

500 g rote Zornenbeeren
500 g schwarze Zornenbeeren
1 kg Zwieper Honigzucker
3 l reiner Hornbranntwein

Zubereitung:

Die Zornenbeeren gründlich waschen, abtropfen lassen und entstielen. Den Honigzucker eventuell in einem Tuch mit dem Hammer zerkleinern. Beeren und Zucker mischen und in eine große braunige Flasche füllen. Mit Kleinbranntwein auffüllen. Die Flasche verschließen. Diesen Anfang an einem dunklen Ort 6-8 Wochen reifen lassen. Dann über ein mit Stoff ausgekleidetes Sieb gießen und in beliebige Flaschen füllen. Die Flaschen gut verschließen und den Alkohol noch weitere 6 Wochen bei Raumtemperatur völlig stehenlassen.

Beste Uhr

