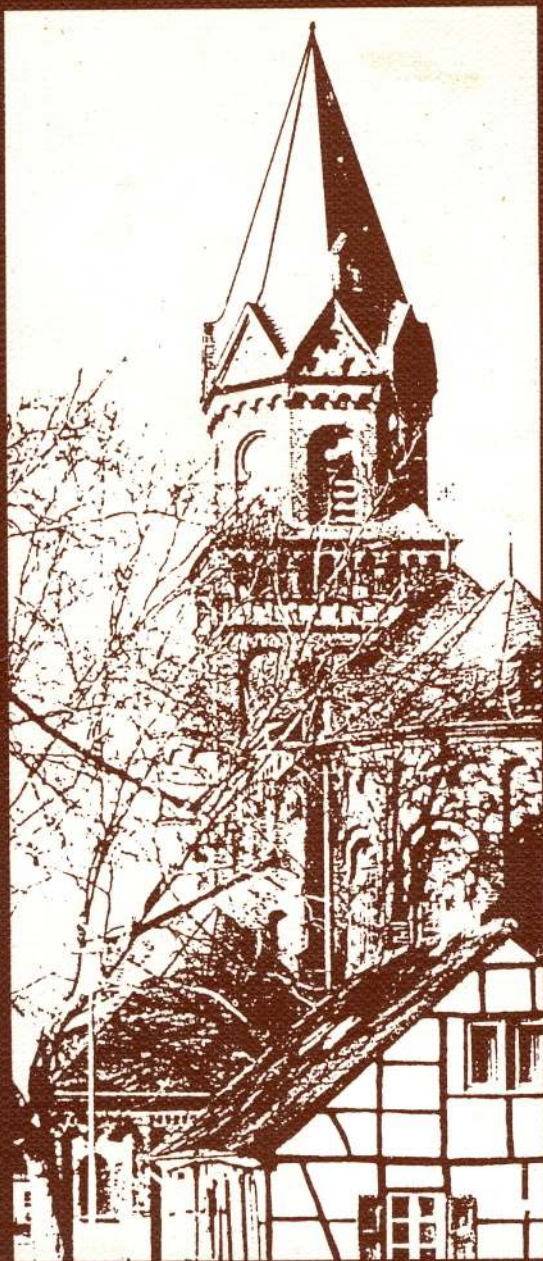




So
speist
man
rund
um
St. Anna

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

Rue Madeleine

frische Champignons
in Tiräutersoße -
französische Art

500 g fr. Champignons
1 St. Büllerschmeltz

1 St. Büllerschmeltz od.
Büller

1 kleingeschnittener Zwiebel

2-3 Knoblauchzehen

nach geschmack

ca. 2 gl. Öl

etwas Wasser + Champignonbrühe

2-3 gl. Creme fraîche

1 Tl. Päckchen: 7 Kräuter

1 kl. 30. Schnittlauch feingeschnitten
Salz + Pfeffer



Zubereitung:

Champignons waschen u. putzen. Anschließen
in Scheiben schneiden. Büllerschmeltz in der
Pfanne erhitzen u. die Champignonsdicken da-
rin leicht anbraten. Wenn sie Wasser gezogen
haben, müssen sie noch ca. 15 min. dünsten.
In einer anderen Pfanne oder einem Topf er-
neut Büllerschmeltz erhitzen. Darin Zwiebelwürfel
glasig werden lassen u. die gepressten Knob-
lauchzehen leicht mitdünsten lassen. Mit
Öl andicken u. mit Wasser u. Champignon-
brühe ablöschen. Nach einmaligem Kochen von der
Hochstelle nehmen, mit Creme fraîche u. Kräutern
verfeinern. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken. Die
gedünsteten Champignons zugeben u. nochmals ab-
schmecken. Als Vorspeise mit warmem Pörsen-
Brot servieren!

Beate Ullrich

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
bissfest in Salzwasser kochen.
Aus Ei und Mehl eine Panade machen
und die Röschen darin wenden.
(evtl. Panade mit Pfeffer und Salz etwas
würzen)

Die Blumenkohlröschen in Butter oder
Margarine mundum anbraten.

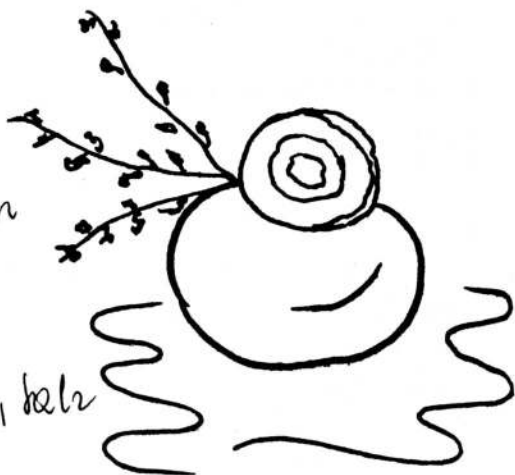
Den Joghurt mit Pfeffer, Salz und
kräftig mit Knoblauch würzen.
Zum Blumenkohl reichen.

Guten Appetit !

Frau Silvia Kammengießer.

Soufflé - Tomaten

- 30g Butter
- 35g Mehl
- 1 1/4 l. Milch
- 4-6 Fleischtomaten
- Pfeffer, Thymian
- Semmelbrösel
- 100g Holl. Käse
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eigelb
- 2 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 anrösten und mit Semmelbröseln
 austreuen. Von den Tomaten eine Kappe
 abschneiden, aushöhlen, 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 gebutterte Form setzen.
 Bei 180 Grad 30 Min. backen.
 Sofort servieren, da sonst das Soufflé schnell
 zusammenfällt.

Frau Marock

Frühlingsrollen für 2 Pers.

2 Stücken tiefgefrorenen Blätterteig
125 g Putenfleisch
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Mören
1 Frühlingszwiebel od. 1 Stange Lauch
150 g Chikahole
100g Sojasprossen
3 Eßl. Öl
Gewürze:
2 Eßl. Sojasauce
2 Eßl. Sesam
1 Tl. Zucker
Salz + Pfeffer

Öl zum Ausrollen
1 Ei gelb

Zubereitung:

Gemüse putzen u. waschen. Putenfleisch waschen u. alles in kleine Stücken schneiden. Pfanne mit der Hälfte des Öl's erhitzen. Gemüse portionsweise anbraten u. aus der Pfanne nehmen. Fleisch mit dem restlichen Öl anbraten u. u. das Gemüse dazufügen. Gewürze mischen u. dazugeben. Solange garen bis die Flüssigkeit verdunstet ist, vom Herd nehmen u. auskühlen lassen. Die aufgetauten Blätterteigplatten auf doppelter Länge ausrollen u. in 2 Hälften. In die Mitte jeder Teigplatte 1-2 Eßl. der Füllung setzen. Die Teigränder mit verquirltem Ei gelb bestreichen. Den Teig an den Seiten einschlagen. Die Röllchen mit Ei gelb bestreichen u. auf ein Backblech setzen. Bei 180 - 200 Grad ca. 20 Min. backen. Füllungsvarianten sind möglich: mit tiefgekühltem Gemüse oder mit Hackfleisch.

Frau Sprünken

Muschelgratin

2 Glas Muschelfleisch
500 g Champignons
250 g holl. Käse
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 feuerfeste Form füllen. Den Käse 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. Klockarzek

Schwedische Feringpastete

Steisch von 6 grünen Feringen
1 Gewürzgürke
1 große Zwiebel
1 Handvoll frische Petersili
Salz + Pfeffer
einige Thapern
1 Ei

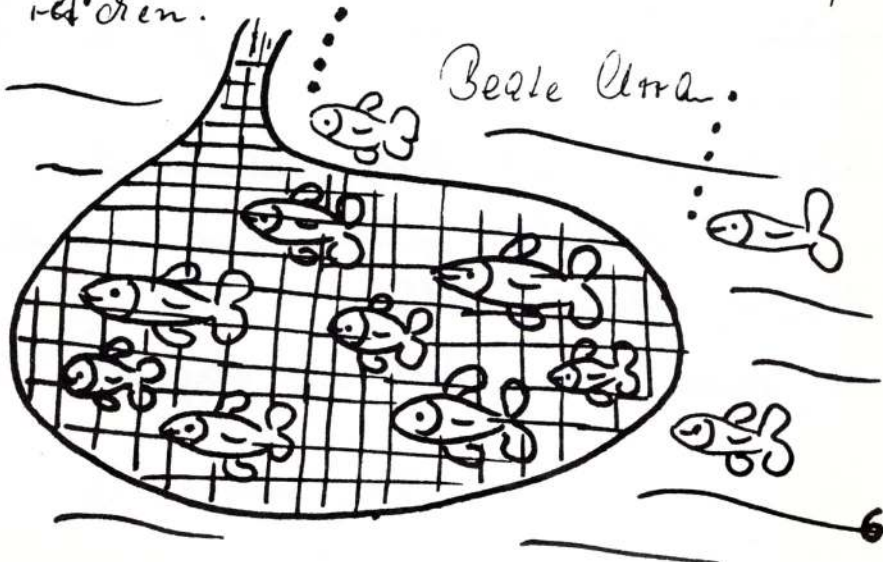
1 Tasse Paniermehl

1 Tasse süße Sahne

geriebener Käse nach Bedarf

Zubereitung:

Steisch von sechs grünen Feringen, eine verkleinerte Gewürzgürke, kleine geriebene Zwiebel und eine Handvoll frische Petersili durch den Steischwolf Ahren. Mit Pfeffer, Salz, Thapern, einem Ei, einer Tasse Paniermehl und einer Tasse süßer Sahne gut mischen. In einen gebühten, feinsten Form 20 klein. im Backofen gratinieren. Mit geriebenem Käse bestreut servieren. Dazu warmes Bequeffrot und eventuelle Tomatensoße 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 entkernen, mit den Sardellen-
filets und Kapern im Mixer fein
pürieren.

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

Olivencreme mit Pfeffer abschmecken.

Im ein Schälchen geben und mindestens
1 Stunde kühl stellen.

Dam frisches Bauernbrot oder Baguette servieren

Frau Siemons

Matrosen - Toast

Zutaten

Toast

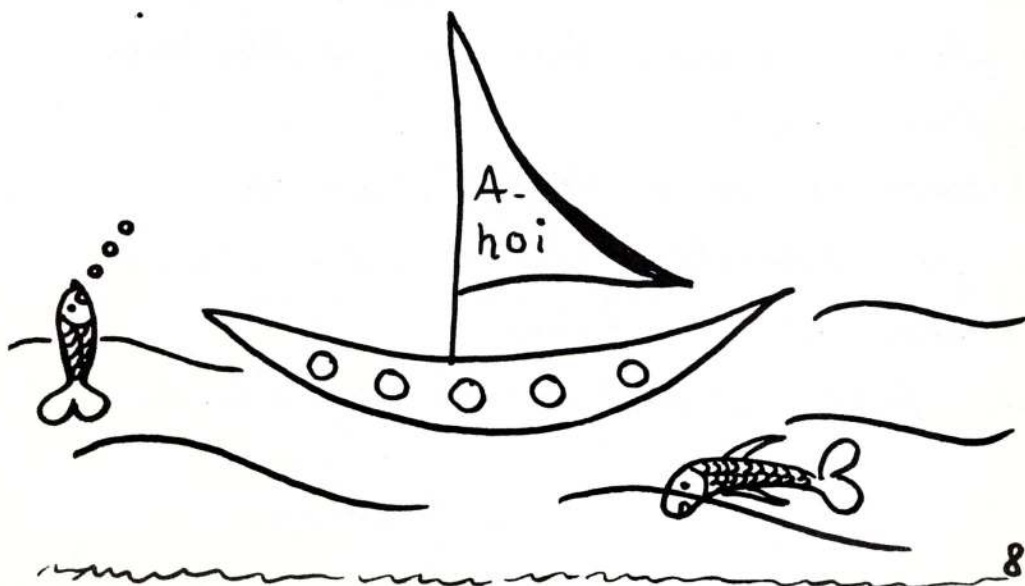
Thunfisch

Käse

Zubereitung —

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

Frau Hölsherr



Fleisch-Häse - Strudel

Zutaten: 1 Paket tiefgefrorener Blätterteig
1 Zwiebel
1 kl. 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

Zubereitung

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

Hackfleisch mit Ei, Salz, Pfeffer und Tomatenketchup mischen. Gedünstete 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 zusammendrücken!

Bakzeit: 10 Minuten bei 220°
30 Minuten bei 175°
- Backofen vorheizen -

Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit wünscht
Petra Schumann



Hinterker
Rennfahrersuppe
mit Eierstich

1-2 Kübel klare Hühnersuppe
1 Liter Wasser
2 Eier
4 gßl. Öl
1 Pr. Salz
nach Belieben 1 Teel. Petersili
etwas Butter

Zubereitung:

Die Eier werden mit der Öl und d. Prise Salz gründlich verquirlt. Machen Sie einen dicken runden Tassenkopf mit Butter aus, u. gießen 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 Unterklasse auf die Tasse, u. lassen Sie den Eierstich im Wasserbad stocken. (Das Wasser darf nicht sprudelnd kochen! Eierstich wird großporig.) Danach die Eiermasse vorsichtig lösen u. in kl. Kübel schneiden.

1-2 Kübel kl. Hühnersuppe in 1 l kochendes Wasser geben, kurz kochen lassen u. den Eierstich zugeben. Die gedruckte Petersili darüber streuen. Und fertig ist die Hinterker Rennfahrersuppe!

Biensuppe

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Bier nach Wahl

$\frac{1}{2}$ l Wasser

50 g Rosinen

Zucker nach Geschmack

$\frac{1}{4}$ l Milch

1 EL Mehl

2 Eier



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

Carin Schweigber ¹¹

Langembrenersupp

4 Langembrenen altbacken, im Streifen
geschnitten, 1 l Fleischbrühe, 2 Eigelb
vermischt mit 4 Eßl. süßem Sahne, Salz,
Muskat, 2 Eßl. Schmittkranz feingeschnitten.

Über die Langembrenestreifen die entfettete
kalte Fleischbrühe gießen und ungedeckt
1 Stunde weichen lassen.
Dann alles zusammen leicht kochen,
bis die Breien aufgelöst sind.
Suppe durch ein glases Sieb passieren,
nochmals aufkochen evtl. mit wenig
Milch oder Fleischbrühe verdünnen,
würzen und mit der Quetschma-
senmischung. Auf die fertige Suppe
Schmittkranz streuen.

Frau Schanz



Kürbissuppe (6-8 Personen)

1 Stange Lauch

säubern, im Ring
schneiden und im

50g Butter

glasig dünsten

150g Kartoffeln

schälen, in Stücke
schneiden

1 Kürbis (ca 4kg)

mit einem Löffel
aushöhlen;
Kürbisfleisch mit
Kartoffeln zum
Lauch geben.

$\frac{1}{8}$ l Milch

dazugießen

$\frac{1}{8}$ l gekörnte
Brühe

dazugießen

Alles 30-45 Min. köcheln lassen; pürieren
und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
 $\frac{1}{2}$ 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 Rahm

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 Rahm rühren

Claudia Weber

Zander - Louck - Suppe

Zander (800 g vom Händler filetieren lassen
Kopf und Gräten mitnehmen)
1 kleine Zwiebel, 1 kleine Möhre, 1 Knoblauch-
zehe, 1 Tomate, 2 El Öl, 3/8 l Weißwein,
Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, 1 Bund glatte
Petersilie, 300 g Lachs, 50 g Schalotten,
60 g Butter, 3/8 l Schlagrahm
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 3/4 l Wasser und dem We.
aufgießen. Gewürze und Petersilienstengel
zugesen.
3. Zanderfond aufkochen, abschäumen, weiter
20 Min. köcheln. Durch ein feines Sieb gießen,
auf 600 ml. einkochen.
4. etwas vom grünem Teil des Lachses feinstreifig
schneiden, blanchieren und beiseite legen.
Restlichen Lachs in Scheiben, das Fischfilet in
Streifen schneiden.
5. Schalotten hacken und mit den Lachsscheiben
und dem Petersilienblättern in 20 g Butter
andünsten. Fond und Sahne angießen,
würzen und 5 Minuten köcheln.
6. Fein pürieren, durch ein Sieb streichen, in
den Topf füllen, Zanderfilets, Lachs und
restliche Butter zufügen, kurz aufkochen.

Guter Appetit

Frau Böthling

Tomatensuppe

4 Pers. (8 Pers.)

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

Die würfelig geschnittenen Zwiebeln und das Hack im Öl leicht anbraten, mit Brühe auffüllen und kochen. Tomatensaft und

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

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

Conny Kältenborn

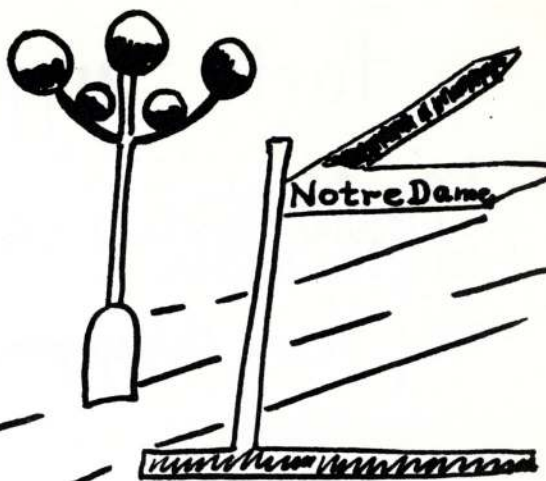


französische

Zwiebelsuppe

60 g Butter o.ä.
Margarine
125 g Zwiebeln
1 l Rindfleischbrühe
Salz + Pfeffer

2 Scheiben Weißbrot
etwas Butter oder
Margarine
Parmesan-Käse nach Bedarf



Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden und in der heißen Butter leicht bräunen. Mit der Rindfleischbrühe auffüllen und ca. 10 Min. köcheln lassen. Abschöpfen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Weißbrot in Würfel schneiden und in der heißen Brühe von beiden Seiten rösten. Dann dick mit Parmesan-Käse bestreuen und auf die Suppe geben. Eventuell im Backofen oder Grill rösten, damit das Ganze überbräutet wird.

Beate Anna

Party - Suppe

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

500 g frische Champignons vierteln
in

50 g Butter anbraten

1 Dose gute Ochsen-
schwanzsuppe (0,8 l)

dazugeben und
mit Wasser
auffüllen

Im geschlossenen
Topf 25 Min. garen

1/4 l Madeira

dazugeben und

400 g Crème fraîche

alles mit

Salz und Cayennepeffer

kräftig würzen.

Guten Appetit wünscht

Brigitte Markke

Knäsesuppe für 8 - 10 Pers.

500 g Hackfleisch
500 g Mehl
Salz + Pfeffer
4 gr. Zwiebeln
ca. 1½ l Wasser
entsprechende Menge Bräwürfel
4 Stangen Porree
300 g Miltknaa Sarnetkäse
300 g Miltknaa Kräuterkäse
Zur Dekoration:
1 Becher Creme fraîche
Parmesankäse
geräuchte Petersilie

Vorbereitung:
Hackfleischwürden mit Mehl mischen und
scharf anbraten. Die feingehackten Zwiebeln
zugeben und mitschmoren lassen. ca. 1½ l
Wasser mit Bräwürfeln aufkochen lassen.
Den kleingeschnittenen Porree in die Flüssig-
keit geben und darin garen. Schließlich das
gebratene Fleisch und den Käse unter-
kochen.

Zur Dekoration 1 Teel. Creme fraîche mit
Parmesankäse und geräucherter Petersilie als
Kräutchen auf jede Portion Suppe setzen.
Dazu vormals Baguette Brot reichen!



Beste Anna

Ungarische Sauerkraut-Suppe

- 75 g durchw. Speck
- 40 g Schweineschmalz
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 750 g Sauerkraut
- 1 l Instant-Fleischbrühe
- 1/2 TL Kümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 4 geräucherte Mettwurstchen
- 400 g Weiße Bohnen aus der Dose
- 40 g Tomatenmark
- 1 EL Kapriks edelsüß
- Pfeffer und Salz
- Crème fraîche



Schmalz erhitzen, im Würfel geschnittener Speck darin ausbraten.
Gewürfelte Zwiebeln und Knoblauchzehen zugeben und andünsten.
Sauerkraut lockerzupfen und mit der Brühe, Kümmel, Lorbeerblatt und Mettwurstchen ca. 20 Min. kochen.
Weiße Bohnen abtropfen lassen, mit dem Tomatenmark und Kapriks zufügen.
Mit Pfeffer und Salz würzen, 5-10 Min. kochen lassen, nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren nach Belieben
Crème fraîche auf die Suppe geben

Guten Appetit

Frau S. Kannengießer 21

Rote Bohnensuppe

500 g Rindergeschäcktes

3 Paprikaschoten in Streifen schneiden

1 kg Zwiebeln in Ringe schneiden

3 Chilischoten kleinschneiden

1 gr. D. Kidneybohnen, 2 gr. D. gestülkte Tomaten

1 Fl. Chilisoße, 3 l Tomatensaft

Knoblauchzehen (nach Geschmack)

Salz, Cayenne-Pfeffer, Paprika scharf

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

Rindergeschäcktes m. Salz, Cayenne-Pfeffer u. Paprika krümmelig anbraten und dem Tomatensaft zufügen. Ca. 3/4 Std. köcheln lassen, dann die Paprikastreifen u. d. Chilisoße zur Suppe geben u. weitere 20 Min. köcheln. Paprika u. Zwiebeln sollten nicht zerfallen. Zum Schluss werden die Kidneybohnen in die Suppe eingelegt.

Guten Appetit

wünscht Marie Ullrich



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 feinhacken. 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. Mikkamo - Kräuter Käse
600 g. Mikkamo - Sahne Käse
3 l. Fleischbrühe

Gehacktes anbraten, würzen

Porree und Gemüsezwiebeln in Ringe schneiden und dünsten.

Pilze anbraten.

Alles zusammen in einem großen Topf mit Fleischbrühe anfüllen.

Zum Schluß den Käse hingeben.

Frau Boecker

Tortellini-Suppe

250 g Rinderhackfleisch
1 kl. Ei
1 kleiner Zwiebel
etwas Parmesan
salz u. Pfeffer

1 Paket TK-Süppengemüse von ca. 450 g
ca. 1 l Fleischbrühe
250 g Tortellini
 $\frac{1}{2}$ l Tomatensaft
salz, Cayennepfeffer, Zwiebel- u. Knoblauch-
pulver, Oregano u. Basilikum
1 Glas Cocktailwürstchen

Zubereitung:

Aus dem Hackfleisch einen Teig bereiten,
kl. Klößchen formen, in der Pfanne braten,
herausnehmen u. beiseite stellen.
Fleischbrühe aufkochen lassen, das lafge-
frorene Gemüse zugeben und kurz ab-
kochen. Tortellini! Alles ca. 15-20 Min.
garen. Wenn die Tortellini gar sind, wird
der Tomatensaft untergerührt. Anschließend
die Suppe mit Kräutern u. Gewürzen abschmek-
ken, Hackfleischbällchen u. Cocktailwürst-
chen zugeben und alles nochmal kurz
erhitzen.

Eignet sich gut als Party- oder Mittes-
nachtsuppe.

Beate Urra

Samenkrantsuppe

Zutaten

- 500g Samenkraut
- 500g Dickrippe
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Apfelviertel



Mehlschmitze

- 100g durchwachsener Speck
- 3 Löffel Mehl

Zubereitung

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

Mehlschmitze

Speck würfeln und anbraten.
3 gehäufte Löffel Mehl unterrühren,
mit Wasser ablöschen.
Zum alles in die Suppe geben.

Guten Appetit

Beilage: Pellkartoffeln

Frau Hölcher

Wurst - Käse - Salat

200g Fleischwurst
(am Stück)

körnen
zusammen mit
nudel

200g Emmentaler Käse
(am Schneiden)

2 Gurken

in Streifen schneiden

1 Bund Schnittlauch

in Röllchen
schneiden

für die Salatsauce

4 Eßl. Weinessig

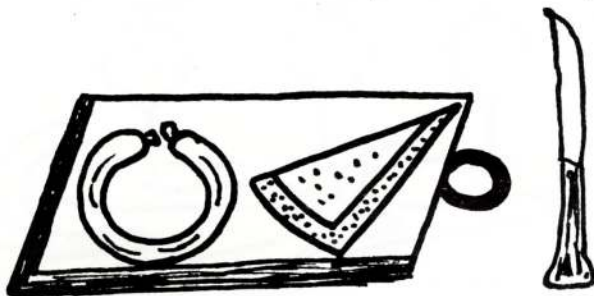
4 Eßl. Sonnenblumenöl

$\frac{1}{2}$ Teel. Senf

Salz, Pfeffer

verrühren, mit dem Salatzutaten
vermengen, den Salat gut
durchziehen lassen.

Guten Appetit
wünscht Ihnen S. Bock

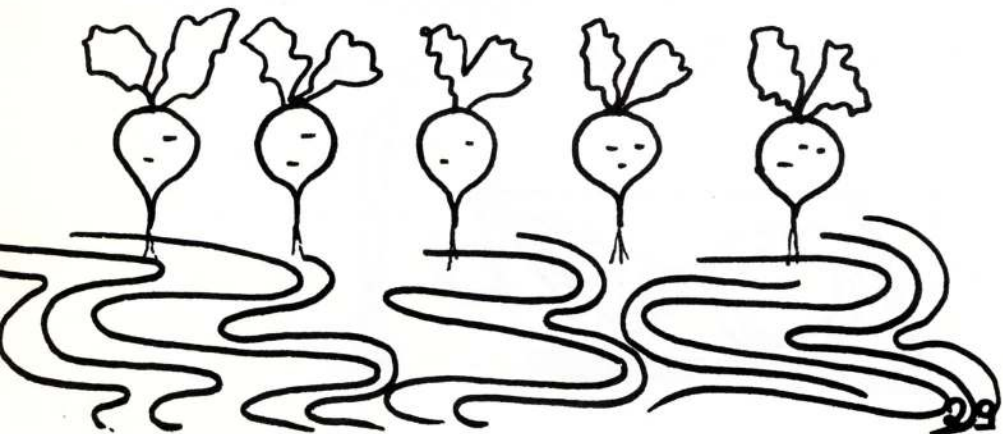


Knodelsalat mit Radieschen

250g kumte Knodeln
1 Bund Frühlingszwiebeln
2 " Radieschen
1 Dose Maiskörner
1 Becher saure Sahne
3 Eßl. Ketchup
Salz, 1 Glas Mayonaise (250g 150%)
Tabasco
1 Eßl. Zitronensaft

Knodeln gar kochen. Frühlingszwiebeln
putzen, schälen, in dünne Scheiben
schneiden. Radieschen putzen,
waschen und in Scheiben schneiden.
Maisbrühe abgießen.
Mayonaise mit saurer Sahne, Ketchup,
Salz, Zitronensaft und Tabasco
homogen abschmecken.
Alle Zutaten in einer Schüssel mischen
und mit der Sauce servieren

Frau Elke Mandel



Vegetarischer Nudelsalat

- 250 gr. Schleifen - Nudeln
- 300 gr. tiefgefrorene (!) Erbsen
- 250 gr. Mayonnaise
- 1 Tasse Milch

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 der Milch 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.

Frau Meyner

Vrhumauweger 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

Salz, 1 Teel. Rosmarin, Pfeffer

etwas Sojasaucce und Essig

... zu einer Emulsion verrühren
und mit dem obigen Antikar-
cocktail vermengen.

Frau Meßner

Gemüsesalat

1 kleine Dose Mais

1 " " Spargel

1 " " Champignons

1 große Dose Erbsen u. Möhren

1 frische grüne Paprika

1 " rote

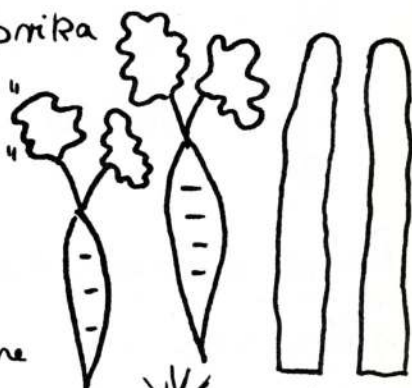
1 " gelbe

3 Tomaten

1 Zwiebel

1 Beche Saure Sahne

Essig, Öl, Salz, Pfeffer



Das Gemüse klein schneiden
und mit allen Zutaten mischen.

Guten Appetit
wünscht Ihnen
Petra Danka



Porree - Salat

Zutaten: 6 Stangen Porree, 6 Eier



1 Sellerie, 2 Boskop, Zitrone

1 kl. Dose Ananas //

1 Kirsch-Weiß, saure

Sahne, Joghurt-Salz, Pfeffer

Porreestangen der Länge nach
halbieren u. dünne Ringe
schneiden, Eier u. Ananas klein
schneiden, gekochte Salzkartoffel
u. Boskop klein schneiden u. mit
Zitrone beträufeln.

Salatsauce fertigen - alles
mischen.

H. Th. Schlüter

Kidneybohnen Salat

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

Kidneybohnen und Wachsböckbohnen abgießen u.
kurz mit Wasser abschrecken.

Paprikaschoten und Zwiebel 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.

Guten Appetit

wünscht

Gertraud Lück



Landr - Salat (6 Personen)

- | | |
|---|---|
| 1 Glas Sellerie (streifen) | in eine gerade
Glasschüssel geben |
| ca. 5 hartgek. Eier | in Scheiben
schneiden, auf
Sellerie geben |
| 1 Dose Ananasstücke | daraufgeben |
| 6 Scheiben gek. Schinken | in Streifen schneiden
auf Ananastücke
geben |
| 1 Dose Mais | darauf geben |
| 1 - 1 1/2 säuerliche Äpfel | in Stücke schneiden
darauf geben |
| 1 Glas Mayonäse-Whip
1 Schöpf Sahne | } mischen, oben
drauf geben |
| Zum Abschluss 1 ganze Landr in
Ringe schneiden, oben drauf
streuen. | |

Frau Hildegard Quack

Ananas-Zwiebel-Salat

120 gr. Zwiebeln (ca. 4 St.)

350 gr. Ananasstücke

... klein schneiden

50 gr. Mayonnaise

2 Eßl. Ananassaft

3 Eßl. Öl

Saft einer halben Zitrone

1 Teel. Curry

1 Eßl. Paprika edelsüß

1 Prise Cayennepfeffer

3 Trop. Tabasco-Sauce

Salz und weißer Pfeffer

... zu einer Mayonade verrühren
und zu den Zwiebeln / Ananas
geben.

Frau Meurer

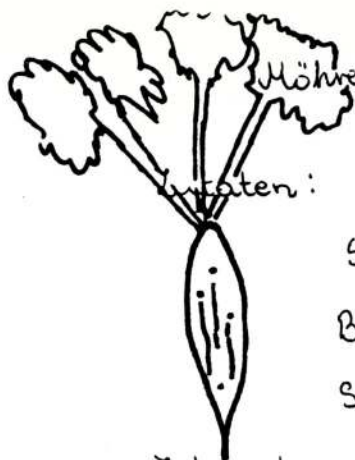
Curry-Auauas-Salat

Zutaten:

- 1 Magerjoghurt
- 1 EL Mayonaise
- 2 kl. Zwiebeln (würfeln)
- 300 g Schinkenwurst
(würfeln)
- 2-3 Gewürzgurken
- 1 kl. Dose Auauas
- 200 g. Nudeln (in Brühe
kochen)
- 1 TL. Curry

Salat nach Belieben würzen.

Guten Appetit wünscht Ihnen
C. Schwegler



Möhrensalat mit Basilikum

Zutaten: 1 Kilo Möhren, $\frac{1}{2}$ 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.

Kloppan Dorothea

Spinat-Champignon-Salat

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

Speck fein würfeln und in einer Pfanne ausbraten. Eier hart kochen und schälen. Spinat gründlich waschen und die dicken Ähren entfernen. Den Spinat kochen tupfen und grob zerhacken.
Die Pilze gründlich waschen und in dünne Scheiben schneiden. Möhren schälen und raspeln. Alles in eine Schüssel füllen.
Öl mit dem Speckfett, Essig, Salz und Zucker vermischen und über das Gemüse gießen. Abgekühlte Speckwürfel und Eiweißstücke auf dem Salat verteilen.

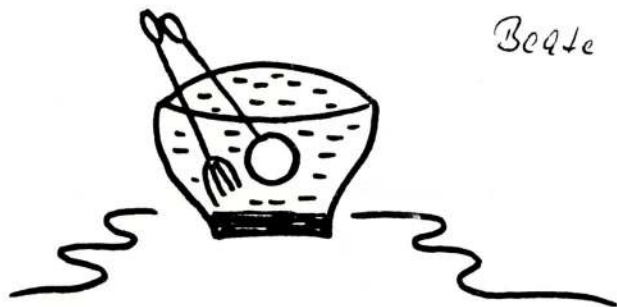
Frau Jürgländer

Paprikasalat

2 rote Paprikaschoten
2 grüne Paprikaschoten
4 mittelgr. gewürzgürken
4 Salattomaten
1 Gemüseservierbel
1 Dose Maiskörner
für die Marinade:
2 Essl. Öl
4 Essl. Essig
Salz + Pfeffer
1 Pr. Zucker

Vorbereitung:

Paprikaschoten waschen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Gewürzgürken ebenfalls in dünne Streifen schneiden. Salattomaten waschen, in Scheiben schneiden und ggf. kurbieren. Aus der Gemüseservierbel feine Ringe herstellen. Alle Zutaten mit den Maiskörnern in eine Schüssel geben. Aus Öl, Essig, Salz u. Pfeffer eine Marinade bereiten. Diese über den Salat gießen und gut vermischen. Den Salat einige Stunden ruhen lassen.



Beate Litt

Tortellini Salat

500 g Tortellini
Wasser nach Bedarf
Brühwürfel nach Bedarf

1 Glas Mayonaise
1 Becher saure Sahne
eventuell etwas Gurkensaft
Salz + Pfeffer
Zwiebelgewürz
1 kl. Dose Erbsen
200 g gekochter Schinken

Zubereitung:

Tortellini im reichlich kochenden Wasser =
brühe ca. 20 Min. garen. Anschließend
kurz abstreichen und leicht salzen. (2-
3 Prisen)

Aus Mayonaise, saurer Sahne, eventuell
etwas Gurkensaft eine Mayonade herstellen.
Mit Zwiebelgewürz u. etwas Pfeffer würzen.
Dahinein rühren die Tortellini, die gut
abgetropften Erbsen und den kleingeschnit-
tene Flackschinken gegeben. Alles ver-
stärkt miteinander vermischen und
2-3 Std. ruhen lassen.



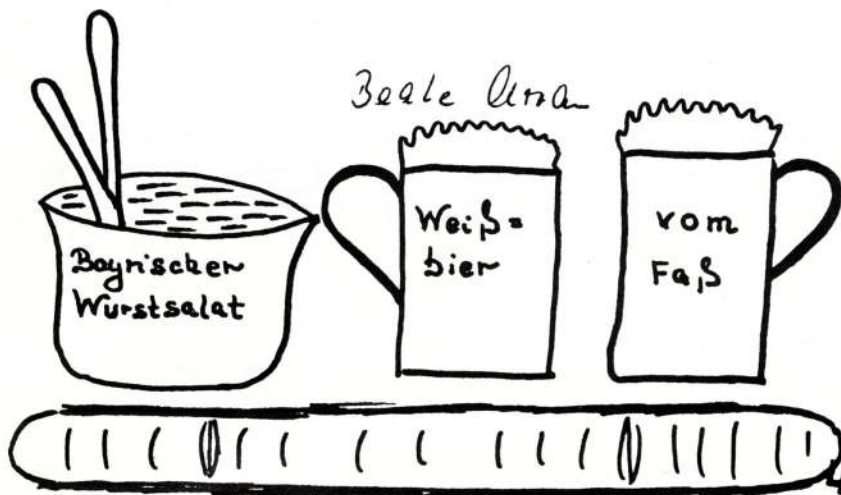
Bayrischer Wurstsalat

500 g deutsche Mortadella (große, runde
Fleischwurstscheiben ohne Kehrwürfel)
4 - 6 ovale Tomaten oder
2 Fleischtomaten
2 - 4 kl. in Scheiben geschnittene
Frühlingszwiebeln
für die Marinade:
2 Eßl. Öl
2 Eßl. Essig
Salz u. Pfeffer
1 Prise Zucker

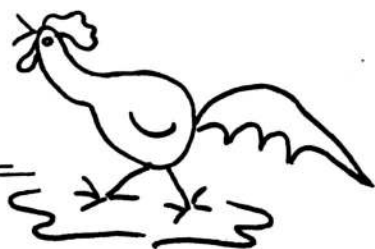
Zubereitung:

Mortadellascheiben in feine Streifen schneiden. Die Tomaten halbieren, das wässrige Fruchtfleisch entfernen und ebenfalls in Streifen schneiden. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden und zu den übrigen Zutaten geben.

Die Marinade herstellen, darüber gießen u. gut vermengen. Einige Stunden kühl 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

$\frac{1}{2}$ Dose Erbsen

1 Dose Spargel in Stücke schneiden

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

Guten Appetit wünscht Ihnen

Melike Frings

Hauptgerichte + Beilagen

Fleisch

Fisch

Gemüse

Nudel und
Reisgerichte

Filetantlauf mit Soja - Sauce

Zutaten für 4 Personen

- 1 Pfd Schweinefilet
- 2 Eßl Öl
- 6 Tomaten
- 4 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 l Rotwein
- Pfeffer, Basilikum, Thymian
- 6 Eßl Soja - Sauce
- 1/2 Pfd Gouda Käse
- 1 Becher Creme fraîche

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

Feingehackte Zwiebeln, Gemüse, gehäutete und in Stücke geschnittene Tomaten und zerdrückten Knoblauch in den Sud geben. Creme fraîche unterrühren und alles 5 Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann über die Fleisch - nippel füllen. Mit Schmelzkäse abdecken und im heißen Backofen bei 200 °C 15 Min überbacken.

Frau Rohsiepe

Schweinefilet mit Äpfeln im Curryrahme

500 g Schweinefilet im 1 cm dicke
Scheiben schneiden

Von beider Seiten kurz anbraten
und würzen.

3-4 Äpfel (Delicious) schälen, Kernge-
häuse ausstechen
und in 1 cm dicke
Scheiben schneiden

Abwechselnd einem Apfelring und
ein Stück Fleisch fächerförmig in
einer gefetteten Auflaufform schichten.

$\frac{1}{4}$ l süße Sahne verrühren
2 ger. gel. Tomatenmark und
2 Teel. Curry abschmecken
Salz und Pfeffer

und über die Apfel-Fleischscheiben geben

80 g geriebenem überstreuen
gouda Käse

Das Ganze 30 Min. bei 200° überbacken.

Frau Bock

Sahnefleisch

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

Schmitzel würzen, panieren und braten,
in 2 Auflaufformen legen.
Speck fein würfeln, Zwiebeln klein hacken
und zusammen in der Pfanne dünsten.
Süße, saure Sahne und Creme - Fraiche
darauf gießen und kurz aufkochen lassen.
Dann über das Fleisch gießen und
24 Stunden ruhen lassen.
Bei 150 Grad 1 1/2 Stunden im Backofen
erwärmen.

Dazu Pellkartoffeln geben.



Frau Heinemann



Sahmeschnitzel (4 Personen)

4 Schnitzel

halbieren, würzen,
in eine Kiefläufform
legen

8 Scheiben Ananas

darauf legen

1 Dose Champignons

darüber verteilen

2 Becher Sahne

1 Becher Crème fraîche

2 Teelöffel helle Soßepulver

1 Paket Rahmsoßepulver

Pfeffer, Salz, Sojaseife

} mischen,
in die Kiefläufform
gießen

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

Helgard Risch

Schmitzelauflauf

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

Zubereitung:

Schnitzel in mundgerechte Stückchen schneiden, salzen u. pfeffern und von beiden Seiten braten. Anschließend in eine Auflaufform legen. Die Zwiebel in Würfel schneiden u. goldbraun braten, danach den Speck anbraten und abtrocknen lassen. Nach dem Abschalten beides mit Kräutern, Sahne und Creme fraîche gut vermischen. Diese Masse über die Schnitzel geben und am besten über Nacht kaltstellen. Am anderen Tag den Auflauf ca. 20-30 Min überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Tipps - wenn Butter kommt, da alle Vorbereitungen am Vorlag gemacht werden können.

Dieser Auflauf läßt sich fantastisch mit käsegefüllten Champignons oder gekochten Kartoffelscheiben kombinieren. Die Zutaten werden dann zusätzlich mit der Sahnesauce über die Schnitzel gegeben, und nicht anstelle von.

Frau Roos

Paprikapfanne mit Banane

Zutaten: 1 Zwiebel, 1 TL Öl, 1 Kalbsschnitzel, Paprikapulver, je 1 kleine rote 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 Kalbsschnitzel bei großer Hitze mit den Zwiebeln anbraten.

Mit Paprikapulver würzen. Paprikaschoten waschen, putzen und in Streifen schneiden.

In dem Kalbsschnitzel geben und etwa 5 Min. zugedeckt schmeicheln kochen lassen.

Die in Scheiben geschnittene Banane unter die Fleisch-Gemüse-Mischung geben, kurz miterhitzen und mit Petersilie garniert servieren.

Frd. Koczarek.



Röstipfanne

Zutaten: 8 Schweinemedallions ea. 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 Schweinemedallions leicht flach drücken, mit Pfeffer würzen, beidseitig in etwas Butter anbraten und ruhen lassen, dabei nicht durchbraten. Die Medallions herausnehmen und warmstellen. 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 verquirlen und mit Sahne und Curry vermischen. Die Kartoffeln kurz vor dem Garmwerden damit übergießen, die Medallions auf dem Kartoffeln verteilen und alles im auf 180°C vorgeheizten Backofen lassen, bis die Kartoffelmasse sticht. Darauf die geschlagene Sahne und etwas Curry geben. Sofort servieren. Junges Gartengemüse in Butter gedünstet, schmeckt herrlich dazu.

Frau Jutzg

China- Gutfopf-



2 Schnitzel

2 dicke Paprika

1 dicke Hölze

3 dicke Zwiebeln

1 Knoblauchzelle

... klein schneiden und anschnoren

1 Paket tiefgefrorenes China-f Gemüse

... hinzugeben und weiter schnoren lassen.

Zum Schluß

Soja sprossen

Soja sauce und

1 kl. Dose Tomatenmark hinzugeben.

Frau Meinen

Putenschnitzel in Pfeffersoße

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

Guten Appetit wünscht Fam. Konieczny

Intenschnitzel im Semf

(4 Personen)

- 4 Intenschnitzel
- 2 Eßl. scharfen Semf
- 1 Ei
- 2 Eßl. Sahne
- 1 1/2 Teel. Salz
- 1/2 Teel. schwarzen Pfeffer

Semf und Ei, Sahne, Salz und Pfeffer zu einer glatten Creme verrühren.

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

Viel Spaß

Walburga Fleckenmann -
Dörrenberg



Putenschnitzel à la "Tiffany"

Zutaten für 4 Personen:

500g Putenfilet, 4cl (2 Schnapsgläser) Madera,
1 EL. Mehl, etwas Curry, Salz, Pfeffer,
3-4 EL. Öl, 200g Champignons, 1 Tasse
Erbsen, 3 Ananasringe, 2 Mandarinen
oder 1/2 Dose, 250g Creme Fraiche.

Zubereitung:

Fleisch schnetzeln 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 Fraiche
hinzugeben, kurz aufkochen lassen - Erbsen,
Ananas und Mandarinen hinzufügen und
noch eine Minute garen lassen.

Putenschmitzel im Zwiebel-
- Sahne Suppe (4 Personen)

- | | |
|----------------------|--------------------------------|
| 4 Putenschmitzel | in eine Auflauf-
form legen |
| 1 Tüte Zwiebel Suppe | darüberstreuen |
| 2 Becher Sahne | darübergießen |

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

Frau Hildegard Quack

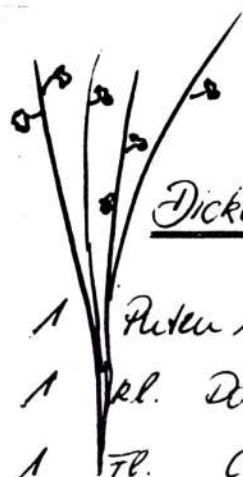


Pikante Putenpfanne

Zutaten: Putenfleisch, Zwiebeln,
Zucchini, Paprika,
Tomaten, Champignons
Weißwein, Hühnersauce, Sahne

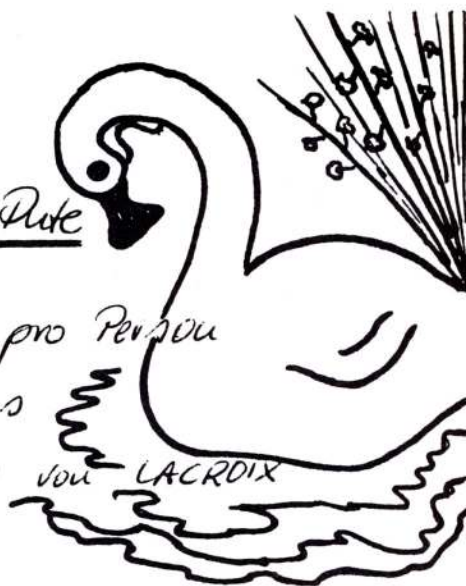
Fleisch in Streifen schneiden -
Zwiebeln scharf andraten →
Zucchini + Paprika + Tomaten
(frisch oder Dose) + Champignons →
etw. Weißwein + 1 Würfel Hühner-
sauce auflösen u. über das
Gemüse gießen - ca. 20 Min.
schmoren lassen →

Fleisch in der Pfanne andraten,
zum Gemüse geben → mit süßer
Sahne verfeinern → abschmecken
mit Pfeffer, Paprika scharf u. edel-
süß, wenig Cayennepfeffer, wenig Curry.
Er. R. Schlichter



Dickelsbacher Putz

- 1 Puten Brustfilet pro Person
- 1 gl. Dose Ananas
- 1 Fl. Curry-Sauce von LACROIX
- 1 Becher Sahne
- 1 Paket Naturreis
- 1 Tüte Pistazien (geröstete)



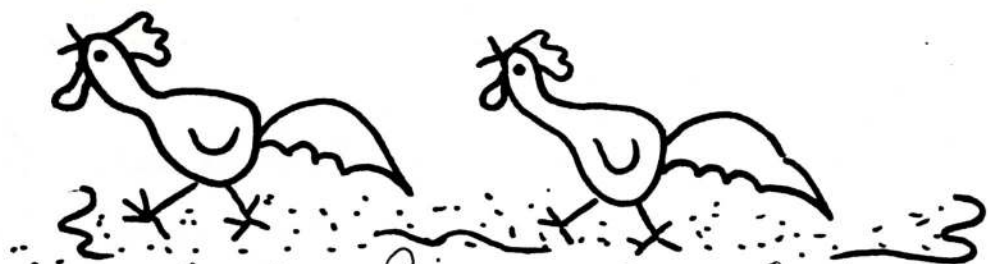
Das Putenfleisch würfeln und anbraten;
gewürfelte Ananas mit in die Pfanne
geben; wenn alles gar ist, die
Curry-Sauce und die Sahne hinzu-
geben, köcheln lassen und mit Pfeffer
und Paprika nachwürzen.

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

Hühnerfilets extra pikant

- 4 große Hühnerfilets
- 3 große, möglichst harte Braten
- 3 eingespritzte Orpfelsinen
- 125 g. Butter,
- etwas Sonnenblumenöl
- 2 große Knoblauchzehen
- 1 Teelöffel edelsüßen Paprika
- eine Messerspitze Ingwer
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken, Rosmarin, Salz.

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



anbraten. Braten 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.

Dazu ißt man Stangenbrot,
Kräuterküster und Risbergulas.

Frau Hinz

Grüne Bohnen mit Schweinefleisch.

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

Zubereitung: 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 =
= mengen, 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 Fettwand im Stück, 3 Eßl Öl, 1 Eßl. Paprikapulver edelsüß, 1 Tl Salz, 1/4 Tl. schwarzer Pfeffer, 1 rote Papewur, 1/4 l. roten Landwein, 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 Papewur und den Rotwein zufügen und das Gemisch zugedeckt bei mittlerer Hitze

40 Min. schmoren lassen. Inzwischen 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 Gemisch 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 in Streifen
- 1 Pfd. mageres Bauchfleisch
mit Curry würzen u. klein schneiden
- 1 Pfd. Gemüsezwiebeln in Scheiben schneiden
- 1 Pfd. Fleischwurst in Würfel schneiden
- 1 Pfd. Mett

alles der Reihe nach aufeinander
schichten

1 Flasche Mexikosauce, 1 Flasche
Schmandsauce u. 1 Becher süße Salbe
vernähren und alles über das Fleisch
gießen.

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

Elke Liedecke

Käsepotopf

ein müheloses, gut vorzubereitendes
Essen für 16 Personen.

Zutaten:

- 1 kg Schweinefleisch
- 1 kg Rindfleisch
- 1 kg Mettwurstchen
- 1 kg gemischtes Gebäcktes
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg weiße, gehäutete und ev. entkernte
Tomaten
- 500 g geräucherter Maagen Speck
- 2-3 Flaschen Schwarzwildsauce
- 1 Töpfchen süße Sahne

Alle Zutaten würfeln und in einen
großen Bräter schütten. Die Sauce und
die Sahne darübergießen und alles
zugedeckt 3 Stunden bei 200°C im
Backofen schmoren lassen.
Dazu passt Weißbrot und frischer Salat.

Fran Bender

Chili con carne - 1 -

Zutaten: 500g Rindfleisch ohne Knochen
500g Schweinehacken
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. Chilipulver
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.

Chilio con carne - 2 -

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

3 : Tomaten grob hacken, mit Oregano, Kümmel, Lorbeerblättern, evtl. Salz und Bouillon zum Zwiebelfleisch geben. Den Topf fest verschließen und das Gericht ca. 1 Std. schmoren lassen.

4 : Bohnen im Einweichwasser 1 Std. kochen. Dann die Bohnen bis auf die Menge von ca. 6 Bzgl. 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



Herrhafter Gulasch

250g Schlottern oder kleine Zwiebeln
34l Öl, 1kg Rindergulasch, Salz, weißer
Pfeffer, 1 geh. El Mehl, 1 Dose (850 ml) (geschälte)
Tomaten, 1-2 Papenoni oder etwas
Chilipulver, nach Belieben 1 el weiße
Pfefferkörner, 1 Glas (156 ml) paprikagefüllte
Olivem, 1 Töpfchen Basilikum oder 1 Bündel
glatte Petersilie

1. Zwiebeln vierteln. Öl in einem großen
Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise
kräftig braun anbraten. Schlottern oder
Zwiebeln zugeben und glänzig dünsten.
Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Mehl darüberstäuben und unter Rühren,
goldgelb ausschmieren. Milch und mehr mit
1 l Wasser ablöschen. Aufkochen lassen,
Tomaten und Flüssigkeit zugeben.
Alles zugedeckt 1 1/2 Stunden schmoren lassen.
3. Papenoni putzen, waschen und in feine
Ringe schneiden. Pfefferkörner und Papenoni
nach 1 Std zugeben. Olivem halbieren,
Basilikum oder Petersilie waschen und
in feine Streifen schneiden.
Olivem und Kräuter untermischen, Gulasch
abschmecken. Dazu schmecken gut Nudeln,
Reis oder Kartoffelpüree.
Zubereitungszeit ca 1 3/4 Stunden.

Gutem 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 geölktes Kuchenblech verteilen.

Belag aus : 1 grünen Paprikaschote
(in Streifen geschnitten)
1 roten Paprikaschote (in Streifen geschn.)
3 Tomaten in Scheiben schneiden
2 Gläser geschnittene Champignons & ~~Salt~~
alles nacheinander 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, 1/2 Stunde, mit kl. S. S. S. S. S.
Familie Michael, wir wünschen Guten Appetit. 70

Kackfeischtopf

1 große Zwiebel kugeln und in
1/2 Eße. Öl und
1/2 Eße. Butter dinsten.

Dann Fetze erhitzen und
300g Rinderhackfleisch mit einer Gabel zerhacken
und anbraten.

Bei kalter Fetze

1 Stange Porree - klein schneiden
2 1/2 Eße. Fedorup
125 ml. Brühe
1/2 Eße. Senf
1/2 Teel. Paprika
1/2 Teel. Salz dazugeben

und 15 min. dinsten lassen.
125 ml. kalte Sahne kurz vor dem Servieren
dazugeben.

Der Belege gibt es Nocken.

Frau Kaczmarek 71

Lambussa ca. 20 Stk.

Zutaten:

1 Pfund 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 hineingeben 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 der Zimmertemperatur liegen. Anschließend mit dem Nudelholz anrollen. Bitte nun den Blätterteig im Durchmesser von 10 cm rundschnitten und danach das Gehackte in die Mitte des Teiges legen. Nun bitte den Rand des Blätterteiges mit Wasser anfeuchten, zusammenklappen und diesen dann zusammendrücken.

Jetzt muß der Rand abgeschnitten werden.

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

Guten Appetit Fam. Hedayat

Schwabennester

500 g Hackfleisch

1 Zwiebel kl. Würfel

1 Brötchen altbacken

1 Ei

1 Eßl. gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer Paprika

6 hartgekochte Eier

Umwickeln Sie das hartgekochte Ei mit
sehr pikant gewürztem Hackfleisch.
Das Fleischbällchen füttern 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 Schnitt-
fläche nach oben, in der Folie.

"Gutes Gelingen"

wünscht
O. Weber

Ungarische Kasselolle

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

Die geschälten + gewürfelten Zwiebeln im Öl andünsten. Hackfleisch darin anbraten, mit Salz, Pfeffer, Rosensaprikka, 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. kochen lassen. Mit Petersilie bestreut servieren.



Frau Elke Glende

Samenkraut + Kasseler

Samenkraut (z. Bsp. Mildessa)
auf die Fettpfanne des Backofens
legen. (auch Römertopf möglich)
Darauf Ammanasstücke verteilen.
Dann Kasseler (ohne Knochen)
obendrauf legen.
2 Std. in dem Backofen bei 200-220°.
Dazu paßt Weißbrot oder Graubrot.

Franz Hellmer



Schweinerücken mit knuspriger Hülle

1 kg ausgelöffter Schweinerücken, Salz
weißer Pfeffer, 2 El. getrock. Kräuter (z.B. Estragon,
Thymian, Majoran, Rosmarin),
1 Pkg. (150g) Bacon-Speck, 3/8 - 1/2 l klare
Fleischsuppe (Instant), je 1 rote, gelbe und
grüne Paprikaschote, 375g Möhren,
375g Bohnen, 600g 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 Speckscheiben belegen.
Restliche Kräuter darüber streuen. Fleisch in
großen Bräter legen. Backofen (E-Heizung: 200°C)
etwa 1 Std. vorheizen. Nach 15 Min. Garzeit
die Brühe angießen.
2. In der Zwischenzeit Gemüse putzen und
waschen. Die Paprika im Strücker, die Möhren
im Scheiben, Bohnen im Strücker brechen und
die Kartoffeln im Strücker schneiden.
3. Das Gemüse 30 Min. vor Ende der Garzeit
um den Braten verteilen und mitgaren,
nochmals würzen. Fleisch im Scheiben
schneiden und mit dem Gemüse anrichten
und den Petersilie garnieren.
Zubereitungszeit ca 1 1/4 Stunden.

Gutem Appetit wünscht
Christiane Dohm

Schwein Pfeffer

Zutaten:

750 g Schweinefleisch
600 g fetter Speck
250 g Zwiebeln
250 g Mehl
100 g Kornblatt
je 2-3 Pfeffer und Gemüsekörner
basilikum, Salz

Fleisch, Speck und Zwiebeln würfeln, Speck austreten. Fleisch im heißen Speckfett von allen Seiten anbraten, Zwiebeln dazugeben und goldgelb wösten. Mit Mehl bestäuben, Gemüse dazugeben, mit kochendem Wasser ablöschen und etwa 90 Minuten schmoren.

Beilage: Kartoffelklöße, Salzkartoffeln
oder Nudeln,
Salat oder Gemüse

Frau Sabine Mohr



Szegediner Gulasch

500 g Schweinefleisch und 2 Zwiebeln
würfeln und in etwas Fett anbraten.

450 g Sauerkraut dazugeben und
mit Paprika bestäuben. Etwas
köcheln lassen. 1 rohe Kartoffel
hinreinreiben, mit $\frac{1}{4}$ l Brühe auf-
gießen 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

Barbara Selwski

Gyros mit Jambalich - Rezept

2 Zwiebeln

je $\frac{1}{2}$ kl. rote u. grüne Paprikaschote

150 g Champignons

498 g Öl

600 g Gyros Fleisch C. fertig geschnitten u. gewürzt
beim Fleischerei erhältlich

2 Jambalichröhren

1 Btl. Schnittlauch

2 Becher je 150 g Vollmilch Joghurt

1 Becher C 150 g Creme fraîche

Salz + 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 Jambalich-Rezept Jambalichröhren pressen, Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Joghurt u. Creme fraîche glattrühren. Jambalich mit $\frac{1}{3}$ des Schnittlauchs unterrühren. Mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

4. Fleisch zum Gemüse in die Pfanne geben, untermischen und dann wieder kurz erhitzen. Eventuell mit Salz u. Pfeffer abschmecken.

5. Die Soße mit Schnittlauch bestreut zum Gyros servieren. Dazu schmeckt Kladderbrat.

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 Sahnejoghurt, 3 EL Dickmilch
1 Bcl. Petersilie.

Zubereitung:

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

Alles zum Fleisch geben. Gut würzen.

Heiße Fleischbrühe zugeießen. Bei geschlossenem
Topf 30 Minuten kochen.

Joghurt und Dickmilch mischen, gehackte
Petersilie darübergeben.

Dazu reicht man am besten Salzkartoffeln
und Rotwein

Guten Appetit

Kornelia Keyzers

Lammkeule mit Roquefort überbacken

Für 4 Portionen

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

Lammkeule mit Pfeffer einreiben. Thymianzweige 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 zugeben, so daß der Topfboden bedeckt ist. Bräter in den vorgeheizten Backofen (225° , Gas Stufe 4) schieben. Roquefort mit 200 g Crème fraîche glattrühren. Die Keule noch 10 Min. so drehen, daß die gewölbte Oberseite unten liegt, dann mit der Käsecreme bestreichen. Keule weitere 45 Min. offen garen, dann wenden und mit eigenem Bratenessaft begießen. Weitere 45 Min. garen. Dabei auf die Bräunung achten. 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 zugeben. Sollte bei starker Hitze unterkühlen einkochen lassen, bis sie sämig ist. Aus dem genannten Grund - die Teller vorwärmen. 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 Sauerkraut
mittel
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. Sauerkrautmittel 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 — „Florentiner Art“

Für die Mikrowelle für 2 Pers.

- 500 g Blattspinat
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 1 Knoblauchzete
- 20 g Butter od. Margarine
- Salz + Pfeffer
- etwas Muskatnuss
- 4 Scheiben à 125 g Rohschokolade
- 1 unbehandelt Zitrone
- 1-2 gl. Paprika
- 1 Stiel Petersilie
- 3 gl. geriebener mittelalter Käse



Zubereitung:

1. Spinat putzen, gründlich waschen u. gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben.
2. Den Spinat 4 Min. bei 600 Watt garen. Umrühren 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 kühlen. Knoblauch zufügen u. weitere 2 Min. goldgelb bräunen.
4. Spinat mit Salz, Pfeffer u. einer Prise Muskat würzen u. in die Form zu den Zwiebeln geben.
5. Fisch waschen, trockenschöpfen u. abtropfen lassen. Zitrone waschen u. eine Hälfte ausdrücken. Fisch damit beträufeln. Wein u. gerackte Petersilie dazugeben. 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 Käse über dem Spinat streuen. Alles weitere 2 Minuten garen, bis der Käse geschmolzen ist.

großes Gemüse - gratin

Zutaten für 6 - 8 Portionen :

- $\frac{1}{2}$ Paket TK - Jünge-Beckbornen
- $\frac{1}{2}$ Paket TK - Kohlrabi
- $\frac{1}{2}$ Paket TK - Broccoli
- 1 Paket TK - Blühergemüse
- 1 kg. D. ganze Champignons
- 2 Päckchen TK - 8 Kräuter gemischt
- Salz
- 3 Eier
- 1 Becher Creme fraîche
- weißer Pfeffer, Cayennepfeffer
- 100 g geriebener Emmentaler Käse

Zubereitung:

Borner, Kohlrabi, Broccoli nach Anweisung auf der Packung in wenig kaltem Wasser knapp garen und gut abtropfen lassen. Blühergemüse in wenig Wasser garen. Champignons gut abtropfen lassen. Von den Gemüsen und den Champignons jeweils einige Stücke zum formierten Zwickbecken geben. Blühergemüse in eine große Auflaufform geben, verteilen, mit den Kräutern bestreuen und die restl. Gemüse einfüllen. Eier, Creme fraîche, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer und Käse miteinander verquirlen und über das Gemüse geben. Form auf dem Backofenrost auf der mittleren Schiene in den Backofen geben. Bei 180° ca. 50 Min. goldbraun überbacken. Nach 30 Min. das Gemüsegratin mit den zwickbecken Gemüsen garnieren, mit Paprika bestreuen und weitergaren, bis auch die Masse in der Mitte des Gratins gestockt ist.

Bunte Gemüsepfanne C für 4 Pers. 1

200 g Langkornreis

15-20 Min. in
Salzwasser kochen.

4 ringebrühte, feine
Halbschmalzbrüste in
4 øpl. Öl

zu Braten formen
u. anbraten. Nach
dem Braten herausnehmen.

20 g Butter
2 Päckchen u. 200 g
TK-Gemüsepfanne
„Trangrai“

zu dem Bratfett geben.

Dazu geben, aufkochen
u. 5 Min. langsam
garen. Die Haideklöß-
chen untermischen
u. mit

2-3 øl. Sojaseße +
weißem Pfeffer öB =
schmecken.

Frau Roos



Südfranzösisches Quatin

- 500 g Hackfleisch
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehen
- 250 g Zucchini
- 250 g Auberginen
- 450 g geschälte Tomaten (Dose)
- Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer
- $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe
- 250 g Langkornreis
- 100 g Gerdche alt

Das Hackfleisch in einer großen Pfanne anbraten. Zwiebel und Knoblauch schälen, und fein hacken, zum Fleisch geben und mitdünsten. Zucchini und Auberginen putzen und waschen. Zucchini der Länge nach halbieren, dann quer in fingerdicke Scheiben schneiden. Auberginen groß würfeln. Beides mit dem abgetropften Tomaten zum Hackfleisch geben. Mit Gewürzen abschmecken. Ingedeckt 35 min. köcheln. Die Brühe erhitzen und den Reis 20 min kochen. Den Reis unter das Gemüse mit mischen. In einer gebutterten Auflaufform füllen, und mit geriebenem Käse bestreuen. Für ca 15 min bei 250 Grad überbacken.

Frau Kochmex

Broccoli - Reis - Gratin

500 g Broccoli
1 Tasse Naturreis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehen
150 g Champignons
1 gl Butter
Pfeffer Muskat, Salz
100 g feingehobeltes Gouda
1 Eiweiß, getrennt
18 l Milch

Den Broccoli putzen, waschen und in Salzwasser 15 Min. köcheln, abschrecken und grobhacken. Den Reis in der doppelten Menge kochendem Salzwasser 15 Min. dazumischen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehen feinhacken. Champignons putzen, waschen und grobhacken. Zwiebel, Knoblauch und Champignons in der Butter andünsten und im geschlossenen Topf 5 Min. garen. Mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Broccoli, Champignons und Reis mischen und in eine gefettete Gratinform füllen. Masse mit Milch und dem Eiweiß vermischen und ebenfalls mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Eiweiß steif schlagen, unter die Eiermasse geben und über das Gratin streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad etwa 30 Min. überbacken.

Ein gutes Gelingen
wünscht Ihnen

Bernadette Charcol

© Möhren-Kohlrabi-Gratin ©

300 g möglichst große Möhren
600 g Kohlrabi
4 Eier
1/4 l. Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat
100 g mittelalter holl. Käse

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

Das Gemüse in eine gebutterte, feuerfeste Form schichten. Eier und Sahne verquirlen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Über das Gemüse gießen. Mit dem frischgeriebenem Käse bestreuen. Das Gatin im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 30 Min. überbacken.

Frau Hoffmann

KARTOFFELGRATIN

Zutaten:

2 Knoldlauchzechen
ca. 15g Butter
7-8 große Kartoffeln (festkochend)
400g Sahne
ca. 250g geriebener Käse Gouda o. Gmmntaler
o. Franz. Padette-Käse)
Muskatnus, Salz

Zubereitung:

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

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

Mit der 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 nochmals 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
frischen, knackigen Salat.

Zucchini - Hackfleisch - Auflauf

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

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß,
Basilikum und Chili soße abschmecken.
Die Hälfte der Zucchini-scheiben in eine
gefettete Auflaufform geben.
Hackfleisch darauf verteilen und mit
den restlichen Zucchini-scheiben bedecken.

2 Tomaten	darauf legen
200 g Chesternkäse	

Den Auflauf bei 180°C etwa
40 min. backen.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Silvia Bock

Spinataufbau mit Blätterteig

1 Päck. Blätterteig (5 Scheiben)

1 Päck. Rahmspinat

400 g Gehacktes

100 g Gouda gerieben oder in Scheiben

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

Gehacktes, nach Geschmack mit Zwiebeln, Tomatenmark usw. würmen, garkochen 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 Gouda

120 g Creme fraiche

Pfeffer aus der Mühle

250 g gek. Schinken

Zubereitung:

Broccoli waschen, putzen u. in kochendem Salzwasser 6-8 Min. vorgehen, dann kalt abstreichen. Das Toastbrot in Würfel schneiden u. in der heißen Butter bei milder Hitze goldbraun rösten.

2. Den Gouda auf der groben Seite der Handkäsreibe 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 eßlöffelweise darauf verteilen. Das ganze im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 25 Min. auf der 2. Einschüblaste überbacken.

Frau Liebergeseil

Zucchini Gemüse mit Champignons - Balkanart

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

Zubereitung:

Zwiebel hacken, Knoblauch pressen. Zucchini waschen, von Fruchtansätzen befreien und samt der Schale in zentimeterdicke Würfel schneiden. Die Pilze säubern, den Stiel kürzen, weiße Champignons in Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfäulen. Öl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten (nicht bräunen). Knoblauch hinzugeben. Dann Zucchiniwürfel, abgetropfte Champignons, etwas Brühe, die Zitrone in Scheiben und Thymian zufügen. 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 gekocht. Schinken würfeln mit
300 g geriebenem Emmentaler und
250 g saurer Sahne zu einer glatten
Masse rühren

mit Kräutern, Salz und Pfeffer
kräftig abschmecken.

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

Guten Appetit wünscht
Brigitte Hanke



Sahnesauce 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 Sahne, 200 ml gekörnte Brühe,
2 TL Speisestärke, Salz, Pfeffer

Die gehackte Zwiebel mit der Margarine
3 min erhitzen. Dem in Würfel geschnittenen
Schinken hinzufügen und weitere 2 min garen.
Die aufgetauten Erbsen, die Sahne und die
mit der Speisestärke angerührte Brühe
dazugeben, nach 4 min umrühren und
anschließend 3 min köcheln lassen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Zu Spaghetti oder anderen Nudeln reichen.

= Japanischer Lauchkeiztopf =

50g Fett

500g Gehacktes

500g Lauch (Porree)

250g Bandnudel

1 1/2 l. Knochenbrühe

Salz, Sojasoße

Im einem breiten Topf Fett erhitzen.

Das Gehacktes anbraten.

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

Nudeln darüberggeben, rühren und mit Brühe aufgießen.

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

Frau Blei

Gefüllte Folienkartoffeln

Zutaten

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



8 genügend große Stücke Alufolie mit Öl bestreichen. 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 kinhacken. Die Leber waschen, abtrocknen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen, sehr klein würfeln und in dem Öl glasig braten. Die Leber, das feingehackte Kartoffelinnere, das Hackfleisch und den Schnittlauch zugeben, alles unter ständigem Umrühren wösten salzen und pfeffern. Die Kartoffeln mit dieser Masse füllen. Den Backofen auf 220° vorheizen. Die Kartoffeln auf die Alufolie-Stücke setzen, mit geriebenem Käse und Butterflockchen versehen 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. Marock

40 rein kartoffeln u. schinzwiebeln

4 große Kartoffeln
4 große Zwiebeln

einzelnen in Klüpfel
wickeln. Auf dem
grill ca. 1 Std. garen.
Gelegentlich wenden.

100 g durchwachsenen
u. fräckersten Speck

fein würfeln u.
kürzspitz anbreiten.

3 Anklingszwiebeln

pulzen, waschen u.
fein schneiden.
Mit

200 g Doppelrahmfrisch-
käse

8 Eßl. Sahne
Salz u. Pfeffer

u. u.
u. u.
abschmecken u. u.
über die Kartoffeln
geben.

4 Eßl. Olivenöl
1/2 l Zitronen
etwas frischen Thymian

u. u.
verrühren u. u. über
die Zwiebeln geben.

Pro Person 590 Kalorien.



Hirtenpfanne

Zutaten:

500g Kartoffeln aus dem Glas, oder
Kartoffelreste, 1 Zwiebel, grüne Oliven,
4 Eßl. Öl, $1\frac{1}{4}$ Teel. Salz, 1 Messerspitze
Salbei, 50g dünne Pfefferalamis,
(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 - Soße

Kartoffeln nach Bedarf

für die Soße:

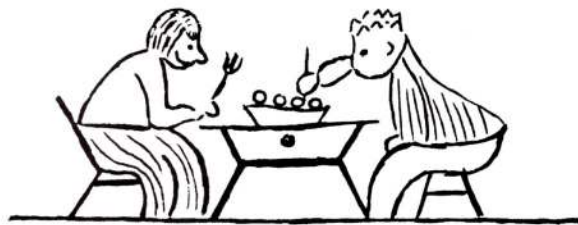
- 250 g Schinkenwürfel oder
geräucherter, durchwachsener Speckwürfel
- 1 Becher Creme fraîche oder
- 1 Becher Schmand
- 2 Becher saure Sahne
- 2 Bdl. geräucherter Dill
- 1 Bdl. kleingeschnittene Schnittlauchröllchen
- 1 Prise Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln mit der Kartoffelbürste säubern,
ca. 20 - 30 min. garen, abschrecken und
eventuell pellen. In einen Schüssel warm-
stellen.

für die Soße Schinkenwürfel in der Pfanne
auslassen, Creme fraîche und saure Sahne
untermischen. geräucherte Dillspitzen und
Schnittlauchröllchen dazugeben und mit
einer Prise Pfeffer abschmecken. Alles noch-
mal kurz erhitzen und zu den warmen
Pellkartoffeln reichen.

Sigi Hoffmann



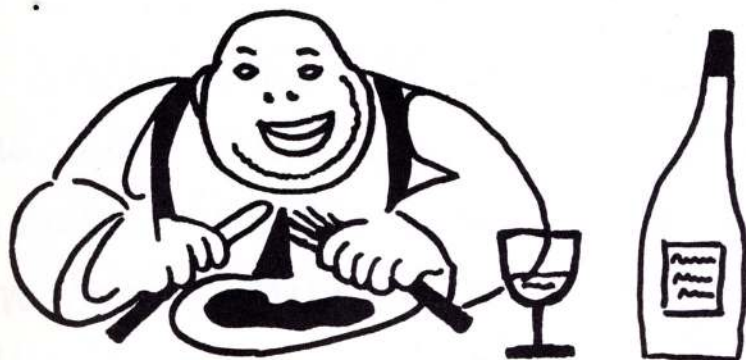
Rheinischer Kartoffelkuchen

Für diesen "Döbbeckoochen" naffeln
Sie ein Kilo Kartoffeln und schneiden
drei Zwiebeln in dünne Scheiben.
Vermischen mit Salz und Pfeffer nühnen.
Hier hier verquirlen, unter die Kartoffel -
Zwiebelmasse nühnen und das ganze
in einem gefetteten Bäter füllen.
200 g gesüßelten Speck in Butterschmalz
anbraten und darübergeben. Offen
im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 40 bis
45 Minuten backen.

Vorbereitungszeit: etwa 15 Minuten.

In diesem Gemüht pozt besonders
gut Jungwein oder Federweiß

Frh. Kochaizek



Kartoffelwürstchen

100 g Pellkartoffeln
200 g Quark

Die erkalteten
Pellkartoffeln reiben
und mit Quark
vermischen.

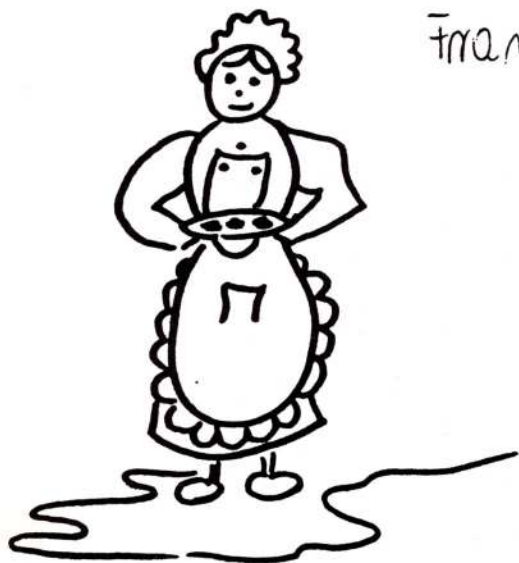
1-2 Eier
250 g Mehl - Salz
Zucker - Brösel

Salz und Zucker
abschmecken

Dann mit Eiern
und dem Mehl gut
vermengen.

Fett zum Backen

kleine Würstchen
formen, in Bröseln
rollen und in
heißem Fett
backen



Frau Bruchhaus

Limse Eintopf
mit buntem Gemüse

veg.
Küche

300 g Linsen
2 Möhren
2 Zwiebeln
nach Belieben $\frac{1}{8}$ l trockener Rotwein
Salz, gemahlener Koriander
1 Knoblauchzehe
1 Eßl. Butter
1 Eßl. Ahornsirup
100 g Crème fraîche
 $\frac{1}{2}$ Teel. Currypulver

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

in feine Streifen schneiden.

Die Möhren und den Sellerie schälen und klein würfeln. Die Zwiebeln schälen und hacken, die Linsen mit dem Einweichwasser in einem Topf geben.

Die Gemüse und das Tomatenmark dazugeben und die Linsen bei schwacher Hitze zugedeckt im 15 Min. weich kochen.

Den Wein oder die entsprechende Menge Wasser unterrühren. Den Eintopf mit Salz und Knoblauch abschmecken.

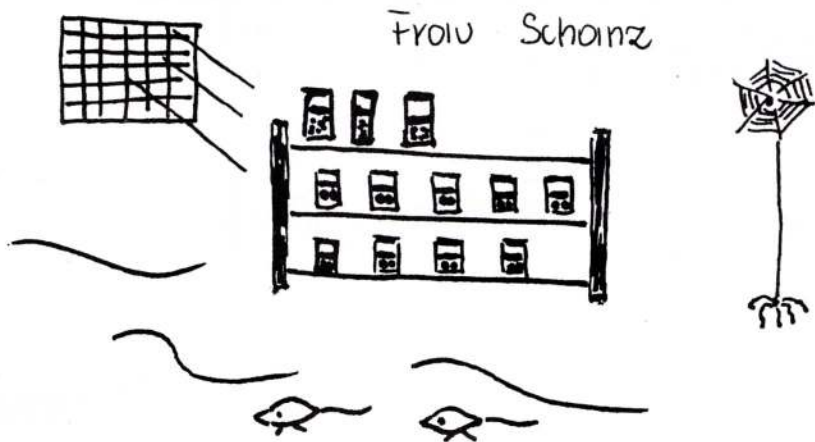
Die Knoblauchzehe schälen, durch die Presse drücken und mit der Butter und dem Sirup unter die Linsen mischen. Den Eintopf in vorgewärmte Teller verteilen, mit je 1 Eßlöffel Crème fraîche garnieren und mit dem Currypulver bestäuben.

Frau Bell

Süßsaurer Kürbis für 4 1-Litergläser

- 2 kg geschälte entkernte Kürbiswürfel
- 1 l Weinessig
- 1 1/4 l Wasser
- 625 g Zucker
- 8 Nelken
- 1 Stck. Stangenzimt
- 2 Epl. Semfkörner

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 Dampfbad einkochen.



Nudelauflauf

Zutaten:

- 1/2 Pfd. Gabelspagetti
3 dicke sonkigen Hochschinken
2 Eier
Dosenmilch, Salz
Parmesankäse
Paniermehl, Butter

Zubereitung:

Spagetti im Salzwasser kochen.
Hochschinken in Würfel schneiden,
eine Auflaufform mit Butter aus-
streichen und die Hälfte der Nudeln
einfüllen, dann den im Würfel
geschnittenen Schinken auf die Nudeln
und den Rest der Spagetti auf den
Schinken geben.
2 Eier mit etwas Dosenmilch und
Salz verquirlen und gleichmäßig
über die Nudeln gießen. Anschließend
Parmesankäse Paniermehl und
Butterflockchen darüber geben.
Im Backofen bei 200-220 Grad
auf der mittleren Schiene
ca 45 Min. garen.

Frau Gräf

Nudel Hackauflauf

Zutaten: 1 Pfund Spaghetti

1 Pfund Gehacktes halb u. halb

2 Eier u. 1 Tasse Milch

200gr. 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

Nudelpfanne

- 250g Spagetti
- 250g frische Champignons in Scheiben schneiden
- 250g Shrimps
- 1 Khl. Zucchini in kleine Streifen geschnitten
- 100g Reibkäse
- 4 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer

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

Guten Appetit



Frätags - Nudeln

250 gr. grüne Bandnudeln

400 gr. CANTADOU-Käse mit Kräutern

1 Becher Sahne

200 gr. Shrimps

Die Nudeln nach Vorschrift kochen.
Den Käse bei milder Hitze langsam
zum Schmelzen bringen und mit
der Sahne verrühren. Gut Pfeffer
hinzu geben.

Nudeln auf einen Teller geben. Sauce
daran geben und die Shrimps
oben auf legen.

Frau Meinen

Überbackene Nudeln mit Spinat

veg.
küche

- 250 g Vollkorn - Bandnudeln
- 1 Eßl Öl
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 1 Eßl Butter
- 450 g pürierter tiefgefrorener Spinat
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 1 Tasse frisch geriebener Muskatnuss
- 1 Dose geschälte Tomaten (800 g)
- 2 Eßl Creme fraîche
- 1 Teel. Ahornsirup
- 1 Knoblauchscheibe
- 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 einige Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt dünsten. Mit Salz, Pfeffer und dem Muskat abschmecken. Die Tomaten abtropfen lassen, fein schneiden und mit der Creme fraîche und dem Ahornsirup vermischen. Die Knoblauchscheibe schälen, durch die Presse drücken und mit den Tomaten vermischen. Die Sauce 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. Frau Bell 113

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 in 8 Minuten bissfest kochen. Inzwischen Basilikumblätter grob hacken. Schafskäse würfeln. Abgezogene Knoblauchzehen zerdrücken und mit restlichem Olivenöl, Salz und Pfeffer vermischen. Spaghetti abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Mit dem Öl, Basilikum und Schafskäse vermischen.

Frau Karon

Sahnenudeln

Zutaten

1 Packung Mincalvie

2 Becher süße Sahne

2 Teel. Butter

Gehackten Schinken nach Bedarf

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

Nudeln abgießen und abtropfen lassen.

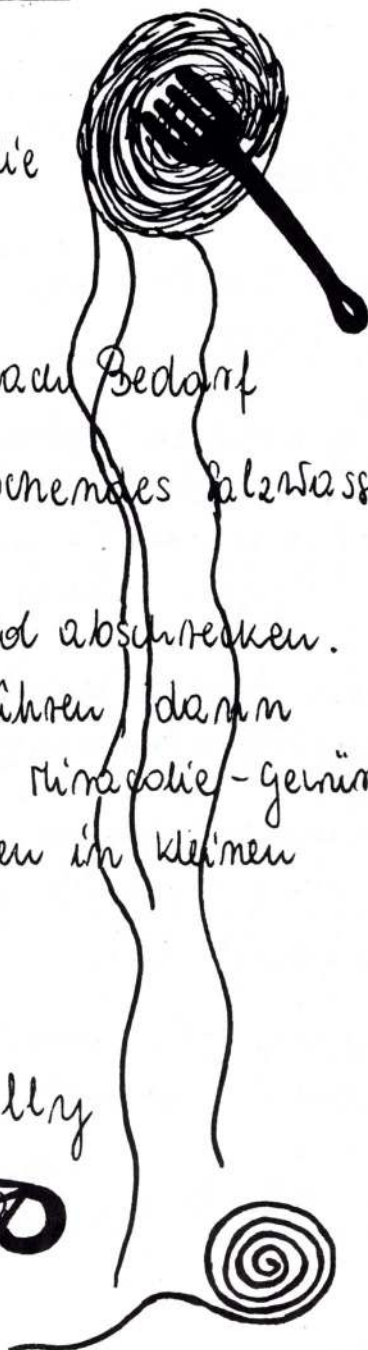
2 Teel Butter unterrühren, dann

2 Becher Sahne und Mincalvie-Gemüse
und gehackten Schinken in kleinen
Streifen schneiden.

Alles unterrühren.



Fram Dilly



Nüdelauflauf

250 g Nüdeln kochen u. mit Butter durchziehen

250 g Velveta Schmelzkäse in
1/4 l. Milch zerschmelzen lassen
(auf kleiner Flamme)
mit Pfeffer + Salz verfeinern

2 Fleischtomaten } kleine Würfel
150 g Fleischwurst } schneiden

in 1 Auflaufform Nüdeln u.
schichtweise Tomaten u. Fleischwurst
darüberheben

darüber die Milch mit dem auf-
gelösten Schmelzkäse gießen

35-45 Min. 175° Heißluft

Tortellini mit Sahnesauce

Zutaten:

300 ccm Schlagsahne, 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
sämig 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 Parboiliereis
1 kg Zwiebel
4 Gl Öl

250 g Pilze
Steinpilze
Fenchelringe
Champignons

1 1/8 Brühe
30 g Butter
30 g geriebene
Parmesan-Käse

Zwiebeln im heißen
Öl anschwitzen lassen.
Reis beigebrun und
glässig rösten.

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

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

Frau Büschhaus

Chinakohl - Reistopf

200g Reis, 1 kg Chinakohl,
200g Mören, 2 Zwiebeln,
500g Gehacktes, 1 süße Sahne,
Weißwein, Petersilie, Pfeffer, Salz,
Paprika, Curry

Reis kochen →

Gehacktes mit den Zwiebeln an-
braten, Gewürke u. Mören-
stückchen dazugeben, nach und
nach den Chinakohl hinzugeben,
15 Min. köcheln lassen,
Eier u. Sahne ergänzen, etw.
eindicken lassen, Reis u.
Petersilie untermischen.
Reis u. Gemüse können auch
getrennt serviert werden.

Fr. Th. Schliker

Bäckwaren Desserts

Kuchen

Torten

Kleingebäck

Nachspeisen

Bonbons

Liköre

Königskuchen nach altem Rezept



3 qst. Rüm

Zutaten:

10 - 12 Eier je nach
Größe der Kuchenform
200 g Zucker
200-250 g Butter
300 g Mehl
200 g Rosinen
100 g Florinkeln
100 g Mandeln
evtl. Zitronat

Zubereitung:

Eigell und Zucker schaumig rühren.
Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter mit
etwas Mehl lachen und Rosinen und
andere Zutaten hinzugeben. Den Schnee
unter die schaumige Eigelbmasse geben
und auch die übrigen Zutaten langsam
durchrühren.

Die gefüllte Form mit Backpapierstreifen
auslegen und den Teig hineinfüllen.
Bei 175 - 190° 1½ Stunden abbacken!
Die Hitze in der letzten halben Stunde
selbst regulieren.

Belecke Linde

Marmorkuchen

250 g Butter

schaumig 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
Kekskuchenform füllen.
Die restliche Hälfte mit 3-4 schwach ge-
hängten gelb. Kakaoapulver 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 vom Kindern
geliebt, weil er so leicht und locker ist.

Gutem Appetit wünsche

Frau Manuela Kunz

Vierländer Butterkuchen

Zutaten: 1 1/4 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 Guß

Zutaten 3 Epl. Milch
125 g Butter
250 g Zucker
100 g Mandelblüthen

Alles zusammen aufkochen und auf den vorgebackenen Kuchen geben.

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

Frau Steinemann

Buttermilchkuchen

vom Blech

Teig: 360 g Mehl
200 g Zucker
280 cm 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 Schlagrahne

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 Ei gelb
1 Backpulver
1 V-Zucker
Saft einer Zitrone

Belag :

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

Alle Zutaten zu Streusel verkneten.
 $\frac{3}{4}$ 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-
-krümelig darüber geben.

Backzeit: 50-60 Min. - 175°

Vom Krüger.

Philadelphia Kuchen

300g Löffelbiscuit
100g Butter

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

1 Pack. Göttesspeise (Zitronen) nach
Anleitung zubereiten u. erkalten
lassen

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

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

Hinweis: mit Mandarinen (gut abgekupft)
verzieren

Schokoladenrührkuchen

200 g Butter oder
Margarine
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
100 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Kakao
1 Tl. Backpulver
50 g geriebene Schokolade
100 g geriebene Mandeln
1 halbes Glas Rum



Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten
einen Rührkuchenteig herstellen. Eine
kl. Kastenform mit Margarine
ausstreichen und bei 175-195°
ca. 55-70 Min. auf der untersten
Schubelaste abbacken.

Nach dem Abkühlen evtl. mit
Schokoladenglasur bestreichen und
mit Mandelblätter belegen.



Beate Anna

Bucheckern - Kucken

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 Eiweißschnee
unterrühren.

Backzeit $3\frac{1}{4}$ bis 1 Stunde.

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

Frau Golücke

Marzipan-Rehrücken

270g Marzipan-Bohnmasse und

90g Butter schaumig rühren

2 Eier

1 cl Firschwasser

} nach und nach
unterrühren

30g Mehl

45g Speisestärke

1 gestr. Teel. Backpulver

} vermischen,
sieben und unter
die Marzipan-
mischung heben

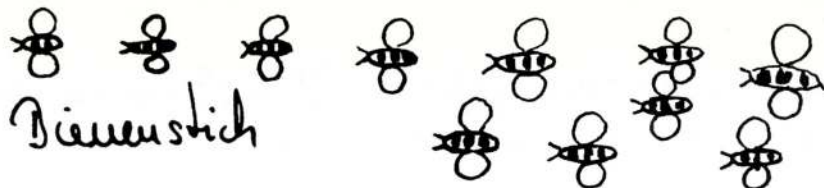
Rehrückenform mit Butter ausstreichen,

10g 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
131

Ulrike Frings



2 Eier wiegen, soviel Mehl u. Zucker
etwas Salz

2 Eßl. heißes Wasser

1 Vanillezucker

2 gestr. Teelöffel Backpulver

—
Eier, Wasser, Zucker aufschlagen
Mehl u. Backpulver unterrühren.

In eine Springform geben u. 1 Päckchen
gehobelter Mandeln darüber verteilen.

Backen: 180° - 30 Min.

Füllung

2 Becher Sahne (500 ml) mit einem
Päckchen Galella Vanille (Dr. Oetker)
aufschlagen.

Den Kuchen 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 Saurer Sahne, etwas
Kümmel, Öl für die Form, 150 g durch-
wachsenen Speck.

Die lauwarme Milch mit 6 Eßl Öl,
Mehl und 1 guten Prise Salz in eine Rührschüs-
sel geben, die Hefe darüber zerbröseln.

Die Zutaten gut mischen und einen
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 saure 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

hervorheben. Zwiebelmasse einfüllen

den gewürfelten Speck darüber streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen

bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 1 Std.

goldbraun backen.

Zwiebelkuchen muß warm serviert werden!

Frau Birgit Jansen

Elssässischer Speck - Kuchen

(Quiche Lorraine)

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

Knetteig herstellen, 1 Stunde
kalt lagern.

Belag: 200 g Schinken oder geräucherter,
dunkelwädhsemer Speck.
200 g Käse; beide Zutaten würfeln.
4 Eier, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 2 Eßl Milch
verschlagen und mit Salz, Pfeffer
und Muskat 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.

Frau Birgit Jansen

Badischer Zwiebelkuchen

250 gr. Mehl

50 gr. Butter

1/2 Päckchen Hefe

1/8 Liter Milch

je 1 Prise Salz und Zucker

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

4 Gemüsezwiebeln und

150 gr. durchwachsener Speck

... glazig dünsten

1 Becher Sahne und

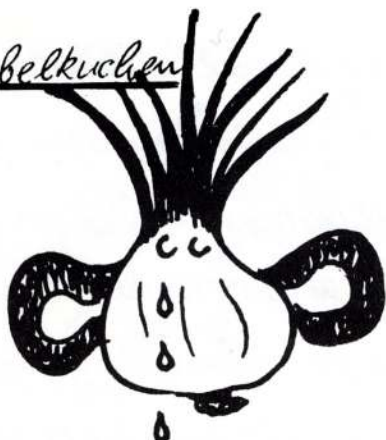
4 Eier und

1 Eßl. Kümmel

... schaumig schlagen und über die Zwie-
beln geben. Bei 200° 45 Minuten backen

Frau Meurer

135

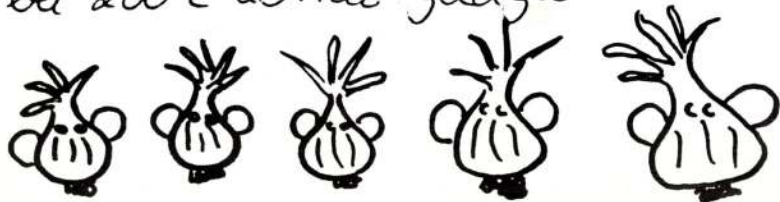


Zwiebelskuchen für 2 Pers.

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

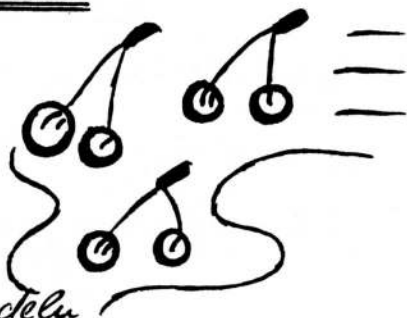
50g geräucherter Bauchspeck in 5mm Streifen schneiden, kurz überbrühen und ebenfalls im Sieb abtropfen lassen.

100g Mürbeteig dünn ausrollen und in eine gefettete Springform legen. Am Rand den Teig etwas hoch ziehen (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 Mustard verquirlen und darüber gießen. Im heißen Ofen bei 200°C 25 Min. goldgelb backen.



Gräflcher Kirschkuchen

- 5 Eier
- 1 Paket Zucker
- 140 gr. Butter
- 140 gr. gemahlene Mandeln
- 140 gr. geraspelte Bitterschokolade
- 4 Eßl. Paniermehl
- 1 großes Glas Sauerkirsdorn



Die Eier trennen; Eigelb mit Zucker schaumig rühren; Butter, Mandeln, Schokolade, Paniermehl zu einem Teig glattrühren; das Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig heben, diesen in eine Springform füllen. Zuletzt die abgetropften Kirschen im Teig versinken lassen.

Bei 190° ungefähr 45 Minuten backen.

Frau Meiner

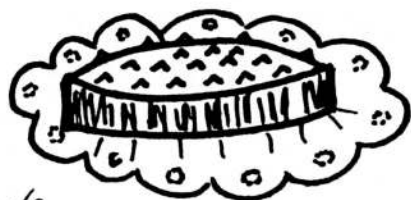
Philadelphia - Kuchen

Boden:

125 gr. Butter

1-2 Pakete Löffelbiscuits

... miteinander verkneten und Springform
damit belegen, 1 Std. im Gefrierschrank.



Belag

200 gr. Philadelphia-Käse

200 gr. Hagerquark

Saft einer Zitrone

... miteinander verrühren.

1 Päckchen Zitronengüsterpeix in einer Tasse
wasser quellen lassen und mit

4 Eßl. Zucker in einem Topf erwärmen

... unter die Käse-/Quarkmasse ziehen

2 Becher Sahne schlagen und unterheben.

Im Gefrierschrank aufbewahren.

Frau Meinen

Preißelbeer - Sahnetorte

3 Eiweiß schlagen //
100 g Butter, 100 g Zucker u.
3 Eigelb schaumig schlagen.
150 g gem. Nüsse oder Mandeln,
60 g Nesquik u. 1 TL Back-
pulver unterrühren.

Den Eisdecke unterdrücken. //
ca. 30 Min. bei 200°C backen
(bis sich der Teig vom Rand löst). //
Mit einem Glas Preißelbeeren
bestreuen, $\frac{1}{4}$ l geschl. Sahne
darauf verteilen u. mit
Schokoraspel verzieren.

Schmeckt auch mit Birnen-
scheiben oder angebratenen
Kirschen.

H. Th. Schlier

Nuß-Kaffee-torte

- 6 Eier
- 250 gr. Zucker
- 200 gem. Nüsse
- 25 gr. lösl. Kaffee
- 1 Päck. Vanillinzucker
- 1/2 Päck. 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 auskühlen lassen, 1 bis 2 mal durchschneiden und mit Sahne füllen.

Frau Meurer

Knifz - Möhren - Torte

300 g. möglichst junge Möhren
Saft und Schale einer Zitrone

300 g. brauner Zucker

6 Eier

250 g. geröstete grob gemahlene
Haselnüsse

50 g. grob gemahlene Mandeln

1 Teelöffel Backpulver

100 g. Mehl

100 g. Rosinen

Möhren fein raspeln und mit
Zitronensaft vermischen. Eiweiß
und Zucker schaumig schlagen
Nüsse, Mandeln und Möhren
einrühren. Eiweiß mit 1 Prise

Salz schneestoff schlagen und
auf den Teig geben. Mehl und
Backpulver mischen und mit
dem Rührer unter den Teig
heben. Rosinen locker darübersen
rühren

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

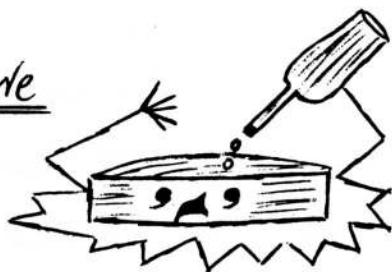
Backzeit. 50 - 55 Minuten

Temperatur: E-Herd: 200° C

Gas: Stufe 3

Frau Hinz

Whiskey-Torte



4 Eigelb
250 gr. Hasenrue
3 Päck. Vanillinzucker
1 Eßl. lösliches Kaffee
100 gr. gehackte Haseln
150 gr. Puderzucker
... zu einem Teig verrühren.

1-2 Pakete Koffelbiscuits
2 Flaschen Whiskey
... Biscuits in Whiskey tauchen, Springform
damit auslegen, Teigmasse darüber
streichen, restliche getauchten 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 bereiten und Boden und Rand einer
Springform damit auslegen. Für 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 O. Die noch warme
Torte mit verrührter Konfitüre bestreichen.

Ute Wiemer

Berthas Schmandtorte

130 gr. Zucker

1 Ei

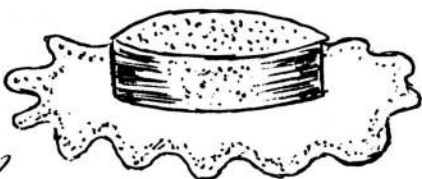
1 Eigelb

200-250 gr. Mehl

1 Teel. Backpulver

80 gr. Zucker

... miteinander verrühren: Boden.



1 1/2 Packchen Vanille-Pudding mit

1/2 l. Milch zubereiten

2 Becher 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
Franz Heuer

Kirschtorte mit Eierlikör

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

Zum Bestreichen:

2 Becher Sahne a 200g, 4 Eßl.
Eierlikör, 2 Vanillezucker, 2 Schne-
estif.

Weiches Fett, Zucker, Salz, Va-
nillzucker mit den Quirlen des
Handrührers verrühren. Eigelb
nacheinander unterrühren. Eier-
likör, Speisestärke, Mehl und
Backpulver zugeben. Schlag-
eierlagenes Eiweiß vorsichtig
unterheben. Teig in eine ge-
fettete Springform ($\varnothing 26$ cm)
füllen. Abgetropfte Kirschen

darauf verteilen. In den Back-
ofen schieben. Auf 200° schalten
und etwa 30 Min. backen. Her-
ausnehmen und abkühlen
lassen. Sahne mit Vanillezucker
und Sahnefestiger steif schlagen
auf die Torte streichen. Eier-
likör in Schichten über die
Torte gießen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Min.

Fam. Liebergessel



Hokkatorke



3-4 Eier

125 gr Zucker

125 gr gemahlene Nüsse

1 Eßl. Honig

2 Eßl. Kakao

1 Teelöffel Backpulver

... zu einem Teig verrühren und
bei 155° 30-40 Minuten backen.

1/2 Liter Sahne mit

2 Eßl. Zucker und

2 Portonsbeutel lösl. Kaffee

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

Frau Meurer

Rüblitorte

5 Eier
200g Zucker
1 TL gemahlene Vanille

trennen, Ei gelb mit
und ...
cremig rühren

1 TL gemahlener Kaffee
1/2 TL gemahlene Melken
1 Psp gemahlene Muskatnuss
2 EL Amaretto (Rum, Cognac)
300g Nüssen
300g Mandeln

geröstete
und
Liquor mit ...
schaben u raspeln
mahlen

untermischen

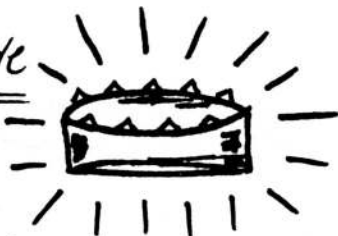
Eiweiß zu schmutzigen Schnee schlagen
und unter die Ei gelbmasse rühren.
Springform (Ø 26) gut mit Butter
ausstreichen und mit Vollkornbroseln
ausstreichen, den Teig einfüllen.
Im Backofen auf mittlerer Schiene
bei 200 Grad ca 50 Min backen.
Die Warte vor dem Aufschneiden
1 Tag stehen lassen.

Viel Spaß beim Backen und
gutes Gelingen wünscht

Hannela Klump



Winterer Bräutorte



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

- 1 große Dose Birnen abtropfen lassen
und mit der Gabel zerdrücken.
Die Masse auf den Teigboden streichen.
1 Bechere Sahne mit
1/2 Päck. Vanillineucker steif schlagen und
über die Birnenmasse streichen.
1 große Dose Birnen: Früchte in Scheiben
schneiden und auf die Sahne legen.
Mit Raspelschokolade verzieren.

Pfirsichschnitten

150 gr Butter

150 gr Zucker

1 Päck. 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 Päck. Vanillinzucker

100 gr. Butter

... zu Streuseln verarbeiten

Bei 185° ungefähr 30 Minuten backen.

Waffeln

Für 16 Waffeln:

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

1. Die Butter oder Margarine in Stücke schneiden und in einem 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 Kellen 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 Diabetikersüße

50 g Fruchtzucker

2 Eier (Gew. Kl. 3)

feingeriebene Schale von 1/2 ungespritzten Zitrone

100 g Weizenmehl Type 405

50 g Speisestärke

1Msp. Backpulver

1 gpl. Zitronensaft

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

Frau Th. Naumann.

Muttern

4 Eier

500g Magerquark

4 Eßl. Zucker

1 Vanillin-Zucker

1 Backpulver

250g Mehl

2 Eßl. Mondamin

Krokostett zum Ausbacken

Puderrucker zum Bestäuben

Aus allen Zutaten einen Teig zubereiten
und Löffel-weise im heißen Fett
(Stufe 2) backen. Danach gut ab-
tropfen lassen (eventuell mit
Küchenkrepp abtupfen) und mit
Puderrucker bestäuben.

Guten Appetit wünscht

Rebra Darka

Vanillestangen

Conny Kaltenborn

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 rest-
lichen 4 Eiern nur das Ei-
gelb. Aroma, Vanillezucker
und Mehl darunterrühren;
zuletzt den Eischnee unterhe-
ben. Bei 200°-220°-15 bis 17 Min
backen, in einem Waffelblech.
156

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, zerdrückten 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 den Backofen schieben. Dazu reichen Sie eine gemischte Salatschüssel.



Kloppan 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 (Heißlufttherd: 160 °C) bei 200 °C ca. 10 Minuten überbacken.

Don's Bovenschen

Pizza

Teig:

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

Belag:

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

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

Käse klein raspeln
Tomaten in Scheiben schneiden

Tomatensauce auf dem Teigboden verstreichen.
Pilze, Thunfisch verteilen und mit Tomatenscheiben belegen. Käse gleichmäßig darüber verteilen.

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

Gutes Gelingen wünscht
Isabella Weigel

Schlammerspeise „St. Anna“

- 1/4 l Eiweiß
- 1 Stück Vanilleschote
- 1 ausgesprossene Zitrone
- 4 Blatt helle Gelatine
- 4 Eier
- 75 g Zucker
- 1/4 l süße Sahne
- 2 dickwandige Orangenhälften



Zubereitung:

Die Gelatine 5 Min. lang in kaltem Wasser einweichen. Den Eiweiß mit aufgeschmorter Vanilleschote u. 2 Zitronenschäben erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Eigelb sauber vom Eiweiß trennen. Eigelb in einer großen Schüssel mit dem Zucker verrühren. Den heißen Wein durch ein Sieb zur Eigelbcreme gießen. Creme in kochendem Wasserbad 3 Min. mit dem elektrischen Handrührgerät schlagen. Creme aus dem Wasserbad nehmen und sofort die abgetropfte Gelatine darin auflösen. Creme kalt stellen. Inzwischen die Sahne sehr steif schlagen. Bevor die Creme stockt, 2 dickwandige Orangenhälften zugeben. Sahne mit ihren Teigschaber locker unter die Creme heben. Die Creme in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Glasschüssel füllen. Creme 1 Stunde kalt stellen. Vor dem Servieren Creme mit Sahnestüpfen, Himbeer- oder Aprikosenmarmelade und einigen gerösteten blättrig geschnittenen Mandeln garnieren.

Beste Anna

Uhlenbroicher Schuhsohlen

(2 Stück)

2 Platten Blätterteig (tiefgekühlt)

Zum Bestreichen:
süße Sahne

Zum Bestreuen:
Hagelzucker

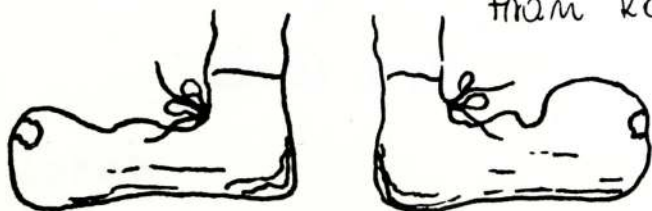
Füllung
Schlagsahne (mit Sahnefestiger geschlagen)
frische Kirschen, Kirschen oder Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren; exotische Früchte wie Mangos, Papayas

Den Blätterteig antauen lassen, aus jeder Platte zwei Kreise ausstechen und auf einem bemehlten Backblech 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



Welfercreme

1. Teil: $1/2$ l. Milch, $1/2$ St. Vanille
45 g Zucker, 45 g Stärke,
Schnee von 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)

1/8 l. starker Mokka
4 Blatt helle Gelatine
3 Eiigelb
75 g brauner Zucker
4 Likörgläser Irish Whisky
1/4 l. süße Sahne
2 Eiweiß
etwas geriebene Schokolade

Mokka aufbrühen. Gegerollene, abgetropfte Gelatine darin auflösen. Eiigelb mit Zucker verquirlen, heißen Mokka dazugießen, verrühren. Masse kalt stellen. Beginnt das Gelee zu stocken, Whisky unterrühren, 1/8 l steif geschlagene Sahne sowie Eiweiß unterheben. Creme in hohe Gläser füllen, mit übriger Schlagsahne und Schokoladenmasse garnieren. Vor dem Servieren 1 Stunde kalt stellen.

Franz Roos

Friskhäsecreme mit Früchten

Zutaten: 2 Pakete Philadelphia Friskkäse
100 g Zucker
2 Becher süße Sahne
1 Glas entsteinte Kaiserkirchen
1 Dose Birnen
1 Paket Mandelblättchen

Zubereitung: Friskkäse mit dem Zucker verühren und die geschlagene Sahne unter die Käsecreme rühren.

Dann die Creme, die entsteinten Kirchen, wieder Käsecreme, Birnen u.ä. mit einigen Kirchen abwechselnd in einer Glasschüssel schichten und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Sahne „Black & White“

1 Becher (200g) Sahne
40-50g weiße Schokolade
25g Zartbitter-Schokolade
1 gestr. TL Instant-Kakao
2 EL. 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 Sahnemischungen kühlt stellen. Vor dem Servieren jeweils steif schlagen; mit je 1 EL. 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
- 1 1/2 l. Flüssigkeit (Kirschsaft + Wasser)
- 1/4 l. Wasser

Kirschen abschütten, Früchte mit 1/4 l. Wasser aufkochen. Von 1/2 l. Saft | Wasser 3 Eßl. abnehmen, Zucker zugeben und das Puddingpulver anrühren. Restflüssigkeit zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver zugeben, aufkochen.
+ Früchte unterheben, kalt stellen.

Anrichten mit Vanillesoße, Eis oder Sahne.

Guten Appetit

Frau Strehle

Tiramisu für 6 Pers.

500g Mascarpone

100g Puderzucker

2 Eigelb

2 Eiweiß (geschlagen)

$\frac{1}{4}$ l Sahne (geschlagen)

1 Packung (200g) Dörrbiskuit (bitte keine Bahlsen)

Kakao-Pulver zum Bestäuben

10cl Kirsch- od. Himbeergeist

3 Tassen Bohnenkaffee

Eigelb mit Zucker und Mascarpone verrühren
Eiweiß u. Sahne mit der Creme gleichmäßig
unterheben. In eine Auflaufform den
Dörrbiskuit mit Kaffee tränken und anschließend
mit Kirsch- od. Himbeergeist beträufeln. Die
gesamte Creme-Masse auf den Biskuit
verteilen. 2 Std. Rühstellen. Kurz vor
dem Servieren mit Kakao-Pulver bestreuen.

Kußdessert

f. 2 Personen

100 g. getrocknete Walnusskerne

2 Apfel

3 Eßl. Honig

1 kl. Glas Cocktailkirschen

1/4 l Sahne

1 P. Vanillinzucker

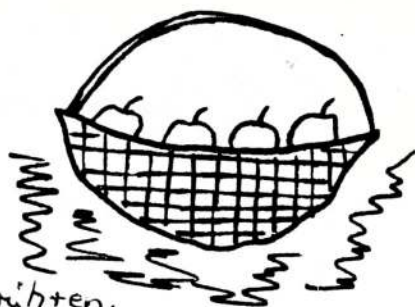
Zubereitung:

Walnusskerne halbieren. Apfel waschen und vierteln. Entkernen und ungegchält feine würfeln. Küsse mit Honig und Cocktailkirschen mit Saft mischen 10 Min. ziehen lassen

Sahne mit Vanillinzucker stief schlagen. Mit dem Kuß-Frucht-Salat mischen. In zwei Gläser oder Schalen füllen. Mit Küssen und Cocktailkirschen garniert sofort servieren.

Frau Reithausen

APFEL AUFLAU F



2 Eier

2 Epl. Zucker

2 Tassen Milch Schaumig rühren.

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

1 kg Apfel hobeln.

Eingefettete Auflaufform zuerst
Brötchen-, dann Apfelschicht.

Im Wechsel wiederholen.

Dazwischen

Zimt, Zucker und Rosinen geben.

Obendrauf mit Brötchen abschließen.

Mit

Butterflöckchen und Zucker abschließen.

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

Frau Kaczmarek

Gefüllte Bratäpfel (für 7 Personen)



7 säuerliche Äpfel (Boskop)
waschen und Kerngehäuse
ausräumen

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

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

Guten Appetit wünscht

Thuen C. Schweigber

Rote Grütze

Wir brauchen: 1 kg Erdbeeren
1 kg Himbeeren
1 kg rote Johannisbeeren
 $\frac{1}{2}$ kg schwarze "
 $\frac{1}{4}$ l Wasser, 80g Pondamin
Zucker, 1 Schneepflaster
Eiswasser
 $\frac{1}{2}$ kg Himbeeren
200g entsteinte Pflaumen

Die gewaschenen Früchte mit dem kalten Wasser in einen großen Topf geben, kühn aufkochen u. durch einen Dünnschlag streichen. Das angerührte Pondamin untermischen u. den Fruchtbrei aufkochen lassen. Nach Geschmack zuckern. Den Fruchtbrei erhalten lassen und mit Eiswasser verfeinern. Nach Belieben rote Pflaumen oder Himbeeren in die Grütze einrühren.

Frau Oberem

Honigbananen mit Schokoladensauce

- 2 Bananen
- 2 Tl Zitronensaft
- 1 Eßl. Orangensaft
- 2 Eßl. Honig
- 1 Eßl. Rosinen
- 1 Eßl. Rum
- 25 g halbbittere Schokolade
- 1/2 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 Portionsteller anrichten und mit dem Honigsaft beträufeln. Die Rosinen mehrmals heiß waschen, abtropfen lassen und mit dem Rum übergießen. Die Schokolade auf einem Reibeisen reiben. Die Sahne steif schlagen und mit der geriebenen Schokolade mischen. Die Rum-Rosinen und die Walnüsse über die Bananen streuen, und auf jede Portion ein Viertel der Schokoladensauce geben.

Frau Marock



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

Vanillepudding nach Vorschrift kochen,
gelb unterrühren.

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

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

Frau Golücke

Tiramisu

(Frau Kleinschnellen =
kamp)

Zutaten: 3 Eier

125 g Zucker

500 g Mascapone (= ital. Frischkäse)

1/8 l Saline

1/2 l starken warmen Kaffee

2-4 cl Cognac

2-4 cl Amaretto

4 Lagen Löffelbiscuits (à 75g)

Kakao zum Bestäuben

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

Eiweiß u. Saline steif schlagen. Zuerst
Eischnee, dann die Saline unterheben.

Den Kaffee mit dem Alkohol mischen
u. die Biscuits der Länge nach halb
eintauchen u. in eine Form geben. 1/2 Creme
draufgeben, Biscuits, Creme, Kakao u. 2-3 Std. kalt-
stellen.

Trutti - Frutti

35 g Maizena, $1\frac{1}{2}$ l. Milch, 2 Eier,
40 g Zucker, $1\frac{1}{4}$ Pfd. Glets, $1\frac{1}{2}$ Fl. Rum -
- Aroma, Verschiedenes Obst.

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

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

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

Frau Golücke

Sahnebombons



500 g sehr feinem braunem Zucker

60 g Butter

$\frac{1}{4}$ l Milch

einige Tropfen Vanille-Aroma

eine Backform (15 x 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.

Erstarren lassen und in Häufel schneiden.

Frau Abz

Eierlikör

$\frac{3}{8}$ l klarer Schnaps

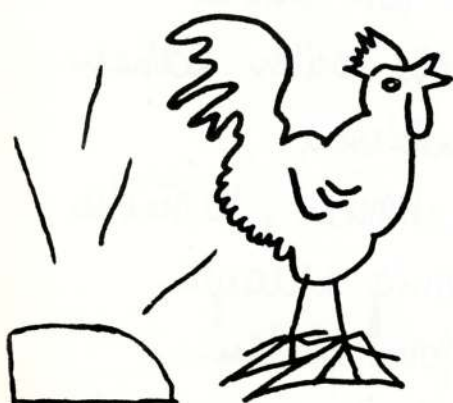
6 Eiigelb

200g Zucker

1 Vanillezucker

1 hl. Dornmilch

Die Eiigelb mit der Dornmilch,
dem Zucker u. Vanillezucker
schlagen und zusetzt mit
Weiterführen den Schnaps zugeben.



Rohsape

Eierlikör

Zutaten: 250 g Puderzucker
8 Eigelb
1 gr. Dose 10%ige Dosenmilch
 $\frac{1}{8}$ l Weingeist 90 od. 96%
(aus d. Apotheke)
1 Vanillezucker-Pöckchen
1 Vanille-Stange

Eigelb mit Zucker und dem ausgeschabten Vanillemark der Schote wie Bismut schaumig schlagen. Dann Dosenmilch u. den Weingeist dazu.

Prost!

Frau Kleinschnellenkamp

Jorannisbeer - Bifgeschster

500 g rote Jorannisbeeren
500 g schwarze Jorannisbeeren
1 kg weißer Honigsücker
3 l reiner Hornbranntwein

Zubereitung:

Die Jorannisbeeren gründlich waschen, abtropfen lassen und entstielen. Den Honigsücker eventuell in einem Tuch mit dem Hammer zerkleinern. Beeren und Zucker mischen und in eine große lauchige Flasche füllen. Mit Hornbranntwein aufgießen. Die Flasche verschließen. Diesen Ansatz an einem kühlen, dunklen Ort 6-8 Wochen reifen lassen. Dann durch ein, mit Mull ausgeklebtes, Sieb gießen und in be-
liebige Flaschen füllen. Die Flaschen gut verschließen und den Likör noch bei-
nahe 6 Wochen bei Zimmertemperatur reifig stehen lassen.

Beste Uhr

