

CUISINE

ARMIN & BRIGITTE



INHALTSVERZEICHNIS

Vorspeise: Spanische Hackfleischbällchen - Albondigas	5
Vorspeise: Fischpastete für 8 Personen.....	6
Vorspeise: Forellencreme.....	7
Vorspeise: Hähnchenleber-Terrine mit Portwein	8
Vorspeise: Norwegische Lachsrolle.....	9
Vorspeise: Bernds Rustikale	10
Vorspeise: Fischterrinen mit frischem Estragon	11
Vorspeise: Gebackener Schafkäse	12
Vorspeise: Gegrillte Auberginen.....	13
Vorspeise: Gratinierte Jakobsmuscheln	14
Vorspeise: Käsestangen.....	15
Vorspeise: Parmesan-Mousse mit Plätzchen.....	16
Vorspeise: Schlutzkrapfen.....	17
Vorspeise: Schweinefleisch-Pastete	18
Vorspeise: Wildhasenterrine	19
Suppe: Gazpacho	20
Suppe: Porrée-Gourmetsuppe	21
Suppe: Türkische Linsensuppe.....	22
Hauptspeise: Armins „Gefüllde“.....	23
Hauptspeise: Backesgrumbeere rheinhessisch	24
Hauptspeise: Coq au bière avec carottes vanille	25
Hauptspeise: Forellen gefüllt	26
Hauptspeise: Gänsebraten á la Ottmar	27
Hauptspeise: Gänsebrust	28
Hauptspeise: Huhn auf Burgunder Art (Poulet á la bourguignonne).....	29
Hauptspeise: Lendentopf.....	30
Hauptspeise: Ossobuco mit Cremolata á la Waltraud.....	31
Hauptspeise: Rabo de toro / Stierschwanz-Eintopf.....	32
Hauptspeise: Rahmschnitzel vom Blech	33
Hauptspeise: Sahneschnitzel mit Champignons und Käse überbacken	34
Hauptspeise: Schweinebraten mit Schmorgemüse.....	35
Beilage: Reissalat á la Julia.....	36
Beilage: Essigkirschen	37
Beilage: Knödel.....	38
Beilage: Pasta	39
Sauce: Bärlauch-Pesto	40
Sauce: Cocktailsoße	41
Sauce: Frankfurter „Grüne Soße“	42
Sauce: Kräutermayonnaise	43
Sauce: Senfsoße.....	44
Dessert: Advents-Tiramisu.....	45
Dessert: Bellini-Creme	46
Dessert: Birnen nach Art Beaujolaise mit Schokocreme	47
Dessert: Trifle.....	48
Dessert: Weinzwetschen	49
Dessert: Gateau au chocolat mit Blutorangenparfait.....	50
Sonstiges: Likör.....	51
Sonstiges: Sangria Madrilena.....	52

Sonstiges: Selbstgebackenes Brot	53
Sonstiges: Spundekäs`	54

Vorspeise: Spanische Hackfleischbällchen - Albondigas

Zutaten für 6 Personen:

1kg Hackfleisch
50 g Semmelbrösel
2 Eier
Salz, Pfeffer, ½ Teel. Muskatnuss
3 Knoblauchzehen

50g Mehl mit Salz und Pfeffer
gewürzt
Olivenöl zum Braten

Für die Soße:

1 große Zwiebel
2 Paprikaschoten
225 g Tomatensoße
Tomatenmark nach Geschmack
1 Glas Rotwein
350ml Hühnerbrühe (evtl.
Rotwein)
1 Essl. Gehackte Petersilie



Zubereitung:

Gehacktes in einer großen Schüssel mit dem Paniermehl kneten und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. 2 zerdrückte Knoblauchzehen, Muskat und die Eier dazugeben.

Kleine Bällchen formen und im gewürzten Mehl wälzen.

Öl in einem Topf erhitzen und die Fleischbällchen von allen Seiten braun braten. Herausnehmen! Dann in dem gleichen Öl die Zwiebel und kleingeschnittenen Paprika weich dünsten. Den restlichen Knoblauch, die Tomaten, den Wein und (evtl. die Brühe) dazu gießen und die Masse köcheln lassen bis alles weich ist.

Die Hackfleischbällchen dazu geben und einige Minuten in der Soße ziehen lassen. Pikant abschmecken, Petersilie unterrühren und heiß servieren.

Arbeitszeit ca. 50 Minuten

Vorspeise: Fischpastete für 8 Personen

Zutaten :

500g Forellenfilet
150g Räucherlachs
125g weiche Butter
Saft einer Zitrone
Salz, Pfeffer
1 Bund Schnittlauch
Gut 2 Essl. Crème Fraiche oder
Schmand



Zubereitung:

Die Forellenfilets pürieren und mit Butter und Zitronensaft glatt rühren.
Den Lachs in feine Streifen schneiden, den Schnittlauch schneiden und beides unter die Crème heben. Eine Kastenform mit Folie auslegen und die Masse darin verteilen.

Quelle: Christel R. aus Budenheim

Vorspeise: Forellencreme

Zutaten für das Rezept:

200 g geräucherte Forellen
200 g Frischkäse
1 Esslöffel Senf
1 Esslöffel Meerrettich

Zubereitungszeit: 10 Minuten



Zubereitung:

Forellen von Gräten befreien. Alles in einen Mixer geben oder mit dem Pürierstab zerkleinern und vermischen.

Variante: Evtl. Crème fraiche und/oder Kapern, und/oder Zitrone/Limette, Dill hinzugeben.

Quelle: Christel R. aus Budenheim

Vorspeise: Hähnchenleber-Terrine mit Portwein

Zutaten für das Rezept: Für 4 Personen

200g Hähnchenleber
130g weiche Butter
60g Schalotten
2 Zweige frischer Thymian
230 ml roter Portwein (Ruby)
1 Blatt weiße Gelatine, Salz und
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: ? Minuten



Zubereitung:

Hähnchenleber putzen und in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne 30gr Butter vorsichtig heiß werden lassen und die Leber darin 5 Minuten unter Wenden braten, dann auf einen Teller geben und locker abdecken.

Die Schalotten in sehr feine Würfel schneiden und 3-4 Minuten in dem in der Pfanne verbliebenem Fett dünsten. Ein Thmianzweig und 150 ml Portwein dazugeben und langsam zu einer sirupartigen Konsistenz einkochen, es sollen ca. 4 EL übrig bleiben. Den Sirup auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Leber und Sirup mit der restlichen Butter und 1 El Portwein in der Moulinette pürieren, herzhaft abschmeckem mit Salz und Pfeffer und in eine Pastetenform oder kleine Portionstöpfchen füllen. Die Oberfläche glatt streichen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Restliche Thymianblättchen vom Zweig zupfen. Verbliebenen Portwein mit Thymian und einer Prise Salz aufkochen, vom Herd nehmen, Gelatine darin auflösen. Abgekühlt auf die Terrine gießen , kalt stellen. Am besten über Nacht. 20 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen.

Quelle: Waltraud I. aus Elsheim

Vorspeise: Norwegische Lachsrolle

Zutaten Teig :

50g Mehl
150ml Milch
2 Eier
1 Esslöffel Öl
1 Prise Salz

Zutaten Füllung

300g Frischkäse
1 Esslöffel Meerrettich
3 Esslöffel Dill
¼ Teelöffel Salz
wenig Cayennepfeffer
200g Creme fraiche
400g geräucherter Lachs



Backzeit: ca. 10-13 Min. bei 225°

Schmeckt sehr gut und ist einfach herzustellen.

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig mit einem Rührgerät glatrühren und anschließend 30 Minuten ruhen lassen. Ein Blech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen goldgelb abbacken. Der Teig schlägt Blasen, das macht aber nichts.

Für die Füllung alle Zutaten (außer dem Lachs) verrühren. Die Hälfte davon auf den abgekühlten Teig verteilen und mit den Lachsscheiben dicht belegen. Die restliche Menge der Creme über die Lachsschicht streichen. Alles zusammen vorsichtig zu einer „Wurst“ rollen. Die Rolle in gut gekühltem Zustand in Scheiben schneiden und anrichten.

Quelle: Landfrauen Wackernheim

Vorspeise: Bernds Rustikale

Zutaten für das Rezept:

Für 6 Personen

300 gr Alter Gouda
2-3 Knoblauchzehen
Olivenöl
3-4 kleine Zucchini
1 Paprika
½ bis 1 Liter Weißwein
2 Esslöffel Essig
1 Teelöffel Zucker
Lorbeerblatt, Nelken, Wachholder,
Pfefferkörner
Etwas Schnittlauch

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zubereitung:

Alten Gouda oder alten Amsterdamer in eine Schüssel bröckeln oder klein schneiden, nach Bedarf Knoblauchzehen durchquetschen und unterrühren. Nicht zu sparsam Olivenöl auffüllen. 2 – 3 Stunden ziehen lassen.

Weißwein mit Essig, Zucker mit den Gewürzen aufkochen. Die Brühe soll schon danach schmecken. Danach durchsieben. Die Brühe später erhitzen und zuerst die Paprika, danach die klein geschnittenen Zucchini bissfest blanchieren und durchsieben. Noch warm unter die obige Masse mischen, mit sehr klein geschnittenem frischen Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Quelle: Bernd Hetz

Vorspeise: Fischterrinen mit frischem Estragon

Zutaten für das Rezept:

Für ? Personen

50 g Toastbrot
1/4 l Milch
600 g Merlanfilet
125 g Butter
2 Eier
1 Eigelb
300 g Crème fraîche
2 Scheiben Räucherlachs
1 Seezunge, filetiert
4 EL Estragon, fein geschnitten
Salz, Pfeffer, Muskat



Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Das Toastbrot in Stücke schneiden und mit der Milch begießen. Zusammen mit den Merlanfilets und 100 g Butter in den Mixer geben und pürieren. Dann Eier und Eigelb zufügen und nochmals mixen. Dann die Crème fraîche zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Seezungenfilets kurz in wenig Butter anbraten und leicht salzen.

Eine Terrinenform mit Butter ausstreichen, dann den Räucherlachs auf den Boden legen. Die Hälfte der Fischfarce darauf geben und die Hälfte des Estragons darauf streuen. Die Seezungenfilets auf dem Estragon anrichten und den restlichen Estragon sowie die Fischfarce darauf geben.

Die Terrinenform in ein Wasserbad stellen und ca. 1 Stunde im Ofen bei 180 Grad garen.

Dann auskühlen lassen und bis zum nächsten Tag im Kühlschrank ruhen lassen.

Zusammen mit einer leichten Kräuter-Crème fraîche oder Kräuter-Zitronen-Mayonnaise servieren.

Quelle: Susanne Hornikel (Aus dem Internet)

Vorspeise: Gebackener Schafskäse

Zutaten für das Rezept: Für 1 Person

1 Päckchen Feta (kein Kuhmilch Käse)
Alufolie
Olivenöl
Frischer Knoblauch
Paprika, Pfeffer und Basilikum
Nach Lust: Paprika geschnitten,
Peperoni, Tomaten, Zwiebel etc.

Zubereitungszeit: 15 Minuten



Zubereitung:

2 Stück Alufolie schneiden und den Feta reinlegen. Den Feta leicht anschneiden, damit er schneller weich wird. Nicht in der Alufolie schneiden!

Das Olivenöl auf den Schafskäse träufeln.

Den frischen Knofi schneiden und über den Schafskäse verteilen.

Mit Paprika, Pfeffer und Basilikum würzen, nach Lust Paprika geschnitten, Peperoni, Tomaten etc. hinzufügen.

Die Alufolie zudrücken.

Der Käse kann auf dem Grill oder im Backofen gebacken werden. Auf dem Grill den Käse immer geschlossen halten. Im Ofen kann man ihn leicht öffnen, damit die Wärme besser rein kommt.

Im Backofen bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Man kann nach ca. 20 Minuten mal leicht rein stechen, ob er schon weich genug ist. Er sollte sehr weich sein, wenn er fertig ist.

Auf dem Grill dauert der Vorgang 20 – 30 Minuten.

Quelle: Sabine F., HPC

Vorspeise: Gegrillte Auberginen

Zutaten für das Rezept: Für 4 Personen

2 große Auberginen
4 EL Olivenöl
250 g Feta Käse
1 große frische rote Chilischote
1 großes Bund frischer Minze oder
Petersilie
Saft von 1 Zitrone
Schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Entwässern der Auberginen:

Das Entwässern zieht vorhandene Bitterstoffe aus den Auberginen und sie nehmen später nicht soviel Öl auf. Die Auberginen der Länge nach in je 10 dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben von beiden Seiten salzen, mit Küchenpapier abdecken und mit einem großen Teller oder Backblech beschweren.

Ca. 1 Stunde ziehen lassen, mit Wasser abspülen, trocken tupfen und danach grillen.

Zubereitung:

Den Grill oder die Grillpfanne sehr heiß werden lassen. Die Auberginen der Länge nach in je 10 dünne Scheiben schneiden und mit Olivenöl auf beiden Seiten bestreichen. Danach die Olivenscheiben auf beiden Seiten je etwa 2 Minuten rösten, bis die Scheiben goldbraun und weich sind.

Die Chilischote fein hacken (entkernt oder nicht, je nachdem, wie scharf das Ganze werden soll). Die Minze fein hacken (ggf. durch Petersilie ersetzen).

Den Feta in eine Schüssel krümeln und mit Chili, Zitronensaft und Minze (Petersilie) verrühren. Etwas schwarzen Pfeffer darüber mahlen.

Salz wird nicht benötigt, weil der Feta salzig genug ist.

Je einen gehäuften TL Fetamasse auf ein Ende jeder warmen Auberginenscheibe geben und diese locker aufrollen.

Mit den "Nähten" nach unten auf einer Platte anrichten und mit etwas Minze bestreuen.

Am besten schmeckt das Gericht, wenn es frisch zubereitet wird und die Auberginenscheiben noch warm sind.

Quelle: HÖR ZU - Nigella Lawson (englische Starköchin)

Vorspeise: Gratinierte Jakobsmuscheln

Zutaten für das Rezept:

Für 4 Personen

4 geputzte Schalen von der Jakobsmuschel
12 Stück Nuss (Muskel) von der Jakobsmuschel
2 Birnen
200 g Roquefortkäse
30 g Paniermehl
2 Schalotten in Würfel
50 g Butter
2 Eigelb
1 EL kleine Kapern
Pfeffer, Salz
2 Knoblauchzehen
1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Salbei



Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

Das Jakobsmuschelfleisch kurz mit dem Knoblauch und den Kräuterzweigen anbraten, leicht salzen und pfeffern und jeweils 3 Nüsse in eine Schale füllen.+

Birne schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotten-Würfel in Butter glasig andünsten und vom Herd nehmen. Birnenwürfel und Kapern dazugeben.

Paniermehl (kleinen Rest übriglassen) und die Eigelbe dazugeben und vermischen.

Den Roquefortkäse bröseln und unterheben; die Masse auf die Jakobsmuscheln geben - mit dem Rest des Paniermehls bedecken und im Ofen bei 220 Grad überbacken (ca. 5 Minuten).

Dazu passt als Wein ein vollreifer Silvaner Selection oder Alte Reben.

Quelle: Frank Brunswig, Sendung SWR Landesschau vom 25.3.11

Vorspeise: Käsestangen

Zutaten für das Rezept:

Für ? Personen

100 gr Mehl
60 gr geriebener Käse
60 gr geriebener Schweizer Käse
60 gr Butter
6 Esslöffel saure Sahne
Salz, Paprikapulver

2 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitungszeit: ? Minuten



Zubereitung:

Aus den Zutaten Teig herstellen.

Teig ausrollen, in Streifen schneiden, spiralförmig aufdrehen, mit Eigelb bestreichen.

Käsestangen 10 Minuten bei 220 Grad backen.

Quelle: ?

Vorspeise: Parmesan-Mousse mit Plätzchen

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

300 ml Milch
150 gr geriebenen Parmesan
3 Blatt Gelatine
200-250 gr geschlagene Sahne
2-3 Esslöffel Schnittlauch in feinen
Röllchen
Schale einer naturreinen Zitrone
Salz, Cayennepfeffer



Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Milch erhitzen, vom Feuer nehmen und den Parmesan darin auflösen. Gelatine aufgelöst dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Kalt stellen und ab und zu umrühren. Wenn die Milch anfängt zu gelieren, die geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Masse abfüllen und Schnittlauch und Zitronenschale dazugeben. Mindestens 3 Stunden kaltstellen, besser über Nacht.

Dazu werden Parmesantaler gereicht.

Auf das Backpapier runde Kreise mit geriebenem Parmesan geben und bei ca. 200 Grad schmelzen. Bräunungsgrad nach Belieben. Mit Sommersalat servieren.

Von der Mousse mit Löffel Nocken abstechen und auf Salat anrichten. Taler zwischen den Nocken drapieren.

Quelle: Waltraud I. aus Elsheim

Vorspeise: Schlutzkrapfen

Zutaten für das Rezept:

Für 4 Personen

100 g Weizenmehl
150 g Roggenmehl
1 Eier
50-60 ml lauwarmes Wasser
1 El Öl
Salz



Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

Teig herstellen aus:

150 g Spinat gekocht
50 g Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe
! EL Butter
100 g Quark
1 EL Parmesan gerieben
1 El Schnittlauch fein geschnitten
1 Messerspitze Muskatnuß
Pfeffer aus der Mühle und Salz

Aus den Teigzutaten einen glatten Teig kneten und 30 Minuten zugedeckt rasten lassen.

Füllung herstellen aus:

Zwiebel und Knoblauch in der Butter anrösten und den Spinat dazugeben. Etwas auskühlen lassen.
Quark mit Parmesan und Schnittlauch dazugeben und würzen.

Den Teig ausrollen, rund ausstechen, mit Spinat füllen, die Ränder mit Wasser bepinseln und halbmondförmig zusammenlegen. Im Salzwasser kochen, mit Schaumkelle aus dem Wasser nehmen, mit Parmesan bestreuen und mit brauner Butter übergießen.

Quelle: Werner Mahlknecht, Pension Ritterhof

Vorspeise: Schweinefleisch-Pastete

Zutaten :

5 Teile Blätterteig
500g Mett
2 Eier
1 Dose Leberpastete
8 Essl. geriebener Käse
1 Dose Champignons
Je 1 Bund Schnittlauch und Petersilie
Salz, Pfeffer, Majoran, Herbe de
Provence



Zubereitung:

2 Teile Blätterteig in eine feuerfeste Form geben. Das Mett mit den Zutaten verrühren und die Masse auf dem Blätterteig verteilen und mit dem restlichen Blätterteig abdecken. Mit der Gabel etwas einstechen und mit Eigelb bestreichen.

Backzeit ca. 1 Stunde

Vorspeise: Wildhasenterrinne

Zutaten für das Rezept: Für ? Personen

600 g Wildhasenfleisch ohne Knochen
200 g Schweinebauch, frisch
50 g Schweinebauch, geraucht
200 g Schweineschulter
100 g Hasenleber
200 g grobes Brät
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
3 Eier
1 EL Maizena
4 cl Cognac
4 Wacholderbeeren, zerdrückt
1 EL frische Thymianblättchen
20 g Salz
5 g Pfeffer
300 g Speckscheiben zum Auskleiden
der Form

Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Alle Fleischsorten durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen. Zwischendurch Zwiebeln und Knoblauch durchdrehen.

Alles zusammen mit den Eiern, dem in Cognac aufgelösten Maizena, den Kräutern und den Gewürzen sowie dem Brät vermengen und abschmecken.

Eine Terrinenform mit den Speckscheiben auskleiden.

Dann die Fleischmasse hineingeben und die Speckscheiben darüber legen.

Die Form in ein Wasserbad stellen bei 180 Grad im Ofen ca. 1 Stunde garen.

Dann über Nacht abkühlen lassen und in der Form servieren.

Dazu passen Cornichons oder wahlweise auch Preiselbeeren.

Quelle: Susanne Hornikel (Aus dem Internet)

Suppe: Gazpacho

Zutaten für das Rezept: Für 8 Personen

Zwei alte Semmeln
1 Kilo Tomaten
1 große geschälte Gurke
2 große grüne Paprikaschoten
¼ Tasse Piment
2 kleine milde Zwiebel
Salz und Pfeffer
¼ Tasse Olivenöl

4 Esslöffel Essig

Zubereitungszeit: 30 Minuten



Zubereitung:

Zwei alte Semmeln zerkrümeln. In Wasser einweichen, bis ein dicker Brei entsteht und stehen lassen.

Zwei Pfund Tomaten, eine große geschälte Gurke, zwei große grüne Paprikaschoten, eine viertel Tasse Piment und zwei kleine milde Zwiebel in den Mixer geben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Und jetzt Olivenöl und Essig zugeben (Die Spanier nehmen eine Tasse Öl und ein Esslöffel Essig).

Quelle:

Iberia, James A. Mitchener, Kapitel: Sevilla

Suppe: Porrée-Gourmetsuppe

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

Margarine oder Öl
500 gr. Hackfleisch
3 Zwiebeln
1 ltr. Brühe
200 gr. Sahnekäse
200 gr. Kräuterkäse
450 gr. Rahmporree
250 gr. Champignons
1 Becher Creme fraiche
1 Becher Sahne
Salz, Pfeffer, Curry, Muskat



Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln anbraten
mit Brühe auffüllen
Käse, Porree und Champignons dazugeben
mit Sahne, Creme fraiche und Gewürzen abschmecken.

Quelle: Ulrike K. aus Wackernheim

Suppe: Türkische Linsensuppe

Zutaten :

200g rote Linsen
1 Kartoffel
1 Karotte
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 P. Tomatenmark
Hühnerbrühe
Salz, Pfeffer, Paprika
Etwas Zitronensaft



Schmeckt sehr gut und ist einfach herzustellen.

Zubereitung:

Die Zutaten in feine Scheiben hobeln und kochen. Wenn alles gar ist mit dem Mixer pürieren. In einem Topf eine Mehlschwitze herstellen. Wasser und ein Päckchen Tomatenmark zufügen. Hühnerbrühe und Gewürze nach Geschmack verwenden.

Zum Verfeinern kann jeder selbst frischen Zitronensaft in die Suppe geben.

Quelle: Aysegül Yayla

Hauptspeise: Armins „Gefillde“

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

1500 gr Kloßteig ,“Halb und Halb“
250 gr Hackfleisch gemischt
Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran
4 Esslöffel Petersilie gehackt
4 Esslöffel Schnittlauchringe
1 große Zwiebel
¼ ltr. saure Sahne
1/2 ltr. süße Sahne



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung:

Kloßteig aus der Verpackung nehmen und 12 Klöße daraus formen. Zwiebel schälen, sehr fein schneiden und gut anbraten. Danach Hackfleisch hinzugeben und weiterbraten, bis das Hackfleisch sich gut durchrühren lässt. Danach Herd ausschalten. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran würzen und Petersilie hinzugeben.

Klöße mit dem Daumen in der Mitte eindrücken etwas Hackfleischfüllung in die Vertiefung geben. Danach den Teig darüber fest zusammenklappen.

Anschließend werden die Klöße in siedendem Wasser gegart. Sie sind fertig, sobald die Klöße an der Oberfläche schwimmen.

Die verbleibende Hackfleischfüllung, die nicht in die Klöße gegeben wurde, mit der sauren und süßen Sahne anreichern und zum Schluss die Schnittlauchringe unterheben.

Klöße auf die Teller geben und mit dieser Soße großzügig übergießen.

Variation:

Falls im Hause eine Hand voll Champignons vorhanden sind, die Champignons in Scheiben schneiden und der verbliebenen Hackfleischmasse hinzugeben und kurz mitschmoren, bevor die Sahne und die Schnittlauchringe hinzugegeben wurden.

Quelle: A.S.

Hauptspeise: Backesgrumbeere rheinhessisch

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

2-3 Pfund Kartoffeln oder mehr, 3 geschnittene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, 3 Nelken, 1/4 l Wein mit Wasser, 1 -1 1/2 Pfund Kasseler (roh), 1 - 2 Scheiben Dörrfleisch, evtl. auch Bauchspeck, 1/4 l süße Sahne, Zimt zum Bestreuen



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Dies ist ein typisch rheinhessisches Herbstgericht der Winzerfamilien im südlichen Rheinhessen, also im Raum Alzey / Worms. Die Winzersfrau brachte morgens ihren Topf mit Backesgrumbeere zum Bäcker und holte das Gericht abends in garem Zustand wieder ab. Die Backesgrumbeere wurden tagsüber in der Resthitze des Backofens gebacken, nachdem der Bäcker mit dem Backen des Brotes und der Brötchen fertig war. Durch die im Backofen befindliche Resthitze erfolgte ein sehr schonender, aber langwährender Garprozess.

Zubereitung:

Kartoffeln in flache Scheiben schneiden. Die eine Hälfte davon in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Fleisch, die Zwiebeln, Nelken und Lorbeerblätter hinzugeben. Danach die restlichen Kartoffeln darauf geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Mischung aus Wein und Wasser darüber gießen, so dass die Flüssigkeit etwa 2 cm unter der Oberfläche steht.

Mit der Sahne übergießen und mit reichlich Zimt bestreuen.

Im Backofen bei 250 Grad 15 Min. anbacken und bei 180-200 Grad weiterbacken (noch 1-2 Std.).

Um die „Kreschtscher“ (Kruste) zu bekommen, nimmt man in der letzten 1/2 Stunde den Deckel ab, bis die Kruste goldgelb bis rotbraun ist.

Tipp: Noch typischer wird das Gericht, wenn man das Fleisch zusammen mit Zwiebeln und Gewürzen in Wein einlegt und über Nacht im Kühlschrank mariniert.

Quelle: Bärbel W. aus Finthen

Eigene Variation:

1 Bund Schnittlauch hinzufügen, bevor die Mischung aus Wein und Wasser eingebracht wird.

Hauptspeise: Coq au bière ave carottes vanille

Zutaten für 4 Personen:

Coq au bière:

1 Zwiebel
2 Stangen Staudensellerie
1 Apfel
2 Lorbeerblätter
2 Knoblauchzehen
4 Hähnchenschenkel
Salz, Pfeffer
250 ml Apfelsaft
1 TL gekörnte Gemüsebrühe
330 ml Weißbier
2 TL Speisestärke

Vanillekarotten:

500 g kleine Karotten
1 rote Zwiebel
2 EL Butter
1 TL Bourbon Vanillezucker
100 ml Weißwein
Salz, Pfeffer
6 Stengel Schnittlauch
4 Zweige Estragon



Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zubereitung:

Für das Coq au bière den Ofen auf 200 ° vorheizen. Zwiebel, Sellerie und Apfel grob würfeln und mit fein gehacktem Knoblauch und Lorbeerblättern in eine große ofenfeste Form legen. Hähnchen rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Hautseite nach oben aufs Gemüse setzen. Apfelsaft mit Brühe mixen und mit Bier in den Bräter gießen. Auf mittlerer Schiene ca. 60 Minuten goldbraun backen, dabei ab und zu mit dem Sud begießen. Temperatur auf 100 ° reduzieren. Sud durch ein Sieb in einen großen Topf gießen und die Schenkel im Ofen warmhalten.

Für die Sauce den Sud bei großer Hitze auf ein Drittel einkochen. Speisestärke in etwas kaltem Wasser auflösen und in die Sauce einrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Beilage Karotten schälen und längs in fingerdicke Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und längs in Spalten schneiden.

Butter in einem Topf zerlassen. Karotten, Zwiebel und Vanillezucker 5 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Weißwein angießen und zugedeckt 5 Minuten köcheln lassen. Ohne Deckel weiterköcheln, bis der Wein fast verkocht ist.

Schnittlauch und Estragon grob hacken. Zusammen mit Karotten, Hähnchen und Biersauce servieren. Dazu passt frisches Baguette, aber auch Reis.

Quelle: REWE.de/Frischundgut 02/2016

Eigene Variation: Weißbier mit Cidre ersetzen und wir haben ein bretonisches Gericht!

Hauptspeise: Forellen gefüllt

Zutaten für das Rezept: Für 4 Personen

4 Forellen á 350-400 gr,
2 Biozitronen
1 Bunde Petersilie (glatt)
5 Knoblauchzehen
je ½ EL frische, fein gehackte Kräuter
(Thymian, Estragon, Basilikum,
Schnittlauch, glatte Petersilie)
½ TL frisch vermahlener schwarzer
Pfeffer und ½ TL Salz
125 gr flüssige Butter
Alufolie



Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Forellen ausnehmen und innen salzen.

Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben und dann die Schale mit einem Sparschäler dünn abschneiden, nicht die weiße Schicht mit abschneiden (bitter).

Petersilie waschen, trockenschleudern und von den dickeren Stielen zupfen.

4 Knoblauchzehen schälen und in grobe Stifte schneiden.

Fein gehackter Kräuter (Thymian, Estragon, Basilikum, Schnittlauch, glatte Petersilie) mit 1 gepressten Knoblauchzehe, Pfeffer und Salz mit der flüssigen, nicht zu warmen Butter vermischen.

Forellen mit je einem ¼ der Petersilie, des Knoblauchs und der Zitronenschale in der Bauchhöhle „füllen“.

Alufolie (2,5 x die Länge des Fisches) ausrollen und einen Fischgroßen Bereich mit Kräuterbutter bestreichen, die gefüllte Forelle hier mit dem Kopf zur Folienmitte auflegen, denn den Fisch großzügig mit Kräuterbutter beträufeln/bestreichen und die Folie über den Fisch klappen, an den drei offenen Rändern bis zum Fischkörper aufrollen und fest verschließen.

Den Ofen auf 220° vorheizen, ein Backblech oder die Fettpfanne leicht ölen und dann die Fischpakete auflegen. In den heißen Ofen schieben und ca. 16-20 Minuten garen (falls die Fische vorher schon Raumtemperatur hatten, eher die kürzere Zeit, wenn sie aus der Kühlung kommen, etwas länger garen).

Päckchen erst unmittelbar vor dem Genuss öffnen, ggf. etwas Zitrone dazu reichen.

Quelle:

Thomas. Schl. aus Wackernheim

Hauptspeise: Gänsebraten á la Ottmar

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

1 Gans, 4,5 kg
250 gr Bretzel ohne Salz
250 ml Milch
2 Eier
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
½ Zwiebel
1 EL Butter
250 gr Bratwurst-Brät
5 EL Sahne
1 EL Petersilie
1 – 2 TL geriebene unbehandelte
Zitronenschale
1 Schuss Cognac



Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Zubereitung:

Bretzel in 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch aufkochen, vom Herd nehmen, mit den Eiern verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Bretzelwürfel untermischen.

Zwiebel würfeln und in einem EL Butter glasig dünsten und der Masse hinzufügen.

Bratwurst-Brät mit Sahne glattrühren, der Masse hinzufügen und alles mischen. Mit der geriebenen Zitronenschale abschmecken. Gans innen salzen und mit der Mixtur füllen.

Gans bei 180 Grad Heißluft 3 – 3 ½ Stunden braten. Zwischendurch (alle ½ bis ¾ Stunde) mit Salzwasser bepinseln.

Quelle: Ottmar B. aus Hofheim

Eigene Variante: Ich schmecke ab mit einem Schuss Cognac oder Weinbrand.

Hauptspeise: Gänsebrust

Zutaten für das Rezept:

Für 6 Personen
2 Gänsebrüste
Salz
Pfeffer
Paprikapulver

Zubereitungszeit: 10 Minuten



Zubereitung:

Die Gänsebrust waschen, trocken tupfen, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C ca. 1 Stunde garen.

Das Fleisch ist gar, wenn eine Kerntemperatur von über 70 Grad C erreicht ist.

Zwischendurch mit Bratensaft begießen.

Als Beilagen eignen sich Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße, Salzkartoffeln und Apfelkompott.

Hauptspeise: Huhn auf Burgunder Art (Poulet a lá bourguignonne)

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

1 Huhn
1 Glas Wasser und 1 Glas Weißwein
1 Karotte und 1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 Kräutersträußchen (Petersilie, Thymian, 2 Lorbeerblätter)
200 g magerer Speck
150 g Butter
1 Löffel Mehl
2 Eigelb
2 Löffel dicke Sahne
1 Zitrone
Geröstete Brotecken
Saure Gurken



Zubereitungszeit: 20 Minuten
Garzeit: 1 ¼ Stunde

Zubereitung:

Den Speck entsalzen lassen.

Das Huhn in Teile schneiden. Es zusammen mit Wasser, Wein, dem Speck, der Karotte, der Zwiebel und dem Kräutersträußchen in einem Topf 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Butter und Mehl zu einer Schwitze verarbeiten, aber nicht bräunen lassen.

Den Kochsud durch ein Sieb über die Mehlschwitze geben.

Bei kleiner Flamme leicht kochen lassen, nachdem man die Hühnerstücke hinzugefügt hat.

Die beiden Eigelb mit der Sahne und der restlichen Butter vermengen; über das Huhn gießen.

Weiter erhitzen. Den Zitronensaft hinzugeben.

Brotecken in Butter rösten. Auf einer Platte anrichten, mit den gerösteten Brotecken, sauren Gurken und Zitronenscheiben als Umrandung.

Abwandlung: einige Champignons hinzufügen, Estragon hinzufügen. Ein Rezept des vorigen Jahrhunderts schlägt Trüffel vor.

Quelle: Burgundische Küche, Françoise Colin und Lucien Herard

Hauptspeise: Lendentopf

Zutaten für das Rezept: Für 2 Personen

400 g Schweinelende
2 Zwiebeln
50 g roher Schinken (mager)
2 Esslöffel Öl
½ TL Salz und Pfeffer
1 TL Paprika, edelsüß
1 Messerspitze Thymian
1/8 l Rahm, süß
1 Beutel Feinkost-Bratensauce
1/8 l Weißwein
½ Paprikaschote, grün
1 Dose Artischockenherzen
1 Dose Champignons
2 Tomaten
Weißwein zum Abschmecken
Gewiegte Kräuter



Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zubereitung:

Schweinelende in 3 – 4 cm dicke Scheiben und Zwiebeln in Scheiben, Schinken in Würfel schneiden. Lende in Öl leicht anbräunen, Zwiebeln und Schinken zugeben und in geschlossenem Topf 5 – 7 Minuten dünsten lassen.

Deckel abnehmen, Zwiebeln lichtbraun braten, würzen, Weißwein angießen, Fleisch 10 Minuten schmoren lassen. Saucenpulver mit Rahm verquirlen, zum Fleisch geben und unter Rühren aufkochen.

Die in feine Streifen geschnittene Paprikaschote 5 Minuten in der Sauce ziehen lassen, mit Wein abschmecken.

Artischockenherzen und Champignons abtropfen lassen und halbieren. Tomaten schälen und vierteln. Das Gemüse in dem Gericht erwärmen (nicht mehr kochen lassen).

Vor dem Servieren mit den gewiegten Kräutern bestreuen.

Dieses Rezept stammt aus den 60er Jahren des 20. Jahrhunderts.

Die angegebene Menge ist für 2 starke Esser ausgelegt und reicht sonst auch für 3 Personen.

Quelle: Erika W. aus Hhm.

Hauptspeise: Ossobuco mit Cremolata á la Waltraud

Zutaten für das Rezept: Für 4 Personen

4 Kalbshaxen-Scheiben
3-4 Möhren
3 Stangen Staudensellerie
2 gehackte Zwiebel
5 gehackte Knoblauchzehen
750 gr. Fleischtomaten
1/8 l Weißwein
¼ l Fleisch- oder Gemüsebrühe
3 EL Butterschmalz, etwas Mehl
4 EL gehackte Petersilie
2 EL Olivenöl
je 1 Teel. Thymian und Oregano
1 Lorbeerblatt
abgeriebene Schale von 1-2 naturreinen Zitronen
Salz, Pfeffer



Zubereitungszeit: 30-40 Minuten

Zubereitung:

Möhren und Sellerie in Würfel schneiden, Gehackte Zwiebel und 2 gehackte Knoblauchzehen dazugeben. Mit Butterschmalz in Pfanne zugedeckt dünsten, ca. 10 Minuten. Fleischscheiben waschen, trocknen und leicht in Mehl wenden. Auf beiden Seiten in Olivenöl gut anbraten mit Salz und Pfeffer würzen und zum Gemüse geben. Bratensatz mit Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen. Die Hälfte der Fleischbrühe zum Weinfond dazugeben sowie den Thymian, Oregano und Lorbeerblatt. Alles kurz aufkochen, salzen und pfeffern. Tomaten häuten, entkernen und in Stücke schneiden und zum Gemüse geben. Den Boden einer Kasserolle mit dem Gemüse bedecken und die Fleischscheiben darüber geben. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad zugedeckt ca. **2 Stunden** schmoren, dabei nach und nach bei Bedarf die restliche Brühe dazugeben.

Gremolata:

3 kleingehackte Knoblauchzehen, Petersilie und die abgeriebene Zitronenschale mischen und einen Teil davon ca. 10 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben und mit der Soße verrühren. Den Rest extra in einer Schale den Gästen anbieten.

Dazu schmeckt ein Safranrisotto, Polenta oder auch Kartoffelbrei.

Quelle: Waltraud I. aus Elshem

Hauptspeise: Rabo de toro / Stierschwanz-Eintopf

Zutaten für das Rezept:

Für 8 Personen

3 kg Stierschwanz
2 kg Zwiebeln
Saft von 6 reifen Tomaten
8 Knoblauchzehen
gemahlener Safran
gemahlener Pfeffer
1 kg Karotten
1 kg grüne Erbsen
3/4 l trockener Weißwein (am besten
Montilla oder Moriles)
Salz

Zubereitungszeit: 60 Minuten



Zubereitung:

1. Stierschwänze ohne Fett in einen Schnellkochtopf legen.
2. Zwiebeln dünn schneiden und in 2 dl. Olivenöl dünsten.
3. Zwiebeln, Tomatensaft, Knoblauchzehen, Pfeffer, Safran, grüne Erbsen, Karotten und eine Prise Salz zu den Stierschwänzen hinzugeben.
4. Ungedeckt 15 Minuten garen. Gelegentlich umrühren. Den Wein angießen und den Topf zudecken.
5. Wenn Dampf hoch kommt, Temperatur senken und weitere 45 Minuten garen.
6. Alles mindestens 2 Stunden ruhen lassen.
7. In einer Pfanne servieren und goldgelb gewürfelte frittierte Kartoffeln darüber verteilen.

Hauptspeise: Rahmschnitzel vom Blech

Zutaten für 12 Personen:

12 Schweineschnitzel
2 P. ger. Emmentaler/Greyerzer
200g Speck oder gek. Schinken
Champignons
3 B. Sahne^
2 Zwiebel
4 Stangen Lauch
1 P. Soßenpulver
Margarine oder Butter
Salz und Pfeffer



Backzeit 35 Min. bei 160° im vorgeheizten Backofen

Gut vorzubereiten für Feste.

Zubereitung:

Die Schnitzel halbieren, salzen, pfeffern und auf einem Backblech verteilen. Darüber eine Käseschicht streuen. In einer Pfanne den Speck, die Zwiebeln und Champignons dünsten. Die Masse über die Schnitzel verteilen. Den Lauch in Ringe schneiden und über die Zwiebel verteilen. Die Sahne erhitzen und mit dem Soßenpulver verrühren. Diese Masse ebenfalls über die Schnitzel gießen. Das Blech mit Alufolie abdecken und über Nacht kühl stellen.

Quelle: Gisela H. aus Wackernheim

Hauptspeise: Sahneschnitzel mit Champignons und Käse überbacken

Zutaten für das Rezept: Für 4 Personen

4 dünne Kalbs- oder Schweineschnitzel
1/4 – 1/2 Pfund Hackfleisch oder grobe Bratwurstfülle
1 große Zwiebel
125 g Champignons
1/8 l süße Sahne
grob geriebener Schweizerkäse oder 2-3 Scheiben Käse zum Überbacken
Salz, Pfeffer, Muskat, Fondor, Paprika



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung:

- Schnitzel würzen und in eine gefettete, feuerfeste Form legen
- Gewürztes Hackfleisch oder Bratwurstfülle über jedes Schnitzel streichen
- Zwiebelwürfel und Champignons darüber streuen
- mit Sahne übergießen und zum Schluß den Käse daraufgeben
- Bei 225 Grad im Backofen auf der untersten Schiebeleiste bei offenen Topf garen
- Garzeit 35-40 Minuten.

Anstelle von Käse kann man die Schnitzel auch mit Weckmehl und Butterflöckchen bestreuen.

Hauptspeise: Schweinebraten mit Schmorgemüse

Zutaten für 4 Personen:

3 große Zwiebeln
1 Karotte
150g Knollensellerie
1-2 Essl. Öl
1.500 g Schweinehals
600g kleine festkochende Kartoffeln
1 Teel. Puderzucker
1 Essl. Tomatenmark
200ml leichter Rotwein
1 l Hühnerbrühe
1 Lorbeerblatt
2 Knoblauchzehen
1 Scheibe Ingwer
½ - 1 Teel. Majoran
Kümmel gemahlen
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

Backofen auf 160°vorheizen. Zwiebel, Karotte und Sellerie in Stücke schneiden. Das Öl erhitzen und das Fleisch rundum anbraten. Herausnehmen und beiseite stellen. Anschließend das Gemüse in der Pfanne bräunen.

In einem Bräter den Puderzucker hell karamellisieren. Das Tomatenmark unterrühren und mit rösten. Mit dem Wein ablöschen und sämig einköcheln lassen. Gemüse, Kartoffeln und Brühe dazugeben. Den Schweinebraten darauf legen und im Ofen etwa 3 Stunden offen garen. Zwischendurch wenden.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und warm stellen. Die Soße abgießen und das Gemüse in einem 2. Topf aufbewahren. Die Gewürze in die Soße geben und 5 -10 Minuten darin ziehen lassen. Die Soße ohne Lorbeerblatt pürieren und über das Gemüse gießen. Abschmecken!

Den Schweinebraten in Scheiben schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Schmorgemüse und der Bratensoße anrichten.

Als Beilage wird Krautsalat empfohlen.

Quelle: Schuhbeck

Beilage: Reissalat á la Julia

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

je 125 g weißer Reis und Wildreis
Balsamico Essig
Öl ca. 50 ml
Sojasoße ca. 50ml
Salz, Pfeffer und Currypulver
250g Putenfleisch
1 Stange Lauch
1 Paprika
1/2 Pack ungesalzene Erdnüsse
5 Esslöffel Sesam



Zubereitungszeit: 45 Minuten

Zubereitung:

Das Putenfleisch in Sojasoße und der Hälfte des Öls einlegen, mit Currypulver würzen und ziehen lassen, danach mit dem restlichen Öl anbraten.

Reis kochen und mit Balsamico Essig, Salz und Pfeffer mit dem noch warmen Reis mischen. Lauch und Paprika fein schneiden und mit den ungesalzene Erdnüssen unterheben.

Quelle: J. Tils, Ülversheim

Eigene Variation:

Zum Schluss 5 Esslöffel Sesamkerne in der Pfanne ohne Öl bräunen, mit etwas Wasser ablöschen und beides über den Reis geben und untermischen.

Beilage: Essigkirschen

Zutaten für das Rezept:

2 kg entsteinte Schattenmorellen
1 l Weißweinessig
1 ½ kg Zucker
1 dl Kirschwasser

Zubereitungszeit: 2 Stunden



Zubereitung:

Die Schattenmorellen waschen und in einen hohen nicht oxydierenden Topf geben.
Den Weißweinessig erhitzen, lauwarm über die Kirschen gießen und mit einem Teller abgedeckt über Nacht ziehen lassen. Den Essig abgießen.
Den Zucker über die gut abgetropften Kirschen streuen, vorsichtig durchheben und die Kirschen in Gläser füllen. Dabei gut stopfen, damit keine Luftlöcher in den Gläsern bleiben.
Mit Kirschwasser beträufeln und Gläser gut verschließen.

Den Essig wieder auf Flaschen ziehen und für Salatsaucen verwenden.

Quelle: Chr. L. aus Bischofsheim

Eigene Variante: Statt Weißweinessig nehmen wir Balsamico-Essig.

Beilage: Knödel

Zutaten für das Rezept: Für 4 Personen

150 g schnittfestes Weißbrot, würfelig
geschnitten,
30 g Zwiebel
20 g Butter
2 ganze Eier
100 ml Milch
1 EL Mehl
2 EL Schnittlauch (oder Petersilie)
Pfeffer aus der Mühle, Salz



Zubereitungszeit: ? Minuten

Knödel gehören zu Südtirol wie die Dolomiten und Andreas Hofer!

Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in der Butter dünsten.

Die Eier mit der Milch verrühren und zusammen mit dem Schnittlauch zum Weißbrot geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gründlich vermengen. Das Mehl dazugeben und die Masse kneten, bis der Teig zusammenhält. Den Teig rasten lassen, Knödel oder Nocken formen und im Salzwasser ca. 15 Minuten köcheln lassen.

Das sind die so genannten Fastenknödel, mit zugeben von Käse, Spinat, Speck, Rote Beete und vieles mehr werden die Knödel geschmackvoller und interessanter.

Käsenocken: 100 g Käse (hier kann man die Käse, die man am liebsten mag verwenden) kleinwürfelig schneiden und mit der Masse vermischen. Beim Servieren mit Parmesankäse und brauner Butter beträufeln.

Spinatknödel: 150 g Blattspinat kochen, mit 60 g gehackten Zwiebeln anrösten, mit Salz und Pfeffer und Muskat würzen und passieren. Unter das Knödelgemisch geben, hierbei aber weniger Milch verwenden, da der Spinat schon Feuchtigkeit mitbringt. Servieren kann die Knödel oder auch Nocken wieder mit Parmesan und brauner Butter, oder mit Nussbutter, oder mit einer Rahmsauce mit Tomatenwürfeln oder auch Käsesauce.

Quelle: Werner Mahlknecht vom Ritterhof, Steinegg (Südtirol),
<http://www.urlaub.steinegg.com/ritterhof/>

Beilage: Pasta

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

300 gr Weizenmehl
3 große Eier
39 ml Olivenöl
1 großzügige Prise Salz

Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Das Mehl in eine große Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde bilden. In diese Vertiefung Eier schlagen, Salz dazugeben und Öl angießen. Mit der Gabel die Masse verschlagen und dabei von Innenrand beginnend allmählich das Mehl einarbeiten. Schüssel mit der freien Hand festhalten und darauf achten, dass die Eimasse nicht durch den Mehrling läuft. Nun den Teig auf einer leicht bemehlten Oberfläche mit leichten Bewegungen kneten. Er sollte weich und elastisch sein, sich aber trocken anfühlen. Falls er klebt, etwas Mehl dazugeben. Das Kneten sollte mindestens 6 Minuten dauern, damit der Teig eine glatte, elastische, leicht glänzende Oberfläche bekommt.

Wenn man mit einer Mehlmischung aus Durumweizen arbeitet, verlängert sich die Knetzeit auf ca. 8 Minuten.

Nun wird der Teig lose in eine Plastiktüte gepackt oder mit einem Küchenhandtuch oder einer Schüssel abgedeckt.

Ruhezeit: 30 Minuten.

Der Teig kann auch in einer Küchenmaschine geknetet werden. Den Teig in 3 oder 4 Stücke teilen, die so groß sind, dass sie sich leicht handhaben lassen, und abdecken.

Eine große Arbeitsplatte sparsam bemehlen. Ein Teigstück mit einem langen bemehlten Nudelholz von der Mitte nach außen ausrollen.

Rollen Sie das Nudelholz immer von sich weg nach außen und drehen Sie den Teig dabei häufig.

Die Arbeitsfläche muss immer so bemehlt sein, dass der Teig nicht klebt. Sobald man einen ebenmäßigen Kreis ausgerollt hat, faltet man den Teig und rollt ihn dann wieder aus.

Wenn man den Teig auf diese Weise sieben- bis achtmal ausgerollt hat, sollte er glatt, rund und etwa 5 mm dick sein.

Den Teig in schnellen Bewegungen auf eine Dicke von 2,5 mm ausrollen und Löcher mit etwas Teig vom Rand, der mit etwas Wasser angedrückt wird, abdecken.

Jede Teigplatte auf ein Küchenhandtuch legen. Wenn man gefüllte Pasta machen will, müssen die Teigplatten mit einem Küchenhandtuch abgedeckt werden. Sollen es aber lange Nudeln oder handgeschnittene Pastaformen werden, lässt man die Teigplatten ohne Abdeckung liegen, während man den restlichen Teig ausrollt, damit die Oberflächenfeuchtigkeit etwas abnimmt.

Quelle: ?

Sauce: Bärlauch-Pesto

Zutaten für das Rezept: Für 4 Personen

100 g Bärlauchblätter
40 g Pinien- und/oder Cashewkerne
40 g Oliven (ohne Kern)
120 ml Olivenöl
125 g etwas gehobelter Parmesan
Salz, Pfeffer
400 g Spaghetti



Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung:

- Pinien- bzw. Cashewkerne in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun ohne Fett rösten.
- Bärlauch und Pinien- bzw. Cashewkerne und Oliven mit dem Schneidstab grob zerkleinern. Während des Pürierens soviel Olivenöl zugießen, bis eine glatte Creme entstanden ist. Zum Schluss den geriebenen Parmesan unterrühren.; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Spaghetti im Salzwasser bissfest kochen, abgießen und mit dem Bärlauchpesto vermischen.
- Mit etwas gehobeltem Parmesan servieren.

Das Pesto im Kühlschrank aufbewahren. Es sollte innerhalb 5 – 7 Tagen aufgebraucht sein. Bärlauchpesto nimmt man wie das aus Basilikum hergestellte Pesto zu Nudelgerichten oder auch als Brotaufstrich – schmeckt fantastisch auf geröstetem Ciabatta mit Tomatenscheiben.

Quelle: Allgemeine Zeitung, ergänzt durch weitere Zutaten

Sauce: Cocktailsoße

Zutaten für das Rezept:

Für 6 Personen

300 g Mayonnaise
30 g flüssige Sahne
5 EL Ketchup
1 TL Meerrettich aus dem Glas
etwas Chilisaucе und Worcester Sauce
3 cl Cognac
Saft von ½ Orange

Zubereitungszeit: 15 Minuten



Zubereitung:

Mayonnaise, Sahne, Ketchup gut verrühren, salzen, pfeffern, mit Chili- und Worcestersauce, Cognac und Orangensaft abschmecken

Quelle: Nicht mehr bekannt

Sauce: Frankfurter „Grüne Soße“

Zutaten :

2 gekochte Eier
1 Gewürzgurke
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 Esslöffel Senf
Pfeffer
Salz
½ Zitrone
1 Bund Kräuter
Mayonnaise



Goethes Leibgericht zu Tafelspitz oder gekochtem Rindfleisch.

Zubereitung:

Die Zwiebel und Kräuter klein hacken. Die Knoblauchzehe reiben. Die Eier und Gewürzgurke klein schneiden. Die Schale der halben Zitrone abreiben und den Saft ausdrücken. Alle Zutaten miteinander vermischen und mit den Gewürzen abschmecken. Mayonnaise nach Geschmack und gewünschter Konsistenz hinzufügen.

Quelle: Marktfrau in Mainz

Sauce: Kräutermayonnaise

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

300 g Mayonnaise
50 g Schmand
50 g flüssige Sahne
je 1 EL gehackter Schnittlauch,
Petersilie, Kerbel, Kresse
1 TL gehacktes Basilikum
Salz
Pfeffer aus der Mühle
2 Knoblauchzehen

Zubereitungszeit: 15 Minuten



Zubereitung:

Alles außer dem Knoblauch gut vermischen, salzen und pfeffern. Zum Schluss fein gehackten Knoblauch unterrühren.

Quelle: nicht mehr bekannt

Sauce: Senfsoße

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

150 g Joghurt
150 g Sahne
1 EL Dijonsenf
1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Zitronensaft
1 EL gehackter Dill
1 EL geschlagene Sahne
etwas Puderzucker, Salz

Zubereitungszeit: 15 Minuten



Zubereitung:

Joghurt und Sahne glattrühren und mit Senf, Zitronensaft, Puderzucker mischen. Salzen, pfeffern, feingehackten Dill unterheben. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Falls vorhanden, füge ich noch einen guten Schluck Tomatenmark bei. Statt Dill lässt sich auch gut frische Kresse verwenden.

Quelle: Nicht mehr bekannt

Dessert: Advents-Tiramisu

Zutaten für das Rezept: für 4-6 Personen

200g Sahne
250g Mascarpone
250g Quark
75 g Joghurt mid (3,5% Fett)
70g Zucker
1 P. Vanillinzucker
1 P. Sahnesteif
200g Gewürzspekulatius
400g gemischte Waldbeeren
oder Kirschen, Johannisbeeren



Zubereitungszeit: 50 Minuten

Zubereitung:

Die gekühlte Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen, Mascarpone, Quark, und Zucker verrühren und die Sahne vorsichtig unterheben. Die Hälfte der Masse in eine Auflaufform geben.

Die Gewürzspekulatius in einer Plastiktüte geben und mit dem Nudelholz zerkleinern.

In einer Auflaufform einige Löffel der Creme verteilen , darüber die Hälfte der Spekulatiusbrösel über die Creme verteilen und evtl. mit Nescafé beträufeln. Darüber die Beeren verteilen. Restliche Creme darauf streichen und mit den restlichen Spekulatius bedecken.

Das Dessert 4-5 Stunden oder über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Es sieht besonders schön aus, wenn man mit einer Schablone noch Sterne aus Kakao aufstäubt.

Quelle: Gisela H. aus Wackernheim

Dessert: Bellini-Creme

Zutaten für das Rezept: Für 8 Personen

4 Blatt weiße Gelatine
1 Dose Pfirsiche (850 g EW)
4 El Zitronensaft
3 Eigelb (Kl. M)
40 g Puderzucker
4 El Pfirsichlikör
1 Piccolo-Flasche trockener Sekt (200 ml)
250 ml Schlagsahne



Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Pfirsiche abgießen, mit dem Zitronensaft fein pürieren. Eigelb und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig aufschlagen. 250 g Pfirsichpüree unterrühren. Likör erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. 150 ml Sekt unterrühren, kalt stellen.
2. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben. Masse in 6-8 Sektgläser geben und mind. 2 Std. kalt stellen. Übriges Pfirsichpüree und restlichen Sekt verrühren. Einige Esslöffel auf die Creme geben, Rest dazu servieren.

Quelle: Chr. Kraus, HPC

Dessert: Birnen nach Art Beaujolaise mit Schokocreme

Zutaten für das Rezept: Für 6 Personen

6 schöne Birnen (Williams Christ oder Passa Crassana)
1 Fl. Beaujolais Villages (0,7l)
150 g Gelierzucker, 10 g Zimt,
1 Gewürznelke, 2 Orangenscheiben,
5 g schwarze Pfefferkörner,
2 Zitronenscheiben.

Für die Schokoladencreme:
¼ ltr. süße Sahne, 1 Tafel Schokolade



Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten, ohne die Creme ca. 30 Minuten

Uns schmeckte bisher dazu am besten entweder Vanilleeis oder Zimtsahne. Jetzt gibt es dazu Schokoladencreme.

Zubereitung:

Die Birnen schälen, jedoch die Stiele daran lassen. Aus den übrigen Zutaten (der Pfeffer ist unerlässlich) einen Sirup bereiten und die Birnen darin 15 Minuten pochieren.

Dieses ausgezeichnete Dessert wird gut gekühlt serviert.

Die Sahne in einem Topf erhitzen und die Schokolade dazugeben. Die Schokolade durch Rühren darin auflösen. Danach kalt stellen und die Creme mit dem Rührgerät steif schlagen.

Variation: Die steif geschlagene Creme im Gefrierschrank einfrieren und mit dem Eislöffel zu Kugeln formen.

Quelle:

Birnen in Beaujolais: Paul Bocuse „Die neue Küche“,
Schokoladencreme: Christel R. aus Budenheim

Dessert: Trifle

Zutaten für das Rezept: für 12-14 Personen

1 Biskuitboden
200 g Johannisbeerkonfitüre
200 g Amaretti (Mandelkekse)
250 ml Zitronenlikör (30%
Alk.)
Saft einer ½ Zitrone
750 g Brombeeren, ggf
Waldbeerenmischung
2 frische Eier, getrennt
100 g Zucker
750 g Mascarpone
50 g gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit: 50 Minuten



Zubereitung:

- In einer großen Glasschüssel serviert, ist das Trifle auch optisch einfach lecker.
- Den Biskuitboden vom hohen Rand befreien und in zwei Halbkreise schneiden. Eine Hälfte mit 150 g Konfitüre bestreichen, die zweite darüber klappen und festdrücken. Das „Biskuit-Sandwich“ in Stücke schneiden und damit den Boden der Schüssel auskleiden.
- Amaretti zu Bröseln verarbeiten. Einen Großteil über den Biskuit streuen. Rest beiseite stellen.
- Biskuitmasse mit 150 ml Zitronenlikör begießen. In einem Topf restliche Konfitüre mit Zitronensaft verrühren, bei niedriger Temperatur flüssig werden lassen. Brombeeren hinzugeben. Ca 1 Minute rühren, bis sie beginnen, Saft abzugeben. Beerenmischung auf den Biskuit geben. Das Ganze zugedeckt durchziehen lassen.
- Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren. 50 ml Zitronenlikör nach und nach hinzufügen, dabei ständig weiterschlagen, bis eine schaumige Creme entstanden ist. Mascarpone hinzufügen und unterheben. Dann die restlichen 50 ml Zitronenlikör unterziehen.
- In einer zweiten Schüssel das Eiweiß zu nicht zu steifem Schnee schlagen, diesen unter die Mascarpone-Ei-Mischung heben. Die Creme vorsichtig auf den Brombeeren verteilen und glatt streichen.
- Das Trifle mit Folie zugedeckt im Kühlschrank mindestens 4 bis höchstens 24 Stunden durchziehen lassen. Etwa 40 bis 50 Minuten vor dem Servieren herausnehmen und kühle Raumtemperatur annehmen lassen.
- Gehobelte Mandeln in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett goldbraun rösten. Sobald sie abgekühlt sind, mit den restlichen Amarettibröseln mischen. Folie von der Schüssel nehmen, die Mandel-Brösel-Mischung auf die Mascarpone-Schicht streuen. Beim Servieren darauf achten, dass auf jedem Teller alle 3 Schichten Trifle landen.

Quelle: HÖR ZU

Dessert: Weinzwetschen

Zutaten für das Rezept:

1 kg Zwetschen

½ kg Zucker

2 – 3 Nelken

Zimtrinde

Zitronenschale

Zubereitungszeit: ? Minuten



Zubereitung:

Zwetschen waschen, entkernen und halbieren.

Den Wein mit den Gewürzen sirupartig einkochen und die Früchte damit bedecken.

In den folgenden 3 Tagen die Flüssigkeit jeweils abgießen, aufkochen und wieder über die Früchte gießen.

Am vierten Tag werden die Früchte zusammen mit dem Sirup langsam erhitzt und kurz aufgekocht.

Die Zwetschen in vorbereitete Gläser füllen und den dick eingekochten Sirup darüber gießen. Die Früchte müssen völlig mit Sirup bedeckt sein.

Gläser verschließen und kühl aufbewahren.

Quelle: Häuslers, SWA

Dessert: Gateau au chocolat mit Blutorange-parfait

Zutaten für das Rezept für 4 Personen:

100 gr. feine Bitterschokolade, mindestens 70% Kakaoanteil
2 Eier
35 gr. gesalzene Butter
35 gr. brauner Zucker
25 gr. Mehl
1 Vanillezucker
4 Stückchen Schokolade extra

Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung Gateau:

Die Schokolade und die Butter im Wasserbad schmelzen. Eier schaumig schlagen und den Zucker dazugeben. Vanillezucker einrühren. Das Mehl und die geschmolzene Schokolade unterheben.

4 kleine Förmchen mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben (entfällt bei Silikonförmchen!). Die Förmchen zu einem Drittel füllen und je 1 Schokostückchen darauflegen und den restlichen Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 8-10 Minuten backen. Die Gateaus sollen nur außen gebacken und innen flüssig sein und werden mit Puderzucker überstäubt und lauwarm serviert. Dazu reicht man das

Zubereitung Blutorange-parfait:

Zutaten:

3 Blutorange, 2 Eigelb, 100 gr Puderzucker , 1 Prise Salz
2 Päckchen Vanillezucker 1/4 l Schlagsahne

Zubereitung:

Das Eigelb mit Zucker, einer Prise Salz und 3 Esslöffel heißes Wasser mit dem Mixer aufschlagen, bis die Masse dicklich wird. Dann Saft von 2 Orangen zugeben. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und unter die Creme ziehen. In eine Form geben und über Nacht gefrieren lassen. Zum Gateau au chocolat servieren und mit Orangenscheiben verzieren.

Sonstiges: Likör

Zutaten für das Rezept:

1 Liter Saft
600 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 Fl. Rum

Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Zucker und Vanillezucker in heißem Saft auflösen, abkühlen lassen, mit weißem Rum mischen.

Quelle: Petra R-L. aus Schiersfeld

Sonstiges: Sangria Madrilená

Zutaten für das Rezept:

1,0 ltr. Vino Tinto
0,5 ltr. Gaseosa Soda (Sprite,
SevenUp)
¾ Glas Ponche Caballero (Contreaux)
¼ Glas Brandy Veterano
Limonen
Naranjas (Menge nach Geschmack)



Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Die in Klammer angegebenen Zutaten können ersatzweise verwendet werden, wenn die Originalzutaten nicht verfügbar sind.

Servieren in einer Glaskanne mit viel Eisklumpen.

Quelle: Sabine B., SWA

Sonstiges: Selbstgebackenes Brot

Zutaten für das Rezept:

Für ? Personen

42 g Hefe
1 EL Honig
625 ml lauwarmes Wasser
1 TL gemahlener Kümmel (evtl. auch
Fenchel, Koriander, ...)
2 TL Salz
700 g gemahlener Dinkel (oder
Weizen)
150 g gemahlener Roggen
2 EL Sonnenblumenkerne
2 EL Sesam
1 EL Leinsamen

Zubereitungszeit: ? Minuten

Zubereitung:

Zunächst Hefe mit Honig verrühren, Wasser und alle anderen Zutaten nach und nach zufügen. Teig 5 Minuten mit dem Knethaken kneten (Teig löst sich vom Schüsselrand). Teig nicht gehen lassen !

Evtl. statt Sesam, Leinsamen und Sonnenblumenkerne auch Walnüsse, verwenden. (je nach Geschmack)

Teig in Backform (Kastenform) füllen, mehrfach einschneiden und mit Alu-Folie abdecken. Im Umluftofen bei 200-220°C(nicht vorgeheizt) 60 Minuten backen, Alufolie entfernen und 10 Minuten fertigbacken.

Quelle: ?

Sonstiges: Spundekäs`

Zutaten:

125g Butter
4 P. Philadelphia Frischkäse
500g Quark
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz
Pfeffer
Paprika



Schmeckt sehr gut zu frischen Brezeln.

Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauchzehe pürieren, alle Zutaten miteinander verrühren und mit den Gewürzen herzhaft abschmecken.

Quelle: Otto Herrmann

