

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Wurst-Schinken

2009-2015

128 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 21. Oktober 2022.

Inhalt

Österreichisches Gemüse-Gulasch mit Nockerl und Speck	1
Ankes Flammkuchen mit Schinken	1
Bandnudeln mit Schinken und Gorgonzola-Feigen-Soße	2
Bandnudeln mit Schinken-Sahne-Soße und grünem Pesto	2
Bauernfrühstück mit gemischtem Salat	3
Bebbi Klöpfer	3
Bergischer Pille-Kuchen mit grünem Salat	4
Birnen, Bohnen und Speck	4
Blutwurst mit Endivien-Kartoffel-Salat und Apfel-Kompott	5
Blutwurst-Kartoffel-Taschen auf Nashi-Schalotten-Ragout	6
Blutwurst-Plätzchen mit Kartoffel-Möhren-Stampf	7
Blutwurst-Puffer mit Senfkraut	7
Bockwurst-Spaghetti an Tomaten-Gorgonzola-Soße	8
Bondage-Curry-Wurst, Curry-Soße, Paprika-Zwiebel-Relish	8
Bratwurst mit Cranberry-Chutney und Lauch-Püree	9
Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffel-Püree	10
Bratwurst-Spiralen mit Kartoffel-Püree und Zwiebel-Soße	10
Brezen-Weißwurst-Roulade mit Pilz-Rahmsoße	11
Brot-Gugelhupf mit Schwammerln und Kräuterrahm-Soße	12
Bucatini all'amatriciana mit Fenchel und Speck	13
Bucatini all'amatriciana mit Speck	13
Chäschüechli	14
Chili con Carne mit Thüringer Mett	14
Chili con salsiccia e mozzarella mit Knoblauch-Baguette	15
Chili-Weißwurst-Roulade mit Pilz-Tatar	16

Cordon bleu vom Leberkäse mit Kartoffel-Rucola-Salat	17
Cordon bleu von Leberkäse, Bratkartoffeln, Gurken-Salat	18
Curry-Wurst mit 'Pommes Schranke'	19
Curry-Wurst mit Pommes rot/weiß	20
Curry-Wurst mit Pommes Schranke	21
Currywurst mit Pommes frites	22
Dicke Bohnen mit Speck und Mett-Würstchen	22
Dreierlei Flammkuchen	23
Eier-Schwammerl mit Speck und Semmel-Knödeln	24
Eierkuchen, Schinken, Kartoffelstampf, Fliedermus-Soße	24
Falsche Blunzen-Lasagne, Blutwurst, Tomaten, Vogerl-Salat	25
Feld-Salat mit ummanteltem Ziegenkäse und Walnüssen	26
Flammkuchen 'Elsässer Art'	27
Flammkuchen mit Gorgonzola, Birne und Radicchio-Salat	27
Frittata mit exotischem Salat und Schinken	28
Gebratene Blutwurst mit rotem Apfel-Zwiebel-Konfit	28
Gebratene Grützwurst mit Kartoffel-Püree und Feldsalat	29
Gefüllte Champignons mit Knoblauch-Dip, Weißbrot	29
Gefüllte Champignons mit Löwenzahn	30
Gefüllte Teigtaschen mit Rahm-Speck-Soße	31
Gefüllter Parma-Schinken mit Tomaten-Salsa	32
Gemüse-Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße	33
Gnocchi mit Parmesan-Serrano-Soße	34
Gratinierter Gemüse-Schinken-Auflauf mit Ciabatta	35
Haselnuss-Gnocchi mit Speck und Pilzen	36
Herzhafte Reibekuchen mit Apfel-Dattel-Topping	36
Himmel-un-Äd 2.0	37
Himmel-un-Äd mit FlöNZ	38
Himmel-un-Äd mit Pflaumen-Kompott	38
Himmel-und-Erde einmal anders	39
Himmel-und-Erde, Birnen-Kartoffel-Püree, Zwiebelringe	40
Himmel-und-Erde	41

Himmel-und-Erde	41
Himmel-und-Erde	42
Jaga-Nocken	42
Jakobsmuscheln mit Blutwurst und Kartoffel-Rüben-Püree	43
Käse-Spätzle mit Speck	44
Käse-Spätzle mit Zwiebel-Seck-Soße und Gurken-Salat	44
Käsknöpfle mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Salat	45
Kartoffel-Ragout mit Weißwurst im Schwarzbrot-Mantel	46
Kartoffel-Wurst-Gulasch mit Gurken-Salat	46
Kartoffel-Wurst-Gulasch	47
Kritharaki mit Speck und Frühling-Zwiebel	47
Labskaus mit Chili-Matjes-Tatar und Spiegelei	48
Liebe deine Stadt Burger	49
Linguine mit Zitronen-Carbonara	50
Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen	50
Linsen mit Weißwurst-Scheiben, Sauerrahm-Zitronen-Dip	51
Lothringer Speck-Torte mit Caesar-Salad	52
Maultaschen mit Bratwurstbrät, Kartoffelsalat	53
Maultaschen	54
Mini Spargel-Pizza mit Feld-Salat an Apfel-Vinaigrette	55
Montag-Pasta mit Spinat und Pilzen	55
Mozzarella-Strudel mit Fenchel-Schaum	56
Nudel-Bonbon mit Parma-Schinken, Orangen-Salat mit Matjes	57
Panierter Weißwurst-Radl-Spieß mit süßem Senf-Dip	57
Penne all` arrabiata mit Speck	58
Pfifferling-Pastete mit Schinken-Salat-Bouquet	59
Pizza in der Pfanne	60
Rahm-Schwammerl mit kleinen Schinken-Knödeln	61
Rahm-Schwammerl mit Schinken-Knödeln	62
Ravioli mit Spinat-Füllung und Tomaten-Ragout	63
Rheinländer Tortellini, Senf-Soße, Salbeiwal-Nüsse, Wurst	64
Risotto alla milanese mit Rohschinken und Pilzen	65

Risotto mit Champignon-Salsiccia-Spieß	65
Risotto mit Salsiccia-Ragout	66
Südtiroler Spinat-Knödel mit Graukäs, braune Butter	66
Scharfe Salami-Pfannen-Pizza mit Zucchini-Salat	67
Schinken im Gewürz-Brot	68
Schinken-Kipferl und Schafskäse-Tascherl mit Kräuter-Soße	69
Schinken-Rahm-Spätzle mit buntem Blatt-Salat	70
Seitan-Medaillons, Pfeffer-Creme, Spätzle, Speck-Bohnen	71
Selbstgemachte Pasta mit Cabanossi, Oliven, Tomatenjus	72
Senfeier	73
Serrano-Zitronen Pasta mit Petersilie und Rucola	74
Spätzle Diavolo mit Speck	74
Spätzle mit Linsen und Wiener Würstchen	75
Spätzle mit Pilz-Rahm und Zucchini-Salat	76
Spaghetti Bolognese aus Bratwurst	77
Spaghetti carbonara	77
Spaghetti mit Gemüse-Käse-Speck-Soße	78
Spaghetti mit Paprika-Carbonara und Parma-Schinken	78
Spaghettoni mit mediterranem Gemüse und Speck	79
Spanische Chorizo-Honig-Pasta	80
Spargel mit Parmesan, pochierten Eiern, Parma-Schinken	81
Spargel-Brunch-Bake mit Kochschinken und Mango-Salat	82
Spargel-Pfirsich-Sala, Wachtel-Ei, Kartoffel-Stampf	83
Speck-Bohnen-Auflauf mit Kartoffel-Püree	84
Speck-Linsen mit Semmel-Knödeln	85
Stangen-Spargel, Schinken, Kasseler, Pute und Eierkuchen	86
Sticky Sausages (Bratwurst) mit Rucola-Salat	87
Tagliatelle carbonara	87
Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffel-Ecken und Gemüse	88
Tiroler Gröstl mit Spiegelei und warmem Speck-Kraut-Salat	88
Tiroler Speck-Knödel, Kraut-Salat, Speck-Brösel-Butter	89
Turk-Vegi-Döner	90

Verlorene Eier 'Berliner Art' mit Kartoffel-Stampf	91
Verstecktes Ei auf Schinken-Spinat	91
Wurstchen im Pfannkuchen-Teig mit Zwiebel-Madeira-Soße	92
Zamette (fetter Speck) mit Buttermilch-Joghurt-Shake	93
Ziegenkäse im Speck-Mantel und buntem Linsen-Salat	94
Zitronen-Risotto mit Feigen und Parma-Schinken	94
Zweierlei Flammkuchen mit Salat	95

Index **96**

Österreichisches Gemüse-Gulasch mit Nockerl und Speck

Für 2 Personen

100 g durchwachsener Speck	300 g Kartoffeln	1 Karotte
1 Kohlrabi	200 g Champignons	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Tomate	1 Muskatnuss
0,5 Bund glatte Petersilie	1 TL Paprikapulver	1 TL Currypulver
1 TL Thymian	4 Eier	160 g Mehl
100 ml Sahne	1000 ml Gemüsefond	Olivenöl
Butter	Salz	Pfeffer, schwarz
Rosenpaprikapulver	Safran	

Die Kartoffeln, die Karotten und den Kohlrabi schälen. Vom Kohlrabi wird nur die Hälfte benötigt. Alles in circa zwei Zentimeter große Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und beides darin anschwitzen. Die Gemüsewürfel zugeben und mit dünsten. Die Tomaten waschen, halbieren und den Strunk entfernen. Die eine Hälfte in kleine Würfel schneiden und mit zu der Pfanne geben. Das Gemüse mit dem Gemüsefond auffüllen und köcheln lassen. Die Champignons säubern und in Scheiben schneiden. Das Gulasch mit Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian und Paprikapulver würzen und die Sahne hinzufügen. Das Mehl mit den Eiern vermengen. Etwas Muskat in den Teig reiben und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen. In die eine Hälfte des Teiges den Safran geben und in die andere Hälfte das Rosenpaprikapulver. In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen und den Teig durch ein Nockerlsieb direkt in das kochende Wasser sieben. Die Nockerln aufkochen lassen. Nach dem Abgießen des Wassers die Nockerln in Butter schwenken. Abschließend die Nockerln mit Safran gelb und mit Rosenpaprikapulver rot färben. Den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter kross anbraten. Die Petersilie zupfen und grob hacken. Das Gulasch mit den Nockerln auf Tellern anrichten, mit der Petersilie bestreuen und servieren.

Manfred Schauer am 06. Dezember 2010

Ankes Flammkuchen mit Schinken

Für 2 Personen

2 Lagen Blätterteig, tiefgekühlt	250 g Quark	2 Eier
150 g gekochter Schinken	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Pflanzenöl	3 Zweige Petersillie, glatt	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und würfeln. Den Schinken ebenfalls in feine Würfel schneiden und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in etwas Öl anschwitzen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Quark vermischen. Die Schinkenmischung dazu geben und unter die Masse heben. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf den Teigblättern verteilen und im Backofen ausbacken lassen. Die Flammkuchen zugeschnitten auf Tellern anrichten.

Yvonne Theiß am 25. Februar 2010

Bandnudeln mit Schinken und Gorgonzola-Feigen-Soße

Für 2 Personen

200 g Bandnudeln, frisch	150 g Spargel, grün	100 g Gorgonzola
8 Scheiben Coppa-Schinken	2 Feigen, reif	10 ml Sherry
50 ml Gemüsefond	75 ml saure Sahne	2 EL Zucker, braun
1 Schote Chili, rot	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Bandnudeln in Salzwasser drei Minuten bissfest garen. Den Spargel von den Enden befreien. Die Chilischote längs aufschneiden, entkernen und klein schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Spargel darin anbraten. Den Zucker, Chili und zwei Esslöffel Wasser hinzufügen und das Ganze zehn Minuten karamellisieren lassen. Die Feigen vierteln, mit dem Coppa umwickeln und mit Zahnstochern feststecken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Feigen darin von allen Seiten anbraten. Abschließend die Feigen aus der Pfanne nehmen und die Zahnstocher entfernen. In einem Topf die Sahne, den Gemüsefond, den Gorgonzola und den Sherry erwärmen, bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und bei geringer Temperatur warm halten. Die Nudeln mit dem Spargel und den Feigen auf Tellern anrichten und mit der Soße servieren.

Berit Seifert am 16. September 2009

Bandnudeln mit Schinken-Sahne-Soße und grünem Pesto

Für zwei Personen

100 g Nuss-Schinken	80 g Parmesan	1 Knoblauchzehe
1 Zwiebel	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
2 EL Pinienkerne	300 g Mehl	200 g Hartweizengrieß
4 Eier	100 ml Milch	200 ml Sahne
110 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Zunächst drei Eier aufschlagen und mit etwas Salz, circa einem Esslöffel Olivenöl, dem Hartweizengrieß und dem Mehl vermengen. Das Ganze zu einem Teig kneten und anschließend ruhen lassen. Für das Pesto zuerst das Basilikum und die Petersilie zupfen und klein hacken. Die Pinienkerne kurz in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parmesan reiben. Die Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend das restliche Olivenöl mit etwas Parmesan, Basilikum, den Pinienkernen, der Petersilie und dem Knoblauch klein mixen. Den Nudelteig ausrollen und in Streifen schneiden. Dann einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Das restliche Ei trennen und das Eigelb aufbewahren. Anschließend in einer Pfanne die klein gehackten Zwiebeln und den Schinken mit etwas Olivenöl anbraten. Nun mit der Milch und der Sahne aufgießen und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Den restlichen Parmesan hinzugeben und das Ganze mit dem Eigelb abbinden. Abschließend die Nudeln zwei Minuten in dem Topf mit Salzwasser kochen. Die selbstgemachten Bandnudeln mit der Schinken-Sahne-Sauce und dem grünem Pesto auf Tellern anrichten, mit etwas Parmesan garnieren und servieren.

Tom Haferkorn am 08. April 2013

Bauernfrühstück mit gemischtem Salat

Für zwei Personen

Für das Ei-Omelette:

2 Eier	4 EL Milch	30 g geriebener Mozzarella
½ Bund Schnittlauch	4 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Für die Bratkartoffeln:

5 vorw. festk. Kartoffeln, groß	1 Zwiebel	100 g Schinkenspeck
Olivenöl	Paprikapulver	Kümmel
Salz	Pfeffer	

Für den gemischten Salat:

150 g gemischter Salat	5 Pflaumentomaten, sehr klein	1 EL Senf
1 EL Honig	3 EL Balsamico-Essig	4 EL Olivenöl

Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Ebenso den Schinkenspeck fein würfeln. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Zwiebel und den Speck darin anschwitzen und die Kartoffelscheiben zugeben. Je nach Bedarf mehr Öl nachgeben und braten bis die Kartoffelscheiben goldbraun sind. Abschließend mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel abschmecken.

Die Eier, die Milch und den geriebenen Käse in einer Schüssel mit dem Schneebesen mischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch fein schneiden und zugeben. In die Pfanne mit den Kartoffeln geben.

Den Salat waschen und in der Salatschleuder trocknen. In einer Schüssel, das Olivenöl, den Essig, den Senf sowie den Honig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten teilen zum Salat geben und alles mit dem Dressing mischen.

Das Bauernfrühstück mit dem Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Philipp Luchscheider am 12. Oktober 2015

Bebbi Klöpfer

Für zwei Personen

2 Klöpfer-Würste	110 g Frühstücksspeck in Streifen	50 g Schweizer Käse
------------------	-----------------------------------	---------------------

Klöpfer von der Haut befreien und der Länge nach halbieren. Den Käse auf eine Seite legen und die Wursthälften wieder aufeinanderlegen. Mit dem Speck umwickeln und mit einem Zahnstocher befestigen. Etwa zehn Minuten von beiden Seiten grillen oder in einer Grillpfanne anbraten.

Die Klöpfer auf kleinen Tellern anrichten und servieren.

Francois Rominger am 24. November 2015

Bergischer Pille-Kuchen mit grünem Salat

Für zwei Personen

3 große Kartoffeln	60 g Speck, mager geräuchert	2 Zwiebel
1 Zitrone	2 Eier	60 g Mehl
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	100 g Kopfsalat
100 g Feldsalat	100 g heller Lollo Rosso	100 g saure Sahne
Ahornsirup	1 EL Mayonnaise	100 ml Milch
Pflanzenfett	1 Muskatnuss	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Speck fein würfeln. Eine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Die Kartoffeln mit den Zwiebeln und dem Speck vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Kartoffelmasse in einer Pfanne zehn Minuten anschwitzen. Das Mehl, die Eier und die Milch vermengen. Den Schnittlauch und die Petersilie klein schneiden und zu dem Teig geben. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Hälfte der Kartoffelmasse mit der Hälfte des Pillekuchenteigs vermengen. Die Kartoffel-Teig-Masse in einer Pfanne anbraten. Die beiden restlichen Hälften vermengen und einen zweiten Pillekuchen herstellen. Die zweite Zwiebel anziehen und klein schneiden. Die Zwiebel mit der sauren Sahne, etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und der Mayonnaise vermengen. Den Salat waschen und trocken schleudern. Den Salat mit dem Dressing marinieren. Den Pillekuchen auf einem Teller anrichten und mit dem Ahornsirup garnieren. Den Salat dazu reichen und servieren.

Astrid Zimmerbeutel am 01. Juli 2012

Birnen, Bohnen und Speck

Für 2 Personen

300 g geräucherter Speck	5 kleine Kartoffeln	500 g frische Strauchbohnen
1 Zwiebel	2 kleine Kochbirnen, reif, mit Stiel	1 unbehandelte Zitrone
75 g Butterschmalz	250 ml Gemüsefond	2 EL Gewürzessig
1 Zweig Bohnenkraut	1 Bund krause Petersilie	1 Gewürznelke
1 Lorbeerblatt	1 TL Stärke	Zucker
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen, halbieren und eine Hälfte mit der Gewürznelke und dem Lorbeerblatt spicken. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Kartoffeln putzen und mit der Schale in einem Topf gar kochen. Das Butterschmalz in einem Topf erhitzen, darin den Speck anrösten, die gespickte Zwiebelhälfte hinzufügen, den Speck mit dem Gemüsefond ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Bohnen in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken, anschließend mit dem Bohnenkraut zum Speck geben und 20 Minuten fertig garen. Den Speck aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Birnen halbieren, vom Kerngehäuse befreien und auf die Bohnen geben. Alles garen, den Sud mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Stärke andicken. Die Kartoffeln pellen und die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Birnen, Bohnen und den Speck mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Artur Böttcher am 13. Juli 2011

Blutwurst mit Endivien-Kartoffel-Salat und Apfel-Kompott

Für 2 Personen

400 g Blutwurst	500 g festk. Kartoffeln	1 Kopf Endiviensalat
1 Gemüsezwiebel	3 saure Äpfel	1 Bund krause Petersilie
1 Bund Schnittlauch	1 Zimtstange	4 Kürbiskernöl
20 ml heller Balsamico	Mehl	Pflanzenöl
Zucker	Salz	schwarzer Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser garen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Aus dem Kürbiskernöl, dem Essig, etwas Schnittlauch sowie der Petersilie und einigen Zwiebelstücken eine Vinaigrette herstellen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und idealerweise in etwas Mehl wenden. Die Äpfel schälen, entkernen, in grobe Stücke schneiden und mit dem Zucker und der Zimtstange in einem Topf weich garen und danach zu Mus zerstampfen. Die Kartoffeln abgießen, zerstampfen und etwas auskühlen lassen. Den Endiviensalat waschen, trockenschleudern, die Vinaigrette darüber träufeln und alles gut durchmischen. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter das Kartoffelpüree mengen. Eine Pfanne mit etwas Pflanzenöl erhitzen und darin die Blutwurstscheiben sowie die restlichen Zwiebeln knusprig braten. Die Blutwurst mit dem Kartoffel-Endiviensalat und dem Apfelmus auf Tellern anrichten und servieren.

Walter Fortriede am 12. Dezember 2011

Blutwurst-Kartoffel-Taschen auf Nashi-Schalotten-Ragout

Für 2 Personen

125 g Blutwurst, fein	2 Frühlingsrollenblätter	1 Kartoffel, fest
1 Nashi Birne	1 Frühlingszwiebel	4 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	0,5 Bund Petersilie, glatt	1 Ei
550 g Butterschmalz	1 EL Butter	0,5 TL Senf, scharf
50 ml Birnensaft	50 ml Weißwein, trocken	10 ml Balsamico, weiß
3 EL Sweet-Chilisoße	1 EL Zucker, braun	0,5 TL Curry, mittelscharf
Chiliflocken	Pfeffer, schwarz	Meersalz

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffel putzen, schälen und klein würfeln. Einen Esslöffel Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin goldgelb braten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen. Die Blutwurst ebenso würfeln. Eine Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Ganze in eine Schüssel geben. Das Ei trennen. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Kartoffelwürfel, das Eigelb, einen halben Esslöffel Petersilie und den Senf in die Schüssel geben und unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingsrollenblätter vierteln. Ein Teigquadrat an den Rändern mit dem Eiweiß bestreichen, einen Teelöffel Blutwurst-Kartoffelmischung darauf geben, das Blatt zu einem Dreieck zusammen falten und die Ränder festdrücken. Mit den restlichen Teigblättern ebenso verfahren. Einen Topf mit dem restlichen Butterschmalz zum Kochen bringen und die Teigtaschen darin etwa 10 Minuten goldgelb ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und zum Warmhalten in den Ofen geben. Die restlichen Schalotten abziehen und in Spalten schneiden. Die Nashi Birne schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch ebenfalls in Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und die Schalotten- und Birnenspalten darin anschwitzen. Den Curry und die Butter dazugeben. Anschließend mit dem Birnensaft, dem Weißwein und dem Balsamico ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Das Ganze für drei Minuten köcheln lassen. Die Frühlingszwiebel von den Enden befreien, abziehen und in feine Ringe schneiden. Diese zuletzt in die Pfanne geben und unter das Ragout rühren. Die Sweet-Chilisoße in ein kleines Dip-Schälchen füllen. Die Blutwurst-Kartoffel-Taschen mit dem Nashi-Schalotten-Ragout auf Tellern anrichten und mit der Sweet-Chili- Soße servieren.

Mike Franetzki am 16. Februar 2010

Blutwurst-Plätzchen mit Kartoffel-Möhren-Stampf

Für zwei Personen

300 g Blutwurst	300 g mehligk. Kartoffeln	200 g Möhren
200 g vorgekochte Rote Bete	1 Bund Frühlingszwiebeln	100 g Fetakäse
1 TL Meerrettich	2 EL Walnüsse	1 Ei
300 ml Gemüsefond	100 ml Milch	1 EL Butter
150 g Butterschmalz	3 EL Rapsöl	1 EL Weißweinessig
1 TL Senf	Mehl, Paniermehl, Muskat	Zucker, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln und die Möhren schälen, kleinschneiden und garen. Nach dem Garen die Kartoffeln und die Möhren stampfen und mit Milch, Zucker, Muskat und Butter abschmecken. Die Rote Bete in Scheiben schneiden. Den Weißweinessig, das Rapsöl, der Senf, den Meerrettich, den Pfeffer und das Salz zu einer Vinaigrette verrühren und über die Rote Bete geben. Die Walnüsse ohne Fett anrösten und etwas zerkleinern. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und den Fetakäse klein würfeln. Diese drei Zutaten auf den vermengten Salat geben. Die Blutwurstscheiben in dem Mehl, dem Ei und dem Paniermehl panieren. Danach in dem Butterschmalz ausbraten. Die Blutwurstscheiben auf einem Teller anrichten und den Kartoffel-Möhrenstampf und den Rote-Bete-Salat dazugeben.

Maria-Elisabeth Bockting am 15. April 2013

Blutwurst-Puffer mit Senfkraut

Für 2 Personen

500 g Blutwurst	3 mehlig Kartoffeln	1 Weißkohl
2 Eier	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Msp. gemahlener Kümmel	1 TL Majoran	1 EL Mehl
2 EL mittelscharfen Senf	250 ml Sahne	125 ml Gemüsefond
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Teller zum Wärmen in den Ofen geben. Die Blutwurst in kleine Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen, fein reiben und in einem Tuch gut ausdrücken. Das Ei aufschlagen und trennen. In einer Schüssel die Eigelbe, Kartoffeln und die Blutwurst miteinander vermengen. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Die Masse zu Puffern formen und in dem heißen Pflanzenöl ausbacken. Den Weißkohl halbieren, vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne etwas Pflanzenöl erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin anbraten. Das Kraut dazu geben und anrösten. Gemüsefond, Kümmel und Majoran dazugeben. Das Ganze mit dem Mehl bestäuben und mit der Sahne aufgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Senf unterrühren. Die Puffer aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Tellern anrichten. Das Senfkraut neben den Puffern anrichten und servieren.

Susanne Pichler am 31. Januar 2011

Bockwurst-Spaghetti an Tomaten-Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

2 Bockwürste	100 g Spaghetti	50 g Rucola
6 Walnüsse	3 EL grüne Erbsen, Tk	2 mittelgroße Tomate
1 Bund Petersilie, glatt	1 rote Chilischote	100 g Gorgonzola
20 g Butter	1 TL Zucker	100 ml Sahne
100 ml Weißwein	Salz, Pfeffer	

Die Sahne erhitzen und den Gorgonzola einrühren. Die Bockwürste in zweieinhalb Zentimeter dicke Scheiben schneiden. In diese anschließend mit der Fleischnadel jeweils sechs Löcher stechen und mit halbierten Spaghetti spicken. Die Tomate waschen, schälen und aus der Schale eine Rose formen. Anschließend die geschälte Tomate würfeln und in etwas Öl anbraten. Die Chilis in feine Ringe schneiden. Den Weißwein mit dem Zucker verrühren und zusammen mit den Erbsen in die Käsesoße geben. Die Wurstspaghetti in Salzwasser zehn Minuten garen und während dessen die Teller im Backofen vorwärmen. Anschließend die Tomatenwürfel mit der Soße vermengen und mit Pfeffer und Chili abschmecken. Die Bockwurst-Spaghetti mit der Tomaten-Gorgonzolasoße auf einem Teller anrichten. Mit Petersilie, Walnüssen und der Tomatenrose garnieren.

Marcel Lacher am 05. November 2012

Bondage-Curry-Wurst, Curry-Soße, Paprika-Zwiebel-Relish

Für 2 Personen

2 große vorgebrühte Bratwürste	4 große, mehlig. Kartoffeln	1 gelbe Paprika
2 Schalotten	250 ml Orangensaft	150 g Tomatenmark
1 EL Currypulver	1 EL Cayennepfeffer	2 Sternanis
150 ml Gemüsebrühe	2 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl
2 EL Pflanzenöl	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Paprika halbieren, von Strunk und Kernen befreien und fein würfeln. Die Schalotten abziehen und ebenfalls fein würfeln. Etwas Pflanzenöl in eine Pfanne geben und die Schalottenwürfel darin glasig dünsten, anschließend die Paprika dazugeben. 100 Milliliter Gemüsefond zugießen und köcheln lassen. Die Würste einschneiden und in etwas Pflanzenöl in einer Pfanne langsam anbraten. Einen Esslöffel Olivenöl erhitzen und das Tomatenmark, das Curry und den Cayennepfeffer dazugeben. Das Ganze mit dem Orangensaft ablöschen. Die Sternanis dazugeben und das Ganze etwa fünf Minuten köcheln lassen. Die Sternanis herausnehmen und die Sauce mit etwas Gemüsefond verdünnen. Die Currysauce mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Kartoffeln schälen und in feine Schnüre schneiden. Die Schnüre mit Salz und Pfeffer würzen und um die vorgebratenen Würste wickeln. Die unwickelten Würste fertig braten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Das Relish mit Weißweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bondage-Currywurst schräg einschneiden, auf einem Teller anrichten und mit der Currysauce und dem Paprika-Zwiebel-Relish servieren.

Julia Mohr am 23. Mai 2011

Bratwurst mit Cranberry-Chutney und Lauch-Püree

Für 2 Personen

6 Nürnberger-Rostbratwürste	500 g mehligk. Kartoffeln	2 rote Zwiebeln
1 Stange Porree	50 g Cranberries, getrocknet	20 g Ingwer, frisch
100 ml Milch	3 EL Butter	8 Salbeiblätter
1 Zimtstange, klein	1 Muskatnuss	3 EL Olivenöl
3 EL Balsamico-Essig	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen und 20 Minuten gar kochen. Die Zwiebeln abziehen und in Spalten schneiden. Den Ingwer schälen und reiben. Den Salbei waschen, trocken tupfen und zupfen. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Salbeiblätter darin knusprig braten, anschließend auf Küchenpapier legen. Eine weitere Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl erhitzen und die Zwiebeln fünf Minuten darin braten. Anschließend die Cranberries, den Zimt und vier Esslöffel Wasser hinzufügen. Das Ganze zehn Minuten unter Rühren köcheln lassen. Den Ingwer und den Balsamico-Essig hinzugeben und das Ganze eine weitere Minute köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Zimtstange entfernen. In einer Pfanne das restliche Olivenöl erhitzen und die Bratwürste darin acht Minuten braten. Inzwischen den Porree putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen und den Porree darin fünf Minuten weich dünsten. Anschließend die Milch hinzugeben und aufkochen lassen. Die Kartoffeln abgießen und die Milch mit dem Porree hinzugeben. Das Ganze anschließend zerstampfen. Etwas Muskatnuss reiben und das Püree mit Salz, Pfeffer und dem Muskatnuss abschmecken. Abschließend die restliche Butter unterrühren. Die Bratwürste mit dem Lauch-Püree und dem Cranberry-Chutney auf Tellern anrichten und mit dem Salbeiblatt garnieren.

Nadja Raiminger-Stelzl am 05. Juli 2010

Bratwurst mit Rotkohl und Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

2 grobe Bratwürste 1 EL Butterschmalz

Für den Rotkohl:

300 g Rotkohl 1 Zwiebel 1 EL Butterschmalz

100 ml Apfelsaft 3 EL Rotweinessig 1 Lorbeerblatt

2 Gewürznelken Salz, Pfeffer

Für das Kartoffelpüree:

300 g mehlig. Kartoffeln 100 ml Milch 1 EL Butter

Muskatnuss Salz, Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und im Salzwasser gar kochen. Den Rotkohl putzen und in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel im Butterschmalz in einem Topf anschwitzen. Den Kohl dazugeben und kurz anschmoren. Mit dem Apfelsaft und dem Essig ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, das Lorbeerblatt und die Nelken dazugeben und bei geschlossenem Deckel circa 30 Minuten schmoren lassen. Die Kartoffeln zu Püree stampfen und mit der Milch und der Butter verrühren. Mit Salz, Pfeffer und abgeriebenem Muskat abschmecken. Das Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen. Die Bratwürste darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten sechs Minuten braun braten. Das Bratwürste auf Tellern anrichten und mit dem Rotkohl und dem Kartoffelpüree servieren.

Claudia Meden am 26. Januar 2015

Bratwurst-Spiralen mit Kartoffel-Püree und Zwiebel-Soße

Für 2 Personen

2 Bratwurstspiralen 500 g mehlig. Kartoffeln 2 große Zwiebeln, rot

1 Knoblauchzehe 2 EL Meerrettich 3 EL Butter

150 ml Milch 5 EL Balsamicoessig 200 ml Gemüsesfond

Öl 1 Bund Salbei 1 Bund Rosmarin

schwarzer Pfeffer Salz

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Ein Backblech einfetten. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Den Knoblauch, die Hälfte des Salbeis und den Rosmarin hacken. Anschließend die Zwischenräume der Wurst mit dem gehackten Salbei und Knoblauch füllen. Dann die Würste auf das Backblech legen, mit Öl beträufeln, den Rosmarin darüber streuen und das Ganze 15 Minuten im Ofen braten lassen. Die Kartoffeln schälen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Zwiebeln abziehen, in kleine Ringe schneiden und im Topf leicht anschwitzen. Wenn sie eine braune Farbe annehmen, die Temperatur erhöhen, den Balsamicoessig hinzugießen, einen Esslöffel Butter hinzufügen und die Zwiebeln einkochen lassen. Die Zwiebeln mit dem Gemüsesfond ablöschen und einreduzieren. Nun auf das Blech mit den Bratwurstspiralen den Rest der Salbeiblätter neben die Würste legen, ebenfalls mit Öl beträufeln und das Ganze weitere 5 Minuten im Ofen lassen. Die Milch erwärmen. Anschließend die heiße Milch, die restliche Butter und den Meerrettich hinzufügen und zu einem Püree stampfen. Abschließend noch mit Salz und Pfeffer würzen. Die Bratwurstspiralen mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten, mit der Zwiebelsoße garnieren und servieren.

Jens Ebeling am 24. Januar 2011

Brezen-Weißwurst-Roulade mit Pilz-Rahmsoße

Für zwei Personen

Für die Roulade:

100 g feines Schweinebrät	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Laugenbrezel
1 Ei	100 ml Milch	2 Frühlingszwiebeln
1 Kopf Rotkohl	3 EL Wildpreiselbeeren im Glas	1 Apfel (Boskoop)

Für die Pilzrahmsauce:

4 Steinpilze	1 Bund Petersilie glatt	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
2 Schalotten	150 ml Weißwein trocken	150 ml Sahne
150 ml Hühnerfond	1 EL Butterschmalz	1 EL Butter
schwarzer Pfeffer	Muskatnuss	Salz

Für die Garnitur:

1 große Karotte	300 ml Frittieröl	Fenchelsamen
-----------------	-------------------	--------------

Für die Rotkohlblätter einen Topf mit Wasser erhitzen und die Rotkohlblätter fünf Minuten darin dünsten. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Kohlroulade einen 30 Zentimeter langen Streifen Alufolie auf ein Brett legen. Darüber einen gleichlangen Streifen Frischhaltefolie legen. Die abgekühlten Rotkohlblätter überlappend auf die Frischhaltefolie legen, so dass keine Löcher entstehen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen, dann die Preiselbeeren gleichmäßig darauf verteilen und mit einer Reibe etwas Apfel darüber reiben.

Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne kurz andünsten. Die Milch hinzugeben und erwärmen.

Dann die Laugenbrezel in dünne Streifen schneiden und in der Milch fünf Minuten einweichen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehackter Petersilie abschmecken. Ein Ei aufschlagen, verrühren und anschließend die Hälfte mit der Brezenknödelmasse vermengen. Anschließend die entstandene Brezenknödelmasse auf den Rotkohlblättern verteilen. Das Brät mit fein gehacktem Schnittlauch vermengen und auf der Brezenknödelmasse verteilen.

Nun der Länge nach den Rotkohl einrollen. Mithilfe der Frischhaltefolie eine Rolle formen und gut verschließen. Mit der Alufolie die Rolle nochmals einwickeln. Das Ganze 15 Minuten im heißen Wasserbad garen. Die Rolle aus der Folie entfernen und in zehn Zentimeter breite Streifen schneiden.

Für die Pilzrahmsauce die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden. Danach die Pilze putzen, in dünne Streifen schneiden und beides in Butterschmalz anbraten. Mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie und Kerbel würzen. Zum Schluss etwas Butter und Sahne hinzugeben. Für die Garnitur die Karotte schälen. Mit einem Sparschäler acht dünne Streifen schälen. Das Frittieröl in einem Topf erhitzen und jeweils zwei Karottenstreifen für wenige Minuten frittieren, mit einer Gabel aus dem Fett holen und auf einem Küchenpapier abtupfen.

Den Streifen vor dem Erkalten schnell um einen runden Stab wickeln, einen Moment andrücken und dann vorsichtig runterziehen um die spiralförmige Form zu erhalten. Anschließend mit Salz und gemahlene Fenchelsamen würzen.

Zwei bis drei Stücke der Roulade auf dem Teller anrichten, daneben die Pilzrahmsauce geben und mit den Karottenstreifen garnieren.

Rebekka Nolte am 27. Juli 2015

Brot-Gugelhupf mit Schwammerln und Kräuterrahm-Soße

Für zwei Personen

Für die Schwammerln:

300 g Pilze	3 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Liebstöckel	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Brunnenkresse	1 EL Speisestärke	200 ml Gemüsefond
300 ml Sahne	250 ml trockener Weißwein	Butter, Salz, Pfeffer

Für den Brotgugelhupf:

3 Scheiben Graubrot	50 g gewürfelter Schinkenspeck	1 Zwiebel
3 Eier	100 g Semmelbrösel	5 Zweige Liebstöckel
5 Zweige Thymian	5 Zweige krause Petersilie	5 Zweige Brunnenkresse
250 ml Milch	Butter, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Milch in einen Topf geben und aufkochen lassen. Die Brotscheiben entrinden und in Würfel schneiden. Die Brunnenkresse, den Thymian, den Liebstöckel und die Petersilie fein hacken. Das Ei aufschlagen und die Kräuter unterrühren. Die Ei-Kräutermischung zusammen mit der Milch über die Brotwürfel geben und für circa fünf Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Zusammen mit dem Schinkenspeck in einer Pfanne mit etwas Butter abschwitzen und anschließend in die Brot-Eier-Masse geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Auflaufform mit Butter einfetten, mit Semmelbröseln bestreuen und die Brot-Eiermasse einfüllen. Für etwa 18 Minuten im Backofen garen. Die Pilze putzen, die Enden der Stiele abtrennen und anschließend in große Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen, halbieren, in halbe Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter andünsten. Die Pilze dazugeben, mit dem Wein und dem Gemüsefond ablöschen. Den Saft aus der halben Zitrone pressen und diesen zusammen mit Zweidrittel der Sahne in die Pfanne geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Liebstöckel, den Thymian, die Petersilie und die Brunnenkresse fein hacken und unter die Pilze rühren. Die restliche Sahne steif schlagen und kurz vor dem Servieren unterheben. Den Brotgugelhupf mit Schwammerln in Kräuterrahmsauce auf Tellern anrichten und servieren.

Friedrich Schönmann am 08. September 2014

Bucatini all'amatriciana mit Fenchel und Speck

Für 2 Personen

Fragnoli	200 g Bucatini	2 Fenchel
200 g Dosen-Tomaten	100 g geräucherter Speck	30 g Pecorino
30 g Parmesan	1 Zwiebel	1 EL Butter
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Bucatini in kochendem Salzwasser bissfest garen. Den Fenchel grob aufschneiden, säubern und in kochendem Salzwasser circa fünf Minuten garen lassen. Anschließend eine Auflaufform mit der Butter einfetten, den Fenchel in der Form verteilen und den Parmesan darüber raspeln. Das Ganze für etwa 20 Minuten in den Ofen geben. Für die Nudelseiße die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den geräucherten Speck würfeln und mit der Zwiebel in etwas Olivenöl anschwitzen. Anschließend die Dosen-Tomaten dazugeben und die Soße leicht köcheln lassen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abseihen und in der Soße schwenken. Die Bucatini auf Tellern verteilen und den Pecorino darüber reiben. Den Fenchel separat dazu anrichten.

Angela Losacker am 13. September 2010

Bucatini all'amatriciana mit Speck

Für 2 Personen

2 Scheiben Speck, vom Schweinskopf	1 kg Flaschentomaten	200 g Bucatini
1 Zwiebel	1 Chilischote	0,5 Bund Basilikum
2 EL Tomatenmark	3 TL Butter	2 EL Parmesan
2 EL Pecorino	50 ml trockener Rotwein	Pflanzenöl
Salz	Pfeffer, schwarz	

Wasser zum Kochen bringen. Die Tomaten vom Strunk befreien, kreuzweise einschneiden und mit dem kochenden Wasser übergießen. Anschließend im Eiswasser abschrecken, enthäuten und in kleinste Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Basilikumblätter abzupfen. Die Speckscheiben in feine Streifen schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, von den Scheidewänden befreien und klein schneiden. Beide Käsesorten reiben. Öl und die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebel vorsichtig anschwitzen. Anschließend den Speck hinzufügen, ebenfalls anbraten, mit dem Rotwein ablöschen und das Ganze herausnehmen und warmhalten. Im Bratfett nun die Tomaten und das Tomatenmark erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und etwa 15 Minuten köcheln lassen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und darin die Bucatini bissfest garen. Abschließend die Nudeln abgießen, die Nudeln in den Soßentopf geben, den Speck und den Käse hinzufügen und gut in der Soße wenden. Die Bucatini auf Tellern anrichten und mit den Basilikumblättern garnieren.

Heiko Hartje am 25. Oktober 2010

Chäschüechli

Für zwei Personen

6 Scheiben italienischen Schinken	1 Rolle Blätterteig	$\frac{1}{4}$ Kopf Mangold
$\frac{1}{4}$ Kopf Lollo bianco	$\frac{1}{4}$ Kopf Lollo rosso	50 g Feldsalat
400 g Himbeeren, TK	30 g frische Himbeeren	200 g mittelalter Gouda
200 g Emmentaler	3 Eier	5 EL Mehl
250 ml Milch	100 ml Himbeeressig	150 g Zucker
2 EL mittelscharfer Senf	1 Muskatnuss	100 ml Olivenöl
100 ml Sonnenblumenöl	Margarine, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Gouda und den Emmentaler fein reiben. Den Käse mit einem Esslöffel Mehl, einem Ei und der Milch zu einem dicken Brei anrühren. Diesen mit Salz, Pfeffer und ein wenig Abrieb der Muskatnuss würzen. Die Förmchen mit der Margarine einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Aus dem ausgerollten Blätterteig kleine Kreise ausstechen und diese in die Förmchen legen. Mit der Gabel den Teig einstechen und die Käsemasse einfüllen. Das Ganze für 20 Minuten in den Ofen geben, bis die Küchlein braun sind. Die Schinkenscheiben separat mit in den Ofen legen und kross werden lassen. Den Mangold, Lollo bianco, Lollo rosso und Feldsalat waschen, trocken schleudern und verlesen. Die aufgetauten Himbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Das Püree mit dem Sonnenblumenöl, dem Olivenöl und dem Himbeeressig vermengen und anschließend mit dem Senf und dem Zucker zu einer Vinaigrette anrühren. Kurz vor dem Anrichten den Salat damit marinieren. Die Chäschüechli mit dem krossen Schinken auf Tellern anrichten und mit den frischen Himbeeren garnieren.

Andrea Paul am 24. März 2014

Chili con Carne mit Thüringer Mett

Für 2 Personen

300 g Thüringer Mett	4 Baguettescheiben	100 g Kidneybohnen
100 g Chilibohnen	100 g Mais	1 Zwiebel
1 rote Paprika	2 Strauchtomaten	0,5 Bund glatte Petersilie
500 g passierte Tomaten	200 ml Rinderfond	1 TL Schmand
2 EL Olivenöl	1 TL getrocknete Chiliflocken	scharfes Paprikapulver
edelsüßes Paprikapulver	Salz	schwarzer Pfeffer

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, das Thüringer Mett hinzugeben und anbraten. Die Zwiebel abziehen, klein schneiden, hinzugeben und ebenfalls anbraten. Das Ganze mit dem Rinderfond ablöschen und köcheln lassen. Die Kidney- und Chilibohnen sowie den Mais in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Die Paprika-Schote entstrunken, von den Scheidewänden befreien, entkernen und zusammen mit den Tomaten in kleine Würfel schneiden. Alles in den Topf geben und mitköcheln lassen. Die passierten Tomaten ebenfalls hinzugeben, verrühren und aufkochen lassen. Anschließend die Chiliflocken beifügen, einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und den beiden Paprikapulvern abschmecken und ziehen lassen. Die Baguettescheiben in einer mit Salz bestreuten Pfanne anrösten, und die Petersilie abzupfen. Das Chili con Carne auf Tellern anrichten, mit dem Schmand und der Petersilie garnieren und zusammen mit den Baguettescheiben servieren.

Stefanie Anhalt am 18. Januar 2011

Chili con salsiccia e mozzarella mit Knoblauch-Baguette

Für zwei Personen

Für das Chili:

5 Salsiccia à 85 g	400 g weiße Bohnen	850 ml Dosen-Tomaten
2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
75 ml trockener Rotwein	2 rote Chilischoten	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Käse-Einlage:

125 g Mozzarella	5 Stiele Basilikum	1 Zitrone
------------------	--------------------	-----------

Für die Beilage:

$\frac{1}{2}$ Baguette	1 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
------------------------	---------------	-----------------

Für das Chili die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebel in dünne Streifen schneiden. Den Knoblauch in feine Scheiben schneiden. Die Chilis der Länge nach aufschneiden, entkernen, waschen und klein hacken. Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die Salsiccia direkt aus der Haut hineindrücken und krümelig braten. Die Zwiebel, den Knoblauch und die Chili dazugeben und kurz mitbraten. Den Wein, die Tomaten und 150 Milliliter Wasser angießen und aufkochen. Die Tomaten etwas zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Chili zehn Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln. Nach fünf Minuten die Bohnen hinzufügen und erwärmen. Den Mozzarella zwischen Küchenpapier ausdrücken. Anschließend den Käse mit den Händen fein abzapfen. Die Basilikumblätter abzupfen und fein schneiden. Die Schale der Zitrone abreiben. Mozzarella, Basilikum und Zitronenschale vermischen. Das Baguette in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl in einer Grillpfanne von beiden Seiten anrösten. Den Knoblauch abziehen und halbieren und die Baguettescheiben damit einreiben. Vor dem Servieren das Chili nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Das Chili auf Tellern anrichten die Käsemischung darauf geben und mit dem gerösteten Baguette servieren.

Mario Broszio am 04. Februar 2015

Chili-Weißwurst-Roulade mit Pilz-Tatar

Für zwei Personen

500 g Kalbsbrät	2 EL Schinkenwürfel	1 kleiner Wirsing
200 g Pilze	1 Karotte	1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	15 g Butter
2 EL Crème-fraîche	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Wasser in einen Topf mit Dampfeinsatz auf 90 Grad vorheizen. Einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Vier bis sechs Blätter vom Wirsing abziehen, waschen und trocken tupfen. Die Kohlblätter in das kochende Wasser geben und weich kochen lassen. Die Blätter herausnehmen, trocken tupfen und den Strunk mit einem Messer abflachen. Die Blätter nebeneinander auf ein Geschirrtuch legen und mit einem weiteren bedecken. Anschließend mehrmals mit dem Nudelholz darüber rollen, bis eine glatte Fläche entsteht. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Die Karotte und die beiden Zucchini putzen und in kleine Würfel schneiden. Die Gemüsewürfel in dem Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser kurz abschrecken und trocken tupfen. Die Würfel anschließend zusammen mit den Schinkenwürfeln unter das Kalbsbrät heben. Mit etwas Muskatnuss, Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kalbsbrät auf die Kohlblätter streichen, einrollen, in Klarsichtfolie und anschließend in Alufolie einwickeln. Die eingewickelten Weißwurstrouladen in den Dampfeinsatz legen und circa 15 bis 20 Minuten garen lassen. Für das Tatar die Pilze putzen und klein würfeln. Die Schalotte und die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin zerlassen. Schalotten, Knoblauch und Pilze kurz scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Anschließend zusammen mit dem Crème fraîche unter die angebratenen Pfifferlinge rühren. Die Weißwurstroulade aus der Folie nehmen, anschneiden und zusammen mit dem Pilz-Tatar anrichten und servieren.

Markus Kieslich am 23. Mai 2012

Cordon bleu vom Leberkäse mit Kartoffel-Rucola-Salat

Für 2 Personen

400 g Leberkäse	150 g Hinterschinken	150 g Emmentaler, am Stück
500 g festk. Kartoffeln	200 g Rucola	1 Zitrone
1 Cherrytomate	4 Eier	100 g Butter
150 g Mehl	150 g Semmelbrösel	1 Bund Schnittlauch
50 ml Weinessig	50 ml Sonnenblumenöl	50 g Tafelsenf
2 EL flüssiger Süßstoff	150 ml Gemüsefond	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln schälen und gar kochen. Den Rucolasalat waschen und trocken schleudern. Den Leberkäse in vier dünne Scheiben schneiden und in jede Scheibe eine Tasche schneiden. Den Käse ebenfalls in Scheiben schneiden. Anschließend die Leberkäsetaschen mit dem Käse und dem Schinken füllen. Danach das Ganze zunächst in dem Mehl, danach in dem Ei und schließlich in den Semmelbröseln einlegen. Die Leberkäsetaschen in einer Pfanne mit der Butter und dem Sonnenblumenöl ausbacken. Die Kartoffeln abgießen, zu Scheiben schneiden und mit dem Rucolasalat vermischen. Für das Dressing den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und die Petersilie zupfen und kleinhacken. Etwas von dem Schnittlauch und der Petersilie mit dem Essig, dem Öl, dem Tafelsenf, der Gemüsebrühe und dem Süßstoff vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Scheibe von der Zitrone schneiden. Das Cordon Bleu vom Leberkäse mit dem lauwarmen Kartoffel-Rucola-Salat auf Tellern anrichten, mit dem restlichen Schnittlauch, der restlichen Petersilie, der Zitrone und der Cherrytomate garnieren und servieren.

Christian Stadler am 14. November 2011

Cordon bleu von Leberkäse, Bratkartoffeln, Gurken-Salat

Für zwei Personen

4 Scheiben Leberkäse à 150g	4 Scheiben Räucher-Schinken	400 g Kartoffeln
50 g Mehl	50 g Paniermehl	1 Salatgurke
1 Zwiebel	1 Bund Dill	4 Salbeiblätter
4 Scheiben Emmentaler	2 Eier	80 g Crème-fraîche
4 EL Haushaltssessig	Butterschmalz, Dijonsenf	Rapsöl, Paprikapulver
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. In die Leberkäse jeweils eine Tasche schneiden und die Taschen von innen mit dem Senf ausstreichen. Zwei Blätter Salbei sowie je eine Scheibe Schinken und je eine Scheibe Käse ebenfalls in die Taschen füllen und mit einem Zahnstocher fixieren. Die Eier, das Mehl und das Paniermehl in drei tiefe Teller geben. Den gefüllten Leberkäse erst in Mehl, dann in den Eiern und anschließend im Paniermehl wenden. Eine Pfanne mit etwas Butterschmalz erhitzen und den panierten Leberkäse darin von beiden Seiten goldgelb anbraten. Die Kartoffeln abgießen, pellen und in Würfel schneiden. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffelwürfel darin fritieren. Anschließend mit Salz, Pfeffer und dem Paprikapulver würzen. Für den Gurkensalat die Gurke waschen, schälen und hobeln. Den Dill waschen, trocken tupfen und fein hacken. Aus dem Essig, dem Öl, je einer Prise Salz, Pfeffer und Zucker, sowie der Crème-fraîche eine Marinade herstellen. Den Dill zu der Gurke geben und mit dem Dressing übergießen. Je zwei gefüllte Leberkäse zusammen mit den Bratkartoffeln auf dem Teller anrichten. Den Gurkensalat auf einem separaten Teller dazu servieren.

Dieter W. Pufe am 31. Oktober 2012

Curry-Wurst mit 'Pommes Schranke'

Für zwei Personen

Für die Curry-Wurst:

2 Bratwürste 2 TL Speisestärke Sonnenblumenöl

Für die Pommes:

600 g festk. Kartoffeln, groß ½ TL Paprikapulver Frittierfett, Salz

Für die Tomatensauce:

3 Tomaten 2 Zwiebeln 2 Zehen Knoblauch
 3 EL brauner Zucker 425 g Dosen-Tomaten 1 Knolle Ingwer, klein
 3 EL Currypulver 1 TL Paprikapulver 2 EL Rotweinessig
 2 EL feines Meersalz Sonnenblumenöl Cayennepfeffer
 schwarzer Pfeffer

Für die Mayonnaise:

3 Eier 1 TL scharfer Senf 150 ml Maiskeimöl
 1 Prise Zucker 1 Zitrone 1 EL Crème-fraîche
 Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Sonnenblumenöl glasig anschwitzen. Den Zucker darüber geben und alles karamellisieren lassen. Die gestückelten Tomaten und etwa eineinhalb Teelöffel Salz dazugeben. Tomaten waschen, das Grün entfernen, vierteln und mit in den Topf geben. Die Sauce langsam einkochen lassen. Den Ingwer fein schneiden und zu der Sauce geben. Alles abkühlen lassen und mit dem Stabmixer pürieren. Mit dem Essig, dem Currypulver, dem Paprikapulver, dem Cayennepfeffer, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelstifte in die Friteuse geben und knusprig zu Pommes Frites ausbacken lassen. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Salz und dem Paprikapulver würzen. Die Zitrone waschen, den Saft einer halben Zitrone auspressen und etwas Schale abreiben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit Salz, Zucker, Zitronensaft und dem Zitronenabrieb in einem schmalen Gefäß mixen. Anschließend die Crème-fraîche einrühren. Die Bratwürste in Scheiben schneiden, in der Stärke wälzen und im Sieb abschütteln. Anschließend in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl goldbraun braten. Die Curry-Wurst mit „Pommes Schranke“ auf Tellern anrichten und mit ein wenig Currypulver garnieren.

Britta Porbadnik am 30. Juli 2014

Curry-Wurst mit Pommes rot/weiß

Für zwei Personen

2 weiße Bratwürste, à ca. 300 g	250 g mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel
1 Zitrone (Saft)	1 getrocknete Chilischote	1 Ei
500 g stückige Tomaten	3 EL Tomatenmark	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL Paprikapulver	1 EL brauner Zucker	2 EL mildes Currypulver
2 EL Currypulver	1 Zimtrinde	1 TL Cayennepfeffer
40 ml Orangensaft	100 ml Gemüsefond	2 EL Weißweinessig
Olivenöl, Pflanzenöl	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Currysoße die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln glasig dünsten. Den braunen Zucker hinzugeben und karamellisieren. Das Currypulver, die Zimtrinde, die Chilischote und den Cayennepfeffer dazugeben und kurz mit dünsten. Das Tomatenmark zugeben, anschwitzen und dann mit dem Orangensaft aufgießen. Den Fond, die stückigen Tomaten und den Essig unterrühren und köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Frittieröl in der Fritteuse erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in Pommesstreifen schneiden. Im heißen Öl circa drei Minuten garen und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen. Für die Currywürste die Bratwürste mit einem scharfen Messer mehrmals quer einschneiden. Anschließend in der Pfanne von allen Seiten anbraten. Die Fritteuse nun auf 180 Grad erhitzen. Für die Mayonnaise das Eiweiß vom Eigelb trennen. Das Eigelb mit dem Senf, etwas Zitronensaft, Essig und Salz pürieren und mit fünf Esslöffeln Pflanzenöl aufgießen und zu einer Mayonnaise verarbeiten. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Bratwurst in den vorgeheizten Backofen geben und weiter garen lassen. Ab und zu wenden. Die Pommes noch einmal ins vorgeheizte Öl geben, kross frittieren und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Aus dem milden Currypulver, Paprikapulver und Salz eine Mischung herstellen und über die Pommes geben. Die warme Currysoße durch ein Sieb passieren, über die Wurst geben und mit den Pommes und der Mayonnaise servieren.

Jana Rowedder am 10. September 2012

Curry-Wurst mit Pommes Schranke

Für zwei Personen

Für die Bratwurst:

1 Kalbssemmerrolle, à 700 g	1,5 m nat. Bratwurstdarm	200 ml Sahne
200 g Crushed-Ice	2 TL Curry	8 g Phosphat
2 EL Tomatenmark	1 Bund Majoran	1 TL Koriandersaat
1 TL Fenchelsamen	3 EL Kurkuma	Rapsöl
Salz, schwarzer Pfeffer		

Für die Pommes:

5 mehligk. Kartoffeln, groß	1,5 L Erdnussöl	1 TL Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Für den Ketchup:

400 g geschälte Dosen-Tomaten	1 Ananas	200 ml Cola
2 Zwiebeln	1 Zehe Knoblauch	100 g Puderzucker
10 g Butter	50 ml Honig	100 ml Worcester Sauce
2 EL Tomatenmark	3 Nelken	1 Lorbeerblatt
3 TL Currypulver	1 TL Chipotle-Chili	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Mayonnaise:

4 Eier	1 TL mittelscharfer Senf	1 Zitrone
500 ml Sonnenblumenöl	Zucker	

Die Fritteuse mit dem Erdnussöl auf 160 Grad vorheizen.

Für die Bratwurst Kalbsfleisch in gleich große Stücke schneiden und mit dem Fleischwolf zerkleinern. Anschließend mit Crushed Ice zu feinem Brät pürieren. Curry, Phosphat, Majoran, Koriandersaat, Fenchelsamen, Kurkuma, Tomatenmark und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und erneut pürieren. Masse in einen Spritzbeutel geben und in den Darm füllen. Einzelne Würste abfüllen und zehn Minuten im siedenden Wasser garen. Anschließend Bratwürste in etwas Öl goldgelb anbraten.

Für die Pommes Kartoffeln schälen und waschen. In feine Stifte schneiden und abtropfen lassen. Im Öl sieben Minuten vorgaren und wieder herausnehmen. Fett auf 180 Grad erhitzen und Pommes kurz vor dem Servieren knusprig frittieren.

Für den Ketchup Puderzucker in einem Topf karamellisieren. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Ananas schälen, kleinschneiden und 100 Gramm im Topf andünsten. Nelken, Lorbeerblatt, Currypulver und Butter dazugeben. Mit Worcester Sauce und Dosentomaten ablöschen und einkochen lassen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Zucker, Chipotle-Chili und Honig abschmecken.

Für die Mayonnaise Eier trennen. Eigelbe schaumig schlagen, Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Zitrone halbieren und auspressen. Eigelb mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und unter ständigem Rühren Sonnenblumenöl einlaufen lassen, bis eine Emulsion entsteht. Zum Schluss erneut mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Currywurst mit Pommes Schranke auf Tellern anrichten und mit einem kühlen Bier oder Softgetränk servieren.

Christoph Kist am 16. November 2015

Currywurst mit Pommes frites

Für zwei Personen

Für die Currywurst:

2 Bratwürste á 150 g Olivenöl

Für die Currysauce:

1 Zwiebel 1 Dose stückige Tomaten 2 EL Tomatenmark
4 EL Weißweinessig 2 EL Currypulver 1 TL Cayennepfeffer
4 EL brauner Zucker Olivenöl Salz
Pfeffer

Für die Pommes:

400 g kleine Kartoffeln 1 ½ l neutrales Öl Salz

Die Fritteuse auf 180 Grad vorheizen. Für die Currywürste etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, die Würstchen mehrmals einstecken und etwa zehn Minuten im heißen Öl braten. Mehrmals wenden.

Für die Currysauce Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in der Pfanne andünsten. Currypulver darüber geben und kurz anschwitzen. Tomatenmark und Zucker hinzufügen, mit den Tomaten und Essig aufgießen. Aufkochen und unter gelegentlichem Rühren offen zehn Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken.

Für die Pommes Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. Kartoffeln portionsweise für jeweils circa drei Minuten in das heiße Öl geben.

Die Currywurst mit Pommes auf Tellern anrichten und servieren.

Cemile Simsek am 15. Dezember 2015

Dicke Bohnen mit Speck und Mett-Würstchen

Für zwei Personen

100 g durchwachsener Speck 2 geräucherte Mettwürstchen 300 g dicke Bohnen
75 g Kartoffeln 1 Zwiebel 1 Stange Bohnenkraut
250 ml Rinderfond 50 ml Sahne 1 EL Schweineschmalz
Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Schmalz in einem großen Topf schmelzen lassen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebeln untermischen und glasig andünsten. Das Bohnenkraut fein hacken. Die Bohnen zusammen mit dem Fond in einen Topf geben und erhitzen. Das Bohnenkraut zugeben, salzen und pfeffern und circa zehn Minuten garen lassen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und reiben. Die Kartoffelmasse zusammen mit der Sahne zu den Bohnen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne erhitzen. Die Mettwürstchen in Scheiben schneiden und in der heißen Pfanne anbraten. Die Würstchen anschließend zu den Bohnen geben. Das Bohnenkraut entfernen. Die dicken Bohnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Barbara Hartings am 11. Februar 2013

Dreierlei Flammkuchen

Für zwei Personen

100 g Schwarzwälder Schinken	1 Camembert	1 Stange Lauch
1 Dose Mais	1 säuerlicher Apfel	1 Glas Preiselbeeren
2 Zwiebeln	1 Ei	500 g Schmand
220 g Mehl	Muskat, Zimt, Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Ei und zwei Esslöffeln Olivenöl in einer Schüssel mit dem Handrührgerät verrühren. Mit Muskat, Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken. So viel Wasser zugeben, bis ein zäher Teig entsteht. Aus dem Teig drei Kugeln formen, mit etwas Olivenöl beträufeln und in Klarsichtfolie einwickeln. Danach die eingewickelten Teigkugeln in den Kühlschrank legen und ruhen lassen.

Belag:

Für den Belag aller Flammenkuchen den Schmand glattrühren und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Variante 1:

Zwiebeln abziehen und klein hacken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.

Variante 2:

Die Preiselbeeren aus dem Glas nehmen und abtropfen lassen. Den Camembert in kleine Stücke schneiden.

Variante 3:

Den Lauch und den Apfel waschen und trocken tupfen. Den Lauch in Ringe und den Apfel in kleine Stücke schneiden. Den Mais aus der Dose nehmen und abgießen. Ein Backblech mit Mehl und etwas Olivenöl einreiben. Die Teigkugeln aus dem Kühlschrank nehmen, auf dem Backblech mit einem Nudelholz ausrollen und mit der Schmand-Mischung bestreichen. Je nach Variation mit den vorbereiteten Zutaten belegen und für zehn Minuten in den Backofen geben. Die verschiedenen Flammkuchen in Streifen schneiden und auf dem Teller anrichten.

Friederike Bolder am 19. Juli 2012

Eier-Schwammerl mit Speck und Semmel-Knödeln

Für zwei Personen

50 g durchwachsener Räucherspeck	500 g Pfifferlinge	6 alte Brötchen
1 Zitrone	1 Schalotte	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie	3 Eier
110 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Milch
400 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss	2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer		

Die Milch in einem keinen Topf leicht erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der warmen Milch übergießen und zehn Minuten einweichen lassen Eine Pfanne mit 30 Gramm der Butter erhitzen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte in die heiße Pfanne geben und darin glasig andünsten. Die Speckwürfel zugeben und kurz mit anbraten. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und eine Scheibe abschneiden. Die Eier aufschlagen und zu den eingeweichten Brötchen geben. Die Speck-Zwiebelmischung aus der Pfanne, sowie die Petersilie ebenfalls zu der Brötchenmasse geben und alles gut vermischen. Abschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Von der Masse gleich große Stücke abnehmen und glatte, runde Knödel daraus formen. Die Knödel zusammen mit der Zitronenscheibe und den Lorbeerblättern in das siedende Salzwasser geben und etwa 15 Minuten darin gar ziehen lassen. Die Pfifferlinge putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel, sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter glasig andünsten, anschließend die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz abschmecken. Die Pfifferlinge mit dem Fond und der Sahne ablöschen und zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Knödel zusammen mit der Pilzmischung anrichten und servieren.

Marc Fesl am 17. September 2012

Eierkuchen, Schinken, Kartoffelstampf, Fliedermus-Soße

Für zwei Personen

100 g gewürfelter Schinken	150 g fetter Speck	4 mehligk. Kartoffeln
130 g Mehl	3 EL Zucker	2 EL Butter
4 Eier	1 EL Fliedermus	200 ml Vollmilch
4 EL Essigessenz	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Anschließend zerstampfen und 75 Milliliter Milch nach und nach hinzufügen. Mit einem Esslöffel Butter, etwas Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Eier mit einer Prise Salz und einer Prise Zucker schaumig schlagen und nach und nach 100 Gramm Mehl und die restliche Milch hinzufügen. Mit einem Handrührgerät zu einer Masse verrühren. Anschließend die Schinken-Würfel mit der restlichen Butter in einer Pfanne anbraten, die Teigmasse hinzufügen und die Eierkuchen ausbacken. Den Speck in einer Pfanne auslassen. Den restlichen Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Das restliche Mehl dazugeben und mit 500 Milliliter Wasser aufgießen. Anschließend mit dem Fliedermus, einer Prise Salz und der Essigessenz abschmecken. Die Eierkuchen mit dem Schinken, dem Kartoffelstampf und der Fliedermus-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Willi Kays am 17. März 2014

Falsche Blunzen-Lasagne, Blutwurst, Tomaten, Vogerl-Salat

Für zwei Personen

½ Ring Blutwurst	500 g mehligk. Kartoffeln	200 g Schinkenspeck
300 g Feldsalat	150 g Cocktailtomaten	160 g Butter
250 ml Milch	150 ml Honig	2 EL Estragonsenf
100 ml Balsamico-Essig	100 ml Kürbiskernöl	1 EL Meerrettich
Honig, Zucker	Muskatnuss, Mehl	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen und in ausreichend Salzwasser gar kochen. Die Tomaten waschen, vom Strunk entfernen und auf ein Backblech legen. Die Tomaten mit Öl beträufeln und mit Pfeffer, Salz und Honig würzen. Für 15 Minuten in den vorgeheizten Ofen geben. Für das Salatdressing den Senf, den Meerrettich und Balsamico miteinander vermengen und anschließend das Kürbiskernöl daruntermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit zehn Gramm der Butter erhitzen. Den Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in der heißen Pfanne ausbraten. In einem kleinen Topf die Milch erwärmen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Kartoffelpresse in den Topf mit Milch pressen. Die restliche kalte Butter dazugeben. Das Püree mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und in Mehl wälzen. Eine Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Blutwurst darin anbraten. Den Feldsalat waschen und trocken tupfen und in einer Schüssel mit dem Salatdressing anmachen. Den Salat mit Schinkenspeck garnieren. Das Kartoffelpüree in den Spritzsack geben und das Püree mit den Ofentomaten auf dem Teller anrichten. Die Blutwurst darauf drapieren und den Salat in einer separaten Schüssel servieren.

Mario Hinterholzer am 08. Juli 2013

Feld-Salat mit ummanteltem Ziegenkäse und Walnüssen

Für 2 Personen

10 Scheiben Bacon	250 g Zucchini	300 g Kartoffeln, fest
2 Ziegenkäserollen	150 g Feldsalat	2 Zehen Knoblauch
150 g Walnüsse	1 TL Senf, mittelscharf	1 TL Honig, flüssig
50 g Butter	4 EL Zucker	1 Ei
1 EL Mehl	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Thymian
0,5 Bund Dill	4 EL Pflanzenöl	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, grob raspeln und den Kartoffelsaft mit dem Sieb fest ausdrücken. Die Zucchini von den Enden befreien und ebenfalls grob raspeln. Das Ei trennen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Die Kartoffeln und die Zucchini vermengen, das Mehl, das Eigelb, den zerdrückten Knoblauch untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Thymian- und die Dillblätter abzupfen, klein hacken und ebenfalls unterheben. Aus der Kartoffel-Zucchini-Masse kleine Häufchen formen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Rösti ausbacken. Die Ziegenkäserollen in etwa 2,5 Zentimeter breite Scheiben schneiden und mit zwei Scheiben Bacon umwickeln. Den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin den umwickelten Ziegenkäse von beiden Seiten anbraten. Anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Das Pflanzenöl, den Senf, den Honig, eine Prise Salz und den Schnittlauch zu einem Salatdressing verquirlen. In einer Pfanne die Butter erhitzen, den Zucker darüber sieben und die Walnüsse darin karamellisieren. Den Feldsalat mit dem Dressing vermengen und gemeinsam mit dem Ziegenkäse und den Kartoffel-Zucchini-Rösti auf Tellern anrichten und mit den karamellisierten Walnüssen garnieren.

Stefanie Hahn am 16. Februar 2010

Flammkuchen 'Elsässer Art'

Für zwei Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, Type 550 10 g Hefe 1½ EL neutrales Öl
Mehl

Für den Belag:

120 g Speck 1 Bund Frühlingszwiebeln 1 rote Zwiebel
1 Zitrone 100 g Bergkäse 200 g Schmand
1 Muskatnuss Salz Pfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser verrühren und 5 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, 25 ml Wasser, Öl und etwas Salz zugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt einige Minuten ruhen lassen.

Teig und Arbeitsfläche mehlieren. Den Teig mit einem Nudelholz dünn ausrollen. Ein Viertel der Zitronenschale reiben, anschließend die Zitrone halbieren, auspressen und den Saft auffangen. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden, vom Frühlingslauch die äußere Schale abziehen und in Ringe schneiden. Schmand mit Salz, Pfeffer, einer Prise geriebenem Muskat sowie Zitronenabrieb und 1 EL Zitronensaft abschmecken. Die Masse auf dem ausgewälzten Teig verteilen. Zwiebeln, Frühlingslauch und Speck gleichmäßig darüber geben. Zum Schluss den Käse reiben und verteilen. Im Ofen goldbraun backen. Den Flammkuchen „Elsässer Art“ auf Tellern anrichten und servieren.

Florian Kozok am 08. Dezember 2015

Flammkuchen mit Gorgonzola, Birne und Radicchio-Salat

Für zwei Personen

50 g Serranoschinken 1 Radicchio 1 Birne
2 Feigen 100 g Gorgonzola 80 g Parmesan
125 g Mehl 50 ml Wasser 2 EL Pinienkerne
2 EL Kapern 50 ml Aceto di Balsamico 50 g Walnusskerne
Honig, Olivenöl Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen. Die 125 Gramm Mehl mit den 50 Millilitern Wasser, drei Esslöffel Olivenöl und einem halben Teelöffel Salz zu einem Teig verkneten und kurz ruhen lassen. Die Birnen waschen und in Scheiben schneiden, den Gorgonzola schneiden und beides auf den Teig geben. Den Flammkuchenteig ausrollen und für zehn Minuten in den Ofen geben. Anschließend den Flammkuchen aus dem Ofen nehmen, die Walnüsse über dem Flammkuchen verteilen und diesen für weitere fünf Minuten in den Backofen geben. Anschließend den Flammkuchen wieder aus dem Ofen nehmen und mit dem Serranoschinken belegen. Den Radicchio waschen, trocknen und die Blätter ablösen. Eine Pfanne erhitzen, die Pinienkerne hinein geben und goldbraun anrösten. Die Feigen waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Auf einem großen Teller die Radicchioblätter verteilen, die Feigenscheiben gleichmäßig auf den Blättern verteilen. Anschließend die gerösteten Pinienkerne und die Kapern über den Salat geben und den Parmesan darüber reiben. Den Salat mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss großzügig Olivenöl und Aceto di Balsamico darüber träufeln. Ein Stück von dem Flammkuchen abschneiden, auf einem Teller anrichten und servieren.

Helena Bebert am 14. Januar 2013

Frittata mit exotischem Salat und Schinken

Für 2 Personen

1 Scheibe Rohschinken	1 kleine Zucchini	1 rote Paprika
1 Stange Lauch	2 Schalotten	1 Bund Basilikum
1 Bund Mizuna, junge Blätter	1 roter Lattich	1 Tatsoi
1 kernlose Clementine	4 Eier	1 Kugel geräucherter Käse
50 g Parmesan	100 g Emmentaler	1 TL grober franz. Senf
60 ml Olivenöl	1 EL milder Apfelessig	Salz
Pfeffer		

Die Eier trennen, das Eiweiß zu Schnee aufschlagen und das Eigelb mit Salz und Pfeffer verquirlen. Die Zucchini, die Paprika und den Lauch kleinschneiden. Den Rohschinken in dünne Streifen schneiden. Die Schalotte abziehen und ebenfalls klein schneiden. Anschließend alles in Olivenöl anbraten. Den Parmesan, den Scamorza und den Emmentaler reiben. Das etwas abgekühlte Gemüse, das gehackte Basilikum und den Käse zu dem Eigelb geben und den Eischnee unterheben. In einer Pfanne zwei Esslöffel Olivenöl erhitzen, die Masse anbraten, bis sie in auf der Unterseite schön braun ist, mit Hilfe einer zweiten Pfanne vorsichtig wenden und auf niedriger Temperatur fertigkochen, bis beide Seiten braun und knusprig sind. Die Clementine filetieren. Aus dem Apfelessig, dem Olivenöl, dem Senf sowie Salz und Pfeffer eine Vinaigrette zubereiten. Die Salatblätter des Lattichs, Tatsois und Mizunas waschen, trocken schleudern und klein rupfen. Den Salat mit der Vinaigrette vermischen und mit den Clementinenfilets belegen. Die Frittata wie Tortenschnitten schneiden und auf dem Salat anrichten.

Isabella Scrinzi am 10. Januar 2011

Gebratene Blutwurst mit rotem Apfel-Zwiebel-Konfit

Für 2 Personen

250 g Blutwurst, fein	4 Kartoffeln	1 rote Zwiebel
1 Zwiebel	1 Apfel	200 ml trockener Rotwein
100 g Butterschmalz	1 EL getrocknete Majoran	1 Bund glatte Petersilie
1 EL Kümmel	50 g Zucker	Salz
Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen und 15 Minuten kochen lassen. Die rote Zwiebel und den Apfel in Spalten schneiden, in eine Pfanne geben und anbraten. Anschließend den Zucker hinzugeben und leicht karamellisieren lassen. Anschließend mit Rotwein ablöschen und bei geringer Hitze einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine gefettete Pfanne geben und scharf anbraten. Die Blutwurst in Scheiben schneiden, in eine Pfanne geben, ebenfalls scharf anbraten und würzen. Die Bratkartoffeln mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Majoran abschmecken. Die Petersilie hacken und darüber streuen. Die Blutwurst, das Apfel-Zwiebel-Konfit und die Bratkartoffeln auf einem Teller anrichten und servieren.

Ulrich Schmidl am 15. Februar 2011

Gebratene Grützwurst mit Kartoffel-Püree und Feldsalat

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Ring Grützwurst	100 g durchw. Speck	6 mehligk. Kartoffeln
100 g Feldsalat	2 Schalotten	1 EL Butterschmalz
1 EL Butter	100 ml Milch	4 EL Weißweinessig
60 ml Gemüsefond	4 EL Walnussöl	1 EL Sonnenblumenöl
Kümmel, Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und gar kochen. Den Feldsalat putzen, sehr gut waschen und sehr gut trocknen. Die Schalotten abziehen. Den Speck und die Schalotten fein würfeln. Das Butterschmalz erhitzen und den Speck und die Schalotte darin dünsten. Mit Essig ablöschen und den Gemüsefond zugeben. Mit Kümmel und Salz würzen und etwas abkühlen lassen. Das Walnussöl unterrühren und warm halten. Die Grützwurst von der Pelle befreien und in dem Sonnenblumenöl kross braten. Kartoffelwasser abschütten und die Kartoffeln stampfen. Die Butter und die Milch dazu geben und verrühren. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Das Kartoffelpüree auf dem Teller anrichten. Die Grützwurst und den Feldsalat mit der Speck-Vinaigrette dazu geben und servieren.

Heike Makowka am 23. September 2013

Gefüllte Champignons mit Knoblauch-Dip, Weißbrot

Für 2 Personen

8 Champignons, mittelgroß	2 Zehen Knoblauch	2 Scheiben Weißbrot
200 g Frischkäse, natur	100 g Speck, am Stück	100 g Gouda, alt
60 g Butter	250 ml Sahne	1 Zwiebel, klein
4 EL Crème-fraîche	1 Bund Petersilie, kraus	Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Für die Füllung die Petersilie zupfen und grob hacken. Die Zwiebel und eine Knoblauchzehe abziehen und beides fein schneiden. Die Pilze putzen und die Stiele entfernen. Die Pilzstiele und den Speck fein würfeln. Die Zwiebeln, den Knoblauch, den Speck und die Pilzstiele in der 40 Gramm Butter andünsten, mit der Hälfte der Petersilie bestreuen und anschließend abkühlen lassen. Den Käse fein reiben und drei Esslöffel davon zusammen mit der Crème-fraîche unter die Pilzmasse rühren. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen. Eine feuerfeste Form mit etwas Butter auspinseln. Die Masse in die Pilzköpfe füllen, in die Form setzen und mit dem restlichen Käse bestreuen. Die Champignons im Backofen zehn Minuten überbacken. Die zweite Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Den Frischkäse mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer, der Sahne und der übrigen Petersilie verrühren. Die Weißbrotscheiben in einer Pfanne mit der restlichen Butter knusprig rösten und abschließend zusammen mit den Champignons und dem Knoblauchdip servieren.

Alexandra Kinzinger am 22. September 2009

Gefüllte Champignons mit Löwenzahn

Für 2 Personen

8 Riesenchampignons	60 g durchwachsenen Speck	2 Karotten
1 Stange Lauch	1 Sellerieknolle, klein	200 g Löwenzahn
1 Ei	0,5 Bund Schnittlauch	60 g Gouda
1 Zweig Estragon	2 Zweige Dill	2 EL Schmand
2 EL Balsamico-Essig	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei gar kochen. Die Champignons putzen, die Stiele vorsichtig herauschneiden und klein schneiden. Die Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Lauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Sellerie ebenfalls schälen und in feine Würfel schneiden. Wasser in einem Topf geben und die Champignons hineinlegen. Den Deckel schließen und die Champignons circa sieben Minuten dünsten. Das Olivenöl in der Pfanne erhitzen und die Champignonstiele, die Karotten, den Lauch und den Sellerie anbraten. Den Estragon und den Dill zupfen und fein hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Den Schmand ebenfalls einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Wasser abgießen und die Champignonköpfe mit dem Pfannengemüse füllen. Den Gouda reiben und auf den Champignons verteilen. Anschließend werden die Champignons für kurze Zeit in den Ofen gegeben. Den Löwenzahn waschen und trocken schleudern. Den Speck in Würfel schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Speck knusprig anbraten. Das Ei pellen und in Würfel schneiden. Den Speck und das Ei unter den Löwenzahn mengen. Für die Vinaigrette den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Balsamico-Essig mit vier Esslöffeln Olivenöl vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in die Vinaigrette geben und mit dem Salat vermischen. Den Salat auf Tellern anrichten. Die Champignons aus dem Ofen nehmen, neben dem Salat anrichten und servieren.

Julia Karst am 27. Juli 2010

Gefüllte Teigtaschen mit Rahm-Speck-Soße

Für 2 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl 2 EL Sonnenblumenöl Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

300 g mehligk. Kartoffeln 1 Zwiebel 50 g Butter

250 g Speisequark Kräuterpfeffer Salz, Pfeffer

Für die Specksauce:

100 g geräucherter Speck 1 Zwiebel 250 g saure Sahne, 12%

Salz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen in kleine Würfel schneiden und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Die Kartoffeln abgießen und stampfen. Den Kartoffelstampf mit dem Quark vermengen und die gerösteten Zwiebeln unterrühren. Die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Mehl mit circa 150 Millilitern Wasser sowie dem Olivenöl zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und mit einem Glas Kreise ausstechen. Die Füllung auf den ausgestochenen Teig verteilen, umschlagen und die Ränder zusammendrücken. Etwas Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die gefüllten Teigtaschen hineingeben und einige Minuten darin gar ziehen lassen. Den Speck in Würfel schneiden und auslassen. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und zu dem ausgelassenen Speck geben. Die saure Sahne zugeben und aufkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten köcheln lassen. Die gefüllten Teigtaschen zusammen mit der Sauce auf Tellern anrichten und servieren

Joanna Filipiak am 20. Oktober 2014

Gefüllter Parma-Schinken mit Tomaten-Salsa

Für 2 Personen

10 Scheiben Parma-Schinken	100 g Toastbrot	300 g Tomaten, klein
1 Limette, unbehandelt	1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch
50 g Pinienkerne	3 Bund Basilikum	1 Bund Petersilie, glatt
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Zitronenmelisse	50 g Parmesan
50 g Butter	200 g Crème double	100 g Magerquark
5 EL Balsamico-Essig	5 EL Oreganoöl	1 EL Meersalz, grob
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und zusammen mit den Tomaten in Würfel schneiden. Blätter von einem Bund Basilikum abzupfen und klein schneiden. Anschließend zusammen mit dem Oreganoöl und Balsamico-Essig unter die Tomaten- und Zwiebelwürfeln mengen. Die Blätter von der Petersilie sowie von der Zitronenmelisse abzupfen und klein schneiden. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Anschließend die Kräuter mit der Crème double und dem Magerquark vermengen und mit Salz, grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Die Schinkenscheiben mit der Masse füllen und einrollen. Anschließend eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Röllchen darin scharf anbraten. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Den Parmesan reiben. Die Blätter des restlichen Basilikums abzupfen, klein schneiden und zusammen mit den Pinienkernen, dem Parmesan und 100 Millilitern Olivenöl klein mörsern. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Das Toastbrot in Würfel schneiden und zusammen mit dem Knoblauch anrösten. Die Parma-Schinkenröllchen zusammen mit der Tomatensalsa und dem Pesto auf Tellern anrichten und mit den Croutons garnieren.

Mandy Hohmann am 09. Februar 2010

Gemüse-Tortellini mit Schinken-Sahne-Soße

Für zwei Personen

150 g Kochschinken	400 g Weißmehl	1 rote Paprika
1 Karotte	1 Stange Lauch	4 kleine Cherrytomaten
2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	½ Bund glatte Petersilie
½ Bund Basilikum	50 g Frischkäse	4 Eier
1 TL Honig	300 ml Schlagsahne	50 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüfefond	300 ml Rinderfond	1 Muskatnuss
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Für den Teig das Mehl, drei Eier, etwas Olivenöl, etwas Wasser und eine Prise Salz vermengen und zu einem festen Teig kneten. Die Paprika waschen und klein schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Karotte schälen und raspeln. Den Lauch putzen und in feine Ringe schneiden. Für die Füllung eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Paprika, die Zwiebeln, den Knoblauch, die Karotte und den Lauch in der heißen Pfanne anschwanken. Anschließend mit dem Gemüfefond ablöschen und bei geringer Hitze wenige Minuten ziehen lassen. Das restliche Ei mit dem Frischkäse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Muskat darüber reiben. Danach mit in die Pfanne geben. Die Petersilie und den Basilikum abzupfen, klein hacken und mit in die Pfanne geben. Nun die Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen, eventuell die Füllung mit einem Pürierstab zerkleinern. Einen Topf mit reichlich Salzwasser erhitzen. Den Teig ausrollen und kreisrund ausstechen. Anschließend die Füllung portionsweise in die Mitte der Kreise geben. Danach den Teig zu Halbmonden zusammenklappen und die Enden festdrücken. Nun die Enden der Halbmonde zusammenziehen, sodass die typische Tortelliniform entsteht. Die Tortellini in dem kochenden Wasser garen. Für die Sauce einen Topf mit der Sahne, dem Wein und dem Rinderfond erhitzen. Den Honig hinzufügen. Den Kochschinken in Würfel schneiden. Die Cherrytomaten waschen, klein schneiden und zur Sauce hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, etwas Muskat darüber reiben und den Kochschinken dazugeben. Anschließend die Sauce circa zehn Minuten köcheln lassen. Zuletzt die Tortellini mit in die Sauce geben. Die Gemüse-Tortellini mit der Schinken-Sahne-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

David Walter am 17. Februar 2014

Gnocchi mit Parmesan-Serrano-Soße

Für 2 Personen

50 g Serranoschinken	500 g vorw. feste Kartoffeln	350 g Mehl
50 g Grieß	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
100 g Parmesan	200 ml Gemüsefond	250 ml Sahne
200 ml Milch	50 g Butter	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Kartoffeln gar kochen. Anschließend die Kartoffeln noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Sofort mit dem Mehl und dem Grieß und etwas Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig etwas ruhen lassen. Den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und würfeln. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin andünsten. Anschließend die Sahne und die Milch dazugeben. Den Parmesan reiben und ebenfalls in die Sauce geben. Den Fond mit 50 Gramm Mehl andicken und ebenfalls in die Pfanne geben. Den Serranoschinken in Streifen schneiden. Aus dem Gnocchi-Teig etwa daumendicke Rollen formen, davon etwa daumenbreite Stücke abschneiden und nach Belieben formen. Salzwasser in einem Topf zum Sieden bringen und die Gnocchi darin gar ziehen lassen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Die Gnocchi in die Parmesan-Sauce geben und vermengen. Die Gnocchi mit der Parmesan-Sauce auf einem Teller anrichten. Mit den Serranostreifen garnieren und servieren.

Ulrike Hofmann am 17. November 2011

Gratinierter Gemüse-Schinken-Auflauf mit Ciabatta

Für zwei Personen

1 kleiner Blumenkohl	2 kleine Zucchini	2 Fleischtomaten
1 Stange Lauch	1 kleiner Fenchel	4 Möhren
250 g Kochschinken	400 g festk. Kartoffeln	250 g Emmentaler
250 g Parmesan	200 g Sahne	100 g Crème-Double
125 g Butter	½ Bund glatte Petersilie	1 Ciabatta Brot
Chili-Flocken, Speisestärke	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 250 Grad in der Grillfunktion vorheizen. Einen Topf mit Wasser und Meersalz zum Kochen bringen. Kleine Röschen des Blumenkohls abschneiden. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln und im kochenden Wasser bissfest garen. Die gegarten Kartoffelscheiben mit einem Schaumlöffel in die Auflaufform umschichten. Als nächstes im selben Topf den Blumenkohl und die Zucchini blanchieren und anschließend ebenfalls mit dem Schaumlöffel in die Auflaufform schichten. Die Möhren in Scheiben schneiden. Den Fenchel klein schneiden und beides in einer Pfanne mit etwas Olivenöl anbraten und mit Zucker karamellisieren. Danach in die Auflaufform schichten. Gleichzeitig den Lauch in Scheiben schneiden und in einer anderen Pfanne oder im Topf in Butter braten. Diesen mit den rohen Tomaten in die Form schichten. Die Stärke in Wasser lösen. Den durch das Blanchieren entstandenen Gemüfefond mit Sahne, Butter, Crème-Double und Speisestärke zu einer Soße binden. Den Kochschinken in feine Scheiben schneiden und auf das Gemüse schichten. Die Tomate in Scheiben schneiden und obenauf legen. Den Emmentaler und den Parmesan darüber reiben. Anschließend alles mit der Sauce übergießen. Den Auflauf für etwa fünf bis zehn Minuten bei 250 Grad Ober-/Unterhitze in den Backofen geben. Das Ciabatta mit etwas Wasser beträufeln und für kurze Zeit mit in den Backofen geben. Den Auflauf und das Ciabatta aus dem Ofen holen. Das Ciabatta aufschneiden. Alles auf einem Teller anrichten und mit glatter Petersilie garnieren. Servieren.

Matthias Jüngel am 08. Oktober 2014

Haselnuss-Gnocchi mit Speck und Pilzen

Für zwei Personen

50 g Speckwürfel	150 g gemischte Pilze	40 g gemahlene Haselnüsse
60 g Mehl	2 Eier	1 rote Zwiebel
250 g Ricotta	1 EL Butter	2 TL Salz
Muskatnuss, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Eine Pfanne erhitzen. Die gemahlene Haselnüsse darin ohne Fett rösten und anschließend abkühlen lassen. Die gerösteten Haselnüsse mit dem Ricotta, dem Mehl sowie den Eiern in einer Schüssel vermengen. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Masse in den Spritzbeutel füllen. Den Teig herausdrücken und mit einem glattkantigen Messer fortlaufend circa einen Zentimeter große Stücke abschneiden. Die Teigstücke für einige Minuten in das siedende Wasser geben und darin circa drei Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend sorgfältig abtropfen lassen. Die Pilze putzen und teilweise halbieren. Die Zwiebel abziehen, halbieren und in Streifen schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Speckwürfel zusammen mit den Pilzen in die heiße Butter geben und einige Minuten darin schwenken. Die Zwiebelstreifen zugeben und die Hitze etwas reduzieren. Die Gnocchi mit in die Pfanne geben und einige Minuten darin ziehen lassen. Abschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Gnocchi zusammen mit dem Pilzen auf einem Teller anrichten und servieren.

Bea Linder am 31. März 2014

Herzhafte Reibekuchen mit Apfel-Dattel-Topping

Für die Reibekuchen:

2 große festk. Kartoffeln	2 Schalotten	30 g Speckwürfel
Butterschmalz	Baharat	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für das Apfel-Dattel-Topping:

1 Apfel	1 Zitrone, davon 2 EL Saft	10 getrocknete Soft-Datteln
Garam-Masala	Zucker	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Für die Reibekuchen die Schalotten abziehen und klein hacken, die Kartoffeln schälen und reiben. Kartoffelraspel durch ein Mulltuch pressen. Schalotten mit Speckwürfeln in einer Pfanne anschwitzen. Beides mit Kartoffelraspeln, Pfeffer, Salz, Baharat und Muskatnuss vermengen und mithilfe eines Servierringes Reibekuchen formen. In Butterschmalz braten und anschließend im Backofen fertig backen.

Für das Apfel-Dattel-Topping Zitrone auspressen. Apfel schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden und mit Zitronensaft weich dünsten, anschließend pürieren. Die Datteln fein würfeln und unterheben. Die Masse mit Garam Masala würzen und mit Zucker und Salz abschmecken. Die Reibekuchen mit dem Apfel-Dattel-Topping auf Tellern anrichten und servieren.

Ralph Lindenau am 22. Dezember 2015

Himmel-un-Äd 2.0

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

1 feine Blutwurst	1 grobe Blutwurst	150 g Filoteig
500 ml trockener Rotwein	1 Äpfel	4 Schalotten
50 g Mehl	50 g Butter	1 Zweig Rosmarin
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Zwiebeln:

4 Schalotten	75 g Zucker	3 Nelken
3 Lorbeerblätter	500 ml trockener Rotwein	

Für die Äpfel:

5 Äpfel	0,5 l Apfelsaft klar	$\frac{1}{2}$ Bund Minze
75 g Zucker	2 Tonkabohnen	1 Tr. grüne Lebensmittelfarbe
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für Kartoffeln:

250 g Panchetta	250 g mehligk. Kartoffeln	250 g festk. Kartoffeln
50 g Butter	100 g Schlagsahne	250 ml Milch
50 g Crème-fraîche	1 Muskatnuss	Frittierfett
Salz	weißer Pfeffer	

Die Eismaschine vorkühlen.

Die Milch und in einem Topf erhitzen.

Für das Apfel-Eis zwei Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in kleinste Stücke schneiden. Etwa ein Drittel davon übrig lassen. Die Minzeblätter von den Zweigen zupfen.

Einen Topf mit den übrigen Apfelstücken, dem Apfelsaft, dem Zucker und der der Minze erhitzen und die Äpfel kompottartig einkochen lassen. Einen Tropfen grüne Lebensmittelfarbe hinzugeben und gut verrühren. Anschließend die Masse in die Eismaschine geben.

Für die Schalottenmarmelade die Schalotten abziehen, drei davon in kleine Stücke schneiden, und bis auf zwei Teelöffel, mit dem Rotwein, den Lorbeerblättern, den Nelken sowie dem Zucker in einem Topf einkochen lassen.

Für die Blutwurstcreme die feine Blutwurst aus der Pelle lösen und in dünne Scheiben schneiden. Einen Topf erhitzen und darin zuerst die übriggebliebenen Zwiebel- und Apfelstücken anbraten, anschließen die Blutwurststücke hinzufügen, alles mit etwas Rotwein ablöschen, mit dem Rosmarinweig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Kartoffelcreme und die Pommes beide Kartoffelsorten schälen. Die Mehligkochenden halbieren, in etwas Salzwasser halb gar kochen und danach in der Sahne weiter gar kochen. Den Panchetta klein schneiden und in einer Pfanne braten. Anschließend die Mehligkochenden zu Püree stampfen, die warme Milch hinzugeben und verrühren. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatabrieb würzen und mit Butter, Sahne und Crème fraîche verfeinern. Die Panchettawürfel in das Püree geben und vermengen. Für die Pommes die Festkochenden in lange, dicke Streifen schneiden und in der Fritteuse zu Pommes ausbacken, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

Für die Blutwurstchips die grobe Blutwurst pellen, in dünne Scheiben schneiden, mehlieren und mit dem Filoteig ummanteln. Pflanzenöl und Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Blutwurstscheiben braten.

Für die karamellisierten Apfelscheiben den Apfel waschen in große Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit dem Zucker karamellisieren. Anschließend die Tonkabohnen raspeln und über die Apfelscheiben geben.

Für die frittierten Zwiebelringe die übrige Zwiebel in Ringe schneiden und im Frittierfett ausbacken. Die Blutwurstcreme mit den Blutwurstscheiben, der Kartoffelcreme, den Pommes, der Schalottenmarmelade und den Zwiebelringen auf Tellern anrichten und mit dem Apfel-Eis und den karamellisierten Apfelingen garnieren.

Tom Mackenroth am 23. März 2015

Himmel-un-Äd mit Flönz

Für 2 Personen

350 g mehlig Kartoffeln	350 g Äpfel	250 g Flönz (Blutwurst)
75 g magerer Speck, am Stück	1 Zwiebel, klein	Butter
50 ml Apfelessig	Zucker	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, vom Strunk und dem Kerngehäuse befreien und ebenfalls würfeln. Die Äpfel und die Kartoffeln zusammen mit 250 Millilitern Wasser, etwas Zucker, Salz und Pfeffer in einen Topf geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze garen lassen. Anschließend das Ganze stampfen und mit Salz und etwas Apfelessig abschmecken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Den Speck würfeln, anbraten, anschließend aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und in derselben Pfanne schmoren lassen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Flönz in Scheiben schneiden und von beiden Seiten knusprig anbraten. Das Himmel-un-Äd mit der Flönz auf Tellern anrichten, mit dem Speck und den Zwiebelringen garnieren und servieren.

Antje Warmbrunn am 14. Juni 2011

Himmel-un-Äd mit Pflaumen-Kompott

Für zwei Personen

Für den Kartoffelstampf:

150 g Blutwurst	500 g mehligk. Kartoffeln	1 süßer Apfel
1 Zwiebel	1 Lorbeerblatt	1 Zweig Majoran
1 Muskatnuss	150 ml Milch	100 ml Sahne
1 EL Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer	

Für den Kompott:

200 g Pflaumen	1 Zitrone	1 Vanilleschote
6 EL Zucker		

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Kartoffeln und den Apfel schälen und in Würfel schneiden. Mit dem Lorbeerblatt in kochendem Salzwasser 20 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Pflaumen entkernen und halbieren. Die Zitrone ausdrücken und das Mark der Vanilleschote auskratzen. Gemeinsam mit dem Zucker in einem Topf garen, bis ein weiches Kompott entsteht. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Blutwurst ebenfalls in Scheiben schneiden und gemeinsam mit den Zwiebelringen in einem Esslöffel Pflanzenöl anbraten. Im Anschluss Milch und Sahne vermengen und erwärmen. Die Kartoffeln und den Apfel stampfen und mit der Milch-Sahne-Mischung vermengen, bis ein Kartoffelpüree entstanden ist. Mit Salz und Muskat abschmecken. Den Kartoffelstampf zusammen mit Kompott, der gebratenen Blutwurst sowie den Zwiebelringen auf einem Teller anrichten und servieren.

Christina Caruana am 20. Oktober 2014

Himmel-und-Erde einmal anders

Für 2 Personen

200 g Blutwurst	100 g durchw. Speck	350 g mehligk. Kartoffeln
1 Zwiebel	2 Äpfel, Boskoop	500 ml Milch
100 ml Apfelsaft	1 Muskatnuss	200 g Butter
50g brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen. Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen, halbieren und im Salzwasser weich garen. Die Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und den Speck fein würfeln. Die Milch in einem Topf lauwarm erwärmen, in einer Pfanne den Speck auslassen und die Zwiebeln darin andünsten. Anschließend die Kartoffeln abgießen, stampfen und mit der Milch und der Butter zu einem Püree stampfen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Die Äpfel waschen und einen Deckel anschneiden. Anschließend die Äpfel so aushöhlen, dass ein fester Rand bleibt. Die Blutwurst bis zum Rand reinlegen. Den Deckel aufsetzen und im Backofen zehn Minuten garen. Bei milder Hitze den Zucker in einer Pfanne karamellisieren, das Apfelfleisch darin auf beiden Seiten anbräunen und weich kochen. Anschließend mit dem Apfelsaft ablöschen. Den Apfel mit der Blutwurst auf einem Teller anrichten und das Kartoffelpüree und das Apfelmus dazugeben.

Frank Stellmach am 16. Mai 2011

Himmel-und-Erde, Birnen-Kartoffel-Püree, Zwiebelringe

Für zwei Personen

Für die Blutwurst:

400 g Blutwurst 40 g Butterschmalz 60 g Mehl

Für die Zwiebeln:

50 g durchwachsener Speck 2 Zwiebeln 60 g Puderzucker

Für das Kartoffel-Püree:

250 g mehligk. Kartoffeln 1 Zitrone 4 Birnen
20 g Butter 200 ml Sahne 1 Muskatnuss
Salz Pfeffer

Für die Sauce:

2 Schalotten 20 g kalte Butter 150 ml Sahne
1 EL Gemüsefond 2 TL mittelscharfer Senf Olivenöl
Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Birne weißer Zucker

Für das Püree die mehligkochenden Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Anschließend mit einem Kartoffelstampfer im Topf zerdrücken. Die Butter und Sahne erwärmen, verrühren und unter die Kartoffelmasse heben. Die Muskatnuss mit der Reibe fein raspeln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Die Zitrone abwaschen und trockenreiben. Danach die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Für den Stampf die Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Birnenspalten von einer Birne für die Garnitur beiseite stellen.

In einem kleinen Topf weißen Zucker erhitzen. Danach die Birnenspalten und den Zitronensaft dazugeben. Im Anschluss mit so viel Wasser ablöschen, dass die Birnenspalten bedeckt sind. Nach fünf Minuten die Birnen abtropfen lassen und unter das Püree heben. Die Masse warmhalten.

Die Blutwurst in Scheiben schneiden und gleichzeitig das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Blutwurstscheiben in Mehl wenden und jeweils eine Minute von jeder Seite braten. Danach die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und mit dem Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Den durchwachsenen Speck in kleine Würfel schneiden und zu den Zwiebelringen in die Pfanne geben.

Für die Schalotten-Senf-Sauce die Schalotten waschen, abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die kleingeschnittenen Schalotten in einem Topf in Öl glasig dünsten. Dann mit Fond ablöschen und alles zum Kochen bringen. Die Sahne und die Butter einrühren. Die Sauce abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und den mittelscharfen Senf unterrühren.

Für die Garnitur die zur Seite gestellten Birnenspalten mit Zucker in einer Pfanne karamellisieren.

Das Birnen-Kartoffelpüree zusammen mit den gebratenen Blutwurstscheiben und der Schalotten-Senf-Sauce auf zwei Tellern anrichten. Mit den karamellisierten Zwiebelringen und den Birnenspalten garnieren und servieren.

Sandra Kocks am 20. April 2015

Himmel-und-Erde

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	250 g Blutwurst	50 g Speck, durchwachsen
1 Apfel, säuerlich	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebeln
150 g Feldsalat	1 Muskatnuss	2 EL Zucker
100 g Mehl	1 EL Butter	4 EL Sonnenblumenöl
1 TL Senf, mittelscharf	2 EL Balsamico-Essig, dunkel	0,5 Bund Petersilie, glatt
0,5 Bund Schnittlauch	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und zehn Minuten gar kochen. Den Apfel schälen und vierteln. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Apfelstücke mit dem Zucker und einem Esslöffel Zitronensaft in einen Topf geben und zehn Minuten zu einem Mus einkochen. Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Kartoffeln abgießen und fein zerstampfen. Das Apfelmus hinzufügen und das Ganze vermengen. Die Muskatnuss reiben und das Mus mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin andünsten. Die Zwiebel abziehen, in feine Ringe schneiden, diese in die Pfanne geben und goldbraun braten. Die Blutwurst in zentimeterdicke Scheiben schneiden, mit dem Mehl bestäuben und ebenfalls kurz anbraten. Den Salat waschen und trocken schleudern. Blätter von der Petersilie abzupfen und klein hacken. Den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Aus vier Esslöffeln Sonnenblumenöl, Balsamico-Essig, dem Senf, dem restlichen Zucker und jeweils einen Esslöffel von den Kräutern eine Vinaigrette herstellen. Anschließend über den Feldsalat geben und mit dem Apfel-Kartoffelbrei und der Blutwurst auf Tellern anrichten.

Sigrid Platzeck am 23. November 2009

Himmel-und-Erde

Für zwei Personen

400 g festk. Kartoffeln	2 Zwiebeln	400 g Boskoop-Äpfel
2 Birnen	1 Ring Blutwurst	50 g mittelscharfer Senf
50 g Schinken-Speck	100 g Zucker	Butter, Mehl
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser gar kochen. Die Äpfel schälen, vom Strunk befreien und fein würfeln. Die Äpfel in einem Topf mit Wasser und 50 Gramm Zucker einkochen. Die Kartoffeln abgießen, mit den Äpfeln vermengen und stampfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln und den Speck anbraten. Die Blutwurst in Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und ebenfalls in einer Pfanne anbraten. Die Birnen schälen, vierteln und von den Kernen entfernen. Eine Pfanne erhitzen und eine Flocke Butter dazugeben. Die Birne mit etwas Zucker karamellisieren. Die Blutwurst auf das Püree geben, mit den Zwiebeln, den Birnenvierteln und dem Speck garnieren und servieren. Dazu einen kleinen Topf Senf servieren.

Hans-Peter Gatzweiler am 02. April 2013

Himmel-und-Erde

Für 2 Personen

150 g Blutwurst	70 g Speck, mager, geräuchert	400 g Kartoffeln, mehlig
400 g Äpfel, säuerlich	1 Zwiebel, mittelgroß	1 Bund Petersilie, glatt
1 TL Apfelessig	2 EL Zucker	Butter, Salz, Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit einer Prise schwarzem Pfeffer in Salzwasser gar kochen. Anschließend das Wasser abgießen. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Anschließend mit dem Zucker in einen Topf mit Wasser geben und etwa 15 Minuten garen. Den Speck würfeln und in einer Pfanne braun und knusprig braten. Anschließend herausnehmen und warm stellen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend in dem Speckfett bei mittlerer Hitze unter Rühren schmoren. Die Blutwurst pellen und in dicke Scheiben schneiden. Anschließend zu den Zwiebelringen in die Pfanne geben und braten. Die gegarten Äpfel in den Topf mit den Kartoffeln geben, leicht untermengen und mit Salz und einem halben Teelöffel Apfelessig abschmecken. Zur Bindung die Butter dazugeben. Die Petersilien abzupfen und klein hacken. Himmel-und-Erde auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Knut Fuljahn am 04. Januar 2010

Jaga-Nocken

Für zwei Personen

100 g durchgewachsener Speck	100 g Käse	2 Eier
175 g Mehl	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
30 g Schweineschmalz	Salz, Pfeffer	

In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl mit etwa 200 Millilitern Wasser und einer Prise Salz verkneten. Die Eier untermischen und alles zu einem weichen, aber zähen Teig verrühren. Mit einem Teelöffel kleine Nocken formen und in das kochende Wasser geben und circa fünf Minuten darin gar ziehen lassen. Die Nocken anschließend abschöpfen, abschrecken und abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Röllchen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Käse in kleine Stücke schneiden. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Den Speck zugeben und anbraten. Die Nocken ebenfalls in die Pfanne geben, salzen und pfeffern. Abschließend den Käse untermischen und leicht schmelzen lassen. Die Jaganocken auf einem Teller anrichten, den Schnittlauch darüber streuen und servieren.

Lisa Hofmann am 28. November 2013

Jakobsmuscheln mit Blutwurst und Kartoffel-Rüben-Püree

Für zwei Personen

Für den Kartoffel-Rüben-Püree:

250 g mehligk. Kartoffeln	250 g Mairüben	2 EL Butter
1 TL Cidre	½ Bund Schnittlauch	1 Prise Salz
schwarzer Pfeffer		

Für die Jakobsmuscheln:

4 küchenfertige Jakobsmuscheln	70 g gut durchw. Räucherspeck	70 g Blutwurst
2 Zitronen	2 EL Butter	6 Salbeiblätter
1 TL Fenchelsamen	4 EL Olivenöl	Salz
schwarzer Pfeffer		

In einem großem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen.

Für den Kartoffel-Rüben-Püree die Kartoffeln schälen und in vier Zentimeter große Stücke schneiden. Die Rüben ebenfalls schälen und in drei Zentimeter große Würfel schneiden. Beides im Salzwasser für 15 Minuten kochen, bis das Gemüse weich ist. Den Schnittlauch in möglichst feine Röllchen schneiden. Das Gemüse abgießen und abtropfen lassen. Anschließend die Butter, den Cidre, das Salz, den Schnittlauch und Pfeffer in den Topf geben und bei schwacher Hitze rösten. Sobald die Mischung aufschäumt, Gemüse hinzufügen und alles zerstampfen. Mit Salz sowie Pfeffer abschmecken und bei schwacher Hitze warm stellen.

Den Speck würfeln. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und den Speck fünf Minuten goldgelb braten. Herausheben und auf ein Küchenpapier legen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und ebenfalls in der Pfanne für zwei Minuten auf jeder Seite anbraten.

Die Jakobsmuscheln von einer Seite kreuzweise bis zur Hälfte einritzen und rundherum mit Salz, Pfeffer, dem Olivenöl und den Fenchelsamen würzen.

In einer Pfanne Olivenöl sowie Butter erhitzen und die Jakobsmuscheln darin für zwei Minuten auf der geritzten Seite anbraten, dann wenden und höchstens eine weitere Minute anbraten. Den Salbei hinzufügen und kurz mitrösten. Zuletzt den Saft einer Zitrone in die Pfanne pressen und kurz mitschwenken. Die andere Zitrone vierteln und die Kerne entfernen.

Die gebratenen Jakobsmuscheln mit der Blutwurst und dem Kartoffel-Rüben-Püree auf Tellern anrichten, mit den geviertelten Zitronen garnieren und servieren.

Nadine Damblon am 22. Juni 2015

Käse-Spätzle mit Speck

Für 2 Personen

200 g Bergkäse	100 g Tiroler Speck	210 g Mehl
2 Zwiebeln	Schnittlauch	2 EL Butter
2 Eier	80 ml Wasser	2 TL Paprikapulver
Olivenöl	1 Muskatnuss	Pfeffer
Salz		

Den Backofen auf 120 Grad Umluft vorheizen. Zunächst 200 Gramm Mehl, das Wasser und die Eier gut verrühren und mit Salz und der Muskatnuss würzen. Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig durch das Spätzlesieb geben und in das kochende Salzwasser tröpfeln lassen. So lange köcheln lassen bis die Spätzle an der Wasseroberfläche schwimmen. Eine Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls würfeln. In einer Pfanne etwas Butter zerlassen und die Zwiebelstücke darin anschwitzen lassen. Die Speckwürfel und die fertigen Spätzle hinzufügen. Den Bergkäse über die Masse reiben und alles gut miteinander vermengen, sodass sich der Käse verteilt. Über die Masse anschließend nochmal etwas Käse reiben und die Pfanne ein paar Minuten in den Backofen stellen, sodass sich eine leichte goldbraune Kruste bildet. Währenddessen die zweite Zwiebel abziehen und in dünne Ringe schneiden. Die restlichen zehn Gramm Mehl und das Paprikapulver vermischen und jeden Zwiebelring darin wälzen. Anschließend in einer zweiten Pfanne Olivenöl erhitzen und die Ringe darin anbraten lassen. Den Schnittlauch putzen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend fein hacken. Die Käsespätzle aus dem Ofen nehmen, auf einem Teller anrichten, mit den Zwiebelringen und dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Vincent Mateyka am 28. März 2011

Käse-Spätzle mit Zwiebel-Seck-Soße und Gurken-Salat

Für zwei Personen

100 g gewürfelter Speck	1 Salatgurke	3 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	250 g Allgäuer Emmentaler	300 g Mehl
5 Eier	100 g Sauerrahm	1 EL milder Dijonsenf
50 ml Apfelessig	4 TL Kochsalz	Pflanzenöl
Salz, Pfeffer		

Für den Spätzleteig die Eier, das Mehl, etwas Öl und circa vier Teelöffel Salz mit einem Knethaken vermengen. Anschließend nach und nach circa 200 Milliliter Wasser dazugeben, bis sich ein zähflüssiger Teig ergibt. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Den Käse reiben. Den Teig portionsweise in eine Spätzlepresse geben und in das kochende Wasser drücken. Wenn die Spätzle im Wasser wieder oben schwimmen, aus dem Wasser nehmen und in eine Schüssel geben. Die fertigen Spätzle mit dem geriebenen Käse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Die Zwiebeln abziehen und in Ringe schneiden. Anschließend in der heißen Pfanne zusammen mit dem Speck anbraten. Danach die Zwiebeln und den Speck auf die Käsespätzle geben. Für den Gurkensalat die Gurke hobeln. Den Knoblauch abziehen und klein hacken. Anschließend den Sauerrahm, den Knoblauch, das Essig, etwas Öl und den Senf vermischen und über die Gurken geben. Die Käsespätzle mit dem Gurkensalat auf Tellern anrichten und servieren.

Bianca Purrer am 20. Februar 2014

Käsknöpfle mit Röstzwiebeln und Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

Für die Käsknöpfle:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Emmentaler, à 150 g	1 Bergkäse, à 150 g
1 Voralberger Raskäse, à 150 g	3 Eier	300 g Spätzlemehl
1 Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat:

300 g festk. Kartoffeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Scheibe Räucherspeck
1 EL Senf	100 ml Gemüsebrühe	1 EL Rapsöl
2 EL Kräuteressig	Zucker, Salz, Pfeffer	

Für die Garnitur:

1 Bund Schnittlauch

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Zwiebel für den Salat abziehen und in feine Würfel schneiden. Den Speck in einer Pfanne auslassen, die Zwiebelwürfel dazugeben und glasig dünsten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, das Rapsöl und den Kräuteressig dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und dem Senf abschmecken und zu einer Vinaigrette anrühren. Die Kartoffeln abschrecken, schälen und in Scheiben schneiden. Unter die Vinaigrette rühren und ziehen lassen. Den Emmentaler und die beiden Bergkäse reiben, nach Geschmack Muskatnuss dazu reiben und mit Salz und Pfeffer vermengen. Aus dem Spätzlemehl, den Eiern, Salz und etwa 80 Milliliter Wasser einen Spätzleteig schlagen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und den Teig mit dem Spätzlehobel in das kochende Wasser schaben. Die Spätzle mit der Schöpfkelle aus dem Topf holen, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. In einer eingefetteten feuerfesten Auflaufform die Spätzle und den Käse schichten. Mit einer Käseschicht abschließen und für circa acht Minuten in den Ofen geben. Die zweite Zwiebelhälfte abziehen, in Ringe schneiden, in einer Pfanne mit Butter bräunen und zum Abtropfen auf Küchenpapier legen. Vor dem Anrichten die Zwiebelringe auf den Spätzle verteilen. Die Schnittlauchhalme waschen und fein hacken. Die Voralberger Käsknöpfle mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren.

Judith Postler am 08. September 2014

Kartoffel-Ragout mit Weißwurst im Schwarzbrot-Mantel

Für zwei Personen

1 Weißwurst	100 g Kartoffeln	100 g Schwarzbrot
50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 Ei
100 g kalte Butter	200 g Butterschmalz	100 ml saure Sahne
100 ml Gemüsefond	20 ml Weißwein	1 EL Weinbrandessig
1 Bund Thymian	1 Bund Rosmarin	1 Lorbeerblatt
1 Gewürznelke	Petersilie, Mehl	Muskatnuss, Speisestärke
Salz, Pfeffer		

Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in dem heißen Fett glasig dünsten. Die gewürfelten Kartoffeln zugeben und mit dem Essig und dem Weißwein ablöschen. Anschließend das Ganze salzen, pfeffern, mit etwas Muskatnuss würzen und anschließend mit dem Fond aufgießen. Den Thymian, den Rosmarin, das das Lorbeerblatt zugeben und mitkochen lassen. Die Weißwurst von der Haut befreien und in dünne Scheiben schneiden. Das Schwarzbrot zerbröseln und das Ei verschlagen. Die Wurstscheiben in etwas Mehl, dem verschlagenen Ei und den Schwarzbrotbröseln panieren. Das übrige Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die panierte Wurst darin ausbacken. Sobald die Kartoffeln gar sind, Thymian, Rosmarin, Gewürznelken und Lorbeerblatt entfernen die kalte Butter einrühren und bei Bedarf mit etwas Speisestärke binden. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Das Kartoffelragout zusammen mit der Weißwurst auf einem Teller anrichten. Mit der Petersilie garnieren und servieren.

Julia Wiesmann am 20. Januar 2014

Kartoffel-Wurst-Gulasch mit Gurken-Salat

Für zwei Personen

200 g ger. Krakauer Wurst	6 große, festk. Kartoffeln	1 Gurke
2 rote Paprika	250 ml Gemüsefond	1 Zwiebel
1 Zweig Dill	1 EL Weißweinessig	1 EL Sonnenblumenöl
1 TL mittelscharfer Senf	1 TL Kümmel	1 TL Rosenpaprika
Rapsöl, Chilipulver	Salz, Pfeffer	

Die Krakauer in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Einen Topf mit etwas Rapsöl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Die gewürfelte Krakauer zugeben und unter leichtem Rühren anbraten. Anschließend die Kartoffeln zugeben und kurz anbraten lassen. Das Rosenpaprikagewürz sowie den Kümmel darüber streuen und weiterhin rühren. Die Kartoffelmischung mit dem Gemüsefond aufgießen und mit einer Prise Chilipulver würzen. Alles bei mittlere Hitze circa 20 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Gurke schälen und in feine Scheiben hobeln. Den Weißweinessig mit dem Sonnenblumenöl, dem Senf und je einer Prise Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette verrühren. Den Dill waschen, trocken tupfen, hacken und unter das Dressing geben. Die Gurkenscheiben mit der Vinaigrette vermengen und ziehen lassen. Die beiden Paprika schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Paprikawürfel kurz vor Beendigung der Kochzeit zum Kartoffelgulasch in den Topf geben und darin ziehen lassen. Sobald die Kartoffeln gar sind, das Gulasch stark umrühren, sodass ein Teil der Kartoffeln zerfällt und die Sauce sämig gebunden wird. Abschließend mit Chilipulver, Salz und Pfeffer abschmecken.

Gisela Ruthenberg am 08. Juli 2013

Kartoffel-Wurst-Gulasch

Für 2 Personen

1 Wiener Würstchen	1 Debreziner	1 Burenwurst
100 g Kabanossi	100 g Braunschweiger	100 g Kasseler
400 g mehlig. Kartoffeln	1 Baguette	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Chilischote	50 g Butter
200 ml Hühnerfond	10 ml Weißweinessig	1 EL saure Sahne
10 g mildes Paprikapulver	3 TL Tomatenmark	3 TL Paprikamark
10 g Kümmelpulver	0,5 Bund Majoran	0,5 Bund glatte Petersilie
Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen und bis auf eine kleinschneiden. Die Zwiebeln abziehen und kleinhacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln dazugeben und hellbraun anrösten. Das Paprikapulver mit dem Tomaten- und Paprikamark hinzugeben, mitrösten und mit dem Essig ablöschen. Die Kartoffeln dazugeben, mit dem Hühnerfond aufgießen und bei geringer Temperatur köcheln lassen. Alle Würste in Scheiben und das Selchfleisch in kleine Würfel schneiden, in den Topf geben und weiterköcheln lassen. Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden, in Salz zerdrücken und zusammen mit dem Kümmel dazugeben. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, entkernen und kleinschneiden. Eine Kartoffel reiben und zusammen mit dem Chili hinzugeben. Anschließend das Gulasch aufkochen lassen. Den Majoran abzupfen, kleinhacken, hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Öl in einer Pfanne erhitzen, das Baguette in Scheiben schneiden und in der Pfanne knusprig rösten. Die Petersilie abzupfen und kleinhacken. Das Gulasch auf Tellern anrichten, mit der sauren Sahne und der Petersilie garnieren und mit den Baguettescheiben servieren.

Hans-Peter Kranik am 29. November 2010

Kritharaki mit Speck und Frühling-Zwiebel

Für 2 Personen

100 g Speck, dünn	250 g Kritharaki-Nudeln	6 Strauchtomaten
1 Bund Frühlingzwiebeln	4 Knoblauchzehen	125 g Crème-fraîche
100 ml Tomaten, püriert	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Kritharaki darin bissfest kochen. Die Frühlingzwiebeln von den äußeren Blättern befreien und in feine Scheiben schneiden. Den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Wasser zum Kochen bringen, die Tomaten kreuzweise am Strunk einschneiden, mit dem kochenden Wasser überbrühen und häuten. Anschließend in Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Frühlingzwiebeln und den Knoblauch andünsten. Anschließend die Crème-fraîche unterrühren, die Tomatenwürfel und die pürierten Tomaten hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Speck in einer Pfanne leicht anbraten. Die Kritharaki mit dem Speck und den Frühlingzwiebeln auf Tellern anrichten und servieren.

Susanne Bartel am 02. September 2010

Labskaus mit Chili-Matjes-Tatar und Spiegelei

Für das Labskaus:

200 g Corned Beef	2 Rote-Bete (vorgekocht)	10 lila Kartoffeln
5 weiße Kartoffeln	2 große Gewürzgurken	2 rote Zwiebeln
2 Eier	125 g Frischkäse	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für das Matjestatar:

200 g Matjesfilets	1 Gewürzgurken	1 rote Zwiebel
1 rote, frische Chilischote		

Für das Labskaus die beiden Kartoffelsorten schälen und in kochendem Salzwasser bissfest gar kochen. Kartoffeln abgießen und mit Frischkäse und Butter vermengen und zu Kartoffelstampf verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwei rote Zwiebeln häuten und in feine Würfel schneiden. Rote Bete, Gewürzgurken und Corned Beef ebenfalls würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und alles zusammen anbraten. Mit einem Schuss Gurkenwasser ablöschen. Den Inhalt der Pfanne unter den Kartoffelstampf mengen.

Für das Matjestatar eine weitere rote Zwiebel häuten und fein würfeln. Matjes und Gewürzgurken ebenfalls fein würfeln. Die Chilischote von Strunk und Kernen befreien, fein hacken und alles vermengen.

Die Eier in einer Pfanne circa vier bis fünf Minuten braten.

Das Labskaus auf Tellern mit jeweils einem Spiegelei bedeckt anrichten, das Chili-Matjestatar dazugeben und servieren.

Jörn Töpfer am 29. Dezember 2015

Liebe deine Stadt Burger

Für 2 Personen

Für den Patty:

200 g grobe Blutwurst	200 g feine Blutwurst	30 g Mehl
Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für das Brötchen (Bun):

300 g große, festk. Kartoffeln	100 g Lardospeck	50 g Schalotten
10 g Butter	1 Bund Schnittlauch	

Für die Kölschzabaglione:

1 Flasche Kölsch	3 Eier	Zucker
------------------	--------	--------

Für den weiteren Belag:

$\frac{1}{2}$ l Rotwein, trocken	$\frac{1}{4}$ l roten Portwein	200 g Schalotten
3 Nelke	2 Lorbeerblätter	250 g grüne Äpfel, Granny Smith
50 g Zuckerrübensirup	1 Tonkabohne	$\frac{1}{2}$ Spitzkohl
500 ml Weißwein	Salz	Pfeffer

Für das Blutwurstpatty Blutwurst mehlieren und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Brötchen (Bun) Schalotten abziehen und fein würfeln. Kartoffeln schälen, würfeln und mit Schalotten und gewürfeltem Lardo anbraten. Anschließend alle zu einer Masse kneten, Bun ausstechen und in Butter ausbacken.

Für die Kölschzabaglione Eier aufschlagen. Über einem Wasserbad Eigelb mit Kölsch und Zucker zu schaumiger Zabaione schlagen.

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Rotwein und Portwein anschwitzen. Mit Zucker, Lorbeer und Nelke abschmecken. Äpfel in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit Zuckerrübensirup glasieren. Danach mit geriebener Tonkabohne abschmecken. Spitzkohl in Weißwein schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bun aufschneiden und mit Patty und anderen Komponenten schichten, auf Tellern anrichten und servieren.

Tom Mackenroth am 20. November 2015

Linguine mit Zitronen-Carbonara

Für zwei Personen

Für die Linguini:

250 g Linguine Meersalz Salz, Pfeffer

Für die Carbonara:

2 Scheiben Pancetta, à 10 g 1 Bio-Zitrone 2 Bio-Eier, (L)
50 g Parmesan 50 g Sahne 1 Stängel glatte Petersilie
Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Nudeln in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar kochen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Den Speck in Streifen scheiden und in dem heißen Öl goldbraun braten. Die Zitrone waschen und etwas von der Schale abreiben. Die Petersilie waschen, trocken tupfen, und klein hacken. Den Parmesan reiben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit der Zitronenschale, der Sahne, der Petersilie und der Hälfte des Parmesans kräftig mit einem Schneebesen verrühren. Die Nudeln abgießen, etwas von dem kochenden Wasser in einem Gefäß auffangen. Die Nudeln wieder in einen großen Topf geben und rasch die Carbonara unterrühren, so dass eine cremige Sauce um die Nudeln entsteht. Wenn die Mischung zu trocken gerät, mit etwas kochendem Wasser vermischen. Die Speckwürfel und den restlichen Parmesan zugeben und unterheben. Die Mischung mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Die Nudeln mit der Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Marlon Mau am 25. September 2014

Linsen mit Spätzle und Wiener Würstchen

Für 2 Personen

2 Wiener Würstchen	30 g fetter Speck	250 g grüne Puy-Linsen
2 mehligk. Kartoffeln	1 Möhre	1 Zwiebel
2 Eier	50 g Butter	200 g feines Spätzlemehl
3 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL mittelscharfer Senf	1 Prise Zucker
1 Zweig Basilikum	1/2 Bund krause Petersilie	Pflanzenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Speck würfeln. Die Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen, trocken tupfen und würfeln. In einem großen Topf den Speck mit etwas Öl anbraten, die Zwiebeln dazugeben und goldbraun rösten. Einen Liter Wasser zugeben und die Möhren, die Kartoffeln und die Linsen darin garen. Anschließend die Basilikumblätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Den Linsentopf mit Pfeffer und Basilikum würzen und erneut etwas köcheln lassen. Das Mehl mit den Eiern, einem halben Teelöffel Salz und 100 Milliliter lauwarmem Wasser mit einem Kochlöffel zu einem Teig schlagen, bis dieser Blasen wirft. Einen Topf mit Wasser aufsetzen und den Teig durch eine Spätzlepresse drücken. Etwas köcheln lassen und warten bis die Spätzle oben schwimmen. Anschließend mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen. Eine Schüssel mit etwas Butter bereit stellen und die Spätzle darin schwenken. Die Wiener Würste in siedendem Wasser erhitzen. Die Petersilie waschen und grob hacken. Die Linsen nochmals mit Salz, Essig, Zucker und Senf abschmecken. Die Linsen mit den Spätzle und den Würsten auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Heidi Lorenz am 27. Dezember 2011

Linsen mit Weißwurst-Scheiben, Sauerrahm-Zitronen-Dip

Für zwei Personen

2 Münchener Weißwürste	20 g Speckwürfel	50 g getrocknete Linsen
10 Pflaumentomaten, klein	1 Salatgurke	1 Knolle Ingwer
2 Zwiebeln	1 Schalotte	2 Knollen Knoblauch
3 Zitronen	1 Mango	1 unbehandelte Orange
1 Ei	200 g Butterschmalz	200 ml Sauerrahm
50 g Mehl	100 g Paniermehl	100 ml Apfelessig
100 ml Balsamicoessig	2 EL Tomatenmark	1 Bund Thymian
1 Zweig Rosmarin	1 Bund Liebstöckl	1 Bund Petersilie
1 Bund Dill	1 Bund getrockneter Dill	2 getr. Lorbeerblätter
1 Säckchen getr. Thymian	1 Bund Petersilie, glatt	200 ml Olivenöl
50 ml Walnussöl	1 TL Zucker	1 EL süßes Paprikapulver
Butter, Chili	Salz, Pfeffer	

Die Linsen in kochendem Wasser 15 bis 20 Minuten garen. Den Liebstöckl abzupfen, kleinhacken und den Abrieb der Zitrone in Zesten abtragen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Weißwürste mit dem Liebstöckl und dem Zitronenabrieb in Wasser circa vier Minuten garen. Die Gurke von den Enden befreien, schälen und in Scheiben schneiden. Die Gurkenmasse anschließend mit Salz abschmecken, durchkneten und circa zehn bis 15 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebeln abziehen und feinhacken. Für den Dip eine kleine Menge des Knoblauchs feinhacken. Den restlichen Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Den Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte abziehen und feinhacken. Die Mango schälen und in Würfel schneiden. Die Petersilie von den Stielen befreien und kleinhacken. Die Weißwürste enthäuten und in Scheiben schneiden. Das Ei mit dem Liebstöckl und dem Zitronenabrieb verquirlen. Das Mehl und die Semmelbrösel anschließend separat auf flache Teller geben. Die Weißwurstscheiben in Mehl wälzen, durch das Ei ziehen und mit den Bröseln panieren. Das Butterschmalz erhitzen und die Wurstscheiben darin goldgelb ausbacken. Die panierten Stücke anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Dip, den Sauerrahm mit dem Zitronensaft, dem Abrieb und den gehackten Knoblauch verrühren. Das Gemisch anschließend mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Zwiebeln in Olivenöl andünsten und die Speckwürfel dazugeben. Den Knoblauch und den Ingwer hinzufügen und leicht dünsten lassen. Zuletzt die Butter unterrühren. Im nächsten Schritt die Linsen abtropfen lassen und in eine Pfanne geben. Das Tomatenmark einrühren und das Lorbeerblatt, den Rosmarin und den Thymian zufügen. Die Linsen bei mittlerer Hitze leicht köcheln lassen. Den Gurkensalat auswaschen und mit den Schalotten vermischen. Die Tomaten vom Strunk entfernen und würfeln. Für die Marinade den Essig und den Zucker verrühren und über die Gurken gießen. Den Salat anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Walnussöl hinzufügen und den Dill und das Paprikapulver einstreuen. Zuletzt eine kleine Menge der Mangostücke und der Petersilie drüberstreuen. Die Tomaten seitlich in dem Linsengemisch mitdünsten. Den Zitronenabrieb, den Orangenabrieb und den Balsamicoessig dazugeben und die Tomaten anschließend mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Die restliche Petersilie über die Tomaten streuen. Die Linsen mit den panierten Weißwurstscheiben und dem Sauerrahm-Zitronen-Dip, zusammen mit dem Gurkensalat und der Mango auf Tellern anrichten und servieren.

Ranheid-Marie Brenter am 28. Oktober 2013

Lothringer Speck-Torte mit Caesar-Salad

Für 2 Personen

150 g Speck, geräuchert	250 ml saure Sahne	20 ml Worcester-Soße
240 g Butter	25 g Parmesan	200 g Mehl
4 Eier	1 Muskatnuss	1 Römersalat
2 Scheiben Weißbrot	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
200 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Ei trennen. Aus dem Mehl, 200 Gramm Butter, Salz und dem Eigelb einen Mürbeteig kneten und diesen kalt stellen. Den Speck in Streifen schneiden und in 20 Gramm Butter kross braten. Aus zwei Eiern und der Sahne eine Royale anrühren. Etwas Muskat reiben und das Ganze mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Den Salat von den äußeren Blättern und dem Strunk befreien und in mundgerechte Stücke zupfen. Die Quiche-Formen mit der restlichen Butter einfetten und mit dem Mehl ausschwenken. Den Mürbeteig ausrollen und in die Formen drücken. Den Speck auf dem Teig verteilen und mit der Royale übergießen. Anschließend für 15 Minuten im Ofen goldbraun backen lassen. Nun die Zitrone halbieren und pressen. Den Knoblauch abziehen und das Weißbrot damit einreiben. Das übrige Ei eine Minute kochen und danach lediglich das Eigelb mit 150 Millilitern Olivenöl, dem Zitronensaft, der Worcester-Soße, Salz und Pfeffer zu einer Emulsion aufschlagen. Das Toastbrot nun in Würfel schneiden und zusammen mit der Knoblauchzehe im restlichen Olivenöl kross braten. Den Salat mit dem Dressing und den Croutons vermengen. Den Parmesan reiben und darüber streuen. Die Quiche lauwarm servieren und dazu den Salat reichen.

Ingo Punzmann am 15. September 2009

Maultaschen mit Bratwurstbrät, Kartoffelsalat

Für zwei Personen

Für die Maultaschen:

100 g Weizenmehl	25 g Hartweizengries	3 Eier
2 EL Olivenöl	100 g feines Bratwurstbrät	100 g grobes Bauernbratwurstbrät
150 g TK Spinat	1 Zwiebel	2 EL Butter
1 Knoblauchzehe	1 Muskatnuss	Chilipulver
Salz, Pfeffer		

Für die Schmelze:

1 große Zwiebel	50 g Butter	125 ml Rinderfond
2 EL Weißwein, trocken	Salz, Pfeffer	

Für den Kartoffelsalat:

250 g kleine Kartoffeln	125 ml Rinderfond	1 TL Dijonsenf
1 EL weißer Balsamicoessig	2 EL Öl	Salz, Pfeffer

Für den Nudelteig ein Ei trennen. Das Weizenmehl, Hartweizengries, ein Ei, Eigelb und etwas Olivenöl zu einem Teig kneten, anschließend mit Klarsichtfolie umwickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank geben.

Für den Kartoffelsalat die Kartoffeln in Salzwasser etwa 25 Minuten kochen.

Für die Maultaschenfüllung die Zwiebel und den Knoblauch abziehen, fein hacken und in Butter anschwitzen. Den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nach etwa fünf Minuten abgießen und in eine Schüssel geben. Das Bratwurst- und Bauernbratwurstbrät und ein Ei dazugeben, verrühren und mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine flach ausrollen und dünn mit der Füllung bestreichen. Den Teig aufrollen und in fünf Zentimeter breite Stücke schneiden. Die Maultaschen im Topf kurz aufkochen lassen und anschließend beiseite stellen.

Für die Schmelze die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Das Ganze mit Fond und Weißwein aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln schälen und mit dem Hobel in Scheiben schneiden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Senf, Fond, Balsamicoessig und Öl vermengen.

Die geschmelzten Maultaschen mit Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Dorothee Frey am 17. August 2015

Maultaschen

Für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Hartweizengrieß	50 g Mehl	2 Eier
1 TL Olivenöl	Mehl	1 Prise Salz

Für die Füllung:

100 g Kalbsbrät	75 g Bratwurstbrät	30 g durchw. Speck
1 Brötchen, vom Vortag	125 g Blattspinat	1 Zwiebel
1 Ei	2 EL Butter	2 L Gemüsefond
25 ml Milch	1 EL Olivenöl	1 Bund glatte Petersilie
1 EL scharfer Senf	1 Msp. Muskat	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Zwiebel	3 Zweige Petersilie	Olivenöl
-----------	---------------------	----------

Einen Topf mit Gemüsefond aufsetzen. Für den Teig das Mehl, die Eier, das Olivenöl und das Salz mit der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einpacken und für einige Minuten in den Kühlschrank legen. Für die Füllung die Milch in einem Topf erwärmen, das Brötchen in Scheiben schneiden und mit heißer Milch begießen und darin einweichen. Die Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Speck ebenfalls klein schneiden. Den Spinat von den unteren Enden befreien und kleinhacken. Die Zwiebeln und den Speck in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen und zu dem eingeweichten Brötchen geben. Die Petersilie und klein hacken und das Kalbs- und Bratwurstbrät gemeinsam mit dem Senf zu dem Ei und den Zwiebeln, dem Speck und dem eingeweichten Brötchen geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken und zu einer geschmeidigen Masse verarbeiten. Danach den Teig aus dem Kühlschrank holen, mit einem Nudelholz sehr dünn ausrollen und kleine Portionen der Fleischmasse auf eine Hälfte des Teigs setzen. Das Ei verquirlen. Die freie Hälfte des Teigs mit Ei bestreichen und umklappen. Die Portionen mit dem Teigrad in Stücke schneiden, so dass einzelne Taschen entstehen. Den Rand gut andrücken, sodass er mit dem Ei zusammenklebt. Die Maultaschen circa fünf bis sieben Minuten lang in Gemüsefond garziehen lassen. Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Die Maultaschen auf Tellern anrichten und mit Petersilie und gedünsteten Zwiebeln garnieren.

Manfred Mai am 25. August 2014

Mini Spargel-Pizza mit Feld-Salat an Apfel-Vinaigrette

Für 2 Personen

80 g durchwachsener Speck	125 g Feldsalat	300 g grünen Babyspargel
2 Frühlingszwiebeln	1 roter, süßlicher Apfel	1 rote Zwiebel
100 g Mehl	0,5 EL Trockenhefe	2 TL Olivenöl
75 ml lauwarmes Wasser	200 g Schmand	3 EL Pflanzenöl
3 EL Traubenkernöl	2 EL Apfelessig	Zucker
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen mit einem Backblech auf 230 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Mehl mit der Trockenhefe, dem Olivenöl und dem Wasser zu einem Glatten Teig verrühren. Anschließend kurz durchkneten und zugedeckt etwa zehn Minuten gehen lassen. Den Spargel von den holzigen Enden befreien und längs halbieren. Die Frühlingszwiebeln von den äußeren Blättern befreien und das Weiße und Hellgrüne in feine Ringe schneiden. Den Speck würfeln. Den Pizzateig dünn ausrollen, vier Kreise ausstechen und mit dem Schmand bestreichen. Anschließend den Spargel sternförmig auf die Pizzakreise legen und den Speck gemeinsam mit den Frühlingszwiebeln darüber verteilen. Das Backblech mit Backpapier auslegen, die Pizzakreise auf das Backblech legen und für etwa 17 Minuten goldbraun backen. Den Feldsalat waschen, trockenschleudern und auf Teller verteilen. Den Apfel entkernen und ungeschält in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und ebenso fein würfeln. Beides mit dem Pflanzenöl, dem Traubenkernöl und dem Apfelessig verrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Abschließend die Vinaigrette über den Feldsalat geben. Die Pizza mit dem Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Franz Schabmüller am 02. August 2010

Montag-Pasta mit Spinat und Pilzen

Für 2 Personen

250 g Tagliatelle, frisch	3 Scheiben Bacon	3 Portabello-Pilze
200 g Spinat, frisch	1 Zehe Knoblauch	1 Muskatnuss
50 g Parmesan	1 TL Butter	75 g Mascarpone
60 ml Sahne	Olivenöl, extra virgin	Rapsöl
Meersalz	Pfeffer, schwarz	

Die Tagliatelle im Salzwasser bissfest kochen. Die Tagliatelle abgießen und das Nudelwasser in einer Schüssel auffangen. Etwas Olivenöl unter die Pasta rühren. Die Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Eine Pfanne erhitzen und die Champignons ohne Öl darin schmoren. Anschließend auf einen Teller legen und beiseite stellen. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den Bacon darin anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und hinzugeben. Die Muskatnuss reiben. Die Butter ebenfalls in die Pfanne geben und mit der Muskatnuss würzen. Den Spinat waschen und trocken schleudern. Sobald die Butter geschmolzen ist, den Spinat hinzufügen. Nach drei Minuten mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sahne, die Mascarpone und 250 Milliliter Nudelwasser hinzufügen und kurz aufkochen. Erneut mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben, in die Soße mengen und cremig rühren. Die Tagliatelle mit den Pilzen und der Soße auf Tellern anrichten und mit Parmesan garnieren.

Mario Volkmann am 04. Januar 2010

Mozzarella-Strudel mit Fenchel-Schaum

Für zwei Personen

Für den Mozzarella-Strudel:

1 Rolle Blätterteig	200 g Büffelmozzarella	50 g Pinienkerne
5 Scheiben Parmaschinken	4 Scheiben Weißbrot	1 rote Paprika
1 Ei (Größe M-L)	50 g Parmesankäse	5 EL Butter
2 Zweige Thymian	1 EL Balsamico dunkel	1 TL Zucker
2 EL Milch	schwarze Meersalzflocken	Bourbon-Pfeffer
Salz	Pfeffer	

Für den Fenchelschaum:

1 Knolle Fenchel	2 Zweige Thymian	200 ml Sahne
200 ml Gemüsefond	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 130 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Ei trennen. Ein Blatt Backpapier auf das Backblech legen und den Blätterteig darauf ausrollen und mit dem Eiweiß gleichmäßig bestreichen. Anschließend die Parmaschinkenscheiben gleichmäßig darauf legen und an den Rändern jeweils einen Zentimeter Platz lassen lassen.

Die Paprika vom Strunk und von den Kernen befreien und in Streifen schneiden. Den Büffelmozzarella in Scheiben schneiden. Die Kruste von den Weißbrotscheiben entfernen und in Würfel schneiden.

Währenddessen etwas Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Paprikastreifen darin schmoren lassen. Mit und schwarzen Meersalzflocken und einer Prise Zucker abschmecken. In einer separaten Pfanne Butter schmelzen lassen und die Weißbrotwürfel darin goldbraun anbraten.

Die Pinienkerne in einer kleinen Pfanne auf kleiner Hitze rösten und aufpassen das diese nicht anbrennen.

In einer Schüssel, die geschmorten Paprikastreifen, die Mozzarellascheiben, die Pinienkerne, die gerösteten Weißbrotscheiben miteinander vermengen. Diese Masse gleichmäßig in der Mitte auf dem vorbereiteten Blätterteig geben. Anschließend den frischen Parmesankäse darauf reiben. Den Blätterteig übereinander lappen, mit den langen Seiten beginnen. Die Blätterteigrolle in den vorgeheizten Backofen geben und 15 Minuten backen. Den Fenchel klein schneiden und mit der Sahne erhitzen. Den Gemüsefond ebenfalls erhitzen. Beides nicht kochen. Anschließend beide Flüssigkeiten zusammen schüttel und mit einem Pürierstab aufschäumen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Eigelb und die Milch miteinander vermengen und mit Pfeffer würzen. Nach den 15 Minuten Backzeit das Milchgemisch über den Strudel geben und diesen weitere fünf Minuten backen.

Den Mozzarella-Strudel auf einem Teller anrichten, den Fenchelschaum dazugeben und mit dem Thymian und dem Balsamico garnieren und servieren.

Lars Hindersmann am 13. Juli 2015

Nudel-Bonbon mit Parma-Schinken, Orangen-Salat mit Matjes

Für 2 Personen

100 g Hartweizengrieß	50 g Parma-Schinken	50 g Matjesfilet
100 g Lauch	1 Schalotte	1 Fenchelknolle, mit Kraut
50 g grüne Oliven	2 Blutorange	50 g Parmesan
2 Eier	30 g Butter	½ Peperoni
3 Salbeiblätter	Fenchelkraut, Olivenöl	Salz, Pfeffer

Wasser in einem Topf erhitzen. Den Lauch putzen und für drei bis fünf Minuten in heißem Wasser blanchieren. Anschließend in Stücke schneiden und das grüne Ende zur Seite legen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, den Lauch hinzugeben und kurz andünsten. Den Schinken in feine Streifen schneiden und mit dem Lauch in einen Mixer geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und fein hacken. Die Masse in eine Schüssel geben, den Parmesan reiben und hinzugeben, bis eine trockene Masse für die Füllung entsteht. Den Nudelteig dünn ausrollen und Rechtecke ausschneiden. Etwas Füllung in die Mitte geben und in Bonbonform bringen. Aus dem grünen Ende vom Lauch feine Bänder machen und damit die Bonbons umbinden. Die Nudelbonbons für 15 bis 20 Minuten in Salzwasser kochen. In der Zwischenzeit die Orangen pellen, putzen und würfeln. In eine Schüssel geben und die Orangen leicht mit einer Gabel zerdrücken. Die Zwiebel abziehen und zusammen mit den Oliven in dünne Scheiben schneiden. Das Matjesfilet würfeln und hinzufügen. Fenchel fein hobeln und hinzufügen. Mit Salz, Wasser und Olivenöl würzen und abschmecken. Mit dem Fenchelkraut garnieren. Butter in einer Pfanne zerlassen, Peperoni in kleine Stücke schneiden, zusammen mit den Salbeiblättern hinzugeben und etwas andünsten lassen. Die Nudelbonbons auf einem Servierteller anrichten. Die Salbei-Peperoni-Butter hinzugeben und zusammen mit dem Salat servieren.

Michelina Ingraio am 04. März 2014

Panierter Weißwurst-Radl-Spieß mit süßem Senf-Dip

Für zwei Personen

Für den Weißwurstradl:

2 Weißwürste	1 Zitrone	2 Eier
5 EL Semmelbrösel	Sonnenblumenöl	Salz
Pfeffer		

Für den Dip:

5 EL süßer Senf	100 ml Sahne	100 ml Sherry
Salz	Pfeffer	

Für den panierten Weißwurstradl-Spieß Weißwürste häuten und in einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Eigelb in eine flache Schale geben. In eine weitere Schale Semmelbrösel mit etwas Salz und Pfeffer füllen. Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Weißwurstscheiben zunächst im Eigelb, anschließend in den Semmelbröseln wenden und dann im heißen Öl von beiden Seiten goldgelb ausbacken. Die frittierten Wurstscheiben auf einem Küchentrepp abtropfen lassen und anschließend nacheinander auf einen Holzspieß stecken. Zitrone halbieren, auspressen und den Spieß mit Zitronensaft beträufeln.

Für den Senf-Dip Senf mit Sherry in einem kleinen Topf langsam aufkochen lassen. Sahne einrühren und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den panierten Weißwurstradl-Spieß mit süßem Senf-Dip auf Tellern anrichten und servieren.

Andrea Burkhardt am 15. Dezember 2015

Penne all` arrabiata mit Speck

Für zwei Personen

400 g Penne	150 g durchwachsener Speck	500 ml passierte Tomaten
35 g Kapern	2 rote Peperoncini	2 Knoblauchzehen
100 g Parmesan	2 EL Olivenöl	1 TL Balsamicoessig
1 Prise Zucker	4 Stiele glatte Petersilie	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Penne darin bissfest kochen. Für die Penne den Speck fein würfeln. Die Peperoncini längs halbieren, entkernen und in feine Ringe schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Die Blätter der Petersilie abzupfen und klein schneiden. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin drei Minuten bei mittlerer Hitze knusprig braten. Den Knoblauch und die Peperoncini dazugeben und kurz mitbraten. Die passierten Tomaten dazugeben und mit Salz, Zucker und dem Balsamico würzen. Anschließend die Kapern zur Sauce geben und zwei Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan reiben. Die Penne mit der Saue auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan servieren.

Mario Broszio am 05. Februar 2015

Pfifferling-Pastete mit Schinken-Salat-Bouquet

Für 2 Personen

2 Scheiben Schinken, luftgetrocknet	250 g Pfifferlinge	150 g Blätterteig
100 g Feldsalat	2 Radieschen	1 Bund Petersilie, glatt
3 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
1 Ei	4 EL Crème double	2 EL Butter
50 ml Weißwein, trocken	50 ml Gemüsefond	1 EL Balsamico-Essig, dunkel
2 EL Olivenöl	Pflanzenöl	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer, weiß	

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Aus dem Blätterteig Rechtecke von etwa zehn Zentimetern Breite schneiden, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und kaltstellen. An den vier Seiten der Teigrechtecke einen Rand von einem Zentimeter Breite einschneiden. Das Ei trennen und das Eigelb mit ein paar Tropfen Wasser verquirlen. Die Pasteten mit dem Eigelb bepinseln und im Ofen auf der mittleren Schiene zehn Minuten goldgelb backen. Die Schalotten abziehen und würfeln, die Knoblauchzehe ebenfalls abziehen und halbieren. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Die Pfifferlinge putzen und fein schneiden. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die Pfifferlinge darin scharf anbraten. Danach die Hitze reduzieren und die Butter, die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen, um mindestens die Hälfte reduzieren, mit dem Gemüsefond auffüllen und sirupartig einkochen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen und den Knoblauch herausnehmen. Die Crème double hinzufügen und die Soße mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer sowie ein paar Tropfen Zitronensaft abschmecken. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Schinken in Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig braten. Die Pfifferlingsoße auf die Pastete geben, die Schinkenstreifen gitterartig darüber legen und mit der Petersilie bestreuen. Für das Salatbouquet den Feldsalat waschen und trocken schleudern. Die Radieschen in dünne Scheiben schneiden und mit dem Feldsalat vermischen. Den Balsamico-Essig mit dem Olivenöl verrühren und mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat und die Radieschen mit dem Salatdressing neben der Pfifferlingpastete auf Tellern anrichten.

Fabienne Suter am 27. Oktober 2009

Pizza in der Pfanne

Für 4 Personen

Für den Teig:

400 g Mehl	100 g Hartweizengrieß	1 EL Meersalz
1 TL Zucker	20 g frische Hefe	1 EL Olivenöl
Mehl		

Für den Sugo:

1 Zwiebel	50 ml Olivenöl	600 g Dosen-Tomaten
1 Lorbeerblatt	Salz, Pfeffer	1 Peperoncini
Olivenöl	2-3 Tomaten	1 gelbe Paprika
100 g Champignons	200 g Mozzarella	1 Bund Basilikum
1 Bund Rucola	100 g Parma-Schinken	

Für den Hefeteig:

Mehl, Grieß, Salz, Zucker und Hefe in einer Schüssel vermengen. In die Mitte eine Mulde drücken und 300 ml lauwarmes Wasser und Olivenöl dazu gießen. Zunächst mit einer Gabel zu einem Teig verrühren und dann auf einem bemehlten Backbrett mit den Händen weiterkneten. Den Teig ca. 10-15 Minute kneten, bis er weich und elastisch ist. Falls er zu feucht ist, noch etwas Mehl hinzufügen, falls er zu trocken ist, noch etwas lauwarmes Wasser zugeben. Den Teig 30-60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für den Sugo:

In der Zwischenzeit für den Tomatensugo die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 50 ml Olivenöl anschwitzen. Die Tomaten und das Lorbeerblatt zugeben, mit Salz, Pfeffer und Peperoncini würzen. Das Ganze etwa 45 Minuten sanft köcheln lassen. Dann Lorbeerblatt und Peperoncini entfernen. Die Sauce abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kreisrunden Pizzen formen, die größtmäßig den zur Verfügung stehenden beschichteten Pfannen entsprechen. In der beschichteten Pfanne je 2 EL Olivenöl erhitzen und den Pizza-Fladen darin auf der unteren Seite kurz goldbraun anrösten, dann wenden und mit etwas Sugo bestreichen und weiteren Zutaten nach Wahl belegen. Einen Deckel auf die Pfanne setzen und den Pizza-Fladen so lang goldbraun braten, bis der Teig gar und der Mozzarella geschmolzen ist. Zum Servieren mit Basilikumblättern, Rucola oder Schinken belegen.

Bruno Maccallini am 21. Januar 2014

Rahm-Schwammerl mit kleinen Schinken-Knödeln

Für 2 Personen

80 g Schinken, gekocht	600 g Pilze, frisch	4 EL Champignons, getrocknet
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zwiebeln	300 g Brötchen
40 g Butter	1 EL Speisestärke	4 Eier
150 g Sahne	270 ml Milch	400 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie, glatt	1 Lorbeerblatt, frisch
1 Muskatnuss	1 Prise Cayennepfeffer	Salz
Pfeffer		

Für die Soße eine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen und das Lorbeerblatt dazugeben. Anschließend die getrockneten Pilze dazu geben, weich köcheln lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Brötchen in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Milch von der Kochstelle nehmen, zwei Eier verquirlen und in die Milch geben. Anschließend die Milch mit Cayennepfeffer, Salz und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Milch über das Brötchen geben und die Knödelmasse zehn Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Pilze putzen und in Würfel schneiden. Anschließend die Petersilie zupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze dazu geben und zwei Minuten braten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Esslöffel Petersilie dazu geben. Eine Zwiebel abziehen und mit dem Schinken in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten und mit dem Schinken und der restliche Petersilie zu der Knödelmasse geben. Anschließend das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse kleine Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten gar ziehen lassen. Das Lorbeerblatt aus der Soße nehmen und die Sahne dazu geben. Die Speisestärke in eine Schüssel geben, mit etwas Wasser glatt rühren und in die Soße geben. Das Ganze köcheln lassen, schaumig schlagen und durch ein Sieb passieren. Die Soße nochmals köcheln lassen und mit der Butter montieren. Eine Zitrone ziselieren, die Zesten in die Soße geben, zwei Minuten ziehen lassen und wieder heraus nehmen. Anschließend das Ganze mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und abschließend die Pilze dazu geben. Die Pilzsoße mit den Knödeln in tiefen Tellern anrichten.

Michael Bauer am 30. November 2009

Rahm-Schwammerl mit Schinken-Knödeln

Für 2 Personen

200 g braune Champignons	200 g Pfifferlinge	50 g gekochten Schinken
2 Brötchen, vom Vortag	2 kleine Zwiebeln	2 Eier
1 Zitrone, unbehandelt	250 ml Milch	200 g Sahne
1 EL Crème-fraîche	1 TL Speisestärke	1 Bund Petersilie, glatt
Pflanzenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Für die Knödel eine Zwiebel abziehen und mit dem gekochten Schinken fein würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Die Milch aufkochen lassen und die Brötchen grob würfeln. Ungefähr ein Drittel der Petersilie zupfen und fein schneiden. Die Milch über die Brötchenwürfel gießen, Eier dazugeben und mit der angebratenen Zwiebel und Schinken und der gehackten Petersilie zu einer Masse kneten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer ordentlich würzen. Mit feuchten Händen kleine Knödel formen und in kochendem Salzwasser circa 15 Minuten gar ziehen lassen. Inzwischen für die Rahmschwammerl die Pilze säubern und klein schneiden. Die restliche Zwiebel abziehen, würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen. Anschließend die Sahne mit der in etwas Wasser gelösten Speisestärke angießen und einköcheln lassen. Die restliche Petersilie zupfen und fein hacken. Die Pilze mit etwas Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronenschale abschmecken und mit Petersilie bestreuen. Die Rahmschwammerl mit den Schinkenknödeln auf Teller anrichten und servieren.

Petra Rusch am 13. September 2010

Ravioli mit Spinat-Füllung und Tomaten-Ragout

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

200 g Pastamehl	2 Eier	1 TL Olivenöl
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Mehl	

Für die Spinatfüllung:

100 g Bratwurstbrät	100 g Spinat, jung	1 Ei
1 EL Senf, scharf	2 EL Semmelbrösel	1 Zehe Knoblauch
1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Für das Tomatenragout:

200 g Kirschtomaten	1 Schalotte	100 g Butter
$\frac{1}{2}$ TL Zucker	1 Prise Chilipulver, mild	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Rucola	50 g Parmesan	Balsamicocreme
-------------	---------------	----------------

Den Ofen auf 80 Grad Umluft erhitzen. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Für den Nudelteig die Eier aufschlagen und mit dem Pastamehl, dem Olivenöl und dem Salz vermengen und gut durchkneten. Anschließend in Frischhaltefolie wickeln und zum Ruhen in den Kühlschrank legen. Für die Füllung den Spinat waschen und trocken schleudern. Den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und den Knoblauch mit dem Spinat anbraten bis er zusammenfällt. Anschließend das Brät mit dem Senf, dem Spinat und dem Knoblauch in einen Mixer geben. Mit dem Muskat, dem Salz und dem Pfeffer würzen und mixen. Nach und nach dabei die Semmelbrösel dazugeben, bis eine feste Crème entsteht. Das Ei trennen und das Eigelb glatt rühren. Das Eiweiß anderweitig verwenden. Den Nudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und in zwei große Stücke teilen. Eine Hälfte des Teiges auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Kreise aus dem Teig stechen. Mit einem Löffel die Füllung auf die Kreismitte legen und den Teigrand mit Eigelb bestreichen. Anschließend die Ravioli mit Teigkreisen bedecken und mit den Fingern vorsichtig zusammendrücken. Mit einer Gabel Zacken in den Teigrand drücken. Mit der Zweiten Hälfte des Teiges ebenso verfahren. Die Ravioli in dem Salzwasser garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Anschließend mit einer Schöpfkelle herausnehmen und im Ofen warmstellen. Für das Tomatenragout die Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Die Kirschtomaten vierteln. Eine Pfanne mit dem Olivenöl erhitzen und die Schalottenwürfel glasig andünsten. Anschließend den Zucker darüber streuen und karamellisieren. Die Tomatenwürfel dazugeben. Mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Chilipulver abschmecken. Damit die Tomaten nicht anbrennen, ab und zu etwas Nudelwasser dazugeben. Die Butter zu den Tomaten geben und verrühren. Für die Garnitur den Rucola waschen und trockenschleudern. Die selbstgemachten Ravioli mit Spinatfüllung und das Tomatenragout auf Tellern anrichten. Den Parmesan darüber reiben, mit der Balsamicocreme garnieren und servieren. - 11 -

Karin Haugeneder am 19. Januar 2015

Rheinländer Tortellini, Senf-Soße, Salbeiwal-Nüsse, Wurst

Für 2 Personen

100 g grobe Leberwurst	100 g Blutwurst	2 Kartoffeln, vorw fest
200 g Edamer	6 Cherrytomaten	3 Schalotten
200 g Ricotta	100 g Ziegen-Frischkäse	300 g Weizenmehl
5 Eier	70 g Pinienkerne	1 Bund Salbei
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Majoran	100 g Walnusskerne
150 g Butter	50 g Zucker	3 EL Senf, mittelscharf
60 ml Wasser	200 ml Kalbsfond	100 ml Sahne
100 ml Pflanzenöl	4cl Riesling, trocken	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

In einem Topf Wasser erhitzen und die Kartoffeln darin gar kochen. Das Mehl und Salz vermischen, in der Mitte eine Vertiefung drücken. Drei Eier trennen und das Eigelb in die Vertiefung geben. Zwei Eier ganz dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Anschließend zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und kalt stellen. Die Kartoffeln abgießen und pellen, anschließend mit einer Gabel zerdrücken. Ricotta mit dem Ziegen-Frischkäse vermischen und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer würzen. Die Pinienkerne in einer Panne rösten und anschließend klein hacken. Die Schalotten abziehen und in feine Würfel schneiden. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Schalotten darin dünsten. Die Blut- und Leberwurst jeweils zerdrücken, den Edamer reiben. Majoran vom Zweig zupfen. Ein Drittel der Ricotta-Ziegenkäsemasse mit der Blutwurst vermischen und die Zwiebeln dazugeben. Ein Drittel mit der Leberwurst vermischen und den Majoran dazu geben, ein Drittel mit den Kartoffeln vermischen. Zu der Kartoffelmasse den geriebenen Edamer sowie die Pinienkerne dazugeben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig mit der Nudelmaschine ausrollen, mit Mehl bestäuben und in sechs gleichmäßige Rechtecke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Jede Füllung auf eines der Rechtecke setzen. Die Teigrechtecke überschlagen und am Rand mit der Gabel gut fest drücken. Salbeiblätter in feine Streifen schneiden. Zucker und zwei Esslöffel Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, bis ein Sirup entsteht. Walnüsse und Salbei unterrühren und karamellisieren. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, mit Öl bestreichen. Darauf den Sirup austreichen und abkühlen lassen. Den Kalbsfond in einem Topf erhitzen und den Riesling dazu geben und aufkochen, die Sahne dazugeben und einreduzieren. Den Senf unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken. 50 Gramm Butter dazugeben. Salzwasser in einem Topf erhitzen und die Tortellini darin drei Minuten kochen. 150 Gramm Butter in einer Pfanne erhitzen und die Cherrytomaten darin schwenken. Die Tortellini dazugeben und ebenfalls schwenken. Die Tortellini auf einen Teller geben und mit der Senfsoße garnieren. Die Salbeiwalnüsse zerbröselt darüber geben.

Rita Schneider am 04. Februar 2010

Risotto alla milanese mit Rohschinken und Pilzen

Für 2 Personen

2 Markknochen vom Rind	1 Scheibe Rohschinken	200 g Arborioreis
2 Schalotten	125 g Steinpilze	0,5 Bund glatte Petersilie
1 Liter Gemüsefond	50 g Parmesan	150 g Butter
0,2 Liter Prosecco	0,5 g Safran-Fäden	Salz
Pfeffer		

Den Fond aufkochen. Das Mark aus den Knochen lösen und kleinhacken. Die Schalotten abziehen und ebenfalls kleinhacken. Das Mark und die Schalotten in Butter andünsten, den Prosecco dazugeben und auf die Hälfte reduzieren. Den Arborioreis kurz mit andünsten, dann unter Zugabe des kochenden Fonds unter ständigem Rühren garen. Kurz vor Ende der Garzeit die Butter, den Safran und den Parmesankäse untermischen und kurz ruhen lassen. Den Rohschinken in feine Streifen schneiden und mit einem Esslöffel Butter kross braten. Die Petersilie hacken. Die Pilze schneiden und in Butter braten, zum Schluss die Petersilie dazugeben. Das Risotto auf einen Teller portionieren, mit den Rohschinkenstreifen und den Pilzen garnieren und servieren.

Isabella Scrinzi am 11. Januar 2011

Risotto mit Champignon-Salsiccia-Spieß

Für zwei Personen

Für das Risotto:

160 g Risottoreis	1 Zehe Knoblauch	2 Schalotten
100 ml Weißwein	700 ml Gemüsefond	50 g Parmesan
50 g kalte Butter	Olivenöl	Salz, schwarzer Pfeffer

Für den Spieß:

2 Salsiccias	2 Champignons	Salz, schwarzer Pfeffer
--------------	---------------	-------------------------

In einem Topf den Gemüsefond aufkochen.

Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein würfeln. Den Parmesan reiben.

In einem Topf etwas Olivenöl erhitzen und die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Den Risottoreis hinzufügen und unter Rühren glasig werden lassen. Den Weißwein hinzugeben und bei mittlerer Hitze, unter Rühren einkochen lassen. Den Reis mit einem Viertel des heißen Fonds aufgießen, bis der Reis die Flüssigkeit fast vollständig aufgenommen hat. Diesen Vorgang so lange wiederholen, bis der Fond verbraucht ist.

Die Salsiccia und die Champignons in einer Pfanne anbraten. Anschließend die Salsiccia in Stücke schneiden und mit den Champignons auf einem Holzspieß aufspießen.

Die Petersilie waschen, trocknen und klein schneiden.

Die Butter in kleine Würfel schneiden. Das Risotto vom Herd nehmen und die Butter untermischen. Anschließend den Parmesan untermischen und so lange rühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Das Risotto mit der Petersilie und etwas gehobeltem Parmesan garnieren.

Das Risotto mit dem Champignon-Salsiccia Spieß auf Tellern anrichten und servieren.

Vincent Lührs am 07. April 2015

Risotto mit Salsiccia-Ragout

Für 2 Personen

200 g Risottoreis	200 g Salsiccia	50 g Parmesan
1 Zitrone	1 Bund Rucola	1 große Zwiebel
10 Kirschtomaten	3 Knoblauchzehe	2 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	400 g Dosentomate	400 ml Geflügelbrühe
100 ml Weißwein	1 EL Butter	1 EL alter Balsamico
Olivenöl	Zucker	Salz
schwarzer Pfeffer		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und sehr fein würfeln. Einen Topf mit etwas Olivenöl erhitzen und die Hälfte des Knoblauchs und die Hälfte der Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risottoreis in den Topf geben und glasig werden lassen. Anschließend mit dem Weißwein ablöschen. Etwas Gemüsefond dazugeben und immer wieder etwas Gemüsefond dazugeben, Unter Rühren garen lassen. Die Salsiccia mit den restlichen Zwiebeln und dem restlichen Knoblauch in etwas Olivenöl anbraten. Anschließend die Dosentomaten dazugeben. Die Kirschtomaten halbieren und ebenfalls zu dem Ragout geben. Mit Rosmarin, Thymian, Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen. Den Geflügelfond dazugeben. Den Parmesan reiben und unter das Risotto heben. Die Zitrone halbieren und etwas Saft auspressen. Das Risotto anschließend mit der Butter, dem Zitronensaft und Salz abschmecken. Das Risotto mit dem Salsiccia-Ragout auf einem Teller anrichten. Mit etwas Rucola und dem Balsamico garnieren und servieren.

Felicitas Then am 20. Juni 2011

Südtiroler Spinat-Knödel mit Graukäs, braune Butter

Für zwei Personen

3 Scheiben Speck	100 g Knödelbrot	100 g Tiefkühl-Spinat
1 Kopf Weißkohl	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Ei	20 g Tiroler Graukäse	20 g Parmesan
40 g Butter	1 EL Mehl	25 ml Milch
1 TL Muskatnuss	1 TL Kümmel, ganze Körner	4 Salbeiblätter
Butter, Olivenöl	weißer Balsamico	Pfeffer, Salz

Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den aufgetauten Blattspinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Das Ei aufschlagen, mit dem Spinat in ein hohes Gefäß geben und pürieren. Die Spinatmischung zusammen mit dem Knödelbrot in eine große Schüssel geben und vermengen. Die Milch, sowie das Mehl untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Graukäse in Stücke schneiden. Die Spinatmasse mit nassen Händen zu Knödeln formen, in die Mitte ein Stück Käse geben. Die Knödel anschließend in das kochende Salzwasser geben und etwa 15 Minuten lang gar ziehen lassen. Den Weißkohl halbieren, putzen und fein hobeln. Etwas Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Speck in Würfel schneiden und in die Pfanne geben. Den Kohl mit dem Olivenöl, dem Balsamicoessig und dem Kümmel marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend den Speck dazugeben und untermischen. Für die gebräunte Butter, die 40 Gramm Butter in einer Pfanne zerlassen und die Salbeiblätter zugeben. Die Zwiebel sowie die Knoblauchzehe abziehen, fein hacken, in die heiße Pfanne geben und andünsten. Die Knödel aus dem Topf nehmen und zusammen mit dem Krautsalat auf einem Teller anrichten. Die gebräunte Butter über die Knödel geben und servieren.

Simone Rungger am 17. September 2012

Scharfe Salami-Pfannen-Pizza mit Zucchini-Salat

Für zwei Personen

8 Scheiben Salami	200 g Bio-Zucchini	400 g gehackte Dosen-Tomaten
$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 rote Chilischote	1 Zitrone
$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	3 Stangen Minze	1 TL Fenchelsamen
2 Becher Mehl	1 TL Backpulver	75 g Büffelmozzarella
125 g Mozzarella	100 g Parmesan	5 ml Rotweinessig
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine saubere Arbeitsfläche bemehlen. Das Mehl zusammen mit dem Backpulver in die Küchenmaschine schütten, lauwarmes Wasser, eine Prise Salz und etwas Olivenöl hinzufügen und alles zu einem homogenen Teig mixen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche den Pizzateig und einen Teigroller großzügig mit Mehl bestäuben und den Teig zu einem ein Zentimeter dicken Kreis ausrollen. Olivenöl in die Pfanne gießen, den Teig erneut bemehlen und vorsichtig zu einem Halbkreis falten. Den Halbkreis nochmal zusammenklappen und in die Pfanne geben. Dort wieder behutsam auffalten und gleichmäßig in der Pfanne und am Pfannenrand verteilen. Das Basilikum waschen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Etwa ein Drittel der Dosentomaten mit dem Basilikum, dem Knoblauch, dem Rotweinessig, etwas Olivenöl und eine Prise Salz im Standmixer zu einer glatten Sauce mixen. Nun die Sauce auf dem Pizzateig in der Pfanne verstreichen. Den Mozzarella in kleine Stücke reißen und auf der Sauce verteilen. Den Parmesan reiben und auch auf der Pizza verteilen. Nun folgt die Salami. Die Fenchelsamen im Mörser zerstoßen, die Chili halbieren und in feine Ringe schneiden und beides darüber streuen. Die Pfanne nun vier bis fünf Minuten unter den heißen Grill schieben, bis die Pizza goldbraun und durchgebacken ist. Die Minze waschen, trocken tupfen und die Blätter auf ein Schneidebrett zupfen. Die Chili halbieren. Die Zitrone waschen und die Hälfte der Zitronenschale abreiben. Die halbe Chili und die Minze zusammen fein hacken. Vom Brett in die Mitte einer Servierplatte streichen, drei Esslöffel Olivenöl und den Saft der halben Zitrone darüber träufeln. Nun leicht salzen und pfeffern. Die Zucchini waschen, trocken tupfen, mit dem Sparschäler längs in dünne Scheiben schneiden und über das Dressing legen. Die Mozzarellakugeln abgießen und auf die Zucchini geben. Die scharfe Salami-Pfannenpizza mit dem Zuchinisalat auf den Tellern anrichten, mit dem restlichen Basilikum garnieren, mit Olivenöl beträufeln und servieren.

Julius Palm am 02. Dezember 2013

Schinken im Gewürz-Brot

Für 6 Personen

Für den Brotteig:

390 g Weizenmehl Type 812 115 g Roggenmehl Type 1150 100 g Sauerteig

320 ml Wasser 10 g frische Hefe 1 Eigelb

12 g Salz

zusätzlich:

1 TL Pfefferkörner 1 TL Wacholderbeeren 1 kg gekochter Schinken

1 Ei Mehl

Weizenmehl, Roggenmehl, Sauerteig, Wasser, Hefe, Eigelb und Salz in die Knetmaschine geben und 10 Minuten langsam mischen. Dann noch 2 Minuten schnell kneten. Das Wasser sollte lauwarm sein, wenn der Sauerteig kalt ist. Wenn der Sauerteig Raumtemperatur hat, sollte das Wasser kalt sein. Dem Teig mindestens 30 Minuten Teigruhe geben. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3-4) vorheizen. Nach der Teigruhe den Teig ca. 10 mm dick ausrollen. Der ausgerollte Teig sollte mindestens doppelt so groß sein, wie das Schinkenstück. Pfeffer- und Wacholderkörner im Mörser zerstoßen und auf den ausgerollten Teig streuen. Schinken darauf setzen. Die Teigränder mit verquirltem Ei bestreichen und den Teig über den Schinken schlagen und die Ränder fest andrücken. Den Brotteig mit einer Gabel einstechen. Nach Belieben kann er noch mit übrigen Teigstücken verziert werden. Schinken in Brotteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Im vorgeheizten Ofen ca. 1-1,5 Stunden backen.

Tipp 1:

Bei dem Brotteig handelt es sich um einen Weizenmischbrotteig. Nach der Teigruhe kann der Teig auch zu Broten geformt werden. Den Backofen auf 245 Grad vorheizen. Das Brot je nach Größe des Teigstückes (ca. 500 g) ca. 45 Minuten von 245 Grad fallend auf 190 Grad backen.

Tipp 2:

Den oben beschriebenen Weizenmischbrotteig mit zusätzlich 60 ml Wasser und 2 Bund gehackten frischen Kräutern mischen. Der Teig ist sehr flüssig. Diesen Teig in eine doppelt so große Schüssel oder noch besser rechteckige Auflaufform geben und zugedeckt 2 Stunden gehen lassen. Dann zusammenschlagen und nochmals 2 Stunden zugedeckt gehen lassen. Nach Teigruhe den Teig auf die Arbeitsplatte kippen, gewünschte Größe abtrennen und zu Wickelbroten aufwickeln. Diese im Backofen bei 220 Grad ca. 30 – 40 Minuten backen.

Hannes Weber Mittwoch, 21. Oktober 2009

Schinken-Kipferl und Schafskäse-Tascherl mit Kräuter-Soße

Für 2 Personen

1 Paket Blätterteig	250 g geräucherter Hinterschinken	2 EL Meerrettich
2 Knoblauchzehen	2 Eier	150 g Naturjoghurt
1 Zitrone, unbehandelt	250 g trockener Schafskäse	100 g Kräuterfrischkäse
2 EL süße Chili Soße	2 EL Crème-fraîche	2 TL Kümmel
1 Zweig Kerbel	0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Dill
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Backofen auf 220 Grad Umluft vorheizen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Etwa zwei Esslöffel Meerrettich fein reiben und mit den Schinkenwürfel, der süßen Chili Soße und dem Frischkäse in einer Schüssel vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die vegetarische Variante den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Dillblätter abzupfen und fein hacken. Den Schafskäse mit der Crème-fraîche, einem Esslöffel Knoblauch und dem Dill in einer Schüssel vermengen Den Blätterteig entrollen, auf Backpapier aufrollen und der Länge nach durchschneiden. Die Eier trennen. Die Schinkenfüllung und die Käsefüllung jeweils auf einem Strang auftragen, einrollen und daraus Kipferl ausstechen. Anschließend mit dem Eigelb bestreichen, mit dem Kümmel bestreuen und im Backofen etwa 15 Minuten goldbraun backen. Für die Kräutersoße die übrigen Kräuterblätter abzupfen und klein hacken. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Den übrigen Knoblauch mit dem Joghurt, je einen Esslöffel der Kräuter und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kipferl auf Tellern anrichten und mit der Kräutersoßegarnieren.

Ingrid Martinek am 13. Juli 2010

Schinken-Rahm-Spätzle mit buntem Blatt-Salat

Für 2 Personen

100 g gekochter Schinken	200 g Rahmspinat	2 Eier
Bergkäse	150 g Weizenmehl	Butter
125 ml Schlagsahne	50 ml Mineralwasser	0,5 Kopfsalat
0,5 Lollo-bionda	0,5 Lollo-rosso	1 Bund Rucola
Balsamicoessig	Olivenöl	Zucker
Muskatnuss	schwarzer Pfeffer	Salz

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen und einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für die Spätzle die Eier aufschlagen und zusammen mit dem Mehl, dem Spinat, etwas Salz und einer Prise geriebener Muskatnuss vermengen. Anschließend so viel Mineralwasser dazugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Die Spätzle durch einen Spätzle-Hobel ins heiße Wasser gleiten lassen. Kurz aufkochen lassen und die Spätzle herausnehmen, sobald sie oben schwimmen. Danach die Spätzle kalt abschrecken. Eine Pfanne mit etwas Butter erhitzen. Den Schinken in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne kurz andünsten. Anschließend das Ganze in eine Auflaufform geben. Die Spätzle dazugeben, den Käse reiben und die Spätzle damit bestreuen. Anschließend noch mit der Sahne übergießen und für etwa zehn Minuten im Backofen gratinieren. In der Zwischenzeit die Salate putzen, abwaschen und trocken schleudern. Jeweils ein Viertel des Kopfsalates und der Eichenblattsalate abzupfen und zusammen mit dem Rucola in eine Schüssel geben. Anschließend mit dem Balsamicoessig, dem Olivenöl, dem Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schinken-Rahmspätzle mit buntem Blattsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Elisabeth Zorn am 16. Januar 2012

Seitan-Medaillons, Pfeffer-Creme, Spätzle, Speck-Bohnen

Für zwei Personen

Für die Medaillons:

300 g Seitan	1 EL grüner Amazonas-Pfeffer	400 g Soja Cuisine
2 EL Rapsöl	1 Zitrone	Salz

Für die Spätzle:

200g Weizenmehl	40g Sojamehl	1 TL Johannisbrotkernmehl
1 Prise Kala Namak Salz	1 Prise Kurkuma	250ml Wasser, still
1 EL vegane Butter (Alsan)	Muskatnuss	Salz

Für die Bohnen:

100 g Prinzessbohnen	100 g Veggie-Schinken	1 EL vegane Butter (Alsan)
Salz		

Den Seitan in Medaillons schneiden. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Pfefferkörner mit den Medaillons zusammen darin abraten. Mit der Soja Cuisine ablöschen und zehn Minuten einreduzieren lassen. Mit Salz und Zitronensaft abschmecken.

Für die Spätzle Weizenmehl, Sojamehl, Kurkuma, Kala Namak Salz, Johannisbrotkernmehl und Wasser gut vermischen und mit einem Holzkochlöffel schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Anschließend ein paar Minuten ruhen lassen, dann nochmal schlagen.

Die Spätzle in leicht siedendes Salzwasser schaben und ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen. Die vegane Butter in einer Pfanne schmelzen und die fertigen Spätzle darin schwenken.

Die Prinzessbohnen waschen, putzen und in kochendem Salzwasser fünf Minuten blanchieren. Danach mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Bohnen zu kleinen Bündeln zusammenfassen und oben und unten die Enden abschneiden, dass sie bündig sind. Jedes Bohnenbündel in eine Veggie-Schinken-Scheibe einwickeln.

Vegane Butter in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Bohnenröllchen darin rundherum abraten. Zuerst mit der Nahtseite, dass diese zusammenhält. Anschließend die veganen Speck-Bohnen salzen.

Die Seitanmedaillons in Pfeffercreme mit Spätzle und veganen Speck-Bohnen auf einem flachen Teller anrichten und servieren.

Merle-Marie Forstmann am 29. Juli 2015

Selbstgemachte Pasta mit Cabanossi, Oliven, Tomatenjus

Für 2 Personen

200 g Cabanossi	100 g Kalamata Oliven	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	150 g passierte Tomaten	8 getrocknete Tomaten
50 g Parmesan	3 Eier	1 Muskatnuss
1 Bund Basilikum	100 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond
50 ml Balsamicoessig	250 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Für den Nudelteig die Eier, das Mehl, den Hartweizengrieß, 100 Milliliter Olivenöl, einer Prise, Salz, Pfeffer und ein wenig geriebenen Muskat miteinander vermengen und zu einem Teig verarbeiten. Anschließend kurz ruhen lassen. Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Knoblauch und Schalotte glasig andünsten. Mit dem Weißwein und Gemüsefond ablöschen und reduzieren lassen. Die getrockneten Tomaten klein schneiden und zusammen mit den passierten Tomaten zu der Soße geben. Die Cabanossi in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Cabanossi darin anbraten. Das Basilikum zupfen und fein hacken. Beides unter die Soße heben. Mit Salz, Pfeffer, Balsamicoessig und einer Prise Zucker abschmecken. Den Nudelteig ausrollen und durch die Nudelmaschine geben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Anschließend in Salzwasser gar kochen. Die Nudeln abgießen und auf Teller geben. Die Soße auf den Nudeln verteilen. Den Parmesan reiben, über die Nudeln geben und servieren.

Martin Diedrich am 31. Januar 2011

Senfeier

Für zwei Personen

Für die Eier:

2 Eier
1 Bund Schnittlauch

2 Scheiben Landschinken 1 EL Forellenkaviar

Für das Kartoffel-Püree:

200 g vorw. festk. Kartoffeln 50 g Knollen-Sellerie 100 g Butter
50 ml Sahne, 30 % 30 g Parmesan

Für das Velouté:

250 ml Kalbsfond 50 ml Sahne 30 % 20 g Mehl, Typ 405
20 g Butter 20 g mittelscharfer Senf $\frac{1}{2}$ Zitrone

Für die Avocado-Creme:

1 reife Avocado 1 EL Saure Sahne 10 % $\frac{1}{4}$ Zehe Knoblauch
 $\frac{1}{2}$ Zitrone Zucker Salz
Pfeffer

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln und Sellerie schälen und grob würfeln. In einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz bissfest garen.

Landschinken längs halbieren und auf zwei Servierringe wickeln. Im Backofen zehn bis zwölf Minuten knusprig backen. Schinken auf Küchentrepp auskühlen lassen und entfetten. Ofen auf 60 Grad Umluft stellen und die Servierteller sowie den Schinken darin warm halten.

Eier in kochendem Wasser genau sieben Minuten wachweich kochen. Danach abschrecken und pellen. Boden der Eier mit einem Schnitt begradigen. Spitze bis zum Eigelb abschneiden. Abschließend einen halben Teelöffel Forellenkaviar auf das Ei geben.

Schnittlauch waschen und in sehr feine Röllchen schneiden.

Gekochte Kartoffeln und Sellerie mit einem Kartoffelstampfer fein zerstampfen, dabei die Butter, den fein geriebenen Parmesan und nach und nach die Sahne zufügen, bis ein cremiges Püree entstanden ist. Püree abschließend durch ein Sieb streichen.

Für die Velouté in einem kleinen Topf die Butter zusammen mit dem Mehl bei milder Hitze möglichst lange anschwitzen, ohne dass die Mehlbutter bräunt. Nach fünf Minuten den erwärmten Kalbsfond zufügen und die Sauce sämig einkochen. In einem Schälchen die Sahne mit dem Senf und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und diese Mischung in die Sauce einrühren. Zum Schluss mit Salz, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Avocadocreme halbierte Zitrone auspressen. Avocado halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen und zu dem Zitronensaft geben. Knoblauchzehe abziehen und ein Viertel davon zu Avocado und Co. geben. Saure Sahne zufügen und mit Pürrierstab fein pürrieren. Mit Salz und Zucker abschmecken.

Schinken, Püree, Ei, Avocado-Creme und Velouté auf Tellern anrichten, mit fein geschnittenem Schnittlauch und Zitronenabrieb garnieren und servieren.

Torsten Kluske am 16. November 2015

Serrano-Zitronen Pasta mit Petersilie und Rucola

Für 2 Personen

200 g Serranoschinken	2 Knoblauchzehen	2 Zitronen
100 g Rucola	1 Bund glatte Petersilie	100 g Parmesan
2 Eier	100 g Butter	250 g Mehl
50 ml Weißwein	Olivenöl	Zucker
Salz	bunter Pfeffer	

200 Gramm Mehl mit einem halben Esslöffel Salz, einem Teelöffel Zucker, den zwei Eiern und einem Schuss Olivenöl zu einem elastischen Teig kneten und kurz ruhen lassen. Die Knoblauchzehen abziehen und klein hacken. Den Serranoschinken in kleine Stücke zupfen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, sodass der Pfannenboden ganz bedeckt ist und den Knoblauch darin anbraten. Den Weißwein zugießen. Den Serranoschinken ebenfalls in die Pfanne geben. Die Schale der Zitronen reiben und über das Ganze streuen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Rucola waschen, die Stiele entfernen und zusammen mit der Petersilie in die Pfanne geben und gut verrühren. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig möglichst flach ausrollen und mehrmals mit Mehl bestreuen. Den Teig in möglichst dünne Streifen schneiden. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Nudeln al dente kochen. Den Parmesan reiben. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermengen. Die Nudeln auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan und ein wenig Rucola garnieren.

Jesse-Finn Langer am 12. September 2011

Spätzle Diavolo mit Speck

Für 2 Personen

300 g Mehl	4 Eier	200 ml Mineralwasser
400 g Tomaten, Dose	150 g Bauchspeck, geräuchert	3 Zehen Knoblauch
2 Schalotten	20 ml scharfe Chilisoße	200 g Parmesan
0,5 Bund Basilikum	70 g Butter	Pfeffer, schwarz
Salz	Meersalz	

Den Backofen auf 80 Grad Ober/Unterhitze vorheizen. Die Eier in eine Schale geben. Einen Esslöffel Salz und das Mehl dazugeben und zu einem festen Spätzleteig schlagen. Falls der Teig etwas zu fest wird, kann er durch Mineralwasser wieder geschmeidig gemacht werden. Einen Topf mit Salzwasser erhitzen. Den Teig in das kochende Wasser drücken und aufkochen lassen. Die Spätzle anschließend abschöpfen und kurz kalt abbrausen. Danach im Backofen warm stellen. Den Bauchspeck klein schneiden und in einer Pfanne ohne Fett anschwitzen. Die Schalotten abziehen und klein schneiden. Anschließend den Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Beides zum Bauchspeck geben und glasig dünsten. Die Tomaten in kleine Würfel schneiden und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit der scharfen Chilisoße, etwas Pfeffer und Meersalz würzen. 20 Blätter vom Basilikum zupfen und mit hineingeben. Alles zehn Minuten kräftig kochen lassen. Die Spätzle unter die Tomatenmasse heben, etwas Parmesan darüber reiben und kurz stocken lassen. Das Ganze mit Butterflöckchen bestreuen. Die scharfen Spätzle auf Tellern anrichten und mit dem restlichen Basilikum garnieren.

Florian Wilhelm am 10. Mai 2010

Spätzle mit Linsen und Wiener Würstchen

Für zwei Personen

2 Wiener Würstchen	1 mehligk. Kartoffel	50 g Bauchspeck, geräuchert
150 g rote Linsen	100 g Suppengemüse	1 Zwiebel
3 Eier	2 Zweige Thymian	200 g Mehl
1 EL Butterschmalz	2 EL Butter	150 ml trockener Rotwein
500 ml Gemüsefond	2 EL Essig	Salz, Pfeffer

Das Suppengemüse fein würfeln. Die Zwiebel abziehen und ebenfalls klein schneiden. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte des Mehlbergs eine Kuhle eindrücken, die Eier einschlagen und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel vermengen und so lange schlagen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Die Teigschüssel mit einer Klarsichtfolie verschließen und den Teig eine halbe Stunde ruhen lassen. In einem Topf einen Esslöffel Butterschmalz zerlassen und die Zwiebel darin anschwitzen. Anschließend die Linsen zugeben und mit dem Rotwein und dem Gemüsefond auffüllen. Die rohe Kartoffel schälen, fein reiben und dazugeben. Den Speck in feine Würfel schneiden und ebenfalls zugeben. Alles aufkochen und leicht köcheln lassen, bis die Linsen gar sind. Den Thymian klein schneiden und dazugeben. Das Suppengrün dazugeben und garen. Mit Salz, Pfeffer und dem Essig abschmecken. Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf zwei Esslöffel Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben. Wenn die Spätzle gar sind, steigen sie nach oben. Mit einem Sieblöffel die Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben. Anschließend abgießen. Die Spätzle in einer Pfanne mit Butter kurz anschwenken. Die Würstchen im heißen Wasser erwärmen. Die Linsen und die Spätzle auf einem Teller anrichten. Die Würstchen dazugeben und servieren.

Stefan Stroebel am 01. Juli 2013

Spätzle mit Pilz-Rahm und Zucchini-Salat

Für zwei Personen

Für die Spätzle:

200 g Mehl	2 Eier	10 g Butter
70 ml Milch	Salz	

Für den Pilzrahm:

100 g Bacon	200 g weiße Champignons	100 g Pfifferlinge
2 mittelgroße Zwiebeln	1 Bund Schnittlauch	200 g Schmand
200 ml Schlagsahne	125 ml Gemüfefond	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	Pfeffer	

Für den Zucchini-Salat:

1 mittelgroße Zucchini	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
3 EL Branntweinessig	4 EL Olivenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

In einem Topf Wasser mit einer Prise Salz zum Kochen bringen.

Für die Spätzle Mehl in eine Schüssel geben. Eier aufschlagen und dazu geben. Butter, Milch und eine Prise Salz hinzufügen und aus den Zutaten einen glatten Teig mixen. Teig einige Minuten ruhen lassen.

Für den Zucchini-Salat Zucchini grob raspeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden. Schnittlauch, Essig, Öl und Zucker zu den Zucchini geben und vermengen. Circa zehn Minuten durchziehen lassen.

Für den Pilzrahm Champignons und Pfifferlinge putzen. Champignons klein schneiden. Zwiebel häuten und in Würfel schneiden. Schnittlauch waschen und in feine Röllchen schneiden.

Spätzleteig in das kochende Salzwasser schaben. Spätzle kochen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche treten. Mit einer Schaumkelle abnehmen.

Speck ohne Fett knusprig braten und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Öl in der Pfanne, in der zuvor der Speck gebraten wurde, erhitzen und Pilze darin anbraten. Zwiebelwürfel hinzugeben und ebenfalls mit braten. Gemüfefond angießen. Schmand und Sahne zugeben und leicht einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Spätzle in die Sauce geben und circa zwei Minuten weiterköcheln lassen.

Spätzle mit Pilzrahm auf Tellern anrichten, Speck darüber bröseln, Schnittlauchröllchen darauf verteilen, Zucchini-Salat anrichten und servieren.

Yvonne Benker-Bahl am 05. Oktober 2015

Spaghetti Bolognese aus Bratwurst

Für 2 Personen

6 rohe Metzgerbratwürste	300 g Spaghetti	4 Frühlingszwiebeln
1 Möhre	400 g gehackte Tomaten	0,5 Bund Basilikum
2 Knoblauchzehen	1 Stange Sellerie	1 rote Chilischote
1 TL Fenchelsamen	1 TL getrockneter Majoran	4 EL Balsamico Essig
Salz	schwarzer Pfeffer	

Wasser in einem Topf erhitzen und die Spaghetti darin gar kochen. Die Karotte und den Stangensellerie putzen und in Würfel schneiden. Die Chilischote längs aufschneiden, die Kerne entfernen und klein schneiden. Die Frühlingszwiebel von der äußeren Haut befreien und in Ringe schneiden. Die Möhre, den Sellerie, die Frühlingszwiebel und den Chili in einen Zerkleinerer geben. Die Fenchelsamen und den Majoran dazugeben und zerkleinern. Die Bratwürste aus dem Darm nehmen und mit in dem Zerkleinerer vermengen und zerkleinern. Die Pfanne erhitzen und die Gemüse-Fleisch Masse darin braten. Den Knoblauch zu dem Fleisch pressen, den Balsamico Essig dazugeben und ebenfalls die gehackten Tomaten. Nudelwasser zu der Sauce geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Nudeln abgießen und mit der Sauce vermengen. Die Nudeln mit der Bolognese auf Tellern anrichten, mit Basilikum garnieren und servieren.

Sandra Krassow am 15. August 2011

Spaghetti carbonara

Für zwei Personen

250 g Spaghetti	200 g Pancetta	50 ml Sahne
3 Eier	250 g Parmesankäse	20 ml Olivenöl
2-3 Stengel Basilikum	1 Stengel Oregano	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Spaghetti darin bissfest kochen. Eine Glasschüssel im Ofen auf 40 Grad erwärmen. Den Pancetta in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anrösten. Die Eier trennen, das Eiweiß kann anders verwendet werden. Den Parmesankäse reiben. 50 Gramm davon für das Anrichten zur Seite stellen. Die Eigelbe mit dem Parmesan in der vorgewärmten Glasschüssel vermengen. Die Spaghetti und den Pancetta dazugeben. Alles durchschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Bedarf etwas Sahne dazugeben und mit Oregano abschmecken. Die Spaghetti mit etwas Parmesankäse und den Kräutern auf Tellern anrichten und servieren.

Siegfried Scheer am 29. Januar 2015

Spaghetti mit Gemüse-Käse-Speck-Soße

Für 2 Personen

50 g Baconspeck, durchwachsen	250 g Spaghetti	1 Ei
30 g Parmesan	50 g Champignons, weiß	1 Zucchini, klein
1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone, unbehandelt
0,5 Bund Basilikum	150 g Kräuterfrischkäse	75 g Milch
75 g Sahne	Sonnenblumenöl	Zucker
Pfeffer, schwarz	Meersalz	

Die Spaghetti in einem Topf mit Salzwasser bissfest garen. Den Knoblauch und die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Zucchini von den Enden befreien und ebenso in kleine Würfel schneiden. Die Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Das Ei trennen und das Eigelb in eine kleine Schüssel geben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und zuerst den Speck darin anbraten. Anschließend den Knoblauch, die Schalotte, die Zucchini und die Champignons hinzufügen und andünsten. Daraufhin Milch und Sahne zum Gemüse geben und das Ganze aufkochen lassen. Anschließend den Frischkäse in die Gemüsesoße unterrühren. Ein wenig von der Soße mit dem Eigelb verquirlen und anschließend in die heiße, aber nicht mehr kochende, Gemüsesoße dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft abschmecken. Die Spaghetti abtropfen lassen, mit der Gemüse-Käse-Soße vermengen und auf Tellern anrichten. Ein wenig Parmesan darüber hobeln und mit Basilikumblättchen garnieren.

Christina Meiering am 09. Dezember 2009

Spaghetti mit Paprika-Carbonara und Parma-Schinken

Für zwei Personen

200 g Spaghetti	60 g Parma-Schinken	1 Zwiebel
1 rote Paprikaschote	30 g Parmesan	1/2 Bund Schnittlauch
100 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsesfond	3 El Aivar (Paprikapaste)
2 Eier (Klasse M)	2 El Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Den Parma-Schinken in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Die rote Paprika vom Strunk und den Kernen befreien und in ein Zentimeter große Würfel schneiden. Die Spaghetti in reichlich Salzwasser gar kochen. Zwei Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Paprikawürfel darin anbraten. Die Schlagsahne und den Gemüsesfond hinzugeießen. Drei Esslöffel Aivar zugeben und zwei Minuten köcheln lassen. Den Parma-Schinken ebenfalls dazugeben. Ein ganzes Ei und ein Eigelb mit der Sahnemischung verquirlen. Die Eier zu der Sahnemischung geben, diese jedoch nicht mehr kochen lassen. Den Parmesan reiben, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Spaghetti abgießen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Anschließend mit der Sauce mischen und mit etwas Kochwasser geschmeidig rühren. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Spaghetti mit der Paprika Carbonara auf einem Teller anrichten. Mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Oliver Schwabe am 13. Dezember 2012

Spaghettini mit mediterranem Gemüse und Speck

Für 2 Personen

250 g Spaghettini	50 g Frühstücksspeck, mager	1 Selleriestange
50 g Knollensellerie	1 Möhre	1 Bund Rucola
1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehe	1 Thai-Chili-Schote
10 Cherrytomaten	100 g Tomaten, getrocknet	6 schwarze Oliven
1 EL Kapern	50 g Parmesan	20 g Pinienkerne
0,5 Bund Petersilie, glatt	0,5 Bund Basilikum	25 g Butter
Olivenöl	Zucker	Pfeffer, schwarz
Salz		

Die Spaghettini in Salzwasser bissfest kochen, abgießen und das Kochwasser auffangen. Den Stangensellerie putzen, von den Enden und den äußeren Blättern befreien und in feine Streifen schneiden. Den Knollensellerie schälen und in feine Würfel schneiden. Die Möhre schälen, von den Enden befreien und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe abziehen und beides in feine Würfel schneiden. Die Petersilie und das Basilikum zupfen und fein hacken. Die getrockneten Tomaten abgießen, das Öl auffangen und die Tomaten in feine Würfel schneiden. Die Cherrytomaten putzen, vom Strunk befreien und vierteln. Die Oliven entkernen und fein hacken. Die Thai-Chili der Länge nach aufschneiden, von den Kernen und den Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden. Das Öl der getrockneten Tomaten in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel, die Hälfte des Knoblauchs, die Möhre, den Stangensellerie, den Knollensellerie und die Chili darin anbraten, eine Kelle Spaghettini-Kochwasser dazugeben und das Ganze etwa sieben Minuten köcheln lassen. Anschließend die getrockneten Tomaten und die Oliven dazugeben und etwa fünf Minuten braten lassen. In einer weiteren Pfanne den Speck auslassen, kross anbraten, aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Die Spaghettini, die Kapern und den Speck mit in die Gemüsepfanne geben und untermengen. In einer weiteren Pfanne die Butter erhitzen, den restlichen Knoblauch und die Cherrytomaten dazu geben und anschwitzen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und etwa eine Minute braten. Den Rucola von den Stielen befreien, waschen und trocken schleudern. Die Pinienkerne in einer Pfanne anrösten. Den Parmesan reiben. Die Spaghettini mit dem Gemüse auf Tellern anrichten, den Rucola, die Cherrytomaten, den Parmesan und die Pinienkerne sowie etwas Olivenöl dazugeben, das Ganze mit Petersilie und Basilikum garnieren und servieren.

Jörg Heitz am 06. September 2010

Spanische Chorizo-Honig-Pasta

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier 200 g glattes Mehl 1 EL Olivenöl

Für die Sauce:

100 g Chorizo 5 Tomaten 1 Cherrytomate
1 Zehe Knoblauch 1 Zwiebel 1 rote Chili
2 EL Honig 1 EL Tomatenmark Sonnenblumenöl
Olivenöl Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser für die Pasta aufsetzen. Das Mehl, die Eier und das Olivenöl vermengen und zu einem Nudelteig kneten. Den Teig zwei bis drei Minuten ruhen lassen und anschließend mit der Nudelmaschine dünn ausrollen, antrocknen lassen und in schmale Streifen schneiden. Die Nudeln für circa vier Minuten in das kochende Salzwasser geben. Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und zusammen mit der Chilischote in feine Würfel schneiden. Die Chorizo aus der Haut lösen und ebenfalls würfeln. Die Tomaten waschen, achteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Das Tomatenmark darin leicht anbraten und den Honig dazu geben. Unter Rühren die Chorizo-Stücke in die Pfanne geben und anbraten. Die Zwiebeln und den Knoblauch dazugeben. Zum Schluss die Tomaten in die Pfanne geben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertigen Nudeln mit in die Pfanne geben, alles durchmengen und kurz scharf anbraten. Die spanische Chorizo-Honig-Pasta auf Tellern anrichten und mit der Cherrytomate garnieren.

Wencke Dieken am 14. Juli 2014

Spargel mit Parmesan, pochierten Eiern, Parma-Schinken

Für zwei Personen

4 Scheiben Parma-Schinken	8 Stangen Spargel	4 schwarze Oliven
1 Saftorange	1 Zitrone	4 frische Eier
100 g Butter	100 g Parmesan	Schnittlauch
4 TL fruchtiges Olivenöl	20 ml weißer Essig	Meersalz, Pfeffer

Einen Spargeltopf mit Wasser aufsetzen. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Den Saft der Orange auspressen. Anschließend den Spargel in reichlich Wasser mit dem Saft der Orange und etwas Salz vier Minuten kochen. Den Spargel herausnehmen und zum Abtropfen auf ein Tuch legen. In einer großen Pfanne die Butter zergehen lassen. Sobald die Butter schäumt, den Spargel hinzugeben und in der Pfanne so lange wenden, bis er glänzt. Den Parmesan reiben. Den Saft einer halben Zitrone auspressen. Anschließend den Spargel mit dem Parmesan bestreuen, mit Salz würzen und mit dem Zitronensaft verfeinern. Die Spargelstangen auf einen Teller legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Oliven kleinhacken und darüber geben. Die Schinkenscheiben in Öl knusprig anbraten. Zwei Töpfe mit je zwei Litern Wasser füllen. Den einen zum Kochen bringen. Anschließend die Hitze reduzieren, bis das Wasser nur noch simmert, dann den weißen Essig hinzufügen. Den anderen Topf auf etwa 70 Grad erhitzen. Die Eier einzeln aufschlagen. Das Wasser mit dem Essig umrühren und ein Ei nach dem andern vorsichtig aber schnell über die Mitte des Topfes hineingleiten lassen. Nach drei Minuten die Eier mit einer flachen Siebkelle herausheben und die Eier in das warme Wasser im zweiten Topf gleiten lassen (zum Warmhalten und Entsäuern). Den Schnittlauch klein hacken. Die Spargel mit den Eiern und dem Schinken anrichten, die Eier mit dem Schnittlauch dekorieren und servieren.

Tom Grischko am 19. Juni 2014

Spargel-Brunch-Bake mit Kochschinken und Mango-Salat

Für zwei Personen

2 Scheiben Kochschinken	250 g grüner Spargel	1 Zwiebel
3 Köpfe Römersalat	1 Mango	1 Zitrone
1 Zweig Koriander	1 Zweig Estragon	1 Muskatnuss
2 Scheiben Vollkornbrot	100 g Cashewkerne	2 Eier
100 g Edamer	1 EL Erdnussbutter	1 TL mittelscharfer Senf
1 EL Butter	125 ml Milch	1 EL Kokosmilch
1 TL Sojasauce	1 Schuss scharfe Chilisauc	Majoran, Zucker
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Brot von einer Seite mit Butter und von der anderen mit Senf bestreichen und in eine Auflaufform geben. Das letzte Drittel des Spargels abschneiden. Den Kochschinken in Streifen schneiden. Den Estragon zupfen und fein hacken. Beides auf das Brot legen. Die Eier mit der Milch, der Butter, etwas Muskat, Estragon, Salz und Pfeffer vermengen. Dies über den Spargel geben. Den Käse reiben, über den Auflauf streuen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Den Salat zupfen, waschen und trocken schleudern. Die Mango schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Den Koriander zupfen und mit in die Pfanne geben. Die Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Zitrone auspressen. Für das Dressing die Erdnussbutter mit dem Zitronensaft, einem Esslöffel Wasser, Kokosmilch, Sojasauce und einem Schuss scharfen Chilisauc vermengen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zusammen mit den Cashewkernen und den Zwiebeln über den Mangosalat geben. Den Spargel-Brunch-Bake mit dem Mangosalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Schröder am 09. Januar 2013

Spargel-Pfirsich-Sala, Wachtel-Ei, Kartoffel-Stampf

Für 2 Personen

Für den Kartoffelstampf:

6 große mehligk. Kartoffeln	1 kleiner Sommertrüffel	5 EL Trüffelbutter
200 ml Sahne	1 Muskatnuss	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Wachteleier:

4 Wachteleier	schwarzer Pfeffer	Salz, Olivenöl
---------------	-------------------	----------------

Für den Spargelsalat:

100 g grüner Spargel	100g weißen Spargel	200 g Babyspinat
2 Pfirsiche	Butterschmalz	Zucker

Für die Vinaigrette:

2 frische Feigen	4 EL Olivenöl	4 EL Basilikumöl
4 EL Weißweinessig	20 ml Ahornsirup	50 g Feigensenf
½ Bund Schnittlauch	½ Bund Basilikum	4 Blätter Bärlauch
20 Körner grüner Pfeffer	Kapuzinerkresse	Salz, schwarzer Pfeffer

Für die Serrano-Chips:	3 Scheiben Serranoschinken
-------------------------------	----------------------------

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Für das Kartoffelpüree die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in Salzwasser 15 bis 20 Minuten garen. Die gegarten Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Die Sahne und die Trüffelbutter untermengen. Die Muskatnuss reiben und den Sommertrüffel hobeln. Anschließend den Kartoffelbrei mit Salz, Pfeffer abschmecken. Zuletzt mit etwas Muskatnuss abschmecken und etwas Sommertrüffel darüber hobeln. Die Wachteleier aufschlagen und in einer Pfanne in etwas Olivenöl als Spiegeleier braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Nun den weißen Spargel schälen und die holzigen Enden abschneiden. Den weißen Spargel in Salzwasser mit einer Prise Zucker etwa zehn Minuten bissfest garen. Die Pfirsiche waschen, halbieren und vom Stein befreien. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Nebenbei den Babyspinat waschen und gut abtropfen lassen. Den Schnittlauch waschen, abtrocknen und bis auf einige Schnittlauchspitzen in kleine Röllchen schneiden. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und auf einem sauberen Geschirrtuch gut abtropfen lassen. Danach eine Grillpfanne mit Butterschmalz bestreichen. Den grünen Spargel von den Enden befreien und mit den Pfirsichspalten unter Wenden zwei Minuten grillen. Anschließend den Spargel in mundgerechte Stücke schneiden. Die Pfefferkörner im Mörser kleinstoßen. Für die Vinaigrette den Essig, das Olivenöl, Feigensenf, den zerstoßenen grünen Pfeffer und Ahornsirup verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Basilikum und die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und kleinschneiden und in die Vinaigrette geben. Dann das Basilikumöl darunterschlagen, nochmals abschmecken und die Schnittlauchröllchen hinzugeben. Für die Serrano-Chips den Schinken in mehrere Dreiecke schneiden und in der Pfanne ohne Zugabe von Butter oder Öl von beiden Seiten für zwei Minuten knusprig braten. Die beiden frischen Feigen in der Mitte so durchschneiden, dass sich die vier Ecken rosenförmig auseinanderklappen lassen. Pro Portion eine auseinander geklappte Feige auf den Boden des Tellers legen und als Salatbett verwenden. Den Spinat, die Pfirsiche, den Spargel und die Vinaigrette miteinander vermengen und zusammen mit dem Wachtelei, den Serrano-Chips und dem Kartoffelstampf auf dem Salatbett anrichten und servieren. Mit etwas Kapuzinerkresse und den Schnittlauchspitzen garnieren.

Jenny Höhne am 20. April 2015

Speck-Bohnen-Auflauf mit Kartoffel-Püree

Für zwei Personen

Für den Auflauf:

60 g Speck	300 g grüne Bohnen	2 Lauchzwiebeln
1 Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	3 Eier
50 g saure Sahne	70 g Crème-fraîche	100 g Emmentaler
2 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Für das Kartoffelpüree:

100 g mehlig. Kartoffeln	100 g Butter	1 Muskatnuss
$\frac{1}{4}$ TL Salz	$\frac{1}{2}$ EL Sahne	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-und Unterhitze vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen. Die Kartoffeln schälen und im Wasser garen. Für den Auflauf die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Den Speck würfeln. Die Zwiebeln und den Speck in einer Pfanne anrösten. Die Bohnen putzen und in die Pfanne geben. Die Petersilie waschen, trocknen, hacken und zu den Bohnen geben. Alles in eine Auflaufform geben.

Die Eier mit der sauren Sahne und der Crème fraîche mischen, mit dem Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken und über den Auflauf gießen. Den Käse reiben und über den Auflauf geben. Diesen bei 180 Grad für 30 Minuten in den Ofen geben.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und anschließend mit der Butter stampfen. Die Sahne dazugeben und den Stampf mit etwas abgeriebener Muskatnuss und Salz abschmecken. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und darauf streuen.

Den Speckbohnen-Auflauf mit dem Kartoffelpüree auf Tellern anrichten und servieren.

Tina Krömer am 28. Mai 2015

Speck-Linsen mit Semmel-Knödeln

Für 2 Personen

200 g Speck, durchwachsen	500 g Linsen	500 g Semmelwürfel
3 Zwiebeln	Mehl	500 ml Milch
3 Eier	750 ml Gemüsefond	2 EL Kräuternessig
Butter	Öl	1 Bund krause Petersilie
2 Lorbeerblätter	1 Muskatnuss	schwarzer Pfeffer
Salz		

Zwei Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Den Speck in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und etwas Butter anbraten. Anschließend mit Mehl bestäuben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Die Linsen und die Lorbeerblätter dazugeben, das Ganze 20 Minuten kochen lassen und dabei regelmäßig umrühren. Den Schaum, der sich dabei bildet, abschöpfen. Zum Schluss den Kräuternessig dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelwürfel in eine Schüssel füllen. Die restliche Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anschwitzen, bis die Zwiebelstücke glasig sind. Etwas Petersilie zupfen, klein hacken und zu den Semmelbröseln geben. Die Milch in einem Topf erwärmen und ebenfalls zu den Semmelbröseln geben. Etwas Muskatnuss reiben und hinzufügen und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Semmelbröselmasse gut verrühren und die Eier hinzugeben. Anschließend aus dem Teig Knödel formen und diese in Salzwasser gar kochen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend die Hitze reduzieren und die Knödel zugedeckt ziehen lassen. Die Specklinsen mit den Semmelknödeln auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Kanzian am 13. Dezember 2010

Stangen-Spargel, Schinken, Kasseler, Pute und Eierkuchen

Für zwei Personen

Für den Spargel:

500 g Spargelstangen	1 Zitrone	3 Scheiben Schinken
3 Scheiben Kassleraufschnitt	2 Scheiben Putenbrust	Zucker
Salz		

Für den Eierkuchen:

1 Ei	2 EL Mineralwasser	1 TL Butter
1 EL Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	

Für die Kartoffeln:

300 g Kartoffeln	1 Bund glatte Petersilie	125 g Süßrahmbutter
Rauchsalz	Rosenpaprika	Salz

Für die Garnitur:

1 Zweig Petersilie	1 Orange
--------------------	----------

Den Backofen auf 80 Grad Warmhalten vorheizen.

Für die Kartoffel einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Für den Spargel einen weiteren Topf mit Wasser, Salz, Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln waschen und schälen. Anschließend 15 Minuten kochen. Danach das Wasser abgießen und die Kartoffeln im Backofen warmhalten.

Den Spargel waschen, schälen und die Spargelenden abschneiden. Den Spargel 15 Minuten im Wasser kochen lassen. Den Spargel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Die Putenbrust in Streifen schneiden. Mit dem Schinken und dem Kassler auf einem Teller anrichten. Die Orange waschen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben bis zur Hälfte einschneiden und zu Tüten aufrollen. Die Orangentüten ebenfalls auf dem Schinken bzw. Kassler anrichten.

Für die Kartoffeln die Butter in einem Topf schmelzen und nussbraun werden lassen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Butter mit der gehackten Petersilie vermengen und die Kartoffeln darin wenden.

Für den Eierkuchen den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in Ringe schneiden. Das Ei mit dem Mineralwasser und Mehl vermengen. Alles in einer Pfanne mit der Butter stocken lassen, wenden und warm stellen.

Den Stangenspargel mit Petersilienkartoffeln und Eierkuchen auf Tellern anrichten und servieren.

Inge Steimel am 04. Mai 2015

Sticky Sausages (Bratwurst) mit Rucola-Salat

Für 2 Personen

4 Bratwürste, frisch, grob	125 g Rucola	2 Schalotten
2 Tomaten	2 Zwiebeln	2 Baguettebrötchen, frisch
4 EL Honig	2 EL Senf, körnig	2 EL Sesamöl
1 EL Sojasoße	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Den Ofen auf 190 Grad Umluft vorheizen. Für den Salat den Rucola waschen, trocken schleudern und in eine Schüssel geben. Die Tomaten entkernen. Die Schalotten abziehen, in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Tomaten zu dem Rucola geben. Die Sojasoße und das Sesamöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat und das Dressing beiseite stellen. Die Bratwürste in etwas Olivenöl auf geringer Hitze circa 20 Minuten braten lassen. Währenddessen die Zwiebeln abziehen, in feine Würfel schneiden. In etwas Olivenöl glasig dünsten. In einer weiteren Pfanne vier Esslöffel Honig und zwei Esslöffel Senf erhitzen. Die Bratwürste aus der Pfanne nehmen und in den Honig legen. Das Ganze fünf bis zehn Minuten kochen lassen. Das Brötchen aufschneiden, mit etwas Olivenöl bestreichen und für circa drei Minuten im Ofen anrösten lassen. Das Dressing über den Rucolasalat geben. Die Bratwürste auf die Brötchen legen und die Zwiebeln darüber streuen. Mit dem Rucolasalat auf Tellern anrichten.

Sebastian Rheinwald am 22. Dezember 2009

Tagliatelle carbonara

Für 2 Personen

2 Scheiben Parma-Schinken, 1 mm	125 g Hartweizengrieß	125 g Weizenmehl
1 Knoblauchzehe	5 Eier	30 g Butter
100 g Parmesan	100 ml Schlagsahne	Salz
schwarzer Pfeffer		

Den Backofen auf 65 Grad Umluft erhitzen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Den Grieß und das Mehl mit ein wenig Salz vermengen. Anschließend mit drei Eiern zu einem glatten Teig verrühren, den Teig in die Nudelmaschine geben und zu Tagliatelle verarbeiten. Für die Zubereitung der Sauce ein Ei trennen, das Eigelb in eine Schüssel geben und gemeinsam mit dem übrigen Ei vermengen. Anschließend den Parmesankäse reiben, zusammen mit den Eiern und der Sahne verrühren, das Ganze salzen und im Backofen warm halten. Den Parma-Schinken in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin den Schinken und den Knoblauch andünsten. Die Tagliatelle währenddessen im kochenden Salzwasser zwei bis drei Minuten gar kochen. Anschließend in einem Sieb abtropfen lassen, zur Ei-Sahne-Käse-Mischung hinzugeben und verrühren. Die gebratenen Schinkenstifte ebenfalls beimischen. Die Tagliatelle carbonara auf Tellern anrichten und mit schwarzem Pfeffer garnieren.

Gerhard Gottwald am 17. Oktober 2011

Thüringer Rostbratwurst mit Kartoffel-Ecken und Gemüse

Für zwei Personen

500 g mehlig, kleine Kartoffeln	2 grobe Thüringer Bratwürste	1 Knoblauchzehe
1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zwiebel
2 Zweige glatte Petersilie	50 g Senf	30 g Saucenlebkuchen
1 TL brauner Zucker	1 TL Majoran	1 TL Nelkenpulver
2 TL scharfes Paprikapulver	300 ml Schwarzbier	4 EL Milch
1 EL Rapsöl	Butter, Salz, Pfeffer	

Die Kartoffeln in Salzwasser garkochen. Die Paprikaschoten halbieren, den Strunk entfernen und die Schoten klein schneiden. Die Bratwürste mit kochendem Wasser überbrühen und anschließend trocken tupfen. Mit einer Nadel anstechen, in der Milch wenden und kurz abtropfen lassen. Das Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste rundherum anbraten. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Bratwürste aus der Pfanne nehmen, etwas Butter hineingeben und die Zwiebeln darin anbraten. Mit dem Bier ablöschen und mit circa 150 Milliliter Wasser aufgießen. Den Saucenlebkuchen darin zerbröseln und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran, Nelkenpulver, Paprikapulver und Zucker würzen. Die Kartoffeln abgießen und in Kartoffelecken schneiden. Die Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Paprika darin anbraten. Die Kartoffeln und den Knoblauch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Bratwürste auf Tellern anrichten, das Gemüse und die Sauce dazugeben und mit der Petersilie bestreuen. Den Senf zu der Wurst reichen und servieren.

Christian Gräser am 06. März 2013

Tiroler Gröstl mit Spiegelei und warmem Speck-Kraut-Salat

Für 2 Personen

200 g Jagdwurst am Stück	250 g Bauchspeck	70 g Frühstücksspeck
400 g mehlig. Kartoffeln	1 Kopf Weißkraut	1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch	2 Eier	3 EL weißer Balsamicoessig
3 EL Öl	Öl	200 ml Rinderfond
1 Bund Majoran	Kümmel	schwarzer Pfeffer
Salz		

Die Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Für den Salat den Weißkraut in kleine feine Stücke raspeln und in eine Schüssel geben. Den Majoran zupfen und fein hacken. Den Krautsalat mit wenig Salz durchkneten und fünf Minuten ruhen lassen. Anschließend mit dem Kümmel würzen und mit Essig und Öl anmachen. Den Bauchspeck in einer Pfanne knusprig anbraten und mit ein wenig Fond aufgießen. Anschließend über den Krautsalat geben. Die Kartoffeln abgießen, schälen und in Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Die Jagdwurst in kleine Stücke schneiden. Den Frühstücksspeck ebenfalls in kleine Stücke zerteilen. In einer beschichteten Pfanne einen Esslöffel Öl erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Jetzt den Speck in die Pfanne geben, schwenken und kurz braten. Den Majoran zupfen und fein hacken. Anschließend die Kartoffelstücke und die Wurststücke dazugeben. Das Gröstl mit Kümmel, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. In der beschichteten Pfanne das Tiroler Gröstl gut anbraten, dabei gut durchschwenken. In einer zweiten beschichteten Pfanne zwei Spiegeleier mit ganz wenig Fett zubereiten. Das Tiroler Gröstl mit dem Spiegelei und dem warmen Speck-Krautsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Alexander Mairginter am 05. Dezember 2011

Tiroler Speck-Knödel, Kraut-Salat, Speck-Brösel-Butter

Für zwei Personen

200 g ger. Schinkenspeck	0,5 Kopf Weißkraut	100 g Knödelbrot
50 g Semmelbrösel	2 Zwiebeln	0,5 Bund Schnittlauch
0,5 Bund krause Petersilie	10 g geschroteter Kümmel	1 Muskatnuss
2 Eier	100 g Butter	250 ml Milch
250 ml Rinderfond	200 ml Weißweinessig	200 ml Sonnenblumenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Petersilie zupfen und fein hacken. Das Knödelbrot in eine Schüssel geben. Die Milch und den Rinderfond erhitzen. Danach die Eier aufschlagen und mit Salz, Muskat und gehackter Petersilie würzen. Im Anschluss die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Danach 150 g des Schinkenspecks ebenfalls in Würfel schneiden. Die Speck- und Zwiebelwürfel in einem Esslöffel des Sonnenblumenöls anschwitzen. Die erwärmte Milch und den Rinderfond über das Knödelbrot gießen und gut vermischen. Danach den Speck, die Zwiebeln und die Eiermasse dazugeben und erneut vermengen. Anschließend Knödel abdrehen und in dem Salzwasser garen. Dabei darf das Wasser allerdings nicht mehr kochen. Den restlichen Speck würfeln. Für die Speckbutter die Butter in eine Pfanne geben und den Speck darin leicht anbraten. Danach die Semmelbrösel dazu geben und mitbraten. Im Anschluss das Kraut fein hobeln und in eine Schüssel geben. Das Ganze mit Salz, weißem Pfeffer, etwas Zucker, dem geschroteten Kümmel, dem Weißweinessig und dem restlichen Sonnenblumenöl würzen und gut vermengen. Danach den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Den Tiroler Speckknödel mit dem Krautsalat und der Speck-Brösel-Butter auf einem Teller anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Michael Rass am 25. Februar 2013

Turk-Vegi-Döner

Für zwei Personen

1 Sucuk-Wurst	1 Sesambagel	30 g Rucola
1 Aubergine	2 Zucchini	2 Tomaten
4 Kirschtomaten	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	50 g Pinienkerne	2 Zweige Thymian
0,25 Bund Basilikum	100 g Schafskäse	1 EL flüssiger Honig
50 ml süß-saure Chili-Sauce	Olivenöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Aubergine und die Zucchini in Würfel schneiden. Die Tomate halbieren, vom Strunk befreien und ebenfalls würfeln. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Wurst würfeln. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebeln darin anschwitzen, die Wurst und das Gemüse nacheinander dazugeben und anbraten. Die Chilischote waschen und fein hacken. Den Knoblauch abziehen und auch fein hacken. Das Gemüse und den Sucuk mit dem Salz, dem Pfeffer, etwas geschnittenem Chili, etwas Knoblauch und dem Honig würzen. Das Basilikum und den Thymian waschen, abzupfen und in die Pfanne geben. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Den Schafskäse mit einem feuchten Messer in gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Sesambagel horizontal auftrennen und vierteln. Die Viertel anschließend für acht Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett anbraten. Die Bagelstücke aus dem Ofen nehmen und mit der Chilisauce bestreichen. Den Pfanneninhalte auf die Bagelstücke geben und mit den Pinienkernen bestreuen. Den Rucola und den Schafskäse ebenfalls auf den Bagel geben. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Turk-Vegi-Döner mit den halbierten Kirschtomaten auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Urban am 06. Mai 2013

Verlorene Eier 'Berliner Art' mit Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

Für die verlorenen Eier:

75 g geräucherter, fetter Speck	4 Eier	1 Zwiebel
3 EL Margarine	50 g Mehl	50 ml Branntweinessig
3 EL Zucker	1 Zweig glatte Petersilie	Salz

Für den Kartoffelstampf:

250 g mehligk. Kartoffeln	2 EL Butter	Muskatabrieb
Salz		

Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Kartoffeln schälen und im siedenden Wasser gar kochen.

Den Speck würfeln. Die Zwiebel abziehen und in kleine Stücke schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken.

Die Margarine in einer Pfanne erhitzen und darin die Speckwürfel braten. Anschließend die Zwiebel darin glasig anschwitzen und das Mehl hinzufügen. Alles mit Wasser ablöschen und die Mehlschwitze mit dem Essig, dem Zucker sowie Salz abschmecken. Die Hitze reduzieren. Anschließend die Eier vorsichtig aufschlagen, hineingeben und darin pochieren.

Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und mit der Butter zu einem Püree stampfen. Abschließend mit Salz und Muskatabrieb abschmecken.

Die verlorenen Eier Berliner Art mit Kartoffelstampf auf Tellern anrichten und mit der Petersilie garnieren.

Jörg Lasrich am 26. Mai 2015

Verstecktes Ei auf Schinken-Spinat

Für 2 Personen

250 g dünner Kochschinken	4 Scheiben Prosciutto	1 Rolle Strudelteig
200 g Spinatblätter	1 rote Zwiebel	2 Knoblauchzehen
100 g Meerrettich	4 Eier	50 g Butter
50 g griffiges Mehl	20 ml saure Sahne	1 Muskatnuss
Maiskeimöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Wasser salzen und in einem Topf zum Kochen bringen. Drei Eier anstechen, fünf Minuten darin kochen lassen und anschließend abschrecken und schälen. Ein Ei mit der sauren Sahne verquirlen, salzen und pfeffern. Den Strudelteig in kleine Stücke schneiden und zusammen mit dem Mehl und dem verquirlten Ei in drei Panierschalen geben. Anschließend die geschälten Eier darin panieren. Maiskeimöl in einem Topf erhitzen, die panierten Eier darin goldbraun braten und anschließend auf Küchenkrepppapier abkühlen lassen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel abziehen, in Streifen schneiden und in der Pfanne glasig anbraten. Den Knoblauch abziehen, kleinschneiden und mit Salz zerdrücken. Den Prosciutto und den Kochschinken bis auf zwei Scheiben in Quadrate schneiden, zusammen mit dem Knoblauch dazugeben und mit anschwitzen lassen. Den Spinat waschen, in Streifen schneiden, ebenfalls dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ein Ei am oberen Ende aufklappen. Den Meerrettich schälen und fein reiben. Die Schinken-Spinat-Mischung auf Tellern anrichten und zwei Scheiben Prosciutto darüberlegen. Das gekappte Ei draufsetzen, mit dem geriebenen Meerrettich garnieren und mit dem Prosciutto servieren.

Hans-Peter Kranik am 30. November 2010

Würstchen im Pfannkuchen-Teig mit Zwiebel-Madeira-Soße

Für zwei Personen

Für die Würstchen:

10 Nürnberger Rostbratwürstchen	10 Scheiben Frühstücksspeck	1 EL süßer Senf
100 g Mehl	1 Ei	2 EL Sonnenblumenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für die Sauce:

75 g Butter	1 große Zwiebel	1 EL Mehl
75 ml Madeira	125 ml Gemüsefond	Worcestershiresauce

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Das Ei, Mehl, Senf sowie etwas Salz und Pfeffer zu einem Pfannkuchenteig verrühren. Die Bratwürstchen mit dem Frühstücksspeck umwickeln. Das Öl in eine hitzebeständige Pfanne geben und im Ofen erhitzen. Sobald die Pfanne heiß ist, herausnehmen und den Pfannkuchenteig hineingießen und mit den umwickelten Würstchen spicken. Das Ganze wieder für etwa 20 Minuten in den Backofen geben, bis der Teig schön gebräunt ist.

Für die Zwiebel-Madeira-Sauce die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebel abziehen in Ringe schneiden und in der Pfanne glasig anschwitzen. Anschließend mit Mehl bestäuben und mit Madeira und Fond ablöschen. Abschließend noch mit Salz, Pfeffer und Worcestershiresauce abschmecken und kurz köcheln lassen.

Die Würstchen im Pfannkuchenteig mit Zwiebel-Madeira-Sauce auf Tellern anrichten und servieren.

Erwin Kirchner am 05. August 2015

Zamette (fetter Speck) mit Buttermilch-Joghurt-Shake

Für zwei Personen

200 g Südtiroler Speck	3 mehligk. Kartoffeln	800 g Kartoffelstärke
1 Ei	100 g Blauschimmelkäse	1 kleine Honigmelone
2 Limetten	1 Gurke	1 große Zwiebel
1 EL Honig	1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Dill	500 ml Buttermilch	100 ml Naturjoghurt
50 ml Apfelsaft	Rapsöl, Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit ausreichend Salzwasser gar kochen. Das Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Den Speck würfeln. Die Zwiebeln und den Speck in die heiße Pfanne geben und darin anbraten. Die Kartoffeln abgießen und durch die Kartoffelpresse drücken. Das Ei und die Kartoffelstärke zugeben und zu einem festen Teig stampfen. Den Blauschimmelkäse in Stücke schneiden. Aus dem Kartoffelteig Kugeln formen und je mit einem Stück Käse füllen. Eine weitere Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Klöße darin von allen Seiten goldbraun anbraten. Die fertigen Zamette zusammen mit der Speck-Mischung auf einen Teller geben und in dem vorgeheizten Backofen warmhalten. Für den Joghurt-Buttermilch Shake die Buttermilch und den Joghurt in ein hohes Gefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Hälfte der Kräuter mit der Hälfte des Shakes vermischen. Zuerst den Shake mit den Kräutern, dann die Joghurt-Buttermilch-Mischung in ein hohes Dessertglas füllen. Die Gurke schälen, der Länge nach aufschneiden, entkernen und klein schneiden. Die Honigmelone halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit dem Kugelstecher ausstechen. Die Gurken- und Melonenstücke zusammen in eine Schüssel geben. Die Limette waschen, trocken tupfen und etwas von der Schale abreiben. Anschließend die Limette halbieren und auspressen. Den Dill waschen, trocken tupfen, fein hacken und zusammen mit der restlichen Petersilie und dem restlichen Schnittlauch, dem Limettensaft, dem Apfelsaft sowie dem Honig vermischen. Mit der Limettenschale, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing über den Melonen-Gurkensalat geben und alles vermengen. Die Zamette zusammen der Schinken-Speck Mischung und mit dem Gurken-Melonen Salat auf einem Teller anrichten und mit dem Buttermilch-Joghurt-Shake servieren.

Stefan Florian am 17. September 2012

Ziegenkäse im Speck-Mantel und buntem Linsen-Salat

Für 2 Personen

150 g Ziegenkäse	4 Scheiben Bacon	100 g rote Linsen
1 Tomate	0,25 Bund Schnittlauch	0,5 Bund Rucola
1 Zweig Rosmarin	1 EL flüssigen Honig	1 EL Olivenpaste
1 TL mittelscharfer Senf	2 EL Weißweinessig	Balsamico-Crème
Olivenöl	Zucker	Salz
Pfeffer, schwarz		

Die Linsen in Salzwasser gar kochen. Anschließend kalt abschrecken. Den Ziegenkäse in vier gleichmäßige Scheiben schneiden. Danach den Bacon um den Ziegenkäse wickeln. In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und den Ziegenkäse darin anbraten. Den Rosmarinzwig und den Honig zu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Schnittlauch in Ringe schneiden. Die Tomaten halbieren, vom Strunk befreien und in Würfel schneiden. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Für die Vinaigrette den Weißweinessig, den Senf, die Olivenpaste und zwei Teelöffel Olivenöl miteinander vermischen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola, die Tomaten und den Schnittlauch miteinander vermengen. Die Linsen zugeben und mit der Vinaigrette marinieren. Den Salat auf Tellern anrichten. Den Ziegenkäse auf den Salat geben, mit Balsamico-Crème garnieren und servieren.

Dirk Friedrichs am 27. Juli 2010

Zitronen-Risotto mit Feigen und Parma-Schinken

Für zwei Personen

4 Scheiben Parma-Schinken	50 g Grana Padano	200 g Risottoreis
2 Feigen	1 unbehandelte Zitrone	1 Zwiebel
20 g Pinienkerne	1 Bund Rosmarin	40 g Butter
500 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein	Öl, Zucker
Salz, Pfeffer		

Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen. Die Pinienkerne darin anrösten. Den Käse reiben. Den Rosmarin abzupfen und klein hacken. Einen Topf mit der Butter erhitzen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Schale von der Zitrone abreiben. Die Zitrone halbieren und auspressen. Die Zwiebeln in dem heißen Topf andünsten. Anschließend den Risottoreis hinzufügen und leicht anrösten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen. Bei kleiner Hitze immer wieder Gemüsefond dazugeben, so dass der Reis immer bedeckt ist. Das Ganze wiederholen, bis der Reis gar ist. Danach die Zitronenschale und den -saft dazugeben. Nun die Pinienkerne, den Käse und den Rosmarin unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parma-Schinken klein schneiden. Zuletzt den Schinken unter das Risotto rühren. Eine Pfanne mit etwas Zucker erhitzen. Die Feigen waschen, trocken tupfen und vierteln. Anschließend die Feigen in der Pfanne karamellisieren lassen. Das Zitronen-Risotto mit den karamellisierten Feigen und dem Parma-Schinken auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelius Wiegmann am 27. Januar 2014

Zweierlei Flammkuchen mit Salat

Für zwei Personen

100 g Speck	300 g Mehl	200 g frischer Spinat
200 g Feldsalat	1 Meerrettich	4 Radieschen
5 reife Cherry-Tomaten	1 große Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Ziegenkäserolle	50 ml Sahne	200g Crème-fraîche
1 TL Senf	1 TL Honig	125 ml Mineralwasser
3 Zweige frischer Thymian	1 EL Hefewürzflocken	2 EL Balsamico-Essig
6 EL Olivenöl	2 EL Kräutersalz	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Spinat waschen und in einem Topf mit etwas heißem Wasser auf kleinster Stufe dünsten. Aus dem Mehl, vier Esslöffel Olivenöl, Mineralwasser und einer Prise Salz einen glatten Teig herstellen. Den Teig zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie für etwa fünf Minuten in den Kühlschrank legen. Für den Belag die Crème-fraîche mit der Sahne verrühren, etwas Salz und Pfeffer hinzugeben und anschließend in den Kühlschrank stellen. Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Den Speck in gleichgroße, feine Würfel schneiden. Die Ziegenkäserolle in Scheiben schneiden. Das Backblech mit Backpapier auslegen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, auf die Größe des Backblechs sehr dünn ausrollen und auf das Backblech legen. Die Crème-fraîche-Sahne-Mischung mit einem Löffel gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Anschließend die Speckwürfel und kleingeschnittenen Zwiebel, den Spinat und den Ziegenkäse auf der Crème verteilen. Den belegten Teig im Backofen bei 220 Grad Umluft etwa zehn bis fünfzehn Minuten backen. Den Feldsalat waschen und klein zupfen. Die Radieschen und die Tomaten waschen und klein schneiden. Aus dem Senf, den Hefewürzflocken, einen halben Teelöffel geriebenen Meerrettich, dem Kräutersalz, dem Pfeffer, dem Honig und zwei Esslöffeln Olivenöl ein Dressing in einer Schüssel vermischen und über den Salat geben. Den Salat zu je einem Stück Flammkuchen mit Spinat und Ziegenkäse sowie Speck und Zwiebeln auf einem Teller anrichten, mit Thymian garnieren und servieren.

Vera Butz am 03. Februar 2014

Index

- Aubergine, 90
Auflauf, 35, 84
Avocado, 73
- Bacon, 26, 55, 76
Blumenkohl, 35
Blutwurst, 5–7, 25, 28, 29, 37–43, 49, 64
Bockwurst, 8
Bohnen, 14, 15, 37, 71, 84
Bratkartoffeln, 18
Bratwurst, 8–11, 16, 19–22, 53, 54, 63, 77, 87, 88, 90, 92
- Cabanossi, 72
Carbonara, 50, 77, 78, 87
Chorizo, 80
Curry-Wurst, 8, 19–22
- Erbsen, 8
- Fenchel, 13, 56
Flammkuchen, 1, 23, 27, 95
- Gratin, 35
Gulasch, 1, 46, 47
Gurke, 18, 44, 46, 48, 51, 93
- Himmel-und-Erde, 37–42, 93
- Kürbis, 5, 25
Knödel, 24, 61, 62, 66, 85, 89
Kohlrabi, 1
Kraut, 7, 57
- Lasagne, 25
Lauch, 9, 23, 28, 35, 57
Leberkäse, 17, 18
Leberwurst, 64
Linsen, 50, 51, 75, 85, 94
- Möhren, 1, 7, 11, 16, 30, 33, 35, 50, 77, 79
Mangold, 14
Mett, 14, 22, 32, 93
- Nudeln, 8, 13, 33, 44, 47, 50, 54, 55, 57, 58, 63, 70–72, 74, 77–80, 87
- Pancetta, 50, 77
Paprika, 28, 33, 56, 60, 78, 86
Pilze, 1, 11, 12, 16, 24, 29, 30, 36, 55, 59–62, 65, 76, 78
Pizza, 55, 60, 67
Porree, 9
- Rüben, 43, 49
Radicchio, 27
Radieschen, 59, 95
Ravioli, 31, 53, 54, 63
Reis, 65, 66, 94
Rettich, 7, 10, 25, 69, 91, 95
Rote-Bete, 7, 48
Rotkraut, 10, 11
Rucola, 8, 17, 60, 63, 66, 70, 74, 79, 87, 90, 94
- Salami, 67
Salat, 3–5, 14, 17, 18, 25–29, 41, 44–46, 51–53, 57, 59, 70, 76, 82, 87–89, 94, 95
Salsiccia, 15, 65, 66
Schinken, 1–3, 12, 14, 16–18, 23–25, 27, 28, 32–35, 41, 56, 57, 59–62, 65, 68–71, 73, 74, 78, 81–83, 86, 87, 89, 91, 94
Schoten, 15
Sellerie, 30, 73, 77, 79
Spargel, 2, 55, 81–83, 86
Speck, 1, 3, 4, 12, 13, 22, 24, 25, 27, 29–31, 36, 38–45, 47, 49–52, 54, 58, 66, 71, 74, 75, 78, 79, 84, 85, 88, 89, 91–95
Spinat, 53–55, 63, 66, 70, 83, 91, 95
Spitzkohl, 49
- Teig-Taschen, 33, 53, 54, 63, 64
- Würstchen, 22, 47, 50, 75, 92
Weißkohl, 7, 66, 88, 89
Weißwurst, 11, 16, 46, 51, 57
Wirsing, 16
Wurst-Gulasch, 46, 47
- Zucchini, 16, 26, 28, 35, 67, 76, 78, 90