

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Profi: Wurst-Schinken

2022-2023

130 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

Inhalt

Prager Schinken	1
Currywurst-Gröstl	2
Steckrüben-Schnitzel mit wachswweichem Ei	3
Rosenkohl-Gratin mit Nuss-Topping	4
Salsiccia-Oliven-Tartelettes, Orangen-Tartelettes	5
Pasta mit Salsiccia und getrockneten Tomaten	6
Chicorée im Speckmantel mit Orangen-Hollandaise	7
Kartoffel-Rösti mit Speck, Pilzen und Käse	8
Strammer Max mit Schinken-Tatar und pochiertem Ei	9
Überbackener Chicorée mit Schinken	10
Spaghetti Carbonara	11
Spätzle-Auflauf	11
Tortellini alla Panna in Schinken-Sahne-Soße	12
Toast Hawaii à la Henssler	12
Kürbis-Torte mit Speck	13
Brezenknödel auf Pilzragout	14
Maultaschen-Auflauf mit Spinat	15
Zwiebelkuchen vom Blech	17
Penne mit Maronen, Speck und Spinat	18
Kohlrabi-Auflauf	19
Die perfekten Bratkartoffeln	20
Gefüllter Lauch mit Speck	21
Weißwurst-Salat mit gebackenem Camembert	22
Birnen, Bohnen und Speck	23
Weißwurst-Spieße mit Laugenstange, Senf-Dip	23

Süßkartoffel-Quiche mit Chorizo und Wildkräuter-Salat	24
Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Schinken	25
Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf	25
Käse-Schinken-Rosenkohl-Auflauf	26
Schweizer Wurst-Salat mit Bratkartoffeln	27
Mangold-Rollen Capuns mit Weißwein-Soße, Champignons	28
Leberkäse-Geschnetzeltes mit Spiegelei	29
Knusprige Ofen-Karotten mit Speck und Parmesan	30
Blätterteig-Flammkuchen	30
Pasta mit Spargel und Schinken	31
Zucchini-Bratwurst-Auflauf	31
Schupfnudel-Auflauf	32
Käse-Schinken-Sahne-Spätzle	32
Gratinierte Crespelle mit Ricotta-Spinat und Schinken	33
Eier-Salat mit Honig-Bacon und Cashew-Kernen	34
Schinken-Käse-Toast mit grünem Spargel	34
Weißkohl-Speck-Frikadellen	35
Gebackener Spargel mit Remouladen-Soße	36
Bunte Spätzle-Pfanne mit Würstchen	37
Schinken-Nudeln mit Salat	38
Rucola-Risotto mit Schinken	39
Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken	39
Gemüse-Couscous mit orientalischer Bratwurst	40
Weißwurst-Knödel-Salat mit Radieschen	41
Currywurst-Pfanne mit Paprika und Mais	42
Spiegeleier-Flammkuchen mit Bacon	42
Bratwurst im Blätterteig mit Wirsing	43
Italienische Carbonara ohne Sahne	44
Stübbels mit Kartoffeln	45
Käse-Roulade mit Feldsalat	46
Cassone Romagnolo	47
Strammer Max auf Rösti	48

Blutwurst-Ravioli mit Sauerkraut-Soße	49
Grünkohl mit Pinkel	50
Grünkohl auf die schnelle Art	51
Brot-Pfanne mit Endivien-Salat	52
Gebackene Risotto-Bällchen mit gebratenem Radicchio	53
Bratwurst, Sauerkraut, Kartoffel-Püree, Honigzwiebeln	54
Kölscher Flönz-Strudel mit Apfel-Meerrettich-Gemüse	55
Speck-Knödel mit Rahm-Wirsing	56
Pasta mit Champignon-Speck-Rahm	57
Brezenknödel-Pfannkuchen mit Rahm-Champignons	57
Toast Hawaii	58
Kartoffel-Salat mit Würstchen	59
Herzhafter Käse-Rahm-Speck-Kuchen	60
Glühwein, Schmalz-Stulle mit Grünkohl, Knacker	61
Bratwurst-Buletten mit Maronen-Kartoffel-Stampf	62
Gefüllte Hasselback-Kartoffeln	63
Döppekochen	63
Speck-Pfannkuchen mit Steckrüben-Gemüse	64
Knuspriges Speck-Käse-Brot	65
Reis nach Pariser Art mit Salatherzen	66
Topinambur-Bratkartoffeln mit Spiegelei	67
Spaghetti mit Zucchini und krossem Speck	67
Asiatische Hot Dogs	68
Kohlroulade mit Orange, Malzbier und Speck	68
Strammer Max	69
Bratwurst-Burger	69
Jagdwurst-Pasta mit Ananas und Makkaroni	70
Bayrischer Wurst-Salat	71
Linsen mit Spätzle und Würstchen	72
Bauern-Auflauf	73
Schmorgurken mit Bratwurst und Kartoffel-Würfeln	73
Brot-Auflauf	74

Tortellini-Blumenkohl-Auflauf	75
Pasta mit Bratwurst	76
Pasta mit Brokkoli und Salsiccia	76
Pinsa mit Schinken und Käse	77
Flammkuchen-Taschen aus Blätterteig	78
Gegrillter Wurst-Salat	78
Bratwurst-Bacon-Bomb	79
Graupen-Risotto mit Schmortomaten und Schinken	79
Wurst im Speckmantel mit Barbecue-Senf-Marinade	80
Zucchini-Roulade mit Couscous	81
Spargel-Schinken-Röllchen aus dem Ofen	82
Junge Möhren mit Pfannkuchen und Speck	83
Rote-Bete-Carpaccio mit Weißwurst-Radeln und Kalbsbries	84
Ofen-Pasta mit zweierlei Käse	85
Rinder-Saftschinken-Röllchen, Spinat-Salat, Mayonnaise	86
Kürbis-Gulasch mit Rostbratwurst	87
Pinsa tricolore mit Ricotta, grünem Spargel, Prosciutto	88
Orecchiette mit wildem Brokkoli, Salsiccia, Ricotta	89
Ravioli Carbonara	90
Spargel-Quiche mit Schinken	91
Herzhafte Waffeln	92
Kartoffel-Rösti mit Speck, Bergkäse und Salat	93
Farfalle mit Spinat, Käse und Chorizo	94
Bärlauch-Speck-Tarte mit Apfel-Rettich-Salat	95
Herzhafte Arme Ritter	96
Currywurst mit scharfer Soße und Kartoffel-Chips	97
Spargel mit Kochschinken in sahnigen Nudeln	98
Badischer Kartoffel-Salat mit Schinken oder Brühwurst	99
Gefüllte Buchteln mit Kräuter-Soße	100
Himmel und Erde	101
Kohlroulade mit Orange, Malzbier und Speck	102
Herzhafter Kaiser-Schmarrn	103

Elsässer Wurst-Salat	104
Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter	105
Nudeln mit Kase-Sahne-Soße	106
Sauerkraut-Kipferl mit französischer Blutwurst	106
Pasta mit Brokkoli und Pancetta	107
Knödelgröstl mit Speck und Gurken-Salat	108
Makkaroni-Quiche mit Endivien-Salat	109
Graupen-Risotto mit Schmortomaten und Schinken	110
Grünkohl-Pie	111

Index	112
--------------	------------

Prager Schinken

Für einen Schinken

3 ½ kg Hinterschinken, roh	1 L Wasser	120 g Pökelsalz
2 Knoblauchzehen, zerdrückt	10 g Wacholderbeeren, gequetscht	15 g Koriander, zerdrückt
15 g Pfeffer, zerdrückt	20 g Zucker	2 g Kümmel, zerstoßen

Die Lake stellt man her, indem man alle Zutaten 15-20 Min. kocht und erkalten lässt, so dass man eine gewürzte Lake hat.

Darin wird der Schinken 14 Tage gepökelt, am besten im Kühlschrank in einer stabilen Plastiktüte, die man luftfrei abdrehet und verschließt, so dass die Lake das Fleisch umgibt, wobei man die Tüte täglich einmal dreht, damit alles gleichmäßig gepökelt wird.

Danach 3-4 Tage trocknen lassen, damit er eine kräftig rote Farbe annimmt.

Danach wird der Schinken kalt hellgelb geräuchert, in ein Netz gestopft, vakuumiert und bei 75-80°C vakuumgegart (pro kg 1 Std).

Direkt anschließend pinselt man ihn mit einer Mischung aus Grillgewürz, Paprika, Kondensmilch oder Sahne ein und bäckt ihn bei 180° ca. 30 Minuten.

Man kann ihn auch mit obiger Lake, die gut abgeseiht wurde, spritzpökeln. Dabei spritzt man ca. 15 - 20 % vom Fleischgewicht von obiger Lake im Abstand von ca. 4cm ein und gibt den Schinken mit der Restlake für 3 Tage in einen Plastikbeutel, so dass er von der Restlake umgeben ist. Danach abtrocknen lassen und räuchern wie oben beschrieben. Dies ist die saftigste Variante.

NN am 24. Dezember 2023

Currywurst-Gröstl

Für Gröstl mit Currywurst:

500 g Kartoffeln, festk.	500 g Currywurst	500 g Zwiebel, weiß
1 kg Dosentomaten	5 EL brauner Zucker	100 ml helle Sojasauce
50 ml weißer Balsamico	2 Schoten Chili	3 Zehen Knoblauch
100 g Butterschmalz	2 bis 3 EL Speisestärke	2 EL Currypulver
Salz		

Die Kartoffeln am Vortag garen und pellen.

Die Dosentomaten in einen hohen Topf füllen, fein geschnittenen Chili, Knoblauchzehen und braunen Zucker zugeben und Sojasauce sowie weißen Balsamico einrühren. Das Ganze mit einem Pürierstab kräftig durchmischen, bis keine erkennbaren Stückchen mehr in der Sauce sind, den Topf mit einem Deckel verschließen und für etwa 5 Stunden abgedeckt ziehen lassen.

Anschließend den Topf auf den Herd stellen, unter gelegentlichem Rühren einmal aufkochen und bei schwacher bis mittlerer Hitze 5 Minuten mit einem Deckel verschlossen leicht köcheln lassen. Anschließend nochmals mit dem Pürierstab mixen, durch ein Sieb in einen neuen Topf passieren, erneut aufkochen, mit etwas zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht sämig abbinden und gegebenenfalls nochmals mit einer Prise Salz abschmecken.

Die gekochten Kartoffeln in daumengroße Stücke schneiden, die Würste in kleinfingerdicke Scheiben schneiden.

Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Die Hälfte des Butterschmalzes in einem Bräter oder einer sehr großen, beschichteten Pfanne auf dem Herd erhitzen, die Kartoffelstücke zugeben und bei mittlerer Hitze langsam knusprig hellbraun braten. Die Zwiebelstreifen zugeben, ebenfalls mitrösten und das Ganze mit einer großen Prise Salz würzen.

Wenn Zwiebeln und Kartoffeln knusprig braun geröstet sind, aus der Pfanne in eine Schüssel umfüllen und die leere Pfanne zurück auf den Herd stellen. Das restliche Butterschmalz in die Pfanne geben, die Wurstscheiben vorsichtig hineinlegen und ebenfalls ringsum knusprig braun braten. Anschließend die Kartoffel-Zwiebel-Mischung zurück in die Pfanne zu den Würsten geben, gut durchschwenken, nochmals etwas Hitze bekommen lassen und zusammen mit der lauwarmen Tomatensauce und etwas Currypulver servieren.

Alexander Herrmann am 21. Dezember 2023

Steckrüben-Schnitzel mit wachsweichem Ei

Für 2 Personen:

2 Scheibe. Steckrüben	4 Eier	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Sommerkräuter	100 g Mehl	200 g Panko
6 EL Bratöl, Butter	4 Scheiben Speck	1 EL Butter
2 EL Crème-fraîche	1/2 Zitrone	1/2 Bund Schnittlauch
1 Msp. Pfeffermix		

Steckrübe schälen, in dünne Scheiben schneiden und in kochendem Salzwasser ca. 3 Minuten vorgaren.

Steckrübe aus dem Wasser nehmen, beiseitestellen und kurz abkühlen lassen. 2 Eier ins noch kochende Wasser von der Steckrübe geben und die Eier darin 5 $\frac{1}{2}$ Minuten wachsweich kochen. Eier nach dem Kochen kurz mit kaltem Wasser abschrecken.

In der Zwischenzeit die Steckrübenscheiben von beiden Seiten mit Gewürzsalz würzen. 2 Eier in eine Schüssel schlagen, Sommerkräuter dazugeben und zusammen verquirlen. Die Steckrübenscheiben erst von beiden Seiten mehlieren, dann durch das verquirlte Kräuter-Ei ziehen und anschließend in Panko wenden und großzügig damit panieren.

Die panierten Steckrübenschnitzel zusammen mit dem Speck in einer Pfanne mit heißem Bratöl braten, bis der Speck knusprig ist. Speck aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Schnitzel auf Tellern anrichten und jeweils 1 EL Crème fraîche mittig auf die Schnitzel geben. Schnitzel und Crème fraîche mit etwas Zitronensaft beträufeln und jeweils ein Ei auf die Crème fraîche setzen. Alles mit feinen Schnittlauchstiften bestreuen.

Jeweils 2 krosse Speckstreifen neben die Eier auf die Schnitzel legen, mit Pfeffer würzen und etwas frischen Meerrettich darüberreiben.

Steffen Henssler am 21. Dezember 2023

Rosenkohl-Gratin mit Nuss-Topping

Für 4 Personen

750 g Rosenkohl	80 g Frühstücksspeck	150 g Sahne
150 g Schmand	3 Eier	1 Spritzer Zitronensaft
50 g Emmentaler, am Stück	1 EL Haselnüsse	Pfeffer
Muskatnuss	3-4 Zweige frischer Thymian	Salz

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Die Auflaufform leicht mit Butter einfetten.

Den Emmentaler fein reiben und die Haselnüsse hacken.

Boden und Ränder der Form mit Frühstücksspeck auslegen.

Rosenkohl waschen, abtropfen lassen und die Strünke großzügig abschneiden. So fallen die äußeren Blätter fast von alleine ab. Wenn sie sich nicht von selbst lösen, von Hand abziehen. Die Strünke kreuzweise einschneiden, damit der Rosenkohl gleichmäßiger gart. Dies ist vor allem bei großen Sprossen sinnvoll.

Den Rosenkohl in einem Topf gut mit Wasser bedecken. Salz hinzufügen, aufkochen und dann 10 Minuten sanft ohne Deckel köcheln lassen.

Währenddessen die Füllung vorbereiten: Sahne, Schmand, Eier und gehackten Thymian verquirlen und kräftig mit Salz, gemahlenem Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit einem Spritzer Zitronensaft abrunden.

Rosenkohl nach 10 Kochminuten in ein Sieb abgießen, abtropfen und etwas ausdampfen lassen.

Die Sprossen halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Auflaufform schichten.

Die Eier-Sahne-Masse gleichmäßig über den Rosenkohl gießen. Den geriebenen Emmentaler und die gehackten Haselnüsse darüber verteilen.

Bei 180 °C Umluft auf mittlerer Schiene für 30 Minuten backen, bis der Käse gebräunt ist. Mit einem Messer oder Holzstäbchen prüfen, ob der Kohl die gewünschte Konsistenz hat. Eventuell die Zeit im Ofen anpassen.

Emmi Prolic am 19. Dezember 2023

Salsiccia-Oliven-Tartelettes, Orangen-Tartelettes

Für 12 Tartelettes

Für den Teig:

320 g kalte Butter	500 g Weizenmehl, 405	1 Prise Salz
2 TL Zucker	2 Eier	Weizenmehl

Für die Füllung:

1/2 Knoblauchzehe	2 Salsiccia-Würste	6 schwarze Oliven
60 g Parmesan	2 Eier	120 g Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die süße Variante:

1 Bio-Orange	4 Eier	200 g Butter
140 g Zucker	1 Prise Zimt	20 ml Amaretto-Likör
3 Eiweiße		

Außerdem:

12 Tartelette-Förmchen	2 Spritzbeutel	1 Küchen-Flambierbrenner
Hülsenfrüchte		

Für den Teig die kalte Butter in Würfel schneiden.

Mehl, Salz, Zucker und die Butterwürfel in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken der Küchenmaschine kurz kneten, bis sich die Butter gerade so mit dem Mehl vermischt hat.

Dann die Eier unterkneten, zügig zu einer etwa 3 cm dicken Scheibe formen und den Teig abgedeckt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Anschließend den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und vor dem Ausrollen 10 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die herzhaft gefüllte Füllung Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die Salsiccia-Würste aus der Pelle nehmen, grob zerteilen und in einer Pfanne mit dem geschnittenen Knoblauch kurz anbraten.

Die Oliven in Scheiben schneiden. Parmesan fein reiben.

Die Eier mit der Sahne verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche den Teig etwa 3 mm dick ausrollen. Tipp: Auch das Nudelholz leicht bemehlen, damit der Teig nicht daran kleben bleibt.

Den Teig in einzelne Kreise mit einem Durchmesser von ca. 13 cm für die Tarte-Förmchen ausschneiden, dabei darauf achten, dass etwa 1 cm Rand eingerechnet wird. Die Förmchen mit den Teigkreisen auslegen und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Die Hälfte der vorbereiteten Förmchen mit der angebratenen Wurstmasse füllen, Olivenscheiben darauf verteilen und die Sahne-Ei-Mischung angießen und mit Parmesan bestreuen.

Die herzhaft belegten Tartes im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 Minuten goldbraun backen.

Sie schmecken lauwarm oder gut abgekühlt.

Die restlichen mit Teig belegten Förmchen für die süße Füllung müssen blind gebacken werden. Dafür den Teig mit jeweils einem etwas über den Rand reichendem Stück Backpapier belegen, Hülsenfrüchten zum Blindbacken auffüllen. Die Böden im vorgeheizten Backofen ca. 8 Minuten goldbraun vorbacken.

Dann aus dem Ofen nehmen, mit Hilfe des Backpapiers die Hülsenfrüchte vorsichtig vom Teig abheben. Böden in der Form abkühlen lassen. Zum Fertigstellen die Böden dann aus den Formen stürzen.

Für die süße Füllung die Orange heiß waschen, abtrocknen und die Schale abreiben.

Dann die Orange halbieren und den Saft auspressen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Orangensaft und -abrieb mit Butter, 50 g Zucker, Zimt und Amaretto in einen Topf geben und aufkochen lassen.

Die verquirlten Eier unter schnellem Rühren auf einmal in die kochende Flüssigkeit geben, unter weiterem ständigem Rühren erhitzen, bis die Flüssigkeit dicklich wird.

Dann die Masse in eine Schüssel umfüllen. Mit Folie direkt bedecken, damit sich keine Haut bildet. Kühl stellen.

Sobald die Masse abgekühlt ist, füllt man sie in einen Spritzbeutel mit Lochtülle und gibt sie in die vorgebackenen Tartelettes.

Für das Baiser die Eiweiße langsam steif aufschlagen, dabei nach und nach 90 g Zucker einrieseln lassen.

Den Eischnee in einen Spritzbeutel mit Stern- oder Lochtülle füllen und auf die gefüllten Tartelettes geben. Dann mit einem Flambierbrenner den Eischnee abflämmen.

Die süßen Tartelettes dann sofort servieren.

Antonina Müller am 14. Dezember 2023

Pasta mit Salsiccia und getrockneten Tomaten

Für 2 Personen:

1/2 rote Zwiebel	1/4 rote Peperoni	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	2 Salsicce	1 Msp. ital. Gewürz
1 Msp. Gewürzsalz	1 Dose Kirschtomaten	250 g Pasta
6 getrock. Tomaten	2 EL schwarze Oliven	1 EL Kapern

Zwiebel in feine Würfel und Peperoni mit Kernen in feine Ringe schneiden. Knoblauch fein hacken.

Alles zusammen in einem Topf mit heißem Olivenöl anschwitzen.

Währenddessen Salsicce in Scheiben schneiden, zu Zwiebel, Peperoni und Knoblauch in den Topf geben und mit anbraten. Das Ganze mit Italian Gewürz und Gewürzsalz würzen. Erst Kirschtomaten, dann die rohe Pasta dazugeben und mit 300 ml Wasser aufgießen. Alles kurz vermengen. Die Pasta bei geschlossenem Deckel einmal aufkochen und bei mittlerer Hitze ca. 14 Minuten weiter köcheln lassen.

In der Zwischenzeit getrocknete Tomaten in feine Streifen und Oliven in feine Ringe schneiden. Kapern fein hacken.

Getrocknete Tomaten, Kapern und Oliven zur Pasta geben und vermengen. Pasta auf Tellern anrichten und Parmesan darüberreiben.

Steffen Henssler am 14. Dezember 2023

Kartoffel-Rösti mit Speck, Pilzen und Käse

Für 4 Personen

Für den Salat:

300 g Kohlrabi	300 g Möhren	1 Bio-Orange
3 EL Apfelessig	1 EL Honig	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	1 Bund Rucola
20 g Sonnenblumenkerne		

Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, mehligk.	Salz	Pfeffer
30 g Meerrettich	150 ml Rapsöl	2 rote Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	150 g geräuch. Bauchspeck	250 g Champignons
200 g Bergkäse	1 EL Butterschmalz	

Für den Salat Kohlrabi und Möhren waschen, schälen, raspeln und in eine Schüssel geben. Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Etwas Orangenabrieb und -saft mit Essig, Honig und Rapsöl zum geraspelten Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermischen und den Salat etwas ziehen lassen.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und auf einer Küchenreibe grob raspeln.

Anschließend die Kartoffelraspel in ein sauberes Küchentuch geben und gut ausdrücken.

Kartoffelraspel mit Salz und Pfeffer würzen und den Meerrettich untermischen.

In zwei großen Pfannen jeweils die Hälfte vom Öl erhitzen. Je die Hälfte der Kartoffelraspel locker zugeben und vorsichtig zu 2 Rösti pro Pfanne formen. Die Rösti beidseitig jeweils 6-8 Minuten bei mittlerer Temperatur goldgelb braten, dann auf Küchenpapier entfetten.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Speck würfeln. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse reiben.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin anschwitzen, Pilze, Knoblauch und Speck zugeben und anbraten.

Backofen auf 190 Grad Oberhitze oder die Grillfunktion einschalten.

Die Rösti auf ein Backblech geben, den Zwiebel-Speck-Mix darauf geben und mit dem Käse bestreuen.

Rösti in den vorgeheizten Ofen geben und einige Minuten überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist.

Rucola abbrausen, trocken schütteln, etwas kleiner schneiden und direkt vor dem Servieren unter den Salat mischen. Sonnenblumenkerne aufstreuen.

Rösti und Salat auf Teller verteilen und servieren.

Christian Henze am 12. Dezember 2023

Strammer Max mit Schinken-Tatar und pochiertem Ei

Für 4 Personen

$\frac{1}{2}$ Romanasalat	200 g Schwarzw. Schinken	1 Bund Radieschen
1 Apfel	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	2 EL Olivenöl
1 TL Ahornsirup	Salz	Pfeffer
1 Knoblauchzehe	2 EL Butterschmalz	4 Scheiben Graubrot
50 ml Weißweinessig	4 frische Eier	

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Schinken in feine Würfel schneiden.

Radieschen putzen, waschen und fein würfeln. Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel fein würfeln.

Schinkenwürfel mit Radieschen und Apfel mischen.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen und mit Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer gut vermischen.

Die Knoblauchzehe andrücken. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, die Knoblauchzehe zugeben und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die pochierten Eier einen Topf mit reichlich Wasser (ca. 2 l) aufsetzen, Essig zugeben und zum Kochen bringen. Dann die Hitze sofort reduzieren. Das Wasser soll kurz unter dem Siedepunkt sein.

Ein Ei in eine kleine Tasse schlagen und von der Tasse (ein kleiner Schöpflöffel geht auch gut) langsam in das Wasser gleiten lassen. Diesen Vorgang mit den restlichen Eiern wiederholen. Die Eier 46 Minuten (je nach Vorliebe für die Konsistenz eines Eies) in dem Essigwasser ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Romansalat mit dem Dressing mischen und auf den Brotscheiben verteilen, darauf das Schinkentatar geben.

Die gegarten Eier mit einer Schaumkelle vorsichtig herausheben und gut abtropfen lassen und jeweils auf die vorbereiteten Brote geben. Eier mit 1 Prise Salz und etwas Pfeffer würzen und die Brote servieren.

Sören Anders am 11. Dezember 2023

Überbackener Chicorée mit Schinken

Für 4 Personen

Für den Chicorée:

8 Chicorée-Kolben	2 EL Zucker	1 EL Pflanzenöl
300 g Kochschinken, in Scheiben	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

1 EL Butter	1 EL Mehl	200 ml Milch
200 ml Gemüsebrühe	100 g Gouda	Salz
Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	

Außerdem:

Butter

Die äußeren eventuell unschönen Blätter vom Chicorée entfernen.

Chicoréekolben längs halbieren und den Strunk kegelförmig ausschneiden. Anschließend die Hälften waschen und abtropfen lassen.

Zucker auf einen Teller geben und die Hälften mit der Schnittfläche nach unten in den Zucker dippen und leicht mit Zucker benetzen.

In einer großen Pfanne das Öl erhitzen. Die Hälften auf der Schnittfläche ca. 3 Minuten karamellisieren, anschließend vorsichtig wenden und weitere 3 Minuten bei mittlerer Hitze braten.

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die Auflaufform mit Butter ausfetten.

Für die Sauce Butter in einem Topf schmelzen. Mehl unterrühren, die Milch und Gemüsebrühe unter ständigem Rühren mit dem Schneebesen angießen, damit keine Klümpchen entstehen. Die Sauce kurz aufkochen, dann ca. 6 Minuten leicht köcheln lassen.

Zwischendurch öfter umrühren.

In der Zwischenzeit den Käse fein reiben.

Die Chicorée-Hälften mit Schinken umwickeln und in die Auflaufform legen.

Die Sauce vom Herd nehmen, den geriebenen Käse unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Die Sauce über den Chicorée gießen. Im heißen Backofen ca. 15-20 Minuten gratinieren.

Den überbackenen Chicorée aus dem Ofen nehmen und heiß genießen.

Dazu passen Salzkartoffeln.

Andrea Safidine am 27. November 2023

Spaghetti Carbonara

Spaghetti Carbonara:

250 g Spaghetti	10 Scheiben Pancetta (oder Speck)	6 Eigelb
6 EL geriebener Parmesan	4 EL Sahne	Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Backofen auf 40 Grad vorheizen und eine temperaturbeständige Schüssel darin warmstellen. Spaghetti in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze al dente kochen. Pancetta in grobe Fetzen zupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anbraten. Anschließend die Hälfte des Specks aus der Pfanne nehmen und ihn mit Küchenkrepp abtupfen. Die Nudeln aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit Pancetta geben. Dabei soll etwas Kochwasser in die Pfanne tropfen. Pancetta und Nudeln durchschwenken. Zimmerwarme Eier trennen und die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Parmesan und der Sahne verrühren. Die Nudeln-Pancetta-Mischung in die vorgewärmte Schüssel geben und die Eigelb-Käse-Mischung untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen knusprig gebratenen Pancetta darauf verteilen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 10. November 2023

Spätzle-Auflauf

Für 4 Personen:

300 g Spitzkohl	150 g Zwiebeln	300 g Spätzle a.d. Kühlregal
70 g Bacon, Würfel	200 ml Wasser	100 ml Sahne, 15% Fett
1/2 Beutel Gewürzmix	70 g Greyerzer, gerieben	1/2 EL Sonnenblumenöl

Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen. Spitzkohl putzen, waschen, längs halbieren und den Strunk entfernen. In dünne Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Spätzle in eine Auflaufform geben. In einer Pfanne Bacon-Würfel anbraten, Spitzkohl dazugeben und ca. 4 Min. mitbraten. Alles zu den Spätzle in die Auflaufform geben und gut vermengen. Wasser und Sahne zum Bratensatz gießen, etwas erwärmen. Gewürzmix für Carbonara Nudel-Auflauf einrühren und aufkochen. Über die Zutaten in der Auflaufform gießen, sodass alle Zutaten bedeckt sind. Greyerzer darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Min. backen. In der Zwischenzeit in einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten und langsam weiter rösten, bis sie die gewünschte Bräunung erreicht haben. zum Spätzle-Auflauf servieren.

NN am 06. November 2023

Tortellini alla Panna in Schinken-Sahne-Soße

Für 3 Portionen:

500 g Tortellini	400 ml Kochsahne	200 g Kochschinken
50 g Parmesan	1-2 Eigelb	2-3 Kellen Pastawasser
1 TL Butter	Muskat, Pfeffer, Salz	

Nudelwasser aufsetzen, salzen und Tortellini nach Packungsangaben kochen.

Kochschinken in Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Kochschinken leicht anbraten.

200 ml von der Kochsahne zum Schinken in die Pfanne hinzugeben und auf niedriger Temperatur langsam köcheln lassen.

Eigelb mit der restliche Sahne (200 ml) verrühren. Hierzu etwas Pfeffer und eine Prise Muskat hinzugeben und alles gut vermischen.

Tortellini abgießen, aber 2-3 Kellen Nudelwasser auffangen und behalten.

Tortellini, Gewürztes Sahne-Eigelb-Gemisch und Parmesan in die Pfanne hinzugeben und für weitere 2-3 Minuten köcheln lassen, bis es eine cremige Konsistenz gibt. Bei Bedarf immer wieder etwas Nudelwasser hinzugeben.

Mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern.

NN am 03. November 2023

Toast Hawaii à la Henssler

Für 2 Personen:

2 EL Butter	2 Scheiben Toast	2 Scheibe. frische Ananas
2 EL Erdbeermarmelade	1-2 EL Bratöl	1 EL Butter
100-150 ml Rum	2 Scheiben Kochschinken	4 Scheiben Cheddar

Backofengrill vorheizen.

1 EL Butter in einer Pfanne zerlassen und die Toast-Scheiben von beiden Seiten darin goldbraun anbraten.

Währenddessen 2 Scheiben von der Ananas schneiden. Die Scheiben schälen und den holzigen Strunk aus der Mitte schneiden.

Toasts aus der Pfanne nehmen und die Ananassringe in der Pfanne vom Toast ca. 5 Minuten von beiden Seiten anbraten.

Zwischendurch Bratöl zufügen.

In der Zwischenzeit die Toasts gleichmäßig mit jeweils 1 EL Erdbeermarmelade bestreichen.

Ananas mit Rum ablöschen, 1 EL Butter zufügen und einkochen lassen. Jeweils einen Ananasring auf die Toasts geben und mit jeweils einer Scheibe Kochschinken und 2 Scheiben Cheddar bedecken.

Die Toasts auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in den Ofen geben und unter dem heißen Backofengrill ca. 3-4 Minuten gratinieren.

Steffen Henssler am 02. November 2023

Kürbis-Torte mit Speck

Für 4 Personen

600 g Hokkaido-Kürbis	1 mittelgroße Zwiebel	100 g Speck in Scheiben
1 EL Pflanzenöl	50 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	Paprikapulver, edelsüß	Butter
2 EL Semmelbrösel	20 g Kürbiskerne, geschält	100 g Emmentaler am Stück
3 Stiele Salbei	5 Zweige Thymian	5 Eier
250 g Magerquark		

Außerdem:

1 Torten-Springform

Den Hokkaido-Kürbis waschen, trockenreiben, halbieren und das Kerngehäuse auskratzen. Kürbishälften nochmals halbieren und dann auf der Küchenreibe grob raspeln.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Die Speckscheiben in feine Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne oder einem Topf das Öl erhitzen und die geschnittene Zwiebel mit dem Speck darin anschwitzen. Die Kürbisraspel dazugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und ca. 4 Minuten köcheln lassen.

Dann die Pfanne vom Herd nehmen, die Kürbismischung mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken und abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In der Zwischenzeit eine Torten-Springform (26 -28 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett anrösten.

Emmentaler fein reiben.

Salbei und Thymian abrausen, trockenschütteln, die Blätter abnehmen und grob schneiden.

Die Eier in einer Schüssel aufschlagen und verquirlen.

Unter die abgekühlte Kürbismischung den Quark, Eier, geriebenen Käse, Kräuter, geröstete Kürbiskerne mischen und anschließend in die Springform geben.

Anschließend die Torte für ca. 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Die Torte in Stücke schneiden und nach Belieben mit Salat servieren.

Rainer Klutsch am 02. November 2023

Brezelknödel auf Pilzragout

Für 4 Personen

Für die Knödel:

300 g Brezeln	1 Zwiebel	50 g Speck
1 EL Butter	150 ml Milch	Salz
Pfeffer	1/2 Bund glatte Petersilie	2 Eier
Muskat	Semmelbrösel	

Für das Pilzragout:

300 g Speisepilze	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
2 EL Butter	Salz	Pfeffer
250 ml Gemüsebrühe	1 TL Speisestärke	200 g Sahne
1 Bund Schnittlauch	1/2 Bund glatte Petersilie	

Für die Knödel das Salz von den trockenen Brezeln entfernen. Die Brezeln in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Speck in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebel- und Speckwürfel zugeben und sacht glasig dünsten.

Zwiebeln und Speck mit der Milch aufgießen, etwas Salz und Pfeffer zugeben, einmal aufkochen lassen und dann über die Brezelstücke gießen. Die Schüssel mit einem Deckel oder Teller abdecken und alles ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Petersilie abspülen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einem weiten Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen.

Die Eier verquirlen und mit der Petersilie zur Brezelmasse geben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermengen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Knödel formen und diese im Topf in siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Tipp: Es empfiehlt sich zunächst einen Probeknödel zu machen. Zerfällt dieser im Wasser, noch etwas Semmelbrösel unter die Masse mischen.

Für das Pilzragout die Pilze ggf. abbürsten, putzen und dann in Scheiben schneiden.

Knoblauch schälen und fein durchpressen. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

In einem breiten Topf oder einer tiefen Pfanne die Butter schmelzen, Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Pilze zugeben und alles anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Mit der Gemüsebrühe ablöschen.

Die Stärke und 1 EL Wasser glatt verrühren, unter die Pilze mischen, sacht köchelnd leicht abbinden lassen.

Die Sahne halbfest aufschlagen und unter die Pilze ziehen.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen, Petersilie fein schneiden. Die Kräuter unter das Pilzragout mischen.

Das Pilzragout auf Teller geben und die gegarten Knödel darauf anrichten.

Rainer Klutsch am 26. Oktober 2023

Maultaschen-Auflauf mit Spinat

Für 6 Personen

Für den Maultaschenteig:

250 g Weizenmehl, 405 Mehl 2 Eier 1 Prise Salz

Für die Maultaschenfüllung:

100 ml Milch	2 Brötchen vom Vortag	150 g Blattspinat
Salz	1 Zwiebel	100 g durchw. Speck
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz	250 g Hackfleisch
200 g Bratwurstbrät	1 Ei	Pfeffer
1 Prise Muskatnuss	1 Ei	1 EL weiche Butter
500 g Blattspinat	2 rote Zwiebeln	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskatnuss
250 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne	200 g Bergkäse

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Milch erhitzen. Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.

Milch überträufeln und zugedeckt einweichen (Schüssel z. B. mit einem Teller bedecken).

Spinat waschen, putzen. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, den Spinat darin ca. 3 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.

Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Speck darin gut anschwitzen, Petersilie untermischen. Dann zu den eingeweichten Brötchen geben. Spinat, Hackfleisch, Brät und das Ei hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut durchmengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und in 10 cm lange Rechtecke schneiden.

Auf der Hälfte der Rechtecke mittig die Fleischfarce verteilen. Die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken.

Die Ränder gut andrücken und mit der Hand die Maultaschen flach drücken, sodass sich die Füllung gut verteilt.

Tipp: Man kann den Nudelteig auch zu größeren Rechtecken von ca. 40 x 25 cm ausrollen, dann die Fleischfarce dünn aufstreichen und wie eine Roulade von der breiten Seite her aufrollen. Den oberen Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und fest zusammendrücken.

Von der Roulade dann ca. 6 cm breite Maultaschen abschneiden.

Maultaschen in leicht kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen, dann aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen (die Maultaschen können auch schon am Vortag zubereitet werden).

Maultaschen abtropfen lassen.

Für den Auflauf Maultaschen in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten und die Maultaschenscheiben mit der Schnittfläche nach oben einlegen.

Spinat putzen, gut waschen und abtropfen lassen.

Rote Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann Gemüsebrühe und Sahne angießen und alles einmal aufkochen.

Anschließend die Spinatsauce über die Maultaschen in der Auflaufform gießen. Spinat gleichmäßig zwischen den Maultaschenscheiben verteilen.

Käse reiben und gleichmäßig über Maultaschen und Spinat in der Form streuen. Im vorgeheizten Backofen den Auflauf ca. 15 Minuten garen, bis der Käse goldbraun geschmolzen ist.

Auflauf auf Teller verteilen und genießen. Dazu passt ein Karottensalat.

Rainer Klutsch am 19. Oktober 2023

Zwiebelkuchen vom Blech

Für 8 Personen

Für den Hefeteig:

400 g Weizenmehl, 550	1/2 TL Salz	50 g weiche Butter
1 Ei	1 Prise Zucker	200 ml Milch
20 g frische Hefe		

Für den Belag:

1,5 kg Zwiebeln	150 g durchw. Speck	25 g Butter
4 Stiele glatte Petersilie	100 g Gouda, mittelalt	2 Eier
200 g saure Sahne	Salz	Pfeffer
1 TL Kümmel		

Außerdem:

30 g weiche Butter	Weizenmehl
--------------------	------------

Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Salz, weiche Butter, das Ei, Zucker und Milch zugeben, die Hefe hinein bröckeln. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts oder Küchenmaschine auf kleiner Stufe ca. 6 Minuten verkneten. Dann den Teig auf höherer Stufe 4 Minuten glatt kneten.

Den Teig zu einer Kugel formen, und in einer Schüssel zugedeckt bei Zimmertemperatur 1 Stunde gehen lassen.

Währenddessen für den Belag die Zwiebeln schälen und in feine Würfel schneiden. Den Speck ebenfalls in Würfel schneiden.

Speck in einer großen Pfanne auslassen. Zwiebeln und die Butter zugeben und unter Wenden glasig dünsten. Abkühlen lassen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden. Petersilie unter die gedünsteten Zwiebeln mischen.

Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten. Dann auf wenig Mehl zu einem Rechteck von 40 x 30 cm ausrollen.

Ein Backblech (ca. 40 x 30 cm) mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den ausgerollten Teig aufs Blech legen, dabei den Teig am Rand etwas hochziehen. Mit einem sauberen Geschirrtuch zugedeckt weitere 15 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Inzwischen den Gouda reiben. Die Eier in einer Schüssel leicht schaumig aufschlagen. Saure Sahne, Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben und alles glatt verrühren.

Geriebenen Käse und den Eier-Mix unter die Zwiebel-Speckmasse rühren und alles auf dem Teig verteilen.

Den Zwiebelkuchen im vorgeheizten Backofen ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Den Zwiebelkuchen aus dem Ofen nehmen, Blech auf ein Kuchengitter setzen. Vor dem Anschneiden kurz ruhen lassen. Am besten schmeckt der Zwiebelkuchen lauwarm.

Sören Anders am 12. Oktober 2023

Penne mit Maronen, Speck und Spinat

Für 4 Personen:

2 Schalotten	80 g Speck, durchwachsen	300 g Spinat, frisch
100 g Maronen, vakuumiert	50 ml Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer
Muskat	200 g Sahne	1 TL Senf
1 TL Zitronensaft, -schale	500 g Penne	1 Bund Schnittlauch
50 g Parmesan		

Schalotten abziehen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.

Spinat putzen, abbrausen und fein schneiden. Maronen grob hacken.

Speck in einer Pfanne knusprig auslassen. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Maronen im Speckfett anbraten. Schalotten zugeben und glasig dünsten.

Spinat zufügen und Brühe untermischen und ca. 2-3 Minuten dünsten.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Penne nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen.

Sahne, Senf, Zitronensaft und -schale unter die Maronen-Spinat-Mischung rühren und alles etwas einköcheln lassen.

Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und in feine Röllchen schneiden. Parmesan reiben.

Nudeln abgießen und etwas abtropfen lassen, sodass noch etwas Kochwasser mit in die Soße kommt.

Nudeln und Speck zum Maronen-Sahne-Mix geben. Mit Schnittlauch und Parmesan anrichten und servieren Tipp: Wer mag kann den Speck auch weglassen und evtl. durch 4-6 getrocknete, kleingeschnittene Tomaten ersetzen. Diese dann mit den Schalotten kurz andünsten. Zum Anbraten der Maronen dann 1 EL Pflanzenöl verwenden.

Martin Gehrlein am 10. Oktober 2023

Kohlrabi-Auflauf

Für 2 Personen:

300 g kl. Kartoffeln	300 g Kohlrabi	150 g Möhren
200 ml Gemüsebrühe	100 g Kochschinken	1 Zwiebel
20 g Butter	20 g Mehl	100 g Schmand
Salz, Pfeffer, Petersilie	1 Prise Zucker	50 g gerieb. Parmesan

Kartoffeln waschen, in kochendem Wasser ca. 15 Minuten garen.

Abgießen, abschrecken, pellen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Kohlrabi putzen, waschen, halbieren und ebenfalls in mundgerechte Stücke schneiden.

Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Brühe aufkochen, Kohlrabi darin 5 Minuten garen.

Möhren zufügen und weitere 5 Minuten kochen.

Schinken in kleine Würfel schneiden.

Gemüse in einem Sieb abtropfen lassen, Brühe dabei auffangen.

Zwiebel schälen, fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit Mehl bestäuben, anschwitzen. Unter Rühren nach und nach mit der aufgefangenen Brühe und dem Schmand ablöschen, aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Kartoffeln, Gemüse und Schinken in eine gefettete, Auflaufform geben, alles miteinander vermischen und die Soße gleichmäßig darübergießen. Käse über den Auflauf streuen. Im vorgeheizten Backofen (200°C) ca. 20 Minuten backen.

Kohlrabi-Auflauf aus dem Ofen nehmen und mit gehackter Petersilie garniert servieren.

NN am 06. Oktober 2023

Die perfekten Bratkartoffeln

Für 2 Personen:

1 kg mittelgr. festk. Kartoffeln	4 EL Rapsöl	100 g geräuch. Bauchspeck
1 Bund glatte Petersilie	4 EL Butter	2 Eier
1 Msp. Salz	1 Pfeffer	

Kartoffeln in einen Topf geben und mit kaltem Wasser bedecken. Wasser aufkochen und Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten kochen. Kartoffeln abgießen, kurz abkühlen lassen, pellen und in ca. $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden.

Rapsöl in zwei großen Pfannen erhitzen.

Kartoffelscheiben darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite ca. 3 Minuten kross braten.

Währenddessen die Schwarte vom Speck abschneiden und den Speck in ca. 3 mm dünne Streifen schneiden. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Petersilienblätter von den Stielen zupfen und in feine Streifen schneiden.

Bratkartoffeln zum Abtropfen in ein Sieb geben.

Speck in einer der beiden Pfannen bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Zwiebel zum Speck geben, ca. 2 Minuten mitbraten und anschließend die Butter dazugeben. Butter aufschäumen und das in der Butter enthaltene Wasser verdunsten lassen.

Eier in der anderen Pfanne im Bratöl bei mittlerer Hitze zu zwei Spiegeleiern braten.

Bratkartoffeln zu Speck, Zwiebel und Butter in die Pfanne geben, durchschwenken und die Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten kross braten. Petersilie dazugeben, mit Salz und Pfeffer wurzen und nochmals durchschwenken.

Spiegeleier aus der Pfanne nehmen und mit Salz und Pfeffer wurzen. Bratkartoffeln mit Spiegeleiern anrichten.

Steffen Henssler am 05. Oktober 2023

Weißwurst-Salat mit gebackenem Camembert

Für zwei Personen

Für den Salat:

4 Weißwürste	2 Laugenbrezeln	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen
$\frac{1}{2}$ Bund Frühlingslauch	1 rote Zwiebel	3 EL Weißweinessig
6 EL neutrales Öl	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Camembert:

1 Camembert	1 Ei	4 EL Mehl
4 EL Paniermehl	Pflanzenöl	

Für die Garnitur:

2 EL Preiselbeeren	1 TL Zucker	Kresse
--------------------	-------------	--------

Zutaten für zwei Personen Die Brezeln in dünne Scheiben schneiden und mit Rapsöl in einer Pfanne erhitzen. Brezelscheiben darin goldbraun braten und anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Etwas salzen.

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Radieschen und Frühlingslauch in dünne Scheiben hobeln bzw. schneiden und in eiskaltes Wasser legen.

Weißwürste in siedendem Wasser 10-12 Minuten erhitzen (nicht kochen, sonst platzen die Würste auf), noch warm pellen und in Scheiben schneiden.

Weißwürste mit den Brezelscheiben, Zwiebel, Radieschen und Frühlingslauch in eine Schüssel geben. Aus Öl, Weißweinessig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen, über den Salat geben und verrühren.

Wenn man die gehobelten Radieschen für ca. eine Stunde in Eiswasser legt, bekommen sie eine schöne Festigkeit und durchscheinende Konsistenz.

Für den Camembert:

Camembert in Scheiben schneiden und halbieren. Scheiben in Mehl, Ei und Paniermehl wenden und in heißem Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen, aufspießen und am Ende auf den Salat geben.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren im Zucker aufkochen und auf den gebackenen Camembert geben. Kresse abzupfen und auf den Salat geben.

Das Gericht in Schüsseln anrichten und servieren.

Nelson Müller am 21. September 2023

Birnen, Bohnen und Speck

Für 2 Portionen

200 g magerer Bauchspeck	2 Kochbirnen	200 g Buschbohnen
1 kleine Zwiebel	3 Zweige frisches Bohnenkraut	50 ml Hühnerfond
Rohrzucker	Salz; Pfeffer	Butter; Olivenöl
1 rote Chilischote		

Speck in einem Topf mit Wasser zum Kochen bringen und ca. 30 min. garen, die letzten 20 min. die ganzen Birnen mitkochen. Bohnen in kochendem Salzwasser für 10 min. blanchieren, dann abschrecken.

Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl und Butter glasig schwitzen, Bohnenkraut zupfen und zusammen mit den Bohnen in die Pfanne geben, alles durchschwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit dem Hühnerfond ablöschen.

Birnen in Scheiben schneiden, mit einem Ausstecher Kerngehäuse entfernen und in einer Pfanne mit etwas Butter und Rohrzucker sowie einer Prise Salz karamellisieren. Stück von der Chilischote fein aufschneiden und kurz mitgehen lassen.

Bohnen auf Teller geben, den Speck aufschneiden und zusammen mit den Birnenscheiben darauf anrichten.

Björn Freitag am 16. September 2023

Weißwurst-Spieße mit Laugenstange, Senf-Dip

Für 4 Personen:

Für die Spieße:

2 kleine Zucchini á 180 g	2 Laugenstangen	4 Weißwürste, gebrüht
2 EL Pflanzenöl		

Für den Dip:

1 Schalotte	200 g Doppelrahmfrischkäse	2 TL süßer Senf
Salz	Pfeffer	

Außerdem:

Holz-Schaschlikspieße

Die Schaschlik-Holzspieße in kaltem Wasser einweichen.

Zucchini waschen, die Enden abschneiden und Zucchini in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Laugenstange längs halbieren, dann quer in 1 cm breite Stücke schneiden.

Die Weißwürste längs einritzen, pellen und in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden.

Die Spieße aus dem Wasser nehmen und abwechselnd Wurst-, Laugen- und Zucchinischeiben aufspießen.

Für den Dip die Schalotte schälen und sehr fein schneiden.

Friskäse und Senf glatt rühren. Schalotte untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine Grillpfanne (oder normale Pfanne) erhitzen, die Grillspieße mit dem Öl bepinseln und in der Pfanne von allen Seiten goldbraun anbraten.

Die Spieße auf Teller geben und den Dip dazu servieren.

Rainer Klutsch am 07. September 2023

Süßkartoffel-Quiche mit Chorizo und Wildkräuter-Salat

Für 4 Personen:

300 g Blätterteig	300 g Süßkartoffel	200 g Chorizo
2 Eier (M)	100 ml Sahne	80 g Edamer
80 g span. Schnittkäse	Salz	Pfeffer, Muskatnuss

Für Salat und Dressing:

1 Bund frische Kräuter	100 g Friséesalat	100 g Radicchio
3 EL Weißweinessig	50 g Honig	1 TL Senf
4 EL Olivenöl	Salz	weißer Pfeffer

Außerdem:

Butter, Mehl

Eine Tarteform (28 cm Durchmesser) dünn mit Butter ausstreichen und fein mit Mehl austäuben.

Denn Blätterteig bei Bedarf ausrollen und die Tarteform damit auslegen. Den Teig am Rand hochziehen. Boden in der Form mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Die Süßkartoffel schälen, waschen, trocken tupfen und auf einer stabilen Küchenreibe reiben. Chorizo in dünne Scheiben schneiden.

Eier und Sahne verquirlen. 6. Käse fein reiben und unter die Eiersahne rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Dan Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Quicheboden mit Süßkartoffeln und Chorizoscheiben belegen. Sahne-Ei-Guss darüber gießen.

Die Quiche ca. 35 Minuten goldbraun backen.

Währenddessen für den Salat die Kräuter verlesen, abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Salate putzen, verlesen, in Stücke zupfen, waschen und abtropfen lassen oder trockenschleudern.

Für das Dressing Essig, Honig, Senf, Olivenöl, Salz und Pfeffer mit einem Mixstab verquirlen.

Form aus dem Backofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und etwas abkühlen lassen.

Blattsalate, Kräuter und Dressing vorsichtig mischen und auf Teller verteilen.

Quiche aus der Form lösen, in Stücke schneiden und mit dem Salat anrichten.

Kevin von Holt am 08. August 2023

Brokkoli-Kartoffel-Gratin mit Schinken

Für 4 Portionen

800 g vorw, festk. Kartoffeln	400 g Brokkoli	100 g Kochschinken
200 ml Schmand	200 ml Milch	1 EL Mehl
Salz und Pfeffer	Muskat	1 Zwiebel
100 g geriebenen Käse	Öl	

Kartoffeln waschen, schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser 10 min garen.

Den Brokkoli waschen, schälen, in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser in 8 min bissfest garen, in kaltem Wasser kurz abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. damit er nicht weiter gart.

In der Zwischenzeit die Zwiebel und den Schinken klein schneiden und in einem Topf oder einer Pfanne in etwas Öl anschwitzen.

Dann 1 schwach gehäuften EL Mehl dazugeben, umrühren und Schmand sowie die Milch dazugießen. Weiter umrühren, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Wenn die Soße zu dickflüssig wird, noch etwas Brokkolisud dazugeben (oder auch Gemüsebrühe oder Wasser).

Backofen auf 180 bis 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln und Brokkoli in eine mit Öl ausgepinselte Auflaufform geben, die Schinken-Zwiebel-Sahne-Soße darüber gießen und den geriebenen Käse darauf verteilen.

Im heißen Backofen ca. 20 min überbacken.

NN am 04. August 2023

Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf

Für 4 Portionen

1 m.-große Blumenkohl	450 g Brokkoli	2 Möhre(n)
200 g Kochschinken	200 ml Schmand	100 ml Milch
100 g Gouda, gerieben	50 g Butter	2 EL Mehl
Salz und Pfeffer	Muskat	

Blumenkohl waschen, in Röschen teilen, Brokkoli ebenso. Möhren schälen, würfeln. Schinken würfeln. Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Blumenkohl in reichlich kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, Brokkoli und Möhren zugeben, nochmals 5 Minuten garen, abgießen, abtropfen lassen.

Butter in einem Topf erhitzen, Mehl einrühren, bei schwacher Hitze unter Rühren goldgelb braten. Schmand und Milch langsam unter Rühren zugeben, aufkochen lassen. Käse unterrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen.

Gemüse in eine Auflaufform geben, Schinken darüberstreuen, Käsesoße darüber gießen.

Im heißen Backofen noch 15 Minuten überbacken.

NN am 04. August 2023

Käse-Schinken-Rosenkohl-Auflauf

Für 4 Portionen

1 kg Rosenkohl	1 große Zwiebel	200 g Kochschinken
4 Eier	200 g Schmand	250 g geriebener Emmentaler
Meersalz, Pfeffer	Chiliflocken	

Den Rosenkohl in etwas Salzwasser al dente kochen und den Kochsud aufbewahren.

Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Den Kochschinken in Streifen schneiden.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

In eine Auflaufform den Rosenkohl mit den Zwiebeln und dem Schinken füllen und alles ein wenig vermischen.

Den Schmand mit den Eiern, dem geriebenen Emmentaler (davon ein wenig zum späteren Bestreuen aufbewahren) und mit einem Teil des Rosenkohlkochsuds mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen und über die Mischung in der Auflaufform geben. Wenn ein paar Rosenkohlröschen nicht von der Sauce bedeckt sind, ist das kein Problem, wenn es viele sein sollten, gibt man einfach noch etwas vom Gemüsesud dazu. Den übrig behaltene(n) Käse darüber streuen und die Form für ca. 50 Minuten in den Backofen geben.

Dabei Erfahrungswerte des eigenen Ofens beachten und nach 30 - 40 Minuten nachschauen.

Wenn der Auflauf schön gebräunt ist, aus dem Ofen nehmen.

Dazu passen Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln.

NN am 04. August 2023

Schweizer Wurst-Salat mit Bratkartoffeln

Für 4 Personen:

Für die Bratkartoffeln:

800 g Kartoffeln, vorw. festk.	Salz	1 Bund glatte Petersilie
1 Zwiebel	3 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für den Wurstsalat:

400 g Schinkenwurst	350 g Schweizer Käse	2 rote Zwiebeln
1 EL scharfer Senf	60 ml Apfelessig	80 ml Pflanzenöl
Pfeffer	Zucker	Salz
1 Bund Schnittlauch	100 g roter Rettich	0,52 Kopfsalat

Die Kartoffeln abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weich kochen. Dann abgießen, pellen und auskühlen lassen.

Für den Wurstsalat die Wurst und den Käse zunächst in dünne Scheiben, dann in feine Streifen schneiden.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.

Senf mit der Hälfte Essig und der Hälfte vom Öl gut vermischen. Wurst, Käse und Zwiebeln darunter geben, gut vermischen, mit etwas schwarzem Pfeffer würzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Restlichen Essig und Öl, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Salz in ein verschließbares Glas geben und schütteln, fertig ist das Dressing.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.

Den Rettich waschen und grob raspeln. Schnittlauch und Rettich in eine Schüssel geben, das Dressing übergießen und alles gut vermischen.

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Für die Bratkartoffeln Petersilie abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Die ausgekühlten Kartoffeln in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln darin bei starker Hitze schwenken, bis sie Farbe angenommen haben.

Fein geschnittene Zwiebel zugeben und so lange braten, bis sie goldgelb und knusprig sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und gehackte Petersilie untermischen.

Die Salatblätter ringförmig auf Tellern anrichten und mit dem Rettich-Dressing beträufeln.

Den Wurstsalat noch mal durchmischen und in der Tellermitte anrichten. Dazu die Bratkartoffeln reichen.

Rainer Klutsch am 17. Juli 2023

Mangold-Rollen Capuns mit Weißwein-Soße, Champignons

Für 4 Personen:

20 große Mangold-Blätter	200 g Weizenmehl, Typ 550	100 g Buchweizenmehl
4 frische Eier	150 g Magerquark	80 ml Vollmilch
80 g luftgetrock. Salami	18 Sch. geräuch. Speck	2-3 Zweige glatte Petersilie
2-3 Zweige Thymian	4 Schalotten	4 Zehen Knoblauch
80 g Butter	200 ml Weißwein	1 L Kalbsbrühe
200 ml Sahne	150 g Bergkäse, gerieben	Salz, Pfeffer
2 Prisen Muskatnuss	16 Champignons	Rapsöl

Zutaten Salat:

150 g Wildkräutersalat	20 g frische Kräuter	1 kleine Zwiebel
2 EL Balsamicoessig, weiß	4 EL Olivenöl	2 EL frischen Orangensaft
1 TL Senf	Salz, Pfeffer	1 EL Rapsöl

Backofen vorheizen auf 180°C, anschl. Grillfunktion fürs Gratieren des Käses aktivieren Champignons säubern und vierteln. Petersilie und Thymian fein schneiden. Salami in kleine Würfel und Speck in Streifen schneiden. Zwei Schalotten und 2 Zehen Knoblauch in feine Würfel schneiden. Ein Drittel davon in etwas Butter leicht anbraten und abkühlen lassen.

Mangoldblätter von den Stielen befreien und kurz in Salzwasser blanchieren. Dann in Eiswasser abschrecken, abschütten und gut abtropfen lassen.

Eier, Magerquark, Vollmilch, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und zum Weizen- bzw. Buchweizenmehl geben. Zu einem homogenen Teig verrühren und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Salamiwürfel, angebratene Schalotten, Petersilie und Thymian unter die Masse mischen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Blanchierte Mangoldblätter auslegen und die Teigmasse mit einem Esslöffel oder einem Spritzbeutel gleichmäßig darauf verteilen. Blattseite links und rechts einschlagen und von unten her satt einrollen (ca. 3-5 Capuns pro Person) Eine Backform mit Butter ausstreichen und die Capuns hineinlegen.

Kalbsfond und Sahne aufkochen und über die Capuns geben. Im Backofen zugedeckt bei 180°C 30-40 min. garen.

Schalotten und Knoblauch für den Saucenansatz in Öl hell anbraten, mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen.

Garflüssigkeit von den Capuns trennen und mit dem Saucenansatz köcheln lassen.

Gegebenenfalls abbinden und abschmecken.

Speckstreifen knusprig braten und über die Capuns geben. Capuns mit Bündner Bergkäse bestreuen und im Ofen bei Stufe Grillen ca. 10 Minuten gratinieren.

Champignons in Öl mit Schalottenwürfeln, Knoblauch und Thymian braten und mit Butter, Salz und Pfeffer verfeinern.

Gratinierte Capuns auf dem Teller anrichten und gebratene Champignons dazugeben. Sauce aufschäumen und die Capuns leicht damit nappieren.

Zutaten Salat: Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in Öl braten. Mit dem Balsamico ablöschen und 5 min. sieden lassen, dann vom Herd nehmen und ziehen lassen bis sie weich sind. Etwas auskühlen lassen und fein pürieren.

Orangensaft und Senf dazugeben, würzen, mit dem Olivenöl verrühren und abschmecken. Den Salat mit dem Dressing vermischen und anrichten.

Elisabeth Albrecht am 14. Juli 2023

Leberkäse-Geschnetzeltes mit Spiegelei

Für das Geschnetzelte:

400 g Champignons	1 rote Paprika	2 Zwiebeln
500 g Leberkäse	2 EL Butterschmalz	1 EL Butter
Salz	Pfeffer	1 TL Mehl
300 ml Fleischbrühe	200 g Sahne	1 Bund glatte Petersilie

Für die Spiegeleier:

2 EL Butterschmalz	4 frische Eier	Salz , Pfeffer
--------------------	----------------	----------------

Die Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Paprika waschen, putzen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und Paprika in feine Streifen schneiden.

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden.

Leberkäse zunächst in 1 cm dicke Scheiben, dann diese in 1 cm breite Streifen schneiden.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Leberkäsestreifen darin portionsweise kurz und kräftig anbraten, dann aus der Pfanne nehmen, in eine flache Form geben und beiseite stellen.

Dann die Pilze direkt ins Bratfett der Pfanne geben, die Butter zugeben und die Pilze anbraten.

Die Zwiebeln und Paprikastreifen zugeben, alles anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann das Gemüse mit Mehl bestäuben. Mit Brühe ablöschen und unter gelegentlichem Rühren die Flüssigkeit um etwa ein Viertel einkochen lassen.

Anschließend die Sahne zugeben und alles leicht sämig einkochen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Spiegeleier in einer zweiten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Eier hineinschlagen und zu Spiegeleiern braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leberkäsestreifen in die heiße, nicht mehr kochende Sauce geben und nochmals erwärmen. Petersilie untermischen.

Geschnetzeltes und Sauce anrichten, jeweils ein Spiegelei darauf geben. Dazu passt frisches Bauernbrot.

Rainer Klutsch am 27. Juni 2023

Knusprige Ofen-Karotten mit Speck und Parmesan

Für 2 Personen:

3 Karotten	1 Msp. Chili-Salz	1 TL geräuch. Paprikapulver
1 EL Olivenöl	3 Zweige glatte Petersilie	50 g Parmesan
100 g Speck		

Backofen auf 220 C° Umluft vorheizen.

Karotten waagrecht halbieren und die Hälften nochmals längs halbieren. Karotten in eine Schüssel geben und mit Chili Salz, Paprikapulver und fein gehackter Petersilie vermengen. Olivenöl über die Karotten träufeln und nochmals gut vermengen.

Parmesan reiben und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig verteilen. Die Karotten mit den Schnittflächen nach unten und mit etwas Abstand zueinander auf den Parmesan legen.

Karotten dabei ruhig etwas andrücken. Speck in kleine Würfel schneiden und über den Karotten verteilen.

Karotten ca. 20 Minuten in den heißen Ofen geben.

Steffen Henssler am 27. Juni 2023

Blätterteig-Flammkuchen

Für 4 Personen:

250 g TK-Blätterteig	2 rote Zwiebeln	3 Tomaten
400 g Crème-fraîche	100 g Speck, in Scheiben	0,5 Bund glatte Petersilie
0,5 Bund Basilikum	250 g Mozzarella	Salz, Pfeffer

Die Blätterteigplatten aus der Packung entnehmen und ca. 10 Minuten auftauen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Die Tomaten waschen, abtrocknen, halbieren, den Strunkansatz ausschneiden und Tomaten in kleine Würfel schneiden.

Crème fraîche in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen einmal gut durchrühren.

Jeweils 2 angetaute Blätterteigplatten aufeinanderlegen und zu einem Teigfladen aufrollen.

Den Teigfladen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben.

Ein Viertel der Crème fraîche auf dem Teigfladen verteilen, die Hälfte der Speckscheiben darauflegen und etwas Zwiebelstreifen darauf verteilen.

Den Flammkuchen ca. 10-15 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und grob schneiden.

Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blätter grob zerzupfen.

Einen weiteren Teigfladen mit Crème fraîche, Speck sowie Zwiebeln vorbereiten und anschließend backen.

Gebackene Flammkuchen mit Petersilie bestreut servieren.

Die weiteren Teigfladen jeweils mit Crème fraîche bestreichen. Tomatenstücke darauf verteilen, leicht salzen.

Mozzarella in Stücke zupfen und ebenfalls auf dem Fladen verteilen.

Flammkuchen backen und anschließend mit frisch gemahlenem Pfeffer und Basilikum bestreut servieren.

Andrea Safidine am 26. Juni 2023

Pasta mit Spargel und Schinken

Für 2 Personen:

250 g Pasta	1 Msp. Salz	6 Stangen weißer Spargel
2 EL Bratöl Butter	1/2 rote Peperoni	1 Msp. Gewürzsalz
1 Scheiben Katenschinken	1 EL Mehl	80 ml Weißwein
100 g Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Msp. Gemüsegewürz
1 Msp. scharfes Gewürz		

Pasta in kochendem Salzwasser nach Packungsangabe sehr bissfest garen. Spargel schälen, Enden abbrechen.

Spargel schräg in 3-4 cm lange Stücke schneiden.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Spargel darin kräftig anbraten. Peperoni samt Kernen in Ringe schneiden, zum Spargel geben und mitbraten. Mit Gewürzsalz würzen.

Währenddessen Schinken quer in knapp 1 cm breite Streifen schneiden. Spargel mit Mehl bestäuben und kurz anrösten. Mit Weißwein ablöschen und Bratensatz lösen. Wein etwas einkochen lassen. Sahne zugießen.

Petersilie samt Stielen hacken und in die Sauce geben Pasta abgießen und abtropfen lassen, dabei etwas Kochwasser auffangen. Pasta und etwas Kochwasser in die Sauce geben. Schinken zugeben und alles ca. 2 Minuten köcheln lassen. Mit Gemüsegewürz und Scharfem Gewürz pikant abschmecken und auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 10. Juni 2023

Zucchini-Bratwurst-Auflauf

Für 3 Portionen:

1 Dose gestück. Tomaten	1 Prise Salz	1 Spritzer Zitronensaft
1/2 TL ital. Kräuter	3 große Zucchini	5-6 Bratwürste
6 EL Crème-fraiche	200 g gerieb. Emmentaler	

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Dose mit den Tomaten öffnen und direkt in die Auflaufform geben. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und den italienischen Kräutern würzen.

Zucchini waschen und längs in zwei Hälften schneiden. Dann mit einem Löffel den Kernteil aushöhlen.

Die Bratwürste von der Pelle befreien, in die Mulde der Zucchini legen und leicht andrücken. Dann Crème fraiche, Käse drüber geben und alles bei 200°C 45 Minuten backen.

NN am 09. Juni 2023

Schupfnudel-Auflauf

Für 4 Portionen:

1/2 Bund Lauchzwiebel	1 rote, gelbe, grüne Paprikaschote	200 g Champignons
150 g gekochter Schinken	1 Dose Mais (285 g)	2 EL Butter
Salz, Pfeffer	Paprikapulver	1 1/2 EL Mehl
250 ml Fleischbrühe	150 g g Schmand	350 g g Schupfnudel (Kühlregal)
100 g Raclettekäse		

Lauchzwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden. Paprika halbieren, entkernen, waschen, in Streifen schneiden. Pilze putzen, vierteln. Schinken in Würfel schneiden. Mais in einem Sieb abbrausen, abtropfen lassen.

Auflaufform (35 x 25 cm) buttern. 3 EL Lauchzwiebelringe beiseitelegen. Rest mit Pilzen und Paprika in einer Pfanne in 1 EL heißer Butter portionsweise anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Übrige Butter (2 EL) in der Pfanne erhitzen, Mehl einrühren, anschwitzen lassen. Brühe unter Rühren angießen, aufkochen. Schmand einrühren, Sauce mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Ofen auf 220 Grad (Umluft: 200 Grad) vorheizen. Schön und praktisch Gemüse, Schinken, Pilze, Mais und Schupfnudeln vermischen, in die Auflaufform geben. Sauce daraufgießen. Käse in Streifen schneiden, auf dem Auflauf verteilen. Auflauf im Ofen ca. 20 Minuten backen. Mit Lauchzwiebelringen bestreut servieren.

NN am 31. Mai 2023

Käse-Schinken-Sahne-Spätzle

Für 2 Personen:

400 g Spätzle	150 g Schinken gekocht	150 g Feta Käse
30 g Butter	400 ml Wasser	250 ml Sahne
1 TL Salz	1 TL Pfeffer	1 TL Gemüsebrühe
15 g Petersilie		

Den Schinken in kleine Stücke schneiden.

Den Feta in kleine Würfel zerschneiden.

Die Petersilie waschen und grob hacken.

In einer großen Pfanne die Butter geben und zum Schmelzen bringen.

Den Schinken zugeben und anbraten.

Die Spätzle zu dem Schinken in die Pfanne geben und kurz mit anbraten.

Das heiße Wasser und die Sahne zugeben verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Wenn die Flüssigkeit fast verkocht ist, den Feta zugeben und unterziehen.

Die Petersilie zugeben und vermischen.

Das butterige Spätzle-Gericht abschmecken und servieren.

NN am 31. Mai 2023

Gratinierte Crespelle mit Ricotta-Spinat und Schinken

Für 4 Personen

100 g Butter	125 g Weizenmehl	405	300 ml Vollmilch
3 Bio-Eier	Salz		Pfeffer
400 g Blattspinat	1 Schalotte		1 Knoblauchzehe
250 g Parmesan	2 EL Olivenöl		200 g Ricotta
200 g Sahne	Muskatnuss, gerieben		100 g gekochter Schinken
4 Stiele Basilikum			

Für die Crespelle (ital. Pfannkuchen) 2/3 der Butter in einer kleinen Pfanne sacht erhitzen und leicht bräunen. Nussbutter etwas abkühlen lassen.

Mehl und Milch in eine Rührschüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. Eier und Nussbutter zugeben und alles gründlich glatt verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine flache, beschichtete Pfanne (z. B. Crêpes-Pfanne) erhitzen. Darin aus dem Teig nach und nach dünne Pfannkuchen (Crespelle sind etwa doppelt so dick wie Crêpes) ausbacken. Abkühlen lassen.

Hinweis: Da der Teig schon Fett enthält braucht man in einer beschichteten Pfanne zum Ausbacken der Crespelle eigentlich kein zusätzliches Fett mehr. Gegebenenfalls die Pfanne mit wenig Pflanzenfett auspinseln.

Spinat verlesen, waschen und gründlich abtropfen lassen oder trocken schleudern.

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Parmesan fein reiben.

In einen Topf etwas Olivenöl erhitzen. Schalottenwürfel und Knoblauch darin andünsten.

Spinat in den Topf geben und unter Rühren zusammenfallen lassen.

Spinat abtropfen lassen und in eine Schüssel geben. Ricotta und 1/5 vom geriebenen Parmesan unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen Für die Sauce Sahne in einen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd ziehen. Etwas mehr als der Hälfte vom restlichen Parmesan unter die Sahne rühren und schmelzen lassen. Mit etwas Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Den Schinken in feine Streifen schneiden.

Den Backofen auf 180-200 Grad vorheizen.

Crespelle auf einer Arbeitsfläche ausbreiten, die Spinat-Ricotta-Masse darauf verteilen, Schinkenstreifen darauf streuen und die Pfannkuchen zu Dreiecken zusammenfalten.

Eine längliche Auflaufform mit der restlichen Butter ausstreichen. Die gefüllten Crespelle einschichten. Mit der Parmesan-Sauce beträufeln und mit restlichem Parmesan bestreuen.

Crespelle im heißen Backofen 10-15 Minuten gratinieren.

Aus dem Ofen nehmen und anrichten.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Überbackene Crespelle anrichten und mit Basilikum bestreuen. Dazu passt sehr gut ein Blattsalat.

Daniele Corona am 19. Mai 2023

Eier-Salat mit Honig-Bacon und Cashew-Kernen

Für 2 Personen:

5 Bio-Eier (M)	100 g Bacon	1 Rosmarinzweig
40 g Cashewkerne	1 EL flüssiger Honig	40 g fettarme Mayonnaise
2 EL Naturjoghurt (3,5%)	2 EL Obstessig	1 TL feiner Senf
Meersalz	Pfeffer	

Eier 7-8 Minuten hart kochen, dann in kaltem Wasser abschrecken und pellen. Inzwischen die Speckscheiben halbieren und in einer beschichteten Pfanne etwa 5 Minuten von beiden Seiten anrösten und knusprig braten. Währenddessen Rosmarinnadeln abstreifen und fein hacken. Cashewkerne zum Bacon geben und kurz mitrosten. Dann Honig darübertraufeln, Rosmarin zugeben und kurz karamellisieren. Die Pfanne vom Herd nehmen.

Mayonnaise, Joghurt, Essig und Senf glattrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Eier grob hacken und unterheben. Den Eiersalat auf zwei Schalen verteilen und den Honig-bacon mit Cashewkernen darübergerben.

Christian Henze am 12. Mai 2023

Schinken-Käse-Toast mit grünem Spargel

Für 4 Personen:

500 g grüner Spargel	4 EL grobes Paniermehl	4 Eier
8 Scheiben Kastenweißbrot		
3 EL geriebener Parmesan	Olivenöl	4 Scheiben Kochschinken
4 Scheiben Gouda	1 Tasse Mehl	Butterschmalz
4 Kirschtomaten	1 Beet Kresse	Zucker, Salz, Pfeffer

Den Spargel im unteren Drittel schälen und die angetrockneten Enden abschneiden. Die Stangen anschließend halbieren. Das Paniermehl in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, dann beiseitestellen. Die Hälfte der Eier wachweich kochen, pellen und halbieren.

Brotscheiben mit etwas Parmesan bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Schinken und Käse belegen und etwas gemörserten Pfeffer darüber streuen. Jeweils mit einer zweiten Scheibe verschließen und alles gut zusammendrücken. Übrige Eier verquirlen und in eine breite Schale geben. Das Mehl ebenfalls in eine Schale füllen. Die belegten Toasts in Mehl wenden, überschüssiges Mehl vorsichtig abklopfen. Anschließend in der Eimasse wenden.

Butterschmalz oder Pflanzenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Die Toasts darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Gegebenenfalls nacheinander braten und warmstellen.

Parallel in einer weiteren Pfanne Oliven- oder Rapsöl erhitzen. Den Spargel hineingeben und zunächst scharf anbraten. Die Hitze reduzieren und den Spargel etwa 2-3 Minuten weiterbraten. Dabei mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Er sollte gar sein, aber noch etwas Biss haben. Zum Schluss die Kresse/Sprossen untermengen und die Tomaten hinzufügen und kurz rösten.

Anrichten:

Sandwiches auf Teller geben und den Spargel darauf verteilen. Tomaten und je 1 Eihälfte dazulegen. Mit gerösteten Semmelbröseln und schwarzem Pfeffer bestreuen und mit etwas Kresse garnieren.

Rainer Sass am 28. April 2023

Weißkohl-Speck-Frikadellen

Für 2 Personen:

1/2 Weißkohl	1 Msp. Salz	1 Zwiebel
4 Sch. Speck	4 Frühlingszwiebeln	6 EL Bratöl Butter
1-2 EL Butter	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. scharfes Gewürz
2 Eier	4 EL Haferflocken	2 EL Mehl
1 Spur Ketchup	1 Spur Senf (optional)	

Weißkohl grob reiben und in eine Schüssel geben. Den Weißkohl kräftig salzen, vermengen und ca. 10 Min.

ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebel in feine, Speck in grobe Streifen und Frühlingslauch in dünne Ringe schneiden und anschließend in 2 EL heißem Bratöl ca. 5 Min.

kräftig anbraten. Dann Butter dazugeben und mit Pfeffermix und Scharfem Gewürz würzen.

Weißkohl auf ein sauberes Geschirrtuch geben, den Kohl darin einwickeln und das Wasser durch das Geschirrtuch aus dem Kohl pressen.

Den ausgepressten Weißkohl zusammen mit der gebratenen Zwiebel-Speckmischung und den Eiern in eine Schüssel geben und gut vermengen. Haferflocken und Mehl gleichmäßig unter die Weißkohl-Masse rühren und für ca. 5 Min quellen lassen.

Die Weißkohl-Masse zu Frikadellen formen und in 4 EL heißem Bratöl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze für ca. 10-12 Min. goldbraun braten.

Frikadellen auf Tellern anrichten und Ketchup, Senf oder warme Teriyakisauce dazureichen

Steffen Henssler am 25. April 2023

Gebackener Spargel mit Remouladen-Soße

Für zwei Personen

Für den Spargel:

4 dicke St. weißen Spargel	4 dünne Sch. Bergkäse	4 dünne Sch. Kochschinken
2 Eier	1 EL Butter	200 g Pankomehl
50 g Mehl	Öl	1 Prise Zucker
1 Prise Salz		

Für die Remouladen-Sauce:

2 Eier	100 ml Schmand	2 Gewürzgurken
$\frac{1}{2}$ EL Kapern	$\frac{1}{2}$ TL Senf	100 ml Pflanzenöl
1 EL Weißweinessig	Mehl	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

Kresse

Für den Spargel:

Den Spargel waschen, schälen und das untere Ende abschneiden. Einen Topf mit Wasser aufstellen. Butter, Zucker, Salz und den Spargel hineingeben. Spargel garen, dann aus dem Wasser nehmen, kalt abschrecken und trocken legen.

Schinkenscheiben mit je einer Scheibe Käse belegen und den Spargel darin einrollen. Ggf. mit einem kleinen Zahnstocher fixieren. Eier verquirlen. Eine Panierstraße aufbauen. Die Stangen zunächst mehlieren, dann durch das Ei ziehen und zum Schluss mit dem Pankomehl panieren. In reichlich Öl goldgelb ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Schmeißen Sie die Spargelschalen und -abschnitte nicht weg, sondern geben Sie sie in das Kochwassers des Spargels und kochen Sie daraus eine Spargelsuppe oder einen Spargelfond.

Für die Remouladen-Sauce:

Ein Ei hart kochen, abschrecken und pellen.

Zweites Ei, Senf und Öl in einen hohen, schmalen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer eine Mayonnaise hochziehen. Mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Anschließend den Schmand unterheben.

Kapern mehlieren und ausfrittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Gekochtes Ei vierteln. Gewürzgurken fächerartig aufschneiden.

Mayonnaise, Ei, Gurken und Kapern auf dem Spargel anrichten.

Für die Garnitur:

Spargel mit Kresse garnieren.

Nelson Müller am 20. April 2023

Bunte Spätzle-Pfanne mit Würstchen

Für 4 Portionen

2 große Karotten	280 g getrock. Öl-Tomaten	4 Wiener Würstchen
1 Bund Frühlingszwiebeln	2 EL Olivenöl	600 g frische Eierspätzle
Salz, Pfeffer	100 g gerieb. Emmentaler	

(Für ein Spätzle-Rezept siehe in der Kategorie Beilagen.)

Öl in der Pfanne erhitzen. Karottenwürfel und die weißen Frühlingszwiebelringe 3 Minuten anbraten. Tomaten, Würstchen und Spätzle dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, umrühren und weitere 5 Minuten garen. Grüne Frühlingszwiebelringe unterrühren. Käse darüber geben und bei geschlossenem Deckel 2 Minuten weiter garen.

NN am 12. April 2023

Schinken-Nudeln mit Salat

Für die Nudeln:

200 g Semola	100 g Weizenmehl 405	1 Ei
Salz	1 EL Olivenöl	50 ml Wasser
1 Bund Petersilie	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
150 g gekochter Schinken	100 g geräuch. Schinken	2 EL Butter
30 ml Weißwein	150 g Sahne	2 Eigelb
Pfeffer	80 g Bergkäse	

Für den Salat:

50 g Feldsalat	2 Chicoréekolben	1 Radicchio
1/2 Bio-Orange	1 EL Honig	Salz
Pfeffer	5 EL Olivenöl	

Für den Nudelteig Hartweizengrieß und Mehl in die Rührschüssel einer Küchenmaschine geben. Das Ei, 1 Prise Salz, Olivenöl und so viel Wasser (ca. 50 ml) unter die Mischung kneten, dass ein glatter geschmeidiger, aber fester Nudelteig entsteht.

Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für den Salat Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Chicorée waschen und in Ringe schneiden. Radicchio putzen, in Stücke zupfen, waschen und gut abtropfen lassen.

Von der Orange den Saft auspressen.

Für das Dressing Orangensaft mit dem Honig, Salz und Pfeffer in einer großen Schüssel kräftig verrühren, bis sich das Salz gelöst hat. Danach das Olivenöl untermischen. Salat und Dressing separat beiseitestellen.

Geruhten Nudelteig portionsweise mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und zu breiten Nudeln schneiden.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Nudeln darin portionsweise ca. 2 Minuten bissfest garen.

Nudeln mit einer Siebkelle herausnehmen, kurz mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Etwa 100 ml vom Kochwasser in eine Tasse geben und beiseitestellen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und grob schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Gekochten und geräucherten Schinken in feine Streifen oder Stücke schneiden.

Butter in einer tiefen Pfanne erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Beide Schinkensorten darin kurz schwenken. Weißwein zugeben, kurz einköcheln lassen. Sahne untermischen, ebenfalls etwas einköcheln lassen.

Eigelb und zurück behaltene Kochwasser verrühren. Die Mischung unter die Schinkensahne rühren, erhitzen.

Nudeln zugeben und kurz warm schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salatmischung mit dem Dressing marinieren.

Schinkennudeln auf Teller verteilen. Bergkäse darüber reiben. Salat dazu reichen.

Sören Anders am 31. März 2023

Rucola-Risotto mit Schinken

Für 4 Portionen:

400 g Risotto-Reis	2 Bund Rucola	150 g Parmaschinken
3 Zehe/n Knoblauch	1 Stange Lauch	4 EL Butter
2 Tomaten	1 L Gemüsebrühe	2 EL Crème-fraîche
50 g Parmesan	Salz und Pfeffer	Muskat

Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Lauchstange und den Rucola putzen und waschen. Den Lauch in feine Streifen schneiden, den Rucola grob hacken. Die Tomaten überbrühen, häuten, entkernen und würfeln. Den Schinken in Streifen schneiden.

In einem großen Topf 2 EL Butter erhitzen, den Knoblauch und den Lauch darin andünsten. Den Reis und 3/4 des Rucola zugeben und unter ständigem Rühren ebenfalls andünsten. Etwa 2 Tassen der Gemüsebrühe angießen und unter Rühren einköcheln lassen.

Dann nach und nach die restliche Brühe angießen und bei schwacher Hitze den Reis ausquellen lassen, bis er al dente ist.

Bissprobe machen! Kurz vor Ende der Garzeit die Tomatenwürfel, die Schinkenstreifen, den Parmesan, die restliche Butter und die Crème fraîche unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Mit dem restlichen Rucola bestreut servieren.

NN am 28. März 2023

Blumenkohl mit Schinken und Käse überbacken

Für 4 Personen:

1 Blumenkohl	2 EL Butter	1 Knoblauchzehe
2 EL Petersilie gehackt	Pfeffer, Salz, Muskatnuss	250 g Schinken
3 Eier	100 ml Milch	100 g Schmelzkäse
100 g Gouda gerieben		

Den Blumenkohl in Röschen zerteilen und in Salzwasser 2-3 Minuten kochen, so dass er nicht zu weich ist.

Den Backofen auf 200° C vorheizen. Eine Auflaufform etwas einfetten.

Die Butter schmelzen und den Knoblauch, Blumenkohl und die Petersilie darin braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Schinken in Streifen schneiden und mit den Eiern, der Milch und dem Schmelzkäse vermengen. Den Blumenkohl in die Auflaufform geben und mit der Sauce übergießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen und ca. 30 min backen.

NN am 24. März 2023

Gemüse-Couscous mit orientalischer Bratwurst

Für 4 Personen:

1 Orange	1 Lauchstange	1 Bund Lauchzwiebeln
1 EL Olivenöl	Kreuzkümmel, gemahlen	Paprikapulver
350 ml Gemüsebrühe	300 g Couscous	2 EL Olivenöl
Salz	8 scharfe, grobe Bratwurst	

Die Orange mit einem Messer dick schälen, so dass die weiße Haut komplett mit abgeschält wird. Die Orange in Würfel schneiden, dabei den abtropfenden Saft auffangen.

Den Lauch putzen, gut waschen, abtropfen und in Rauten schneiden.

Die Lauchzwiebeln putzen, waschen, den grünen Teil beiseite legen, den weißen Teil fein schneiden.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, das Weiße der Lauchzwiebeln zugeben und anschwitzen, mit Kreuzkümmel und Paprikapulver würzen. Die Gemüsebrühe angießen und aufkochen.

Dann Couscous und Lauch zugeben und alles 3 Minuten kochen lassen.

Anschließend einen Deckel auflegen, den Topf vom Herd ziehen und 3 Minuten ziehen lassen.

Gequollenen Couscous umrühren und auflockern. Die Orangenwürfel, den aufgefangenen Orangensaft und ca. 2 EL Olivenöl zugeben, untermischen und mit Salz abschmecken.

Die Merguez in einer vorgeheizten Pfanne durchbraten.

Couscous auf Teller verteilen, mit dem Lauchzwiebelgrün bestreuen und mit den gebratenen Merguez-Würsten anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 22. März 2023

Weißwurst-Knödel-Salat mit Radieschen

Für 4 Personen:

Für die Serviettenknödel:

125 g Semmeln	2 Schalotten	30 g Butter
100 ml Milch	Salz	Pfeffer
Muskat	0,5 Bund glatte Petersilie	2 Eier
2 EL Butter		

Für den Salat:

100 g Feldsalat	100 g süßer Senf	15 g Senf, mittelscharf
40g Honig	80 ml Apfelsaft	100 ml heller Balsamico
Salz	Pfeffer	Zucker
1 EL Meerrettich	100 ml Rapsöl	4 Weißwürste
8 Kirschtomaten	8 Radieschen	1 Kresse Beet

Die Semmeln würfeln und in eine Schüssel geben. Die Schalotten schälen, fein schneiden. In einem Topf die Butter schmelzen und die Schalotten darin glasig andünsten. Dann mit Milch ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Milch über die Semmeln träufeln, vermengen und ziehen lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln, abzupfen, fein schneiden und zum Semmelmix geben.

Eier trennen, Eigelb zum Semmelmix geben und alles gründlich vermischen.

Eiweiß steif schlagen und unter die Mischung heben.

Masse auf ein großes Stück hitzestabile Folie geben. Mithilfe der Folie zu einer Rolle formen. Enden fest zusammendrehen und mit Küchengarn verschließen. Die Rolle fest in ein sauberes Geschirrtuch wickeln, die Enden gut mit Küchengarn verschließen.

In einem länglichen Topf/Bräter reichlich Wasser aufkochen. Die Knödelrolle einlegen.

Knödelrolle im siedenden Wasser ca. 25 Minuten gar ziehen lassen.

Währenddessen für den Salat Feldsalat verlesen, gründlich waschen und trocken schleudern.

Für das Dressing beide Senfsorten, Honig, Apfelsaft, Balsamico, Salz, Pfeffer, Zucker und Meerrettich in einer Schüssel verrühren. Das Öl unter Schlagen mit einem kleinen Schneebesen langsam einlaufen lassen unter alles zu einem sämigen Dressing mixen und beiseite stellen.

Die Knödelrolle aus dem Wasser heben, das Tuch entfernen, die Rolle etwas abkühlen lassen.

Die Weißwürste in einem Topf mit heißem Wasser vorbrühen.

Tomaten waschen trocken reiben, putzen und vierteln.

Radieschen putzen, waschen und in Scheiben hobeln.

Folie von der Knödelrolle entfernen, Serviettenknödel in Würfel schneiden.

Übrige 2 EL Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die Knödelwürfel in der heißen Butter unter Wenden knusprig braten.

Weißwürste abtropfen lassen, auslösen und in Scheiben schneiden.

Wurstscheiben mit in die Pfanne zu den Knödelwürfeln geben und kurz mitbraten.

Feldsalat, Radieschen und Tomaten mit dem Dressing vermengen. Mit Weißwurst-Gröstel auf Tellern anrichten.

Tipp: Für den Extra-Crunch den Salat mit knusprigen Brotchips servieren. Dazu altbackenes dunkles Brot in sehr dünne Scheiben schneiden. Auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen. Dünn mit Olivenöl bestreichen und mit Meersalz bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft: 180 Grad) ca. 5 Minuten kross rösten. Brotscheiben etwas abkühlen lassen, grob zerbröckeln und auf dem Salat anrichten.

Antonina Müller am 17. März 2023

Currywurst-Pfanne mit Paprika und Mais

Für 2 Personen:

300 g Rindswurst 100 g Zwiebeln 150 g rote Paprikaschoten
140 g Mais a.d. Dose 1 EL Öl 500 ml Würzsauce mit Chili
Currypulver

Rindswurst in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Paprikaschote waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Mais abtropfen lassen. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen, Rindswurst und Zwiebeln darin anbraten, Paprika und Mais kurz mitbraten.

Würzsauce für Currywurst zugeben und unter Rühren darin heiß werden lassen. Mit Curry bestreut servieren. Dazu schmecken frisches Weißbrot oder Reis.

NN am 15. März 2023

Spiegeleier-Flammkuchen mit Bacon

Für 4 Flammkuchen:

4 Flammkuchenböden 250 g Crème-fraîche Salz, Pfeffer
8 Scheiben Bacon 250 g Lauchzwiebeln 1 Bund glatte Petersilie
200 g geriebener Pizzakäse 8 Eier

Backofen vorheizen (250 °C; Umluft: 225 °C). 2 Böden auf ein Blech legen, mit der Hälfte Crème fraîche bestreichen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bacon in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Lauchzwiebeln putzen, waschen, in Ringe schneiden. Petersilie waschen, fein hacken. Mit Lauchzwiebeln mischen. Hälfte Lauchzwiebeln, Bacon und Käse auf den Flammkuchen verteilen. 4 Eier nacheinander aufschlagen und je 2 auf einen Flammkuchen geben. Im heißen Ofen 78 Minuten backen. 2 weitere Flammkuchen mit den übrigen Zutaten ebenso backen.

NN am 06. März 2023

Bratwurst im Blätterteig mit Wirsing

Für 4 Personen:

Für die Würste:

350 g Blätterteig 2 EL Pflanzenöl 4 grobe Schweinsbratwürste, (80 g)
1 Ei

Für den Wirsing:

400 g Wirsing 1 EL Butterschmalz 200 g Sahne
Salz Pfeffer 1 Prise Muskat

Für die Sauce:

1 Zwiebel 2 EL Butter 1 EL Weizenmehl, (405)
200 ml Gemüsebrühe Salz, Pfeffer 1/2 Bund glatte Petersilie

Blätterteig gegebenenfalls auftauen lassen.

In einer Pfanne das Öl erhitzen und die Bratwürste darin kurz von allen Seiten anbraten, bis sie etwas Farbe angenommen haben. Dann aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Blätterteig dünn ausrollen, so zurechtschneiden, dass man die Würste darin gut einwickeln kann.

Die Würste einzeln, wie kleine Päckchen, in den Blätterteig einwickeln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Ei verquirlen und die Wurstpäckchen damit bepinseln. Das Blech in den vorgeheizten Ofen geben und die Wurst-Päckchen ca. 20 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit vom Wirsing den Strunk ausschneiden, die Blätter waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden.

In einer tiefen Pfanne Butterschmalz erhitzen. Wirsingstreifen darin kurz andünsten, dann Sahne angießen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne bei mittlerer Hitze einkochen lassen und den Wirsing dabei weichkochen.

Für die Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden.

In einem Topf die Butter erhitzen. Zwiebel darin anschwitzen, mit Mehl bestäuben. Gemüsebrühe unter Rühren zugießen und alles gut verrühren. Unter Rühren die Sauce ca. 6 Minuten köcheln lassen.

Die Sauce mit einem Pürierstab leicht pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abspülen, trockenschütteln, fein schneiden und unter die Sauce mischen.

Die Bratwurstpäckchen aus dem Ofen nehmen.

Zum Anrichten die Blätterteigwürste schräg anschneiden, auf Teller geben, mit der Sauce umgießen und den Wirsing dazugeben.

Tipp:

Wer seine eigenen Bratwürste machen will braucht dafür einen Fleischwolf mit Wurstaufsatz und ca. 1 m Naturdarm (für Würste). Und so werden sie gemacht: Für 10 selbst gemachte Bratwürste 3 Knoblauchzehen schälen und mit etwas Salz bestreuen. Mit einem Messerrücken den Knoblauch zu einem Mus zerdrücken. 1 kg gemischtes Hackfleisch mit dem zerdrückten Knoblauch und 125 ml lauwarmen Wasser zu einem luftigen lockeren Brät verkneten. Die Masse mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen. Den Fleischwolf mit dem Wurstaufsatz an eine Tischkante montieren, ca. 1 m Naturdarm auf den Wurstaufsatz ziehen. Das Ende des Naturdarms gut verknoten. Das Brät durch den Fleischwolf in den Wurstdarm drücken, in der gewünschten Länge die Wurst abdrehen. Dann die nächste Wurst durch den Fleischwolf drücken. Diese nun in der anderen Richtung abdrehen. So weiter verfahren, bis das Brät aufgearbeitet ist. Anschließend den Darm vom Wurstaufsatz abziehen und am Ende der letzten Wurst wieder verknoten. Den

Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Würste in eine Auflaufform mit etwas Wasser geben, und im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten garen.

Rainer Klutsch am 01. März 2023

Italienische Carbonara ohne Sahne

Für 4 Personen:

Für den Salat:

1 kl. Kartoffel, vorw. festk.	Salz	100 g Feldsalat
1 kleine Zwiebel	1 TL Butterschmalz	80 ml Gemüsebrühe
2 EL Sonnenblumenöl	1 EL Apfelessig	1/2 TL scharfer Senf
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für die Pasta:

100 g italien. Speck	60 g Pecorino	3 Eigelb
1 Ei	Pfeffer	Salz
350 g Rigatoni		

Für das Salatdressing die Kartoffel waschen, in leicht gesalzenem Wasser weichkochen, abgießen, ausdampfen lassen und pellen.

Feldsalat putzen, gut waschen und abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die fein geschnittene Zwiebel darin goldgelb anschwitzen.

Für das Dressing die Brühe leicht erwärmen.

Die gekochte und gepellte Kartoffel in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Brühe angießen und gut vermengen. Die angedünsteten Zwiebeln, Öl, Essig und Senf zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Für die Pasta den Speck in Würfel schneiden.

In einer beschichteten Pfanne den Speck bei mittlerer Hitze bräunen. Anschließend die Pfanne vom Herd ziehen und die Speckwürfel aus der Pfanne nehmen und auf Küchenkrepp geben.

Den Käse fein reiben.

In einer Schüssel die Eigelbe und das Ei verrühren. Den Käse dazugeben und kräftig durchrühren, großzügig mit Pfeffer würzen.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser aufkochen und die Nudeln darin ca. 8-10 Minuten kochen, sodass sie noch bissfest sind.

Von dem Nudelwasser eine Schöpfkelle abnehmen und zu der Ei-Käse-Mischung geben, dabei ständig rühren, bis sich die Masse homogen verbindet.

Nun die Masse in die lauwarmer Pfanne mit dem Speckfett geben.

Die bissfest gekochten Nudeln abschütten und direkt, ohne gutes Abschütteln, sondern leicht feucht in die Pfanne geben. Die Speckwürfel wieder zugeben und alles gut durchschwenken.

Die Carbonara direkt aus der Pfanne auf Teller anrichten und etwas Pfeffer darüber mahlen. Feldsalat mit dem Dressing marinieren und dazu servieren.

Andrea Safidine am 27. Februar 2023

Stübbels mit Kartoffeln

Für 4 Personen:

1 kg Kartoffeln	250 ml Sahne	500 ml Milch
3 St. Frühlingszwiebeln	1 EL Mehl	3 mittelgroße Schalotten
150 g durchw. Speck	1 Bund Schnittlauch	8 Eier
1 EL Piment	1 EL schwarze Pfefferkörner	Salz, Butterschmalz
1 EL Butter		

Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Schalotten schälen und die Frühlingszwiebeln säubern. Beides in kleine Würfel und Ringe schneiden. Den Speck in feine Streifen schneiden.

Butterschmalz in einem Topf erhitzen und die vorbereiteten Zutaten anschwitzen.

Die Sahne und die Milch angießen. Alles bei kleiner Hitze etwa 10 Minuten köcheln lassen, bis sich die Speck- und Zwiebelaromen auf die Flüssigkeit übertragen haben.

Zimmerwarme Butter mit Mehl verkneten. Die Mehlbutter nun nach und nach in die Flüssigkeit rühren, bis sie schön sämig ist. Nun die Eier aufschlagen, in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen gründlich aufschlagen.

Man kann auch nur die Eigelbe verwenden, oder 2-3 ganze Eier mit Eigelben der restlichen Eier vermengen. Die Eiermasse wird dann beim Garen etwas fester. Die Masse mit gemörsertem Pfeffer und Piment würzen. Etwas Pfeffermischung für das Anrichten beiseite stellen. Die Eier nur wenig salzen, da der Speck im Sud ebenfalls eine salzige Note hat.

Die Eiermasse in den Sahne-Milch-Sud gleiten lassen und darin etwas verteilen. Die Eier stocken und bilden unterschiedlich große Klümpchen. Wenn sie an die Oberfläche steigen sind sie fertig. Eventuell mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken. Die Stübbels mit Salzkartoffeln auf Teller geben und alles großzügig mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Außerdem noch eine Prise der vorbereiteten Pfeffermischung hinzufügen.

Rainer Sass am 25. Februar 2023

Käse-Roulade mit Feldsalat

Für 4 Personen:

Für die Roulade:

450 g Bergkäse	150 g gekochter Schinken (Scheiben)	1/2 Bund glatte Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch	200 g Doppelrahmfrischkäse	200 g Magerquark
1 Msp Paprikapulver	1 Msp Kümmel	Salz
Pfeffer	2 EL Sahne	

Für den Salat:

100 g Feldsalat	2 EL Obstessig	2 EL neutrales Pflanzenöl
2 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker	Salz, Pfeffer

Den Bergkäse in ca. 1,5 mm dünne Scheiben schneiden.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Für die Roulade die Käsescheiben leicht überlappend auf das Backpapier legen und mit Schinken belegen.

Für die Füllung Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden.

Von der Petersilie die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Friskäse, Quark, Schnittlauch, Petersilie, Paprikapulver und Kümmel glattrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Falls die Mischung zu fest ist, mit der Sahne streichfähig verrühren.

Tipp:

Kümmel mit einem TL Friskäse vermischen, auf ein Schneidebrett streichen und fein hacken. orbereitete Käse- und Schinkenscheiben im vorgeheizten Ofen 3-5 Minuten erhitzen, bis der Käse warm wird und leicht schmilzt. Achtung: Der Käse darf nicht zu sehr schmelzen, sonst lässt sich die Roulade später nicht aufrollen.

Die Friskäsecreme auf die warme Schinken-Käse-Platte streichen und mithilfe des Backpapiers zu einer Rolle formen.

Das Backpapier entfernen und die Käseroulade in ca. 3 cm breite Scheiben schneiden.

Für den Salat den Feldsalat putzen, waschen und trockenschleudern.

Essig, Öl und Senf verrühren und mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen.

Die Vinaigrette über den Feldsalat träufeln und locker vermengen.

Lauwarme Rouladenscheiben und Feldsalat auf vier Tellern anrichten und servieren.

Christian Henze am 16. Februar 2023

Cassone Romagnolo

Für 4 Personen:

Für den Teig:

500 g Weizenmehl (405)	10 g Salz	8 g Backpulver
230 ml lauwarmes Wasser	70 g Olivenöl	

Für die Füllungen:

1 Schalotte	100 g zarter Blattspinat	Olivenöl
Salz	Pfeffer	100 g Parmesan
100 g Ricotta	100 g passierte Tomaten	1 Zweig Basilikum
1 Knoblauchzehe	1 TL Oregano, getrocknet	200 g ital. Schnittkäse
100 g Champignons	100 g gekochter Schinken	Mehl

Für den Teig Mehl, Salz und Backpulver in der Rührschüssel einer Küchenmaschine mischen. Wasser und Olivenöl zum Mehl geben und alles gründlich glatt verkneten. Teig zu einer Kugel formen, zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Spinatfüllung Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden.

Spinat verlesen, waschen und trockenschleudern.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Schalottenwürfel darin andünsten.

Spinat zufügen, unter Rühren kurz zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Spinat abtropfen und abkühlen lassen.

Parmesan fein reiben und in eine Schüssel geben. Ricotta und Spinat zugeben und alles verrühren.

Passierte Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Oregano, Knoblauch und Basilikum unter die Tomaten mischen und gut vermengen.

Scarmorza reiben.

Pilze putzen, ggf. anhaftenden Sand abreiben. Pilze in feine Scheiben schneiden.

Teig in 8 gleich große Stücke teilen und zu Kugeln formen.

Von den Teigkugeln 4 Stück portionsweise auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen.

Jeweils Teigkreise zu Hälfte mit der Ricotta-Spinat-Masse belegen, dabei zum Teigrand hin etwas frei lassen.

Teigränder mit kaltem Wasser dünn bestreichen.

Teigkreise über die Füllung klappen.

Zum Verschließen die Naht mit einer Gabel zusammendrücken.

Übrige Teigkugeln ebenfalls portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn rund ausrollen.

Die Teigkreise zu Hälfte mit der Tomatensauce bestreichen.

Champignons, Kochschinken und Scamorza darauf verteilen, dabei zum Teigrand hin etwas frei lassen.

Teigränder mit kaltem Wasser dünn bestreichen.

Teigkreise über die Füllung klappen. Zum Verschließen die Naht mit einer Gabel zusammendrücken.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen. Die gefüllten Fladen darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze goldbraun und knusprig braten.

Gefüllte Teigfladen vor dem Servieren halbieren und auf Tellern anrichten.

Daniele Corona am 10. Februar 2023

Strammer Max auf Rösti

Für den Rosenkohlsalat:

12 Rosenkohl-Röschen	Salz	1 Schalotte
1 Birne, reif	3 EL Olivenöl	1 EL heller Balsamico
1 TL Senf, scharf	Pfeffer, weiß	

Für die Rösti:

600 g Kartoffeln, festk.	Salz	Pfeffer
2 EL Butterschmalz	80 g gekochter Schinken	80 g Emmentaler Käse
1 Bund Schnittlauch		

Für die Spiegeleier: :

2 EL Butterschmalz	4 Eier	Salz
--------------------	--------	------

Den gesamten Rosenkohl putzen, waschen, abtropfen lassen und die Rosenkohlröschen in Blätter zerteilen.

Die Rosenkohlblättchen für den Salat in kochendem, gut gesalzenem Wasser kurz blanchieren. Direkt in eisgekühltem Wasser abschrecken und dann sehr gut abtropfen lassen.

Für die Rösti die Kartoffeln waschen, schälen und grob reiben.

Die Kartoffelraspel mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Minuten stehen lassen.

Dann die Kartoffelspäne in ein sauberes Geschirrtuch geben und auspressen. Mit Hilfe eines Anrichterings (etwa 10 cm Durchmesser) Rösti formen. Dazu den Ring auf eine glatte Arbeitsfläche geben, etwa 1/4 der Kartoffelmasse einfüllen und gut festdrücken. Den Ring entfernen und weitere Rösti formen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Rösti vorsichtig mit einer Palette in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze ca. 10-15 Minuten goldbraun und knusprig braten, zwischendurch gelegentlich wenden.

In der Zwischenzeit für den Salat die Schalotte schälen und in sehr feine Würfel schneiden.

Die Birne waschen, trockenreiben oder schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Birne in kleine Würfel schneiden.

Olivenöl mit Balsamico, der gewürfelten Schalotte und dem Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und dem gemahlene Kümmel abschmecken. Die Birnen darin marinieren.

Schinken in feine Streifen schneiden. Käse grob reiben.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Für die Spiegeleier eine große beschichtete Pfanne leicht erhitzen. Butterschmalz darin schmelzen und die Eier vorsichtig in die Pfanne aufschlagen. Nur jeweils das Eiweiß leicht mit Salz würzen. Die Eier bei mittlerer Hitze langsam garen.

In der letzten Minute die Rösti mit Schinken und Käse bestreuen.

Die vorbereiteten, blanchierten Rosenkohl-Blättchen zu den marinierten Birnen geben und gut vermischen.

Jeweils ein Rösti auf vorgewärmte Teller setzen und ein Spiegelei darauf geben. Mit Schnittlauch bestreuen. Den Salat dazu anrichten.

Jörg Sackmann am 07. Februar 2023

Blutwurst-Ravioli mit Sauerkraut-Soße

Für 4 Personen:

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl (Type 405)	100 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz
3 Eier	2 EL Wasser	1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

1/2 Zwiebel	1/2 Apfel	1 EL Butter
200 g Blutwurst		

Für die Sauce:

1/2 Zwiebel	1 EL Butter	200 g Sauerkraut
Salz	Zucker	100 ml Weißwein
150 g Sahne	Pfeffer	

Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben.

Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für Füllung und Sauce die Zwiebel schälen und fein schneiden.

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Apfelviertel in etwa 5 mm feine Spalten schneiden und diese dann fein würfeln.

In einer Pfanne Butter erhitzen. Hälfte der gewürfelten Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Dann die Apfelwürfel zugeben und anschwitzen.

Die Blutwurst aus der Hülle lösen und in Stücke schneiden. Wurststücke mit in die Pfanne zu den Apfelwürfeln geben und schmelzen lassen. Anschließend die Pfanne zur Seite ziehen.

Für die Sauce in einem Topf Butter erhitzen und die restlichen Zwiebelwürfel darin glasig anschwitzen. Das Sauerkraut zugeben und mit je einer Prise Salz und Zucker würzen. Weißwein und Sahne angießen und das Kraut ca.

15 Minuten sacht köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen.

Jeweils 1 TL Apfel-Blutwurst-Füllung mit etwas Abstand zueinander auf die Nudelbahn setzen. Die Teigränder mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Die gegarten Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Den Sauerkrautansatz in einen Mixer geben und pürieren, bis die Sauce schaumig ist. Die Sauce mit Pfeffer abschmecken.

Sauerkrautsauce in vorgewärmte tiefe Teller verteilen und die Ravioli darauf anrichten.

Tarik Rose am 02. Februar 2023

Grünkohl mit Pinkel

Für 4 Personen:

2,5 kg Grünkohl	Salz	1 Zwiebel
100 g geräuch. Bauchspeck	2 EL Gänseschmalz	250 g Schweinebauch
500 ml Gemüsebrühe	5 Bremer Pinkelwürste	1 TL Senf

Pinkelwurst:

1 Zwiebel	1 TL Butter	100 g Schweinebauch
100 g grüner Speck	100 g gekochte Hafergrütze	Salz und Pfeffer
Naturdärme		

Den Grünkohl entstielen, waschen und abtropfen.

Grünkohl in einen großen Topf mit kochendem Salzwasser geben. Zusammenfallen lassen, in einem Sieb abtropfen lassen und anschließend grob schneiden.

Zwiebel schälen und fein schneiden.

Speck würfeln.

In einem Topf Schmalz erhitzen und die Zwiebel darin glasig anschwitzen. Speck und den Schweinebauch zugeben und anbraten.

Grünkohl hinzufügen und ca. 300 ml Gemüsebrühe angießen. Pinkel zwischen den Grünkohl legen und alles ca. 1 Stunde kochen lassen. Dabei immer wieder etwas Brühe nachgießen.

Nach einer Stunde Garzeit eine Pinkelwurst öffnen und den Inhalt unter den Grünkohl mischen. Nochmals 5 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Senf abschmecken.

Schweinebauch herausnehmen, in Stücke schneiden und mit Grünkohl und Pinkelwürsten anrichten. Dazu passen Salzkartoffeln und auch Senf.

Selbstgemachte Pinkelwurst:

Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Aus der Pfanne nehmen und mit Bauchfleisch, grünem Speck und Hafergrütze durch einen Fleischwolf drehen.

Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die Wurstdärme füllen.

Jacqueline Amirfallah am 25. Januar 2023

Grünkohl auf die schnelle Art

Für 2 Personen:

800 g Grünkohl	1 Msp. Salz	2 Zwiebeln
4 Kochwürste	5 EL Bratöl Butter	4-5 EL Butter
4 EL Senf	1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Würzkraft	400 ml Gemüsebrühe	400 g Pellkartoffeln
2 EL Zucker	1 EL Haferflocken	

Die Pellkartoffeln garen und pellen.

Grünkohl zupfen, waschen und anschließend 1 Min. in kochendem Salzwasser kochen. Anschließend abgießen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Zwiebeln in Ringe und Würste in schräge Scheiben schneiden. 2 EL Bratöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Würste ca. 5 Min. kräftig darin anbraten.

Dann 2-3 EL Butter dazugeben und schmelzen lassen. 2 EL Senf und den abgetropften Grünkohl ebenfalls in den Topf geben. Mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Würzkraft würzen und alles gut vermengen. Grünkohl mit Brühe ablöschen und bei niedriger Hitze ca. 35 Min. mit geschlossenem Deckel köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Pellkartoffeln ca. 10 Min. in 3 EL heißem Bratöl anbraten. Dann 1-2 EL Butter zwischen die Kartoffeln setzen, das Ganze kräftig mit Gewürzsalz würzen und Zucker dazugeben. Kartoffeln gut durchschwenken und Zucker karamellisieren lassen.

Haferflocken zum Grünkohl geben und gut vermengen.

Grünkohl und Würste zusammen mit den Kartoffeln auf Tellern anrichten und Senf dazureichen.

Steffen Henssler am 24. Januar 2023

Brot-Pfanne mit Endivien-Salat

Für 4 Personen:

Für den Salat:

1 Endiviensalat	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Weißweinessig
2 TL scharfer Senf	50 ml Rapsöl	Salz
Pfeffer	1 Prise Zucker	

Für die Brot-Pfanne:

3 Zwiebeln	1 Bund glatte Petersilie	4 EL Butterschmalz
1 TL Kümmel	300 g Roggenbrot	5 Eier
50 g Schlagsahne	Salz	Pfeffer
150 g gekochter Schinken	100 g Bergkäse	

Vom Salat die Blätter ablösen, diese waschen und gut abtropfen lassen. Anschließend die Salatblätter in feine Streifen schneiden.

Für die Brotpfanne die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln, Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und die Zwiebeln darin braun rösten. Petersilie und Kümmel dazugeben, Pfanne vom Herd ziehen.

Das Brot in ca. 1 cm dicke Scheiben, diese in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

In einer großen Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen und die Brotwürfel darin ca. 5 Minuten knusprig rösten.

In der Zwischenzeit die Eier aufschlagen und mit der Sahne verquirlen.

Zwiebel-Petersilien-Mischung dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliches Butterschmalz in die Pfanne mit den Brotwürfeln geben und alles mit der Eiermasse übergießen.

Zugedeckt bei kleiner Hitze die Eier zunächst ca. 6 Minuten stocken lassen.

Währenddessen den Schinken klein würfeln. Den Bergkäse fein reiben.

Schinken und Käse über die Brotpfanne streuen und zugedeckt bei schwacher Hitze weitere ca. 6 Minuten garen, bis die Eiermasse gestockt ist.

Für das Salatdressing den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Aus Essig, Senf, Rapsöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren. Salat und Dressing mischen.

Zum Servieren die Brotpfanne in 4 Portionen teilen und auf Teller geben. Den Salat dazu reichen.

Rainer Klutsch am 23. Januar 2023

Gebackene Risotto-Bällchen mit gebratenem Radicchio

Für 4 Personen:

Für die Bällchen:

50 g Parmesan	1 Schalotte	1 l Gemüsebrühe
25 g Butter	300 g Arborioreis	100 ml Weißwein
Salz	Pfeffer	100 g TK-Erbesen
100 g Parmaschinken	50 g Pecorino	3 Eier
250 g Paniermehl	1 l Pflanzenöl	

Für den Radicchio:

2 Radicchio-Köpfe	2 EL Olivenöl	2 EL Balsamico, gereift
Salz	Pfeffer	

Für den Risotto den Parmesan reiben. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden.

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen und warmhalten.

Butter in einem großen Topf zerlassen. Schalotten darin glasig dünsten. Reis zugeben und unter Rühren 2-3 Minuten mitdünsten.

Dann Wein und etwas heiße Gemüsebrühe angießen und die Flüssigkeit unter Rühren fast vollständig einkochen lassen. Nach und nach etwas von dem der heißen Brühe zugießen, sobald der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat.

So unter stetigem Rühren den Reis in ca. 20 Minuten bissfest garen.

Den Parmesan unter den bissfest gegarten Reis rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto zum Auskühlen auf einem großen Teller oder Blech ausbreiten, ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Vom Radicchio evtl. unschöne Außenblätter entfernen. Radicchio im Ganzen waschen und abtropfen lassen.

Inzwischen für die Füllung Erbsen in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben und 2 Minuten garen. Abgießen, in Eiswasser kurz abschrecken. Dann wieder abgießen und gut abtropfen lassen.

Parmaschinken in feine Streifen schneiden, den Pecorino fein würfeln.

Für das Formen der Reisbällchen mit abgefeuchteten Händen jeweils ca. 2 EL Risotto in der Handfläche flach drücken. Je etwas Pecorino, Schinken und Erbsen darauf geben. Risotto um die Füllung herum verschließen und zu einer Kugel formen. So ca. 16 Reisbällchen formen.

Für die Panierung Eier in einem tiefen Teller verquirlen. Paniermehl in eine Auflaufform oder auf einen Teller geben.

Frittieröl in einem breiten Topf auf 180 Grad erhitzen.

Jeweils 4 Reisbällchen gleichzeitig in der Eimasse wenden, kurz abtropfen lassen. Im Paniermehl wenden.

Panierte Reisbällchen vorsichtig ins heiße Fett geben und goldbraun frittieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Küchenpapier kurz abtropfen lassen. Mit den restlichen Bällchen ebenso verfahren.

Den gewaschenen Radicchio vierteln und trocken tupfen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Salatviertel darin anbraten. Mit dem Balsamico ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Reisbällchen zusammen mit dem Radicchio auf einem Teller oder einer Platte anrichten. Das Ganze darf warm oder abgekühlt serviert werden.

Kevin von Holt am 19. Januar 2023

Bratwurst, Sauerkraut, Kartoffel-Püree, Honigzwiebeln

Für zwei Personen

Für Bratwurst, Honigzwiebeln:

4 fränk. grobe Bratwurst	2 rote Zwiebeln, ca. 250 g	20 g Butter
2 EL Honig	dunkler Balsamicoessig	3 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für das Sauerkraut:

500 g frisches Sauerkraut	100 ml Weißwein	2 frische Lorbeerblätter
2 Kardamomkapseln	5 Wacholderbeeren	

Für das Kartoffelpüree:

500 g mehligk. Kartoffel	40 ml Milch	100 g Butter
Muskatnuss	2 TL Meersalz	

Für die Garnitur:

1 Bund Blattpetersilie	1 Bund Liebstöckel
------------------------	--------------------

Für Bratwurst und Honigzwiebeln:

Die Bratwurst in etwas Öl ringsherum gleichmäßig anbraten.

Zwiebeln abziehen und in ca. 2-3 cm breite Ringe schneiden. Butter in eine Pfanne geben und aufschäumen. Zwiebeln hineingeben und kurz braten. Mit Balsamicoessig ablöschen. Dann mit Honig beträufeln und karamellisieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Sauerkraut:

Lorbeer, Kardamom und Wacholder in einem Mörser zermahlen.

Sauerkraut in einem Topf mit Wein erwärmen. Gewürze in ein Teeei oder Säckchen füllen und zum Sauerkraut geben.

Für das Kartoffelpüree:

Kartoffel schälen und in Salzwasser gar kochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, dann Milch und Butter hinzugeben und alles mit einem Holzkochlöffel zu einem cremigen Püree verarbeiten. Mit Muskat und Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Petersilie und Liebstöckel ausfrittieren und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 18. Januar 2023

Kölscher Flönz-Strudel mit Apfel-Meerrettich-Gemüse

Für zwei Personen

Für den Flönzstrudel:

200 g geräucherte Blutwurst	½ Kopf Spitzkohl	6 Blätter Filoteig
2 Eier als Eistreiche	50 g Butter	2 EL scharfer Senf
½ Bund Majoran	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

2 Granny Smith Äpfel	1 Stange frischer Meerrettich	150 g Sahnemeerrettich
2 Schalotten	20 g Ingwer	20 g Butter
4 cl Apfelessig		

Für die Garnitur:

50 g Preiselbeerkonfitüre	1 Schale Gartenkresse
---------------------------	-----------------------

Für den Flönzstrudel:

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Butter in einen Topf geben und schmelzen. Spitzkohl in feine Julienne schneiden und in etwas geschmolzener Butter anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Zum Schluss gehackten Majoran unterheben.

Flönz entsprechend portionieren und mit Senf marinieren.

Filoteig überlappend auslegen, mit geschmolzener Butter bepinseln und eine zweite Schicht Teig auflegen. Die Ränder hierbei mit Eistreiche bepinseln. Nun den Spitzkohl länglich als Nest platzieren, Flönz darauf platzieren und stramm einrollen. Enden mit Eistreiche bepinseln und festdrücken. Mit restlicher Butter bepinseln und im vorgeheizten Ofen ca.

15 Minuten goldgelb backen.

Für das Apfel-Meerrettich-Gemüse:

Schalotten abziehen, fein würfeln und farblos in Butter anschwitzen. Mit Apfelessig ablöschen und leicht einköcheln lassen. Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in gleichmäßige Würfel schneiden. Zusammen mit Sahnemeerrettich zu den Schalotten geben und weich schmoren. Mit geriebenem Ingwer und frischem Meerrettich abschmecken.

Für die Garnitur:

Preiselbeeren und Kresse als Garnitur verwenden.

Apfel-Meerrettich-Gemüse mittig auf dem Teller anrichten und den Strudel darauf platzieren. Mit Preiselbeeren, Gartenkresse und frischer Meerrettichspäne garnieren.

Mario Kotaska am 18. Januar 2023

Speck-Knödel mit Rahm-Wirsing

Für 4 Personen:

Für die Knödel:

1 Zwiebel	100 g geräucherter Bauchspeck	3 EL Butterschmalz
300 g trockenes Weißbrot	200 ml Milch	3 Eier
Muskat	Salz	

Für den Wirsing:

1 kleiner Wirsing (600 g)	2 EL Butterschmalz	Salz
1 Prise Zucker	200 g Sahne	

Außerdem:

1 Zwiebel	60 g Speck, in Scheiben
-----------	-------------------------

Für die Knödel Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck ebenfalls fein würfeln.

In einer Pfanne wenig Butterschmalz erhitzen und die Zwiebel- und Speckwürfel darin anschwitzen.

Das Brot in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

In einer Pfanne restliches Butterschmalz erhitzen und die Hälfte der Brotwürfel darin goldbraun rösten.

Anschließend die gerösteten Brotwürfel mit den restlichen Brotwürfeln in eine Schüssel geben.

Die Milch in einem Topf erhitzen, über die Brotwürfel gießen und zugedeckt einige Minuten ziehen lassen.

Speck-Zwiebel-Mischung unter das Brot mischen. Die Eier verquirlen, mit Muskat würzen und ebenfalls unter das Brot mischen, alles gut durchmischen. Einige Minuten ruhen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben.

Reichlich Wasser mit etwas Salz in einem großen Topf aufkochen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel formen. Die Knödel ins kochende Wasser einlegen, die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch schwach siedet. Knödel im siedenden Wasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Wirsing putzen, waschen und in feine Streifen schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen und die Wirsingstreifen darin anbraten und zusammenfallen lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Die Sahne angießen und offen etwas einkochen lassen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Speckscheiben kross braten, herausnehmen und beiseite stellen.

Im Bratfett der Pfanne die Zwiebelscheiben goldbraun braten.

Knödel aus dem Kochwasser heben, abtropfen lassen.

Wirsing abschmecken, auf Teller geben und die Knödel darauf anrichten. Speckscheiben und gebratene Zwiebeln auf die Knödel geben.

Jacqueline Amirfallah am 11. Januar 2023

Pasta mit Champignon-Speck-Rahm

Für 2 Personen

250 g Pasta	25-30 kleine Champignons	8 Rispen Tomaten
200 ml Sahne	4 Stangen Lauchzwiebeln	100 g Speck, gewürfelt
1 ital. Hartkäse	1 Msp. Chilisalز	3-4 EL Olivenöl

Pasta in kochendem Salzwasser fast al dente garen.

Währenddessen Tomaten im Ganzen in einer Pfanne in etwas heißem Öl ca. 1 ½ Minuten braten. Champignons ohne Stiele mit zu den Tomaten in die Pfanne geben und mitbraten. Tomaten und Pilze mit Chilisalز würzen.

Speck dazugeben und mitbraten. Frühlingzwiebeln grob schneiden, in die Pfanne geben und ebenfalls mitbraten.

Etwas Öl dazugießen, alles durchschwenken und weiterbraten.

Pasta über einem Sieb abgießen, dabei Nudelkochwasser auffangen.

Tomaten in der Pfanne mit einer Gabel andrücken, sodass der Saft etwas herausläuft. Abgetropfte Pasta und einen kleinen Schuss Nudelkochwasser mit in die Pfanne geben. Sahne angießen, Hitze hochziehen und alles einmal aufkochen und anschließend kurz köcheln lassen.

Pasta und Sauce auf Tellern anrichten und Käse darüberreiben.

Steffen Henssler am 05. Januar 2023

Brezelknödel-Pfannkuchen mit Rahm-Champignons

Für 2 Personen:

300 g Laugenbrezel	200 ml Milch	2 Eier
1/2 Bund glatte Petersilie	2 Zwiebeln	2 EL Butter
4 Scheibe. Speck	50 ml Rotwein	200 ml Sahne
1 Msp. Muskatnuss	8 braune Champignons	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Gewürzsalز	2-3 EL Bratöl mit Butter	1/2 Bund Schnittlauch

Brezel und Zwiebel in kleine Würfel schneiden. In einem Topf in heißem Bratöl anschwitzen und anschließend in eine Schüssel geben. Petersilie fein schneiden und mit zur Brezelmasse geben. Heiße Milch dazugießen. Mit Gewürzsalز, Pfeffermix und Muskat würzen. Eier dazugeben und alles gut verrühren. Ca. 10 Minuten durchziehen lassen.

Währenddessen Zwiebel und Speck in Streifen schneiden. 1 EL Butter in einer Pfanne erhitzen und Speck und Zwiebel darin anbraten. Champignons vierteln und zu Speck und Zwiebel in die Pfanne geben. Ca. 2 Minuten braten lassen, nochmals 1 EL Butter dazugeben und alles mit Pfeffermix und Gewürzsalز würzen. Mit Rotwein ablöschen und diesen auf die Hälfte einköcheln lassen. Dann Sahne angießen, Hitze reduzieren und die Sahne leicht einköcheln lassen.

Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Brezelknödel-Masse in die Pfanne geben und verteilen, sodass eine Art Pfannkuchen entsteht. Bei hoher Hitze ca. 5 Minuten braten, wenden und auf der anderen Seite nochmals ca. 5 Minuten braten. Brezelknödel-Pfannkuchen auf einen Teller gleiten lassen.

Schnittlauch in Stifte schneiden. Rahmpilze auf dem Brezelknödel-Pfannkuchen verteilen und alles mit Schnittlauch bestreuen.

Steffen Henssler am 27. Dezember 2022

Toast Hawaii

Klassischer Toast Hawaii:

1 Scheibe Toastbrot	Butter	1 Scheibe Schinken
1 Ananasring	1 Scheibe Schmelzkäse	1 Cocktailkirsche

Toast Hawaii vom Profi:

3 Scheiben Tramezzinibrot	4 EL Butter (zimmerwarm)	4-5 Scheiben Kochschinken
100 g geriebener Käse	1 frische Babyananas	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Schuss Olivenöl	1 Schuss Orangensaft
1 Prise Chili	Salz	brauner Zucker
Speisestärke		

Klassischer Toast Hawaii:

Zutaten in dieser Reihenfolge auf dem Toastbrot stapeln und alles bei 200 Grad in den Ofen schieben. Toast ist fertig, sobald der Käse verläuft. Cocktailkirsche landet zum Servieren in der Mitte des Ananasrings.

Toast Hawaii vom Profi:

Die Ananas und die Zwiebeln schälen. Die Ananas in Würfel mit etwa einem halben Zentimeter Kantenlänge schneiden und die Zwiebel etwas feiner würfeln. Die Zwiebeln in einem Topf mit wenig Öl anschwitzen, Ananas zugeben, kurz mit anschwitzen, mit einer Prise Salz und großzügig braunem Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit einem Schuss Orangensaft ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten chutneyähnlich einkochen.

Anschließend mit einem Hauch in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden und mit einer Prise Chili abschmecken.

Zwei Scheiben Tramezzinibrot mit zimmerwarmer Butter bestreichen, mit einer Prise Salz würzen und akkurat mit Kochschinken belegen (sodass kein Schinken aus dem Brot herausschaut). Anschließend die beiden belegten Tramezzinischeiben übereinanderlegen, mit der dritten Scheibe abdecken und halbieren bzw. dritteln (damit aus dem länglichen Tramezzini-Sandwich Quadrate bzw. Balken werden).

Diese Tramezzini-Sandwiches auf ein gebuttertes Backblech legen. Den Knoblauch mit einem Schuss Olivenöl mixen, die Tramezzinis damit einstreichen und mit reichlich geriebenem Käse bestreuen.

Das Ganze im Backofen bei 220°C Oberhitze goldgelb backen.

Alexander Herrmann am 22. Dezember 2022

Kartoffel-Salat mit Würstchen

Für 2 Personen:

1 kg festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	4 Scheiben Speck
1 Msp. Pfeffermix	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Würzkraft
100 ml Gemüsebrühe	1 EL grober Senf	4 EL Essig
1 Spur Essig	4 Würstchen	1 TL Senf
2 Eigelbe	1/2 Zitrone (Saft)	200 ml Rapsöl
2 EL Sauerrahm	1/2 Apfel	3 Gewürzgurken
1/2 Bund Schnittlauch	4 EL Rapsöl	1/2 Bund glatte Petersilie

Kartoffeln kochen, abgießen und pellen. Kartoffeln noch lauwarm in Scheiben schneiden und auf zwei Schüsseln aufteilen.

Für die Brühe-Variante Zwiebel und Speck würfeln und in einem Topf anschwitzen. Topf von der Herdplatte nehmen und Zwiebel und Speck mit Pfeffermix, Gewürzsalz und Würzkraft würzen. Brühe angießen, groben Senf und 4 EL Essig dazugeben und das Ganze einmal kurz aufkochen lassen. Die Brühemischung über die Kartoffeln in der einen Schüssel gießen und einmal gut durchrühren und durchziehen lassen.

Währenddessen die Würstchen in heißem, nicht kochendem Wasser, ziehen lassen.

Für die Mayonnaise-Variante Senf, Eigelb und Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren. 200 ml Rapsöl nach und nach angießen und dabei immer weiter rühren, bis alles emulgiert. Mayonnaise mit Pfeffermix und Gewürzsalz würzen. Sauerrahm unterrühren. Apfel vierteln und in Scheiben schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in Scheiben schneiden. Apfel und Gewürzgurken zu den Kartoffeln in die Schüssel geben. Mit ordentlich Gewürzsalz und einer Prise Pfeffer würzen. 1 Schuss Essig und Mayonnaise dazugeben und alles gut vermengen. Schnittlauch in Stifte schneiden und unterrühren.

Petersilie fein hacken und zum Kartoffelsalat mit Brühe geben. Zum Schluss noch etwas Rapsöl oder Bratöl mit Buttergeschmack unterrühren und alles gut vermengen. Würstchen aus dem Wasser nehmen und mit zweierlei Kartoffelsalat anrichten.

Steffen Henssler am 20. Dezember 2022

Herzhafter Käse-Rahm-Speck-Kuchen

Für 4 Portionen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl (Type 405)	75 ml Milch (3,5%)	15 g frische Hefe
1 Prise Zucker	1 Ei (Größe M)	Salz
40 g weiche Butter		

Für den Belag:

50 g geräuch. Bauchspeck	1 Zwiebel	1 EL Butterschmalz
130 g Emmentaler	130 g Bergkäse	1 Bund Schnittlauch
120 g Sahne	2 Eier (Größe M)	Salz, Pfeffer

Außerdem:

1 Springform (Durchm. 28 cm)	weiche Butter	Mehl
------------------------------	---------------	------

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Die Milch handwarm erwärmen, dann Hefe und Zucker darin lösen und zum Mehl geben. Ei, Salz und weiche Butter hinzufügen und mit den Knethaken der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in eine Schüssel geben und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Springform mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben.

Für den Belag den Speck würfeln.

Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und den Speck darin anbraten. Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen.

Dann alles in eine Schüssel füllen und auskühlen lassen.

Den Emmentaler und den Bergkäse grob reiben.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

Sahne und Eier glatt verquirlen und zum Speck in die Schüssel geben. Ebenfalls geriebenen Käse und Schnittlauch zugeben. Die Masse gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den aufgegangenen Teig nochmals durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 30 cm großen Kreis ausrollen.

Den Teig in die vorbereitete Springform legen, dabei einen kleinen Rand formen. Speck-Käse-Masse darauf verteilen und den herzhaften Kuchen im vorgeheizten Ofen 35-40 Minuten goldgelb backen.

Dann herausnehmen, den herzhaften Kuchen etwas abkühlen lassen, auf eine Tortenplatte setzen und in Stücke schneiden.

Im Backofen nochmals erwärmen und dann servieren.

Christian Henze am 06. Dezember 2022

Glühwein, Schmalz-Stulle mit Grünkohl, Knacker

Für zwei Personen

Für das Schmalzbrot:

2 dicke Scheiben Mischbrot 2 gute EL Grieben-Schmalz

Für den Knacker:

1 Knackwurst 1 Handvoll Grünkohl Butter
1 Prise Zimt Zucker Salz , Pfeffer

Für die Preiselbeeren:

1 kleines Glas Preiselbeeren Stärke

Für den Glühwein:

400 ml Weißwein 50 ml brauner Rum 2 Orangen
5 Nelken 2 Kardamom ½ Zimtstange
2 Sternanis 2x Kandiszucker-Sticks

Für das Schmalzbrot:

Das Grieben-Schmalz in eine Pfanne geben und das Brot drauflegen.
Von einer Seite knusprig anbraten.

Für den Knacker:

In der Schmalzbrot-Pfanne Knacker mit etwas Butter von allen Seiten scharf anbraten, salzen und pfeffern und entnehmen. Gezupften Grünkohl in die selbe Pfanne geben und mit etwas Zucker und Zimt karamellisieren. Knacker in Scheiben schneiden und zusammen mit Grünkohl und etwas frischem Grieben-Schmalz auf dem Brot verteilen.

Grünkohl kann man auch roh essen. Einfach den Grünkohltrieb herausschneiden und Grünkohlblatt waschen. Er wird jedoch bekömmlicher, wenn Sie ihn etwa 5 Minuten in Salzwasser blanchieren.

Für die Preiselbeeren:

Preiselbeeren ggf. mit etwas Stärke andicken und zum Schluss einige Löffel auf die Stulle geben.

Für den Glühwein:

Weißwein mit Gewürzen und Orangenvierteln in einen Topf geben und langsam erhitzen (nicht kochen). Nach Belieben mit etwas braunem Rum verfeinern.

Robin Pietsch am 01. Dezember 2022

Bratwurst-Buletten mit Maronen-Kartoffel-Stampf

Für 4 Personen:

Für die Buletten:

500 g Wurstbrät, rohe Bratwürsten	200 g Bergkäse	2 EL Kräuter, gehackt
2 EL Butter	80 g Zwiebel, gewürfelt	2 Knoblauchzehen
1 EL scharfer Senf	1 EL süßer Senf	50 ml Gemüsebrühe
150 ml Sahne		

Für den Kartoffelstampf:

400 g Kartoffeln	100 g Butter	1/4 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer	200 g Maronen, vorgegart	1 TL Zucker

Für die Buletten:

Backofen auf 80°C vorheizen.

Den Käse in 1 Zentimeter große Stücke schneiden. Das Fleischbrät aus der Wurstpelle drücken und mit Käse sowie den Kräutern mischen. Butter in einer Pfanne aufschäumen. Aus dem Brät mit angefeuchteten Händen Buletten von ca. 8 Zentimeter Durchmesser formen und von jeder Seite 4 Minuten anbraten.

Die Buletten aus der Pfanne nehmen und im Backofen warmhalten. Zwiebel und Knoblauch im Bratenansatz mit etwas Farbe andünsten. Zweierlei Senf, Brühe und Sahne dazugeben, aufrühren und etwas einkochen lassen.

Buletten zurück in Sauce geben.

Für den Kartoffelstampf:

Die Kartoffeln schälen, kochen und abgießen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Die Maronen grob hacken. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Maronen dazugeben. Mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen. Petersilie hacken und mit den karamellisieren Maronen zum Kartoffelstampf geben, Stampf mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Björn Freitag am 25. November 2022

Gefüllte Hasselback-Kartoffeln

Für 2 Personen:

4 Backkartoffeln	2-3 EL Olivenöl	6 Scheiben Speck
8 Scheiben Chorizo	1 EL Tomatenmark	3 EL Butter
4 EL Crème-fraîche	2 Stangen Frühlingszwiebeln	40 g Cheddar, gerieben
40 g Manchego, gerieben	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Würzkraft

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln nach und nach zwischen zwei Kochlöffel legen und Fächer einschneiden, dabei jeweils bis bis zu den Kochlöffeln runterschneiden. Eingeschnittene Kartoffeln in eine Auflaufform legen und mit Olivenöl beträufeln.

Dann im heißen Backofen ca. 50 Minuten backen.

Butter in einer Pfanne schmelzen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und mit Gewürzsalz und Würzkraft würzen.

Flüssige Butter auf den Kartoffeln verteilen und in die Kartoffelfächer laufen lassen.

Passierte Tomaten und Tomatenmark verrühren.

Kartoffelfächer von zwei Kartoffeln mit Chorizoscheiben füllen. Tomatensauce auf den Chorizo-Hasselback-Kartoffeln verteilen und Manchego darüberstreuen.

Kartoffelfächer der zwei weiteren Kartoffeln mit Speckscheiben füllen. Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, mit Cheddar und Crème fraîche verrühren und auf den Speck-Hasselback-Kartoffeln verteilen.

Die Kartoffeln im heißen Ofen bei 220 °C nochmals ca. 7 Minuten backen.

Steffen Henssler am 24. November 2022

Döppekochen

Für 4 Personen:

800 g Kartoffeln (vorw. festk.)	50 g Speck	1 Zwiebel
½ Spitzkohl	1 Karotte	2 Mettwürste
2 Eier	Salz, weißer Pfeffer	Muskatnuss, Öl

Ofen auf 180° Ober-, Unterhitze vorheizen.

Den Speck fein würfeln und in einer beschichteten Pfanne auslassen.

Zwiebel schälen und fein würfeln und mit dem Speck anschwitzen.

Kartoffeln waschen, schälen und raspeln. Anschließend in ein Sieb geben und die überschüssige Flüssigkeit aus den Raspeln herausdrücken.

Spitzkohl vom Strunk befreien und dünn aufschneiden, in einer Schüssel geben, mit etwas Salz kneten und mit weißem Pfeffer würzen. Karotte schälen und raspeln und zum Spitzkohl geben. Mettwürste in Scheiben schneiden und ebenfalls zum Kohl geben. Die beiden Eier in die Schüssel schlagen, dann noch die ausgedrückten Kartoffeln dazugeben und alles gut durchmengen.

Masse mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat abschmecken. Zwiebel-Speck-Mischung unterheben und das ganze in eine geölte Backform geben und im vorgeheizten Backofen 45 min. backen. Döppekochen auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 19. November 2022

Speck-Pfannkuchen mit Steckrüben-Gemüse

Für 4 Personen

Für die Steckrübe:

1 Zwiebel	500 g Steckrüben	2 Möhren
1 EL Rapsöl	3 EL Honig	100 ml Weißwein
100 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für die Speckpfannkuchen:

400 g Weizenmehl, Type 405	4 Eier	300 ml Milch
100 ml Mineralwasser	Salz	Pfeffer
1 Prise Zucker	150 g durchwachsener Speck im Stück	

Zwiebel schälen und fein schneiden. Steckrübe und Möhren waschen, schälen, halbieren und in ca. 1 cm dicke Stifte schneiden.

Rapsöl in einer Pfanne oder einem Topf erhitzen. Fein geschnittene Zwiebel, Rüben- und Möhrenstifte darin mit dem Honig andünsten, erst Wein, dann Brühe angießen und anschließend zugedeckt ca. 10 Minuten garen.

Die Sahne zum Gemüse geben und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten köcheln, dabei gelegentlich umrühren.

Zitrone heiß abwaschen und abtrocknen. Etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Das Gemüse mit Salz, Pfeffer, etwas Zitronenschale und -saft abschmecken.

Für die Speckpfannkuchen Weizenmehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren.

Mit Salz, Pfeffer und der Prise Zucker würzen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett auslassen und leicht krossbraten. $\frac{3}{4}$ der Speckwürfel zur Seite legen.

Über die restlichen Speckwürfel in der Pfanne $\frac{1}{4}$ vom Pfannkuchenteig geben, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Sobald die Unterseite goldbraun gebacken ist, den Pfannkuchen wenden und mit der Restwärme stocken lassen. Gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und warmhalten.

Aus übrigem Teig und Speck drei weitere Pfannkuchen ausbacken.

Das Steckrübengemüse abschmecken und zu den Speckpfannkuchen servieren.

Rainer Klutsch am 15. November 2022

Knuspriges Speck-Käse-Brot

Für 4 Personen:

1 Brotlaib	4 Scheiben Speck	2 EL Kapern
1/2 Bd. Rucola	100 g Bergkäse	10 getrock. Öl-Tomaten
1 rote Chilischote	1 Knoblauchzehe, gerieben	125 g Butter
Kräuter der Provence		

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen. Brot rautenförmig einschneiden.

Getrocknete Tomaten grob würfeln, Speck in Scheiben schneiden, Rucola klein zupfen, Bergkäse fein reiben.

Brot auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Brotzwischenräume mit im Wechsel mit Tomaten, Speck, Rucola, Käse und Kapern füllen.

Butter in einem Topf zerlassen. Knoblauch und Chili zur flüssigen Butter geben. Mit Kräutern der Provence würzen. Alles gut vermengen und das Brot damit großzügig einpinseln, sodass auch die Butter in die Brotzwischenräume läuft.

Dann das Brot mit dem Backpapier einpacken, dabei zuerst die Längsseiten einklappen, dann die kurzen Seiten einschlagen und zum Beispiel mit einer Heftzange verschließen. Das Ganze im heißen Ofen ca. 20 Minuten backen.

Backpapier öffnen und das Brot am besten noch lauwarm servieren.

Rainer Klutsch am 10. November 2022

Reis nach Pariser Art mit Salatherzen

Für 6 Personen:

Für den Reis:

400 g Basmatireis	3 Schalotten	5 mittelgroße Kräuterseitlinge
4 Stangen Staudensellerie	1 EL Puderzucker	Butter
3 Scheiben Kochschinken	100 g Butter	0.5 Bund Petersilie
Rapsöl	Salz, Pfeffer, Zucker	3 Römersalatherzen

Für die Vinaigrette:

4 Bio-Mandarinen	1 EL Honig	2 EL Balsamessig
2 EL weißer Balsam-Essig	2 EL Rapsöl	2 EL Walnussöl
Salz, Pfeffer		

Für den Reis:

Basmatireis mit Wasser in eine Schüssel geben und waschen. Das Wasser 2-3 mal austauschen, bis es klar bleibt. Den Reis mit Wasser und 1 Prise Salz aufsetzen und gar kochen. Zum Schluss 2 EL Butter hinzufügen und vorsichtig mit dem Reis vermengen.

Schalotten, Kräuterseitlinge und Staudensellerie putzen und in Scheiben, den Kochschinken in Streifen schneiden. Petersilie waschen, trocknen und hacken.

Etwas Rapsöl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Pilze, Staudensellerie und Schalotten darin anbraten. Den Schinken hinzufügen und ebenfalls anbraten. Alles salzen, pfeffern und leicht zuckern. Dann den Reis hinzufügen und mit den anderen Zutaten vermengen. Wieder etwas Butter und die Petersilie dazugeben. Wer es saftiger möchte, kann noch ein bisschen Wasser angießen. Römersalatherzen halbieren. 2 EL Puderzucker mit Butter in einer Pfanne schmelzen und den Salat darin von allen Seiten anrösten.

Für die Vinaigrette:

Mandarinen gut abwaschen und die Schale abreiben. Die restliche Schale bis unter die Haut abschneiden und die Filets aus den Lamellen schneiden. Den restlichen Saft auffangen.

Mandarinensaft und -abrieb in eine Schüssel geben und mit Honig, Essig und Ölen zu einer Vinaigrette verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mandarinenfilets in die Vinaigrette legen.

Anrichten:

Den Butterreis auf Teller verteilen und je 1 Salathälfte darauf platzieren. Darauf die Mandarinenfilets legen und die Vinaigrette darüber träufeln.

Rainer Sass am 06. November 2022

Topinambur-Bratkartoffeln mit Spiegelei

Für zwei Personen

200 g Topinambur	4-6 festk. Kartoffeln	10 Stück Rosenkohl
1 rote Zwiebel	6 Scheiben Bacon	2 Eier
50 g Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Baconscheiben auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Mit Backpapier beschweren und andrücken. Im Ofen ca. 20 Minuten ausbacken.

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Salzwasser gar kochen. Topinambur putzen, waschen, schälen und klein schneiden.

Topinamburschalen bei mittlerer Hitze in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Wenn sie Farbe bekommen haben, Topinambur hinzugeben.

Zwiebel abziehen, in feine Streifen schneiden und zum Topinambur geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kartoffeln abgießen, auskühlen lassen, schälen und in Scheiben schneiden. In einer separaten Pfanne in Butterschmalz anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Rosenkohl putzen und Blätter abzupfen. Kartoffeln aus Pfanne entnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne Rosenkohlblätter erhitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bacon aus Backofen entnehmen und entstandenes Fett auffangen. Bacon auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Aufgefangenes Baconfett in eine Pfanne geben. Eier aufschlagen und vorsichtig hineingeben. Spiegeleier im Baconfett braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Mario Kotaska am 04. November 2022

Spaghetti mit Zucchini und krossem Speck

Für 2 Personen:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Zucchini
2-3 EL Olivenöl	1 EL Zucker	1 EL Salz
1 Chilischote	250 g Spaghetti	150 ml Gemüsebrühe
250 ml Sahne	5 Scheiben Speck	1 EL Bratöl Butter
1-2 EL Sommerkräuter	1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix
1 Msp. Würzkraft		

Zwiebel in feine Streifen, Knoblauch in dünne Scheiben und Zucchini in halbe Scheiben schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin anbraten, Zucker dazugeben und mit Salz würzen. Chili mit Kernen in feine Ringe schneiden und direkt zum Gemüse in den Topf geben.

In der Zwischenzeit Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen. Gemüse mit Gemüsebrühe ablöschen und für ca. 2 Min. kräftig kochen lassen. Dann Sahne dazugießen, Hitze reduzieren, für weitere 5 Min. leicht köcheln lassen.

Währenddessen Speck in Streifen schneiden, in heißem Bratöl knusprig braten.

Knusprigen Speck auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Sommerkräuter zum Zucchini-Rahm geben und mit einem Stabmixer fein pürieren. Die Speckpfanne mit einem Küchentuch auswischen und dann die Zucchini-Creme darin erhitzen. Gegarte Pasta dazugeben, mit Gewürzsalz, Pfeffermix und Würzkraft würzen und alles gut vermengen. Spaghetti auf Tellern anrichten und mit krossem Speck garnieren.

Steffen Henssler am 01. November 2022

Asiatische Hot Dogs

Für 2 Personen

1 Salatgurke	300 g Zucker	600 ml Wasser
250 ml Reisessig	60 g Salz	4 Hot-Dog-Brötchen
4 Wiener Würstchen	6 EL Mayonnaise	2 EL Sriracha-Sauce
100 g Röstzwiebeln	frischer Koriander	Senf, Ketchup

Die Gurke waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln.

Zucker, Wasser, Reisessig und Salz in einem Topf aufkochen, die Gurkenscheiben mit der noch heißen Flüssigkeit übergießen und etwa 15 Minuten ziehen lassen.

Wasser sieden lassen und Würstchen in einen Topf geben. Den Topf vom Herd nehmen und die Würstchen darin warm werden lassen.

Die Brötchen anschneiden, auf einen Toaster legen und toasten.

Mayonnaise mit Sriracha-Sauce verrühren. Die Brötchen auf einer Seite mit Ketchup und auf der anderen mit Senf bestreichen. Die Wurst hineinlegen und die Sriracha-Mayonnaise auftragen. Mit den abgetropften Gurkenscheiben belegen und mit Röstzwiebeln bestreuen. Nach Belieben kann der asiatisch angehauchte Hot Dog noch mit Koriander garniert werden.

Zora Klipp am 24. Oktober 2022

Kohlroulade mit Orange, Malzbier und Speck

1 Kopf Weißkraut	20 Scheiben Bacon	2 Zwiebeln
eine Orange	gemahlener Kümmel	Schuss Malzbier
Salz	brauner Zucker	Aceto Balsamico
Pflanzenöl		

Den Weißkraut-Kopf in einem Topf mit gesalzenem Wasser wenige Minuten kurz kochen. Die äußeren Blätter abziehen und zur Seite legen. Das Ganze so oft wiederholen, bis man etwa ein Drittel der Blätter abgezogen hat.

Den restlichen Krautkopf halbieren, den Strunk entfernen und das Kraut in feinste Streifen schneiden.

Die Kraut- und die Zwiebelstreifen in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, bis sich deutliche Röststoffe entwickeln. Mit etwas Salz würzen, eine Prise braunen Zucker zugeben, leicht karamelisieren lassen und mit einem Schuss Malzbier ablöschen.

Anschließend mit Aceto Balsamico, gemahlenem Kümmel und etwas Orangenabrieb abschmecken. Das Ganze gut durchschwenken und abkühlen lassen.

Die vorher gekochten und abgezogenen äußeren Blätter des Krauts auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Krautfüllung auf alle Blätter verteilen und möglichst fest darin einwickeln.

Zum Abschluss jede Kohlroulade noch mit zwei Scheiben Speck umwickeln. Die Rouladen werden nun nebeneinander flach in eine Auflaufform gelegt und im Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 15 bis 20 Minuten gegart.

Wenn der Speck außen knusprig braun ist, können Sie die geschmackigen Kohlrouladen mit Pfiff servieren.

Alexander Herrmann am 04. Oktober 2022

Strammer Max

Für zwei Personen

2 sehr große Scheiben Bauernbrot	4 Scheiben Hinterkochschinken	4 Wachteleier
2 Radieschen	6 Pimientos de Padrón	½ Avocado
2 kleine Tomaten	4 Brombeeren	4 kleine Cornichons
4 grüne, entsteinte Oliven	4 Taggiasca-Oliven	2 EL Frischkäse
¼ Bund Schnittlauch	2 Zweige Dill	Butterbrotgewürz
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Die Brotscheiben mit je einem EL Frischkäse bestreichen und mit Butterbrotgewürz bestreuen. Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in feine Ringe schneiden. Brot damit bestreuen. Je zwei Scheiben Hinterkochschinken auf ein Brot geben. Avocado entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Auf dem Brot anrichten. Tomaten waschen, halbieren und ebenfalls auf dem Brot anrichten.

Eine beschichtete Pfanne bei milder Temperatur erhitzen, Butter darin zerlassen und leicht salzen. Wachteleier mit einem Zackenmesser vorsichtig aufschlagen und auf einem Teller oder Tasse in eine beschichtete Pfanne mit etwas Öl hineingleiten lassen, dabei Eigelbe nicht verletzen. Bei milder Hitze die Eier mehr ziehen als braten lassen.

Pimientos de Padrón in einer Pfanne mit Öl anbraten und mit Salz würzen. Jeweils 2 Spiegeleier auf ein Brot geben. Grüne Oliven halbieren und mit den Taggiasca-Oliven hinaufgeben. Brombeeren darauf anrichten. Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Dill abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Cornichon längs halbieren. Den Strammen Max mit Pfeffer würzen und mit Dill, Radieschenscheiben, je zwei Cornichons belegen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Pimientos de Padrón anrichten.

Alfons Schuhbeck am 29. September 2022

Bratwurst-Burger

Für 2 Personen:

1 Zwiebel	50 g Butter	1 Msp. Fleischgewürz
100 ml Multivitaminsaft	12 Rostbratwürstchen	4 Scheibe Speck
1 EL helle Misopaste	1 Spur Essig	1 EL grober Senf
1,5 EL Senf	1 EL Honig	1 TL Sriracha
2 Gewürzgurken	1 rote Zwiebel	4 Laugenbrötchen

Zwiebel in feine Streifen schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelstreifen ca. 1 Min. darin anschwitzen. Weinsauerkraut dazugeben und für weitere 3 Minuten anschwitzen. Mit Fleischgewürz würzen. Mit Multivitaminsaft ablöschen und für ca. 10 Min. einkochen lassen. Währenddessen Bratöl in einer Pfanne erhitzen und Rostbratwürstchen und Speck darin kross braten.

In einer Schüssel Misopaste und Essig verrühren.

Groben Senf, Senf, Honig und Sriracha ebenfalls dazugeben und nochmals verrühren.

Gewürzgurken längs in feine Scheiben, rote Zwiebel in dünne halbe Ringe schneiden.

Die Laugenbrötchen aufschneiden und die oberen und unteren Hälften großzügig mit dem Miso-Senf bestreichen. In Schichten Sauerkraut, jeweils 3 Rostbratwürstchen und 2 Scheiben krossen Speck auf den unteren Brötchenhälften anrichten. Gewürzgurken und Zwiebeln on top geben und mit den oberen Brötchenhälften verschließen.

Steffen Henssler am 20. September 2022

Jagdwurst-Pasta mit Ananas und Makkaroni

Für zwei Personen:

250 g Makkaroni	250 g Jagdwurst am Stück	200 g Ananas (Dose)
400 g Weißkohl	1 Brötchen vom Vortag	1 weiße Zwiebel
2 Zweige Rosmarin	1 EL Tomatenmark	1 TL Zucker
2 EL Butter	1 EL Öl	3 EL EL süße Chilli-Sauce
Salz und Pfeffer		

Nudeln in reichlich Salzwasser bissfestkochen, danach abgießen und warm halten.

Brötchen fein reiben. Weißkohl in grobe Stücke schneiden. Jagdwurst und Zwiebel grob würfeln.

Ananas abtropfen lassen und ebenfalls in grobe Stück schneiden. Rosmarinnadeln fein hacken.

Ofen auf 200°C vorheizen.

1 EL Butter in einer Pfanne schmelzen, etwas Öl dazugeben und darin die Jagdwurst anbraten.

Die Hälfte der gehackten Rosmarinnadeln, Weißkohl, Zwiebeln dazugeben und anbraten.

Tomatenmark in die Pfanne geben und anrösten. Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Wenn alles gut angebraten ist, Ananas und die Nudeln dazugeben, gut durchschwenken und mit Chilisauce abschmecken.

Aus der geriebenen Semmel, 1 EL Butter und gehacktem Rosmarin eine Panade mischen.

Pasta auf ofenfeste Teller oder in eine Auflaufform geben, dann die Panade darauf verteilen und im Ofen ca. 3 Minuten gratinieren, bis die Panade braun ist.

Christian Henze am 16. September 2022

Bayrischer Wurst-Salat

Für zwei Personen

Für das Dressing:

1 EL süßer Senf	40 ml naturtrübes Weißbier	30 ml Weißweinessig
60 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Wurstsalat:

150 g Fleischwurst	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ gelbe Paprika
50 g Radieschen	30 g Essiggurken	1 rote Zwiebel
1 frische Knoblauchzehe	1 Zweig glatte Petersilie	

Für das Knoblauchbrot:

4 Scheiben Baguette	2 frische Knoblauchzehen	2 Zweige glatte Petersilie
Olivenöl		

Für die Garnitur:

1 Ei	1 Zweig glatte Petersilie
------	---------------------------

Für das Dressing:

Süßen Senf und mit einer Prise Salz verrühren. Weißweinessig hinzugeben und glattrühren. Dann Weißbier hinzugeben und verrühren.

Dann Öl hinzugeben und cremig rühren. Mit Pfeffer abschmecken.

Für den Wurstsalat:

Rote und gelbe Paprika waschen, mit einem Sparschäler schälen, von Kernen und Scheidewänden befreien und in feine Streifen schneiden.

Fleischwurst in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden. Essiggurken längs in Scheiben schneiden.

Radieschen waschen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und feinhacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Alle Zutaten miteinander vermengen und 2 bis 3 Stunden durchziehen lassen.

Für das Knoblauchbrot:

Knoblauch grob schneiden. Baguette in einer Pfanne mit Knoblauch von beiden Seiten rösten. Mit dem Knoblauch aus der Pfanne nehmen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Baguette damit garnieren.

Für die Garnitur:

Ei hartkochen. Anschließend pellen, halbieren und auf den Salat geben.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und Salat damit garnieren.

Johann Lafer am 15. September 2022

Linsen mit Spätzle und Würstchen

Für 4 Personen

Für die Linsen:

200 g Berglinsen	100 g Suppengemüse	1 Zwiebel
1 Kartoffel, mehligk.	50 g geräuch. Speck	1 EL Butterschmalz
2 EL Butter	2 EL Weizenmehl, Type 405	Salz
Pfeffer	50 ml Balsamico-Essig	

Für die Spätzle:

200 g Weizenmehl, Type 405	3 Eier (Größe M)	Salz
50 ml Mineralwasser	2 EL Butter	

Für die Würstchen:

4 Paar Wiener Würstchen

Die Linsen ca. 4 Stunden in einer Schüssel reichlich kaltem Wasser einweichen, dann abgießen. Für die Spätzle das Mehl in eine Schüssel geben. Eier und eine Prise Salz zugeben. Alles mit einem Kochlöffel verrühren und so lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Falls der Teig zu fest ist, Mineralwasser nach und nach zugeben, bis ein glatter Teig entstanden ist.

Den Teig abdecken und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Die eingeweichten Linsen abschütten und in einem Topf mit reichlich Wasser (ca. 800 ml) ca. 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit das Suppengemüse putzen bzw. schälen und sehr fein würfeln, Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Die Kartoffel schälen, waschen und fein würfeln.

Den Speck in ca. 1 cm große Würfel schneiden.

In einem Topf Butterschmalz erhitzen, die Zwiebel darin glasig andünsten. Das Suppengemüse, Kartoffelwürfel und Speck zugeben und dünsten.

In einem Topf Butter schmelzen, das Mehl zugeben und hellbräun rösten.

Anschließend mit einer Schöpfkelle 1-2 Kellen Linsenkochwasser aus dem Topf nehmen und die Butter-Mehl-Einbrenne damit ablöschen, gleich mit dem Schneebesen gut verrühren.

Dann die abgelöschte Einbrenne in den Topf mit den weich gekochten Linsen schütten, verrühren und einmal aufkochen lassen.

Ebenfalls das gedünstete Gemüse zu den Linsen geben, unterrühren und alles mit Salz, Pfeffer und Essig abschmecken.

Für die Spätzle einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen.

Ein Spätzlebrett kurz ins kochende Wasser tauchen, darauf ca. 2 EL Teig streichen. Den Teig mit einem ebenfalls angefeuchteten Teigschaber zuerst flach streichen und dann dünne Streifen ins kochende Wasser schaben.

Sobald die Spätzle gar sind, steigen sie an die Wasseroberfläche. Spätzle aus dem kochenden Wasser herausnehmen und kurz in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben.

Anschließend absieben. Das Ganze so lange wiederholen, bis der Teig verbraucht ist.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Spätzle darin kurz schwenken.

Die Würstchen im heißen Wasser erwärmen.

Linsen, Spätzle und Würstchen anrichten.

Rainer Klutsch am 08. September 2022

Bauern-Auflauf

Für 3 Portionen:

700 g Kartoffeln	30 g Butterschmalz	70 g dazw. Speck
1 große Zwiebel	Salz, Pfeffer	Kümmel, Majoran
100 g Schmand	200 g Mettwurst	3 Eier
75 g Schlagsahne	7 EL Milch	2 EL Petersilie

Pellkartoffeln kochen, abgießen und mit kaltem Wasser sofort abschrecken. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz erhitzen und den gewürfelten Speck und die Zwiebel darin anbraten. Die Kartoffeln portionsweise dazugeben und mitbraten. Evtl. ein zweite Pfanne nehmen, dann geht es schneller. Mit Salz, Majoran, Pfeffer aus der Mühle und ein wenig Kümmel würzen.

Die Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform füllen. Saure Sahne glatt rühren und darüber geben. Die Mettwurst in Scheiben schneiden, große Scheiben halbieren oder vierteln und auf den Auflauf legen. Die Eier mit Milch, Sahne und gehackter Petersilie verquirlen. Nicht salzen, da die Mettwurst genug Salzgeschmack an den Auflauf abgibt. Die Eiermilch auf die Kartoffel-Mettwurst-Masse gießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200° Umluft ca. 30-40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

NN am 31. August 2022

Schmorgurken mit Bratwurst und Kartoffel-Würfeln

Für 4 Personen

1 kg Schmorgurken	Salz	600 g festk. Kartoffeln
1 Zwiebel	2 EL Butter	1 EL Mehl
400 ml Gemüsebrühe	2 EL Pflanzenöl	4 grobe Bratwürste
1 EL Senf	Pfeffer	1 TL Zucker
150 g saure Sahne	1 Bund Dill	

Die Schmorgurken waschen, schälen, der Länge nach halbieren, die Kerne mit einem Löffel austreichen. Gurkenhälften in etwa 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Gurken gut salzen und zur Seite stellen.

Die Kartoffeln waschen, schälen, in 2 cm große Würfel schneiden und in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10-12 Minuten garen.

Die Zwiebel schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen und die Zwiebelscheiben darin glasig dünsten, mit Mehl bestäuben, unterrühren und noch einmal kurz anschwitzen. Dann unter Rühren mit Brühe ablöschen und ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Inzwischen das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Bratwürste bei milder Hitze rundherum knusprig braten.

Die Sauce mit Senf, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die saure Sahne unterrühren.

Die gesalzenen Gurken trockentupfen, in die Sauce geben und 5 Minuten bei kleiner Hitze mit garen.

Dill abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Dann unter die Schmorgurken mischen.

Die gekochten Kartoffeln abgießen.

Kartoffeln, Schmorgurken und Bratwurst anrichten und servieren.

Andrea Safidine am 29. August 2022

Brot-Auflauf

Für 2 Personen:

200 g Brot	1 EL Butter	1 Zwiebel
200 ml Milch	200 ml Sahne	4 Eier
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	½ Bund glatte Petersilie
1 Knoblauchzehe	1 Msp. Muskatnuss	100 g Wurst-Aufschnitt
100 g Käse, gerieben		

Backofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. Das Brot in Scheiben schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln in Scheiben schneiden und in der heißen Butter leicht anschwitzen. Milch und Sahne in einer Schüssel mischen, Eier aufschlagen und dazugeben. Das Ganze ordentlich mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Petersilie fein hacken, dazugeben und alles gut verrühren.

Knoblauchzehe und nach Wunsch Muskatnuss darüberreiben und alles nochmals verrühren. Die Brotscheiben zu dem Milch-Sahne-Eier-Mischung in die Schüssel geben und eintauchen, sodass sie sich gut mit der Flüssigkeit vollsaugen.

Anschließend die Brotscheiben in der Auflaufform verteilen, sodass der Boden bedeckt ist. Dann die Hälfte vom Aufschnitt und im Anschluss die Hälfte der angeschwitzten Zwiebeln darauf verteilen. Daraufhin wieder eine Schicht von dem eingeweichten Brot daraufgeben und dann Rest Aufschnitt und Zwiebeln darauf verteilen. Zum Schluss die Milch-Sahne-Eier-Mischung darübergießen und den geriebenen Käse darüberstreuen. Das Ganze im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen.

Steffen Henssler am 12. August 2022

Tortellini-Blumenkohl-Auflauf

600 g frische Tortellini	1 mittelgroßen Blumenkohl	1 Zwiebel
60 g Butter	60 g Mehl	200 ml Schmand
300 ml Milch	250 g Reibekäse	200 g Kochschinken
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	1 Prise Muskat
1 TL Zitronensaft	1 TL Zucker	20 g Butter

Den Backofen auf 200°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Auflaufform mit Butter einfetten.

Den Blumenkohl waschen, in Röschen schneiden, in kochendem Salzwasser bissfest garen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Den Kochschinken in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne etwas anbraten.

Die Tortellini etwa 2 min. in leicht gesalzenem Wasser kochen, in ein Sieb abseihen und beiseite stellen.

Die klein geschnittene Zwiebel in Butter anschwitzen, löffelweise das Mehl einrühren, mit Schmand und Milch ablöschen.

100 g vom Reibekäse in die Soße geben, schmelzen lassen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft, Zucker abschmecken und 6-7 min. köcheln lassen.

Die Tortellini in der Auflaufform verteilen.

Den Kochschinken darauf legen, mit der Hälfte der Soße bestreichen.

Nun den Blumenkohl darauf verteilen, den Rest der Soße darüber geben und mit dem Reibekäse abschließen.

Den Auflauf auf mittlerem Einschub im vorgeheizten Ofen 30 min. backen.

Hinweis:

Da jeder Backofen etwas anders funktioniert und die wirkliche Zutaten-Menge oft leicht unterschiedlich ist, wird die Garzeit leicht variieren.

Ohne Kochschinken handelt es sich hier um ein vegetarisches Gericht.

Tipp:

Sollte der Käse während des Garens zu dunkel werden, die Auflaufform mit Alufolie abdecken.

NN am 11. August 2022

Pasta mit Bratwurst

Für 2 Personen:

250 g kurze Pasta	1 Msp. Salz	2 grobe rohe Bratwürste
1 rote Zwiebel	2 EL Bratöl	1 rote Peperoni
1 Knoblauchzehe	100 g Babyspinat	2 EL Tomatenmark
20 g Parmesan		

Pasta in kochendem Salzwasser al dente garen.

Zwiebel in schmale Streifen schneiden. Den Darm der Bratwürste aufschneiden und das Brät herausdrücken.

Das Brät etwas auseinanderzupfen und zusammen mit den Zwiebeln in heißem Bratöl ca. 3 Min. scharf anbraten.

Peperoni in dünne Ringe schneiden und Knoblauch fein reiben. Direkt zum Brät geben und zu Ende mitrösten.

Dann Tomatenmark dazugeben, verteilen und für 1 weitere Minute alles zusammen rösten.

Anschließend Spinat und ca. 2 Kellen Nudelwasser dazugeben. Die gegarte Pasta zum Spinat-Brät geben, kurz einkochen lassen und anschließend auf Tellern anrichten. Pasta mit frisch geriebenem Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 10. August 2022

Pasta mit Brokkoli und Salsiccia

Für 4 Personen

Für die Pasta:

1 rote Zwiebel	400 g Brokkoli	360 g Orecchiette
Salz	160 g frische Salsiccia	2 EL Olivenöl
160 g Ricotta	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Kopfsalat	2 EL griech. Joghurt	1 EL Olivenöl
1 EL Zitronensaft	Salz	Pfeffer

Die rote Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Brokkoli waschen, putzen und in mundgerechte Röschen teilen.

Den Salat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Orecchiette laut Packungsanleitung in reichlich Salzwasser kochen.

Salsiccia längs einschneiden, von der Pelle befreien und in kleine Stücke schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, die Salsicciastücke darin scharf anbraten, die roten Zwiebeln hinzufügen und danach den Brokkoli hinzugeben. Das ganze 2 Minuten anbraten und mit ca. 80 ml Pastawasser ablöschen, leicht köcheln lassen.

Für das Salatdressing Joghurt, Olivenöl und Zitronensaft zu einem cremigen Dressing verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Orecchiette bissfest sind, diese abgießen und direkt mit in die Pfanne geben, alles durchschwenken. Zum Schluss Ricotta hinzufügen und nicht mehr kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken Nudelpfanne auf Teller geben und sofort servieren. Gezupfte Salatblätter mit dem Dressing marinieren und dazu reichen.

Kevin von Holt am 02. August 2022

Pinsa mit Schinken und Käse

Für 4 Personen

Für den Teig:

350 g Weizenmehl Type 550	50 g Dinkelvollkornmehl	75 g Reismehl
25 g Kichererbsenmehl	2 g frische Hefe	250 ml Wasser
1 TL Salz	2 TL Olivenöl	50 g flüssiger Sauerteig

Für den Belag:

800 g Tomatenfruchtfleisch	2 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	Zucker	4 Stiele Oregano
10 Schalotten	2 EL Butter	1 EL Honig
2 Burrata-Kugeln (à 125 g)	1/2 Bund Basilikum	80 g Parmaschinken

Der Teig muss 2 Tage im Kühlschrank ruhen.

Alle Mehlsorten miteinander vermischen.

Die Hefe in einem Teil des Wassers auflösen, in dem restlichen Wasser das Salz lösen. Beides mit Olivenöl und dem Sauerteig zu der Mehl Mischung geben und ca. 10 Minuten mit den Knethaken einer Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig kneten. Wasser nachgießen, falls der Teig zu trocken ist. Oder noch etwas Mehl zugeben, falls der Teig klebt.

Den Teig zugedeckt für 30 Minuten ruhen lassen und ihn währenddessen etwa alle zehn Minuten kurz durchkneten.

Anschließend den Teig in ein großes verschließbares Gefäß geben, 48 Stunden in den Kühlschrank stellen und reifen lassen.

Den Teig am Backtag 2 bis 3 Stunden vor der Verwendung aus dem Kühlschrank nehmen, bis er die Raumtemperatur angenommen hat.

Den Teig noch einmal kurz kneten und vier Kugeln formen, abdecken und noch einmal eine Stunde gehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad Umluft vorheizen.

Für die Tomatensauce die Tomatenstücke mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker vermischen. Oregano abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Oregano unter die Tomaten mischen, dann zur Seite stellen. 10 Für den Belag die Schalotten schälen und in Spalten schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotten zugeben und auf mittlerer Hitze 4-5 Minuten darin anschwitzen. Den Honig dazugeben, nochmals 2 Minuten durchschwenken und mit Salz abschmecken. Pfanne vom Herd ziehen.

Den Teig in 4 Portionen teilen. Die Teigkugeln oval ausrollen und auf mit Backpapier belegte Bleche geben. Die Tomatensauce darauf verteilen, im vorgeheizten Ofen 12 Minuten kross backen. Burrata in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Basilikum abbrausen, trockenschütteln und die Blätter abnehmen.

Die Pinsa aus dem Ofen nehmen. Burrata-Kugeln mit den Fingern grob zerzupfen und auf die Pinsa geben.

Parmaschinken in die Zwischenräume legen und die Honig-Schalotten locker darüber verteilen, mit den Basilikumblättern garnieren und noch heiß servieren.

Sören Anders am 22. Juli 2022

Flammkuchen-Taschen aus Blätterteig

Für 12 Taschen:

1 Rolle Blätterteig (Kühlregal) 200 g Schmand 2 Lauchzwiebeln
100 g Kochschinken Salz, Pfeffer 1 Ei
100 g gerieb. Käse (Gouda)

Heize den Backofen auf 180°C Ober- und Unterhitze vor.

Rolle den Blätterteig aus und steche mit einem Kreisausstecher oder einem Glas eine gerade Anzahl Kreise aus. Den restlichen Teig kannst du nochmal kneten und erneut ausrollen.

Belege ein Blech mit Backpapier und gib die Hälfte der Teigkreise darauf.

Schäle die Lauchzwiebel und schneide sie in kleine Würfel. Würfel auch den Kochschinken klein. Vermische den Schmand mit Lauchzwiebel, Schinkenwürfel und würze ihn mit Salz und Pfeffer. Gib je einen Löffel Flammkuchencreme auf die Teigkreise auf deinem Blech. Lege dann jeweils einen zweiten Teigkreis darauf und drücke die Ränder mit einem Löffel oder einer Gabel zusammen.

Schlage das Ei auf, verquirle es und bestreiche die Teigtaschen damit.

Streue dann noch etwas Käse darüber.

Backe die Flammkuchen-Blätterteigtaschen dann für 25 Minuten.

NN am 22. Juli 2022

Gegrillter Wurst-Salat

Für 2 Personen:

1 Maiskolben, ungekocht 1 rote Spitzpaprika 2 Gewürzgurken
1 Romanasalat 1 Stange Frühlingszwiebel 3 Rostbratwürstchen
1/2 Bund Koriander 3 EL Weißweinessig 3 EL Würzöl Mango-Chili
2 EL Barbecue Sauce spicy

Den rohen Maiskolben für ca. 15 Minuten auf den heißen Grill legen und immer wieder wenden. Spitzpaprika halbieren, das weiße Kerngehäuse mit einem Löffel rausschälen. Spitzpaprika-Hälften, Bratwürste und Gewürzgurken für ca. 5 Minuten zum Maiskolben auf den Grill legen.

Währenddessen den Römersalat klein-, die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden und zusammen in eine Schüssel geben. Den Koriander fein hacken und zum Salat in die Schüssel geben.

Die Würste und das Gemüse vom Grill nehmen. Die Bratwürste in mundgerechte Stücke, die Gewürzgurken in feine Scheiben und die Spitzpaprika in grobe Streifen schneiden. Alles in die Schüssel zum Salat geben. Weißweinessig, Mango-Chili-Öl, Gewürzsalz und spicy Barbecue Sauce zum Salat geben, vermengen und kurz marinieren lassen.

In der Zwischenzeit den Maiskolben aufrecht hinstellen und die Körner vorsichtig mit dem Messer rundherum von oben runterschneiden.

Den Salat auf Tellern anrichten und Maiskörner on top geben.

Steffen Henssler am 12. Juli 2022

Bratwurst-Bacon-Bomb

Für 4 Portionen

2 kleine Zwiebeln	200 g Bacon	4 Stück Bratwurst
4 EL Barbecue-Soße	2 EL Whisky	1 EL Honig

Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden.

Jeweils 4 Scheiben Bacon dicht nebeneinander legen und mit einigen Zwiebelspalten belegen. Die Bratwurst mit dem Bacon umwickeln.

Barbecuesoße, Whisky und Honig verrühren und die Würste damit bestreichen.

Grill vorheizen und die Würste von jeder Seite ca. 3 Minuten grillen.

Zwischendurch noch einmal mit der Barbecue-Honig-Soße bestreichen.

Tipp:

Eine klassische Bacon Bomb ist ein mit Speck umwickelter Rollbraten. Schneller gehts mit Bratwurst.

NN am 06. Juli 2022

Graupen-Risotto mit Schmortomaten und Schinken

Für 4 Personen:

250 g Perlgraupen	1 weiße Zwiebel	400 ml Kalbsfond
50 g Parmesan	1 EL kalte Butter	16 reife Kirschtomaten
1 EL Rohrzucker	8 Scheiben Schinken	150 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	8 Blätter Salbei	Salz, Pfeffer, Olivenöl

Backofen auf 140° Ober-Unterhitze vorheizen.

Kalbsfond erwärmen.

Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem breiten Topf mit Olivenöl sanft anschwitzen.

Graupen dazu geben, ebenfalls kurz anschwitzen, Lorbeerblatt dazugeben.

Mit 100 ml Weißwein ablöschen und einkochen lassen, dann nach und nach mit warmem Kalbsfond aufgießen, bis die Graupen al dente sind, mit Salz abschmecken.

Schinkenscheiben auf das Backofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten trocknen.

Parallel in einer Pfanne den Rohrzucker schmelzen lassen, etwas Olivenöl dazugeben, dann die Kirschtomaten und die Salbeiblätter und karamellisieren lassen, mit dem restlichen Weißwein ablöschen, reduzieren, mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

Graupen-Risotto vom Herd nehmen, geriebenen Parmesan und eine Nocke kalte Butter einrühren und auf flachen Tellern anrichten, Schmortomaten und getrockneten Schinken auf das Risotto geben.

Björn Freitag am 03. Juli 2022

Wurst im Speckmantel mit Barbecue-Senf-Marinade

Für 2 Personen:

4 Krakauer 8 Scheiben Bacon 2 EL Senf
1 EL Barbecue-Gewürz 1 Msp. Barbecue-Sauce

Die Krakauer auf beiden Seiten 1/2 cm tief kachelförmig einritzen.

Senf und Barbecue Gewürz in einer Schüssel vermengen. Den Barbecue-Senf ordentlich in die eingeritzten Würste einmassieren.

Jeweils 2 Scheiben Speck nebeneinanderlegen und jeweils eine marinierte Wurst damit umwickeln.

Die umwickelten Würste bei mittlerer Hitze für ca. 8-10 Minuten über der offenen Glut grillen, dabei immer wieder wenden .

Die gegrillten Würste auf Teller geben und spicy Barbecue Sauce dazureichen.

Steffen Henssler am 02. Juli 2022

Zucchini-Roulade mit Couscous

Für 4 Personen

Für den Couscous:

250 ml Gemüsebrühe	250 g Couscous	2 Stängel Estragon
60 g schwarze Oliven	20 ml Olivenöl	10 ml weißer Balsamico
Salz	Pfeffer	

Für die Roulade:

2 Zucchini, mittelgroß	Salz	Pfeffer
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian	500 g Wurstbrät (vom Metzger)	40 g Bacon, in feinen Scheiben
1 EL mittelscharfer Senf	100 g Erdnüsse, geröstet	

Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen.

Couscous in eine Schüssel geben, mit der kochenden Brühe übergießen und zugedeckt bei Zimmertemperatur ca. 10 Minuten quellen lassen.

Estragon abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abstreifen und fein schneiden.

Die Oliven in Scheiben schneiden.

Mit einer Gabel den gequollenen Couscous vorsichtig durchrühren, damit er schön locker wird. Estragon, Oliven, Olivenöl und Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Roulade die Zucchini waschen und die Enden abschneiden.

Die Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden. Die erste und letzte Scheibe in kleine Würfel schneiden.

Die Zucchinischeiben ohne Fett in einer heißen Pfanne kurz anbraten, damit sie biegsam werden. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Stück hitzebeständige Frischhaltefolie (z.B. Mikrowellenfolie) auslegen und die Zucchinischeiben leicht überlappend nebeneinander darauf auslegen, sodass eine Art Matte entsteht.

Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Schalotte und Knoblauch darin anschwitzen, die kleinen Zucchiniwürfel und den abgebrausten Thymianzweig dazu geben. Etwas abkühlen lassen.

Wurstbrät in eine Schüssel geben. Thymianzweig aus der Pfanne entfernen.

Angeschwitzte Schalotte mit Zucchiniwürfeln zum Brat geben und untermischen.

Den Bacon in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten.

Anschließend ebenfalls unter das Wurstbrät mischen.

Senf unter die Brätmasse mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Masse auf die Zucchini matte geben und dann mit Hilfe der Folie stramm aufrollen.

Mit einem sauberen Geschirrtuch stramm umwickeln und an den Seiten fest zuschnüren.

Die entstandene Rolle in einen weiten Topf mit siedendem Wasser geben. 15-20 Minuten sacht garen.

Erdnüsse fein hacken oder mahlen.

Zum Anrichten die Rolle auswickeln, in den gehackten Nüsse wenden. Zucchini roulade aufschneiden und zum Couscous servieren.

Antonina Müller am 30. Juni 2022

Spargel-Schinken-Röllchen aus dem Ofen

Für 10 Stück:

10 Stangen weißer Spargel	10 Sch. gekochter Schinken	10 Cocktailtomaten
100 g Parmesan	100 g Bergkäse	200 ml Sahne
½ Bund glatte Petersilie	5 Zweige Rosmarin	5 St. Frühlingszwiebeln
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Den Spargel schälen, die angetrockneten Schnittenden entfernen. Etwa 6-7 Minuten knackig und bissfest kochen. Dazu am besten einen Dampfeinsatz nutzen. Einen Kochtopf am Boden mit Wasser füllen und etwas Salz und Zucker hinzufügen. Den Dampfeinsatz in den Topf stellen. Das Wasser erhitzen und die Spargelstangen auf den Einsatz legen. Den Topf verschließen und den Spargel im Wasserdampf schonend kochen.

Die Tomaten entkernen und das Fruchtfleisch in feine Scheiben schneiden. Den Parmesankäse in Späne hobeln, den Bergkäse fein reiben.

Die Schinkenscheiben auslegen und jeweils eine Spargelstange einrollen. Die Röllchen auf ein Backblech legen. Sahne über die Röllchen gießen, den gehobelten und geriebenen Käse darauf verteilen und die Tomaten darüber streuen. Alles mit Olivenöl oder brauner Butter beträufeln. Die Oberhitze auf höchste Stufe stellen. Das Backblech in den Ofen schieben und den Spargel etwa 5-6 Minuten gratinieren, bis der Käse zerläuft und die Sahne leicht stockt.

In der Zwischenzeit Frühlingszwiebeln, Petersilie und Rosmarin putzen/waschen und sehr fein hacken. Die Spargelröllchen aus dem Ofen nehmen und mit den Kräutern und frisch gemörstertem schwarzen Pfeffer bestreuen. Feinster Spargelgenuss, auch kalt sehr lecker.

Rainer Sass am 06. Juni 2022

Junge Möhren mit Pfannkuchen und Speck

Für 4 Personen

Für die Pfannkuchen:

400 ml Milch	200 g Mehl	2 Eier
1 Prise Salz	3 EL Sonnenblumenöl	

Für die Möhren:

2 Bund zarte Frühlingsmöhren	$\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone	5 EL Butter
2 TL Honig	Salz	Pfeffer
1 Ei (extra frisch)	100 ml Sonnenblumenöl	1 TL Senf
150 g Natur-Joghurt	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Kerbel
80 g Bacon		

Für den Salat:

100 g Löwenzahnsalat	2 EL Apfelessig	1 TL Senf
$\frac{1}{2}$ TL Honig	3 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für den Pfannkuchenteig Milch, Mehl, Eier und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig vermischen, den Teig 10 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Möhren putzen, sodass noch etwas zartes Grün an den Möhren verbleibt. Etwas vom feinen Möhrengrün, abbrausen, trocken schütteln und zugedeckt beiseitelegen. Möhren abbrausen, gut abtropfen lassen.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

In einer großen Pfanne 3 EL Butter erhitzen, die Möhren darin unter Wenden andünsten.

Honig zugeben und alles unter Schwenken leicht karamellisieren. Möhren mit Salz und Pfeffer würzen. Zitronensaft (bis auf etwa 1 EL) und -schale zugeben und alles zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten, bis die Möhren gar sind, aber noch leichten Biss haben.

Inzwischen Ei, Öl, Senf, etwas Salz, Pfeffer und 1 TL Zitronensaft in einen hohen Mixbecher geben. Einen Pürierstab einstellen, einschalten und alles kurz zu einer dicklichen Creme mixen. Joghurt unterrühren. Die Sauce mit Salz, Pfeffer und übrigem Zitronensaft abschmecken.

Schnittlauch und Kerbel abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Kräuter unter die Sauce rühren.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Bacon darin unter Wenden bei mittlerer Hitze sacht knusprig rösten. Auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Zartes Möhrengrün grob hacken. Möhren abschmecken, Grün überstreuen.

9 Den Backofen auf 60 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Pfanne mit ein paar Tropfen Sonnenblumenöl ausreiben und nacheinander aus dem Teig kleine, dünne Pfannkuchen ausbacken.

Gebackene Pfannkuchen im Ofen warmhalten.

Für den Salat den Löwenzahn putzen, abwaschen, abtropfen lassen.

Für das Dressing Essig, Senf und Honig in einer Schüssel mischen, das Öl unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Löwenzahnsalat mit dem Dressing marinieren.

Pfannkuchen und Möhren auf Teller verteilen. Speckscheiben darauf geben und mit dem Bratfett beträufeln. Die Kräutersauce und Löwenzahnsalat dazu reichen.

Sören Anders am 03. Juni 2022

Rote-Bete-Carpaccio mit Weißwurst-Radeln und Kalbsbries

Für 4 Personen

Carpaccio:

65 ml Wasser	1½ EL weißer Balsamico	1½ EL Holunderblütensirup
1 gestr. TL Chilisalز	½-1 gestr. TL Zucker	1½ EL Olivenöl
250 g Rote Bete	½ reife, feste Birne	

Weißwurstradeln:

2 Weißwürste	1 Ei	Muskatnuss, Öl
Zitronenabrieb	50 g doppelgriffiges Mehl	50 g Weißbrotbrösel

Kalbsbries:

3 Wacholderbeeren	¼ TL schwarze Pfefferkörner	¼ TL Korianderkörner
3 Pimentkörner	350 g Kalbsbries	Salz
1 Lorbeerblatt	1 kl. rote Chilischote	2 EL braune Butter
2 Scheiben Ingwer	1 Knoblauchzehe	1 Streifen Zitronenschale

Zitronen-Joghurt-Dip:

100 g griech. Joghurt	½ Zitrone, Abrieb	mildes Chilisalز
1 Prise Zucker		

Carpaccio: Für die Marinade Wasser mit Balsamico, Holunderblütensirup, Chilisalز, Zucker und Olivenöl verrühren. Die Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Die Birne waschen, Kernhaus entfernen und in 0,5 cm große Würfel schneiden.

Für die Weißwurstradeln von den Weißwürsten die Haut abziehen und die Würste schräg in 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Das Ei in einem tiefen Teller verquirlen und mit etwas Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Das Mehl und die Weißbrotbrösel ebenfalls in je einen tiefen Teller verteilen. Die Weißwurstscheiben nacheinander zuerst im Mehl wenden, dann vorsichtig durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt mit den Weißbrotbröseln panieren. In eine Pfanne fingerbreit Öl gießen und erhitzen.

Die Weißwurstscheiben darin bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten goldbraun braten. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für das Kalbsbries Wacholderbeeren, Pfefferkörner, Korianderkörner und Pimentkörner in einem Mörser grob zerstoßen. Das Kalbsbries putzen und dabei in Röschen teilen.

In einem Topf Salzwasser mit den gemörserten Gewürzen, Lorbeerblatt und Chilischote auf 80 bis 90°C erhitzen. Das Kalbsbries darin 4 bis 5 Minuten pochieren.

Die braune Butter mit Ingwer, Knoblauch und Zitronenschale in einer Pfanne erwärmen. Das Bries mit einer Fritteusenelle aus dem Gewürzwasser heben und in der Gewürzbutter wenden. Für den Zitronen-Joghurt-Dip den Joghurt glattrühren. Den Zitronenabrieb hineinrühren und mit Chilisalز und einer Prise Zucker würzen.

Anrichten: Die Rote Bete Scheiben überlappend auf Tellern anrichten. Mit der Marinade einpinseln und mit den Birnenwürfeln bestreuen. Kalbsbriesröschen und gebackene Weißwurstradeln darauf anrichten.

Nach Belieben dekorieren mit kleinen Salatblättchen, Brunnenkresse, Dillspitzen, Mini-Basilikum und kleinem Feldsalat.

Alfons Schuhbeck am 23. Mai 2022

Ofen-Pasta mit zweierlei Käse

Für 2 Personen:

Für die Pasta:

300 g gekochte Farfalle	100 g Gouda, gerieben	150 g Kirschtomaten
100 g Feta	5 EL Olivenöl	1 Bund Rucola
Salz, Pfeffer		

Für Eisberg-Bowl:

5 Bio-Eier	200 g gekochter, geräuch. Bauchspeck	1 EL Butter
2 EL flüssiger Honig	3 EL heller Balsamico Essig	1 EL feiner Senf
Salz, schwarzer Pfeffer	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl

Pasta:

Den Backofen auf Grillstufe vorheizen.

Die Farfalle mit kochend heißem Wasser überbrühen, kurz ziehen lassen, abgießen und in eine Auflaufform füllen.

Währenddessen die Kirschtomaten waschen und halbieren, den Feta würfeln. Gouda, Feta mit Olivenöl zu den heißen Farfalle geben, vermengen und im vorgeheizten Ofen 10 Minuten überbacken.

Inzwischen den Rucola waschen, trocken schütteln und grob in Stücke schneiden.

Die Form aus dem Backofen nehmen, die Pasta mit zwei Löffeln gut durchmischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola darüber verteilen.

Eisberg-Bowl:

Die Eier 6-8 Minuten kochen, in kaltem Wasser abschrecken und pellen.

Inzwischen den Bauchspeck in 3-4 cm große Rechtecke schneiden. Die Butter in einer beschichteten Pfanne aufschäumen und den Bauchspeck darin von jeder Seite 3 Minuten kräftig anbraten. Den Honig darüber träufeln, kurz karamellisieren lassen und vom Herd nehmen.

Eisbergsalat waschen, trocken schleudern, in grobe Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Essig, Senf, etwas Salz, Pfeffer, Zucker und Öl verrühren. Die Vinaigrette über den Eisberg geben und vermengen.

Auf zwei Bowls verteilen und dann den Honig-Bacon darauf anrichten. Die innen noch weichen Eier in Stücke schneiden, dazugeben und genießen.

Christian Henze am 21. Mai 2022

Rinder-Saftschinken-Röllchen, Spinat-Salat, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für die Röllchen:

12 dünne Sch. Rindersaftschinken	100 g Knollensellerie	1 kleiner Apfel
1 Zitrone, davon Saft	50 g Crème-fraîche	Salz
Pfeffer		

Für die Kürbiskern-Mayonnaise:

25 g Kürbiskerne	1-2 EL Kürbiskernöl	100 g Mayonnaise
Salz	Pfeffer	

Für den Spinat-Salat:

2 Handvoll junger Blattspinat	$\frac{1}{2}$ rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 EL weißer Balsamico	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Eier	Pfeffer
--------	---------

Für die Rindersaftschinken-Röllchen:

Den Sellerie putzen und schälen. Apfel waschen. Beides zuerst in dünne Scheiben hobeln, dann in feine Streifen schneiden. Zitrone waschen, halbieren und den Saft auspressen. Apfelstreifen mit Zitronensaft beträufeln. Selleriestreifen ca. 1 Minute in reichlich kochendem Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Sellerie- und Apfelstreifen mit Crème fraîche vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Rindersaftschinkenscheiben auf die Arbeitsfläche legen und etwas Sellerie-Apfel-Salat darauf verteilen und einrollen.

Für die Kürbiskern-Mayonnaise:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen.

Mayonnaise mit Kürbiskernöl vermischen. $\frac{2}{3}$ der Kürbiskerne unterheben. Restlichen Kürbiskerne für die Garnitur beiseitelegen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat-Salat:

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Unter den Spinat mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl und Essig beträufeln. Alles miteinander vermengen.

Für die Garnitur:

Eier in kochendem Wasser hart kochen. Abschrecken und abkühlen lassen, dann pellen und vierteln.

Die Rindersaftschinkenröllchen auf dem Spinat-Salat anrichten, mit Kürbiskern-Mayonnaise bestreichen und mit Ei garnieren. Schwarzen Pfeffer und Kürbiskerne darüber streuen.

Johann Lafer am 19. Mai 2022

Kürbis-Gulasch mit Rostbratwurst

Für 4 Personen

Sauce:

1 Zwiebel, gewürfelt	1 rote Paprikaschote, gewürfelt	1 bis 2 TL Tomatenmark
300 ml Geflügelbrühe	1 geriebene Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ TL geriebener Ingwer
$\frac{1}{2}$ TL Paprika edelsüß	1 Msp. Räucherpaprika	$\frac{1}{4}$ TL gehackte Kümmelkörner
$\frac{1}{4}$ TL Majoran	mildes Chilisalz	

Einlage:

600 g Muskatkürbis	$\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner	$\frac{1}{2}$ TL Fenchelkörner
$\frac{1}{2}$ TL Korianderkörner	$\frac{1}{2}$ TL gebrochenen Zimt	Salz
12 Rostbratwürste	Öl	

Außerdem:

Kokoschips	Mini-Basilikum-Spitzen
------------	------------------------

Für die Sauce Zwiebel und Paprika anschwitzen, das Tomatenmark unterrühren. Mit Brühe aufgießen und etwa 25 Minuten weich ziehen lassen.

Die Gewürze hinzufügen und mit Chilisalz abschmecken.

Für die Einlage den Backofen auf 160°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen.

Inzwischen den Kürbis schälen, die Kerne mit einem Löffel entfernen und das Kürbisfleisch in 1,5 bis 2 cm große Stücke schneiden. Auf dem Backpapier verteilen und im unteren Drittel des vorgeheizten Backofens etwa 25 Minuten durchbacken.

Pfeffer, Fenchel, Koriander und Zimt in eine Gewürzmühle füllen. Den gebackenen Kürbis damit würzen und salzen.

Die Würstel in wenig Öl anbraten.

Die Kokoschips ohne Fett in einer Pfanne hell anrösten.

Anrichten: Die Sauce auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen, Kürbis mittig darauf anrichten. Die Würstchen dazwischen stecken. Nach Belieben mit Kokoschips und Mini-Basilikum dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 16. Mai 2022

Pinsa tricolore mit Ricotta, grünem Spargel, Prosciutto

Für vier Personen

Für den Pinsateig:

400 g Mehl, Type 00	75 g Reismehl	50 g Kichererbsenmehl
1 g frische Hefe	25 g Sauerteig	20 ml Olivenöl
10 g Salz		

Für den Belag:

600 g grüner Spargel	1 Zitrone	400 g Ricotta
50 g Parmesan	2 EL Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

12 Sch. Prosciutto di Parma	1-2 Zweige Basilikum	1-2 Zweige Minze
Pfeffer		

Für den Pinsateig:

Mehl, Reismehl, Kichererbsenmehl und 330 ml Wasser mit den Händen verrühren und ca. 30 Minuten abgedeckt beiseitestellen.

Anschließend mit Hefe, Sauerteig, Olivenöl und Salz in eine Küchenmaschine mit Knethaken geben und bei niedriger Stufe 68 Minuten kneten. Auf mittlerer Stufe erhöhen und weitere 810 Minuten zu einem glatten Teig kneten.

Mit einem feuchten Tuch abdecken und bei Zimmertemperatur ca. 60 Minuten gehen lassen. In eine eingefettete, luftdichte Box geben und im Kühlschrank weitere 36 Stunden, besser 48 Stunden, gehen lassen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und in 4 gleiche Stücke teilen. Mit den Händen zu Kugeln formen und abgedeckt weitere 4 Stunden gehen lassen.

Arbeitsplatte mit reichlich Reismehl bestreuen. Teigkugeln mit etwas Olivenöl beträufeln und mit den Händen zu 2530 cm großen Fladen formen.

Für den Belag:

Spargel putzen, waschen, trockentupfen und längs halbieren. Enden wegschneiden. Zitrone unter heißem Wasser abspülen. Schale fein abreiben, dann die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Spargel in einer Schale mit Olivenöl und Zitronenschale mischen und mit Fleur de Sel sowie Pfeffer würzen.

Parmesan fein reiben. Ricotta, Parmesan und 1 EL Zitronensaft mischen und mit Meersalz sowie Pfeffer kräftig abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Den Backofen mit Pizzastein auf 250 Grad Pizzastufe oder Ober-/ Unterhitze (Umluft nicht empfehlenswert) vorheizen. Pinsa gleichmäßig mit Ricotta bestreichen und grünem Spargel belegen.

Im heißen Backofen auf der mittleren Schiene 10-12 Minuten knusprig backen. Aus dem Ofen nehmen, mit je drei Scheiben Prosciutto di Parma belegen.

Basilikum und Minze abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Pinsa mit Basilikum, Minze und frisch gemahlenem Pfeffer servieren.

Cornelia Poletto am 29. April 2022

Orecchiette mit wildem Brokkoli, Salsiccia, Ricotta

Für 4 Personen

Salz	300 g wilder Brokkoli	1 Knoblauchzehe
1 frische Chilischote	3 Sardellenfilets	320 g Orecchiette
150 g frische Salsiccia	100 ml Olivenöl	Pfeffer
1 Bund glatte Petersilie	100 g gesalzener Ricotta	

In einem Topf reichlich gesalzenes Wasser zugedeckt aufkochen.

Inzwischen Brokkoli putzen, dabei eventuell angetrocknete Enden abschneiden. Brokkoli waschen und abtropfen lassen. Dann im kochenden Wasser 57 Minuten garen.

Inzwischen Knoblauch abziehen und in feine Scheibchen schneiden.

Chili putzen, dabei die Kerne entfernen. Chili waschen und fein schneiden.

Sardellenfilets trocken tupfen und hacken.

Brokkoli aus dem Wasser heben und abtropfen lassen.

Orecchiette ins Gemüsekochwasser geben. Unter gelegentlichem Rühren nach Packungsanleitung bissfest (al dente) kochen.

Das Salsiccia-Brät aus den Därmen drücken.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Salsiccia-Brät darin unter Wenden anbraten.

Knoblauch, Chili und die Sardellenfilets zugeben und alles goldbraun anbraten.

Brokkoli zugeben und alles unter vorsichtigem Wenden sacht schmoren, bis der Brokkoli zerfällt und eine Art cremige Sauce entsteht.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen. Nudeln mit in die Pfanne geben und gut mit der Sauce vermengen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Petersilie fein schneiden.

Nudeln auf vorgewärmten Tellern anrichten. Petersilie überstreuen und vor dem Servieren den Ricotta fein darüber bröseln.

Daniele Corona am 29. April 2022

Ravioli Carbonara

Für 4 Personen

Für den Nudelteig:

200 g Weizenmehl (405)	100 g Hartweizengrieß	1 Prise Salz
3 Eier	2 EL Wasser	1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

2 Schalotten	150 g geräucherter Speck	1 EL Olivenöl
2 Eier	40 g Sahne	80 g Parmesan
Salz	Pfeffer	

zusätzlich:

80 g Parmesan	1 Bund glatte Petersilie	3 EL Butter
Pfeffer		

Für den Nudelteig Mehl und Grieß mischen. Salz, die Eier, Wasser und das Öl zugeben und alles zu einem glatten und geschmeidigen Teig verkneten. Falls der Teig zu fest wird, noch etwas Wasser hinzugeben. Ist der Teig zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten.

Den Teig zu einer Kugel formen und abgedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Schalotten schälen und fein schneiden.

Speck fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen, Speckwürfel zugeben und kurz braten.

Eier mit der Sahne verquirlen. Den Parmesan fein reiben.

Dann die Pfanne mit dem Speck vom Herd ziehen, die Ei-Sahne und den Käse zugeben und unter den Speck mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Nudelteig mit der Nudelmaschine oder dem Nudelholz in dünne Bahnen ausrollen, jeweils 1 EL Speck-Füllung mit etwas Abstand auf die Nudelbahn setzen, die Teigränder mit Wasser einpinseln, den Teig überklappen und Ravioli ausschneiden.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen.

In der Zwischenzeit den restlichen Parmesan fein reiben.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Ravioli im kochenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

In einer Pfanne Butter schmelzen und etwa 80 ml vom Raviolikochwasser zugeben. Die gegarten Ravioli mit einer Siebkelle aus dem Wasser nehmen, in die Pfanne mit Butter und Kochwasser geben und einmal kurz schwenken. Mit Pfeffer würzen und Petersilie untermischen.

Ravioli auf Teller geben und mit Parmesan bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 21. April 2022

Spargel-Quiche mit Schinken

Für 4 Personen:

500 g weißer Spargel	500 g grüner Spargel	Salz, Zucker
1 EL Butter	200 g gekochter Schinken	450 g Blätterteig
3 Eier	200 ml Sahne	weißer Pfeffer Muskat
2 EL Dill	2 EL Petersilie	2 EL Schnittlauch

Spargel schälen und in Stücke schneiden. Kochwasser mit etwas Salz und Zucker würzen und die Spargelstücke darin 4-5 Minuten garen.

Herausnehmen und abtropfen lassen. Kräuter hacken bzw. in Röllchen schneiden, Schinken in Streifen schneiden.

Ein tiefes Backblech mit etwas Butter bestreichen oder mit Backpapier auslegen. Den Blätterteig darauf ausrollen. Er sollte bis zur oberen Backblechkante reichen. Spargel auf dem Teig verteilen, entweder gemischt oder geteilt nach Farben. Darauf die Schinkenstreifen geben.

Eier aufschlagen, mit der Sahne verquirlen und die Kräuter hinzufügen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Eiersahne gleichmäßig über den Spargel gießen. Wer mag, kann den restlichen Teig in Streifen schneiden und als Gitter auf die Quiche legen.

Quiche im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft) auf der mittleren Schiene etwa 20 Minuten backen.

Rainer Sass am 16. April 2022

Herzhafte Waffeln

Für 4 Personen

Für die Waffeln:

100 g Knäckebrötchen	130 g weiche Butter	2 Eier
300 g Weizenmehl, (405)	1 TL Backpulver	250 ml Buttermilch
Salz	Pfeffer	100 g Bergkäse
100 g gekochter Schinken	1 Bund glatte Petersilie	weiche Butter

Für den Salat:

1 Bund Radieschen	1 TL Honig	1 EL Apfelessig
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	1/2 Bund Schnittlauch

Für die Waffeln das Schüttelbrot fein hacken.

Die Butter mit den Eiern in einer Rührschüssel schaumig schlagen.

Das Mehl mit dem Backpulver vermengen.

Butter-Eier-Mischung, Mehl-Mischung und Buttermilch zu einem dickflüssigen Teig verrühren.

Das Schüttelbrot unterheben und den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Käse würfeln oder reiben, Schinken in feine Würfel schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Käse, Schinken und Petersilie zum Teig geben und noch einmal gut untermengen.

Das Waffeleisen aufheizen. Sobald die Backtemperatur erreicht ist, die Backflächen mit wenig weicher Butter bepinseln. Ca. 3 EL Waffelteig in die Mitte der unteren Backfläche geben. Das Waffeleisen ohne Druck schließen. Die Waffel in ca. 4 Min. goldgelb backen.

Weitere Waffeln backen, bis der Teig vollständig aufgebraucht ist. Die Waffeln schmecken heiß und ebenso gut abgekühlt.

Für den Salat die Radieschen putzen, waschen, abtrocknen und in feine Scheiben schneiden.

Honig mit Essig, Olivenöl, 1 Prise Salz und Pfeffer gut vermischen und die Radieschen damit marinieren.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter die Radieschen heben.

Waffeln und Radieschensalat anrichten.

Christian Henze am 14. April 2022

Kartoffel-Rösti mit Speck, Bergkäse und Salat

Für die Rösti:

300 g große mehligte Kartoffeln	1,5 EL Meerrettich	Salz, Pfeffer
1/2 EL frische Rosmarinnadeln	10 EL Rapsöl	150 geräuch. Bauchspeck
150 g gemischte frische Pilze	2 Knoblauchzehen	1 kleine rote Zwiebel
5 Radieschen	1/2 EL Butter	Salz, Pfeffer
150 g Bergkäse (Gouda, Gruyère)		

Für den Salat:

200 g Kohlrabi	200 g Möhren	1 Orange
2 EL Apfelessig	1 TL Honig	2 EL Rapsöl
Salz, Pfeffer	2 EL Pinienkerne	1/2 Bund Rucola

Rösti:

Ofen mit Grill vorheizen.

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, raspeln (mit einer groben Rösti-Reibe) und gut ausdrücken. Die Masse mit Salz, Pfeffer würzen und Rosmarin mit Meerrettich dazugeben.

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Kartoffeln locker zugeben und vorsichtig in Form bringen. Die Rösti beidseitig bei mittlerer Temperatur goldgelb beidseitig ausbacken und auf Küchenkrepp entfetten.

In der Zwischenzeit, Radieschen waschen und vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln.

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Bacon, Pilze, Zwiebel, Radieschen und Knoblauch darin anbraten.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüse anschließend auf der Rösti verteilen. Käse grob raspeln und darüber streuen. Im Ofen goldgelb unter dem Grill gratinieren.

Tipp:

Die Kartoffeln wirklich gut ausdrücken und locker in die Pfanne schichten.

Wenn Sie dann die Rösti noch ohne Deckel braten, gelingen sie garantiert und werden schön knusprig.

Salat:

Kohlrabi und Möhren waschen, schälen, raspeln und in eine Schüssel geben. Etwas Saft der Orange auspressen. Saft und etwas Abrieb der Orange mit Essig, Honig, Rapsöl, etwas Salz und Pfeffer zu den Gemüseraspeln geben, alles gut vermischen und etwas ziehen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Rucola abbrausen, trocken schütteln, etwas kleiner schneiden und mit den Pinienkernen unter den Salat mischen.

Christian Henze am 01. April 2022

Farfalle mit Spinat, Käse und Chorizo

Für 4 Personen

3 EL Rosinen	40 g Pinienkerne	800 g frischer Blattspinat
250 g Chorizo-Würste	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehe
Salz	3 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Msp. Chilipulver	1 Msp. Zimt	400 g Farfalle
100 ml Hühnerbrühe	2 EL Butter	100 g Pecorino

Die Rosinen in heißem Wasser einweichen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Den Blattspinat putzen, waschen und abtropfen lassen.

Die Chorizo aus der Pelle lösen und würfeln.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Für die Pasta in einem Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen.

Olivenöl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten.

Chorizo dazugeben und Paprikapulver, Chili und Zimt unterrühren. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

Sobald das Pastawasser kocht, Farfalle darin ca. 8-10 Minuten bissfest garen.

Eingeweichte Rosinen abtropfen und mit in die Pfanne geben. Brühe angießen und einige Minuten köcheln lassen.

Zuletzt Butter unter die Sauce mischen und abschmecken.

Manchego grob reiben.

Gekochte Farfalle abgießen und mit der Sauce mischen, eventuell noch etwas salzen.

Farfalle und Sauce auf Teller verteilen, mit Pinienkernen und Manchego bestreut servieren.

Rainer Klutsch am 31. März 2022

Bärlauch-Speck-Tarte mit Apfel-Rettich-Salat

Für 4 Personen

Für den Teig:

200 g Weizenmehl, Type 405 1 Prise Salz 150 g Butter, kalt in Würfel
1 Ei (Größe M) Butter

Für die Füllung:

100 g Kartoffeln, festk. Salz 100 g Bacon
100 g Gouda 10 Bärlauch-Blätter 200 g Sahne
4 Eier Pfeffer

Für den Salat:

2 grüne Äpfel 50 g weißer Rettich 4 EL Sojasauce
2 EL geröstetes Sesamöl 2 EL weißer Balsamico Zucker
Pfeffer

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, Salz untermischen. Butter in feinen Stückchen und das Ei zugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig zu einer flachen Scheibe formen und zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

In der Zwischenzeit für die Füllung die Kartoffeln waschen und in leicht gesalzenem Wasser garkochen, anschließend kurz ausdampfen lassen und pellen.

Den Speck würfeln und in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Dann auf Küchenpapier geben und das Fett abtropfen lassen.

Den Gouda fein reiben.

Bärlauch abwaschen, abtropfen lassen.

Die Kartoffeln in kleine Würfel schneiden.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) mit Butter ausfetten.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 1 cm dick ausrollen und in die gefettete Tarteform geben und den Teig auch am Rand hochziehen. Boden mit einer Gabel öfter einstechen.

Sahne und Eier in einer Schüssel mit dem Schneebesen vermischen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Bärlauch klein schneiden, in einen Pürrierbecher geben, etwas von der Eier-Sahne zu geben und mit dem Stabmixer kurz durchmischen. Dann zur restlichen Eier-Sahne geben.

Speck, Käse und Kartoffeln ebenfalls untermischen und alles in die mit dem Teig ausgelegte Tarteform geben.

Die Tarte im vorgeheizten Ofen ca. 30- 40 Minuten goldbraun backen.

In der Zwischenzeit für den Salat die Äpfel und den Rettich abwaschen, schälen und ganz fein in eine Schüssel reiben.

Sojasauce, Sesamöl und Essig in einer kleinen Schüssel verrühren, mit Zucker und Pfeffer abschmecken.

Das Dressing über die geriebenen Äpfel und Rettich geben und untermischen.

Die gebackene Tarte aus dem Ofen nehmen, kurz stocken lassen, dann aus der Form nehmen.

Die Tarte in Stücke schneiden, anrichten. Den Salat dazu servieren.

Antonina Müller am 29. März 2022

Herzhafte Arme Ritter

Für 4 Personen:

8 Körnerbrot-Scheiben	200 ml Milch	3 Eier
Salz	Pfeffer	4 Emmentaler-Käse-Scheiben
60 g Räucherschinken	30 g Butterschmalz	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Falls nötig, vom Körnerbrot die harte Kruste ablösen.

Milch in einen tiefen Teller oder eine flache Auflaufform geben, ebenfalls die Eier in einen tiefen Teller geben, verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Brotscheiben kurz in der Milch einweichen, die Hälfte der eingeweichten Brotscheiben mit Käse und Schinken belegen, jeweils eine weitere Brotscheibe darauf drücken. Die gefüllten Brotscheiben im verquirlten Ei wenden.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Brotscheiben darin portionsweise bei milder Hitze von beiden Seiten goldgelb braten.

Den Schnittlauch abbrausen, trockentupfen und in feine Röllchen schneiden.

Die Armen Ritter heiß servieren und mit Schnittlauchröllchen bestreut genießen.

Andrea Safidine am 28. März 2022

Currywurst mit scharfer Soße und Kartoffel-Chips

Für 4 Personen

Für die scharfe Sauce:

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	2 Chilischoten
2 EL Rapsöl	3 TL Paprikapulver, edelsüß	800 g Pelati-Tomaten
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	Salz
Pfeffer	3 TL Honig	3 TL Curry-Pulver

Für die Kartoffelchips:

6 Kartoffeln, mehlig	3 EL Rapsöl	Salz
Pfeffer	1 TL Paprikapulver	1 TL Chilipulver

Für die Bratwurst:

1 EL Pflanzenöl	4 nackte Bratwürste
-----------------	---------------------

Für die Sauce die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden.

Die Chilis waschen, trocknen, der Länge nach aufschneiden, das Kerngehäuse entfernen und Chili in kleine Würfel schneiden.

In einem Topf Öl erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, das Paprikapulver kurz mitrösten.

Die Pelati-Tomaten, Lorbeerblatt, Chiliwürfel und Wacholderbeeren mit in den Topf dazugeben, leicht salzen und alles ca. 1 Stunde leicht köcheln lassen.

Den Backofen auf ca. 160 Grad Umluft vorheizen.

Für die Kartoffelchips die Kartoffeln abwaschen, schälen und in 1 mm dünne Scheiben hobeln oder mit einem Messer schneiden.

In einer Schüssel das Öl mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chilipulver mischen. Die Kartoffelscheiben zugeben und gut mit dem Würz-Öl vermischen.

Die Kartoffelscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten knusprig backen. Die Chips sind fertig, wenn der Rand leicht bräunlich ist und die Kartoffelscheiben nicht mehr weich sind.

Für die Bratwurst etwas Öl in eine Pfanne geben und die Bratwürste darin rundherum braten bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.

Aus der Sauce das Lorbeerblatt und die Wacholderbeeren entfernen. Die Sauce mit Pfeffer, Honig und Currypulver würzen und mit einem Stabmixer sehr fein pürieren.

Nochmals abschmecken.

Gebratene Würste aus der Pfanne nehmen und mit einem Messer in Stücke schneiden.

Würstchenstücke auf den Teller legen und üppig mit der Sauce überziehen. Dazu die Kartoffelchips reichen.

Rainer Klutsch am 23. März 2022

Spargel mit Kochschinken in sahnigen Nudeln

Für 2 Personen:

250 g Penne	1 Bund weißer Spargel	1 Zwiebel
250 g Kochschinken	2 Zweige Blattpetersilie	3-4 EL Butter
1 EL Pflanzenöl	3-4 Eier	1 Schuss Sahne
Salz, Pfeffer		

Die Nudeln in gesalzenem Wasser gar (leicht bissfest) kochen, kalt abschrecken, einen Löffel Öl unterrühren und vollständig abkühlen lassen.

Spargel kochen:

Den Spargel schälen, in einem Topf mit gesalzenem Wasser bei schwacher Hitze langsam gar, bzw. noch bissfest, etwa 11 min. köcheln lassen, herausnehmen, abkühlen und schräg in etwa 1,5 - 2 cm dicke Stücke schneiden. Die Spargelspitzen dürfen etwas länger sein.

Nudeln mit Spargel anbraten:

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer großen, beschichteten Pfanne, bei mittlerer Hitze in der schäumender Butter glasig werden lassen.

Anschließend den in größere Würfel geschnittenen Kochschinken zugeben, und ebenfalls bei mittlerer Hitze langsam anbraten.

Jetzt die Nudeln zugeben und ebenfalls bei mittlerer Hitze mit durchschwenken und sanft braten. Wichtig ist, je nach Portionsgröße eine ausreichend große Pfanne oder sogar einen Bräter zu verwenden, damit man genug Fläche hat um die Schinkennudeln schön anzubraten.

Anschließend den Spargel zugeben und gut durchschwenken.

Nudeln mit Spargel und Petersilie:

Die Petersilienblättchen von den Zweigen zupfen, die obere Stielhälfte in feine Scheiben (ähnlich wie Schnittlauchröllchen) schneiden und die untere Stielhälfte entfernen. Petersilie (Blättchen und fein geschnittene Stiele) in die heiße Pfanne geben, unter die Nudeln schwenken und Pfanne vom Herd nehmen.

Jetzt die Eier in eine Schüssel aufschlagen, einen großzügigen Schuss Sahne zugeben, mit einer Gabel verkleppern und direkt mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend unterrühren und die Nudeln mit Spargel sofort servieren.

Alexander Herrmann am 10. März 2022

Badischer Kartoffel-Salat mit Schinken oder Brühwurst

Für 4-6 Personen:

1.5 kg festk. Kartoffeln	1 Prise Salz	1 Prise Kümmel
2 mittelgroße Zwiebeln	500-750 ml Brühe	1 EL Weißwein-Essig
1-2 EL Sonnenblumenöl	150 g durchw. Speck	0.5 Bund Schnittlauch
0.5 Bund Petersilie	2 hartgekochte Eier	

Für die Brühe:

2 Hähnchenkeulen	2 Markknochen	1 Stück Speckschwarte
1 Suppenbund	1 Zwiebel	10 Pfefferkörner
10 Pimentkörner	3 Lorbeerblätter	Petersilienstiele
3 Scheiben Ingwer	Salz, Wasser	

Kartoffeln mit Schale kochen, dabei etwas Kümmel und Salz hinzufügen. Das Kochwasser abgießen und die Kartoffeln abdampfen lassen. Die Knollen schälen, in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.

Zwiebeln fein würfeln und bei milder Hitze in Sonnenblumenöl 6-8 Minuten glasig dünsten. Zu den Kartoffeln geben und circa 2 Kellen Brühe angießen. Alles vorsichtig vermengen, dann die Schüssel abdecken und den Kartoffelsalat-Ansatz 1 Stunde ziehen lassen.

Derweil den Speck würfeln oder in Streifen schneiden und mit etwas Pflanzenöl 3-4 Min. braten. Die Speckstücke anschließend in ein Sieb geben und das flüssige Fett abtropfen lassen. Petersilie und Schnittlauch waschen, trocknen und fein hacken beziehungsweise in feine Ringe schneiden. Die Eier etwa 8 Minuten kochen, pellen und grob hacken. Speck und Kräuter zum Kartoffelsalat geben und nochmals Brühe dazugeben. Der Salat sollte eine sämige Konsistenz haben. Den Salat mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Öl hinzufügen. Zum Schluss die Eier unterheben. Den Salat nochmals etwas ziehen lassen.

Für die Brühe:

Für die Brühe die Zwiebel halbieren und auf den Schnittflächen in einer Pfanne schwarz rösten. Die Gemüse putzen. Alle Zutaten in einen Topf geben, dann kaltes Wasser hinzufügen bis alles knapp bedeckt ist. Kräftig aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren und den Topf verschließen. Die Brühe etwa 1,5 Stunden bei milder Hitze köcheln lassen. Der Schaum setzt sich während des Kochens nach unten ab und klärt die Brühe. Die Brühe gegebenenfalls noch etwas salzen. Für den Kartoffelsalat werden etwa 500-750 ml benötigt. Der Rest eignet sich für Suppen und Soßen und kann eingefroren werden.

Tipps:

Als Beilage schmeckt gekochter oder roher Schinken oder eine saftige Brühwurst.
Zum Kartoffelsalat ein Glas Grauburgunder servieren.

Rainer Sass am 04. März 2022

Gefüllte Buchteln mit Kräuter-Soße

Für 4 Personen

Für die Buchteln:

20 g frische Hefe	1 Prise Zucker	150 ml Milch
400 g Weizenmehl, Type 405	Salz	2 Eier
50 g flüssige Butter	1 TL Butter	

Für die Füllung 1:

150 g Chorizo	1 EL Olivenöl	1 TL Majoran, getrocknet
---------------	---------------	--------------------------

Für die Füllung 2:

1 Bund Basilikum	6 getrock. Tomatenviertel	100 g Fetakäse
1 Prise Paprikapulver		

Für die Kräutersauce:

1 Bio-Zitrone	200 g Naturjoghurt	150 g Ricotta (ital. Frischkäse)
Salz	Pfeffer	1 Bund Schnittlauch
1/2 Bund glatte Petersilie		

Hefe mit einer Prise Zucker in der Milch auflösen. Mehl, 1 Prise Salz, Eier und die flüssige Butter in eine Schüssel geben. Die Milch mit gelöster Hefe zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl unterkneten. Die Teigschüssel zudecken und den Teig ca. 30 Minuten gehen lassen.

Für die erste Füllung Chorizo fein würfeln. Schalotten schälen, fein schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen. Schalotten darin anschwitzen. Gewürfelte Chorizo und Majoran untermischen und etwas abkühlen lassen.

Für die zweite Füllung Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Getrocknete Tomaten fein hacken. Feta in kleine Würfel schneiden, mit gehackten Tomaten, Basilikum und einer Prise Paprikapulver mischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (160 Grad Umluft) vorheizen.

Den Hefeteig in ca. 12 Portionen teilen und rund formen.

In jede Kugel eine Kuhle eindrücken, jeweils 6 Teigkugeln mit einer der Füllungen füllen.

Den Teig darüber ziehen und die Kugeln dicht an dicht in eine gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) setzen und dann ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen.

Die Buchteln im vorgeheizten Ofen ca. 20 Minuten backen.

Für die Sauce die Zitrone heiß abspülen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und den Saft auspressen.

Joghurt mit Ricotta, etwas abgeriebener Zitronenschale und etwas Zitronensaft mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schnittlauch und Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und ebenfalls untermischen.

Die gebackenen Buchteln vorsichtig aus der Form lösen und mit der Kräutersauce anrichten.

Rainer Klutsch am 03. März 2022

Himmel und Erde

Für 4 Personen

Für den Kartoffelstampf:

1 kg Kartoffeln, vorw. festk. Salz 125 ml Vollmilch
1 Prise Muskatnuss 1 EL Butter

Für die Äpfel:

4 säuerliche Äpfel 2 EL Zucker

Für die Zwiebeln:

300 g Zwiebeln 50 g Mehl 3 EL Butterschmalz

Für die Blutwurst:

400 g Blutwurst, geräuchert 3 EL Mehl 3 EL Butterschmalz

Die Kartoffeln waschen, schälen, der Länge nach halbieren und in gesalzenem Wasser zugedeckt ca. 25 Minuten garen.

In der Zwischenzeit die Äpfel waschen, nicht schälen. Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen und in dünne Apfelfringe schneiden.

In einer Pfanne Zucker goldgelb karamellisieren, die Apfelscheiben hineinlegen, Temperatur auf Minimum reduzieren. Apfelfringe kurz schwenken, dann die Pfanne beiseitestellen.

Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden oder auf dem Küchenhobel in Scheiben hobeln.

Mehl in einen Teller geben und die Zwiebelringe mit den Händen leicht durch das Mehl ziehen und wieder abklopfen.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Zwiebelringe hineingeben und bei kleiner Hitze goldbraun braten.

Die Blutwurst in 1 cm dicke Scheiben abschneiden, ebenfalls in Mehl, z. B. dem restlichen Mehl von den Zwiebeln, wenden.

Erneut Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die mehlierten Blutwurstscheiben darin bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kross braten.

Die gekochten Kartoffeln abgießen.

Für den Stampf in einem Topf die Milch, Muskatnuss, Butter und 1 Prise Salz aufkochen und dann von der Herdplatte ziehen.

Die vorgekochten Kartoffeln in die Milch geben und mit einem Kartoffelstampfer zu einem Kartoffelstampf drücken. Bei Bedarf Milch und Butter nachgeben, bis ein luftiger Stampf entstanden ist.

Die Zwiebeln und die Blutwurst auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Auf einem flachen großen Teller die Apfelscheiben aus der Pfanne nebeneinanderlegen.

Darauf Kartoffelstampf und die Zwiebeln geben. Die gebratenen Blutwurst-Scheiben anlegen und servieren.

Andrea Safidine am 28. Februar 2022

Kohlroulade mit Orange, Malzbier und Speck

Für 4 Personen:

1 Kopf Weißkraut	20 Scheiben Bacon	2 Zwiebeln
Orange	Prise gemahlener Kümmel	Schuss Malzbier
Salz	brauner Zucker	Aceto Balsamico
Pflanzenöl		

Den Weißkraut-Kopf in einem Topf mit gesalzenem Wasser wenige Minuten kurz kochen. Die äußeren Blätter abziehen und zur Seite legen. Das Ganze so oft wiederholen, bis man etwa ein Drittel der Blätter abgezogen hat.

Den restlichen Krautkopf halbieren, den Strunk entfernen und das Kraut in feinste Streifen schneiden.

Wie lange brauchen Kohlrouladen? Die Kraut- und die Zwiebelstreifen in einer Pfanne mit wenig Öl anbraten, bis sich deutliche Röststoffe entwickeln. Mit etwas Salz würzen, eine Prise braunen Zucker zugeben, leicht karamelisieren lassen und mit einem Schuss Malzbier ablöschen.

Anschließend mit Aceto Balsamico, gemahlenem Kümmel und etwas Orangenabrieb abschmecken. Das Ganze gut durchschwenken und abkühlen lassen.

Die vorher gekochten und abgezogenen äußeren Blätter des Krauts auf der Arbeitsfläche ausbreiten, die Krautfüllung auf alle Blätter verteilen und möglichst fest darin einwickeln.

Zum Abschluss jede Kohlroulade noch mit zwei Scheiben Speck umwickeln. Die Rouladen werden nun nebeneinander flach in eine Auflaufform gelegt und im Backofen bei 180 Grad Umluft etwa 15 bis 20 Minuten gegart.

Wenn der Speck außen knusprig braun ist, die Kohlrouladen mit Pfiff servieren.

Alexander Herrmann am 23. Februar 2022

Herzhafter Kaiser-Schmarrn

Für 4 Personen

1 Bund glatte Petersilie	3 rote Zwiebeln	80 g geräucherter Speck
150 g Bergkäse	300 g Weizenmehl (405)	375 ml Milch
3 Eier (M)	1/2 TL Salz	80 g Butterschmalz
Pfeffer		

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die Zwiebeln schälen und fein schneiden.

Speck in feine Würfel schneiden.

Käse fein reiben.

In eine Pfanne die Speckwürfel geben und knusprig auslassen, die Zwiebeln zugeben und mit anschwitzen. Dann die Pfanne vom Herd ziehen und die Petersilie untermischen.

Für den Schmarren-Teig Mehl, Milch, Eier und Salz mit einem Schneebesen nur kurz verquirlen, es können ruhig noch einige Mehlklümpchen vorhanden sein.

In einer Pfanne die Hälfte vom Butterschmalz erhitzen. Hälfte Teig in die Pfanne geben, einen Deckel auflegen und den Teig bei schwacher bei mittlerer Hitze ca. 3-4 Minuten anbacken, bis die Oberfläche leicht gestockt ist. Dann den Teig wenden und nochmals ca. 3- 4 Minuten zugedeckt backen und dabei luftig aufgehen lassen.

Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Goldgelb gebackenen Teig mit zwei Pfannenwendern oder Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen.

Kaiserschmarrn in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Aus dem übrigen Teig in restlichem Butterschmalz einen weiteren Schmarren backen.

Den warm gehaltenen Schmarren aus dem Ofen nehmen, den gerieben Käse und die Speckzwiebeln darauf verteilen. Etwas pfeffern, den Schmarrn aus der Pfanne dazu geben, alles locker vermischen und servieren.

Rainer Klutsch am 23. Februar 2022

Elsässer Wurst-Salat

Für 4 Personen

½ Ring Lyoner-Fleischwurst (250 g)	250 g Comtè Bergkäse	2 Lauchzwiebeln (grünes Ende)
1 rote Zwiebel	150 ml weißer Traubenmost	3-4 Spritzer Weißweinessig
3-4 EL kaltgepresstes Rapsöl	1 EL Pommerysenf	je ½ rote und gelbe Paprika
Salz	1-2 Msp. Kampot-Pfeffer	

Zum Anrichten:

Blätter Kopfsalat	1 EL gezupfte Petersilienblätter
-------------------	----------------------------------

Fleischwurst häuten, längs halbieren und in halbe Scheiben schneiden; das Stück Comtè-Käse in Scheiben schneiden, die Rinde entfernen und in Streifen schneiden. Beides in eine Schüssel geben. Das Grün der Lauchzwiebeln in Ringe schneiden, die rote und die gelbe Paprika, sowie die rote Zwiebel in Streifen schneiden. Alles mit in die Schüssel geben.

Kampot-Pfeffer mörsern.

Salat mit Traubenmost, Weißweinessig, Senf und Öl verrühren mit dem gemörserten Pfeffer und einer Prise Salz abschmecken. Und den Salat et was ziehen lassen.

Kopfsalatblätter auf Teller legen, den Salat darauf anrichten, mit Fröh lingszwiebeln, Paprika-streifen und Petersilienblätter garnieren und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Björn Freitag am 12. Februar 2022

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

300 g Mehl 4 kalte Eier 2 EL Olivenöl
Mehl Salz

Für die Füllung:

1 Hokkaido-Kürbis 2 Schalotten 1 Knoblauchzehe
3 Eier 200 ml Kokosmilch 1 Prise Currypulver
Salz Pfeffer

Für die Salbei-Butter:

$\frac{1}{4}$ Bund Salbei 2 Scheiben Schinken 2 EL Butter
1 rote Chilischote Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

1 Granatapfel 1 Zitrone

Für den Nudelteig:

Das Mehl mit den Eiern, Olivenöl und Salz zu einem glatten geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und kurz ruhen lassen.

Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mithilfe einer Nudelmaschine in zwei Portionen zu zwei gleich großen dünnen Teigplatten ausrollen.

Für die Füllung:

Hokkaidokürbis raspeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch mit Currypulver darin anschwitzen. Kürbis dazugeben und mit anbraten.

Mit Kokosmilch auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze cremig einkochen lassen. Für die Zubereitung der Ravioli nun die erste und zweite Teigplatte übereinander bereitlegen. Kürbismasse auf die erste Teigplatten-Hälfte nebeneinander geben. Die Eier trennen und die Eigelbe auf die Kürbismasse legen, so dass sie darin Halt finden. Die Zweite Teigplatte mit dem Eiweiß einpinseln und vorsichtig über die erste Teigplatte mit den Eigelben legen. Rund um die Füllung gut andrücken und mit einem Servierring zu Ravioli ausstechen. Diese in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Salbei-Butter:

Schinken in Streifen schneiden. Salbei abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In einer Pfanne Butter zerlassen, abgezupfte Salbeiblätter hinzufügen und mit Salz würzen. Schinken dazugeben. Chili klein hacken und dazugeben. Ravioli mit in die Pfanne geben und in der Salbei-Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und Kerne herausklopfen. Zitronenschale abreiben.

Gericht auf Teller anrichten und mit Zitronenabrieb und Granatapfelkernen garniert servieren.

Johann Lafer am 03. Februar 2022

Nudeln mit Kase-Sahne-Soße

Für 2 Personen:

250 g Pasta al dente gekocht	120 g gekochter Schinken	1 Stück Camembert
400 ml Sahne	40 g Parmesan, gerieben	1 Msp. Gewürzsalz
1 Msp. Pfeffermix		

Gekochten Schinken würfeln und in einem Topf mit heißem Olivenöl ca. 1 Minute glasig schwitzen.

In der Zwischenzeit den Rand vom Camembert abschneiden und anschließend in grobe Stücke schneiden.

Sahne zum Schinken in den Topf geben und mit Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken. Den Camembert ebenfalls mit in den Topf geben und bei niedriger Hitze schmelzen lassen.

Die Pasta in die Käse-Sahne-Sauce geben und darin bei mittlerer Hitze garen, bis die Sauce an den Nudeln haftet. Pasta auf einem Teller anrichten und geriebenen Parmesan garnieren.

Steffen Henssler am 25. Januar 2022

Sauerkraut-Kipferl mit französischer Blutwurst

Für zwei Personen

150 g Sauerkraut (Dose)	150 g französische Blutwurst	1 Pck. Blätterteig
1 Ei, Größe M	4 Zweige Thymian	4 Zweige Majoran
$\frac{1}{2}$ TL Quatre epices	Mehl	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 220 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Majoran und Thymian abbrausen, trockenwedeln, abzupfen und hacken.

Blutwurst in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden und zu den Kräutern geben. Sauerkraut gut abspülen und in einer Schüssel mit Salz und Pfeffer abschmecken, anschließend zur Blutwurst geben. Alles miteinander vermengen und mit Quatre epices würzen. Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Blätterteig aus der Verpackung nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche leicht ausrollen. Den Teig in 8 gleiche Dreiecke schneiden.

Sauerkraut-Blutwurst-Füllung auf der breiten Seite der Dreiecke verteilen und den Blätterteig von der langen Seite zur Spitze aufrollen. Die Enden zusammendrücken und zur Mitte einbiegen. Das Ei trennen und das Eigelb mit etwas Wasser verrühren. Alle Kipferl auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit Ei bepinseln und im vorgeheizten Backofen circa 20 Minuten goldgelb backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 20. Januar 2022

Pasta mit Brokkoli und Pancetta

Für 2 Personen:

250 g Pasta	1 Zehe Knoblauch	1 Brokkoli
50 g Pancetta	5-6 getrocknete Öl-Tomaten	10 EL Olivenöl
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	

Den Brokkoli mit einem Messer bis zum Stiel rasieren. 7 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch, Pancetta, getrocknete Tomaten und Brokkoli scharf darin anbraten und bei hoher Hitze weiter rösten.

Währenddessen Pasta in kochendem Salzwasser al dente garen.

Brokkoli-Mix mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Kelle Nudelwasser ablöschen. Pfanne von der Hitze nehmen.

Pasta abgießen und in die Pfanne zum Brokkoli geben.

Alles einmal durchschwenken und noch etwas Olivenöl dazugeben. Auf einem Teller anrichten.

Steffen Henssler am 18. Januar 2022

Knödelgröstl mit Speck und Gurken-Salat

Für 4 Personen

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke	Salz	1 Bio-Zitrone
30 ml Olivenöl	1 Prise Piment-d´Espelette	1 Prise Zucker
Pfeffer		

Für das Gröstl:

1 Zwiebel	100 g geräucherter Bauchspeck	8 Semmelknödel vom Vortag
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter
4 Eier	Salz	Pfeffer

Für den Gurkensalat die Gurke waschen, trocken reiben und mit einem Spiral- oder Julienne-schneider in Gurkenspaghetti schneiden. Die Gurkenspaghetti salzen und für 15 Minuten ziehen lassen, damit das Gurkenwasser austritt und die Marinade später nicht verwässert.

Für das Gröstl die Zwiebel schälen und würfeln.

Den Speck ebenfalls würfeln.

Die Semmelknödel halbieren und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Butter in einer großen Pfanne (oder zwei mittelgroßen Pfanne) schmelzen und die Knödel-scheiben darin anbraten.

Zwiebeln und Speck zugeben und weiterbraten, dabei die Knödelscheiben ab und zu wenden und knusprig braten.

Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Schnittlauch zugeben und die Eier über die Knödel gießen. Alles ab und zu wen-den, bis die Eier gestockt sind.

Für das Salatdressing von der Zitrone den Saft auspressen und mit Olivenöl, Piment d Espelette, Zucker und Pfeffer zu einer Marinade vermischen.

Von den gesalzenen Gurkenspaghetti die Flüssigkeit abgießen, die Gurken gut abtropfen lassen. Dann die Gurken in der Marinade schwenken.

Das Knödelgröstl auf Teller verteilen, den Gurkensalat dazu servieren.

Christian Henze am 18. Januar 2022

Makkaroni-Quiche mit Endivien-Salat

Für 6 Personen

300 g Makkaroni	Salz	200 g TK-Erbesen
400 g TK- Blätterteig	2 grobe Bauernbratwürste	1 EL Pflanzenöl
5 getrock. Tomatenviertel	100 g Bergkäse	4 Eier
150 g Crème-fraîche	150 g Sahne	Pfeffer
1 Prise Muskat	1 Bund glatte Petersilie	

zusätzlich:

1 TL Butter Mehl

Für den Salat:

1 Endiviensalat	50 ml Olivenöl	30 ml Balsamico
2 TL Senf	1 TL flüssiger Honig	Salz
Pfeffer		

Die Makkaroni in einem Topf mit kochendem Salzwasser bissfest kochen, dann abgießen und gut abtropfen lassen.

Die Erbsen auf ein Sieb geben und etwas auftauen lassen.

Den Teig ebenfalls etwas antauen lassen.

Das Brät aus der Wurstpelle drücken und zu kleinen Klößchen zupfen. In einer Pfanne Pflanzenöl erhitzen und die kleinen Klößchen darin rundherum leicht anbraten.

Die getrockneten Tomaten klein schneiden.

Den Käse grob reiben.

In einer großen Schüssel Makkaroni, Erbsen, Tomatenstücke, die Hälfte des Bergkäses und die Wurst-Klößchen miteinander vermischen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Spring- oder Tarteform (ca. 26 cm Durchmesser) mit wenig Butter ausfetten.

Etwas Mehl auf die Arbeitsfläche und den Blätterteig rund ausrollen.

Den Teig in die Form legen und einen etwa 5 cm hohen Rand formen. Mit einer Gabel den Teigboden mehrfach einstechen.

Die Nudelmischung auf den Teig geben.

Eier mit Crème fraîche und Sahne in einer Schüssel vermischen. Mit Pfeffer, etwas Salz und Muskatnuss würzen und über die Nudelmischung geben. Den restlichen Käse darüber streuen.

Die Quiche im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene ca. 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Petersilie abrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Endiviensalat putzen, die Blätter waschen und trocken schleudern. Anschließend die dickeren Blattansätze abschneiden und die Blätter in feine Streifen schneiden.

Olivenöl, Balsamico, Senf und Honig in einer kleinen Schüssel verrühren, das Dressing mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Salatdressing kurz vor dem Servieren über die Salatstreifen geben und gut untermischen.

Die gebackene Quiche aus der Form nehmen, mit Petersilie bestreuen und anrichten.

Dazu den Salat servieren.

Rainer Klutsch am 17. Januar 2022

Graupen-Risotto mit Schmortomaten und Schinken

Für 4 Personen

250 g Perlgraupen	1 weiße Zwiebel	400 ml Kalbsfond
50 g Parmesan	1 EL kalte Butter	16 reife Kirschtomaten
1 EL Rohrzucker	8 Sch. westfäl. Schinken	150 ml Weißwein
1 Lorbeerblatt	8 Blätter Salbei	Salz, schwarzer Pfeffer, Olivenöl

Den Backofen auf 140° Ober-Unterhitze vorheizen. Kalbsfond erwärmen. Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einem breiten Topf mit Olivenöl sanft anschwitzen.

Graupen dazu geben, ebenfalls kurz anschwitzen, Lorbeerblatt dazugeben.

Mit 100 ml Weißwein ablöschen und einkochen lassen, dann nach und nach mit warmem Kalbsfond aufgießen, bis die Graupen al dente sind, mit Salz abschmecken.

Schinkenscheiben auf das Backofengitter legen und im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten trocknen.

Parallel in einer Pfanne den Rohrzucker schmelzen lassen, etwas Olivenöl dazugeben, dann die Kirschtomaten und die Salbeiblätter und karamellisieren lassen, mit dem restlichen Weißwein ablöschen, reduzieren, mit schwarzem Pfeffer und Salz abschmecken.

Graupen-Risotto vom Herd nehmen, geriebenen Parmesan und eine Nocke kalte Butter einrühren und auf flachen Tellern anrichten, Schmortomaten und getrockneten Schinken auf das Risotto geben.

Björn Freitag am 08. Januar 2022

Grünkohl-Pie

Für 6 Personen

Für den Teig:

250 g kalte Butter 400 g Dinkelmehl, Type 630 1/2 TL Salz
1 TL Apfelessig 100 ml Wasser, eiskalt

Für die Füllung:

600 g Grünkohl 1 rote Zwiebel 80 g Bauchspeck
1 EL Butterschmalz 200 ml Apfelsaft 400 ml Gemüsebrühe
1 EL scharfer Senf Salz Pfeffer

zusätzlich:

1 TL Butter Mehl 1 Eigelb
2 EL Milch

Für den Teig die Butter in Stücke schneiden und mit Mehl, Salz, Essig und ca. 80-100 ml eiskaltem Wasser von Hand oder in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zügig zu einem glatten Teig verkneten.

Anschließend den Teig in zwei Portionen teilen, davon sollte eine Portion etwas größer sein. Zugedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung den Grünkohl putzen, waschen, trockenschütteln und in Stücke zupfen.

Die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Den Speck fein würfeln.

Das Butterschmalz in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Die Speckwürfel dazugeben und knusprig auslassen.

Dann geputzten Grünkohl, Apfelsaft und die Gemüsebrühe dazugeben und alles bei geschlossenem Deckel ca. 40-50 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Grünkohl mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und abkühlen lassen. Anschließend in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Eine Spring- oder Tartform von 28 cm Durchmesser mit Butter ausfetten.

Den Teig aus der Kühlung nehmen und die größere Teigportion auf wenig Mehl rund ausrollen, in die gefettete Form geben und den Rand hoch ziehen.

Die Grünkohlfüllung auf dem Teig in der Form verteilen.

Die zweite Portion Teig ebenfalls ausrollen und als Teigdeckel auf die Füllung legen. Die überstehenden Teigränder von Teigboden und -deckel mit den Fingern etwas verdrehen und dabei fest zusammendrücken. Überschüssigen Teig abschneiden. In die Teigdeckelmitte ein etwa 1 cm großes Loch schneiden, damit beim Backen entstehender Dampf entweichen kann.

Die restlichen Teigstücke erneut ausrollen und Blätter oder ähnliche Muster mit Ausstechern ausstechen.

Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verquirlen und den Teigdeckel damit bestreichen, die ausgestochenen Motive auflegen und ebenfalls bestreichen.

Den Pie im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten goldbraun backen.

Vor dem Anschneiden den Pie etwas abkühlen lassen.

Sybille Schönberger am 03. Januar 2022

Index

- Auflauf, 11, 15, 19, 25, 26, 31, 32, 73–75
Avocado, 69
- Bacon, 11, 34, 42, 67, 79, 81
Blumenkohl, 25, 39, 75
Blutwurst, 49, 55, 101, 106
Bratkartoffeln, 20, 27, 67
Bratwurst, 15, 31, 40, 43, 54, 62, 69, 73, 76,
78, 79, 81, 87, 97, 109
Brokkoli, 25, 76, 89, 107
- Carbonara, 11, 44, 90
Chicoree, 7, 10, 38
Chorizo, 24, 63, 94, 100
Couscous, 40, 81
Curry-Wurst, 2, 42, 97
- Erbsen, 53, 109
- Flammkuchen, 30, 42, 78
- Grünkohl, 50, 51, 61, 111
Gratin, 4, 25, 33
Gulasch, 87
Gurke, 36, 59, 68, 69, 71, 73, 78, 108
- Himmel-und-Erde, 101
- Kürbis, 87, 105
Knödel, 14, 41, 56, 57, 108
Kohlrabi, 8, 19, 93
- Lauch, 21, 22, 69
Leberkäse, 29
Linsen, 72
- Möhren, 8, 19, 25, 30, 37, 63, 64, 83, 93
Mangold, 28
Maronen, 18, 62
Mett, 63, 73
- Nudeln, 6, 11, 12, 15, 18, 31, 32, 37, 49, 57,
67, 70, 75, 76, 85, 89, 90, 98, 105–
107, 109
- Pancetta, 11, 107
- Paprika, 29, 71, 78, 87, 104
Pilze, 8, 14, 28, 29, 32, 47, 57, 66, 93
Pizza, 42
- Rösti, 8, 48, 93
Rüben, 3, 64
Radicchio, 24, 38, 53
Radieschen, 9, 22, 41, 69, 71, 92, 93
Reis, 39, 53, 66
Rettich, 8, 27, 41, 55, 93, 95
Rosenkohl, 4, 26, 48, 67
Rote-Bete, 84
Rucola, 8, 39, 65, 85, 93
- Salami, 28
Salat, 9, 22, 24, 27, 28, 34, 38, 41, 44, 46, 52,
59, 66, 68, 71, 76, 78, 83, 86, 93, 95,
99, 104, 108, 109
Salsiccia, 5, 6, 76, 89
Sauerkraut, 49, 54, 106
Schinken, 1, 9, 10, 12, 19, 25–27, 31–34, 36,
38, 39, 46–48, 52, 53, 58, 66, 69, 75,
77–79, 82, 86, 88, 91, 92, 96, 98, 99,
105, 106, 110
Schoten, 2, 42, 97
Sellerie, 66, 86
Spargel, 31, 34, 36, 82, 88, 91, 98
Speck, 3, 4, 7, 8, 13–15, 17, 18, 20, 21, 23,
28, 30, 35, 44, 45, 50, 56, 57, 59, 60,
63–65, 67–69, 72, 73, 80, 83, 85, 90,
93, 95, 99, 102, 103, 108, 111
Spinat, 15, 18, 33, 47, 76, 86, 94
Spitzkohl, 11, 55, 63
Steckrübe, 3, 64
- Teig-Taschen, 12, 15, 49, 75, 90, 105
Topinambur, 67
- Würstchen, 37, 59, 68, 69, 72, 78
Weißkohl, 35, 70, 102
Weißwurst, 22, 23, 41, 84
Wirsing, 43, 56
- Zucchini, 23, 31, 67, 81