

Rezepte

Vorspeisen	Lachsroulade auf Pumpernickel	4
	Marinierte Speckpflaumen	5
	Möhren mit Parmaschinken	6
	Schweineöhrchen	7
	Windbeutel pikant gefüllt	8/ 9
Salate	Allgemeines über Salate	10
	Tipps zum Anmachen von Salatsoßen	11
	Frühlings-Dressing	12
	Herzhafte Dressing	13
	Blumenkohlsalat	14
	Selleriesalat	14
	Bohnensalat	15
	Endiviensalat	16
	Feldsalat oder Rapunzelsalat	17
	Griechischer Bauernsalat	18
	Tzaisiki	18
	Griechischer Krautsalat	19
	Gurkensalat	20
	Nudelsalat klassisch	21
Spargelsalat	22	
Tomatensalat mit Mozzarella	23	
Brotaufstriche / Buttermischungen	Lachsbutter	24
	Kräuterbutter	24
	Tomatenbutter	24
	Championbutter	25
	Bärlauchbutter	25
	Forellenbutter	25
	Forellen-Häckerle	26
	Bayerischer „Obatzda“	26
	Guacamole – Avocado-Aufstrich	27
	Pilzcreme	28
	Kapern-Aufstrich	29
Exotik Aufstrich	29	

Suppen

Hühnersuppe	30
Rote Linsen	31
Rindssuppe	32/ 33
Festtagssuppe	33
Leberknödelsuppe, - reis, - schnitte	34
Kalbsklößchen	35
Markknödelchen	35
Griesnockerln	36
einfache Grießsuppe	36
Haferflockensuppe	37
Mehlnockerlsuppe	37
Oberpfälzer Schwammerlsuppe	38
Kalte Tomatenconsomme	39
Frische Tomatensuppe cremig	40
Tomatenbrotsuppe klar	41
Gemüsesuppe	42
Blumenkohlsuppe	42
Brokkolisuppe	43
Bohnensuppe	43
Selleriesuppe	44
Kartoffelsuppe	45
Kürbissuppe oder Möhrensuppe	46
Spargelsuppe	47
Klare Brühe mit Julienne Gemüse	47
Kartoffel-Lauchsuppe	48
Feine Fischsuppe mit Seezunge	49

Fleischspeisen

Bayerischer Schweinebraten	50/ 51
Kalbsschnitzel	52
Cordon bleu	53
Überbackene Filetschnitzelchen	54
Filetschnitzel in Kräuter-Wermutsahne	55
Gefüllte Paprikaschoten	56
Fleischpflanzerl	57
Chili con Carne	58
Krautwickel	59
Berliner Leber	60/ 61
Rinderrouladen	62/ 63
Rinderbraten-Sauerbraten	64/ 65
Gulasch	66
Kalbshaxe	67
Kalbstrücken, in Riesling-Soße mit Morcheln	68/ 69

Fleischspeisen	Gockel gefüllt	70/ 71
	Hähnchen in Kräuter-Wermutsahne	72
	Putengeschnetzeltes	73
	Saure Bratwürstchen	74
	Knöchersülze	75
Fisch	Fischkasserolle mit Paprika	76
	Forelle „blau“	77
	Lachslasagne	78
	Seeteufel mit Rosmarin	79
	Zander überbacken mit Kräuterkruste und Sternanis-Safran-Velute	80/ 81
China	„Chinesische Reistafel“	82
	Chinesische Gemüsepfanne	83
	Soße süßsauer	84
	Backteig Grundzubereitung	85
	Gebackene Bananen	85
„Löwenköpfe“ Filetscheiben in Backteig	86/ 87	
Indien	Aromatischer Basmatireis	88
	Gewürzte Nüsse	88
	Bombay Curry	89
	Gemüsecurry	90
	Kardamomhuhn	91
	Madras Curry	92
	Tandoori Hähnchen	93
	Bananen mit würzigem Joghurt	94
Aromatischer Obstsalat	95	
Spanien	Tapas – Hühnchen in Orangensoße	96
	Hackfleischbällchen in Tomatensoße	97
	Eingelegte Paprika	98
	Garnelen al pil pil	99
	Artischocken in Vinaigrette	99
Italien	Anti Pasti – Auberginen	100
	Eingelegter Paprika	101
	Eingelegte Zucchini	101
	Lasagne	102

	Nudelsonen, Sahne mit Gorgonzola	103
	Salzeibutter	104
	Schinken-Sahne-Soße	104
	Geschmolzene Tomaten Soße	105
	Tomaten-Hackfleischsoße	106
	Toscanischer Braten	107
	Pizzateig	108/ 109
	Tiramisu	110
	Cantuccini oder Biscotti	111
Gemüse	Helle Gemüsesoße	112
	Gemüse-Auflauf	112
	Brokkoligemüse	113
	Chicorée	113
	Fenchel gedünstet	114
	Gedünstetes süßsaures Kraut	114
	Gemüse-Lasagne	115
	Gemüsetürmchen	116
	Karottengemüse	117
	Meerrettich-Gemüse	118
	Ratatouille Gemüse	119
	Pichelsteiner Gemüse-Eintopf	120
	Spargelgemüse	121
	Spinatbällchen	122
	Spinat in Sahnesoße	122
	Schwarzwurzelgemüse	123
	Bayerisches Sauerkraut	124
	Wissenswertes über Gemüse	125
Kartoffelgerichte	Bratkartoffeln	126
	Dotsch – Reiberdotsch - Kartoffelpuffer	127
	Echte bayerische Kartoffelknödel	128/ 129
	Fingernudeln	130
	Folienkartoffeln	131
Kartoffelgerichte	Kartoffelbrei	132
	Kartoffelgratin	133
	Kartoffelsalat	134
	Die Nährwertknüller	135
Beilagen	Oberpfälzer Teigknödeln	136
	Semmelknödeln	137
	Serviettenknödeln	138

Beilagen	Eierspätzle	139
	Reisbeilage	140
	Risottoreis	141
	Reis – jugoslawisch	142
	Mit Herz und Seele kochen	143
Süßspeisen	Apfelstrudel	144/ 145
	Apfelkücheln	146
	Grießbrei	147
	Kaiserschmarrn	148
	karamellisierte Äpfel	149
	Pflaumenmus	149
	Pfannkuchen	150
	Scheiterhaufen oder Kirschenmichel	151
	Süßer Reisauflauf	152
	Sahnewaffeln	153
Nachspeisen	Amaretti-Mousse	154
	Apfelkompott	155
	Bayerische Creme	156
	Birnen in Weinsoße	157
	Campari-Rharbarber	158
	Campari-Melone	158
	Joghurt Terrine	159
	Orangen in Portweinsoße	160
	Panna cotta	161
Kuchen	Apfelkuchen vom Blech	162
	Apfelkuchen sehr fein	163
	Apfeltorte	164
	Apfeltorte – russische Art	165
	Donauwelle	166/ 167
	Eierlikörkuchen	168
	Eierlikörtorte	169
	Hefeteig	170
	Zwetschgenkuchen	171
	Dampfnudeln	172
	Butterkuchen oder Bienenstich	172
	Osterbrot oder Hefezopf	173
	Joghurt-Ananas-Torte	174/ 175
	Käsekuchen vom Blech	176/ 177
	Marmorkuchen	178/ 179
	Rhabarberkuchen	180
	Sahnewindbeutel	181

Biskuit

Biskuit Boden – Wiener Art	182
Obstkuchen	183
Trauben-Mascarpone-Torte	184/ 185
Schwarzwälderkirchtorte	186/ 187
Sahnerolle gefüllt mit Obst	188
Biskuit-Baumstamm mit Buttercreme	189

Beilagen

Reis – jugoslawisch oder Gemüsereis



Zutaten für 4 Personen:

- 2 Tassen Langkornreis
- 2 in Würfeln geschnittene Zwiebeln
- 1 rote Paprikaschote
- eine Hand voll TK-Erbsen
- 2 EL Öl
- 3 EL Tomatenmark
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 l Brühe



Zubereitung:

Das Öl im Topf erhitzen, Zwiebel und Tomatenmark andünsten und die klein geschnittene Paprikaschote dazugeben.

Den gewaschenen Reis und die Erbsen unterrühren, mit der heißen Brühe aufgießen. Bei sehr geringer Hitze fertig kochen.

Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer abschmecken.



Achtung!

Der Reis legt sich leicht am Topfboden an.

Kuchen

Apfeltorte

Zutaten für den Teig:

- 250 g Mehl
- 1 Ei
- 250 g Butter
- 100 Zucker
- Salz
- 2 EL Milch

Zutaten für die Füllung:

- 1 kg säuerliche Äpfel
- Mark von 1 Vanilleschote
oder 1 TL Vanillezucker
- 75 g Sultaninen
- 10 Löffelbiskuits
- 50 g Mandelstifte
- 3 EL Apfel-, Quitten- oder Aprikosengelee



Zubereitung:

Für den Teig das Mehl mit dem Ei, 175 g Butter, zwei Esslöffel Zucker, einer Prise Salz, und der Milch zu einem glatten Teig kneten. Zwei Stunden kalt ruhen lassen!

Die Äpfel schälen in Achtel-Stücke schneiden und mit der Butter, dem Zucker und den Sultaninen in einen Topf geben und andünsten – abkühlen lassen.

Eine Springform einfetten, 2/3 des Teiges rund ausrollen und in die Form legen. Den Rand hochziehen und etwas überhängen lassen.

Die Löffelbiskuits zerbröseln. Die Hälfte davon auf den Teig geben, darauf die Äpfel verteilen und dann die restlichen Brösel darüberstreuen.

Aus dem restlichen Teig eine Platte rollen, darauf legen und die überhängenden Ränder einklappen. Im vorgeheizten Ofen bei 180° C 40 Minuten backen. (Ober- Unterhitze)

Die Mandelstifte hellbraun rösten. Das Gelee schmelzen und den Kuchen damit bepinseln. Die Stifte am Rand verteilen.

Mit Puderzucker betäuben!

Fleischspeisen

Rinderrouladen

Pro Person rechne ich eine dünn geschnittene Roulade.
Sollten die Fleischscheiben sehr groß ausfallen, könnt ihr sie halbieren.

Tipp: Kauft, wenn möglich leicht marmoriertes Fleisch. Es bleibt beim Braten saftiger, dies gilt auch für andere Fleischrezepte.
Fett ist außerdem ein guter **Geschmacksträger**.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Rouladen
- 8 Scheiben Schweinebrüstl oder Scheiben vom Hals (ca. 3 mm dick vom Metzger auf der Aufschnittmaschine schneiden lassen)
- 8 Scheiben Frühstücksspeck, dünn geschnitten
- 3 Essiggurken
- Salz, Pfeffer, süßer Senf, Paprika

- 2 Karotten, 1 Zwiebel, 1 Stück Sellerie
- 1 Lorbeerblatt, einige Wacholderbeeren
- Öl zum Anbraten
- 1 Becher Sahne
- 2 Tassen Brühe
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Scheibe Frühstücksspeck zum Mitbraten

Zubereitung:

Die Rouladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten, leicht salzen, pfeffern und dünn mit Senf bestreichen.

Brüstlscheiben, den Speck und die geviertelten Essiggurken drauflegen und alles zusammen aufrollen. Mit Fleischnadeln feststecken oder mit einem Bindfaden verknoten.

Das Öl erhitzen und die Rouladen rundherum gut anbraten.

Fleischspeisen Rinderrouladen

Das Wurzelgemüse, den Speck, das Tomatenmark und die Zwiebel mitschmoren lassen.

Mit Sahne und einer großen Tasse Brühe aufgießen und zugedeckt, am Besten im Backofen bei 150°C für 1 ½ Std fertig garen.

Anschließend die Rouladen aus der Soße nehmen und warm stellen. Den Soßenfond durch ein Sieb schütten und leicht durchdrücken (macht die Soße sämig).

Mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika pikant abschmecken und eventuell noch mit Sahne oder Creme fraiche verfeinern.

