

# Rezepte

<b>Vorspeisen</b>	Lachsroulade auf Pumpernickel .....	4
	Marinierte Speckpflaumen .....	5
	Möhren mit Parmaschinken .....	6
	Schweineöhrchen .....	7
	Windbeutel pikant gefüllt .....	8/ 9
<b>Salate</b>	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	
<b>Brotaufstriche / Buttermischungen</b>	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
Kalbsrücken, in Riesling-Soße mit Morcheln .....	68/ 69

<b>Fleischspeisen</b>	Gockel gefüllt .....	70/ 71
	Hähnchen in Kräuter-Wermutsahne .....	72
	Putengeschnetzeltes .....	73
	Saure Bratwürstchen .....	74
	Knöchersülze .....	75
<b>Fisch</b>	Fischkasserolle mit Paprika .....	76
	Forelle „blau“ .....	77
	Lachslasagne .....	78
	Seeteufel mit Rosmarin .....	79
	Zander überbacken mit Kräuterkruste und Sternanis-Safran-Velute .....	80/ 81
<b>China</b>	„Chinesische Reistafel“ .....	82
	Chinesische Gemüsepfanne .....	83
	Soße süßsauer .....	84
	Backteig Grundzubereitung .....	85
	Gebackene Bananen .....	85
„Löwenköpfe“ Filetscheiben in Backteig .....	86/ 87	
<b>Indien</b>	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	
<b>Spanien</b>	Tapas – Hühnchen in Orangensoße .....	96
	Hackfleischbällchen in Tomatensoße .....	97
	Eingelegte Paprika .....	98
	Garnelen al pil pil .....	99
	Artischocken in Vinaigrette .....	99
<b>Italien</b>	Anti Pasti – Auberginen .....	100
	Eingelegter Paprika .....	101
	Eingelegte Zucchini .....	101
	Lasagne .....	102

	Nudelsonen, Sahne mit Gorgonzola .....	103
	Salbeibutter .....	104
	Schinken-Sahne-SoÙe .....	104
	Geschmolzene Tomaten SoÙe .....	105
	Tomaten-HackfleischsoÙe .....	106
	Toscanischer Braten .....	107
	Pizzateig .....	108/ 109
	Tiramisu .....	110
	Cantuccini oder Biscotti .....	111
<b>GemÙse</b>	Helle GemÙsesoÙe .....	112
	GemÙse-Auflauf .....	112
	BrokkoligemÙse .....	113
	ChicorÙe .....	113
	Fenchel gedÙnstet .....	114
	GedÙnstetes sÙÙsaures Kraut .....	114
	GemÙse-Lasagne .....	115
	GemÙsetÙrmchen .....	116
	KarottengemÙse .....	117
	Meerrettich-GemÙse .....	118
	Ratatouille GemÙse .....	119
	Pichelsteiner GemÙse-Eintopf .....	120
	SpargelgemÙse .....	121
	SpinatbÙllchen .....	122
	Spinat in SahnesoÙe .....	122
	SchwarzwurzelgemÙse .....	123
	Bayerisches Sauerkraut .....	124
	Wissenswertes ùber GemÙse .....	125
<b>Kartoffelgerichte</b>	Bratkartoffeln .....	126
	Dotsch – Reiberdotsch - Kartoffelpuffer .....	127
	Echte bayerische KartoffelknÙdel .....	128/ 129
	Fingernudeln .....	130
	Folienkartoffeln .....	131
<b>Kartoffelgerichte</b>	Kartoffelbrei .....	132
	Kartoffelgratin .....	133
	Kartoffelsalat .....	134
	Die NÙhrwertknÙller .....	135
<b>Beilagen</b>	OberpfÙlzer TeigknÙdeln .....	136
	SemmelknÙdeln .....	137
	ServiettenknÙdeln .....	138

<b>Beilagen</b>	Eierspätzle .....	139
	Reisbeilage .....	140
	Risottoreis .....	141
	Reis – jugoslawisch .....	142
	Mit Herz und Seele kochen .....	143
<b>Süßspeisen</b>	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
<b>Nachspeisen</b>	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
<b>Kuchen</b>	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.

