

Unsere Lieblingsrezepte

Inhaltsverzeichnis

1	Vorspeisen	5
2	Suppen	7
2.1	Frittaten	8
2.2	Griessnockerln	9
2.3	Räubertopf	10
2.4	Gemüsesuppe	11
3	Schweinefleisch	13
4	Rindfleisch	15
5	Geflügel	17
6	Wild	19
7	Fisch	21
7.1	Lachs auf Ofengemüse	22
8	Gemüse	23
9	Aufläufe	25
9.1	Gemüseauflauf	26
10	Pasta	27
11	Beilagen	29
11.1	Semmelknödel	30
11.2	Kartoffelpuffer	31

12 Desserts	33
12.1 Palatschinken	34
13 Brot und Brötchen	35
14 Mehlspeisen	37
14.1 Marmorkuchen	38
15 Kekse	39
16 Aufstriche	41
17 Getränke	43
18 Pralinen	45

1 Vorspeisen

2 Suppen

2.1 Frittaten

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 EL Butter geschmolzen

Zubereitung:

1. Eier aufschlagen und verquirlen
2. Milch mit Mehl glatt rühren und die Eier dazugeben
3. geschmolzene Butter langsam zugeben
4. dünn ausbacken, wenn sie sich in der Pfanne schwenken lassen wenden

In Streifen geschnitten in die Suppe geben

2.2 Griessnockerln

Zutaten:

- 30 g Butter
- 1 Ei
- Salz
- 70 g Grieß

Zubereitung:

1. Fett flaumig rühren
2. Mit Grieß, Ei und Salz mischen
3. 10 Minuten stehen lassen
4. Mit Hilfe von zwei TL Nockerln formen.
5. 20 - 30 Minuten zugedeckt in Salzwasser oder direkt in der Suppe ziehen lassen

2.3 Räubertopf

Zutaten:

- 3 Kartoffeln
- 3 Karotten
- 1 Tasse TK Erbsen
- 1 l Wasser
- 150 g Faschiertes
- 1 TL Mehl
- 1 TL Öl

Zubereitung:

1. Karotten und Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden
2. Mit dem Öl kurz anschwitzen und mit dem Mehl bestäuben
3. Erbsen und Wasser dazugeben
4. Aus dem Faschierten kleine Bällchen formen und in die Suppe geben
5. Solange kochen, bis das Gemüse gar ist.

2.4 Gemüsesuppe

Zutaten:

- Suppengemüse
- 1 Tl Salz
- 2 l Wasser

Zubereitung:

1. Suppengemüse putzen und kleinschneiden
2. Wasser aufgießen und salzen
3. 30 Minuten kochen lassen und nochmal abschmecken

3 Schweinefleisch

4 Rindfleisch

5 Geflügel

6 Wild

7 Fisch

7.1 Lachs auf Ofengemüse

Zutaten:

- 500 g Lachs
- 1 kg Kartoffeln (kleine)
- 750 g Brokkoli gefroren
- 1 Zitrone
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL Rosmarin
- 1 TL Thymian

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.
2. Kartoffeln schälen und evtl. halbieren, mit Brokkoli in einer Schüssel geben und mit 2EL Olivenöl, Rosmarin und Thymian mischen. Kartoffeln und Gemüse auf einem Backblech verteilen.
3. Für 15 Minuten in den Ofen geben.
4. Lachs abspülen und trockentupfen.
5. Zitrone halbieren und eine Hälfte auspressen. Den Saft auf den Lachs geben. Die andere Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden.
6. Lachs auf das Backpapier geben und mit Olivenöl bestreichen Zitronenscheiben auf den Lachs legen.
7. Das Gemüse wenden.
8. Den Lachs in das Backpapier einschlagen und für 10 Minuten zum Gemüse in den Ofen geben

8 Gemüse

9 Aufläufe

9.1 Gemüseauflauf

Zutaten:

- 300 g Nudeln
- 1 Pkt Buttergemüse
- 200 g Sauerrahm
- 150 ml Milch
- 150 ml Brühe
- 150 g Toastschinken

Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen
2. Nudeln und Gemüse garen
3. Toastschinken in Würfel schneiden
4. Sauerrahm, Milch und Brühe verrühren
5. alles mischen und in die Auflaufform geben und mit Käse bestreuen
6. Den Auflauf 10 Minuten überbacken

10 Pasta

11 Beilagen

11.1 Semmelknödel

Zutaten:

- 400 g Semmelwürfel
- 1/2 Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 400 ml Milch
- 4 Eier
- Muskatnuss

Zubereitung:

1. Zwiebel kleinschneiden, mit Milch, Salz Muskatnuss und Petersilie aufkochen
2. Mischung über die Semmelwürfel geben und 10 Minuten ziehen lassen
3. Eier zugeben und alles verkneten
4. Knödel formen und 10 Minuten in heißem Salzwasser ziehen lassen

11.2 Kartoffelpuffer

Zutaten:

- 1 kg Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- 2 EL Mehl

Zubereitung:

1. Kartoffeln und Zwiebel schälen und reiben
2. Kartoffeln leicht ausdrücken
3. Alle Zutaten mischen
4. In einer Pfanne mit viel Öl ausbacken

12 Desserts

12.1 Palatschinken

Zutaten:

- 150 g Mehl
- 2 Eier
- 250 ml Milch
- 1 EL Butter geschmolzen

Zubereitung:

1. Eier aufschlagen und verquirlen
2. Milch mit Mehl glatt rühren und die Eier dazugeben
3. geschmolzene Butter langsam zugeben
4. dünn ausbacken, wenn sie sich in der Pfanne schwenken lassen wenden

Süß füllen und aufrollen oder zusammen klappen

13 Brot und Brötchen

14 Mehlspeisen

14.1 Marmorkuchen

Zutaten:

- 250 g Zucker
- 250 g Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 150 ml Milch

Zubereitung:

1. Zucker, Margarine, Vanillezucker und Eier verrühren
2. Mehl und Backpulver mischen
3. Alles zusammenrühren
4. Teig teilen
5. Einen Teil mit
 - 3 EL Rum
 - 4-5 EL Kakaoverrühren
6. Beide Teige in eine Backform füllen und spiralförmig mischen
7. 1 h bei 175 Grad Umluft backen

15 Kekse

16 Aufstriche

17 Getränke

18 Pralinen