

Unsere Lieblingsrezepte

Inhaltsverzeichnis

1	Vorspeisen	5
2	Suppen	7
2.1	Räubertopf	8
2.2	Gemüsesuppe	9
3	Schweinefleisch	11
4	Rindfleisch	13
5	Geflügel	15
6	Wild	17
7	Fisch	19
7.1	Lachs auf Ofengemüse	20
8	Gemüse	21
9	Aufläufe	23
9.1	Gemüseauflauf	24
10	Pasta	25
11	Beilagen	27
11.1	Semmelknödel	28
12	Desserts	29

13 Brot und Brötchen	31
14 Mehlspeisen	33
14.1 Marmorkuchen	34
15 Kekse	35
16 Aufstriche	37
17 Getränke	39
18 Pralinen	41

1 Vorspeisen

2 Suppen

2.1 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.

2.2 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

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