

pr0gramms schönste Rezepte

Die besten Rezepte für den Keller



Schmeckt
^10km gegen den
Wind!

Inhaltsverzeichnis

1	VOrwort	2
1.1	M0tivation	3
1.2	Schwierigkeitsstufen	4
2	Rezepte	6
2.1	Bacon Bomb	7
2.2	Bud Spencer-Pfanne	9
2.3	Feuertopf	11
2.4	Feuerzangenbowle	13
2.5	Lauchzwiebel-Hack-Kartoffelsuppe	16
2.6	Mikrowellen-Kuchen 2.0	19
2.7	Moink Balls	22
2.8	Pizza-Suppe	24
2.9	Pizza	26
2.10	Rührei aus der Tasse	30
2.11	Schokoladenplätzchen	32
2.12	Sweet Pickle Relish	34
2.13	Terence-Pfanne	37
2.14	Vodka-Bacon-Penne	39
3	Nachwort	41
3.1	Das war's	42
3.2	Verbessere mich!	42

Kapitel 1

V0rwort

1.1 M0tivation

Man glaubt es kaum, aber es gibt neben G0re, Pr0n und Kadsen auf dem pr0gramm auch sinnvolle Dinge, die einem den Alltag verschönen können. Zu diesen Dingen gehören Rezepte. Im Keller hat man leider nie richtig gelernt, mit Kochtopf und -löffel umzugehen, trotzdem müssen wir aber irgendwas essen. Das führt zu Problemen: Man weiß nicht, was man essen soll und isst tagtäglich nur ungessundes Kram, von dem man eigentlich schon die Schnauze voll hat. Dieses Sammelsurium an Rezepten wird zumindest das erste Problem angehen.

Was soll dieser Mist denn jetzt wirklich, Du Sohn einer blutenden Hafenhure?

Ich brauchte noch ein Wichtelgeschenk und habe gedacht, dass man sowas vielleicht wirklich brauchen könnte. :/

1.2 Schwierigkeitsstufen

Jedes Rezept hat einen Schwierigkeitsgrad. Die Grade bauen aufeinander auf. Das heißt, dass sie immer nur schwerer werden, je mehr Punkte sie haben. Jetzt sollte das auch jeder Kevin verstanden haben. Folgende Schwierigkeitsgrade existieren:

● – Gebannt

Dieses Rezept ist so einfach, dass sogar die allerletzten Kevins nicht dazu in der Lage sind, es zu verkacken.

●● – Fliesentischbesitzer

Das sollte jeder nicht ultimativ beschränkte hinbekommen. Also auch Du.

●●● – Neuschwuchtel

Bisher hat Mama (oder der Muselmann um die Ecke) immer für Dich gekocht. Langsam ist es an der Zeit, selber mal was auf die Reihe zu bekommen. Dieses Rezept solltest Du schon hinbekommen. Oder Dein Keller explodiert. Musst Du wohl ausprobieren.

– User

Auch genannt „Der Unsichtbare“. Kommt in diesem Stoß nicht vor, weil sie aus technischen Grüden nicht sichtbar ist und wird leider nur der Vollständigkeit halber erwähnt. Wenn sie wirklich vorkommen würde, hätte sie diese Beschreibung: „Du hast schon mal Spaghetti gekocht, ohne, dass Du den Herd komplett versaut oder den Gaskocher umgekippt hast.“

●●●● – Wichtler

Du gehst auch mal ein Risiko ein, auch wenn es am Ende vielleicht scheiße schmecken wird. Aber hey! Du kannst es dann anschließend noch an eine andere risikofreudige Person schicken!

 – Altschwuchtel

Mittlerweile studierst Du im 3. Semester und hast schon raus, wie man nicht verhungert. Neben Dosenfutter, Nudeln und Tiefkühlpizza gibt es aber auch machmal etwas "frisches" (sprich: es muss im Kühlschrank aufbewahrt werden), was in deinem Keller deniert wird.

 – Moderator

Dein Hobby ist Kochen beziehungsweise du hast schon öfters mal etwas ausprobiert und auch keine Scheu, den Keller zu verlassen, um auch mal ein paar Zutaten zu besorgen, die Du bisher nur in der Google-Bildersuche gesehen hast.

 – Admin

Admins essen nicht. Sie lassen essen.

 – Lebende Legende

Um dieses Rezept zu meistern musst du eine Crowdfunding-Kampagne anstoßen, um Dir die Schulungen der nötigen Kenntnisse leisten zu können. Alternativ könntest Du Dir damit auch deine Entjungferung finanzieren. Wir hoffen in beiden Fällen auf qualitativen OC.

Alternativ bedeutet diese Schwierigkeitsstufe auch, dass Du eventuell Deinen Keller mit diesem Rezept abfackeln könntest, solltest Du etwas falsch machen.

Kapitel 2

Rezepte

2.1 Bacon Bomb

von TankOne



Zutaten

- 500g Hackfleisch (gemischt, Rind, Schwein, Elefant, Kadse oder müffelnde Oma, jeder wie er mag)
- 3-4 Packungen Bacon
- 1 Packung BBQ-Soße
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Paniermehl
- Salz/Pfeffer
- Schnittlauch
- Optional: Knoblauch, Tomatenmark, Olivenöl, Käse, etc.

Equipment

- Schüssel
- Backofen oder Grill
- Optional: Pinsel



Zubereitung

1. Bacon-Teppich weben (davon gibt's 'ne Million Anleitungen im Internet, ich gehe davon aus, dass die Hälfte der Kellerkinde das sowieso schon kennt oder schnell googlen kann, daher geb' ich dafür keine konkrete Anleitung, sondern bloß 'nen paar Bilder, weil Bacon-pr0n und so).
2. Hackfleisch, Paniermehl und das Ei (natürlich nur den Inhalt) vermengen.
3. Die optionalen Zutaten ebenfalls mit vermengen.

4. Zwiebel, Schnittlauch und den Rest vom Bacon und die BBQ-Soße drauf (hier könnt Ihr noch dazumischen, was Ihr mögt).
5. Den Kram als Klumpen auf das Bacon-Gewebe packen und im Bacon-Teppich einwickeln.
6. Bei 150°C Umluft etwas über eine Stunde backen. Grill ist geiler, aber dafür müsste man halt rausgehen. Zwischendrin noch mal mit BBQ-Soße bepinseln.

2.2 Bud Spencer-Pfanne

von FettigeMettwurst



Für 4 Personen oder 2 pr0grammer.

Zutaten

- 200 Gramm gewürfelter Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Dose gehackte Tomaten
- 1 Dose weiße Bohnen
- 1 Dose Kidneybohnen
- 160 Gramm saure Sahne oder Joghurt
- Salz und Pfeffer
- Thymian, Chiliegewürz, Cayenne-Pfeffer

Equipment

- Pfanne
- Herdplatte
(alternativ:
Gaskocher im Keller)



Zubereitung

1. Zwiebeln pellen und rein hacken. Zusammen mit dem Speck und den in Scheiben geschnittenen Cabanossi anbraten. Ruhig kross anbraten.
2. Bohnen abtropfen lassen und in die Pfanne geben, kurz, mitbraten.
3. Tomaten dazugeben und gut durchrühren.
4. Mit Salz, Pfeffer und den anderen Gewürzen abschmecken.
5. Zum Schluss die saure Sahne/Joghurt untermischen.

OC



2.3 Feuertopf

von jessicahyde



Dosen-Eintopf schmeckt nicht, aber Feuertopf ist geil. Also machen wir ihn nun selber.

Billiger, besser und in 'ner halben Stunde. Ohne viel Schneidearbeit!

Ergibt: 3-4 Liter Eintopf

Zutaten

- 2 Dosen Kidneybohnen
- 1 große Dose Brechbohnen
- 1 kleine Dose Mais
- 1 Dose Pizzatomaten (ungewürzt)
- 2 Zwiebeln
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 rote Paprika
- 2 Schoten Chili
- 1 Tck. Leberkäse grob
- Optional: 6 Miniwiener / 2 fr. Tomaten
- 500g gemischtes Hack
- 2 Pck. „Fix für Chili con Carne“
- Tomatenmark
- Cheyennepfeffer
- Schwarzer Pfeffer/Salz

Equipment

- Messer
- Herd
- Pfanne
- Kochtopf mit Deckel



Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, klein schneiden, nicht hacken. Leberkäse würfeln. Hack aus der Packung nehmen, kneten, mit Pfeffer/-Salz würzen.
2. Zwiebeln kurz anbraten, Fleisch dazugeben. Während alles brät, Paprika, Knoblauch und Chilis klein hacken, Dosen öffnen und überall das Einlegwasser abgießen.
3. Wenn das Hack durch ist, zuerst das Fix für Chili hinzugeben, anschließend Knoblauch und Chilis.
Umrühren, Wasser zugießen, bis Fleisch bedeckt. Dann alle Zutaten rein, zwei Esslöffel Tomatenmark einrühren, vorsichtshalber schon mal Pfeffer und Salz ja zwei Brisen drauf.
4. Mit Deckel kochen lassen. Ungefähr eine halbe Stunde bis 45 Minuten, zwischendurch immer mal umrühren. Dann ein paar Minuten ziehen lassen, noch mal abschmecken und z.B. Zwiebelbaguette dazuessen.

Besser als der Doseineintopf? Siehste!

2.4 Feuerzangenbowle

von PetersPan



Eine Rezeptempfehlung für die kalte, einsame Zeit im Keller.

Zutaten

- 1 Zuckerhut
- 2 Tetrapacks Rotwein
- 1 Flasche 54%igem Rum (ca. Proof 100)
- 1-2 Orangen (nicht gespritzt/gewachst)
- 1 Zitrone (nicht gespritzt/gewachst)
- 3-4 Zimtstangen
- 1 handvoll Sternanis
- ein paar Nelken

Equipment

- 1 großer Topf
- 1 Herdplatte oder Campingkocher
- 1 Feuerzange (alte Reibe)
- 1 Kelle aus Metall
- 1 große Schüssel (**kein Plastik!**)
- Feuerzeug oder Streichhölzer



So, wenn Ihr mal wieder einsam im Keller hockt, Ihr nicht als das pr0gramm und Pr0ns habt, hilft eigentlich nur eins: **Alkohol!** (Wenn Ihr es schafft, noch ein paar andere nette Leute außer Eure Sexpuppen in den Keller zu locken wird's noch lustiger).

Also hurtig alle Sachen besorgt und los geht's. **Wie, Ihr habt keine Feuerzange?** Dann nehmt einfach die alte Reibe, die Ihr über den Topf legen könnt. Wenn Ihr die auch nicht besitzt, weil das Essen ja bekanntlich vom Muselmann oder der Mama gebracht wird, geht Ihr mal zu einer der vielen alten Ommas, die in der Gegend wohnen,

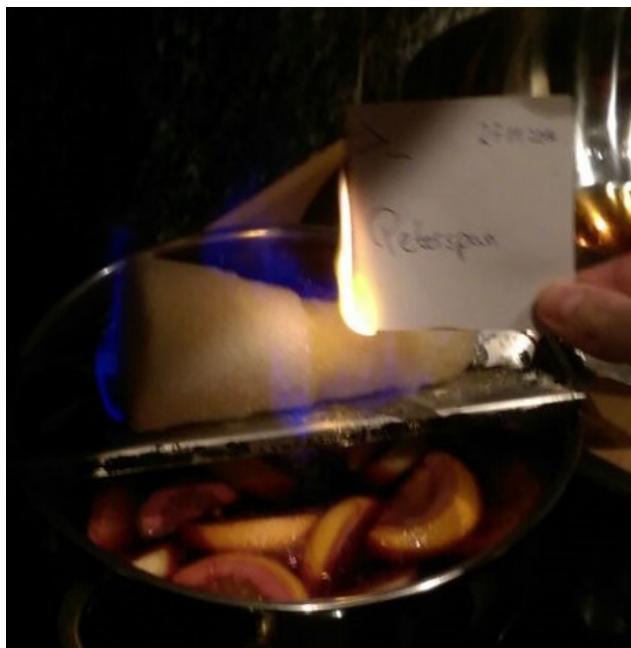
und fragt, ob Ihr Euch eine Reibe leihen könnt. Keine Sorge, die alte, senile Schabracke hat eh Alzheimer und wird vergessen, dass Ihr ihr die Reibe nicht wiederbringt.

Zubereitung

1. Orangen und Zitrone waschen und in Scheiben schneiden.
2. Wein mit Orangen, Zitrone und Gewürzen im Topf erhitzen (**bloß nicht kochen lassen!**). Bei dem Anis und den Nelken einfach eine handvoll von beidem nehmen und aus 3m Entfernung ich Richtung Topf schmeißen. Was reinfällt ist die perfekte Menge.
3. Zuckerhut auf die Feuerzange über dem Topf legen, mit Rum übergießen und anzünden. Wenn Ihr hier verkackt habt und der Rum nicht stark genug ist, brennt er natürlich nicht.
4. Den restlichen Rum in die große Schüssel gießen, neben den Topf stellen und mit der Kelle immer weiter über den Zuckerhut gießen. **Achtung:** Sowohl Kelle als auch der Rum in der Schüssel können mal Feuer fangen. Einfach auspusten oder den Keller abfackeln lassen. Dies solange machen, bis sich der Zuckerhut vollständig aufgelöst hat.
5. Je nach Geschmack noch einen Zuckerhut mit Rum in die Bowle brennen.

Prost!

OC



2.5 Lauchzwiebel-Hack-Kartoffelsuppe

von wurststrommler



Für 6-8 Personen oder 1-2 pr0grammer.

Zutaten

- 600g Hackfleisch (gemischt oder Rind)
- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 Bund Lauchzwiebeln
- 1-2 Standen Lauch
- 4 große Kartoffel, festkochend
- 400g Schmelzkäse
- 1 Becker Crème Fraîche oder saure Sahne
- 1.2-1.5l Wasser
- 3-4 Würfel oder Teelöffel Gemüsebrühe
- Salz/Pfeffer
- Muskatnuss, gerieben

Equipment

- Abgewaschenes Geschirr
- Messer
- Schüssel
- Herd
- Pfanne
- Kochtopf
- Hässlicher Oma-Teller



Zubereitungszeit je nach Behinderungsgrad 20 bis 40 Minuten.

Zubereitung

1. Als Erstes solltet Ihr das ranzige Geschirr in Eurer Spüle abwaschen. Den Platz und das Zeug braucht Ihr noch.
2. Untere (weiße) zwei Drittel der Lauchzwiebeln kleinschneiden, "normale" Zwiebel schälen und kleinwürfeln.

3. Zwiebelgeschnittenes abseits in einer Schüssel aufbewahren.
Obere (grüne) zwei Driffel der Lauchzwiebeln und das komplette Lauch (Porree) längs aufschneiden und waschen. Lauchgewächse haben mehr Sand in den Löchern also so mancher Admin hier. Wenn alles sauber ist, kleinschneiden.
4. Zwiebelzeugs anbraten, regelmäßig umrühren, damit nichts anbrennt. Bei gewünschten Gargrad Hack hinzufügen und kleinmachen.
5. Das Wasser zum Kochen aufsetzen.
Sobald das Hack ein bisschen Farbe gewonnen hat, Lauchgestrüpp hinzufügen und kurz angehen lassen. Das heiße Wasser und die Gemüsebrühe hinzufügen.
6. Während das Ganze so vor sich hinköchelt, die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Ich habe rote Kartoffeln genommen, weil es so. Die dann mit reinschmeißen.
7. Das Ganze darf jetzt 20 Minuten vor sich hinköcheln.
8. Danach den Schmelzkäse (alternativ Sahne), die Crème Fraîche / saure Sahne hinzufügen und kräftig aufkochen lassen. Dann abschmecken, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Bei der Menge habe ich fast eine halbe Muskatnuss hineingerieben.
Baut keinen Unsinn, Kinder. Muskatnuss kann ganz, ganz üble Nebenwirkungen haben, also nicht direkt naschen! <3
9. Jetzt nehmt Ihr Euch den hässlichsten von Omas Tellern und serviert Euch eine herrlich dampfende Suppe mit allem, was das Kellerherz begeht: Fett, Gemüse, Elektrolyte und Fleisch.

Guten Appetit!

OC



2.6 Mikrowellen-Kuchen 2.0

von Bnkd



Zutaten

- 60g Mehl
- 3/8TL Backpulver
- 25g Zartbitterschokolade
- 30g Butter
- Prise Salz
- 1 Ei
- 2EL Milch
- 1EL saure Sahne

Equipment

- 2 Tassen
- Rührschüssel
- Küchenwaage
- Schneebesen
- Mikrowelle (800 Watt Bass Machine)
- Etwas Geduld



Tipps

- Sofort spülen
- Schon weiche Butter benutzen
- **Genau** wiegen
- Gras in Butter verarbeiten (hier keins dabei)
- Tassen sind heiß, dalso aufpassen

Zubereitung

1. Als erstes mischen wir das Mehl mit dem Backpulver. **Wichtig hier:** Sehr gut mischen, da sonst nichts daraus wird.

2. Jetzt die Butter in die Rührschüssel geben und für 30 Sekunden in die Mikrowelle. In der Zwischenzeit wird die Schokolade kleingehackt oder durch eine Reibe gerieben. Wie Du an eine Reibe kommst, ist im Rezept ?? beschrieben.
3. Die Butter jetzt mit dem Zucker und dem Salz schaumig quirlen.
4. Nun das Ei hinzugeben und wieder gut rühren.
5. Wenn eine gleichmäßige Pampe entstanden ist, die Milch und die saure Sahne dazu geben und so lange rühren, bis eine homogene Masse entstanden ist.
6. **Jetzt erst** die Schokosplitter dazugeben (falls Du die nicht schon nebenbei weggezogen hast).
7. Ein wenig rühren und ab mit der Pampe in zwei eingefettete Tassen. Die Tassen werden etwa halb voll gefüllt und die Oberfläche etwas glattgestrichen.
8. Für **genau** 1:50 Minuten in die Mikrowelle bei 800 Watt. **Jede Tasse einzeln** (wichtig, sonst explodiert alles und der Keller ist voller Senfgas).
9. Die Tassen vorsichtig herausnehmen, da diese sehr heiß werden können. Etwas abkühlen lassen und auf einen Teller stürzen oder direkt aus der Tasse essen.
10. Der "Kuchen" sollte sofort gegessen werden, da er kalt und alt nicht schmeckt.

Guten Appetit und verbrennt Euch nicht die Finger!

OC



2.7 Moink Balls

von Zurueckgeblieben



Der Name dieses in den USA beliebten Finger Foods setzt sich aus "Rind (muh) + Schwein (moink) = Moink" zusammen.

Die Hackfleischbällchen werden aus Rinderhackfleisch gemacht und später mit Bacon umwickelt.

Zutaten

- 500g Rinderhack
- 1 Zwiebel
- 1 Ei
- Paniermehl
- Hackfleischwürzer / eigene Gewürzmischung
- Chili
- Bacon
- Petersilie (nach Belieben)
- BBQ-Soße zum Bestreichen
- Optional: Mit Cheddar füllen
- Optional: In Tortilla-Bröseln wälzen

Equipment

- Zahnstocher
- Grill
- Vorteilhaft:
Bratenthermometer



Zubereitung

1. Das Rinderhack zusammen mit gehackter Zwiebel, Ei, Paniermehl, nach Wunsch etwas Petersilie und den Gewürzen in eine Schüssel geben und zu einer homogenen Masse verkneten.

2. Aus der Hackmischung nun kleine Bällchen formen. Nach Belieben mit Cheddar füllen (ist ne menge Arbeit!).
3. Diese Bällchen mit Bacon umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Moink Balls werden indirekt gegrillt. Da heißtt, dass das Grillgut im Gegensatz zum direkten Grillen nicht direkt über der Glut liegt. Die Hackfleishcbällchen nun bis ca. 70°C Kerntemperatur grillen, das prüft Ihr am besten mit einem Bratenthermometer.
5. Kurz vor dem Erreichen der Kerntemperatur die BBQ-Soße erwärmen und die Moink Balls damit bepinseln (und nach Belieben in Tortillacrunch toppen), um eine schöne, glänzende Optik zu erreichen.
6. Diese nun je nach Wunsch bis zu einer Kerntemperatur von ca. 75°C bis 80°C fertig grillen.

Wir haben nach Auge gegrillt, da keiner so ein Thermometer hat.

OC



2.8 Pizza-Suppe

von verner



Für 5 Personen oder 2 pr0grammer.

Zutaten

- 1kg Hackfleisch
- 3 Paprikaschoten
- 5 Zwiebeln
- 2 Dosen Champignons
- 2 Dosen Tomaten
- 2 Becher Sahne
- 1 Becher Schmand
- 1 Packung Schmelzkäse
- 1 Packung Schmelzkäse "Kräuter"
- Salz/Pfeffer
- Pizzagewürzmischung
- Etwas Öl zum Braten

Equipment

- Topf
- Rührloeffel
- Messer
- Schneidebrett



Ja, für das Rezept bleibt es leider nicht aus, den Keller zu verlassen. Sorry dafür! Dauert Alles in Allem ca. eine Stunde, aber lohnt!

Zubereitung

1. Zwiebeln schälen, klein schneiden und im Topf mit einem guten Schuss Öl anbraten, bis gewünschte Bräunung erreicht. Bei mir gibt's am Herd 12 Stufen, habe ihn auf die 10. gestellt.
2. Champignons (ich habe hier 1x aus der Dose und 1x frische

genommen) waschen und schneiden. Auch die Paprika waschen und schneiden.

3. Jetzt kommt das Hack in den Topf (**Nachölen!**) Einfach die Zwiebeln drauf, ein bisschen klein machen und anbraten. Sollte am Ende mit den Zwiebeln vermengt sein. Salz und Pfeffer dran und Pizzagewürzmischung auch.
4. Nun noch die Paprika, Tomaten und Pilze dazu und alles gut verrühren.
5. Als Letztes die Sahne, den Schmand (Crème Fraîche geht auch) und den Schmelzkäse rein. Nochmal verrühren.
6. Ca. 30 Minuten auf halber Hitze kochen lassen, zwischen-durch noch umrühren.

Voilà! Fertig ist die Flüssigpizza! Als Teigersatz einfach Brot/ProT dazu. Auch für Kellerpartys bestens geeignet.

Guten Appetit!

OC



2.9 Pizza

von Duchess



Zutaten

- **Teig:**
 - 500ml lauwarmes Wasser
 - 925g glattes Mehl
 - 42g frische Hefe
 - 20g Salz
 - 25ml Olivenöl
 - 1 Prise Zucker
 - KÄSE
- **Soße:**
 - 500ml passierte Tomaten
 - 1EL Tomatenmark
 - Oregano
 - Thymian
 - Salz/Pfeffer
 - 1TL Zucker

Equipment

- Große Schüssel
- Warmer Ort
- Nudelholz/Glasflasche
- Backofen



Zubereitung

1. Im lauwarmen Wasser löst ihr den ganzen Block (42g) frische Hefe auf. Danach gebt Ihr zu dem Wasser Olivenöl, Salz und Zucker hinzu.
2. Das Mehl gebt Ihr in eine große Rührschüssel und schaufelt in der Mitte eine Kuhle. Langsam gebt Ihr immer ein bisschen

von dem Wassergemisch hinzu und verketet das Ganze zu einem glatten Teig. **Ja, mit den Händen .**

3. Der Teig muss klumpenfrei sein. Sobald Mehl und Wassergemisch vollständig miteinander vermengt sind, sollte der Teig auch nicht mehr klebrig sein. Wenn doch, vermengt noch einen Schluck Olivenöl und knetet den Teig noch einmal richtig durch.
4. Der Teig muss nun an einem warmen Ort mindestens zwei Stunden ruhen. Also nicht unbedingt im Keller. Am besten Ihr stellt ihn auf's Fensterbrett über eine eingeschaltete Heizung. Achtet bitte darauf, dass der Teig durch die Hefe gehen wird und locker drei Mal an Größe zunimmt. Die Schüssel muss also entsprechend groß sein. Falls Ihr keine Schüssel habt, die groß genug ist, könnt Ihr den gekneteten Teig auch auf zwei Schüsseln aufteilen, um ihn ruhen zu lassen. Dieser Punkt ist wirklich wichtig, sonst ist die Pizza nachher hart wie Kruppstahl.
5. Die Soße ist sehr simpel. Die passierten Tomaten (oder Pizzatomatene - jeder wie er mag) und Tomatenmark in einem Topf erhitzen. Dann mit den Gewürzen abschmecken. Neben Thymian und Oregano schmeckt auch Basilikum und Rosmarin sehr lecker. Dann salzen, pfeffern, den Zucker dazu geben und fertig.
6. Der Teig ist nach zwei Stunden ausgeruht genug und wird nun noch einmal gut geknetet. Nun teilt Ihr den Teig mit einem Messer in sechs gleich große Stücke.
7. Nun wird der Teig ausgerollt. Wenn Ihr kein Nudelholz habt, tut's auch eine Glasflasche. Rollt den Teig richtig dünn aus, sodass er gut auf ein Backblech passt. Als Unterlage könnte auch ein ausnahmsweise gewischter Fliesentisch fungieren.
8. Den Backofen vorheizen auf volle Pulle. **Ja, volle Pulle!** Der Ofen muss regelrecht glühen, dann wird die Pizza geil. Umluft ist am besten, aber auch ohne Umluftfunktion gelingt's.

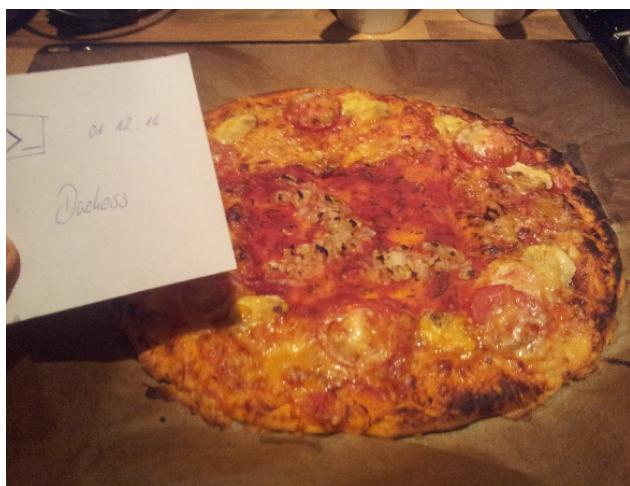
9. Den ausgerollten Teig bestreicht Ihr nun mit der Soße, die ein bisschen abgekühlt sein sollte. Zwei Esslöffel Sauce sind in etwa ausreichend.
10. Und jetzt belegt Ihr dieses Prachtstück mit was auch immer Euch gefällt.
11. Nun die Pizza mit Käse bestreuen. Ich empfehle Mozzarella, aber nehmt den, der Euch am besten schmeckt.
12. Die Pizza muss bei voll vorgeheiztem Backofen 7 bis 8 Minuten in den Backofen. Dann ist sie goldbraun und genau richtig. Stellt Euch am besten einen Timer auf 6 Minuten und beobachtet dann die Pizza und nehmt sie raus, wenn sie euch gefällt. Das geht wirklich flott.

Auch ein guter Test: Wenn Ihr zwischendrin den Ofen kurz aufmacht und mit einer Gabel auf den Pizzarand drückt, sollte es knacken.

13. Die fertige Pizza nach Belieben noch mit Oregano bestreuen und voilà!
14. Der Teig hält sich problemlos zwei Tage (nicht in den Kühl- schrank stellen!) daher sind die Angaben auch für 6 Pizzen: Morgens, mittags, abends. Morgens, mittags, abends.

Ich wünsche Euch gutes Gelingen und guten Appetit!

OC



2.10 Rührei aus der Tasse

von Wurzel



Das folgende Rezept ist an die User gerichtet, welche sich nicht länger als 5 Minuten vom Bildschirm loslösen können aber trotzdem ihren Protein-Haushalt auffrischen müssen, welcher durch das ständige Palmeyockeln extrem belastet wird.

Zutaten

- 2 Eier pro Tasse
- Alles, was Ihr in dem Rührei noch drin haben wollt und in eurem vergammelten Kühlschrank finden könnt

Equipment

- n Tassen
- Mikrowelle



Zubereitung

1. Eier aufschlagen und in die Tasse geben
2. Die restlichen Zutaten untermischen
3. Die Tasse mitsamt Inhalt für ca. 2 Minuten in die Mikrowelle (**Achtung:** Kann wie Bauschaum aufquellen)
4. Aus der Mikrowelle nehmen, essen und weiterfappen

Infos

Bei der Lurchjagd werden durchschnittlich 150kcal verbrannt und etwa 2-6ml Ejakulat ausgeschieden, was ca. 1,5g Eiweiß entspricht.

Das Rührei aus der Tasse hat je nach Zutaten mehr als 160kcal und 14g Eiweiß.

Das heißt der pr0gramm-User kann unbeschwert weiter einen über die Alpen schleudern.

2.11 Schokoladenplätzchen

von 7h3duk3



Zutaten

- 280g Zucker
- 40g Zuckerrübensirup
- 200g Margarine
- 2 Eier
- 400g Mehl
- 1TL Mehl
- 1TL Natron
- 1/2TL Salz
- 300g Schokostreusel

Equipment

- 2 Schüsseln
- Kühlschrank
(alternativ: kalter Keller)



Verlasst unseren Keller und besorgt Euch die Zutaten vom Aldi Eures Vertrauens.

Danach wascht Eure Fappiergriffel und besorgt Euch zwei Schüsseln.

Zubereitung

1. In einer mischt Ihr Zucker, den Sirup, die Margarine und die Eier gut durch.
2. In der anderen Mehl, Salz, Natron, und Vanillepulver
3. Anschließend alles zusammen in die erste Schüssel. Umrühren.
4. Packt das Ganze luftdicht für einen Tag in den Kühlschrank.

5. Formt kleine, leicht plattgedrückte Kugeln und schiebt das Ganze auf einem Backblech mit Backpapier bei 180°C Umluft für 15 bis 17 Minuten in den Ofen.
6. Abkühlen lassen, ein Glas Mich dazu. Fertig!

OC



2.12 Sweet Pickle Relish

von sargantana



Da hier ja in letzter Zeit einiges an Rumgekochte gepostet wird, dachte ich, ich hau' auch mal was für den nächsten Kellergriller-Abend raus.

Zutaten

- 4 Stinker (= 4 Zehen Knoblauch)
- 3 Paprika
- 1 Gurke
- 200g brauner Zucker
- 4 Zwiebeln
- 200ml hellen Essig

Equipment

- Kellertisch
- Messer
- Großer Topf
- n Weck-Gläser



Zubereitung

1. Der erste und aufwändigste Arbeitsschritt ist, den ganzen Kram kleinzuhauen. Am besten in Würfel. Ihr könnt aber auch kleine Helikopter daraus schnitzen. Postet das dann aber bitte als OC.
2. Alles in einen großen Topf kloppen.
3. Die ganze Grütze dann gut durchmatschen und ca. 10 bis 20 Minuten auf höchster Stufe gut einkochen.
4. Die Wartezeit mit pr0ogramm, Fappieren und Co. überbrücken.
5. Die Sutsche noch heiß in ein sauberes Weck-Glas packen, zumachen, umdrehen und abkühlen lassen.

FAQ

Wie Lange hält der Kram?

Im Weck-Glas locker 6 Monate, wenn man es nicht vergeit.

Das ist mir zu viel Arbeit, gibt's nicht ne einfachere Alternative?

Klar, downloaden und dann per WLAN an den Drucker direkt zu Mama in die Küche schicken.

Was ist das? Wo ist die Fleischwurst?

Der Kram ist im Endeffekt eine geile Soße zu allem. Steak, Hot Dog, Bacon, Sandwich...

Was für einen Essig soll ich nehmen?

Ich empfehle einen weißen Essig. Balsamico Blanco ist sehr gut, alternativ geht auch Apfelessig. Das macht das Ganze etwas fruchtiger.

OC



2.13 Terence-Pfanne

von Migame



Für 4 Personen oder 1 pr0grammer.

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 2 Dosen Flageolets (grüne Bohnenkerne, á 400g)
- 200g Creme Fraîche
- 1 Cabanossi
- Salz/Pfeffer
- Frische Petersilie

Equipment

- Pfanne
- Messer



Dazu: Baguette, Bier

Als Ergänzung zur „Bud-Pfanne“, hier die passende Terence-Pfanne! Flageolets sind grüne Bohnenkerne (sehr lecker und nicht mit grünen Stangenbohnen zu verwechseln!), die etwa aussehen wie grüne Kidneybohnen. Gibt es in jedem gut sortierten Supermarkt, geschmacklich die besten Bohnen (meine Meinung).

Zubereitung

1. Die Cabanossi in Scheiben schneiden, die Zwiebeln schälen, vierteln und anschließend ebenfalls in Scheiben schneiden.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Cabanossi darin anbraten, anschließend die Zwiebeln dazugeben und glasig dünsen. Die Bohnenkerne wahrenddessen in einem Sieb abtropfen.

fen lassen und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Unter gelegentlichem Umrühren erhitzen. Nicht anbrennen lassen.

3. Die Crème Fraîche dazugeben und erhitzen, alles aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
4. Die Petersilie hacken und kurz vor dem Servieren mit in die Pfanne geben.

Dazu passen Baguette und Bier!

Guten Appetit!

2.14 Vodka-Bacon-Penne

von GingerKitty



Zutaten

- Vodka
- Bacon
- Penne
- Sahne
- Butter
- Tomatenmark
- Parmesankäse
- Kräuter

Equipment

- Topf/Pfanne
- Herdplatte
(alternativ:
Gaskocher im Keller)



Zubereitung

1. So viele Penne kochen, wie Ihr essen wollt.
2. Sobald die Penne im Topf sind, Bacon mit Butter gold-braun knusprig braten.
3. Mit Vodka ablöschen und Tomatenmark dazu geben.
4. Mit Sahne ablöschen und mit Kräutern würzen (**Achtung:** Kein Salz, der Bacon ist schon sehr salzig).
5. Parmesan dazu.
6. Nudeln sollten bis dahin fertig sein, abgießen und ab in die Pfanne und alles mischen.
7. Auf dem Teller kann man dann noch etwas Parmesan und Kräuter drüber streuen.

OC



Kapitel 3

Nachwort

3.1 Das war's

Hoffentlich kannst Du jetzt kochen! Was ließt du das hier überhaupt noch? Wenn du gerade etwas gekocht hast, solltest du es lieber schnellstens essen, denn:



„Das Essen wird KALT!“

3.2 Verbessere mich!

Diese Sammlung an wunderbaren Rezepten findest du im Internet unter github.com/pr0nopoly/rezepte. Falls Dir in Deinem Keller mal wieder langweilig ist, kannst du das pr0gramm nach ein paar weiteren tollen Rezepten durchsuchen und diese hier hinzufügen.

Ich war zum Ende hin ziemlich unter Zeitdruck, deshalb konnte ich einige Stellen nicht so machen wie ich sie machen wollte. Da sollte man sich dann später noch mal drum kümmern.

Technische Details

Diese Rezeptsammlung ist ein Haufen L^AT_EX-Dateien. Jedes Rezept ist in einer separaten Datei. Anschließend wird alles mit TexMaker

bzw. TeXnicCenter zu einer PDF kompiliert. Mit "pandoc" wird außerdem eine HTML-Version für die GitHub-Pages auf

pr0nopoly.github.io/rezepte

erstellt. Leider habe ich keinen wirklichen Plan von \LaTeX . Dieses Fontrendering ist nur so toll (und die Tatsache, dass das \LaTeX -Logo ein eigenes Command hat). $\text{\LaTeX}\text{\LaTeX}\text{\LaTeX}\text{\LaTeX}\text{\LaTeX}\text{\LaTeX}\text{\LaTeX}\text{\LaTeX}\text{\LaTeX}$. Ich hoffe, dass Jemand irgendwann mal mein hässliches Markup fixen wird. :/