



30.März 2016

Rezeptbuch

Fam. Rommel

Rezeptbuch Fam. Rommel

Inhaltsverzeichnis

Recipes

Kekse		Salat	
Cantuccini	5	Eiersalat	7
Weihnachtsplätzchen	21	Gurkensalat	9
		Kartoffelsalat	11
Kuchen		Tomate-Mozzarella-Salat	20
Bananenbrot	4		
Eierlikörkuchen	7	Suppen	
Papageienkuchen	16	Frikassee	
Quarkkuchen	18	Gemüseeintopf (von Uroma Inge)	8
Rotweinkuchen	19	Kartoffelsuppe	
Selterskuchen	20	Kürbissuppe	12
		Linsensuppe	12
Muffins		Winzertopf	21
Cranberry Muffins	6		
		Vorspeisen	
Dessert		Guacamole	9
Kaiserschmarren		Milde Salsa	
Pancakes	15	Tomate-Mozzarella-Salat	20
Plinsen	17		
		Herbst	
Hauptspeise		Kürbissuppe	12
Frikassee			
Gemüseeintopf (von Uroma Inge)	8	Ostern	
Kabeljau in Tomatensahne	10	Eierlikör	6
Kartoffelsuppe	11	AA7 - No. of a late of	
Kürbissuppe	12	Weihnachten	
Linsensuppe	12	Eierlikör	
Nudelauflauf	14	Weihnachtsplätzchen	21

Recipes



Schritte

Den Backofen auf 160°C vorheizen. Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die ganzen Eier und das Salz dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren. Anschließend Mehl mit Backpulver vermischen und über die Eiermasse sieben, mit dem Mixer einarbeiten.

Zum Schluss die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken, zum Teig geben und unterrühren.

Eine Kastenform (25cm) mit Margarine einfetten und den Teig hineingeben, glatt streichen. Im Ofen ca. 60 min bei 160°C backen.

Nach einer Stunde eine Garprobe machen, evtl. noch 15 min Backzeit zugeben.



Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, in ein Sieb schütten, kalt abbrausen und häuten (oder abgezogene Mandeln kaufen). Mandeln auf einem Tuch ausbreiten und über Nacht trocknen lassen.

Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Bittermandelaroma und Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde eindrücken, Butter und Eier hineingeben. Alle Zutaten zu einem Knetteig verarbeiten: ein klebriger Knetteig! Die Mandeln unterkneten. Den Teig mit etwas Mehl zu einer Kugel formen und 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig in 6 Teile schneiden. Aus jedem Teil eine 25 cm lange Rolle formen. Das Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Die Rollen im Abstand von 8 cm voneinander darauf legen. Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) 15 Minuten vorbacken, kalt werden lassen und dann schräg in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Plätzchen mit einer Schnittfläche auf das Backblech legen und noch einmal 10 Minuten rösten (200 Grad). Die Cantuccini müssen zum Schluss goldbraun sein. Die Plätz auskühlen lassen und in einer geschlossenen Blechdose aufbewahren (sonst werden sie weich).

Guten Appetit.

Cranberry Muffins

Schmecken zur Not auch mit Rosinen

Zutaten

für 12 Portionen I 15 minutes

250 g Weizenmehl

100 g Zucker

1 Päckchen Backpulver

1 EL Vanillezucker

2 Eier

80 ml 🧂

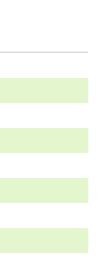
Öl

180 ml 🥦 Milch

4 EL

Cranberries

1 🏅 Orange



11.12.2015



Schritte

Zunächst die trockenen Zutaten einschließlich der Cranberries und der Orangenzesten vermischen. Die Eier mit dem Öl verrühren, dann die Milch dazugeben, am Schluss den Orangensaft. Die Flüssigkeit zu den trockenen Zutaten geben, kurz untermischen.

In die mit Papierförmchen ausgekleideten Muffins-Bleche geben und bei 180° Umluft ca. 27 Minuten backen.

Eierlikör

Ör 30.03.2016

Zutaten

für 0 Portionen I 0 minutes

5 🕮 Eier

125 g 🎑 Pi

Puderzucker

70 ml

200 ml Sahne

Sehr leckerer Eierlikör - beliebt zu Ostern und Weihnachten

70 ml

Primasprit

1 Päckchen 🦸 Vanillezucker

Schritte

Eigelb und Puderzucker mit dem Handrührer ca. 10 Minuten auf höchster Stufe cremig rühren.

Sahne zufügen und alles weitere 7 Minuten aufschlagen. Rum und Vanille - Aroma ca. 3 Minuten unterrühren.

Abfüllen und kühl aufbewahren. Likör vor dem Servieren gut schütteln.







Zucker, Eier, Öl, Eierlikör, Vanillin mischen. Mehl und Backpulver mischen. Mehl dann löffelweise beim quirlen dazugeben.

Ofen auf 200°C Umluft vorheizen, Kuchen etwas drehen wenn die Hitze zu einseitig kommt, wenn er aufgeplatzt ist Temperatur auf 175°C senken (ca. 1 Stunde backen)





Schritte

Eier hart kochen und auskühlen lassen. Eier zerkleinern. Zwiebeln schälen und sehr klein schneiden.

Mayonnaise, Eier und Zwiebeln vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

10.12.2015 Frikassee Zutaten für 4 Portionen I 60 minutes 3 Päckchen Basmati Reis 1 Dose(n) Erbsen 2 Glas Hühnerfleisch 1 Dose(n) Mohrrübe 1 Dose(n) Pilze 1 Glas Spargel

Schritte

Dosen öffnen und Abtropfen lassen. Erbsenwasser aufheben. Spargel, Fleisch und Möhren klein schneiden

Mehlschwitze mit Erbsenwasser ablöschen. Alle Zutaten in den Topf geben und köcheln lassen. Reis ansetzen und nach Anleitung kochen.





Schritte

Alle Zutaten putzen und klein schneiden.

Alle Zutaten köcheln bis die Kartoffeln und Möhren bissfest bis weich sind.

Guacamole

11.12.2015

Schmeckt gut zu Kartoffelecken, auf Tortillas und zu allem was man dippen kann.

Zutaten

für 4 Portionen I 10 minutes



2 🗼 Knoblauchzehen

1 EL Salz

Weisser Pfeffer



Schritte

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch herauslösen und mit einer Gabel zu feinem Mus zerdrücken.

Die Tomatenwürfel, den Zitronensaft, den Knoblauch und den Joghurt dazugeben und alles miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gurkensalat

03.05.2015

Gurkensalat mit saurer Sahne. Sehr erfrischend besonders im Sommer und zum Grillen.

Zutaten

für 6 Portionen I 30 minutes

GurkenZwiebel

3 Becher E Saure Sahne

3 TL 🌂 Dill

3 TL 🕴 ÖI

1 TL Salz

1 TL 👼 Zucker



Schritte

Gurken schälen und raspeln, Zwiebeln fein schneiden (kann auch weggelassen werden). Das sich bildende Gurkenwasser weggießen.

Das Öl, Zitronensaft, Zucker und Salz zugeben.

Die Saure Sahne unterrühren.





Den Backofen auf 200°C vorheizen. Eine flache feuerfeste Form mit etwas Butter ausstreichen.

Die Kabeljaufilets kalt abspülen, trockentupfen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Filets salzen und nebeneinander in die Form legen.

Die Tomaten waschen, abtrocknen und in sehr kleine Würfel schneiden, dabei die Stielansätze entfernen. Das Basilikum waschen und die Blättchen abzupfen. Die Tomaten und das Basilikum mit der Sahne mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Tomatensahne gleichmäßig über den Kabeljau gießen. Den Fisch offen im Ofen (Mitte, Umluft 180°) in etwa 15 Minuten garen. Dazu schmecken Reis oder Salzkartoffeln.



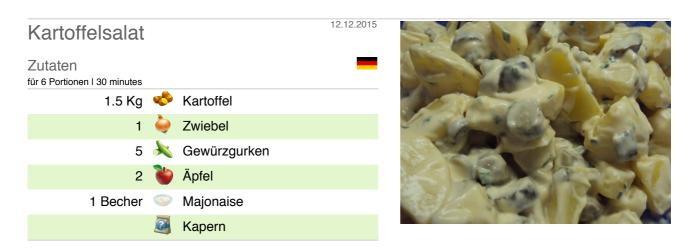


Schritte

Teig aus allen Zutaten zusammen auf höchster Stufe mixen. Masse etwas quellen lassen.

Pfanne mit Butter erhitzen. Gesamte Masse in die Pfanne geben. Wenn die Masse langsam fest wird mit Gabel oder Löffel in kleine Stücke reissen und goldbraun rösten.

Mit Puderzucker und warmen Kirschen servieren.



Pellkartoffeln mit ganzem Kümmel gar kochen, abschrecken, schälen und abkühlen lassen.

Zwiebel schälen und klein schneiden. Gurken in Stücke schneiden. Äpfel entkernen, schälen und in Stücke schneiden.

Kalte Kartoffeln in Stücke schneiden, dazu Zwiebeln, Gurken und Apfelstücke. Mit Majonäse und Kapern mischen.

Alles gut durchziehen lassen.



Schritte

Zutaten (bis auf die Bockwurst) zerkleinern und alles ca. 40 min kochen.

Mit dem Pürierstab anpürieren bis nur noch einzelnen Stücke übrig sind.

Bockwurst in Scheiben schneiden und mit durchziehen lassen. Mit Senf und Majoran abschmecken.



Kürbis schälen und aushöhlen. In Stücke schneiden. Suppengrün putzen und klein schneiden. Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Alles aufkochen und dann ca. 30 min köcheln lassen. Alles anpürieren und mit Senf und mit etwas Majoran abschmecken. Gern auch mit Bockwurst servieren.

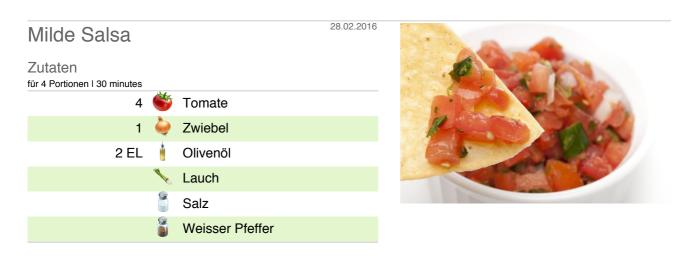


Schritte

Suppengrün und Kartoffeln schälen bzw. putzen und kleinschneiden. Zusammen mit den Linsen und dem Wasser zum Kochen bringen. Kassler am Stück dazugeben.

Alles ca. 40 min auf kleiner Flamme köcheln. Danach das Kassler rausnehmen, klein schneiden und wieder dazu geben.

Mit Petersilie servieren.



Zwiebeln klein hacken und den Lauch klein schneiden.

Tomaten einschneiden und mit kochendem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Danach die Tomaten sehr klein schneiden

Alles zusammen schütten und Öl hinzu fügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

06.12.2015 Nudelauflauf Zutaten für 6 Portionen I 45 minutes 500 g Spagetti 400 g 🧼 Jagdwurst Zwiebel 2 Dose(n) Tomatenmark 2 WEier 200 ml Sahne 100 g 🍑 Margarine 200 g 🛒 Reibekäse Semmelmehl



Schritte

Spagetti in Salzwasser kochen und abschrecken. Zwiebeln schälen und kleinschneiden.

Jagdwurst in Stücke schneiden und in Öl anbraten. Zwiebeln dazugeben und glasig dünsten.

Tomatenmark und ketchup dazu geben. Kurz aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Eier und Milch verrühren.

Form gut fetten und mit Semmelmehl ausstreuen. Eine Schicht Spagetti verteilen. Darüber Wurst-Tomaten-Zwiebel-Masse geben. Mit Spagetti bedecken. Darauf Kaffeesahne -Ei-Masse geben.

Mit Käse und Semmelmehl bestreuen. Margarineflöckchen obenauf setzen. 20-30 min bei mittlerer Hitze überbacken.



Die Eier zu einer schönen hellen Schaummasse verquirlen. Milch und Naturjoghurt vermischen, ich nehme etwa 200 ml Joghurt, den Rest Milch. Ihr könnt auch mehr oder weniger Joghurt nehmen, je nachdem was Ihr gerade da habt. Das macht die Pancakes so richtig schön dick und saftig!

Mehl, Backpulver, Milch-Joghurt-Mischung, Salz und Zucker nach und nach zu den Eiern geben und immer schön weiter rühren. Evtl. etwas Milch zufügen wenn der Teig zu dick ist. Aber er sollte schon gut dickflüssig sein.

Die Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, jeweils etwa einen TL Olivenöl hineingeben und nacheinander den ganzen Teig zu Pancakes verbacken. Wichtig! Ganz wenig Öl verwenden und langsam, also auf mittlerer Stufe nicht zu heiß ausbacken.

Schmecken toll mit Ahornsirup, Zuckerrübensirup oder mit Frucht und Quark.

13.12.2015 Papageienkuchen Zutaten für 12 Portionen I 60 minutes 300 g 🍑 Margarine 4 Seier 300 g Zucker 300 g Weizenmehl 1 Päckchen 🏮 Backpulver 1 Becher Saure Sahne 1 Päckchen Rote Grütze Pulver 1 Päckchen Puddingpulver 1 Päckchen 🌳 Kakaopulver 3 TL 🧧 Puderzucker Zitronensaft



Schritte

Die Margarine erhitzen bis sie weich ist. Mit den Eiern und dem Zucker verrühren. Auf die Ei-Masse die Mehl-Backpulver-Mischung sieben. Zuletzt die Saure Sahne hinzugeben.

Den Teig mit dem Mixer auf höchster Stufe für 2 min verrühren. Der Teig in 3 gleiche Teile trennen. Jeweils mit der roten Grütze, dem Puddingpulver und dem Kakao verrühren. Die drei Teige auf ein Blech (am besten mit Backpapier ausgeschlagen) klecksen.

Im vorgeheizten offen bei 160°C für 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Auskühlen lassen und mit Zuckerguss dekorieren.



Alle Zutaten miteinander mit einem Schneebesen verrühren bis keine Klumpen mehr vorhanden sind. Dann die Masse für 10-15 Minuten stehen lassen.

Etwas Öl in Pfannen geben und auf mittlerer Hitze dünne Pfannkuchen backen.

Schmeckt prima mit Apfel- und Pflaumenmus und Zucker.





Für den Teig das Mehl, das Backpulver, die Butter und 50g Zucker mit etwas Salz, einem Ei und etwas Milch zur einem Teig verrühren.

Den Teig in die gefettete Form geben und einen halbhohen Rand formen.

Für die Füllung den Quark, den restlichen Zucker, das Öl, die restlichen 4 Eier mit einem 1/4l Milch durch den Mixer verrühren. Noch etwas Salz und die 3-4 TL Zitronensaft dazugeben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60 Minuten backen.

Rotweinkuchen

06.12.2015

Gern auch doppelte Menge und dann auf Blech.

Zutaten

für 12 Portionen I 30 minutes

125 ml Rotwein

200 g Margarine

4 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

Zucker

Schritte

Alle Zutaten vermengen und mit dem Mixer ca. 3 min auf höchster Stufe verrühren.

Form einfetten und mit Backpapier ausschlagen. Bei 180 °C ca. 45 min backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

200 g

0 TL 🧀 Zimt

Ruccola Salat

28.02.2016

Zutaten

für 0 Portionen I 0 minutes

Schritte

Ruccola waschen oder aussortieren. Mozzarella und Tomaten klein schneiden.

Ruccola auf dem Teller verteilen. Tomaten und Mozzarella mischen und auf den Ruccola geben.

Für das Dressing den Senf und den Honig verrühren. Öl und Balsamico dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Zutaten mit einander mit dem Mixer für 3 min auf höchster Stufe verrühren.

Eine Form mit Backpapier ausschlagen und einfetten. Teig hineingeben. 45 min bei 160°C backen. Stäbchenprobe.



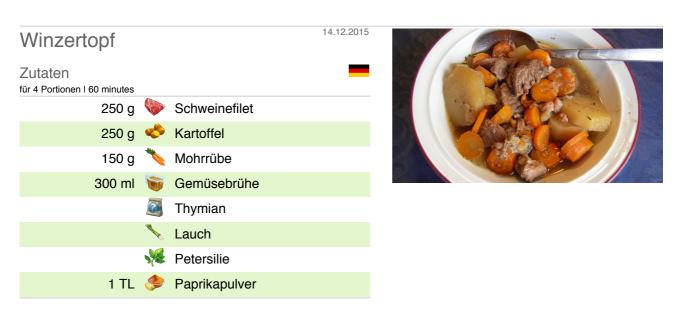


Schritte

Mozzarella und Tomaten fein würfeln. Basilikum zupfen und waschen.

Öl und Balsamico zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.





Schritte

Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden. Fleisch in Stücke schneidern und mit Öl anbraten (gr. Topf). Kartoffel- und Möhrenstücke kurz mit braten.

Die Brühe dazu geben und mit den Gewürzen 20-25 min aufkochen und dann bei schwacher Hitze ziehen lassen.