



30.März 2016

Rezeptbuch

Fam. Rommel

Inhaltsverzeichnis

Recipes

Kekse

Cantuccini	5
Weihnachtsplätzchen	21

Kuchen

Bananenbrot	4
Eierlikörkuchen	7
Papageienkuchen	16
Quarkkuchen	18
Rotweinkuchen	19
Selterskuchen	20

Muffins

Cranberry Muffins	6
-------------------------	---

Dessert

Kaiserschmarren	10
Pancakes	15
Plinsen	17

Hauptspeise

Frikassee	8
Gemüse Eintopf (von Uroma Inge)	8
Kabeljau in Tomatensahne	10
Kartoffelsuppe	11
Kürbissuppe	12
Linsensuppe	12
Nudelaufbau	14

Salat

Eiersalat	7
Gurkensalat	9
Kartoffelsalat	11
Tomate-Mozzarella-Salat	20

Suppen

Frikassee	8
Gemüse Eintopf (von Uroma Inge)	8
Kartoffelsuppe	11
Kürbissuppe	12
Linsensuppe	12
Winzertopf	21

Vorspeisen

Guacamole	9
Milde Salsa	13
Tomate-Mozzarella-Salat	20

Herbst

Kürbissuppe	12
-------------------	----

Ostern

Eierlikör	6
-----------------	---

Weihnachten

Eierlikör	6
Weihnachtsplätzchen	21

Recipes

Bananenbrot

13.12.2015

Zutaten

für 8 Portionen | 30 minutes



3 Bananen

100 g Margarine

200 g Zucker

3 Eier

250 g Weizenmehl

½ Päckchen Backpulver

Salz



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.

Cantuccini

28.11.2015

Leckeres weihnachtliches Gebäck aus Italien.

Zutaten



für 25 Portionen | 1 minutes

175 g		Mandeln
250 g		Weizenmehl
180 g		Zucker
1 TL		Backpulver
2 Päckchen		Vanillezucker
½ Flasche		Bittermandelaroma
1 Prise		Salz
25 g		Butter
2		Eier



Schritte

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

11.12.2015

Schmecken zur Not auch mit Rosinen

Zutaten

für 12 Portionen | 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



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

30.03.2016

Sehr leckerer Eierlikör - beliebt zu Ostern und Weihnachten

Zutaten

für 0 Portionen | 0 minutes

5		Eier
125 g		Puderzucker
200 ml		Sahne
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.



Eierlikörkuchen

10.12.2015

Zutaten

für 12 Portionen | 45 minutes

 250 g  Zucker

 5  Eier

 250 ml  Öl

 250 ml  Eierlikör

 250 g  Weizenmehl

 1 Päckchen  Backpulver

 2 Päckchen  Vanillezucker


Schritte

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)

Eiersalat


12.12.2015


Zutaten

für 6 Portionen | 20 minutes

 5  Eier

 100 g  Majonaise

 1  Zwiebel

 Salz

 Weisser Pfeffer


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.

Frikassee

10.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 60 minutes

3 Päckchen  Basmati Reis1 Dose(n)  Erbsen2 Glas  Hühnerfleisch1 Dose(n)  Mohrrübe1 Dose(n)  Pilze1 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.

Gemüseeeintopf (von Uroma Inge)

06.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

1 Dose(n)  Erbsen1 Dose(n)  Mohrrübe500 g  Kartoffel1  Kohlrabi

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 | 10 minutes



2 Avocado

2 Tomate

50 ml Zitronensaft

2 Knoblauchzehen

1 EL Yoghurt

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 | 30 minutes



3 Gurken

1 Zwiebel

3 Becher Saure Sahne

2 TL Zitronensaft

3 TL Dill

3 TL Öl

1 TL Salz

1 TL Zucker



Schritte

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

Das Öl, Zitronensaft, Zucker und Salz zugeben.

Die Saure Sahne unterrühren.

Kabeljau in Tomatensahne

12.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

800 g		Kabeljau
2 EL		Zitronensaft
		Salz
500 g		Tomate
1		Basilikum
200 g		Sahne
		Weisser Pfeffer
		Butter



Schritte

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.

Kaiserschmarren

13.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

250 g		Milch
3		Eier
½ Päckchen		Vanillezucker
160 g		Weizenmehl
1 EL		Sahne



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.

Kartoffelsalat

12.12.2015

Zutaten

für 6 Portionen | 30 minutes



1.5 Kg Kartoffel

1 Zwiebel

5 Gewürzgurken

2 Äpfel

1 Becher Majonaise

Kapern



Schritte

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.

Kartoffelsuppe

07.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 60 minutes

1.0 Kg Kartoffel

2 Zwiebel

1 Suppengrün

3 Bockwürste

1 EL Senf

1 Prise Majoran



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.

Kürbissuppe

07.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

- | | | |
|---------|---|-----------------|
| 1 |  | Kürbis |
| 1 |  | Suppengrün |
| 5 |  | Kartoffeln |
| 1 TL |  | Senf |
| 1 Prise |  | Majoran |
| |  | Weisser Pfeffer |



Schritte

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.

Linsensuppe

13.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 60 minutes



- | | | |
|------------|---|------------|
| 1 |  | Suppengrün |
| 4 |  | Kartoffeln |
| 300 g |  | Kassler |
| 1 Päckchen |  | Linsen |
| |  | Salz |



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.

Milde Salsa

28.02.2016

Zutaten

für 4 Portionen | 30 minutes

4 🍅 Tomate

1 🧅 Zwiebel

2 EL 🫙 Olivenöl

🌿 Lauch

🧂 Salz

🧂 Weisses Pfeffer



Schritte

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.

Nudelaufbau

06.12.2015

Zutaten

für 6 Portionen | 45 minutes

500 g		Spaghetti
400 g		Jagdwurst
2		Zwiebel
2 Dose(n)		Tomatenmark
2		Eier
200 ml		Sahne
100 g		Margarine
200 g		Reibekäse
		Semmelmehl



Schritte

Spaghetti 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 Spaghetti verteilen. Darüber Wurst-Tomaten-Zwiebel-Masse geben. Mit Spaghetti bedecken. Darauf Kaffeesahne -Ei-Masse geben.

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

Pancakes

03.12.2015

Zutaten

für 1 Portionen | 10 minutes


 150 g  Weizenmehl

 100 ml  Milch

 200 ml  Joghurt

 2 EL  Zucker

 1 Päckchen  Backpulver

 2  Eier

 1 Prise  Salz

 Öl


Schritte

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.

Papageienkuchen

13.12.2015

Zutaten

für 12 Portionen | 60 minutes

300 g  Margarine4  Eier300 g  Zucker300 g  Weizenmehl1 Päckchen  Backpulver1 Becher  Saure Sahne1 Päckchen  Rote Grütze Pulver1 Päckchen  Puddingpulver1 Päckchen  Kakaopulver3 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 Ofen bei 160°C für 10-15 Minuten backen (Stäbchenprobe).


Auskühlen lassen und mit Zuckerguss dekorieren.

Plinsen

03.12.2015

Zutaten

für 6 Portionen | 40 minutes

1.0 l  Milch4  Eier300 g  Zucker1 Päckchen  Backpulver600 g  Weizenmehl Salz

Schritte

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.

Quarkkuchen

14.12.2015

Zutaten



für 12 Portionen | 60 minutes

200 g		Weizenmehl
½ Päckchen		Backpulver
50 g		Butter
350 g		Zucker
5		Eier
300 ml		Milch
1.0 Kg		Quark
75 g		Öl
1 Päckchen		Puddingpulver
4 TL		Zitronensaft
		Salz



Schritte

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 | 30 minutes

125 ml  Rotwein

200 g  Margarine

4  Eier

1 Päckchen  Vanillezucker

250 g  Weizenmehl

1 Päckchen  Backpulver

200 g  Zucker

0 TL  Zimt



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.

Ruccola Salat

28.02.2016

Zutaten

für 0 Portionen | 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.

Selterskuchen

13.12.2015

Zutaten

für 12 Portionen | 30 minutes

4		Eier
300 g		Zucker
150 ml		Öl
360 g		Weizenmehl
½ Päckchen		Backpulver
150 ml		Mineralwasser



Schritte

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.

Tomate-Mozzarella-Salat

08.12.2015

Zutaten

für 2 Portionen | 15 minutes

1		Mozzarella
3		Tomate
		Basilikum
		Salz
		Weisser Pfeffer
		Olivenöl
		Balsamico



Schritte

Mozzarella und Tomaten fein würfeln. Basilikum zupfen und waschen.

Öl und Balsamico zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Weihnachtsplätzchen

11.12.2015

Zutaten

für 0 Portionen | 0 minutes



3 Eier

100 ml Milch

300 g Weizenmehl

100 g Margarine

200 g Zucker



Schritte

Winzertopf

14.12.2015

Zutaten

für 4 Portionen | 60 minutes



250 g Schweinefilet

250 g Kartoffel

150 g Mohrrübe

300 ml Gemüsebrühe

Thymian

Lauch

Petersilie

1 TL Paprikapulver



Schritte

Gemüse schälen und in kleine Stücke schneiden. Fleisch in Stücke schneiden 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.