

Rezepte Clubhausdienst TC Halden 2000

Auf den nachfolgenden Seiten möchten wir Anregungen für den Speiseplan des Clubhausdienstes geben.

Die Rezepte sind auf dem PC der Tennisabteilung gespeichert und können dort ausgedruckt werden. Bitte nehmt keine Rezepte heraus sondern laßt Sie euch ausdrucken.

Für neue Rezepte, sind wir dankbar. Sie sollten jedoch besonders für den Clubhausdienst geeignet sein.

Wir werden diese dann in der nächsten Auflage einordnen.

Vorspeisen

Curry-Creme-Suppe

Äpfel, Zwiebel, Ananas; Anzahl je 1 zu 1
in Würfel schneiden, schwitzen lassen bis alles glasig ist.

Curry aufstreuen.

Ananassaft dazu, zusätzlich evtl. Brühe oder Wasser, aufkochen.

Würzen mit Pfeffer, Zucker, Fondor.

Alles nach gewohnter Art binden.

Etwas Sahne dazu.

Zum Servieren jeweils pro Suppentasse 1 Teel. Creme fraiche.

Gulaschsuppe mit Weintrauben

(für 6 Personen)

500 g Gulasch

4 Zwiebeln

Grüner Pfeffer

1 El. Perlzwiebeln

300 g Weintrauben

6 El. Sahne

1 Glas Portwein

Paprika

3 El. Öl

4 El. Chilisoße

Cayennepfeffer

1 Dose Pilze

1 El. Mehl

1 Schnapsglas Cognac

Salz

2 kl. Dosen Tomatenmark

Fleisch anbraten, Zwiebeln zerkleinern und dazugeben.
Tomatenmark beifügen und mit Fleischbrühe auffüllen.

40 Minuten kochen lassen.

Alle weiteren Zutaten in die Suppe geben.

Mehl mit Sahne verrühren, Suppe binden.

Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf

Zutaten für 4 Personen

750 g festkochende Kartoffeln, 2 Zwiebeln

200 g Rinderhackfleisch, 200 g Schweinemett, 1 Bratwurst,

1 Becher Sahne

1 Becher Joghurt

100 g Räucherspeck/Bacon in dünnen Scheiben

Salz

Pfeffer

Butter

3 EL Öl

Kartoffeln schälen, waschen und in Salzwasser nicht ganz weich kochen. Abgießen, etwas abkühlen lassen und in etwa ½ cm dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen, fein hacken und mit 1 EL Butter und 3 EL Öl bei schwacher Hitze hell andünsten lassen. Dann das Rinderhackfleisch, das Schweinemett und das von der Pelle befreite Wurstbrät, etwas zerkleinert, zufügen. Unter Rühren gut vermischen und knusprig braun braten, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einen feuerfeste Form ausbuttern, unten hinein eine Schicht Kartoffelscheiben legen, darüber die Fleischmischung, obenauf die restlichen Kartoffeln. Sahne und Joghurt in einer Schüssel vermischen und mit der Gabel schaumig schlagen, salzen, pfeffern und über die Kartoffeln gießen. Die Form in die Mitte des Backofens schieben und bei 220°C etwa 45 Minuten überbacken lassen. Den Räucherspeck nach der Hälfte der Backzeit auf der Oberfläche verteilen.

Geflügelsalat “indisch”

1 Suppenhuhn garen und kleinschneiden.

2-3 Becher Schmand mit Salz und Curry sowie

ca. ½ Glas Ingwermarmelade mischen.

Rosinen, Ananasstücke, frische oder getrocknete Aprikosen (klein geschnitten), Spargelstücke, Champion in Scheiben, Broccoli in kleinen Röschen (kurz blanchieren).

Alles unterheben.

Kartoffelcremesuppe

(für 4 Personen)

250 g Hackfleisch
2 Stangen Porree
1 kg Kartoffeln
1 Ltr. Milch
1/8 Ltr. Sahne

500 g Möhren
2 Eßlöffel Margarine
½ Ltr. Fleischbrühe
2 Eigelb
Salz, Pfeffer, Muskat,
Schnittlauch, Petersilie

Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

Möhren und Porree putzen, klein schneiden
und mit dem angebratenem Hackfleisch andünsten.

750 Gramm Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und zugeben.
Mit Fleischbrühe und Milch auffüllen und alles 20 Minuten kochen.
Durch ein Sieb passieren. Die restlichen Kartoffeln schälen, würfeln,
in die Suppe geben und angaren.

Nachwürzen je nach Geschmack (mit Muskat, Pfeffer etc).

Zum Schluß die Würstchenscheiben in der Suppe erhitzen.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch oder Petersilie bestreuen.

Dazu: Baguette

Achtung: Suppe nicht zu lange warmhalten und nicht oft erwärmen, da
sie sehr schnell eindickt!

Kartoffelcremesuppe mit geräucherter Forelle

(für 2 Personen)

400 g Kartoffeln
1 Beet Kresse
800 ml Kalbsfond (Glas)
2 geräucherte Forellenfilets
ca. 125 g

½ Bund Suppengrün, 1 Zwiebel
20 g Butter, Salz, gem. Pfeffer
100 g Schlagsahne

Kartoffeln schälen, waschen und würfeln.

Suppengrün putzen waschen und ebenfalls würfeln.

Zwiebeln pellen und fein hacken, Kresse schneiden.
Butter erhitzen; Kartoffeln, Gemüse und Zwiebeln darin dünsten.
Mit Pfeffer und Salz würzen, mit Fond auffüllen.
Suppe 5-6 Minuten garen, dann etwa $\frac{3}{4}$ der Kresse zufügen.
Alle Zutaten im Topf fein pürieren, Sahne zugießen, kurz aufkochen,
mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Forrellenfilets in kleine Stücke zerteilen.
In vorgewärmten Teller geben, mit der Suppe auffüllen und mit dem
Rest der Kresse bestreuen.

Möhrensuppe

(für 4 Personen)

1 Bund Möhren, säubern, kleinschneiden.
2 große Kartoffeln schälen, würfeln in 2 Gl. Kalbsfond garen,
dann mit dem Mixer pürieren. Die Suppe salzen, mit wenig Weißwein
und Sahne abschmecken. Mit Klecks Creme fraiche und Schnittlauch
garnieren.

Spanischer Tomatensalat

(für 4 Personen)

8 große, feste Tomaten

2 Gemüsezwiebeln

für die Soße:

4 Eßlöffel Olivenöl

4 Eßlöffel Senf

4 gepresste Knoblauchzehen


Eßlöffel Balsamico-Essig

Eßlöffel Zucker

$\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, schwarzer
Pfeffer

Die Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden
und gut abtropfen lassen.

Aus den übrigen Zutaten eine cremige Soße rühren.
Tomaten und Zwiebeln damit begießen.



Als Beilage warmes Baguette.

Hauptgerichte

Zigeuner Topf

500 g durchw. Speck	500 g Rindfleisch
500 g Zwiebeln	500 g Tomaten
500 g Mett	500 g grüne + rote Paprika
500 g Schweinefleisch	Salz + Pfeffer

alles gut würfeln mischen

1 Glas Zigeunersoße	2 Becher süße Sahne
---------------------	---------------------

beides gut mischen

Soße über die Masse geben und über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Dann im Backofen 2 bis 2 ½ bei 200 Grad garen

Dazu Reis, Satangbrot oder Salat

Blumenkohl "leichte Art"

(Diät-Gericht für 2-4 Personen)

1 Blumenkohl putzen, in Röschen teilen und in
2 Tassen Gemüsebrühe garen.

Blumenkohl herausnehmen und warmstellen.

Schnittlauch kleinschneiden.

2 hardgekochte Eier halbieren und die Eigelb vom Eiweiß lösen.

Das Eigelb in der Gemüsebrühe mit einer Gabel zerdrücken und gut
"soßig" verrühren.

Das kleingehackte Eiweiß und Schnittlauch in die Soße geben. eventuell
etwas nachwürzen.

Mit Pellkartoffeln servieren, Soße über dem Blumenkohl gießen.

Überbackener Blumenkohl

- | | |
|----------------------|---|
| 1 Pfund Gehacktes | Zwiebeln, Salz, Pfeffer, 1 Ei,
Majoran |
| 1 Brötchen | Blumenkohl, 1 Päckchen helle
Soße |
| 2 Ecken Schmelzkäse, | etwas Muskat |

Gehacktes mit Gewürzen mischen und zu Bällchen formen.
Blumenkohl kochen.
Gehacktes in feuerfeste Form legen, abgekochte Blumenkohlröschen
darauf und alles mit dem in der hellen Soße aufgelöstem Käse
übergießen.

Ca. 45 Minuten bei 150 Grad überbacken.

Als Beilage Kartoffelpüree.

Feine Bratwurstpastete

- | | |
|-------------------------------|---|
| 400 g grobe Bratwurst (Mett) | 400 g feine Bratwurst |
| 400 g Koch-oder Rauchschinken | 400 g Emmentaler Käse |
| 1 Schweinefilet | Petersilie, Schnittlauch, etw. Dill
oder 1 Päckchen gefr. Salatkräuter |

Die Bratwurst von der Pelle befreien. Schinken und Käse in kleine
Würfel schneiden. In einer Schüssel mit den Kräutern vermischen.

Eine Kastenform mit Backpapier auslegen und die Hälfte der
Bratwurstmasse hineingeben. Das ungewürzte Schweinefilet darauf
legen und mit der restlichen Wurstmasse bedecken.

Bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Heiß oder kalt servieren.

Überbackener Curryfisch

(für 4 Personen)

800 gr. Kabeljaufilet	3 Eßl. Zitronensaft
375 gr. Champignons	Bund Lauchzwiebeln
1 Dose Mandarinen	200 gr. Sahne
2 Pakete Currysoße für je ¼ Ltr.	
Wasser, Salz und Pfeffer	

Den Fisch waschen und in mundgerechte Stücke schneiden,
mit Zitronensaft beträufeln.

Die Pilze und Lauchzwiebeln putzen und kleinschneiden,
Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen.

¾ Ltr. Wasser und Sahne aufkochen, Soßenpulver einrühren und
ca. 1 Minute kochen lassen.

Mit Salz und Pfeffer und 2 Eßl. Mandarinentaft abschmecken.
Mandarinen, Lauchzwiebeln und Pilze untermischen.

Fisch würzen und in eine flache Auflaufform geben, Currysoße darüber
verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 Minuten
überbacken.

Schweinefilet mit Curry und Obst

(für 4 Personen)

Pro Person 200 gr. Filet ganz leicht rosa anbraten, dann in Scheiben
schneiden.

½ Ltr. Sahne oder auch mehr	2 kl. Dosen Tomatenmark
2 Eßl. Ketchup 1 Paket	2 Teel. Curry, Salz Pfeffer, etw.
Schmelzkäse	Cognac

Alles miteinander verrühren ½ Dose Pfirsiche kleinschneiden,
zu den Filetstücken geben und die Sahnemischung darübergießen.
1 Nacht stehen lassen!

Am nächsten Tag alles in eine Auflaufform geben und bei 180 -200 Grad
ca. ½ Stunde im Backofen garen.

Nach der ½ Stunde ca. 200 Gr. geriebenen Gouda auf das Fleisch geben und nochmals ½ Stunde bei 180-200 Grad in den Backofen geben.

Fleischartete

1 Pfund Gehacktes	2 große Zwiebeln, 1 Brötchen
1 Pfund frische Pilze	Salz und Pfeffer
4 Eier, ¼ Ltr. Saure Sahne	Sojasoße, Fondor, Petersilie

Zwiebeln würfeln und glasieren, dann mit geschnittenen Pilzen dünsten. Gehacktes mit allen Zutaten vermischen. Die warme Zwiebel-Pilz-Masse in das Gehacktesgemisch geben und verrühren.

Feuerfeste Form ausfetten, Masse hineingeben und zugedeckt ca. 1 Stunde bei 250 Grad garen. Die letzten 10 Minuten die Form öffnen.

Warm oder kalt servieren.

Chinesische Gemüsepfanne

2 Karotten	schälen und in schmale Streifen schneiden
2 grüne Paprika	waschen, halbieren, aushöhlen und in schmale Streifen schneiden.
1 Fenchelknolle	putzen, waschen und ebenfalls in Streifen schneiden.
2 Eßl. Öl	in Wok oder Pfanne erhitzen. Das Gemüse portionsweise hinzugeben, unter Rühren anbraten und wieder herausnehmen.

4 Eßl. Sojasoße mit 1 Eßl. Reisessig, 3 Eßl. Reiswein, 2 Eßl. Tomatenketchup, Pfeffer, 100 ml Gemüsebrühe und 1 Teel. Speisestärke verrühren.

Das Gemüse wieder in den Wok geben und nochmals erhitzen. Die Sauce noch einmal verrühren, darübergießen und alles kurz aufkochen.

Gulasch à la Wild

1 kg Gulasch, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, Wacholderbeeren.
Das Fleisch in Margarine anbraten und die Zutaten hinzugeben.

Wenn das Fleisch gar ist,
noch hinzugeben:

2 Eßl. Preiselbeeren (oder Johannisbeermarmelade) 1 Glas Pfifferlinge.

Das Wasser der Pfifferlinge nach und nach hinzugeben.

Einen Becher Sahne und einen Schuß Rotwein unterrühren.

Servieren mit Kartoffelklöße

Jägertopf für 10 Personen

2 kg Schnitzfleisch oder
Geschnetzeltes

2 Packungen Chester Schmelzkäse

2 Dosen Champignons (a' 425 g)

6 dicke Zwiebeln

3 Becher Sahne

1 Packung Maggi

Würzmischung Nr. 1

3 Stangen Porree

2 Streifen geräucherter
Bauchspeck

3 Päckchen Jägersoße

Das Fleisch klein schneiden, mit der Würzmischung vermengen und in einem geölten Bräter geben. Den Käse darüberlegen. Dann den klein geschnittenen Porree darüber verteilen, hierüber geben wir die Champignons. Die Zwiebeln, den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden und dünsten.

Dieses muß erkalten. Anschließend geben wir es über die Pilze. Die Jägersoße wird mit der Sahne verrührt und über den Fleischtopf verteilt.

Der Topf soll ca. 24 Stunden im Kühlschrank gestellt werden.
Dann wird er bei 190 Grad ca. 2 Stunden mit geschlossenem Deckel in den Backofen zum Garen gestellt.

Reis, Nudeln oder Brot können dazu serviert werden.

Kartoffelpfanne

750 gr. Rindergehacktes mit Salz und Pfeffer würzen und anbraten.

750 gr. Kartoffeln in Scheiben schneiden.

3 große Gemüsezwiebeln grob in Würfeln schneiden.

Ca. 3-4 Maggi klare Fleischsuppe Würfel mit ca. ½ Ltr. Flüssigkeit (Wasser) aufgießen.

6 Paprikaschoten rot, grün, gelb in Streifen schneiden.

Zum Schluß noch 1-2 Becher Creme fraiche unterrühren..

Kartoffelwaffeln

Zutaten:

500 gr. gekochte Kartoffeln

2 Eier

3 Eßlöffel Mehl

1 Eßlöffel Rahm

1 Teelöffel Öl

1/8 Ltr. Milch

Muskat, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die gekochten Kartoffeln durch ein Sieb passieren. Die Eier schlagen.

Mit Mehl, Rahm und Öl mischen. Salzen, pfeffern und mit Muskat würzen. Den Kartoffelbrei zufügen und alles mit der Milch glattrühren.

Den Teig nacheinander im Waffeleisen abbacken.

Die Kartoffelwaffeln kann man als Beilage zu Fleisch und Gemüse, als Hauptgericht mit gerösteten Zwiebeln und grünen Salat

oder auch mit Apfelmus essen.

Kassler-Ananas-Auflauf

1 kg Kassler
1 große Dose Champignons
2 Dosen Ananas (in Scheiben)
Pfeffer, evtl Mandelblätter

3 Gemüsezwiebeln
2 Becher Sahne
½ Glas bayrischen süßen Senf

Kassler aufschneiden und die Scheiben in eine Auflaufform oder in das Fettblech des Backofens legen. Ananasscheiben darauf verteilen.

Gemüsezwiebeln in Stücke schneiden und in etwas Fett hellbraun dünsten.

Mit Champignons, Sahne, Senf und Pfeffer vermischen. Die Masse auf dem Fleisch und den Ananasscheiben verteilen.

Nach belieben obenauf Mandelblätter verteilen.
Bei 170 Grad ca. 45 Minuten im Backofen backen.

Dazu Reis / grüner Salat.

Kräutercreme

Beilagen zu Gegrilltem

1 Becher Frühlingsquark, 1 Becher Creme fraiche, 1 Becher Kräuterkäse vermengen und mit Mineralwasser cremig rühren.

Mit Zaziki-Gewürz kräftig abschmecken.

Wer mag und es sich erlauben kann, preßt 1-2 frische Knoblauchzehen darunter.

Lasagne

Für 8 Personen

Zutaten:

500 gr. Gehacktes	Öl zum Anbraten
1 große Zwiebel	200 gr. frische Champignons
1 Paket vorgek. Lasagne-Nudeln	3 Möhren, 3 Stangen Porree
1 Dose Tomatenmark	1 Dose Pelltomaten
450 gr. Holländer Käse	Butter, Mehl, Sahne, Salz, Milch Majoran, Salz, Pfeffer

Gehacktes mit Zwiebeln in Öl anbraten, Möhren, Stangen Porree, Pilze
geschnitten dazu;
dann Tomatenmark, Pelltomaten und Gewürze.

Bechamelsoße herstellen aus:

1 Eßlöffel Butter, 2 Eßlöffel Mehl, Milch,
1 Becher Sahne und 100 gr. geriebenem Käse.

Dann in Feuerfeste Form schichten:
Gehacktes, Nudeln, Bechamelsoße, Käse usw.

Bei 200 Grad ca. 40 Minuten garen.

Makkaroni Auflauf

Für 4 Personen

Zutaten:

250 gr. Makkaroni	150 gr. Zucchini
250 gr. Möhren	100 gr. Lauchzwiebeln
75 gr. Gräucherter Speck	Öl, Salz, Pfeffer
½ Bund Basilikum	½ Bund Petersilie
300 ml Milch	1 Becher Sahne
8 Eier	

Makkaroni garen und abtropfen lassen.

Inzwischen Zucchini und Möhren putzen, waschen und grob hobeln.

Die Lauchzwiebeln in Ringe schneiden und den Speck würfeln.

Öl in eine Pfanne erhitzen und den Speck knusprig auslassen und dann
herausnehmen.

Möhren, Zucchini und Lauchzwiebeln im heißen Speckfett kurz andünsten, 2/3 des Specks hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und die gekochten Makkaroni als Boden und Rand in die Form legen. Gemüsemischung in die Mitte geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 1- 1 ½ Stunden backen.
Danach in der Form ruhen lassen,
Springform entfernen und restlich Speckwürfel darüberstreuen.

Nudelauflauf mit Brokkoli

Zutaten:

500 gr. Brokkoli	250 gr. Makkaroni
1 Zwiebel	2 Eßlöffel Margarine
500 gr. Rinderhack	1 große Dose Tomatenmark
1 Becher Schmand, Pfeffer	150 gr. geriebener Gouda

Brokkoli in Salzwasser 15 Minuten dünsten. Nudeln in Salzwasser kochen, Zwiebel würfeln in Fett andünsten, Hackfleisch zugeben und anbraten.

Mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer abschmecken, Schmand zugeben.

Alles in eine Auflaufform schichten
(Nudeln, Gehacktes, Brokkoli und zuletzt Käse).

Bei 200 Grad 20 Minuten backen.

Pfefferpotthast

750 gr. Rinderhack
1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
1 Lorbeerblatt
½ Zitrone, 1 Flasche Bier

750 gr. Zwiebeln
1 Teel. Pimentkörner oder Nelken
3 zerbröselte Scheiben Knäckebrot
viel Petersilie

Alle Zutaten schmoren lassen.
Am Schluß den Saft der halben Zitrone die Petersilie und
1 Flasche Bier unterrühren.

Dazu reicht man Salzkartoffeln und als Salat rote Bete.

Porreenudeln

Für 2 Personen

250 gr. Rinderhack
1-2 Tassen Brühe
2 dicke Porreestangen
1 Becher Sahne

in wenig Fett krümelig braten
hinzugeben.
fein in Ringe schneiden bißfest
mitgaren lassen.
aufgießen, mit etwas Sojasoße,
Salz und Pfeffer würzen.

Evtl mit etwas Brühe soßiger machen.

Dazu reicht man grüne Bandnudeln.

Spaghetti mit Wodkasauce

4 frische Salbeiblätter

5 Eßlöffel Butter

3 Eßlöffel Tomatenpüree

4 Eßlöffel warmen Wasser

250 gr. Sahne

5 Eßlöffel frisch geriebenen

Parmesan

ca. 6 Eßl. Wodka

etwas Salz

500 gr. Spaghetti

mit einem feuchten Tuch abwischen.

in einem Topf mit milder Hitze
schmelzen lassen, den Salbei
hinzufügen.

mit

verrühren und zur Butter geben.

Das Ganze 3-4 Minuten kochen lassen.
gut unterrühren.

unter rühren dazugeben.

und

abschmecken und warm halten,
aber nicht kochen lassen.

in reichlich kochendem Wasser bißfest
garen, abtropfen lassen und in eine
vorgewärmte Schüssel mit gemahlenem
schwarzem Pfeffer bestreuen.

Schinkenröllchen

Für ca. 6 Personen 18 Röllchen

18 Scheiben gek. Schinken

2 Becher Sahne

½ Flasche Cocktail-Soße

Käse zum Überbacken (Gouda)

1 kg Schinkenmett

2 Becher Schmand

2 Teelöffel Senf

In den Schinken die Mette einrollen und mit Zahnstocher befestigen.
Mettröllchen in eine Auflaufform legen. Die anderen Zutaten zu einer
glatten Soße rühren und über die Röllchen gießen.

Kurz vor dem überbacken den geraspelten Käse darüber verteilen.

Bei 175 Grad 30 Minuten überbacken.

Schnitzel - Pizza

Puten- Hähnchen- oder Schweinefleisch

1 kg Schnitzel salzen, pfeffern und in eine Fettpfanne legen.
1 kg Gehacktes salzen, pfeffern und darüber verteilen.
1 Lage Tomaten in Scheiben mit Oregano und Basilikum würzen,
darübergeben

Die nächsten Schichten:

1 große Flasche Ketchup
2 Dosen Pilze
2-3 Becher Creme fraiche
ca. 1 Stunde bei 200 Grad garen.

(¼ Stunde vor Ende mit geriebenem Käse bestreuen)

Schnitzeltopf

für ca. 6 Personen

Am Abend vorher:

10 Schmetterlingsschnitzel würzen, panieren, braten
200 gr. Gek. Schinken, 3 gr. Zwiebeln würfeln und mischen

in eine große Form schichten
3 Becher Sahne mit 250 g Bressot- Käse } verrühren
Masse über die Schnitzel geben und
24 Stunden ziehen lassen.

1 gr. Dose Champignons abtropfen lassen, über den Schnitzeltopf geben
und 1 ½ Stunden bei 200 Grad backen.

Schnitzel- Mettpfanne

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 4 Schmetterlingsschnitzel | 1 Pfund Mett |
| 1 Becher Creme fraiche Kräuter | 1 Paket tiefgefr. Dill |
| 1 Becher Creme fraiche | 1 Packet tiefgefr. Petersilie |
| 1 Becher Creme fraiche Knoblauch | |

Schmetterlingsschnitzel in eine gefettete Auflaufform legen.
Das Mett darüberstreichen. Creme fraiche mit den Kräutern mischen.
Mit Tabasko abschmecken, danach über das Fleisch geben.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad 2 Stunden backen.

Schweinefilet in Curryrahm

Für 6 Personen

- | | |
|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1, 5 kg Schweinefilet | 3 dicke saure Äpfel |
| 1 kleine Dose Tomatenmark | 1 kl. Dose Pfirsiche (vierteln) |
| 3 Becher süße Sahne | 1 Teelöffel Currypulver |
| Salz, Zucker etc. zum Abschmecken | |

Schweinefilet in dünne Scheiben schneiden und kurz von beiden Seiten ca. 1-2 Minuten anbraten.

Danach salzen und Pfeffern und kalt werden lassen.

Anschließend in Auflaufform oder Fettblech des Backofens legen.

Äpfel schälen, entkernen und in Scheiben abwechselnd mit den Pfirsichstücken auf das Fleisch legen.

3 Becher süße Sahne mit der Dose Tomatenmark, dem Currypulver, und Salz etc. mit dem Schneebesen verrühren.

Die Masse auf dem Fleisch und dem Obst verteilen.

Mit viel Käse betreuen.

Bei 200 Grad ca. 20 Minuten im Backofen überbacken.

Dazu Reis /grüner Salat.

Hackfleischtopf

Für 12 Personen

1 kg Mett, 1 kg Rinderhack, 6 große Zwiebeln anbraten
2 Dosen geschn. Champignons 2 Gläser
Tomatenpaprika
1 Flasche Ketchup verrühren
kleine Dosen Ananas ohne Saft (Saft aufbewahren)
2 Dosen Ochschwanzsuppe + eine Dose mit Wasser füllen
6 gr. saure Gurken (würfeln).

Fleisch mit anderen Zutaten mischen
und 48 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Nach und nach Ananassaft hinzugeben
(es darf nicht zu "suppig" werden). Eventuell salzen.
Aufkochen und mit 2 Bechern Creme fraiche verrühren.
Dazu Weiß- oder Fladenbrot.

Tortellini-Auflauf

400 gr. Tortellini	250 gr. Champignons
2 Zwiebeln, 20 gr. Butter	1 Dose Tomatenpürree, Pfeffer
2 Teelöffel getr. Thymian	150 gr. Gouda
1 Becher Sahne	

Zubereitung:

Tortellini nach angaben kochen, Pilze, Zwiebeln im heißen Fett andünsten, Tomatenpürree zugeben. Kurz aufkochen und würzen.

Gouda reiben.

In eine gefettete Auflaufform abwechselnd Tortellini, Tomatenpürree-Pilzsoße und Käse schichten.

Sahne und Ei verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen über den Auflauf geben. Geriebenen Käse darüberstreuen.

Bei 200 Grad ca. 35 Minuten überbacken.

Ofenkartoffeln mit Hackfleisch gefüllt

für 4 Personen

4 große festkochende Kartoffeln a' 150 g	20-30 Min. knapp gar kochen, halbieren, aushölen
100 g durchw. Speck	
2 kl. Zwiebeln	klein würfeln, andünsten
2 Esslöffel Öl	
250 g Rinderhack, Salz, 2 TL Thymian, Pfeffer	würzen, anbraten, zuletzt Kartoffelfleisch kurz mit anbraten
1 Ei , 50 g gerieben Emmentaler	mit Fleisch-Kartoffelmasse gründlich vermengen
½ Bund Petersilie	200 g Sauerrahm

Zubereitung:

Kartoffeln auf gefettetes Blech setzen, mit Masse füllen / aufhäufeln
25 Min bei Umluft 180 Grad überbacken
1 Teel. Rahm auf jede Kartoffel setzen und mit Petersilie bestreuen

Dessert

Zimtparfait

Für 6 Personen

Am Abend vorher zubereiten:

5 Eigelb, 125 gr. Zucker, 1 Teelöffel Zimt,
3 Eßl. Weinbrand, ½ Ltr. Sahne.

Miteinander verrühren, in eine kleine Kastenform geben und einfrieren.

Für die Soße:

1 Glas Pflaumenmus, etwas Orangensaft, 1 Eßlöffel Weinbrand
zusammen erhitzen.

Parfait eine halbe Stunde vor dem Servieren anrichten und erst direkt vor dem Servieren die Soße übergießen (sonst schmilzt es zu stark).

Mousse au chocolat

In 6 Becher Sahne 5 Tafeln gute Schokolade auflösen.
Der Geschmack der Schokolade kann verändert werden,
z. B. 3 Tafeln Bitterschokolade und 2 Tafeln Vollmilkschokolade.

Die Sahne-Schokomischung darf nicht kochen!
Diese Masse 24 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Dann mit Mixer aufschlagen! Fertig.

Kuchen und Torten

Amerikaner

Zutaten für 20 Stück

125 gr. Butter oder Margarine
1 Päckchen Vanillin-Zucker

175 gr. Zucker
3 Eier

3 Eßlöffel heißes Wasser
3 Teelöffel Backpulver
1/8 Ltr. Milch

500 gr. Mehl
1 Prise Salz

Für die Glasur:

250 gr. Puderzucker, Zitronensaft zum Glattrühren

Das weiche Fett, Zucker, Vanillin-Zucker in eine große Rührschüssel geben und schaumig rühren, anschließend die Eier unterrühren und dann Wasser, Mehl, Salz und Milch dazugeben und verrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen.
Immer einen großen Eßlöffel Teig mit Abstand auf das Blech klecksen.

Bei 175 Grad ca. 30 Minuten backen.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und die Unterseite der Amerikaner damit bestreichen (geht am besten, wenn man den Amerikaner mit der Oberseite nach unten auf ein Glas legt)

Apfelkuchen mit ganzen Äpfel

Zutaten Teig:

250 gr. Mehl
1 Ei
1 Prise Salz
125 gr. Zucker 125 gr. Butter

Zutaten Belag:

7 Boskop Äpfel, wenn klein 8-10 Äpfel
4 Becher Sahne (250 gr.)
2 Tüten Garant-Pudding-Pulver
Vanille Geschmack

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, in eine 28 Ø Springform geben und den Rand hochziehen.

Das Kerngehäuse ausstechen, Äpfel geschält auf den Teig legen. Die Sahne aufkochen. Das Puddingpulver hineinrühren und heiß über die Äpfel geben. 90 Minuten bei 175 Grad backen.

Wichtig: Einen Tag vorher backen, sonst fällt der Kuchen zusammen.

Im Ofen bei geöffneter Backofentür auskühlen lassen.

Sollte der Kuchen zu braun werden, mit Alufolie abdecken.

Aprikosen-Marzipan-Kuchen

Zutaten: für Blech ca. 20 Stück

3 große Dosen Aprikosen	250 gr Margarine
250 gr. Zucker, etwas Salz	150 gr. Marzipan-Rohmasse
2 Eßl. Aprikosengeist	1 Päckchen Vanille-Zucker
250 gr. Mehl	4 Eier
2 Eßl. Hagelzucker	1 Teel. Backpulver

Weiches Fett, Zucker und Marzipan cremig rühren. Mit einer Prise Salz, Aprikosengeist und Vanillezucker abschmecken.

Eier nacheinander ünterrühren.

Mehl und Backpulver vermischen und unterrühren.

Marzipanteig gleichmäßig auf gefettetes Backblech streichen.

Aprikosen dicht auf den Teig legen.

45-50 Minuten bei 175 Grad backen.

Kuchen sofort aus dem Ofen nehmen und mit Hagelzucker bestreuen.

Eierlikörkuchen

Teig:

5 Eier	¼ Ltr. Öl
2 Vanille-Zucker	¼ Ltr. Eierlikör
1 Paket Puderzucker	125 gr. Mehl (sieben)
125 gr. Mondamin	1 Paket Backpulver

ca. 80 Minuten backen.

Guß:

½ Paket Puderzucker	1 kl. Fläschchen Rum
---------------------	----------------------

Johannisbeer-Quarkkuchen

Boden:

Belag:

150 gr. Quark
6 Eßl. Milch
6 Eßl. Öl
75 gr. Zucker
1 Vanillezucker
Prise Salz
300 gr. Mehl
1 Backpulver

750 gr. Johannisbeeren
750 gr. Quark
200 gr. Zucker
1 Vanillezucker
3 Eier
2 Eigelb
50 gr. zerlassene Butter
50 gr. Speisestärke

Bei 175 Grad 25 Minuten backen

Baiser:

2 Eiweiß sehr steif schlagen, 100 gr Zucker langsam einrieseln lassen.
Auf die Quarkmasse streichen 50 g Mandeln überstreuen.

Bei 150 Grad noch 5 Minuten backen.

Käsekuchen Mutter's Art

(bodenlos)

¼ Pfund Butter und 175 gr. Zucker schaumig schlagen.

3-4 Eier nacheinander dazurühren.

1 Vanillezucker, 1 Vanillepudding, 2 Eßl. Grieß, 1 Backpulver

Zitrone (Schale ungespritzt) gut untermischen.

1-2 Äpfel kleingeschnitten und mit

1 kg Schichtkäse oder Quark (abgetropft) zum Schluß verrühren

Backform einfetten.

Im vorgeheizten Backofen 200 Grad (180 Grad Heißluft)

¾ Stunde goldbraun backen.

Nußbecken

Zutaten Teig

225 gr. Mehl
75 gr. Speisestärke
1 Teel. Backpulver
125 gr. Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
125 gr. Margarine

Zutaten Belag

100 gr. Marmelade
200 gr. Margarine
200 gr. Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
6 Eßl. Wasser
400 gr. gemahlene Haselnüsse
1 Paket Kuvertüre

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten.
Den Teig auf einem gefetteten Blech rollen und die Marmelade aufstreichen. Für den Belag Zucker und Margarine schmelzen, anschließend Haselnüsse und Wasser unterrühren.

Die Masse auf den Teig gleichmäßig verteilen.
45 Minuten bei 175 Grad backen. Den abgekühlten Teig in ca. 8 * 8 cm große Vierecke schneiden, dann zu Dreiecken teilen.
Die Ecken mit Kuvertüre verzieren.

Quarkwaffeln

8 Eier
250 gr. Butter oder Margarine
250 gr. Zucker
250 gr. Quark
250 gr. Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
eine Prise Salz
eventuell Aroma Zitrone
Aus allen Zutaten einen Teig herstellen.
Teig backen.

Räbeltorte

36 Butterkekse zerbröseln und mit 125 gr. Butter zusammenkneten, auf den Boden einer Springform verteilen.

400 gr. Philadelphia Käse und 1 Tasse Puderzucker und 1 Eßl. Milch mixen und auf die Krümmel geben.

125 gr. gehackte Mandeln darüber geben.

2 Becher Sahne mit 2 Vanillezucker und 2 Sahnesteif schlagen und über die Mandeln geben.

1 Glas Sauerkirschen abtropfen und auf der letzten Schicht verteilen.

¼ Ltr. Kirschsafft mit 1 Tortenguss aufkochen, etwas abkühlen lassen und über die Kirschen geben.

Vor dem Servieren 2 Stunden kalt stellen.

Spätlese-Apfelkuchen

250 g Mehl, 125 gr. Butter, 1 Ei, 60 gr. Zucker,
1 Vanillezucker oder Zitrone.

Daraus Mürbeteig herstellen und ruhen lassen.

¾ Ltr. Wein (Würzer Spätlese), 2 P. Vanillepuddingpulver,
200-300 gr. Zucker, Pudding kochen, 1 kg geschälte, geraspelte Äpfel
untermischen und abkühlen lassen.

Mürbeteig ausrollen, in eine Springform Ø 26 cm geben (hoher Rand).

Apfelmasse daraufgeben und bei 180 Grad 90 Minuten backen.

Torte am nächsten Tag mit 2 Becher geschlagene Sahne
verzieren/beschichten und mit Kakao bestäuben.

Schokoladenkuchen

200 gr. Zartbitter Schokolade
140 gr. Zucker
60 gr. Mehl

100 gr. Butter o. Margarine
3 Eier

Gib die Schokolade in Stücken in einen Topf.
Laß sie mit 2 Eßl. Wasser im Wasserbad schmelzen und
die Schokolade etwas abkühlen.

Wenn sie lauwarm ist, rühr Butter und Zucker dazu.
Trenne die Eier. Schlag das Eiweiß steif. Rühre Eigelb und Mehl in die
Schokoladenmasse. Am Schluß hebe den Eischnee vorsichtig unter.
Für Feinschmecker eine Handvoll Walnußstückchen in den Teig
mischen.

Kleide die Form mit Backpapier aus und fülle den Teig ein.

Bei 180 Grad 40-50 Minuten backen.

Schokoladen Torte

200 gr. Butter (Margarine)
1 Vanillezucker
150 gr. Mehl
1 gestr. Teel. Backin
100 gr. Raspelschokolade
1 Glas Kirschkonfitüre

200 gr. Zucker
4 Eier
50 gr. Kakao
100 gr. gem. Nüsse
1 Gläschen Rum (ggf. 2cl 80%)
100 gr. Schoko-Kuchenglasur

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Kakao
und Backin mischen und unterrühren. Nüsse und Rum dazu. Zuletzt die
Raspelschokolade.

Den Teig in eine Springform Ø 26 füllen und backen. Den abgekühlten
Kuchen einmal durchschneiden, mit Konfitüre bestreichen und
zusammensetzen.

Mit Schokoladenguß überziehen.

Backzeit etwa 45-60 Minuten

Stachelbeerkuchen mit Butterkekse

250 gr. Zucker

5 Eier

250 gr. Mehl

2 Gläser Stachelbeeren

3 Becher Sahne (200 Gr.)

1 P. Puderzucker, Zitronensaft

250 gr. Butter o. Margarine

1 Vanillezucker

1 Backpulver

Butterkekse

Sahnesteif

Schokostreusel

Die Zutaten nacheinander zu einem Rührteig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen. Bei 180 Grad 20-30 Minuten backen.

Die Stachelbeeren auf den ausgekühlten Boden verteilen, danach die geschlagene Sahne gleichmäßig darauf verstreichen.

Nun wird der ganze Kuchen mit Butterkekse abgedeckt.

3-4 Eßl. Zitronensaft erwärmen und mit dem Puderzucker zu einem Guß verrühren, auf die Butterkekse verteilen.

Sofort Schokostreusel darüber geben.

Dänischer Kokos-Kuchen

Für den Teig

200 g Milch

50 g Butter

4 Eier

200 g Zucker

1 Pä. Vanillezucker

250 g Mehl

4 gestr. Teel. Backpulver

Für den Belag

125 g Butter

200 g Kokosraspeln


50 g Milch

250 g brauner Zucker

Schokostreusel

Zubereitung:

Milch + Fett erhitzen und von der Kochstelle nehmen. Inzwischen Eier, Zucker und Vanillezucker schlagen bis der Zucker sich gelöst hat. Mehl und Backpulver dazusieben. Milch-Fett-Gemisch zufügen und kurz untermengen.



Den Teig in eine gefettete Fangschale gießen. Im vorgeh. Backofen auf 2. Schiene von unten bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen.
Fett, Kokosraspeln, Milch und Zucker erhitzen und gleichmäßig auf den gebackenen Kuchen verstreichen und weitere 5-8 Minuten bei ca. 225 Grad backen.