



GRÄTZLKOCHBUCH 2006



Liebe Grätzlkocher und Freunde!

Auch heuer ist es gelungen, wieder ein Online-Grätzlkochbuch entstehen zu lassen.

Während des ganzen Jahres sind immer wieder neue Ideen, Rezepte, Beiträge und Kommentare eingelangt. Das Ergebnis ist auf den nächsten Seiten zu bewundern.

Vielen Dank allen Grätzlkochern, allen voran Sylvia, die es wieder möglich gemacht hat, unser Büchlein auch in Händen halten zu können, um es für einen guten Zweck zu erwerben.

Danke auch an alle, die mit dem Kauf des Kochbuches die Renovierung der Orgel unterstützen.



Pfarrneufünfhaus im Dezember 2006

sandra.teml@utanet.at

www.rudolf.co.at

Mohn-Joghurt-Kuchen

4 Eier
1 1/2 Becher Zucker
1 Pkg. Van. Zucker
2 Becher cremiges Joghurt
1 Becher glattes Mehl
1 Pkg. BP
300 g Mohn

Eier u. Zucker schaumig schlagen, Joghurt, etwas Öl u. Mohn beimengen, zum Schluss Mehl u. Backpulver dazu.

ca. 40 - 60 Min. backen (180 Grad), eventuell mit Marmelade bestreichen und Glasur überziehen.

Gutes Gelingen,
Liebe Grüße

Jutta



anbei ein mohnkuchenrezept weitergeleitet von einer lieben freundin. ich empfehle auch unser originalrezept (wo hab ich das bloß?) oder das mohnkuchen-urschnell-dodel-rezept:

man mische gleichzeitig und rühre ausgiebig:

1 becher sauerrahm
1 becher mehl
1 becher mohn
1 becher zucker
1/2 becher öl
3 eier
Schuss rum

Wenn saftig gewünscht kein backpulver!

ca. 40 - 60 Min. backen (160 Grad), eventuell mit Marmelade bestreichen/füllen und Glasur überziehen.

Mohntorte (total original)

5 Eiklar (Schnee zuerst schlagen und zum Schluss, wenn alles vermischt ist unterheben)
5 Dotter
10 dag Butter
15 dag Zucker
1 pck. Vanillezucker
15 dag geriebener Mohn
7 dag geriebene Mandeln
1 tl Backpulver
1 tl Zimt

ca. 50 - 60 min auf 160 grad im vorgeheizten Ofen backen

2x durchschneiden und dann mit Ribieselmarmelade (mit rum gemischt).

Viel vergnügen,
sandra

Hallo Sandra,
also:

Pasta mit Safran-Oberssauce und Erbsen (schnell und einfach - Kochzeit ca. 15 Minuten)

Zutaten:

- 1/4 l Schlag (Tipp: ich nehme die Rama Creme Fino - hat weniger Fett)
- 1/4 l Suppe (Knorr Gemüsebrühe ohne Geschmacksverstärker)
- 1 Päckchen Safran
- Meersalz und bunte Pfeffermischung aus der Mühle zum Abschmecken

und so wird`s`gemacht:

- alle Zutaten in einem Topf vermischen, einmal aufkochen lassen und ca. 5 Minuten auf kleiner Flamme reduzieren lassen.
- 1 kleines Paket TK-Erbsen in der Sauce erwärmen - fertig!!
- passt zu Spagetti, Tagliatelle, Farfalle, Penne, Tortellini (nur die mit Spinatfülle) usw. usw.

Geht schnell, ist einfach und ist eine Freude für`s Auge!! Schmeckt noch besser mit frischgeriebenem Parmesan oder Grana
Tipp: statt den Erbsen lässt sich die Sauce je nach Jahreszeit mit anderem Gemüse sehr gut variieren, z.B. kurz blanchierter in mundgerechte Stücke geschnittener grüner Spargel, fein gehackter Bärlauch (nur mehr in die Sauce einrühren - nicht mehr köcheln), kurz blanchierter in mundgerechte Stücke geschnittener Stangenzeller u.v.m.
Je nach Lust und Laune und natürlich was die Kinder gerne mögen.

Liebe Grüße Lilo



16.1.06

hallo sandra!



wie versprochen:

hier das Rezept für *Bananenschnitten*:

5 Eier
20 dag Zucker
1/8 l heißes Wasser
1/8 l Öl
3 EL Kakao
20 dag Mehl
1/2 Backpulver
5 EL Staubzucker
feste Bananen (2kg?)
1/2 l Milch
1 Vanillepudding
25 dag Butter (zimmerwarm!)
2 Tafeln "Velma" von Suchard (dunkle Schokolade)

Backrohr vorheizen auf 190° (bei Umluft nur 170°).

Eier trennen, die Dotter mit dem Zucker und dem heißen Wasser schaumig schlagen. erst wenn sehr

cremig das Öl vorsichtig am Rand eingießen, weiterrühren. Den Kakao dazu. Inzwischen das Eiklar zu Schnee schlagen und gegen Schluss den gesiebten Staubzucker untermischen. Den Schnee nun auf die Masse setzen, das Mehl mit dem Backpulver darübersieben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen oder Kochlöffel untermischen. Ein Blech einfetten und leicht mit Mehl stauben (überschüssiges Mehl entfernen). Die Schoko-Biskuitmasse auf das Blech streichen. Ca. 15 Minuten, vielleicht ein bisschen länger, ins Backrohr.

Auskühlen lassen.

Vanillepudding wie gewöhnlich zubereiten und kurz abkühlen lassen.

Inzwischen Bananen in ca. 6mm dicke Scheiben schneiden und den Tortenboden möglichst dicht damit belegen.

Die Schokolade in eine Schüssel geben und über Wasserdampf schmelzen.

Inzwischen Butter schaumig rühren. Nun ausgekühlten Vanillepudding (sollten dieselbe Temperatur haben) EL-weise in die weiche Butter einrühren. VORSICHT: sollte nicht gerinnen! (wenn doch, auch kein Problem, schmeckt trotzdem wahnsinnig gut!! mir letztens bei Hannas Geburtstag auch passiert! was gemerkt? :-)). Vanillecreme nun über die Bananenschicht streichen.

Geschmolzene Schokolade nun möglichst flächendeckend auf die Vanillecreme leeren.

Lässt sich nur ganz schwer noch verteilen, wenn einmal auf der Creme, also möglichst

flächendeckend arbeiten. Auskühlen lassen und mit Schlagobers servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Christa.

Liebe Sandra,

Hier mein Beitrag, und Foto haben wir natuerlich keines (wir sind wohl die letzten mit Kompaktkamera!), aber immerhin:

Gemueselaibchen, die meine Kinder immer essen:
Man nehme ca. 250 g geduenstetes Iglo
Mischgemuese (jedweder Zusammensetzung),
pueriere es (was alle Hinweise auf Karfiol,
Karotten oder Broccoli verschwinden laesst) und
mische ein rohes Ei drunter. Wuerzen kann man
mit Senf und 1 kl. geroestete Zwiebel, das
lasse ich bei meinen heiklen Kindern allerdings
weg, schmeckt zu erwachsen. Das ganze mischt

man mit Semmelbroeseln bis die Laibchen gut formbar sind, wendet sie noch mal in den Broeseln und braet sie in etwas Ol. Schmeckt super mit Ketchup.

Ein einfaches Fertiggericht mit gut lagerbaren Zutaten, kriegen auch
Gaeste: 1 Zwiebel in 1 Pckg.
kleingeschnittenem Speck anbraten, mit 1 Packung Sauerkraut vermischen und durchkochen, je nach Geschmack mit einem Becher Sauerrahm oder Creme fraiche (ja!) abmischen und noch verkochen; mit Salz und Pfeffer wuerzen. Das ganze in einen aufgetauten Blaetterteig fuellen und 30 min. backen. Am besten mit Gurkensalat.

Spaghetti mal ohne Tomatensauce aber mit Vitaminen: Meine Kinder essen gerne Paprika und Kabanossi. Daher, 1 kl. kleingehackte Zwiebel in Butter anbraten, dann kleingewuerfelt Paprika Tricolore dazu. Sobald angeschwitzt mit Wasser aufgiessen, kurz weichkochen (und dann evtl. teilweise puerieren). Dann kommt die feinblaettrige Kabanossi dazu, eine Zeitlang mitkochen und mit Obers aufgießen. Unbedingt ueber Spaghetti, schmeckt meinen Kindern meistens. Manchmal verweigern sie den Paprika und wollen nur Kabanossi und Sauce, durch das Puerieren stelle ich sicher, dass sie dem Gemuese nicht ganz entkommen.

Eher fuer Erwachsene, denn wir sind ja nicht nur Mamas: Gnocchi fertig kaufen und kochen.

Zwiebel in nicht allzu feine Ringe schneiden, kurz anbraten, Iglo Blattspinat dazu (taut am schnellsten auf, wenn man ihn kurz in Salzwasser kocht), mit Salz und Pfeffer und einem Becher Creme fraiche (ja!) vermischen, fertig. Schmeckt echt super zu Gnocchi, die Kinder essen sie natuerlich ohne Sauce

Liebe Gruesse,
Birgit



27.2.2006

Liebe kochende und essende Frauen!

Ist ja eine begrüßenswerte Initiative, die Sandra da gestartet hat. Danke!!
Ich bin ja mehr eine Esserin, seit ich zwei Kinder habe allerdings auch zur Kochfrau mutiert. Was mich dabei sehr unterstützt

(abgesehen von meinem Mann, der für die schnelle Küche öfters zuständig ist), ist das wöchentliche Biokistl vom Biohof Adamah. Es kommt in den 15. Bezirk immer dienstags, wir haben die Variante Obst-Gemüse, klein, und kommen damit ganz gut durch. Sehr praktisch dabei sind die wöchentlichen Rezeptvorschläge, die auf den Kistlinhalt abgestimmt und wirklich einfach zuzubereiten sind.

Nicht, dass die Kinder so rasend mehr Gemüse jetzt essen (na stimmt nicht, der Felix, 11 Monate, isst alles, auch Gemüse), aber wir essen besser zubereitetes Gemüse, was mit einem Vegi-Mann durchaus wichtig ist. Und gutes Essen ist ja eh nicht den Kindern vorbehalten, die legen da ja nicht so Wert drauf. (Bei uns kocht der Kindergarten am besten, findet meine 3 1/2 jährige Tochter.)

Starke Empfehlung meinerseits! Die von Adamah haben auch jede Menge anderes im Programm, ich bestelle auch immer die Erdäpfel und Eier dort, aber fallweise auch Käse, Wurst ... - wird vor die Haustür geliefert und kostet keine Zustellgebühr. Sehr faires Preis-Leistungsverhältnis!! Und eben bio.

Nein, die zahlen mir keine Provision, aber ich bin wirklich begeisterte Kundin.

Überdies kann man den Hof auch besichtigen - netter Ausflug mit Kindern, es gibt auch einen Hofladen, einen Garten mit Sitzmöglichkeit, Tieren zum Streicheln und Rutsche!!!

www.adamah.at

So, und nun zum Rezept: was ich gerne mache, weil's sehr schnell geht und schmeckt, sind Strudeln. Dazu kaufe ich die Fertigteige, wo auch immer, Blätterteig oder Mürbteig, immer gleich mehrere, die friere ich dann ein. Füllen: Schinken-Käse: 20 dag Schinken einfach auf Teig auflegen, geriebenen Käse (15 dag) draufstreuen, Cremefine oder Creme fraiche mit Ei und Gewürzen verrühren, drauf gießen, Strudel einrollen, mit Ei bestreichen, ab in den Ofen. Oder: Faschiertes mit Champignons und Zwiebeln abbraten, mit Knoblauch und Kräutern würzen, in Strudel füllen, Strudel einrollen, mit Ei bestreichen, ab in den Ofen. Oder: TK-Lachsfilets (2-3 Stück) auf Strudel legen, durchaus noch tiefgekühlt, ein paar Spargeln dazu (aus dem Glas), bissl Creme fraiche und Salz und Pfeffer dazu, Strudel einrollen, mit Ei bestreichen, ab in den Ofen. Oder: der Klassiker: Spinat-Schafkäse: Blattspinat auftauen, auf Strudel verteilen, Schafkäse würfeln, Knoblauch und Kräuter drauf, salzen pfeffern, Strudel einrollen, mit Ei bestreichen, ab in den Ofen. Oder: mit Rotkraut, Erdäpfeln - der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Dazu Salat und Joghurt-Gurkensalat - und ich mach das auch gerne bei kleineren Familienfesten oder abendlichen Treffen mit Freunden, lässt sich gut vorbereiten, geht wirklich schnell, und ab 2 Jahren können die Kinder dann mithelfen

(Sachen auf teig verteilen, mit Ei bestreichen).
Meine Tochter isst das freilich nicht, aber wir sehr gerne!!!

Familienfoto kommt nach,
liebe Grüße, Karin 17.3.06



Hallo Sandra,
danke für die Mails.
Mir fiel ein Rezept ein (wahrscheinlich kennt
ihr es schon), ich weiß nicht was ihr schon
alles dabei habt:

Thunfischreis:

Eine gr.Tasse Reis kochen
inzwischen eine Zwiebel anrösten, in Würfel
geschnittenen roten oder grünen Paprika dazu
rösten, eine oder zwei Dosen (je nach Geschmack
)Thunfisch mit anrösten, dann den gekochten
Reis hinzufügen, und zuletzt eine Dose
Maiskörner, alles noch etwas würzen mit Salz,
Pfeffer, ev. Petersilie wenn man hat.

Süße Variante: Statt Paprika, eine kleine Dose
Ananas verwenden!

Liebe Grüße



Sabine

4.5.06

Hallo Sandra!

Ich bin von der Idee mit dem Kochbuch begeistert. Die
Rezepte lesen sich ja schon einmal sehr gut, denn ich koche
auch am liebsten g'schwind. Für's nächste Kochbuch hätte ich
da auch schnelle und gute Rezepte.

15Min-Pfanne

1Bund Frühlingszwiebel

1-2rote Paprika

250gr Faschiertes

500ml Suppe

125gr Nudeln(Makkaroni,Spiralen.....)

Salz,Pfeffer,Curry u. event. Saucenbinder

Das Faschierte anbraten,mit Salz u.Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebel in nicht zu dünne
Ringe schneiden und die Paprika würfeln.Zum Faschierten
geben und kurz mit anbraten.Die Suppe eingießen und die
(nicht gekochten) Nudeln gar kochen lassen. Dann eventuell
mit Saucenbinder(oder Mehl) die 15Min-Pfanne andicken und
mit Curry abschmecken.

Ich habe dieses Rezept im Internet gefunden und meine
Familie war total begeistert davon.

Peter-Hendl (von meinem Onkel,der Peter heißt)

Hühnerstücke(ich nehme Pute) **salzen,pfeffern** und mit
etwas **Ingwer** und **Maggi** würzen.Hühnerstücke in heißem Fett
anbraten u. herausnehmen.Im verbliebenem Fett

Zwiebelwürfel, 1/2 grünen Paprika, in Würfel geschnitten, anbraten. **Knoblauch** u. **Champignon**, in Scheiben geschnitten, dazugeben. 1 Schale **Reis** glasig rösten und mit 2-2 1/2 Häferl **Suppe** aufgießen u. zugedeckt dünsten lassen. Zum Schluss ein kleines Packerl **Erbsen** dazugeben und abschmecken. Mach ich immer im Kochtopf und geht sehr schnell.

Ich wünsche mit dem neuen Kochbuch viel Erfolg und guten Appetit!!

SONJA



Ich möchte dir dieses Nachschlagewerk senden. Da sind wunderbare Tipps und Tricks enthalten. Nicht nur Rezepte! Noch einmal liebe Grüße, Sonja

Die Nachricht kann jetzt mit folgender Datei oder Link als Anlage gesendet werden:

Verknüpfung mit: <http://www.frag-mutti.de/index.php>

Hallo, liebe Sandra!

Hier noch ein Rezept für das Kochbuch.

Hab ich schon getestet und es schmeckt sehr gut.

Liebe Grüße
Sonja

Reispfanne für Eilige

500g Faschiertes

250g Reis

4 große Zwiebel

6 Paradeiser

2 Zehen Knoblauch

2 Paprikaschoten in Streifen oder würfelig geschnitten

2 Dosen Mais

Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, event. Chillipulver

Faschiertes mit Zwiebel u. Knoblauch anbraten. Würzen u. Paradeiser hinzufügen.

In der Zwischenzeit den Reis kochen. Dann den Reis u. den Mais zum Faschierten dazugeben und kurz vor dem servieren Paprika dazugeben und noch einmal erhitzen.

Guten Appetit!

Hallo, liebe Sandra!
Hier ein paar Rezepte von mir:

Gebackene Würstchen

1 kg mehligke Erdäpfel, 350g Mehl, 5g Salz, 1 Ei, 1 Dotter, 40g Butter, geriebene Muskatnuss, 4 Paar Frankfurter Würstel (ev. 5 Paar), 100g Käse, Ei zum Bestreichen, Kümmel und Salz zum Bestreuen, Fett für das Backblech.

Ungeschälte Erdäpfel in Salzwasser weichdünsten, durch Presse drücken, das Mehl dazu und mit den restlichen Teigzutaten vermischen – Teig kneten.

Käse in Streifen schneiden, Würstel der Länge nach einschneiden, und den Käse einfüllen.

Den Teig ca. ½ cm dick ausrollen, Rechtecke in der Länge der Würstel ausschneiden, an einer Längsseite mit Ei bestreichen und das Würstchen einpacken.

Mit Ei bestreichen und mit Salz und Kümmel bestreuen.

Bei 200 Grad goldbraun backen.

Beilage: grüner Salat und Ketchup für die Kinder – lecker!

Semmelknödel mit Schnittlauchsauce

Semmelknödel: 6 geschnittene Semmeln, Salz, Petersilie, ¼l Milch, 2 EL griffiges Mehl, 2 Eier (1 Semmel entspricht ca. 1 Knödel)

Sauce: Einmach (in heiße Butter Mehl einrühren) mit Milch aufgießen (nicht zu heiß!), mit Schneebeesen rühren – eher etwas zu dick zum Essen.

Vor dem Essen Sauerrahm hinzufügen – wird dann dünner, Salz, Pfeffer und Schnittlauch dazugeben.

Das mögen die (meine) Kinder besonders gern.
Tipp: man kann auch gekochtes Geselchtes dazu reichen.

Pizzastangerl

4 Salzstangerl, 30 dag Schinken, 20 dag Käse, Pizzagewürz, Salz, Paprika, 1/8l Schlagobers

Schinken und Käse kleinwürfelig schneiden (ich kauf das immer schon geschnitten, dann geht's schneller), etwas Salz, eine Prise Paprika und Pizzagewürz unterrühren und zum Schluss das Schlagobers (ungeschlagen) dazumischen.

Das ganze eventuell ein bisschen stehen lassen, dann nimmt es den Geschmack der Gewürze besser an.

Die Salzstangerl halbieren, jede Hälfte mit der Masse bestreichen und im Rohr bei 200 Grad schön knusprig backen.

Ketchup dazu.

Meine Kinder mögen das Salz nicht so gerne, deshalb reibe ich dieses vorher runter, bzw. kann man natürlich auch anderes Gebäck verwenden. Claudia



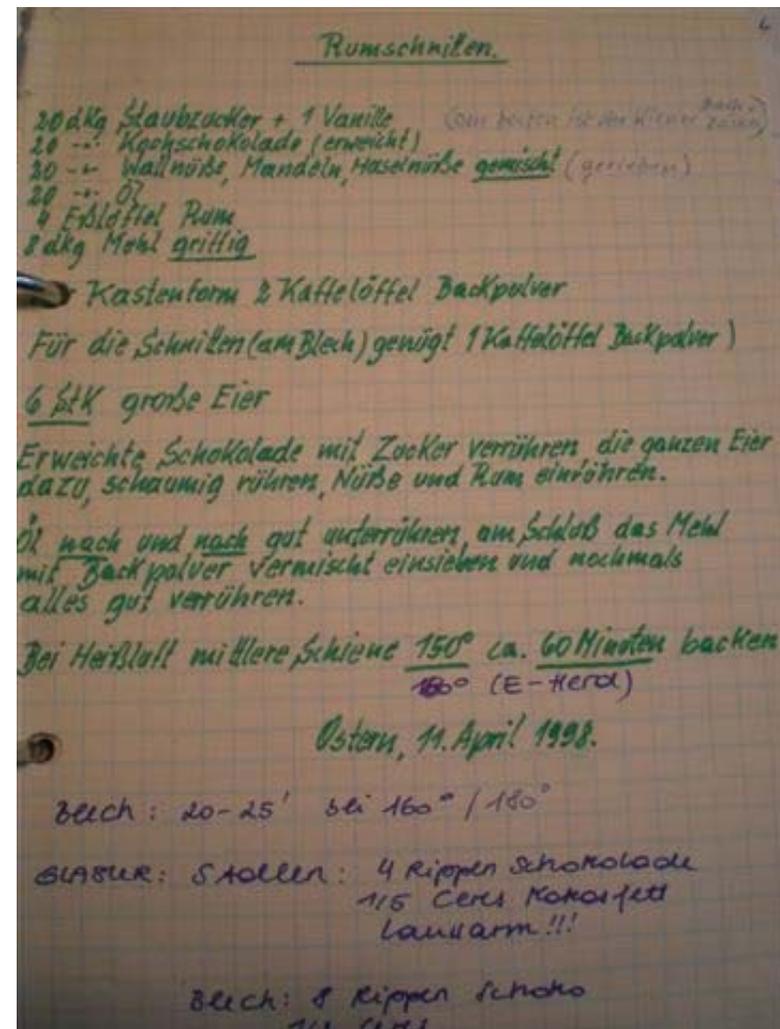
Ach ja, ihr lieben, weil ich wieder mal vor dem computer sitze und weihnachten vor der tür steht, so schickt mir doch auch heuer wieder ein kinderfreundliches rezept mit (familien)foto. Einige waren ja schon fleißig, und haben schon beiträge geschickt. Braaav!

Vielleicht können wir es ja wieder drucken und binden und dann unsere familien damit beglücken.

Anbei unser familienlieblingskuchenrezept von der (ur)omi! (fein säuberlich in reinschrift vom (ur)opa - ich liebe sie beide!)

Also: auf geht's!

Sandra, stefan, lukas, franziska, lorenz



PS: als großer fan von Sasha Walleczek und du bist was du isst, empfehle ich natürlich die rezepte - hier eins davon:

http://atv.at/main/programm/sendungen/unterseiten/du_bist_was_du_isst/rezepte/staffel3/folge6_gemuese_paket.php

Gemüse im "Paket"

Zutaten für 2 Personen

- 2-3 Handvoll gemischtes Gemüse, zB Zwiebeln, Lauch, Tomaten, Brokkoli, Kohlrabi, Kürbis, Zucchini, Spargel, etc.
- 1-2 Knoblauchzehen, geschält aber ganz
- 1 EL Olivenöl
- Zitronensaft
- Prise Salz, Pfeffer
- Backpapier

Zubereitung:

(1) Ofen auf 190°C vorheizen

(2) Einen großen Bogen Backpapier auf ein Blech legen. Alle Zutaten außer Öl und Zitronensaft in die Mitte des Papiers legen, dann das Öl und den Zitronensaft darüber träufeln.

(3) Das Papier diagonal über das Gemüse falten, so dass ein dreieckiges Paket entsteht. Von einer Ecke aus kleine, überlappende Falten schlagen, und sich bis ans andere Ende vorarbeiten. Das Ende können Sie mit einer Büroklammer fixieren oder unterschlagen.

(4) In den Ofen schieben und bei 190 ca. 25 min backen. Das Paket vorsichtig öffnen, um die Flüssigkeit aufzufangen, die entstanden ist. Schmeckt gut als Sauce.

Zum Beispiel als Beilage zu Fisch oder Fleisch. Man kann auch 1 Lachsfilet, oder 1 Hühnerbrust auf das Gemüse legen und mitgaren. Für mehr als 2 Personen am besten pro 2 Personen ein "Paket" machen – oder für jeden ein kleineres.

Ps: erinnert übrigens stark an flo's rezept vom vorjahr! Jaja, der weiß halt, was gesund und guat ist!

JÖÖÖÖ, da mach ich doch gerne wieder mit. Wäre übrigens für ein paar einfache, leckere Weihnachtskekserrezepte dankbar!!!!

Brigitta



Zucchini-Becher-Kuchen

Becher = ein Joghurtbecher

- 3 Eier
- 2 Becher Zucker
- 1 Becher Öl
- 1 Becher geriebenen Nüsse
- 3 Becher Mehl

2 Becher geraspelte Zucchini, ohne Schale
3 TL Vanillezucker
1 EL Zimt
½ Pkg Backpulver
½ Esslöffel Natron (aus der Backabteilung)
Rum
Salz

Da gehen sich gleich eine Tortenform und eine
Kuchenform aus, braucht man für den
Kindergartengeburtstag nicht 2x rummantschen.

Gutes Gelingen!!!!



Hallo Sandra!

Anbei mein Rezept:

Arabischer Mandelkuchen

200 g Mandel(n), gemahlen
150 g Zucker
1 TL Honig, flüssig
4 Ei(er), getrennt
1 Msp. Kardamom, oder Tonkabohnenpulver und
Zimt Puderzucker

Mandeln, Zucker, Honig, Gewürz und Eigelb
mischen, sodass eine dicke Paste entsteht.
Eiweiß zu einem steifen Schaum schlagen und
unter die Mandelmasse heben. Dann alles in eine
runde Springform geben und 30 Minuten bei 180
Grad im Ofen backen. Abkühlen lassen und mit
Puderzucker bestreuen.

Schmeckt wirklich köstlich und geht total
einfach!

Viel spaß beim Ausprobieren

Alles Liebe und ein wunderschönes wochenende!

Spät, aber doch!!!

Der Teig ist das einzige, was in der Zubereitung etwas dauert. Den kann man aber vorbereiten und einfrieren.

Quiche Lorraine

Zutaten: Teig: 25 dkg. Mehl, 1 TL Salz, 15 dkg. Butter, 1 Ei, 2 EL Wasser

Fülle: 15 dkg. Creme fraiche, 4 Eier, 200 ml Milch, ¼ kg. Emmentaler (grob gerieben), etwas Speck, 1 Zwiebel (klein würfelig), Muskat, Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Teig kneten, in Alufolie verpacken und ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen. Masse vermengen. Teig auf Quicheformgröße auswalken, an Formseiten hochziehen. Boden mehrmals mit Gabel einstechen. Füllung hineinleeren. Eventuell mit Tomatenscheiben und Mozzarella belegen. Bei 180 - 200 C ca. 1 Std. backen.

Quiche mit Erdäpfel und Majoran

Zutaten: Teig: 25 dkg. Mehl, 1 TL Salz, 15 dkg. Butter, 1 Ei, 2 EL Wasser

Fülle: 1 kg. Erdäpfel, 2 Knoblauchzehen, je 1 EL Majoran und Petersilie, Kümmel

Zubereitung:

Teig kneten, in Alufolie verpacken und ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen.

Erdäpfel kochen, schälen, klein schneiden, Knobi hacken, alles mischen, mit Bechamelsauce mit Petersilie und Kümmel übergießen.

Thunfischquiche mit rotem Zwiebel

Zutaten: Teig: 25 dkg. Mehl, 1 TL Salz, 15 dkg. Butter, 1 Ei, 2 EL Wasser

Fülle: 3 Dosen Thunfisch, 2 kleine rote Zwiebeln, 100 g gekochte Fisolen, Spritzer Zitronensaft

Zubereitung:

Teig kneten, in Alufolie verpacken und ½ Std. im Kühlschrank rasten lassen. Masse vermengen. Teig auf Quicheformgröße auswalken, an Formseiten hochziehen. Boden mehrmals mit Gabel einstechen. Füllzutaten vermengen (Thunfischdosen gut abtropfen lassen, Fisolen klein schneiden) hineinleeren. Eventuell mit Bechamelsauce mit Thymian übergießen. Bei 180 - 200 C ca. 1 Std. backen.



Hallo,

>
> Bitte schickt einander die ideen fürs kalte buffet. ich nehm sie
> gerne ins kochbuch als unterkapitel auf (fotos!!)
>
> Ich habe beim türken in der märzstraße schön große datteln bekommen.
> Mit
> käse füllen (kern raus/gorgonzola oder schafskäse ist am besten), mit speck umwickeln,
> ins rohr. A wahnsinn!
>
> Gurken/Maissalat ist auch immer ein Hit!
Gurken aber in stifterl hacheln!
> Kein balsamico essig!
>
> Lg,
>
> Sandra

Wie lange bleiben die datteln im rohr?

liebe jutta, liebe brigitta!

bitte um hilfe! das mit den datteln weiß die jutta besser - auch die temperatur! jutta, könntest du da tätig werden? lg, sandra

Liebe Sandra!

Die Datteln bei 180 Grad, solange drinnenlassen, bis der Speck anfängt knusprig zu werden.

Pifati, und baba



Jutta

Rindfleischsalat

500 dag gekochtes rindfleisch
1 kleine zwiebel
1 saltgurke
1/2 roter,grüner,gelber Paprika
1 kl. dose maiskörner
4 tomaten
1/4 l sauerrahm
1 banane
salz,pfeffer,öl,essig

1.rindfleisch feinnudelig schneiden,zwiebel schälen und in halbringe schneiden. gurke schälen und kleinwürfelig schneiden.

paprika waschen, kerngehäuse entfernen und ebenfalls feinnudelig schneiden, tomaten waschen und in scheiben schneiden.

2.maiskörner ind einem sieb abtropfen lassen

3. alle zutaten vermischen und mit der marinade verrühren.

4. marinade: sauerrahm, banane, salz, pfeffer, öl, essig mit dem mixstab pürieren.

Waldorf Salat

geschälten Zeller in große wüfel schneiden, in wasser mit salz, zucker, essig weich kochen

Äpfel schälen, in kleine stücke schneiden, gleich in den kochsud geben (damit sie nicht braun werden)

warme Mayonnaise: über dunst mit schneebesens schlagen

1 eidotter, etwas milch, zellersud und wenig mehl

dann langsam während des schlagens öl dazugeben bis die mayonnaise cremig ist

salzen, zuletzt nussstücke (walnüsse) dazugeben

buttermilchschnitten

25dag margarine od. butter

1 Pkg. vanillezucker

30 dag staubzucker

4 eier

4 rippen erweichte schokolade

1/2 l buttermilch

50 dag griffiges mehl

1 Pkg. backpulver

glasur

alle zutaten der reihe nach mixen. mehl und backpulver zum schluß. umluft 25/30min bei 175 grad backen, auskühlen, durchschneiden, mit warmer marillenmarmelade füllen, mit warmer marillenmarmelade bestreichen und mit schokolade glasieren

geschnetzelte hühnerbrust rasch, einfach, lecker

500g Hühnerbrust

1 kl. Zwiebel

½ Salatgurke

3 Paradeiser

¼ Kafgfe- oder Schlagobers

Salz, Pfeffer, Senf, Öl

Zwiebel anrösten, Hühnerbrustwürfel dazugeben, rasch anrösten. Senf dazugeben, mit Kaffeeobers aufgießen. Gurke kleinwürfelig schneiden,

Tomaten schälen, ebenso kleinwürfelig schneiden.
Gurke und Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



liebe grüße verena



Hy miteinander,

Ich mach ganz gerne einen asiatischen Salat. Bei dem gehts - wie eigentlich ja bei vielen Salaten - weniger darum, was drinnen als um das Dressing.

Dressing (ich mache es auch in der Reihenfolge an): 1-2 Tropfen Sesamöl(wirklich sparsam verwenden), 1 Spritzer Flüssigsüßstoff [ich hätte da für das Rezept auch "Honig" schreiben können, klingt dann total fein, mach ich aber halt in Wirklichkeit nicht gerne, weil sich das Zeug nicht gut vermischt], 1 Schuss Essig (ich nehme Apfelessig), ein ordentlicher Schuss Sojasauce, ein Schuss Öl (kann man auch weglassen, dann wird es überhaupt total fettarm) und zum Schluss ein ordentlicher Schuss klates Wasser. Das wird dann ein richtiges Leichtdressing.

In den Salat kann ich eher sagen, was ich nicht reintu: Tomaten (die gatschen) und grünen Salat (passt nicht und fad). Für den asiatischen Touch fein sind Bohnensprossen und (vorher einweichen und nachher ausdrücken) Shitake Pilze. Sonst auch Gurke, kleine Maiskolben, grüne Bohnen usw.

Wichtig beim Anrichten eine ordentliche Handvoll Koriander drüber, das macht es total erfrischend.

Soda, und ein Maissalat, der wirklich unheimlich schnell geht und der auch Kindern schmeckt:

Dosenmais entwässern, vermengen mit Sauerrahm und Ketchup, Fertig! Wer will kann noch eine Prise Salz reintun. Ist super zu Gegrilltem.

Geschnetzelte Hühnerbrust

500 g hühnerbrust
1 kl. zwiebel
1/2 salatgurke
3 paradeiser
1/4l kaffeeobers (oder schlagobers)
salz, pfeffer, senf, öl

1.hühnerbrust kalt abwaschen und kleinwürfelig schneiden 2.zwiebel schälen und fein hacken 3.in einer pfanne etwas öl erhitzen, zwiebel darin goldgelb anrösten. Hühnerbruststreifen dazugeben und rasch anrösten 4.senf dazugeben und mit kaffeeobers aufgießen 5.gurke schälen und kleinwürfelig schneiden 6.tomaten waschen und ebenfalls kleinwürfelig schneiden 7.gurke und paradeiser vor dem anrichten dazugeben und mit salz und pfeffer abschmecken.

Gruß,

Flo



Gutes Essen macht urstark...



...und unwiderstehlich!

Hab gerade zeit und schicke dir mein
eigenkreationsgericht:

Überbackenes Putenschnitzerl (oder
Hühnerschnitzerl):

Man nehme Schnitzerl, klopfe sie und gebe salz
und pfeffer rauf. Auf eine seite kommt mehl.
Dann braucht man zucchini oder melanzani und
schneidet diese in scheiben(auch mit mehl auf
einer seite bestäuben).

Pfanne + olivenöl, fleisch und gemüse anbraten
und dann herausnehmen. Fleisch in eine
auflaufform geben und auf jedes stück eine
scheibe zucchini legen. Dann geriebenen Käse
darüber geben (habe es schon mit bergkäse und
mozzarella probiert, beides schmeckt gut). Dann
rührt man schlagobers und etwas paprikapulver
ab und gießt es über das fleisch. Man kann auch
knoblauch hinzufügen. Dann wird das ganze im
rohr so lange überbacken, bis die käseschicht
leicht braun ist.

Meine kids haben sogar die zucchini scheiben
gegessen.

Bussi karin



Liebe Sandra

gerade waren wir in Oberösterreich bei den
Grosseltern und da haben wir was
Gutes/Einfaches bekommen und das geb ich gleich
weiter:

Toastbrot, Baguette oder Schwarzbrot mit
folgendem "Auftrich" dick bestreichen - ab ins
Rohr und bei guter Hitze backen, bis der Käse
geschmolzen ist:

der Aufstrich besteht aus (alles fein faszieren oder ganz klein schneiden)

Wurstresten, herzhafter Käse (Lena sagt Stinkerkäse), Gurkerl, Paprika, evt. Brot - alles gewürzt mit Pizzamischung, Oregano, Basilikum oder frischen Kräutern, Pfeffer, Salz je nach Geschmack.
Salat dazu und fertig

Und auch immer wieder gut sind die Wuzerl mit Kompott oder Milch oder Pudding: das sind Topfenockerl in Brösel Also - 1 Packerl Topfen, 1 Ei, Salz, 1 Esslöffel Grieß oder Semmelbrösel, etwas Mehl - das ganze zu einem Teig vermantschen und Wuzerl formen; diese dann im Salzwasser kochen bis sie oben schwimmen. Dann sollten die Brösel mit Butter und Zucker schon fertig sein und die Wuzerl werden herausgefischt und in den Bröseln gedreht und fertig.
Meine Mama hat uns damals, als wir in der Volksschule waren immer ein Zetterl geschrieben: "Suppe zuerst" und dann die Wuzerl.
Man kann die Wuzerl auch mit Erdäpfelteig machen oder aus Brandteig - siehe Kochbuch.
Hauptsache VORHER die Suppe.

Gutes Gelingen und Pfirti
Maria



----- Original-Nachricht -----

Datum: Tue, 21 Nov 2006 21:10:49 +0100

Von: "Sandra Teml" <sandra.teml@utanet.at>

Betreff: Bin lästigt

> Es fehlt noch: rezept und/oder foto...nix für unguat...

>

> Sandra Teml-Jetter

Mei, bist du lästig. Gott sei Dank, weil sonst würde ja nie was zustande kommen.

Gnoccis mit Spinat oder "Mama, mach uns den Popeye"

Speck, Zwiebel klein würfelig schneiden, anrösten, Knofi dazu. Mit Mehl stauben (ich bevorzuge Dinkel oder Vollkorn), quasi Einbrenn machen, mit Milch aufgießen, eindicken lassen, quasi Bechamel machen, dann tiefgekühlten, jungen, passierten Spinat (keinen Creme- oder Rahmspinat) einkochen, Salzen, Pfeffern und über die gekochten Gnoccis. Meine Kinder essen Spinat nur so und den aber dann tonnenweise.

Mit Seemannsgrüßen
Ilse



Liebste Sandra!

Danke, dass Du für uns alle da bist und uns nicht entfliehen lässt in den Deckmantel des Alltagsstress´... ;-) Also, ich weiß nicht ob wir Krautsuppe schon hatten.....

wir befinden uns hier in der Kategorie:

ein paar Tage und 3 Kilo später

Krautsuppe

2 mittlere Zwiebel, fein nudelig geschnitten
1 Knoblauchzehe
ca. 1/2 kg Weißkraut kleingeschnitten
1 roter Paprika fein geschnitten
1 Karotte fein geschnitten
2-3 Kartoffeln würfelig
Salz, Pfeffer
Gemüsebrühe

Zwiebeln und Knoblauch in minimal Öl anrösten, Weißkraut, Kartoffeln, Karotten, Paprika dazugeben, alles nochmal gut durchrösten und mit Gemüsesuppe aufgießen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Wer es gerne ein wenig kalorienreicher hat, kann Debreziner oder Frankfurter hineinschneiden. Sonst hat das Ding angeblich so gut wie keine Kalorien :))))))))))))))

Schmecken tut sie jedenfalls sehr gut und gesund ist sie allemal...

Bussi



Irene

Hallo Sandra,

tut leid, schnell ein kleines Rezept falls Du so eines noch nicht hast:

Käsespätzle:

1 Becher Sauerrahm

1-2 Eier

Mehl

Salz

Sauerrahm und Eier vermischen, salzen, solange Mehl hinzufügen bis eine zähe Masse entsteht

Durch Spätzlereibe in kochendes Wasser eintropfen und 2-3 Minuten durchziehen lassen, gut abtropfen und dann mit geriebenen Käse vermengen (verwende am liebsten Bierkäse) Mit Röstzwiebel garnieren und fertig ist ein 5 Minutenessen.

Mit Familienbild kann ich leider nicht dienen. Aber Sylvia hat ein recht nettes von mir mit den Kids gemacht für die Website der Pfarre. Vielleicht kann sie es dir ja senden.

Liebe Grüsse



Marianne



Rezepte Kerstin, Alex und Aaron:

Aarons „tägliches Brot“ – vulgo „Kindergarten-Jause“ seit 2 Jahren:

ERDBEER-RHABARBER-MARMELADE

75 dag Erdbeeren
25 dag Rhababer
1 kg Gelierzucker

Obst klein zerschnippeln und mit Gelierzucker in einem Topf aufkochen lassen.

5-10 Minuten kochen lassen (aber nie länger als 20 Minuten!).

Noch heiß im Topf passieren, dann gleich in Gläser füllen (reicht für ca. 4 große Marmeladengläser).

Durch den Rhababer schmeckt die Erdbeermarmelade nicht ganz so süß. Sie ist wirklich lecker – auch zum Löffeln hervorragend geeignet (sozusagen als hausgemachter „Fruchtikus“). Und Aaron, der wirklich heikel ist, isst (fast) jeden Tag ein Erdbeer-Rhabarber-Marmeladen-Brot als Kindergartenjause – und das ist schon ein gewisses „Qualitätsurteil“.

KASTANIENKROKETTEN (ca. 20 Stück)

¼ kg Kastanienpüree (tiefgekühlt oder aus frischen Maroni selbst gemacht)

1 Ei

1/8 L Milch

8 dag Zucker

Vanillezucker

8 dag Semmelbrösel

ev. 2 EL Rum

Zimt

Panier: 1 verquirltes Ei, Semmelbrösel

Staubzucker zum Drüberstreuen

Ich mache das Kastanienpüree selbst: einfach Maroni einschneiden, in Wasser kochen bis sie weich sind, gleich schälen. Fertige Maroni mit Milch mischen (auf ¼ kg Maroni kommt ca. 1/8 Liter Milch) und pürieren.

Man kann aber natürlich auch einfach tiefgekühltes Maronipüree nehmen und auftauen lassen.

Das Maronipüree mit einem verquirlten Ei vermischen.

1/8 Liter Milch, 8 dag Zucker und einen Teelöffel Vanillezucker erwärmen.

8 dag Semmelbrösel und Maronipüree untermischen.

Masse vom Herd nehmen, etwas Zimt und ev. 2 EL Rum einrühren.

Auskühlen lassen (ev. In den Kühlschrank stellen, dann klebt der Teig nachher nicht so).

Ca. 20 Krokette aus dem Teig formen, in das versprudelte Ei eintauchen, dann in die Brösel und in der Pfanne von allen Seiten knusprig und goldgelb backen (man kann das natürlich auch in einer Friteuse machen wenn man sowas hat).

Mit Staubzucker bestreuen – und servieren!

Super schmeckt dazu Ribisel-Marmelade zum eintunken und z.B. Birnenkompott oder Kirschenkompott. Die Krokette sind echt total super!!! Wir essen das als Hauptspeise, aber es ist auch ein toller Nachtisch (z.B. mit Eis kombiniert). Und man kann auch, wenn man schon mal dabei ist, gleich mehr Krokette machen – sie lassen sich super einfrieren!! Es klingt vielleicht etwas aufwendig, ist aber wirklich nicht viel Arbeit.



Was mögen Kinder mehr als Hendlhaxen?

Zutaten:

6-8 Hendlhaxen

viel frisches Basilikum

Kirschtomaten, ziemlich viele, so 2 Hände voll

eine ganze Knoblauchknolle, in die Zehen geteilt, nicht geschält

eine Chilischote, wenn ´s scharf werden soll

eventuell: kleine Erdäpfel, 1-2 Hände voll

oder

Bohnen aus der Dose, gewaschen.

Ofen auf 180°C vorheizen. Hendlhaxen salzen, pfeffern und in einen Topf legen, sodass sie dicht nebeneinander liegen. Das ganze Basilikum und alle Paradeiser in die Zwischenräume verteilen. Knoblauchzehen und Chilischote dazu und über alles viel gutes Olivenöl. Rein ins Rohr für ca. 1,5 Stunden. Nach der Hälfte der Zeit einmal alles vorsichtig durchmischen.

Wenn ´s fertig ist, kann man das alleine essen oder mit Reis, oder das Fleisch von den Knochen lösen und das ganze als Pasta.

Oder aber man gibt die wahlweise genannten Erdäpfel oder Bohnen schon im Rohr dazu. Dann kann man ´s einfach so essen.

Nicht vergessen vor dem Essen die Knoblauchzehen schälen!

Empfehlung zum Dessert: Eis

Viel Spaß beim Ausprobieren – die Mechtlers



Kartoffelauflauf mit Spinat und Käse (f. 4 Personen)



Zutaten:

600g mehlig gekochte kartoffeln
300g spinat (blatt oder tk)
2 zwiebel
1 knoblauchzehe
Salz, pfeffer
Ger. Muskatnuss
150 g ger. Emmentaler
Butter für d. form
1 tl thymian
300g schlagobers

Zubereitung:

1. gekochte kartoffel in schein schneiden

2. zwiebel fein würfeln, in butter glasig dünsten, knoblauch dazu, spinat dazu und anbraten, bis die meiste flüssigkeit verdampft ist, mit salz, pfeffer und muskat würzen
3. abwechselnd kartoffeln, spinat in die gefettete form schichten, salzen, pfeffern und mit einer lage kartoffel abschließen – mit thymian bestreuen, schlagobers darübergießen, den restl. Käse darüber streuen, mit butterflöckchen belegen und im vorgeheizten rohr (mittlere schiene) ca. 20 min. backen. Dazu evtl. tomatensalat

FERTIG

Dazu passt auch sauerrahm, der mit kräutern und knoblauch, salz, salz, pfeffer und zitrone gewürzt ist.

Gutes gelingen wünschen christa und paul



Hallo,

Absolut letzte chance mir ein rezept mit foto zu mailen. Sylvia Rudolf (www.rudolf.co.at) will das bücherl wieder am punschstand auflegen - also ist morgen (MORGEN) mittag letzte chance!!!!

Sorry for being a pain in the a...!

Sandra (4.12.2006)

Yeaaaahhhh!!! We did it – the eagle has landed – reached the deadline!!!

Big hug,

Christa, Güntschi und die 2 Federn

Liebe Sandra,

bekanntlich sind die Berner ja nicht die Schnellsten...☺.

Also für heute wünschen wir noch gutes Gelingen und „en Guete“.



Lisa, Emma, Chrigi, Güntschi



Birchermüesli (original Rezept nach Dr. Bircher)

Zutaten

4 Löffel Haferflocken

8 Löffel Wasser

4 Löffel gezuckerte Kondensmilch oder Rahm

Honig oder Zucker

Saft von 2 Zitronen

8 Aepfel

Zubereitung

Kurz vor dem Essen die Haferflocken mit dem Wasser, der Kondensmilch und dem Zitronensaft vermischen.

Die von Stielen und Fliege befreiten, gewaschenen, ungeschälten Aepfel hineinreiben und alles sofort miteinander vermischen und auftragen (servieren).

Verwendet man Rahm, so gibt man noch 2-3 Löffel Zucker oder Honig bei.

Nach belieben 2-3 Löffel geriebene Haselnüsse oder Mandeln darüberstreuen.

Quelle Berner Kochbuch



Die Rudolfs beim Kochen, heute kochen wir:

*Alte Familientradition, immer zum
Weihnachtsessen ROTER KREN.*

*Man braucht dazu 4-5 gekochte rote Rüben (gibt es schon fix fertig beim Merkur).
2 Krenwurzeln, schälen und ganz fein reissen das Ganze wird gut durchgemischt. Essigwasser mit etwas Zucker aufkochen lassen und dann über roten Rüben mit Krenmix gießen und gut verrühren. Auskühlen lassen, eignet sich zu Schinken, Wurstarten oder gekochten Eiern.*

Guten Appetit und liebe Grüße Sylvia & Günther



Weihnachtsbäckereien unserer Pfadfinder

Kokos-Schokokugeln

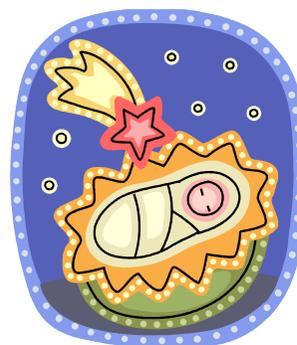
8 dag Butter,
6 dag Staubzucker,
20 dag geriebene Schokolade,
1/2 EL Kakao,
8 dag geriebene Kokosette,
5 dag gehackte Mandeln,
2 EL Cognac,
Kokosette zum Wälzen

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einer festen Masse vermengen. Kugeln formen und in Kokosette rollen.

Kokosbusserl

3 Eiklar
20 dag Staubzucker
20 dag Kokosette
Zitronensaft

Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen, 1/3 des Zuckers löffelweise dazugeben. Den restlichen Zucker mit Kokosette und Zitronensaft mischen und unterheben. In einen Spritzsack mit großer Tülle füllen und Busserl auf ein Backblech dressieren. Bei 180° backen.



Spritzgebäck

25 dag Butter
13 dag Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Eier
35 dag Mehl
3 KL Backpulver
Schokoladeglasur

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Masse in einen Spritzsack mit kleiner Tülle füllen und Kipferl, Stangerl, Ringe, etc. auf ein Backblech dressieren. Bei 180 ° backen. Die ausgekühlten Kekse mit chokoladeglasur verzieren.



Früchtebrot

5 Eidotter
18 dag Kristallzucker
12 dag Öl
2 EL Milch
10 dag Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker
abgeriebene Schale einer
Zitrone
5 Eiklar
10 dag Kristallzucker
23 dag Mehl
15 dag grob gehackte Nüsse
30 dag kandierte Früchte
1 KL Backpulver, Schokoladeglasur

Dotter und Kristallzucker schaumig schlagen, Öl, Milch, Staubzucker, Vanillezucker und Zitronenschale dazurühren. Eiklar und Kristallzucker zu Schnee schlagen und unter die Dottermasse rühren. Mehl, Nüsse, kandierte Früchte und Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Masse auf ein nicht allzu großes Backblech streichen und bei 170° ca. 45 Minuten in der unteren Hälfte des Backrohres backen. Einige Stunden stehen lassen, dann in Streifen schneiden,

diese auf allen Seiten mit Schokolade überziehen, trocknen lassen und in Stücke schneiden.

Linzeraugen

50 dag Mehl
25 dag Butter
15 dag Zucker
1/2 Zitrone (Saft und Schale)
1 Ei
Marillenmarmelade

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten, auswalken, jeweils eine Form ohne und eine mit Loch ausstechen. Nach dem Backen die Formen mit Marmelade zusammensetzen und mit Staubzucker bestreuen.

Vanillekipferl

21 dag Butter
28 dag Mehl
11 dag Staubzucker
14 dag geriebene Haselnüsse
(Walnüsse)
Staubzucker
Vanillezucker

Butter, Mehl, Staubzucker und Nüsse werden zu einem glatten

Teig verknetet und zu einer Rolle geformt. Von dieser schneidet man kleine Stücke ab, formt sie zu Kipferl und bäckt sie. Noch heiß wälzt man sie in mit reichlich Vanillezucker vermischem Staubzucker.

gefüllte Datteln

1 Pkg Datteln (entkernt)
Rohmarzipan
grüne Lebensmittelfarbe
Schokoladeglasur

Die Datteln entkernen, das Marzipan mit der Farbe verkneten, bis dieses eine schöne Farbe hat und in die leeren Datteln füllen Zum Schluss die Datteln bis zur Hälfte in Schokolade tunken.



Windringe

6 Eiklar
21 dag Staubzucker
21 dag Feinkristallzucker
Eiklar zum festen Schnee schlagen, zwei drittel des Feinkristallzuckers darunter rühren, den restlichen Zucker mit einer Schneerute darunter ziehen Die Windmasse im Dressiersack aufspritzen und bei 120 Grad ca. 30 Minuten trocknen

Eisenbahner

Mürbteig
30 dag glattes Mehl
1Ms Backpulver
1 Pr Salz
8 dag Staubzucker
1 Pk Vanillezucker
20 dag Fett
1 Kl Zitronensaft
Makronenmasse
13 dag Nüsse
25 dag Staubzucker
3-4 Eiklar
1 Ms Zimt
Fülle
6 EI Ribisel- oder Erdbeermarmelade

Mürbteig kneten (alle Zutaten kalt zusammengeben und gut

verkneten) 30 Min. kühl rasten lassen dann ausrollen und in ca. 5 cm dicke Streifen schneiden, auf dem Blech die Makronenmasse rechts und links auf die Streifen spritzen und ca. 25 Minuten bei 160 Grad backen. Nach dem Erkalten die Marmelade in die Mitte streichen und in kleine Streifen schneiden Makronenmasse Nüsse, Zucker, Zimt und Eiklar in einen Weiting geben und unter ständigem Rühren mit dem Handmixer im Wasserbad auf ca. 50 Grad erhitzen. Aus dem WB nehmen und weiter rühren, bis die Masse vollständig kalt ist.

Schokotrüffel

20 dag Fett
40 dag Kochschokolade
20 dag Staubzucker
2 dag Vanillezucker
4 Kl Rum
4 Dotter
4 Kl Kakao

Schokolade und Fett im Wasserbad erweichen, die übrigen Zutaten dazu geben gut rühren und kalt stellen. Kugeln wuzeln und in Schokoladestreusel wälzen.

Zitronentrüffel

200g weiße Schokolade
60 ml Schlagobers
30 g Butter
25 g Bröckchen von Biskuit
1 TI feingeriebene Zitronenschale
50 g weiße Schokolade gerieben zum Wuzeln

Gehackte Schokolade in eine Rührschüssel geben. Schlagobers und Butter aufkochen lassen und die heiße Masse über die Schokolade gießen. Gut Rühren bis die Masse glatt ist. Die Kuchenbröckchen und die Zitronenschalen dazu geben und kalt stellen. Zu kleinen Kugeln wuzeln und in ger. Schokolade wälzen.

das Vanillekipferlrezept

von Spack

2 Dotter
30 dag Mehl
25 dag Butter
10 dag Zucker
10 dag geriebene Nüsse oder Mandeln
Vanille und Zucker zum bestauben

Teig 1 Stunde kühl rasten lassen, Kipferl bei Umluft 160° 6 - 7 min backen



Gebackene Apfelspalten(da koennen die Kinder echt schon mitkochen!!!)

Du brauchst:

pro Person einen großen Apfel

Rapsöl, Butter oder Margarine zum Herausbacken

Für den Teig(4Personen)

1/4 l Milch

1 ganzes Ei

etwas Salz

1 EL Zucker

ca. 5 EL Mehl(Wir nehmen Dinkelmehl, es geht natuerlich jedes andere auch!)

So arbeitest du:

Schäle die Äpfel.

Stich das Kerngehäuse aus

Schneide den Apfel quer in ca. 6 - 7 Ringe.

Gib Milch, Salz, Zucker und das Ei in eine Schüssel.

Verquirle es mit dem Mixer.

Füge das Mehl dazu und achte darauf, dass es ein dickflüssiger Brei wird (evtl. noch etwas Mehl dazugeben!).

Erhitze daumenhoch Butter oder Margarine in einer Pfanne.

Tauche eine Apfelspalte so in den Teig , dass sie völlig mit Teig umgeben ist.

Lege sie sofort ins heiße Fett. Vorsicht - durch die Flüssigkeit im Apfel kann es spritzen - Spritzgitter verwenden!

Wenn eine Seite braun ist, Spalten wenden und die andere Seite bräunen.

Fertige Apfelspalten auf eine Platte legen und im Backrohr warm stellen, bis alle fertig herausgebacken sind.

Dazu passt gut Vanillesoße.

So, ich hoffe es reicht noch, habe hier in der Arbeit auch leider kein Foto....., SORRRY for the delay.....

LG Evi



Anhang: Reaktionen auf das Grätzlkochnbuch 2005

Ich finds ursuper!!!! (karin)

SANDRA ! DU BIST DIE BESTE!!!!

Du schlägst sogar Jamie O.

Als nächstes mach ma dann ein Video - in der Donnerstag Nacht hätt so eine Sendung schon Platz.

Super gemacht Sandra!

Irene

Danke, sehr nett! Habs nur überflogen, werds mir aber in einer ruhigen Minute genauer reinziehen.

Danke, lg

SUUUPIIII!!!

Ganz toll!

Gruss,

Flo

Hallo liebe Sandra,

das hast du spitzenmässig gemacht! Voll super!

Vielen vielen Dank, daß ich da mitmachen konnte.

Voll supi, jetzt muss ich mir nicht mehr immer den Kopf

zerbrechen und/oder Woche für Woche das gleiche futtern...

(Wenn ich könnte, würde ich mir ja eine Köchin anstellen) aber dein Kochbuch erleichtert ja jetzt vieles!

Dickes Bussi,

Christa

Herzlichen Dank für das Online Kochbuch, das ist wirklich gut gelungen.

Die Rezepte in den Mails können mich wirklich Anregen, meine Kochideen zu vermehren.

Danke, vielleicht sehen wir uns doch noch einmal!

Alles Liebe!

Ruth

Meinen Respekt!

Es isch da gelungen!

Die Maria war auch ganz begeistert, und hätt gerne eine CD davon. Ist das möglich?

Auch wie Du das nett gebunden hast! Süper!!!

Alles Liebe

Ciao

Jutta

Hallo liebe co-autoren,

vielen dank für die lieben rückmeldungen! Ich habe schon einiges nachgekocht – lukas war vor allem von den erbsen in der gorgonzolasauce begeistert – weil das rezept auch vom floh ist; der, der auch das ur-coole handy hat! So isst auch lukas gemüse!!! Ich liebe diese neue variante auch, besonders auch mit schinken und gnocchi! Alles ist so köstlich, dass, wen ich so weiter mache, noch echte rundungen bekommen werde (stefan hat ja gestern gemeint, wenn man abnimmt wir man nur dünner, nicht schöner).

Ich habe auch schon palatschinken gestapelt und sie mit faschiertem, indianerbohnen in roter sauce, creme fraiche, ger. Ementaler gefüllt und überbacken und es war als lasagne getarnt ein voller erfolg. (lukas meinte ja zuerst zu gefüllten palatschinken nur WÄÄÄHHHH! – die „lasagne“ mundete hingegen sehr...)

Wenn es euch auch so ergangen ist, ihr anregungen, ideen oder fragen an die grätzlkocher habt, dann ist meine vorschlag der folgende: ich gebe eure mail-adressen preis und wir chatten uns sozusagen zum thema kochen weg.

Also: schreibt zurück, ob das für euch ok geht, und los geht´s!

Eure sandra

Liebe Sandra,

erst nochmals vielen Dank für die großartige Idee mit dem Kochbuch. Ich koche wieder jeden Tag ein neues Gericht und mein Ansehen in meiner Familie ist enorm gestiegen.

Hier ein paar kleine Anmerkungen:

Kolischwari- ist super gut- und mit ein wenig Sauerrahm oben drauf (wenn serviert) noch besser!

Risotto - ich mache das auch laut Anleitung auf dem Spar- Risotto Reis aber ich gebe noch getrocknete, in Öl Eingelegt Tomaten dazu. Den Zwiebel röste ich zu Beginn im Öl der Tomaten an, oder in einem Teil davon. Die Hälfte Öl lasse ich übrig. Tomaten klein schneiden und gebe sie von Anfang an dazu. Schmeckt lecker!

Statt Suppe nehme ich in Wasser gelöstes Vegeta (Tipp von Barbara), ist in der Suppen oder Gewürzabteilung zu finden. Blaues Packerl mit Koch drauf.

Weiteres Feedback folgt!

LG

Brigitta

Hallo Sandra,

ich hab einen genialen Hinweis von Ralf bekommen:

schau mal folgenden Link an:

<http://forum.pfarre-nfh.at/listPosts.php?startPost=1&threatID=30>

Jede/Jeder kann sich registrieren und seine Rezepte eintragen und mit der Zeit kommen sicher jede Menge von interessante Koch-Ideen zusammen.

Ig Jutta

Hallo Sandra,

Wir haben uns sehr über das Grätzl Kochbuch gefreut.

Nachdem wir auch begeisterte Köche sind, vor allem Lorenz kocht sehr gerne werden wir auch unser Lieblingsrezept beisteuern.

Liebe Grüße

Füssi,

Mann von Silvia, Papa von Lorenz und Lea

Hallo Sandra!

Bin für jedes neue rezept dankbar, vor allem für verstecktes gemüse, dass lea momentan akriebisch zur seite schiebt (Karotten gehen gerade noch durch!!!).

Eine kleine liste mit den schon vorhandenen rezepten wäre fein. Dann sehe ich gleich ob ich etwas neues beisteuern kann (z.B Kärntner Kasnudeln nach Art meiner Mutter)

Bis bald

Lg , Marianne

