

**Kochrezepte
aus Fernsehen oder Internet**

Amateur: Beilagen

2009-2023

129 Rezepte

¹In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 1. Januar 2024.

Inhalt

Schmelzkartoffeln	1
Rosmarin-Kartoffeln	1
Ofengemüse mit Kartoffeln	2
Djuvec-Reis	2
Serviettenknödel	3
Barbecue-Gemüse	3
Zitronen-Risotto	4
Couscous	4
Kartoffel-Sellerie-Würfel	4
Bratkartoffeln	5
Chicorée-Gemüse	5
Steinpilz-Risotto	6
Bayrisch Kraut	6
Ratatouille	7
Süßkartoffel-Püree	7
Steinpilz-Ragout	8
Kürbis-Kartoffel-Stampf	8
Kichererbsen-Möhren-Couscous	9
Asia-Gemüse	9
Pommes frites	10
Bratkartoffeln	10
Kartoffel-Gratin	10
Kartoffel-Knödel	11
Rettich-Gemüse	11
Gemüse-Risotto	12
Kartoffel-Gurken-Salat	12

Rosmarin-Kartoffeln	12
Südtiroler Käse-Nocken	13
Schwäbischer Kartoffel-Salat	13
Semmelknödel	14
Brezen-Knödel	14
Speck-Kas-Knödel	15
Spinat-Nocken	15
Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln	16
Polenta-Taler	16
Pilz-Risotto	17
Herzogin-Kartoffeln	17
Kreolischer Gewürz-Reis	17
Pommes frites	18
Rosmarin-Kartoffeln	18
Kartoffel-Stampf	18
Gnocchi	19
Grüner Risotto	19
Mini-Spinat-Knödel	19
Kartoffel-Risotto	20
Weißwurst-Brezenknödel	20
Rote-Bete-Knödel	21
Safran-Risotto	21
Zitronen-Risotto	22
Mediterranes Gemüse	22
Gebratene Semmelknödel-Scheiben	23
Blumenkohl-Risotto	23
Spitzkohl-Pilz-Pastasotto	24
Vanille-Karotten	24
Ratatouille	24
Orangen-Risotto	25
Orientalisches Gemüse	25
Weißkohl-Gemüse	26
Kartoffel-Risotto	26

Champignon-Risotto	27
Zitronen-Risotto	27
Ratatouille	28
Safran-Risotto	28
Ziegenkäse-Himbeer-Risotto	29
Zitronen-Risotto	29
Kroketten	30
Rotkraut	30
Türkischer Pilaw	30
Reis-Röllchen	31
Ratatouille-Couscous	31
Mediterranes Gemüse	31
Fenchel-Birnen-Möhren-Gemüse	32
Spargel-Risotto	32
Safran-Risotto	33
Glasiertes Wurzel-Gemüse	33
Kartoffel-Salat	33
Zitronen-Risotto	34
Kräuter-Käse-Spätzle	34
Champignon-Risotto	35
Erbsen-Risotto	35
Mediterranes Gemüse	36
Champagner-Trüffel-Risotto	36
Allgäuer Käse-Spätzle	37
Frankfurter Kartoffel-Salat	37
Rheinischer Kartoffel-Salat	37
Grüne Bohnen	38
Süßkartoffel-Gnocchi	38
Kohl-Gemüse	38
Erbsen-Tortellini	39
Schupfnudeln	39
Tomaten-Reis	39
Paprika-Kraut mit Kräuter-Dip	40

Mais-Plätzchen	40
Kartoffel-Gratin	40
Marokkanischer Couscous	41
Safran-Risotto	41
Orangen-Risotto	42
Blattspinat	42
Kartoffel-Sellerie-Stampf	42
Asiatisches Ratatouille	43
Ratatouille	43
Allgäuer Käse-Spätzle	44
Spargel-Risotto	44
Steinpilz-Risotto	45
Erbsen-Püree	45
Gemüse-Stampf	45
Elsässer Kartoffel-Nest	46
Kohlrabi-Mangold-Curry	46
Kartoffel-Gratin	46
Zitronen-Risotto	47
Servietten-Knödel	47
Steinpilz-Risotto	47
Pinienkern-Risotto	48
Grüne Stampf-Kartoffeln	48
Creme-Polenta	48
Apfel-Zwiebel-Spätzle	49
Apfel-Rotkraut	49
Kartoffel-Rösti	49
Rösti	50
Curry-Kartoffel-Salat	50
Kartoffel-Rösti	50
Gemüse-Risotto	51
Kartoffel-Rösti	51
Basilikum-Risotto	51
Kartoffel-Rösti	52

Handgemachte Spaghetti	52
Kartoffel-Apfel-Rösti	52
Fenchel-Gemüse	53
Apfel-Sellerie-Gemüse	53
Index	54

Schmelzkartoffeln

Für 4 Personen:

1 kg mehlig Kartoffeln	5 EL flüssige Butter	2 TL Thymian, gehackt
1 TL Meersalz	0,5 TL Pfeffer	250 ml Gemüsebrühe
4 Knoblauchzehen		

Den Ofen auf 250 Grad vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und in etwa 1,5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden.

In einer Schale geschmolzene Butter, Kräuter und Gewürze mischen.

Die Kartoffelscheiben in der Gewürzbuttermischnung schwenken.

Die Kartoffelscheiben auf einem Backblech verteilen.

Die Kartoffeln 15 Minuten auf einer Seite backen.

Die Scheiben danach umdrehen und weitere 15 Minuten backen.

Die Knoblauchzehen fein hacken und mit 250 ml Brühe den Kartoffeln hinzufügen.

Nun noch einmal bis die Flüssigkeit größtenteils verkocht ist.

Die Schmelzkartoffeln mit der verbliebenen Garflüssigkeit in eine Schüssel umfüllen, mit Thymian oder Rosmarin garnieren.

Anne Tessin am 03. August 2023

Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

12 Drillinge	1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, davon Saft
4 Zweige Rosmarin	1 EL Honig	2 EL Olivenöl
Salz		

Kartoffeln gut abwaschen und ungeschält in Salzwasser kochen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, die Rosmarinnadeln von den Zweigen lösen und in kleine Stücke schneiden. Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Olivenöl mit Knoblauch, Rosmarin, Zitronensaft und Honig vermengen.

Die Marinade in einer Pfanne erwärmen und die Kartoffeln darin braten, bis sie leicht gebräunt sind.

Fabio Inverso am 23. Mai 2022

Ofengemüse mit Kartoffeln

Für 6 Personen:

700 g Kartoffeln	1 Stange Lauch	4 Karotten
1 grüne Paprika	1 gelbe Paprika	10 mittelgroße Tomaten
6 Knoblauchzehen	5 rote Zwiebeln	6 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer	2 EL gerebelten Majoran	1 Bund frische Petersilie

Den Backofen auf 150°C (Umluft) vorheizen.

Die Kartoffeln, Zwiebeln schälen und halbieren; Knoblauch schälen.

Die Karotten schälen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.

Die Paprika waschen und in große Stücke schneiden.

Vom Lauch die äußere Haut entfernen und in rund 5 cm lange Stücke schneiden.

Alles zusammen mit den Tomaten in eine große Schüssel geben und das Olivenöl drüber geben.

Mit Majoran würzen und vermischen; mit Salz und Pfeffer würzen.

In einer Auflaufform für 60-75 min. im vorgeheizten Backofen garen.

Beim Servieren mit gehackter frischer Petersilie bestreuen.

Matthias Würfl am 04. Mai 2022

Djuvec-Reis

Für zwei Personen

125 g Langkorn-Reis	200 g aufgetaute TK-Erbesen	1 rote Paprika
250 g stückige Tomaten (Dose)	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
170 g mildes Ajvar	1 TL Salz	1 TL Pfeffer
1,5 EL Olivenöl		

Reis in einem Topf mit Salzwasser etwa 15 Minuten kochen.

Währenddessen 1,5 Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika entkernen und klein schneiden.

Zwiebeln mit Knoblauch, Paprika und Erbsen in einer Pfanne mit Öl etwas anrösten. Anschließend die stückigen Tomaten hinzufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss Ajvar unterrühren.

Den fertigen Reis mit der Paprika-Tomaten-Mischung vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Nenad Skaricic am 05. Januar 2022

Serviettenknödel

Für zwei Personen

4 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
70 g Butter	150 ml Milch	3 Eier
2 EL Kartoffelmehl	100 g Semmelbrösel	Salz

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in 20 g Butter andünsten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Milch mit der Restbutter erwärmen, über die Semmelwürfel geben, Zwiebel-Petersilie-Mischung darübergeben und etwas abkühlen lassen.

Eier mit etwas Salz verquirlen, über Semmelmasse geben und verkneten.

Bei Bedarf etwas Kartoffelmehl oder Semmelbrösel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frischhaltefolie auslegen, Teigmasse daraufgeben, zu einer Rolle formen und die Enden fest verknoten.

In gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, das Wasser soll nicht sprudelnd kochen sondern der Knödel soll sich leicht bewegen.

Aus dem Wasser nehmen, Knödel aus der Folie lösen und in dicke Scheiben schneiden.

Christiane Säubert am 13. Oktober 2021

Barbecue-Gemüse

Für zwei Personen

1 rote Paprika	1 rote Zwiebel	$\frac{1}{4}$ Ananas
100 g geräuch. Bauchspeck	2 EL Ketchup	1 Schuss Orangensaft
1 Schuss Cola	1 Schuss Sojasauce	Rapsöl
1 TL rosenscharfes Paprikapulver	Salz	Pfeffer

Paprika putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und achteln. Ananas schälen, den Strunk ausschneiden.

Speck in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben schneiden. Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckscheiben darin auf beiden Seiten 1 Minute braten.

Gemüse und Ananas dazugeben, 3 Minuten mitbraten und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Ketchup dazugeben, mit Orangensaft, Cola und Sojasauce ablöschen und die Sauce auf die Hälfte einkochen.

Danny Pamp am 11. Oktober 2021

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Zitrone	40 g Parmesan	150 ml Weißwein
½ Liter Kalbsfond	½ Liter Gemüsefond	1 Zweig Thymian
40 g Butter	Glatte Petersilie	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Risottoreis in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in den Topf geben.

Zitronenschale abreiben und mit dem Thymianzweig ebenfalls in den Reis geben. Wenn alles glasig ist, mit Weißwein ablöschen und nach und nach den Kalbsfond dazugeben, bis der Reis bissfest und schlotzig ist.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Kurz vor Schluss das Risotto mit Zitronensaft, Butter, geriebenem Parmesan, Salz und Pfeffer abschmecken.

Manuel Prennig am 01. Juli 2021

Couscous

Für zwei Personen

200 g Couscous	50 g Butter	1 Bund Koriander
1 Msp. gemahl. Kreuzkümmel	1 Msp. gemahl. Kurkuma	1 Msp. Currypulver
1 Msp. Zimtpulver	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. gemahl. Thymian	1 Msp. gemahl. Fenchelsamen	1 Msp. gemahl. Koriander
Meersalz	30 g Olivenöl	Pfeffer

Couscous in eine Schüssel geben und mit 200 ml kochendem Wasser übergießen. Abgedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen, dann mit einer Gabel auflockern. Butter und Öl hinzugeben und mit Kreuzkümmel, Kurkuma, Curry, Zimt, Paprikapulver, Nelkenpulver, Thymian, Fenchel, Koriander, Meersalz und Pfeffer abschmecken. Koriander abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter den Couscous mischen.

Maria Scholz am 03. Mai 2021

Kartoffel-Sellerie-Würfel

Für zwei Personen

2 Kartoffeln	½ Knollensellerie	½ Bund Petersilie
50 g Butter	Öl	Salz, Pfeffer

Kartoffeln und Sellerie schälen. 1x1 cm große Würfel aus den Kartoffeln und Sellerie zuschneiden. Die Würfel in der Fritteuse ausbacken bis sie braun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Butter in einer Pfanne auslassen. Kartoffel-Sellerie-Würfel dazugeben und mit Petersilie würzen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Marcus Edelmann am 01. März 2021

Bratkartoffeln

Für zwei Personen

400 g festk. Kartoffeln 1 Schalotte $\frac{1}{2}$ Bund frischer Schnittlauch
75 g Butterschmalz Salz Pfeffer

Die rohen Kartoffeln schälen und in feine Scheiben hobeln. 5 Minuten in kaltes Wasser legen. 150 ml Wasser in der Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Das Wasser verkochen lassen und die Kartoffelscheiben wieder herausnehmen. Nun Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Schalotte schälen, kleinschneiden und dazugeben.

Kartoffelscheiben ebenfalls hineingeben und in der Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten, bis sie gar und knusprig sind. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und die Bratkartoffeln auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Schnittlauch abrausen, kleinhacken und über die Bratkartoffeln geben.

Profi-Tipp von Björn Freitag:

Die besten Bratkartoffeln und auch Pommes macht man, wenn man die Kartoffeln vor dem Braten kurz blanchiert, denn dadurch treten Stärke-Schichten heraus. Wenn man die Kartoffeln dann kross brät, entsteht die Kruste, die man haben will.

Dominik Eisenschmidt am 27. Januar 2021

Chicorée-Gemüse

Für zwei Personen

8 kleine Chicoréesprossen 2 Schalotten 1 Zweig frischer Estragon
1 Zweig glatte Petersilie 30 g Butter 2 EL Zucker
2 EL Cherry-Essig 2 EL Weißweinessig 1 EL weiße Pfefferkörner
1 TL feines Meersalz

Schalotten abziehen und fein hacken. Den weißen Pfeffer im Mörser fein zerstoßen. Estragon und Petersilie abrausen und trocken wedeln. Essig mit den Schalotten, dem Estragon, der Petersilie und dem weißen Pfeffer in einer Kasserolle aufkochen lassen. Die Wärmezufuhr verringern und das Ganze ca. 8 Minuten köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast vollständig verdunstet ist, die Schalotten aber noch saftig sind. Estragon und Petersilie heraus nehmen und den Topf zur Seite stellen. Den Chicorée abrausen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen. Den bitteren Strunk entfernen. Die Blätter der Länge nach in feine Streifen schneiden.

Butter bei mittlerer Hitze in einer großen Kasserolle zerlassen. Chicorée hinein geben und so lange rühren bis er die Butter überall angenommen hat. Anschließend den Zucker und das Salz einrühren. Das Gemüse unter Rühren etwa 10 Minuten garen bis es weich und glasig ist. Zum Schluss die Schalotten dazu geben, den Topf vom Herd nehmen und bei Seite stellen.

Werner Brück am 04. Januar 2021

Steinpilz-Risotto

Für drei Personen

210 g Risotto Carnaroli	30 g getrock. Steinpilze	2 Schalotten
200 ml Riesling	800 ml Gemüsefond	400 ml Brühe (Pilzwasser)
100 g Parmesan	1 Zitrone	4 EL Olivenöl
1 EL Butter	1 Msp. Zimt	Salz, Pfeffer

Schalotten abziehen, feinschneiden und in Olivenöl glasig dünsten.

Risotto hinzugeben und ebenfalls glasig anschwelen. Mit Riesling ablöschen und einreduzieren lassen. Wasser der Steinpilze durch einen Kaffeefilter geben um evtl. Partikel zu entfernen. Steinpilzwasser und Gemüsefond peu a peu zum Risotto hinzugeben. Steinpilze klein hacken und zum Risotto geben. Mit Salz, Zimt und Pfeffer würzen. Parmesan hobeln und mit der Butter kurz vor dem Servieren unterheben. Bei Bedarf mit einem Spitzer Zitronensaft abschmecken.

Carina Mayer-Pendl am 04. Dezember 2020

Bayrisch Kraut

Für zwei Personen

1 Kopf Weißkraut	1 kleiner Apfel	200 g Räucherspeck
2 große Zwiebeln	300 ml Fleischfond	2 EL Apfelessig
1 TL Speisestärke	1 EL ganzer Kümmel	1 EL Zucker
Butterschmalz	Salz, Pfeffer	

Kohlkopf in vier Teile schneiden und den harten Strunk entfernen. Kraut in schmale Streifen schneiden und beiseitestellen. Speck würfeln und die Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In einem großen Topf Butterschmalz erhitzen, Speck dazugeben und auslassen. Zucker darüber streuen und leicht bräunen. Zwiebelwürfel dazugeben und anschwitzen. Kohlstreifen in den Topf geben und anschmoren. Gut rühren. Wenn der Kohl beginnt weich zu werden, Fond zugießen. Apfel schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Essig und Kümmel würzen. Hitze reduziert und Deckel aufsetzen. Kraut 15-20 Minuten schmoren. Abschließend Speisestärke mit drei Teelöffeln kaltem Wasser verrühren und ins Weißkraut mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Franz-Xaver Zeller am 07. September 2020

Ratatouille

Für zwei Personen

1 kleine Aubergine	1 kleine Zucchini	
1 rote Paprikaschote	1 gelbe Paprikaschote	$\frac{1}{2}$ Dose geschälte Tomaten
1 kleine Gemüsezwiebel	2 Knoblauchzehen	1 Zitrone
3 EL Tomatenmark	2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian
3 Blätter Salbei	$\frac{1}{4}$ TL getrock. Lavendelblüten	1 EL Zucker
50 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Aubergine und Zucchini waschen, trockentupfen, Enden entfernen und in mundgerechte Stücke schneiden. Paprikaschoten waschen, trockentupfen, Scheidewände und Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden.

Gemüsezwiebeln putzen, Strunk entfernen und grob würfeln.

Zwiebel abziehen und grob würfeln. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarin, Salbei und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zusammen mit den Lavendelblüten hacken. Aubergine-Würfel einsalzen und mindestens 10 Minuten ziehen lassen. Dann gründlich abtupfen.

In einer großen Pfanne mit hohem Rand Olivenöl erhitzen. Zwiebeln und Zucchini darin anbraten, Paprika dazugeben und als letztes die Aubergine hinzufügen. 5 Minuten kräftig braten.

Tomatenmark zugeben und unterrühren und salzen und pfeffern. Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Salbei, Lavendelblüten, geschälte Tomaten sowie Zucker dazugeben.

Zitrone waschen, trockentupfen, Schale abreiben und in die Pfanne geben.

Herd auf mittlere Flamme stellen und das Ratatouille etwa 20 Minuten köcheln lassen, wenn nötig etwas Wasser hinzugeben. Salzen und pfeffern.

Andreas Martinko am 18. Mai 2020

Süßkartoffel-Püree

Für zwei Personen

2 große Süßkartoffeln	1 Schalotte	50 g Butter
1 Muskatnuss	350 ml Kokosmilch	1 TL Currypulver
1 TL Cayennepfeffer	Salz	

Süßkartoffeln schälen und in 1x1cm große Würfel schneiden. In kochendes Salzwasser geben und ca. 15 Minuten kochen, bis die Süßkartoffeln sehr weich sind. Anschließend in ein Sieb abschütten.

Schalotten abziehen und in sehr kleine Würfel schneiden. Topf erhitzen und 20 g der Butter darin schmelzen lassen. Schalotten darin anschwitzen bis sie glasig sind. Etwas Currypulver mit anschwitzen und ungefähr die Hälfte der Kokosmilch zugeben. Kurz aufkochen lassen, Süßkartoffeln zugeben und mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. So viel Kokosmilch zugeben, bis das Püree die gewünschte Konsistenz hat. Mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Evtl. den Rest Butter hinzufügen.

Jonas Lang am 03. Februar 2020

Steinpilz-Ragout

Für zwei Personen

100 g Steinpilze	30 g Tiroler Schinkenspeck	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	50 ml Weißwein	100 ml Sahne
50 g Parmesan	5 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
2 Zweige glatte Petersilie	Öl	Salz, Pfeffer

Die Steinpilze putzen und kleinschneiden. Schalotten abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und halbieren. Speck fein würfeln. Pilze in einer Pfanne mit etwas Öl bei starker Hitze scharf anbraten. Schalotten, Knoblauch und Speck dazugeben und bei mittlerer Hitze braten.

Thymian, Rosmarin und Petersilie abbrausen und trockenwedeln.

Petersilie fein hacken. Thymian und Rosmarin zur Pfanne geben und mit Weißwein ablöschen. Sahne unterrühren und köcheln lassen. Thymian, Rosmarin und Knoblauch aus der Pfanne nehmen. Parmesan hineinreiben und Petersilie dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ragout mit einem Mixer zu einer groben Paste verarbeiten.

Michelle Ghofrani am 22. November 2019

Kürbis-Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

300 g Kartoffeln	1 Hokkaido-Kürbis (300 g)	
100 g Butter	2 EL Milch	1 Zweig Estragon
1 Scheibe Ingwer	2 Pimentkörner	1 Muskatnuss
1 Lorbeerblatt	1 TL Curry	Salz, Pfeffer

Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kürbis schälen, von Kernen befreien und in Stücke schneiden. Lorbeerblatt abzupfen. Estragon abbrausen, trockenwedeln und mit einem Mörser klein reiben.

Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Kartoffeln und Hokkaido in kaltem Wasser mit Pimentkörnern, Lorbeerblatt und Ingwer mit reichlich Salz zum Kochen bringen. Einige Kürbis-Stücke als Reserve zur Seite legen, sollte der Stampf zu fein sein. Den Rest mit Butter, Milch, Muskat und Curry abschmecken. Den Estragon mit einem Mörser klein reiben und unter die Masse rühren. Alles mit einem Kartoffel-Stampfer zerstampfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Annegret Eisenberg am 14. Oktober 2019

Kichererbsen-Möhren-Couscous

Für zwei Personen

100 g Kichererbsen, (Dose)	150 g Couscous	250 g Möhren
1 Zwiebel	30 g Sultaninen	1 Zitrone
300 ml Gemüsefond	1 Bund Koriander	30 g gesalz. Rauchmandeln
3 TL Tomatenmark	1 TL Honig	$\frac{1}{2}$ TL gemahl. Kreuzkümmel
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Die Karotten schälen, längs halbieren und in schräge, ca. 0,5 cm dicke Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Beides in 2 EL heißem Olivenöl andünsten. Tomatenmark und Honig kurz mitdünsten, mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kreuzkümmel würzen. Sultaninen hinzufügen. 300 ml Gemüsefond angießen, aufkochen und zugedeckt 5 Min. garen.

Kichererbsen kalt abspülen und mit Couscous nach 5 Min. zu den Möhren geben. Bei geringer Hitze 5 Min. quellen lassen. Zitrone auspressen und mit dem Saft und etwas Olivenöl den Couscous abschmecken. Rauchmandeln hacken. Koriander abrausen, trockenwedeln und hacken. Couscous mit Mandeln und Koriander bestreuen.

Brigitte Jimenez-Guder am 22. August 2019

Asia-Gemüse

Für zwei Personen

1 gelbe Paprika	1 rote Paprika	1 Apfel (Granny Smith)
1 Baby-Ananas	100 g Zuckerschoten	2 cm Ingwer
1 Stange Zitronengras	$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenmelisse	30 ml Reisessig
3 TL Senf	3 TL Honig	2 EL Zucker
2 EL Sesamöl	Salz, Pfeffer	

Für den Fond Reisessig und Zucker in einem Topf aufkochen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Zitronengras anklopfen, halbieren und mit Ingwer in den Reisessig geben. Kurz kochen lassen, anschließend Senf und Honig einrühren und zur Seite stellen. Paprika halbieren, von den Scheidewänden entfernen und in Würfel schneiden. Apfel entkernen und in Würfel schneiden. Baby-Ananas schälen und in Würfel schneiden. Zuckerschoten in feine Streifen schneiden. Zitronenmelisse abrausen, trockenwedeln und fein hacken. Paprika, Apfel, Baby-Ananas und Zuckerschoten in einer heißen Pfanne in Sesamöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ingwer und Zitronengras aus dem hergestellten Fond nehmen und das Gemüse damit ablöschen. Zitronenmelisse kurz in der Pfanne mit schwenken.

Marco Heyer am 22. August 2019

Pommes frites

Für zwei Personen

400 g festk. Kartoffeln 4 EL Olivenöl 1 L Frittierfett
1 Prise feines Salz

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Kartoffeln schälen und zu gleichmäßigen Pommessticks schneiden.

Öl in der Fritteuse auf 200 Grad erhitzen und die Pommes hineingeben.

Nach 50 Sekunden die Pommes mit einer Schaumkelle herausnehmen und abkühlen lassen. Die Fritteuse auf 210 Grad aufdrehen und die Pommes ein zweites Mal in die Fritteuse geben. Für 3 ½ Minuten frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Salz würzen.

Jakob Herrmann am 21. August 2019

Bratkartoffeln

Für zwei Personen

Für die Bratkartoffeln:

200 g festk. Kartoffeln 50 g durchw. Speck 1 rote Zwiebel
½ Bund Petersilie 1 EL Rapsöl Salz

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Einen kleinen Topf Salzwasser aufkochen. Kartoffeln schälen und Speck in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Kartoffeln im kochenden Wasser 1 Minute blanchieren, kalt abschrecken und auf Küchenpapier abtropfen. In einer heißen Pfanne Speck auslassen und herausnehmen. 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen, Kartoffeln in Scheiben schneiden und in der Pfanne goldbraun anbraten, etwas salzen. Zwiebeln dazugeben und mitbraten. Speck wieder in die Pfanne geben und alles umrühren. Anschließend Petersilie in die Pfanne geben und durchschwenken.

Marco Heyer am 21. August 2019

Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

200 g Kartoffeln ½ Knoblauchzehe 15 g Emmentaler
60 ml Milch 60 ml Sahne 4 Zweige Thymian
1 Muskatnuss ½ TL Butterflöckchen Salz, Pfeffer

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauchzehe abziehen. Milch und Sahne in einem Topf auf 2/3 der Flüssigkeit einkochen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und gehacktem Thymian würzen.

200 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend) schälen. In dünne Scheiben schneiden oder hobeln. In kochendem Wasser 2 Minuten vorgaren.

Auflaufform mit der Knoblauchzehe einreiben, mit Butter fetten. Kartoffeln abgießen und schuppenförmig einschichten, mit der Sahnemischung übergießen. Mit geriebenem Emmentaler und Butterflöckchen bestreuen.

Im heißen Ofen auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen. Evtl. kurz vor Ende der Garzeit abdecken.

Max Kirschke am 05. August 2019

Kartoffel-Knödel

Für zwei Personen

350 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei	50 g Hartweizengrieß
70 g Kartoffelmehl	2 EL Semmelbrösel	100 g Stärke
40 g Butter	1 Prise Salz	

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin gar kochen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Presse auf das Arbeitsbrett drücken, dabei etwas verteilen und ausdampfen lassen. 2/3 der Stärke darüber sieben und Salz und Ei hinzugeben. Zuerst mit einem Holzlöffel und dann mit den Händen rasch zu einem weichen Teig kneten und zu einer Rolle formen. Rest der Stärke außen verteilen und aus der Rolle Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer Kugel formen, flachdrücken und in der Mitte mit dem Daumen eine Delle drücken, in der sich später die Sauce schön sammeln kann. In einem großen Topf Salzwasser aufkochen.

Klöße einlegen und ohne Deckel 10-15 Minuten gar ziehen lassen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar.

Butter in einer Pfanne aufschäumen und die Semmelbrösel hineingeben. Zum Schluss über den Knödel gießen.

Theresia Edskes am 22. Juli 2019

Rettich-Gemüse

Für zwei Personen

150 g weißer Rettich	25 g Rosinen	125 ml Weißwein
25 g Rohrzucker	½ Stange Zimt	25 g Macadamianüsse
12 ml Weißweinessig	Feines Kalahari-Salz	weißer Malabar-Pfeffer
Chili		

Den Rettich waschen und in Scheiben. Die Rosinen in den Weißwein einlegen. In einer Pfanne den Rohrzucker schmelzen lassen und leicht karamellisieren. Die eingelegten Rosinen, samt Wein und Zimtstange in die Pfanne dazugeben und einmal aufkochen lassen.

Die Macadamianüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Die gerösteten Nüsse und den Weißweinessig mit in den Sud geben und für etwa 7 Minuten einkochen lassen. Schließlich auch die Rettich-Scheiben zugeben und schwenken. Das Rettichgemüse mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken.

Gabriele Jelinek am 21. Mai 2019

Gemüse-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risotto Reis	1 Zucchini	8 Kirschtomaten
1 Aubergine	3 große Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
200 g Parmesan	2 EL Tomatenmark	300 ml Liebl. Roséwein
1 Liter Geflügelfond	½ Bund Basilikum	2 Zweige Thymian
1 EL getrockneter Oregano	1 Msp. edelsüßes Paprikapulver	1 EL Butter
Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Geflügelfond in einem Topf erwärmen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Zucchini, Aubergine und Tomaten waschen und klein schneiden.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und das Risotto darin anschwitzen. Anschließend 2/3 vom Gemüse mit Tomatenmark dazugeben. Sobald der Reis glasig ist, mit Roséwein ablöschen. Nach und nach mit warmem Geflügelfond aufgießen, bis der Reis die richtige Konsistenz hat. Basilikum und Thymian abrausen, trockenwedeln und abzupfen. Den Parmesan reiben und gemeinsam mit der Butter und den Kräutern unter das Risotto rühren. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Paprikapulver abschmecken.

Für das restliche Gemüse noch eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und das geschnittene Gemüse darin scharf anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Zum Schluss über das Risotto geben.

Michael Kumke am 15. April 2019

Kartoffel-Gurken-Salat

Für zwei Personen

300 g festk. Kartoffeln	½ Salatgurke	1 Zwiebel
25 g Butter	½ EL Senf	25 g Kürbiskerne
25 ml Balsamicoessig	75 ml Gemüsefond	10 ml Kürbiskernöl
15 ml Sonnenblumenöl	2 TL Kalaharisalz	Pfeffer

Kartoffeln in gesalzenem Wasser gar kochen. Pellen und in ca. drei Millimeter dicke Scheiben schneiden. Gurke schälen, halbieren und Kerne entfernen. In gleichmäßige Würfel schneiden und mit Prise Salz und Kartoffelscheiben mischen.

Kürbiskerne anrösten. Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter andünsten. Mit Essig und Fond ablöschen, Senf unterrühren und drei Minuten bei mittlerer Hitze reduzieren. Sonnenblumenöl unter Rühren einlaufen lassen. Heiße Marinade über die Kartoffel-Gurken-Mischung geben und vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Kürbiskernöl beträufeln und Kürbiskerne darüber streuen.

Lilly Kürten am 04. Februar 2019

Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

10 Drillinge	50 g Parmesan	4 Zweige Rosmarin
Salz	Pfeffer	

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Drillinge waschen und im Salzwasser garen. Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Drillinge abgießen, halbieren und in etwas Butter mit Rosmarin anbraten. In eine Auflaufform geben. Parmesan drüber reiben und gratinieren.

Diana Bernt am 28. Januar 2019

Südtiroler Käse-Nocken

Für zwei Personen

150 g Knödelbrot	1 Porree (ca.40 g)	1 EL Butter
2 EL Mehl	40 g Graukäse	40 g Gorgonzola
30 g Quark (hoher Fettanteil)	2 Eier	350 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz

Den Porree kleinschneiden und in Butter dünsten. Mit dem Knödelbrot vermischen. Mehl, Käse und Quark untermengen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Milch, Eier, Petersilie und Schnittlauch separat verrühren, der Masse begeben und gut vermengen.

Die Masse etwa 15 Minuten ziehen lassen und anschließend die Nocken formen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nocken darin halb zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Melanie Vittur am 14. Januar 2019

Schwäbischer Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

4 festk. Kartoffeln	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 TL Senf	Weißweinessig
200 ml Rinderfond	200 ml Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Schnittlauch

Kartoffeln waschen und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Abgießen, schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Kräuter, Senf, Essig, Rinderfond, Öl, Salz und Pfeffer vermengen und über die Kartoffeln geben. Durchziehen lassen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in Röllchen schneiden und über dem Kartoffelsalat verteilen.

Wolfgang Klöss am 14. Januar 2019

Semmelknödel

Für zwei Personen

4 altbackene Semmel	2 Schalotten	2 Eier
200 ml Milch	3 EL Semmelbrösel	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
2 EL Butter	Salz	Pfeffer

Die Semmel in kleine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und 2 bis 3 EL hacken.

Schalotten in Butter glasig auslassen und zu den Semmelwürfeln geben. Petersilie hinzufügen. Die Milch erhitzen und kurz vor dem Köcheln über die Brot-Masse geben. Für 10 Minuten ruhen lassen. Die Schüssel mit einem Teller abdecken, damit das Kondenswasser in der Schüssel bleibt. Nun die Eier verquirlen und zu der Maße geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse sollte feucht und nicht fest sein. Eventuell mit Semmelbröseln nachhelfen.

Mit angefeuchteten Händen tennisballgroße Knödel formen und in siedendem, nicht kochendem Wasser für 20 Minuten garziehen lassen bis sie an die Wasseroberfläche schwimmen. Vor dem Anrichten die fertigen Knödel in serviergerechte Würfel schneiden.

Moritz Laux am 19. November 2018

Brezen-Knödel

Für zwei Personen

3 altbackene Laugenbrezen	1 weiße Zwiebel	2 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernmehl	150 g Appenzeller	50 ml Milch
1 Ei (M)	100 g Butter	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen.

Kürbiskerne dazugeben, kurz mitrösten, bis die Kerne anfangen zu knacken und mit Milch ablöschen.

Die Laugenbrezel vom Salz entfernen und in Stücke schneiden. Mit dem Milchgemisch übergießen und vermengen. Käse in Würfel schneiden und dazugeben. Ei dazugeben und mit Kürbiskernmehl bestreuen, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Masse zu Knödeln formen und im Dampfgartopf auf dem Herd über kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. (Darauf achten, dass die Löcher des Gareinsatzes nicht zu groß sind, so dass die Masse nicht durchtropft). Wenn die Knödel gar sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit aufschäumender Butter knusprig braten.

Maria Spallek am 12. November 2018

Speck-Kas-Knödel

Für zwei Personen

250 g Laugenbrezeln	200 g Schinkenspeckwürfel	1 Zwiebel
50 g Weichweizengrieß	200 g Gruyère	125 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Eier	3 Liter Rinderfond
2 frische Lorbeerblätter	Butter	1 Muskatnuss
1 EL Kümmel	Salz	Pfeffer

Die Laugenbrezeln in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Gruyère sehr fein würfeln. Milch mit Muskatnuss aufkochen und über die gewürfelten Laugenbrezel und den Grieß schütten. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebelwürfel und Schinkenspeckwürfel in Butter anschwitzen, Blattpetersilie, Gruyèrewürfeln und Eier hinzugeben und vermengen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer abschmecken und zugedeckt ca. 15 Minuten ziehen lassen.

In einem großen Topf Rinderfond mit den Lorbeerblättern aufkochen. Mit angefeuchteten Händen aus der Teigmasse Knödel formen und in den heißen Fond geben. Zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig wenn sie oben schwimmen.

Tatjana Büttner am 12. November 2018

Spinat-Nocken

Für zwei Personen

300 g Blattspinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
100 g Ricotta	100 g Mehl	1 Ei
1 Eigelb	300 ml Entenfond	80 g Butter
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Die Schalotte abziehen, feinhacken und in Butter anbraten. Stiele vom Spinat entfernen, waschen, trockenschleudern, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und kleinschneiden. Mit Ricotta, Mehl, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Masse mit restlicher Butter zu einem Teig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig mit Frischhaltefolie abdecken bis er verwendet wird. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen, Nocken in Entenfond und Wasser aufkochen und 8-10 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

Carl Borufka am 12. November 2018

Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln

Für zwei Personen

Für die Käsespätzle:

400 g Weizenmehl	8 Eier, Größe M	1 TL Salz
1 EL Öl	1 Lorbeerblatt	1 Stück Ingwer
1 rote Chilischote	80 ml Gemüsfond	1 Muskatnuss
120 g Emmentaler	120 g Bergkäse	60 g Romadur-Käse
2 Zweige glatte Petersilie	Salz	

Für die Röstzwiebeln:

4 Zwiebeln	30 g Butter	1 Prise Zucker
------------	-------------	----------------

Für die Käsespätzle:

Für den Spätzleteig das Mehl mit den Eiern, Salz und Öl mit dem Knetbalken eines Handrührgeräts 3-5 Minuten verkneten, bis der Teig Blasen wirft. Alternativ den Teig mit einem Kochlöffel verrühren. Ingwer schälen und drei Scheiben abschneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit dem Lorbeerblatt, dem Ingwer und der Chilischote aufkochen lassen. Spätzle-Hobel kurz in das Wasser tauchen, den Teig portionsweise hinein füllen und in das siedende Salzwasser hobeln. Wenn die Spätzle an die Oberfläche steigen, jeweils einmal kurz aufkochen lassen. Spätzle mit dem Schaumlöffel herausheben, dabei Lorbeerblatt, Ingwer und Chilischote wieder entfernen.

Spätzle mit dem Fond in eine vorgewärmte große, tiefe Pfanne geben. Etwas Muskatnuss darüber reiben. Die Käsesorten darüber streuen und unter Rühren langsam schmelzen lassen. Die Hälfte der Röstzwiebeln unterheben. Die Käsespätzle vom Herd nehmen und mit Salz abschmecken.

Petersilie waschen, trockenwedeln und fein hacken. Das Gericht mit Petersilie garnieren.

Für die Röstzwiebeln:

Die Zwiebeln abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin bei mittlerer Hitze mit einer Prise Zucker gleichmäßig bräunen. Herausnehmen und beiseitestellen.

Susanne Rau am 22. Oktober 2018

Polenta-Taler

Für zwei Personen

50 g Maisgries	½ L Gemüsfond	1 Knoblauchzehe
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Knoblauch abziehen und andrücken. Fond zusammen mit dem Knoblauch aufsetzen, zum Kochen bringen und den Maisgries unter ständigem Rühren hinzu geben. Hitze reduzieren, ständig rühren, mit Salz abschmecken und den Knoblauch wieder herausnehmen.

Auflaufform mit Öl bestreichen, Polenta mit Salz und Pfeffer würzen in die Auflaufform geben, mit einem Spachtel ausstreichen und abkühlen lassen, Servierring ausstechen, mit Olivenöl bestreichen in einer heißen Grillpfanne braten.

Michaela Stascheck am 22. Oktober 2018

Pilz-Risotto

Für zwei Personen

250 g Risottoreis	1 Zwiebel	10 g Trüffel
200 ml Entenfond	250 ml Weißwein	100 g Parmesan
1 EL Crème-fraîche	1 Zweig Salbei	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Ofen auf 240 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Entenfond erhitzen, bis sie Siedetemperatur erreicht ist. Hälfte des Trüffels fein reiben und zum Fond geben. Salbei abbrausen, trockenwedeln und feinhacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Risottoreis hinzugeben und kurz anbraten. Salbei hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen und Hitze reduzieren. Risotto bei niedriger Stufe garen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Nach und nach Entenfond dazugeben, bis das Risotto nach ca. 20 Minuten eine sämige Konsistenz erreicht. Mit Crème fraîche, Salz und Pfeffer abschmecken. Parmesan reiben und über das Risotto geben.

Dorina Vornicescu am 17. Oktober 2018

Herzogin-Kartoffeln

Für zwei Personen

350 g Kartoffeln	2 Eigelb	50 g Butter
1 Muskatnuss	feines Salz	

Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser garen. Die Kartoffeln abschütten und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Ein Eigelb und Butter hinzufügen bis die Masse cremig genug ist, dass man mit einem Spritzbeutel kleine Rosetten spritzen kann. Dann die Kartoffelmasse mit Salz und Muskat würzen.

Aus der Masse kleine Rosetten auf ein Backblech mit Backpapier spritzen, leicht mit dem verührten zweiten Eigelb bestreichen und etwa 12 Minuten goldgelb backen.

Jan Klose am 05. Oktober 2018

Kreolischer Gewürz-Reis

Für zwei Personen

200 g Jasminreis	480 ml Hühnerfond	1 Frühlingszwiebel
1 Stängel Oregano	1 Stängel Petersilie	1 TL kreol. Gewürzmischung
1 TL Pflanzenöl		

Den Hühnerfond in einem mittelgroßen Topf zum Kochen bringen.

Oregano und Petersilie fein hacken und Frühlingszwiebel fein schneiden. Den Reis durchwaschen und abtropfen lassen. Anschließend Reis mit 1 TL Pflanzenöl, 1 EL Oregano, 1 EL Petersilie und einen Teil der Frühlingszwiebeln in den Topf zum Hühnerfond geben. 1 TL der kreolischen Gewürzmischung hinzufügen. Auf minimaler Hitze für 18-20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Übrigen Teil der Frühlingszwiebeln zum Garnieren zur Seite legen.

Robert Nieland am 10. September 2018

Pommes frites

Für zwei Personen

3 große Kartoffeln 2 EL Apfelessig 1 L neutrales Öl
Salz

Kartoffeln schälen und in eine Schale mit kaltem Wasser legen. Kartoffeln einzeln heraus nehmen und erst in dicke Scheiben, dann in Stifte schneiden. Kartoffelstifte zurück in die Wasserschale legen, etwas Essig dazu geben. Frittierfett in der Fritteuse erhitzen. Kartoffelstifte portionsweise aus dem Wasser nehmen und gut trockentupfen. Mit Schaumkelle ins heiße Öl geben und ca. 2 Minuten vorfrittieren. Pommes herausnehmen und auf Küchenpapier abkühlen lassen, anschließend noch einmal für ca. 6 Minuten in die Fritteuse geben, bis sie knusprig sind. Pommes abtropfen lassen und in Schüssel salzen.

Kevin Steinkraus am 16. August 2018

Rosmarin-Kartoffeln

Für zwei Personen

400 g mehlig. Kartoffeln 1 Knoblauchzehe 1 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin 1 EL geräuchertes Paprikapulver Salz, Pfeffer

Kartoffeln waschen und abtupfen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Rosmarinnadeln klein hacken und zusammen mit den Kartoffeln, Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver in eine Schüssel geben und vermengen. Kartoffeln auf ein Backblech, das mit Backpapier ausgelegt wurde, geben und für ca. 20 Minuten garen. Anschließend für 5 Minuten bei 250 Grad unter dem Grill bräunen. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen.

Sebastian Klein am 26. Juli 2018

Kartoffel-Stampf

Für zwei Personen

500 g Kartoffeln 1 Schalotte 1 Knoblauchzehe
5 getr. Öl-Tomaten 25 g Pinienkerne 30 g Parmesan
100 g Butter 100 ml Milch 2 EL Olivenöl
 $\frac{1}{2}$ Bund Basilikum 3 Zweige Petersilie 1 Zweig Oregano
Salz bunter Pfeffer

Kartoffeln waschen, schälen, sehr klein schneiden und in kochendes Salzwasser geben. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten und zur Seite stellen.

Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in etwas Olivenöl in einem Topf anschwitzen. Butter dazugeben und schmelzen lassen. Topf vom Herd nehmen und Milch hinzufügen. Getrocknete Tomaten fein schneiden. Basilikum, Oregano und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Tomatenstücke und Kräuter in die Milch geben.

Kartoffeln abgießen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln mit einem Kartoffelstampfer stampfen. Milch-Kräutermischung hinzugeben und unterrühren. Parmesan darüber reiben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pinienkerne beim Anrichten über den Stampf streuen.

Eileen Victoria Hartstock am 02. Juli 2018

Kartoffel-Risotto

Für zwei Personen

600 g festk. Kartoffeln	100 g Baby-Blattspinat	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	50 ml Weißwein	Salz
Pfeffer	Muskatnuss	500 ml Gemüsefond
40 g Scamorza	80 g Parmesan	2 EL Butter
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Zwiebel abziehen, in dünne Streifen schneiden. Knoblauch abziehen, in dünne Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig dünsten. Kartoffeln zugeben und 1-2 Minuten mitdünsten. Mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Fond zugeben und 15 Minuten cremig einkochen lassen.

Spinat waschen und trocken schleudern. Scamorza grob reiben. Parmesan reiben und nach Ende der Garzeit untermischen, Butter zugeben und den Spinat unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kartoffelrisotto zum Anrichten mit dem Scamorza bestreut servieren.

Dorothea Franz am 14. März 2018

Weißwurst-Brezenknödel

Für zwei Personen

1 Weißwurst	2 gewürfelte Brezenstangen	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
1 Ei	100 ml Milch	2 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Weißwurst sehr fein würfeln. Brezen ebenso sehr fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, ebenso sehr fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Milch lauwarm erwärmen, über das Brezenbrot gießen und einweichen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin glasig anschwitzen und zu dem Knödelbrot geben. Weißwurst, Ei, Brösel zugeben, unterkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Topf reichlich Wasser erwärmen. Ein doppelt so langes Stück Aluminiumfolie, wie der Topf breit ist, mit einem Pinsel mit Öl bestreichen. Aus dem Knödelteig eine lange Rolle formen. Die Knödelrolle zuerst dicht mit Frischhaltefolie umwickeln, anschließend auf die geölte Alufolie legen, an den Seiten und oben gut verschließen. So verpackt in den Kochtopf legen und die Knödelrolle darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen, Folien entfernen und ca. 2 cm breite Knödelscheiben abschneiden.

Michael Falkenhahn am 13. März 2018

Rote-Bete-Knödel

Für zwei Personen

1 große vorg. Rote-Bete	250 g gewürfeltes Weißbrot	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
2 Eier	100 ml Milch	2 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Rote Bete sehr fein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen, ebenso sehr fein würfeln. Petersilie abrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Milch lauwarm erwärmen, über das Knödelbrot gießen und einweichen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Petersilie darin glasig anschwitzen und zu dem Knödelbrot geben.

Rote Bete, Eier, Brösel zugeben, unterkneten und mit Salz und Pfeffer würzen. In einem großen Topf reichlich Wasser erwärmen. Ein doppelt so langes Stück Aluminiumfolie, wie der Topf breit ist, mit einem Pinsel mit Öl bestreichen. Aus dem Knödelteig eine lange Rolle formen. Die Knödelrolle zuerst dicht mit Frischhaltefolie umwickeln, anschließend auf die geölte Alufolie legen, an den Seiten und oben gut verschließen. So verpackt in den Kochtopf legen und die Knödelrolle darin bei schwacher Hitze ca. 10 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen, Folien entfernen und ca. 2 cm breite Knödelscheiben abschneiden.

Michael Falkenhahn am 13. März 2018

Safran-Risotto

Für zwei Personen

150 g Risotto-Reis	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
0,4 g Safran	3 EL Butter	50 g Parmesan
150 ml Weißwein	200 ml Geflügelfond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Gemüsefond aufkochen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin unter Rühren andünsten. Reis zufügen, kurz mit dünsten und Wein angießen. Einköcheln lassen. Safran und 2 EL heißen Fond zugießen, bis der Reis bedeckt ist. Nächste Portion Flüssigkeit immer erst zugießen, wenn der Reis die Flüssigkeit aufgenommen hat. Zwischendurch umrühren. Insgesamt 15-20 Minuten garen. Parmesan reiben und zusammen mit der Butter unter das Risotto rühren. Ca. 1 TL Zitronenschalenabrieb fein abreiben. Fertiges Risotto mit Salz, Pfeffer und Zitronenzesten abschmecken.

Mandy Kiewel am 12. März 2018

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	2 Zucchini, ca. 400 g (gelb, grün)	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	750 ml Gemüfefond	250 ml Prosecco
2 EL Butter	50 g Parmesan	Salz, Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Zitronenschale fein abreiben, dann halbieren und den Saft beider Hälften auspressen. Zucchini waschen, Enden entfernen und die Schale dick (ca. 3 mm) abschneiden und für die Zucchiniwürfel beiseitelegen. Das Zucchini- und Zucchinifleisch in kleine Würfelchen schneiden. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Zucchini- und Zucchinifleisch und $\frac{3}{4}$ Zitronenschale zugeben und mit anschwitzen. Mit Pfeffer würzen. Prosecco und ca. $\frac{1}{4}$ des Fonds zugießen und ca. 25 Minuten köcheln lassen. Nach und nach mit einer Schöpfkelle Fond zugießen, bis er aufgebraucht ist. Parmesan reiben und unterrühren. Zuletzt mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft sowie dem übrigen Schalenabrieb abschmecken.

Dorothea Franz am 12. März 2018

Mediterranes Gemüse

Für zwei Personen

2 Zucchini	1 gelbe Paprikaschote	150 g Cherry-Tomaten
150 g getr. Öl-Tomaten	100 ml passierte Tomaten	3 EL Tomatenmark
1 mittelgroße Zwiebel	2 Zehen Knoblauch	$\frac{1}{2}$ Zitrone
3 EL Crème-fraîche	200 ml Hühnerfond	50 g Pinienkerne
2 Zweige Rosmarin	2 TL edelsüßes Paprikapulver	2 TL scharfes Paprikapulver
1 TL getrockneter Oregano	Olivener Öl	2 TL Zimt
Zucker	Salz	1 TL Cayennepfeffer

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Olivener Öl in eine Pfanne geben. Öl mit Rosmarin parfümieren. Zwiebel und Knoblauch abziehen und kleinschneiden. Zucchini und Paprika abbrausen, trocken tupfen und kleinschneiden. Zwiebel, Knoblauch und Gemüse in der Pfanne anbraten. Getrocknete Tomaten, passierte Tomaten, Tomatenmark, Crème fraîche und Fond dazugeben. Mit Salz, Paprikapulver und Oregano würzen. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Etwas Saft in die Pfanne geben und zugedeckt 10 Minuten garen. Zum Ende der Garzeit die Cherry-Tomaten unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zimt und Zucker abschmecken. Pinienkerne in einer separaten Pfanne rösten und am Ende über dem Gemüse verteilen.

Madeline Kain am 05. März 2018

Gebratene Semmelknödel-Scheiben

Für zwei Personen

2 Brötchen, vom Vortag	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	80 ml Milch
1 Ei	1 EL Butter	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

Wasser in einem Topf aufsetzen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erwärmen und Zwiebel darin anbraten. Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Brötchen klein schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Ein Ei dazugeben und alles miteinander vermischen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und feinhacken. Die angebräunten Zwiebeln aus der Pfanne nehmen und mit kleingehackter Petersilie in den Semmelteig mischen. Salz und Pfeffer dazugeben. Aus dem Teig eine Rolle mit ca. 6-7 cm Durchmesser formen und diese fest in Frischhaltefolie wickeln. Danach in Alufolie wickeln und in das kochende Wasser legen. Temperatur verringern. Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Anschließend die Rolle auspacken und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden und in der Pfanne, in der die Zwiebeln angeröstet worden sind, anbräunen.

Hans Weckmüller am 05. März 2018

Blumenkohl-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risotto-Reis	1 kleiner Blumenkohlkopf	3 Staudensellerie-Stangen
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	70 g Parmesan
80 g Butter	150 ml trockener Weißwein	500 ml Gemüsefond
4 Zweige glatte Petersilie	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Blumenkohl waschen und in kleine Röschen teilen. Staudensellerie waschen und klein schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und würfeln. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen. Die Petersilie abbrausen und trockenwedeln. In einem Topf etwas Olivenöl und 1 EL Butter erhitzen und darin Zwiebeln und Knoblauch dünsten. Risotto-Reis hinzugeben, kurz mitdünsten und mit Weißwein ablöschen. Die Blumenkohlröschen in den Fond geben. Schöpflöffelweise den Fond zum Risotto geben, bis der Fond aufgebraucht ist. Wenn die Blumenkohlröschen weich werden, diese ebenfalls zum Risotto geben und ggf. etwas zerdrücken. Parmesan reiben. Die restliche Butter und den Parmesan unter das Risotto rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ela Feldenz am 31. Januar 2018

Spitzkohl-Pilz-Pastasotto

Für zwei Personen

200 g Spitzkohl	15 g getr. Steinpilze	100 g Zwiebeln
250 g griech. Reismudeln	80 g Parmesan	4 EL Sahne
100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond	3 Zweige Thymian
1 Lorbeerblatt	4 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Den Spitzkohl waschen, den Strunk entfernen und die Blätter in dünne Streifen schneiden. Die getrockneten Steinpilze in kleine Stücke zerbröseln und in 150 ml kochendem Wasser einweichen. Die Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Den Parmesan reiben. Den Thymian abbrausen und trockenwedeln.

Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten. Mit dem Weißwein ablöschen und die Reismudeln hinzufügen. Den Gemüsefond aufgießen und für 5 Minuten köcheln lassen. Den Spitzkohl, die Pilze und das Lorbeerblatt hinzugeben und für weitere 7 Minuten köcheln lassen. Die Sahne dazu gießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abschließend den Parmesan unterrühren und für 5 Minuten ruhen lassen. Das fertige Pastasotto mit den Thymianzweigen garnieren.

Bastian Keil am 22. Januar 2018

Vanille-Karotten

Für zwei Personen

200 g lila Karotten	200 ml Orangensaft	1 Vanilleschote
50 g Butter	50 g brauner Zucker	

In einer Pfanne braunen Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit Orangensaft ablöschen und die halbierte Vanilleschote hinzugeben.

Die Karotten schälen, von den Enden befreien und in schräge Würfel schneiden. Im Vanillesud die Karotten etwa 10 Minuten bissfest garen und mit kalter Butter zu einer sämigen Sauce aufmontieren.

David Karl am 15. Januar 2018

Ratatouille

Für zwei Personen

1 rote Paprika	1 gelbe Paprika	1 Zucchini
1 kleine Aubergine	400 g gehackte Dosen-Tomaten	1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen	1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin
$\frac{1}{2}$ TL Puderzucker	$\frac{1}{4}$ TL Chiliflocken	6 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Die Paprikaschoten waschen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Aubergine und Zucchini waschen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und würfeln. Das Gemüse in einer Pfanne mit wenig Olivenöl von allen Seiten anbraten, mit Chiliflocken, Puderzucker, Salz und Pfeffer würzen. Die gehackten Tomaten unterrühren.

Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und zupfen. Rosmarin, Thymian und abgezogenen Knoblauch im Mörser zu einer feinen Creme stoßen. Das Gemüse mit der Kräuter-Creme abschmecken.

Kurt Schmieding am 15. Januar 2018

Orangen-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risottoreis	1 Orange, Abrieb	$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis
$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Karotte
50 g Parmesan	100 ml trockener Weißwein	100 ml Orangensaft
300 ml Hühnerfond	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
1 TL Zucker	100 g Butter	Salz, Pfeffer

Karotte und Sellerie schälen, von den Enden befreien und fein würfeln.

Den Kürbis vierteln, das Kerngehäuse herauslösen und das Fruchtfleisch grob hacken. Den Lauch von der äußeren Schale und dem Wurzelwerk befreien und in dünne Ringe schieben. 1 EL Butter in einem Topf aufschäumen und darin das Gemüse scharf anbraten.

Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen und die Hälfte des Gemüses beiseite stellen.

Den Reis dazugeben, kurz mitrösten und mit Weißwein ablöschen. Hühnerfond und Orangensaft angießen und bei geringer Hitze etwa 15 Minuten kochen. Orangenabrieb, Rosmarin und Thymian hinzugeben.

Die Orange filetieren und die Filets mit dem angedünsteten Gemüse zum Risotto geben.

Den Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben und das Risotto mit Parmesan, übriger Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Markus Fütterer am 15. Januar 2018

Orientalisches Gemüse

Für zwei Personen

1 Karotte	$\frac{1}{2}$ rote Paprika	$\frac{1}{2}$ Fenchelknolle
50 g vorgeg. Kichererbsen	200 ml Lammfond	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark	1 EL Harissa-Paste
2 cm Ingwerknolle	1 Stiel frische Minze	30 g Pistazien
1 EL Zucker	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Gemüse waschen. Karotte schälen und in dünne Scheiben hobeln. Paprika waschen, schälen in ca. 2 cm große Rauten und Fenchel in feine Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, Karotten zugeben und ca. 3 Minuten bissfest braten. Paprika und Fenchel zugeben, ebenso ca. 2 Minuten braten. Harissa-Paste und Tomatenmark einrühren, kurz rösten und anschließend mit Fond ablöschen. Gemüse ca. 5 Minuten köcheln lassen. Kichererbsen zugeben. Ingwer schälen und fein reiben. Gemüse mit fein geriebenem Ingwer, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Minze abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Pistazien grob hacken und mit der Minze untermengen.

Luitgard Rühmann am 04. Dezember 2017

Weißkohl-Gemüse

Für zwei Personen

$\frac{1}{2}$ Weißkohl	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
25 g gemischte Wildkräuter	50 g geschälte Pistazien	1 EL Zucker
100 ml Weißweinessig	$\frac{1}{4}$ TL Baharat-Gewürzmischung	3 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Den Weißkohl halbieren und auf einem V-Hobel hauchdünn hobeln. Die Schalotte abziehen und kleinschneiden. Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Weißkohl mit Schalotten, Knoblauch, Salz und Zucker in einer Schüssel kräftig kneten.

Pistazien in einer Pfanne ohne Öl anrösten und unterheben.

Weißweinessig angießen und die Baharat-Gewürzmischung unterheben. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken.

Kurz vor dem Servieren einige Wildkräuter dazugeben.

Dolores Gächter-Ritter am 22. November 2017

Kartoffel-Risotto

Für zwei Personen

2 festk. Kartoffeln	30 g Pecorino	300 ml Sahne
2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin	1 Lorbeerblatt
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln schälen und in $\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$ cm große Würfel schneiden und in kochendem Salzwasser für ca. 1 Minute blanchieren, herausnehmen und zum Abkühlen auf ein Blech legen.

100 ml Kartoffelwasser auffangen und beiseite stellen. Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Sahne in einem Topf auf die Hälfte einreduzieren und Thymian, Rosmarin und Lorbeer dazugeben. Die reduzierte Sahne durch ein Sieb passieren. Die Kartoffelwürfel und das Kartoffelwasser dazugeben und köcheln lassen. Die Kartoffel-Sahne-Mischung vom Herd nehmen, Pecorino auf einer Vierkantreibe reiben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Jörg Knör am 06. November 2017

Champignon-Risotto

Für zwei Personen

125 g Risotto-Reis	500 ml Gemüsefond	125 g Champignons
2 getr. Öl-Tomaten	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	75 ml trockener Weißwein	50 g Parmesan
1 EL Butter	Olivenöl	Meersalz, Pfeffer

Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Den Reis darin bei geringer Hitze unter Rühren 3 Minuten glasig dünsten.

Knoblauch und Zwiebel abziehen, klein hacken, zum Reis geben und unter Rühren 5 Minuten glasig dünsten.

Die Champignons mit einer Pilzbürste putzen, vierteln, dazugeben und etwa 4 Minuten mitgaren. Mit Weißwein ablöschen. Den Fond nach und nach zugeben. Dabei ständig rühren und weiteren Fond nachgießen. Insgesamt etwa 15 Minuten kochen, bis der Reis cremig ist und den gesamten Fond aufgenommen hat. Die getrockneten Tomaten abtropfen und kleinschneiden. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zum Risotto geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Risotto vom Herd nehmen. Den Parmesan reiben und die Hälfte zusammen mit der Butter einrühren und schmelzen lassen.

Magdalena Brzeska am 16. Oktober 2017

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	1 Stange Staudensellerie	1 Zitrone (Saft, Abrieb)
1 Schalotte	3 Zehen Knoblauch	150 ml trockener Weißwein
1L Gemüsefond	1 Kugel Büffelmozzarella	100 g Parmesan
100 g Butter	Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Sellerie schälen und fein würfeln.

Olivenöl in die Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Sellerie glasig anbraten. Risottoreis hinzugeben und kurz mit braten. Mit Weißwein ablöschen und den Wein reduzieren lassen. Nach und nach Fond zugießen und die Flüssigkeit einreduzieren lassen.

Büffelmozzarella klein schneiden. Schalen der Zitrone reiben und den Abrieb auffangen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen.

Parmesan reiben und etwas Käse als Garnitur bei Seite stellen. Wenn das Risotto gar ist und eine schöne Bissfestigkeit hat, Mozzarella hinzugeben und glattrühren. Zitronenschale und -Saft hinzugeben und unterrühren. Restlichen Parmesan und Butter unterheben und Risotto cremig rühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Leila Irik am 19. Juni 2017

Ratatouille

Für 4 Portionen:

2 Zucchini	1 Aubergine	1 Paprika, grün
1 Paprika, rot	3 Fleischtomaten	2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen	Thymian	Rosmarin
1 Lorbeerblatt	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Zucchini, Aubergine, beide Paprika und Tomaten gründlich abwaschen. Dann in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und sehr fein hacken.

1 EL Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebeln anbraten. Nach fünf Minuten Paprika hinzugeben und mitbraten. Nach weiteren fünf Minuten 1 EL Öl nachlegen und die Aubergine hinzugeben. Weitere fünf Minuten später dann auch die Tomaten und den Knoblauch unterrühren. Gewürze hinzufügen.

Hitze reduzieren und das Ratatouille bei geschlossenem Deckel 40 Minuten köcheln lassen.

Nach Belieben nochmals mit Gewürzen abschmecken, dann kann serviert werden.

Olivia Winter am 14. Juni 2017

Safran-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	30 g Schalotten	30 g Butter
30 g Parmesan	50 ml Weißwein	1 l Gemüsefond
5 g Safran	Salz	Pfeffer

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Hälfte der Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Den Risottoreis hinzufügen, glasig andünsten und mit Weißwein ablöschen. Mit warmem Gemüsefond aufgießen und immer wieder durchrühren.

Nach halber Garzeit in wenig etwas Flüssigkeit aufgelösten Safran einrühren und das Risotto weiter unter Rühren garen. Das Risottokorn sollte noch ein wenig Biss haben. Den Parmesan reiben und mit der restlichen Butter unterheben. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Helga Stuhlpfarrer am 08. März 2017

Ziegenkäse-Himbeer-Risotto

Für zwei Personen

Für den Risotto:

175 g Risottoreis	75 g Ziegenfrischkäse	700 ml Kalbsfond
$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	25 g Butter
50 ml trockener Weißwein	6 EL Himbeeressig	2 EL brauner Zucker
Rapsöl, Meersalz	Pfeffer	

Kalbsfond in einem kleinen Topf aufkochen.

Die Schalotte abziehen und sehr fein hacken. In einem Topf die Butter aufschäumen lassen. Die Schalotte zugeben und hellgelb dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren zwei bis drei Minuten dünsten.

Den Himbeeressig und den Zucker in einen weiteren Topf geben und auf die Hälfte einkochen lassen.

Den Wein zum Risotto geben und unter ständigem Rühren einkochen lassen.

Vom kochend heißen Fond immer eine Kelle dazugeben, sobald die Flüssigkeit im Risotto aufgesogen ist. Dabei zwischendurch immer wieder umrühren.

Thymian abspülen, trocken schütteln und in heißem Öl anbraten. Das Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Frischkäse in Flöckchen teilen, dazugeben und unterheben.

Jenny Schwarz am 08. März 2017

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

300 g Risottoreis	1 Zitrone	4 Schalotten
20 g Parmesan	1 Knoblauchzehe	1l Schalentierfond
1 EL Butter	1 Bund Basilikum	1 Bund glatte Petersilie
4 EL Sonnenblumenöl	100 ml natives Olivenöl	70 ml trockener Weißwein
1 Prise Salz	1 Prise weißer Pfeffer	

Das Basilikum und die Petersilie waschen, die Blätter abzupfen und auf einem Küchentuch trocknen lassen. Mit 4 EL Olivenöl und 4 EL Sonnenblumenöl pürieren. Das Pesto kühl aufbewahren. Die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken, ebenso wie die Schalotten. Beides im Topf mit ca. 2 EL Olivenöl anbraten und nach kurzer Zeit den Reis hinzufügen. Ein paar Minuten unter Rühren erhitzen, bis er glasig wird. Mit dem Weißwein ablöschen. Nun den Fond hinzugeben. Einmal aufkochen und dann bei niedriger Stufe weiter köcheln, bis der Reis al dente ist. Die Zitrone waschen, trocknen und die Schale fein abreiben. Anschließend die Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Den Risottotopf von der Herdplatte nehmen, restliches Olivenöl, das Pesto und den geriebenen Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Christoph Wroblewski am 08. März 2017

Kroketten

Für zwei Personen

400 g mehlig. Kartoffeln	4 Eier	3 EL Mehl
3 EL Semmelbrösel	1 EL Butter	1 Muskatnuss
400 ml neutrales Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit gesalzenem Wasser weich kochen. Die Kartoffelstücke mit einem Stampfer grob zerdrücken. 2 Eier trennen und den Stampf mit dem Eigelb, 2 EL Mehl und Butter vermengen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus dem Teig 2 cm dicke und 4 cm lange Teigrollen formen. Aus Mehl, verquirltem Ei und Semmelbröseln eine Panierstraße bereitstellen. Die Kartoffelrollen zunächst in Mehl, dann im Ei und in den Bröseln panieren. In einem kleinen Topf mit heißem Öl portionsweise ca. 3 Minuten goldbraun ausbacken.

Matthias Sartor am 13. Februar 2017

Rotkraut

Für zwei Personen

300 g Rotkraut	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Orange	1 Apfel	100 ml trock. Rotwein
50 ml dunkler Portwein	200 ml Gemüsefond	50 ml Orangensaft
1 EL Preiselbeermarmelade	10 g Zucker	1 Prise Zimtpulver
2 EL Rapsöl	Salz	Pfeffer

Zitrone auspressen. Rotkraut waschen, fein hobeln und mit Zitronen- und Orangensaft sowie einer Prise Salz ordentlich verkneten. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Orange waschen, Schale abreiben und Filets auslösen. Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und Fruchtfleisch fein reiben. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebeln anschwitzen, Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen. Mit Wein, Portwein und Fond ablöschen, Rotkraut unterheben und Apfel hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Zimtpulver, Orangenabrieb abschmecken und vor dem Servieren Preiselbeermarmelade unterheben. Nach Belieben mit Orangenfilets garnieren.

Karin Hämmerle am 21. November 2016

Türkischer Pilaw

Für zwei Personen

200 g Langkorn-Reis	50 g Rosinen	1 Zwiebel
3 cm Ingwer	1 EL Butter	1 TL gem. Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer	

Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Ebenso den Ingwer in Würfel schneiden. In einem Topf die Butter zerlassen und die Zwiebel- und Ingwerwürfel zusammen mit dem Reis etwas andünsten. Mit etwa 400 ml stillem Wasser den Reis bedecken und die Rosinen hinzufügen. Salzen, pfeffern und etwas gemahlene Kreuzkümmel dazugeben. Den Reis aufkochen lassen, den Deckel auf den Topf geben und den Reis solange ziehen lassen, bis sämtliche Flüssigkeit verkocht ist.

Wolfgang Ruppert am 13. Juli 2016

Reis-Röllchen

Für zwei Personen

50 g Basmatireis	4 runde Reisteigblätter	1 Ananas
1 rote Chili	1 Knoblauchzehe	2 EL ungezuckerte Erdnusspaste
$\frac{1}{4}$ TL Koriandersamen	1 Prise Currypulver	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz
Pfeffer		

Den Reis mit 140 ml Wasser und $\frac{1}{4}$ TL Salz aufkochen, dann bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten aufquellen lassen.

Reispapierblätter etwa 3 Minuten zwischen 2 feuchte Tücher legen. Ananas schälen, vom Strunk befreien und ein Viertel klein schneiden. Chili längs halbieren, von Kernen und Scheidewänden befreien und fein hacken. Ananas, ca. 5 EL Reis, Erdnusspaste, Koriander, Curry, Chili und Knoblauch vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blätter mit der Füllung belegen, die Seitenteile einklappen und fest zusammenrollen. In einen Topf mit Dämpfeinsatz Wasser füllen, Dämpfeinsatz mit Öl bepinseln und die Röllchen ca. 7 Minuten bei mittlerer Temperatur dämpfen.

Gerlinde Kreuzeder am 07. Juli 2016

Ratatouille-Couscous

Für zwei Personen

75 g Instant Couscous	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
1 kleine grüne Zucchini	1 kleine Aubergine	1 Zehe Knoblauch
1 rote Zwiebel	75 ml Tomatensaft	100 ml Lammfond
Olivenöl		

Knoblauch und Zwiebel abziehen. Paprika waschen, halbieren und entkernen. Zucchini und Aubergine waschen. Alles in kleine Würfel schneiden und in heißem Olivenöl anschwitzen. Mit Tomatensaft auffüllen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich umrühren.

Andreas Reich am 27. Juni 2016

Mediterranes Gemüse

Für 2 Portionen

1 Aubergine	1 rote Paprika	1 Zucchini
1 Fleischtomate	2 Knoblauchzehen	3 Zweige Rosmarin
2 Zweige Thymian	1 EL Tomatenmark	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Aubergine, Paprika, Zucchini und Tomate grob würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Aubergine bei starker Hitze ca. 4 Min. anbraten. Das restliche Gemüse hinzugeben. Bei Bedarf etwas mehr Öl hinzufügen. Knoblauch andrücken und zusammen mit den Rosmarin- und Thymianzweigen hinzufügen. Tomatenmark unterrühren. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer würzen.

Reza Sadeghi am 14. Juni 2016

Fenchel-Birnen-Möhren-Gemüse

Für zwei Personen

1 Karotte	1 Fenchelknolle	70 ml Gemüsefond
1 rote Birne (reif)	1 Zehe Knoblauch	1 Vanilleschote
1 TL Puderzucker	2 EL Butter	1 TL Rapsöl
1 Prise Chilipulver, mild, gemahlen	Salz	Pfeffer

Den Fenchel waschen, abtrocknen und putzen. Die Schichten auseinanderlösen und in 2 bis 3 cm große Stücke schneiden. Die Karotten schälen, von den Enden befreien und schräg in 2 bis 3 mm dicke Scheiben schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, den Fenchel mit den Karotten dazugeben und bei milder Hitze etwas andünsten. Vanilleschote halbieren, Knoblauch häuten und halbieren. Gemüsefond, halbe Vanilleschote und Knoblauch hinzufügen und das Gemüse mit Backpapier bedeckt bei milder Hitze etwa 8 Minuten bissfest garen. Die Butter unterrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Chilipulver würzen.

Die Birne waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Das Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne bei milder Hitze hell karamellisieren, die Birnenspalten darin auf beiden Seiten hellbraun anbraten. Die karamellisierten Birnenspalten unter das Gemüse mischen. Den Knoblauch und die Vanilleschote entfernen.

Stefanie Maus am 14. Juni 2016

Spargel-Risotto

Für zwei Personen

150 g Risottoreis	200 g weißer Spargel	200 g grüner Spargel
1 Zitrone	1 Zehe Knoblauch	1 Schalotte
30g Parmesan	50 g Butter	200 ml trockener Weißwein
400 ml Gemüsefond	Olivenöl	

Den Spargel für das Risotto in Wasser al dente garen. Hierfür den weißen Spargel erst hineingeben, je nach Dicke etwa 7 Minuten später den grünen Spargel. Nach insgesamt ca. 12 Minuten den Spargel abgießen, in Olivenöl anbraten und kleinschneiden.

Während der Spargel kocht für das Risotto die Schalotte und den Knoblauch abziehen und klein würfeln. 1 EL Butter und etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und den Reis darin anschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Anschließend nach und nach heißen Fond angießen und den Reis unter gelegentlichem Rühren weichgaren. Der Fond kann auch ganz oder teilweise durch Spargelwasser ersetzt werden. So bekommt man ein kräftigeres Spargelaroma. Wenn das Risotto bissfest ist, den Spargel dazugeben und mit dem Reis zusammen kurz weich garen lassen. Anschließendes Risotto mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken und Butter, sowie den Parmesan unterrühren.

Neele Klipp am 27. April 2016

Safran-Risotto

Für zwei Personen

2 Schalotten	1 Zehe Knoblauch	150 g Risotto-Reis
100 g Parmesan	50 g Butter	100 ml trockener Weißwein
1 L Geflügelfond	30 Safranfäden	Kurkuma
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Olivenöl in eine Pfanne geben, Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Reis dazugeben und ebenfalls anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Safranfäden in etwas Geflügelfond einweichen und mit einer Prise Kurkuma zum Risotto geben. Unter ständigem Rühren Geflügelfond aufgießen. Parmesan reiben. Am Ende der Garzeit Parmesan und Butter unter das Risotto heben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Klaus-Dieter Braun am 14. April 2016

Glasiertes Wurzel-Gemüse

Für zwei Personen

200 g Pastinaken	200 g Knollensellerie	100 ml Birnensaft
100 ml Gemüsefond	3 EL Ahornsirup	½ Bund glatte Petersilie
1 Bund Kräuter-der-Provence	1 Lorbeerblatt	1 TL getrockneter Majoran
2 EL Ghee	Salz	Pfeffer

Pastinaken und Sellerie schälen und klein würfeln. In einer Pfanne Ghee erhitzen, Pastinaken und Sellerie fünf Minuten anbraten. Ahornsirup dazugeben, Gemüse leicht karamellisieren. Mit Birnensaft und Gemüsefond ablöschen. Majoran abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Lorbeer und Majoran zu dem Gemüse geben. Gemüse weitere sechs Minuten dünsten. Petersilie und Kräuter der Provence abrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen, klein hacken und zu dem Wurzelgemüse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Lorbeer entfernen.

Claudia Büchner am 11. April 2016

Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

400 g festk. Kartoffeln	100 g Feldsalat	1 kleine Speisezwiebel
2 EL Butter	200 ml Hühnerfond	2 EL Weißweinessig
½ EL Dijon-Senf	¼ EL Kümmelsamen	1 Prise Zucker
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Kartoffeln waschen und mit Kümmelsamen in Salzwasser weich garen. Abgießen, pellen und in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel darin andünsten. Hühnerfond erhitzen, Weißweinessig, Senf und einige Kartoffelscheiben zugeben und pürieren. Dressing mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken und mit Zwiebeln unter die Kartoffelscheiben mischen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen, braun werden lassen, unter den Salat rühren und ziehen lassen. Feldsalat waschen, trocken-schleudern und beiseite stellen.

Kurz vor dem Servieren beiseite gestellten Feldsalat unter den Kartoffelsalat heben.

Manfred Königs am 11. April 2016

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

125g Risottoreis	1 Zitrone	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	25g Butter	25g Parmesan
75ml trockener Weißwein	350ml Geflügelfond	Olivenöl

Die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Parmesan reiben. Das Olivenöl in einem großen Topf erhitzen, Schalotten und Knoblauch darin anschwitzen. Risottoreis hinzufügen und unter Rühren glasig anschwitzen. Mit Weißwein aufgießen und diesen bei niedriger Temperatur unter Rühren einkochen. Den Geflügelfond in einem weiteren Topf erwärmen. Ein Viertel des Geflügelfonds zugießen und den Reis unter häufigem Rühren so lange garen, bis die Körner die Flüssigkeit fast vollständig aufgesogen haben. Diesen Vorgang noch dreimal wiederholen, bis der Fond aufgebraucht ist und die Körner außen weich und innen noch leicht bissfest sind.

Zum Schluss Butter und Parmesan unterrühren. Den Saft einer Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Zitronenschale und ein Esslöffel Zitronensaft hinzufügen und kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Angie Alessio am 29. März 2016

Kräuter-Käse-Spätzle

Für zwei Personen

200 g Weizenmehl	100 g Gouda	100 g Appenzeller
100 g Emmentaler	2 Eier	1 EL Butter
2 EL Butterschmalz	50 g glatte Petersilie	Muskat
Salz		

Einen großen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen.

Mehl, Ei und Kräuter vermischen, etwas salzen und nach und nach Wasser zugeben, bis ein fester, glatter Teig entsteht, der Blasen wirft. Teig kurz ziehen lassen.

Spätzlehobel mit kaltem Wasser ausspülen und auf den Topf legen. Mit Hilfe des Spätzlehobel aus dem Teig nach und nach Spätzle herstellen. Diese direkt ins kochende Wasser gleiten lassen. Kurz Aufkochen, mit der Schaumkelle abschöpfen und mit etwas Butter in ein Sieb zum Abtropfen geben. So lange wiederholen, bis der gesamte Teig aufgebraucht ist.

Gouda, Appenzeller und Emmentaler reiben. In einer beschichteten Pfanne Butterschmalz erhitzen, die Spätzle hineingeben und den geriebenen Käse nach und nach zu den Spätzle in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. So lange braten, bis der Käse geschmolzen ist und ein paar knusprige Spätzle entstanden sind.

Ellena Domes am 14. März 2016

Champignon-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	200 g braune Champignons	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	50 g Parmesan	40 g Butter
100 ml Weißwein	1 Liter Gemüsefond	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Den Fond in einem Topf auf mittlere Stufe aufwärmen.

Champignons mit Pilzbürste etwas putzen und in Scheiben schneiden. Ein paar Champignonscheiben zum Anbraten beiseite stellen. Schalotten und Knoblauch abziehen, Schalotten hacken und Knoblauch in hauchdünne Scheiben schneiden.

In einem breiten Topf die Schalotten und den Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, dann den Risottoreis und kurze Zeit später die Champignons hinzufügen und alles ein wenig anschwitzen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend mit Weißwein ablöschen und etwas Fond hinzufügen, so dass der Risottoreis knapp bedeckt ist.

Das Risotto auf mittlerer Stufe mit Deckel köcheln lassen. Hin und wieder umrühren und etwas Fond hinzufügen. Wenn das Risotto al dente ist, Parmesan hinzufügen und anschließend mit einer Flocke Butter verfeinern.

Simon Tschabold am 08. März 2016

Erbsen-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risotto Reis	150 g TK Erbsen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	50g Butter	30 g Parmesan
1 Stiel Estragon	100 ml Weißwein	500 ml Gemüsefond
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Den Gemüsefond in einem Topf erwärmen.

Zwiebeln und Knoblauch in einem Topf mit etwas Öl anbraten, Risotto-Reis dazu geben, kurz mit dünsten. Mit Weißwein ablöschen, verkochen lassen. Nach und nach den erwärmten Gemüsefond hinzugießen. Immer warten bis die Flüssigkeit fast verkocht ist.

Wenn das Risotto bissfest ist (circa 15 bis 20 Minuten), Erbsen und Estragon hinzufügen. Parmesan darüber reiben und Butter unterrühren.

Karina Lange am 07. März 2016

Mediterranes Gemüse

Für zwei Personen

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Knolle Fenchel	1 rote Paprika	1 große Kartoffel
1 kleine Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 EL Tomatenmark
100 ml Wermut	150 ml Krustentierfond	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Fenchel waschen und in kleine Stücke schneiden. Paprika halbieren, von den Scheidewänden befreien und klein würfeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebelwürfel darin glasig schwitzen. Knoblauch dazugeben und kurz mitschwitzen. Etwa die Hälfte von Paprika und Fenchel dazugeben. Tomatenmark einrühren und ebenfalls kurz mitrösten. Mit Wermut ablöschen, Krustentierfond angießen und das Ganze bei niedriger Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Kartoffel schälen, in zwei Millimeter dicke Scheiben hobeln und mit einem Ausstecher Kreise ausstechen. Kartoffelkreise in den Paprika-Fenchel-Fond geben und zehn Minuten gar kochen. Das restliche Paprika und Fenchel in Olivenöl circa fünf Minuten anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Melanie Globerger am 23. Februar 2016

Champagner-Trüffel-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risotto-Reis	1 schwarzer Trüffel	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	25 g Parmesan	100 ml Champagner
300 ml Gemüsefond	1 TL Trüffelöl	100 g Crème-fraîche
1 Bund Kerbel	1 Bund Petersilie	50 g Butter

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Gemüsefond in einem Topf erwärmen. In einem weiteren Topf einen Teelöffel Butter mit Trüffelöl schmelzen. Schalotte und Knoblauch dazugeben und zwei Minuten dünsten. Risotto-Reis hinzufügen und eine Minute mitbraten. Mit Champagner ablöschen und eine Kelle Fond dazugeben. Unter ständigem Rühren nach und nach Fond angießen. Sobald die Flüssigkeit verkocht ist, Risotto vom Herd nehmen.

Petersilie und Kerbel abbrausen und trockenwedeln. Mit Crème fraîche, Butter, geriebenen Parmesan zum Risotto geben. Den Trüffel hobeln, hinzufügen und kurz mitziehen lassen.

Melanie Globerger am 22. Februar 2016

Allgäuer Käse-Spätzle

Für zwei Personen

300 g Mehl	3 Eier (Größe M)	200g Bergkäse
200g Emmentaler	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 große Zwiebel
2 TL Salz	Pfeffer	

Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl und ein TL Salz in einer Schüssel mischen. Eier und ca. 120 ml Wasser zufügen und alles mit dem Handmixer zu einem glatten Teig schlagen, bis der Teig Blasen wirft.

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und den Spätzleteig portionsweise durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser geben. Zwei bis drei Minuten garen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Käse von der Rinde befreien und grob reiben. Die heißen Spätzle mit dem geriebenen Käse in eine vorgewärmte feuerfeste Schüssel schichten mit Pfeffer würzen und für ein paar Minuten in den Ofen geben. Wenn der Käse geschmolzen ist, die Spätzle aus dem Ofen herausnehmen und Zwiebeln und Schnittlauch darauf verteilen.

Christina Angersbach am 01. Februar 2016

Frankfurter Kartoffel-Salat

Für zwei Personen

400 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Äpfel (Boskoop)	1 Gewürzgurke
100 g Speckwürfel	1 Zwiebel	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	200 ml Rinderfond	3 EL Essig
3 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Kartoffeln schälen und in einem Topf mit Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Für den Salat Kartoffeln in feine Scheiben schneiden. Speckwürfel in einer Pfanne anbraten und samt ausgetretenem Fett über die Kartoffelscheiben geben. Zwiebel abziehen, würfeln und dazu geben. Gurke kleinschneiden, Apfel schälen, entkernen und kleinschneiden. Schnittlauch kleinschneiden. Alles zum Salat hinzugeben. Ei aufschlagen, trennen und Eigelb mit drei Esslöffel Fond verrühren. Übrigen Fond erhitzen und mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer verquirlen. Dressing zu den Kartoffeln geben und das Eigelb drunter heben.

Jochen Prinz am 27. Januar 2016

Rheinischer Kartoffel-Salat

Für vier Personen

1 kg festk. Kartoffeln	500 g Mayonnaise (80%)	1 Glas Gewürzgurken, (330 g)
Salz, Pfeffer	1 Zwiebel	2 hartgekochte Eier
4 Cherrytomaten	1 Bund Petersilie	

Die Kartoffeln kochen, abschrecken, schälen, in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Mayonnaise mit der Gurkenbrühe verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzig abschmecken. Die Gurken in Würfel schneiden, die Zwiebel abziehen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Gurken- und Zwiebelwürfel zu den Kartoffeln geben, die Mayonnaise darüber gießen und alles gut mischen. Die Eier pellen und vierteln. Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Den Kartoffelsalat mit Eivierteln, Kirschtomaten und Petersilie garnieren.

Elena Uhlig am 23. Januar 2016

Grüne Bohnen

Für zwei Personen

200 g grüne Bohnen 1 Möhre 1 Knoblauchzehe
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel 2 EL Sojasauce Pfeffer

Knoblauch abziehen und in eine Pfanne reiben. Zwiebel abziehen, fein hacken und in die Pfanne geben. Möhre schälen und mit dem Sparschäler einige Streifen abziehen und mit den Bohnen in der Pfanne anbraten. Sojasauce angießen. Anschließend grüne Bohnen hinzufügen und mit Pfeffer abschmecken. Möhren um einige Bohnen wickeln.

Liberty Solomon-Ehrich am 21. Januar 2016

Süßkartoffel-Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

4 Süßkartoffeln 5 g Margarine 40 g Mehl
50 g Gries 1 EL Butter Muskatnuss, Salz, Pfeffer

Süßkartoffeln in Salzwasser gar kochen. Abgießen, abkühlen lassen und stampfen. Margarine, Mehl und Grieß zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit 2 Teelöffeln Gnocchi formen. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi portionsweise 4 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Butter in Pfanne erhitzen. Gnocchi darin 5 Minuten braten.

Svenja Haas am 18. Januar 2016

Kohl-Gemüse

Für zwei Personen

1 Wirsingkohl 2 Zwiebeln $\frac{1}{2}$ Zitrone
1 Knoblauchzehe 100 g geschnittener Bauchspeck 200 ml Rinderfond
50 g Mehl 1 Prise Zucker 1 TL Kümmel
1 Bund glatte Petersilie Salz Pfeffer

Für das Kohlgemüse Zwiebeln abziehen, klein schneiden und anschwitzen. Wirsingkohl klein schneiden, dazu geben und rösten. Prise Zucker dazu und mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen. Mit Fond aufgießen, Kümmel und gepressten Knoblauch dazugeben, salzen, pfeffern, mit Mehl binden und etwas einkochen lassen.

Margita Greyer am 06. Januar 2016

Erbsen-Tortellini

Für 2 Personen

130 g Mehl	3 Eier	75 ml Gemüsefond
200 g Erbsen, TK	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 EL Tomatenmark	1 EL Olivenöl	1 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Aus Mehl, einem Ei, zwei Eigelb und Olivenöl einen Nudelteig herstellen. Dazu alle Zutaten verkneten, bis ein homogener Teig entsteht. In den Teig Tomatenmark einkneten, bis er rot ist. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. Beides in einem Topf mit Rapsöl anbraten, Erbsen dazugeben und mit Fond ablöschen. Solange köcheln, bis Erbsen weich sind. Dann durch ein Sieb abgießen und mit Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig mit Hilfe der Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.

Erbsenpüree in einen Spritzbeutel füllen und kleine Mengen auf dem Teig verteilen. Aus dem Teig zusammen schlagen und mit einem Rundausstecher Halbkreise ausstechen. Daraus Tortellini formen, anschließend in Salzwasser bissfest garen.

Michael Reich am 19. November 2015

Schupfnudeln

Für zwei Personen

400 g mehlig. Kartoffeln	100 g Mehl	30 g Weizengrieß
10 g Speisestärke	2 Eier	20 g Butter
1 Bund Petersilie	Salz	Pfeffer

Kartoffeln in einem Topf mit reichlich Wasser und einer Prise Salz gar kochen.

Gegarte Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eier trennen, ein Eiweiß und zwei Eigelbe mit Mehl, Gries, Stärke, Petersilie, Salz und Pfeffer mit der Kartoffelmasse vermischen und gut durchkneten. Kartoffelteig zu einer sechs Zentimeter dicken Rolle formen. Danach in zwei Zentimeter breite Scheiben schneiden und daraus fingerförmige, acht Zentimeter lange Nudeln formen. Diese in kochendes Salzwasser legen und siedend garen lassen. Dann abschrecken und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter zerlassen, Schupfnudeln darin goldgelb ausbacken. Mit frisch geriebenem Muskat abschmecken.

Katharina Brandt am 17. November 2015

Tomaten-Reis

Für zwei Personen

125 g Langkornreis	1 Schalotte	70 g Tomatenmark
400 g stückige Dosentomaten	1 EL Butter	10 ml trockener Weißwein
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Tomatenreis Langkornreis in Wasser gar kochen und abschütten. Schalotte abziehen und klein hacken. Butter zum Schmelzen bringen und die Schalotte darin andünsten. Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Tomatenmark hinzufügen, kurz mit anrösten und mit Weißwein ablöschen. Dosentomaten dazu geben, gekochten Reis unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lynn Harder am 07. Oktober 2015

Paprika-Kraut mit Kräuter-Dip

Für zwei Personen

800 g Sauerkraut	2 Zwiebeln	1 Knoblauch
2 rote Paprika	200 g Dosentomaten	30 g Butter
200 ml trockener Rotwein	1 Lorbeerblatt	1 TL schwarze Pfefferkörner
edelsüßes Paprikapulver	Cayennepfeffer	Salz

Für den Kräuter-Dip:

200 g saure Sahne	10 ml Weißweinessig	1 Bund glatte Petersilie
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Paprikakraut die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen und in dünne Scheiben schneiden. Die Paprika waschen und in dünne Streifen schneiden. Anschließend die Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebeln, Paprika und Knoblauch darin andünsten. Das Sauerkraut abtropfen lassen, zerrupfen und dazu geben. Mit Salz, Paprikapulver und Cayennepfeffer würzen. Den Rotwein eingießen und einkochen lassen. Die Pfefferkörner und das Lorbeerblatt in einen Teebeutel geben und mit den Tomaten in der Paprika-Sauerkraut-Mischung kochen lassen.

Für den Kräuter-Dip die Petersilie waschen und fein hacken. Die Petersilie mit der sauren Sahne vermischen und den Weißweinessig hinzugeben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und den Teebeutel aus dem Paprikakraut nehmen.

Lars Pemöller am 02. Juli 2015

Mais-Plätzchen

Für zwei Personen

2 Eier	200 g Dosenmais	2 EL Mehl
1 1/2 EL Instant-Polenta	1 Muskatnuss	Butter
Salz, schwarzer Pfeffer		

Den Mais abtropfen und pürieren. Das Mehl, die Polenta, das Eigelb und etwas Pfeffer nach und nach unter das Maispüree rühren. Das Eiweiß unterheben. Eine Pfanne mit Butter erhitzen, aus dem Teig kleine Plätzchen formen und in der Butter ausbraten.

Nicholas Fanselow am 19. Februar 2015

Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

400 g mehligk. Kartoffeln	70 g Pecorino	125 ml Sahne
100 ml Milch	1 Muskatnuss	Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln schälen und fein hobeln. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen und die Kartoffelscheiben in der Auflaufform schichten. Milch mit Sahne vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Mischung zu den Kartoffeln geben. Den Parmesan reiben, circa 70 Gramm über die Kartoffeln streuen und diese anschließend für 20 Minuten in den Backofen stellen.

Anna Stocsits am 20. November 2014

Marokkanischer Couscous

Für zwei Personen

150 g Couscous	200 ml Hühnerfond	125 ml Naturjoghurt
30 ml Rapsöl	75 g Pistazienkerne	2 Zitronen
1 rote Zwiebel	1 Granatapfel	1 Bund Koriander
1 Bund Minze	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Korianderkörner
1 TL bunter Pfeffer	1 TL Paprikapulver edelsüß	1 TL Salz
1 TL Safranfäden		

Zunächst Kreuzkümmel, Korianderkörner und bunten Pfeffer in einem Mörser zermahlen, danach Salz und Rapsöl dazugeben. Den Couscous in eine hitzebeständige Schüssel geben und die Gewürzmischung unterrühren. Den Hühnerfond mit den Safranfäden aufkochen und über den Couscous gießen. Die Schüssel abdecken und fünf Minuten ziehen lassen. Derweil den Granatapfel vierteln und die Kerne in einer mit Wasser gefüllten Schüssel auslösen. Das Wasser anschließend abgießen. Den Saft von anderthalb Zitronen auspressen und über den Couscous geben. Die Zwiebel abziehen, in dünne Ringe schneiden und gemeinsam mit den Granatapfelkernen und den Pistazien unter den Couscous mengen. Koriander und Minzeblätter waschen, trocken tupfen, fein schneiden und ebenfalls unter den Couscous mischen. Die Schale einer halben Zitrone abreiben, den Saft auspressen. Nun den Joghurt mit dem Zitronensaft und der Zitronenschale mischen, das Paprikapulver darüber streuen und mit dem Couscous vermengen.

Anna Stocsits am 18. November 2014

Safran-Risotto

Für zwei Personen

200 g Risottoreis	2 rote Paprika	2 mittelgroße Zwiebeln
125 g Parmesan	1 EL Butter	150 ml trockener Weißwein
800 ml Hühnerbrühe	1 Bund Petersilie	5 Safranfäden
Olivenöl		

Die Zwiebeln abziehen, kleinschneiden und mit etwas Olivenöl erhitzen und glasig dünsten. Den Reis dazugeben und unter Rühren sanft anbraten. Den Wein und die Brühe nach und nach zufügen. Ein paar Esslöffel Brühe zu den Safranfäden geben, so dass sich die Farbe des Safrans löst und diesen anschließend zum Reis geben.

Han Lohman am 04. August 2014

Orangen-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risottoreis	1 Karotte	$\frac{1}{4}$ Knolle Sellerie
1 Stange Lauch	1 Orange	2 Zehen Knoblauch
50 g Parmesan	100 g Butter	200 ml Orangensaft
100 ml Weißwein	100 ml Hühnerbrühe	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	Zucker, Salz, Pfeffer	

Karotten- und Selleriewürfel sowie den Lauch mit jeweils einem Zweig Thymian und Rosmarin in ein wenig Butter andünsten. Den Reis dazugeben, kurz mitbraten und mit dem Weißwein, der Hühnerbrühe und dem Orangensaft ablöschen. Das Ganze bei geringer Hitze gar kochen. Die Schale einer halben Orange abreiben. Anschließend die Orange filetieren und zusammen mit dem Orangenabrieb zum Risotto geben. Vor dem Anrichten den Parmesan reiben und das Risotto mit Parmesan, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken.

Markus Fütterer am 04. August 2014

Blattspinat

Für zwei Personen

500g Blattspinat	2 Zehen Knoblauch	100 ml Sahne
100 g Butter	100 ml Gemüfefond	40 ml Weißwein, trocken
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Den Blattspinat waschen und trocken tupfen. Den Knoblauch schälen, zerdrücken und in einem Topf mit der Butter anschwitzen. Den Blattspinat dazugeben und kochen, bis er zusammenfällt, anschließend mit dem Weißwein ablöschen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Sahne mit einem Handrührgerät steif schlagen. Vor dem Anrichten mit dem Gemüfefond und der geschlagenen Sahne verfeinern.

Sylvia Muster am 18. Juni 2014

Kartoffel-Sellerie-Stampf

Für zwei Personen

5 Kartoffeln, festk.	$\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie	1 Limette, unbehandelt
1 Zwiebel	1 Knoblauch	300 ml Milch
150 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Die Zwiebel schälen und halbieren. Den Knoblauch schälen und andrücken. Die Kartoffeln und die halbe Sellerie schälen, würfeln und mit der Zwiebel und dem Knoblauch in kochendem Wasser garen. Die Kartoffeln und die Sellerie abgießen, die Milch hinzugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und zerstampfen. Die Butter unterrühren und mit Limettenabrieb, Salz und Pfeffer abschmecken.

Mario Böhme am 18. Juni 2014

Asiatisches Ratatouille

Für zwei Personen

300 g Zucchini	300 g Aubergine	100 g Shiitake, frisch
Olivenöl	2 Schalotten	1 Paprika, rot
1 Chilischote, rot	1/2 Bund Petersilie, glatt	3 EL Sesamsamen

Die Zucchini und die Aubergine waschen, trocken tupfen, längs halbieren und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Paprika halbieren, das Gehäuse entfernen und mit den Shiitakepilzen in Stücke schneiden. Die Schalotten schälen und in Spalten schneiden. Für das Ratatouille das geschnittene Gemüse mit Olivenöl in einer Pfanne bei starker Hitze braten, nach etwa drei Minuten die Schalotten und die Paprikaspalten dazugeben und weitere zwei Minuten braten. Anschließend die Sesamsamen und die geschnittene halbe Chilischote ohne Kerne dazugeben.

Mario Böhme am 17. Juni 2014

Ratatouille

Für zwei Personen

1 Auberginen	2 Zucchini	2 rote Paprika
3 Zwiebeln	4 Knoblauchzehen	4 Tomaten
50 g Tomatenmark	250 ml Gemüsefond	50 ml Olivenöl
50 g Ajvar	20 g Kräuter-der-Provence	20 g Paprika edelsüß
Salz, Pfeffer		

Die Zwiebeln und den Knoblauch abziehen. Die Zwiebeln in Ringe und den Knoblauch in feine Würfel schneiden. Die Gemüsesorten waschen. Das Kerngehäuse der Paprika entfernen. Die Zucchini und die Aubergine halbieren und in Scheiben schneiden. Die Paprika in Stücke schneiden. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln und den Knoblauch darin anschwitzen. Das Gemüse dazugeben und mitschwenken. Das Ratatouille mit etwas Gemüsefond ablöschen und etwa 15 bis 20 Minuten schmoren lassen. Die Tomaten von ihren Kernen befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Tomatenstücke kurz vor Garende zu dem Gemüse geben. Alles mit den Kräutern der Provence würzen; mit Salz, Pfeffer, Ajvar und Tomatenmark abschmecken.

Bernd Müller am 31. Juli 2013

Allgäuer Käse-Spätzle

Für zwei Personen

200 g Mehl	2 Zwiebeln	125 g Emmentaler
125 g Romadur	50 g Butter	2 Eier
125 ml Wasser	Muskatnuss, Salz, Pfeffer	

Den Ofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Dient nur zum Warmhalten. Das Mehl, die Eier und das Wasser in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die Zutaten zu einem zähflüssigen Teig kneten. Einen Topf mit Wasser und Salz aufsetzen. Das Wasser zum Kochen bringen. Die Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und in Mehl wenden. Zusätzlich eine Pfanne mit einem Esslöffel Butter erhitzen. Die Zwiebelringe bei milder Hitze langsam goldbraun anbraten. Die Zwiebelringe im Anschluss warm halten. Eine Porzellan-Schüssel im Ofen leicht aufwärmen. Sobald das Wasser kocht, mit einem Spätzlehobel den Teig in das leicht kochende Wasser hobeln. Die fertigen Spätzle schwimmen auf der Wasseroberfläche. Mit einer Kelle die Spätzle herausheben. Das Wasser gut abtropfen lassen. Die Spätzle in die vorgewärmte Schüssel geben. Den Emmentaler reiben. Den Romadur von der Rinde befreien und in dünne Scheiben schneiden. Die Käsesorten abwechselnd über die Spätzle streuen. Zum Schluss die gebräunten Zwiebeln mit einem Stück Butter über die Spätzle geben.

Maria Böck am 29. Juli 2013

Spargel-Risotto

Für zwei Personen

160 g Risotto	6 Stangen Weißer Spargel	1 kleine Zwiebel
200 g Parmesan	500 ml Gemüsefond	125 ml trockener Weißwein
125 ml Sahne	Butter, Zucker	Salz, Pfeffer

Die Zwiebel abziehen und feinhacken. Etwas Butter erhitzen und die Zwiebeln glasig anbraten. Den Reis anschließend dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond erhitzen. Den Spargel waschen und schälen und die unteren Enden in kleine Stücke schneiden, diese zu dem Risotto geben. Den heißen Fond nach und nach zugießen und häufig umrühren. Die restlichen Spargelstangen in Zuckerwasser dünsten, bis sie bissfest sind. Den Parmesan reiben. Die Sahne und den geriebenen Parmesan zu dem Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Carmen Lamisch am 06. Mai 2013

Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

100 g Risotto	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 g Steinpilze	50 g Parmesan	20 ml Sahne
500 ml Gemüsefond	100 ml Weißwein	Butter, Zitronenöl
Salz Pfeffer		

Zunächst das Zitronenöl und die Butter in einer Pfanne erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Anschließend den Reis zufügen und mit dünsten. Das Ganze mit dem Weißwein ablöschen und dem Gemüsefond aufgießen. Dann die Steinpilze zum Reis geben. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Parmesan und der Sahne abschmecken.

Albert Jung am 06. Mai 2013

Erbsen-Püree

Für zwei Personen

150 g Erbsen, tiefgekühlt	1 große mehlig Kartoffel	1 Schalotte
50 ml Milch	50 ml Sahne	100 ml Geflügelfond
50 g Butter	Muskatnuss, Salz	

Die Kartoffel schälen und in kochendem Wasser garen. Die Schalotte abziehen und fein würfeln. Erbsen und die Schalotte mit etwas Butter in einer Pfanne dünsten. Den Geflügelfond dazugießen und die Erbsen circa acht Minuten darin garen. Im Anschluss die Erbsen fein pürieren. Die Milch mit der Sahne vermengen und in einem Topf kurz aufkochen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Die gekochte Kartoffel zweimal durch eine Presse in einen Topf drücken. Die heiße Milchsahne, eine Flocke Butter und die pürierten Erbsen dazugeben. Alles gut vermengen. Das Püree auf niedriger Temperatur in einem geschlossenen Topf warm halten.

Eva Rieglhofer am 03. April 2013

Gemüse-Stampf

Für zwei Personen

150 g mehlig Kartoffeln	80 g Parmesan	
100 g Rosenkohl	100 g Pastinaken	50 g Butter
200 ml Milch	1 Muskatnuss	gemahlene Chiliflocken
Pfeffer, Salz		

Den Backofen auf 220 Grad Grillfunktion vorheizen. Die Kartoffeln, den Rosenkohl und die Pastinaken schälen und klein schneiden. Dann alles zusammen in einem Topf mit Salzwasser circa 15 Minuten kochen. Anschließend die Butter und die Milch zusammen mit dem gekochten Gemüse stampfen. Das Ganze mit der Muskatnuss, den Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Püree in einen Spritzbeutel geben und auf einen Teller geben. Den Parmesankäse reiben und auf das Püree streuen. Anschließend in den Backofen geben und überbacken.

Ruth Neuber am 25. März 2013

Elsässer Kartoffel-Nest

Für zwei Personen

4 mehligere Kartoffeln	1 Zwiebeln	2 Eier
100 g geräucherter Speck	50 g Gouda	1 Muskatnuss
100 g Kräuter-Crème-fraîche	50 ml Milch	Butter, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in Salzwasser garkochen. Eine Zwiebel abziehen und vierteln. Den Speck in Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel und den Speck darin anbraten. Die Milch erhitzen. Die Kartoffeln abgießen und mit der Milch stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die gerösteten Zwiebeln und den Speck dazugeben. Die Masse auf ein Backblech geben und zu Nestern formen. Die Eier aufschlagen. Einen Klecks Crème-fraîche in die Nester geben und das Ei oben auf setzen. Den Käse reiben, auf die Nester streuen und für circa 20 Minuten in den Backofen geben, bis die Eier gar sind.

Christian Schrader am 18. März 2013

Kohlrabi-Mangold-Curry

Für zwei Personen

400 g Kohlrabi	175 g Mangold	1 Lorbeerblatt
1 TL gelbe Senfkörner	1 TL gemahlener Ingwer	1 TL Fenchelsamen
1 TL Kurkuma	1 TL Zucker	1 EL Mehl
250 ml Gemüsefond	50 ml Hafersahne	2 EL Erdnussöl
Zimt, Salz, Pfeffer		

Den Kohlrabi schälen und würfeln. Den Mangold putzen und in Streifen schneiden. Einen Esslöffel Öl in einem großen Topf erhitzen und die Senfkörner zugedeckt darin anbraten. Sobald die Körner anfangen zu springen, den Topf von der Herdplatte nehmen. Die Hitze reduzieren, das Lorbeerblatt, den Ingwer, die Fenchelsamen, den Kurkuma, das Lorbeerblatt sowie den Zucker zugeben. Alles kurz unter Rühren anbraten. Anschließend den Kohlrabi zugeben, mit Mehl bestäuben, den Fond zugeben und circa zwölf Minuten köcheln lassen. Den Mangold zu dem Kohlrabi geben und einige Minuten mitkochen lassen. Anschließend die Hafersahne zugeben, ebenfalls kurz köcheln lassen und mit Salz abschmecken.

Julia Fleissgarten am 04. März 2013

Kartoffel-Gratin

Für zwei Personen

500 g Kartoffeln	250 ml Milch	150 g Gouda
100 g Crème-fraîche	Salz, Pfeffer, Muskatnuss	30 g Butter, zimmerwarm

Den Backofen auf 200 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden. Die Milch in einem Topf zum Kochen bringen und den Gouda reiben. Von dem geriebenen Gouda 80 Gramm zusammen mit der Crème-fraîche in die heiße Milch rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und die Kartoffelscheiben zugeben. Bei kleiner Hitze circa zehn Minuten leicht köcheln lassen. Die Kartoffelmasse in eine Auflaufform geben und den restlichen Käse darüber streuen. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen und das Gratin für circa 15 Minuten in den Backofen geben.

Daniela Danzl am 04. März 2013

Zitronen-Risotto

Für zwei Personen

150 g Risottoreis	15 g Parmesan	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	0,5 Bund glatte Petersilie	1 Zitrone
15 g Butter	3 EL Olivenöl	60 ml trockener Weißwein
500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer	

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und klein schneiden. Die Zwiebelwürfel in Olivenöl kurz anschwitzen, den Knoblauch und den Risottoreis dazugeben und unter ständigem Rühren durchschwitzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Erst wenn dieser verkocht ist, nach und nach den heißen Fond dazugießen, dabei immer wieder umrühren. Die Schale von einer Zitrone reiben und zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben und ebenfalls dazugeben. Die Butter unterrühren. Die Petersilie schneiden und dazugeben.

Elke Möller am 07. Februar 2013

Servietten-Knödel

Für zwei Personen

1 Kastenweißbrot	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
2 Eier	130 g Butter	100 ml Milch
0,5 Bund Petersilie		
150 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer	1 Zitrone

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Hälfte des Kastenweißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Milch dazugeben, kurz aufkochen lassen und mit den Brotwürfeln vermischen. Die Eier aufschlagen und verquirlen. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit den Eiern unter die Brotwürfel mischen. Ein 30 Zentimeter langes Stück Alufolie mit etwas Butter bestreichen und die Knödelmasse darauf geben. Die Alufolie mit der Masse fest zu einer Rolle formen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen, die Alurolle hineingeben und 20 Minuten garen lassen. Die Knödelmasse aus der Folie lösen und in ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel darin von beiden Seiten goldbraun braten.

Stefan Schulz am 04. Februar 2013

Steinpilz-Risotto

Für zwei Personen

100 g Riso-carnaroli extra	50 g getrocknete Steinpilze	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	100 g Parmesan	50 g Butter
500 ml Geflügelfond	Olivenöl	

Den Knoblauch und die Schalotten abziehen und fein hacken. Etwas Olivenöl erhitzen und den Knoblauch und die Schalotten darin glasig dünsten. Anschließend den Reis dazugeben und ebenfalls andünsten. Den Geflügelfond erhitzen und damit den Reis ablöschen. Den Geflügelfond nach und nach unter Rühren dazugeben. Die Steinpilze abtropfen lassen und klein schneiden. Die Steinpilze mit dem Abtropfwasser zu dem Risotto geben. Den Parmesan reiben und mit der Butter zu dem Risotto geben.

Marie Nennstiel am 04. Februar 2013

Pinienkern-Risotto

Für 2 Personen

100 g Rundkornreis	1 Frühlingszwiebel	
1 Schalotte	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
0,5 Bund Schnittlauch	0,5 Bund glatte Petersilie	25 g getrocknete Tomaten
40 g Pinienkerne	30 g Parmesan	
80 g Butter	400 ml Geflügelfond	100 ml trockener Weißwein
2 EL Olivenöl	Kerbel, Salz, Pfeffer	

Die Schalotte abziehen und klein würfeln. Die Butter in einem Topf zerlaufen lassen, die Schalottenwürfel begeben und kurz glasig dünsten. Den Reis beimengen und mit andünsten. Mit 200 Milliliter Geflügelfond und dem Weißwein aufgießen, salzen und pfeffern. Abgedeckt 6 Minuten kochen lassen, vom Herd nehmen und weitere zehn Minuten ziehen lassen. Danach auf ein Blech aufstreichen und auskühlen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne rösten. Die Frühlingszwiebel waschen und in 5 Millimeter dicke Ringe schneiden. Den Schnittlauch, die Petersilie und die Blätter eines Thymianzweigs kleinhacken. Den Parmesan reiben. Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden, in zwei Esslöffeln Olivenöl in einem Topf anschwitzen, mit 200 Milliliter Geflügelfond aufgießen und aufkochen. Den ausgekühlten Reis begeben, einmal kurz aufkochen, etwas quellen lassen und mit 30 Gramm Butter sowie dem Parmesan binden. Die Petersilie, den Schnittlauch, die gehackten Thymianblätter, die Frühlingszwiebelringe und die gerösteten Pinienkerne unterheben und mit Salz abschmecken.

Jochen Brückner am 13. Januar 2011

Grüne Stampf-Kartoffeln

Für 2 Personen

4 große halbfeste Kartoffeln	2 mittelgroße Zucchini	1 frische Knoblauchzehe
2 Bund glatte Petersilie	20 g Butter	Salz, Pfeffer

Backofen auf 210 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Zucchini waschen und in Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Den Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Ein Topf mit Wasser aufsetzen und die Zucchini, die Kartoffeln und den Knoblauch darin gar kochen. Anschließend die Kartoffel und Zucchini mit etwas Kochwasser stampfen. Die restliche Petersilie hacken und sie mit der Butter zu dem Kartoffelstampf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Monika Pohl am 13. Januar 2011

Creme-Polenta

Für 2 Personen

75 g Maisgrieß	25 g Butter	
60 ml Schlagsahne	1 EL Parmesan	140 ml Hühnerfond
1 Thymianzweig	Olivenöl, Meersalz, Pfeffer	

Die Butter in einem Topf braun werden lassen, mit dem Hühnerfond und der Schlagsahne ablöschen und kurz aufkochen. Den Maisgrieß langsam hinzugeben. Unter ständigem Rühren immer mehr Grieß einrühren, bis ein cremiger Brei entsteht. Anschließend den Parmesan unterrühren und mit Meersalz, Pfeffer, Olivenöl und dem Thymian abschmecken.

Stephan Lich am 28. Oktober 2010

Apfel-Zwiebel-Spätzle

Für 2 Personen

200 g Zwiebeln	150 g säuerliche Äpfel	150 g Weizenmehl
125 g Magerquark	2 Eier (Größe M)	50 ml Milch, lauwarm
2 EL Schlagsahne	2 EL Butter	125 g Schmand
0,5 Bund Schnittlauch	Salz, Pfeffer	

Aus dem Mehl, einer Prise Salz, den Eiern, der Milch und dem Quark einen gleichmäßigen Teig herstellen. Den Teig etwa zehn Minuten ruhen lassen und nochmals aufschlagen. Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Den Teig mit dem Spätzlehobel langsam ins Salzwasser streichen. Anschließend kurz aufkochen lassen und mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser holen. Die Butter in einer Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln anbraten. Anschließend die Spätzle zu den Zwiebeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Schmand und die Sahne miteinander glatt rühren und zusammen mit den Apfelwürfeln und dem Schnittlauch unter die Spätzle rühren.

Susanne Bartel am 01. September 2010

Apfel-Rotkraut

Für 2 Personen

1 Kopf Rotkohl	2 Apfel	500 ml Pfirsich-Maracuja-Saft
100 ml Gemüsefond	Pflanzenöl	

Den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien und klein schneiden. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und den Rotkohl darin andünsten. Anschließend die Äpfel schälen, klein schneiden und dazu geben. Das Apfelrotkraut abwechselnd mit dem Pfirsich-Maracuja-Saft und dem Gemüsefond auffüllen und einkochen lassen bis der Rotkohl bissfest gegart ist.

Isabell Goldhammer am 16. August 2010

Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

200 g Landrauchschinken	200 g Kartoffeln	35 g Butterschmalz
100 g Raclette-Käse	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Landrauchschinken in Streifen schneiden und in die Auflaufformen geben. Die Kartoffeln schälen, raspeln und in ein Sieb geben. Das Sieb einige Minuten in einen Topf mit Wasser hängen, damit die überflüssige Stärke ausgespült wird. Anschließend die Kartoffelraspel zu kleinen Rösti zusammen drücken und in einer Pfanne mit 35 Gramm Butterschmalz rundherum kurz anbraten. Anschließend die Rösti mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Schinken in die Form legen. Den Käse würfeln und über die Rösti streuen. Diese anschließend im Ofen 15 Minuten gratinieren.

Florian Wilhelm am 11. Mai 2010

Rösti

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, mehlig 50 g Butter Erdnussöl, Salz

Die Kartoffeln schälen, fein reiben und mit Salz würzen. In einer Pfanne die Butter und Erdnussöl erhitzen. Die Kartoffeln locker in der Pfanne verteilen und die Rösti von beiden Seiten goldbraun anbraten.

Adrian Grabe am 12. April 2010

Curry-Kartoffel-Salat

Für 2 Personen

400 g Kartoffeln, fest	200 g Salatgurke	1 Apfel, rot
1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch	1 Zitrone
200 ml Gemüsefond	2 EL Weißweinessig	4 TL Currypulver
4 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Die Zwiebel abziehen und fein hacken, anschließend in einer Pfanne mit einem Esslöffel Olivenöl anschwitzen. Zwei Teelöffel Currypulver dazu geben und anschließend alles mit dem Gemüsefond und dem Weißweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln abgießen und in dünne Scheiben schneiden. Den Sud aus Zwiebeln und Fond darüber geben und die Kartoffeln darin ziehen lassen. Die Salatgurke waschen, schälen, entkernen und in dünne Scheiben hobeln. Den Apfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Gurke und den Apfel unter die Kartoffeln mengen und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken.

Christine Sztrajt am 16. März 2010

Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, fest	1 Muskatnuss	2 EL Mehl	2 Eier
Sonnenblumenöl	Pfeffer, Salz		

Die Muskatnuss reiben. Die Kartoffeln schälen und grob raspeln. Die Kartoffeln in ein Handtuch geben und die Feuchtigkeit auspressen. Anschließend die Kartoffeln mit den Eiern und dem Mehl vermengen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Pfanne mit Sonnenblumenöl erhitzen, aus der Masse kleine flache Rösti formen und diese in der Pfanne von beiden Seiten fünf Minuten bei mittlerer Hitze braten, bis sie goldbraun sind. Anschließend die Rösti auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Denise Schenester am 09. März 2010

Gemüse-Risotto

Für 2 Personen

125 g Risottoreis	1 Karotte, groß	1 Zehe Knoblauch
1 Zwiebel, klein	75 g Erbsen, TK	50 g Parmesan
1 TL Butter	1 EL Mehl	500 ml Gemüsefond
Olivenöl, Pfeffer, Salz		

Die Zwiebel und den Knoblauch abziehen und fein hacken. Die Karotte schälen und in Würfel schneiden. In einem Topf Olivenöl erhitzen und das Ganze darin andünsten. Den Risottoreis in einen Topf geben und glasig andünsten. Den Fond erhitzen und nach und nach unter den Reis geben. Diesen Vorgang unter Rühren wiederholen, sodass das Risotto eine schlotzige Konsistenz erhält. Die Erbsen mit zu dem Reis geben. Den Parmesan reiben und mit der Butter unter das Risotto geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Said Bourecham am 01. März 2010

Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

1 Scheibe Speck	2 Kartoffeln, fest	1 Schote Chili, rot
20 ml Schlagsahne	0,5 Bund Petersilie, glatt	Butterschmalz, Meersalz, Pfeffer

Die Kartoffeln schälen und in eine Schüssel reiben. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote der Länge nach aufschneiden, von den Kernen befreien und klein schneiden. Den Speck, die Petersilie, das Chili, Salz, Pfeffer und die Sahne mit den Kartoffeln vermengen und mit den Händen in Form bringen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Kartoffeltaler darin ausbraten.

Hans Wiedemann am 17. Februar 2010

Basilikum-Risotto

Für 2 Personen

1/2 Bund Basilikum	100 g Risottoreis	2 Schalotten
1 Zitrone, unbehandelt	250 ml Gemüsefond	25 g Butter
Salz	Pfeffer, schwarz	

Für den Risotto die Schalotten abziehen, würfeln und in 25 Gramm Butter andünsten. Anschließend den Reis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Währenddessen den Gemüsefond erhitzen und etwas davon zum Risotto geben, so dass der Reis bedeckt ist. Zunächst den Risotto kurz aufkochen und anschließend den Reis bei schwacher Hitze quellen lassen. Dabei nach und nach die restliche Gemüsebrühe dazugeben. Das Basilikum zupfen und hacken. Den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken und den Basilikum unterziehen.

Petra Chiyad am 25. Januar 2010

Kartoffel-Rösti

Für 2 Personen

250 g Kartoffeln, fest 15 g Butterschmalz 1 Zitrone, unbehandelt
Muskat, Salz, Pfeffer 1 Ei 1 EL Mehl

Für die Rösti die Kartoffeln schälen, eine Hälfte fein und die andere grob reiben. Eine Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte über die Kartoffeln träufeln. Das Ei aufschlagen, mit einem halben Esslöffel Mehl und den Kartoffeln vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun die Rösti in Butterschmalz ausbacken.

Marc Haese am 02. Dezember 2009

Handgemachte Spaghetti

Für 2 Personen

175 g Hartweizendunst 50 g Hartweizengrieß 25 g Semmelbrösel
25 ml Olivenöl 8 Eier 1 EL Trüffelbutter
1 Prise Muskat Meersalz, Pfeffer

Die Eier trennen. Den Hartweizendunst, den Hartweizengrieß, 25 Milliliter Olivenöl und das Eigelb vermengen sowie mit Salz und Muskat abschmecken. Den Teig kräftig mit den Händen durchkneten und 15 Minuten gehen lassen. Anschließend den Teig durch die Nudelmaschine drehen und Spaghetti formen. Die Pasta für drei Minuten abkochen. Die Pasta abgießen und tropfnass zusammen mit der Trüffelbutter in die Pfanne geben. Kurz durchschwenken und gegebenenfalls nochmals salzen und pfeffern.

Jan-Philipp Cleusters am 04. November 2009

Kartoffel-Apfel-Rösti

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, fest 1 Apfel, säuerlich 1 Muskatnuss
125 ml Maiskeimöl Pfeffer, Meersalz

Die Kartoffeln schälen und fein raspeln. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und fein reiben. Ein wenig Muskatnuss reiben. Die Kartoffel- und Apfelstücke mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu kleinen Küchlein formen. 125 ml Maiskeimöl in einer Pfanne erhitzen, die kleinen Küchlein darin goldgelb ausbacken und anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Renate Radlmaier am 29. September 2009

Fenchel-Gemüse

Für 2 Personen

400 g Fenchel, mit Grün	100 g Staudensellerie	80 g Butter
150 ml Weißwein, trocken	6 Orangen, unbehandelt	3 Safran-Fäden
2 Schalotten	2 Tomaten	1 Zitrone, unbehandelt
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Die Orangen halbieren, auspressen und den Saft auf die Hälfte reduzieren lassen. Anschließend die Butter hinzugeben und mit einem Pürierstab aufmixen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Fenchel und den Sellerie in feine Streifen schneiden. Die Schalotten abziehen und in feine Ringe schneiden. Die Zitrone halbieren und pressen. Die Fenchel- und Selleriestreifen und die Schalottenringe in etwas Olivenöl andünsten, mit dem Zitronensaft ablöschen. Nun den Weißwein und die Safran-Fäden dazugeben; das Ganze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Tomaten kreuzweise einschneiden, in kochendem Wasser abbrühen, die Haut abziehen und die Tomaten würfeln. Das Fenchelgrün fein hacken, mit den Tomaten unter das Fenchel-Sellerie-Gemüse heben. Anschließend das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Markus Bastin am 22. September 2009

Apfel-Sellerie-Gemüse

Für 2 Personen

300 g Sellerie	125 ml Rotwein	100 g Crème-fraîche
1 Apfel	1 Zitrone, unbehandelt	2 EL Preiselbeerkompott
20 g Mehl	70 g Butter	

Die Zitrone halbieren und auspressen. Den Apfel schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Den Zitronensaft mit Wasser erhitzen und die Apfelwürfel blanchieren. Den Sellerie putzen und in gleichgroße Würfel schneiden. Anschließend im gleichen Zitronenwasser etwa sieben Minuten weich kochen. Die Apfel- und Selleriewürfel zusammen in 30 Gramm Butter schwenken. 20 Gramm Butter und 20 Gramm Mehl zu einer Mehlbutter vermischen. Den Fond und den Rotwein zusammen erhitzen, auf ein Drittel reduzieren lassen und mit ein wenig Mehlbutter binden. Die Crème-fraîche und die Preiselbeeren dazugeben und cremig einkochen lassen.

Joachim Herbst am 09. September 2009

Index

- Aubergine, 7, 12, 24, 28, 31, 43
- Blumenkohl, 23
- Bohnen, 38
- Bratkartoffeln, 5, 10
- Brot, 13, 19, 21, 47
- Chicoree, 5
- Couscous, 4, 9, 31, 41
- Erbsen, 2, 19, 35, 39, 45, 51
- Fenchel, 32, 53
- Gnocchi, 19, 38
- Gratin, 10, 40, 46
- Gurke, 12, 37, 50
- Kürbis, 8, 25
- Kartoffeln, 1, 2, 4, 10, 12, 17–20, 26, 36, 39, 40, 46
- Knödel, 3, 11, 13–15, 19–21, 23, 47
- Kohlrabi, 46
- Kroketten, 30
- Lauch, 25
- Möhren, 2, 9, 24, 25, 32, 38, 42, 51
- Mangold, 46
- Nudeln, 16, 34, 37, 44, 49, 52
- Püree, 7, 8, 18, 42, 45, 48
- Paprika, 2, 7, 9, 24, 25, 28, 31, 36, 41, 43
- Pastinaken, 33, 45
- Pilze, 6, 8, 17, 24, 27, 35, 43, 45, 47
- Polenta, 16, 40, 48
- Pommes-frites, 10, 18
- Porree, 13
- Rösti, 49–52
- Ratatouille, 7, 24, 28, 31, 43
- Reis, 2, 4, 6, 12, 17, 19, 21–23, 25, 27–36, 39, 41, 42, 44, 45, 47, 48, 51
- Rettich, 11
- Rosenkohl, 45
- Rote-Bete, 21
- Rotkraut, 30, 49
- Süßkartoffel, 7, 38
- Salat, 12, 13, 33, 37, 50
- Sauerkraut, 40
- Schoten, 9, 19
- Sellerie, 4, 23, 25, 27, 33, 42, 53
- sonstige, 3
- Spätzle, 16, 34, 37, 44, 49
- Spargel, 19, 32, 44
- Spinat, 15, 19, 20, 42
- Spitzkohl, 24
- Teig-Taschen, 39
- Weißkohl, 6, 26
- Wirsing, 38
- Zucchini, 7, 12, 22, 24, 28, 31, 43, 48