

**Kochrezepte  
aus Fernsehen oder Internet**

**Profi: Wurst-Schinken**

**2024**

**72 Rezepte**

---

<sup>1</sup>In diese Form gebracht von Horst Hollatz (<https://hhollatz.de>), akt.: 23. Dezember 2024.

# Inhalt

Soljanka . . . . .	1
Flammkuchen . . . . .	2
Fregola Sarda mit Speck, Petersilien-Wurzel, Kompott . . . . .	3
Kartoffel-Salat mit Mayonnaise und Würstchen . . . . .	4
Spaghetti Carbonara . . . . .	4
Metthappen mit süßsauren Zwiebeln . . . . .	5
Kohl-Kimchi mit gebratenem Reis . . . . .	6
Salsiccia-Carbonara mit Steinpilzen . . . . .	7
Süßkartoffel-Eintopf mit Pilzen . . . . .	7
Pasta . . . . .	8
Unser Rührei . . . . .	8
Schinken-Käse-Nudel-Auflauf . . . . .	9
Thüringer Klöße mit Pilz-Speck-Soße . . . . .	9
Chorizo-Kroketten, Seeteufelbäckchen mit Bohnen-Püree . . . . .	10
Bayerischer Brotzeit-Teller . . . . .	11
Nudelgratin mit Speck, Apfel und Käse . . . . .	12
Kartoffel-Pfifferling-Strudel . . . . .	13
Pfifferlinge auf knusprigem Toast . . . . .	14
Pasta mit Salsiccia und weißen Bohnen . . . . .	14
Pasta Arrabbiata mit Salsiccia und Mozzarella . . . . .	15
Kartoffel-Suppe wie von Oma . . . . .	15
Arancini mit Tomaten-Salat . . . . .	16
Flammkuchen . . . . .	17
Pizza mit Chorizo und Mozzarella . . . . .	18
Schinken-Pfannkuchen mit Zucchini-Salat . . . . .	19

Hawaii-Spieße vom Grill . . . . .	19
Tomaten-Basilikum-Salat, Mozzarella, Parmaschinken . . . . .	20
Ravioli mit Pfifferlingen und Zitronen-Pesto . . . . .	21
Spaghetti alla Carbonara . . . . .	22
Spaghetti Carbonara . . . . .	22
Kartoffel-Spargel-Gröstl mit Speck und Spiegelei . . . . .	23
Kartoffel-Chorizo-Tortilla . . . . .	24
Schinken-Nudeln italienisch . . . . .	24
Gegrillte Wassermelone mit Serrano-Schinken . . . . .	25
Rosenkohl-Eintopf mit Brägenwürsten . . . . .	25
Toast Hawaii . . . . .	26
Toast Hawaii klassisch . . . . .	26
Grüne Soße mit Pellkartoffeln und Ei im Speckmantel . . . . .	27
Spargel-Cordon bleu . . . . .	28
Spargel-Schinken-Auflauf . . . . .	28
Überbackene Rigatoni . . . . .	29
Überbackener Spargel im Schinken-Mantel . . . . .	30
Flammkuchen-Variationen . . . . .	31
Spargel-Auflauf mit Kartoffeln und Schinken . . . . .	32
Frittata mit Salat . . . . .	33
Linguine mit gebratener Salsiccia und Nusscreme . . . . .	34
Himmel un Ääd . . . . .	35
Thai-Currywurst mit Kartoffel-Ecken . . . . .	36
Eier-Salat mit gekochtem Schinken . . . . .	37
Spargel-Auflauf mit Schinken und Schmelzkäse . . . . .	37
Käse-Schinken-Omelett mit Champignons und Tomaten . . . . .	38
Käse-Schinken-Häschen . . . . .	39
Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Schinken und Feta . . . . .	40
Bauern-Auflauf . . . . .	40
Linguini mit Spargel-Carbonara und Tiroler Speck . . . . .	41
Herzhafte Sandwichtorte . . . . .	42
Spaghetti Carbonara mit Bärlauch . . . . .	43

Pizza Calzone mit Schinken und Pilzen . . . . .	44
Blätterteigstrudel mit Schinken und Käse . . . . .	45
Bratwurst-Buletten mit Kartoffel-Sellerie-Stampf . . . . .	46
Kaiserschmarrn mit Speck und Lauchzwiebeln . . . . .	47
Geschmälzte Maultaschen . . . . .	48
Cevapcici, selbst gemacht . . . . .	49
Kartoffel-Taler in Parmesan-Ei-Hülle, Speck-Stippe . . . . .	49
Pasta all Amatriciana . . . . .	50
Spaghetti Carbonara mit Pancetta und Parmesan . . . . .	51
Würstchen-Gulasch mit Pommes frites . . . . .	51
Knödelgröstl mit Speck und Karotten-Salat . . . . .	52
Spaghetti Carbonara mit Guanciale und Pecorino . . . . .	52
Spaghetti mit Camembert und Speck . . . . .	53
Currywurst-Ragout mit frittierte Petersilie . . . . .	53
Bratkartoffel-Gemüsepfanne . . . . .	54

<b>Index</b>	<b>55</b>
--------------	-----------



# Soljanka

## Für vier Portionen

4 Schalotten	2 Knoblauchzehen	3 EL Olivenöl
0,25 TL Paprikapulver edelsüß	0,25 TL fruchtiges Currypulver	50 ml trockener Weißwein
800 g geschälte Tomaten	700 g passierte Tomaten	400 ml Gemüsefond
2 EL Sriracha-Sauce	2 TL Salz	0,25 TL Pfeffer
600 g Pellkartoffeln, vorgegart	rote Paprikaschote	1 grüne Paprikaschote
1 rote Spitzpaprikaschote	0,5 Bund glatte Petersilie	6 Stängel Dill
1 EL Butterschmalz	175 g Lyoner (Fleischwurst)	125 g geräuch. Cabanossi
8 Cornichons		

Schalotten und Knoblauch schälen. 2 Schalotten und den Knoblauch fein würfeln, die übrigen beiden Schalotten in feine Ringe schneiden.

2 EL Olivenöl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin mit der Hälfte vom Knoblauch bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen, dabei mit Paprika- und Currypulver bestäuben. Mit dem Weißwein ablöschen.

Geschälte und passierte Tomaten mit dem Fond angießen. Sriracha-Sauce, 2 TL Salz und  $\frac{1}{4}$  TL Pfeffer einrühren. Alles aufkochen und bei niedriger Hitze offen 12 Stunden ganz leicht köcheln die Flüssigkeit sollte nur dampfen bzw. siedeln, nicht sprudelnd kochen. Sollte die Suppenbasis dennoch zu stark einkochen, einen Schuss Gemüsefond oder Wasser hinzufügen.

In dieser Zeit die Kartoffeln schälen und in 3 cm große Würfel schneiden. Die Paprikaschoten waschen und trocknen. Rote und grüne Paprika ohne Stielansatz vierteln, entkernen und in Streifen schneiden. Die Spitzpaprika ohne Stielansatz in Ringe schneiden, dabei eventuell vorhandene Kerne entfernen. Petersilie und Dill waschen und trocken schütteln. Vom Dill einige schöne Spitzen für die Garnitur abzupfen und beiseitelegen. Den übrigen Dill und die Petersilie sortenweise mit oder ohne Stängel fein schneiden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Kartoffelwürfel darin bei mittlerer bis starker Hitze rundherum etwa 15 Minuten goldbraun braten, dabei hin und wieder in der Pfanne schwenken.

Währenddessen Lyoner und Cabanossi in mundgerechte Stücke schneiden.

Das übrige Olivenöl (1 EL) in einer zweiten Pfanne erhitzen und die Wurststücke darin bei mittlerer Hitze anbraten. Die Wurst auf einer Pfannenseite zusammenschieben und die Schalottenringe mit dem übrigen Knoblauch auf der freien Seite anschwitzen. Die Paprika dazugeben und mit braten, bis sie weich zu werden beginnt.

Den Pfanneninhalt mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den gehackten Dill unterheben. Die Kartoffelwürfel ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Petersilie unterheben. Die Tomaten-Suppenbasis ebenfalls noch einmal abschmecken. Die Cornichons in kleine Streifen oder Würfel schneiden.

Auf tiefen Tellern je 12 Kellen Suppenbasis verteilen und mittig je 1 Portion Bratkartoffeln und Wurst-Paprika-Mischung verteilen. Mit Cornichons toppen und mit den übrigen Dillspitzen garnieren.

Frank Rosin am 13. Dezember 2024

# Flammkuchen

## Für 4 Personen

1 kg Mehl	50 ml Creme-fraiche	500 ml Wasser
50 ml Joghurt	1 g Hefe	50 ml Sauerrahm
12 ml Olivenöl	1 kleine Zwiebel	Salz
2 EL Speckwürfel	Salz	Pfeffer
Spitzer Zitronensaft		

Die Hefe in das etwa 40 Grad warme Wasser einrühren bis sie sich ganz aufgelöst hat. Dann das Mehl in eine Rührschüssel geben und langsam das Hefe-Wasser, etwas Salz und zum Schluss das Olivenöl zugeben - währenddessen gut durchkneten. Nach 10 Minuten kneten, den Teig eine Stunde ruhen lassen.

Für den Belag Creme fraiche, Joghurt, Sauerrahm, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronensaft verrühren. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Den Teig 2-3 Millimeter dünn ausrollen, circa 2 - 4 mm dick mit der Creme-fraiche-Sauerrahm-Joghurt-Masse bestreichen, Zwiebeln und Speck draufgeben. Wer möchte, kann noch etwas geriebenen Emmentaler-Käse drüberstreuen.

Den Flammkuchen im auf 250 Grad vorgeheizten Ofen 3 bis 5 Minuten backen bis er an den Rändern schön braun ist. Das hängt sehr von der Temperatur des Ofens ab. Den fertigen Flammkuchen gern noch mit etwas Schnittlauch verfeinern.

Andreas Schweiger am 09. Dezember 2024

# Fregola Sarda mit Speck, Petersilien-Wurzel, Kompott

## Für 4 Personen

### Für die Fregola:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	100 g Petersilienwurzel
2 Stängel glatte Petersilie	50 g Parmesan	1 l Gemüsebrühe
2 EL Olivenöl	300 g Fregola	100 ml Weißwein, trocken
1 Zweig Rosmarin	100 g Tiroler Speck	50 g kalte Butter
50 g Bergkäse	Salz	Pfeffer

### Für das Zwiebel-Birnen-Kompott:

1 Zwiebel	1 Birne	2 EL Rohrzucker
4 EL Apfelessig	Salz	Pfeffer

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein schneiden.

Petersilienwurzel waschen, schälen und in kleine Würfel (ca. 5 mm) schneiden.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Parmesan fein reiben.

Die Brühe in einem Topf erhitzen.

In einem weiteren Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Petersilienwurzel darin anschwitzen.

Fregola hinzugeben und kurz mitanbraten, dann mit Weißwein ablöschen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Rosmarin abbrausen, zur Fregola in den Topf geben, nach und nach mit der heißen Brühe aufgießen und unterrühren, wie bei einem Risotto. Unter ständigem Rühren die Fregola etwa 15-20 Minuten köcheln lassen, bis sie al dente ist.

In der Zwischenzeit den Speck in feine Streifen schneiden und diese in einer Pfanne ohne Fett langsam knusprig braten. Die knusprigen Speckstreifen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die kalte Butter würfeln. Bergkäse grob reiben.

Für das Kompott die Zwiebel abziehen und in feine Streifen schneiden.

Die Birne halbieren, schälen und entkernen, dann in feine Streifen schneiden.

Zucker in einem Topf schmelzen, wenn er gerade zu karamellisieren anfängt, Zwiebel und Birnenstreifen zugeben und anschwitzen.

Mit dem Essig ablöschen und leicht köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kompott soll noch knackig und nicht verkocht sein.

Sobald die Fregola al dente ist, die Petersilie, Parmesan und kalte Butter hinzufügen und ständig rühren, bis alles eine schöne cremige Konsistenz hat. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fregola auf vorgewärmte, flache Teller verteilen, das Kompott darauf anrichten.

Knusprige Speckstreifen darüber streuen und mit Bergkäse bestreuen und servieren.

Daniele Corona am 27. November 2024

# Kartoffel-Salat mit Mayonnaise und Würstchen

## Für 4 Personen

1 kg festk. Kartoffeln    4 hartgekochte Eier    1 Zwiebel  
200 ml Mayonnaise    2 EL Dijon-Senf    Salz, Pfeffer  
8 Würstchen

Die Kartoffeln kochen, schälen und in Scheiben schneiden.

Die Eier ebenfalls schälen und grob hacken.

Die gehackte Zwiebel, Mayonnaise und Senf zu den Kartoffeln und Eiern geben. Vorsichtig vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kartoffelsalat für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, damit die Aromen sich entfalten können.

In der Zwischenzeit die Würstchen nach Packungsanweisung zubereiten.

Den gekühlten Kartoffelsalat auf Tellern anrichten und mit den warmen Würstchen servieren.

Experimentiere mit zusätzlichen Zutaten wie Gewürzgurken oder frischen Kräutern, um dem Kartoffelsalat eine persönliche Note zu verleihen.

Bereite den Kartoffelsalat am Vortag zu, um die Aromen intensiver werden zu lassen und Zeit bei der Zubereitung zu sparen.

Übrig gebliebener Kartoffelsalat eignet sich hervorragend als Beilage für den nächsten Tag oder als Füllung für Wraps. Die Aromen entwickeln sich weiter und bieten eine köstliche Resteverwertung.

NN am 20. November 2024

# Spaghetti Carbonara

250 g Spaghetti    10 Scheiben Pancetta    6 Eigelb  
6 EL Parmesan    4 EL Sahne    Olivenöl  
Salz, Pfeffer

Backofen auf 40 Grad vorheizen und eine temperaturbeständige Schüssel darin warmstellen.

Spaghetti in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze al dente kochen.

Pancetta in grobe Fetzen zupfen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anbraten. Die Hälfte des Specks aus der Pfanne nehmen und ihn mit Küchenkrepp abtupfen. Die Nudeln aus dem Kochwasser direkt in die Pfanne mit Pancetta geben. Dabei soll etwas Kochwasser in die Pfanne tropfen. Pancetta und Nudeln durchschwenken.

Zimmerwarme Eier trennen und die Eigelbe in einer Schüssel mit Parmesan und Sahne verrühren.

Die Nudeln samt Pancetta in die vorgewärmte Schüssel geben und die Eigelb-Käse-Mischung unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, den restlichen knusprig gebratenen Pancetta darauf verteilen und sofort servieren.

Alexander Herrmann am 14. November 2024

# Metthappen mit süßsauren Zwiebeln

**Für zwei Personen**

**Für die Metthappen:**

150 g angemachtes Schweinemett	2 Scheiben Pumpnickel	2 Cornichons
1 EL Kapern	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zitrone, Abrieb
10 g Butter	80 g Schmand	2 Zweige glatte Petersilie
Salz	Pfeffer	

**Für süßsauren Zwiebeln:**

1 rote Zwiebel	2 EL Zuckerrübensirup	2 EL weißer Balsamico
50 ml trockener Weißwein		

**Für die Metthappen:**

Die Pumpnickelscheiben mundgerecht ausstechen und mit Butter dünn bestreichen. Mett im gleichen Durchmesser mit demselben Ausstecher darauf portionieren.

Schalotte abziehen und fein würfeln. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Cornichons und Kapern hacken, sowie Petersilie. Alles zusammen mit dem Schmand vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dekorativ auf dem Mett platzieren.

**Für süßsauren Zwiebeln:**

Weißwein mit Zuckerrübensirup aufkochen und mit weißem Balsamico süßsauerlich abschmecken. Zwiebel abziehen und dünn hobeln. In den heißen Sud geben und etwas ziehen lassen. Einzelne Zwiebelringe auf den Metthappen anrichten.

Mario Kotaska am 14. November 2024

# Kohl-Kimchi mit gebratenem Reis

## Für 4 Personen

### Für den Kohl:

300 g Chinakohl	10 g Salz	20 g Ingwer (frisch)
50 g weißer Rettich	2 EL Honig	50 ml Sojasauce
1 TL Paprikapulver, edelsüß	1 Prise Chiliflocken	3 EL Apfelessig

### Für den Reis:

300 g Jasminreis	Salz	50 g Speck
150 g frische Buchenpilze	1 Knoblauchzehe	2 EL schwarzer Sesam
2 Frühlingszwiebeln	1 EL Sesamöl, geröstet	1 Limette
40 ml Sojasauce	Pflanzenöl	4 Eier

Chinakohl putzen, waschen, gut abtropfen und in 1 cm große Stücke schneiden.

Kohlstücke in eine Schüssel geben, das Salz untermischen und 1 Stunde ziehen lassen, bis die Kohlstreifen weich geworden sind.

Dann die Kohlstreifen in ein Sieb geben, gut abbrausen und trocknen (am besten in einer Salatschleuder).

Ingwer schälen und fein schneiden.

Den Rettich schälen und fein reiben.

Kohlstreifen, Ingwer, Rettich, Honig, Sojasauce, Paprikapulver, Chiliflocken und Apfelessig in eine Schüssel geben und gut vermischen. Anschließend die Schüssel luftdicht verschließen und 4 Stunden marinieren.

Reis in ein Sieb geben und unter fließendem Wasser abbrausen, dann abtropfen lassen.

Reis in einem Topf mit 500 ml Wasser und etwas Salz zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Minuten köcheln lassen (oder den Reis in einem Reiskocher garen). Sobald der Reis das gesamte Wasser aufgenommen hat und gar ist, den Topf vom Herd ziehen und bei geöffnetem Deckel den Reis noch einige Minuten ziehen lassen.

Speck fein würfeln.

Die Buchenpilze putzen, eventuell anhängenden Sand mit Küchenpapier abreiben.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Sesam in einer Pfanne ohne Fett rösten und abkühlen lassen.

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden.

Speck in einer großen tiefen Pfanne wenige Minuten anbraten, dann Knoblauch, Pilze und Sesamöl zugeben und kurz mitbraten.

Darauf den Reis geben. Dann den marinierten Kohl mit dem entstandenen Sud zugeben und alles locker mischen.

Von der Limette den Saft auspressen.

Die Reispfanne mit Sojasauce und Limettensaft abschmecken.

Für die Eier eine große beschichtete Pfanne leicht erhitzen.

Das Öl mit einem Pinsel darin verteilen und die Eier vorsichtig in die Pfanne aufschlagen.

Nur jeweils das Eiweiß leicht mit Salz würzen. Die Eier bei mittlerer Hitze langsam garen, bis auch das Eigelb heiß ist (mit leichtem Fingerdruck prüfen).

Die Reispfanne auf Tellern anrichten, darauf jeweils ein Spiegelei geben und mit Sesam und Frühlingslauch garnieren.

Antonina Müller am 14. November 2024

## Salsiccia-Carbonara mit Steinpilzen

### Für 2 Portionen

250 g Tagliatelle	220 g frische Salsiccia	100 g rote Zwiebeln, gehackt
2 Zweige Rosmarin, gehackt	5 Zweige Thymian	2 EL Olivenöl
1/2 rote Chili	250 g Steinpilze	40 g gerieb. Parmesan
2 Eier	Salz, Pfeffer	

Die Salsiccia aus dem Darm drücken.

Beim Chili die Kerne entfernen und klein schneiden.

Die Pilze putzen und in Streifen schneiden.

Den Thymian zupfen und hacken.

Für die Nudeln einen Topf mit 600 ml gesalzenem Wasser aufsetzen.

In einer grossen Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die Salsiccia die Zwiebeln und die Chili anschwitzen, die gehackten Kräuter hinzugeben und unterrühren; alles ein wenig bräunen lassen und schließlich die Steinpilze hinzufügen, kurz mitgaren lassen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen.

Die Nudeln al dente garen.

Den Parmesan mit den Eiern verrühren.

Die Pasta abschütten und ein wenig Kochwasser aufheben; die Pasta sofort in die ausgeschaltete Pfanne geben, die Parmesan-Eier-Mischung darübergießen, alles mit ein paar Löffel Kochwasser vermischen und noch einmal abschmecken.

Die Pasta mit bestreutem Parmesan auf tiefen Tellern servieren.

NN am 06. November 2024

## Süßkartoffel-Eintopf mit Pilzen

### Für 4 Personen

600 g Süßkartoffeln	300 g Champignons	100 g Bacon
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
600 ml Gemüsebrühe	1 Bund glatte Petersilie	1 TL geräuch. Paprikapulver
50 g Crème-fraîche	150 g Cheddar-Käse	2 EL heller Balsamico

Die Süßkartoffeln abwaschen, schälen und in 1,5 cm große Stücke schneiden.

Die Pilze putzen und vierteln.

Den Frühstücksspeck in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Süßkartoffeln und Frühstücksspeck zugeben und 3-4 Minuten darin anschwitzen, dann die Pilze dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Die Gemüsebrühe angießen, so dass alles mit Flüssigkeit bedeckt ist. Zugedeckt alles ca. 8 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Anschließend Paprikapulver und Crème fraîche unter den Eintopf rühren und nochmals 2-3 Minuten weiterköcheln lassen.

Den Käse grob reiben.

Den Eintopf mit Balsamico verfeinern, abschmecken und in tiefen Tellern oder Bowls anrichten. Mit Käse und Petersilie bestreuen und servieren.

Christian Henze am 31. Oktober 2024

# Pasta

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Pasta:**

200 g Speckwürfel	2 TL Honig (flüssig)	1 Pack. Spaghetti
3 Peperoni	2 große Zwiebeln	200 g Cherry-Tomaten
200 ml Halbrahm	80 ml Weisswein	1 EL Sesamkörner
Chili, Pfeffer, Salz, Majoran	1 Hand. Basilikumblätter	

### **Für das Knoblauchbrot:**

8 Sch. Brot	3 Knoblauchzehen	100 g Butter
Oregano, Thymian, Majoran		

Die Zwiebeln und Peperoni schälen und in Scheiben schneiden. Die Cherry Tomaten waschen und halbieren.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebeln, Tomaten, Peperoni und die Sesamkörner in die Pfanne geben und alles ca. zwei Minuten lang anbraten.

Anschliessend das Ganze mit Weisswein ablöschen, den Halbrahm hinzugeben und die Mischung auf mittlerer Stufe köcheln lassen.

Einen Topf mit Salzwasser füllen und aufkochen lassen. Darin die Penne nach Packungsanleitung al dente kochen.

Den Backofen auf 220 °C Grad vorheizen.

In der Zwischenzeit kann der Knoblauchbutter hergestellt werden. Dazu die weiche Butter mit den gepressten Knoblauchzehen und den Kräutern und Salz mischen.

In einer kleinen Bratpfanne anschliessend die Speckwürfel anbraten.

Wenn diese leicht bräunlich sind, den Honig darüber träufeln. Alles gut durchmischen und weiter anbraten, bis der Speck schön glänzend und knusprig ist. Dann die Pfanne vom Herd nehmen.

Nun das Brot mit dem Knoblauchbutter bestreichen und auf einem Backblech in der Ofenmitte 2 bis 3 Minuten backen.

Die fertigen Nudeln auf die Teller geben und die Sauce sowie die Speckwürfel darüber geben. Nach Belieben mit Basilikumblättern dekorieren. Zusammen mit dem Knoblauchbrot servieren.

NN am 31. Oktober 2024

# Unser Rührei

## **Für 2 Personen:**

80 g Bacon	3 Eier (L)	2 EL Butter
4-6 kl. Tomaten	50 g gerieb. Käse	60 g Schmand
2 EL geschnitt. Schnittlauch	1 EL Ahorn-Sirup	Salz, Pfeffer.

Den Bacon in sehr feine Würfel schneiden, kross anbraten, entfetten und abkühlen lassen.

Die Eier trennen und das Eiweiß in einer größeren Schüssel steif aufschlagen.

Die Tomaten in kleine Stücke schneiden. In einer Schüssel das Eigelb, die Tomaten-Würfel, den geriebenen Käse, den Schmand, den Schnittlauch, den Ahorn-Sirup, die Bacon-Brösel mischen, mit Salz, Pfeffer abschmecken und alles unter den Eischnee heben.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen, das vorbereitete Rührei eingießen und mit einem hölzernen Schieber langsam und ständig das stockende Rührei vom Pfannen-Boden schieben, sodass das Rührei möglichst gleichmäßig stockt.

NN am 14. Oktober 2024

## Schinken-Käse-Nudel-Auflauf

### Für 4 Portionen

300 g Penne	1 TL Butter	200 g Kochschinken
150 g Bergkäse	150 ml Milch	150 g Crème-fraîche
2 Eier	Pfeffer, Salz	Muskat

Die Nudeln nach Packungsanleitung al dente kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Den Backofen auf 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Eine Auflaufform mit Butter fetten. Den Schinken in Streifen schneiden. Den Käse fein hobeln.

Milch, Crème Fraîche und Eier miteinander verquirlen und mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Nudeln und Schinken in die Auflaufform geben und vermischen. Die Eiermilch gleichmäßig darüber verteilen. Mit Käse bestreuen und in 25 Minuten goldbraun backen.

NN am 09. Oktober 2024

## Thüringer Klöße mit Pilz-Speck-Soße

### Für 2 Portionen:

6 mehligk. Kartoffeln	1 EL Kartoffelstärke	Gewürzsalz
1 Zwiebel	50 g Speck	2 EL Bratöl
6 Champignons	1 Flocke Butter	0,5 TL Mehl
1 Schuss Weißwein	200 ml Sahne	0,5 Bund Petersilie

Kartoffeln schälen und in zwei Portionen aufteilen. 4 1/2 Kartoffeln in kochendem Salzwasser bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten gar kochen. 1 1/2 Kartoffeln roh über eine Reibe in ein Schüssel reiben.

Die rohen Kartoffeln auf ein sauberes Geschirrtuch geben und so viel Flüssigkeit wie möglich ausdrücken. Das ausgedrückte Kartoffelwasser in einer Schüssel auffangen. Die Kartoffelmasse aus dem Geschirrtuch nehmen und in eine weitere Schüssel geben. Warten, bis sich die Stärke vom Kartoffelwasser abgesetzt hat.

Dann die Flüssigkeit vom Kartoffelwasser abgießen und die geriebenen Kartoffeln zur abgesetzten Stärke in die Schüssel geben und alles kurz verrühren.

Die gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Spätzlepresse zu den rohen Kartoffeln in die Schüssel drücken. Kartoffelstärke dazugeben, mit Gewürzsalz würzen und alles gut vermengen.

Aus der Masse mit angefeuchteten Händen Klöße formen. Diese in kochendes Salzwasser geben und darin so lange kochen, bis sie oben schwimmen. Dann die Temperatur auf niedrige Hitze reduzieren und die Klöße im heißen Wasser gar ziehen lassen.

Währenddessen für die Sauce Zwiebel schälen und in Streifen schneiden.

Speck fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel und Speck darin anbraten. Champignons putzen, in Stücke schneiden und mit in die Pfanne geben. Alles kräftig weiterbraten, mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen, eine Flocke Butter dazugeben und die Champignons braten, bis sie Farbe bekommen. Mit Mehl bestäuben, kurz weiterbraten und mit Weißwein ablöschen. Weißwein etwas verfliegen lassen.

Anschließend Sahne hinzufügen und die Sauce leicht einköcheln lassen.

Petersilie hacken und untermischen.

Klöße aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und mit der Pilz-Speck-Sauce auf zwei Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 04. Oktober 2024

# Chorizo-Kroketten, Seeteufelbäckchen mit Bohnen-Püree

## Für zwei Personen

### Für die Kroketten:

1 Chorizo	400 g vorw. festk. Kartoffeln	2 Eier
geräuch. Paprikapulver	edelsüßes Paprikapulver	100 g Paniermehl
100 g Mehl	2 TL Speisestärke	Speiseöl, Salz

### Für die Seeteufelbäckchen:

2 Seeteufelbäckchen	Öl	Salz, Pfeffer
---------------------	----	---------------

### Für das Bohnenpüree:

400 g weiße Bohnen, Dose	1 Knoblauchzehe	$\frac{1}{4}$ Salzzitrone
40 g Butter	Gemüsefond	Honig
1 Zweig Rosmarin	Salz	Pfeffer

### Für den Kürbis:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido, 175 g	70 ml Kräuternessig	30 g Zucker
$\frac{1}{2}$ TL Senfkörner	Muskatnuss	Chiliflocken
$\frac{1}{2}$ TL Salz		

### Für den Kräutersalat:

$\frac{1}{2}$ Bund Dill	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel	1-2 Zweige Petersilie
$\frac{1}{4}$ Salzzitrone	Olivenöl	Meersalzflöckchen

**Für die Kroketten:** Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, grob würfeln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt 15 Minuten kochen.

Chorizo pellen und fein würfeln. In einer Pfanne bei niedriger Stufe 5 Minuten auslassen.

Heiße Kartoffeln abgießen und im Topf grob zerstampfen. Ausgelassene Chorizo samt Fett zugeben. Ein Ei trennen. Eiweiß für später beiseitestellen. Das Eigelb und Speisestärke ebenfalls zugeben, alles vorsichtig vermengen und mit beiden Paprikapulvern und Salz gut abschmecken. Dann aus der Masse ca. 50 g schwere Kroketten formen.

Das Eiweiß mit einem Vollei verquirlen. Aus Mehl, Ei und Paniermehl eine Panierstraße aufbauen und Kroketten jeweils panieren.

In einem Topf oder einer Fritteuse das Öl auf 160-170°C erhitzen und die Kroketten goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Seeteufelbäckchen:** Seeteufelbäckchen ggf. von der Haut befreien, mit Salz und Pfeffer würzen. Noch einmal in dem Mehl der Panierstraße (s.o.) wenden und abklopfen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen und die Seeteufelbäckchen von jeder Seite 2-3 Minuten scharf anbraten.

**Für das Bohnenpüree:** Bohnen abgießen und abwaschen. Butter in einer Pfanne schmelzen.

Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden. Salzzitrone ebenfalls grob schneiden. Knoblauch in der Butter anschwitzen, Rosmarin dazugeben. Bohnen und Salzzitrone hinzufügen. Mit Fond ablöschen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

In einem hohen Gefäß alles zusammen fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

**Für den Kürbis:** Hokkaido vom Kerngehäuse befreien und fein hobeln. 100 ml Wasser mit Kräuternessig, Zucker, Senfkörnern, Muskat, Chiliflocken und Salz zum Kochen bringen. Den gehobelten Kürbis dazugeben und 1-2 Minuten auf der Flamme lassen.

**Für den Kräutersalat:** Kräuter von den Stielen zupfen. Salzzitrone in feine Scheiben schneiden. Kräuter und Salzzitrone in einer Schüssel mit Olivenöl und etwas Salz leicht vermengen.

Zora Klipp am 04. Oktober 2024

# Bayerischer Brotzeit-Teller

## Für 4 Personen

### Für das Walnussbrot:

450 g Weizenmehl, 405	300 g Roggenmehl, 150	500 ml Wasser
17 g Salz	20 g Margarine	40 g frische Hefe
200 g Walnusskerne, gehackt		

### Für das Griebenschmalz:

250 g Flomen	200 g Bauchspeck	1 Zwiebel
1 Apfel	1 Prise Majoran, gerebelt	Sal, Pfeffer

### Für den Obazda:

1 kleine Zwiebel	200 g Camembert	50 g weiche Butter
100 g Frischkäse	50 ml Weißbier	Paprikapulver, edelsüß
Paprikapulver, scharf	Pfeffer, Kümmel, Salz	1 rote Zwiebel
1/2 Bund Schnittlauch		

### Zusätzlich:

12 Radieschen	4 Cocktailtomaten	4 Essiggurken
80 g Kaminwurz	80 g Bergkäse	

Für den Brotteig Weizen- und Roggenmehl mit Wasser, Salz und Margarine in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben, die Hefe zerbröseln und ebenfalls zugeben. Mit dem Knethaken alles ca. 8 Minuten auf Stufe 1 verkneten.

Dann den Teig weitere 4 Minuten auf Stufe 2 kneten. Ist der Teig zu feucht und klebrig, noch etwas Mehl hinzugeben.

Zuletzt die gehackten Walnüsse mit der Hand unter den Teig kneten. Den Teig halbieren und zugedeckt ca. 30 Minuten an einem warmen Ort vorgehen lassen.

Dann die beiden gegangenen Teige zu Brotläiben rund wirken, auf ein Backblech legen und abgedeckt nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 250 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Auf das Backblech ebenfalls eine kleine hitzebeständige Form stellen und mit etwas Wasser befüllen. Brote ca. 40 Minuten im heißen Ofen backen.

Gebackene Brote aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für das Griebenschmalz den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Flomen und Bauchspeck in dünne Scheiben schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Den Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Würfel schneiden. Flomen, Speck, Zwiebel und Apfel in einen Bräter geben, mit Majoran, Salz und Pfeffer würzen, vermischen und im vorgeheizten Backofen rösten, bis alles gebräunt ist. Vorsicht, es darf nicht zu dunkel werden, sonst wird es bitter.

Dann aus dem Ofen nehmen, das Fleisch vom Speck herausnehmen und das Fett mit Zwiebel und Apfel abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch fein würfeln.

Sobald das Fett abgekühlt und fest geworden ist, die Masse mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät gut aufschlagen. Fleischwürfel zugeben, das Griebenschmalz mit Pfeffer abschmecken und zum Servieren in kleine Gläschen abfüllen.

Für den Obazda die Zwiebel schälen und fein würfeln.

Camembert in kleine Würfel schneiden und, sofern nötig, mit einer Gabel zerdrücken.

Zerdrückten Camembert mit Zwiebelwürfeln, weicher Butter, Frischkäse und Bier in eine Schüssel geben und alles vermischen. Die Masse mit edelsüßem und scharfen Paprikapulver, Pfeffer, Kümmel und Salz abschmecken und mindestens 1 Stunde im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Kurz vor dem Servieren die rote Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.  
Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.  
Obazda mit einem Löffel zu Nocken formen und mit Zwiebelringen und Schnittlauch garniert auf dem Brotzeitbrett anrichten. Griebenschmalz und Walnussbrot dazu reichen.  
Nach Belieben das Brotzeitbrett mit Radieschen, Tomaten, Essiggurken, dünnen Scheiben der Kaminwurz und Bergkäsestückchen garnieren.

Antonina Müller am 20. September 2024

## Nudelgratin mit Speck, Apfel und Käse

### Für 4 Personen

#### Für das Gratin:

500 g säuerliche Äpfel	1 Spritzer Zitronensaft	1/2 Zimtstange
40 ml Wasser	Salz	300 g Penne
300 g geräuch. Bauchspeck	4 EL Olivenöl	200 g Greyerzer
2,5 EL Butter		

#### Für den Salat:

1 Kopfsalat	1/2 Zwiebel	3 EL Weißweinessig
1/2 TL Senf	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer, Zucker

Äpfel waschen, schälen und entkernen. Dann Äpfel in kleine Stücke schneiden.  
Apfelstücke, Zitronensaft, Zimtstange und das Wasser in einen Topf geben und aufkochen. Bei schwacher Hitze die Äpfel ca. 15 Minuten lang köcheln lassen, bis das Fruchtfleisch zerfällt.  
Die Zimtstange aus dem Topf entfernen.  
Die Äpfel mit dem Pürierstab fein pürieren oder durch ein Passiergerät (Flotte Lotte) passieren.  
Für die Nudeln reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Penne darin nach Packungsangabe al dente garen.  
Inzwischen den Speck fein würfeln.  
Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin gut anbraten.  
Den Käse fein reiben.  
Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze oder 200 Grad Umluft vorheizen.  
Die Auflaufform mit 1 TL Butter ausfetten.  
Die gegarten Nudeln abgießen, tropfnass zum Speck in der Pfanne geben, gut durchschwenken, dann in die Auflaufform geben.  
Das Apfelmus und die Hälfte vom geriebenen Käse zu den Nudeln geben und alles gut vermischen. Mit dem restlichen Käse bestreuen. Die restliche Butter in kleinen Flöckchen darauf verteilen und alles im vorgeheizten Ofen ca. 8 Minuten gratinieren.  
Inzwischen den Kopfsalat putzen, waschen und abtropfen lassen Für die Vinaigrette die Zwiebel schälen und fein schneiden. Essig, Senf und Öl in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und gut verrühren. Die Zwiebel untermischen.  
Das Nudelgratin aus dem Ofen nehmen und reichlich Pfeffer aus der Mühle darüber geben.  
Kurz vor dem Servieren den Kopfsalat mit dem Dressing marinieren und zum Nudelgratin reichen.

Christian Henze am 17. September 2024

# Kartoffel-Pfifferling-Strudel

## Für 4 Portionen:

500 g mehligk. Kartoffeln, geschält	1 Prise Gewürzsalz	1 Zwiebel
4 Scheiben Speck	200 g Pfifferlinge	2 EL Bratöl
1 EL Butter	125 g Butter	1 Prise Pfeffermix
1 Prise Würzkraft	1 Prise Kartoffelgewürz	1 Prise Gemüsebrühe
1 Prise Sommerkräuter	1 Ei	0,5 Bund Schnittlauch
4 Blätter Strudelteig	4 - 6 EL Schmand	

Kartoffeln schälen, mit kaltem Wasser bedecken und Salz dazugeben.

Wasser aufkochen und Kartoffeln darin bei niedriger Hitze ca. 20 Minuten gar kochen. Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

Währenddessen die Zwiebel schälen und fein würfeln. Speck in Stücke schneiden. Pfifferlinge putzen und ggf. klein schneiden. Bratöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel darin glasig braten. Speck hinzufügen und mitbraten, bis er leicht knusprig ist.

Die gekochten Kartoffeln abgießen.

1 EL Butter zu Speck und Zwiebel geben. Dann die Pfifferlinge dazugeben und kurz mitbraten. Mit Gewürzsalz, Würzkraft, Kartoffelgewürz, Gemüsebrühepulver und Sommerkräuter würzen. Alles vermengen und die Gewürze anrösten. Anschließend alles in eine große Schüssel füllen.

Die Kartoffeln in eine Kartoffelpresse geben und über die Pfifferlinge drücken. Das Ei aufschlagen, hinzufügen und alles gut vermengen.

Schnittlauch in Stifte schneiden und zu der Kartoffel-Pfifferling- Mischung geben. Alles nochmals gut verrühren.

125 g Butter in einem Topf zerlassen. Den Strudelteig aus dem Kühlschrank nehmen und ein sauberes Geschirrtuch auf ein Brett legen.

Ein Strudelteigblatt auf das Handtuch legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Dann das zweite Strudelteigblatt darauflegen und ebenfalls mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Diesen Vorgang mit allen vier Strudelteigblättern wiederholen, dabei das vierte Strudelteigblatt nicht mehr mit Butter bestreichen. Die Kartoffel- Pfifferling-Mischung längs auf das obere Drittel des Strudelteigs geben und mit einem Löffel etwas vorformen. Dann die Längsseiten des Strudelteigs mithilfe des Geschirrtuchs einklappen und den Strudel vorsichtig aufrollen. Kurz vor Ende des Aufrollvorgangs die Seiten/Ecken des Strudelteigs einklappen und den Strudelteig samt der Ecken zu Ende aufrollen.

Den gefüllten Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und von außen großzügig mit zerlassener Butter bestreichen.

Anschließend im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen, bis der Strudel goldbraun und knusprig ist. Dann den Strudel aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Strudel in Scheiben schneiden und jeweils mit einem Klecks Schmand servieren.

Steffen Hanssler am 12. September 2024

## Pfifferlinge auf knusprigem Toast

### Für 2 Portionen

4 Scheiben Toastbrot	4 - 6 EL Butter	1 rote Zwiebel
50 g Pancetta oder Speck	2 EL Bratöl	250 g geputzte Pfifferlinge
1 Prise Gewürzsalz	1 Prise Pfeffermix	0,5 Bund glatte Petersilie
50 g Babyspinat	4 Eier	

Die Toastscheiben in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun und knusprig rösten. Währenddessen die rote Zwiebel in halbe Ringe schneiden und den Pancetta in Streifen schneiden. Bratöl in einer weiteren Pfanne erhitzen. Pfifferlinge hineingeben und bei hoher Hitze im heißen Öl anbraten. Nach kurzer Zeit Pancetta und Zwiebeln hinzufügen und mitbraten. Mit Gewürzsalz und Pfeffermix würzen. Eine kleine Flocke Butter hinzufügen und weiterbraten, bis die Pfifferlinge eine schöne Farbe bekommen haben. Dann noch eine Flocke Butter dazugeben und schmelzen lassen. Die Petersilie grob hacken und zu den Pfifferlingen geben. Kurz mitrösten, dann den Babyspinat hinzufügen und kurz zusammenfallen lassen.

Die Eier in eine Schüssel aufschlagen und leicht verquirlen. Die verquirlten Eier über die Pfifferlinge und den Spinat gießen und vorsichtig umrühren, bis die Eier anfangen zu stocken. Das Ei soll nicht allzu fest werden, jedoch, je nach Geschmack, durchgebraten sein. Das Ei soll die Pilze und den Spinat binden.

Die gerösteten Toastscheiben auf Tellern anrichten und die Pfifferling-Ei-Mischung darauf verteilen. Mit einer Prise Gewürzsalz und Pfeffermix abschmecken.

Steffen Hanssler am 12. September 2024

## Pasta mit Salsiccia und weißen Bohnen

### Für 4 Portionen:

1 Dose geschälte Tomaten	2 Schalotten	2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl	Meersalz	1 Prise Zucker
Pfeffer	1 TL Fenchelsamen	3-4 Zweige Thymian
400 g Salsiccia	1 Zweig Rosmarin	250 g Cannellini-Bohnen
400 g Penne	40 g gerieb. Parmesan	

Tomaten abtropfen lassen (Flüssigkeit auffangen) und grob hacken.

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In 2 EL heißem Öl andünsten. Gehackte Tomaten und Flüssigkeit zugeben. Würzen und ca. 10 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.

Fenchelsamen in einem Mörser grob zerstoßen. Thymianblättchen von den Stielen zupfen. Das Brät der Salsiccia in kleinen Klößchen aus der Pelle drücken.

In einer Pfanne restliche 2 EL Öl erhitzen. Salsiccia-Klößchen im heißen Öl ringsherum kräftig anbraten. Gemörserte Fenchelsamen, Thymianblättchen und Rosmarinzwig zu den Klößchen geben, kurz mitbraten. Tomatensoße angießen, Cannellini-Bohnen zufügen, alles ca. 5 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Abschmecken und den Rosmarinzwig entfernen.

Penne nach Packungsanweisung in gesalzenem Wasser bissfest garen, abgießen (etwas Kochwasser auffangen). Mit der Soße mischen, abschmecken (nach Wunsch noch etwas Nudelkochwasser zufügen). Mit dem Parmesankäse anrichten.

Cornelia Poletto am 02. September 2024

## Pasta Arrabbiata mit Salsiccia und Mozzarella

### Für 4 Portionen:

500 g Penne	200 g Salsicce	2 Zwiebeln
2 Chilischoten	500 g Kirschtomaten	200 ml Gemüsebrühe
250 g Tomaten, passiert	Salz, Pfeffer	1 TL Paprikapulver, edelsüß
Zucker	250 g Mozzarella	Basilikum

Nudeln in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung zubereiten.

Salsiccia pellen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Kirschtomaten waschen und halbieren.

Salsiccia in einer Pfanne ohne Fett knusprig auslassen. Zwiebeln, Chili und Kirschtomaten zugeben und ca. 2 mit garen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, passierte Tomaten zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Zucker abschmecken.

Mozzarella zupfen. Basilikum waschen, trocken schütteln und Blätter abzupfen. Nudeln in der Soße schwenken und mit Mozzarella und Basilikum servieren.

NN am 02. September 2024

## Kartoffel-Suppe wie von Oma

### Für zwei Personen

#### Für die Kartoffelsuppe:

1 kg vorw. festk. Kartoffeln	2 Karotten	$\frac{1}{4}$ Knollensellerie
1 Staudensellerie	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
150 g Speckwürfel	2 EL Butter	150 ml Sahne
1,5 L Gemüsefond	1 Lorbeerblatt	1 TL gerebelter Majoran
$\frac{1}{2}$ -1 TL Pimentkörner	$\frac{1}{2}$ -1 TL Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer

#### Für die Garnitur:

2 Zweige glatte Petersilie

### Für die Kartoffelsuppe:

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden. Etwas wässern. Karotten schälen und in Würfel schneiden. Sellerie schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln.

Knoblauch abziehen und fein hacken. In einem großen Topf Butter erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin glasig anbraten. Speckwürfel hinzufügen und kurz mitbraten. Kartoffeln, Karotten und Sellerie in den Topf geben und kurz mitdünsten. Mit Fond aufgießen, Lorbeerblatt, Majoran, Piment und Wacholder hinzufügen und alles zum Kochen bringen. Suppe bei mittlerer Hitze etwa 25-30 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist. Dann Gewürze entfernen. Staudensellerie fein schneiden und zur Suppe geben. Wenn gewünscht, Sahne oder Milch einrühren und nochmals aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

#### Für die Garnitur:

Petersilie hacken und über die Suppe streuen.

Für eine vegetarische Variante kann einfach der Speck weglassen werden. Die Suppe kann nach Belieben mit Würstchen oder geräuchertem Tofu ergänzt und mit Brot oder Baguette serviert werden.

Robin Pietsch am 22. August 2024

## Arancini mit Tomaten-Salat

### Für 4 Personen

600 ml Geflügelbrühe	1 Zwiebel	Olivenöl
300 g Risottoreis	50 ml trockener Weißwein	2 EL Butter
50 g Parmesan	1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 Zweige Thymian	150 g Scamorza (ital. Filatakäse)	80 g Lardo
800 g Tomaten	Salz	Pfeffer
Zucker	2 Eier	100 g Paniermehl
1 l Frittieröl	1 Bund Basilikum	

Die Brühe in einem Topf erhitzen.

Die Zwiebel abziehen und würfeln.

In einem Topf 1 EL Olivenöl erhitzen und die gewürfelte Zwiebel darin andünsten. Den Risottoreis zugeben und kurz im Öl glasig dünsten.

Sobald der Reis glänzt, mit Weißwein ablöschen und etwas einkochen. Dann nach und nach immer gerade so viel heiße Brühe angießen, dass der Reis stets knapp mit Flüssigkeit bedeckt ist. Reis unter Rühren ca. 20 Minuten leicht körnig garen, dabei nach und nach die Brühe angießen. Reis mit Butter und Parmesan verfeinern. Auf einem großen flachen Teller oder Tablett ausbreiten und etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung rote Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden. 1 TL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebelwürfel darin anbraten. Den Knoblauch abziehen, fein hacken und dazu geben.

Thymian abrausen, trocken schütteln. Die Blättchen abzupfen und unter die Zwiebeln mischen, abkühlen lassen.

Scamorza und Lardo fein würfeln. Käse und Lardo mit den Zwiebelwürfeln mischen.

Tomaten waschen, trocken reiben, putzen und kleinschneiden.

Tomaten in eine Schüssel geben, mit etwas Salz, Pfeffer und Zucker würzen. 3 EL Olivenöl untermischen.

Nach und nach etwa 1 Esslöffel Risotto abnehmen. Mit angefeuchteten Händen auf der Handfläche flachdrücken. Ca. 1 TL Füllung darauf geben und nochmals die gleiche Menge Risotto darauf geben. Hände nochmals etwas anfeuchten und die Reismasse zu einem leicht ovalen Bällchen formen.

Die Eier in einem großen tiefen Teller verquirlen. Bällchen nach und nach zunächst im verquirlten Ei und dann im Paniermehl wenden. Diesen Vorgang nochmals wiederholen, bis die Reiskällchen rundherum gleichmäßig paniert sind.

Frittieröl ca. 2 cm hoch in einer tiefen Pfanne (oder einem Topf) erhitzen. Die Arancini portionsweise im heißen Öl rundum goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Basilikum unter den Tomatensalat mischen. Arancini und Tomatensalat anrichten.

Jacqueline Amirfallah am 21. August 2024



# Pizza mit Chorizo und Mozzarella

## Für 4 Portionen

200 g Weizenmehl, 550	50 g Hartweizengrieß	$\frac{1}{4}$ Würfel Hefe (10 g)
160 ml Wasser, lauwarm	1 TL Salz	2 EL Olivenöl
4 Romatomen	1 TL Oregano, getrocknet	Salz
70 g Chorizo am Stück	1 Kugel Büffelmozzarella	

Zunächst für den Pizzateig Mehl, Grieß und Salz gründlich vermengen. Die Hefe im warmen Wasser auflösen, 5 Minuten ruhen lassen und dann zur Mehlmischung geben. Die Zutaten so lange mit dem Knethaken des Handrührers, in der Küchenmaschine oder von Hand kneten, bis ein elastischer Teig entsteht, das dauert ungefähr 10 Minuten. Falls der Teig zu fest sein sollte einfach noch etwas warmes Wasser zugeben, wenn der Teig zu flüssig ist, etwas Mehl hinzugeben. Erst dann das Olivenöl unterkneten.

Den Teig in Frischhaltefolie wickeln oder unter einem Geschirrtuch mindestens 30 Minuten gehen lassen. Der Teig lässt sich ebenfalls hervorragend im Hefeteig-Programm eines Brotbackautomaten zubereiten.

In der Zwischenzeit die Roma-Tomaten quer halbieren und über einer feinen Reibe bis auf die Schale abreiben. Das überschüssige Wasser aus den Tomaten durch ein feines Sieb abgießen, so dass nur der Tomatensaft und das Innere der Tomaten übrig bleiben. Diese Tomaten nach Geschmack mit etwas Salz würzen.

Ein Backblech ordentlich mit gutem, erhitzbarem Olivenöl bepinseln und den Ofen auf 250 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Teig nochmals von Hand durchkneten und auf einem bemehlten Brett etwa in Größe des Blechs von der Mitte nach außen ausrollen. Der Teig sollte dabei etwa 3 mm dick ausgerollt werden.

Den ausgerollten Teig auf das Blech geben und nur hauchdünn (das ist wichtig!) mit den Tomaten bestreichen. Mit dem Oregano bestreuen. Die Chorizo in feine Stücke schneiden und auf der Pizza verteilen. Den Mozzarella von Hand in Stücke reißen und über die Pizza streuen.

Auf der zweiten Einschubleiste von unten etwa 10 Minuten backen. Wer einen Pizzastein hat, kann sich das Backen auf dem Blech natürlich sparen und stattdessen zwei Runde Pizzen aus dem Teig formen.

NN am 18. August 2024

# Schinken-Pfannkuchen mit Zucchini-Salat

## Für 4 Personen

### Für den Salat:

3 Zucchini, mittelgroß	1 Zweig Zitronenmelisse	1 Bund Schnittlauch
1 Zweig Rosmarin	1 rote Paprikaschote	1 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	2 EL Zitronensaft
1 TL scharfer Senf	1 Prise Zucker	3 EL Olivenöl

### Für die Pfannkuchen:

200 g gekochten Hinterschinken	300 g Weizenmehl, 405	3 Eier
250 ml Milch	50 ml Mineralwasser	Salz
Pfeffer	3 EL Butterschmalz	

Zucchini putzen, abbrausen und trockenreiben. Zucchini der Länge nach halbieren, in dünne Scheibchen schneiden und in eine Schüssel geben.

Zitronenmelisse und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Rosmarin abbrausen.

Paprika halbieren, putzen, waschen und abtropfen lassen. Paprika in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne das Bratöl erhitzen, den Rosmarinzweig zugeben und die Paprikawürfel darin gut anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend zu den rohen Zucchinischeiben geben. Aus Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer, Zucker und Olivenöl ein Dressing rühren. Die Zucchini-Paprika-Mischung damit marinieren.

Für die Pfannkuchen Schinken in feine Würfel schneiden.

Mehl, Eier, Milch und Mineralwasser in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen glattrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Schinkenwürfel unterheben.

In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, etwa 1/4 vom Pfannkuchenteig in die Pfanne geben, so dass der Pfannenboden bedeckt ist. Sobald die Unterseite goldbraun gebacken ist, den Pfannkuchen wenden und bei milder Hitze die andere Seite ebenso goldgelb backen.

Gebackenen Pfannkuchen auf einen Teller geben und warmhalten. Aus dem übrigen Teig weitere Pfannkuchen ausbacken.

Salat nochmals abschmecken. Pfannkuchen zu Viertel falten, mit Salat auf Tellern verteilen und servieren.

Rainer Klutsch am 16. August 2024

# Hawaii-Spieße vom Grill

## Für 5 Portionen

1 Dose Cocktailfrüchte 150 g Bauchspeck 15 Holz- oder Metallspieße

Fruchtcocktail abtropfen lassen. Den in Scheiben geschnittenen Speck mit einem Ende auf den Spieß stecken und dann abwechselnd mit Frucht und Speck den Spieß befüllen.

Auf den Grill legen und eher am Rand des Grills platzieren, da ansonsten das Dosenobst schnell schwarz wird.

NN am 02. August 2024

# Tomaten-Basilikum-Salat, Mozzarella, Parmaschinken

## **Für 4 Personen**

1/2 Bund Basilikum	2 EL Pinienkerne	30 g Parmesan
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer
2 Bund Rucola	12 Kirschtomaten	300 g Mozzarella
100 g Parmaschinken		

## **Für die Vinaigrette:**

2 EL Balsamico	3 EL Olivenöl	Salz, Zucker
----------------	---------------	--------------

Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten.

Den Parmesan auf einer Käseibe fein reiben.

Basilikum, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in einen Mörser geben und zu einer dicken Creme zerstoßen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Rucola waschen und trocken schütteln oder vorsichtig trockenschleudern. Evtl. dicke Rucola-Stiele abzupfen.

Die Kirschtomaten waschen und halbieren.

Mozzarella in grobe Stücke schneiden.

Tomaten und Mozzarella in eine Schüssel geben, die Basilikum-Pesto-Creme untermischen.

Rucola vorsichtig unterheben.

Aus Balsamico, Olivenöl, Salz und Zucker eine Vinaigrette rühren Den Salat auf den Tellern anrichten, mit der Vinaigrette beträufeln und die Schinkenscheiben darauflegen.

Sören Anders am 26. Juli 2024

# Ravioli mit Pfifferlingen und Zitronen-Pesto

## Für 4 Personen

### Für die Ravioli:

4 Eier (M)	400 g Weizenmehl (405)	25 ml Olivenöl
Salz	60 g Bauchspeck	500 g frische Pfifferlinge
1 rote Zwiebel	1/2 Bund Blattpetersilie	20 ml Weißwein
Pfeffer	2 EL Mascarpone	1 Eigelb
2 EL Butter		

### Für das Zitronen-Pesto:

60 g Pinienkerne	1 Zitrone	1 Knoblauchzehe
120 g Parmesan	4 Stängel Basilikum	Salz
Zitronenpfeffer	1 Prise Zucker	80 ml Olivenöl

Für den Nudelteig Eier, Mehl, Olivenöl und eine Prise Salz in eine Rührschüssel geben und mit der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Ist der Teig zu trocken, noch wenige Esslöffel kaltes Wasser zugeben, ist er zu klebrig noch etwas mehr Mehl unterkneten. Den Teig eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Speck fein würfeln, in eine Pfanne geben, bei mittlerer Hitze auslassen und knusprig braten. In der Zwischenzeit die Pfifferlinge putzen und klein schneiden.

Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Die knusprig gebratenen Speckwürfel aus der Pfanne auf ein Küchenpapier geben.

In der Pfanne, in der der Speck gebraten wurde, die fein geschnittene Zwiebel kurz anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und nochmals einkochen lassen. Sobald der Weißwein verkocht ist, die Pfifferlinge zugeben und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Pfifferlinge und Speck in eine Schüssel geben und auskühlen lassen.

Eine Hälfte der ausgekühlten Speck-Pfifferlinge zur Seite stellen. Für die Füllung die restlichen Speck-Pfifferlinge mit Mascarpone vermengen, Petersilie untermischen und abschmecken.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz in dünne Bahnen auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Aus dem Teig mit einem Ausstecher Kreise von ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. In die Mitte der Teigkreise je einen Teelöffel Füllung geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen, zu einem Halbmond zuklappen und Ränder mit einer Gabel andrücken.

Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin ca. 4 Minuten darin kochen, anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben.

Für das Pesto Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale dünn mit einem Sparschäler schälen.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Knoblauch schälen. Parmesan fein reiben. Basilikum abbrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen. Zitronenschale, Zitronensaft, Parmesan, Pinienkerne, Knoblauch und Basilikum in einer Küchenmaschine grob mixen. Salz, Zitronenpfeffer, Zucker und das Olivenöl zugeben und nochmals kurz mixen.

In einer Pfanne Butter schmelzen, die zur Seite gestellte Speck-Pfifferlinge und die Ravioli darin schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Ravioli, Pfifferlinge und Zitronen-Pesto anrichten und servieren.

Rainer Klutsch am 24. Juli 2024

## Spaghetti alla Carbonara

### Für 2 Personen:

70 g Parmesan, in Stücken	1 große Zwiebel, halbiert	1 Knoblauchzehen
10 g Olivenöl	150 g Schinkenspeckwürfel	150 g Spaghetti
200 g Sahne	2 Eier	Salz, Pfeffer

Parmesan in den Mixtopf geben und 10 Sek./Stufe 10 zerkleinern und in eine Schüssel umfüllen. Zwiebel und Knoblauch in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 6 zerkleinern.

Olivenöl und Schinkenspeckwürfel zugeben und 2 Min./Varoma/Stufe 2 andünsten und in eine Schüssel umfüllen.

Spaghetti nach Packungsanweisung in einem Kochtopf auf dem Herd kochen.

Währenddessen Sahne, Eier, Käse, Salz und Pfeffer in den Mixtopf geben und 20 Sek./Stufe 5 verrühren.

Sobald die Spaghetti fertig sind, abgießen und zurück in den Kochtopf geben.

Nun die Zwiebel-Speck-Mischung und die Sahne-Ei-Käse-Mischung über die Spaghetti in den Kochtopf geben und auf niedriger Stufe erhitzen.

Dabei mit einem Kochlöffel rühren, bis die Sahne-Ei-Käse-Mischung cremig wird. Das Ei sollte nicht stocken.

### Tipp:

Hin und wieder den Kochtopf leicht nach vorn kippen und am Boden des Kochtopfes die Konsistenz der Soße überprüfen. Sie wird relativ schnell cremig und somit richtig lecker.

NN am 21. Juli 2024

## Spaghetti Carbonara

### Für 4 Personen

150 g Bauchspeck	400 g Spaghetti	1 ganzes Ei
3 Eigelbe	100 g Pecorino, gerieben	1 TL Olivenöl
Salz, Pfeffer		

Speck in Würfel schneiden – je nach Belieben dürfen die Stücke etwas größer (wie bei Francesco) oder auch fein geschnittener sein. Öl in einer Pfanne erhitzen, Speckwürfel dazugeben und anbraten, bis sie goldbraun und leicht knusprig sind.

Ein ganzes Ei und drei Eigelbe in eine Schüssel geben, verquirlen.

Salz und Pfeffer hinzugeben, dann den Pecorino hinein reiben, hier darf die Menge je nach Geschmack variieren (ca. 20 Gramm pro Person).

Spaghetti in einen großen Topf mit kochendem, gut gesalzenen Wasser geben, nach Packungsangaben al dente garen. Zwischendurch immer mal wieder mit einer Gabel umrühren, damit die Nudeln nicht verkleben.

Spaghetti zum Speck in die Pfanne geben, anschließend die Ei-Käse-Mischung darüber gießen und alles verrühren. Wichtig: Die Pfanne darf nicht mehr zu heiß sein, da das Ei sonst sofort stockt. Am besten die Pfanne daher vor dem Zugeben der Eimasse vom Herd nehmen.

Spaghetti auf einen Teller geben, etwas Pecorino darüberstreuen und sofort servieren.

NN am 21. Juli 2024

# Kartoffel-Spargel-Gröstl mit Speck und Spiegelei

**Für zwei Personen**

**Für das Gröstl:**

2 Scheiben Speck	2 Kartoffeln	6 Stangen grüner Spargel
4 Kirschtomaten	4 Champignons	1 Zwiebel
1 EL Butter	Olivenöl	Chili
Salz	Pfeffer	

**Für das Spiegelei:**

2 Eier	Olivenöl	Salz
--------	----------	------

**Für die Garnitur:**

2 Zweige glatte Petersilie

**Für das Gröstl:**

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser gar kochen. Abgießen und ausdämpfen lassen. Kartoffeln in Scheiben schneiden. Das Öl in der Pfanne erhitzen und Kartoffeln darin anbraten und schwenken. Einmal drehen und weiter goldbraun anbraten.

Spargel im unteren Drittel schälen. Köpfe groß schneiden, Stange klein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel abziehen und klein schneiden. Champignons und Zwiebeln zu den Bratkartoffeln in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter dazugeben und aufschäumen. Spargel dazu geben. Kirschtomaten vierteln und dazugeben. Mit Chili würzen.

Speck würfeln und in einer separaten Pfanne auslassen. Einen Tropfen Öl dazugeben und schwenken. Zum Gröstl geben.

Sie können Kartoffeln vom Vortag super für Bratkartoffeln nutzen.

**Für das Spiegelei:**

Öl in einer Pfanne erhitzen, Öl salzen. Eier in die Pfanne schlagen und zu Spiegeleiern braten.

**Für die Garnitur:**

Petersilie fein hacken und über das Gericht streuen.

Mario Kotaska am 12. Juli 2024

## Kartoffel-Chorizo-Tortilla

### Für 4 Personen

200 g Kartoffeln , festk.	Salz	100 g Chorizo
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	30 g Manchego (span. Hartkäse)
Pflanzenöl	2 Eier	Pfeffer

Die Kartoffeln waschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen, anschließend abgießen, pellen und auskühlen lassen.

Tipp: Dies kann man auch gut am Vortag machen.

Die gut ausgekühlten Kartoffeln sowie die Chorizo in Scheiben schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Manchego fein reiben.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

In einer ofenfesten Pfanne die Chorizo anbraten. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und mit braten. Anschließend alles aus der Pfanne nehmen.

In der Pfanne etwas Öl erhitzen und die Kartoffelscheiben darin anbraten.

Währenddessen die Eier in einer Schüssel aufschlagen, verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und den geriebenen Käse untermischen.

Angebratene Chorizo, Zwiebeln und Knoblauch zu den Kartoffeln in der Pfanne geben und untermischen. Die Ei-Masse darüber geben, die Pfanne dann in den heißen Backofen stellen und die Tortilla im Ofen ca. 10 Minuten fertig garen und stocken lassen.

Fertige Tortilla aus dem Backofen nehmen, vorsichtig aus der Pfanne gleiten lassen und portionieren.

Antonina Müller am 11. Juli 2024

## Schinken-Nudeln italienisch

### Für 4 Personen:

500 g Spaghetti	400 g Schlagsahne	300 g Parmaschinken
20 g Butter	1 Knoblauchzehe, klein gehackt	300 g gehobelter Käse, Pecorino
3 getrock. Öl-Tomatenscheiben	2 EL Salz	1 Prise Pfeffer
1 EL Petersilie gehackt		

Alle Zutaten sehr, sehr fein schneiden.

Wasser zum Kochen bringen, Salz ins Kochwasser geben.

Pasta kurz vor al dente (bissfest) kochen, absieben.

Im gleichen Topf die Butter schmelzen und auf hoher Temperatur Schinken, getrocknete Tomatenwürfel und Knoblauch anbraten (der Schinken sollte angebraten, aber nicht zu knusprig hart sein).

Sahne hinzufügen, außerdem die Petersilie und Pfeffer. Alles kurz aufkochen lassen, Temperatur reduzieren und die Pasta hineingeben und untermengen.

Kurz ziehen lassen, dass die Nudeln richtig al dente sind, dann sofort servieren.

NN am 08. Juli 2024

## Gegrillte Wassermelone mit Serrano-Schinken

### Für 2 Personen:

250 g Wassermelone	Gewürzsalz	scharfes Gewürz
3 EL Olivenöl	40 ml Sake	1 EL Zucker
2 EL Sojasauce	1 Limette	4 Sch. Serrano-Schinken
2 TL alter Balsamicoessig	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	

Wassermelone in zwei gleichgroße, rechteckige Blöcke schneiden.

Beide Blöcke von jeder Seite mit Gewürzsalz und scharfem Gewürz würzen. 1 EL Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen. Die Wassermelonenblöcke hineinlegen und bei hoher Hitze grillen.

Sake in einen Topf geben, einmal aufkochen lassen, damit der Alkohol etwas verfliegt.

Anschließend den Topf vom Herd nehmen, Zucker und Sojasauce dazugeben und den Saft der Limette in den Topf pressen und alles verrühren.

Restliches Olivenöl über die Wassermelonenblöcke gießen und diese dann auf die andere Seite drehen und weiter grillen, sodass die Melonen Grillspuren bekommen.

Die Melonenblöcke aus der Pfanne nehmen, auf ein Brett legen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.

Die Scheiben auffächern, auf zwei Teller stellen, den Sake-Sud darübergeben und den Serrano Schinken darüberzupfen. Alten Balsamico darüberträufeln, Schnittlauch in Stifte schneiden, auf Melone und Schinken verteilen und servieren.

Steffen Henssler am 27. Juni 2024

## Rosenkohl-Eintopf mit Brägenwürsten

### Für 4 Portionen:

500 g Rosenkohl	4 Brägenwürste	100 g Möhren
250 g Kartoffeln	1 Porreestange	200 g Bacon
2 m.-große Zwiebeln	60 g Schweineschmalz	$1\frac{1}{2}$ L Fleischbrühe
Salz, Pfeffer		

Den Rosenkohl zerkleinern, die Möhren und die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Den Porre in Ringe schneiden.

Die Fleischbrühe zum Kochen bringen und Möhren, Kartoffeln, Porree und Speck hierin 15 Min. köcheln lassen.

Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen.

Den Rosenkohl und die Zwiebeln in die Brühe geben, salzen und pfeffern und bei kleiner Hitze ca. 20 Min. köcheln lassen. 10 Min. vor Garzeitende die Brägenwürste zufügen und erhitzen.

NN am 21. Juni 2024

## Toast Hawaii

3 Scheiben Tramezzinibrot	4 EL Butter	4-5 Scheiben Kochschinken
100 g geriebener Gouda	1 frische Babyananas	2 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe	1 Schuss Olivenöl	1 Schuss Orangensaft
1 Prise Chili / Cayenne	Salz	brauner Zucker
Speisestärke		

Die Ananas und die Zwiebeln schälen. Die Ananas in Würfel mit etwa einem halben Zentimeter Kantenlänge schneiden und die Zwiebel etwas feiner würfeln. Die Zwiebeln in einem Topf mit wenig Öl anschwitzen, Ananas zugeben, kurz mit anschwitzen, mit einer Prise Salz und großzügig braunem Zucker bestreuen, karamellisieren lassen und mit einem Schuss Orangensaft ablöschen. Den Topf mit einem Deckel verschließen und bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten chutneyähnlich einkochen.

Anschließend mit einem Hauch in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht binden und mit einer Prise Chili abschmecken.

Zwei Scheiben Tramezzinibrot mit zimmerwarmer Butter bestreichen, mit einer Prise Salz würzen und akkurat mit Kochschinken belegen (sodass kein Schinken aus dem Brot herauschaut). Anschließend die beiden belegten Tramezzinischeiben übereinanderlegen, mit der dritten Scheibe abdecken und halbieren bzw. dritteln (damit aus dem länglichen Tramezzini-Sandwich Quadrate bzw. Balken werden).

Diese Tramezzini-Sandwiches auf ein gebuttertes Backblech legen. Den Knoblauch mit einem Schuss Olivenöl mixen, die Tramezzinis damit einstreichen und mit reichlich geriebenem Käse bestreuen.

Das Ganze im Backofen bei 220°C Oberhitze goldgelb backen.

Alexander Herrmann am 31. Mai 2024

## Toast Hawaii klassisch

1 Scheibe Toastbrot	Butter	1 Scheibe Schinken
1 Ananasring	1 Scheibe Schmelzkäse	1 Cocktailkirsche

Zutaten in dieser Reihenfolge auf dem Toastbrot stapeln und alles bei 200 Grad in den Ofen schieben. Toast ist fertig, sobald der Käse verläuft. Cocktailkirsche landet zum Servieren in der Mitte des Ananasrings.

NN am 31. Mai 2024

# Grüne Soße mit Pellkartoffeln und Ei im Speckmantel

## Für 4 Personen

### Für Kartoffeln, grüne Sauce:

2 hartgekochte Eier	1 Zitrone	1 EL scharfer Senf
2 EL Pflanzenöl	200 g saure Sahne	200 g Schmand
Salz	Pfeffer	1 Prise Zucker
1 Bund gemischte Kräuter	1,5 kg festk. Kartoffeln	

### Für die Eier im Speckmantel:

20 g flüssige Butter	100 g Bacon	4 frische Eier
----------------------	-------------	----------------

Für die Kräutersauce die hart gekochten Eier schälen, halbieren und die Eigelbe auslösen.

Das Eiweiß fein würfeln.

Eigelbe durch ein feines Sieb streichen.

Von der Zitrone den Saft auspressen.

Eigelbe mit Zitronensaft, Senf, Öl, saurer Sahne und Schmand glatt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Kräuter abbrausen, trocken schütteln und die groben Stiele entfernen. Kräuter sehr fein schneiden und unter die angerührte Sauce mischen. Das fein gewürfelte Eiweiß unterheben.

Die Kräutersauce ca. 45 Minuten kaltstellen.

Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und abtropfen lassen.

Kartoffeln in einen Topf geben, knapp mit Wasser bedecken, etwas Salz zugeben und zugedeckt die Kartoffeln ca. 30 Minuten weichkochen.

In der Zwischenzeit für die Eier im Speckmantel den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

4 Tassen (backofengeeignet) oder 4 Mulden eines Muffin-Blechs mit flüssiger Butter auspinseln.

Die Tassen bzw. Mulden über Kreuz mit dem Frühstücksspeck auslegen. Jeweils 1 Ei hineinschlagen. Im vorgeheizten Ofen die Eier auf der mittleren Schiene ca. 15 Minute garen.

Dann die gegarten Speckei vorsichtig aus den Tassen bzw. Mulden heben.

Gegarte Kartoffeln abgießen, etwas abdampfen lassen und nach Belieben pellen (bei neuen Bio-Kartoffeln nicht unbedingt notwendig).

Kartoffeln und Kräutersauce auf Teller geben, jeweils ein Speckei dazu servieren.

Sören Anders am 31. Mai 2024

## Spargel-Cordon bleu

### Für 2 Portionen

8 Stangen weißer Spargel	Salz, Zucker	2 große Sch. Gouda
2 große Sch. Kochschinken	Mehl	1 Ei, verquirlt
Pankobrösel	Öl	

Die Spargelstangen sollten möglichst gleichlang und gleichdick sein, aber nicht zu dick.

Die Spargelstangen schälen und in Salzwasser mit einer Prise Zucker nicht zu weich kochen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

Falls möglich, sollte man anstelle des Kochens den Spargel mit Salz, Zucker würzen und sodann ca. 5-7 min. dünsten.

Je 4 Spargelstangen mit einer großen Scheibe Gouda umwickeln, den Kochschinken darum wickeln und mit Zahnstochern fixieren.

Hat man ausreichend große Schinkenscheiben, kann man auch den Käse auf die Schinkenscheibe legen und beides gleichzeitig um die Spargelstangen wickeln.

Die Spargelpäckchen zuerst in Mehl, dann in Ei und zuletzt in den Pankobröseln wenden. Dabei sollten die Spargelspitzen möglichst 'nackt' bleiben. Öl in einer Pfanne erhitzen und darin die Spargelpäckchen goldbraun ausbacken. Dabei sollte die Ölmenge so gewählt sein, dass die Spargelspitzen nicht im Öl liegen.

Als Hauptgericht heiß mit Kartoffeln servieren, sonst warm oder auch kalt als kleines Abendessen oder Vorspeise.

Für eine gute Endqualität sollte man guten Kochschinken und kein Formfleisch verwenden.

NN am 28. Mai 2024

## Spargel-Schinken-Auflauf

### Für 4 Portionen:

1 kg weißer Spargel	200 g Kochschinken	100 g magerer Rohschinken
3 Eier	1 Becher Sahne	200 g Käse (Gouda)
Salz, Pfeffer	Muskat, gerieben	1 TL Zucker
20 g Butter	2 EL Schnittlauch	

Den Spargel schälen (bei grünem Spargel nur die Ende abschneiden) und in 5 cm-lange Stücke schneiden. In Wasser mit Zucker und etwas Salz ca. 10-15 Minuten bissfest garen.

In der Zwischenzeit die beiden Schinkensorten in feine Streifen schneiden und in der Pfanne mit der Hälfte der Butter anbraten. Dann den Spargel abgießen und abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit der restlichen Butter einfetten und die Spargelstücke hineingeben, den Schinken untermischen. Nun die Eier mit der Sahne, Muskatnuss, Pfeffer und etwas Salz verrühren (wer mag, gibt die Schnittlauchröllchen dazu) und über den Spargel gießen. Den Auflauf ca. 15 Minuten im Backofen bei 200°C überbacken. Den Käse erst 5 Minuten vor Ende der Backzeit drüberstreuen.

Mit Baguette und einem frischen Blattsalat servieren.

NN am 27. Mai 2024

# Überbackene Rigatoni

## Für 4 Personen

30 g getrocknete Tomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1/2 TL brauner Zucker	500 g Pelati-Tomaten
Salz	Pfeffer	200 g gekochter Schinken
400 g Rigatoni	100 g Parmesan	250 g Mozzarella
30 g Butter	300 g TK-Erbesen	3 Stängel Basilikum

Für die Tomatensauce die getrockneten Tomaten ca. 5 Minuten in heißem Wasser einweichen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Eingeweichte getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein hacken.

In einem Topf Olivenöl erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.

Getrocknete Tomaten und Pelati-Tomaten zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Schinken fein würfeln.

In einem Topf mit kochendem Salzwasser die Nudeln nach Packungsangabe bissfest kochen.

In der Zwischenzeit Parmesan fein reiben, Mozzarella würfeln.

Eine Auflaufform mit Butter ausfetten.

Die Grillfunktion oder 200 Grad Oberhitze des Backofens einschalten.

Die Tomatensauce mit einem Pürierstab einmal durchmischen.

Die Erbsen zur Tomatensauce geben und alles einmal aufkochen.

Nudeln abgießen, abtropfen lassen.

Nudeln, Schinken und die Hälfte vom Parmesan in die Auflaufform geben und vermischen.

Dann die Tomatensauce übergießen und ebenfalls untermischen. Restlichen Parmesan und Mozzarella überstreuen.

Nudeln im heißen Backofen überbacken, bis der Käse goldgelb geschmolzen ist.

Basilikum abrausen, trocken schütteln und die Blätter abzupfen.

Überbackene Nudeln mit Basilikum bestreuen und servieren.

Rainer Klutsch am 22. Mai 2024

# Überbackener Spargel im Schinken-Mantel

## Für 3 Portionen:

12 Stangen Spargel	6 Sch. Kochschinken	2 EL Butter
1 1/2 EL Mehl	300 ml Milch	Salz, Pfeffer
Muskat, Zucker	Zitronensaft	100 g geriebener Käse

Den Spargel schälen und das untere Ende zwei Finger breit abschneiden. Die Stangen in einen Topf geben und mit Wasser knapp bedecken. Mit Salz, Zucker und Zitrone würzen und aufkochen lassen. Den Herd auf mittlere Stufe herunterstellen und den Spargel köcheln lassen, bis er weich, aber noch bissfest ist. Das Kochwasser abgießen (bei Bedarf für eine Suppe auffangen) und die Spargelstangen auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen und eine Auflaufform einfetten.

Für die Soße die Butter in einem Topf schmelzen und mit einem Schneebesen das Mehl einrühren, sodass es klümpchenfrei ist. Dann nach und nach die Milch dazugießen und immer wieder aufkochen lassen, sodass sie Soße eindickt. Dabei immer fleißig rühren, sonst setzt die Soße am Boden an. Die Soße dann für etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze und unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskat und Zitrone abschmecken.

Nun jeweils zwei Spargelstangen in eine Scheibe Kochschinken einwickeln und mit dem Schluss nach unten, nebeneinander in die Auflaufform legen.

Die Röllchen mit der Soße begießen, mit dem Käse bestreuen und im Ofen etwa 15 Minuten goldbraun überbacken.

NN am 15. Mai 2024

# Flammkuchen-Variationen

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

750 g Weizenmehl, 405                      1 TL Salz                      20 g Trockenhefe  
450 ml Wasser

### Für die herzhaften Beläge:

100 g Zwiebeln                      2 Knoblauchzehen                      2 Zweige Thymian  
2 Stängel Majoran                      2 Stängel Basilikum                      1 EL Butter  
80 g Bacon                      4 Radicchioblätter                      2 Schalotten  
1 reife Birne, mittelgroß                      150 g Crème-fraîche                      150 g saure Sahne  
Salz                      Pfeffer

### Für den fruchtig, süßen Belag:

250 g weißer Spargel                      100 g Erdbeeren                      60 g Schmand  
60 g Crème-fraîche                      1 TL Puderzucker                      2 EL Balsamico Reduktion  
2 EL Pistazien                      2 EL Honig

Für den Teig Mehl, Salz und Trockenhefe vermischen. Handwarmes Wasser zugießen und einige Minuten gut durchkneten, bis ein fester, geschmeidiger Teig entstanden ist.

Den Teig in der Schüssel abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen, dann nochmals durchkneten und erneut abgedeckt weitere 20 Minuten ruhen lassen.

Für den ersten Belag Zwiebeln und Knoblauch abziehen und in Scheiben schneiden.

Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abstreifen und fein schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Kräuter zufügen. Schinken in Streifen schneiden.

Für den zweiten Belag Radicchioblätter waschen, gut abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Schalotten schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Birne waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Für den fruchtig süßen Belag Spargel waschen, schälen, untere Enden abschneiden.

Spargel in feine Scheiben schneiden. Erdbeeren vorsichtig waschen, abtropfen, putzen und klein schneiden.

Den Backofen auf 250°C (Heißluft) Unterhitze) vorheizen.

Den Teig in 6 gleichgroße Stücke teilen, jedes Stück mit einem Nudelholz dünn ausrollen.

Drei Backbleche mit Backpapier auslegen. Jeweils zwei Teigfladen nebeneinander darauf legen.

Für die herzhaften Flammkuchen Crème fraîche und saure Sahne mischen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf vier Teigstücke streichen.

Auf zwei Fladen die Zwiebel-Kräutermischung geben den Schinken darauf gleichmäßig verteilen.

Flammkuchen auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Die restlichen beiden mit Schmand bestrichenen Fladen mit Schalotten, Radicchio und Birnenspalten belegen.

Flammkuchen auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Schmand, Crème fraîche und Puderzucker verrühren und auf die restlichen beiden Teigstücke streichen. Spargel und Erdbeeren gleichmäßig darauf geben. Balsamico, Pistazien und Honig darauf verteilen. Flammkuchen auf der untersten Schiene im Backofen ca. 10 Minuten backen.

Tipp: Zusätzlich etwas geriebene weiße Schokolade vor dem Backen auf dem Flammkuchen verteilen.

Frisch gebackene Flammkuchen möglichst sofort genießen.

Christian Henze am 13. Mai 2024

## Spargel- Auflauf mit Kartoffeln und Schinken

700 g weißer Spargel	700 g Kartoffeln, vorw. festk.	150 g Speck
200 g Reibekäse	Salz	3 EL Butter
3 EL Mehl	200 ml Sahne	Gemüsebrühe
1 Prise Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	$\frac{1}{2}$ TL Zitronensaft
1 TL Salz	Pfeffer	

Zunächst den Spargel schälen und die harten Enden (etwa 2 cm) abschneiden.

Dann die Kartoffeln schälen und mit dem Gemüsehobel dünne Scheiben schneiden.

Spargel und Kartoffeln jeweils in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser etwa 5 Minuten lang vorkochen und dann abgießen und unter kaltem Wasser abschrecken.

Der Spargel und die Kartoffeln sollten nicht komplett weich gekocht sein, weil sie später im Ofen noch garen.

Währenddessen den Speck in einer kleinen Pfanne auf mittlerer Hitze auslassen, bis er anfängt, leicht braun zu werden. Dann beiseitestellen.

Jetzt den Backofen auf 200 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Zunächst in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen lassen und dann das Mehl mit einem Schneebesen einrühren.

Das Ganze unter Rühren mehrere Minuten lang kochen lassen und darauf achten, dass die Masse nicht braun wird.

Dann unter ständigem Rühren die Sahne (oder die Milch) langsam hinzufügen und danach die Gemüsebrühe hinzufügen.

Jetzt die Hälfte vom geriebenen Käse in die Soße geben und weiterrühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Mit Muskatnuss, Salz, schwarzem Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken.

Die Soße sollte insgesamt etwa 8 Minuten lang kochen, damit der Geschmack vom rohen Mehl verfliegt.

Eine Auflaufform bereitstellen und auf den Boden der Auflaufform etwas von der Soße verteilen. Dann die Kartoffelscheiben darüber verteilen.

Jetzt den Speck gleichmäßig auf den Kartoffelscheiben verteilen.

Wieder etwas Soße darüber geben und dann die Spargelstangen in die Auflaufform geben.

Zuletzt den Rest der Soße darauf verteilen und den restlichen Reibekäse darüber streuen.

Im Backofen bei mittlerem Einschub etwa 25 Minuten lang backen oder bis der Käse verlaufen und goldgelb ist.

Falls der Käse zu dunkel wird, die Auflaufform mit einem Stück Alufolie abdecken.

Danach aus dem Backofen nehmen, kurz etwa abkühlen lassen und sofort servieren.

NN am 07. Mai 2024

# Frittata mit Salat

## Für 4 Personen

### Für die Frittata:

300 g weißer Spargel	Salz	Zucker
1/2 TL Butter	80 g Bergkäse	1/2 Zitrone
6 Eier, M	50 g weiche Butter	50 ml Milch
Pfeffer	Cayennepfeffer	1 EL Pflanzenöl
1 Bund Schnittlauch	80 g Serrano-Schinken	

### Für den Spargelsalat:

200 g weißer Spargel	Salz	Zucker
1/2 TL Butter	200 g grüner Spargel	100 g Cashewkerne
12 Kirschtomaten	1/2 Zitrone	1 Bund Koriander
4 EL Olivenöl	1 EL Ahornsirup	Pfeffer

Für die Frittata den weißen Spargel waschen, schälen und die eventuell holzigen oder angetrockneten Enden abschneiden.

Für den Spargel Wasser in einem Topf aufkochen, mit Salz, einer Prise Zucker und 1/2 TL Butter würzen und den Spargel darin ca. 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit den Bergkäse fein reiben.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen und etwas Schale dünn abreiben.

Die Eier aufschlagen und mit der weichen Butter, Milch, Zitronenabrieb, etwas Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer vermischen. Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Den Spargel aus dem Topf nehmen, abtropfen lassen und in 6 cm lange Stücke schneiden.

In einer backofengeeigneten, beschichteten Pfanne das Pflanzenöl erhitzen. Die Eiermasse in die Pfanne geben, darauf Spargelstücke und Käse verteilen. Dann die Pfanne in den vorgeheizten Backofen geben und die Frittata ca. 10 Minuten fertig garen.

Gegarte Frittata aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Frittata mit Schinken und Schnittlauch garnieren.

Für den Salat weißen Spargel waschen, schälen und die eventuell holzigen oder angetrockneten Enden abschneiden.

Für den Spargel Wasser in einem Topf aufkochen, mit Salz, einer Prise Zucker und 1/2 TL Butter würzen und den Spargel darin ca. 10 Minuten garen.

In der Zwischenzeit grünen Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Enden abschneiden.

Grünen Spargel im Spargelkochwasser ca. 5 Minuten kochen. Spargel abtropfen lassen.

Den gesamten gekochten Spargel in ca. 1 cm große schräge Scheiben schneiden, die Spargelspitzen gerne etwas länger lassen.

Cashewkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Kirschtomaten waschen und halbieren. Von der Zitrone den Saft auspressen.

Koriander abrausen trocken schütteln und fein schneiden.

Spargelstücke, Kirschtomaten, Zitronensaft, Olivenöl, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in einer Schüssel durchmischen, Cashewkerne und Koriander unterheben.

Salat und Frittata gemeinsam oder beides jeweils eigenständig servieren.

Antonina Müller am 30. April 2024

# Linguine mit gebratener Salsiccia und Nusscreme

## Für 4 Personen

100 g Walnusskerne	60 g Mandeln	60 g Haselnüsse
50 g Pinienkerne	80 g Parmesan (im Stück)	2 Knoblauchzehen
300 ml Milch	80 g Semmelbrösel	Salz
Pfeffer	300 g Salsiccia	1 TL Olivenöl
400 g Linguine	1 Bund Schnittlauch	1 EL Madagaskar-Pfeffer

In einer Pfanne ohne Fett Walnusskerne, Mandeln, Haselnüsse und Pinienkerne goldbraun rösten. Dann aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Anschließend die Nüsse grob hacken.

Den Parmesan fein reiben.

Knoblauch schälen und fein schneiden.

Milch, Semmelbrösel, Knoblauch, jeweils 2/3 der gehackten Nüsse und 2/3 vom geriebenen Parmesan im Mixer zu einer feinen Creme pürieren. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salsiccia-Würste längs einschneiden, aus der Hülle lösen und das Brät in kleine Stücke zerzupfen.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und Salsiccia-Brät darin gut braten. Anschließend in eine Schüssel geben, die Pfanne mit dem Bratensatz zur Seite stellen.

In einem Topf reichlich Salzwasser aufkochen. Die Linguine darin nach Packungsanweisung mit noch leichtem Biss (al dente) garen.

Inzwischen Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Gegarte Nudeln abgießen, dabei etwas Nudelwasser auffangen.

Dann die Nudeln in die beiseite gestellte Pfanne mit dem Bratensatz der Salsiccia geben, Nusscreme und Schnittlauch untermischen und bei mittlerer Hitze kurz schwenken.

Falls die Pasta mit der Creme zu dickflüssig ist, etwas vom aufgefangenen Nudelwasser untermischen.

Pasta auf vorgewärmten Tellern anrichten, darauf die gebratene Salsiccia verteilen. Mit restlichen Nüssen und Parmesan ausgarnieren. Madagaskar-Pfeffer im Mörser fein zerstoßen und darüber streuen.

Daniele Corona am 19. April 2024

# Himmel un Ääd

## **Für zwei Personen**

### **Für den Kartoffelstampf:**

200 g mehligk. Kartoffeln	50 g Crème-fraîche	100 ml Sahne
50 g Butter	Musaktnuss	Salz

### **Für die die Apfelspalten:**

2 Äpfel	50 g Butter	20 ml Calvados
80 ml alter Balsamico	2 Zweige frischer Majoran	2 EL Zucker

### **Für die Blutwurst:**

200 g Blutwurst	Mehl	Pflanzenöl
-----------------	------	------------

### **Für die Röstzwiebeln:**

2 Zwiebeln	edelsüßes Paprikapulver	Mehl, Pflanzenöl
------------	-------------------------	------------------

Die Fritteuse für die Röstzwiebeln auf 170 Grad vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser garen.

Dann abgießen, kurz ausdampfen lassen, mit geriebener Muskatnuss würzen und zerstampfen. Crème fraîche, Sahne und Butter unterrühren.

### **Für die die Apfelspalten:**

Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen. Butter dazugeben. Apfel in Spalten schneiden, vom Kerngehäuse befreien und dann in der Pfanne karamellisieren. Mit Calvados ablöschen, Hitze reduzieren und Balsamico einrühren bis die Äpfel vollständig überzogen sind. Majoranblätter abzupfen und fein hacken. Zum Schluss über die Äpfel geben.

### **Für die Blutwurst:**

Blutwurst pellen und in Scheiben oder Hälften schneiden. In Mehl wenden und in heißem Pflanzenöl in einer Pfanne anbraten bis sie knusprig ist.

### **Für die Röstzwiebeln:**

Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden und einzelne Ringe auseinanderdrücken. In Mehl wenden. Mit Paprikapulver würzen. In der Fritteuse ausbacken und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Mario Kotaska am 12. April 2024

# Thai-Currywurst mit Kartoffel-Ecken

## Für 4 Personen

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Stängel Zitronengras
1 Banane	2 EL Rapsöl	3 EL gelbe Currypaste
80 g Tomatenmark	400 g passierte Tomaten	100 g Ketchup
100 ml Kokosmilch	20 g Rohrzucker	25 g Honig
10 g Madras Currypulver	1 EL Fischsauce	3 Kaffirlimetten-Blätter
400 g Kartoffeln, festk.	2 EL geröstetes Sesamöl	2 TL BBQ-Rub
4 Bratwürste		

## Zusätzlich:

100 ml Kokosmilch

Zwiebel und Knoblauch schälen. Zwiebel fein würfeln, Knoblauch klein schneiden.

Vom Zitronengras die äußeren harten Hüllblätter entfernen. Dann die Zitronengrasstange mit dem Messerrücken anschlagen.

Banane schälen und in Stücke schneiden.

In einem Topf die Hälfte vom Öl erhitzen, Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Knoblauch und Zitronengras zugeben und kurz mit anschwitzen.

Die Currypaste hinzugeben und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze mit anschwitzen. Dann Tomatenmark einrühren, passierte Tomaten, Ketchup, Kokosmilch, die Bananenstücke, Zucker, Honig, Currypulver, Fischsauce und Limetten-Blätter zugeben.

Alles gut verrühren und die Sauce ca. 45 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln gut waschen (nach Wunsch schälen), abtropfen lassen, in Spalten schneiden und in eine Schüssel geben. Sesamöl und BBQ-Rub dazugeben und alles gut miteinander vermischen.

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Die marinierten Kartoffeln auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten knusprig garen, nach etwa der Hälfte der Zeit die Wedges wenden.

Sobald die Sauce ausreichend geköchelt hat, Zitronengras und die Limettenblätter entfernen. Die Sauce pürieren und abschmecken.

In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen und die Bratwürste darin rundherum braten, bis sie eine schöne goldbraune Farbe haben.

Die Extra-Kokosmilch in einem Topf erwärmen und mit dem Pürierstab schaumig aufschlagen. Die Bratwürste zusammen mit der Sauce anrichten und den Kokoschaum darüber träufeln. Die Kartoffelecken dazu servieren.

Hinweis: Kartoffelschalen enthalten schädliche Glykoalkaloide, deshalb raten offizielle Stellen vom Verzehr von Kartoffelschalen ab. Frische und ausgereifte Kartoffeln können von Erwachsenen aber durchaus auch gelegentlich mit Schale gegessen werden.

Kevin von Holt am 09. April 2024

## Eier-Salat mit gekochtem Schinken

4 hart gekochte Eier	1 Stange Staudensellerie	4 Cornichons
100 g Kochschinken (am Stück)	1 kleiner Apfel	1 EL Kapern (Glas)
150 g Mayonnaise	100 g Naturjoghurt	1 TL scharfer Senf
Salz	Pfeffer	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

Die gekochten Eier pellen und in Würfel schneiden.

Den Staudensellerie waschen, putzen, der Länge nach halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Die Cornichons und den Schinken fein würfeln.

Den Apfel waschen, trocknen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden. Apfelfruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Kapern abtropfen lassen.

In einer großen Schüssel die Mayonnaise, Joghurt und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Staudensellerie, Apfel, Schinken, Cornichons, Kapern und Eier zur Mayonnaisenmischung in der Schüssel geben und unterheben. Den Eiersalat zugedeckt im Kühlschrank 1 Stunde durchziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Den Eiersalat aus der Kühlung nehmen und mit Schnittlauch bestreuen und servieren.

Dazu passt Vollkornbrot.

Sören Anders am 04. April 2024

## Spargel-Auflauf mit Schinken und Schmelzkäse

### Für 4 Personen:

1 kg Spargel	1 kg Kartoffeln	200 g Kochschinken
1 Becher Sahne	1 Becher Schmand	2 Pck. Sauce Hollandaise
150 g Schmelzkäse	100 ml Milch	Salz, Pfeffer
Schnittlauch, gehackt		

Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen.

Inzwischen Spargel schälen, in kleine Stücke schneiden und im kochenden Salzwasser (mit einem Schuss Zitrone) 15 Minuten bissfest kochen. Den Schinken in Würfel schneiden.

Zuerst die gekochten Kartoffeln in eine Auflaufform verteilen, dann die Hälfte des Schinkens darüber streuen. Dann die Spargel und den Rest des Schinkens verteilen.

Sahne, Schmand und Milch gut verrühren, die Sauce Hollandaise unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und noch Schnittlauch in die Soße streuen. Das Ganze auf der Spargel-Kartoffelmasse verteilen.

Den Käse darüber streuen.

Im heißen Backofen bei 200 °C ca. 20-25 Minuten goldbraun überbacken.

NN am 03. April 2024

## Käse-Schinken-Omelett mit Champignons und Tomaten

6 Eier	1 Zwiebel, weiß, klein	3 Stg. Frühlingslauch
150 g Schinken	6 Tomaten	200 g Champignons
150 g Käse, gerieben	2 EL Butter	Cayenne-Pfeffer
Salz	Pfeffer	

Die Tomaten wenige Sekunden in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, in eiskaltem Wasser abschrecken und mit einem kleinen Messer vorsichtig die Schale abziehen. Anschließend vierteln, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel schneiden.

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Champignons putzen, dabei die Stielen abschneiden und die Pilze ebenfalls in Würfel schneiden.

Den Frühlingslauch waschen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

Schinken ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Butter in einer großen, beschichteten (und vor allem ofenfesten!) Pfanne, auf dem Herd aufschäumen lassen, Zwiebeln, Lauch und Schinken darin anschwitzen, die Pilze zugeben, kurz mit anschwitzen, die Tomatenwürfel unterschwenken und das Ganze mit Cayenne, Salz und Pfeffer abschmecken.

Jetzt mit einem Löffel oder einer kleinen Schöpfkelle in gleichmäßigem Abstand Vertiefungen in das Gemüse drücken, je mit einem rohen Ei füllen und die Eier nochmals mit einer Prise Salz würzen. Anschließend das Ganze gleichmäßig mit geriebenem Käse bestreuen, die Pfanne auf ein Backgitter in der mittleren Schiene des auf 180 Grad C Ober-/Unterhitze vorgeheizten Backofens schieben und circa 10 bis 15 Minuten backen, bis die Eier cremig gegart sind.

Die Pfanne aus dem Backofen nehmen und zum Servieren mittig auf den Tisch stellen.

Alexander Herrmann am 27. März 2024

## Käse-Schinken-Häschen

### Für 4 Stück

#### Für den Teig:

200 g glutenfreie Backmischung	3 g Salz	1 Prise Zucker
10 g Frischhefe	170 ml lauwarmes Wasser	30 g Naturjoghurt
1 TL glutenfreier Essig	glutenfreies Mehl	

#### Für die Füllung:

100 g geriebener Käse	65 g Schinken, geräuchert, gewürfelt	1 kleines Ei (M)
1 EL Schnittlauchröllchen	Pfeffer	

#### Außerdem:

Sahne	grobes Salz oder Sesam
-------	------------------------

Backmischung, Salz und Zucker in eine Rührschüssel geben.

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen und mit Joghurt und Essig zum Mehlgemisch geben. Alle Zutaten kurz zu einem glatten Teig kneten.

Eine Arbeitsfläche gut bemehlen, den Teig darauf geben und mit bemehlten Händen zu einer Kugel formen. Den Teig in 4 Stücke teilen und jedes Teigstück zu einem ca. 35 cm langen Strang formen. Die Teigstränge formen und die Teigenden dabei gut umwickeln, sodass die Häschenform nach dem Backen gut erkennbar ist.

Die Teiglinge auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Käse, Schinken, Ei, Schnittlauchröllchen und Pfeffer gut mischen und in die freien Lücken der Häschen füllen.

Die Teigstränge mit Sahne bepinseln und mit grobem Salz (Brezelsalz) oder Sesam bestreuen. Das Backblech in den kalten Backofen auf mittlere Schiene einschieben. Die Temperatur auf 220 Grad Umluft einstellen und die Häschen etwa 30 35 Minuten im Ofen belassen.

Die fertigen Häschen aus dem Ofen nehmen, auskühlen lassen und genießen.

Tipp: Hefe und Zucker weglassen. Ein halbes Päckchen Backpulver zum Mehl mischen und nach Rezept verfahren. Das Wasser muss hierbei nicht lauwarm sein.

Tanja Gruber am 26. März 2024

## Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Schinken und Feta

### Für 2 Personen:

250 g Kartoffeln	200 g Zucchini	150 g Schinkenwürfel
1 Zwiebel	150 ml Milch	100 ml Sahne
1 Ei	100 g Käse (gerieben)	50 g Feta
Salz, Pfeffer, Muskat	4 Scheiben Tomaten	

Die Kartoffeln in Salzwasser garen, pellen, auskühlen lassen und in Scheiben schneiden.

Die Zucchini putzen, waschen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Fett von beiden Seiten 10 Minuten anbraten.

Etwas Fett in einer zweiten Pfanne erhitzen. Die Zwiebel schälen, würfeln und zusammen mit den Schinkenwürfeln in der Pfanne anbraten.

Eine längliche Auflaufform fetten, das Gemüse schichtweise hineingeben. Jede Schicht mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ebenso auf jede Schicht etwas Käse streuen.

Milch, Sahne und Ei verquirlen und über das Gemüse gießen.

Darauf den Rest der Schinken-Zwiebel-Mischung geben. Die Tomatenscheiben darauf verteilen. Den restlichen Käse darüber streuen.

Den Feta klein würfeln und darüber verteilen.

Den Auflauf für 30-35 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180 °C überbacken bis der Käse die gewünschte Bräune erreicht hat.

NN am 17. März 2024

## Bauern-Auflauf

### Für 3 Portionen

700 g Kartoffeln	30 g Butterschmalz	70 g Bacon
1 große Zwiebel	Salz, Pfeffer	Kümmel, Majoran
100 g Schmand	200 g Mettwurst	3 m.-große Eier
75 g Schlagsahne	7 EL Milch	2 EL Petersilie

Pellkartoffeln kochen, abgießen und mit kaltem Wasser sofort abschrecken. Anschließend pellen und in Scheiben schneiden.

Butterschmalz erhitzen, den gewürfelten Speck und die Zwiebel darin anbraten. Die Kartoffeln portionsweise dazugeben und mitbraten. Evtl. ein zweite Pfanne nehmen, dann geht es schneller. Mit Salz, Majoran, Pfeffer aus der Mühle und ein wenig Kümmel würzen.

Die Kartoffeln in eine gefettete Auflaufform füllen. Schmand glatt rühren und darüber geben. Die Mettwurst in Scheiben schneiden, große Scheiben halbieren oder vierteln und auf den Auflauf legen. Die Eier mit Milch, Sahne und gehackter Petersilie verquirlen. Nicht salzen, da die Mettwurst genug Salzgeschmack an den Auflauf abgibt. Die Eiermilch auf die Kartoffel-Mettwurst-Masse gießen.

Den Auflauf im vorgeheizten Backofen bei 200° Umluft ca. 30-40 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

NN am 17. März 2024

# Linguini mit Spargel-Carbonara und Tiroler Speck

## **Für 4 Portionen:**

### **Für die Carbonara:**

400 g grüner Spargel	Meersalz	2 Schalotten
1 Knoblauchzehe	120 g Tiroler Speck	6 Eigelb
Pfeffer	50 g Pecorino	50 g Parmesan
2-3 Stiele glatte Petersilie	20 g Butter	

### **Außerdem:**

400 g Linguine	Meersalz	Petersilienblättchen
----------------	----------	----------------------

Die grünen Spargelstangen waschen, portionsweise auf einem Brett nebeneinanderlegen und die Enden großzügig abschneiden. Anschließend die Stangen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Spitzen ganz lassen.

In kochendem gesalzenem Wasser ca. 3 Minuten bissfest garen, in eiskaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Linguine in einem großen breiten Topf in reichlich gesalzenem Wasser bissfest kochen.

Inzwischen die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln.

Den Tiroler Speck in Streifen schneiden.

Die Eigelbe in einer Schüssel verschlagen. Mit etwas Meersalz und reichlich Pfeffer würzen. Pecorino- und Parmesankäse fein reiben.

Unter die verschlagenen Eigelbe rühren. Die Petersilienblättchen von den Stängeln zupfen, fein schneiden und zugeben.

Tiroler Speckstreifen in heißer Butter in einer großen Pfanne mit hohem Rand kurz anbraten. Die Linguine abgießen, kurz abtropfen lassen, dabei ca. 1/8 l Kochwasser auffangen. Linguine und Spargel zum Speck geben. Zirka 100 ml Kochwasser unter die Eigelb-Käse-Mischung rühren, diese zu den Linguine gießen, dabei alles schnell und gründlich vermischen. Nicht mehr erhitzen. Nach Wunsch noch etwas heißes Kochwasser zufügen.

Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und auf vier vorgewärmten Tellern verteilen. Mit Petersilienblättchen garnieren und sofort servieren.

Cornelia Poletto am 14. März 2024

# Herzhafte Sandwichtorte

## Für 6 Personen

4 Eier	1 Bund Radieschen	1/2 Salatgurke
2 Bund Schnittlauch	1 Bund glatte Petersilie	600 g Frischkäse
300 g saure Sahne	Salz	Pfeffer
1 Kastenweißbrot (500 g)	150 g Lachsschinken, dünne Scheiben	250 g Butterkäse, Scheiben

Die Eier hart kochen, abkühlen lassen.

Radieschen putzen, waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Gurke waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen. Die Gurkenhälften in dünne Scheiben schneiden.

Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden. Etwas fein geschnittene Kräuter für die Garnitur beiseitestellen.

Frischkäse und saure Sahne in eine Schüssel geben und glatt rühren, ca. 5 EL der Creme für den Tortenrand beiseitestellen.

Die geschnittenen Kräuter unter die restliche Frischkäsemasse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Brot in dünne Scheiben schneiden.

Einen Tortenring von 22 cm Durchmesser (oder einen verstellbaren Tortenring auf 22 cm einstellen) auf einen flachen Teller oder ein Brett stellen.

Den Tortenboden mit 3-4 Brotscheiben auslegen, die Scheiben so zuschneiden, dass der Boden komplett ausgefüllt ist.

Die Eier pellen und in Scheiben schneiden.

Den Brotboden mit etwa 1/4 der Käse-Kräuter-Masse bestreichen. Mit dem Lachsschinken und einigen Käsescheiben belegen, darauf ein paar Gurkenscheiben geben.

Wieder mit Brotscheiben belegen, diese erneut mit etwa 1/4 der Käse-Kräuter-Masse bestreichen. Einige Eier- und Radieschenscheiben darauf geben.

Wieder mit Brotscheiben belegen, diese erneut mit etwa 1/4 der Käse-Kräuter-Masse bestreichen. Mit den restlichen Käsescheiben belegen. Nach Belieben Radieschen, Gurken und Eier darauf geben.

Wieder mit Brotscheiben belegen, diese mit der restlichen Käse-Kräuter-Masse bestreichen.

Die Torte ca. 30 Minuten kalt stellen. Beiseite gestellte Frischkäsemasse ebenfalls kalt stellen.

Den Tortenring vorsichtig lösen und abheben. Rand der Torte mit der beiseite gestellten Frischkäsemasse einstreichen.

Die Torte mit restlichen Kräutern, Eiern, Radieschen und Gurken garnieren.

Zum Servieren die Sandwichtorte aufschneiden und genießen.

Rainer Klutsch am 14. März 2024

# Spaghetti Carbonara mit Bärlauch

## Für 4 Personen:

1 Bund Bärlauch (100 g)	4 Eier (Größe M)	60 g Parmesan
40 g Pecorino	1 Biozitrone	200 g Bacon
1 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer
500 g Spaghetti		

Bärlauch abbrausen, trockenschleudern und grob schneiden.

Bärlauch und Eier mit einem Schneidstab fein pürieren und in eine große Schüssel geben.

Parmesan und Pecorino fein reiben und unter die Bärlauch-Eier rühren.

Zitrone heiß abbrausen, trocknen und 1-2 TL Schale fein abreiben.

Zitrone halbieren und den Saft auspressen.

Zitronenschale und Saft unter die Bärlauch-Eier rühren.

Speck quer in feine Streifen schneiden.

Olivenöl in eine große Pfanne geben und erhitzen. Speck darin bei mittlerer Hitze knusprig braten. Pfanne von der Kochstelle nehmen und beiseitestellen.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf geben und aufkochen.

Nudeln darin nach Packungsanweisung bissfest kochen.

Etwa 1-2 kleine Schöpfkellen Nudelwasser abschöpfen und beiseitestellen. Nudeln abgießen.

Nudeln sofort in die Schüssel zu den Bärlauch-Eiern geben und nicht zu stark rühren, sodass eine cremige Verbindung entsteht. Ist die Nudel-Ei-Masse nicht cremig genug, nach und nach noch etwas von dem Nudelwasser unterrühren.

Speck ebenfalls vorsichtig unterheben. Mit (wenig Salz) und Pfeffer würzen.

Carbonara auf vorgewärmten Tellern anrichten und sofort servieren.

Martin Gehrlein am 12. März 2024

# Pizza Calzone mit Schinken und Pilzen

## Für 4 Personen

### Für den Teig:

425 g Weizenmehl 550	75 g Hartweizengrieß	20 g frische Hefe
250 ml Wasser, sehr kalt	2 EL Olivenöl	1 TL Salz
Olivenöl	Mehl	

### Für die Tomatensauce:

1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	2 EL Olivenöl
500 g abgezogene Tomaten	2 Zweige Thymian	1 Zweig Rosmarin
Salz	etwa Pfeffer	

### Für den Belag:

200 g Champignons	150 g Kochschinken	300 g Mozzarella
1 Bund Basilikum	80 g Parmesan	

Für den Pizzateig Mehl, Hartweizengrieß, Hefe, Wasser, Olivenöl und Salz in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und mit dem Knetaken 10 Minuten auf niedrigster Stufe, dann noch 5 Minuten auf mittlerer Stufe geschmeidig kneten. Wenn sich der Teig gut vom Kesselrand löst und einen leichten matten Glanz hat, ist er fertig.

Den Teig in eine große Schüssel geben, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und 1 Stunde bei Zimmertemperatur gehen lassen.

Inzwischen für die Tomatensauce Zwiebel und Knoblauch schälen, fein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen, die Tomaten zugeben und aufkochen.

Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken schütteln und zu den Tomaten geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 30 Minuten ganz leicht köcheln lassen.

Dann die Kräuterzweige entfernen und die Tomatensauce mit einem Pürierstab grob mixen.

Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Schinken in Streifen schneiden.

Den Backofen auf 220 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den gegangene Teig in vier Portionen teilen. Jedes Teigstück rund ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Jeden Teigkreis zur Hälfte mit etwas Tomatensauce bestreichen. Mozzarella in Stücke zupfen und mit Schinken und Pilzen auf der Tomatensauce verteilen.

Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und ebenfalls auf die Teigkreise geben.

Vorsichtig die unbelegte Teigseite über die belegte Seite zu einem Halbkreis überklappen und den Rand fest zusammendrücken.

Den Rest der Tomatensauce auf der Calzone verteilen. Den Parmesan reiben und darüber streuen.

Die Calzone nacheinander im heißen Ofen ca. 15 Minuten goldbraun und knusprig backen.

Sören Anders am 01. März 2024

# Blätterteigstrudel mit Schinken und Käse

**Für 4 Personen:**

**Creme:**

80 g Crème-fraîche                      1 Ei                                      0,25 TL Salz  
0,25 TL Pfeffer

**Strudel:**

1 Pck. (270 g) Blätterteig    8 Sch. Kochschinken    8 Sch. Käse  
1 Eigelb, verquirlt

Backofen auf 200 °C Umluft vorheizen.

**Für die Creme:**

Crème fraîche, Ei, Salz und Pfeffer miteinander verrühren.

Sparsam würzen, da der Kochschinken und der Käse je nach Sorte würzig sind.

**Für den Strudel:**

Blätterteig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech entrollen und mit der Creme gleichmäßig bestreichen. Dabei einen 2 cm breiten Rand freilassen. Blätterteig mit Kochschinken und Käse belegen.

Von der kurzen Seite eng aufrollen. Mit einer Gabel die Enden des Strudels gut verschließen, damit die Füllung beim Backen nicht rausläuft.

Strudel mit verquirlten Ei bestreichen und für 25 Minuten goldbraun backen.

Aufschneiden und mit einem gemischten grünen Salat servieren.

NN am 29. Februar 2024

# Bratwurst-Buletten mit Kartoffel-Sellerie-Stampf

## Für 4 Personen

### Für den Stampf:

300 g Knollensellerie	500 g Kartoffeln, mehligk.	Salz
150 ml Milch	60 g Butter	Pfeffer
Muskat	1 Bund Schnittlauch	

### Für Buletten und Sauce:

3 Stängel Blattpetersilie	3 Stängel Basilikum	120 g Bergkäse
500 g von rohen Bratwürsten	1 EL Butterschmalz	80 g Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL scharfer Senf	1 EL süßer Senf
150 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne	Salz
Pfeffer		

Für den Stampf Sellerie und Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden.

In einen Topf geben, soviel kaltes Wasser angießen, dass die Gemüswürfel fast bedeckt sind, leicht salzen, aufkochen und zugedeckt ca. 20 Minuten weich kochen.

In der Zwischenzeit für die Buletten Petersilie und Basilikum abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Den Käse in 1 cm große Stückchen schneiden.

Das Fleischbrät aus der Wurstpelle drücken und mit Käse sowie den Kräutern mischen.

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Aus der Brätmasse mit angefeuchteten Händen Buletten von ca. 8 Zentimeter Durchmesser formen.

Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Buletten darin von jeder Seite ca. 4 Minuten anbraten.

In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein schneiden.

Die gebratenen Buletten in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen warmhalten.

Zwiebel und Knoblauch im Bratensatz in der Pfanne anschwitzen und leicht Farbe nehmen lassen. Zweierlei Senf, Brühe und Sahne dazugeben, aufrühren und etwas einkochen lassen.

Für den Stampf gekochte Kartoffeln und Sellerie abgießen und kurz ausdämpfen lassen.

Milch und Butter in einem Topf erhitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Kartoffeln und Sellerie zugeben und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln, fein schneiden und unter den Stampf mischen, abschmecken.

Sauce abschmecken, evtl. mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Buletten aus dem Ofen nehmen in Sauce geben und alles kurz schwenken.

Buletten und Sauce auf Tellern anrichten und den Stampf dazu servieren.

Christian Henze am 20. Februar 2024

# Kaiserschmarrn mit Speck und Lauchzwiebeln

## Für 4 Personen:

### Für den Schmarrn:

50 g Speck, durchw.	2 Lauchzwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Bund Petersilie	1 Bund Schnittlauch	400 g Mehl (405)
4 Eier (M)	400 ml Milch	Salz
Pfeffer	100 g Butterschmalz	200 g Bergkäse, kräftig

### Für den Dip:

200 g Frischkäse, körnig	1 EL Petersilie	2 TL Ajvar
Salz	Pfeffer	1 Zitrone, Abrieb, Saft

Für den Schmarren Speck fein würfeln. Lauchzwiebeln putzen, abbrausen und kleinschneiden. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenschütteln und fein hacken. Etwa 1 EL Petersilie für den Dip beiseitelegen.

Den Speck in einer Pfanne (ohne zusätzliches Fett) knusprig braten.

Lauchzwiebeln und Knoblauch zugeben und kurz mitbraten. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen, abkühlen lassen.

Für den Dip Frischkäse, 1 EL Petersilie, Ajvar, Salz, Pfeffer und 1 EL Zitronensaft und -schale verrühren. Bis zum Servieren abdecken und kühlen.

Für den Schmarrn Mehl, Eier und Milch mit einem Schneebesen verquirlen, es darf keine glatte Masse geben. Es sollten noch einige Mehleinschlüsse vorhanden sein.

Speck-Lauchzwiebel-Mix und vorbereitete Kräuter unter den Teig heben.

In der Pfanne die Hälfte Butterschmalz erhitzen, so dass der Boden bedeckt ist.

Die Hälfte vom Teig in die Pfanne geben und abdecken. Nach ca. 3-5 Minuten wenden und auf der anderen Seite ca. 3-5 Minuten backen.

Wenn der Teig aufgegangen und auf beiden Seiten goldgelb gebacken ist, den Schmarren mit zwei Kochlöffeln in der Pfanne in Stücke zupfen. Mit dem übrigen Teig genauso verfahren.

Den Bergkäse fein reiben und jeweils über dem Schmarrn verteilen.

Kurz schwenken, so dass der Käse gleichmäßig schmilzt.

Schmarrn und Dip anrichten und servieren. Dazu passt Blattsalat.

### Tipp:

Wer möchte, trennt die Eier und schlägt das Eiweiß zu Schnee.

Den Eischnee dann zum Schluss unter den Teig heben. Statt in der Pfanne, den Schmarrn im Backofen garen bei ca. 140-160 Grad Ober- und Unterhitze auf der unteren Schiene ca. 5-6 Minuten.

Der Speck-Lauchzwiebel-Mix kann auch getrennt vom Schmarrn serviert werden. Speck und Lauchzwiebeln dünsten bzw. braten und anschließend über den Schmarrn streuen.

Martin Gehrlein am 13. Februar 2024

# Geschmälzte Maultaschen

## Für 4 Personen

<b>Für den Maultaschenteig:</b>	250 g Weizenmehl, 405	2 Eier, Salz, Mehl
<b>Für die Maultaschenfüllung:</b>		
100 ml Milch	2 Brötchen vom Vortag	150 g Blattspinat
Salz	1 Zwiebel	100 g durchw. Speck
1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butterschmalz	250 g Hackfleisch
200 g Bratwurstbrät	1 Ei	Pfeffer, Muskatnuss
<b>Zusätzlich:</b>	1 Ei	3 Zwiebeln
3 EL Butter	1 l Brühe	

Für den Teig das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Die Eier und eine Prise Salz zugeben und alles zu einem festen Teig kneten. Den Teig abgedeckt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Milch erhitzen. Brötchen in Scheiben schneiden, in eine Schüssel geben.

Milch überträufeln und zugedeckt einweichen (Schüssel z. B. mit einem Teller bedecken).

Spinat waschen, putzen. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, den Spinat darin ca. 3 Minuten blanchieren. Dann herausnehmen, kurz in kaltem Wasser abschrecken, gut ausdrücken und fein hacken.

Zwiebel schälen und fein schneiden, Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und fein hacken.

In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen, Zwiebel und Speck darin gut anschwitzen, Petersilie untermischen. Dann zu den eingeweichten Brötchen geben. Spinat, Hackfleisch, Brät und das Ei hinzufügen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gründlich vermengen, damit die Farce eine gute Bindung bekommt.

Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig sehr dünn ausrollen und in 10 cm lange Rechtecke schneiden.

Auf der Hälfte der Rechtecke mittig die Fleischfarce verteilen. Die Ränder mit etwas verquirltem Ei bepinseln und mit einem weiteren Teigstück abdecken.

Die Ränder gut andrücken und mit der Hand die Maultaschen flach drücken, sodass sich die Füllung gut verteilt und eventuell noch enthaltene Luft entweicht.

Tipp: Man kann den Nudelteig auch zu größeren Rechtecken von ca. 40 x 25 cm ausrollen, dann die Fleischfarce dünn aufstreichen und wie eine Roulade von der breiten Seite her aufrollen. Den oberen Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und fest zusammendrücken.

Von der Roulade dann ca. 6 cm breite Maultaschen abschneiden.

In einem Topf Salzwasser aufkochen. Die Maultaschen hineingeben und im leicht köchelnden Salzwasser ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Maultaschen herausnehmen und abtropfen lassen.

Inzwischen für die geschmälzten Zwiebeln, die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen und die Zwiebelringe darin goldbraun rösten.

Die Brühe in einem Topf aufkochen, dann die Temperatur etwas herunterschalten, damit die Brühe nicht mehr kocht. Die Maultaschen in der heißen Brühe nochmals kurz erhitzen.

Maultaschen in tiefe Teller verteilen, etwas heiße Brühe angießen und mit den gerösteten Zwiebeln garnieren. Dazu passt Kartoffelsalat.

Rainer Klutsch am 31. Januar 2024

## Cevapcici, selbst gemacht

1 Knoblauchzehe	2 Stiele Petersilie	500 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei	1 TL edelsüß-Paprika	1 TL getrock. Majoran
Salz, Pfeffer	Olivenöl	

Knoblauch schälen, fein hacken. Petersilie waschen, fein hacken.

Beides mit dem Hackfleisch verkneten. Ei aufschlagen und unter die Hackmasse heben. Mit Paprika, Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch zu ca. 5 cm langen und 1-2 cm dicken Röllchen formen.

Anschließend in 3 Esslöffel Öl unter Wenden ca. 10 Minuten braten, bis sie schön braun sind.

NN am 31. Januar 2024

## Kartoffel-Taler in Parmesan-Ei-Hülle, Speck-Stippe

### Für 4 Personen

#### Für die Kartoffeltaler:

1 kg Kartoffeln, mehligk.	Salz	4 EL Olivenöl
Pfeffer	50 g Parmesan	4 Eier
75 g Mandeln, blanchiert und gemahlen		

#### Für die Speckstippe:

2 Zwiebeln	80 g geräucherter Speck	1/2 Bund glatte Petersilie
1 EL Olivenöl	Pfeffer	1 EL Butter

Die Kartoffeln mit der Schale gut abwaschen und in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser ca. 20-30 Minuten weich kochen.

Anschließend die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen und pellen.

Kartoffeln noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die gepressten Kartoffeln darin bei mittlerer Hitze kurz unter Wenden anbraten. Dann die Masse herausnehmen, mit Salz und Pfeffer würzen und zu 12 Talern formen.

Die Taler auf eine Platte oder einen großen Teller geben und abgedeckt erkalten lassen.

Für die Speckstippe Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

In einer Pfanne Öl erhitzen und die Speckwürfel bei mittlerer Hitze kurz anbraten, die Zwiebeln zugeben und mitbraten, bis sie zu bräunen beginnen, dann die Pfanne vom Herd ziehen. Nach Belieben mit Pfeffer würzen.

In der Zwischenzeit für die Kartoffeltaler den Parmesan fein reiben.

Die Eier in einem tiefen Teller aufschlagen, Parmesan untermischen und mit Pfeffer würzen.

Die gemahlene Mandeln in einen weiteren tiefen Teller geben.

Die Kartoffeltaler zunächst in den Mandeln wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen.

In einer beschichteten Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Kartoffeltaler darin von jeder Seite ca. 2-3 Minuten braten.

Die Speckstippe nochmals kurz erhitzen, Butter hinzufügen und die Petersilie untermischen.

Kartoffeltaler und Speckstippe auf Tellern anrichten. Dazu passt Feldsalat.

Sören Anders am 29. Januar 2024

## Pasta all Amatriciana

### Für 4 Personen

400 g geschälte Tomaten (Dose)	100 g Zwiebeln	1 rote Chilischote
200 g geräuch. Bauchspeck	50 ml trockener Weißwein	Salz
400 kurze Röhrennudel	Pfeffer	100 g Parmesan

Die Tomaten pürieren. Die Zwiebeln schälen und in feine Streifen schneiden.

Chilischote waschen, der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und die Chili in feine Streifen schneiden.

Den Speck in feine Würfel schneiden.

In einem Topf die Speckwürfel langsam knusprig braten und das Fett dabei auslassen.

Die Hälfte der goldbraun gebratenen Speckwürfel aus dem Topf nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Zwiebelstreifen zu den restlichen Speckwürfeln in den Topf geben und langsam weich schmoren.

Chilistreifen mit in den Topf geben, kurz anschwitzen, dann den Weißwein angießen und die Flüssigkeit fast vollständig einkochen lassen.

Anschließend die pürierten Tomaten zugeben und alles ca. 25-30 Minuten zu einer sämigen Sauce köcheln lassen.

In einem großen Topf reichlich gesalzenes Wasser aufkochen und die Nudeln darin bissfest garen, dann abgießen.

Die Tomaten-Speck-Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudeln in die Sauce geben und alles gut vermischen.

Nudeln und Sauce auf Tellern anrichten, etwas Parmesan frisch darüber reiben. Nudeln mit den beiseite gelegten Speckwürfeln bestreuen und servieren.

Daniele Corona am 26. Januar 2024

## Spaghetti Carbonara mit Pancetta und Parmesan

### Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	150 g Pancetta, gewürfelt	3 Eigelb
100 g gerieb. Parmesan	50 ml Sahne	Salz, Pfeffer
frische Petersilie		

Spaghetti al dente kochen.

In einer Pfanne Pancetta knusprig goldbraun braten.

In einem Topf die Sahne erwärmen.

Mit dem frisch geriebenen Parmesan vermengen bis eine reichhaltige Sauce entsteht.

Eigelb in einer Schüssel verquirlen und nach und nach in die warme Parmesan-Sahne-Sauce einrühren, um eine cremige und seidige Konsistenz zu erreichen.

Die knusprigen Pancetta-Würfel zu den al dente gekochten Spaghetti geben und die cremige Parmesan-Sahne-Sauce darüber gießen.

Alles sorgfältig vermengen.

Die Spaghetti Carbonara mit frischer Petersilie garniert servieren.

Verwende hochwertige Eier und frischen Parmesan für einen intensiveren Geschmack.

Achte darauf, die Eigelbe langsam in die warme Sauce einzurühren, um eine geschmeidige Konsistenz zu gewährleisten.

Experimentiere mit verschiedenen Pastaformen, um die Textur des Gerichts zu variieren.

NN am 25. Januar 2024

## Würstchen-Gulasch mit Pommes frites

### Für 4 Personen:

600 g Pommes Frites	0.5 rote Paprikaschote	0.5 gelbe Paprikaschote
0.5 grüne Paprikaschote	425 ml Tomaten in Tomatensaft	400 g Wiener Würstchen
250 g frische Champignons	3 EL ja! Rapsöl	100 ml Gemüsebrühe
4 EL Schaschliksoße	0.5 Bund Majoran	Salz, Pfeffer
Paprikapulver		

Backofen auf 200°C Umluft vorheizen. Pommes Frites im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten nach Packungsanweisung zubereiten.

Paprika putzen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten abgießen, Saft auffangen. Tomaten in Stücke schneiden.

Würstchen in Scheiben schneiden. Pilze putzen und halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen. Paprikastücke, Wurstscheiben und Pilze darin goldbraun anbraten.

Tomaten und Soße dazugeben. Mit Gemüsebrühe und Schaschliksoße ablöschen. Gulasch 5 - 10 Minuten köcheln lassen.

Majoran waschen, trocken tupfen. Von 8 Stielen die Blätter abzupfen und fein hacken. Majoran unter das Gulasch rühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Pommes Frites mit Salz würzen. Mit dem Gulasch anrichten und mit übrigem Majoran garnieren.

NN am 24. Januar 2024

# Knödelgröstl mit Speck und Karotten-Salat

## Für 4 Personen

### Für den Karottensalat:

500 g Karotten	1 Apfel	1/2 Orange
2 EL Apfelessig	1 EL Honig	3 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Gröstl:

1 Zwiebel	100 g geräuch. Bauchspeck	8 Semmelknödel vom Vortag
1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Butter
4 Eier	Salz, Pfeffer	

Für den Salat Karotten waschen, schälen, raspeln und in eine Schüssel geben.

Apfel waschen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel fein raspeln und zu den Karotten geben.

Orange heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben. Orange halbieren und den Saft auspressen.

Etwas Orangenabrieb und -saft mit Essig, Honig und Rapsöl zum geraspelten Gemüse geben, mit Salz und Pfeffer würzen, alles gut vermischen und den Salat etwas ziehen lassen.

Für das Gröstl die Zwiebel schälen und würfeln.

Den Speck ebenfalls würfeln.

Die Semmelknödel halbieren und in knapp 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Die Butter in einer großen Pfanne (oder zwei mittelgroßen Pfannen) schmelzen und die Knödelscheiben darin anbraten.

Zwiebeln und Speck zugeben und weiterbraten, dabei die Knödelscheiben ab und zu wenden und knusprig braten.

Die Eier verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Schnittlauch zugeben und die Eier über die Knödel gießen. Alles ab und zu wenden, bis die Eier gestockt sind.

Das Gröstl auf Tellern anrichten und den Karottensalat dazu reichen.

Christian Henze am 22. Januar 2024

# Spaghetti Carbonara mit Guanciale und Pecorino

## Für 4 Personen:

400 g Spaghetti	150 g Guanciale, Pancetta	3 Eigelb
1 Tasse gerieb. Pecorino-Käse	1 Tasse gerieb. Parmesan	2 Knoblauchzehen, gehackt
Pfeffer, Salz		

Die Spaghetti nach Packungsanweisung al dente kochen.

Guanciale oder Pancetta würfeln und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze knusprig braten; den gehackten Knoblauch hinzufügen.

In einer Schüssel die Eigelbe mit Pecorino und Parmesan vermengen.

Die gekochten Spaghetti direkt in die Ei-Käse-Mischung geben, gut vermengen.

Die knusprige Guanciale über die Spaghetti geben und mit schwarzem Pfeffer würzen.

Spaghetti Carbonara sofort servieren, damit die Eigelbsoße schön cremig bleibt.

NN am 20. Januar 2024

# Spaghetti mit Camembert und Speck

## Für 2 Personen:

250 gr Spaghetti	1 Msp. Salz	1 Kräuterseitling
5 Shiitake-Pilze	1 Zwiebel	120 g Speck
4-5 EL Olivenöl	1 Camembert	1 Msp. Kräuter der Provence
2 EL Crème-fraîche	1/2 Bund Schnittlauch	

Spaghetti nach Packungsanleitung in kochendem Salzwasser al dente garen.

Währenddessen Pilze, Zwiebel und Speck grob würfeln. Ordentlich Olivenöl in einer Wokpfanne oder Pfanne erhitzen. Pilze, Zwiebel und Speck dazugeben und im heißen Olivenöl ca. 5 Minuten kräftig braten.

Camembert in grobe Stücke schneiden. Camembert zu Pilzen, Zwiebel und Speck in die Wokpfanne geben und die Hitze reduzieren. Camembert bei niedriger bis mittlerer Hitze leicht schmelzen lassen. Mit Kräutern der Provence würzen und Crème fraîche dazugeben. Alles leicht verrühren und eine bis eineinhalb Kellen Nudelkochwasser dazugeben.

Spaghetti abgießen und zur Sauce in die Wokpfanne geben. Hitze etwas erhöhen und die Nudeln bei mittlerer Hitze in die Sauce rühren, sodass sich alles gut vermengt.

Spaghetti mit Sauce auf Tellern anrichten und mit etwas Kräutern der Provence bestreuen.

Schnittlauch in Stifte schneiden und auf den Nudeln verteilen.

Steffen Henssler am 16. Januar 2024

# Currywurst-Ragout mit frittierter Petersilie

## Für 4-6 Personen:

1 kg Krakauer, Fleisch- und Currywurst	Rapsöl, Salz, Zucker	3 rote Paprikaschoten
3 m.-große rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen	2 EL Tomatenmark
1 l Tomatensaft	1 EL Paprikapulver	1 EL Chiliflocken
1 Bund Petersilie	500 ml Pflanzenöl	10 Kirschtomaten
2 EL Currypulver		

Die Würste in Scheiben schneiden. Etwas Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Wurstscheiben darin anbraten, bis sich die Flächen leicht braun färben. Dabei salzen und zuckern.

Paprika und Zwiebeln schälen und in kleine Stücke oder Würfel schneiden.

Etwas Öl in einer weiteren Pfanne erhitzen und die Zwiebel- und Paprikastücke darin anschwitzen, bis sie ebenfalls Farbe bekommen.

Dabei salzen und zuckern und die angebrückten Knoblauchzehen hinzufügen.

Gemüse und Zwiebeln anschließend zu den Wurstscheiben geben.

Tomatenmark unterrühren und kurz rösten. Tomatensaft angießen und mit Paprikapulver und Chiliflocken würzen. Bei kleiner Hitze 7-8 Minuten schmoren.

Derweil die Petersilie waschen und sehr gut trocknen. Pflanzenöl erhitzen und die Petersilie darin etwa 30 Sekunden frittieren.

Anschließend auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Tomaten waschen und in einer Pfanne kurz in Öl braten. Mit Salz und Zucker würzen.

Das Ragout auf Teller geben und großzügig mit Currypulver bestreuen.

Dazu die frittierte Petersilie und die gebratenen Tomaten servieren.

Rainer Sass am 14. Januar 2024

## Bratkartoffel-Gemüsepfanne

### Für 2 Portionen

10 kleine Kartoffel	1 große Paprikaschote	100 g Kaiserschoten
$\frac{1}{2}$ Schalotte	$\frac{1}{2}$ m.-große Zwiebel	1 Knoblauchzehe
Schinkenwürfel	Olivenöl	Grillgewürz
Kräuter der Provence	Salz, Pfeffer	Petersilie

Die kleinen Kartoffeln säubern, mit Schale in kochendes, gesalzenes Wasser geben. Etwa 14 Minuten kochen lassen.

Einstecken und auf Festigkeit prüfen. Sie sollten noch etwas fest und damit noch nicht ganz durch sein. Abschütten, mit kaltem Wasser abschrecken und ungepelt in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

In der Zeit, in der die Kartoffeln kochen, die restlichen Zutaten vorbereiten. Paprika in größere Würfel schneiden. Knoblauchzehe abziehen. Schalotte und Zwiebel ebenfalls in etwas größere Würfel schneiden. Die Enden der Kaiserschoten abtrennen und jeweils mittig durchteilen.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen und die halbierte Knoblauchzehe mit den Schalottenwürfeln leicht anbraten. Die Kartoffelscheiben in das Öl geben und bei hoher Hitze goldbraun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Paprikawürfel hinzugeben und einige Minuten mitbraten. Danach Kaiserschoten, Zwiebel- sowie Schinkenwürfel hinzugeben. Noch etwa 2 - 3 Minuten mitbraten, es sollte alles bissfest bleiben.

Zum Schluss mit Grillgewürz, Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer würzen und durchschwenken. Warm servieren und eventuell noch mit Petersilie garnieren.

Dazu passt Baguette und ein Kräuter-Knoblauchdip. Wer es fleischlos haben möchte, lässt die Schinkenwürfel weg.

NN am 03. Januar 2024

# Index

- Auflauf, 9, 28, 32, 37, 40
- Bacon, 7, 8, 25, 31, 40, 43
- Blutwurst, 35
- Bohnen, 10, 14
- Bratwurst, 36, 46, 48
- Cabanossi, 1
- Calzone, 44
- Carbonara, 4, 7, 22, 41, 43, 51, 52
- Chinakohl, 6
- Chorizo, 10, 18, 24
- Curry-Wurst, 36, 53
- Erbsen, 29
- Flammkuchen, 2, 17, 31
- Gratin, 12
- Gulasch, 51
- Gurke, 11, 42
- Himmel-und-Erde, 35
- Knödel, 52
- Lauch, 38
- Möhren, 15, 25, 52
- Mett, 5, 6, 25, 36, 40
- Nudeln, 3, 4, 7–9, 12, 14, 15, 21, 22, 24, 29, 34, 41, 43, 48, 50–53
- Pancetta, 4, 14, 51, 52
- Paprika, 19, 54
- Pilze, 6, 7, 9, 13, 14, 21, 23, 38, 44, 51, 53
- Pizza, 18, 44
- Porree, 25
- Rüben, 5
- Radicchio, 31
- Radieschen, 11, 42
- Reis, 6, 16
- Rettich, 6
- Rosenkohl, 25
- Rucola, 20
- Salat, 4, 12, 16, 19, 20, 33, 37, 42, 52
- Salsiccia, 7, 14, 15, 34
- Schinken, 9, 19, 20, 22, 24–26, 28–30, 32, 33, 37–40, 42, 44, 45, 54
- Schoten, 15, 53, 54
- Sellerie, 46
- sonstige, 49
- Spargel, 23, 28, 30–33, 37, 41
- Speck, 2, 3, 6, 8, 9, 11–17, 19, 21–23, 27, 32, 41, 47–50, 52, 53
- Spieße, 19
- Spinat, 14, 48
- Staudensellerie, 15, 37
- Teig-Taschen, 21, 48
- Würstchen, 4, 51
- Zucchini, 19, 40