

Kuehnels Kochbuch



geschrieben, gedruckt
und gekocht
von
daddy cool

Fuer Alex und Danny

Endlich ist es soweit, das lang erwartete Kochbuch ist da.

Am Anfang vielleicht noch etwas dünn, aber was nicht ist kann ja noch werden.

Sagt mir einfach, was noch an Rezepten fehlt.

In vielen Fällen musste ich auf Mengenangaben verzichten, da ich selbst nicht genau nach Rezept koche.

Die besten Gerichte entstehen sowieso nach Gefühl, denn die Liebe zum Kochen ist viel mehr wert, als das beste Rezept.

Probiert einfach aus, verändert wo euch danach ist!

Euch muss schmecken, was ihr kocht!!!

!! Viel Spaß beim Genießen !!

Oftersheim, im April 2003

Inhaltsverzeichnis

Menüvorschläge

Suppen

Champignoncreme u.a.
Badische Schneckensuppe
Gulaschsuppe
Kartoffelsuppe
Kraftbrühe

Salate

Feldsalat mit Entenbrust, Rinderfilet o. Putenstreifen
Meeresfrüchtesalat
Meeresfrüchtesalat, südländisch
Nudelsalat
Pastorensalat

Saucen

Ajoli
Sahnesaucen (Rahmsaucen)
Salatsaucen
Tomatensauce

Kleine Speisen

Chili con Carne
Dampfnudeln
Fettucini D'Anatra
Knoblauchhähnchen
Lachsragout
"Land und Meer" Vorspeisenteller
Linsen mit Spätzle
Pasta aller Art
Pfannkuchen, gefüllt mit Pilzen oder Hackfleisch
Pizza
Tagliatelle "Solomillo Verde"

Beilagen

"Gedidschde" (Kartoffelbreipfannkuchen)
Kartoffelpuffer (Reibekuchen)
Klöße
Rösti
Spätzle, selbstgemachte
Schupfnudeln

Hauptgerichte

Lachs mit grünen Nudeln

Rehsteak "Happy New Year"
Rinderfilet "Cafe de Paris"
Schweinefilet "Madagaskar"
Spaghetti "Milanese"
Überbackener Fisch
Überbackene Schweinelende
Überbackene Schweineschnitzel

Desserts

Mousse au Chocolat
Zimtparfait mit Kirschen

Kuchen

Biskuitrolle
Gewürzkuchen
Käsesahne
Marmorkuchen
Obstkuchen

Kräuterlexikon

Pastalexikon

Menü 1

Kraftbrühe

geräuchertes Lachsfilet an Sahnemeerrettich

Wildschweinbraten an Schupfnudeln und Feldsalat

Crêpes "Froid Surprise"

Menü 2

Badische Schneckensuppe

feiner Meeresfrüchtesalat

Filet Mustard an Rösti

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Menü 3

hors d'oeuvre - verschiedene Salate an feiner Sauce mit Kräuterbrot

Rinderkraftbrühe mit Einlagen - kräftige Rinderbrühe mit Backerbsen

Lachsragout an Pastetchen - feinsten Lachs in einer Sauce mit Broccoli und Champignons an Königinnenpastetchen

Filettopf - Rinder- und Schweinefilet mit Champignons, Pfifferlingen und Schinken im Topf gegart, dazu Schupfnudeln

Zimteis - feines Eis mit Zimtgeschmack

Menü 4

hors d'oeuvre - Croquettas de Gamba

Steinpilzsuppe - cremige Suppe von Steinpilzen

Cocktail del Mare - Crevetten und Miesmuscheln in feiner Sauce

Kalbsteak 'Princess' - Kalbsteak natur, mit Spargel belegt an feiner Käsesahnesauce, dazu Basmati-Reis

Dessert - Variationen verschiedene Desserts

Menü 5

Badische Schneckensuppe

Vorspeisenteller "Land und Meer"

Filet "Madagaskar" mit Schupfnudeln, Salat

Mousse - Variationen

Menü 6

Tomatensuppe mit geröstetem Weißbrot und Basilikum

Vorspeisenteller "Land und Meer"

Truthahn vom Rost mit Knödeln und Rotkraut

Quarkspeise

Menü 7

Croquettas Pescador

Spargelcremesuppe

Südländischer Meeresfrüchtesalat

Filet "Cafe de Paris" an buntem Gemüse und Kartoffeltaler

Zimtparfait mit heißen Kirschen

Menü 8

Badische Schneckensuppe

Feldsalat mit Croutons und Speckwürfel

**Lendchen in Champignon-Steinpilzsoße
dazu Schupfkugeln**

Zimtparfait mit heißen Schattenmorellen

Menü 9

Pan con Ajoli

Feldsalat mit Entenbrust

Lauchcremesuppe

Penne Arrabiata

**Medallions 'Cafe de Paris'
mit Schupfkugeln an buntem Gemüse**

Früchtesalat mit Cremehäubchen

Suppen

Champignoncremesuppe



Zutaten

Kraftbrühe
frische Champignons
Petersilie,
Pfeffer, Butter,
Sahne, Mehl oder
Soßenbinder weiß

Zubereitung

Champignons schneiden, mit Butter andünsten, einkochen lassen, dann mit einem Teil der Kraftbrühe aufkochen.

Anschließend etwa ein viertel der Champignons entnehmen, den Rest pürieren. Mit der restlichen Brühe auffüllen, flüssige Sahne und die Champignonscheiben hinzugeben, bei Bedarf noch mit wenig Mehl oder Soßenbinder andicken, zum Schluss etwas geschlagene Sahne vorsichtig einrühren.

Bemerkungen

Broccoli-, Lauch- und viele andere Cremesuppen - gleiche Verfahrensweise

Badische Schneckensuppe



Zutaten

Kraftbrühe
Weiswein
Weinbergschnecken
süße Sahne
Karottenstifte
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Eine Kraftbrühe zubereiten.
Die Karotten zu kleinen Stiften schneiden, kurz in der Brühe aufkochen.
Die Schnecken zugeben, mit Weiswein abschmecken. Nach Geschmack mit etwas Sahne andicken.
Wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Bemerkungen

Die Karotten nicht zu lange kochen, sie sollen ihren Biss behalten.

Gulaschsuppe



Zutaten

Schweinefleisch, Rindfleisch
Tomaten, Paprika, Zwiebel, Knoblauch
Kartoffel, Pürierte Tomaten, Creme Fraiche
Salz, Pfeffer, Cayenne, Paprika

Zubereitung

Fleisch würfeln und in heißem Öl stark anbraten, soll gut Farbe annehmen. Zwiebel und Knoblauch mit andünsten, dann mit Wasser ablöschen und Fleisch ziemlich gar kochen lassen. Die Paprika klein schneiden kurz andünsten und dann mit den Tomaten zusammen in einem Topf kochen. Nach dem Garen mit einem Pürierstab zerkleinern.
Die pürierten Tomaten aus der Packung in den Fleischtopf geben, die gewürfelten Kartoffeln und die pürierten Paprika ebenfalls zu geben. Alles zusammen aufkochen und mit Creme Fraiche abschmecken.

Bemerkungen

Weißbrot oder Knoblauchbrot dazu reichen. Wem der Cayennepfeffer zu harmlos ist, kann mit Tabasco nachhelfen ;-)

Kartoffelsuppe

Zutaten

Kartoffeln, Suppengemüse
Schinkenspeck, Schmelzkäse
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln, Suppengemüse und Schinkenspeck würfeln und kochen, Salz und Pfeffer zugeben.
Nach ca. 30 Minuten den Schmelzkäse hinzugeben und alles mit dem Mixstab pürieren. Eventuell nachwürzen.

Bemerkungen

Schmelzkäse mit Schinkengeschmack gibt eine zusätzliche Note.
Mit Dampfnudeln ein echtes Badisches Erlebnis!
Zusammen mit darin gekochten Rindswürsten oder Wienerwürstchen ebenfalls ein komplettes Essen.

Kraftbrühe

Zutaten

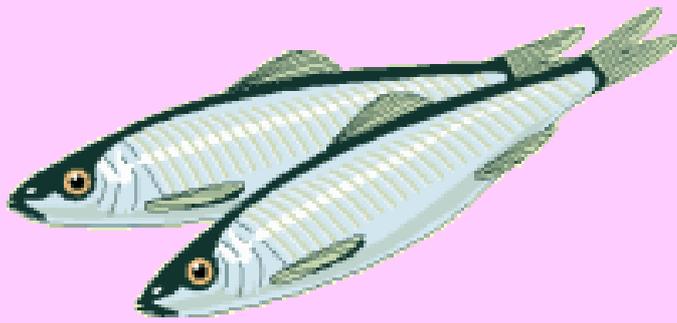
Rindfleisch
Markknochen
Suppengemüse
Salz, Pfeffer

Zubereitung

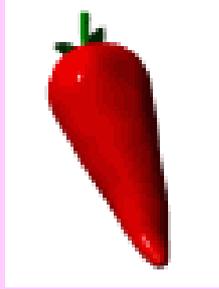
Das Rindfleisch und die Markknochen ins kochende Wasser geben.
Das Suppengemüse klein schneiden und ebenfalls zugeben.
Gut mit Salz und Pfeffer würzen.
Nach ca. 1 Stunde Garzeit das Fleisch herausnehmen und in kleine Würfel schneiden.
Anschließend mit gehackter Petersilie und Suppeneinlagen anrichten.

Bemerkungen

Wenn Du auf die Markknochen verzichten willst, nimm nicht allzu mageres Fleisch. Ein bisschen Fett muss sein (Geschmacksträger).
Die Brühe eignet sich wunderbar als Grundlage für Cremesuppen (Fleisch und Gemüse zuvor entfernen).



Salate



Feldsalat

Zutaten

Feldsalat

Zwiebel, Knoblauch

Je nach Dressing Öl, Essig

und Sahne, Creme Fraiche

Speckwürfel oder Croutons

Entenbrust, Rinderfilet oder Putenstreifen

Zubereitung

Feldsalat waschen und lesen, für das Dressing Sahne und Creme Fraiche zusätzlich verwenden, wenn der Salat als Beilage, z.B., zu Schupfnudeln gereicht wird.

Das Geflügel oder das Filet in Streifen schneiden, das Geflügel in der Pfanne durchbraten, das Filet rosa braten und würzen.

Salat mit Essig und Öl anmachen, darauf die Entenbrust, das Filet oder die Putenstreifen anrichten.

Oder auch nur mit Speckwürfel und Croutons anrichten.

Meeresfrüchtesalat



Zutaten

Meeresfrüchte, tiefgefroren

Schalotten

Knoblauch

Olivenöl, Balsamicoessig

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die gefrorenen Meeresfrüchte in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze durchziehen lassen. Nach dem Abkühlen in eine Schüssel geben, die feingeschnittenen Schalotten dazu. Den Knoblauch durch die Presse hineindrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl und dem Balsamicoessig anmachen.

Bemerkungen

Bei vorgekochten Meeresfrüchten (aus der Dose, eingelegt) kann man auf das vorherige Anbraten in der Pfanne verzichten .

Meeresfrüchtesalat, südländischer

Zutaten

Meeresfrüchte, tiefgefroren
Spaghettini
Schalotten, Basilikum
Knoblauch
Olivenöl, Balsamicoessig
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Spaghettini abkochen, danach gut abspülen, kaltstellen.
Die gefrorenen Meeresfrüchte in die Pfanne geben und bei mittlerer Hitze durchziehen lassen. Zu den Spaghettini in eine Schüssel geben, die feingeschnittenen Schalotten und das Basilikum dazugeben. Den Knoblauch durch die Presse hineindrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Olivenöl und dem Balsamicoessig anmachen.

Bemerkungen

Vorsicht beim Kochen der Nudeln, immer wieder probieren, sie müssen bißfest sein!

Nudelsalat

Zutaten

1 kleiner Ring Fleischwurst
250 gr Hörnchennudeln
2 Eier
Essiggurken
Erbsen, sehr fein
kl. Zwiebel
Salz, Pfeffer, Essig, Öl
Mayonaisse (kl. Glas)

Zubereitung

Eier und Nudeln abkochen, Fleischwurst grob, Eier, Gurken und Zwiebeln fein würfeln die abgekühlten Nudeln und die Erbsen hinzugeben, alles mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl abschmecken, kurze Zeit ziehen lassen.
Vor dem Servieren Mayonaisse unterziehen (halbes bis ganzes Glas)

Bemerkungen

Die Nudeln nicht zu weich kochen, unter fließendem Wasser gut abkühlen, trocken schleudern !
Nimm Markenmayo !!

Pastorensalat



Zutaten

- 1 Glas Miracle Whip
- 1 Glas Sellerie
- 6 gekochte Eier
- 6 Scheiben Ananas
- 3 Äpfel
- 4 Stangen Lauch

Zubereitung

Lauch waschen und fein schneiden. Apfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Ananas und Eier ebenfalls klein schneiden.

Zusammen mit der geschnittenen Sellerie und dem Miracle Whip in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen, anschließend vermischen.

Bemerkungen

muss unbedingt über Nacht ziehen, um den richtigen Geschmack zu entfalten !

Saucen

"Ajoli"

Zutaten

4 Eier
Knoblauch
Olivenöl
Essig o. Zitronensaft
Salz

Zubereitung

Die Eier trennen, nur das Eigelb verwenden.
Eigelb mit dem Zitronensaft und dem gepressten Knoblauch vermengen.
Langsam das Olivenöl hinzugeben und rühren bis eine Konsistenz von Mayonaisse erreicht ist.

Bemerkungen

Die Zutaten müssen alle die gleiche Temperatur haben!!!
Die Säure aus dem Zitronensaft, bzw. dem Essig ist zur Bindung unverzichtbar!!
Beim Rühren nicht verzweifeln!! Ein warmes Wasserbad wirkt manchmal Wunder!!

Sahnesauce (Rahmsauce)

Zutaten

Fleisch- oder Fischfond
Soßenbinder, Sahne
Creme Fraiche
Senf, Wein, Kräuter

Zubereitung

Fleisch oder Fisch in einer Pfanne anbraten, Bratsatz mit Wasser aufkochen, mit Soßenbinder, Sahne und Creme Fraiche auffüllen. Nach Geschmack Senf, Wein oder verschiedene Kräuter zugeben.

Salatsauce



Zutaten

Olivenöl, Distelöl (nach Geschmack)
Essig o. Balsamico
Salz, Pfeffer, Zucker, Senf
Zwiebel, Knoblauch, Kräuter

Zubereitung

Immer gleiche Teile Öl und Wasser mit dem Essig (Vorsicht, nicht zuviel) oder dem Balsamicoessig (darf etwas mehr sein) gut verrühren. Zwiebeln, Salz und Pfeffer dazu, nach Geschmack Zucker, Senf, Kräuter, Knoblauch dazugeben.

Bemerkungen

Wenn's mal schnell gehen muss dürfen es auch die fertigen Salatsaucen sein ;-)

Tomatensauce

Zutaten

Dosentomaten oder
aromatische frische Tomaten
Olivenöl
Zwiebel, Knoblauch
Salz, Pfeffer
Basilikum

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch im Olivenöl andünsten, Tomaten hinzugeben.
Nach kurzer Kochzeit Basilikum dazu und alles gut pürieren.



Bemerkungen

Grundlage für Pasta, Pizza. Mit Thunfisch, Oliven, Kapern verfeinern.
Mit Hackfleisch als Pastasauce "Bolognese".

Kleine Speisen

Chili con Carne

Zutaten

2 Dosen Chilibohnen
2 Dosen Kidneybohnen
250gr Schweinefleisch
250gr Hackfleisch
Zwiebel, Knoblauch
1 Packung pürierte Tomaten
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Cayennepfeffer

Zubereitung

Das Schweinefleisch wird in ganz kleine Würfel geschnitten und scharf angebraten. Anschließend das Hackfleisch zugeben, fein verteilen. Nachdem das Hackfleisch Farbe genommen hat können Zwiebel und Knoblauch dazugeben werden.

Mit den Tomaten ablöschen, die Bohnen dazu und alles gut heiß werden lassen, mit den Gewürzen nach Geschmack abschmecken.

Bemerkungen

Je kleiner die Fleischwürfel, desto kürzer die Garzeit. Chili con Carne Zusatz von Maggi oder Knorr ist durchaus erlaubt.

Dampfnudeln

Zutaten

1 kg Mehl
1 Würfel Hefe
Milch, Zucker
1 Ei
Salz

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben, einen Trichter formen, darin die Hefe bröseln, Zucker darübergeben.

Einen Teil der warmen Milch zugeben und verrühren. Kurze Zeit gehen lassen.

Die restliche Milch, den Zucker und das Ei dazugeben und einen glatten Teig rühren.

Gut gehen lassen. Mit bemehlten Händen Teigstücke herausnehmen und formen. Nochmals kurz gehen lassen. Ein Teelöffel Salz in einer halben Tasse Wasser auflösen.

In eine Pfanne wenig Öl geben und erhitzen. Die Teigstücke hineingeben, ganz kurz anbraten, dann das Salzwasser hinzugeben und den Deckel aufsetzen. Bei mittlerer Hitze weiterbacken, bis das Wasser verkocht ist.

Bemerkungen

Beim Hefeteig darauf achten, dass nicht zuviel Zucker zugefügt wird, der Teig wird sonst zu schwer und dadurch beim Backen fest. Vier Teigstücke sollten in die Pfanne passen!

Das (Salz)wasser ist dringend erforderlich, sonst gehen die Nudeln nicht auf.

Den Deckel nicht zu früh abnehmen, sonst fallen die Nudeln zusammen

(Am besten eine Pfanne mit Glasdeckel verwenden!)

Dazu reicht man Kartoffelsuppe.

Fettucini D'Anatra

Zutaten

Entenbrust

Fettucini

Schalotten oder Zwiebeln

Knoblauch

Öl, Whiskey, Sahne, Crème Fraiche

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Entenbrust am Vorabend in Whiskey einlegen (marinieren).

Zum Zubereiten Öl in die Pfanne geben, die Entenbrust abtropfen lassen und von beiden Seiten gut anbraten. Danach kleingeschnittene Zwiebel und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten und mit dem Whiskey aus der Marinade ablöschen. Wasser zugeben, salzen und pfeffern.

Mehrmals wenden, auf Flüssigkeit achten, bei geringer Hitze köcheln. Nach ca. 40 Minuten Wasser für Fettucini aufsetzen.

Wenn das Nudelwasser kocht, Salz und Nudel zugeben, in der Pfanne sollte mittlerweile die Flüssigkeit einreduziert sein, so dass man die Sahne und etwas Creme Fraiche einrühren kann.

Die Entenbrust in dünne Scheiben schneiden, die Nudeln abschütten und in eine Schüssel geben. Die abgeschmeckte Soße dazugeben und mit den Nudeln gut vermengen, geschnittene Entenbrust obenauf legen und servieren.

Bemerkungen

Wie immer bei Nudeln:

!Vorsicht beim Kochen der Nudeln, immer wieder probieren, sie müssen bissfest sein!

Entenbrust gibt es tiefgefroren bei Aldi!

Knoblauchhähnchen



Zutaten für 2 Personen

1 Poularde oder
4 große Hähnchenschlegel
reichl. Knoblauch, Olivenöl
Petersilie, Weißwein
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Poularde halbieren, die Schlegel heraustrennen. In einer Pfanne reichlich Olivenöl erhitzen und die Teile rundherum kräftig anbraten.
Die Teile herausnehmen, das Öl bis auf einen kleinen Rest abkippen und darin reichlich kleingeschnittenen Knoblauch andünsten.
Die Hähnchenteile salzen und pfeffern, den Knoblauch mit Weißwein ablöschen, die Petersilie hinzugeben.
Die Teile in dem Sud ca. 25 min. Bei kleiner Hitze Fertigdünsten.

Bemerkungen

Mit Stangenweißbrot servieren.

Lachsragout an Pastetchen



Zutaten für 4 Personen

4 Pastetchen
2 Lachsfilets
2 große Champignons
1 Kopf Broccoli
1 Becher Crème Fraiche
1 Becher Sahne

Salz und Pfeffer, Aromat (Fondor), Safran (Colorante)

Zubereitung

Zunächst den Broccoli und Champignons waschen, den Broccoli in Röschen zerpfücken, die Champignons klein schneiden.

Beides mit wenig Wasser in einer hohen Pfanne weichdünsten. (Ofen für die Pastetchen vorheizen!)

Die Lachsfilets klein schneiden und dem Broccoli/Champignons zugeben, nachdem diese fast weichgekocht sind. (Die Pastetchen in den Ofen geben!)

Danach die Sahne und die Gewürze zugeben und nochmals kräftig aufkochen. Crème Fraiche in die Sauce rühren und falls nötig nachwürzen.

Die Sauce in die heißen Pastetchen geben und anrichten.

Bemerkungen

Die Pastetchen mit einem Dillzweig und einem kleinen Zitronenstückchen garnieren.

"Land und Meer"



Zutaten für 4 Personen

4 Forellenfilets

4 Scheiben Räucherlachs

8 große Crevetten

4 Scheiben Parmaschinken

4 Scheiben italienische Salami

1 kl. Dose Kaviar

1 Honigmelone

Minzeblätter, Dillzweige, Zitrone,

Oliven zum Dekorieren

Zubereitung

Die Zutaten auf dem Teller anrichten.

Bemerkungen

Der Teller lässt sich je nach Gusto noch mit verschiedenen Sachen aufpeppen (Wachteleier, Trüffel, Pastete, Geflügel u.v.m.) bis hin zu einem Hauptgericht.

Wichtig ist auch die Optik, also bitte schön anrichten und dekorieren!!

Dazu Fladenbrotschnitten oder Toast.

Linsen mit Spätzle

Zutaten

Tellerlinsen
geräucherter Bauch
Spätzle
Essig
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Linsen mit kaltem Wasser ohne Salz aufsetzen und zum Kochen bringen. Das Fleisch hinzugeben und ca. 30 - 40 Minuten kochen.

Wasser für die Spätzle aufsetzen, es sollte nach Ablauf der o.g. Kochzeit kochen. Die Spätzle hinzugeben.

Bei den Linsen Essig hinzugeben und salzen. Etwaige überflüssige Brühe mit etwas braunem Soßenbinder binden.

Die Spätzle abschütten, in einen Teller geben und die Linsen obenauf anrichten.

Bemerkungen

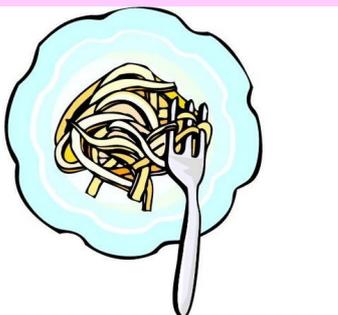
Tellerlinsen von Müller's Mühle müssen nicht eingeweicht werden. Nicht übermäßig viel Wasser verwenden, lieber beim Kochen ab und zu nachfüllen. Zum Schluss soll ein zähflüssiger Linsenbrei entstehen. Vorsicht mit dem Essig!!!

Cabanosiwurst passt auch wunderbar.

Sparsame Schwaben verwenden lieber Saitenwürste!

Pasta aller Art

Zutaten



Spaghetti oder Fettucini oder Farfalle oder Rigatoni u.v.m.

Tomaten, Dose, Tomaten, püriert

Zwiebel, Knoblauch

Basilikum, Oregano

Hackfleisch, Schinken, Thunfisch

Salz, Pfeffer, Chayennepfeffer

Parmesan, Edamer. Gouda

Zubereitung

Bei Hackfleisch- oder Schinkenbeigabe mit dem Anbraten des Fleisches beginnen, ansonsten Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Dosentomaten

und eventuell Thunfisch hinzugeben und köcheln lassen. Nach ca. 20 Minuten die pürierten Tomaten hinzugeben und abschmecken.

Nudeln passend nach Packungshinweis kochen.

Bemerkungen

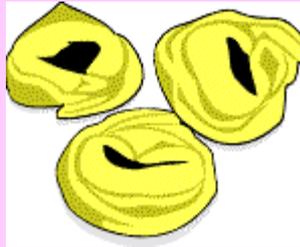
Bei den Nudeln auf Bißfestigkeit achten!!

Dosentomaten sind im Geschmack "tomatenähnlicher" als vieles, was wir hier einkaufen können.

Wenn's schnell gehen muss, kann man auch nur die pürierten Tomaten verwenden.

Bitte entweder Hackfleisch oder Schinken oder Thunfisch verwenden, nicht alles zusammen!

Eine Tomatensoße nur mit Basilikum, scharf mit Chayennepfeffer gewürzt, geht schnell und schmeckt!!!!



Gefüllte Pfannkuchen mit Pilzen

Zutaten

Mehl, Milch, Eier,

Mineralwasser, Salz

Champignons, Schinken,

Zwiebel, Petersilie, Butter,

Crème Fraiche, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Schinken würfeln, Zwiebel schneiden und in der Butter andünsten, anschließend die tiefgefrorenen geschnittenen Champignons hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen.

Flüssigkeit fast einkochen lassen, dann Crème Fraiche dazu geben.

Zwischenzeitlich Pfannkuchenteig anrühren und dünne Pfannkuchen backen.

Pilze auf die Pfannkuchen geben und zuklappen.

Bemerkungen

Grundlage für den Pfannkuchenteig ist ein Ei/Person, Mehl und Milch.

Durch Zugabe von Mineralwasser wird der Teig verdünnt und es gelingen herrlich dünne Pfannkuchen.

Pizza

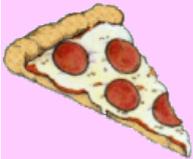


Zutaten

500 gr Mehl
1 Würfel Hefe
Olivenöl, warmes Wasser (ca. 150ml)
Salz, eventuell Oregano
Tomatensauce (Seite 18)
Pizzakäse
Belag nach Wunsch

Zubereitung

Das Mehl in ein Schüssel geben, eine Kuhle in der Mitte bilden und die Hefe hineingeben. Am Rand außen das Olivenöl und das Salz hinzugeben. Zur Hefe das lauwarme Wasser geben. Mit dem Mixer Hefe und Wasser verrühren, danach die restlichen Zutaten mit verkneten. Danach mindestens 15 Minuten ruhen lassen. Danach nochmals kräftig durchkneten und auf einer bemehlten Unterlage auswellen. Mit der Tomatensauce bestreichen und nach Gusto belegen.



Bemerkungen

Besser weniger Wasser und mehr Öl nehmen, Teig soll ziemlich trocken sein.
Die "Gehzeit" des Teiges entscheidet über die Menge der eingeschlossenen Gasblasen, längere Ruhezeit gibt also lockeren Teig.

Tagliatelle "Solomillo Verde"

Zutaten für 4 Personen

500 gr Tagliatelle
1 halbe Schweinelende
1 Bund Lauchzwiebeln
4 große Champignon
2-3 Knoblauchzehen
125 gr Butter
2 Löffel Crème Fraiche
1 Becher süße Sahne
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung

Lauchzwiebeln und Champignon schneiden, Butter in der Pfanne zergehen lassen, Lauchzwiebel und

Pilze dazugeben. Mit Salz abschmecken.

Die Schweinelende in feine Streifen schneiden und in die Pfanne geben, kurz anbraten.

Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

Anschließend die Sahne zugeben, kurz aufkochen lassen und mit der Crème Fraiche auffüllen.

Die zwischenzeitlich gekochten Nudeln in eine Schüssel geben, den Pfanneninhalte darüber und servieren.

Bemerkungen

Bei den Nudeln wie immer auf Bissfestigkeit achten!!

!!Achtung, durch die Butter, die Sahne und die Crème Fraiche sehr kalorienreich und sättigend!!

Beilagen

"Gedidschde" Kartoffelbreipfannkuchen

Zutaten

Kartoffelbrei

Eier

Mehl

Salz, Muskat

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem Brei zusammen rühren.

Mit dem Löffel Teig ausstechen in ein gut geöltes Pfanne geben und glattstreichen. Wenn die Seite Farbe angenommen hat wenden und fertig backen.

Bemerkungen

Typisches Badisches Gericht.

Nie mehr als die Hälfte des Kartoffelbreis an Mehl nehmen!! Der Teig sollte nicht zu dünnflüssig werden, lieber auf ein Ei verzichten.

Als Taler oder große Pfannkuchen formbar.

Kartoffel"puffer" Reibekuchen



Zutaten

Kartoffel

Zwiebel

Mehl

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die rohen Kartoffel und die Zwiebel mit einer Reibe klein raspeln.

Das Mehl hinzugeben und einen nicht zu flüssigen Teig rühren.

Mit einem Löffel Teig in eine gut geölte heiße Pfanne geben und beidseitig anbacken.

Bemerkungen

Hierzu passt allerlei:

Apfelmus, Salat oder sehr lecker Räucherlachs.

Klöße

Zutaten

Kartoffel

Eier

Mehl

Salz, Muskat

Zubereitung

Die Kartoffel möglichst am Tag zuvor in der Schale kochen. Dann die geschälten Kartoffel mit einer Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Die Eier zugeben, das Mehl und die Gewürze gut verteilt ebenfalls zugeben. Die Masse leicht kneten und eine Teigkugel formen. Darauf achten, dass die Zutaten gut vermischt sind. Jeweils aus einem Teil des Teigs eine Rolle formen und gleichgroße Stücke zerteilen. Aus den Stücken Klöße formen und anschließend in kochendes Wasser geben, ganz kurz aufkochen und solange bei leichter Hitze ziehen lassen, bis sie nach oben schwimmen.

Bemerkungen

Siehe auch Schupfnudeln

Rösti



Zutaten

Kartoffel, Zwiebel

Sahne, Crème Fraiche

Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Die rohen Kartoffel und die Zwiebel mit einer Reibe klein raspeln.

Die Sahne oder Crème Fraiche hinzugeben.

Den Teig in eine gut geölte heiße Pfanne geben und beidseitig anbacken.

Bemerkungen:

Wem's so zu fad ist, gibt noch Speckwürfel hinzu.

Spätzle, selbstgemacht

Zutaten

Mehl, Eier
Milch, Salz

Zubereitung

Aus den Zutaten einen dickflüssigen Teig rühren, wobei Eier und Mehl die Grundlage darstellen. Den zähflüssigen Teig in eine Spätzlepresse geben und ins kochende Wasser drücken. Kurz aufkochen lassen und abschöpfen.

Bemerkungen

Echt hausgemachte Spätzlen erreicht man, indem man den Teig auf ein Frühstücksbrettchen gibt und mit einem Messer Teig in das kochende Wasser schabt. Glattes Brett und warmes Messer erleichtern die Arbeit.

Schupfnudeln

Zutaten

Kartoffel
Eier
Mehl
Salz, Muskat

Zubereitung

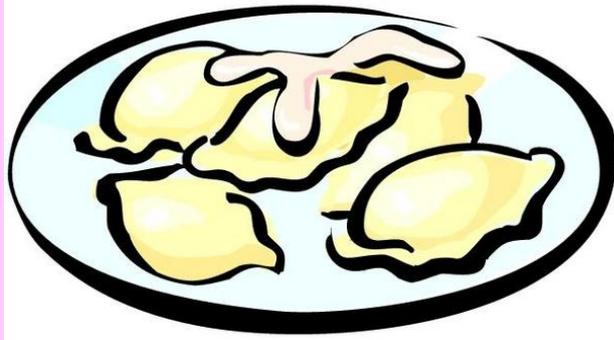
Die Kartoffel möglichst am Tag zuvor in der Schale kochen. Dann die geschälten Kartoffel mit einer Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Die Eier zugeben, das Mehl und die Gewürze gut verteilt ebenfalls zugeben. Die Masse leicht kneten und eine Teigkugel formen. Darauf achten, dass die Zutaten gut vermischt sind. Jeweils aus einem Teil des Teigs eine Rolle formen und in etwa fingerdicke Stücke zerteilen. Diese Stücke zwischen beiden Händen rollen (Schupfen). Die Schupfnudeln anschließend in kochendes Wasser geben, ganz kurz aufkochen und solange bei leichter Hitze ziehen lassen, bis sie nach oben schwimmen. Die abgetropften Schupfnudeln dann in der Pfanne ausbacken.

Bemerkungen

Beste Ergebnisse erzielst du mit der Kartoffelsorte "Quarta". Nimm auf keinen Fall Kartoffeln für Kartoffelsalat (festkochend).

Bei der richtigen Kartoffelsorte (ich habe leider nicht alle probiert) reicht etwa eine Tasse Mehl und ein Ei für ein Kilo Kartoffeln.

Werden im Badischen zusammen mit Feldsalat als eigenständiges Gericht serviert.



Hauptgerichte

Lachs mit grünen Nudeln



Zutaten für 4 Personen

4 Lachsfilets
1 Kopf Broccoli
1 Becher Crème Fraiche
1 Becher Sahne
300gr grüne Nudeln
Salz und Pfeffer, Aromat (Fondor), Safran (Colorante)

Zubereitung

Zunächst den Broccoli waschen und in Röschen zerpflücken. Die Röschen mit wenig Wasser in einer hohen Pfanne Weichdünsten.

(Wasser für die Nudeln aufsetzen.)

Zwischenzeitlich die Lachsfilets herrichten, die dünneren Enden abschneiden und dem Broccoli zugeben, nachdem dieser fast weichgekocht ist.

(Die grünen Nudeln in kochendes Salzwasser geben.)

Danach die Sahne und die Gewürze zugeben und nochmals kräftig aufkochen.

Mittlerweile die Lachsfilets ohne Salz und Pfeffer anbraten.

Crème Fraiche in die Sauce rühren und falls nötig nachwürzen.

Die gebratenen Lachsfilets salzen und pfeffern.

Bemerkungen:

Gut eignen sich die gefrorenen Lachsfilets z. B. vom Penny-Markt, frische Lachsscheiben sind nicht empfehlenswert wegen der vielen Gräten.

Der gefrorene Lachs braucht nicht aufgetaut zu werden, er lässt sich prima in diesem Zustand verarbeiten, (etwas längere Bratzeit einkalkulieren.)

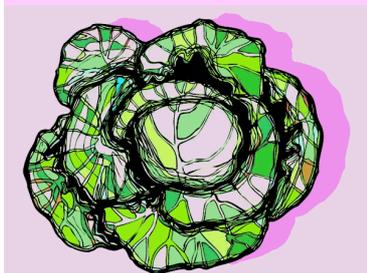
Crème Fraiche mit Kräutern gibt eine zusätzliche Note, frische Petersilie kann ebenfalls zugefügt werden.

Safran oder auch das spanische Colorante (ist erheblich billiger) geben der Sauce eine schöne Farbe.

Vorsicht: Das Gericht ist sehr kalorienhaltig und stark sättigend !

Rehsteak "Happy New Year"

Zutaten für 4 Personen



4 Rehsteaks
1 Becher Sahne
Wildsauce von La Croix,
Birnen, Preiselbeeren, Pfifferlinge
300gr Rosenkohl
125gr Speck
1kg Kartoffel
Ei, Muskat, Kräuter
Salz

Zubereitung

Aus den Kartoffeln Schupfnudeln zubereiten und dem Teig frische Kräuter zufügen. Für den Rosenkohl den Speck in Butter ein wenig anbraten und dann den Rosenkohl zugeben und mit Wasser auffüllen. Mittlerweile die Schupfnudeln anbraten und im Ofen Warmstellen.
Zuletzt die Rehsteaks in heißem Öl kurz von beiden Seiten anbraten (1,5 Minuten/Seite), dann bei mittlerer Hitze durchziehen lassen (nochmals 3-4 Minuten/Seite) und die Pfifferlinge zugeben.
Zum Schluss die Wildsauce und die Sahne zugeben und leicht aufkochen lassen.

Bemerkungen

Als Kräutermischung eventuell 8 Kräuter von Iglo oder ganz frische, die Rehsteaks nicht zu blutig lassen, ist bei Wild nicht jedermanns Geschmack.

Rinderfilet "Cafe de Paris"



Zutaten für 2 Personen

2 Rinderfilet a 180 g
125 g Butter, 3 Schalotten, 1 Knoblauchzehe
1 EL Weißweinessig, 1 EL Weißwein
4 EL Sahne, 1 Eigelb
2 Sardellenfilets, 1 TL Senf
1 EL diverse Kräuter, fein geschnitten
1 EL Petersilie, fein geschnitten

je 1 EL Zitronensaft und Orangensaft
ca. 1 EL Worcestersauce
Salz, Cayennepfeffer, Pflanzenöl zum Anbraten

Zubereitung

Schalotten mit Essig und Wein in einen Topf geben und einkochen lassen. Abgekühlt mit Eigelb, gehackten Sardellenfilets, Senf, Kräutern, Petersilie, Knoblauch, Zitronensaft, Orangensaft, etwas Worcestersauce, Salz und Cayennepfeffer vermischen. Darunter die weiche Butter mischen und gut durchziehen lassen

In einer Pfanne mit etwas Öl die Filets von beiden Seiten ca. 4 Minuten braten, anschließend aus der Pfanne nehmen. In der Pfanne mit dem Bratenfond 2 EL der Butter "Cafe de Paris" zerlassen, Sahne zugeben und ein wenig einkochen lassen

Die Filets auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen

Bemerkungen

Kroketten und buntes Gemüse dazu reichen.

Die Butter "Cafe de Paris" lässt sich im Kühlschrank ein paar Tage aufbewahren und schmeckt auch gut zu Pellkartoffeln.

Schweinefilet "Madagaskar"

Zutaten für 2 Personen



1 kleines Schweinefilet
1 EL Öl
1 TL Butter
1 EL grüne Pfefferkörner
10 ml Weißen Rum
1 TL Honig
40 ml Sahne
Salz

Zubereitung

Das Schweinefilet von der Haut befreien und in Medallions schneiden. Jeweils mit einem Stück Schnur umwickeln, damit sie beim Braten die Form behalten, würzen, in Öl braten.

Herausnehmen und Warmstellen.

Das Bratfett abgießen und die Butter in der Pfanne zerlaufen lassen.

Die zerdrückten, grünen Pfefferkörner zugeben, mit Rum, Honig und Sahne verkochen.

Mit etwas Salz abschmecken und über die angerichteten Medaillons geben.

Bemerkungen

Als Beilage passt Reis (wir bevorzugen Basmati- oder Jasmin-Reis).

Spaghetti "Milanese"



Zutaten für 4 Personen

4 Schnitzel oder Kotelett ohne Knochen

Spaghetti

Tomaten, Dose

Tomaten, püriert

Zwiebel, Knoblauch

Basilikum, Olivenöl

Salz, Chayennepfeffer

Ei und Semmelbrösel (Paniermehl)

Parmesan

Zubereitung

Mit der Tomatensoße beginnen. Zwiebel und Knoblauch klein schneiden und in einem Topf mit Olivenöl andünsten. Die Dosentomaten hinzugeben und köcheln lassen.

Mittlerweile Wasser für Spaghetti aufsetzen. Parmesan reiben.

Die Schnitzel/Kotelett klopfen, würzen und panieren. In Butter/Öl ausbacken.

Die Spaghetti in das kochende Salzwasser geben.

Die pürierten Tomaten und das gehackte Basilikum der Tomatensoße zugeben, abschmecken.

Spaghetti abschütten, in einen tiefen Teller geben, Soße darüber, Schnitzel darauf, noch einen Klecks Soße und Parmesan. Fertig.

Bemerkungen

Wie immer bei Nudeln, auf die bissfertig achten (nicht zu lange kochen)!!

Hol dir Parmesan am Stück (am besten beim Italiener) und reibe ihn selbst!

Südländisch wird Brot (weißes) dazugereicht. Salat gehört eigentlich auch dazu!

Überbackener Fisch

Zutaten für 4 Personen



4 Scheiben Fisch (Kabeljau, Rotbarsch oder Seelachs)
3-4 Tomaten
1 Becher Crème Fraiche, 1 Becher Saure Sahne
1 Zwiebel
100gr Käse
Petersilie, Sardellenpaste, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Den Fisch waschen, säuern und salzen.

Eine feuerfeste Form mit hohem Rand buttern, den Fisch auf dem Boden verteilen.

Tomaten in Scheiben schneiden und auf den Fisch setzen.

Den Käse reiben und mit der Crème Fraiche, der sauren Sahne, der geschnittenen Zwiebel, der Petersilie und der Sardellenpaste verrühren und in die Form geben.

Die Form abdecken und bei 200° ca. $\frac{1}{2}$ Stunden in den Ofen geben.

Dazu Petersilienkartoffeln und Salat reichen.

Überbackene Schweinelende

Zutaten für 8 Personen

2 Schweinelenden
200gr Dörrfleisch (gewürfelt)
250gr Zwiebel (gewürfelt)
2 Becher Süsse Sahne
2 Dosen Champignon (oder doppelte Menge frische)
Salz, Cayennepfeffer

Zubereitung

Schweinelenden in Scheiben schneiden, kräftig mit Cayennepfeffer würzen und kurz auf beiden Seiten anbraten.

Fleisch in eine Auflaufform geben.

Dörrfleisch, Zwiebel und Champignon zusammen in der Pfanne dünsten.

Mischung auf dem Fleisch verteilen und mit der Sahne übergießen.

24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

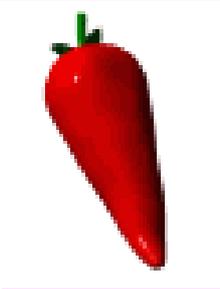
Im Backofen bei mittlerer Hitze ca. 30 - 40 Minuten überbacken.

Bemerkungen

Den Tag im Kühlschrank nach Möglichkeit nicht verkürzen, ihre Geschmacksnerven werden es ihnen danken.

Gut dazu passt Salat und weißes Brot aller Art.

Überbackene Schweineschnitzel



Zutaten für 4 Personen

4 Schnitzel aus der Nuß

400gr Schweinemett

1 Becher Crème Fraiche

1 Becher Saure Sahne

1 Zwiebel

100gr Käse

Petersilie, Sardellenpaste, Salz und Pfeffer

Zubereitung

Eine feuerfeste Form mit hohem Rand einölen, die Schnitzel auf dem Boden verteilen.

Die Schnitzel mit dem Schweinemett bedecken, nach Belieben salzen und pfeffern.

Den Käse reiben und mit der Crème Fraiche, der sauren Sahne, der geschnittenen Zwiebel, der Petersilie und der Sardellenpaste verrühren und in die Form geben.

Die Form abdecken und bei 200° ca. 1 Stunde in den Ofen geben. Die letzten 20 Minuten ohne Abdeckung fertig backen.

Bemerkungen

Gut dazu passt Salat und weißes Brot aller Art.

Desserts

Mousse au Chocolat



Zutaten für 4 Personen

50g Zucker
4 Eier
2 Päckch. Vanillezucker
180g Zartbitterschokolade
130g Butter
4cl Cognac
3EL kalter Bohnenkaffee
250g süße Sahne

Zubereitung

Zunächst teilt man die Eier. Danach verrührt am Eigelb und Zucker in einer feuerfesten Schüssel.

Diese stellt man in ein Wasserbad (mittlere Hitze), gießt den Cognac zu und rührt die Masse schaumig.

Anschließend stellt man die Schüssel in kaltes Wasser und rührt weiter, bis die Masse dicklich ist.

Zwischenzeitlich schmelzt man in einer feuerfesten Schüssel die Schokolade im Wasserbad, gießt den Kaffee zu, vermengt beides gut und lässt es abkühlen.

Dann mischt man vorsichtig die erwärmte Butter unter und vermengt danach Schokoladen- und Eigelbcreme.

Hernach schlägt man die Eiklar und die Sahne (getrennt!) mit je einem Päckchen Vanillezucker steif.

Nun zieht man den größten Teil der Sahne und danach den Eischnee vorsichtig unter die Creme.

Diese garniert man mit der restlichen Sahne und stellt sie vor dem Servieren einige Stunden kalt.

Bemerkungen

Mousse au Vanille mit weißer Schokolade und Vanilleschoten.

Zimtparfait mit Kirschen

Zutaten für 8 Personen

250g Zucker

6 Eier

1 Päckch. Vanillezucker

1 L Schlagsahne

1 Prise Salz

2 TL Zimt

1 Glas Schattenmorellen

Zubereitung

Die Sahne ganz steif schlagen, die Eier mit Salz und dem Zucker dickschaumig rühren und anschließend zusammen mit dem Zimt unter die Sahne heben.

Eine Kastenform mit Alufolie auskleiden, die Masse hineinfüllen und Glattstreichen. Die Folie darüber zusammenfalten und das Parfait in den Gefrierer stellen.

Etwa 15 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierer nehmen, die Kirschen mit dem Vanillezucker erhitzen.

Die Teller dünn mit Zimt bestreuen und Parfait und Kirschen darauf anrichten.

Bemerkungen

Achte auf die Steine !!!

Kuchen



Biskuitrolle

Zutaten

4 Eier
120g Zucker
120g Mehl
1 Päckch. Vanillezucker
500ml Schlagsahne
1 Prise Salz
Pfersiche oder Mandarinen aus der Dose

Zubereitung

Die Eier trennen, das Eiweiß mit Salz dickschaumig rühren und anschließend den Zucker einrühren. Anschließend die Eigelb verrühren, das Mehl und den Vanillezucker sieben und alles unter das Eiweiß heben.

Auf einem Backblech Backpapier ausbreiten, Kanten falten und die Masse auf dem Papier verteilen. Bei 150 Grad (Umluftherd, vorgeheizt) ca. 15 Minuten backen.

Nach dem Backen auf eine mit Puderzucker bestreute Fläche legen, das Backpapier befeuchten und abziehen, den Biskuit zusammenrollen und erkalten lassen.

Mit der geschlagenen Sahne und den Früchten füllen und erneut zusammenrollen, mit Sahne oder Puderzucker verzieren.

Bemerkungen

Das Eiweiß muss ganz fest sein, den Zucker nur Portionsweise unterrühren, beim Backen auf die Farbe achten, zu dunkler Biskuit wird zu trocken und bricht leichter, bei großen Eiern besser 40g Zucker und Mehl pro Ei nehmen. Gebrochener Biskuit kann mit einer "Sahne-Glasur" repariert werden.

Gewürzkuchen

Zutaten

4 Eier
250g Zucker, 250g Mehl
250g Butter, 250g Haselnüsse
1 Päckch. Vanillezucker, 1 Päckch. Backpulver
1 Eßl. Zimt, 2 Eßl. Kakao
1 Messersp. Nelken
1 Tasse Kaffee, etwas Weinbrand
Schokoglasur

Zubereitung

Die Eier mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Anschließend Mehl und Backpulver hineinsieben und verrühren, dann die restlichen Zutaten zugeben.

Mit dem Kaffee den Flüssigkeitsgrad variieren.

Den Teig in eine gefettete Kuchenform (rund) und 1 Stunde bei 160 Grad (Umluft, vorgeheizt).

Nach dem Backen mit Schokoglasur überziehen.

Bemerkungen

Vorsicht mit dem Nelkenpulver, sehr geschmacksintensiv; Kakao = Suchard oder Kaba

Käsesahne

Zutaten

4 Eier
250g Zucker
750g Quark (40%)
250ml Sahne
2 Päckch. Gelatine (weiß, gemahlen)
Biskuitboden
Früchte

Zubereitung

Mit dem Rezept Biskuitrolle einen Tortenboden backen oder einen fertigen Biskuitboden kaufen. Die Eier trennen, die Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und Quark unterheben, die eingeweichte Gelatine dazugeben.

Jeweils die Eiweiß und die Sahne steif schlagen und unterziehen.

Den Biskuitboden teilen, eine Springform mit Alufolie auslegen, den unteren Teil des Biskuit hineinlegen, die Masse dazugeben, wenn gewünscht noch Früchte hinzugeben, den oberen Teil des Biskuit als Deckel obenauf und mit Alufolie verschließen.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen, am nächsten Tag den Kuchen vorsichtig aus der Form holen und mit Puderzucker bestreuen.

Bemerkungen

Die Gelatine bringt die Stabilität der Käsesahne, bitte unbedingt nach Vorschrift behandeln (siehe Packung!).

Marmorkuchen

Zutaten

4 Eier
200g Zucker
200g Butter
500g Mehl
1 Päckch. Vanillezucker
1/2 Päckch. Backpulver
2 Eßl. Kakao

Zubereitung

Die Eier mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Anschließend Mehl und Backpulver hineinsieben und verrühren.

Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Kuchenform (rund) geben, den Rest mit dem Kakao verrühren und dann ebenfalls in die Form geben. Beide Teige mit einer Gabel etwas vermischen (marmorieren).

Ca. 50 Minuten bei 160 Grad in der vorgeheizten Backofen.

Bemerkungen

Kakao = Suchard oder Kaba

Obstkuchen

Zutaten

1 Tortenboden
Pflirsiche, Mandarinen, Kirschen
aus der Dose
Frischobst (Bananen, Kiwi etc.)
Tortenguss

Zubereitung

Die Früchte auf dem Tortenboden verteilen, Tortenguss nach Vorschrift anrichten und über die Früchte geben.

Bemerkungen

Schneller geht's nicht! Bei Bedarf kann der Biskuitboden aus dem bekannten Rezept verwendet werden.

kraeuter

Basilikum *Ocimum basilicum*

Aromatisch riechendes Kraut von scharf würzigem Geschmack.

Das Universalgewürz passt zu Gemüse, Salaten, Eintöpfen, fast allen Fleischgerichten und italienischen Tomatengerichten.

Es wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd.

Bohnenkraut *Satureja hertensis*

Stark aromatischer Duft, pfefferartiger Geschmack.

Passend zu allen Hülsenfrüchten, die so weniger blähen. Gemischt zu Blattsalat und eingelegten Gurken.

Es gilt als appetitanregend, magenstärkend und krampfstillend.

Dill *Anethum graveolens*

Geschmack und Geruch aromatisch

Passt zu grünem und Gurkensalat, zu Bohnen-, Erbsen- und Karottengemüse, zu Fisch.

Er wirkt beruhigend, magenstärkend und verdauungsfördernd.

Dost *Origanum vulgare, Wilder Majoran, Oregano*

Im Geschmack dem Majoran ähnlich, im Aroma nicht ganz so kräftig. Er ist würzig, herb und leicht bitter.

Passt zu Pizza und Tomatengerichten, Schweinebraten.

Es wirkt appetitanregend und verdauungsfördernd.

Estragon *Artemisia dracunculus*

Im Geschmack sehr würzig und anisähnlich.

Passt zu Geflügel, Fleisch- und Fischragouts, Wild- und Sauerbratenbeizen.

Gemischt mit Dill und Zitronenmelisse im Essig als Estragonessig sehr zu empfehlen.

Lorbeer *Laurus nobilis*

Die aromatisch riechenden Blätter schmecken kräftig würzig und bitter.

Passt fast in jede Fleisch oder Fischsoße, Eintöpfe.

Ein halbes Blatt auf 500gr Fleisch oder einen halben Liter Fleischbrühe reicht aus.

Majoran *Majorana hortensis*

Die ganze Pflanze riecht und schmeckt kräftig aromatisch.

Er wird mitgekocht und passt zu Fleischfüllungen, Gänsebraten, Wild, Hackbraten, Bratkartoffeln und Tomaten. Auch als Wurstgewürz bekannt.

Melisse *Melissa officinalis*

Die Blätter schmecken nach Zitrone aber auch ein wenig salzig, süß und bitter.

Wichtiges Kraut für grüne Salate, außerdem für Kräutersaucen, Wildgerichte, Pilzspeisen und Fisch.

Paprika *Capsicum annuum*

Der Duft ist schwach würzig, der Geschmack mehr oder weniger scharf.

Gehört zu ungarischem Gulasch und passt zu vielen Fleisch- und Geflügelspeisen, Suppen und Saucen.

Petersilie *Petroselinum crispum*

Sie riecht und schmeckt herzhaft aromatisch und frisch.

Passt zu Gemüse, Saucen, Kräuterbutter und Salaten. Unentbehrlich im "Suppenbund".

Rosmarin *Rosmarinus officinalis*

Rosmarinduft ist stark und erfrischend, der Geschmack kampferartig und etwas bitter.

Passt zu allem gebratenem Fleisch, Kochfisch, Bratensaucen, Kartoffelgerichten.

Hühnerbraten gefüllt mit Rosmarinzweig ist besonders schmackhaft, wie auch mit Rosmarin eingeriebener Schweinebraten.

Schnittlauch *Allium schoenoprasum*

Die Pflanze riecht nach Zwiebel und schmeckt scharf. Sie wird ausschließlich roh verwendet.

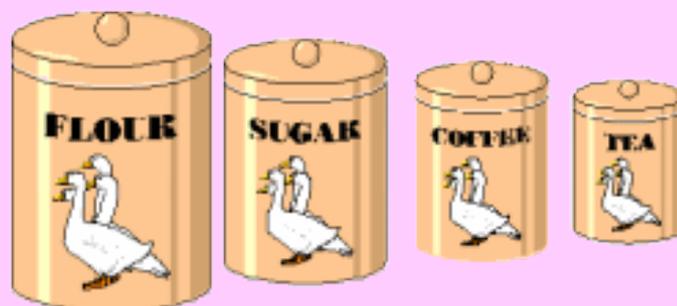
Passt zu Butterbrot, Quark, Rührei, Wurst- und Kartoffelsalat.

Thymian *Thymus vulgaris*

Die ganze Pflanze riecht sehr angenehm und stark aromatisch, der Geschmack ist von pfeffriger Würzigkeit.

Passt zu Fleisch, Hackbraten, Leberknödeln, Tomaten- und Kartoffelgerichten.

Mit Melisse und Estragon für Kräuternessig.



Pasta - Lexikon

Anelli	Ringe
Anellini	Ringlein
Bavette, Bavettine	schmale Bandnudeln
Bigoli	dicke Spaghetti
Bucatini	dünne Hohnudeln
Cannelloni	dicke Nudelröhren zum Füllen
Capellini	lange Fadennudeln, Engelshaar
Capelli D'Angelo	Nudelnester aus Fadennudeln
Cappelletti	(gefüllte) Hütchen
Caserecce	gedrehte Nudeln
Cavatelli	Röhrennudeln
Cellentani	Locken
Chifferi	Hörnchen
Conchiglie	Muschelnudeln
Cotelli / Cavatappi	Korkenzieher
Creste di Gallo	Hahnenkämme
Ditali	Hütchen
Ditalini	Fingerhütchen
Eliche	Spiralen

Eliche Tricolori	dreifarbige Spiralen
Fagottini	kleine gefüllte Teigtäschchen
Farfalle	Schmetterlinge
Farfalle Tricolori	dreifarbige Schmetterlinge
Farfalline	kleine Schmetterlinge
Fettuccine	Bandnudeln
Fusilli	Spiralen
Fusilli lunghi	lange Spiralnudeln
Garganelli	kurze Röhrennudeln
Gnocchi	Nockerl
Lasagne	Nudelteigplatten
Linguine	schmale Bandnudeln
Maccheroni	lange Hohnudeln
Maltagliati	"schlecht geschnittene" Nudeln
Mezzelune	halbmondförmige Nudeln
Orecchiette	Öhrchen
Pappardelle	breite Bandnudeln
Pasta integrale	Vollkornnudeln
Penne	schräg abgeschnittene Röhren
Penne lisce	glatte Penne
Penne rigate	geriffelte Penne
Pennette	kleine Penne mit kurzer Garzeit
Pizzoccheri	Buchweizennudeln

Ravioli	rechteckige, gefüllte Nudeltaschen
Rigatoni	dicke geriffelte Röhren
Risoni	reiskornförmige Nudeln
Rotelle / Ruote	Räder
Sedanini	leicht gebogene Röhren
Spaccatelle	kurze gebogene Nudeln
Spaghetti	lange bis extralange Nudeln
Spaghettoni	sehr dünne Spaghetti
Spaghettoni	dicke Spaghetti
Stelline	Sternchen
Stringoli	kurze Nudelröllchen
Tagliatelle	Bandnudeln
Tagliatelle verdi	grüne Tagliatelle
Tortellini	ringförmige Nudeltaschen
Tortelloni	große gefüllte Teigtaschen
Tortiglioni	gerippte und gedrehte Hohnudeln
Trinette	schmale Bandnudeln mit Wellenrand
Vermicelli	breite flache Spaghetti
Vermicellini	breite schmale Spaghetti
Ziti / Zitoni	dicke kurze Maccheroni

