

Hardy's

Lieblings

Rezepte

Gliederung

Inhaltsverzeichnis

Einleitung.....	4
Vorspeisen.....	5
Knoblauchbutter.....	5
Tartar.....	6
Minestrone.....	7
Tsatsiki.....	9
Teufelssauce.....	10
Thunfisch Salat.....	11
Krabbenscocktail.....	12
Zitronensauce.....	13
Hauptspeisen.....	14
Saure Nieren oder Leber.....	14
Schweinefilet mit Ajvar.....	15
Fleischpflanzerl.....	17
Penne mit Sardellen und Kapern.....	18
Gnocchi mit grünem Spargel und Salbei.....	20
Risotto mit Zucchini und Shrimps.....	21
Farfalle mit Rosenkohl.....	23
Pfannkuchen.....	25
Tagliatelle mit Pfifferlingen.....	26
Hackfleischpfanne mit Mais.....	27
Chili con carne.....	29
Penne all'arrabiata.....	30
Gulasch.....	31
Heringssalat zu Pellkartoffeln.....	33

Rouladen mit Senf.....	34
Puteneintopf.....	35
Beefsteak a la Maison.....	37
Lammkoteletts.....	39
Brokkoli-Auflauf.....	40
Morrocan Tagine.....	41
Nachspeisen.....	43
Mousse au chocolat.....	43
Käsekuchen.....	44
Zwetschgen Datschi.....	46
Obstkuchen.....	48
Bayerische Creme.....	49
Eis.....	51
Punsch.....	52
Tiramisu.....	53

Einleitung

Alle Rezepte sind für 4 Personen (bis auf Kuchen oder Desserts).

Sie sind alle von mir selbst ausprobiert, und den meisten Leuten haben sie geschmeckt :-)

Wie ihr erkennen werdet, halten sich die Zubereitungszeiten in Grenzen. Natürlich macht Kochen Spaß, besonders, wenn man zusammen mit Freunden kocht.

Andererseits macht auch das Essen Spaß, und man kann mit Freunden dann mehr Zeit damit verbringen.

Für Kommentare könnt ihr mich gerne unter gerhard@gerhard-vogt.de anschreiben.

1. Auflage, 2022, 10 Exemplare

Vorspeisen

Knoblauchbutter

Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten für 4 Personen

¼ Butter

Frische Petersilie

3 Zehen Knoblauch

1 Baguette

Zubereitung

Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Petersilie fein hacken. Mit der Butter vermischen und wieder in den Kühlschrank stellen.

Die Baguettes schräg einschneiden und die gekühlte Knoblauch Butter in die Ritzen streichen. Kurz ins Backrohr oder in den Grill stellen.

Tartar

Zubereitungszeit: 20 min

Zutaten für 4 Personen

200 gr Tartar vom Rind

1 Ei

1 kleine Zwiebel

etwas Knoblauch

1 Essiggurke

Salz, Pfeffer, Paprika, Cayenne Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken.

Dann alle Zutaten miteinander vermischen und abschmecken.

In einer Schüssel servieren.

Zusammen mit einem guten, dunklen Bauernbrot genießen.

Getränke

Dazu passt ein helles oder dunkles Bier.

Minestrone

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

1 große Zwiebel

1 Stange Lauch

2 Möhren

1 Dose weiße Bohnen

3-4 Kartoffeln

1 Liter Gemüse-Brühe

Sonnenblumen-Öl, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence

Parmesan

Zubereitung

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden, Möhren und Lauch grob hacken.

Sonnenblumen-Öl in den Topf geben, und wenn es heiß ist, die fein gehackte Zwiebel andünsten. Anschließend die Möhren zugeben und ebenfalls andünsten.

50% der erhitzten Gemüsebrühe zugeben und köcheln lassen. Die Kartoffeln zugeben und immer mehr Brühe zugeben. Nach einiger Zeit die Bohnen und zum Schluss den Lauch zugeben. Mit Kräutern abschmecken.

In Suppentellern servieren und mit Parmesan bestreuen.

Getränke

Dazu Bier oder einen trockenen Weißwein servieren,
zusammen mit Weißbrot oder Baguette.

Tsatsiki

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

250 gr Quark (20%)

2 Natur Joghurt

1 Gurke

3 Zehen Knoblauchzehen

Salz, weißen Pfeffer

Zubereitung

Gurke raspeln, salzen, und so lange kräftig auspressen, bis das meiste Wasser der Gurke entfernt ist.

Dann mit den anderen Zutaten vermischen und mit Pfeffer und ggf. Salz abschmecken.

Teufelssauce

Zubereitungszeit: 15 min

Zutaten für 4 Personen

6 Esslöffel Tomatenketchup

3 Esslöffel Öl

1 Zwiebel

150 gr Tomatenpaprika im Glas

1 Bund Petersilie

1 Bund Schnittlauch

1 Zitrone

Salz, Cayennepfeffer, Worchester-Sauce, Tabasco

Zubereitung

Petersilie und Schnittlauch fein hacken. Zitrone auspressen, Zwiebel fein hacken.

Alles miteinander vermischen und zu gegrilltem servieren.

Thunfisch Salat

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

2 Dosen Thunfisch

4 hart gekochte Eier

2 Essiggurken

Petersilie

2 Zwiebeln

Essig, Öl, Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Das Öl vom Thunfisch (wenn vorhanden) abtropfen lassen. Die Eier, Zwiebeln und die Essiggurken fein würfeln.

Die Salatsoße zugeben und 1-2h ziehen lassen.

Getränke

Alles ist möglich.

Krabbencocktail

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

4 EL Tomatenketchup

2 EL Miracle Whip

4 cl Weinbrand

1 süße Sahne

Mandarinstücke oder Kiwi oder Apfel

1 Salatblatt pro Cocktail

2 Eier

500 gr Krabben

Petersilie

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Eier hart kochen und dann würfeln. Das Obst klein würfeln. Die Sahne steif schlagen.

Den Ketchup, Miracle Whip, den Weinbrand und die Sahne miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Salatblatt in das Glas/Gefäß geben, dann die Krabben mit der Soße dazugeben. Die Eier und das Obst darauf verteilen.

Mit Petersilie dekorieren.

Getränke

Ein helles Bier oder ein Glas Sekt passt gut dazu.

Zitronensauce

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten für 4 Personen

8 EL Butter oder Margarine

4 grosse Zwiebeln

800 ml süße Sahne

4 EL Mehl

4 Zitronen

4 Msp. Ingwerpulver

Pfeffer

Etwas Zucker

Zubereitung

Zwiebeln schälen und sehr fein hacken.

Die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin auf kleiner Flamme langsam weich braten (dürfen nicht braun werden). Dann mit 1 EL Mehl binden und mit Sahne ablöschen. Einmal kurz aufkochen lassen.

Die Zitrone abreiben und den Saft anschließend auspressen. Beides zur Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer, Ingwer-Pulver und 1 Prise Zucker würzen. Ca. 45 Min. unter häufigem Umrühren leicht köcheln lassen.

Schmeckt lecker zu gedünstetem Fisch (insbesondere Lachs), Hühnchen und/oder Reis.

Hauptspeisen

Saure Nieren oder Leber

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten für 4 Personen

4 Leber/Nieren oder die entsprechende Menge. Je nach Anforderung/Geldbeutel vom Kalb, Rind oder Schwein

2 Zwiebeln

Öl, Mehl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker

400 gr Reis

Zubereitung

Bei Nieren diese sorgfältig putzen.

Leber/Nieren in kleine Stücke schneiden. Die Leber mit Mehl bestäuben.

Die Zwiebeln fein hacken und in die erhitzte Pfanne geben.

Die Leber/Nieren zugeben und ebenfalls anbräunen. Mit Wasser aufgießen. Essig zugeben und die Soße mit wenig Salz, Pfeffer und ggf. Zucker abschmecken.

Salz am Tisch bereitstellen.

Den Reis parallel dazu kochen.

Getränke

Ein helles Bier passt am besten dazu.

Schweinefilet mit Ajvar

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten für 4 Personen

500 gr Schweinefilet

300 gr Kartoffeln

1 Glas scharfes Ajvar

200 gr süße Sahne

Salz, Pfeffer, Paprika

Zubereitung

Kartoffeln etwas vorkochen, schälen.

Schweinefilet in ca. 2cm dicke Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In der Pfanne anbraten.

In einem Topf das Ajvar erhitzen.

Bratkartoffeln zubereiten (entweder in der gleichen Pfanne mit dem Fleisch oder separat).

Die Bananen in ca. 1cm Scheiben schneiden und zu dem Fleisch in die Pfanne geben. Wenn das Fleisch und Bananen fast fertig sind, die Sahne zum Ajvar dazu geben und erhitzen.

Das Fleisch zusammen mit den Bratkartoffeln und den Bananen auf den Tellern anrichten und mit der Ajvar-Sahne etwas übergießen.

Getränke

Dazu Bier oder einen leichten Weißwein reichen.

Fleischpflanzerl

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten für 4 Personen

500gr Hackfleisch (Rinder-, oder gemischt Rinder- und Schweinehack, oder Rinder und Kalbshack)

1 alte Semmel

1 Ei

1 Zwiebel

Knoblauch

Etwas Petersilie

Semmelbrösel

Salz, Pfeffer, Majoran, etwas süßen Paprika

Öl/Butterschmalz

Zubereitung

Die Zwiebeln fein würfelig hacken, die Semmel in Wasser einweichen. Dann Zwiebeln, Semmel Hackfleisch und Ei zusammen in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Die Gewürze hinzugeben und kleine Fladen daraus formen. In Semmelbrösel wenden und in Öl oder Butterschmalz braten.

Getränke und Beilagen

Dazu passt am besten ein bayerisches Bier als Getränk.

Als Beilage serviert man einen gemischten Kartoffel/Gurken Salat, und ggf. eine Texicana Salsa Sauce.

Penne mit Sardellen und Kapern

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten für 4 Personen

Penne mit Kapern und Sardellen

400gr Nudeln (Spagetti oder Penne)

4 frische, reife Sugo Tomaten oder 1 kl. Dose geschälte Tomaten

6 Sardellenfilets

1 Esslöffel Kapern

2 Knoblauchzehen

1-2 kl. Peperoncino

Olivenöl

Salz, Pfeffer, Basilikum, Oregano, Rosmarin

Parmesan

Zubereitung

Den Knoblauch schälen, grob würfeln und dann im Olivenöl goldgelb anbraten. Aus dem Topf entfernen, ggf. wenige, kleine Stücke darin lassen.

Die fein gehackten Sardellen und Kapern in das Olivenöl geben und so lange bei geringer Hitze anbraten, bis sie leicht braun werden.

Dann die geschälten (Sugo Tomaten kurz in kochendes Wasser geben, dann schälen, Stile entfernen, etc.) Tomaten dazugeben. Inzwischen die Nudeln „al dente“ kochen.

Den Peperoncino fein hacken und zusammen mit den Gewürzen in die Sauce geben. Diese so lange dünsten/kochen, bis die Sauce etwas dicker wird.

Die Nudeln in den Teller geben und dazu die Sauce. Reichlich mit Parmesan bestreuen damit sich Nudeln und Sauce miteinander verbinden.

Getränke und Desert

Dazu passt ein italienischer oder spanischer trockener Rotwein. Als Dessert kann eine Tiramisu oder Italienischer Espresso serviert werden.

Gnocchi mit grünem Spargel und Salbei

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

800gr Gnocchi

1 kg grüner Spargel

2 Bund Salbei

Butter

Etwas Parmesan

Öl

Zubereitung

Vom Spargel die schlechten Enden entfernen und dann in ca. 6-8cm lange Stücke schneiden.

Die Gnocchi in Salzwasser mit etwas Olivenöl für ca. 10 Minuten kochen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Parallel dazu die Salbei Blätter säubern und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen.

Wenn die Gnocchi fertig sind, diese in die Pfanne geben, pfeffern und mit dem Salbei etwas anbraten. Die Spargel Stücke in das Gnocchi Wasser geben und ca. 6-8 Minuten ziehen lassen.

Den Spargel abseihen und in die Pfanne zu den Gnocchi geben. 3-5 Minuten anbraten.

Mit Parmesan servieren.

Getränke

Dazu passt ein leichter italienischer Weißwein.

Risotto mit Zucchini und Shrimps

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten für 4 Personen:

400 gr Risotto Reis, doppelte Menge an Wasser

6-8 Schalotten

400 gr Shrimps

200 gr getrocknete Tomaten

2 Zucchini

200 ml Weiswein

Salz, Pfeffer, Öl, Basilikum, Parmesan

Zubereitung

Schalotten würfeln und dann im Öl anschwitzen. Dann ca. 50% vom Risotto Reis zugeben, etwas anschwitzen, und dann 50% Wasser zugeben. Den Prozess für die zweiten 50% wiederholen. Dann den Reis weiter kochen lassen, nach 5 Minuten den Weißwein zugeben. Ggf. später noch etwas Wasser.

Zucchini halbieren und dann der Länge nach dritteln und in Scheiben schneiden.

Parallel zum Reis zuerst die Shrimps in einer Pfanne anbraten und wenn diese etwas braun geworden sind, die Zucchini zugeben und ebenfalls anbraten.

Die getrockneten Tomaten in grobe Stücke schneiden.

Wenn die Shrimps und die Zucchini genügend angebraten sind, diese zusammen mit den getrockneten Tomaten zum Reis dazugeben und weiter kochen, bis der Reis die richtige Konsistenz hat.

Mit Salz, Pfeffer und Basilikum abschmecken und mit Parmesan servieren.

Getränke

Als Getränk eignet sich ein trockener Weißwein dazu.

Farfalle mit Rosenkohl

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten für 4 Personen

500gr Farfalle

500gr Rosenkohl

2 gr. Knoblauchzehe

2 getrocknete Chili Schoten

Parmesan

Olivenöl

Zubereitung

Den Rosenkohl putzen und danach entblättern. Aus den übrig gebliebene Herzen des Rosenkohl können wir entweder einen Rosenkohl Salat machen, oder Rosenkohl im Ofen.

In die Pfanne kommt nun der klein gehackte Knoblauch und die klein gehackte Chili Schote, mit etwas Öl. Nachdem der Knoblauch leicht angebraten ist kommen die Blätter des Rosenkohls dazu und werden nun angebraten bzw. dann gedünstet.

Parallel dazu die Nudeln „al dente“ kochen und dann dazu in die Pfanne mit den Rosenkohlblättern geben und zusammen noch etwas anbraten.

In die Teller geben und mit Parmesan bestreuen.

Getränke und Dessert

Dazu passt ein Italienischer Weißwein, z.B. ein Pinot Grigio.
Als Dessert empfehle ich Espresso oder [Cassata](#).

Pfannkuchen

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

3 Eier

Milch

Mehl

Etwas Salz, Butter für die Pfanne, Zucker

Zubereitung

3 Eier zusammen mit der Milch und dem Mehl mit dem Handbesen verquirlen.

Butter in die Pfanne geben und die Pfanne erhitzen.

Wenn die Pfanne heiß ist, soviel von dem verquirlten Teig in die Pfanne geben, daß der Boden der Pfanne bedeckt ist.

Mit Zucker bestreuen.

Getränke und Beilagen

Bier passt am besten dazu.

Tagliatelle mit Pfifferlingen

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

500 gr Tagliatelle

300 gr Pfifferlinge

50 gr Speck

1 kleine Zwiebel

1 Zehe Knoblauch

1 Becher Schlagsahne

2 cl Weinbrand

1 EL Olivenöl

2 EL Parmesan, frisch gerieben

2 EL Schnittlauch, (klein gehackt)

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Pfifferlinge putzen und evtl. etwas zerteilen. Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in Öl anbraten, den klein geschnittenen Bauchspeck dazugeben. Nun die Pfifferlinge mit anbraten und mit Weinbrand ablöschen.

Die Sahne angießen und ein wenig einkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die gekochten Nudeln dazugeben, mit Parmesan und Schnittlauch bestreuen und sofort servieren.

Getränke

Dazu passt am besten ein trockener italienischer Weißwein.

Hackfleischpfanne mit Mais

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten für 4 Personen

500 gr gemischtes Hackfleisch

1 gr Zwiebel

2 Zehen Knoblauch

2 gr Dosen geschälte Tomaten

1 Dose Mais

1 grüne Paprika

200 gr süße Sahne

Öl, Salz, Pfeffer, Oregano, Parmesan, Chilli

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch würfelig schneiden.

Öl in der Pfanne erhitzen. Knoblauch und Zwiebeln anbraten. Das Hackfleisch zugeben und ebenfalls anbraten. Die Tomaten zugeben und köcheln lassen. Salz, Pfeffer und Oregano zugeben und abschmecken. Nach einiger Zeit Paprika und Mais zugeben und weiter köcheln lassen. Mit Chili abschmecken.

Wenn alles die richtige Konsistenz hat, die Sahne zugeben und noch etwas köcheln lassen. Mit etwas Parmesan bestreuen bzw. reichen.

Getränke und Beilagen

Am Besten mit einem trockenen italienischen oder spanischen Rotwein servieren.

Dazu Baguette reichen.

Chili con carne

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten für 4 Personen

500 gr gemischtes Hackfleisch

1 Dose Kidney Bohnen

2 kl Dosen geschälte Tomaten

2-3 Zehen Knoblauchzehen

2 grüne Paprikaschoten

1 Petersilie

½ süße Sahne

200 ml Rotwein

Öl, Salz, Pfeffer, Oregano, Basilikum, Chili

Zubereitung

Die Knoblauchzehen fein hacken und im erhitzten Öl etwas anbraten. Das Hackfleisch anbraten. Die Tomaten zugeben und köcheln lassen. Die grob gehackten Paprikaschoten zugeben und mit köcheln lassen. Die Bohnen zugeben und mit köcheln lassen. Petersilie und Kräuter zugeben und abschmecken. Den Rotwein zugeben. Zum Schluss die Sahne zugeben.

Getränke

Dazu passt natürlich am besten ein trockener Rotwein und Baguette.

Penne all'arrabiata

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

500 gr Penne
2 Dosen geschälte Tomaten
4-6 Knoblauch Zehen
Parmesan
Chilischoten
Basilikum
1 Bund Petersilie
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch würfeln, mit dem Öl anbraten. Die Tomaten dazugeben und köcheln lassen. Dann die Chili Schoten fein hacken und mit den Kräutern dazu geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nudeln al dente kochen, die Sauce darüber geben und mit Parmesan servieren.

Getränke

Dazu passt natürlich ein trockener italienischer oder spanischer Rotwein.

Gulasch

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten für 4 Personen

600 gr gemischtes Rind und Schweinefleisch

2 Zwiebeln

1 grüne Paprikaschote

½ Saure Sahne

1 Dose Tomatenmark

Mehl

Salz, Pfeffer, Cayenne Pfeffer, Chili, Kümmel

200 gr Spiralnudeln

Zubereitung

50% vom Fleisch stark anbraten, dann die gehackten Zwiebeln anbraten. Den Rest vom Fleisch dazugeben und auch anbraten. Mit Wasser aufgiessen.

Köcheln lassen, und dann die gewürfelte Paprikaschote dazugeben und weiter köcheln lassen. Die Gewürze zugeben und abschmecken.

Die saure Sahne zusammen mit dem Mehl einrühren bis das Gulasch die richtige Konsistenz hat.

Parallel dazu die Spiralnudeln kochen.

Getränke

Dazu passt natürlich am besten ein trockener Rotwein oder Bier.

Heringsalat zu Pellkartoffeln

Zubereitungszeit: 60 min

Zutaten für 4 Personen

1 Packung Heringsfilet

1 große Zwiebel

1 großen Boskop Apfel

¼ l saure Sahne

200 gr. Süße Sahne

Pfeffer

500 gr. Kartoffeln

Zubereitung

Die Heringe abtropfen lassen und dann in Streifen schneiden. Die Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Apfel schälen und achteln, und dann in dünne Streifen schneiden.

Nun die süße Sahne schlagen, und dann zusammen mit der sauren Sahne zugeben.

½ Tag lang ziehen lassen.

Zusammen mit den Pellkartoffeln servieren, Salz und Pfeffer bereitstellen.

Getränke

Dazu passt am besten ein helles Bier.

Rouladen mit Senf

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

4 Rinder-Rouladen

Scharfer Senf

2-3 El Kapern

1 Saure Sahne

Öl

400 gr Kartoffeln

Zubereitung

Das Fleisch mit dem scharfen Senf bestreichen.

Das Öl erhitzen, dann die Kapern zugeben und anbraten. Mit der Sauren Sahne ablöschen und dann das Fleisch darin köcheln lassen.

Die Kartoffeln schälen, kochen, anbraten.

Zusammen servieren.

Getränke

Ein helles Bier oder ein leichter Weißwein passt gut dazu.

Puteneintopf

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten für 4 Personen

1 kg Puten-Keulen-Ragout

250 gr Zwiebeln

3 Knoblauchzehen

2 EL Öl

1 TL Tomatenmark

1 TL Paprika

½ l klare Suppe

2 rote Paprika

280 gr Kidney Bohnen

125 gr Creme Fraiche

3 EL Maisstärke

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Zwiebeln und die Paprika würfeln, den Knoblauch hacken.

Die Zwiebeln im Öl anbraten, das Fleisch dazu geben, und dann den Knoblauch kurz anrösten.

Das Tomatenmark und die Paprika dazu geben und sofort mit der Suppe ablöschen. Dann 15 min dünsten.

Paprikaschoten und Bohnen dazu geben und weitere 5 min köcheln lassen.

Crème Fraîche und Maisstärke dazu geben und verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Getränke

Ein helles Bier oder ein Weißwein passen am Besten dazu.

Beefsteak a la Maison

Zubereitungszeit: 45 min, 1 Tag

Zutaten für 4 Personen

4 Steaks

100 gr Speck

1 Zwiebel

1 EL Butter

1/8 l Rotwein

2 Becher Creme Fraiche

1 TL Kapern

1/8 l Olivenöl

3 Knoblauchzehen

1 EL scharfer Senf

2 Essiggurken

300 gr grüne Nudeln

Oregano, Basilikum, Rosmarin

Worcester Sauce

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Knoblauch fein hacken. Steaks über Nacht in Öl, Senf, Knoblauch beizen.

In einer Pfanne die Butter erhitzen, die Steaks kurz anbraten, mit Salz, Pfeffer und Worcester Sauce würzen und warm stellen.

Zwiebeln, Speck, Kapern und Essiggurken würfeln.

In der Pfanne Zwiebeln, Kapern, Essiggurken und Speck anbraten, Creme Fraiche dazu geben. Köcheln lassen und dann die Kräuter dazu geben. Abschmecken.

Die warm gestellten Steaks in die Sauce dazu geben und kurz köcheln lassen.

Zusammen mit den al dente gekochten Nudeln servieren.

Getränke

Dazu passt ein trockener Rotwein.

Lammkoteletts

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten für 4 Personen

Pro Person 2-3 Lammkoteletts

(Scharfe) Paprikaschoten

2 Dosen geschälte Tomaten

2 Dosen Erbsen (oder anderes Gemüse)

400 gr Kartoffeln

Chili, Tabasco, Rosmarin, Paprika, Steak-Gewürz

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln kochen.

Die Kotelett würzen, anbraten und warm stellen.

Die Kartoffeln und das Gemüse in der Pfanne braten. Dann die Koteletts wieder dazugeben.

Getränke

Mit Bier oder einem griechischen Weißwein servieren.

Brokkoli-Auflauf

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten für 4 Personen

500 gr Kartoffeln

300 gr Brokkoli

60 gr Speck

6 EL Milch

40 gr Parmesan

Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Kartoffeln kochen, dann in Scheiben schneiden.

Den Brokkoli für 8 min in Salzwasser blanchieren.

Kartoffeln und Brokkoli in eine Auflaufform schichten.

Für die Soße den Speck fein würfeln. Dann zusammen mit dem Käse und der Milch vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Bei 200 Grad 15 min im Backofen überbacken.

Getränke

Dazu passt eigentlich alles.

Moroccan Tagine

Zubereitungszeit: 45 min

Zutaten für 4 Personen

2 EL Olivenöl
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 grüne Paprika
1 TL gemahlener Kreuzkümmel
½ TL Kurkuma
800 gr Butternut-Kürbis
1 x 400g Dose gehackte Tomaten
300 ml Gemüsebrühe
100 gr getrocknete Aprikosen
1 x 400g Dose Kichererbsen, ab gespült und abgetropft
Salz, Pfeffer
1 Handvoll Pinienkerne

500 gr Couscous/Reis

Zubereitung

Das Öl in einem großen Topf erhitzen, die gehackten Zwiebeln und den Knoblauch andünsten. Die Paprika hinzu geben und für weitere 3-4 Minuten kochen.

Den Kreuzkümmel und Kurkuma unterrühren und 1 Minute kochen.

Dann den gewürfelten Butternut-Kürbis dazugeben.

Die Tomaten, Brühe und Aprikosen hinzugeben und zum Kochen bringen. Bei milder Hitze für 40 Minuten köcheln. Die Kichererbsen dazugeben und weitere 20 Minuten köcheln. Vom Herd nehmen und leicht würzen. Die gerösteten Pinienkerne dazugeben und mit Couscous servieren.

Getränke

Ein helles Bier oder ein leichter Weißwein passen gut dazu.

Nachspeisen

Mousse au chocolat

Zubereitungszeit: 1:15h

Zutaten für 6-8 Portionen

200 gr **gute** Bitterschokolade

2 TL Pulverkaffee

5 EL Wasser

5 Eier

4 EL Vanillezucker

1/8 – 1/4 l Schlagsahne

Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit dem Pulverkaffee langsam bei milder Hitze unter ständigem Rühren in einem Topf schmelzen.

Eigelb und Eiweiß trennen, Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Eigelb mit Vanillezucker (und ggf. 2-3 cl Cognac oder Orangenlikör) schaumig rühren. Schlagsahne steif schlagen.

Wenn die Schokolade komplett geschmolzen und wieder abgekühlt ist, wird sie vorsichtig mit Hilfe eines Schneebesens mit der Eigelb-Masse vermischt.

Danach wird zuerst die Schlagsahne und dann das Eiweiß unter die Schokoladenmasse gehoben.

Nun für mindestens 2h, maximal 24h in den Kühlschrank stellen und mit Frischhaltefolie abdecken.

Käsekuchen

Zubereitungszeit: 2:30h

Zutaten für 1 Kuchen

Bodenteig:

100 gr Mehl

60 gr Zucker

50 gr Margarine

1 Eigelb

1 gehäufter Teelöffel Backpulver

Zubereitung des Bodens

Alles zusammen kneten, und dann den Teig in eine gefettete Backform (Springform) geben und den Boden damit gleichmässig bedecken.

Käsebelag:

500 gr Quark 20% Fett

4 grosse oder 5 kleine Eier

60 gr Butter

175 gr Zucker

250-300 gr Saure Sahne

geriebene Zitronenschale

1 Pkg Vanille Zucker

1 Pkg Vanille Sossen Pulver

Zubereitung des Belags

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, von der Zitrone die Schale abreiben und ebenfalls dazu geben.

Dann so lange mit einem Mixer vermengen bis keine Zuckerkörner mehr zu spüren sind.

Backen

Bei 180°C in einem vorgewärmten Backofen ca. 01:15h-01:30h auf der mittleren Schiene backen. Der Käse oben muss dunkelbraun sein.

Zwetschgen Datschi

Zubereitungszeit: 1:30h

Zutaten für ein Blech

400 gr Mehl
175 gr Butter, zimmerwarme
150 gr Zucker
2 große Eier
3 TL Backpulver
2 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), die abgeriebene Schale davon
1 Prise Salz
5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
2 Tropfen Bittermandelaroma
6 Tropfen Rumaroma oder echter Rum
1 ½ kg Zwetschgen

Für die Streusel:

250 gr Mehl
125 gr Zucker
150 gr Butter, zimmerwarme
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
1 TL Zimt
6 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
2 Eigelb zum Bestreichen
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Für den Teig die ersten elf Zutaten in eine Schüssel geben und nacheinander vermengen. So lange miteinander verkneten, bis ein Teig entstanden ist. Den Teig für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften der Zwetschgen noch einmal bis zur Hälfte längst einschneiden.

Die Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Den Teig dann so lange mit den Händen bearbeiten, bis er bröselig wird und Streusel entstehen.

Den Backofen auf ca. 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Backofen bei Verwendung von Umluft auf 170°C erst 10 Min. vor Backbeginn anwärmen.

Den Mürbteigboden aus dem Kühlschrank holen und auf Backpapier 1 - 2 cm dick ausrollen. Den ausgerollten Teig auf dem Backpapier auf ein normales Backblech legen. Den fertig ausgerollten Teig mit 2 Eigelben bestreichen und mit der Gabel einpieksen. Die vorbereiteten Zwetschgen nun auf dem Teigboden reihenweise anordnen - mit der Innenseite nach oben. Die Streusel gleichmäßig über dem Kuchen verteilen. Kuchen im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten ca. 75 bis 85 Minuten backen.

Nach dem Backen den heißen Kuchen mit Zucker leicht gleichmäßig bestreuen.

Obstkuchen

Zubereitungszeit: 1:30, 0:50 bei 180°

Zutaten für einen Kuchen (3 Ei schwer)

3 Eier

3 Ei-schwer Butter

3 Ei-schwer Zucker

3 Ei-schwer Mehl

Margarine

Entsprechend Apfel oder Aprikosen verwenden.

Zubereitung

Das Obst vierteln und einschneiden.

Die Zutaten miteinander vermischen und in eine gefettete Kuchen Springform geben. Mit dem Obst belegen.

Für ca. 50 min in den vorgewärmten Backofen geben.

Bayerische Creme

Zubereitungszeit: 1:30h

Zutaten für 8 Portionen

1/4 l Milch

1 Vanilleschote

4 Eigelb

100 gr Zucker

100 gr Puderzucker

6 Blatt weiße Gelatine

1/2 l Schlagsahne

600 gr Himbeeren

3 Blatt rote Gelatine

Zubereitung

Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen, das Mark auskratzen, beides mit der Milch aufkochen.

Eigelb inzwischen mit dem Zucker schaumig rühren.

Vanilleschote aus der Milch nehmen.

Die heiße Milch unter ständigem Rühren zu der Eiercreme gießen. Die Eier-Milch Mischung im warmen Wasserbad weiter schlagen bis sie dicklich wird. („Zur Rose“, d.h. sie muss einen Holzlöffel überziehen und sich teilen, wenn man leicht darauf bläst).

Dann die inzwischen eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine Blatt für Blatt unterrühren und auflösen.

Den Topf in eine Schüssel mit Eiswasser stellen und weiter schlagen, bis die Creme zu gelieren beginnt. Nun die steifgeschlagene Sahne unterrühren.

Die Himbeeren mit dem Puderzucker süßen und mit der roten Gelatine steifen.

Dann Schichten von Creme/Himbeeren/Creme in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen vorsichtig durcheinander heben.

Eis

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

3 Eier

100 gr Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

2 EL Rum

¼ l süße Sahne

Für Schokoladen-Eis:

+ 100 gr geriebene Schokolade

Für Mokka-Eis:

+ 2 TL Instant Kaffee

Zubereitung

Eier trennen. Das Eigelb zusammen mit dem Zucker, Vanillinzucker und Rum schaumig rühren.

Dann die steifgeschlagene Sahne und den Eischnee unterziehen.

Ggf. die anderen Zutaten dazugeben.

Ab in den Gefrierschrank.

Getränke

Aperitiv, ggf. einen Portwein.

Punsch

Zubereitungszeit: 30 min

Zutaten für 4 Personen

2 Fl Rotwein

2 Orangen

1 Zitrone

1 Zimt-Stange

4 Nelken

2 Tassen schwarzen Tee

6 cl Rum

Ganz wenig Zucker

Zubereitung

Zitrone und Orangen auspressen, den Wein, Tee, Rum und die Gewürze zugeben. Das ganze heiß servieren.

Tiramisu

Zubereitungszeit: 45 min, 12h

Zutaten für 6 Personen

500 gr Mascarpone

100 gr Puderzucker

4 Eigelb

2 Eiweiß

2 EL Amaretto

1 Pckg Löffelbiskuit

Kaffee

Kakao-Pulver

Zubereitung

Circa 3 Tassen Kaffee kochen und abkühlen lassen.

Das Eigelb und den Puderzucker zusammen schaumig schlagen.

Dann den Amaretto dazu geben. Und den Mascarpone langsam dazu geben.

Nun das Eiweiß schlagen und dazu geben.

Zuerst eine Lage Creme in die Form geben. Dann eine Lage Biskuits in den Kaffee eintauchen und über die Lage Creme geben. Und nun so lange wiederholen bis die Creme verbraucht ist.

Zum Schluss mit Kakao-Pulver bestreuen und für 12h in den Kühlschrank.