

# Rezepte

Aus Hannelores Küchenkastel

Weniger eine systematische, mehr eine nach dem Küchenzettel angelegte Sammlung spezieller Rezepte, welche aber laufend erweitert wird.

<b>VORSPEISEN</b> .....	<b>3</b>
Spargel im Blätterteig.....	3
<b>SUPPEN</b> .....	<b>4</b>
Bärlauch – Creme - Suppe .....	4
Puchberger – Würstelsuppe.....	4
Waldviertler – Milchsuppe .....	5
Hokkaido - Kürbissuppe .....	5
<b>HAUPTSPEISEN</b> .....	<b>6</b>
<b>FLEISCHSPEISEN</b> .....	<b>6</b>
Fleischknödel mit Apfelkren.....	6
Schweinsragout mit Waldviertler Knödel .....	7
Schweinsfilet in Portweinsauce.....	7
Putenrouladen .....	8
Schweizer Rösti .....	8
Toskanisches Huhn .....	9
Lamm-Stelze.....	9
Lasagne .....	10
<b>FISCH</b> .....	<b>10</b>
Tomaten-Oliven-Fisch .....	10
<b>FLEISCHLOS</b> .....	<b>12</b>
Dillkräutel - Erdäpfel .....	12
Kässpätzle .....	12
Karfiol-Gratin (nicht ganz fleischlos) .....	13
Grüner Spargel, italienisch .....	13
Gemüse-Lasagne .....	14
<b>BEILAGEN</b> .....	<b>15</b>
<b>KNÖDEL</b> .....	<b>15</b>
Semmelknödel .....	15
Geriebene Erdäpfelknödel .....	15
Waldviertler Knödel .....	15

<b>MEHLSPEISEN .....</b>	<b>16</b>
<b>GUGELHUPF.....</b>	<b>16</b>
-Marmor: .....	16
- Nuss.....	16
- Zitronen.....	17
- Germ.....	17
- Öl.....	18
- Schokolade.....	18
<b>KUCHEN.....</b>	<b>19</b>
- Nuss.....	19
- Schokolade.....	19
- Marillen, - Kirschen, - Zwetschken.....	20
- Ribisel .....	20
Rehrücken.....	21
Biskuitroulade .....	21
<b>STRUDEL .....</b>	<b>22</b>
- Apfel, mürb .....	22
- Apfel - Topfenteig .....	22
- Grammel.....	22
- Mohn.....	23
- Nuss.....	23
-Topfen, Apfel, Weichsel, Kirschen.....	23
<b>MUFFINS'S.....</b>	<b>25</b>
Ralf Spezial.....	25
Schoko Bits .....	25
<b>BÄCKEREIEN .....</b>	<b>26</b>
Grammel-Pogatschn (Pogáciky).....	26
<b>WUCHTELN.....</b>	<b>27</b>
mit warmer Vanillesauce.....	27
mit Fülle .....	27
<b>DESSERTS.....</b>	<b>28</b>
Joghurtknockerl (kalt).....	28
Baileys-Parfait.....	28

# VORSPEISEN

## ***Spargel im Blätterteig***

Aus GUSTO Heft

### Zutaten für 6 Portionen:

12 Stk	Spargelstangen
1 Stk	Blätterteig (Tiefkühlware)
6 Scheiben	Pressschinken
6 Scheiben	Gauda-Käse
	Parmesan, Ei zum bestreichen, Salz, Zucker

### Zubereitung:

Blätterteig nach Vorschrift auf der Packung auftauen lassen.

Spargel 2-3 cm unter dem Kopf beginnend schälen. Holzige Enden großzügig wegschneiden. Wasser ca. 3 Liter aufkochen, 2 Tl Salz und 2 Esslöffel Zucker zugeben. Spargel darin halbweich kochen. Herausheben, kalt abschrecken und mit Küchentuch trocken tupfen.

Backrohr auf 180° vorheizen, Backblech mit Backpapier belegen.

Blätterteig aufrollen und aus dem Teig 6 Quadrate schneiden und mit verquirltem Ei beistreichen. Teigrest in Streifen schneiden und für die Verzierung verwenden.

Quadrate mit je einer Scheibe Schinken und Käse und je 2 Stangen Spargel belegen.

Gegenüberliegende Ecken der Quadrate über den Spargel zur Mitte ziehen und zusammendrücken. Teigtaschen mit den Teigstreifen verzieren, dünn mit verquirltem Ei bestreichen. Spitzen und Enden mit etwas Parmesan bestreuen.

Spargeltaschen ca. 20 Minuten im Rohr backen.

Dazu passt Kräuter- oder Hollandaisesauce.

### Tipp:

Zur Kräutersauce einen Teil des Kochwassers verwenden.

Mit einem Becher Creme-Fraiche verquirlen und 1 Minute auf kleiner Flamme köcheln. Sauce vom Feuer nehmen, salzen und pfeffern und mit gehackten Kräutern (Kerbel, Estragon, Schnittlauch, Basilikum,...) nach Geschmack vermischen.

# SUPPEN

## **Bärlauch – Creme - Suppe**

(Variation nach [www.kochecke.at](http://www.kochecke.at))

### Zutaten für 4 Personen

10 – 15 dag pürierten Bärlauch  
1 Zwiebel  
20 g Butter  
1 Löffel Mehl  
1 Suppenwürfel  
1/8 l Schlagobers  
Pfeffer, Salz,

### Zubereitung:

Bärlauch waschen, grobe Stängel abschneiden, kurz blanchieren, fein schneiden und dann mit Stabmixer pürieren.

Zwiebel fein schneiden, in Butter glasig dünsten, Mehl dazugeben.  $\frac{3}{4}$  l Wasser und 1 Suppenwürfel dazugeben. Kurz aufkochen lassen. Obers dazugeben und nochmals kurz aufkochen. Dann nochmals mit Stabmixer pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Mit Schwarzbrotcroutons und einer Schlagobersrose servieren

## **Puchberger – Würstelsuppe**

(Rezept von Hilde Vogel)

### Zutaten für 3 - 4 Personen

4 Stück geselchte Hauswürstel aus Puchberg / Schneeberg (da wird's am besten)  
4 mittlere Erdäpfel  
 $\frac{1}{4}$  lt. Rahm  
 $\frac{1}{8}$  lt. Creme Fraiche  
1  $\frac{1}{2}$  Löffel Mehl  
1 Suppenwürfel  
Majoran, Pfeffer, Salz,

### Zubereitung:

Geschälte Erdäpfel mit Kümmel und Salz schnittfest vorkochen .

Würstel 10 – 20 Minuten in  $\frac{3}{4}$  lt. Wasser kochen. Würstel herausnehmen und Suppenwürfel einrühren und vom Feuer nehmen. Rahm und Creme Fraiche mit dem Mehl verquirlen und in die Suppe einrühren. Diese mit dem Stabmixer schaumig aufschlagen . Würstel und Erdäpfel in Scheiben schneiden und in die Suppe geben. Mit den Gewürzen abschmecken. Kurz aufkochen und servieren. Eventuell mit gerösteten Brotwürfeln garnieren.

## **Waldviertler – Milchsuppe**

(Hausrezept bei Omi-Kirschner Gmünd)

### Zutaten für 2 Personen

½ lt. Saure Milch

¼ lt. Rahm

4 Esslöffel Mehl

1/8 lt. Wasser

Salz, Kümmel

### Zubereitung:

Wasser mit Salz und Kümmel kochen, saure Milch mit dem Mehl verrühren und in das kochende Wasser einrühren. Die Suppe aufkochen lassen, abseihen mit Rahm verfeinern und servieren. Man kann die Suppe mit geröstetem Brot oder gekochten Erdäpfel servieren.

## **Hokkaido - Kürbissuppe**

### Zutaten für 8 Personen

1 kg Kürbis (Brutto), Hokkaido mit der Schale verwenden

2 Zwiebel

3 Esslöffel Butter

1 Liter Rinds- oder Hühnersuppe (Würfel)

1/8l Obers

Salz, Pfeffer

½ Teelöffel gemahlener Kümmel

1 Teelöffel gehackte Dille

Kürbiskerne und ein paar Tropfen Kernöl zum garnieren.

### Zubereitung:

Kürbis vierteln und entkernen. Würfelig schneiden

Zwiebel schneiden und in Butter anschwitzen, Kürbis dazugeben und kurz andünsten.

Mit der Suppe aufgießen und köcheln bis der Kürbis weich ist.

Dann Salz, Pfeffer und Kümmel dazugeben. Obers einrühren und mit Stabmixer pürieren.

# HAUPTSPEISEN

## FLEISCHSPEISEN

### *Fleischknödel mit Apfelkren*

Zutaten für 4 - 5 Personen (10 - 12 Knödel):

600 g Erdäpfel, mehlig  
300 g Mehl  
1 Ei  
50 g Margarine  
Salz

Fülle:

400 g Faschiertes, gemischt  
Öl, Wasser  
Zwiebel, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Majoran

Apfelkren:

150 g Kren  
1 Apfel, sauer (z.B. Granny Smith)  
Zucker, Salz, Essig, Wasser

Zubereitung:

Erdäpfel schälen, kochen und passieren. Zerlassene Margarine mit den Erdäpfel, Mehl, Ei und Salz zu einem Teig kneten. Diesen auf zehn bis zwölf gleiche Teile schneiden und ca. auf 1cm dicke handgroße Stücke flachdrücken. Fülle zu eigroße Knödel formen und mit dem Teig einschlagen. In kochendes, gesalzenes Wasser (4-5 Liter) einlegen und 20 Minuten nicht zugedeckt kochen.

Für die Fülle das Faschierte mit den Gewürzen, einen Esslöffel Öl und 1-2 Esslöffel Wasser gut vermengen.

Kren putzen und fein reiben. Äpfel schälen und dazureiben. Etwas Essig und Wasser sofort dazugeben, damit der Apfel nicht braun wird. Zuckern und salzen nach Geschmack.

## **Schweinsragout mit Waldviertler Knödel**

### Zutaten für 4 – 5 Personen:

600 g Schweinsschulter  
4 mittlere Zwiebel  
4 Karotten  
Petersiliewurze, Zeller  
250 g Erbsen (tiefgekühlt oder 1 kleine Dose )  
Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel  
1 Lorbeerblatt, 1 Messerspitze Paprika, Essig  
250 g Champignon  
Rahm, Mehl, Senf

### Zubereitung:

Zwiebel klein schneiden und in etwas Öl glasig andünsten (soll nicht braun werden).  
Fleisch in kleine Stücke schneiden dazugeben und kurz anbraten.  
Karotten und Wurzelgemüse teilweise in Würfel und teilweise in feine Streifen schneiden und mit den Erbsen zum Fleisch geben. Gewürze dazugeben mit Essig ablöschen, mit Wasser aufgießen und weich dünsten. Etwas später gibt man die Champignon dazu.  
Zuletzt Rahm, Mehl und Senf miteinander versprudeln und damit die Sauce binden.  
**Waldviertler Knödel** (siehe bei Knödel)

## **Schweinsfilet in Portweinsauce**

### Zutaten für 4 Personen:

600 g Schweinslungenbraten  
¼ 1 Schlagobers  
6 EL Portwein( nach Geschmack auch etwas mehr)  
2 EL Tomatenmark  
Salz, Rosmarin, Thymian, etwas Curry,  
4 EL geriebener Parmesan  
Butter zum Anbraten

### Zubereitung:

Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden, würzen und mit Senf bestreichen, in Butter beidseitig kurz anbraten und in Gratinierform geben. Schlagobers halbsteif schlagen, Portwein und Tomatenmark untermengen. Gewürze nach Geschmack begeben . Die so entstandene rosa Sauce über das Fleisch verteilen und mit Parmesan bestreuen.  
Ca.15 – 20 Minuten im Rohr überbacken. Sauce wird dann dunkelrot. Mit Reis und grünen Salat servieren.  
(Gericht kann vorbereitet werden und erst später ins Rohr kommen. Anstelle Schweinsfilet sind werden auch Hühnerfilet vorzüglich!)

## ***Putenrouladen***

### Zutaten für 3 – 4 Portionen

2 Stück Putenschnitzel ca. 500 g  
200 g Blattspinat (Tiefkühl) wenn frisch dann kurz blanchieren  
10 g Schafskäse (eher eine kompakte Art)  
für Saft:  
½ kleine Zwiebel  
1 Zehe Knoblauch  
½ Gemüsesuppenwürfel, Sojasauce, Essig

### Zubereitung:

Saft vorbereiten: Den feingeschnittenen Zwiebel dunkel rösten, danach Knoblauch dazupressen. Suppenwürfel in knapp 1/8 Liter Wasser auflösen und damit Zwiebel ablöschen. Ein kleiner Schuss milden Essig und 1 Esslöffel Sojasauce dazu und etwas einreduzieren.

Putenschnitzel salzen und Pfeffer. Blattspinat auflegen, darauf einen gut fingerdicken Streifen Schafskäse legen, mit Blattspinat bedecken und so einrollen, dass der Käse vom Blattspinat umgeben ist. Mit Rouladen mit Ringen oder Bindfaden zusammenbinden.

Rouladen kräftig anbraten. Dann in Auflaufform mit dem vorbereiteten Saft übergießen und bei 200 °C Heißluft ca. 20 Minuten im Rohr durchgaren.

Rouladen schräg in gut 2 cm dicke Scheiben schneiden, wodurch die schöne Schichtung Fleisch, Spinat und Käse sichtbar ist. Mit Mischreis und Salat servieren.

## ***Schweizer Rösti***

### Zutaten für 2 Portionen

400 g Erdäpfel  
100 g Bergkäse (deftig)  
100 g durchgezogenen Speck

### Zubereitung:

Erdäpfel grob reissen und 5 Minuten planchieren.

Käse grob reissen, Speck kleinwürfelig schneiden.

Masse gut durchmischen, salzen, pfeffern. In einer beschichteten Pfanne mit reichlich Fett beidseitig goldbraun durchbacken. Zugedeckt 10 Minuten auf kleine Hitze ziehen lassen.

Servieren mit einem Spiegelei drauf und grünem Salat.



## **Toskanisches Huhn**

(im dem Fernsehprogramm in der Toskana gesehen)

### Zutaten für 2 Portionen

300 g Erdäpfel  
300 g Hühnerfilet  
Mehl  
Olivenöl, Zwiebel, Oregano, Thymian, Basilikum,  
Paprika, Salz



### Zubereitung:

Erdäpfel vorkochen, ziemlich fest und grobe Stücke ca 2cm schneiden,  
Hühnerfilet in grobe Würfel (2cm) schneiden und gut in Mehl wälzen  
Zwiebel in reichlich Olivenöl glasig dünsten,  
Hühnerfleisch dazugeben kurz anbraten,  
Erdäpfel dazu geben, kräftig braten und häufig wenden,  
Salz und Gewürze dazu und kurz vor dem Ende einen Kaffeelöffel süßen Paprika (für die Farbe).  
Paprika nicht zu früh dazu wird leicht bitter.

## **Lamm-Stelze**

(a la casa)

### Zutaten für 2 kräftige Portionen

2 Lammstelzen (ca. 1kg) vom Schneeberglamm  
4 – 6 Rosmarinzwige  
4 Knoblauchzehen  
Olivenöl, Zwiebel, Oregano, Thymian, Basilikum  
(auch getrocknet gut), Salz, Pfeffer  
Für die Beilage:  
2 Karotten, 1 gelbe Möre  
1 Stück Sellerie, 1 Petersilwurze  
1 Zwiebel, 4-5 Cherry-Tomaten  
¼ trockener Rotwein  
½ Suppenwürfel



### Zubereitung:

Lammstelzen Oberfläche sauber zuputzen (Häute, Sehnen)  
Mit Salz und Pfeffer gründlich einreiben. Stelzen in ein wenig Olivenöl, rundherum sanft in einer Pfanne 15 Minuten anbraten. (Öl darf nicht rauchen).  
Danach mit spitzem Messer kleine flache Taschen schneiden und längsgeteilte Knoblauchzehen hineinstecken.  
Backrohr auf 220° vorheizen. Stelzen auf Rosmarinzwige in Glasbratpfanne oder Bräter etc. geben, 2 - 3 Esslöffel Olivenöl auf den Stelzen verpinseln. 15 Minuten vorbraten, dann auf 190° reduzieren und Deckel auf die Pfanne geben. Ungefähr 1 Stunde Garen, dann Rohr abschalten und 15 – 20 Minuten Ziehen lassen. Nicht aufgießen!!

### Beilage: Wurzelgemüse in Rotweinsoße und Erdäpfel nach Belieben

Gemüse grob schneiden und in Olivenöl anbraten. Zwiebel schneiden, separat in Olivenöl glasig anrösten, zum Wurzelgemüse hinzufügen, mit ¼ Liter Rindsuppe aufgießen und einkochen lassen, ¼ Liter Rotwein (kann auch mehr sein) dazugeben einkochen lassen. Kräuter ev., Salz am Schluss dazu.

## Lasagne

Von der Spar-Blätterverpackung

### Zutaten für 4 Portionen

g Lasagneblätter ( 16 Stück)  
400 g Faschiertes  
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen  
1/8 l Rotwein  
200 g Parmesan, gerieben  
500 g geschälte oder passierte Tomaten  
40 g Butter, 40 g Mehl, ¾ l Milch  
Olivenöl, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Petersilie, Thymian, Basilikum,



### Zubereitung:

*Fleischsoße:* Zwiebel und Knoblauch fein zerkleinern. Faschiertes in 2-3 Esslöffel Olive anbraten. Zwiebel und Knoblauch dazugeben, mit Wein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tomaten zerkleinern, und Petersilie Kräuter dazu gebe

*Béchamelsoße:* Butter in einem Topf zergehen lassen, Mehl dazu rühren und goldgelb rösten. Topf vom Feuer nehmen und Milch mit Schneebesen einrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und 3-4 Minuten köcheln, bis eingedickt. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken.

*Lasagne einschichten:* Lasagne-Teigblätter können einzeln kurz in lauwarmes Wasser geweicht werden. In die Auflaufformen eine Lage Blätter dann Fleischsoße – Béchamelsoße – Parmesan und dann wieder Lasagne-Teigblätter usw. Im Backrohr bei 180° 25 bis 30 Minuten backen.

## FISCH

### **Tomaten-Oliven-Fisch**

#### Zutaten für 4 Personen:

150 g Zwiebeln  
1- 2 Knoblauchzehen  
4 mittelgroße Tomaten  
2 EL Olivenöl  
je 3 EL grüne und schwarze Oliven  
1 TL Gemüsebrühe (Instant)  
weißer Pfeffer, Salz  
2 Stücke Kabeljaufilet (ca.800 g)  
2 EL Zitronensaft  
eine Handvoll Kräuter (z.B. Petersilie, Rosmarin, Salbei, Thymian, Lorbeer)  
3 EL Paniermehl  
1 EL Butter / Margarine

#### Zubereitung:

Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in Spalten schneiden Knoblauch hacken. Tomaten putzen waschen und klein schneiden.

Zwiebel und Knoblauch im heißen Öl andünsten. Tomaten und Oliven kurz mitdünsten. 1/8 l Wasser zugießen, aufkochen, Brühe einrühren. Mit Pfeffer würzen. Fischfilets waschen, trocken tupfen. Mit dem Zitronensaft beträufeln und etwas ziehen lassen. Gemüse in eine feuerfeste Form füllen. Filets darauf legen. Kräuter waschen hacken. Paniermehl mit den gehackten Kräutern und etwas Salz mischen und auf den Filets verteilen. Fett in Flöckchen darauf setzen. Alles im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad ) ca.20-25 Minuten backen. Dazu schmecken Röst- oder Salzkartoffeln.

# FLEISCHLOS

## ***Dillkräutel - Erdäpfel***

Aus Hannelores Schulkochbuch

Auch als Beilage zu gekochtem Rindfleisch, Würstel, gebratenen Leberkäse

Zutaten für 3 – 4 Personen:

¾ kg festkochende Erdäpfel

1 Bund Dille

2 St Saure Gurkerl

1 EL Kapern

¼ l Sauerrahm

2 El Mehl

Salz, Pfeffer, Butter

Zubereitung:

Dille fein hacken, in Butter leicht anrösten und mit ¼ l Wasser oder Suppe aufgießen. Sauerrahm mit Mehl versprudeln und in die Sauce einrühren. Gurkerl in dünne Scheiben schneiden, Kapern hacken und dazugeben. Salzen und pfeffern. Mit einem Schuss Essig abschmecken. Sauce kurz aufkochen. Die kernig gekochten Erdäpfel schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben.

## ***Kässpätzle***

Aus „Fissler Kochvorschläge“

Zutaten für 4 Personen:

3 – 4 Eier

¼ Liter Wasser

32 dag Mehl

20 dag Zwiebel

15 dag Emmentaler oder Bergkäse

Margarine, Salz

Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel geben. Eier hinein schlagen, salzen. Zunächst die Hälfte des Wassers dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Restliches Wasser nach und nach dazugeben bis der Teig in dicken Tropfen vom Kochlöffel fällt. Reichlich Wasser mit Salz und einem Esslöffel Öl zum Kochen bringen. Spätzlehobel oder Spätzlesieb mit kaltem Wasser abspülen, auf den Topf legen und den Teig zügig durchstreichen. Wenn die Spätzle an die Oberfläche kommen sind sie gar (2-3 Minuten)

Die fertigen Spätzle abwechselnd mit gerösteten Zwiebel und grob geriebenen Käse in eine befettete Auflaufform geben. Oben drauf noch eine Schicht Käse und Zwiebel.

Dann 10 – 15 Minuten bei 220° im vorgewärmten Rohr überbacken.

## **Karfiol-Gratin** (nicht ganz fleischlos)

www.ichkoche.at

### Zutaten: für 4 Portionen

1 Stück Karfiol ca.  $\frac{3}{4}$  - 1 kg  
200 g Schinken klein. würfelig, ev. Speckwürfel  
250 g Sauerrahm  
2 Stück Eier  
Salz  
Pfeffer  
Kräuter  
150 g Mozzarella oder auch ein deftiger Bergkäse, grob gerieben

### Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Karfiol in kochendem Salzwasser bissfest kochen und mit kaltem Wasser kurz abschrecken. Den Schinken in kleine Würfel schneiden. Den Sauerrahm mit den Eiern verrühren, salzen, pfeffern und mit Kräutern abschmecken. In eine befettete Gratinierform die einzelnen Karfiolröschen einschichten. Den Schinken/Speck darüber streuen und die Rahm-Eier-Mischung darüber gießen. Mit dem Käse bestreuen und bei 180 Grad 20 bis 25 Minuten überbacken. Dazu passt Grüner Salat oder ein anderer Salat.

### Tipp:

Dieses Gratin lässt sich auch gut mit Brokkoli zubereiten.

## **Grüner Spargel, italienisch**

Vom Marchfeldspargel Packerl

### Zutaten: für 4 Portionen

$\frac{1}{2}$  kg Grüner Spargel  
16 Stück Kirschtomaten (ca.  $\frac{1}{2}$  kg)  
Salz  
Pfeffer  
1 handvoll Basilikum, grob schneiden  
1 – 2 Knoblauchzehen in dünne Scheibchen schneiden  
1 kleine getrocknete rote Chilli oder Peperocine –Schote zerbröseln  
100 g Parmesan zum darüber reiben  
4 Esslöffen Olivenöl  
25 dag Penne (bunte Nudeln etc.)

### Zubereitung:

Penne in reichlich Salzwasser kochen. Spargel waschen, das untere Drittel schälen, Endstück 2cm abschneiden, Spargel in kurze Stücke schneiden. Spitzen separat. Spargel in genügend großer Pfanne mit Olivenöl anrösten, später die Spitzen und dann die geviertelten Tomaten dazugeben.

Würzen (Knoblauch, Basilikum, Peperocini, Salz, Pfeffer) . Mit etwas Nudelkochwasser aufgießen und ca. 10 Min. zugedeckt dünsten.

Nach dem Servieren mit Parmesan bestreuen. Dazu ein trockener Welschriesling.

## **Gemüse-Lasagne**

Von der Ja-Natürlich-Blätterverpackung

### Zutaten für 6 Portionen

250 g Lasagneblätter ( 16 Stück)  
1 kg Zucchini  
250 g Schafskäse  
250 g Mais  
2 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen  
1/8 l Rotwein  
200 g Parmesan, gerieben  
500 g geschälte oder passierte Tomaten  
50 g Butter, 60 g Mehl, ¾ l Milch  
Olivenöl, Pfeffer, Salz, Muskatnuss, Thymian, Basilikum,

### Zubereitung:

*Gemüsesoße:* Zwiebel und Zucchini in kleine Würfel schneiden, Knoblauch fein zerkleinern und in 2-3 Esslöffel Olive anbraten. Tomaten zerkleinern, Kräuter dazu geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

*Béchamelsoße:* Mehl in der Butter anschwitzen. Topf vom Feuer nehmen und Milch mit Schneebesen einrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen und 3-4 Minuten köcheln, bis eingedickt. Mit Salz, Pfeffer und einer Messerspitze Muskatnuss abschmecken.

*Lasagne einschichten:* Lasagne-Teigblätter können einzeln kurz in lauwarmes Wasser geweicht werden. In die Auflaufformen eine Lage Blätter dann Gemüsesoße – Béchamelsoße – Parmesan und dann wieder Lasagne-Teigblätter usw.

Im Backrohr bei 180° 25 bis 30 Minuten backen.

# BEILAGEN

## KNÖDEL

### ***Semmelknödel***

#### Zutaten:

10 Semmel  
1 Ei  
Mehl  
Milch  
Salz, Petersilie

#### Zubereitung:

Semmel in Würfel schneiden. Milch, Salz und Petersilie versprudeln und über die Semmelwürfel geben. Etwas einziehen lassen. Mehl dazugeben und Knödel formen. In kochendes, gesalzenes Wasser einlegen und 20 –25 Minuten (je nach Größe der Knödel) kochen.

### ***Geriebene Erdäpfelknödel***

Überliefert von Kirschner - Oma

### ***Waldviertler Knödel***

Überliefert von Kirschner - Oma

#### Zutaten für 6 Knödel:

½ kg geschälte Kartoffel (mehlige Sorte)  
18 dag Kartoffelstärkemehl  
1 ½ EL Gries  
etwas Salz

#### Zubereitung:

Kartoffel werden nicht zu weich gekocht, passiert, mit den anderen Zutaten noch heiß schnell zu einen Teig verarbeitet. Man formt Knödel und kocht sie anschließend ca. 20 Minuten .

# MEHLSPEISEN

## GUGELHUPF

### **-Marmor:**

#### Zutaten

14 dag	Butter
20 dag	Zucker
28 dag	Mehl
3 St	Dotter
1/8 Lt.	Milch
3 St	Eiklar
	unbehandelte Zitronenschale
¾ Päckchen	Packpulver
2 dag	Kakao

#### Zubereitung

Die Butter wird flaumig gerührt, gibt nach und nach Dotter, Zucker und Milch hinein, rührt wieder ca.10 Min. und gibt das mit Backpulver vermengte Mehl dazu. Zum Schluss rührt man den festen Schnee leicht unter. Die Hälfte des Teiges wird mit Kakao gefärbt, mit etwas Rum verbessert, und mit der hellen Masse abwechselnd in eine befettete Form gegeben und langsam backen, bis ein Nadelstich rein bleibt. (ca. 1 Stunde) Rohr vorheizen und bei 180 Grad backen.

### **- Nuss**

#### Zutaten

25 dag	Butter
25 dag	Zucker
10 dag	Nüsse
17 dag	Mehl
6 St	Eier
6 St	Eiklar zu Schnee schlagen
1 L.	Milch
1 L.	Rum
1 Päckchen	Vanillinzucker
½ Päckchen	Backpulver (etwas mehr)

#### Zubereitung:

Die Butter wird flaumig gerührt, gibt nach und nach Dotter, Zucker dazu, Nüsse, Milch, Van. Zucker, Zitronenschale, Rum und das mit Backpulver versiebte Mehl. Zum Schluss den Schnee unterheben. Langsam bei 180 Grad backen. Rohr vorheizen.



## **- Zitronen**

### Zutaten:

14 dag	Butter
16 dag	Zucker
20 dag	Mehl
4 St	Eier
4 St	Eiklar zu Schnee schlagen
5 L.	Milch
½ Päckchen	Backpulver
1 ganze	Zitrone (Saft und Schale)

### Zubereitung:

Die Butter wird flaumig gerührt, gibt nach und nach Dotter, Zucker dazu.(Sehr lange rühren.)

Etwas Mehl dazugeben und die Milch, dann wieder etwas Mehl und den Zitronensaft, Schale , verrührt wieder alles gut.

Zum Schluss kommt der Rest das mit Backpulver versiebte Mehl dazu. Schnee unterheben.

Und im vorgeheiztem Rohr langsam bei 180 Grad backen.

## **- Germ**

### Zutaten:

15 dag	Butter
7 dag	Zucker
60 dag	Mehl
1 St	Ei
3 St	Dotter
4 dag	Germ
5 dag	Rosinen
1/4 Liter	Milch
1-2 L.	Rum
	etwas Salz
½ Zitrone	Zitronensaft und Schale
1 Päckchen	Vanillinzucker

### Zubereitung:

In den Abtrieb von Butter, Dotter, ganzes Ei gibt man Zitronenschale und Saft, Van.-Zucker . Das aufgegangene Germ (Dampferl) Rum, Rosinen, Salz und Mehl dazu und schlägt den Teig gut ab. Gibt alles in die Germteigschüssel zum Aufgehen ( 2 mal ).

Dampferl: Milch etwas Zucker und die Germ aufgehen lassen .

Bei Germteigen sollen immer alle Zutaten Zimmertemperatur haben.

## **- Öl**

### Zutaten

25 dag	Zucker
28 dag	Mehl
4 St	Eier
10 dag	Öl
4 St.	Eiklar Schnee
1/2 Päckchen	Backpulver
1/8 lt	Wasser
1/2 Zitrone	Saft

### Zubereitung:

Dotter und Zucker Zitronensaft gut verrühren gibt nach und nach Öl Wasser und das mit Backpulver vermengte Mehl dazu. Zum Schluss den Schnee einrühren. Langsam backen.

## **- Schokolade**

### Zutaten:

15 dag	Zucker
20 dag	Butter
5 dag	Nüsse
5 dag	Rosinen
12 dag	Schokolade
30 dag	Mehl
4 St	Eier
2 Löffel	Benco
1/4 Lt.	Milch
1 Päckchen	Backpulver
1 Päckchen	Vanillinzucker
	etwas Salz
	Zitronensaft
4 St Eiklar	Schnee

### Zubereitung:

Zucker, Dotter, Butter schaumig rühren. Alle anderen Zutaten dazugeben wieder gut rühren.

Zum Schluss das mit Backpulver versiebte Mehl dazugeben und den festen Schnee unterheben. Langsam backen bei ca.180 Grad. Rohr vorheizen.

# KUCHEN

## - Nuss

### Zutaten:

22 dag	Zucker
10 dag	Butter
3 St	Eier
20 dag	Nüsse
16 dag	Mehl
3 St	Eiklar-Schnee
1Päckchen	Vanillinzucker
½ Päckchen	Backpulver
etwas Zitrone	
1/8 Lt.	Milch

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einen Teig verarbeiten und in einer Kastenform langsam bei 180 Grad backen.

Rohr vorheizen. Etwas auskühlen lassen und in der Mitte durchschneiden und mit Marmelade füllen. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen.

## - Schokolade

### Zutaten:

10 dag	Butter
14 dag	Zucker
7 dag	Nüsse
7 dag	Mehl
4 St.	Eier
4 St.	Eiklar-Schnee
3 St.	Rippen Kochschokolade
	eine Messerspitze Backpulver

### Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in einer Kastenform langsam backen.

Bei 180 Grad, Rohr vorheizen. Kuchen auskühlen lassen und mit Schokoladeglasur überziehen.

## **- Marillen, - Kirschen, - Zwetschken**

### Zutaten:

18 dag Butter  
20 dag Zucker  
3 ST. Eier  
35 dag Mehl  
6 Löffel kalte Milch  
etwas mehr als ein ½ Päckchen Backpulver

### Zubereitung:

Butter, Zucker Dotter und Milch flaumig rühren, Backpulver versiebte Mehl einrühren  
Schnee unterziehen, befettetes, bemehltes Backblech fingerdick bestreichen und mit ½  
Marillenstücke, Kirschen oder Zwetschken belegen . Mittelhitze 25-30 Minuten backen.  
Sofort mit Zucker bestreuen, erkaltet in Stücke schneiden

## **- Ribisel**

Von Frau Pflieger - Gmünd

### Zutaten:

5 dag Butter  
15 dag Staubzucker  
25 dag Mehl  
3 St. Eier  
3 E.L. Wasser  
3 St. Eiklar  
1/16 Lt. Milch  
1 Päckchen Vanillinzucker  
½ Päckchen Backpulver

### Belag:

20 dag Feinkristallzucker  
30 dag Ribisel  
1 Päckchen Vanillinzucker  
3 Eiklar Schnee

### Zubereitung:

Eier, Zucker, Butter, Van. Zucker, Wasser schaumig rühren nach und nach das mit  
Backpulver vermischte Mehl dazu geben. Teig auf ein Backblech streichen und langsam  
vorbacken.

Eiklar mit Zucker und Van. Zucker zu einem festen Schnee schlagen, Ribisel  
unterheben und auf dem noch nicht fertig gebackenen Teig streichen. Jetzt kann der  
Kuchen fertig gebacken werden.

## **Rehrücken**

Von Nachbarin Frau Petrsek

### Zutaten:

15 dag	Butter
15 dag	Zucker
7 dag	Schokolade
6 dag	fein geriebene Mandeln
6 dag	Mehl
4 Stück	Dotter
¼ Pkt.	Backpulver (= 1 gestrichener Kaffeelöffel)
	Butter und Mehl für die Form.

### Glasur:

2 Esslöffel	Zucker
2 Esslöffel	Wasser
10 dag	Schokolade

### Zubereitung:

Butter, Dotter und Zucker schaumig rühren, erweichte Schokolade, geriebene Mandel dazu geben und gut verrühren .Das mit dem Backpulver vermengte Mehl dazugeben und zum Schluss den festen Schnee unterziehen .Den Teig in eine bebutterte, bemehlte Rehrückenform füllen und bei mäßiger Hitze ( ca. 180 Grad backen.)

Ausgekühlt überzieht man den Rehrücken mit Schokoladeglasur und besteckt ihn mit geschälten, gestiftelten Mandeln.

Für die Glasur wird Schokolade mit Wasser erwärmt, mit Zucker verrührt und darüber gegossen.

## **Biskuitroulade**

von Andrea Schön

### Zutaten:

4 Stück	Eier
75 g	Mehl
75 g	Kartoffelstärke
125 g	Feinkristal Zucker
	1 Kaffelöferl Packpulver
	1 Packer Vanillezucker

### Zubereitung:

Dotter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Kartoffelstärke und Backpulver gut vermengen und einrühren. Eiklar mit 4 Esslöffel Wasser zu Schnee schlagen und unterheben.

Masse auf Backpapier gleichmäßig auftragen.

Im vorgewärmten Backrohr bei 200° Ober/Unterhitze 12 – 14 Minuten backen.

Kuchen auf bezuckertes Tuch stürzen, Backpapier vorsichtig ablösen.

Marmelade auftragen und mit Hilfe des Tuches einrollen.

## STRUDEL

### - Apfel, mürb

#### Zutaten:

25 dag           Margarine  
50 dag           Mehl  
1/8 Lt.           Sauren Rahm  
                  etwas Salz  
                  etwas Zimt  
                  Staubzucker  
8 St.             Äpfel

#### Zubereitung:

Margarine wird flockig gerieben und mit dem Mehl verbröselt, gibt Salz dazu und zum Schluss den Rahm. Alles gut vermischen und einen Teig kneten. Dieser wird auf zwei Teile geteilt und ausgewalkt. Dann die geriebenen Äpfel darauf verteilen mit Zucker und Zimt bestreuen ( eventuell Rosinen dazu geben ) und den Teig zusammen schlagen. Mit Eidotter bestreichen und im vorgeheiztem Rohr 180 Grad backen bis der Strudel eine schöne Farbe annimmt. Der Strudel sollte noch warm angezuckert und gleich in Teile geschnitten werden.

### - Apfel - Topfenteig

#### Zutaten:

25 dag           Topfen  
25 dag           Margarine  
25 dag           Mehl  
                  Staubzucker, Zimt  
8 –10 St.        Äpfel  
                  Rosinen

#### Zubereitung:

Alle Zutaten gut miteinander abrühren, auswalken, Äpfel, Rosinen, Zucker, Zimt dazu geben und zusammenrollen. Im vorgeheiztem Rohr bei 180 Grad backen.

### - Grammel

#### Zutaten:

20 dag           Grammeln  
15 dag           Zucker  
40 dag           Mehl  
2 St             Eier  
                  Milch nach Bedarf  
                  1 Päckchen Backpulver

#### Zubereitung:

Grammeln faschieren und mit Zucker, Eier, Milch, und dem mit Backpulver vermischten Mehl zu einem Teig abkneten. Ausrollen mit Ribiselmarmelade bestreichen, zusammenrollen mit Ei bestreichen und langsam backen.

## **- Mohn**

### Zutaten:

12 dag	Zucker
12 dag	Butter
50dag	Mehl
3 St	Eier
1/8Lt.	Milch
3 ½ dag	Hefe
1 Päckchen	Vanillinzucker

### Zubereitung:

Hefe in die lauwarme Milch bröseln etwas Zucker begeben und aufgehen lassen .Die anderen Zutaten abrühren, das „Dampferl“ dazu geben und das ganze mindestens eine ¼ Stunde rasten lassen, dann auswalken in zwei Teilen. Zuerst streicht man Powidl auf ,dann den Mohn. (ca. 30dag Mohn.) Den Strudel mit Ei bestreichen und backen.

## **- Nuss**

### Nussfülle:

20 dag	gerieben Nüsse
6 dag	Zucker
4 dag	Rosinen
2 dag	Butter
1 L.	Honig
6 L.	Semmelbrösel
	Zimt, Zucker
¼ lt.	Milch

### Zubereitung:

Alles aufkochen lassen und ausgekühlt als Fülle für Strudel verwenden.

## **-Topfen, Apfel, Weichsel, Kirschen...**

### Zutaten:

30 dag	glattes Mehl
2 dag	Öl
1 St	Ei
0,2Lt.	Lauwarmes Wasser

### Zubereitung:

Alle Zutaten schnell zu einen Teig verarbeiten. Eine ½ Stunde rasten lassen. Auf ein bemehltes Tuch geben und dünn ausziehen.

### Topfen Fülle:

50 dag            Topfen  
5 dag             Zucker  
2 St                Eier  
1/8 Lt.             Rahm  
                     Zitronenschale  
                     1 Päckchen Vanillinzucker

### Zubereitung:

diese Zutaten gut abrühren , den Schnee von den zwei Eiern mit 5 dag Staubzucker abrühren und zu den anderen Zutaten geben und den Strudel damit füllen.

---

### Weichsel oder Kirschen Fülle :

10 dag            geriebene Nüsse  
5 dag             Brösel  
10 dag            Zucker  
¾ kg               Weichsel oder Kirschen  
                     etwas Zimt

Obst waschen entkernen abtropfen lassen. Brösel, Nüsse und Zucker dazumischen.



# MUFFINS'S

## **Ralf Spezial**

Zutaten: für 12 Stück

¼ Joghurt 3,6%  
80 ml Öl  
1 Ei  
125 g Zucker  
1 Pk. Vanillinzucker  
250g Mehl  
2,5 Kaffelöffel Packpulver  
1,5 Kaffelöffel Natron  
250g Früchte und oder Schoko klein gehackt



Zubereitung:

Öl und Joghurt gut miteinander verrühren. Ei, Zucker und Vanillinzucker miteinander verrühren. Beides zusammen mischen und zum Schluss das mit Backpulver und Natron vermischte Mehl darunter ziehen.

Papierformen in Backform einlegen und Masse mit Hilfe von zwei Löffeln einlegen.

## **Schoko Bits**

Zutaten:

200 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
2 Kaffelöffel Backpulver  
75 g Zucker  
1 Pkt Vanillinzucker  
4 Eier  
175 g weiche Butter  
75 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Vanillinzucker, Eier, Zucker und Butter dazugeben und mit einem Handrührgerät ca. 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokolade grob hacken und zwei Drittel davon unter den Teig mischen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in die befetteten Formen des Backbleches füllen.

Teig mit der restlichen Schokolade bestreuen und das Muffinbackblech auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Bei 160 Grad etwa 20 Minuten backen.

# BÄCKEREIEN

## ***Grammel-Pogatschn (Pogáciky)***

Von einer Bekannten aus Tschechien

### Zutaten:

35 dag glattes Mehl

20 dag Grammeln

2 Löffel Sauerrahm

1 Prise Salz

### Dampfl:

1 dl Milch

2 dag Germ

2 Dotter

### Zubereitung:

Dampfl anrühren und an warmen Platz aufgehen lassen.

Grammeln faszieren und mit dem Mehl und Sauerrahm durchkneten. Dampfl dazugeben und glatten Teig kneten. Dünn ( ½ cm) ausrollen und 4-fach zusammenschlagen. Eine halbe Stunde aufgehen lassen und dann wieder ausrollen und 4-fach zusammenschlagen und nochmals gehen lassen. Dann wieder ausrollen und ca. 5 cm runde Pogatschn ausstechen (schmecken viereckig auch gut).

Bei 170° 15 Minuten backen.

Schmecken gut zu Bier und Wein.

# WUCHTELN

## **mit warmer Vanillesauce**

Von Kirschner – Omi

### Zutaten:

½ kg Mehl  
5 dag Zucker  
5 dag Butter  
3 dag Germ  
1/8 Milch  
1 ganzes Ei + 1 Dotter  
1 Prise Salz  
Zitronenschale

### Sauce:

1 Liter Milch  
2 Packerl Vanille-Creme Pulver

### Zubereitung:

„Dampf“ ansetzen. In 1/8 Liter lauwarmer Milch eine Prise Zucker dazugeben, Germ hineinbröseln und aufgehen lassen. Butter, Zucker und Ei gut verrühren, danach Mehl, eine Prise Salz und das „Dampf“ dazugeben. Die Masse zu einem glatten Teig kneten einen Laib formen und in einer Germteigschüssel an einem warmen Platz aufgehen lassen bis das Teigvolumen auf ca. das Doppelte zugenommen hat.

In der Backpfanne etwas Butter oder Margarine zerlassen. Aus dem Teig eigroße Wuchtel formen, rundum befetten und mit der glatten Seite nach oben dicht an dicht in die Backpfanne schichten. Im vorgewärmten Rohr bei 180° ca. 20 Minuten hellbraun backen.

Das Creme Pulver in 8 Esslöffel Milch einrühren. Die restliche Milch mit 6 Esslöffel Zucker aufkochen und das abgerührte Crempulver einmengen und unter ständigem Rühren 2 – 3 Minuten kochen lassen. Creme ist sofort servierfertig.

## **mit Fülle**

Teigzubereitung wie oben.

Jedoch Teigfleckerl ca. 1cm dick formen. Ein Kaffelöffel Fülle draufgeben und einschlagen. Ränder gut andrücken und mit dem Verschlussende nach unten in die befettete Pfanne geben.

Als Fülle eignen sich alle Marmeladen, Nuß- oder Mohnfüllen sehr gut.

# DESSERTS

## ***Joghurtnockerl (kalt)***

### Zutaten:

¼ kg Topfen  
¼ Joghurt  
3 Eßlöffel Staubzucker  
Zitronenschale abgerieben  
5 Blatt Gelatine  
¼ Schlagobers  
Zucker und Zimt zum Bestreuen

### Zubereitung:

Topfen, Joghurt, Staubzucker und Zitronenschale gut verrühren.  
Gelatine in viel kaltem Wasser einweichen, in 3 Esslöffel heißem Wasser auflösen und unter die Masse rühren; steifgeschlagenes Obers unterziehen.  
Die Masse im Kühlschrank steif werden lassen. Mit einem Dessertlöffel Nocken ausstechen, anrichten, mit Zucker und Zimt bestreuen.  
Tipp: Die Nockerln können mit Erdbeer-, Heidelbeer- oder Himbeersoße serviert werden.

## ***Baileys-Parfait***

### Zutaten :

3 Stück Eier  
3 EL Zucker  
3/ 8 l Baileys  
2c l Rum  
¼ l Schlagobers

### Zubereitung:

Eier mit Zucker über Dunst schaumig schlagen, vom Herd nehmen und kalt rühren.  
Baileys und Rum einrühren. Steifgeschlagenes Obers unterheben.  
Kastenform mit Folie auslegen, Masse einfüllen und ca.6 Stunden im Tiefkühlfach einfrieren lassen.  
Vor dem Servieren mit Schokosauce und Schlagobers garnieren.