



Vorspeisen



Russische Eier mit hausgemachter Mayonnaise



Zutaten:
6x Eier
450ml. Öl
1xTl. Senf
1-2 Tl. Essig
Salz
Spritzbeutel mit
Sterntülle



Zubereitung:

1x Ei trennen und das Eigelb mit Senf, Essig sowie Salz abschmecken. Das Öl unterrühren bis eine Mayonnaise entsteht... Die 5x Eier hartkochen und schalen, halbieren der länge nach. Das Eigelb entfernen und mit der Mayonnaise verrühren.

In einen Spritzbeutel geben und in die Eiweißhälften dressieren...

Guten Appetit



Hausgemachte Mini Pizzas



Zubereitung:

Aus Mehl etwas Wasser, sowie der Hefe einen Vorteig zubereiten...

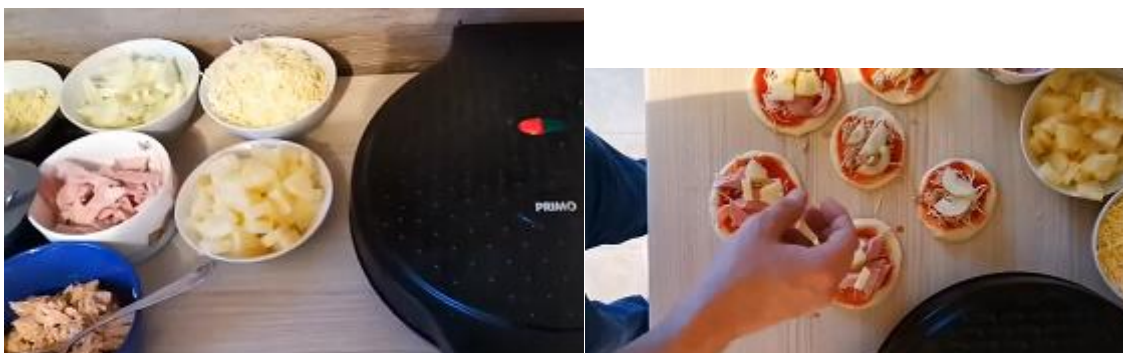
Passierte Tomaten abschmecken als Grundbasis...

Restliche Zutaten nach Wunsch schneiden...

Aus dem Vorteig sowie dem Restlichen Wasser, Öl und Salz einen Hefeteig zubereiten...

Nach Wunsch belegen und in einem Pizza Ofen backen...

Guten Appetit



Gebackenes Brot mit Schmand und Käse



Zubereitung:

Brot aufschneiden in Rauten aber nicht komplett bis zum Boden so das, das Brot zusammen bleibt und hält....

Schmand mit Ei sowie Salz und Pfeffer verrühren und in das Brot einfüllen...

Mit Käse bedecken und im Ofen backen...

Mit Schnittlauch dekorieren...

Guten Appetit

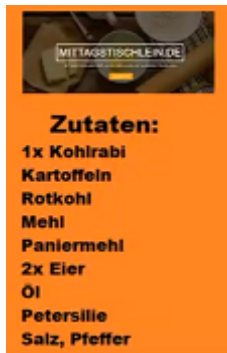




Vegetarisch



Kohlrabi Schnitzel



Zubereitung:

Kohlrabi schälen und in dünne Scheiben schneiden...

Im Wasser kochen...

Mit Salz und Pfeffer würzen...

Mit Mehl bestäuben, in Ei wenden und in Semmelbrösel panieren...

In Öl ausbraten...

Guten Appetit

Käsespätzle mit Pilzrahmsoße



Zutaten:
500gr. Mehl
10x Eier
500ml. Milch
Margarine oder Butter
5x Zwiebeln
2x Becher Sahne
Stärke zum Binden
Petersilie
250gr. Käse geriben
Salz Muskatnus
1x Schale Champignons



Zubereitung:

Aus Mehl und Eiern sowie Salz und Muskat

Einen glatten Teig verarbeiten...

In kochendes Wasser mit der Presse pressen...

Zwiebeln anschwitzen und mit Sahne aufgießen... Spätzle zugeben und abschmecken...

Mit Käse bedecken und im Ofen gratinieren...

Für die Pilzrahmsoße Zwiebeln in Butter anschwitzen und Pilze gewaschen und kleingeschnitten zugeben und mit anschwitzen...

Mit Brühe und Milch aufgießen und kochen.. Stärke mit Wasser anrühren und die Soße abbinden... Die Soße zum Schluss abschmecken..

Guten Appetit

Gefüllte Pfannkuchen Vegetarisch ohne Ei



Zutaten:
ca. 150gr. Mehl
ca. 150-200ml. Milch
etwas Salz
Buttergemüse TK
Öl zum anbraten
12 Scheiben Gurke
4x Kirschtomaten
etwas Schnittlauch
Backpapier
150gr. Gouda



Zubereitung:

Aus Mehl, Salz und Milch einen glatten Teig herstellen...

In Öl ausbraten zu Pfannkuchen...

Gemüse anschwitzen und die Pfannkuchen damit füllen...

Mit Käse auf ein Backblech mit Backpapier belegen...

Im Ofen gratinieren...

Mit Gurke, Tomate und Schnittlauch anrichten...

Guten Appetit



Brot und Brötchen



Zwiebel Brötchen einfaches Rezept



Zubereitung:

Aus dem Mehl, sowie Wasser und Hefe einen Vorteig zubereiten...

Zwiebeln kleinschneiden und anrösten...

Zum Vorteig geben und mit restlichem Mehl

Einen glatten Teig verarbeiten..

Backblech mit Backpapier belegen und runde

Brötchen vom Teig auf das Backblech formen..

Die Brötchen im Ofen backen...

Guten Appetit



Fleisch



Ossobuco mit Aubergine Schupfnudeln und Brokkoli



Zubereitung:

Ossobuco würzen und in Öl anbraten...

Gemüse im Öl anbraten und mit Tomaten aufgießen... Ossobuco zugeben und mit halbiertes Aubergine eingeschnitten im Ofen garen... Kartoffeln kochen, schälen und kleinstampfen... Mit Mehl Salz und Muskat sowie Ei einen Teig verarbeiten... Zu Schupfnudeln drehen und im Wasser kochen...

In Butter anschwitzen... Brokkoli rösten in Wasser kochen... Soße mit Milch kochen...

Alles zusammen dekorativ anrichten...

Guten Appetit

Tafelspitz mit Meerrettichsoße Wirsing und Klöße



Zutaten:
1x Tafelspitz Rind
5x esslöffel Brühe
1 Liter Milch
1/2x Wirsing
100gr. Speck
Stärke zum Binden
1x Gemüse Mix
1x Kloßteig
Salz Pfeffer weiß
1x Glas Meerrettich



Zubereitung:

Tafelspitz mit Gemüse, Salz und Wasser kochen...

Wirsing schneiden und in kochenden Wasser weichkochen...

Zwiebeln und Speck anschwitzen und mit Brühe und Milch aufgießen... Mit Stärke abbinden und Wirsing zugeben..

Klöße in kochenden Wasser kochen...

Tafelspitz nach dem kochen auf Seite geben und aus dem Sud mit Milch und Meerrettich eine Soße zubereiten.. Mit Stärke abbinden...

Petersilie hacken und Fleisch aufschneiden...

Alles zusammen anrichten...

Guten Appetit

Sauerbraten mit Rotkohl und Klöße





Zutaten:

- 1x Sauerbraten eingelgt in Essig
- 3x Soße Pulver
- 1Liter Trauben Saft
- 1x Gemüse Karotte Lauch Sellerie
- 1x Zwiebel
- 1,5 Liter Wasser
- 1x Rotkohl
- 1x Klos Teig
- Salz



Zubereitung:

Sauerbraten anbraten, Gemüse zugeben und ebenfalls anbraten. Mit Essig Sud ablöschen und Traubensaft sowie Wasser aufgießen...

Soßenpulver zugeben... 2 Stunden kochen...

Klöße kochen und Rotkohl erhitzen...

Nach der Kochzeit Sauerbraten aufschneiden und Soße einkochen lassen... Soße passieren und alles gemeinsam anrichten...

Guten Appetit



Fisch



Fischfilet paniert mit Spinat und Kartoffeln



Zubereitung:

Kartoffeln schälen und kochen in Salzwasser.

Spinat im Topf mit etwas Wasser kochen...

Fischfilet säubern säuern und salzen...

In Mehl wenden...

In Eigelb geben und mit Semmelbrösel panieren... In Öl ausbraten...

Alles zusammen anrichten...

Guten Appetit...

Wildlachs und Seelachs im Blätterteig auf Reis, Gemüse und Rucola Salat



Zubereitung:

Reis kochen...

Gemüse kleinschneiden und mit Gewürzen und Öl im Ofen garen...

Fischfilets säubern säuern und salzen...

Mit Spinat in den Blätterteig füllen...

Mit Eigelb einstreichen und im Ofen garen...

Rucola waschen und alles gemeinsam anrichten...

Guten Appetit...

Forelle Müllerin mit Salat



Zubereitung:

Kartoffeln tournieren und in Salzwasser kochen...

Forellen säubern säuern und Salzen...

In Mehl wenden..

In Butter ausbraten goldbraun...

Salat waschen und Essig und Öl abschmecken...

Alles zusammen anrichten...

Guten Appetit