

Ossobuco



4 Kalbsbeinscheiben (vom Rind ist auch okay)
1 Päckchen Suppengemüse
1 Dose geschälte Tomaten in Stücken mit Saft
400 ml Fleisch- oder Gemüsebrühe
Mehl
Salz, Pfeffer
Öl

Das Suppengemüse waschen, putzen und in Stücke schneiden.
Die Kalbsbeinscheiben waschen, trocken tupfen und rundherum
mehrmals einschneiden mit Salz und Pfeffer würzen. In Mehl wenden
und in etwas Öl in einer Backofengeeigneten Pfanne scharf anbraten,
das Suppengemüse hinzugeben und das Fleisch darauf legen.
Mit den Tomaten und der Brühe ablöschen.
In einem auf 150°C vorgeheizten Backofen bei Ober / Unterhitze stellen
und ca. 75 Min. (das Fleisch nach ca. 45 Minuten einmal wenden)
bei geschlossenem Deckel schmoren lassen.
Deckel abnehmen und Flüssigkeit prüfen.
Das Fleisch sollte bedeckt sein.
Das Ossobuco dann in ca. 30 Minuten bei geöffnetem Deckel fertig garen.



Januar 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1 Neujahr	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Fasching - Muffins



- 4 Eier
- 1 Becher Joghurt (150 gr.)
- 1 Becher Sonnenblumenöl
- 2 Becher Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 3 Becher Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 75 gr. gemahlene Haselnüsse

INFO

Als Bechermasseinheit habe ich den Joghurtbecher benutzt.
Ein 12 er Muffinblech mit Papierförmchen.
Bei mir gab es 19 Stück.

Die festen Zutaten mischen.
Die flüssigen Zutaten mit dem Mixer verrühren,
die festen Zutaten unterrühren.
Den Teig in mehrere Portion teilen und mit verschiedenen
Lebensmittelfarben bis zur gewünschten Intensität einfärben.
Den Teig mit einem großen Löffel abwechselnd in die Förmchen
füllen bis er aufgebraucht ist.
Die Muffins 20-25 [Min.](#) bei 175°C Heißluft [backen](#).
Wenn man mag mit Zuckerguss und Streudekor verzieren.

Februar 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29			

Gyrosschichtbraten



1,5 kg Schweinenacken
250 gr. Zwiebeln
50 gr. Gyrosgewürz
50 ml Rapsöl

Den Schweinenacken vom Metzger in dünne Scheiben schneiden lassen, nicht dicker als Rouladen.
Die Zwiebeln in feine Scheiben schneiden, geht gut mit der Brotmaschine.
Das Gyrosgewürz mit dem Öl mischen.

Ein Blech oder eine Auflaufform einfetten oder mit Backpapier belegen und die erste Scheibe Fleisch hineinlegen, mit der Gyrosgewürzmarinade bestreichen dann wieder Fleisch, Gyrosmarinade und eine Schicht Zwiebeln.
Dies jetzt immer wiederholen, bis alle Fleischscheiben verbraucht sind.

Dann die Scheiben mit Rouladenpicksern fixieren, das sie nicht auseinanderrutschen.

Das Ganze sollte ca. 1,5 Stunden bei 180°C in die Röhre

Dazu schmeckt Fladenbrot und Tsaiziki mit einem knackigen Salat



März 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29 Karfreitag	30	31 Ostersonntag

Pellkartoffeln schälen „Trick“



Wenn man Lust auf Kartoffeln hat beißt man erst mal in den "sauren Apfel" und schält die benötigten Kartoffeln.

Irgendwann, irgendwo habe ich diesen Trick aufgeschnappt und musste ihn euch mitteilen.

Für einige Gerichte benötigt man Pellkartoffeln und da denkt man an verbrannte Finger und pfusss Arbeit bis diese nach dem Kochen gepellt sind.

Kartoffeln pellen, kein Problem mehr

Und so funktioniert der Trick

Die benötigten Kartoffeln gründlich waschen.

Dann ritzt man die Kartoffelschale rundherum leicht ein (nicht zu tief, möglichst nur die Schale).

Die Kartoffel gibt man in einen Topf mit so viel kaltem Wasser das sie bedeckt sind und dazu je 100 gr. Kartoffeln 1 Teel. Salz.

Dann läßt man die Kartoffeln ca. 30 Minuten köcheln und löscht sie anschließend in eiskaltem Wasser KURZ ab.

Jetzt fasst man die Kartoffel mit jeder Hand an einem Ende und zieht die Schale, durch das zusammendrücken von Daumen und Zeigefinger, ganz einfach von der Kartoffel.

April 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1 Ostermontag	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

Spargelcremesuppe



500 gr. Spargel
1 Becher süße Sahne
Spargelbrühe
Maggi klare Suppe mit Suppengrün
Butter
Zucker

Den Spargel schälen und die Schale mit kaltem Wasser und je 1 Teel. Butter und Zucker und etwas Salz aufsetzen, dann zum Kochen bringen.

1 Stunde köcheln lassen.

In dem Sud die Spargelköpfe in einem Beutelchen ca. 10 Min. ziehen lassen.

Öfter Wasser nachfüllen so das immer ca. 1 Liter Sud vorhanden ist. Den Sud durch ein Haarsieb gießen.

Den geschälten Spargel in ca. 1-2 cm lange Stückchen schneiden. Die Spargelköpfe extra legen.

Die Stangenstückchen in 3 Löffel Butter andünsten, nicht bräunen.

Mit der Sahne ablöschen und 4 Löffel Maggi klare Suppe mit Suppengrün und 1 Eßl. Zucker zugeben.

Die Platte ausstellen und den Suppenansatz ziehen lassen.

Mit dem Spargelsud aufgießen und auf die gewünschte Konsistenz andicken.

Aufkochen und die Spargelköpfe vor dem Servieren dazugeben.

Mit süßer Sahne und ein wenig Petersilie oder Schnittlauchröllchen dekorieren.



Mai 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
		1 Tag der Arbeit	2	3	4	5
6	7	8	9 Himmelfahrt	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19 Pfingstsonntag
20 Pfingstmontag	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30 Fronleichnam	31		

Nasi Goreng



200 gr. Reis
 200 gr. Geflügelbrust
 1 Gemüsezwiebel
 100 gr. Erbsen
 500 gr. Gemüsejulienne, TK (Sellerie, Karotte, Lauch)
 1 Teel. Currypulver
 1 Teel. Senfpulver
 1 Teel. Paprikapaste
 2 Teel. Currypaste, rot
 2 Eßl. Speisestärke (man sagt auch z.B. Kartoffelmehl, Mondamin oder Maizena dazu)
 200 ml Rinderbrühe, Instand
 Erdnussöl
 Salz / Pfeffer

Den Reis am Vortag kochen und auf einem Sieb gut auskühlen lassen.
 Die Geflügelbrust putzen und in die Form von Geschnetzeltem schneiden.
 Das Geflügelgeschnetzelte in eine Schale geben die abgedeckt werden kann,
 2 Eßl. Erdnussöl, die rote Currypaste, Speisestärke, Paprikapaste, Senfpulver
 mit dem Geschnetzelten gut mischen und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

In einer Pfanne 3 Eßl. Erdnussöl erhitzen und das Geflügelgeschnetzelte direkt
 aus dem Kühlschrank mit der Marinade darin rundherum gut anbraten.

Das Fleisch aus der Pfanne nehmen die Gemüsezwiebel putzen, würfeln und in etwas
 Öl in der Pfanne goldgelb braten dann auch herausnehmen und mit dem Geschnetzelten beiseite stellen.

Das Julienne Gemüse und die Erbsen in die selbe Pfanne geben und etwas andünsten,
 mit der Rinderbrühe ablöschen und die Flüssigkeit verkochen lassen.

Heraus nehmen und beiseite stellen. Den Reis in die selbe Pfanne geben und anbraten, mit dem Currypulver bestreuen
 und eventuell etwas Öl zugeben. Nun alle anderen Zutaten wieder in die Pfanne, auf den Reis geben und gründlich
 mischen. Für die Zubereitung immer die gleiche Pfanne verwenden und das Öl nicht wechseln, sondern wenn Bedarf,
 besteht etwas Öl zugeben.

Juni 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
					1	2
3	4	5	6	7	8	9
10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23
24 Johannistag	25	26	27 Siebenschläfer	28	29	30

Eingekochte Gurken süß-sauer



Bei diesem Rezept gibt es keinen Mengenangaben da es sich nach den Gegebenheiten und der freien Menge der Gurken richtet.

Ich benutze einen großen Topf, der ca. 8 Liter Inhalt hat.

Die Gurken werden geschält, halbiert und in Stücke geschnitten, so ca. 10 cm.

Ich benutze dazu die Gurken, die uns als Gewürzgurken zu groß sind oder die Schlangengurken aus dem Garten.

Dazu kommt dann ca 150 gr. Zucker und der Gurkenaufguss nach Flaschenangabe, den gibts unterschiedlich in 1:2 oder auch 1:3 mit Wasser.

Die Gurken koche ich dann auf und lasse sie ca. 5 Minuten gut kochen, dann werden sie glasig.

Die Gurken mit Sud in Twist-off Gläser füllen, das sie mit Flüssigkeit bedeckt sind, die Gläser verschließen und auf dem Kopf auskühlen lassen.

Eine Portion kommt immer gleich in eine verschließbare Schale da die Flüssigkeit zum Ende hin knapp wird.

Juli 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

Himbeermarmelade



4 Gläser á 220 ml

1 kg Himbeeren

1 Pack Gelierzucker 1 zu 2

1/2 Zitrone, Saft

2 Schnapsgläser Cognac

Die Himbeeren putzen und in einen großen Topf geben.

Den Gelierzucker den Zitronensaft und Cognac unterrühren und 45 Minuten ziehen lassen.

Alles unter ständigem rühren aufkochen und wenn es kocht 4 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Sofort in 4 x 220 ml Twist-off Gläser füllen, verschließen und auf den Kopf stellen.



August 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	

Gurken – Zucchini Relish



Zutaten (ca. 4 Gläser mit 250 ml Inhalt):

400 g Salatgurke
300 g Zucchini
250 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
200 ml Weißwein-Essig
200 g brauner Zucker
1 TL Salz

Zwiebel, Gurke und Zucchini sehr klein würfeln. Knoblauch durch die Presse drücken.

Gemüse mit Essig, Zucker und Salz unter Rühren bei starker Hitze ca. 10 Minuten kochen.

Sofort in Einmachgläser oder Twist-off Gläser füllen und umgedreht abkühlen lassen.

Hält sich ca. 1 Jahr.

Geöffnet im Kühlschrank aufbewahren.



September 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

Truthahn mit Niedrigtemperatur gegart

für 6-8 Personen

1 Truthahn, frisch, 5 kg
Salz und Pfeffer
100 gr. Butter, in Stücken

Für die Soße:

200 ml Apfelsaft
2 Eßl. Preiselbeermarmelade
Pfeffer, Salz



Für die Füllung:

1 Eßl. Butter
1 große Zwiebel, fein geschnitten
1 kleine Dose Mais
1 Glas Geflügelfond
250 gr. Speck, gewürfelt
250 gr. Weißbrot ohne Kruste,
gewürfelt
2 Eier
1 Teel. Frisch gemahlener Pfeffer
1 Teel. Salz



Den Truthahn abends vorbereiten und auch mit der Füllung stopfen.

Dazu den Truthahn gründlich innen und außen waschen und trockentupfen.

Die Haut über der Brust lösen und kleine Butterstücke unter die Haut schieben.

Die Haut möglichst nicht einschneiden denn sonst kann der Fleischsaft zu gut austreten.

Die Füllung zubereiten, dazu den Speck in der Butter leicht bräunen, die Zwiebeln und den Mais zugeben, mit dem Fond ablöschen und über das Weißbrot geben. Die Eier, dazu und alles gut durchkneten.

Dann die Füllung in die Bauchhöhle stopfen dabei nicht zu sehr festdrücken denn die Füllung quillt beim Braten auf.

Die Bauchhöhle verschließen. (Rouladenpickser gehen gut).

Den Truthahn in den Kühlschrank stellen.

12 Stunden bevor er auf die Tafel soll muss er in den Ofen.

Den Backofen auf 220 °C vorheizen.

Den Truthahn außen salzen und pfeffern und auf den Rost legen. Direkt unter den Rost kommt die Fettpfanne in die ein Glas Wasser gegossen wird.

Nach einer Stunde die Temperatur auf 90 °C herabdrehen.

Auch wenn man es nicht glaubt, der Truthahn benötigt jetzt keine Aufmerksamkeit mehr.

Ca. 1/2h bevor die Gäste kommen kann man aus dem Bratensaft und den aufgelisteten Zutaten eine Soße anrühren, eventuell etwas abbinden.

Wenn der Truthahn eine Temperatur von ca. 85°C hat, oder sich die Haut am Bein vom Knochen zurückzieht ist der Truthahn definitiv gar.

ACHTUNG

In dem Truthahn befindet sich noch viel Flüssigkeit, diese kann man gut zur Soße geben.

Den Truthahn dazu vorsichtig hin- und herkippen und dabei die Flüssigkeit auffangen.

Oktober 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
	1	2	3 <small>Tag d.dtsch. Einheit</small>	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

Käsesahnetorte



28er Torte, 16 Stücke

4 Eier
2 Eßl. Wasser
200 gr. Zucker
2 Vanillezucker
80 gr. Mehl
80 gr. Speisestärke
1 Teel. Backpulver
500 gr. Quark
200 gr. Zucker
6 Blatt Gelatine
300 ml Sahne

Das Eigelb mit Wasser cremig rühren, den Zucker zufügen und rühren bis er gelöst ist. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen und untermischen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig locker unterheben.
180°C, 40 Minuten bei Ober/ Unterhitze backen.

Quark und Zucker verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und tropfnass in einem kleinen Töpfchen auflösen.

4 Eßl. Quark nach und nach unter die Gelatine rühren dann diese Masse unter den restlichen Quark mischen. Kurze Zeit im Kühlschrank in der Schüssel gelieren lassen. Dann die Sahne unterheben.

Den Boden einmal durchschneiden. Den unteren Boden wieder in den Ring der Springform setzen Die Käsemasse einfüllen, den oberen Kuchenteil darauf geben und kalt ca. 3 Stunden kalt stellen.

Wer mag, kann in die Käsesahnecreme auch 1 Dose gut abgetropftes Obst zugeben.
Vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.

November 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	

Vanillekipferl



Ergibt ca. 60 Stück (3 Bleche)

Teig

250 gr. Mehl
1 Msp. Backpulver
120 gr. feinsten Zucker
1 Vanillezucker
3 Eigelb
190 gr. Butter
120 gr. gemahlene Mandeln

zum Bestäuben

1 Teel. Bourbon Vanille gemahlen
2 geh. Eßl. Puderzucker

Alle Teigzutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten,
in Frischhaltefolie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.
Aus dem Teig Bällchen von ca. 1cm Durchmesser formen, aus denen dann eine Rolle formen und zu Kipfeln biegen.
Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen

Bei 170°C im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten mit Umluft backen.

Vorsichtig, mit dem Backpapier auf ein Kuchengitter ziehen und dort komplett abkühlen lassen.
Sie sind sehr mürb und werden erst fester wenn sie kalt werden.

Den Puderzucker mit der Vanille mischen und auf die noch warmen Kipferl stäuben.

Dezember 2024

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
						1
3	3	4	5	6 Nikolaustag	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24 Heiligabend	25 1.Weihnachtstag	26 2.Weihnachtstag	27	28	29
30	31 Silvester					