

INHALTSVERZEICHNIS

REZEPTSAMMLUNG

<u>INHALTSVERZEICHNIS</u>	1
<u>KARTOFFELAUFLAUF</u>	2
<u>CHILI (TEXANISCHE ART)</u>	3
<u>REISSALAT „SAMUREI“</u>	4
<u>RHABARBERKUCHEN</u>	5
<u>SCHMANDKUCHEN</u>	6
<u>SEKTKUCHEN</u>	7
<u>HOLUNDERSAFT</u>	8

KARTOFFELAUFLAUF

(für ca. 2-3 Personen)

Zutaten

*250ml klare Brühe
1 Prieser Knoblauchsatz
20g Kräuterbutter
4 große Kartoffeln, roh, geschält
3 große Zwiebeln, in Scheiben geschnitten
5 ca. 6mm dicke Scheiben Kasseler, roh
100g geriebenen Käse (Gouda)*

Auflaufform mit Glasdeckel, Durchmesser 19cm
(z.B. RASTAL Thermotopf „Burgund“)

Zubereitung

Die Kartoffeln in ca. 4mm dicke Scheiben schneiden und die Auflaufform damit auslegen. Anschließend eine Schicht Zwiebelscheiben darüberlegen. Die Kasselerstreifen in ca. 1cm breite Streifen schneiden und auf die Zwiebelschicht legen. Mit einer Prieser Knoblauchsatz würzen. Wieder eine Schicht Zwiebelscheiben und abschließend eine Schicht Kartoffelscheiben legen. Die Brühe darübergießen. Die Kräuterbutterflocken gleichmäßig verteilen. Im Backofen bei 200°C in der geschlossenen Auflaufform ca. 90 Minuten garen. Anschließend den Deckel entfernen und den Käse gleichmäßig verteilen. In der offenen Form ca. 12 Minuten fertig garen.

CHILI (texanische Art)

Zutaten

*400g Gehacktes (halb und halb oder reines Rindfleisch)
1 kleine Dose rote Bohnen (=Kidney Beans) mit Flüssigkeit
1 kleine Dose Tomatensauce oder eine entsprechende Menge
Tomatenmark mit Wasser
1 große Zwiebel
3 Eßlöffel Chilipulver
2 Stangen Porree, in Scheiben geschnitten
1 Knolle Sellerie, in Salzwasser gekocht und in Würfel geschnitten*

(1 kleine Dose entspricht etwa 420g bis 440g Inhalt.)

Zubereitung

Das Gehackte mit der gestückelten Zwiebel anbraten und das Fett abfließen lassen. Die roten Bohnen und die gleiche Menge Wasser mit den verbleibenden Zutaten einrühren und eine Stunde bei geschlossenem Topf sieden lassen.

REISSALAT „Samurei“

Zutaten

250g Langkornreis
250g Mayonaise
250g gekochter Schinken oder Fleischwurst
1-2 Eßlöffel Sojasoße
2 Eßlöffel Zucker
2 Dosen Mandarinen
2 Zwiebeln
1 rote Paprikaschote
1 grüne Paprikaschote
Salz

Zubereitung

Den Reis körnig kochen und auskühlen lassen. Die Mayonaise mit Sojasoße, Zucker, fein gewürfelten Zwiebeln und Salz pikant abschmecken. Das Paprika entstielen, entkernen, waschen und in feine Würfel schneiden. Den Schinken in Streifen schneiden. Den Saft von den Mandarinen abgießen. Reis, Paprika, Schinken und Mandarinen vorsichtig unter die Mayonaise heben und eine Stunde ziehen lassen.

RHABARBERKUCHEN

Zutaten

Teig: 250g Mehl
1 Priesse Salz
120g Sanella
1 Ei
70g Zucker

Füllung: 1kg in Würfel geschnittener und mit ½ Teelöffel Natron gebrühter Rhabarber

Guß: 125g Zucker
1 Becher saure Sahne
2 Eßlöffel Mehl
2 Eier

Zubereitung

Für den Guß werden Eigelb, saure Sahne, Zucker und Mehl verrührt und anschließend das zu Schnee geschlagene Eiweiß untergerührt. Den Teig in eine Form geben, wobei der Rand etwas dicker geformt wird. Anschließend die gebrühten Rhabarberwürfel gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit 2 Eßlöffel Zucker süßen. Das ganze im vorgeheizten Backofen 30 Minuten bei 200°C backen, dann den Guß gleichmäßig verteilen und nochmals 30 Minuten backen.

SCHMANDKUCHEN

Zutaten

Teig: 4 Eier
 2 Tassen Zucker
 1 Tasse Öl
 1 Tasse Orangenlimonade
 3 ½ Tassen Mehl
 1 Tüte Backpulver

Belag: 1 Becher Schlagsahne
 2 Becher Schmand
 1 Eßlöffel Zucker

Zubereitung

Den Teig im vorgeheizten Backofen bei 175°C bis 200°C ca. 20 bis 30 Minuten backen. Die Schlagsahne steif schlagen und mit Schmand und Zucker verrühren. Den Belag auf dem erkalteten Teig gleichmäßig auftragen und anschließend mit einer Mischung aus 2 Eßlöffeln Zucker und 1 ½ Eßlöffel Zimt bestreuen. Den Kuchen kühl lagern.

SEKTKUCHEN

Zutaten

- 1 Bisquit-Boden*
- 2 Piccolo oder 400ml Sekt halbtrocken*
- 2 Päckchen ARANCA (Dr. Oetker) Cremespeisepulver*
Aprikose-Maracuja-Geschmack für je 200ml Wasser
- 2 Becher Sahne*
- 1 Dose Pfirsiche*

Zubereitung

Das Cremepulver mit Sekt anrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Pfirsiche in Stücke schneiden und auf den Bisquit-Boden verteilen. Den belegten Bisquit-Boden in eine Springform stellen und die Creme darübergießen. Den Kuchen vor dem Verzehr ca. 4-5 Stunden im Kühlschrank lagern.

HOLUNDERSAFT

Zutaten

1kg Zucker

40g Zitronensäure

15 Dolden Holunderblüten

3 unbehandelte Zitronen, in Scheiben geschnitten

Zubereitung

Die Zutaten in einen (Steingut-) Topf geben und mit 10 Liter kochendem Wasser übergießen. Unter gelegentlichem Umrühren 3 Tage stehen lassen und anschließend durch ein Leinentuch filtern. Den gefilterten Saft kurz erhitzen (mindestens 70°C) und heiß in Flaschen füllen.