

Apfelkuchen "Elsass" von Ildiko



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

200 g Mehl
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Eigelb
2 EL Wasser
100 g Margarine

Belag:

40 g Mandeln
750 g säuerliche Äpfel
Zitronensaft

Eimasse:

3 Eier
1/8 l Sahne
1 Vanilleschote

Zubereitung

Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit dem Teig auskleiden. Den Rand etwas hochziehen.

Die Mandeln auf den Teigboden streuen. Die geviertelten, eingeschnittenen Äpfel auf dem Boden verteilen und mit wenig Zitronensaft und geschmolzener Margarine bepinseln.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° etwa 35 Min. backen.

Den Kuchen mit der Eimasse begießen und weitere 20 Min. backen.

Aufgeschlagene Apfel-Sahne-Creme



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 große Äpfel
Apfelsaft
2 EL Honig
4 Eier
1 Becher Sahne
(für 4 Personen)

Zubereitung

2 große Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden, in kleinen Topf geben.

Äpfel knapp mit Apfelsaft bedecken, Honig zugeben und kurz fast weich kochen, abkühlen.

4 Eigelb mit 1/8 l Apfelsaft in eine Schüssel geben und über kochendem Wasser (Wasserdampf) mit Schneebesen zu einer cremig-luftigen Masse schlagen.

Diese wird anschließend in kaltem Wasser unter ständigem Weiterschlagen abgekühlt.

Sahne steif schlagen und mit den Äpfeln unter die aufgeschlagene Masse heben. Ggf. mit Honig nachsüßen.

Schmeckt auch gut als Halbgefrorenes (1-2 Std im Eisfach) oder als Speiseeis (mehrere Stunden im Gefrierfach).

Avocadocreme



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 reife Avocados
1/2 Zitrone (Saft)
1/8 l Weißwein
1 TL Ingwer, püriert
2 EL Wodka
1/2 Zwiebel, püriert
1/2 Bund Basilikum
100 ml Crème fraîche
2 TL Olivenöl
1 EL grüner Pfeffer, gerieben

Zubereitung

Ingwerwurzel 15 Minuten kochen,
mit Avocado-Fruchtfleisch pürieren,
Zwiebel und Basilikum klein schneiden und
durchpressen.
Alle weiteren Zutaten dazugeben und gut
verrühren, evtl. mit Salz abschmecken.

Avocadodip aus Israel



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 große reife Avokados
3 hartgekochte Eier
1/2 TL Salz
1/4 TL schwarzer Pfeffer
2 - 3 EL Zitronensaft
2 EL Mayonnaise
1 - 2 feingewürfelte Frühlingszwiebeln

Zubereitung

Avokados halbieren, Fleisch in Mixer,
sofort Zitronensaft dazu
alle übrigen Zutaten dazu, gut vermischen.
Schön cremig wird's in der
Küchenmaschine!

Avocadonudeln Katharina



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

400 g Spaghetti
2 reife Avocados
1 Topf saure Sahne
Zitronensaft
Senf

Zubereitung

Spaghetti kochen;
alle anderen Zutaten zu einer Sauce
verarbeiten, mit den Spaghetti mischen.

Avocadosauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 reife Avocados
2 TL Zitronensaft
2 gr. Knoblauchzehen
1 TL Salz
1 Messerspitze Chilipulver
1/2 TL Zucker
8 EL Sahne
2 EL Schnittlauchröllchen

Zubereitung

Alles durcheinanderbringen!

Back-Rote-Bete



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

8 Rote-Bete-Knollen (insg. etwa 1 Kg)
200 g Dickmilch
200 g Crème fraiche
1 großer Apfel (etwa 200g)
1-2 TL geriebener Meerrettich
4 TL gehackte Kräuter (Petersilie,
Schnittlauch oder Dill)
Salz
Pfeffer aus der Mühle
(Alufolie)

Zubereitung

Die Knollen gut waschen und fest in Alufolie wickeln. Auf Rost bei 200° 60-70 Min. backen.
(Oder gewaschene Knollen 50 Min. in Wasser kochen, schälen und dann wie Salzkartoffeln servieren.)
Kalte Sauce:
Apfel raspeln, mit den anderen Zutaten verrühren. Die Knolle wie eine Backkartoffel verzehren.
Dazu passen als Beilage:
Bratkartoffeln, Kartoffelpuffer, ganz einfach Baguette oder Rösti, Matjeshering.
Besonders lecker mit geräuchertem Lachs.

Birnen-Pampelmusen-Marmelade



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

3 Pampelmusen (ca. 400 g Fruchtfleisch)
850 g Birnen
500 g Gelierzucker (2,5 : 1)
Zitronensaft
Zimt, Ingwer
Birnengeist

Zubereitung

Birnen vierteln und schreddern,
Pampelmusen aushöhlen;
Birnen, Pampelmusenfleisch, Gelierzucker
und Gewürze aufkochen, 1 Minute
kochen, Birnengeist zufügen.

Birnentorte



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

125 g Butterschmalz (Butaris)
150 ml Wasser
1 Prise Salz
300 g Weizenvollkornmehl (Type 1700)

Belag:

750 g Birnen (nicht ganz reif)
80 g Vollmilch-Kuvertüre
2 EL Aprikosenkonfitüre
50 g Mandeln (gehobelt)

Crème fraiche

Zubereitung

2/3 des Teiges als Boden in gefetteter Springform (26 cm) ausrollen. Den Rest zu 3 cm hohem Rand ausziehen. Boden einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° 10 Min. vorbacken und abkühlen.

Zwei Birnen in Zuckerwasser garen und ohne Saft pürieren.

Die aufgelöste Kuvertüre auf dem Boden verteilen, Birnenmasse, dann die in sehr dünne Scheiben geschnittene Birnen schuppenartig aufbringen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200° 15-20 Min. backen. Nach 10 Min. mit glattgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen, nochmals 5 Min. backen. Herausnehmen und mit Mandeln bestreuen.

Gut abkühlen lassen, den Rand mit einem spitzen Messer lockern. Crème fraiche oder Crème double dazu reichen.

Birnenwähe



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

300 g Mehl

25 g Hefe, 1/8 l Milch

3 EL Zucker, 1 Prise Salz

2 Eier

5 EL Öl

Eimasse:

2 Eier

1/8 l Sahne

1 Prise Zimt, 3 EL Zucker

Belag:

3 Birnen (gesch., halbiert)

100 g rote Johannisbeeren

Puderzucker

Zubereitung

Den bereiteten Hefeteig in geölter Form von 26 cm Durchmesser ausrollen.

Die Birnenhälften sternförmig legen, darüber die Beeren streuen. Mit Eimasse begießen.

Im vorgeheizten Backofen 45 Min. backen.

Mit Puderzucker bestreut noch warm essen.

Blätterteiggebäck "Friedhällmchen"



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Tiefkühlblätterteig (6 oder mehr Scheiben)
100 g Mett
50 g Geschnipsel von Salami oder
Schinken
100 g Schmelzkäse (light)
Petersilie oder Kräuter nach Geschmack

Zubereitung

Aus den Zutaten ein Potpourri bereiten, damit die Blätterteigplatten bestreichen und in beliebige Formen bringen. Im vorgeheizten Backofen bei 225° ca. 20 Min. backen (vor dem Backen mit verquirltem Ei bestreichen putzt ungemein).

Geeignet zum Umtrunk nach diversen musikalischen Veranstaltungen, je nach Zahl der Personen in größeren oder kleineren (oder ganz kleinen) Teilchen herzustellen.

(Originalton und Skizzen Sigrid Liesenfeld)

Bohnensalat mit Schafskäse



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Dose rote Bohnen
1 Dose Mais
1 rote Paprika
8 Schalotten
200 g Schafskäse
1 Bund Petersilie
1 Knoblauchzehe
schwarzer Pfeffer
Salz
3 EL Weißweinessig
1 TL Zitronensaft
5 EL Distelöl

Zubereitung

Bohnen, Mais, Zwiebeln, Paprika, Schafskäse mischen
Salatsauce aus Knobi, Pfeffer, Salz, Essig, Zitrone und Öl bereiten
über die Bohnenmischung geben und Petersilie dazu.
Wenigstens 1/2 Stunde ziehen lassen.

Broccoli-Champignon-Auflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Broccoli
250 g dunkle Champignons
100 g rote Zwiebeln
Oel
Salz, Pfeffer, Curcuma, Cumin
2 EL Sesam
150 g geriebener Käse
1 EL Sesam
1/4 l Schlagsahne
1 EL Crème fraîche

Zubereitung

Broccoli dünsten (8-10 Minuten bzw. 5 Min. Microwelle)
Oel erhitzen, Zwiebeln und Champignons dünsten,
Gemüse und Champignons in Auflaufform, würzen,
Sesam und Käse drüber.
In kleinem Topf Sesam, Crème fraîche, Sahne
8 Minuten köcheln, salzen und pfeffern,
über das Gemüse gießen.

20 Minuten / 180°

Chili con carne



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

400 g gemischtes Hackfleisch
3 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 rote, 1 grüne Paprikaschote
1 Dose Mais
2 Dosen Kidneybohnen
1 Dose Tomaten

Zubereitung

Zwiebeln glasig dünsten, Hackfleisch dazu und anschmoren;
die übrigen Zutaten hinzufügen,
30 Minuten kochen lassen, mit Salz und Tabasco abschmecken,
mit Stangenbrot und Salat servieren.

Ciabatta



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Hefewürfel
500 ml Wasser, lauwarm
70 g Olivenöl
1/ 2 Zitrone ausgepresst
2 TL Salz
1 EL Rosmarin, feingeschnitten
2 EL Oregano, feingeschnitten
1 EL Salbei, feingeschnitten
750 g Dinkel, feingemahlen
100 g getrocknete Tomaten
100 g grüne oder schwarze Oliven

Zubereitung

Hefe in etwas warmem Wasser auflösen; restliches Wasser, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, frische oder getrocknete Kräuter und Dinkelmehl zugeben. Alles grob verrühren und 10 Min. kräftig durchkneten. Teig abgedeckt etwa 1 Stunde gehen lassen. Tomaten in kleine Stücke schneiden; Oliven entkernen und halbieren. Beides unter den gegangenen Teig kneten. Zwei längliche Laibe formen und auf das gefettete Backblech setzen. Ca 45 Min. auf dem Blech gehen lassen. Im auf 220° vorgeheizten Ofen 15 Min. backen. Danach den Ofen auf 200° herunter schalten und noch 20 Min., backen.

Couscous mit Huhn und Gemüse



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

18 Personen große Runde Ildi:
18 St. Hähnchenkeulen (zerlegt in Ober- und Unterschenkel = 36 Einzelstücke)
2 l Gemüsebrühe, 1/2 TL Kurkuma
ca. 10 EL Öl
8 TL Ras-el-Hanout (Gewürzmischung, türk. Gemüseladen)
1200 g Möhren, 1000 g Zucchini
3 rote Paprika, 6 gelbgrüne, längliche Paprika
500 g breite Bohnen
750 g Tomaten (geschälte in der Dose)
3 große Dosen (ca. à 800 g) Kichererbsen
1 Schälchen Sambal Oelek oder Harissa (scharfe Soße) als Beigabe
2 kg Couscous (Hartweizengrieß)
Wasser, Salz, Butter

Zubereitung

Hähnchenkeulen enthäuten und teilen.
Möhren längs halbieren oder vierteln
Zucchini in größere Stücke schneiden
Paprika in Streifen, Bohnen in größere Stücke schneiden, Tomaten achteln.
Öl erhitzen und Hähnchenteile von allen Seiten gut anbraten, Möhren dazu geben und kurz mit anbraten. Topf mit Brühe auffüllen und 10 Min. köcheln lassen.
Restliches Gemüse (bis auf Kichererbsen) dazugeben. Mit Ras-el-Hanout und Kurkuma würzen.
Bei kleiner Hitze 30 Min. schmoren lassen.
Kichererbsen dazu geben und weitere 10 Min. köcheln lassen, event. Brühe nachgeben.
Mit Salz und Ras-el-Hanout abschmecken.
Couscous im Verhältnis 1 zu 2 in leicht gesalzenem, heißem Wasser quellen lassen (siehe Packungsanweisung).
Anschließend Couscous mit einer Gabel auflockern und dabei etwas geschmolzene Butter unterheben.

Dinkel-Buchweizen-Brot



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

400 g Dinkel
100 g Buchweizen
25 g Hefe
1/2 l warmes Wasser
2 TL Salz
2-3 EL Obstessig
je eine 3/4 Tasse Leinsamen, Sesam,
Sonnenblumenkerne (nicht mahlen!)

Zubereitung

Dinkel und Buchweizen fein mahlen.
Hefe in etwas warmem Wasser auflösen.
Alle Zutaten in einer Rührschüssel mit dem
Elektrorührer verrühren.
Die Masse in einer gefetteten Kastenform
geben. Nicht mehr gehen lassen!

1 Stunde / 220°

Djuvec



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 Koteletts (Lamm oder Schwein, je 180 g)
5 EL O-Oel
4 Zwiebeln
2 Knobizehen
3/8 l Fleischbrühe
2 Paprika (rot, grün)
150 g grüne Bohnen
1 Dose Tomaten
200 g Aubergine
150 g Reis
1 Bund Petersilie glatt
Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß

Zubereitung

Koteletts in Oel anbraten
salzen, pfeffern, paprikaen, warm stellen
Zwiebeln und Knobi würfeln und anbraten
mit Brühe ablöschen, aufkochen
Paprika in Streifen, Aubergine in Scheiben
schneiden
Gemüse und Reis in die Brühe geben,
vorsichtig umrühren, Fleisch drauflegen.

Zugedeckt bei milder Hitze 20 - 25 Minuten
garen.

Döppekooche nach Mutter Janoschek



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

5 - 8 Pfund Kartoffeln
1/2 l Milch
1 Brötchen
1 Zwiebel
Salz
4 - 6 Eier
200 - 250 g mageren Speck
125 g Schinkenspeck
zum Ausbraten fetten Speck und Öl

Zubereitung

Milch mit Brötchen aufkochen und auskühlen lassen. Brötchen zerdrücken. Kartoffeln schälen und reiben, auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebeln, Speck und Schinkenspeck würfeln. Alle Zutaten unter den Kartoffelteil mischen. Fetten Speck würfeln und ausbraten, Öl dazugeben und erhitzen. Kartoffelteil einfüllen, 1 1/2 - 2 Stunden im Backofen bei 220 Grad garen. Mit Apfelmus oder - wie am Niederrhein - Rübekraut servieren.

Anmerkungen:

1. Es gibt nur wenige Diätpläne, in die der Döppekooche hineinpasst.
2. Es empfiehlt sich, für das Ende der Mahlzeit hochprozentige Getränke bereitzuhalten.

Efferener Putenstreifen



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

400 g Putenschnitzel
50 g Butter
2 Zwiebeln
1 Dose Mais
6 EL herber Weißwein
2 EL gehackte Mandeln
1/2 TL Curry
1 Prise Salz
2-3 TL Zitronensaft
1-2 Bananen oder Dosen Mandarinen
(besser Mandarinen , finde ich)
150 g Käse

Zubereitung

Putenfleisch schnetzeln und anbraten, in eine feuerfeste Form füllen.
Zwiebeln in Streifen schneiden und andünsten, Mais abtropfen und hinzufügen, mit dem Wein ablöschen.
Mandeln, Gewürze und Mandarinen dazutun.
Auf dem Geschnetzelten verteilen, mit Käse bestreuen.

10 Minuten / 220°

Anmerkung: ich bereite die Deckel von Aufläufen immer aus Käse und Sesamkörnern oder Leinsamen - lecker !!!

Eierlikörtorte



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

80 g Butter

80 g Zucker

1 Vanillezucker

1/2 Backpulver

1 EL Weinbrand

5 Eigelb

200 g gemahlene Mandeln

100 g geriebene Schokolade

1 EL Rum oder Whisky

Füllung:

1/2 l Sahne

Eierlikör

Zubereitung

Teig herstellen,

Eischnee aus 5 Eiweiß unterheben

200° / 1 Stunde

1/2 l Sahne schlagen, Boden
durchschneiden, mit Sahne füllen, Rand
spritzen, mit Eierlikör betreufeln.

Ente mit Sauerkirschsauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 Entenbrustfilets
25 g Butter
1 Glas Sauerkirschen
Oel
2 EL Rotweinessig
1 EL brauner Zucker
5 EL Rotwein
2 EL Kirschwasser
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Haut der Entenbrustfilets rautenförmig einritzen
auf der Hautseite anbraten, dann die Fleischseite herausnehmen und in Alu packen

Bratfond mit Essig ablöschen, einkochen
Zucker, Wein und Kirschwasser dazu, köcheln
Hälfte des Kirschsaftees dazu, einkochen
Kirschen dazu, gefrorene Butterflöckchen rein
mit Salz & Pfeffer abschmecken

Entenbrust in Scheiben schneiden, anrichten
Sauce drauf

dazu: kleine Rösti

Erbsensuppe



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

350 g Erbsen (über Nacht in 1,5 l Wasser einweichen)

1 Eisbein

Salz

schwarzer Pfeffer

1 TL Majoran

1 Bund Suppengrün

4 Mettwürste

Zubereitung

Erbsen im Wasser zum Kochen bringen, Eisbein und Gewürze dazu

1 Stunde kochen

Suppengrün fein hacken und mit Salz dazu

45 Minuten kochen

Würste in der Suppe erwärmen

Feine Exotensauce für Geflügel



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 reife Banane
2 EL Currypulver
1 Messersp. Senfmehl
4 EL Mayonaise
bissken geschlagene süße Sahne
bissken gescheibelte süße Mandeln

Zubereitung

Alles durcheinanderwerfen!

Filet-Apfel-Geschnetzeltes mit Currysauce Gemüse-Kokos-Reis



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

50 g Zwiebeln
100 g Naturreis
250 ml Wasser, 1 Lorbeerblatt
150 g Karotten, grob geraspelt
150 g Broccoli, kleine Röschen
20 g Kokosraspeln
1 EL Rapsöl
1 TL Apfeldicksaft
1 TL Apfelessig
1 TL Kräutersalz
1 TL Raps- oder Olivenöl
400 g Schweinefilet oder Putenbrust,
geschnitten
1-2 TL Currypulver
1 TL Salz
1 TL Raps- oder Olivenöl
50 g Zwiebeln, gewürfelt
250 g säuerlicher Apfel, grob gewürfelt
1EL Maismehl, fein gemahlen
300 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
100 ml Milch
2 EL Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung

Zwiebelwürfel ohne Fett nussig andarren.
Wasser aufgießen, Lorbeerblatt dazu, Reis
im geschlossenen Topf kochen.
Karotten und Broccoliröschen bissfest
dämpfen und zusammen mit den
Kokosflocken und dem Öl unter den Reis
ziehen. Mit Apfeldicksaft, Apfelessig und
Kräutersalz abschmecken.
Schweinefilet in Öl anbraten, mit
Currypulver stäuben und Meersalz würzen.
Das angebratene Fleisch in eine Schüssel
umfüllen.
Im Bratensatz mit Öl die Zwiebel- und
Apfelwürfel anschwitzen. Maismehl
stäuben, die Brühe unter Rühren
aufgießen.
Die Sauce 2 Min. kochen lassen, das
Fleisch und die Milch in die Sauce geben
und noch 1 Min. kochen lassen.
Abschmecken und zusammen mit dem
Gemüse-Kokos-Reis servieren.
Zubereitung 40 Minuten.

Filettopf "Toscana"



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Schweinefilet
ca. 20 Scheiben Frühstücksspeck
250 g Tomaten (oder 1 Dose
Tomatenwürfel)
400 g Schlagsahne
1 Knoblauchzehe
3 EL Tomatenketchup
2 TL Tomatenmark
Paprika süß, Cayennepfeffer, Chillipulver,
Salz
2 EL Kräuter der Provence (mögl. frisch)
Fett für die Auflaufform

Zubereitung

Medaillons schneiden, mit je einer
Speckscheibe umwickeln.
Auflaufform fetten und die Medaillons
hineinsetzen.
Tomaten in kleine Würfel schneiden,
Kräuter hacken.
Sahne in einem Topf aufkochen,
Knoblauch, Ketchup und Tomatenmark
zugeben, Soße mit den Gewürzen kräftig
abschmecken.
Tomatenwürfel hinzugeben, alles über das
Fleisch gießen.
Im vorgeheizten Backofen (Umluft 150
Grad) 40-45 Minuten garen; eventuell
nach 30 Minuten mit Folie abdecken.
Dazu passen besonders gut Salzkartoffeln
oder Nudeln und ein knackiger Salat.

Fisch in Kräuter-Walnuss-Kruste



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Fischfilet
1 TL Zitronensaft
Salz, Pfeffer
Öl
250 g Kräuterschmelzkäse
100 g Sahne
6 EL Paniermehl
120 g Walnüsse
2 EL Petersilie
2 EL Schnittlauch
2 EL Dill
Thymian, Pfeffer, Salz
Butter

Zubereitung

Fisch säuern, pfeffern, salzen
Auflaufform ölen, Fisch reinlegen
Käse, Sahne, Paniermehl, Nüsse und
Kräuter vermischen,
mit Pfeffer und Salz abschmecken
Käsepampe auf den Fisch schmieren
Butterflöckchen draufsetzen

200°, 25 Minuten

dazu: Reis und Salat

Fisch-Curry



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Rotbarsch oder Seelachs
1 TL Zitronensaft
Salz
1/8 l Wasser
30 g Margarine
30 g Mehl
1/4 l Brühe
Curry
300 g Scampi
1 Dose Tomaten
3 EL Sahne
Pfeffer, Salz

Zubereitung

Fisch in Wasser dünsten (7 Minuten),
mit Schaumlöffel rausholen, warmstellen
Margarine erhitzen, Mehlschwitze bereiten,
Fischbrühe dazu
Curry und Brühe dazu
Scampi und Tomaten dazu, erhitzen
Sahne, Pfeffer, Salz dazu
Sauce auf die Fischstücke gießen - fertig!

Reis und Salat passen am besten dazu!!!

Fisch-Krise



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Fisch
Salz, Pfeffer
1 Zitrone
Olivenoel
4 rote Zwiebeln
2 Fleischtomaten
2 Porreestangen
je 2 EL Dill, Schnittlauch, Petersilie

Tomatensauce:

1 EL Olivenoel
1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe
1 Dose passierte Tomate
Salz, schwarzer Pfeffer, Cayennepfeffer
1 EL Provencekräuter

Zubereitung

ein Krisenkochtip des WDR

Fisch stückeln, salzen, pfeffern, säuern
Tomatensauce zubereiten (Zwiebel in Oel andünsten, Tomaten, Knobi und Gewürze dazu, 15 Minuten köcheln lassen)
in O-Oel anbraten;
in Auflaufform Zwiebeln in Sud andünsten, Porree und Tomaten dazu, dann Kräuter und Knobi;
Gemüse auf Fisch,
Tomatensauce drüber,
kurz im Backofen überbacken.

Fisch-Lasagne



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g Rotbarschfilet
250 g Lachsfilet o.ä.
300 g frische Champignons
3/4l süße Sahne & Schmand (weniger
Sahne als Schmand)
Suppengemüse, Lorbeerblatt, Petersilie
Lasagne-Platten grün-weiß
Mozarella
Sesam

Zubereitung

Fisch mit Suppengemüse und 2-3
Lorbeerblättern etwa 5 - 8min dünsten,
herausnehmen (Lachs enthäuten) und in
mundgerechte Stücke schneiden.
Champignons in Scheiben schneiden, in
Butter andünsten (evtl. etwas von der
Fischbrühe zugeben, aber wenig!)
Petersilie gehackt zugeben, mit Sahne,
Schmand ablöschen, abschmecken mit
schwarzem Pfeffer, Salz, Muskat, Curry
(vorsichtig, nur 1 Häppchen!)
Feuerfeste Form leicht fetten, Nudelplatten
ungekocht auf den Boden legen.
Fisch und Champignons abwechselnd mit
Nudelplatten darauf schichten, zum
Schluss eine Schicht Nudelplatten. Den
Rest darüberschichten, Mozarella, Sesam.
Etwa 45 Minuten bei ungefähr 170 °
backen, Messerprobe, ob Nudeln gar?!

Fischauflauf mit Püreedeckel



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 EL Olivenöl
1 große Zwiebel
400 g Champignons
1 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Zitrone
1 kg Fischfilet
4 EL Weißwein
750 g mehliges Kartoffeln
Salz
Butter
250 g Sahne
Muskatnuss
4 EL Paniermehl
Parmesan

Zubereitung

Zwiebel, Champignons und Petersilie goldgelb dünsten, in Auflaufform
Fisch säubern, säuern, salzen, drauflegen
Weißwein und Pfeffer darauf
Püree aus Kartoffeln, Salz, Butter, Sahne und Muskat bereiten
auf den Fisch geben;
Paniermehl und Käse drauf

180° / 30 Minuten

Fischfilet alla puttanesca



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Fischfilet
20 schwarze Oliven
1 kleine Chilischote
4 Tomaten
6 Frühlingszwiebeln
1 - 2 Knoblauchzehen
Basilikum oder Petersilie
Olivenoel
Salz
Pfeffer
Thymian
Kapern

Zubereitung

Oliven vom Stein trennen, Pfefferschote hacken
Tomaten, Frühlingszwiebeln schneiden
Knoblauch, Basilikum hacken
Backofen vorheizen, Auflaufform fetten,
Fisch salzen und pfeffern, reinlegen,
Thymian drauf,
Kapern, Oliven, Zwiebeln, Chilischote drauflegen
Knoblauch, Basilikum, Oel drauf
mit Tomatenscheiben belegen, Salz,
Pfeffer, Basilikum draufstreuen
Form zudecken, 30 Minuten garen.

Wie warm es dem Fisch werden soll, hat Bio nicht verraten.

Fischfilet auf Lauchbett



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 Lachsfilet (oder Viktoriabarsch,
Steinbeißer oder Kabeljau)
200 g Schalotten
3 dicke Stangen Porree
500 g Crème fraîche
Salz, Pfeffer
Reis

Zubereitung

Schalotten ganz fein hacken;
Porree in kleine Stücke schneiden und
blanchieren.

Teil der Schalotten mit Öl im Topf
andünsten,
Reis, Salz und Wasser dazugeben und
köcheln.

Aus Lauch und Schalotten ein Bett in
einer Auflaufform auslegen, Fischfilets
drauflegen, salzen und pfeffern, Crème
frâiche darüber geben, noch mal salzen
und pfeffern und in den Backofen
schieben.

Bei 180 Grad Umluft ca. 20-30 Min.
backen.

Mit Reis servieren.

Fischfilet Popeye



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Fischfilet
2 Zwiebeln
2 Knobizehen
Oel, Butter
750 g Blattspinat
Salz, Pfeffer, Muskat
300 g Frischkäse
1 Becher Sahne
1 Becher Schmand
geriebener Käse

Zubereitung

Fisch säuern & salzen
Blattspinat auftauen & ausdrücken
Auflaufform mit Spinat auslegen
salzen & pfeffern & muskaten
Zwiebeln & Knobi in Oel dünsten, auf
Spinat geben
Butter in die Pfanne geben, Frischkäse
dazu
mit Sahne & Schmand glattrühren
mit Salz & Pfeffer abschmecken
Fisch auf den Spinat legen, Käsesauce
drauf

200°, 30 Minuten
kurz vor Ende mit Käse bebröseln

dazu Reis & Salat & Riesling

Fischgratin



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

300 g Reis
600 g Broccoli
800 g Rotbarsch
Zitrone
3 Tomaten
1 EL Mehl
0,3 l Gemüsebrühe
0,2 l Milch
2 EL Senf
1 TL Zucker
Pfeffer, Salz
2 EL Petersilie
2 EL Dill

Zubereitung

Reis kochen
Broccoli kurz dünsten
Fisch kleinschneiden, säuern, salzen,
pfeffern
Tomaten würfeln
Mehl anrösten, mit Gemüsebrühe
ablöschen, Milch zugeben, glattrühren,
aufkochen
mit Senf, Zucker und Pfeffer würzen,
Petersilie und Dill zugeben

Reis in Auflaufform, Fisch drauf, Broccoli
und Tomaten drauf, mit Senfsauce
bedecken

200°, 15 Minuten

Fischpfanne aus Lissabon



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

600 g Fischfilet
Salz
Pfeffer
Zitrone
rote und grüne Paprika
400 g Kartoffeln
250 g Zwiebeln
Öl
1/8 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer
Paprika, Curry
1 Paket Tomaten, denen was passiert ist
100 ml Sahne

Zubereitung

Fisch waschen, würfeln, säuern
Paprika, Kartoffeln, Zwiebeln würfeln
Öl und Gemüse in Mikrowelle,

15 Minuten / 600 Watt

Brühe, Tomaten, Gewürze dazu
Fisch hinzufügen,

4 Minuten / 600 Watt
Sahne dazu

Variante: 2 Minuten vor Ende 100 g
Krabben hinzufügen

Fischtopf aus Chinatown



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

600 g Rotbarsch
Zitrone
100 g Shrimps
rote und grüne Paprika
Bambussprossen
100 g Champignons
4 EL Sojasauce
4 EL Sesamöl
1 Glas Weißwein
Ingwer
Glutamat
Knoblauch

Zubereitung

Fisch säubern, säuern, würfeln
Paprikaschoten in Streifen schneiden.
Alle Zutaten mischen, 10 Minuten ziehen lassen,
in eine flache Form geben
10 Minuten in den Mikrowelle garen.

Fleischpfanne mit Käse



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 Zwiebeln
2 EL Öl
400 g Schweinefilet
200 g magerer gekochter Schinken
1/8 l Fleischbrühe
Salz
Pfeffer
Paprika edelsüß
125 g Gouda
1 Bund Dill

Zubereitung

Zwiebeln andünsten, Fleisch braun braten
Schinkenwürfel und Fleischbrühe dazu
Salz, Pfeffer, Paprika
Käsewürfel und Dill zugeben
zudecken und 4 Minuten garen, bis der
Käse geschmolzen ist.

Fleischtopf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Rindergulasch
500 g Schweinegulasch
500 g Paprika
500 g Zwiebeln
250 g durchwachsener Speck
500 g Gehacktes
2 Flaschen Chili-Sauce
1 Flasche Tomaten-, Knoblauch- oder
Kräutersauce

Zubereitung

Zutaten 1 bis 5 mischen
Gehacktes drüberflocken
Saucen drüber

mit Deckel 2 Stunden bei 200° schmurgeln

Anmerkung:

Wegen des aparten
Mischungsverhältnisses wird der Topf auch
"Pfundstopf" gerufen!

Forelle in Sesampanade mit Zucchini



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 frische Forellen
Zitronensaft
1 TL Salz
2 EL Mehl
1 Ei
100 g Sesam
60 g Butter
500 g Zucchini
50 g Butter
1 Knoblauchzehe
Salz
Dill

Zubereitung

Forellen abspülen, mit Zitrone beträufeln
Salz und Mehl mischen, Forellen darin
wenden
durch verschlagenes Ei ziehen, mit Sesam
panieren
bei milder Hitze in Butter auf jeder Seite 8
Minuten braten.

Zucchini waschen, in Scheiben schneiden
Butter und Knoblauch erhitzen
Zucchini darin dünsten (Mikrowelle 8
Minuten)
mit Dill bestreuen, mit Kartoffeln servieren

Frühlingszwiebel-Möhren-Pfanne mit Pute



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4-6 Bund Frühlingszwiebeln (etwa 500 g)
300 g Möhren
300 g Putenschnitzel
1 EL Speisestärke
1,5 EL Pflanzenöl
6 EL Gemüsebrühe
1 Prise Salz
1/2 TL Sesamöl
einige Spritzer helle Sojasauce
etwas Sambal Oelek

Zubereitung

Zwiebeln putzen, in 7 cm Stücke schneiden;
Möhren putzen, längs vierteln, in 5 cm Stücke schneiden;
Fleisch quer zur Faser in dünne Streifen schneiden, in Speisestärke wenden; in etwas heißem Öl im Wok knusprig anbraten, herausnehmen und warm stellen;
restliches Öl zugeben, die Möhren bei starker Hitze unter ständigem Rühren und etwas Salz anbraten;
Brühe und Zwiebeln zufügen unter ständigem Rühren garen.
Das Fleisch wieder zugeben, Sesamöl zugeben. Mit Sojasauce und Sambal Oelek würzen.
Beilage: Reis , Reismudeln oder Baguette.
Vorbereitung 15 Min., Zubereitung 8 Min.

Gazpacho aus Catalonien



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 große Zwiebel
1 grüne Paprika
2 Knoblauchzehen
1 Gurke
1 Dose Tomaten
1 EL gehackte Petersilie
2 - 3 Zweige frische Minze
einige Nüsse
2 EL Olivenöl
1 EL Weinessig
Salz und Pfeffer
ca. 1 l Wasser

Zubereitung

Alle Zutaten ohne das Wasser in den Mixer, mit niedriger Geschwindigkeit einige Minuten rühren.
Mit dem Wasser in einen Topf, zugedeckt einige Stunden kühlen.
Zum Servieren einige Eiswürfel zufügen

Geflügel-Reis-Pfanne



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

50 g Schinkenspeck
50 g Butter
500 g Hähnchenbrust
1 Stange Lauch
300 g TK-Erbesen
200 g Reis
1/2 l Hühnerbrühe
Curry
Salz
Pfeffer
Sojasauce
100 g Pikantje

Zubereitung

Schinken anbraten
Hähnchenbrust in feine Scheiben schneiden, anbraten
Lauch, Erbsen, Reis hinzugeben
Hühnerbrühe dazu, 30 Minuten gar ziehen lassen
würzen, Pikantje dazu, Deckel drauf bis der Käse geschmolzen ist.

Gemüse-Paella



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
6 EL Olivenöl
200 g Naturreis
200 g frische weiße Bohnen
3/4 l Gemüsebrühe
1 Döschen Safran
2 Zucchini
1 Aubergine
Kräutersalz
2 rote Paprikaschoten
3 Stiele Bohnenkraut
30 g Pinienkerne

Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch hacken. 3 EL Öl erhitzen, Knoblauch, Zwiebeln, Reis und Bohnenkerne im Öl andünsten. Von der Brühe einen Achtelliter abnehmen. Mit dem Rest den Reis ablöschen. Safran zufügen und alles zugedeckt 30 Minuten garen. Zucchini und Aubergine in Stücke schneiden. Aubergine mit Salz bestreuen. Paprika in Stücke schneiden. Bohnenkrautblättchen abzupfen. Pinienkerne rösten. Auberginen abtupfen, mit Zucchini andünsten, dann mit Bohnenkraut und Restbrühe 10 Minuten schmoren lassen. Abschmecken mit Kräutersalz und Pfeffer. Reis mit dem Gemüse noch 2 Minuten durchziehen lassen. Mit Pinienkernen bestreuen und servieren.

Gemüsecremesuppe



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Zucchini oder passierte Brokkoli
('ne Menge, 1 Topf voll)
1/2 - 1 l Hühnerbrühe
1 Gemüsebrühwürfel
1 - 2 Bund Suppengrün
Muskat
schwarzer Pfeffer
evtl. etwas Salz
saure Sahne

Zubereitung

Brühe zubereiten, das Gemüse zufügen,
(kleinschlagen oder passieren),
mit den Gewürzen abschmecken, bisschen
kochen,
nach dem letzten Kochen Sahne
unterziehen.

Grünkohl



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1000 g Grünkohl
1000 g Kartoffeln
50 g fetten Speck
Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt, Zwiebel
Mettwürstchen
gewürfelter durchwachsener Speck

Zubereitung

Grünkohl "abstrapsen", waschen,
abkochen
("einen Schwall Wasser drübergehen
lassen"), abschütten, kalt werden lassen,
kleinschneiden

Speck im Topf anbraten, mit etwas Wasser
ablöschen, Grünkohl zugeben,
mit Pfeffer, Salz und Lorbeerblatt würzen,
Mettwürstchen und durchwachsenen
Speck dazu

1 Stunde kochen, nach ca. 30 Minuten
gewürfelte Kartoffeln zugeben

Grünkohlauflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 bis 1,5 kg frischen Grünkohl
oder 600 g tiefgefrorenen
250 g Zwiebeln
200 g Möhren
20 g (2 EL) Öl
500 g Pellkartoffeln
60 g Kassler Lachsfleisch oder
geräucherte Mettwurst
10 g (1 EL) grobe Haferflocken
2 Eier
100 g Sahne
60 g Gouda (mittelalt)
Salz, Pfeffer, gemahlener Kümmel

Zubereitung

Kartoffeln kochen, Zwiebeln schneiden und in Öl glasig dünsten. Den frischen Grünkohl im ganzen waschen, in kochendes Wasser tauchen, dann eiskalt abschrecken, grob schneiden und auf den Zwiebeln andünsten (tiefgefrorenen Kohl direkt aus der Packung in die Pfanne geben).
Haferflocken anrösten und zu dem Grünkohl geben. Möhren grob raffeln, kurz mitdünsten, Fleisch kleingeschnitten unterheben, kräftig abschmecken.
Kartoffeln pellen, in Scheiben schneiden und in eine mit Öl ausgeriebene Form legen, darüber die Kohlmischung und verquirlte Ei-Sahne-Salz-Gouda verstreichen.
200 ° / 30 Min.

Gulasch wie bei Mutttern



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 kg Rindergulasch
500 g Zwiebeln
Pfeffer, Salz
4 EL Paprika süß
1 EL Mehl
1 Tasse Wasser
1/2 Tasse Weißwein
1/2 Tasse saure Sahne

Zubereitung

Gulasch anbraten
gewürfelte Zwiebeln dazu, dünsten
salzen, pfeffern
Paprika drauf, kurz schmoren lassen
Mehl und Wasser dazu

1 1/2 Stunden schmoren lassen, ggf.
Wasser zufügen

Sahne einrühren

Gurken-Buchweizen-Auflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Zwiebel
1 EL Butter
150 g ganzer Buchweizen
1/2 l Brühe
1 Salatgurke oder 3 Gemüsegurken
150 g ger. Käse
2 - 3 EL gehackte Petersilie
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Feingewürfelte Zwiebel in der Butter andünsten;

den Buchweizen mitrösten, dann mit Brühe aufgießen, aufkochen und ausquellen lassen (kleine Hitze 15-20 Min.); abkühlen lassen.

Die geschälte und in fingerdicke Stücke geschnittene Gurke mit Pfeffer und Salz würzen, abgedeckt ca. 4 Min. bei 600 W in der Mikrowelle garen (oder s.u).

Die Buchweizenmasse mit der Hälfte des Käses u. Petersilie mischen, mit Pfeffer und Salz abschmecken, die Masse über die Gurken verteilen, dann mit dem restlichen Käse bestreuen.

Mikrowelle 360 W plus Grill ca. 10 Min. überbacken oder im Ofen bei 200° 30 - 40 min. backen (dann ungegarte Gurke verwenden).

Gänsebrust ganz leicht vom Sielsdorfer Gänsehof



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Gänsebrust (ca. 1 kg mit Haut und Knochen)
frischer Majoran & Thymian
Salz & schwarzer Pfeffer
Bratschlauch

Zubereitung

Die Gänsebrust mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Kräuter klein hacken und auf die Gänsebrust streuen. Die Brust in den Bratschlauch stecken und einen guten EL Wasser hinzufügen. Den Bratschlauch schließen, in eine Kasserole oder Fettpfanne legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 99 - 100 Min. braten.

Danach den Bratschlauch vorsichtig öffnen und entfernen.

Die Hitze auf 220 Grad hochschalten und die Brust 10 - 15 Min. kräftig bräunen.

Genauso leicht gelingt eine Gänsekeule, hier ist nur die Bratzeit um 15 Min. zu verkürzen.

Zubereitung ca 1,5 Stunden.

Gänsekeulen



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Vom Feinkosthändler empfohlen!

4 Keulen
5 EL Öl
1/2 l Gemüse- oder Fleischbrühe
2 Karotten
1 Lauch
2 Zwiebeln
Soßenbinder (falls nötig)
Rotwein
Bier

Zubereitung

Keulen salzen & pfeffern
in Fett anbraten,
Gemüse dazu, andünsten,
mit Brühe ablöschen

In Backofen (je cm Dicke 7 Minuten) bei
220°;
mit Bier bepinseln gibt eine schöne braune
Haut.

Sauce: Gemüse passieren, ggf. binden,
abschmecken.

Dazu passen Rotkohl und Salzkartoffeln,
ein gut gekühlter trockener Riesling,
vorweg griechischer Salat von Joska,
danach Eis von Birgit. Und dann hilft nur
noch Ouzo!

Gänsekeulenconfit mit Rotkohl und Kartoffelpüree



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 Gänsekeulen, ca. 1/2 l Pflanzenöl

1 Rotkohl
2 Äpfel (z.B. Boskop)
2 Zwiebeln
2 TL Zimt
2 EL Johannisbeergelee
2 EL Preiselbeermarmelade
2 EL Rübenkraut
5 EL Balsamessig
0,2 l Rotwein

1 kg Kartoffeln
200 ml Sahne, 3 EL Butter
1 Scheibe Schwarzbrot

Zubereitung

Gänsekeulen pfeffern und salzen, mind. 1 bis 3 Tage im Kühlschrank zugedeckt ziehen lassen.

In großem Topf mit Hautseite nach oben legen und mit Gemisch halb Wasser u. Öl gut bedecken; gut 2 h köcheln lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen gerade eben lösen lässt.

Gänsekeulen in einer offenen Pfanne mit etwas Wasser geben und im Backofen bei 200 Grad kross braten.

Wasser-Ölgemisch abkühlen lassen, Fett abschöpfen, aus dem Rest eine Sauce ziehen: mit etwas Bratenfond und Sahne kurz einkochen lassen.

Den Rotkohl am besten einen Tag vorher schneiden und mit fein geschnittenen Zwiebeln, den geviertelten und geschälten Äpfeln, sowie allen anderen Zutaten marinieren. Anschließend 3 h bei mäßiger Hitze weich kochen.

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser garen. Stampfen mit Sahne, Butter, abschmecken mit Salz und Pfeffer.

Schwarzbrot in kleinen Krümeln unterrühren.

Hackbraten El Greco



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Oliivenöl
500 g Kartoffeln
1 kg Hackfleisch
Paniermehl
4 Eier
3 Zwiebeln
1 Bund glatte Petersilie
2 EL Oregano
1 TL Piment
1 TL Cumin
Salz, Pfeffer
300 g Fetakäse
Sesam

Zubereitung

Auflaufform ölen
Kartoffeln dünn schneiden und
hineinlegen
Hackfleisch mit Paniermehl, Eiern,
Zwiebeln und Gewürzen mischen
eine Schicht auf die Kartoffeln legen
Fetakäse drünn draufgeben
Rest der Hackfleischmischung drauf
mit Sesam bestreuen

Backofen: 160°, 45 Minuten,
zwischendurch insgesamt für 20 Minuten
Mikrowelle zuschalten

Hackfleischauflauf Jan Härting



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

1 Zwiebel (gewürfelt)
600g Hackfleisch
Salz, Pfeffer
1 TL Senf, 2 TL Oregano
1 Knobzehe (zerdrückt)
2 EL Semmelbrösel
2 Eier, 2 Eßl. Wasser

Belag:

2 EL Tomatenmark
1 Röhrenchen Kapern (20g)
500g Tomaten
1 TL Oregano
(evtl. 100 g Frühstücksspeck)

Zubereitung

Teigzutaten verkneten, 10 Min stehen lassen,
in eine Form (24 cm) legen
(bei doppelter Menge auf tiefes Backblech);
mit Tomatenmark bestreichen, Kapern bestreuen, Tomatenscheiben belegen, Oregano bestreuen (evtl. mit Speck belegen).

200° / 35 Min.

Dazu Roggenbrot und Eisbergsalat oder Kartoffeln

gut vorzubereiten !

Hackfleischbällchen süß-sauer



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Hackfleisch
1 Ei
1 Prise Muskat, Salz, Pfeffer, Cayenne
1 Apfel (Boskop?)
2 große Zwiebeln
400 g Curry-Ketchup (Scharf)
125 g Sahne
Öl zum Braten

Zubereitung

Hacki mit Ei und Gewürzen (ohne die Zwiebeln!) gut vermengen, kleine Bällchen formen und anbraten. Den Apfel und die Zwiebeln schälen, zerkleinern und in einer Pfanne anschwitzen. Wenn die Zwiebeln glasig sind, Ketchup und Sahne dazugeben und vermischen. (na klar, was denn sonst?)
Anschließend Hackfleischbällchen dazugeben und fünf bis zehn Minuten köcheln lassen.
Als Beilage empfiehlt sich Naturreis.
(Ich auch!)

Hedis Hackfleischpfanne



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

750 g gemischtes Hackfleisch
O-Öl
2 Zwiebeln
3 Knobizehen
viel Pfeffer, etwas Salz, reichlich Thymian
300 g Reis
Weißwein, Brühe
Gemüse (was grad da ist; Paprika,
Champignons, Brokkoli, Lauch, ...)
Tomatenmark
Paprika edelsüß

Zubereitung

Hackfleisch in Öl anbraten & kräftig würzen
Zwiebeln und Knobi dazu
Reis dazu, anbrutscheln, mit Wein und /
oder Brühe ablöschen und 5 Minuten
dünsten
kleingeschnittenes Gemüse zugeben und
15 Minuten garen
Paprikapulver und Tomatenmark zugeben

wenn da ist:
ein bisschen Frischkäse oder Schmand
oder saure Sahne zugeben

Hirschgulasch vom Aldi



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Päckchen tiefgefrorenes Hirschgulasch (500g)
1 EL Öl
25g Butter
1-2 mittlere, grob gewürfelte Zwiebeln
1 TL Paprikapulver
1/8 Liter Rotwein
Salz
Pfeffer
2 EL Tomatenmark
□ Liter Wasser
gut 1 TL Fleischbrühpulver
Sollte es beim ALDI mal Wachholderblätter geben, 2 Stück
1 EL Mehl
Sauerrahm
1 EL Preiselbeeren
einige Champignons

Zubereitung

Öl und Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel dünsten.
Das Paprikapulver zugeben aufschäumen lassen, mit dem Rotwein ablöschen.
Das Fleisch dazugeben und im geschlossenen Topf schmoren lassen, bis alle Flüssigkeit eingekocht ist.
Gulasch mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark, Fleischbrühpulver sowie das Wasser dazugeben und garen.
Garzeit: 60 Minuten.
Sollte die Flüssigkeit schon vor den 60 Minute verkocht sein, ohne dass das Fleisch durch ist, etwas warmes Wasser dazugeben.
Sollte das Fleisch schon gar sein, obwohl die Soße noch nicht ausreichend verkocht ist, 1 EL Mehl in Sauerrahm anrühren, der Brühe zugeben und damit die Soße binden.
Dazu: Spätzle und Feldsalat

Hirschsteaks in Kirschsauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

8 kleine Hirschsteaks
1 Glas Wildfond
1 TL eingelegte Pfefferkörner
1 Glas Sauerkirschen
Salz, Pfeffer, eine Prise Zimt

250g frische Pilze (Austernpilze,
Champignons, Pfifferlinge oder auch eine
tiefgefrorene Waldpilzmischung)
1 Zweig Thymian
etwas Butter
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Steaks in Sonnenblumenöl anbraten,
mit Salz und Pfeffer würzen,
im Backofen bei 90°C warm stellen.

Wildfond und 100ml Kirschsaff in der
Pfanne mischen, Pfefferkörner und 2
große Esslöffel Sauerkirschen dazugeben.
Mit etwas Speisestärke binden und ca. 5
Minuten einkochen lassen.
Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt
abschmecken.

Pilze säubern (nicht waschen!) und klein
schneiden.
Butter schmelzen, die Pilze darin brutzeln.
Mit Salz und Pfeffer würzen, Thymian
darüber zupfen.

Hohmanns Heringssalat



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Pfund Rote Beete
4 Kartoffel
4 saure Gurken
3 Cox-Orange-Äpfel
4 gekochte Eier
8 Matjesfilets
diverse gehackte Walnüsse

Zubereitung

Alles würfeln

Sauce aus 1 Ei, Öl, Essig, Zucker, Salz,
Pfeffer,
2 Zwiebeln, 2 El Miracel Whip (alle Mengen
nach Gefühl, sagt Uschi)
dazugeben

1 Tag ziehen lassen

Holländisches Reisfleisch



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

300 g Schweineschulter
80 g Butter
3 große Zwiebeln
250 g Reis
1 TL Rosenpaprika
Salz
3/4 l Fleischbrühe
2 grüne Paprika
4 Tomaten
1/4 Dose Pfifferlinge
250 g Gouda mittelalt

Zubereitung

Fleisch würfeln und anbraten
Zwiebeln in Halbmonde schneiden, dazu
Reis mitrösten, Paprika und Salz dazu, mit
Fleischbrühe ablöschen

nach 8 - 10 Minuten:

Paprika, Tomaten, Pilze dazu, 10 Minuten
köcheln, gewürfelten Käse zufügen und
schmelzen lassen.

Humus



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Tasse Kichererbsen
1 TL Backpulver
5 EL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
3 EL Techina
3/4 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Zubereitung

Kichererbsen in 4 Tassen heißem Wasser und Backpulver einweichen (über Nacht), abgießen, mit 5 Tassen Salzwasser 1 Stunde kochen, abgießen.

Alles in der Küchenmaschine ineinander hauen.

Bem.: Wo gibts Techina? Ohne Techina beim ersten Versuch etwas zu zäh und zu kräftig gewürzt.

Hundekuchen Uschi



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

- 1 Becher Sahne
- 1 Becher Zucker
- 2 Becher Mehl
- 4 Eier
- 1 P. Vanillezucker
- 1 P. Backpulver
- 1 Prise Salz

Belag:

- 1/4 Butter
- 1 Becher Zucker
- 200 g Mandelstifte

Zubereitung

Teig gut mischen, zum Schluss Mehl und Backpulver zugeben; 10 Min. vorbacken.

Belag auf Kuchen, nochmals 10 Minuten backen.

Hähnchen-Brokkoli-Auflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

600 g Hähnchenbrust
3 EL Öl
Salz, Pfeffer, Thymian
2 Zwiebeln
2 Knobizehen
400 g Champignons
400 g Brokkoli
200 ml Gemüsebrühe
1 Dose Tomaten
1 Mozzarella
200 g Creme fraiche

Zubereitung

Hähnchenbrust braten und in Streifen schneiden, aus der Pfanne nehmen, salzen & pfeffern;
Zwiebeln & Knobi gewürfelt, Champignons gescheibelt anbraten, herausnehmen;
Brokkoli in der Pfanne andünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen, 5 Minuten garen, danach aus der Brühe nehmen.
Auflaufform fetten, Brokkoli rein, Tomaten drauf, Zwiebeln & Champignons drauf, dazwischen immer Salz, Pfeffer, Thymian; Mozzarella drauf;
Creme fraiche in die Gemüsebrühe rühren, über den Auflauf gießen.
15 Minuten, 160°

Hähnchenbrust geschnetzelt



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 Hähnchenbrüste
Salz, Pfeffer
400 g Champignons
1 Schalotte
Butter
1/8 l Weißwein
4 cl Wermut
1/4 l Schlagsahne
20 Melissenblätter

Zubereitung

Fleisch in kleine Stücke schneiden und anbraten, herausnehmen, salzen, pfeffern
Champignons und Schalotte dünsten
Wein und Wermut dazu,
Sahne dazu, etwas einkochen lassen
Zitronenmelisse kleinschneiden,
in die Sauce geben, Fleisch dazugeben
kurz erhitzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

20 - 30 Minuten

Hähnchenfilet in Joghurt



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

für das Hähnchen:

250 g Vollmilchjoghurt
2 Knoblauchzehen
2 EL edelsüßes Paprikapulver, 2 TL gem.
Koriander
1 TL Cayennepfeffer, 1 TL Zitronensaft
500 g Hähnchenbrustfilet
Salz, weißer Pfeffer

für den Paprikareis:

1 kleine gelbe Paprika
1 Frühlingszwiebel, 1 TL Butterschmalz
150 g Langkornreis
300 ml Brühe

Zubereitung

In einer feuerfesten Form Joghurt mischen mit der gepressten Knoblauchzehe, Paprikapulver, Koriander, Cayennepulver und Zitronensaft.

Fleisch salzen & pfeffern, in der Jogurtmischung wenden, untergetaucht an kühlem Ort mind. 1 Stunde, mit Alufolie die Form verschlossen, marinieren.

Backofen auf 180° vorheizen. Ohne die Alufolie das Fleisch in der Jogurtmischung in 20-30 Min. garen. Falls nötig die Form nach 15 Min. mit Alufolie schließen und das Fleisch zugedeckt fertig garen.

Paprikaschoten und Frühlingszwiebeln in kleine Würfel bzw. in kleine Ringe schneiden.

Das Butterschmalz in einem Topf zerlassen, Paprika, Zwiebeln und Reis dazugeben, umrühren. Die Brühe dazugießen, den Reis bei mittlerer Hitze zugedeckt garen, bis die Brühe vollständig vom Reis aufgesogen ist. Mit den Hähnchenbrustfilets servieren.

Hähncheneintopf mit Kürbis



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Kürbisfleisch
1 gebratenes Hähnchen (enthäutet)
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
1/4 Sellerieknolle
500 g Kartoffeln
1,5 - 2 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe
Salz und Pfeffer
1 klein gehackte Chilischote (event. getrocknet)
1 kleine Dose geschälte Tomaten
1/2 Dose Mais
100 g Tiefkühl-Erbesen
1 Bund Schnittlauch
2-3 Stängel Petersilie

Zubereitung

Den Kürbis unbearbeitet für 30-40 Min. bei 150° in den Backofen schieben, abkühlen lassen. Er lässt sich danach prima schneiden und bearbeiten.

Das gebratene Hähnchen enthäuten, entbeinen und klein schneiden.

Zwiebel, Lauch Sellerie, Kartoffeln putzen, in Würfel schneiden - dann auch den Kürbis.

Zwiebel, Lauch und Sellerie in der Brühe 10 Min. garen, dann Kartoffeln und Kürbis dazu, mit gehacker Chilischote, Salz und Pfeffer würzen, weitere 15 Min. garen.

Das Hühnerfleisch mit den Tomaten, Mais und Erbsen im Eintopf erhitzen, abschmecken und wenige Min. kochen lassen.

Schnittlauch fein schneiden und Petersilie fein hacken. Den Eintopf damit bestreuen.

Guten Appetit !!!

Hühnerbrust gebraten mit Nusssauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 Hühnerbrustfilets
50 g Butter
Kräutersalz
1Tl Koriander gemahlen
3 Zwiebeln
1/4 l Brühe,
1/2 Becher Sahne
100g Walnüsse
Ingwerpulver
1/2 Zitrone
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Hühnerbrustfiles in heißer Butter bei mittlerer Hitze von jeder Seite 5 Min. braten, salzen und mit etwas gemahlenem Koriander würzen und warmstellen. Zwiebelringe im Bratfett glasig dünsten, Brühe, Sahne und feingemahlene Walnüsse zugeben und aufkochen. Die Sauce mit Salz, Koriander, Ingwer und Zitronensaft abschmecken. Mit Schnittlauchröllchen bestreuen. Zum Fleisch servieren. Dazu: Vollkornnudeln.

Indische Frikadelle



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1500 g Hackfleisch
(1/2 - 1/2 oder Rind : Lamm : Schwein =
3:2:1 *)
3 Eier
1 Dose Mais
1 - 2 Dosen Tomaten ohne Saft
Senf (knapp 1 Glas,mittel)
Salz, Kumin, viel Kurkuma
Baharati
evtl. Knoblauch
1 - 2 Tassen rote Linsen
rote Bohnen
Sesam

Zubereitung

Alles durcheinanderkneten und
abschmecken,
auf ein Backblech (oder auf eine Schicht
Kartoffelscheiben),
mit Sesam bestreuen.

180° / 90 Min.

* Klartext für Anti-Mathematiker:
750 g Rind, 500 g Lamm, 250 g Schwein

Ingwernudeln



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

5-6 bunte Paprika
500 g Nudeln (Penne, Rigatoni, Tortiglioni)
1 Zitrone
2 Mozzarella
1 größere Ingwerknolle
2 Knoblauchzehen
1 Zweig frischer Rosmarin
Salz, Pfeffer
Tabasco
Olivenöl
2-3 TL Honig

Zubereitung

Paprika in Stücke, Ingwer in dünne Scheiben schneiden;
Zuerst den Ingwer und dann die Paprika bei mittlerer Hitze in Olivenöl anbraten. Zitronensaft mit gepresstem Knoblauch und etwas Olivenöl verrühren, Mozzarella in kleine Stücke schneiden und in die Marinade geben. Paprika/Ingwer mit salzen und pfeffern, rosmarinen, mit Tabasco und Honig abschmecken. Die gekochten Nudeln mit Paprika/Ingwer und dem marinierten Mozzarella servieren.

Irish Stew Mutter Richter



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Hammelfleisch
2 Zwiebeln
Fett
Mehl
1/2 l Milch
1/2 Flasche Maggi
Pfeffer
Salz
1000 g Kartoffeln
500 g Wirsing
500 g Möhren

Zubereitung

Fleisch würfeln, anbraten, Zwiebeln dazu;
Fleisch und Zwiebeln herausnehmen, Mehl
anschwitzen, mit Milch löschen;
mit Salz, Pfeffer und Maggi aufkochen;

Möhren, Wirsing, Kartoffeln, Fleisch dazu,
1 Stunde kochen lassen, gelegentlich
rühren;

Achtung: brennt leicht an!!!

Je-länger-je-lieber-Braten



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Für alle, die sonntags in die Kirche gehen,
hinterher aber trotzdem was Leckeres
essen möchten.

1 kg Rind, Schwein, Pute oder so was
1 große Zwiebel
2 Knobizehen
Currypaste (Pute) oder
Pfeffer, Salz, Majoran (Rind, Schwein)
500 g Champignons
1/8 l Weißwein, Wasser
Suppengemüse (was grad da ist: Möhren,
Lauch, Zucchini - egal)

1/2 Pott Schmand
ggf. Saucenbinder
nach Geschmack Sherry oder so was

Zubereitung

Braten anbraten
Zwiebeln und Knobi dazu
Pute:
Currypaste mild vom Chinesen
draufschmieren
Rind/ Schwein:
schwarzer Pfeffer (grob) & bisschen Salz
drauf
Champignons dazu, kurz danach das
Suppengemüse
Majoran
mit Wein ablöschen, mit Wasser angießen
(die Menge richtet sich nach der Länge der
Predigt)

in Backofen:
130°, bis die Kirche aus ist!

Fleisch warm stellen
Sauce bereiten (an Feiertagen oder wenn
Gäste kommen durchsieben) und kräftig
abschmecken

Kabeljauwürfel auf Lauch-Apfel-Gemüse mit Linsen



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

100 g rote Linsen
150 ml Wasser
2 EL Kürbiskerne, grob gehackt
Kräutersalz
1 EL Petersilie, fein geschnitten
1 TL Rapskernöl
400 g Lauch, in feine Streifen geschnitten
150 g säuerliche Äpfel
1 TL Maismehl
200 ml Gemüsebrühe oder Fischfond
1 TL Zitronensaft
40 g Creme fraiche
1/2 TL Meersalz, jodiert
1 Prise Koriander
400 g Kabeljau, walnussgroße Stücke
1 EL Maismehl, fein gemahlen
1 EL Kürbiskerne, fein gehackt
1 Prise Meersalz, jodiert
1 Prise Pfeffer
1 Prise Koriander
1 EL Rapskernöl

Zubereitung

Die roten Linsen mit Wasser etwa 15 Minuten einweichen. Dann im geschlossenen Topf aufkochen und 6 - 8 Minuten leicht kochen und weitere 10 Minuten nachquellen lassen. Vor dem Servieren mit Kürbiskernen, Kräutersalz und Petersilie abschmecken. Lauchstreifen in Rapskernöl anschwitzen, Maismehl einstäuben, kurz anrösten und mit Gemüsebrühe aufgießen. Nach einer Minute die Apfelwürfel zugeben und weitere zwei Minuten dünsten. Kabeljauwürfel in der Maismehl-Kürbiskern-Gewürz-Mischung wenden und mit Rapskernöl bei mittlerer Hitze goldgelb braten. Zum Schluss das Lauchgemüse mit Zitronensaft, Creme fraiche und den Würzzutaten abschmecken und zusammen mit den Kabeljauwürfeln und Lauch-Apfel-Gemüse servieren.

Kalbshüfte auf Steinpilz-Risotto



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Fleisch:

4 Stücke Kalbshüfte (je 150 g ohne Knochen)

Salz, Pfeffer, Knoblauchzehen
Thymian, Olivenöl

Sauce:

100 ml Kalbsfond, Bratenjus, Sahne.

Risotto:

50 g Butter, 1 Schalotte

300 g Reis

500 ml Geflügelfond

je 2 EL kleine Würfel Möhre, Sellerie,
Porree, Steinpilze

1 EL Weißwein

50 g Parmesan, Salz, Pfeffer

50 g kalte Butterwürfel

Zubereitung

Fleisch:

pfeffern, salzen, in heiße Pfanne, 3 Minuten rundherum braten, dann mit Pfanne in 130° Backofen zum Nachgaren (3 - 6 Minuten).

Sauce:

Kalbsfond erhitzen, etwas Jus hinein, mit Pfeffer, Salz, Thymian würzen, 1 Schwaps Sahne.

Risotto:

Schalotte in Butter anschwitzen, Reis rein, schlückchenweise Geflügelfond dazu, nach 20 Minuten Gemüse dazu, Wein, Butter, Parmesan, Salz, Pfeffer. Risottotto auf Teller, Hüfte rein, Sauce drumherum.

Kaninchen La Gomera



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Kaninchen (zerteilt) oder viele Beine von einem
1 Knoblauchknolle
1 Bund glatte Petersilie
1 Bund Oregano
1 EL Paprika
3 Peperoni
1 EL gem. Kümmel
250 ml O-Öl
2 EL Weinessig
300 ml Weißwein
etwas Rotwein

Zubereitung

Gewürze und Kräuter fein hacken (oder pürieren)
Wein, Essig & Öl dazu,
Kaninchen in der Marinade über Nacht.

Fleisch in Öl anbraten
Marinade und Rotwein "nach Gefühl & Geschmack" drübergeben,
mindestens 30 Minuten köcheln lassen,
mit Weißwein und Salz abschmecken.

Im Original gibt's dazu Papas arrugadas (geschrumpelte Kartoffeln),
aber Aldis Röstiecken passen auch wunderbar!
Dazu rote Kanarensauce "Mojo rojo".

Kartoffel-Apfel-Eintopf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Kartoffeln
500 g Gemüsezwiebeln
500 g Äpfel (am besten Boskop)
4 Kasslerkoteletts oder 4 Mettwürste
1 Becher Crème fraîche
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Salz, Petersilie, Senf zum Kassler

Zubereitung

Kartoffeln, Zwiebeln, Äpfel schälen.
Kartoffeln auf dem Gurkenhobel dünn schneiden, Zwiebeln halbieren, dünn schneiden und die Äpfel in Spalten schneiden.
Wasser (2cm) im Topf zum Kochen bringen. Die Hälfte der Kartoffelscheiben im Topf verteilen, salzen und pfeffern, die Hälfte der Zwiebeln und Apfelscheiben aufschichten, wiederholen.
Fleisch(oder Wurst) darauf legen, 30-40 Min. schonend garen.
Fleisch bzw. Wurst warm halten und Crème fraîche locker unterheben.
Mit Senf und Petersiliensträußchen servieren.

Kartoffelberg



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Für 6 Personen,
2,5 kg Kartoffeln
750 g Gehacktes (halb und halb)
3-4 Zwiebeln
1 Glas süßsaure Gurken
1/2 l Wasser
1 l passierte Tomaten
Küchenkräuter für die Tomatensoße
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffeln schälen, in einem breiten Topf mit ca. 3 EL Salz kochen.
Gehacktes in einer höheren Pfanne anbraten, pfeffern, gehackte Zwiebel, 2 EL Salz dazu, 10 Min. schmoren.
Geschnittene Gurken und 1/2l heißes Wasser dazu, mit Deckel 20 Minuten garen.
Passierte Tomaten mit Salz und Zucker aufkochen, mit Kräutern und einem Schuss süßer Sahne verfeinern.
Die Kartoffeln abschütten, Gehacktes dazu, mit einem Stampfer gut vermischen.
Den Kartoffelberg auf einer Platte auftürmen und eine gute Kelle Tomatensoße über den Gipfel gießen.
Zum Servieren nimmt man von diesem Berg eine volle Kelle, macht einen Krater in die Kartoffelmasse und gießt Tomatensoße hinein.

Klaudias Brockelkuchen aus der Pfalz



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g Margarine
250 g Zucker
6 Eiern
200-250 g Zartbitter- (oder Block-)
Schokolade
200-250 g Walnüsse
6-8 EL Weinbrand
200 g Mehl
1 TL Backpulver

Zubereitung

Margarine & Butter & Eier schaumig rühren

Schokolade & Nüsse grob hacken
mit Weinbrand mischen
unter die Teigmasse geben

Mehl & Backpulver sieben und unterrühren

alles in eine Kastenform füllen

175 - 200 °, 60 Minuten

Hinweis von Klaudia mit K: Schokolade
wirklich grob hacken!

Knoblauch-Käse-Dip



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2-3 Knoblauchzehen
2 Beutel Mayonaise
1 gestrichener EL Parmesan

Zubereitung

durcheinander werfen

Kohlgemüse aus Joskas Heimat



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Heißt eigentlich:
Káposztás kocka (Würfelnudeln mit Kohl)
konnte das Programm aber wegen des á
nicht sortieren!

1 kg frischer Kohl
Salz
4 Eßl. Butter
Zucker, Pfeffer, Salz
250 g quadratische Nudelpättchen

am Tisch :
1/2 Eßl. Zucker
1/2 Teel frischgemahlener schw. Pfeffer

Zubereitung

Den Kohl sehr fein aufschneiden und mit 1 EL Salz bestreuen. Gut vermengen und 2-3 Stunden stehen lassen, dann den vom Salz gezogenen Saft entfernen.

Die Butter zerlassen. Den Zucker sowie etwas Salz einrühren und bräunen, aber nicht verbrennen lassen. Kohl, Pfeffer sowie Salz nach Geschmack hineingeben. Gut umrühren und garen, bis der Kohl goldbraun wird. Häufig umrühren. Ca 15-20 Min. Nicht zudecken.

Die in Salzwasser gegarten Nudeln darunter rühren. Auf dem Teller eine der 3 Geschmacksvarianten herstellen:

- nur Zucker darüber streuen oder
- Zucker und Pfeffer (meine Lieblingsvariante) oder
- Pfeffer und Salz darunter heben.

Einweichzeit nicht gerechnet schnell fertig!

Krabben aus Büsum



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

140 g Nordseekrabben (Dose)
Salz
Saft einer Zitrone
125 g Champignons (Dose)
25 g Butter
20 g Mehl
1/8 l Fleischbrühe (Würfel)
3 EL Weißwein
1 Eigelb
2 EL Sahne
Margarine
30 g Reibkäse
1 EL Semmelmehl
20 g Butter

Zubereitung

Krabben leicht salzen, mit Zitronensaft beträufeln
Champignons abtropfen lassen (Wasser auffangen), blättrig schneiden
Mehl in Butter schwitzen, mit Fleischbrühe und etwas Champignonwasser auffüllen, 10 Minuten kochen, mit Salz und Wein abschmecken
Eigelb mit Sahne verquirlen und in die Sauce rühren, Sauce erhitzen (nicht kochen), Krabben und Champignons hinein.
4 ofenfeste Nöpfe einfetten, Krabbenmischung hinein, mit Käse und Semmelmehl bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen.
220° / 10 - 15 Minuten

Krabbencocktail



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g Krabben
1 TL Tomatenmark
Zitronensaft
250 g Mascarpone
1/8 l trockenen Weißwein
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Die Krabben abtropfen lassen.
Eine Soße aus den restlichen Zutaten bereiten und abschmecken.
Die Krabben in einem Glas servieren und mit der Soße übergießen.
Mit 1/2 Zitronenscheibe dekorieren.

Käsekuchen bodenlos



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

125 g Margarine
375 g Gelierzucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
1 kg Quark
25 g Gries
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
1 Päckchen Backpulver
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
125 g Sultaninen

Zubereitung

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren; Quark, Gries und das mit Backpulver gemischte Puddingpulver zufügen, gewaschene, mit etwas Mehl bestäubte Sultaninen unterziehen.

Den Teig in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Springform (26 cm Durchm.) geben.

Backen 50-70 Min., 170-190 °

Kürbissuppe - Gertrudenhof



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Kürbis (am besten Hokkaido-Würz-Kürbis)
ca. 1/2 Bund Lauchzwiebeln
3 mehligere Kartoffeln
1 Beutel Suppengrün
1-1 1/2 l Hühnerbrühe o. gekörnte Brühe
1 Becher Crème fraîche
etwas Butaris
Salz, Pfeffer, Kräuter

Zubereitung

Hokkaido-Kürbis halbieren: Kerngehäuse entfernen und (bei Bedarf) schälen. Fruchtfleisch in Spalten, dann in kleine Stücke.
In einem Suppentopf Butaris erhitzen. Lauchzwiebeln klein schneiden und glasig werden lassen. Hokkaido-Stücke und geschälte klein gewürfelte Kartoffeln zugeben. Dazu die Brühe geben und alles ca. 20 Min. garen.
Nach Ende der Garzeit die Masse mit einem Rührstab verquirlen. Crème fraîche dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Lachs 85°



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

80 g Butter
1 EL grober Senf
1 TL scharfer Senf
Petersilie, Dill,
Kerbel, Estragon
Salz, Cayennepfeffer

2 Lauchstangen
2 EL Butter
50 ml Fischsud
Salz, Pfeffer, Muskat

800 g Lachsfilet
Zitronensaft, Salz, Pfeffer

Zubereitung

Kräuterbutter (Butter, Senf, Kräuter, Salz, Cayennepfeffer) her- und kaltstellen

Lauch in Butter leicht andünsten, Fischsud dazu, salzen, pfeffern, muskaten in Auflaufform legen

Lachsfilets 5 Min. in Zitrone, Salz, Pfeffer marinieren; drauflegen
Kräuterbutter drauf.

85° Backofen, 45 Minuten;
dazu Weißbrot oder Kartoffeln.

Lachs im grünen Bademantel



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 kg Lachs
1 EL Butter
500 g Spinat
Pfeffer, Salz, Muskat
2 Knoblauchzehen
1 Glas Weißwein trocken
1/2 Pott süße Sahne (100g)
Saft von 1 Zitrone
3 Blätterteigblätter
1 verschlagenes Ei

Zubereitung

Lachs in Butter dünsten, häuten,
entgräten und zerbröckeln
Butter aus der Pfanne zum Fetten einer
großen Auflaufform nutzen
Form mit Blattspinat auslegen, salzen,
pfeffern, muskaten
Lachs drauflegen, salzen, pfeffern
Knoblauch, Wein, Zitrone, Sahne drüber
mit Blätterteig schön zudecken
mit Ei bestreichen

20 Minuten / 180° (Umluft)

Lachs in Orangensauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

600 g Lachs
Zitrone, Salz, Pfeffer
2 unbehandelte Orangen
100 g Crème fraîche
2 TL Krebspaste
3 TL grüne Pfefferkörner
2 EL Orangensaft
2 TL Orangenschale
Kartoffeln
2 EL Dill
40 g Butter

Zubereitung

Lachs säuern, salzen, pfeffern
Orangen heiß waschen und trocknen
einen Teil der Schale dünn abschneiden,
in dünne Streifen schneiden
Orange ganz schälen und filetieren
Orangen in Auflaufform legen, Fisch drauf
Krebspaste in 2 EL heißem Wasser
auflösen
mit Crème fraîche, Pfeffer, grünem Pfeffer,
Orangenschale und Orangensaft mischen,
Sauce auf den Lachs geben

200°, 20 Minuten

Pellkartoffeln, in Butter mit frischem Dill
geschwenkt

Lachs mit Dillrösti



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g festkochende Kartoffeln
1 Bund Dill
Salz, Pfeffer
Butterschmalz
200 g Lachs
1 Becher Crème fraiche
etwas Zitronensaft

Zubereitung

Kartoffeln grob raspeln
Dill hacken (2 EL)
mischen, mit Salz & Pfeffer würzen
Masse mit Tuch auspressen
Butterschmalz erhitzen
je 1 EL Kartoffelbrei rein, platt drücken
knusprig braten, wenden

fertige Rösti auf Küchentrepp
entfetten, warm stellen
Lachsfilet sehr dünn schneiden (muss
ganz frisch sein, sonst Räucherlachs
verwenden)

Crème fraiche mit Zitrone, Salz & Pfeffer
würzen
Rösti mit Lachs & Crème garnieren, Dill
drauf

Lachsfilet mit Kartoffelsellerielauch-Auflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 Scheiben Lachs à 200 g
8 dünne Scheiben Sellerie von einer kleinen Knolle
1 EL Öl, 60 g Butter
1 Zweig Rosmarin, einige Blätter
Zitronenmelisse
Salz, Pfeffer, 1/2 l trockener Weißwein
200 g Sahne, 4 Gänseblümchen (zur Dekoration)

für den Auflauf:

600 g Kartoffeln
300 g Sellerie
2 Stangen Lauch
200 g Sahne, 1 EL Crème fraîche
Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe
geriebener Käse

Zubereitung

1. Zubereitung Auflauf:

Kartoffeln, Sellerie, Lauch in dünne Scheiben schneiden, in die Auflaufform schichten.

Sahne mit Pfeffer, Salz, Knoblauchzehe über das Gemüse geben.

Mit Käse überstreuen, bei 150 Grad ca. 45 Min. im Backofen überbacken.

2. Zubereitung Lachs:

Selleriescheiben in der Panne anrösten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen, in eine Auflaufform geben. Lachs in Butter anbraten, würzen und mit Weißwein ablöschen.

Den Lachs auf die Selleriescheiben legen und in der Pfanne den Wein mit der Sahne, dem Rosmarin und einigen klein gezupften Zitronenmelisseblättern vermischen und kurz aufkochen. die Sauce über den Lachs geben und 10 Min. vor Ende der Auflaufbackzeit in den Backofen schieben und alles zusammen garen.

Lachslasagne mit Spinat und Krabben



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 Schalotten
Butter
300 g Blattspinat
Lasagneblätter
200 g Räucherlachs
150 g Krabben
500 g Tomaten
350 g Sahne
3 Eier
Salz
Pfeffer

Zubereitung

Schalotten dünsten
Spinat dazu und erhitzen
Lasagneform fetten,
Lasagneblätter, Spinat, Lachs und
Krabben schichten
auf die letzten Lasagneblätter reichlich
Tomatenscheiben
Sahne, Eier, Salz und Pfeffer verquirlen,
drübergießen

200°, 20 Minuten

Lamm-Bohnen-Auflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g breite grüne Bohnen
2 Zwiebeln
2 Knobizehen
600 g Lammfilet
1 Dose Tomaten
O-Öl
1 Prise Zucker
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer
Butter
200 g griechischer Joghurt
200 g geriebenen Käse

Zubereitung

Bohnen garen
Lammfleisch würfeln und anbraten,
Zwiebeln und Knobi dazu
Tomaten dazu
5 Minuten bruscheln
mit Zucker, Oregano, Salz & Pfeffer
würzen.

Auflaufform fetten,
Hälfte der Bohnen rein,
Fleisch rein,
Bohnenrest rein,
mit Joghurt-Käse-Gemisch zudecken.

Backofen: 200°, 30 Minuten

Lammeintopf mit Bohnen



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1200 g Lammfleisch
Olivenöl
Knoblauch
Pfeffer, Salz
20 Wacholderbeeren
Weißwein

1000 g grüne Bohnen
1000 g Kartoffeln
Basilikum
Zwiebeln
Estragon

Zubereitung

Fleisch in Olivenöl mit reichlich Knoblauch, Pfeffer und Salz marinieren.
Zusammen mit Wacholderbeeren und Wein bei 230° 1 Stunde in Backofen, die übrigen Zutaten zufügen und ca. 30 Minuten weiter garen.

Für Öfen mit integrierter Mikrowelle:
60 Minuten Garzeit, davon 30 Minuten mit zugeschalteter Mikrowelle (700 W);
nach 40 Minuten Bohnen und Kartoffeln zufügen.

Lammfilet mit Zimt und Kokosreis



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

200 g Reis
2 EL Kokosflocken
1 TL Öl
Salz
Safran
300 g Lammfilet
(oder Lamm- oder Rinderhackfleisch)
20 g Fett
100 g Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1/2 Glas Orangensaft
1 gehäufter TL Zimt
1 TL Crème fraîche
etwas Salz, Paprikapulver, Chilipulver

Zubereitung

Reis mit 400 g Salzwasser, Safran und Fett 20 Min. garen.
Kokosraspeln in Öl anrösten, unter den Reis heben.
Geschnetzeltes Fleisch unter Wenden anbraten. Feingehackte Zwiebel und Knoblauch dazugeben. Wenn das Fleisch gar ist, mit Zimt, Paprika- und Chilipulver und sehr wenig Salz würzen.
Mit Orangensaft ablöschen und Crème fraîche abrunden.

Lammkeule provencalisch



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Lammkeule
1 Bund Rosmarin
1 Bund Basilikum
1 Bund Thymian
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Kartoffeln, Zitrone

Zubereitung

Lammkeule ein paar Stunden marinieren
braten
bei 800 g braucht sie nur 40 Minuten

wunderbar:

nach 30 Minuten klein geschnittene
Kartoffeln in den Bräter legen und mit
garen (dann sollten es 55 Minuten sein);
und wenn's ein bisschen griechischer
schmecken soll:

Saft einer Zitrone über die halb garen
Kartoffeln schütten.

Lammkoteletts in Zitronen-Parma-Butter



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

16 dicke Lammkoteletts
1 Knoblauchzehe
100 g Butter
Thymian, am besten frisch
2 Zitronen (unbehandelt)
100 g Parmaschinken (grobe Streifen)
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Lammkoteletts in Öl anbraten (je Seite 2 Minuten)
herausnehmen und zum Nachziehen in den Backofen (50°) stellen

Butter in die Pfanne
Zitronenschale, Thymian, Knoblauch, Schinkenstreifen dazu
mit Zitronensaft (von 1 Zitrone) ablöschen

Koteletts mit dem Saft hineinlegen, wenden

dazu: Oliven-Ciabatta oder Reis - lecker

(Ich kann mir die Zitronen-Parma-Pampe auch gut an Schweinefilet oder so vorstellen!)

Lasagne optima Ricardo



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

12 Lasagneplatten für 3 Lagen
300 g Hackfleisch
Sonnenblumenöl zum Braten
1 Zwiebel
2 geriebene Möhren
1 TL Zitronensaft
2 Knoblauchzehen
1/8 l Rotwein
Basilikum und Petersilie
500 g passierte Tomaten
40 g Butter
40 g Mehl
1/2 l Milch
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
Butter für die Form
300 g geriebener Käse

Zubereitung

Füllung:

Zwiebel würfeln, Knoblauchzehen zerkleinern. Möhren raspeln. Hackfleisch anbraten, Zwiebel, Möhren und Knoblauch hinzugeben. Mit Rotwein nach dem Anbraten ablöschen, salzen, pfeffern. Tomaten zufügen, aufkochen lassen. Petersilie und Basilikum hinzufügen.

Béchamelsoße:

Aus Mehl, Butter und Milch eine Mehlschwitze bereiten, aufkochen 10 Min kochen lassen; 150g geriebenen Käse unterrühren, salzen, pfeffern, muskaten.

Form fetten, 1 Schicht Lasagneplatten reinlegen, eine Schicht Hackfleischsoße, dann Bechamelsoße darauf geben. In derselben Reihenfolge weiterschichten. Die Bechamelsoße bildet die letzte Schicht. 150 g Käse darauf verteilen
180°, 25-30 Min

Limettenrisotto mit Möhren



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

300 g Möhren
1 Limette o. Zitrone
Öl
1 Zwiebel
1 kleine Knoblauchzehe
250 Risottoreis
200 ml Weißwein
1 l kräftige Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer, Muskat
50 g Salzbutter
50 g Parmesan

Zubereitung

Geputzte Möhren in dünne Scheiben hobeln;
Schale der Limette fein abreiben, Saft auspressen; Öl erhitzen, Zwiebeln u. Knob (gehackt) schwitzen; Reis und 1/3 d. Möhren zugeben, anschwitzen, mit Wein ablöschen.
Mit heißer Brühe nach und nach auffüllen, Zitronensaft angießen, salzen u. pfeffern.
In einer Pfanne Salzbutter auslassen, Zucker darin leicht karamellisieren und die Möhren dazugeben, anschwitzen und mit Mineralwasser ablöschen.
Risotto mit Butter, Parmesan, Muskat abschmecken.
Auf heiße Teller geben, die Möhren darüber, mit abgeriebener Limettenschale würzen.

Linsencurry mit Huhn



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Hähnchenbrustfilet
1/4 l Hühnerbrühe
250 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 große Dose Linsen
8 EL Sonnenblumenoel
1 TL mildes Currypulver
1 TL scharfes Currypulver
Salz
3 TL Mangochutney
3 EL Sweet-Chili-Sauce

Zubereitung

Hähnchenbrust würfeln, in Öl anbraten
Zwiebeln, Knoblauch, Curry dazu

Brühe zugießen & Linsen hinein
Salz, Chutney, Chilisauce dazu

25 Minuten köcheln lassen *

Frühlingszwiebeln zufügen
5 Minuten kochen

mit körnigem Reis servieren

* und wenn man in die Kirche geht, aus
Versehen die Platte auf 4 lässt und es
köchelt 2 Stunden - macht nix - schmeckt
trotzdem!

Linsengemüse mit Apfel



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g Linsen
3/4 l Wasser
5/8 l Gemüsebrühe, etwas Salz
1 Bund Suppengemüse (400g)
750 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 EL Öl
1 grüne Paprikaschote
1 - 2 Äpfel (gerieben)
weißer Pfeffer, Salz
Worcestersauce einige Tropfen
1/2 Bund Petersilie
1/2 Bund Schnittlauch
120 g saure Sahne

Zubereitung

Linsen waschen, in 3/4 l Wasser 1-2 h einweichen; abgießen, abspülen, in 5/8 l Gemüsebrühe 20 Min. garen.
Zwiebeln in Öl glasig dünsten
klein geschnitten Suppengemüse & Kartoffeln in Brühe 10 Min. garen; 3 Min. vor Ende der Garzeit Paprikaschote mitgaren.
Linsen u. Gemüse mischen u. mit wenig Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken.

Zum Servieren erst Linsengemüse mit Kräutern bestreuen, dann jeweils einen Eßl. geriebenen Apfel und saure Sahne darauf setzen.

Linsengratin Esau



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g Puy-Linsen
3 Stangen Porrée
100 g Sonnenblumenkerne
200 g Crème fraîche
150 g Greyerzer Käse
Paprikapulver
Curry
Salz
Pfeffer
Butter

Zubereitung

2 l Wasser kochen und kräftig salzen;
Linsen rein, 2 Min. kochen,
in Sieb abgießen, abspülen
Linsen in Topf mit 3 cm Wasser bedecken,
aufkochen, salzen,
30 Min. köcheln (nicht zu weich),
abgießen, abspülen.
Sonnenblumenkerne rösten, Porrée
schneiden, in Butter andünsten
nach 5 Min. Crème fraîche und Gewürze
dazu
Linsen und die Hälfte der
Sonnenblumenkerne dazu, mischen.
In feuerfeste Form, Sonnenblumenkerne
und Käse drauf,
180°, 30 Minuten

Linsensuppe - klar!



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

150 g Puy-Linsen
2 Stangen Lauch
3 Möhren
5 Stangen Staudensellerie
1 Petersilienwurzel
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Lorbeerblätter
5 Zweige Thymian
Pfeffer, Salz
Aceto Balsamico
Butter

Zubereitung

Alle Gemüsesorten in sehr kleine Würfel schneiden oder pürieren.
Linsen blanchieren (siehe Linsengratin).
Gemüse in Butter andünsten, Linsen hinzu, salzen und pfeffern und mit Wasser auffüllen,
30 min köcheln lassen.
Noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit ein paar Tropfen Aceto Balsamico abrunden.

mit getoastetem Schwarzbrot reichen

Linzer Torte



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

200 g Mehl, 3 g Backpulver
125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker
2 Tropfen Bittermandelöl
1 Messerspitze Nelken
1 TL gemahlener Zimt
1 Eiweiß, 1/2 Eigelb
125 g Butter
125 g Mandeln oder Haselnüsse
(gemahlen)

Füllung:

100 g Marmelade

Zum Bestreichen:

1/2 Eigelb, 1 TL Milch

Zubereitung

Mehl und Backpulver mischen,
Zucker, Gewürze, Eiweiß, 1/2 Eigelb dazu,
verkneten;
kaltes Fett und Nüsse einkneten;

Hälfte des Teiges ausrollen (26 cm),
in 16 - 20 Streifen schneiden;

Rest des Teiges in Springform, mit
Marmelade bestreichen (rundherum 1 cm
freilassen), Teigstreifen auflegen (Gitter),
mit Eigelbmilch bestreichen.

160 - 180° / 25 - 30 Minuten

Maissuppe



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Bund Schnittlauch
2 EL Butter
1 EL Mehl
1/2 l Wasser
1 Dose Mais (450 g)
1/8 l Sahne
2 Eigelb
1/2 TL Salz
1/4 TL Pfeffer
1 TL Paprika edelsüß

Zubereitung

Schnittlauch waschen, schnippeln
Schwitze machen, mit Wasser ablöschen
Mais dazu, 5 Minuten kochen
Sahne, Eigelb, Salz, Pfeffer, Paprika
mischen
Suppe vom Herd nehmen, ein bisschen in
die Eimischung geben, dann die
Eimischung unter die Suppe ziehen
Schnittlauch drauf
essen!!!

Medaillons mit Spinat



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

600 g Tiefkühl-Blattspinat
2 unbehandelte Zitronen
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
20 g Butter
Salz, schwarzer Pfeffer
1 Schweinefilet (ca. 400 g)
2 EL Mehl
2 EL Olivenöl
100ml trockener Weißwein
1 Msp. gemahlenes Zitronengras o.
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Spinat antauen, von einer 1/2 Zitrone dünne Streifen Schale abschneiden. Diese Zitronenhälfte auspressen, 1 1/2 Zitronen schälen und filetieren.

Die Frühlingszwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken. Butter erhitzen, Frühlingszwiebeln andünsten, Knoblauch glasig werden lassen, bei mittlerer Hitze Spinat im geschlossenen Topf vollständig auftauen und erhitzen, ggf. Wasser zugeben, salzen und pfeffern.

Das Schweinefilet in 8 gleich dicke Scheiben schneiden, die Scheiben vorsichtig mit den Fingern flach drücken, salzen, pfeffern, in Mehl wälzen, abklopfen.

In beschichteter Pfanne in Öl die Medaillons von jeder Seite 1 Min. braten. In Alufolie gewickelt im 50° heißen Ofen warm stellen.

Den Bratensaft mit Wein loskochen und mit Zitronensaft, Zitronengras oder-schale, salzen, pfeffern. Zitronenstücke unter den Spinat heben. Anrichten und mit Zitronenschalenstreifen garnieren.

Variante: mit dünnen Putenschnitzeln oder Fischfilets, dann mit Reis.

Meerrettich-Creme



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Becher Joghurt
2 EL frischgr. Meerrettich
1/2 TL Zucker
1/4 TL Salz
1 TL scharfer Senf
1 Messerspitze weißer Pfeffer
1 EL Cognac

Zubereitung

alles durch den laufenden Ventilator -
fertig!

Mitternachtssuppe



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g Schweinefleisch
250 g Rindfleisch
50 g Schmalz
250 g Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika scharf
Chilisauce, Cayennepfeffer
Madeira
1 l Brühe
1 Stange Lauch
1 rote Paprika
1 Stück Sellerie
2 Möhren
1 Dose rote Bohnen
1 Dose weiße Bohnen

Zubereitung

Fleisch würfeln und anbraten
Zwiebeln dazu, Gewürze dazu
mit Brühe löschen, 20 Minuten kochen
Lauch, Paprika, Möhren, Sellerie gestreift /
gewürfelt dazu
nach knapp 1 Stunde: Bohnen dazu,
erhitzen, abschmecken, fertig

Mohntorte



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Biskuitteig:

- 4 Eier
- 1 Tasse Zucker
- 1 Tasse Mehl
- 2 EL Speise Stärke
- 1/2 TL Backpulver
- 1 Tasse Mohnback von 2 Packungen

ansonsten:

- 2 Packungen Mohnback s.o.
- 4 Becher süße Sahne
- 200 g Marzipanrohmasse
- ca. 10 EL Zucker
- 20 g Butter
- 100 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

Biskuitteig: event. 1 Tag zuvor
Eischnee schlagen; Eigelbe mit 4 EL warmem Wasser und Zucker mit Mixer aufschlagen, darauf Eiweißschnee und die vermengte Mehl/Stärke/Backpulvermenge darüber sieben, Mohnback dazu geben, vorsichtig unterheben.

Mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform
20 Min. im vorgeheizten Ofen bei 175 ° backen. Nach dem Abkühlen 1 x durchschneiden.

Krokant: event. 1 Tag zuvor
Butter in der Pfanne zerlassen, 8 EL Zucker dazugeben, unter ständigem Rühren bräunen lassen (karamelisieren), gehackte Haselnüsse untermischen (Hitze auf 10 von 12 möglichen Einstellungen). Vorher Backpapier (Backblechgröße) neben den Herd bereitlegen, darauf die Krokantmasse schütten und flach ausbreiten (Vorsicht!! höllisch heiß!!), abkühlen lassen. Mit weiterem Backpapier abdecken und mit einem Hammer zerklopfen. Hält sich am besten im Schraubglas im Kühlschrank.

Torte bauen am Festtag:
Boden mit ausgerollter Marzipanmasse belegen, Mohnback darüber streichen. Sahne mit 4 TL Zucker steif schlagen, den restlichen Mohn unterheben und in/auf/um den Kuchen geben, verzieren mit Krokanttrand.

Monikas Milchreis



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 l Milch
1 Becher Reis
1 Stich Butter
2 Eier
1 - 2 EL Honig
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Reis in die Milch geben, auf kleiner Flamme aufkochen, ca. 90 Minuten weiterkochen (Automatikplatte ca. 4 - 6), gelegentlich durchrühren, "wenn er aussieht, wie Baatz" (Zitat Monika) 1 - 2 Stiche Butter dazu, 2 Eigelb mit Honig schlagen, unterziehen (etwas warmen Reis in die Eimasse, dann alles zusammen in den Reis, Topf von der Platte nehmen); Eiweiß mit Vanillezucker steif schlagen, unter den warmen Milchreis heben. Warm oder kalt verspeisen, nach Geschmack mit Mandarinen, Kirschen oder Zimt und Zucker.

Mousse au chocolat



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

125 g Butter
200 g Blockschokolade
5 - 6 Eier
150 g Zucker oder 1 EL Honig
1 Tasse Mokka oder Schnaps
(Kirschwasser o.ä., kein Rum
am besten: Grand Marnier)

Zubereitung

Butter zerlaufen lassen, Schokolade
dazugeben,
unter Rühren schmelzen (Wasserbad oder
Mikrowelle);
Eigelb und Zucker in Schüssel schaumig
schlagen, Schokolade vorsichtig
unterziehen,
Schnaps oder Mokka unterrühren;
Eiweiß steif schlagen, unterheben.
In flacher Schüssel erkalten lassen.

Muckalica



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Schweinefilet
400 g Zwiebeln
3 Paprikaschoten (rot, gelb, grün)
5 Tomaten
1 Aubergine
1 ganze Knoblauchknolle
250 g Erbsen
Pfeffer, Salz
3 Lorbeerblätter
3 Pepperoni
1 TL gekörnte Brühe

Zubereitung

Zwiebeln schiebeln und andünsten
gewürfeltes Fleisch dazu, gut anbraten
gewürfeltes Gemüse und Gewürze dazu
nach gut 15 Minuten Pepperoni dazu

Dazu passen:
frisches Brot oder Reis

Müsli-Pralinen



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

150 g Schokolade (bitter, Vollmilch oder weiß) 200 g Müsli
30 g saure / süße Sahne oder Nougat
30 g Honig
2 - 3 EL Sultaninen
(eingelegt, auch Mandeln oder Erdnüsse)

Zubereitung

Schokolade erhitzen, Honig und Sahne reinrühren, evtl. nochmals erhitzen, Müsli rein, gut durchrühren, zum Schluß Rosinen reingeben.

Auf Oplaten oder Backpapier häufeln.

Nußecken Friedrich



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

300 g Mehl

150 g Butter

150 g Zucker

2 Messerspitzen Backpulver

2 Eier

Belag:

Aprikosenmarmelade (1 - 2 Gläser)

200 g Butter

200 g Zucker

400 g Haselnüsse gemahlen

2 Päckchen Vanillezucker

8 EL Wasser

Zubereitung

Mürbeteig herstellen, dünn ausrollen

Aprikosenmarmelade dünn darauf

Zutaten erwärmen bis flüssig

Belag auf den Teig geben

220° / 20 Minuten

Obatzda



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

GANZEN BRI KESE
GANZE BUTA
GANZE ZWIBEL
AIN BISCHEN PAPRIKA
AIN BISCHEN SANE

Zubereitung

RETCPT
ALES FEATICH

geliefert von Johannes Kläsener / 1.
Schuljahr

Orientalisches Schweinefilet



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

700 g Schweinefilet
Salz & Pfeffer
Mehl, Öl

2 rote Paprika
2 Zucchini
4 Chilischoten
1 Bund Lauchzwiebeln
3 - 4 EL Sonnenblumenöl
2 Knobizehen
8 - 10 getrocknete Aprikosen
3 TL Curry, Salz, Pfeffer
2 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
400 ml Kokosmilch

Pinienkerne, Kokosflocken

Zubereitung

Aprikosen in heißem Wasser einweichen
Paprika, Zucchini, Chili & Zwiebeln in
Streifen oder Ringe schneiden & in Öl
andünsten (Zucchini zuletzt dazu),
später die zerschnittenen Aprikosen dazu,
Gemüse mit Knobi, Curry, Kümmel,
Koriander, Salz & Pfeffer würzen,
Kokosmilch dazu

Fleisch in grobe Portionen schneiden,
salzen, pfeffern, mehlen, anbraten

Fleisch zum Gemüse legen, 15 Minuten
köcheln,
vor dem Servieren in feine Scheiben
schneiden

geröstete Pinienkerne & Kokosflocken
dazu reichen

dazu passen Ofenkartoffeln oder Reis

... und das Ganze schmeckt auch mit
Fischfilet - muss man nicht anbraten;
einfach in kleinen Stücken unter das
Gemüse - fertig!!!

Osterputer Immendorf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Putenober- oder Unterkeulen
(pro Person 1 Unter- oder 1/2 Oberkeule)
Currypaste
1 kg Champignons
Rotwein

Zubereitung

Puter mit Curry-Paste einreiben,
Champignons vierteln, in feuerfeste Form
geben, mit Rotwein angießen,
Puterbeine drauflegen,
Backofen auf 160° und 2 Stunden
programmieren und inzwischen in die
Kupfergasse gehen (so kann man die gut
ertragen!)

Pasta mit Chicorée und Lachs



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

200 g Pasta (z.B: Tagliatelle)
2 - 3 Chicorée
2 EL Öl
2 - 3 TL Senf
100 ml Weißwein
100 ml Sahne
200 g Räucherlachs
Salz, Pfeffer
Dill

Zubereitung

Pasta kochen.

Chicorée zweimal längs durchschneiden, in der Pfanne 4 Minuten rührend garen und aus der Pfanne nehmen.

Senf, Wein und Sahne in die Pfanne geben, zu einer Sauce einkochen lassen. Lachs dazu, aufwärmen.

Pasta auf Teller, Sauce drauf, mit Dill garnieren.

2 Personen

Pastinakensuppe "Joskas Liebling"



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Pastinaken (Petersilienwurzeln)
1 Möhre
Salz, Brühe
125 ml Sahne
125 g Sahneschmelzkäse
200 g Lachs

Zubereitung

Die Pastinaken und Möhre putzen und in kleine Stücke schneiden. Wasser zum Kochen bringen, die Pastinaken und Wurzeln dazugeben und mit Salz und Brühe würzen. Das Ganze 20-30 Min. kochen lassen, die Stücke müssen weich sein. dann die Brühe in einen Topf abgießen und die Stücke mit einem Pürierstab zerkleinern. Nun gibt man nach und nach wieder Brühe, Sahne und den Schmelzkäse zu dem Mus, so dass man eine schöne cremige Konsistenz erhält. Jetzt wird der Lachs in kleine Stücke geschnitten und zur Suppe serviert.

Petersilienpampe



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

300 g glatte Petersilie
100 g mittelalter Gouda (Cheddar)
2 Zwiebeln
1 EL scharfer Senf
300 g Gewürzgurken
200 ccm Olivenöl
2 hartgekochte Eier
1/4 TL grober Pfeffer
50 g Pinienkerne oder abgezogene
Mandeln
Salz

Zubereitung

Zwar viel Arbeit, aber ungeheuer lecker -
10 Portionen -
bis zu 3 Wochen im Kühlschrank
aufzubewahren (falls nicht vorher jemand
sie findet).

Und jetzt das Unerfreuliche: 1 Portion hat
1256 J.

Pfirsichcreme



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Dose Pfirsiche oder Aprikosen
(Abtropfgewicht 480 g)
1 TL Zitronensaft
1 TL Honig
150 g Schlagsahne
1 EL Puderzucker
300 g Vanillejoghurt

* Wenn man das Ganze aus Aprikosen macht, sollte es vielleicht treffender Aprikosencreme heißen.

Zubereitung

Pfirsiche oder Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen
Saft auffangen und anderweitig verwenden
Obst pürieren und mit Zitronensaft und Honig abschmecken.

Sahne steif schlagen, mit Puderzucker süßen,
mit Vanillejoghurt verrühren
Creme in vier Gläser füllen
Fruchtpüree darauf verteilen

nach Belieben mit Minze garnieren

Pflaumengrütze



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

3 kg Pflaumen (entsteint)
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
3/4 l Wasser
75 g Speisestärke
1/8 l Wasser
1 Schnapsglas Zwetschgenwasser
süße Sahne

Zubereitung

Pflaumen mit Zucker, Vanillezucker und Wasser gut mischen und 2 Minuten kochen (nicht bei eingekochten Pflaumen!)

Speisestärke und Wasser unterrühren und gut durchkochen

Zwetschgenwasser unterrühren.

in Glasschüssel füllen
mit flüssiger Sahne nach Kaltwerden servieren.

Pilz-Kartoffel-Gratin



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

25 g getrocknete Mischpilze
1/8 l heißes Wasser
10 g Butter
1 Zwiebel
50 g Schinkenwürfel
5 EL Sahne, 1/4 l Milch
Pfeffer, Salz
500 g Kartoffeln
5 EL Sahne
1/4 l Milch
80 g Parmesan
1 Ei
2 EL Petersilie
Butter

Zubereitung

Pilze mit Wasser bedecken, 30 Min. einweichen
Butter und Schinken auslassen, Zwiebeln dazu
Pilze ausdrücken und dazutun, Einweichwasser sieben und zufügen.
Sahne und Milch dazu, 10 Min. einkochen, mit Pfeffer und Salz würzen.
Kartoffeln in Scheiben schneiden und 5 Min. blanchieren,
eine Hälfte in gefettete Auflaufform, Pilzsauce drauf, Rest Kartoffeln drauf.
Sahne, Milch, Ei, Petersilie, 40 g Parmesan und Gewürze verquirlen, über die Kartoffeln gießen.
Parmesan drauf, Butterflöckchen.
200° / 40 - 45 Minuten

Plätzchen Spoho



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

125 g Walnüsse
300 g Mehl
1 TL Backpulver
150 g Zucker
175 g Butter
1 Ei

Zubereitung

Walnüsse zerkleinern. Mehl, Backpulver, Zucker, Nüsse, weiches Fett und Ei kneten.

Den Teig in Folie verpackt mindestens 30 Minuten kalt stellen.

Aus dem Teig kleine Kugeln formen, mit Gabel flach drücken, bei 200° 15 Minuten backen.

Putenschnitzel auf Chinakohl



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Knoblauchzehe
4 cm frische Ingwerwurzel
4 EL Sojasauce
1 TL mildes Currypulver
1/2 TL Sambal Oelek
4 Putenschnitzel (à 150 g)
1 Zwiebel
1 kleiner Chinakohl
1 säuerlicher Apfel
2 EL Sonnenblumenöl
Salz

Zubereitung

Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Mit Sojasauce, dem Curry und dem Sambal Oelek verrühren. Die Putenschnitzel in der Marinade wenden, zugedeckt im Kühlschrank etwa 2 h durchziehen lassen, dabei das Fleisch ab und zu wenden, um die Marinade zu verteilen. Die Zwiebeln würfeln. Den Chinakohl waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Den Apfel in dünne Spalten schneiden. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Die Putenschnitzel aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und in der Pfanne auf jeder Seite 3 min. braten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

Die Zwiebelwürfel im übrigen Öl glasig werden lassen. die Marinade sowie 3-4 EL Wasser dazugießen und die Apfelspalten auf den Chinakohl legen. Das Gemüse zugedeckt bei mittlerer Hitze 4 Min. garen. Alles mit Salz und Sambal Oelek abschmecken. Die Putenschnitzel auf das Gemüse legen, die Pfanne schließen und das Fleisch 2-3 Min. auf dem Gemüse bei schwacher Hitze wieder erhitzen. Das Gericht lässt sich auch im Backofen zubereiten: Eine ofentaugliche Pfanne verwenden und die ungebratenen Schnitzel zum Schluss auf das Gemüse legen. Alles zugedeckt bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) garen.

Putercurry Monika



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1000 g Putenbrust
500 g Champignons
1 HV* Frühlingszwiebeln
1/4 - 1/2 l Wein (rot oder weiß)
2 P. saure Sahne
2 - 3 EL Currypaste
1 - 2 EL Kokosnusscreme (oder
Kokosflocken)

Zubereitung

Fleisch anbraten, mit Wein ablöschen,
Champignons und Zwiebeln dazutun,
Currypaste und Kokoscreme einrühren,
kurz vor dem Servieren saure Sahne
unterziehen.

* HV = handvoll
(von Monika, könnte heißen etwa 3 - 4)

Quiche Cologne



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

für 3 Personen:

Teig:

250 g Weizenmehl

100 g Butter

1 Ei, 3 EL Wasser

1 TL Kräutersalz, etwas Paprika

Belag:

250 g Gemüse (Spinat, Rosenkohl, Lauch
oder so) oder 200 g Schinken

Schlagsahne und / oder saure Sahne (1-2)

4 Eier

250 g geraspelten Käse

Pfeffer, Herbes bei Schinken-,

Kräutersalz, Muskat oder so bei

Gemüsequiche

Zubereitung

Teig kneten, 1/2 Stunde kalt stellen,
ausrollen oder in Springform quetschen,
15 Minuten blind backen,

Gemüse und Gewürze oder Schinken
drauf,
restliche Zutaten verquirlen und
draufschütten.

40 Minuten, 200°.

Rakott Krumpli, ungarischer Kartoffelauflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Kartoffeln (wieviel hat Esti nicht verraten *)
Wasser
Salz
Butter
Öl
hart gekochte Eier, so'n paar
Kolbász, gerade soviel für 'ne Schicht
0,3 l saure Sahne
1 Ei (diesmal nicht hart gekocht)

* Esti hat keine Mengen angegeben - so haben Joska und ich uns auf "Unmengen" geeinigt!

Zubereitung

Pellkartoffeln in Salzwasser garen, schälen, in Scheiben schneiden.
In die eingefettete, feuerfeste Form: als erste Lage Kartoffelscheiben, darauf Öl und Salz,
als zweite Lage gekochte Eier in Scheiben, dann eine Schicht "kolbász" (würzige, ungarische Paprikasalami) in Scheiben; als oberste Schicht kommen wieder Kartoffeln, darauf Öl und Salz.

Abschluss: saure Sahne mit einem ganzen Ei verrühren, mit dem Gemisch das Ganze reichlich begießen.

160° / 40 Min.
zunächst abgedeckt, die letzten 10 Min. ohne Abdeckung.

Rehgulasch



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1000 g Rehschulter
2 EL Oel, 1 EL Cognac
Thymian, 1/2 Lorbeerblatt
1 Zwiebel, Salz, Pfeffer
50 g durchwachsener Speck, 1 TL Butter
12 kleine Zwiebelchen
150 g kleine Champignons
1 Karotte
1/2 l Rotwein, 1 TL Tomatenmark
3 Wacholderbeeren, Knoblauch, 1/2
Lorbeerblatt
Kräutersträußchen (Petersilie, Thymian)
4 cl Cognac
2 EL saure Sahne
1 EL süße Sahne

Zubereitung

Fleisch schneiden
Oel, Cognac, Lorbeerblatt (zerrieben),
Thymian, Pfeffer, Salz mischen
mit Fleisch und Zwiebelringen mischen und
2 Stunden ziehen lassen.
Butter in Topf, Speck anbraten,
Zwiebelchen dazu, goldig werden lassen
Champignons dazu, anbraten; alles
herausnehmen und warm stellen.
Karotte schneiden und anbraten, Fleisch
dazu und anbraten
Rotwein und Tomatenmark mischen,
dazutun
Wacholderbeeren, Knobli und Kräuter dazu
im geschlossenen Topf bei 200° 30
Minuten garen
Fleisch herausnehmen und warm stellen
Fond sieben, Cognac und Sahne dazu,
aufkochen
Fleisch und Gemüse dazu und wärmen.

Reis nach Mailänder Art



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Zwiebel (80g)
50g Butter
1 EL Wasser
450 g Wasser
200 g trockener Weißwein
2 Gemüsebrühwürfel
400 g Demeter Naturreis
100 g frisch geriebener Parmesankäse
1/4 TL Delikata

Zubereitung

Zwiebeln schälen, fein würfeln, in Butter und Wasser glasig braten.
450 g Wasser, den Wein und die Brühwürfel dazugeben und aufkochen.
Den Reis in einem Sieb unter fließend Wasser abspülen, in die Brühe schütten und etwa 35 - 40 Minuten leise (Schalldämpfer!) kochen lassen.
Die restliche Butter, den Käse und Delikata daruntermischen.
Heiß servieren (wat sonst?)!

Rindsragout "Kreas me patates kokinisto"



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 kg Rindfleisch
1 kg Kartoffeln (am besten mehlig)
2 Zwiebeln
3 Knobizehen
1 Dose Tomaten
O-Öl
1 Lorbeerblatt
3 Nelken
Salz, Pfeffer
1 Messerspitze Zimt
1 TL Oregano

Zubereitung

Fleisch würfeln, in O-Öl anbraten
Zwiebeln, Knobi, Lorbeer und Nelken dazu
nach 2 Minuten Tomaten dazu,
mit Salz, Pfeffer, Zimt & Oregano würzen.
Mit Wasser bedecken und 1 1/2 Stunden
schmoren.

Kartoffeln würfeln, dazutun
20 - 30 Minuten garen,
ggf. kräftig nachwürzen.

Roquefortsauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

150 g Roquefort
8 EL Öl
4 EL Weinessig
Salz und Pfeffer

Zubereitung

mischen !

Rosenkohlauflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Hisotto:

150 g Hirse

100 g Zwiebeln

ca. 3 Tassen Gemüsebrühe

Rosenkohl:

1 kg Rosenkohl

10 g Butter, Muskat

Schmandsauce:

30 g Haselnüsse, 30 g Walnüsse
(gehackt)

80 g Appenzeller Käse (ger.)

75 g Schmand o. saure Sahne

1 Tasse Milch

etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Hirsekörner abspülen, mit der heißen Gemüsebrühe übergießen, ca. 15 Min. ausgellen, salzen und mit den kleingehackten, in etwas Fett gedünsteten Zwiebeln mischen.

Rosenkohl in Salzwasser 8-10 Min. garen, kurz in wenig Fett schenken und mit Muskat würzen.

Zutaten zur Schmandsauce verrühren.

Hisotto in eine gefettete Auflaufform streichen, erst den Rosenkohl, dann die Schmandsauce darüber geben.

Für etwa 20 Min. bei 200° (Heißluft 175°) im Backofen auf mittlerer Stufe überbacken.

Rosenkohlpastete für's Büffet



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 Eier
100 g Sahne
150 g Dinkelvollkornmehl
Salz, schwarzer Pfeffer
1/2 TL Currypulver
1 Messerspitze Muskat
1 Zwiebel
100 g geriebenen Emmentaler
2 lange Möhren (etwa 200 g)
300 g Rosenkohl
1 Bund Petersilie
1TL Sojasauce

Zubereitung

Teig aus Eiern, Sahne, Dinkelmehl, Salz, Pfeffer, Curry, Muskat herstellen, zugedeckt bei Zimmertemperatur 20 Min. ziehen lassen. Im Topf 2 l Salzwasser zum Kochen bringen, Zwiebeln schälen und würfeln, Möhren und den Rosenkohl putzen, Petersilie hacken, 1 Möhre längs achteln, zusammen mit etwa 10 Rosenkohlröschen im sprudelnd kochenden Wasser 3 Min. blanchieren. Das übrige Gemüse grob raspeln, mit dem Käse, der Zwiebel, der Petersilie und dem Teig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Form mit Backpapier auslegen; dabei das Papier etwas über den Rand stehen lassen. Etwa ein Viertel des Teigs in die Form füllen. 2 Möhrenstreifen darauf legen. Wieder etwas Teig, dann die Rosenkohlröschen, wieder etwas Teig und die restlichen Möhrenstreifen einschichten. Mit Teig abschließen. Pastete im Ofen (Umluft 180°) 40-45 Min. goldbraun backen. Etwa 5 Min. auskühlen lassen, dann auf einem Kuchengitter etwas abkühlen. Das Backpapier abziehen und die Pastete in Scheiben schneiden. Sie schmeckt auch kalt.

Variante: statt Rosenkohl Blumenkohl

Rotbarsch Toscana



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Rotbarsch
Pfeffer, Salz
Zucchini
4 Tomaten
300 g Crème fraiche
Knoblauch
Paniermehl
5 EL Petersilie

Zubereitung

Fisch salzen und pfeffern
Tomaten und Zucchini scheideln, in eine breite Auflaufform legen (1 Reihe Tomaten, 1 Reihe Fisch, 1 Reihe Zucchini), würzen
Hälfte der Crème fraiche mit Knoblauch glattrühren, Paniermehl dazu, Hälfte der Petersilie dazu, die Pampe auf den Fisch schmieren (nicht aufs Gemüse!)

180°, 25 Minuten

Restliche Crème fraiche mit Knoblauch würzen, auf dem Gemüse verteilen und mit Petersilie bestreuen,
mit Reis servieren.

Rotbarschauflauf Delphi



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

200 g Reis
800 g Robarsch
400 g Fleischtomaten
500 g Porree
O-Öl
Pfeffer, Salz
250 g Feta
150 g Crème fraîche
Muskat

Zubereitung

Porree 5 Minuten dünsten, salzen, pfeffern
Auflaufform fetten, Porree reinlegen
Feta in dünne Scheiben schneiden, die
Hälfte auf den Porree legen
Rotbarsch in dünne Streifen schneiden,
drauflegen, würzen
Tomatenscheiben drauflegen, würzen
Crème fraîche mit Muskat würzen, auf
Tomaten streichen
restlichen Feta auflegen

180°, 30 Minuten

Reis dazu

kräftig würzen; mit dem kräftigen Feta vom
Türken lecker, dann aber vorsichtig salzen;
mit Kräutern sehr hübsch und lecker!

Rotbarschauflauf mit Käsekruste



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Rotbarsch
600 g Blattspinat
400 g Doppelrahmfrischkäse
8 EL Weißwein
8 EL Sahne
2 TL Basilikum
Salz
Pfeffer
Knoblauch
400 g gekochter Reis
Butter
120 g geriebener Käse

Zubereitung

Fisch und Spinat antauen
Frischkäse mit Weißwein und Sahne
glattrühren und würzen.
Auflaufform fetten
Reis, Fisch, Spinat schichten, jede Schicht
salzen und pfeffern
Käsesauce drauf, mit Käse bestreuen.
20 Minuten / 200°

Rotbarschfilet auf Gemüsereis



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 Portionen:
400 g Rotbarsch
Zitrone
300 g Tomaten
200 g Porree
100 g durchw. Speck
125 g Reis
1/8 l Weißwein
Petersilie

Zubereitung

Fisch waschen, trocknen, mit Zitrone beträufeln
Tomaten und Porree schneiden
Speck würfeln, in Pfanne erhitzen, Reis & Lauch dazu, anrösten,
Wein dazu, 10 Minuten köcheln;
alles in feuerfeste Form, Fisch salzen & pfeffern, drauflegen
Tomaten drauf, Salz & Pfeffer

zudecken (Deckel oder Alufolie),
Backofen: 20 Minuten, 200 °
Petersilie draufstreuen

Rotbarschfilet mit Pfifferlingen



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 Rotbarschfilets
2 TL Zitronensaft
150 g Champignons
150 g Pfifferlinge
1 Bund Dill
2 Eier
150 g saure Sahne
50 g ger. Emmentaler
1 Prise Muskat
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Fisch waschen und säuern, salzen,
pfeffern,
Pilze mit feuchtem Tuch abwischen,
Champs in dicke Scheiben schneiden,
Dill waschen, 1 Zweig festhalten, Rest fein
hacken,
saure Sahne, Dill, Eier, Salz, Pfeffer,
Muskat, Käse verquirlen.
Fisch in Gratinform, Pilze drauf,
Sahnemischung drauf.

220°, 25 Minuten, mit Dillzweig garnieren.
Total lecker!

Rotbarschragout



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Salatgurke
2 Zwiebeln
Salz
40 g Butter
20 g Mehl
1/4 l Brühe
1/8 l Weißwein
6 TL Sahne
500 g Rotbarsch
2 TL Zitrone
100 g Shrimps
Pfeffer
Dill

Zubereitung

Gurke schälen, längs halbieren, entkernen
fein würfeln, Zwiebeln würfeln
Zwiebeln andünsten, Gurke dazu
Mehl anschwitzen, Brühe, Wein und
Sahne dazu
10 Minuten dünsten
Fisch in nicht zu kleine Stücke schneiden,
säuern
in der Gurkensauce 5 - 10 Minuten
zugedeckt garen
Shrimps dazu, erwärmen
mit Salz, Pfeffer, Dill und Zitronensaft
abschmecken.

Dazu schmeckt Kartoffelbrei.

Rote Grütze



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Fruchtbrei:

- 500 g Himbeeren *
- 500 g rote Johannisbeeren
- 250 g schwarze Johannisbeeren
- 250 g Sauerkirschen
- 1/4 l Rotwein
- 7 EL Zucker (Süßstoff)
- 60 g Stärke pro Liter Brei
- 4 cl Cassis
- 2 cl Kirschwasser oder Himbeergeist

Fruchteinlage:

- 250 g Sauerkirschen
- 250 g Erdbeeren
- 250 g Himbeeren

Zubereitung

Obst mit Wein aufkochen und durch Sieb geben; abmessen
mit Zucker und Stärke aufkochen
vom Herd nehmen, die übrigen Zutaten untermischen und gelegentlich umrühren
mit Vanillesauce oder Sahne servieren

* mit Aldi-Beerenmischung:

- 1 Beerenmischung (750 g),
- 250 g Him, 400 g rote Joh, 150 schwarze Joh,
- 150 g Kirschen für Brei

Sahnige Apfelsauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 säuerliche schöne Äpfel
2 EL Tomatenketchup
4 EL geschl. Sahne
5 EL Mayonaise
1 EL Mango-Ketchup
1 TL Curry hot

Zubereitung

alles kreuz und quer durcheinander

Salbeinudeln



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

150 g Gouda alt (gerieben)
200 g Bandnudeln
10 frische Salbeiblätter oder
1 TL getrocknete Salbeiblätter (gehäuft)
2 EL Butter
schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Nudeln in Salzwasser kochen, so dass sie noch Biss haben,
Salbei zerkleinern (frische Blätter streifig schneiden, trockene zerreiben)
in Butter anrösten in einer Pfanne.
Nach dem Abgießen der Nudeln diese in der Pfanne kurz schwenken.
In einer Schüssel mit dem geriebenen Käse vermengen und mit grob gemahlener Pfeffer bestreut servieren.

sehr lecker zu Lammkoteletts!!

Satarasch



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g Schweinefleisch
250 g Lammfleisch
500 g Rindfleisch (geht auch mit nur
Schwein)
1 EL Mehl
6 EL O-Oel
2 Zwiebeln
500 g Möhren
6 Paprika (rot, grün, gelb)
1 Dose Tomaten
2 Knobizehen
1 Peperoni
Salz, Pfeffer
1 EL Paprika süß
1 EL Rosenpaprika
1 TL Kümmel
1 TL Basilikum
1 EL Zitrone
4 EL saure Sahne
1 Bund Petersilie

Zubereitung

Fleisch würfeln, mehlen, anbraten
30 Minuten bei milder Hitze garen, ggf.
Brühe zugeben
Zwiebeln, Knobi würfeln, Peperoni klein
schneiden
Möhren in Scheiben, Paprika in Streifen
schneiden
je 1/2 Paprika (rot, gelb, grün) beiseite
legen

Oel in Topf geben, Gemüse dazu, leicht
anbraten
kräftig würzen
15 bis 20 Minuten ziehen lassen

Fleisch, Sahne zum Gemüse geben und
stocken lassen,
mit rohen Paprikawürfeln und Petersilie
garnieren

Sauerbraten Mutter Richter



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

großer Braten
Weinessig mit etwas Rotwein
Salz, Pfeffer, 1/2 TL Zucker
Lorbeerblatt
Zwiebel

Wasser
Salz
Pfeffer
1 EL Apfelkraut
Mehl
Rotwein

Zubereitung

Einlegen: mindestens 3 Tage!!!

Fleisch abtropfen, pfeffern und salzen,
mit 2 Zwiebeln (1 neu, 1 alt aus dem Sud)
anbraten, dabei löffelweise Essig zufügen
2 Stunden schmoren

Sauce:

Fleisch herausnehmen,
Wasser, Salz, Pfeffer, Apfelkraut dazu,
restlichen Essig mit Mehl anrühren,
aufkochen,
mit Rotwein abschmecken

Sauerkrautsuppe



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Für 12 Personen:

1,5 l Brühe

1 große Dose Mildessa Sauerkraut 875 g
(Achtung, Schleichwerbung!)

5 EL Öl

4 - 5 Zwiebeln

1 kg Mett

2 Dosen geschnittene Champingjongs mit
Brühe

1 Flasche Schaschliksoße (klein)

Pfeffer und Paprika

Zubereitung

Zwiebeln in Öl andünsten, dann Mett
zugeben.

Alle anderen Zutaten dazu,

Sauerkraut zerpfücken und zerkleinern.

Abschmecken mit Pfeffer und Paprika.

Sauerkrauttarte



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

300 g Mehl
100 g Schmalz
150 g Joghurt
1 TL Salz

Belag:

750 g frisches Sauerkraut
2 Mettwurstchen
2 Zwiebeln
0,1 l Weißwein
0,3 l Milch
3 Eier
Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig möglichst schnell zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen und ausrollen. In die gebutterte Form (24 cm) den Teig mit hochstehenden Rand legen. Den Rand fest andrücken. Die Form in den Kühlschrank stellen.

Die Mettwurstchen in 1 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren, die Zwiebeln in schmale Streifen und das Sauerkraut grob zerschneiden, Wurst in einem Bräter mit etwas Schmalz anbraten, herausnehmen, in demselben Schmalz die Zwiebeln glasig dünsten. Das Sauerkraut einrühren, salzen, pfeffern, zusammen mit dem Weißwein etwa 10 Min. lang im geschlossenen Bräter dünsten, dann offen weiterdünsten, bis keine Flüssigkeit mehr zu sehen ist. Das Sauerkraut in einer Schüssel etwas abkühlen lassen.

Die Mettwurststücke auf dem Teigbogen verteilen, das Sauerkraut darüber. Milch und Eier mit dem Schneebesen schlagen, mit frisch geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen, schließlich gleichmäßig über das Sauerkraut gießen.

Die Quiche im auf 160 Grad vorgeheizten Backofen in etwa 45 Min. goldbraun backen.

Scharfe Nudeln



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g Muschelnudeln oder Hörnchen
250 g Mascarpone
Saft von 1 1/2 Zitronen
1 Knoblauchzehe
Peperoncini (Pfeffer-Gewürzmischung)

Zubereitung

Nudeln kochen
übrige Zutaten vermischen,
Nudeln darin schwenken,
fertig!!!

ca. 3 Portionen

Schmorhuhn mit Calvados



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Hähnchen, ca. 1kg
Salz, Pfeffer
Öl, Butter
300 g kleine Champignons
4 EL fein gehackte Schalotten#40 ml
Calvados
250 ml Geflügelbrühe
30 g Butter
2 säuerliche Äpfel
100 ml Crème fraîche
2 Eigelb

Zubereitung

Das Huhn in 8 Teile teilen, salzen und pfeffern. Öl-Butter-Gemisch erhitzen, die Hähnchenteile knusprig braten. Champignons mit den Schalotten in wenig Fett in einer Pfanne anbraten. Den Calvados über die Hühnerteile gießen und flambieren. Sobald die Flammen erloschen sind, die Champignons beifügen und mit der Geflügelbrühe ablöschen. 30 Min. in geschlossenem Topf auf kleiner Flamme gar schmoren. Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden. In 30 g Butter weich, aber nicht matschig braten. Die Hähnchenteile aus der Sauce nehmen. Die Crème fraîche mit dem Eigelb verquirlen und in die Sauce schlagen. Nicht mehr kochen. Hühnerfleisch mit oder ohne Knochen wieder darin erwärmen und alles mit den Apfelstücken servieren.

Schollenfiles in Senfsauce "Uschi"



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

8 Schollenfiles
einige Butterflöckchen
Weißwein

Sauce:

1 Becher Crème fraîche
1 Becher Sahne
2 1/2 TL Dijon-Senf
1/2 TL Senf
Prise Ingwer
etwas Zitronensaft
Fischfond

Zubereitung

Schollenfiles in eine gebutterte und
gesalzene Form setzen,
mit Butterflöckchen unter dem Grill mit
etwas Weißwein ca. 10-15 Min grillen.
Die Sauce kalt zusammenrühren, zuletzt
den Fischfond dazu geben.
Lecker mit Kartoffeln.

Schwarzwälder Kirschtorte



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Teig:

125 g gemahlene Haselnüsse

100 g Schokolade

100 g Zucker

3 Eier

1 EL Mehl, 1 TL Backpulver

1 EL Butter, 1 EL Wasser

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen, 3 EL Zucker

2 EL Mondamin

3 EL Kirschwasser

3/8 l Sahne

3 Sahnesteif

Zucker

Zubereitung

Teig:

Zutaten mischen

160° / 45 Minuten backen

Kirschen eindicken, Kuchen damit füllen,
mit Sahne bestreichen und verzieren

Schweinefilet überbacken



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Filet
Fett, Salz, Pfeffer
400 g Champignons
1 EL Mehl, Wasser
1/8 l Weißwein
200 g Crème fraîche
1 EL Senf
1 1/2 EL Worcestersauce
80 g geriebenen Käse
Sesam oder Leinsamen

Zubereitung

Fleisch anbraten, herausnehmen, in
Auflaufform
im Fleischsud Champignons dünsten
Mehl in Wasser glattrühren, zufügen, Wein
dazu
Crème fraîche, Senf, Worcestersauce
dazu
Champignonsauce über das Fleisch
gießen
mit Käse und Körnern zudecken.

20 Minuten bei 200° überbacken.

Bemerkung: bei großen Mengen
(PK-Vorstand o.ä.) braucht man zum
Erwärmen - falls man das Teil vorbereitet
hat und wieder erhitzen muß - ca. 1 1/4
Stunde, davon ca. 30 Minuten mit Deckel
(Alu-Folie).

Schweinefleisch in Pfeffersauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 kg Schweinenacken
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
350 g Tomaten
1 rote Paprika
1 rote Chili
Olivenöl
Salz
300 ml helles Bier
1 Lorbeerblatt
Kümmel, Oregano
Petersilie

Zubereitung

Fleisch würfeln, in Öl anbraten, salzen
Zwiebeln, Knoblauch dazu, glasig dünsten
Tomaten, Paprika, Chili, Bier, Lorbeerblatt,
Kümmel, Oregano zum Fleisch
schmoren lassen (1 Stunde)
Petersilie zugeben, mit Reis servieren

Schweinemedallions mit grünem Pfeffer



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

800 g Schweinefilet
Rapsöl
1 große Zwiebel
2 Äpfel
1 TL Honig
1 EL Sojasauce
4 cl Calvados
400 ml Fleischfond
2 TL grüner Pfeffer
150 ml Sahne
Salz
1 Bund Schnittlauch

Zubereitung

Schweinefilet zu Medallions schneiden
in Öl braten (je Seite 5 Minuten),
warmstellen;

Zwiebeln in Fleischsud geben, anbraten,
Äpfel schälen & spalten, zugeben,
Honig dazu, Zwiebel-Apfel-Gemisch
karamelisieren;

mit Sojasauce ablöschen, Calvados &
Fond zugeben, zerquetschten Pfeffer &
Sahne dazu,
salzen, Schnittlauch rein
Sauce auf die Medallions geben.

Dazu: Spätzle aus dem Kühlregal, in der
Pfanne gebraten!

Schweinerücken mit Hagebuttensauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 kg Schweinerücken
Marinade:
Salz, Pfeffer, Paprika
2 Zwiebeln, Knoblauch
Ingwer, 5 Backpflaumen
1 TL weiße Pfefferkörner
2 Wacholderbeeren, 1/2 Lorbeerblatt
700 ml Rotwein, Saft von 1 Zitrone

Braten:
2 Möhren, Zwiebeln, 3 EL Butterschmalz
1 Messerspitze Zimt

Sauce:
2 EL Hagebuttenmarmelade
250 g Sahne
Schale von 1 Orange
1 Prise Zucker

Zubereitung

Fleisch 2 Tage marinieren:
Fleisch würzen, (gehackte) Zutaten dazu,
mit Wein und Zitrone bedecken

Fleisch trockentupfen, Marinade sieben
Fleisch anbraten, Salz, Pfeffer, Zimt dran
gehacktes Gemüse mit anbraten,
mit 1/2 l Marinade ablöschen

200°, 90 Minuten

Fleisch warm stellen, Bratfond sieben,
restliche Zutaten zu Sauce geben

Seelachsfilet auf Gemüsebett



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 Möhren
500g Lauch
4 Seelachsfilets (à 200 g)
Saft von 1 Zitrone
2 EL Öl
50 ml Weißwein
200 ml Fischfond (aus dem Glas) oder
Gemüsebrühe
Salz, schwarzer Pfeffer

Zubereitung

Möhren der Länge nach vierteln, Lauch schräg in schmale Streifen schneiden. Fischfilets mit Zitronensaft beträufeln, beiseite stellen.
Öl in einer Pfanne erhitzen, Gemüse andünsten. Weißwein und Fischfond angießen, mit Salz & Pfeffer würzen und alles aufkochen lassen.
Bei schwacher Hitze zugedeckt 5 Min. garen. Fischfilets salzen, pfeffern und nebeneinander auf das Gemüse legen. Den Pfanne verschließen, 10-15 Min. bei mittlerer Hitze garen.
Als Beilage passen Petersilienkartoffeln sehr gut.
Variante Fischcurry: Mit dem Gemüse 1-2 EL Currypulver, 1 gehackte Knoblauchzehe und 1 Stück gehackten Ingwer dünsten. Alles mit Kokosmilch aufgießen und 5 min. garen. Dann die gesäuerten Fischfilets obenauflegen und gar ziehen lassen. Mit Koriander bestreuen und dazu Reis und zum Beispiel Mango-Chutney reichen.

Serbisches Reisfleisch



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

3 EL Öl
500 g Schweineschulter
3 Zwiebeln
1 Knobzehe
500 g Tomaten
Salz, Pfeffer
1 EL Paprika
2 EL Tomatenmark
4 Tassen Fleischbrühe
2 Paprikaschoten
1 Stange Porree
150 g Reis
saure Sahne
Petersilie

Zubereitung

Fleisch anbraten
Zwiebel & Knobi dazu
salzen, pfeffern, paprikaen
Tomatenmark & Fleischbrühe dazu
30 Minuten köcheln

Paprika & Porree & Reis dazu
25 Minuten köcheln

Sahne & Petersilie rein.

Sommerfrüchte-Kuchen



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Mürbteigboden

Crème :

2 Eigelb

4 EL Zucker

200 g Frischkäse

1 Becher Crème fraîche

abgeriebene Schale einer Zitrone

Zitronensaft

750 g Johannisbeeren (Erdbeeren,
Himbeeren)

je 5 EL Zucker u. Wasser

2 cl Cassislikör

1/2 rotes Tortengusspäckchen

Puderzucker

oder:

750 g Kirschen

4 EL Zucker

abgeriebene Zitronen

4 EL Kirschlikör

1/2 rotes Tortengusspäckchen

Puderzucker

Zubereitung

Boden kaufen (Durchmesser 26cm) !!!

gekauft geht schneller !!!

Crème herstellen und aufstreichen

mit Beeren:

Beeren mit Zucker und Wasser erhitzen;
Saft, Wasser, Cassis mit Tortenguss
anrühren, aufkochen, Boden damit
begießen.

mit Kirschen:

Kirschen mit Zucker und Zitrone erhitzen,
Wasser, Saft, Kirschlikör mit Tortenguss
anrühren
aufkochen, Kirschen dünn bepinseln,
mit Puderzucker überstäuben

Spaghetti alla carbonara



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2 Portionen:

300 g Spaghetti
Salz
4 Eier
4 EL Sahne
100 g Parmesan
Pfeffer
150 g Schweinebauch
Oel

Zubereitung

Spaghetti kochen
Eier, Sahne, Parmesan, Salz, Pfeffer
verschlagen
Schweinebauch in Oel braten, alles dazu
kurz stocken lassen

Spaghetti Mascarella



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

400 g Spaghetti
250 g Mascarella / Mascarpone
200 g Gorgonzola
1/8 l trockenen Weißwein
frischer Pfeffer
Kräuter der Provence

Zubereitung

Spaghetti "al dente" kochen.
Gorgonzola mit Mascarella in einer Pfanne auf kleiner Flamme schmelzen, restliche Zutaten hinzufügen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.
Soße zu den gut abgetropften Spaghetti reichen.

Spinatgratin mit Champignons



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

750 g Blattspinat
1 Zwiebel
300 g Champignons
Butter
100 ml Wein
Salz
schwarzer Pfeffer
1/4 TL Provence-Kräuter
2 Eier
150 g Kräuterfrischkäse
Muskat
20 g Parmesan

Zubereitung

Spinat auftauen und auswringen,
Zwiebel glasig braten,
Champignonscheiben dazu, mit Wein
ablöschen, Salz, Pfeffer, Kräuter dazu.

Eier, Frischkäse, Muskat, Salz und Pfeffer
verquirlen, mit dem Spinat mischen.

In die Auflaufform füllen;
Champignonhäufchen drauf.
Parmesan drauf.

Bei 180° 25 Minuten backen.

Schmeckt sehr gut mit Hähnchenbrustfilet -
dann nicht mehr so vegetarisch!

Spitzkohl mit Schinken



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

2-3 Spitzkohl (oder Weißkohl o. Wirsing ca. 1,2 kg)
Öl zum Braten
200 g gekochten Schinken
Pfeffer, Salz, 1/2 TL Muskat
je 1/2 TL Thymian und Beifuß
1 Tüte Sauce Hollandaise (kalorienreduziert)
Weißwein
Brühe
1 Bund Petersilie
1 Becher Sahne
100 g geriebenen Gouda

Zubereitung

Kohl putzen und vierteln (Weißkohl u. Wirsing achteln). Öl in eine Pfanne erhitzen und die Kohlviertel mit beiden Schnittflächen darin leicht anbräunen, herausnehmen und in einer feuerfesten Form mit den Schnittflächen nach oben legen.
Salz, Pfeffer die Gewürze und den geschnittenen Schinken darüber streuen. Die Sauce Hollandaise mit Brühe und Wein anrühren, über den Kohl gießen, mit den Gouda-Flocken bestreuen.
Die Form mit einer Alufolie verschließen und für ca. 35 Min. in dem auf 180° vorgeheizten Backofen garen.
Kohl aus dem Ofen holen, Soße darüber verteilen.
Mit Pellkartoffeln servieren.

Spritzgebäck, Bestes von Welt von Richard



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 kg Mehl
500 g Zucker
500 g Butter
2 P. Vanillezucker
1 TL Backpulver
3 Eier

Zubereitung

Mürbeteig herstellen, zwischendurch kalt stellen.

12 Minuten, 160°

Und ob Richard es glaubt oder nicht:
mit Kokosflocken schmecken sie noch 'mal
so gut! Hedi

Spätzle-Porree-Auflauf



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Spätzle
2 - 3 Stangen Porree
2 EL Butter
Pfeffer
6 - 8 Scheiben Schinken
Käse
Leinsamen

Zubereitung

Spätzle kochen
Porree schneiden
Butter erhitzen, Porree 3 - 5 Minuten
dünsten, pfeffern
Schinken schneiden, dazugeben

in gefettete Auflaufform abwechselnd
Spätzle & Porree, dazwischen immer Käse;
zuletzt Käse
und ich tu immer noch Leinsamen oder so
was dazu

15 Minuten, 200°

Stangenspargel Hilda



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1500 g Stangenspargel
40 g Butter
1/2 Teelöffel Salz
1/2 Teelöffel Zucker
125 g Schwarzwälder Schinken
50 g geriebener Emmentaler
Paprika edelsüß

Zubereitung

Spargel in Butter, Zucker, Salz und Wasser
20 - 25 Min. dünsten, abtropfen

Servierplatte mit Butter einfetten,
Spargelbündel darauflegen,
mit dem Käse überbacken,
mit Paprika bestreuen

Teufelssoße kalt



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 EL Tomatenketsche
3 EL Öl
1 Zwiebel gerieben
100 g eingelegte Paprikaschoten
1 EL Zitronensaft
Zucker und Salz
1 EL Schnittlauch
1 EL Petersilie
einige Spritzer Worcestershirsauce
(hoffentlich richtig geschrieben!)
einige Spritzer Tabasco

Zubereitung

Tiramisu



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Mascarpone
1/8 l Espresso oder starken Kaffee
4 Eigelb
2 Eiweiß
100 g Puderzucker
2 cl Amaretto oder Weinbrand
200 g Löffelbiskuits
3 EL Kakaopulver

Zubereitung

Löffelbiskuits ausbreiten, mit Espresso bestreichen, bis sie vollgesogen, aber nicht schwammig sind.
Eigelb, Puderzucker und Amaretto zu dicklicher Creme schlagen, Mascarpone und Eimasse vermischen, steifgeschlagenes Eiweiß unter Mascarpone-Creme heben.
Creme und Biskuits in je drei Lagen schichten (die 1. sollte Creme, die letzte Biskuits sein).
2 - 4 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
Vor dem Servieren dick mit Kakao bestreuen.

Tortellini à la Dux



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

500 g Tortellini (2 Tüten)
300 g Schinken (roh oder gekocht)
Weißwein
Muskat
schwarzer u. grüner Pfeffer
1 - 2 saure Sahne

Käse

und entweder
a) einen ordentlichen Berg frische Kräuter
(Peter und Schnittlauch) oder
b) rote Bohnen u/o Mais oder
c) Champignons

Zubereitung

Tortellini kochen, in feuerfeste Form
geben,

Schinken anbraten, mit Weißwein
ablöschen, Gemüse dazu, dünsten, mit
schwarzem Pfeffer und Muskat
abschmecken,

Sahne hinzufügen, einbrodeln lassen;

Schinken-Gemüse-Pampe auf die Pasta
mit Brikäse oder geriebenem Gouda
überbacken.

30 Minuten

Türkische Mundbissen



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

250 g geschälte geriebene Mandeln
250 g Zucker
250 g Butter
375 g Mehl
etwas Zitronenschale
1 TL Zimt
2 Eier

Marmelade

Eiweiß, Puderzucker, Rum, Zitrone

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem steifen Teig kneten.
Rollen mit 4 cm Durchmesser formen,
3 Stunden im Tiefkühler anfrieren,
in 3mm Scheiben schneiden.
Etwa 10 min bei 150° backen, je eine
Scheibe mit Marmelade bestreichen und
danach mit einer zweiten zudecken
(Doubledeckerprinzip).
Mit Zitronenglasur bestreichen, im Ofen
nachtrocknen.

Vanillesauce



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

6 Eigelb
100 g Zucker
1/2 l Milch
1/2 Vanilleschote

Zubereitung

Eier sorgfältig trennen (keine Eiweißreste am Eigelb!),
Eigelb und Zucker langsam rühren
Milch mit ausgekratzter Vanille und -schote aufkochen
Topf auswaschen (falls Milch angesetzt hat)
Milch und Eimasse erwärmen - keinesfalls aufkochen - bis Ei gebunden hat.
Garprobe: Holzlöffel eintauchen, draufpusten; wenn sich eine "Rose" bildet, ist die Sauce fertig ("die Creme bis zur Rose abziehen").

Weincreme "Fröhlicher Landmann"



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 Eier
1/4 trockener Weißwein
2 EL Zitronensaft
3 TL Speisestärke
110 g Zucker
1 P Vanillezucker
2 EL Mandelblättchen
(geht auch ohne, sagt Sigrid!)

Zubereitung

Eier trennen - Eiweiß wendet sich kühl ab - Eigelb ergibt sich dem Suff: wird mit Wein, Zitrone, Speisestärke und 80 g Zucker mit Handrührgerät (verflixt - wo ist das Q?) verqqquirlt.

Nunmehr Topf (mit diesem Inhalt) auf Herdplatte stellen, unter ständiger Schneebesenschlägerei moderato erhitzen (1,5; Automatik 4; Gas: Wasserbad), schlagen, bis es der Masse fast eben hochkommt- sie ein Bäuerchen macht (siehe Rezepturtitel).

Vom Herd nehmen, geduldig weiterschlagen, bis die Weinschaumcreme abgekühlt ist, in eine max. 5 cm hohe feuerfeste Form füllen und 30 Min. kalt stellen. Auch das Eiweiß bekommt nun seine Prügel, bis es steif ist, kriegt dann aber den restlichen Zucker und Vanillezucker untergejubelt und wird der Creme als Haube aufgesetzt. Mit den Mandelblättchen bestreut (oder auch nicht) kommt die Köstlichkeit nun in den auf 225° vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene, bis das Häubchen zart braun ist. Sofort servieren.

Anmerkung: Diese Portion wird auch von 4 statt 6 Personen spielend bewältigt. Bei 6 Personen pro Person 194 Kalorien.

Anmerkung für Physiker: 194 Kalorien entsprechen 812 Joule.

(Originalton Sigrid Liesenfeld)

Zander ungarisch



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 Zwiebel
50 g Butter
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Paprika rosenscharf
200 g Champignons
4 Zanderfilets von je 200g
1 EL Zitronensaft
Salz
200 g Sahne
2 EL Mehl

Zubereitung

Zwiebeln würfeln;
Zwiebeln in Fett hellbraun braten;
Paprika überstäuben, 2 Min. braten;
gescheibelte Champignons 2 Min. braten.

Zander abspülen u. trockentupfen;
in feuerfeste Form legen, Zitrone drauf,
salzen; Zwiebel-Champignon-Mischung
darüber;
Sahne mit Mehl verquirlt darüber.

200°, 20 Min. abgedeckt garen.
5 Minuten vor Ende Deckel abnehmen.

Lecker dazu:
Tomaten- oder Kopfsalat und
Kartoffelpüree

Zucchini mit Schweinefilet



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

Ingwer
1 Knobi
5 EL Öl
6 Tropfen Tabasco
2 EL Sojasauce
800 g Schweinefilet
1 EL Curry
Salz
1 EL Honig
1 EL Senf (mittel)
1/8 l trockener Sherry
750 g Zucchini

Zubereitung

Ingwer, Knobi, 1 EL Öl, Tabasco, Soja mischen, Filetscheiben 1 Stunde darin marinieren
Curry, Salz, Honig, Senf, Sherry mischen; 2 EL Öl erhitzen, Zucchinischeiben 8 Min. braten, Currymischung dazu, weitere 5 Minuten garen.
2. Pfanne: 2 EL Öl, Fleisch kurz anbraten, zu den Zucchini geben und 1 - 2 Minuten schmoren.

Zucchini à la maison



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

200 g Zucchini, geraffelt
2 EL Sesam
1 TL Delikata
1 TL Schabzirklee
1 Ei
etwas Sellarisalz
1 feingehackte Zwiebel
1 EL Hefeflocken

Zubereitung

Alle Zutaten mischen, in geschlossenem Gefäß 8 Minuten in der Mikrowelle stocken lassen.

Zwiebelfleisch



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

1 kg Schweinefleisch
1 Paket Zwiebelsuppe
1 - 2 Becher süße Sahne

Zubereitung

Fleisch klein schneiden (kleiner als
Gulasch)
Zwiebelsuppe drauf

2 Stunden bei 200° sich selbst überlassen!
Wenn Kochen immer so simpel wär!

Zwiebelschnitzel mit Rahmsoße



Aus Birgits Kochbuch

Zutaten

4 Schnitzel
250 g gekochter Schinken
Paniermehl
500 g Zwiebeln
2 Becher süße Sahne

Zubereitung

Schnitzel salzen, pfeffern und in Paniermehl wälzen. Schnitzel von beiden Seiten gut anbraten.
Aus der Pfanne nehmen und in die Fettpfanne legen.
Im Bratfett den gewürfelten Schinken und die geringelten Zwiebeln anbraten.
Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
Sind die Zwiebeln goldgelb, alles über den Schnitzeln verteilen und die Sahne darübergießen.
Am nächsten Tag 90 Minuten auf 125° im Backofen beizen und mit Reis oder Stangenbrot servieren.