



Michael Greis



VOX

Liebe Grüße,
euer
Ralf

Ralf Zockerl



Christa Zockerl



Promikochbuch



DPSG Roßtal



II. Ausgabe



Editorial

Liebe Koch-Fans, liebe Unterstützer der Pfadfinder,

nun halten Sie unser 2. Promi-Kochbuch in Händen. 36 Stars, darunter viele renommierte Politiker, Sänger, Köche und Schauspieler haben uns in ihre Kochtöpfe blicken lassen und uns ihr Lieblingsrezept verraten.

Bereits im Jahr 1996 hat unser damals noch junger Pfadfinderstamm das erste Promi-Kochbuch mit großem Erfolg erstellt. Da unser Stamm in diesem Jahr sein 20 jähriges Bestehen feiert haben wir es uns zur Aufgabe gemacht im Zuge unseres Jubiläums-Jahres eine neue Auflage dieses Kochbuches zu erstellen.

Bereits zu Jahresbeginn haben wir die Anschreiben erstellt und die Adressen von über 180 Promis recherchiert.

36 haben uns eine postive Antwort zukommen lassen, über die wir uns sehr gefreut haben. Ein recht herzliches Dankeschön im Namen unseres Pfadfinderstammes, dass Sie unser Projekt unterstützen und letztendlich die Kinder- und Jugendarbeit fördern.

Neben der Ausgabe dieses 2. Promi-Kochbuches hatten wir im Jubiläums-Jahr 2010 viele Aktionen zu bieten.

Im Frühjahr wurde das nach fünf jähriger Umbau- und Renovierzeit nun vollständig fertige Jugendhaus St. Josef der Öffentlichkeit präsentiert. Hierbei gab es neben einem Tag der offenen Tür eine Bilder-Vernissage.

Im Frühsommer fand unser traditionelles Sonnwendfeuer statt, welches natürlich auch ganz im Zeichen des Jubiläums stand.

Ein Highlight, besonders für die Jüngeren im Stamm war, unser Stammeslager, das im August im Berchtesgadener Land stattfand.

Am letzten Septemberwochenende luden wir alle Interessierten sowie insbesondere unsere ehemals aktiven Pfadfinder zum großen Jubiläums-Wochenende ein, an dem es ein Altpfadfindertreffen, einen Festgottesdienst, sowie ein gemeinsames Mittagessen mit Kinderprogramm und weiteren Aktionen gab.

Zum Ende dieses Festjahres folgt nun die Ausgabe dieses Kochbuches. Wir wünschen allen viel Spaß und einen guten Appetit beim Ausprobieren der Rezepte.

Benny Knoll & Christian Schneider



Inhaltsverzeichnis



Ilse Aigner	S. 4
Richard Bartsch	S. 6
Martin Baudrexel	S. 8
Dr. Thomas De Mazière	S. 10
Matthias Dießl	S. 12
Günter Gabsteiger	S. 14
Maximilian Gaul	S. 16
Michael Greis	S. 18
Dr. Karl-Theodor zu Guttenberg	S. 20
Petra Guttenberger	S. 22
Christine Haderthauer	S. 24
Gregor Maria Hanke OSB	S. 26
Volker Heißmann & Martin Rassau	S. 28
Hans Herold	S. 30
Hansi Hinterseer	S. 32
Dr. Thomas Jung	S. 34
Kolja Kleeberg	S. 36
Mario Kotaska	S. 38
Johann Lafer	S. 40
Dieter Marx	S. 42
Dr. Angela Merkel	S. 44
Reinhold Messner	S. 46
Ronald Pofalla	S. 48
Christian Rach	S. 50
Dr. Peter Ramsauer	S. 52
Dr. Philipp Rösler	S. 54
Claudia Roth	S. 56
Dr. Norbert Röttgen	S. 58
Marlene Rupprecht	S. 60
Dr. Wolfgang Schäuble	S. 62
Prof. Dr. Anette Schavan	S. 64
Dr. Kristina Schröder	S. 66
Johann Völkl	S. 68
Dr. Guido Westerwelle	S. 70
Hans Wölfel	S. 72
Ralf Zacherl	S. 74

~ Spargel mit Kartoffeln und Kressesauce ~



Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln dünsten und mit Butter und Salz verfeinern. Spargel schälen, in 2 cm große Stücke schneiden und in Rapsöl braten.

Nach 2-3 Minuten den Blütenhonig zugeben, mit Mehl bestäuben und mit Brühe, Milch und Sahne aufgießen. 2-3 Minuten kochen, würzen und mit Gartenkresse verfeinern.



The Bique

Richard Bartsch

Bezirkstagspräsident von Mittelfranken

~ Fränkischer Lammtopf ~

Zutaten:

1 kg Lammfleisch (Nacken und Kamm oder Keule)
etwas Butterschmalz
5 große Zwiebeln
200 g Karotten
200 g Champignons
150 g Erbsen
400 g Kartoffeln, geschält
2 Knoblauchzehen
 $\frac{3}{4}$ l Fleischbrühe
 $\frac{1}{4}$ l Rotwein
60 g Mehl
etwas Petersilie, gehackt
etwas Majoran

Zubereitung:

Das Fett in einer Pfanne erhitzen und Fleisch mit Zwiebeln anbraten. Die Knoblauchzehen, Möhren, Champignons und Kartoffeln in Würfel schneiden und mit den Erbsen und den Gewürzen zugeben.

Mit Brühe und Rotwein ablöschen, gut umrühren und die Pfanne im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad etwa 70 Minuten schmoren.

Danach die Soße mit Pfeffer und Salz abschmecken, bei Bedarf mit Mehl binden und mit Petersilie garnieren.





~ Gedämpfter Kabeljau in Mangold Portobello ~

Zutaten:

Für 4 Personen

- 1 großer Portobello Pilz, in feine Würfel geschnitten
- 2 TL fein gewürfelte Schalotten
- 1 EL und 2 TL Butter
- 3 TL fein geschnittener Schnittlauch
- 1 ½ Tassen Borlottibohnen, gekocht
- 1 EL Limettensaft
- ½ Tasse Hühnerbrühe
- 1 ½ Tassen frische Mung-Bohnensprossen
- 4 Stück Schwarzwurzeln, geschält, in Zitronenwasser eingelegt
- ½ Tasse Gemüsebrühe
- 2 TL geriebener Ingwer
- 4 Stück Kabeljaufilets, je 150 g, ohne Haut
- 8 große Mangoldblätter, blanchiert, dicke Stiele entfernt

Zubereitung:

In einer Pfanne die Portobellowürfel in 2 TL Butter anbraten, Schalotten und Schnittlauch zugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

½ Tasse der gekochten Bohnen mit der Hühnerbrühe und dem Limettensaft mit dem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

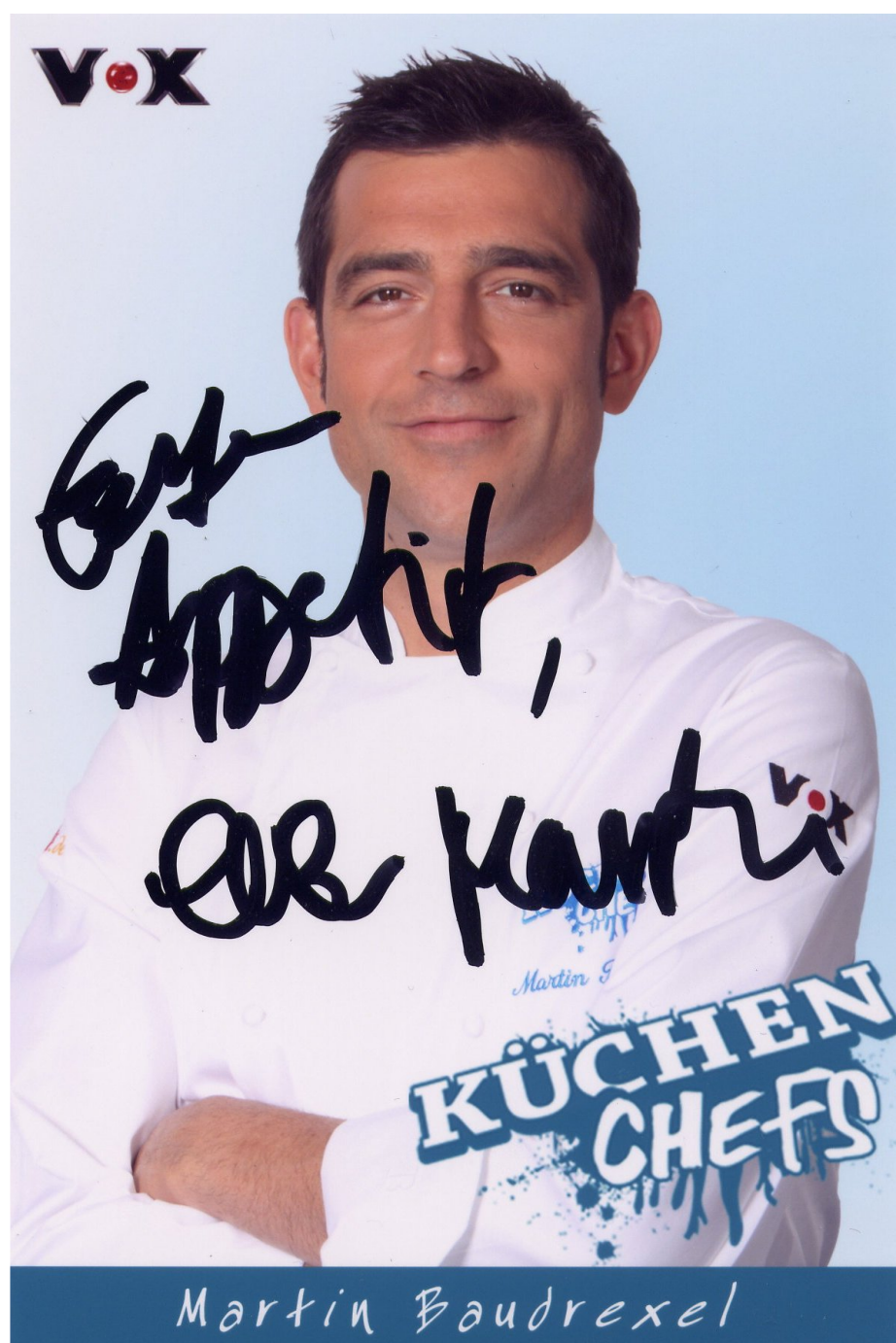
Die Schwarzwurzeln in feine Streifen schneiden und im Zitronenwasser mit etwas Salz garen.



In einer Pfanne bei schwacher Hitze die Sprossen mit 1 EL Butter vorsichtig andünsten, die Gemüsebrühe, den Ingwer und die Schwarzwurzeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die restlichen Borlottibohnen in einem kleinen Töpfchen mit etwas Olivenöl kurz erhitzen, ebenfalls würzen.

Die Kabeljaufilets mit Salz und Pfeffer würzen und im Dampfkorb zwei Minuten vorgaren, dann aus dem Korb nehmen und jedes Filet mit einer Kruste von Portobello bestreichen. Die Filets dann in jeweils zwei Mangoldblätter wickeln und im Körbchen weitere drei Minuten garen.

Zum Anrichten die Mung-Bohnensprossen und Schwarzwurzeln in die Tellermitte geben. Die Kabeljaupäckchen darauf legen. Die warmen Borlottis außen herum verteilen. Die Borlotti-Emulsion mit dem Stabmixer noch mal aufmixen und über die ganzen Bohnen geben.



Dr. Thomas De Maizère

Bundesminister des Innern

~ Bergische Waffeln ~

Zutaten:

etwas Speiseöl (Waffeleisen)
125 g weiche Margarine oder Butter
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver
etwa 180 ml Buttermilch
2 EL flüssiger Honig
Puderzucker (zum Bestäuben)

Zubereitung:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Mixer rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Buttermilch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren, anschließend den Honig unterrühren.

Das Waffeleisen vorheizen und anschließend fetten.

Den Teig mit Hilfe eines Löffels in nicht zu großen Portionen in das Waffeleisen füllen, goldbraun backen und Waffeln einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die warmen Waffeln mit Puderzucker bestreuen. Oder – ganz traditionell – mit Milchreis, heißen Kirschen und Sahne anrichten.





Dean of Bisi

~ Zwetschgenknödel ~

Zutaten:

ZUTATEN für den Hefeteig:

500 g Mehl
80 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g Butter
¼ l Milch
30 g Hefe

ZUTATEN für die Füllung:

ca. 40 Zwetschgen
Würfelzucker
500 g Magerquark
250 g Butter
Zucker
Zimt

Zubereitung:

Zunächst für den Hefeteig die Hefe mit zwei Esslöffeln Zucker und etwas lauwarmer Milch verrühren. Dann das Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Den Hefebrei hineingießen, mit etwas Mehl verrühren und 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Anschließend nach und nach die restlichen Teigzutaten zufügen und alles gut verrühren. Den Teig nochmals ruhen lassen, damit er gut gehen kann.

In der Zwischenzeit den Quark in einem großen Stofftaschentuch circa 15 Minuten in einem Topf mit heißem Wasser kochen lassen, damit die Molke herauskocht.

Den Quark gut ausdrücken, zu einem Knödel formen und circa eine Stunde in den Kühlschrank legen. Nach der Kühlzeit den Quark auf einer groben Haushaltsreibe reiben.

Nun die Zwetschgen waschen und entsteinen, dabei die Zwetschgenhälften aber nicht durchtrennen. Jede Zwetschge mit einem Stück Würfelzucker füllen und mit einer dünnen Schicht Hefeteig ummanteln. Die Zwetschgenknödel in einem Schnellkochtopf mit einem eingefetteten Gittereinsatz portionsweise sechs Minuten kochen. Je nach Größe des Gittereinsatzes können neun bis zwölf Knödel gleichzeitig gekocht werden. Nach der Garzeit den Topf sofort öffnen.

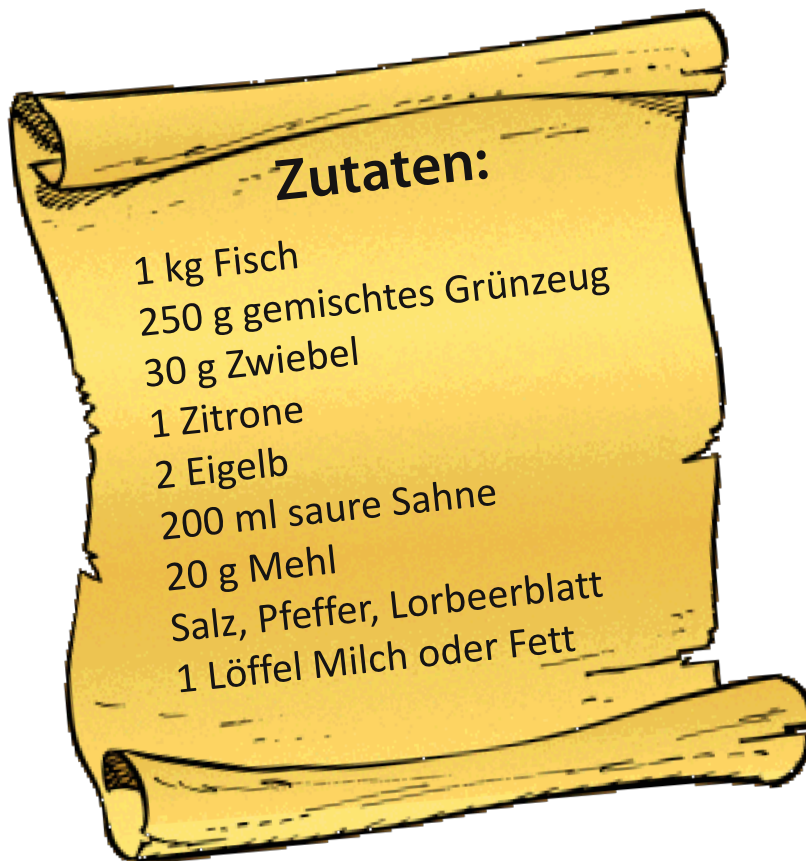
Die Knödel mit zwei Gabeln in der Mitte aufreißen, den geriebenen Quark darüberstreuen und nach Belieben gebräunte Butter über die Zwetschgenknödel gießen. Mit Zimt und Zucker bestreut servieren.



Günter Gabsteiger

M.d.L. a.D., Ehrenmitglied Stamm Horsadal

~ Fischsuppe ~



Zubereitung:

Das Fischfilet wird in Würfel geschnitten und gesalzen. Die Mohrrüben, das Grünzeug und Sellerie in kleine Würfel geschnitten, in Butter oder Fett 5 bis 6 Minuten lang dünsten.

Das eingesalzene Fischfleisch dazugeben und soviel Wasser dazugießen, dass es gut bedeckt ist. Während des Kochens wird kleingeschnittene Petersilie dazugegeben.

20 bis 30 Minuten lang kochen. 2 Eigelb werden mit saurer Sahne und Mehl gut verrührt, dazugegossen und mit Pfeffer und Zitrone abgeschmeckt serviert.



Maximilian Gaul

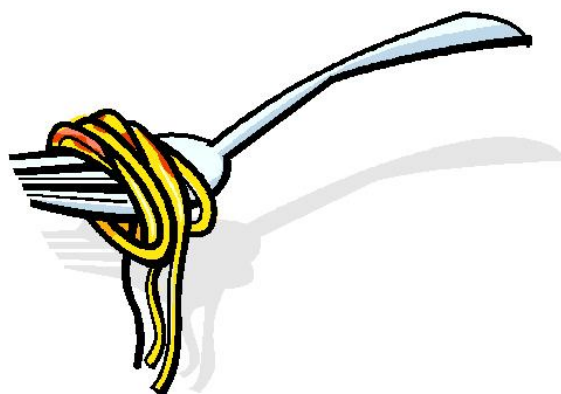
Altbürgermeister des Marktes Roßtal

~ Sommerpasta ~

Zutaten:

Für 4 Personen

400 g Rigatoni
4 frische Tomaten
1 Schale Rucola
frisches Basilikum
1 Dose Thunfisch natur
klein gehackte Zwiebel
Olivenöl
Salz
Pfeffer



Zubereitung:

Tomaten häuten und in Würfel schneiden. Zwiebel in reichlich Olivenöl anschwitzen und die Tomatenwürfel dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz (1 Minute) dünsten.

Parallel Nudeln in Salzwasser kochen. Die gekochten Nudeln unter die Tomaten mischen.

Die Hälfte des Rucola in breitere Streifen schneiden, Basilikum zerpflücken. Das ganze mit Thunfisch unter die Nudeln mischen. Restlichen Rucola auf Teller verteilen und darauf die Sommerpasta anrichten.

Tischgebet nicht vergessen!



~ Spaghetti aglio olio ~

Zutaten:

Für 4 Personen

500 g Spaghetti (Vollkorn)
4-6 Knoblauchzehen (je nach
Geschmack)
4 Peperoni (rot und/oder grün)
5 Cherrytomaten

1 Bund Petersilie
Olivenöl (nach Bedarf)
200 g Parmesan
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Reichlich (gesalzenes) Wasser aufsetzen.

Inzwischen die Knoblauchzehen schälen, in kleine Stücke hacken oder dünne Scheiben schneiden. Die Peperoni ebenfalls klein hacken – wer Angst vor zu viel Schärfe hat, der nimmt am besten die Kerne raus.

Beide Zutaten im erhitzten Olivenöl in einer beschichteten Pfanne anschwitzen (Knoblauch nicht braun werden lassen, sonst wird er bitter).

Spaghetti nach Packungsangaben kochen. Petersilie hacken. Die Tomaten auch in ganz kleine, feine Stückchen schneiden und in die Pfanne geben, ebenso die gehackte Petersilie. Abschmecken und mit Salz und Pfeffer würzen.

Sobald die Petersilie ein bisschen verfallen ist, die Spaghetti dazugeben und mit der Sauce gut vermengen. Mit Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Michael Greis

A photograph of Michael Greis, a German biathlete, smiling and holding two red skis. He is wearing a red and white competition bib with the number 1 and the name RUHPOLDING. The bib also features logos for erdgas, e-on, and Ruhrgas. The background is a bright blue sky with a sun flare.

hill
Olympia Partner Deutschland

e-on | Ruhrgas

Dr. Karl-Theodor zu Guttenberg

Bundesminister der Verteidigung

~ Bananenbrot ~

Zutaten:

Für 1 Brot (22 cm) oder 2 Minibrote

90 g Weizenvollkornmehl

75 g Weizenmehl

½ TL Natron

¼ TL Backpulver

½ TL Salz

½ TL Zimt (nach Belieben)

Rapsöl für die Form

100 g brauner Zucker

60 ml Pflanzenöl

2 Eiweiß

375 ml Bananenpüree

125 ml Blumenkohlpuée

1 TL reiner Vanilleextrakt

Zubereitung:

Mehl, Natron, Backpulver, Salz und evtl. Zimt in einer Schüssel gut vermischen und beiseite stellen.

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Kastenkuchenform (22 cm) oder 2 Miniformen mit Öl auspinseln. In einer großen Rührschüssel Zucker und Öl mit einem Holzlöffel gut vermengen. Eiweiß, Bananen- und Blumenkohlpuée sowie Vanille unterziehen. Die Mehlmischung hinzufügen und gut durchrühren, bis sich alles verbunden hat.

Den Teig in die Form füllen und backen, bis bei der Stäbchenprobe nichts mehr kleben bleibt. Großes Brot 55 bis 60 Minuten, zwei kleine Laibe 25 bis 30 Minuten backen.

5 Minuten auf dem Gitterrost abkühlen lassen, dann aus der Form lösen. Vor dem Servieren ganz abkühlen lassen.





Petra Guttenberger

Mitglied des Bayerischen Landtags (M.d.L.)

~ Schinken-Zucchini Quiche ~

Zutaten:

Blätterteig, z.B. aus dem Kühlregal

1 Zucchini

150 g gekochten Schinken in Streifen geschnitten

125 g rohen Schinken oder Schinkenspeck in Streifen geschnitten

1 Pck. geriebener Käse, z.B. Emmentaler oder Gouda oder in Abwandlung

Mozzarellaflocken

250 ml süße Sahne

3 Eier

Muskat

etwas Salz

Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Den Elektroherd auf ca. 220° C Umluft vorheizen.

Den Teig mit Backpapier ohne einfetten in eine runde Backform (ca. 28 cm) legen. Dabei den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen.

Sahne und Eier gut verquirlen und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zucchini Scheiben dünn geschnitten auf den Teigboden legen, darüber die Streifen aus gekochtem und rohem Schinken verteilen, Käse gleichmäßig darüber streuen und zuletzt die Sahne-Ei-Mischung darüber gießen.

In den vorgeheizten Ofen schieben und etwa 45 – 50 Minuten backen. Sobald die Quiche goldbraun ist mit Alufolie abdecken und fertig backen.

Besonders lecker dazu schmeckt ein leichter fränkischer Weißwein oder auch ein herzhaftes Bier.





Christine Haderthauer

Bayerische Ministerin für Arbeit, Sozialordnung, Familie und Frauen

~ Schlummeräpfel ~

Zutaten:

2 geschälte Äpfel
275 g Zwieback
 $\frac{3}{4}$ l Milch
75 g Butter
150 g Zucker

2-3 Eier, getrennt
500 g Quark
etwas Zitronensaft
2 Vanillezucker
Semmelbrösel

Zubereitung:

Den Zwieback in die Milch einweichen. Anschließend die Butter mit dem Zucker und 2-3 Eigelb schaumig rühren. Dann diese Masse mit der eingeweichten Zwiebackmasse verrühren.

Quark, etwas Zitronensaft und den Vanillezucker dazugeben. Eiweiß steif schlagen und unter die gesamte Masse ziehen.

Gebutterte Auflaufform mit $\frac{2}{3}$ der Masse füllen und zwei geschälte Äpfel reinschnippeln. Die geschnippelten Äpfel mit der restlichen Masse zudecken. Darüber einige Esslöffel Semmelbrösel streuen. Die Schicht mit einigen Butterflocken garnieren und eine kleine Schicht Zucker drüberstreuen.

Bei Ober-Unterhitze mit 175 Grad ca. 30-45 min (je nach Höhe der Auflaufform) backen bis die Schicht goldbraun ist und am Zahnstocher nichts mehr hängen bleibt.

Tischgebet:

O Gott, von dem wir alles haben, wir preisen dich für deine Gaben. Du speisest uns, weil du uns liebst; nun segne auch, was du uns gibst. Lieber Gott, gib mir Augen und Ohren für alle, die mit mir am Tisch sitzen. Amen.





~ Dinkel Gemüsepuffer ~

Zutaten:

Für 4 Personen

400 g Dinkel

200 g Kartoffeln

200 g geraspeltetes Gemüse (Karotten, Lauch, Zwiebel, Kohlrabi)

4 Eier

100 g Mehl

Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kräuter, Petersilie

Fett zum Ausbacken



Zubereitung:

Dinkel schwellen = in Wasser einweichen (am Vortag).

Die Kartoffeln fein reiben. Gemüse raspeln und würzen. Anschließend alles mischen, mit Eiern, Milch und Mehl versetzen.

Im Fett geformte Puffer ausbacken.



Heißmann und Rassau

Comedians "Waltraud und Mariechen"

~ Fränkisches Schäufele ~

Zutaten:

Für 3 Portionen

1,8 kg Schweinebraten aus der Schulter mit Knochen und Schwarte

1 EL Butterschmalz

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1 Karotte

¼ Sellerieknolle

1 Zwiebel frisch

½ TL Kümmel grob zerstoßen

250 ml Bier Dunkel

400 ml Kalbsfond

Zubereitung:

Die Schäufele waschen, trocken tupfen und die Schwarte mit einem scharfen Messer karoförmig einschneiden. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen. Das Gemüse schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Backofen auf 190 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen.

In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und die Schäufele darin rundum anbraten, aus dem Bräter nehmen und beiseite stellen. Das Gemüse in den Bräter geben und Farbe nehmen lassen. Das Tomatenmark zugeben und etwas anschwitzen. Mit dem dunklen Bier ablöschen und einreduzieren lassen. Die Schäufele zurück in den Bräter geben, den heißen Kalbsfond angießen, den Kümmel zugeben und aufkochen lassen. Nun den Bräter (mit Deckel) in den Ofen stellen, die Schäufele darin ca. 2 Stunden schmoren lassen, dabei von Zeit zu Zeit wenden.



Die Schüffele aus der Brühe nehmen, in eine passende Auflaufform geben (Schwarte nach oben). Die Auflaufform und das Fleisch so mit Alufolie abdecken, dass nur noch die Schwarte frei ist. Diese nun in den Backofen (Grillfunktion) stellen, bis die Schwarte knusprig ist. Dabei von Zeit zu Zeit mit etwas dunklem Bier einpinseln.

Inzwischen die Soße durch ein Sieb geben, dabei das Gemüse mit einer Schöpfkelle etwas ausdrücken. Aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Wer will kann die Soße noch mit etwas Stärkemehl eindicken. Bei mir war das nicht notwendig.

Die Schüffele nun aus dem Ofen nehmen, den Knochen ablösen (geht fast von alleine), auf vorgewärmte Teller geben und mit der Soße servieren.

Als Beilage serviere ich Klöße und Sauerkraut. Anstatt dunklem Bier kann auch Malzbier genommen werden.



Volker Heißmann & Martin Rassau

~ Marmorkuchen ~

Zutaten:

Für den Rührteig:

250 g Butter

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

5 Eier

1 unbehandelte Zitrone

1 EL Rum

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

1/8 l Milch

Außerdem:

3 EL Kakaopulver

2-3 EL Milch

3 EL Zucker

evtl. Puderzucker zum Bestäuben
oder Schokoglasur

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 Stunde

Backzeit: 45-60 Minuten

Temperatur: E-Herd: 175-200 Grad ;

Umluft: 170 Grad ; Gasherd: Stufe 2-3

Kalorien pro Stück: ca. 380

Zubereitung:

Weiches Fett schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker unter Rühren einrieseln lassen. Dann die Eier nacheinander hineinschlagen und verrühren. So lange weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat und eine hellcremige Masse entstanden ist.

Zitrone waschen, trockenreiben. Schale abreiben (geht aber auch mit Citro-Back). ½ Zitrone auspressen. Zitronenschale (oder Citro-Back), 1 EL Zitronensaft und Rum (es geht auch anderer Schnaps, ich nehme immer was gerade offen ist) zur Masse geben.

Mehl und Backpulver mischen, zufügen und kurz unterrühren. Dabei Milch zugießen. Den Teig aber nicht zu lange rühren (ca. 1 Minute), sonst wird er zäh und klebrig. Der Teig muss schwer reißend vom Löffel fallen.



Dann knapp die Hälfte des Teiges abnehmen. Kakaopulver, Milch und Zucker unterrühren. Etwas von dem hellen Teig in die vorbereitete Form füllen, so dass der Boden bedeckt ist. Anschließend eine Schicht helle und dunkle Teigportionen abwechselnd nebeneinandersetzen. Vorgang wiederholen, dabei aber auf die hellen Teigportionen dunkle geben und umgekehrt. Mit einer Gabel Spiralen durch den Teig ziehen, so dass ein marmoriertes Muster entsteht.

Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Minuten backen und mit Stäbchenprobe überprüfen, ob der Kuchen schon fertig ist. Herausnehmen und in der Form auf einem Kuchenrost ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur überziehen.



Hans Henkel

Hansi Hinterseer

Österreichischer Schauspieler & Sänger

~ Kaiserschmarrn ~

Zutaten:

Für 4 Personen

500 g Pflaumen oder Zwetschken

Saft von 1 Zitrone

150 g + 5 EL Zucker

1 Zimtstange

2 Gewürznelken

4 Eier (Größe M)

½ l Milch

Salz

350 g Mehl

1 EL Mineralwasser

1-2 EL Butter/Margarine

1 EL Rosinen

1 EL Puderzucker

Zubereitung:

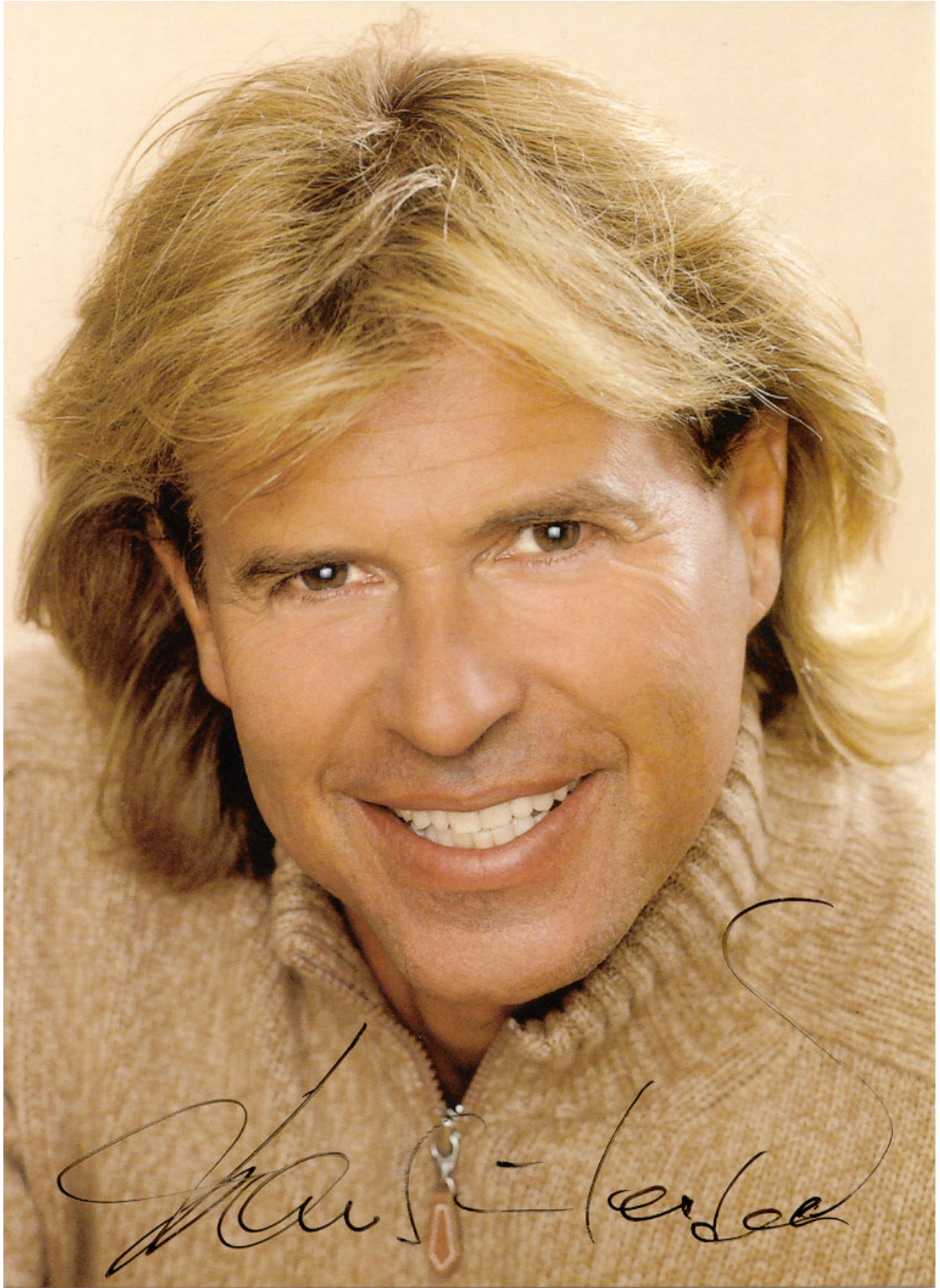
Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

1. Für den Zwetschkenröster Pflaumen waschen, entstielen, halbieren, entsteinen. 100 ml Wasser, Zitronensaft, 150 g Zucker, Zimtstange und Nelken aufkochen. Pflaumen zufügen und zugedeckt 8-10 Minuten einkochen lassen. Zimtstange und Nelken herausnehmen, Kompott abkühlen lassen.

2. Eier trennen. Milch, Eigelb, 5 EL Zucker und 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts verquirlen. Unter Rühren das Mehl zufügen, bis die Masse dickflüssig wird. Mineralwasser vorsichtig unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

3. Fett in einer großen Pfanne erhitzen und Teig hineingeben. Gleichmäßig mit Rosinen bestreuen. Sobald der Teig am Boden goldbraun ist, mit einem Pfannenwender oder Kochlöffel teilen und die beiden Hälften wenden. Mit 2 Gabeln die Hälften in Stücke zupfen und unter Wenden zu Ende backen. Mit Zwetschkenröster auf Tellern anrichten und mit Puderzucker bestäuben.





~ Spargel mit Crepes ~

Zutaten:

Für 4 Personen

1,5 - 2 kg Spargel schälen und 30 Min. in Wasser dünsten.

Zutaten Crepes:

200 g Mehl

170 g Sahne

5 Eigelb

270 g Milch

6 EL Kräuter (z.B. Petersilie gefroren)

½ TL Salz



Zubereitung:

Aus oben genannten Zutaten einen flüssigen Teig herstellen und ½ Stunde ruhen lassen.

Die Crepes wie Pfannkuchen - jedoch sehr dünn - in der Pfanne backen, dann übereinanderschlagen. Spargel und Crepes mit zerlassener Butter, Schnittlauch, etwas Salz und Spargelwasser servieren.



~ Spaghetti alla Carbonara ~

Zutaten:

Für 4 Personen

500 g Spaghetti (oder besser Spaghettini von De Cecco)

Pflanzenöl

100 g Pancetta in Scheiben, d.i. ungeräucherter, italienischer Bauchspeck

100 g Milch

4 Eier, verquirlt

Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Muskat frisch gerieben

40 g geriebener Parmesan

40 g geriebener Pecorino

1 Bund Blattpetersilie, fein geschnitten

Zubereitung:

Die Pancetta in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne in wenig Pflanzenöl knusprig braten. Über ein Sieb das Fett abgießen. Die Eier mit der Milch verrühren und mit Muskat, schwarzem Pfeffer und je nach Salzgehalt des Schinkens mit wenig Salz abschmecken. Die Spaghetti in Salzwasser kochen, dabei etwas zu hart lassen und abgießen. Die Hälfte des Käses in die Sauce rühren und die kochend heißen Spaghetti unterheben. Die Petersilie zugeben und beim Anrichten mit viel schwarzem Pfeffer und dem restlichen Käse bestreuen.



© Foto: „Luzia Ellert/Collection Rolf Heyne“

~ Pestosuppe mit Ziegenkäse-Törtchen ~

Zutaten:

Für 8 Personen

4 rechteckige TK-Blätterteigplatten (à 75 g)	40 g Parmesan, frisch gerieben
30 g getrocknete Tomaten in Öl	Salz, weißer Pfeffer
4 Ziegenfrischkäse (à 35 g)	je 100 g grüne Bohnen und Zuckerschoten
1 Eigelb	150 g Blattspinat
2 Knoblauchzehen	120 g mehlig kochende Kartoffeln
25 g gehackte Haselnüsse	70 g Schalotten
9 EL Olivenöl	1,2 l Geflügelbrühe
1 großes Bund Basilikum	100 g TK-Erbsen
	1-2 EL Zitronensaft

Zubereitung:

Den Blätterteig auftauen lassen. Die Tomaten in einem Sieb gut abtropfen lassen und fein hacken. Käse jeweils waagrecht halbieren. Aus den Teigplatten 8 Kreise ausstechen und dünn mit verquirltem Eigelb bepinseln. Die Teigmitte mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Tomatenpaste darauf streichen und die Käsehälften darauf legen. Die Törtchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 220 Grad auf der untersten Schiene 18 bis 20 Minuten backen.

Für den Pesto den Knoblauch pellen und fein hacken. Die Haselnüsse in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun rösten, Knoblauch unterschwenken und abkühlen lassen. 12 schöne Basilikumblätter beiseite stellen, die übrigen fein schneiden. Geschnittenen Basilikum, Nüsse, 6 EL Olivenöl und Parmesan im Mixer fein pürieren, dann salzen und pfeffern. 3 EL Tomatenöl mit dem weißen Pfeffer mischen. Gemüse putzen. Bohnen und Zuckerschoten grob schneiden. Spinat grob zerschneiden.

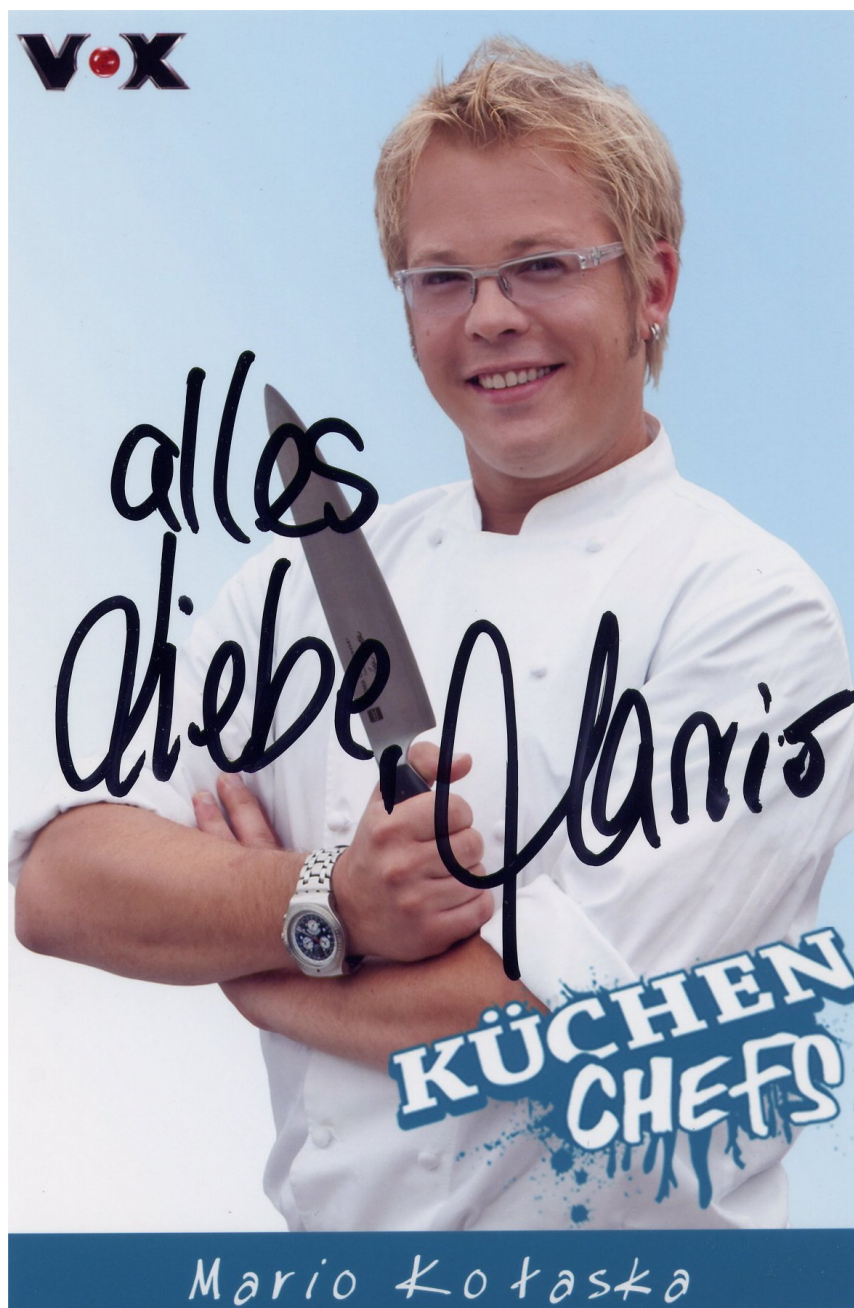


Kartoffeln schälen und fein würfeln. Schalotten pellen, grob würfeln, mit Kartoffeln im restlichen Olivenöl andünsten. Mit Brühe auffüllen und etwa 10 Minuten weich kochen. Bohnen, Zuckerschoten und Erbsen dazugeben und etwa 5 Minuten mitkochen.

Kurz vor Ende der Garzeit den Spinat einmal kurz mit aufkochen lassen. Die Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren. Pesto einmischen, mit Zitronensaft abschmecken und nach Geschmack nachwürzen. Inzwischen 4 Basilikumblätter fein schneiden und auf den Törtchen verteilen.

Die Suppe portionsweise mit dem Pfeffer beträufeln und mit einem Basilikumblatt dekorieren. Mit den Ziegenkäse-Törtchen servieren.

Tipp: Die kleinen Käse halbiert man am besten mit einem Bindfaden, den man um den Käse schlingt und dann fest zusammenzieht.



~ Wiener Schnitzel ~

Zutaten:

Für 4 Personen

4 Schnitzel von der Kalbsoberschale à 120 g

Öl, Salz, Pfeffer

2 Eier

2 EL geschlagene Sahne

50 g Mehl

150 g Semmelbrösel

200 g Butterschmalz

4 Zitronenspalten

Zubereitung:

Kalbsschnitzel zwischen zwei Klarsichtfolien, welche vorher leicht mit etwas Öl eingerieben wurden, dünn ausklopfen. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Ganze Eier mit der geschlagenen Sahne in einer Schüssel, mit Hilfe einer Gabel, verquirlen. Die Schnitzel kurz in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend in den Semmelbröseln panieren.

Wichtig ist, die Panade fest anzudrücken. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und nun die Schnitzel von beiden Seiten ca. 3 Minuten goldgelb ausbacken. Dann auf einem Küchenpapier abtropfen und auf den Tellern mit je einer Zitronenspalte anrichten.

Dazu Kartoffelsalat reichen.





~ Rinderbrühe mit Pfannkuchen ~

Zutaten:

750 g Rindfleisch (Querrippe o. Brustkern)	½ Teel. Pfefferkörner
1 ½ l Wasser	3-4 Eßl. Milch
1 Zwiebel	1 Ei
1 Bund Petersilie	3-4 Eßl. Mehl
1 Bund Suppengrün	2 Teel. Butter
1 Lorbeerblatt	Salz
2 Nelken	Pfeffer frisch gemahlen

Zubereitung:

In einen großen Topf das Fleisch mit dem Wasser zum Kochen bringen. Den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Die Zwiebel schälen, das Suppengrün putzen, waschen und grob zerschneiden. Petersilie waschen, die Blätter von den Stielen zupfen und klein zerhacken. Die Hälfte der Petersilie beiseite legen. Gemüse, Petersilie, Lorbeerblatt, Gewürze und ein wenig Salz zum Fleisch geben. Alles bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 2 Std. ziehen lassen. Die Suppe sollte nur ganz leise köcheln.

Inzwischen das Ei mit Milch und etwas Salz verquirlen. Das Mehl unterrühren und den Teig etwa 5 Min. quellen lassen.

In eine Pfanne etwas von der Butter erhitzen. Die Hälfte des Teiges in die Pfanne geben und verteilen. Den hauchdünnen Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen. Mit der restlichen Butter und dem Teig weitere Pfannkuchen zubereiten, die bereits fertigen zuschneiden.

Die fertige Suppe durch einen Sieb abgießen und erneut in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die zugeschnittenen Pfannkuchen mit Brühe übergießen, etwas Petersilie darüberstreuen und servieren.





~ Pommersche Kartoffelsuppe ~



Zubereitung:

Geschälte Kartoffeln in Stücke schneiden. Speck würfeln und in großem Topf anbraten, Zwiebel würfeln und dazugeben.

Gemüsebrühe dazugießen und Kartoffelstücke in die Brühe geben. Möhren, Sellerie und Lauch klein schneiden und in die Suppe geben. Die Suppe ca. 20 - 30 Minuten kochen lassen. Kartoffelsuppe pürieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit gehackter Petersilie bestreuen und servieren.



Cynthia Weber

~ Tirtlen ~

Zutaten:

4 Portionen

Zutaten für den Teig:

250 g Roggenmehl

250 g Weizenmehl

30 g zerlassene Butter

2 Eier

Salz

1 EL Öl

lauwarmes Wasser

Zutaten für die Füllung:

500 g Sauerkraut

1 kleine Zwiebel

40 g Butter

1 EL Mehl

1/8 Liter Weißwein

2 Wacholderkörner

5 Pfefferkörner

1 Messerspitze Kümmel

Salz und schwarzer Pfeffer

Fett zum Backen

Zubereitung:

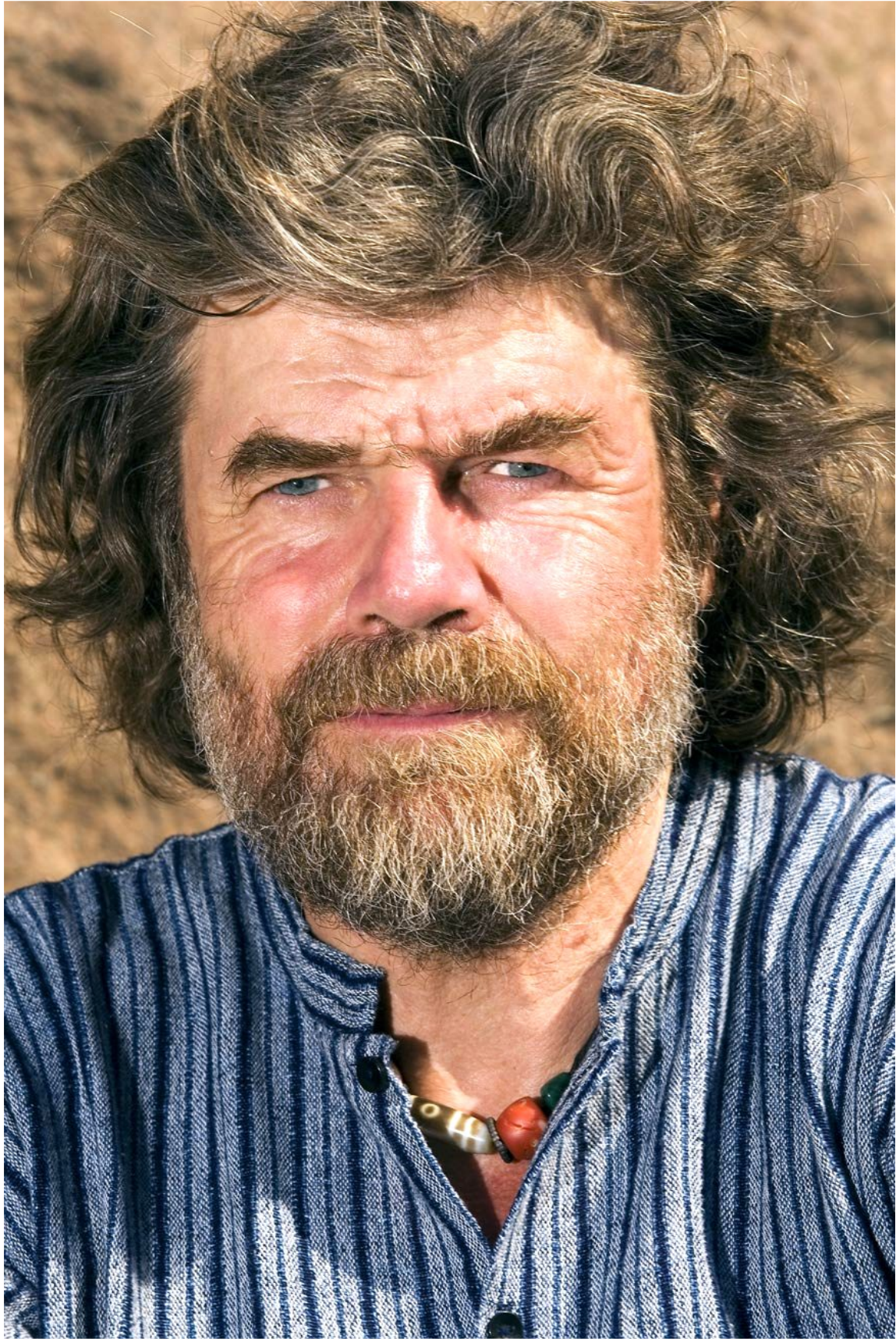
Aus den Zutaten einen nicht zu harten Teig kneten. Eine Stunde zugedeckt lassen.

Butter in einer Pfanne zerlassen, Zwiebel klein hacken und dünsten. Mit Mehl bestäuben und mit Weißwein löschen. Etwas einkochen lassen. Sauerkraut klein schneiden, in den Topf geben, würzen und 30 Minuten dünsten. Abkühlen lassen.

Den Teig in mehrere 5 cm dicke Rollen verteilen und davon nach und nach Scheiben abschneiden. Dann dünne, tellergroße Blätter ausrollen, mit dem Kraut füllen, mit einem zweiten Teig bedecken und an den Rändern andrücken. In heißem Fett hellbraun backen.

Original werden die Tirtlen mit einer Quark-Kartoffel-Füllung zubereitet. Hierfür werden 200 g Quark mit 100 g grob geraspelten, gekochten Kartoffeln, gehackter Zwiebel, Schnittlauch und Salz vermischt.





~ Erbseneintopf ~

Zutaten:

Für 6 Personen

500 g getrocknete Erbsen
300 g geräucherter Bauchspeck
1 Bund Suppengrün
2,5 l Wasser
Salz, Pfeffer, Majoran
(frisch oder 2 TL getrocknet)

2 Zwiebeln
Würstchen (Brühwürste,
Bockwürstchen, Wiener oder
Fleischwurst)
500 g Kartoffeln
Schmalz oder Öl
1 Bund Petersilie

Zubereitung:

Die Erbsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Die Erbsen mit dem Einweichwasser aufsetzen und ca. ½ Stunde kochen lassen. Das geputzte und klein geschnittene Suppengrün, eine klein geschnittene Zwiebel, den geräucherten Bauchspeck (in Würfel geschnitten) und den Majoran zu den Erbsen geben und aufkochen lassen. Umrühren nicht vergessen!

Die Kartoffeln schälen und klein schneiden; 30 Minuten vor Ende der Kochzeit in den Topf geben. Die zweite kleine Zwiebel klein schneiden, in etwas Schmalz oder Öl braun rösten. Abschmecken und - erst jetzt, wenn überhaupt - notwendig pfeffern und salzen, die geröstete Zwiebel und die Petersilie dazugeben.

Würstchen klein schneiden und in den Eintopf geben oder ganz mit scharfem Senf und Brötchen zum Eintopf reichen.

Kochzeit insgesamt 1 ½ bis 2 Stunden, je nach Konsistenz der Erbsen.



~ Rinderschmorbraten ~

Zutaten:

Für die Marinade:

1 Karotte
2 Zwiebeln
1 Stück Knollensellerie (etwa 100 g)
1 Fenchelknolle
3 Knoblauchzehen
3 Lorbeerblätter
1 Nelke
½ TL Pfefferkörner
3 EL Balsamico
1 l Rotwein
4 EL Olivenöl

Für den Braten:

1 Rinderbraten (z. B. aus der Oberschale), etwa 1,3 kg
Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, 1 EL Mehl
500 ml Rinderfond

Für die Lorbeerkartoffeln:

20-25 etwa gleich große, fest kochende Kartoffeln
20-25 Lorbeerblätter (wenn möglich frisch)
400-500 ml Hühnerbrühe
6 EL Olivenöl, Salz

Zubereitung:

Für die Marinade Karotte, Zwiebeln und Knollensellerie schälen und ebenso wie den Fenchel waschen. Das ganze Gemüse in feine Scheiben bzw. Würfel schneiden. Knoblauchzehen schälen und leicht andrücken. Gemüse, Gewürze, Balsamico, Wein und Öl in einer passenden Schüssel mischen und den Rinderbraten darin so einlegen, dass er vollständig bedeckt ist. Die Schüssel mit Klarsichtfolie bedecken und in den Kühlschrank stellen.

Den Braten 4-5 Tage marinieren, dabei zweimal wenden. Das Fleisch aus der Marinade heben und gut trocken tupfen. Die Marinade durch ein Sieb gießen, das Gemüse beiseite stellen und die Flüssigkeit in einem Topf auf die Hälfte einkochen. Den Braten mit Salz und Pfeffer würzen und in 2 EL Olivenöl in einem passenden Bräter ringsum anbraten. Fleisch aus dem Bräter heben und das Gemüse im restlichen Öl anbraten.



Mehl darüberstäuben und kurz mitrösten. Braten zurück in den Topf geben, die reduzierte Marinade und den Rinderfond zugießen und den Topf mit zurechtgeschnittenem Backpapier bedecken. Das Ganze in dem auf 180 °C vorgeheizten Backofen etwa 2½ Stunden schmoren. Währenddessen die Lorbeerkartoffeln vorbereiten:

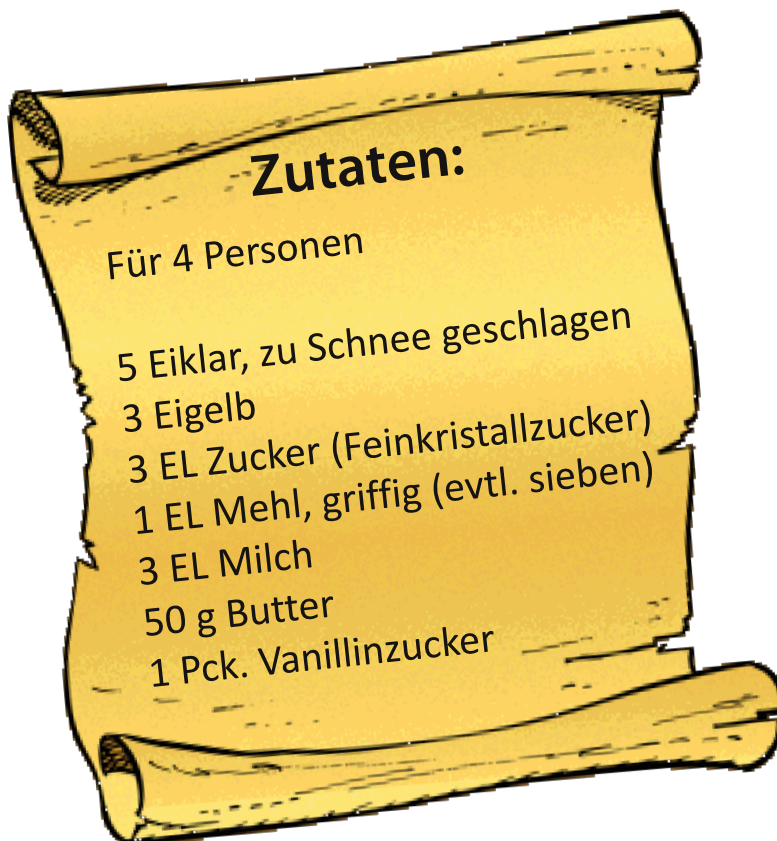
Dafür die Kartoffeln schälen und waschen. Lorbeerblätter waschen und jeweils in 4 etwa gleich große Stücke schneiden. Die Kartoffeln mit einem kleinen Messer viermal leicht einschneiden und in jeden Schnitt ein Stück Lorbeer stecken. Die Kartoffeln nebeneinander in eine möglichst passende, ofenfeste Form setzen und mit der Hühnerbrühe begießen. Olivenöl und Salz darüber verteilen. Die Form für 30-40 Minuten in den Ofen schieben, währenddessen die Kartoffeln mehrfach mit der Brühe begießen.

Den Braten, sobald er weich und zart ist, aus der Flüssigkeit heben und in Scheiben schneiden. Mit Lorbeerkartoffeln und dem Schmorsud servieren. Wer möchte, kann den Schmorsud durch ein feines Sieb streichen und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Wahre Geschmacksexplosionen entstehen meistens durch Zeit: Zeit in der Vorbereitung (bei diesem Rezept: 4-5 Tage marinieren) und Zeit in der Herstellung (in diesem Rezept: 3 Stunden schmoren).



~ Salzburger Nockerl ~



Zubereitung:

Eiklar mit einer Prise Salz steif schlagen, Zucker nach und nach hinzugeben und zu cremigem Eischnee schlagen. Vanillinzucker und Mehl über den Schnee streuen, sieben Dotter versprudeln und darübergießen, sehr vorsichtig vermischen.

Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen, Milch eingießen (der Boden soll nur benetzt sein), aus der Masse große Nockerln stechen, einlegen und im Rohr bei guter Hitze (ab 200 Grad) ca. 8 Minuten goldgelb backen.

Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren, sonst fallen sie zusammen.



~ Sardellen-Pizza mit Büffelmozzarella ~

Zutaten:

Für 4 Portionen

250 g Vollkornmehl

1 Pck. Trockenhefe

150 ml lauwarmes Wasser

3 EL Olivenöl

4 Fleischtomaten

150 g Büffelmozzarella

8 in Öl eingelegte Sardellen

Meersalz

Pfeffer aus der Mühle

frisches Basilikum

Zubereitung:

Das Vollkornmehl mit der Hefe, dem Wasser, 1 EL Öl und dem Salz zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Den Hefeteig auf der bemehlten Arbeitsfläche von Hand kräftig durchkneten und zu einer Kugel formen. In eine Schüssel geben, zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Die Tomaten kreuzweise einritzen, überbrühen, häuten, das Fruchtfleisch in Würfel schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Das Basilikum waschen, trocken schütteln und die Blätter von den Stielen zupfen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen. Den Pizzateig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick zu zwei mittelgroß runden Pizzen ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die Tomaten, den Mozzarella und die Sardellen auf dem Teig verteilen, die Basilikumblätter darauf legen. Die Pizza mit dem restlichen Öl beträufeln und im Backofen auf der mittleren Schiene 10 bis 15 Minuten backen.



For the Radfordcroft Spill Geog!
Shu 11th Dec 2010

~ Grüne-Krapfen Suppe ~

Zutaten:

ca. 1 kg Mehl	1-2 Zweige Liebstöckel
5 Eier	2 ganze Eier
Wasser nach Bedarf	¼ l frische Sahne
ca. 6 Semmel	klare Fleischbrühe (nach Geschmack)
½ Kilo Schinken (mager)	frisch gemahlener Pfeffer
2-3 Bund Schnattern (grüne Zwiebelröhrchen)	evtl. Salz (nach Geschmack)
ca. 1-2 Bund Schnittlauch	Pflanzenöl

Zubereitung:

Mehl auf Nudelbrett sieben, kleine Mulde für die Eier formen, Eier aufschlagen und in die Mulde geben. Beides unter Hinzugabe von kaltem Wasser zu einem homogenen festen Teig kneten. Teig etwas ruhen lassen.

Mit einer Nudelmaschine oder auch mit einem Teigroller werden dünne, ca. 50-80 cm lange, 8 cm breite Nudelbahnen hergestellt, die dann auf die mit Mehl bestreute Arbeitsfläche gelegt werden. Die Bahnen werden nun mit dem Teigrad in ca. 12 cm lange Stücke geschnitten, die dann später mit der Füllung belegt werden.

Semmeln in kleine Würfel schneiden, dann in einem großen Topf knusprig braten, anschließend zum Erkalten zur Seite stellen. Schinken ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Schnattern, Schnittlauch in feine Ringe schneiden, Liebstöckel hacken und alles zusammen unter die erkalteten Brotwürfel mischen. Eier mit Sahne verquirlen, mit klarer Fleischbrühe, Pfeffer und evtl. Salz würzen und über die Masse geben.

Alle Zutaten gut miteinander vermischen und dann löffelweise auf die Teigbahnen geben. Diese werden dann wie Tortellini gefaltet, an den Rändern fest zusammengedrückt und mit dem Teigrad in eine Halbmondform geschnitten. Die fertig gefüllten Krapfen werden dann auf frische, trockene Tücher gelegt.

Wenn alle Krapfen gefüllt sind, bringt man einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen; Krapfen portionsweise hineinlegen. Sie sollten auf jeder Seite ca. 3 Minuten köcheln. Mit einem Schaumlöffel Krapfen aus dem kochenden Wasser nehmen und in kaltem Wasser abschrecken. Fertige Krapfen erneut auf trockene Tücher legen. Jetzt können sie schnell eingesetzt und weiter verwendet werden.

Die fertigen „grünen Krapfen“ werden dann portionsweise, je nach Geschmack, in die vorher zubereitete Brühe gegeben. Nachdem die grünen Krapfen einige Minuten köchelnd gezogen haben, ist die Suppe servierbereit.



Claudia Lorenz

Dr. Norbert Röttgen

Bundesminister für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit

~ Rheinischer Sauerbraten ~

Zutaten:

Für die Marinade:

1/8 l Rotwein

1/8 l Essig

1/2 l Wasser

1 Zwiebel mit 3 Nelken und 1

Lorbeerblatt bestecken

einige Pfefferkörner

2-3 Wacholderbeeren

Salz, Pfeffer

1 EL Fett

100 g Speck, in kleine Würfel
schneiden

Wurzelwerk

2 Scheiben Schwarzbrot, zerkleinern

2 EL Tomatenmark

1 Pck. Bratensoße

2 EL saure Sahne

Für den Braten:

1 kg Rindfleisch, aus der Keule

3 EL eingeweichte Rosinen

50 g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Das Fleisch 3 Tage in eine Marinade aus Rotwein, Essig, Wasser, Zwiebel, Pfefferkörnern und Wacholderbeeren legen; 1-2mal täglich wenden und gut durchbeizen lassen. Vor dem Zubereiten herausnehmen, abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Den Speck mit dem Fett zusammen anschwitzen, das Fleisch dazugeben und sorgfältig von allen Seiten anbraten. Das Wurzelwerk, bestehend aus 1 Möhre, 1/4 Sellerie und Lauch, Tomatenmark und das Schwarzbrot in die Pfanne geben, mit der Marinadenflüssigkeit anrühren und bis zur Hälfte des Bratens auffüllen. Den Sauerbraten ca. 1 1/2 - 2 Stunden bei geschlossenem Deckel schmoren.



Dann den fertigen Braten herausnehmen und warm stellen. Die Soße, durch das lange Kochen eingedickt, durch das Sieb gießen. Die Rosinen und die Mandeln zufügen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Das Soßenpulver mit der sauren Sahne anrühren und die Soße binden. Die Soße noch einmal abschmecken.



Marlene Rupprecht

Mitglied des Deutschen Bundestages

~ Käsespätzle ~

Zutaten:

250 g Mehl

1-2 Eier

1 Teelöffel Salz

1/8 bis 1/16 l Wasser (je nach Eiermenge und Eigröße)

Zum schmälzen 1 EL Butter

1 EL Semmelbrösel

Zubereitung:

Man macht aus den angegebenen Zutaten einen festen, glatten Teig, den man so lange schlägt, bis er Blasen wirft. Nun gibt man einen Teil des Teiges auf das nasse Spatzenbrett und legt in ein kochendes Salzwasser mit dem Spatzenschaber oder einem langen, breiten Messer dünne Spatzen ein. Sobald sie wieder heraufkommen und kochen, nimmt man sie mit einem Drahtlöffel heraus, schwenkt sie in heißem Salzwasser und richtet sie auf einer erwärmten Platte an, die man sofort wieder warmstellt. Auf diese Weise wird aller Teig eingelegt, angerichtet und zuletzt das Ganze mit in Butter gerösteten Semmelbrösel geschmälzt. (Wenn man die Spätzle zu lange kochen lässt, werden sie kleistrig, lässt man sie lange im Schwenkwasser liegen, werden sie blass).

Käsespatzen:

Bereitet man ebenso zu, nur streut man auf jede Schicht Spätzle geriebenen Schweizerkäse, überstreut am Schluß die ganze Platte nochmals mit Käse und schmälzt das Ganze mit brauner Butter. Käsespatzen macht man in der Ulmer und Ravensburger Gegend sehr häufig als Beilage zu Braten oder als Hauptspeise mit Kopfsalat. In letzterem Fall braucht man die doppelte Menge.





Debbie Kymlicka

Dr. Wolfgang Schäuble

Bundesminister der Finanzen

~ Schwäbische Maultaschen ~

Zutaten:

Man bereitet einen Nudelteig aus 4 bis 5 Eiern, 1 Pfund Mehl und Salz zu (evtl. etwas Wasser).

Fülle:

600 g Wasserweck (alt)

750 g Suppenfleisch mit Knochen (Leiter oder Bug)

500 g Schweinefleisch zum Braten (Hals oder Bug)

½ Pfund Spinatgemüse und/oder

1 gr. Bund Petersilie

1 gr. Zwiebel

4-5 Eier

Salz, wenig Muskat

¼ l Rahm

¼ l heiße Milch

Zum Abkochen:

3 l Wasser, Salz

Zum Abschmälzen:

Butter und Weckmehl

Zubereitung:

Aus dem Suppenfleisch und Knochen sowie Suppengemüse eine Fleischbrühe zubereiten, das Schweinefleisch ca. 1 Stunde braten und ablöschen, mit dem Spinat, der Petersilie, der Zwiebel durch die Maschine drehen. Die Brötchen in feine Würfel schneiden, mit der kochenden Milch übergießen und kurz einweichen und mit den Eiern, dem Rahm, Salz und Muskat zu dem Fleischteig geben und alles gut vermischen.

Den Nudelteig ganz dünn auswellen, Vierecke (4-5 cm) oder runde Teigplatten ausrädeln und mit dem Fleischteig belegen. Teigländer mit Eiweiß bepinseln und übereinanderschlagen. 10 Min. in gesalzenem, siedenden Wasser ziehen lassen, dann herausnehmen. Ein Teil der Maultaschen in die Fleischbrühe geben und als Suppe essen; für den Rest eine Schmäle aus Butter und Weckmehl bereiten, über die heißen Maultaschen geben und sie zusammen mit Kartoffelsalat und grünem Salat essen.





Schmitt

Prof. Dr. Annette Schavan

Bundesministerin für Bildung und Forschung

~ Schwäbische Kartoffelsuppe ~

Zutaten:

Für 4 Personen

500g mehlig kochende Kartoffeln	30 g Butter
3 große Möhren	2 El Mehl
Salz	1 l Gemüsebrühe
1 große Zwiebel	Pfeffer
1 Stange Lauch	Muskat
1 Bund Petersilie	100 ml Sahne
	2 Paar Wiener Würstchen

Zubereitung:

Zunächst die Kartoffeln und die Möhren schälen. Alles in Würfel schneiden und in Salzwasser ca. 25 Minuten kochen lassen.

Währenddessen Zwiebeln und Lauch putzen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. In einem zweiten Topf Butter zerlassen und Zwiebeln und Lauch sowie die Hälfte der Petersilie andünsten. Etwas Mehl einstreuen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Die gekochten Kartoffeln und Möhren durch die Kartoffelpresse in den Topf drücken, aufkochen lassen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken und mit der Sahne verfeinern. Die Würstchen in nicht gar so dicke Scheiben schneiden und in der Suppe erhitzen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Baguette dazu und fertig!





Lynette Lujan

Dr. Kristina Schröder

Bundesministerin für Familie, Senioren, Frauen und Jugend

~ Elfriedes Schweinerippchen ~

Zutaten:

Für 4 Personen

1-1,5 kg dicke Schweinerippe
3 Äpfel (möglichst saure Sorte, z. B. Boskop)
100 g Rosinen
Salz, Pfeffer
1 TL Zucker

Zubereitung:

Man schneidet eine Tasche in das Rippenstück, streut Salz und Pfeffer innen und außen auf die Rippen. Die Äpfel schälen und in kleine Stückchen schneiden, mit den Rosinen mischen und in die Fleischtasche geben. Dort die Mischung mit dem Zucker bestreuen.

Mit einer Rouladennadel zustecken. In einen Bratopf legen, von allen Seiten mit Palmin anbraten, danach Wasser hinzugeben. Nach etwa einer Stunde mit der Sauce übergießen und testen, ob sich die Rippen einfach herauslösen lassen. Dann das Fleisch herausnehmen, die Sauce binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rippenknochen vorsichtig herauslösen. Das Fleisch zum Servieren in 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Dazu Rotkraut und Kartoffeln.



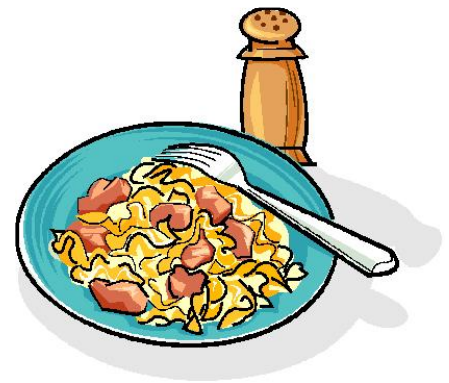


Britta Sjöck

~ Falsche Schinkennudeln ~

Zutaten:

1 Kilo Spiralnudeln (Sputnik, Fusili etc.)
ca. 400 g einfache Stadtwurst (Fleischwurst)
ca. 400 g Bierschinken
2-3 EL Öl (Raps-, Sonnenblumen-, oder Olivenöl)
1-2 Zwiebeln
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Wasser zum Aufgießen



Zubereitung:

Die Fleischwurst nach dem Häuten in Würfel von ca. 1,0 cm Kantenlänge schneiden. Beim Metzger ca. 1 cm dicke Scheiben Bierschinken besorgen und diese dann ebenfalls in Würfel mit ca. 1,0 cm Kantenlänge schneiden. Die Zwiebeln hacken sie so fein wie möglich. Während der Vorbereitung der Wurst und der Zwiebeln die Nudeln in reichlich Salzwasser bissfest kochen und danach in einem Abtropfsieb zur Seite stellen. Im Nudeltopf das Öl erhitzen und anschließend die Wurstwürfel zusammen mit der fein geschnittenen Zwiebel anbraten. Die Wurstwürfel mehrmals kräftig Farbe nehmen lassen und den dabei entstehenden Fond unter die Würfel rühren. Dazu den Topf von der heißen Herdplatte nehmen und den angelegten Fond ablösen. Im Verlauf des Anbratens die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nachdem die Würfel deutlich kleiner geworden sind, die entstandene Würfelmasse mit Wasser ablöschen, mit geriebener Muskatnuss abschmecken und nochmals aufkochen. Zum Schluss die Nudeln unter den so entstandenen flüssigen Fond heben und das ganze auf tiefen Tellern servieren.

Dazu reicht man grünen Salat.

Von der Menge nicht abschrecken lassen, da dieses Gericht auch aufgewärmt, ganz vorzüglich schmeckt.



Dr. Guido Westerwelle

Bundesminister des Auswärtigen

~ Tagliatelle mit Lachs ~

Zutaten:

Für 4 gutbefreundete Personen

Für die Sauce:

4 vollreife Tomaten

200 g Lachsfilet

2 Knoblauchzehen

1 kleine rote Zwiebel

60 g schwarze Oliven ohne Stein

3 EL kaltgepresstes Olivenöl

300 g Crème fraîche

Salz und frisch gemahlener Pfeffer

4 Zweige frischer Estragon

einige kleine Blätter Basilikum

400 g Tagliatelle (grüne oder Sepia-Nudeln sind eine leckere Alternative!)

Zum Garnieren:

50 g geräucherter Lachs (in Scheiben)

einige schwarze Oliven(-scheiben),
weitere Estragonzweige

Zubereitung:

Für die Zubereitung empfiehlt sich eine große Pfanne

1. Als Grundlage für die Sauce müssen die Tomaten zuerst gehäutet werden. Dazu sollten sie (eingeschnitten) kurz durch das kochende Wasser gezogen und anschließend kalt abgeschreckt werden. Danach Kerne entfernen und das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Estragonzweige hacken.



2. Die Lachfilets in mundgerechte Stücke, den geräucherten Lachs in Streifen schneiden. Den Knoblauch abziehen und pressen oder in kleine Würfel schneiden, die Zwiebel würfeln. Die Oliven ganz oder in Scheiben verwenden.

3. Nudeln in kochendes Wasser geben und bissfest garen. Währenddessen mit der Zubereitung der Sauce fortfahren.

4. Den Knoblauch in die heiße Pfanne mit dem Olivenöl geben und leicht andünsten. Dann vorsichtig die Lachsfiletstücke und Oliven dazugeben, vorsichtig mischen.

5. Crème fraîche und Tomaten hinzufügen und bei geringer Hitze vorsichtig regelmäßig umrühren. Mit Salz, Pfeffer und gehacktem Estragon würzen.

6. Die abgetropften und noch bissfesten Tagliatelle mit in die Pfanne geben, kurz ziehen lassen. Auf einer Platte anrichten und mit Lachsstreifen, Oliven, weiteren Estragonzweigen und ganzen Basilikumblättern garnieren.

Sofort servieren und mit guten Freunden sowie einem guten und gut gekühlten Glas Weißwein genießen!



~ Chili con carne ~

Zutaten:

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	2 EL Tomatenmark
2-4 Knoblauchzehen	ca. 300 ml Instant-Rinderbrühe
1 Möhre	1 Lorbeerblatt
480 g geschälte Tomaten (aus der Dose)	2 TL Oregano
2 rote Chilischoten	1 TL Kreuzkümmel
4 EL Olivenöl	400 g Kidney-Bohnen (aus der Dose)
750 g Rinderhackfleisch	Salz
	Pfeffer
	Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und in Scheibchen schneiden. Die Möhre schälen und fein würfeln. Die Tomaten grob zerkleinern, den Saft auffangen. Die Chilischoten vom Stiel befreien, entkernen, waschen und in feine Streifen schneiden.
2. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und das Rinderhackfleisch mit den Zwiebeln und den Knoblauchzehen darin anbraten. Die Möhrenwürfel und das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten.
3. Alles mit der Rinderbrühe ablöschen, die Tomaten mit dem Saft, die Chilistreifen und die Gewürze dazugeben. Den Eintopf mit geschlossenem Deckel auf kleiner Flamme 30-40 Minuten schmoren lassen.

4. Die Kidney-Bohnen dazugeben und weitere 15 Minuten im offenen Topf bei kleiner Flamme ziehen lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Eventuell noch etwas Rinderbrühe nachgießen. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Ceyennepfeffer abschmecken.



~ Beschwibbstes Huhn auf Reisen ~

Zutaten:

12 Hähnchenunterkeulen
3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
400 g Kirschtomaten
0,1 l Gin

2 Bio-Orangen
6 Scheiben Graubrot
1/3 Bund Zitronenthymian
1 TL Honig

Zubereitung:

Als erstes die Zwiebel und Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Von den Keulen das Knochenende frei putzen, jeweils ein Zitronenthymianzweig unter die Haut der Keulen stecken, würzen und mehlieren. Jetzt vorsichtig von allen Seiten anbraten und aus der Pfanne nehmen. Die Zwiebel danach in der Pfanne anbraten, wenn diese leicht Farbe haben, den restlichen Zitronenthymian/Knoblauch zugeben und 2 Minuten später die Kirschtomaten. Das Gemüse nun mit Gin ablöschen, vom Herd nehmen und mit Orangenabrieb, Orangensaft, Salz, Pfeffer, Honig und Tabasco abschmecken.

Jetzt das Gemüse in eine feuerfeste Form (die einen passenden Deckel hat) geben, die Keulen darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Umluft ca. 20 Min. fertig garen.

In der Zwischenzeit Graubrot in Balken schneiden, in Olivenöl kross backen und auf einem Sieb abtropfen lassen.

Wenn die Keulen fertig sind, diese etwas abkühlen, danach den Deckel drauf, Brotstäbe einpacken und die Reise kann losgehen.

Tipp: Die Keulen kann man kalt wunderbar essen, wer sie warm möchte, die feuerfeste Form einfach in die Glut vom Brunchfeuer stellen.



Kurzchronik



1990:

Gründung der DPSG Roßtal Stamm Horsadal. Die Gründungsmitglieder waren eine Gruppe katholischer Ministranten. Erstes Stammeslager in Defersdorf, einem kleinen zur Marktgemeinde Roßtal gehörendem Ort.

1996:

Das erste Promi-Kochbuch erscheint.

1998:

Erstes Pfingstlager in Roßtals französischer Partnerstadt Auzances (Limousin). Seither alle zwei Jahre stattfindender Austausch.

2000:

10 jähriges Jubiläum

2002:

Stammeslager in Roßtals Partnerstadt Thalheim (Erzgebirge). Austausch mit den dortigen Pfadfindern.

2003:

Diözesanlager nach Polen unter dem Motto "Go East".

2005:

Umzug vom Pfarrheim ins Jugendhaus St. Josef, welches größtenteils in Eigenregie der Pfadfinder renoviert wurde.

Diözesanlager der Pfadi-Stufe nach Tschechien.

2007:

Diözesanlager der Roverstufe nach Montenegro; als soziales Projekt wurden dort Teile einer maroden Schule saniert.

2008:

Unsere "Gründerväter" Richard Witt und Pfarrer Josef Zottmann, sowie unser langjähriger Unterstützer und Helfer in der Not Günter Gabsteiger werden zu Ehrenmitgliedern ernannt.

2009:

Stammeslager "Back to the Roots" war ein großer Erfolg und eines der besten Stammeszelte.

15 Jahre Sonnwendfeuer in Roßtal.

2010:

20 jähriges Jubiläum mit vielen Aktionen, unter anderem einer Vernissage, Tag der offenen Tür, Altpfadfindertreffen und als krönender Abschluss 2. Ausgabe des Promi-Kochbuches.

Impressum

**Herausgeber:**

DPSG Roßtal Stamm Horsadal
AK Öffentlichkeitsarbeit

© DPSG Roßtal
Der Nachdruck ist untersagt!

Redaktion:

Christian Schneider
Benny Knoll
Alexander Mayer

Mitarbeitende:

Monika Schneider

Layout & Design:

Alexander Mayer

Druck:

Druckerei Lang, Roßtal

Auflage:

1. Auflage

Erscheinungsdatum:

November 2010

V.i.S.d.P.

Stamm Horsadal e.V.
AK Öffentlichkeitsarbeit

Benny Knoll
Sudetenstraße 3
90574 Roßtal

Tel: 09127/5709730

Fax: 09127/902764

benny.knoll@dpsg-rosstal.de

www.dpsg-rosstal.de

Bei oben genannten
Kontaktdaten können weitere
Kochbücher bestellt bzw.
Informationen eingeholt
werden.

»»» Herausgeber:

DPSG Roßtal Stamm Horsadal

www.dpsg-rosstal.de

akoeff@dpsg-rosstal.de



* D P S G R O S S T A L *



Stamm Horsadal Roßtal

deutsche pfadfinderschaft sankt georg

 **dpsg**

