



Rouhe Klöes und weiße Soofß

Alte und neue Rezepte aus Mittelsinn



DIESES BUCH WURDE VOM KOCHBUCHKREIS
DER EV. KIRCHENGEMEINDE HERAUSGEGEBEN,
DER ERLÖS IST FÜR DIE RENOVIERUNG
DER KIRCHE UND DES PFARRHEIMS BESTIMMT,



Gar leicht ist das Kochen,
die Köchin mag lachen —

Wo List und Liebe
und gute Rezepte
die Helfer machen!

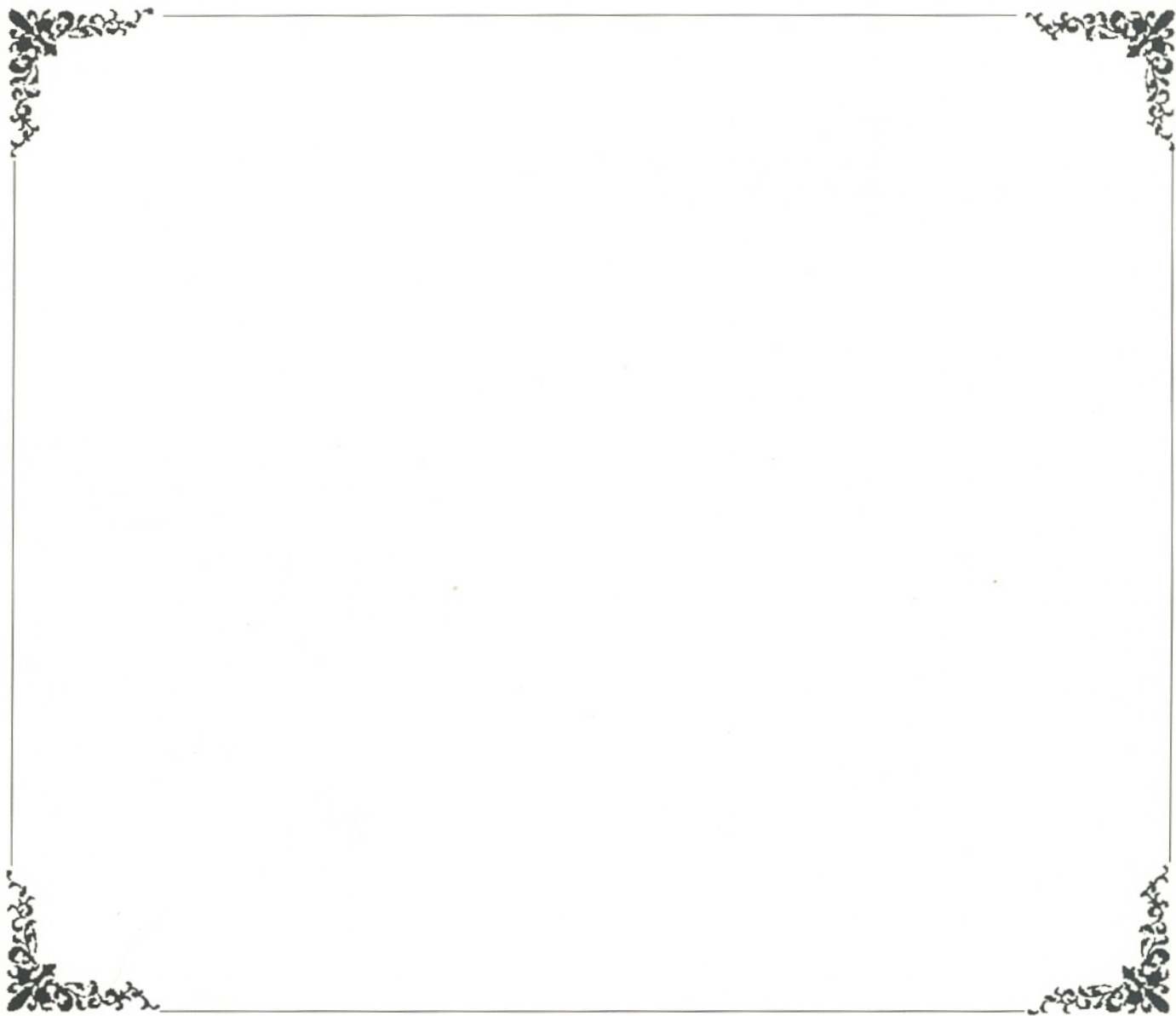


TISCHGEBET

KOMM HERR JESU
SEI UNSER GAST,
UND SEGNE
WAS DU UNS
BESCHERET HAST.

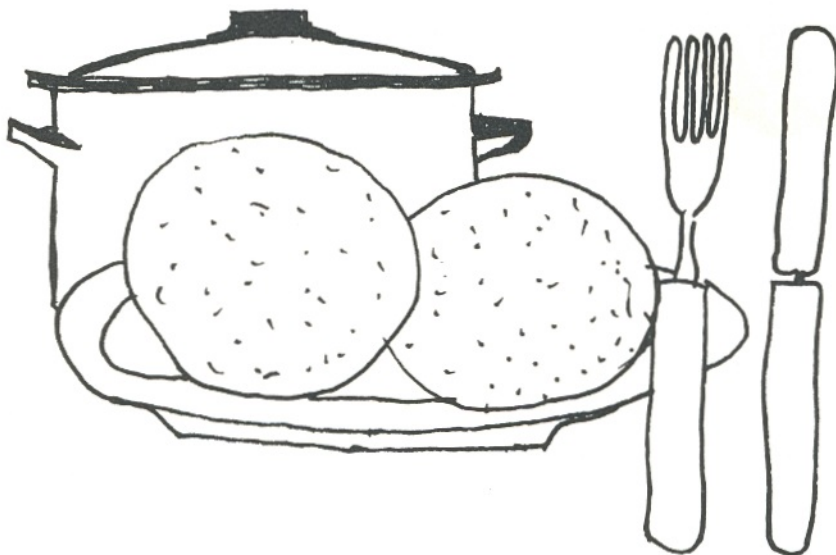


AMEN.



Braten -

Klöße



Rouhe Klöß und weiße Soop!

3 lb Kartoffel werden gerieben, lichtig ausgepresst gesiebt, gesalzen mit dünner Kartoffelsuppe gebriht bis der Teig gut ist.

Dann werden Klöße geformt und in die Mitte in Butter geröstete Weckbröckchen gegeben, $\frac{1}{2}$ Stunde in kochendem Salzwasser garen!

weiße Brähe!

3-4 Zwiebel, 200 gr. durchwachsenes Speck werden angebraten (hell gedünstet) etwas Mehl darüber und mit Klößwarmer auffüllen. Mit einem Bräwinkfel und etwas Sahne verfeinern!

Kartoffel - Klöße

1 kg Pellkartoffeln schälen, durch die Presse drücken, 1 Ei dazu, eine Tasse Stärkemehl, eine Tasse Grieß, eine Prise Muskat, Salz.

Alles gut durchkneten, Klöße formen und in die Mitte geröstete Weckbröckchen geben. Die Klöße in kochendes Salzwasser tun, wenn sie schwimmen noch 20 min. ziehen lassen!



Gänsebraten

1 Gans ca. 3 kg, Salz, Majoran, Basilikum,
3 Äpfel, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Alufolie, Salzwasser, Mehl
zum Binden, weißen Pfeffer.

Gans innen und außen würzen, Äpfel hinein-
geben, mit Zahnstocher zurstecken. Wasser in die
Fettpfanne, Gans mit der Brustseite nach oben, mit
Alufolie locker abdecken. Im Ofen 150 Minuten
bei 250° garen, dann Folie entfernen und die Gans
mit Salzwasser bepinseln und noch 30 Minuten im
Ofen bräunen lassen.

Soße entfetten, mit Wasser verlängern, Soße zum
Geflügel dazugeben und mit Mehl binden.

Dazu reicht man rohe Klöße und Apfelrotkohl.

Halbweidene - Klöße

500 gr. Pellkartoffeln - 500 gr rohe Kartoffeln, 2 Eier, 4 Eßl. Stärke -
mehl, Salz.

Die Pellkartoffeln durch die Presse drücken, die rohen Kartoffeln
reiben und durch ein Tuch drücken. Die Masse in eine
Schüssel geben, Eier, Salz und Stärkemehl dazu und
alles gut verkneten. Klöße formen mit gerösteten Weck-
bröckchen in der Mitte. Reichlich Salzwasser zum Kochen
bringen, die Klöße einlegen und wenn sie schwimmen, noch
20 Minuten kochen lassen!

kein Tip!

In die Servierschüssel eine umgekehrte Untertasse legen.
Die Flüssigkeit fängt sich darunter und die Klöße blei-
ben schön trocken und kleben nicht.

Sauerbraten

1200g Schweinebraten aus der Keule, $\frac{1}{4}$ l Wasser,
3 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, 10 Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Teel.
Senfkörner, $\frac{1}{2}$ l kräftigen Rotwein, 4 EBl. Essig, Salz,
schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 40g Schweineschmalz,
 $\frac{1}{4}$ l Fleischbrühe, 500g Pilze (Pfifferlinge, Champignons)
30g Butter, 1 Stück Lebkuchen, $\frac{1}{8}$ l Creme fraiche,
2 EBl. Johannisbeergelee

Aus den Gewürzen, Wein und Wasser einen Sud herstellen. Fleisch
3-4 Tage darin einbeizen. Fleisch herausnehmen, salzen, an-
braten, mit der Brühe aufgießen und 90 Minuten schmoren
lassen. Pilze in Butter glasig dünsten. Die Soße durchpassieren,
Pilze dazugeben und alles gar schmoren lassen. Die Soße mit
Lebkuchen und Creme fraiche binden und mit Johannisbeergelee
und Rotwein abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden,
mit den Pilzen umlegen und Kartoffelbrei dazu ser-
vieren.

Gerollter Senfbraten

1,5 kg. Schweinefleisch
Salz, Pfeffer
100 g mittelscharfer Senf
2 Eßl Öl
1 Bund Suppenkraut
2 Zwiebel
4 Gewürznelken
 $\frac{1}{4}$ l Weißwein
1 Eßl. Mehl
3 Eßl. Sahne
1 Bund Petersilie

Braten mit Senf bestreuen und würzen, in Öl anbraten (Olivenöl). Suppenkraut dazugeben, Zwiebel und Nelken, Wein zugeben und 1 Std. und 20 Min. schmoren lassen. Die Soße mit Mehl binden und mit Sahne abschmecken. Den Braten mit Petersilie garnieren!

Schweinebraten

800 g. Schweinekamm mit Öl und Senf bestrichen. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch und 3 Tomaten in Scheiben schneiden und mit dem Fleisch in Alufolie wickeln. 1 St. und 40 Min. im Ofen garen; die letzten 15 Min. die Folie öffnen. Saft durchsieben, mit heißem Wasser zu 1/4 l auffüllen und mit 1/8 l Sahne binden.



Römische Filets

2 große Schweinefilets } salzen und pfeffern,
2 Eßlöffel Kokosfett } von allen Seiten knüftig anbraten
mit

1 Teelöffel Senf bestreuen, in Abständen von 3 cm einschneiden,
zwischen jede Scheibe 1 Stück
Gouda (ca. 200g) schieben, auf eine feuerfeste Platte
setzen, übergrillen.

In dem Bratensatz

1 feingeschnittene Zwiebel }
2 Eßlöffel zer. Suppengrün } zeln, dunkelbräun, mit Mehl
1 Eßlöffel Mehl } stücken.
Mit $\frac{1}{8}$ l Sauerrahm, $\frac{1}{4}$ l Weißwein abschmecken.

Geschmortes Zwiebelhackfleisch

5 Zwiebeln, 3 Eßl. Öl, 300g Rinderhack,
500g Kartoffeln, 350g Möhren, 400 ml
Fleischbrühe, Salz, 150g Tiefkühlerbsen,
Tomatenmark, Petersilie, 150g Creme fraiche

Zwiebeln in Ringe schneiden, in Öl andünsten,
Hackfleisch dazugeben bis es hell gebräunt ist.
Kartoffeln und Möhren in 1/2 cm dicke Stücke
schneiden, würzen, 8 Minuten schmoren lassen.
Erbsen dazugeben, Tomatenmark unterrühren,
mit Petersilie und Creme fraiche anrichten.

Dazu paßt Stangenweißbrot und Bier!

Leberknödel

1 1/2 lb Rinderleber wird gewaschen, die Adern ausgeschnitten und mit 1/4 lb Mehl fett durch den Fleischwolf gemahlen.

Dann 4 abgewasene Wecke im Wasser eingeweicht, ausgedrückt und zur Leber gegeben, die Brösel von den Semmeln in Butter geröstet und hierzu etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, eine kleine

Zwiebel gerieben und etwas Zitronenschale, dies alles gut vermischt. Auch kann man etwas Mehl dazugeben; falls die Knödel etwas verkochen,

Lachsfleischbällchen

400 g Lachsfilet mit Salz, Pfeffer, Muskat, feingehackte Zwiebel würzen, kleine Bällchen formen, in der Pfanne mit etwas Margarine anbraten, mit Milch und Wasser auffüllen und 100 g geriebener Emmentaler Käse dazu tun. Mit Salz abschmecken.

Dazu reicht man Spaghetti und grüner Salat!

PFEFFER FLEISCH

1 kg Rindfleisch (Leude)

4 Zwiebeln

Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
Margarine

Brühwürfel

Muskat

Das abgehangene Rindfleisch in 1 cm dicke
Scheiben schneiden, pfeffern und salzen.

Die Zwiebeln würfeln, mit dem Rindfleisch
gut anbraten und nach und nach etwas
Wasser zufügen, bis die Zwiebeln zerfallen
sind. Dann mit $1/2$ bis $3/4$ l Wasser auffüllen,
mit Brühwürfeln und Muskat abschmecken
und zuletzt mit 1-2 Eßlöffel Mehl
andicken.

Beilagen: u.a. Salzkartoffeln und
Blumenkohl gemüse

Roastbeef

1½ kg Roastbeef, gut abgehangen

Salz, Pfeffer

zum Braten: 60-80g Fett, 2 Zwiebeln,
4 Epl. dicker saurer Rahm

(man rechnet 20 Minuten Bratenzeit pro Kilo)

Fleisch leicht klopfen, würzen (salzen erst nach dem Anbraten) und auf den Rost legen. Bratröhre vorheizen (240° Mittelschiene). Fleisch mit Bratenfett begießen und sobald das Fleisch Farbe hat umdrehen (aber nicht anstecken). Vor Beenden der Bratzeit das Fleisch mit saurer Sahne bestreichen, dann herausnehmen, 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen, danach erst dünn aufschneiden und mit Cumberlandsoße servieren.

Quarkklöße

Zutaten: 50g. Butter schaumig rühren,
500g gut aus gepressten, durch ein Sieb
gestrichenen Speisequark, 4 ganze Eier,
4 Gpl. Semmelbrösel und eine Prise Salz
dazugeben, die Masse gründlich durch-
arbeiten, mit feuchten Händen Knödel
formen u. in kochendes Salzwasser ein-
legen. Wenn sie an der Oberfläche schwim-
men noch 15 Min. ziehen lassen, auf
einem Sieb abtropfen lassen u. auf heiße
Platte bergartig mit in Butter gerösteten
Semmelbröseln aufrichten u. mit flüssiger Butter
begießen. Mit Zucker u. Zimt u. Kompott,
oder auch zu Salat reichen.

Putenrollbraten

Zutaten: 1 kg Tiefkühlrollbraten, Salz, weißen Pfeffer, Paprika, 4 Eßl. Öl, $\frac{3}{8}$ l heiße Brühe, $\frac{1}{8}$ l Rotwein, 3 Bananen, 6 Ringe Ananas aus der Dose, $\frac{1}{8}$ l Weißwein, 6 Birnenhälften, 3 Eßl. Schlagsahne, Speisestärke, 2 Eßl. Johannisbeergelee, abgeriebene Schale 1 Orange, 1 TL Senf, 6 gehäufte TL Preiselbeeren.

Zubereitung: Fleisch mit den Gewürzen einreiben, in heißem Öl 10 Minuten braten, dann mit Rotwein ablöschen. Bräter schließen und im Ofen etwa 70 Minuten bei 220° garen.

Fortsetzung Putenrollbraten

Bananen längs halbieren und die Ananasringe in heißer Butter braten. Birnenhälften in Weißwein erhitzen, Schlagsahne mit Speisestärke verrühren. Bratenfond damit binden. Soße mit Gelee und Orange abschmecken.

(mit Senf)

Den Braten aufschneiden, auf eine Platte legen und mit dem Obst garniert servieren.

Wir wünschen einen guten Appetit!

Laxen!

Laxen ungefähr 1 kg salzen, groben Pfeffer,
mit Essig beträufeln 1 St. stehen lassen.
Dann scharf anbraten zierlich Zwiebel dazugeben.
Löwplanken und Apfelingern Kochen
Saft zur Soße geben, etwas Essig Wacholder-
beeren geriebene Zitronenschale 1 Teel. Himbeer-
gelee und Rotwein dazu. Alles in der Soße
durchkochen lassen mit Mehl binden!
Soße durchpammieren!

Laxen auf eine Servierplatte schön obal dazu geben
als Beilage Semmelknödel u. Sellerie Salat.
Zubereitungszeit zirka 2 Stunden!

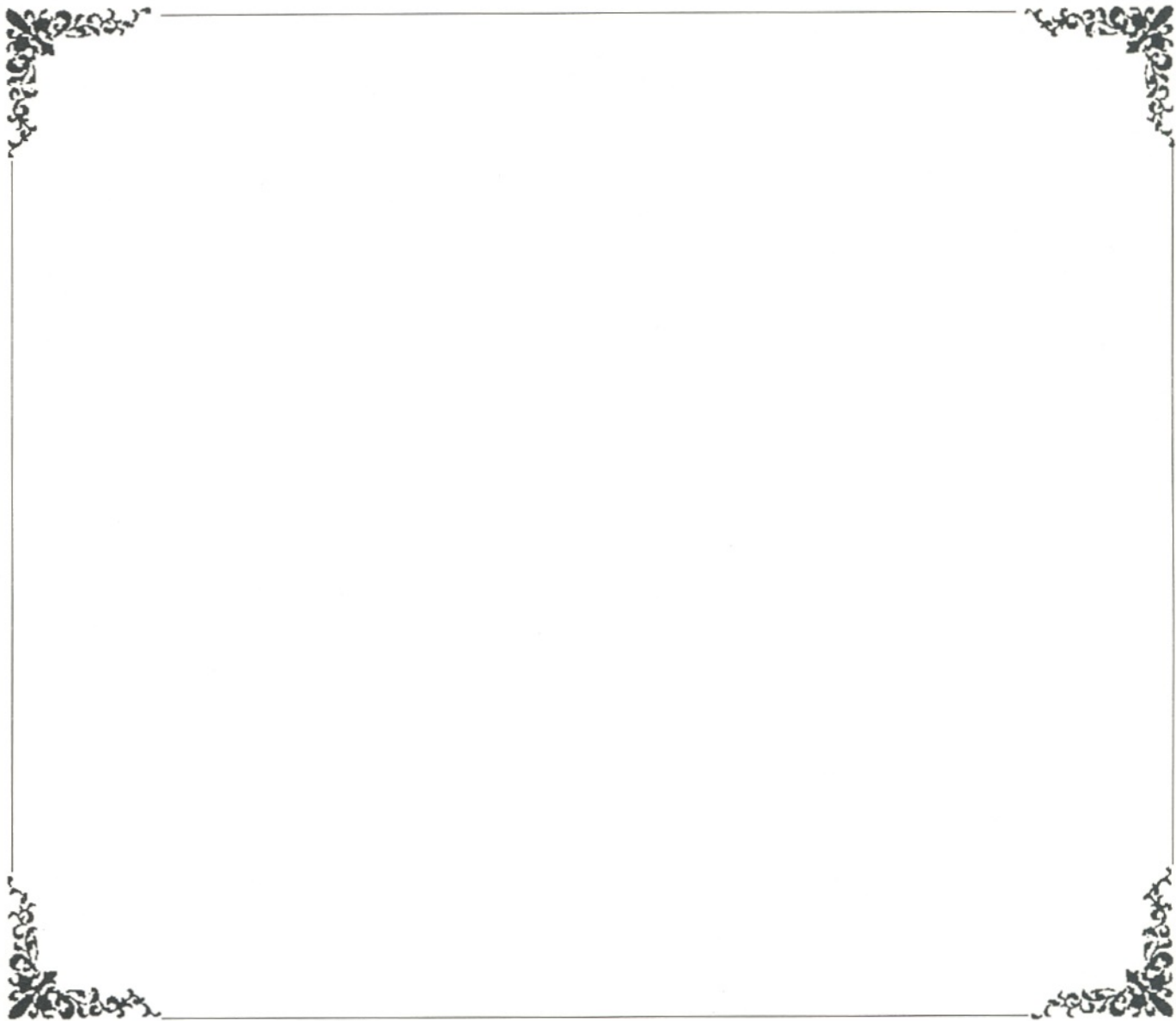
Semmelknödel

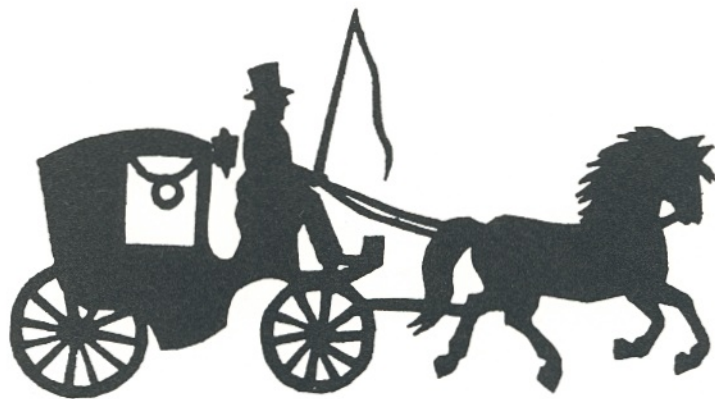
10 alte Semmel, Salz, $\frac{1}{2}$ ltr. Milch
30gr. Margarine, 1kl. Zwiebel
Petersilie 3-4 Eier.

Semmel in Würfel schneiden, salzen
mit der Milch übergießen, ziehen lassen.
Zwiebel in der Margarine glasig dünsten,
dazu geben. Die Eier verquirlen und
über die Masse gießen.

Alles gut durchkneten.

Knödel formen und in Salzwasser
ca. 20 Min. ziehen lassen.





Hochzeits - Menü!

Hochzeitsuppe

Nudel u. Meerrettich

Russische Creme



Suppe

Man sagt, 7 Pfund Rindfleisch gibt eine gute Suppe!

1-2 kg Suppenfleisch in kochendem Wasser aufsetzen, salzen und Würzelwerk dazutun und 3-4 Stunden, je nachdem, langsam köcheln lassen.

Das Fleisch herausnehmen und etwas ruhen lassen, erst dann aufschneiden.

Inzwischen die Suppeneinlagen in die

Suppe für Schwemmklößchen, Markt-
u. Leberklößchen u. selbstgemachte
Nudeln, mit Salz nochmals nachwürzen.

Selbstgemachte Nudeln

Man rechnet pro Gast ein Ei.
4 ganze Eier, Eierschalen Wasser,
durchschlagener, dann soviel Mehl einkneten
wie die Masse aufnimmt, so daß ein
geschmeidiger Teig entsteht, Man kann
auch noch einige Tropfen Öl dazu thun,
Einige Zeit ruhen lassen. Danach
Stücke abknneiden und wie bei einem
Strudelteig austollen, trocknen lassen,

aber nicht zu trocken, der Fladen muß
noch geschmeidig sein. Dann rollt man
ihn auf und schneidet breite u. schmale
Stüdel davon und läßt sie über Nacht
trocknen, am nächsten Tag wie gewohnt,
kochen.

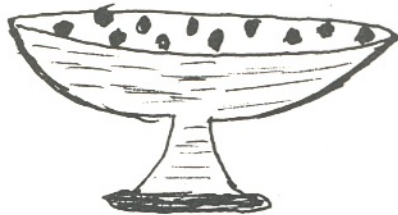
Meerrettich

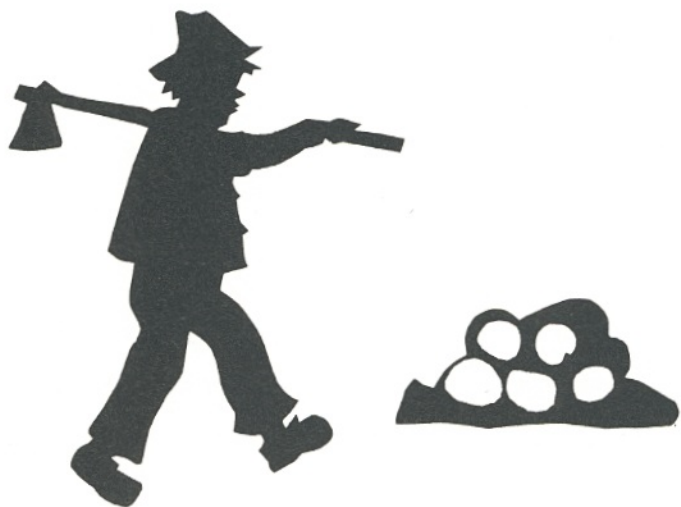


1-2 Stangen Meerrettich auf einer Reibe
schön fein reiben, Butter in den Topf geben
und den geriebenen Meerrettich dazu tun.
Salzen, Zucker nach Geschmack und
Köcheln lassen (mit Bröte auffüllen).
Wenn er gar ist, nochmals ein Stück
Butter darin zergehen lassen und
1-2 Löffel Semmelbrösel zur Bindung.
Zum Meerrettich werden auch Preisel-
beeren gereicht.

Russische Creme

100 g Zucker werden mit 2 Eidotter,
1 ganzen Ei schaumig gerührt, dann
wird eine Tasse guter süßer Rahm
zu Sahne geschlagen und mit der
anderen Masse gut verrührt und
1 Tasse. Stärke dazugeben, auch für
man das geschlagene Eiweiß unter-
heben. Die Creme kann auch mit
der geschlagenen Sahne verrührt
werden.





Karfreitagessen



Nudelschalles !

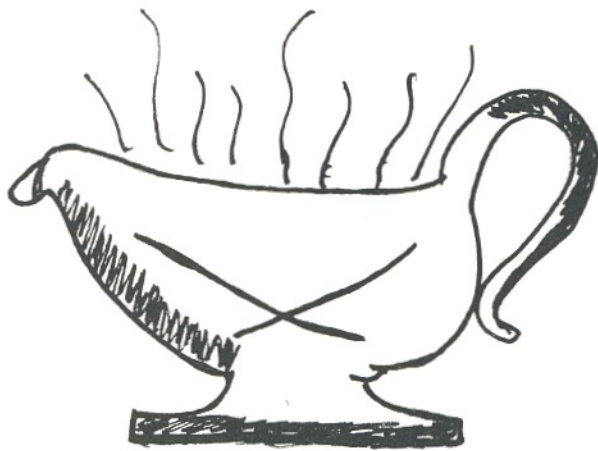
Mürbeteig: von 250-300gr. Mehl, 2 Eier,
1/4 lb Butter, 1/4 lb Zucker
einen Mürbeteig herstellen

Nudelteig: 2 Eier, 1 Gl. Wasser, soviel Mehl
wie anfeuchtet, einen Teig herstellen,
ruhen lassen, danach dünn aus-
rollen, etwas antrocknen lassen,
zusammenrollen und Nudeln
schneiden, zum Trocknen auf ein
Tuch legen

Einen Tiegel (Bratrine) gut mit Butter
ein fetten, den Mürbeteig auf den Boden
1 cm dick geben und an die Seiten drücken,
dann eine Schicht Nudel darauf, Zucker und
Zimt darüber streuen und Rosinen,
obendrauf den Rest Mürbeteig als Deckel,
bei 160° im Ofen backen, in Stücke schneiden
und mit Obst
Kirschen, Birnen oder Dörrobst essen.

Guten Appetit!

Feine Saucen



Cumberlandsoppe

Schale und Saft von $\frac{1}{2}$ Orange und
Zitroue, 1 Eßl. feiner Seuf, Salz, $\frac{1}{4}$ Teel.
Cayenne - Pfeffer, 4-6 Eßl. Rotwein,
4-6 Eßl. Johannisbeergelee

Orangen und Zitrouen dünn schälen. Schale in feine
Streifen schneiden, mit 2-3 Eßl. Rotwein aufkochen und
abkühlen lassen.

Orangen- und Zitrouensaft mit Seuf, Cayennepfeffer
und etwas Salz verrühren. Rotwein und Johannisbeer-
gelee unterrühren und pikant abschmecken.

Die Sophe muß dickflüssig sein!

Bananen - Curry - Soße

- 1 Banane drücken, mit Zitrone beträufeln
- 1 Joghurt
- 1 süße Sahne
- 1-2 Epl. Mayonaise

alles gut verrühren u. mit Salz
u. Pfeffer, etwas Curry abschmecken.

Die Soße paßt gut zu

Fondue oder Raclette

Knoblauch - Soße

- 2 Schmand
 - 1 süße Sahne
 - 1 Zwiebel
 - 3 Zehen Knoblauch o. mehr
- Salz, Pfeffer, Curry, Paprika, Muskat
-

Schmand u. süße Sahne verrühren
Zwiebel u. Knoblauch schälen u.
klein schneiden, andünsten
und unter die Masse geben.

Most- oder Weinsorbe

In $\frac{1}{4}$ l Wasser kocht man das angerührte
Mondamin (1 Eßl.), zieht den Topf vom Feuer,
125 g Zucker und 2 Eier gut verrühren, $\frac{1}{4}$ ltr
Wein dazu geben, läßt die Sorbe nochmals
heiß werden, aber nicht mehr kochen, sonst gerinnen
die Eier-



Schinkensoße

Abgehangener Schinken in Scheiben schneiden in heiß wenden und in der Pfanne anbraten, wenn das ganze schön braun ist mit Wasser auffüllen und das die Soße eine schöne braune Farbe bekommt gibt man ein Stückchen Zichorie dazu. Beilage Kartoffel und Endivien Salat.

Tomaten-Paprika-Soße

- 1 Paprika klein schneiden
- 2 Gurken (sauer)
- 2 Eßl. süße Sahne
- 2 Eßl. saure Sahne
- 2 Eßl. Joghurt (natur)
- 2 Eßl. Mayonaise
- 2 Eßl. Cetschup
- 2 Eßl. Tomatenmark

alle Zutaten mit Salz u. Pfeffer,
etwas Fondor verrühren
u. abschmecken!

Weinschaum - Soße!

Zutaten: $\frac{1}{2}$ l Wein oder Most, 2 Eier getrennt
1 ganzes Ei, 40-60 gr. Zucker, 15 gr. Stärkemehl
2 Etl. Zitronensaft, Zitronenschale nach Belieben.

Zubereitung: 2 Eigelb und das ganze Ei mit
Zucker schaumig rühren, übrige Zutaten dazugeben,
am Feuer abkochen bis die Masse aufkocht
noch heiß den steifen Schnee unterheben.
Heiß oder kalt reichen zu Kartäuserklöße
oder Topfenmüchel.



Himmelsoße!

Zutaten: 30gr. Fett, 1 Teel. Kimmel, 1 Zwiebel
 $\frac{1}{2}$ l Flüssigkeit, Salz, Essig nach Belieben
40 gr. Mehl.

Zubereitung: Kimmel in heißem Fett mit
Zwiebel und Mehl mittelbraun rösten mit
Wasser oder Brühe aufgießen, 1 Stunde
kochen und mit Salz abschmecken
dazu reicht man Pellkartoffeln!

Pfeffer - Rahm - Soße

1/4 ltr. Wasser

mit einer Bratensope aufkochen

1/2 Be. süße Sahne

1 Ecke Schmelzkäse

in der heißen Masse zerlaufen lassen

1 Epl. grüne Pfeffertörner

Die Sope sollte man warm

servieren!

Grillsoße

3 kg Tomaten

6 Zwiebeln

6 Eßl. Zucker

3/8 l Essig

2 Eßl. Salz

Die Zutaten zerkleinert in einen Topf geben und über Nacht stehen lassen. Am nächsten Tag kochen, wenn gar durch ein Sieb streichen und zur dickflüssigen Soße reduzieren. Heiß in Flaschen abfüllen!

Vinaigrette

Olivenöl, etwas Dijon-Senf, Estragon-Sherryessig, 1-2 gepresste Knoblauchzehen, feingehackte Zwiebel und gemischte Frischkräuter mit Salz und weißem Pfeffer pikant abschmecken. (Evtl. mit 1 Eßl. Miracel-Whip verfeinern)

Schmeckt zu Fisch oder gegrilltem Fleisch!

Senfroße

2 Teelöffel Senf
1 hartgek. Ei gelb
1 Teelöffel Essig
3 Eßl. Öl
Salz, Pfeffer
1 Prise Zucker
frische Kräuter
z.B. Schmittlauch
u. Petersilie
1 kleine Zwiebel

Alle Zutaten gut
verrühren, die
Kräuter hacken und
dazugeben.

Schmeckt sehr gut
zu gebratenem Fisch!

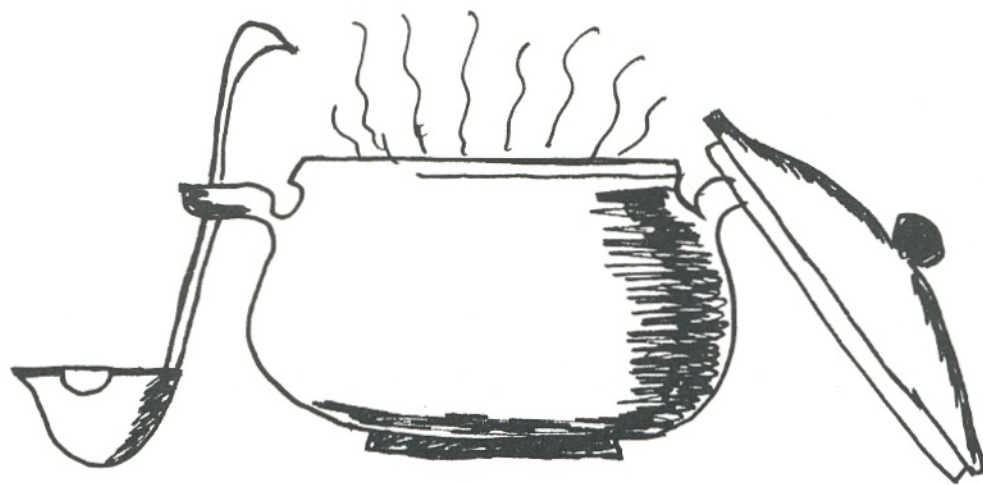
Zwiebelsoße!

Zutaten: 40 gr. Fett, 60 gr. Mehl, 3 mittel-
große Zwiebel, Brühe, Salz etwas Essig
Rotwein nach Belieben!

Einbrenne mit viel Zwiebel herstellen, offen
kochen lassen dann durch ein Sieb geben
und mit Rotwein und Essig abschmecken.

Dazu Pellkartoffel und Salat!

Feine Suppen



Fränkische Käsesuppe

Zutaten: 250g geriebener Edamer, 100g rohen Schinken, 250g Weißbrot, 70g Butter, 1 1/2 l Fleischbrühe (Würfel), 1/4 l Weißwein, 2 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer

Zubereitung: Schinken in Streifen schneiden, Weißbrotwürfel in der Butter rösten, Fleischbrühe zum Kochen bringen und dabei den Käse unterrühren. Den Weißwein zugießen und abschmecken. Nicht mehr kochen!



Zwiebel in restlicher Butter goldgelb rösten, Schinkenstreifen, Brotwürfel und Zwiebelringe über die Suppe geben.

Dazu schmeckt Stangenbrot und Frankenwein!

Tomatensuppe mit Portwein

1 Zwiebel, 50 g. roher Schinken, 3 Eßl. Butter, 125 g. Rinderhack, ½ Tasse Portwein, ½ l. Tomatensuppe (Fertigprodukt) 1 Eßl. Oregano, 1 Tasse geschlagene Sahne.

Zwiebel schälen, klein hacken, den rohen Schinken in Würfel schneiden. Fett in einem Topf erhitzen, das Rinderhack dazu, bis es Farbe annimmt. Zwiebel und rohen Schinken mit anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und mit Oregano würzen. 10 Min. köcheln lassen. Auf 4 Tassen verteilen und mit einem Klecks Sahne verzieren.

Russische Krautsuppe!

500gr. gepökeltes Schweinefleisch 500gr. Rindfleisch
1 Kohlblatt, $\frac{1}{2}$ Teel. Pfefferkörner, 2 Teel. Salz, 50gr. Butter
2 Karotten, $\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie, 1 Zwiebel, 150gr. rote Rüben
500gr. Weißkraut 1 Egel Paprika, 1 Löffel Tomatenmark
 $\frac{1}{4}$ l Sauerrahm 1 Bund Petersilie.

Das Fleisch wird mit den Gewürzen halbgar gekocht.
Die Butter in einem großen Topf darin die Zwiebel und
das feingehackte Gemüse darüber den Paprika und
das Tomatenmark geben, denn mit der Bröte auf-
gießen, zum Schluss das in Würfel geschnittene Fleisch
dazu und bei Mitterhitze garkochen! Der Sauer-
rahm wird mit zu Tisch gegeben und auf
jeden Teller ein Löffel voll. Reichlich Petersilie!

Valmatinische Bohnensuppe

375g getrocknete
weiße Bohnen
50g durchwachsener
Speck
2 Zwiebeln
4 Tomaten
4 Eßl. Paprikamark
 $\frac{1}{2}$ Teel. Salz
 $\frac{1}{4}$ Teel. Selleriepulver
 $\frac{1}{4}$ Teel. weißer Pfeffer
 $\frac{1}{2}$ Teel. gekörnte Zwiebe
4 Eßl. süße Sahne

Tip: Wenn es schnell
gehen soll, nehmen
sie vorgeweichte
Bohnen aus der Dose.

Die Bohnenkerne über Nacht
im kalten Wasser einweichen
lassen. Am nächsten Tag die
Bohnenkerne mit $\frac{1}{2}$ l Wasser
kochen, bis sie weich sind.

(eventl. Schnellkochtopf)

Den Speck in feine Würfel
schneiden. Die Zwiebel in feine
scheiben schneiden. In einer
Pfanne die Speckwürfel u.
Zwiebeln hellbraun werden lassen.

Die Tomaten zerschneiden u. mit
dem Paprikamark den Gewürzen
u. der gekörnten Zwiebe zugeben.

Diese Mischung etwa 10 Min. köcheln
u. dann zur Bohnensuppe geben.
Nach weiteren 5 Min die Sahne
dazu gießen.

Pfundstopf

- 1 Pfd. Rindfleisch
- 1 Pfd. Schweinefleisch
- 1 Pfd. geräucherter Bauch
- 1 Pfd. Paprika rot u. grün
- 1 Pfd. Zwiebel
- 1 Pfd. Hackfleisch
- 1 Pfd. Fleischwurst

- 1 Fl. Gurvy Ketchup
- 2 Schlag Sahne

Zutaten der Reihe
nach in einen Topf
schichten. Ketchup
u. Sahne vermischen
u. darüber gießen.

1 Tag vor der Feier
anrichten u. durch-
ziehen lassen.

2 Std. bei 200° backen
1 Std. mit u. 1 Std.
ohne Deckel

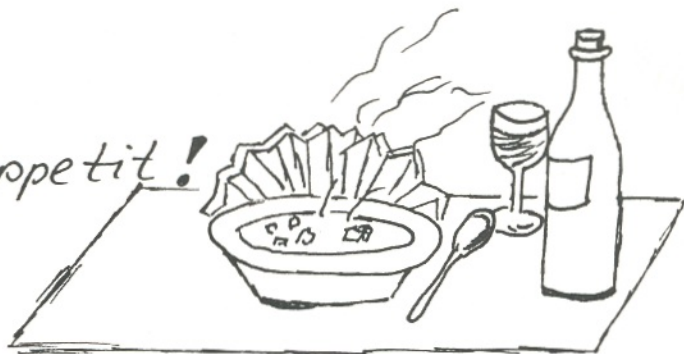
Weißwein-Suppe

- 1/2 l Fleischbrühe
- 1/5 l trockener Weißwein
- 3 Eigelb
- Muskat
- 1/8 l Sahne
- Zimt
- weißen Pfeffer
- 5 Eßl. geröstete
Weißbrotwürfel

Fleischbrühe kochen!
Die übrigen Zutaten
noch einmal erhitzen,
mit dem Eigelb ver-
quirlen.

In Suppentassen
servieren und mit
Weißbrotwürfeln be-
streuen.

Guten Appetit!



Hollunderbeeren - Suppe



1l Hollundersaft, 3 Eßl. Zucker, 2 Äpfel

Hollundersaft erhitzen und nach Geschmack süßen.

Die Äpfel schälen, in Stücke schneiden und in die Suppe geben, als Beilage Grießnockel! Frische Nelken.

Grießnockel

1 Eßl. Margarine, 1-2 Eier, 100g Grieß, Salz.

Das Fett wird schaumig gerührt, dann die Eier dazu und den Grieß einrieseln lassen, salzen. Mit dem Löffel Nockel abstechen und im Salzwasser kochend garziehen lassen. Die Nockel kommen vor dem Anrichten in die heiße Suppe!

Man kann auch festige Grießnockel kaufen.

Mexikanische Bohnensuppe

250g rote Bohnen (Kidney) aus der Dose, 2 Zwiebeln,
1-2 Knoblauchzehen, 1 l Fleischbrühe, Salz,
Cayennepfeffer n. Geschmack, 1 rote Paprikaschote,
2 Scheiben Toastbrot, 2 Eßl. Butter, 100g Rahm-
chesterkäse

Bohnen mit Gewürzen und Brühe im Topf garen.
Mit dem Pürierstab zerkleinern und mit Salz nach-
würzen. Paprikaschote in Streifen schneiden, im
kochendem Wasser blanchieren.

Toastbrotwürfel in Butter rösten, Käse schneiden
und mit dem Paprika über die Suppe geben.

Zuchinisuppe

500 gr. Zucchini

1 kl. Zwiebel

etwas Margarine, Salz, Pfeffer, Suppenwürfel

1 Eße - Auf's Brot - Käse oder 1 Ecke Schmelt-
käse, etwas Weißwein

Zucchini u. Zwiebel schälen, in Würfel schneiden, in Margarine andünsten, mit Wasser ablöschen - Suppenwürfel dazu geben. Das Ganze köcheln lassen, mit dem Zauberstab pürieren u. mit Käse, Sahne u. Weißwein abschmecken.

Zwiebelsuppe

40 gr. Butter - 1½ ltr. Brühe
60 gr. Mehl - Salz
3 große Zwiebeln - Pfeffer

Aus Butter, Mehl u. Zwiebel eine dunkle
Einbrenne herstellen, mit Brühe aufgießen
u. 45 Min. kochen lassen.

Durch ein Sieb geben u. abschmecken.

Zum Schluß - mit süßer Sahne verfeinern.

Guten Appetit !

Kalte Champignoncreme

Den Inhalt einer kleinen Dose ($\frac{1}{2}$) Champignoncremesuppe in den Mixer geben. $\frac{1}{2}$ grüne Paprikaschote, $\frac{1}{4}$ Bund Petersilie, Salz, Muskat u. Cayennepfeffer sowie etwas Selleriesalz dazugeben und alles gut mixen. Die leere Suppendose zu $\frac{2}{3}$ mit Milch füllen, bis zum Rand mit Weisswein auffüllen u. unter die Suppe mischen. Die Suppe gut gekühlt servieren. Nach Wunsch Kräuter dazu reichen.

— Ein Rezept für heiße Tage —

SUPPEN EINLAGEN:

Sahne-Schwemmklößchen:

3 Eier, etwas Salz, eine Tasse süße Sahne steif schlagen, in ein mit Butter ausgeriebenes Porzellangefäß geben und in heißes Wasser stellen, bis es fest ist.

Mit Kaffeelöffel Klößchen abstechen und in die Fleischbrühe geben.

Schwemmklößchen:

150 g Mehl, 100 g Butter, etwas Salz, 1/4 ltr. Milch, 1 Eier.
Man kocht einen Brandteig (das Mehl von der Milch anrühren). Wenn er abgekühlt ist, die Eier, Salz und etwas Muskatnuss unterrühren. Klößchen abstechen und in heiß, siedende Fleischbrühe gleiten lassen.

Mehlerbsen

Brandteig:

15 gr. Butter, Salz, 60 gr. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Eier
etwas Wasser - Ausbackfett -

Brandteig herstellen:

Wasser, Butter und Salz kochen

Mehl auf einmal unter festem Rühren dazugeben
3 Min. auf dem Feuer rühren, vom Feuer nehmen.

Verquirlte Eier langsam untermischen, erkalten
lassen.

Teig durch ein grobes Sieb in das heiße
Fett streichen und goldgelb backen.

Kurz vor dem Anrichten in die Suppe geben.

Eierstich "Suppeneinlage"

2 Eier Salz

4 Epl. Milch

Eier mit Milch gut verschlagen in eine ausgebutterte Form - Tasse oder kleine Schüssel geben. In heisse Wasser stellen und stocken lassen.

Stücken in kleine Würfel schneiden und in die Suppe geben.

Markklöpfchen

40 gr. Rindermark Salz
1 Ei 1 Prise Muskat
40-60 gr. Semmelmehl etwas Pfeffer

Mark zergehen lassen durchsieben mit dem
angewärmten Ei schaumig schlagen, das
Semmelmehl dazu geben und würzen.
Kleine Klöpfchen formen und in die heiße
Fleischbrühe geben. Ziehen lassen!

Beim Nachbar is ä mords Getue
es fehlt em Klänne Kind sein Schuh.
Im Kahler dunne un im Boucle doube
wird alles durcheinander geschoube.
Der Pappo scherzt, die Mamma grennt,
es klä Kind in de Wiege flennt.
Un mitte dirz in aller Hetz
dou hunnse sich zum Esse gesetzt,
die Mamma tählt die Souppe aus,
auff ämol föüschit ses Schühje raus.
Un sou is wieder funne roun,
wu Ordnung herrscht
gätt nix verclurn!



Stinelle (Stihle) Bänke Soupe!
ein deftiges Essen!

250gr. Erbsen mit etwas Watron über Nacht einweichen.
dann mit dem Einweichwasser und viel knusprigem,
gelbe Rüben auch Sellerie Stübchen in Stücke ge-
schnitten aufstellen. Ein Bratkübel dazu. In der
Suppe wird Bauchfleisch oder ein geräucherter Fleisch
mitgekocht. Wenn die Erbsen gar sind, durchpassieren
und mit 3 geklopften Eiern fertig nochmals kochen.
In der Zwischenzeit aus 200gr. Mehl 1 Ei und
etwas Wasser einen zähen Teig anrühren mit
einem Teel. Spatzen abstecken und in der Suppe
garkochen. Zum Schluss mit Salz abschmecken

Buttermilch oder Herbstsuppe!

1 1/4 l Buttermilch, 1/2 kg Mehl, Salz 2-5
Kartoffeln oder etwas Schwarzbrot - Wüffel
Zum Verfeinern - Stimmeln oder Sahne.

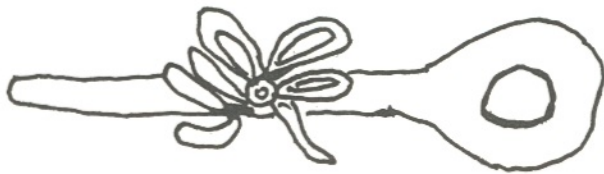
Die Häfte der Buttermilch zum Kochen
bringen, Mehl und die übrigen Zutaten in
Buttermilch verrühren in die kochende Suppe
einlaufen lassen, durch kochen, abschmecken!

Man kann die Kartoffelwürfel mit kochen
oder die Suppe mit den feingeschnittenen
Würfel aus Schwarzbrot anrichten!

Wurzelbrühe!

Zutaten: 20gr Fett, 1 gelbe Rübe, 1-2 Petersilienwurzeln, 1 Stange Lauch (mit das Weiße)
1/2 Sellerieknolle, Zwiebel, Zwiebstöckel 2 l Wasser.
Alle Zutaten putzen, waschen, kleinschneiden, Zwiebel in Fett andünsten, Wurzelwerk dazu tun mit rösten mit Brühe, auch Zwiebel aufgießen salzen. Zugedeckt 1 Stunde kochen lassen.

Man kann die Brühe auch abgießen und wieder hineingeben!



Brotsuppe!

Zutaten: 30 gr. Fett, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Wüffelwerk
150 gr. altes Schwarzbrot, 1 - $1\frac{1}{4}$ l Flüssig-
keit, Salz, 2 Ege saurer Rahm, 1 Ei
etwas Petersilie.

Feingehackte Zwiebel und Wüffelwerk
in Fett oder Margarine andünsten mit
Brühe aufgießen und $\frac{1}{2}$ Stunde köchen
lassen, durch ein Sieb streichen und
mit dem Rahm und dem verquirltem
Ei abschmecken.

Gonmbensuppe und Schalles

Aus Kartoffel, Wüzzelwerk, Gelberiben, Salz und Wasser eine Kartoffelsuppe kochen. Durchdrücken mit Brühwürfel, Sahne und ausgelassenen Speckwürfel verfeinern.

Schalles

Aus Mehl, Hefe, Milch, Salz, Zucker einen schönen Hefekugl herstellen. Äpfel schälen in kleine Stücke schneiden, einen runden Tiegel mit Öl ausstreichen, eine Teigplatte auf den Boden geben, eine Schicht Äpfel darüber geben, etwas Zucker wieder eine Teigplatte über die Äpfel, nochmal Äpfel mit Zucker und zum Schluss wieder eine Teigplatte, mit Öl nochmals einstreichen und im Ofen schön goldbraun backen. Lauwarm zu der Suppe essen.

Geröstete Griessuppe

Margarine und einige Löffel Gries
werden gut in einem Edelstahltopf gebräunt,
mit Brühe aufgießen, durchkochen,
säumig köcheln lassen und mit Salz abschmecken.
Als Verfeinerung 1-2 Gl. sauren Rahm darunter
rühren.

Erbsensuppe mit Wüdeln!

Hiilzenfrüchte (Erbsen - Linsen - Bohnen.)

Zitaten 200gr. Hiilzenfrüchte 1 1/2 l Wasser, 1 Prise
Natron zum Einweichen, 40gr Speck, 20gr. Mehl
Zwibel Salz aus Linsen suppe etwas Essig.

Als Einlage Wüdeln oder geröstete Weckbröckchen!

Zubereitung: Hiilzenfrüchte waschen über Nacht
mit Natron einweichen mit dem Einweichwasser
Kalk zusetzen, weiß kochen aus Speck Mehl und
Zwibel eine 'Einbrenne' je nach Farbe der
Hiilzenfrüchte herstellen mit dem Kochwasser
auffüllen, die weiß gekochten Hiilzenfrüchte ganz
lassen oder durchreiben mit Salz abschmecken!
Kochzeit 2 Stunden!

Mitternachtsuppe (für 10 - 12 Personen)



Zutaten: 2 kg Zwiebeln in Scheiben schneiden,
250 gr. Margarine, 70 gr. Tomatenmark,
2 kg. gewürfeltes Rindfleisch, Salz, Pfeffer,
Paprikapulver, 1 1/2 l Fleischbrühe (Würfel)
2 kg. geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden,
250 gr. Zucchini in Scheiben geschnitten,
250 gr. grüne Bohnen, 250 gr. Tomaten in
Achtern, Bohnenkraut, Kerbel, 1 Paket
Kartoffelpüree, 1/2 l saure Sahne, gebackte
Petersilie.

Zubereitung: Zwiebel u. Margarine in einem
großen Topf dünsten, dann die Fleischwürfel
dazugeben, Salz, Pfeffer, Tomatenmark u.

Mittnachtsuppe

Paprika dazugeben und das Ganze 20 Min. schmoren lassen. Mit der Brühe aufgießen, die Kartoffeln und die zerkleinerte Zucchini, Tomaten und die kleingeschnittenen Bohnen dazugeben und weiter kochen lassen. Zuletzt das Kartoffelpüree hineinquirlen und die saure Sahne unterrühren, nochmals nachwürzen und mit Petersilie bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde

Vers von Wilh. Busch

Junges Flähnchen, sanft gebraten,
dazu kann man dringend raten
und man kann getrost dazwischen
etwas Rahm darunter mischen!



Lähnchensagout mit Trauben!

1 Poularde ca. 1,3 kg, 2 l Hühnerbrühe (Instand)
200gr. blaue Trauben, 200gr. grüne Trauben. 30gr.
Butter, 30gr. Mehl, $\frac{1}{4}$ l Schlagrahme, 60 ml Weißwein
Salz Pfeffer aus der Mühle, Zucker 2 Tl. Zitronensaft
frischer Estragon - Zweige

Poularde in der Hühnerbrühe garen, Trauben waschen
halbieren, entkernen. Poularde häuten und in
Stücke schneiden. Butter zergehen lassen, Mehl ein-
streuen anschwitzen $\frac{3}{8}$ l Hühnerbrühe Sahne und
Weißwein zugeben unter rühren 10 Minuten leicht
köcheln lassen. Trauben und Fleisch zugeben, mit
Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft würzen.
Einige Estragonblätter zum Ragout geben!
dazu passen Spätzle!

Burgunder - Hähnchen

1 Hähnchen in Stücke zerteilen, mit Salz und weißem Pfeffer würzen, in Butter schön braun braten. Eine kleine Zwiebel dazu und Champignons mit 1 Gläschen Kognak flambieren. Dann 1/2 Flasche Burgunder oder einen anderen guten Rotwein mitkochen bis das Hähnchen gar ist.

Die Soße mit 1 Eßl. Mehl binden und 150g ausgebratenen Schinkenspeck darüber streuen.

Dazu reicht man Weißbrot und Rotwein.

Gutes Gelingen!

Gegrilltes Hähnchen mit Teufelssoße!

Scharf aber gut!

1 Hähnchen 100g, Salz, Pfeffer, 2 Ege Öl, 1 Zwiebel,
1 Teel groß gemahlener Pfeffer, $\frac{1}{4}$ l Rotwein, 1 Ege
Tomatenmark, 2 Teel Bratensoße zum Gelerigel,
Cayennepfeffer.

Hähnchen in Stücke schneiden, Rückgrat entfernen.
Hähnchen klopfen und salzen pfeffern. Grillpfanne ein-
ölen Hähnchenteile von beiden Seiten grillen, dann in die
Pfanne geben und im Ofen noch 25 Minuten garen.

Für die Soße: Zwiebel in Stücke dinsten großgemahlener
Pfeffer, Rotwein, Tomatenmark, Soßenpulver und
Cayennepfeffer zugeben abschmecken. Hähnchen mit
Zitronenspalten, Grillsoße und Pommes frites
servieren!



MITTELSINNER SCHAFWEIDE

Zamm - Eintopf!

Ein kg. Zammfleisch, 1 Stange Lauch
1 Stück Sellerie, 1 mittelgroße Blumenkohl
3-4 Möhren, 1 große Zwiebel, 250g
Kartoffel - 200g Erbsen (auch Trüffelersatz)
Petersilie - Salz Pfeffer aus der Mühle.
Das Fleisch in Würfel schneiden, anbraten,
Zwiebel Lauch Sellerie dazu geben. 45 Minuten
kochen lassen. Die in Würfel geschnittene
Kartoffel und die Blumenkohlwürchen zu
geben und mitgaren. Abschmecken und mit
Petersilie anrichten. Dazu schmeckt
ein frisches Bier und Stangenweißbrot!

Lamm koteletts

Marinade:

1/8 l Weißwein, Saft u.
Schale einer Zitrone, Petersilie,
Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch,
Estragon, Kerbel u. Basilikum (auch getrocknet).
Die Lamm koteletts über Nacht, oder mindestens
einige Stunden, darin ziehen lassen.



Braten:

Die Lamm koteletts salzen, pfeffern und in
Butter anbraten. Jede Seite etwa 5 Min Bratzeit.
Bratfond mit Wein ablöschen u. gehackte Kräuter
dazu geben. 10 Min. einkochen lassen. Etwas
Butter in die Pfanne schlagen u. die Koteletts mit
Tomaten achtern garnieren.

Lammfleisch - Bällchen

Zutaten: 500g Hackfl. vom Lamm, 1 Zwiebel
fein gehackt, 1 Knoblauchzehe fein gehackt, 1 Ei, Salz
Paprikapulver Öl!

Zubereitung: Zwiebel und Knoblauch in Öl anbraten,
zum Hackfl. geben und mit dem Gewürzen gut ver-
kneten. Herhaft abschmecken. Kleine Bällchen formen,
1 Stunde kalt stellen. Auf dem Grillrost über glühender
Hitze schön braun werden lassen. Mit grobgehackter
Zwiebel und Weißbrot servieren!

Was noch ein köstliches Bier!



Lamm braten

1 1/2 kg Lamm
4 Eßl. Zitronensaft
10 Minzblätter fein
gehackt, 1/8 l Weißwein
4 Eßl. Olivenöl

100gr. feingehackte Zwiebel, je 1 Eßl. Dill,
Schmitlauch, Petersilie, auch alles feingehackt.
Knoblauch nach Geschmack.

Zum Braten 3 Eßl. Öl, 1/4 l Rotwein, 1/4 l
Wasser, 100 gr. Frühlingzwiebel, 2 Möhren,
2 Tomaten, 100 gr. "creme fraiche", Salz, Pfeffer.

Zubereitung:

Marinade herstellen, den Braten damit
einpinseln u. über Nacht stehen lassen.

Lammbraten

Öl im Bräter erhitzen, das Fleisch bei 175° in der Bratröhre 1 3/4 Std. braten. Zwischendurch mit Wein u. Wasser ablöschen. Nach 1 Std. Zwiebel, Möhren u. Tomaten dazugeben. Nach Ende der Bratzeit Fleisch herausnehmen, Soße durch ein Sieb streichen, mit Salz, Creme fraiche, Pfeffer u. etwas Rotwein abschmecken.

Hasen braten

Hasenbraten ist ein feines Essen,
ich selbst hab' zwar noch
keinen gegessen,
aber meines Großvaters Bruder Freund,
der war bei einem gesessen,
der hat schon Hasenbraten sehen essen!



Kamischen (Hase) in Rotwein!

Ein Kamischen bis 1,5 kg, Salz Pfeffer, Thymian
Rosmarin, 125 gr. Speck, 4 Zwiebel 1 Fl. Rotwein (07)
1 Fleischwürfel, 1 Dose Champion 500gr., 1 Eß Tomaten
streifen, 1 Eßl Mehl, 25 gr. Cayennepfeffer, Schnittlauch.

Das Kamischen waschen häuten in Stücke schneiden
würzen, Speck in Würfel schneiden ausbraten Zwiebel
mitdünsten. Kamischenfleisch davor ausbraten,
Rotwein und Würfel zugeben, Champion und Pap-
rika streifen, die Suppe mit Mehl und Sahne binden.
1 Stunde 50 Minuten

und mit Schnittlauchröllchen anrichten

Zum Karneval

nach süßem Feste,
gilt saurer Kering
als das Beste!



Forelle in Weißweinsauce!

Forellen säuern, salzen, weißen Pfeffer,

Süß: Wasser, $\frac{1}{4}$ Frankenwein etwas Zitronensaft, Salz, frischen Dill einige Zwiebelringe gut durch kochen. Forellen 10-20 Minuten je nach Größe darin ziehen lassen. Den Saft mit Stärkemehl binden ein kochen lassen durchsieben. Mit Eigelb und Sahne verfeinern abschmecken eventuell ein Stück Butter begeben.

Dazu reicht man Petersilienkartoffel und grüner Salat! _____

Makrele in Rahmsoppe

Makrelen waschen mit Essig oder Zitronen befeuchten innen und außen salzen und Pfefferen. In eine mit Butter ausgeschmierte feuerfeste Form geben und mit Tomatenstückchen, Zwiebeln, Karotten in Würfel und eine Handvoll Erbsen, mit einem Becher sauren Rahm übergießen und im vorgeheizten Ofen garen (wenn die Rücken flossen rausgehen ist der Fisch gar)

Dazu reicht man:

Petersilienkartoffel

u. Salat

Schellfisch „Basler Art“

Zutaten: 1 kg Schellfisch, 1/8 l Weißwein,
Saft 1 Zitrone, Pfeffer, Salz, 4 Zwiebeln, 2 Eßl. Butter
od. Margarine, 1 Teil Paprika, 75 gr. Gouda - Käse

Fisch waschen, in Portionsstücke teilen, auf feuer-
feste Platte oder in Form legen. Mit Weißwein
u. Zitronensaft umgießen und mit Salz und
Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in Fett
gelb dünsten. Zuletzt Paprika untermischen,
Fisch zugedeckt 15 Min. dünsten, danach
die Zwiebeln daraufgeben und mit Käse
überstreuen. Untern Grill überbacken.

(390 Kalorien pro Person)

Fischauflauf

Zutaten: 300g Reis, 2 Eßl. Butter, Anis,
2 Pakete Goldbarschfilet, 750g Tomaten,
2 Stück vollfetter Camembert je 125g,
Kräuter der Provence, Dill, Salz,
Pfeffer, Paprika, 1/4 l Sahne

Zubereitung: Reis 10 Minuten weichkochen. Tomaten
brühen, häuten und in Scheiben
schneiden. Eine Auflaufform einfetten,
den Reis einfüllen, darauf die Hälfte
der Tomatenscheiben setzen, mit
Kräutern würzen. Darüber eine Lage
Fisch mit den übrigen Tomaten

.... Fortsetzung Fischauflauf

belegen und darauf 1 Camembert in kleinen Stücken legen. Nun wieder eine Lage Fisch, den zweiten Camembert halbieren und mit der Schnittfläche nach unten legen. Dill fein hacken, mit Salz, Pfeffer, Paprika in der Sahne verrühren und übergießen.

40 Minuten im Ofen auf 220°
bis der Käse schön braun ist

Zander filet in Riesling

1 kg frischen Zanderfilet, Butter, Eier, Schalotten,
Schnittlauch, Rahm, Riesling

Zanderfilet in Stücke schneiden, Butter in die Pfanne geben den Fisch mit Salz und weißem Pfeffer würzen, anbraten mit 4 Löffel Wein begießen gehackte Schalotte und Schnittlauch überstreuen und im Ofen pochieren.

Die Soße eindicken lassen und mit frischem Rahm binden.

Eigelt darunter rühren! Nochmals kurz aufkochen lassen!



Die Forelle waschen, innen u. außen salzen, mit Zitronensaft beträufeln u. mit Dill und Petersilie füllen.

5 Blatt einer Tageszeitung - keine Illustrierte - (weil Kunststoffpapier) gut in kaltem Wasser einweichen. Dann Blatt für Blatt - die Forelle einwickeln u. auf der Holzkohle oder im offenen Feuer pro Seite 7 Min. garen.

Keine Angst vor der Druckerschwärze, die bindet sich mit der Fischhaut und bleibt - bei aus dem Papier lösen - am Papier kleben.

Das beste Fischrezept der Welt!

Salate



Obstsalat Straßburg

- 3 große, feste Birnen
- 250 g Zwetschgen (Pflaumen)
- 2 Eßl. Zucker
- Jingwerpulver
- 2 Eßl. Zitronensaft
- 2 cl Birnengeist
- 4 Eßl. Preiselbeeren (Dose)
- 1 Eßl. Mandelblättchen
- Pistazien



Obst kleinschneiden, die Gewürze dazugeben und ziehen lassen. Vor dem Servieren mit Mandelblättchen und Pistazien bestreuen.

Rote Rüben - Salat !

Ca 4-5 rote Rübenknollen nicht zu weich garen,
abrühen und nicht zu fein raspeln. 1 Apfel grob reiben.
Reichlich Zwiebeln fein schneiden.

mit Zitronen- oder Essig, Salz, Meerrettich aus dem Gläschen,
saurer Sahne oder Öl, evtl. Joghurt gut abschmecken.

Gesund und beliebt!



Geflügelsalat mit Mango

1 gekochtes Huhn
4 Scheiben Ananas
1 große Mango
1 kleine Dose Spargel
50g Cashewnüsse
200g Joghurt natur

3-4 Eßl. Salat-Mayonnaise
5 Eßl. Ananas-Saft
2 Eßl. Mango-Chutney
Salz, Pfeffer, Muskat
1 Teel. Curry
Tabasco sauce

Huhn weichkochen, enthäuten und in Stücke schneiden.
Nüsse in der Pfanne rösten. Alle Zutaten in einer
Schüssel mischen.

Marinade: Joghurt, Salatmayonnaise, Ananassaft und
den zerdrückten Mango-Chutney verrühren.
Mit Salz, Pfeffer, Muskat, einige Spritzer
Tabasco sauce abschmecken.

Mit Toast und einem fränkischen Roséwein servieren

Wintersalat!

1 grüne und eine gelbe Paprikarohre,
3 hartgekochte Eier, 2 würfelig geschnitten Zwiebel
1 kg. Kopfsalat (oder Feldsalat) 1 Dose Spargel-
stücke, 1 Eßl. Essig, 1 Eßl. Spargelwasser,
3 Eßl. Olivenöl Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Alle Zutaten in Stücke oder Stücke (scheiben)
schneiden in eine Schüssel geben.

Marinade anrichten darüber gießen
und gut durchmengen.

Salat sofort servieren mit Butter
und flangen weißbrot.

Nudelsalat

500g Nudeln (Hörnchen), 250g Schinken in Würfeln, 1 Apfel, 1 Gewürzgurke, einige Kapern, 1 kleine Dose Ananas, 3 Eßl. Miracel Whip, 1 Eßl. Zitronensaft, Curry, Salz, Pfeffer

Nudeln kochen, Schinken und Apfel, Gewürzgurke in Stücke schneiden, ebenso die Ananas. Über die Nudeln geben. Aus den übrigen Zutaten eine Marinade anmachen. Alles gut durchmengen, einige Zeit ziehen lassen und wenn nötig nochmals nachwürzen.

Guten Appetit!

Kartoffelsalat

- 1 kg gekochte Kartoffeln
- 1/4 ltr. Brühe - Würfel
- 2 Eßl Öl
- 1 Eßl Mayonaise
- 1 kl. Zwiebel, 4 Eßl Essig, 50gr. Speck

gekochte Kartoffeln in Scheiben schneiden, heiße Brühe u. die Salatmischung darüber gießen. Speck in Würfel schneiden u. andünsten, darunter mischen u. das Ganze gut durchziehen lassen.

Avocados Salat

2 rote Zwiebel, 3 Epl Essig, Salz, Pfeffer,
3 Epl Öl, 1 Teel. Worcestersoße, 2 Avocados
150 gr. Schinken.

Zwiebel hacken mit Essig u. Worcestersoße
Öl, Salz, Pfeffer zu einer Soße verrühren.

Avocados schälen in Scheiben schneiden,
die Soße darüber geben. Den Schinken in Streifen
schneiden u. dazu geben.

Pfeffer aus Mühle!

Dazu reicht man Stangenweißbrot!

Guten Appetit!

Reissalat mit Schinken u. Käse

- 125 gr. Reis garen, abschrecken, auskühlen lassen
- 200 gr. Apfel würfeln
- 1 Zwiebel
- 2 grüne Paprikaschoten
- 200 gr. gekochten Schinken
- 200 gr. Gouda würfeln

Aus den Zutaten eine Sauce herstellen:

4 Epl Öl, 2 Epl Mayonaise, 2 Epl Essig,
2 Epl Petersilie, 1 Teel. Senf, Curry, Pfeffer, Salz
über den Salat gießen.

Mindestens 1 Std ziehen lassen!

Exotensalat mit Sahne

1 Mangofrucht, 2 Bananen, 2 Kiwi, 1 Zitrone,
2 Eßl. Puderzucker, 4 Eßl. Mandellikör,
200g süße Sahne, 2 Eßl. Instant Kakaopulver

Mango schälen, entkernen und in feine Spalten schneiden.
Geschälte Kiwi und Bananen in Scheiben teilen und mit
der Mango mischen.

Mit etwas ausgepreßtem Zitronensaft beträufeln. Mit
Puderzucker und Mandellikör vermischen und etwa
10 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

Sahne schlagen, vorsichtig mit dem Kakaopulver mischen
und den Fruchtsalat mit der Schokosahne verzieren!

Geflügel - Salat

1 Hähnchen ca 1300 gr.

1 D. Spargel

1 D. Ananas - Stücke

1 D. Champignon

1 D. Erbsen m. Möhren

frischen Pfeffer - Mühle -

"Soße"

1 ½ saure Sahne

2 Eßl. Remoulade oder Mayonaise

1 Eigelb

Prise Salz, Zucker, Sojasoße, Curry

Zubereitung: Hähnchen grillen, erkalten lassen,
enthäuten, Brust und Keulen-
fleisch klein schneiden.

- Restfleisch nicht für den Salat verwenden.

Spargel klein schneiden,
alle anderen Zutaten in eine
Schüssel geben und alles miteinander
durchmengen.

Sope herstellen und über die
Masse geben.

Nochmals mischen.

Am besten einen Tag vor dem Verzehr
zubereiten.

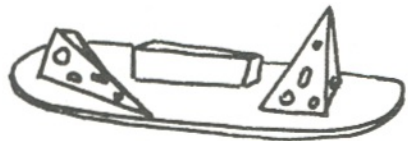
Herzhaftes -

Pikantes



Käsefondue

125 g Edamer Käse, 125 g Schweizerkäse gerieben.
Mit Knoblauch einen Keramiktopf austreiben und
eine Flasche Frankenwein einfüllen. Den Käse schmelzen
lassen, ein Glas Obstschnaps dazu und mit
Stärkemehl binden. Leicht köcheln lassen,
dazu Toastbrot!



Tomatenmark

Tomaten, Salz

Großere Tomaten in Stücke schneiden und mit dem Passierstab zerkleinern. Durch ein Sieb geben und in einem Topf mit etwas Salz dick kochen.

In Gläser oder Flaschen füllen, (leere Saftflaschen mit Twist off Deckeln) im Ofen sterilisieren.

Aus dem Tomatenmark kann man auch Ketchup zubereiten:

1 kg. Tomatenmark mit $\frac{3}{4}$ l. Weinessig, etwas Salz, 1 Teel. gemahlene Nelken, etwas Muskatnuß alles verrühren und 45 Min. kochen.

In kleine Gläser füllen und 30 Min. im Bad-
ofen sterilisieren. (Badepfanne mit Wasser füllen.)

Zuchinigemüse

Zutaten: 1 kg Zucchini
2 Zwiebeln
1/8 l Brühe
1/8 l Sahne
2 Eßl. Zitronensaft
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Basilikum, Süßstoff
2 Eßl. Weißwein
1 Eigelb

Die Zwiebel fein schneiden und in Butter glasig dünsten, die gestiftelten Zucchini hinzugeben und mit Brühe und Weißwein aufgießen, würzen. Sahne mit Soßenbinder verrühren und das Gemüse binden

Käsegebäck :

150g geriebenen Parmesan Käse mit 150g Butter und 1 Ei gelb verarbeiten. Den Teig mit Salz und Paprika würzen, 300g Mehl unterwirken und 1-2 Std ruhen lassen. Nicht zu stark auswellen, kleine Rosetten und Ringe ausstechen, mit Ei gelb bestreichen und mit halben Mandeln bzw. Mohn bestreuen.

Im heißen Ofen etwa 12 Min. backen.

Schinkenhörnchen

1 Pckg. Tiefkühlblätterteig auftauen lassen, doppelt messerrückenstark ausrollen und davon lange Dreiecke ausschneiden. Auf die breite Seite des Dreiecks einen gehäuteten Epl. gehackten Schinken geben, den Teig aufrollen und die Hörnchen auf ein Backblech setzen. Das Gebäck mit Ei gelb bestreichen und $\frac{1}{4}$ Std. kühl stellen, bevor es bei sehr guter Hitze etwa 20-25 Min. gebacken wird.

Schinkenhörnchen schmecken heiß u. kalt.

Roqueforttäschchen

Aufgetauten Tiefkühlblättereig zu einer nicht zu dünnen Platte ausrollen und daraus Quadrate von 10 cm schneiden, jeweils einen länglichen Roquefortkäse und ein Stückchen Gewürzgurke darauflegen und den Teig darüberklappen

Auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit einem Teigkranz belegen.

Mit Kümmel bestreuen und bei sehr starker Hitze etwa 20-25 Min backen.

Mohnbrezel.

1 Packung Tiefkühlblätterteig nach dem Auftauen knapp bleistiftstark ausrollen. Von der länglichen Teigplatte 2cm breite Streifen schneiden, die man zu Brezeln formt und auf das Backblech legt. Die Oberfläche mit Eigelb bestreichen und mit Salz und Mohn bestreuen. Etwas ruhen lassen und dann bei guter Hitze etwa 15 Min. backen.

Feines Käsegebäck

200g Mehl, Salz
1 Teil. Paprika
200g frisches Emmentaler
(oder sonst. Hartkäse)
200g Butter

zum Bestreuen:

Mohn und Sesam,
Kümmel und Salz etwas
Paprika und Käse

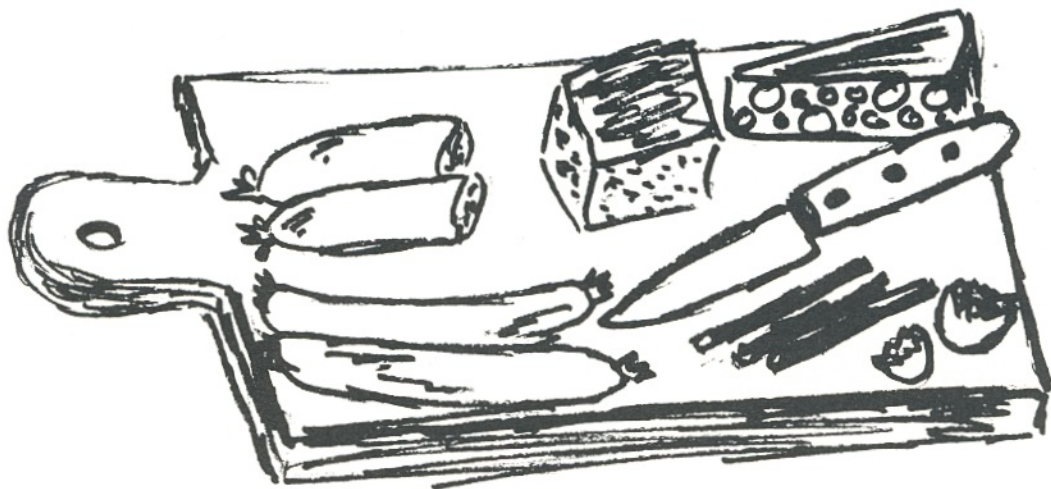
Zutaten miteinander vermischen
und 1/2 Std. kalt stellen
Teig zu messerrückendick aus-
rollen, Halbmonde ausstechen
mit Eiweiß bestreichen, auf ein
mit Backtrennpapier ausgelegtes
Blech setzen und mit Zutaten
nach Geschmack bestreuen.

bei 180°C vorsichtig leicht gelb backen

Frisch riechen!

Würstchen o. Käse im Teig

Fertigen Blätterteig in Rechtecke schneiden, 1 cm dicke Käsestücke oder $\frac{1}{2}$ Würstchen auf eine Blätterteighälfte legen. Den Rand mit Eiweiß bestreichen, die andere Hälfte darüber schlagen. Mit Eigelb bestreichen und auf nassem Blech bei guter Hitze in ca. 20 Min. backen. Schmeckt sehr gut zu Bier oder Wein.



Schweineschmalz auf Brot!

1 kg Schweinefett 2 kleingeschnittene Äpfel,
2 Zwiebel 2 zerdrückte Knoblauchzehen,
einige Weintrrauben, 150g geräucherter
Bauchfleisch, Salz Pfeffer, Thymian Majoran
Das Fett in einem großen Topf auslassen,
die Äpfel, Zwiebel, Knoblauch, Weintrrauben
zugeben und aufkochen. Dann durch ein
Sieb abseihen, in zwischen das in kleine
Wüfel geschnittene Bauchfleisch fest aus-
lassen und zusammen mit den Gewürzen
zu dem Fett geben. Während des Erhaltens
mehrmals durchrühren!

Party - Brot!

250 gr. Speck in Würfeln schneiden 1 klein-geschmüllene Zwiebel hell anrösten, 1-2 Stangen Lauch (nur das weiße) in Ringe schneiden dazu geben eine Handvoll gehackte Petersilie und Schnittlauch, dazu etwas Knoblauch, Salz, Kümmel, Muskat. -

3 Eier mit Wasser verquirlen, darüber gießen die Masse stocken lassen! Auf geschmüllene Bauernbrote streichen, mit geriebenen Schweizer Käse bestreuen und bei 200° im Ofen überbacken! Schmeckt sehr gut!

Pizza Brötchen

10 Brötchen

200 g gekochter Schinken

200 g Salami

250 g Gouda

1 Dose Pilze

1 rote Paprika

1 grüne Paprika

} fein schneiden
und mischen

1 Becher süße Lake, Salz, Pfeffer und Pflanzöl
unterheben. 4 Std. ziehen lassen

Brötchen halbieren und füllen.

Backofen 180° - 200° 10 Min.

Dauphinekartoffeln

Brandteig herstellen
aus 1 1/2 l Wasser

50 g Margarine, 3 Eßlöffel Mehl
2-3 Eier

} zusammen aufkochen,
Mehl dazugeben und
zu einem Kloß abrühren.
} einzeln daruntreiben

Teig muß glänzen und Spitzen bilden, dazu
gleiche Menge Kartoffelbrei geben;
Aus dem Teig kleine Ballchen geben und im
Schwimmenden Fett ausbacken.

Russische Eier

8-10 Eier 30 Minuten hart kochen mit kaltem Wasser abschrecken. Pellern und köpfen, den Eidotter herausnehmen in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, 1 Epl. Senf u 2 Epl. Mayonaise dazu und alles glatt rühren so dass es eine sämige Masse ergibt. Die Eier damit füllen den Deckel wieder aufstecken die Eier auf eine Platte setzen und mit einem Tupfer Tomatenmark aus der Tube garnieren.

Als Beilage zu Kartoffelsalat!

Majoran-Nüdel (für eilige Leute)

500 g Bandnudel
3 Eßl. Öl
Salz
Pfeffer

4 große Zwiebeln
500 g gemischtes Hackfleisch
2 Eßl. Majoran

Die Nüdel mit 1 Eßl. Öl in Salzwasser kochen.
Inzwischen Zwiebel in Öl anbraten, das Hackfleisch
hinzugeben, anrühren, mit Majoran, Salz, Pfeffer
würzen.

Nun die Nüdel abgießen, abtropfen, zum Fleisch
geben, ca. 3 Min. durchkochen.

mit Paprika und Selleriesalat zu Tisch bringen

Gefüllte Kartoffeln

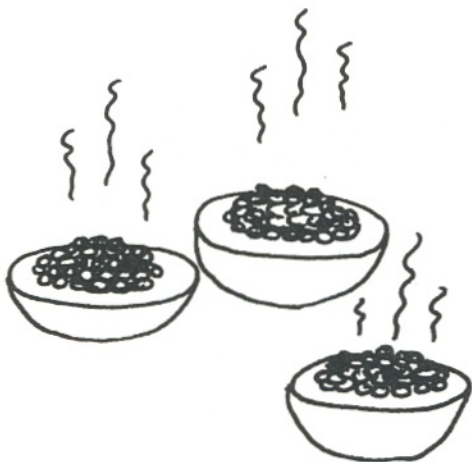
8 gleichmäßig große Kartoffeln, 1 Teel. Kümmel, Salz, 100 g mag. gekochter Schinken, 125 g Champignons, 2 Eigelb, 60 g Butter, 2 Eßl gehackte Petersilie, weißer Pfeffer, 100 g geriebener Emmentaler Käse, 4 Eßl. geröstete Zwiebeln. —

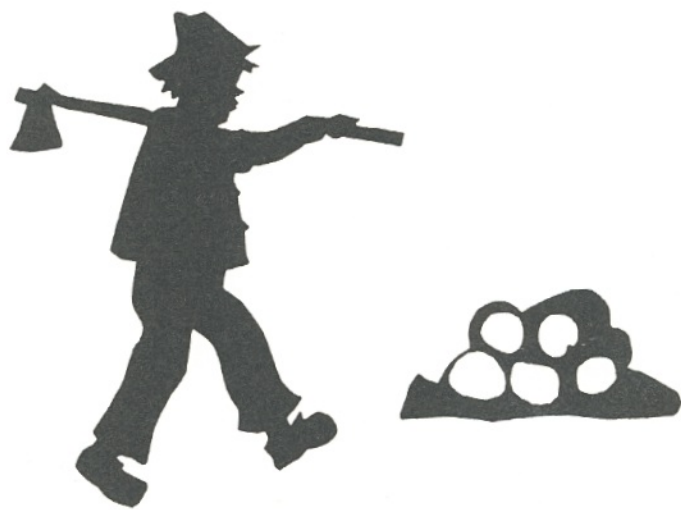
Die Kartoffeln in Kümmel und Salzwasser garen, Schinken und Champignons fein hacken, die Kartoffeln längs halbieren, das Innere bis auf 1 cm aushöhlen, mit dem Gehackten füllen, das vorher in Butter angebraten wurde, mit Käse bestreuen. Dann die Kartoffeln auf ein leicht gefettetes Blech setzen, und 10 min. bei 220 Grad überbacken.

Der Käse soll nur eine leicht braune
Färbung bekommen.

Mit den gerösteten Zwiebeln überstreuen.

Dazu schmeckt frischer Salat !





Herstellung von Quatte

4 Liter Milch ergeben 500 g. Quatte

Rohe Milch in eine Schüssel gießen, leicht zudecken und an einem warmen Ort der Selbstsäuuerung überlassen (2-3 Tage). Die Milch ist fertig, wenn die Masse gallartig fest ist. Die Milch darf nicht zu lange stehen, sonst kann sie bitter werden. Die so hergestellte Sauermilch an der Herdstelle stehen lassen, bis die feste Masse sich von der Molke absetzt. Die Masse durch ein Sieb laufen lassen.



Kochkäse

250 g Butter
200 g Handkäse
200 g Schmelzkäse
1 große saure Sahne
1 gestr. Teel. Natron
Kümmel
Salz

Butter zergehen lassen, Sahne unterrühren,
Hand- u. Schmelzkäse zerkleinern u. unterheben.
Alles schmelzen lassen. Zum Schluss das Natron
unterrühren. In eine Schüssel geben u. aus-
kühlen lassen.

Kochkäse!

Wenn die Malle (Quark) ungefähr 1 lb gut durchgebrannt ist, gibt man einen Löffel Butter in den Topf, läßt sie heiß werden, gibt die Malle hinein etwas Salz und Kümmel dazu und einige gekochte, geriebene Kartoffel und Rahm. Ist es noch zu dünn rührt man einen Löffel Mehl dazu und läßt noch mal aufkochen!

• gut durchgebrannt ist, man läßt die Malle einige Tage am warmen Herd stehen, bis sie eine braune Farbe hat. —

MATTEHÖRNCHEN

80 g. Butter
1 Pfd. Mehl
1 Pfd. Matze
6 Epl. Zucker
2 Eier
2 Backpulver
4-6 Epl. Milch

Alle Zutaten auf dem Nudelbrett fest vermischen, Hörnchen formen, ruhen lassen und im Ofen 25 Minuten backen. Matzehörnchen eignen sich gut zum Einfrieren und wieder aufbacken. Matzehörnchen schmecken sehr gut zur Kartoffelsuppe.

NATRONKÜCHLEIN

70 g. Butter
2 Eier
100 g. Zucker
1/8 l sauren Rahm
1 Messerspitze Natron
1 Prise Salz
400 g. Mehl
Ausbackfett
Zucker zum Bestreuen

Schaummasse herstellen, Mehl untermischen, so daß ein fester Teig entsteht. Den Teig ausrollen, mit Wasserglas Plätzchen ausstechen, mit einem Schnapsglas in der Mitte kleine Plätzchen ausstechen, so daß Ringe entstehen. In heißem Fett ausbacken.

Mattekräppel

1 $\frac{1}{2}$ Matte (Quark) 4-5 ganze Eier
2 $\frac{1}{2}$ Mehl, $\frac{1}{2}$ $\frac{1}{2}$ Zucker; 2 P. Backpulver
einen Knetteig machen, Fingerdick
ausrollen.

Rechtecke schneiden und in schwimmendem
Fett ausbacken!

Topfen - Wüdel (Quark!)

2 1/2 Mell, 1 1/2 Quark, 4 Eier, 2 P. Hefe, 1/4 l süßer
Rahm, Salz, Zucker nach Belieben, Röm. Vanille-
zucker, Sittämännchen!

Hefeteig ansetzen, Eigelb, Rahm Zucker Vanillenzucker
gleichmäßig rühren, Eiweiß steif schlagen, alles verkneten
und gehen lassen. Mit dem Löffel Wüdeln
abstechen in der Mitte trocken, wieder gehen
lassen und im schwimmenden Fett schön
bräun ausbacken.

Mit Staubzucker bestreuen!

Kiwi-Marmelade!

1 kg Kiwi
Saft von 2 Zitronen
1-2 Tassen weißen Rum

1 kg Gelierzucker

Kiwis schälen und im Mixer pürieren.
Mit dem Saft der Zitronen und dem Rum
in einen Topf geben. Gelierzucker kalt
untermischen und 3 Minuten sprudelnd
kochen lassen. In Gläser abfüllen!

Schmeckt sehr gut!

Zwetschgenmarmelade

2 kg Zwetschgen, 500 g Zucker
die entsteinten Zwetschgen mit dem Pürier-
stab zerkleinern, zum Kochen bringen. Den
Zucker zugeben und bei schwacher Hitze
dickkochen. In gut erwärmte Gläser füllen
und im Backofen bis zur Hautbildung
abtrocknen lassen. Nach dem Erkalten
zudrehen.

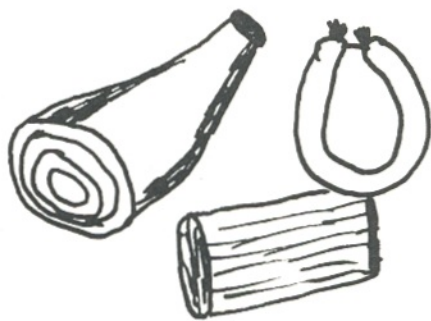


Ohne Schinken,

Wurst und Speck,

hat das Leben

keinen Zweck.



Speckkuchen

Hefeteig: 500 gr. Mehl, Salz, $\frac{1}{8}$ ltr. Milch,
20 gr. Hefe, 60-100 gr. Fett (Margarine)

Belag : 3 Eigelb, 200 gr. Speck (Gelderländer)
1-2 Epl. Kümmel

Hefeteig herstellen, auf ein Blech auswellen, Speck in kleine Würfel schneiden mit Salz u. Kümmel mischen.

Den ausgewellten Teig mit Ei bestreichen, mit dem Speck gleichmäßig belegen u. etwas andrücken.

Bei 165° etwa $\frac{1}{2}$ Std. backen

Scharrekuchen

Aus dem übrigen Brotteig oder vom Bäcker
in einer Obstkucheneform backen, wie Pizza.

1. Belag: gekochte Kartoffeln vom Vortag reiben
Mitte und Zucker, 2 Eier unter die Masse
rühren, auf den Teig geben,
mit Zucker und Zimt bestreuen
2. Belag: 1 Eigelb auf den Teig streichen
mit Zucker und Zimt bestreuen
3. Belag: Zwiebelringe und Speckwürfel auf den
Teig geben, salzen und pfeffern

Sind 3 Kuchen (Plootze) schmecken zu
Kartoffelsuppe
oder zum Bier

Bauernfrühstück

1 kg Pellkartoffeln, 150 gr. Speck (durchwachsen),
2 Zwiebeln, 4 Eier, 4 Eßl. Milch, 1 Prise Salz,
1 Prise gemahlener weißer Pfeffer, 1 Bund Schnittlauch
od. Petersilie

Kartoffeln pellen, dann würfeln od. in Scheiben
schneiden. Den Speck u. die Zwiebeln würfeln u. in einer
Pfanne glasig dünsten. Kartoffeln dazugeben u. bei
mittlerer Temperatur gut durchbraten. Die Eier mit
der Milch verquirlen u. mit Salz u. Pfeffer würzen,
über die Kartoffeln gießen. Bei geringer Wärmezufuhr
stocken lassen. Ab u. zu am Rand lockern, damit nichts
anbrennt. Mit Schnittlauchröllchen od. gehackter
Petersilie bestreuen.

Fränkischer Lauch-Blatz

Für den Hefeteig: 500 gr. Mehl, 30 gr. Hefe,
250 ml. lauwarme Milch, 1 Prise Salz,
75 gr. Butter, 1 Ei.

Für den Belag: 1 kg. Lauch, 150 gr. durch-
wachsener Speck, 500 ml. Sauerrahm,
4 Eier, Salz, 1 Essl. Kümmel

Das Mehl in eine Schüssel sieben u. in die
Mitte eine Kugel drücken. Die Hefe hinein-
bröckeln u. mit etwas von der lauwarmen
Milch anrühren. Den Teig 20 Min. warm
stellen. Danach die restliche Milch, Butter u.
Ei zugeben und einen glatten, nicht zu festen
Teig herstellen. Den Teig nochmals 15 Min.

Fränkischer Lauch - Blatz

gehen lassen. Auf einem bemehltem Brett nochmals durchkneten u. in Kuchenformgröße ausrollen. Die Form buttern u. den Teig einlegen. Am Rand etwas hochdrücken.

Den gewürfeltem Speck u. das in Ringe geschnittene Lauch in einer Schüssel mit Paiterrahm und Eiern verrühren, mit Salz abschmecken.

Die Masse auf den Teig geben, mit Kümmel bestreuen u. nochmals 20 Min. gehen lassen.

Im auf 200° vorgeheiztem Backofen 40 Min. backen. Mit Wein, Federweißem oder Most servieren.

Tip: Der Teig reicht für 3 Kuchen. Man kann den Teig dritteln u. einfrieren. Den Lauch kann man auch durch 1kg Zwiebeln ersetzen.

S' Marcheretje



Mittelsinner Gedicht

Grüß Gott Marcheretje, wu gäste dann hie?
„Offen grüze Mond!“ Dos käftste dann dou?
„Alles wos mer im Haushalt brauch.“

Marcheretje, was is'z dein Moh?

„Helfterflechter“. Wieviel Helfter flecht er dann?
„(Halfterflechter) „Flurnert!“ Könnt ihr dann dou
devo gelab? „Dos wolle mer mäh!“

Muztich gätt die Woche oh,
Diestich sänn mer übel deo,

Mettwoche sänn mer mäyte dirz,
am Durnerschich gitts Kümmerling.

Freitich gitts gebackene föüsch, un Sam-

stich wird die Stube aufgemörscht,
Sunnlich gitts en Schweinebroate un dezu
en Krautzelot, dann cleroch äh Gläsje
Weih. Könne mer dou nit lustich geseih?"
Marcheretje wu möhnste dann?

„In de Grumbenstroß, Hausnummer gale
Rüebe un wann de mich niet gleich finne
dust, dann rüfste mer halt Marcheretje,
dann komm ich mit em Licht.“



Quellgrumben und braune Soße

Für die Soße gibt man Fett oder Margarine in die Pfanne, 2-3 Zwiebeln kleingeschnitten dazu 2-3 Eßl. Mehl, röstet das Ganze ziemlich gut braun - aber nicht zu dunkel -, gießt mit Brühe auf und läßt gut durchkochen, daß es eine sämige Soße gibt und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.

Dazu reicht man Pellkartoffeln.

Pfanngerä!

Aus 250 gr. Mehl 2-3 Eier $\frac{1}{4}$ l Milch
etwas Salz einen dicklichen Pfannkuchen-
teig herstellen.

Reichlich Butter schmalz in eine Pfanne
geben, den Teig auf einmal hinein tun
und mit dem Kochlöffel solange stoßen
bis er gut braun ist.

Mit Zucker und Zimt bestreuen.

dazu ißt man eingemachte Kisseln
Birnens oder Bönrobst!

Faschingskrapfen

4 t Mehl, 2 Päckchen Hefe, 1 l Milch,
2 Eigelb, 3 ganze Eier, $\frac{1}{2}$ t Butter, $\frac{1}{2}$ t Zucker
und 1 Prise Salz einen schönen lockeren Hefeteig
machen. Teig ausrollen Krapfen ausstechen. Noch-
mals gehen lassen und im heißen Fett ausbacken,
ergibt ungefähr 80 Stücke.

Waffeln

$\frac{1}{4}$ t Butter wird leicht gerührt dann kommt
 $\frac{1}{4}$ t Zucker, 1 t Mehl, 6 Eidotter, ca. $\frac{1}{2}$ l Mineral-
wasser und den Schnee der 6 Eier unterheben. Der
Teig muss dicker sein als der Pfannkuchenteig.
Beim Anrichten mit Puderzucker bestreuen.

Schnitzkloß

Aus 300g Mehl, Milch, Öl, 1 Ei, 1 P. Hefe
einen starken Hefeteig herstellen und in einer
Schüssel gehen lassen

In einem Topf mit viel Wasser (gut Brühe)
Dörrobst kochen, wenn das Obst fast gar ist,
setzt man den gut gegangenen Hefekloß auf
das Dörrobst und deckt ihn mit dem Deckel zu.
1 Stunde kochen lassen (nicht aufdecken, sonst
fällt der Kloß zusammen)

Kollerküchlein

10-12 schöne Kollerdolden

Aus 150 gr. Mehl, Salz, 2 Eier getrennt,
etwa 1/4 ltr. lauwarmer Most
einen dicklichen Teig herstellen.

Kollerblüten gut waschen, abtropfen lassen,
in Backteig wenden und in heißem Fett
schwimmend ausbacken,
mit Puderzucker bestreuen.

Kollerkompott

3/4 kg Kollerbeeren

1 1/4 ltr. Wasser

125 g Zwetsdigen

200 g Zucker

2-3 Birnen

10 g Stärkemehl

1 Stück Stangeuzimt

Kollerdolden waschen, abbeeren, mit entsteinen
Zwetsdigen, geschälten gewürfelten Birnen, etwas
Wasser, mit Gewürz und Zucker weichkochen,
wenn die Beeren weich sind etwa 5 Minuten vor dem
Ende der Zeit angerührtes Stärkemehl dazu geben
einige Male aufkochen lassen, Stangeuzimt
heraus nehmen, erkalten lassen.

Hefefraumkuchen

Hefeteig:

500g Mehl, Salz

1/2 ltr. Milch, 20g Hefe

1-2 Eier

50g Fett

50g Zucker

Flüssigen Hefeteig herstellen, gehen lassen,
mit dem Eßlöffel kleine Raumkuchen in das
weiße Fett (Butter), hellbraun backen lassen
süß zu Kompott oder salzig (Teig ohne Zucker)
zu Gemüse, Salate, Reisbeise geben.

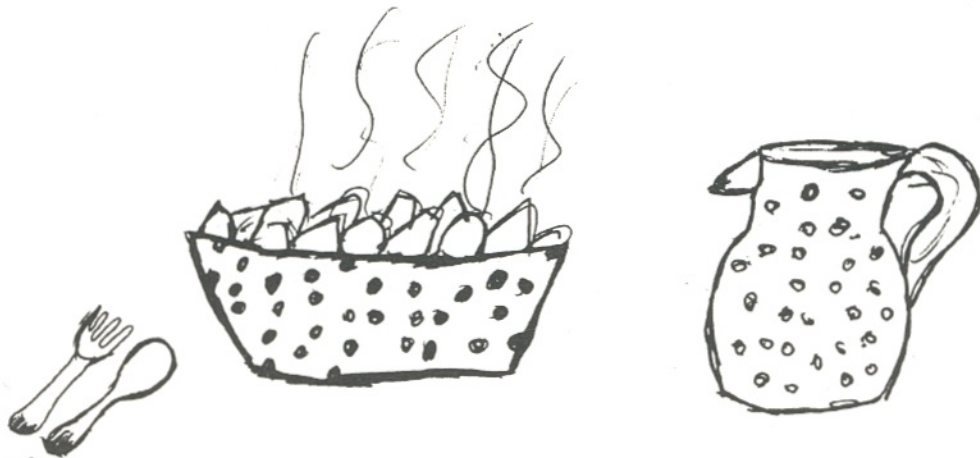
Reisauflauf

$\frac{1}{2}$ kg Reis in Milch und Vanille kochen
2-3 Eßl. Zucker, abgeriebene Schale einer Zitrone
 $\frac{1}{2}$ Teel. Salz, 1 Eßl. Butter. Abwechselnd
füllt man Reis und gezuckertes Obst in die
gebutterte Auflaufform, belegt mit Butterstückchen,
1 Std. backen.



Kartoffel- und Milchsoße

Speck auslassen und Zwiebel gelb werden lassen, mit Milch auffüllen, mit etwas Salz abschmecken, kurz weiter kochen. Dazu Kartoffel und Apfelbrei reichen.



Kraut un' Knöchjen

Kraut un' Knöchjen zoart un' wääch,
ich muß doch moal de Pforte freech,
weröm de Liebe Gott
die niet gleich geschaffe hoat
sellesmoal im Paradies,
dann dos is jo ganz gewieß,
hätts dou Kraut un' Knöchjen gabe,
hätt die Eva nie im Labe
dar verfluchte Appel gefresse,
die hätt Kraut un' Knöchjen gesse.
Un sou sötze mer ganz gewieß
hät nouch dirn im Paradies!



Kraut und Erbsenbri!

Das Sauerkraut : Fett und eine kleingeschnittene Zwiebel leicht anrösten, das Kraut hinzugeben, mit Brühe aufgießen, Kümmel und Lorbeerblatt dazu und garkochen.

Die Erbsen über Nacht einweichen und in Salzwasser weich kochen (evtl. mit etwas Natron) Einen Eßl. Mehl in Fett erbsenfarbig rösten, die Erbsen durchtreiben, die Mehlsehwitze dazu geben, durchrühren und mit Salz abschmecken.

Dazu reicht man frische Bauernblut- und Leberwurstchen.

Gedämpftes Weißkraut

Das Kraut wird klein geschnitten Zwiebel werden in Schmalz gedämpft dann kommt das Kraut hinzu. Salz und Pfeffer etwas Essig und Zucker nach Belieben mit Brühe auffüllen. Wenn es weich ist ein wenig Fleisch-Brühe mit Mehl abgequirlt an das Gemüse geben und noch mal aufkochen.



Weißkrautbraten

1/2 ~~kg~~ Weißkraut schneiden in Fett dünsten eine feingeschnittene in Fett gedünstete Zwiebel und 1/2 ~~kg~~ Schweinefleisch durch den Fleischwolf drehen ein Ei und etwas Semmelmehl darunter kneten, einen Braten formen und braten.

Falsche Schlagsahne

1/2 l Milch, zwei Eßl. Zucker, etwas Vanillepulver zum kochen bringen. 60g Gries darunter rühren 3 Minuten kochen lassen den Brei solange schlagen bis er kalt und schaumig ist. ungefähr eine halbe Stunde zum korpott reifen.

Grünkernküchlein

1/2 lb Grünkernmehl in 1 l Wasser mit 2 Brühwürfel weichkochen bis er steif ist. 1 lb Wirsing klein hacken, 1 kleingeschnittene Zwiebel in 2 Epl. Fett anbraten den Wirsing dazu geben, salzen und mit 1/4 l Wasser weichdünsten. Mit dem Brei und 2 Epl. Semmelmehl, etwas Petersilie mischen in verquirltem Ei wendeln und im Fett backen.

Kartoffel - Kuchlein

1 1/2 kg Kartoffel säulen in Salzwasser kochen und durch die Presse geben. 2 Eier verquirlen etwas Salz unter den Teig kneten, Kuchlein formen in Margarine schön langsam braten
beiden dazu reicht man gekochtes Zudeobst oder Apfelbrei oder selbst eingemachtes Obst z.B. Birnen, Zwetsdigen etc.

Weiße Brühgruben

2 Erbe Mehl und fetten Speck gelb rösten,
Zwiebel dazu, mit Wasser auffüllen, etwas
Essig und geräucherte Blutwurst hinein-
schneiden. Als Beilage Salz kartoffel und
Kraut aus dem Ständer.



DAMPFNUDEL

500 g Mehl, Salz
1/4 l Milch
20 g. Hefe

1-2 Eier
100 g. Margarine
50 g Zucker

Aus den Zutaten einem Hefeteig herstellen, gehen lassen.

Zum Kochen: 1/2 l Milch, 60 g. Fett, 20 g. Zucker, Salz

Aus dem Hefeteig Knödel formen. In einem gut verschließbarem Tiegel Milch, Fett, Zucker und etwas Salz geben. Geformte Rohrnu-del in die lauwarme Milch setzen, dann bei mäßiger Hitze auf der Platte oder im Ofen kochen (30 Minuten), Deckel nicht öffnen! Die fertigen Dampf-nudel müssen eine schöne Kruste haben, Deckel vorsichtig öffnen und rasch anrichten. Man kann die Nudel auch auf Zwetschgenkompott setzen.

Nüdelpudding

250g Nüdeln kochen, abspülen gut abtropfen lassen,
Nüdeln mit etwas Butter in die Pfanne geben. In
einer Rührschüssel 3 ganze Eier 60g Zucker, 100g
Rosinen, 100g Zitronat 1½ Teel. Zimt 2 Teel. Salz
alles gut durchrühren in die Nüdel geben vermischen
in eine mit Butter ausgestrichene Form geben obenauf
Butterflocken setzen und bei 100° Grad

30 Minuten backen. Dann reicht man
eine Vanillesoße!



Sprötze!

Dus 500gr Mehl 2 Eier und Wasser, einen zähen Teig herstellen. Mit dem Ege Spratzen abstecken und im kochenden Salzwasser solange kochen bis sie oben schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Sieb abtropfen lassen in eine Schüssel geben und mit brauner Butter übergießen!

Dazu reicht man grüner Salat
oder weiße Brikette!

Grümben - Zämmete!

1 1/2 lb Kartoffel schälen gew. kochen
durch die Presse drücken, oder mit dem
Holzstampfer stampfen, dann gilt Schmalz
mit Speck in die Pfanne, 1 große Zwiebel
klein schneiden dazu geben auch einige
Schwarz brotbröckchen wenn alles fast ange-
nommen hat, die gestampften Kartoffel dazu.
(das Fett muß breiseln wenn die Masse
hinein kommt!) Mit dem Rührlöffel umwenden
und schön braun anbraten!

baru reicht man eingemachtes Obst
oder saure Milch!

Mahl-Zammete

2 Liter Wasser mit Salz aufkochen, dann 100 Mehl auf das Wasser schütten nicht umrühren!

4-5 Löcher in das Mehl stechen, zudecken, langsam kochen lassen, bis das Wasser über das Mehl gekocht ist. Dann das Wasser vorsichtig abgüssen, etwas Wasser zurücklassen, die Masse mit dem Löffelstiel verkleinern, das Ganze muß aussehen wie Leuchendstreusel. Wenn nötig, noch etwas von dem Wasser überspritzen, damit es nicht so trocken ist. Dann Fett-Speck-Butter in die Pfanne (gut geschmolzt) - Dann kommt die Masse in das heiße Fett. Und zugedeckt öfters umrühren. Darf sich keine Kruste bilden. Dazu schmeckt eingemachtes Obst oder Butter-Dickmilch.

Winterkohl

Wird geputzt mit Labwasser und etwas Natron weich gekocht recht fein hacken. Schmalz und kleingeschnittene Zwiebel in den Topf geben mit Mehl ansiehen lassen, dann kommt der Kohl hinein und wird mit Brühe aufgeossen, mit Eigelb und süßem Rahm abgezogen.

Dazu reicht man Kartoffelbrei.

Kartoffelgemüse

1 kg gekochte Kartoffeln
30 g Fett, 40 g Speck
30 g Mehl, 1 Kl. Zwiebel

1/4 ltr. Wasser
etwas Milch
Muskat

Die gekochten Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden. Aus Fett, Mehl und Zwiebeln eine helle Substanz herstellen und mit der Flüssigkeit auffüllen. Ein Suppenwürfel dazu geben, würzen, etwas Essig dazu und mit Salze verfeinern.

Kartäuser Klöß' in Weinschaumsauce für 4 Personen

8 trockene Brötchen, 0,5 l Milch, 1-2 Eier,
1 schwach geh. Apfelzucker, 1 P. Vanillezucker.
Zum Panieren: 1 verrührtes Ei, 40g Semmelmehl,
60g Fett zum Baden, etwas Zucker und Zimt
zum Bestreuen.

Für die Weinschaumsauce:

0,25 l. herber Weisswein oder Apfelwein,
50 g Zucker, 1 Ei und 1 Eigelb, 1/2 Päckch.
Puddingpulver Vanillegeschmack.

Zubereitung:

Brötchen abreiben u. halbieren o. vierteln.
Die Milch erwärmen. Eier, Zucker u. Vanillezucker
zugeben, mit dem Schneebesen kräftig durch-
schlagen u. über die Brötchen gießen. Die
Brötchen öfter darin wälzen. Sie dürfen aber
nicht so sehr aufweiden. Anschließend im
Semmelmehl wenden u. in heißem Fett auf
allen Seiten schön braun ausbacken. Mit Zucker
u. Zimt bestreuen u. noch heiß servieren.

Weinschaumsauce:

Alle Zutaten im kleinen Kochtopf kräftig durch-
schlagen. Auf kleiner Flamme bis kurz vor dem
Siedepunkt erhitzen, dabei ständig rühren
u. so lange weiterschlagen, bis alles schaumig
ist. Sie darf nicht kochen. Erhitzungszeit ca.

- 3 -

15-20 Min. Ist dann eine gleichmäßige
Creme entstanden, wird diese in eine Glas-
schüssel gefüllt. Abkühlen lassen u. vor
dem Servieren nach Belieben mit Schlag-
sahne garnieren.



Senfgürken!

Man nimmt gelbe Gürken, schält sie, macht die Kerne heraus, schneidet sie in Stücke und legt sie über Nacht in Salz. Trocknet sie ab! Wenn legt man eine Lage Gürken in einen kleinen Topf hin auf eine Lage ganzen Pfeffer, Welken Lorbeerblatt, Estrachon, Charlottenwibbel, zwei Egel Senfkörner ein wenig Knoblauch, dann wieder eine Lage Gürken bis der Topf voll ist. Kocht weinerrig, läßt ihn erkalten und gießt ihn über die Gürken und beschwert dieselben. Mit einem Fingerdick mit Senfsamen gefüllten Beutel zuge deckt halten sie sich sehr gut.

Senfgürken sind ein Schmarbeck!

Saure Bohnen einmachen!

100 Stangenbohnen (Fleischbohnen) waschen
schnippeln, 100 Salz, 100 Zucker ein Steinpilztopf!
Die Bohnen schichtweise in den Topf geben, mit
Salz und Zucker überstreuen, gut stampfen wieder
eine Schicht Bohnen mit Salz und Zucker. Immer
wiederholen. Dann die Bohnen mit einem Tuch
bedecken mit einem Brett und Stein beschweren!
Wenn sie Wasser gezogen haben, Brett und Stein
und Tuch abwaschen. Müß öfter gerochen!
Nach 6-8 Wochen sind sie gut!

Stochen: Eine Schüssel mit Bohnen heraus nehmen
in Wasser mit Watson aufkochen, abseihen. Dann
Margarine und Zwiebel anschwitzen, Bohnen
und Fleisch zusammen kochen wenn alles gar
ist mit Pfeffer abschmecken. Dazu Kartoffelbrei!

Sauerkraut einmachen!

1 Zentner Kraut, ein 10 Salz Wachholderbeeren.
Kraut fein hobeln, ein Steingültopf oder Holz-
faß nehmen eine Schicht Kraut etwas Salz Wach-
holderbeeren gut stampfen immer wiederholen.
Oberauf ein Tuch geben ein Brett und mit
einem Stein beschweren. In den Keller stellen.
Nach 6-8 Wochen ist das Sauerkraut fertig.
Man kann es auch Portionsweise einfrieren.
Es hält sich aber auch so sehr gut.
Von Zeit zu Zeit das Tuch, Brett und Stein
abwaschen! Sauerkraut kann man auch
roh essen, oder Salat davon machen!

Dessert's -
Crem's



Mousse au Chocolat

160g Zartbitter-Schokolade, 1/2 Teel. Pulverkaffee,
100g Schlagrahme, 4 Eigelb, 1 Päck. Vanillezucker,
4 Eiweiß, 1 gestr. Eßl. Zucker
6 Zitronenscheiben

Schokolade in Stücke brechen und mit Kaffee und
Sahne unter ständigem Rühren im Wasserbad erhitzen.
Eigelb mit Vanillezucker verrühren und unter die
Schokoladenmasse heben. Eiweiß steifschlagen, Zucker
einrieseln lassen und unter die Schokoladenmasse
ziehen. In Gläser füllen, kalt stellen und mit
Zitronenscheiben garnieren.

Apfelcreme

1 $\frac{1}{2}$ kg geschälte Äpfel werden mit
 $\frac{1}{2}$ ltr Wasser gekocht und durchgedrückt,
dann nimmt man 1 Schoppen ($\frac{1}{4}$ ltr)
Weißwein, 40 gr rote Gelatine aufge-
löst, alles zusammen nochmals auf-
kochen, dann ungefähr $\frac{1}{4}$ kg Zucker,
den Saft von 2 Zitronen, die Schale
von $\frac{1}{2}$ Zitrone und 1 Stange Vanille;
zuletzt kommt unter die Masse
1 Tasse Stark; steif werden lassen
(in Gläser füllen) mit Schlagsahne
verzieren.



Zitronenspeise!

Man rührt 70g, ungesalzene Butter schaumig,
gibt 70g feinen Zucker, die fein geriebene
Schale einer Zitrone, den Saft von 2 Zitronen
und zuletzt 2 Eigelber dazu, schlägt alles
zusammen, gibt sie etwas aufs Feuer bis alles
gut vermischt ist, rührt noch einige Minuten,
und läßt sie dann erkalten und serviert sie
mit Sahne.



Schokoladencreme

2 Eidotter ein paar Kochlöffel Zucker werden schaumig gerührt, dann Kakao oder geriebene Schokolade darunter, einen Kaffeelöffel voll Stärkemehl in $\frac{1}{2}$ l Milch mit etwas Vanille aufkochen lassen, nach dem Erkalten unter die Masse rühren und den Schnee darüber heben. In Schalen mit Sahne verziert servieren.



Errötendes Mädchen

Man rührt 4 Eidotter mit 150g Zucker recht dick schaumig, fügt den Saft und die Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone hinzu, sowie ein wenig Salz und 8g rote in Wein aufgelöste Gelatine hinzu und rührt die Masse bis sie anfängt steif zu werden, dann mischt man den steifen Schnee darunter, füllt sie in Gläserchen und serviert sie mit Sahne.



Gefüllte Ananas

1 mittelgroße Ananas

die Spitze der Ananas abschneiden, das
Fruchtfleisch herauslösen und in kleine
Würfel schneiden

100 gr. in Scheiben geschnittene Bananen

150 gr. blaue Weinbeeren halbieren u. entkernen

150 gr. Erdbeeren o. Himbeeren, je nach Saison

2 Eßl. Zitronensaft

30 gr. Honig zum Zitronensaft geben u. glatt rühren,
evtl. etwas vom Ananassaft dazu geben.

Die Zutaten vorsichtig mischen, ab-
schmecken, kaltstellen, die Ananas
damit füllen.

Kaffee - Creme!

6 Eigelb werden mit $\frac{1}{2}$ g Zucker sehr schaumig gerührt. Inzwischen kocht man $\frac{1}{2}$ l Milch, rührt sie langsam zu der Masse und bringt diese wieder zum Kochen. Sobald es anfängt zu kochen, vom Herd nehmen.

Jetzt gießt man $\frac{1}{2}$ Tasse starken Kaffee und 5-6 Blatt aufgelöste Gelatine hinein und rührt es fest durch.

Ist die Masse ganz kalt (immer wieder durchrühren), werden die 6 Eiweiße zu festem Schnee geschlagen und unter die Creme gehoben. Diese kalt stellen und mit Sahne servieren.

Vanilleäpfel!

Zutaten: 6-8 mittelgroße Äpfel. Süß zum Kochen:
½ l Wasser, Zucker nach Geschmack, Zitronensaft.
Zur Fülle: Apfelmarmelade, zur Creme: ½ l Milch
½ Stange Vanille, 60g Zucker 2-3 Eier getrennt, 20g
Stärke, 1 Teel. Stärke, 3 Epl Schlagrahm.
Zubereitung: Äpfel im ganzen schälen, Kerngehäuse
ausstechen im Süß vorsichtig weich kochen in
Glaschüsseln setzen etwas Gelee in die Äpfel
Fülle: Eigelb und Zucker schaumig rühren, Stärke-
mehl in die kalte Milch und Vanille dazu
am Feuer abschlagen bis die Masse einmal auf-
kocht, noch heiß den heißen Schnee darunter Zucker
abschmecken mit der Schlagrahm mischen über die
Äpfel gießen erkalten lassen! Man kann auch
einen Vanillepudding kochen und mit der Zutaten
mischen.

Waffeln mit Zimtkirschen

Teig:

150g Butter o. Marg.
100g Zucker
4 Eier
1 Eßl. Rum
200g Mehl
 $\frac{1}{2}$ Pack. Backpulver
eventl. Fett z. Backen

Zimtkirschen:

1 Glas Sauer Kirschen
 $\frac{1}{2}$ Pack. Vanille -
puddingpulver
2 Eßl. Zucker
1 gest. Eßl. Zimt

Waffeln: Fett u. Zucker schaumig
kühlen. Eier u. Rum unterkühlen.
Mehl u. Backpulver mischen u. unter
die Eicreme ziehen. Waffeleisen
vorheizen u. je nach Größe des
Waffeleisens etwa acht Waffeln
backen.

Zimtkirschen: Kirschen abtropfen
lassen u. den Saft auffangen. Die
Hälfte des Saftes u. Pudding -
pulver verrühren. Restlichen Saft,
Zucker u. Zimt aufkochen lassen.
Mit den abgetropften Kirschen ver-
mischen. Lauwarm servieren.

Dazu: Schlagsahne
oder Vanilleeis

Schokoladeeis - Weinbrandorangen

Zutaten: 50g Zucker, 50g Mandelblättchen, 25g Butter, 50g Erdbeermarmelade, $\frac{1}{10}$ l Orangensaft, 2 geschälte Orangen, 4 Eßl. Weinbrand, 500 ml Langnese-Schokoeis.

Zubereitung: Zucker in der Pfanne unter Rühren bräunen, Mandeln hinzufügen, ebenfalls bräunen, Butter dazugeben, Marmelade unterrühren und mit Saft ablöschen. Die Orangen in Scheiben schneiden, dazugeben und erhitzen, ständig mit Soße begießen. Weinbrand hineingeben. Orangen auf Teller legen, die Flüssigkeit etwas einkochen. Eis auf Orangen geben, Soße dazu und sofort servieren.

Rote Grütze „Exquisit“

Viele rote Früchte (Kirschen, Johannisbeeren, Himbeeren) 1 Pfirsich, Zitronenschale
Vanillezucker

Die Früchte (auch tiefgefroren), Zucker oder Süßstoff nach Geschmack ca. 10 Sekunden ankochen, damit alles aromatisch bleibt!

Der roten Grütze-Menge entsprechend Gelatine dazugeben. Kühl servieren!

Man kann auch noch einen Schuß Orangelikör und einige Maraschino-Kirschen zugeben. Das klassische „Zubehör“ zur Roten Grütze ist Schlagsahne oder flüssige Sahne!

Tiramisu

- 2 Eiweiß } stuf schlagen
4 Eigelb }
100g Puderzucker } Schaummasse rühren
500g Mascarpone } darzugeben
(ital. Frischkäse)
- 2 cl Amaretto od. Weinbrand } mit Likör verfeinern
200g Biscuitstücken } mit Espresso und etwas
Espresso od. starkem Kaffee } Likör binden, schichtweise
mit Creme in Glasschüssel einfüllen, (obere Schicht Creme)
und 3-4 Std. Creme jährt durchziehen lassen.
Vor Verzehr mit Kakao bestreuen.

Joghurtcreme

2-3 Eier geküchelt

125g Zucker

Schale von 1/2 Zitrone abgerieben

Saft von 1 Zitrone

3 Becher Joghurt

6 Blatt weiße Gelatine

1 Becher süße Sahne

Schaummasse rühren

Geschmackszutaten dazugeben

in wenig Wasser auflösen und dazugeben

schlagen und mit steifen Eischnee unter die steifende Joghurtcreme rühren

Nach Belieben mit Sahne und Früchten nach Saison garnieren!

Erdbeercrème!

Man rührt 8 Eigelbe mit $\frac{1}{2}$ l Zucker sehr schaumig, gibt $1\frac{1}{2}$ Schoppen Milch oder Rahm dazu, ebenso 35g in Wasser aufgelöste Gelatine.

Diese Masse läßt man durch ein Sieb laufen und unter ständigem Rühren kochend heiß werden.

Dann mischt man 280g durchgepresste Erdbeeren darunter, füllt alles in eine Form und stellt diese auf Eis.

Weincrème

3 ganze Eier, 6 Eigelbe, abgeriebenes einer Zitrone, $\frac{1}{4}$ l Zucker, 1 Schoppen Wein werden vermischt und auf dem Herd zu einer festen Crème geschlagen.

Eiswürfel darunter heben und kaltstellen.



Kuchen -
Torten



Bienenstich

Teig: 100 gr. Butter
1 Ei
100 gr. Zucker
250 gr. Mehl
1/2 Päckch. Backpulver
3 Eßl. Milch
etwas Salz

Belag: 100 gr. Butter
etwas Milch
100 gr. Zucker
150 gr. Mandeln
od. Nüsse
1/2 P. Vanill-
Zucker

Creme zum Füllen: (einfache Buttercreme)
1/2 P. Butter, 1/2 ltr. Milch, 1 P. Vanillepudding, 100 gr. Zucker

Den Teig fingerdick in der Springform ausdrücken,
den Belag aufkochen, dann auf den Teig geben und bei
Mittellitze eine gute 1/2 Stunde backen. Nach dem
Erkalten den Kuchen durchschneiden und mit der Creme
füllen.

Birnentorte!

Aus fünf Eiern, 120 g Zucker, einer Prise Salz, 100 g Mehl, 40 g Speisestärke und 6 Teel. Kakao einen Biskuitboden herstellen. Nach dem Erkalten einmal durchschneiden.

$\frac{1}{2}$ l Sahne mit 2 Tütchen Vanillezucker und einem Teel. Zimt steif schlagen. 2 Birnen aus der Dose zerhacken, 2 Blatt Gelatine unter die Sahne heben, die gehackten Birnen dazu und die Torte damit füllen. Die Torte obenauf mit Weißwein behäufeln, mit Birnen belegen, mit einem klaren Tortenguß überziehen, den Guß mit Wein kochen, mit Sahne und Schokoladenstreußeln verziern!

Zimnenkuchen

1/2 P. Butter, 1/2 P. Zucker 2 P. Vanillzucker
4-6 Eier 200g Mehl 50g Gustin
1 P. Backpulver 2 Eßl. Rum
2 gestr. Eßl Schokoladenpulver

Die Hälfte des Teiges in eine Springform
1 Dose Zimnen daraufgeben, den rest-
lichen Teig glattstreichen

Backzeit 1 Std bei 160°
1 Schokoquß

Matte - Kuchen!

Aus 375g. Mehl, 1 P. Hefe, Salz, Zucker $\frac{1}{4}$ l Milch Margarine und Öl einen lockeren Hefeteig herstellen, auf ein gut gefettetes Backblech geben, gehen lassen!

Belag: 360 Matte (Quark) 4 Eier getrennt, Eiweiß steif schlagen, 1 Käsebrühehilfe, $\frac{1}{4}$ l Milch, 150g. Zucker nach Geschmack auch etwas mehr 3 Vanillezucker.
Alle Zutaten gut verrühren, zuletzt den steifen Eischnee unterheben. Die Masse auf den Hefeteig geben glattstreichen und bei 165° Grad Heißluft auf der unteren Schiene backen!

Erdbeer - Quark - Torte!

150gr Margarine, 150 Zucker, 1 Vanillezucker, Pinie
Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, 3 Eier, 150gr.
Mehl, $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver, 300gr. Erdbeeren
750gr. Quark, 225gr. Zucker Vanillezucker $\frac{1}{2}$ l
Zitronensaft 12 Blatt weiße und 2 Blatt rote
Gelatine, 375gr. Schlagsahne 6 Egl. Kirschwasser.
Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten,
und in einer beschichteten Springform 45 Minuten
backen. Die Erdbeeren pürieren mit Quark und
Zucker sowie Saft und Schale der Zitrone verrühren
Die eingeweichte aufgelöste Gelatine hinein geben
und die Masse kalt stellen. Die geschlagene
Sahne unter die Füllung heben. Den Kuchen ein-
mal durchschneiden und jeder Boden mit
Kirschwasser beträufeln mit der Masse füllen
und verzieren!

Orangen - Weincreme - Torte!

1 Biskuitboden einmal durchschneiden.

Für die Creme:

$\frac{1}{8}$ l trockenen Frankenwein

Saft von 2 Orangen und abgeriebene Schale. 30gr. Zucker, Saft und Schale von $\frac{1}{2}$ Zitrone, 3 Eigelb, 80gr. Zucker & Blatt weiße Gelatine, $\frac{3}{4}$ l Sahne, Zum Garnieren Mandeln und Orangenspalten, Kirschen. Den Wein mit Saft und Schale von Orangen und Zitrone zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, die eingeweichte Gelatine (ausgedrückt) in die Mischung geben umrühren erkalten und dicklich werden lassen, die geschlagene Sahne unterheben die Torte damit füllen, den Beutel aufsetzen und bestreuen mit Mandel bestreuen und mit Orangestücken und Kirschen belegen!

Himmels - Torte!

1/2 l Schlagrahme, 6 Blatt Gelatine, 250g.
Himbeeren, 60g. Zucker, 1 Vanillezucker.

Von den Himbeeren einige zum Garnieren zurücklassen,
die anderen pürieren, Sahne und Zucker und Vanille-
zucker steif schlagen, die aufgelöste Gelatine unter-
heben, etwas steif werden lassen, den Tortenboden
(kann auch fertig gekauft sein) einmal durch-
schneiden, Himbeerenmasse darauf verteilen, 2. Hälfte
des Bodens daraufsetzen, die restliche Masse
darauf verstreichen und mit den übrigen
Himbeeren garnieren!

Viel Spaß beim Backen

Sandtorte

140g Stärkemehl, 200g Butter, 250g Zucker,
3-4 Eier, Saft und geriebene Schale 1 Zitrone,
1 Eßl. Rum, 1 Vanillezucker, 1/2 Teel. Backpulver

Rühre die Butter etwa 10 Minuten recht schaumig,
gibt dann abwechselnd löffelweise das Stärkemehl
und Mehl geriebt, den Zucker und die
ganzen Eier hinzu. Dies alles rühre ca. 1/2 Stunde
immer in der gleichen Richtung.

Füge zuletzt Zitrone, Rum, Vanillezucker und
Backpulver hinzu und backe alles in einer
ausgebutterten Ring- oder Kastenform.

1 Std. bei mäßiger Hitze
160° Heißluft

Becherkuchen mit Preiselbeersahne

Für den Teig: 1 Be Schlagsahne
1 Be Zucker, 2 Be Mehl
1 Pck Backp. 3 Eier
etwas abgeriebene Zitronenschale

Für die Füllung:

1 gl. Preiselbeeren (370gr.)
2 Be Schlagsahne
20gr. Mandelblättchen

Zubereitung: Eine Springform 28cm Ø fetten
Sahne in eine Schüssel gießen.
Dann mit dem Becher Zucker und
Mehl abmessen und zur Sahne geben.
Backp., Eier u. Zitronenschale zufügen
und alles gut verrühren. Teig in die
Form füllen 175° 30Min. backen

Käsekuchen mit Mandarinen

Teig: 150g Butter 125g Zucker 1 Vanillzucker
3 Eier 300g Mehl 1 Teel. Backpulver

Belag: 200 Quark 1 Vanillpudding 4 Eigelb
350g Zucker 2 Vanillzucker $\frac{1}{4}$ l Sahne
4 Eiweiß unterheben.

Teig auf ein Backblech, Belag darauf
mit Mandarinen oder Pfirsiche ab und
zu belegen, backen 45-60 Min.
wenn Kuchen erkaltet ist
2 klare Tortenguß darüber geben.

Rhabarber - Strichen!

Teig

125gr. Zucker Vanillezucker
125gr. Butter, 2 Eier
175gr. Mehl, 75gr. Stärkemehl
1 Teel. Backpulver
Teig auf Backblech streichen
15 Minuten vorbacken.

Belag:

1 kg Rhabarber
150gr. Butter, 2 Eier
200gr. Zucker, 2. Vanillez.
750gr. Quark 175gr.
Stärkemehl, 2 Teel.
Backpulver.

Butter und Zucker langsam rühren Quark
dazu geben alles gut verrühren, Rhabarber unter
heben auf den vorgebackenen Strichen streichen
noch 60 Minuten auf der dritten Schiene
backen.

Gutes Gelingen!

Obstboden auf dem Blech!

Einen doppelten Obstbodenleig herstellen, auf ein gut geschmiertes Backblech geben und wie gewohnt backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Dann wird der Boden mit Obst belegt, Kiwischen, Kiwi, Ananas, Banane, Pfirsiche wie man will, entweder alles bunt durcheinander oder in Reihen je nach dem. Mit 2 Päckchen klarem Tortengips bestreuen und mit geschlagener Sahne verzieren!

Bödchen

2 Eßl Öl
2 Eßl Milch
2 Eier
5 Eßl Zucker
7 Eßl Mehl
1/2 P. Backpulver
1 Vanillezucker

Alle Zutaten 5 Minuten
rühren. Den Teig in eine
Bödchenform geben und
bei 165°C 25-30 Minuten
backen.

Bödchen

2 Eier
150 g Zucker
2 Eßl. Wasser
200 g. Mehl
1/2 P. Backpulver
1 Vanillezucker

Alle Zutaten 5 Minuten
rühren. Den Teig in eine
Bödchenform geben und
bei 165°C 25-30 Minuten
backen.

Afrika - Bombe

Zutaten:

6 Eier - trennen	
250gr. Margarine	250gr. Mehl
375gr. Zucker	1 Vanillezucker
125gr. Nüsse	1 Backpulver
2 Epl. Kakao	—
1 " Rum	Rumgipf
1 Teil. Zimt	zum Bestreichen.
1 Tasse Kaffee	—

Zubereitung: Margarine schaumig schlagen, alle anderen Zutaten hinzugeben.
Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben.
In eine gefettete Gugelhupf oder andere Kuchform füllen.
Bei 175° = 60 Min. backen

Johannisbeerkuchen

Kürbteig: 250g Mehl, 100g Zucker, 100g Butter,
1 Ei, 1 Vanillezucker

Füllung: 375g Johannisbeeren, 3 Eßl. Semmelbrösel

Streusel: 175g Mehl, 100g Zucker, 100g Butter
1 Prise Zimt

Herstellung: Alle Zutaten für den Kürbteig zusammenkneten bis der Teig glatt ist. Eine gefettete Springform am Boden und dem Rand auslegen und ca. 10 Minuten backen. Dann die Brösel auf dem Boden streuen, darauf die Johannisbeeren und darüber die Streusel.

Backzeit: 40 Minuten 200°, Heißluft 165°
Ofen bitte vorheizen!

Samentorte!

Süßes Tortenboden gekauft, oder aus 100g. Zucker
& Eier geknetet, & Epl. wasser, 1 Epl. Kakao, 150g. Mehl
Sog. Stärkemehl einen Biskuitboden backen. Nach
dem Biskuitboden einmal durch schneiden!

Füllung: 3 Eier, 100g. Zucker schaumig rühren,
dann & Stampel Milch wasser, 2-3 Epl. Rum,
100g. geriebene Bitterschokolade oder Streifen, Sog. Kro-
bant dazu geben. & Blatt eingeweichte, ausgedröckte Gela-
tine unterrühren. Wenn die Masse etwas fest geworden
4 Becher geschlagene Sahne dazu. Um die Torte
einen Tortenring geben, auf den Tortenboden die
Krohantmasse streichen, den zweiten Tortenboden
aufsetzen, die Torte mit Sahne bestreichen
und nach Geschmack verzieren!

Apfelrahm Kuchen!

8 Eß Öl, 2 Eier 6-7 Eße Wasser
200gr. Zucker, 250gr. Mehl
1/2 Backpulver, Zitrone abreiben.
Äpfel als Belag Temp. 165° Heißluft.

güß!

3 Eigelb, 80gr. Zucker
1/8l saure Sahne, 1 Eße Rum
Eiweiß steif schlagen unterziehen.
Kuchen fast fertig backen (20-25 Minuten)
dann güß darüber güßen.
Noch 20 Minuten im Ofen lassen!

Biskuit-Torte

4 Eier getrennt, 4 Epl. Wasser, 200 g. Zucker

1 Vanillezucker, 300g Mehl, $\frac{3}{4}$ Backpulver

oder: 200g Mehl, 50g Stärkemehl, $\frac{3}{4}$ P. Backpulver

4 Eidotter mit Vanillezucker, 4 Epl. Wasser schaumig rühren,
nach u. nach den Zucker einrieseln lassen, 4 Eiweiß sehr steif
schlagen. Eidottermasse u. Eiweiß in eine Schüssel geben,
das Mehl mit Stärkemehl u. Backpulver mischen u.
mit dem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse heben.
In eine beschickte Tortenform geben und bei 165°

Reifluft ca. 45 Minuten

hellbraun backen!

Brotorte

1/4 ~~kg~~ Butter wird mit 8 Eidotter tüchtig gerührt
6 Lot (96g) Schwarzbrot wird mit Wein an-
gefendelt, etwas Zimt, gestiftelte Mandeln und
Pomeranzenschale (Orangen), etwas Zitronat
noch mit gerührt, zuletzt kommt das steif ge-
schlagene Eiweiß darunter. Bei 165° - 170°
Heißluft backen.



Löffelkuchen oder Blitzkuchen!

Zutaten: 5 Eier, 1 Tasse Öl, 1 Tasse
Ananassaft, 1 Tasse Zucker,
1 Vanillezucker, 1 Pkg. Back-
pulver, $3\frac{1}{2}$ Tassen Mehl

Alle Zutaten 5 Minuten gut verrühren,
Teig in eine gut gefettete Tortenform geben,
mit Ananas belegen und bei 165° 25-30
Minuten backen!

Man kann auch Aprikosen oder Pfirsiche
verwenden.

Sachertorte

Zutaten: 9 Eier, 220g Butter, 200g Schokolade,
220g Zucker, 220g Mehl, $\frac{1}{2}$ Pckg.
Vanillezucker

Die weiche Butter mit der halben Zuckermenge und den Eidottern schaumig rühren, dann die erweichte Schokolade dazugeben. Den Eischnee mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Beide Massen miteinander vermischen und vorsichtig das Mehl und den Vanillezucker hinzurühren. Eine Stunde im vorgeheizten Heißluftherd bei 155° - 160° backen. Auskühlen lassen, einmal durchschneiden, mit Aprikosenmarmelade bestreichen und dick mit Schokoladenglasur überziehen.

Kirsch - Nischl

Zutaten:

200g Zucker
200g Butter
4 Eier
1 Teel. Backpulver
100g Mehl
100g Nüsse
1 Teel. Zimt
4 Essl. Schokolapulver
1 Glas Sauer Kirschen ab-
tropfen lassen und unter
den Teig geben.

Auf den gebackenen
Kuchen 2 Sahne streichen
nach belieben mit
Eierlikör u. Schoko-
streuseln verzieren.

Backzeit: 1Std.

110° - 180°

Biskuitrolle

5 Eier

125 g Zucker

125 g Mehl

1 Backpulver

Zur Füllung:

3 Becher Sahne

3 Sahnestief

3 Mandelzucker

1 D. Pfirsiche

Eier trennen. Eiweiß u.

Zucker zu steifem Schnee

schlagen. Eigelb, Mehl

(vorher sieben) u. Back-

pulver darunterheben.

Den Teig auf ein gefettetes

u. mit Pergamentpapier

belegtes Backblech streichen

u. bei 220°C ca. 10-12 min

backen.

Auf ein kaltes feuchtes Tuch stürzen, Pergamentpapier abziehen u. kurz einrollen. Den Biskuit mit Füllung bestreichen u. aufrollen.

Karottentorte

300 g. Karotten, 5 Eigelbe, 4 Eßl. heißes Wasser, 200 g Zucker, 1 Vanillezucker, 5 Eiweiß, 1 Prise Salz, 250 g. gemahlene Haselnüsse, 8 Eßl. Semmelbrösel, $\frac{1}{2}$ Teel. Backpulver, 1 Teel. Zimt, 1 Päckchen Citropack, einige Tropfen Rum- aroma, zum Verzieren 1 Päckchen Schoko- glasur, einige Marzipankarotten.

Karotten schälen und sehr fein reiben. Karotten- mus in Küchentuch geben und den Saft herausdrehen, bis die Karotten ganz trocken sind. Eigelbe in einer Schüssel mit dem Wasser und der Hälfte des Zuckers und dem Vanillezucker schaumig schlagen.

Eiweiß mit Salz steif schlagen und den

restlichen Zucker darunter rühren.
Eischnee auf die Eimasse geben. Ausge-
presste Karotten, Haselnüsse, Semmelbrö-
sel, Backpulver, Zimt, Citrobak und
Rumaroma darüber verteilen.

Alles vorsichtig zu einem Teig vermischen.
In eine beschichtete Tortenform füllen
und auf der Mittelschiene bei 160°
ca. 60 Minuten backen.

Erkalten lassen, mit Schokoglasur
überziehen und mit Marzipan-Karotten
garnieren.



Schwarzwälder - Zitrustorte!

Milchbleig: 125 gr. Mehl, 20 gr. Kakao, 1 Teil Backp.
Sogr. Zucker 1 Ei 75 gr. Margarine.

Biskuitboden: 4 Eigelb 2 Eßl heißes Wasser, 100 gr.
Zucker, Vanillezucker, 3 Eiweiß 30 gr. Kakao, 50 gr.
Mehl, 50 gr Speisestärke:

Für die Füllung: 1 Glas Saure Kisseln 1 P. Tortenguß
not, 1/2 l Schlagrahme Vanillezucker 3 P. Sahnefestiger
Sogr. Pant bitterchokolade. Kisselwasser.

Milchbleig bereiten auf einem Springformboden
20 Minuten backen.

1 Biskuitboden backen einmal durch schneiden
mit Kisselwasser betröpfeln, Kisseln auflegen
12 St zurückhalten zum verzehren

Tortenguß bereiten 1 Eßl Kisselwasser dazu für

über die Krücker geben und 4 Ege Sahne
dazu glattstreichen, Wun den 1. Biskuitboden auf-
setzen, wieder mit Krückerwasser beträufeln mit
Sahne füllen und den 2. Boden aufsetzen! Wun wird
die Torte ründherum mit Sahne bestreichen
den Rand mit gehobelter Schokolade bestreuen,
die Torte mit der restlichen Sahne verzieren
und die Sahnetipfer mit je einer Krücke
belegen.

Viel Spaß beim Backen!

Schnitten!

Aus 4 Eigelb
7-8 Eßl. Wasser
200g Zucker
1 Vanillezucker
4 Eiweiß
150g Mehl
1 Teel. Backpulver

einen Biskuitteig herstellen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und hellgelb backen. Die Teigplatte auf ein Holzbrett stürzen, auskühlen lassen. Aus 1 Vanillepudding, 1 Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ lb Butter eine Creme herstellen und auf die Teigplatte streichen. 1 Pck. Butterkekse auf die Buttercreme legen und mit Zitronenglasur bestreichen.

Boden auskühlen lassen.

Preiselbeeren abtropfen lassen.

Boden bis auf einen Rand von 2cm aushöhlen. Kuchenstücke zerbröseln.

Sahne steif schlagen, Brösel und Preiselbeeren bis auf 3 Epl. - unterheben.

Kuppelförmig in den Boden füllen.

Restliche Preiselbeeren auf der Sahne verteilen.

Mandelblättchen anrösten, abkühlen lassen und auf den Sahnerand streuen.

Bis zum Verzehr kühl stellen.

Ein besonderer Käsekuchen

Wie wäre es heute Mittag mit einer leichten Suppe u. dann mit einem warmen Käsekuchen, als sättigenden Nachtisch-hinterher? Mein Rezept reicht gut für 4 Pers. Zermahlen Sie bitte 150 g Zwieback u. mischen mit 150 g Margarine u. 50 g Zucker. Die Masse kommt in eine Springform, wo nur der Boden gefettet sein darf.

Für die Käsemasse rühren Sie 500 g Quark mit einer kleinen Büchse

Milch, 5 Eigelb, 200g Zucker, 1 Vanille-
zucker, etwas Zitrone, 5 Esslöffeln
Maisstärke u. einer Prise Salz.

Ganz zum Schluss rühren Sie vor-
sichtig den steifgeschlagenen Schnee
der 6 Eier darunter.

Nun kommt die Käsemasse auf den
Boden u. wird bei mittlerer Hitze eine
Stunde gebacken. - Jetzt kommt das
Wichtigste: Der Käsekächen muss
wenn er fertig ist, noch eine halbe
Stunde im Ofen - der abgestellt ist -
bleiben, sonst fällt er
zusammen. -

Krümeltorte

für diesen alten fränkischen Kuchen läßt sich jedes heimische Obst verwenden, den verschiedenen Variationen sind keine Grenzen gesetzt.

250g Zucker, 250g Butter, 1 Ei, 2 P. Vanillezucker,
Prise Salz, 500g Mehl, 1 P. Backpulver,
500g Obst je nach Jahreszeit!

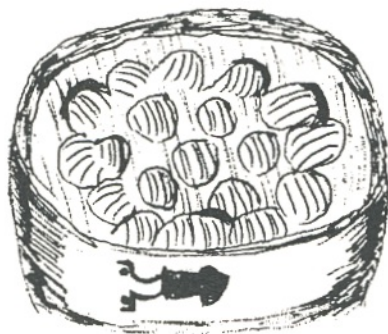
Aus den Backzutaten wird ein Teig gegnetet, den wir mit den Händen richtig krümelig machen (so wie Riebeln)

Eine Springform wird gut eingefettet, die Hälfte des Teiges fest auf den Boden drücken und am Rand etwas hochziehen, darauf geben wir das zerknetete Obst (Pflaumen, Kirschen, Mirabellen, Stachelbeeren)

was gerade da ist. Darüber die restlichen Krümeln geben. (Man kann auch noch zur Verfeinerung 50g Mandeln od. Kokosflocken untermengen)

Im vorgeheizten Ofen etwa 50 Minuten
175° - 180° Grad (Heißluft 165°)
eine Stunde.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestreuen!



Erdbeer - Löffelbiskuits - Torte

Auf eine Tortenplatte ein Tortenpapier legen dann einen mit Seifolie ausgelegten Tortenrand geben und mit Rum getränkte Löffelbiskuits auslegen am Tortenrand mit den Köpfen nach oben!

Dann einen kalten Liter Milch aufkochen sechs Eigelb mit 150g. Zucker und einem Vanillezucker gut schaumig schlagen, die Milch dazugießen - aufheizen bis eine Bindung entsteht.

6 Blatt Gelatine einweichen ausdrücken auflösen 200g. Schlagrahm steif schlagen, Gelatine und die Eimasse miteinander verrühren die Schlagrahm unterheben und den steifgeschlagenen Eischnee!

eine Schicht mit Rum getränkte Zöffel-
biskuit eine Schicht gerührte Erdbeeren
eine Schicht Eimasse (oder umgekehrt)
oben auf Eimasse und einige Erdbeeren zum
verzieren und die Torte einige Stunden
im Kühlschrank kalt stellen!

Man kann auch eine Joghurtmousse herstellen
3 Becher Joghurt 3 Becher süße Sahne 1 Blatt Ge-
latine 100g Zucker (Verfahren wie bei der Eimasse)
1 Box Pfirsiche, etwas Pfirsichsaft unter die Jog-
hurtmousse mischen die ausgelegte Torte mit
eine Schicht Zöffelbiskuits eine Schicht Joghurt-
mousse eine Schicht Zöffelbiskuits eine Schicht
Joghurtmousse und oben auf die Pfirsiche legen.
Einige Stunden im Kühlschrank stehen lassen

HUNYADI - TORTE

Für den Teig:

8 Eigelb, 250g Zucker
1 Prise Salz
250g geriebene Haselnüsse
8 Eiweiß
100g geriebene Schokolade
Margarine zum Einfetten

Für die Füllung:

1/2 l Sahne
1 Eßl. Puderzucker

Für den Guß

150g Kuvertüre

Eigelb, Zucker, Salz in einer Schüssel schaumig rühren, Haselnüsse unterziehen. Eiweiß steif schlagen. Die Hälfte davon unter die Masse heben. Dann die Schokolade u. den restlichen Eischnee reinmischen. Masse dünneln.

Erstes Drittel auf einen eingefetteten Springformboden streichen. Rand drumlegen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 15 Min. 180°

Noch heiß auf einen Kuchendraht legen u. auskühlen lassen.

Zwei weitere Böden aus den verbleibenden
Teig backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung Sahne u. Puderzucker steif
schlagen. Zwei Tortenböden damit bestreichen.
Aufeinander setzen, dritter Boden darauflegen.

Mauvertüre im Wasserbad auflösen.

Tortenoberfläche u. Rand damit bestreichen.

Torte im Kühlschrank fest werden lassen.



Zitronenjoghurttorte

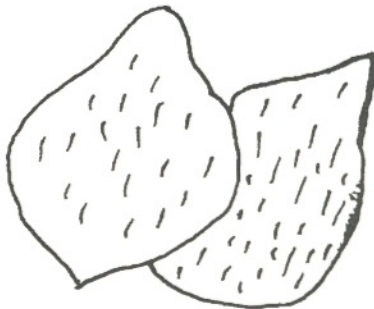
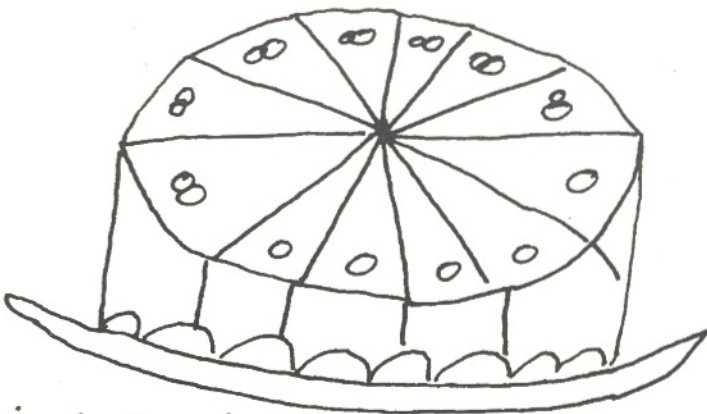
Zutaten:

Bisquitboden

3 Eier
90g Zucker
90g Mehl
2 Teel. Backpulver

• Creme:

3 Becher Vollmilchjoghurt natur
3 Becher süße Sahne
10 Blatt weiße Gelatine
150g Zucker
1 Vanillezucker
Saft von 2 Zitronen
1 Pack. roter Tortenguß
Himbeersaft



Zubereitung:

Einen Biskuitboden herstellen
Gelantine einweichen, dann im Zitronensaft
auflösen. Die drei Becher Sahne steif
schlagen, dabei nach u. nach Zucker einrieseln
lassen. Vollmilchjoghurt unterheben.

Aufgelöste Gelantine vorsichtig unter die
Masse mischen, Tortenring um Biskuitboden
legen, Zitronenjoghurtmasse einfüllen,
2-3 Std. in den Kühlschrank stellen. Aus
 $\frac{1}{4}$ lt. Himbeer- oder Johannisbeersaft
und Tortengußpulver einen Guß her-
stellen, warten bis er ziemlich kalt ist,
auf Zitronentorte verteilen.

Mit Sahne tupfen u. Zitronenscheiben
vermieren.

Rahmkuchen

6 Eier getrennt, 375 Gr. Zucker, 250 Gr. Butter,
125 Gr. gewahlene Nüsse, 50 Gr. Zitronat, 50 Gr. Orangeat,
 $\frac{1}{2}$ ltr. geschlagene Sahne, 1 P. Lebkuchengewürz,
1 Teel. Zimt, 1 Teel. Anis, $\frac{1}{2}$ Teel. gewahlene Nelken,
500 Gr. Mehl, 1 P. Backpulver.

Aus allen Zutaten eine Kuchenteig herstellen, auf
ein gefettetes Backblech streichen und bei 180°
(Heißluft 165°) backen.

Mit Schokoladen oder Zitronenguß überziehen
und Rechtecke schneiden.

Nußküchen

250 g Butter
300 g Zucker
8 Eier
250 g Nüsse
1/2 P. Schokoraspe
250 g Mehl
1 P. Backpulver

Weinküchen

250 g Butter
250 g Zucker
4 Eier
1 Tasse Wein
100 g geriebene
Blockschokolade
1 Teel. Zimt
Etwas Kakao
250 g Mehl
1 P. Backpulver

175°C ca. 1 Stunde

Russischer Zupfkuchen

Teig: 400g Mehl, 200g Zucker, 200g Butter oder Margarine, 30g Kakao, 1 Ei, 1 Backpulver

Quark-Füllung: 500g Quark, 250g Zucker, 250g Butter od. Margarine, 3 Eier, 1 Vanillezucker, 1 Vanille-Pudding oder Vanillesoßen-Pulver

Den Teig in 2 Hälften teilen. Die 1. Hälfte in eine Springform drücken. Darauf streicht man die Quarkmasse und zupft die 2. Hälfte des Teiges auf dem Quark. Der Kuchen kann 1-2 Tage vor dem Verzehr gebacken werden

Buckzeit: 50-60 Min. bei 175°

Apfeldornte

250 g Mehl
100 g Zucker
1 Ei
125g Butter
1 Vanillezucker
1 Teel. Backpulver

Aus $\frac{3}{4}$ l Weisswein o. Apfelsaft, 100g Zucker, 1 Vanillezucker,
2 Vanillepudding einen festen Pudding kochen.

750g kleingeschnittene Apfel darübertreiben u. auf den
Teig geben.

Bei 150°C 90 min kochen; über Nacht stehen lassen.

$\frac{1}{2}$ l Schme, 2 Vanillezucker, 2 Schwesteif schlagen u. auf
den Kuchen streichen.

2 Epl. Kakao darüberstreuen.

Lebkuchen

und

Plätzchen



Baseler Lebküchen

1 $\frac{1}{2}$ Pfd. Würfelzucker mit $\frac{1}{2}$ l Milch kochen
u. abkühlen lassen

4 Eier

2 Pfd. Mehl

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mandelsdifte

400g Stärke u. etwas Mandeln grob gemahlen

100g Zitronat

100g Orangat

35g Zimt, etwas Nelken

1 Lebküchengewürz

350g Margarine

20g Hirschhornsalz

Schokoladenglasur

(ca. 1 gehäufter Eßl. auf 1 Oblade)

Rahm Lebkuchen

Zutaten:

250 gr. Margarine	1 Teel.	Zimt
375 gr. Zucker	1 "	Anis gem.
6 Eier	1/2 "	Muskat
1 Lebkuchengewürz		
1 Epl. Kakao	1/2 "	Nelken
50 gr. Orangeat	125 gr.	Nüsse gem.
50 gr. Zitronat	500 gr.	Mehl
1 Be. süße Sahne	1 P.	Backpulver

Zubereitung:

Alle Zutaten miteinander verrühren auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180° - 1/2 Std. backen. Auskühlen lassen und mit einem Puderzuckerpuß bestreichen. Verzierung = bunte Streusel.

Lebkuchen!

3 Eier und 250 gr. Zucker schaumig rühren.

500 gr. Mehl, 150 gr. Stärkemehl und 1 P. Backpulver
vermischt zur Schaummasse geben.

100 gr. Butterschmalz, 100 gr. Butter und 500 gr. Honig
aufkochen, abkühlen lassen und zum Teig geben.

250 gr. Mandeln, 30 gr. bittere Mandeln gemahlen,
1 Teil. gemahlene Nelken, 4 gestr. Teil. Zimt und
abgeriebenes von 1 Zitrone untermischen.

Die Masse auf ein gut gefettetes Backblech streichen,
mit Eigelb bestreichen und 40 Minuten bei 165° backen.
Er gibt 2 Bleche.

Lebkuchen

$\frac{3}{4}$ ♂ Würfelzucker wird mit $\frac{1}{4}$ ltr. Milch gekocht,
dann auskühlen lassen,
man gibt 2 Eier und 1 ♂ Mehl darunter, außerdem
 $\frac{1}{4}$ ♂ Mandel grob, 200 gr. Nüsse fein
50g Zitronat, 50g Orangeat, 15-20gr. Zimt
etwas Nelken, $\frac{1}{4}$ ♂ Margarine, 10gr. Hirschhornsalz
Teig über Nacht stehen lassen,
Käufchen auf runde Lebkuchen-Obladen setzen
und bei mittlerer Hitze backen.
Nach dem Auskühlen mit Schokoladenglasur bestreichen.
Ausschließend in Blechdose.

Honig mit Schmalz erwärmen, vom Feuer nehmen, Zucker, Vanillinzucker, Zitrone und Honigkuchengewürz dazu geben. In die abgekühlte Masse das mit Backpulver gemischte Mehl sieben und die grob gehackten Nüsse und die Milch unterrühren.

Den Teig auf ein großes Backblech streichen. Bei mäßiger Hitze ungefähr 30 Min. backen. Etwas abkühlen lassen und in 3 x 5 cm große Stücke schneiden und mit Schokoladenglasur überziehen. Mit abgezogenen Mandeln verzieren.

Milner Brot

1/2 ~~lb~~ Kunstbrot, 1/2 Glaschen Johannisbeere od.
Apfelgelee, 1/2 ~~lb~~ Zucker, 1 Ebl. Kakao, 1 Prise Zimt,
1 knappe Messerspitze Nelken, 1 Prise Anis, 1 Ebl.
Rum, 3 ganze Eier, 1 1/4 ~~lb~~ Mehl, 1/2 ~~lb~~ Butter,
1 1/2 Backpulver

Alle Zutaten verrühren, Eier nach und nach zugeben
zuletzt das mit Backpulver vermischte und gesiebte
Mehl dazu. Festes (Rührteig), den Teig auf ein
gefettetes Backblech streichen bei 165° Heißluft backen.
Nach abkühlen in Rechtecke schneiden und mit Zuckerguss
oder Schokoladenguss bestreuen. (geht schnell
und schmeckt sehr gut!)

S - backen

8 Eier, 1 \bar{t} Zucker, 2 \bar{t} Mehl, 1 \bar{t} Butter
1 Zitrone, 3 g Nelken, etwas Zimt, etwas Zitronat
fein wiegen, abgeriebene Pomeranzen-
schale (Orangen), 100 g Mandeln ganz fein reiben, den
Teig kneten und S-Formen oder Krügel und
hellbraun backen.



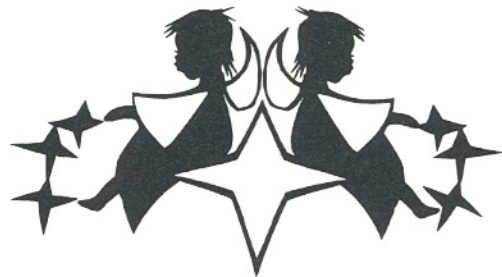
Kuhschneitten

250 g Honig, 100 g Schmalz, 160 g Zucker,
2 Vanillinzucker, 2 Tl. Honigkuchengewürz,
Saft und Schale von einer Zitrone

500 g Mehl, 1 Backpulver, 1/8 ltr. Milch

150 g Haselnüsse (grob gehackt)

1 Schokoladenfettglasur



"Rocks"



Zutaten: 200 g Mehl
1 Backpulver
1/4 Teel. Salz
75 g Butter oder Margarine
75 g Zucker
75 g Sultaninen
1 Ei
2 Eßl. Milch

Einen glatten Teig arbeiten, dann mit Hilfe eines Teelöffels kleine Häufchen auf ein Blech setzen. Mit einer Gabel aufrauen.

Backzeit: 20-25 Min. bei 200° (goldgelb)

Nach dem Erkalten mit Zuckerguß bestreichen.

Praline

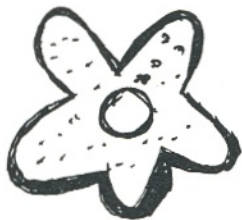
Zutaten: 100 g Palmin, 100 g Milkschokolade
100 g Zartbitterschokolade,
75 g Puderzucker, 3/4 Paket Corn-flakes

Palmin, Puderzucker und Schokolade zerkleinern in einen Kochtopf geben und zergehen lassen. Alles glatt rühren. Vom Herd nehmen und die Corn-flakes nach und nach darunter rühren, fest zedrücken, bis die Flocken ganz von der Masse überzogen sind. Mit dem Kaffeelöffel kleine Häufchen auf ein Butterbrotpapier setzen. Den Rest von der Schokoladensauce auf die einzelnen Häufchen verteilen. Bei kühler Temperatur im Freien oder im Kühlschrank erstarren lassen. Vorsichtig vom Papier lösen und in einer Dose im Kühlschrank aufbewahren.

Butterzeug



100 Butter schaumig rühren, 4 ganze Eier
dazu schlagen, 100 feinen Zucker dazu, 1 Zitrone
abreiben, den Saft dazu, 3-4 Köffel Anis,
20 Mehl fest kneten und über Nacht ruhen lassen!
Am nächsten Tag Plätzchen austechen und bei 165°
Heißluft schön braun backen.



Butterzeng

2 lb Mehl , 1 lb Zucker , 5 Eigelb , 1 1/2 lb Butter
1 Ebl. Schmalz , 5 Vanillezucker , etwas Zimt ,
1 Backpulver , 1 Ebl. Rum , 4 Ebl. Wein , 2 Ebl.
Milch .

Butter, Zucker, Eier und Gewürze schaumig rühren,
das Mehl unterkneten, das ganze 24 Stunden ruhen
lassen. Dann den Teig verarbeiten. Bei 165° backen.
Man kann auch die Hälfte des Teiges zu Spritzgebäde
nehmen indem man unter den Teig noch 150g Z.
und 150g Nüsse unterknetet.

Es ergibt je 3 Bleche Buttergebäde und 3 Bleche
Spritzgebäde. Von dem Eiweiß kann man Kokos-
oder Nussmakronen herstellen.

KEKSE

500 g. Mehl
150 g. Butter
150 g. Zucker
2 Eier
1 Vanillezucker
1 Backpulver
1 Tasse Rahm



Alle Zutaten zu einem Teig verkneten,
ausrollen, Kekse ausstechen und bei 160 °C
ausbacken.

Vanillehörnchen

- 150 g. Butter
- 2 Eigelb
- 80 g. feinen Zucker
- 1 Vanillezucker
- 100 g. geriebene Mandeln
- 200 g. Mehl
- Vanillezucker zum Wenden

knüßartig herstellen, Hörnchen formen
und bei mittelter Hitze hellbraun backen.

ZITSTERNE

ZUTATEN: 3 EIWEIFß, 250g PUDERZUCKER
300g MANDELN (MIT DER SCHALE FEIN
GEHALEN)
1/2 TL. ZIT, ZUCKER ZUM AUSWELLEN

ZUBEREITUNG: EIWEIFß GUT STEIF SCHLAGEN,
PUDERZUCKER DAZU GEBEN UND MITSCHLAGEN.
1 TASSE VON DER ZUCKER-EIWEIFßMASSE WEGNEHMEN.
DIE GERIEBENEN MANDELN UND ZIT DAZU
GEBEN. AUF ZUCKER NICHT ZU DÜNN AUSWELLEN.
PLÄTZCHEN AUSSTECHEN (KLEINERE STERNFORM
VERWENDEN) ZUCKERGLASUR VORSICHTIG UND NICHT
ZU DÜNN AUF DIE PLÄTZCHEN GEBEN.
MIT EINEM SPITZEN KÜCHENMESSER BIS ZU DEN
SPITZEN DIE GLASUR ZIEHEN. BUTTERBROT-
PAPIER AUF DAS BLECH GEBEN.

BEI 180 GRAD BACKEN

Anisgebäck

200g Zucker

2 Eier

120g Butter

200g Mehl

1 Teel. Backpulver

1 geh. Teel. Anis

Glasur:

125g Staubzucker

2 Eßl. heißen

Zitronensaft

Verarbeite alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig, der über Nacht ruhen soll. Wirke ihn dann dünn aus, steche Formen aus und backe sie bei mittlerer Hitze 20 Minuten. Überziehe das Gebäck nach dem Erkalten mit Zitronenglasur.

Weihnachtsstollen

Zutaten:

1500 g Mehl, 1 Eßl. Zucker, 80 g Hefe,

3/4 l lauwarmer Milch

350 g Butter, 125 g Butterschmalz, 125 g Schweinefett

200 g Zucker, 1 Eßl. Salz, 3 Eigelb, 2 Teel. Zimt,

1 Teel. Kardamom, 50 g geiebene Mandeln, 3 Eßl.

Vanillezucker, Schale von 2 Zitronen.

400 g geschälte Mandeln, 300 g Zitronat, 200 g Orangeat

400 g Rosinen, 100 g Korinthien, 6 Eßl. Rum



Einen Vorteig herstellen. Aus Butter, Butterschmalz, Schweinefett, Salz, Eigelb, Zucker, Zimt, Kardamon, Mandeln, Vanillezucker, Zitrone eine Scharmmasse bilden, den Vorteig dazu geben und zu einem Teig kneten. Die übrigen Zutaten mit dem Teig vermischen und den Teig gehen lassen. Zwei Stollen formen über Nacht nochmals gehen lassen.

Bei 180° (Heißluft 165°) 75 - 80 min die Stollen nicht zu dunkel backen lassen. Mit Puderzucker und Vanillezucker bestreuen. Die Stollen halten sich in Alufolie wochenlang. Nach einigen Tagen können sie auch eingefroren werden.

Christstollen!

3 l Mehl, $\frac{1}{4}$ l Mandeln, $\frac{1}{4}$ l Würst, $\frac{1}{4}$ l Zitro-
nat, $\frac{1}{4}$ l Orangel, 3 Eier, 1 l Zucker, $\frac{1}{2}$ l Süsta-
minen, 1 Teel. Zimt, 1 Teel. Salz, 1 Fläschchen Pott-
rinn, Saft und Schale von einer Zitrone und 2 Orangen,
125 gr. Hefe, 2 P. Vanillezucker, $\frac{1}{2}$ l Milch, $\frac{3}{4}$ l
Bitter. Alle Zutaten über Nacht in der Kühle stehen
lassen. Dann Hefe mit Milch und etwas Zucker vor-
gehen lassen. Bitter Eier und Zucker gut verrühren
Mehl in eine Schüssel und alle Zutaten zu einem-
lockeren Hefeteig verkneten. Sehr lange gehen lassen.
(als Kniff unter das Mehl noch ein Backpulver
mischen). Zwei bis 3 Stollen formen, nochmals
gehen lassen und bei 165° Heißluft eine
Stunde backen!

Schokoladenplätzchen

Zutaten: 3 Eiweiß, 3 Eßl. Kirschwasser,
200 g Zucker, 125 g Vollmilchschokolade
125 g Zartbitterschokolade, 1/2 Tl. Zimt,
500 g geriebene Mandeln (mit der Schale)
Schokoladenfettglasur

Eiweiß sehr steif schlagen, Zucker dazu geben, kurz mitrühren. Diese Masse in eine große Schüssel geben und die geriebene Schokolade, Kirschwasser und Mandeln dazu. Schnell zusammenkneten, auf Zucker nicht zu dünn ausrollen. Mit Backförmchen Herzchen ausstechen. Butterbrotpapier auf das Blech geben, Bei 180 Grad backen, mehr trocknen lassen.

Mit Schokoladenglasur bestreichen

Schokoladenhäufchen

3 Eiweiß, 200 g feinkörnigen Zucker,
1 P. Vanillzucker, 125 g geraspelte Zartbitter-
schokolade, 250 g gemahlene Haselnüsse,
abgeriebene Zitronenschale.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Dann mit eßlöffelweise den Zucker mit dem
Vanillzucker schlagen. Die Schokolade mit dem
Haselnüssen vorsichtig unter den Eis Schnee heben
(nicht rühren) und den Teig mit 2 Teelöffeln
in kleine Häufchen auf ein mit Backpapier
belegtes Blech setzen.

Backzeit etwa 25 Min.

130-150 Grad

Kaselnußstengeli

Zutaten: 300g Mehl, 200g Fett,
250g Haselnüsse fein gewaschen
250g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz
Eigelb zum Bestreichen

Haselnüsse ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten,
auf ein Backblech zum Abkühlen schütten.
Mehl dazu sieben, in die Mitte eine Vertiefung
machen, Eier und Zucker darin verrühren.
Fettflocken auf den Rand geben und eine Prise
Salz. Alles zu einem Teig verarbeiten, kühl stellen.
Bleistiftdünne Rollen formen, mit Eigelb bestreichen
und in fingerlange Stücke schneiden.
In die Mitte eine halbe geschälte Haselnuß setzen.

Bei Mittellutze backen

Marzipan-Koufekt

Zutaten: 130 g Butter, 5 Eigelb
500 g Marzipan-Masse
1 Prise Salz
etwas abgetriebene Zitronenschale
Belegfrüchte zum Verzieren

Zubereitung:

Butter und Eigelb schaumig rühren, Zitronenschale zugeben und nach und nach die Marzipanmasse unterrühren. Von diesem Teig mit einer Gebädespritze Rosetten auf ein mit Backpapier belegtes Blech spritzen. Mit Belegfrüchten verzieren. Bei 180 Grad backen. Diese kann auch auf Butterplätzchen gespritzt werden und wird dann gebacken.

Sparnerepte! Essigplätzchen!

2 Epl Essig, 250g Mehl, 100g Zucker 40g
Margarine, $\frac{1}{2}$ Backpulver, 1-2 Epl Wasser
einen Miststeig herstellen, ausrollen, ausstechen
und Plätzchen davon backen!

Haferflockenkekse!

$\frac{1}{4}$ l Bitter $\frac{1}{4}$ l Zucker, 2 Eier 125 g. Hafer-
flocken, etwa 375g Mehl, $\frac{1}{2}$ Backpulver.
Eine Schaummasse herstellen kleine Häuf-
chen auf Oblaten setzen und hellbraun
backen. —

Rezept für das neue Jahr!

Mann nehme 12 Monate, putze sie sauber von Bitterkeit, feiz Pedanterie und Angst zerlege jeden Monat in 30 oder 31 Teile, sodaß der Vorrat genau für ein Jahr reicht!

Es wird jedes Tag einzeln angerichtet, aus einem Teil Arbeit und zwei Teile Frohsinn und Humor. Man füge drei gehäufte Eßlöffel Optimismus hinzu, einen kleinen Teelöffel Toleranz, ein Körnchen Ironie und eine Prise Takt.

Dann wird die Masse mit viel Liebe übergeben! Das fertige Gericht schmücke mit einem Sträußchen Aufmerksamkeit und serviere es täglich mit Heiterkeit!



Auf dem Berge sitzt der Nebel,
in die Täler zieht er ein.

Warum sollte man im Tale
nicht auch mal benebelt sein.

Gagebuttenwein

10 # Gagebutten spalten, Körner bleiben drin
10 # Zucker u. 20 l Wasser in eine Korb-
flasche füllen, zudecken, öfter umrühren.
Nach 4 Wochen abfüllen.

Brombeerwein

10 l Saft, 10 l Wasser, 10 # Zucker
6 Wochen ruhen lassen. Abschütten.
Gefäß sauber machen. Nochmal 6 Wo-
chen stehen lassen, dann abfüllen.

Quittenlikör!

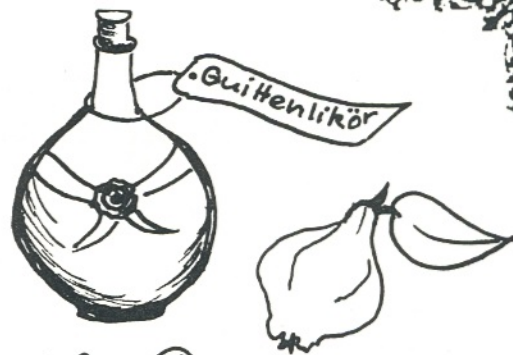
$\frac{1}{2}$ l Quittensaft

1 Tasse Himbeersirup

150 gr. Zucker, 2 Tassen weißer Rum

Saft von 2 Zitronen

2 Tassen guter Kornschnaps



Quittensaft mit dem Sirup, dem Zucker und Zitronensaft zum Kochen bringen, erkalten lassen mit dem Rum und dem Schnaps vermischen, in Flaschen abfüllen, auf der Fensterbank mindestens 8 Tage stehen lassen.

Ist etwas Feines, schmeckt auch zum Kaffee!

Festlicher Teeputsch

25 g Tee, 2 Tl. Nelken
4 Zimtstangen, ungefähr 250g Zucker
Saft von 5 Zitronen und 6 Orangen
1 Tasse Cognak und 1 Tasse Rum

2-3 l Wasser zum Kochen bringen,
vom Herd nehmen.

Teeblätter, Nelken und Zimtstangen dazu
geben, ebenso Zitronen- und Orangensaft
Cognak und Rum.

Heiß servieren

Er gibt 25-30 Tassen

Schlehenlikör!

1. Schlehen mit kochendem Wasser übergießen
Saft wieder aufkochen noch mals übergießen
stehen lassen, wiederholen bis der Saft dicklich
ist. Dann 1 l Saft, 1 l Zucker, nach Geschmack
3/4 l guten Kornschnaps dazu und etwas Zimt
und 1 Prise Nelkenpulver zum abschmecken!

2. 1 Kilo Schlehen werden mit 1 Liter Kornschnaps
angesetzt, mehrere Wochen im Zimmes stehen
lassen. Abgeseiht und mit einer Lösung
von 1 kg Kandiszucker und 5 l Wasser
(mit einander aufkochen) gemischt!

Tee punsch

Zutaten: 1/2 Fl. Weinbrand, Abgeriebene
1 Apfelsine, Saft von 2 Zitronen,
1 Fl. Rotwein, 1/2 l starken, schwarzen
Tee, 100g brauner Kandis, 2 Stangen
Zimt, 1/2 Fl. 54 %igen Rum, einige
Spritzer Campari.

Zubereitung: Die abgeriebene Apfelsinenschale und
den Zitronensaft in einer Schüssel
vermischen und zugedeckt 1 Stunde
ziehen lassen. Dann in einen genügend
großen Topf geben, den Rotwein, Tee,
Kandis und Zimt dazugeben, zuletzt
den Rum und den Campari.

Heiß servieren!



Sylvesterpunsch

1 ltr. schwarzen Tee, 100 Zucker in eine Glas-
schüssel geben, 1 Zitrone darauf reiben. Preßt den
Saft von 2 Zitronen + 3. Orangen aus, gießt dies in
den Tee über den Zucker. Anschließend gibt man
eine Flasche Weiß- oder Rotwein dazu.

Man kann auch unseren Apfelmost dazu nehmen.
Nach Belieben etwas Anis oder Zwetschenschuaps.
Gibt noch mal alles in den Topf und läßt es gut
heiß werden. (nicht kochen)



Tips zur Punschbereitung!

Nur erstklassige Weine verwenden, dann kann man nie einen dicken Kopf bekommen. Zum Punsch stets kleine, süße und salzige Häppchen (Cräcker, Käsewürfel, Cocktail-Würstchen) servieren, das beugt dem Kater vor.

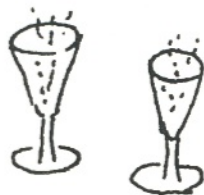
Punsch darf nie zum Kochen gebracht werden. Der Geschmack leidet sonst erheblich darunter. Gewürze und Zimtstangen, Vanilleschoten, Nelken oder Schalen von Zitrusfrüchten müssen stets aus dem fertigen Punsch entfernt werden.

Übrig gebliebener Punsch kann aufgehoben werden. Er schmeckt auch kalt sehr gut!

Holunderblitensekt!

10 Dolden Holunderblüten, 1 kg Zucker,
 $\frac{1}{2}$ l Weinessig, 10 l Wasser, 2 Zitronen.

Die Zitronen werden in Scheiben geschnitten und mit den Holunderblüten in eine Schüssel gelegt. Man gießt Zucker, Essig und Wasser darüber und läßt die Masse 2 Tage warm in der Sonne stehen. Wenn sich der Zucker gelöst hat, siebt man die Flüssigkeit ab und füllt sie in Sektflaschen. Diese stellt man 4 Wochen in den Keller. Das Getränk schäumt wie Sekt und schmeckt sehr gut.



Apfelglühwein!

- schmeckt Kindern -

Zutaten (4 Gläser):

1 Flasche Apfelsaft, 70g Zucker,

1 Zitrone (unbehandelt), 4 Nelken,

$\frac{1}{2}$ Zimtstange.

Zubereitung: Apfelsaft, Zucker,

die Schale einer halben Zitrone,

u. Gewürzzutaten aufkochen,

durchsieben, den Saft der

Zitrone zufügen. -

Erdbeerbowle!

1kg Erdbeeren in Stücke schneiden 100-200gr
Zucker überstreuen 1 Flasche Weißwein
darüber gießen und 1-2 Stunden kühlen las-
sen kurz vor dem Servieren
nochmals 1 Flasche Wein dazu und eine
Flasche Sekt!

Statt Erdbeeren kann man auch Pfirsiche
Aprikosen oder Ananas nehmen. Soll die
Bowle nicht so viel Alkohol haben, kann
man statt Sekt auch Selterswasser nehmen!



ganz einfach.

Trauben - Bowle!

750gr. grüne Trauben, 1/8 l weißer Rium 750gr. (ml)
leichter fruchtiger Rotwein, 700 ml roter Traubensaft
1 Flasche Sekt.

Trauben heiß abspülen, halbieren entkernen
Mit Rium übergießen, 2 Stunden stehen lassen.
Kurz vor dem servieren die Trauben in ein
Bowlengefäß geben, mit Rotwein übergießen
und mit gut gekühltem Sekt auffüllen!



Einige Tips!

Wahholdesbeeren zum Schweinebsten.

Hirsen von Bohnen Tee gegen Wasserzucht.

Blätter von Erdbeeren Tee gegen Bruchfall.

gelbe Rüben gerieben mit Zucker vermischt
gegen Spulwürmer bei Kindern.

Wermuttee gegen Verdauungsstörungen.

Brennnesseltee senkt den Zuckerspiegel.

Salbeitee bei Schweißausbrüchen im den
Wechseljahren.

Wahholdesbeeren im Kaut mit Kochen!

Hustenmittel

Im Frühlingsommer von den kleinen Fichten zwei handvoll Knospen nehmen, 100g Spitzwegweiden 1 1/2 l Wasser, 2 tb braunen Kandiszucker zwei Stunden langsam kochen warm durch ein feintuch sieben. Im heißer milden oder Tee öfter am Tage davon trinken. Den Sud kühl aufbewahren.

Gegen Darmträgheit

Im 1 l Wasser, 2 tb Feigen kleingeschnitten 24 Std darin liegen lassen. 1 1/2 Kandis in 1/2 l Wasser auflösen Die Feigen zu dems darin kochen. Morgens und abends 1 Epl. davon nehmen. kühl aufbewahren. ©

Tips gegen Erkältung!

heißes Fußbad mit Senfmehl!

heißes Bier trinken!

Zwiebel klein schneiden 3 Eßl. Zucker in einer Schüssel zugedeckt ziehen lassen. Der Saft wirkt gegen Bronchialkatar.
kann auch in Spitzwegerichtee getrunken werden!



Ranziges Öl

wieder gebrauchsfähig machen. In einem großen Topf heiß werden lassen. 1 gespaltene Wurzel und eine in Scheiben geschnittene Kartoffel dazu geben, 10 Minuten kochen lassen vom Herd nehmen 3-4 mal einige Tropfen Wasser inspritzen durch den Dampf geht der Geruch und der üble Geschmack weg.

Alte Mittelsimmer Wörter

Schneuper	- der nur was Gutes essen will
Anke	- Genick
Hirschklos	- Nikolaus
Polderjahn	- grober Kerl
gebienzt	- um die Ecke geguckt
Bartappes	- Bär
Orke	- aufgeschichtetes Holz
Flaster	- Holzstamm
Gusche	- Mund
Latsche	- alter Schuh
Krock	- Rabe
Braandt	- Durst

Lammermäuzchen	- Feldsalat
udanks	- spontan
Stump	- Lichel
Stürze	- Topfdeckel
Ziep	- eingebildec Krankheit
Gemahng	- Gemenge, alles zusam- men
Kirfich	- Friedhof
Hüll	- Hohlweg
Gimmerwing	- ein Unkraut
Deer	- Kopf
Futzegebore	- Wichtigkeit
Schmolitze	- Unannehmlichkeit
Kosmen	- Durcheinander
shalui	- sehen
marshores	- arbeiten

hippelefullem
Jure
heim
nechte
indichsnechte
Knotterjock
Wispel
Klooven
Hacklue
Krotze
putschgajem
Tappes
iberzeupeln
schuckerts

- nichts wert
- Dummheiten
- heute Abend
- gestern
- vorgestern
- alter Nörgler
- Wespe
- ungehobelter Mensch
- Hackklotz
- Hals
- schlecht angezogen
- Tölpel
- schnell-hastiges Arbeiten
- frieren

Inhaltsverzeichnis

Tischgebret	3	Karfreitagessen	31
Braten - Klöße	5	Feine Saucen	33
Rouhe Klöß und Weiße Soofß	6	Cumberlandsoße	34
Kartoffel-Klöße	7	Bananen-Curry-Soße	35
Gänsebraten	8	Knoblauch-Soße	36
Halbseidene Klöße	9	Most- oder Weinssoße	37
Sauerbraten	10	Schinkensoße	38
Gerollter Senfbraten	11	Tomaten-Paprika-Soße	39
Schweinebraten	12	Weinschaum-Soße	40
Römische Filets	13	Kümmelsoße	41
Geschmortes Zwiebelhackfleisch	14	Pfeffer-Rahm-Soße	42
Leberknödel	15	Grillsoße	43
Hackfleischbällchen	16	Vinaigrette	44
Pfefferfleisch	17	Senfsoße	45
Roastbeef	18	Zwiebelsoße	46
Quarkklöße	19	Feine Suppen	47
Putenrollbraten	20	Fränkische Käsesuppe	48
Haxen	22	Tomatensuppe mit Portwein	49
Semmelknödel	23	Russische Krautsuppe	50
Hochzeits-Menü	26	Dalmatinische Bohnensuppe	51
Suppe	26	Pfundstopf	52
Selbstgemachte Nudeln	27	Weißwein-Suppe	53
Meerrettich	28	Hollunderbeer-Suppe	54
Russische Creme	29	Griesnockerl	54
		Mexikanische Bohnensuppe	55
		Zuchinisuppe	56

Zwiebelsuppe	57	Hasenbraten	83
Kalte Champignoncreme	58	Kaninchen im Rotwein	84
Suppeneinlagen	59	Fischgerichte	85
Sahne-Schwemmklößchen	59	Forelle in Weißweinsosse	86
Schwemmklößchen	59	Makrele in Rahmsosse	87
Mehlerbsen	60	Schellfisch "Basler Art"	88
Eierstich	61	Fischauflauf	89
Markklößchen	62	Zanderfilet in Riesling	91
Stüelle (Stühle) Bänke Suppe	64	Party-Forelle	92
Buttermilch- oder Herbstsuppe	65	Salate	93
Wurzelbrühe	66	Obstsalat Straßburg	94
Brotsuppe	67	Rote Rüben-Salat	95
Grumbensuppe und Schalles	68	Geflügelsalat mit Mango	96
Gerötete Griessuppe	69	Wintersalat	97
Erbsensuppe mit Nudeln	70	Nudelsalat	98
Mitternachtssuppe	71	Kartoffelsalat	99
Häfnchen	73	Avocados Salat	100
Häfnchenragout mit Trauben	74	Reissalat	101
Burgunder-Häfnchen	75	Exotensalat mit Sahne	102
Gegrilltes Häfnchen mit Teufelssoße	76	Geflügel-Salat	103
Lammgerichte	78	Herzhaftes - Pikantes	105
Lamm-Eintopf	78	Käsefondue	106
Lammkoteletts	79	Tomatenmark	107
Lammfleisch-Bällchen	80	Zuchinigemüse	108
Lammbraten	81	Käsegebäck	109

Schinkenhörnchen	110
Roqueforttäschchen	111
Mohnbrezel	112
Feines Käsegebäck	113
Wurstchen oder Käse im Teig	114
Schweineschmalz aufs Brot	115
Party-Brot	116
Pizza-Brötchen	117
Dauphinekartoffeln	118
Russische Eier	119
Majoran-Nudel	120
Gefüllte Kartoffeln	121
Herstellung von Matte	124
Kochkäse	125
Mattehörnchen	127
Natronküchlein	128
Mattekräppel	129
Topfen-Nudel	130
Kiwi-Marmelade	131
Zwetschgenmarmelade	132
Speckkuchen	134
Scharrekuchen	135
Bauernfrühstück	136
Fränkischer Lauch-Blotz	137

Gedicht	
S' Marcheretje	139
Quellgrumben und braune Soß	142
Pfanngerie	143
Faschingskrapsen	144
Waffeln	144
Schnitzkloß	145
Hollerküchlein	146
Hollerkompott	147
Hefepfannkuchen	148
Reisauflauf	149
Kartoffel- und Milchsoße	150

Gedicht	
Kraut un' Knöchjen	151
Kraut und Erbsenbrei	152
Gedämpftes Weißkraut	153
Weißkrautbraten	154
Falsche Schlagsahne	154
Grünkernküchlein	155
Kartoffel-Küchlein	156
Weißer Brühgrumben	157
Dampfnudeln	158
Nudelpudding	159
Spootze	160

Gruben-Zämmete	161	Birnenkuchen	190
Mahl-Zämmete	162	Matte-Kuchen	191
Winterkohl	163	Erdbeer-Quark-Torte	192
Kartoffelgemüse	164	Orangen-Weincreme-Torte	193
Karthäuser Klöß' in Weinschaumsauce	165	Himmels-Torte	194
		Sandtorte	195
Senfgurken	168	Becherkuchen mit Preiselbeersahne .	196
Saure Bohnen einmachen	169	Käsekuchen mit Mandarinen	197
Sauerkraut einmachen	170	Rhabarber-Kuchen	198
		Obstboden auf dem Blech	199
Mouse au Chocolat	172	Bödchen	200
Apfelcreme	173	Afrika-Bombe	201
Zitronenspeise	174	Johannisbeerkuchen	202
Schokoladencreme	175	Damentorte	203
Errötendes Mädchen	176	Apfelrahmkuchen	204
Gefüllte Ananas	177	Biskuit-Torte	205
Kaffee-Creme	178	Brottorte	206
Vanilleäpfel	179	Löffelkuchen oder Blitzkuchen	207
Waffeln mit Zimtkirschen	180	Sachertorte	208
Schokoladeeis-Weinbrandorangen . .	181	Kirsch-Michl	209
Rote Grütze "Exquisit"	182	Biskuitrolle	210
Tiramisu	183	Karottentorte	211
Joghurtcreme	184	Schwarzwälder-Kirschtorte	213
Erdbeercreme	185	Schnittel	215
Weincreme	185	Ein besonderer Käsekuchen	217
		Krümeltorte	219
Bienenstich	188	Erdbeer-Löffelbiskuit-Torte	221
Birnentorte	189	Hunyadi-Torte	223

Zitronenjoghurttorte	225	Sparrezepte:	
Rafumkuchen	227	Essigplätzchen	255
Nußkuchen	228	Haferflockenkekse	255
Weinkuchen	228		
Russischer Zupfkuchen	229	Rezepte für das neue Jahr	256
Apfeltorte	230		
		Hagebuttenwein	258
Lebkuchen und Plätzchen	231	Brombeerwein	258
Baseler Lebkuchen	232	Quittenlikör	259
Rafum-Lebkuchen	233	Festlicher Teepunsch	260
Lebkuchen	234	Schlehenlikör	261
Ulmer Brot	237	Teepunsch	262
S-backen	238	Sylvesterpunsch	263
Nußschnitten	239	Tips zur Punschbereitung	264
"Rocks"	240	Holunderblütensekt	265
Praline	241	Apfelglühwein	266
Butterzeug	242	Erdbeerbowlle	267
Kekse	244	Trauben-Bowlle	268
Vanillehörnchen	245		
Zimtsterne	246	Einige Tips	270
Anisgebäck	247		
Weihnachtsstollen	248	Hustenmittel	271
Christstollen	250	Gegen Darmträgheit	271
Schokoladenplätzchen	251	Tips gegen Erkältung	272
Schokoladenhäufchen	252	Ranziges Oel	273
Haselnußstengeli	253		
Marzipan-Konfekt	254	Alte Mittelsinner Wörter	274

