

Bild: Kanal Uckermark

Uckermark
Rezepte aus der Toskana des Nordens!
von [Köche-Nord.de](https://koeche-nord.de)

Imprint:

V. i. S. d. P.: Marcus Petersen-Clausen, Kirchweg 2, 30900 Mellendorf/Wedemark (DE) - Tel.: +49 179 6162 178

Dieses Dokument ist lizenziert unter der Creative Common Lizenz BY-SA 3.0.

(c) 2022 Marcus Petersen-Clausen

(c) 2022 Köche-Nord.de

Vorwort:

Sehr geehrter Leser, sehr geehrte Leserin!

Marcus Petersen-Clausen (der Autor dieses Buches und Webmaster von Köche-Nord.de) ernährt sich zwar eigentlich fast vegan (ich arbeite gelegentlich auch noch dran), maßt es sich aber (trotz Mitgliedschaft in der Partei Mensch, Umwelt, Tierschutz – der Tierschutzpartei.de) nicht an, Ihnen seine bevorzugte Ernährungsweise vorzubeten! Ich möchte allerdings mit diesem Kochbuch Werbung für die schöne Uckermark machen (aus der bekanntlich Frau Dr. Merkel kommt). Vielleicht haben wir ja Glück und der eine oder andere CDU-Wähler erbarmt sich und schenkt der Tierschutzpartei auch mal ein, zwei Stimmen bei der Bundestagswahl/der Landtagswahl (wir streben wenigstens die Opposition an).

Außerdem möchte der Autor mit diesem Buch die Gastronomen unterstützen die wir von Köche-Nord.de in diesem Kochbuch verlinkt haben. Das ist übrigens keine bezahlte Werbung, Marcus Petersen-Clausen bekommt und verlangt für dieses Werk keinen Cent!

Was sollen Sie in der Uckermark? Solche Fragen höre ich oft, deshalb sind auch die Sehenswürdigkeiten dieses Landkreises verlinkt! Natürlich finden Sie auch wieder viele tolle Rezepte aus der Region und ich hoffe das Sie eventuell einen schönen Urlaub in der Uckermark haben und die strukturschwache Region in und nach den Coronazeiten unterstützen!

Freundliche Grüße
Marcus Petersen-Clausen
www.koeche-nord.de

Ps. Alle kostenlosen Kochbücher von Köche-Nord.de finden Sie wie immer unter <https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



unbezahlte Werbung:

2

Wir unterstützen: [Bürgerstiftung Barnim Uckermark](#)

Uckermark

Rezepte aus der Toskana des nordens !

Salate Seite: 4-11

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen Seite: 12-29

Fleischgerichte Seite: 30-65

Fischgerichte Seite: 66-84

Gemüsegerichte und Beilagen Seite: 85-94

Nachspeisen Seite: 95-101

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes Seite: 102-119

Herzhaftes Seite: 120-121

Haltbares und Eingemachtes Seite: 122-130

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de Seite 131-140

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de Seite 141-151

Uckermark Kreuzworträtsel Seite 152-153

Index Seite: 154-155

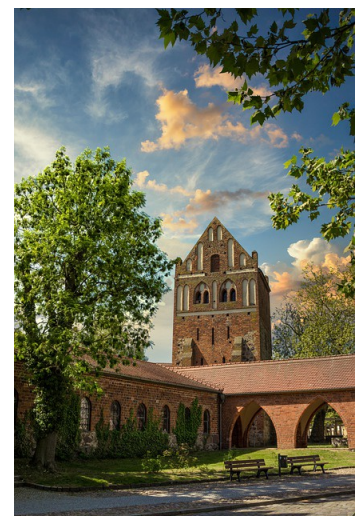


Bild: Prezlauer Tor

Salate:

Brüssower Fischsalat

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Räucherfisch
200 Gramm Rote Bete oder Ringelbete
200 Gramm Kartoffeln (festkochend)
500 Milliliter Sahne (süß)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
1 Esslöffel Olivenöl

Entgräten Sie den Fisch und schneiden Sie ihn in kleine Stücke. Dann putzen Sie die Bete, und schneiden sie in Würfel. Danach schälen Sie die Kartoffeln, spülen sie einmal kalt ab, schneiden sie ebenfalls in Würfel und kochen die Bete sowie die Kartoffeln in zwei getrennten Kochtöpfen.

Währenddessen bereiten Sie in einer Schüssel eine Marinade aus der Sahne, dem Tafelsalz, dem Pfeffer, etwas Zucker, dem Zitronensaft und dem Olivenöl zu. Diese Marinade rühren Sie bitte mit einem Schneebesen gut durch und geben dann die gegarte Bete sowie die gegarten Kartoffeln dazu.

Sauerkirschsuppe mit Wein

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Sauerkirschen
200 Gramm Zucker
1 Zitrone
ein paar Gewürznelken
etwas Zimt
5 Gramm Tafelsalz
200 Gramm saure Sahne
10 Gramm Weißmehl
0,1 Liter Rotwein
0,25 Liter Vollmilch
1 Eigelb (Größe M)

Die saure Sahne wird mit dem Rotwein und dem Zucker verrührt, danach gießt man 0,2 Liter Wasser dazu. Die entsteinten Kirschen werden unterdessen mit wenig Wasser und Zucker gekocht, nach dem Abkühlen vermischt man sie mit den übrigen Zutaten, Die Suppe wird gut gekühlt serviert.

Salate:

Kartoffelsalat

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Kartoffeln (festkochend)
1 Esslöffel Kümmel
1 Zwiebel
2 Gewürzgurken
6 Eier (Größe M)
125 Gramm Saure Sahne
50 Gramm Mayonnaise
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Zucker
1 Schuss Essig

Kochen Sie die abgespülten Kartoffeln mit Schale und dem Kümmel in einem großem Topf zu Pellkartoffeln. Danach pellen Sie die Kartoffeln und schneiden sie bitte in Scheiben. Dann ziehen Sie die Zwiebel ab und schneiden sie mit den Gewürzgurken in kleine Würfel. Nebenbei kochen Sie bitte die Eier in einem weiteren Topf hart, schneiden sie danach ebenfalls in Würfel und vermischen die Eierwürfel in einer Schüssel vorsichtig mit der Sahne und der Mayonnaise. Abgeschmeckt wird der Salat zum Schluss mit Tafelsalz, Pfeffer, Zucker und Essig.

Salate:

Bunter Pilzsalat

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Pilze der Saison
2 Eier (Größe M)
1 Paprika
100 Gramm Gouda oder Edamer
50 Milliliter Olivenöl
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch

Putzen Sie die Pilze (siehe Tipp), schneiden Sie sie in Scheiben, erhitzen Sie etwas Olivenöl (nicht alles) in einer Pfanne und dünsten Sie die Pilze darin an. Nebenbei kochen Sie bitte die Eier in einem kleinen Topf mit Wasser hart. Dann halbieren Sie die Paprikaschote, entfernen die Kerne, den Strunk und die weißen Scheidenwände und spülen die Schoten gründlich aus. Nun schneiden Sie die Paprika in Würfel, geben sie zu den Pilzen und begießen die Zutaten mit dem restlichem Olivenöl. Danach schmecken Sie den Salat kräftig mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Dann spülen Sie die Petersilie und den Schnittlauch kalt ab, schütteln beide Bunde kurz trocken und hacken die Petersilie klein. Danach schneiden Sie bitte den Schnittlauch in feine Röllchen und geben beide Kräuter zu dem Salat dazu.

Unser Tipp:

Pilze sind sehr heikel mit Wasser, sie saugen es auf und dann haben Sie nur Wassergeschmack. Deshalb sollten Sie die Pilze auch nie in das Wasser legen. Stattdessen lösen Sie bitte zwei Esslöffel Mehl in einer Schüssel Wasser auf und waschen die Pilze darin etwa 1 - 2 Minuten. Das Weißmehl wirkt wie Schmirgelpapier und die Pilze nehmen so kaum Wasser auf.

Salate:

Löwenzahnsalat

Menge: 4 Portionen

700 Gramm junger Löwenzahn (die Blätter)

30 Milliliter Sahne (süß)

20 Gramm Senf (mittelscharf)

20 Gramm Honig

1 Esslöffel Olivenöl

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

etwas Zitronensaft

Spülen Sie den Löwenzahn kalt ab und schütteln Sie ihn kurz trocken. Dann schneiden Sie die Blätter grob klein. Danach geben Sie die Sahne in eine Schüssel, fügen den Senf, den Honig, das Olivenöl, etwas Tafelsalz, etwas Pfeffer und den Zitronensaft hinzu und stellen mit einem Schneebesen eine Marinade her. Diese Marinade geben Sie bitte über die Löwenzahnblätter, mengen die Zutaten einmal durch und servieren den Salat dann.

Unser Tipp:

Dieser Salat passt gut zu Fischgerichten.

Salate:

Ziegenkäse mit Äpfeln aus Lichtenheim

Menge: 4 Portionen

1 Apfel (Boskoop)
etwas Thymian
200 Gramm Ziegenkäse
etwas brauner Zucker

Spülen Sie den Apfel kalt ab, reiben Sie ihn mit einem Küchentuch kurz trocken und entfernen Sie dann mit einem Ausstecher das Kerngehäuse. Danach schneiden Sie den Apfel in 4 Scheiben und bestreuen ihn mit reichlich Thymian. Dann schneiden Sie den Käse in Würfel, verteilen ihn auf den Apfelspalten und bestreuen die Zutaten mit dem Zucker.

Zum Schluss wird das Gericht 25 Minuten bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen gebacken und sofort serviert.

Unser Tipp:

Wenn Sie nicht möchten das die Apfelspalten braun werden, können Sie sie mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Säure der Zitrone verhindert die Bräunung.

Kopfsalat mit Speck

Menge: 4 Portionen

1 Kopfsalat (450 Gramm)
125 Milliliter Wasser
2 Esslöffel Zitronensaft
50 Gramm Zucker
50 Gramm Speck (durchwachsen)

Halbieren Sie den Salat, spülen Sie ihn vorsichtig (damit keine Druckstellen entstehen) kalt ab und zupfen Sie ihn klein. Den Strunk entfernen Sie bitte. Dann geben Sie das Wasser in eine Schüssel und vermengen es mit dem Zitronensaft sowie dem Zucker. Die Marinade geben Sie danach bitte über den Salat und lassen ihn kurz ziehen. Währenddessen schneiden Sie bitte den Speck in Würfel, lassen ihn in einer Pfanne aus (ohne Fettstoff), bis er goldgelb ist und lassen den Speck anschließend erkalten. Zum Schluss geben Sie den Speck bitte über den Salat, mengen alles noch einmal vorsichtig durch und servieren das Gericht dann.

Unser Tipp:

Dieser Salat schmeckt hervorragend zu Fischgerichten.

Salate:

Schwedter Selleriesalat

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Selleriesalat
500 Gramm Pflaumen
30 Gramm Mandeln
30 Gramm Rosinen
50 Gramm Mayonnaise
etwas Zitronensaft
etwas Zucker

Putzen Sie den Sellerie, kochen Sie ihn in einem großem Topf und lassen Sie ihn dann abkühlen. Währenddessen entsteinen Sie die Pflaumen und schneiden die beiden Zutaten in Würfel. Nun hacken Sie die Mandeln klein.

Anschließend geben Sie die Mayonnaise in eine Schüssel, verrühren sie mit dem Zitronensaft sowie dem Zucker und mischen die Marinade dann unter die restlichen Zutaten.

Unser Tipp:

Als Beilage zu diesem Salat können Sie zum Beispiel unser beliebtes Schwarzbrot reichen. Das Rezept finden Sie unter folgendem Link:

<https://forum.xn--kche-nord-07a.de/viewtopic.php?f=355&t=92309&p=98051>

Salate:

Weißkohlsalat mit Senf und Speck

Menge: 4 Portionen

1 Kopf Weißkohl
3 Esslöffel Speiseöl
2 Esslöffel Senf (mittelscharf)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Zucker
1 Schuss Essig
1 Zwiebel
60 Gramm Speck

Putzen Sie den Weißkohl, vierteln Sie ihn und schneiden Sie ihn dann mit einem großem Küchenmesser in kleine Streifen. Danach verrühren Sie das Speiseöl und den Senf in einer Schüssel mit dem Tafelsalz, dem Pfeffer, dem Zucker sowie dem Essig. Dann ziehen Sie bitte die Zwiebel ab, schneiden sie in kleine Würfel und geben die Zwiebelwürfel mit in die Schüssel. Nun vermischen Sie die Zutaten gut mit dem Kohl, decken den Salat mit einem sauberen Küchentuch ab und lassen ihn gut durchziehen.

Währenddessen schneiden Sie den Speck in kleine Würfel, lassen ihn in einer Pfanne ohne Fettstoff aus, lassen den Speck dann auf einem Teller auskühlen und geben ihn zum Schluss zu dem Kohlsalat.

Salate:

Selleriesalat

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Sellerie

½ Zitrone

3 Esslöffel Mayonnaise

125 Gramm Joghurt

1 Apfel (Boskoop)

30 Gramm Nüsse

200 Gramm Kasselerbraten

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Putzen Sie den Sellerie, raspeln Sie ihn in eine Schüssel, beträufeln Sie den Sellerie mit dem Saft der halben Zitrone und mischen Sie die Mayonnaise sowie den Joghurt unter. Danach spülen Sie den Apfel kalt ab, reiben ihn kurz trocken, entfernen das Kerngehäuse und schneiden den Apfel dann in kleine Würfel. Anschließend hacken Sie bitte die Nüsse mit einem großem Küchenmesser klein.

Nun schneiden Sie den Braten klein, geben ihn zu der Selleriemasse und schmecken den Salat mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Bettelmannsuppe

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Rindfleisch
1,5 Liter Wasser
60 Gramm Suppengemüse
125 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend)
50 Gramm Perlgraupen
etwas Tafelsalz

Schälen Sie als erstes die Kartoffeln, spülen Sie sie einmal kalt ab und schneiden Sie sie dann in gleichgroße Würfel. Dann schneiden Sie das Rindfleisch in 2 Zentimeter große Würfel, kochen es in einem großem Topf mit Wasser auf und schäumen das Ganze gelegentlich mit einer Schaumkelle ab. Außerdem spülen Sie währenddessen bitte das Suppengemüse kalt ab, putzen es und schneiden es auch in Würfel. Danach geben Sie die Kartoffeln und das Suppengemüse zu dem Fleisch in den Topf und kochen die Zutaten etwa 2 Stunden bei mittlerer Hitze gar. Zum Schluss wird die Suppe mit dem Tafelsalz abgeschmeckt.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Angela Merkels Mecklenburger Kartoffelsuppe

Menge: 4 Portionen

700 Gramm Kartoffeln
200 Gramm Backpflaumen
1/2 kleiner Knollensellerie
1 Möhre oder ein Stück Petersilienwurzel
1 Zwiebel
3/4 Liter Gemüsebrühe
200 Gramm Speck, durchwachsener am Stück
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Petersilie als Garnitur



Die Backpflaumen säubern und dann einweichen. Die Kartoffeln, den Sellerie, die Petersilienwurzel (beziehungsweise die Möhre) schälen und anschließend in Würfel schneiden.

Die geschälte Zwiebel achteln und alles leicht anbraten und etwas schmoren lassen (nicht bräunen).

Nun mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Pfeffer würzen. Danach den Speck im Ganzen (!) zugeben. Alles etwa 30 Minuten köcheln lassen. Den Speck herausnehmen, würfeln und anbraten.

Die Hälfte des Specks in die Suppe geben und alles mit einem Pürierstab grob pürieren. Danach den restlichen Speck und Backpflaumen zugeben. Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Marcus Petersen-Clausen
(Autor) ist kein Fan von
Frau Merkel, er hofft nur
das der eine oder andere
CDU-Wähler als Dankeschön
für dieses Rezept seiner Partei
Mensch, Umwelt, Tierschutz
(Tierschutzpartei.de) eine
Chance gibt und uns wählt
(wir möchten wenigstens
einmal in die Opposition!).



Bild: Angela Merkel (Bundeskanzlerin a. D. aus der Uckermark)

unbezahlte Werbung:

13

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Brühnudeln

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Suppenfleisch
2 Liter Wasser
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Blatt Lorbeer
2 Möhren
½ Sellerieknolle
1 Stange Lauch/Porree
200 Gramm Bandnudeln
1 Bund Petersilie

Kochen Sie das Suppenfleisch in einem großem Topf mit dem Wasser, etwas Tafelsalz, Pfeffer und dem Lorbeerblatt gar. Währenddessen putzen Sie die Möhren, den Sellerie und den Lauch (den Lauch müssen Sie bitte halbieren und kurz kalt ausspülen weil sich in den Innenräumen fast immer etwas Erde versteckt). Danach schneiden Sie die drei geputzten Zutaten in Streifen, geben sie in einen weiteren Topf, fügen etwas Brühe hinzu und lassen das Gemüse gar ziehen. Dann geben Sie das Fleisch mit einer Schaumkelle hinzu.

Nebenbei kochen Sie bitte die Bandnudeln in einem gesonderten Topf gar, spülen sie dann in einem Sieb kalt ab und lassen sie abtropfen. Dann spülen Sie die Petersilie kalt ab, schütteln sie kurz trocken, zupfen die Petersilie von den Stängeln und hacken sie mit einem großem Küchenmesser (oder einem Wiegemesser) klein. Zum Schluss geben Sie die Nudeln und die Petersilie zu der Brühe und servieren das Gericht.

Unser Tipp:

Sie können auch grüne Erbsen oder Spargel mit in die Suppe geben.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Brennnesselsuppe

Menge: 4 Portionen

10 Hände voll junge Brennnesseln
1 Liter Wasser
100 Gramm Butter
1 Zwiebel
50 Gramm Weißmehl
500 Milliliter Gemüsebrühe
2 Eigelbe
50 Milliliter Sahne (süß)
etwas Muskatnuss

Spülen Sie die Brennnesseln (mit Handschuhen arbeiten) kalt ab, und kochen Sie sie in einem Topf mit dem Wasser. Danach nehmen Sie die Brennnesseln mit einer Schaumkelle heraus und pürieren sie mit einem Stabmixer. Dann ziehen Sie die Zwiebel ab und hacken sie in feine Würfel. In einem weiteren Topf zerlassen Sie danach die Butter, stellen mit dem Weißmehl eine helle Mehlschwitze her und geben die Brennnesseln hinzu. Anschließend füllen Sie den Topf mit der Gemüsebrühe auf und kochen alles einmal kurz auf. Danach reduzieren Sie die Hitzezufuhr, verquirlen in einer kleinen Schüssel die Eigelbe mit der Sahne und würzen das Gemisch mit Muskatnuss nach eigenem Geschmack. Das Ei-Sahne-Gemisch geben Sie zum Schluss in die Suppe (die Suppe darf jetzt nicht mehr kochen, weil Eigelb bei 80 Grad gerinnt und Sie sonst Rührei in der Suppe haben).

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Entenklein-Suppe

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Entenklein (Hals, Flügel, Herz und Magen)
2 Liter Wasser
etwas Suppengemüse
etwas Tafelsalz
1 Blatt Lorbeer
1 Möhre
½ Stange Lauch/Porree
¼ Sellerieknolle
50 Gramm Butter
50 Gramm Weißmehl
1 Apfel (Boskoop)
50 Gramm Backpflaumen
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Zucker
1 Schuss Essig
1 Bund Petersilie

Spülen Sie das Entenklein mit kaltem Wasser ab und kochen Sie es in einem großem Topf mit den 2 Litern Wasser, dem abgespülten (ebenfalls kalt) Suppengemüse, etwas Tafelsalz und dem Lorbeerblatt. Dann nehmen Sie das Fleisch mit einer Schaumkelle heraus und schneiden es klein.

Danach putzen Sie die Möhre, spülen sie kurz kalt ab und schneiden sie in Streifen. Den halben Lauch halbieren Sie bitte nochmals längs, spülen ihn kurz kalt aus (in den Zwischenräumen ist fast immer etwas Erde) und schneiden ihn ebenfalls in Streifen. Danach putzen Sie bitte den Sellerie und schneiden ihn auch in Streifen.

Nun zerlassen Sie bitte die Butter in einem weiteren Topf, schwitzen das Gemüse darin an, bestäuben es mit dem Weißmehl und lassen das Mehl kurz bräunen (dunkle Mehlschwitze). Dann füllen Sie den Topf mit der Entenbrühe auf und geben das Entenfleisch dazu. Danach spülen Sie den Apfel bitte kalt ab, reiben ihn kurz trocken, entfernen das Kerngehäuse und schneiden den Apfel in kleine Würfel die Sie dann ebenfalls in die Brühe geben. Die Suppe schmecken Sie anschließend bitte mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Dann spülen Sie das Bund Petersilie kalt ab, schütteln es kurz trocken, zupfen die Blättchen von den Stängeln und hacken sie mit einem großem Küchenmesser (oder einem Wiegemesser) fein. Zum Schluss garnieren Sie die Suppe mit der Petersilie und servieren sie.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Erbseneintopf mit Schweineohr

Menge: 4 Portionen

300 Gramm gelbe Erbsen (geschält)
2 Möhren
1 Stange Lauch/Porree
500 Gramm Schweineohr
200 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Thymian
100 Gramm Bauchspeck
1 Zwiebel

Weichen Sie die gelben Erbsen am Vorabend in Wasser ein. Am nächsten Tag putzen Sie die Möhren und den Lauch (den Lauch müssen Sie bitte längs halbieren und ihn dann ausspülen weil sich in dem Innenraum fast immer etwas Erde versteckt) und schneiden das Gemüse klein. Die Erbsen, das Gemüse und das kalt ab gespülte Schweineohr kochen Sie jetzt in einem Topf gar, nehmen das Fleisch dann mit einer Schaumkelle heraus, schneiden es in kleine Würfel und geben es danach wieder zu der Suppe.

Anschließend schälen Sie die Kartoffeln, spülen sie kalt ab, kochen sie in einem weiteren Topf mit etwas Tafelsalz weich und geben die Kartoffeln dann zu der Suppe (mit der Schaumkelle). Gewürzt wird das Gericht jetzt mit Tafelsalz, Pfeffer und Thymian.

Nun ziehen Sie die Zwiebel ab und schneiden sie sowie den Bauchspeck in Würfel. Dann erhitzen Sie das Speiseöl in einer Pfanne, lassen den Speck darin aus und dünsten die Zwiebelwürfel mit an. Die beiden Zutaten geben Sie zu Schluss zu der Suppe und servieren sie dann.

Unser Tipp:

Ist die Suppe versalzen? Geben Sie ein Eiklar in einen Teebeutel und hängen Sie ihn in die Suppe (es entzieht der Suppe etwas Salz).

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Gemüsebrühe

Menge: 4 Portionen

ein paar Blumenkohlabschnitte
ein paar Spargelschalen
2 Möhren
1 Sellerie
1 Lauch/Porree
1 Zwiebel
1 Liter Wasser
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Schneiden Sie die Abschnitte vom Blumenkohl, die Spargelschalen, die Möhren und den Sellerie grob in Stücke. Dann halbieren Sie den Lauch längs, spülen ihn gründlich aus (in den Zwischenräumen versteckt sich meistens etwas Erde) und schneiden ihn ebenfalls in Stücke. Danach kochen Sie das Gemüse etwa 20 Minuten in dem Wasser, schmecken die Brühe mit Tafelsalz und Pfeffer ab und seihen sie durch ein Sieb.

Unser Tip:

Für einen intensiveren Gemüsegeschmack können Sie anstelle des Tafelsalzes auch 1 Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe nehmen.

Mehlkliebensuppe mit Bauernazt

Menge: 4 Portionen

200 Gramm Weißmehl
4 Eier (Größe M)
2 Esslöffel Zucker
1 Prise Tafelsalz
2 Liter Vollmilch

Verrühren Sie das Weißmehl, die Eier, den Zucker und etwas Tafelsalz mit etwas Wasser zu einem dickflüssigen Teig. Nebenbei bringen Sie die Milch in einem Topf zum Kochen (bitte aufpassen das die Milch nicht anbrennt), geben dann den Teig in Fäden langsam mit einem Esslöffel in die Milch und kochen sie bei mäßiger Hitzezufuhr weiter, bis die Mehlklieben aufsteigen.

Unser Tipp:

Je nach Geschmack können Sie auch geraspelte Mandeln dazu geben.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Märkischer Enteneintopf

Menge: 4 Portionen

2 Entenbrüste
2 Entenkeulen
2 Esslöffel Butterschmalz
1 Liter Wasser
4 Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Möhre
1 Zwiebel
1 Petersilienwurzel
400 Gramm Kohlrüben
1 Liter Wasser
200 Gramm Champignons
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Zerlassen Sie das Butterschmalz in einem Topf und braten Sie die Brüste sowie die Keulen darin hellbraun an. Dann füllen Sie den Topf mit 1 Liter Wasser auf und lassen die Zutaten etwa 40 Minuten kochen. Währenddessen schälen Sie die Kartoffeln, die Möhren, die Zwiebel und die Petersilienwurzel und spülen alles kurz kalt ab. Danach schneiden Sie das Ganze bitte in Würfel und kochen die Knollen sowie das Gemüse in einem weiteren Topf mit 1 Liter Wasser gar. Außerdem putzen Sie bitte die Pilze (siehe Tipp), schneiden sie in kleine Würfel und geben die Champignons anschließend mit dem Gemüse sowie den Knollen zu dem Entenfleisch. Abgeschmeckt wird der Eintopf zum Schluss mit Tafelsalz und Pfeffer.

Unser Tipp:

Pilze sind sehr heikel mit Wasser, sie saugen es auf und dann haben Sie nur Wassergeschmack. Deshalb sollten Sie die Pilze auch nie in das Wasser legen. Stattdessen lösen Sie bitte zwei Esslöffel Mehl in einer Schüssel Wasser auf und waschen die Pilze darin etwa 1 - 2 Minuten. Das Weißmehl wirkt wie Schmirgelpapier und die Pilze nehmen so kaum Wasser auf.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Hühnereintopf

Menge: 4 Portionen

1 Suppenhuhn (1 Kilogramm)
2 Liter Salzwasser
1 Sellerieknolle
2 Möhren
1 Stange Lauch/Porree
200 Gramm Reis
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Bund Petersilie

Spülen Sie das Suppenhuhn kalt ab und kochen Sie es im Salzwasser gar. Währenddessen putzen Sie den Sellerie und die Möhren. Danach halbieren Sie den Lauch längs, spülen ihn kurz aus (in den Zwischenräumen ist fast immer ein bisschen Erde) und schneiden das gesamte Gemüse in Würfel. 30 Minuten vor Ende der Garzeit geben Sie die Gemüswürfel bitte in die Brühe. Dann entnehmen Sie das Huhn mit einer Schaumkelle, lassen es kurz abkühlen und zerkleinern es.

Nun kochen Sie den Reis separat in einem weiteren Topf und geben das Fleisch wieder zurück in die Brühe. Anschließend spülen Sie bitte die Petersilie kurz kalt ab, schütteln sie kurz trocken, zupfen die Blätter von den Stängeln und hacken sie fein. Zum Schluss wird der Eintopf mit Tafelsalz und Pfeffer abgeschmeckt und die gehackte Petersilie dazu gegeben.

Unsere Tipps:

Schütten Sie das Reiswasser nach dem Kochen nicht weg, denn damit können Sie wunderbar die Sauce binden. In das Reiswasser gibt Marcus Petersen-Clausen (von Köche-Nord.de) übrigens kein Tafelsalz sondern, wegen des Geschmacks, 1 Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Graupensuppe mit Backpflaumen

Menge: 4 Portionen

250 Gramm Graupen
500 Milliliter Wasser
1 Prise Tafelsalz
250 Gramm Backpflaumen
1 Esslöffel Zucker
1 Esslöffel Butter (gebräunt)
etwas Zimt-Zucker

Kochen Sie die Graupen bitte im Wasser mit der Prise Tafelsalz. Dann geben Sie die Butter, die Backpflaumen und den Zucker dazu und kochen die Graupen weich. Danach übergießen Sie das Gericht mit der gebräunten Butter und bestreuen es mit dem Zimt-Zucker.

Haferflockensuppe mit Birnen

Menge: 4 Portionen

500 Milliliter Wasser
1 Prise Tafelsalz
½ Teelöffel Zimt
6 Esslöffel Haferflocken
500 Milliliter Vollmilch
2 Birnen
1 Esslöffel Zucker

Kochen Sie das Wasser mit dem Tafelsalz und dem Zimt auf und lassen Sie die Haferflocken darin quellen. Dann geben Sie die Milch dazu und erhitzen die Zutaten unter rühren. Danach schälen Sie die Birnen, entfernen das Kerngehäuse und den Strunk und raspeln die Birnen grob. Zum Schluss geben Sie die Raspel und den Zucker bitte mit in die Suppe.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Märkische Krautsuppe

Menge: 4 Portionen

100 Gramm Speck
1 Zwiebel
50 Gramm Butter
500 Gramm Weißkohl
500 Milliliter Gemüsebrühe
250 Gramm Barsch- oder Zanderfilet
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
50 Milliliter Sahne (süß)

Schneiden Sie den Speck in Würfel, ziehen Sie die Zwiebel ab und schneiden Sie sie ebenfalls in feine Würfel. Dann zerlassen Sie die Butter in einem großem Topf und lassen den Speck darin aus. Danach geben Sie bitte die Zwiebelwürfel dazu und schwitzen sie glasig. Nun nehmen Sie den Topf von der Kochstelle, schneiden den Weißkohl klein und geben ihn mit dazu. Danach stellen Sie den Topf bitte wieder auf die Kochstelle, rühren alles gut durch und füllen es mit der Gemüsebrühe auf. Das Ganze wird jetzt etwa 10 Minuten gekocht. In der Zwischenzeit spülen Sie bitte den Fisch ab, tupfen ihn kurz trocken, schneiden ihn klein und geben ihn dann zu den anderen Zutaten in den Topf. Anschließend lassen Sie alles aufkochen, schmecken die Suppe mit Tafelsalz und Pfeffer ab und verfeinern sie vor dem Servieren mit der Sahne.

Unser Tipp:

Als Beilage können Sie frisch gebackenes Brot reichen.



Bild: Schloss Boitzenburg

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Schwiegermutter's Hühnerbrühe mit süßen Klieben

Menge: 4 Portionen

1 Suppenhuhn (1 Kilogramm)
2 Liter Wasser
2 Möhren
½ Sellerie
1 Stange Lauch/Porree
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Ei (Größe M)
50 Gramm Zucker
100 Gramm Weißmehl

Kochen Sie das Suppenhuhn in einem großem Topf mit Wasser. Währenddessen putzen Sie die Möhren und den Sellerie und schneiden das Gemüse klein. Dann geben Sie die Gemüsewürfel zum Fleisch und kochen es gar. Gewürzt wird die Brühe jetzt mit Tafelsalz und Pfeffer.

Für die Klieben verarbeiten Sie das Ei, den Zucker und das Weißmehl zu einem geschmeidigen Teig. Dann stechen Sie mit einem Esslöffel kleine Klieben ab und geben sie in die heiße Brühe. Die Klieben sind gar wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Unser Tipp:

Anstelle von Tafelsalz können Sie auch einen gestrichenen Esslöffel gekörnte Hühnerbrühe verwenden.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Rote Bete-Suppe mit Leberwurst

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Rote Bete
1 Zwiebel
60 Gramm Butter
1 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Weißmehl
etwas Tafelsalz
150 Gramm Leberwurst

Kochen Sie die Rote Bete in einem Topf mit Wasser, gießen Sie das Wasser danach ab und lassen Sie die Bete abkühlen. Dann schälen Sie sie, ziehen die Zwiebel ab und raspeln die Zwiebel auf einer Küchenreibe. Danach zerlassen Sie die Butter in einem großem Topf, schwitzen erst die Zwiebeln an und geben dann die Rote Bete hinzu. Danach fügen Sie den Zucker sowie das Weißmehl hinzu und würzen die Zutaten mit dem Tafelsalz. Nun füllen Sie den Topf bitte mit dem Wasser auf, geben die Leberwurst hinein und kochen alles zusammen auf.

Unser Tipp:

Diese Suppe können Sie auch mit Eigelb oder süßer Sahne binden.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Uckermärkische Krebsuppe

Menge: 4 Portionen

20 Flusskrebse, 1 Liter Gemüsebrühe
150 Gramm Suppengrün, 1 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Weißmehl, 200 Gramm Hechtfilet
1 Ei (Größe M), 1 Esslöffel Grieß
125 Milliliter Sahne (süß), etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Muskatnuss
1 Schuss Essig
100 Gramm Zuckerschoten
2 Zentiliter Weinbrand (wenn Kinder mitessen, weglassen)
125 Milliliter Sahne (süß)
etwas Muskatnuss
etwas Tafelsalz
½ Bund Dill
etwas Zitronensaft

Kochen Sie die Krebse in der Gemüsebrühe etwa 10 Minuten. Dann nehmen Sie die Flusskrebse mit einer Schaumkelle heraus (bewahren die Brühe aber bitte auf). Die Scheren und die Schwänze brechen Sie jetzt mit einem Küchenmesser auf und zerkleinern dann die Krebschalen. Danach putzen Sie das Suppengemüse und schneiden es in Würfel. Das Gemüse und die Krebschalen braten Sie jetzt in einem weiteren Topf mit zerlassener Butter scharf an. Dann bestäuben Sie die Zutaten mit dem Weißmehl, rösten es leicht an und löschen das Mehl mit der Brühe ab. Danach seihen Sie das ganze gleich durch ein Sieb und bewahren die Brühe wieder auf.

Nun spülen Sie den Hecht kalt ab, schneiden ihn in grobe Stücke und drehen ihn durch einen Fleischwolf. Danach geben Sie bitte das Ei, den Grieß und die Sahne dazu und stellen eine geschmeidige Masse her. Gewürzt wird diese Masse mit Tafelsalz, Pfeffer und Muskat. Anschließend formen Sie aus der Fischmasse mit einem Esslöffel gleichgroße Klöße und lassen sie in leicht gesalzenem Wasser mit wenig Essig gar ziehen (wenn die Klöße an der Oberfläche schwimmen sind sie gar). Die Klößchen, die Krebschwänze und die Zuckerschoten geben Sie nun bitte in die Krebsbrühe und schmecken diese eventuell mit Weinbrand, mit der Sahne, Muskatnuss und Salz ab.

Dann spülen Sie den Dill kalt ab, schütteln ihn kurz trocken, zupfen die Blättchen von den Stielen und schneiden sie grob klein. Dann geben Sie noch den Zitronensaft und den Dill zu der Suppe und servieren das Gericht.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Kohlrübeneintopf mit Schweinebacke

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Schweinebacke
2 Zwiebeln
etwas Schmalz
800 Gramm Kohlrübe
4 mittelgroße Kartoffeln (mehlig kochend)
1 Möhre
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Majoran
1 Esslöffel Zucker

Spülen Sie die Schweinebacke kalt ab und schneiden Sie sie in Würfel. Dann ziehen Sie die Zwiebel ab und schneiden sie in feine Würfel. Danach zerlassen Sie das Schmalz in einem großen Topf braten das Fleisch kurz an und dünsten dann die Zwiebelwürfel darin goldgelb. Aufgefüllt werden die Zutaten jetzt mit Wasser, danach lassen Sie alles etwa 30 Minuten dünsten.

Währenddessen putzen Sie bitte die Kohlrübe, die Kartoffeln und die Möhren, spülen alles einmal kalt ab und schneiden es dann in Würfel. Das Gemüse und die Knollen geben Sie danach zu dem Eintopf und garen das Ganze weitere 45 Minuten.

Nach der Garzeit wird der Eintopf mit Tafelsalz, Pfeffer, Majoran und Zucker abgeschmeckt, in vorgewärmte Teller verteilt und serviert.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Birnen-Apfel-Suppe mit Klieben

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Äpfel (Boskoop)
600 Gramm Birnen
1 Liter Wasser
3 Nelken
250 Milliliter Weißwein (oder hellen Traubensaft)
3 Eier (Größe M)
1 Esslöffel Zucker
½ Paket Vanillezucker
150 Gramm Weißmehl

Schälen Sie die Äpfel und die Birnen und schneiden Sie beide Zutaten in Würfel. Dann kochen Sie sie in 1 Liter Wasser mit den Nelken und dem Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) auf.

Nebenbei rühren Sie aus den Eiern, dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Weißmehl einen dicken Teig, lassen ihn in Fäden langsam in die Suppe einlaufen und kochen alles bei kleiner Hitze weiter, bis die Klieben an der Oberfläche schwimmen.

Buttermilchkaltschale

Menge: 4 Portionen

3 Eigelbe (Größe M)
50 Gramm Zucker
1 Liter Buttermilch
4 Eiweiße (Größe M)
Früchte der Saison

Schlagen Sie die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig. Dann gießen Sie die Buttermilch langsam ein, schlagen in einer weiteren Schüssel die Eiweiße schaumig und heben sie unter die Eigelb-Buttermilchmasse.

Nun verteilen Sie die Früchte auf einem Teller und geben zum Schluss die Buttermilchmasse darüber.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Rhabarberkaltschale

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Rhabarber

1 Liter Wasser

100 Gramm Zucker

½ Teelöffel Zitronenschale

1 Esslöffel Vanillepuddingpulver

100 Milliliter Rotwein (oder roten Traubensaft)

Außerdem:

etwas Klarsichtfolie

Säubern Sie den Rhabarber, schneiden Sie ihn in Stücke und kochen Sie ihn in dem Wasser mit Zucker und der Zitronenschale auf. Nach dem aufkochen pürieren Sie die Kaltschale mit einem Stabmixer und dicken sie mit dem Puddingpulver an. Nun rühren Sie noch den Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, den roten Traubensaft) unter und stellen die Kaltschale zum Schluss mit der Folie abgedeckt im Kühlschrank kalt.

Suppen, Eintöpfe, Kaltschalen:

Hagebuttensuppe

Menge: 4 Portionen

500 Gramm frische Hagebutten
1 Liter Wasser
50 Gramm Zucker
200 Milliliter Rotwein (oder roten Traubensaft)
50 Gramm Weißmehl
100 Gramm Butter
125 Milliliter Sahne (süß)

Befreien Sie die Hagebutten von den Stielen und den Blüten, spülen Sie sie kurz kalt ab und kochen Sie die Hagebutten dann im Wasser mit dem Zucker und dem Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit rotem Traubensaft) 20 Minuten. Nach der Garzeit pürieren Sie die Suppe bitte mit einem Stabmixer.

Dann zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne, bräunen das Weißmehl darin und rühren es mit wenig Wasser glatt. Danach geben Sie das Gemisch zu der Suppe (um sie abzubinden). Zum Schluss schlagen Sie die Sahne steif, geben die Suppe in Teller und garnieren sie vor dem Servieren mit der Sahne.

Unser Tipp:

Wir geben die geschlagene Sahne immer in einen Spritzbeutel und spritzen sie dann auf die Suppe.

Holunderbeersuppe mit Grieß

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Holunderbeeren (abgestreift)
1 Liter Wasser
50 Gramm Zucker
30 Gramm Grieß
100 Milliliter Orangensaft
2 Zentiliter Weinbrand (wenn Kinder mitessen, weglassen)

Kochen Sie die Holunderbeeren im Wasser und geben Sie den Zucker hinzu. Dann rühren Sie den Grieß unter und lassen ihn quellen. Zum Schluss schmecken Sie die Suppe mit Orangensaft und Weinbrand ab.

Fleischgerichte:

Falsche Würstchen

Menge: 4 Portionen

200 Gramm Kartoffeln (festkochend)
124 Milliliter heiße Vollmilch
200 Gramm Hackfleisch (halb und halb)
1 Ei (Größe M)
1 Zwiebel
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Thymian
100 Gramm Semmelmehl
etwas Speiseöl

Kochen Sie die geschälten Kartoffeln in einem Topf mit Salzwasser gar. Danach pressen Sie die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse und verrühren sie in einer Schüssel mit der heißen Milch. Dann geben Sie das Hackfleisch und das Ei dazu. Danach ziehen Sie die Zwiebel ab, schneiden sie in feine Würfel und geben sie mit in die Schüssel. Gewürzt wird das Ganze jetzt mit Tafelsalz, Pfeffer und Thymian, danach verkneten Sie alles zu einer Masse. Jetzt formen Sie aus der Masse bitte kleine Würstchen und wenden diese in dem Semmelmehl. Zum Schluss erhitzen Sie etwas Speiseöl in einer Pfanne und braten die Würstchen darin aus.

Unsere Tipps:

Wir reichen diese Würstchen immer mit Tomatensauce. Wenn Sie einen intensiveren Geschmack haben möchten empfehlen wir Ihnen die Kartoffeln anstelle mit Tafelsalz mit gekörnter Gemüsebrühe oder Fleischbrühe (1 Esslöffel) zu kochen.

Fleischgerichte:

Falscher Hase

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Hackfleisch (halb und halb)

1 Ei (Größe M)

1 Esslöffel Senf (mittelscharf)

1 eingeweichtes Brötchen

1 Zwiebel

80 Gramm Speck (durchwachsen)

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

etwas Butterschmalz

100 Milliliter Sahne (süß)

Geben Sie das Hackfleisch, das Ei, den Senf und das eingeweichte Brötchen in eine Schüssel. Dann ziehen Sie die Zwiebel ab, schneiden sie in feine Würfel, würfeln auch den Speck und geben beide Zutaten mit in die Schüssel. Danach verkneten Sie die Zutaten gut und würzen sie mit Tafelsalz und Pfeffer. Die Masse formen Sie anschließend zu einem brotähnlichen Laib. Danach erhitzen Sie das Butterschmalz und braten den Fond darin im Backofen bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) unter häufigem Begießen mit dem Fond knusprig.

Für die Sauce löschen Sie den Bratensaft (nach dem Backen) mit Wasser ab und verfeinern ihn in einem kleinen Topf mit der Sahne. Zum Schluss kochen Sie die Sauce nochmal kurz auf und servieren das Gericht dann.

Fleischgerichte:

Pilzgulasch

250 Gramm Rindfleisch
250 Gramm Schweinefleisch
etwas Speiseöl
2 Zwiebeln
500 Gramm Gurken
50 Gramm Tomatenmark
500 Milliliter Rinderbrühe
50 Gramm Kartoffelstärke
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Schneiden Sie das Fleisch in Würfel und braten Sie es in einem Topf mit erhitzten Speiseöl an. Dann ziehen Sie die Zwiebeln ab, schneiden sie in feine Würfel, spülen die Gurke ab und würfeln sie ebenfalls. Die beiden Zutaten geben Sie jetzt zu dem Fleisch, rühren das Tomatenmark ein und füllen alles mit der Brühe auf. Nun müssen Sie das Ganze bitte gut schmoren lassen. Zum Binden verwenden Sie bitte die Kartoffelstärke. Zum Schluss schmecken Sie das Gulasch mit Tafelsalz und Pfeffer ab und servieren es auf vorgewärmten Tellern.

Fleischgerichte:

Gefüllter Schweinenacken

Menge: 8 Portionen

2 Kilogramm Schweinenacken
3 Äpfel (Boskoop)
2 Zwiebeln
300 Gramm Backpflaumen
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
2 Esslöffel Schmalz
50 Gramm Schwarzbrot (vom Vortag, gerieben)

Schneiden Sie in den Schweinenacken eine Tasche ein und füllen Sie die kalt ab gespülten Äpfel, die abgezogenen und in Würfel geschnittenen Zwiebeln sowie die gewürfelten Backpflaumen in die Tasche. Dann würzen Sie den Nacken mit Tafelsalz und Pfeffer, erhitzen das Schmalz in einem großen Topf und braten das Fleisch von allen Seiten an. Nun füllen Sie den Topf mit Wasser auf und lassen das Ganze etwa 90 Minuten bei 160 Grad Celsius (Umluft) im Backofen garen.

Zum Schluss dicken Sie die Sauce bitte mit dem geriebenen Schwarzbrot an, lassen sie nochmal aufkochen und servieren das Gericht dann.

Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Rotkohl und Petersilienkartoffeln.

Fleischgerichte:

Geschmorte Schweinerippchen mit Backpflaumen

Menge: 4 Portionen

800 Gramm dicke Schweinerippchen
1 Esslöffel Senf (mittelscharf)
2 Esslöffel Speiseöl
1 Esslöffel Tomatenmark
500 Milliliter Wasser
100 Gramm Backpflaumen
½ Teelöffel Kümmel
50 Gramm Weißmehl
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Schneiden Sie die Rippchen in 10 Zentimeter dicke Stücke, streichen Sie sie mit dem Senf ein
braten Sie die Schweinerippchen in dem erhitzten Speiseöl in einem großen Topf scharf an.
Dann ziehen Sie die Zwiebeln ab, schneiden sie in feine Würfel und geben sie mit dem
Tomatenmark dazu. Das Tomatenmark lassen Sie bitte etwas anrösten (tomatisieren), danach
füllen Sie alles mit Wasser auf und schmoren das Fleisch gar. Anschließend geben Sie bitte die
Backpflaumen und den Kümmel mit in den Topf. Die Sauce binden Sie jetzt mit dem Weißmehl
und schmecken sie zum Schluss mit Pfeffer und Salz ab.

Tollatsch

Menge: 4 Portionen

1 Liter Schweineblut
500 Gramm Schweineschmalz
30 Gramm Zucker
1 Messerspitze Pottasche
1 Messerspitze Lebkuchengewürz
300 Gramm Rosinen
1 Liter Fleischbrühe

Verkneten Sie das Schweineblut, den Schmalz, den Zucker und die Pottasche in einer Schüssel
mit dem Lebkuchengewürz und den Rosinen zu einem Teig. Dann formen Sie Bouletten und
garen sie in der Fleischbrühe.

Fleischgerichte:

Wellfleisch

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Schweinefleisch (durchwachsen)
2 Liter Wasser
1 Zwiebel
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Lorbeerblatt
etwas Thymian
4 Pfefferkörner

Setzen Sie das Schweineblut und das Wasser in einem Topf auf. Dabei müssen Sie hin und wieder mit einer Schaumkelle abschäumen. Dann schneiden Sie die abgezogene Zwiebel klein und geben sie mit dem Tafelsalz, dem Pfeffer, dem Lorbeer, dem Thymian und den Pfefferkörnern dazu. Das Ganze lassen Sie jetzt etwa 90 Minuten kochen. Nach der Kochzeit schneiden Sie das Fleisch bitte in dicke Scheiben und servieren es.

Unser Tipp:

Als Beilage reichen wir immer Sauerkraut und Erbsenpüree.

Fleischgerichte:

Grünkohl mit Lungenwurst

Menge: 8 Portionen

2 Kilogramm Grünkohl
100 Gramm Speck
1 Zwiebel
etwas Weißmehl
1 Liter Gemüsebrühe
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Zucker
4 Lungenwürste

Putzen Sie den Grünkohl, spülen Sie ihn kalt ab, übergießen Sie den Kohl mit kochendem Wasser und hacken Sie ihn klein. Dann schneiden Sie den Speck und die abgezogene Zwiebel in Würfel, bestäuben beide Zutaten mit etwas Weißmehl und rösten sie in einem Topf an. Anschließend geben Sie den Grünkohl in den Topf und füllen ihn mit dem Wasser auf. Den Kohl lassen Sie jetzt bitte abgedeckt etwa 60 Minuten dünsten. Abgeschmeckt wird das Gericht mit Tafelsalz, Pfeffer und Zucker. Die letzten 3-5 Minuten garen Sie die Lungenwürste bitte im Grünkohl mit.

Unsere Tipps:

Zum Grünkohl können Sie süße Bratkartoffeln oder normale Bratkartoffeln reichen. Marcus Petersen-Clausen gibt übrigen für einen besseren Geschmack in das Wasser etwas gekörnte Gemüsebrühe (1 Esslöffel).

Fleischgerichte:

Sauerkraut mit Birnen

Menge: 5 Portionen

400 Gramm Schweinenacken
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Schweineschmalz
1 Zwiebel
etwas Weißmehl
600 Gramm Birnen
400 Gramm Sauerkraut
3 Esslöffel Portwein (oder hellen Traubensaft)

Schälen Sie als erstes die Birnen und schneiden Sie sie in Viertel. Danach schneiden Sie den Schweinenacken in Würfel, würzen Sie ihn mit Pfeffer und Tafelsalz, zerlassen Sie das Schmalz in einem Topf und braten Sie den Nacken darin an. Dann schneiden Sie die abgezogene Zwiebel in feine Würfel, schwitzen sie an und bestäuben die Zutaten mit dem Weißmehl. Anschließend geben Sie die Birnen und das Sauerkraut zu dem Schweinenacken in den Topf, dünsten das Ganze gar und schmecken das Gericht zum Schluss mit Portwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) ab.

Unser Tipp:

Wir servieren zu diesem Gericht Stampfkartoffeln

Fleischgerichte:

Himmel und Erde

Menge: 6 Portionen

600 Gramm Kartoffeln (festkochend)
600 Gramm Äpfel (Boskoop)
80 Gramm Speck (durchwachsen)
1 Esslöffel Speiseöl
1 Zwiebel
200 Gramm Blutwurst
etwas Butter

Schälen Sie die Kartoffeln und die Äpfel, spülen Sie beide Zutaten mit kaltem Wasser ab und schneiden Sie sie in Würfel. Dann geben Sie sie in einen Topf mit Wasser, kochen alles gar und stampfen es. Danach schneiden Sie den Speck in Würfel, lassen ihn in einer Pfanne mit heißem Speiseöl aus und rühren die Speckwürfel unter die Apfel-Kartoffelmasse. Die abgezogene Zwiebel schneiden Sie bitte in Ringe. Anschließend schneiden Sie die Blutwurst in Scheiben und Braten sie in der Pfanne mit etwas zerlassener Butter an. Zum Schluss richten Sie die Apfel-Kartoffelmasse auf vorgewärmten Tellern an und legen die Blutwurst obendrauf.

Hoppelpoppel

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Kartoffeln (festkochend)
200 Gramm Jagdwurst
2 Esslöffel Speiseöl
4 Eier (Größe M)
etwas Tafelsalz
1 Bund Schnittlauch

Schälen Sie die Kartoffeln, spülen Sie sie kalt ab und kochen Sie sie in Salzwasser. Dann schneiden Sie die Kartoffeln in Scheiben. Danach schneiden Sie die Wurst in Würfel, braten die Kartoffeln und die Wurst zusammen in einer Pfanne mit dem erhitzten Speiseöl an und garen die Zutaten fertig. Nebenbei verquirlen Sie bitte die Eier in einer Schüssel, würzen sie mit etwas Tafelsalz und geben das Ganze dann über die Kartoffelmasse. Nun lassen Sie die Eier stocken. Anschließend spülen Sie das Bund Schnittlauch ab und schneiden es in feine Röllchen. Zum Schluss richten Sie das Hoppelpoppel auf vorgewärmten Tellern an und streuen den Schnittlauch darüber.

Fleischgerichte:

Kräutergrieß mit Bratwurst

Menge: 4 Portionen

200 Gramm Grieß
1,5 Liter Gemüsebrühe
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
2 Eier (Größe M)
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
4 Bratwürste
2 Esslöffel Speiseöl

Setzen Sie einen Topf mit der Gemüsebrühe auf und lassen Sie den Grieß darin quellen. Dann schmecken Sie das Ganze mit Tafelsalz und Pfeffer ab und nehmen den Kochtopf von der Kochstelle. Danach rühren Sie die Eier unter. Anschließend spülen Sie die Bunde Petersilie und Dill kalt ab, schütteln sie kurz trocken, zupfen die Petersilienblätter von den Stängeln und hacken sie klein. Den Schnittlauch schneiden Sie danach bitte in kleine Röllchen. Nun rühren Sie die Kräuter ebenfalls in die Brühe. Dann erhitzen Sie das Speiseöl in einer Pfanne, braten die Bratwürste darin an und richten sie zum Schluss portionsweise auf dem Grieß an.

Fleischgerichte:

Leber mit Ei und Gurke

Menge: 3 Portionen

600 Gramm Leber (vom Schwein)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Weißmehl
50 Gramm Butter
50 Milliliter Speiseöl
2 Zwiebeln
2 Gewürzgurken
2 Eier (Größe M)

Spülen Sie die Leber kalt ab, schneiden Sie sie in 4 Scheiben, würzen Sie sie mit Pfeffer und Tafelsalz und wenden Sie die Leber in dem Weißmehl. Dann zerlassen Sie die Butter mit dem Speiseöl in einer Pfanne und braten darin die Leber. Danach schneiden Sie die abgezogenen Zwiebeln in Scheiben und bräunen sie in dem Fett mit an. Anschließend schneiden Sie die Gewürzgurken bitte in Würfel. Dann verquirlen Sie die Eier, geben die Zutaten über die Leber und lassen das Ei stocken. Zum Schluss richten Sie das Gericht auf vier vorgewärmten Tellern an und servieren es.

Unser Tipp:

Als Beilage reichen wir immer unsere Stampfkartoffeln.

Fleischgerichte:

Lungenhaschee

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Lunge (vom Schwein)
200 Gramm Herz
2 Liter Wasser
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
ein paar Gewürzkörner
1 Lorbeerblatt
150 Gramm Suppengemüse
1 Zwiebel
3 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Weißmehl
etwas Tafelsalz
1 Schuss Essig
etwas Zucker

Waschen Sie die Lunge und die Herzen gut und kalt ab. Dann setzen Sie einen Topf mit Wasser auf fügen das Tafelsalz, den Pfeffer, die Gewürzkörner und den Lorbeer dazu und ergänzen noch das kalt abgespülte Suppengemüse. Nun geben Sie noch das Fleisch mit in den Topf und lassen ihn etwa 90 Minuten kochen. Währenddessen ziehen Sie die Zwiebel ab und schneiden sie in feine Würfel. Danach zerlassen Sie die Butter in einem weiteren Topf und schwitzen die Zwiebelwürfel darin an. Dann stäuben Sie das Weißmehl über die Zwiebeln und füllen alles mit der Brühe auf. Das Herz und die Lunge drehen Sie jetzt durch einen Fleischwolf und geben die beiden Zutaten in die Brühe. Abgeschmeckt wird das Gericht mit Tafelsalz, Pfeffer und einem Schuss Essig, dann richten Sie es auf vier vorgewärmten Tellern an.

Unsere Tipps:

Als Beilage empfehlen wir Petersilienkartoffeln. Gerne können Sie auch auf jeder Portion.

Fleischgerichte:

Maikäferflügel

Menge: 4 Portionen

4 große Kartoffeln (festkochend)
1 Teelöffel Tafelsalz
1 Zwiebel
etwas Rapsöl
250 Milliliter Vollmilch
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas geriebenen Muskatnuss
1 Schnittsalat (Sorte nach eigener Wahl)
1 ½ Esslöffel Zucker
2 Zitronen
Speckstreifen (durchwachsen, pro Portion 6 Scheiben)

Schälen Sie die Kartoffeln, spülen Sie sie kalt ab und schneiden Sie die Kartoffeln in Stücke. Dann kochen Sie die Kartoffeln in einem kleinen Topf in wenig Salzwasser gar. Das Wasser bewahren Sie bitte auf!

Danach schneiden Sie die abgezogene Zwiebel in Würfel, erhitzen in einem weiteren Topf das Rapsöl, schwitzen die Zwiebelwürfel darin an und geben sie zu den Kartoffeln. Dann geben Sie die Milch dazu und würzen alles mit Tafelsalz, Pfeffer und Muskat. Nun verarbeiten Sie die Kartoffelmasse mit einem Kartoffelstampfer zu Brei und geben, wenn nötig noch etwas Milch oder Kartoffelwasser dazu.

Für den Salat putzen Sie jetzt den Schnittsalat, spülen ihn kalt ab und schütteln ihn kurz trocken. Dann schneiden Sie den Salat bitte grob in mundgerechte Stücke. Danach streuen Sie den Zucker über den Salat pressen den Saft von den Zitronen aus und geben ihn ebenfalls über den Salat. Anschließend wird der Salat vorsichtig (damit keine Druckstellen entstehen) vermengt.

Dann richten Sie den Kartoffelbrei und den Salat auf vorgewärmten Tellern an. Für die Maikäferflügel braten Sie die Speckscheiben in einer erhitzten Pfanne knusprig aus, nehmen sie heraus und garnieren den Salat mit den Speckscheiben. Zum Schluss geben Sie bitte das heiße Fett des Speckes über den Salat und den Kartoffelbrei.

Unsere Tipps:

Wir empfehlen zu diesem Gericht einen Müller-Thurgau Weißwein. Den Wein sollten Sie nicht zu lange lagern, Müller-Thurgau schmeckt am besten frisch nach der Ernte!

Fleischgerichte:

Schweinekotelett mit Waldpilzen

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Waldpilze
1 Zwiebel
50 Gramm Speck (durchwachsen)
etwas Margarine
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
4 Schinkenkoteletts
etwas Butterschmalz
1 Bund Petersilie

Putzen Sie die Waldpilze (siehe Tipp) und schneiden Sie sie in Scheiben.

Unser Tipp:

Pilze sind sehr heikel mit Wasser, sie saugen es auf und dann haben Sie nur Wassergeschmack. Deshalb sollten Sie die Pilze auch nie in das Wasser legen. Stattdessen lösen Sie bitte zwei Esslöffel Mehl in einer Schüssel Wasser auf und waschen die Pilze darin etwa 1 - 2 Minuten. Das Weißmehl wirkt wie Schmirgelpapier und die Pilze nehmen so kaum Wasser auf.

Fleischgerichte:

Schneller Wurstauflauf

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Kartoffeln (festkochend)
1 Esslöffel gekörnte Gemüsebrühe
50 Gramm Butter
50 Gramm Tomatenmark
2 Eigelbe (Größe M)
2 Eiweiße (Größe M)
200 Gramm Kochschinken (gewürfelt)
80 Gramm geriebenen Käse (Emmentaler oder Gouda)
ein paar Butterflocken

Kochen Sie die Kartoffeln in der Gemüsebrühe und reiben Sie sie fein. Dann rühren Sie die Butter in einer Schüssel mit dem Tomatenmark und den Eigelben schaumig. Danach schlagen Sie die Eiweiße in einer weiteren Schüssel steif und heben alles unter die Kartoffelmasse. Nun füllen Sie die Hälfte der Kartoffelmasse in eine gefettete Auflaufform, verteilen den Kochschinken darauf und tragen die restliche Kartoffelmasse darauf. Anschließend bestreuen Sie den Auflauf mit dem Käse und überbacken ihn danach bei 180 Grad Celsius im Backofen. Zum Ende des Überbackens geben Sie bitte noch ein paar Butterflocken auf den Auflauf und lassen sie zerlaufen.

Uckermärkischer Kopfschinken

Menge; 4 Portionen

4 Scheiben Kochschinken oder geräucherten Schinken (a 100 Gramm)
500 Milliliter Vollmilch
etwas Muskatnuss (frisch gerieben)
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Mehl
3 Eier (Größe M)
etwas Butterschmalz

Legen Sie den Kochschinken mit etwas Muskat in der Milch für 60 Minuten ein. Dann lassen Sie den Schinken in einem Sieb abtropfen, würzen ihn mit Pfeffer und wenden ihn in Mehl. Nun verquirlen Sie die Eier in einer Schüssel, panieren damit den Schinken und braten ihn in etwas zerlassenen Butterschmalz in einer Pfanne goldbraun.

Fleischgerichte:

Rinderragout

Menge: 4 Portionen

2 Paprika (rot, etwa 300 Gramm)
1 große Tomate
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
50 Gramm Zartbitterschokolade
1 Esslöffel Essig
3 Esslöffel Speiseöl
800 Gramm Rindergulasch
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
750 Milliliter Fleischbrühe
2 Nelken
½ Zimtstange
2 große Möhren
1 große Kartoffel (festkochend)

Garen Sie die Paprika auf einem Rost im vorgeheizten Backofen bei 250 Grad Celsius (mittlere Schiene) etwa 20 Minuten. Dann nehmen Sie die Schoten vorsichtig heraus, halbieren und häuten sie, entkernen und entstielen die Schoten und zerschneiden das Fruchtfleisch. Danach überbrühen Sie die Tomate in einer Schüssel mit kochendem Wasser, nehmen sie mit einer Schaumkelle heraus und schrecken die Tomate mit kaltem Wasser ab. Nun häuten Sie bitte auch die Tomate, entfernen die Kerne sowie den Stielansatz und schneiden das Fruchtfleisch in kleine Würfel.

Dann ziehen Sie den Knoblauch ab, schälen die Zwiebel, vierteln sie und zerbrechen die Schokolade. Danach geben Sie alle Zutaten in einen Mixer, fügen den Essig hinzu und pürieren alles zusammen. Anschließend erhitzen Sie das Speiseöl in einem Topf, braten das Rindergulasch darin an und würzen es mit Tafelsalz und Pfeffer. Das Püree, die Brühe, die Nelken und den Zimt geben Sie jetzt dazu und lassen alles etwa 50 Minuten zugedeckt garen.

In der Zwischenzeit schälen Sie die Möhren und die Kartoffel und spülen beide Zutaten kurz kalt ab. Dann vierteln Sie die Möhren und schneiden sie in kleine Scheiben. Danach schneiden Sie noch die Kartoffel in Würfel, geben beides zu dem Fleisch in den Topf und lassen das Ganze etwa 15 Minuten kochen. Zum Schluss entfernen Sie die Nelken sowie die Zimtstange mit einer Schaumkelle, schmecken das Ragout nochmal mit Tafelsalz und Pfeffer ab und servieren es auf vorgewärmten Tellern

Fleischgerichte:

Kalbsbrust in Stachelbeeren

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Kalbsbrust
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Butter
1 Esslöffel Speiseöl
300 Gramm Stachelbeeren
1 Esslöffel Zucker
100 Milliliter Weißwein (oder hellen Traubensaft)
2 Eigelbe (Größe M)
100 Milliliter Sahne (süß)

Spülen Sie die Kalbsbrust kalt ab, tupfen Sie sie trocken und würzen Sie die Brust mit Tafelsalz sowie Pfeffer. Dann zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne mit dem Speiseöl und braten das Fleisch darin an. Danach geben Sie die Stachelbeeren dazu, bestreuen die Zutaten mit dem Zucker und löschen sie mit dem Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) ab. Die Sauce passieren Sie danach durch ein Sieb. Nun verquirlen Sie die Eier in einer Schüssel mit der Sahne und binden die Sauce damit ab. Zum Schluss lassen Sie die Sauce noch einmal aufkochen, richten das Gericht auf vorgewärmten Tellern an und servieren es.

Fleischgerichte:

Rinderroulade

Menge: 4 Portionen

4 Rouladen (a 150 Gramm)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Esslöffel Senf (mittelscharf)
60 Gramm Speck
2 Zwiebeln
2 Gewürzgurken
etwas Butter
2 Esslöffel Speiseöl
1 Esslöffel Tomatenmark
3 Esslöffel Kondensmilch

Außerdem:

Fleischnadeln (oder Zahnstocher)

Klopfen Sie die Rouladen mit einem Küchenhammer (oder einer Bratpfanne) gut platt. Dann würzen Sie das Fleisch mit Tafelsalz und Pfeffer und bestreichen es mit dem Senf. Danach schneiden Sie den Speck und die abgezogenen Zwiebeln in Scheiben und legen beide Zutaten auf das Fleisch. Nun schneiden Sie noch die Gewürzgurken in Scheiben, legen sie auch auf die Rouladen und rollen die Rouladen dann zusammen. Danach stecken Sie die Rouladen bitte mit den Fleischnadeln fest. Anschließend zerlassen Sie die Butter mit dem Speiseöl in einem Topf und braten die Rouladen darin scharf an. Danach bestäuben Sie das Fleisch mit dem Mehl, geben das Tomatenmark dazu, lassen alles noch etwas anrösten und füllen das Ganze dann mit Wasser auf. Jetzt decken Sie den Topf mit einem Deckel zu und lassen die Rouladen gar dünsten. Nach dem Dünsten verfeinern Sie die Sauce noch mit der Kondensmilch und richten das Gericht zum Schluss auf vorgewärmten Tellern an.

Fleischgerichte:

Rinderbrust in Meerrettichsauce

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Rinderbrust (ohne Knochen)
2 Liter heißes Wasser
150 Gramm Suppengrün
2 Zwiebeln
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
ein paar Piment-Körner
1 ½ Lorbeerblätter
etwas Butter
3 Esslöffel Mehl
100 Milliliter Sahne (süß)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Schuss Zitronensaft
50 Gramm geriebenen Meerrettich

Setzen Sie die Rinderbrust in einem Topf mit dem heißen Wasser auf. Dann schneiden Sie das Suppengrün und die abgezogenen Zwiebeln klein und geben die Zutaten dazu. Danach fügen Sie etwas Tafelsalz und Pfeffer dazu und lassen das Fleisch etwa 2 Stunden kochen. Das Fleisch nehmen Sie nach der Kochzeit mit einer Schaumkelle aus dem Topf und lassen die Brühe nochmal aufkochen. In einem weiteren Topf stellen Sie dann aus dem Piment, dem Lorbeer, etwas Butter und dem Mehl eine Schwitze her. Danach löschen Sie die Mehlschwitze kellenweise mit der Brühe ab und schmecken die Sauce mit Tafelsalz und Pfeffer ab. Zum Schluss geben Sie bitte den Meerrettich und das Fleisch in die Sauce und servieren das Gericht auf vorgewärmten Tellern.

Fleischgerichte:

Rinderbrust in süßsaurer Dillsauce

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Rinderbrust
1,5 Liter Wasser
1 Lorbeerblatt
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Wurzelgemüse (Möhren, Lauch/Porree und Sellerie)
1 Zwiebel
1 Esslöffel Butter
3 Esslöffel Mehl
30 Gramm Rosinen
1 Bund Dill
1 Schuss Essig
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Zucker

Kochen Sie die Rinderbrust in einem Topf mit dem Wasser, dem Lorbeer, etwas Tafelsalz sowie Pfeffer und dem kalt abgewaschenen Wurzelgemüse gar. Dann nehmen Sie das Fleisch mit einer Schaumkelle heraus, schneiden es in Scheiben und bewahren es in der Brühe auf. Danach ziehen Sie die Zwiebel ab, schneiden sie in Würfel, zerlassen die Butter in einem weiteren Topf und schwitzen die Zwiebelwürfel darin an. Anschließend bestäuben Sie die Zwiebelwürfel mit etwas Mehl, lassen es kurz anrösten und löschen es dann mit 1 Liter Brühe ab. Danach spülen Sie den Dill kalt ab, schütteln ihn kurz trocken und schneiden ihn klein. Nun geben Sie den Dill mit in die Sauce, schmecken sie zum Schluss mit Essig, Tafelsalz, Pfeffer und Zucker ab und servieren das Gericht in tiefen Tellern.



Bild: See Uckermark

Fleischgerichte:

Gefüllter Gänsehals

Menge: 4 Portionen

1 Gänsehals
100 Gramm Gänseleber
100 Gramm Hackfleisch (halb und halb)
1 Zwiebel
1 Brötchen
1 Eigelb (Größe M)
2 Zentiliter Weinbrand
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Thymian

Ziehen Sie die Haut vom Gänsehals ab und binden Sie den Hals am Ende zu.

Für die Füllung schneiden Sie die Gänseleber klein und vermischen sie mit dem Hackfleisch in einer Schüssel. Dann ziehen Sie die Zwiebel ab und schneiden sie in feine Würfel. Danach weichen Sie das Brötchen in kaltem Wasser ein, drücken es aus und geben die Zwiebelwürfel sowie das Brötchen zu dem Fleisch in die Schüssel. Nun fügen Sie das Eigelb und den Weinbrand hinzu, vermischen alles und stellen eine Masse her. Abgeschmeckt wird die Masse danach mit Tafelsalz, Pfeffer und Thymian. Dann füllen Sie die Masse bitte in den Gänsehals, binden ihn zu und garen ihn in kochendem Salzwasser etwa 30 Minuten.

Zum Schluss lassen Sie den Gänsehals erkalten und verwenden ihn als Aufschnitt.

Fleischgerichte:

Gänse-Schwarzsauer

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Gänseklein
Wurzelgemüse (zum Beispiel Sellerie, Lauch/Porree und Möhren)
2 Liter Wasser
3 Birnen
50 Gramm Backpflaumen
etwas Zucker
1 Schuss Essig
ein paar Nelken
etwas Piment
100 Milliliter Gänseblut

Kochen Sie das Gänseklein mit dem geputzten Wurzelgemüse in 2 Liter Wasser in 60 Minuten gar. Dann nehmen Sie das Fleisch mit einer Schaumkelle heraus. Danach schälen Sie die Birnen, vierteln sie, entfernen das Kerngehäuse und den Stiel und geben die Birne in die Kochbrühe.

Danach geben Sie die Backpflaumen, den Zucker, den Essig, die Nelken, das Piment und das Gänseblut dazu und kochen die Zutaten auf. Anschließend geben Sie das abgeputzte Gänsefleisch wieder in die Suppe.

Fleischgerichte:

Gestovte Steckrüben mit Gänsebrust

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Gänsebrust
1 Liter Wasser
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Lorbeerblatt
etwas Majoran
1 Kilogramm Steckrüben
2 Möhren
2 Zwiebeln
etwas Schmalz
1 Esslöffel Zucker
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Majoran

Kochen Sie die Gänsebrust in 1 Liter Wasser mit dem Tafelsalz, dem Pfeffer, dem Lorbeerblatt und dem Majoran etwa 40 Minuten. In der Zeit spülen Sie die Steckrüben kalt ab, putzen sie und schneiden sie klein. Danach putzen Sie bitte die Möhren und die Zwiebeln und schneiden beide Zutaten in kleine Würfel. Die Steckrüben, die Möhren und die Zwiebeln bräunen Sie nun in einem weiteren Topf mit heißem Schmalz, füllen alles mit Gänsebrühe auf und garen die Zutaten dann 40 Minuten. Anschließend nehmen Sie das Gänsefleisch mit einer Schaumkelle aus dem Topf, schneiden es in Würfel, geben es wieder in den Topf und kochen alles dick ein. Zum Schluss schmecken Sie das Gericht mit Tafelsalz, Pfeffer und Majoran ab.

Fleischgerichte:

Hähnchenkeulen in Senfkruste

Menge: 4 Portionen

4 Hähnchenkeulen
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
2 Zentiliter Weinbrand
1 Knoblauchzehe
4 Esslöffel Senf (mittelscharf)
1 Esslöffel Majoran

Außerdem:
etwas Alufolie

Spülen Sie die Hähnchenkeulen kalt ab, tupfen Sie sie kurz trocken und würzen Sie die Keulen mit Pfeffer und Tafelsalz. Danach beträufeln Sie die Keulen mit dem Weinbrand (wenn Kinder mitessen bitte weglassen). Dann ziehen Sie den Knoblauch ab und pressen ihn mit einer Knoblauchpresse oder hacken ihn mit einem großem Küchenmesser und etwas Tafelsalz sehr fein. Anschließend vermischen Sie den Knoblauch in einer Schüssel mit dem Senf und dem Majoran und bestreichen die Keulen damit. Danach schlagen Sie die Keulen in die Alufolie ein und garen sie bei 200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im Backofen für 60 Minuten.

Fleischgerichte:

Huhn in Zitronensauce

Menge: 4 Portionen

1 Suppenhuhn (etwa 1-2 Kilogramm)
2 Liter Wasser
etwas Wurzelgemüse (zum Beispiel Möhren, Lauch/Porree und Sellerie)
60 Gramm Butter
50 Gramm Weißmehl
500 Milliliter Geflügelbrühe
etwas Tafelsalz
etwas Zitronensaft
250 Milliliter Sahne (süß)

Garen Sie das Suppenhuhn in dem Wasser und geben Sie das geputzte und grob gewürfelte Wurzelgemüse dazu. Dann nehmen Sie das Huhn mit einer Schaumkelle aus dem Topf und lösen das Fleisch aus. Danach stellen Sie in einem zweiten kleinerem Topf eine helle Mehlschwitze aus der Butter und dem Weißmehl her und löschen sie mit der Brühe ab. Die Sauce würzen Sie bitte mit Tafelsalz sowie Zitronensaft und vermischen sie mit der Sahne. Zum Schluss richten Sie das Fleisch auf vorgewärmten Tellern an und geben die Sauce darüber.

Fleischgerichte:

Hähnchenbrustfilets gefüllt mit Ucker-Gourmet auf Spinat in Safransauce

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm junger Spinat
etwas Tafelsalz
etwas Muskat
4 Hähnchenbrustfilets
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
150 Gramm Ucker-Gourmet-Käse (oder Käse nach Geschmack)
40 Gramm Butter
3 Esslöffel Thymianöl
30 Gramm Speck (in Würfeln)
120 Milliliter Sahne (süß)
20 Gramm kalte Butter
1 Gramm Safran (gemahlen)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Außerdem:

ein paar Zahnstocher

Verlesen Sie den Spinat, spülen Sie ihn kalt ab und lassen Sie ihn tropfnass in einem Topf bei starker Hitzezufuhr zusammenfallen. Dann würzen Sie den Spinat mit Tafelsalz und Muskat und kochen ihn bei geringer Hitzezufuhr einige Minuten. Danach lassen Sie den Spinat bitte in einem Sieb abtropfen. Währenddessen häuten Sie die Filets, spülen sie kurz kalt ab und schneiden in jede Filethälfte eine Tasche ein. Diese Taschen würzen Sie bitte mit Tafelsalz und Pfeffer.

Danach schneiden Sie den Käse in feine Würfel, füllen damit die Filets und stecken sie mit einem Zahnstocher zu. Anschließend zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne, geben das Öl hinzu und braten die Filets bei mittlerer Hitzezufuhr etwa 10 Minuten. Am Ende der Garzeit geben Sie den gewürfelten Speck dazu, lassen ihn kräftig ausbraten und fügen dann den Spinat dazu. Jetzt füllen Sie das Ganze mit der Sahne auf und lassen die Zutaten einkochen. Zum Binden heben Sie bitte die Butter unter und schmecken das Gericht mit Safran, Tafelsalz und Pfeffer ab.

Zum Schluss halbieren Sie die Hähnchenbrustfilets und richten sie auf vorgewärmten Tellern auf dem Spinat an.

Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Petersilienkartoffeln.

Fleischgerichte:

Schnelle Leberpastete

Menge: 2 Portionen

200 Gramm Geflügelleber
100 Gramm Butter
2 Scheiben Vollkorn-Toastbrot
4 Zentiliter Weinbrand
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Spülen Sie die Leber kalt ab, zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne und braten Sie die Leber darin an. Dann weichen Sie das Toastbrot in dem Weinbrand ein, würzen es kräftig mit Pfeffer und Tafelsalz und pürieren die Zutaten zum Schluss gut in einem Mixer. Anschließend können Sie die Leberpastete auf vorgewärmten Tellern anrichten und servieren.

Uckermärkischer Gänsebraten

Menge: 4 Portionen

1 Gans (küchenfertig)
etwas Tafelsalz
etwas Majoran
2 Brötchen
200 Milliliter Vollmilch
1 Apfel (Boskoop)
60 Gramm Backpflaumen

Spülen Sie die Gans mit kaltem Wasser ab, tupfen Sie sie kurz trocken und reiben Sie das Fleisch mit Tafelsalz und Pfeffer ein. Dann weichen Sie die Brötchen in der Milch ein und drücken sie anschließend aus. Danach spülen Sie die Äpfel kalt ab, vierteln sie, entfernen das Kerngehäuse und schneiden sie mit den Backpflaumen in Würfel. Beide Zutaten vermengen Sie jetzt bitte mit den Brötchen und füllen die Gans mit der Masse. Zum Schluss braten Sie den Vogel bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im Backofen etwa 90 Minuten und richten ihn dann auf Tellern an.

Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Kartoffeln und Gemüse der Saison.

Fleischgerichte:

Straußenpfeffer

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Steak- oder Gulaschfleisch (vom Strauß)
1 große Zwiebel
2 Teelöffel Speiseöl
2 Esslöffel Knoblauchzehen (gehackt)
2 Teelöffel Salbei (die Blätter)
etwas Estragon
etwas Rosmarin
etwas Thymian
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Tafelsalz
1 Schuss Rotwein (oder roten Traubensaft)
etwas Stärke

Spülen Sie das Fleisch kalt ab, tupfen Sie es kurz trocken und schneiden Sie es in Würfel. Dann ziehen Sie die Zwiebel ab, schneiden sie in feine Würfel und dünsten die Zwiebelwürfel in einer Pfanne glasig. Das Fleisch, den Knoblauch sowie den Salbei und den Estragon geben Sie jetzt dazu. Anschließend fügen Sie noch den Rosmarin, den Thymian, das Tafelsalz und den Pfeffer zu und vermischen die Zutaten gut. Das Fleisch dünsten Sie jetzt bei schwacher Hitzezufuhr etwa 60 Minuten. Nach der Kochzeit binden Sie den Bratensaft bitte bei Bedarf mit etwas Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit rotem Traubensaft) und Stärke (die Sie in einer kleine Schüssel anrühren).

Zum Schluss richten Sie das Fleisch auf vorgewärmten Tellern an und geben die Sauce dazu.

Unsere Tipps:

Zum Straußenpfeffer können Sie mit Schnittlauchröllchen bestreute Salzkartoffeln servieren. Außerdem würden wir Sauerkraut (ein weiteres nährstoffreiches Wintergemüse) dazu reichen.

Fleischgerichte:

Schmorbraten vom Strauß

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Straußenbraten
etwas Pflanzenfett
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
Kräuter (nach Geschmack)
500 Milliliter Geflügelbrühe
300 Milliliter Rotwein (oder roten Traubensaft)

Spülen Sie den Braten kalt ab, tupfen Sie ihn kurz trocken und braten Sie den Braten in einem Topf mit erhitztem Öl von allen Seiten scharf an. Danach würzen Sie das Fleisch mit Tafelsalz und Pfeffer, geben die Kräuter in den Topf und löschen das Ganze mit der Brühe und dem Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit rotem Traubensaft) ab. Nun schmoren Sie das Fleisch im vorgeheizten Backofen, je nach Größe, etwa 30 bis 45 Minuten bei 80 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze). Ein „richtiger“ Straußenbraten darf übrigen keinesfalls offen im Ofen gegart werden, da er wegen des geringen Fettgehaltes sonst leider trocken wird.

Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir einen trockenen Grauburgunder oder einen trocken Rotwein.

Fleischgerichte:

Roulade vom Strauß

Menge: 4 Portionen

4 Filetscheiben (a 150 Gramm)
frische Kräuter (nach eigenem Geschmack)
200 Gramm feines Rinderhackfleisch
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
40 Gramm Speiseöl
120 Gramm Röstgemüse
1 Esslöffel Tomatenmark
25 Gramm Weißmehl
100 Milliliter Rotwein (oder roten Traubensaft)

Außerdem:

etwas Küchengarn

Spülen Sie die Filets kalt ab, tupfen Sie sie kurz trocken und legen Sie die Filets flach aus. Dann spülen Sie eventuell die Kräuter kalt ab, schütteln sie kurz trocken und hacken sie fein. Danach vermischen Sie die Kräuter mit dem fertigem Hackfleisch und legen es auf die Fleischscheiben. Anschließend umbinden Sie die Rouladen mit dem Küchengarn und würzen sie mit dem Tafelsalz und dem Pfeffer. Nun erhitzen Sie das Speiseöl in einem Schmortopf, geben das geputzte Gemüse hinein, bräunen es an und geben die Rouladen sowie das Tomatenmark dazu. Wenn das Tomatenmark etwas angeröstet (tomatisiert) ist fügen Sie das Weißmehl zum Binden dazu, rösten es auch etwas an und löschen das Ganze mit Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit rotem Traubensaft) ab. Danach verschließen Sie den Topf und schmoren die Rouladen bei mäßiger Hitzezufuhr. Dabei müssen Sie die Rouladen ab und zu wenden und gegebenenfalls etwas Flüssigkeit dazugeben.

Nach dem Schmoren stellen Sie die Rouladen bitte warm, passieren den Fond durch ein Sieb und füllen ihn bei Bedarf mit Brühe auf (dann sollten Sie den Fond aber nochmal aufkochen).

Angerichtet wird das Gericht natürlich auf vorgewärmten Tellern.

Fleischgerichte:

Gefüllter Wildschweinbraten

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Wildschweinschulter (ohne Knochen)
50 Gramm Senf (mittelscharf)
100 Gramm Speck (mager, gewürfelt)
1 Ei (Größe M)
1 Zwiebel
50 Gramm Semmelmehl (oder Pankomehl)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
30 Gramm Tomatenmark
100 Milliliter Rotwein (oder roten Traubensaft)
30 Gramm Kartoffelstärke

Schneiden Sie in das Fleisch eine Tasche ein und reiben Sie sie mit dem Senf ein. Dann ziehen Sie die Zwiebel ab, schneiden sie in Würfel und geben die Zwiebelwürfel, den Speck, den Senf, das Ei und das Semmelmehl (oder das Pankomehl) in eine Schüssel und vermengen alles. Die Masse würzen Sie mit Pfeffer und Tafelsalz und füllen die Schulter damit. Nun braten Sie das Fleisch von allen Seiten in einem Topf an. Danach rühren Sie das Tomatenmark ein, löschen alles mit dem Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit rotem Traubensaft) ab und füllen den Topf mit Wasser auf. Das Ganze lassen Sie jetzt auf kleiner Hitzezufuhr etwa 90 Minuten mit geschlossenem Deckel etwa 90 Minuten garen und binden die Sauce nach der Garzeit mit der Kartoffelstärke ab.

Fleischgerichte:

Rehpfeffer

Menge: 3 Portionen

800 Gramm Rehschulter (ohne Knochen)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
2 Esslöffel Weißmehl
100 Gramm Schweinebauch
3 Zwiebeln
5 Esslöffel geriebenes Schwarzbrot
250 Milliliter Rotwein (oder roten Traubensaft)

Schneiden Sie die Schulter in Würfel, würzen Sie sie mit Tafelsalz und Pfeffer und bestäuben Sie das Fleisch mit dem Weißmehl. Dann schneiden Sie den Schweinebauch ebenfalls in Würfel, lassen ihn in einem Topf aus und braten die Schulterwürfel an. Währenddessen schneiden Sie die abgezogenen Zwiebeln in Würfel und geben sie dann dazu. Nun lassen Sie alles gut bräunen, bestreuen die Zutaten mit dem geriebenen Schwarzbrot und rösten alles gut durch. Aufgefüllt wird der Topf danach mit Rotwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit rotem Traubensaft).

Fleischgerichte:

Dammhirschsülze

Menge: 4 Portionen

- 1 Kilogramm Dammhirschfleisch
- 1 Bund Suppengemüse
- 2 Zwiebeln
- 2 Möhren
- 3 Gewürzgurken
- etwas Tafelsalz
- etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Piment
- 1 Prise Zucker
- 1 Schuss Essig (nach Geschmack)
- 6 Blatt weiße Gelatine (in kaltem Wasser eingeweicht)

Spülen Sie das Fleisch kalt ab, geben Sie es in einen Topf und füllen Sie ihn mit Wasser auf, bis das Fleisch bedeckt ist. Dann putzen Sie das Suppengemüse, schneiden es klein und geben es zum Fleisch. Danach kochen Sie das Fleisch bis es gar ist. Anschließend nehmen Sie das Fleisch mit einer Schaumkelle aus dem Topf, gießen die Brühe durch ein Sieb mit einem Tuch und bewahren sie auf.

Nun schneiden Sie die abgezogenen Zwiebeln, die geputzten Möhren und die Gewürzgurken in Würfel und geben die Zutaten mit dem Tafelsalz, dem Pfeffer, dem Lorbeerblatt, dem Piment, dem Zucker und dem Essig zusammen mit dem Fleisch in die Brühe. Die Brühe kochen Sie danach nochmal auf und binden sie mit der eingeweichten Gelatine. Zum Schluss füllen Sie alles in eine Schüssel und stellen sie über Nacht in den Kühlschrank.

Fleischgerichte:

Kaninchenbraten

Menge: 4 Portionen

1 Kaninchen
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Speiseöl
100 Gramm Speck (gewürfelt)
1 Möhre
1 Zwiebel
1/4 Sellerieknolle
50 Gramm Tomatenmark
250 Gramm saure Sahne
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Spülen Sie das Kaninchen kalt ab, tupfen Sie es kurz trocken und portionieren Sie es. Die Fleischstücke würzen Sie danach mit Tafelsalz und Pfeffer. Dann erhitzen Sie etwas Speiseöl in einem Topf, braten darin erst den Speck an und geben dann das Fleisch dazu. Nun putzen Sie die Möhre und die Zwiebel und schneiden beides in Würfel. Anschließend geben Sie das Gemüse mit dem Tomatenmark zu dem Fleisch in den Topf, füllen ihn mit Wasser auf und lassen das Gericht etwa 70 Minuten gar schmoren. Den Bratenfond binden Sie danach mit der sauren Sahne und schmecken ihn mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Fleischgerichte:

Buttermilchbeize

Menge: 1 Portion

1 Liter Buttermilch
3 Lorbeerblätter
6 Wacholderbeeren
4 Pimentkörner
2 Nelken
8 Pfefferkörner
2 Zwiebeln

Vermischen Sie die Buttermilch mit den Lorbeerblättern, den Wacholderbeeren, dem Piment, den Nelken und den Pfefferkörnern. Dann ziehen Sie die Zwiebeln ab und schneiden sie in feine Würfel. Die Zwiebelwürfel geben Sie jetzt zu den anderen Zutaten und rühren sie unter.

Unser Tipp:

Diese Beize können Sie zum Einlegen von Wild nehmen.

Hammeltropf

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Hammelfleisch (Schulter)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
2 Zwiebeln
1 Esslöffel Butter
etwas Weißmehl
100 Gramm Backpflaumen
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Teelöffel Zucker

Spülen Sie das Fleisch kalt ab, tupfen Sie es trocken und schneiden Sie es in 2 Zentimeter große Stücke. Dann würzen Sie das Fleisch mit Tafelsalz und Pfeffer. Danach ziehen Sie die Zwiebeln ab, schneiden sie in kleine Würfel und bräunen sie in einem Topf mit zerlassener Butter. Nun braten Sie das Fleisch darin an, bestäuben es mit dem Weißmehl und füllen den Topf mit Wasser auf. Das Ganze schmoren Sie jetzt bei geringer Hitzezufuhr gar. Kurz vor Ende der Garzeit geben Sie die Backpflaumen dazu und schmecken das Gericht mit Tafelsalz, Pfeffer und Zucker ab.

Fleischgerichte:

Kaninchen nach Omas Art

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Kaninchen
1 Bund Suppengemüse
1 Zwiebel
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
50 Gramm Butter
80 Gramm Bauchspeck
50 Gramm Weißmehl
100 Gramm Rosinen
80 Gramm Backpflaumen
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Spülen Sie das Kaninchenfleisch kalt ab, tupfen Sie es kurz trocken und kochen Sie es mit dem geputztem Suppengemüse, der abgezogenen und in Viertel geschnittenen Zwiebel und etwas Tafelsalz sowie Pfeffer in einem Topf 60 Minuten. Dann nehmen Sie das Kaninchen mit einer Schaumkelle aus dem Topf heraus und trennen es von den Knochen. Die Brühe heben Sie bitte auf.

Nun zerlassen Sie die Butter in einem weiteren Topf und braten darin den Bauchspeck an. Das Ganze bestäuben Sie danach mit dem Weißmehl, stellen dann eine helle Mehlschwitze her und füllen sie mit der Kaninchenbrühe auf.

Anschließend geben Sie die Rosinen und die Backpflaumen sowie das Fleisch zu der Sauce, schmecken sie mit Tafelsalz und Pfeffer ab und kochen die Sauce nochmals 5 Minuten.

Fischgerichte:

Fischbuletten

Menge: 3 Portionen

300 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend)
100 Gramm Möhren
300 Gramm Fisch
1 Brötchen (vom Vortag)
1 Ei (Größe M)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Bund Dill
etwas Speiseöl

Kochen Sie die Kartoffeln, die Möhren und den Fisch in drei Töpfen (getrennt) gar. Danach weichen Sie das Brötchen in Wasser ein und drücken es aus. Nun spülen Sie den Dill kurz ab, schütteln ihn kurz trocken und schneiden ihn klein. Dann drehen Sie die Kartoffeln, die Möhren, den Fisch und das Brötchen durch den Fleischwolf in eine Schüssel und formen aus der Masse mit dem Dill Buletten. Zum Schluss erhitzen Sie das Speiseöl in einer Pfanne und braten die Buletten darin an.

Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Senf (eventuell süßen Senf) und einen Kartoffelsalat.

Fischgerichte:

Aal in Aspik

Menge: 3 Portionen

2 Liter Wasser

1 Lorbeerblatt

etwas Piment

ein paar Pfefferkörner

etwas Zucker

1 Schuss Essig

800 Gramm frischen Aal

etwas Tafelsalz

etwas Zitronensaft

6 Blatt Gelatine (weiß, in Wasser eingeweicht)

Kochen Sie den Lorbeer, den Piment, die Pfefferkörner, den Zucker und etwas Essig nach eigenem Geschmack in den 2 Litern Wasser. Dann kochen Sie den Aal portionsweise in 15 Minuten im Sud gar. Die Zutaten würzen Sie danach mit Tafelsalz und Zitronensaft und rühren die eingeweichte Gelatine unter. Zum Schluss geben Sie den Aal in Aspik in Formen und lassen ihn im Kühlschrank erkalten.

Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir einen frischen Gurkensalat und knusprige Bratkartoffeln.

Fischgerichte:

Fischhackbraten

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Fischfilet

1 Zwiebel

200 Gramm Weißbrot

3 Eier (Größe M)

1 Esslöffel Senf (mittelscharf)

etwas Tafelsalz

etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

150 Gramm Schabefleisch (Tatar)

80 Gramm Speck (gewürfelt)

1 Esslöffel Butter

Drehen Sie die Fischfilets und die in vier Teile geschnittene abgezogene Zwiebel durch den Fleischwolf, weichen Sie das Weißbrot in Wasser ein und drücken Sie das Brot aus. Dann geben Sie das Weißbrot mit den Eiern, dem Senf, etwas Tafelsalz und Pfeffer sowie dem Schabefleisch zu der Fischmasse und mengen die Zutaten unter.

Danach braten Sie den Speck an und kneten ihn ebenfalls unter die Fischmasse. Anschließend füllen Sie alles in eine gefettete Kastenform und backen den Braten 50 Minuten bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im Backofen.

Fischgerichte:

Fischklößchen

Menge: 3 Portionen

800 Gramm Fischfilet
50 Gramm Speck (gewürfelt)
1 Zwiebel
100 Gramm Semmelmehl (oder Pankomehl)
2 Eier (Größe M)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
ein paar Kräuter (nach eigener Wahl)

Drehen Sie den Fisch, den Speck und die in vier Teile geschnittene abgezogene Zwiebel durch einen Fleischwolf. Danach geben Sie das Semmelmehl (oder das Pankomehl), die Eier, etwas Tafelsalz und Pfeffer sowie die Kräuter zu der Fischmasse und kneten die Zutaten gut durch. Anschließend formen Sie gleichgroße Klöße (eventuell mit einer Suppenkelle und einer Waage) und lassen sie in siedendem Salzwasser gar ziehen.

Unser Tipp:

Zu diesen Fischklößchen passt sehr gut Meerrettich- oder Tomatensauce

Fischgerichte:

Forelle in Honig-Mandel-Butter

Menge: 4 Portionen

4 Forellen (a 200 Gramm)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer
etwas Zitronensaft
etwas Weißmehl (Typ 405)
1 Esslöffel Butterschmalz
1 Esslöffel Mandeln
1 Esslöffel Honig
100 Gramm Butter

Säubern Sie die Forellen, würzen Sie sie mit Zitronensaft, Tafelsalz und Pfeffer und wenden Sie die Fische in dem Weißmehl. Dann erhitzen Sie das Butterschmalz in einer Pfanne und braten die Fische darin an.

Für die Honig-Mandel-Butter bräunen Sie die Mandeln in einer weiteren heißen Pfanne in Honig und zerlassener Butter. Zum Schluss richten Sie das Gericht auf vorgewärmten Tellern an, geben die Honig-Mandel-Butter über die Forellen und servieren das Gericht Ihren Gästen.

Unser Tipp:

Als Beilage würden wir Petersilienkartoffeln und einen frischen Salat geben.

Fischgerichte:

Hecht in Basilikum-Senfsauce

Menge: 4 Portionen

200 Gramm Suppengemüse

100 Gramm Butterschmalz

1 Kilogramm Hechtfilet

etwas Tafelsalz

etwas Zitronensaft

500 Milliliter Wasser

6 Esslöffel Senf (mittelscharf)

6 Basilikum-Blätter

Putzen Sie als erstes das Suppengemüse, spülen Sie es kalt ab und schneiden Sie das Gemüse klein. Dann zerlassen Sie die Butter in einem großem Topf und schwitzen das Suppengemüse darin an. Danach schneiden Sie das Hechtfilet in Portionsstücke, würzen es mit dem Tafelsalz, geben es auf das Gemüse und garen den Fisch. Anschließend füllen Sie den Topf mit dem Wasser auf und lassen die Zutaten mit einem Deckel zugedeckt etwa 15 Minuten gar ziehen. Nun spülen Sie das Basilikum ab und schneiden es klein. Danach geben Sie den Senf und die kleingeschnittenen Basilikumblätter in die Sauce und richten das Gericht auf vorgewärmten Tellern an.

Fischgerichte:

Hecht in Petersiliensauce

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Hecht
etwas Tafelsalz
etwas Zitronensaft
2 Liter Wasser
ein paar Piment-Körner
1 Lorbeer-Blatt
½ Zwiebel
100 Gramm Butter
50 Gramm Weißmehl
250 Milliliter Sahne (süß)
125 Milliliter Weißwein (oder hellen Traubensaft)
1 Bund Petersilie

Schneiden Sie als erstes die abgezogenen halbe Zwiebel in kleine Würfel. Dann spülen Sie die Petersilie ab, schütteln sie kurz trocken und hacken sie fein. Danach spülen Sie den Hecht kalt ab, portionieren ihn, würzen ihn mit Zitronensaft und Tafelsalz und dünsten den Fisch in einem Topf mit Wasser, Piment sowie Lorbeer und den Zwiebelwürfeln etwa 10 Minuten gar. In einem weiteren Topf zerlassen Sie dann die Butter und stellen mit dem Weißmehl eine helle Mehlschwitze her. Diese Mehlschwitze füllen Sie kellenweise (unter rühren, damit es keine Klumpen gibt) mit der Fischbrühe auf und verfeinern die Sauce mit der Sahne, dem Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) und mit der gehackten Petersilie.

Zum Schluss richten Sie den Fisch auf vorgewärmten Tellern an und nappieren (begießen) ihn mit der Sauce.

Unser Tipp:

Wenn Sie ein Stück Ingwer in die Fischbrühe geben ist der Geruch des Fisches nicht so intensiv.

Fischgerichte:

Uckermärker Fischpfanne

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Zander (Filet)
etwas Tafelsalz
etwas Zitronensaft
300 Gramm Hackfleisch (vom Schwein)
etwas Speiseöl oder Butterschmalz
2 Esslöffel Tomatenmark
3 Esslöffel Sahne (süß)
etwas Zitronenabrieb

Spülen Sie den Zander kalt ab, tupfen Sie ihn kurz trocken und schneiden Sie die Filets in gleichgroße Streifen. Dann würzen Sie den Fisch mit dem Zitronensaft und Tafelsalz. Danach erhitzen Sie das Fett in einem Topf, braten das gehackte Fleisch darin an und geben den Fisch dazu. Das Ganze decken Sie jetzt mit einem Deckel zu und dünsten es bei kleiner Hitzezufuhr. Danach geben Sie das Tomatenmark hinzu, lassen es ein wenig anrösten (tomatisieren), geben die Sahne darüber und erhitzen das Gericht nur noch kurz.

Zum Schluss richten Sie die Speise auf vorgewärmten Tellern an und servieren sie Ihren Gästen.

Unser Tipp:

Sie können das Gericht gerne noch mit frischen Kräutern bestreuen.

Fischgerichte:

Karpfen in Malzbier und Lebkuchen

Menge: 8 Portionen

200 Milliliter Wasser
200 Milliliter Weißwein (oder hellen Traubensaft)
200 Milliliter Malzbier
1 Möhre
½ Sellerie-Knolle
1 Zwiebel
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
ein paar Piment-Körner
2 Kilogramm Karpfen
etwas Zitronensaft
100 Gramm Butter
1 Esslöffel Weißmehl
30 Gramm Saucenlebkuchen

Mischen Sie das Wasser in einem Topf mit dem Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) und dem Malzbier. Dann putzen Sie die Möhren und den Sellerie, spülen das Gemüse kurz kalt ab, schneiden es klein und geben es in den Topf. Danach würzen Sie die Zutaten mit Tafelsalz, Pfeffer und Piment und bringen sie zum kochen.

Nebenbei spülen Sie den Karpfen kalt ab, putzen ihn, portionieren ihn und würzen den Fisch mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Dann lassen Sie den Fisch bitte im Sud gar ziehen (bitte nicht mehr sprudelnd kochen lassen da der Fisch sonst zerfällt). Nach der Kochzeit nehmen Sie den Fisch mit einer Schaumkelle heraus und heben den Sud auf.

Dann zerlassen Sie die Butter in einem weiteren Topf, geben das Weißmehl dazu und stellen daraus eine helle Mehlschwitze her. Diese füllen Sie bitte mit dem Sud kellenweise auf (dabei müssen Sie ständig mit dem Schneebesen rühren damit sich keine Klumpen bilden). Anschließend reiben Sie den Saucenlebkuchen, rühren ihn unter die Sauce und schmecken die Sauce mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Fischgerichte:

Märkische Fischpfanne

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Fischfilet
etwas Tafelsalz
etwas Zitronensaft
200 Gramm Hackfleisch (halb und halb)
1 Esslöffel Butter
100 Gramm Tomaten
125 Milliliter Sahne (süß)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
ein paar Kräuter (nach eigener Wahl)

Spülen Sie als erstes die Tomaten kalt ab, entfernen Sie den Stielansatz und schneiden Sie die Tomaten in Würfel. Dann spülen Sie die Filets kalt ab, tupfen Sie sie kurz trocken und schneiden Sie sie dann in gleichgroße Streifen. Danach würzen Sie die Fischfilets mit dem Zitronensaft und dem Tafelsalz. Anschließend zerlassen Sie die Butter in einem Topf, braten das Hackfleisch darin an und geben die Tomatenwürfel sowie die Fischstreifen dazu. Nun übergießen Sie die Zutaten mit der Sahne, garen sie bei kleiner Hitzezufuhr und schmecken sie mit Tafelsalz, Pfeffer sowie Kräutern Ihrer Wahl ab. Zum Schluss richten Sie das Gericht auf vorgewärmten Tellern an und servieren es Ihren Gästen.

Unser Tipp:

Als Beilage reichen wir immer Bratkartoffeln.

Fischgerichte:

Hechtfilet in Holundersauce

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Hechtfilet
etwas Zitronensaft
etwas Tafelsalz
500 Milliliter Wasser
ein paar Piment-Körner
1 Lorbeerblatt
½ Zwiebel
100 Gramm Butter
50 Gramm Weißmehl (Typ 405)
125 Milliliter Holunderbeersaft
250 Milliliter Sahne (süß)

Spülen Sie den Hecht kalt ab, tupfen Sie ihn kurz trocken und portionieren Sie die Filets. Dann würzen Sie die mit dem Zitronensaft sowie dem Tafelsalz und dünsten den Fisch etwa 10 Minuten in dem Wasser mit dem Piment und dem Lorbeer. Die abgezogene halbe Zwiebel schneiden Sie nebenbei bitte in Würfel und geben sie mit in den Topf.

Nach der Kochzeit zerlassen Sie in einem weiteren Topf die Butter und stellen aus dem Weißmehl eine helle Mehlschwitze her. Diese füllen Sie unter rühren (damit sich keine Klumpen bilden) mit der Fischbrühe auf. Anschließend geben Sie den Holunderbeersaft in die Sauce und verfeinern sie mit der Sahne.

Zum Schluss richten Sie das Gericht auf vorgewärmten Tellern an, nappieren (übergießen) es mit der Sauce und servieren es Ihren Gästen.

Fischgerichte:

Sauer eingelegte Maränen

Menge: 4 Portionen

12 Maränen
etwas Zitronensaft
etwas Tafelsalz
etwas Weißmehl (Typ 405)
1 Esslöffel Speiseöl
500 Milliliter Wasser
125 Milliliter Essig
2 Lorbeer-Blätter
5 Piment-Körner
3 Zwiebeln

Ziehen Sie als erstes die Zwiebeln ab und schneiden Sie sie dann in Scheiben. Danach säubern Sie die Maränen, spülen sie kalt ab, tupfen die Fische kurz trocken und würzen sie mit Zitronensaft und Tafelsalz. Nun wenden Sie die Fische in Mehl, erhitzen das Speiseöl in einer Pfanne und braten die Maränen darin knusprig.

Für den Sud kochen Sie das Wasser in einem Topf mit dem Essig, dem Lorbeer sowie dem Piment und den Zwiebeln auf. Dann lassen Sie den Sud erkalten und geben ihn über die Maränen. Das Ganze stellen Sie zum Schluss abgedeckt für 2 Tage in den Kühlschrank und lassen es durchziehen bevor Sie das Gericht Ihren Gästen servieren.

Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Ihnen knusprige Bratkartoffeln.

Fischgerichte:

Prenzlauer Heringspuffer

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Matjes (Filet)
1 Zwiebel
600 Gramm Kartoffeln (Vorwiegend festkochend)
2 Eier (Größe M)
30 Gramm Paniermehl (oder Pankomehl)
1 Bund Dill
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Speiseöl

Spülen Sie die Filets kalt ab, tupfen Sie sie kurz trocken und schneiden Sie sie mit der abgezogenen Zwiebel in kleine Würfel. Dann schälen Sie die Kartoffeln, spülen sie ebenfalls kurz kalt ab und reiben die Knollen auf einer Küchenreibe in eine Schüssel. In die Schüssel geben Sie jetzt bitte die Zwiebelwürfel-Matjesmasse und fügen die Eier sowie das Paniermehl (oder das Pankomehl) hinzu. Dann spülen Sie den Dill kalt ab, schütteln ihn kurz trocken und hacken ihn fein. Anschließend schmecken Sie die Masse mit Tafelsalz und Pfeffer ab und braten sie wie Kartoffelpuffer in heißem Speiseöl in einer Pfanne goldgelb.

Unser Tipp:

Zu diesem Gericht reichen wir immer Preiselbeeren oder Apfelmus

Fischgerichte:

Panierter Karpfen

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Karpfen
etwas Zitronensaft
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
500 Milliliter Vollmilch
2 Eier (Größe M)
etwas Mehl (Typ 405)
200 Gramm Paniermehl (oder Pankomehl)
etwas Speiseöl

Putzen Sie den Karpfen, spülen Sie ihn kalt ab und schneiden Sie den Fisch in Portionen. Dann würzen Sie ihn mit dem Zitronensaft, etwas Tafelsalz und Pfeffer und legen den Karpfen in die Milch. Nun verquirlen Sie in einer weiteren Schüssel die Eier. Dann wenden Sie die Fischstücke erst im Mehl (noch ein Schüssel), danach in den Eiern und zuletzt in dem Paniermehl (oder Pankomehl). Zum Schluss erhitzen Sie das Speiseöl in einer Pfanne, braten den Karpfen darin knusprig und richten das Gericht dann auf vorgewärmten Tellern an.

Unser Tipp:

Wir reichen zu diesem Gericht immer einen Kartoffelsalat.

Fischgerichte:

Rühreier mit Bückling

Menge: 2 Portionen

2 Bücklinge
6 Eier (Größe M)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Zwiebel
80 Gramm Butter
1 Bund Petersilie

Spülen Sie als erstes die Petersilie ab, schütteln Sie sie kurz trocken, zupfen Sie die Blätter von den Stängeln und hacken Sie die Petersilienblätter mit einem großem Messer (oder einem Wiegemesser) fein. Dann halbieren Sie die Fische, entgräten sie, spülen sie kalt ab und schneiden die Bücklinge in gleichgroße Stücke. Danach verquirlen Sie die Eier in einer Schüssel mit dem Tafelsalz und dem Pfeffer. Anschließend schneiden Sie die abgezogene Zwiebel in feine Würfel, zerlassen die Butter in einer Pfanne und schwitzen die Zwiebelwürfel darin an. Den Bückling und die Eirmischung geben Sie jetzt bitte dazu, lassen alles stocken und bestreuen das Rührei mit der gehackten Petersilie.

Zum Schluss richten Sie das Gericht auf zwei vorgewärmten Tellern an und servieren es Ihren Gästen.

Fischgerichte:

Zander in Bierteig

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Zander (Filet)
etwas Zitronensaft
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
100 Milliliter Bier
2 Eier (Größe M)
60 Gramm Weißmehl (Typ 405)
etwas Speiseöl

Spülen Sie die Filets kalt ab, tupfen Sie sie kurz trocken und portionieren Sie den Fisch. Dann würzen Sie den Fisch mit Zitronensaft, Tafelsalz und Pfeffer. Danach verrühren Sie für den Bierteig das Bier mit den Eiern und dem Mehl in einer Schüssel. Das Filet wenden Sie nun in dem Bierteig, erhitzen nebenbei das Speiseöl in einer Pfanne und braten dann den Fisch goldgelb.

Fischgerichte:

Saure Kartoffeln mit Honig

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Pellkartoffeln
4 Matjes (Filets)
1 Zwiebel
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Prise Zucker
½ Bund Petersilie
½ Bund Dill
250 Milliliter Buttermilch
1 Ei (Größe M)
2 Esslöffel Paniermehl (oder Pankomehl)
30 Gramm Butter

Schälen Sie die Pellkartoffeln und schneiden Sie sie klein. Danach spülen Sie die Petersilie und den Dill (getrennt) kalt ab, schütteln die Kräuter kurz trocken und zupfen die Petersilienblätter von den Stängeln. Danach hacken sie die Petersilie klein und schneiden den Dill fein. Nun spülen Sie die Matjesfilets kalt ab und schneiden sie mit der abgezogenen Zwiebel ebenfalls klein. Anschließend füllen Sie die Zutaten in eine gefettete Auflaufform und würzen sie mit Tafelsalz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Für den Guss verquirlen Sie danach bitte die Buttermilch mit dem Ei. Dann gießen Sie die Masse über die Zutaten in der Auflaufform und bestäuben sie mit dem Paniermehl (oder dem Pankomehl). Dann verteilen Sie die Butter in Flöckchen auf dem Auflauf und backen ihn bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im Backofen etwas 20 Minuten.

Zum Schluss stellen Sie vier vorgewärmte Teller auf den Gästetisch und servieren den Auflauf in der Form.

Fischgerichte:

Schleie in Dillsauce

Menge: 4 Portionen

2 Liter Wasser
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Lorbeerblatt
ein paar Senfkörner
1 Zitrone
4 Schleie (a 400 Gramm)
100 Gramm Butter
4 Esslöffel Weißmehl
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
½ Zitrone
4 Esslöffel saure Sahne
100 Milliliter Weißwein (oder hellen Traubensaft)
2 Eigelbe (Größe M)
2 Bund Dill

Schneiden Sie die Zitronen in Scheiben. Dann bringen Sie das Wasser mit etwas Tafelsalz, etwas Pfeffer, dem Lorbeer, den Senfkörnern und den Zitronenscheiben zum Kochen. Danach lassen Sie die Fische im Wasser gar ziehen.

Für die Sauce zerlassen Sie in einem weiteren Topf die Butter und stellen mit dem Weißmehl eine helle Mehlschwitze her. Diese füllen Sie dann kellenweise (unter rühren, damit sich keine Klumpen bilden) mit dem Fischesud auf. Danach schmecken Sie die Sauce bitte mit Tafelsalz und Pfeffer ab. Anschließend verquirlen Sie die Sahne mit dem Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) und den Eigelben. Danach binden Sie die Sauce mit dem Sahne-Wein-Eigelb-Gemisch ab. Zum Schluss spülen Sie den Dill kalt ab, schütteln ihn kurz trocken, hacken ihn klein und rühren ihn unter.

Unsere Tipps:

Als Beilage empfehlen wir Salzkartoffeln und einen grünen Salat. Die Schleie zeichnet sich übrigens besonders durch einen guten Geschmack und hohe Nährwerte aus und wird daher auch Doktorfisch genannt!

Fischgerichte:

Welsfilet in Senfsauce

Menge: 4 Portionen

1 Möhre
½ Sellerie-Knolle
1 Stange Lauch/Porree
1 Esslöffel Butter (1)
800 Gramm Wels (Filet)
etwas Tafelsalz
½ Zitrone
750 Milliliter Wasser
1 Esslöffel Butter (2)
3 Esslöffel Weißmehl (Typ 405)
250 Milliliter Vollmilch
5 Esslöffel Senf (mittelscharf)

Putzen Sie die Möhre, den Sellerie und den Lauch, spülen Sie das Gemüse kalt ab (in den Zwischenräumen des Lauches ist fast immer etwas Erde) und schneiden Sie es in Scheiben. Danach zerlassen Sie etwas Butter in einem Topf und schwitzen das Gemüse darin an. Nun spülen Sie den Fisch kalt ab, tupfen ihn kurz trocken und schneiden ihn in gleichgroße Portionen. Gewürzt wird der Wels danach mit Zitronensaft und Tafelsalz. Dann legen Sie die Fischstücke auf das Gemüse, füllen den Topf mit dem Wasser auf und lassen die Zutaten etwa 15 Minuten gar ziehen.

Währenddessen zerlassen Sie die Butter (2) in einem weiteren Topf, bereiten mit dem Weißmehl eine helle Mehlschwitze zu und füllen sie mit der Milch auf. Danach geben Sie den Senf dazu, würzen die Sauce gut mit Tafelsalz und Pfeffer und richten den Fisch zum Schluss auf vorgewärmten Tellern mit der Sauce an.

Unser Tipp:

Als Beilage empfehlen wir Petersilienkartoffeln und einen frischen Salat.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Béchamelkartoffeln

Menge: 4 Portionen

2 Zwiebeln
100 Gramm Butter
20 Gramm Weißmehl
500 Milliliter Sahne (süß)
100 Gramm Kochschinken
800 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend)

Schneiden Sie die abgezogenen Zwiebeln in feine Würfel, zerlassen Sie die Butter in einem Topf und schwitzen Sie die Zwiebelwürfel darin an. Dann bestäuben Sie die Zutaten mit dem Weißmehl und füllen sie mit der Sahne auf. Danach schneiden Sie den Schinken in Würfel und geben sie in die Sauce. Nun schälen Sie die Kartoffeln, spülen sie einmal kurz mit kaltem Wasser ab und schneiden sie in Scheiben. Zum Schluss rühren Sie die Kartoffelscheiben unter die Sauce und garen sie darin.

Unser Tipp:

Als weitere Beilage zu Béchamelkartoffeln empfehlen wir einen grünen Salat.

Schmorgurken

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm grüne, reife Gurken
50 Gramm Speck
1 Zwiebel
50 Gramm Schmalz
250 Milliliter Gemüsebrühe
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
ein paar Senfkörner

Schälen Sie die Gurken, befreien Sie sie von dem inneren weichen Teilen und schneiden Sie die Gurken klein. Dann schneiden Sie den Speck und die abgezogene Zwiebel in Würfel. Danach zerlassen Sie den Schmalz in einem Topf und braten die Speckwürfel sowie die Zwiebelwürfel darin an. Anschließend geben Sie die Gurkenstücke dazu und schmoren sie leicht. Nach dem Schmoren füllen Sie den Topf mit der Brühe auf und würzen die Schmorgurken mit Tafelsalz, Pfeffer sowie den Senfkörnern.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Blumenkohl Landmanns Art

Menge: 4 Portionen

1 Blumenkohl
1 Esslöffel Gemüsebrühe (Instant)
200 Gramm Grützwurst
80 Gramm Butter

Säubern Sie den Blumenkohl und garen Sie ihn im Ganzen in Gemüsebrühe. Währenddessen zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne, braten die Grützwurst darin an und geben sie dann über den gegarten Blumenkohl.

Unsere Tipps:

Als weitere Beilage würden wir Salzkartoffeln empfehlen. Das Gemüse behält übrigens seine schöne Farbe, wenn Sie beim Aufkochen etwas Backpulver dazugeben.

Brandenburger Spinat

Menge: 8 Portionen

2 Kilogramm junge Brennsesseln
1 Teelöffel Tafelsalz
50 Gramm Speckwürfel
1 Zwiebel
50 Gramm Butter
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Muskat
50 Milliliter Sahne (süß)

Kochen Sie die Brennsesseln in Salzwasser, gießen Sie sie durch ein Sieb ab und schrecken Sie die Brennsesseln mit kaltem Wasser ab (damit sie nicht weiter garen). Dann schneiden Sie die abgezogene Zwiebel in feine Würfel, zerlassen die Butter in einem Topf und schwitzen die Zwiebelwürfel darin an. Danach geben Sie die Brennsesselmasse dazu, würzen die Zutaten mit Tafelsalz, Pfeffer und Muskatnuss und rühren die Sahne unter.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Schuckerkartoffeln

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm kleine, neue Kartoffeln
1 Esslöffel Gemüsebrühe (Instant)
1 Bund Dill
1 Bund Petersilie
1 Bund Schnittlauch
100 Gramm Butter
etwas Tafelsalz

Spülen Sie die Kartoffeln kalt ab, bürsten Sie sie gut ab, schälen Sie sie aber bitte nicht. Dann garen Sie die Kartoffeln in der Gemüsebrühe und gießen sie durch ein Sieb ab. Danach spülen Sie den Dill, die Petersilie sowie den Schnittlauch (getrennt) kalt ab, schütteln die Kräuter kurz trocken, zupfen sie eventuell und hacken sie fein (beziehungsweise schneiden den Schnittlauch in feine Röllchen). Nun geben Sie die Kartoffeln sowie die Kräuter in eine Pfanne mit zerlassener Butter und „schuckern“ (schwenken) die Zutaten gut durch.

Unser Tipp:

Als weitere Beilage empfehlen wir unsere Sauerkirschsuppe mit Wein

Schwarzwurzeln in Cremesauce

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Schwarzwurzeln
1 Esslöffel Gemüsebrühe (Instant)
etwas Zitronensaft
60 Gramm Butter
1 Esslöffel Weißmehl
500 Milliliter Sahne (süß)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Muskatnuss

Putzen Sie die Schwarzwurzeln und kochen Sie sie in der Gemüsebrühe mit etwas Zitronensaft gar. In einem weiteren Topf zerlassen Sie die Butter, schwitzen das Weißmehl an und füllen es mit der Sahne auf. Dann würzen Sie die Sauce mit Tafelsalz, Pfeffer und Muskat. Zum Schluss nehmen Sie die Schwarzwurzeln mit einer Schaumkelle aus der Brühe, richten sie auf einem Teller an und geben die Sauce darüber.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Bovistabuletten

Menge: 2 Portionen

1 Zwiebel
500 Gramm Boviste Pilze
1 Esslöffel Butter
3 Eier (Größe M)
50 Gramm Paniermehl (oder Pankomehl)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
2 Esslöffel Speiseöl

Schneiden Sie die abgezogene Zwiebel in feine Würfel. Dann säubern Sie die Pilze (siehe Tipps) und schneiden sie klein. Danach zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne, dünsten die Pilze sowie die Zwiebelwürfel darin an und lassen sie auf einem Teller auskühlen. Anschließend vermengen Sie die Eier und das Paniermehl (oder das Pankomehl) sowie das Tafelsalz und den Pfeffer. Nun formen Sie aus den Zutaten Buletten und braten sie in etwas heißem Speiseöl.

Unsere Tipps (auch aus unserem Lebensmittellexikon):

Pilze sind sehr heikel mit Wasser, sie saugen es auf und dann haben Sie nur Wassergeschmack. Deshalb sollten Sie die Pilze auch nie in das Wasser legen. Stattdessen lösen Sie bitte zwei Esslöffel Mehl in einer Schüssel Wasser auf und waschen die Pilze darin etwa 1 - 2 Minuten. Das Weißmehl wirkt wie Schmirgelpapier und die Pilze nehmen so kaum Wasser auf.

Bovist

Als Boviste werden übrigens verschiedene Pilze mit mehr oder weniger kugelförmigem Fruchtkörper bezeichnet, bei denen die Bildung der Sporen natürlich in einer Gleba im Innern des Fruchtkörpers (angiocarp) stattfindet. Dies stellt eine Anpassung an trockene Lebensräume dar und kommt übrigens in verschiedenen Pilzgruppen vor; es sind also Beispiele konvergenter Evolution. Dem entsprechend ist die deutsche Bezeichnung Bovist unsystematisch und wird für verschiedene, zum Teil nicht näher miteinander verwandte Pilze benutzt.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Brüsower Schwenkbohnen

Menge: 3 Portionen

500 Gramm grüne Bohnen
½ Esslöffel Bohnenkraut
1 Teelöffel Tafelsalz
1 Teelöffel Bohnenkraut
80 Gramm Weißmehl
80 Gramm Butter

Putzen Sie die Bohnen, spülen Sie sie kalt ab und kochen Sie die Bohnen im Ganzen in Salzwasser. Kurz vor Ende der Garzeit geben Sie bitte das Bohnenkraut dazu. Danach zerlassen Sie die Butter in einem Topf und schwitzen das Weißmehl darin an. Zum Schluss geben Sie die Bohnen sowie das Bohnenkraut in die Pfanne und schwenken sie darin ein paar mal durch.

Eierfrikassee (aus der DDR)

Menge: 4 Portionen

8 Eier (Größe M)
60 Gramm Weißmehl (Typ 405)
60 Gramm Margarine
500 Milliliter Gemüsebrühe
1 Dose grüne Erbsen (400 Gramm)
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Zitronensaft
50 Milliliter Kaffeesahne

Kochen Sie die Eier in einem Topf mit Wasser hart und schneiden Sie sie danach in Würfel. Dann zerlassen Sie die Margarine in einem Topf und schwitzen darin das Weißmehl an. Aufgefüllt wird der Topf (unter rühren, damit sich keine Klumpen bilden) mit der Gemüsebrühe. Danach fügen Sie bitte die Eierstücke und die Erbsen dazu, schmecken die Zutaten mit Tafelsalz und Pfeffer ab und rühren zum Schluss die Kaffeesahne unter.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Kartoffelpuffer

Menge: 6 Portionen

1,2 Kilogramm Kartoffeln (festkochend)
3 Eier (Größe M)
3 Esslöffel Weißmehl
1 Priesse Tafelsalz
etwas Speiseöl oder Schweineschmalz

Schälen Sie die Kartoffeln, spülen Sie sie kalt ab und reiben Sie die Knollen auf einer Haushaltsreibe in eine Schüssel. Dann rühren Sie die Eier, das Mehl und etwas Tafelsalz unter die Kartoffelmasse. Anschließend erhitzen Sie in einer Pfanne wenig Speiseöl oder Schweineschmalz und braten die Kartoffelpuffer von beiden Seiten goldgelb.

Unser Tipp:

Wir servieren die Kartoffelpuffer mit Zucker, Apfelmus oder mit Speck und Zwiebeln.

Quark mit Schnittlauch

Menge: 3 Portionen

500 Gramm Quark
4 Esslöffel Sahne (süß)
1 Zwiebel
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
50 Gramm Butter
1 Bund Schnittlauch

Spülen Sie als erstes den Schnittlauch kalt ab, schütteln Sie ihn kurz trocken und schneiden Sie ihn in feine Röllchen. Dann ziehen Sie die Zwiebel ab, schneiden sie in feine Würfel, vermischen sie in einer Schüssel mit dem Quark und der Sahne und würzen die Zutaten mit Pfeffer und Tafelsalz. Nun zerlassen Sie die Butter in einem kleine Topf und geben sie mit dem Schnittlauch zu der Quarkmasse.

Unser Tipp:

Als Beilage passen zum Beispiel Schwarzbrot oder Pellkartoffeln.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Mangoldomelett

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Mangold
10 Eigelbe (Größe M)
2 Esslöffel Kaffeesahne
2 Esslöffel Weißmehl
etwas Tafelsalz
etwas Muskatnuss
10 Eiweiße (Größe M)

Dünsten Sie den geputzten Mangold in einem Topf. Dann verrühren Sie die Eigelbe mit der Kaffeesahne, dem Weißmehl, dem Tafelsalz und dem Muskat. In einer weiteren Schüssel schlagen Sie jetzt die Eiweiße schaumig, heben sie unter die erste Schüssel und braten die Omelettes in einer heißen Pfanne von beiden Seiten goldgelb.

Pilzsoufflé

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Waldpilze, 100 Gramm Butter
1 Bund Petersilie, etwas Tafelsalz, etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
5 Esslöffel Tomatenketchup, 2 Eigelbe (Größe M)
2 Esslöffel geriebener Käse, 1 Esslöffel Weißmehl
100 Milliliter Sahne (süß), 2 Eiweiße (Größe M)

Putzen Sie die Pilze, zerlassen Sie die Butter in einer Pfanne und dünsten Sie die Waldpilze darin. Dann nehmen Sie die Pfanne von der Kochstelle. Nun spülen Sie die Petersilie kalt ab, schütteln sie kurz trocken, zupfen die Blätter von den Stängeln und hacken sie fein. Danach rühren Sie die gehackte Petersilie unter die Pilze und würzen sie mit Tafelsalz und Pfeffer. Das Ganze geben Sie jetzt in eine gefettete, feuerfeste Form und träufeln den Tomatenketchup darüber. Danach verrühren Sie die Eigelbe mit dem geriebenen Käse, dem Weißmehl und der Sahne.

Anschließend schlagen Sie die Eiweiße steif, heben sie unter die Eigelbmasse und verteilen sie auf den Pilzen. Das Gericht wird zum Schluss im Backofen bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/ Unterhitze) etwa 20 Minuten überbacken.

Unser Tipp:

Pilze sind sehr heikel mit Wasser, sie saugen es auf und dann haben Sie nur Wassergeschmack. Deshalb sollten Sie die Pilze auch nie in das Wasser legen. Stattdessen lösen Sie bitte zwei Esslöffel Mehl in einer Schüssel Wasser auf und waschen die Pilze darin etwa 1 - 2 Minuten. Das Weißmehl wirkt wie Schmirgelpapier und die Pilze nehmen so kaum Wasser auf.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Semmelklöße

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Weißbrot
500 Milliliter Vollmilch
50 Gramm Margarine
4 Eier (Größe M)
300 Gramm Weißmehl
1 Bund Petersilie
etwas Tafelsalz
etwas Muskatnuss
1 Esslöffel Gemüsebrühe

Spülen Sie als erstes die Petersilie kalt ab, schütteln Sie sie kurz trocken und zupfen Sie die Petersilienblätter von den Stängeln. Dann hacken Sie die Petersilie mit einem großem Messer oder einem Wiegemesser sehr fein.

Danach schneiden Sie von dem Weißbrot die Rinde ab und schneiden das Brot in Würfel. Nebenbei erhitzen Sie bitte die Milch in einem Topf und weichen dann die Brotwürfel darin ein. Die Rinde schneiden Sie nun bitte ebenfalls in Würfel, braten sie in zerlassener Margarine (in einer Pfanne) an und geben sie unter die Weißbrot-Milch-Masse. Anschließend verrühren Sie die Eier, das Weißmehl und die Petersilie mit der Weißbrotmasse und schmecken sie mit Tafelsalz sowie Muskat ab.

Zum Schluss formen Sie aus der Masse Klöße und garen sie etwa 20 Minuten in der Gemüsebrühe.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Süße Bratkartoffeln

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Pellkartoffeln
1 Esslöffel Zucker
50 Gramm Speck
1 Zwiebel
50 Gramm Margarine
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle

Schneiden Sie die Kartoffeln in dünne Scheiben (mit oder ohne Schale, nach eigenem Geschmack). Dann lassen Sie den Zucker (ohne Fett) in einer Pfanne karamellisieren und schneiden den Speck sowie die abgezogene Zwiebel in Würfel. Die Speckwürfel und die Zwiebelwürfel geben Sie nun mit in die Pfanne und fügen die Margarine noch hinzu. Anschließend geben Sie die Kartoffelscheiben mit in die Pfanne und braten sie von allen Seiten braun. Gewürzt wird das Gericht zum Schluss mit Tafelsalz und Pfeffer.

Stampfkartoffeln mit Buttermilch

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Kartoffeln
1 Esslöffel Gemüsebrühe
120 Gramm geräucherter Schinken
1 Zwiebel
50 Gramm Butter
30 Gramm Weißmehl
500 Milliliter Buttermilch
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Muskatnuss

Schälen Sie die Kartoffeln, kochen Sie sie in der Gemüsebrühe, gießen Sie die Kartoffeln nach der Garzeit ab, lassen Sie sie kurz abdämpfen und stampfen Sie sie grob. Dann schneiden Sie den Schinken und die abgezogene Zwiebel in Würfel, zerlassen die Butter in einem Topf und schwitzen die Schinkenwürfel sowie die Zwiebelwürfel darin an. Nun rühren Sie das Weißmehl unter und füllen das Ganze mit der Buttermilch auf. Die Sauce geben Sie bitte über die Kartoffelmasse und schmecken sie zum Schluss mit Tafelsalz und Pfeffer ab.

Gemüsegerichte und Beilagen:

Gurkengemüse

Menge: 6 Portionen

1,2 Kilogramm Gurken (große Gemüsegurken)
100 Gramm Speck (mager)
1 Esslöffel Zucker
2 Esslöffel Weißmehl
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Schuss Essig
1 Bund Dill

Schälen Sie die Gurken, befreien Sie sie vom Kerngehäuse und schneiden Sie die Gurken in Stücke. Dann lassen Sie den Speck in einer Pfanne aus, bestreuen ihn mit etwas Zucker und lassen ihn leicht bräunen. Danach bestäuben Sie die Zutaten in der Pfanne bitte mit dem Weißmehl. Nun lassen Sie alles anschwitzen und geben die Gurken dazu. Anschließend lassen Sie die Zutaten etwas dünsten, füllen sie mit wenig Wasser auf und würzen das Gemüse pikant mit Tafelsalz, Pfeffer und Essig. Danach spülen Sie noch den Dill ab, hacken ihn fein und geben ihn unter das Gurkengemüse.

Hefeklöße

Menge: 4 Portionen

30 Gramm Hefe
250 Milliliter Vollmilch
500 Gramm Weißmehl (Typ 405)
2 Eier (Größe M)
50 Gramm Butter (zerlassen)
50 Gramm Zucker
1 Prise Tafelsalz

Verrühren Sie die Hefe mit der Milch und verarbeiten Sie das Milch-Hefe-Gemisch mit dem Weißmehl, den Eiern, der zerlassenen Butter, dem Zucker und etwas Tafelsalz zu einem geschmeidigen Teig. Diesen Teig lassen Sie bitte etwa 60 Minuten (mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt) gehen. Dann formen Sie aus dem Teig (mit einer Schöpfkelle) gleichgroße Klöße, lassen sie nochmals etwa 15 Minuten gehen und garen sie dann in kochendem Wasser oder in einem Wasserbad. Wenn die Klöße an der Wasseroberfläche schwimmen sind sie gar.

Unser Tipp:

Servieren Sie diese Klöße mit einer Fruchtsauce

Nachspeisen:

Apfelgrütze

Menge: 4 Portionen

60 Gramm Sago
250 Milliliter Wasser (1)
600 Gramm Äpfel (Boskoop)
250 Milliliter Wasser (2)
250 Milliliter Vollmilch
½ Zitrone
100 Gramm Zucker

Lassen Sie den Sago in einem Topf mit dem Wasser (1) bei kleiner Hitze zuquellen. Währenddessen spülen Sie die Äpfel kalt ab, vierteln und entkernen sie und schneiden sie dann in Würfel. Danach lassen Sie die Äpfel in einem weiteren Topf mit dem Wasser (2), der Milch sowie dem Saft der Zitrone und dem Zucker etwas dünsten und mischen die Zutaten zum Schluss unter das Sago.

Unser Tipp:

Als Beigabe zu diesem Dessert empfehlen wir eine Fruchtsauce oder eine Vanillesauce.

Apfelkrapfen

Menge: 4 Portionen

2 Äpfel (Boskoop)
1 Ei (Größe M)
200 Milliliter Bier
60 Gramm Weißmehl (gesiebt)
etwas Speiseöl

Spülen Sie die Äpfel kalt ab und halbieren und entkernen Sie sie. Dann schneiden Sie die Äpfel in Scheiben. Danach geben Sie das Ei, das Bier und das Weißmehl in eine Schüssel und rühren die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Die Apfelscheiben wenden Sie jetzt in dem Teig, erhitzen nebenbei das Speiseöl in einer Pfanne und backen die Apfelkrapfen aus.

Unsere Tipps:

Diese Nachspeise lässt sich auch gut in der Fritteuse zubereiten. Als Beigabe servieren wir immer eine Vanillesauce oder einen Eierlikör.

Nachspeisen:

Boitzenburger Götterspeise

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Schwarzbrot (gerieben)
100 Gramm Zucker
4 Zentiliter Rum
500 Milliliter Sahne (süß)
400 Gramm Sauerkirschen
etwas Zitronenmelisse

Vermischen Sie das Schwarzbrot, den Zucker und den Rum in einer Schüssel. Dann schlagen Sie in einer weiteren Schüssel die Sahne auf und stellen die Sauerkirschen bereit. Danach füllen Sie bitte schichtweise die Schwarzbrotmischung, die Sauerkirschen und die Sahne in Gläser und garnieren das Dessert mit der Zitronenmelisse aus.

Apfelpfannkuchen

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Äpfel (Boskoop)
4 Eigelbe (Größe M)
100 Gramm Zucker
etwas Zitronenschale
100 Gramm Weißmehl
50 Gramm Kartoffelstärke
250 Milliliter Mineralwasser
4 Eiweiße (Größe M)
etwas Margarine

Schälen Sie die Äpfel, halbieren Sie sie, entfernen Sie die Kerngehäuse und schneiden Sie die Apfelhälften dann in Scheiben. Danach schlagen Sie die Eigelbe in einer Schüssel schaumig und fügen den Zucker und ein wenig Zitronenschale hinzu. Nun rühren Sie das Weißmehl und die Kartoffelstärke sowie das Mineralwasser unter. Danach schlagen Sie bitte die Eiweiße in einer weiteren Schüssel schaumig und ziehen sie unter den Teig.

Anschließend erhitzen Sie die Margarine in einer Pfanne, braten die Apfelscheiben darin aus, geben den Teig darüber und backen den Pfannkuchen aus.

Unsere Tipps:

Vor dem Servieren bestreuen wir die Apfelpfannkuchen immer mit Zimt und Zucker. Die Eierkuchen werden übrigens lockerer, wenn Sie sie mit Kartoffelstärke anrühren.

Nachspeisen:

Weingelee

Menge: 4 Portionen

400 Gramm Früchte nach eigener Wahl
500 Milliliter Weißwein oder Rotwein (oder Traubensaft)
100 Gramm Zucker
1 Esslöffel Zitronensaft
5 Blatt Gelatine (bei Weißwein weiße oder bei Rotwein rote Gelatine)
5 Esslöffel Wasser

Bereiten Sie die Früchte vor und putzen Sie sie (gegebenenfalls müssen Sie sie auch noch klein schneiden). Dann erhitzen Sie den Wein (oder, wenn Kinder mitessen, den Traubensaft), den Zucker und den Zitronensaft in einem Topf. Nebenbei weichen Sie bitte die Gelatine in Wasser ein, drücken sie aus und geben sie dann mit in den Topf. Danach lassen Sie das Dessert abkühlen und geben es (bevor das Gelee zu dick wird) über die Früchte.

Quarkpuffer

Menge: 4 Portionen

600 Gramm Magerquark
2 Eier (Größe M)
125 Milliliter fettarme Milch
1 Esslöffel Backpulver
200 Gramm Weißmehl (gesiebt)
etwas Butterschmalz

Verrühren Sie den Quark, die Eier, die Milch, das Backpulver und das gesiebte Weißmehl zu einem geschmeidigen Teig. Dann erhitzen Sie das Butterschmalz in einer Pfanne und braten den Teig wie Kartoffelpuffer von beiden Seiten goldgelb.

Unser Tipp:

Beim servieren bestreuen wir die Quarkpuffer immer mit Kräutern der Saison.

Nachspeisen:

Rote Grütze anno dazumal

Menge: 4 Portionen

1 Liter Wasser
100 Gramm Zucker
2 Zimtstangen
150 Gramm Sago
500 Milliliter Fruchtsaft

Kochen Sie das Wasser mit dem Zucker und den Zimtstangen auf. Danach entnehmen Sie die Zimtstangen mit einer Schaumkelle und garen den Sago in dem Topf. Anschließend rühren Sie bitte den Fruchtsaft unter und lassen das Dessert erkalten.

Unser Tipp:

Wir servieren dieses Dessert mit Vanillesauce.

Schokoladensauce aus Templin

Menge: 4 Portionen

100 Milliliter Sahne (süß)
200 Gramm Zartbitterschokolade

Kochen Sie die Sahne in einem Topf auf und nehmen Sie sie dann sofort von der Kochstelle. Danach zerbrechen Sie die Schokolade und geben sie in die Sahne. Nun rühren Sie die Zutaten gut um bis die Schokolade geschmolzen ist.

Unsere Tipps:

Diese Sauce passt gut zu Waffeln, Eis, Crêpes und noch vielem mehr. Wenn Sie sie als Tortenglasur oder auf Tortelettes verwenden, sollten Sie die Sauce etwa 2 Stunden (mit Frischhaltefolie abgedeckt) kühl stellen. Sie können die Sauce natürlich auch mit Nüssen oder Gewürzen verfeinern. Auch ein Schuss Rum oder Cognac passen sehr gut – je nach Laune und Jahreszeit. Die Sauce können Sie im Kühlschrank (abgedeckt) mehrere Tage lagern.

Nachspeisen:

Sauerkirschsuppe

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Sauerkirschen
1,5 Liter Wasser
100 Gramm Zucker
etwas Zitronensaft
300 Gramm Kartoffelstärke

Entsteinen Sie die Kirschen und kochen Sie sie in einem Topf mit dem Wasser auf. Dann geben Sie den Zucker und etwas Zitronensaft hinzu und binden die Suppe mit der Stärke.

Unser Tipp:

Wir reichen die Sauerkirschsuppe immer zu Schuckerkartoffeln.

Schwarzer Reiter

Menge: 4 Portionen

8 Vollkorn-Toastscheiben
400 Gramm Backpflaumen
500 Milliliter Vollmilch
2 Eier (Größe M)
ein paar Butterflocken

Zerlassen Sie etwas Butter in einer Pfanne und braten Sie das Toastbrot darin an. Dann weichen Sie die Backpflaumen in wenig Wasser ein, nehmen sie mit einer Schaumkelle heraus und legen sie schichtweise in eine Springform. Danach vermischen Sie den Pflaumensaft mit der Milch und rühren die Eier ein. Die Sauce gießen Sie jetzt über die Brot-Pflaumen-Masse, belegen sie mit den Butterflocken und backen das Dessert etwa 60 Minuten bei 160 Grad Celsius im Backofen.

Nachspeisen:

Selleriebowle

Menge:

2 Sellerieknollen
200 Gramm Zucker
½ Zitrone
4 Zentiliter Rum
750 Milliliter Weißwein (oder hellen Traubensaft)

Schälen Sie den Sellerie und schneiden Sie beide in kleine Stücke. Dann geben Sie die Selleriestücke in eine Schüssel und fügen den Zucker hinzu. Danach spülen Sie die Zitronen heiß ab, reiben sie trocken und schneiden die Hälfte der Zitrone in Scheiben. Damit belegen Sie bitte den Sellerie. Das Ganze füllen Sie nun mit dem Rum auf, geben etwa 375 Milliliter Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, hellen Traubensaft) hinzu und lassen die Zutaten noch etwa 3 Stunden durchziehen. Nach der Ruhezeit füllen Sie die restlichen 375 Milliliter Wein/ Traubensaft hinzu und servieren die Bowle.

Unser Tipp:

Je nach Bedarf können Sie Mineralwasser dazugeben.

Zitronencreme

Menge: 4 Portionen
3 Eigelbe (Größe M)
100 Gramm Zucker
2 Zitronen
6 Gramm Gelatine (weiß)
3 Esslöffel Wasser
200 Milliliter Sahne (süß)

Außerdem:

Schokoraspeln zum Garnieren

Rühren Sie die Eigelbe mit dem Zucker sowie dem Saft und dem Abrieb von den Zitronen in einer Schüssel schaumig. Dann lösen Sie in einer weiteren Schüssel die Gelatine im Wasser auf, drücken sie aus und geben die Gelatine unter die Eigelbmasse. Nun schlagen Sie die Eiweiße sowie die Sahne getrennt steif und heben beides unter die Masse. Zum Schluss füllen Sie das Dessert in Gläser und garnieren es mit den Schokoraspeln.

Unser Tipp:

Zitronen geben übrigens Saft, wenn Sie sie leicht erwärmen.

Nachspeisen:

Lebkuchen-Halbgefrorenes

Menge: 4 Portionen

3 Eigelbe (Größe M)
150 Gramm Zucker
10 Gramm Lebkuchengewürz
200 Milliliter Sahne (süß)
3 Eiweiße (Größe M)

Schlagen Sie die Eigelbe in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig. Dann mischen Sie das Lebkuchengewürz unter. Danach schlagen Sie die Sahne schaumig. Anschließend schlagen Sie die Eiweiße steif. Nun heben Sie zuerst die Sahne und dann den Eischnee unter die Eigelb-Zucker-Lebkuchengewürz-Masse. Dann füllen Sie das Dessert in eine Form und lassen Sie im Gefrierschrank durchfrieren.

Kullerpfirsiche

Menge: 1 Portion

1 Pfirsich
etwas Sekt (zum Auffüllen)

Säubern Sie den Pfirsich, stechen Sie ihn mit einer Gabel ringsherum ein, geben Sie den Pfirsich in ein Sektglas und füllen Sie das Ganze mit Sekt auf.

Unser Tipp:

Wenn sich der Pfirsich vollgesogen hat, beginnt er sich zu drehen.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Amerikaner

Menge: 1 Portion

100 Gramm Butter
100 Gramm Zucker
2 Eier (Größe M)
1 Paket Vanillezucker
1 Paket Vanillepuddingpulver
250 Gramm Weißmehl
3 Teelöffel Backpulver
5 Esslöffel Vollmilch
50 Gramm Puderzucker
etwas Zitronensaft

Außerdem:

etwas Backpapier

Geben Sie als erstes das Weißmehl mit dem Vanillezucker und dem Backpulver in ein Sieb und sieben Sie die Zutaten in eine Schüssel. Dann rühren Sie in einer weiteren Schüssel die Butter, den Zucker und die Eier schaumig und geben das Mehlgemisch dazu. Danach fügen Sie die Milch hinzu und verarbeiten die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Nun legen Sie ein Backblech mit dem Backpapier aus, stechen mit einem Esslöffel den Teig ab und verteilen ihn auf dem Blech. Anschließend backen Sie die Amerikaner bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/ Unterhitze) etwa 20 Minuten. Nebenbei vermengen Sie den Puderzucker in einer Schüssel mit dem Zitronensaft und bestreichen die Amerikaner nach dem Backen damit.

Unser Tipp:

Damit der Zuckerguss strahlend weiß wird können Sie den Puderzucker mit etwas Milch anrühren.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Apfel-Früchtebrot

Menge: 1 Portion

750 Gramm Äpfel (Boskoop)
200 Gramm Zuckerguss
200 Gramm Rosinen
125 Gramm Haselnüsse (grob gehackt)
500 Gramm Weißmehl (Typ 405)
2 Pakete Backpulver

Außerdem:
etwas Frischhaltefolie

Spülen Sie die Äpfel kalt ab, reiben Sie die kurz trocken und raspeln Sie sie dann ungeschält auf einer Reibe. Danach verrühren Sie die Äpfel, den Zucker, die Rosinen und die Haselnüsse in einer Schüssel. Die Zutaten decken Sie jetzt bitte mit der Folie ab und lassen sie unbedingt über Nacht im Kühlschrank ziehen.

Am nächsten Tag geben Sie das Weißmehl und das Backpulver in ein Sieb und sieben es in die Apfelmasse. Danach rühren Sie die gesiebten Zutaten unter, geben das Früchtebrot in eine Kastenform und backen sie etwa 35 Minuten bei 180-200 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im Backofen.

Unsere Tipps:

Am besten servieren Sie das Brot noch warm. Wir reichen dazu noch Frischkäse und Gelee sowie eine Tasse Tee oder Kaffee.

Baisermasse

Menge: 1 Portion

4 Eiweiße (Größe M)
etwas Tafelsalz
150 Gramm Zucker
1/2 Paket Vanillezucker

Außerdem:
etwas Backpapier

Schlagen Sie die Eiweiße mit dem Tafelsalz in einer Schüssel steif. Dann geben Sie den Zucker und den Vanillezucker dazu und verteilen die Masse mit einem Esslöffel auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech. Danach backen Sie die Baisermasse bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 2 Stunden im Backofen und öffnen dabei die Ofentür einen Spalt.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Der Kuchen, den man kochen muss

Menge: 1 Portion

300 Gramm Butter, 200 Gramm Zucker
4 Eier (Größe M)
1 Esslöffel Weinbrand (weglassen, wenn Kinder mitessen)
1 Teelöffel Backpulver
400 Gramm Kartoffelstärke
etwas Zitronenschale

Rühren Sie die Butter, den Zucker und die Eier in einer Schüssel schaumig. Dann mischen Sie den Weinbrand, das Backpulver und die Stärke mit wenig Zitronenschale unter den Teig und geben ihn in eine Kastenkuchenform. Danach kochen Sie den Kuchen bitte 60 Minuten im Wasserbad und servieren ihn noch warm.

Blitz-Apfelkuchen

Menge: 1 Portion

80 Gramm Butter, 80 Gramm Zucker
1 Esslöffel Vanillezucker
4 Eier (Größe M), 200 Gramm Quark
100 Gramm Weißmehl
1 Teelöffel Backpulver
1,5 Kilogramm Äpfel (Boskoop)
etwas Zitronensaft
10 Gramm Rosinen
etwas Zimt

Schlagen Sie die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker in einer Schüssel schaumig. Danach sieben Sie das Mehl und das Backpulver in eine weitere Schüssel und rühren die Eier, den Quark, sowie das Mehl-Backpulvergemisch unter die erste Schüssel. Das Ganze verarbeiten Sie jetzt zu einem geschmeidigen Teig und geben diesen auf ein gefettetes Backblech.

Für den Belag schälen Sie jetzt die Äpfel, vierteln sie, entkernen sie und beträufeln sie mit etwas Zitronensaft (damit die Äpfel nicht braun werden). Dann legen Sie die Apfelviertel auf den Teig und verteilen die Rosinen darauf. Anschließend bestreuen Sie den Apfelkuchen mit Zimt und backen ihn bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 45 Minuten im Backofen.

Unser Tipp:

Den fertigen Kuchen können Sie mit Zucker bestreuen.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Stachelbeertorte mit Baiserhaube

Menge: 1 Portion

125 Gramm Butter
75 Gramm Zucker (1)
1 Prise Tafelsalz
2 Eigelbe (Größe M)
200 Gramm Weißmehl (gesiebt)
125 Milliliter Weißwein (oder hellen Traubensaft)
30 Gramm Zucker (2)
1 Esslöffel Speisestärke
500 Gramm Stachelbeeren
etwas Zitronensaft
3 Eiweiße (Größe M)
100 Gramm Zucker (3)

Verarbeiten Sie die Butter, den Zucker (1), das Tafelsalz, die Eigelbe und das Weißmehl zu einem Mürbeteig. Dann füllen Sie den Teig in eine gefettete Springform und drücken einen hohen Rand an. Danach backen Sie den Teig im Backofen bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/ Unterhitze) etwa 15 Minuten und kochen in der Zeit den Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, den hellen Traubensaft auf). In den Wein/Saft rühren Sie nach dem Aufkochen den Zucker (2) und die Speisestärke ein. Dann putzen Sie die Stachelbeeren, heben sie unter und geben etwas Zitronensaft dazu. Die Masse lassen Sie nun etwas abkühlen und verteilen sie auf dem Teigboden.

Danach schlagen Sie die Eiweiße in einer Schüssel steif und geben den Zucker (3) dazu. Die Eischneemasse verteilen Sie anschließend bitte auf dem Kuchen oder garnieren ihn mit einem Spritzbeutel. Zum Schluss backen Sie den Kuchen nochmals bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/ Unterhitze) im Backofen etwa 30 Minuten.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Hefeteig-Grundrezept

Menge: 1 Portion

30 Gramm Hefe
100 Gramm Zucker
250 Milliliter Vollmilch (warm)
80 Gramm Butter
1 Paket Vanillezucker
500 Gramm Weißmehl (gesiebt)

Verrühren Sie die Hefe mit dem Zucker und der warmen Milch und geben Sie die Butter, den Vanillezucker sowie das gesiebte Weißmehl dazu. Dann kneten Sie die Zutaten unter und lassen den Teig mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt an einem warmen Ort etwa 60 Minuten gehen.

Unsere Tipps:

Dieses Rezept eignet sich übrigens zum Beispiel für Blechkuchen mit Pflaumen, Kirschen oder Butterstreuseln. Siehe auch unser Rezept Hefekuchen mit Streuseln.

<https://forum.koeche-nord.de/viewtopic.php?f=500&t=100956>

Großmutter's Waffeln

Menge: 4 Portion

200 Gramm Butter
200 Gramm Zucker
4 Eier (Größe M)
400 Gramm Kartoffelstärke
1 Paket Vanillezucker

Rühren Sie die Butter, den Zucker und die Eier in einer Schüssel schaumig. Dann geben Sie die Stärke dazu und lassen den Teig mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt etwa 10 Minuten ruhen. Nach der Ruhezeit backen Sie die Waffeln im Waffeleisen.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Schwiegermutter's Frankfurter Kranz

Menge: 1 Portion

Für den Teig:

4 Eier (Größe M)
150 Gramm Zucker
150 Milliliter Speiseöl
½ Paket Backpulver
4 Pakete Vanillepuddingpulver
etwas Tafelsalz

Für die Füllung:

1 Paket Vanillepuddingpulver
1 Esslöffel Puderzucker
500 Milliliter Vollmilch
180 Gramm Butter
250 Gramm Mandeln oder Nüsse
etwas Butter
etwas Zucker

Rühren Sie für den Teig die Eier, den Zucker und das Speiseöl schaumig. Dann geben Sie das Backpulver, die Pakete Vanillepuddingpulver und das Tafelsalz dazu und verarbeiten die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Danach füllen Sie den Teig in eine Napfkuchenform und backen ihn bei 170 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 30 Minuten. Nach der Backzeit lassen Sie den Teig bitte erkalten und schneiden ihn dreimal auf.

Für die Füllung kochen Sie nun das Vanillepuddingpulver mit dem Puderzucker und der Milch zu einem Pudding. Dann geben Sie die Butter dazu. Danach hacken Sie die Mandeln oder die Nüsse und rösten die Nüsse mit etwas zerlassener Butter in einer Pfanne. Anschließend geben Sie etwas Zucker mit in die Pfanne, rühren die Zutaten einmal durch und füllen mit der Creme den Kranz. Nun bestreichen Sie den Kranz noch von außen mit der Creme und bestreuen ihn mit den Mandeln oder den Nüssen.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Hefekuchen mit Streuseln

Menge: 1 Portion

Für den Hefeteig:

2 Eier (Größe M)

40 Gramm Zucker

etwas Tafelsalz

75 Gramm Butter

30 Gramm Hefe

250 Milliliter Vollmilch (lauwarm)

400 Gramm Weißmehl (1, Typ 405)

Für die Streusel

150 Gramm Zucker

200 Gramm Butter

150 Gramm geriebene Mandeln

etwas Zitronenabrieb

300 Gramm Weißmehl (2, Typ 405)

Schlagen Sie die Eier mit dem Zucker, dem Tafelsalz und der Butter in einer Schüssel schaumig. Dann verrühren Sie die Hefe in der lauwarmen Milch und arbeiten das Mehl (1) unter. Den Teig lassen Sie danach bitte mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt gehen und verteilen ihn dann auf einem gefettetem Backblech.

Anschließend verarbeiten Sie für die Streusel den Zucker, die Butter, die Mandeln und etwas Zitronenabrieb sowie das Mehl (2) zu Streuseln. Diese verteilen Sie dann auf dem fertigen Hefeteig und backen den Kuchen etwa 40 Minuten bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze).

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Falscher Hefekuchentreig

Menge: 1 Portion

300 Gramm Zucker
1 ½ Eier (Größe M)
250 Gramm Quark
6 Esslöffel Vollmilch
6 Esslöffel Speiseöl
1 Paket Vanillezucker
400 Gramm Mehl (Typ 405)
1 Paket Backpulver
ein paar Früchte nach eigener Wahl

Verrühren Sie den Zucker, die Eier, den Quark, die Milch und das Speiseöl mit dem Vanillezucker in einer Schüssel. Dann geben Sie das Mehl und das Backpulver in ein Sieb und sieben es in die Eier-Quark-Mischung. Das Ganze verarbeiten Sie danach zu einem geschmeidigen Teig und verteilen ihn auf ein Kuchenblech. Anschließend belegen Sie den Teig mit den Früchten Ihrer Wahl und backen ihn bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 20 bis 30 Minuten.

Unser Tipp:

Wenn der Kuchen sich nicht vom Blech lösen sollte, können Sie das Blech auf ein nasses Tuch stellen (dann geht es).

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Scheiterhaufen

Menge: 1 Portion

250 Milliliter Vollmilch
2 Eier (Größe M)
4 Toastbrotsscheiben (Vollkorn)
8 Äpfel (Boskoop)
80 Gramm Rosinen
etwas Zimt
etwas Vanillezucker
60 Gramm Butter

Verquirlen Sie die Milch in einer Schüssel mit den Eiern und weichen Sie darin das Toast ein. Dann schälen Sie die Äpfel, halbieren sie und entfernen das Kerngehäuse. Danach raspeln Sie die Äpfel auf einer Küchenreibe und mischen sie mit den Rosinen, wenig Zimt und wenig Vanillezucker. Anschließend schichten Sie abwechselnd die Toastmasse und die Äpfel in eine gefettete Butterform. Darauf verteilen Sie bitte die Butter in Flöckchen und überbacken den Kuchen im Backofen etwa 40 Minuten bei 180 Grad Celsius.

Unser Tipp:

Schneiden Sie den Kuchen in Portionsstücke und servieren Sie ihn mit Vanillesauce oder Fruchtsauce.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Kalter Hund oder Kekstorte

Menge: 1 Portion

3 Eier (Größe M)
125 Gramm Zucker
60 Gramm Kakao
1 Teelöffel Kaffeepulver
300 Gramm Kokosfett
200 Gramm Butterkekse

Zum Garnieren:
Mandelstifte oder Früchte

Außerdem:
etwas Backpapier

Rühren Sie die Eier in einer Schüssel mit dem Zucker schaumig. Dann geben Sie den Kakao und das Kaffeepulver dazu, erhitzen das Kokosfett vorsichtig und lassen es etwas abkühlen. Danach geben Sie das Kokosfett bitte unter die Eiermasse und lassen sie leicht dick werden. Nun schichten Sie abwechselnd die Butterkekse mit der Schokomasse in eine mit dem Backpapier ausgelegte Kastenform. Dann lassen Sie die Torte fest werden und garnieren sie mit den Mandelstiften oder den Früchten Ihrer Wahl.

Vanillekipferl

Menge: 1 Portion

150 Gramm Butter
100 Gramm Mandeln (gerieben)
50 Gramm Zucker
2 Eier (Größe M)
50 Gramm Butter
1 Paket Vanillezucker
50 Gramm Puderzucker

Kneten Sie die Butter, die geriebenen Mandeln, den Zucker und die Eier zu einem geschmeidigen Teig und stellen Sie ihn etwa 60 Minuten kalt. Dann formen Sie kleine Hörnchen daraus und legen sie auf ein gefettetes Backblech. Danach backen Sie die Kipferl bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) goldgelb. Nebenbei zerlassen Sie die Butter in einem Topf und vermischen den Vanillezucker mit dem Puderzucker in einer Schüssel. Dann wälzen Sie die Kipferl zuerst in Butter und danach in Puderzucker.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Kürbistorte

Menge: 1 Portion

200 Gramm Kürbisfleisch (Hokkaido)
2 Äpfel (Boskoop)
½ Zitrone
6 Eigelbe (Größe M)
300 Gramm Zucker
6 Eiweiße (Größe M)
100 Gramm Paniermehl (oder Pankomehl)
60 Gramm Weißmehl (Typ 405)
1 Teelöffel Backpulver
250 Gramm Puderzucker
½ Zitrone

Kochen Sie das Fleisch vom Kürbis in Wasser weich und pürieren Sie es. Dann spülen Sie die Äpfel kalt ab, raspeln sie und fügen sie dazu. Danach spülen Sie die Zitrone heiß ab, reiben sie kurz trocken und mischen den Saft sowie den Abrieb der halben Zitrone unter. Anschließend rühren Sie die Eigelbe mit dem Zucker schaumig. Dann schlagen Sie die Eiweiße steif und vermischen sie mit dem Paniermehl (oder Pankomehl), dem Weißmehl und dem Backpulver. Die Kürbis-Apfel-Masse und die Eiweiß-Mehl-Mischung heben Sie jetzt unter die Eigelbmasse, füllen sie in eine Tortenform und backen die Torte bei 180 Grad Celsius etwa 60 Minuten.

In der Zwischenzeit vermischen Sie für die Glasur den Puderzucker mit dem Saft der halben Zitrone und etwas Wasser und überziehen die Torte nach der Backzeit damit.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Milch-Quark-Torte

Menge: 1 Portion

Für den Mürbeteig:

60 Gramm Fassbutter

60 Gramm Zucker

1 Ei (Größe M)

200 Gramm Weißmehl (Typ 405)

1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Für den Belag:

500 Gramm Quark (natur)

200 Gramm Zucker

12 Eier (Größe M)

300 Milliliter Vollmilch

20 Milliliter Speiseöl

1 Paket Vanillezucker

1 Paket Vanillepuddingpulver

½ Teelöffel Zitronenschale

Geben Sie als erstes das Weißmehl und das Backpulver in ein Sieb und sieben Sie beide Zutaten in eine Schüssel. Dann verarbeiten Sie das Weißmehl, das Backpulver, den Zucker und das Ei zu einem geschmeidigen Teig. Danach fetten Sie eine Springform ein, belegen sie mit dem Teig und drücken die Ränder hoch.

Für den Belag verrühren Sie jetzt den Quark, den Zucker, die Eier, die Vollmilch, das Speiseöl, den Vanillezucker und das Vanillepuddingpulver sowie die Zitronenschale mit einem Handrührgerät zu einer Masse. Diese Masse geben Sie dann auf den Mürbeteig und backen die Torte im Backofen bei 170 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 50-60 Minuten.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Pflaumenkuchen mit Streuseln

Menge: 1 Portion

125 Gramm Butter (1)
125 Gramm Zucker (1)
3 Eier (Größe M)
1 Paket Vanillezucker
150 Gramm Weißmehl (Typ 405)
1 Teelöffel Backpulver
500 Gramm Pflaumen
150 Gramm Zucker (2)
100 Gramm Butter (2)
150 Gramm Weißmehl (2)

Sieben Sie erst das Weißmehl (1) mit dem Backpulver in eine Schüssel. Danach sieben Sie schon mal das Weißmehl (2) in eine weitere Schüssel. Nun rühren Sie die Butter (1) mit, den Zucker (1) und die Eier in einer Schüssel schaumig. Dann heben Sie den Vanillezucker, das Weißmehl (1) mit dem Backpulver unter und füllen den Teig in eine Springform. Danach belegen Sie den Teig mit Pflaumen.

Aus dem Zucker (2), der Butter (2) und dem Weißmehl (2) stellen Sie anschließend Streusel her und geben sie über die Pflaumen. Zum Schluss backen Sie den Kuchen bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 60 Minuten im Backofen.

Unser Tipp:

Anstelle von Pflaumen können Sie auch jedes andere Obst verwenden.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Quarkkälchen

Menge: 1 Portion

800 Gramm Kartoffeln (mehlig kochend, gekocht, vom Vortag)

250 Gramm Weißmehl (Typ 405)

500 Gramm Quark

4 Eier (Größe M)

etwas Zitronenschale

60 Gramm Zucker

etwas Speiseöl

Reiben Sie die Kartoffeln auf einer Küchenreibe und vermengen Sie sie mit dem Weißmehl. Dann geben Sie den Quark, die Eier, etwas Zitronenabrieb und den Zucker zu der Kartoffelmasse und kneten einen geschmeidigen Teig. Danach formen Sie Kälchen, erhitzen das Speiseöl in einer Pfanne und braten die Kälchen zum Schluss von beiden Seiten an.

Unser Tipp:

Bestreuen Sie die Kälchen mit Zimt oder reichen Sie beim servieren Kompott dazu.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Quarkstollen

Menge: 1 Portion

2 Eier (Größe M)
200 Gramm Zucker
125 Gramm Butter
500 Gramm Magerquark
200 Gramm Rosinen
125 Gramm gehobelte Mandeln
50 Gramm Orangeat
50 Gramm Zitronat
1 Esslöffel Cognac
500 Gramm Weißmehl (Typ 405)
1 Paket Backpulver
ein paar Butterflocken
etwas Puderzucker

Vermengen Sie die Eier mit dem Zucker, der Butter und dem Quark in einer Schüssel. Dann geben Sie die Rosinen, die Mandeln, das Orangeat und das Zitronat sowie den Cognac hinzu und vermischen die Zutaten. Danach sieben Sie das Weißmehl mit dem Backpulver in eine separat Schüssel, geben die Zutaten unter rühren (damit sich keine Klumpen bilden) zu den ersten Zutaten und füllen den Teig in eine Kastenform. Nun backen Sie den Stollen bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 60 bis 80 Minuten im Backofen und tragen die Butterflocken auf. Zum Schluss bestreuen Sie den Stollen bitte noch mit Puderzucker und servieren ihn möglichst noch warm.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Ringelblumentörtchen

Menge: 1 Portion

100 Gramm weiche Butter
100 Gramm Zucker
2 Eier (Größe M)
100 Gramm Weißmehl (Typ 405)
1 Esslöffel Backpulver
1 Esslöffel frische Ringelblumenblüten (1)
1 Esslöffel frische Ringelblumenblüten (2)

Sieben Sie als erstes das Weißmehl und das Backpulver in eine Schüssel. Dann fügen Sie die weiche Butter, den Zucker, die Eier und die Ringelblumenblüten (1) hinzu und verarbeiten die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Diesen geben Sie danach bitte in kleine Förmchen und streuen die Ringelblumenblüten (2) über die Törtchen. Zum Schluss backen Sie die Törtchen bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 25 bis 30 Minuten im Backofen und servieren die Törtchen möglichst noch warm.

Schnelle Vanille-Muffins

Menge: 12 Stück

290 Gramm Weißmehl (Typ 405)
3 Teelöffel Backpulver
1 Ei (Größe M)
130 Gramm Zucker
1 Paket Vanillezucker
80 Milliliter Speiseöl
250 Milliliter Vanillemilch

Sieben Sie das Weißmehl und das Backpulver als erstes in eine Schüssel. Dann verrühren Sie das Ei, den Zucker, den Vanillezucker und das Speiseöl in eine zweite Schüssel und verrühren die Zutaten gut mit der Vanillemilch. Danach rühren Sie das Weißmehl (mit dem Backpulver) unter. Den Teig füllen Sie jetzt bitte in Muffin-Formen und backen die Muffins bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen etwa 20 bis 25 Minuten. Zum Schluss lassen Sie die fertigen Muffins noch 10 Minuten in der Form ruhen, stürzen sie dann und servieren sie Ihren Gästen.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Schokokuchen

Menge: 1 Portion

150 Gramm Butter
300 Gramm Zucker
4 Eigelbe (Größe M)
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
375 Gramm Weißmehl (Typ 405)
1 Paket Backpulver
250 Milliliter Vollmilch
50 Gramm Kakao
4 Eiweiß (Größe M)

Sieben Sie als erstes das Weißmehl mit dem Backpulver in eine Schüssel. Dann rühren Sie in einer weiteren Schüssel die Butter, den Zucker und die Eigelbe schaumig. Danach fügen Sie die Zitronenschale, das Weißmehl/Backpulver, die Milch und den Kakao unter Rühren hinzu. Anschließend schlagen Sie in einer der Schüsseln (separat) die Eiweiße auf und heben den Eischnee leicht unter den Teig. Diesen geben Sie danach bitte in eine Kastenkuchenform und backen den Kuchen zum Schluss bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 60 bis 80 Minuten.

Unser Tipp:

Sie können den Kuchen mit Zitronenglasur überziehen.

Kuchen, Gebäcke, Herzhaftes:

Rumkugeln

Menge: 1 Portion

200 Gramm Schwarzbrot (vom Vortag)

60 Gramm Kakao

50 Gramm Zucker

50 Gramm Butter

125 Milliliter Vollmilch

1 Ei (Größe M)

5 Zentiliter Rum

200 Gramm Blockschokolade

ein paar Schokostreusel

Vermengen Sie das Schwarzbrot in einer Schüssel mit dem Kakao und dem Zucker. Dann zerlassen Sie die Butter in einem kleinen Topf und verrühren sie mit der Milch, dem Ei und dem Rum. Die Flüssigkeit geben Sie jetzt bitte zu der Schwarzbrotmischung und verkneten die Zutaten gut. Danach formen Sie aus der Masse Kugeln und lassen sie erkalten. Währenddessen schmelzen Sie die Schokolade in dem kleinen Topf (wir machen keinen weiteren Topf dreckig), tauchen die Kugeln ein und wälzen sie zum Schluss in den Schokostreuseln.

Herzhaftes:

Kräuterplätzchen

Menge: 1 Portion

1 Eigelb (Größe M)
75 Gramm Zuckergus
etwas Tafelsalz
125 Gramm kalte Butter
225 Gramm Weißmehl (Typ 405)
1-2 Esslöffel Lavendel
1-2 Esslöffel Thymian (frisch oder getrocknet)
1-2 Esslöffel Rosmarin (frisch oder getrocknet)

Außerdem:

etwas Backpapier

Geben Sie das Eigelb, den Zucker, das Tafelsalz und die kalte Butter in eine Schüssel und sieben Sie das Weißmehl hinein. Dann kneten Sie die Zutaten bitte zu einem Mürbeteig. Danach zerkleinern Sie den Lavendel, den Thymian und den Rosmarin in einem Mörser, geben die Zutaten zu dem Teig und stellen diesen mit einem sauberen Küchentuch abgedeckt im Kühlschrank kühl. Zum Schluss stechen Sie aus dem Teig Plätzchen aus und backen sie auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech etwa 10-15 Minuten bei 175 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im Backofen.

Käsestangen

Menge: 1 Portion

100 Gramm Butter
3 Esslöffel Sahne (süß)
100 Gramm geriebenen Käse
etwas Tafelsalz
etwas Muskatnuss
200 Gramm Weißmehl

Sieben Sie als erstes das Weißmehl in eine Schüssel. Dann geben Sie die Butter, die Sahne, den geriebenen Käse, das Tafelsalz und den Muskat hinzu und verkneten die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig. Diesen Teig decken Sie jetzt mit einem sauberen Küchentuch ab und stellen ihn für etwa 60 Minuten im Kühlschrank kalt. Danach rollen Sie den Teig aus, schneiden ihn in Streifen, drehen die Streifen zu Spiralen und backen die Käsestangen bei 180 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 20 Minuten goldgelb.

Herzhaftes:

Die anderen Käsebrötchen

Menge: 4 Portion

200 Gramm geriebener Käse (nach Wahl)

1 Esslöffel Senf (mittelscharf)

1 Teelöffel Paprikapulver

50 Gramm Butter

4 Scheiben Vollkorntoastbrot

Rühren Sie den Käse mit dem Senf, dem Paprikapulver und der Butter zu einer cremigen Masse und bestreichen Sie die Toastbrote damit dick. Dann überbacken Sie die Käsebrötchen kurz im Backofen bei etwa 160 Grad Celsius (Oberhitze Unterhitze) und servieren sie ihren Gästen.

Haltbares und Eingemachtes:

Bauernschmalz

Menge: 4 Portion

600 Gramm Rückenspeck
200 Gramm Speck (durchwachsen)
300 Gramm Schweineschmalz
100 Gramm Zwiebeln
100 Gramm Äpfel (Boskoop)

Außerdem:
etwas Klarsichtfolie

Schneiden Sie den Rückenspeck und den Speck in Würfel. Dann erhitzen Sie das Schweineschmalz in einer Pfanne und lassen die Würfel darin aus, bis sich hellbraune Grieben bilden. Nun ziehen Sie die Zwiebeln ab, schälen die Äpfel, schneiden beide Zutaten klein und geben sie zu dem Speck in die Pfanne. Danach füllen Sie das Schmalz in einen Steintopf, decken ihn mit der Klarsichtfolie ab und stellen den Topf kühl.

Essigpflaumen

Menge: 8 Portionen

2 Kilogramm Pflaumen
500 Milliliter Wasser
1 Liter Weinessig
1 Kilogramm Zucker
5 Nelken
1 Zimtstange

Außerdem:
eventuell Klarsichtfolie

Spülen Sie die Pflaumen kalt ab und legen Sie sie in einen Steintopf. Dann kochen Sie die das Wasser in einem weiteren Topf mit dem Essig, dem Zucker, den Nelken und der Zimtstange zu einem Sud. Danach entnehmen Sie die Zimtstange mit einer Schaumkelle, lassen die Flüssigkeit erkalten und geben sie über die Pflaumen. Nach 3 Tagen gießen Sie die Flüssigkeit bitte durch ein Sieb ab (fangen sie aber auf), kochen sie nochmals auf und gießen die Flüssigkeit wieder über die Pflaumen.

Unser Tipp:

Verschließen Sie den Steintopf mit Klarsichtfolie

Haltbares und Eingemachtes:

Soleier

Menge: 3 Portionen

10 Eier (Größe M)
2 Liter Wasser
50 Gramm Tafelsalz
1 Messerspitze Thymian
2 Lorbeerblätter
1 Messerspitze Kümmel

Kochen Sie die Eier 9 Minuten in einem Topf hart und schrecken Sie sie dann mit kaltem Wasser ab. Danach kochen Sie die 2 Liter Wasser in einem weiteren Topf mit dem Tafelsalz, dem Thymian, dem Lorbeer und dem Kümmel auf und lassen die Flüssigkeit abkühlen. Die gekochten Eier klopfen Sie nun bitte leicht an, geben sie in ein großes Glas und übergießen sie mit dem heißem Sud. Anschließend lassen Sie die Soleier bitte 2 Tage im Kühlschrank ziehen und servieren sie dann Ihren Gästen.

Unser Tipp:

Die Soleier halten sich im Kühlschrank zwei Wochen.

Hausgemachte Leberwurst

Menge: 4 Portionen

500 Gramm Schweinebauch
300 Gramm Leber
2 Zwiebeln
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Thymian
etwas Majoran

Kochen Sie den Schweinebauch etwa 20 Minuten in einem Topf und lassen Sie ihn dann abkühlen. Danach nehmen Sie das Fleisch mit einer Schaumkelle heraus und bewahren die Brühe auf. Die Leber überbrühen Sie jetzt. Dann ziehen Sie die Zwiebeln ab, schneiden sie in Würfel und drehen sie mit der Leber und dem Schweinebauch durch eine feine Scheibe des Fleischwolfes. Gewürzt werden die Zutaten anschließend mit etwas Tafelsalz, Pfeffer, Thymian und Majoran. Dann füllen Sie sie bitte unter ständigem rühren mit 500 Milliliter Brühe auf und geben das Ganze in Gläser. Die Gläser sterilisieren Sie zum Schluss bitte 90 Minuten bei 90 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) im Backofen.

Haltbares und Eingemachtes:

Kräuteröl

Menge 1 Portion

ein paar Kräuter der Saison (Dill, Salbei, Petersilie, Pfefferminze, Liebstöckel, Zitronenmelisse)
1 Liter Olivenöl

Zerkleinern Sie die kalt abgespülten Kräuter und geben Sie sie in eine große Flasche. Dann gießen Sie die Flasche mit dem Olivenöl auf und stellen sie 5 Wochen an einen sonnigen Platz. Anschließend gießen Sie das Öl durch ein Sieb und füllen es zum Lagern erneut in Flaschen. Die Flaschen müssen Sie zum Schluss bitte gut verschließen.

Unser Tipp:

Dieses Kräuteröl schmeckt sehr gut zu grünen Salaten

Grobe Mettwurst

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Rinderbrühe
800 Gramm Schweinekamm
200 Gramm Schweinebauch
1 Esslöffel Pfeffer frisch aus der Mühle
1 Esslöffel Senfkörner
20 Gramm Zucker
30 Gramm Tafelsalz
etwas Thymian
4 Zentiliter Rum

Schneiden Sie den kalt abgespülten Schweinekamm und den kalt abgespülten Schweinebauch (tupfen Sie beides bitte nach dem Abspülen kurz trocken) in kleine Stücke und drehen Sie das Fleisch zweimal durch einen Fleischwolf. Dann geben Sie es in eine große Schüssel und vermischen das Fleisch mit dem Pfeffer, den Senfkörnern, dem Zucker, dem Tafelsalz, dem Thymian und dem Rum. Danach kneten Sie die Zutaten gut durch und füllen die Masse in saubere Einmachgläser. Nun füllen Sie in eine Pfanne 3 Zentimeter Wasser und sterilisieren die Gläser im Backofen bei 190 Grad Celsius (Oberhitze/Unterhitze) etwa 2 Stunden. Zum Schluss lassen Sie die grobe Mettwurst in den Gläsern im Backofen auskühlen.

Haltbares und Eingemachtes:

Rote Bete – süßsauer

Menge: 4 Portionen

1 Kilogramm Rote Bete (frisch)
2 Liter Wasser
200 Gramm Zucker
3 Nelken
1 Messerspitze Zimt
2 Zwiebeln
5 Esslöffel Weinessig

Schneiden Sie die abgezogenen Zwiebeln zuerst in feine Würfel. Kochen Sie die Rote Bete etwa 15 Minuten in einem Topf mit Wasser, ziehen die Schale ab und schneiden die Knollen in Scheiben. Danach kochen Sie in einem weiteren Topf einen Sud aus 2 Litern Wasser, dem Zucker, den Nelken, dem Zimt, den Zwiebelwürfeln und dem Weinessig. Die Rote Bete geben Sie jetzt in den Sud und füllen die Zutaten in Gläser ab.

Mixed pickles

Menge 8 Portionen

200 Gramm kleine Möhren
200 Gramm Blumenkohlröschen
100 Gramm Frühlingszwiebeln (nur die weißen Teile)
200 Gramm kleine Maiskolben
100 Gramm grüne Bohnen
½ Esslöffel Bohnenkraut
etwas Wasser
etwas Essig
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
etwas Zucker
etwas Lorbeer
ein paar Senfkörner

Putzen Sie die Möhren, den Blumenkohl und die Frühlingszwiebeln, spülen Sie die Zutaten kalt ab und lassen Sie sie abtropfen. Dann schnippeln Sie die Maiskolben und die Bohnen klein und geben das Ganze mit dem Bohnenkraut, dem Wasser, dem Essig, etwas Tafelsalz, etwas Pfeffer, dem Zucker und den Lorbeerblättern in einen Topf und kochen die Zutaten etwa 10 Minuten zu einem Sud. Zum Schluss füllen Sie diesen Sud in Gläser und stellen die Mixed Pickles im Kühlschrank kalt.

Haltbares und Eingemachtes:

Tomatenchutney

Menge: 4 Portionen

800 Gramm Tomaten
2 Zwiebeln
1 Apfel (Boskoop)
200 Gramm Zucker
1 Esslöffel Apfelessig
1 Lorbeerblatt
etwas Tafelsalz
etwas Pfeffer frisch aus der Mühle
10 Gramm Ingwer

Schneiden Sie die Tomaten kreuzweise ein, geben Sie sie in eine Schüssel und überbrühen Sie sie etwa 10 Sekunden mit kochendem Wasser. Danach nehmen Sie die Tomaten mit einer Schaumkelle aus dem Wasser, geben sie in eine weitere Schüssel und schrecken sie mit kaltem Wasser ab. Dann ziehen Sie die Haut mit einem kleinen Küchenmesser ab, vierteln die Tomaten und entfernen den Stielansatz. Anschließend ziehen Sie die Zwiebeln ab, schälen den Apfel, entfernen das Kerngehäuse aus den Äpfeln und schneiden beide Zutaten in feine Würfel. Dann geben Sie beides bitte zu den Tomaten. Den Zucker, den Apfelessig, den Lorbeer, etwas Tafelsalz, den Pfeffer und den Ingwer geben Sie bitte ebenfalls dazu und koche alles etwa 10 Minuten in einem Topf. Zum Schluss füllen Sie das Chutney in Gläser, lassen sie auskühlen und lagern sie im Kühlschrank.

Unser Tipp:

Unser Tomatenchutney passt gut zu Geflügelgerichten und Fleischgerichten.

Holundermüsli

Menge: 1 Portion

3 Scheiben Zwieback
50 Gramm Butter
100 Milliliter Holunderbeersaft
100 Milliliter Vollmilch
50 Gramm Zucker
½ Teelöffel Zitronenschale
1 Apfel (Boskoop)

Schneiden Sie den Zwieback in Würfel, zerlassen Sie die Butter in einem Topf und rösten Sie den Zwieback darin an. Dann geben Sie den Holundersaft und die Milch dazu und rühren den Zucker sowie die Zitronenschale unter. Danach entfernen Sie das Kerngehäuse des Apfels, spülen ihn kalt ab, reiben ihn kurz trocken und raspeln den Apfel auf einer Küchenreibe. Zum Schluss mischen Sie die Apfelraspel bitte unter das Müsli.

Haltbares und Eingemachtes:

Minztee

Menge: 1 Portion

2 Teelöffel frische Minze
250 Milliliter kochendes Wasser.

Spülen Sie die Minze kalt ab, geben Sie sie in einen Topf und überbrühen Sie sie mit dem kochendem Wasser. Dann lassen Sie die Minze etwa 10 Minuten mit einem Deckel zugedeckt ziehen und gießen den Tee anschließend durch ein Sieb.

Petersilien-Tee

Menge: 1 Portion

1 Esslöffel Petersilie
1 Tasse heißes Wasser

Spülen Sie die Petersilie kalt ab, schütteln Sie sie kurz trocken und zupfen Sie dann die Blätter von den Stängeln. Danach überbrühen Sie die Blätter mit heißem Wasser und trinken den Tee bei Heiserkeit schlückchenweise.

Birnen-Ingwer-Gelee

Menge: 4 Portionen

1 Liter Birnensaft
500 Gramm Gelierzucker (2:1)
1 Teelöffel geriebenen Ingwer

Vermengen Sie den Birnensaft in einem Topf mit dem Gelierzucker und lassen Sie die Zutaten etwa 3 Minuten kochen. Kurz vor Ende der Kochzeit rühren Sie den geriebenen Ingwer unter und füllen das Gelee zum Schluss in Gläser.

Haltbares und Eingemachtes:

Süßkirschen-Johannisbeer-Marmelade

Menge: 4 Portionen

300 Gramm Süßkirschen
700 Milliliter roter roter Johannisbeersaft
500 Gramm Gelierzucker (2:1)

Säubern Sie die Kirschen, entsteinen Sie sie und kochen Sie sie in einem Topf mit dem Johannisbeersaft auf. Anschließend pürieren Sie die Zutaten, kochen sie nochmals 3 Minuten auf und füllen die Marmelade in Gläser. Zum Schluss lassen Sie die Gläser auskühlen und lagern die Marmelade im Kühlschrank.

Fliederbeerlikör

Menge: 8 Portionen

2 Kilogramm Fliederbeeren (Holunderbeeren)
2 Liter Wasser
300 Gramm Zucker
1 Vanilleschote
500 Milliliter Rum

Putzen Sie die Fliederbeeren, kochen Sie sie in dem Wasser auf und drücken Sie die Zutaten danach durch ein Sieb. Dann kochen Sie den Saft mit dem Zucker und der ausgekratzten Vanilleschote sowie dem Mark auf und entfernen die Vanilleschote danach mit einer Schaumkelle. Anschließend geben Sie den Rum dazu, füllen den Likör in Flaschen und stellen ihn an einen dunklen und kalten Ort (zum Beispiel in den Keller).

Unser Tipp:

Je älter der Likör ist, desto besser schmeckt er.

Haltbares und Eingemachtes:

Schwarze Nüsse

Menge: 4 Portionen

- 1 Kilogramm grüne Walnüsse
- 2 Liter kaltes Wasser
- 1 Kilogramm Zucker
- 5 Nelken
- 1 Zimtstange
- 1 Teelöffel Zitronenschale

Stechen Sie die Walnüsse mit einer Stricknadel mehrmals ein und legen Sie sie 8 Tage in das kalte Wasser. Das Wasser müssen Sie bitte täglich wechseln! Danach kochen Sie die Nüsse in frischem Wasser etwa 60 Minuten gar, gießen sie durch ein Sieb (abseihen) und fangen den Sud auf. Aus 1 Liter des Suds. dem Zucker, den Nelken, der Zimtstange und der Zitronenschale kochen Sie nun bitte einen Sirup. Danach entfernen Sie die Zimtstange mit einer Schaumkelle, füllen die Nüsse in Gläser und geben den Sirup darüber. Anschließend verschließend Sie die Gläser fest und stellen sie abgekühlt im Kühlschrank kalt.

Unsere Tipps:

Diese schwarzen Nüsse halten sich jahrelang und werden mit der Zeit immer besser. Sie sind übrigens gut für Wildbraten. Die Nüsse müssen noch völlig grün, also unreif sein. Unreife Nüsse können Sie allerdings nur bis Ende Juni ernten.

Kürbis-Apfel-Marmelade

Menge: 4 Portionen

- 600 Gramm Kürbis (Hokkaido)
- 400 Gramm Äpfel (Boskoop)
- 4 Esslöffel Weißwein (oder hellen Traubensaft)
- 500 Gramm Gelierzucker (2:1)
- 1 Esslöffel Zitronensaft

Schälen Sie den Kürbis und die Äpfel, säubern Sie sie und schneiden Sie beide Zutaten klein. Dann kochen Sie sie mit dem Weißwein (oder, wenn Kinder mitessen, mit hellem Traubensaft) weich und rühren den Gelierzucker unter. Danach rühren Sie den Gelierzucker unter und kochen alles weitere 3 Minuten. Anschließend nehmen Sie den Topf von der Kochstelle, geben den Zitronensaft dazu und füllen die Marmelade danach (noch heiß) in Gläser. Lagern können Sie die Kürbis-Apfel-Marmelade abgekühlt und verschlossen im Kühlschrank.

Haltbares und Eingemachtes:

Pflaumen-Holunder-Marmelade

Menge: 4 Portionen

700 Gramm Pflaumen
300 Milliliter Holundersaft
500 Gramm Gelierzucker (2:1)

Entsteinen Sie die Pflaumen und kochen Sie sie mit dem Holundersaft sowie dem Gelierzucker in einem Topf. Dann pürieren Sie die Früchte leicht und kochen Sie nochmals 3 Minuten aus. Zum Schluss füllen Sie die Marmelade bitte in Gläser, verschließen sie, lassen sie abkühlen und legen die Gläser im Kühlschrank.

Pflaumenmus

Menge: 8 Portionen

2,5 Kilogramm Pflaumen
½ Teelöffel Zimt
½ Teelöffel Nelkenpulver
½ Esslöffel Zitronenschale
4 Zentiliter Rum

Entsteinen Sie die Pflaumen, schneiden Sie sie klein und geben Sie sie mit dem Zimt, dem Nelkenpulver und der Zitronenschale in einen Bräter. Dann fügen Sie noch den Rum hinzu und lassen die Zutaten im Backofen unter ständigem Rühren bei 160 Grad Celsius (Oberhitze/ Unterhitze) bei leicht geöffneter Tür zu Mus backen.

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de:

Aronia-Sirup (Alkoholfrei)

Sirup aus Aroniabeeren mit Vanilleschote

Menge: 1 Portion

500 Gramm Beeren (Aroniabeeren)

250 Gramm Kandiszucker, weißer

1/2 Zitrone, Saft davon

1/2 Vanilleschote, Mark davon

etwas Wasser

Die Aroniabeeren dünsten Sie mit etwas Wasser in einem Topf an bis sie so weich sind, so dass Sie sie zerdrücken können. Das entstandene Mus müssen Sie nun passieren, um den Saft (etwa 300 Milliliter) auffangen zu können.

Den Saft kochen Sie jetzt mit dem Kandiszucker, dem Zitronensaft und dem Vanillemark bis sich der Kandis aufgelöst hat. Der entstandene Sirup sollte dann sofort in heiß ausgespülte, verschließbare Flaschen abgefüllt werden.

Gartensirup

Menge: 1 Portion

1 Holunderblütendolde

5 Blüten vom Giersch

15 Blüten vom weißen Klee

25 Gänseblümchen und 1 junger Blütenstand vom Gundermann

1 Liter Wasser, kochendes

2 Tüte/n Zitronensäure

1 Kilogramm Zucker

Von den Blüten die Käfer und anderes Getier abschütteln, dann gründlich waschen und alle Blüten in einen Topf geben. Mit kochendem Wasser übergießen und etwa 2-3 Stunden ziehen lassen.

Anschließend alles durch ein Sieb geben und dann in einen sauberen Topf geben. Die Zitronensäure (etwa 10 Gramm) dazugeben und aufkochen lassen. Wenn der Sud dann köchelt, den Zucker dazugeben und darin auflösen. Nun alles gut verrühren, bis der Sud wieder klar geworden ist.

Jetzt den Sirup in heiße Flaschen füllen und fest verschließen, dann abkühlen lassen. Zum Schluss einen Schuss Sirup in ein Glas Mineralwasser geben und genießen.

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de:

Brombeer-Bananen-Milchshake (Alkoholfrei)

Menge: 6 Portionen

240 Gramm Brombeeren (frisch oder Tiefkühl)

150 Gramm Banane (frisch)

750 Milliliter Milch, (1,5% Fett)

1 1/2 Esslöffel Honig

1 1/2 Esslöffel Zitronensaft

Brombeeren mit der Milch und den Bananenscheiben pürieren. Dann mit Honig und Zitronensaft abschmecken.



Bild: Brombeer-Bananen-Milchshake

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de:

Cocoloco (alkoholfrei)

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cream of Coconut, 2 Zentiliter Sahne
6 Zentiliter Ananassaft, 6 Zentiliter Orangensaft
6 Zentiliter Maracuja-Nektar

Im Elektromixer gut durchmischen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Longdrink-Glas gießen. Mit einem Fruchtspieß garnieren.

Erdbeer-Ananas-Punsch (alkoholfrei)

Menge: 6 Gläser

3/4 Liter Wasser; ohne Kohlensäure
12 Teelöffel Uva-Tee, 125 Gramm Zucker
Eis; zerstoßen
350 Gramm Erdbeeren
800 Gramm Ananas
2 Orangen; den Saft davon
1 Limette; den Saft davon
3 Minzzweige
Mineralwasser zum Auffüllen

Wasser aufkochen, sprudelnd über den Tee gießen und 2 bis 3 Minuten ziehen lassen. Abseihen, den Zucker darin lösen und auf das gestoßene Eis gießen.

Erdbeeren kurz in kaltem Wasser waschen, gut trocken tupfen, Stielansatz herausschneiden und ein Drittel davon zur Seite legen. Restliche Erdbeeren zerschneiden und in den Mixer geben.

Ananas sorgfältig schälen, der Länge nach vierteln, etwas mehr als ein Viertel der Frucht in kleine Stücke schneiden und zunächst beiseite legen. Das restliche Fruchtfleisch zerschneiden und zu den Erdbeeren in den Mixer geben.

Orangen- und Zitronensaft dazu gießen und alles glatt pürieren. Püree unterden Tee mischen, die Früchte mitsamt den Minzblättern dazugeben und alles 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Mineralwasser aufgießen.

Unser Tipp:

Geben sie einen kräftigen Schuss Cognac oder Weinbrand in den Punsch

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de:

Gurkenflip (Alkoholfrei)

Menge: 4 Drinks

1 Gurke
600 Gramm Joghurt
700 Milliliter Sauermilch
Pfefferminzblätter
Senf
Meersalz
Pfeffer frisch aus der Mühle

Gurke ungeschält der Länge nach halbieren. Kerne herausschaben, in Stücke schneiden. Mit dem Joghurt, der Sauermilch, den Pfefferminzblättern und dem Senf pürieren. Danach würzen.

Holiday Fun (alkoholfrei)

Menge: 1 Drink

1/2 Liter Traubensaft, weiß oder rot
400 Milliliter Maracujanektar
1/2 Liter Früchtetee, zum Beispiel Hagebuttentee-Mischung aromatisiert mit Erdbeeren
2 Zucker
Vanille-Aroma
Limettenscheiben
Zitronenscheiben

Eisgekühlten Tee, Traubensaft- und Maracuja-Nektar vermischen und mit Zucker und Vanille-Aroma abschmecken. Eiswürfel in Longdrink-Gläser geben und den Früchtetee-Cocktail darüber gießen. Mit Limetten- und Zitronenscheiben garnieren und mit einem Strohhalm servieren.

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de:

Kalte Ente (alkoholfrei)

Menge: 2 Portionen

2 Zitronen; unbehandelt
2 Orangen; unbehandelt
1 Flasche Apfelsaft
1 Flasche Traubensaft
1 Flasche Mineralwasser

Die Schalen von der Zitrone und Orange dünn als Spirale abschneiden. Saft aus allen Früchten auspressen und mit den Schalen in ein Bowlen-Gefäß geben.

Apfelsaft und Traubensaft zugießen. Etwa 2 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren Mineralwasser zugießen.

Mambo (alkoholfrei)

Menge: 1 Drink

6 Zentiliter Ananassaft (ungesüßt)
6 Zentiliter Zitronensaft
4 Zentiliter Cream of Coconut (Kokosnußcreme aus der Dose, temperiert)
1 Zentiliter Mandelsirup
1 Zentiliter flüssige Schlagsahne
Cocktailkirsche als Dekoration

Alle Zutaten mit ein paar Eiswürfeln im Shaker sehr kräftig schütteln, in eine große Sektschale oder ein großes Weinglas seihen. Mit einer oder mehreren Cocktailkirschen am Spieß oder Trinkhalm servieren.

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de:

Octopussy (alkoholfrei)

Menge: 1 Drink

1 Zentiliter Grenadine-Sirup
5 Zentiliter Sauerkirschsaft
1 Zentiliter Zitronensaft
5 Zentiliter Ananassaft
1 Scheibe Ananas

Zutaten auf Eis im Shaker kräftig schütteln. In ein mit gestoßenem Eis gefülltes Glas geben. Mit der Ananasscheibe garnieren.

Prunus (alkoholfrei)

Menge: 1 Drink

Gestossenes Eis
60 Milliliter Pflaumen-Saft
60 Milliliter Apfelsaft
60 Milliliter Vollmilchjoghurt

Die eiskalten Zutaten in den Elektromixer geben, kurz aufschlagen und in ein Longdrink-Glas gießen. Sofort servieren.

Russischer Tee (alkoholfrei)

Menge: 1 Drink

1/8 Liter heißer schwarzer Tee
1 Teelöffel Kirschmarmelade oder Himbeermarmelade

Den Tee in ein Teeglas geben und nach Belieben mit Kirsch- oder Himbeermarmelade süßen. Eventuell mit einer dünnen, in Zimt gewendeten, Zitronenscheibe würzen.

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de:

Stachelbeer-Joghurt-Traum (alkoholfrei)

Menge: 1 großes Glas

75 Gramm Stachelbeeren
2 Stiele frische Pfefferminze
1 Teelöffel Kürbiskerne
150 Gramm Naturjoghurt
75 Milliliter Milch
1 Esslöffel Honig

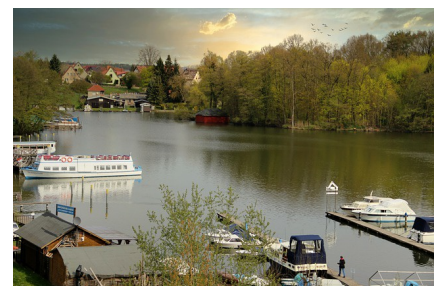
Stachelbeeren putzen und große Früchte etwas zerteilen. Pfefferminzblättchen von den Stielen zupfen. Stachelbeeren mit Pfefferminzblättchen, Kürbiskernen und Joghurt zusammen im Mixer pürieren. Milch und Honig zugeben, alles schaumig aufschlagen.

Vitaminstoß (Alkoholfrei)

Menge: 1 Portion

100 Milliliter Gemüsesaft
100 Milliliter weißer Traubensaft
Zitronensaft
Angostura
Selleriesalz zum Bestäuben
1 Stange Bleich-Sellerie

Gemüsesaft und Traubensaft in einen Shaker mit 2 - 3 Stücken Eis geben und gut schütteln. Ohne Eis in ein hohes Longdrinkglas gießen und mit je einem Spritzer Zitronensaft und Angostura abschmecken. Drink mit Selleriesalz bestäuben.
Dekoration: kleine Stange Bleich-Sellerie zum Umrühren.

**Bild:** Stadthafen Templin

Alkoholfreie Getränke von Köche-Nord.de:

Zitronencocktail (alkoholfrei)

Menge: 4 Portionen

4 Zitronen
1 Esslöffel Honig
2 Eiweiß
4 kleine Eiswürfel, zerdrückt

Zum Verzieren:

etwas Eiweiß
Streuzucker

Die Zitronen ausdrücken und den Saft mit dem Honig verrühren (wenn man die Zitronen vorher 2-3 Minuten in Wasser legt, lassen sie sich leichter ausdrücken).

Eiweiß mit Zitronensaft im Mixer schlagen, nach und nach die zerstoßenen Eiswürfel zugeben und weiter schlagen, bis die Masse schaumig locker ist.

Die Ränder der Gläser mit etwas Eiweiß bestreichen, dann in Zucker stippen, mit dem Zitronen-Cocktail füllen und sofort servieren.

Ürner Milchkafee (alkoholfrei)

Menge: 2 Portionen

100 Milliliter Wasser
1 Liter Milch
30 Gramm Kaffeepulver

So bereitet Frau Lauch aus Silenen ihren geliebten, alltäglichen Milchkafee zu: Sie lässt in einer Milch-Pfanne wenig Wasser kochen. Dann streut sie das Kaffeepulver darauf und lässt es nochmals aufkochen. Nun gibt sie die Milch dazu und erhitzt alles zusammen bis zum Siedepunkt. Zuletzt siebt sie das appetitlich duftende Getränk in einen Milchkrug ab. Dieser Urner Milchkafee wird ungesüßt getrunken und besitzt einen wunderbaren, eigenartigen und unverwechselbaren Geschmack. Versuchen Sie ihn - er ist zu Unrecht - in Vergessenheit geraten!

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Adam & Eva Cocktail

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Cognac oder Weinbrand
2 Zentiliter Dry Gin
2 Zentiliter Cointreau

Geben Sie die Zutaten in einen Shaker, mixen Sie sie gut durch und füllen Sie den Shortdrink dann in ein Cocktailglas.

Ale Egg Nogg

Menge: 1 Drink

1 Vanilleschote, 1 Messerspitze Muskatnuss, gemahlen
1 Messerspitze Zimtpulver
150 Milliliter Sahne, optional durch Milch ersetzen
500 Milliliter Milch, nach Belieben Tafelsalz
4 Eigelb (Größe M), 80 Gramm Zucker
nach Belieben Brandy, Whisky oder Rum

Als erstes schneiden Sie die Vanilleschote der Länge nach auf und kratzen das Mark heraus. Dann geben Sie alle Zutaten, bis auf die Eier und den Zucker, in einen kleinen Topf und erhitzen sie bei mittlerer Temperatur auf einer Kochstelle. Die Masse sollte bitte auf keinen Fall kochen, sie soll nur heiß werden.

Während das passiert, können Sie schon mal um die Eigelb-Masse kümmern: Die Eigelbmasse schlagen Sie ganz einfach mit dem Zucker auf, bis sie deutlich heller und voluminöser geworden ist. Dann geben Sie die heiße Milch-Mischung unter ständigem Rühren (!) ganz langsam zu der Eigelbmasse, um die Eier zu temperieren und sie daran zu hindern, dass sie gerinnen (sonst haben Sie Rührei). Nun geben Sie alles zurück in den Topf und erhitzten es, ohne es zu kochen, bis die Flüssigkeit etwas dickflüssiger geworden ist. Das dauert etwa 5-6 Minuten. Bitte nicht vergessen, ständig zu rühren.

Sobald der Egg Nog erhitzt ist, ist er fertig und kann direkt warm serviert werden. Alternativ können Sie den Drink auch eiskalt servieren.

Wir geben den Schuss Alkohol immer erst in die Tasse, Sie können aber natürlich auch die ganze Schale damit verfeinern.

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr!

Besuchen Sie bitte auch <https://www.kmdd.de/> und <https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=503>

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Bacardi Sour

Menge: 1 Drink

4 Zentiliter Bacardi Carta blanca
2 Zentiliter Limettensaft
2 Teelöffel Zuckersirup

Dekoration:

1 Cocktailkirsche
1 Orangenscheibe
1 Zitronenscheibe

Geben Sie für den Bacardi Sour zuerst den Bacardi, dann den Limettensaft und den Zuckersirup zusammen mit den Eiswürfeln in den Shaker und schütteln Sie alles sehr gut.

Danach seihen Sie den Drink durch ein Sieb in ein gut gekühltes Old-Fashioned-Glas ab und fügen ein paar Eiswürfeln hinzu.

Nun stecken Sie eine Orangenscheibe, eine Zitronenscheibe, sowie eine Cocktailkirsche auf einen Stick und geben diesen in das Glas beziehungsweise setzen ihn auf den Glasrand.

Berliner Punsch

Menge: 1 Drink

300 Gramm Zucker
500 Milliliter Wasser
700 Milliliter Weißwein
200 Milliliter Rum
Saft einer Zitrone

Erhitzen Sie das Wasser mit dem Zucker und dem Wein in einem kleinem Topf und lassen Sie das Ganze einmal aufkochen. Danach nehmen Sie den Topf von der Kochstelle und geben dem Rum und den Zitronensaft dazu. Dieser Drink wird heiß serviert.

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr!
Besuchen Sie bitte auch <https://bartender2020.blogspot.com/> und <https://www.kenn-dein-limit.de/handeln/beratungsangebote/beratungsstellen/>

unbezahlte Werbung:

140

Wir unterstützen: **Uckermark gegen Leukämie** <https://www.facebook.com/verein.ugl>

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Bloody Mary

Menge: 1 Glas

5 Zentiliter Wodka
10 Zentiliter Tomatensaft
1 Spritzer Worcestersoße
1-2 Spritzer Tabasco
Etwas Tafelsalz und Pfeffer aus der Mühle
Ein guter Spritzer Zitronensaft

Geben Sie alle Zutaten in einen mit Eiswürfeln befüllten Mixbehälter und rühren Sie sie gut um.

Die fertig gerührte Mischung füllen Sie dann in ein gekühltes Glas mit Eiswürfeln, garnieren den Drink mit einer Selleriestange und servieren ihn.

Unser Tipp:

Für die Garnierung empfehlen wir die Herzstange des Stangenselleries.

Brandy Alexander

Menge: 1 Drink

ein paar Eiswürfel
etwas Muskatnuss
4 Zentiliter Brandy
2 Zentiliter Crème de Cacao (braun)
5 Zentiliter Sahne

Geben Sie alle Zutaten in einem Shaker und schütteln Sie sie kräftig. Dann gießen Sie den Drink durch ein Barsieb in ein Tumblerglas (absehen). Den fertigen Drink bestreuen Sie jetzt noch mit etwas Muskatnuss und servieren ihn sofort.

Wir empfehlen:

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=503>

unbezahlte Werbung:

Wir unterstützen: [Bürgerstiftung Barnim Uckermark](#)

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Caledonian Mist

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter Scotch Whisky
2 Zentiliter Drambuie
4 Zentiliter Orange Juice
1 Zentiliter Lemon Juice
Bitter Lemon
Orangenscheibe
Limonenscheibe
Erdbeere

Schütteln Sie die Zutaten - ohne Bitter Lemon - auf Eiswürfeln gut in einem Shaker und gießen Sie sie durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas auf einige Eiswürfel. Garniert wird der Drink mit Früchten.

Coco Loco

Menge: 1 Drink

3 Zentiliter brauner Rum
3 Zentiliter Malibu
3 Zentiliter Maracujasaft
3 Zentiliter Orangensaft
ein paar Eiswürfel

Deko:

1 Karambolenscheibe
1 Cocktailkirsche

Füllen Sie alle Zutaten zusammen in einen Shaker und schütteln Sie sie mit dem Eis. Danach gießen Sie den Drink bitte in ein Ballonglas. Die Karambolenscheibe stecken Sie nun an den Glasrand und befestigen die Kirsche mit einem Sticker daran.

Dies ist ein fruchtig milder Longdrink für eine Sommerparty.

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr !

Besuchen Sie bitte auch <https://bartender2020.blogspot.com/> und

<https://www.kenn-dein-limit.de/handeln/beratungsangebote/beratungsstellen/>

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Eierlikör (Doppelkorn)

Menge: 1 Portion

15 Eigelb (Größe M)
300 Gramm feiner Zucker
2 Vanilleschoten
1 Prise Zimt
1 Prise gemahlener Koriander
3/4 Liter Doppelkorn oder Weinbrand

Kratzen Sie das Innere der Vanilleschoten aus und vermischen Sie es mit dem Zimt, dem Koriander und den Zucker. Dann rühren Sie den Zucker und das Eigelb schaumig, geben den Weinbrand langsam dazu und lassen alles etwas stehen. Nach der Ruhezeit rühren Sie es nochmals durch und füllen die Zutaten in Flaschen ab.

Der Likör hält sich kühl und dunkel aufbewahrt etwa drei Monate.

Happy New Year

Menge: 1 Cocktail

1 Zentiliter Brandy
2 Zentiliter Port (Ruby)
etwas Champagner (zum Auffüllen)
einige Eiswürfel

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker auf Eiswürfel und schütteln Sie sie gut. Dann seihen Sie den Cocktail durch ein Sieb in ein Champagnerkelch ab und füllen ihn mit Champagner auf.

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr! Besuchen Sie bitte auch:
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=503>

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Jamaika-Kaffee

Menge: 1 Tasse

2 Zentiliter Jamaika-Rum
2 Zentiliter Kaffeelikör
1 Teelöffel Zucker
heißer, starker Kaffee
2 Esslöffel Sahne; geschlagen

Zum Garnieren:
Schokolade
Kaffeebohnen aus Schokolade

Verrühren Sie den Rum und den Kaffeelikör mit dem Zucker in einem vorgewärmten Glas, füllen Sie die Zutaten mit Kaffee auf und setzen Sie die Sahne als Haube darauf. Garniert wird der Kaffee mit geraspelter Bitterschokolade und ein paar Kaffeebohnen.

Kiss me Quick

Menge: 1 Drink

2 Teelöffel Triple Sec, 4 Zentiliter Pernod
etwas Sodawasser
3 Spritzer Angostura Bitter
etwas Crushed Ice

Pernod ist eine sehr beliebte französische Anisspirituose. Nach dem Trinken dieses Drinks erschreckt man ganz schnell den oder die Nachbarn/in auf dem Barhocker daneben mit einem flüchtigen Kuß...

Schütteln Sie die Zutaten, bis auf das Sodawasser, mit dem Crushed Ice in einem Shaker und gießen Sie den Drink in ein gekühltes Glas. Anschließend füllen Sie das Glas langsam mit dem Sodawasser auf.

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr!
Besuchen Sie bitte auch <https://bartender2020.blogspot.com/> und <https://www.kenn-dein-limit.de/handeln/beratungsangebote/beratungsstellen/>

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Malaga-Cobbler

Menge: 4 Portionen

1 Teelöffel Grenadinesirup, 1 Teelöffel Curaçao, 1 Teelöffel Cusenier
1 Spritzer weißer Rum, 1 Cocktailmaß Malaga, ein paar Eiswürfel

Schaben Sie die Eiswürfel fein und füllen Sie ein Cobblersglas damit bis zur Hälfte. Dann gießen Sie alle Zutaten über das Eis und verrühren sie. Anschließend garnieren Sie den Drink mit Mandarinen, den Orangen sowie den Weintrauben und servieren ihn dann.

Pina Colada

Menge: 1 Cocktail

Zutaten (Original), 4 Zentiliter Cream of Coconut (Kokosnusscreme)
6 Zentiliter Ananassaft, 4 Zentiliter Rum weiß, 3 Zentiliter Rum golden,
etwas Crushed Ice

Dekoration:

1 Stück Ananasscheibe

Zutaten (gängige Version), 2 Zentiliter Sahne (Schlagobers)
2 Zentiliter Cream of Coconut (Kokosnusscreme), 6 Zentiliter Ananassaft
4 Zentiliter Rum braun
2 Zentiliter Rum weiß

Dekoration:

1 Stück Ananasscheibe

Geben Sie den Rum, den Ananassaft, die Kokosnusscreme und die Sahne in einen Elektromixer mit Eiswürfeln und mixen Sie alles gut durch. Dann füllen Sie ein Cocktailglas zur Hälfte mit zerschlagenen Eis und geben den Cocktail in das Glas. Nun rühren Sie das Getränk mit einem Barlöffel gut um und fügen einen dicken Trinkhalm dazu.

Das Glas können Sie übrigens mit einem Ananasstück und einer Cocktailkirsche dekorieren.

**Unsere alkoholischen Getränke sind nur für
Besucher über dem 18. Lebensjahr! Besuchen Sie bitte auch:
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=503>**

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Pink Gin

Menge: 1 Drink

2 Zentiliter Pink Gin
100 Milliliter Tonic Water
1 Eiswürfel (groß)
3 Wacholderbeeren

Geben Sie einige Eiswürfel, die Wacholderbeeren sowie den Gin in ein großes Cocktailglas und gießen Sie den Drink mit Tonic auf. Danach servieren Sie das Getränk bitte eiskalt.

Unser Tipp:

Die pinke Variante macht übrigens den Gin zu einem sehr eleganten Drink.

Royal Fizz

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Lemon Juice
2 Zentiliter Zuckersirup
1 Ei (Größe M)
Sodawasser

Geben Sie die Zutaten - ohne Sodawasser - mit Eiswürfeln in einen Shaker und schütteln Sie sie gut. Danach gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Longdrinkglas und füllen ihn mit etwas Sodawasser auf.

unbezahlte Werbung:

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr!
Besuchen Sie bitte auch <https://bartender2020.blogspot.com/> und
<https://www.kenn-dein-limit.de/handeln/beratungsangebote/beratungsstellen/>

unbezahlte Werbung:

<https://cutt.ly/hotels-in-der-uckermark> + <https://cutt.ly/restaurant-in-der-uckermark>

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Rum Collins

Menge: 1 Cocktail

45 Milliliter gereifter kubanischer Rum
60 Milliliter Sodawasser
30 Milliliter Zitronensaft
20 Milliliter Zuckersirup
1 Scheibe Zitrone
einige Eiswürfel

Füllen Sie einen Boston-Shaker mit Eiswürfeln und geben Sie alle anderen Zutaten dazu. Dann schütteln Sie das Ganze und seihen es anschließend durch ein Sieb in ein Longdrinkglas ab. Garniert wird der Cocktail danach mit einer Scheibe Zitrone.

Rum Sour

Menge: 1 Drink

5 Zentiliter Rum, weiß oder braun
2 Zentiliter Zuckersirup
2 Zentiliter Lemon Juice
Soda
Zitronenscheibe
Cocktailkirsche

Geben Sie den Rum, den Sirup und den Lemon Juice in einen Shaker mit Eis und schütteln Sie alles. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas, gießen die Soda dazu und garnieren alles mit einer Zitronenscheibe und ein bis zwei Kirschen.

**Unsere alkoholischen Getränke sind nur für
Besucher über dem 18. Lebensjahr! Besuchen Sie bitte auch:
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=503>**

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Schlehenlikör

Menge: 1 Likör

200 Gramm reife Schlehen, die schon Frost mitbekommen haben

150 Gramm weißer Kandis

1 Vanillestange

1 Flasche Korn

Waschen Sie die Schlehen kalt und gut durch und geben Sie sie mit dem Kandis in eine Flasche. Dann fügen Sie die aufgeschlitzte Vanillestange hinzu und übergießen alles mit dem Korn. Die Flasche verkorken Sie nun bitte und lassen sie mindestens 2 Monate stehen.

Dann können Sie den Likör in eine Likörflasche filtern.

Schwedischer Weihnachtspunsch

Menge: 6 Portionen

1 Stücke Ingwer, frischer, etwa 3 Zentimeter, 1 Vanilleschote

1 Stange Zimt, 3 Nelken, 3 Sternanis, 50 Gramm Rosinen

50 Gramm Mandeln, grob gehackt, 1 Orange, Schale und Saft, (ungespritzt)

5 Esslöffel Zucker, brauner, 1 Flasche Rotwein, trocken, kräftig

200 Milliliter Rum, 1 Zitrone (Schale und Saft), ungespritzt

3 Kardamomkapseln, 3 Körner Piment

Schälen Sie den Ingwer und schneiden Sie ihn in dünne Scheiben. Dann schlitzen Sie die Vanilleschote längs auf, kratzen das Vanillemark heraus und geben es zusammen mit der Vanilleschote, den Ingwerscheiben, der Zimtstange, den Nelken, dem Kardamomkapseln und den Pimentkörner in einen Topf. Anschließend geben Sie den Sternanis mit den Rosinen, den Mandeln, den Orangenschalen und den Zitronenschale sowie dem Orangen- und Zitronensaft und dem Zucker dazu. Danach gießen Sie alles mit dem Rotwein auf.

Nun lassen Sie das Ganze etwa 30 Minuten zugedeckt köcheln und gießen es danach durch ein Sieb (abseihen). Den Rum mischen Sie bitte unter und füllen den Drink in hitzebeständige Gläser.

Dieser Drink heizt übrigens kräftig ein. Wenn Sie es etwas sanfter mögen, können Sie den Rum reduzieren, lassen ihn ganz weg oder mischen ihn mit Tee.

unbezahlte Werbung:

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr!

Besuchen Sie bitte auch <https://bartender2020.blogspot.com/> und

<https://www.kenn-dein-limit.de/handeln/beratungsangebote/beratungsstellen/>

unbezahlte Werbung:

Wir unterstützen: **Uckermark gegen Leukämie** <https://www.facebook.com/verein.ugl>

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Tee mit Whisky

Menge: 1 Portion

8 Zentiliter Whisky
8 Kandiszuckerstücke
1 Liter Schwarztee; heiß und stark
4 Esslöffel Schlagsahne; geschlagen
Muskatnuss

Wärmen Sie den Whisky leicht an, geben dann Sie den Zucker (Menge je nach Geschmack), den Tee und den erwärmten Whisky in eine Tasse. Danach setzen Sie eine Sahnehaube darauf und bestreuen sie leicht mit Muskat.

Wodka Cocktail

Menge: 1 Cocktail

4-6 Zentiliter Wodka
12 Zentiliter Energy Drink
einige Eiswürfel

Gießen Sie den Wodka mit den Eiswürfeln in ein Glas und füllen Sie alles mit einem Energy Drink auf.

Unser Tipp:

Dieses Rezept ist auch als "Wodka Red Bull" bekannt wenn man anstatt eines beliebigen Energy-Drinks den original Red Bull nimmt.

unbezahlte Werbung:

animaleQUALITY
ZUR VERTEIDIGUNG ALLER TIERE

<https://animalequality.de/>

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr!

Besuchen Sie bitte auch:

<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=503>

unbezahlte Werbung:

Wir unterstützen: [Bürgerstiftung Barnim Uckermark](#)

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Wodka Martini

Menge: 1 Glas

2 Zentiliter Wermut, trocken
6 Zentiliter Wodka
2 Zentiliter Vermouth weiß
Zitronenschnitz
etwas crushed Ice

Geben Sie die Zutaten mit dem zerkleinertem Eis in einen Shaker und shaken Sie sie. Dann gießen Sie den Drink durch ein Sieb (abseihen) in ein Glas, spritzen ihn mit Zitronenschnitz ab und geben diesen Schnitz mit in das Glas.

Yamahai

Menge: 1 Cocktail

1 Demerara Zuckerwürfel
3 Zentiliter Gin
3 Zentiliter Sake
2 Spritzer Orange Bitter
Zitronenschale
Orangenschale
einige Eiswürfel

Tränken Sie in einem Tumbler die Zuckerwürfel mit dem Orange Bitter. Dann gießen Sie den Gin und den Sake darüber. Den Zucker zerdrücken Sie jetzt mit einem Teelöffel und rühren ihn bis er sich aufgelöst hat.

Danach geben Sie 3 Eiswürfel dazu und rühren bis diese leicht antauen. und das Glas zu drei Viertel gefüllt ist. Eventuell müssen Sie bitte nochmals einen Eiswürfel dazugeben. Das Schmelzwasser ist wesentlicher Bestandteil des Cocktails!

Garniert wird das Getränk zum Schluss mit der Orangenzeste und der Zitronenzeste.

unbezahlte Werbung:

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr!
Besuchen Sie bitte auch <https://bartender2020.blogspot.com/> und <https://www.kenn-dein-limit.de/handeln/beratungsangebote/beratungsstellen/>

unbezahlte Werbung:

<https://cutt.ly/hotels-in-der-uckermark> + <https://cutt.ly/restaurant-in-der-uckermark>

Alkoholische Getränke von Köche-Nord.de:

Zeus Cocktail

Menge: 1 Cocktail

- 6 Zentiliter Campari
- 3 Zentiliter Wodka
- 2 Eiswürfel
- 1 Streifen Zitronenschale

Füllen Sie den Campari, den Wodka und die Eiswürfel in ein Old Fashioned-Glas und rühren Sie alles gut um. Dann pressen Sie über dem Glas das Öl der Zitronenschale aus und geben diese mit in das Glas.

Zombie

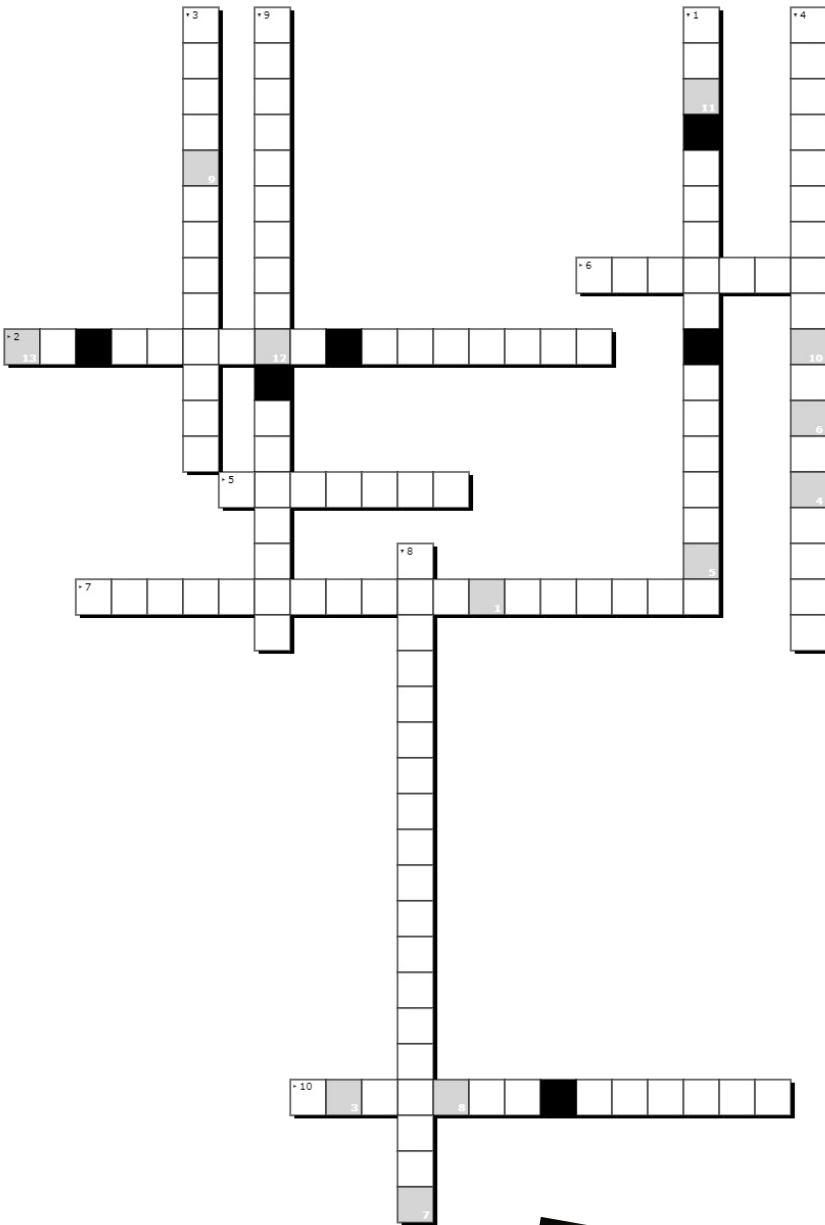
Menge: 1 Drink

- 3 Zentiliter dunklen Rum (73%)
- 1 Zentiliter Sherry Brandy
- 1 Zentiliter Curaçao Triple Sec
- 1 Zentiliter Maraschino
- 2 Zentiliter Mandelsirup
- 1 Spritzer Grenadine
- 2 Zentiliter Zitronen
- 2 Zentiliter Orangen
- 2 Zentiliter Ananassaft
- 2 Zentiliter Maracujasaft
- Eiswürfel
- 1/2 Orangenscheibe
- 1/2 Zitronenscheibe
- gegebenenfalls Cocktailkirschen

Geben Sie alle Zutaten in einen Shaker. Dann geben Sie viel Eis dazu, shaken das Ganze kräftig durch und füllen den Drink in große Gläser. Zum Schluss dekorieren Sie die Gläser mit der Zitronenscheibe und der Orangenscheibe.

Unsere alkoholischen Getränke sind nur für Besucher über dem 18. Lebensjahr! Besuchen Sie bitte auch:
<https://forum.koeche-nord.de/viewforum.php?f=503>

Uckermark Kreuzwörter:



1. Welches Kloster ist ein Kloster in Götschendorf, Milmersdorf ? Ursprünglich der Theotokos geweiht, trägt es heute den Namen seines berühmtesten Mönches.
2. Welcher Themenpark in Form einer Westernstadt liegt bei Templin, etwa 70 Kilometer nördlich von Berlin. Er liegt mitten im Wald, unmittelbar am Südufer des Röddelinses, und erstreckt sich über zirka 70.000 m².
3. Welcher See im Nordosten des Landes Brandenburg ist der größte See im Verlauf der Ucker ? Am Seeufer erstreckt sich um den nördlichsten Teil des Sees herum die Kreisstadt Prenzlau.
4. Welches Biosphärenreservat wurde im Zuge des Nationalparkprogramms der DDR 1990 im Land Brandenburg gegründet. Es ist 1291 km² groß und liegt in den Landkreisen Uckermark, Barnim, Märkisch-Oderland und Oberhavel.
5. Welcher See ist ein im Nordosten Deutschlands bei Lychen, in der Uckermark, im Bundesland Brandenburg gelegener See.
6. Welcher See liegt im Verlauf des Havelzuflusses Templiner Gewässer im brandenburgischen Landkreis Uckermark. Er erstreckt sich flussaufwärts und östlich der Stadt Templin in 3 bis 6 Kilometer Abstand von deren Zentrum.
7. Welches Kloster liegt in Prenzlau ?
8. Welcher Pavillon ist eine ehemalige französisch-reformierte Kirche in Schwedt/Oder, die ab 1777 nach Plänen von Georg Wilhelm Berlischky errichtet wurde ? Sie wird heute für standesamtliche Trauungen, Konzerte der Musikschule und Aufführungen der Uckermärkischen Bühnen genutzt.
9. Weltnaturerbe und nationales Waldgebiet in der Uckermark.
10. Die Burg ist die Ruine einer Höhenburg auf einer Anhöhe, seit 2003 ein Ortsteil der Stadt Angermünde, ungefähr 15 Kilometer südöstlich des Stadtzentrums im Landkreis Uckermark in Brandenburg.

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13

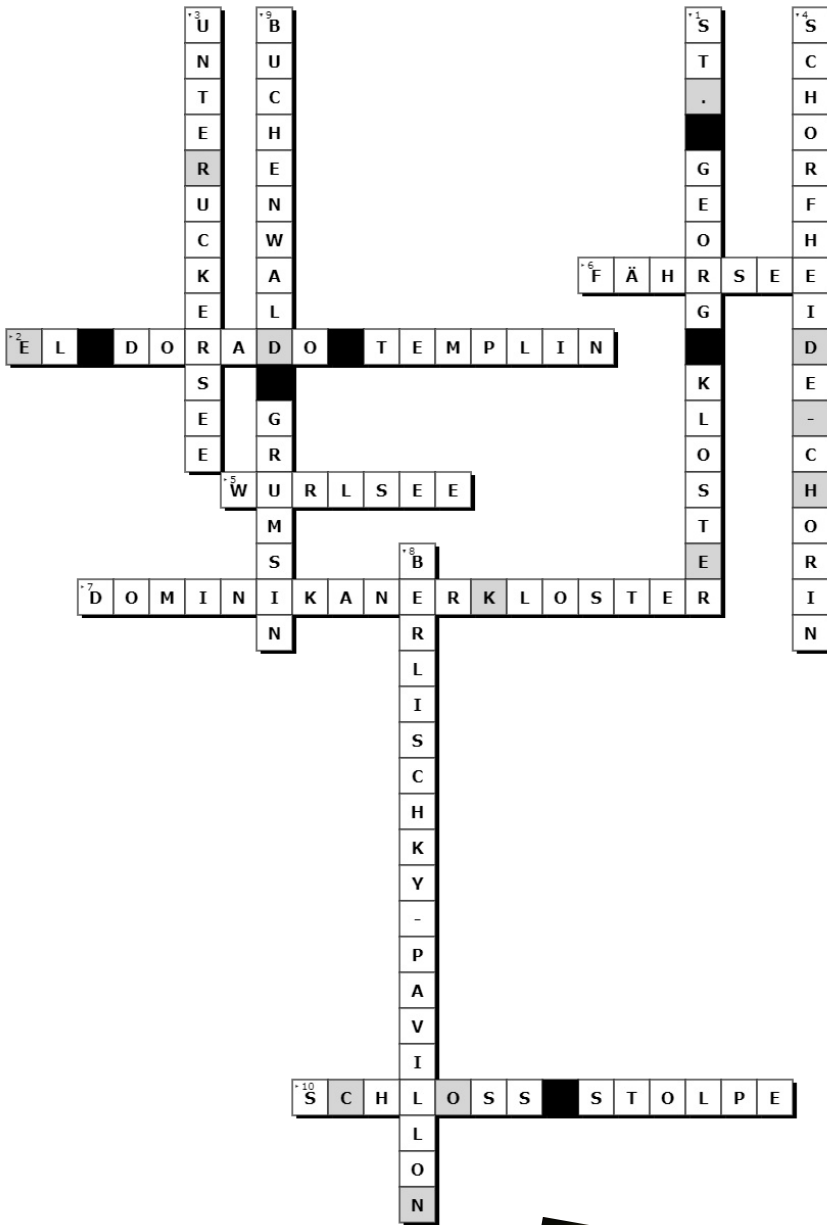
Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörter-Generator
<https://www.xwords-generator.de/de>



unbezahlte Werbung:

Wir unterstützen: **Uckermark gegen Leukämie** <https://www.facebook.com/verein.ugl>

Uckermark Kreuzwörter:



1. Welches Kloster ist ein Kloster in Götschendorf, Milmersdorf ? Ursprünglich der Theotokos geweiht, trägt es heute den Namen seines berühmtesten Mönches.
2. Welcher Themenpark in Form einer Westernstadt liegt bei Templin, etwa 70 Kilometer nördlich von Berlin. Er liegt mitten im Wald, unmittelbar am Südufer des Röddelensees, und erstreckt sich über zirka 70.000 m².
3. Welcher See im Nordosten des Landes Brandenburg ist der größte See im Verlauf der Ucker ? Am Seeufer erstreckt sich um den nördlichsten Teil des Sees herum die Kreisstadt Prenzlau.
4. Welches Biosphärenreservat wurde im Zuge des Nationalparkprogramms der DDR 1990 im Land Brandenburg gegründet. Es ist 1291 km² groß und liegt in den Landkreisen Uckermark, Barnim, Märkisch-Oderland und Oberhavel.
5. Welcher See ist ein im Nordosten Deutschlands bei Lychen, in der Uckermark, im Bundesland Brandenburg gelegener See. Er erstreckt sich flussaufwärts und östlich der Stadt Templin in 3 bis 6 Kilometer Abstand von deren Zentrum.
7. Welches Kloster liegt in Prenzlau ?
8. Welcher Pavillon ist eine ehemalige französisch-reformierte Kirche in Schwedt/Oder, die ab 1777 nach Plänen von Georg Wilhelm Berlichsky errichtet wurde ? Sie wird heute für standesamtliche Trauungen, Konzerte der Musikschule und Aufführungen der Uckermärkischen Bühnen genutzt.
9. Welches Naturschutzgebiet und nationales Waldgebiet in der Uckermark.
10. Die Burg ist die Ruine einer Höhenburg auf einer Anhöhe, seit 2003 ein Ortsteil der Stadt Angermünde, ungefähr 15 Kilometer südöstlich des Stadtzentrums im Landkreis Uckermark in Brandenburg.

K Ö C H E - N O R D . D E

Erstellt mit XWords - dem kostenlosen Online-Kreuzwörter-Generator <https://www.xwords-generator.de/de>



unbezahlte Werbung:

Wir unterstützen: [Bürgerstiftung Barnim Uckermark](#)

Index:

- Brüssower Fischsalat Seite 04
Sauerkirschsuppe mit Wein Seite 04
Kartoffelsalat Seite 05
Bunter Pilzsalat Seite 06
Löwenzahnsalat Seite 07
- Ziegenkäse mit Äpfeln aus Lichtenheim Seite 08
Kopfsalat mit Speck Seite 08
Schwedter Selleriasalat Seite 09
Weißkohlsalat mit Senf und Speck Seite 10
Selleriasalat Seite 11
- Bettelmannsuppe Seite 12
Angela Merckels Mecklenburger Kartoffelsuppe Seite 13
Brühnudeln Seite 14
Brennesselsuppe Seite 15
Entenklein-Suppe Seite 16
- Erseneintopf mit Schweineohr Seite 17
Gemüsebrühe Seite 18
Mehlklibensuppe mit Bauernazt Seite 18
Märkischer Enteneintopf Seite 19
Hühnereintopf Seite 20
- Graupensuppe mit Backpflaumen Seite 21
Haferflockensuppe mit Birnen Seite 21
Märkische Krautsuppe Seite 22
Schwiegermutter's Hühnerbrühe mit süßen Klieben Seite 23
Rote Bete-Suppe mit Leberwurst Seite 24
- Uckermärkische Krebsuppe Seite 25
Kohlrübeneintopf mit Schweinebacke Seite 26
Birnen-Apfel-Suppe mit Klieben Seite 27
Buttermilchkaltschale Seite 27
Rhabarberkaltschale Seite 28
- Hagebuttensuppe Seite 29
Holunderbeersuppe mit Grieß Seite 29
Falsche Würstchen Seite 30
Falscher Hase Seite 31
Pilzgulasch Seite 32
- Gefüllter Schweinenacken Seite 33
Geschmorte Schweinerippchen mit Backpflaumen Seite 34
Tollatsch Seite 34
Wellfleisch Seite 35
Grünkohl mit Lungenwurst Seite 36
- Sauerkraut mit Birnen Seite 37
Himmel und Erde Seite 38
Hoppelpoppel Seite 38
Kräutergrieß mit Bratwurst Seite 39
Leber mit Ei und Gurke Seite 40
- Lungenhaschee Seite 41
Maikäferflügel Seite 42
Schweinekotelett mit Waldpilzen Seite 43
Schneller Wurstaufwurf Seite 44
Rinderragout Seite 45
- Kalbsbrust in Stachelbeeren Seite 46
Rinderroulade Seite 47
Rinderbrust in Meerrettichsauce Seite 48
Rinderbrust in süßsaurer Dillsauce Seite 49
Gefüllter Gänsehals Seite 50
- Gänse-Schwarzsauer Seite 51
Gestovte Steckrüben mit Gänsebrust Seite 52
Hähnchenkeulen in Senfkruste Seite 53
Huhn in Zitronensauce Seite 54
Hähnchenbrustfilets gefüllt mit Ucker-Gourmet auf Spinat in Safransauce Seite 55
- Schnelle Leberpastete Seite 56
Uckermärkischer Gänsebraten Seite 56
Straußenpfeffer Seite 57
Schmorbraten vom Strauß Seite 58
Roulade vom Strauß Seite 59
- Gefüllter Wildschweinbraten Seite 60
Rehpfeffer Seite 61
Dammhirschsülze Seite 62
Kaninchenbraten Seite 63
Buttermilchbeize Seite 64

Index:

- Hammeltropf Seite 64
Kaninchen nach Omas Art Seite 65
Fischbuletten Seite 66
Aal in Aspik Seite 67
Fischhackbraten Seite 68
- Fischklößchen Seite 69
Forelle in Honig-Mandel-Butter Seite 70
Hecht in Basilikum-Senfsauce Seite 71
Hecht in Petersiliensauce Seite 72
Uckermärker Fischpfanne Seite 73
- Karpfen in Malzbier und Lebkuchen Seite 74
Märkische Fischpfanne Seite 75
Hechtfilet in Holundersauce Seite 76
Sauer eingelegte Maränen Seite 77
Prenzlauer Heringspuffer Seite 78
- Panierter Karpfen Seite 79
Rühreier mit Bückling Seite 80
Zander in Bierteig Seite 81
Saure Kartoffeln mit Honig Seite 82
Schleie in Dillsauce Seite 83
- Welsfilet in Senfsauce Seite 84
Béchamelkartoffeln Seite 85
Schmorgurken Seite 85
Blumenkohl Landmanns Art Seite 86
Brandenburger Spinat Seite 86
- Schuckerkartoffeln Seite 87
Schwarzwurzeln in Cremesauce Seite 87
Bovistabuletten Seite 88
Brüsower Schwenkbohnen Seite 89
Eierfrikassee (aus der DDR) Seite 89
- Kartoffelpuffer Seite 90
Quark mit Schnittlauch Seite 90
Mangoldomelett Seite 91
Semmelklöße Seite 92
Süße Bratkartoffeln Seite 93
- Stampfkartoffeln mit Buttermilch Seite 93
Gurkengemüse Seite 94
Hefeklöße Seite 94
Apfelgrütze Seite 95
Apfelkrapfen Seite 95
- Boitzenburger Götterspeise Seite 96
Apfelpfannkuchen Seite 96
Weingelee Seite 97
Quarkpuffer Seite 97
Rote Grütze anno dazumal Seite 98
- Schokoladensauce aus Templin Seite 98
Sauerkirschsuppe Seite 99
Schwarzer Reiter Seite 99
Selleriebowle Seite 100
Zitronencreme Seite 100
- Lebkuchen-Halbgefrorenes Seite 101
Kullerpfirsiche Seite 101
Amerikaner Seite 102
Apfel-Früchtebrot Seite 103
Baisermasse Seite 103
- Der Kuchen, den man kochen muss Seite 104
Blitz-Apfelkuchen Seite 104
Stachelbeertorte mit Baiserhaube Seite 105
Hefeteig-Grundrezept Seite 106
Großmutter's Waffeln Seite 106
- Schwiegermutter's Frankfurter Kranz Seite 107
Hefekuchen mit Streuseln Seite 108
Falscher Hefekuchentreig Seite 109
Scheiterhaufen Seite 110
Kalter Hund oder Kekstorte Seite 111
- Vanillekipferl Seite 111
Kürbistorte Seite 112
Milch-Quark-Torte Seite 113
Pflaumenkuchen mit Streuseln Seite 114
Quarkkälchen Seite 115

Index:

Quarkstollen Seite 116
 Ringelblumentörtchen Seite 117
 Schnelle Vanille-Muffins Seite 117
 Schokokuchen Seite 118
 Rumkugeln Seite 119

 Kräuterplätzchen Seite 120
 Käsestangen Seite 120
 Die anderen Käsebrötchen Seite 121
 Bauernschmalz Seite 122
 Essigpflaumen Seite 122

 Soleier Seite 123
 Hausgemachte Leberwurst Seite 123
 Kräuteröl Seite 124
 Grobe Mettwurst Seite 124
 Rote Bete – süßsauer Seite 125
 Mixed pickles Seite 125

 Tomatenchutney Seite 126
 Holundermüsli Seite 126
 Minztee Seite 127
 Petersilien-Tee Seite 127
 Birnen-Ingwer-Gelee Seite 127

 Süßkirschen-Johannisbeer-
 Marmelade Seite 128
 Fliederbeerlikör Seite 128
 Schwarze Nüsse Seite 129
 Kürbis-Apfel-Marmelade Seite 129
 Pflaumen-Holunder-Marmelade Seite 130

 Pflaumenmus Seite 130

Aronia-Sirup (Alkoholfrei) Seite 131
 Gartensirup Seite 131
 Brombeer-Bananen-Milchshake (Alkoholfrei)
 Seite 132
 Cocoloco (alkoholfrei) Seite 133
 Erdbeeren-Ananas-Punsch (alkoholfrei)
 Seite 133

 Gurkenflip (Alkoholfrei) Seite 134
 Holiday Fun (alkoholfrei) Seite 134
 Kalte Ente (alkoholfrei) Seite 135
 Mambo (alkoholfrei) Seite 135
 Octopussy (alkoholfrei) Seite 136

 Prunus (alkoholfrei) Seite 136
 Russischer Tee (alkoholfrei) Seite 136
 Stachelbeer-Joghurt-Traum (alkoholfrei)
 Seite 137
 Vitaminstoß (Alkoholfrei) Seite 137
 Zitronencocktail (alkoholfrei) Seite 138

 Ürner Milchkafee (alkoholfrei) Seite 138

 Adam & Eva Cocktail Seite 139
 Ale Egg Nogg Seite 139
 Bacardi Sour Seite 140
 Berliner Punsch Seite 140
 Bloody Mary Seite 141

 Brandy Alexander Seite 141
 Caledonian Mist Seite 142
 Coco Loco Seite 142
 Eierlikör (Doppelkorn) Seite 143
 Happy New Year Seite 143



unbezahlte Werbung:

Wir unterstützen: **Uckermark gegen Leukämie** <https://www.facebook.com/verein.ugl>

Index:

Jamaika-Kaffee Seite 144
Kiss me Quick Seite 144
Malaga-Cobbler Seite 145
Pina Colada Seite 145
Pink Gin Seite 146

Royal Fizz Seite 146
Rum Collins Seite 147
Rum Sour Seite 147
Schlehenlikör Seite 148
Schwedischer Weihnachtspunsch Seite 148

Tee mit Whisky Seite 149
Wodka Cocktail Seite 149
Wodka Martini Seite 150
Yamahai Seite 150
Zeus Cocktail Seite 151

Zombie Seite 151

Uckermark Kreuzworträtsel Seite 152-153

unbezahlte Werbung:



<https://www.business-punk.com/2020/06/sechs-antirassistische-initiativen-die-ihr-unterstuetzen-koennt/>

Eine Kochseite von Köche-Nord.de mit Kochforum

www.koeche-nord.de 

Auf [Köche-Nord.de](http://Koeche-Nord.de) vereinen sich Tradition und Moderne. In unserem Kochforum finden Sie die verschiedensten Kochrezepte, Interessierte können sich gerne beteiligen, Beiträge sind jederzeit willkommen. Wir haben schon ca. 38.000 Kochrezepte in unserem Forum Online. Außerdem haben wir einen Gemeindebrief (Newsletter), der Ihnen einmal im Monat die Rezepte der aktuellen Saison aus unserem Forum empfiehlt, einen Saisonkalender und auch einen Kalender für essbare Wildkräuter. Dazu bieten wir außerdem ein kostenloses Lebensmittellexikon (als PDF-Version) zum Download an.

Rezepte aus Hamburg
Rezepte aus Mecklenburg-Vorpommern
Gerichte aus Niedersachsen
Kochrezepte aus Schleswig-Holstein
Spezialitäten aus Bremen
Rezepte aus Burgdorf

Aufstrich
Beilagen Rezepte
Brot Rezepte
Chinesische Rezepte
Desserts, Nachspeisen
Eierspeisen

Eintöpfe, Aufläufe
Exotisches
Flammkuchen
Fischgerichte
Fleischgerichte
Fleischlos glücklich (Christen kochen sich
vegetarisch um die Welt)

Geflügelgerichte
Alkoholfreie Getränke
Alkoholische Getränke
Gewürze
Grundlagen, Informationen von
den Küchenmeistern

Italienische Küche (Pizza und mehr)
Kartoffel-, Gemüsegerichte
Kamelle
Kuchen, Gebäck, Pralinen
Käsegerichte
Marmeladen

Mehlspeisen, Nudeln
Mellendorfer Rezepte (Wedemark/Raum Hannover)
Mexikanische Rezepte (aus der Wedemark/Raum
Hannover)
Menüs
Pasteten, Terrinen
Pilzrezepte
Reisgerichte

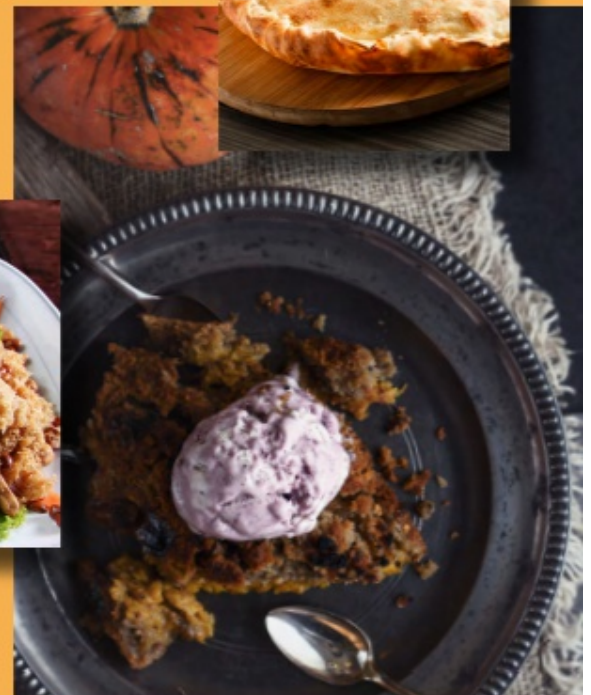
Salate
Saucen, Marinaden
Rezepte aus dem Sauerland (für Friedrich Merz)
Sonstiges
Spanische Rezepte
Syrische Rezepte
Uckermark Rezepte

Vegane Rezepte von www.animalequality.de
Vegetarisches
Vorspeisen, Suppen

Die geheimen McDonalds-Rezepte
Die geheimen Burger King-Rezepte
Fitness-Rezepte (Sport + Rezepte)
Kochen mit Hartz IV
Essbare Wildpflanzen

Chia Samen Rezepte

Unsere kostenlosen Kochbücher finden Sie unter
<https://xn--koeche-nord-07a.de/kochbuecher.html>



www.koeche-nord.de

 [Koch.Mellendorf/](https://www.facebook.com/Koch.Mellendorf/)

unbezahlte Werbung:

